

Pěstování chmele má v českých zemích tisíciletou tradici. První ojedinělé zprávy o chmelu pocházejí z 8. a 9. století. Na přelomu tisíciletí zpráv přibývá a je zřejmé, že šlo o plodinu významného hospodářského využití. Již začátkem druhého tisíciletí se chmel z Čech vyvážel po Labi do sousedních zemí. V seznamu vyváženého zboží z Čech z roku 1101 je i chmel, který se dostával v Hamburku na známé "Forum humuli", kde byl hodnocen zvláštními znalci. Nadační listina Vratislava II. z roku 1088 ukládá knížecím statkům povinnost odevzdávat vyšehradskému kostelu desátek chmele.

K významnému rozšíření a zvelebení chmelařství došlo za panování císaře Karla IV., který si byl vědom předností chmele pěstovaného v Čechách. Z některých jeho opatření je zřejmý i určitý způsob ochrany směřující proti vývozu sádí i dozor nad jeho pěstováním. Chmel se pěstoval na mnoha místech v Čechách. Postupně se jeho pěstování soustřeďovalo na Rakovnicko, Lounsko, Ústěcko a Klatovsko. Vytvářela se sdružení měšťanů, která vydávala platné řády pro pěstitele chmele a současně vznikaly nové profese zabezpečující ochranu chmele - dozorcí, cejchovníci, měřiči aj.

Chmel je vedle sladu a vody základní pivovarskou surovinou, která se přímo podílí na konečné kvalitě piva. Chmel dodává pivu typickou hořkou chuť, přispívá k charakteristickému aróma a má další důležité technologické vlastnosti.

Vlivem požadavku pivovarů se světový trh polarizoval na dvě základní skupiny chmele. Jedná se o skupinu aromatických chmelů, jejichž charakteristickým znakem je čistě jemné chmelové aróma a skupinu tzv. hořkých chmelů s vysokým obsahem hořkých kyselin.

Ve skupině aromatických chmelů je z hlediska pivovarnického vysoce ceněn žatecký poloraný červeňák, který je i na náročném světovém trhu stále uznáván jako standard špičkové kvality. Dává pivu jemné chmelové aróma bez vedlejších nepříjemných vůní a pachů. Sama odrůda prošla dlouhodobým vývojem, kdy se v průběhu staletí vytvořily a upevnily její biologické vlastnosti.

Nejcennější složky žateckého chmele jsou především chmelové pryskyřice a silice. Z hlediska hořkosti jsou nejdůležitější skupinou tzv. chmelové pryskyřice, které jsou tvořeny celou řadou chemicky podobných sloučenin. Z nich pro tvorbu hořkosti piva jsou nejdůležitější alfa-hořké kyseliny. Jejich izomerizační produkty jsou hlavními nositeli hořkosti. Účinnost ostatních složek pryskyřic, jako beta-pryskyřice, tvrdé pryskyřice a nespecifikované měkké pryskyřice mají vliv podstatně nižší. Žatecký aromatický chmel je charakteristický poměrem alfa-hořkých kyselin k beta-frazi přibližně 1:1,5.

Druhou, neméně významnou skupinou obsahových složek chmel jsou jeho silice. Čerstvý aromatický chmel obsahuje zpravidla 0,1 až 0,5% silic, které jsou směsí několika stovek látek převážně terpenického charakteru. Jsou nositeli chmelového aróma, jehož kvalitou se aromatické chmele výrazně odlišují od ostatních chmelů. Přibližně tři čtvrtiny celkových silic tvoří uhlovodíky, jejichž nejznámějšími představiteli jsou myrcen, humulen, karyofylen a farnesen, patřící do skupiny monoterpenů a seskviterpenů. Žatecký chmel je typický obsahem farnesenu, který většina ostatních odrůd postrádá.

Podle soudobých poznatků jsou pro výrobu jakostních piv vhodné chmele s nízkým obsahem monoterpenů myrcenu a s vyšším obsahem seskviterpenů humulenu, karyofylenu a farnesenu. A právě takové složení obsahového spektra chmelových silic poskytuje žatecký chmel.

Jemné aróma žateckého chmele umožňuje jeho použití i pro různé alternativní postupy chmelení. Vysoké kvalitativní hodnocení žateckého chmele s ohledem na jeho poměrně vyšší cenu vede pivovarníky k nutnosti diferencovaného dávkování. Kombinací dávky hořkého chmele na začátku chmelovaru a dávky žateckého chmele ke konci chmelovaru je možné dosáhnout jak požadované hořkosti, tak jemného chmelového aróma.

V pivovarském průmyslu, zejména při výrobě kvalitních značkových piv hraje nezastupitelnou roli žatecký aromatický chmel. Jen tak lze vyrobit pivo s nevtíravým a přitom lahodným chmelovým aróma, které je v souladu s ostatními chuťovými složkami a je zárukou jeho vysoké kvality.

S rozvojem pivovarnictví a obchodu v 18. a zejména 19. století se objevují i některé negativní průvodní jevy, jako je snaha prodávat za český chmel i méně hodnotné zboží. Dříve přijatá opatření nestačila, proto byla zřízena v roce 1884 Známkovna chmele v Žatci. Od této doby byla přijata řada zákonných opatření. Připomínáme zákony ze začátku 20. století, z dvacátých let, zákonná opatření po druhé světové válce a nejnovější zákon o chmelu č. 97/1996 Sb.

Navštivte stránky chmelařského muzea v Žatci <http://muzeum.chmelarstvi.cz>

Informace o chráněném označení původu Žatecký chmel najdete na www.zateckychmel.eu