

BELGICKÉ PIVNÍ SPECIÁLY V LANŠKROUNĚ

Když se řekne pivo, tak představa tohoto nápoje je pro většinu Čechů zcela jasná a neměnná. Ovšem není pivo jako pivo a tak se pokusím v rámci tohoto článku přiblížit některé skutečnosti.

V Lanškrouně od září 2010 provozuji malý obchod, ve kterém se nabízejí i belgické pивní speciály, klášterní a trapistická piva, která vynikají svou jedinečností. Stalo se mi, že jsem pánovi vysvětlovala, jaké druhy piva jsou na prodejně a on po delší době konstatoval: „Já vím, jak chutná pivo.“ Bylo vidět, že nepochopil, jaké rozdíly v chutích mohou v pivu být. Na druhou stranu jsem zaznamenala řadu příznivých reakcí stran zákazníků, kteří věděli o čem jde a dokonce zcela samozřejmě sáhli do regálu po vybrané značce.

Ano, belgické pivo je skutečně jedinečné, tak odlišné a tak výjimečné, že srovnávat některé belgické značky s tzv. normálními pivem neřknujícím „europivem“, které devastuje pivní tradice je skoro nemožné. Belgie je královnou piva. Má to své historické kořeny a pivo zde dozrává mnohem větší úcty a zájmu než víno a mnohé destiláty. Výroba doslova připomíná výrobu ušlechtilých vín. Piva kvasí v sudech a dokváší v láhvích, některá jsou i ročníková a mohou zrát léta. Technologie kvašení je jiná a různě se pracuje s unikátními kvasinkami, vícenásobným rozkvašením nebo různými druhy sladu. Každá značka piva má svůj druh skla z kterého se konzumuje. Pití piva se stává v Belgii gurmánským zážitkem. Některá piva mívají i mírně nad 11% alkoholu, takže k vychutnávání stačí jediná sklenice, protože po více sklenkách by se člověk stával jaksi společensky nežádoucím. Cena pivních speciálů je samozřejmě vyšší než u tzv. normálních piv, na které je zvyklý český konzument, což je dáno už samotnou technologií zpracování a mnohdy i výstavem pivovarů. Mnozí už znají takové základní značky jako Hoegaarden nebo Leffe, které jsou na trhu poměrně rozšířené díky velkému pivovaru a společnosti, který je má ve svém portfoliu.

Hoegaarden je svrchně kvašené pivo, dokvašované v láhvích a jemné chuti rodící se bez filtrace. Jemná hořkost s náznaky koriandru a pomeranče je velmi osvěžující. Od této značky se může postupovat dále k těm

úzkoprofilovějším přes různá zámecká piva jako Kastel Rouge, které patří do řady ovocných zástupců. Základ tvoří pivo Kastel Bruin, které šest měsíců dozrává na višních a díky tomu tento speciál získává svou rubínovou barvu. Pivo má výraznou gastronomickou hodnotu jako aperitiv a nebo je možné jej podávat k dezertům.

Velmi jemnou a delikátní značkou, která neodradí, je Tripel Karmeliet s charakteristickou lehkou květinovou vůní a smetanovou pěnou. V pivu vyvstávají citrusové tóny, pivo je vyvážené sycené a velmi pitelné. Recept pochází z roku 1679 z karmelitánského kláštera v Dendermonde. Tripel v tomto případě označuje fakt, že pivo se vaří ze tří druhů obilí – ječmene, pšenice a ovsu. V jiném případě, například u piva La Trappe Tripel, znamená výraz tripel, že se používá trojnásobné množství sladu ve srovnání se standardním „trapistou“. La Trappe Blond je zase lahůdkou vyhovující evropským návykům barvy světlé s vybranou odrůdou chmele, která pivu dodává typickou hořkosladkou příchuť. Pivo je charakteristické aromatickou vůní a velmi žádané například v USA.

