

Pálenice

aneb Zkapalněné ovoce

Ochutnávka

Hruškovice

podskupina ovocný destilát, 50 % alkoholu, obsah 0,7 l, vyrobeno z odrůdového ovoce na destilačním přístroji firmy Holstein.

Výrobce: Delis, Pletený Újezd 125, 273 51 Unhošť, okres Kladno.

Maloobchodní cena u výrobce: 246 Kč.

Charakteristika: Destilát se vyznačuje čistou ovocnou hruškovou vůní. Má typickou chuť Clapovy má-slovky, z které je vyroben. Milovníci zahraničních hruškovic poznají rozdíl, protože v cizině se vyrábí především z odrůdy Williams. Clapova má-slovka je typická hruška našeho podnebního pásma a jde tedy o ryze domácí produkt.



Pravá Třešňovice

Ovocný destilát, 50 % alkoholu, obsah 0,2 l,

Výrobce: Delis, Pletený Újezd 125, 273 51 Unhošť, okres Kladno.

Maloobchodní cena u výrobce: 110 Kč.

Charakteristika:

Ve vůni typická třešňová vůně, v chuti opět třešně s příjemnou dochutí po peckách. Destilát nemá pachut po stopkách, které některé třešňovice mívají, což svědčí o tom, že třešně byly před kvašením odstopkovány.



Shrnky: Ivo Goldbach



Snímek: archiv

Vtuto dobu nekvasí jenom mladé hroznové víno, ale v nejrůznějších nádobách také kvasí či po moravsku máč ze švestek a jiných druhů ovoce. Známe člověka, který manželce přesně odpočítával meruňky na knedlíky, protože vše ostatní šlo do sudů na meruňkovici.

Přepálit (přesněji destilovat) lze v podstatě vše, co obsahuje cukr, který se kvašením promění na líh. Vznikají tak slivovice, meruňkovice, hruškovice, vínovice, melounovice či fíkovice.

Je třeba předeslat, že se nic nepřepaluje, ale teplem destiluje z kvasu alkohol na jednoduchém principu poplatném fyzikálním zákonům. Alkohol má totiž nižší bod varu než voda, a proto z kvašovitě hmoty, ve kterou se při kvašení promění ovoce, případně další suroviny, uniká při zahřátí rychleji v podobě páry. Ta se ochlazuje a přeměňuje tak opět do kapalného stavu. Kvalita je dána kvalitou výchozí suroviny a velmi také záleží na zkušenostech lidí z pálenic, jak kvalitní destilát dokáží z máče získat.

„Správné přírodní ovocné destiláty by neměly být při kvašení doslazovány cukrem

a 'vylepšovány' bramborovým či obilným líhem,“ říká známý lihovárník Evžen Skalický. Celý spor s EU o naši slivovici vznikl právě kvůli jejím výrobcům, kteří do ní dávají líh z brambor, což odporuje předpisům definujícím ovocné destiláty.

Antonín Karoch z Prahy a Richard Sobotka z Rožnova pod Radhoštěm nám napsali o dvou pálenicích, kde právě vrcholí sezóna.

Pálenice u Prahy

Uprostřed rekreační oblasti v Radlíku u Prahy zřídili pánové Lacina a Musil pravicovou pálenici, kde právě vrcholí sezóna. Chataři a chalupáři z okolí sem mohou přivést ovoce a o vše ostatní se postarají v Radlíku. Nebo přivezou přímo kvas a ten jim nadvakrát vypálí. Napřed v surovinovém kotli, odkud se přes chladič získává hrubá pálenka. Ta jde do druhého kotle, odkud se získává už čistý destilát.

„Oddělujeme první frakci, takzvaný úkap, který vyléváme, protože obsahuje metylalkohol a různé aldehydy a estery. Potom přichází jádro, což je kvalitní pálenka. Následuje fáze dokapová, kterou je potřeba také oddělit, protože obsahuje různé

příboudliny. Ten, kdo chce z kotle dostat maximum a neoddělí dokap, může zkažit celou várku.

V Radlíku topí pod měděnými kotli klasicky dřevem a výsledný destilát ředí vodou na 50 objemových procent alkoholu. Dělají zde takzvané pěstitelské pálení, které je pouze pro vlastní spotřebu a je daňově zvýhodněno. Oficiální daň z čistého 100procentního líhu je 234 korun, při pěstitelském pálení z vlastního ovoce 95 Kč za litr. Nesmí ho být na domácnost více než 30 litrů, což je 60 litrů padesátiprocentní pálenky. Je však určena pouze pro potřeby rodiny a nesmí se prodávat.

V srdci království slivovice

V Rožnově pod Radhoštěm byla pálenice už za Marie Terezie. Dnes je v Dolních Pasekách a kraluje v ní Jaroslav Baroš. „Letos jsme začali 13. září a pořadí máme zaznamenané až do dubna. Pálíme hlavně ze švestek, ale také z hrušek, jablek, melounů, dýní, banánů, bezinek, borůvek, jeřabin“ atd.“

Vypálení jedné dávky trvá hodinu a půl a v právě vrcholící sezóně se jede non-stop. Ideální slivovice podle Rožnovských má mít 52 až 54 %. Jsou však zákazníci, kteří si přejí mít třeba 69 % procent. Pro dobrou pálenku je třeba mít dobrý kvas z kvalitního vyzrálého ovoce. Čerstvý destilát, hruškovici nebo melounovici Rožnovští doporučují nechat před konzumací v otevřeném demižonu měsíc „vyvětrat“. Z lihoviny vyprcháají nepříjemné těkavé látky a nápoj ztratí určitou prvotní hrubost. Když do něj namočíme plátěný pytlík s hrozkami, rozhodně mu neublížíte. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz