

Jak chutná pivo v Pobaltí

Tomáš Erlich

Jako u jiných našich výletů Sdružení přátel piva do zahraničí byl jeho zámkou pivní festival. Tentokrát se konal ke konci května v lotyšské Rize, takže směr naší autobusové trasy byl severoseverovýchod a rozhodli jsme se tím pádem objevovat pivní scénu, především mikropivovary v celém Pobaltí.

Čekalo nás deset dní intenzivních zážitků, dlouhých a dlouhých přejezdů, a to v zemích, které dosud téměř nikdo z naší výpravy nenavštívil a ani jsme o nich neměli téměř žádné, nebo jen velmi rozporuplné informace. O to větší bylo naše očekávání a zvědavost. Připadali jsme si jako jedna velká rodina na trochu zvláštní dovolené. Na palubě autobusu byl i výčep a do navštívených pivovarů jsme vezli plno českého piva jako dárky.

Polský prolog

První zastávkou se stalo město na severovýchodě Polska Bělóstok, velké asi jako Ostrava, jen mnohem zelenější. Vedle čtyř pivovarů v centru a okolí (Bialy, Old Brewery, Miejski a Zaścianki je tu gigant Zubr, pivovar Dojlidy, spadající pod



Kompaniu piwowarsku. My jsme navštívili garážový pivovar **Zaścianki**, který vaří teprve rok a příliš nás neoslovil ani pilsnerem jen z polských chmelů, stejně

jako nás míjel místní saison. Zdařilé však bylo pšeničné pivo bavorského typu a také *Brown IPA* a žitná a *American IPA*. O to více vynikl rodinný minipivovar **Bialy**, který jsme navštívili přesně na druhém konci města. Pan majitel a jeho přítelkyně neváhali a přijeli si pro

nás dokonce auty. Pivovar je umístěn v rodinném domku těsně za městem s ryze čínskou technologií (1000l tanky, 500l varna) a speciální domácí úpravou vody. Voda je zde prý vynikající, až na to že se nehodí pro vaření piva.

Standardně se zde vaří 5 druhů piv a sváteční speciály; ta, která jsme ochutnali, byla ještě mladá, ale i tak vynikající. *Milk stout* i *weizen*, ale nejvíc nás ohromil krásný, hořký, vyvážený a skvěle pitelný pilsner. Lepší jsme již později neochutnali. Majitel má v centru města svůj vlastní pivní bar Astoria, bohužel na čepu nebylo už nic nového. Zahrádka sice patřila jen jeho pivům, ale spodní restauraci s výbornou kuchyní dominovala piva z velkých pivovarů jako Paulaner či Velkopopovický kozel. Hned naproti tomuto podniku stojí na náměstí Royal hotel s pivovarem **Stary Rynek** (Old Brewery). A zřejmě proto, že byl sobotní večer, zde to tedy žilo!

Ohromným honosným prostorům vévodila měděná varna, živá hudba lákala lidi již z ulice, všude plno a obsazeno – zejména mladými, svátečně ustrojenými lidmi, aniž ovšem nějaký skutečný svátek byl. A všichni se skvěle bavili. Člověk si tak trochu připadal jak z nějakého noblesního filmu před sto lety, dojem byl úžasný. A nezakázalo ho ani místní pivo kopírující tradiční sortiment německých pivovarů, které jsme si vychutnávali ve sklepní části, před prosklenými ležáckými sklepy. Kochali bychom se zde déle s pivem v ruce a výhledem na místní „kobiety“, ale chtěli jsme z města poznat ještě více. Najdete zde např. craftovou pivnici **Multibrowar** či trochu schovaný pivní bar **33krany** (33 výčepů), v krásných sklepních prostorách plno lahví na baru, a hlavně nepřeborné množství piva na čepu. Atmosféra opět velice příjemná a uvolněná. Na tabuli popsanou názvy



