



LYNCHBURG, savezna država Tennessee, mjesto u kojem ljudi već 143 godine uživaju u vrhunskom okusu najkvalitetnijeg pića iz niše "Tennessee Whiskyja". Kada bi došao u posjet, Mate Mišo Kovač bi od gušta zapjevao "Južnjačke sam krviii..."



Kult Mr. Jacka

Poslali smo našeg čovjeka na jug SAD-a kako bi prenio povijest i nastajanje legendarnog Jackieja te najavio dolazak novih brendova na hrvatsko tržište

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Mr. Jack Daniel was no saint. But he did start something of a religion - piše na velikoj ploči ispod crno-bijele fotografije čovjeka koji u ruci nosi kutiju za gitaru.

Na kutiji je naljepnica s prepoznatljivom crnom etiketom "Jack Daniel's". Ništa neobično jer jedno od najprodavanijih žestokih pića u svijetu svojom je uglatom bocom i spomenutom crnom etiketom već odavna sinonim za rock'n'roll glazbu. Njegovi "manekeni", poput Jimmyja Pagea, Franka Sinatre, Keitha Richardsa, Lemmyja, Nikkija Sixxa i Slasha, svojim životnim stilom utjelovljuju

suštinu tog kulturnog pića. Ipak, iako je i naslovnica biografije sastava Mötley Crüe zapravo verzija etikete Jacka Daniel'sa (uz čije su djelovanje vezane brojne avanture notornih članova benda), radi se o piću koje je više kvalitativnih stepenica udaljeno od tipičnog američkog burbona, žestice za ispijanje u "shotovima" i pogonskog goriva za razuzdane muške provode. Naime, Jack Daniel's caruje posebnom klasom žestokih pića koja nosi naziv *Tennessee whiskey*, a svrstava ju se u rang ponajboljih škotskih viskija.

"U Sjedinjenim Državama, a i šire, etiketu Jacka Daniel'sa prepoznaju i ljudi koji ne piju alkohol. Vjerojatno zbog toga što je riječ o piću koje se

najčešće pojavljuje u hollywoodskim filmovima", govori nam **Jeff Arnett**, Master Distiller Jacka Daniel'sa, dok u Lynchburgu, mjestu na jugu Tennesseeja, šetamo posjedom destilerije.

Ovaj 42-godišnjak s bradicom koja je tek decentna verzija one utemeljitelja destilerije ima razloga sedmicu držati svojim sretnim brojem. Naime, u 143-godišnjoj povijesti destilerije on je tek sedmi po redu *Master Distiller*, na to je mjesto došao nakon sedam godina rada u tvrtki, a i sedam je godina mlađi od svojega prethodnika.

"Sedam sam godina proveo učeći o cjelokupnom postupku proizvodnje viskija, bačava, nadzoru zrenja i, na kraju, kušanju prije negoli se napuni u boce. Imao sam od koga učiti jer tvrtka zapošljava puno eksperata, ljudi koji na pojedinim poslovima rade i po 40 godina. Većina ih je druga i treća generacija

Daniel'sovih zaposlenika u obitelji, tako da su oni već učili od svojih djedova i očeva. Kao *Master Distiller* odgovoran sam za čitav proces proizvodnje. Osim što predsjedavam kušačkim vijećem od sedam (!) članova koje odlučuje o proizvodu, konzultiram i druge stručnjake i imam pravo veta u pogledu ocjene zrelosti viskija, odnosno o tome što se može puniti u boce."

Njegova glavna briga je još jedna sedmica - Old No. 7, najpoznatija robna marka Jacka Daniel'sa i jedno od najprodavanijih svjetskih pića kulturna statusa. Otkud broj sedam u nazivu legendarnog brenda - nije poznato. Iako se radi o uobičajenom sretnom broju, mnogi tvrde da se, zbog mnogo eksperimentiranja, radi o starome sedmom po redu receptu, kojem se vratio nakon

"**KAK' JENKIJA DVA**, mi Jacka smo spili..."
Naš svjetski gastronomski putnik usred Tennesseeja s Master Distillerom Jeffom Arnettom



nekoliko desetaka isprobanih receptura. Moguće je i da se radi o slovu "J" koje je Jack u potpisu pisao vrlo slično broju sedam, a neki pak smatraju da je riječ o sedam djevojaka s kojima je izlazio ili možda sedmoj po redu koja mu je, zbog tko zna čega, ostala u sjećanju.

