

SADY JSOU PRO NÁS

HLUBOKOU STUDNICÍ ZKUŠENOSTÍ,
říká Jiří Koňářík, který pečuje o jelínkovské ovocné sady



SADAŘ, FARMÁŘ, TECHNOLOG, ALE I MANAŽER, TO VŠECHNO JE KROMĚŘÍŽSKÝ RODÁK JIŘÍ KOŇAŘÍK. VE SPOLEČNOSTI RUDOLF JELÍNEK A.S. MÁ NA STAROSTI STO OSMDESÁT HEKTARŮ OVOCNÝCH SADŮ A K TOMU SEDMDESÁT HEKTARŮ LUK A PASTVIN.

autor: Jan Filgas

foto: Dalibor Glück, archiv RUDOLF JELÍNEK a.s.

Do Vizovic přišel pracovat před čtyřia- dvaceti lety hned po dokončení vyso- ké školy. Ve městě dokonale zakořenil, s rodinou zde už dlouhá léta trvale žije.

A není vyloučeno, že spojení s lí- kérkou bude jediným zaměstnáním v jeho profesním životopise. Péče o ovocné sady švestek, třešní a me- runěk ho totiž maximálně naplňuje.

„Když se úroda vydaří, je to pocit k nezaplacení. Malý zázrak. Protože sklizni předchází dlouhé měsíce tvr-

dé práce, stresů, úspěšnou sklizeň ohrožuje celá řada faktorů, které ji mohou negativně ovlivnit a poznamenat,“ říká Jiří Koňářík.

Poprvé vrátníci vizovické firmy prošel ve svých šestadvaceti letech v roce 1998. Původně nastoupil jako tech- nolog výroby ovocných destilátů. V té době neměla líkérka prakticky jediný vlastní ovocný strom, všechny suroviny k výrobě nakupovala od ex- terních dodavatelů. To se mělo ale začít brzy rychle měnit.

Na přelomu tisíciletí nastal zásad- ní zlom, kdy do společnosti vstoupil stávající většinový majitel a šéf představenstva Pavel Dvořáček.

Pod jeho vedením přišly velké zmē- ny. Nový šéf nabídl vybraným zaměstnancům pozice ve vedení, Jiří Koňářík tak rok a půl poté začal řídit celou výrobu. Společnost se inten- zivně rozvíjela. Nový majitel se začal zajímat nejen o kořeny firmy a rodiny Jelínků, zároveň lidé od „Jelínků“ za- čali společnými silami mapovat his-

torii ovocnářství a výroby alkoholu v regionu i přímo ve Vizovicích.

„V regionu byly v minulosti desítky tisíc švestkových stromů, slivovice se tady vyráběla přes pět století. Švestky se za Rakouska-Uherska vyvážely hlavně sušené do celé Evropy. Bylo tady ohromné množství základní suroviny pro výrobu slivovice a pálenky, vzniklo několik palírenských firem. V jednu dobu tady bylo snad patnáct společností, které vyráběly alkohol. Dokonce tu v minulosti nechyběla ani ovocnářská škola, jejíž absolventi se učili, jak pěstovat ovoce a hlavně švestky. Bohužel přišly dvě obrovské rány, které staletou tradici pěstitelství švestek na Vizovicku výrazně poznamenaly. Ve dvacátých letech minulého století to byly třeskuté mrazy, jejichž následkem padly tisíce ovocných stromů, v padesátých

letech zanechala v sadech podobně devastující účinek virová choroba šarka. Obrovské výsadby se staly minulostí. Zůstaly spíše menší sady, jejich úrodu využívali pěstitelé spíše pro vlastní potřebu. Logicky zmizela celá řada likérek. Majitel Pavel Dvořáček přišel s tím, že bychom se měli k této tradici pěstitelství vrátit a pokusit se ji obnovit ve větším měřítku. Chtěli jsme vzdát hold kraji a Vizovicku,“ líčí Jiří Koňářik.

