



Původně se tváře Martina Přibíka a Ondřeje Voláka měly objevit v rubrice Potkáváme je. Záhy se však ukázalo, že první pražská řemeslná destilerie Garage22, nenápadně ukrytá v uličce Vnitrobloku, si zaslouží větší pozornost. Jejich gin je na trhu pouhé dva roky, přesto již sklízí mezinárodní uznání. V neobvyklém formátu rozhovoru se dozvíte, proč destilatéři tráví hodiny v holešovické tržnici a kolik litrů lihu přišlo vniveč, než jim vlastní gin poprvé zachutnal.

Text – Natalie Kolláriková, foto – Tatiana Zvolská

Gin nesbírat, ale pít

Kdy vznikl nápad zřídit palírnu?

Ondřej: U mě asi před deseti lety. Bývalá přítelkyně měla pozemky na Šumavě, kde jsem chtěl zkusit vysadit hruškové sady lokální odrůdy, které se tam daří a která je určená k pálení. Nedopadlo to. Ale na destilerie jsem si stále myslel. Jednou jsem ve Švédsku objevil tonikový sirup, kterému jsme chtěli tady v republice dělat distribuci. Jenže ta firma zrovna procházela investorským vývojem, při němž rozšiřovala své portfolio, a neměla čas se zabývat naší malou republikou. Tonikový sirup byl ale zajímavý a po roce se mi podařilo ho uvařit. Sirup byl náš první výrobek. Zároveň to byla jedna z prvních vlastovek zero waste produktů. Z půllitrové lahve totiž bylo možné udělat 50 porcí toniku, stačilo jen dolít sodu. Kupodivu tenhle projekt nebyl úplně úspěšný. Nikdo to moc nechápal a kvůli odměřování se s ním barmanům nechtělo příliš pracovat. Takže jsme si řekli, že zkusíme vymyslet nějakou další věc – a tak se zrodil gin. Všichni to přitom mívají opačně.

Jak náročné je palírnu vybudovat?

Martin: Jednak samozřejmě na finance, ale překážkou je i legislativní proces. Získat potřebná povolení nám trvalo rok. Prvně si musíte to zařízení koupit, dovézt ho a nainstalovat do prostoru. Teprve pak začínáte získávat povolení. I samotná výroba destilační kolony zabrala rok. My konkrétně máme měděné hybridní destilační zařízení od firmy Arnold Holstein na 300 litrů, které funguje dvojím

způsobem. Do kotle, ve kterém se vaří, dáte byliny. Zároveň tam máte i takzvaný aroma koš, který zachytává alkoholovou páru a přidává další chuť. Těhle naši koloně říkáme Vilma.

Myslíte si, že časem budete potřebovat Vilmu 2?

Martin: Koketujeme s tou myšlenkou, ale spíš kvůli vakuové destilaci, takže to bude skleněná Vilma. Jde o šetrnější metodu destilace, protože snížením tlaku se sníží i teplota varu. A při nižších teplotách destilace se uvolňuje více aromatických látek.

Ondřej: Plechová Vilma a skleněná Vilma...

Martin: Co se však týče prostoru, tak jej plánujeme rozšířit.

Podaří se to tady?

Martin: Holešovice máme velice rádi. Kdyby to šlo tady, bylo by to skvělé.

Ondřej: I přesto, že je firma karlínská.

Výroba ginu se asi nedá naučit ze dne na den. Jak to probíhalo u vás?

Ondřej: Nakoupili jsme ingredience a řekli si: Tady zatopíš pod kotlem, tady to hodíš, pustíš vodu, zmáčkneš páčky, ono se to zchladí a vykape ti z toho dobrota. To se samozřejmě nestalo. Z prvních zkoušek vzešly jen patoky.

Martin: Za čas k nám ale zavítal i ředitel firmy, která Vilmu vyrobila, a pár věcí nám dovysvětlil, řekl, kde děláme chybu a jak co správně používat. Teprve až po jeho návštěvě

jsme věděli víc. Recepturu nám ale nedal, samozřejmě.

Jak to tedy bylo s vaší první recepturou?

Martin: V Londýně jsme absolvovali školení, v němž si na základě svých chuťových preferencí nebo vjemů, jako je sladká chuť, květiny, zemitost, kořenitost, vytvoříte vlastní recept. My jsme si takto nadšeně přivezli asi 4 receptury. Poměrově to ale nefungovalo. Je rozdíl, jestli destilujete litr, nebo sto litrů. Nefunguje to tak, že když něčeho dáte stokrát víc, tak to bude stejné. Na začátku jsme tak znehodnotili asi 700 litrů lihu.

