CIGAR & COCKTAIL MAGAZINE

Umění vytříbeného kouře a dokonalého nalití

1. ČTVRTLETÍ 2026 · ROČNÍK I, ČÍSLO 1



ŠÉFREDAKTOR • RADIM KAUFMANN

CIGAR & COCKTAIL MAGAZINE

Q1 2026

MEZINÁRODNÍ ČTVRTLETNÍK

CIGAR & COCKTAIL MAGAZINE

Umění vytříbeného kouře
a dokonalého nalití

1. čtvrtletí 2026 · Ročník I · Číslo 1

Šéfredaktor a vydavatel

Radim Kaufmann

Vydáváno ve spolupráci s
The Kaufmann World Encyclopedia of Premium Cigars

„Nejdříve chuť. Prestiž až na druhém místě.“

Mezinárodní čtvrtletník věnovaný prémiovým doutníkům, ušlechtilým destilátům, prémiovému cestování, gastronomii a atmosféře moderní doutníkové kultury.

CIGARCOCKTAILMAG.COM

© 2026 Radim Kaufmann · Všechna práva vyhrazena.



ROÄ�NÃ K I Â· ÄŒÃ SLO 1 Â· 1. Ä�TVRTLETÃ 2026

CIGAR & COCKTAIL MAGAZINE

UmÄ›nÃ vytÅ™ÃbenÃ©ho kouÅ™e a dokonalÃ©ho nalitÃ

REDAKCE

Å Ã©fredaktor a vydavatel

Radim Kaufmann

Miami

SystÃ©my hodnocenÃ

Kaufmann Cigar Scoreâ„¢ (KCS v2.1) â€” spoleÄ�nÃ½ s *The Kaufmann World Encyclopedia of Premium Cigars*

Kaufmann Pairing Indexâ„¢ (KPI) â€” vÃ½hradnÄ› pro tento Ä�asopis

Fotografie

Kaufmann Creative Studio

KONTAKT

Redakce a opravy: info@cigarcocktailmag.com

Web: **cigarcocktailmag.com** Â Â·Â Autor: Radim Kaufmann



â€žKouÅ™enÃ doutnÃkÅ¯ je jako zamilovat se. Nejprve vÃ¡s pÅ™itÃ¡hne tvar, zÅ¯stanete kvÅ¯li chuti a vÅ¾dy musÃte pamatovat, Å¾e plamen nesmÃ nikdy, nikdy vyhasnout. - Winston Churchillâ€œ

WINSTON CHURCHILL

THE MAN WHO REFUSED TO SURRENDER



RADIM KAUFMANN

VYDAVATELSKÃ½ SYSTÃ© M KAUFMANN

TÅ™I PRODUKTY. JEDEN STANDARD.

Encyklopedie â€” *The Kaufmann World Encyclopedia of Premium Cigars*. TrvalÃ½ zÃ¡znam. ZemÄ› po zemi, znaÄ�ka po znaÄ�ce, hodnocenÃ KCS po hodnocenÃ KCS. ReferenÄ�nÃ zdroj.

Tento Ä�asopis â€” Cigar & Cocktail Magazine. To, na Ä�em zÃ¡leÅ¾Ã prÃ¡vÄ› teÄ�. ÄŒtvrtletnÄ›. Se zamÄ›Å™enÃm na pÃ¡rovÃ¡nÃ. Vrstva KPI. Å½ivÃ½ doplnÄ›k encyklopedie.

Web â€” cigarcocktailmag.com. VzdÄ›lÃ¡vacÃ vstupnÃ bod. ZjednoduÅ¡enÃ© odvozenÃ© materiÃ¡ly. Cesta k obÄ›ma publikacÃm.

HodnocenÃ KCS v tomto Ä�asopise jsou totoÅ¾nÃ¡ s hodnocenÃmi v encyklopedii. ObjevÃ-li se doutnÃk v obou publikacÃch, nese stejnÃ© jmÃ©no, vitolu, pÅ¯vod i skÃ³re KCS.

Â© 2026 Radim Kaufmann / Kaufmann Media. Kaufmann Cigar Scoreâ„¢ (KCS v2.1) je duÅ¡evnÃm vlastnictvÃm autora; metodika je popsÃ¡na ve III. Ä�Ã¡sti The Kaufmann World Encyclopedia of Premium Cigars. Kaufmann Pairing Indexâ„¢ (KPI) je urÄ�en vÃ½hradnÄ› pro tento Ä�asopis. VÅ¡echny doutnÃky byly degustovÃ¡ny naslepo.



