

KVASU ZDAR!

Jiří Závorka

Snímky Jaroslav Jiříčka, Shutterstock a Muzeum lidových pálenic

Každý rok je to stejné. Když na stromech začne dozrávat ovoce, především jablka a švestky, spousta malých pěstitelů má jediný cíl: dostat svou úrodu co nejdřív do palírny a nechat si z ní vyrobit kořalku. V České republice je na 500 oficiálních (a ještě mnohem více nelegálních) pálenic, v nichž právě vrcholí sezona.

Je slunečná říjnová sobota a na dvoře bývalého statku u středočeského městečka Jílové u Prahy panuje pěkný šrumec. V koloně tu stojí asi deset aut seřazených za sebou. Většina z nich je naložena přepravkami a pytlí s ovocem, jsou ale vidět i přívěsné vozíky, na nichž se vezou sudy s kvasem. Typický odér zkvašeného ovoce místem přímo prostupuje, už na první nádech je jasné, že tady se vyrábí alkohol. Vítejte v pěstitelské palenici Radlík.

„Tohle nic není, lidé k nám letos jezdí spíš málo,“ vítá nás Kamil Kutina, vrchní destilátor pálenice. „Jindy tu bývá víc plno, před několika lety byla taková úroda jablek, že se

fronta aut táhla od nás z areálu až na hlavní silnici a po ní asi dalších 500 metrů až ke křižovatce. Museli jsme tenkrát lidi posílat domů a prosit je, aby přijeli jindy, protože svými auty blokovali dopravu,“ vzpomíná.

Chci aspoň deset litrů

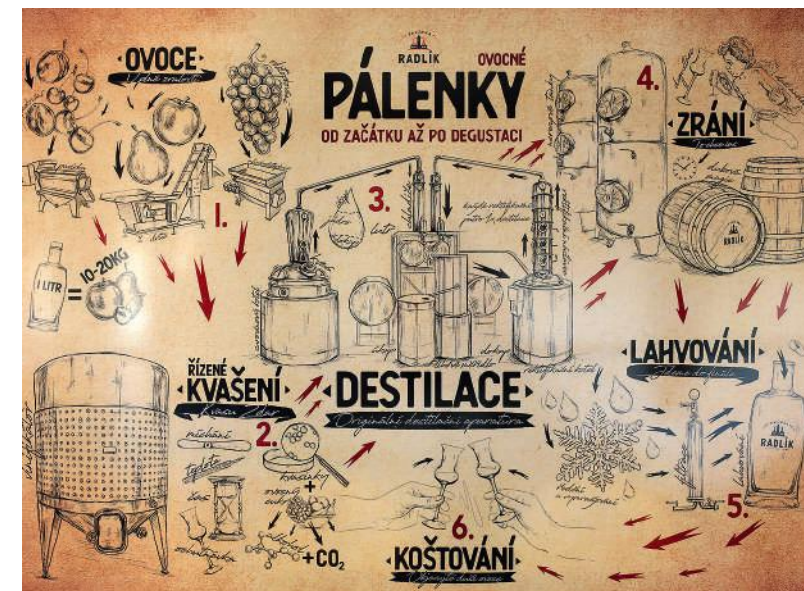
Řidiči se svými vozy mezitím postupně najíždějí k váze a vykládají na ni dovezené hrušky či mirabelky, ale především jablka. „Letošní úroda jablek je špatná, možná nejhorší za více než dvacet let, co tady fungujeme,“ říká Kamil Kutina. „Nejen, že jablek je málo, ale mají i špatnou kvalitu, často jsou napadená od různých škůdců,“ stěžuje si.



Ovoce dovezené do palírny se nejprve musí zvážít. Pak se vysype do zásobníků, odkud putuje do myčky



Když je práce zábavou. Vrchní destilátor palírny Radlík Kamil Kutina



Jednoduché schéma výroby ovocných pálenek. Především bod číslo 6 je zásadní

Jeho slova potvrzují i data ovocnářů, podle nichž je letošní úroda jablek podprůměrná hlavně kvůli chladnému a deštivému jarnímu počasí. V době květu jabloní létalo málo včel a nestačily stromy dostatečně opylovat.

„Letos to s ovocem není nic moc, meruňky jsem neměl skoro žádné, jablek je málo a nejsou moc kvalitní,“ brblá i rozložitý padesátník Milan, který ze své škodovky právě vykládá na váhu přepravky s jablky. „Mám toho necelých osmdesát kilo, to bude akorát stačit na jeden pětilitrový demižon. Doufám, že se mi podaří nabsbírat ještě jednou tolik, abych měl aspoň deset litrů kořalky,“ plánuje. Aby dosáhl na kýžených deset litrů jablečného destilátu, musí do pálenice přivést 150 kilogramů jablek, na jeden litr padesátiprocentní jablekvice se jich spotřebuje asi 15 kilogramů.

