

Strážci chuti: neměnnou kvalitu plzeňského ležáku hlídají staří sládci

20.11.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Dohromady jim je už přes 1500 let a kdyby se sečetl jejich odpracovaný čas v Plzeňském Prazdroji, vydalo by to na několik staletí. Dvacítka zkušených sládků, sklep mistrů, technologů a dalších pivovarských matadorů se pravidelně schází v pivovaru v Plzni a pomáhá hlídat neměnnou chuť plzeňského ležáku. Pro místní pivovar je to jeden ze způsobů, jak zachovat stále vysokou kvalitu a tradici ležáku, který vznikl v roce 1842.

Nejstarší z nich vařil pivo Pilsner Urquell už krátce po druhé světové válce. Třidevadesátiletý Jaroslav Placatka nastoupil do Prazdroje v roce 1947 a pracoval zde až do roku 1993, kdy odešel do důchodu jako vedoucí spilky. Posledních dvacet let je jedním z dvaceti členů tzv. „starých sládků“, degustační komise, která v plzeňském pivovaru pravidelně kontroluje a hlídá chuť slavného ležáku.

„Dal jsem do kupy tým bývalých sládků, sklep mistrů, technologů a dalších profesí, kteří se u nás v pivovaru desítky let podíleli na vaření piva Pilsner Urquell. Takže jeho chuť důvěrně znají. Chtěli jsme mít garanty, kteří dokážou kontrolovat, že chuť našeho ležáku se v čase nemění. A kdo nejlépe pozná, jestli pivo chutná stejně jako dřív? Přece ten, kdo ho v minulosti mnoho let vařil. Společně jsme tak za těch uplynulých dvacet let absolvovali už více než sto degustací, které zatím pokaždé potvrdily, že kvalita našeho piva je stále stejná,“ vysvětluje emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka, který degustační komisi „starých sládků“ založil.

Průměrný věk degustační komise je aktuálně 77 let. Tvoří ji nejen bývalí sládci, ale i zástupci dalších pivovarských profesí, například lidé z laboratoře, sklep mistři nebo bývalí vedoucí spilek či sladovny. Mnozí z nich strávili v Plzeňském Prazdroji celý profesní život, někdy více než 40 nebo dokonce 50 let. V týmu odborníků jsou také dvě ženy, Marie Stuchlová a Hana Plecerová, které v minulosti vedly laboratoře pivovaru. Degustační komise se v Plzni schází zhruba každé dva měsíce. Na svých setkáních vždy hodnotí aktuální várku Pilsner Urquell. Z jejich degustace vzniká krátká zpráva, kterou pak Václav Berka předává současným sládkům pivovaru.

Vícestupňové ověřování kvality

„Staří sládci“ tvoří jeden z prvků vícestupňového ověřování neměnné chuti plzeňského ležáku. „Na kvalitu piva během výroby dnes dohlíží řada moderních technologií, ať už na sladovně, varně nebo v laboratořích pivovaru. Než pivo opustí brány pivovaru a zamíří ke spotřebiteli, projde více než dvěma stovkami různých měření a testů. Přesto všechno jsou i dnes nepostradatelní lidé a jejich smysly,“ říká Václav Šimek, manažer plzeňského pivovaru.

Kromě „starých sládků“ tak kvalitu piva v pivovaru na denní bázi kontroluje degustační komise, která hodnotí všechny nově stočené várky. *„Každý všední den se v naší degustační místnosti schází víc než desítky odborných degustátorů z řad našich současných zaměstnanců. Někdy degustují i více vzorků, podle toho, jaký je zrovna plán stáčení. Každé pivo má stanovený svůj chuťový profil a naši degustátoři kontrolují, že stočená várka chuťovému profilu piva přesně odpovídá a že je v bezvadném stavu. Teprve poté může vyjet za zákazníky,“* uvádí Ivana Sýkorová, specialistka kvality Plzeňského Prazdroje, která má pravidelné degustace na starosti.

Tradice v historických sklepech

Část várky piva Pilsner Urquell navíc plzeňský pivovar nechává kvasit a zrát v tradičních dřevěných kádích a sudech v historických sklepích. Sládci pak chuť tohoto piva pravidelně porovnávají s pivem uvařeným moderními technologiemi. *„Nežijeme v 19. století, kdy vznikl plzeňský ležák. Svět kolem nás se změnil, stejně jako technologie, které nám pomáhají pivo vařit. Usnadňují nám práci a pomáhají nám hlídat jeho kvalitu. Na nás ale je, aby se nezměnila jeho chuť. A k tomu potřebujeme znalosti současných sládků, ale i zkušenosti těch bývalých,“* dodává Václav Berka. Zapojení starých sládků a dalších pivovarských odborníků tak znamená nejen předávání cenných zkušeností mezi generacemi, ale zaručuje i neměnnou chuť piva. I když tito „strážci chuti“ v pivovaru už nepracují a užívají si zasloužený odpočinek, pivu pořád dokonale rozumějí a pomáhají Prazdroji hlídat kvalitu jeho ležáku.

Poznámka pro editory:

- Na kvalitě svých piv si navíc v Prazdroji dávají záležet i po tom, co pivo opustí brány pivovaru. Obchodní sládci Prazdroje ročně proškolí přes 5000 hospod a více než 12 000 hospodských v tom, jak správně pečovat o pivo a jak ho čepovat.
- Že kvalita čepovaného piva v tuzemských podnicích setrvale roste, dokazuje i ocenění Hvězda sládků, které Plzeňský Prazdroj od roku 2019 uděluje hospodám, restauracím a barům za vynikající péči o čepované pivo. Za šest let se počet oceněných hospod zvýšil skoro trojnásobně. Pro rok 2025 má toto ocenění již 892 podniků.
- S exportem do zhruba 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.
- Plzeňský Prazdroj získal v roce 2024 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma první místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.

<https://www.prazdroj.cz/strazci-chuti-nemennou-kvalitu-plzenskeho-lezaku-hlidaji-stari-sladci>