



Nová vyhláška zpřehlední orientaci v širokém sortimentu pív

Změny v názvosloví piva přináší nová vyhláška o požadavcích pro nápoje, kvasný ocet a droždí, kterou připravilo Ministerstvo zemědělství. Jasně například odlišuje piva typu „ležák“ od nově nazvaných „plných pív“. U nealkoholických nápojů jsou nově definovány ovocné a zeleninové šťávy, upřesňuje rovněž označování medoviny.

„Vyhláška reaguje na nové trendy ve výrobě potravin, což uvítají jak výrobci, tak spotřebitelé. Pořádek ve značení potravin a nápojů je nutný, protože je důležité, aby zákazník věděl, co přesně je mu pokládáno na stůl či co si dává do nákupního košíku“, řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

K nejdůležitějším změnám patří označování piva. Jasně odlišuje piva typu ležák (jedenácti a dvanáctistupňové pivo vyrobené tzv. spodním kvašením) od piv

rovněž jedenácti a dvanáctistupňových, ale vyrobených metodou svrchního kvašení. Ta se nově nazývají plná piva. Další novinkou je označení piva silného, dříve šlo o piva speciální s třinácti a více stupni. Pivo se sníženým obsahem alkoholu je nově pivem nízkoalkoholickým.

Vyhláška také zavádí označování tzv. pivních stylů (typů). Jde o moderní piva typu Ale, IPA atd. v různých variantách. Kromě samotných piv vyhláška nově



umožní prodávat tzv. atypický pivní nápoj. Jde o nápoj, který nesplňuje požadavky na pivo, ale je vyrobený na bázi piva s upraveným podílem sladu nebo způsobem kvašení.

K úpravám došlo také u nealkoholických nápojů. Jsou definovány ovocné a zeleninové šťávy s označením přírodní a čerstvé (fresh). Ke šťávě čerstvé nelze přidávat další složky s výjimkou bylin a semen rostlin a nelze ji ani nijak dále upravovat, například tepelně nebo chemicky. Do přírodní šťávy nelze nic přidávat a může být ošetřena pouze tzv. šetrnými metodami (založenými např. na použití vysokého tlaku po určité době).

Medovinu lze nově za splnění podmínek označit i jako medové víno. V případě, že je při výrobě medoviny použit např. cukr, líh nebo víno, označí se jako dezertní medovina.

Vyhláška nabývá účinnosti 1. prosince 2018. Podle dosavadní vyhlášky lze nicméně potraviny vyrábět a uvádět na trh až do 1. prosince 2019 a tyto potraviny bude možné prodávat až do vyčerpání zásob.

Vojtěch Bílý

tiskový mluvčí Ministerstva zemědělství



Označování piva

Stávající název a parametry piva	Stávající či nový název a parametry piva
Nealkoholické pivo (do 0,5 % obj. etanolu)	Nealkoholické pivo (do 0,5 % obj. etanolu)
Pivo se sníženým obsahem alkoholu (0,5 – 1,2 % obj. alkoholu)	Nízkoalkoholické pivo (0,5 – 1,2 % obj. alkoholu)
Stolní pivo (stupňovitost do 6)	Stolní pivo (stupňovitost do 6)
Výčepní pivo (stupňovitost 7-10)	Výčepní pivo (stupňovitost 7-10)
Ležák (stupňovitost 11-12)	Ležák (stupňovitost 11-12), ale pouze pro piva spodně kvašená – většina sortimentu ležáků
	Plné pivo (stupňovitost 11-12), ale pouze pro piva svrchně kvašená
Speciální pivo	Silné pivo (stupňovitost 13 a více)

Pozn.: Stupňovitost piva neznamená množství alkoholu v pivu, ale množství extraktu tzv. původní mladiny (EPM) v % hmotnostních.

Nově se zavádí název „atypický pivní nápoj“. Jedná se o nápoj na bázi piva s modifikovaným podílem sladu nebo modifikovaným způsobem kvašení (není to pivo). V ČR se tento sortiment vyskytuje pouze okrajově.



Export vykrývá ztráty pivovarnictví za loňský rok

Úspěch v exportu, ale propad z pohledu tuzemského trhu, takové jsou loňské výsledky českého pivovarnictví. Celkový výstav klesl o 0,7 procenta a produkce určená pro tuzemský trh se snížila dokonce o 2,1 procenta. Zatímco předloni se v České republice zkonzumovalo takřka 16,4 milionů hektolitrů piva, loni to bylo jen 16 milionů hektolitrů. Ještě horší zprávou pro pivovary ovšem je, že se tak děje na úkor čepovaného piva.

„Nůžky mezi spotřebou piva v restauracích a baleného piva se rozevírají stále více. Aktuálně tento poměr činí už 38 ku 62 procentům. Dalším trendem je nárůst plechovek. Meziročně dokonce o 37 procent. I proto řada pivovarů investuje do nových linek na jejich výrobu,“ komentuje vývoj trhu předseda Českého svazu pivovarů a sladoven František Šámal.

Produkce i konzumace českého piva klesá

V roce 2017 se v Česku vyrobilo 20,3 milionů hektolitrů piva, což oproti roku 2016

představuje pokles o 0,7 procenta. „Z našeho pohledu se jedná o ne zcela úspěšný rok. Za loňské špatné výsledky mohou ve velké míře regulace a přílišná byrokracie, která komplikuje podnikatelům živnost a dopadá na českou pivní kulturu. Přestože se trh relativně dokázal vyrovnat s EET, u protikuřáckého zákona je tomu naopak, celkové dopady jsou negativní,“ říká Šámal. Poklesl i výstav piva pro domácí trh včetně nealkoholického piva a importu, meziročně o 2,1 procenta. V důsledku celkového poklesu došlo i ke snížení průměrné spotřeby piva



na jednoho obyvatele. Češi v loňském roce vypili na hlavu v průměru 138 litrů, což je o 5 litrů méně než v roce 2016.

Ležák předskočil výčepní pivo

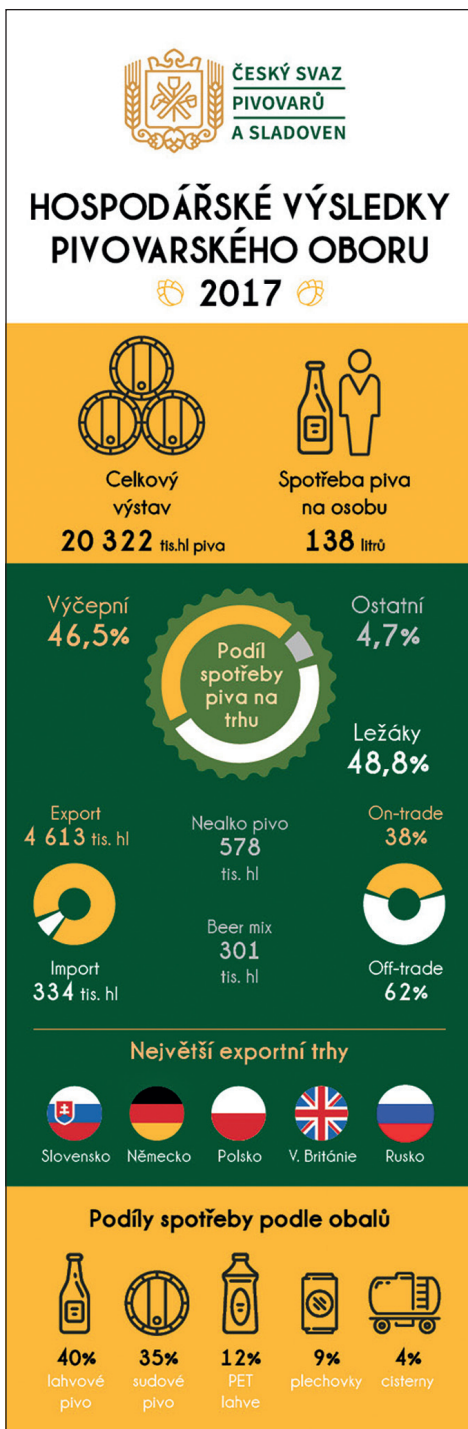
Po několika desítkách let opět převládá prodej jedenáctek a dvanáctek nad výčepními pivy. V loňském roce zaznamenala spotřeba na domácím trhu v této kategorii meziroční dvouprocentní nárůst na 48,8 procenta. Výčepní pivo si drží 46,5procentní podíl. „Jsme konzervativní a stále více z nás se vrací k tradičnímu českému ležáku. Jeho většinový podíl znamená, že se více přibližujeme pivovarnickým zemím, jako jsou Německo, Rakousko či Belgie,“ dodává Šámal.

Dařilo se nealkoholickému pivu, kterého se loni vyrobilo na 578 tisíc hektolitřů. Meziročně zhruba o 30 procent na 301 tisíc hektolitřů se zvýšil i výstav míchaných nápojů na bázi piva, tzv. pivních mixů.

Z hlediska spotřeby piva dle obalů vzrostly kromě plechovek také PET lahve (+ 3 procenta). Klasické pivní lahve klesly o 4 procenta. U sudového piva vzrostly cisterny (+ 8 procent), klasické sudy naopak výrazně poklesly (- 7 procent). „Pivo čepované z cisterny je viditelným trendem nejen v tuzemsku, ale i českého pivního exportu,“ říká Šámal.

České pivo má v zahraničí zvuk

Plusových čísel dosáhl export, který kontinuálně roste od roku 2011. Celkem bylo loni z České republiky vyvezeno 4,6 milionů hektolitřů, což je v meziročním srovnání nárůst o 4,5 procenta. „Vývoz piva roste ve všech formách a spolu s ním vzniká v zahraničí stále více hospod českého typu, což vnímám velmi pozitivně. Navíc se nejedná jen o velké pivovary, ale jsou mezi nimi střední i malé,“ upozorňuje Šámal. Tempo růstu exportu do zemí EU meziročně





ně zpomalilo na 2 procenta, nejvíce piva se vyvezlo na Slovensko, do Německa a Polska. V případě zemí mimo EU činí nárůst oproti předcházejícímu roku 18 procent a největšími spotřebiteli českého piva byly Rusko, Korejská republika a USA.

O 2,3 procenta loni vzrostl dovoz piva, přesto zůstává na nejnižší úrovni v Evropě. Ze zemí Evropské unie se do České republiky nejvíce piva dovezlo z Polska a mimo unijní země pak z Mexika, významnou destinací je také Srbsko.

Česká republika je pátým největším výrobcem sladu v Evropské unii

Tuzemské sladovny v loňském roce vyprodukovaly zhruba 546,5 tisíce tun sladu, což představuje meziroční růst o 0,5 procenta. Do zahraničí se přitom vyvezlo 236 995 tun, ve srovnání s rokem 2016 se naopak jedná o 11,5procentní propad. „Podíl vývozu z celkové produkce tak činil 43 procent, zatímco o rok předtím byl tento podíl 49procentní“, uvádí Richard Paulů, člen předsednictva Českého svazu pivovarů a sladoven a generální ředitel Sladovny Soufflet. Česká republika je pátým největším výrobcem sladu v Evropské unii.

