



PALÍRNY WHISKY V ČECHÁCH, NA MORAVĚ A VE SLEZSKU

Tady začíná saga Rudolfa Jelínka, Vizovice.

V osmdesátých letech 19. století procestoval Alfred Barnard z londýnské Harper's Weekly Gazette Spojené království, aby napsal knihu The Whisky Distilleries of the United Kingdom. Inspirovala nás k seriálu, jehož cílem je zmapovat palírny whisky Království českého, Markrabství moravského a Velkovévodství slezského.

5. RUDOLF JELÍNEK, a. s., Vizovice

GOLDCOCK™, česká single malt whisky vypálena v roce 1992, naplněná do láhví o šestadvacet let později a představená na trhu v roce 2018 jako hold stému výročí vzniku Československé republiky v dávkovém boxu s portrétem T. G. Masaryka, by nejspíš překvapila našeho prvního prezidenta, který byl zapřísáhlým abstinentem, ale sotva překvapila dvě stovky jejich šťastných majitelů, protože značka v té době byla dávno ukotvená v jejich zorném poli. Typická láhev, která předcházela té současné, jež je širší v ramenou, a dobře známá grafika etikety nenechávaly nikoho na pochybách, že se jedná o autentický produkt. Ale přece jen tu bylo cosi v pozadí, co je potřeba objasnit.

Na trase Dolany-Těšetice-Vizovice

V roce 2005 se za moravskou Likérkou Dolany a její pobočkou Těšetice zavřela opona. Technologické zařízení bylo ke koupi a sudy zrajících destilátů šly do dražby. Management akciové společnosti RUDOLF JELÍNEK, Vizovice, nad příležitostí, která se hned tak nenaskytne, nezaváhal, zajistil si právo mj. na značku GOLDCOCK™ a nastalo velké stěhování. Jeho patrně nejvýznamnější položku tvořily tři tisícovky téměř třisetlitrových sudů, jejichž obsah přečerpaný pod dohledem celníků do cisteren zamířil na jih. Prázdné sudy následovaly v kamionech. Ve Vizovicích je znovu naplnili, část výhodně prodali, část, na kterou si na základě posouzení kvality vsadili, uložili k zrání.

V současné době zbývají ve vizovické „whiskárně“ čtyři sudy GOLDCOCK™ z roku 1995 a dvacet sudů z roku 1999. Ale v podnikové prodejně je láhví s touto značkou podstatně více.

Přidružená výroba?

Firma RUDOLF JELÍNEK, Vizovice, za déle než století své existence proslula jako producent především ovocných destilátů, takže když tu v roce 2008 vypálili

první litry vlastního sladového destilátu určeného pro tříleté a dvanáctileté zrání sladové whisky GOLDCOCK™, mnozí aktivitu chápali jako „přidruženou výrobu“, pojem známý z učebnic ekonomie socialismu, a hořekovali nad činem, který nikdy neměl s její činností nic společného. Mýlili se.

Přísloušnou první vlaštovkou – ale v rámci rodiny – byla zřejmě VIZO Whisky, známá z plakátu pálenice Vladimíra Jelínka, Rudolfova bratra, z třicátých let.

Po dlouhé pauze pak Jan Goldhammer cituje ve svém Lexikonu nápojů z roku 1976 zadní etiketu láhve skotské whisky Wild Cat, kde se uvádí: „Upraveno a plněno v závodě Sloko, n. p., R. Jelínek, Vizovice.“ Jednalo se o řez skotské whisky Rose of the Clyde a jemného – předpokládejme, že obilného – lihu v poměru 4 : 6. (Dostala se na domácí vánoční trh právě před padesáti lety!)

Prospekt Slováckých konzerváren Uherské Hradiště věnovaný produkci této firmy rovnou přináší snímek další whisky, Golden Arrow, jež byla „vyvinuta firmou Bols pro Československo z originálního dováženého polotovaru“. Prospekt vyšel někdy v osmdesátých letech minulého století. Z publikací je zřejmé, že v obou případech působil vizovický podnik spíš jako „montovna“.

Za vlastní produkci krátce vykročil v letech 1973 až 1974, kdy vznikla whisky Ascot House a pak po oné epizodě roku 2008 a znovu 2014, definitivně pak v roce 2016; od toho roku zde destilují v kotlích periodické destilace značky Arnold Holstein whisky rok co rok. Výrobní ředitel firmy Petr Mareček, který řídil kdysi exodus dolanských sudů do Vizovic, se netají přínosem této činnosti pro palírnu: „Od konce léta do přelomu ledna a února destilujeme ovoce. Pak naváže borovička a nebytí whisky, museli bychom dočasně využít tým palírny jinak. Díky whisky protáhne me sezonu i o dva měsíce.“

Whisky vábí nové zákazníky

Obchodní a marketingový ředitel Mirek Motyčka razantně odmítá myšlenku, že whisky je ve Vizovicích jakousi „one man show“, a zdůrazňuje, že jde o výsledek týmové spolupráce. Pokud jde o výsledek, má bezpochyby pravdu. Pokud jde o programové vykročení do světa whisky, pak těžko může popřít, že někdy před šesti lety to byl on, kdo docenil nastupující trend zájmu o limitované edice zrajících destilátů, zejména whisky. Většina produkce se dnes rozprodá, sotva se objeví na webových stránkách firmy, pozoruhodných titulů přibývá – v poslední době GOLDCOCK Rye nebo úchvatná ročníková GOLDCOCK Peated ročníku 2016, která dozrávala v sudech po skotské sladové Springbank – a projevuje se ještě další přínos kategorie whisky.



