

BARLIFE

59 Kč
ROČNÍK 10, 2013
150 Kč, C. 3,99
100% NEMECKO

NA NĚMECKÉ VLNĚ

NĚMECKÁ BAROVÁ SCÉNA / VÁCLAV VOJER
VÝROBA WHISK(Y) / TEST SEKTŮ / SLIVOVICE
JOSÉ LUIS LEÓN / EXTRA – PRAGUE BAR SHOW



10
K SATY
K ZPRAV
K ZPRAV

NĚMECKO V LAHVI

Na německém trhu jsme hledali nové produkty, které u nás zatím nejsou dostupné a jež by mohly zajímat barmany i konzumenty. Nakonec jsme vybrali dva likéry, sloe gin a obilnou pálenku. Ochutnali jsme je a s potěšením oznamujeme: všechny čtyři obstály!



RHABARBERLIKÖR REBARBOROVÝ LIKÉR

FAUDEfeineBRÄNDE
www.fau-de-feine-braende.com
0,35l, 20% alc.

cena: 19 eur (cca 475 Kč)

V malé německé obci Bötzingen, jež leží ve spolkové zemi Bádensko-Württembersko nedaleko francouzských hranic, funguje od roku 2006 rodinný lihovar FAUDEfeineBRÄNDE. V jeho čele stojí Florian Faude, jenž si jako hlavní zaměstnání vybral ovocné pálenky a likéry. Pracuje výhradně s lokálními surovinami, jež se pečlivě třídí a šetrně zpracovávají. Je mezi nimi i rebarborový likér připravený z místní odrůdy rebarbory nazvané Holsteiner Blut (Holštýnská krev). K dispozici bývá v limitovaném množství, vždy v letní sezoně.

Likér má pěknou starorůžovou barvu a dobrou viskozitu. I ve slepém testu lze po prvním přivonění identifikovat základní surovinu – voní totiž jako rebarborový koláč. V chuti se zajímavě propojují všechny čtyři základní chutě – hořkost, určitá minerální slanost, kyselost i sladkost, které jsou v něm dobře vybalancované. Chutnat bude jak samotný (s jednou kostkou ledu nebo vychlazený), tak v koktejlech.

■■■■■ 89%



SANSSOUCI SAUERKIRSCHLIKÖR VIŠŇOVÝ LIKÉR

Preussische Spirituosen Manufaktur
www.sanssouci-liköre.de
0,7l, 30% alc.

cena: 31 eur (cca 775 Kč)

Likéry Sanssouci jsou relativní novinkou v produkci Preussische Spirituosen Manufaktur, historie které sahá až do roku 1874 a její počátky byly spojeny s výzkumem a vzděláváním v oblasti destilátů. Poměrně obsáhlá současná produkce zahrnuje nejrozličnější destiláty i likéry. Řada Sanssouci obsahuje čtyři produkty: bezový, kdoulový, růžový a višňový likér. Základem poslední jmenovaného jsou kromě ovocného destilátu pečlivě vybrané višně odrůdy, jež se vyznačují nižším obsahem cukru a relativně vysokou kyselostí. Sauerkirchlikör má třešňově nahnědlou barvu a silnou vůni po hodně zralých višních, možná i višních v čokoládě. Je v ní znát také alkohol, byť jde jen o 30% produkt. V ústech je tento likér hřejivý a hodně intenzivní, rovněž v chuti se kromě višni prosazuje i alkohol. Z úst dlouhá a vytrvalá dochuť jen pomalu odchází. Zajímavý by mohl být nejen čistý, ale třeba i v nějakém ostřejším shooteru.

■■■■■ 84%



MONKEY 47 – SCHWARZWALD SLOE GIN SLOE GIN

Black Forest Distillers
www.monkey47.com
0,5l, 28% alc.

cena: 39 eur (cca 950 Kč)

Sloe gin je tradiční britský produkt, do jehož výroby kromě typických ginových surovin promlouvají také trnky. V případě německého Monkey 47 je ještě třeba do příběhu zahrnout oblast Černého lesa (Schwarzwald), odkud pocházejí jak bylinky na u nás poměrně dobře známý gin Monkey 47, tak divoce rostoucí a ručně sbírané trnky na novinku v portfoliu této značky – Schwarzwald Sloe Gin. Destiluje se pouze v malých várkách a poté se nechává 90 dnů ležet. Výsledný produkt má 28% alkoholu. A co všechno nabízí? Novinka od Monkey 47 má barvu tmavě pryskyřice a velmi příjemnou vůni. Ozývají se v ní poměrně intenzivně jak bylinky a koření, tak určité ovocné tóny. Chuť vůni ve všech těchto aspektech následuje – je svěží i pikantní zároveň a dobře vybalancovaná. Závěr má spíše delší a poměrně intenzivní. Za barem skýtá nespočet možností – záleží na barmanovi, zda se rozhodne podpořit spíše ovocnost tohoto sloe ginu, anebo jeho bylinný charakter.

■■■■■ 87%



THE OSTHOLSTEINER DOPPELKORN

D.H. Boll Spirituosen
www.the-ostholsteiner.de
0,7l, 38% alc.

cena: 29,90 eur (cca 750 Kč)

Obilné pálenky s označením Korn a Doppelkorn se směji vyrábět pouze na území Německa. Ta, kterou jsme zařadili do našeho testu, se vyrábí v malém městečku Lütjenburg na pobřeží Baltského moře. Společnost D.H. Boll se pěstováním obilí zabývá již od roku 1824, The Ostholsteiner je tedy výsledkem bezmála 190leté tradice, i když na etiketě pálenky jako takové najdeme psáno Since 2013. Vyrábí se z kvalitní pšenice a ledovcové vody. Je devětkrát destilovaná, a tedy velmi jemná. Každá láhev je ručně číslovaná.

Tato čirá pálenka má pěknou jiskru a dobrou viskozitu. Ve vůni je znát pšeničný základ a současně jako by byla jemně kořeněná. Chuť je čistá a jemná, projevuje se v ní obilný charakter a také lehká sladkost. Závěr je poměrně dlouhý a intenzivní. Milovníci obilných pálenek The Ostholsteiner pro jeho jemnost ocení určitě čistý (nejlépe mírně vychlazený), bavit by ale samozřejmě mohl i barmany.

■■■■■ 84%