Expozice českého "zeleného zlata" na prestižním

nápojovém veletrhu Brau Beviale 2014

Ve dnech 11. – 13. listopadu 2014 se uskutečnil na výstavišti v německém Norimberku světově prestižní mezinárodní nápojový veletrh „BrauBeviale 2014“. Na tomto veletrhu je zejména značná koncentrace současných odběratelů či potenciálních zákazníků českého chmele.

Svaz pěstitelů chmele se této prestižní výstavy dlouhodobě účastní a po roční přestávce v konání veletrhu nemohl na této události chybět. *"Nemohli jsme chybět o to více, když nad expozicí českého chmelařství převzalo záštitu Ministerstvo zemědělství České republiky"*
, upozorňuje Michal Kovařík, tajemník Svazu pěstitelů chmele.
"Součástí proexportní politiky státu musí být i podpora takových prestižních zahraničních veletrhů, zvláště u silně exportních komodit jako je chmel, a proto v případě letošního nejdůležitějšího veletrhu pro chmel vnímáme přístup Ministerstva zemědělství velmi pozitivně"
, dodává Luboš Hejda, předseda Svazu pěstitelů chmele.

Mezinárodní nápojový veletrh je nejen pro české obchodníky s chmelem důležitým místem pro setkávání s tradičními odběrateli a současně je prostorem pro získávání nových zákazníků. Veletrh je zaměřen na technologie pro nápojový průmysl a s ním souvisejících služeb a dodávek surovin. V hale č. 1 se koncentrovaly světové chmelařské velmoci, mezi kterými český chmel nemohl chybět. Právě hala věnovaná surovinám je tradičně nejvíce navštěvovanou.

"Vedle českého chmele byl prezentován i český chmelařský výzkum, který je v oboru na špičkové úrovni", říká Josef Ježek, zástupce Chmelařského institutu s.r.o., který byl přítomen na expozici a zastupoval právě český chmelařský výzkum.

Před konáním veletrhu vychází publikace „Český chmel / Czech Hops 2014“, kterou vydává Ministerstvo zemědělství ve spolupráci se Svazem pěstitelů chmele ČR. Tato dvojjazyčná publikace byla mezi návštěvníky velmi žádaná.

Podle oficiální zprávy norimberského výstaviště ve třech veletržních dnech prošlo branami přes 37 tisíc návštěvníků (poslední ročník navštívilo 33 tisíc návštěvníků) ze 47 zemí světa, přičemž zahraniční návštěvnost tvořila 40 %. Celkem vystavovalo 1 133 firem. Podle průzkumu nezávislé instituce bylo drtivých 98 % expertů v nápojovém sektoru s veletrhem spokojeno, což hovoří právě o důležitosti tohoto veletrhu. Součástí programu veletrhu bylo také fórum s tématy současných trendů ve světovém pivovarnictví, sektoru tzv. malých pivovarů (craft breweries), nebo degustační soutěž The European Beer Star 2014.

Stánek Svazu pěstitelů chmele ČR propagoval české odrůdy chmele. Nejvíce je v ČR pěstován jemně aromatický Žatecký poloraný červeňák (Saaz), světový standard kvality, následují odrůdy Premiant, Sládek a Agnus. Poptávka v současnosti narůstá například po aromatické odrůdě Kazbek. Perspektivní je i odrůda Vital (hořká odrůda), která v celosvětové konkurenci odrůd vykazuje nejvyšší obsah látky desmethylxanthohumolu, jež je využívána ve farmacii a v současnosti je středem pozornosti mnoha lékařských studií.

Letošní veletrh BrauBeviale 2014 byl ve vztahu ke chmelu charakteristický výraznou poptávkou po českém jemně aromatickém chmelu, na kterou však nelze nyní adekvátně zareagovat z agronomických (povahy trvalé kultury) a investičních důvodů. Dlouhodobé smlouvy s tradičními odběrateli však naplněny byly. Zvýšený zájem byl také o nové odrůdy zejména kategorie „flavour hops – voňavé chmele“. Voňavé chmele, v ČR reprezentované odrůdou Kazbek, se v pivovarnictví nejčastěji užívají pro chmelení speciálních piv typu ALE, IPA a nově v trendu tzv. studeného chmelení právě pro intenzivnější aroma. *„Znovu se potvrdilo, že naše odrůdy jako*

například Kazbek, Vital, Rubín, Sládek nebo Premiant jsou vhodné i do typů piv jako IPA. Jejich chuť pak nebývá tak drsná a ulpívající jako u zahraničních odrůd, ale spíše jemná s patřičnou hořkostí, tolik charakteristickou pro český chmel. Zaznamenali jsme také zájem o perspektivní novošlechtěnce, kteří jsou v současnosti v registračním řízení pod označením 4914 a 5169“
, upozorňuje Michal Kovařík.

Pokusný pivovar Chmelařského institutu s.r.o. připravil také několik variant ležáků a piv typu IPA, zaměřených na odrůdu Kazbek pro obchodní společnost BOHEMIA HOP, a.s., která na prezentaci českých odrůd s Chmelařským institutem dlouhodobě pracuje. Tyto várky navazují na pravidelné každoroční semináře pro pivovary pořádané společně oběma společnostmi. Josef Ježek ze Chmelařského institutu s.r.o. k tomu dodává: *"Chmelařský výzkum neustále drží krok se světovými trendy v pivovarství"* .

"Světový trh se chmelem se po letech stagnace vrací k jemným aromatickým a aromatickým chmelům, boom zažívají voňavé chmele pro výrobu speciálních piv", vysvětluje Hejda. Čeští pěstitelé chmele se snaží na tento trend reagovat. V letošním roce se i přes nedávné škody povodněmi a mrazy zvýšila po čtrnácti letech plocha, a to o 141 ha. "Přesto je naším cílem znovu plochu navyšovat a stabilizovat. To si však vyžádá nemalé investice jak do porostů, konstrukcí, nebo technologií, tak do lidského zdroje", dodává Hejda.

Český chmel se vyváží každoročně do několika desítek zemí světa. Mezi odběratele českého chmele, vedle těch tuzemských, patří všechny přední světové pivovarské skupiny, japonské pivovary a další. Chmel podporuje českou ekonomiku, přispívá ke zlepšení obchodní bilance zemědělského zahraničního obchodu a svoji povahou zvyšuje zaměstnanost a přidanou hodnotu.

Realizace expozice českého chmelařství jistě zvyšuje renomé také samotné České republice v zahraničí.

www.czhops.cz
Hop Growers Union
of the Czech Republic
Booth under the auspices of
CZECH HOPS
TRADITION OF QUALITY