



Zapadlí vlastenci

Jako malý kluk jsem ve stejnojmenné divadelní hře „hrál“, tehdy ještě společně s legendárním hercem Otmarem Korbelářem. I když jsem na divadelních prknech vyslovil pouhá dvě slova, „už tkalcuje“, vím, čeho se hra týkala.

O něco stejného jde také nyní. Je to případ českého piva, které si již říká o faktickou obhajobu. Tiché víno, nic takového zatím nepotřebuje, ochranu dostalo od politiků....

Co se týká obhajoby piva, vím o dvou vlastencích, o kterých se dočtete v této publikaci. Jeden z nich – Miloslav Klas – pěstitel chmele, nejenže k této plodině, tak důležité pro výrobu piva, přivedl manželku i dva syny, ale také v době informačního vakua, tiskl reprinty a vydával vlastním mininákadem knihu Chmelařství. Druhým mně známým vlastencem je Zdeněk Trnka, celoživotní sběratel pivních lahví. I on vydal vlastním nákladem překrásnou knihu o sbírce svých pivních, erbovních lahví, a co víc, bez sponzorů a inzerentů, vše za své finance!

Ale kde jsou ti ostatní čeští „vlastenci“? My, jako Češi, máme bohužel nepříjemnou vlastnost. Chybí nám sebevědomí a vlastenectví. Raději dáme přednost zahraničnímu pivu ve slevě, bez ohledu na to, že do skutečného piva má v kvalitě a chuti daleko! Žehráme na hranice otevřeného obchodu, bez ohledu na to, že menší regionální pivovar bez slušného výstavu brzy skončí. Příklady sami znáte, není je třeba opakovat. V takovém případě, se ale začne projevovat dominový efekt. Po pivovaru skončí i regionální humnová sladovna, zemědělci i „díky“ špatnému odbytu sníží výměru chmele i sladovnického ječmene? Nebo skončí jako pivovar? To v zahraničí neexistuje! Nepotřebují k tomu legislativu. Stačí vlastenectví a vzájemná podpora!

Nelze se vyjadřovat pouze v číslech výstavu nebo výtoče! Dost možná velkým (nadaným) pivovarům klesající tuzemský výstav zachraňuje export piva do zahraničí. Otázkou zůstává, jak dlouho to může trvat. Celosvětově, zvláště u mladé generace, klesá zájem o pití alkoholu, včetně piva. Šlo by to změnit? Prezentovat pivo třeba jako nejlepší „jonťák“? Kdo s tím ale začne? Budou pivo obhajovat ty největší pivovary, nebo ne? Budou pivo hájit pouze na sociálních sítích nebo i v inzerci? Mohu chtít inzerát i do této „Ročenky“? Myslím, že by bylo úspěchem české vlastenectví!

Michal Vokrál

Obsah



Česká a Slovenská Pivovarsko – sladařská ročenka 2026

Vzdělávání v pivovarském oboru

Systém vzdělávání chmelařů je v ČR ojedinělý ... 4
Kniha roku ... 6

Slad/sladovnícké ječmeny

Pivovarnictví se bez sladovníckého ječmene neobejde ... 8
Sladovnícký ječmen je náročnou plodinou ... 10
Řešení, které potěší všechny chmelaře i polaře ... 12
Mykotoxinová mapa sladovníckého ječmene ČR ... 16
Každé pivo žádá svojí odrůdu ... 20
Nové odrůdy jarního ječmene Selgen pro běžné typy sladů – Starship a Fontane ... 24
Kvalitní surovina – nezbytný předpoklad pro dobré pivo aneb Perpetis... 26

Pivovary

Volba sládků se mění na Speciály z Prazdroje... 32
Rebel Drsoň ... 36
Moderní robotická linka na plnění KEG sudů respektuje přání zákazníků ... 38
Svijanské pivo je jiné tím, že je stále stejné! ... 40
Na Vysočině bude grepovnickový sad ... 44
Pivovar Svijany uvedl na trh v roce 2025 nové, letní pivo Shine ... 45
Pivovar Poutník – Tekuté zlato z Pelhřimova ... 46
Pivovar a restaurace FALTUS ... 49
Pivovar Záhlinice se rozrostl o pomník koní i kapli patrona pivovarníků ... 50

Hold legendám

Poděkování ... 53
Od učitelství ke chmelařství ... 57

Pivní bary, restaurace

Hostinec U Palánů existuje ve čtvrté generaci od roku 1895 ... 60
Nejnovější Bernard Bar je v Táboře ... 64
Z Třeboně do Mexika a zpět ... 66
Nádražka ... 69
S pitím roste chuť ... 72

Minipivovary

79 druhů piv + 50 absolventů kurzů z pivovaru Cobolis ... 76
Hulvátův Porter 18 považují kavárníci za kávové pivo ... 80
Šance pro minipivovary ... 84
Minipivovar Máša úspěšně zkouší nové české odrůdy chmele ... 86
Být členem Českomoravského svazu minipivovarů se vyplácí ... 90
Festival minipivovarů na Pražském hradě 2025 ... 92
Hlohové pivo i hloh peřenoklaný jsou z jižních Čech ... 94
Vení, Vidi, Vici ... 98
Chovanečkův pršut začíná na pastvě a končí u vlastního piva ... 102
Boom lehkých piv dorazil i na Plzeňsko? ... 108

O pivu a pivovarnictví

Nový analyzátor piva, budoucí nejlepší přítel sládků v pivovaru! ... 112
Čeští sládci s globálním přesahem: Příběh Czech Brewmasters ... 114

Zajímavosti

Etiketa, která prodává: Proč redesign neodkládat ... 116
Bernard pivo – nebezpečná známost ... 118
Překvapení 15. ročníku První pivní extraligy ... 120
Létající sládek Budějovického Budvaru Aleš Dvořák přistál v Mlékojedech ... 122
17 BlauBeerGermKnödel – „makové“ pivo ... 126
Pivo jako lék ... 130
O dvou pražských pivních festivalech a jednom pořadateli ... 132
Platanovou alej v Protivíně musíte vidět! Dala jméno i místnímu pivu. ... 136
Základním předpokladem degustace vína i piva je sklenička ... 140

Chmel

Chmelaři si zvolili nové vedení... 143
Co mne nejvíce zaujalo na Chmelařském kongresu 2025 ... 144
Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví: ... 148
Chmelařský seminář a Kazbek Cup 2025
Ochrana chmele proti peronosporě chmelové (*Pseudoperonospora humuli*) ... 154
se zařazením přípravku Orondis Evo do fungicidního sledu.

Chmel – Chmelařský institut žatec

Šlechtiteli udělena Cena ministra zemědělství za nejlepší ... 158
realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje
Sládek je světová odrůda chmele ... 160

Pěstitelé chmele a chmelnice

Jiří Malý z Laboratoře Postoloprty s.r.o. doporučuje hnojit jen podle rozborů ... 164

Český svaz pivovarů a sladoven

Pivní diplomacie spojuje Česko a Belgie, pivovarníci obou zemí se setkali ... 168
na společném summitu
Na skládkách skončí půl miliardy plechovek ročně ... 170
Stále více Čechů si cení hospod jako místa pro setkávání ... 172
Češi stále častěji sahají po nealkoholickém pivu ... 176

Sdružení přátel piva

Vyhlášení SPP 2025 ... 178
„Mokrý“ únor ... 184

Lihovary

Lihovar Karfíkův dvůr v Košticích ... 188

Sladovnický ječmen je náročnou plodinou

Přitom nejde jen o nároky na správné zařazení do osevního postupu, odrůdu a vložení prostředky. Všechny jeho pěstitele tlačí krátká vegetační doba. Dnes tato plodina vyžaduje nejen přípravky k ochraně proti škodlivým činitelům, ale také biostimulanty.

Tuto skutečnost potvrzují i Alena Bezdíčková (Ditana) a Marie Váňová (Agrotest fyto), které se pěstování, aplikaci biostimulantů a ochraně sladovnického ječmene věnují celoživotně. Navíc praktici – zemědělci jejich zkušenosti i doporučení respektují a dlouhodobě využívají.

