

ALEX MIKŠOVIC

**JEDEN
KOKTEJL
NESTAČÍ**

PREMIUM COCKTAILS & CHAMPAGNE



BUGSY'S
B · A · R

Pařížská 10, Praha | www.bugsysbar.cz





ALEX MIKŠOVIC

**JEDEN
KOKTEJL
NESTAČÍ**

UPOZORNĚNÍ PRO ČTENÁŘE A UŽIVATELE TĚTO KNIHY

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Alex Mikšovic

JEDEN KOKTEJL NESTAČÍ

Vydala Grada Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7

obchod@grada.cz, www.grada.cz

tel.: +420 234 264 401

jako svou 8830. publikaci

Odpovědná redaktorka Alice Zavadilová

Obálka a grafická úprava Rado Bielený

Jazyková korektura Pavlína Zelníčková

Počet stran 344

První vydání, Praha 2023

Vytiskla tiskárna FINIDR, s.r.o., Český Těšín

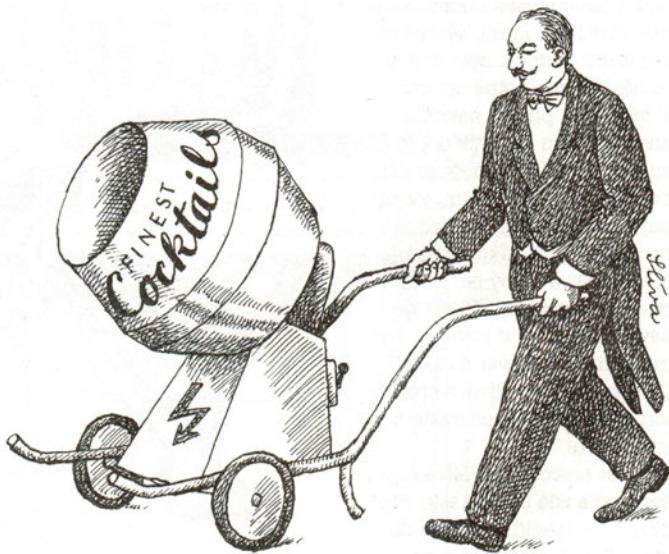
© Grada Publishing, a.s., 2023

Cover Design © Grada Publishing, a.s., 2023

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-271-6882-8 (pdf)

ISBN 978-80-271-3869-2 (print)



„Kdokoli může dělat dobré koktejly. Umění míchat nápoje není přísně a žárlivě strážným tajemstvím. Ani schopností získanou lety svědomitého úsilí. Lze se mu naučit prakticky přes noc.“

David Augustus Embury, advokát a barman amatér, New York
(3. listopadu 1886 – 6. července 1960)

„O koktejlech se nemá filozofovat. Koktejly se musí zažít. Je směšné, když se lidé baví o koktejlu jako o víně. Míchaný nápoj je jednoduchá věc a záleží pouze na tom, jestli ho připravíte správně.“

Sasha Nathan Petraske, Bar Milk & Honey, New York
(16. března 1973 – 21. srpna 2015)

„Nejsem mixolog. Jsem bartender!“

Marian Beke, Londýn⁰¹

⁰¹ Barman nebo bartender? Odpověď záleží na tom, v jakém prostředí se otázka pokládá. Čeština se vehementně kloní k barmanovi. Odborná angličtina, americká angličtina zvláště, rozlišuje. Jako barman se označuje i výčepní a někdy dokonce i číšník, bartendrem se ale vždy míní mixér, barman za barovým pultem, který mj. míchá koktejly.



BUGGY'S
DRAGON

BELVEL
VODKA
007
PRODUCT OF POLAND
40% vol. 70°

J. & F. DUBOUCHE
1872
BORATED IN FRANCE
RVIR TRÈS FRAIS
Aperitif à base de vin
French wine-based aperitif
750 ml
BOTTLED IN FRANCE
BOTTLED ACCORDING TO TRADITION IN OAK CASKS
FROM FRENCH WINE CELLARS, SOUTH OF BORDEAUX.

