Sklizeň českého chmele v roce 2013

Podle údajů Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) je celková sklizňová plocha chmele v ČR v roce 2013 – 4.319 ha. Plocha oproti loňsku poklesla o 47 ha. Nejvíce byla snížena plocha odrůdy Premiant o 28 ha. V Žatecké oblasti poklesla plocha o 42 ha. V oblasti Úštěcké ubylo 9 ha a v oblasti Tršické naopak přibyly 4 ha chmele. Jemná aromatická odrůda Žatecký poloraný červeňák zaujímá 88 % z celkové výměry chmele České republiky. Již 9 ha dosahuje před dvěma lety registrovaná další jemně aromatická odrůda Saaz Late. Výsaz nových rostlin v loňském roce byl proveden na 200 ha, tj. 4,6 %. Z toho v drtivé většině 182 ha je sadba Žateckého poloraného červeňáku.

Letošní úrodu ovlivnil průběh počasí. Dlouhá zima posunula i samotný termín sklizně. Sklízet se tak začalo v průměru o 3 až 4 dny později, než-li je zvykem. První štoky jemně aromatického chmele padly již 19. srpna. Následující týden začala sklízet většina pěstitelů.

Na začátku června po nadměrném úhrnu srážek a zvýšení hladin řek v Čechách došlo k zaplavení několika stovek hektarů chmele. V některých lokalitách zůstala voda po delší dobu, a tím negativně ovlivnila vyvíjející se rostliny chmele. *"Důsledkem je, že odhadem se na 200 - 250 ha chmel sklízet vůbec nebude a bude nutné tyto porosty obnovit"*
, upozorňuje Michal Kovařík, tajemník Svazu pěstitelů chmele. Na počátku srpna rovněž spadlo několik hektarů chmelnic vlivem vichřice. Ukončení sklizně se předpokládá na konci tohoto a počátkem příštího týdne. Celkem pěstuje chmel v České republice 118 pěstitelů ve 126 katastrálních území.

Celkový pokles plochy za posledních pět let je dán souběhem několika faktorů - nadprodukce a její vliv v letech 2010 - 2012, pokles cen, škody ze zimy 2011/2012 nebo povodně 2013. *"Z tohoto důvodu je mimo jiné nutná obnova porostů chmele a proto jsme v jednání s Ministerstvem zemědělství o podpoře výsadby chmele. Je to velmi efektivní investice státu se zásadním dopadem na vývoj oboru"*
, podotýká Bohumil Pázler, předseda Svazu pěstitelů chmele. Současně je také nutná podpora investic do technologií, strojů a podobně.

V České republice bude v letošním roce probíhat již druhá sklizeň biochmele s certifikací. Čeští producenti chmele jsou tímto schopní nabídnout pivovarům odrůdu Žatecký poloraný červeňák i z ekologického režimu pěstování. Český výzkum a šlechtění chmele stále reaguje na vývoj ve světovém i domácím pivovarství. Výstupem je například specifická odrůda Kazbek.

Předběžné výsledky sklizně chmele
Svaz pěstitelů chmele již těsně před počátkem sklizně prezentoval hrubý odhad letošní produkce. V této chvíli lze odhadnout, že sklizeň chmele roku 2013 bude dosahovat charakteru dlouhodobého průměru (1,11 t/ha). Dle odhadů výsledků z jednotlivých oblastí by se průměrný výnos chmele mohl pohybovat v rozmezí 1,05 - 1,15 t/ha. V této fázi sklizně, s ohledem na již

zmíněná fakta, lze odhadnout letošní produkci v celkové výši přibližně 4.700 tun chmele. *"Veškerý vypěstovaný chmel letošní sklizně podléhá dlouhodobým smlouvám"*, dodává Pázler.

"Podle analýz, dostupných v této chvíli u odrůdy Žatecký poloraný červeňák, se předpokládá, že kvalita chmele z pohledu zdravotního stavu bude velmi dobrá. Na základě výsledků analýz sledování dynamiky tvorby alfa hořkých látek a současných rozborů předpokládáme obsah hořkých látek mírně pod dlouhodobým průměrem", vysvětluje Zdeněk Rosa, předseda CHMELAŘSTVÍ, družstva Žatec, největšího českého zpracovatele a nákupčího českého chmele.

