

PIVO

in.ihmed.cz/napoje

O pivu toho ale Guy Mortier z Gentu ví opravdu dost. Listujeme nabídkou asi dvou set piv, která v hospodě mají. Téměř ke každému Guy něco poznamená. Kde se vyrábí, jak chutná nebo jak je silné. Hodnocení, zda je dobré, necháváme na sobě. On to říká o většině.

Jak piva chutnají? Načervenalé jantarové Aerts 1900 je nasládlé. Witkap Pater Stimulo má ovocné aroma a lehce nahořklé se rozlévá po patře. V Barbaru je cítit med, Duivels bier je sladkokyselé, zatímco Grimbergen Blond příjemně jemný.

Vděčným vrcholem úvodní lekce belgické pivní kultury pro začátečníky je svrchně kvašené pivo Kwak z pivovaru Bosteels, které se servíruje ve zvláštních sklenicích o objemu 1,25 litru. Když si ho objednáme, musí jeden z nás odevzdat vrchnímu botu. Ten ji dá do sifky a pomoci kladky vytáhne ke stropu hospody. Samozřejmě nejde o platidlo, takže bosí domů neodejdete – pokud pivo vypijete a sklenici vrátíte, střevíc dostanete zpět při odchodu.

Pauwel Kwak vařil toto těžké pivo v 19. století ve svém zájezdním hostinci v Dendermonde. Protože tehdy kočí nesměli pít pivo spolu s ostatními pasažéry, obával se hospodský propadu obratu. Vymyslel proto unikátní



Vypít pivo Kwak, jedno z nejkurióznějších v Belgii, vyžaduje jistou dávku zručnosti.

sklenici (zhruba v polovině se zužuje, spodní část je ale už rozšířená a připomíná baňku), kterou si kočí se speciálním držákem zavěsili na své poštovní vozy. Pivo tak měli neustále po ruce.

Po čtyřech pivech musí Guy Mortier domů. „Zítřka vstávám brzy do práce. A taky aby žena měla klid,“ vysvětluje. Jsme lehce zklamaní. Takhle odejít? Čekali jsme povzbuzování k další degustaci, a nic. Že by na to Belgičané nebyli? Že by v zemi, která produkuje stovky piv, byli všichni tak spořádaní? Pravda,

při tom množství a pestrosti sortimentu není kam spěchat, ale přece... Anebo už bylo zkrátka moc pozdě?

Ať tak či onak, při rozumném pití se vám cesta napříč belgickou pivní krajinou protáhne na pěkných pár let. Podniknout ji ale můžete i z domova. V Praze například v belgické restauraci Les Moules v Pařížské ulici nebo ve zbrusu novém Belgian Beer Clubu v restauraci Los v Oslu v Perunově na Vinohradech. ■

TOMÁŠ WEHLE

tomas.wehle@economia.cz



Flanderská rozmanitost. Celkem se v Belgii vyrábí asi šest set druhů piv.

Ochutnávka

VYBRANÉ DRUHY BELGICKÉHO PIVA

Belgické ale

Obdoba anglického ale (svrchně kvašené pivo v britském stylu). Belgické ale je však trochu více kořeněné a je živější.

Lambic (Lambiek)

Pivo vzniklé spontánním kvašením, vlastně předchůdce všech ostatních piv. Kvasnice nutné pro získání lambiku se vyskytují v Zennevallei u Bruselu. Nakyslé pivo se vaří se 30 % pšenice a dlouho zraje v dubovém dřevě. Obsahuje málo alkoholu a ve své holé podobě má málo příznivců. Většinou se sladí nebo obohacuje ovocem.

Faro

Zjednodušeně řečeno lambic s přidáním cukru, aby nakyslé pivo přisladilo. Jako faro najdeme i směsi lambiku a sladkých svrchně kvašených piv.

Gueuze (Geuze)

Směs starého a mladého lambiku. Naplněna do lahví se dále vyvíjí ve sladkokyselé pivo, které je živější než lambic sám.

Pšeničné pivo

Pivo z nesladované pšenice ochucené bylinkami, kořením a pomerančovou kůrou. Má lehce nakyslou a kořeněnou příchut a je zakalené.

Trapista

Svrchně kvašené pivo, které vaří trapističtí mniši, se blíží belgickým pivům typu ale a ječným vinnům. Vaří se na základě várečného práva pouze v šesti belgických a jednom nizozemském klášteře.

Speciální pivo

Mnoho belgických piv z malých pivovarů nelze zcela zařadit k určitému typu. Spadají vlastně pod belgické ale, vzájemně se od sebe však nesmírně odlišují.

Zdroj: Berry Verhoef:
Kompletní encyklopedie piva

Informace

www.flandry.cz
www.bierebel.com
www.belgian-beer.net
<http://belgianbeerboard.com>
www.visitbelgium.com/beer
<http://belgianstyle.com>