U historicky první výsadby nových stromů samozřejmě chybět nemohlo. Stalo se tak v roce 2003 poté, co společnost odkoupila pro pěstování ovocných stromů vhodné pozemky nad Vizovicemi v lokalitě Těchlov.

Dnes je na těchto svazích švestkami osázeno téměř šedesát hektarů půdy. A neustále přibývají další hektary, osázené léty prověřenými, ale i novými odrůdami.

Důvodů, proč vizovická společnost chtěla mít vlastní sady, bylo samozřejmě více. Kromě návaznosti na historickou tradici sehrála roli i snaha mít svoji vlastní, opravdu vizovickou slivovici. Takovou, kterou vyrobí z plodů stromů zasazených a vypěstovaných právě ve Vizovicích. Speciální, vyrobenou z jedné jediné odrůdy, která se v daném roce ukáže jako ta nejlepší.

„Jako podstatný vnímáme i fakt, že naše sady jsou důležitým krajinnotvorným prvkem. Vždyť před sto lety rostlo ve Vizovicích více než sedmdesát tisíc ovocných stromů,



na počátku 21. století však už jen zlomek tohoto množství. Sady mají také významnou ekologickou úlohu – například pomáhají zmírnit ztráty povrchových i podzemních vod, zabraňují erozi větrné i vodní, mají mnohem vyšší biodiverzitu než třeba pole a spousta dalších. Výsadba stromů tak pomáhá mírnit dopady současných klimatických změn,“ zdůrazňuje Jiří Koňářik.

V budování sadů pokračoval coby výrobní ředitel dalších deset let. V letech 2014 a 2015 společnost RUDOLF JELÍNEK dotáhla do úspěšného konce jednání o koupi dalších pozemků pro nové sady, převzala již zavedenou ovocnářskou firmu a vysadila další hektary nových sadů.

Pro Jiřího Koňářika tato expanze přinesla zásadní změnu. Bylo zřejmé, že skloubit důslednou péči o firemní

sady s každodenní kontrolou výrobního procesu není dlouhodobě udržitelné. Řízení výroby předal kolegovi a začal se na plný úvazek věnovat jen sadům.

Nikdy toho nelitoval. Ba právě naopak. Nároky na řízení výroby se postupně zvyšovaly, firma každým rokem rostla, přicházely nové projekty, větší nároky na investice a finance. Přechod z ryze manažerské pozice do sadů bral Jiří Koňářik jako velkou výzvu a možná tak trochu návrat k tomu, co vlastně vystudoval.

„Už když jsme vysadili první stromy, tak mě to ohromně naplňovalo. Je úžasné, když se vám podaří z pole, louky nebo křovinami a plevellem zarostlého pozemku udělat krásný ovocný sad. Těšíte se, jak začnou stromy rodit. Něco takového ve výrobě prostě nezažijete. Jsem velmi

rád, že jsem dostal tuto příležitost se o sady starat a věst je. Nejsem zavřený v kanceláři, jsem v každodenním kontaktu s přírodou, můžu vnímat, jak se střídají roční období, jsem v sadech více spjatý s tím, co se venku děje, a to mě baví, a vlastně naplňuje. Myslím, že úplně stejně to vnímají i ostatní, kteří hospodaří v přírodě. A to platí navzdory tomu, že v sadech nebo na polích ani náhodou. Právě to je ale krásné a zajímavé. Blízkost přírody je neuvěřitelně silná, člověk si aspoň uvědomí, že nemůže řídit všechno. Mám díky tomu určitou pokoru a vědomí, že řadu věcí sice ovlivnit umíme, ale možná ještě více aspektů prakticky vůbec,“ popisuje Jiří Koňářik.



S výjimkou prosince a ledna vyžaduje jeho práce prakticky nepřetržitý záprah. Má na starosti dvě firmy. RUDOLF JELÍNEK sady s.r.o. a BIOSADY s.r.o. Nejde ryze o péči o sady a ovocné stromy. Do portfolia totiž patří také Ranč v Kostelanech s několika koňmi, obhospodařování luk a polí, a samozřejmě s tím spojená senoseč.