JE MI CTÍ

*(stejně jako milou povinností) uvést na tomto místě (v abecedním pořádku)
jednotlivce a společnosti, kteří přispěli k tomu, aby se tato knížka dostala do rukou čtenářů:*

AMERICAN BAR v Obecním domě hl. m. Prahy a Ondřej Slapnička

APS a Jan Voráček

Bar BARBORSKÁ a Jiří Vavříčka

BAR & BOOKS a Martina Peštová

Bar L'FLEUR a Miloš Danihelka

BONVIVANT's BAR a Tomáš Palička

BUGSY'S BAR a Václav Vojíš

DLABKA DISTILLERY a Ondřej Dlabola & Matěj Houdek

FOUS SPIRITS a Mirka Kverková

GLASSATELIER MORAVA a Bohuslav Krasňan

LIQUI B a Václav Šitner

MOSER a Jitka Čabradová a Zuzana Palková & její tým reprezentační prodejny

NAKED GLASS a Jiří Jenč

PREMIER WINES and SPIRITS a Kateřina Valoušková

Restaurace STŘELÁK a Eva Blahníková & Jiří Reichl

RUDOLF JELÍNEK VIZOVICE a Miroslav Motyčka

STOCK PLZEŇ a Jiří Procházka

WINE MANAGEMENT a Martin Kovář

** * **

Zvláštní poděkování patří těm, kteří se zasloužili o vznik knížky. Jsou to:

Nakladatelství GRADA a Eva Škrabalová a Alice Zavadilová

Zus Koloušková

Jakub Valdivia

000 ÚVODEM

James Bond nikdy nenamíchal ani jeden koktejl.

V podání Seana Conneryho si ho pouze objednával, Roger Moore nezašel ani tak daleko, a jak se svěřil v březnu 2015 čtenářům Guardianu, *vždycky mu ho objednal někdo jiný*.⁰¹ A Danielu Craigovi ho ve *SPECTRE* rovnou odmítli podat. Přesto se fenomenální – nejdříve literární a posléze filmová – postava agenta 007 hned od svého prvního vystoupení v románu *Casino Royale* v roce 1953 podílela na vývoji koktejlové kultury.⁰²

Důkazem je i tato knížka, jejíž vznik podnítila čtyřicetiletá „bondovka“ z produkce Eon Productions Limited (dále jen EON), *SPECTRE (2015)*. Krátce po její premiéře se na mne obrátil Václav Vojíš, majitel excelentního pražského baru Bugsy's, s návrhem, abych spolupracoval na programu 007 Mixology, jehož cílem bylo naučit hosty a další zájemce, jak si připravit ikonické *VODKA MARTINI, protřepat, nemíchat!* v domácích podmínkách. Bylo na mně, abych prezentoval Bondovy objednávky koktejlů v různých filmech a komentoval agentovy nápojové vzorce.

Rychle jsem zjistil, že jsem sice všechny romány Iana Fleminga několikrát přečetl, v kufříku z hliníku mám v obalech odrbaných častým používáním všechny filmy s Jamesem Bondem v originálním znění, ale na definici zmíněných vzorců to jednoduše nestačí. Ale nevzdal jsem se a prozkoumal znovu jak literární, tak filmový svět agenta 007, abych znovu a znovu zjišťoval, že oba jsou sice nesoustavnou, ale o to zajímavější příručkou o míšených nápojích, jejich přísadách a přibězích.

Ty nejznámější, jež se objevují v románech nebo filmech, tvoří pak názvy – jak jinak – sedmi kapitol knížky. Na začátku každé z nich uvádím bondovské koktejly včetně jejich dislokace v románech a filmech. Poté následují receptury míšených nápojů, které bych Jamesi Bondovi nabídl, kdyby se někdy zastavil u barových pultů, za nimiž jsem desítky let pracoval. Abych vás připravil na výrobu koktejlů a předal vám nezbytné informace, jež k tomu budete potřebovat, zařadil jsem do knížky jak popisy barmanské techniky (pod titulkem *DÍLNA*), tak základní přehled zbožiznalecký (pod titulkem *DISPLEJ*), což je označení záplavy láhví vystavených obvykle za barmanovými zády).

