Martin Žufánek

Slivovice „na steroidech“ a jiné příběhy

V těch nejtěžších dobách jeho firma skomírala a on neměl pomalu ani na nové boty. Teď gin, který vyrábí, milují v Německu a absint třeba až v Austrálii. Zpovídat tuzemskou lihovarnickou ikonu by jistě šlo v kavárně. Ale stokrát zajímavější než filozofovat o pálenkách nad šálkem espresa je přijmout nabídku na privátní degustaci přímo v jeho království v moravské obci Boršice u Blatnice.

„V peckách jsou látky, které vážou chutě. Je to stejné, jako když se do ginu používá kosatec."

ROZHOVOR LZE BUĎ VÉST, ANEBO ZAŽÍT. V TOMTO PŘÍPADĚ ŠLO O DRUHOU VARIANTU. MARTIN JE ČLOVĚK ENERGICKÝ A PŘÍMOČARÝ, NA OTÁZKY ANI NEČEKAL A SAMOZŘEJMĚ MI HNED TYKAL, JAK JINAK BY SE CHLAPI V PALÍRNĚ BAVILI. Tak, přátelé, durancie (*druh slívy, pozn. red.*) je velice tradiční, i když neuznaná odrůda. Chlapi ji tady mají rádi, má ale jednu obrovskou nevýhodu, říkám jí strom blbec – když má nadúrodu ovoce, nic nepustí na zem, raději se rozlomí. Poznáš ji podle toho, že bývá podepřena různými palicemi. Než jsme pořídili jiné odrůdy, měli jsme právě ji. To, co teď pijeme, je jeden z prvních ročníků naší slivovice, zároveň ale poslední ročník durancie. Nechtěli jsme mít nespolehlivé stromy a všechnu jsme ji vyťali. Žádná další už nebude, máme ji jen v archivu.

Vynikající! V čem zrála?

Všechno necháváme zrát v nerezu, který je zcela netečný. U ovocných destilátů jsem příznivcem čisté chuti po ovoci. Existují samozřejmě speciality jako slivovice nebo hruškovice z dubového sudu. Jsou brány jako příjemná odchylka, protože je v nich cítit vanilin. Také je děláme, ale velice málo.

Vyrábíš i rynglovici. V čem se liší od slivovice?

Ryngle je druh švestky, ale plod má kulatý a zelený, i když je zralý. Pálenka z ryngli je dost netradiční, protože na Moravě už moc stromů neroste. V našich sadech máme ještě dva řádky a dokážeme vydestilovat okolo pěti set litrů, tedy tisíc lahví ročně. O rynglovici se dá říct, že je to slivovice „na steroidech" – ryngle jsou medovější, nasládlejší.

Zakládáš si na tom, že všechny tvé ovocné destiláty jsou skutečně páleny z ovoce. Tedy žádný dochucený líh?

Ano. Dnes už je podobných výrobců víc, ale ještě okolo roku 2000 lihovary, které by dělaly čisté ovocné destiláty, nefungovaly. Byli jsme průkopníci. Pokud nemáme ovoce, nedestilujeme. Spoustu velkoobchodů tím štveme, protože bývají výpadky v dodávkách. Když před dvěma roky zmrzly všechny meruňky, nebyla meruňkovice.

Letos je potěšíš, nebo naštveš?

Nebude dost slivovice, takže zavedeme přídělový systém. Nikomu nebudeme moct dát všechno, co si objedná. Když není úroda, nic s tím neudělám.

Je ještě možnost narovnat neúrodu zvýšenou cenou?

To je jediné, co poměrně pravidelně děláme. Když se podíváš pět roků nazpět, ovocné destiláty byly o devadesát až sto korun levnější než dnes. Netajím se tím, že bych byl spokojen, kdyby půllitr našeho ovocného destilátu stál okolo pětistovky. Nerozumím tomu, když někteří nabízejí slivovici za dvě stě padesát, nebo dokonce za dvě stě korun: jenom hodnota ovoce na litr slivovice je zhruba sto dvacet korun plus spotřební daň, pálení a další náklady.

