

zaostřeno na...

PALÍRNA RADLÍK

KAPKY PLNÉ
OVOCE

Trnkovice, meruňkovice, malinovice, vínovice... Ovocné destiláty jsou součástí našich tradic, máme je v genech, tak jen je znovu objevit. V řemeslných pálenicích už můžeme najít skvosty, které dobývají svět. Tak proč pít jako aperitiv raději Prosecco?

Text: Radana Vítková Foto: RVV Studio Pavel Vítek

Ovocné pálenky vždycky byly, jsou a doufejme i budou součástí naší historie, našich národních tradic. A není to jen slivovice. Zatímco Francouzi mají například svůj Calvados, Cognac či Armagnac, Irové svou whiskey, Skoti whisky, Američané bourbon..., u nás jsou to ušlechtilé destiláty, v nichž jsme vždy dosahovali skutečného mistrovství. Vyrobene z nejrůznějších druhů čerstvého ovoce, rozmanité ve vůních a pestré v chutích, výtobytky pečlivé rukodělné práce. Slivovice, meruňkovice, ale i kdoulovice, jeřabinovice..., do zahrad se dnes opět vrací polozapomenuté odrůdy ovoce a do pálenic zase takové druhy, jako jsou třeba maliny. A tak je tu čas pro obrodu pálenek, které jsou nám vlastní. Pravda je, že v dobré sezóně jedou pěstitelské pálenice naplno a s létem přichází jejich čas.



Mistr destilátér a šéf výroby Palírny Radlík Kamil Kutina (vlevo) a Zdeněk Musil, jeden z majitelů Palírny Radlík

Tekuté ovoce chutná i za hranicemi

Když se blížíte k Jílovému u Prahy, palírnu v přilehlé obci Radlík můžete vidět už z dálky. Věž s vyobrazenými bedýnkami plnými ovoce a vedle názvu lihovaru

i s vtipným pozdravem „Kvasu zdar“ nikoho nenechá na pochybách, oč tu běží.

V roce 1998 tu vznikla jedna z prvních pěstitelských pálenic ve Středočeském kraji. Na místě původního statku z první republiky, který komunisté zdevastovali tak, že na zemi byla hlína, a šlo víc o ruinu než o stavení, ji s kamarádem založil Zdeněk Musil. Postupně v dalších budovách areálu vznikl moderní ovocný řemeslný lihovar zahrnující vše potřebné pro kvašení ovoce i destilaci, ale také se vznikajícím zázemím pro návštěvníky, kteří chtějí objevit zákulisí výroby a samozřejmě i ochutnat. Součástí je proto také reprezentativní degustační místnost, z níž je z patra výhled přímo na těleso měděných destilačních kotlů.

Vedle pěstitelského pálení pro širokou veřejnost vyrábějí v malých šaržích i vlastní ovocné pálenky, které si postupně získaly vynikající renomé a posbíraly mnoho cen a diplomů z nejrůznějších soutěží.



Na místních kořtech už si zvykli, že dosahují na nejvyšší ocenění, ale brzy se přidaly úspěchy i z mezinárodních výstav, například zdejší vínovice zvítězila dokonce až v San Francisku. A tak není divu, že s novou dvoukotlovou klasickou měděnou aparaturou i řadou dalších inovací, včetně vlastních technologických vychytávek, se chystají na rozsáhlejší výrobu prémiových ovocných destilátů.

„Vidíme, že je v této oblasti velký potenciál. Chceme, aby je lidé citlivě vychutnávali a odlišovali od levných průmyslových lihovin. Nemají sloužit k opíjení, ale k povznášení ducha. Jde o hledání a objevování nejrůznějších chutí ovoce. Mají navodit pohodu, podporovat přátelství a porozumění. Když se někdo chce opíjet, pije laciné krabicové víno ze supermarketu,“ říká majitel Zdeněk Musil.

