

DEVĚT VÝPRAV ZA PÁLENKAMI



Žádný tvrdý alkohol nemá u nás takovou tradici jako pálenky z ovoce. Dlouho jsme je ale vnímali jako levné pití, které kdekdo vyrobí doma na koleně. Nyní vznikají řemeslné palírny, které ukazují, jak skvělé mohou tyto destiláty být.

Připravila KATEŘINA KOČIČKOVÁ

Základem ovocné pálenky je kvalitní zralé ovoce a z něj dobře připravený kvas. Nesmí být nezralý, nahnilý, plesnivý nebo znečištěný. Na tom se shodli všichni oslovení palírníci, ať už ovoce berou z vlastních sadů, kupují od ovocnářů z okolí nebo dováží. V kvasu se vytváří alkohol, při destilaci se jen koncentruje, co vzniklo v kvasu. „Bez dobrého kvasu se můžete vypálit dobrou pálenku,“ říká Jan Kadlec z destilérky Agnes. Čas to nezlepší, špatný destilát nezachrání ani roky uležení. U kvasu je důležitá hygiena celého procesu, teplota kvašení a pomoci mohou i moderní technologie. Kamil Kutina, palírník z Radlíku, si proto splnil sen pořízením vinifikátorů, uzavřených nerezových nádob určených původně na kvašení rmutu z hroznů. Ve vinifikátoru lze nastavit přesnou teplotu i pravidelné promíchání kvasu – což znamená, že každý krok výroby je pod kontrolou. Ke kvasu se mohou přidávat uslechtilé kvasinky, které napomáhají řízenému kvašení. Výsledek ovlivní rovněž způsob zpracování ovoce, roli hrají například pecky či třápiny. Klasický spor mezi českou a moravskou paličskou kulturou spočívá v tom, zda do kvasu na slivovici patří pecky. Morava preferuje kvas s peckou, která dodá destilátu mandlovou příchutí, Čechy kvásí bez pecky, nebo kompromisně po odpeckování do kvasu malý díl pecek vrací.

Od ovoce do skla

Než se z ovoce stane pálenka, uběhne poměrně dost času. Kvas pracuje podle typu a cukernatosti plodů několik týdnů až měsíců. Po vypálení je nutné nechat destilát

vydýchat, např. uložit do demižonů přikrytých plátnem. „Tenhle proces je možné urychlit a stařit pálenky ultrazvukem nebo je nechat probublat vháněním vzduchu, ale při zrychlování může utéct část aromatu,“ popisuje Kamil Kutina z Radlíku. I v tomto bodě potřebují destiláty individuální přístup. „Maliny nesmíte převětrat, jinak těkavé aroma uteče. Vydýchávají se asi týden, švestky potřebují i dva měsíce,“ dodává Kamil Kutina. Ovocné destiláty je možné uložit do sudů a tam je nechat „zakulatit“ a zbarvit do zlatova. Ne každému destilátu však sud svědčí. Do pálenky se vylučují třísloviny ze dřeva a mohou se s chutí ovoce přetlačovat – podle Kamila je typickým příkladem příjemně „kompotová“ hruškovice z hrušky williamsovky, která lépe chutná čirá.

Ukazatel kvality

Když spočítáte vysoký podíl ruční práce, cenu ovoce (na jeden litr pálenky je potřeba 12 až 18 kilo!) a také spotřební daň, je jasné, že ukazatelem kvality musí být i cena. Pokud půllitrová lahev stojí méně než čtyři sta korun, je to podezřelé. „Vždy čtěte složení. Pokud je tam přidán líh a aroma, musí to být na lahvi uvedeno a nejde o ovocný destilát,“ nabádá Kamil Kutina. Orientovat se můžete i podle koncovky -ice, na kterou mají nárok pouze ovocné pálenky, do nichž se líh přidávat nesmí. Jedinou výjimku představuje slivovice – mezi druhým a třetím pálením do ní líh přidat lze. Malé rukodělné palírny však tak nečiní. Jejich vlastníci i palíči jsou totiž srdcaři, kteří si chtějí hýčkat špičkové produkty. „Naším cílem je, aby se ovocným pálenkám vrátila prestiž, jakou si zaslouží,“ uzavírá Zdeněk Musil, majitel Radlíku.