Biostimulanty

Jsou fenoménem posledních let. Jejich registrace je výrazně jednodušší – požadavky jsou stejné jako u hnojiv. V poslední době neexistuje seminář, konference či sympozium na kterých by nebyly představeny další novinky v kategorii biostimulantů. Protože jejich počet narůstá, chce s prodejem uspět každý výrobce, či distributor. Konkurence se zostřeje a koneční uživatelé – zemědělci hledají seriózní pravdu, čemu věřit, co si koupit, od čeho očekávat finanční přínos.



Alena Bezdíčková



Marie Váňová

Biostimulant Perpetis

V rámci cílené pokusnické a vývojové činnosti firmy Ditana spol. s r.o., kde Bezdíčková pracuje, byl vyvinut nový biostimulant Perpetis. Obsahuje unikátní složení humínových látek, aminokyse-

lin, makro i mikroprvků a navíc látky ze skupiny brassinosteroidů. Ty patří mezi rostlinné hormony. Vyznačují se mimo jiné silným antistresovým účinkem zejména proti suchu. Čtyřleté výsledky testování Perpetisu v klimaticky rozdílných ročních potvrdily tento efekt. Navíc bylo prokázáno, že aplikace Perpetisu proti stresu ze sucha může být provedena jak před suchem, tak i po suchu.

Proti přesvědčení zemědělců

o tom, že ozimá pšenice má lepší výnosový potenciál než jarní ječmen na konferenci „Kvalita ječmene dělá České pivo“ vystoupila Marie Váňová z Agrotestu fyto, s.r.o z Kroměříže. Současně ale zdůraznila, že je velmi obtížné porovnávat výnosy ozimé pšenice s jarním ječmenem, protože je obtížný výběr porovnávaných veličin. Avšak údaje z oblastí se suchým počasím ukazují, že jarní ječmen je velmi přizpůsobivá plodina. Mnohem lépe zvládá řadu biotických i abiotických stresů především v situacích, kdy dochází k jejich kumulaci v daném roce. I když se zdálo, že klimatické změny jsou

hlavní příčinou menšího zájmu i menší úspěšnosti pěstování jarního ječmene, není tomu tak. Ozimá pšenice má s těmito změnami stejné, nebo i větší problémy než jarní ječmen. Příčiny jsou i v oblastech ekonomických a odbytových.

Závěr

Konference programově zaměřené hlavně na pěstování jarního ječmene se konají díky erudici a nadšení vedení Spolku pro ječmen a slad již 15 let! Za tak dlouhou dobu se pochopitelně nezměnily pouze odrůdy jarního ječmene. Změnily se přípravky na ochranu plodiny stejně jako hnojiva, stroje, technologie, počasí, globální klima, ceny, prostředí s vše kolem nás, Přibýly ale i mobily a počítače a v neposlední řadě i mladé a nové tváře s momentálním zájmem o zemědělství. Byla to ale nádhra, být účastníkem odborné konference, kde jste mezi „svými“. Kde přednášejí odborníci na dané téma, kde se diskutuje, neznají fráze, co musíme a co nesmíme a další klišé. Byl to skoro relax!

Ing. Michal Vokrál, CSc.

Mykotoxinová mapa sladovnického ječmene ČR

Mykotoxiny jsou sekundární metabolity mikroskopických vláknitých hub (plísňí) a patří mezi významné přírodní toxiny. Název vznikl spojením řeckého slova mykes (houba) a latinského toxicum (jed). Tyto látky se mohou objevit na všech úrovních potravního řetězce člověka i hospodářských zvířat. Ke kontaminaci dochází jak při pěstování obilovin na poli, tak i později během jejich skladování.

Díky široké škále toxických účinků a vysoké odolnosti vůči teplu představují mykotoxiny stálé riziko pro zdraví lidí i zvířat. Akutní otravy jsou dnes sice vzácné, mnohem větší pozornost se věnuje pozdním účinkům, jako jsou karcinogenita, imunotoxicita nebo vývojová toxicita. Tyto zdravotní problémy se mohou rozvíjet i při dlouhodobém příjmu velmi malých dávek v potravě. Riziko zvyšuje skutečnost, že potraviny často obsahují více než jeden druh mykotoxinu současně. Proto je

nezbytné jejich přítomnost v potravinách soustavně sledovat.

K nejvíce ohroženým komoditám patří obiloviny, které jsou velmi náchylné k napadení plísněmi a následné tvorbě mykotoxinů. Riziko vzniku plísní se objevuje už při samotném pěstování na poli, zejména při vlhkém a teplém počasí. Další kritikou fází je skladování, kdy nedostatečně vysušené nebo nevhodně uložené obilí vytváří ideální podmínky pro rozvoj plísní. Kontaminace obilovin mykotoxiny je



Obrázek 1: Odběry vzorků – sklizeň 2024



Obrázek 2: Pozitivní nálezy mykotoxinů – sklizeň 2024

proto dlouhodobě jedním z nejzávažnějších problémů potravinové bezpečnosti.

Od roku 2008 probíhá ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském pravidelné sledování výskytu vybraných mykotoxinů ve sladovnickém ječmeni. Monitoring zajišťuje Analytická zkušební laboratoř – Sladařský ústav Brno.

Vzorky ječmene poskytují pěstitelé z celé České republiky. Každý rok

je analyzováno přibližně 150 vzorků. Na **obrázku 1** jsou zeleně označeny okresy, ze kterých laboratoř ve sklizňovém roce 2024 obdržela vzorky sladovnického ječmene ke stanovení obsahu mykotoxinů.

Na **obrázku 2** jsou oranžově označena místa, kde byl zjištěn výskyt mykotoxinů nad mezí stanovení, a červeně místa s překročením povoleného limitu.



Kvalitní surovina – nezbytný předpoklad pro dobré pivo aneb Perpetis – nový biostimulant pro kvalitní ječmen

Kvalitní ječmen je pro dobrý slad a následně dobré pivo nezbytný. Kvalita ječmene však v jednotlivých letech často kolísá.

Důvodem meziročního kolísání výnosů ječmene i jeho kvality je počasí. V současné době zaznamenáváme stále častější extrémní jevy (bouřky, kroupy, přívalové deště, vichřice, tornáda...) a srážkově příznivá období střídají různě dlouhá období sucha. Se suchem se rostliny vyrovnávají různě, každopádně se nepříznivé podmínky projevují negativně na výnosech i kvalitě zrna. U jarního ječmene má přísušek nejen při dozrání za následek nižší výnos, menší zrno a často vyšší obsah dusíkatých látek v zrně, což je ze sladařského pohledu nežádoucí.

Počasí ovlivnit nedokážeme, ale můžeme se snažit podpořit kondici rostlin, aby tato nepříznivá období snadněji překonaly.

V r. 2023 byl v ČR zaregistrován nový biostimulant Perpetis, který obsahuje unikátní složení nejkvalitnějších huminových látek, aminokyselin, makro a mikroprvků, a navíc jedinečné látky ze skupiny brassinosteroidů. Brassinosteroidy představují nejnovější skupinu rostlinných hormonů, s výrazným antistresovým účinkem, zejména v suchu. Díky tomuto průmyslovému složení působí Perpetis stimulačně

Tab. 1: Výnosové výsledky po aplikaci Perpetisu 0,5 l/ha na odrůdě Bojos (Ditana)

Var.	Ošetření	% zvýšení výnosu ke kontrole nebo výnos v t/ha u kontroly v různých letech				
		2021	2022	2023	2024	Průměr
1	Perpetis 0,5 l/ha v BBCH 30 – 31	108,5 %	107,8 %	106 %	107,2 %	107,4 %
2	Perpetis 0,5 l/ha v BBCH 45 – 49	109,7 %	114,4 %	106,34 %	106,2 %	109,2 %
3	Kontrola	8,26 t/ha	8,42 t/ha	8,65 t/ha	6,81	

v období růstu, podporuje kořenový systém, tvorbu odnoží, zvyšuje obsah chlorofylu v listech apod. V období sucha se uplatňuje jeho druhá složka – brassinosteroidy, které mají silný antistresový účinek během sucha a po jeho skončení zajistí rychlé „recovery“ – obnovení fotosyntézy a aktivního růstu.

