

Rejšická pálenice si potrpí na kvalitu. Poradí tu a špatný kvas raději odmítají

Rejšice - Slivovice i letos bude! Moravské pálenice sice mluví o nejhorší sezóně za řadu let, v Čechách situace tak smutná není

6.12.2016

SDÍLEJ:



Pálení slivovice v pěstitelské pálenici ve Hvozdné. Foto: DENÍK/Jan Karásek

„Sice pomrzlo dost meruněk a mirabelek, ale úroda švestek byla slušná a třesně byly předtím, než přišly plísňe a hniloby, opravdu skvělé,“ hodnotí letošní sezónu Alena Černá, která vede Pěstitelskou palírnu Rejšice, jediný [podnik](#) svého druhu na Boleslavsku.

Zatímco v moravských pálenicích si nad letošní úrodou rvou vlasy, v Čechách nejsou

výsledky zdaleka tak smutné. Skutečnost, že na Moravu přichází jaro dříve a tamní kraj se v průměru těší většímu počtu hodin slunečního svitu, tentokrát zafungovala ve prospěch českých sadařů. Zatímco na Moravě ze stromů odpadávaly malé plody nejnáchylnější na mráz, v Čechách začaly květy teprve rozkvétat.

Mizerná sezóna se však dotkla i provozu v Rejšvicích pálenice hlásí úbytek několika zákazníků a Moraváci, kteří jsou zde, jakkoliv kuriózně to zní, každoročními [zákazníky](#), vůbec nepřijeli.

Přesto je pálenice v provozu už od července a Alena Černá se snaží pálit každý týden. Pokud by se jí tuto frekvenci udržet nepodařilo a pálenice by byla mimo provoz déle než deset dní, musela by kontaktovat celní správu a nechat zařízení zaplombovat. Do kdy se bude letos pálit, to je závislé na poptávce.

Co se týká kvasu, na jeho kvalitu má majitelka podniku vyšší nároky. „Soboty mám jako konzultační den. Se zákazníky mluvíme o vzorcích, hodnotíme, jestli je už kvas dostatečně prokvašen, a zda je vůbec správně založen," vyjmenovává Černá. „

Snažím se vést prestižní podnik, takže nekvalitní kvas raději nepřijmu. Nenechám si kvůli pár korunám ušpinit trubky," dodává rozhodně.

Právě se špatně založeným kvasem se čas od času setkává, nejčastěji u začátečníků. Ti mnohdy sbírají i ovoce, které popadalo ze stromu na zem kvůli suchu, a tak neobsahuje dostatek šťávy. Obsahuje však více cukrů, které proces kvašení zpomalují.

Rejšická pálenice letos oslavila dvacet [let](#) fungování a do třetího desetiletí hodlá vstoupit s jednou velkou novinkou. Alena Černá kolem sebe shromáždila skupinu nadšenců, kteří se nyní pod odborným vedením seznamují s dovednostmi profesionálního koštování lihovin. Toto umění, které je ve světě podstatně rozšířenější než u nás, budou už příští rok předávat dál.

„Všichni jsme se ve škole učili hodnotit třeba hudbu. Jazyk ale nemáme zdaleka tak vycvičený jako ucho. Ráda bych přispěla k tomu, aby se Češi naučili koštovat také kořalku," říká majitelka pálenice.

Autor: [Martin Weiss](#)