



R. JELÍNEK

ORIGINAL CZECH DISTILLERY

# TRNKOVINY

39/22  
39. vydání, léto 2022

RUDOLF JELÍNEK a.s.  
Razov 472  
763 12 Vizovice  
www.rjelinek.cz

- MOSER & R. JELÍNEK – dokonalá souhra (str. 1)
- Velké změny v sadech (str. 2)
- Vinprom-Troyan prodejny (str. 2)
- Novinky ve znamení limitek (str. 2)
- Letní festivaly jsou zpět (str. 3)
- Historicky největší úroda v Chile (str. 3)
- Marketingové investice (str. 3)
- Jelínkův vizovický košť (str. 3)
- Rozhovor s P. Menclem a P. Larvou (str. 4)



str. 2

## Velké změny v sadech

V letošním roce se v rámci našich sadařských společností událo hned několik změn. K navýšení výměry došlo na středisku v Kostelanech, ...



str. 2

## Novinky ve znamení limitek

Poslední půlrok byl doslova nabitý produktovými novinkami, a to především exkluzivními edicemi sadařských pálenek.



str. 3

## Historicky největší úroda v Chile

Dlouhodobé investice a každodenní péče o naše sady v Latinské Americe nám přinesly historicky největší úrodu.



str. 3

## Marketingové investice

Kontinuální investice do značky a komunikace se zákazníky je nezbytná. Proto jsme bez ohledu na složité „covidové“ časy vytvořili ...



str. 4

## ROZHOVOR

Světově známá sklárna MOSER a neméně proslulá vizovická líčárka RUDOLF JELÍNEK, mistři ve svém oboru, dvě tradiční české značky se staletými zkušenostmi, ...

# MOSER & R. JELÍNEK – dokonalá souhra

Myšlenka na realizaci společného projektu se sklárnou MOSER vznikla už před více než pěti lety. Všichni jsme se v té době už trošku dívali na nadcházející rok 2018, kdy naše demokracie a naše státnost slavily sto let. Takový rok oslav. Pro nás ve Vizovicích na to hned navazovalo starší a méně kulaté jubileum, 125 let existence pálenice na Razově. Možná právě tato atmosféra slavnostního nebo oslavujícího očekávání nás přivedla právě na tuto myšlenku. Po prvních kontaktech s MOSERem vše nabralo rychlý a jasný spád. Společně přineseme na trh slivovici, jakou svět ještě neviděl, v balení, jaké svět ještě neviděl.



Designérem první edice byl tehdejší umělecký ředitel sklárny Moser, Lukáš Jabůrek. Z řady jeho návrhů jsme poměrně jasně vybrali ten nejdůležitější, navíc kombinující řemeslné prvky, které jsou pro Moser charakteristické a jinde nevidané. Výsledkem bylo celkem 37 karaf ve dvou barevných provedeních, jedné deset, druhé dvacet sedm kusů. Je ale možná až symbolické, že stejně jako slivovice ze švestek nevzniká jednoduše, ani tato křišťálová karafa nevznikla

narychlo, jednoduše a ve velkém nákladu. Po uvedení na trh v roce 2020 se ukázalo, že řada našich příznivců má velký zájem o spojení dvou tradičních značek a věřím, že mohou říct mistrů svého oboru. A protože i nám se toto spojení velmi zamlouvá, v minulém roce jsme se rozhodli navázat a zkusit znovu přinést něco ojedinělého. Slivovici jsme vybrali jednoduše. Máme od přelomu století jasno v tom, že z každého ročníku nám má zůstat alespoň jeden sud. Tato slivovice je

z roku 2001 a loni jí bylo dvacet let. Není jí už tedy moc. Stačit bude právě na sto lahví. Nový umělecký šéf sklárny Moser Petr Larva přišel s několika návrhy, které, přesně v duchu našeho zadání, byly méně neobvyklé a tentokrát ctí tradiční tvarosloví lahví pro alkohol. Vybrali jsme takový návrh, který ve zlatém zdobení na karafě i skleničkách vzdává hold rodině Jelínků. Díky na míru vyrobenému nerezovému uzávěru může být slivovice

rovnou v lahvi a čeká už jen na otevření a nalití do skleniček. Druhou edicí tak přinášíme na trh něco dostupnějšího, něco, co si bude moci pořídit ještě více našich příznivců a zákazníků. Všechny láhve jsou číslovány a opět uloženy do pevného transportního boxu. Věříme, že spojení páleníčářského a sklářského řemesla, tedy dokonalé slivovice a dokonalého křišťálu, je naprosto ideální.

