

TRNKOVINY

46/25

46. vydání, zima 2025

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

- ▶ Pálenky z Pražského hradu (str. 1)
- ▶ Příběh české GOLDCOCK whisky (str. 2)
- ▶ Pálenka roku 2025 (str. 2)
- ▶ Strategický vstup na jihokorejský trh (str. 2)
- ▶ Bulharské investice (str. 2)
- ▶ Strašidelný Razov s vůní vítězné slivovice (str. 2)
- ▶ Chilský Quillón naplno ožil hruškami (str. 3)
- ▶ Vizovické Trnkobraní (str. 3)
- ▶ Úspěchy na Slovensku (str. 3)
- ▶ Letošní švestková sklizeň (str. 3)
- ▶ Od Divočiny k Ozzákovici (str. 4)



str. 2

Příběh české GOLDCOCK whisky

S příchodem značky Gold Cock do vizovické palírny se otevřela nová kapitola jednoho z nejpozoruhodnějších destilátorských příběhů u nás.



str. 3

Letošní švestková sklizeň

Sklizeň švestek jsme v našich sadech letos uzavřeli s celkovým výsledkem 233 tun. Sběr jsme zahájili 24. července odrůdou Katinka a ukončili první říjnový...



str. 3

Chilský Quillón ožil hruškami

Na konci novembra sme v areáli našej čilskej spoločnosti v meste Quillón usporiadali prvý ročník Festival de la Pera.



str. 4

Rozhovor: Martin Dejdar

Herec, bavič, vášnivý hokejista, producent a muž, kterému vděčíme za legendárního Ozzáka. Naše cesty se v posledních 25 letech protuly ne jednou.

PÁLENKY Z PRAŽSKÉHO HRADU



Když jsme v minulém roce opět navázali spolupráci se Správou Pražského hradu, zdálo se to jako náhoda. Slovo dalo slovo, jak už to tak bývá, nad skleničkou dobré slivovice došlo k dohodě – sklizené ovoce ze zahrad Pražského hradu už nikdy nesmí přijít nazmar. A naopak, poďme jej z pomíjivé, čerstvé podoby přenést do stavu, kdy vydrží navěky. A navíc může posloužit skvěle pro reprezentační účely Kanceláře prezidenta republiky. Vždyť ovocné pálenky jsou bez přehánění národním pokladem.

Ovoce ze zahrad Pražského hradu a největší a nejstarší nepřetržitě fungující palírna ovocných pálenek v zemi, to jde dohromady dokonale! My v R. JELÍNEK si zakládáme na tom, že sice umíme produkovat slivovici ve velkém a v nejlepší možné standardu, ale současně umíme jít do detailu, který by běžného spotřebitele zaskočil. Zakázka v rozsahu pouhých pár stovek kilogramů ovoce tak pro nás není problém.

V roce 2024 jsme destilovali jablka a švestky, letos to byly meruňky a opět švestky. Sklizené ovoce jsme ihned po sběru dovezli do Vizovic. Zcela konkrétně

to bylo 540 kilogramů meruňek a 280 kilogramů švestek. Obě dodávky jsme naplnili obratem do kvasných nádob a nechali je kvasit odděleně od jiných dodávek ovoce. Sice toho byla doslova trocha, ale považte, ovoce z Pražského Hradu. K tomu se nedostanete každý den... Po dokonalém vykvašení jsme meruňky i švestky destilo-



vali na kotlích Arnold Holstein a nechali pálenky odležet ve skleněných demižonech. Podtrženo, sečteno, meruňkovice jsme měli 50 litrů a slivovice lehce přes 30 litrů. Dle dohody jsme vyhotovili krásné zakázkové etikety s podkresem v podobě siluety Hradčan a naplnili obě pálenky do půllitrových a dvoudecilitrových lahví, kte-

ré se stanou, stejně jako loni, neobvyklým a nezaměnitelným dárkem Kanceláře prezidenta Petra Pavla.

Právě pan prezident Petr Pavel v doprovodu první dámy si 24. listopadu 2025 převzal v prostorách našeho Muzea slivovice na Malé Straně první lahve Hradní slivovice a Hradní meruňkovice. Rozhodli jsme se využít příležitosti této vzácné návštěvy a oficiálně jsme také předali panu prezidentovi křišťálovou karafu slivovice R. JELÍNEK ze sklárny Květná 1794. Tento dar měl charakter poděkování za projevenou důvěru a dosavadní spolupráci.

Součástí návštěvy byla i prohlídka expozice Muzea slivovice, která pana prezidenta i jeho manželku upřímně nadchla – nejvíce je zaujala virtuální realita, v níž se sami stali švestkou. Budeme rádi, pokud se k nám pan prezident v budoucnu vrátí i se svými oficiálními návštěvami a představí jim český národní nápoj.

