

# V Palírně Radlák chtějí, aby byli Češi na místní kořalky hrdí

[cc.cz/destilacni-aparaturu-jako-oni-nikdo-dalsi-nema-v-palirne-radlik-chteji-aby-byli-cesi-na-mistni-koralky-hrdi](https://cc.cz/destilacni-aparaturu-jako-oni-nikdo-dalsi-nema-v-palirne-radlik-chteji-aby-byli-cesi-na-mistni-koralky-hrdi)

21. ledna 2023

V Gastru – 21. 1. 2023 – 8 min čtení

## Destilační aparaturu jako oni nikdo další nemá. V Palírně Radlák chtějí, aby byli Češi na místní kořalky hrdí

Při příjezdu vás tu přivítá nápis „Kvasu zdar!“. Co totiž začíná zdařilým kvašením, končí pálenkami, které sklízí jednu cenu za druhou.



### Story

Foto: Archiv Palírna Radlák

„*Vítejte v katedrále,*“ říká destilátér Kamil Kutina poté, co vcházíme do hlavního prostoru Palírny Radlák, kde poslední čtyři roky objevují duši ovoce. Vlastně ji v někdejším vzorovém statku z první republiky v Jílovém u Prahy objevují už od roku 1998. Ale teprve před pěti lety se středočeská palírna proměnila v lihovar se zázemím, které bádání duchovního rázu umožňuje s mnohem větší precizností. A to, že v

loňském roce získala titul Palírna roku a za své tekuté počiny pravidelně sbírá četné ceny, dokazuje, že se to zdejšími destilátorskými mistrům skutečně daří.

Když se řekne pálenka, většina obyvatel Česka se myšlenkami přenesení do oblasti Moravy, kde mají ovocné destiláty hluboce zakořeněnou tradici. Na sklonku devadesátých let minulého století si však dva zemědělské inženýři Zdeněk Musil a Libor Lacina řekli, že Středočeský kraj se každoročně pyšní velkolepou úrodou jablek a že by přece spousta chalupářů a zahrádkářů ocenila, kdyby mohla plody ze svých stromů nějak využít.

V hospodářském stavení na kraji Jílového u Prahy si tak pronajali prostor a založili pěstitelskou pálenici Radlák, aby lidé měli se svou úrodou kam jezdit. Rozsáhlý objekt patřil rodině Hanušových, které se vrátil do vlastnictví po převratu. Objekt byl dlouhou dobu součástí JZD a jeho stav tomu také odpovídal. Musil a Lacina však využívali jen jednu jeho část, ve které našli pro začátky pěstitelské pálenice ideální zázemí.

Pořídili klasickou dvoukotlovou destilační aparaturu a tehdy ještě zatápěli uhlím a dřevem. Po okolí se zprávy o pálenici rychle roznesly a v době, kdy byla sklizeň jablek na vrcholu, se před Radlákem dělaly i několikahodinové fronty. Po třech letech od založení palírny tak přibyl i řemeslný ovocný lihovar. A v roce 2002 se k zakladatelům přidal Kamil Kutina, který se v průběhu let vypracoval na hlavního destilátéra a nyní patří k nejzkušenějším ve svém oboru.



Foto: Archiv Palírna Radlík

Zdeněk Musil, majitel a zakladatel Palírny Radlík





*„Pěstitelská pálenice byla jen služba, postupně nás to tak logicky lákalo k tomu vybudovat vlastní lihovar. Ten původní byl ale malý – ročně jsme byli schopni udělat přibližně tisíc lahví. Jenže zájem byl stále větší a větší,“* vypráví Kutina, když stojíme u původního očouzeného dvoukotlového systému.

Kamil Kutina mu přezdívá Důchodkyně a vzpomíná na to, jak bylo složité regulovat teplotu v době, kdy ho poháněl nevyzpytatelný oheň, později pak o něco snáze ukočírovatelné plynové hořáky umožňující pomalou destilaci. *„Od začátku jsme fungovali jako otevřený lihovar. Lidé sem mohli přivést svou úrodu a klidně tady celý den posedět a sledovat, jak ovoce zpracováváme od mytí až po destilaci. A to se od založení Radlíku nezměnilo,“* říká Kutina.

### **Technologie, které jinde nenajdete**

---

Jinak se toho ale změnilo hodně. Zájem o pálenky z Radlíku totiž v průběhu let stále rostl. Jenže aby mohli výrobu povýšit na jinou úroveň, byla potřeba investice do nového vybavení, především toho technologického. K té se ale majitelé lihovaru uchýlili až v momentě, kdy mohli dosud pronajímaný objekt odkoupit – stalo se tak v roce 2018 a od té doby se děly věci. Pomohla tomu i evropská dotace určená na rekonstrukci značně zchátralé usedlosti.