BILO KAKO BILO, kad se čovjek nađe u Lynchburgu, mjestu sa 361 stanovnikom, osjeća se kao da je zalutao na kakav filmski set. Osim rijetkih automobila, mjesni trg ničim ne odaje 20., a kamoli 21. stoljeće. Ono što se čovjek tu prvo zapita jest zašto je destilerija Jack Daniel's smještena u okrugu Moore, jednom od najmanjih u Tennesseeju, k tome i jednom od rijetkih u kojima su zabranjeni prodaja i točenje alkohola. No, razlog je, kao što to dobro znaju poklonici škotskih *highland* viskija, vrlo jednostavan - voda. Naime, špiljski izvor koji se nalazi u



Lynchburgu, iz kojega danas nastaje sav Jack Daniel's, nudi vodu kao stvorenu za proizvodnju vrhunskog viskija - stalna joj je temperatura 56 °F (13,44 °C, op. a.) tijekom cijele godine, u njoj nema najvećeg neprijatelja, željeza, i bogata je mineralima jer stiže iz vapnenaca pa pomaže kvascima te tako mijenja okus viskija. Stari Jack Daniel prepoznao je priliku i baš tu utemeljio proizvodnju viskija čija će fama obići svijet.

Jasper Newton "Jack" Daniel otišao je od kuće sa šest godina. Ubrzo je stigao u Lynchburg i zaposlio se kod Dana Calla, luteranskog propovjednika i proizvođača viskija, kojeg su zbog ta dva posla nazivali "duhovnim savjetnikom". Callova obitelj dala je dječaku i dom, a sposobni Jack sa 13 je godina već postao Danov partner u proizvodnji viskija. Kad se Call odlučio posvetiti isključivo svećeničkoj dužnosti, posao s viskijem prodao je mladome Danielu. On je cijelu proizvodnju preselio u neposrednu blizi-

PALETA Sva mudrost majstora s juga SAD-a smještena je u tri podbrenda. Klasični Old No. 7, Gentleman Jack i Single Barrel. Na svu sreću, uskoro ćemo i ova dva ljepotana na rubovima bez problema moći nabaviti i u Hrvatskoj

● ON THE ROCKS

nu špiljskog izvora na rubu Lynchburga te, kao prvi američki proizvođač viskija, 1866. registrirao svoju malu destileriju. Za vrijeme Građanskog rata prodavao je viski objema stranama te razvio posebnu metodu "omekšavanja", koja je žestokom piću podarila pitkost i rafiniran karakter. Piće se toliko razlikovalo od uobičajenih burbona da mu je vlada (doduše tek 1941.), dozvolila posebnu designaciju: *Tennessee whiskey*.

JACK JE BIO NIZAK tvrdoglav čovjek koji se po svemu htio razlikovati od drugih pa je viski počeo puniti u uglaste boce. Za njegovu destileriju prošlo se tek nakon što je na Svjetskoj izložbi u St. Louisu 1904. njezin Old No. 7 osvojio zlatnu medalju kao najbolji viski na svijetu, prvu od sedam koje će nanizati u budućnosti.

I kasniji jackov život bio je neuobičajen. Stanovao je na farmi 17 kilome-



tara udaljenoj od destilerije i često priređivao zabave. Mr. Jack, kako su ga zvali, bio je okorjeli neženja i nije imao djece. U svakom slučaju, o njegovoj se smrti zna puno više nego o rođenju. Poznato je da je često zaboravljao jednostavnu šifru sefa u svojem uredu, što ga je na kraju došlo glave. Naime, jednoga dana, bijesan što se ne može sjetiti kombinacije, šutnuo je sef nogom. Ozljeda stopala pretvorila se najprije u šepanje, a potom u gangrenu. Umro je 10. listopada 1911.

Kako nije imao djece, destileriju je naslijedio nećak **Lem Motlow**, koji je tvrtku sačuvala od propasti tijekom 29-godišnje ere prohibicije, kad je opet pokrenuo proizvodnju. Obitelj Motlow prodala je destileriju 1956. obitelji **Brown**, još jednom od velikih imena proizvodnje viskija. I današnji vlasnik, Brown-Forman Beverage Company iz Louisvillesa u Kentuckyju, proizvodi viski prema recepturi Jacka Daniela.

