

# TRNKOVINY

42/23  
42. vydání, zima 2023

RUDOLF JELÍNEK a.s.  
Rozov 472  
763 12 Vizovice  
www.rjelinek.cz

- Příběh slivovice s vůní dubového dřeva (str. 1)
- Jelínkův vizovický košť: tradiční klání destilátů (str. 2)
- Podzimní vlna sudových novinek (str. 2)
- Optimalizace ve skladu exportních výrobků (str. 2)
- R. JELÍNEK CUP (str. 2)
- Zvyšování spotřební daně (str. 3)
- Letošní sadařské výzvy (str. 3)
- Ochutnávky a vystavení na letišti (str. 3)
- Pojď na Hugo (str. 3)
- Cesta hudby a snů: Rozhovor s Janem Smigmatorem (str. 4)



str. 2

## Podzimní vlna sudových novinek

Letošní 100. výročí metody staření destilátů v sudu se náležitě promítlo i v podzimní vlně našich novinek.



str. 2

## Oslava založení sadů v soutěži R. JELÍNEK CUP

Oslava sadů byla tématem letošního 23. ročníku barman-ské soutěže International RUDOLF JELÍNEK CUP.



str. 3

## Letošní sadařské výzvy

Nepríznivý průběh letošního počasí nás postavil před nové výzvy, zejména co se týká našich sadů.



str. 3

## Ochutnávky a vystavení na letišti

Kdo se ocitnul v červenci nebo srpnu na letišti Václava Havla v Praze ...



str. 4

## Rozhovor s Janem Smigmatorem

Zpíval v Českém rozhlase i před jazzovými legendami. Po strhujícím vystoupení v Carnegie Hall ...

# Příběh slivovice s vůní dubového dřeva

Sto let zkušeností v lahvi – to můžeme o nové patnáctileté Family Reserve konstatovat ve vši skromnosti a bez jakékoliv nadsázky. Propojují se v ní vize bratří Jelínků, naše desítky let získávané znalosti a náš návrat k sadařské tradici vizovického regionu.

Letošní rok je pro nás významný a jistě výjimečný hned ve dvou ohledech. Prvním z nich je stoleté výročí cíleného staření ovocných destilátů v dubových sudech po vzoru výrobců koňaku. Ano, je tomu již sto let, co v naší nabídce najdete zlatou slivovici. Stařená slivovice tvoří nejen důležitou součást našeho portfolia, ale především zásadní know-how, které nadále rozvíjíme. Již neexperimentujeme pouze se slivovicí, ale i s dalšími ovocnými destiláty. Někdy necháváme dřevo působit jen krátce, aby doplnilo charakter pálenky, jindy zraje v sudu tak dlouho, až změni svou chuť téměř k nepoznání.

Druhým důležitým milníkem tohoto roku je naše 20. sadařské jubileum. Přesně před dvaceti lety jsme začali naplňovat další vizi Rudolfa Jelínka, kterou sám kvůli druhé světové válce neuskutečnil. V roce 2003 jsme vysadili první stromy



na našich pozemcích ve Vizovicích, v místní části zvané Těchlov. Za ubělých dvacet let jsme se stali největším pěstitelům švestek v České republice.

A právě um našich sadařů a destilátérů nás neustále posouvá dál a my vám tak můžeme nabídnout unikátní destilát, kte-

rý nemá obdoby - Family Reserve 15YO. Slivovice ze švestek první sklizně z našich sadů, sudem přivedená k dokonalosti.

Výjimečný destilát si zaslouží vysokou úroveň balení. Lahev je vyrobená z kvalitního italského, krystalově čistého skla. Design je jednoduchý – jeho cílem je des-

tilát pozvednout, nikoli zastínit. Lahev má robustní dno, které podtrhuje sebevědomý charakter, poctivost a exkluzivitu destilátu. Její tvar je kulatý, upomínající k ovocným plodům. Speciální, luxusní uzávěr je z dílny českého výrobce, společnosti Vinolok. Family Reserve je uložena v tmavě modrém boxu se zlatou ražbou.

A jaká je 15letá slivovice Family Reserve? Ve vůni ucítíte výrazně švestky, které se mísí s tóny dřeva a jemnými náznaky karamelu a čokolády. Chuť je pak jemná, příjemně teplá, na jazyku jsou patrná sladká švestková povídla, skořice a káva. Závěr je pak dlouhý a hřejivý, na konci lehce svíravý, odkazující k peckám v kvasu.

Oficiálně byla Family Reserve uvedena na trh dne 22. listopadu na slavnostním večeru v Muzeu slivovice v Praze. Jen pro tuto příležitost připravil unikátní menu Roman Paulus, přední český šéfkuchař a gastronom. Každý chod pak vhodně doplnil Achim Šipl, profesionální barman, zabývající se progresivní a molekulární mixologií, o destilát a koktejl z produktů R. JELÍNEK. Pomyslnou třešničkou na dortu byl hudební zážitek v podání Jana Smigmatora, českého swingového zpěváka, který jako jeden z mála českých hudebníků vystoupil ve slavné Carnegie Hall v New Yorku.

