

Našli jsme **nejlepší české** a **moravské pivovary**

V posledních dvou letech se prakticky každý týden v České republice otvírá jeden nový pivovar. Milovníky piva však spíše než otázka, kdy jejich počet přesáhne 400, stále více zajímá skutečnost, které z nich dnes vaří opravdu nejlepší pivo. Proto vznikla národní degustační soutěž o nejlepší pivovar. České a moravské pivní koruny nehledají vítěze kategorií podle jednotlivých stylů, ale porotci bodově hodnotí jednotlivě podstatnou část sortimentu, a na základě toho ocení zlatem, stříbrem nebo bronzem nejlepší značky piva.

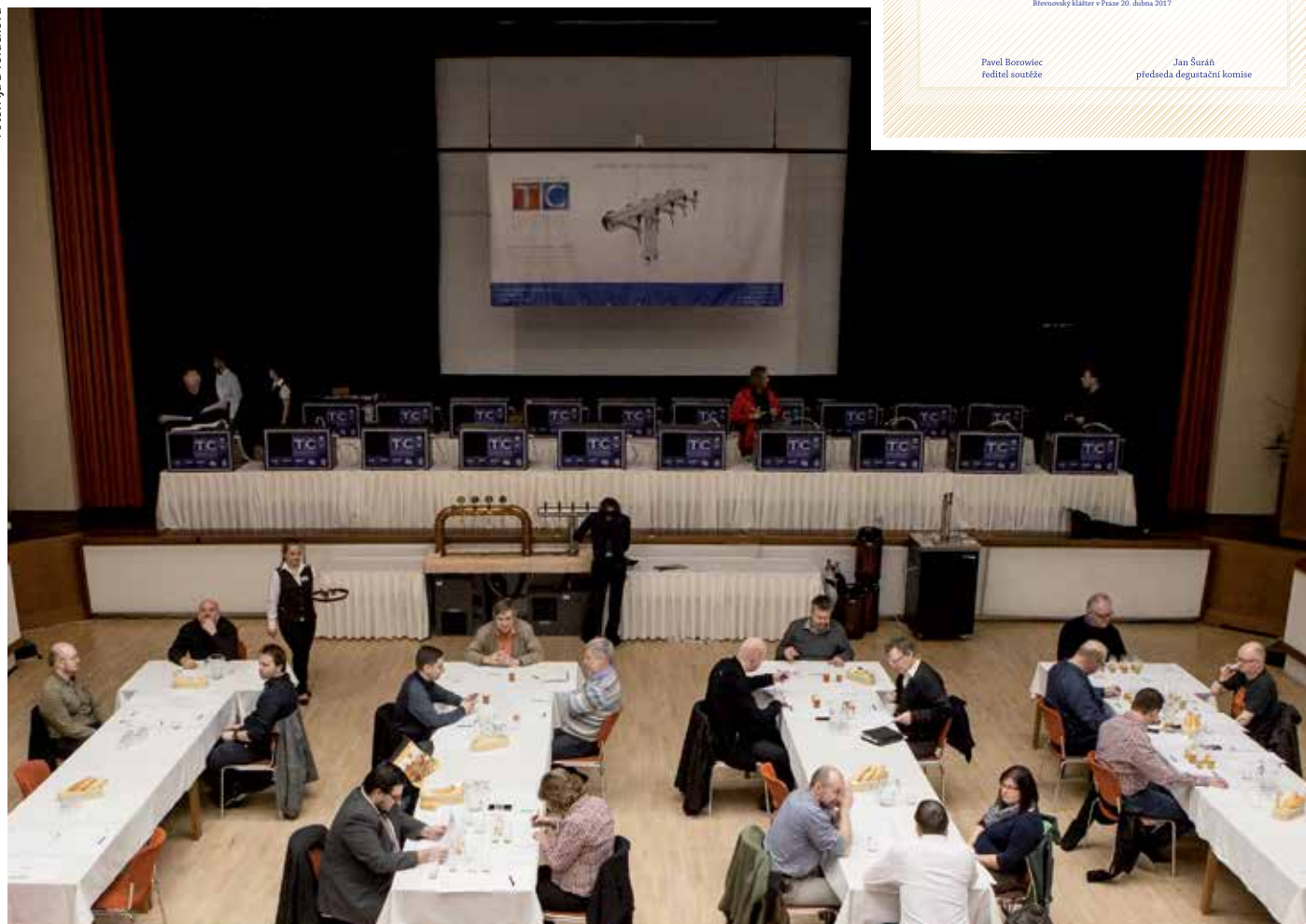


Foto: Aja Dvořáková



V porotě Českých a moravských korun se sešla řada známých osobností pivovarů, ale také z VŠCHT, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského a nechyběli ani prodejci piva.

