

ALKOHOLOVÝ DOPLNĚK K DOUTNÍKU

Řada milovníků doutníků si klade velmi často otázku, který drink je ten nevhodnější s konkrétním doutníkem. V zahraničí se touto příjemnou problematikou zabývá celý tým odborníků jak ze strany výrobců destilátů, tak i ze strany doutníkových firem. Existují nápoje, které přímo podtrhují jemné nuance konkrétního doutníku.

Jednou ze základních pravidel, které je dobré dodržovat, je si doutník vychutnat po vydatném jídle. Ideálně v podvečer, kdy máme na doutník dostatek času.

Výběr vhodného alkoholového nápoje a dobrého doutníku je vždy individuální záležitostí, ale vyzkoušená a doporučená kombinace může rozšířit vaše obzory.

PORTSKÉ

K ručně dělaným vlhkým doutníkům z Dominikánské republiky doutníkoví experti doporučují ideálně suché portské. Portské totiž umocní chuť doutníku. Vhodný je doutník jemně kořeněné chuti jako je například Stanislav Vintage Red nebo Don Diego Aniversario. Někteří kuřáci mají rádi i namáčení konce doutníku do alkoholu. Můžete si vyzkoušet, zda takto macerovaný tabák je pro vás v ústech příjemný či nikoli. Je třeba počítat s tím, že tabáková chuť doutníku se změní na mírně sladkou chuť v případě portského. Doutník pak nemá typicky tabákovou chuť, ale i příchutř třešňi. Je to podobné jako u dýmkového tabáku, který je ochucen višněmi.

KOŇAK

Koňak je snad nejpoblárnějším doplňkem kvalitního doutníku. Koňak se stejně jako doutník vychutnává na patře. Doutník a koňak jsou natolik tradiční kombinací, že roku 1993 měl Dunhill na toto téma vytvořenou

celou kampaň. Koňak je destilovaná a zrající brandy, ale neměl by být nazýván koňakem, pokud není vyroben ve specifické jihozápadní oblasti Francie. U koňaků, stejně jako u doutníků je důležitá doba zrání. Francouzský koňak chutná po vanilce a má sladší chuť, která je odvozená od doby zrání v dubových sudech. Výborně se proto doplňuje s doutníky s plnou chutí. Kdo dává přednost výraznější chuti, může sáhnout po kubánské výrobě, například

kdy se doutník zapaluje o zapálenou sklenku koňaku. Je to nádherná podívaná a show například v luxusní restauraci, ale na chuť samotného doutníku to má velmi malý vliv. Možná ale z toho budete mít báječný pocit.

WHISKY

Dostáváme se k těžším nápojům. Mnoho kuřáků má v oblíbě single malt whisky. Jsou klasickým příkladem, jak různá půda a klima-



doutníky Cohiba Robusto či Monte Christo No. 4 budou mít dohromady s koňakem výbornou sladší chuť. Pokud ke koňaku a doutníku přidáte ještě kávu, dostanete kombinaci, které Francouzi říkají „tři C“ (Cofee, Cognac, Cigar), tedy káva, koňak a doutník. Existuje i metoda someliérského zapalování doutníku,

tické podmínky může výrazně ovlivnit chuť, stejně jako u tabáků, ze kterých se doutníky vyrábějí. Single malt whisky jsou vyráběny vlastními individuálními destilérkami a každá z nich prohlašuje, že právě ta jejich whisky je ta nejlepší. Existuje více než sto druhů těchto whisek. Někdo dává přednost Laphroaig,



kteřá snese společnost jemně kořeněného doutníku typu Arturo Fuente či Capadero, jiný dá přednost plnější desetileté Glenmorangie ze skotské oblasti Highland v kombinaci s doutníkem Stanislaw Vintage Blue Line. Další otázkou, kterou si každý milovník těchto lahodných moků musí zodpovědět, je Skotsko či Irsko.

