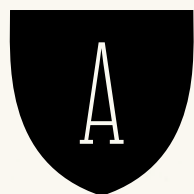


MARTIN ŽUFÁNEK

V čísle venovanom bylinkám, ovociu a iným rastlinám, ktoré bežne používame za barom, nemôžeme nespomenúť pestovateľa a producenta, ktorý s tými najlepšimi prírodnými surovinami pracuje denno-denne. Teší nás, že vám môžeme priniesť rozhovor s Martinom Žufánkom, jedinečným výrobcom prémiových produktov, ktoré sa za posledné roky stali garanciou kvality, spôsobili revolúciu medzi česko-slovenskými barmanmi a svoje miesto získavajú aj vo svete.



Ako sa z malej rodinnej paliarne alkoholu stane jedna z najuznávanejších v Európe?

— Základom všetkého je robiť taký kvalitný produkt, aby sa zaňho výrobca nemusel hanbiť. Robiť to, čo by si sám kúpil a čo by si sám s chuťou vypil. A druhou dôležitou vecou je nepodľahnúť mamone a túžbe rýchlo zbohatnúť. Čo si budeme hovoriť, naše začiatky boli neskutočne ťažké. Začali sme s jedným produktom.

Ľudia po desaťročiach objavili, že existuje niečo ako lokálna potravina.

Slivovicou. Chceli sme, aby to bola slivovica presne v takej kvalite, akej sa hovorí domáca. Takže z vlastného ovocia a bez liehu. Vysadili sme teda

sady a čakali. Prvá úroda bola taká, že sme z nej vypálili 700 litrov slivovice a to nás malo uživiť. Veľkoobchody nám hovorili, vykašlite sa na to, robte tuzemák a vodku, fľašu za 100 Kč a budeme kupovať celé palety. A človek tak sedí v prázdnom sklade, nemá čo páliť a premýšľa. A to bol ten zlomový okamih. Nepodľahli sme. Akonáhle začne človek vyrábať alkohol, ktorému neverí, ktorý robí len preto, že ho môže rýchlo predávať, tak sa tej nálepky „lacného miešača“ už nikdy nezbaví. Stane sa jedným z mnohých. My sme si povedali, že toto nikdy nedopustíme, čakali sme a dúfali, že sa to niekedy zlomí. Zhruba v roku 2008 došlo k prvému okamihu, ktorý naznačil, že sa nám ten plán môže podariť. V Prahe totižto prepukol boom farmárskych trhov. Ľudia po desaťročiach objavili, že existuje niečo ako lokálna potravina.



Že prídu na trh a kúpia mrkvu, ktorá bola ešte včera v zemi. Že ju tam priviezol človek, ktorý býva 40 km odtiaľ a nie na druhom konci sveta. Začali si všímať, že existujú poctivé potraviny, ktoré sú síce drahšie, ale chutia inak ako tie priemyselné. No a najdôležitejším momentom bola metanolová aféra, ktorá sa Českom prehnala v septembri 2012. Ľudia vtedy asi tiež pochopili, že alkohol nie je minerálka. Že je to vážna vec hodná dospelého človeka. Rozumného človeka, ktorý musí logicky pochopiť, že šesťlitrový kanister vodky bez mena za 400 Kč je sakra podozrivý a legálne nemožný.

Bohužiaľ až príliš tvrdo poznali, že je možné po anonymnom a nelegálnom alkohole zomrieť. A tak sa začali zaujímať o to, kto ten alkohol vyrobil, kde ho vyrobil a z akých surovín ho vyrobil.

Mala kauza s metylalkoholom dopad aj na vašu výrobu?

— Obrovský. Zlomový, dalo by sa povedať. Po metanolovej afére sa nám stroj-násobil predaj a stali sme sa oveľa známejšími. Ľudia opustili superlacné alkoholy typu tuzemák a zamerali sa na kvalitné destiláty a likéry. Už im nie je ľúto zaplatiť si pár korún, za

ktoré ale dostanú úplne inú kategóriu alkoholických nápojov. V tú chvíľu objavili nás a naše produkty.

