

# Bourbon Pointu – znovuzrozená legenda

Ochutnáváte-li ty nejlepší kávy z Brazílie, Salvadoru či Rwandy, je velmi pravděpodobné, že se jedná o kávu odrůdy Arabica Bourbon. Tato ve světě velmi rozšířená a mezi milovníky kávy oblíbená odrůda se pěstuje ve třech barevných mutacích (červený, oranžový a žlutý bourbon) a název dostala podle místa svého původu, ostrova v Indickém oceánu Bourbon (nyní Réunion).

popiska



Pokud si však myslíte, že tento překrásný sopečný ostrov je tím pádem královstvím dobré kávy, budu vás muset zklamat. Kromě několika zapálených malých farmářů o legendární odrůdě na ostrově skoro nikdo nic neví. Pojďme se tedy vypravit na toto čarovně krásné místo a pokusme se alespoň trošku podkročit roušku tajemství a historie této jedinečné kávové odrůdy.

**Historie kávy nepřála /** Káva se na ostrově Réunion začala pěstovat v roce 1700. Odrůdu Bourbon poprvé popsal v roce 1711 tajemník Východoindické plavební společnosti d'Hardancourt. Káva se podle různých kronik nejdříve nazývala Café du Roy, po revoluci byla ale podle jednoho z prvních pěstitelů

přejmenována na Café Leroy. Export byl zahájen již roku 1718. Káva většího putovala do jemenského přístavu Mokka a z něj pak dále do Evropy. Zprvu se nejednalo o nijak závratné množství, např. v roce 1724 to bylo pouhých 1 700 kg. O deset let později se však export zvýšil na 448 000 kg a obliba réunionké kávy nadále stoupala. Během příštích 100 let bylo dosaženo maxima 2 440 000 kg! V této době se odrůda Bourbon již začala pěstovat na plantážích v Brazílii a Latinské Americe, kde díky až o 30 % větším výnosům postupně vytlačila svou starší sestřičku z Etiopie – kávovník Arabica Typica. Ironií osudu je, že zatímco jinde se káve Bourbon převlece daří, doma na Réunionu začala produkce dramaticky klesat.

Kávová pole byla vytlačována cukrovou třtinou, čajem, banánovníky, vanilkou a jinými komoditami. Pěstování kávy také příliš nepomáhaly časté cyklony a požáry. Poslední export tak byl zaznamenán v roce 1942 a poslední sklizeň, která činila pouhých 100 kg, jen o osm let později. Káva, která se servírovala na dvoře francouzských králů a kterou si oblíbil i Honore de Balzac (jestli jde u spotřeby 40 šálků denně ještě mluvit o oblíbenosti), byla ztracena a zapomenuta...

**Projekt na záchranu a obnovu /** První impulz k znovuoživení kávovníku Bourbon přišel v roce 1997. Japonský specialista na kávu Yoshiaki Kawashima z významné japonské kávové společnosti Ueshima Coffee Company



(UCC Ltd.) si při svých cestách po Latinské Americe povšiml zjevných odchylek kávovníku Bourbon od původního popisu této odrůdy. Vzpomněl si na to při návštěvě východního pobřeží Afriky a udělal si ve svém programu týdenní pauzu na průzkum kávy na ostrově Réunion. Po příjezdu na ostrov byl zcela rozčarován: Při otázce na místní kávu ho obyvatelé místo na plantáže posílali do supermarketu... Během tak krátké návštěvy se mu ani náznakem nepodařilo zjistit cokoli o původní odrůdě tohoto ostrova. Svěho záměru najít vyhynulý kávovník se ale Kawashima nevzdal. Na Réunion se vydal znovu a strávil zde celé dva roky pátráním po vysněné rostlině. Vytvořil si kontakty, nadchl svým nápadem obnovy původního kultivaru několik místních a následně slavil úspěch. Společně se zdejšími veterináři našel na jedné ze svých mnoha cest po ostrově 27 původních rostlin.