Pokud si chcete vybrat výborné české pivo, můžete utratit poměrně hodně peněz a konečný výsledek vás může docela zklamat. Pravidelné degustace našeho časopisu potvrzují, že méně známé značky se nebojí prodávat za poměrně vysoké ceny, aniž by se v řadě případů přesvědčily, jestli je odpovídající. Druhý, stejně vážný problém spočívá v udržení kvality, kdy stačí změna sládky nebo z pohledu zákazníka špatné rozhodnutí majitele a pivo má podstatně horší úroveň než v době, kdy pivovar krátce po založení hledal své příznivce. Navíc si musíme uvědomit, že vysoký počet pivovarů v sobě skrývá dnes již převážnou část restauračních pivovarů, kde se za úspěch považuje prodání veškerého piva přes vlastní výčep. Opravdu ambiciózní značky tak tvoří přibližně třetinu celkového počtu a v době koná-

ní soutěže jsme je odhadovali maximálně na 120. Ambicí Českých a moravským pivních korun se stalo oslovení podstatné části z nich. Zvolili jsme proto pro národní i mezinárodní degustační soutěže s výjimkou Anglie nezvyklý přístup, když jsme se rozhodli přijímat vzorky nejenom v lahvové, ale i v sudové verzi. Kvalita českého piva se u nás dlouhodobě spojuje především s čepováním. Abychom zajistili všem pivovarům stejné podmínky, minimalizovali jsme návoz vzorků pouze na jedno místo, kterým se stal velkoobchod s pivem Zdeňka Krupičky v Praze na žižkovském nákladovém nádraží. Od hotelu Olšanka, kde se v Kongresovém sále konala degustace, je vzdálen necelých deset minut jízdy autem. Prvním degustačním dnem byl čtvrtek a posledním dnem pro návoz se stalo dva dny předtím úterý, takže doba mezi převzetím vzorků

v 10litrových až 30litrových KEG sudech nebo lahvích bez omezení velikosti a jejich hodnocením byla naprosto minimální.

Všechny vzorky se čepovaly na jednotném výčepním zařízení od společnosti Thermotechnika Bohemia. Dvacet vodou chlazených výčepů jsme umístili na pódium Kongresového sálu ve dvou řadách a tento pivní oltář se stal nejenom symbolem celé soutěže, ale také souběžně probíhající výstavy Pivo Bier Ale EXPO. Instalace trvala prakticky celý den, a porota díky tomu měla k dispozici pivo ze čtyřiceti kohoutů. V zákulisí sálu se naopak před zraky degustátorů ukrylo 8 různě velkých chladniček s lahvovými vzorky.

České a moravské pivní koruny měly přesně nastavený časový plán s tím, že jednotlivá kola degustací probíhala od 9.00 do 13.00 hodin. Žádný z porotců

HLAVNÍ PARTNEŘI A DODAVATELÉ:



SAHM
Sklenice pro značkové nápoje

Pivoobchod.cz
Krupička



Pavel Konáš



David Máša



Miloš Hrabák



Jana Olšovská



Jakub Veselý



Milan Morávek



Hana Večerková



Tomáš Maier



Zdeněk Krupička

nehodnotil víc než 35 vzorků. V prvních kolech se roznášela lahvová piva od světlých po tmavá, v dalších kolech následovala čepovaná. První den degustace patřil spodně kvašeným pivům, druhý svrchně kvašeným. Porotci hodnotili piva anonymně s tím, že rozhodovali bodovým hodnocením každého vzorku samostatně. Jejich úkolem nebylo vzorky porovnávat nebo se domlouvat na jejich pořadí jako celá komise prostřednictvím konsensu. To neznamena, že si nemohli vyměňovat názory. Pro hodnocení sortimentu pivovaru zůstává zásad-

ní, aby se dokázali držet předem stanovené stupnice hodnocení od jedničky do devítky s tím, že nejnižší počet znamená výborná piva, a nejvyšší naopak nepoživatelná. Konkrétně to u profesionální poroty znamenalo, že pokud najdou u piva zřetelné cizí vůně a chutě, musí se v jejich bodovém hodnocení odrazit tím, že mu nesmí dát počet bodů, který by ho opravňoval k získání jakékoli z pivních korun. Zároveň šlo o to, aby udělovali, pakliže si to pivo zaslouží, opravdu nízkou bodovou škálu hodnocení, protože bodový rozdíl mezi

