

Osud mne letos v době vrcholícího podzimu zanesl do města Gentu v belgických Východních Flandrech. V husté mlze strávil jsem zde bezmála čtyři sychravé dny a okusil nemálo silných belgických piv.

Pivní pout' po Gentu



Luboš Bokštef

Het Waterhuis aan de Bierkant

Město je protkáno kanály líně tekoucí řeky Šeldy posílené zde vodami řeky Leie. A právě Šelda mě přivedla ke vzpomínce na dávného malíře Adriaena Brouwera, který se narodil nedaleko odtud a v hostincích na břehu Šeldy sbíral inspiraci pro své obrazy, fascinující výjevy z hospodského života. Procházel jsem městem a hledal putyky z Brouwerových obrazů. Nahlížel jsem do restaurací, pivnic, barů, bister, klubů, jídelen i do sklepů, mnohde se zastavil

a spočinul u sklenice piva, ale tu dávnou atmosféru jsem hledal marně. Jednak se už samozřejmě poněkud změnil způsob oblékání, zdravotní péče je na vyšší úrovni i restaurační standard se posunul a kromě toho dnes platí ve Flandrech zákaz kouření téměř všude. Adriaen Brouwer by se nejspíš divil, ale pivo by mu určitě chutnalo.

Pivo jako zvon

Pestrá škála piv na čepu téměř každé gentské pivnice je pro našince až

ohromující. Například v podniku Het Waterhuis aan de Bierkant jsem napočítal šestnáct piv na pípách, z toho pouze pět slabších než 6,5 % alkoholu. Tři piva z této nabídky si dle vyjádření výčepního nechává podnik vařit exkluzivně v pivovaru Van Steenberge. Z nich mně nejvíce zachutnal *quadrupel* Klokke Roeland (nazvaný podle slavného gentského zvonu) s 11 % alkoholu a vyváženou plnou chutí. Zajímavé je, že když jsem později po tomto pivu zapátral na internetu, zjistil



Belgické dobroty: Quadrupel a Brown Ale

jsem, že tak zdůrazňovaná exkluzivita je dnes už minulostí a Roeland, toto „výborné pívko z pivovaru Van Steenberge, můžete ochutnat v Paříži, Portu, USA nebo v Gulden Draak Bierhuisu v Praze“.

Ve stopách moudrého muže

Středověké stavby, jako je most svatého Michala přes řeku Leie, pozdně gotický kostel svatého Mikuláše, 95 metrů vysoká zvonice Belfort nebo katedrála svatého Bavona s úchvatným oltářem od bratrů van Eyckových, jsou seřazeny vlastně těsně za sebou a dokazují, že ve své době býval Gent významným evropským městem, stavěným na roveň Paříži a počtem obyvatel větší než například Londýn. A uprostřed těchto efektních památek stojí pomník Jacoba van Arteveldeho (1290–1345), člena sladovnického cechu, který se spojil



Výjev z hostince od Adriaena Brouwera (1605-1638). Rouen, Musée des Beaux Arts

s Angličany, aby pomohl gentskému měšťanstvu zbavit se panovníka inklinujícího k Francouzům. Byl za to velmi oslavován a zván „moudrým mužem“. Když se však místním zazdalo, že začal s anglickým králem Eduardem III. kamarádit příliš, Arteveldeho po příštím návratu z návštěvy u tohoto feudála přepadli a na dvoře jeho domu jej jistý nespokojený tkadlec skolil sekýrou. Posléze byla popravena i jeho osobní garda v počtu pěti set vojáků. Zato pak Arteveldemu po určitém vystřízlivění postavili pomník. A na dohled od tohoto pomníku, naproti opulentní goticko-renesanční radnici, se nachází restaurační pivovar Artevelde. Vaří zde tři druhy piva, všechna samozřejmě pořádně silná, jak je v kraji zvykem. Když nestíhají, pomůže jim s varem partnerský pivovar Huyghe (čti heche). Osobně