Q1 2026 · Ročník 1, číslo 1

Obsah

EDITORIAL · Q1 2026

Dopis šéfredaktora

Příběh o tom, jak — a proč — se tento časopis vrátil. Osobní dopis šéfredaktora o doutníkové kultuře, atmosféře a filozofii zpomalování.

Více ›

ÚVODNÍ ČÁST · REDAKČNÍ FILOZOFIE

Redakční filozofie

Redakční zásady, které určují každou stránku. Proč degustujeme naslepo, jak hodnotíme a co v praxi skutečně znamená „Nejdřív chuť. Prestiž až potom.“

Více ›

ÚVODNÍ ČÁST · SPOLUPRACOVNÍCI

Spolupracovníci

Seznamte se s redakčním týmem čísla Q1 2026. Nezávislé hlasy, anonymní degustace a odpovědnost za každé zveřejněné hodnocení.

Více ›

REDAKČNÍ FILOZOFIE · STANDARD

Kaufmannův standard™

Vysvětlení Kaufmannova standardu™: šest rozměrů hodnocení, protokol slepé degustace a tři sliby, které tento časopis dává svým čtenářům.

Více ›

TÉMA Z OBÁLKY · RITUÁL

Umění gentlemana

Úplný průvodce hodinou s doutníkem a koktejlem — od oříznutí a zapálení až po poslední potah. Nástroje, technika, načasování a umění dobře nedělat nic.

Více ›

TÉMA Z OBÁLKY · KUBA

Kuba bez filtru

Hluboký ponor do kubánského tabákového srdce. Vuelta Abajo, havanské továrny a důvody, proč tento ostrov stále pěstuje listy, které žádná jiná země nedokáže napodobit.

Více ›

TÉMA Z OBÁLKY · DOPROVODNÝ TEXT

Moje poslední Havana

Město kouře, soli a hasnoucího světla. Poslední večer jednoho autora v Havaně — procházka po Malecónu, ochutnání posledního doutníku a rozloučení s mýtem.

Více ›

ZNALOSTI · ZÁKLADY PRO ZNALCE

Padělek versus pravý kubánský doutník

Jak rozeznat pravý kubánský doutník od padělku. Rozbor prstenu, zkoušky konstrukce a nepříjemná ekonomika trhu s padělanými Habanos.

Více ›

ZNALOSTI · TERROIR A TRADICE

Zakázaný list — proč kubánské doutníky stále chutnají jinak

Embargo utvářelo mytologii, ale půda utvářela chuť. Proč kubánské doutníky i po šedesáti letech stále chutnají zásadně jinak?

Více ›

ZNALOSTI · REFERENČNÍ PŘÍRUČKA

Slovník kubánských vitol

Vysvětlení všech tvarů kubánských doutníků — od Marevy po Daliu, od Prominente po Franciscano. Rozměry, průměry a vliv jednotlivých tvarů na kouření.

Více ›

ZNALOSTI · HISTORICKÝ PŘEHLED

Časová osa Habanos 1492–2026

Pět století kubánského tabáku na jediné časové ose. Od Kolumba po Cohibu, od španělského monopolu k modernímu továrnímu systému — všechny určující okamžiky.

Více ›

PŘEHLED · DOUTNÍKOVÝ SLOVNÍK

Slovník doutníkové terminologie

Rozluštěný jazyk doutníkového světa. Více než šedesát pojmů, které by měl znát každý seriózní kuřák, od vázacího po krycí list, od retrohale po box-press.

Více ›

PŘEHLED · PRAKTICKÉ VYBAVENÍ

Humidor

Praktický průvodce nastavením pro seriózního kuřáka. Španělský cedr, digitální vlhkoměry, postupy prvotního zvlhčení a chyby, které ničí sbírky.

Více ›

PŘEHLED · DALŠÍ ČETBA

Knihovna znalce

Knihy, filmy a hlasy, které stojí za poznání. Kurátorský výběr četby, sledování a poslechu pro doutníkového nadšence, který chce jít do hloubky.

Více ›

TABÁKOVÉ ZEMĚ · PROFIL DESTINACE

Nikaragua — nový král

Nikaragua sesadila Kubu ve slepých degustacích. Jak se Estelí, Jalapa a Condega staly nejzajímavějšími tabákovými oblastmi světa.