Tradičně nejvýznamnějšími odběrateli sladu z České republiky jsou Polsko a Německo. „Nejdynamičtější meziroční nárůst zaznamenal vývoz do Rakouska a Japonska. Naopak vývoz klesl především do sousedního Polska, dále Maďarska a překvapivě také do Velké Británie,“ doplňuje výsledky Paulů. Celkově se český slad vyvážá do 51 zemí. Alarmující pro sladařství je zejména úbytek orné půdy, která ustupuje výstavbě. To spolu s erozí v současnosti představuje největší problém zemědělské půdy.

Marek Vomočil

Přínosy pivovarnictví českého ekonomice

- Pivovarský sektor ročně odvede na daních 29 mld. Kč a vytváří pracovní příležitosti pro 65 000 lidí;
- Svým dodavatelům ročně zaplatí 20 mld. Kč, z toho více než 90 % dodavatelům v ČR;
- Pivovarnictví je významným odběratelem produkce českých zemědělců;
- Významně ovlivňuje provozovatele restaurací a kaváren, kde více než 25 % tržeb tvoří pivo;
- Jedno místo v pivovarnictví vytváří: jedno místo u dodavatelů, dvě místa v maloobchodě, pět míst v pohostinství, dvě místa v ostatních odvětvích.
- V Čechách je více než 40 000 malých restauračních podniků, které zaměstnávají přímo 167 000 lidí a vytvářejí podmínky pro zaměstnanost v souvisejících odvětvích pro dalších více než 139 000 lidí. Hospody a restaurace jsou významnou součástí české společnosti a životního stylu, mnohdy zastávající roli komunitních center.

(Zdroj: The Hospitality Sector in Europe; Ernst&Young 2013)



Do piva mne namočil manžel, říká spolumajitelka značky WILD CREATURES

Pivo, náš národní nápoj, je podle statistik především doménou mužů, ačkoliv i ženy v parném létě rády sáhnou po tomto hořkém a osvěžujícím nápoji. Mezi sládky či majiteli pivovarů bychom je však většinou hledali marně. Jitka Ilčíková z Mikulova je jednou z výjimek, která potvrzuje pravidlo. Spolu s manželem jsou majiteli rodinného minipivovaru v Mikulově, vyrábějící piva značky Mamut a Wild Creatures.



*Jitka Ilčíková
na „Brettfestu“
v kostela De
Waalse Kerk
v Amsterdamu,
kde přednášela
o spontánním
kvašení a pivu
znovuzakváceném
hrozný*

Jak se vůbec žena z Mikulova, města vína, dostane k vaření piva?

Je pravda, že jako vystudovaná finanční analytik jsem měla k této profesi trochu daleko. Ale dá se říci, že do piva mne namočil můj manžel Libor (smích). Mně pivo vždy chutnalo, ale že bych se mu chtěla věnovat profesionálně, to mne dříve ani nenapadlo. Ihned po otevření pivovaru jsme začali prodávat ležáky a svrchně kvašené „ejly“ značky Mamut a také ruku v ruce s tím začal výzkum spontánně kvašených piv. Vůbec jsme tehdy netušili, zdali projekt s divokými pivy dokončíme.



Libor
Ilčík



Mamut tehdy do čistě vinařského města Mikulov přinesl trochu rozruch. Uchytil se?

Ano, o pivo byl od začátku zájem. Vždyť koneckonců i vinaři si rádi dají pivo a ležák je opravdu všemi oblíbená klasika. Navíc je zde spousta turistů, kteří nejezdí jen za vínem.

Spontánní - divoké kvašení se dnes v pivovarech moc nevidí, jak jste k němu přišli vy? Literatura, zkušenosti ze světa?

Základ piv Wild Creatures je inspirován klasickým belgickým lambikem (Lambik je typ piva tradičně vařeného v regionu Pajottenland v Belgii, na rozdíl od většiny ostatních piv, které jsou kvašena speciálně vyšlechtěnými kvasinkami, je lambik kvašený spontánně - pivo je vystaveno divokým kvasinkám a bakteriím létajícím ve vzduchu... Zdroj: Wikipedie). Díky práci v mezinárodním koncernu jsem trávila v zahraničí dost času a lambik mne v Belgii zaujal. A řekla jsem si, že když už máme pivovar, chtěla bych dělat i tato neúplně běžná piva. Každý kdo se ve výrobě piva vyzná, asi chápe, jak šílené prohlášení to tenkrát bylo (smích).

Je pravda že spontánní kvašení se dnes v pivovarech téměř nepoužívá, ale v minulosti to nic až tak zvláštního nebylo. Ještě před několika stoletími to byl jediný způsob výroby. Čisté pivní ani vinné kvasinky nebyly a teprve s vývojem doby, až byl proces výroby zdokonalen, spontánní kvašení zcela vymizelo. V Belgii tato tradiční metoda přežila a uchovala se dodnes. Je považována za takovou Mekku těchto piv. Přece jenom generace zkušeností nenashbíráte za pár let.



Název Wild Creatures vyjadřuje divokost kvašení piva...

Proč ten anglický název - WILD CREATURES?

Tak pokukovali jsme po světě, kde bychom mohli s našimi speciály uspět. V průběhu vývoje jsem byla v kontaktu vlastně výhradně s lidmi žijícími různě po světě. Bylo nasnadě oddělit naše divočáky od Mamuta vlastní značkou a nejlépe takovou, která bude v zahraničí srozumitelná. Název Wild Creatures vyjadřuje i onu divokost kvašení.

Můžete pro laiky stručně popsat, jak se takové „divoké pivo“ vlastně vyrábí?

Uvaříme mladinu, kterou ještě horkou převezeme do sklepa, kde ji vylijeme do široké mělké kádě, kde ji necháme spontánně, samovolně zaočkovat. Samotné zakvácení nijak neovlivňujeme (nepřidáváme žádné kvasinky). To trvá v průměru jeden den a pak hned stáčíme do sudů. Používáme dřevěné dubové sudy, ale ne nové, u těch by do piva přešlo hodně třísloviny. Nové sudy raději použijeme pro naše vína a na zrání piva jdou až po druhém třetím roce. V sudech nápoj kvasí a zraje. Čím déle, tím lépe. Ideálně aspoň rok, ale některé i dva a více. Samozřejmě jsme se také nevyhnuli mnoha chybám. Museli jsme vytipovat a ověřit ideální dobu pro vaření mladiny. V létě je všude plno nežádoucích mikroorganismů, které negativně ovlivňují celý proces. Mla-



Ženy a pivo



Pivní cuvee z Mikulova

dinu vaříme až v pozdním podzimu nebo v zimě. Velkou výhodou jsme měli v tom, že jsme mohli využít zkušenosti z pivovarnictví i vinaření zároveň. A zkušenosti jsou i v tomto oboru k nezaplacení.

Vaše speciály jsou ale kvašené i s hrozny, případně některými druhy ovoce, jak jsem se dočetl...?

Ano, spontánně kvašená piva si díky svojí lahodné kyselině náramně rozumí s ovocem. Mám ráda, když má výroba hlavu a patu. Ovoce, které používáme, se proto snažíme vybírat z lokálních zdrojů. Buď přímo naše vlastní (meruňky, hrozny) nebo místních sadařů (višně). Nejde o nějaký rozmar, je to spíš velmi praktické. Jedině tak totiž můžeme ovlivnit výslednou chuť a projev ovoce v pivu. Vše, co sklízíme, zpracováváme v řádu hodin.

Už jste získali nějaká ocenění?

Ano, bylo to třeba ocenění „Objev roku“, nějaké zlaté medaile, letos jsme získali cenu „Nejlépe hodnocený pivovar v Čechách“ podle jednoho zahraničního serveru. Ale pro mě je nejlepším oceněním to, že nás zvou na různé akce, na konference, kde chtějí referovat o našem pivu a mají zájem se o něm dozvědět co nejvíce. Např. letos jsme na jaře představovali naši poslední novinku „Resurrection“ v Japonsku a v červ-



Záběr z archivu rodinného minipivovaru v Mikulově

nu jsem měla přednášku v Amsterdamu na celosvětovém setkání sládků věnující se různým podobám divokého kvašení. Toho si samozřejmě opravdu vážím. Navíc člověk získá další zkušenosti od jiných sládků, z pivovarů různých zemí světa.

Když jsem vám psal, hledali jsme termín schůzky mezi sbíráním hroznů, děláte tedy i víno?

Ano, hrozny nepoužíváme jen pro výrobu pív, ale samozřejmě i na produkci vín. Právě u vína jsme se naučili přistupovat k výrobě piva tak trochu odlišně. Oba máme s manželem s výrobou vína bohaté zkušenosti. Zajímavé informace se člověk učí v obou oblastech stále. Vinařské metody pro nás zůstávají stejně inspirativní jako belgický Lambic.

Text: Ing. Petr Hynek

Foto: archiv WILD CREATURES

Zapomeňte na ležák. Díky unikátní mikroflóře ovlivňující kvašení, v chuti výrazně dominuje osvěžující kyselinka a má určitý vinný charakter. Dubové sudy dodávají netradiční chutě připomínající např. sherry, vanilku a další koření. Je to pivo, které stojí za to vychutnat si v klidu a pohodě. Podobně jako dobré víno. Pivo Wild Creatures dokonale odráží půvab Jižní Moravy.

Zdroj: wildcreatures.cz



Vzpomínka na Pavla Jákl

Osmnáctého července z rána odkráčel na svůj poslední čundr Pavel Jákl. Proslulý jépéčko, PIVOVARSKÝ, výtvarník, milovník ženských křivek, fotograf, čundrák, redaktor Pivního kurýra, chodící encyklopedie historických pivovarů a především kamarád s pozoruhodným smyslem pro humor, který na každém svém obraze někam schoval leč sebemenší sprostárničku a který znal každý kout naší vlasti.



Miloval pivo, miloval život a nenáviděl bolševiky, kteří mu mimo jiné v době rudého temna mnohokrát nepříjemně zkřížili cesty po příhraničních pivovarech či zničili nafocené materiály pro možné špionážní účely. Však svým „máničkovským“ vzhledem nezapadal do předepsaných kolejí.

S Pavlem jsem se seznámil při křtu jedné nejmenované hospody roku 1998, téměř dvacet let jsme spolu intenzivně čundrovali po starých pivovarech. Takový pivovarský vandr znamenal spoustu kilometrů, nespočet piv, ale především mnohdy nebezpečné objevování dávno zaniklých pivovarů, chození po pamětnících, zápisky, zaměřování, nahrávání, focení, ale také hádky, potyčky, úrazy, dokonce i střelbu a především těžká rána. Pavel objevivší dosud neznámý pivovar po vniknutí do objektu většinou spustil své navždy nezapomenutelné: „humihumihumihumínko, humínko, humínko“. Byl svým občasným zakoknutím pověstný a když po několikahodinové ochutnávce pelhřimovské čtrnáctky v ležáckém sklepe na nás zbrkle spustil: „baťbaťbaťbaťbaťbaťbaťbať“, tak



jsme nikdo netušili, že si na šalandě zapomněl baťůžek.

