

Originál z Plzně

Česká republika nemá zase až tak moc produktů, které by byly klíčové pro některou průmyslovou či gastronomickou oblast. Ani mezi nápoji toho není mnoho. Snad několik vyšlechtěných vinných odrůd, možná pár hořkých bylinných likérů. A přece existuje jeden nápoj, před kterým se sklání celý svět a který rozhodně přesáhá význam malé středoevropské země – Plzeňský Prazdroj.

Je to pivo, které dalo název zřejmě nejoblíbenějšímu a jistě nejrozšířenějšímu pivnímu stylu – druhu označovanému jako pilsen, tedy plzeňské. „Je to značka, která zahltila svět, dobyla zeměkouli. Je rovna Coca-Cole nebo McDonaldu,“ tvrdí ve své Encyklopedii piva britský spisovatel a novinář Michael Jackson.

Tato značka – v reklamních kampaních před časem prezentovaná jako „Prazdroj všech piv“ nebo „jediný originál“ – je ve světovém měřítku vsutku jedinečná. Existuje mnoho pivních stylů, ale drtivá většina z nich má lokální (často národní) charakter. Základní vlastnosti stylu pilsen se však shodují u výrobků tohoto druhu na celém světě – všude to jsou produkty na samém vrcholu žebříčku pivní kvality.

Obecně platí, že mnoho pivovarů, například i v tak pivářsky silných zemích, jako jsou Německo či Belgie, vaří tradiční a velmi populární ležáky, ale vždy mají ve své nabídce ještě pilsnery. O těch sami producenti většinou mluví v tom smyslu, že jsou něčím víc než „všechny ostatní výrobky“. Většinou tomu odpovídá i cena: Třetinka pilsneru od stejného producenta vyjde obvykle přibližně na dvojnásobek půllitru klasického ležáku.

Když začal v Plzni před sto šedesáti lety psát svoji historii Měšťanský pivovar, jeho první sládek Josef Groll



Snímky: archiv



tady vařil pivo bavorským způsobem. Už tehdy se ale pouštěl do nepříliš používaného spodního kvašení. Právě tato kombinace technologií dala vzniknout pivu, které do té doby nemělo obdoby. Ve světě jej znali prezentovali jako spodně kvašený ležák, silně chmelený, s výrazně větší čistotou a jiskrou než jiná piva. Tato definice pocházející z druhé poloviny devatenáctého století je vlastně platná stále.

Podobně jako budějovický Budvar měl Pilsner Urquell velké starosti s ochranou značky. Těsně poté, kdy se

svojm pivem prorazil do světa, se totiž v mnoha zemích rozpoutaly spory o označení Pilsen. Tehdy bylo obvyklé označovat piva podle města, odkud pocházelo. Pojem Pilsen nebo Pilsner se však stal velmi brzy označením pro druh piva. Některé pivovary neoprávněně zneužívaly věhlasu plzeňské dvanáctky a například německý Nejvyšší soud rozhodl, že termín Pilsener může bez prokázání kvality používat pouze český plzeňský pivovar.

Co bylo v historii Plzně pozoruhodné, je jakési roz-

dělení trhu mezi Měšťanský pivovar a Gambrinus, který několik let po úspěchu Prazdroje otevřeli ve městě převážně němečtí podnikatelé. Zatímco Prazdroj se specializoval na dvanáctku jako exportní pivo a značku vyšší třídy, hlavním produktem Gambrinusu byla desítka. Ta je ostatně velmi úspěšná i v posledních letech.

Sládkové v Prazdroji už nepracují jako jejich předkové s obřími dřevěnými sudy (i když část jich v pivovaru zůstala jako jakési výzkumné či srovnávací pracoviště). Pivo dnes kvasí v obřích nerezových tancích. Obavy pivářů, že Plzeňský Prazdroj tím, že jeho výrobce opustí tradiční technologii zrání v sudech, ztratí na kvalitě, se ukázaly jako liché. Pivovar Pilsner Urquell má dnes výsadní postavení mezi tuzemskými pivy. Navíc je Prazdroj (stejně jako Gambrinus, Velkopopovický Kozel či Radegast) součástí druhé nejsilnější pivovarské skupiny na světě – koncernu Jihoafrické pivovary SAB.

Majitelé se netají tím, že právě pivo z Plzně je jejich vlajkovou lodí, a mají se značkou velké plány. Koncern SAB již vaří české pivo ve slovenském pivovaru Šariš, v nejbližší době chce rozjet výrobu Plzeňského Prazdroje v polském městě Tychy, v jednání jsou Rusko a Čína.

Vedení pivovaru tvrdí, že kvalita tradičního Plzeňského Prazdroje při výrobě v zahraničí nijak neutrpí. A to i přesto, že hlavní vlastnosti tohoto piva ovlivňuje přírodní voda z Plzně, která je měkká, s nízkým obsahem solí. Moderní technologie by sládkům měly umožnit vodu v zahraničních pivovarech chemicky upravit, aby byla identická s plzeňskou. Kvalitu chtějí zachovat i tím, že budou používat stejné suroviny. ●

Josef Albrecht

**Vše o pivu najdete na
www.svetpiva.cz**