

Země pivního bohatství

Pravověrný pivní Čech možná ohrne nos, ale pokud chce pátrat po skutečných pěnivých pokladech, musí se vypravit do Belgie. Základní informace o nepřehledném bohatství a rozmanitosti belgické pivní nabídky jsme přinesli už v *IN* č. 19/2002. Tentokrát se v zemi piva zaslibené porozhlédneme podrobněji.

Belgie u nás

Díky tomu, že se Pivovary Staropramen staly součástí největší světové pivovarnické skupiny InBev, jsou některá belgická piva k mání už i na našem trhu. Jde jenom o určitou malou ukázkou z několika stovek belgických pivních značek. V této zemi běžně najdete na čepu deset i více piv, každé z nich musí být čepováno do originální sklenice dle zvláštních postupů. Ostatně v Belgii pořádají i neoficiální mistrovství světa v čepování piva, kterého se už podvackrát zúčastnili i naši reprezentanti.

Na stránkách věnovaných jídlu se tentokrát představuje restaurace pivovaru Hoegaarden, jejichž piva můžeme ochutnat i u nás. Znalci tvrdí, že právě tento pivovar stanovil standard belgických pšeničných piv. Stejnomené městečko je pivu přímo zasvěceno už od roku 1318. V roce 1750 tady bylo neuvěřitelných 35 pivovarů. Potom pivní sláva městečka upadala a přežil jenom Hoegaarden. Vedle již zmíněné restaurace zde mají i zajímavý prohlídkový okruh. Mimo jiné na zahrádce uvidíte i všechny bylinky, které do některých piv přidávají.

Turistická atrakce

Navštívit více než stovku belgických pivovarů je nad sílu běžného turisty. Přesto lze během prodlouženého víkendu zvládnout alespoň solidní průřez, do kterého rozhodně patří bruselský obr Belle-Vue (200 tisíc hl piva za rok), některý klášterní pivovar, například Orval, nebo jeden z doslova rodinných pivovárků, jako je Verhaege (7 tisíc hl piva za rok). Má jenom pět stálých zaměstnanců. Z toho jsou tři sourozenci – majitelé. Jeden bratr dělá slád-

ka, druhý se stará o obchod a sestra vyřizuje účetnictví. Jsou zde i pivovary, kde se vaří jenom několikrát za rok nebo na zakázku dělají jejich speciální větší provozovny jiné firmy.

Dobře fungující návštěvníká centra najdeme nejenom v těch největších. Ochutnávat můžete, pochopitelně za úplatu, i v malých. Je však třeba se připravit i na to, že ne vše, co v Belgii vykvasí, je pro naše požitelné. Zvlášť pivní speciály, které po měsíce dozrávají v dubových sudech jako špičková vína, jsou někdy chuti velmi podivné. Pozor je třeba dávat i na daleko větší množství alkoholu, kterým Belgičané u svých piv většinou rozhodně nešetří. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: HN – JAN ŠILPOCH



OCHUTNÁVKA

Fruit Défendu (Zakázané ovoce)

Pivo sytě červené barvy, jemné, hebké, se suchou a přitom lahodnou chutí: tuto znamenitou rovnováhu ještě zvýrazňuje aroma z bylinek. Fruit Défendu se vaří z praženého sladu, chmele, koriandru, sušené pomerančové kůry a hoegaardenských kvasinek.

Obsah alkoholu: 8,8 %

Doporučená teplota pro podávání: 5 – 6 °C

Charakteristika: Pro Zakázané ovoce je typická velmi hustá pěna. Po příchutí překvapí výrazné kořeněné bylinkové aroma. V chuti je lahodné a hebké a dob-

ře vyvážené. Je jemné a přitom suché s následně převažujícím akcentem koriandru. Pivo chutná také po vanilce a čokoládě. Aromaticky velmi bohaté pivo. Může být podáváno jako aperitiv před jídlem i digestiv po něm.

Julius

Julius je název ostrého a silného světlého piva, jehož zlatavá barva je spíše tmavší. Má působivé aroma, silně voní a jeho bohatá chuť se v ústech plně rozvine a mění z jemné až na suchou. Julius se vaří ze dvou druhů chmele, ječného sladu a kvasinek.

Obsah alkoholu: 8,8 %

Doporučená teplota pro podávání: 5 – 6 °C

Charakteristika: Bledé, zlatavé a mírně zakalené pivo. Velmi světlá pěna. Překvapující voňavé aroma. Chuť je nejdříve jemná, velmi silně připomíná sherry (Palo Cortado), bohatě se mění a na závěr je spíše suchá. Znamenitě a příjemné pivo, do kterého je třeba se po důkladném zkoumání vpít. Nepochybně pivo pro znalce.

Hoegaarden Grand Cru

Grand Cru se vaří z ječného sladu a hoegaardenských kvasinek. Podobně jako u světlého piva je

i jeho chuť zvýrazněna koriandrem a sušenou pomerančovou kůrou. Barva je zlatavá a zastřená, aroma ovocné, zřetelné, chuť jemná. Grand Cru je šlechtic mezi pivy, které skuteční milovníci pijí beze spěchu.

Obsah alkoholu: 8,7 %

Doporučená teplota pro podávání: 5 – 6 °C

Charakteristika: Zastřená barva připomíná brokev. Ke srovnání s tímto ovocem vede i broskvové aroma a chuť. Aroma je velmi výrazné. Chuť je spíše jemná, ale ne příliš. V ústech je pivo lehké, subtilní a rafinované, v hrdle pak zahřeje a překvapí.