Za pomoci mateřské společnosti UCC, Ltd., organizace CIRAD a mnoha dalších (např. Agence de Promotion Rurale – APR, Fédération Départementale de Lutte Contre les Organismes Nuisibles – FDGDON, Organisme Certificateur Tropicque Réunion Océan Indien – OCTROI aj.) vytvořil Yoshiaki Kawashima projekt na záchranu a obnovu původního kávovníku Bourbon, který obdržel přívlastek Pointu. Výsledkem byla v roce 2006 první „exhumovaná“ sklizeň, která se následně celá prodala (2 200 balíčků po 100 g) na japonském trhu, čemuž 14. dubna 2007 předcházela tisková konference a velká oslava. Ještě též rok byl Bourbon Pointu oceněn titulem *Premium Product*. Toto oce-

nění každoročně uděluje Specialty Coffee Association of Japan (SCAJ) kávě nejvyšší kvality a osobitého charakteru.

**Vzácná a nedostupná /** Káva Bourbon Pointu, jež se vyznačuje atypickým tvarem zrna, která připomínají rýži, je v současné době v Evropě stále nedostupná, neboť celých 100 % produkce končí v japonských pražírnicích. Ty vzácnou kávu prodávají v malých luxusních baleních za neskutečně vysokou cenu 7 350 jenů za 200 g! To je třikrát vyšší cena, než za jakou se prodává Jamaica Blue Mountain. Běžný Evropan má sice možnost zakoupit tuto kávu (ovšem v mnohem nižší kvalitě) třeba ve Francii, ale o velký chuťový zážitek zrovna nepůjde. Jedná se totiž „pouze“ o lehce nadprůměrnou kávu s nízkou kyselostí, středním tělem a velmi plochým výrazem, pro který je i často dochucována vanilkou (samozejmě také z Réunionu). Kávovník Bourbon Pointu nebo také botanicky *Coffea arabica cv. Laurina*, Café Leroy či Arabica Mauritanica et Leroy je pyramidovitého tvaru, obvykle 2 m vysoký a odolný vůči velkému suchu. Dává bobule špičatého tvaru, v nichž jsou zrnka podobná spíše rýži. Za povšimnutí stojí i jeho malá velikost, malé lístečky a tenké boční větvičky. Tento nanismus (trpasličí vzrůst) se spíše než malým množstvím kolének vyznačuje jejich slabým prodloužením. Káva Bourbon Pointu je výjimečná svým nízkým obsahem kofeinu 0,4–0,8 % (pro srovnání Robusta 3–3,5 %, Arabica Typica 1,2–1,9 %) a velmi jemnou chutí s lahodnou slabou kyselostí, nízkou hořkostí, plným tělem a okouzlujícím ovocným dozvukem

pomerančů, mandarinek a někdy dokonce i liči.

**Úspěch střídá zklamání /** Při mé nedávné návštěvě ostrova jsem dopadl podobně jako Japonec Kawashima v roce 1997: Místní o kávě Bourbon nevěděli zřehla nic a jediná kávová plantáž, kterou znali, byla velmi malá tradiční farma Chamarel na vedlejším ostrově Mauritius. Možnost, že by Réunion patřil mezi místa produkující kávu, je ani nenapadla. Na druhou stranu jsou rostliny kávovníků na zdejších zahrádkách velmi hojné a úžasná vůně jejich květů všudypřítomná. Kávu Bourbon Pointu jsem nakonec ochutnal pouze v oné levnější variantě s přídavkem vanilky. To však na celkovém dojmu z příjemně strávené a velmi poučné cesty nemohlo nic ubrat.

Jaroslav Hrstka / foto: archiv autora

**Réunion**  
Francouzský zámořský kraj a zámořský departement  
**Hlavní město:** Saint-Denis  
**Rozloha:** 2 512 km<sup>2</sup>  
**Nejvyšší bod:** Piton des Neiges (3 069 m n. m.)  
**Počet obyvatel:** 803 000  
**Hustota zalidnění:** 287 obyv./km<sup>2</sup>  
**Náboženství:** římskokatolické  
**Nadřazený celek:** Francie

**O autorovi:**  
Jaroslav Hrstka (30) je již přes dva roky hlavním pražičem kávy ve společnosti La Bohème Café. Každý měsíc upraží i několik tun výběrové kávy a ochutná desítky nových vzorků. Jeho hlavní náplní práce je výběr a nákup zelené kávy, organizace kávových degustací, ať již firemních či veřejných, a v neposlední řadě samotné pražení kávy pro klienty v České republice, Rusku, Francii, Německu, Slovensku a Bulharsku.



popiska