

Česká a moravská pivní koruna

**Nejlepší craft pivovar
2016**

ZLATÁ KORUNA

**Pivovar Permon
Sokolov**

Pořadatel:

Pivo, Bier & Ale

Slavnostní vyhlášení:

V Brně, 17. února 2016

Pavel Borowiec
ředitel soutěže

Jan Šuráň
předseda degustační komise

Než přijde **korunovace**

Podle ČMSMP působí v současnosti v České republice 303 pivovarů, které můžeme označit jako craft brewery. Jde o natolik vysoké číslo, že se konzument mezi nimi z hlediska kvality piva přestává orientovat. Časopis Pivo, Bier & Ale se proto rozhodl najít mezi nimi 33 nejlepších. V redakci jsme zvolili formu degustační soutěže s dodržением všech standardů pro prestižní mezinárodní soutěže.

Souhlasím s otázkou na téma, jestli není v České republice degustačních soutěží přespříliš. Ano, ale přesto budou vznikat další, pokud si najdou přesně definované aktuální téma a nabídnou vyšší profesionalitu, a tím i věrohodnost výsledků oproti zažitým soutěžím. České a moravské pivní koruny jsme vymezili jako soutěž pivovarů, nikoli piv v jednotlivých stylech. V praxi to znamená, že majitelé nebo sládky sami vybrali ve

svém portfoliu jeden až tři vzorky a ty za pivovar do degustační soutěže přihlásí. Porotci hodnotili vzorky jednotlivě prostřednictvím písemného degustačního protokolu. Každému vzorku mohli udělit maximálně 60 bodů. Ty představovaly součet bodů za samostatné hodnocení vzhledu piva (barva, pěna), vůně, chuti a celkového dojmu. Pivovar získal umístění díky co nejvyššímu počtu bodů u jednotlivých vzorků ze svého portfolia. Základ úspěchu tvořily body od profesí-

onální poroty, které měly dvojnásobnou hodnotu oproti porotám složeným ze zástupců médií (redaktoři, freelance novináři, blogeri a zástupci redakce Pivo, Bier & Ale) a business (majitelé pivních barů i restaurací nebo zkušení výčepní). Během soutěže se přísně dodržovala tři základní pravidla. Porotci dostávali anonymní vzorky a neměli jakoukoli šanci vstoupit do zázemí pro nalévání vzorků v samostatné místnosti nebo vidět lahve s etiketami jednotlivých vzorků. Žádný z porotců nedostal k posouzení pivo z pivovaru, kde pracuje nebo je s ním jinak majetkově provázán. To byl například případ Aleše Dočkala a Karla Nečady z Pivovarského klubu, kteří nedegustovali piva z pražského Pivovarského domu, natož ležák z Břevnova, který mají trvale na čepu. Každý z porotců degustoval celou škálu piv od světlých výčepních až po tmavá speciální piva. Doba degustace u všech komisí s přestávkami nepřesáhla čtyři hodiny.





Pro degustování se používalo sklo značky Sahm, které tato německá firma v posledních letech vyvinula pro profesionální pivní sommeliéry. Jde o sklenice s označením sensorik a sensorik tumbler. U poroty business se u spodně kvašených piv používala sklenice amerického lageru, u poroty media se stala čtvrtou sklenicí maxime. Různý typ skla jsme zvolili záměrně i kvůli tomu, že u jednoho stolu seděly dvě poroty a tímto způsobem se zcela vyloučila případná záměna vzorků.

Chladicí boxy

Degustační soutěž se uskutečnila 2. až 4. února 2016 v Praze. Profesionální porota pivo hodnotila v zadním salonku kultovního baru První pivní tramway. Porota media a business zasedla v redakci Pivo, Bier & Ale. Vzorky se svážely od 28. ledna do 1. února především do „Tramu“, kde Jirka Bejček Stehlíček má k dispozici chladicí box nastavený na rozmezí teploty 5 až 7 stupňů. 2. února pozdě večer jsme veškeré vzorky převezli do Karlína, kde jsme větší část uložili do chladicího boxu Pivovarského klubu. Menší část jsme vynesli do redakce v prvním patře stejného domu. Jednalo se o vzorky pro porotu, v níž 4. února degustoval pivo Aleš Dočkal a Karel Nečada, kteří v Pivovarském klubu působí.

Vzhledem k tomu, že více než polovina pivovarů zavezla pivo v pondělí 1. února, byla doba mezi doručením vzorků a vlastní degustací minimální. To chceme zachovat i pro příští rok.

Po dohodě s předsedou poroty Janem Šuránem se většina vzorků speciálních piv vybrala z chladicích zařízení dvě hodiny před zahájením degustace. Ponechali jsme v nich pouze výčepní piva a ležáky. U světlých výčepních piv se to ukázalo jako chyba, protože jediné připomínky tří porotců k podchlazení piva směřovaly právě k této kategorii. U ostatních vzorků neměli s vyšší teplotou piva jakýkoli problém. Profesionální porotě pivo naléval Jirka Bejček Stehlíček. V redakci se této úlohy ujaly asistentky Adéla a Šárka. První je vyučená číšnice a druhá diplomovaná baristka.

