

TATO ABSINTHOVÁ DEKÁDA

TEXT Ján Chovanec | FOTO Archiv redakce

„ČEŠTÍ MILOVNÍCI ABSINTHU K NÁM CHODÍ MÉNĚ. JE TO SPÍŠE V PŘÍPADECH, KDY SI CHTĚJÍ PŘECHUTNAT NAPŘÍKLAD NĚKTEROU LIMITOVANOU EDICI, KTEROU UŽ NEMAJÍ NEBO JI DLOUHO NEMĚLI, PŘÍPADNĚ JI VLASTNÍ, ALE NECHTĚJÍ JI DOMA OTVÍRAT.“

Absint(he), zelená víla našich barů. Zvláštní, kontroverzní, a přitom populární, odmítaný, a navzdory tomu atraktivní průtahový destilát. Lidi rozděljuje, a současně dává dohromady, třeba kolem absintové fontány. To a mnohem více se dá říci o absintu hned na první dobrou. Tento mystický nápoj – dá se říci – slaví v České republice jistým způsobem svoji dekádu. Jak k tomu došlo?

Píše se rok 2009 a Aleš Půta se svým týmem otvírají dnes už legendární pražský podnik, Hemingway bar. Sám spisovatel, podle kterého je bar pojmenován, byl milovníkem, kromě jiného alkoholu, právě absintu. Vzpomíná na to David Andrle, spolujednatel bratrského Cash Only Baru, který si ve zmíněném Hemingway baru odkroutil za barem slušnou řádku let a je s ním stále úzce spjat. „Když se v roce 2009 Hemingway bar otevřel, chtěl ho Aleš (*Půta – pozn. red.*) zaměřit právě na drinky, které miloval Ernest Hemingway. A absint je jednou z kategorií, se kterou byl tento spisovatel hodně spojován. I proto bar už tehdy nabízel a nadále nabízí velkou a zajímavou selekci absintů,“ říká David a k tomu dodává komentář také další matador české barové scény, autor L’Fleur konceptu Miloš Danihelka – „už v době, kdy Aleš Půta Hemingway bar otvíral, měli on i jeho tým k absintu blízko.“ Zde bychom snad tedy mohli s jistou dávkou drzosti datovat začátek této absinthové dekády. A to stále není vše z výčtu argumentů, proč se novodobá absinthová éra dá počítat zrovna od roku 2009.

Na rok 2009 totiž Miloš Danihelka v souvislosti s absinthem a Hemingwaybarem vzpomíná ještě trochu jinak. Na zmíněném místě a v tu dobu totiž pro drtivou většinu české (a slovenské) barové komunity začíná absinthová edukace a obrát správným směrem. „Pamatuju si na své první setkání s Martinem Žufánkem a s pravým absinthem, což bylo v roce 2009 v Hemingway baru, kde se uskutečnil workshop ohledně historie, výroby a servisu absintu. V této době jsme v koktejlových barech pracovali s absinty málo, hosté pili spíš v klubech

a povětšinou v shooteru, se zapálenou kostkou cukru. Lidé, kteří to ochutnali, si samozřejmě mysleli, že vědí, jak tento destilát chutná. Ovšem bylo to úplně jinak. Když jsem ochutnal pravý absint tak, jak se pít má, začalo mě to bavit,“ vysvětluje svoji zkušenost Miloš, a David Andrle celou situaci potvrzuje. „V roce 2009 jsme s Martinem v Hemingway baru navázali spolupráci, protože právě on byl tím průkopníkem, jedním z mála lidí, kteří tady o tom věděli nejlépe. Opravdu si v té době i mezi barmany mnoho lidí myslelo, že absint se servíruje na lžici s hořící kostkou cukru. Právě i díky Martinovi se za posledních deset let zakořenil v české gastronomii mnohem více správný servis toho pravého absintu.“

DVOJÍ MYSTÉRIUM

Na začátku textu padla zmínka o různém dělení, kastování a separování, ke kterému díky absintu dochází. Tyto skupiny se různě propojují či pomlouvají, část jedné je ochotna přijmout jisté názory jiné skupiny kolem absintu a tak dále. V okolí Milošem zmíněného, tzv. falešného absintu se neustále tvoří skupina nových zvědavců, kteří díky filmům a legendám očekávají mystérium, halucinogenní účinky, objevení génia v sobě a další unikátní prožitky. Druhým, zcela opačným „kouzlem daného momentu“ označme absinthový rituál, společné a společenské popíjení pravého absintu z absinthové fontány. Obě tyto cesty se setkávají v Praze, poťazmo v České republice, a i díky absinthové prohibici, která se Československa nedotkla, jdou spolu absint a Čechy ruku v ruce napříč mnoha léty. Do barů se v Praze chodí za absinthem – otázkou je ovšem za jakým.