Pokud jste zatoužili tento skvělý produkt ochutnat, Family Reserve 15YO zakoupíte na našem e-shopu nebo ve všech našich prodejnách, kde máte možnost, po předchozí domluvě, slivovici i odegustovat. Aktuálně se jedná o nejstarší stařenou, standardně dostupnou českou pálenku, kterou ocení nejen nadšenec do české produkce a ovocných pálenek.

Irena Konečná



Vážení čtenáři, dlouho jsem přemýšlel, která slova nejlépe vystihují naši společnost RUDOLF JELÍNEK. Kromě „tradice“ a „kvalita“, která se nabízí,

bych rád vyzdvihl zejména slovo stabilita. Při čtení novinových článků je dnes snadné nabýt dojmu, že se ve světě nic nedáří. Jen v posledních třech letech nás postihla epidemie nemoci Covid-19, s ní související významné narušení dodavatelsko-odběratelských řetězců a následná vysoká inflace. V Evropě se rozhořel válečný konflikt, který přinesl energetickou krizi, zkrachovalo několik bank. I v našem okolí jsou společnosti, jež musely začít omezovat investice, výrobu, propouštět nebo dokonce zkrachovat. V našem oboru podnikání nás navíc opakovaně negativně ovlivňuje diskriminační zvyšování spotřební daně z lihu (od roku 2000 ve 3 vlnách, celkově zvýšení o 88,50 Kč na 1 litr 100% ethanolu). A přestože se jedná o výrazně negativní vlivy, společnost RUDOLF JELÍNEK dokázala i v těchto těžkých časech tvořit pravidelně zisk průměrně tržbám. Od roku 2012 (rok metanologické aféry a prohibice) jsme vlastně nepoznali význam slova „ztráta“. Navíc jsme jen za posledních 10 let odvedli do státního rozpočtu 4 miliardy Kč na nepřímých daních a pomohli tak rozvoji infrastruktury, vzdělávání a celého regionu vůbec. Myslíme i na své zaměstnance, jejich počet vzrostl o 22 % a jejich průměrná mzda se navýšila o 71 % (pro srovnání - inflace mezi roky 2013 a 2022 činila 36 % a HDP České republiky se zvýšil o 63 %).

Stále také investujeme do své budoucnosti. Od roku 2013 jsme do investic a oprav vložili 480 mil. Kč a další projekty jsou a budou realizovány. I díky tomu byl rok 2022 s celkovými výnosy ve výši 635 mil. Kč výnosově doposud nejlepším rokem v naší bohaté historii. A přestože rok 2023 ještě neskočil, víme již nyní, že se rekordnímu roku 2022 výnosově velmi přiblížíme. Ve společnosti RUDOLF JELÍNEK se nemůžeme chlubit každoročním zdvojnásobením tržeb. Ale můžeme, a dokonce bychom se měli chlubit naší stabilitou a dlouhodobě udržitelným rozvojem. Ať už tedy další roky přinesou cokoliv, je téměř jisté, že naše společnost bude i nadále růst a hospodařit ziskově.

Děkujeme, že nám v tom pomáháte!  
Vladimír Pelaj





## Jelínkův vizovický košť: tradiční klání destilátů

V srpnu proběhl další ročník Jelínkova vizovického košťu, tentokrát už dvacátý první. Setkání, které se stalo nejdůležitější událostí roku pro milovníky pálenek. Každoročně organizujeme akci, při které nabídneme našim „spolkařům“ zážitek z degustace rozličných destilátů.

Letos se více než 400 degustátorů ze Spolku přátel Jelínkovy slivovice, Unie destilátérů a dalších znalců opět shromáždilo, aby v rámci košťu ohodnotili 1004 přihlášených vzorků. Z toho přibližně 50 pocházelo od profesionálních lihovarů.

Účastníci podrobili vzorky přísnému hodnocení na 20bodové stupnici. Soutěžilo se v 7 kategoriích, celkem bylo tedy uděleno 21 ocenění za excelentní destiláty.

Tato událost ale ovšem není jen o přehlídce skvělých pálenek, ale také o setkávání vášnivých znalců, kteří se společně radují z vynikajících výsledků a toho, jak se daří moravskému a českému páleníčářství. Jelínkův vizovický košť opět ocenil ve světě destilátů nové hvězdy a potvrdil kvalitu tradičních i nových přírůstků.

Doprovodem této společenské události byla cimbálová hudba, a jako vždy se zároveň paralelně konal letní hudební festival, Vizovické Trnkobraní.