Věřím tomu, že tímto ročníkem „Hradních pálenek“ zakládáme tradici, která dokonale spojuje ovocnářské a destilátorské řemeslo s reprezentací České republiky. A těším se na další sklizeň!

Miroslav Motýčka

Vážení čtenáři, už od objevení se covidu žijeme v době rychlých změn. Místo stabilizace následovalo vypuknutí války na Ukrajině, skokově se rozhybaly



ceny energií, přišla inflace. Ale taky naše životy začal rychle měnit nástup umělé inteligence, sílící digitalizace, robotizace, automatizace. Předávání (a zastarávání) informací je bleskové. Dennodenně se mění zákaznické preference, chceme zkoušet stále nové věci, hledáme nové zážitky. Jedinou jistotou tak pro nás v posledních 5 letech bylo bohužel jen pravidelné, sektorově i regionálně nerovné a jednostranné zvyšování spotřební daně z lihu. Ze sazby 288 Kč za litr 100% alkoholu na konci roku 2019 se k 1. lednu 2026 dostaneme na 410,50 Kč za litr, které jako zákazníci musíme každý v ceně výrobku zaplatit a my jako firma vybrat a odvést do státního rozpočtu. Každoročně to tak pro nás znamená výrobně slabé první pololetí a enormně hektické a náročné pololetí druhé, kdy se naši partneři předzásobují výrobky.

Můžeme tyto změny a jejich tempo ignorovat, popírat, vyhýbat se jim, ale ony nezmizí. Lepší je vybrat si ty správné, přijmout je, využít k našemu prospěchu a rozvoji. Paradoxně se mi v dnešní moderní zrychlené době vybavuje „staré“, nerudovské: „Kdo chvíli stál, už stojí opodál.“ A tak raději investujeme do budování fotovoltaických elektráren – nejnověji jsme spustili panely na Ranči v Kostelanech a další bychom rádi instalovali na vizovickou pálenici. Vyrobenou energii pak sdílíme i do dalších středisek. Každou novou investicí (nové destilační kolony, chladicí systém pálenice, nové plynové kotelní) se snažíme snižovat energetickou náročnost našich výrobních procesů. Nová hala MTZ přináší zkrácení výrobních cest i vyšší kvalitu skladovacích procesů. Pořídili jsme nový depaletizátor, díky němuž jsme mohli ukončit ruční vkládání lahví na malou linku, jako vánoční dárek nyní instalujeme našeho prvního cobota na paletizaci netypických kartonů a palet. Velice dynamicky se nám mění struktura a množství výroby a my si chceme s touto situací poradit co nejlépe.

S blízkými se vánočními svátky Vám všem přeji uklidnění, zastavení, čas na rodinu i na sebe. Ať do roku 2026 vkročíme s chutí a nabití energií. Každý den prožíváme s očima dokorán, abychom viděli nové cesty a příležitosti, s otevřenou myslí a odvahou, abychom dokázali aktivně přijímat změny, byli rychlí, efektivní a flexibilní a nebáli se znovu a znovu zkoušet (a někdy třeba i trochu kazit) nové možnosti.

Díky za společně prožitý rok 2025.

Markéta Matějčková

PŘÍBĚH ČESKÉ GOLDCOCK WHISKY

Pálenka roku 2025

S velkou radostí s vámi sdílíme, že značka R. JELÍNEK uspěla i v letošním ročníku prestižní soutěže Pálenka roku 2025. Tato tradiční a odborníky vysoce ceněná přehlídka destilátů a likérů patří k nejvýznamnějším v České republice, a o to víc nás těší, že se naše jméno opět objevilo mezi oceněnými.

Porotu jsme zaujali hned v několika kategoriích. Ze soutěže pořádané pod záštitou Unie destilátérů si letos odvážíme celkem pět medailí a další ocenění, která podtrhují výjimečnou kvalitu našich produktů.

Kdoulovice - zlatá medaile a titul absolutního vítěze v kategorii kdoulovic
Pálenka z malin - stříbro mezi průtahovými destiláty

Pálenka z piva - stříbrná medaile v kategorii pivních destilátů

GOLDCOCK 10YO - tradičně oceňovaný whisky favorit, který letos získal bronz

Slovácká borovička - loni zlato, letos bronz mezi klasickými giny

Ocenění za vynikající kvalitu získaly také: **Slivovice kosher 5YO**, **Slivovice kosher zlatá 5YO**, **Pálenka z planých trnek** a **whisky GOLDCOCK Ultra Peated**.

Strategický vstup na jihokorejský trh

RUDOLF JELÍNEK GROUP společně s vinařstvím Thaya v závěru letošního roku úspěšně vstoupily do jihokorejské importní společnosti se sídlem v soulské čtvrti Gangnam. Vzniklá společnost se specializuje na dovoz moravských vín a lihovin. Tento strategický krok otevírá nové možnosti dlouhodobé spolupráce a posiluje pozici našich produktů na jednom z nejdynamičtějších trhů v Asii.

