



Slivovice se pije tak, že se dopíjí!



autor: Red. • foto: se svolením Rudolf Jelínek a VisitChef.com • zveřejněno: 11. prosinec 2023

Toto heslo jste mohli slyšet, pokud jste měli to štěstí a byli pozváni na první oficiální degustaci prémiové 15leté slivovice Family Reserve do pražského Muzea slivovice společnosti Rudolf Jelínek.

Společenská událost nesla oficiální název Family Reserve Launch Party. A díky úvodnímu slovu předsedy představenstva společnosti Rudolf Jelínek, Pavlu Dvořáčkovi, bylo hned od začátku jasné, že to bude milé setkání v rodinné atmosféře. Pan Dvořáček popřál všem přítomným čistou mysl, zdraví a projevil přání, aby i následující ráno bylo stejně příjemné jako dnešní večer. Po něm převzal vládu nad mikrofonom Miroslav Motyčka, obchodní a marketingový ředitel společnosti, který během večera naplňoval druhou část pozvánky - tedy staral se o to, aby to byla pořádná párty. Třetí hlavní postavou večera byl Roman Paulus, který se zhostil úkolu neméně důležitého a připravil čtyřchodové menu hodící se právě k destilátům z produkce Rudolf Jelínek. Ve výčtu nesmí chybět ani Achim Šipl, Global Brand Ambassador společnosti Rudolf Jelínek, který se postaral o michané nápoje.

Místo, kde se večer pořádá, tedy Muzeum slivovice, je bezesporu stejně zajímavé jako samotné produkty, kvůli kterým jsme pozváni na tuto degustaci přijali. Muzeum vzniklo v domě U Bílé botky z počátku 17. století, který od 60. let vlastnila populární herečka Slávka Budínová. Velmi náročný projekt zabral více než 12 let příprav, mimo jiné proto, že zasahuje pod hladinu Vltavy. Společnost Rudolf Jelínek se netají tím, že se jedná o Valašské velvyslanectví v Praze, které je přece jen blíže turistům než to ve Vizovicích. A pokud jsou pro vás Vizovice tak říkajíc z ruky, neváhejte, a to pražské – supermoderní muzeum rozhodně zařadte do svého kalendáře.

Štamprlata hejbejte se!

Úvodní štamprla večera (pro některé už minimálně druhá, pozn. red.) se nesla v duchu dobré atmosféry, kterou Mirek Motyčka vyjádřil motivačně laděným přáním: "Nikdo prosím neodcházejte střízlivý a hladový, byť nám to tu kazí svou přítomností minimálně jeden řidič." A co se vlastně ochutnávalo? Čirá slivovice Čačanská rodná 2021, pálená výhradně ze švestek ze sadů na Těchlově, které už pamatují 20 let od založení. Vedle klasických švestek se v sadech o rozloze téměř 150 hektarů (v menší míře) daří také meruňkám, třešním a moravským jaderničkám. Životnost těchlovského sadu se odhaduje na 30 let, a proto společnost Rudolf Jelínek jakožto největší pěstitel švestek v České republice počítá s tím, že se sad bude postupně obnovovat. Beze zbytku platí, že čtyři největší nepřátelé zemědělců jsou jaro, léto, podzim a zima. "Můj odhad sklizně pro rok 2024 si dovoluji vyjádřit v přesných číslech: pořád málo," pronesl Mirek Motyčka a zasedl ke stolu.

První pokrm večera - amuse bouche z rukou Romana Pauluse, toho času aktivního v Olomouci, byl lehký krém z topinamburů, topinambury na másle, slunečnicová semínka. Dodavatelem těchto původně mexických brambor pro kuchyň populárního kuchaře jsou manželé Křížovi z Rohatců na Litoměřicku. Za pozornost stojí i informace, že hlavními strážníky, které zásobují manželé Křížovi, jsou bílí nosorožci ze safari ve Dvoře Králové. K výtečnému topinamburovému krému se pároval Moravský kohout infuzovaný lučním senem, z Vizovické slivovice 2020 zlaté a Fernetu R. JELÍNEK.

V rychlém sledu pak následoval první chod, kterým byl marinovaný losos s merlíkem, podmáslím a čili. Losos byl tentokrát naložen ve slivovici Čačanská rodná 2021, ze které byl také namíchan velice se hodící koktejl: Slivovicový milky sour z klarifikovaného mléka, aquafaby, samozřejmě na bázi právě Čačanské rodné ročníku 2021.

