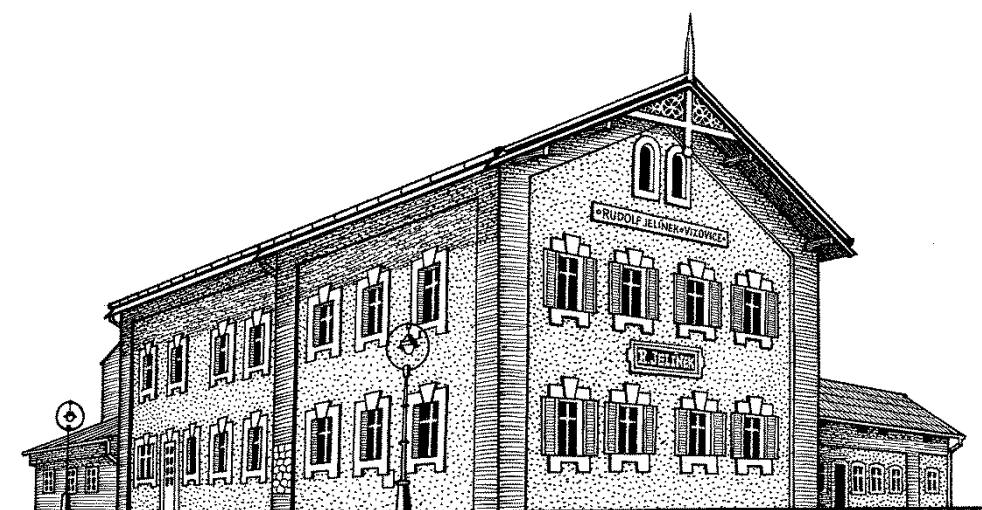


DEGUSTAČNÍ AKADEMIE RUDOLF JELÍNEK



ÚROVEŇ I.

Obsah

1. Co je to pálenka?	3
2. Historie ovocných destilátů	3
2.1 Historie výroby alkoholických nápojů	3
2.2 Stručná historie palírenské výroby ve Vizovicích	4
3. Výroba	8
3.1 Zrání a výkup ovoce	8
3.2 Kvašení	9
3.3 Destilace	10
3.4 Zrání destilátu	12
3.5 Plnění do lahví a balení	12
4. Perfektní servis podávání	13
5. Typické ovocné destiláty – brand story	14

1. Co je to pálenka?

Pálenka (nebo také destilát, lidově též kořalka, či gořalka) je ušlechtilá lihovina, která vzniká destilací zkvašeného rmutu, jenž je připraven z rozdrčených plodů nebo jiných částí rostlin. Osobité aroma získává pálenka z ovoce či suroviny, ze kterého byla připravena.

2. Historie ovocných destilátů

2.1 Historie výroby alkoholických nápojů

Historie alkoholických nápojů sahá až do starověku. Po celý středověk se evropští učenci zdokonalovali v umění destilace esencí z různých bylin, vína a pivních či vinných kvasnic. Pálenka, považovaná za skvělý léčebný prostředek, se vyráběla v alchymistických dílnách i apatykách a během 16. století již také ve vrchnostenských palírnách. Ze stejného období pochází zmínky o pálení kořalky z žita (Starorežné) v palírnách v Prostějově a Brně.

Na jihovýchodní Moravě se pálenka vyráběla nejvíce z peckovitého ovoce. Velké sady slivoní pokrývaly úpatí Bílých Karpat i Beskyd a okolí Uherského Brodu, Bojkovic a Vizovic, které patřily z pohledu ovocnářství k nejvýznamnějším oblastem Moravy. Výsadbu ovocných stromů, zakládání zahrad a ovocnářských školek podporovala ostatně i šlechta a také osvětlená panovnice Marie Terezie.

Prodej čerstvého, ale především sušeného ovoce, představoval vítaný přivýdělek v hospodářství až do počátku 19. století, kdy trh ovládly kvalitní velké švestky dovážené z Balkánu. Ovoce moravských hospodářů už nešlo na odbyt, proto se zaměřili na jiný druh zpracování svých výpěstků, který představovalo podomácké pálení kořalky —



Obrázek 1 – Kvasné kádě ve firmě Zikmunda Jelínka synové, (okolo 1923)

slivovice, podporované i legislativou. V roce 1835 byl ve Vídni vydán dekret, který umožňoval bez daně „jednotlivci napálit ročně 56 litrů 50% kořalky z plodin pocházejících z vlastních zahrad“.

Není však bez zajímavosti, že uvedený zákon platil pro Moravu a některé další země rakouské monarchie, naproti tomu v Čechách musel každý výrobu kořalky řádně zdanit. Vzhledem k tomu, že se pálení muselo „na vlastním gruntě provádět“, pořizovali si hospodáři menší destilační aparáty, které si mezi sebou také půjčovali. Změnil se také přístup k surovinám určeným k destilaci. Zatímco původně bylo vypálení jedinou možností zachránit zkažené a nahnilé ovoce, v průběhu století se, také pod vlivem osvětové činnosti hospodářských spolků a tisku, začíná k založení kvasu užívat pouze ovoce dobře vyztřelé, kvalitní a zdravé, protože: „čím kvalitnější kvas, tím lepší slivovička“.