Jak můžou docílit takové ceny?

To ani nechceš vědět. Šla kvůli tomu do kopru veškerá naše tradice ovocných pálenek a komerční slivovice se stala synonymem něčeho strašného. Po metanolové aféře zmizela z trhu spousta podivných produktů prodávaných pod názvy jako ministerská slivovice, chalupářská slivovice, kde v litru bylo deci slivovice a zbytek líh. Mezi lidmi se pak rozmohlo takové to „zajeď si na Moravu za tetičkou Milunou a ona ti dá správnou slivovici". My se snažíme kvalitou navrátit k tradici domácích pálenek, stejně jako řada dalších výrobců.

Vaše prodeje nakopla právě metanolová aféra.

Byla to hrozně smutná událost, zemřelo přes padesát lidí… Ale nebýt toho průšvihu, dneska tady spolu nesedíme. Do té doby, do roku 2012, jsme byli na hranici bytí a nebytí. Ze dne na den ale lidé přestali kupovat anonymní destiláty, které si do té doby klidně vozili v PET lahvích a kanystrech.

Proti anonymitě jste vždycky bojovali vlastně už jen tím, že jste se neschovávali za žádnou pseudoznačku. Všechny vaše produkty nesou jméno vaší rodiny.

Jasně. Jako úplný magor ukazuju každou naši sklizeň, točím videa, jak pálíme, jak vypadají naše prostory. Videa dávám na Facebook, zveřejňuju satelitní snímky sadů. Snažili jsme se být maximálně průhlední, ale lidé to až do metanolové aféry úplně ignorovali a zajímala je jen cena, cena, cena.

Takže ti, kteří do té doby pili kdovíjakou ohnivou vodu, najednou prozřeli a kupují si třeba pálenky od Žufánka?

Ti, kdo kupovali někde u stánku štamprli za deset korun, k nám nepůjdou – a já i říkám, že nechci mít každého zákazníka. Ale podle celního úřadu činil před metanolovou aférou podíl nelegálního alkoholu na trhu asi čtyřicet procent, a pokud by se poměr změnil jen o deset ve prospěch legálních produktů, znamenalo by to hrozně moc.

Co nám teď naleješ? Na festivalu české pálenky jsme pili malinovici. Máš ji taky v nabídce?

Neděláme ji, ale mám tady na ochutnání od kamaráda Kamila Kutiny. Malinovice je super, ale je za ní neskutečná práce. Na čistý destilát potřebuješ obrovské množství malin a musíš je velice pečlivě kvasit, protože snadno plesniví. Malinovici taky plánuju,

ale ve stylu ginu, tedy průtahu neboli geistu. Tak ji dělají v Rakousku. Geist je něco, co nezkvasí, například byliny – a cílem není získat ze suroviny kvašením alkohol. Ten je naopak nutno dodat. A pokud jde o alkohol v podobě špičkového lihu, i výsledek bude špičkový. Do lihu se tedy naloží třeba právě maliny, z nich líh vytáhne veškeré aromatické a chuťové složky, a celé se to potom vydestiluje. Tím, že se z malin nesnažíš dostat alkohol, nepotřebuješ jich dvacet kilogramů na litr, ale stačí tři kila. To jsou pak sakra velké rozdíly v nákladech a výsledek je chuťově perfektní. Čistá malinovice je až moc převoněná.

Mluvili jsme o neúrodě. Co když nastane opak – nadúroda?

To se stává. Naposled před dvěma roky. Neměli jsme ovoce kam dávat, kde kvasit, kdy destilovat, a tak jsme ho prodávali každému, kdo měl zájem. Naše oblast je nejlepší na pěstování švestek. Měli jsme tady frontu zájemců, protože stačilo popojet pár kilometrů do vedlejší vesnice a tam ovoce nebylo.

Zaslechl jsem od jednoho kritika, že řeči o vašem vlastním sadu jsou jen pohádka.

