

# Vizovická likérka pokračuje v experimentech se sudy

02.05.2024 · AtBars

trendy

newsletter | přihlásit se | registrovat

AtBars

lidé místa události drinky trendy zaznamenáno o nás



**S**polečnost Rudolf Jelínek disponuje bezmála dvěma stovkami hektarů sadů, na nichž kromě švestek pěstuje také meruňky, třešně, jablka a hrušky. Část výroby ovocných pálenek tak může pokrýt z vlastních zdrojů. Výsledkem je speciální řada sadařských pálenek, jež zahrnuje odrůdové, ročníkové a stařené destiláty, mezi nimiž má své specifické místo i experimentální edice pálenek zrajících a dozrávajících v různých typech sudů.

K výsadbě vlastních sadů, jež k firmě Rudolf Jelínek historicky patří, se vizovická likérka vrátila v roce 2003, kdy švestkami osázela jižní stráň vizovického údolí v oblasti Těchlov. Její ambicí už tehdy bylo vlastnit v České republice zhruba 200 hektarů vlastních výsadeb, čehož se jí postupně daří dosáhnout. Švestkových sadů má aktuálně jen na Vizovicku 61 ha, k tomu je potřeba připočítat ještě dalších 47 ha v Ludkovicích u Luhačovic, v Lípě nad Dřevnicí, Kostelanech na Kroměřížsku a nově na jižní Moravě. Na Těchlově vysázela také alej Moravské Jaderničky, v Kostelanech pak hospodaří na 14 ha třešňových sadů a na jižní Moravě, zejména v lokalitách Starovice a Velké Němčice, pečuje o meruňkové sady. V loňském roce pak ve Velkých Němčicích vysadila ještě jeden hektar hrušňi odrůdy Williams. Kromě švestek, jablek, třešní, meruněk a hrušek má v sadech rovněž rakytník, jalovec a oskeruši.



**Pouze z vlastních zdrojů** / Ovoce z vlastních sadů dává už několik let vzniknout inovativní řadě ovocných destilátů. Otevřela ji v roce 2008 Vizovická zlatá slivovice, která vzniká kupází nejlepších odrůd daného ročníku a dozrává na sušených švestkách. O rok později ji následovala jednoodrůdová Vizovická slivovice, jež se od té doby vyrábí vždy z nejlepší odrůdy sklizně daného roku a její množství nikdy nepřesáhne pět tisíc láhví, které se vždy poměrně rychle vyprodají. Před pěti lety společnost Rudolf Jelínek představila první edici Starovické meruňkovice, která zraje v sudech z meruňkového dřeva, jež byly vyrobeny z vykloučených meruňkových stromů. V roce 2020 pak měla svou premiéru Vizovická jadernička, napoprvé šlo o pálenku ročníku 2015. Ve Vizovicích tuto pro Valašsko a Vizovice typickou odrůdu destilují jednak z jablek zpracovaných tradičním způsobem na kvas, jednak z jablek zpracovaných na mošt, jenž se následně nechá kvasit. Destilují se zvlášť, po smíchání se pak pálenka uloží minimálně na dva roky do dubových sudů poděděných po whisky GoldCock. Před třemi lety se řada sadařských pálenek rozšířila ještě o Kostelanskou třešňovici. První edice ročníku 2020 zahrnovala pouhých 249 láhví, předloňská edice už nabídla 1068 láhví, a ta loňská, ročníku 2022 čítala 1062 láhví. Řadu sadařských pálenek na konci loňského roku doplnila Hruškovice Williams. Sluncem hýčkané hrušky vypěstované v sadu R. Jelínek v jihoamerickém Chile byly destilovány ve vlastní pálenici v místě sklizně. Následně destilát převezli do Vizovic a uložili jej na půl roku do dubových sudů, ve kterých předtím zrála jejich GoldCock whisky.



## @poslední příspěvky



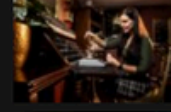
Soutěž s rumem Diplomático už dospěla do finále



Palírna Radlík představuje první edici své whisky



Guestbartending má kromě pozitiv i své stinné stránky



Art of Work: Radka Cvoligová



Patnácté globální finále zvedlo laťku ještě o něco výš

## @newsletter

jméno	příjmení
<input type="text"/>	<input type="text"/>
e-mail	Kolik je třináct minus 6?
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="button" value="přihlásit"/>	

Vyplněním uvedených polí a kliknutím na „přihlásit“ udělujete AtBars Spirit, s.r.o., souhlas se zpracováním osobních údajů, jež bude provedeno dle platné legislativy.

