

6. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA

(17. 4. 2015, Kino Vatra Vsetín)



OSVĚTOVÝ BULLETIN

aneb

co dnes poteče z pípy...



Dej Bůh štěstí,

typickým pozdravem pro pivovarské prostředí si Vás dovoluji pozdravit na dalším setkání s pivní kulturou, naší 6. Pivní besídce. Používám sousloví „pivní kultura“, neboť nám jde o více než jen o pustou konzumaci piva. Jde nám o přátelskou atmosféru, poznání zatím neochutnaného piva a taky jiné poučení spojené s ryze českým řemeslem výroby piva. Pivo a jeho charakter totiž ovlivňuje život národa více, než si myslíme. Vůně piva, jeho barva, chuť, říz i pitelnost určuje náš vztah k tomuto tisíce let starému nápoji. Škála různých přídomek, barevnost chuťových dojmů či místopisná zkušenost spojená s místem výroby tak podporuje naši fantazii, naše poznání a rozvíjí naši osobnost.

Nejsme v tom sami, koho pivo inspiruje a inspirovalo. Byli to mnozí literáti, či vědečtí pracovníci. Již roku 1585 autor slavného herbáře Tadeáš Hájek z Hájku definoval pivo jako nápoj, který "lidské tělo z přirozené vlhkosti ustavičným vypařováním strávené, prospěšným zavlažováním okřálo a znovu oživilo a kterýž z přirozeností svou dobře slouží k uhašení žízně". Rozsáhlý popis českého pivovarnictví s chválou "dobrotu, užitku a výnosnosti českého chutného a zdravého piva" se



objevil také v díle jezuitského kněze Křištofa Fišera "Oko páně aneb dobře spořádané hospodářství polní" z roku 1679. Čeští literáti vůbec mají k pivu velmi kladný vztah, a proto ho rádi idealizují. "Češi zůstali věrni líbezné ječmenné šťávě, zušlechtili tuto potravu tak šťastně, že se právem chválí české pivo jako nejlepší a nejvzácnější," napsal spisovatel Eduard Bass. Je ovšem pravda, že kdyby nebylo hospod, česká, ale i světová literatura by zřejmě přišla o Osudy dobrého vojáka Švejka Jaroslava Haška, který byl bytostně spjat s kulturou české hospody. Při svých cestách po vlastech českých mnohé místní pivovary a pivovárky navštívil také poeta K. H. Mácha. Zásadní inspiraci čerpal z hospodského prostředí také spisovatel Bohumil Hrabal, jehož portrét visí na čestném místě proslulé staropražské pivnice U Zlatého tygra. Kvality českého piva nechválili jen literáti, ale i odborníci. "Plzeňské pivo se vyznačuje oproti ostatním pivům stejného druhu rozdíly v chuti, které nelze analyticky zachytit a které snad nemohou být ani vědecky definovány. Ale pivo je má. Lze však tvrdit, že tyto faktory jsou dány místním charakterem, tj. v žádné jiné pivovarské provozovně se nemohou vyskytovat," napsal například ve 30. letech profesor C. J. Lintner, ředitel výzkumného ústavu pivovarského v Mnichově.

Milí besedníci přeji Vám příjemné „zážitky“.

Milan Kostelník

Za Společenstvo přátel Durdingu

BESKYDSKÝ PIVOÁREK OSTRAVICE

výrobce: Beskydský pivovár, s.r.o., www.beskydskypivovarek.cz



V roce 2013 spustil provoz na úpatí Lysé hory **Beskydský pivovár Ostrava**. Nejedná se však o klasický „minipivovar“, nýbrž celý projekt je od počátku vlastníky pivovárku pojat jako „**středně velký pivovar**“ s ambicí primárně obohatit lokální pivní mapu a být osvěžujícím pivním stánkem pro místní občany i turisty, nicméně při troše štěstí zkusit postupem času začít konkurovat v hospůdkách i restauracích regionu pod Beskydami gigantu jménem Radegast.