A kdo jsou vítězové? Absolutním vítězem se stal pan Lubomír Karafiát ml. z Prostějova se slivovicí, která získala vynikajících 19,48 bodů. Prostějov zářil také i jako obec s nejlépe hodnocenými vzorky celkově. Speciálním vítězem našeho pěstelského pálení je pan Rudolf Hurta (Želechovice, Trnka domácí, 18,73 b.). Tak to byl letošní ročník. Zůstaňte s námi a uvidíme, co přinese příští!

Michal Kukla

# Podzimní vlna sudových novinek

Letošní 100. výročí metody staření destilátů v sudu se náležitě promítlo i v podzimní vlně našich novinek. Převahu získaly destiláty ze sadařské edice, v níž jsme uvedli během tří měsíců hned sedm specialit.

Spolu s nově uvedeným ročníkem Vizovické jaderničky 2018, která zraje v sudu po GOLDCOCK whisky, jsme představili i limitovanou edici Vizovické jaderničky 2019 finišované v dubovém sudu po rumu Travellers z ostrova Belize. Jablkovice patří v našem regionu k tradičním výrobkům. Metodou staření se ale stává i trendy destilát a posouvá se do premiové úrovně. V soutěži Pálenka roku 2023 získala Vizovická jadernička 2018 stříbrnou medaili v kategorii jablkovic.

V řadě Vizovických slivovic jsme nechali dozrát do podzimních barev rovnou čtyři single cask edice. Všechny kráčely v rumových šlépějích, tedy dozrávaly v rumových slépejkách, tedy dozrávaly v nejrůznějších sudech po rumu, z nichž získaly nádherné zlatavě-hnědé zbarvení. Vizovická slivovice 2014 Gabrovská

Foursquare Rum Finish je výraznou slivovicí, která ve vůni prozradí vedle švestek i vanilku a samozřejmě rum, v chuti se přidává dřevo sudu s dozvukem sušených švestek. V sudu po rumu z Barbadosu ležela osm měsíců. Vizovická slivovice 2020 Stanley dozrávala, stejně jako jadernička, v sudu po rumu z destilerie Travellers. Jednalo se o dřevo amerického bílého dubu, z něhož získala lehce vanilkové aroma se suchým dřevitým závěrem. Zůstala však v chuti i vůni stále sladkou a ovocnou slivovicí. Destilát odrůdy Stanley, která patří v našich sadech k nejrozšířenější, tentokrát staršího ročníku 2014, jsme využili také pro experimentální plnění sudu po rumu Angostura z Trinidadu, v němž dozrávala osm měsíců. Vizovická slivovice 2014 Čačanská lepotica čekala na svou příležitost v nerezovém tanku. Letos jsme ji přemístili na osm měsíců do sudu z amerického bílého dubu po rumu z destilerie Diamond z Guyany, ve kterém získala finální charakter. Rum se lehce projevuje ve vůni i chuti, ale stále převládají sušené švestky, povidla a v dozvuku příjemně suché pecky. Každá z těchto edic zahrnuje přibližně 380 půllitrových lahví. Limitované řady jsou ručně číslovány.

Sadařské pálenky jsou připraveny výhradně z ovoce z našich vlastních sadů. Ke stávajícím pěti výrobkům edice (čirá a zlatá slivovice, meruňkovice, třešňovica, jadernička) teď přidáváme zásadní novinku, Hruškovici Williams ze sudu po whisky GOLDCOCK. Rozšiřuje totiž sadařskou edici o další druh ovocného destilátu. Hrušky vypěstované v sadu R. JELÍNEK v jihoamerickém Chile byly destilovány ve vlastní pálenici v místě sklizně. Po převozu do Vizovic byl destilát uložen do dubových sudů, ve kterých předtím zrála naše whisky. Po půlročním zrání představujeme hruškovici ve zcela novém a neobyčejném kabátu. Zrání podtrhlo její ovocnou chuť, sud jí dodal suché a teplé tóny

dřeva. Perfektní soulad a mimořádná chuť.

V řadě novinek byl uveden i jeden stařený netradiční destilát: Pálenka z malin ze sudu. Vybrali jsme pro ni dubový sud po naší GOLDCOCK whisky, který díky svému charakteru uchoval její původní jemnou chuť. Ve vůni i chuti jsou maliny doplněny o třísloviny a dřevo. Závěr je sladký a suchý. Velmi vydařený experiment, který si hned získal své publikum.

Významnou letošní novinkou je první blendovaná whisky v novodobé historii značky GOLDCOCK, tedy přímo z vizovické produkce. Nový GOLDCOCK BLENDED je kombinací třileté sladové whisky a šestileté grain whisky. Zrál v českých dubových sudech. Ve vůni je příjemně sladový, se znatelnou stopou kouře a silným vlivem dřeva, v chuti zaujme plnost sladové whisky, s tóny tmavého ovoce v kombinaci se dřevem. Dozvuk je středně dlouhý, výrazný, dřevitý a sladový. Jedná se o úžasně jemnou a pohodovou whisky, jejíž chuť ocení široké publikum, nejen zarytí whisky fanoušci. Přesvědčte se sami, že stojí za to!