O tom, kolik budou mít pěstitelé ze své úrody alkoholu, rozhoduje cukernatost ovoce, což může být u dobrých jablek až 15 procent, v průměru se pohybuje ale spíše ko-

lem 10 procent. „Cukernatost pravidelně měříme, nikdy nesmí klesnout pod pět procent. Dokonce se nám už stalo, že ovoce bylo tak nekvalitní, že jsme ho museli odmítnout. To jsou ale spíš výjimky,“ prozrazuje Kamil Kutina.

Přísná pravidla pěstitelského pálení

Radlík je jednou z přibližně 500 oficiálně registrovaných palíren v České republice. Ty umožňují drobným pěstitelům, aby si v nich ze své úrody legálně nechali vyrobit ovocný destilát. Systém takzvaného pěstitelského pálení je výrazně daňově zvýhodněn, litr padesátiprocentní pálenky vyjde zpravidla na cenu pohybující se kolem 200 korun. Pěstitelé do pálenic vozí nejčastěji jablka, švestky, mirabelky, meruňky, hrušky nebo třešně. Kořalku je ale možné vyrobit v podstatě z jakéhokoli ovoce. „Pálili jsme už i moruše,

„Pálili jsme už i moruše, mišpule, kdoule nebo lesní trnky. Právě teď tady děláme malinovic. To je, mimochodem, jeden z nejvoňavějších destilátů, nehodí se ale na archivaci, vůně totiž brzy vyprchá.“

Kamil Kutina, destilátor

mišpule, kdoule nebo lesní trnky. Právě teď tady děláme malinovic. To je, mimochodem, jeden z nejvoňavějších destilátů, nehodí se ale

» na archivaci, vůně totiž brzy vyprchá,“ prozrazuje Kutina.

Pěstitelské pálení má ale i své omezení. Pálenice povoluje Ministerstvo zemědělství ČR a podléhá kontrolám Celního úřadu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Ovoce určené pro pěstitelské pálení musí dle zákona pocházet z pozemku, který pěstitel vlastní (nebo ho má prokazatelně v užívání) a povolené množství je omezeno na 30 litrů sto procentního alkoholu, tedy 60 litrů padesátiprocentní pálenky na domácnost a rok. Pokud si připravujete vlastní kvas, může být pouze z čistého ovoce bez přídavku cukru. Destilát, který si z pálenice odvezete, také nesmíte dále prodávat. Každý pěstitel navíc musí v pálenici podepsat prohlášení, že tyto podmínky splňuje. Kromě osobních údajů na něm uvádí i katastrální adresu pozemku, z něhož ovoce pochází.

Větší palírny, jako je například ta na Radlíku, většinou pěstitelům nabízejí dva způsoby, jak jejich úrodu ovoce zpracovat. Při tradičním způsobu, rozšířeném zejména na Moravě, si pěstitel sám vyrobí kvas, který poté doveze do pálenice. Je to pracnější a náročnější na váš čas, zato ale můžete být přítomni pálení a aktivně ovlivňovat celý jeho proces. Pro méně zkušené pěstitele je vhodnější přivést čerstvé ovoce a zbytek nechat na pálenici. Výhodou je, že kromě sesbírání ovoce a jeho odvezení do palírny nemáte žádné další starosti. Vaše úroda ale bude pravděpodobně zpracová-

na společně s ovocem jiných pěstitelů a nemůžete se tak před přáteli pochlubit opravdu „vlastní“ pálenkou.

Trnky už jsou vykvašené

„Škoda každého ovoce, které nekvasí,“ uvítá vás nápis na internetových stránkách pálenice Bublík ve Valašském Meziříčí, která byla založena již v roce 1937 a je tak jednou z nejstarších v celém kraji. Stojí na soutoku Rožnovské a Vsetínské Bečvy, v samé srdci oblasti, kde jsou jasně nejčastějším ovocem švestky, tedy po valašských trnkách. „Trnky už jsou skoro všechny vykvašené, protože v září bylo teplo. A jablka se teď akorát valí do beček,“ říká nezaměnitelným nářečím Irma Vachníková, jednatelka pálenice Bublík. Na otázku, zda k nim musím na vypálení dovézt vlastní kvas, nebo jim stačí pouze ovoce, odpovídá téměř dotčeně: „Co je to za otázku? Valaši páli jenom z vlastního! A pokud to někdo neumí pošrotit, tak mu poradím.“

Systém, kdy je v pálenicích mícháno ovoce od různých pěstitelů, paní Vachníková odmítá. „Tady na Valašsku to tak neděláme. Asi není náhoda, že k nám jezdí pálit lidé až ze západních Čech,“ říká hrdě. Připouští ale, že pokud jí někdo přiveze pouze ovoce a požádá o výrobu kvasu, tak mu vyhoví. „Ale nem z vlastního,“ opakuje. Švestek je podle jejich odhadů letos o něco méně než loni, není to ale prý nic dramatického, a slivovice – vlastně trmkovice – by mělo být dost.



Nablýskané destilační kotle v Radlíku. Palírna nedávno investovala do zcela nového vybavení

Destilát, který si z pálenice odvezete, nesmíte dále prodávat.

