



ÚNĚTICKÝ PIVOVAR

„TRADIČNÍ“ ČESKÉ PIVO Z ÚNĚTIC

Sladařství a pivovarnictví zaznamenalo za posledních sto let poměrně bouřlivý vývoj. Koncem 19. století se výroba z malých lokálních pivovarů přesouvala do větších průmyslových pivovarů. Mnohé z nich se dokázaly velmi úspěšně prosadit u nás i v zahraničí a jejich piva jsou úspěšná dodnes. Významným zásahem do rozvoje pivovarnictví bylo období po únoru 1948 a proces znárodnění. Regionalizace, tedy státní Řízení, kde se jaká piva budou čepovat, a uzavření hranic znamenaly, že technologická úroveň českého pivovarnictví v roce 1989, a to i přes snahu řady renomovaných světově uznávaných českých odborníků, byla převážně žalostná. Situace vyústila v příliv zahraničních investorů, kteří ovládli české pivovary a pivní trh. Pivovarnictví historicky vždy využívalo moderních poznatků přírodních věd k optimalizaci výroby a snižování nákladů. Díky tomu mají dnešní piva vysokou vyrovnanou kvalitu za dostupné ceny. Je reálně těžké říct, co je vlastně tradiční české pivo.

Odpověď na uvedenou otázku jsme hledali už od prvních úvah o obnovení výroby piva v Únětickém pivovaru. Zlomovým okamžikem bylo první setkání s naším budoucím sládkem Vladimírem Černoňským v restauraci Zlý čas v zimě roku 2010. Zde jsme začali nacházet cestu k tradicím českého sladařství a pivovarnictví. Velice rychle jsme se shodli, že nosným programem znovuotevřeného pivovaru bude tradiční české pivo, tedy Únětické pivo 10° a Únětické pivo 12°. Pro výrobu našeho piva jsme definovali tři základní oblasti: suroviny, receptura a sládek. Pivo vaříme ze tří surovin: Kounického

humnového sladu vyrobeného z polabských sladovnických ječmenů, světově proslulého žateckého chmele a švihovské vody z Vysočiny. Recepturu vytvořil Vladimír Černoňský na základě technologických postupů, podle kterých se v Čechách vařilo pivo v 70. letech minulého století. Základem je dvourmutový způsob vaření, studené hlavní kvašení v otevřených kádích a několikátýdenní zrání v ležáckých tancích. V historii měl Únětický pivovar na sládky štěstí. Koncem 19. století zde působil Alexandr Kottler, který pivovar zmodernizoval a dosáhl výstavu 21 600 hl. Po něm následoval Josef Fiedler, kterému se podařilo překonat kritická období válek a hospodářských krizí. Na úspěšnou historii navázal Vladimír Černoňský v roce 2011 znovuotevřením pivovaru. Díky svému zásadnímu postoji k hodnotám pivovarského řemesla objevil v Únětickém pivovaru genius loci a vdechl mu nový život. V srpnu 2015 nás bohužel Vladimír náhle opustil navždy. Jako správný mistr předával své řemeslo již od samého začátku svému nástupci Janu Lumbertovi, který započal psát svoji kapitolu historie Únětického pivovaru.

Dnes, po sedmi letech výroby piva v obnoveném Únětickém pivovaru, si s úctou k sladařskému a pivovarskému řemeslu dovolujeme říct, že zde vaříme tradiční české pivo, které si můžete vychutnat přímo v Únětickém pivovaru nebo ve více než stovce pražských podniků.

Dej Bůh štěstí, pane starý!