2.2 Stručná historie palírenské výroby ve Vizovicích

Tradice výroby pálenek ve Vizovicích je stará přes čtyři sta let. První písemný doklad o existenci palírny se nachází v urbáři vizovického panství z roku 1585. Palírna tehdy patřila



Obrázek 2 – Perokresba původní firmy R. JELÍNEK

vizovické vrchnosti a stála na náměstí, za nějaký čas byla přemístěna do Štěpské ulice, naproti panskému pivovaru. Tehdy se v ní pálily zejména zbytky po výrobě piva (zbytky sladu), později také obilí, z něhož se vyráběla žitná. Kolem poloviny 18. století se začala pálit také slavná slivovice. Není divu, Vizovicko bylo velmi příhodným krajem k pěstování ovocného stromoví. Povidla, sušené švestky, hrušky a jablka patřily k důležitému obchodnímu artiklu zdejších lidí. Však ještě před sto lety tu rostlo 77.000 kusů ovocných stromů, z toho bylo 68.000 švestek.

Po roce 1880 se v palírně, kterou vrchnost pronajímala, objevil Jakub Jelínek z Luhačovic a jeho mladý syn Zikmund, který tu byl nějaký čas ředitelem. V roce 1895 palírnu koupil Karel

Singer, a tak se zrodila „První vizovická pálenice Karla Singra“, známá svou slivovicí a borovičkou daleko za hranicemi Moravy.

Zikmund Jelínek se v průběhu svého působení v původní palírně leccemu přiučil a v roce 1891 si založil vlastní podnik. Také další páleníčáři pokoušeli štěstí. V roce 1894 se sdružili zdejší rolníci do „Rolnického akciového závodu ovocnářského Vizovice“, který sice brzy zkrachoval, ale zkratka podniku - RAZOV - se udržela jako název západního konce Vizovic, kde dnes sídlí a vyrábí RUDOLF JELÍNEK a.s.

Zikmund Jelínek utěšeně budoval závod a přitom založil rodinu. S manželkou Bertou měl vedle tří dcer ještě dva syny – Rudolfa a Vladimíra. Přes útrapy první světové války se všechny vizovické palírny přenesly, zdá se, bez velkých potíží. Zikmund Jelínek se ale musel obejít bez pomoci svých synů Rudolfa a Vladimíra, kteří narukovali na frontu.

V letech první republiky procházela poměrně neklidnějším vývojem První vizovická pálenice Karla Singra. Svými výrobky, mezi nimiž dominovala vyhlášená zlatá slivovice, si získala oblibu po celém Československu. Od roku 1920 se ve výrobním sortimentu objevily také likéry. Rozšířit podnik se podařilo po roce 1926, kdy Karel Singer koupil od barona Stillfrieda pozemek naproti palírně a postavil na něm obytný dům se skladem a kvasírnou (čp. 382). Do vedení firmy se začali více prosazovat synové Arnošt a Bedřich.

Zajímavým vývoj zaznamenal ve 20. letech podnik Zikmunda Jelínka. Dvašedesátiletý zakladatel firmy odešel roku 1921 na odpočinek a přenechal řízení svým synům Rudolfovi a Vladimírovi. Ti na počest otce nechali registrovat firemní název „Zikmunda Jelínka synové“. Hned jeden z prvních kroků mladých bratrů se ukázal být pro pozdější rozvoj klíčový. Ještě v roce 1921 koupili nepřilíš prosperující palírnu Razov a přenesli tam část výroby. Závod na Razově měl ze všech vizovických palíren před sebou nejlepší perspektivu díky své poloze za městem s možností rozšíření na okolní pozemky a blízkosti železniční trati.



Obrázek 3 – historický plakát

Od roku 1926 bratři Jelínkové pokračovali v podnikání samostatně. Vladimír si ponechal název „Zikmunda Jelínka synové“, Rudolf Jelínek, který zůstal na Razově, propůjčil firmě své jméno. Rudolf Jelínek pak ve 30. letech zahájil výrobu košer destilátů. Při jejich výrobě musel použít jen takové suroviny a postupy, které jsou v souladu s pravidly ortodoxní židovské víry. Rudolf Jelínek to dokázal a v roce 1934 se prosadil na náročné zámožské trhy, čímž proslavil své jméno i jméno Vizovic po celém světě.

Přes nesporné úspěchy Rudolfa Jelínka zůstala největší firmou ve 30. letech První vizovická pálenice Karla Singra. Původní zakladatel ji vedl za pomoci nadaných synů: Bedřich byl společníkem a měl na starosti velkoobchod, Arnošt byl prokuristou. Roku 1932 získal Singer licenci na výrobu francouzského brandy Napoleon a po Jelínkově vzoru zahájil produkci košer destilátů pro export.



Obrázek 4 - Irena a Rudolf Jelínkovi nedlouho po svatbě - srpen 1920

Rozvoj vizovických palírníků přerušila krutým způsobem Druhá světová válka. Rodiny Jelínků a Singrů měly židovské kořeny a tak jim hrozilo velké nebezpečí. Bedřichu Singrovi se podařilo utéci těsně před okupací, na nějaký čas odjeli do USA i bratři Jelínkové, ale vrátili se. V omezených podmínkách pracovaly palírny ještě rok a v roce 1940 byly na ně, jako na židovský majetek, uvaleny nucené správy. Karel Singer byl přinucen roku 1941 prodat firmu sudetským Němcům bratřím Pfeifferům a téhož roku „koupil“ palírnu Rudolfa Jelínka zavilý nacista Ernst Gabriel. O firmu Zikmunda Jelínka synové takový zájem nebyl, takže zůstala celou válku pod nucenou správou.

Daleko horší osud než palírny však potkal rodiny jejich vlastníků - Jelínků a Singrů. Vladimír Jelínek zahynul v Dachau, ostatní členové rodiny včetně Rudolfa Jelínka a malých dětí byli povražděni v plynových komorách v Osvětimi na podzim 1944. Přežili jen synové Rudolfa - Zdeněk a Jiří, kteří se po válce pustili do obnovy zruinovaného podniku, a ujali se také osiřelého podniku strýce Vladimíra (závod Zikmunda Jelínka synové).