piv byla radost pohledět a vybral si skutečně každý. Dominovala samozřejmě piva polská. Překvapil velký sortiment těch nejsilnějších s EPM až 30 %, jako byl např. barikovaný *imperial stout* Samiec Alfa z pivovaru Artezian s cenou 14 zlo-



tých za 0,1 l, což byla jinak spíše standardní cena pro „velká“ piva o objemu 0,4 l. Pobavilo mne zdejší kolo štěstí, na kterém si můžete zatočit, pokud si koupíte 3 lahvová piva. Lze vyhrát luxusní pivo nebo také zaplatit pivo všem na baru. No nevím, jaký blázen by se do takové „rulety“ pouštěl.

Po radosti starosti: Litva

Ráno ovšem nastaly potíže. Nejprve jsme zjistili, že nám náš výčep vybil baterky u autobusu, poté jsme nabrali cestou do Vilniusu zpoždění a nepovedla se ani zastávka na benzinové pumpě již



v Litvě, kde jsme v místní samoobsluze byli v 15.02 hod vráceni od kas i s nákupem, protože v neděli prostě alkohol včetně piva mimo restaurace a bary po třetí hodině odpoledne nekoupíte. Vystačili jsme si tedy s našimi zásobami a s obavami, kam to tedy vlastně jedeme. Zajímalo by mne, zda takové nesmyslné omezení má nějaký praktický dopad. Ve všední dny se totiž alkohol prodává bez problému od 10 do 22 hodin, takže se lze předzásobit.

Ve Vilniusu jsme nabrali poslední část naší výpravy včetně Miloše Hrabáka z Pivovaru Kutná Hora, který se ujal role hlavního překladatele, a dojeli pár kilometrů do první ryze severské zastávky, pivovárku **Sakiškiu Alus**. (Mimochodem háčky přebrali Litevci od nás Čechů.) Spo-





lumajitel pivovaru nás již dle domluvy očekával na kole za odbočkou z hlavní silnice, aby nás navedl do jakési až chatové osady, kde byla utopena provozovna. Bohužel jaksi nepředpokládal, že kde projede on na kole, už neprojede náš třínápravový autobus, který zůstal zaklíněn na malém rozcestí mezi lesem a prvním domkem osady. Následovali jsme našeho průvodce pěšky hlouběji do lesa (úžasné, konečně cimrmanovský pivovar na mýtince!) a poté přes louku a potok na útulný zahradní dvorek se slepicemi, úlem a také s pivovarem. Zvenku by člověk ani nevěřil, že by se tu mohlo vařit pivo, takový to byl jednopatrový domek s krbem a pecí nalepenou na zdi. Pivovar má pouhých 80 m², dole s varnou a tanky, nahoře se šroťákem,



skladem a s improvizovanou laboratoří, přesto jde o nejlepší pivovar v Litvě a jeho piva se prodávají po celé Evropě, zejména v Holandsku a Německu. To jsme jen mohli potvrdit, když jsme ochutnávali jejich úžasný *Baked Ale* podle staré italské domácí receptury z doma upečeného našrotovaného sladu. Pivovarská technologie byla obdobného původu – italská varna, litevské tanky. Mladý sládek Linas Zakarevčius vaří převážně piva svrchně kvašená, ale částečně i kvůli nám udělal jednu várku světlého ležáku. Nejzajímavějším pivem z ochutnávek byl ovšem vedle *Baked Ale* a *NEIPA* ještě tzv. „Cholodnyj boršč“, krásně rudé nakyslé pivo s výtažkem (nebo koncentrátem?) z červené řepy.