Více ›

PROFIL DESTINACE · DOMINIKÁNSKÁ REPUBLIKA

Elegantní ruka

Santiago de los Caballeros a umění elegantní směsi. Proč dominikánské doutníky nabízejí jemnost tam, kde jiné usilují o sílu.

Více ›

PŮVOD TABÁKU · PROFIL DESTINACE

Honduras — hora chuti

Od hor Copánu po továrny v Danlí. Honduras vyrábí doutníky sopečné intenzity, které si zaslouží mnohem větší pozornost.

Více ›

LABORATOŘ PÁROVÁNÍ · Q1 2026

Jak funguje KPI — a dvě párování, která toto čtvrtletí skutečně potřebujete

Jak funguje Kaufmannův index párování — shoda těla, kontrast sladkosti a harmonie dozvuku — a dvě párování, která náš slepý panel ohodnotil nejvýše.

Více ›

HODNOCENÍ A RECENZE · Q1 2026

Šest doutníků degustovaných naslepo

Šest prémiových doutníků v úplně slepé degustaci. Prsteny odstraněny, identity skryty. Výsledná hodnocení překvapila i samotný panel.

Více ›

KAŽDOROČNÍ PILÍŘ · ČTVRTLETNÍ ŽEBŘÍČEK

Kaufmannových 10 nejlepších doutníků · Q1 2026

Definitivní žebříček. Deset doutníků s nejvyššími skóre KCS z našich slepých degustací Q1 2026, od vynikajících po legendární.

Více ›

BAROVÝ VOZÍK · HLUBOKÝ POHLED NA DESTILÁTY

Vyzrálý rum — od cukrové třtiny k vytříbenosti

Cesta vyzrálého rumu od cukrové třtiny k vytříbenosti. Destilace, zrání, míchání — a proč je rum nejpřirozenějším společníkem doutníku.

Více ›

BAROVÝ VOZÍK · KOKTEJLOVÁ PŘÍRUČKA

Šest základních koktejlů k doutníkové hodině

Šest koktejlů, které by měl umět připravit každý kuřák doutníků. Old Fashioned, Manhattan, Daiquirí a další tři — s přesnými recepturami.

Více ›

BAROVÝ VOZÍK · KOKTEJLOVÁ PŘÍRUČKA

Variace na Negroni — čtyři receptury k doutníkové hodině

Jeden koktejl, čtyři interpretace. Klasické Negroni přepracované pro hodinu s doutníkem — od Boulevardieru po Kingston Negroni.

Více ›

LABORATOŘ PÁROVÁNÍ · SROVNÁNÍ DESTILÁTŮ

Vyzrálý rum versus koňak versus bourbon

Vyzrálý rum proti koňaku a bourbonu — slepá degustace se stejným doutníkem. Která kategorie destilátu v párování vítězí a proč?

Více ›

LABORATOŘ PÁROVÁNÍ · RANNÍ RITUÁL

Káva a doutníky — ranní rituál

Před koktejly, před whisky, před večerním zvykem. Ranní doutník s výjimečnou kávou — původ, příprava a jednotlivé kombinace.

Více ›

VÍNO A DESTILÁTY · ZIMNÍ ČÍSLO

Nejlepší evropská zimní vína k doutníkové hodině

Velká evropská vína pro chladné počasí spárovaná s prémiovými doutníky. Od toskánského Brunella po portugalský Vintage Port — co funguje a co ne.

Více ›

VÍNO A DESTILÁTY · RAKOUSKO

Rakouská renesance: Grüner Veltliner a Dunaj

Wachau, Dunaj a odrůda zvaná Grüner Veltliner. Jak rakouská vinařská renesance vytvořila nejneočekávanější doutníkové párování v Evropě.

Více ›

CESTOVÁNÍ · KUBA

Havana — hasnoucí klenot Karibiku

Dnešní Havana — za hranicí mytologie. Lounge bary, pouliční prodejci, prohlídky továren a hasnoucí romantika města zamrzlého mezi epochami.

Více ›

ZNALOSTI · MISTROVSKÁ LEKCE

Architektura směsi

Doutník není jediný list. Jsou to tři, pět či sedm listů záměrně vrstvených. Jak mistři míchači stavějí chuť — a proč tento proces zůstává nenahraditelně lidský.

