

Latinskoamerická piva

Evropský rukopis je stále patrný

Milovník piva ze střední Evropy, zhýčkaný mimořádně pestrá nabídkou, zřejmě nad poměry v jižní části amerického kontinentu trochu zakrouží hlavou. A asi bude mít pravdu. Latinská Amerika je, co se piva týče, opravdu trochu nuda a originálu lačnému pivaři zřejmě nenabídne žádnou mimořádnou pastvu. Poslední rovnoběžka, která je pro pivní mapu opravdu výjimečná, je ta, která se dotýká jižní hranice Mexika.

„Už se těším domů, nemají tady pivo,“ napsal před několika dny svým známým jeden ostravský horolezec, který v posledních týdnech pobývá ve Venezuele. Přestože právě Česká republika má do světové pivní produkce co mluvit a její export je poměrně významný, zdroje z tuzemských pivovarů napovídají, že trh v Jižní Americe zřejmě příliš lákavý není. Kdo by opravdu hledal na tomto kontinentu české pivo, měl by podle zdrojů z Českého svazu pivovarů a sladoven snad jedinou šanci: Ekvádor, kde by vystopoval moravskou značku Litovel.

Lidé, kteří se profesionálně věnují psaní o pivu, však vidí pozici této oblasti optimisticky. „Už nyní vyrobí všechny pivovary společně sto miliónů hektolitru ročně. Mezi ležáky zřejmě v budoucnu zasáhnou první ligu,“ přemítá Berry Verhoef v posledním vydání své Encyklopedie piva.

Nejsilnější je Brazílie

Nejsilnějším producentem je Brazílie, kde funguje více než stovka pivovarů. Jejich výrobky jsou si ale podle některých zdrojů vzájemně velmi podobné. „V Brazílii mají pijáci piva sklon si poručit jakoukoli značku, která je právě vychlazená,“ tvrdí uznávaný znalec Michael Jackson. Pivovary



najdete také v Paraguayi nebo Uruguayi – v každé této zemi ale při počítání vystačíte s prsty na jedné ruce. „V Chile se zase objednává na čtvereční metry podle velikosti nálevního pultu,“ vzpomíná Jackson.

Přitom tradice vaření podobného nápoje jako pivo je v této oblasti patrná a historickými prameny potvrzená. Ještě před příchodem portugalských a španělských kolonizátorů znali místní obyvatelé nápoj kvašený z kukuřice, jehož výraz se podobal budoucím pivům. Dnešní tvář jihoamerických piv ovlivnily právě záměry panovníků, kteří kolonie ovládali. Podle některých pramenů dokonce nerozhodovaly ani aktivity vládců, ale loajalita obyvatel té které země. Dostala se sem tak řada evropských piv a stylů.

Třeba v Mexiku znají kromě mimořádně populární corony

také piva vídeňského typu. Ta se sem dostala v době, kdy se mexickým císařem stal rakouský arcivévoda Maxmilián. Pouhých dvacet let poté, kdy v jeho rodné vlasti vyrobil pivovar Dreher vídeňský ležák, uvařili pivo stejného druhu i mexičtí sládkové. Do budoucí tváře jihoamerické pivní mapy promluví kromě Rakušanů také Němci a co se pivních stylů týče i Češi. Populárním typem je totiž na tomto kontinentu pilsenské.

Favoritem je corona

A co si teda na jih od Mexika můžete dát? Začít můžete právě coronou, jejíž typickou láhev z čírého skla najdete stejně jako ve Spojených státech snad v každé hospodě či baru. Majitelé pivovaru Modelo v Mexico City vyrobili před lety tuto značku jako levnější pití určené především k hašení žiz-

ně. Velmi brzy se ale rozšířila do zahraničí a stala se kultovním pitím amerických mladíků, kteří chtěli vypadat stejně drsně jako málo placení mexičtí dělníci. Ve Spojených státech stejně jako v některých evropských zemích se podávala corona vychlazená s plátkem limety kolem hrdla. Mexičané původně tento zvyk s citrusovým plodem neznali, ale velmi brzy si jej oblíbili také. V Mexiku ještě figurují další značky – například Bohemia, silnější Negra Modelo, početné spíše mezi exkluzivní pití, nebo pivo Sol, které patří mezi nejlevnější na trhu a je typické svou rýžovou vůní. „Je velmi vhodné k uhašení té nejhorší žizně,“ tvrdí spisovatel Berry Verhoef.

V Brazílii zase můžete ochutnat ležák Carioca z produkce pivovaru Latino de Brasil. Tato značka prodáváná stejně jako corona v číré láhvi skrývá neutrální světle žlutý ležák s pěti procenty obsahu alkoholu.

V Kolumbii najdete dvě zajímavé značky – spodně kvašené ležáky Aquila, které pocházejí ze stejnojmenného pivovaru, nebo Ancla, které se vaří v Bogotá. „Má chmelově nahořklý charakter a suché pozadí,“ říká o něm znalci. Kdo se vypraví do Peru, může zase sáhnout po světlém ležáku Cristal, který vaří pivovar Backus Y Johnston v Limě, nebo po pivu z rodu pilsenských. Značku, která se jmenuje Pilsen Callao, připravuje v tomto stylu pivovar Nacional de Cerveza v městě Callao. Zatímco v některých zemích Jižní Ameriky se vám může stát, že budete vychlazené pivo muset chvíli hledat, v Peru můžete být klidní: Podává se tady ledové a osvěžující.

JOSEF ALBRECHT