

stojí, že v dnešní době již slavná značka Cordon Bleu, což je kombinace skoro 200 koňakových destilátů, zraje v dubových sudech 25 let. Tento den je důležitý také proto, že se jedná o svátek svatého Martina, kdy se na Moravě podle novodobé tradice začíná koštovat víno (Svatomartinské s logem svatého Martina na bílém koni z odrůd Muškát moravský, Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal a Svato-vavřínecké) z nové úrody a nezřídka se také dozlatova vypéká husa. O pár dnů později, dříve 15. listopadu, od roku 1985 již tradičně třetí čtvrtek v listopadu, se poprvé po celém světě ochutnává Beaujolais Nouveau (Primeur). Francouzi si vůbec na alkoholovou tradici potrpí. Napoleon Bonaparte, který ostatně pocházel z vinařské rodiny, si údajně (v tomto případě je údajně zaměnitelné spíše za slovo možná) bral na svá vítězná tažení, ale také do vyhnanství na ostrov Svaté Heleny madeiru (sud údajně vynikajícího ročníku 1792) a koňak. Není však jisté, zda koňak pocházel od Emmanuela Courvoisiera, i když podle některých tvrzení (někteří jeho životopisci to zpochybňují) krátce pobýval přímo ve skladech Louise Galloise (pozdější společník E. Courvoisiera) ve městě Bercy, kde byl snad kromě vína rovněž uskladněn destilát, jenž od roku 1927 nese jeho jméno a od roku 1934 rovněž jeho siluetu v současné podobě a nápis Le Cognac de Napoleon neboli Napoleonův koňak. Nepopíratelnou skutečností však je, že malý velký Francouz poctil svojí návštěvou v roce 1811 v tomto městě sklad koňaku budoucích zakladatelů firmy Courvoisier, která byla zaregistrována až v roce 1843. Historici také vedou v patrnosti, že s oblibou pil šampaňské od firem Jacquesson a zejména Moët (dodnes nám jej připomíná Moët & Chandon Brut Imperial), s jehož majitelem jej pojily dlouhodobé přátelské vztahy již z doby studií na vojenské akademii v Brienne a v jehož domě ve městě Epernay nejdnou také pobýval. Podle pamětníků měl ovšem velmi rád rovněž višňový likér maraschino zadarské provenience, i když nejznámější místní značku začal destilovat Girolamo Luxardo až v roce 1821, tedy šest let po bitvě u Waterloo. Nevím, co Napoleon pil během ruského tažení, ale nepřineslo mu to rozhodně štěstí a ve vyhnanství pil Vin de Constance, což je sladké víno z jihoafrického regionu Constantia, ve svých dobách velmi populární. Svě největší vojenské vítězství, bitvu tří císařů u moravského města ve světě od té doby proslulého pod jménem Austerlitz, však v roce 1805 zapíjel jiným pitím. Asi dvacet kilometrů jihovýchodně od Slavkova, tam, kde je dodnes osada Janův Dvůr, podepsání míru pod majestátní lípou zapil, alespoň podle lidového vyprávění, červeným vínem z nedalekého Archlebova, které mu velice zachutnalo, a jeho slavná slova *Soleil d'Austerlitz* (Slavkovské slunce) nejlépe sedí právě pro tento jiskřivý mok. Nejspíše mu připomínala jeho oblíbené červené víno Chambertin z Burgundska (s rozlohou vinice 14 ha) z odrůdy Pinot Noir, charakteristické svými animálními tóny. Zajímavé je, že sudy právě od tohoto

slavného vína se používají na dozrávání jednosladové whisky v palírně Bruichladdich. Napoleon také v předvečer bitvy u Waterloo pronesl památná slova „Bez ohledu na to, jak to dopadne, budu pít zítra šampaňské. Buď na oslavu vítězství, nebo jím budu zapíjet porážku“. Bohužel účastníci podobných historických událostí alkoholický nápoj podávaný při té příležitosti ve svých pamětech pro mě z nepochopitelných důvodů obvykle opomněli uvést. Důsledkem toho je potom celá řada nepotvrzených mýtů. Začíná to tvrzením, že oficiálním nápojem při přijetí Deklarace nezávislosti Spojených států byla madeira, a to z toho důvodu, že ji měl ve velké oblibě George Washington (měl rád rovněž barbadoský rum a applejack). Skutečností je, že se jí při psaní tohoto dokumentu velkého svým obsahem, ale nevelkého počtem stránek vypilo 54 láhví současně s 60 láhvemi francouzského vína z Bordeaux, 8 láhvemi whiskey, 22 láhvemi portského, jakož i dalšího alkoholu. Ostatně daleký portugalský ostrov Madeira, proslavený svým stejnojmenným vínem, má zprostředkovaně vztah rovněž s našimi zeměmi, neboť zde v exilu v roce 1922 zemřel poslední Habsburk, který jim vládl (1916–1918), císař Karel I., blahořečený papežem Pavlem II. v roce 2004. Vinaři navíc vědí, že tento ostrov je kromě Austrálie jediným významnějším zdrojem bílého vína z odrůdy Verdelho. Ale abych se vrátil k historii velkých stolů: Některé zdroje uvádějí, že Velká trojka zapila podepsání Postupimské dohody whisky značky King's Ransom, přesněji, tato láhev údajně stála na stole. Mimochodem o dva roky dříve v Teheránu bylo účastníkům nabídnuto suché Martini, které všem osobně namíchal americký prezident (dva díly ginu, jeden díl vermutu a lžička olivového láku). Existuje rovněž několik výkladů, co vlastně pili Josif Visarionovič Stalin s Winstonem Churchillem na Jaltské konferenci, když třetí účastník, již velmi nemocný Franklin Roosevelt, abstinovat. Ten, když však ještě pít mohl, měl v oblibě nejen whiskey, ale rovněž vůbec jeden z nejstarších známých koktejlů Old Fashioned (Staromódní), který je na bázi bourbonu, doplněný o cukrový sirup, Angosturu Aromatic Bitters, plátek pomeranče, citronovou kůru, višni a led. Určitá tvrzení je možno vyvrátit, pro jiná nejsou hodnověrné důkazy. Nebyl to vynikající arménský koňak Dvin s vyšším obsahem alkoholu (50 %), neboť ten byl sice poprvé vyroben v roce 1945, ale až v polovině roku, zatímco konference se uskutečnila na jeho začátku. V této souvislosti Gruzínci nezřídka tvrdí, že to byl jejich dvanáctiletý koňak Eniseli, který se však ve skutečnosti vyrábí až od roku 1946. Nebylo to ani proslulé likérové (podle ruské a ukrajinské normy minimální obsah cukru 210 g/l a obsah alkoholu 12–16 %, u dezertních vín 140–200 g/l a 15–17 % alkoholu) krymské víno Muškát bílý Červeného Kamene (13 % alkoholu, 230 g/l cukru), mimochodem snad jediné víno v historii, jež dvakrát obdrželo nejvyšší mezinárodní trofej Grand Prix, i když jeho první kupáž byla vytvořena v roce 1944 právě ve