

**R. JELÍNEK**

ORIGINAL CZECH DISTILLERY

# TRNKOVINY

40/22

40. vydání, zima 2022

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

- Po 120 letech je náš razovský areál kompletní (str. 1)
- Vizovice, hlavní město slivovice (str. 2)
- Modernizace stáčírny (str. 2)
- Od minerálky ke slivovici (str. 2)
- Vizovické úspory energií (str. 2)
- Rozšírovanie Návštevníckého centra v Chile (str. 3)
- Historicky druhá největší sklizeň švestek (str. 3)
- Okénko do světa produktových novinek (str. 3)
- Titul z letošního RJ Cupu zaměřil do Bratislavy (str. 3)
- Nové írské whiskey v distribúci RJ Slovakia (str. 3)
- Silné a emocii nabitě příběhy je důležité vyprávět (str. 4)



str. 2

## Modernizace stáčírny

Letošních změn v budově stáčírny bylo opravdu hodně. Tou doajista největší byl nákup nového etiketovacího a kolkovacího stroje ...



str. 2

## Vizovice, hlavní město slivovice

Firma RUDOLF JELÍNEK otevírá své brány návštěvníkům a umožňuje tak nahlédnout pod pokličku výroby již řadu let.



str. 3

## Historicky druhá největší sklizeň švestek

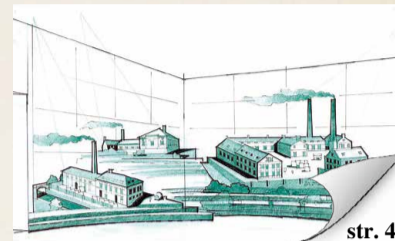
Již v letním čísle Trnkovin jsem predikoval, že máme nakročeno k dobré úrodě. A to se potvrdilo.



str. 3

## Produktové novinky

Létní událost zvaná Jelínkův vizovický košť je už po řadu let spojena s uvedením nového ročníku zlaté Vizovické slivovice.



str. 4

## Rozhovor s bratry Plassovými

Pražské Muzeum slivovice R. JELÍNEK zanedlouho oslaví třetí narozeniny. Na vzniku valašského velvyslanectví ...

# Po 120 letech je náš razovský areál zase kompletní



**Historie Valíčkovy mlýna, dříve Lúckého, sahá až do počátků 19. století. Starý mlýn byl tehdy daleko za městem vybudován za hraběte Petra z Blumegen jako panský, ale již roku 1820 přešel v majetek soukromý. V letech 1870–1896 jej vlastnili Josef a Terezie Maňasovi.**

Podnikatelský úspěch palírníků Karla Singera a Zikmunda Jelínka vyburcoval aktivní vizovickou veřejnost a v srpnu roku 1894 vznikl záměr vizovických rolníků a pánů založit si vlastní palírenský podnik. Dohodli se, že pálenice, resp. Rolnický akciový závod ovocnářský Vizovice, bude stát u Lúckého mlýna při silnici k Zádverčicím a pro pohon strojů bude použita voda z mlýnského náhonu. S vizi dalšího rozvoje koupili k závodu i mlýn. Mlýnářská výroba zůstala zachována. V hospodaření závodu se ale brzy objevily první problémy. Nedostatek provozního kapitálu, nezvyšující se počet akcionářů, neschopnost placení daní vyústily v to, že na mlýn byla na konci roku 1897 vložena nucená roční zástava ve prospěch berního úřadu. V následujícím roce pověřila valná hromada závodu advokáty JUDr. Františka Barviče, JUDr. Františka Čižmáře a starostu města Františka Průž-

ka jednáním o prodeji. František Čižmář zřejmě uvažoval, že se ke koupi spojí se svým bratrem lékárníkem Ph. Mr. Josefem Čižmářem. Josef Čižmář však nakonec koupil v úpadku se nacházející pálenici i s mlýnem sám. Nicméně s cílem posílit finanční stabilitu samotné pálenice byl od komplexu rolnického závodu mlýn odtržen a v roce 1898 odprodán manželům