Miroslav Motýčka



Vážený čtenáři Trnkovin, dovoluji mi, abych jako pamětník novodobé historie firmy poukázal na některé plánované

investice spojené s výrobou v naší společnosti. Když jsem v roce 2000 nastoupil, používali jsme v pálenici k chlazení vodu z místního potoka Lutoninky. Rekonstrukcí pálenice v roce 2006 jsme vybudovali uzavřený chladič okruhu, což byl jeden z našich kroků ke zvýšení udržitelnosti životního prostředí. V letošním roce zrevitalizujeme, tedy nahradíme vodní okruh kompresorovým, a tím budeme schopni využít stávající destilační kapacitu na plný výkon i v těch nejteplejších dnech. V dohledné době bude navíc zdrojem nejen pro tento kompresor, ale i ostatní zařízení pálenice, nová fotovoltaická elektrárna na střeše budovy.

O rekonstrukci obou egalizací určitě všichni víte, ale tím to nekončí. Bylo vybudováno několik stovek metrů potrubních rozvodů, které nejen že zkulturní prostředí, ale především ulehčí práci obsluhy a pomohou naplnit nejvyšší potravinářské standardy. Hlavní technologickou investicí letošního roku jsou tanky, ale nebojte, nepůjdeme bojovat proti okupantům, nýbrž vůči výkyvům přírody. Pro letošek se jedná o navýšení kapacity o 220 tisíc litrů. Tento krok nám umožní vytvořit podmínky pro zajištění většího množství zásob ovocných destilátů a překlenout tak neúrodné roky.

Někteří z vás si již všimli, že i v přístavbě pro zrání destilátů se něco děje. Do těchto moderních prostor postupně přesouváme dubové sudy a také dubové kádě pro zrání zlaté slivovice.

Společným úsilím jsme opět prokázali, že RUDOLF JELÍNEK a.s. je živým a stále se rozvíjícím organismem, který neustále vychází vstříc výzvam moderní doby. Tímto bych chtěl poděkovat všem svým kolegům, kteří se na tomto trvale po-dílejí.

Petr Mareček



## Velké změny v sadech

V letošním roce se v rámci našich sadařských společností událo hned několik změn.

K navýšení výměry došlo na středisku v Kostelanech, kde jsme převzali partner-

ské hospodářství Pavla Mandáka o celkové rozloze 41,5 ha. Jedná se převážně o travní porosty v ekologickém režimu, a právě z tohoto důvodu jsme je převedli pod společnost BIOSADY s.r.o., která v tomto

režimu také hospodáří. Kromě travních porostů jsme do společnosti BIOSADY s.r.o. převedli také všechny třešňové a švestkové sady v Kostelanech. A to není vše! Na jaře jsme dokončili klučení starých

meruňkových sadů ve Velkých Němčicích o rozloze 24 ha. V současné době celou plochu připravujeme pro výsadbu nového ovocného sadu tím, že jsme zaselí zelené hnojení (směs hořčice a svazanky), které připraví půdu pro výsadbu. Po všech těchto změnách máme v této společnosti následující výměry: intenzivní sady – třešně 14 ha, švestky 5 ha a meruňky 5 ha, krajinnotvorné sady 38 ha a k tomu po vykloučení ještě 24 ha orné půdy. Celkem budeme v tomto roce obhospodařovat 128 ha.

Mohlo by se zdát, že změn pro BIOSADY s.r.o. je už dost, ale my jsme se posunuli ještě dál. Dokončili jsme stavbu ovocnářského střediska, nyní nás čeká kolaudace a uvedení do provozu. Budeme konečně mít na jižní Moravě své zázemí pro zaměstnance, ovoce i zemědělskou mechanizaci, a navíc přímo v sadech. Co víc si můžeme přát?