1

AGNES BOHDANEČ

Komplexní zážitek: na statku Agnes Zelená Bohdaneč můžete hladit ovečky, rybařit, vyšlápnout na rozhlednu a pak se stavět v „koštovně“ (nejen) pro tekuté dobroty. Vynikající je zdejší jedinečná odrůdová hruškovice Muškatelek nebo skvělá rynglovice.

www.agnesprodukty.cz



Pálenka z hrušek muškatelek má sladkou chuť s typickou kořenitostí.



Ovoce na pálení musí být zralé a v dobré kvalitě.



Většina pálenek z Bohdaneče má i košer certifikaci.



Pálenky z Radlíku poznáte na první pohled i podle jedinečné hranaté láhve.

2



Skvělé jsou všechny, ale kdybyste měli ochutnat jen jedinou, zkuste vínovici!



RADLÍK RADLÍK U JÍLOVÉHO

Radlík, to je spojení moderních technologií (včetně precízní dvoukotlové „aparatury“ na míru) a umu zdejšího destilátéra. Palírnu založili v roce 1998 Zdeněk Musil a Libor Lacina. Dnes je do prostoru bývalé sýpky vybudovaný velkolepý otevřený prostor s galeriemi, z nichž je za normálních časů na prohlídkách parádní výhled na tři kotle. Palírník Kamil Kutina se specializuje na ovoce a pohrává si z různými šaržemi, třeba vínovici pálí z aromatických hroznů muškátu. Vřele doporučujeme i bezinkovici, která v chuti spojuje jak květy, tak plody bezu. Milovníci slivovice by neměli minout limitku z původní, téměř vymizelé odrůdy švestek karlátko.

www.palirnaradlik.cz



Miniatury se dají koupit také v degustačním setu.

ANTON KAAPL JÍLOVICE

Otec a syn, Jiří a Michal Káplovi, se do palírnictví pustili v roce 2013, ale až o šest let později vylepili na lahve první kolký. Vrátili se k rodinné tradici: destilérku pojmenovali po Antonu Kaaplovi, který v Jílovici v jižních Čechách pálil za první republiky. Dávají si záležet na ovoci, jež berou od sadařů z celé Evropy. Při přípravě kvasu používají kvasinky vyvinuté pro výrobu ovocných destilátů. Výsledky jsou lahodné, vyhlášená je zdejší višňovica i jablkovica: ta bude mít letos zvláštní edici s propolisem, mateří kašičkou, pylem a medem. Za pozornost stojí i Bierbrand, destilát ze zakvašené pивní mladiny vyrobené speciálně pro destilérku v pivovaru Jílovici.

www.antonkaapl.cz



Višňovica od Káplových zabodovala i u sommelierů v Rakousku.

4

TŮSH

TĚŠETICE, HANÁ

Palírna TŮSH (toš z moravského tak) vznikla v roce 2018, pokračuje však v tradici výroby nejstarší československé whisky King Barley, která je tady doma od roku 1973. Vzkřísili též prvorepublikový likér Jakamarus. TŮsh umí i prvotřídní giny a sami říkají, že ovocné destiláty jsou u nich na druhé koleji. Když se ale v okolí urodí ovoce, neodolají. V nabídce bývá slivovice, meruňkovice, hruškovice, ale i méně známá hroznovice. www.toshnazdravi.cz

TŮsh vyrábí v malých šaržích, pálenky jsou z místního ovoce.



Jakmile to půjde, v palírně vás rádi provedou, a to včetně degustace.



Nejprve v sudech zraje whisky King Barley, pak do nich přijde zlatá slivovice.