Co se sadů týká, blíží se Jiřím Koňářikem kontrolovaná výměra ke 180 hektarům, z toho téměř sto hektarů se švestkovými stromy ve Vizovicích, Lípě, Kostelanech a Ludkovicích, šedesát pět hektarů meruňkových sadů u Starovic a Velkých Němčic, čtrnáct hektarů zabírají třešňové sady v Kostelanech. A k tomu dalších sedmdesát hektarů luk. Celkem je to přes dvě stě hektarů zemědělské půdy.

Podrobný výčet operací, které musí jeho tým v sadech během celého roku provést, by potřeboval možná několik dalších stránek magazínu. Začíná ještě v tuhé zimě, kdy je třeba stromy prořezat a proštíhat, v předjaří přichází první ošetření, poté na jaře hnojení, jakmile stromy začnou kvést, nastávají starosti se zajištěním opylení a samozřejmě ošetřování proti škůdcům a chorobám v průběhu celé sezóny. Může se zdát, že když stromy zdárně odkvetou a nepoškodí je mráz, je vyhráno. Tak to ale zdaleka není.

„Kdepak. Rizik, která mohou dobrou úrodu zhatit, je opravdu moc, není to jen mráz. Bojujeme s různými škůdci, chorobami, i během dozrávání hraje obrovskou roli počasí. Protože v sadech nemáme umělou závlahu, je velkou hrozbou dlouhotrvající sucho,

protože v takovém případě se stromy plodů předčasně zbavují. Letní bouřky mohou přinést ničivé kroupy. Naopak, když je delší doba větrná, deštivé počasí a velká vlhkost, také to není dobré, protože klidně i polovina plodů může být napadena houbovými chorobami. I to je důležité sledovat a případně zasáhnout. Dalším rizikem jsou špačci, hejno dokáže třešňový sad kompletně vyčistit během krátké chvíle. Je to bohužel permanentní nerovný soubor. Příroda je jednoduše mocnější a nelze jí prostě poručit. Během sezony sleduji předpověď počasí nonstop. Když se podaří sklídit slušnou úrodu, je to velká sláva,” říká Jiří Koňářik.

Za dlouhých roků pamatuje léta vydatná i vyloženě bídná. Asi nejhorším v téměř dvacetileté historii vizovických sadů byl loňský rok, kdy stromy

stihala jedna rána za druhou. Nejprve to byly mrazy, potom v období květu chladné a deštivé počasí, kvůli kterému nebyly stromy dostatečně opylené. Násada plodů byla logicky malá, dozrála jen asi pětina průměrné produkce. Byl to obrovský propad, který, kdyby se opakoval třeba dva roky po sobě, by mohl přinést ohromné ztráty.

Letošní rok zatím vypadá mnohem lépe. Mráz poškodil jen meruňky, u kterých se to ale stává rozhodně častěji než třeba u švestek nebo třešní. Meruňky i vinou změny klimatu kvetou mnohem dříve než třeba před třiceti lety. Zatímco tehdy se dostávaly do květu kolem poloviny dubna, v posledních letech není výjimkou, že první meruňkové stromy kvetou už v polovině března. A v takovém období nejsou ranní mrazy rozhodně

ničím výjimečným. V současné době se během pěti let podaří dotáhnout meruňky k úspěšné sklizni dvakrát, maximálně třikrát.

Na otázku, zda se vůbec společnosti RUDOLF JELÍNEK vyplatí mít vlastní sady, když by bylo levnější ovoce nakoupit, má vizovický sadař jasnou odpověď.

