

Nejlepší pivo na světě lze  
legálně jen těžko koupit.  
A proto je tak žádané

# PIVO LČENLIVÝCH MNICHŮ







Jan Brož  
broz@mf.cz

Někteří turisté si ze svého cestovatelského „úkolníku“ postupně odškrtačují zdolné vrcholky hor, jiní navštívené památky UNESCO a další třeba zpozorované exotické ptactvo. Mezi Čechy pak není nijak neobvyklé, že svou pozornost směřují na pivovary. Tomáš Maier se však z řady obvyklých pivních turistů vymyká. Je jasné, že ekonoma České zemědělské univerzity se specializací na ekonomiku pivovarů a držitele degustačních zkoušek standardní pivní sortiment uspokojit nemůže.

Maier poprvé natrefil na budoucí cíl svých cest před téměř deseti lety v průběhu odborné konference Beeronomics v belgické Lovani. Účastníci akce měli možnost navštívit pivovar Orval, provozovaný minským řádem trapistů s kořeny ve Francii 17. století. Od té doby měl pražský ekonom možnost zhlédnout všechny trapistické pivovary a jeho posledním úlovkem do pomyslné „sbírky“ byl britský Mount St. Bernard.

Tak jednoduché to však se zbožnými muži, kteří si zakládají na mlčenlivosti a k práci a modlitbám vyžadují absolutní klid, obvykle nebývá. Maier je pravděpodobně jedním z mála lidí na světě, který měl příležitost prohlédnout si všechny klášterní varny zevnitř. Až na výjimky totiž velká většina trapistických pivovarů žádné prohlídky nestrpí. Maierovi zabralo v některých případech i roky, než se mu podařilo získat ty správné kontakty a přemluvit mnichy, aby mu umožnili přístup. „Hodně mi pomáhá, že učím na univerzitě a přednáším o pivovarovství. Běžný turista se tam nedostane ani náhodou,“ vysvětluje.

Celé dva roky trvalo, než byli „vetřelce“ ochotni přijmout mniši z nejnepřístupnějšího belgického pivovaru Westvleteren, jehož pivo je podle mnohých vůbec nejlepší na světě. Především ve valonské části Belgie mluví navíc mniši pouze francouzsky, a nezdídka tak narážel na problém s komunikací. Nemusí to však být pravidlo. Třeba dáma, která Maiera provázela pivovarem Westmalle, se totiž ukázala být dcerou českých emigrantů.

Skutečnost, že mniši nestojí o příliš pozornosti ani maximalizaci zisků, stejně jako mystično obklopující celou výrobu však zájem pivařů ještě stupňuje. Trapistická piva představují poptávaný artikl a v posledních letech zažívají ve světě malý boom. Nepředbíhejme však



### Ora et labora

Trapistických pivovarů funguje v současnosti ve světě dvanáct, polovina z toho v Belgii, dva v Nizozemsku a po jednom v Itálii, Rakousku, Velké Británii a USA. Jejich produkty jsou rozpoznatelné podle šestihraného hnědého loga Authentic Trappist Product na etiketě, i když třeba zmíněný Westvleteren žádné etikety nemá. Značku uděluje i kontroluje Mezinárodní trapistická asociace (ITA) se sídlem v Belgii. Trapistický klášter sice funguje i v Česku, pivo se tam však bohužel nevaří.

Podmínky pro udělení značky jsou v zásadě tři, a byť znějí poměrně jednoduše, jejich splnění už zdaleka tak jednoduché není. Pivo se musí vařit přímo v klášteře, na výrobu musejí dohlížet mniši a zisk z prodeje musí být využit na chod kláštera a dobročinné účely. Podle Maiera se však na výrobě často podílejí civilní zaměstnanci i sládci. „Na mnichy jsem zase až tak moc nenarazil,“ říká.

### Příliš hlasitá lahvárna

Stejně jako jiné řády, i trapisté trpí stárnutím svých členů a nevalným zájmem mladé generace o život skládající se ze vstávání po třetí hodině ranní, modliteb, práce a půstu. Obstarávat chod pivovarů tak mniši samotní už kapacitně nezvládají a s výrobou buď skončí, nebo musejí zaskočit laici. Některé z klášterů také nedisponují kompletní technologií a lahvárna se často nachází mimo objekt. Nejde jen o nedostatek prostor nebo lidí, absence plicních linek má i ryze praktické

odůvodnění. „Lahvárna dělá strašný hluk a mnichy ruší,“ vysvětluje Maier.

Hranice, do jaké míry lze výrobu „outsourcovat“ a kdy lze pivo ještě považovat za trapistický originál, je přitom velmi tenká. Třeba pivovar La Trappe, který je vůči veřejnosti nejotevřenější, v minulosti tuto hranici překročil. Klášter se totiž dohodl s nizozemskou pivovarskou společností Bavaria, že výrobu piva převezme. Ačkoliv se dál vařilo přímo v klášteře, pivovar na dlouhých šest let přišel o cenné logo Authentic Trappist Product. Zpět se ho podařilo získat až po složitých jednáních a poté, co se mniši z pohledu ITA opět dostatečně zapojili do denního provozu a pivovar přestal být „příliš komerční“.