Zamčený strom

Poté co jsme našli „osvobozený“ autobus, vyrazili jsme do městečka Panevėžynas, kde nás čekala ochutnávka produkce pivovaru **Andrius Piniavos Alois**. Místem domluvené degustace byla restaurace Seklyčia prie Uosio připomínající Mrazíkovu chaloupku, byť původně šlo o historický domek obchodníka se solí. Pan majitel se na nás očividně těšil i v deset hodin večer. Na zahrádce nám hned začal vyprávět o svých pivech, která vaří jen spodně kvašená. Vedle nefiltrovaného světlého ležáku i polotmavý speciál, a zejména ležáky, které scezuje přes listy červeného jetele nebo divokých malin. Pro nás to byl další originální pivní zážitek, byť v těchto pivech se jistá sladovost bila s lehce trpkými a travnatými (až bylinnými) tóny a také krapet s diacetylem, ale v přípustné nor-

mě. Veškerá piva však byla dobře pitelná a určitě bez zajímavosti není ani to, že nám je nosili v keramických džbánkách ve tvaru obrácené hlavy, nápad spříteleného keramika. Také nás udivilo, že v baru jsme viděli mnoho klíčů, a ještě více jich bylo připevněných na stromě venku. Podle legendy prý strom usychal, tak se místní rozhodli duši stromu takto zamknout, aby neuschnul zcela. A to se jim i povedlo.

Komáři a imperiální piva: Estonsko

Další den nás čekal skoro 500 km dlouhý přejezd Lotyšskem do estonského univerzitního městečka Tartu. Ještě před ním nás ale čekala návštěva dalšího pivovaru „na mýtince“.



ní várky svých piv. V roce 2016 si pak postavili „velký“ pivovar, který dnes vyvážá svá řemeslná piva do několika zemí Evropy. Škoda že k nám ne, jsou velmi dobrá. Technologie je od čínského dodavatele, v surovinách dominují slady z Anglie a Irsko a sušené kvasnice, což je vzhledem k množství sortimentu pochopitelné. Stejně jako u většiny pivovarů převažují

varu „na mýtince“. Poté co jsme odbočili z hlavní silnice a asi dva kilometry se prodírali úzkou lesní cestou, znovu a znovu jsme aktivovali naše navigace, zda skutečně míříme do pivovaru **Käbliku**. Kdo by stavěl pivovar hluboko v lese? Konečně se objevila k úlevě řidičů mýtina, kde šlo autobus nejen zaparkovat, ale i otočit, a za ní krásný rybník s historickým mlýnem, farmou a s domky. Byli jsme z tohoto krásného místa jako u vytržení. Pan sládek nás již očekával na krásném nádvoří, před pivovarem byl pult s lednicí a v něm pestrá paleta místních piv. Co víc si přát? Řeknu vám to: litry repellentu, včelařskou kuklu a dlouhé rukávy. Kolem nás kroužily desetitisíce komárů, které naše návštěva potěšila asi nejvíce. Komáři pronikli i do vnitřních chladných prostor pivovaru, postaveného z peněz Evropské unie, což je v Pobaltí velmi čas-

tý jev. Technologie byla tuším estonské výroby (alespoň částečně), kvasnice pivovar používá většinou sušené, slady anglické, belgické a minimálně ještě finské. Ve skladu jsme viděli i čtyři sudy s „barikovanými“ pivy. Degustace piv za komáří asistence (sládek Marku Muruma přijímal komáří štípance naprosto nezaújatě) probíhala již venku, což kazilo jinak úžasný dojem z většiny nabízených piv. Piva byla rozmanitá nejen styly, chutěmi a nepřebernými motivy na etiketách, ale především kvalitou. Zaujal nás ibiškový *saison*, ovšený *stout* nebo příjemné a zajímavé *gose*. Netradičním pivem zde byl německý *helles* (ale ne, ležáky fakt zde neumí). Začátky pivovaru **Pühaste** schovaného v zadní části haly v průmyslové zóně sahají do roku 2011, kde v obci Pühaste (odtud jméno) vařili kamarádi doma prv-