Jihokorejský trh je pro nás stále významnější – nejen proto, že spotřeba alkoholu na člověka patří v Koreji k nejvyšším v celé Asii, ale také díky vynikajícím česko-korejským vztahům, které se v posledních letech výrazně prohlubují. Tato kombinace vytváří silný základ pro úspěšné budování našich značek v regionu.

Těšíme se, jak se naše spolupráce na korejském trhu bude dále rozvíjet, a na to, že společně představíme kvalitu českých lihovin a moravských vín stále širšímu okruhu korejských zákazníků.

Lukáš Chromý

Bulharské investice

Bulharská sesterská společnost „VINPROM - TROYAN“ v letošním roce investovala do vlastní fotovoltaické elektrárny, instalované na střeše administrativní budovy ve výrobním závodě. Celkem bylo instalováno 103 fotovoltaických panelů s celkovým instalovaným výkonem 54,59 kWp. Spolu se systémem byly instalovány také baterie s kapacitou 71,68 kWh, které umožňují ukládat 100 % vyrobené elektřiny. Výrobní elektrárna bude využita výhradně pro vlastní potřeby výrobního závodu, což povede k výraznému snížení nákladů. Projekt byl realizován s finanční podporou EU prostřednictvím Plánu obnovy a udržitelnosti. Celková hodnota investice činí 180 000 BGN, z čehož 90 000 BGN tvoří dotační financování. Tento projekt je dalším krokem k udržitelnému rozvoji „VINPROM - TROYAN“.

Michal Kapoun

S příchodem značky Gold Cock do vizovické palírny RUDOLF JELÍNEK se otevřela nová kapitola jednoho z nejpozoruhodnějších destilátérských příběhů u nás.

Značka vznikla v sedmdesátých letech v Těšeticích u Olomouce, kde se na svou dobu zrodila odvážná myšlenka vyrábět whisky i v socialistické střední Evropě. První destilace proběhly v roce 1973 a jejich výsledkem byla whisky s názvem King Barley. Tehdejší exportní podmínky však vyžadovaly produkty s nižším obsahem alkoholu, a tak byla v roce 1978 vyvinuta nová receptura, kterou se mělo Československo reprezentovat v zahraničí. Na trh tak vstoupil Gold Cock s ikonickým kohoutem ze zlatých obilných klasů jako symbolem úrodné Hané. Už tehdy stála značka na pevných základech, kterými byly moravský ječmen, slad ze Sladovny Bruntál a voda z podhůří Jeseníků. V průběhu osmdesátých let se z ní stal národní poklad. Věhlas i produkce značky rostla až do zlomových devadesátých let, kdy došlo vlivem politických a ekonomických změn k přerušení klíčových obchodních vazeb a výraznému oslabení odbytu. S tendencí otvírat se západnímu světu se postupně vytrácel i zájem o domácí produkty. Přes opakovanou snahu těšetickeho závodu, který se stal filiálkou zprivatizovaného Selika Dolany, znovu nastartovat značku a výrobě vrátit někdejší sílu, se nepodařilo slábnoucí poptávku zvrátit. Investice do redesignu lahví a etiket i do reklamní kampaně nepřinesly očekávané výsledky. Výroba se postupně utlumovala až do roku 2002, kdy byla whisky v Těšeticích destilována naposledy. Značka spolu s veškerými zásobami destilátů i technologiemi skončily v dražbě.

Právě tady vstoupil do příběhu RUDOLF JELÍNEK. Koupil značky a cenných archivních sudů dal původní české whisky druhý život. Výroba byla přemístěna do srdce tradičního palírenství – do Vizovic. Nejprve se dál lahvovaly původní zásoby tříleté blendy a dvanáctileté single malt whisky, ale zároveň se rozjela i příprava na zcela novou, vlastní produkci, whisky, která se zdála být přirozeným a vhodným doplňkem k výrobě ovocných pálenek. První vizovická destilace proběhla už v roce 2008. Zcela nová kapitola se ale začala psát až od roku

2014. Při památném setkání zástupců firmy s odbornou whisky komunitou byly vytyčeny zásadní směry dalšího vývoje značky. Padlo rozhodnutí nabídnout i archivní whisky jako single malt a stáčet je v síle 49,2 % alkoholu (podle zeměpisné šířky Vizovic). Došlo také k prvnímu vizovickému rebrandingu značky. Zájem o všechna nová plnění byl tak velký, že se zásoby velmi rychle tenčily a dnes je lze jen obtížně sehnat. Tyto edice vyvolaly také pozornost podniků z různých koutů republiky, které projevíly zájem o vlastní plnění whisky Gold Cock. Mezitím uběhl dostatek času, aby mohla být lahvována whisky destilovaná už ve Vizovicích. Dalším redesignem prošla jak vizuální podoba lahví, tak i samotný název. V roce 2018 se začíná formovat základní řada novodobé značky GOLDCOCK, jejíž vlajkovou lodí se stává desetiletá single malt whisky. Postupně se portfolio rozšiřuje o experimentální limitované edice a privátní plnění. GOLDCOCK propojuje historické dědictví s vlastním, moderním pojetím značky. Začíná zcela

nová etapa vývoje značky a řadí se tak definitivně mezi respektované evropské whisky.

