



VYPÁLIT! Ve Vizovicích vědí, co s ovocem

Miroslav Motyčka, obchodní a marketingový ředitel společnosti Rudolf Jelínek, mezi destilačními kotli.

Foto PRÁVO – Petr Horník (5)

Nejen k masopustním oslavám patří něco ostřejšího na povzbuzení a zahřátí. Vizovická společnost Rudolf Jelínek vyrábí destiláty už více než 120 let a je dnes jedním z největších výrobců pálenek

na světě – vyváží do třiceti zemí, například i do Nigérie. Navíc poslední dvě desetiletí pečuje

o více než 200 hektarů vlastních ovocných sadů. Jiří Sotona

Teplota se drží kolem nuly, ve vzduchu poletuje sníh, ale já mám neodbytný pocit, že cítím čerstvé ovoce, konkrétně hrušky. Když se zeptám Miroslava Motyčky, obchodního a marketingového ředitele společnosti Rudolf Jelínek, jestli je to možné, pobaveně odvětí: „Ne, není.“ To ale neznamená, že v zimních měsících na žádné ovoce v areálu firmy nenarazíme.

Výroba pálenek je celoroční práce a ve vizovické části Razov, což je zkratka někdejšího Rolnického akciového závodu ovocnářského Vizovice, zpracují každý rok několik tisíc tun různých plodů. Sezónu ovoce obvykle končí v únoru nebo v březnu, po něm přichází na řadu borovička, te-

dy pálenka z plodů jalovce, a pak česká whisky z ječmene.

„Tady už byste nějaké ovoce mohl cítit,“ poznamenává náš průvodce, když vstoupíme do prostoru kvasírny. Místo domnělých hrušek tu ale voní švestkový kvas. Slívy, slívky, trnky nebo kadlátko, jak se nářečně označují plody slivoně švestky neboli švestky domácí, jsou asi tím prvním, co si člověk představí pod pojmem ovocná pálenka.

Na jihovýchodní Moravě se jim díky vhodným klimatickým podmínkám vždycky dařilo, takže i v produkci firmy hraje slivovice prim. Na jednu typickou láhev ve tvaru budíku o objemu 0,7 litru

je potřeba přibližně 200 kusů modrých plodů. V loňském roce jich firma zpracovala necelých pět tisíc tun. „Nadpoloviční většina pochází z Česka a Slovenska, zbytek ze zahraničí – Balkánu, Rakouska, Polska, ze střední a východní Evropy, kde je toto ovoce skutečně doma,“ přibližuje Miroslav Motyčka.

„Náskok slivovice se ale za posledních deset let výrazně zmenšil. Hruškovice už se dostala na 80 procent jejího objemu,“ prozrazuje a vyvrací domněnku, že co hodně roste, se i hodně pálí. „Nejvíce se v Česku pěstují jablka, ale ta jdou na konzum nebo na jiné zpracování. Jablkovice je u nás zcela okrajová záležitost.“ →

Právě jablka sem tak trochu z nouze dovezla na destilaci, lidově řečeno vypálení, rodina Semelových z Luhačovic. „Sezóna byla na švestky loni špatná, na jablka dobrá, takže máme jenom jednu bečku švestek a čtyři jablek,“ prozrazuje Jana Semelová, která přijela s manželem a synem.

Zákazníci mohou využít pěstitelskou pálenici

Součástí areálu společnosti Rudolf Jelínek je totiž i pěstitelská pálenice, kde si zákazníci mohou nechat vydestilovat nápoje pro vlastní potřebu. „Na léčení, když začíná chřipka, nebo jako prevence covidu,“ svěruje se zákaznice, jak tekuté ovoce užívá. Část podle jejich slov spotřebují doma, část rozdávají jako dárky. „Něco se vypije na oslavách nebo na grilovačkách,“ dodává syn Karel.

Miroslav Motyčka na poznámku o neúrodě švestek říká, že výsledky se hodně liší podle regionů. „My jsme měli tady ve Vizovicích druhou nejlepší sklizeň v celé historii našich vlastních sadů.“

Výroba pálenek má na Zlínsku několikasetletou tradici, příběh podniku se ale píše od roku 1894. Vazby s židovskou rodinou Jelínků, která podnik ve 20. letech minulého století koupila, však byly přetrhány už během 2. světové války, kdy nacisté většinu jejich členů zavraždili v koncentračních táborech, a definitivně pak při komunistickém znárodnění.

