

# Belgie v Braníku

## OCHUTNÁVKA

### Stella Artois

Pro pivní našince asi nej-příjemnější ze 750 belgických značkových piv pocházejících z více než stovky pivovarů. Je to velmi příjemný, elegantní ležák s jemně nahořklou chutí a řízností vybízející k dalšímu doušku. Obsah alkoholu 5,1 procenta, teplota při podávání 3 °C.



### Leffe Brown

Piva Leffe jsou nejznámější z takzvaných klášterních belgických piv. Jeho tmavá varianta je určena milovníkům černých piv, kteří oceňují jeho pikantní chuť a aroma karamelu. Ten se do piva dostává z praženého sladu. Jde o pivo vyrobené metodou svrchního kvašení s obsahem alkoholu 6,5 procenta. Při podávání by mělo mít 5 °C.



FOTO: ARCHIV

Mistryně světa v čepování piva Karrie-Ann Wattsová z Austrálie.

**P**o známém a velmi dobrém japonském pivu Asahi, začali od listopadu v pražském pivovaru Braník licenčně vyrábět i neméně světově slavné belgické pivo Stella Artois. Zatímco Asahi se v jednom z nejmodernějších pivovarů v republice, vyrábí už od roku 2000 a distribuuje především do západní Evropy a Kanady, Stella Artois bude určena hlavně na tuzemský pivní trh. V republice se oficiálně toto pivo objevilo z dovozu teprve v roce 2001. Po důkladných a dlouhých přípravách a testování, na které dohlíželi odborníci z domovského pivovaru Stella Artois v belgickém Leuvenu, mohli rozjet v Braníku výrobu ležáckého piva stáčeného do sudů i lahví. Účelem dlouhých příprav a zkoušek bylo dosažení identické kvality a chuti piva, jehož belgické kořeny sahají až do roku 1366.

Hostinští, kteří budou belgický ležák čepovat, musí mít speciální školení, protože jde o zcela odlišný způsob, než jaký byli dosud zvyklí používat pro čepování piv domácích. Os-

tatně, jak tvrdí znalci z pivovarů, problém už dnes není dobré pivo vyrobit, ale především ho správně prezentovat hostům. Na dobrém výčepním tedy závisí kvalita piva stejně jako na kvalitním sládkovi v pivovaru.

Belgická společnost Interbrew, třetí největší výrobce piva na světě, která vlastní i Pivovary Staropramen a tedy i Braník, neopouští nic náhodě. Dokonce už od roku 1997 pořádá mistrovství světa v čepování piva. Letošního, v pořadí již sedmého ročníku, se zúčastnili vítězové národních kol z třiceti zemí světa. Poprvé se do Bruselu vydal i náš reprezentant Petr Hrubec z Karlových Varů. Účastníci museli porotě ve velkém sále hotelu Plaza správně natočit a servírovat dvě piva Stella Artois a Hoegaarden White a jedno lahvové Leffe Brown. Každé z nich se čepuje jinak, do vlastní speciální sklenice. Pro našince je ale třeba z výšky nalévat „lahváč“ obřad působící až příliš brutálně. Dlouhý, do detailu vypracovaný proces, spojený s čepováním některých belgických piv, by některé tu-

zemské žiznivce mohl přivést až k nepřičetnosti. Ovšem jiná země, jiný mrav, jiné pivo, jiný přístup. Stella se čepuje při teplotě pouhé tři stupně a na stejnou teplotu musí být vodou ochlazená i sklenice. První střík piva nejde do sklenice, ale mimo, aby se nenaplnila jenom pěnou. Po natočení následuje



seříznutí pěny zvláštním nožem, znovu ochlazení už plné sklenice v nádobě s vodou a teprve potom podání hostovi.

Pokud ovšem budete chtít načepovat pivo od mistra světa, budete se muset vydat až do Austrálie. V Bruselu totiž zvítězila sympatická výčepní z tohoto kontinentu.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz