Publikace Český chmel – Czech hops

Již tradičně každým rokem vychází mezinárodní publikace Český chmel – Czech hops a letošní rok není výjimkou. V minulém týdnu byla oficiálně vydána a představena tato publikace na veletrhu Drinktec v Mnichově. Jak je již známo, řadou studií a ohlasem ve světě potvrzeno, Český chmel je známkou kvality a v neposlední řadě výjimečnosti, což dokládá jednak definice českých chmelařských oblastí dle zákona č. 97/1996 Sb. a zejména zápis chráněného označení původu (PDO) „Žatecký chmel“ do rejstříku EU podle Nařízení Komise č. 503/2007. Tato publikace byla publikována Ministerstvem zemědělství ve spolupráci se Svazem pěstitelů chmele ČR. Vedoucím autorského kolektivu je Mgr. Zdeněk Rosa, BA, který již v úvodu vystihuje výjimečnost českého chmele a jeho bohatou historii. Dále pojednává o přehledu informací, které může čtenář v této publikaci naleznout.

Úvodním slovem do publikace přispěl ministr zemědělství Ing. Jakub Šebesta, který vyzdvihl důležitost, kvalitu a tradici pěstovaní chmele v České republice. Dále jeho slova shrnula statistiku chmelařských odrůd a ploch na našem území.

Pivo je bezesporu významným nápojem českého člověka a český chmel je úzce spjat s českým pivem. V roce 2008 bylo zapsáno České pivo do chráněných zeměpisných označení EU. V rámci této registrace je vedle mnoha dalších parametrů kladen důraz na suroviny včetně českých odrůd chmele. V publikaci o chráněném zeměpisném označení pojednává Ing. Jan Veselý. Ing. Josef Patzak, PhD., ze Chmelařského institutu s.r.o. v Žatci přestavil jednotlivé oddělení a jejich vedoucí pracovníky. Tento příspěvek dává určitý přehled o činnosti a důležitosti práce Chmelařského institutu.

Z oblasti vědeckých prací do publikace přispěli Ing. Karel Krofta, PhD., se zajímavým článkem „Obsah prenylovaných flavonoidů chmele v českých a zahraničních pivech“ a Ing. Josef Ježek s článkem „Využití závlahových systémů při pěstovaní chmele“. Dále publikace obsahuje popis

českých odrůd chmele na kterém se podíleli Ing. Vladimír Nesvadba, PhD. a Ing. Karel Krofta, PhD. Popis obsahuje charakteristiku odrůd a obsahy jednotlivých složek.

Z oblasti historie, které je také přikládána důležitost Ing. Zdeněk Tempír, CSc., ze Chmelařského muzea v Žatci pojednává o tradici dočesné na vesnicích v dobách minulých. V publikaci je i zmínka o Antonínu Mohlovi, který jakožto učitel, výzkumník a zejména nejvýznamnější chmelař koncem 19. a začátkem 20. století přispěl svou činností a chmelařským srdcem ke zvýšení prestiže oboru.

Je nutno zdůraznit, že český chmel si stále udržuje svoji výjimečnost a kvalitu i v době extremních negativních klimatických vlivů čehož jsou důkazem i sklizňové výsledky posledních dvou let, které jak ve výnosech, tak v kvalitě a obsahu alfa hořkých látek patří mezi nadprůměrné výsledky posledních sklizňových let. Informace které zpochybňují kvalitu českého chmele v závislosti na globálním oteplování nejsou autentické a nevycházejí z dlouhodobého sledování skutečností a nejsou založeny na konkrétních zjištěných skutečnostech v dlouhodobé řadě pozorování chmele. Čeští pivaři se proto nemusí do budoucna obávat, že český pěstitel chmele nedodá kvalitní surovinu k výrobě kvalitního Českého piva. Stejně tak i zahraniční odběratelé budou vždy uspokojeni tradiční kvalitou Českého chmele. Kvalita chmele není hodnocena pouze z pohledu obsahu alfa hořkých látek což platí především u aromatických a jemně aromatických chmelů. České odrůdy chmele patří do skupiny aromatických odrůd a zejména odrůda Žatecký poloraný červeňák je považována za nejlepší aromatickou odrůdu světa, díky svému poměru alfa a beta hořkých kyselin a obsahu silic, kde hlavním znakem této odrůdy je vysoký obsah farnesenu. U odrůdy Žatecký poloraný červeňák je také vysoký obsah polyfenolů, které mají řadu zdravotně prospěšných vlastností. Pivovary, které nakupují český aromatický chmel hodnotí především jeho výjimečné senzorické vlastnosti a jeho přínos pro vyváženou a příjemnou hořkost piva, která zajišťuje vysokou pitelnost.