Po pozvolném rozjezdu dnes vaří Pivovár Ostrava nejen **klasická piva „českého“ typu**, ale standardně má v nabídce až nevídaně širokou škálu **svrchně kvašených speciálů typu Indian Pale Ale (IPA) a American Pale Ale (APA)**. Ostravická piva jsou charakteristická svou **vyšší hořkostí** (a to vlivem vyššího několikanásobného chmelení), **nižším stupněm prokvašení a plností**. Všechna piva jsou nepasterovaná a nefiltrovaná, vařená z kvalitního hanáckého sladu.

Pivovar vaří standardně tyto druhy piv:



Všechna piva můžete ochutnat v **příjemné pivovarské pivnici** přímo „u zdroje“ v Ostravici, ale stabilně narazíte na některý z ostravických speciálů i na „3.kohoutu“ ve vsetínské restauraci **MUSIC Club Lapač** na zimním stadionu.

Na dnešní besídce jsou pro návštěvníky připraveny na čepu tato zajímavá piva:

Beskydský ležák 12° a Victorie 15° - IPA. EPM 15, 6,6 % alkoholu, slady pale ale, chmely: Topaz, Cascade, Boadicea

PIVOVAR VYSOKÝ CHLUMEC

výrobce: K Brewery Trade, a.s., www.pivovar-vysokychlumez.cz



První zmínky o vaření piva ve Vysokém Chlumu pocházejí již z roku **1466**. Od roku 1474 byl majetkem roudnické větve tradičního českého **šlechtického rodu Lobkowiczů**, který jej s přestávkami v letech nesvobody vlastnil až do roku 2006. V současné době je pivovar v majetku společnosti Pivovary Lobkowicz.



Pivovar se specializuje zejména na **svrchně kvašená piva** (**DNES najdeme na ČEPU** pivo Flying Cloud – polotmavá IPA 14°, obsah alkoholu 5,5 % obj., filtrované, IPA (India Pale Ale) z Pivovaru Vysoký Chlumez na Sedlčansku je svrchně kvašené speciální pivo, při jehož výrobě používáme metodu studeného chmelení aromatickými odrůdami chmelů Amarillo a Cascade. **Díky metodě studeného chmelení získává pivo velmi intenzivní chuť, vůni a hořkost. Mimo typických vlastností piv ALE (vůně květin, rozinek, peckového ovoce) ucítíte v jeho vůni i chuti také intenzivní chmelové aroma s nádechem citrusů a mandarinek. Měsíčník Pivo, Bier & Ale udělil ocenění za nejlepší svrchně kvašené pivo roku 2014. Je jím IPA Flying Cloud**), dále pak různé ochucené a pšeničné speciály, ale v jeho nabídce můžete najít i piva klasického „českého“ typu. **Ve stálé nabídce pivovar vaří tato piva:**



Vévoda

světlý
ležák,
obsah alk.
4,5 % obj.,
filtrované



Chlumecký Vít

pšeničný
ležák
nefiltrovaný,
svrchně
kvašený,
obsah alk.
4,3 % obj.,



Princ Max X. DNES NA ČEPU

světlé výčepní
pivo, obsah
alk. 4 % obj.,
asi nejsilnější
10° na trhu



Démon

polotmavé
pivo, obsah
alk. 5,2 %
obj.,
filtrované;
(často vítězí
v soutěžích)



Chlumecká desítka

světlé
výčepní
pivo, obsah
alk. 4 % obj.



Baron

tmavý
ležák,
obsah alk.
4,7 %
obj.,
filtrované



Markýz

pšeničný
ležák
nefiltrovaný,
svrchně
kvašený,
obsah alk.
4,3 % obj.,
kvasnicové

KARLOVSKÝ MINIPIVOVAR POD PRALESEM

výrobce: Vršák s.r.o., www.karlovskyminipivovar.cz



Teprve v létě roku 2014 začal pan Lubor Gášek vařit v penzionu „Pod pralesem“ ve **Velkých Karlovicích** své domácí pivo.