Musil, Lacina a Kutina se tak po letech mohli uchýlit k tomu, že vybudují palírnu přesně podle svých představ. Že spojí všechny znalosti, které během uplynulých dvou dekad nasbírali, aby vytvořili místo, kde se budou rodit jemné a aromatické pálenky. Sami si tak navrhli destilační aparaturu, která je v Česku jediná svého druhu. Spojuje vlastnosti jednokotlového systému s dvoukotlovým. Podle Kutiny má totiž každý své výhody a nevýhody.

*„Dvoukotlový systém dokáže zachovat nejvíc aromatických látek, ale nemá tak dobrý čisticí efekt. Naopak jednokotlový umí skvěle čistit, tolik ale neumí aromatikou. Takže jsme si řekli, že když je spojíme, výsledek bude dělat přesně to, co chceme. Podle našich představ nám ho vyrobili v Kovoděl Janča a rád hrdě říkám, že jde o ferrari mezi kotli,“* usmívá se Kutina, zatímco se vedle nás skví měděná mašinerie trubek a okének, která připomíná ponorku z fantazie Julese Verne.

Speciální systém dává Kutinovi možnost si s každým destilátem hrát do nejjemnějších detailů. V první části se pracuje kvasem, ve spleti trubek, chladičů a kondenzačních nádob probíhá hrubé pálení, jehož součástí jsou všechny alkoholy z kvasu včetně těch nežádoucích. Těch se výsledný mok zbavuje ve druhé části, kde se znovu přepaluje.





Foto: Archiv Palírna Radlík

Destilační aparatura umožňuje úpravu nastavení v průběhu destilace

Díky tomu, že je destilační aparatura navržena variabilně, může destilátér přepínat a pálit destilát dvakrát jako v klasickém dvoukotlovém systému. Nebo až pětkrát při využití takzvané rektifikační nástavby typické pro jednokotlové systémy. Změnami v nastavení aparatury v průběhu destilace tak cizeluje výslednou chuť.

*„Destilát, který vytéká ven, ochutnávám během jednoho procesu tak pětkrát. Zrovna dneska jsem dělal jeřabinovici. Nejprve začala vytékat trochu hořká, tak jsem ji mohl čistit tím, že jsem měnil parametry v kotli. Kdybych měl klasický systém, tuhle možnost vůbec nemám,“* vysvětluje unikátní fungování Kutina a přecházíme ještě ke třetímu systému, tedy kotli na sto litrů, kterému tady přezdívají Miminko. Vzhledem k menšímu objemu je určen především na pálenky v limitovaném množství.

Na speciality si v Palírně Radlák skutečně potrpí. Mezi stálicemi mají asi 24 druhů pálenek. Od klasické slivovice, hruškovice nebo meruňkovice po raritnější bezinkovici, jeřabinovici nebo kdoulovici, pracují také ale s exotickým ovocem, jako jsou mandarinky, mango nebo ananas. Ročně nyní vyprodukují deset tisíc lahví. U některých druhů plodů přitom rozhodně neplatí klasická poučka, že z deseti kilo kvasu lze vypálit jeden litr pálenky.