To, co skutečně definuje GOLDCOCK, se však za celého půl století vývoje zásadně nezměnilo, jen se dál zpřesňuje a posunuje. Základem zůstává jarní dvouřadý ječmen z Moravy, slad ze Sladovny Bruntál s klasickým humnovým klíčením a silně vypálené sudy z evropského zimního dubu od moravských bednářů. Zrání probíhá trpělivě a beze spěchu. Whisky plníme do lahví až ve chvíli, kdy je chuťově připravená, ne podle kalendáře, ale podle charakteru sudu a destilátu.



Vedle klasické single malt odkryl GOLDCOCK postupně i své další tváře: výrazně nakouřené whisky s výhradně českou rašelínou, obilnou grain, žitnou či bledovanou whisky a jiné. Právě tato rozmanitost ukazuje směřování značky – respekt k tradici, ale i otevřenost k novým stylům a inspiraci. GOLDCOCK není jednou recepturou; je živým projektem, který roste spolu s časem.



Podzim letošního roku byl pro GOLDCOCK mimořádně silným produktovým obdobím, které přineslo hned několik zásadních novinek. První z nich je pšeničná whisky Wheat zrající šest let v sudech z evropského dubu, v jejímž sladu je více než poloviční podíl pšenice. Výrazně nakouřenou Ultra Peated whisky s intenzitou okolo 60 PPM se přibližujeme typicky skotské produkci, mohutně rašelínové, přitom vyvážené chuti. K tomu jsme představili dvě edice ze sudů po červených vínech: Red Wine Oak Finish s jemným ovocně-vinným dotekem a nakouřenou variantu Peated Red Wine Oak ze sudů po španělských a francouzských vínech, v nichž se kouř potkává s elegantními ovocnými tóny.

Skutečným klenotem pod značkou GOLDCOCK a nejčerstvější novinkou portfolia je prémiová edice GOLDCOCK 1995. Představuje vůbec to nejlepší, co jsme pod značkou GOLDCOCK dosud vytvořili a zároveň je tím největším pokladem z původních těšetickeých zásob. Jedná se o projekt exkluzivní a jedinečné whisky v unikátní karafi.

Destilát ročníku 1995 zrál pětadvacet let v sudech z evropského dubu a následně dalších pět let v sudech po olorosu sherry, aby se k typickému dřevitému charakteru přidala jemná vinná stopa v harmonii s tóny tmavého ovoce a sladkého dřeva. Výsledkem je třicetiletá whisky lahvovaná v sudové síle 57,8 %, v limitované edici pouhých 200 číslovaných setů.

Stejně výjimečný jako obsah je i způsob balení a prezentace. Whisky je uložena v ručně foukané křišťálové karafi a doplněna sklenicemi. Celý komplet navrhl renomovaný sklářský designér Lukáš Jabůrek a vyrobila sklárna Květná 1794, nejstarší nepřetržitě fungující na Moravě. Pískování, zlacení a zátka broušená diamantovým brusem s emblémem kohouta dávají celku charakter uměleckého díla a sběratelského artefaktu.

Tato edice je více než raritní whisky. Je to setkání původního těšetickeho dědictví, vizovické současnosti a moravského sklářského mistrovství. Zároveň je důkazem, že opravdový luxus vzniká tam, kde se čas, řemeslo a vášeň spojí v jeden jediný, neopakovatelný okamžik. Tento unikátní set si můžete rezervovat v našich prodejnách ve Vizovicích nebo Praze, případně využijte náš rezervační formulář na eshop.rjelinek.cz, následně se s Vámi spojíme a domluvíme se na osobním předání.

Markéta Matusů

Strašidelný Razov s vůní vítězné slivovice



Závěr listopadu patří ve Vizovicích už tradičně jedné výjimečné události. Členové Spolku přátel Jelínkovy slivovice se každoročně setkávají na Pravé valašské zabijačce – události, která spojuje poctivé řemeslo, valašské zvyky a dobrou náladu. Akce má vždy vlastní námět, podle něhož se ladí výzdoba, program i doporučený dress code. Letos dostala zabijačka tajuplný podtitul „Strašidelný Razov“, takže se celý areál proměnil ve stylovou kulisu s lehce tajemným nádechem.

Významnou součástí programu je slavnostní pasování nových členů spolku. Jeho prezident, Pavel Dvořáček a Zdeněk Chromý, při této příležitosti připomínají desítky spolkových pravidel a nové „spolkaře“ vítají mezi sebe. Spolek je exkluzivní komunitou, která dnes sdružuje na čtyři sta členů.

