

MYJAVSKÁ PÁLENICA



Autentický charakter kopaníc pretavený do prémiových destilátov.

TRADÍCIA | HODNOTA | PRÍBEH

SINCE 1920

Tradícia nie je uctievanie popola, ale udržiavanie ohňa.

V roku 2020 sme nadviazali na príbeh, ktorý v našom kraji zapustil korene už pred storočím. Ako rodina Švancarová sme sa rozhodli prebudiť spiaci odkaz a vrátiť Myjave jej tekutú hrdosť. Na nasledujúcich stranách vám odkryvame svet, kde sa úcta k minulosti stretáva s našou vizionárskou prítomnosťou.

03.

**ARCHITEKTÚRA
PRECÍZNOSTI**

04.

ESTETIKA OBSAHU

05.

MYJAVSKÁ SLIVOVICA

06.

**ČESKOSLOVENSKÁ
MARHULOVICA**

07.

COPADOS

08.

KEĎ KORENE OŽÍVAJÚ

09.

28.10.2025

10.

IDENTITA KRAJA

11.

RODINNÝ ZÁVÄZOK

Architektúra precíznosti



Príbeh Myjavskej pálenice sa začal písať už v roku 1920. Dnes túto storočnú tradíciu reprezentuje priestor, v ktorom sme citlivou obnovou historického objektu prepojili tradíciu kopaníc s nárokmi súčasnej destilácie a vytvorili prostredie, kde má každý detail svoj význam.

Srdcom pálenice je destilačná technológia **Arnold Holstein**, známa svojou presnosťou a technickou disciplínou. V priestoroch ocenených inžinierskou cenou CING sme vytvorili podmienky, ktoré umožňujú pracovať s ovocím čisto, pokojne a s plnou kontrolou nad celým procesom. Kvalita sa u nás nezačína v pohári, ale v spôsobe práce.

Výsledkom je dialóg medzi históriou miesta a technologickou súčasnosťou, ktorý sa prirodzene premieta do charakteru našich prémiových destilátov.





Estetika obsahu

Veríme, že výnimočný obsah si zaslúži formu, ktorá ho v ničom neobmedzí. Pri návrhu našich fliaš sme preto postupovali s rovnakou prísnosťou ako pri samotnej destilácii. Naším cieľom bolo vytvoriť objekt, ktorý v sebe nesie čistotu moderného dizajnu a zároveň rešpektuje hĺbku tradície.

V spolupráci s poprednými sklármi a grafikmi vznikol vizuálny koncept, ktorého ambíciou nebolo len zapadnúť do police, ale definovať nový štandard.

Dizajn fláše: Patrik Illo

Ručná výroba skla: R-GLASS Katarínska Huta

Vizuálna identita: Edo Timko

Realizácia obalu: Grafobal Skalica

VIDEO | [OD NÁVRHU K REALITE](#)

Fakt, že každá naša fláša je ručne fúkaným originálom, jej dodáva neopakovateľný charakter a dušu. Tento prístup nám priniesol nielen národné ocenenie Obal roku 2025, ale aj svetové uznanie v podobe WorldStar Award 2026.

Pre nás nie je fláša len obalom, ale završením celého procesu. Je to prvý kontakt, ktorý hovorí o precízności ukrytej vo vnútri.



**WORLDSTAR
WINNER 2026**

MYJAVSKÁ SLIVOVICA PREMIUM

POVÝŠENIE TRADÍCIE

Myjavská slivovica bola odjakživa pojmom, no my sme cítili, že nastal čas vrátiť jej stratenú noblesu. Naším cieľom nebolo vyrobiť len ďalší destilát v poradí. Rozhodli sme sa vziať to najlepšie z našich koreňov a povýšiť tradičnú „domácu“ na úroveň, ktorá znesie svetové porovnanie.

Cesta k nej začína výberom sliviek z myjavského regiónu v ich maximálnej zrelosti, po ktorom nasleduje starostlivé spracovanie a riadená fermentácia. Po precíznej destilácii sa charakter nápoja formuje zrením v nerezových tankoch a následne v hlinených amforách. Práve tie vnášajú do destilátu finálnu rovnováhu. Výsledkom je slivovica, v ktorej ustupuje očakávaná ostrosť a do popredia vystupuje čistá ovocná vôňa a prekvapivá jemnosť.

Táto edícia v ručne fúkanom skle, dekorovaná erbmi obcí myjavského kraja, je oslavou regiónu, ktorý dal vzniknúť tomuto destilátu. Je to prejav úcty k remeslu a snaha zachovať integritu nášho dedičstva v jeho najušľachtilejšej podobe.