Kvalitní ovoce, kvalitní kvas, kvalitní pití

Ačkoli metanolová aféra z roku 2012 otřásla důvěrou veřejnosti v destiláty jako takové, pokud zákazník ví, z jakého zdroje alkohol je a jak je vyroben, bát se nemusí. I to je cesta k selekci poctivých destilátů a nekvality z podloudných zdrojů. A aby lidé pochopili, jak zajímavý produkt v takové pálenici vzniká, dávají v Radlíku prostor všem,

“ Malé řemeslné palírny by si zasloužily větší pozornost. Naštěstí nyní přibývají a konečně jdou ovocné destiláty do módy. ”

kdo chtějí být u toho. Jednoduše co si sem přivezete, to si také vypijete, ať už jde o vlastní kvas, nebo vlastní ovoce. „Základem dobré pálenky je samozřejmě kvalitní kvas. Ani nejkvalitnější pálenice se špatným kvasem nic nesvede. Pro zkušené zpracovatele je to tedy jen otázka množství, kvasu musí být alespoň kolem dvou set litrů, aby byla využita kapacita kotle a mohli jsme jim jej vypálit samostatně. Ale kdo není tak zkušený, je zpravidla lepší využít služeb pálenice, kde má zákazník jistotu kvality od správného podrcení ovoce, přes vedení kvasu, až po vlastní vypálení,“ míní mistr destilátér Kamil Kutina.

Ke zpracování se nabízí veškeré běžné ovoce z pozemku zákazníka, musí být dobře vyzrálé, ale nepřežralé.

Na jednu půllitrovou lahev pálenky, je třeba asi pěti a šesti kilogramů ovoce. Kvašení trvá různou dobu, podle druhu ovoce a zvolené teploty může jít o tři týdny až o několik měsíců. Pálení je pak otázkou tří čtyř hodin na jeden kotel. Ze zákona je možné vyrobit na domácnost maximálně 30 litrů pálenky a není možné ji dál prodávat. Pravidla jsou velmi přísná a výroba podléhá striktním kontrolám.

Co je nejoblíbenější?

„Vedou jablka a hrušky. Zákazníkům umožňujeme nechat je zrát i v dubovém soudku, takže to jde pak o hnědou pálenku, připomínající calvados. Meruňek je u nás málo, to je spíš moravská záležitost, byť jde samozřejmě o vynikající pálenku. Populární jsou švestky, tam jde o kvalitu úrody, ale výtečná je pálenka z mirabelek, špendlíků. Také z jeřabin se dá pálit velmi dobrá. V podstatě ze všeho, co obsahuje cukr. Pokud je vynikající ovoce, je vynikající i výsledný produkt,“ říká Kamil Kutina.

Zatímco většina průmyslově vyráběných lihovin běžně dostupných v obchodní síti je vyrobena z rafinovaného lihu, umělých dochucovadel a vody, vypálením vlastního ovoce získá zákazník originální, bezpečný a ušlechtilý destilát, který navíc může pěkně zrát v čase.



Kapky plné chuti

Zatímco destiláty z pěstitelského pálení končí u pěstitelů, produkty z řemeslného lihovaru byly od roku 2001 zejména produktem vášně. Na profesionální bázi zde začali podnikat po metanolové aféře, kdy se zcela změnila podmínka. „Tehdy jsme přikoupili okolní stavby a začali jsme vše připravovat pro skutečně profesionální podnikání,“ říká Zdeněk Musil.

Celý areál se tak změnil k nepoznání a vedle stavebních úprav, díky nimž vznikly i nové prostory včetně skladů, či zázemí pro degustace, se rozšířil a zmodernizoval celý provoz. Dnes vyrábějí destiláty zejména na tradiční dvoukotlové destilační aparatuře. A i když ví, že čas je drahý, drží se hesla raději pomalu, ale o to kvalitněji.

„Máme tu zařízení, které jsme si sami vymysleli a je na míru dělané tak, abychom se mohli plně přizpůsobit zpracovávaným surovinám,“ říká mistr destilátér Kamil Kutina.

Ačkoli pálení na jednodotlové aparatuře je rychlejší, levnější, ekonomičtější a výsledek může být také dobrý, přece jenom není takový, jako když pálíte pomalu a dvakrát, zejména aroma je nesrovnatelné. Ovšem



„jednodotlovky“ tu mají. Vedle nové dvoukotlové aparatury je tu i důchodkyně, která tu slouží dvacet let a pak miminko, malá jednodotlová aparatura s elektrickým ohřevem, provoz na ní je sice velmi citlivý, ale zároveň drahý.