Srdcovou záležitostí, ale současně i hlavním úkolem podzimní akce, je degu-

stace odrůdových slivovic, připravených ze švestek z našich vizovických sadů. Právě na zabijačce se totiž vybírá nejpovednější odrůdová pálenka posledního ročníku, kterou následně lahvojeme a uvádíme na trh vždy 1. března v řadě Vizovických slivovic. Letos si prvenství odnesla odrůda **Gabrovská**. Už za pár měsíců ji tak budou moci ochutnat všichni milovníci ovocných destilátů a posoudit, čím si titul vítěze zasloužila.

Neformální atmosféru celé akce doplňují hry, soutěže a další výzvy, do nichž se účastníci pouštějí s chutí sobě vlastní. Vrcholem večera je vyhlášení nejlepšího „spolkaře bez hranic“, tedy toho, kdo si s nadhledem a humorem poradil se vším, co program připravil. Večer se pak nese ve znamení cimbalovky, pohodové nálady a přátelského povídání nejen o ovocných pálenkách.

Markéta Matusů



Chilský Quillón naplno ožil hruškami

VIZOVICKÉ
TRNKOBANÍ

Na konci novembra sme v areáli našej čilskej spoločnosti v meste Quillón usporiadali prvý ročník Festival de la Pera (Sviatok hrušky). Naším cieľom bolo nielen predstaviť tradíciu pestovania hrušiek odrody Williams, ktoré sú základom výroby našej hruškovice, ale aj priblížiť kultúru a odkaz Českej republiky obyvateľom regiónu Ňuble.

Festival sme pripravili v úzkej spolupráci s mestom Quillón a od začiatku bolo jasné, že pôjde o výnimočné podujatie. Na slávnostnom otvorení som mal česť privítať významných hostí – hejtmana regiónu Ňuble Oscara Crisóstoma Llanosa, starostu mesta Quillón Felipeho Catalána Venegasa a veľvyslancu Českej republiky v Chile Pavla Bechného. Českú stopu v programe

posilnil aj krajský spolk Círculo Checo Chileno, ktorý predstavil tradičné české kroje a folklór.

Úvodná časť programu patrila prezentácii pestovania hrušiek v regióne Ňuble, ktorú viedol náš kolega Heraldo Palma Muñoz. Následne starosta Felipe Catalán predstavil región Quillón ako dôležitú ovocinársku oblasť s veľkým potenciálom pre turizmus. Jedným z najatraktívnejších momentov dňa bola príprava obrovského koktejlu z hruškovice Williams. Z predajného výťažku podporíme charitatívnu organizáciu Teleton v Quillóne. V rámci programu prebehla aj barmanská súťaž o najlepší koktejl z hruškovice Williams, ktorú viedol náš brand ambasádor pre Chile José Álvarez.

Počas celého festivalu sme mali otvo-

rené výrobné priestory závodu, aby si návštevníci mohli pozrieť jednotlivé kroky výroby ovocných destilátov – od fermentácie, cez destiláciu až po finálne zrenie. Súčasťou boli aj komentované degustácie našich produktov. K nim sa pridala bohatá ponuka gastronómie: okrem miestnych špeciálov, ako je empanada s hruškami, sme ponúkali aj české jedlá a pivo. Z nápojov si veľký úspech získala aj nealkoholická hrušková limonáda.

Dôležitou súčasťou festivalu bol aj trh s tradičnými výrobkami regiónu Ňuble. Návštevníci si mohli odniesť keramické nádoby, tkané produkty, miestne koreniny či domáce džemy, a tak spoznať prá-

cu lokálnych remeselníkov. Veľký záujem vzbudila aj barmanská škola Bar Academy Chile, kde si hostia mohli sami vyskúšať prípravu kokteíl – samozrejme aj tých na báze našej hruškovice Williams.

Atmosféru festivalu dotvorili vystúpenia miestnych hudobných kapiel Banda Local 4 Kañas, Banda Tributo a Creedence Green River a Banda Tributo a Soda Stereo Ceratianos. Vďaka nim sa náš areál premenil na živé miesto stretnutí, hudby, gastronómie a ochutnávok.

Prvý ročník Festivalu de la Pera prilákal viac ako 1 000 návštevníkov z rôznych častí Chile – od Santiaga, Concepciónu a Valdivie až po Chillán a prirodzene Quillón. Pre nás je to jasný signál, že festival má potenciál stať sa pevnou súčasťou kultúrneho a spoločenského kalendára regiónu.

Toto podujatie má pre našu spoločnosť aj strategický význam. Počas festivalu sme získali označenie Servicio Turístico Registrado, ktoré potvrdzuje kvalitu našich služieb v oblasti turizmu. Zároveň bolo oznámené zaradenie nášho závodu do turistickej kampane „Descubre Quillón“, podporujúcej rozvoj cestovného ruchu v regióne. Vnímam to ako potvrdenie, že dlhodobé investície do sádov hrušiek, výroby destilátov a sprístupnenia nášho areálu verejnosti majú zmysel.

