

Velká pivní klání

VE VELKÉ BRITÁNII VYBRALI NEJLEPŠÍ PIVO, V TROJI NEJLEPŠÍHO VÝČEPNÍHO

Stejně jako sportovci mají nejrůznější soutěže také pivaři. Zápolí se o nejlepší pivo roku v jednotlivých zemích i v umění ho nejlépe načepovat.

Dvě takové soutěže nedávno proběhly.



Vítěz soutěže o nejlepšího výčepního Stelly Artois David Vaněk s druhou Barborou Hebrovou (vpravo) a třetí Vladislavou Bláhovou

Na srpnovém Great British Beer Festival v Londýně, největším tamním pivním festivalu, zvolila odborná porota nejlepší pivo Velké Británie. Stal se jím Alton's Pride z pivovaru Triple FFF v Altonu v hrabství Hampshire.

Britský pivní trh je velice rozmanitý, do soutěže se přihlásilo více než dva tisíce značek. V předkolech se hodnotila piva v šesti kategoriích: Mild, Bitter, Best Bitter, Strong Bitter, Golden Ale a Speciality. Vítězové postoupili do finále, kde hlavní porota určila vítěze. Letos byl jejím členem i Josef Tolar, sládek a výrobně technický ředitel Budějovického Budvaru.

„Vítězné pivo bylo mým favoritem,“ říká Tolar. „Je to zlatohnědé, dobře pitelné pivo velice čisté chuti se zakouřeným nádechem a se 3,8 % alkoholu. Způsob hodnocení je jiný než u nás. Kromě bodového hodnocení porotci o jednotlivých pivech diskutují, což je dle anglického práva podmínkou hodnocení. Debaty byla velice bouřlivá, vynikal

v ní odborník z BBC a poslanec britského parlamentu. Je to ale spravedlivé, protože vítěz se hledal mezi naprosto rozdílnými typy piv,“ dodává postřehy z místa budějovický sládek.

Vrcholem soutěže byla dražba, jejíž vítěz vyhrál den v roli sládky v našem pivovaru. Protože Budweiser Budvar je ve Velké Británii velmi populární, byl o cenu velký zájem. Za 1250 anglických liber ji nakonec získal Ian Dobson. „Měl jsem velkou radost, když mi královna dala Řád britského impéria, ale možnost být sládkem v Budvaru toto ocenění zastihuje, je to splnění mých snů,“ řekl Ian Dobson. V Budvaru byl už několikrát a zdejší pivo mu opravdu chutná.

Jak se točí Stella

V pražském Trojském zámku proběhlo mistrovství republiky v čepování belgického prémiového ležáku Stella Artois. Finalisté museli předvést i prezentaci dalších belgických speciálů Leffe Bruin a Hoegaarden White. Nejlépe vše zvládl David Va-

něk z restaurace Potrefená husa v Českých Budějovicích, který tak pojede na mistrovství světa v této disciplíně. V říjnu se uskuteční v domovině Stelly – Belgii.

Určitým překvapením bylo, že druhé a třetí místo obsadily ženy, protože výčepnictví se u nás pořád bere jako mužská záležitost. Stříbro si z Troje odnesla Barbora Hebrová z Bar Restaurant Sherwood ze Stříbra a třetí místo obsadila Vladislava Bláhová z Shaffy's Garáže z Karlových Varů.

Porotci hodnotili i takové detaily, jako je správný sklon sklenice při čepování, výška pěny a její dokonalé seříznutí. Natočit předpisově Stellu Artois je doslova rituál, pro české milovníky hladinek trvá až neskutečně dlouho. Vítěz David Vaněk k tomu dodává: „I v tom největším fofru, kdy je v restauraci hlava na hlavě, se snažím

dodržet všech devět kroků potřebných ke správnému natočení Stelly.“

Součástí mistrovství byla také degustace pokrmů připravených kuchaři karlovarského Grandhotelu Pupp speciálně k jednotlivým belgickým pivům. Vždy jedno teplé jídlo a jedno studené. Hosté, mezi nimiž byli převážně majitelé a výčepní z restaurací, kde se Stella Artois točí, mohli hlasovat o nejpovedenější kombinaci jídla a piva. Výsledky nám sdělil Jan Pípal, šéfkuchař Grandhotelu Pupp.

„Ke Stelle Artois hostům jenom o několik hlasů chutnal více smažený čedar s perličkou před pikantním salátem z penne rigate s pečeným sekaným kuřetem se zázvorem a chilli papričkou, doplněný lístky čerstvé rukoly. K Hoegaardenu White byl o několik hlasů úspěšnější mořský čes před marinovaným atlantským lososem s ledovým gazpachem, koprem a pomerančovým olejem. Ke speciálu Leffe Bruin jsme připravili carpaccio z jeleního hřbetu s ořechovo-lanýžovou emulzí s karamelovou příchutí a hoblíčkou sýra Grana Padano. Teplá varianta k tomuto pivu byl ve vakuu pomalu pečený vepřový bůček s česnekem a tymiánem, doplněný gratinovanou bramborou a sýrem Fourme d'Ambert. U hostů na celé čáře zvítězil i můj favorit, jelení carpaccio. Výjimečná chuť syrové zvěřiny, zahalená do oparu vůně ořechů a bílých lanýžů, je spojena jemným karamelovým tónem, což vše podle mě dokonale ladí se silným aroma Leffe Bruin, kde dominují tóny praženého sladu.“

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

