



## Království slivovice

*Myslím, že žádná anketa „Bez čeho byste si nedokázali představit Valašsko?“ nikdy neproběhla. Ale kdyby ano, zajímalo by mne, kolik by bylo jiných odpovědí než „Bez slivovice.“ A mimochodem, všimli jste si někdy, jak se rýmují slova „slivovice“ a „Vizovice“? To nemůže být náhoda.*

**T**radice pálení, nikoli čarodějnic či klestí, nýbrž pálení coby výroby destilátů, má na Valašsku historii dlouhou... Řekněme to takhle: Nejstarší doložitelné záznamy jsou staré více než 400 let. Na rozdíl od mnoha jiných podobně dlouhých tradic tato nemizí, není třeba ji opečovávat či složitě zachraňovat. Žije svým vlastním plnokrevným životem a nebojím se říci, že vzkvétá. Původně se začínalo pálením odpadu z výroby piva, pak se přidalo obilí, ale už v 18. stol. nastoupily švestky, totiž po valašsku „trnky“, a objevila se slivovice, posléze následovaná dalšími „ovicemi“, z nichž si v úrodných letech pořádný klín z koláče celkové produkce ukrájí hlavně hruškovice.

Pálení ovoce má dvě tváře. Jednu reprezentují pěstítkelské pálenice, zařízení, kam si vozí vypálit pěstitelé kvas připravený z vlastního ovoce.

Podmínkou je vlastnictví pozemku, na kterém lze pěstovat ovocné stromy – to jen na upřesnění, kdyby snad někoho právě napadlo, že si příští rok koupí švestky na trhu a bude mít vlastní slivovici. Pro nás, co nevlastníme ani jednu slivoň, je tady tvář druhá, komerční výroba. A když řekneme hned za sebou „komerční výroba“ a „slivovice“, co vás napadne za další spojení? Mě tedy „Vizovice – Jelínek“.

Vizovická firma RUDOLF JELÍNEK a. s. má pro všechny zájemce o fenomén ovocných pálenek a taky pro každého, kdo si chce zpestřit dovolenou něčím netradičním, jednu velkou výhodu. Nabízí totiž exkurze pro veřejnost v základní a rozšířené podobě, v obou případech spojené i s ochutnávkou. Trochu kacířsky bych si ale dovolil tvrdit, že o tu tady až tolik nejde, přinejmenším ne v první

řadě. Nejzajímavější na exkurzích je možnost seznámit se s procesem výroby, ale také s bohatou a barvitou historií vizovických pálen, podívat se do některých výrobních prostor a nasát atmosféru asi nejvoňavější fabriky, jakou znám.

Když vstoupíte na dvůr, nemůžete si nevšimnout pěkně opravené budovy historické pálenice. Postavil ji RAZOV neboli Rolnický akciový závod ovocnářský Vizovice založený roku 1894 a o 27 let později zakoupený bratry Jelínkovými. Po tomto prvním náznavu zavede návštěvníky do minulosti zdejší malé muzeum. Historicky první ve Vizovicích, snad již od konce 16. stol., byla šlechtická pálenice označovaná Na Panském, jež se pronajímala, a to zpravidla židovským rodinám, které tehdy mohly podnikat pouze v pálení, lékárenství a bankovníctví. Židovského původu byli také majitelé všech tří největších soukromých pálen ve Vizovicích na konci 19. stol., kdy začala svým způsobem zlatá éra zdejšího pálení – Karel Singer koupil v roce 1895 panskou pálenici, čtyři roky před tím založil svou vlastní pálenici Zikmund Jelínek a v roce 1902 Mořic Weiss. K tomu již zmíněný RAZOV z roku 1894 a máme

▼ Malé muzeum připomíná historii firmy a osudy jejích zakladatelů  
▼ Velká pálenice





Prvorepublikový plakát propagující Jelínkovu slivovici v USA je pozoruhodný vyobrazenými kroji – kvůli větší zdobnosti byly použity slovácké, nikoli valašské

pohromadě „silnou čtyřku“. Zikmund Jelínek měl syny Rudolfa a Vladimíra, jimž svůj podnik předal po 1. sv. válce a oni ho na otcovu počest pojmenovali „Zikmunda Jelínka synové“. Postupně se ale stále více rozcházeli v názorech na jeho vedení, a tak se roku 1926 rozdělili. Vladimír si ponechal původní značku, Rudolf zde na Razové založil podnik nový, který pojmenoval po sobě – firma RUDOLF JELÍNEK byla na světě. Byl to právě Rudolf Jelínek, kdo jako první objevil obrovský potenciál exportu pálenek, začal aktivně vyhledávat exportní příležitosti a v roce 1934 začal ve velkém vyvážet do USA košer slivovici. Díky tomu byla firma natolik finančně silná, že přežila tragické období 2. sv. války – na rozdíl od rodiny nejen Jelínkových, ale i ostatních majitelů pálenic. Vladimír Jelínek zahynul ve Flossenbürgu, Rudolf Jelínek stejně jako Karel Singer a rodina Weissových v Osvětimi...