Z toho jsem opravdu nešťastný. Místo aby se probíralo, že Žufánkův gin patří k nejpopulárnějším v Německu, narážím na spoustu závisti a pomluv, nepřejícnosti. Drobnost pro ilustraci: za sedmnáct let, co jsme na trhu, jsme tady u nás v Boršicích neprodali jednu jedinou lahev. Byly tu dvě hospody, nikdy od nás nic nevzaly. Nejbližší restaurace, kam dodáváme, je v Břeclavi, padesát kilometrů.

Když začneš dělat byznys v Americe, první, kdo si od tebe něco koupí, bývají sousedé.

Máš pravdu. Hodně cestuju a na západ od nás to přesně tak funguje. Když jsme začínali, brácha šel do zdejší hospody, kde jsme vždycky hodně pili, a přinesl jim na zkoušku karton pití. Nikdy se neozvali. Stejně tak když obec slavila výročí založení – nikdo od nás neobjednal ani lahev, ačkoli jsme do obecní kasy odváděli na daních nejvíc peněz. Nakonec jsme změnili sídlo firmy. Ale teď zkusme meruňkovici a pak ochutnáme mirabelku, kterou chystáme na příští rok. O ní jsem ještě nikomu neříkal.

Ta vaše destilační kolona je hotové umělecké dílo.

Má tři patra, díky čemuž dochází k vyčištění a zesílení alkoholu, ale zároveň ke zjemnění. Tři patra jsou pro ovocné destiláty optimální. Pokud by jich bylo sedm, už bychom nepili ovocný destilát, ale vodku. Tohle je navíc kolona od legendární značky Arnold Holstein, jeho firma přišla se spoustou revolučních technických myšlenek. A přestože jsou podstatně dražší než jiní výrobci, zájemci o nákup jejich kolony většinou potřebují ještě doporučení od někoho, kdo už ji má. I pak jsme po složení padesáti procent zálohy čekali dalších jedenáct měsíců, než nám ji vyrobili. A tady máme tu mirabelku.

Zdá se mi, že v její chuti hodně cítím pecku. Vypeckováváte mirabelky?

Ne, jsme příznivci pecky. Když se ovoce použije bez nich, za deset patnáct let moc nepoznáš, z čeho se kořalka pálila. Jsou v nich totiž látky, které vážou chutě. Je to stejné, jako když se do ginu používá kosatec – aby pojil všechny vůně a chutě dohromady. Podobně funguje pecka v ovocných destilátech. Pecka mě baví, dodává mandlový tón.

Jaká je ideální konzumační teplota destilátů?

Nemají se pít podchlazené, jsou pak chuťově sevřenější a taky se tím zakrývají výrobní vady. Pokaždé když mi někde nabídnou slivovici ze sklenice, která je zmražená třeba na pět stupňů, říkám, že je to úplný nesmysl. Jdeme na hrušku. Pěstujeme měkké máslovky Williams, takže když se napiješ, jako by ses zakousl do šťavnaté hrušky. Nikdy jsme z ní ale nedělali archivní edici, protože hruškovici a meruňkovici je nejlepší vypít do osmi deseti let. Na Moravě se nikdy hruškovice nezakopávala pro potomky, vždycky jen slivovice, vydrží klidně třicet let. A Kamil Kutina o své malinovici říká: „Vypít do jednoho roku.“ →

MARTIN ŽUFÁNEK (39)

Rodinnou firmu ŽUSY (Žufánek a synové) založili v roce 2000 manželé Marcela a Josef Žufánkovi a jejich synové Martin, který je nejstarší, Josef a Jan. Sídlí v obci Boršice u Blatnice poblíž Uherského Hradiště. Ve společnosti dnes pracuje celá rodina Žufánkových. Synové i se svými ženami. Tři zaměstnanci jim pomáhají v expedici.

Po založení firmy se na Mendelově univerzitě věnoval studiu chemie, zpracování zemědělských produktů, kvasných procesů a bylinkářství. Ve firmě se fakticky stará o obchod a vývoj produktů.

Má dvě děti, Anežku (13) a Martina (11).

Vyrábíš také borovičku, gin a další lihoviny, které nepatří k ovocným destilátům. Má třeba borovička větší potenciál, nebo je jen lokálním výstřelkem?