Druhá sadařská firma, RUDOLF JELÍNEK sady, také nezůstala pozadu. Pořádalo se nám rozšířit plochy na středisku

v Lípě o 9 ha travních porostů, na kterých už na podzim vysadíme nový švestkový sad. Celkem tedy hospodaříme na 93 ha intenzivních švestkových sadů a 33 ha travních porostů.

Na závěr vás určitě bude zajímat, jak to vypadá s letošní úrodou. Bohužel musím konstatovat, že u meruňek došlo opět k zmrznutí velké části úrody. Nicméně pár tun na limitovanou edici určitě sklídíme, navíc část z této úrody bude už z nové výsadby. Vypadá to tedy i na panenskou meruňkovicu, ale té bude opravdu nemnoho. U ostatního ovoce je situace velmi dobrá. Třešně i švestky bohatě kvetly, byly dobře opyleny a tudíž očekáváme, že bychom se mohli vrátit k úrodám v řádech stovek tun. Do sklizně je ještě daleko, ale pokud nám bude počasí přát, doufáme, že sklídíme velkou úrodu ve vynikající kvalitě. To ale budeme s jistotou vědět až na podzim. Teď už nás v nejbližších dnech čeká sklizeň třešní a meruňek. Tak s chutí do toho!

Jiří Koňářík



Ovocnářské středisko Velké Němčice při výstavbě.

## VINPROM-TROYAN PRODEJNY

V krátkém sledu došlo k zásadním změnám v prodeji vlastních výrobků přes firemní obchody v bulharském Troyanu. Nejprve jsme březnu letošního roku otevřeli obchod v centru Troyanu na novém místě, které se nachází na hlavní ulici a kudy proudí nejen místní obyvatelé, ale i návštěvníci města.

Několik týdnů poté jsme do provozu uvedli úplně nový firemní obchod naproti

Troyanskému klášteři. Ten je nejnávštěvovanější turistickou atrakcí v celém regionu. Obchod slouží zároveň i jako kavárna, kde se můžete osvěžit nejen kávou a nealko nápoji, ale i koktejly z našich výrobků.

Kromě zlepšení prodeje si od obou prodejních míst slibujeme i možnost lepší propagace exkurzí prováděných v našem výrobním závodě.

Michal Kapoun



Květnové představení Trnky a hvězdy, Sága rodu Jelínků odehráli herci Městského divadla Zlín speciálně pro obchodní partnery, členy Spolku přátel Jelínkovy slivovice, naše zaměstnance a jejich rodiny. Tohoto slavnostního okamžiku se zúčastnil i prasynovec Rudolfa Jelínka – André Lenard. Emotivní příběh vizovických palírníků silně rezonuje obzvláště v této době. Pokud jste představení ještě nestihli shlédnout, nezapomejte, budete mít příležitost i v další divadelní sezóně.

## Novinky ve znamení limitek

Poslední půlrok byl doslova nabitý produktovými novinkami, a to především exkluzivními edicemi sadařských pálenek. Tyto single cask edice jsou experimentální řadou prémiových destilátů z vlastních sadů. Základem každé z nich je odrůdový ročníkový destilát, se kterým po řadu let pracujeme, zkoušíme, jak ho chuťově posunout ještě dál, jak dosáhnout mimořádné a neopakovatelné chuti. Jednou z možností je zrání v pečlivě vybraných, specificky definovaných sudech. Výsledkem jsou pak výrazně limitované řady produktů, které stáčíme do půllitrových lahví. Zájem je nesmírný a novinky jsou mnohdy vyprodány již v den uvedení na trh. Pokud jste měli to štěstí, mohli jste v uplynulých měsících ochutnat Vizovickou slivovici Stanley ročníku 2015, která zrála v sudu po GOLDCOCK whisky, Čačanskou rodnou 2013 Plantation rum finish nebo třeba Gabrovskou ročníku 2011 zrající deset let ve skle-



něných demižonech. Pozadu nezůstaly ani meruňkovic a třešňovic z vlastní sklizně. Ty jsme ke zrání uložili do sudů po červeném víně z vinařství J. Stávek, díky čemuž získaly úžasně naružovělou bar-

vu a pochopitelně i skvělý chuťový profil. Na trh byly uvedeny na jaře letošního roku s označením Starovická meruňkovic 2021 ze sudu po Lokusu červeném a Kostelanská třešňovic 2021 ze sudu po Fran-

kovce. Limitované edice vyrábíme vždy v malých sériích a láhve ručně číslováme.