Řízení Singrovy palírny se po osvobození za složitých podmínek ujal předválečný prokurista Josef Weinstein, na podzim 1946 byl podnik restituován synu posledního majitele Bedřichovi Singrovi, který se vrátil z jihoamerického exilu. Ten přibral do firmy jako společníka pražského právníka JUDr. Richarda Roubíčka a firma zahájila přípravy k nákupu pozemků poblíž Razova, kam hodlala přemístit výrobu ze stísněného závodu ve Štěpské ulici.

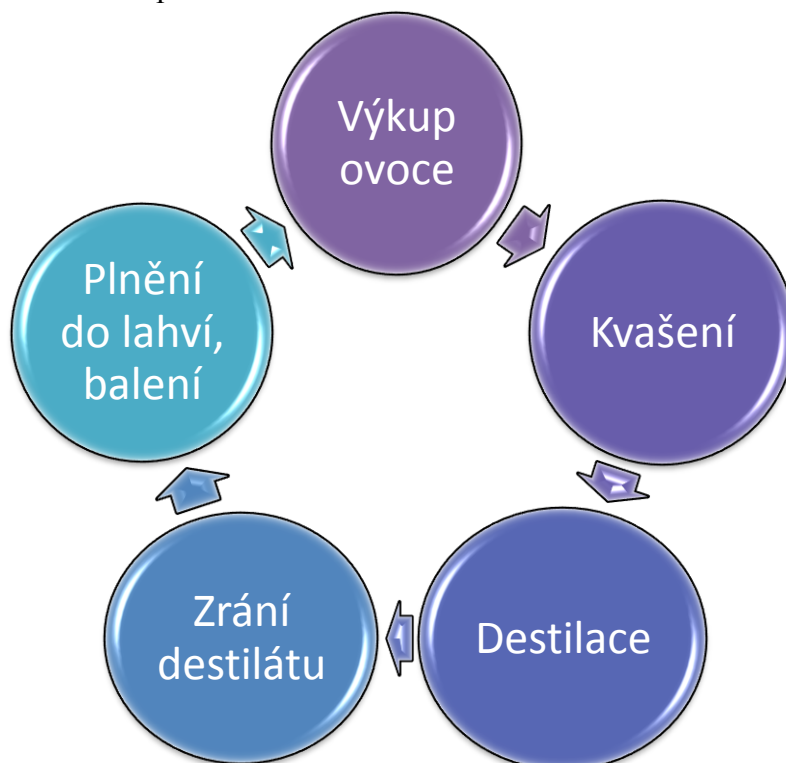
Zdeněk Jelínek bohužel zemřel nedlouho po návratu (v roce 1946) na tuberkulózu a podnik převzal mladý Jiří. Brzy nato – v roce 1948 - přišlo znárodnění. Bedřich Singer se vrátil do Chile, kam už jednou prchal před nacisty. Rodinný majetek Jelínků připadl státu a poslední majitel Jiří Jelínek odešel s rodinou do zahraničí. Ještě před emigrací se Jiří Jelínek dohodl se státem na registraci originální obchodní značky RUDOLF JELÍNEK, kterou pak užíval národní podnik po dalších čtyřicet let.

V 50. – 60. letech se podnik v rámci různých reorganizací přesouval od jednoho národního podniku k druhému, až zakotvil pod křídly Slováckých konzerváren Uherské Hradiště (od roku 1966). Jako vyhlášený exportní závod se specializoval na výrobu pro zahraničí a vývoj nových, kvalitních značek lihovin (Luhačovická bylinná, Marty Brandy, likérová vína apod.).

Od roku 1991 firma hospodaří samostatně. V roce 1994 se stala akciovou společností, v níž majetkovou převahu postupně získala skupina českých podnikatelů. Na prahu 21. století je společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. největším výrobcem ovocných destilátů ve střední Evropě. Odkaz rodiny Jelínků a staleté tradice palírenství na Valašsku jsou rozvíjeny dál.

3. Výroba

Proces výroby ovocných destilátů vyjadřuje toto schéma. Následující odstavce Vás provedou jednotlivými fázemi celého procesu.



3.1. Zrání a výkup ovoce

Základem dobrého finálního výrobku je surovina – ovoce je nutné sbírat vyzrálé - pro další zpracování je vhodné pouze ovoce s dostatečnou cukernatostí, u švestek je to např. minim. 18 °Bx¹. Doba zrání je u každého druhu ovoce jiná, u nejvíce typických druhů ovoce vhodných pro destilaci se jedná o následující časová období:

- Švestky – podle odrůdy dozrávají od druhé poloviny července až do půlky října
- Meruňky – zrání od konce června až do konce července
- Hrušky – dozrávají přibližně od poloviny srpna do poloviny října
- Třešně – doba zrání od druhé poloviny června do půlky července
- Jablka – zrají v druhé polovině srpna až do konce října

Ovoce, které je určené pro výrobu destilátů, musí být zdravé a zbaveno všech nečistot.

¹ 1°Bx = 1 % = 1 g sacharosu na 100g roztoku.

3.2 Kvašení

Důležitá je **příprava kvasu** – ovoce musí být vyztřalé, čistě, nezkaženě - kontrola kvality ovoce probíhá již u příjmu ovoce.