Chile patrí medzi najväčších producentov hrušiek odrody Williams na svete, čo z Quillónu robí ideálne miesto pre výrobu kvalitnej hruškovice. Som presvedčený, že sa Festival de la Pera stane tradíciou, ktorá ešte viac prepojí ovocinárstvo, destilérsku kultúru, miestnu komunitu a česko-chilské vzťahy.

Nový organizátor, tri dny programu a návrat ke kořenům.

Tradiční festival Vizovické Trnkobraní prošel letos největšími změnami za poslední roky. Nově se na pořádání akce podílela zlínská Agentura Velryba. Právě tato změna má být jedním z klíčových impulzů pro návrat festivalu ke kořenům - folklóru, oslavě švestky ve všech jejích podobách a rozšíření akce do celého města Vizovice.

Jednou z nejvýraznějších novinek bylo opětovné prodloužení festivalu na tři dny, od pátku do neděle. Nedělní program byl navíc volně přístupný, aby si atmosféru Trnkobraní mohli užít všichni Vizovjané. Nedělní program zahájil slavnostní průvod z centra Vizovic do festivalového areálu, kterého se zúčastnilo bezmála 300 nadšenců.

Povedlo se nám výrazně posílit spolupráci s lokálními podniky i institucemi. Do příprav se letos aktivně zapojily místní firmy, a především město Vizovice, které se stalo nedílnou součástí festivalového dění. Výsledkem byl rozšířený doprovodný program po celém městě, komentované prohlídky, festivalová doprava trnkobusem i trnkovláčkem a pestrá paleta dalších aktivit.

Věříme, že se nám povede na tuto atmosféru navázat i v dalším ročníku, na který vás tímto osobně zvou. Těšit se můžete na Tři sestry, No Name nebo legendární kapelu Olympic. K festivalu bude opět patřit našlapaný doprovodný program po celých Vizovicích, spousta komentovaných prohlídek a soutěží. Předprodej vstupenek za zvýhodněné vánoční ceny je již v plném proudu!



VIZOVICKÉ TRNKOBANÍ

Pavel Korec



Lubomír Čul

Úspěchy na Slovensku

R. JELÍNEK zůstává v Tatrách jedničkou

Naše ovocné destiláty si dnes můžete vychutnat téměř v každém aprés-ski baru nebo hotelu v Nízkých i Vysokých Tatrách. V silné konkurenci se nám podařilo nejen obstát, ale také znovu zvítězit ve výběrovém řízení a obhájit pozici výhradního dodavatele vybraných ovocných destilátů a dalších produktů pro provoz spadáající pod Tatry Mountain Resorts – a to na další tři roky.

Spolu s tím, jak se rozšiřuje naše zastoupení v nápojových lístcích, posilujeme i viditelnost značky R. JELÍNEK v nejnavštěvovanější slovenské turistické oblasti. Až se tedy příště vydáte do Tater, naše typické žluto-červené logo nebo ikonický „budík“ rozhodně nepřehlédnete.

Irena Konečná

MONIN studio: nové zázemí pro partnery

Výhradním dovozcem světové jedničky mezi barmanskými sirupy značky MONIN jsme na Slovensku už řadu let. Letos jsme navíc naši pozici významně posílili otevřením zcela nových prostor MONIN studia poblíž Bratislavy.

Vzniklo tak moderní, dobře dostupné a důstojné místo pro setkávání s obchodními partnery. Studio je ideální pro školení personálu, tvorbu a ladění nových drinků i vývoj nápojových konceptů dle posledních trendů. Nezbytnou součástí prostoru je také prezentace značky a portfolia RUDOLF JELÍNEK, které v něm má své pevné místo.



Letošní švestková sklizeň

Sklizeň švestek jsme v našich sadech letos uzavřeli s celkovým výsledkem 233 tun. Sběr jsme zahájili 24. července odrůdou Katinka a ukončili první říjnový den odrůdou Presenta. Do sezóny jsme vstupovali s větším očekáváním, ale příroda nám letos připravila několik zkoušek, které se na výsledku výrazně podepsaly. Konečné množství úrody je pro nás zklamáním.

Na celkovou úrodu měla vliv kombinace několika nepříznivých faktorů. V některých částech sadů došlo na jaře k poškození mrazem, což způsobilo nižší násadu plodů. Některé odrůdy, jako například Katinka, Haganta, Durancie či Gabrovská, letos vynechaly úplně nebo plodily jen minimálně, a to i přes naši maximální péči.

V průběhu dozrávání jsme navíc zaznamenali opakované krupobíjí, které poškodilo část úrody především ve Vizovicích. Během září se přidaly také nárazové větry, jež způsobily opad již zralých plodů ještě před sklizní.