Aké vlastnosti by mala mať kvalitná výroba ovocných a bylenných spiritov?

— Základom je kvalitná surovina, kvalitné zariadenie, rozumný liehovarník a čisté prostredie. Vlastné ovocie je obrovská výhoda, ale nie každý má tu možnosť. Takže keď výrobca nakupuje, tak by mal brať len také ovocie, ktoré by s chuťou zjedol. Existuje totiž konzumná kvalita a kvalita na pálenie. To sú tie poloplesnivé slivky a hrušky, ktoré sa nedajú predať na konzum a tak sa pontúkajú na pálenie. Lenže na ovocí a kvase záleží zo všetkého najviac. Ak bude človek kvasiť hromadu plesnivého či zapareného ovocia, tak vypálí zlý ocot. Kvalitným zariadením myslím medený destilačný kotol s katalyzátorom. Bez toho to nejde. A rozumný liehovarník? To je človek, ktorý nie je kretén, čo by včas neoddelil „chvost“ destilátu len preto, že by vypálil o dva litre alkoholu menej. Ale tie dva litre navyše dokážu znehodnotiť predchádzajúce srdce destilátu. Precízny distiller's cut, teda oddeľovanie hlavy (úkvapu), srdca (jadra) a chvosta (dokvapu), je tým, čím sa odlišujú profesionáli od hobby páleníkov. A čisté prostredie je nutnosť. Nikto nechce piť destilát, ktorý vznikol v garáži medzi plechovkami farby či v pivnici medzi zemiakmi.

Aký produkt z vášho radu je pre vás momentálne ten najzaujímavejší?

— Destiláty všeobecne. Najzaujímavejší z hľadiska barmanského sveta a exportu je absint a gin. Sú to totiž oveľa univerzálnejšie a používanéjšie spirity do cocktailov. Existuje stovka fantastických cocktailov postavených na gine, ale koľko ich je na slivovici...? Navyše ako absint, tak aj gin sa vyrábajú zo sušených bylín. Sušené byliny sa omnoho lepšie skladujú a dajú sa použiť i dva roky od zberu.

Od ovocných destilátov ste ponuku ďalej rozšírili o absint a nie jeden. Prečo práve absint?

— Absint bol produkt, do ktorého nás



dotlačili naši zákazníci. Poznali nás ako výrobcov kvalitných ovocných destilátov a zaujímalo ich, ako by v našom podaní vyzeral práve absint. Ja som v tej dobe poznal len typické české absinty miešané za studena a farbené umelými farbivami. To by sme robiť nemohli. Začal som sa o to ale zaujímať, čítať historické súvislosti, recepty a všetko naokolo. Zistil som, že absint je úžasný bylinný destilát farbený len bylinami. A to ma zaujalo. V roku 2007 som vyrobil prvú šaržu a tú som poslal zahraničným fanúšikom absintu na zrecenzovanie. V Česku by mi nikto spätnú väzbu nedal, v tej dobe sa tu nič také nevyrábalo a nepredávalo. Fanúšikovia to prijali s nadšením a dnes patria naše absinty medzi svetovú špičku. Ďalším dôvodom bolo i to, že pri ovocných destilátoch už nemáme kam ísť. Viac ovocia nám v sadoch nerastie. A tak sú byliny smerom, ktorým sa chceme uberať.

Aké druhy absintu momentálne vyrábate?