Více ›

KAM ZA KOUŘEM · MIAMI

Lounge bary v Miami

Brickell, South Beach a budoucnost floridské scény doutníkových lounge barů. Tři podniky zrecenzované, ohodnocené a zmapované pro hostujícího znalce.

Více ›

SBĚRATELŮV KOUTEK · INVESTICE

Investiční humidor

Investiční humidor — které doutníky získávají na hodnotě, které ne a jak vybudovat sbírku, která se během deseti let sama zaplatí.

Více ›

SBĚRATELŮV KOUTEK · INVESTICE

Aukční domy a zrání — sekundární trh s doutníky

Sekundární trh s doutníky vzkvétá. Předembargové kubánské kusy, vyzrálé ročníky Padrón a aukční domy, v nichž soutěží vážní sběratelé.

Více ›

ŽIVOT GENTLEMANA · SPOLEČNÍCI ZNALCE

Hodinky, kola a dřevo

Hodinky, kola a dřevo — doplňky a stroje, které patří do světa kuřáka. Kurátorské, vyhraněné a bez omluv selektivní.

Více ›

ŽIVOTNÍ STYL · PRAKTICKÝ PRŮVODCE

Jak uspořádat doutníkový večer

Jak uspořádat doutníkový večer, na který lidé nezapomenou. Doutníky, nápoje, popelníky, hudba, usazení — každý detail je promyšlen.

Více ›

ŽIVOTNÍ STYL · ROK ZNALCE

Doutníkový kalendář — kouření podle ročních období

Co a kdy kouřit. Sezónní průvodce sladěním výběru doutníku s počasím, náladou a proměnami roku.

Více ›

ŽIVOT GENTLEMANA · LUXUSNÍ PLAVIDLA

Jachta jako mobilní doutníkový lounge bar

Jachta jako mobilní doutníkový lounge bar. Proč je otevřené moře posledním skutečně soukromým prostorem pro kouření — a jak jej správně vybavit.

Více ›

CESTOVÁNÍ · MONAKO

Vrcholná jachtařská sezóna

Port Hercule, Monaco Yacht Show a nejexkluzivnější doutníkové terasy Středomoří. Průvodce vrcholnou jachtařskou sezónou.

Více ›

CESTOVÁNÍ · PROFIL DESTINACE

Ženeva, tiché hlavní město

Londýn ztratil odvahu. Dubaj nikdy neměla diskrétnost. Ženeva má obojí — a dělá to tiše. Proč se toto švýcarské město stalo hlavním městem znalců doutníků.

Více ›

ŽIVOT GENTLEMANA · JÍZDA

Automobily, které patří do garáže znalce

Automobily, které patří do garáže znalce. Ne nejrychlejší ani nejdražší — ty, které působí správně s doutníkem na sedadle spolujezdce.

Více ›

SBĚRATELŮV PRŮVODCE · HISTORICKÉ ZAPALOVAČE

Historické mosazné zapalovače

Historické mosazné zapalovače — Dupont, Dunhill, Zippo, Art Deco. Mechanická krása plamene a důvod, proč dobrý zapalovač přežije vše ve vaší sbírce.

Více ›

SPECIÁLNÍ EDITORIAL · DESIGN LOUNGE BARU

Architektura kouře

Architektura kouře — jak prostor, ventilace, světlo a materiál utvářejí zážitek z kouření uvnitř. Zásady návrhu soukromého lounge baru.

Více ›

SPECIÁLNÍ EDITORIAL · MANIFEST

Manifest slepé degustace

Proč degustujeme naslepo. Proč sundáváme prsten. Proč je nutné si prestiž zasloužit, nikoli ji předpokládat. Filozofický základ všeho, co tento časopis publikuje.

Více ›

SLEDOVÁNÍ TRHU · Q1 2026

Trh s prémiovými doutníky v roce 2026

Trh s prémiovými doutníky v roce 2026 — objem výroby, cenové trendy, regionální posuny a butikové značky, které narušují staré pořádky.

Více ›

STOLY SVĚTA · PERU

Lima po půlnoci

Lima po půlnoci — pisco, kouř, sůl a tichomořské pobřeží. Vznikající peruánská scéna doutníků a koktejlů hodnocená zevnitř.

Více ›

STOLY SVĚTA · JAPONSKO

Tokio po setmění — disciplína kouře

Ve městě, kde přesnost ovládá vše, se doutníková kultura stala cvičením v disciplinovaném potěšení. Recenze skrytých tokijských kuřáckých barů.