Rudolf Jelínek měl dva syny. Staršímu Zdeňkovi se podařilo v roce 1942 uprchnout před gestapem, přidal se k partyzánům a celou válku bojoval v Hostýnských vrchách. Vrátil se do osvobozených Vizovic, ale v roce 1946 zemřel na tuberkulózu.

Mladší Jiří přežil Osvětim, po Zdeňkově smrti se stal, teprve osmnáctiletý, jediným majitelem firmy, ale než se mohl reálně po dosažení zletilosti (tehdy ve 20 letech) v prosinci 1947 ujmout jejího vedení, přišel únor 1948 a všechno bylo jinak... Pohnuté osudy firmy skončily v 90. letech její privatizací.

Technologie výroby ovocných destilátů se při standardní exkurzi vysvětluje u malé pěstitelské pálenice, kde se také dozvíte, co se skrývá za tajemnými názvy jako lutr, úkap nebo dokap. Ano, v rámci firmy skutečně funguje i pěstitelská pálenice. Když jí skončí sezona, pálí se až do začátku té další ve dvou kotlích o objemu 150 a 300l malé šarže netypických pálenek třeba z malin, jahod nebo oskeruší (ať nemusíte googlovat – jde o plody jednoho druhu jeřábu). Následně se účastníci podívají do „whiskárny“, kde se dozví, co je to whisky, jak se vyrábí, nahlédnou do haly, kde se v převážně dubových sudech staří whisky (firma vyrábí whisky GOLDCOCK, nejde však o původní jelínkovskou značku, ale značku koupenu – podobně jako v případě známého likéru Praděd), ale také některé ovocné destiláty, spatří část archivačních boxů členů Spolku přátel Jelínkovy slivovice a na závěr zamíří na ohoz, z něhož mají jako na dlani celou stáčírnu.

Pokud byste se neúčastnili rozšířené exkurze, tak vězte, že pohled do kvasné haly je vskutku monumentální – v řadách tu jsou vyrované kvasné tanky, zčásti smaltované o objemu 18 000l, zčásti nerezové (8, 12 a 20 tisíc litrů). „Naše potenciální kvasná kapacita je tři tisíce tun ovoce, které tu může kvasit najednou,“ říká obchodní a marketingový ředitel Mgr. Miroslav Motyčka. „Při dobré úrodě se naplní kolem 10. září, pak už můžeme přijímat jen tolik nového ovoce, kolik se podaří toho vykvašeného oddestilovat.“ Ve velké pálenici se leskne její měděné srdce, čtyři parní kotle Arnold Holstein, každý o objemu 1500l – tady se destiluje kvas. Na opačném konci sálu jsou čtyři plynové kotle na druhou destilaci a uprostřed dva staré renovované parní kotle na třetí destilaci slivovice.

Okoštovat vám v časopise dát nemůžeme, a tak na závěr přidáme alespoň firemní vizi, opět slovy Mgr. Motyčky: „Snažíme se globálně působit na celosvětovém trhu. Cítíme se být nositeli odkazu našeho palírenství. Všude ve světě znají z ovocných pálenek koňak, calvados a grappu. My bychom chtěli, aby se celý svět dozvěděl, že existuje taky slivovice – a jak chutná.“

Text a foto Jaroslav Hofmann

# R. JELÍNEK

## ZÁŽITKY S VŮNÍ SLIVOVICE

Navštivte nás!

### NÁVŠTĚVNICKÉ CENTRUM VIZOVICE

- ♦ exkurzní trasa
- ♦ prodejna s kompletní nabídkou produktů R. JELÍNEK
- ♦ Jelínkova Koštovna – místo pro
- ♦ soukromé i firemní akce
- ♦ možnost dárkové výroby
- ♦ dárkové poukazy

[www.rjelinek.cz](http://www.rjelinek.cz)



### MUZEUM SLIVOVICE PRAHA

- ♦ exkluzivní 5D zážitek s vůní slivovice v centru Prahy
- ♦ prodejna s kompletním portfoliem ovocných destilátů
- ♦ degustační bar, pronájem prostor,
- ♦ pořádání akcí
- ♦ lahve s vlastní etiketou
- ♦ dárkové poukazy

[www.muzeumslivovice.cz](http://www.muzeumslivovice.cz)