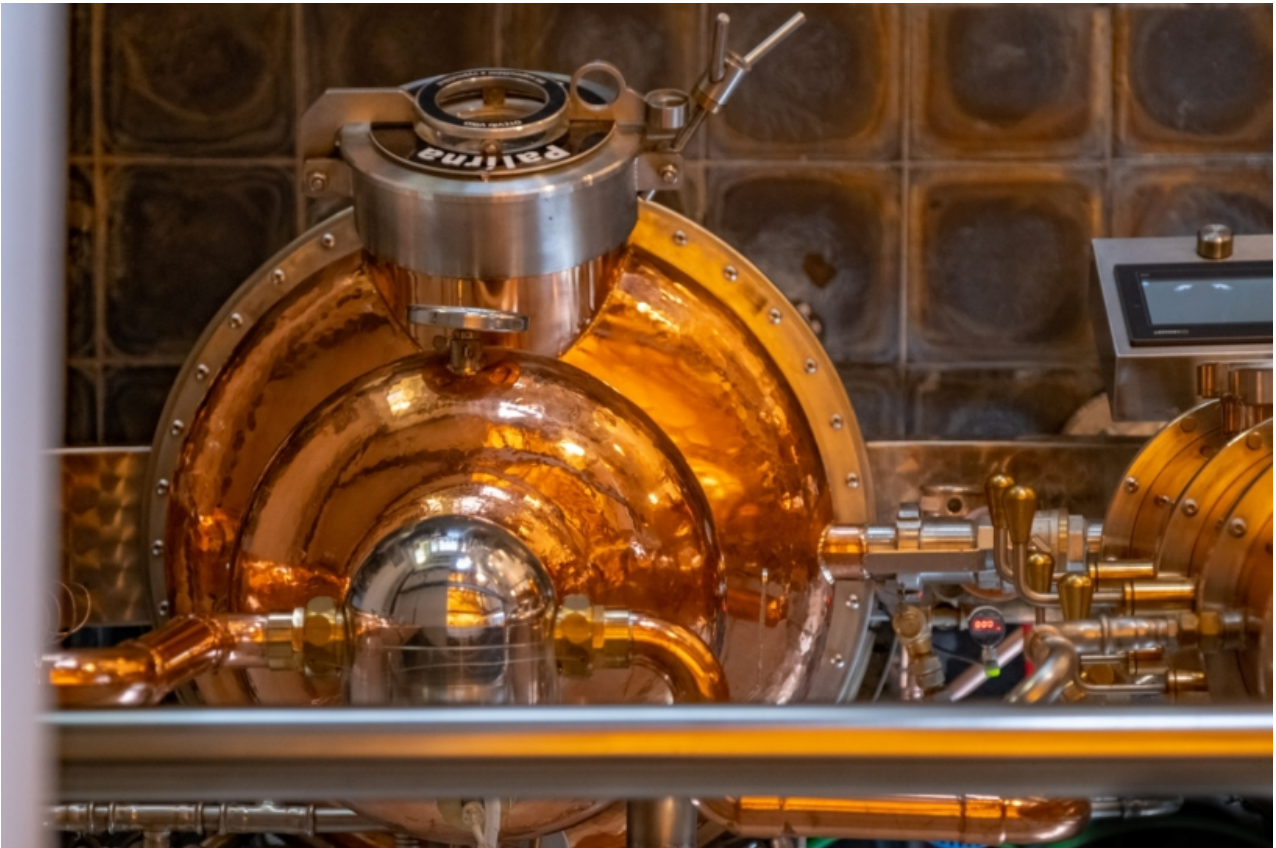


Foto: Archiv Palírna Radlák

Aparaturu si v palírně navrhli sami

*„Třeba v případě takových jeřabin potřebujeme na jeden litr dvacet kilo kuliček. Jeřabiny přitom nikde nekoupíte, když tak mají sezonu, do samosběru se zapojíme úplně všichni, a ještě zaúkolujeme brigádníky. S bezinkami je to úplně stejné – a naše bezinkovice je navíc unikátní tím, že pro ni zakládám kvas nejen z plodů, ale také z květů. Díky tomu mi její vůně připomíná časy, kdy babička dělala mou oblíbenou kosmatici,“* rozplývá se destilátér.

**Teplota, to je oč tu běží**

Právě díky neotřelým specialitám se palírna z Jílového u Prahy dostala do povědomí fajnšmekrů. A také díky tomu, že mají zdejší pálenky skutečně vytříbené aroma. Za to vděčí nejen zmíněnému „ferrari“ kotli, ale také dalším vychytávkám, které Kutina při exkurzi po palírně zálibně popisuje. Kromě infrazáříčů, díky nimž je možné destilovat s naprostou precizností, je to také několik vinifikátorů.

*„Jsme jediný řemeslný lihovar v Česku, který kvasí ovoce ve vinifikátorech. Jsme malá komunita, je nás asi čtyřicet, takže si tyhle věci řekneme. Vinifikátory se používají v moderních vinařstvích a s jejich pomocí se dá dělat řízené kvašení. Když jsme se na něj vinařů ptali, vysvětlovali nám, že kvašení při nižších teplotách zachová mnohem víc aromat. A když to funguje u vína, proč by to nefungovalo také u ovoce do pálenek?“* přibližuje Kutina.

Vinifikátory navíc mohou kvas při ideální teplotě patnácti stupňů Celsia neustále promíchávat, díky čemuž se aroma rozprostře napříč celým objemem. Kutina vysvětluje, že možná i z toho důvodu se jejich vínovice pravidelně umisťuje na prvních místech v soutěžích pálenek, kde by člověk čekal, že bude dominovat spíše „svatá trojice“, tedy slivovice, meruňkovice a hruškovice. *„Když jsme s ní vyhráli poprvé, bylo to naprostý skandál,“* směje se Kutina.