Více ›

DESTINACE · SKOTSKO

Cesta za skotskou whisky

Vysočina, Speyside, Islay — cesta skotskými palírenskými oblastmi s doutníkovým párováním pro každý styl single malt whisky.

Více ›

CESTOVÁNÍ · GLOBÁLNÍ PŘEHLED

Cestovní atlas znalce

Patnáct doutníkových měst, zmapovaných a ohodnocených. Od Havany po Hongkong, od Ženevy po Buenos Aires — globální itinerář znalce.

Více ›

ZÁVĚREČNÁ ČÁST · O ŠÉFREDAKTOROVI

O šéfredaktorovi

Radim Kaufmann — šéfredaktor a vydavatel. Muž stojící za časopisem, encyklopedií a Kaufmannovým doutníkovým skóre.

Více ›

DOPROVODNÁ PUBLIKACE

Kaufmannova světová encyklopedie prémiových doutníků

Doprovodný svazek. Kaufmannova světová encyklopedie prémiových doutníků — nejobsáhlejší doutníková referenční příručka, jaká kdy vyšla.

Více ›

V PŘÍŠTÍM ČÍSLE

Již ve 2. čtvrtletí 2026

Již ve 2. čtvrtletí 2026 — Moderní svět doutníků. Nikaragua proti Dominikánské republice, proč Kuba už není králem a boom butikových značek.

Více ›

ZÁVĚREČNÁ ČÁST · KORESPONDENCE ČTENÁŘŮ

Dopisy a opravy

Dopisy a opravy — zde začíná rozhovor. Korespondence čtenářů, opravy a odpovědi redakce.

Více ›



REDAKCE · Q1 2026

Dopis šéfredaktora

Nejdříve chuť. Prestiž až na druhém místě. Příběh o tom, jak — a proč — se tento časopis vrátil.

RADIM KAUFMANN · ŠÉFREDAKTOR A VYDAVATEL · MIAMI



Jmenuji se Radim Kaufmann a tento časopis vznikl z jednoho velmi prostého důvodu: chyběl mi.

Ne katalog novinek. Ne prémiová reklamní příloha. Ne svět, v němž cena automaticky nahrazuje kvalitu. Ale opravdový časopis o doutníkové kultuře. O atmosféře. O přátelství. O cestování. O večerech, na které lidé vzpomínají ještě dlouho po posledním potažení.

První doutník mi dal můj přítel Bernhard Mann. Bylo mi třicet let a nikdy předtím jsem nekouřil. Cigarety jsem nekouřil nikdy a nikdy je kouřit nebudu.

Na ten okamžik si dodnes vzpomínám naprosto přesně. Seděli jsme spolu a on mi trpělivě všechno vysvětloval — jak doutník držet, jak jej zapálit a proč se s ním nikdy nesmí

spěchat. Potom přede mě položil Zino Davidoff v bílém luxusním tubusu. Nebyl to jen doutník. Byla to atmosféra.

Najednou už nešlo o tabák ani o nikotin. Šlo o klid. O chvíli, kdy se čas na okamžik zpomalí. O společnost přátel kolem stolu. O dobrý rozhovor, který nemusel být nikde jinde. A někde v té chvíli se zrodila první myšlenka na doutníkový časopis.

„Ve chvíli, kdy sundáte prstýnek, nastane zvláštní ticho. Najednou zůstane jen chuť, konstrukce, kouř a vaše vlastní smysly.“

Praha 1998 — Miami 1999

Poprvé jsme jej vydávali v Praze v roce 1998 a od roku 1999 také v Miami. Byl to tehdy jiný svět. Doutníková kultura zažívala obrovský vzestup a samotný luxus působil jinak. Doutníkové salonky, whisky, jazz, cestování, hotely, miamské noci, havanská mytologie — všechno neslo zvláštní energii optimismu a svobody.

Od té doby uplynulo mnoho vody. Časopis nakonec zastavila omezení reklamy na tabákové výrobky. Život šel dál. Svět se změnil. Změnil jsem se i já. Ta atmosféra však z mé mysli nikdy úplně nezmizela.

A možná právě proto jsem se po letech rozhodl časopis vrátit. Když jsem dokončil a vydal svou světovou encyklopedii doutníků, uvědomil jsem si jednu důležitou věc — samotná encyklopedie nestačí. Chyběl mi živý svět kolem ní. Příběhy. Cestování. Lidé. Hudba. Bary po půlnoci. Pomalé rozhovory. Objevování nových chutí. Samotná atmosféra.