Objem: 700 ml | **Alkohol:** 51,5 % | **Rok destilácie:** 2022 | **Rok plnenia:** 2025

VIDEO | [MYJAVSKÁ SLIVOVICE](#)

ČESKOSLOVENSKÁ MARHULOVICA PREMIUM

NA MORAVE ZRODENÉ, NA MYJAVE VYPÁLENÉ.

Sú veci, ktoré hranica nerozdelí. Československá Marhulovica nie je len destilát - je to tekutý manifest nášho spoločného dedičstva. Vznikla pre tých, ktorí rozumejú, že najlepšie marhule rastú na Morave, ale to najtvrdšie remeslo a srdce im dávame my na Myjave.



V čom je tá výnimočnosť? V nekompromisnom prístupe k surovine. Do kvasu nepúšťame kôstky, len čistú, zamatovú dužinu odrody Velkopavlovická. To, čo pijete, nie je „pálenka“, ale esenciálna chuť marhule zbavená všetkého prebytočného.

Jedna duša, dva názvy. Tento projekt je unikátny svojou dualitou. Vy rozhodujete, ktorou stranou príbehu siahnete po pohári. Či to bude Marhulovica, alebo Meruňkovice, obsah zostáva rovnaký: čistý, hlboký a absolútne úprimný.

Je to pocta bratstvu. Je to náš spoločný príbeh uzavretý v skle.

Objem: 700 ml | Alkohol: 50,5 % | Rok destilácie: 2024 | Rok plnenia: 2025

COPADOS

FINE

JABLKOVÉ BRANDY Z KOPANÍC

COPADOS Fine začína tam, kde tradičné ovocné destiláty regiónu končia. Vznikol z ambície prekročiť hranice bežnej produkcie a vytvoriť na myjavských kopaničiach ušľachtilé jablkové brandy svetových parametrov. Zvolili sme cestu inšpirovanú tradičnou receptúrou Calvadosu, no s hlbokým rešpektom k surovine z nášho kraja.

Zásadný rozdiel začína už pri spracovaní: na rozdiel od klasickej jablkovice nepoužívame rmut, ale výhradne čistý jablkový mušt zo selekcie tradičných regionálnych odrôd jablák. Ten pomaly fermentuje na naturálny cider, ktorý následne destilujeme v celomedenej kolóne.

Svoju hĺbku a jantárový charakter získava COPADOS počas trezlivého zrenia v dubových sudoch, kde odpočíva minimálne 24 mesiacov. Aby sme v každej fľaši zachovali plnú štruktúru a komplexnú arómu vanilky či pečeného jablka, destilát nepodrobujeme chladovej filtrácii.



Že toto spojenie svetovej technológie a kopaničiarskeho ovocia funguje, potvrdil aj zisk Gold Medal na Czech Noble Spirits.

VIDEO | [COPADOS](#)

Objem: 700 ml | **Alkohol:** 44 % | **Rok destilácie:** 2023 | **Rok plnenia:** 2025

Keď korene ožívajú..

Sú momenty, ktoré definujú novú éru. Pre našu rodinu a celú Myjavu sa ním stal **28. október 2025**. V symbolický deň, kedy si pripomíname spoločnú históriu Čechov a Slovákov, sme v priestoroch našej pálenice v Žaboškrekoch otvorili dvere do sveta, na ktorom sme pracovali roky. Bol to večer, kedy sa dlhoročná vízia premenila na skutočnosť a naše korene opäť ožili v plnej sile.