Jméno Rudolfa Jelínka jakožto obchodní

značka a pocta někdejšímu majiteli se však na etiketách udrželo. Dnes je česká akciová společnost jedním z největších výrobců ovocných pálenek na světě, zaměstnává 140 lidí, z toho zhruba polovinu přímo ve Vizovicích, a vyváží do přibližně třiceti zemí. Významným trhem jsou Spojené státy, loni se obnovily dodávky do Japonska, ale české pálenky koupíte třeba i v Nigérii.

Pozor na pecky!

Areál vizovické pálenice stojí po celou dobu na stejném místě. Před několika měsíci se firmě podařilo odkoupit sousední Valčíkův mlýn, jenž byl v minulosti jeho součástí. Razovský areál je díky tomu sjednocen, stejně jako před 120 lety. „Možná v něm zřídíme hotel, který nám tu docela chybí, nebo z něj bude prostor pro zážitkovou muzejní expozici,“ uvažuje Miroslav Motyčka.

Firma se dlouhodobě snaží o propagaci celého oboru, proto je součástí výrobního závodu návštěvnické centrum a prohlídkový okruh. Před čtyřmi lety „expandovala“ i do Prahy, když na Malé Straně otevřela interaktivní Muzeum slivovice, kde i abstinenci může pocítit výrobu destilátů doslova všemi smysly. Umístění v hlavním městě je příhodné nejen kvůli turistickému ruchu. „Z hlediska prodejů je Praha naším nejsilnějším regionem.

Asi to má logiku, protože je tam nejvíce lidí a nejvíce peněz,“ říká náš průvodce.



Ačkoliv kvasírna pojme 3000 tun ovoce, firma by ji ráda rozšířila.

Kvasírna, kde jsme se schovali před chladným počasím, je vlastně druhou fází výroby destilátů, avšak ta první – příjem ovoce – s ní bezprostředně sousedí. Švestky či jiné plody obvykle dorazí ve stohovatelých hnaných nádobách, takzvaných boxpaletách, které se vyklápí do příjmové vany. „Šnekovým posuvníkem se dostanou do druhé vany, přitom jsou rozmělněny, ale ne rozdrčeny. Pokud bychom pecky poškodili, destilát by byl hořký, protože obsahuje tuk a hořký kyanid draselný, což je jed. Není ho ale tolik, aby vás otrávil. Mohlo by vás ale otrávit, že slivovice nebude tak dobrá,“ popisuje Miroslav Motyčka.

Teplou z ovoce vytápí halu

Pomocí čerpadla je pak ovoce dopraveno do kvasných kádí v sousední hale. Tam se do práce pustí kvasinky, což podle druhu ovoce a okolní teploty zabere obvykle několik týdnů.

V kvasírně je příjemně navzdory tomu, že není vytápěná. Vedlejšími produkty činnosti kvasinek, které přeměňují z kvasitelné cukry na alkohol, jsou totiž oxid uhličitý a teplo. „Přestože venku mrzne, tady uvnitř neklesne teplota pod deset stupňů,“ zmiňuje Miroslav Motyčka hodnotu, pod níž se kvasinám, které se na ovoci přirozeně vyskytují, už moc pracovat nechce.

Miroslav Motyčka je přesvědčený, že malinovice ze 100 procent malinového kvasu by nám nechutnala

Ještě kdyby tak švestky uměly nejen topit, ale i svítit. Vzhledem k událostem posledního roku jde firma Rudolf Jelínek s dobou a hledá alternativní zdroje energie. „Na hale stáčírný jsme umístili 333 fotovoltaických panelů a budeme v tom pokračovat na všech střechách, které to unesou. Máme plán pokrýt do pěti let 60 procent naší spotřeby elektřiny, což je reálné,“ věří ředitel a dodává, že nejen jemu rve srdce, když vidí, jak fotovoltaické parky rostou v krajině tam, kde dříve vzkvétaly ovocné sady.