Anně a Janu Valíčkovým, kteří se tam přestěhovali z mlýna ve Zlíně. Od té doby až dodnes byl majetkem rodu Valíčků. Bohužel ani jim se nevyhnulo znárodnění. V roce 1949 bylo národní správou mlýna pověřeno Hospodářské družstvo Gottwaldov. O 12 let později chtělo družstvo celý objekt včetně obytné budovy znárodnit. Syn vlastníka Jan Valíček, který v domě

s rodinou bydlel, však požádal o vynětí této obytné budovy ze znárodnění z důvodu její oddělitelnosti od ostatních budov mlýna. V tom získal podporu města a mlýn měl být předán do užívání JZD Vizovice. V roce 1968 bylo zazděno propojení mezi mlýnem a obytnou vilou a taktéž byla československou lidovou armádou demontována a odvezena většina mlýnské technologie. Následná porevoluční restituce majetkové vztahy narovнала a objekt mlýna se vrátil rodině Valíčků, kteří jej však využívali jen pro bydlení. Poslední obilí zde bylo umleto v roce 1952 Janem Valíčkem.

Koupí areálů mlýna od právnicků prvních majitelů z rodiny Valíčků – Jaroslava Valíčka a Jany Antonijové - jsme završili naše dlouholeté snahy o kompletaci celého areálu na Razově. Hlavním smyslem není jen pouhé vlastnictví, ale především rozvojové možnosti přední části celého areálu společnosti RUDOLF JELÍNEK.

Pro skloubení potřeb rozvoje výroby a logistiky, zaměstnaneckého komfortu či vylepšení celého návštěvníckého centra včetně tolik očekávaného pěšího propojení s centrem města jsme se spojili se zlínskou kanceláří architektury a designu element architects.

Intenzivní diskuse a práce na celkovém uspořádání a vzhledu areálu budou dokončeny do poloviny roku 2023 a určí podobu této části Vizovic na další desetiletí.

Nově vlastnický sjednocený areál otevírá dokořán dveře fantazii, kreativě a strategickým rozhodnutím. Rozroste se tímto směrem naše návštěvnícké centrum, logistika, výroba nebo zde vznikne hotelové zařízení snoubící tradici se současností? Uvidíme ...

Pavel Dvořáček, Hana Holubová



Vážení čtenáři a příznivci slivovice,

pomalou se blíží závěr roku a je na místě se ohlédnout za letošním rokem. Asi nikdo nečekal,

že po covidových letech a všech opatřeních přijde další událost, která 24. února vyústila v invazi ruských vojsk na Ukrajinu. Tato, z mého pohledu bezprecedentní situace, vyvolala nová a doposud nepoznaná mezinárodní a obchodní rizika (a také příležitosti), která se pochopitelně dotkla i nás. Na druhé straně ani válka „za humny“ nás nezastavila a spějeme ke splnění obchodního plánu stanoveného pro letošní rok.

Co se nám letos podařilo realizovat? No posuďte sami. Především chci vzpomenout na osvědčené kulturní akce, které se po covidovém „půstu“ konečně konaly, a to rockový Masters of Rock a Trnkobraní, včetně koštu ovocných destilátů. Myslím, že jsme si to všichni krásně užili a těšíme se na pokračování v příštím roce. V letních měsících jsme dokončili významnou investici do stáčírny. Zvýšili jsme tím výkonnost stáčecí linky v našem nejdůležitějším segmentu – výrobě ovocných destilátů, což považuji za klíčové a strategické rozhodnutí. Investice do fotovoltaiky a nové kotelny na pálenici podtrhuje jenom fakt, že energetické úspory v nepředvídatelné době bereme velmi vážně a zodpovědně. Jako zástupce logistiky nesmím opomenout zmínit odkoupení všech pozemků na Razově, včetně Valíčkovy mlýna pro budoucí rozvoj vnitřní intralogistiky. Ostatně o tom se více dočtete v jiném článku. Byl jsem nezpomněl úplně všechny akce a projekty, je především důležité poděkovat všem, kteří se osobně podíleli na jejich dokončení v letošním, a přízně si, složitým roce.

I když bude závěr roku opět hektický a zahlcený objednávkami (jako obvykle), věřím, že to společným úsilím opět zvládneme. K tomu si dovoluji využít citátu nejménovaného autora: Kdo chce získat jistých čtyřicet procent, nekoupí si akcie, ale alkohol. Konec roku je za dveřmi, tak nepropáštěte tuto šanci.