„Pro nás mají naše sady obrovskou cenu a hodnotu. Nevyčíslitelnou. Navracíme sady do Vizovic i na další místa. Všechno nelze řešit přes peníze a přepočítávání. My jsme díky sadům získali ohromné zkušenosti a znalosti. Pomohlo nám to v jednání s našimi dodavateli ovoce. Když jsme před lety jednali o odkupu ovoce, vystupovali jsme jako obchodníci. Dnes si troufnu říci, že jsme pro sadaře a naše do-

datelce díky zkušenostem z našich sadů rovnocenní partneři. Řešíme detaily, které jsme dříve ani nevnímali. Výkup ovoce jsme posunuli díky sadům na úplně jinou úroveň. Sady jsou pro nás hlubokou studnicí zkušeností. A rozhodně jsou důležité také výnosy ze sadů, které zajišťují sice malou část surovin potřebných pro výrobu, ale ne úplně zanedbatelnou. Zažili jsme i roky, kdy švestky v Evropě moc nebyly, ale my jsme v našich sadech něco měli. Takže tím snižujeme riziko, že ve špatném roce nenakoupíme žádné ovoce,” dodává Jiří Koňářik.

Ročně potřebuje vizovická líkérka zhruba pět tisíc tun ovoce, hlavně švestek. Z vlastních sadů vyprodukuje kolem patnácti procent tohoto objemu. Zatím rekordní byl rok 2018, kdy sklizeň přinesla 840 tun švestek. Srov-



návat výnosy v jednotlivých letech je ale velmi ošidné, pokaždé plodí nové a nové stromy, které Jiří Koňářik se svým týmem permanentně vysazují nebo také nahrazují novými stromy

už přestárlé. Každý rok se tak počet stromů, které jsou v plné plodnosti, liší.

Zbytek ovoce pro výrobu destilátů musí společnost koupit od ovoc-

nářských firem. Do Vizovic často vozí svoji úrodu i menší sadaři. Výjimkou nejsou ani takoví, kteří švestky přivezou ze svých sadů na vozíku za osobním autem. Seznam stabilních dodavatelů, na které se mohou ve Vizovicích spolehnout, čítá až padesát firem, především sadařů z Česka a Slovenska.

Sklizeň je zcela logicky pro sadaře obdobím, na které se nejvíce těší. Jiří Koňářik výjimkou není. A pranic nevdává, že právě před sklizní přichází čas největších stresů, jestli počasí na poslední chvíli nepřinese nedařlou pohromu, která by mohla celoroční úsilí zhatit.

Jednoduché není ani sehnat potřebný počet brigádníků a sezónních pracovníků. Na sklizeň jim firma potřebuje kolem sedmi desítek

a v posledních letech je nábor čím dál obtížnější. Pravidelně tak nabízí letní brigádu studentům nebo sezónní práci dělníkům ze zahraničí, převážně ze Slovenska.

„Ten pocit, když se podaří ovoce sklídit, je velká euforie. Na tuto chvíli se všichni sadaři těší. A pokud se podaří dopěstovat tak, že je sklizeň dobrá v objemu, chuti i kvalitě, je naše radost dvojnásobná. Vědomí, že navzdory všem rizikům se práce podařila, je ta nejlepší odměna,“ do- dává Jiří Koňářik.

Otázka, kterou odrůdu švestek pro specifické prostředí Valašska považuje za nejvhodnější, na jeho tváři vykouzlí úsměv. Dostává ji totiž pořad a pořad dokola. Tazatele obvykle ne úplně uspokojí. Protože jasná odpo- věď neexistuje.

„Stejný dotaz jsem slyšel snad už tisíckrát. Snažím se lidem vysvětlit, jak ohromně komplexní problematika to je. Ano, jsou odrůdy méně a více vhodné, ale žádnou nelze zatratit. Jednotlivé odrůdy mají odlišné požadavky na pěstování, záleží na péči, kterou stromům sadař věnuje, na konkrétním místě výsadby, na sklonu svahu, expozici, na tom, jestli jde o údolí, třeba mrazovou kotlinu nebo svah, také jaké tam převažují větry, některé odrůdy jsou náchylnější na některé choroby, jiné potřebují více slunce. Aby mohl člověk erudovaně poradit, potřebuje všechny tyto informace a ani potom není úspěch garantovaný. Protože do hry vstupuje faktor počasí, které nikdo neovlivní, a každá odrůda reaguje na povětrnostní podmínky a počasí trochu jinak. Pokud i skvělou odrůdu vysadíte do nevhodného prostředí, nemůže to dopadnout moc dobře. Na finální