Kapacita kvasírny činí 3000 tun ovoce, které je rozděleno do starších smaltovaných a novějších nerezových tanků o kapacitě 100–200 hektolitřů. „V červenci začínáme s meruňkami, přes třešně se dostaneme v srpnu ke švestkám a s těmi pokračujeme do podzimu, kdy se přidají jablka,“ vysvětluje Miroslav Motyčka. Po jarní destilaci borovičky a whisky následuje rozmezí přibližně jednoho až tří měsíců na údržbu. To už je doba, kdy se květy ovocných stromů pomalu mění na plody a vše začíná nanovo.

Před destilací se kvas ještě „zdrží“ v homogenizačním tanku, kde se promíchá a přede- hřeje, než následně doputuje do kotlů urč- ných k destilaci. Z nich při řízeném ohřevu a neustálém promíchávání stoupá parní směs vody, alkoholu a dalších látek do rektifikační kolony, kde dochází ke koncentraci etanolu. Aby byl výsledný destilát pitelný, musejí vý- pary v chladiči zkondenzovat, tedy vrátit se z plynného skupenství do kapalného. Napros- tá většina produktů zdejší pálenice se destilu- je celkem třikrát. Poté, co je finální tekutina naředěna vodou na požadovaný obsah alko- holu, dozraje v oddělení egalizace.

Ruční práce je pořád potřeba

I když se v pálenici během letní pauzy nic nedestiluje, prázdnou tu není. Nápoje měsíce i roky zrají, a to buď ve smaltovaných či ne- rezových tancích, nebo v dubových sudech.

V případě limitovaných produkcí se využí- vají i staré sudy po karibském rumu nebo ji- ných destilátech. „Až na výjimky nelahvu- me nic mladšího devíti měsíců, ale máme i limitované, pět, deset let staré slivovice,“ uvádí Miroslav Motyčka.

Ve stáčírně fungují tři linky, na dvou z nich většina úkonů probíhá automaticky, ale na té zbylé je ještě potřeba ruční práce.

Používá se už víceméně jen na speciální, počtem omezenou produkci. „Pracuju tu 22 let, dojíždím z jedné okolní obce. Začí- nala jsem jako dělnice u strojů,“ říká Naďa Chmelová a lepí přitom kolký přes uzávěř Vizovické slivovice, která vznikla výhrad- ně ze švestek z místních sadů a dozrávala v sudech. „V současnosti dělám kontrolor- ku kvality. Hlídám hladinu, etikety, kolký. Nějaký přešlap se může stát, ale od toho jsou stroje, které hlásí, když něco není v pořádku. A pokud nějaká lahev neseď, tak se vyřadí,“ popisuje.

Hrušky umějí v Jižní Americe

Možná jste si všimli, že se náš průvodce při prohlídce výroby dosud nezmínil o hruš- kách, které jsem ve vzduchu zdánlivě ucítil. Hlavní surovina do nápoje, který v prodeji šlape na paty slivovici, totiž nepochází z Česka. Hrušky odrůdy Williams, které fir- ma používá, se pěstují i destilují v Chile, kde sídlí jedna ze sesterských výrobních společ- ností.

Rudolf Jelínek v jihoamerické zemi peč- je o vlastní hruškové sady a provozuje pále- nici, jejíž produkty putují do Česka v tancích či cisternách. Ve Vizovicích jsou pak naředě- ny na správný obsah alkoholu a stáčeny do lahví. „Jižní Amerika je obecně velkým pro- ducentem hrušek Williams, což je přesně ta odrůda, kterou potřebujeme. Jejich výnos je



V malých sudech zrají limitované várky, z těch velkých je vyhlídka pro návštěvníky.



V oddělení egalizace se „potkaly“ jablkovice se slivovici, která chuťově i prodejně vítězí.



Naďa Chmelová má ve stáčírně na starost kontrolu kvality.



Loňská sezona se vydařila. Se sklepaním švestek pomáhá stroj připnutý ke kmeni – setřasač.

Foto archiv Rudolf Jelínek, a. s.

v Chile na troj- až čtyřnásobku oproti jižní Moravě,“ argumentuje Miroslav Motyčka.

