



LANDCRAFT

DEŠTILERIE A BOTANICKÁ LABORATOŘ

ZAČÍNÁME TAM, KDE JINÍ KONČÍ.



Pánové, proč název Landcraft?

Ondra: Landcraft v překladu vlastně znamená „zemědíllo.“ Tohle slovo dobře vystihuje naši filosofii, která zdůrazňuje vztah k přírodě a k našemu okolí. Nejde nám primárně o alkohol, ale o půdu a krajinu, jejíž plody se snažíme dostat do láhve.

Petr: Často se nás ptají, jestli se považujeme za lihovárníky, zemědělce, zahradníky nebo kdo ví za co ještě, ale já bych řekl, že jsme prostě jen dva nadšenci, kteří se zbláznili do světa přírodních látek.

Ale vy nejste jenom dva, že?

Petr: No jistě. Landcraft je unikátní i dámským dotekem. Klíčovou součástí příběhů je totiž Jana, dcera paličova. Nejenže vnáší řád a pořádek do všech našich procesů, ale komponuje své vlastní receptury. Ženská chuťová výbava



a propojujeme botaniku, farmacii, chemii, vinařství a spoustu dalších pohledů na svět.

Původně jste ale plánovali zachraňovat česká jablka, ne?

Petr: Přesně tak. Představovali jsme si, že si k tomu vedle začneme v klidu hrát s ovocem, postupně budeme plnit sudy jablečnou pálenkou a prodejem sezačneme zabývat až třeba až po deseti letech zrání. Jenže do toho přišel covid a najednou bylo všechno jinak.

Ondra: Udělali jsme první gin z vlastních bylin. Pak první vermut a likér. To jsou všechno typy produktů, které mohou jít ven relativně brzy, nepotřebují trávit deset let v sudu. Tu původní myšlenku jsme ale samozřejmě neopustili.

Rozhovor z časopisu Ambiente group Jídlo a radost

Text: Blanka Datinská

POD TAKTOVKOU PŘÍRODY

Když se pro něco nadchne společně dirigent a chemik, musí z toho přirozeně vzejít něco jiného! Přesně takový je LANDCRAFT. Botanická destilerie Ondry Kopičky a Petra Alexandra, kde se věci mají jinak. Co všechno pěstují, sbírají, macerují? A jak jim to v Tursku pálí?



se významně liší od té naší, mužské, takže Jana dokáže vnímat i řadu věcí, na které jsme my krátkí.

A proč jste založili právě destilerii?

Petr: Já měl odjakživa blízko k chemii a příroda, to je vlastně jedna velká chemie. Ale s Ondrou jsme se potkali při překládání filmů pro festivaly. Přeložili jsme stovky fantastických dokumentů o přírodě, o životě, rostlinách, o podstatě přírodních jevů. Ale vídali jsme i příběhy nadšenců, kteří začali něco opravdu dělat. A to nás inspirovalo k nějakému vlastnímu projektu.

Ondra: Vyzkoušeli jsme si všechno možné, od vaření piva přes včelaření a výrobu sýrů, až po vlastní víno z Modřanské vinice, ale postupně nám došlo, že právě destilerie může být místem, kde se protíná synergie více řemesel a vědních oborů. A to se podařilo – používáme vlastní med a ovoce z našich sadů, pěstujeme si byliny, sbíráme divoké plody



NÁŠ PŘÍBĚH

Destilérii a botanickou laboratoř LANDCRAFT jsme zasadili do Turska nedaleko Prahy. Je to historická kulturní krajina, kde již dávno před námi zakořenili Keltové a po nich i první Slované. Po jejich vzoru si pěstujeme vlastní byliny (např. mnoho druhů pelyňků, meduňku, mátu apod.), staráme se o sady se starými odrůdami jablek, ořešáků a višní.

Když vysazujeme sady nové, jde o vysokokmeny starých odrůd né odrůdy, které nevyžadují chemické ošetření, což je obecně jeden z klíčových přístupů k výrobě našich nápojů.



