

The background of the image is a dense, repeating pattern of tropical foliage. It features large, dark green leaves with prominent veins, some with natural holes (like Monstera leaves), and clusters of light-colored, five-petaled flowers. The pattern is set against a textured, light beige or tan background that resembles recycled paper or parchment. A semi-transparent white rectangular box is centered horizontally and slightly tilted upwards to the right, serving as a backdrop for the text.

Karibik

Karibik je skupina ostrovů
rozsetých u bran amerických kontinentů,
přesněji mezi Severní a Jižní Amerikou, od Floridy po Venezuelu.

Od Kryštofa Kolumba do současnosti

Když Kryštof Kolumbus opustil Španělsko, aby se dostal do Indie, ale ve skutečnosti doplul do Ameriky, a v roce 1492 poprvé vkročil na tyto ostrovy, myslel si, že objevil ráj. Vůně, ovoce, vegetace, tyrkysové moře, vodopády... Ano, skutečný ráj!

Tyto ostrovy se staly na téměř pět set let jevištěm soupeření velkých mocností té doby a v závislosti na válkách a výměnách vázaných na mírové dohody patřily střídavě Francouzům, Angličanům, Španělům, Holanďanům, Dánům, Švédům nebo Američanům.

Dnes jde o dvacet pět států a teritorií souhrnně označovaných jako Karibik. Obvykle se sem zahrnuje i Yucatan v Mexiku a země Střední Ameriky ležící na pobřeží Karibského moře. V této knize budeme jako Karibik z praktických důvodů označovat pouze ostrovy. Všechny nicméně spojuje společné dědictví: rum

Rum, tmel Karibiku

Právě v Karibiku se totiž zrodil jeden z nejvíce konzumovaných a ceněných alkoholických nápojů na světě. Jelikož se v těchto vlhkých tropických oblastech příznivých pro její růst třtině velmi dařilo, téměř všechny ostrovy mají své vlastní rumy nebo nápoje na jeho bázi. Ekonomický systém zavedený ve stejné době jako kolonizace, tedy trojúhelníkový obchod, podpořil rozvoj pěstování cukrové třtiny, cukrárenského průmyslu a odtud i výroby rumu do té míry, že i přes leckdy brutální reformy minulých desetiletí produkce rumu ještě často zaujímá důležité místo v ekonomii této oblasti.

Ve stopách rumu jdou koktejly, bez nichž bychom si nedovedli představit žádný dobrý bar po celé naší planetě.

Rum má někdy různou chuť a někdy podobnou, ale jisté je, že nás přenese pod zářivé nebe, ponoří do křišťalově průzračného moře, jako kouzlem nás přepraví z jednoho ostrova na druhý... a nemusíme se hnout z místa!

Guadeloupe

Bellevue 59 %

Typ rumu: bílý agricole

Původ značky: Marie-Galante

Původ rumu: Marie-Galante

Obsah alkoholu: 59 %

Cena: ¥

Palírna Bellevue je podnik ekologicky šetrný ke krajině a její vlastníci mohou být hrdi na to, že se ocitla na špičce, co se týká účty k okolí. Původně kávovníková plantáž, poté cukrovar a následně destilerie šla z ruky do ruky, až se stala majetkem rodiny Godefroyových, která se počátkem roku 2000 připojila ke známé bordeauxské společnosti Bardinnet. V současné době se palírna, vedená Hubertem Damoiseauem, zaměřuje hlavně na zemědělský bílý rum, v němž vyniká, přičemž v menší míře jej také staří.

Sídlo Bellevue je jednou ze tří palíren na Marie-Galante, jednom z posledních karibských ostrovů, kde aktivity spojené s výrobou cukru a rumu udávají rytmus všedního života místních obyvatel. Překvapí vás pohled na káry naložené třtinou tažené voly a tak jako před sto lety odvážejí svůj náklad do jediného cukrovaru nebo do jedné ze tří palíren na ostrově s okouzující nenuceností typickou pro celý Karibik.

Tento rum je bílý, klasicky vyrobený, ale od začátku do konce dokonale zvládnutý. Vůně je spíše tradiční, s tóny ovoce a lákavou sladkostí hnědého cukru a vesou, s prchavou aurou čerstvých citrusů (limetky a pomelo). V prvním dojmu zaujme živou silou svých 59 %, která se následně zjemní a máte dojem, jako byste se zakousli do cukrové třtiny. Budete nezbytným spojencem vašich ti-punců, apokud se nebojíte oněch 59 %, užijete si jej tak jako na ostrově, totiž bez ledu! Zaručené emoce a ocitnete se na Marie-Galante.



Bellevue 1821

10 let Millésime

2006

Typ rumu: stařený z melasy/agricole

Původ značky: Marie-Galante

Původ rumu: Marie-Galante

Stáří: 10 let

Obsah alkoholu: 45 %

Cena: 111

Marie-Galante, ostrůvek v Antilách o rozměrech sotva 160 km², se stal nejprve zemí cukrovarů, a od 17. století zemí rumu, poté, co se vzdal pěstování kávovníku, tabáku, bavlny a indigovníku. Know-how oněch tří palíren, co na ostrově dosud fungují, je všeobecně uznávané.