Perpetis tak podporuje tvorbu výnosu v normálních podmínkách, působí antistresově v období sucha a napomáhá rychlejší regeneraci po skončení sucha.

Výsledky testování tohoto biostimulantu v předcházejících čtyřech zcela odlišných ročnících, jsou velmi zajímavé.

Testování probíhalo na odrůdě Bojos, v oblasti střední Hané, po předplodině cukrovka, s výsevkem 3,8 mil. zrn/ha

a při úrovni hnojení dusíkem 90 kg/ha (54 kg N/ha v ledku před setím a 36 kg N/ha v DAMu ve fázi konec odnožování – počátek sloupkování). Aplikace Perpetisu 0,5 l/ha byla provedena buď ve fázi BBCH 30 – 31 (počátek sloupkování) nebo ve fázi BBCH 45 – 49 (naduřelá listová pochva). Zejména v r. 2022 byl velký rozdíl ve výnose mezi aplikací T 1 (na počátku období sucha) a T 2 (po skončení období sucha). Výnosové výsledky jsou uvedeny v **tab. 1**.

Z výše uvedených výsledků vyplývá, že Perpetis pozitivně ovlivňoval výnos ve všech 4 letech, v různých podmínkách. Výnosová reakce byla nadprůměrná. Při aplikaci v T 1 představovalo zvýšení vý-

Volba sládků se mění na Speciály z Prazdroje. Nabídku speciálních piv si sestaví sami hospodští

Plzeňský Prazdroj mění od května svůj program pivních speciálů. Projekt Volba sládků, který každý měsíc nabízel v limitované edici jedno speciální pivo ve vybraných hospodách a restauracích v Česku a na Slovensku, nahrazuje novým programem s názvem Speciály z Prazdroje. Ten nabídne hospodským možnost sestavit si vlastní kalendář pivních speciálů na míru. Vybírat budou moci během roku dohromady z deseti druhů piva ze stálé i sezónní nabídky.



Plzeňský Prazdroj reaguje na měnící se potřeby českých hospod a restaurací. Dosavadní program Volba sládků spustil před deseti lety v Česku a později i na Slovensku a každý měsíc přinášel pivní speciál pro zhruba tři tisícovky hospod a restaurací. Nyní chce Prazdroj pivní nabídku přizpůsobit jednotlivým podnikům, které znají své zákazníky. Nový program Speciály z Prazdroje tak nebude nabízet pouze jeden stejný speciál pro všechny, ale umožní restauracím a hospodám vybrat si během roku z nabídky 10 různých druhů piv.

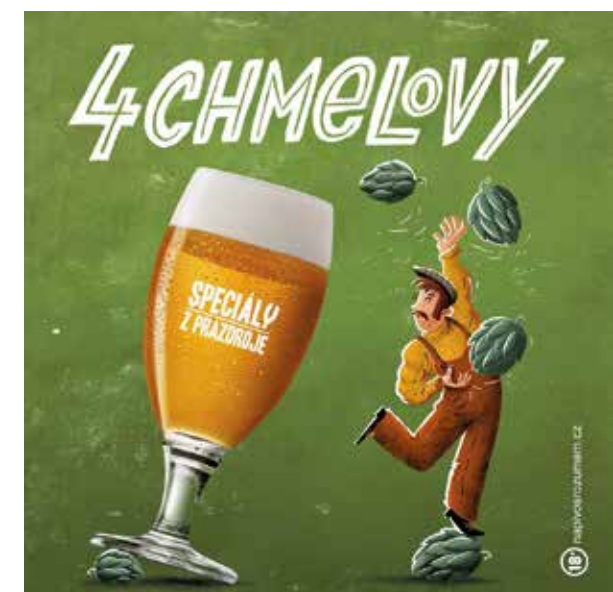
„Od spuštění programu Volba sládků se pro české a slovenské restaurátory staly pivní speciály nedílnou součástí nabídky. Zároveň z našich dat vyplývá, že preference jednotlivých spotřebitelů se od sebe výrazně liší, a to i podle jednotlivých regionů. Například



v Moravskoslezském kraji jsou oblíbená hořká a silná piva, v Praze naopak bodoval višňový kyseláč. Této potřebě proto vycházíme vstříc. Nový program Speciály z Prazdroje umožní hospodským sestavit si nabídku speciálních piv na míru svým hostům, které znají a o nichž přesně vědí, co jim chutná,“ říká Tomáš Drahoňovský, manažer komerčních inovací z Plzeňského Prazdroje.

Celoročně tak bude pro hospodské k dispozici ležák chmelený čtyřmi chmelí, který doplní sezónní nabídka v podobě piv Summer Ale a polotmavého ležáku. Podniky si k tomu budou moci vybrat i pivo stylu IPA nebo vánoční speciál, který Prazdroj chystá na konec roku. A k tomu celoroční nabídku Speciálů z Prazdroje obohatí i piva z pivovaru Elektrárna, konkrétně Yuzu Ale a Višňový kyseláč. Kromě toho bude Prazdroj i nadále v rámci nového programu vařit některá piva ve spolupráci s tuzemskými minipivovary. „Hospodští budou mít z čeho vybírat. A bude jen na nich, jestli chtějí nabízet svým

hostům některé pivo delší dobu, nebo budou svou nabídku speciálů obměňovat na měsíční či dokonce kratší frekvenci. Věříme, že to přinese nejen přidanou hodnotu pro hospody,





Pivovar Poutník – Tekuté zlato z Pelhřimova

„Kde se pivo vaří, tam se dobře daří“ – a v Pelhřimově se mu daří už více než 470 let. První zmínky o zdejším vaření piva pocházejí z roku 1552, kdy město získalo právo várečné. Od té doby je pivo neodmyslitelnou součástí života v regionu. Současný pivovar byl vystavěn na konci 19. století a už tehdy využíval moderní technologii parostrojního pohonu a spodního kvašení. Od roku 2001 nese hrdě jméno Poutník, symbolizující putování, hledání a cestu za kvalitou i poctivým pivem – tak, jako poutník, který na své cestě vždy hledá to pravé a poctivé.



Dnes v Poutníku vaříme nepasterizované pivo plzeňského typu, tradičním způsobem, které si díky absenci pasterizace zachovává plnost chuti, čerstvost a živý charakter. Raritou je i to, že naše piva vznikají na historické měděné kádi s přímým ohřevem, což je technologie, která se v českém pivovarnictví zachovala už jen výjimečně. Kvašení probíhá v otevřených kádích – postup, který se dnes stává stále větší vzácností, ale my jej uchováváme pro jeho vliv na jedinečný chuťový profil. Po prvotním kvašení piva dlouhodobě a poctivě zrají v ležáckých tancích umístěných 12 metrů pod zemí. Na rozdíl od mnoha pivovarů necháváme pivo delší čas na ležení, aby dosáhlo své plnosti a vyvážené hořkosti, která je pro Poutník tak typická.



Naše nabídka zahrnuje širokou paletu pív – od osvěžujícího světlého výčepního piva (10°), přes stále oblíbenou jednáctku, až po klasický světlý ležák Premium (12°). Pro slavnostní příležitosti vaříme silný speciál Poutník 14°. Milovníci výraznějších chutí ocení náš hořký ležák, který je pověstný svou poctivou, ale vyváženou hořkostí, zatímco kvasnicový ležák osloví ty, kteří vyhledávají plnější a přírodní chuť.





Minipivovar Máša úspěšně zkouší nové české odrůdy chmele

Minipivovar jako takový je úspěšný i se svojí produkcí pív. Konzumenti piva ho dokonce zvolili jako nejlepší pivovar Rakovnícka.

