

Do stopách MASOPUSTNÍHO PIVA



Masopust je časem hojnosti – provoněný jelítky, jitrnicemi, bůčkem, zabijačkovými dobrotami. Tělo už později nestrádalo pústem a taky ABY BYLO VESELO. Vydatné jídlo a průvody masek, ale nejsou tím jediným, nač se milovníci masopustu těší: přichází ideální čas pro pivní speciály.

... vlastně příběh masopustního piva? Váže se k masopustu, který trvá od Tří králů do Poslední středy. Tou pro věřící začíná čtyřicetidenní postní období před Velikonocemi. Oslavy masopustní končí posledním čtvrtkem tohoto období, který se tradičně nazývá Tučný, lidově také „tučník“. Právě v tento den měl v minulosti člověk sníst a vypít co nejvíce, aby byl při síle celý nadcházející rok. Což samozřejmě neslo hostiny a také zabijačky. Nejlepší tučná jídla zapíjet pivem, které onu tučnost pěkně neutralizuje, to asi ani není třeba zdůrazňovat.

Jiný kraj, jiný mrav, jiný sládek, jiné masopustní pivo. Někde sázejí na přidání pepřového extraktu do světlého ležáku, jinde zase vaří těžký tmavý porter. Další sládek připravuje polotmavou jedenáctku, jiný vaří ani ne desítku...

A přesto těžko říci, které z těch naprosto různorodých piv je lepší a vhodnější. Každý z těchto speciálů se k masopustní převážně zabijačkové kuchyni překvapivě hodí. Pojdme si tedy udělat jejich probírku...

PEPŘOVÉ SVĚTLÉ 12°

Jako první průmyslový pivovar přišel se speciálním masopustním pivem velkobřezenský na Ústecku, patřící do skupiny Heineken. Bylo to před čtyřmi lety, kdy se s receptem pepřového piva rozhodl trochu oživit masopustní oslavy jeho tehdejší sládek Petr Hauskrecht.

Šlo o dvanáctistupňový nefiltrovaný světlý ležák, vařený tradiční klasickou technologií na dva rmuty z českého sladu, žateckého chmele a vody z artézských vrtů. Pivo kvasilo v otevřených kádích a dozrávalo v ležáckých tancích při teplotě 2 stupně Celsia. Svou specifickou pikantní chuť získalo díky přírodnímu extraktu ze zeleného pepře. Díky tomu všemu mělo hustou smetanovou pěnu a skvělý říz. „Svoji neobvyklou jemně pikantní chuť získává přidáním extraktu ze zeleného pepře, který napomáhá dobrému trávení při masopustním hodování. Chceme tímto pivem přispět k dobré náladě. Opepřete si řádně svůj život,“ lákal štampasty na pivo Petr Hauskrecht.

Ve Velkém Březně vyráběli každoročně 1500 hektolitřů pepřového piva, které putovalo do značkových hospod do Čech i na Moravu. Stáčelo se do sudů a prodávalo se tak pouze v restauracích, kde se točilo do originálních sklenic. A bylo dobré, takže zájem pivařů se průběžně zvyšoval. Letos si však jeho nárůst neověříme, sládek Hauskrecht na začátku roku otevřel svůj vlastní pivovar v Brně a místo pepřového jako svůj první speciál uvařil PH13 Black Flek.

V Heinekenu, konkrétně v Krušovicích, ovšem v tradici speciálů pokračují dál, v době letošního masopustu uvedli na trh nový jednochmelový světlý ležák Kazbek a další chystají.

Jako křen? To taky!

Ovšem pivem si můžete masopust i opepřit, osladit, masopustní speciál může být třeba uzený. A šoupnout jej tam můžete na ex, nebo jen tak usrkávat.



MASOPUSTNÍ ČERNÁ 11°

Pro letošní masopust v Roztokách a v Úněticích uvařili ve znovuzrozeném únětickém pivovaru dva speciály. První je tradiční Masopustní černá 11°, která se pije výtečně právě v chladných dnech.

„Z pivovarské historie je známo, že černé pivo se vyrábělo především v zimě, v době zabijaček, masopustů a jiných radovánek,“ říká Štěpán Tkadlec, který pivovar obnovil se svou ženou Lucií. „Proto i jedno ze dvou masopustních pív v našem pivovaru je černé a zastupuje tradici černého piva v českých zemích, letos ho vaříme po čtvrté.“

Únětické černé bylo vyrobené z 5 druhů ječných sladů. K chmelení byl použit vysoko obsažný chmel Sládek a tradiční aromatický Žatecký poloraný červeňák. S přihlédnutím na plnost, barvu a aroma tmavého piva byl zvolen i varní postup. Studené vedené kvašení omezilo tvorbu ovocných příchutí, které nepřísluší nápoji tohoto typu. Pivo má výraznou karamelovou vůni a drsnější karamelovou chuť, kterou neovlivňuje sladká příchutí.

HODY A PAK S MASEM PRYČ!

Oslavy masopustu odpradávná přály jedlíkům - zásoby docházely, slavila se hojnost před postním předjařím. Často se tehdy konaly svatby s odůvodněním, že budou šťastné a dlouhodobé, ve skutečnosti však bylo období zabijaček vítanou příležitostí uspořádat hostinu a všechny podělit výslužkami. Velkolepě se oslavoval zejména závěr masopustu.