„Česká republika je historicky spojena s absinthem, ačkoli se tu žádný pravý absint nevyrobil. Alespoň nejsou žádné důkazy o tom, že by se tu konstantně vyráběl,“ vysvětluje Miloš Danihelka. „Po revoluci se začal velmi dobře prodávat hlavně falešný absint. Chodí k nám velká skupina turistů, kteří chtějí absint zkusit. Ptají se na jeho efekt na lidský organismus. Pokud očekávají třeba halucinogenní účinky a nenechají si to vymluvit, odkazujeme je na Václavák.“

„Víc dostávám otázku ohledně absintu od turisty než od Čecha,“ vypočítá lehce David. „Mám pocit, že absint je snad vypsán jako téma ve všech turistických průvodcích v souvislosti s Prahou – dát si svíčekovou, navštívit Pražský hrad a ochutnat absint,“ dokončuje David, a Miloš tuto myšlenku potvrdí – „čeští milovníci absintu k nám chodí méně, je to spíše v případech, kdy si chtějí přechutnat například některou limitovanou edici, kterou už nemají nebo ji dlouho neměli, případně ji vlastní, ale nechťejí ji doma otvírat.“

ABSINTHE LOVERS

Jak už bylo výše uvedeno, právě Martin Žufánek v České a Slovenské republice zapracoval a stále pracuje na absinthové osvětě. „Existuje tu komunita absinth lovers kolem Martina Žufánka a Štefana Habulince (Czech Absinthe Mafia!). Tito lidé mají absint skutečně pod kůží, rozvíjejí debaty a organizují privátní degustace. Pokud se dá mluvit o české klientele, tak to budou právě tito lidé,“ říká David.



Martin Žufánek je kromě svého vzdělávacího působení u nás také nejvíce populárním destilérem (nejenom) pravého absinthu, což potvrzují i samotní barmani. Jeho absinthové řady a limitované edice jsou vyhledávané a snad už i legendární nejenom mezi českými znalci kvalitních lihovin. Částí jeho práce je připravovat různé signature produkty pro konkrétní bary a jeho služby využili nebo stále využívají například legendární Bugsy's bar, Absintherie Praha či právě Hemingway bar. „Poslední čtyři roky Žufánek vyrábí pro Hemingway bar absinthe na zakázku. Každý rok máme od něj novou šarží. Aktuálně bar nabízí z této produkce dva různé absinthy – Hemingway's Six fingers cat absinthe No. 1. a také dvojku, která se jmenuje 100 days. Každou chvíli by měla být na světě třetí edice, kterou jsme ještě nepojmenovali. Opět to bude speciální receptura, tvořená jenom pro Hemingway bar,“ vysvětluje David.

V Praze je především pro turistu absinthe argumentem navíc, proč konkrétní bar navštívit. Žufánkovy absinthy patří k tomu nejlepšímu, čím se může česká alkoprodukce pochlubit, a právě proto patří jeho absinthy k nejvíce nabízeným.

„Díky našim vztahům jsme vždy pracovali s tím, co je nám nejbližší a co nejlépe známe, takže jsme vždy hodně doporučovali Žufánkův absinthe St. Antoine. Pracujeme ale samozřejmě s hostem a ptáme se, jestli je to jeho první absinthe, jestli preferuje něco sladšího, slabšího, více hořkého či výraznějšího. Pokud bychom ale měli mluvit všeobecně o nejpoblábnějších absintech našeho baru, tak na prvním místě bude naše hausová záležitost, Pernod Absinthe, ovšem srdcovkou jsou Žufánkovy absinthy, které máme rádi i proto, že jsou české a jedny z nejkvalitnějších u nás. Pak jsou zde samozřejmě naše signaturní značky absinthu, ovšem ty jsou vlastně také od Žufánka,“ vyjmenovává David a navrch přihodí informaci, že čísla prodejů absinthu v Hemingway baru rozhodně nejsou zanedbatelná.