Jeden z našich prvních čundrů směřoval na Lipnici, kde jsme mimo staré zatopené pivovarské sklepy navštívili i místní hřbitov. Netušil jsem, že zde leží autor slavného Švejka a Pavlův velký, nejenom literární, ale především životní vzor, Jaroslav Hašek. S otevřenou pusou jsem sledoval Pavlovo počínání. Místo svíčky či květiny polil hrobku pivem a tiše poznamenal: „Ty by sis, Jardo, tak rád dal to pivečko s náma, co?“

Jeho vandry po zaniklých pivovarech pravidelně otiskované v notoricky známém listu zemí koruny české, v Pivním kurýru, se staly prvními průvodci po pivovarech. Bylo to v letech, kdy globalizace drtila český pivní trh a malé či střední pivovary nebo snad dokonce zaniklé pivovary nikoho ani zbla nezajímaly. Pavlova systematická práce přinesla první významný plod vydáním encyklopedie pivovarů středních Čech, kde se ještě autor nechal ovlivnit požadavkem stručnosti od vydavatele, nicméně druhý díl a to Čechy jižní již bylo dílo srovnatelné se Sedláčkovými hrady. Však také Sedláček byl Pavlovým velkým vzorem stejně jako pánové Michal Jánský či Zbyněk Likovský. Bohužel dalšího pokračování jsme se již nedočkali, ač je více než 95 % textu Čech východních hotového. Snad někdy mistrovo rukopisy přelouskáme a třetí díl se podaří vydat. Další pokračování jsou však prozatím ve hvězdách, ale Pavel nám ukázal cestu, která má smysl. Pavel se tak těšil na pivovarský vejminek v Kostelci, kde chtěl své encyklopedie sepsat v pokročilejším věku, který mu však nebyl dopřán. Ve výčepu černokosteleckého hostince nám Pavel v klenbě zvětčil svůj životní slogan: „Kde je pivo, tam jsem já“. Jeho druhým známým mottem bylo: „Nejhorší pivo je žádný“.

K pětatřicetinám jsem od Pavla dostal obraz se siluetou typického starého pivovaru hrdě posazeného v českého krajíně, kde žíznivý poutník kvapí pro orosený mázek. Až po letech jsem si uvědomil, že vlastně Pavel nakreslil sám sebe a symbolicky mi pomalu předává žezlo svého celoživotního bádání.

Bylo to 14. 8. 2017, pařák, kdy jsme spolu procházeli renesanční pivovar v Kormorním Hrádku. Pavla již dlouho sužovala jeho nepříjemná choroba, ale velmi statečně bojoval. Cestou z kouřového valachu spadl a nepříjemně se natloukl. Bylo mi hodně ouzko a Pavel si to nechtěl přiznat, ale oba jsme věděli, že to byl náš poslední pivovarský vandr.

V rámci dlouholetého studia pivovarské historie jsem si vytvořil určitý silně subjektivní názor na nejvýraznější pivovarské osobnosti českých zemí. Napočítal jsem čtyři a snad tím nikoho neurazím. Beze sporu je to František Ondřej Poupě, který se pustil do boje se středověkými technologickými mýty. Dále to jsou pánové Gustav Noback a Josef Vincenc Novák, možná překvapivě, pivovarníci, kteří v polovině 19. století určili směr vývoje ryze českého pivovarnictví v oblasti technologické a architektonické. Posledním mým favoritem je samozřejmě Pavel Jákl, člověk který výrazně ovlivnil poznání a vnímání českého pivovarství, člověk který dokázal silně lidsky a tradičně pivovarsky ovlivňovat chod mnoha pivovarů a životy sládků, člověk, který zanechal hluboký odkaz.

Ve středu 25. 7. proběhlo oficiální rozloučení s „pivovarským“ Pavlem Jáklm ve velké obřadní síni krematoria v Praze Strašnicích a to v režii rodiny Jáklových. Na Pavlovu poslední cestu se nám podařilo propašovat jeho nejmilejší věci – štětec, šňupací tabáček a pivo. Následný důkladný kar pro pivovarské kamarády se konal ve „zlejh“, kde Hans s černokostelecký-



mi, hostomickými a zvíkovskými nabídli mimo jiné smuteční piva. V rámci karu jsme Pavlovým kamarádům, kolegům a obdivovatelům představili připravovaný projekt veřejné sbírky „Odkaz Pavla Jáklá“. V rámci tohoto projektu chceme v první řadě Pavlovi zhotovit důstojnou pamětní desku v sousedství sládků Vladimíra Černoorského a Jiřího Vodochodského. Při odhalení pamětní desky se v černokosteleckém pivovaru naposledy a po pivovarsku rozloučíme se slavným pivovarským historikem a zároveň otevřeme stálou expozici jeho obrazů. Akce se bude konat u příležitosti nedožitých Pavlových osmašedesátin 30. 10. 2018. V další fázi bychom rádi připravili k tisku katalog mistrovských děl od návrhů etiket přes pivovar-

ská loga po malby na stěnách hospůdek a restaurací. V neposlední řadě ve smyslu Pavlova odkazu připravujeme „Pivovarskou cenu Pavla Jáklá“ pro nejlepší pivovarsko-historický počin roku.

Pavle! Komu budeme sypat v hospodě pepř do šňupacího tabáku? Odešel jsi čundrovat po nebeských pivovarech moc brzy, ale zanechal jsi nám hluboký odkaz. My tě nezklameme a pozdravuj na nebeské šalandě.

Dej Bůh štěstí

Kosteletčí

P.S.: Náměty a připomínky k připravované sbírce jsou vítány, širte a sdílejte, s úctou a pivovarským Dej Bůh štěstí, Černokosteletčí (kvetak@pivovarkostelec.cz, 736 623 290).



Symbolické ocenění

Tak nazval své uvedení do Síně slávy českého pivovarství a sladařství v roce 2017 Českým svazem pivovarů a sladoven pan Ing. Jaroslav Urban.

Laureát hodnocení podložil slovy: „To, že sládek František Ondřej Poupě – zakladatel českého odborného pivovarnictví zaváděl do výroby piva teploměry a další věci, je celkem obecně známo. Ale málo se ví o tom, že vlastně položil základ našemu oboru, to je zpracování chmele. František Ondřej Poupě si byl velmi dobře vědom významu chmele a tak v pivovarech, ve kterých působil, zkoušel jak uchovat chmel delší dobu při minimálním snížení jeho kvality.

Můj oblíbenec Jára Cimrman, kdysi prohlásil: „Budoucnost patří aluminii!“ I když se nechci porovnávat s tímto velikánem, rád bych vyslovil přesvědčení, že budoucnost patří kvalitnímu českému pivu, které je vyrobeno z kvalitních českých surovin.“

Síně slávy

Do Síně slávy českého pivovarství a sladařství, již založil Český svaz pivovarů a sladoven v roce 2002, jsou každoročně uváděny významné osobnosti pivovarsko-sladařského oboru. Toto nejvyšší ocenění je odměnou těm, kteří svými znalostmi, schopnostmi, pracovitostí a morálním příkladem přispěli k tomu, že se pivovarnictví spolu se sladařstvím, chmelařstvím a pěstitelstvím stalo nedílnou součástí společnosti, kultury a profesního věhlasu České republiky. Až do roku 2017 bylo ocenění uděleno 32 laureátům.



Ing. Jaroslav Urban s oceněním

Ing. Jaroslav Urban je již sedmou generací rodu, který se zabývá chmelem. Jeho vzdálený předek koupil půlláního gruntu s chmelnicemi v roce 1784 ovlivnil životy několika generací následovníků. Od roku 1973, kdy nastoupil do tehdejšího oborového podniku Chmelařství v Žatci se stal pokračovatelem rodinné tradice Urbanů, tj. práce s chmelem. Celý profesní život prosazoval ideu, že nezáleží pouze na kvalitě sklizeného chmele, ale že nedílnou součástí jeho kvality je také zpracování. Výměnou granulátoru, až do té doby sloužícího ke granulaci vojtěšky, za kvalitnější se stal pionýrem výroby granulovaného chmele. Jeho krédem bylo, aby všichni tuzemští i zahraniční pivovarníci vyjádřili spokojenost s žateckými granulemi chmele a aby jim splnili jejich očekávání a představy o zakoupeném chmelu. Celkem ve Chmelařství působil 41 let až do svého odchodu do důchodu. V roce 1991 se stal iniciátorem výstavby zpracovatelské linky na výrobu granulí typu 45 a 90 v areálu Chmelařství v Žatci. Také se podílel na otevření Chmelařského muzea, které bylo v Žatci slavnostně otevřeno v roce 1997. Po dobu 12 let zastával funkci předsedy Technické komise, pro kterou vedl jednání v členských státech IHGC (mezinárodní sdružení pěstitelů chmele), např. v Anglii, Bulharsku, Číně, USA, Tasmanii a také Francii.

Ing. Michal Vokrál, CSc.



Slad



Šlechtitel Martin Kříž ve skleníku

Ječmen jarní Spitfire

■ hold hrdinům

Nová odrůda ječmene jarního Spitfire byla registrována v únoru 2018. Šlechtitelský proces od prvního křížení až po registraci trval ve společnosti SELGEN, a.s. deset let.

V souvislosti se stoletým výročí republiky se objevilo v médiích zcela právem, mnoho nových, většinou neznámých a originálních příběhů, které byly dlouhá léta z různých důvodů utajeny. Některé se týkaly i působení československých letců za 2. světové války v 310., 312. a 313. stíhací peruti RAF (Britské královské letectvo). V RAF v té době v různých funkcích a při plnění náročných bojových úkolů působily stovky Čechoslováků. Řada z nich po zásluze, hlavně za účast v Bitvě o Británii a četné sestřely německých letadel, byla oceněna vysokými britskými i českými vyznamenáními. I když se v našich očích jednalo o skutečné válečné hrdiny, je třeba

objektivně přiznat, že to byli velmi mladí muži s běžnými zálibami, starostmi, kladnými i zápornými lidskými vlastnostmi.

Jméno novinky

Hledat vhodné jméno pro nově registrovanou odrůdu je téměř stejně tak obtížné, jako její vyšlechtění. Obecně platí, že název musí být snadno zapamatovatelný, nesmí nikoho urážet a ještě lépe, musí mít za sebou zajímavý příběh. U nově registrovaného ječmene jarního šlo o nalezení pojítka mezi pojmy ječmen – slad – pivo. Českoslovenští piloti žijící ve Velké Británii nebyli z jiného těsta, než ostatní Čechoslováci. I jim chutnalo pivo. Po těžké práci ve vzduchu a po návratu na základnu se rádi piva napili. Pivo si však opatřovali zcela originálním způsobem! Mohou za to legendární stíhačky Spitfire. Prostor pod křídly určený pro transport bomb někdy také posloužil pro přepravu sudů s pi-



Klasy ječmene jarního Spitfire



vem na leteckou základnu! První stíhačky Spitfire zařadilo RAF do výzbroje 4. srpna 1938. Právě v Bitvě o Británii poprvé mohli poznat kvality letounu i českoslovenští letci. Spitfiry, jichž bylo vyrobeno přes 20 000, se staly symbolem boje proti německé Luftwaffe. Na všech frontách se účastnily leteckých bitev od začátku druhé světové války až do jejího úplného konce. Jeden z nejlepších bojových strojů byl také páteří československého letectva až do roku 1948. Nelze se proto divit, že šlechtiteli a leteckému modeláři Ing. Martinu Křížovi se při hledání jména pro nově registrovaný ječmen jarní podařilo objevit tento dosud neznámý, ale velice lidský příběh týkající se československých letců v RAF. Díky jeho nadšení pro letectví a letadla 2. světové války zvítězil název legendární stíhačky Spitfire i pro nově vyšlechtěný ječmen jarní. Uplatnění názvu Spitfire je i uctěním památky těch, kteří v těchto bojích padli za naši svobodu.