Raasiku Õlletehase



Tanker

lahve, v tomto případě dost vyrovnaně, a sudové pivo jde do jednorázových obalů, tak jako všude jinde. Vratné KEG sudy téměř nikdo v celém Pobaltí nepoužívá. Opět vévodí svrchně kvašená piva a konečně jsem se dočkal toho hlavního důvodu, proč jsem do Pobaltí jel! Úžasné imperiální portery a imperiální stouty. Silná, hřejivá, alkoholická piva, která nelze nemilovat. Zvlášť když jsme mohli ochutnat i jejich neprodejné archivní verze se zavoskovanými zátkami. Jejich cena by byla nejen více než ďábelská, navíc je tu problém, že chcete-li prodávat a vyrábět silná piva v Estonsku, musíte mít na každou lahev piva speciální povolení a zaplacenou spotřební daň.

Směřujeme k hlavnímu městu

Blížili jsme se k Tallinu a první zastávkou byl pivovar Raasiku Õlletehase specializující se jen na spodní kvašení. Celoročně nabízí ležák, který byl oproti předchozím ochutnaným pivům výrazně chmelovější,



referenční pivovar. Tam se dozvěděl, že nejbližší je v Izraeli. Neváhal tedy letět i tam a teprve se dozvěděl, že to by musel až do Číny... Protože kontrakt byl již podepsán, majitel tak dostal čínský pivovar, který má evidentně kdesi nastrčenou českou společnost (českého OZ), který takto nekale prodává cizincům „české“ pivovary do zahraničí. Jméno firmy pan majitel neprozradil, chtěl mít celou tuto kauzu již uzavřenou.

Vedle ležáku dělá pivovar ještě *märzen*, kvas a medové pivo. To je doslova (i chuťově) ležák „rozpuštěný“ v pravém medu. Jeho enormní sladkost a medovost naši skupinu rozdělily na dvě části. Jedna pivo rovnou odmítala a s díky předávala dalším, druhá si sladké „ucucávání“ oblíbila. Pít se toto pivo prostě nedá. Přidal se k nám i sládek, syn majitele, který nám rozpálený do běla vyprávěl o tom, jak ministr zdravotnictví v minulém roce hned 2x za sebou podstatně zvýšil spotřební daň na pivo, (jako součást boje proti alkoholismu), přičemž výsledek se vzápětí dostavil: pivo výrazně zdražilo a Estonci se vrátili k vodce. Pivovar, který následoval poté, Tanker byl naopak doménou zejména svrchně kvašených piv. Majitelé začínali vařit pivo v garáži, pak o pár kilometrů vedle pod stejnou značkou, ale z peněz EU vznikl v městečku Jüri v průmyslové hale velký nový pivovar s německou varnou, linkou na lahve i plechovky a se stále rostoucím výstavem.

Tallin, pivní přístav

Dalším bodem programu byl na další dny již samotný Tallin. Krásné historické

přístavní město plné úzkých uliček a příjemných barů i stále přeplněných pivoték. K nočnímu životu zde vybízela i samotná květnová noc, kdy se vlastně nikdy zcela nesetmí, ovšem počet zajímavých, a hlavně otevřených pivních míst tu po jedenácté hodině rychle klesá. Ze všech pivních barů určitě doporučuji pivoteku s restaurací Uba ja Humal nedaleko přístavu. V centru najdete i velký, ale přesto útulný pivovar bavorského stylu **Beer House** nabízející piva typu *helles*, *märzen* či *weizen*. Vše velmi dobře pitelné a v centru Tallinu za „ještě snesitelnou cenu“ cca 5,50 eura. K pivu si můžete dát například křupavá prasečí ouška s česnekovou omáčkou. Nedaleko odtud je ještě i komerční „nepivovar“ **Brewery Õlleklubi**, který si ale pivo nechává vařit kdesi jinde a půllitr nabízí za cenu přes 8 eur. V Tallinu najdete ještě přímo u přístavu v nádherně zrekonstruované stavbě i zcela nový pivovarský dvůr/pivovar **Kochi Aidad** se skvělou kuchyní a pivem za rozumnou cenu.