Kombinace postupů i vlastní vychytávky ať už jde o způsob ohřevu (např. původní ohřev nahradily infrazářiče, které sálají

a umožňují lepší regulaci teplot) či chlazení, jim navíc umožňují lépe ovlivňovat i drobné nuance výrobního procesu a autorsky tak přizpůsobovat destilát vlastním představám. Hlavním kritériem je totiž jemnost, čistota a zároveň koncentrace vůně a chuti daného ovoce ve výsledném produktu. „Samozřejmě je třeba mít kvalitní technologie, hlídat pečlivě celý proces, ale nejdůležitější je zkušenost a umění lihovárníka. Po kapkách je třeba ochutnávat a uzpůsobovat destilaci, což se bez sensorické kontroly neobejde,“ tvrdí Zdeněk Musil.

Vedle pečlivého zpracování ovoce, řízeného kvašení, destilace, je to pak i zrání a míchání destilátů z různých frakcí, ročníků a stáří, které vše posouvá do dalších patet. A výsledek? Ovocná pálenka, která se dá naředit i vodou. „Proto nemají barmani rádi ovocné destiláty. Jakmile je nařadí, vylezou ven nežádoucí pachutě a příchutě. Ale pokud je pálenka kvalitní, pak je v nich i poté jen čistá chuť ovoce. Zkoušíme to a... meruňka, švestka, hruška Williams... krása. Tak příště už žádné Prosecco před jídlem, zkuste to i vy s ovocným destilátem ať už ze švestek či jablek, hlavně ať je to praváICE.“ /

DOBRÁ PÁLENKA

JMÉNO NAPOVÍ

Hruštička, Meruňka, Višeň...? Zapomeňte. Pokud hledáte opravdovou hruškovici, meruňkovici či višňovici, pak koncovka ...ice hodně napoví. Pouze tak se totiž může nazývat pravý destilát z ovoce. Naopak lihoviny, které nejsou ovocnými destiláty, nesmí tuto koncovku používat. Znamená to, že pokud by výrobce prodával pod tímto názvem nápoj vyrobený jiným postupem než destilací z ovoce, namíchal by jej třeba ze švestkové tresti a lihu a výrobek nazval slivovice, jde o klamání spotřebitele. Výroba pravého ovocného destilátu je výrazně dražší a tím by byla klasická slivovice na trhu znevýhodněna. Zákon, který začal platit v roce 2008 a vloni byl novelizován, má vést ke snadnější orientaci na trhu a bránit zneužívání názvů poctivých ovocných destilátů.



PALÍRNA RADLÍK

Vínovice 45%

Ačkoli název může mást, není z vína, ale z hroznů. Ty nejprve vykvasí za pomoci ušlechtilých kvasinek ve vinifikátorech, kvašení je řízené, destilace probíhá na klasické měděné dvoukotlové aparatuře. Nakonec se ředí na 45% objemu alkoholu a nechá se zrát. Výsledkem je křišťálově čistý, hebký a elegantní destilát s výraznou vůní, v níž lze rozeznat tóny žlutého ovoce, bílých květů, hroznů s muškátovým aroma. Ovocný, vyvážený a hladký, s koncentrovanou chutí ovoce.

ORIENTAČNÍ CENA: 650 Kč

www.palirnaradlik.cz



PALÍRNA RADLÍK

Slivovice Karlátka 45%

Limitovaná edice ze švestky domácí tzv. karlátka, původního druhu, který na základě častých chorob prakticky vymizel. Při řízeném kvašení se zvláště kvasilo ovoce a zvláště pecky, 5% peciček se pro destilaci vrátilo do kotle. Výsledkem je ještě intenzivnější ovocná chuť, navíc s tóny marcipánu. Krásná práce a zážitek z jedinečného produktu.

ORIENTAČNÍ CENA: 600 Kč

www.palirnaradlik.cz