Oldřich Loucký

## Vizovice, hlavní město slivovice



**F**irma RUDOLF JELÍNEK otvírá své brány návštěvníkům a umožňuje tak nahlédnout pod pokličku výroby již řadu let. Každým rokem návštěvníků přibývá a řada se jich s nadšením vrací. Neustále se snažíme areál inovovat a modernizovat, a návštěvníkům tak přinášet stále něco nového.

V průběhu letošního léta jsme v nové

části egalizace vytvořili mini expozici, která komplexně shrnuje výrobní proces ovocných destilátů, tedy jak se od trnky dostanete až k naší slivovici v láhvi budík. Hravý design pochází z dílny brněnského studia Hybrid. Hlavním autorem netradičních a interaktivních prvků je Jindřich Vodička, který se v roce 2010 stal vítězem Národní ceny za studentský design.

Prohlídky v areálu provádíme celoročně a nejvíce návštěvníků provedeme od dubna do října. Letní sezóna bývá samozřejmě vytižená nejvíce, kdy denně přivítáme i přes 100 návštěvníků. Do letošního října jsme provedli téměř 9 tisíc návštěvníků a nadšenců výrobků R. JELÍNEK. Zastavte se i Vy ve Vizovicích a nasajte chuť a vůni slivovice při exkurzi v našem areálu.

Monika Poláčková

## Modernizace stáčírny

Letošních změn v budově stáčírny bylo opravdu hodně. Tou dozajista největší byl nákup nového etiketovacího a kolkoovacího stroje pro malou linku v hodnotě přesahující 7 mil. Kč. Původní kolkoovací stroj NEWTEC byl pořízen v roce 1996 a bohužel již neexistovala rozumná možnost jeho servisu. Nová zařízení od italského výrobce P. E. Labellers dodala společnost FARM UNION DRINKTECH s.r.o. Malá linka nyní nově disponuje například dotykovým ovládacím panelem, možností ukládání jednotlivých „receptur“ pro konkrétní výrobky, pátou stanicí pro aplikaci kolků, provoz linky je také energeticky úspornější. Kvůli novým strojům bylo nutné upravit a přizpůsobit některé části stáčírny, přeorganizovat dopravní systémy, pořídit nové dopravníky a formátové díly.

Dále se nám povedlo zrealizovat rozsáhlé opravy na etiketovacích strojích KRONES a KOSME. Za zmínku stojí i nově

pořízený stroj na stáčení a uzavírání lahví s uzávěrem Vinolok. Tyto skleněné recyklovatelné uzávěry používáme například u Vizovických slivovic nebo pro výrobky GOLDCOCK.

Největším přínosem všech provedených úprav v rámci stáčírny je rozdělení velké a malé linky. Získáváme tím možnost nezávisle na typu výrobku vyrábět souběžně na obou linkách, zlepšujeme tak naše výrobní možnosti a jsme flexibilnější v plánování. Významným benefitem je zvýšení rychlosti produkce. V případě naší ikonické láhve budík zvyšujeme kapacitu stáčení o 100 %.

Letošní investice do strojního vybavení stáčírny včetně oprav již přesáhly 10 milionů Kč, a to není konec všem potřebným změnám. V následujících letech bychom rádi poříдили nový depaletizátor, výstupní kontrolní zařízení na obou linkách nebo balicí centrum k malé lince.

Vladimír Keretsman

## Telegraficky z bulharské sesterské společnosti

Tento rok nebyl z pohledu úrody švestek v Bulharsku nejlepší. I přes to se nám podařilo vykoupat téměř 3 tisíce tun švestek, navíc v letošním roce i s významnějším podílem švestek z našich vlastních sadů. Poprvé jsme si vyzkoušeli sklízet

pomocí setřasače a celkem jsme sklídili 36 t. Koncem září u nás úspěšně proběhl tradiční místní festival Svátek švestky. V průběhu čtyř festivalových dní jsme i díky naší nové prodejně u kláštera dosáhli rekordních tržeb.

Michal Kapoun

## Od minerálky ke slivovici

**R**obert Bokůvka je rodákem ze Žiliny. Vystudoval zde gymnázium a poté pokračoval ve studiu na pedagogické fakultě Palackého univerzity v Olomouci, obor tělocvik/německý jazyk. Od roku 2000 byl výhradním dovozcem minerální vody Mattoni do USA. V roce 2017 předsedal z minerální vody na ovocné destiláty a stal se manažerem firmy R. JELÍNEK pro středozápad USA.