Karlovský minipivovar Pod pralesem zatím vaří jen pro hosty restaurace penzionu a pro několik málo míst v okolí, nicméně má ambici časem rozšířit svou distribuci i za hranice Valaška.

V penzionu se pořádají pravidelné „pivní čtvrtky“ a můžete tu narazit kupř. Na **Mazel 10°**, **Šibal 11° - polotmavá**, **Díblík 12°** či **Tátoš 13° DNES NA ČEPU - Skřítek 11° nefiltrované a nepasterizované pivo**

Skřítek je pivo s učesanou chutí. Krásně voní po sladu a kvalitní chmel mu dodává správnou hořkost.

Složení: ječné slady, žatecký chmel, voda.

MINIPIVOVAR PALIČÁK PALAČOV

výrobce: Martin Skřivánek, Palačov 43 (okr. Nový Jičín), www.minipivovarpalickak.cz (mimo provoz)



Tak o tomhle minipivovárku nevíme skutečně zhora nic, snad jen tolik, že ho pan Skřivánek založil někdy na přelomu roku 2014/2015 a vaří prozatím tyto dva druhy piva:

Paličák 11° - světlý ležák

Čulibrk 13° - polotmavý ležák.

Nechme se tedy všichni překvapit...

?

PIVOVAR KOCOUR VARNSDORF

výrobce: Pivovar Kocour s.r.o., www.pivovar-kocour.cz



Varnsdorfský pivovar Kocour si vytyčil nelehký úkol – ukázat domácím konzervativnímu pivaři, že pivo nerovná se jen chlazená desítka v lednici, že pivo je víc než český ležák, že pivo se báječně skloubí s gastronomií, že se pivo dá pít podle ročního období, nálady..., že pivo je prostě něco víc.

Pivovar proto vaří skutečně velepestrou paletu pivních speciálů, sahající od silných českých ležáků až po různá svrchně kvašená piva typu weizen, stout, saison, pale ale atd. **(celkem cca 35 různých druhů piv !!!)**

Z široké nabídky představujeme alespoň zlomek produkce:



**Kocour
12°**

světlý ležák,
alk.:4,6%
Tradiční český ležák zlatavé barvy s vyváženě hořkou a lahodně plnou chutí, chmelovou vůní a bohatou pěnou.



**Studentská
10°**

světlý ležák,
alk.: 3,5 %



**Kocour
12°**

tmavý ležák,
alk.: 4,6 %



**Kocour V3
Rauchbier
14°**

„uzený“ polotmavý ležák speciál, vařený ve spolupráci se slovenským minipivovarem Kaltenecker v Rožňavě.



**Tokajské
16°**

chmelově karamelová chuť, lehce ovocné, do piva se přidává **výlisek z hroznů** a probíhá 2.kvašení



**Kocour
Sumeček
11°**

DNES NA ČEPU
(v angličtině Catfish) svrchně kvašený **American Pale Ale**, výrazně hořká, ale dobře pitelná jedenáctka

Trocha historie, aneb jak vznikla IPA – India Pale Ale

IPA je styl světlého piva, které bylo poprvé uvařeno v Anglii v 19. století. Jeho vznik byl dán potřebou vyrobit takové pivo, které by bez újmy na kvalitě vydrželo delší dobu i ve složitějších podmínkách. **První známé použití výrazu "India Pale Ale" pochází z reklamy zveřejněné v novinách v lednu 1835** (do té doby bylo označováno jako „pale ale pro Indii“, „India Ale“ nebo také „Pale export India ale“).

V 18. století vládl mezi Velkou Británií a jejími koloniemi čilý provoz. Největší z kolonií – Indie, byla domovem obrovské armády britských vojáků a koloniálních úředníků, kteří by rádi pili nápoj pro svou kulturu tak obvyklý - pivo. Od pradávna bylo pivo navíc považováno za zdroj vitamínů a také za „bezpečnější“ náhradu závadné vody. **Obrovským problémem však byla krátká trvanlivost piva**, které se při dlouhých cestách na moři v tropických oblastech rychle kazilo. I ty nejrychlejší lodě zvládaly cestu z Anglie do Indie kolem Afriky za čtyři měsíce, přičemž ale průměrně tato cesta trvala až půl roku. Britská admirálita se pokusila hledat řešení a v polovině 18. století na pomoc přizvala i Královskou vědeckou společnost.