And so Cigar & Cocktail Magazine se znovu narodil. Tentokrát s něčím, co jsme si na konci devadesátých let dokázali jen stěží představit: s celosvětovou distribucí. Za ni upřímně děkuji Amazonu, který umožňuje, aby se tento časopis dostal ke čtenářům po celém světě.

Proč slepé degustace

Během let jsem si začal uvědomovat ještě něco — jak hluboce prestiž ovlivňuje samotné vnímání chuti. Ve chvíli, kdy lidé uvidí známý prstýnek, jejich mysl automaticky očekává výjimečnost. Ne proto, že by byli nepoctiví, ale protože tak lidská psychika jednoduše funguje. Luxus byl vždy emocionální. Působí skrze očekávání, vzpomínky a příběhy.

Právě toto poznání mě nakonec přivedlo ke slepým degustacím. Ne jako k provokaci. Ne jako k útoku na prémiové značky. Ale jako k návratu k poctivosti.

Nejdříve chuť. Prestiž až na druhém místě.

To není slogan. Je to filozofie celého tohoto časopisu. Ve chvíli, kdy se sejme prstýnek, nastane zvláštní ticho. Najednou zůstane jen chuť, konstrukce, kouř a vaše vlastní smysly. There is something deeply liberating about that.

„Ve chvíli, kdy sundáte prstýnek, nastane zvláštní ticho. Najednou zůstane jen chuť, konstrukce, kouř a vaše vlastní smysly.“

Kolonka ve formuláři

Paradoxně stále zápasím s jednou velmi jednoduchou otázkou ve formulářích — Kouříte? ANO / NE. Nikdy přesně nevím, co zaškrtnout. Protože se necítím být kuřákem.

Tohle je něco jiného. Je to kultura. Je to atmosféra. Je to čas strávený s přáteli. Je to oslava. Je to vítězství. Je to vzácný okamžik, kdy si lidé dovolí zpomalit a vychutnat si místo, kde právě jsou.

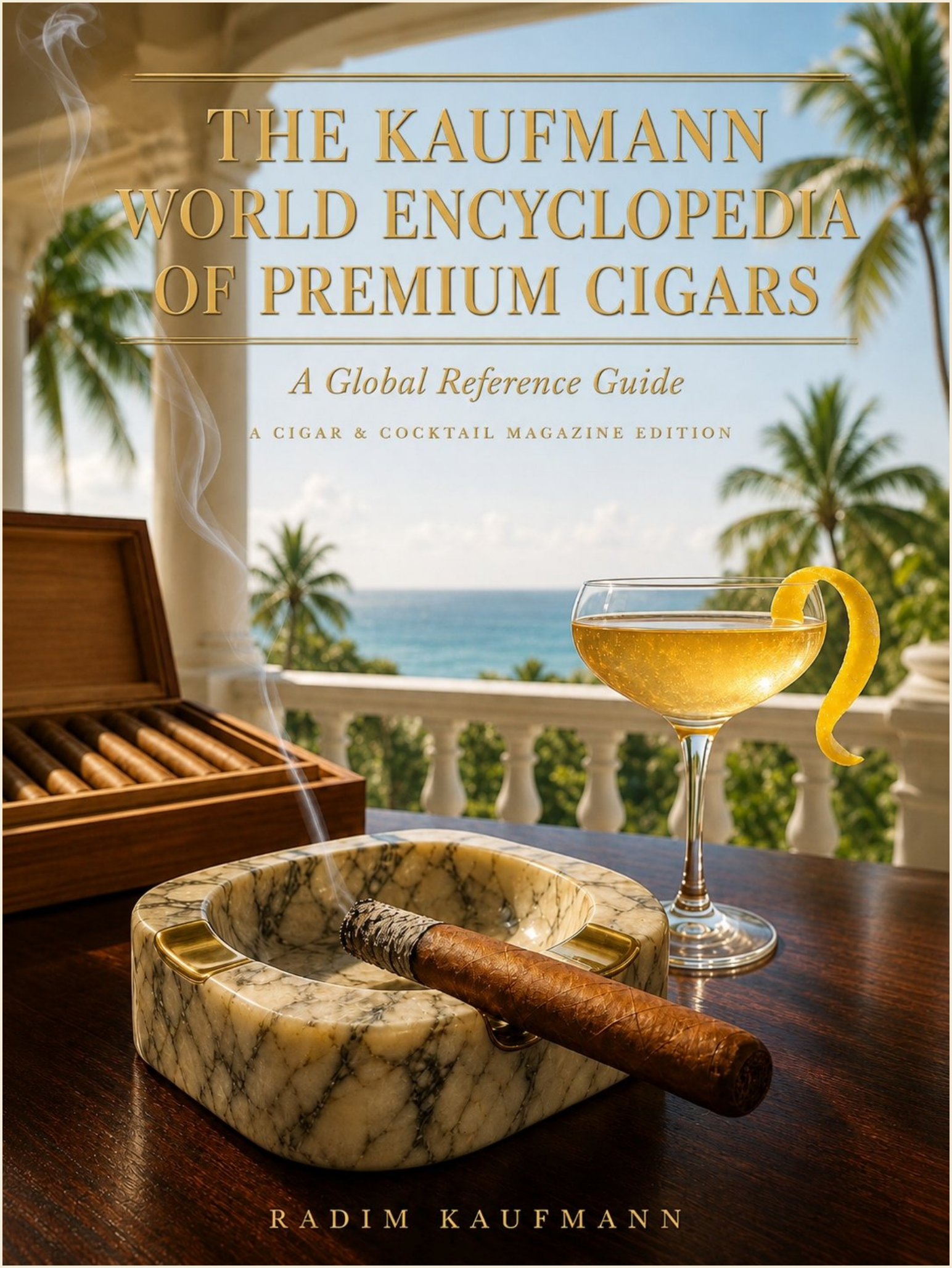
Pro mě doutníky nikdy nebyly o nikotinu. Vždy byly o okamžicích.

