

V listopadu byla oficiálně představena novinka v portfoliu vizovické likérky Rudolf Jelínek, jež vznikla s ambicí stanovit etalon v kategorii stařených ovocných pálenek. Slivovice z vizovických švestek zrající v sudu dlouhých patnáct let dostala příznačný název – Family Reserve.

Nápad ukládat slivovici ke zrání do dubových sudů není ve společnosti Rudolf Jelínek žádnou novinkou. Inspirováni věhlasnými výrobci koňaku ji tam poprvé nechali uložit už v roce 1923 zakladatelé vizovické likérky bratři Jelínkové. „Je to tak už víc než sto let, co cíleně staříme slivovice i jiné ovocné pálenky. Někdy necháváme sudové dřevo působit na pálenku krátce, aby jen lehce doplnilo její charakter, jindy destilát zraje v sudu tak dlouho, až se změní od základu,“ podotýká marketingový a obchodní ředitel společnosti R. Jelínek Miroslav Motyčka.

Není to dokonce ani poprvé, co ve Vizovicích nalahvovali rodinnou rezervu – znalci ovocných pálenek jistě zaznamenali její limitovanou dvacetiletou verzi destilovanou v roce stého výročí společnosti. Nová Family Reserve je ale jiná a hned v několika ohledech výjimečná. V první řadě tím, že byla destilována ze švestek z vlastních sadů. „Před více než dvaceti lety jsme začali naplňovat další z vizí Rudolfa Jelínka, kterou sám kvůli druhé světové válce neuskutečnil – zahájili jsme výsadbu švestkových sadů ve Vizovicích, v místní části Těchlov. Dnes jsme největším pěstitelem švestek v České republice. Díky zkušenostem našich předchůdců a možnostem vlastního sadařství necháváme vzniknout unikátní destiláty, které nemají obdoby. A právě taková je i nová Family Reserve, slivovice ze švestek z Těchlova, sudem změněná téměř k nepoznání,“ dodává Mirek Motyčka.



Standard bez kompromisů / Ze stromů vysazených v roce 2003 na Těchlově byla o pět let později sklizena první úroda, jejíž část putovala do dubových sudů o objemu 250–300 l a o patnáct let později dala vzniknout Family Reserve. Stařený švestkový destilát naplněný do kulatých 0,7l láhví se zlatým uzávěrem má 45,3 % alkoholu a tmavě jantarovou barvu. Voní po švestkách až povidlech, znát jsou v něm výrazné tóny dřeva, ale také náznak karamelu a čokolády. Chuť má patnáctiletá Family Reserve jemnou, suchou a hřejivou. Cítit v ní lze švestková povidla, náznak skořice nebo kávy. Dozvuk je dlouhý a hřejivý, na konci lehce svíravý.

I když byla Family Reserve v celku logicky nalahvována pouze v limitovaném množství, jde v dobrém slova smyslu o „standardizovaný“ produkt, který se bude v následujících letech opakovat. Destilát ze švestek z vlastních sadů ve Vizovicích odkládají do sudů každý rok, a jak průběžně dozrává, bude se plnit do láhví pod touto novou stálou značkou. „Naším cílem bylo nabídnout v kategorii ovocných destilátů nejlepší možný kvalitativně vyrovnaný standard bez kompromisů. Něco jako je například ve světě whisky Johnnie Walker Blue Label. Jsme totiž přesvědčeni o tom, že i v ovocných pálenkách má existovat etalon, premiant své třídy, a ten tady jednoduše chyběl,“ objasňuje Mirek Motyčka s tím, že plány pro příští roky jsou jasné: „Možná někdy v budoucnu přijdou na řadu i jiné druhy ovoce, ale pro následujících několik let nám dává smysl, že Family Reserve bude slivovice. Protože slivovice je to, čemu rozumíme nejvíc a čím žijeme už 130 let.“



Slavnostní premiéra s pokrmý / Cena Family Reserve 15 y.o. se pohybuje kolem 3990 Kč. K mání je ve vybraných e-shopech s alkoholem, samozřejmě včetně toho společnosti R. Jelínek, ve firemní prodejně situované přímo ve Vizovicích a také v Muzeu slivovice v Praze na Malé Straně. A právě muzeum vizovické likérky poskytlo své prostory pro slavnostní představení Family Reserve, jež se uskutečnilo 22. listopadu a mělo podobu čtyřchodové večeře v doprovodu ovocných pálenek a koktejlů na jejich bázi.

Ovocné pálenky včetně Family Reserve do svých pokrmů zakomponoval rovněž šéfkuchař Roman Paulus, jenž spolu se svým týmem slavnostní menu připravil. Na úvod se servíroval topinamburový krém následovaný lososem marinovaným ve slivovici. Hlavním chodem bylo kachní prso zauzené na švestkovém dřevě a jako dezert se servírovala rakvička s krémem z bílé čokolády a ganache z hořké čokolády, do nějž Roman vizovickou patnáct let stařenou novinku přidal.

Koktejlovou část večere si vzal na starost zkušený barman Achim Šipl. Jako welcome drink servíroval Moravského kohouta infuzovaného lučným senem. K předkrmu do páru zvolil mlékem klarifikovaný Sour namíchaný z Vizovické slivovice 2021 Čačanská rodná, jež se k lososovi podávala rovněž samostatně. Kachnu doprovodila Starovická meruňkovic 2022 a spolu s ní ještě Achimův drink ozvláštněný párou z této meruňkovic a suchého ledu, jenž kromě stejné pálenky obsahoval ještě šťávu z červené řepy, jablečný džus, miso a vanilku. Vrcholem degustačního večera pak byla ochutnávka Family Reserve 15 y.o., kterou Achim rovněž použil do koktejlu Plum Lady, a to v kombinaci se švestkovým a mandlovým likérem, čokoládou a citronovou šťávou.

0 comments

Sort by Oldest ↕