zlatou, stříbrnou a bronzovou korunou je poměrně úzký. Pohled na výsledky ukazuje, že takto nastavená pravidla se projevují jako velice přísná. Řada pivovarů, které mají dobré jméno a řadu ocenění z jiných soutěží, neuspěla, ale to dává seznamu pouze větší prestiž. Pokud budete porovnávat oba seznamy držitelů Českých a moravských pivních korun, nemělo by vás zaskočit, že některé značky v druhém seznamu chybějí. Obě soutěže totiž probíhaly samostatně a pivovary se přihlašovaly pouze do jedné z nich. Za celkový klad nové národní

PARTNEŘI:



VÍTĚZOVÉ NÁRODNÍ SEKCE SOUTĚŽE ČESKÉ A MORAVSKÉ PIVNÍ KORUNY 2017



**Akciový pivovar
Dalešice**

**Pivovar Matuška
Broumy**

**Pivovar Mazák
Dolní Bojanovice**

**Pivovar Modrá hvězda
Dobřany**

**Pivovar Primátor
Náchod**

**Pivovar Zhůrák
Zhůř**

Pivovarský dvůr Zvíkov

**Rodinný pivovar Bernard
Humpolec**

**Únětický pivovar
Únětice**



**Beer Factory
Plzeň**

**Břevnovský klášterní
pivovar sv. Vojtěcha,
Praha**

**Měšťanský pivovar v Poličce
Polička**

**Nachmelená opice
Krnov**

**Pivovar Clock
Potštejn**

Pivovar Hostomice pod Brdy

Pivovar Litovel

Pivovar Mayzus Chotoviny

**Pivovar Permon
Sokolov**

**Pivovar Poutník
Pelhřimov**

**Pivovar Trilobit
Praha**

Pivovar Velké Popovice

**Rodinný pivovar
Zichovec**

**Slavkovský pivovar
Slavkov**

**Továrna Pivovar
Slaný**

**Zámecký pivovar
Frýdlant**



**Pivovar Monopol
Teplice**

**Pivovar Nová sladovna
Opava**

**Pivovar Krušnohor
Kraslice**

**Staročeský pivovárek
Dobruška**

**České
a moravské
pivní
koruny
2017**

- Degustace proběhla 23.–24. února 2017 v hotelu Olšanka V Praze.
- Celkový počet přihlášených pivovarů byl 79.
- Hodnotila se piva sudová i lahvová.
- Celkový počet vzorků by 267, z toho 74 čepovaných.
- V národní soutěži rozhodovalo 41 porotců ve třech komisích.
- Předsedou poroty byl Jan Šuráň.
- Komise se skládaly z profesionálů, prodejců piva a zástupců médií.
- V mezinárodní porotě zasedli 4 degustátoři.
- Slavnostní vyhlášení se uskutečnilo v Břevnovském klášteře 20. dubna 2017.



Ladislav Němeček převzal Zlatou pivní korunu od Jana Šuráně, předsedy poroty České a moravské pivní koruny, a Dezidera Imreho jednatele společnosti Thermotechnika Bohemia, hlavního partnera této národní degustační soutěže o nejlepší pivovar.

soutěže považují skutečnost, že se vedle sebe umístily značky s naprosto rozdílnou velikostí výstavu. Velmi mne těší, že se ozývají pivní bary, kde si na rotující pípky vybírají pivo podle výsledků naší soutěže.

Úplnou novinkou v degustačních soutěžích pořádaných v Čechách se stala me-

zinárodní porota složená z velmi renomovaných degustátorů. Využil jsem možnosti, že jsem s nimi seděl u jednoho stolu na World Beer Awards, European Beer Star nebo na Brussel Beer Challenge. Právě během poslední z nich jsem si uvědomil, co všechno může degustační soutěž udělat pro prezentaci

pivovarnictví. Vzhledem k tomu, že každý z hostů napsal o Českých a moravských pivních korunách článek, jsem si jistý, že je kvalita českého piva zaujala. Podařil se tak první krok, aby v dalším ročníku měli sládky a majitelé českých pivovarů ojedinělou možnost setkání s profesionály, kteří dokážou ve své zemi výrazně podpořit nejenom dobré mínění o českém ležáku nebo světlém výčepním pivu, kterým byli doslova nadšeni, ale také jako obchodníci s pivem podpořit jeho export. Právě takováto mezinárodní konfrontace vyvolala růst craft pivovarů.

