

Sladovníci Prazdroje začali zpracovávat letošní úrodu ječmene. Ten i letos potrápily výkyvy počasí

23.10.2024 - | Plzeňský Prazdroj

V laboratořích Plzeňského Prazdroje se pečlivě kontroluje zrna z každého kamionu, který do pivovaru ječmen přiveze. Denně jich k plzeňské sladovně přijede v průměru dvacet. Měří se například klíčivost ječmene, vlhkost, obsah bílkovin, škrobu a porovnává se i velikost zrn. Důležitá je také vizuální kontrola. Teprve když všechny parametry vyhovují pivovarnickým nárokům, může kamion složit zrna do sila.

„První slad z letošního ječmene jsme analyzovali v naší laboratoři a výsledky jsou zatím dobré. Vyrobený slad má velice dobrou dostupnost důležitých látek, jako je například škrob nebo enzymy, pro následnou výrobu piva,“ uvádí Michal Šneberger, vedoucí sladovny plzeňského pivovaru.

V laboratořích Plzeňského Prazdroje se pečlivě kontroluje zrna z každého kamionu, který do pivovaru ječmen přiveze. Denně jich k plzeňské sladovně přijede v průměru dvacet. Měří se například klíčivost ječmene, vlhkost, obsah bílkovin, škrobu a porovnává se i velikost zrn. Důležitá je také vizuální kontrola. Teprve když všechny parametry vyhovují pivovarnickým nárokům, může kamion složit zrna do sila.

Prazdroj má jako jeden mála pivovarů v Česku vlastní sladovny v Plzni a v Nošovicích a připravuje pro výrobu svých piv vlastní slad. *„To nám dovoluje udržet si dokonalou kontrolu nad kvalitou našeho piva od naprostého začátku. Dokážeme připravit slad přesně tak, jak to vyžaduje příslušný styl piva, které chceme uvařit. Takřka všechny naše značky jsou nositelem chráněného zeměpisného označení České pivo. Proto musíme používat pouze schválené odrůdy českého a moravského ječmene,“* vysvětluje emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka.

Prazdroj nejčastěji nakupuje odrůdy Bojos, Francin, Laudis, Manta a Štamgast. Z nich pak připravuje slady na míru pro svá piva. Ječmen přitom odebírá od 140 zemědělců z Česka a ročně jej nakoupí zhruba 150 000 tun, což představuje pěstební plochu přibližně 30 000 hektarů. Naprostou většinu ječmene nakupuje přímo od farmářů bez dalších prostředníků.

Plocha, na které se v Česku pěstuje sladovnický ječmen, se ale i vlivem klimatické změny za posledních 30 let v Česku snížila skoro o polovinu. Aktuálně se pěstuje na 192 393 hektarech, tedy na ploše 11x větší, než zabírají tuzemské vinice a 40krát větší než české chmelnice, a zaujímá přes 7 % plochy tuzemské orné půdy.

Aby pomohl zachovat množství a kvalitu českého a moravského ječmene, inicioval Prazdroj projekt Pro ječmen. *„Na vybraných polích s ječmenem se pod dohledem vědců a dalších odborníků snažíme zlepšit kvalitu půdy a její schopnost zadržovat vodu. Aplikujeme principy regenerativního zemědělství. S půdou zacházíme šetrně bez hluboké orby. Na polích jsme vysázeli meziplodiny, takže nikdy nejsou holá. Kondici polí měříme pomocí nejmodernějších technologií. Cílem je zajistit ječmenu dostatek živin a vláhy, zvýšit jeho odolnost vůči výkyvům počasí a pomoci tak tuzemským pěstitelům se stabilizací jeho kvality,“* říká Ivan Tučník, manažer udržitelnosti Prazdroje.

Projekt Pro ječmen má za sebou dvě pěstební sezóny ve třech lokalitách na Vysočině,

Královéhradecku a ve středních Čechách na celkové ploše 213 ha, což odpovídá více než 300 fotbalovým hřištím. Využití principů regenerativního zemědělství na tak velké ploše a následné škálování na dalších tuzemských polích tak má ambici se stát dosud největší iniciativou ke kultivaci zemědělské krajiny v České republice. *„Celý projekt je koncipován jako pětiletý, ale již nyní jsme zaznamenali lepší dostupnost vláhy na plochách, kde ječmen pěstujeme regenerativně. Minimální narušení půdy pomohlo vodu uchovat v půdě, díky čemuž byla pro ječmen k dispozici i v sušších obdobích,“* dodává Ivan Tučník.

Poznámka pro editory:

- *Sladovnický ječmen je významnou plodinou pro celé české zemědělství. Pěstuje se na 192 393 hektarech, tedy na ploše 11x větší, než zabírají tuzemské vinice a 40krát větší než české chmelnice. Klimatická změna a stále častější výkyvy počasí jsou ale pro ječmen a jeho pěstitele hrozbou. Pokud mu počasí nepřeje a nevyhoví vysokým sladovnickým nárokům, jsou pěstitelé nuceni jej prodat za zlomek ceny na krmné účely. I kvůli vlivu klimatické změny se tak sladovnický ječmen stává pro zemědělce v posledních dekádách riskantní plodinou.*
- *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2023 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma tři první místa: v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a v oborových kategoriích „TOP odpovědná firma v inovacích“ a „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

<https://www.prazdroj.cz/sladovnici-prazdroje-zacali-zpracovavat-letosni-urodu-jecmene-ten-i-letos-potrapily-vykyvy-pocasi>