A to je co říct! Jen si položte otázku, kolik pivovarů a minipivovarů v této chmelařské oblasti existuje! Raději je ale nebudu vyjmenovávat. Bez ohledu na to, mají všechny úspěšné velké pivovary i minipivovary jeden společný problém. Tím je nemožnost dalšího prostorového rozšíření pivovaru „do šířky“ a tím i navýšení výstavu piva a uspokojení poptávky. Ve velké většině jsou nyní ve středu měst a obcí, v husté zástavbě. Ta jim dovoluje stavební

expanzi na stávající parcele pouze nahoru, nebo dolů. Se stejným problémem se potýká i úspěšný minipivovar Máša v Řevničově.



Pane Mášo, domníváte se, že kvalitní české pivo dělá rozhodujícím způsobem kvalita ječmene, resp. sladu, nebo chmel a jeho odrůda? Ptám se proto, že se tvrdí, že slad je duší piva.

Kvalitní české pivo, tak jak ho známe a milujeme, se bez českého ječmene, resp. sladu a českých odrůd chmele, uvařit nedá. Proto je důležité, aby nejen pivovarství, ale také sladařství a chmelařství se nadále rozvíjelo. To jsou základní podmínky k tomu, aby sládek mohl uvařit dobré pivo. Musí mít k dispozici kvalitní suroviny, což se v Čechách zatím daří. Zbývá doufat, že tomu tak bude i nadále, protože sladovnický ječmen i chmel jsou v nepřetržitém procesu šlechtění. Český ležák je i nadále postaven na odrůdě Žatecký poloraný červěňák (ŽPČ). Udržet kvalitu českého chmele a jeho výnosy i v blízké budoucnosti nebude zřejmě jednoduché,



Majitel a vrchní sládek David Máša

protože se stále mění klima a průběžně se otepluje. Je i proto chvályhodné, že se v Chmelařském institutu v Žatci (CHI) stále pracuje na nových odrůdách, které by možná, někdy mohly nahradit ŽPČ.

Chmelařský institut Žatec v posledních letech registruje po cca 20 letech šlechtitelské práce nové odrůdy chmele. Ty v praktickém provozu pěstuje Zemědělská společnost Chrástany a vám doporučuje k vaření piva. Jak to ve skutečnosti probíhá?

Díky tomu, že CHI Žatec pořádá řadu seminářů s tematikou zaměřenou na nové odrůdy chmele, vím o nich. Jedná se o srovnání nově vyšlechtěných s již zavedenými a známými odrůdami. Je skvělé, že i díky pokusnému minipivovaru v CHI dostáváme včas i pivovarnické informace o nich. Díky práci sládka Jana Herverta máme možnost ochutnat jednotlivé pokusné šarže a názorem vyjádřit domněnku o úspěšném budoucím použití konkrétní odrůdy chmele. V praxi to

znamená, že mám i možnost si v předstihu nakoupit v omezeném množství nové odrůdy chmele, které potřebuji k výrobě přibližně 10 hektolitru piva.

Asi před třemi roky jsem se náhodou dověděl, že Zemědělská společnost Chrástany, nedaleko od Řevničova, je jednou z mála soukromých subjektů, které jsou ochotny zkoušet pěstování nových odrůd



Čelo historického sudu



Hlohové pivo i hloh peřenoklaný jsou z jižních Čech

Hlohové pivo jako originální novinku uvedl na trh v roce 2025 pivovar Nová Bystřice. Uvařil ho zdejší sládek Jiří Vainar. Hloh peřenoklaný pěstuje jako jediný v celé EU ovocnář Ing. Karel Tůma v Chelčicích. Nová Bystřice a Chelčice nemají k sobě daleko.

Nová Bystřice ležící nedaleko hranic s Rakouskem je součástí dvou přírodních parků – Česká Kanada a Homolka – Vojňov. Ve městě najdete mnoho zajímavostí. Muzeum veteránů vás vezme do světa amerických předválečných automobilů a naproti němu v pivovare ochutnáte vynikající místní pivo, včetně nového piva Hloh.

Hloh peřenoklaný se představuje

Hloh obecný rostoucí v přírodě je trnitý keř, jeho plody mají dvě pečičky. Plody dalšího druhu hlohu jednosemenného (*Crataegus monogyna*) mají jednu pečičku. Naopak hloh peřenoklaný (čínský) je beztrnný stromek. Plody jsou oproti hlohu obecnému 7 x větší s pěti pečičkami. Hloh je v tradiční čínské medicíně využíván

pro své antioxidační, antibakteriální účinky, snižuje hladinu cholesterolu v krvi a krevní tlak, posiluje činnost srdce, uvolňuje cévy, zlepšuje trávení tučných jídel a masa. Velmi prospěšně působí i na snižování nervového napětí způsobeného stresem. Po dlouhých čtyřech letech čekání získal Karel Tůma z Bruselu certifikaci tzv. potraviny nového typu. Je jediným pěstitelem hlohu peřenoklaného v Evropě! Výrobcem originálního piva Hloh se v roce 2025 stal sládek a spoludávatel pivovaru Nová Bystřice, Jiří Vainar. Ten také odpověděl na naše zvědavé otázky.

Jaká piva tvoří váš sortiment?

Stále vyrábíme osm druhů piv, pět je základních. Tři jsou speciály. Na pípě máme stále čtyři piva. Z toho se jedná o dva ležáky. Sortiment piv tvoří Anička 11, Vaska 11 polotmavá, Vainar 12, Holmes 13 Ale, Slavata 13 IPA. Novinkou roku 2025 je Hloh 11. Pro cykloturisty je určeno lehčí pivo Anička 11. Jsem ale překvapen tím, že proti mým předpokladům jezdcí na kolech objednávají silnější dvanáctku. Stále větší oblibu získává Anička 11, ale vlajko-



Parta pomocníků: odleva Pavla (dcera), Eliška, Jiří Vainar a Anička

vou lodí pivovaru je i nadále pivo Vainar 12. Zajímavostí je, že i u tohoto piva stále ještě v objednávkách čepovaného piva převládá požadavek na půllitr. Nealko pivo nevyrábíme, v sortimentu je pivo z jiného pivovaru,

Kdy jste se rozhodl vařit nové pivo Hloh 11?

Pro vaření Hlohu jsem se rozhodl na podzim 2024. Je třeba zdůraznit, že se jedná o hloh peřenoklaný, původem z Číny, pěstovaný v EU pouze v jihočeských Chelčicích. Samozřejmě, že jsem vše napřed konzultoval s pěstitelem hlohu peřenoklaného, Karlem Tůmou i autorem receptury,

sládkem experimentálního pivovaru CHI Žatec, Janem Hervertem. Ostatně, s oběma jsem v kontaktu i nadále. I z důvodu vysokého obsahu pektinu v hlohu peřenoklaném, Jan mi doporučil ležení piva v délce dvou měsíců namísto jednoho měsíce. Na čepu nemám s pěnivostí Hlohu 11 žádný problém. Při vaření Hlohu používám hloh peřenoklaný v sušeném stavu. Jeho tvrdé segmenty obsahují i pečičky. Proto krátce před vařením piva, zjemním sušenou hmotu hlohu „šrotá-



Chovanečkův pršut začíná na pastvě a končí u vlastního piva

Kdyby to tak probíhalo, nemůže existovat žádná námitka proti. Snad jen ta, že někdo by pivo zaměnil vínem. „Proti gustu, žádný dišputát“, jak se tehdy říkávalo.

Na pastvě

Když jsem v roce 2014 poprvé navštívil Vlastimila Chovanečka a jeho farmu u Litoměřic, páslo se v kopcích druhově pestré stádo. Pohybovaly se v něm ovce, kozy i dobytčí kusy. Dnes, po devíti letech je pohled jiný. Ve stádu s počtem sto kusů dominují pouze ovce.

Co je pršut

Někdo to neví, pro jiného je to jen opakování toho známého. Nicméně ale pro pochopení celého děje kolem toho, je důležité to znát a uvědomovat si i souvislosti. Nestačí vyjet na dovolenou do přímořských států! Jen velmi stručně. Pršut je druh sušené šunky, který se vyrábí z vepřové kýty. Každý výrobce, včetně firmy Chovaneček vyrábí pršut podle vlastní receptury. Všechny pršuty ale spojuje podobný výrobní postup – sušení.