### JAK A KDY SES DOSTAL DO USA?

Úplně poprvé jsem do USA letěl v roce 1994 navštívit svého budoucího tchána, který bydlel v Chicagu. Bylo to pouze na dva týdny, ale v pohodě jsem stihl vše podstatné, navštívit tehdejší Sears Tower, John Hancock, Navy Pier, Muzeum umění, zápas NHL a k tomu si udělat řidičák, vyřídit „social security“ číslo a účet v bance.

### BYL TO HNED ODCHOD „NA TRVALO“?

Nejdřív jsem absolvoval pár návštěv, abych nasál atmosféru Ameriky a trošku si to tam, jak se řekne, „osahal“. Až v roce 2000 se mi naskytla možnost dovážet minerální vodu Mattoni do USA, tak jsem se rozhodl zůstat a rozjet tento business.

### JAKÝM SMĚREM SE UBÍRALO TVÉ PODNIKÁNÍ?

Jak jsem již zmínil, v USA jsem začínal s Mattoni, a to od dovozu, skladování, prodeje až po následný rozvoz zákazníkům. Po pár letech jsem dostal nabídku od distribuční firmy v Chicagu, že by dělali celkovou logistiku a já marketing. Tímto způsobem jsme fungovali 15 let. K začátkům s Mattoni mám ještě jednu příhodu... Z počátku jsem neměl žádné zkušenosti s dovozem kontejneru přes oceán, tak náš první kontejner odjížděl za tepleho českého podzimu a do Chicaga dorazil koncem prosince při teplotách -30 °C. Samozřejmě se pak z kontejneru místo Mattoni vykládala ledová tříšť.

### JSI HRDÝ NA PŘEZDÍVKU MR. MATTONI?

S těmi přezdívkami je to vůbec zajímavé. Moje první byla Čučo, kterou mi dal můj hokejový trenér na základě jeho logiky

Bokůvka – Borůvka - slovensky čučoriedka - takže Čučo. Ta se se mnou táhla od základky až do konce gymnázia. I teď na srazu po 35 letech mi nikdo jinak neřekl. Když jsem začal vozit Mattoni do USA, tak mě všichni začali přezdívat Mattoni.

### KDY SES POPRVÉ SETKAL SE ZNAČKOU R. JELÍNEK?

Úplně poprvé, co si vzpomínám, to bylo u babičky v Uničově, kam jsme se sestrou jezdili na prázdniny. Děda měl vždy ve špajzu odloženou lahev slivovičky v ikonické krabičce se švestkami. Každý příjezd pak začal malou štamprlou, kterou děda pohostil rodiče. Tímto rituálem začínaly naše letní prázdniny.

### JAKÁ BYLA TVÁ HLAVNÍ MOTIVACE ZAČÍT SPOLUPRÁCI S R. JELÍNEK USA?

Téměř 130letá historie firmy je neuvěřitelná. Přes všechny útrapy od druhé světové války až po komunismus se stávajícím majitelům během „pár“ let podařilo ze zanedbaného závodu vytvořit fungující firmu s vizí. Navázat na historii a možnost tvořit něco nového s odkazem pro další generace pro mě byla tou největší motivací, proto jsem nad nabídkou pracovat pro firmu Jelínek neváhal ani vteřinu.

### DÁT SI DRINK NA TVÉM NEJMÍSTĚ V USA – KDE A CO BY TO BYLO?

Hruškovice od Jelínka, v zimě na horách v Coloradu po dobré lyžovačce. Večer na chatě v vánočního stromku, s praskajícím dřevem v krbu a za oknem poletujícím sněhem. Samozřejmě s rodinou a dobrými kamarády.

Robert Bokůvku zpořádal Zdeněk Chromý

## Přesun sudů

V rámci rekonstrukce egalizací jsme obě budovy propojili přístavbou. Tento nový prostor byl realizován za účelem rozšíření zrací kapacity ovocných destilátů. První část se již průběžně zaplňuje sudy o objemu do 300 l. Postupně sem z „whiskárny“ přesuneme všechny ovocné destiláty. Tímto procesem si uvolníme místo na další ročníky whisky.

V konečné fázi bude v první části cca 150 sudů. Druhá část přístavby bude během následujících dvou let zaplněna sudy o objemu 5 tisíc litrů, v nichž bude zrát zlatá slivovice.