Markéta Matusů

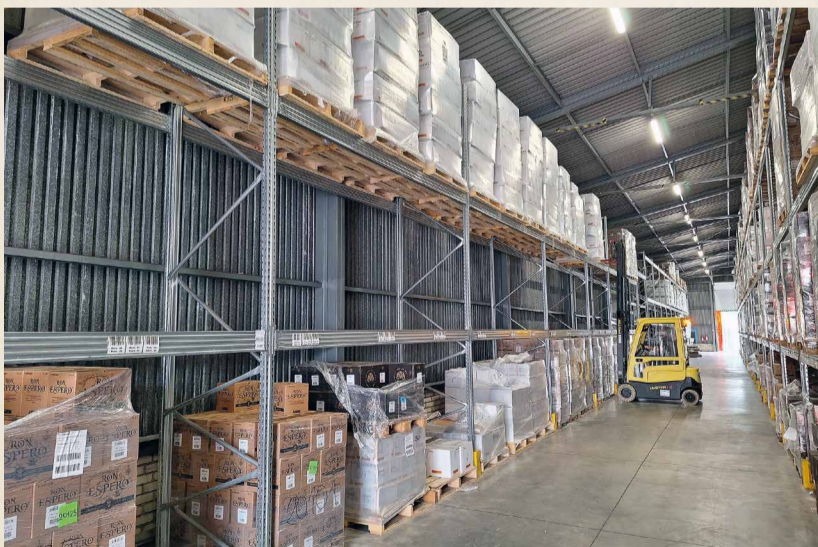


## Nové vydání „Království slivovice“

V pořadí již třetí aktualizované vydání knihy „Království slivovice“ od Marcela Sladkowského s podtitulem Osudy palírníků a palíren ve Vizovicích je nově k dostání v našich prodejnách a e-shopu. Kniha mapuje nejen dějiny palírenství na Valašsku už od 16. století, osudy místních, ale zachycuje i novodobou historii a aktuální dění v naší společnosti.

Hana Holubová

## Optimalizace ve skladu exportních výrobků



V průběhu září provedla odborná firma výškovou úpravu u části konvenčních regálů našeho vedlejšího skladu, čímž jsme rozšířili kapacitu skladování o další paletové pozice. Tyto nové pozice jsou využívány ke skladování kosher výrobků na atypických paletách určených pro americký trh. Tímto krokem jsme výrazně zvýšili kapacitu skladu z původních 54 paletových pozic na celkových 84. V rámci tohoto projektu jsme také zlepšili prostorovou situaci z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, což je klíčovým aspektem celé přestavby.

Díky provedeným úpravám je stále mož-

né skladovat tradiční europalety, což bylo jedním z našich důležitých požadavků. Skladování atypických palet o výšce 2 metry a hmotnosti 1 000 kg přináší specifické výzvy, zejména v kontextu omezeného prostoru v uličkách skladu a ve výšce konvenčních regálů. Celý proces optimalizace skladování kosher výrobků byl úspěšně naplánován a realizován. Velký dík patří vedoucí skladu Marcelu Dolanskému a všem kolegům, kteří se aktivně podíleli na řešení tohoto projektu, který probíhal za běžného expedičního provozu.

Oldřich Loucký



Rok 2023 byl pro naši chilskou společnost R. JELÍNEK L.A.-S.A. mimořádně úspěšný! S hrdostí oznamujeme, že jsme v našich sadech sklídili téměř 1,2 milionu kilogramů hrušek, což představuje dosud největší úrodu v historii naší chilské pobočky. Aktuálně spravujeme v Chile celkem 37 hektarů vlastních hrušňových sadů. Rozložení odrůd v našich chilských sadech je pečlivě promyšlené. 75 % připadá na oblíbenou Hrušev Williamsovou (Summer Bartlett), 15 % na její červenou variantu (Red Bartlett) a zbývajících 10 % tvoří odrůda Packham's.

Lubomír Čul

## Oslava založení sadů v soutěži R. JELÍNEK CUP

Oslava ovocných sadů jako významného krajinného prvku i zdroje skvělých surovin byla tématem letošního 23. ročníku barmanské soutěže International RUDOLF JELÍNEK Cup. Soutěž hostily 19. září prostory pražského Muzea slivovice. Zúčastnilo se jí 26 barmanů a barmanů, z toho 21 z Česka a 5 ze Slovenska. Jejich úkolem bylo naservírovat odborné porotě koktejl na bázi zlaté Vizovické slivovice 2021 a představit jeho příběh spjatý s 20. výročí založení vizovických švestkových sadů společnosti RUDOLF JELÍNEK.