Snímky koktejlů považujte pouze za ilustrativní, případně inspirativní. Snažit se dosáhnout za každou cenu na pohled stejného koktejlů může být někdy demotivující; tu nemáte po ruce

01 Sir Roger Moore měl v tomto případě krátkou paměť; on objednávku vyslovil, a to v roce 1965 v britském televizním seriálu *The Saints*, v němž hrál špiona Simona Templara. Tedy osm let předtím, než podepsal první smlouvu na roli Jamese Bonda; v té době byla tato slova již dobře známou catch-phrase.

02 „... James Bond championed the Vodka Martini in the 1960s...“ (Dale DeGroff, cit. dílo, str. 12).

určité ovoce, protože na ně zrovna není sezóna, jindy postrádáte speciální technologii na výrobu ozdoby (příkladem za všechny jsou pečené plátky pomeranče nebo citronu, současný trend, který postrádá opodstatnění), jindy máte doma trochu jinou skleničku.

Už bych toho nechal, ale přece jen mi to nedá... Je tomu čtvrt století, co jsem vydal knížku Umění koktejlu. Publikace o míšených nápojích v českém jazyce dosáhla – včetně dotisků – překvapivě vysokého počtu prodaných výtisků.⁰³

Pětadvacet let je ovšem pětadvacet let a za tu dobu se jednak v oboru mnoho změnilo, jednak se významně rozšířily i naše znalosti. Mnohé bary se pyšní tzv. signaturními koktejly, jež se připravují z přísad, které si barmani – někdy i ve spolupráci s kuchaři – vaří sami, a mají tak jistotu, že v baru o pár dveří dál host nemá šanci na reprízu jejich titulu. Za barové pulty pronikla výpočetní technika, na zaoceánských parnicích připravují koktejly roboti a barmani vymýšlejí nové receptury nikoli za barovým pultem, ale v laboratořích, jež se podobají velínům atomových elektráren.

Odrazem těchto změn a vývoje tato příručka není a ani být nechce. Obsahuje naopak koktejly, jež lze vyrobit kdekoli, kde jsou k dispozici standardní, běžně dostupné ingredience.

Koktejly, jež pil James Bond, tvoří její hlavní dramaturgickou linii, již doplňují desítky klasických drinků. Klíč jejich výběru patřil k nejtěžším, ale také k nejpříjemnějším úkolům, které jsem řešil při přípravě knihy.

Hlavním kritériem zařazení byla degustace každého drinku. Ukázalo se totiž, že některé receptury se dobře čtou, ale zdaleka ne tak dobře *chutnají*.

Prověřil jsem řadu koktejlů, které v letech 1961–2018 uvedla na seznam tzv. povinných koktejlů International Bartenders' Association. Seznámil jsem se s několika žebříčky, které mapovaly oblibu koktejlů jednak mezi hosty, jednak mezi barmany. Koktejly, které se objevují v knihách a filmech o agentovi 007, jsem samozřejmě zařadil všechny.

Když už jsem si myslel, že se seznamem míšených nápojů nehnu, převedl jsem do českého jazyka Autorizovaný životopis Jamese Bonda od Johna Pearsona. V něm se objevilo několik dalších drinků, které zde nemohly chybět.

Přestože jsem klíči výběru věnoval soustředěnou pozornost, tu a tam do příručky pronikly koktejly, které nesplňují žádnou z podmínek, které jsem právě uvedl. To je ale samozřejmé.

⁰³ Kolem šestadvaceti tisíc. Přesný údaj zná pouze nakladatelství Svojtka & Co.