CIRKULARITA, UPCYCLING A UDRŽITELNOST

Baví nás principy cirkulární ekonomiky. Materiály, které jiní vyhazují, jsou pro nás často výchozí surovinou - slupky bio citrusů, albedo, neprodané víno, použité pyré na výrobu kyselých piv, zbytky slupek po pražení kakaových bobů, stáčky z cidrérií, apod..



Nepracujeme s umělými aromaty ani barvivy. Provázíme ovoce na jeho cestě od pupenu přes květ až k plodu. Hodně času věnujeme sběru nejen v našich sadech a vinicích. Na loukách a mezích trpělivě sbíráme trnky, šípky, špendlíky a další divoké ovoce.

Krajina nás zajímá jako celek. Snažíme se dostat do lahví přírodu a její bohatství. Dobrý drink je v našem podání portrét krajiny, kde byl zrozen. Naše produkty mají své specifické příběhy, ale jedno je společné: pracujeme s přírodou, ne proti ní.



Tento přístup považujeme za nezbytný pro budoucnost. Udržitelnost v našem pojetí podporuje lokální ekonomiku, je šetrná k životnímu prostředí, neplýtvá nadarmo zdroji a navíc vede k vytváření produktů s nezaměnitelnou identitou.

DUBOVÉ SUDY A PROCES ZRÁNÍ

Dubové sudy jsou zásadním prvkem pro jakékoliv zrání. Využíváme je proto jak dlouhé ležení whisky, rumů a brandy, tak pro uklidnění a zjemnění vermutů.

Nové dubové sudy na míru si necháváme vyrábět českým bednářem panem Fryzelkou. Pro repasované sudy jezdíme do Kremsu ke Christině Moser, pro silně vypálené sudy z kavkazských nebo bulharských dubů zase do Lipska k panu Dimitrovovi. Sudy po bourbonech nebo sherry bereme od Herberta Srubka z České Lípy



či od německého négocianta Wilhelma Edera. Kromě dubového dřeva využíváme i několik sudů z třesně a akátu.

Na výrobě whisky spolupracujeme se spřátelenými pivovary, pro výrobu brandy využíváme neprodané víno z českých a moravských vinařství.

Možná to nejcennější na našich sudech je, že je můžeme točit. Máme jich okolo tří se a střídáme je tak, abychom naplno využívali jejich aromatický potenciál.

UMÍME TO NA MÍRU ANEB LIMITOVANÉ SÉRIE A ZAKÁZKOVÁ VÝROBA

Chcete vyrobit něco pro svůj bar, restauraci, hotel nebo firmu? To není problém. Jak to funguje? Ochutnáte, co děláme a řeknete si, co je vašim představám nejbližší. Dohodneme si objem šarže. Na míru vám umíme vybrat



optimální lahve, vytiskneme perfektní etikety (včetně povinných zákonem požadovaných údajů) a vyrobíme nevšední ambaláž, resp. dárková balení či specifické kartonáže.



CIRCULAR ŘADA

Principem cirkulární ekonomiky je využití suroviny, kterou už někdo prohlásil za svůj odpad. Jasně, slovo odpad zní divně. Ale představte si, že někdo vyhodí tunu pomerančových slupek v bio kvalitě, protože neví, co s nimi dál po vymačkání šťávy. My to víme. Macerací v lihu vyextrahujeme jejich aroma včetně zajímavých esenciálních olejů. Destilací pak zkoncentrujeme tahle aromata v láhvi do užasného drinku. Doporučujeme s tonikem!



LEGENDA

- Macerace
- Destilace
- Zrání v sudu

#CIRCULAR CITRON

To nejlepší z bio citrónů. Citrusové listy z Botanické zahrady, malé hořké citronky z redukce sklizně a citronové albedo z restaurací.

ALC: 30.3 %



6 měs.

#CIRCULAR ORANGE

Esence sicilských bio pomerančů s trochou badyánu a pepře. Doslazeno medem. Vynikající s tonikem.

ALC: 39.1 %



6 měs.



15 měs.

#CIRCULAR MALINA

Destilované sedimenty z malinového pivního kyseláče od pivovarů Zichovec, Dva Kohouti a Sibeeria. Doslazeno medem. Barveno malinovým pyré a lyofilizovanými malinami

ALC: 39.6 %



6 měs.