Stromy můžete vyklučit, ale také vykácet

Uzená kachní prsa, restovaná srdce na cibulce a petrželové kroupy - hlavní chod večera se báječně hodil ke Starovické meruňkovici 2022. Meruňkovice vynikala svou sladkou, až marmeládovou chutí, někomu by snad mohla připomínat meruňkové knedlíky. Toho bylo dosaženo zráním v unikátních meruňkových sudech po dobu 6 měsíců. A co je na sudech z meruňkového dřeva tak zvláštního? Jedná se především o dřevo, kterého není dost, velmi se kroutí a tuto práci zvládne jen opravdový mistr. Za toho se dá označit jistě Eduard Bařina z Čejkovic, který se právě pro tento úkol nabídl, když viděl vykloučené meruňky v sadech. Sudy jsou nejen finančně náročné (asi 4x dražší než dubové, pozn. red.), ale také samotné zpracování klade vysoké nároky na bednáře. Ve Vizovicích mají vyzkoušeno, že meruňkové dřevo je nejlepší řezat na malé kousky, sudy lze repasovat vyhoblováním pouze třikrát a oproti nejběžnějším 300litrovým sudům z dubu zde nechávají dělat sudy o 100litrovém objemu. Ostatně ve Vizovicích mají zkušenost se stařením ovocných pálenek v sudu 100 let. "Zkoušel se akát, lokální dub, dub z Francie, americký dub po Bourbonu, ale meruňka se osvědčila nejvíce." prozradil hostům večera Miroslav Motyčka. Achim Šipl vykouznil ke kachně velice zajímavou kombinaci červené řepy, jablečného džusu, misa, vanilky a samozřejmě Starovické meruňkovice 2022. Nápoj pak efektně ozvláštnila pára ze suchého ledu.

Senzační, skvělá a naše

Závěrem velmi povedeného večera se podával dezert, který Roman Paulus sestavil z nakládaných kumquatů, dýně, rakvičky s kokosového korpusu, bílé a tmavé čokolády. K rakvičce napáral Achim Šipl velmi zajímavou variaci Plum Lady z Family Reserve 15yo, švestkového a mandlového likéru, kapky čokolády a citronu. A u Family Reserve 15yo šlo o vůbec první veřejnou ochutnávku mimo destilérku ve Vizovicích, jak prozradil Miroslav Motyčka. Patnáctiletá slivovice Family Reserve má základ ze švestek vysazených v roce 2003 a sklizených o pět let později v roce 2008. Celkem bylo sklizeno 34.716 kg ovoce, vzniklo 4.200 litrů slivovice, a část byla uložena ke zrání na sušených švestkách. Zbytek byl uložen do dubových sudů. Tato nejstarší stařená slivovice na českém trhu, která bude dostupná široké veřejnosti v relativně neomezeném množství, obsahuje 45,3 % alkoholu, kam doklesala po 15 letech z 55 % a během této cesty se z ní odpařila přibližně třetina. Slivovice v dárkovém boxu, reprezentativní láhvi a prémiové kvalitě má ambici konkurovat ušlechtilým destilátům ve světovém měřítku. "Je to prostě senzační, skvělý a světový destilát. Naplňuje do poslední kapky vize zakladatelů naší společnosti. Slivovice je připravena z úrody vlastního švestkového sadu a je stařena po vzoru výrobců koňaku v dubových sudech. Unikátní a na trhu ojedinělý destilát zrcadlí naše mnohaleté úsilí a poznatky ze sadařství, procesů destilace a zrání pálenek," shrnul Miroslav Motyčka.

Dokonalou tečkou byl příchod Jana Smigmatora, který roztančil přítomné hosty a pod hladinou Vltavy dával ty největší fláky slavného Franka Sinatry. *Na zdraví!*



📍 Family Reserva 2015 Rudolf Jelínek 📍 Starovická meruňkovice 📍 Achim Šipl 📍 Čačanská rodná 📍 Jan Smigmator 📍 Rudolf Jelínek Vizovice
📍 meruňkovice 📍 Muzeum Rudolfa Jelínka 📍 Miroslav Motyčka 📍 Pavel Dvořáček 📍 Vizovice 📍 slivovice 📍 Roman Paulus

