



Chmelařský institut s. r. o.
Kadaňská 2525, 438 46 Žatec
www.chizatec.cz



Svaz pěstitelů chmele
České republiky

Svaz pěstitelů chmele ČR
Mostecká 2580, 438 19 Žatec
www.czhops.cz



Žatecký pivovar, spol. s r. o.
Žižkovo nám. 81, 438 01 Žatec
www.zateckypivovar.cz
www.zatec-brewery.com

V Praze 24. 1. 2013

TISKOVÁ ZPRÁVA

k prvnímu českému **biopivu,**

které bylo uvedeno na trh v prosinci 2012

Chmelařský institut s. r. o., komplexní privátní vědecko-výzkumné pracoviště na úseku pěstování, sklizně a posklizňové úpravy chmele, v posledních letech, zejména ze zahraničí, zaznamenával poptávku po českém chmelu v kvalitě „BIO“. Oproti jiným plodinám pěstovaných v ekologickém zemědělství však existovalo značné riziko finanční újmy při selhání uvažované strategie pěstování. Existovala celá řada otázek, které bylo a je zapotřebí experimentálně ověřit.

O projektu podporovaném MPO, ev. č. FR-TI3/376 „České biopivo“

Chmelařský institut s. r. o. (dále jen CHI) se přihlásil v r. 2010 do veřejné soutěže výzkumu a vývoje, kterou vyhlásilo Ministerstvo průmyslu a obchodu v programu TIP, s projektem nazvaný „České biopivo“. Ministerstvo soutěž vyhodnotilo a podpořilo k řešení formou spolufinancování. Projekt, ev. č. FR-TI3/376 „České biopivo“ je řešen v letech 2011 – 2013. *„Podpora výzkumu na MPO v programu TIP je podmíněna spoluprací s komerční sférou, proto jsme do projektu přizvali dva komerční pivovary, spoluřešitele, kterými jsou Žatecký pivovar, spol. s r. o. v Žatci a Bohemia Regent a. s. v Třeboni“*, kteří hned od prvních jednání spatřovali v projektu zajímavou tržní příležitost, uvádí Ing. Jiří Kořen, Ph.D., jednatel CHI.

Jednatel CHI, Ing. Jiří Kořen, Ph.D., dále dodává: *„Mám velikou radost z toho, že se našemu výzkumu podařilo zpracovat technologii pěstování chmele v ekologickém zemědělství. V srpnu 2012 byl u 3 pěstitelů ve chmelařské oblasti Žatecko a Tršicko sklizen první certifikovaný biochmel, a to konkrétně u naší nejznámější odrůdy - Žatecký poloraný červeňák, v přechodném období je navíc od r. 2011 pěstována odrůda Premiant. Pro nás chmelaře je to významný okamžik, že právě dnes je uváděno do oběhu první certifikované české biopivo“*.

„Výměra chmele v ekologickém zemědělství není veliká, dosahuje cca 10 ha, přesto se do budoucna může jednat o zajímavý tržní artikl, poptávka ze zahraničí v tuto chvíli převýšila nabídku“, upřesňuje Ing. Jiří Kořen, Ph.D., jednatel CHI.

Úskalí pěstování chmele v ekologickém zemědělství

Vedoucí oddělení ochrany chmele CHI a odpovědný řešitel projektu, Ing. Josef Vostřel, CSc., vyjmenovává úskalí v ochraně chmele: *„Udržení chorob a škůdců pod prahem*



Chmelařský institut s. r. o.
Kadaňská 2525, 438 46 Žatec
www.chizatec.cz



Svaz pěstitelů chmele
České republiky

Svaz pěstitelů chmele ČR
Mostecká 2580, 438 19 Žatec
www.czhops.cz



Žatecký pivovar, spol. s r. o.
Žižkovo nám. 81, 438 01 Žatec
www.zateckypivovar.cz
www.zatec-brewery.com

