

Litomyšlský korbekl II. ročník

aneb Malá pivní slavnost

První sobotu po Velikonocích 22. dubna 2017 se v Litomyšli konala Malá pivní slavnost a již podruhé byla její součástí i domovarnická soutěž Litomyšlský korbekl.

Veškeré dění probíhalo v Restauračním pivovaru Veselka, který se nachází nedaleko náměstí a Státního zámku Litomyšl. Minipivovar Veselka byl založen v říjnu roku 2013. Jedná se o jeden z nejmenších pivovarů v České republice s ročním výstavem cca 300 hl (varna 300 l). Vaří se zde chlouba restaurace Bedřichova jedenáctka, světlý nefiltrovaný ležák.

Na otázku, proč právě Bedřichova jedenáctka, sládek Jiří Kohák odpovídá: „U nás je to ve výběru názvů piv jednoduché. Zvolili jsme vazbu na historii. Nejslavnějším litomyšlským rodákem je hudební skladatel Bedřich Smetana, který byl jedenáctým potomkem litomyšlského sládky Františka Smetany. Od toho se vše odvíjí. Proto také byla zvolena stupňovitost jedenáct a název piva Bedřichova jedenáctka. K výrobě se používá slad z malé humnové sladovny v Dobrušce a chmel z žatecké oblasti. Etiketu Bedřicha, stejně jako ostatních piv, navrhl grafik, kamarád pan Václav Knettig z Litomyšle.“ Bedřichova jedenáctka světla slavila v roce 2015 velký úspěch, získala první místo čili zlatou Pivní pečeť v kategorii Světly ležák z minipivovaru.

Teď už ale k samotné domovarnické akci. Soutěž začínala registrací vzorků od 10.00 do 11.00 hodin. Novinkou byl předem určený registrační štítek pro vzorky, který usnadnil a zrychlil registraci do soutěže, což při dvojnásobném počtu vzorků oproti prvnímu ročníku výrazně pomohlo.



Místní sál doslova praskal ve švech, ale bylo to způsobeno deštivějším počasím oproti loňskému ročníku, kdy jsme seděli na lavičkách v pivovarském dvoře. Postaralo se o účastníky, tak o členy degustační komise a hosty Malé pivní slavnosti. Pivovarská restaurace měla v nabídce velký výběr klasické české kuchyně hodící se k Bedřichově jedenáctce a Bedřichovu jarnímu speciálu, no naprostá symfonie chutí. A jestli to byla Malá pivní slavnost, posuďte sami dle piv na čepu: Pivovar Klášter Želiv – Postní polotmavé 16°, Minipivovar Valášek Vsetín – American Pale Ale 13°, Minipivovar Veselka – Jarní Bedřichův speciál 13°, Bedřichova dvanáctka, Bedřichova jedenáctka polotmavá, Bedřichova jedenáctka, Zámecký pivovar Frýdlant – Märzen 14° a Morion 17°, Minipivovar Arnošt – Kaštanomedové.



Popisovat, že na stolech v sále se vyskytovalo mnoho dobrých vzorků od zúčastněných domovníků a že se vedly diskuze a debaty o receptech, vybavení a dalších problematikách spojených s domácím vařením piva je již spíše klišé. Samozřejmě to byla výborná akce se skvělou atmosférou a setkání se s kamarády.

Během celé akce probíhala praktická ukázka vaření piva v podání domovaru U Tří pupíků. Bylo možné se zúčastnit krátkého semináře, jehož tématem byla praktická zkouška trojúhelníkového testu, testy plnosti a hořkostní řady.

Velmi odborná byla sestava degustační komise: předseda Jan Šuráň (prezident ČMSMP), Tomáš Erlich (předseda SPP), Tomáš Dvořák (sládek Měšfanský pivovar v Poličce), Roman Holoubek (létaující pivovar NewWay) a Olgert Rumler (člen pivního sněmu SPP). Velmi si vážíme, že mezi nás domovníky přišel Ing. Jan Šuráň, předseda Českomoravského svazu minipivovarů, jeden z největších odborníků u nás, který je degustátorem na mnoha mezinárodních pivních soutěžích.

V druhém ročníku Litomyšlského korbela bylo vypsáno celkem pět kategorií, v nich se zúčastnilo celkem 114 vzorků.