12 měs.



CIRCULAR ŘADA



NØG

Bio pomeranče ze Sicílie, Kampotský pepř z Pepperfieldu a slupky kakaových bobů od Herůfka. Vynikající do koktejlů.

ALC: 47.0 %



BITTER ORANGE

Čerstvě vylisovaná pomerančová šťáva s hořkými pelyňky macerovanými ve velejemném lihu.

ALC: 17.4 %



BORŮVKY V ČOKOLÁDĚ

Šťavnatá záležitost ze slupek z kakaových bobů a zachráněných borůvek z Rohlíku.

ALC: 20.9 %



4 měs.



GINY



GIN JANE

První gin v Čechách, jehož recept sestavila a vydestilovala žena. Jalovec, koriandr a citrusy jsou doplněné o rozmarýn, květ bezinky, lípy, měsíčku a jasmínu.

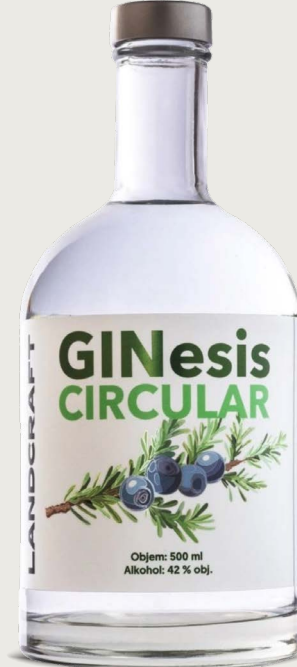
ALC: 42 %



COBRAZ KRAJINY

Gin vytvořený pro COBRA BAR v Praze. Jalovec, koriandr, citrusy, květy bezu a akátu, heřmánek, šalvěj a rozmarýn.

ALC: 42 %



GINESIS CIRCULAR

Unikátní gin postavený na ovocných a bylinných aromatech, který vznikl v rámci spolupráce s Rohlik.cz.

ALC: 42 %



Gin je pálenka, jejíž základem jsou jalovčinky, tedy bobule jalovce. Pak jsou v něm i další byliny - třeba kořeny aromatických rostlin, květy, listy nebo i kůry, které krásně voní. To všechno se naložíme do velejemného lihu a následně destilujeme. Aroma, které zachycujeme ve formě páry, musíme zchladit a pak ještě naředit. Naše giny nejsou jen tak nějaké byliny naházené do kotle - pečlivým výběrem bylin se v nich snažíme zakonzervovat krajinu, která nám nějakým způsobem učarovala a zpřístupnit ji tak všem ostatním.

Čas je to nejdražší, co na světě máme. Plyne tiše a nenávratně mizí v minulosti. Ale magie sudu ho dokáže alespoň na chvíli zastavit a proměnit ve zlato. První destiláty jsme do sudů ukládali už v roce 2019 a dnes jich nám tu zraje okolo dvou set.



NO.3 APPLE

V sudu zrající jablečná pálenka. Výběr z vysokokmenů starých odrůd ze sadů bez chemického ošetření.

ALC: 43 %



3 roky



WINE BRANDY

Vinná pálenka, která si během čtyř let zrání prošla třemi zajímavými sudy.

ALC: 42 %



3 roky



MAT 42

Pálenka z matolin, v Itálii zvaná grappa. V tomto případě jde o záležitost definující smysl života.

ALC: 42 %



2 roky

SUDOVĚ ZRALÉ DESTILÁTY

BYLINY A OVOCE



SUPERPOMMEAU ANEB JABLKO²
Na ohni redukovaný jablečný mošt, téměř zkaramelizovaný. Pak jen dolihovaný jablečnou pálenkou ze stejného sadu a dva roky uleželý v dubovém sudu.
ALC: 14.8 %


18 měs.



ŠÍPEK
Dvanáct metráků šípku rok macerovaných v osmi stech litrech vínovice. Lehce doslazeno medem.
ALC: 28.7 %


12 měs.



OŘECHY & VIŠNĚ V ČOKOLÁDĚ
Kombinace sladkokyselé višňovky a hořkosladké ořechovky naložené do voňavého čokoládového spiritů.
ALC: 18.8 %


6 měs. 18 měs.