Jak jste poznali, že už je to ono?

Ondřej: Že nám to chutnalo. (smích)

Každému se chutě stále vyvíjejí. Máte oba stejné chutě? Nebo se již stalo, že jste se na něčem zcela neshodli?

Ondřej: Samozřejmě každý máme jiné chuťové preference. Naštěstí mi Martin do práce nekecá a důvěřuje všemu, co vymyslím.

Martin: Samozřejmě důvěřuju, co vymyslím, ale finální ano je vždy na konsenzu.

Můžete víc přiblížit proces výroby ginu?

Martin: Na Youtube najdete skvělý návod. Stačí zadat Císařův pekař – Pekařův císař, kde je vysvětleno vše. (smích) Gin je průtahový destilát, který nevzniká z kvasu, jako je tomu u slivovice, ale vzniká ochucením neutrálního

lihu. My používáme velejemný obilný destilát. Ten se ředí, protože sám o sobě je velice silný a byliny by spálil. Čtyřicet hodin se v něm pak macerují tři byliny - jalovec, koriandr a andělíka. Následně se přidávají další složky a destiluje se, ředí, chladí a filtruje.

Ochutnáváte každou várku?

Ondřej: V průběhu destilace několikrát. Ale není to tak, že do sebe ládujeme jednoho panáka za druhým. **Martin:** Při destilaci přicházejí chutě postupně. **Ondřej:** Nejdřív máte citrusy, pak jde sladkost, hořkost, zemitost. Ne zrovna v tomhle pořadí, ale každé aroma se uvolňuje v jiné teplotě.

Jak dlouho trvá příprava jedné várky?

Martin: Destilační proces trvá dva dny. 24 hodin se maceruje, pak se vypaluje a pak to minimálně týden musí ještě zrát. Pak se destilát chladí a přefiltrává. Dohromady celý proces zabere tak dva týdny.

Pokaždé pálíte 300 litrů?

Martin: Ne, zkušební várky jsou vždy menší.

Lze ve vaší koloně pálit pouze gin, nebo byste mohli ze dne na den začít vyrábět zcela jiný druh alkoholu? **Ondřej:** Samozřejmě Vilma dokáže technologicky připravit jakýkoliv druh alkoholu, ale gin jako téma nás baví natolik, že mu věnujeme veškeré úsilí, abychom dosáhli co možná nejlepšího produktu.

Martin: Taky momentálně můžeme vyrábět pouze průtahové destiláty, kam nespadají například pálenky z ovocných kvasů.

Kromě toho, že jste první pražskou palírnou, jste i první, kdo v našich končinách vyrábí akvavit, živou vodu. **Ondřej:** Akvavit má zajímavou historii. Už v roce 1531 Eske Bille, lord ze zámku Bergenshus, poslal vzácný dar poslednímu římskokatolickému arcibiskupovi v Norsku Olavu Engelbrektssonovi. Tím darem byl právě akvavit, jehož základem je kmín a kopr. Eske k tomuto daru připojil i návod k použití v podobě dopisu, ve kterém arcibiskupovi líčí, že akvavit léčí všechny vnitřní i vnější neduhy. Dnes je to už tradiční skandinávský destilát. My používáme český kmín z Vysočiny a kopr nakupujeme od lokálních farmářů v hale 22 Pražské tržnice.

Kolik druhů ginu už bylo možné od vás ochutnat? **Ondřej:** Z těch, co se dostaly do prodeje, počítáme aktuálně víc než 15. Mezi nimi třeba příchutě jako černý česnek, jablko a šípek, tahini a kešu ořechy. **Martin:** Jak vidíte, svět ginu je opravdu barevný a zatím máme kam sáhnout.

Který gin je nejoblíbenější?

Martin: Nejvíce se prodává naše vlajková loď Gin22, hned za ním je netradiční Habanero gin.

Co vás inspiruje k nové příchuti?

Martin: Sezonní produkty a hala 22 v Pražské tržnici. **Ondřej:** A hodiny v ní strávené.

Na jakou novou chuť se od vás můžeme těšit?

Ondřej: Zrovna jsme pustili do světa Modrý gin s rozmarýnem a grepy. Modrý je díky okvětním lístkům motýlího květu, který se odedávna používá jako přírodní barvivo. Tenhle náš gin má až kouzelnou vlastnost. Když jej v drincích smícháte s kyselou složkou, mění barvu do růžova a je to skvělá podívaná pro hosty.