Nabídka českého biopiva s českým biochmelem se rozšiřuje
Chmelařský institut s. r. o., Žatec před čtyřmi lety motivoval první dva pěstitele v Žatecké chmelařské oblasti a jednoho pěstitele v Tršické chmelařské oblasti k pěstování chmele v ekologickém zemědělství. V srpnu 2012 byl sklizen první český certifikovaný biochmel. Výměra v roce 2013 včetně ploch v přechodném období dosahuje přibližně 10 ha. V tomto režimu jsou pěstovány odrůdy Žatecký poloraný červeňák a Premiant.

Již několik let Chmelařský institut s. r. o., Žatec monitoruje poptávku po českém biochmelu. Náročnost pěstování vysvětluje jednatel Jiří Kořen: *„Při pěstování chmele se každoročně potýkáme s tlakem chorob a škůdců, a to zejména peronosporou, mšicí a sviluškou chmelovou. Jejich eliminace či udržení pod prahem hospodářské škodlivosti je zásadní, neboť výpadek produkce může být pro pěstitele likvidační, uvědomíme-li si, že vynaložené náklady na hektar dosahují běžně až čtvrt milionu korun. Proto se zatím naši pěstitelé do ekologického pěstování chmele nehrnou“*.

Nicméně to neznamená, že neexistuje strategie pěstování. *„Při pěstování chmele v ekologickém zemědělství se volí jiných způsobů dosažení produktu – chmelových hlávek. Vznikly u nás při řešení výzkumného projektu a vyzdvihují agroenvironmentální aspekty ekologického zemědělství. Zásahy jsou mnohdy náročnější na pracovní sílu“*, dodává Kořen.

Tržní příležitosti uvést na trh biopivo vyrobené v ČR se chopily Žatecký pivovar, spol. s r. o. a třeboňský Bohemia Regent a. s., z minipivovarů pak minipivovar Jeseník. Tomáš Lejsek ze žateckého pivovaru se domnívá, že inovací je třeba i v pivovarnictví a uvádí: *„V roce 2007 jsme přišli s pivem obohaceném o látku Xanthohumol, od roku 2010 vaříme v licenci od Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze pivo pro celiaky Celia (bez lepku) a konečně v prosinci 2012 jsme uvedli na trh první české biopivo, Žatec Sváteční speciál, jehož produkce se i v českých podmínkách stává stále více zajímavou“*.

Šanci uspět na trhu vidí i sládek třeboňského pivovaru Jaromír Čeleda, který říká: *„Uvařili jsme tmavé biopivo a z prvních reakcí se dá říci, že se setkalo s příznivou odezvou“*.

Třeboňský pivovar se účastní projektu zavedení pěstování biochmele v Žatecké chmelařské

oblasti. Každoročně vaří minimálně jednu várku piva z chmele takto produkovaného. Nejprve z chmele z přechodného období a letos již z certifikovaného biochmele.

"Jelikož se jedná o specifický výrobek, tak jsme se rozhodli, že uvaříme netradiční pivo. Po dlouhém rozhodování jsme vybrali žitné, svrchně kvašené pivo. Inspirovalo nás původně rakouské světlé žitné", dodává Čeleda.

Pivovar v Třeboni zvolil polotmavou variantu, aby výsledný dojem nebyl jen chuťový, nýbrž i vizuální. A tak žitné biopivo, nesoucí název "Český granát", je charakteristické načervenalou barvou.

Japonské prémiové pivo je chmeleno jen Žateckým poloraným červeňákem
K nejvýznamnějším zahraničním odběratelům českého chmele patří bezpochyby Japonsko. Je potěšující, že se již podruhé rozhodl japonský pivovar Suntory představit značkové prémiové pivo „The Premium Malt´s“ na Žatecké Dočesné. Právě jemný aromatický chmel z České republiky je zásadní ingrediencí tohoto piva.

Kompletní tiskovou zprávu i s tabulkami a doplňujícími informacemi naleznete zde.