

Bašta tradicionalistů

V pozadí Černokosteleckého pivováru stojí lidé, kterým zaleží na tom, aby se zachovalo povědomí o tom, jak se rodí pivo neunifikované chutě a kvality. Tedy i pivo naležené v dubových vysmolených sudech.

Pivní svátek VYSMOLENÍ

Pivo z vysmoleného dubového sudu chutná lahůdkově. Fajnšmekři za pivem z takového sudu putují klidně i kilometry, aby zažili alchymii zanikajícího bednářského řemesla, na něž znalci nedají dopustit. TEXT Rostislav Zeman | FOTO Lina Németh



Bednářský mistr
Ladislav Bešťák z Plzně
je jedním z posledních
u nás, kdo se vyučil
bednářskému řemeslu
a celý život se jím živil.
„Pozor, pachole každou
chvilí vystřelí!“ upozorňuje
okolo stojící na okamžik,
kdy dřevěný špunt vyletí
z nálevového otvoru vlivem
vnitřního tlaku, který vzniká
z plynu uvolněného ze
smoly během předchozího
otáčení sudem.



1 2



3

- 1 Obří** Na sudech s objemem 116 hl je celkem až 14 ocelových obručí, které musí bednáři vytvarovat 10kg palicí přesně podle tvaru sudu. Pro tři zdatné chlapíky je to práce na dva dny bez zastávky.
- 2 Muzeum** V Černokosteckém pivováru najdete řadu relikvií, které mají spojitost s mnohaletou tradicí vaření piva u nás
- 3 Požah** Tak se v pivovarech říkalo místu, kde se dřevěné sudy zbavovaly vnitřních nečistot a kde se dezinfinkovaly vysmolením

A ž půjdete 'na jedno' do kteréhosi ze svatostánků, kde se scházejí opravdoví pivní znalci, např. do zájezdního hostince v pivovaru v Kostelci nad Černými lesy, všimněte si, že pivo si tu dopřávají z dřevěného korbelu. „Mám rád vjem teplého dřeva v ruce. A pokud je korbel krásně dohladka vysmolený jako tady, byl by hřích užívat pivečko jinak. Zvlášť když teď je i z vysmolených sudů,“ říká Vladimír Černožorský, inženýr přes pivo. Vystudoval Vysokou školu chemicko-technologickou, katedru kvasné chemie a bioinženýrství, má za sebou praxi v Plzeňských i Pražských pivovarech, ve vedení Pokusného a vývojového střediska pro pivo a slad, spolupodílel se na znovuzrození pivovarů v Čechách i v zahraničí, a tak jeho slova mají váhu. Ačkoliv si je vědom, že z vysmolených dubových sudů si u nás navzdory boomu minipivovarů dopřejeme pivo jen mimořádně – např. v Černokosteckém pivováru během tradičního vysmolení, které se tu letos koná během předposledního květnového víkendu. „Dřevěné ležácké sudy jsou v pivovarnictví sběratelský artefakt, o který se musí pečovat, což chce čas, peníze i fortel. Kdybychom měli zpoplatnit výrobu piva z dřevěného sudu, který se vysmoluje hlavně v zájmu sterility jeho vnitřku, těžko by



4



5



6

7



8

to někdo zaplatil," říká sládek Tomáš Vodochodský. Jako spolumajitel Černokosteleckého pivovaru je obklopen nadšenci pro starodávnou pivní tradici, a tak se zde snaží zachovat i odpovídající technologie, včetně vysmolení. „Během víkendové akce smolíme malé transportní sudy, aby lidé viděli, co ta práce obnáší. Pivo už ale máme naležené v sudech vysmolených před časem," vysvětluje. Návštěvníci Černokosteleckého vysmolení si tak srovnají chuť piva z tzv. ležáckého vysmoleného sudu s pivy unifikovaných chutí vyrobenými tak, aby vydržela transporty v tzv. Keg sudech z nerezů a obstála i v delším čase, jež uplyne do spotřeby. Výroba a pravidelná údržba dubového sudu má totiž vysoké nároky z hlediska materiálu, ale i pokud jde o lidi. „Třeba ruční výroba sudových obručí, je drsná robota," svěřuje se 72letý Ladislav Bešťák, jeden z posledních žijících mistrů bednářského řemesla u nás. „Dostal jsem se k bednářině v roce 1955, když jsem jako syn živnostníka jinde neměl šanci – ani na truhláře mě nevzali. Ale v životě jsem nelitoval. Pro západočeské pivovary v Plzni jsem pracoval 52 let a každý den jsem se do práce těšil. U vysmolování musíte dát hlavně pozor, aby na vás nestříkla smola, která má kolem 200°C. Zato obruče jsou jiný kafe. Dostanete je v pásu, který musíte pečlivě rozměřit a pak 10kg palicí vybuchat do tvaru, který kopíruje tvar sudu. To máte až 400 ran do jedné obruče, kterých je u sudu stohektolitrového objemu celkem čtrnáct..." 🐔



PROTŘEPAT, ZAMÍCHAT

- 4 Zásady** Ladislav Břečťák s Karlem Dolistou musí prolít dna sudu, pak jej otočit, zakroutit... Prostě smola se musí rozlít do všech štěrbin.
- 5 Složení** Smola sestává z americké nebo čínské pryskyřice, parafínu a medicijního oleje. Vystříkne-li, z ruky nesteče, ale zatvrdne. Má kolem 200°C...
- 6 Proces** Při vysmolení musí nitřní strany sudu pokrýt rovnoměrně hladká vrstva
- 7 Očista** S přebytečnou smolou se vylijí např. zbytky starých kvasnic
- 8 Dej Bůh štěstí!** Tradiční pozdrav provází kýžené finále, když se sud naráží