VERMUT je aromatizované a fortifikované víno. Zní to složitě, ale to je jen zdání. Aromatizované znamená, že do něj naložíme byliny, které mu předají svoje aroma. Fortifikované pak znamená, že do něj přidáme alkohol, čímž zesílíme jeho voltáž. Naše vermuty vznikají z bylin, které si sami sebereme nebo vypěstujeme. Sladíme je medem a víno na jejich základ pochází od vinařů, kteří pracují bez chemie ve vinici i ve sklepě.



DRUID
Vermut z keltských bylin: jmelí, mateřídouška, vřes, dubovákůra, jablečník a mnoho dalších.
ALC: 20.3 %


1 rok 1 rok



BERGAMUT
Aromatický vermut na bázi bílého vína z jihomoravských bio vinic. Hořčený pelyňky a bergamotem, mírně doslazeny medem.
ALC: 16.9 %


1 rok 1 rok



JEPTIŠKY
Vermut na bázi bílého vína a bylin z bio vinice v Loděnici. Doslazeno medem.
ALC: 16.8 %


6 měs. 1 rok

VERMUTY



ABSINTH



ABSINTH Absinth je královskou disciplínou průtahových destilátů. Svatá trojice, tedy fenykl, anýz a pelyněk totiž patří k těm nejdéle známým medicínálním rostlinám prakticky ve všech civilizacích.



ABSINTH 22
Těsně před lahfováním dochází k infuzi extraktu z CBD.
ALC: 62.8 %.



2 měs.



1 rok



TURSINTH
Tursinth je poctou našemu domácímu terroiru a jeho jemné bylinné aroma ztělesňuje hodnoty, které jsou nám v Landcraftu nejdražší.
ALC: 70 %



TONIKY Vyrobili jsme si dobrý gin, ale lidi nám ho pili s mizerným tonikem. Tak jsme si udělali vlastní. Kromě chininu jsme přidali ještě byliny a dosladili ho surovým třtinovým cukrem.



**TO_NIC
S BEDRNÍKEM
& PUŠKVORCEM**
Chinin jsme částečně nahradili vlastním extraktem z bedrníku a puškvorce, který toniku propůjčuje neobvyklou jemnou hořkost a hloubku chuti.



**TO_NIC
S MARULKOU
& GREPEM**
Ovocnější varianta, do které jsme dali grepovou šťávu a výluh z marulky. Marulka je kříženec máty a oregana. Vyrůstla na Tursku před barákem.



TONIKY

PROHLÍDKA DESTILERIE S OCHUTNÁVKOU

LANDCRAFT destilérii a botanickou laboratoř můžete zažít na vlastní kůži přímo u nás na Tursku u Prahy. Odkryjeme vám tajemství prostoupená kreativitou a řemeslnou dokonalostí. Budete podléhat pokušení ochutnat vše, co tu máme vyrobeno. Setkáte se s našimi hrdiny, tedy s více než 150 druhy bylin, kůr, oddenků, kořenů, listů, květů či plodů keřů, stromů a dalších rostlin. Nahlédneme do skladů se sudy a vysvětlíme



DEGUSTACE U VÁS

Rozmanitost LANDCRAFT portfolio můžete zažít také u vás. Objednáte-li si degustaci s přednáškou, na jejíž dramaturgii se předem dohodneme, přijedeme na vámi vybrané místo. Spolu se ponoříme do zábavného a rafinovaného světa aromat a chutí a odhalíme vám, jaké umění stojí za našimi produkty.



si zásadní procesy zrání. Provedeme vás procesy kvašení, macerace, destilace i dalšími postupy, které vedou k nabušenému zážitku plnému dosud nepoznaných vůní a chutí.



Optimální sestavu produktů Landcraft pro vaši degustaci si můžete vybrat z katalogu, webových stránek landcraft.cz nebo formou konzultace s našimi sommeliéry.

SIGNATURE DRINK

Lišíte se od ostatních svým přístupem nebo pojetím gastronomie a toužíte to dát jasně najevo? Pro inspiraci se podívejte na několik příběhů, které jsme připravili s našimi významnými klienty. Ptáte se, jak vypadá ideální spolupráce?