Petr Mareček



## Vizovické úspory energií



**O**d roku 1991, kdy byla vybudována hlavní kotelna u administrativních budov, jsme technologické teplo (páru), „posílali“ 350metrovým parovodem do budovy pálenice, kde probíhají hlavní destilační procesy. Toto fungování bylo z důvodu stárnutí technologií již nevyhovující a zejména neúsporné. Na začátku roku 2019 jsme se rozhodli tento provoz zmodernizovat a vybudovat technologicky oddělenou a samostatně stojící kotelnu pro pálenici a separovat tak potřeby tepla pálenice od

ostatního provozu. Využili jsme k tomu vyhlášené dotační výzvy „Úspory energií“ Ministerstva průmyslu a obchodu.

V květnu letošního roku jsme zahájili samotnou výstavbu. Vybudovali jsme základovou desku pod kontejner, protipožární zeď, nové potrubní rozvody a samotný kontejner s kotelnou, napájecí nádrží, čerpadly a řídicím systémem. Parní kotol od firmy Viessmann má výkon 2,5 tuny páry za hodinu. Kotelna nyní splňuje nejnovější emisní limity. Její účinnost je více než 95 % a disponuje moderním

automatickým řídicím systémem. Díky automatizaci se také výrazně snížila frekvence kontrol kotle. Z původních čtyř kontrol za den provádí kotelník pouze jednu za tři dny. Nová kotelna by nám měla v nejbližší době uspořit minimálně 570 MWh energie ročně.

Historicky hlavní kotelna (dnes už pouze pro část areálu Razov), která již nespĺňuje požadavky moderní otopné soustavy, je dalším projektem na téma energetických úspor ve společnosti.

Rekonstrukce byla zahájena ve druhé polovině listopadu. Nový kotol, opět značky Viessmann, bude dodán a montován v lednu 2023.

Díky této rekonstrukci uspoříme dalších 440 MWh ročně v energiích. Po sečtení úspor z obou realizací se dostáváme přes 1 GWh úspory energií ročně! Tyto dva projekty však nejsou jediné energeticky úsporné počiny naší společnosti. Pro následující rok chystáme výměnu oken v administrativní budově, modernizaci osvětlení v části areálu nebo další rozšíření fotovoltaické elektrárny.

Petr Divílek

## Rozširovanie Návštevníckeho centra v Chile

V roku 2019 bolo vybudované a slávnostne otvorené Návštevnícke centrum v chilskom Quillóne, kde spoločnosť R. JELÍNEK L.A. - S.A. už takmer 15 rokov vyrába hruškový destilát z odrôd Williams.

Návštevníci tu počas hodinovej prehliadky spoznajú zaujímavú históriu značky, prejdú sa voňavými sadičkami, zblízkavidia výrobný proces a napokon zdegustujú vybrané produkty, ktoré si môžu priamo v predajni aj zakúpiť.

Záleží nám na tom, aby si naši zákazníci odniesli nezabudnuteľný zážitok, ktorý budú šíriť medzi svojich priateľov a známych. Avšak navyše chceme, aby každý návštevník videl celý proces pestovania a spracovania hrušky. Nie iba tú časť produkcie, ktorá sa koná v deň jeho návštevy.

Preto, po vzore Múzea slivovice v Prahe, natáčame film „Príbeh hrušky počas 4 ročných období“. Z názvu je jasné, o čo v tejto emotívnej snímke pôjde. Doposiaľ sme počas 4 intenzívnych dní natočili prírodu, prácu a zvyky v období jari a zimy. Najviac práce je však ešte len pred nami. Počas chilského leta a jesene plánujeme zdokumentovať najmä zber hrušiek a ich destiláciu. Napokon verím, že tým jasne odprezentujeme spojenie chilskej plodiny, európskej technológie a valašskej tradície pod záštitou R. JELÍNEK.

Karolína Krajčová



## Historicky druhá najväčšia sklizeň švestiek

Již v letním čísle Trnkovin jsem předpokládal, že máme nakročeno k dobré úrodě především u švestek. A to se potvrdilo. Niemeně pojďme pěkně od začátku. Třešně v Kostelanech nám bohatě kvetly a měly nasazeno na skvělou úrodu. Sucho v červnu a červenci však způsobilo, že plody byly menší než v roce předchozím. Navíc jsme zaznamenali i větší propad plodů než obvykle. Nakonec jsme sklídili 9 tun třešní, ovšem výborné kvality a s vysokým obsahem cukru.

