

FORBES

MALÁ FIRMA

ŽUFÁNEK

ÚSPĚCH V LAHVI

Vyvážet absint do Austrálie pro něj bylo snazší než naučit Čechy pít kvalitní alkohol. Martinu Žufánkovi a jeho rodině se s malým lihovarem daří oboje. Pomohla jim ale i jedna smutná náhoda. Metanolová aféra.

PAVEL KALOÚŠ, FOTO: MATĚJ SOVA

Dát si v pražském baru slivovici z Moravy je to poslední, co by vás napadlo. Pokud tedy zrovna nestojíte o nálepku podivína a milovníka folkloru. Jenže časy se evidentně mění.

„Slivovice měla dlouhou image laciného pití, které vám přiveze tetička z Moravy spolu s uzeným masem. Přitom kvalitní ovocný destilát je naopak luxusní pití,“ říká Martin Žufánek.

Muž, který má ve svém profilu na Twitteru napsáno „lihovarník, absintový evangelista a ginový hybatel“, se rozhodl svá slova dokázat a naučit Čechy přijít dobré slivovici na chuť.

Prý proto, aby jí vrátil někdejší slávu. Zcela jistě v tom ale viděl i dobrý byznys. Se svými rodiči a dvěma bratry proto před 13 lety rozjel ve velkém to, co na Moravě znají po generace. Tedy „handmade“



Martin Žufánek úspěšně konkuruje velkým lihovarům i s rodinnou výrobou.

destilace, vlastní ovoce a žádný přimíchaný líh. Nic víc nebylo potřeba.

Jeich rodinný lihovar Žufánek dnes vyrobí ročně 40 tisíc litrů alkoholu. A většina se vypije v Praze a okolí. Tedy tam, kde se na moravské pálenky nedávno dívalo skrz prsty.

„Dělají to poctivě a dobře, ale hlavně mají dobře zvládnutý

marketing, z malých lihovarů se dokázali nejlépe prosadit tam, kde je to potřeba,“ přiznává i Jan Kadlec z konkurenční destilérky Agnes.

Jen proto bychom ale o Žufánkově ve Forbesu nepsali. Rehabilitace se totiž pod touhle značkou nedočkala jen slivovice, ale i gin a absint. Při pohledu na vyděšené turisty, kteří

v pražských barech zirájí na hořící skleničky s pochybnou zelenou tekutinou, byl evidentně nejvyšší čas.

„Když jsem poprvé přijel na absintový festival do Švýcarska, myslel jsem si, že mi propíchají pneumatiky. Absint z Česka brali jako hroznou potupu,“ přiznává Žufánek.

Teď už se bát nemusí. Jeho absinty L'Ancienne a La Grenouille se totiž v uznávaných žebříčcích pravidelně objevují v desítkce nejlepších. Na světě. Teď je podle Žufánkových na řadě gin.

Dva roky od metanolové aféry, která pití tuzemského tvrdého alkoholu proměnila v ruskou ruletu a spoustu malých lihovarů zlikvidovala, to zní až bláznivě. Jenže Žufánkovým paradoxně pomohla. „Lidi přestala zajímat jen nejnižší cena a alkohol v plastových kanystrech,“ přiznává pozitivní efekt Žufánek.

Proč už víte. Teď zbývá vyřešit, proč se začali zajímat zrovna o Žufánek. Pro odpověď se musíme vypravit

ŽUFÁNKOVY ABSINTY SE V ŽEBŘÍČCÍCH OBJEVUJÍ V DESÍTKE NEJLEPŠÍCH NA SVĚTĚ.

až ke slovenským hranicím kousek za Uherské Hradiště. Konkrétně do vesničky Boršice u Blatnice. Tady jsou totiž Žufánkoví doma.

Otec Josef se stará o sady a včely, matka Marcela o ekonomiku firmy, jejich nejmladší syn Jan o destilaci, prostřední Josef řeší expedici a nejstarší Martin destiluje a je obchodním ředitelem.

A také hlavním vizionářem, který svými nápady táhne celou firmu.

Je začátek září, slunce pálí a Martin Žufánek se spokojeně prochází sadem ve stráni nad domky, sleduje otce a brigádníky, kteří sklízí švestky,



a občas se do jedné zakousne. „Až táta uvidí, že mu šlapu po úrodě, vynadá mi,“ usměje se, když fotografuje pózuje pod obsypanými stromy.