Nejlépe se nám spolupracuje a ladí produkt s klienty kteří ví, kde a jak budou hotový drink prodávat. Zapojit totiž do příběhu celý tým znamená, že všichni vědí, co je uvnitř a jak to vznikalo.



BITTER ORANGE

Někdy se urodí hodně pomerančů. Jakože fakt hodně moc. Takže hrozí, že by se ve skladech mohly kazit. Proto nám lidi z Rohlíku nabídli, abychom je začali zpracovávat. Tak z nich děláme džus. Přidáváme do něj silný macerát z hořkých bylin a tím ho zakonzervujeme. Chutě bylin jsou zásadní. Patří k nim pelyněk pravý, rozmarýn, tymián a několik hořkých kořenů, jejichž jména si necháme pro sebe. Druhou důležitou veličinou je čas. Než výsledek nalahvujeme, musí to všechno důkladně uzrát.



GINesis CIRCULAR

Základem ginu je jalovec, ale kdyby tam byl jenom ten, byla by to strašná nuda. A protože jsme domluvení s Rohlíkem, že nám dodává ovoce a byliny, které neprodá, můžeme to všechno vymacerovat a vydestilovat. Najdete tu koriandr, mátu i meduňku, ale taky vůni malin, jahod, manga nebo kůry z bio pomerančů. Tohle všechno je příběh upcyclace, kterou si Rohlík nadělil k desetiletému výročí. A my jsme rádi, že mu v tom můžeme trochu pomoci.



COTTO CRUDO

Červený vermut na bázi svatovavříneckého z Mělníka, okořeněný bylinami s pelyňkem v čele. V tomhle případě je ale hořkost jen decentní a daleko výraznější roli tu hrají šípky a aronie. Krásně pitelná záležitost, kterou jsme vyrobili speciálně pro hotel Four Seasons v Praze.

ROHLÍK

Neprodané pomeranče, borůvky, maliny nebo bylinky nemusí po expiraci končit v koši. My máme lepší nápad – šup s nimi k nám. Jako lihovar máme jednu velkou výhodu: pracujeme s lihem, který je skvělý konzervant a stabilizátor.



BORŮVKY V ČOKOLÁDĚ

Když se praží kakaové boby, odlupují se z nich slupky, plné kakaového másla s nádherným aroma. Pro čokoládovny je to odpad, který si ochotně bereme a destilujeme ho s velejemným lihem. Vznikne tak něco jako čokoládová vodka, do které na dva měsíce namáčíme strašně moc borůvek. Ty borůvky dostáváme z Rohlíku. Jako destilerie a botanická laboratoř máme jednu velkou výhodu: můžeme brát to, co se neprodá, protože umíme ovoce konzervovat lihem.



FATA MORGANA

Zavolali nám na jaře z Botanické zahrady v Troji, jestli bychom jim nevydestilovali skleník. Považte tu opojnou krásu! Fata Morgana - oči přecházejí..., a na obzoru se mihotá představa ginu plného kurkumy, zázvoru, alangalu a dalších neuvěřitelně opojných tropických rostlin. Přidejte červený jalovec, koriandr, limetové listy, Alpinia Officinarum, Etlingera Eliator, Tetradenia Riparia, Piper Kadsura a unikátní gin je na světě.



COBRAZ KRAJINY

S týmem Cobra baru jsme se společně prošli vypravili z Libčic k nám do Turska, a po cestě jsme sbírali to, co reprezentuje naší krajinu. To abychom společně vytvořili signature gin COBRAZ KRAJINY. Celý tým ví, co v něm je: květy bezu a akátu, heřmánek, šalvěj a rozmarýn.

KONTAKTY

ONDRA KOPIČKA
+420 608 540 360

PETR ALEXANDER
+420 774 909 905

OBCHOD:
+420 774 909 904
obchod@landcraft.cz

**ADRESA DESTILERIE
A PRODEJNY:**
KE STATKŮM 79
252 63 TURSO

WWW.LANDCRAFT.CZ