Ječmen jarní Spitfire

Obecně platí, že šlechtitelským cílem ječmene jarního jsou odrůdy s dobrým výnosem a komplexem ostatních hospodářských a agronomických vlastností. Pro sladovnický ječmen je velmi důležitý hektarový výnos předního zrna, které je surovinou pro zpracovatelský průmysl. Sladovnická jakost je vlastnost velmi komplexní, existuje několik desítek různých parametrů, které charakterizují její různé složky. Odrůda ječmene jarního Spitfire vyniká vysokým až velmi vysokým výnosem ve všech oblastech a systémech pěstování. Je méně odnoživá, ale disponuje velkým zrnem. Je nejranější odrůdou v sortimentu délkou vegetace 117 dní. Vykazuje mimořádně vysoký podíl předního zrna 96 %. Sladovnická jakost je výběrová (USJ 7,8) s vysokou extraktivností (83,8) a špičkovou hodnotou dosažitelného stupně prokvašení (83,5). Odrůda Spitfire je vhodná na výrobu tradičních piv, stejně jako pro export sladu.

Ing. Michal Vokrál, CSc.



JEČMEN JARNÍ

selgen®

SELGEN, a.s. • Stupice 24, 250 84 Sibřina
tel.: 281 091 443, 46 • fax: 281 971 732
e-mail: selgen@selgen.cz • www.selgen.cz

Francin

NEPOLÉHAVÝ

- odrůda z domácího šlechtění doporučena pro výrobu „Českého piva“
- ve výrobním programu největších domácích pivovarů – Prazdroj a Budvar

Sebastian

TRVALÁ KVALITA

- odrůda evropského formátu
- výběrová sladovnická jakost



Slad

Plzeňský Prazdroj, a.s. požaduje kvalitu a čistotu ječmene

Společnost každoročně zpracovává ve svých dvou sladovnách značné množství ječmene jarního. Je proto zcela přirozené, že se zajímá nejen o jeho dodávky, ale také o způsob jeho pěstování, kvalitu a v neposlední řadě také o novinky ve skladbě sladovnických odrůd.

Plzeňský Prazdroj požaduje kvalitu a čistotu ječmene

Tyto zcela pochopitelné požadavky jsou umocněny tím, že letošní instalací deseti nových cylindro-kónických tanků, které zvýší kvasnou kapacitu pivovaru pro výrobu piva Pilsner Urquell a budou součástí třetí varné soustavy plzeňského ležáku, navýší pivovar výrobní kapacitu o téměř třetinu. Na 88 tisíc hektolitrů piva týdně a 3,5 milionu hektolitrů ročně. V České republice má společnost Plzeňský Prazdroj a.s. tři pivovary a dvě sladovny. Sama si slad vyrábí a také sama spotřebovává. Plzeňská sladovna vykupuje ročně přibližně 100 000 tun ječmene jarního, kapacita sladovny v Nošovicích je 43 000 tun ječmene jarního. Pro výrobu piva v ČR s Chráněným zeměpisným označením (CHZO) „České pivo“

bylo v plánu vykoupit ze sklizně 2018 odrůdy ječmene jarního v těchto objemech: Bojos (38 %), Laudis 550 (29 %), Malz (11 %), Francin (12 %). Plzeňský Prazdroj nakupuje též odrůdu Overture (10 %) a zkoušky probíhají s odrůdou Manta.

Zrádné nebezpečí

Ochrana skladovaných rostlinných substrátů z pohledu omezení rizik pro konzumenta nepatří k často frekventovaným tématům, přesto je z pohledu zemědělců i zpracovatelů komodit velice důležitá. Rostlinné produkty skladují obě skupiny, avšak z různých důvodů. Zemědělci, prvovýrobci, pokud mají vlastní skladové kapacity (podlahové sklady nebo sila) často čekají na lepší cenu jimi vypěstované komodity. Zpracovatelé, nejčastěji kr-



mivářské, potravinářské a nápojové firmy skladují komodity za účelem plynulé výroby krmiv a potravinářských nebo nápojových produktů. Oběma skupinám však bez rozdílu musí jít o to, aby skladovali zdravé suroviny, beze ztrát a hlavně bez nebezpečí ohrožení zdraví konzumentů. Zrádným nebezpečím jsou skladištní škůdci. Těm zvláště dobře vyhovuje teplý průběh podzimu a zimy.

Skladištního škůdce lze definovat jako hmyz, roztoče, hlodavce, kteří se v různém množství a různými způsoby vyskytují ve skladovaných rostlinných a živočišných produktech a potravinách. Skladované produkty a potraviny jim poskytují prostředí, ve kterém mohou prožít celý svůj život a mohou se zde vyvíjet. Současné jim poskytují potravu i ochranu.

Prostředí skladů komodit je velice podobné prostředí našich domácností, proto není divu, že se vyskytují v obou místech. Samozřejmě že o ně nestojíme ani ve skladech, ani ve vlastní domácnosti. Bezpečné skladování obilí musí být založeno na vysušení a zchlazení uskladněné komodity. I ve zdánlivě prázdných podlahových skladech nebo silech přezívá v různých skulinách mnoho druhů skladištních škůdců. Z hlediska napadení nově naskladněného obilí patří k tzv. primárním škůdcům pilous černý a pilous rýžový. Sekundárními škůdci jsou například lesáci a roztoči. Hlodavci ve skladech škodí hlavně přenosem patogenů, alergenů, což je známo již velice dlouho. Potenciál přenosu je velice vysoký. Ve skladech často dochází i k přenosu plísní. Toto nebezpečí je závažnější tím, že hlodavci jsou velice mobilní a navíc kálí do obilí. Kromě toho jejich činností dochází k poškození uskladněného obilí, krmiv a také obalů, což působí problémy hlavně osivářským firmám. Vysypané pytle se pak stávají zdrojem potravy dalším škůdcům.



Václav Abraham, komoditní manažer společnosti Plzeňský Prazdroj, a.s.

Existuje celá řada legislativních, preventivních i kontrolních opatření, jejichž cílem je eliminovat výskyt skladištních škůdců u producenta – zemědělce i zpracovatele v potravinářském a nápojovém průmyslu.

Pozornost věnovat čistotě skladů

I když každoročně pěstitelé ječmene jarního určeného pro sladovnické účely znají požadavky sladoven a pivovarů na parametry zrna, musí se technologií jeho pěstování přizpůsobovat rozmarům počasí. Sladovnická jakost je hodnocena pomocí Ukazatele sladovnické jakosti, do kterého kromě extraktu a Kolbachova čísla patří dalších sedm technologických znaků. Bohužel ne vždy si pěstitelé uvědomují, že sladovnu také zajímá čistota dodaného substrátu.

Ta velice úzce souvisí s čistotou podlahových skladů a sil. Jde hlavně o to, zabránit přítomnosti skladištních škůdců,





Slad

myší apod. Sládek každého pivovaru, stejně jako výčepní v restauraci ví o tom, jak je důležitá sanitace celého technologického nebo výčepního zařízení. O něco podobného se musí u skladovaného zrna postarat i jeho dodavatele. Podle vyjádření Václava Abrahama, komoditního manažera společnosti Plzeňský Prazdroj, a.s. je třeba věnovat velkou pozornost přípravě skladů před vlastní sklizní, tj. ještě před naskladněním ječmene. Soustavnou pozornost vyžadují nejen vnitřní skladovací plochy, ale je potřeba zkontrolovat čistotu i vnějších prostor skladů, ventilace, skladovací i sklizňové techniky apod. Odběr vzorků zrna pro laboratorní účely by měl respektovat zásadu deseti vpichů na 100 tun zrna. Nelze připustit, aby dodavatel ve skutečnosti dodal jinou šarži zrna, než byla vzorkována a laboratorně ověřena. Vě-

rohodnost vzorku (kvalita je srovnatelná se skutečností) je podmíněna správným odběrem vzorku, ideálně již při naskladňování ječmene z pole. I z toho důvodu je důležité správné označení každého odebraného vzorku (dodavatel, odrůda, množství, označení vzorku, subdodavatel). Současně se vzorkem musí být dodány i „karty agrobiologické kontroly“ pro kontrolu nezávadnosti ječmene a identifikaci partie. Společnost doporučuje zajistit v podlahových skladech alespoň minimální oddělitelnost partií. Při naskladňování do sil se doporučuje odbírat vzorky průběžně a ječmen ukládat též odděleně dle kvality. Čím kvalitnější je odběr vzorků a uskladnění ječmene, tím je dosaženo přesnější shody laboratorních analýz vzorku a skutečných dávek ječmene jarního.

Ing. Michal Vokřál, CSc.



Plzeňský Prazdroj

Plzeňský Prazdroj, a.s. poptává ze sklizně 2019 tyto odrůdy sladovnického ječmene:

**BOJOS, LAUDIS 550, MALZ, FRANCIN,
OVERTURE, MANTA**



nákup ječmene zajišťují a bližší informace podají:

Václav Abraham: tel.: +420 724 617 633,
e-mail: vaclav.abraham@asahibeer.cz

závod Plzeň

Jana Hythová: tel.: +420 377 062 924, +420 724 618 422,
e-mail: jana.hythova@asahibeer.cz

závod Nošovice

Vladimír Rada: tel.: +420 558 602 303, +420 724 618 351,
e-mail: vladimir.rada@asahibeer.cz



Pivovary

Litovelské pivo získalo zlaté medaile, na Hané se vaří už 125 let

Rok 2018 byl pro Pivovar v Litovli rokem plným důležitých výročí. Připomínal si 125 let své existence, kromě toho to také bylo 110 let, co se v Litovli vaří pivo pod kotli parou a rovných 80 slavila i tamní varna, zařazená mezi sedmero divů českého pivovarnického světa. Aby toho nebylo málo, vedení pivovaru si v září z Prahy dovezlo pro pivovarníky nejvyšší ocenění. Hned dvě zlaté medaile a jednu stříbrnou ze soutěže České pivo.