6

ŽUFÁNEK **BORŠICE U BLATNICE**

Tuhle palírnu snad netřeba představovat. Byl to právě Martin Žufánek, kdo vrátil ovocné pálenky do hry jako výběrový alkohol. Přestože samotného palírníka dnes víc baví hrát si s jeho veleúspěšným absintem a ginem, čirá slivovice z vlastních sadů je stále vlajková loď. Pálí se tu ale i další ovocné poklady a také geisty, průtahové destiláty ze sicilských citrusů. www.zufanek.cz



„Klasika oprávněně táhne,“ komentuje Martin Žufánek stálou oblibu slivovice.



Ve Svachovce je vše, co si lze přát: pivovar, destilárka i čokoládovna.



Srdcem každé destilárky je kolona, Svachovku nevyjímaje.

SVACHOVKA

SVACHOVA LHOTKA

Svachovka je malý ráj na zemi: mezi lesy a loukami se rozkládá pivovar, destilárka, čokoládovna, restaurace i hotel s pivními lázněmi. Zdejší chloubou je singl malt whisky Old Well, ale vyrábí se zde celé portfolio dobrého pití, včetně likérů. Z pálenek je to slivovice, hruškovice, pivovice i šípkovice. Ze specialit stojí za to meruňkovice z odrůdy Velkopavlovická a malinovice ve dvojí podobě: jednak je to průtahový destilát zvaný geist, a pak pálená přímo z malinového kvasu, což je nákladná a exkluzivní záležitost. Tuto malinovici prodávají čirou stařenou v akátovém soudku.

www.svachovka.cz

7



PÁLENICE SKANZEN

MODRÁ

Součástí skanzenu Modrá u Velehradu – jak jinak totiž představit tradice Slovácka než přímou ukázkou? Zdejší pálenice je nejen turistická atrakce, ale i producent chutných destilátů. Královnou je samozřejmě kořalka ze slivoní: v Modré můžete volit mezi jednodruhovou švestkou durancí, slivovicí nebo rynglovicí.

www.skanzenmodra.cz/palence



Z podceňované
pálenky klenot: to
je šestiletá jablečná
brandy ze sudu.



V Ullersdorfu zrají
pálenky ve sklepech
starých čtyři století.



Destilérka a líkérka
začínala typicky jako
pěstitelská pálenice.

8

ULLERSDORF MARŠKOV U VELKÝCH LOSIN

V krajině drsných Jeseníků nelze čekat meruňkovi, zato pálenku z jeřabin, jablek či odrůd švestek, které vydrží horské klima. Destilérka v prostorách historického Maršíkovského mlýna vychází z tradice starých jeseníckých palíren, včetně obnovy historických bylinných líkérů – pyšní jsou na Altvater s recepturou z 19. století. V posledních letech se věnují zlatým destilátům, tedy těm, které si poleží v sudu. „Například náš višňový destilát zraje tři roky v sudu po madeirském víně. Vnímám to způsob, jak ovocný destilát pozvednout kvalitativně i kulturně ještě o dimenzi výše,“ říká palírník Richard Jašš. Do palírny se lze v dobrých časech objednat i na exkurzi a ochutnávku. www.ullersdorf.cz



V Landcraftu se
nebojí experimentů,
zdejší Slim je
mix slivovice
a meruňkovice.



Palírna stojí i na filosofii
udržitelnosti.



Pobyt v sudu jablekovi
promění, ze slivovice
a stává se z ní brandy.

LANDCRAFT TURSKO

Na začátku vzniku lihovaru byl záměr zachránit staré odrůdy jablek a pálit z nich jablekovi, z níž se pak v sudu stane jemná jablečná brandy. Landcraft je nakonec víc než jen brandy: dvojice Ondra Kopiczka a Petr Alexander v malých šaržích vyrábějí nejrůznější speciality včetně vermutů, pálenek, whisky nebo ginu, přičemž nabídka se prakticky nikdy neopakuje. Od jiných malých palíren je odlišuje jejich cirkulární řada pod heslem „Nevyhazuj to ještě!“ V Landcraftu totiž umí vynikající destilát i ze zbytků, jako jsou slupky z bio pomerančů či kaly z ovocných piv. Podle typu zpracování se spojí kořením, ovocem nebo dozraje v sudu – a původní odpad je hned poklad! www.landcraft.cz