

## T É M A I N

in.ihned.cz/tema

v roce 2001 jedno ze světově nejpopulárnějších belgických piv: Stella Artois. Tento elegantní ležák se vaří na základě zkušeností získávaných sládky v belgickém městě Leuven od roku 1366. Ročně se ho uvaří deset milionů hektolitrů a prodává se v osmdesáti zemích světa. Stella Artois je tak párou nejprodávanější mezinárodní značkou piva na světě.

Artois se jmenuje po sládkovi Sebastianu Artoisovi od roku 1717. Jméno Stella, latinsky hvězda, získalo pivo až v roce 1926, kdy vánoční várka měla nejenom mimořádnou jiskru, ale i vynikající chuť.

Od roku 1997 se v Belgii pořádá mistrovství světa v točení Stelly Artois. V roce 2003 se ho poprvé zúčastnili i naši výčepníci, kteří zvítězili na mistrovství republiky. Letos v Praze proběhl už pátý ročník, tentokrát pořádaný společně se zástupci Slovenska. Regionální kola se konala ve 115 vybraných provozovnách po celé republice a na pražské semifinále se kvalifikovalo 28 soutěžících. Do finále jich postoupilo sedm.

Finalisté měli za úkol předpisově natočit, stejně jako je tomu na mistrovství světa, v minutu sedmi minut dvě sklenice prémiového



Jan Koreis z restaurace Na Spilce, která se nachází v areálu Plzeňského Prazdroje, dokázal v republikovém finále čepování piva nejlépe natočit Pilsner Urquell.

ležáku Stella Artois, kvasnicové pivo Hoegaarden White a z lahve naservírovat pivo Leffe Bruin. O největší překvapení letošního mistrovství se pak postaraly svým absolutním triumfem soutěžící ženy. Z osmdvaceti finalistů jich sice bylo jen šest, ale do finále postoupily tři. A tam taky všechny stanuly na stupních vítězů! Na mistrovství světa v Belgii nás tedy bude reprezentovat vítězná Tereza Berlová z restaurace U Podkovy v Bystřici u Benešova. Na druhé příčce skončila Romana Gašová z Pizzerie Alfredo v Orlové a třetí se umístila Slovenka Ingrid Botlárová z restaurace Dobrá Bašta v Šamoríně.

## Mistři pevné pěny

Jan Koreis z restaurace Na Spilce, kterou najdete přímo v areálu Plzeňského Prazdroje, bude zastupovat Českou republiku v New Yorku na světové soutěži Master Bartender v čepování piva Pilsner Urquell. Zvítězil totiž v národním

## Hlavní typy piva

### SVRCHNĚ KVAŠENÁ

**ale** – piva vařená v britském stylu (pale, mild, bitter, old ale, brown ale aj.). Jejich barva je většinou jantarová, chuť vesměs hořká až nasládlá, výjimkou není ani nakyslá chuť. Většina piv je ale poměrně plná a ovocná. Belgické je trochu více kořeněné a je živější.

• **bitter** – anglické suché ale, často čepované. Společenské pití, ideální v anglické krčmě (pub) z hladké sklenice o obsahu jedné pinty (0,568 l). Mělo by se podávat vychlazené na 12 – 13 °C.

• **mild** – jemné pivo s nízkým obsahem alkoholu a aromatizované trochou chmele (4 – 7 °C). Vyskytuje se v mnoha formách, má světlou i tmavou barvu, jedno je ovocné, jiné plné a sladké, ale nikdy ne hořké.

**altbier (alt)** – vaří se v Düsseldorfu, Münsteru a v dalších oblastech severovýchodního Německa. Barva je většinou dost tmavá, bronzová, ale vyskytují se i světlejší verze. Má intenzivní aroma po kvasnicích, kulaté a jemné tělo s nahořklou příchutí po chmelu.

**kölsch** – světlé pivo s pevnou linií, lehké a jemné, se silným obsahem CO<sub>2</sub>.

**porter** – velmi tmavé, skoro černé, suché a chuťově vyzrálé, hluboce prokvašené hořké pivo, s vysokým obsahem alkoholu, až 9 %. Vyrábí se především v Anglii. Současné jméno má od nosičů, kteří jej roznášeli v 18. století a před domy se ohlašovali voláním: „Porter!“ Podává se vychlazené na 13 °C.

**pšeničná piva** – vaří se z nesladované pšenice, bylinek, koření a pomerančové kůry. Jsou zakalená s lehce nakyslou a kořeněnou chutí.



Rozeznává se belgická a německá forma (weizenbier: jen z pšenice, bez přísad).

• **berliner weisse** – nakyslé, osvěžující, lehké pivo z Berlína vařené ze tří dílů ječmene a jednoho dílu žita. Podává se v šampusové sklenici s kapkou malinového sirupu, vhodné v létě na uhašení žízně. Má být středně chlazené na 7 – 10 °C.

### speciální

• **duvel** – typické belgické pivo (vlámský čert, dábel), označované jako těžké světlé belgické pivo. Je silně alkoholické, s ráznou chmelovou hořkostí. Obsahuje 8,5 % alkoholu. Pije se v teplotě cca 9 – 11 °C.

• **trapista (trappist)** – ušlechtilé, silné, chuťově výrazné kvasnicové pivo, vařené trapistickými mnichy v Belgii a v Nizozemsku. Blíží se k belgickým pivům typu ale a ječným vínům. Přípravuje se vysokým kvašením (nad 20°) a dozrává v lahvi až několik let. Světlá piva tohoto druhu mají okolo 5,8 % alkoholu. Tmavá jsou podstatně silnější a dělí se na double (8 % alk.) a tripple (10 – 12 % alk.). Podává se při společenských příležitostech na nejvyšší úrovni, v pokojové teplotě a ve sklenicích na stopce. Neskladuje se chlazené.

• **klášterní (abbey)** – silné a chuťově bohaté pivo vyráběné v belgických pivovarech

• **červená (rotes bier)** – vaří se v Belgii i Mexiku z ječmene, pšeničné krupice a polotmavého sladu. Mléčná kyselina dává pivu osvěžující a zvláštní chuť.

• **bière de garde** – styl typu ale z Francie, hlavně severozápadní. Středně silné až silné, s ovocnou příchutí. Podává se vychlazené na sklepní teplotu 10 – 13 °C.

• **vlámské hnědé** – belgická specialita. Pivo červenohnědé barvy má za sebou zrání jeden rok nebo více a řeže se pak s mladým pivem. Má lehce sladkokyselou chuť a pije se v teplotě okolo 9 °C.

**stout** – velmi tmavé až černé, silně hořké, hluboce prokvašené, ale různě silné plné pivo. Podíl barvicích sladů činí až 20 % a často se při výrobě přidává karamelový cukr. Vyznačuje se kompaktní a trvanlivou pěnou. Typickým představitelem je populární Guinness. Má příchutí spáleného sladu. Vždy má hustou krémovou pěnu. Anglický stout je často sladký a vhodný jako tečka po obědě. Známejší, irský typ je suchý, výrazný, nejllepší je nechlazený.