Již zavedenou řadu sadařských pálenek v lahvích o objemu 700 ml doplnil nový ročník Vizovické slivovice 2020 z odrůdy

Stanley a ročníku 2021 Kostelanské třešňovic a Starovické meruňkovic.

V rámci limitovaných sérií jsme dále připravili Slovácskou borovičku 2019 z dubového sudu po slivovici, v němž zrála po dobu 29 měsíců. Získala tak krásnou zlatou barvu a jemnější chuť připomínající brandy. Představena byla v novém designu etikety, rovněž s ručně psaným číslováním.

Novinkové tempo držela i značka GOLDCOCK. Řadu experimentů obohatil počátkem roku GC Peated ročníku 2016 Springbank cask finish. Červnovou novinkou je pak naše první žitná whisky GOLDCOCK RYE, která rozšiřuje stálou nabídku naší whisky. Současně s ní jsme na trh uvedli ještě limitovanou sérii pouhých 200 lahví RYE v sudové síle 61,8 %.

Popularita limitovaných edic neustále roste, proto chceme jít s tímto trendem a do konce roku uvést několik dalších novinek tohoto rázu. Máte se rozhodně na co těšit!

Markéta Matusů



## LETNÍ FESTIVALY JSOU ZPĚT

Po dlouhých dvou covidových letech se k nám do areálu opět vrací oba oblíbené hudební festivaly. Začátkem července se našim areálem rozezní zvuky elektrických kytar pod taktovkou již 19. ročníku Masters of Rock. Mezi hlavní kapely tohoto festivalu patří již tradičně desítky světověznámých interpretů jako jsou NIGHTWISH, SEPULTURA, LORDI a řada dalších. Headliner celého festivalu, legendární JUDAS PRIEST, zde oslaví své 50. výročí velkolepou slavnostní megashow, která proběhne na doposud největším pódiu, které kdy bylo u nás v areálu postaveno.

V druhé polovině srpna se otevrou brány našeho areálu pro hudební fanoušky podruhé. Již 53. ročník Vizovického Trnkobraní nám opět přinese vystoupení špiček české a slovenské hudební scény. Mezi ty nejznámější jistě můžeme počítat CHINASKI, TOMÁŠ KLUS, NO NAME, TŘI SESTRY, MIRAI a „domácí“ FLETRET. Tradiční součástí Vizovického Trnkobraní je světově proslulá soutěž v pojídání švestkových knedlíků neboli Gran Prix Vizovice, kde si poměřují své síly jedlíci z celé republiky, ale i zahraničí.

Na obou těchto akcích bude samozřejmě dostatečné množství našich produktů, které budete moct ochutnat v areálu v historických kvasných dřevěných kádích. Švestkové speciality a prémiové produkty RUDOLF JELÍNEK pak bude nabízet promo zóna. Zde si bude možné vychutnat švestku v několika podobách – čerstvě utrženou ze stromu, sušenou nebo třeba pečenou v koláči. Samozřejmě nebude chybět ani ta vypálená v podobě Vizovické slivovice z našich Těchlovských sadů. Určitě doporučujeme využít i zvýhodněné exkurze, které budou probíhat po oba festivaly. Zde se dozvíte, co vše zahrnuje proces výroby ovocných destilátů, nahlédneme do historie společnosti RUDOLF JELÍNEK a nemine Vás ani řízená ochutnávka produktů z našeho portfolia. Kdo by si chtěl přeci jen na chvíli odpočinout, může zavítat do Jelínkovy koštiny na nějaký ten osvěžující drink nebo degustaci ovocných destilátů a chleba se škvarkovou pomazánkou.

Věřím, že si oba festivaly po dvouleté odmlce patřičně užijete a uděláte vystupujícím skvělou atmosféru, aby se k nám rádi vraceli, stejně jako Vy.

Pavel Korec

VIZOVICKÉ TRNKOBANÍ

PROGRAM VIZOVICKÉHO TRNKOBANÍ

PÁTEK 19. 8.