Na Slovensku je borovička centrem vesmíru a devadesát procent naší produkce putuje tam. V Česku je pro změnu v kurzu gin. Pojďme si ho dát. Nejdřív zkusíme OMG neboli Oh My Gin – chuťový balanc mezi citrusy a pepřem. A pak tu mám limitované edice. Le Gin Occulte je limitka pro pražský Le Valmont Club, jeho chuť je postavena na růžovém pepři. Bugsy's gin zase vznikl pro Bugsy's Bar a po prvním napití v něm cítíš hlavně grep.

Vždycky jsem si myslel, že gin nemá být tolik navoněný.

Patří do kategorie, které se říká „new world gin". Začal s tím Christoph Keller, mistr z palírny, která vyrábí legendární gin Monkey 47. Ten vznikl asi před deseti lety a je tak chuťově a aromaticky přebujelý, že to v době, kdy přišel na trh, bylo úplné zjevení. Tenkrát se totiž gin rovnal jalovci a koriandru. A najednou se tu objevil gin, kterého když ses napil, cítil jsi jednu, druhou, třetí, desátou chuť a říkal sis: Wow... Na vlnu používající netradiční komponenty pak naskočila řada výrobců.

Gin hlavně kombinuju s tonikem. To je pak asi jedno, jaký si naliju, ne?

Vůbec ne. Když smícháš tonik s aromatickým ginem, je to naprostá pecka. Ale do toniku tady mám ještě jednu zvláštnost – destilát z čistých sicilských citronů.

Krásně cítím citrusy. Takového aromatu lze skutečně dosáhnout jen čistými přírodními prostředky?

Ze Sicílie jsme přivezli bio citrony. Čtyři holky tu čtyři dny škrabkami loupaly jen tenkou svrchní vrstvu jejich kůry. Ta se nechala macerovat v lihu a vše se vydestilovalo. Nic jiného. Co piješ, je výsledek. Když se to smíchá s tonikem a ledem, vznikne nepřekonatelná kombinace.

Jak jsi přišel na nápad dělat gin? Vždyť u nás není tradiční lihovinou.

Na gin jsem si troufl až šest let poté, co jsem destiloval absint a naučil se pracovat s bylinami. Na trhu je dnes nekonečné množství značek ginů a spousta z nich je dobrých. V takovém momentu jsem nemohl vyrukovat s nějakými pokusy. Musel jsem na první dobrou vydestilovat něco fakt dobrého. Do ginu jsem se pustil, až když jsem získal sebevědomí díky absintu.

Ale stále jsi neodpověděl, proč se zabýváš ginem v zemi, kde tahle lihovina nemá žádnou historii.

Jednoduše proto, že je stále větší problém s ovocem – je ho málo. Gin jsme poprvé vydestilovali v roce 2013, zrovna když začínaly výpadky ovoce. Dnes se orientace na byliny ukazuje jako velmi šťastné řešení, už tvoří pětapadesát procent naší produkce, zbytek připadá na ovoce. Pojďme k něčemu, co ne každému sedne – český kmín. Máš rád kmín?

Kmínku jsem kdysi pil, ale ne, že bych ji vyhledával.

To je přesné. Typické české kmínky se vyrábějí macerováním kmínu a doslazením, nic se nedestiluje, takže do chuti přejdou látky, které nechceš. Výroba by se dala přirovnat k tomu, že si uděláš čaj a pytlík v něm necháš máchat měsíc. Tato kmínka je hořká, pak se dosladí, a když otevřeš lahev, z hrdla se sype cukr. Tady ochutnej čistý destilát z kmínu, který roste patnáct kilometrů odsud v Ostrožské Lhotě, což je bez legrace nejlepší kmín na světě. V rámci Evropské unie mají chráněné označení původu Český kmín, vyváží se do všech možných zemí. K nám se naopak dováží zahraniční kmín. Ale vymyjme si skleničky,

„Dva z našich absintů patří do top desítky na světě. Toho nejlepšího vyrobíme pět set litrů za dva roky. Nic lepšího asi udělat nedokážu."

protože mám něco, co jsi nejspíš nikdy nepil – destilát ze salátové okurky.