hospodářské škodlivosti s cílem získat kvalitní hlávky pro výrobu bio-piva je klíčovou otázkou tohoto projektu. Jedná se o náhradu syntetických pesticidů přírodními přípravky a přirozenými nepřáteli. Hospodářsky nejvýznamnější chorobou je jednoznačně peronospora chmelová, proti níž se v konvenční ochraně běžně provádí 5-9 ošetření fungicidními přípravky. Tyto postřiky jsou při pěstování bio-chmele nahrazovány přírodními látkami s fungicidními účinky. Jedná se např. o přípravek Alginure, který je výtažkem z mořských řas nebo o bio-fungicid Polyversum, který obsahuje houbový mikroorganismus Pythium oligandrum, který se běžně vyskytuje v přírodě, kde napadá fytopatogenní houby. Kromě toho je povoleno všeobecně v ekologickém zemědělství provést jedno ošetření měďnatým fungicidem. Rovněž v ochraně chmele proti mšici chmelové využíváme přírodní látku. Jedná se o výtažek z tropické dřeviny Quassia amara, který má významný aficidní účinek. Ochrana chmele proti svlušce chmelové je založena na predační aktivitě dravých roztočů Typhlodromus pyri, které jsou pro tento účel získávány z Bioly Chelčice. Tito draví roztoči jsou schopni společně s dalšími akarofágními predátory udržet svlušku nejen pod prahem hospodářské škodlivosti v daném roce, ale rovněž zde přezimovat a kontrolovat svlušku i v dalších letech. Kromě toho se v rámci řešení tohoto projektu zkouší i řada dalších potenciálních přírodních látek s fungicidním a zoocidním účinkem, aby se tak postupně rozšířilo jejich spektrum, čímž by bylo zjednodušeno řešení této významné problematiky.

Ing. Josef Ježek, výzkumný pracovník oddělení agrotechniky chmele CHI, upřesňuje pěstování chmele z pohledu agrotechnického: „Agrotechnika chmele se zásadně od současných pěstitelských způsobů neliší, odlišnost je v legislativních omezeních resp. zákazech. Obecně řečeno nelze hnojit minerálními hnojivy či používat herbicidy. Regulace plevelů je zajišťována mechanickým způsobem, případně ruční okopávkou, hnůj musí pocházet z ekologických chovů zvířat či se maximálně využívá tzv. zelené hnojení. Neznamená to, že v ekologickém chmelařství nic neděláme, existují povolené látky a přípravky, které lze využít k posílení přirozené odolnosti rostlin“.

První certifikované biopivo v ČR

Martin Kec a Ing. Tomáš Lejsek, jednatele Žateckého pivovaru, spol. s r. o., shodně upřesňují: „Již vloni jsme uvařili pivo, jehož slad pocházel z ekologického zemědělství, ale český chmel byl z tzv. přechodného období. Evropské právo zakazuje v této souvislosti ještě mluvit o eko- či bio- výrobcích. Jsme nadšeni, že jsme první, kteří uvádíme první certifikované biopivo uvařené v ČR do oběhu. Zvolili jsme sváteční ležák“.

Žatecký pivovar je znám svými inovacemi, nebojí se přicházet s originálními produkty na trh. Jednatelé k tomu dodávají, „v r. 2007 jsme na trh uvedli pivo Žatec Xantho, obohacené o látky zvané Xanthohumol a Isoxanthohumol, které jsou zdraví prospěšné a jsou obsaženy v chmelu, od r. 2010 ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a. s., vaříme v licenci pivo pro celiaky, které jsme pojmenovali Celia – pivo bez lepku, dnes vstupujeme na trh s prvním českým biopivem s názvem Žatec Sváteční ležák BIO.“



Chmelařský institut s. r. o.
Kadaňská 2525, 438 46 Žatec
www.chizatec.cz



Svaz pěstitelů chmele
České republiky

Svaz pěstitelů chmele ČR
Mostecká 2580, 438 19 Žatec
www.czhops.cz



Žatecký pivovar, spol. s r. o.
Žižkovo nám. 81, 438 01 Žatec
www.zateckypivovar.cz
www.zatec-brewery.com

Žatecký pivovar patří mezi malé průmyslové pivovary. Se svým ročním výstavem cca 34.000 hl se uplatňuje jak na regionálním trhu, tak i na zahraničním trhu.