17:00 No Name  
18:00 Doktor PP  
19:00 B.S.P.  
20:00 Visací zámek  
21:00 Tři sestry  
22:15 Mňága a Žďorp  
23:15 Rybičky 48  
0:15 Křídla  
1:00 Argema

SOBOTA 20. 8.

11:00 vítěz talentové soutěže Zahraj si s kapelou na Trnkobraní  
12:00 Katarína Knechtová  
13:00 Street 69  
13:20 Soutěž v pojídání švestkových knedlíků  
14:30 Gazdina Roba  
15:00 Tomáš Klus  
16:00 Annabelle  
17:00 Desmod  
18:00 Debbie  
19:00 Chinaski  
20:15 Fleret  
21:15 Mirai  
22:15 Alkohol  
23:15 Harlej  
0:15 Kosovci

## Marketingové investice



Ka kontinuální investice do značky a komunikace se zákazníky je nezbytná. Proto jsme bez ohledu na složitě „covidové“ časy vytvořili komplexní marketingovou komunikaci „ZÁZRAK ZVANÝ SLIVOVICE“, v níž pokračujeme i v roce letošním.

Marketing máme v mnoha bodech společný pro český a slovenský trh, a tak se diváci obou zemí mohou potkat s televizní

reklamu na slivovici R. JELÍNEK v typické budíkové lahvi. Na Slovensku proběhla televizní kampaň již v dubnu, v České republice se televizní diváci mohli se spotem „ZÁZRAK ZVANÝ SLIVOVICE“ potkat téměř celý rok 2021 a pokračovat budeme opět na podzim tohoto roku. Televizní reklamu podporujeme intenzivně online inzercí a do komunikace zapojíme také rozhlas a tisk. A vidět nás můžete i při svých

toulkách po Česku! Od června jezdí po Praze tramvaj ve švestkových barvách, která láká k návštěvě expozice Muzea slivovice. Postupně k ní přibude tramvaj v Liberci a trolejbus v Pardubicích. Při cestách na Slovensko zase nemůžete minout megaboardsy s obřími „budíky“ v Bratislavě, Žilíně nebo Košicích. V roce 2022 bude zkrátka značka R. JELÍNEK nepřehlédnutelná!

Irena Konečná

## Historicky největší úroda v Chile

Dlouhodobé investice a každodenní péče o naše sady v Latinské Americe nám přinesly historicky největší úrodu. V chilských sadech jsme v letošním roce sklídili 861 825 kg hrušek.

V sadech vysazených v letech 2012 a 2014 v okolí naší destilérie v Quillónu o celkové rozloze 7 ha jsme sklídili 230 470 kg hrušek. Na El Llano poblíž Bulnes, v sadech vysazených v letech 2014, 2018 a 2019, o celkové rozloze 26 ha jsme posbírali 631 355 kg hrušek. Celkově tak byla letošní sklizeň o 21 % vyšší, než tomu bylo v předcházejícím roce.

Sklizeň z vlastních sadů se v roce 2022 podílela také 21 % na celkovém množství vykoupených hrušek a výrazně tak přispěla ke zvýšení celkové efektivity výroby



hruškového destilátu. Budete-li mít v čase sklizeň cestu kolem, určitě se můžete stavít nám se sběrem pomoci!

V loňském roce jsme v Quillónu vybudovali další hruškový sad o rozloze 2,5 ha včetně zavlažovacího systému a vodní nádrže. V tomto roce se pustíme do další výsadby o rozloze 2,2 ha. Na první sklizeň z těchto nových sadů se budeme těšit za několik let.

Z čeho se ale můžeme těšit už teď, je velká zlatá a zlatá medaile v soutěži Catad'Or World Wine Awards 2021 v sekci Spirits & Liqueurs, kterou naše chilská společnost získala.

Martin Pučálek



Stěžejní událostí letošního května byla plánovaná instalace 8 nových nerezových tanků o objemech 26 až 29 m<sup>3</sup>. Pro umístění tanků na zrání našich ovocných destilátů do nově zrekonstruované haly egalizace jsme museli objednat tři jeřáby, demontovat část střechy a obrnit se velikou trpělivostí. Nebylo to vůbec snadné! Trochu jsme zmokli, ale nakonec se vše podařilo a my mohli opět střechu zakrýt. Díky novým tankům se výrobní a skladovací kapacita v hale egalizace navýšila o bezmála 220 tisíc litrů.