Nejúspěšnější pivovar roku 2018

Šlo o nejprestižnější anonymní celostátní soutěž, degustaci, kterou pořádá Český svaz pivovarů a sladoven. Ocenění se vyhlašuje u příležitosti svátku sv. Václava, kterého pivovarníkům v roce 1357 přidelil Karel IV jako jejich patrona. „Stali jsme se nejúspěšnějším pivovarem. Domů jsme přivezli dvě zlatá a jedno stříbrné ocenění,“ prozradil emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek. První cenu získalo pivo Moravan, které se v Litovli vaří už sedmatřicet let a právě Miroslav Koutek stál jako sládek před lety u jeho zrodu. Litovelští pivní mistři zvítězili i v nejprestižnější ka-

tegorii Český ležák a to s pivem Litovel Prémium. Obě tato piva vítězí opakovaně, například Moravan vítězství zopakoval už potřetí v řadě.

Ceny domácí i ze zahraničí

Ceny ale sbírají během celého roku a to nejen v Česku, ale i na mezinárodní scéně, jako je mistrovství světa v Londýně nebo Evropská pivní hvězda v Norimberku. „Jsou to krásná ocenění, kterými už více než čtvrtstoletí reprezentujeme Hanou, Litovel i Českou republiku. Ocenění nás těší i proto, že konkurence je obrovská,“ řekl absolvent pražské střední pivovarnické školy, která



- ◀ *Varna, která letos slaví osmdesátileté výročí, je zařazená mezi sedm divů české pivovarnictví.*

Autor foto: archiv Pivovar Litovel

si v roce 2018 připomněla 150 let od založení. „Když jsem ji studoval, byli tam jedineční profesori, kteří nám dali základ do celého života, mnozí z nás to vnímali velmi silně,“ zavzpomínal litovelský emeritní sládek.

V Litovli se lze pivovarníkem vyučit

V Litovli také mají obor věnující se pivovarnictví a sladovnictví. A zájem o něj je už několik let. Pivovarnictví a sladovnictví se bylo možné v Litovli vyučit od roku 1943 až do roku 1974, kdy se pak všechna učiliště i z Čech přesouvala do Plzně. V Litovli se pak po čtyřiceti letech podařilo učňovský obor Potravinař – pivovarník – sladovník opět otevřít a dnes jej nabízí jako jediný v republice. Zájem o něj je, mezi chlapci nechybí ani děvčata. Uplatnění s vyuč-

ním listem najdou v pivovarech, sladovnách v minipivovarech nebo i jiných potravinářských podnicích. „Učně se snažíme vychovávat k poctivé práci a k tomu, že to není jen ťuknout do chytrého telefonu, ale že se práce musí mnohdy udělat ručně,“ řekl Miroslav Koutek.

Varna jako jeden ze sedmero divů českého pivovarnictví

Nejen samotný pivovar měl jubileum. Také tamní varna, zařazená mezi sedmero divů českého pivovarnictví, slavila. „Je to krásná osmdesátnice a nikdo by ji to nehádal. Je symetricky uložená v kardinálském mramoru, má krásné osvětlení a stále je funkční. Její předsálí, kde je takzvaná parketka, jsme v roce 2017 renovali a kdo se tam chce podívat, obuje papuče, jako na zámku,“ popsal. Zároveň tam návštěvníci najdou i část historické expozice místního muzea, prostor varny je natolik krásný, že se tam konají koncerty klasické hudby a někdy i svatby.



Ocenění v soutěži České pivo 2018 převzali sládek Petr Kostecký (zleva), ředitel pivovaru Lumír Hyneček a emeritní sládek Miroslav Koutek



Pivovary



Návštěvníci Pivovaru Litovel mohou poznat tradiční způsob výroby piva, ochutnat produkty i zhlédnout unikátní expozici z historie pivovarnictví.



Muzeum je dílem dnešního emeritního sládky Pivovaru Litovel Miroslava Koutka.

Kotelna i muzeum piva slavilo výročí

Kromě toho také uplynulo už sto deset let co se v litovelském pivovaru postavila kotelná a začalo se pivo vařit parou a také třicet let, kdy se poprvé otevřela tamní muzeální expozice detailně mapující historii litovelského piva. „Sto let naší republiky je nádherné kulaté výročí a náš pivovar je o celých dvacet pět let starší. Vývoj byl dramatický, museli jsme přežít národnostní boj za Rakouska-Uherska, první světovou válku, krizi třicátých let, druhou světovou válku, poválečné sucho, rok 1948, ale pak také období po roce 1989, které bylo velmi složité,“ řekl Miroslav Koutek. „Loňský rok byl osmičkový a například v roce 1928 jsme poprvé překročili hranici 100 tisíc hektolitrů vyrobeného piva za rok. Ze slavnostního shromáždění poslali pivovarníci pozdravný telegram prezidentu Masarykovi a ministerskému předsedovi Švehlovi,“ připomněl.

Pivovar je v dobré kondici

Rok 2018 byl pro Miroslava Koutka v pohybu. Jednotlivá výročí se ale litovelští pivovarníci snaží pravidelně připomínat. „Pivovar je v dobré kondici a to i tím, že tady jsou vynikající lidé, kteří tomuto oboru věnují celý život a těší nás, že tady máme taky dorost, který jednou štafetu za nás převeze. Zrovna tak, jako jsme ji my přebrali po našich předcích,“ doplnil emeritní sládek Miroslav Koutek.

Petra Pášová



V muzeu pivovarnictví lze shlédnout pivovarnické nástroje nebo třeba staré lahve.



Expozice muzea nabízí například i historické soudky piva.



Záhlinickému pivovaru dominuje cihlový komín, kde se už více než jedno století při různých příležitostech setkávají lidé.

V Záhlinicích vařili pivo s pomocí páry, dnes sklízí prestižní ocenění

Když ho na konci 19. století postavili, patřil v tehdejších Českých zemích k nejmodernějším svého druhu. V pivovaru v Záhlinicích u Hulína se vařilo pivo ve varně na parní pohon. V současné době už to sice neplatí, v rozlehlém areálu poblíž železniční trati ale stále panuje čilý ruch. Milovaný nápoj odsud od června 2016 opět vyvážejí, jeho kvalitu vydvihli i odborníci.

Záhlinický pivovar vznikl přesně v polovině 90. let 19. století a roku 1896 se v něm postarali o první výstav piva. Na jeho vaření dohlížela skupina akcionářů, mezi nimiž nechyběli ani hanáčtí rolníci. Proto také podnik nesl přídomek „rolnický“ a „akciový“.

O založení pivovaru se velkou měrou zasloužil poslanec Moravského zemského sněmu a člen rakousko-uherské Říš-

ské rady František Skopalík. V Záhlinicích dělal dlouhá léta starostu a právě u široké rolnické vrstvy obyvatelstva podporoval vzdělávání a používání moderních technologií.

Jednu takovou měli i v pivovaru. Varňu tu poháněla pára, což byla v Českých zemích úplná novinka. Parní ohřev ale tradiční způsob vaření piva neohrozil. O kvalitně záhlinického zlatavého moku



se přesvědčil i slavný malíř Mikoláš Aleš.

Když pro něj vytvořil reklamní plakát s krojovanými Hanáky, poslali mu členové pivovarské správní rady jako poděkování kromě finanční odměny také soudek čerstvě uvařeného piva. Se vzkazem „*Ku posouzení prvního piva na Moravě, vařeného parou, k jehož reklamě jste sám znamenitým výkonem nejhlavnějšího úkolu přispěl.*“

Vedle pivovaru vybudovali v Záhlinicích také sladovnu. Ta se od roku 1899 nezastavila, zatímco s vařením piva se za první republiky přestalo. Rovnou na několik desetiletí – až do 26. června roku 2016. To se – na den přesně 120 let od historicky prvního výstavu – znalci pivovarského řemesla vrátili.

Kam? Do budov kolem vysokého cihlového komína. Prostranství pod ním se stalo bezesporu kulturním místem. Lidé se na něm scházeli už od založení pivovaru. Nejprve to byli rolníci akcionáři při svých schůzích, po nich cvičící sokolové a hasiči, na konci války zase široká veřejnost radující se společně s vojáky Rudé armády.

Od roku 2011 se pod komínem pravidelně koná oblíbený hudební festival. Při něm teče proudem hned několik druhů nefiltrovaných a nepasterovaných záhlinických piv. Tvůrci jejich názvů se inspirovali historickými osobnostmi i hanáckým regionem. Světly ležák se jmenuje Hospodář, jak se kdysi přezdívalo Františku Skopalíkovi, polotmavý vídeňský ležák se pro změnu nazývá Procházka – podle v českém prostředí oblíbené přezdívky pro císaře Františka Josefa I.

Další z ležáků dostal pojmenování Hanák, nejnovějším pivem je desetistupňový osvěžující Rolník. Kromě toho se u Hulína vaří také Sváteční,

Velikonoční a Vánoční speciál. Že jsou piva ze Záhlinic opravdu dobrá, se potvrdilo například v roce 2017, kdy dvě z nich získala prestižní ocenění Zlatá pivní pečť. V kategorii evropského ležáku odborníci vyznamenali jedenáctistupňového Procházku, mezi polotmavými speciály z minipivovaru kraloval třináctistupňový Sváteční speciál. Procházka navíc Zlatou pivní pečť letos obhájil, což znamená velký úspěch.

Petr Komárek



Reklamní plakát, který pro Záhlinický pivovar vytvořil známý malíř Mikoláš Aleš. Olejem ho vymaloval Vojtěch Bartoněk.



Pivní bary, restaurace

2

**ALDERSBACHER
DOPPELBOCK 18°**
UVARIL:
BRAUEREI
ALDERSBACH (BRD)

**RED HAIR
BEACH BOY 14°**
AUSTRALIAN RED ALE
UVARIL:
ŠUMAVSKÝ PIVOVAR
VIMPERK

**1000.
SUDOVÉ PIVO
OD OTEVŘENÍ
V R. 2005**
**KARLÍN
PSC 18,6°00**
UVARIL:
MINIPIVOVAR
PIVOVARSKÝ DŮH

4

**VALÁŠEK
STOUT 14°**
UVARIL:
MINIPIVOVAR
VALÁŠEK, VSETÍN

5

**BŘEVNOVSKÝ
BENEDICT**
SVĚTLÝ LEŽÁK 12,5°
UVARIL:
BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTERNÍ
PIVOVAR SV. VOJTECHA

6

**PRIMATOR
WEIZEN**
SVĚTLÉ KVAŠENÉ
PĚNÍČKÉ
UVARIL:
PIVOVAR NÁCHOZ



Aleš Dočkal
a 1000. pivo

1 000 různých sudových piv za 13 let proteklo šesti kohouty.

V pořadí 1000. sudové pivo od otevření karlínského Pivovarského klubu se dostalo na čep v únoru 2018. Asi málo kdo z nás si dokáže představit šňůru cca 4 000 sudů piva v jedné řadě - od každého druhu z onoho tisíce se zde vyčepovaly v průměru 4 sudy. A to nepočítáme jedinou stálíci v nabídce, již se zde vyčepuje i 60 sudů za měsíc. V každém případě se jedná o úctyhodný počet, u jehož myšlenky od počátku stojí vedoucí restaurace a pivotéky Pivovarský klub Aleš Dočkal. Tisící sudové pivo představené hostům restaurace Pivovarský klub není pouze důkazem odvahy a trpělivosti jejího vedoucího pana Aleše Dočkala něco takového realizovat, ale současně také dokladem stále narůstajícího počtu hlavně minipivovarů a jejich specifické produkce.