Už máte na kontě několik významných ocenění. Váš Gin22 získal letos v soutěži International Wine and Spirit Competition (IWSC) zlatou medaili. Čím se cítíte být výjimeční?

Ondřej: Necítíme se výjimečně. Nemůžeme to především soudit a nechceme se plácet po ramenou. Pak by to nedávalo smysl. Za ta ocenění jsme samozřejmě velice rádi a nechceme působit nevědčně. IWSC je soutěž, která byla založena v roce 1969 a každý rok se jí účastní vzorky produkce vinařů a destilátérů z více než 90 zemí světa. My jsme se do ní přihlásili asi po půl roce našeho fungování a musím říct, že jsme se zpětně vazby trochu báli. Dopadlo to ale nad očekávání. Zlatou medaili jsme získali za Habanero gin a bronzovou za Gin22. Bylo to skvělé, ale na druhou stranu nás to nakoplo k tomu, abychom Gin22 udělali ještě o něco líp. A to se povedlo. Myslím si, že ta ocenění pro nás fungují jako motivace, že věci jdou dělat ještě lépe. **Martin:** Aktuálně jsme si připsali čerstvý úspěch na letošním Pálenka festu, který se konal v říjnu v prostorách Pražské tržnice. Bylo tam k vidění a ochutnání přes 300 druhů českých destilátů. Mezi nimi nechyběla ani česká ginová scéna včetně nás. V kategorii nejlepší český gin jsme obsadili hned dvě místa „na bedně“, když Habanero gin získal zlatou a další náš gin, malinový Red velvet bronz. Z čehož máme upřímnou radost.

Těžko se mi to představuje, ale v soutěžích musí rozhodovat velmi malé drobnosti.

Ondřej: Funguje to tak, že se určí pětičlenné hodnotící skupiny, které dostanou maximálně 10 vzorků a hodnotí postupně podle stupňovitosti alkoholu. Samotný gin se pak posuzuje v dalších kategoriích, jako je London Dry, Contemporary Gin apod. **Martin:** Hodnotí se senzorycké vlastnosti, čistota, barva, jak to chutná, co tam chutná. I my sami jsme jednou byli porotci v soutěži.

Byla to příjemná zkušenost?

Ondřej: Bylo to hrozné. Já nejsem zas tak zdatný v angličtině a u on-line formátu jsem se dost zapotil. **Martin:** Ondra chutnal a já jsem povídal. (smích) **Ondřej:** To není pravda. Ty jsi nic neříkal. (smích)

Jak vy sami nejraději pijete gin?

Ondřej: To se nedá takhle říct. Já mám nějaké své favority, které pijí spíše po panáčích, ale z koktejlů mám rád třeba Gimlet nebo Negroni. Pak samozřejmě milujeme pilsenské pivo, takže někdy je nejlepší panák plzeň.

Děláte si drinky sami doma?

Martin: Já jsem si třeba včera dal Gin tonic. **Ondřej:** U nás doma málokdy. To radši jdeme do baru. Rád ale vařím, takže když k nám přijde návštěva na jídlo, udělám koktejl, ale jednoduchý. Nejsem barman. **Martin:** Já taky rád vařím. Mám rád jídla, která jsou připravena na víně. Kohout na víně, pak i já jsem občas na víně. (smích)

Dá se gin použít při vaření?

Martin: Používá se třeba jako marináda nebo ke zvěřině. Gin je jalovec, který se ke zvěřině tradičně používá, takže se jím může maso zalít a nechat odpařit alkohol. **Ondřej:** Já si ho třeba dokážu představit ve studené polévce gazpacho.

Jde gin pít špatně?

Martin: Když je to špatný gin, tak jej lze pít špatně. **Ondřej:** Určitě jde špatně pít Gin tonic. Třeba tím, že si člověk koupí konvenční přeslazený tonic anebo si jej nevychladí. Gin tonic by měl být perlivý, protože právě bublinky jsou nosiči chuti.

Když člověk projde uličkou Vnitroblocu, vidí okny celou vaši palírnu. Dlouhý stůl a sedačky, který vybízejí k posezení, vystavené lahve ginu a naleštěnou Vilmu. Nakukují k vám často kolemjdoucí?

Martin: Ano, vždycky, když máme otevřené dveře. Zajímají se, zda gin vyrábíme opravdu tady...