Petr Divílek



V rámci každoroční ankety naší společnosti o nejpřínosnějšího a nejvýkonnějšího zaměstnance byli za rok 2021 odměněni služební cestou do Chile tentokrát čtyři zaměstnanci: Karel Tomšej (manažer Lesního penzionu Bunč), Jozef Kašický (obchodní zástupce pro gastronomii), Vlasta Žažová (pracovnice egalizace) a Petr Divílek (projektový manažer).

## Jelínkův vizovický košť

S blížícím se létem se opět připravujeme na tradiční akci Spolku přátel Jelínkovy slivovice – Jelínkův vizovický košť. Tato akce bývá spojena s letním festivalem Trnkobraní. Ovšem poslední dva roky se festival nekonal, ale košť se uskutečnila. Zjistili jsme tak, že košť má skvělou atmosféru i bez Trnkobraní. Tak jsme si kladli otázku, zda tyto akce nerozdělit a členy Spolku jsme poprosili o hlasování. Spolek

je demokratická organizace a chtěli jsme rozhodnutí nechat na nás všech – presidiu i členech Spolku. A jak hlasování dopadlo? Bylo to o pár švestek, ale je rozhodnuto. Jelínkův vizovický košť proběhne tradičně ve stejném termínu jako Trnkobraní. Budeme se těšit na Vás i Vaše vzorky destilátů pro již 20. ročník Jelínkova vizovického košťu, který se uskuteční 19. srpna.

Monika Poláčková

# Máme být v České republice na co hrdí

Světově známá sklárna MOSER a neméně proslulá vizovická likérka RUDOLF JELÍNEK, mistři ve svém oboru, dvě tradiční české značky se staletými zkušenostmi, tradičními technologiemi, a především s touhou přivádět na svět neobyčejná díla, spojily opět své síly. U posledního společného tvoření stál na straně karlovarské sklárny pan Pavel Mencl, generální ředitel společnosti MOSER, a Petr Larva, sklářský výtvarník a designér.

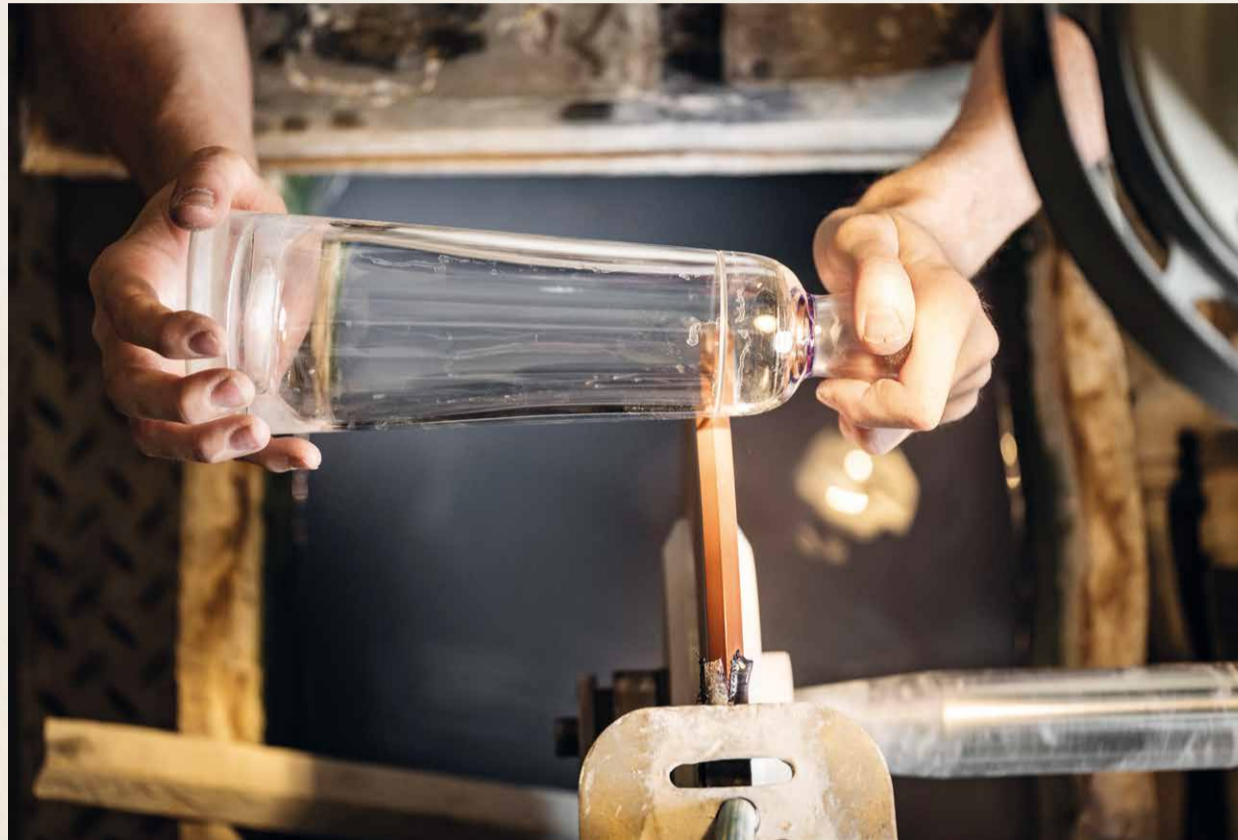
**R. JELÍNEK a MOSER, spojení dvou tradičních značek, které z mnoha důvodů dává smysl. Co na něm nejvíce baví nebo láká Vás?**