Današnji Old No. 7 ipak je poboljšan u odnosu na onaj koji je Jack 1866. punio u prve boce sa svojim imenom. Trag aktualne recepture može se slijediti unatrag sve do prohibicije, tako da je današnji Jack potpuno jednak kao onaj koji se proizvodio 1938., s istim postotkom kukuruza, ječma i raži. Postupak je naoko vrlo jednostavan, isprva poput proizvodnje piva, a potom jednak onom proizvodnji burbona, ali tek tada je krenuo jedinstvenom stazom *Tennessee whiskeyja*.

Mljevene žitarice (80% kukuruza) s izvorskom se vodom skuhaju u kašu i u to se stavlja kvasac. Masa potom odležava 47 dana, tijekom kojih se fermentacijom pretvara u 11-postotnu alkoholnu otopinu. Slijedi postupak destiliranja, pri kojem tekućina prolazi kroz 19 bakrenih posuda, što garantira fino balansirani karakter pića. U toj fazi tekućina je još burbon, no onda prolazi

DESTILACIJA Prvi dio stvaranja Jacka Daniel'sa identičan je proizvodnji svakog burbona, a onda slijedi prolazak kroz debeli sloj javorova ugljena

kroz više od tri metra debeo sloj javorova ugljena (takozvani *charcoal mellowing*).

NA KUŠANJU smo imali prilike probati ono što se dobije prije filtriranja ugljenom - bezbojnu tekućinu izrazito kukuruznog mirisa koja je, tehnički gledano, najjednostavniji burbon, ono što se obično naziva *moonshine* viski ili *moonshiner*, piće koje se ilegalno peklo u prohibiciji, žestoko, jako i izrazito kukuruznog okusa. Poslije toga probali smo tekućinu sa 40 posto alkohola nakon filtriranja ugljenom, ono što se već može nazvati *Tennessee whiskeyjem*. Već je sam miris tog pića bio puno blaži, osjetila se slatkoća na vrhu jezika, u ustima je nestao izraziti karakter kukuruza, a žestina je prešla u toplinu.

"Ovo nije loš proizvod, ali naš je cilj ipak nešto drugo. Naime, vjerujemo da najbolji okusi koje viski može imati dolaze od - bačve. Ona je za nas jedan od najvažnijih elemenata finalnog proizvoda pa smo odavno odlučili proizvoditi ju sami. Posebno paljena bačva, osim aroma, viskiju daje i prirodnu jantarnu boju", objašnjava Arnett.

Nakon punjenja u bačve, viski ide na odležavanje, odnosno zrenje u 77 spremišta razmještenih na tri goleme posjede u okrugu Moore u vlasništvu kompanije (13 ih je neposredno uz destileriju), u kojima viski odležava u ukupno 1,7 milijuna novih bačava. Čini se puno, ali kada znamo da je Old No. 7 najprodavaniji *single label* viski u svijetu i koji se može nabaviti u 135 zemalja (uskoro i u Hrvatskoj), sve postaje jasnije.

"U spremištima su bačve poredane po visini u četiri do osam redova, a viski u njima zrije oko četiri godine. Treba napomenuti da za vrijeme zrenja ne rotiramo bačve, tako da viski u svakoj od njih nije potpuno iste boje. Onaj u najnižem redu zrije sporije od onog u najvišem jer se radi o velikim razlikama u temperaturi tijekom godine. Zato istodobno uzimamo bačve iz najnižeg, srednjih i najviših redova, i to iz različitih spremišta te njihove pomiješane sadržaje punimo u boce kako bismo stalno imali što ujednačeniji proizvod, posebno kad je riječ o razini zrelosti."

UZ OLD NO. 7, Jack Daniel's ima još dvije robne marke - jednu manje eksponiranu i jednu ekskluzivnu, od kojih su obje prisutne u znatno manje zemalja nego Old No. 7 (začudo, i one će uskoro doći u Hrvatsku). Manje eksponirana, Gentleman Jack, uvedena je 1988., ponajprije za sve one kojima je Old No. 7 bio preugljenastog i predrvenastog okusa. Gentleman Jack od njega se razlikuje po tome što se isti destilat dva puta propušta kroz sloj ugljena (drugi put nakon zrenja u bačvi). Rezultat je viski malo bljeđe boje, s manje tanina i nota hrastovine, ali profinjene vanilno-karamelne arome koja će se posebno svidjeti ljubiteljima finih škotskih viskija, nenaviklih na američke izvedenice.

