

BRAGGOT

Variť pivo, ktoré sa predáva so sloganom „Budte nároční“, je výzva. O to viac, že sa podáva výlučne na miestach, kde sa vysokým nárokom medze nekladú. Takže keď som sa rozhodol, že popri krištáľovo priezračných ležiakoch, ktoré môj šéf označuje za najlepšie na svete, začnem robiť aj limitované série, bolo mi jasné, že môj nekompromisný dôraz na každý jeden detail sa v tom momente stáva už „len“ základom, na ktorý budem prihadzovať poschodia.




Úspech doterajších limitovaných sérií (naposledy to bol ERB Dubbel ^{L.E.} 16,5 % inšpirovaný trapistickými pivami) ma, samozrejme, teší, ale zároveň mi nasadil do hlavy chrobáka vo veľkosti tenisovej loptičky. Lebo keď sledujete, ako sa okolo vášho nového speciálu strháva šialenstvo a z prvých fliaš série sa stáva zberateľská korisť, je vám jasné, že najbližšie musíte siahnuť ešte ďalej – buď zemepisne, alebo historicky. Tentoraz som sa rozhodol siahnuť ďalej do histórie. Som si celkom istý, že každý z nás má svoj význam – bez ohľadu na to, či sa do dejín zapíše, alebo zostane nepovšimnutý. Preto keď som kedysi dávno narazil na kmeň drsných Piktov a zmienku o tom, že ich úloha v dejinách je nejasná, v duchu som zaprotestoval. Práve vďaka týmto bojovníkom zo severu totiž dodnes existuje medzi pivnými štýlmi takzvaný braggot, ktorý je v podstate pivom obohateným o veľké množstvo medu (surogácia). A ten som sa

pred časom rozhodol zaradiť do línie ERB Limited Edition.

Priznávam, že väčšinu svojho života som považoval med za niečo, vďaka čomu si môžem dať sladké raňajky bez komentára, že by som mohol zjesť aj voľačo zdravšie. Okrem sacharidov, vody, organických kyselín, aminokyselín a enzýmov obsahuje totiž aj vitamíny, hormóny a množstvo minerálnych látok. Aby včela medonosná dala všetko toto dohromady, pozbiera najprv nektár alebo medovicu. Medovicový med je najzaujímavejší – kvôli jeho nedostupnosti a závislosti od prírodných podmienok. Lenže oproti bledým medom má dvojnásobné antibakteriálne účinky a jedna kávová lyžička medovicového medu obsahuje toľko minerálov a živín ako dve až štyri lyžičky bledého. A k tomu všetkému má úžasnú, mierne horkastú chuť, ktorá okamžite rozhodla o tom, že práve tento skvost doprajem mojej verzii braggotu.

Každý jeden braggot, s ktorým sa stret-

nete kdekoľvek vo svete, je verziou pôvodného nápoja. Jeho presný recept totiž okolo desiateho storočia zmizol spolu so spomínaným kmeňom Piktov, ktorí územie dnešného Škótska ovládali už niekedy pred naším letopočtom. Záhada je to o to väčšia, že predtým si na týchto drsných mužoch vylámali zuby aj také hviezdy histórie ako Kelti, Anglosasi či Rimania. Práve oni dali kmeňu jeho dnešné pomenovanie – podľa malieb, ktorými sa Piktovia zdobili pred každým bojom. Nevieť, či to bolo vďaka ich bojovým schopnostiam, ale ich silný nápoj z piva a medu musel mať dobrú povest, keď sa varí dodnes. Ale, ako vravím, každý braggot je vlastnou odpoveďou jeho autora na púšťenie tvorené tajomstvom, ktorým je opradený pôvodný recept. V zásade je to druh škótskeho ale (piva kvaseného zvrchu) kombinovaný s veľkým množstvom medu, ktorý účtyhodne zvyšuje percento alkoholu v pive. Med je možné pridať v ktorejkoľvek fáze

varného procesu. Niekedy však vzniká braggot len zmiešaním piva a medoviny a následným ležaním. Pôvodný nápoj neobsahoval chmeľ, ale dnes ho niektorí do braggotu pridávajú – vrátane mňa. Bolo by totiž neodpušiteľným hriechom ochudobniť sa o tú dokonalú harmóniu s mierne horkastou chuťou medovicového medu vyváženou jemne uchopiteľným medovým charakterom nápoja. Každá jeho zložka je v dokonalom súlade s tými ostatnými a všetko korunuje jeho plné telo, nezvyčajná tmavá červenohnedá farba, bohatá pena a veľmi nevtieravé a pozvoľné hrejivé zakončenie. Ďalšia limitovaná séria je teda na svete. Volá sa ERB Braggot ^{L.E.} 16 %. Piktovia by to asi nevedeli ani prečítať, ale stavím sa, že keby som sa im dostal do rúk s jedným sudom, nechali by ma žiť. Aj keď s ďalším a ešte väčším chrobákom v hlave, ktorý chce už teraz vedieť, aký špeciál vymyslím najbližšie. 



Andrej Gašpar

vrchný sládek Pivovaru ERB

SOM DETAILISTA.

A NEPLÁNUJEM TO ZMENIŤ.

Často počúvam, že to vyzerá nafúkane a snobsky, keď poviem, že pivo, ktoré varím, nikdy nepôjde do obchodnej siete. A že to vyzerá ešte nafúkanejšie a snobskejšie, keď v zozname odberateľov nášho pivovaru sú samé nadštandardné hotely, reštaurácie a bary. Nech to vyzerá, ako chce. Pravda je taká, že viac ako počet hviezdčiek je pre mňa dôležitý pocit, ktorý máte, keď pijete naše pivo. Keď viem, aký kus zo svojho života dávam do každej várky, celkom prirodzene mi záleží na tom, aby vám na každom mieste, kde si môžete dať ERB, poskytl služby na takej úrovni, s ktorou by som bol spokojný aj ja sám. Len na vysvetlenie: som detailista a neplánujem to zmeniť.