Další detaily kolem pršutu prozradil Vlastimil Chovaneček, tentokrát v kanceláři ve čtvrtém patře za pochodu renovovaného pivovaru a pivovarského dvora.



V roce 2014, kdy jste získal ocenění Regionální potravina Ústeckého kraje za výrobek „Novobranský pršut – Karé“, jsme se bavili pouze o pršutu. Bylo spojení pršut + pivo, vše z vlastní produkce, vaším dlouhodobým snem, nebo naopak příležitostí.

To je hezká otázka. Odpovím popravdě. Nebyl to sen, ale příležitost, na které jsme začali pracovat. Tím, že jsme výrobu pršutů přesunuli do jedné z budov bývalého Litoměřického měšťanského pivovaru v Litoměřicích, vzniklo téma, jak rozšířit firemní činnost dále, kde a jak. Přesun výroby pršutů se realizoval od 1. ledna 2025. Na původním místě zůstala jen naše podniková prodejna. Zde nevyrábíme pouze pršuty, ale také mnoho dalších fermentovaných výrobků a uzenářských specialit. V podnikové prodejně budeme také prodávat naše pivo New Kalich. V areálu dále funguje před pěti lety rekonstruovaný minipivovar. V roce 2024 ukončil svůj provoz. My jsme se přihlásili do výběro-



Michal Rouč (vlevo) a Vlastimil Chovaneček

vého řízení, ve kterém jsme uspěli a tento provozujeme od 1. června 2025. I když pivovar v průběhu let měnil svůj název, my se vracíme k tomu prapůvodnímu, kterým byl název Kalich.

S otcem a bratrem jste se rozhodli pro vlastní cestu po profesní dráze, aneb vše doma a pod vlastní kontrolou: chov – zpracování – prodej + e-shop – pivovar – ubytování. Bylo to rozumné rozhodnutí?

V této provozní ose se jedná pouze o jednu z činností firmy. Farma se stádem sto ovcí není jediným zdrojem suroviny. Stejně tak ubytování s jedním pokojem je příjemným zpestřením naší činnosti, nicméně není tím hlavním a nejdůležitějším. Třicet oveček zpracovaných měsíčně, se nemůže srovnávat s celkovým objemem masa, kterého potřebujeme do řady výrobků za stejné období celkem 30 t. Nicméně i tento chov si musíme osobně pořádně „odmakat“,

ale nechceme tvrdit a klamat zákazníky tvrzením, že od pastvy dobytka až „po vidličku“ vše provozujeme sami. Já jsem například včera „po práci“ k večeru na farmě svázel 150 balíků senáže.

Myslíte, že po deseti letech existence vaší firmy a po mnoha výjezdech do zahraničí, vědí Češi o prštu více, resp. že ho vyhledávají i v tuzemsku?

Určitě, je tomu tak. Naše firma se snaží k tomuto poznání i sama přispět. Výrobě pršutů a všech dalších masných výrobků se nyní věnuje přibližně 30 zaměstnanců. Velkou a velmi příznivou situací pro pršutové výrobky vytváří hojně cestování Čechů do Španělska, Itálie i přímořských států.

Rekonstrukci pivovaru, výrobě piva, stejně jako nové značce piv se věnuje Ing. Michal Rouč, který nám jako sládek poskytl k tomu všemu celou řadu zajímavých informací. V pivovarském oboru ale

17 BlauBeerGermKnödel – „makové“ pivo

Česká republika je dlouhá léta velkopěstitelem máku setého. Makové semeno se exportuje do více jak 20 zemí na celém světě a objemem obchodu přesahujícím jednu miliardu korun pomáhá částečně zmírnit negativní bilanci zahraničního obchodu s agrárními komoditami. Propagaci máku pomáhá i Chráněné zeměpisné označení „Český modrý mák“.

Bohužel existuje stále dost, hlavně zahraničních nedůvěřivců, kteří se domnívají, že v České republice se pěstuje mák za účelem výroby morfia ze sklizené makoviny. To je ale již dávná minulost. Český modrý mák je výlučně mákem potravinářským, sklizená makovina je maximálně zdrojem energie. V České republice se v roce 2024 pěstoval na výměře více než 36 tisíc hektarů. Český statistický úřad odhaduje spotřebu máku na úrovni mírně pod 400 gramů na osobu za rok. Hlavní využití máku setého je v potravinářství ve formě semen i makového oleje. O tom, že ze suroviny s obsahem oleje lze vyrobit i „makové“ pivo

mě přesvědčili manažer Marek Kocvera a sládek Jan Martinka, oba z Pivovaru Strahov a také Martin Urban, sládek pivovaru Zichovec.

Kdy a kde se zrodil nápad uvařit „makové“ pivo 17 BlauBeer GermKnödel?

V roce 2021 jsme začali koketovat s výrobou kooperační várky s pivovarem Zichovec. Ke spolupráci obou pivovarů došlo až v roce 2022. Jedním z prvních výsledků vzájemné spolupráce bylo pivo Germknödel Bock s povidly, mákem a vanilkou. Pivo s mákem jsem již kdysi degustoval, chutnalo mně a inspirovalo k výrobě vlastního piva v rámci uvedené kooperace. Často si se sládkem Honzou popisujeme některá nová piva jako „dezerty“. Popisovat chuť a vůni je pro každého hodnotitele individuálním, silně abstraktním pojmem. „Dezertovým“ zařazením se naše představy mírně zjednoduší a doladí. Hodně nám to pomáhá. V našem chápání je slad „kynutým těstem“ a ovoce nebo koření jsou surovinami navíc. Germknödel je velmi oblíbený dezert nejen v Rakousku, ale zvláště v Ba-

vorsku. Mák se tam používá k vydatnému posypu velké „buchty“. I proto jsme se chtěli v chuti piva co nejvíce přiblížit německému dezertu. Jako nositel chutí se proto nabízela pivní styl „Bock“, na úvod vysvětlil manažer Marek Kocvera. Základ stálého sortimentu Pivovaru Strahov tvoří čtyři piva, která jsou na čepu celoročně: Amber Lager, Dark Lager, IPA a Hazy IPA. Každý měsíc k základnímu sortimentu piv přibývá minimálně jedno nové sezónní pivo. GermKnödel je jedním z nich.

Proč jste se na vaření GermKnödela podíleli společně s pivovarem Zichovec?

Na tom není třeba hledat něco zvláštního. Jako sládci jsme kamarády již od školy

(Podskalská), známe se dlouho, vyměňujeme si zkušenosti. I další minipivovary si občas vyzkouší uvařit pivo jiného stylu za spoluúčasti dalšího minipivovaru.

U obou partnerů tak při vaření piva dochází ke vzájemnému obohacení, nebo i výměně zkušeností. Hodně pomáhá i možnost prodeje vyrobeného piva ve dvou pivovarech nebo distribučních sítích. To byl i případ prodeje první várky. Tehdy jsme ještě nevěděli, jak se toto pivo bude dobře prodávat. Naopak u druhé várky jsme to již věděli, přesto jsme model prodeje první várky zopakovali. U obou várek nám šlo o specifickou chuť piva. Tím, že jsme od počátku nasadili požadavek pivní kategorie Bock, bylo



Kolegové odleva: Martin Urban, Marek Kocvera, Jan Martinka



Ochrana chmele proti peronospoře chmelové (*Pseudoperonospora humuli*) se zařazením přípravku Orondis Evo do fungicidního sledu.

Peronospora chmelová (*Pseudoperonospora humuli*) je v současné době hospodářsky nejvýznamnějším škodlivým organismem chmele. Stávající strategie ochrany proti této mykóze spočívá v 1–2 jarních ošetřeních proti primární infekci a od počátku června do sklizně v průměru 4–7 postřicích proti sekundární infekci tohoto patogena, přičemž jednotlivá ošetření jsou signalizována na základě krátkodobé prognózy, která je založena na výpočtu indexů peronosporového počasí.