Děláš si legraci?

Ani v nejmenším. Salátovou okurku si představíš u nedělního oběda u maminky: pečené kuře, nové brambory a k tomu dostaneš okurkový salát…

… ale okurka je hlavně voda, žádný cukr, který by mohl zkvasit.

Jenže když těch okurek vezmeš tři a půl kila a dáš je macerovat do jednoho litru lihu, vznikne tohle. Dokonce jsme si kvůli výrobě koupili profesionální gastro mlýnek na okurky. Když si čichnu k výsledku, vždycky se musím smát.

Aha, když si přičichnu, cítím ten nedělní okurkový salát.

Přesně. Ideální pár s takovým jídlem v restauraci. Do baru se hodí i jako součást koktejlů. Destilát z okurek vznikl jako reakce na všechny domácí okurkové limonády, které se ve skutečnosti vyrábějí ze sirupů a okurku neviděly ani z rychlíku. A tady mám další věc – mátu. Tu dovážíme z Maroka, taky ji macerujeme a pak destilujeme.

Proč z Maroka? Máta se přece dá pěstovat i u nás.

Ano, ale já jsem chtěl marockou Nana mátu *(divoce rostoucí druh máty, pozn. red.),* která má u nás kvůli studenějšímu podnebí nižší obsah mentolu. Marocký mátový čaj je pecka a tohle je jeho varianta. Je to naše reakce na české peprmintové nápoje.

Kdo jsou vaši hlavní odběratelé? Slyšel jsem historku o tom, jak jste vyrazili dobývat Prahu, obcházeli jste bary, snažili jste se je přesvědčit o svých produktech a oni vás všude vyhazovali.

To je pravdivá historka. Bylo to v roce 2003, v Praze jsme strávili pět dní, každý jsme měli v tašce asi dvě stě decilitrových lahví, chodili od baru k baru a nabízeli nový produkt. Jen si to představ – mladé dršťky, jak nabízejí jediný produkt, slivovici. Všude jsme slyšeli: „Máme Vizovice a tohle si nechte." Obešli jsme obrovské množství restaurací a ozvala se nám jen jedna, která si objednala dvě lahve. Bylo to strašlivě depresivní. Ale pak objednali šest flašek, dvanáct flašek, šedesát a najednou to začalo být dobré. V Praze můžeme být odhadem v osmdesáti až devadesáti procentech barů.

Není to paradox, že v rámci tradičního škádlení mezi Pražany a Moravany vaše firma stojí právě na zájmu pražských zákazníků?

Beze srandy, bez Pražáků bychom dnes byli na pracáku. A strašně mě štve, když i dnes od moravských vinařů slyším, že nějaké víno je pro Pražáky, že oni nic nepoznají. Je to totiž přesně naopak. Pražáci dnes mají přístup prakticky k jakýmkoli potravinám, k vínu, alkoholu. Jsou i zmlsaní a mají přehled a kdejakého Moraváka svými znalostmi předčí.

Kolik pití jste vlastně vypálili za první sezonu, když jste začínali?

První ročník jsme vypálili sedm set litrů slivovice. A teď si představ, že bys z toho měl být celý rok živ. V té době měsíční tržby celého lihovaru činily třeba dvanáct tisíc korun, z čehož polovinu tvoří daně. Drsné období. Přesto jsme v jednom ze zlomových okamžiků nepodlehli tlaku velkoobchodů, které nás od začátku zrazovaly od pravých ovocných destilátů, tlačily nás, abychom dělali tuzemák, vodku, zelenou… „Dodejte nám lahev za osmdesát korun a odebereme kamion měsíčně," byl jejich argument. Paradoxně náš tradiční postup nepodporoval ani finanční úřad, který tehdy na výrobu dohlížel namísto dnešního celního úřadu. Ale vydrželi jsme. Trvalo to sakra dlouho, ale kdybychom je poslechli, nejspíš by nás sejmula metanolová aféra.

