Na Vysočině bude grepovníkový sad

1.4.2025 - Radek Tulis | Rodinný pivovar Bernard

Po úspěšném experimentu s pěstováním chmele v klimatických podmínkách Vysočiny se Rodinný pivovar Bernard rozhodl učinit další krok směrem k surovinové soběstačnosti. Na jižním svahu za Humpolcem založil sad grepovníků. Cílem je zajištění vlastní produkce šťávy pro oblíbené nealkoholické pivo s příchutí grepů.

„Pokud může na Vysočině růst chmel, nevidím důvod, proč by zde nemohly prospívat i citrusy," uvádí vrchní sládek a generální ředitel pivovaru Josef Vávra. „Samozřejmě si uvědomujeme, že místní klimatické podmínky nejsou standardní, ale časy a počasí se mění. Věříme, že dokážeme dosáhnout zajímavých výsledků."

Nová odrůda grepu do větších nadmořských výšek

V pokusném sadu, který se rozkládá na rozloze přibližně půl hektaru na svahu, kde se ještě nedávno jezdilo na saních, byly vysazeny tři druhy grapefruitů: červený Ruby Star, žlutý Oroblanco a zcela nová odrůda vyvinutá speciálně pro chladnější podmínky – Highland Bitter. Poslední zmíněná odrůda se vyznačuje extrémně hořkou chutí, což ji činí ideální pro použití v pivovarnictví.

„Grepy mají přirozenou hořkost, která se skvěle doplňuje s charakterem našich piv. Navíc, pokud nám pokus vyjde, můžeme v budoucnu zkusit i další citrusy. Například pomeranče zde pravděpodobně nikdy plně nedozrají, ale jejich potenciální kyselost by mohla najít uplatnění v nových pivních speciálech, na kterých už teď usilovně pracujeme. Zamícháme to. A hotovo," dodává s nadšením vrchní sládek Vávra.

Grep jde nahoru

Nealkoholické pivo Bernard Bitter Grep Free se těší velké oblibě a jeho prodeje rostou. „Očekáváme, že do budoucna dojde k dalšímu nárůstu poptávky. Proto si děláme zadní vrátka pro případ, že by

na trhu nebyl dostatek přírodní grepové šťávy. Chemické náhražky ze zásady odmítáme – kvalita surovin je pro nás klíčová a do našeho nealkoholického piva používáme výhradně koncentrát ze skutečných grepů," dodává k pohnutkám pro založení grepového sadu obchodní ředitel Zdeněk Šípek.

Vlastní cestou vlastních surovin

Rodinný pivovar Bernard tak opět potvrzuje svou filozofii nezávislosti a nekompromisní kvality surovin, které jsou bezpodmínečnou podmínkou pro vznik špičkového piva. Po vlastní varní vodě, sladovně, výrobě kvasnic a chmelnici je nyní na řadě i vlastní produkce citrusů. První úroda grepů se očekává v průběhu příštích tří až pěti let. Další plodinou v pivovarském sadu by do budoucna měly být fíkovníky a frňákovníky.