Napadení révových listů se projevuje typickými hnědými skvrnami

V rámci ochrany chmele proti sekundární infekci peronosporu chmelové byly v pokusné chmelnici (rok výsadby 2020) osázené odrůdou Premiant na ÚH ve Stekňiku aplikovány fungicidy Ortiva, Revus, Cerial Flex, Orondis Evo a Coprantol Duo v pěti termínech v období od 17. 06. do 13. 08. 2024 v pěti fungicidních sledech (viz Tab. č. 2). Postřik byl proveden rosičem Monzun 1540. Dávky aplikační tekutiny byly přizpůsobeny aktuálnímu BBCH.

Hodnocení napadení révových listů (17. 06., 02. 07., 15. 07. 30. 07. a 13. 08. 2024) bylo prováděno vždy bezprostředně před fungicidní aplikací podle následující stupnice: 1. Bez příznaků poškození, 2. Slabé poškození, 3. Střední poškození, 4. Silné poškození. Hodnoce-

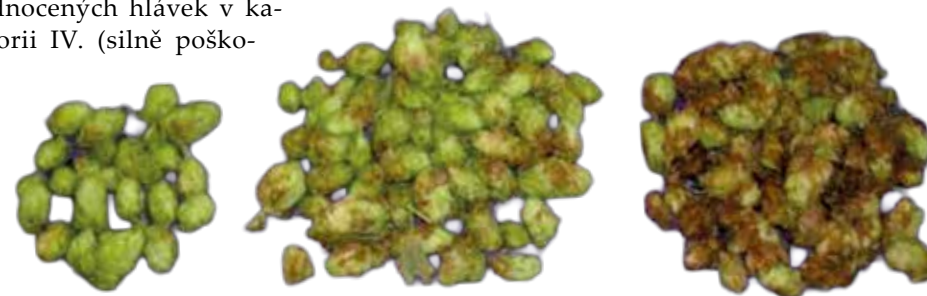


no bylo vždy 2x 100 listů (A, B). V rámci každé varianty bylo v době sklizně pokusné chmelnice odebráno vždy 1000 hlávek, které byly hodnoceny dle následující stupnice: I. Bez poškození, II. Slabé poškození, III. Střední poškození, IV. Silné poškození. Experimentální chmelnice o výměře 1,0 ha byla za účelem pokusu rozdělena na pět částí, každá tudíž o rozloze cca 0,2 ha, přičemž tři sloupová pole sloužila jako neošetřená kontrola.

V tomto demonstračním pokusu byla potvrzena vysoká biologická účinnost fungicidů na peronosporu chmelovou, což je poznatek o to cennější, že se jednalo o mladé rostliny, které jsou všeobecně známy svou vysokou citlivostí k této chorobě. Vysoké zastoupení hodnocených hlávek v kategorii IV. (silné poško-

zené) na neošetřené části experimentální chmelnice je důsledkem silného infekčního tlaku, patrného především na počátku srpna, kdy bylo na meteorologické stanici ve Stekňiku naměřeno 70,6 mm v období od 01. do 08. 08. 2024. Vliv na kvalitu hlávek mělo i deštivé počasí na přelomu druhé a třetí dekády tohoto měsíce, tj. v před sklizňovém období.

Zařazení fungicidu Orondis Evo (oxathiapiprolin + azoxystrobin) do fungicidního sledu na první ošetření proti sekundární infekci v polovině měsíce června, tj. v době vysokého tlaku patogena, projevujícího se jak zvýšeným výskytem symptomů primární infekce (klasovité výhony), tak sekundární infekce (hnědé skvrny



Hodnocení napadení chmelových hlávek zařazením do jednotlivých kategorií dle stupně napadení.



Šlechtiteli udělena Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje

Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Českou akademií zemědělských věd vyhlásilo soutěž o cenu ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a experimentálního vývoje pro rok 2024. Do soutěže byl Chmelařským institutem s.r.o. navržen výsledek výzkumu a vývoje v podobě odrůdy chmele Saturn.



Vyhlášení výsledků proběhlo v Českých Budějovicích při zahájení výstavy Země živitelka. Šlechtitel chmele Ing. Vladimír Nesvadba, Ph.D. si z rukou ministra zemědělství převzal ocenění za druhé místo v soutěži. Ocenění s sebou nese rovněž peněžní obnos ve výši 80 000 Kč. S oceněnými pracovníky se sešel rovněž prezident ČR Petr Pavel.



Oceněná odrůda Saturn



Saturn

Odrůda Saturn byla registrovaná v roce 2022 v rámci nové generace odrůd chmele se specifickou vůní, zároveň má odrůda budouc-

nost i vzhledem ke změně klimatu, protože vykazuje vysokou toleranci k suchu. Odrůda má dobré pěstitelské parametry a rychle našla uplatnění v různých pivních stylech v českých malých i velkých



pivovarech. V současné době je o ni zájem i v zahraničí.

Saaz Shine a další odrůdy

Návštěvníci stánku Ministerstva zemědělství měli možnost ochutnat ležák typu IPL 3x chmelený perspektivní odrůdou Saaz Shine a poté do vířivky a za studeného chmelení oceněnou odrůdou Saturn. Pivo uvařil sládek Jan Hervert v Pokusném pivovaru Chmelařského institutu s.r.o. Pozvání na ochutnávku zmíněného piva přijali od předsedy Svazu pěstitelů chmele rovněž prezident republiky s chotí a ministr zemědělství. Na čepu bylo k ochutnání pivo ležáckého typu z varny Pokusného pivovaru se stoprocentním chmele-

ním odrůdou Saaz Comfort. Další piva s odrůdami Žatecký poloraný červeňák, Sládek, Premiant, Kazbek, Rubín či Vital věnovaly pivovary Bakalář, Bernard a Žatecký pivovar – Sedmý schod.

Svaz pěstitelů chmele dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem zemědělství během výstavy Země živitelka. Při 50. jubilejním ročníku výstavy Země živitelka měl Svaz k dispozici část expozice k propagaci českého chmele a podílel se na výzdobě resortního stánku chmelem odrůdy Žatecký poloraný červeňák ze Stekníku. Zpracovaný chmel v granulích typu 90 poskytlo CHMELÁŘSTVÍ, družstvo Žatec.

*převzato: Český chmel 2024
Ing. Michal Kovařík*

Stále více Čechů si cení hospod jako místa pro setkávání. Jejich obraz se za poslední léta výrazně zlepšil

Vnímání hospod se mezi Čechy poměrně výrazně proměňuje, za posledních patnáct let značně posílil obraz hospody jako místa pro setkávání, diskuzi, budování sociálních vazeb a jako místa, které je často kulturním středobodem.

Naopak postupně mizí některé negativní aspekty spojované s hospodami jako je zbytečná hlučnost, špatná hygiena nebo zakouřenost. Ukazují to výsledky dlouhodobého výzkumu Centra pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR, které během mediálního briefingu představil PhDr. Jiří Vinopal, Ph.D.

Hospody jako místa pro socializaci

Představa Čechů o tom, co pro společnost znamená česká hospoda, se v průběhu let poměrně výrazně mění. Výsledky výzkumu Centra pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR probíhajícího od roku 2004 ukazují, že se za posledních 15 let posunulo především pojetí hospody jako místa, kde se lidé mohou setkávat se svými blízkými, kamarády nebo kolegy z práce, a hlavně jako místa, kde je možné utvářet úplně nové sociální vazby. V etapách výzkumu předcházejícím roku 2019 u Čechů posilovalo hlavně vnímání hospody jako místa, kde se mohou setkávat s novými přáteli a ochabovala role místního fóra, kde



Jiří Vinopal

je možné domlouvat různé sousedské výpomoci a melouchy. Po období pandemie covid-19 ale vnímání všech sociálních aspektů hospod dramaticky narostlo. Výrazně více než kdy dříve Češi považují hospody za místa, kde se lze odreagovat



od každodenních starostí, popovídat si s přáteli, najít přátele nové, dohodnout sousedskou výpomoc nebo malý obchod a zároveň jsou hospody silněji vnímány i jako místa, které jsou důležitými organizátory kulturních akcí jako jsou zábavy, plesy nebo přednášky. Lze tak říci, že si v souvislosti s pandemickými opatřeními Češi více vážili možnosti setkávat se bez omezení s přáteli a utužovat sociální vazby. „Zatímco prvních patnáct let zhruba od počátku století se pohled na roli hospod v české společnosti tolik neměnil, především během období pandemie a protipandemických opatření se posunul mnohem viditelněji. Češi cítí, že jsou hospody důležitým místem pro setkávání i pro pořádání kulturních akcí a bohatý společenský život. Celkově pak trendy vnímání hospod korespondují s vývojem pohostinských zařízení jako takových, Češi si je malují v o něco úhlednějších barvách a posilují motivy národní tradice nebo kulturní jedinečnosti,“ komentuje zjištění

sociolog a autor výzkumu Jiří Vinopal. „Co však zůstává neměnné je historická spjatost českého piva a české hospody, která nejenže přetrvává, ale dokonce se v posledních letech upevňuje,“ dodává Vinopal.