Kdy a proč vás napadlo mít v podniku vícekohoutový výčepní pult?

Existence vícekohoutového výčepního pultu mne napadla již podstatně dříve, respektive před vznikem této restaurace. V tomto případě je dobře patrná návaznost na restauraci Pivovarský dům, kde je osm kohoutů a pouze s pivy uvařenými na místě ve vlastním minipivovaru. Můj záměr byl trochu modifikován. V Karlíně mi šlo hlavně o prezentaci pivovarů odevšad. Rozhodl jsem se pro šest kohoutů, ale od samého začátku jsem věděl, že s výjimkou jednoho (vlajkového piva) se nabídka na ostatních pípách bude měnit. Nešlo jenom o pestrost značek. Samozřejmě není problém mít vedle sebe šest světlých českých ležáků. Ale vždy mi šlo o to, aby byla v nabídce co největší pestrost v pivních stylech.

Preferujete menší nebo větší sudy?

Minimální odběr jednoho druhu piva činí 200 litrů. Z hlediska praktického jsou pro mne ideální padesátky. Ale samozřejmě mimořádná piva, jako jsou například belgické speciály, ty jsou k dispozici v patnáctilitrových sudech.

Jakými kritérii se řídíte při výběru pivních druhů nebo pivovarů?

Opět se k tomu vracíme. Prvním kritériem je pokud možno co největší pestrost pivních stylů. Zadruhé se snažím se k úspěšným pivům po určitém časovém odstupu opět vrátit. Ta nejpopulárnější piva se zde objeví maximálně třikrát do roka.

Kolik piv se prezentovalo opakovaně?

Samozřejmě pečlivě eviduji nově představená piva. Kolik bylo těch, ke kterým jsme se vrátili, nedokáži přesně spočítat.

Výběr piv je vaší odpovědností nebo dáte na přání a doporučení zákazníků?

Rozhodování o pivu probíhá pouze u nás. Ne, že bych nikdy nedal na nějaké doporučení hosta, zvláště takového, o kterém vím, že se v pivním světě vyzná, ale v zásadě se ten rozhodovací proces odehrává zde.

Břevnovský Benedict 12° je stálicí a vlajkovou lodí od počátku?

Od počátku určitě ne, protože Břevnovský klášterní pivovar v době našeho plného provozu ještě neexistoval. Začínali jsme se Štěpánem uvařeným v Pivovarském domě. Ale zcela logicky, jakmile zahájil provoz Břevnovský klášterní pivovar, tak jsme od Štěpána přešli na Břevnovského Benedicta 12°.

Kolik pivovarů se zde vystříдалo?

To by se sice dalo spočítat, ale dalo by mi to hodně práce. Jsou pivovary, které



Šest kohoutů a šest piv v Pivovarském klubu

Bylo vaše rozhodnutí o počtu kohoutů limitováno kapacitou sklepa?

Počet kohoutů byl limitován nejen kapacitou sklepa, ale také jinými zvláštnostmi, jako byly možnosti průchodů rozvodů zdmí zdejšího domu. Šest kohoutů je optimální řešení pro dané možnosti.



Klubový večer v Pivovarském klubu

se opakuji, přitom jsem ale od nich čepoval větší počet různých piv. I to eviduji. Ale opět opakuji. Nejde mi o značky, preferuji svébytná piva. To je informace, která mne zajímá především. Spíše než počet pivovarů.

Jaká je frekvence obměny sudových piv?

To se dá snadno spočítat. Čistě matematický průměr nám říká, že nové pivo se v této restauraci od samého začátku objeví každý i méně než pátý den. Z těch 1 000 piv pravděpodobně tu protéklo sto až dvě stě zahraničních piv.

Které pivo se vypilo nejrychleji?

Toto je obtížně hodnotitelné kritérium, protože od různých piv byla k dispozici různá množství. Obecně platí, že co do objemu se průběžně nejvíce prodává Břevnovský Benedict 12°. Občas a někdy

po dlouhou dobu, je to v sortimentu nabízených šesti piv jediný světlý český ležák plzeňského typu.

Každý týden výběrem piv dbáte o vyvážený sortiment?

Ano. Dbáme o pestrost stylů, a zároveň, aby jejich nabídka byla vyvážená, aby byla zastoupená jak svrchně, tak i spodně kvašená piva. Máme ještě jednu „stálici – nestálici“.

Na jedné pípě je vždy zastoupené nějaké pšeničné pivo. V žádném případě se stálicí nerozumí neprodejné pivo.

Přizpůsobujete nabídce piv také jídelníček nebo je to obráceně?

Samozřejmě, že to by byl ideální stav. Je třeba si uvědomit, že my se nesnažíme prosazovat zážitkovou (fine-dining) restauraci. U nás je jídelní lístek v podstatě



stálý, doplněný o polední nabídky v pracovní dny pro polední hosty, kde se pestrost jídel předpokládá. Na druhou stranu s pivem hodně vaříme. Na jídelním lístku je mnoho položek, kde se pivo používá. A to nejen symbolicky, ale opravdu a hodně. Kromě jiného také nabízíme gastronomický zážitek pod názvem „Pivo v poháru i na talíři“, kde zákazníkům nabízíme devítichodové degustační menu. V něm jsou všechna jídla připravena s pivem a ke každému chodu nabízejíme vybraný druh nejvhodnějšího piva.

Stále probíhající obměna piv musí být náročná i na sanitaci. Jaká je její praxe?

Sanitaci máme smluvně zajištěnou servisní firmou, která tak činí bez našeho shánění a která dochází pravidelně. Samozřejmě po vytočení každého piva provádíme důkladný proplach potrubí čistou vodou. Po ležáku to není takový problém jako například po kávovém pivu. Důkladné proplachování se provádí i mezi sanitacemi.

Existují zákazníci, kteří se pravidelně zajímají o novinky?

Ano, existují. Je to zcela běžné, i když frekvence dotazů na momentální nabídku piv se snižuje úměrně narůstajícím znalostem hledání informací na internetu. Dlouhá léta bylo běžné, že denně jsme odpovídali na řadu telefonických dotazů zákazníků, kteří volali a ptali se na aktuální stav na čepu. Dnes tyto informace uvádíme na našem webu.

Jubilejním tisícím sudovým pivem byl „Karlín PSČ 18,6000“. Jak a kde byl tento mimořádný mok uvařen?

Nejdříve musím sdělit, jak k tomu vůbec došlo. Dříve jsme občas nabízeli pivo, které bylo uvařeno speciálně pro zdejší restauraci. Vždy bylo v názvu inspirované naší adresou. Bylo to oblíbené pivo „Křižíkova 170“. Přemýšlel jsem a chtěl jsem mít opět pivo inspirované naší adresou. V minipivovaru Pivovarský dům jsem proto jako jubilejní pivo objednal speciální várku 10 hl piva s názvem „Karlín PSČ 18,6000“. Je to opravdu – bez té desetinné čárky – naše PSČ.

Ing. Michal Vokřál, CSc.



JIŽ 13 LET NA TRHU!

Restaurace Pivovarský klub

Navštivte náš e-shop pro milovníky piva, sběratele a homebrewery!

- 200+** svrchně i spodně kvašených piv z tuzemska i dovozu
- 100+** sběratelských předmětů
- 120+** druhů surovin a pomůcek pro domácí vaření piva

Pivovarský klub – Křižíkova 17° – 186 00 Praha 8 - Karlín

www.pivovarskyklub.com
www.homebrewshop.cz

Tel.: (+420) 222 315 777, e-mail: restaurace@pivovarskyklub.com





Minipivovary



Nejstarší varna je v Protivíně

Pravděpodobně nejstarší pivovarnickou varnu v České republice používá protivínský Platan. Varna vznikla před 90 lety a pivovar neustále udržuje její chod pomocí původní technologie. Platan nyní připravuje 400 hektolitrů speciálního ležáku, který začal zrát 12. dubna – tedy přesně v den, kdy varna slaví 902. výročí své existence. Novinářům to řekl sládek Platanu Michal Voldřich.

„Zachováváme technologii a původní ráz varny. Modernizace sice také pokračuje, ale provádíme ji tak, aby to bylo šetrné a nijak jsme nenarušovali interiér a technologii takovou, jakou jsme zdědili,“ uvedl.

Varnu zhotovil v roce 1928 podnik Českomoravská Kolben – daněk. Pivovar v té době patřil hlubocké větvi šlechtického rodu Schwarzenbergů. „Náklady na výstavbu varny a pořízení technologie činily deset milionů korun, což byly na tu dobu neuvěřitelné peníze,“ řekl Voldřich.

Dodal, že z provozního hlediska by bylo jednodušší varnu modernizovat. Například shánění součástek do původního provozu je podle něj složité. „Řemesla, která se výrobě těchto věcí věnovala, dnes už neexistují,“ uvedl.

Pivovar Platan, který existuje 420 let, není výjimečný pouze svou varnou. Specifickým

systémem kontroluje kvalitu vody, k čemuž využívá raky. Na projektu se podílí Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity. „Pokud se zhorší kvalita vody, rakům se zrychlí tepová frekvence a změní své chování. Vzhledem k tomu, že je monitorujeme, během chvíle víme, že se něco děje,“ řekl.

Pivovar Protivín vyrobí ročně více než 230 tisíc hektolitrů piva. Firma uvádí, že nejslavnější období zažil na přelomu 19. a 20. století: v roce 1902 vyrobil pivovar 147 745 hektolitrů, pivo vyvážel i do zámoří, pivovar měl tehdy vlastní sklady v Praze, Vídni, Testu, Záhřebu, Berlíně i New Yorku. V roce 1948 byl pivovar znárodněn, v červnu 2000 ho prodala společnost Jihočeské pivovary městu Protivín. Od roku 2008 patří do skupiny Pivovary Lobkowicz Group.

– red –

Nejstarší varna je v Protivíně

125



Nové registrované české odrůdy chmele

Začátky šlechtění byly postaveny na prostém výběru z populací planých chmelů, které byly jako první využívány k vaření piva. Na základě hodnocení kvality uvařeného piva z těchto chmelů byly postupně vybírány nejlepší plané chmele v rámci jednotlivých lokalit. Místa, kde rostly kvalitní chmele, se poté dědila z generace na generaci.

Postupně se tyto chmele vysazovaly do zahrad. Od zahájení větší výroby piva v klášterech, později i ve vznikajících pivovarech, se právě tyto chmele začaly využívat pro množení a následné výsadby do chmelnic, tzv. tyčovek. Tímto způsobem vznikaly původní krajové odrůdy, např. žatecký, úštěcký, dubský, hřebčí chmel atd. Právě kvalita piva vařeného z těchto krajových odrůd prokázala, že nejlepší chmele pro vaření piva pocházejí ze žatecké oblasti. Zakladatelem šlechtění chmele pomocí klonové selekce v původních krajových porostech Žateckého poloraného červeňáku (ŽPČ) byl doc. Karel Osvald. Klonovou selekcí se zabýval od roku 1927. Z jeho dlouholetého úsilí získalo české chmelařství tři klony, které byly pojmenovány po tomto šlech-

titeli. Výsledkem jeho práce je Osvaldův klon 114, klony 31 a 72 si vybrali tehdejší přední pěstitelé sami. Klony byly uznány v roce 1946 a pro pěstování povoleny v roce 1952. V současné době zaujímají stále 90 % z celkové plochy pěstovaného chmele v ČR.