Mezinárodní porota udělovala podle stejných pravidel jako porota česká samostatné ceny, které jsme nazvali certifikátem, protože vítězům potvrzují, že mají reálnou šanci uspět v prestižních mezinárodních soutěžích a jejich pivo má kvalitu, aby jej s úspěchem vyvezli do jakékoli země na světě.

Požádali jsme zahraniční porotce, aby se sami stručně představili.

Pavel Borowiec

VÍTĚZOVÉ MEZINÁRODNÍ SEKCE SOUTĚŽE ČESKÉ A MORAVSKÉ PIVNÍ KORUNY 2017



Pivovar Hubertus
Kácov

Pivovar Matuška
Broumy

Pivovar Mazák
Dolní Bojanovice

Rodinný pivovar Bernard
Humpolec

Únětický pivovar
Únětice

Wild Creatures
Mikulov



Pivovar Clock
Potštejn

Pivovar Nymburk

Pivovar Podlesí
Příbram

Rodinný pivovar Zichovec

Tradiční pivovar v Rakovníku
Rakovník



Rick Kempen



Pivo hraje v mém životě hlavní roli přes čtvrt století. Na univerzitě jsem si začal přivydělávat jako barman a nakonec se rozhodl, že mne to baví víc než škola. Jedenáct let jsem jako výčepní působil v multipívovém podniku v Amsterdamu a v roce 1998 vyhrál cenu v čepování piva National Beer-drafting Championship. Pak jsem začal pracovat v Bier&Co, jedné z největších společností zabývajících se prodejem piva na světě. Mým cílem je zpřístupnit nejlepší piva celého světa včetně těch spadajících do skupiny craft beers každému, kdo o ně má zájem. Nyní mám v pozici ředitele exportu to štěstí, že se mohu hledání a ochutnávání dobrých piv jako svému životnímu koníčku věnovat naplno. Naše společnost dováží do Nizozemska několika stovek pivních značek z celého světa, především speciální piva, a to i z menších pivovarů. Soutěž o pívni koruny byla pro mne velmi zajímavá. Hlava mi šla při degustaci kolem: jedno báječné pivo za druhým přicházelo na stůl a já z nich měl vybírat ta nejlepší!



Tim Hampson



Jako novinář pracuji od počátku kariéry, profesionální zájem o pivo přišel o něco později. Dnes působím jako předseda britské gildy autorů věnujících se pivu, British Guild of Beer Writers. Spolupracuji s BBC a Sky Pub Channel a pravidelněji píšu do The Telegraph, What' Brewing, BEERS, All About Beer, American Brewer, Big Farmer & Grower a OnTrade Preview. Zajímá mne téma pivní kultury jako takové, pivo ve spojení s jídlem i pivovarský průmysl a jeho vývoj. Z knížek mohu jmenovat třeba The Beer Book, World Beer, Haynes Beer Manual, Haynes Whisky Manual, Eyewitness Companion Beer, Great Beers, 101 Beer Days Out, London's Riverside Pubs, London's Best Pubs, London's Best Style Bars a Room at the Inn. Autorsky jsem přispěl do publikací The Oxford Companion to Beer a 1001 Beers You Must Try Before You Die.



Carl Kins



Už jako hodně mladého kluka mne zajímalo pivo ze všech stran, jezdil jsem na prohlídky pivovarů a podnikal toulky po hospůdkách. V roce 2000 jsem se začal angažovat v organizování pivních soutěží přes GABF. O čtyři roky později jsem začal zasedat v soutěžních porotách soutěží a začal se tomu opravdu vážně věnovat. Procestoval jsem díky soutěžím už celý svět. Loni jsem se účastnil například Birra del' Anno v Itálii, Dutch Beer Challenge v Rotterdamu, World Beer Cup ve Filadelfii, Irish Competition v Killarney, Champion Beer of Britain v Londýně, Great American Beer Festival v Denveru, Brussels Beer Challenge v Bruselu a Brazil Competition v Blumenau. Kromě toho o pivu píšu do různých časopisů (belgický Zytholoog, italský Fermento Birra nebo americký časopis Beer Connoisseur) a jsem člen řídicího výboru Evropského svazu konzumentů, European Beer Consumers Union.



Thomas Gottschall



Pracuji v bamberské sladovně Weyermann jako pivní sommeliér. Vystudoval jsem obor pivovnictví a sladařství na Technické univerzitě v Berlíně a nyní v rámci marketingového oddělení firmy Weyermann poskytuji odborné poradenství našim zákazníkům.