Skotská whisky, která je vyráběna z dvakrát destilovaného a kouřem sušeného ječmene, má konečnou kouřově bohatou chuť velmi podobnou chuti doutníku. Ke skotské whisky je vhodnější volit doutníky silnější a intenzivnější chuti, především kubánské provenience, například Romeo y Julieta No. 2, Montecristo No. 3, Cohiba Siglo VI a mnohé další. Irská whisky je na rozdíl od skotské jemnější, nemá takové kouřové aroma. Říká se, že irská whisky voní po rozkvetlé louce, proto bychom měli sáhnout po jemnějším, mírně kořeněném doutníku, který má ovšem plnou chuť. Právě takovým doutníkem je premium doutník Peterson vyráběný v Dominikánské republice nebo doutník Peterson Gran Reserva.

BOURBONY

Nejnámější doutníkový časopis, americký Cigar Aficionado si nechal testovat v restauraci Louisville Seelbach Hilton bourbony a doutníky.

Poměrovalo se celé spektrum doutníků od lehkých až po plné chutě bourbonů a jejich podobnost s chutí doutníků. Z testů vyplynulo, že například Four Roses s jemnou chutí medu, anýzu, vlašských ořechů a karamelovým nádechem byl umocněn chutí doutníku Montecristo No. 2, který k celkové chuti přidal ještě bylinný nádech. Doutníky, které byly jemnější, byly převálcovány chutí bourbonu, například u bourbonu Jack Daniels Single Barrel. Proto je s bourbony vhodnější sáhnout po silnějším a plnějším doutníku jako je například Peterson Robusto či Hoyo de Monterrey, Stanislaw Black Line. Obecně je dobré si zapálit doutník kubánské, honduraské nebo i nikaragujské výroby nebo dvakrát fermentované doutníky barvy maduro.

RUM

Oblíbeným nápojem hlavně v karibské oblasti je rum, vyrobený z cukrové třtiny, který jde



v ruku v ruce s doutníkem. Stejná oblast si žádá stejný tabák, tedy zde je dobré volit kubánský rum s kubánským doutníkem nebo dominikánský rum s dominikánským doutníkem. Mluvíme především o zrajícím hnědém rumu, ideálně 12 let a více starý. Takto vyzrálý rum má úplně jiné vlastnosti než rum bílý. Právě zralý rum se harmonicky doplňuje s doutníkem. Je třeba podotknout, že zralý rum a zralý doutník je součástí místní kultury jak na Kubě, tak i v Dominikánské republice a tato kombinace rozhodně stojí za vyzkoušení. Opravdu se vyplatí investovat do kvalitního rumu a kvalitního doutníku. Kuřácký požitek se v tomto případě umocní.

TEQUILLA

Kdo holduje Mexiku a tequille, ten by měl zkusit štěstí s mexickým doutníkem jakým je například A. Turrent. Tato značka doutníků je zárukou kvality, přestože mexické doutníky patří mezi zemitější, co do chuti.

VÍNO

Milovníci vína mne doufám neutlučou prázdnými lahvami, ale vychutnávat si doutník spolu s vínem není moc vhodné, protože tabáková chuť na jazyku přebije jemné chutě vína. Proto je vhodné nejprve degustovat víno a teprve na závěr si dopřát doutník. Ideálně s těžšími a výraznějšími víny například z Itálie nebo Španělska. Také vyšší cukernatost vína je v kombinaci s doutníkem vhodnější.

Pokud si po vykouření doutníku potřebujete rychle vyčistit chuťové buňky na jazyku, odborníci doporučují vypít šálek zeleného čaje, ideálně typu Sencha, který má výrazné čistící a detoxikační účinky.

Při koupi nového doutníku na večer si můžete popřemýšlet, který drink si k němu zvolíte. Rozhodujte se pro kvalitu jak doutníku, tak i drinku a budete vždy jen příjemně překvapeni.

Více informací najdete také na webových stránkách firmy Mostex a to na www.mostex.cz.

Pokračování příště