Hospody se vyvíjejí stejně jako jejich návštěvníci

V úzké souvislosti s tím se vyvíjí i obecné pojetí hospod a jejich hodnocení. Dlouhodobě vnímáme, že se hospody vyvíjejí, otevírají novým zákazníkům a přizpůsobují poptávce se stále příjemnějším prostředím, zajímavější gastronomií nebo rozšiřováním nabídky nápojů. To výsledky výzkumu v zásadě potvrzují. Ukazují totiž, že postupně ubývají negativní konotace obecně spojované s hospodami a návštěvníci je vnímají celkově přívětivěji. Pojem hospoda už v Čechách téměř vůbec nevyvolává asociace spojované se zbytečným utrácením peněz nebo neřestí, jak tomu bývalo dříve. Logicky vlivem



Vyhlášení SPP 2025

Sdružení přátel piva vyhláší i v tomto roce výsledky své tradiční soutěže o nejlepší piva, pivovary a pivovarské osobnosti roku (s tradicí od roku 1990).

V současné době jde o jedinou (a nejstarší) celorepublikovou spotřebitelskou soutěž. Atypický je i systém hodnocení, který kombinuje anketní a degustační část, kdy pouze piva s nejvyšším počtem získaných hlasů v rámci ankety postupují do anonymní odborné degustace, ze které vyjde konečné pořadí na prvních místech v jednotlivých pivních kategoriích. O prestižní ceně sládek roku rozhoduje pouze porota tvořená členy Pivního sněmu SPP.

Soutěž SPP prošla za celou dobu řadou různých drobných změn, které reflektovaly

především aktuální trendy v pivovarském světě. Dle toho se měnily vyhlášené pivní kategorie (bez rozšiřování soutěžních kategorií). Výjimkou je cena Létařský pivovar roku, která přibyla v roce 2022 a kterou má SPP chráněnou na Úřadě průmyslového vlastnictví, stejně jako známky a ceny Pivovar roku a Minipivovar roku. Došlo tak k logickému uzavření celé řady těchto ocenění. Letošní soutěžní ročník zůstal oproti předchozímu ročníku nakonec beze změny, s výjimkou zrušení preferenčních hlasů, které účastníci dříve udělovali.



Sdružení přátel piva (SPP) své ceny od roku 2002 vyhláší tradičně pokaždé v jiném kraji, v jiném pivovaru. Letos se místem slavnostního vyhlášení stala po 16i letech Praha. (Naposledy se ceny SPP předávaly v Praze v roce 2009 v Klášterním pivovaru Strahov).

Finální anonymní degustace anketně nejúspěšnějších piv proběhla pod vedením lektora ČZU a odborného degustátora SPP PhDr. Ing. Tomáše Maiera, Ph.D. v neveřejných prostorách Strahovského pivovaru dne 25. září 2025. V anketní části hlasovalo cca 45 % členů SPP pro různých 271 značek piva.

Poznámka: Aktuální počet členů SPP je 1580. Nejvíce jich má sdružení v Praze (přes 40 %), nejméně v Karlovarském kraji (necelé 1 %). Pivní počín roku (jako jedna z tradičních cen SPP) dle verdiktu poroty letos nebyl udělen.

Další faktická data z celkových i dílčích výsledků:

V letošním roce dokázalo ve své (pivní) kategorii obhájit vítězství pouze pivo z Rodinného pivovaru Bernard, klasická výčepní Desítka, a to v kategorii světlých výčepních piv. Zde získalo v rámci odborných degustací i vůbec nejvyšší bodové hodnocení (v rámci všech piv a všech kategorií).

Nejvyrovnanější kategorií v rámci degustací byla kategorie silných piv, kde byly pouze minimální rozdíly mezi všemi zúčastněnými vzorky.

Vítězným pivem v anketní části napříč kategoriemi se stal (stejně jako v loňském roce) Černý ležák Bernard, s jemnými kvasnicemi – z Rodinného pivovaru Bernard, který získal přesně 300 hlasů. Toto pivo pravidelně získává nejvíce an-

ketních hlasů, což svědčí o jeho dlouhodobé a stabilní oblibě mezi znalci piva (v této kategorii).

Skokan roku: Pivovar Agent – se svým pivem Sacred Weapon Imperial Stout 22° (z druhé desítky v loňském roce na první místo v roce letošním).

Poznámka: U každé hodnocené kategorie piva je uvedena otázka moderátora, kterou položil zástupci vítězného piva při příležitosti slavnostního předání ocenění. Je vtipná, zcela jistě pobaví i vás.

Světlé výčepní pivo

V naší legislativě je výčepní pivo dle EPM jako sedmička až desítka, nicméně běžný spotřebitel to vnímá pouze jako desítku. Z námi vyhlášených kategorií je právě tato vůbec pro sládku nejtěžší, spodně kvašené desítky se neodpustí vůbec nic, každá mírná chyba při výrobě se hned negativně projeví na chuti. Právě podle pravé české desítky se pozná mistr sládek. Náš letošní vítěz tradičně okupuje stupně vítězů, a dokonce obhájí loňské prvenství.

1. **Bernard Desítka, světlé výčepní pivo** Rodinný pivovar Bernard
2. **Únětické pivo 10°** Únětický pivovar
3. **Bernard Kvasnicová Desítka** Rodinný pivovar Bernard

Otázka: Máme otázku z trochu jiného soudku.

Vy jste jediný velký pivovar u nás, který vaří belgický ejl – triple. Kdopak mu vymyslel onen název **Bohemian ale**? Otázku bych nedával na Ale, když se jedná o kategorii výčepních piv! Zkusím vymyslet jinou.





„Mokrý“ únor

Stejně jako všechny pivovary i minipivovary nemohou vařit úplně stejný ležák, nebo řeznictví nebudou mít stejné párky, nemohou všechny hospody a puby vyhlásit únor za „suchý“ měsíc a zavřít.

Domnívat se totiž, že i jejich štamgasti poslechnou hlasu všeobecné manipulace a nebudou konzumovat alkoholické nápoje, bylo by bláhové. Ať se jedná o jakýkoliv obor výroby či prodeje, vždy je třeba se odlišit a je celkem jedno, zda výrobkem nebo svým myšlením a konáním nebo nekonáním od konkurence. Můj děda – řezník takové odlišení se od konkurence v době po 1.světové válce vyřešil jednoduše, ale elegantně a logicky. V době, kdy konkurenční řezníci slavili nějaký svátek a pili jako duha, on vzal auto a do řady pražských i mimopražských obchodů a menších řeznictví zavezl, resp. dodal své maso, masné a uzenářské výrobky a dokonce i ledničky. Potom již obchody nestály o masné výrobky od jiných dodavatelů, měly jich ve skladě dostatek od mého dědy. Princip odlišení se od konkurence – i když jiným způsobem – zvolil pivovar a jeho pivní pub Hangár. Je to lé-



tající pivovar, ale s vlastním pubem a stálými zákazníky. I když od počátku února všechna média vyhlášovala únor za suchý měsíc, tedy i bez konzumace piva a jiných alkoholických nápojů, pivovar Hangár tyto výzvy nerespektoval. Právě naopak, možná i z recese, vyhlásil únor za „mokrý“ měsíc. A aby přilákal co nejvíce zákazníků, nabídnul jim nejen svoje, ale i jiné pivní speciály. Zkrátka a dobře, vydal se proti proudu! Proč právě opačným směrem o tom jsem si povídal přímo u zdroje. V Hangár Pubu v Praze 7 jsem se sešel se spolumajitelem a sládkem létajícího pivovaru Hangár Lubošem Bokštemflem.