Kvašení probíhá dokonale jen v suspenzích, tj. v řídém prostředí. Ovoce se tedy musí rozmělnit - buněčné stěny se musí narušit, aby se do roztoku uvolnil cukr.

Kvasné nádoby se plní jednorázově. Postupné plnění kvasných nádob je nevhodné. Vhodné jsou materiály, které nesmí reagovat s látkami kvasu, resp. nesmí ovlivnit jeho chuť a vůni – ideální je použití nerezových nebo smaltovaných nádob. Nádoby jsou opatřeny **kvasnou uzávěrkou** (zátkou) – slouží k tomu, aby vznikající oxid uhličitý mohl unikat, ale aby se přitom do kvasu nemohl dostat vzduch.

Při kvašení vzniká řada různých produktů:

- alkohol, glycerol, oxid uhličitý
- vyšší alkoholy (přiboudlina) – vznikají jako štěpný produkt rozpadu, když kvasinky odnímají dusík od určitých aminokyselin. Z každé přítomné aminokyseliny vzniká vždy jen určitý vyšší alkohol. Jedná se o nežádoucí látky.
- Stopy acetaldehydu – nejsou na závadu, tvoří s alkoholy příjemně a výrazně vonící acetal: organické kyseliny, aldehydy, estery, vonné a aromatické látky a další



Obrázek 5 – Kvasné kádě ve společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.

Podstatou **kvašení (fermentace)** je přeměna organických látek mikroorganismy většinou na jednodušší produkty. Existuje kvašení lihové, mléčné, máselné, acetonové atd.

Při **alkoholovém kvašení** se jedná o anaerobní rozklad cukru na etanol a oxid uhličitý. Proces katalyzují enzymy, které vytvářejí mikrobiální a kvasinkové buňky.

Ideální **kvasná teplota** je mezi 18 a 20°C. Při 40°C zastavují kvasinky fermentační činnost, při 60°C hynou. Chladomilné kvasinky kvasí i při nižších teplotách (až do 5°C), ale kvašení se zpomaluje.

Doba kvašení závisí na kvasné teplotě, na jemnosti drcení ovoce a na jeho druhu. Kvašení trvá v příznivém případě 2 týdny (při teplotě 18 – 20°C) se snižující se teplotou nebo při nižším obsahu cukru až šest nebo více týdnů. Kvašení přestává při 16% obj. alkoholu.

Po dokončení kvašení je třeba kvas co nejrychleji zpracovat. Před destilací je třeba zjistit, zda cukr z ovoce zcela prokvasil. Zbytkový cukr znamená nižší alkoholové výtěžky.

3.3 Destilace

Destilace a **rektifikace** jsou dělicí (separační) metody, které prakticky využívají rozdílnosti rovnovážných složení kapalně a plynné fáze ve vícesložkových soustavách. Při destilaci je kapalná směs dvou nebo více složek zahřáta k bodu varu, částečně odpařena, pára oddělena od kapaliny a zkondenzována.

Kondenzát je bohatší na těkavější složky, zbývající kapalina na složky méně těkavé. Při rektifikaci se popsaný krok mnohokrát opakuje.

Hlavní složky prokvašené zápary, voda a alkohol, mají rozdílné body varu.

- bod varu etanolu: 78,38°C
- bod varu vody: 100°C

Ve skutečnosti nelze destilací za normálních podmínek zcela oddělit vodu a alkohol, protože voda s alkoholem tvoří **azeotropickou směs** o bodu varu 78,15°C. Složení této směsi je 95,57% hm. etanolu.

Látky s nižším bodem varu, jako aldehydy (acetaldehyd), estery octové kyseliny (etylacetát), metanol – destilují na začátku a látky s vyšším bodem varu (vyšší alkoholy, tzv. přiboudliny) destilují později.

Destilace má za úkol oddělit těkavé látky od netěkavých. Zahříváním kvasu se postupně oddestilují těkavé látky. Ty přecházejí přes přestupník do **chladiče**, kde se zkondenzují a ochladí.

Destilací vzniká z kvasu tzv. **lutr** - jedná se o surový, hrubý destilát, a výpalky. **Lutr** obsahuje vodu, etanol, metanol, etylacetát, octovou kyselinu, vyšší alkoholy (přiboudliny), acetaldehyd, kyanovodík (u peckového ovoce), aromatické látky (asi 70 různých složek), estery aj. Dělení těchto těkavých látek se uskutečňuje při druhé (jemné) destilaci.

Výpalky, tedy netěkavé složky tvoří pevné nebo rozpuštěné látky ovoce (části buněk, soli, kyseliny).

Doba destilace záleží na velikosti kotle a na jeho provedení. Destilace se ukončuje, když obsah alkoholu v destilátu z chladiče přesahuje 3 až 2% obj.

Rychlá destilace je pro aromatické látky škodlivá. Předestiluje se příliš vody a do páry přejde nadbytečné množství nežádoucích látek (vyšší alkoholy, mastné kyseliny atd.)

Množství lutru je cca 1/4 až 1/3 množství kvasu, obsah etanolu v lutru se pohybuje mezi 20 až 30% obj.

Druhá destilace má za úkol zvýšit obsah alkoholu v destilátu a provést částečnou rafinaci, při které se žádoucí látky oddělují od nežádoucích. Kondenzát obsahuje tři frakce: úkap, jádro a dokap:

hrubý destilát (lutr) -> úkapy (předek) + jádro (prokap) + dokap

Úkap: V prvním podílu (úkapu) přecházejí nejtěkavější podíly, zejména methanol, acetaldehyd a estery. Tato frakce obsahuje až 80% objemu ethanolu. Množství úkapové frakce bývá asi 1 - 2 % z celkového objemu rektifikovaného destilátu.