jsem si zde nejvíce oblíbil červenohnědý Grand Cru s krásnou karamelově-datlovou vůní. Vcelku vtipně zde využívají Arteveldeho přezdívky „moudrý muž“, když zdejší pivo nazývají moudrým a na táčcích se objevují různé moudrosti, které zde vyřkli příznivci pivovaru. Nedaleko Brouwerij Artevelde stojí jedna z nejstarších připomínek gentského středověku, původně románský, později ve stylu šeldské gotiky dostavěný kostel svatého Jakuba. Při zevrubnější prohlídce této velmi působivé členité stavby i laik jasně zaznamená stopy valicích se dějin. Vůbec celé místo včetně přilehlého náměstí Bij Sint-Jacobs má silný genius loci. Tento duch se přenáší i do okolních putyk, jídelen a do klubů. Zde by byl asi Adriaen Brouwer dnes nejspokojenější. Možná i tu dýmčičku by si tu směl vychutnat.



Soustava pív v hostinci Het Waterhuis aan de Bierkant



Varna, tanky i sál pivovaru Artevelde v centru Gentu



Bylinné pivo z pivovaru Gruut



Technologie pivovaru Gruut



Domácká atmosféra v pivovaru Gruut

Jde to i bez chmele – ano, nebo ne?

Poblíž se nachází Gentse Stadsbrouwerij Gruut. Pivovar vaří pivo podle prastarých receptů, kdy ještě nebyly známy konzervační i chuťové účinky chmele. Bohužel se tyto staré recepty nedochovaly, tak se Annick de Splenter, sládková pivovaru založeného v roce 2009, pokusila je znovu vymyslet. Výsledkem jsou tři stálé druhy piva vařené bez použití chmele, dochucené pouze směsí bylin. A ta je tajná, asi aby se nikdo nepokusil tento originální postup okopírovat. Inu, domnívám se, že tato obava je lichá. Bylinné příchuti zdejších piv byly sice zajímavé, ale až příliš jemné. Dnešní pivař je přece jen uvyklý na intenzivnější chuťové zážitky. Nejvíce mně zde konvenoval silný *ale* (9 % obj.) s názvem Inferno, měl jsem skoro pocit, že cítím stopy chmelu, což velmi

ochotný číšník a výčepní v jedné osobě nevyloučil, a to již dvě hodiny po zavírací době. Nutno ještě podotknout, že podobně vstřícné působilo i prostředí pivovaru, velmi útulné, až domácí.

Proti proudu

Část vod řeky Šeldy na své cestě z Gentu k Severnímu moři už celých dvě stě let plyne v umělém vodním kanálu, který je dnes 200 metrů široký a 32 kilometrů dlouhý. Mohou zde plout lodě až 265 metrů dlouhé, 34 metrů široké a s ponorem až 12,5 metru (pro srovnání: u nás na dolním Labi jsou tyto maximální rozměry 110 × 11,5 × 2,1 m).

Z Gentu se tedy stal do jisté míry námořní přístav, dokonce je zde prý patrná změna výšky vodní hladiny v důsledku působení přílivu a odlivu. Gentský přístav se postupně