Stařené rumy Bellevue jsou tradičně elegantní a spíše jemné, nikoli však bez charakteru. Rum Bellevue 1821 ročník 2006 vznikl spojením melasového a zemědělského rumu. Po zrání po dobu deseti let v dubových sudech byl plněn do krásných karaf, slibujících jedinečný chuťový zážitek.

Kontaktem s dubem ztmavnul a získal jantarovou barvu se zlatými odlesky. Se svými 45 % má dost výrazné aroma, láká sladkou vůní ovoce (pečeného manga, flambovaného banánu, ořechu, sušené švestky) a tóny dlouho vařeného, lehce kouřového karamelu. Chuť připomíná labužnický požitek z flambovaného banánu vařeného ve třtinovém sirupu a okořeněného skořicí, pepřem, vanilkou a novým kořením. Je cítit příchutí páleného dubového dřeva, nikdy však pronikavá. Sladší, dlouhotrvající závěr s dozvukem santalového dřeva a tóny pražení (káva, kakao) a tabáku. K degustaci se hodí samotný, raději bez ledu.



Bielle Confrérie du Rhum 2009

Typ rumu: stařený agricole přímo ze sudu

Původ značky: Marie-Galante

Původ rumu: Marie-Galante

Věk: 9 let

Obsah alkoholu: 52,6 %

Cena: ¥¥¥

Z téměř dvaceti palíren, které na Marie-Galante fungovaly počátkem 20. století, jsou ještě dnes v provozu jen tři, což je naštěstí i případ palírny Bielle. Tato dávná pražírna kávy, později cukrovar, se proměnila na palírnu v roce 1910. Dosud se jmenuje po svém prvním majiteli Jean-Pierru Bielleovi, ale dnes patří rodině Thiéry. Bielle je slavná jak kvalitou svých bílých rumů (z nichž klasický 59% je pro marie-galantský kraj typický), tak řemeslnou dovedností, kterou prokazuje svými stařenými rumy, jednomyslně uznávanými znalci a odborníky. Palírna nabízí také řadu likérů, např. slavný shrubb.

Confrérie du Rhum (Bratrstvo rumu) je skupina na Facebooku založená Benoîtem Bailem roku 2013, k níž se připojil Jerry Gitany a dnes shromažďuje nadšence pro rum jak ve Francii, tak i v mnoha jiných zemích světa. Vyhledává prvotřídní rumy a nabízí je veřejnosti.

Bielle 2009 vznikl dvojí destilací, nejprve v koloně a poté v alembiku, a je výsledkem první zkušenosti tohoto podniku se stařením ambré premium. Pochází ze čtyř různých sudů, Confrérie du Rhum jej uvádí ve čtyřech single casks. Všechny dokazují evidentní know-how tohoto úctyhodného domu. Pokud zde mluvíme pouze o sudu č. 106, vězte, že ty tři ostatní, přestože

lehce odlišné, mají s tímto mnoho bodů společných. Tento výjimečný devítiletý rum krásné třpytivé jantarové barvy voní obzvlášť lákavě.

Osciluje mezi tóny zavařeného tropického ovoce (papáji, sapodily), jemného koření (skořice, tonkového bobu) a vzácného dřeva (cedru, santalu). Chuť je rovněž velmi opojná, ale vyvážená, dává vyniknout zejména slazenému tropickému ovoci. Více se prosazuje koření (skořice, muškát, vanilka), doprovázené lehkou dřevitostí. Závěr je hodně dlouhý a lehce taninový, své dřevité delikátní tóny protahuje donekonečna. Najde zcela přirozeně své místo jako digestiv.



Guadeloupe

Bielle Rhum Ambré Premium

Typ rumu: jantarový agricole
Původ značky: Marie-Galante
Původ rumu: Marie-Galante
Stáří: 12 měsíců
Obsah alkoholu: 42 %
Cena: 11

I když se u Bielle, stejně jako u ostatních značek na ostrově, konzumuje nejvíc klasický 59% bílý rum, pro znalce rumů jantarových a stařených je právě tato značka jasnou volbou.

Bielle Rhum Ambré Premium je jantarový rum lišící se od všech ostatních, protože se destiluje nejprve v koloně a poté v periodickém alembiku. Rok zraje v dubových sudech, které mu poskytují nádhernou zlatavou barvu.

Nabízí vůně žlutého zavařeného ovoce se špetkou vanilky a dřeva. V chuti poznáváme mladistvý jantarový rum jen krátce stařený, s potvrzenou příchutí dřeva a vanilky, s několika obilnými a balzamickými doteky, který si přesto uchovává ovocný charakter vesou. Středně dlouhý závěr je spíš sladký a slabě dřevitý. Prostě jantarový rum, ceněný jako rum stařený a hodící se dokonale jako aperitiv i jako digestiv.

