

# ŘEMESLNÁ VÝROBA CIDERU JE ČASOVĚ NÁROČNÁ



Zlata Ptáčková

Velké množství jablek a také snaha o uchování dědictví předešlých generací byly jedním z hlavních důvodů, proč se Martin Polák a Drahoš Šíkola, kamarádi z tišnovského gymnázia, rozhodli vyrábět cider (= jednoduše řečeno alkoholický nápoj vzniklý kvašením jablečné šťávy, pozn. autora). „Sady koupil praděda, můj otec se zasadil o jejich navrácení naší rodině po pádu komunismu. A my se teď snažíme v tom odkazu pokračovat po našem,“ říká Martin Polák, spoluzakladatel firmy Náčelník Cider.

První litry jablečného nápoje vznikly na rodinném statku Polákových na Kalech známou metodou pokus omyl. I díky nabytým informacím od kolegů z vinařského a pivarského cechu se cider stal pitelným a v roce 2018 došlo k založení firmy. „Název jsme s Drahošem ladili poměrně dlouho. Byla to jedna z mála věcí, na které jsme se nedokázali tak úplně shodnout. Náčelník je přezdívka mého tatky a má souvislost s Járou Cimrmanem a jeho Dobytím severního pólu. Sady jsou podděděné, současným majitelem je můj otec, my je máme v pachtu, přišlo nám to jako dobré propojení,“ vysvětlil Polák.

Zastaralé chlévy musely záhy projít renovací, prostory byly rozděleny na tři sekce – na kvasnou místnost s deseti ne-



O jabloně pečují na dvou hektarech pozemku. Pěstují odrůdy Idared, Šampion, Rubin, Rubinola, ale také Topas nebo Florina.



Martin Polák a Drahoš Šíkola se na Kalech pustili do vyrábění ciderů.

rezovými nádržemi o objemu 1 300 litrů, technickou místnost s chladicím boxem a na moštárnu, v níž se moštuje a také cider lahvuje.

## Čas, péče a plánování

„Výroba našeho cideru je běh na dlouho trať, vyžaduje hodně času a péče. Začínáme na jaře, kdy nám v sadech všechno kvete a v tomto období už i vidíme, jaká by mohla být úroda. V létě jablka narůstají a dozrávají a na podzim probíhá sklizeň,“ popisuje Drahoš Šíkola s tím, že časování jablek ze stromů na dvou hektarech pozemku je dost náročné. Trvá několik týdnů a podílí se na ní celá rodina, známí i kamarádi. „Ve chvíli, kdy máme sklizeno, nastupuje asi ta úplně fyzicky nejtěžší část práce, kdy se musí všechna jablka vylisovat a vyrobit z nich mošt.“ Po vymostování přijde na řadu zakvašení, přičemž bouřlivé kvašení trvá zhruba měsíc. V nádržích, v temnu a chladu následně Náčelník odpočívá a zraje vždy minimálně rok. Celý proces trvá tedy poměrně dlouho, proto je vše, od výroby až po samotný odbyt, nutné dlouho dopředu plánovat.

Kromě polosuchého řemeslného cideru mohou zájemci ochutnat rovněž cider chmelený, který v roce 2022 vyhrál degustační soutěž v Plzni. Dále vyrábí cider dubený nebo pepřený, který podle Šíkoly nedělá nikdo jiný. Všechny cidery mají 5,8% alkoholu. „Zároveň s tím, že jsme měli technologie a suroviny, abychom vyráběli perlivé nápoje, tak jsme začali zkoušet i limonády na bázi moštu bez přidaného cukru.“ Jak cidery, tak limonády

jsou k dostání na několika místech na Tišnovsku a v Brně. Kromě jednorázových nebo zálohovaných lahví se prodávají také v sudech, nejčastěji na festivaly, svatby nebo oslavy. Od loňského roku je k dispozici e-shop [www.nacelnikcider.cz](http://www.nacelnikcider.cz).

## Zábava jménem cider

Výrobou ciderů se Martin Polák a Drahoš Šíkola zabývají po návratu ze zaměstnání, většinou je to jejich noční aktivita. „Já jsem vystudoval ekonomickou fakultu, Martin molekulární biologii a tím se vlastně i určuje, co kdo v naší firmě dělá. Já se věnuji hlavně financím, obchodu, evidenci a podobným věcem. Martin se zase baví spíše technickými a výrobními činnostmi,“ doplnil ještě Šíkola.

V letošním roce je čeká vybudování nové moštárny a kvasné místnosti, aby mohli lépe využít množství jablek a zároveň uspokojit poptávku. Zákazníkům by rádi nabídli cidery s dalšími příchutěmi, kterých mají podle svých slov vymyšlených spoustu, ale nezbývá čas je realizovat.

Foto: archiv Martina Poláka a Drahoše Šíkoly



Kromě polosuchého řemeslného cideru mohou zájemci ochutnat rovněž cider chmelený, pepřený či dubený. A také limonády na bázi moštu bez přidaného cukru.