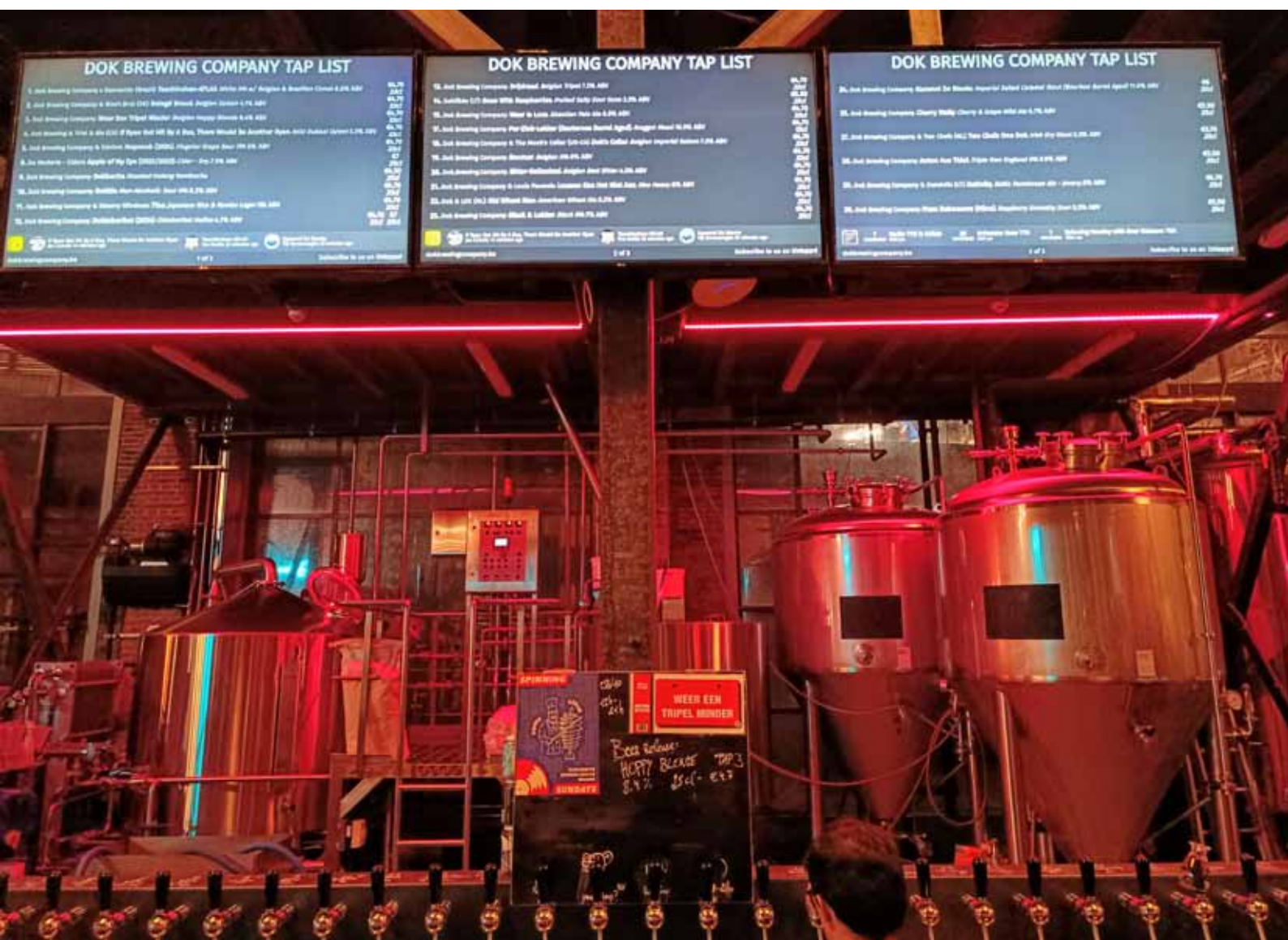
modernizoval a ze starých dob zbyly nevyužité doky. A tyto budovy našly dnes nové využití. V jedné z nich sídlí Dok Brewing Company. Filozofie tohoto pivovaru je „jít proti proudu“. První tři roky (byl otevřen v létě 2018) zde dokonce nezopakovali ani jednu recepturu. A to disponují předlouhou pípou se třiceti kohouty. V rámci velké skladové budovy původního doku sdílejí prostor s několika cateringovými firmami, které zde zákazníkům nabízejí svoje pochoutky. Takže vše funguje jako taková pivní zahrada pod střešou. Tady si koupíš pizzu, tam zase klobásu a sem si zajdeš pro pivo, vše si to nanosíš ke stolu a konzumuješ. A právě tyto cateringové společnosti nakonec přiměly pivovar vytvořit alespoň minimální stálý sortiment, aby mohly zdejší pivo zařadit do své nabídky na akcích. Stálíci je tedy *nealko IPA* a ležák plzeňského typu. Ten se



Pohled ze zápipí pivovaru Dok Brewing Company



Pils 13 z Dok Brewing Company



Tříticka píp a nabídka pivovaru Dok Brewing Company



Majitel pivovaru van Steenberge, Jef Versele v roli průvodce



Živelná degustace v pivovaru van Steenberge



Zde se vaří Gulden Draak.