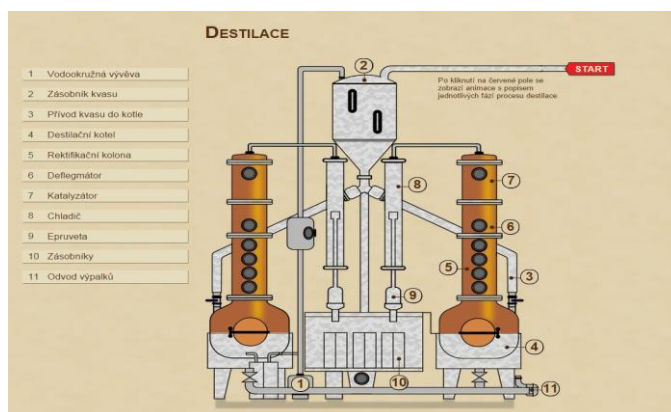
Prokap (jádro): Začíná se jímát při 70-80% obj. alkoholu a ukončuje se při 50-45% obj. alkoholu, podíl prokapu tvoří 30% objemu kotle.

Dokap: Jímá se od 54/45% do 4/5% obj. alkoholu, obsahuje vyšší množství přiboudliny, podíl dokapu – 25-30% objemu kotle, obsah alkoholu cca 20% . obj.

Právě podíly jednotlivých složek mají zásadní vliv na výsledné sensorické vlastnosti výsledného destilátu. Velmi jednoduše řečeno, čím větší podíl dokapu, tím specifičtější, a nakyslejší chuť.

Animaci průběhu destilace (na příkladu kontinuálního destilování) najdete na stránkách společnosti RUDOLF JELÍNEK:

<http://www.rjelinek.cz/o-firme/animace-vyroba/destilace.html>



Obrázek 6 – Schéma destilačních kotlů technologie Holstein

3.4 Zrání destilátu

Další technologický krok se nazývá **egalizace** – zajišťuje produkci výrobku ve stále stejné jakosti. V první fázi dochází k ředění destilátu na 42 – 45% objemových etanolu. Ředění se provádí speciálně upravenou vodou. Produkt je následně uskladněn v nádobách, kde zraje po dobu minimálně 1 roku. V průběhu tohoto procesu probíhá senzorická kontrola případných nežádoucích změn.

3.5 Plnění do lahví a balení

Ještě před samotným plněním do láhve dochází ke kontrole každé výrobní šarže laboratorním testem. Posledním krokem je stáčení destilátu do lahví – pomocí potrubí je destilát přiváděn na filtr, kde se odstraní případné nečistoty. Následuje plnění do vyčištěných lahví pomocí injekčního plniče. Naplněné láhve jsou opatřeny uzávěrem, příslušnou etiketou a kolkem. Na konci linky jsou pak láhve uloženy do kartonů, které jsou pomocí



Obrázek 7 – Etiketování Vizovické slivovice

výtahu a nadzemního tunelu dopraveny do expedičního skladu.

4. Perfektní servis podávání

Každý produkt má své ideální podmínky (kondici) pro konzumaci - stejně je to i u ovocných destilátů. Cílem perfektního servisu je nabídnout konzumentovi destilát v nejlepší podobě tak, aby si ho mohl naplno vychutnat.

Důležité faktory:

1. **TEPLOTA** podávání je závislá na příležitosti podávání. Pokud budeme podávat destilát před jídlem, jako aperitiv musí být chlazený, naopak jako digestiv by chlazený být neměla. Ovocný destilát, jako jakékoliv jiné brandy, splňuje i moderní trend pití chlazených nápojů, kdy i chlazený předá svou vůni v podobě příjemného dozvukového aroma. Teplota podávání je také závislá na typu podniku. Chlazená se používá pro rychlejší a příjemnější konzumaci a to hlavně ve večerních podnicích. **Naopak destilát s teplotou nad 23,5°C mění své organoleptické vlastnosti a tuto hranici teploty by nikdy neměl překročit.**
2. **SKLO:** panák RJ, sklo na destiláty, pro Bohemia Honey whiskovka
3. **POSTAVENÍ VŮČI MENU** viz TEPLOTA
4. **SKLADOVÁNÍ:** s ohledem na typ podniku, při normální teplotě anebo v lednici
5. **DOPORUČENÍ:** s minerálkou, vodou, jako rituál
6. **VIZIBILITA:** na viditelném místě v nápojovém lístku a na barovém display. Ke správnému PSP patří i prezentace. Pokud se nečím chlubím, budí to serióznost.

HISTORIE

Je mylné si myslet, že podávání destilátů v pokojové teplotě vychází z historické zkušenosti, a je tak destilát nejlepší. Před sto lety lidé neměli možnost chladit ani mrazit a buďte si jistí, že kdyby tu možnost měli, určitě by jí využili. Pokojová teplota také před 100 lety byla mezi 16-18 stupni, což dnes již rozhodně neplatí, a v neposlední řadě byly destiláty skladovány v komoře, mimo obývací místnost, a tudíž mohla být jejich teplota ještě nižší, hlavně v zimních měsících.

Historie destilátů je rozhodně starší než historie ochucených limonád nebo šťáv. Po staletí tedy bylo přirozené pít všechnu brandy s vodou.

Současnost – snažme se využít vše, co nám dnešní moderní doba nabízí: chlazení, dostupnost surovin, prezentaci, moderní trendy apod. Vycházíme tak více vstříc potřebám našich zákazníků a jejich požadavkům na konzumaci.

Jednotlivé podávání je součástí brand story konkrétních produktů.