Rozloha chilských hruškových sadů činí 34 hektarů, v Bulharsku pak na 38 hektarech pěstují švestky. Ovocné stromy firma vysá- zela i doma ve Vizovicích a v jejich okolí, ale i na jiných místech Moravy, kde celkem na 200 hektarech zrají švestky, meruňky a třešně. Navazuje tím na někdejší plány ro- diny Jelínků a na sadařskou tradici regionu. „Ovocných stromů v Česku ubývá a my máme velký zájem na tom, aby to tak neby- lo. Od roku 2003 vytrvale přidáváme další hektary sadů, protože chceme pálit i české ovoce a protože to cítíme jako důležité pro naše podnikání,“ říká Miroslav Motyčka.

Navzdory tradici a renomé, které má Ru- dolf Jelínek v Česku i ve světě, nachází v řa- dách konzumentů nebo domácích palírníků i kritiky. Vadí jim používání macerátu (výlu- hu ovoce v lihu) namísto kvasu, případně do- míchávání lihem u levnějších produktů.

Kvas, nebo macerát? Etiketa prozradí všechno

Výtky částečně vyplývají z neznalosti ter- minologie, která je poplatná evropské legis- lativě a může být pro zákazníky matoucí. Jednoznačným vodítkem je etiketa, kde je uvedena jak metoda výroby pálenky, tak je- jí složení. V zásadě platí, že pokud je v ná- zvu -vice, jde o destilát ze zkvašeného ovo- ce. Pro některé pijáky je to ostatně ta jediná

„pravá“ pálenka. U produktů, v jejichž ná- zvu stojí pálenka z... (jahod, malin, kdoulí, černého rybízu aj.), je však v souladu s legis- lativou uvedeno, že byly vyrobeny macerací a destilací, tedy louhováním ovoce v lihu a jeho následným vydestilováním.

Snižování obsahu alkoholu je současný trend, avšak u destilátů naráží na technologické limity

Kritici míní, že si tím firma zjednodušuje a zlevňuje výrobu, avšak Miroslav Motyčka vysvětluje, že za volbou technologického postupu není cena. Způsob výroby totiž do jisté míry vychází ze zkvasitelnosti ovoce, která je především u některých bobulovin horší kvůli nízkému obsahu cukru a vysoké- mu obsahu kyselin. „Macerací a destilací je možné přenést veškerou aromatikou ovoce do

destilátu i bez procesu kvašení,“ tvrdí.

Druhým faktorem ve prospěch macerátu je chuť, přesněji řečeno pitelnost. Ačkoli by šlo vyrobit například malinovicí ze 100 procent malinového kvasu, Miroslav Motyčka je přesvědčený, že by nám nechutnala. „Chuť je tak výrazná, že by vám po třetí štampri lezly maliny i ušima.“ Jedním de- chem ale dodává, že to neznamena, že by v macerátu byla jen hrstka malin. Naopak,

legislativa stanovuje podíl ovoce na 80 procent, zbytek je lih.

V portfoliu firmy najdete i produkty, jako je Moravská švestka, v nichž je ovocný destilát smíchan s lihem, což se odráží v jejich nižší ceně. Šéf obchodu a marketingu připouští, že špatnou reklamou dělají firmě ně- kteří nepoctiví hospodští, kteří takový pro- dukt nabízejí v nápojovém lístku jako „pra- vou“ slivovici.

Nebojte se přidat sodovku

Destiláty od Rudolfa Jelínka mají tradič- ně o něco nižší obsah alkoholu než pálenky z pěstitelských pálenic, přesto jsou pro mno- ho lidí stále příliš silné. Snížování obsahu al- koholu je současný trend, avšak u destilátů naráží na technologické limity. Nabízejí se však i jiné možnosti, jak je zákazníkům zjemnit a zpřístupnit. Jednou z možností jsou likéry s přídavkem ovocné šťávy nebo třeba Bohemia Honey slivovice, která je smíchaná s lipovým medem.

Miroslav Motyčka doporučuje vyzkoušet pálenky v barech v podobě koktejlů místo tradičních panáků. Jeden z nejoblíbenějších koktejlů současnosti Skinny Bitch (vodka, limetková šťáva, soda) podle něj perfektně funguje i se slivovici. „Garantuji vám, že když ji smícháte se sodovkou, přidáte citron a led, tak i obvyklého konzumenta slivovice překvapí, jak je to pitelné.“ n

jir i.sotona@pravo.cz