Na celkový výsledek měla vliv i skutečnost, že ruční sběr plodů ze země po hlavní sklizni je v dnešních podmínkách ekonomicky neudržitelný. V posledních letech je stále obtížnější sehnat dostatek brigádníků, a zároveň rostou mzdové požadavky za ruční práci. Aby část spadných švestek nepřišla nazmar, nabízíme je formou samosběru veřejnosti. Zájem o tuto možnost byl velký a úroda tak našla své využití.

Výsadba nových stromů

V letošním roce jsme se nepouštěli do výsadeb nových sadů. Nahrazovali jsme pouze uhynulé stromky poškozené



suchem nebo zvěří v již existujících výsadbách. Především se jednalo o meruňky ve Starovicích, kde to bylo 450 ks stromků a o švestky v Ludkovicích, 215 ks stromků.

Ve výsadbách dalších sadů budeme pokračovat v příštím roce ve Velkých Němčicích (6 ha). Proto jsme v letošním roce pro tuto akci již podepsali kupní smlouvu

na dodávku 4 165 ks švestek odrůd Haroma, Haganta a Elena a 750 ks hrušňů odrůdy Williams s dodávkou na podzim 2026. I v dalších letech budeme se zakládáním nových sadů pokračovat. Pozemky o rozloze 36 ha máme pro nové sady nachystané především ve Starovicích.

Jiří Koňářik

Od Divočiny k Ozzákovici

Martin Dejdar – herec, bavič, vášnivý hokejista, producent a muž, kterému vděčíme za legendárního Ozzáka. Naše cesty se v posledních 25 letech protnuly ne jednou. Už v roce 1999 jsme společně vytvořili unikátní „Divočinu“ a letos jsme navázali další kapitolou – Ozzákovou kuchařkou a speciální Ozzákovici. Jak se rodí spolupráce plná humoru a dobrého pití? A co Martin chystá pro Trnkobraní 2026?

Naše společná historie sahá až do roku 1999, kdy jste jako producent pracoval na filmu Eliška má ráda divočinu a my jsme pro vás vyrobili první houbovici na světě – „Divočinu“. Jak na ten projekt vzpomínáte?

Na to se nedá zapomenout. A to z mnoha důvodů. Jednak si myslím, že ten film je opravdu výjimečný. Otakáro Schmid nedělá jen tak obyčejné věci. Tady bylo skvělé obsazení a s tím souvisely výborné herecké výkony, výtečná hudba i kamera. Všechno se sešlo v dobré konstelaci. Samozřejmě, že celý proces byl „těžký porod“, ale na to se časem zapomíná. No a na závěr super tečka. Vzpomínám si, jak jsem jel do Vizovic na ochutnávku vzorků aspirujících na Divočinu. Vyrazil jsem brzy ráno s tím, že se večer vrátím do Prahy, protože jsem druhý den ráno měl zkoušku v Ypsilonce. Jediné, co si po ochutnávce pamatuji, je, že jsem ráno posílal fax (mladí si vyhledají u AI), ať se na mě nezlobí, ale že zkoušku nestihnu, protože jsem zkusil vzorky.

Ještě rychlé dovysvětlení pro ty, kteří film neviděli. Ve snímku Eliška má ráda divočinu dvojice koumesů Vávra – Čtvrtníček sbírá v lese speciální houbičky. Právě tahle filmová linka pak stála u zrodu Divočiny – a když jsme hledali, jaký destilát by k ní nejlépe seděl, nakonec zvítězila houbovice z hlívy ústříčné.

V Elišce jste nebyl jen producentem – zahrál jste si i vtipnou dvojroli barmana Micana a režiséra Motýlka. Máte nějakou historku z natáčení, která se dodnes vypráví mezi kolegy?

Role homosexuálního cukráře hraje Jirka Lábus. Jeho filmovým autem byl kabriolet Alfa Romeo, který patřil Petrovi Čtvrtníčkoví. Když se Petr dozvěděl, že by měl Jirka to jeho auto řídit, zaznělo jasné „v žádném případě!“ Jenomže my jsme potřebovali, aby Jirka dojel před tu svou cukrárnu, z auta vystoupil a vhopal dovnitř. Tak co teď s tím? Náměstí, kde se inkriminovaná cukrárna nacházela, bylo z kopce. Vymysleli jsme, že auto s Jirkou budeme spouštět na laně. Takže rekvizitáři začali shánět zhruba třicetimetrové lano a za velice pozorné Petrovy asistence se lano uvázalo na auto



Martin Dejdar se při setkání v klubu Muzea slivovice potkal s Pavlem Dvořáčkem, předsedou představenstva společnosti RUDOLF JELÍNEK, a André Lenardem, prasinovcem Rudolfa Jelínka.

a asi šest lidí potom pomalu spouštělo Jirku s autem k cukrárně. Bylo to fakt zábavné, ale ve filmu nic nepoznáte. To je prostě kouzlo filmu...