Se soutěžním zadáním International RUDOLF JELÍNEK Cupu se nejlépe vypořádal Marek Šimůnek z pražského baru L'Fleur. Ve svém drinku Forget použil kromě skvělé Vizovické slivovice ročník 2021 také vermut Sedmero infuzovaný sušeným rajčetem, třešňový likér Luxardo Maraschino a Fernet Bitter No 21 Dark.

Irena Konečná





## Letošní sadařské výzvy



Nová výsadba sadů ve Velkých Němčicích.

Nepříznivý průběh letošního počasi nás postavil před nové výzvy, zejména co se týká našich sadů a sadařských aktivit. Počínaje meruňkami, které opětovně promrzly v době květu, jsme následně čelili pokračujícím mrazům, které zasáhly i třešně a švestky. Přestože kvetení těchto ovocných druhů bylo letos o něco pozdější než obvykle, nepříznivé klimatické podmínky, konkrétně chlad, déšť a vítr, vedly k nedostatečnému opylení květů. Navzdory tomu jsme na stromech viděli plody, což v nás udržovalo jistou naději u úrodu. Počasí ale bylo jiného názoru. Sucho v červnu a červenci způsobilo výraznější propad plodů než obvykle. Výsledkem této kombinace faktorů – mrazů, neuspokojivého opylení a sucha – byla nízká úroda. Meruňky prakticky žádné, třešně pouze jednu edici Kostelanské třešňovnice a švestek „pouze“ 100 tun. Tato situace nebyla specifická pouze pro nás, neúroda se vyskytla téměř

po celé republice, což však nijak nemírni naše zklamání.

Odrůdy, které nakonec poskytly úrodu, byly Čačanská rodná (přes 50 tun), Durancie (téměř 20 tun) a sedm dalších odrůd, jako jsou Stanley, Toper, Presenta, Čačanská lepotica, Hanita, Haganta a Katinka. Samozřejmě jsme, tak jako každý rok, švestky sušili, vyrobili švestková povidla a vše ostatní putovalo na výrobu Vizovické slivovice.

Přestože je sklizeň za námi, naše sadařské aktivity nekončí. V průběhu listopadu jsme vysadili další sady ve Velkých Němčicích, konkrétně 9 ha švestek, 5 ha meruněk a 1 ha hrušek. Skladba sadu zahrnuje odrůdy Haroma, Haganta, Elena, Gabrovská (u švestek), Velkopavlovická, Maďarská, Bergeval, Digat (u meruněk) a Williamsova čáslavka a Williamsova černá (u hrušek).

Druhou důležitou akcí je příprava pozemků ve Starovicích pro další výsadbu.

Aktuálně zde máme vysazeno 5 ha meruněk na 4 terasách. Po pěti letech od založení těchto sadů v roce 2018 zde plánujeme rozšíření. V závěru roku jsme vyklučili 36 ha přestárých sadů a v následujících letech postupně zahájíme další výsadbu. Výběr odrůd je náročný úkol. Co platilo před 10 lety, už dávno neplatí. A v našich úvahách nesmíme zapomenout, že sady zakládáme minimálně na 20 let. Přihlížíme k proměnlivým klimatickým podmínkám a sázíme na odolnost a úrodu. Kromě meruněk budeme sadit i další ovocné druhy, samozřejmě švestky a také hrušky. Na konečné rozhodnutí máme ještě alespoň dva až tři roky času. Do té doby musíme pozemky dostat do kondice.

Práce v sadech nikdy nekončí, ale právě to je pro nás inspirací. Budeme sázet a pěstovat další ovocné stromky pro užitek, přírodu, radost, ale i pro potěšení všem, kteří budou mít cestu kolem našich sadů.

Jiří Koňářík

## Zvyšování spotřební daně

V minulém čísle Trnkovin jsem obšírně vysvětloval problematiku diskriminačního přístupu ke zvyšování spotřební daně z lihovin ve srovnání se spotřební daní na ostatní druhy alkoholu, tj. pivo a víno.

Současná vláda upravila svůj návrh na zvýšení spotřební daně do finální podoby konsolidačního balíčku, a to tak, že spotřební daň na lihoviny stoupne od 1. 1. 2024 o 10 %, od 1. 1. 2025 o dalších 10 % a od 1. 1. 2026 o 5 %. Celkově se tak spotřební daň zvedne o 27,1 % a v roce 2026 bude činit 411 Kč/la. Tato částka běžnému spotřebiteli nic neřekne, a tak si pojdme ukázat spotřební daň na konkrétním příkladu. U naší půllitrové lahve slivovice bude

činit spotřební daň v roce 2024 79,87 Kč, a protože se spotřební daň jako jediná daň zatěžuje další daní (daní z přidané hodnoty), bude činit celkově jenom spotřební daň 96,65 Kč na 1 lahev. V roce 2026 už to bude 111,90 Kč. Při pohledu na běžné spotřebitelské ceny na trhu je to více než 35 % z celkové ceny.