"Izbjegavam Gentleman Jack nazivati ženskim viskijem jer u njemu uživaju i mnogi muškarci, ali činjenica je da ga preferiraju žene jer nema gorčine i arome jake hrastovine. Jednako tako, onima koji vole škotski viski Gentleman Jack bit će izvrstan prijelaz i privikavanje na robusniji Old No. 7, tvrdi Arnett.

Suprotnu stranu spektra čini Single Barrel, robna marka jedinstvena po tome što sadržaj njezine boce dolazi isključivo iz jedne bačve, i to one koja je u bilo kojem od spremišta bila položena u najgornjem redu i koja je tamo ostala dulje od svih ostalih. Ipak, od samog vremena odležavanja važniji je njezin položaj - naime, na vrhu spremišta temperatura je nešto viša.

"Najviši položaj, koji zovemo *angel roost* (odmoriste za anđele), osigurava najtamniji i najaromatičniji viski



koji se može napraviti. *Angel's share*, odnosno udio viskija koji ispari ili uđe u drvo, kod ostalih vrsta kreće se oko 15 posto, dok je kod Single Barrela oko 30 posto jer viski odleži i po 6 do 8 godina. Osim toga, samo polovica tih bačava s najviših položaja zapravo se prodaje kao Single Barrel, što je rezultat rigorozne selekcije kušača. Samo najzreliji primjerci, koji uvelike odskaku karakterom, prodaju se pod tom robnom markom, dok ostali, ovisno o osobinama, idu za Old No. 7 ili Gentleman Jack. Obično godišnje proizvedemo oko 500 bačava Single Barrela i takav se viski može kupiti ili u bocama ili kao cijela bačva, napunjena u 252 boce (kupac dobiva i bačvu). To je proizvod za one koji

ODLEŽAVANJE Nije nevažno na kojem se mjestu bačva nalazi jer je temperatura pri vrhu ipak malo viša. Najviši položaj naziva se 'odmoristem anđela', a osigurava viskiju najtamniji i najaromatičniji okus

● RECEPTI S VISKIJEM JACK U KUHINJI

Kuhanje s viskijem navada je koja se u Sjedinjenim Državama njeguje još od 17. stoljeća. Danas, kada taj stil doživljava *revival*, mnogi vrhunski *chefovi* uz svoje štednjake drže *premium* boce Jacka Daniel'sa, poput Reinalda Alfonsa koji reducira čitavu bocu najcjenjenijeg Single Barrela i onda gustu aromatičnu tekućinu punu kompleksnih okusa rabi za marinade, umake, pečeno, slastice...

Prapranečakinja Jacka Daniela

Lynne Tolley, rabeći obiteljske recepte, napisala je s Mindy Merrell kuharicu "Cooking With Jack",

iz koje se vidi da dobar viski ide uz sve vrste mesa (svaki brend najbolji je za nešto), ali i u sve slastice gdje ide vanilija. Tolley, s kojom smo razgovarali u Lynchburgu, kaže da postoje četiri temeljna pravila kojih se treba pridržavati. Uobičajeno pravilo da jaču hranu

sparujemo s robusnijim pićima ne vrijedi kod Jacka. On je jedinstven po tome što njegove slatke, pikantne, drvene, karamelne i suzdržano zadimljene note jednako dobro odgovaraju jelima jačih okusa, kao i onim delikatnijima. Drugo, kuhanje s Jackom traži malo prakse i eksperimentiranja. Pri dodavanju treba pričekati da se alkohol smekša zagrijavanjem. Kad jelo zakuha, alkohol će ispariti, a u njemu će ostati Jackov zanosni miris i okus. Treće, Jackom se može služiti i dalje od štednjaka. Neka jela, poput zaslađenog voća ili desertnih umaka, dobit će sjajan okus s nekoliko kapi Jacka. Tu vrijedi pravilo manje je više. I na kraju, zlatno pravilo kuhanja s Jackom je - suzdržanost. Kao i sa solju, paprom, cimetom ili bilo kojim jačim začinom, ključ je u umjerenosti. Jackov okus treba se sljubiti s ostalima, a ne nadjačati ih.