JIŘÍ KOŇAŘÍK

- Narodil se 17. 9. 1971 v Kroměříži.
- Vystudoval Masarykovu univerzitu v Brně, obor systematická biologie a ekologie, absolvoval také Vyšší odbornou školu v Bzenci, obor potravinářská technologie se zaměřením na výrobu nápojů.
- Po dokončení studia nastoupil do společnosti RUDOLF JELÍNEK ve Vizovicích coby technolog výroby, poté několik let vedl celou výrobu.
- Od roku 2003 řídil také výsadbu nových sadů ovocných stromů společnosti a od roku 2016 se sadům věnuje naplno.
- Je ženatý, s manželkou Katarínou vychovávají tři děti, Adama (18 let), Daniela (17 let) a Julii (10 let).
- Ve volném čase se věnuje myslivosti, včelařství, stará se o deset včelstev, chodí po horách, v zimě lyžuje a v létě si čistí hlavu na motorce zn. JAWA.

podobu slivovice má samozřejmě také vliv, v jaké fázi ovoce sklídíte, jak ho zpracujete, kde ho necháte kvasit, kdy ho necháte vypálit a potom, jak dlouho ho necháte zrát. Nicméně, abych řekl i nějaké naše zkušenosti. Mezi odrůdami, které jsou častěji hodnoceny velmi dobře, se nám během let nejvíce osvědčily Stanley, Gabrovská, Pre-senta, Haganta, Čačanská rodná, ale jak říkám, v sadech máme třicet odrůd švestek a každá má svo-

je. Jako každému člověku chutná něco jiného, tak právě těchto třicet odrůd může nabídnout třicet chutí. Každý si nakonec musí najít tu svou chuť a vlastně i odrůdu,“ uzavírá Jiří Koňářik.



ODRŮDOVÁ, ZLATÁ, VIZOVICKÁ, STAROVICKÁ: TO JSOU TRUMFY OD JELÍNKŮ

ZLATÁ VIZOVICKÁ SLIVOVICE

V roce 2008 sklídili jelínkovští sadaři z vizovických strání první, panenskou úrodu dvaceti pěti tun švestek devíti odrůd, které odděleně vydestilovali a vybrali tři nejlepší. Jejich kupáž vytvořila základ první vizovické slivovice ročník 2008. Destilát následně uložili ke zrání a po dobu přesně jednoho roku v něm nechali macerovat sušené švestky. A od té doby to takto dělají každý rok. Díky dlouhodobému zrání sušené švestky do slivovice uvolní obrovské množství vůně, chuti a především sladkosti, kterou cítíte v každém jejím doušku. Na trh každoročně uvádí 5 004 ks této exkluzivní pálenky.

ODRŮDOVÁ SLIVOVICE

Od roku 2009 své portfolio doplnili o jednoodrůdovou vizovickou slivovicí. Každý rok vyberou hodnotitelé odrůdu švestek z vizovických sadů, ze které se povedl nejlepší destilát. Výběr daného ročníku provádí Spolek přátel Jelínkovy slivovice. Během každoroční listopadové zajišťky proběhne v areálu společnosti RUDOLF JELÍNEK vyhodnocení nejlepší odrůdové slivovice z vzorku pěti či šesti destilátů. Té je v dalším roce stočeno minimálně 5004 lahví, ideálně ale v množství takovém, kdy poslední dvě číslice označují daný ročník. Slivovice z daného ročníku se na trh dostane vždy začátkem března, tedy dva kalendářní roky po samotné sklizni. Název je vždy ve formátu Vizovická slivovice, ročník, odrůda. Zatím poslední takovou je Vizovická slivovice 2020 Stanley.