Mimochodem, v roce 2022 bylo jenom za lihoviny vybráno do státního rozpočtu 8,9 mld. Kč, což je asi 0,55 % celkových příjmů státního rozpočtu. Myslím si, že jsme neefektivnější obor potravinářského průmyslu, kde suma odváděných daní na 1 zaměstnance bude jedna z nejvyšších v České republice. Přesto nás vláda stále více a více diskriminuje.

Vladimír Darebník

## Ochutnávky a vystavení na letišti



Kdo se ocitnul v červenci nebo srpnu na letišti Václava Havla v Praze, jistě zaregistroval prodejní ostrůvek v našich barvách. V období léta jsme instalovali speciální vystavení naší značky a produktů R. JELÍNEK, které doprovázely pravidelné degustace. Turisté tak

měli možnost před nákupem vybrané destiláty ochutnat a my měli příležitost získat zpětnou vazbu, jak naši slivovici, hruškovici nebo jiné výrobky vnímají. Výsledkem byl prodej téměř 800 lahví.

Irena Konečná

## Letošní setkání s bývalými kolegy, kteří již odešli do důchodu



Z pozvaných někdejších zaměstnanců dorazilo na letošní setkání 32, z nichž někteří již dosáhli úctyhodného věku více než 90 let. Po prohlídce naší společnosti, kde se mohli na vlastní oči přesvědčit o tom, jak se areál za léta jejich nepřítomnosti proměnil, následovalo milé a neformální posezení v prostorách Košťovny. Všichni byli příjemně překvapeni a v duchu vlastních vzpomínek na svá původní pracoviště obdivovali realizované proměny prostor i samotné výroby.



### Služební cesta na nově otevřené trhy Thajska a Singapur.

Naším hlavním cílem byla účast na specializovaných výstavách v Bangkoku (BKK BAR SHOW) a Singapuru (BCB SINGAPORE).

Na BKK BAR SHOW jsme odborné veřejnosti prezentovali bylinné likéry a Absinthe, portfolio vybrané našim importním partnerem UNITED BEVERAGE.

Aktuálně si lze objednat „JELÍNKU“ ve více než padesáti barech nebo obchodech v Thajsku. Úspěšný vstup na trh podtrhuje i listing v baru MAHANİYOM, jednom z 50 nejlepších barů světa (viz foto).

Zdeněk Chromý

## Pojď na Hugo

V letošních letních měsících jsme spustili inovativní aktivaci s názvem „Pojď na Hugo“. Tato akce byla zaměřena na rozšíření povědomí o našem oblíbeném osvěžujícím drinku Hugo Spritz. Naším hlavním cílem bylo naučit koncového zákazníka připravit Hugo Spritz za asistence našich zkušených kolegů. Stačilo vytipovat vhodné frekventované místo, postavit bar, zvolit optimální čas a chopit se Elixiru z bezového květu.

Výsledek naší aktivity překonal očekávání. Naším obchodním zástupcům se podařilo postavit bary na 32 místech po celé republice. Elixír z bezového květu

zaznamenal pozitivní odezvu a dostal se na třetí místo v naší distribuci u spokojených zákazníků.

Jan Engel



# Cesta hudby a snů: Rozhovor s Janem Smigmátorem po životním vystoupení v newyorské Carnegie Hall

Zpíval v Českém rozhlase i před jazzovými legendami. Po strhujícím vystoupení v Carnegie Hall jsme si povídali s tuzemským interpretem, který si splnil životní sen zpívat na této legendární adrese. Český mistr swingu, Jan Smigmator, nám otevřel dveře do svého světa hudby. Otevřel se o svých kořenech a očekávání pro nadcházející album. Podívali jsme se nejen na to, co ještě plánuje jako hudebník, ale také co pro něj znamenal moment, během kterého mu zatleskala třeba i jeho hrdinka, americká jazzová legenda Marilyn Mayeová.