Pivovarská pípa v pivovaru Huyghe

jmenuje Pils 13 a sládkovo rebelství se zde projevuje užitím rýžového sladu. Na oněch třiceti výčepních kohoutech je ale zastoupen na místní poměry neobvyklý počet zahraničních pivních stylů, takže vybrat by si měl snad každý: různé typy *IPA*, *pils*, *Irish dry stout* i poněkud raritní kousky, například exotický Japanese Rice & Kombu Lager, Hoppy Strong Blonde #notatripel, Braggot Mead, starobylý Wild Dubbel Uytzet, silné skotské Wee Heavy, italsky laděný Viognier Grape Sour IPA nebo Triple New England IPA. Za jeden večer přechutnat nelze.

Gulden Draak

Podél Mořského kanálu vydal jsem se na návštěvu pivovaru Van Steenberge. Po hladině klouzaly dlouhé nákladní

lodě s tunami nákladu zakončené kajutou kapitána, u které nechyběl zaparkovaný automobil. Pivovar samotný se nachází v obci Ertvelde asi 15 km severně od Gentu. Vaří se zde různé značky piva. Nejznámější je bezesporu Gulden Draak, dále pak Piraat, Augustijn, Fourchette, Baptista a jiné. Ve společenské místnosti pivovaru jsem je ochutnal všechny. Nejdříve jsem si ale prohlédl pivovar. Na naše poměry by se dal označit jako středně velký průmyslový pivovar, výstav má 180 000 hl, tedy o něco málo více než např. Pivovar Nymburk. Způsob výroby je víceméně obdobný jako u nás, jen bych řekl, že je mnohem větší důraz kladen na fermentaci, a to jak na výběr kvasnic specifických pro různá piva, tak na sekundární kvašení a dokvašování.

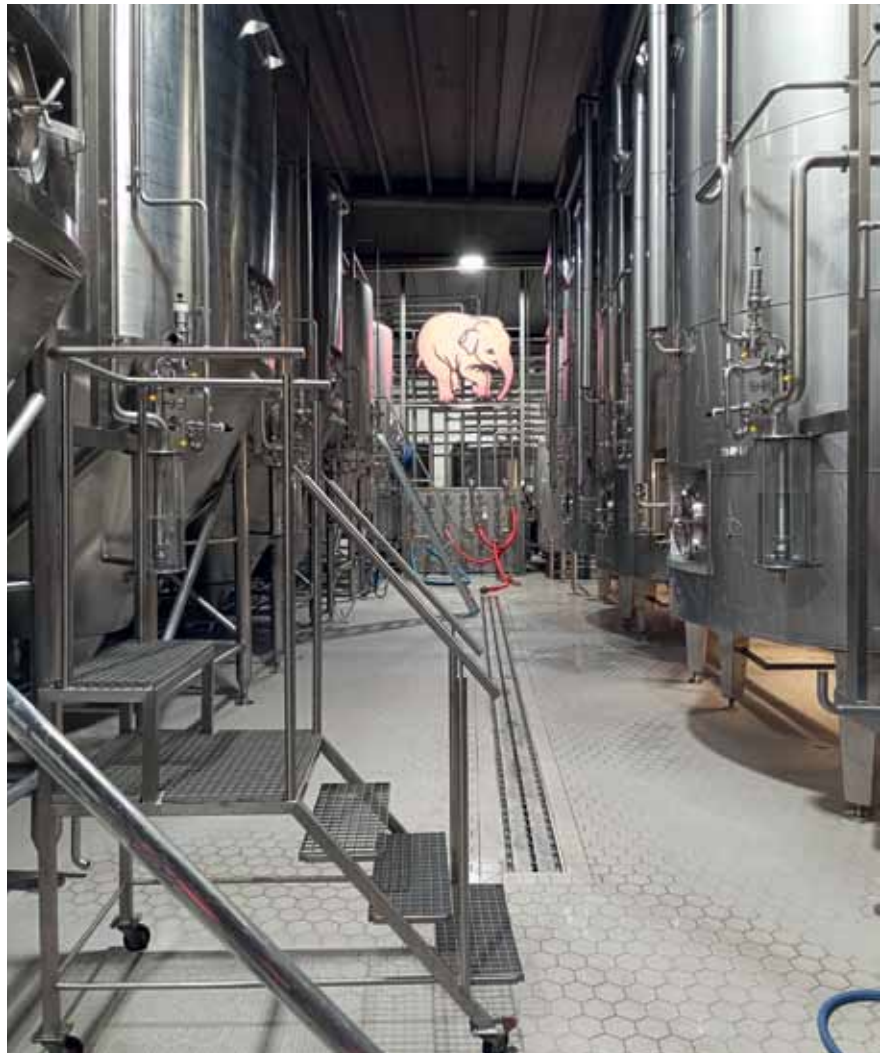
Majitel pivovaru Jef Versele, který nás provázel, označil za srdce pivovaru propagační stanici. U nás se v tomto smyslu většinou hovoří o varně. A potom už následovala již zmíněná živelná degustace produktů pivovaru Van Steenberge. Popsat vše nelze, ale piva byla skutečně exkluzivní. Ať už ta na čepu, anebo ta dozrávající v lahvích. I přes tento přívál chutí jsme se zvládli ještě přesunout do nedalekého experimentálního mikropivovaru Hopspot, nejnovějšího projektu pivovaru Van Steenberge. Byl umístěn v jakémsi hospodářském stavení, zřejmě původně veliké stodole. Pivo se zde vaří výhradně z belgických surovin. Na čepu měli svůj *pils* a nějaký sezonní speciál, tuším, že to byla *NEIPA*, ale zbytek večera už byl po vzoru tohoto pivního stylu poněkud zamlžen.