**Experimentů se sudy přibývá** / O poznání méně, většinou jen v řádu několika stovek půllitrových láhví, je pak vizovických ovocných destilátů, které dozrávají v pečlivě vybraných sudech nebo ve skleněných demižonech. Jejich smyslem je ukázat pálenky z ovoce v co nejpestřejší škále podob, a tak ve Vizovicích sahají po sudech z různých zdrojů, jako jsou třeba ty po bourbonu Elijah Craig či po belizském rumu Travellers. Vloni se v prodeji objevila například Pálenka z malin 2022 ze sudu po vizovické whisky GoldCock nebo třeba Vizovická slivovice Gabrovská 2014 ze sudu po rumu Foursquare a Vizovická Jadernička 2019 ze sudu po rumu Travellers 2019. Obě rumové varianty se prakticky okamžitě vyprodaly, což je pro jejich tvůrce skvělá zpráva a potvrzení, že se jejich experimenty ubírají správným směrem. „Naše edice dozrávající v sudech po rumech cílí i na rumaře a já sám vím o řadě z nich, kteří je vyzkoušeli. Kdyby i jen jeden nakonec slivovici vnímal jako destilát, který si s rumem nezadá, bude to super,“ říká Mirek Motyčka, obchodní a marketingový ředitel společnosti Rudolf Jelínek.



**Posouvání hranic ovocného vesmíru** / Zatímco rozdíl mezi jednotlivými ročníky vizovických slivovic je možné rozeznat jen v případě přímého srovnání, rozdíl mezi odrůdami jsou tak markantní, že je podle Mirka Motyčky pozná i neškolený konzument. A vidí-li na etiketě experimentální ovocné pálenky zmínku o konkrétním sudu použitém k dozrávání, může si být rovněž jist, že se do chuti destilátu významně propasal. To samozřejmě platí pro všechny druhy pálenek, jež se do nich ukládají. Sudy si vizovická likérka vybírá jak na základě dřívější zkušenosti, tak ve snaze posouvat své experimenty pořád dál. „Víme už, jak fungují a co nám dají dubové sudy po whisky nebo pálenkách, a velmi dobře také víme, jak s nimi pracovat. Vedle toho ale stále zkoušíme i další možnosti, super je například slivovice ze sudů po bourbonu,“ podotýká Mirek Motyčka a pokračuje: „Specifickou kapitolu představují sudy po rumu, který je dnes velmi populární. Baví nás zkoušet propojit svět tohoto třtinového destilátu se světem ovocných pálenek.“

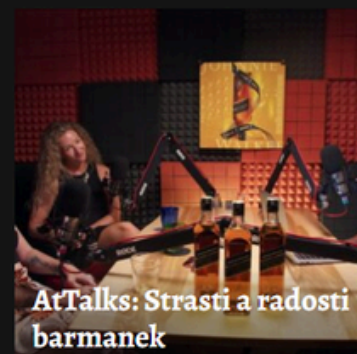
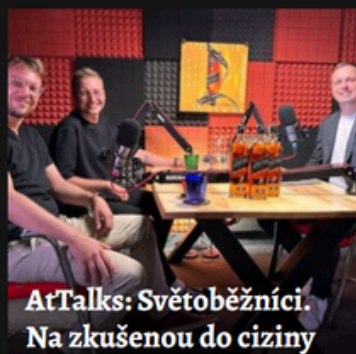
V prozkoumávání hranic vesmíru ovocných pálenek bude vizovická likérka pokračovat i v nejbližší budoucnosti. „Letos nás čeká třeba třešňovice z malých soudků po thajském rumu nebo whisky GoldCock. Osobně se těším nejvíce na malinovici,“ prozrazuje Mirek Motyčka s tím, že za nejodvážnější z aktuálních experimentů považuje právě „rumovou“ třešňovici, ale také v sudech uloženou pálenku ze cideru. Co přinese vzdálenější budoucnost se zatím nechme překvapit. „Rádi bychom určitě také někdy vyzkoušeli virgin sud z amerického bílého dubu určený pro zrání bourbonu, ale právě ještě před použitím pro bourbon,“ uzavírá.

0 comments Sort by Oldest ▾

Facebook Comments Plugin



## @ mohlo by vás zajímat



### @ kontakt

info@atbars.com  
redakce

### @ archiv

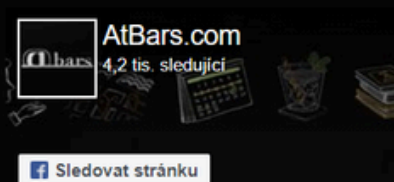
2024  
říjen září srpen červenec červen květen  
duben březen únor leden

2023 2022 2021 2020 2019 2018  
2017 2016 2015 2014 2013 2012  
2011

### @ instagram



### @ facebook



### @ firma

AtBars spirit, s.r.o.  
Jabloňová 2868/5, 106 00 Praha 10-Záběhlice