Koktejly jsou svým způsobem intimní záležitostí a komentář toho, kdo je hodnotí, je přirozeně individuální. I já mám svoje preference; neztejte se, prosím, na mne.

Jsou ovšem tituly, o jejichž zařazení se prakticky žádná diskuze nevede. Příkladem za všechny je třeba *NEGRONI*. Naopak jsou takové – velmi dobře známé –, v jejichž případě diskuze neuchtá již déle než jedno století; mám na mysli *DRY MARTINI COCKTAIL*.

Příručka není určena pro ženy a muže, kteří pracují za barovými pulty, ačkoli i jim by mohla být užitečná. Když jsem ji psal, myslel jsem především na ty, kteří míchají koktejly doma, mj. na absolventy a příští účastníky kurzu Koktejly jsou věčné, jimž se věnuji už osm let na portálu nauc-mese.cz. Je určena všem – tedy zejména zanedbaným amatérům –, kteří spolu se mnou věří, že...

KOKTEJLY JSOU VĚČNÉ!⁰⁴

04 Už bych toho opravdu nechal, ale v důsledku různých událostí nebude možná od věci popsat, jak se odvíjel příběh této příručky. Původně jsem ji zamýšlel vydat tiskem k premiéře 25. filmového příběhu agenta 007 a jako připomínku 110. narozenin Iana Fleminga v roce 2018. První termín premiéry No Time To Die bylo třeba posunout kvůli komplikacím souvisejícím s výrobou filmu. Další termín oddálila světová přírodní katastrofa, již říkáme pandemie. Třetí termín byl vypsán na 12. listopad 2020. Překvapilo mě to. Podle oficiálního životopisu Jamese Bonda se agent narodil 11. listopadu 1920 ve Wattenscheidu nedaleko Essenu, a tak bych čekal, že se premiéra uskuteční o den dříve. Dnes víme, že ani tento termín nevyšel. Další byl stanoven na 2. duben 2021. V lednu 2021 jsem dostal zprávu, že došlo k dalšímu odkladu, tentokrát na 8. říjen... Nakonec jsem se ve 14:00 dne 30. září 2021 usadil v kínu pražské Metropole Zličín a spolu s dalšími sedmi (!) diváky zhlédl patrně první komerční premiéru filmu v České republice. Nemusím dodávat, že jsem si do sálu přinesl v kapesní láhvi VESPER a těsně před zahájením projekce jsem si ji – k úžasu ostatních – protřepal a vypil. Ještě pár slov k formátu příručky. Původně jsem si ji představoval jako knihu. Náklady na její výrobu postupně přesáhly moje možnosti. Pak jsem si začal uvědomovat, že současní zájemci o téma jsou zvyklí číst knihy jinak. Dávají přednost jejich elektronické podobě; z nouze se stala ctnost... Ted se unáším představou, že se dostane knížka – přece jen i tištěná díky postojí nakladatelství GRADA k námětu – ke čtenářům 13. dubna 2023, kdy si členové virtuálního světového James Bond Fan Clubu připomenou 70 let ode dne, kdy se první román s agentem 007 – Casino Royale – objevil na knižních pultech.

001 AMERICANO A DALŠÍ



Prvním koktejlem, který si James Bond v *literárním kánonu* objednal, byl AMERICANO.⁰¹ Stalo se tak v přímořských lázních Royale-les-Eaux, a to v baru hotelu Hermitage, krátce po jeho příjezdu do dějiště románu *Casino Royale* (1953).