Letos vznikla další společná věc, re-spektive dvě – Ozzáková kuchařka a speciální Ozzákovice 45 %. Jak vás napadlo dát Ozzákovici i „vlastní“ slivovici?

Hlavní „potravinou“ v kuchařce je pivo Husťan, proto logicky potřeboval Ozzák i nějaký zákusek. Protože jsme už před lety jednu společnou Ozzákovici vyráběli pouze jako soukromé dárky, rozhodli jsme se v rámci propagace kuchařky a Husťana jít i cestou Ozzákovice. A proč s Jelínkem? No, co si budeme povídat, Jelínek je pojem!!

Máte z kuchařky nějaký oblíbený recept, který byste doporučili našim čtenářům?

V závěru kuchařky jsme vymysleli různé dezerty. A mně blesklo hlavou, co takhle zmrzlina? No jo, ale jakou zmrzlinu by asi tak baštil Ozzák? A když jsem se tak díval na Husťana, nápad byl na světě. Vzal jsem skleněnou misku na kompot, nalil do ní Husťana a dal ji do mrazáku. Schválně, co to udělá. A... ono to zmrzlo, vytvořilo to krásný tvar misky a když jsme to vyklopili na talíř – ejhle, Husťan zmrzka!

Ozzák je jednou z nejvýraznějších televizních postav posledních dvou dekád. Čím si podle vás získal generace fanoušků?

To je těžké říct. Možná je to víc otázka na diváky, proč se jim ten seriál a postava Ozzáka tak líbí. Já se můžu jen domnívat. Možná proto, že je jeho postava pozitivní.

houbovici a Ozzákovici, co by to bylo? Máte ještě v šuplíku nějaký bláznivý nápad podobný „houbovici“, který by stál za realizaci?

Určitě by se něco našlo. Nechte mě chvíli přemýšlet... V roce 2027 budeme slavit 30 let od prvního dílu seriálu Zdivočelá země. Moje postava, Tonda Maděra, si taky rád něco nalil. Tak třeba...hruškovici, která by se jmenovala „Na Maděru!“. A hned to má několik významů – „Na zdraví Maděry...“ a zároveň návod, jak to skončí...



Jsmo velice rádi, že se společně potkáváme i na charitativních akcích – např. Korunka pomáhá – naposledy v Muzeu slivovice v Praze. Jak se Vám muzeum líbilo?

Je to úžasné místo. Má svoji atmosféru a velice příjemné prostředí. Muzeum je perfektně vymyšlené, instalace snese srovnání s podobnými zahraničními místy. Zajímavá je jak pro tuzemské návštěvníky, tak pro cizince. A nabídka? Fantastická. Pravda, pokud by člověk chtěl ochutnat všechno z R. JELÍNEK produkce, chtělo by tam mít ještě pár pokojíčků.

Také jste byl hostem Klubu přátel Jelínkovy slivovice a pochopila jsem, že jste dlouholetý aktivní člen jiného klubu...

Ano, pozvání na setkání Klubu přátel Jelínkovy slivovice mě velice potěšilo. Ale následovalo i překvapení. Setkání začalo v pět hodin odpoledne a na program hned z kraje byla ochutnávka pěti nových produktů Jelínka.

To jsem nečekal. Navíc, když jsem měl od půl osmé představení. Nakonec jsem zvládl obojí... Ohledně druhé části Vaší otázky – ano, já jsem v podstatě založil, před třiceti lety myslím, asi první ryze pánský klub v Čechách. Bylo to díky turnaji v poolu v Café Louvre, tehdy ještě Ganys, na Národní třídě v rámci znovuvotevení tohoto ikonického místa. Dal jsem dohromady partu kamarádů ze showbusinessu i sportu a všem se to tak zalíbilo, že jsem vymyslel systém a ten funguje s menšími obměnami letos už 30 let. A víc vám říct nemůžu, protože máme přísné stanovy a kdybych něco pustil ven, dostal bych 30 ran tágem...

Tak to bychom nechtěli! Moc děkuji za rozhovor a v závěru ještě prozradím, že Vaši Ozzákovici lze koupit na našem e-shopu.

Hana Holubová



Martin Dejdar představuje svou houbovici Divočina slavnému závodníkovi Davidu Coulthardovi.



A tak trochu „česká“. Pivař, trochu lempl, salámista, ale dobrák. Prostě sympatickej dobrák.

Proslýchá se, že by Ozzák měl uvádět soutěž v pojidání trnkových knedlíků na Trnkobraní 2026. Je to tak?

Jojo, už je to tak. Prý se mu to moc zalíbilo. Ale aktivně se účastnit nebude, protože trnkové knedlíky se blbě zapíjejí Husťanem.

Kdybychom spolu měli vytvořit ještě nějaký další „divoký“ speciál po