Po třešních jsme se pustili do meruňek. Bohužel jsme už předem věděli, že sklizeň nenaplní naše optimistická meruňková očekávání, protože mráz v březnu opět sklídl část úrody za nás. Ve výsledku se nám ale podařilo zachránit dostatečné množství pro další ročník Starovické meruňkovice.

Na konci července užíval čas na švestky. S předstihem jsme zajistili brigádníky, abychom slibně vypadající úrodu na stromech sklídili do poslední trnky. Kromě necelé stovky studentů v srpnu jsme měli na záři dohodnuté tři školy a konečně k nám opět po dvou letech přijeli i sezónní pracovníci ze Slovenska. Sklizeň jsme zahájili 27. července tradičně odrudou Katinka, dle dozrání pokračovali dalšími odrudami a poslední zářivý den ukončili sezónu Presentou. A kolik těch švestek na-

konec bylo? Celkem jsme sklídili 676 tun, což je historicky druhá největší sklizeň švestek z našich sadů. Odrůdy Čačanská rodná a Čačanská leptica překročily 100 tunovou hranici, odrůda Stanley dokonce pokořila metu 150 tun. Kromě švestek jsme z našich alejí sklídili také 3,5 tun krásných a chutných jablíček odrůdy Moravské jadermičky.

I letos se tedy můžeme těšit na destiláty, které známe od květu až po láhev. Až se v příštím roce budeme v našich sadech procházet se šampírkou té či oné slivovice, meruňkovice nebo třešňovnice, můžeme si zavzpomínat na to letošní léto a podzim.

### Vizovické sady mají nového vedoucího

Od 1. srpna nastoupil na pozici vedoucího sadů Vizovice Ing. Robert Suchánek. Vystudoval zahradnickou fakultu MZLU v Lednici a během svého profesního života se věnoval především všem možným druhům mechanizací, které se používají v sadech i vinohradech. Kromě toho pracoval i v sadech v zahraničí. Absolvoval celou letošní švestkovou sklizeň, což byl dobrý křest ohněm. Zvládl to a zůstal. Vzhledem k jeho zkušenostem věřím, že bude posilou, která naše sady posune správným směrem.

Jiří Koňářík

## Titul z letošního RUDOLF JELÍNEK Cupu zamířil do Bratislavy

Spousta skvělých drinků od soutěžících nováčků, vyrovnané pořadí, a nakonec vítězka ze Slovenska. Takový byl 22. ročník International RUDOLF JELÍNEK Cupu – Pohárů v míchání koktejlů z ovocných destilátů, který se uskutečnil v úterý 20. září v pražském Muzeu slivovice. Úkolem dvacítky barmanek a barmanů z Česka i Slovenska bylo vytvořit z pokud možno lokálních surovin koktejl světových parametrů, a to na téma „Mysli lokálně, pracuj globálně“. Šampionkou 22. ročníku tradiční soutěže se stala Samantha Prachařová, barmanažerka podniku Ponton Bubbles Bar & Restaurant v Bratislavě. Její drink Forest Spark obsahuje Slivovici kosher 5yo, domácí cordial z hřibů dubových, mix organických kyselin, aperitiv Cocchi Rosa in-



fuzovaný tymiánem a víno odrůdy Muškát moravský. Irena Konečná

## Nové írske whiskey v distribúcii R. JELÍNEK Slovakia

V priebehu roka 2022 sme aktualizovali našu ponuku treťích značiek pridaním írskych whiskey, a to hneď 2 značiek. Každá je doma na opačnom konci Írska a vyznačuje sa svojím charakteristickým prístupom k svojmu historickému dedičstvu.

HYDE pochádza z County Cork a nadväzuje na rodinnú krčmársku tradíciu od roku 1640 do 1962. Rodinná značka je súčasne počtou svojmu najznámejšiemu predstaviteľovi, prvému írskemu prezidentovi, ktorým bol Douglas Hyde v rokoch 1938 – 1945. Nezávislé dozrievanie a finišovanie írskych whiskey v „bonded“

skladoch je rešpektovanou írskou aj škótskou tradíciou už od 19. storočia. Conor Hyde v nej kombinuje whiskey starostlivo vyberanú v uznávaných írskych destilérkach alebo priamo vyrobenú podľa jeho vlastného dizajnu so zrením a finišovaním v sudoch získaných priamo v páleniciach a vinárstvach po celom svete.