Josef Žufánek starší je začal vysazovat před 20 lety. Jeho synové tehdy přes silnici provozovali kovoobráběcí dílnu a on se staral o svůj vinnograd. Ani jedno ale nemělo velkou perspektivu. „Když ty stromy sázal, říkal nám: Chlapci, jednou se vám to bude hodit,“ vzpomíná Martin.

Dnes tady na 15 hektarech sklídí každý rok 300 tun švestek a dalších 100 tun jiného ovoce. O kus dál ve Vřovicích v likéře Rudolf Jelínek vypálí za stejnou dobu 25 tisíc tun. Na rozdíl od Žufánka ale většina ovoce pochází z různých koutů Evropy. Zaručit kvalitu je pak složitější.

„Hned na začátku jsme si s rodinou řekli, že budeme používat jen vlastní suroviny. Ne švestky, které sem vezli z Polska ještě zelené, aby jim cestou nezkvasily,“ říká Žufánek a dodává: „Když jsme začínali, dobrý ovocný destilát v Česku skoro nebyl.“

Abyste pochopili, srovnávání s velkými lihovary nemá Žufánek rád. Je to také jediný moment, kdy se tvář

SLIVOVICE VE ČTYŘECH KROCÍCH

1. Sklizeň začíná v srpnu. Letos je švestek méně než loni, důležitější je ale stejný obsah cukru v plodech. Čím je ho více, tím více alkoholu se vypálí.
2. Ve velkých nádržích pak ovoce kvasí až půl roku, během něhož kvasinky přemění cukr na etanol. V kvasu zůstávají i pecky, proto při pálení vzniká i obávaný metanol. Ovšem v neškodném množství.
3. Klíčová je destilace. Kvas se ve dvou kotlích zahřívá přibližně na 78 stupňů, kdy alkohol vře. Páry se následně vedou do chladiče a tam kondenzují na kapalný alkohol.
4. Část destilátu se stáčí hned, část nechávají Žufánkovi uležet. Čas slivovice zjemňuje. Vlastní design lahví má lihovar teprve rok, kdy si na něj poprvé „vydělal“.



bodrého Moraváka lehce zachmuří. Vadí mu, když se do destilátů přilévá lih, což je běžná praxe u největších výrobců. Proto to sám nedělá.

Jednoduše proto, že nemusí. To, co u Žufánků vypálí za rok, vyrobí u Rudolfa Jelínka za dopoledne. Produkce jedničky na trhu se totiž pohybuje kolem 2,5 milionu litrů ročně.

Na rozdíl od konkurence má Žufánek nad destilací naprostou kontrolu, protože se při ní střídají jen dva lidé. Kromě Martina ještě jeho nejmladší bratr Jan. „Na podzim zalezeme do palírny a vylezeme z ní v březnu,“ směje se Martin a pohotově nadiktuje bratrovi ze zaplombovaného měřáku objem vypáleného alkoholu.

V malé místnosti je horko a voní to tady po hruškách. Žufánkovi si palírnu postavili hned vedle svého domu – je to praktické, protože Martin tady tráví spoustu času. Vypálit 50 litrů alkoholu trvá tři hodiny. „Vypálím jen to, za co se nemusím stydět a co bychom si sami koupili,“ říká.

Presvědčit o tom i velké distributory mu ale chvíli trvalo. Když v lednu 2001 Žufánkovi vypálili první várku slivovice, všichni tři bratři se sbalili a vyrazili na týden do Prahy. Chodili po hospodách a nabízeli svoje vzorky. Marně, všichni je odmítali. Nedůvěru zlomili až časem.

Teprve pak si mohl Žufánek splnit další sen. Vypálit svůj vlastní absint. Přikoupil 14 hektarů pozemků a začal na nich pěstovat vlastní bylinky. Pro ty, které v Česku nerostou, pak vyrazil do zahraničí. Třeba anýz, který je pro absint klíčový, dováží z Egypta.

„V Česku se do absintu nikdo nehrne. Jednodušší je vzít tisíc litrů lihu a zamíchat do něj anýzové aroma. Jenže to není absint,“ zlobí se Žufánek a dá mi přivonět k lístkům peľnyku, které utrlh dva metry od sebe. „První voní správně. Tuhle vůni ale v absintu nechci,“ ukazuje na druhý.

Vytvořit dokonalý absint je totiž věda. A Žufánek v ní evidentně

vykíná. Svoje bylinky 36 hodin maceruje v čistém lihu, který pak podruhé destiluje, a přitom pořád hlídá teplotu. A neustále ochutnává.

První pokusná šarže absintu se podle jeho slov ještě nedala pít, ale už ta třetí sklídila v zahraničí velký úspěch. Tak velký, že na uznávaném webu Wormwoodsociety.org je samotnými milovníky absintu vyhodnocen ten z Boršic u Blatnice dokonce jako nejlepší na světě.