Na tomto místě je potřeba zmínit, že některá piva představují trapistický originál jen napůl. Například ve francouzském klášteře Mont des Cats se pivo nevaří, pod touto značkou ho však vyrábí belgický trapistický pivovar Chimay. Lahve Mont des Cats tak mohou být na etiketě označeny jako trapistické, chybí jim však šestihraná značka.

Jinak však trapistické pivo nepředstavuje žádný definovaný pivní styl. Jelikož je řád nejvíce spojen s Francií a Belgií, často se jedná o belgický klášterní ale s obsahem alkoholu kolem osmi až desíti procent, který se vaří ve většině klášterů. Někde však čile experimentují. Třeba v rakouském klášteře Stift Engelszell přidávají do piva med (vedle piva jsou rakuští mniši proslulí i výrobou likérů), pivovar Spencer z amerického státu

Massachusetts má zase v portfoliu vedle grapefruitové IPA či tmavého Stoutu i klasický ležák. „Ten mi ale moc nechutnal,“ hodnotí kriticky degustátor Maier.

O to více si cení fotografie mnicha, který mu ve Státech pivo čepoval. Liberální Američané neměli s fotografováním problém, jinde však na takovou otevřenost nenarazil. S úplným zákazem focení se pak setkal v pivovaru Tre Fontane na okraji Říma. „Tam mě trochu naštváli. Někdo sbírá selfie s celebritami, já zase sbírám fotky s varnami trapistických pivovarů. V Itálii mě ale nenechali nic vyfotit,“ popisuje Maier pravidla, která mohou být v jednotlivých kláštřích až příliš přísná.

Navzdory nevoli vůči některým technologiím jsou mniši vůči hostům vstřícní, zvláště když vedle piva vyjádří zájem i o vnitřní chod kláštera. „Každý z nich má většinou i dům pro hosty, kde se dá strávit několik dní a očekává se, že návštěvník s mnichy bude sdílet i jejich klášterní život. Člověk, který se nezajímá o jejich životní styl, je hrozně ochuzený,“ vysvětluje Maier.

### Nejlepší pivo světa

Samotnou kapitolou je však belgický pivovar Westvleteren. Tamní tmavý

Westvleteren 12 má na webu hodnoticím piva RateBeer.com druhé nejvyšší hodnocení, a dlouhá léta žebříčku dokonce vévodil. Podle mnohých názorů jde tak o vůbec nejlepší pivo na světě, a to navzdory tomu (nebo právě proto), že se mniši absolutně nezabývají marketingem ani distribucí.

RateBeer.com Joe Tucker vzpomínal na velmi nepříjemný telefonát přímo z kláštera. „Nejsme pivovarníci, jsme mniši. Pivo vaříme proto, abychom mnichy mohli být,“ uvedl klášter v prohlášení na svých stránkách.

O to cennější pak tamní pivo je. Když se letos na jaře v regálech nizozemského su-

## Skutečnost, že mniši nestojí o příliš pozornosti ani maximalizaci zisků, stejně jako mystično obklopující celou výrobu, zájem pivařů ještě stupňuje.

Pivo je možné nakoupit pouze po předchozí telefonické rezervaci přímo u brány kláštera. Objednávka je omezená na dvě bedny po 24 lahvích, znovu je možné přijet zase až za 60 dnů. Webová stránka Westvleteren však rovnou upozorňuje, že na linku není často možné se vůbec dovolat, a zájemce tedy bude potřebovat hodně „trpělivosti i štěstí“. Podle serveru Business Insider se snaží s klášteřem spojit až 85 tisíc pivařů za hodinu.

Samotné mnichy přitom vysoká poptávka příliš netěší. Navzdory nebývalému zájmu odmítli jakkoliv zvedat produkci. Šéf

permarketu Jan Linders objevilo několik lahví za necelých deset eur za kus, stáli na ně zákazníci fronty a všechny zmizely během několika hodin. To však rozlítilo mnichy a řetězci hrozili právními kroky, ovšem nejen proto, že si sami účtují ani ne dvě eura za lahev. Při nákupu piva je totiž nutné se zavázat, že je určeno pouze ke vlastní spotřebě a ne dalšímu prodeji.

Jak nizozemský supermarket pivo získal, není úplně zřejmé. Je však jasné, že s produkty Westvleteren se čile obchoduje na černém trhu. I v českých e-shopech lze na značku narazit. A při pohledu na cenu

INZERCE ▼ A181003871



Italská restaurace s kuchyní zaměřenou na region Toskánska se nachází v hotelu NH Collection Prague na vrcholu kopce Mrázovka. Z přilehlé terasy můžete v klidném prostředí uprostřed zeleně obdivovat krásný výhled na Prahu. Kulinářský zážitek Vám zpestří jízda unikátní lanovkou, kterou se do

restaurace dostanete z budovy hotelu NH Prague City. Těšit se můžete na menu plné tradičních toskánských specialit, které sestavil šéfkuchař hotelu Daniel Bukowski ve spolupráci s toskánským šéfkuchařem Gionatou D'Alessim.