**P. Mencl:** MOSER je česká firma s dlouholetou tradicí, která prezentuje sklářské mistrovství. R. JELÍNEK vnímáme rovněž jako tradiční českou firmu s historií, která je ve svém oboru známá výjimečnou kvalitou a prezentací. Věřím, že české firmy by měly hledat prostor pro spolupráci, prezentovat její výsledky a posilovat tak vědomí, že máme být v České republice na co hrdí. Tím, že jsou lahve vyrobené v limitované edici, otvíráme jejich budoucím majitelům příležitost zakoupit produkt s investičním potenciálem.

**P. Larva:** Byla to živá zkušenost, kdy do sebe v projektu proluly zákonitosti dvou producentů vysoké kvality. MOSER má své limity, ale dokáže je proměnit ve výslednou excelenci stejně jako JELÍNEK. Bylo pro mne nesmírně zajímavé pracovat na návrhu tvaru a dekorace zlatem ve prospěch sdělení: „Jelínek je historie i současnost, je tady i ve světě.“ Ta lahev je takovým genealogickým zápisem Jelínků.

**Hádám, že příprava lahve pro konkrétní destilát, tím spíše slivovici, není zrovna běžným zadáním. Jak právě slivovice, jako konkrétní nápoj, ovlivnila Váš pohled na výsledný design?**

**P. Larva:** Hádáte velice správně. O to více se na tomto designu pracovalo s absolutním požadavkem na uzavěr lahve, který musel splňovat transportní nároky stejně jako možnost archivace. „Transportní zátka“ – jak jsme si jí v MOSERu nazvali –



byla technologickým oříškem, který jsme poprvé v historii MOSERa dovedli k cíli. A přitom v harmonii a proporcí s tvarem lahve.

Slivovice jako nápoj má svou autenticitu a tvar lahve by tomu měl jít naproti. Zvolil jsem eleganci pozvolného zúžení a rádiusy ramen lahve. Krčkem lahev graduje do otevřenosti. To vše se může zažít v emoci Jelínkovské slivovice. Jediným konkrétním symbolem, který z abstraktního tvaru opisuje lahev pro slivovici, je skleněná zátka s vyzlacenou švestkou.

**Pro nás v Jelínkově nejsou švestky jen ovoce, jsou něčím víc, symbolicky i fakticky. Čím si Vás jako umělce získalo právě sklo? A čím je pro Vás sklo jako materie?**

**P. Larva:** Moje cesta ke sklu a se sklem je složitě vrstevnatá... Vnímám sklo jako fenomén, jako živel, se kterým jsem v dialogu, a to permanentním, nejen v jeho žhavém stavu plném pohybu, ale i v jeho krystalické podobě optiky a lomů světla. V době, kdy byla v módě tavenice, tak jsem šel záměrně za žhavým sklem v peci.

