

Matuška Broumy

Pivovárek je to mladý, co do ročního výstavu opravdu malý, ale za první rok své existence se už stačil se svým pivem zařadit do české extraligy o čemž mimo jiné svědčí hned dvě cenné trofeje z letošních respektovaných pivních a degustačních slavností v Táboře.

Řeč je o rodinném pivovárku v Broumech na Křivoklátsku, jemuž velí šikovný a ostřílený sládek Martin Matuška.

Speciální, poctivě vařená a tedy logicky dražší piva mohou jen těžko konkurovat levnému prefabrikovanému Staropramenu ve vesnické hospodě, tudíž jsou na čepu hlavně v několika pražských podnicích. Když se ale naskytla možnost nahlédnout do samotného pivovárku, tak přišel i vhodný čas podívat se na to, jak se vede pivu i na domácí půdě kolem komína.

Všechny tři hospody v Broumech jsem navštívil již loni krátce po zahájení činnosti pivovárku a tehdejší výsledný dojem byl spíše zklamáním díky tomu, že dolní krabicoidní hospoda místní pivo vůbec nenabízela, ve starší horní hospodě Na Vinohradech jsem byl mezi početným osazenstvem jediným konzumentem světlého broumského a očividně nedozrálého "zeleného" piva, přičemž k jedinému zaznamenáníhodnému zářezu na pažbě došlo jen v malé hospodě na hřišti, kde byla v době mé návštěvy na čepu velmi chutná tmavá čtrnáctka místně nazívaná Pařez.

Uběhl necelý rok a já se vydal kolmo oklikou krásnou krajinou křivoklátských lesů na plánovanou prohlídku pivovárku, kterou organizoval pražský klub sběratelů pivních suvenýrů. Než přijel autobusový zájezd sběratelů z předchozí pivní zastávky v Mutějovicích, tak jsem stačil navštívit dolní hospodu, kde nabízejí kompletní sortiment Staropramenu, ale dle slov mladého výčepního - místní pivo prý nikdo nepije, tak ho ani netočí. Horní hospoda byla ještě zavřená, tudíž jsem zakotvil na hřišti v malé hospůdce s letní terasou, kde má místní pivo díky fandovství pana výčepního své pevné místo a to i v období zimního útlumu. Na soutoči s Budvarem se zde nabízela světlá třináctka, která patří k nejlepším českým představitelům chmeleného pilsu a neméně dobrá tmavá čtrnáctka. Pan výčepní připravil sběratelům i nabídku etiket a speciálně stočených lahví, ale jeho nadšení pro věc ve finále zčeřil fakt, že s odjezdem sběratelů mu odjelo i sedm nezaplacených logovaných půllitrů za bratru 1000,-Kč, takže na své ochotě dle svých slov prodělal.

Pan Matuška nám ve svém království povyprávěl o pivovárku samotném, surovinách jenž sestávají z místní pramenité vody, žateckých granulí a sladu z humnové sladovny v Kounicích. Padla zmínka o jeho pivovarské pouti od učňovských let v plzeňském pivovaru, díky nimž dodnes nedá na plzeňské pivo dopustit a je jeho velkým obhájcem, dlouholetou praxi v pivovaře U Fleků či pivních štacích např. v dalekém Japonsku. Asi jako každý sládek i on od mládí snil o vlastním pivovaru a životní sen si splnil až s příchodem vlastní padesátky. Původní myšlenka na stavbu pivovárku v pronajmutých prostorách křivoklátského hradu nedošla naplnění a spojení s Křivoklátem je tak jen aktuálně pivem vařeným pro tamní velikonoční akci (a možná i další budoucí akce), kam nejprve opatrní organizátoři vezli soudek s obavou jestli ho vyčepují, aby se díky velkému zájmu o pivo vzápětí vraceli pro další zásoby.

Pivovárek tedy nakonec vznikl svépomocí doma u víkendové chalupy a po roce činnosti lze s jistotou tvrdit, že má budoucnost díky několika věrným a stabilním i přibývajícím odběratelům piva zajištěnou. Díky tomu a časové vytiženosti s tím spojené tak sládek Matuška končí letos na podzim po dohodě a v dobrém s vařením piva na pražském Strahově, kde předává žezlo mladé nastupující sládkovské generaci.

V pivovárku sestávající z dvounádobové varny a místnosti obsahující ležácké tanky i uzavřenou spilku došlo na malou degustaci nefiltrované světlé třináctky, kterou jinak stabilně doplňuje zmíněná tmavá čtrnáctka, pšeničné pivo, aktuálně i hořké India Pale Ale nazvané Raptor s obsahem 6,3 alkoholu (které mi osobně chutná, i když jsem moc zástupců tohoto pivního stylu zatím neochutnal a nemám toliko srovnání s konkurencí) a narázově se vaří další speciály. Na léto pan sládek plánuje vaření i lehké světlé sedmičky, protože jak naznal přítomný pivní bard Pavel Jákl - podle dobré a pitelné desítky (či lehčího piva) se pozná um sládka. Letní Sedmička by se mohla koneckonců i více chytout v místních hospodách, protože silnější, byť výborné speciály nejsou a asi ani nikdy nebudou tím, co by běžný pivař ve vesnické hospodě stabilně konzumoval.

Přítomný sběratel Marek alias Malakin si stačil za dobu své pivní dopisovatelské činnosti pošvat proti sobě řadu pivovarských jak svými často nesmyslně extrémními názory a až pedantskými připomínkami, tak ale i kritikou, která je mnohdy pravdivá a oprávněná a kterou se veřejně odváží vyslovit málokdo. Došlo tedy i na ostřejší slovní konfrontaci s panem sládkem na téma "broumské pšeničné pivo", která trochu narušila jinak poklidný průběh exkurze, ale nakonec došlo i díky radě starších k chlapskému usmíření.

Pivo se na různé akce stáčí i ručně do skleněných lahví s obsahem 0,5 a 0,7 litru (cena cca 60-80,-Kč), které jsou už trochu dražší záležitostí, ale jedná se spíše o jednorázový suvenýr s kvalitním obsahem a ne o konkurenci levného lahváče z místního konzumu, tudíž je vyšší cena akceptovatelná.

Nelze nezmínit i myšlenku pana Matušky na zřízení vlastního výčepu či hospody, kde by byl na čepu kompletní sortiment broumského piva, neboť zatím se ho v různých spřátelených podnicích čepuje vždy jeden, maximálně 2 druhy.

Prohlídka pivovárku byla ještě završena společnou konzumací v hospodě na hřišti a já se ještě na zpáteční cestě zastavil na jedno pivo na Točníku v hospodě U Krále Václava o které už i na těchto stránkách byla řeč a u které se nějaké nedostatky opravdu těžko hledají s výjimkou různých zavíracích dnů a dovolených, o kterých se náhodný návštěvník dozví i díky absenci webových stránek až před zamčenými dveřmi hostince. Já měť to "štěstí" zatím už asi třikrát. Ochutnaného a velmi dobrého pšeničného Herolda bych si dokázal představit spíše v typické sklenici než v půllitru s uchem, ale je to jen drobná výhrada, kterou přebije atmosféra a útulnost hospody.

<http://www.pivovarmatuska.cz/>