Bylo zvažováno několik možností, včetně vytvoření pivního koncentrátu tím, že by se pivo nechalo zmrznout a led by se odstranil. Nakonec však **roku 1772 H. Pelham navrhl, aby pivovarníci „vyvařili“ většinu vody z mladiny a proces výroby by byl dokončen až na samotné lodi**. V roce 1773 kapitán Cook ze své lodi Endeavour zpravoval, že koncentrát v kombinaci s kvasnicemi a smrkem funguje dobře. Nicméně od této metody se postupně stejně upustilo, protože v teplejších oblastech se pivo i nadále nedařilo uvařit s uspokojivým výsledkem a v chladnějších oblastech jeho kvalita dosti kolísala. Na nějakou dobu pak Admirálita dala přednost nápoji trvanlivějšímu – rumu.

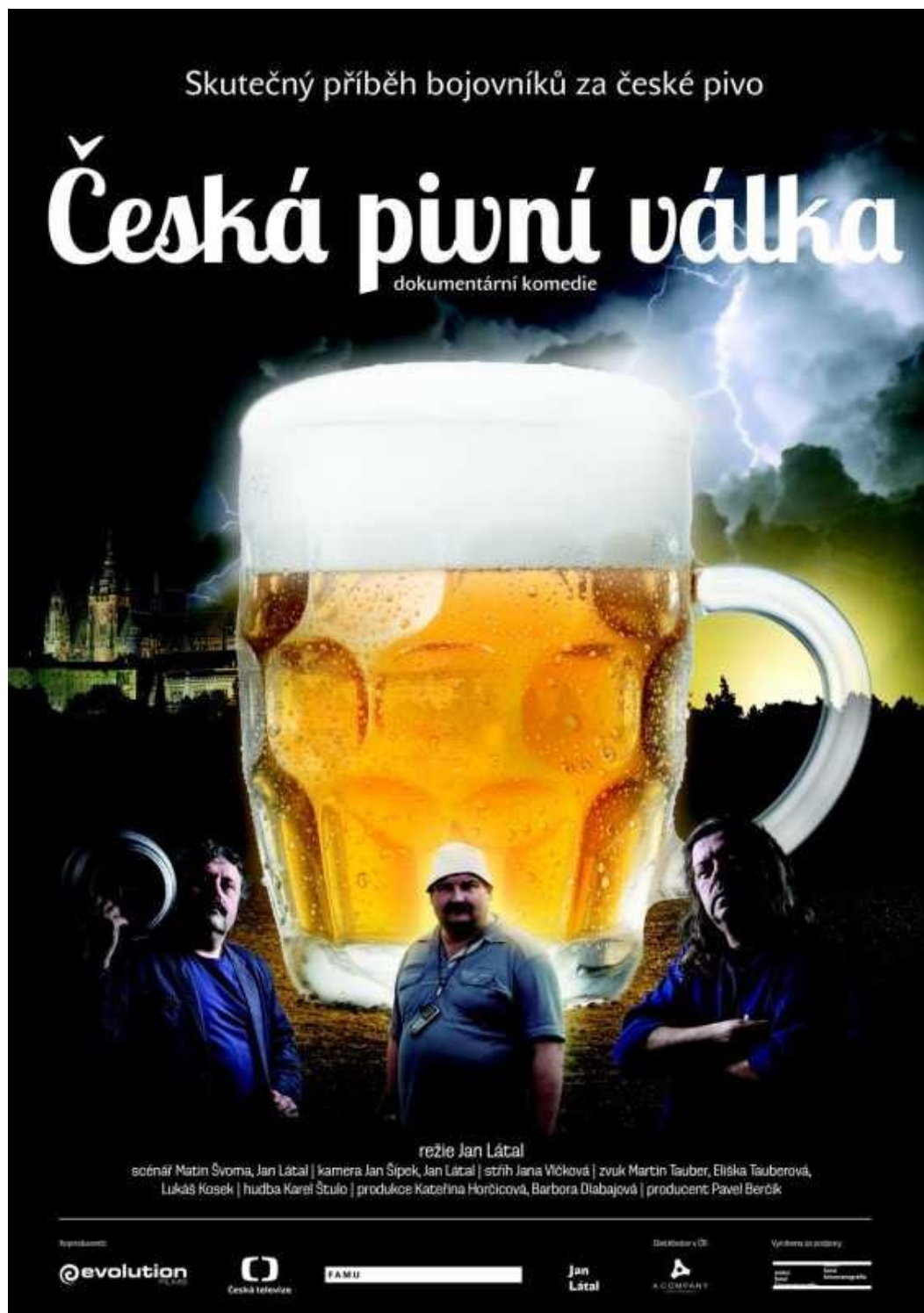
Trh v Indii byl však obrovským lákadlem, než aby se již nikdo nepokusil problém trvanlivosti piva řešit. Pivovary se tudíž začaly pokoušet do Indie dovážet pivo lahvové, a to oblíbený londýnský Porter. Ani tady však neuspěly a pivo opět dorazilo do kolonie kyselé a ztuchlé.