— Základ tvorí náš St. Antoine. Najtradičnejšia podoba pôvodného francúzskeho štýlu z dob belle époque. Tvorí 80 % nášho absintového predaja. K nemu sa časom pridala La Grenouille, naša stredomorská kráska. Keď vyrábate tradičný štýl, časom chcete niečo netradičné, niečo trochu iné. Vy barmani tomu hovoríte twist. :) Preto sme vytvorili absint, v ktorom je tretina bylín úplne netradičných a žiadny výrobca ich predtým nepoužil. Náš twist na pôvodný absint. Potom prišiel Mead Base. Jeho odlišnosť spočíva v tom, že namiesto obvyklého obilného liehu alebo vínovice sme použili ako základ destilát z medoviny. Túžba po naklonovaní chuti a vône 100 rokov



starých absintov nás viedla k vytvoreniu L'Ancienne, ktorý je v absintovom svete považovaný za najdokonalejšiu repliku storočných absintov. A novinkou z minulého roku je náš prvý blanche, teda číry absint Amave. Znie to ako veľa druhov, ale základ tvoria len tri absinty. Francúzsky štýl, stredomorský štýl a švajčiarsky štýl. Mead Base a L'Ancienne sú špeciality vyrábané raz za pár rokov a vo veľmi malom množstve.

Kde hľadáte inšpiráciu pri tvorbe napr. nového absintu?

— V gastronómii a cestovaní. Keď cestujem do zahraničia, tak nechodím príliš po pamiatkach, ale po baroch a street foodoch. V zapadnutých bistrách dokážete nájsť fantastické kombinácie chuti a vône. A keď vám sadne nejaká špecifická kombinácia v mexickom tacos, tak je veľmi pravdepodobné, že tá kombinácia bude fungovať aj v destiláte. Veľká inšpirácia pochádza i z parfumérie. Pozorne sledujem nové výtvary parfumárskeho génia Kiliana Hennessyho, ktorého kombinácie vône mi dokonale sedia. Viete, že stojí napríklad za fantastickým parfumom A Taste of Heaven – absinthe verte?

Byliny si pestujete sami. Ktoré konkrétne sa dajú pestovať u nás v Česku a na Slovensku?

— Pestujeme si palinu pravú, palinu pontickú, yzop, rozrazil a medovku. Aníz a fenikel v našich klimatických podmienkach vypestovať nemôžeme,

ale všetkým spomínaným bylinám sa u nás darí veľmi dobre. Práve teraz dohovárom spoluprácu s jednou ekologickou farmou pri Dunaji, blízko maďarských hraníc, ktorá pre nás chce pestovať yzop lekárske.

Palina pravá je v podstate taká nekorunovaná kráľovná bylín. Ako ju vnímaš ty?

— Palina pravá je pre mňa jedna z najdôležitejších bylín vôbec. Kvôli svojej horkosti má ale svoje obmedzenia, mala by sa vždy len destilovať. Len tak vynikne jej aróma a chuť, všetky horčiny zostanú v kotle. Človek ju nemôže veľmi využiť ako súčasť cocktailu, je naozaj pekne horká. Ale do destilátov alebo likérov, v ktorých sa zjemní cukrom, je perfektná. Keby som si mal vybrať pre mňa tri najdôležitejšie byliny, boli by to palina pravá, yzop lekárske a medovka. Bez nich to nejde. :)

Čo sa týka pestovania plodín a bylín, existuje plán B, ak úroda nie je taká, aká sa očakáva?

— Toto je v našom prípade veľmi limitujúci faktor, v podstate plán B neexistuje. Pred tromi rokmi na Morave pomrzli všetky marhule. Výsledok? V tom roku sme nevypálili ani jeden liter marhuľovice a skoro rok nám v sortimente chýbala. Máme ideálnu polohu na slivky a hrušky, ale na marhule sme až príliš vysoko. Ale platí to i pre jeden náš ďalší produkt L'Ancienne absinthe. Doňho potrebujeme palinu pravú s jednou veľmi špecifickou arómou. Je to v podstate



hybrid paliny pravej, ktorá zmutovala v oblasti francúzskeho mesta Pontarlier. Odtiaľ som si priviezol sadenice a vysádzal. Ale tá aromatická charakteristika sa u nás objavuje len raz za pár rokov. Jeden rok to vonia tak, ako potrebujem, takže destilujem. Ďalší rok aromatika chýba a tak nedestilujem. Ten hybrid potrebuje podnebie ako v Pontarlier, teda okolo 800 metrov nad morom. A to tu nemáme. Pokiaľ sa ma teda niekto opýta, či budeme tento rok destilovať L'Ancienne, tak naozaj neviem. Rozhodne sa o tom vždy až po vyzrení tejto špecifickej paliny.