Velkolepý návrat legendy

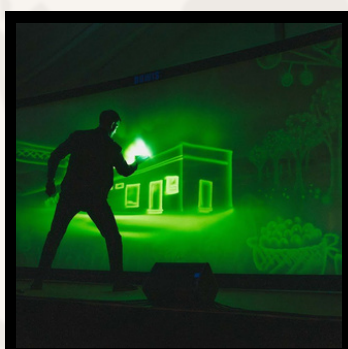
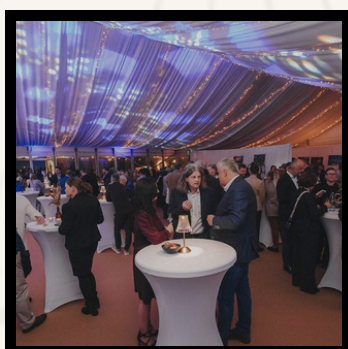
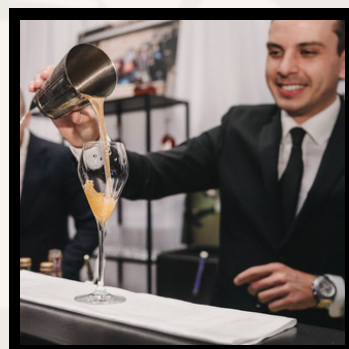
Tento večer bol predovšetkým oslavou poctivej práce, trpezlivosti a odvahy. Po sto rokoch sme oficiálne pokrstili a uviedli na trh Myjavskú slivovicu – náš vlajkový produkt, ktorý v sebe nesie pamäť generácií a hrdosť regiónu. Spolu s ňou zažila svoju premiéru Československá marhulovica, vytvorená ako symbol nezlomného československého puta, a COPADOS Fine, ušľachtilé jablkové brandy, ktoré otvára modernú kapitolu nášho príbehu.



V ten večer Žaboškrekky ožili spôsobom, na ktorý budeme dlho spomínať. Pod siluetou mosta, na mieste so špecifickým géniom loci, sa po rokoch priprav stretli priatelia, znalci a milovníci tradícií, aby boli svedkami novej kapitoly nášho kraja. Ešte stále v nás doznievajú emócie, smiech a rozhovory, ktoré naplnili našu pálenicu a vdýchli jej život.

Zo srdca ďakujeme všetkým, ktorí priložili ruku k dielu a pomohli nám tento sen zrealizovať – od priateľov, ktorí s hlbokou znalosťou a láskou k Myjave oživilí príbeh našej histórie, až po majstrov gastronómie, barmanov a všetkých, ktorí sa postarali o to, aby tento „Moment zrodu“ získal svoju svetovú dôstojnosť.

28.10.2025



VIDEO | KEĎ KORENE OŽIVAJÚ

Identita kraja

Monografia: Literárne dedičstvo

V segmente prémiových destilátov je pôvod všetkým. Aby sme tento pôvod definovali v celej jeho hĺbke, priniesli sme reedíciu monografie od Júliusa Bodnára. Toto dielo, ktoré oživa po 114 rokoch, nie je len kronikou – je to estetický a intelektuálny kľúč k pochopeniu kraja, z ktorého naše destiláty čerpajú svoju silu.

V darčekovej edícii **Pozdrav z Myjavy** sme vytvorili unikátny prienik medzi slovom a chuťou. Je to pozvánka do sveta, kde vzácna kniha a ušľachtilá slivovica tvoria jeden nedeliteľný celok. Pre nás je toto spojenie vyjadrením najvyššej úcty k tradícii: minulosť tu neostáva v archívoch, ale stáva sa súčasťou pôžitku z prítomného okamihu.



Farma MYslivka: Prirodzená harmónia

Veríme, že kvalita destilátu sa začína v hĺbke zeme. Na farme MYslivka preto uplatňujeme princíp uzavretého kolobehu, kde človek, zvieratá a pôda fungujú v dokonalej harmónii. Naše sady nie sú len zdrojom ovocia, sú živým ekosystémom: stromy poskytujú prirodzený tieň zvieratám, zvieratá zas stromom vracajú vitalitu.

Tento autentický súlad nám umožňuje nechať prírodu pracovať samu, bez zbytočných zásahov. Výsledkom je surovina s neopakovateľným charakterom a čistotou, ktorú nemožno v priemyselnej výrobe napodobniť. Myslivka je náš návrat k poctivej podstate – k zemi, z ktorej vyrastá duša našej značky.



Rodinný záväzok

1920-2020

Keď sme v roku 2020 preberali Myjavskú pálenicu, neprevzali sme len budovu, ale storočnú zodpovednosť. Uplynulých päť rokov sme zasvätili tomu, aby sme oživilí odkaz, ktorý tu vznikol v roku 1920. Myjava pre nás nie je len miestom na mape, je to náš domov a naša hrdosť. Veríme, že v každej kvapke, ktorú sme pre vás pripravili, pocítite nielen chuť ovocia, ale aj náš spoločný slub: chrániť to vzácné, čo nám bolo zverené, a s pokorou tvoriť budúcnosť, na ktorú budú ďalšie generácie hrdé.

Rodina Švancarová



Myjavská pálenica
Žaboškreky 214/17 | 907 01 Myjava
+421 915 712 896 | palenica@myjavskapalenica.sk
www.myjavskapalenica.sk