Degustační hodnocení jednotlivých vzorků je naprosto odlišné než na soutěžích Kostelecké Chmelovárek nebo MHM, kde se udělují pouze první tři místa ve vyhlášených kategoriích. Udílení cen je podobné slovenské Mezinárodní soutěži Biela Vrana, ale hodnocení je bez BJCP pravidel. Hodnotí se správnost v dané kategorii, pěna, vůně, vady v pivu a celkový charakter.



Oceněná piva jsou zařazena do tří stupňů: Zlatý korbelt 90–100 bodů, Stříbrný korbelt 75–89 bodů, Bronzový korbelt 60–74 bodů. Piva s 0–59 body nejsou oceněna.

Dle názoru spoluorganizátora Romana Holoubka je to spravedlivější hodnocení: „Pokud se sejde více výborných piv, proč by mělo být některé vyřazené jen proto, že v jeho kategorii se sešlo těch výborných piv více? A naopak, není nutné dát zlato (tedy první místo), pokud si to žádný vzorek nezaslouží. Zlato – to je výjimečně skvělé pivo. Tento systém hodnocení je i na prestižních světových kláních. Každé pivo dostane za své vlastnosti body a jejich součet určuje umístění.“

V druhém ročníku bylo uděleno celkem 32 korbeltů. Jediný zlatý korbelt získal Rodinný pivovar Chmelař, v kategorii Divoká karta za Red Devil Amber Ale 17°, celkem 90 bodů ze 100 (recept můžete nalézt za článkem).

Z výsledků kategorie Světlý ležák je patrné, jak náročné je udělat chuťově bezvadný ležák. Z celkového počtu přihlášených 27 vzorků, získaly pouze dva vzorky Bronzový korbelt. V kategorii Polotmavý až tmavý ležák, z celkového počtu 14 vzorků, získaly 3 vzorky Stříbrný korbelt a jeden vzorek Bronzový korbelt. Celkové rozložení výsledků v jednotlivých kategoriích shrnuje grafické znázornění níže.

Nejvíce Litomyšlských korbeltů za individuální vzorky piv získali Vítězslav Humpa a Karel Nečada, oba po třech korbeltích.

Kromě diplomů získávali ocenění účastníci věcné ceny. Hlavní cenou byl poukaz na Zájezd na Annafest a po pivovarech Bambergu a okolí od Sdružení přátel piva. Dále věcné ceny věnovali Cech domácích pivovarníků, minipivovar Veselka, pivovar Albrecht, DUP – družstvo Pelhřimov, Beer Academy a Žatecký chmelařský institut.

Samotné pořádání takovéto akce však není vůbec jednoduché (zajistit degustátory, propagaci, pivovary, sponzory atd.). Za jejím úspěchem stojí především usilovná práce. Chtěl bych tímto za všechny zúčastněné poděkovat organizátorům druhého ročníku Litomyšlského Korbeltu za skvělou atmosféru a program celého dne. Vzdávám čest také degustátorům, kteří do večera degustovali celkem 114 vzorků a ke každému vzorku přiřadili body a slovní hodnocení pro další rozvoj kvality našich vzorků.

Díky a těšíme se na třetí ročník.



Umístění soutěžících na prvních třech místech na Litomyšlském korbeltu 2017

Kat. A: Světlý ležák

- 1. Martin Melichar / Světlý ležák
- 2. Otto Potůček, Pozivár / Halínský ležák

Kat. B: Polotmavý a tmavý ležák

- 1. Michal Pokorný / Modrobílá šlechta (RECEPT)
- 2. Jan Oppelt / Kunta Kinte (2901)
- 3. František Sýkora / Jantarový Ferenc 12°

Kat. C: Pale Ale (světlé až polotmavé)

- 1. Vítězslav Humpa / USS Ale 13° (RECEPT)
- 2. Antone Kom / Citrapocalypse
- 3. Petr Miřejovský / Bylinkový Ale 11°

Kat. D: Pšeničné pivo

- 1. Stanislav Horák, Domovar / Pšenka 12°
- 2. HHHb Modřany / Modřanská blondýnka
- 3. Karel Nečada / White IPA 15°

Kat. E: Divoká karta

- 1. Rodinný pivovar Chmelař / Red Devil Amber Ale 17° (RECEPT)
- 2. Karel Nečada / Black Ale 17°
- 3. Lukáš Mládek, Brandlínská kuna / Black IPA 17°

Legenda:

- Zlatý korbelt – 100–90 bodů
- Stříbrný korbelt – 89–75 bodů
- Bronzový korbelt – 74–60 bodů
- Bez korbeltu – 59 a méně bodů

Celkové množství vzorků a udělených korbeltů