Rmutový filtr v pivovaru Huyghe



Joris, sládek pivovaru Huyghe



Tady je doma Delirium.

Huyghe, čti heche

Po tomto intenzivním zážitku vydali jsme se příštího dne po proudu řeky Šeldy asi 15 km východním směrem do obce Melle, v jejímž centru sídlí pivovar Huyghe. Před bleďě modrou budovou nás přivítal nafukovací růžový slon, logo nejpopulárnějšího produktu zdejší varny, legendárního piva Delirium Tremens. Opět jsme ve společenské místnosti podnikli plošný průzkum zde uvařených piv, neboť z pěti zdobených píp stékaly do orosených sklenic skvosty: Delirium Tremens, Delirium Tremens Red, Paranoia Hazy Hoppy Hippo Beer, La Guillotine a Averbode. Všechna byla výtečná. Překvapila mě především Paranoia chmelená Citrou a Mosaicem, která s 5,6 % alkoholu vlastně v místním kontextu

představovala lehké osvěžující pivo. Přivítal nás opět sám majitel pivovaru Alain de Laet a s čapkou v podobě růžového slona na hlavě představil svou hned v několika směrech výjimečnou firmu. Vypadá až neuvěřitelně, jak vysokou částku zde v poslední době investovali do udržitelnosti. Pivovar si vyrábí až 50 % vlastní energie a zhruba 65 % odpadní vody přeměňuje zpět na pitnou. Významné investice jdou i do rekuperace CO₂. Potom jsme si prohlédli pivovar pod vedením sládky Jorise, kterého někteří již dříve znali jako hvězdu reklamních spotů na pivo Delirium Tremens. Vysvětlil, že pivovar má roční výstav 350 000 hl a v pětinádobové varně je zde možné za den uvařit až šest várek. Objemy jednotlivých kádí se dost liší.

Rmutovací kád' na nesladované obilí má objem 78 hl, rmutovací kád' na slad 142 hl, vyrovnávací kád' 189 hl, varná kád' 224 hl a vířivka 202 hl. Místo scezovací kádě zde používají tzv. rmutový filtr. Právě ten umožňuje zásadní zrychlení varného procesu. Byla to vskutku poučná návštěva završená po další degustaci ještě setkáním s „big bossem“ Alainem de Laet, jak ho nazývají zaměstnanci, v jejich gentské filiálce pivovaru Artevelde.

Věže města Gentu za celé čtyři dny mého pobytu sice nevystoupily z mlhy, brouwerovskou knajpu jsem nenašel, jedna věc se ale křišťálově vyjasnila: Gent je město vskutku bohaté na flanderské pivní tradice. V jeho současné pivní rozmanitosti jsem našel hluboké zalíbení. ■