A pokud jste otevřeli tento časopis, možná hledáte něco podobného.

Pokud ano, vítejte.

Zapalujte pomalu.
Tady nikdo nespěchá.

— Radim Kaufmann
Šéfredaktor a vydavatel
Miami · leden 2026


THE KAUFMANN WORLD ENCYCLOPEDIA OF PREMIUM CIGARS
A Global Reference Guide
A CIGAR & COCKTAIL MAGAZINE EDITION
RADIM KAUFMANN

Redakční filozofie

„Nejdříve chuť. Prestiž až na druhém místě.“

Tři závazky

Za prvé — poctivá hodnocení. Každý doutník recenzovaný v tomto časopise degustujeme naslepo. Prstýnky sejmeme dříve, než doutníky panel uvidí. Výsledné body platí. Padrón 1964 Anniversary Maduro získal ve slepém panelu tohoto čísla 96 bodů, protože si je zasloužil. Cohiba Behike se do nejlepší šestice nedostala, protože bez odhalené identity na tuto úroveň nedosáhla. Ani jeden výsledek nebyl předem daný. Obojí je prostě to, co se stalo po sejmutí prstýnku.

Za druhé — nezávislost na inzerentech. Žádná značka si nezaplatila umístění v tomto čísle. Žádné společnosti vyrábějící destiláty jsme neslíbili kladnou recenzi výměnou za reklamu na zadní obálce. Měření Kaufmann Pairing Index na těchto stránkách proběhla ještě před jakoukoli debatou o obchodním vztahu a jejich závěry by se nezměnily, ani kdyby takový vztah vznikl. Čtenáři si naši nezávislost mohou ověřit sledováním doporučení napříč čísly — změní-li se data, změní se doporučení. Jsou-li data konzistentní, jsme konzistentní i my.

Za třetí — čas čtenáře. Čas čtenáře luxusního magazínu je nejvzácnější surovinou moderního vydavatelství. Každý článek v tomto čísle jsme redigovali s důrazem na hutnost, nikoli na počet slov. Texty nenafukujeme jen proto, abychom zaplnili stránky. Nehoníme se za čtvrtletními tématy, pokud dané období nepřineslo nic skutečně nového. Nemáme-li k tématu co opravdu užitečného říci, vynecháme je a stránku raději věnujeme lepší fotografii.

Čím odmítáme být

Tento časopis není katalogem novinek. Není reklamním nosičem převlečeným za redakční obsah. Není místem pro diplomatická hodnocení od 88 bodů výše, v nichž každý doutník jakýmsi zázrakem překoná očekávání. Není demonstrací společenského postavení — ani pro šéfredaktora, ani pro značky, ani pro čtenáře.

