

T É M A I N

in.ihned.cz/tema

finále v točení plzně. Druhé a třetí místo patří Brňákům Emilu Fedákovi z restaurace Železná růže a Josefu Hulejovi z hostince U Bláhovky.

Načepovat správně dobrou plzeň vyžaduje přesný odhad, švih i pevnou ruku. Za osvědčenými „výčepáky“, když náhodou změní místo, se dokonce milovníci piva přesouvají z jedné restaurace do druhé. Čisté trubky a v těch „nejprůtočnějších“ restauracích, kde čepují nejvíce Pilsner Urquell, i tanky místo sudů, jsou dnes samozřejmostí. Potom skutečně záleží na umění mužů či žen za pípou. Můžete dostat lahodný perlivý mok s pevnou pěnou, stejně jako mnohokrát dotáčenou bžundu.

První várka piva Pilsner Urquell byla v Plzni uvařena právě před 165 lety – 5. října 1842. Tehdy zkombinoval plzeňský sládek Josef Groll bavorský způsob spodního kvašení s místními vybranými ingrediencemi – speciálním druhem sladovnického ječmene a žateckým chmelem – a doplnil je zdejší měkkou vodou. Už o půl roku později, 8. dubna 1843, doputovalo tohle pivo na koňském povozu do Prahy do restaurace U Pinkasů, kde ho točí v nejvyšší kvalitě dodnes. V roce 1856

ho poznali ve Vídni a roku 1913 se ho poprvé během dvanácti měsíců vyrobilo milion hektolitřů. Nedávné narozeninové oslavy proběhly ve dvanácti plzeňských restauracích v osmi českých a moravských městech: v každé z nich 5. října od 18.42 vytočili 165 narozeninových piv zdarma.

Plzeňští připravují vydání unikátního průvodce restauracemi a hospodami, o jehož konečném obsahu rozhodnou hlasováním sami spotřebitelé – v Pilsner Urquell Pub Guide bude uvedeno sto nejlépe hodnocených podniků. Na webových stránkách www.pilsner-urquell.cz je už připraveno 1030 restaurací a hospod, ze kterých lze vybírat. Své nejoblíbenější můžete podpořit až do 30. listopadu. Součástí akce je také zajímavá soutěž pro hlasující.

Od 17. listopadu bude plně funkční i GPS navigace hospod. Po zadání vaší polohy systém najde nejbližší restaurace s pivem Prazdroj ve vašem okolí. Tištěný průvodce se stovkou nejlepších restaurací pak má být ve vybraných podnicích k dispozici začátkem února. Ke stažení bude i na internetu. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

FOTO: WWW.PIVOVAR-STAROPRAMEN.CZ

Tereza Berlová z restaurace U Podkovy v Bystřici u Benešova zvítězila v republikovém finále v točení Stelly Artois.



SPODNĚ KVAŠENÁ

bock – pochází z okolí německého města Einbeck, kde se pivo vaří od 14. století. Piva bock nebo také dopelbock mají poněkud vyšší podíl alkoholu a charakteristickou sladovou sladkost. Jsou zakulacené sladová, obsah alkoholu 6 – 8 %. V klasické podobě se podává za teploty vyšší než 9 °C v kameninovém poháru.

kouřová piva – jejich slad se suší nad kouřem ze dřeva či rašeliny. Mohou to být piva jak svrchně, tak spodně kvašená. Vždy je charakteristická jejich kouřová chuť. Tento styl se vyskytuje ve Skotsku, i když častější je u německého Bamberku a okolí. Pivo z uzeného sladu vaří i ve Francii a na Aljašce.

lager – v některých zemích se termín lager používá k označení nejzkladnějších druhů piva. V Česku a na Slovensku se tak označují piva s více než 11 stupni.

• **pilsener** – původně pivo Prazdroj z Plzně. Dnes světová třída světlých spodně kvašených ležáků s výraznou chmelovou hořkostí a sladovou chutí. Podává se chlazené na 7 – 9 °C.

• **dortmunder** – odlišuje se od pilseneru trochu plnější barvou, menším podílem chmele a o trochu jemnější a plnější chutí. Je to světlé pivo, obsah alkoholu těsně nad pět procent. Dort musí být silný, sladový, méně

chmelený a méně nasycený CO₂. Mimo Německo se vaří v USA, v Nizozemí a v Japonsku, ale ne vždy v původní, německé podobě. Díky celosvětové známosti dostalo toto pivo také jméno Export. Podává se vychlazené na 8 – 9 °C.

• **märzen (březňák)** – středně silný, sytější zbarvený a po sladu vonící ležák. V celé střední Evropě historicky tradiční velmi silné pivo vařené na jaře do zásoby na celý rok. V ČR vymizelo – současné březňáky jsou normální ležáky plzeňského typu. Dnes je „marcovní“ spojované hlavně s německými pivními festivaly koncem září a s Oktoberfestem. Podává se chlazené na 9 °C a výš.

• **münchener** – mnichovské pivovary tradičně vařily tmavé ležáky s ostrou sladovo-karamelovou příchutí, zůstávající v ústech. Dnes je tu rozšířená i výroba světlých ležáků s výraznou sladovou příchutí. Tmavé variantě se říká dunkel. Podává se chlazené na 9 °C.

• **vídeňské (wiener)** – jantarově nazlátlý až načervenalý, trochu sladký ležák se sladovou příchutí. Teplota podávání 8 – 10 °C.

SPONTÁNNĚ KVAŠENÁ

lambiek – nejstarší druh piva vyráběný v Belgii, tradičně spontánně kvašený a dozrávající v dřevěných kádích. Vyznačuje se chuťovou ostrostí španělského suchého sherry. Kvasnice pro výrobu lambieku se vyskytují v belgickém Zennevallei, těsně pod Bruselem. Pivo se vaří z jedné třetiny z pšenice a dlouho zraje v dubových sudech. Obsahuje málo alkoholu a ve své holé podobě má málo příznivců. Většinou se sladí nebo obohacuje ovocem.

geuze – kombinace starého a mladého lambieku. Takto vzniklá směs se dále vyvíjí v lahvích ve sladkokyselé pivo, jež je živější než lambiek sám.