Ondřej: ... nebo se zeptají, jestli tady nemáme pivovar. Jejich otázky jsou stále stejné. Často k nám lidi naláká i vůně. Když pálíme, voní celá ulička.

Pokud jste přímo v procesu, pustíte je i dovnitř?

Ondřej: Nikdy nikoho nevyhodíme, naše dveře jsou otevřené, ale záleží samozřejmě na situaci. Také je nutné říct, že nejsme bar. Tuhle situaci jsme vyřešili tím, že každé sudé úterý máme otevřený náš prostor a podáváme míchané drinky, ať už naším barmanem, nebo barmanem z nějakého spřáteleného baru. V teplejších měsících vytáhneme přenosný bar do uličky. Další možností, jak nám nakouknout do kotle, je komentovaná prohlídka destilerie. S návštěvníky si povídáme o historii ginu, různorodosti a technikách jeho výroby a ochutnáváme naši produkci. Jako bonus pak přidáváme vtipné zákulisní historky.

Je nějaká kombinace chutí, ze které by určité nešel udělat dobrý gin? Nebo je možné smíchat vše a jde jen o poměr ingrediencí?

Martin: V podstatě ano, smíchat je možné cokoliv. Gin je vděčný v tom, že se s ním dá hrát. **Ondřej:** Hlavně ten výsledek člověk vidí brzo. Nemusíte čekat deset let, jako je tomu třeba u whisky.

Má gin nějakou spotřební dobu?

Ondřej: Říká se, že po pěti letech degraduje a člověk má pak doma vodku. Gin nesbírat, ale pít.

Nedávno jste vytvořili i speciální limitovanou edici ginu pro Prague Pride Week 2022. Jak tato spolupráce vznikla?

Martin: Celá spolupráce vznikla relativně náhodou. Naše fotografka, která s Pride komunitou spolupracuje, možnost spolupráce zmínila. Hned na první schůzce jsme si nápady a vizí ohromně sedli a pak už to byla jen radost. Gin měl velký úspěch nejen v komunitě LGBT, protože jsme do něj přidali jedlé trpytky, které ho dělaly opravdu jedinečným.

Proč jste si pro svou destilérii vybrali Sedmíčku?

Martin: Hrály v tom roli dvě věci. Jednak jsme tu dřív bydleli... **Ondřej:** ... a líbí se nám spojení toho krásného měděného přístroje a industriální staré zástavby. Samozřejmě jsme zkoušeli i nějaké jiné prostory, ale z mnoha důvodů to nebylo ono. Když jsme tu bydleli, tak jsme žili dva bloky od sebe a chodili spolu do hospod a barů, třeba do Cobry, kam dnes dodáváme naše giny. Což je skvělé. Valná většina podniků se tu snaží fungovat lokálně a my jsme pak super lokální. Trochu nám přijde nesmysl mít tady v barech třeba finský gin, který sice může pro někoho být exotický, ale když má člověk destilérku pod nosem, tak proč toho nevyužít. ●



Nejbližší akce, při níž budete moci ochutnat koktejly speciálně z ginů produkce Garage22, proběhne v Baru Cobra (Milady Horákové 8) ve čtvrtek 3. listopadu od 18 hodin.



Martin Přibík – obchodní ředitel Martin má rád věci přehledné a v pohybu. Stojí za fungováním podniku z hlediska obchodu, čísel a organizace procesů. Tyto dovednosti si osvojil také v gastronomii, a to hlavně během svého působení ve Velké Británii. Žil tam skoro deset let a vypracoval se od nejnižších pozic po post vedoucího v několika barech a restauracích. Ač je Martin klidná povaha, dokáže svým entuziasmem posouvat chod událostí v „garáži“ správným směrem ke zdárnému cíli.

Ondřej Volák – master distiller Ondřej je muž činu. Co si zamane, toho dosáhne. Stejně tomu bylo i s otevřením destilerie Garage22. Vystudovaný v gastronomickém oboru, celou dobu v něm i pracuje – od vedení provozů restaurací sítě Ambiente po podílnictví v několika dalších projektech (Nejenbistro, Pipca, Něcojakokola). Neutuchající tvořivá touha ho dovedla od vize hrůškového sadu na Šumavě přes tonikový sirup a vlastní řady limonád až k destilérii Garage22, které v současnosti věnuje drtivou většinu svého úsilí. Ondřej přináší stále nové nápady na rozvoj jak produktu, tak vize celého projektu. Je vášnivý hobby pekař, fermentátor a milovník devadesátkového rapu. www.garage22.cz