Je to časopis pro vážného sběratele, který kouří dost dlouho na to, aby věděl, že prestiž není spolehlivá, cena není spolehlivá a jediným spolehlivým soudcem doutníku je jeho chuť ve chvíli, kdy nevidíte prstýnek.

Standard

Kaufmann Cigar Score (KCS v2.1) měří šest dimenzí — konstrukci, tah, chuť, rovnováhu, vývoj a regionální projev. Největší váhu má chuť (35 bodů), protože je emocionálním jádrem kouření doutníku. Rovnováha získává 20 bodů, neboť agresivní doutník, který se v poslední třetině rozpadne, nemůže dosáhnout elitního postavení. Rámec doplňují konstrukce, tah, vývoj a regionální projev. Maximum je 100 bodů. Vše nad 95 vstupuje do kategorie Legendární — zásluhou, nikoli rozhodnutím shora.

Kaufmann Pairing Index (KPI v1.0) uplatňuje stejnou slepou disciplínu na párování doutníků a destilátů. Shoda těla, kontrast sladkosti a harmonie dozvuku. Párování s méně než 80 body označujeme „Vyhnout se“. I tato hodnocení zveřejňujeme. Nejdražší kombinace v tomto čísle (Cohiba Siglo VI + Macallan 18 Sherry Oak) získala 69 bodů. Nevyřadili jsme ji jen proto, že byl závěr nepohodlný. Právě v tom spočívá smysl metodiky.

Náš slib

Můžete nás za tento závazek držet. Zveřejníme-li hodnocení, kterému pozdější data odporují, vrátíme se k němu — a oprava se objeví na těchto stránkách, nikoli někde ukrytá. Stránka oprav na adrese**cigarcocktailmag.com/errata**existuje právě k tomuto účelu. Degustační panel může mít špatný večer. Doutník nemusí být reprezentativním kusem své výrobní série. Když naši práci zpochybní širší soubor dat, reagujeme. Přesně to vyžaduje žurnalistika, která staví chuť na první místo.

Takový je náš standard. Čtěte s tímto vědomím.

— Redakční tým



Vydavatelský tým

Cigar & Cocktail Magazine — Q1 2026

Vedení a spoluautoři

Autor a vydavatel: **Radim Kaufmann**

Šéfredaktor: **Radim Kaufmann**

Spoluautoři: **Claire Whitaker, Spencer Reed, Julian Hartwell, Tessa Monroe, Gavin Rhodes, Naomi Fletcher, Wesley Porter**

Redakce

Vedoucí redakčního provozu: **Erin Caldwell**

Akviziční redaktor: **Camille Foster**

Vedoucí knižní řady: **Audrey Nolan**

Odpovědný redaktor titulu: **Owen Barrett**

Vedoucí rubriky: **Marissa Cole**

Koncepční redaktor: **Nora Callahan**

Stylistický redaktor: **Lydia Shaw**

Jazykový redaktor: **Maya Chen**

Jazykový korektor: **Leah Winters**

Odborné zpracování a výuka

Rešeršér: **Priya Bennett**

Ověřovatel faktů: **Isaac Merritt**

Obrazová podoba

Výtvarný ředitel: **Vera Hollander**

Knižní grafik: **Jasper Vaughn**

Grafik knižních obálek: **Roman Blake**

Obrazový redaktor: **Celeste Rowan**

Ilustrátor: **Hazel Corbin**

Sazba a výroba

Sazeč: **Fiona Ashby**

Vedoucí výroby: **Meredith Sutton**

Specialista na elektronické knihy: **Devin Cho**

Práva, propagace a distribuce

Manažer práv a licencí: **Tara Mendoza**

Kaufmann Creative AI Studio©

Kreativní ředitel studia: **Nolan Pierce**

Výtvarnice návrhů obálek a scén: **Ivy Carver**

Ilustrátorka výukových materiálů: **Lucia Vega**

Specialista na retuš a obrazovou postprodukci: **Felix Archer**

Původní ilustrace a výtvarná koncepce © Kaufmann Creative AI Studio. Autorské údaje a licence převzatých fotografií, reprodukcí a dalších děl zůstávají uvedeny u příslušných děl a v obrazových kreditech této knihy.

Tým vydavatelství

Doplněná tiráž · 17. listopadu 2026