→

Živili jste se v začátcích firmy ještě něčím jiným?
Ničím. Byli jsme tehdy v takové situaci, že když jsem přišel domů v nových botách za pětistovku, moje máma skoro brečela. Dokonce jsme museli posunout i první termín svatby. V takový moment člověk může velmi snadno podlehnout tlaku okolí. Vidím, že je dopito, takže na co se vrhneme teď?

Absint! Mohl bys mě prosím uvést do problematiky této kategorie?
Absint se pije podobně jako ovocný sirup – musíš ho ředit studenou vodou. Kdo pije sedmdesátiprocentní absint, je zvíře. K ředění sloužila francouzská absintová fontána – toto je replika z devatenáctého století. Byla součástí každého bistra, stejně jako absintové sklenice. Voda z fontány se do sklenice kape pomalu, Francouzi totiž zásadně nikdy nikam nespěchají a absint byl vždy „long drink", u kterého se dlouho sedí a kecá. Kapající voda přitom snižuje lihovitost a dochází k „louche efektu". Vysvětlím to: absint je destilován mimo jiné z anýzu a fenyklu, které obsahují silice rozpustné v lihu, nikoli ve vodě – a jak se jejím přidáváním snižuje lihovitost, silice se srážejí a vytvářejí mléčné zakalení. To je zároveň ukazatelem pravosti absintu. České „absinty" míchané z lihu a trestí se nezakalí. Zároveň, když dojde ke správnému naředění, je poměr až jedna ku třem ve prospěch vody, podíl alkoholu klesne na třiadvacet až pětadvacet procent a takový nápoj si krásně bez problémů vychutnáš.

Cítím hašlerky?
Drtivé většině lidí absint připomíná hašlerky. Ty ale obsahují lékořici, zatímco z absintu je ve skutečnosti cítit anýz. Pro mě je to ideální letní osvěžující pití. Absint byl vymyšlen jako digestiv, kombinace anýzu, fenyklu a pelyňku pomáhá žaludku. V nápoji není ani trocha cukru, takže i když ho budeš pít celý večer, nebudeš mít druhý den kocovinu. Ale s velkou pravděpodobností budeš mít živé a barevné sny – právě díky bylinám.

Při servírování absintu se občas používá kostka cukru. Jaký to má význam?
Protože Francouzi jsou vysazení na sladké, servis absintu spočíval v tom, že na děrovanou lžičku položili cukr a přes něj nechali vodu kapat. Cukr se rozpustil a nakonec se všechno ještě lžičkou zamíchalo. Ale ty se nejspíš ptáš na jiný rituál, který je čirým marketingem. V devadesátých letech se v České republice, neboť v té době byla výroba absintu zakázána prakticky v celé Evropě, objevila praktika s hořícím cukrem. Jak jsem říkal, u českých absintů nedojde k efektu zakalení, takže se z přípravy nápoje voda vytratila, ale lžička s cukrem zůstala: na cukr se nakapal absint a celé se to zapálilo.

Takže hořící absint nemá tradici, je to nesmysl?
Čirý výmysl. Něco, co před rokem 1990 neexistovalo. Jenže tím to nekončí: když tady tento rituál uviděl jeden anglický nákupčí, začal to jako tradiční český servis absintu prezentovat v zahraničí – stal se z toho obrovský šlágr. A tak zatímco u tradičního podávání s vodou konzument ve finále pije sladký nápoj asi s dvaceti procenty alkoholu, v tomto případě pije cosi hořkého, v čem je zkaramelizovaný teplý cukr a zhruba sedmdesát procent alkoholu. V důsledku této zvrácenosti si většina lidí, kteří nápoj ochutnali, už absint víckrát neobjednala. A Francouzi a hlavně Švýcaři – dvě tradiční absintové země – nám to neodpustili. Podařilo se nám zdiskreditovat absint po celém světě. Dodnes se tento typ produktů používá označení jako „czechsinth" nebo „crapsinth", a když do Česka přijedou američtí turisté, míří do minimarketů, kde se dožadují „českého absintu" a zapálené kostky cukru.

