

Zamyšlení nad zeleným zlatem

Prof.Ing. Václav Fric, DrSc.

Doc.Ing. Josef Šnobl, CSc.

Katedra rostlinné výroby, ČZU v Praze

Je jistě potěšitelnou skutečností, že společnost projevuje takovýto zájem o plodinu, kterou nazýváme zeleným zlatem a která proslula na celém světě. Pojem žatecký chmel (Saaz Hop) je symbolem kvalitní suroviny pro piva špičkové kvality. Je neoddělitelně spojen s plzeňským pivem, které jako charakteristický typ piva je znám na celém světě. Bez nadsázky lze uvést, že plzeňské pivo finalizovalo prvotřídní suroviny jako je žatecký chmel a český slad spolu se specifickou technologií ve výrobek - kvasný nápoj nebývalého významu a úrovně.

Zákonitě se vnučuje otázka je žatecký chmel stále naším zeleným zlatem? Proč najednou se stává předmětem pozornosti i starostlivosti? Děje se něco s naším chmelem? Máme-li dát základní odpověď na položené otázky musíme nejprve zrekapitulovat výchozí situaci.

Výroba chmele v celosvětovém měřítku byla vždy usměrňována na úroveň roční spotřeby v pivovarech. Do období uplatnění moderních způsobů úpravy chmele umožňujících dlouhodobé skladování nebylo jiné možnosti. Roční výkyvy ve sklizni chmele byly velice nepříjemné, neboť v ročnících s nízkou sklizní měly pivovary vážné problémy s nedostatkem této suroviny a naopak v ročnících kdy sklizeň chmele převyšovala roční potřebu vznikly problémy s jeho uplatněním. S nástupem nových metod zpracování a konzervace chmele jako byla nejprve výroba chmelových extraktů a později možnost uchování chmele různě upraveného v bezkyslíkaté atmosféře, je dána vynikající možnost uchování chmele po víceleté období. **Byla odstraněna závislost na ročních sklizních** chmele a dána možnost předzásobení.

Je zcela pochopitelné, že tato skutečnost se promítla do komerčních vztahů. Pivovary nakupují surovinu v té době a za ty ceny, které jsou pro ně nejvýhodnější. V období nedostatečné nabídky chmele na trhu jsou nuceny a ochotny platit vyšší ceny, v období převažující nabídky chmele nad skutečnou spotřebou naopak vyčkávají příznivějších cenových nabídek. To je zákonitost, kterou musí respektovat každý podnikatel a nelze mít k tomu výhrady. Promítneme-li si tyto záležitosti do období několika posledních let pak jednoznačně lze konstatovat, že **převažuje nabídka chmele nad poptávkou**. Díky uvedeným způsobům konzervace jsou zásoby chmele na světovém trhu i v pivovarech dostatečnou jistotou pro pivovary. Převažující nabídka chmele na světovém trhu trvá již několik let a obecně má dopad na snižování cenové úrovně nakupovaných a prodávaných chmelů.

Přihlédneme-li k další problematice jako jsou teritoriální změny, měnící se technologie v pivovarnictví vedoucí k dokonalejšímu využívání surovin a s tím spojených dalších otázek dostáváme se u chmele ke složité situaci. Jistě lze položit požadavek na regulaci světové výroby chmele. Tyto snahy trvají již delší období jak v pěstitelských tak v obchodních kruzích. Veškerá jednání zatím nebyla úspěšná. Vytrvalý charakter chmelové kultury a s tím spojená malá operativnost s regulací výroby, značné výkyvy sklizní na jedné straně a snaha po zvyšování výroby a spotřeby piva a jeho uplatnění v netradičních územních

celcích na straně druhé, vedou k té situaci, ve které se právě nacházíme. Žádná pěstitelská země nehodlá přistoupit k administrativním opatřením v regulaci ploch a celkové produkce chmele. Naopak je tendence přežít a být připraven na období kdy stoupne spotřeba a tím i výroba piva a tomu odpovídající produkce surovin.

V této situaci, kterou lze označit jako **vystupňované období konkurence**, se uplatní ten pěstitelský celek (stát, územní útvar, pěstitelská oblast, pěstitel), který přijde s výhodnou cenovou nabídkou kvalitní suroviny. Uvedeno ve strohém vyjádření - uplatní se ten kdo bude mít vysoký výnos a špičkovou kvalitu.

Dostáváme se k další velmi závažné otázce - **kvalita chmele**. Na světovém i domácím trhu se ve zjednodušeném podání uplatňují následující formy: chmelové extrakty, mleté a granulované chmele aromatických odrůd, kompromisních a vysokoobsažných odrůd. Vedle těchto forem úpravy existují různé typy koncentrátů a směsných preparátů. Pro výrobu chmelových extraktů jsou vhodné pouze odrůdy s vysokým obsahem hořkých látek (alfa hořkých kyselin). Pomocí extraktu se řeší celková dávka chmele ze 40 - 60 %. Druhá dávka chmele se dává ve formě mletých a granulovaných chmelů z kategorie kompromisních a obsažných odrůd. Třetí dávka chmele je zajišťována aromatickými, příp. v kombinaci s kompromisními odrůdami. Toto schematické vyjádření je velmi hrubé a má mnoho variant a odchylek. Nicméně z něho vyplývá, že **z aromatických chmelů se stává "koření"** při vaření piva a lze to označit jako dolaďovací chmelení. Důvody proč se chmelem špičkové kvality šetří jsou jednoznačné. Šetří se nejdražší surovinou. Je však nutné rovněž zdůraznit, že piva bez této dávky aromatických chmelů nejsou špičkové kvality. Jsou vzácné výjimky v dávkování chmele, kterých si vážíme z pozice ochrany tradiční, stabilizované úrovně kvality. Je tomu tak např. u známého Budvaru, který až dosud veškerou potřebu chmele zajišťuje špičkovým aromatickým chmelem domácí provenience.

