

# Ve stínu českého piva

## Slovensko už má piva slušné úrovně

**M**iloš Zeman kdysi při návštěvě Slovenska označil popradské pivo za prostředek vhodný akorát tak k čištění zubních protéz. Bylo to další z expremiérových „drsných“ vyjádření, faktem ovšem je, že slovenské pivovarnictví stálo vždy ve stínu toho českého.

Ještě před deseti lety se tu jen těžko hledalo zajímavé pivo. Jistotou byl Zlatý bažant, ale všechna ostatní piva se jakoby ztrácela. Slovinci dávali přednost dovozu z Čech a Moravy. V posledních letech se dají na Slovensku najít piva, která patří mezi evropské standardy.



Tradice vaření piva je nerovnatelně menší než v Čechách. Většina pivovarů je velmi mladých a jen pár se může pyšnit historií překračující několik století. Mezi takové patří například společnosti v Nitře či Bytči nebo slovenský Stein.

### Šariš jako Paříž

Zřejmě největší rozmach zaznamenal pivovar Šariš z východního Slovenska. Lidé v této oblasti na něj byli vždy pyšní a za socialismu rádi říkali: „Co je v módě Paříž, to je v pivu Šariš.“ Milovníci českého piva, jejichž střevní mikroflóra nebyla uvyklá na tuto značku, měli většinou jiný názor. Šariš byla vyhlášena tím, že po více než třech „kusech“ se postarala o solidní průjem.

To už dávno není pravda a pivovar ve Velkém Šariši, který má za sebou pětaticet-



FOTO: ARCHIV

letou historií, vaří i další úspěšnou značku – Smädneho mnicha. Firmu vlastní koncern SABMiller (patří mu Prazdroj). Do do technologie ve slovenském pivovaru investoval 30 milionů dolarů.

Druhou velkou společností, která díky mezinárodním investicím slaví úspěchy nejen na Slovensku, je Zlatý Bažant z Hurbanova. Do tohoto pivovaru – stejně jako do pár dalších v zemi – před několika lety vstoupila silná společnost vlastníci světový kolos Heineken. Kromě Zlatého Bažanta sdružuje Heineken také martinický pivovar Martiner se známou značkou Martinický Zdroj (tady se vyrábělo nejsilnější československé pivo – tmavý ležák Martinický Zdroj), pivovar Gemer z Rimavské Soboty a nitranský Corgon.

Právě Nitra má zřejmě nejvýznamnější pivovarnickou historii. První zmínka o vaření piva ve městě pochází ze 13. století. Především české a moravské pivovary se postaraly o to, že tato společnost ve 20. letech minulého století zkrachovala. Pivo se v Nitře začalo znovu vařit až po válce.

### Není Kelt jako Kelt

Na slovenském trhu se před několika lety objevilo velmi zajímavé pivo, které vyrábí také Heineken. Jedná se o polotmavé, silnější pivo Kelt. Je však výrazně odlišné od čepovaného Kelta, který připomíná stout a který se objevuje v českých hospodách.

Mezi zajímavosti na slovenském trhu patří pivo Palatín, které pochází z Bytče. Silné pivo s šestiprocentním podílem alkoholu vyrábějí sládkové podle originální receptury ze čtyř druhů chmele. Ještě o procento silnější je exkluzivní ležák Tatran z popradského pivovaru (ano, ten, který tak „chutnal“ Miloš Zemanovi). Tato společnost, která má za sebou téměř dvě stovky let vaření piva, nabízí klasický sortiment a především v oblasti Vysokých Tater se jedná zřejmě o nejpobulárnější pivo. I když na čepu tady nejčastěji najdete Zlatého Bažanta, Radegast nebo Gambirinus.

### Oblíbenější destiláty

Obliba piva sice stále mírně stoupá a některé pivovary poskytují velmi úspěšná období, ale zdaleka není jeho pozice v žebříčku oblíbených alkoholi-



lických nápojů tak pevná jako v Čechách.

„A to i přesto, že například na jihu země se dařilo kvalitním sladovnickým ječmenům a v okolí Piešťan zemědělci s úspěchem pěstovali solidní chmel,“ tvrdí Michael Jackson, který objemně Encyklopedii piva věnoval Slovensku jediný odstavec. Jeho kolega Berry Verhoef dokonce do svého obdobného projektu nezařadil Slovensko vůbec. Pro srovnání: českým pivům v jeho encyklopedii patří téměř pětadvacet stran.



V množství vypitého piva zůstávají Slovinci pozadu za mnoha evropskými zeměmi. Je to zřejmě dáno tradicí, lidé v hospodách pijí spíše destiláty. Tento rozdíl je patrný hned za hranicemi. Návštěva hospody na slovenském úbočí Beskyd se jen zřídka obejde bez nějaké té borovičky, rezné nebo vodky. Co se borovičky týče, jsou slovenští hostinští a šéfové horských chat opravdoví fajnšmekři. Dokonce přidávají do tohoto nápoje zvláštní byliny, například v některých chatách na Malé Fatře můžete ochutnat borovičku s kořenem hořce nebo dlouhými stébly trav z horských stran. Její zdravotní účinky jsou stejně blahodárné jako plzeňská dvanáctka. Tedy do určitého množství.

JOSEF ALBRECHT

Vše o pivu najdete na  
[www.svetpiva.cz](http://www.svetpiva.cz)