

Nikoli technologie, ale intuice a naslouchání životu jsou základem úspěchu práce rodiny Klimentových. Svůj vyhlášený jablečný mošt proto nedoslazují, neředí vodou, nepasterizují ani nesíří. Ve spolupráci s přírodou nechávají mladý cidre pod dohledem spontánně kvasit. A příroda pak mistrovské dílo dotvoří. Jáchym Kliment se k výrobě jablečného vína přiblížil už na střední škole, později byl cidre přirozeným zpestřením jeho studia fotografie. „Naplno jsem cidru propadl při cestách po francouzské Bretagni, kde jsem se seznámil s jeho výrobou a také se svým velkým kamarádem, francouzským výrobcem cidru. Od prvních pokusů mi trvalo asi pět let, než jsem vyrobil cidre, který jsem mohl prodávat,“ vypráví Jáchym Kliment.

Trpělivost přináší cidre

Cidrerie rodiny Klimentů vyrábí cidre starou naturální metodou. Používá pouze bio jablka starých českých a speciálních odrůd na cidre z vlastních sadů, která zpracovávají na mošt. Ten zraje přibližně devět měsíců v tancích a sudech, odkud jej stáčí do lahví. Následně zraje ve sklípku na kalech i několik let. „Tuto metodu jsem si přivezl z Francie, nicméně vzhledem k odlišné lokalitě, a tedy i počasí, odrůdám jablek apod. jsem ji postupně upravil na místní podmínky a pro dlouhé zrání, které je ve světě výjimečné,“ upřesňuje Jáchym Kliment.

O to víc vyniká rozdíl mezi průmyslovou a řemeslnou výrobou cidre. Ten spočívá nejen v objemu výroby, ale především v povaze výsledného nápoje – rozpětí je podobné jako u vína. „Zatímco cidery limonádového či pivního typu, které jsou běžnější v Anglii, jsou často plně prokvašené, následně doslazené nebo jinak dochucené a pasterizované, tradiční francouzský cidre by měl vždy obsahovat pouze zbytkový cukr. Jeho výroba je také mnohem náročnější na čas. V našem případě každá lahev cidru zraje samostatně podobně jako šampaňské, a někdy to trvá i několik let,“ dodává Jáchym Kliment.

Každý je originální

Záleží na ročníku a druhu, ale v průměru obsahuje jedna lahev 30 odrůd jablek. „V našich sadech, které máme ve středních, severních a jižních Čechách v různých nadmořských výškách, pěstujeme přes 120 druhů jablek, a každý cidre je tak výsledkem kombinace chutí těchto odrůd,“ vysvětluje Jáchym Kliment. V případě speciálu Cidronautes, který vznikl z česko-francouzské spolupráce, jsou ve směsi z poloviny použity také francouzské odrůdy jablek. „Staré české odrůdy přinášejí aciditu, francouzské zase tříslovinu a robustní chuť. Každý cidre je originální, chuť vzniká směsí jednotlivých odrůd jablek dle jejich cukernatosti a dalších faktorů. Pro střeoevropské země jsou typická spíše sladká, kyselá a sladkokyselá jablka, pro Francii často i hořká a sladkohořká,“ upřesňuje Jáchym Kliment. Klimentovi jsou jedni, kdo v Čechách vyrábí naturální cidry v bio kvalitě, což mimo jiné znamená i cidry ročníkové. Dlouho zrající cidre je unikátní i ve světě. „Aktuálně máme v nabídce převážně cidry ročníku 2016, které budou i za několik let stále v nejlepší



**Ique sum quae sa
nonsedignim doloressum
volor asin ne pedi im aut
offictio ent ullum nat aut
dolo torem quos adis eos
pos maxim ex et ut
evenihitiis sequ.**



kondici, neboť nepotřebují mít – podobně jako víno – žádné datum spotřeby. To je na českém trhu, troufám si říct, určitě rarita,“ vysvětluje Jáchym Kliment.

Velká výzva

Proměny české gastronomie v posledních letech naučily Čechy ochutnávat novoty a cidre v tomto není výjimkou. „Stejně jako se čím dál víc konzumentů zajímá o původ a zpracování potravin a nápojů, jejich výrobce, lokální zdroje či životní prostředí, vzrůstá i povědomí o cidru. Nicméně stále je to odvětví poměrně nové, navíc se značnými rozdíly v kvalitě, a čeká ho ještě dlouhá cesta,“ předpokládá Jáchym Kliment. Výroba cidru je totiž celkově velká výzva. „Jelikož vyrábíme nepasterizovaný naturální, spontánně fermentovaný cidre, celý proces ovlivňuje neskutečně množství vlivů. Musíme být pečliví při každém kroku výroby – od sázení vhodných odrůd jabloní až po zrání v lahvi. Pracujeme se sady starými průměrně 60 až 80 let. Jejich obnova je nekonečnou prací, která je sotva vidět. Sážíme nové jabloně, o stromy se staráme bez chemie, jablka sbíráme ručně, mošt zpracováváme postupně podle toho, jak jablka zrají. Z moštu pro výrobu cidre používáme jen nejlepší část a velké množství mizí ve ztrátách. To vše pro kvalitu výsledku. Celý proces se nedá nazvat technologií, protože vyžaduje příliš mnoho alchymie, podléhá vlivům přírody a počasí. Obzvláště v posledních suchých letech,“ uzavírá Jáchym Kliment.

K čemu se hodí?

Cidre se dá využít při všech příležitostech. Jde o lehké pití, které se stejně dobře vyjímá na svátečním stole jako u večerního posezení u knížky. „Suší cidry se obecně hodí spíše k lehčím jídlům, kuřecímu masu nebo rybám. Stejně tak v létě více osvěží Brut nebo Extra Brut, na podzim a v zimě saháme instinktivně po sladších variantách Demi Sec či Cidronautes. Ze všeho nejdůležitější je ale při výběru poslouchat své vlastní chutě,“ usmívá se Jáchym Kliment.

JABLKA A ČAS

ZA POZDŇÍHO LÉTA DOZŘÁVAJÍ PLODY STARÝCH ODRŮD JABLONÍ, Z NICHŽ RODINNÁ CIDRERIE JÁCHYMA KLIMENTA VYRÁBÍ S LÁSKOU A VELMI TRPĚLIVĚ CIDRE. NAPLŇUJE TAK MOTTO, ŽE VŠECHNY VĚCI, KTERÉ MAJÍ ZA NĚCO STÁT, POTŘEBUJÍ ČAS.