Na mystičnosti absintu přidávají i obsažený thujon, legendy o scvrklém mozku jeho pijanů a různé zákazy tohoto alkoholu.
Thujon je aromatický olej obsažený v pelyňku a v absintu je ho nepatrné množství. Jeho hranice je navíc dána i legislativou. Historický problém tohoto alkoholu spočíval v tom, že byl velmi levný, hodně rozšířený a někteří pijáci ho konzumovali v extrémním množství. Chyba tedy nebyla v thujonu. Jenom pro srovnání: Evropská unie povoluje třicet pět miligramů thujonu na litr absintu, smrtelná dávka je asi pět gramů. To by znamenalo vypít najednou přes sto čtyřicet litrů absintu. Mimochodem, na smrt stačí vypít i deset litrů obyčejné vody.

Stejně jako u ginu mě zajímá, proč jsi ho začal vyrábět?
Absint byl náš první produkt, o který nás požádali sami zákazníci. Protože jsem znal jen ty „tradiční" české absinty, říkal jsem si: Proboha, tohle bych nikdy nedokázal vyrábět. Ale pak jsem si o tom začal číst a objednal jsem si svůj první absint destilovaný z bylin, ochutnal jsem ho a jen jsem si řekl: Wow! Začal jsem studovat staré knihy a podle jedné z roku 1878 jsem se rozhodl vydestilovat vlastní absint. Dnes patří mezi naše nejúspěšnější produkty.

Nejen to. Vždyť jste se dostali na světovou absintovou špičku.
Špatně se mi to říká, ale dva z našich absintů patří do top desítky absintů na světě. To, co teď pijeme, je Justifiée & Ancienne *(čti žustifije e ansijen – oprávněný a starobylý, pozn. red.)*. Je vůní a chutí nejdokonalejší replikou sto let starého absintu, což se doteď nikomu nepodařilo. K jeho výrobě →

„Na Moravě se nikdy hruškovice nezakopávala pro potomky, vždycky jen slivovice, vydrží klidně třicet let."

používáme vínovici, která má ovocný tón, zároveň má v receptuře ze všech našich absintů nejméně bylin, pouze sedm. Náš St. Antoine jich má dvanáct, La Grenouille jich měl sedmnáct. Absinty destilujeme od roku 2007, ale k tomuhle jsme se propracovali až v roce 2015. Chce to hrozně moc pálení, strašně moc praxe. Při pálení se pořád něco učíš a výsledek je hodně ovlivněn samým průběhem destilace.

Můžeš to trochu přiblížit?

Třeba půllitrová lahev St. Antoine – Svatého Antonínka – se prodává za pět set padesát korun. Ztráta činí šestnáct procent. Co to znamená? Když mám na začátku destilace sto litrů stoprocentního alkoholu a jsem blbec, který se žene za mamonem, vydestiluju celých sto litrů. Ale my destilujeme do lihovitosti zhruba padesát procent a všechno, co je pod touto hranicí, bereme jako ocas, tedy odpad. V případě Svatého Antonínka je to posledních šestnáct litrů, ale v případě Justifiée & Ancienne činí ztráty čtyřicet procent. To spolu s použitím vínovice, která tři roky zrála v sudu, se pak odráží na ceně. Lahev stojí tisíc pět set korun.

Jak to, že máte odpad, když byliny macerujete v čistém lihu a neřešíte otázku metanolu a jiných nežádoucích složek vznikajících při kvašení?

Jenže všechna žádoucí chuť a vůně bylin se vydestiluje už v takzvaném srdci. Destilace probíhá nějaké čtyři hodiny a na konci se už z bylin tahají chutě a vůně, které nechceš. Není to nic škodlivého, ale takový zbytek už není dobrý, je jakoby zapařený. U Justifiée & Ancienne jsou ztráty tak velké, protože bereme jen určitou část srdce. A tak zatímco Svatého Antonínka destilujeme okolo čtyř až pěti tisíc litrů ročně, Justifiée & Ancienne pět set litrů za dva roky. Ale pro mě je to nejvyšší level, nic lepšího asi nedokážu udělat.

Kolik absintu jde na export?