40 pivovarů a 104 vzorků

Degustační soutěž České a moravské pivní koruny vyhlásil časopis Pivo, Bier & Ale v listopadu 2015. První kolo proběh-

lo v podobě hlasování členů porot media a business. Do soutěže bylo možné nominovat pouze pivovary, které vznikly do prosince 2014, nikoli však kontraktární neboli lidově řečeno létající či kočovné pivovary. Každý z hlasujících mohl nominovat až 30 pivovarů. Finální nominaci jsme zveřejnili v listopadovém vydání. Začátkem ledna jsme oslovili e-mailem všech padesát pivovarů. Nominaci nepřijal pouze Pivovar a restaurace U Fleků s omluvou, že se žádné degustační soutěže neúčastnil od začátku minulého století. Tak to u legendárních značek bývá nepsaným pravidlem a samozřejmě jsme to přijali. Padesátku nominovaných tak doplnil Pivovar Bravůr z Loučného nad Desnou.

Ačkoli šlo pro pivovary o krok do neznáma v podobě zcela nové soutěže, kterou musely obelstet značným objemem vzorků pro tři poroty, nabídky využilo 40 značek a poslalo celkem 104 vzorků. Na první ročník to není vůbec špatná bilance.

Debakl PET, začíná doba skleněná?

Vzorky jsme od pivovarů obdrželi v PET lahvích i v lahvích ze skla. Celkový poměr dodaných vzorků byl ve prospěch umělohmotných obalů 67:33 procentům. Pokud se však podíváte na seznam vítězů, zjistíte, že zlaté medaile získalo devět pivovarů, které používají pro prodej piva skleněné lahve, a jeden pivovar dodal vzorky v obou typech obalů a pouze jeden dosáhl na nejvyšší stupeň vítězů s PET lahví. Sportovní terminologií to nelze nazvat jinak než drtivou porážkou. Vrátime-li se do odborné roviny, je potřeba říci, že porotci upozorňovali na vzorky s nízkým řízem, což byl problém vzorků právě z PET lahví. Jako organizátor degustační soutěže musím konstatovat, že skleněná lahev vytváří pro pivo standardní podmínky z hlediska zachování optimální teploty vzorku, PET lahev kvůli svému materiálu nikoli. Pokud se pivovar rozhodne poslat pivo do degustační soutěže v „petu“, připravuje tímto rozhodnutím svým vzorkům handicap.

Zahraniční craft pivovary věnují v drtivé většině velkou péči etiketám. Vychází to z respektu k zákazníkovi a odpovídá snaze prodat dražší produkt, než představuje běžná produkce. U přihlášených pivovarů jsme měli možnost pracovat s výborně zpracovanými etiketami, jaké



České a moravské pivní koruny 2016



Zlaté koruny

Klášteří pivostrahov,
Praha

Kounický pivostrahov,
Kounice

Pivostrahov Clock,
Potštejn

Pivostrahov Kocour,
Varnsdorf

Pivostrahov Matuška,
Broumy

Pivostrahov Mazák,
Dolní Bojanovice

Pivostrahov Modrá hvězda,
Dobřany

Pivostrahov Permon,
Sokolov

Pivostrahovský dům
Praha

Pivostrahovský dvůr Zvíkov,
Zvíkovské Podhradí

Únětický pivostrahov,
Únětice



Stříbrné koruny

**Břevnovský klášterní
pivostrahov svatého Vojtěcha,**
Praha

Joe's Garage,
Plzeň

**Městský Podorlický
pivostrahov,**
Rychnov n. Kněžnou

Pivostrahov Hendrych,
Vrchlabí

Pivostrahov MMX,
Lety u Dobřichovic

Pivostrahov Podlesí

Rodinný pivostrahov Bravůr,
Loučná n. Desnou

Slavkovský pivostrahov,
Slavkov u Brna

Zámecký pivostrahov
Frýdlant

Zámecký pivostrahov
Chotoviny

Zámecký pivostrahov,
Ostrava-Zábřeh



Bronzové koruny

**Hostinec a pivostrahov
U Koníčka,** Vojkovice

**Petr Hauskrecht – Parní
pivostrahov,** Brno

Pivostrahov Cvikov

Pivostrahov Faltus,
Česká Třebová

Pivostrahov Hostivar,
Praha

Pivostrahovský dům
Ostrava

Pivostrahovský dvůr
Purkmistr, Plzeň

Podklášterní pivostrahov
Třebíč

**Staňkův rukodělný
pivostrahov,**
Praha-Třebonice

**Valašský pivostrahov
v Kozlovicích,** Kozlovice

**Zámecký pivostrahov
a hostinec U Paní
Magdaleny,** Všeradice

má například zlatý Pivovar Clock, až po etikety, které nedávají běžnému konzumentovi základní informace z hlediska stylu piva nebo jeho barvy. Vzhledem k tomu, že porotcům jsme vzorky řadili do jednotlivých kol podle barvy a způsobu kvašení s tím, že jsme jim sdělili styl piva a popřípadě stupňovitost nebo obsah alkoholu, dostali jsme se někdy ikrát do situace, kdy barva piva neodpovídala informaci deklarované na etiketě, což není dobré entrée.