Tučný čtvrtek byl přípravou před masopustní nedělí - zabíjela se prasata, peklo maso a popíjelo pivo. Hospodyně smažily na másle koblihy a boží milosti, aby mohly všechny obdarovat. V neděli se hodovalo, v úterý před Popeleční středou vyrazil po vsi průvod maškar, pochovávala se basa. A dojíдалo se. Zábava a celý masopust končil o půlnoci. Ráno pak v kostele věřící dostali křížek z popela na čelo a byl šlus - začal čtyřicetidenní půst.





MASOPUSTNÍ BOCK SVĚTLÁ 16°

ÚnĚtické masopustní pivo z únětického pivovaru je o poznání silnější, jde o šestnáctku, u které se únětičtí inspirovali v sousedním Bavorsku, kde ho několikrát vařil jejich sládek Vladimír Černošanský.

Bock – Bockbier byl původně silný svrchně kvašený ležák původně vařený v patnáctém století německými sládky ve městě Hanseatic. V 18. století převzali tento styl mnichovští sládci z okresu Einbeck. Jméno tohoto piva bylo vyslovováno jako ein Bock v překladu samčí. Bock byl a je vařen při příležitostech Vánoce, Velikonoc nebo Masopustů. Mimořádně tehdy jej hojně konzumovali bavorští mnichové samozřejmě jako ideální zdroj energie.

Únětický bock je světlou variantou nazývanou máibock nebo winter bock, zlatavé až měděné barvy. Chuť je výrazně sladkovinná, medovou plností a nepatrným karamelovým nádechem.

Chmelová hořkost je z počátku potlačena dominantními složkami čerstvého a pak vyšší plností. V dozrívání se projevuje jemná, lahodná kyselost, charakteristická pro Únětické pivo.

NAKUŘOVANÝ PORTER MASOPUSTNÍ 16° (SMOKED PORTER)

Svatý Norbert nakuřovaný porter je svrchně kvašené tmavé pivo, které na masopust připravují již třetím rokem v pražském Klášterním pivovaru Strahov. Bývá vařeno k příležitosti tradiční pivovarské zabíjačky. Nakuřovaný slad dává pivu lehce uzené tóny a doplňuje sušší sladové tělo. Pivo dozrávalo na dubových hoblinách, které nápoji dodávají lehký nádech vanilky a dřeva. Jedná se o jedno z nejkomplicovanějších piv, které na Strahově připravují a jeho vyváženost byla při tvorbě receptury podmínkou.

„Naše sezónní piva se každý rok trochu mění, pro letošní rok jsme recepturu obměnili použitými chmely – tentokrát to byly Nugget, Topaz a Palisade“, říká Marek Kocvera, který pivovar vlastní se svým otcem. „Autory receptury jsem já a sládek Jan Martinka. Všechna naše piva jsou inspirována pivem z devatenáctého a počátku dvacátého století. Začínáme obvykle studiem starých receptur, ale nakonec si tvoříme receptury nové, moderní a vlastní. Nicméně se snažíme dodržovat v Čechách tradiční postupy a technologie.“



A jak toto pivo posuzují piváři? Stačí se podívat například na detailní popisy na obilbené stránky PIVNICI.CZ:

„Barva velmi tmavě mahagonová, téměř černá. Pěkná hustá stabilní pěna velmi světle béžové barvy. Kroužkuje.“

„Vůně pražená, hořké čokolády, lehce kouřová, lehce dřevitá s tóny švestek, nádech vanilky.“

„Střední jemný říz, vyšší plnost. V chuti pražené, lehce karamelové, hořká čokoláda, uzené tóny, střední až vyšší hořkost s lehce



bylinnými tóny a nádechem citrónové kůry, tóny dubového sudu, švestek a lehce vanilky. Doznívání je dlouhé a výrazné s tóny hořké čokolády, lehce uzenými tóny a tóny dubového sudu, švestek a vanilky.“ „Výborný usrkávací nakuřovaný porter s krásným dlouhým dozníváním.“

„Na počátku bylo trošku drsnější, ale s ohřátím se zjemnilo a rozvinulo. Výrazné a moc zajímavé pivo, skvěle se pije.“ No a takhle je to se všemi masopustními pivy na českém trhu. Prostě se skvěle pijí. A díky pikantní pepřové chuti nebo vyššímu obsahu alkoholu u šestnáctek se také dobře párují s výbornými tučnými masopustními jidly. Pivovary ho vaří v dosti limitované edici a po začátku půstu už obvykle není ani pro nevěřící... Tak spěchejte, stojí za to je ochutnat.

14.2. MASOPUST SE SPECIÁLY V ÚNĚTICÍCH

Únětický pivovar, Rýznerova 19, Únětice,
www.unetickypivovar.cz

Masopust v Únětickém pivovaru se chystá už tradičně, aby s břichem plným dobrot, muzikou, maskami a samozřejmě speciálním pivem bylo v zimě zase o něco veseleji. Slaví se většinou od rána do rána a samozřejmě nebude chybět zdejší Masopustní speciál.

14.2. MASOPUST I VALENTÝN - MASAKR VE VARNSDORFU

Pivovar Kocour Varnsdorf, Rumburská 1920, Varnsdorf, www.pivovar-kocour.cz

Masopustní oslavy a Valentýnský pivní masakr coby festival silných a ochucených piv letos díky souběhu termínů jedno jsou. Tato dvojnásobná veselice proběhne v Pivovaru Kocour, startovat se bude v 9 hodin ráno na náměstí maškarním průvodem a pokud jde o speciální piva, bude to mazel.