To nejlepší z Tallinu však přišlo další den ráno. Pivovar **Sori Brewing**. Překvapeně jsme po sobě koukali, když jsme v jakési zchátralé tovární budově šlapali kancelářské schody až do třetího patra. Překvapení bylo veliké. Pivovar založili dva společníci (Fin a Australan), kteří původně chtěli vařit bezkonkurenční pivo ve Finsku, ale nakonec svůj pivovar postavili až „za vodou“, v Tallinu. Sehnali levný prostor, celé 3. patro bývalé sovětské továrny na rakety, peníze (půl milionu eur prostřednictvím crowdfundingu, později dalšího půl milionu) a postavili si zcela neortodoxní pivovar, který neustále rozšiřují, jak roste věhlas

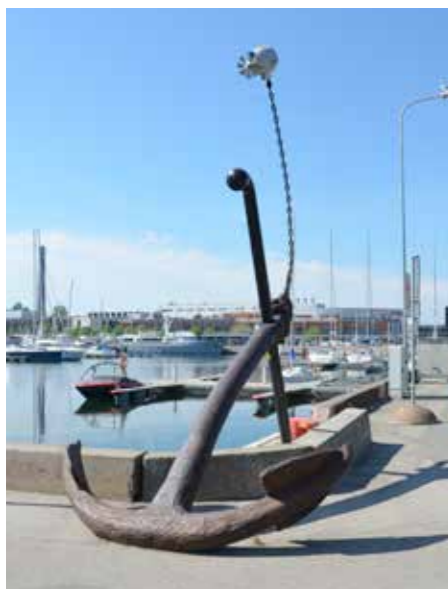


Sori Brewing

Ollenaut



jejich piv. Dnes produkují přes 3000 hl, které převážně lahvuji a vozí do světa. Svým přístupem dokonce pomáhali měnit místní zákony ohledně alkoholu. A jejich piva jsou v Estonsku ta nejdražší.



Pivovar je unikátní množstvím nabízených piv, neotřelým přístupem, a zejména svým archivem barikovaných piv. Velká část patra skrývá poklady v podobě více než 200 dřevěných sudů, kde dozrá-



Lehe



vá *imperial stout*, *porter* nebo *barley wine*. Tak velký a úžasný sklep „archivů“ jsme snad ještě neviděli.

Záhada televizní reklamy

Další den nás čekaly ještě dva pivovary hned za Tallinem. Název toho prvního **Ollenaut** znamená v překladu Pivonaut neboli pivní kosmonaut. Má anglickou otevřenou varnu vyžadující velký podíl ruční práce a okolo ní jednoduše postavený celý pivovar. Postavičky pivonauta se na etiketách mění a často znázorňují samotného autora piva či majitele. Majitel pivovaru se netají tím, že nyní hledá peníze na velkou 10hl varnu a očekává, že když po letošních podzimních volbách v Estonsku zvítězí opět pravice a spotřební daň na pivo se vrátí na původní hodnotu, opět stoupne zájem o *craftová* piva.

Všechna piva byla řemeslně a fortelně

skvěle uvařená a pivovar se snaží využívat zejména místních surovin včetně estonských sladů, či dokonce estonského divokého chmele na skvělý a atypický Sour **Öllenaut Metsik** se 6,5 % alkoholu. Pivovar dělá po celý rok např. žitná piva, na kterých si hodně zakládá, a zcela skvělá je celá řada jejich piv typu *IPA*, na čemž jsme se jednoznačně shodli.