Novodobá historie Žateckého pivovaru se začala psát s nástupem nového majitele, který okamžitě započal proces investování do výrobního zařízení, stejně jako do nově se tvořící obchodní politiky společnosti. V současné době má Žatecký pivovar výsadní postavení na lokálním trhu a úspěšně rozvíjí export svých výrobků jak do států EU, tak do zámoří. Cílem majitele Žateckého pivovaru a všech jeho zaměstnanců je vařit pivo nejvyšší možné kvality prostřednictvím moderní technologie a tradičním českým způsobem z vybraných surovin, kterými jsou pouze žatecký chmel, český slad a vlastní voda.



Jedním z hlavních principů, které se v pivovaru důsledně uplatňují, je otevřenost vůči všem podnětům přicházejícím jak od odborné veřejnosti, tak od zákazníků a snaha o inovativní přístup k utváření trhu. Příkladem je nejen současná novinka pivo **Žatec Sváteční speciál BIO**, ale také velice úspěšné uvedení bezlepkového piva s názvem CELIA na tuzemský i exportní trh v roce 2010.





Chmelařský institut s. r. o.
Kadaňská 2525, 438 46 Žatec
www.chizatec.cz



Svaz pěstitelů chmele
České republiky

Svaz pěstitelů chmele ČR
Mostecká 2580, 438 19 Žatec
www.czhops.cz



Žatecký pivovar, spol. s r. o.
Žižkovo nám. 81, 438 01 Žatec
www.zateckypivovar.cz
www.zatec-brewery.com

Konvenční nebo bio-pivo?

Čeští pivovarníci mají obavy z prezentace biopiva směrem k veřejnosti, zda bio nebude bráno jako „zdravější“. Obavy vyvrací Ing. Josef Ježek, pomine-li obecný argument o výrobě piva tzv. dekontaminační technologií: *„Spotřebitel se nemusí ničeho obávat, jak konvenční tak biopivo se vyrábí ze zdravotně nezávadných surovin, to je první předpoklad. Výklad zákazníkům je ve způsobu dosažení cíle – v našem případě chmelových hlávek. Nejlépe bych to ukázal na příkladu. Potřebujete-li se z Václavského náměstí dostat na Hradčany, máte na výběr z několika způsobů. Využijete-li tramvaj, metro, taxík či vlastní auto, zvolili jste metodu konvenční, půjdete-li pěšky, volíte metodu ekologickou. Nejenže něco uděláte pro své zdraví, ale významně napomůžete okolnímu životnímu prostředí, tak je třeba, samozřejmě pro zjednodušení, na ekologické produkty nahlížet. Bio je o cestě a pokoře k přírodě“.*

Žatec Sváteční speciál BIO

Výrobně se jedná o 15-ti stupňový světlý speciál s obsahem alkoholu 5,9 % obj. Při jeho výrobě bylo použito výhradně žateckého certifikovaného bio-chmele, ječného sladu a vody. Všechny tyto použité suroviny byly v bio kvalitě. Cena tohoto láhvvého piva je na úrovni obdobných speciálních piv a je tvořena konečnými prodejci. Ve vlastních maloobchodních prodejnách se Žatec Sváteční speciál BIO prodává za 15,- Kč za láhev.

Chmelařský institut se zúčastní BioFachu 2013

V německém Norimberku se ve dnech 13. – 16. 2. 2013 koná mezinárodní výstava produktů z ekologického zemědělství – BioFach 2013. Chmelařský institut s. r. o. se bude na společném stánku Ministerstva zemědělství (hala 5, stánek 5-346) prezentovat nejen českým chmelem pocházejícím z ekologického zemědělství, ale také prvním českým biopivem, které vyrábí Žatecký pivovar, spol. s r. o.

Kontakty:

Chmelařský institut s. r. o., Ing. Jiří KOŘEN, Ph.D., tel.: 602 437 424, e-mail: koren@chizatec.cz

Chmelařský institut s. r. o., Ing. Josef VOSTŘEL, CSc., tel.: 724 302 255, e-mail: vostrel@chizatec.cz

Chmelařský institut s. r. o., Ing. Josef JEŽEK, tel.: 602 408 854, e-mail: jezek@chizatec.cz

Žatecký pivovar, spol. s r. o., Ing. Radek VINCÍK, tel.: 415 710 783, e-mail: vincik@zateckypivovar.cz

Svaz pěstitelů chmele ČR, Ing. Michal KOVAŘÍK, tel.: 725 083 078, e-mail: kovarik@czhops.cz