Žufánek ho vyváží do Ruska nebo Austrálie, jeho gin, který podobně jako absint destiluje z 16 bylin, se zase prodává v Německu nebo Itálii. „Gin nám otevřel dveře i na další trhy,“ říká.

Paradoxně to už ale nepotřebuje. „Dokážeme prodat 95 procent produkce, takže hledat nové trhy pro nás není tak důležité. Loni jsme třeba už v listopadu vyprodali deset z našich 19 produktů a dva měsíce jsme pak stáli,“ vzpomíná Žufánek.

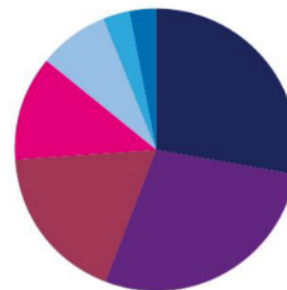
Roční obrat se pohybuje kolem 14 milionů korun, dalších šest milionů zaplatí lihovar na spotřební dani a firma se už dostala do černých čísel. Jenže to tak neplatilo vždy.

Poprvé se Žufánek dostal do zisku až loni, postupně investice do vybavení ve výši 33 milionů to dřív

neumožnily. „Měli jsme několikrát černé myšlenky, ale vždycky se to nějak zlomilo a zase přišlo něco, co nás nakoplo,“ říká Žufánek. To „něco“ byla i metanolová aféra v roce 2012.

CO VYRÁBÍ ŽUFÁNEK

SLIVOVICE 28 %
HRUŠKOVICE 28 %
LIKÉRY 18 %
ABSINT 12 %
MERUŇKOVICE 8 %
GIN 3 %
OSTATNÍ DESTILÁTY 3 %



Smrtící metanol přinutil Čechy zamyslet se nad tím, jaký alkohol pijí. A hledat ten kvalitní. „Skončila tehdy prohibice a do dvou měsíců jsme byli

vyprodání,“ přiznává Žufánek. Druhou stranou mince byly legislativní změny, které tvrdě dopadly hlavně na menší lihovary. Tedy i na Žufánek.

Nejcitelnější je kauze pět milionů korun. „Pro nás to znamená, že máme na tři roky zastavené všechny investice. Nejsou na ně peníze,“ říká Žufánek. Třetí destilační kotel nebo nová střecha tak musejí počkat.

Přinejmenším část rodiny je ale paradoxně spokojená. „Já bych výhledově výrobu rozšířil, ale bráchrův a rodiče jsou vyloženě proti. Chtějí to zachovat jako rodinnou firmu,“ tvrdí nejstarší ze synů. Více alkoholu by totiž znamenalo přijmout více lidí, což by zase vedlo k menší kontrole nad výrobou destilátů.

A pro firmu, kde pracuje jen jeden člověk, který nenosí jméno Žufánek, je rodinná atmosféra evidentně důležitější než vidina rychlého růstu. „Loni jsme poprvé narazili na svoje limity, aktuální stav je naše hranice, co jsme schopni s bratrem vypálit,“ říká Martin Žufánek.

Jedno řešení už ale našel. Jen to ještě bude pár let trvat. „Musíme počkat, až vyrostou naše děti a budou moct legálně pít. Už na tom pracujeme,“ dodává s úsměvem. ☺

INZERCE

Total Immersion®

TOTÁLNÍ PONOŘENÍ DO CIZÍHO JAZYKA

nejintenzivnější program: 12 lekcí denně –
postup o jednu Berlitz úroveň za 1 týden –
simulace reálných obchodních situací –
výuka s dvěma lektory současně –
zkušení rodilí mluvčí –

CyberTeachers®

EFEKTIVNÍ STUDIUM BEZ OMEZENÍ

- 5 cílových jazyků
- asistence živého lektora
- přístup on-line 24 hodin denně
- možnost kombinace se živými lekcemi
- 218 specializací v 20 klíčových odvětvích



TRADICE - ZKUŠENOSTI - KVALITA EXKLUZIVITA - INDIVIDUÁLNÍ PŘÍSTUP

Pro více informací navštivte www.berlitz.cz nebo nám zavolejte.
KONTAKTY: Tel: +420 736 627 262, email: info@berlitz.cz, www.berlitz.cz
VÝUKA JAZYKŮ – INTERKULTURNÍ VZDĚLÁVÁNÍ – ŠKOLENÍ MANAŽERŮ

Berlitz®

A Global Education Company