Poslední zastávkou v Estonsku byl řemeslný pivovar **Lehe** v městečku Keila. Jeden z nejmenších, opět zcela schovaný a zvenku nenápadný. Pivovar si pořídili dva společníci Gristel a Tarmo. Zpočátku v garáži vařili podle starého receptu pampeliškové pivo, a když někdy od roku 2013 registrovali zájem Estonců o *craftová* piva, nechali postavit pivovar ze Slovenska. Pivovar nemá ani jedno stálé pivo, stále hledá novinky. Inspiruje se při tom zapadlými recepty a pro každé pivo vytváří vlastní příběh, vyjádřený i grafickým zpracováním etikety. Letos chtějí dosáhnout mety 55 druhů piv (na každý týden v roce jedno nové pivo). Stáčejí ho především do lahví a velmi běžně se stává, že je vyprodané dřív, než se vůbec dostane do nabídky e-shopu. Majitelé jsou velcí milovníci psů, což se projevuje v pivovaru tím, že každý ležácký tank má na plášti obrázek jiné psí rasy. Pivovar dělá kyselá piva, v omezené míře i barikovaná, ale v každém případě větší silná. Když nám krásná *sommeliérka* pivovaru Helen Poder podávala první degustační vzorek, *Saison IPA* s více než 7 % alkoholu, ptali jsme se: „První vzorek u vás nebude ten nejslabší?“ Ale jak se ukázalo, opravdu byl.

K pivům ze zhruba 17 estonských řemeslných pivovarů se bude vždy dobře vracet. Jen je třeba počítat s tím, že kvůli domácím podmínkám estonští malí pivovarníci své pivo sice uvaří doma, ale poté ho odvezou do Lotyšska, tam ho zabalí a prodají (levněji) zpět. Pobaví i obcházení zákazu televizní reklamy na alkohol. Prostě uvidíte standardní pivní reklamu, jen se na konci objeví lahev s etiketou na nealko a oznámením, že jde o pivo s 0 % alkoholu. Brzy zjistíte, že se tam objeví piva, která znáte a vlastně neznáte. Nebo jste snad již někdy slyšeli o řezaném nealkoholickém pivu od Velkopopovického Kozla?

Zastávka v Rize

Přejezd estonsko-lotyšských hranic byl vhodný k zastavení. Na lotyšské straně hranice ohromné obchody překypují al-

Ziemelu Enkurs



koholem tak, že jsem nikdy tolik druhů na jednom místě neviděl. Jezdí sem za levnějším alkoholem nejen Estonci, ale zejména Finové, a to prosím přes celé Estonsko! Mimochodem ceny jsou tam zcela srovnatelné s našimi.

Poslední zastávkou tohoto dne byla Riga, resp. její pivovar **Ziemelu Enkurs** neboli Severní kotva. Zajímavé prostředí pivního baru, příjemné chuťovky k zakousnutí, pivovárek směstnaný na pár metrech čtverečních. V něm mladý ambiciózní sládek s velkými plány a bohužel nejslabším pivem po celé naší cestě. Ani vedro a naše velká žízeň nepomohly k lepšímu ohodnocení zdejších piv. Unavený ležák, nevýrazný *weizen*, příliš sladový *Amber Ale* a jen relativně dobrá *IPA*. Další lotyšské pivovary jsme původně navštívit neplánovali, už proto že jsme se těšili na hlavní cíl naší cesty, zítřejší den na Laativia Beer Festu.

Historické centrum Rigy je nádherné, stejně jako impozantní mosty přes Daugavu či největší tržiště v Evropě v halách, kde se stavěly vzducholodě Zeppelin. Festival se koná v samotném centru města. Přemítali jsme, zda by se podobná akce mohla konat třeba v parku uprostřed Prahy. Samozřejmě ne, což je škoda. Zato v Rize je plno skvělých pivních míst i pivovarů. Jmenujme zejména EasyBeer bar nebo sortimentem rozmanitý pivovar **Labietis**. Ty nesmíte minout. U nábřeží je též pivovar **Stargorod**, který odkazuje na českou kuchyni a český typ piva. Spodně kvašené ležáky byly do jisté míry příjemným zpestřením a dobrým pivem na žízeň, ale skutečné české pivo tu nehledejte, stejně jako v jídelním lístku typicky české jídlo. Sálu vévodí měděná varna a je milé, že sládek vás na požádání rád pro-



Ziemelu Enkurs

vede pivovarem, zdarma a kdykoliv to aspoň trochu jde. Nešvarem jsou ale plazmové televize, na kterých běží sportovní přenosy a jejich umístění může překvapit, třeba na pánských toaletách. Jsou tu zabudované přímo do „žlábků“, kde si pánové ulevují.