NH Collection Prague  
U Mrázovky 1566  
150 00 Praha 5

OTEVÍRACÍ DOBA:  
obědy 11:30 – 15:00 večere 18:00 – 23:00

Rezervace na tel.: +420 257 154 262  
info@ristoranteilgiardino.cz  
www.ristoranteilgiardino.cz



## TRAPISTICKÉ PIVOVARY



## Belgie

**Achel** (založeno 1998) 1

Portfolio:

Achel Blond 7%  
 Achel Bruin 7%  
 Achel Blond 8%  
 Achel Bruin 8%  
 Achel Extra Bruin 9,5%  
 Achel Extra Blond 9,5%

**Chimay** (založeno 1862) 2

Portfolio:

Chimey Gold 4,8%  
 Chimey Première 7%  
 Chimay Cinq Cents 8%  
 Chimay Grande Réserve 9%  
 Grande Réserve barrel agend 10,5%

**Orval** (založeno 1931) 5

Portfolio:

Orval 6,2%  
 Petite Orval 3,5% (pouze pro mnichy)

**Roche fort** (založeno 1595) 7

Portfolio:

Roche fort 6 7,5%  
 Roche fort 8 9,2%  
 Roche fort 10 11,3%

**Westmalle** (založeno 1836) 9

Portfolio:

Westmalle Dubbel 7%  
 Westmalle Tripel 9,5%  
 Westmalle Extra 4,8% (pouze pro mnichy)

**Westvleteren** (založeno 1839) 10

Portfolio:

Westvleteren Blond 5,8%  
 Westvleteren Acht 8%  
 Westvleteren Twaalf 10,2%

## Nizozemsko

**La Trappe** (založeno 1884) 4

Portfolio:

La Trappe PUUR 4,7%  
 La Trappe Witte Trappist 5,5%  
 La Trappe Blond 6,5%  
 La Trappe Dubbel 7%  
 La Trappe Bockbier 7%  
 La Trappe Isid'or 7,5%  
 La Trappe Tripel 8%  
 La Trappe Quadrupel 10%  
 La Trappe Quadrupel Oak Aged 11%

**Zundert** (založeno 2013) 11

Portfolio:

Zundert 8%

## Velká Británie

**Mount St. Bernard** (založeno 2018) 12

Portfolio:

Tynt Meadow 7,4%

## USA

**Spencer** (založeno 2013) 6

Portfolio:

Spencer Ale 6,5%  
 Spencer Holiday Ale 9%  
 Spencer Monks' Reserve Ale 10,2%  
 Spencer Imperial Scout 8,7%  
 Spencer IPA 7,2%  
 Spencer Feierabendbier 4,7%  
 Spencer Festive Lager 7,5%  
 Spencer Peach Sasion 4,3%  
 Spencer Grapefruit IPA 6,5%

## Rakousko

**Stift Engelszell** (založeno 2012) 3

Portfolio:

Nivard 5,5%  
 Benno 6,9%  
 Gregorius 10,5%

## Itálie

**Tre Fontane** (založeno 2015) 8

Portfolio:

Tre Fontane 8,5%

je jasné, proč lahve za deset eur tak rychle z regálů Jan Linders mizely. Záleží, o které ze tří typů jde, ceny však začínají na 499 korunách a končí na 699 za třetinkovou lahev nejproslulejšího Westvleteren 12.

„Jeden ze základních principů ekonomie je princip vzácnosti. Mohli by expandovat ohromným způsobem, to se jich ale absolutně netýká a svoji produkci drží na úrovni šesti tisíc hektolitrů ročně, říká Maier. „Pivovar je absolutně překapitalizovaný, lahvárna je stavěná na čtyřnásobnou produkci, přitom jede jednou za týden. Toto

ekonomické chování je v dnešním úspěšném světě naprosto fascinující,“ neskryje v sobě ekonom.

**Pivovarů přibývá**

Samotní mniši by to pravděpodobně nikdy nepřiznali, je však patrné, že i řád si uvědomil ekonomický potenciál vlastních produktů a především piva. To ukazuje skutečnost, že navzdory problémům se stárnoucími a ubývajícím členy klášterních pivovarů přibývá. Z celkových dvanácti jich pět odstartovalo výrobu

v posledních šesti letech, nejnovější britský Mount St. Bernard dokonce letos. Mluví se pak o dalších zemích, kde by trapistické pivovary mohly brzy vzniknout. I tak je však potřeba zdůraznit, že trapistům nejde v žádném případě o maximalizaci výnosů. Veškeré příjmy putují výhradně na charitu.

Na závěr se však ještě zeptejme odborníka, které trapistické pivo je nejlepší. „Chimay a Westmalle! Pivo z těchto pivovarů považuji za jedna z nejlepších,“ odpovídá degustátor Maier. ●