S novým nápadem přišli až **B. Wilson a S. Allsopp**. Pokusili se využít toho, co v podstatě bylo jednou z příčin problematického dovozu piva po moři - **neustálý kymácivý pohyb**. Doporučili pivovarníkům, aby lahve s Porterem neuzavírali, nechali pivo nejdříve zvětrat a teprve pak, lahve zazátkovali. Během plavby pak díky nepřetržitému houpání docházelo ke druhé karbonizaci. Avšak problém s nedostatečnou trvanlivostí přetrvával a navíc se ukázalo, že tmavý Porter nevyhovuje požadavkům Britů v tropické Indii.

Pivovary ve svém snažení neustaly. Vysoká poptávka a nízké přepravní sazby byly těmi nejdůležitějšími faktory i pro tak riskantní podnik.

George Hodgson, sládek z pivovaru Bow Brewery z východního Londýna začal do Indie dodávat pivo typu Ale v 90. letech 18. století. Na svou dobu toto pivo bylo velice světlé, mělo měděnou či bronzovou barvu. Hodgson upravil svůj recept na výrobu piva Pale Ale tak, že značně **zvýšil obsah chmele, obilí i cukru a výsledkem bylo silné pivo s vysokým obsahem alkoholu**. Využil tak jediné zbraně proti zkažení nápoje, které pivovarníci před příchodem chlazení a pasterizace měli, tj. alkohol a chmel. Hodgson také do sudů už v přípravné fázi přidával sušený chmel, jako další stupeň ochrany před infekcí. Pivo obsahovalo velké množství oxidu uhličitého, který ze sudů při plavbě částečně unikal, a jeho další velká část se ztratila, když bylo pivo stáčeno v Indii do lahví. **Hodgson slavil obrovský úspěch. Jeho velmi hořké, alkoholicky silné, šumivé, světlé pivo se stalo legendou** a jeho rapidní expanze podnítila další pivovarníky, aby se pokusili vstoupit na potencionálně lukrativní trh.

Příjemnou zábavu při poznávání nových pivních „Zážitků“ Vám přeje volné sdružení přátel Durdingu a Filmový klub Vsetín.



Svět kolem nás se stále mění. A s ním se mění i naše pivo. Co se skrývá za tradičními pivními značkami v éře globalizace? Co se stane, pokud se tekuté národní dědictví promění v „Eurobier“? Mnozí lidé věří, že pivo a jeho charakter ovlivňuje život národa více, než si myslíme. A stále více jich věří, že český pivní průmysl už není český. Nejen kvůli tomu, kdo ho z velké části vlastní, ale i kvůli tomu, co vlastně vyrábí. Je to opravdu tak? A pokud ano, co můžeme dělat? **(Zdroj: ČSFD.cz)**