Aké netradičné plodiny sa dajú použiť na destiláciu a vytvorenie zaujímavého spiritu?

— Na výrobu kvasených destilátov sa dá použiť všetko, v čom je cukor. Jeden malý výrobca v južných Čechách destiluje mrkvovicu. To mi pripadá ako dobrý nápad. Dostal sa ku zdroju mrkvy, tak ju pomelie, skvasí a vydestiluje. Výťažok je strašne malý, ale má originálny produkt. Mňa v posledných rokoch viac baví „prieťahové“ destiláty. Ako je napríklad absint alebo gin. Človek nemusí kvasiť, namiesto toho maceruje a potom destiluje. A tu existuje nepreberné množstvo kombinácií, ktorým sa budem venovať stále častejšie. Práve teraz mám na stole netradičné destiláty z Nemecka.

V barovom svete sa hranice takmer nekladú. Vy využívate vlastné ovocné sady. Viete si predstaviť, že v budúcnosti by dokonca aj bary

na našom území mali svoje vlastné ovocné sady a záhrady s bylinami, ktoré by používali do cocktailov?

— Toto je presne smer, ktorým by sa mal cocktailový bar odlišovať od krčiem. Starostlivosť o sezónne bylinky. Taká mäta či bazalka sa pestuje skoro sama, tak prečo ich nemať? A teraz si predstavte, že by mal bar svoje vlastné egrešové kery alebo maliny. Viem si predstaviť ponuku, v ktorej by bar

Pri ovocných destilátoch už nemáme kam ísť. Viac ovocia nám v sadoch nerastie. A tak sú byliny smerom, ktorým sa chceme uberať.

robit 14 dní v roku gin & tonic s vlastným egrešom. To si robíme u nás vo firme a nepoznám nič lepšie.

Takže váš vzťah ku cocktailom je pozitívny...

— Zbožňujem ich! Vynález cocktailu je z historického hľadiska rovnako zásadný ako vynález bicykla. Môžete mať tri špičkové alkoholy, ale keď ich zmiešate dokopy, môžete mať niečo ešte lepšie. Vezmite si práve ten gin & tonic. Koľko ľudí pije čistý tonik? Koľko ľudí pije čistý gin? Ale zmiešajte to dokopy a vypijete litre. Alebo Campari. Objedná si niekto v bare čisté Campari? Ale urobte z neho Negroni a flaše lietajú vzduchom.



Inšpirujete sa pri tvorbe nových produktov aj od barmanov?

— Pozorne počúvam ich potreby a túžby. Napríklad náš OMG gin bol cieleň hlavne pre barmanskú scénu. Barmani chceli pracovať s českým ginom, ale nemali možnosť. Nič také neexistovalo. A dnes nájdete náš gin vo väčšine českých barov a s pomocou nášho šikovného slovenského distribútora už i na Slovensku. Tiež pre

barmanov vytváram špičkový vermút. Pri ňom som vytvoril prvý prototyp, rozdal som im ho a na základe ich spätnej väzby chystám finálnu predajnú verziu.

Aké sú vaše ďalšie plány?

— Udržať kvalitu, s ktorou sme to celé naštartovali a kvôli ktorej nás objavili naši úžasní zákazníci a fanúšikovia. Pravidelne cestovať a poznávať nové chute a vône. Destilovať malé šarže neobvyklých surovín. Vypáliť whisky. A hlavne nič neposrať. **BM**