Předpokládám, že jste stejně jako většina domovařičů začal vařit pivo doma v kuchyni. Nebo tomu bylo jinak?

Bylo to opravdu jinak. Začínal jsem s družinou kamarádů se kterou až dodnes provozujeme létající pivovar a částečně také Hangár Pub v Praze na Letné. Slovíčko „domovařiči“ je třeba v případě této party kamarádů nahradit spíše slovíčkem „kancelovařiči“. Zdůvodnění tohoto pojmenování je poměrně snadné. Pivo jsme



NE, ON NEPŘIJDE. ROZHODL SE DRŽET SUCHÝ ÚNOR.



Luboš Bokštěl

vařili v kancelářích nakladatelství Dokořán (populárně naučná literatura), s nímž jsou někteří z nás bytostně spjati. Tam jsme se také dohodli, že pivo budeme vařit v německém hrnci Braumeister (50 litrů) a koupili jsme i lednici. Naši skupinu pivních nadšenců jsme nazvali „Pivní kroužek“. Do kroužku jsme docházeli pravidelně každou středu a vařili, ošetřovali a degustovali vlastní pivo. Myslím, že jsme uvařili více než sto várek a o kvalitě námi uvařeného moku svědčí i to, že jsme vždy celé množství piva vypili! Tento spolek a jeho zájmová pivní aktivita vydržely spolu sedm let! V roce 2016 následovalo odvážné rozhodnutí – postavit si vlastní pivovar! Díky kamarádovi, který vlastnil pozemek s objektem k zamýšlené přestavbě v Praze – Letňanech u letiště (odtud název Hangár) jsme měli připravený projekt stavby i pivovarské technologie (Pivo Praha). Následovalo podání žádosti o stavební povolení na stavebním úřadu. Při čekání na schválení naší žádosti

jsme nelenili a i v zájmu získání přehledu a zkušeností jsme začali podnikat s projektem létajícího pivovaru. Když jsme vše úspěšně rozjeli, a o pivo byl zájem, zjistili jsme, že musíme mít vlastní hospodu. To se také podařilo, vznikla a dosud úspěšně funguje s názvem Hangár Pub. U stolu má



Pivo Hangár



Lihovar Karfíkův dvůr v Košticích

Název Karfíkův dvůr je vyjádřením úcty následníků rodinné firmy k jejímu zakladateli a dědovi Václavu Karfíkovi. Předci zde žili a pracovali na statku již od roku 1740! Stejně jako i v mnoha podobných případech, po revoluci byl statek v roce 1996 vrácen rodině v restituci.

Farma Karfíkův dvůr se nachází v obci Košticích v okrese Louny. Diskuse o ovoci, lihovaru a ovocných pálenkách se zúčastnili Ing. Vratislav Novák, otec a genealog a synové Ing. Vratislav a Dalibor Novákové.



Lihovar vznikl z potřeby zpracování velkého množství vlastního ovoce?

Původním záměrem firmy Karfíkův dvůr byla intenzivní ovocnářská výroba na výměře 8,5 ha ovocných sadů. V současné době ale již ovoce nepěstujeme, pouze ovoce nakupujeme. Okopírovali jsme praxi rakouských ovocnářů. a k pěstování ovoce přidali nadstavbu.

Po úspěchu moštování následovala stavba a činnost palírny ovoce. Začínali jsme s pěstitelským pálením, pro pěstitele jejich ovoce. Později jsme postavili lihovar pro pálení našeho ovoce za účelem prodeje ovocných lihovin. Obliba

pálenek ale způsobila nedostatek vlastního ovoce.

I proto jsme začali ovoce postupně nakupovat v našem blízkém okolí od větších pěstitelů z regionu Zahrady Čech (Slaný, Klapý, Židovice, Třebívlice, Roudnice n.L. a další). Nakupované ovoce nikdy nebylo ze zahraničí. Provozujeme

pěstitelskou pálenici i ovocný lihovar. Minimální množství ovoce je 5 tun pro jeden kvasný tank. Od růžové destiláty nevyrábíme, ale druhové ano. Dále se věnujeme hiporehabilitačnímu areálu s ambulantní rehabilitací a také půjčovně jízdních kol a lodí! Dnes farma obdělává 32 ha zemědělské půdy.

Jaký je podíl pěstitelského pálení na celkové roční výrobě destilátů?

Vždy záleží na průběhu sezony. Při dostatku ovoce představuje pěstitelské pálení 2/3 celkové výroby. V jiném roce to ale může být 50% : 50%. Maximum naší výroby se koncentruje do období září –



Vratislav Novák, otec (uprostřed), Dalibor Novák, syn (vlevo), Vratislav Novák, syn (vpravo)

leden. Ale tím, že zpracováváme například i pivo a víno a také vyrábíme méně tradiční pálenky z jahod, malin, jeřabin, popřípadě i ze sušených plodů, natahujeme výrobu na 10 – 12 měsíců.

Kdo byl výrobcem destilační kolony?

K dispozici máme klasickou, dvoukotlovou destilační kolonu, kterou vyrobila firma Pacovské strojírny. Její „klobouky“ i potrubí, vše je v destilační aparatuře v měděném provedení. Měď je ideálním kovem pro výrobu destilátu. Lisovaný nerez je sice levnější, ale chuť destilátu je potom jiná. Poloautomatická výroba je založena

na našem ručním ovládní čidel a dlouholetých zkušenostech. Počítač výrobní proces destilace neřídí.



Dárkové balení likérů

Název: Česká a Slovenská Pivovarsko-sladařská ročenka 2026

Ročenka, datum vydání listopad 2025

Vydavatel: Agriprint, s.r.o., Wellnerova 7, Olomouc, IČ 29308755

Šéfredaktor: Ing. Michal Vokřál, CSc.

Grafická úprava a sazba: Martin Tomáščík

Tisk: Profi-tisk group s.r.o.

Cena 140 Kč

ISBN: 978-80-88610-11-3



Objednávka publikace!!!

Česká a Slovenská pivovarsko – sladařská ročenka



Vážení čtenáři,

dovolujeme si vám nabídnout

objednávka publikace

Česká a Slovenská pivovarsko –

sladařská ročenka 2026,

cena předplatného je:

140 Kč

**Děkujeme za vaši přízeň,
objednávku.**

ZPŮSOB OBJEDNÁNÍ:

- 1) na internetu na adrese www.agriprint.cz;
- 2) mailem na adrese ucetni@agriprint.cz;
- 3) mobilem **774 774 282**;
- 4) písemně na adresu redakce s uvedením adresy plátce, adresy doručování (pokud je jiná než plátce).

ZPŮSOB ÚHRADY:

a) vyplněním přiložené složenky

b) bankovním převodem na účet

č.: 2301451648/2010, musí být uveden

variabilní symbol – novým předplatitelům bude

obratem přidělen. Bez variabilního symbolu
nebude možné identifikovat platbu!

V případě potřeby daňového dokladu
pište na e-mail: ucetni@agriprint.cz,
nejpozději do 15 dnů od provedení platby
předplatného.

OBJEDNÁVKA – ČESKÁ A SLOVENSKÁ PIVOVARSKO – SLADAŘSKÁ ROČENKA – 140 Kč

Název organizace:e-mail:

Odpovědná osoba:

Objednávám: ks

Adresa pro fakturaci:PSČ:

Tel.: IČO: DIČ:

☐ složenkou

☐ fakturou

Datum: Razítko a podpis:



AGRIPRINT s.r.o., Wellnerova 7, 779 00 Olomouc

mobil 774 774 282, e-mail: ucetni@agriprint.cz, www.agriprint.cz