*Číšníci měli pruhované vesty a zelené zástěry. Bond si objednal americano a pozoroval hemžení příliš nafintěných zákazníků.*⁰²

Agent 007 si poté dopřál (nebo zmínil) AMERICANO v románech a povídkách ještě pětkrát. V příběhu *Srdečné pozdravy z Ruska* (1957) nejprve na římském letišti Ciampino:

*Bond strávil půl hodiny na letišti v Ciampino, kde za neustálého brebentění letištních reproduktorů stihl vypít dvě výtečná americana...*⁰³

Pak v jídelním voze Orient Expressu:

*V jídelním voze si Bond objednal americano a láhev Chianti Broglio.*⁰⁴

A konečně v povídce *Riziko* (1959):

*Bond zašel k Florianovi, dal si americano a poslouchal dvojici francouzských snobů...*⁰⁵

V povídce *Na čekané* (zařazené ve sbírce *Velmi důvěrné*) pak formuloval svoje stanovisko jak ke koktejlu, tak k typu podniku, kde je vhodné si ho objednat – a pak si ho také objednal:

*... v kavárnách musíte pít ten nejmírnější z muzikálových nápojů, které právě ke kavárnám patří, a Bond volil vždy stejně – americano, tedy hořké campari, cinzano, silný plátek citronu*⁰⁶ *a vodu...*⁰⁷

*Bond seděl u Fouqueta, čekal na americano a usmíval se vlastnímu vzrušení.*⁰⁸

01 Koktejl Americano obsadil v roce 2018 na žebříčku padesáti nejprodávanějších koktejlů na světě 32. příčku.

02 Fleming, Ian. *Casino Royale*. Přel. Ivan Němeček. Praha: Nakladatelství XYZ, 2006, str. 40.

03 Fleming, Ian. *Srdečné pozdravy z Ruska*. Přel. Ivan Němeček. Praha: Nakladatelství XYZ, 2009, str. 133.

04 Cit. dílo, str. 259.

05 Fleming, Ian. *Riziko*. Přel. Ivan Němeček. Praha: Nakladatelství XYZ, 2008, str. 142.

06 Musím protestovat! Campari Bitter se s citronem nesnáší! Tato poznámka je vzpomínkou na Campari Bitter Capo di Barmen Sylvana, který mi tuto informaci vtukl do hlavy během našeho setkání v San Sesto di Giovanni.

07 Fleming, Ian. *Na čekané*. Přel. Ivan Němeček. Praha: Nakladatelství XYZ, 2008, str. 9.

08 Cit. dílo, str. 11.

PPTKBS⁰⁹

Popsat soupravu míchací sklenice + barové sítko + míchací lžička.

Vysvětlit, kdy je tato souprava vhodná pro přípravu míšených nápojů.

Uvést způsoby dávkování přísad míšených nápojů.

Definovat tzv. anatomii míšeného nápoje.

Prezentovat gin a calvados jako báze míšených nápojů.

Vyrobít za případného nahlížení do příručky míšené nápoje zahrnuté v této kapitole.

AMERICANO



Složení

3 cl
3 cl

Campari Bitter
vermouthu rosso
řez pomeranče (na přání)

Koktejl je možno připravit dvěma způsoby.

První: Do míchací sklenice dávkujte přísady. Přidejte tolik ledu, aby mírně přesahoval hladinu nápoje, a promíchejte ho barovou lžičkou. Přes barové sítko ho nalijte do předchlazené koktejlové sklenky. Ozdobte pomerančem výhradně na přání.

Druhý (a ten je na snímku): Do nízkého tumbleru vložte lichý počet kusů ledu (počet má kořeny v italské pověřivosti, nikoli nepodobné českému požadavku lichého počtu květin v kytici), dávkujte přísady, promíchejte barovou lžičkou a poté případně přidejte šplouch perlivé vody (pouze na přání), eventuálně ozdobte polovinou řezu pomeranče.

S perlivou vodou zacházejte opatrně. James Bond dával přednost *PERRIERU*; soudil, že luxusní voda zachráni i mizerně připravený drink. Má to ovšem své meze! Vězte, že *utopené AMERICANO* je nechutné jako jakýkoli příliš ředěný koktejl. (Ostatně sodovkou prodloužené *AMERICANO* nazýváme *AMERICANO HIGHBALL*.)

Notes

2011: *IBA Official Cocktails - The Unforgettables (Nezapomenutelné)*

2021: *Top Cocktails (Nejoblíbenější koktejly) - 25. místo z 50*