5. Typické ovocné destiláty – brand story

- Hruškovice Williams
 - Jablkovice - Moravská Jadernička
 - Meruňkovice
 - Slivovice
 - Slivovice zlatá
 - Třešňovice
- + jedna netypická regionální variace na ovocný destilát – Bohemia Honey

HRUŠKOVICE WILLIAMS

Popis: Hruškový, čirý destilát 42% obj. alk. s vůní, v níž naplno cítíme hrušky a chutí, která je jemná a příjemně ovocná s charakteristickým hruškovým dozvukem.



Výroba: Vícestupňová destilace vyzrálého hruškového kvasu. Zraje v tancích, k sladění chutí a vůní a „zakulacení“ destilátu. Pro výrobu Hruškovice Williams jsou používány pouze odrůdy Williams, především pak Red, Summer a Bartlet.

Příběh: Hruškový destilát sice patří mezi tradiční, ale ne příliš rozšířené varianty destilovaného ovoce v České republice. Na západ od našich hranic jsou destiláty z hrušek nedílnou součástí nabídky alkoholických nápojů, a proto i my jsme se rozhodli přinést našim zákazníkům něco speciálního, naši hruškovici Williams. Jde o jednoodrůdový destilát odrůdy hrušek Williams, které jsou ideální pro destilaci, protože mají jednak optimální vlastnosti z pohledu chutě a vůně a současně velmi zajímavou výtěžnost. Z důvodu dostupnosti suroviny nutné pro výrobu tohoto destilátu jsme investovali do výrobního závodu v Chile, v Jižní Americe, které je jedním z největších producentů hrušek Williams na světě. Do této vzdálené destinace jsme dopravili naši technologii a samozřejmě pod dohledem palírníků z Vizovic, začali vyrábět hruškový destilát. Tento destilát je v tancích přepravován přes oceán do Vizovic, kde jej pak finálně upravujeme, necháváme dozrát a lahvuujeme. Cesta v tanku přes oceán má shodou okolností velmi dobrý vliv na kvalitu destilátu, kdy houpání, ke kterému na lodi dochází, zaručuje neustálé promíchávání destilátu a ten tak ideálně sceluje svoji chuť i vůni.

Podávání:

TEPLOTA: nejlépe chlazená na 4°C může se i mrazit, záleží na příležitosti

SKLO: panák R. JELÍNEK, likérka, sklo na destiláty

POSTAVENÍ VŮČI MENU: spíše jako digestiv, vhodná do večerních koktejlů

SKLADOVÁNÍ: při normální teplotě, pro podávání nejlépe v lednici 4°C

DOPORUČENÍ: čistá s hruškou, míchaná se zázvorovou limonádou

Rituál: Podávejte s kompotovanou hruštičkou na napichovátku!



JABLKOVICE – Moravská Jadernička

Popis: Čirý destilát z jablek 42% obj. alk. s charakteristickou vůní i chutí vyžralých jablek. Jablkovice je díky zrání a tradičním postupům hladká, aromatická a nasládlá.

Výroba: Vícestupňová destilace vyžralého jablkového kvasu, pro který jsou používány pouze jablka odrůdy Moravská jadernička.

Příběh: Pálení ovoce má ve Vizovicích tradici již od poloviny 18. století. Dominantou zdejší produkce byly a jsou samozřejmě slivovice, v centru této tradice, ve Vizovicích však byly zpracovávány i jablka na specifický destilát, jablkovici. Její pokračující výrobou navazuje současná produkce společnosti RUDOLF JELÍNEK na tradici založenou předchůdci a zakladateli společnosti a to výrobou kombinující moderní technologie a lidský přístup zkušených páleníčářů. Jablkovice je dost možná nejméně doceněným široce známým ovocným destilátem, což je rozhodně chyba, zejména v případě regionální odrůdy Moravská Jadernička. Destilát zraje v tancích, aby se scelil a dokonale se propojily všechny vůně a chutě. V lahvích se tak k zákazníkovi dostává tradiční nápoj vyrobený z původní české suroviny.

Krajová odrůda MORAVSKÁ JADERNIČKA je na střední Moravě jednoznačně nejoblíbenější k získávání jablečného destilátu. Ovoce má vysoký obsah cukru a optimální podíl kyselin, které zaručují čisté prokvašení. Destilát má typickou jablekovou vůni a mírně svíravou chuť, která se zjemňuje dlouhodobějším zráním. Vyrábí se vícestupňovou destilací za

využití destilačních kolon, která umožňuje zachovat maximum aromatických i chuťových vjemů z ovoce.

PODÁVÁNÍ:

TEPLOTA: 4°C nebo pokojová teplota, záleží na příležitosti

SKLO: panák R. JELÍNEK, likérka, sklo na destiláty

POSTAVENÍ VŮČI MENU: podchlazený jako aperitiv, její postavení je digestivní, vhodná také do večerních a digestivních koktejlů

SKLADOVÁNÍ: při normální teplotě, pro podávání nejlépe v lednici 4°C

DOPORUČENÍ: čistá anebo s kouskem jablka

Hlavní heslo: Z červených jablek není pálenka dobrá!

MERUŇKOVICE

Popis: Čirý destilát z meruněk 42% obj. alk. se sladkou vůní meruněk, a lehkým tónem pecek. Chuť je díky zrání a tradičním postupům jemná, ovocná, jako meruňky samy.



Výroba: Trojstupňová destilace vyzrálého meruňkového kvasu. Minimálně jednoletý proces zrání v tancích, k sladění chutí a vůní a „zakulacení“ destilátu.