Jako zásadní problém u craft pivovarů vidím, když u speciálních piv neuváděly právě způsob kvašení. Konzument jej musí dohledávat nebo riskovat, že si koupí něco jiného, než zamýšlel. Místo India Pale Ale ho čeká sladký pokus o bock. Některá ze základních informací chyběla u takřka dvaceti procent přihlášených vzorků, což je u elity českého minipivovarnictví poměrně záležející číslo.

Vzorec s řadou pivních neznámých

Od prvotního nápadu uspořádat degustační soutěž, která určí nejlepší české craft pivovary, až po vyhlášení jejích vítězů zažije její organizátor řadu situací, které si nedokázal dopředu představit. Chce-li být úspěšný, musí získat degustačtorské špičky, citlivě z těchto osobnos-

tí sestavit komise a vytvořit jim optimální podmínky pro jejich práci v porotě. Zároveň musí dostat od pivovarů vzorky kvalitního piva. Poté se spolehnout, že tuto kvalitu porotci skutečně rozkryjí a ohodnotí. Nezažil jsem příliš mnoho degustačních soutěží, ale musím říci, že sledovat práci profesionální komise ve složení Šuráň, Konáš a Dvořák byl jeden z největších zážitků s pivem, jaký jsem si v Čechách mohl dopřát. Jejich profesionální schopnost objevovat v pivu to, co ostatní nedokážou definovat a popsat, a využít to pro diskusi o hodnocení piva v nejrůznějších stylech byla obdivuhodná. Dala se přirovnat ke koncertu kapely z vynikajících hráčů jako třeba Travelling Wilburys. Zaujetí, schopnost koncentrace a znalosti z nich udělaly velmi silnou porotu, která nacházela zcela přirozeně společnou řeč.

V Čechách se pivu soustavně nevěnuje příliš mnoho novinářů, v denících troufám si tvrdit v podstatě jde pouze o dvě jména Miroslava Petra a Hanu Večerkovou, která má na mediální scéně díky dlouholetému působení v Mf Dnes i iDnes postavení vůbec nejzkušenějšího autora v oboru testování a degustací jídla a nápojů. Mediální porota přinesla do soutěže nový úhel pohledu a hodně pomohla upřesnění pořadí především u speciálních piv. U business poroty

jsem byl vděčný za účast porotce Lukáše Provazníka z Brna a Martina Borsíka z Košic, stejně jako velmi zkušených zastupců pražské pivní scény, členů České a moravské pivní akademie Aleše Dočkala a Tomáše Dastycha. Profesionální porota i převážná část ostatních porotců označila kvalitu vzorků jako dobrou až velmi dobrou s minimem piv s cizí vůní a chutí. Bezpochyby nejtěžší rolí organizátorů degustace zůstává sdělení neúspěchu pivovarům, které se neumís-tily podle svých ambicí na trhu. Čechy patří navíc mezi malé státy, kde prakticky všechny aktéry dění znáte osobně. Ale pokud by všichni neměli naprosto stejné férové podmínky, nemělo by smysl degustační soutěž pořádát.

Korunování

Vyhlášení jedenácti zlatých, stříbrných a bronzových korun se uskuteční 17. února v Brně. Stane se tak v první den Festivalu minipivovarů v hale A, který je součástí veletrhu Salima. Ve stejný den však již první čtenáři otevřou vydání s tímto článkem, kde najdou seznam úspěšných pivovarů. O nejlépe hodnocených pivech napíšeme v prvním čísle šestého ročníku. ■

Pavel Borowiec





České a moravské pivní koruny 2016		Degustační protokol									
		Porota			Degustace č.		Porotce				
Senzorické kritérium	Možný počet bodů	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek	Vzorek
Barva											
Pěna											
Celkový vzhled	0–5										
Vůně	0–15										
Cizí vůně											
Chuť	0–20										
Cizí chutě											
Celkový dojem	0–20										
Výsledný součet	0–60										
Finální hodnocení											
Zlatá koruna	Vynikající										
Stříbrná koruna	Velmi dobrý										
Bronzová koruna	Dobrý										
	Průměrný										
Vyřazení ze soutěže	Špatný										

Porota

PROFI

Jan Šuráň
Aleš Dvořák
Pavel Konáš
Katarína Kováčsová

PRESS

Hana Večerková
Miroslav Petr
Otakar Gembala
Michal Horáček
Bára Urbanová
Marcela Titzlová
Ladislav Jakl
Jana Běhounková
Marek Kamlar
Radka Vokurková
Světlana Tvrdíková
Zbyněk Holan

BUSINESS

Aleš Dočkal
Tomáš Dastych
Karel Nečada
Lukáš Provazník
Martin Borsík
Michal Kroupa
Kateřina Čuříková