Některá piva mohou zarazit svou chutí, třeba Duchesse de Bourgogne anebo Orval. Duchesse se vaří již 500 let a jeho chuť je hladká s bohatou texturou mučenky a čokolády, s dlouhým, suchým a kyselým dokončením granátového jablka připomínající víno. Orval ten je nazýván „královnou trapistů“ a pivo, které se v Orvalu vaří, se od ostatních klášterních piv liší výraznou suchostí, je plné, intenzivní hořké chuti s ovocnými tóny. Hořkost je zvýrazněna tzv. technologií dochmelování za studena a aroma tak připomíná otevřený pytel chmele. Toto pivo je pozoruhodné a vhodné pro skutečné znalce. V zástupu piv nelze přehlédnout Chimay červené i modré – dle korunek na láhvích. Červené se svým karamelovým aroma a modré, které bylo v roce 1948 uvedeno na trh jako tzv. vánoční pivo. Toto aromatické, živé, bohaté pivo má jedinečnou sametovou chuť se štiplavějším náznamem tymiánu, kořeněná chuť nese aroma po vonném dřevu a muškátu při dozrání. Je to



ročníkové pivo a aroma portského se rozvíjí, pokud se nechá zrát i více než pět let. Analýzy prokázaly, že skutečně v pětiletém Blue cap vyrázly aldehydy podobné těm, které jsou v portském víně. Má se za to, že tento druh piva dokonale uklidňuje ve stresové situaci, odstraňuje depresivní náladu. Závěrem nelze nezmínit jedinečný Trappistes Rochefort. Číslo 8 patří do dvacítky nejlepších piv světa. Vůně švestek, sladké rozinky se špetkou alkoholu. Po zahřátí piva se v ústech rozlévá další symfonie složitých chutí. A číslo 10 patří mezi špičku se svými 11.3% alkoholu. Ječné víno, vhodné k archivaci. Jeho chuť dozrává zhruba po dvou letech. V žebříčcích je už léta stále v první desítce nejlepších piv světa. Je to mohutné, plné a chuťově složité pivo. Má sytou tmnou barvu. V chuti nalezneme kandované ovoce, banány, slabě pomeranč s kořením.

Tímto bych své povídání o pivech ukončila, protože v nejlepším je dobré přestat. Snad jsem tímto alespoň trochu poodhrnula roušku nad barevnou škálou a mnohostí belgických speciálů a především trapistických piv, pocházejících z šesti belgických a jednoho holandského klášterního pivovaru. Jejich výroba má svá přesná pravidla, zisk jde na provoz kláštera a je následně přerozdělován také na charitativní projekty. U piv není důležitá barevnost etikety, ale to, co je uvnitř, a proto zdánlivá vnější strohost některých piv ukrývá kvalitní obsah prověřený časem a tradicí. Belgické pivní speciály se proslavily po celém světě, jak širokým výběrem delikátních chutí a vůní, tak i kulturou jejich vychutnávání a servírování, která se velmi podobá té vinné. Věřím, že pokud někdo sáhne po některém belgickém pivu, pak není možné, aby nenašel svého „favorita“, ke kterému se bude vracet.

Závěrem chci poděkovat svému manželovi za podporu a pomoc a to nejen při tvorbě tohoto článku. **Bc. Jana Kuťáková - prodejna ANGELOS**

www.angelos.estranky.cz



ANGELOS

www.angelos.estranky.cz

Nově otevřená prodejna nabízí:

- knihy a publikace křesťanských nakladatelství
- piva belgická – klášterní, trapistická
- klášterní produkty, devocionálie, svíce
- vína izraelská, mešní a košer vína, chalvu...
- léčivé včelí produkty, produkty Manuka, Tee Tree
- náboženské potřeby, pohledy, přání...
- produkty Mrtvého moře
- medovinu a medová vína, potravinové doplňky
- čaje a bylinné sirupy
- kopírování A4

Naleznete nás: ulice Strážní 18, Lanškroun
(ulice z nám. Al. Jiráka – býv. vchod U Pastýře)
Tel: 607 565 758, e-mail: angelos@wo.cz