Příběh: Meruňkám se zejména na blízké jižní Moravě dařilo již od nepaměti a jejich zpracování na meruňkovici bylo tak logickým krokem. V současné době se meruňkovice vyrábí trojstupňovou destilací vyzrálého meruňkového kvasu. Právě tento způsob destilace stojí za jedinečnou čistotou a jemností Jelínkovy meruňkovice. Pecky zůstávají po celou dobu v kvasu a dodávají výslednému destilátu specifickou chuť mandlí. Zrání dá destilátu odpočinout před jeho stáčením do lahví, ve kterých se k zákazníkovi dostává tradiční destilát vyrobený z původní české suroviny.

PODÁVÁNÍ:

TEPLOTA: 4°C nebo pokojová teplota, záleží na příležitosti

SKLO: panák R. JELÍNEK, likérka, sklo na destiláty

POSTAVENÍ VŮČI MENU: podchlazený jako aperitiv. její postavení je digestivní. Je vhodná do večerních a digestivních koktejlů.

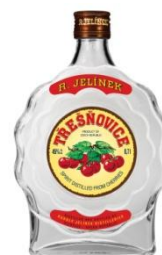
SKLADOVÁNÍ: při normální teplotě, pro podávání nejlépe v lednici 4°C

DOPORUČENÍ: čistá se sušenou meruňkou, s broskvovým džusem, v některých případech může nahradit apricot brandy.

VŮŇ: sladká meruňková, připomíná sušené meruňky, vhodné použít jako parfém v baru.

TŘEŠŇOVICE

Popis: Čirý destilát z třešně 42% obj. alk. s charakteristickou vůní třešně a lehkým tónem pecek. Chuť je díky zrání a tradičním postupům hladká, třešňová, a opět se v ní projevují pecky.



Výroba: Vícestupňová destilace vyzrálého třešňového kvasu. Minimálně jednoletý proces zrání v tancích, k sladění chutí a vůní a „zakulacení“ destilátu.

Příběh: Pálení ovoce má ve Vizovicích tradici již od poloviny 18. století. Dominantou zdejší produkce byly a jsou samozřejmě slivovice, opomenout nelze ale ani třešňovice. Pro valašský region jsou typické pozdní odrůdy tmavých třešní. Právě tyto odrůdy byly tradičním způsobem pečlivého vedení kvasu a trojstupňové destilace zpracovávány na lahodnou třešňovici. Na tuto tradici navazuje současná produkce společnosti RUDOLF JELÍNEK výrobou kombinující moderní technologie umožňující vícestupňovou destilaci a lidský přístup zkušených páleničářů. Pecky zůstávají po celou dobu v kvasu a díky tomu chuť třešňovice věrně odráží chuť čerstvých třešní. Zrání dá destilátu odpočinout před jeho stáčením do lahví, ve kterých se k zákazníkovi dostává tradiční destilát vyrobený z původní české suroviny.

PODÁVÁNÍ:

TEPLOTA: 4°C nebo pokojová teplota, záleží na příležitosti

SKLO: panák R. JELÍNEK, likérka, sklo na destiláty

POSTAVENÍ VŮČI MENU: podchlazený jako aperitiv, její postavení je digestivní. Je vhodná do večerních a digestivních koktejlů.

SKLADOVÁNÍ: při normální teplotě, pro podávání nejlépe v lednici 4°C

DOPORUČENÍ: čistá, s koktejlovou třešní

VŮŇ: sladká meruňková, vhodné použít jako parfém v baru

SLIVOVICE BÍLÁ 3LETÁ

Popis: Čirý destilát s vůní, v níž cítíme nasládlé mandlové aroma pecek, které nepřekrývá ovocný charakter. Chuť je jemná, ovocná, lehce odkazující k mandlím díky peckám v kvasu a díky tradičnímu postupu tříletého zrání příjemně zaoblená s příjemným podtónem uleželého destilátu.



Výroba: Trojstupňová destilace vyzrálého švestkového kvasu, jehož základem jsou ty nejvyšší švestky několika odrůd vhodných pro výrobu destilátů. Tříletý proces zrání za proměnlivých, přesně stanovených teplot a střídavého přístupu vzduchu.

Příběh: Klasický destilát ze švestek se na Valašsku pálí již od poloviny 18. století. Díky příhodným klimatickým podmínkám se zde švestkám vždy velmi dobře dařilo a jejich zpracování na kvas se stalo specialitou místních mistrů, a můžeme říci, že uměním předávaným z generace na generaci. Tato tradice se koncentrovala především ve Vizovicích, kde se již více než sto dvacet let pravá Jelínkova slivovice vyrábí trojstupňovou destilací. Právě tento způsob destilace stojí za jedinečnou čistotou a jemností Jelínkovy slivovice. Pecky zůstávají po celou dobu v kvasu a dodávají výslednému destilátu specifickou chuť tříslovin. Na destilaci navazuje tříletý proces zrání v tancích za různých teplot, který pravidelně kontrolují a vyhodnocují zkušení vizovičtí páleníčáři. Pravá tříletá Jelínkova slivovice je tak výsledkem jejich úsilí, zkušeností a trpělivosti.

PODÁVÁNÍ:

TEPLOTA: Teplota podávání je závislá na příležitosti podávání. Pokud budeme podávat slivovici před jídlem, jako aperitiv musí být chlazená, naopak jako digestiv by chlazená být neměla. Splňuje i moderní trend pití chlazených nápojů, kdy i chlazená předá svou vůni v podobě příjemného dozvukového aroma a to hlavně ve večerních podnicích.

SKLO: panák R. JELÍNEK, sklo na destiláty

SKLADOVÁNÍ: ohledem na typ podniku, při normální teplotě anebo v lednici

DOPORUČENÍ: s minerálkou anebo vodou. Vhodný jako Sour anebo Moravský Kohout

Rituál: VALAŠSKÝ UTOPENEC

Na počátku byla švestka.....

Do pohárku nalijeme slivovici, přidáme sušenou švestku na párátku a potom si ji s přáteli vychutnáme.



SLIVOVICE ZLATÁ 3LETÁ

Popis: Stařený destilát ze švestek 45% obj. alk., zrající v dubových kádích. Díky tradičnímu postupu tříletého zrání je barva zlatavá, vůně blízká koňaku, a chuť harmonicky jemná ovocná s výrazným dřevitým podtónem.



Výroba: Trojstupňová destilace vyzrálého švestkového kvasu, následně uložení do dubových kádí. Tříletý proces zrání za proměnlivých, přesně stanovených teplot a střídavého přístupu vzduchu, které ovlivní výslednou barvu, vůni i chuť.

Příběh: Klasický destilát ze švestek se na Valašsku pálí již od poloviny 18. století. Za vznikem v českých zemích do té doby nevidaného produktu zlaté slivovice stojí spolupráce, kterou zahájili bratři Jelínkové s francouzským výrobcem koňaku Denis Mounié v roce 1923. Díky zkušenostem s výrobou koňaku vznikl výrobní postup, který měl tradiční ovocný destilát přiblížit světově proslulému koňaku. Destilát vyzrálého švestkového kvasu zraje v dubových kádích, vyrobených ze dřeva českého dubu, jehož dřevo obsahuje ideální množství látek vhodných pro zrání destilátu. Ovocný destilát, na rozdíl od vinného, obilného nebo třtinového získává zráním v dubových kádích pouze část svých vlastností, které doplňují ovocný základ. Typicky ovocná chuť i vůně je v průběhu tříletého procesu zrání doplněna o charakteristiky vlastní spíše brandy nebo koňaku. V průběhu zrání se samozřejmě výrazně změnila i barva slivovice, právě proto je pro ni nejpřiléhavějším označením zlatá slivovice.

PODÁVÁNÍ:

TEPLOTA: Teplota podávání je závislá na příležitosti podávání. Pokud budeme podávat slivovici před jídlem, jako aperitiv musí být chlazená, naopak jako digestiv by chlazená být neměla. Splňuje i moderní trend pití chlazených nápojů, kdy i chlazená předá svou vůni v podobě příjemného dozvukového aroma a to hlavně ve večerních podnicích.

VIZIBILITA: na viditelném místě

SKLO: panák R. JELÍNEK, sklo na destiláty

SKLADOVÁNÍ: s ohledem na typ podniku, při normální teplotě anebo v lednici

DOPORUČENÍ: s minerálkou nebo vodou

BOHEMIA HONEY

Popis: Likér, ze slivovice a lipového medu 35% obj. alk., který v sobě spojuje chuť pravé tříleté slivovice a blahodárné účinky lipového medu. Přirozené medové aroma s lehkým ovocným tónem má jasně švestkové dozvuky, ve kterých můžeme cítit sušené švestky, karamel a lipový květ.

Výroba: Ovocný destilát se vyrábí trojstupňovou destilací vyzrálého švestkového kvasu, jehož základem jsou ty nejkvalitnější švestky vybraných odrůd. Následně je destilát smíchán s pravým lipovým medem. Dlouhodobá macerace medu mu dodává zlatavou barvu, jemnou chuť a medovou vůni. Díky modernímu technologickému postupu navazujícímu na tradiční palírenské umění vizovických páleníčářů je zaručena stálost destilátu. Následně je uložen ke zrání v tancích, kde dojde ke sladění chutí a vůní a „zakulacení“ destilátu.

Příběh: Klasický ovocný destilát ze švestek, který se na Valašsku pálí již od 16. století, se stal základem pro BOHEMIA HONEY. K jeho výrobě jsou použity pouze švestky nejvyšší kvality, jejichž zpracování se stalo specialitou místních mistrů. Můžeme říci, že uměním předávaným z generace na generaci. Tato tradice se koncentrovala především ve Vizovicích, kde se již více než sto dvacet let pravá Jelínkova slivovice vyrábí trojstupňovou destilací. Právě tento způsob destilace stojí za jedinečnou čistotou, jemností a dlouhodobě vysokým standardem Jelínkovy slivovice. Ta je nyní doplněna o pravý lipový med, který jí díky dlouhodobé maceraci dodává zlatou barvu, jemně nasládlou chuť a medovou vůni. V HONEY se snoubí slivovice odrážející Valašsko s jeho tradicemi a spojením s přírodou, s chutí a vůní lipového medu, který je včelaři označován za nejkvalitnější a je u něj prokázán pozitivní vliv na lidský organismus.

PODÁVÁNÍ:

TEPLOTA: podávat mírně vychlazené 4°C , ideálně potom na ledu.

SKLO: nejlépe nachlazený panák R. JELÍNEK

POSTAVENÍ VŮČI MENU: jako večerní drink, vhodná do všech koktejlů. Svým likérovým postavením vhodná spíše do digestivních drinků a drinků po jídle

SKLADOVÁNÍ: při normální teplotě, pro podávání nejlépe v lednici 4°C

DOPORUČENÍ: Nejlépe na led, jako drink Honey Sunny anebo se zázvorovou limonádou a okurkou

VŮNĚ: ŠVESTKOVO MEDOVÁ

OSLOVENÍ: HONEY