Cítit jeho proměnu z tekutosti do prvního ztuhlého tvaru, to byl pro mne proces, který jsme žili a žijeme společně. Navíc skláři jsou mým soupeřem. Život s nimi je zcela svérázným lovem :-)

V době, kdy vládl odpor proti všemu zlatému a cokoliv zlaté bylo hned nálepkováno jako ruské, jsem šel přísně po kvalitě a funkcionalitě zlata na skle, zlata ve skle. A našel jsem pro něj polohu, myslím, maximálně minimalistickou a fyzikálně-opticky přesnou. Byla to vyzlacená optická čočka. V lahvi pro JELÍNEK jsem záměr-

ně použil zlato MOSERovské tradice: zlato leštěné, polomatné, s hloubkou.

**Pro nás bylo od začátku jasné, že do karafy od MOSER naplníme slivovici. Jaký vztah k tomuto národnímu nápoji máte Vy?**

**P. Mencl:** Slivovici považuji i já v řadě destilátů za národní nápoj. V mém případě to byl první alkoholický nápoj, který si vzpomínám, že jsem ve svém mládí ochutnal. Všimám si kvality, která se v posledním desetiletí zvyšuje, a rozšíření chutí, které oslovují nové generace. Po celou dobu vnímám výjimečnou pozici RUDOLFA JELÍNEKA na trhu i zážitky, které jeho destiláty přinášejí.

**P. Larva:** Kladný! Tenhle projekt mi nabídl poznání jelínkovské kvality slivovice a dnes ji mám pro své přátele jako slavnostní přiběh.

**Poslední dva roky byly pro nás všechny složité. Jak dopadla „doba covidová“ na MOSER? S čím jste se museli vypořádat?**

**P. Mencl:** Pandemie měla dopad na všechny, nás nevyjímaje. Uzavření prodejen a významné omezení turistického ruchu mělo velký vliv na prodej. Útlum se nevyhnul ani našim exportním aktivitám. Několikrát jsme byli navíc nuceni zavřít i výrobu, abychom ochránili zdraví našich sklářů. Soustředili jsme se tedy zejména na komunikaci směrem k lokálním zákazníkům a na prodej přes online kanály.

**Jak se tedy MOSERu daří v dnešních dnech? A jaké jsou plány pro nejbližší budoucnost?**

**P. Mencl:** Stejně jako mnoho dalších firem bojujeme s rostoucími cenami energií. Zásadní je pro nás v tomto ohledu nárůst nákladů za plyn, kterým vytápíme naše sklářské pece. Každopádně nehodláme jen přihlížet situaci, kterou nedokážeme ovlivnit. Budeme se i nadále věnovat rozvoji naší komunikace, respektive prodeji v online prostředí, stejně jako upevňování našich pozic na strategických trzích. Konkrétně mám na mysli například Střední Východ, Čínu nebo USA.

**Obě naše značky pracují svěbytně s odkazem jejich dlouhé a v jistém slova smyslu zavazující tradice, mimo jiné jsme vybudovali návštěvnické centra. Za čím byste pozval čtenáře Trnkovin do Karlových Varů a Návštěvnického centra MOSER?**

**P. Mencl:** Karlovy Vary jsou městem lázeňským, festivalovým stejně jako městem porcelánu a skla. Já bych je tedy určitě za nás pozval právě na to „sklo“ – do našeho návštěvnického centra. Jeho nabídka jsme nad rámec standardních prohlídek rozšířili o prohlídky zážitkové – VIP a kreativní. Při VIP prohlídce je možné si projít celou sklárnou, při kreativní si navíc vyzkoušet sklářské řemeslo pod dohledem našich mistrů sklářů. To pro návštěvníky představuje nevšední zkušenost, která jim umožní vnímat křišťál MOSER v souvislostech. Závěrem bych popřál všem čtenářům Trnkovin mnoho zdraví a firmě R. JELÍNEK mnoho úspěchů do jejího dalšího působení.

Moc vám oběma děkuji!

Miroslav Motýčka



Pavel Mencl



Petr Larva