Když v sudech zraje calvados

Zatímco na Moravě se nejčastěji páli kořalka ze švestek a meruněk, v Čechách převládají jablka. Třeba na Radlíku představují asi 70 procent veškerého ovoce, které k nim pěstitelé vozí. Teprve daleko za jablky jsou švestky a mirabelky. Není to dáno tím, že by snad Češi měli o tolik jiné chuti než Moravané, ale spíše tím, co se



Švestky do kvasu by měly být co nejzralejší. Nejlepší je počkat, až samy spadnou

Jak správně vyrobit kvas

Kvas neboli rmut je břečka, vyrobená ze zralého ovoce.

Kvašením cukrů, které plody obsahují, vzniká alkohol. Na výrobu kvasu je ideální použít sud nebo nádobu ze dřeva či z umělé hmoty. Nikdy ale nesmí být kovová. Ovoce do kvasu musí být čisté a zbavené stopek. Čím je zralejší, tím lépe, ale nikdy nesmí být nahnílé nebo plesnivé. Před umístěním do sudu (plní se asi do 70 % jeho objemu)

je třeba ovoce rozdrtit nebo rozmačkat. Švestky do sudu můžete dávat včetně pecek, dejte si ale pozor, aby se při mačkání pecky nerozdrtily. Sud s břečkou je dobré umístit do stinného místa, nejlépe do místnosti, kde je konstantní teplota okolo 15 stupňů. Nikdy by ale neměla klesnout pod 10 stupňů, protože kvasný proces by se mohl zastavit. Naplněný sud je nejlepší utěsnit fólií, aby z něj mohl unikat oxid uhličitý, vznikající



Kontrola kvasu

při kvašení, a zároveň se do kvasu nedostaly nečistoty, které by ho mohly znehodnotit. Při správném kvašení oxid uhličitý vynáší na hladinu sudu částí ovoce a vytvoří takzvanou kvasnou zátka. Ta zabraňuje přístupu vzduchu a nežádoucím mikroorganismům. Když se zátka začíná propadat, znamená to, že kvasný proces je ukončen a kvas je vhodný k pálení.



Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově vystavuje destilační přístroje, v nichž se pokoutně páčila kořalka

hodnocen z ovocných destilátů úplně nejvyš. Některé značky svou cenou předstihují i originální kořalky,“ zdůrazňuje. Právý calvados ale nestačí pouze vypálit. Čirá kořalka musí ještě nějaký čas zrát v dubových sudech, v nichž získá zlatavou barvu a jedinečnou chuť. „Je to pití pro fajnšmekry,“ říká Kutina a pyšně nám ukazuje místnost s řadou soudků, v nichž se jablečná pálenka mění na calvados. Ten je pak samozřejmě asi o třetinu dražší než „občejná“ jablekvice, mimo jiné proto, že při zrání v sudech pálenka vyprchává a ubývá – za rok ztratí 5–6 % objemu. Kdo prý calvados ale jednou ochutná, už si nechce nechat vypalovat nic jiného. „Tak kvasu zdar!“ loučí se s námi šéf pálenice.

Fenomén nelegálních pálenic

Tradice výroby pálenky z ovoce v českých zemích, ale především na Moravě, vznikla už před stovkami let. V 70. letech minulého století objevili archeologové na Uherskohradištsku část keramické pálenice, která pochází ze 14. století. Domácí pálení přetrvává dodnes. Kromě zmiňovaných 500 legálních pálenic existuje mnohonásobně více maličkých nelegálních domácích pálenic.

Ještě před několika lety bylo přitom pokoutní pálení kořalky trestným činem, za který mohl jít člověk

dokonce do vězení. Od konce roku 2009 jsou možné postihy přeci jen mírnější. Domácí pálení už není klasifikováno jako trestný čin, ale pouze jako přestupek, za nějž můžete dostat maximálně pokutu. Trestným činem ale stále zůstává krácení spotřební daně, o kterou stát nepřiznaným pálením připravíte. Může si tak na vás posvítit berňák. A pokud by se prokázalo, že jste načerno vypálenou kořalku prodávali, hrozí vám nejen tučná pokuta, která může dosáhnout až milionů korun, ale i trestní stíhání.

Fenomén domácího pálení přesto dál žije a ve Vlčnově má dokonce vlastní muzeum. Expozice je součástí Slovákckého muzea v Uherském Hradišti a mimo jiné si v ní můžete prohlédnout na tři desítky kompletních destilačních přístrojů a jejich částí, na nichž lidé doma pokoutně vyráběli kořalku. Kuriozitou je nejmenší pálenice, vysoká pouhých 144 mm. Je plně funkční, topí se v ní pevným lihem a z jednoho pálení z ní můžete získat 2,5 ml destilátu, což je o něco víc než desetina malého panáku. Expozice je doplněna textovými panely, dokumenty či publikacemi, jež dokreslují minulost i současnost domácí výroby ovocných pálenek na moravsko-slovenském pomezí. Pokud byste si chtěli muzeum pálenic prohlédnout ještě letos, máte nejvyšší čas. Otevřeno má jen do konce října. ■

Zatímco na Moravě se nejčastěji páli kořalka ze švestek a meruněk, v Čechách převládají jablka.