Značka Dunville's je naopak z Ulsteru, kedysi považovaná za Ducha Belfastu, dnes sídliaca v Echlinville, County Down. Súčasní majitelia a ochrancovia značky pochádzajú z rodín, ktoré tu farmárcia po generáciách. Toto spojenie dalo vzniknúť prvej írskych farmárskej pálenici a súčasne

prvej s novou licenciou v Severnom Írsku po 125 rokoch. „Z poľa do pohára“ najlepšie vystihuje ich prístup, celý proces aj výsledok – pestovanie a zber jačmeňa, sladovanie, fermentáciu, destiláciu a zrenie na Ardskom polostrove. Pokiaľ ide o zrenie a finišovanie, ich prednosť nie je v rôznorodosti pôvodu sudov, ale naopak, venujú sa sherry sudom oveľa dôslednejšie ako iní (Oloroso, Pedro Jimenez, Palo Cortado) a vďaka tomu sa Dunville's vracia na výslnie belfastskej barovej scény a robí to najlepšie meno írskych whiskey vo svete.

Michal Kredátus

## Okénko do sveta produktových novinek

Letní událost zvaná Jelínkův vizovický košť je už po řadu let spojena s uvedením nového ročníku zlaté Vizovické slivovice. Letošní 20. jubilejní košť představil ročník 2020, destilát se zřetelným náznakem sušených švestek a výrazně ovocnou chutí a vůní, v němž dominují odrůdy Čačanská leptica a Hanita, skvěle je doplňují Čačanská rodná a Gabrovská. Slivovice je vyrobená výhradně ze švestek z vlastního vizovického sadu z místní části Těchlov.

Single cask edici sadařských pálenek rozšířila Vizovická slivovice 2013 ze sudu po rumu Travellers. Destilát s největším podílem Čačanské rodné, Stanley a Durance zral půl roku v sudu po rumu z Belize. V prosinci pak představíme desetiletou Vizovickou slivovici 2012 Presentu ze skleněného demižonu.

Listopadovou novinkou je i zlatavá Slovická borovička 2019, která zrala tři

roky v sudu po whisky GOLDCOCK. Typické jalovcové aroma je v ní zastřešeno dřevem a v jeho chuti je vedle typické borovičky patrná sladkost dřeva z vypáleného sudu.

Podzimní a zimní měsíce se nesly v duchu limitovaných edic i v produkci značky GOLDCOCK. První z očekávaných novinek - GOLDCOCK 2008 Coffee rum finish – patří patrně k nejzajímavějším experimentům. Tato whisky zrala v ex-bourbon sudu po kávovém rumu, který byl prakticky silným macerátem kávy v jamajském rumu, po dobu tří let. Peated whisky ročníku 2017 se dočkala prvního a zároveň jediného cask strength plnění: GOLDCOCK 2017 Peated Plantation rum finish zrající přibližně dvě třetiny času v klasickém českém sudu a třetinu času v ex-bourbon sudu po rumu Plantation.

Ve spolupráci s nadačním fondem Kapka naděje vznikla edice 388 lahví GOLD-

COCK 2014 single cask. GOLDCOCK tak už podruhé podpoří dobrou věc. Významná část z prodeje každé láhve bude poukázána na účet nadace, aby posloužila ušlechtilým účelům.

Pro adventní období je připravena svátečně laděná Sadařská edice 24 vzorků destilátů z vlastního ovoce vypěstovaného v našich sadech. Destiláty v této sadě představují rozmanitou paletu vůní a chutí ovoce. Některé ze vzorků jsou určeny výhradně tomuto kalendáři a nelze je jinde ochutnat. Bonusem a zároveň jedinou výjimkou v edici je Family Reserve, prémiová slivovice zrající dvacet let v dubových sudech, která tedy vznikla ještě před založením našich sadů.

Zkrátka stále je co ochutnávat! A příští rok tomu nebude jinak. V nastaveném tempu uvádění novinek s převahou limitovaných řad chceme rozhodně pokračovat.

Markéta Matuš