Foto: Archiv Palírna Radlík

Destilační aparatura připomíná fantaskní ponorku

Expertizu má Palírna Radlík také v pálenkách z dubových sudů – jejich vínovice z dubového sudu vloni získala titul Pálenka roku. Sudy mají umístěné na půdě a Kutina si pochvaluje, že i když jde v každém případě o stejný druh dřeva, každý sud je trochu jiný. A díky tomu, že pálenka dýchá skrz sud, v běhu času se krásně zjemňuje a zároveň získává zajímavé chuťové profily. Může být kořenitá, ořechová nebo lehce karamelová.

*„Musíme ale také počítat se ztrátou, které se říká daň andělům. Andělíčci nám totiž rádi upíjí, takže oxidací se ze sudu ročně ztratí asi pět procent alkoholu. Když jsem dělal sedmiletý koňak, takové vrcholné dílo mojí tvorby, z padesátilitrového sudu jsem stočil jen třicet litrů. Ale tak to prostě chodí,“* krčí rameny Kutina.

**V rozmanitosti je krása**

---

Zmíněný koňak nazval destilátér Opus Magnum. Jednak v Jílovém a jeho okolí působil Edward Kelley, známý alchymista ze dvora Rudolfa II. Snažil se zde vyrobit elixír mládí, jemuž se přezdívá právě opus magnum neboli velké dílo. Jednak šlo ale skutečně o destilátérovo vrcholné dílo, které si prostě právě takový název zasloužilo. Do oběhu šlo pouhých 100 lahví a jedna se prodávala za čtyři tisíce korun. Zmizely v řádech hodin a dnes se jedna lahev na trhu s alkoholem pohybuje asi za 25 tisíc.

Kromě již zmíněných exotických surovin nyní Kutina experimentuje také se sladem. Už rok na půdě v několika sudech po portském víně a americkém bourbonu zraje whisky. I když zatím se tak moku, který se ukrývá v útrobách sudů, nesmí oficiálně říkat. Pojmenování si zaslouží až ve chvíli, kdy bude alespoň tři roky starý.

Alfou a omegou v Palírně Radlák ale budou vždy především ovocné pálenky. I těm tady vtiskávají investiční potenciál, jako tomu bylo například v případě projektu Limited Art Edition. Šlo o společný projekt palírny a předních českých výtvarných umělců, kteří pro deset pálenek vytvořili autorská díla.



Foto: Archiv Palírna Radlák

Pro Limited Art Edition navrhli čeští význační umělci krásné etikety



„Například Tomáš Císařovský se pro kdoulovici inspiroval řeckou mytologií a na etiketu vyobrazil Herkula, který ukradl kdouli z Hesperidiny zahrady. V představitosti Jiřího Slívy, kterému jsme nemohli svěřit nic jiného než slivovici, se zrodila palma plodící švestky nazvaná Palma de Sliva,“ přibližuje Jakub Musil, syn Zdeňka Musila a další důležitá součást týmu Palírny Radlák. Tři sta korun z každé prodané lahve palírna darovala České akademii výtvarného umění (ČAVU) na realizaci druhého ročníku Cen ČAVU.

Jen při letmém nahlédnutí pod pokličku – nebo spíše pod víko – destilačního aparátu Palírny Radlák je tak zřejmé, že se tady nebojí experimentovat, na paměti však ale mají stále své prvotní poslání,

se kterým původní malou palírnu začali přetvářet v mnohem sofistikovanější alchymistickou laboratoř. A právě díky malým řemeslným palírnám, jako je ta v Jílovém u Prahy, se mění vnímání pálenek napříč Českou republikou.

*„Děje se to až v posledních letech. Řemeslu se věnuji dvacet let a byl jsem už nešťastný z toho, že se to nehýbe. Ale teď už konečně začínáme být jako národ hrdí na naše destiláty. A dává to smysl. Naše tradice není rum ani whisky, ale právě ovocné destiláty. Jsme jedna z mála oblastí, kde roste tolik druhů ovoce v takovém množství. Takže dává smysl, abychom tady pilovali právě tohle řemeslo,“* uzavírá Kamil Kutina a kolem nás voní čerstvě vypálená jeřabinovice z plodů nasbíraných ve Středočeském kraji.