Česká republika je pravděpodobně jediná na světě, která rozděluje odrůdy chmele dle postupu jejich tvorby na žatecký chmel (původ získán klonovou selekcí) a hybridní odrůdy (získané křížením). I přes okolnost, že u nás byly pěstovány první hybridní odrůdy až v 90. letech, je pozoruhodné, že první křížení chmele ve světě bylo uskutečněno v Rakovníku v roce 1893 J. Tomešem, ovšem křížení bylo prováděno pouze pro studijní účely. Téměř 50 let se křížení nevyuží-



valo, uvádělo se jako další možnost pro šlechtění chmele. V padesátých letech je křížení chmele zařazeno do šlechtitelského programu v Československu. Z důvodu nízké preference hybridních odrůd byly první hybridní odrůdy VÚCH 70 (Bor) a VÚCH 71 (Sládek) registrovány až v roce 1987. V polovině 90. let došlo v českém chmelařství k významnému přelomu. V této době se šlechtění chmele zaměřuje pouze na metodu křížení a klonová selekce tak byla ukončena. Představitelé českého chmelařství prosadili nový zákon o chmelu, který zrušil omezení odrůdové skladby chmele výhradně na ŽPČ. Ostatní chmelařské země využívaly pěstování hybridních odrůd oproti českému chmelařství již několik desítek let. K volnému pěstování (pod právní ochranou) byly odrůdy Bor a Sládek povoleny v roce 1994. V roce 1996 byla registrována nová odrůda Premiant. Od roku 2001 do roku 2010 bylo registrováno 6 odrůd chmele (Harmonie, Rubín, Vital, Bohemie, Saaz Late a Kazbek).

Po tomto období byly zahájeny 3 šlechtitelské směry a šlechtění aromatických chmelů, hořkých chmelů a chmelů zakrslého typu na nízké konstrukce. V roce 2017 registroval Chmelařský institut s.r.o. Žatec čtyři nové odrůdy chmele. Z dosud přihlášených 10 perspektivních hořkých genotypů byly vybrány 2 genotypy pro registraci. Tyto hořké odrůdy pro vysoké konstrukce registrovány pod názvy Boomerang a Gaia. Z 12 perspektivních genotypů pro nízké konstrukce byly zatím vybrány pro registraci dva. Tím v roce 2017 došlo k registraci prvních českých odrůd chmele pro nízké konstrukce. Jedná se o odrůdy pod názvy Country a Jazz. V současné době jsou vysazeny do provozních podmínek a připravuje se základní množitelství materiál.



BOOMERANG

Původ: Boomerang byl získán výběrem z hybridního potomstva několikanásobného prokřížení odrůd Agnus, Magnum a Premiant a rozpracovaného šlechtitelského materiálu, který má v původu odrůdy Žatecký poloraný červeňák, Sládek, Northern Brewer a Fuggle. Název odrůdy je dán specifickou vůní chmelových hlávek, která se příjemně vrátí do příjemné vůně piva.

Registrace: 2017

Rostlina: Rostlina má středně mohutný vzrůst, válcovitého až vřetenovitého tvaru. Barva révy je zelená, síla 9–13 mm. Plodnosné pazochy jsou středně dlouhé, středně vysoko nasazené.

Agrotechnické aspekty: Boomerang je poloraná odrůda, vegetační doba je dlouhá 128–133 dní. Řez chmele je pozdní, provádí se v první dekádě dubna. Počet výhonů vyrůstajících z podzemní části rostliny je nízký (10–15), na začátku vegetace je fáze dlouhivého růstu intenzivní. Rostlina má zvýšené nároky na hnojení dusíkem a na dostatek vody v průběhu vegetace. Sklizeň je možno provádět v delším časovém období, při mechanizované sklizni



vykazuje velmi dobrou česatelnost.

Výnos: 1,6 – 2,1 t.ha⁻¹

Aroma: Aroma hlávek má vysokou intenzitu, je kořenité.

Charakter chmelového aroma: Je charakteristická vyšším podílem kořenité vůně a nižším podílem chmelové, citrusové a ovocné vůně.

Hlávka: Chmelové hlávky jsou vejčité, v apikální části špičaté, nasazení je řídké až středně husté. Průměrná hmotnost 100 hlávek je v rozmezí 18,5–24 g. Vřeténko je pravidelné, dlouhé 15–18 mm. Pro Boomerang je typická vysoká těžkost.

Skladovatelnost: dobrá

Pivovarské použití: Boomerang je hořká odrůda, „dual purpose“, pro první a druhé chmelení. Též je vhodná pro speciální piva a studené chmelení.



Odolnost k chorobám

	Peronospora chmelová	Padlí chmelové
Primární infekce	střední	tolerantní
Sekundární infekce	střední	velmi tolerantní

Chmelové pryskyřice

celkové pryskyřice (% hm.)	24 - 30
alfa kyseliny (% hm.)	10 - 14
beta kyseliny (% hm.)	5 - 10
poměr α/β	1,5 – 2,3
kohumulon (% rel.)	27 - 32
kolupulon (% rel.)	47 - 50

Chmelové silice

obsah silic (g/100g)	1,5 – 3,0
myrcen (% rel.)	30 - 53
β -karyofylen (% rel.)	7 - 11
β -farnesen (% rel.)	0,4 - 1,0
α -humulen (% rel.)	14 - 17
$\alpha+\beta$ -silenin (% rel.)	1 - 2

GAIA

Původ: Gaia byla získána výběrem z hybridního potomstva po odrůdě Agnus a samčí rostliny po anglické odrůdě Yeoman a šlechtitelského materiálu prokříženého českých a zahraničních odrůd). Odrůda byla pojmenována po řecké bohyni Země Gaia, protože se jedná o mohutnou a výnosnou rostlinu.

Registrace: 2017

Rostlina: Rostlina má středně mohutný vzrůst, kyjovitého tvaru. Barva révy je zelená, síla 10–15 mm. Plodonosné pazochy jsou dlouhé až velmi dlouhé, středně vysoko nasazené.

Agrotechnické aspekty: Gaia je polopozdní odrůda, vegetační doba je dlouhá 132–138 dní. Řez chmele je pozdní, provádí se v první dekádě dubna. Počet výhonů vyrůstajících z podzemní části rostliny je střední (15 – 25), na začátku vegetace je fáze dlouhivého růstu intenzivní. Rostlina má zvýšené nároky na hnojení dusíkem a na dostatek vody



v průběhu vegetace. Sklizeň je možno provádět v delším časovém období, při mechanizované sklizni vykazuje velmi dobrou česatelnost.

Výnos: 1,8 – 2,8 t.ha⁻¹

Aroma: Aroma hlávek má vysokou intenzitu, je chmelové až kořenité.

Charakter chmelového aroma: Je charakteristické chmelové nízkým podílem ovocné, citrusové a kořenité.

Hlávka: Chmelové hlávky jsou vejčité, v apikální části špičaté, nasazení je řídké až středně husté. Průměrná hmotnost 100 hlávek je v rozmezí 18,5–24 g. Vřetenko je pravidelné, dlouhé 15–18 mm.

Skladovatelnost: dobrá

Pivovarské použití: Gaia je hořká odrůda, „dual purpose“, pro první a druhé chmelení.



Odolnost k chorobám

	Peronospora chmelová	Padlí chmelové
Primární infekce	střední	tolerantní
Sekundární infekce	střední	velmi tolerantní

Chmelové pryskyřice

celkové pryskyřice (% hm.)	26 - 33
alfa kyseliny (% hm.)	12 - 15
beta kyseliny (% hm.)	5 - 10
poměr α/β	1,3 – 2,7
kohumulon (% rel.)	20 - 29
kolupulon (% rel.)	40 - 48

Chmelové silice

obsah silic (g/100g)	1,5 – 2,5
myrcen (% rel.)	23 - 37
β -karyofylen (% rel.)	9 - 12
β -farnesen (% rel.)	5 - 7
α -humulen (% rel.)	2 - 4
$\alpha+\beta$ -selinen (% rel.)	25 - 27

COUNTRY

Původ: První česká odrůda pro nízkou konstrukci. Odrůda Country byla získána výběrem z hybridního potomstva několika násobného prokřížení anglického a evropského šlechtitelského materiálu. Název odrůdy je dán charakterem vůně, která je slabší trávovitá, bylinná a chmelová.

Registrace: 2017

Rostlina: Rostlina má mohutný vzrůst, válcovitého až vřetenovitého tvaru. Barva révy je zelenočervená, síla 7–10 mm. Plo-donosné pazochy jsou krátké až středně dlouhé, velmi nízko nasazené.

Agrotechnické aspekty: Country je pozdní odrůda, vegetační doba je dlouhá 130–140 dní. Počet výhonů vyrůstajících z podzemní části rostliny je střední (15 – 25). Výhony mají střední až dobrou „samozavádějící“ schopnost. Sklizeň je možno provádět v delším časovém období, při mechanizované sklizni vykazuje velmi dobrou česatelnost.



Výnos: 1,0 – 1,4 t.ha⁻¹

Aroma: Aroma hlávek má nízkou intenzitu.

Charakter chmelového aroma: Je charakteristická vyšším podílem trávovité, bylinné vůně a nižším podílem chmelové vůně.

Hlávka: Chmelové hlávky jsou vejčité, v apikální části mírně rozevřené, nasazení je velmi husté. Průměrná hmotnost 100 hlávek je v rozmezí 13–19 g. Vřeténko je pravidelné, dlouhé 10–15 mm.

Skladovatelnost: dobrá

Pivovarské použití: Country je aromatická odrůda, pro druhé a třetí chmelení. Vhodná pro spodně i svrchně kvašená piva.



Odolnost k chorobám

	Peronospora chmelová	Padlí chmelové
Primární infekce	střední	tolerantní
Sekundární infekce	střední	velmi tolerantní

Chmelové pryskyřice

celkové pryskyřice (% hm.)	13 - 20
alfa kyseliny (% hm.)	3 - 5
beta kyseliny (% hm.)	1,5 – 2,5
poměr α/β	1,5 – 2,4
kohumulon (% rel.)	22 - 30
kolupulon (% rel.)	35 - 50

Chmelové silice

obsah silic (g/100g)	0,2 – 0,5
myrcen (% rel.)	10 - 30
β -karyofylen (% rel.)	3 - 8
β -farnesen (% rel.)	2 - 9
α -humulen (% rel.)	2 - 8
$\alpha+\beta$ -selenin (% rel.)	20 - 45

JAZZ

Původ: První česká odrůda pro nízkou konstrukci. Odrůda Jazz byla získána výběrem z hybridního potomstva několika násobného prokřížení anglického a evropského šlechtitelského materiálu. Název odrůdy je dán charakterem vůně, která je složená mnoha tónů vůně, tak jako jazz charakterizuje mnoho tónů hudby.

Registrace: 2017

Rostlina: Rostlina má mohutný vzrůst, kyjovitého tvaru. Barva révy je červená až fialovočervená, síla 7–12 mm. Plodnosné pazochy jsou střední až dlouhé, nízko nasazené.

Agrotechnické aspekty: Jazz je pozdní odrůda, vegetační doba je dlouhá 130–140 dní. Počet výhonů vyrůstajících z podzemní části rostliny je střední (15 – 25). Výhony mají střední „samozavádějící“ schopnost. Sklizeň je možno provádět v delším časovém období, při mechanizované sklizni vykazuje velmi dobrou česatelnost.



Výnos: 1,1 – 1,6 t.ha⁻¹

Aroma: Aroma hlávek má střední intenzitu.

Charakter chmelového aroma: Je charakteristická vyšším podílem směsi kořenité, dřevité, citrusové, bylinné a chmelové vůně.

Hlávka: Chmelové hlávky jsou podlouhlé, v apikální části rozevřené, nasazení je husté. Průměrná hmotnost 100 hlávek je v rozmezí 15–21 g. Vřetenko je pravidelné, dlouhé 12–18 mm.

Skladovatelnost: dobrá

Pivovarské použití: Jazz je aromatická odrůda, pro druhé a třetí chmelení. Vhodná pro spodně i svrchně kvašená piva. Též je vhodná pro speciální piva a studené chmelení.

V roce 2018 se ukončují registrační zkoušky aromatických chmelů, z kterých jsou velmi perspektivní genotypy 4801, 4975 a 5045. Současně probíhají i pivovarské testy, aby nově registrované odrůdy mohly být používány pro označení „České pivo“. Na závěr je nutné uvést, že v roce 2019 by mohly být registrované další české odrůdy se specifickou vůní. Tyto odrůdy budou velmi vhodné pro speciální piva typu ALE, IPA, APA atd. Jejich aroma má velmi variabilní charakter ovocné, citrusové, kořenité nebo květinové vůně. Šlechtění chmele je dlouhodobý proces, proto registrace odrůd je velmi náročná. Od křížení po registraci nové odrůdy chmele je to až 15 let.

Poděkování

Tento příspěvek byl zpracován v rámci Konceptu rozvoje MZe-RO1318 a polní kolekce GZ chmele (Národní program konzervace a využívání genetických zdrojů rostlin a agrobiodiversity MZe č.: 51834/2017-MZE-17253/6.2.1).

Vladimír Nesvadba
Chmelařský institut Žatec

Odolnost k chorobám

	Peronospora chmelová	Padlí chmelové
Primární infekce	střední	tolerantní
Sekundární infekce	střední	velmi tolerantní

Chmelové pryskyřice

celkové pryskyřice (% hm.)	15 - 24
alfa kyseliny (% hm.)	3 - 7
beta kyseliny (% hm.)	2 - 4
poměr α/β	1,5 – 2,7
kohumulon (% rel.)	22 - 35
kolupulon (% rel.)	40 - 60

Chmelové silice

obsah silic (g/100g)	0,4 – 1,5
myrcen (% rel.)	20 - 40
β -karyofylen (% rel.)	6 - 10
β -farnesen (% rel.)	0,4 - 3,0
α -humulen (% rel.)	4 - 25
$\alpha+\beta$ -selinen (% rel.)	10 - 25





Pěstitele chmele a chmelnice

Robíme to, čoho sa iní vzdali

„Nechceli sme sa vybrať tradičnou cestou pestovania troch či štyroch plodín. Práve preto ich v súčasnosti pestujeme okolo 20 druhov,“ otvára rozhovor predseda PD Čachtice, Ing. Jozef Čarada. Medzi klasickými plodinami tu pestovanými rezonujú i rastliny ako chmeľ, vinič, hrach či cukrová kukurica. Keďže témou tejto novej rubriky sú špeciálne plodiny, bolo veľmi náročné vybrať iba jednu. Preto sme sa v rozhovore s predsedom PD Čachtice porozprávali o úskaliach, ale aj príjemných chvíľach, ktoré so sebou prináša pestovanie niektorých z nich.

Nachádzame sa na podniku, ktorý sa svojim portfóliom môže spokojne pochváliť, čo sa rôznorodosti i množstva týka. Nachádzajú sa v ňom i plodiny, ktoré nie je bežné vídať v slovenských podnikoch. O ktoré ide?

Sme družstvo, ktoré sa počas svojej existencie vzdalo iba chovu ošípaných a pridružených výrob. Všetko ostatné tu zostalo pôvodné a s tým i portfólio pestovaných plodín. Nie sme klasickí v tom, že pestujeme toho o čosi viac, ako väč-



šina slovenských družstiev. V súčasnosti je rentabilné a moderné pestovať 3-4 plodiny v rozmedzí kukurice, repky či obilnín. My pestujeme do 20 druhov, od klasických ako sú pšenica, jačmeň, kukurica, repka olejka, slnečnica, repa cukrová, cez menej tradičné ako hrach, chmeľ či kukurica na priamy konzum. Z ovocinárskej výroby máme jablone, broskyne, marhule, hrušky a vinič. Nechcem to zľahčovať, ale okrem zemiakov tu nájdete takmer všetko.

Chmeľ je rastlina, ktorá zo slovenských pôd pomaly ale isto mizne. V súčasnosti zostalo už iba zopár pestovateľov, ktorí sa pestovaniu chmeľu venujú. Čo vás drží pri pestovaní tejto plodiny a prečo chmeľ zo Slovenska vymizol?

Z tridsiatich pestovateľov zostali na Slovensku štyria, a tak z približne 1 300 hektárov zostalo 124. Presne na takej výmere sa aktuálne chmeľ na Slovensku pestuje. Je mi z toho trochu smutno, ale všetko súvisí s ekonomickou situáciou v podnikoch. Za socializmu stál chmeľ okolo 100 tisíc korún/t, následne šla jeho cena prudko nahor a potom prudko nadol. Mnohé podniky sa preto zľakli a chmeľ vyradili zo svojej činnosti. A prečo? Pretože chmeľ vyžaduje obrovské množstvo ručnej práce na začiatku i na konci sezóny a žiaľ, v súčasnosti sám nedokáže navrátiť investované finančné prostriedky. My chmeľ ešte stále pestujeme, ale priznám sa, že ste ma zastihli v období, kedy zvažujeme, či s ním pokračovať.

Je to otázka už tej spomínanej rentability? Je problémom dopyt alebo jeho nepriaznivá cena?

Paradoxné je, že definitívne rozhodujúcim nie je ani jeden z týchto faktorov.

Chmeľ je plodina, ktorá sa dá exportovať a po našich odrodách Žatecký červenák skorý a Premiant je stále dopyt. Cena je takisto vskutku priaznivo naklonená, nakoľko, ako som spomenul, chmeľ pestujú 4 podniky v rámci celého Slovenska. Obrovským problémom sú pracovná sila a zastaraná technológia, s ktorou disponujeme a ktorej obnova je už viac než žiaduca.

Konštrukcie, ktoré sú už prestarnuté vyžadujú investíciu, na ktorú si predajom chmeľu nedokážeme zarobiť. Kedysi stál jeden stĺp konštrukcie, ktorú rastlina pre svoj rast potrebuje, dvetisíc korún. Na jeden hektár ich potrebujeme dvesto, takže ide o nemalé čísla.

V biednom stave máme takisto aj česačky, drôtenky a sušičky. Nevravím, že svoju prácu s týmito technológiami nezvládneme, ale je to čím ďalej, tým náročnejšie. Druhý spomínaný aspekt je absentujúca pracovná sila. Generácia, podobne ako technológia zostarla, avšak je ju veľmi ťažké nahradiť. Práca s chmeľom je namáhavá manuálna práca, ktorú buď nechce nik vykonávať, alebo už nie sú ľudia, ktorí by ju vykonávať vedeli. Takže odpovedám na vašu otázku skrátené – odberateľ by sa našiel, avšak ten, kto by nám chmeľ obrobil, nie.

Ďalším faktorom, ktorý takisto nedokážeme ovplyvniť, je počasie. Čím ďalej, tým viac sa ukazuje, že podnebie v našej oblasti už nie je na pestovanie chmeľu príliš vyhovujúce. Suché a extrémne teplé letá v období, kedy má mať chmeľ najväčšiu dynamiku rastu, sú bez existencie závlah často zničujúce.

Takže aká je budúcnosť chmeľu v Čachticiach?

Mojou víziou bolo, že s chmeľom skončíme v priebehu piatich rokov. Že odíde technik, technológia a my túto výrobu



Pěstitelé chmele a chmelnice

bu ukončíme. Pred tromi týždňami však navštívil náš podnik majiteľ pivovaru Urpiner z Banskej Bystrice, ktorý prejavil záujem o odrodu Premiant. Teraz sa vo mne bijú dva protipóly, či pestovanie chmeľu udržať a zamyslieť sa nad inštaláciou závlah, alebo naopak, utlmiť a ušetriť energiu investovať inam. Na jednej strane som veľmi rád, že existuje záujem o slovenský produkt, o slovenské pivo, pretože Urpiner je zrejme jediný pivovar na Slovensku, ktorý ešte nemá zahraničného majiteľa. A aj keď nie som pivár, je mi tento patriotizmus veľmi sympatický. Proti nám však hrá príroda a nedostatok pracovných síl.

Takže vašou otázkou ste predbehli moje rozhodnutie a ešte vám na ňu neviem s úplnou určitosťou odpovedať.

Aký je rok pestovateľa chmeľu a aké sú špecifiká jeho pestovania?

V marci sme začali pripravovať pôdu, rezať chmeľ a vešať ho. Následne prišli do chmelnice ženy, ktoré na plošine vo výške šesť metrov nad zemou zavádzali drôty. Na každý takýto drôt sa zavádzajú dva výhony, liany, ktoré od mája do konca júna dokážu za priaznivých podmienok narásť viac ako sedem metrov. Práve v tomto období potrebuje rastlina najviac výživy a vlhky. V júli chmeľ začína

kvitnúť, v druhej polovici augusta ho česeme a zbierame úrodu, balíme do žochov (veľkoobjemových vriec) a expedujeme. Následne sa pôda i rastliny ošetrí a odoberú sa na „zimný spánok“.

A aké sú špecifiká chmeľu? Je to rastlina ako každá iná, no vyžaduje si viac precíznosti, prísne dodržiavanie agrotechnických termínov, manuálnu starostlivosť a priazeň počasia. Je to plodina, ktorá dokáže vyrásť i sama na plote, avšak tieto nové odrody sú citlivejšie na choroby a škodcov, a preto treba byť v strehu kedy a čím ošetrovať. Pivovary robia podrobné rozbo-ry, čím chcú zabezpečiť použitie čo najčistejšej prírodnej suroviny, na čo si my, pestovatelia, musíme dávať obrovský pozor.

Marianna Cabalová
Progressletter