Laativia Beer Fest

Festival začínal od dvou hodin a byl o víkendu otevřený až do třetí hodiny ranní. Vzhledem k tomu, že na ploše bylo tak 50 stánků, mezi nimi i velcí výrobci, nic moc jsem nečekal a říkal si, že mi možná budou stačit jen takové tři čtyři hodiny. Nestály. Festival se sice na začátku rozbíhal jen pomaloučku, ale jeho atmosféra stále gradovala, takže nakonec jsme tu strávili pohodových téměř devět hodin zábavy, a to jen za tři eura vstupného.

A hlavně jsem zde objevil plno nových úžasných piv a pivovarů. Jednoznačně nejlepší byl garážový pivovar (vzdálený asi 50 km od Rigy) Indie Janis, prezento-



vaný zde jen malým stánkem připomínajícím stánky s kávou. Nicméně v průběhu večera se před ním vytvořila vůbec nejdelší fronta. V mém osobním žebříčku Top 3 piv celého festivalu se jeho výborná, krásně hořká a aromatická *Double IPA* (7,7 % alk.) dělila o první místo s *imperial stoutem* Malduguns (6,9 % alk.) a třetí příčku obsadil překvapivě tmavý speciální ležák z pivovaru Tálavas. Bohužel zažil jsem i zklamání. Nejhorší pivo, které jsem měl možnost na festivalu pít, *Spiced Pale Ale*, bylo z jinak dost chváleného pivovaru Labietis.



Na festivalu se piva čepovala do plastových kelímků, ale bylo možno si zakoupit i skleněnou degustační sklenici. Počasí přálo a vedle piva bylo možné v této oáze uprostřed města ochutnat i místní speciality. Přesto se tu cítil stále dost komfortně kvůli volnému místu na trávnících okolo. Snad jedinou nevýhodou mohl být menší počet toalet, ale to byla skutečně drobnost. Hledáte-li nové pivní zážitky a skvělou atmosféru, mohu tento festival jen doporučit. Pokud ovšem chcete jen to úplně nejlepší, pak musíte přece jen vyrazit opačným směrem, třeba na Zythos do Belgie.

Jednička za párování

Další den naší cesty byl věnován pouze jednomu pivovaru v bývalém hlavním městě Litvy Kaunasu. Centrum města se mimochodem kompletně rekonstruovalo, což nám způsobovalo poměrně velké problémy při ubytování, nicméně ještě mnohem horší byl zážitek ze zdejšího hotelu Metropolis, který se zcela jinak tváří na webu, kde slibuje krásné zmodernizované pokoje, ale realitou byly staré pokoje s vypadlými zásuvkami, okny zalepenými izolepou a s dírami po kabelech ve zdi. Ale ten jeden hezký nafocený pokoj z internetu tam možná také mají...

Samotný malý rodinný pivovar **Arynys Brewing** (s výstavem 500 hl) byl až za městem, za vodní nádrží Kauno Marios. Velmi příjemné prostředí restaurace, které vévodila měděná dvounádobová varna, „rušilo“ jen pódium s tyčí pro gogo tanečnice. Prostor byl evidentně multifunkční. Pivovar stejně jako větší na ostatních v Pobaltí vznikl po roce 2013, a to vlastně zcela náhodou. Majitelé se dostali k levné secondhandové technologii, kterou zakoupili pouze jako zboží pro další prodej. Protože se ale žádní zájemci neobjevili, rozhodli se nakonec majitelé, že pivovar zprovozní sami. Jak stavba pivovaru pokračovala, byli výrobou piva čím dál víc nadšení a začali vařit piva podle svých i starých receptur. Přímo ve sklepě jsme ochutnali mangový *american pale ale* – *Mango Milkshake* s laktózovou sladkostí a vůní manga z ovocných pektinů, plně husté bílé pěny a velmi osvěžující.