„U nás se absinthe prodává dobře,“ potvrzuje jistou popularitu destilátu v L'Fleur baru Miloš. „Konceptně a inspirací zapadáme do doby, kdy ještě bylo možné absinthe konzumovat i ve Francii. Také díky tomu máme v nabídce relativně širokou škálu absinthů, čítající asi třicet různých lahví,“ říká a vzápětí vypočítává ty nejpoblábnější. „Hodně pracujeme s absinty od Martina Žufánka, hausovou záležitostí pro nás je jeho St. Antoine, který používáme i do míchaných drinků (viz. koktejl na následujících stránkách připravený Milošem s využitím zmíněného absinthu – pozn. red.). Naše nabídka obsahuje jeho kompletní portfolio. Dále nabízíme samozřejmě absinthe od Pernodu a také absinthy od firmy Jade, což jsou vlastně repliky z předprohibiční doby – Edouard, Nouvelle-Orléans nebo PF 1901. Nejvíce se ale prodávají zmíněné absinthy od Žufánka, a to i proto, že jsme hrdí, pokud můžeme hostům odprezentovat kvalitní český produkt.“

VARIABILITA ABSINTHOVÁ

Nejenom Žufánkův absinthový svět se utěšeně rozrůstá. Zrušení absinthového zákazu se táhlo postupně zeměmi od počátku 90. let 20. století až k přelomu milénia a díky tomu je dnes situace trochu jiná než ta, ze které ještě stále čerpají různé turistické publikace. Vznikají nové značky a produkty, svatá trojice ale zůstává stejná. „Přirovnal bych ho trochu k ginu, kdy máš neutrální lihovinu, kterou ochucuješ botanicals. Kromě svaté trojice ti vlastně nikdo nediktuje, čím svůj absinthe odlišíš. Je na tobě, jestli se budeš držet spíše klasických chutí, nebo ho ochutíš nějakými jinými bylinkami. To všechno je možné. Výrobní škála se tak rozrůstá, i když ten nahořklý pelyněk, fenykl a anýzovka budou vždy hrát svou zásadní roli,“ vysvětluje aktuální trend výroby absintu Miloš. Ano, právě zmíněná charakteristická chuť a vůně anýzu jsou dalším z faktorů, díky kterému absinthe člení společnost – buď to ho máte rádi a chutná vám, nebo ho odmítáte. „Za celou dobu, kdy pracuji v gastronomii, jsem se nesetkal s nikým, kdo by byl vůči anýzu neutrální,“ dodává Danihelka. „U absintu je velmi zásadní otázkou, jestli mají hosté rádi anýz, a pokud odpovědí striktně ne, jsou zklamáni, protože je to samozřejmě především o této chuti,“ potvrzuje David Andrle.

Jestliže tento destilát, specifický nejenom díky anýzu, ale i svým servísem s ikonickou fontánou, máte rádi, je zde možnost vychutnat si ho i v koktejlech. „Třeba v těch klasických – Sazerac či Death in the afternoon, který odkazuje přímo na Ernesta Hemingwaye, Corpse Reviver No. 2, kde se s absinthem pracuje jenom ve formě vstříků, stejně jako je tomu u Sazeracu,“ vyjmenovává David.

„Suisse nebo třeba Green beast jako fizz koktejl na absintu. S cukrem a trochou citrónové šťávy vysejkruješ absinth, precedíš ho do vychlazené skleničky na led, doplníš sodovkou a plátky okurky. Tento drink hosta krásně

refrešuje,“ nabízí Miloš a k tomu ještě přihodí Absinthe frappé – „velmi jednoduchá věc se sladkou a kyselou složkou, do toho panák absintu a ledová tříšť. Můžeš k tomu přidat bylinky, bazalku či mátu, jako twist a drink perfektně funguje.“

S odkazem na poslední koktejl od Miloše se nabízí otázka, jestli v českých barech, s ohledem na všechno výše zmíněné, je důvod klasické absinthové koktejly twistovat. „Určitě to pro nás smysl má,“ odpovídá David. „Do každého menu Hemingway baru zapojujeme minimálně jeden signaturní koktejl s absinthem. Je to samozřejmě spojeno s dalšími wow-efekty v servisu a zřejmě i díky tomu je náš The Revenant – aktuální absinthový koktejl v menu – jedním z nejprodávanějších drinků sezóny. Servírujeme ho v absinthové fontáně (viz Davidem doporučený drink na následujících stranách – pozn. red.) a v propojení s poptávkou ze strany zahraniční klientely je jeho prodejnost velmi dobrá.“

„Twisty se řeší v souvislosti s absinthem jako s modifikátorem,“ vysvětluje Miloš. „Využívá se spíše třeba pro svěžejší či sladší věci – fizzy, soury, collinsy. Krásně absinthe funguje v koktejlech v kombinaci se smetanou,“ doporučuje. A jakých ingrediencí by se měl barman naopak při práci s absinthem vyvarovat? „Asi bych nepoužíval absinthe v kombinaci s výrazně hořkou složkou. Třeba Negroni na absintu, to asi ne,“ směje se Miloš.