**Jaký to byl pocit, vystupovat v newyorské Carnegie Hall?**

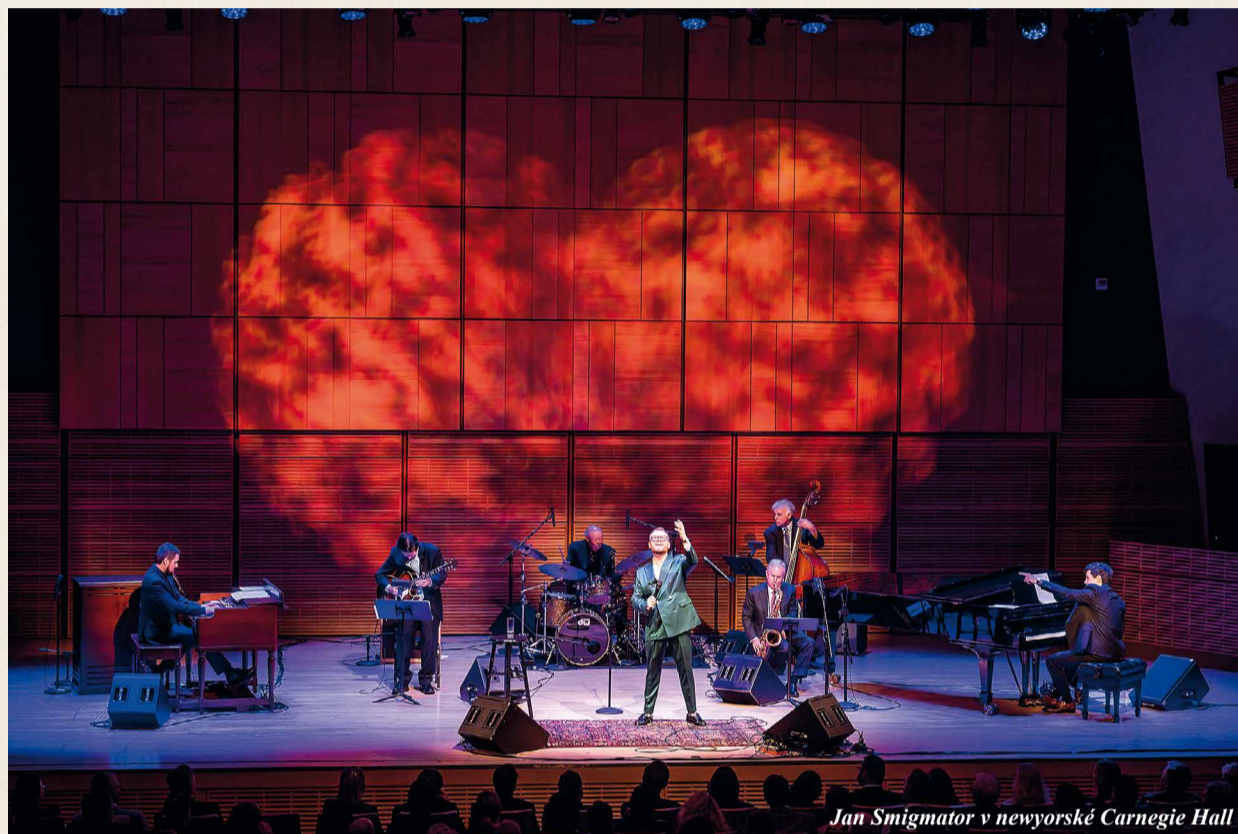
Těžko se to popisuje. Na jednu stranu jsem si uvědomoval, že se nacházím na té nejprestižnější adrese na světě, a proto musím podat vůbec ten nejlepší výkon. Taky jsem ale věděl, že s plným nasazením vstupuju na koncertní pódia celý život, a tak to v tento výjimečný moment nesmí být jiné.

O tomto hudebním svatostánku sní snad úplně každý muzikant na téhle planetě, takže to je splněný sen. Bez debat. Zároveň to byl ale obrovský závazek a pomyslnou laťku jsem si nastavil, tak vysoko, jak jsem mohl. Proto teď nesmím ani na chvíli polevit a na svůj newyorský debut musím adekvátně navazovat.

**Sníl jste o tom, že se dostanete tak daleko?**

Byl bych nerad, aby to vyznělo namyšleně, ale já se prostě nebojím snít velké sny a už vůbec se nebojím je realizovat. Když jsem před mnoha lety slyšel vyprávět Karla Gotta a Helenu Vondráčkovou o jejich společném koncertě v této věhlasné budově, už tehdy jsem začal tenhle sen snít.

Kdo ví? Od té doby jsem ale odzpíval stovky koncertů v klubech, jazzových barech, malých i velkých divadlech, v Malostranské besedě, v pražském Obecním domě, v legendární Lucer-



Jan Smigmator v newyorské Carnegie Hall

treba až do 95 let stejně jako můj největší pěvecký vzor Tony Bennett nebo moje americká hudební mentorka, naprosto výjimečná zpěvačka a herečka Marilyn Maye.

být společně s námi nemohl, může zažit prostřednictvím nádherně zpracovaného vinylu atmosféru, která byla naprosto výjimečná.

Díky skvělé japonsko-americké zvukové inženýrce Noriko Okabe, která v Carnegie Hall koncert zaznamenala, a geniálnímu Lukáši Martinkovi, který nahrávku ve svém studiu ve Svárově mixoval, se album povedlo opravdu skvěle.

Ohlasy jsou na něj výborné a ti, kdo ho už slyšeli, říkají, že mají při poslechu pocit, jako by seděli přímo v sále a tu magickou atmosféru prožívali společně s námi. Tahle nahrávka totiž není pouze záznamem zvuku. Tohle album přenáší emoce.

**Jste rodák z Vysočiny. Jak se to odráží ve Vaší tvorbě?**

V mé tvorbě se odráží především to, že můj táta celý život poslouchal a stále poslouchá dobrou muziku. Na Vysočině se také pořádá jazzový festival, který pro mě byl vždycky tím nejzásadnějším okamžikem každého roku mého dětství.