Miroslav Motyčka, spiritus agens GOLDCOCK

„Produkce whisky nám přivedla nové zákazníky, kteří na ovocné destiláty a borovičku neslyšeli,“ připouští Mirek Motyčka a pak po krátkém zaváhání doplní: „Řekli jsme si před šesti lety, že máme kvasné tanky, destilační zařízení, sudy a víme jak na to. Tak proč to s whisky nezkusit.“

A ono to vyšlo...

TEXT ALEX MIKŠOVIC • FOTO ARCHIV

Ve skupenství tekutém GIN OD LESA



„Civilizace začíná destilací,“ nechal se kdysi slyšet americký spisovatel William Faulkner. Nositel Nobelovy ceny za literaturu by tedy měl jistě radost ze současného rozkvětu destilátů všeho druhu, možná vůbec největší z rozmachu ginu, jenž k jeho generaci neodmyslitelně patří.

Vzestup jalovcové pálenky, který začal nenápadně před nějakými deseti, možná patnácti lety, dnes ilustrují do výšin mířící diagramy prodeje. Svou roli v tom hraje určitě generační obměna barových hostů na jedné straně, rychlé zhodnocení investic do destilačních zařízení plus absence zrání na straně druhé. Ale je tu ještě strana třetí: kreativita výrobců.

Otevřel jsem si nedávno lahvičku – skutečně lahvičku, o obsahu dvacet centilitrů – opatřenou etiketou GIN OD LESA s upřesněním Moravian Dry Gin. V jejím středu větvičky šípku, borůvčí a květ tužebníku. Pětačtyřicet procent objemových alkoholu avizovalo, že je to destilát pro dospělé. Taky že ano. Po prvním doušku jalovcové patro ustupuje decentně do pozadí a vytváří prostor pro méně obvyklá aromata a chuťové stopy mj. máku a šípku, ke všemu v prostředí příjemné olejnaté textury. Je to gin, který se nedá jen pít, o něm se musí přemýšlet. Není divu. Gin mají na svědomí Lukáš Navrátil a Jiří Omelka, dva někdejší globální manažeři ze světa informačních technologií, kteří se rozhodli vrátit k životu bez obligátních stresů.

Lukáš je profesionální houbař, jehož znalost lesa (www.odlesa.cz) se promítla do výběru bylin a koření, tzv. botanicals. Vůbec by mě nepřekvapilo, kdyby se jednou v jejich paletě nějaká ta houba objevila. A Jura Omelka? Ale to je přeče palič z Těšetic.

Barový kalendář na LISTOPAD

1. V Jefferson County, New York, se narodil Jerry Thomas přezdívaný profesor, autor historicky první barmanské příručky – How to Mix Drinks. (1830)



3. V Pine Woods, stát New York, se narodil David Augustus Embury, autor The Fine Art of Mixing Drinks, podle někdejšího prezidenta International Bartenders' Association Jana van Hageny „one of the best books ever published“. (1886)

5. Do tisku byla odevzdána nejstarší písemná zmínka o šampaňském ve Velké Británii publikovaná v Butlerově Hudibrasu. (1663)



16. Alexander Samuelson, návrhář Root Glass Company ve městě Terre Haute (Indiana), navrhl láhev Coca-Coly; tento den byla patentována. (1915)

18. Traduje se, že Jenny Churchill uspořádala dinner v Manhattan Clubu pro Samuela Jonese Tildena, čerstvého guvernéra města New York. Při této příležitosti byl údajně podáván poprvé Manhattan Cocktail – žitná whiskey, vermouth rosso, bitters, koktejlová třešnička. (1874)

22. Od tohoto dne je povoleno vyvážet skotskou sladovou whisky (single malt Scotch whisky) výhradně v láhvích opatřených předepsanou etiketou. (2012)

26. New York Bar, nyní Harry's New York Bar, zahájil činnost na své neměnné adrese Paříž, rue Daunou 5. (1911)



Koktejl ve znamení Štíra JOURNALIST

Jen se vám to bude hodit, požádejte barmana, aby do vychlazené míchací sklenice odměřil 2 centilitry ginu, po centilitru suchého a červeného vermutu, přidal po dvou střících cointreau a čerstvé citronové šťávy a střík Angostury Aromatic Bitters, promíchal všechno padesáti otáčkami barové lžičky (to je rada člena světového barmanského gangu Dale DeGroffa, který se kdysi postaral o věhlas Cosmopolitanu, když ho namíchal Madonně), a tento Journalist cocktail nalil přes barové sítko do ledové koktejlové sklenky.

Koktejl je součástí úctyhodného dědictví po našich barových předcích, jejichž výrazná osobnost, Harry Craddock, recepturu zaznamenal v roce 1930 v The Savoy Cocktail Book. Ten drink je jemně aromatický a dokonale chuťově vyvážený a silný jako buldozer. Po prvním si možná dáte repete, po třetím se pod vámi země rozhoupá jako loďka v bouři. Ono vám to ale nehrozí.

Řada barmanů je totiž s koktejlou klasičkou „na štíru“. Jedni ji „ignorují z neznalosti“, druzí protože se zhlédli v tzv. signatory cocktails, jejichž receptury znají jen oni sami, drinků často s vyšším obsahem cukru, ovocných šťáv a přezdobených jak vánoční stromeček, z přísad, které uklohnili kdesi u sporáku, doničili dýmem z elektronického vaporizéru a ozdobili na troud upečeným plátkem pomeranče.

Mašlička na dřívku sklenky je z kousku víkendové přílohy Financial Times z úcty k sloupkaři Richardu Godwinovi, který barmanům-umělcům před pár lety připomenul: „Míchání koktejlů ve skutečnosti není umění. Je to řemeslo.“