Další piva jsme díky rekonstrukci pivovaru degustovali přímo v centru města, v hotelovém pivním baru Amberton. Přivítat nás přišla celá pivovarská rodina a čekal nás (aniž bychom to tušili) největší gastronomický zážitek v celém Pobaltí. Moderovaná degustace pana sládky totiž zahrnovala dokonalé (skutečně úžasné) párování piva a jídla. Tak sladěné pivní chutě jsem nikde nezažil a „chuťovky“ k pivu byly nejen dokonalé, výborné a správně seřazené – ale ještě naaranžované v pětihvězdičkovém stylu. Ochutnali jsme skvěle pitelný místní ležák, vynikající krásně aromatickou *americkou IPA*, exkluzivní archivní *brut IPA* (s plzeňskými a pšeničnými slady – a s vločkovou rýží a kvasnicemi Sauvignon) a výrazně čokoládový *imperial porter* (7,7 % alk.) s lehkými švestkovými tóny. Vše dokonalé. Debatovali jsme zde i na téma stylu *baltic porter*. V průběhu cesty jsme se totiž setkávali s různými výklady a jednotliví sládky v různých zemích k tomuto pivu přistupují individuálně. Zejména z hlediska síly nápoje. *Baltic porter* prostě zde ne vždy znamená velmi silné pivo. Spodní kvašení sice dominuje (a mělo by být), ale ani to nebylo někde dogma, jak se ukázalo. Večer příjemně utíkal, a ač již znavení po mnoha dnech cestování a zážitků, krátce jsme ještě prošli večerním sobotním Kaunasem, kde zejména mládež byla v akci. Možností, kde si dát dobrý pivní mok, je více, za sebe doporučuji degustační bar Genys (Taproom), kde



Bednary

mají hned osm piv na čepu ze stejnojmenného a sortimentem rozmanitého pivovaru.

Polské rozloučení

Do Prahy nám zbývalo přes 1000 km a poslední noc po cestě v polské Lodži. Ještě předtím jsme zastavili v malém rodinném „vesnickém“ pivovárku **Bednary** s krásnou venkovní (jen sezonní) restaurací. Pivovar s krásnou nerezovou (500 l) varnou s plynovým ohřevem, ověnčený mnohými cenami z různých *craftových* soutěží. A protože jsme již byli v Polsku (nikoliv o mnoho kilometrů severněji), změnil se výrazně i poměr sudového a lahvevého piva. Zatímco v Pobaltí převažují v minipivovarech často lahve, zde již výrazně sudy. Pivovar Bednary v sudech dělá přes 80 % své produkce a vozí pivo po barech v širém okolí. Pili jsme zde skvělou *IPA*, *american dry stout* i *weizen*. Pivovar samozřejmě dělá i dnes tak populární kyselá piva.



Poslední den cesty byl zde (k lítosti všech). Příjemnou tečku nám udělal pivovar **100mostow** ve Wroclawi se skvělou atmosférou, kterou vytváří „terasový“ výhled na celý pivovar pod vámi a krásně udělaný bar s asi deseti výčepními kouty. Zde jsme nejen skvěle poobědvali a rychlý a milý personál dokázal rychle obsloužit celou naši skupinu, takže jsme měli možnost oddegustovat ještě mnohá jejich piva, vše ve vynikající kvalitě. Prostě pojedete-li okolo, určitě se zastavte... Ale o tom zase příště... Už i tak toho bylo napsáno více než dost.



100mostow