„THE REVENANT – AKTUÁLNÍ ABSINTHOVÝ KOKTEJL V MENU – JE JEDNÍM Z NEJPRODÁVANĚJŠÍCH DRINKŮ SEZÓNY.“

Oba barmani současně absinthe označují jako výborný modifikátor v koktejlech. „Absinthe je skvělý modifikátor, jako snad každá tato bylinková záležitost,“ říká David „Takže ať ho použiješ ve vstřících, nebo v menším množství kolem jednoho dvou centilitrů, či jenom na vymytí skleničky, tak to vždy drinku přidá bylinkový efekt, který koktejl příjemně vyladí.“

„Několik receptur v signature menu L’Fleur baru obsahuje absinthe ne jako bázi, ale právě jako modifikátor. Taky třeba v Sazeracu, o kterém jsme mluvili, není absinthe bázi, nicméně hraje tam svoji roli. Nebo například klasický recept na Manhattan z roku 1874, kde je absinthe použit namísto bitteru, který se tam momentálně běžně používá,“ dodává Miloš, a David variabilitu absintu v koktejlech ještě dále rozvíjí. „Stejně jako Becherovka je relativně neutrální lihovina, dá se i absinthe propojit s mnoha hezkými surovinami. Například jsme v Hemingway baru míchali skvělý drink na absintu s kombinací ananas – máta. Teď s ním zase mícháme koktejl, kde jsou zázvor, kombucha a limeta. V obou případech to funguje krásně. Podívej se ale na Death in the afternoon, kde se absinthe kombinuje se champagne, a na druhou stranu v Sazeracu přichází dohromady s cognacem či rye whisky.“ Díky rozkvětu absintu a kultury kolem tohoto legendami opředeného destilátu se dá s radostí konstatovat, že nás má čím obohatit a rozhodně ještě překvapí. Výrobců pravého absintu přibývá, ti zavedení zase dovádějí svůj absinthe k dokonalosti, byť ta může být subjektivní. Na konci zmíněné pomyslné absinthové dekády nám absinthe kvete, voní a chutná stále více, a to nejenom z fontány, ale i z míchaných drinků. I zde se souhře neotřelých propojení meze nekladou. Vše je nakonec o rovnováze, jak vysvětluje Miloš Danihelka. „S absinthem je potřeba kombinace prostě zkoušet. Kolikrát něco vypadá na papíře jako crazy záležitost, ale ve výsledku to může dopadnout velmi dobře a zajímavě, pokud najdeme cestu, jak daný koktejl vybalancovat.“

PÁR ABSINTHOVÝCH KOKTEJLŮ

TEXT Red. | FOTO Archiv barů a barmanů

Namíchejte nám drink v Praze, Brně nebo v Oslu.
Ať je kouzlo absintu dokonalé.



ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO, BRNO
Milan Bukovský

BlackBerry

35 ml Gosling's
15 ml Fassbind Vieille Framboise
5 ml St. Antoine absinthe
5 ml 2:1 sirup z růžového pepře
15 ml fresh citrónový

Garnish:

Peychaud's Bitters, zástřík Absinthem ve spreji.



HEMINGWAY BAR, PRAHA

David Andrlé

The Revenant

Pernod absinthe
Ginger cordial
kombucha lemongrass
lemon juice
orchidej

Servis v absinthové fontáně.



L' FLEUR BAR, PRAHA
Miloš Danihelka

Apple Absinthe Frappé

40 ml Absinthe
15 ml Simple syrup
20 ml Fresh lemon juice
40 ml Apple Puree

Servis: Blender, Coupette, Dry apple



*ISM BAR, OSLO

Adrián Michalčík

MINIMALISM-MUSIC

15 ml Baresten absint
15 ml sage infused gin
5 ml licorice liqueur
15 ml lemon juice
10 ml tonic sirup

Metoda: cobbler shaker

Sklo: Nick & Nora

Garnish: parfémovaný jedlý papír