Podíváme-li se pod tímto zorným úhlem na náš chmel je zřejmé, že vznikají jisté problémy. K tomu nutno přiznat, že jako jediný chmelařící stát zůstáváme stále u této jediné formy chmele. Kvalitativně až dosud oceňovanou na nejvyšší úrovni, ale současně nejméně výkonnou (nejnižší hektarové výnosy). Je naprosto nezbytné učinit taková opatření, která dostanou náš chmel na takovou úroveň, aby docíloval podstatně vyšších výnosů a měl vyšší obsah pivovarsky účinných složek a v těchto ukazatelích byl stabilizován. Jedině tak má předpoklady k uplatnění se v náročné situaci světového i domácího trhu.

Tato cesta byla již v našem chmelařství nastoupena. Veškeré **nové výsadby jsou zajišťovány meristémovou sadbou**. Výsledky sklizní u těchto porostů v pěstitelských podmínkách jsou naprosto jednoznačné a přesvědčivé. Např. ve sklizni 1995 kdy se tento chmel sklízel již z více než 300 ha byl hektarový výnos v rozmezí 1,5 - 2 t.ha⁻¹ a obsah alfa hořkých kyselin byl v průměru 6%. I když plocha těchto porostů je zatím malá a spolu s podzimními výsazy roku 1995 reprezentuje 5 % z celkové výměry chmele považujeme tento směr za naprosto správný. Ministerstvo zemědělství ČR věnuje našemu chmelařství mimořádnou pozornost a neponechává vše jen zákonitostem trhu. Mezi významná opatření nesporně patří vládou již schválený zákon o chmelu, dotační politika, která je směřována právě na obnovu chmelnic nejvýkonnějším sadbovým materiálem, a operativní projednávání stěžejních otázek chmelařství.

Další základní otázkou je **odrůdová skladba**. U nás pěstujeme chmel jedné genetické základny, prakticky pouze jednu odrůdu. Dokonce se ani nic jiného nesmělo pěstovat a prakticky ani šlechtit. Najednou se ocitáme v situaci, že změněná situace v pivovarech

vyžaduje i jiné formy, jiné odrůdy chmele. Jsou v podstatě **dvě možnosti řešení**. Nechat volný průběh trhu a dát možnost našim pivovarům nákupu této suroviny u našich sousedů a počítat s tím, že dojde k určité redukci celkové plochy aromatických odrůd chmele na úroveň odpovídající požadavkům trhu. Druhá cesta vede přes zavedení nových odrůd hybridního původu a jít do konkurence v této skupině odrůd. Znamená to opět vysoký kvalitativní standard odpovídající dané skupině odrůd, vysokou výnosovou úroveň a tím i příznivé a zajímavé parametry jak pro pěstitele tak pro odběratele, tj. pro domácí i zahraniční pivovary.

Prvé kroky byly již rovněž učiněny. V roce 1994 byly povoleny dvě nové odrůdy tohoto typu a lze uvést, že v domácích pivovarech je o ně mimořádný zájem. Další novošlechtění jsou ve státních odrůdových zkouškách a lze předpokládat další rychlý nástup tuzemských materiálů. Jak velký podíl odrůd tohoto typu se uplatní bude záležet na tom jaké technologické a ekonomické parametry budou vykazovat. Musí odpovídat požadavkům odběratelů a obstát v ekonomické soutěži světového trhu. Není jiné cesty ani možnosti. Čím dříve se s touto situací vyrovnáme, tím lépe pro naše chmelařství. Některé přežívající představy, že náš chmel je nejlepší na světě a proto musí být nakupován ať stojí co stojí jsou nereálné a skutečně neobstojí.

Závěrečná poznámka patří některým zprávám, které se v poslední době objevily v našem denním tisku. Náš chmel se málo uplatňuje zejména na americkém trhu proto, že je nemocný virovými chorobami a je tudíž technologicky závadný. Není tajemstvím, že náš chmel obdobně jako jiné odrůdy trpí virovými chorobami. Na celém světě a prakticky u všech plodin není jiné ochrany proti virovým chorobám než eliminace těchto chorob zdravým sadbovým materiálem. Předcházející vysvětlení týkající se meristémové sadby je jistě přesvědčivé. Dávat do souvislosti virové choroby se současnou problematikou našeho chmele na americkém trhu neobstojí odborně a nelze to chápat jinak než jistý typ neodborné propagandy mladého zástupce nově se instalující americké firmy na našem trhu.