Tam pramení veškerá inspirace a energie, která ve mně zažehla plamen touhy stát se zpěvákem.

**Swing a dobré pití k sobě určitě patří. Prozrad'te, jak vznikla spolupráce se společností RUDOLF JELÍNEK?**

Samozřejmě že u sklenky kvalitního pití. To přece jinak vzniknout nemohlo! (smích)

**Jaké pocity ve Vás plní spolupráce s vizovickou líkérkou?**

Myslím si, že to do sebe všechno skvěle zapadá. Spolupráci jsme odstartovali koncertem v New Yorku, tedy ve městě, které je jak pro mě, tak pro společnost R. JELÍNEK nesmírně zajímavým a inspirativním prostředím. Potažmo trhem.

Když jsem v dubnu do Spojených států odlétal, musel jsem se na letišti vyfotit před velkou světelnou reklamou, na které stálo:

„R. JELÍNEK, The Real Taste of the Czech Republic“. Pálenky se dělají všude na světě a zpěváků je taky mraky, ale my jsme z České republiky, jsme výjimeční a ve světě se můžeme skvěle doplňovat a podporovat.

Mimochodem Jelínkovou slivovicí jsme si s kapelou před koncertem v Carnegie Hall připili a stejnou slivovicí jsme pak album i pokřtili. Jak v New Yorku, tak v talk show 7 pádů Honzy Dědka na Primě a chybět nesměla ani při koncertním turné. Navíc po každém křtu jsem láhev poslal do publika, které se o ni s nadšením postaralo. (smích)

**Co Vás ve Vaší práci inspiruje?**

Inspiruje mě život se vším, co k němu

patří. Vzlety i pády. Radost i smutek. To všechno se obrazí v muzice, kterou děláte. Bez zkušeností prostě jazzovou baladu nikdy nezaspíváte tak dobře, jako když už máte něco odžito.

**Vystupování v Americe otvírá spoustu nových dveří. Do kterých byste rád vstoupil?**

Nesmírně mě láká klubová scéna. Newyorské podniky jako Birdland, 54 Below, Café Carlyle, nebo Dizzy's, to jsou adresy, které jsou v mém žebříčku snů možná ještě o něco výš než samotná Carnegie Hall. Skutečně. Zpívat totiž v klubu a vidět z pódia každému do očí je pro mě to nejvíce.

**Jak vypadá Váš den, když zrovna neprovádíte?**

Myslím si, že stačí říct: šestiletý Fred a dvouletý Rony! Je třeba ještě něco dodat? (úsměv) Když jsem doma, naši kluci nás zaměstnávají na 100 procent!

**Tradiční otázka na závěr... Váš oblíbený produkt z dílny R. JELÍNEK?**

Nedávno jsme byli s mým blízkým přítelem a kolegou, londýnským zpěvákem Mitchem Winehouse, pozváni na večeři do Muzea slivovice na pražském Klárově, kde nám jeden z členů Klubu přátel Jelínkovy slivovice, můj kamarád Radovan Blažek, udělal luxusní soukromou degustaci košer destilátů. Pecka, byli jsme nadšeni.

Pak nám ale nalil panáka něčeho neuvěřitelného, do čeho jsem se okamžitě zamiloval. Vzhledem k nízké produkci je to asi trochu „podpultovka“, ale za mě osobně z Jelínkovy „dílny“ produkt číslo jedna! Takže milý čtenáři tohoto interview! Jakmile budeš mít možnost ochutnat Planou trnku, neváhej ani vteřinu.

**Děkuji za rozhovor a přeji Vám, ať Váš hudební cesta vede tím správným směrem.**

Michal Kukla



ně, nebo během covidu na naší vlastní zahradě u červené pumpy a myslím si, že bez žádného z těch koncertů bych se do Carnegie Hall nikdy nedostal. Každý byl školou života, každý z nich mě na tento okamžik připravoval.

**A co teď? Kam míříte dál?**

Tuhle otázku jsem dostal zcela logicky už mockrát. Ono se to může skutečně jevit jako absolutní vrchol kariéry, ale na druhou stranu, je mi teprve 37 a já bych rád zpíval

A víte, co je absolutně neuvěřitelné, že ona ve svých pětadvaceti plánuje úplně stejně jako já v sedmatřiceti. To je pro mě hnací motor a nekonečná inspirace. Takže kam mířím dál? No přece tam, kam mě dál povede má hudební cesta.

**Co můžeme čekat od Vašeho nového alba?**

Kdo byl 29. dubna v hledišti sálu Zankel Hall v Carnegie Hall na rohu 7. Avenue a 57. Ulice, to dobře ví, a ten, kdo tam



Jan Smigmator při slavnostním uvedení nové Family Reserve 15YO na trh v prostorách Muzea slivovice R. JELÍNEK v Praze.