● MJESTO GDJE SVAKI STOL IMA DOMAĆICU PO JUŽNJAČKI KOD MISS MARY BOBO'S

Druga najveća atrakcija Lynchburga također je vezana uz Jacka Daniela. Naime, njegova prapranečakinja Lynne Tolley vlasnica je jedinstvene mještne gastroinstitucije - Miss Mary Bobo's Bording House. Utemeljila ju je 1908. **Miss Mary Bobo**, lokalna usidjelica (sa 27 godina!) koja je tu držala pansion s prehranom. Miss Bobo je, kažu, bila vrlo temperamentna i duhovita žena, što joj je vjerojatno pomoglo da doživi 102 godine. Umrla je 1983., a prekrasnu južnjačku vilu u federalnom stilu, s velikim trijemom i javorovim stablima pred njom, ostavila Lynne Tolleyju, jednom od sedam članova kušačkog vijeća Jacka Daniel'sa. Doživljaj



počinje već na trijemu u stolcu ljučjači, gdje čekate zvuk starijskoga zvona koje točno u 13 sati (južnjački običaj) označava početak ručka. Gosti se potom smještaju za zajednički stol u jednoj od nekoliko blagovaonica. Svaki stol ima domaćicu koja goste uputi u povijest Miss Mary Bobo's House i koja pazi da svi

gosti kušaju sve južnjačke specijalitete koji se iznesu na trpezu. U ponudi su uvijek dvije vrste mesa, povrće, topli kukuruzni kruh te desert, ledeni čaj i kava. Obavezno su ponuđeni pohana okra (bamija), pohana piletina i slatki krumpir, a barem jedno jelo pripremljeno je s Jackom Daniel'som. Hrane je u izobilju, a ugođaj - južnjački opušten.

doista uživaju u okusu viskija i koji žele jedinstveno piće", govori Jeff.

Kušajući Single Barrel i uspoređujući ga s Gentleman Jackom, još uvijek smo mogli osjetiti slatke note, ali je ukupni dojam bio znatno veća kompleksnost, pa smo lako zaključili da je to piće u kojem se može uživati uz cigare ili, tko voli, govede odreske.

Na kraju smo kušali i najpopularniju robnu marku destilerije - Old No. 7. Ubrzo nam je postalo jasno što domaćini misle opisujući ga "savršenom ravnotežom". Naime, uzorak je imao određenu slatkoću na vrhu jezika, srednjim je dijelom kliznuo mekano, a u finišu imao točno toliko natruha hrastovine da bismo ih mogli nazvati ugodnima, bez da narušavaju sklad gutljaja.

"Old No. 7 je vrlo svestrano piće. Može se piti sam, s ledom ili u koktelima, odlično će se složiti uz manje-više svu hranu, a izvrstan je i za kuhanje. Ako ga pomiješate sa 7 UP-om, dobit ćete ono što mi zovemo Lynchburg limunadom, miješajući ga s jabučnim sokom dobit ćete "Apple Jacka", a ako ga kombinirate s *ginger aleom*, dobivate "Jack & Ginger", iako je najpopularnija njegova kombinacija ona s kolom", tvrdi Arnett.

Nakon razgovora, kako nastaje sve ono što smo kušali pokazao nam je korpulentni Goose, najpopularniji od nekoliko vodiča po destileriji, koji se pojavljuje u više oglasa za Jack Daniel's. Na kraju, u tvorničkom smo dućanu kupili kolekcionarsku bocu "1981 Gold Medal Amsterdam", posljednju iz serije njih sedam koje obilježavaju zlatne medalje koje je osvojio Jack Daniel's (jedino mjesto u okrugu Moore na kojem se smije prodavati viski, i to isključivo ovakva izdanja).

"Ovo je najbolji posao na svijetu. Znate li što je najbolje? Na kraju tjedna svaki od zaposlenika dobije bocu Jacka. Ako ga tu ne mogu nigdje kupiti niti naručiti, nitko me ne sprečava da u njemu uživam kod kuće, pijuckajući ga polako", povjerio nam je Goose.

Naime, svi brendovi Jacka Daniel'sa potpadaju pod sintagmu *sippin' whiskey*, koja označava profinjenost, ugodu tijekom ispijanja i mogućnost uživanja u finim nijansama pri pijuckanju (*sippin'* - rekli bi u Tennesseeju). U istom smislu, otvorena je i naša boca. K vragu i kolekcionarstvo. 🍷