Přibližně polovinu prodáme v České republice, zbytek vyvezeme.

Jak se vám podařilo proniknout na zahraniční trhy?

To je největší legrace: všichni naši zahraniční importéři si našli nás, ne my je. V případě absintu si třeba přečetli nějaké zahraniční recenze. Pozitivní hodnocení způsobila na absintové scéně poprask, protože Česká republika byla v Evropě vnímána jako původce všeho zla absintového trhu. Když se tu najednou objevil někdo, kdo začal absint destilovat podle tradičních receptur, bylo to, jako když zamrzne peklo. Zároveň si ale pořád někteří v Americe nebo Austrálii myslí, že původní domovinou absintu je právě Česká republika a nadšeně pijí všechny ty hrůzy, které se u nás za absint vydávají. Nám se například stalo, že v Austrálii si někdo přečetl recenze o našem absintu, sedl do letadla, přiletěl do Prahy a z Prahy přijel až k nám do Boršic, aby od nás začal nakupovat. Do té doby dovážel do Austrálie typickou českou míchačku za dvě eura lahev.

S ginem jste zažili podobný příběh?

Ano. Na trh jsme regulérně začali dodávat v lednu 2014, a aniž bych o tom věděl, náš gin se dostal k respektovanému německému magazínu Eye for Spirits. Dali nám tehdy deset bodů z deseti a v jejich případě to byl teprve osmý gin v historii testování s maximem bodů. Strhla se taková mánie, že jsme do Německa posílali víc ginu, než kolik jsme prodávali doma, dodnes je Německo náš největší odběratel a náš gin tam má kultovní status. Upřímně, tenhle úspěch mě nepřestal fascinovat.

Přemýšlíte o rozšiřování svého podnikání?

Naše destilační kolony jedou prakticky celoročně nonstop, a kdybychom rozšířili výrobu, potřebovali bychom další čtyři destilační kotle plus dalšího člověka, ale to nechceme.

Platí to pro veškerou výrobu, nebo jen pro ovocné destiláty?

V ginu máme pořád trochu prostor. Jeho výhoda je právě v bylinách, které se dají nakoupit třeba na dva roky dopředu a nezkazí se. Proto se dnes veškeré naše vývozy týkají ginu a absintu. Jenže pokud bychom zvedli produkci, byť jen o deset procent, znamená to, že už se z pálenice vůbec nedostanu. I když pálíme já a brácha, z bylin pálím pouze já.

Jaké jsou vztahy v branži? Potkáváte se, vyměňujete si zkušenosti, chlubíte se mezi sebou, kdo co zrovna vyrobil?

Pravidelně se potkávám s většinou výrobců v České republice. Nemám nic proti žádnému z nich, ať už dělají jakoukoli kvalitu, každý si hledá své zákazníky. Kamarády mám ale mezi výrobci z mikrolihovarů, které se začínají v poslední době opravdu hodně rozšiřovat. Co si budeme povídat, Česká republika není příliš proslavena výrobou alkoholu. Všichni sice znají becherovku, ale české destiláty kromě nejstaršího Rudolfa Jelínka? My jsme země fernetu, tuzemáku, aromatizovaných lihovin, ale lihovarnické legendy nám chybějí. ■

MEZI ČTYŘMA OČIMA

Vlastně těch očí bylo šest… Bez mého kamaráda a bývalého spolužáka (a vedle jiných profesí i spisovatele) Jakuba Horáka by tento rozhovor nevznikl. Přinejmenším by nebyl tak otevřený, neformální a obsáhlý. Na podzim jsme s Jakubem vyrazili na festival české pálenky. Po prezentaci Martina Žufánka jsme za ním vyrazili na kus řeči – já s vidinou domluvit rozhovor, Jakub s vizí byznysu. „Ty jsi Jakub Horák? Mám rozečtenou tvou knihu Kočky jsou vrženy…“ V ten moment byly ledy prolomeny a všechno bylo možné. Celý rozhovor je pak záznamem z návštěvy v lihovaru rodiny Žufánkových, která se protáhla do pozdních nočních hodin.