STAROVICKÁ MERUŇKOVICE

Od roku 2013 obhospodařuje společnost RUDOLF JELÍNEK i meruňkové sady na jižní Moravě, konkrétně ve Starovicích a Velkých Němčicích. Z odrůd zde převažuje Velkopavlovická. Destilát z těchto meruňek zamířil poprvé na pulty v roce 2019 pod názvem Starovická meruňkovice 2018. Limitovaná edice prémiové meruňkovice je vyrobená z výhradně ručně sbíraných meruňek. Charakterizuje ji zlatá barva získaná díky zrání v sudech z meruňkového dřeva, nádherná vůně a jemná ovocná chuť. Pro svou sladkost a nádhernou vůni doplněnou o výjimečné barvy připomínající proslulý kraj jižní Moravy se stala opravdu oblíbeným destilátem nejen samotných majitelů, ale i lidí, kteří se jí nemohou nabažít. Vyrobeno bylo pouhých 363 lahví a všechny už mají své majitele. Stejný osud potkal i další dva ročníky – Starovická meruňkovice 2019 a Starovická meruňkovice 2021.

VIZOVICKÁ LIKÉRKA MÁ VE SVÝCH SADECH TŘI DESÍTKY ODRŮD ŠVESTEK, NEJVĚTŠÍ PROCENTO PLOCHY ZABÍRÁ DEVĚT HLAVNÍCH ODRŮD, KTERÉ JSOU ZÁSADNÍ PRO VÝROBU VIZOVICKÉ SLIVOVICE. BONUSOVÝMI JSOU PAK SADY TŘEŠNÍ V CHŘIBSKÝCH KOSTELANECH A MERUŇEK A VE DVOU MORAVSKÝCH LOKALITÁCH. OVOCE ZPRACOVÁVAJÍ PO JEDNOTLIVÝCH ODRŮDÁCH. KVALITA I KVANTITA PAK ROZHODNE O OSUDU JEDNOTLIVÝCH SADAŘSKÝCH PÁLENEK.

www.vizovickaslivovice.cz

KOSTELANSKÁ TŘEŠŇOVICE

V roce 2014 založila společnost RUDOLF JELÍNEK třešňový sad v Kostelanech nedaleko Kroměříže. První nepříliš bohatou úrodu z rozlohy čtrnácti hektarů sklídili v roce 2020. Pro region typické pozdní odrůdy tmavých třešní dosahují ideální zralosti a cukernatosti. Vyřezávaný třešňový kvas s peckami podstupuje trojstupňovou destilaci a před stáčením do lahví zraje nejméně rok v nerezových tancích, díky čemuž dochází k sladění chuti a vůni a celkovému „zakulacení“.

VIZOVICKÁ JADERNIČKA

Do rodiny sadařských pálenek z vlastního ovoce dále patří i vizovická jadernička z prastaré odrůdy jablek Moravská jadernička. Ta byla vydestilována v roce 2015 a následně uložena do dubového sudu. Ovoce je pro tuto pálenku zpracováno specifickým způsobem. Polovinu destilují klasicky jako kvas, z druhé poloviny připraví mošt, který nechají následně zkvasit. Ten poté destilují. Oba destiláty potom smíchají a dají zrát do dubových sudů, ve kterých předtím zrála whisky.

SINGLE CASK EDICE

Single cask edice jsou experimentální řadou prémiových destilátů z vlastních sadů uváděných na trh od roku 2020. Základem každého experimentu je odrůdový ročníkový destilát, se kterým po řadu let vizovičtí mistři pracují, přemýšlí, jak ho chuťově posunout ještě dál, jak dosáhnout mimořádné a neopakovatelné chuti. Jednou z možností je zrání v pečlivě vybraných, specificky definovaných sudech. Výsledkem jejich úsilí jsou výrazně limitované řady mimořádné produktů, které stáčí do půllitrových lahví.

