



Národní
zemědělské
muzeum

MINIPIVOVARY A ŘEMESLNÉ PIVOVARY

TOMÁŠ MAIER





MINIPIVOVARY A ŘEMESLNÉ PIVOVARY

MINIPIVOVARY A ŘEMESLNÉ PIVOVARY

Tomáš Maier

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.

2019

Recenzenti:

doc. PhDr. et JUDr. Jan Štemberk, Ph.D.; PhDr. Karel Altman, CSc.

Publikace vznikla za podpory Ministerstva zemědělství, institucionální podpora MZE-RO0818, a je výstupem Interního grantového systému Národního zemědělského muzea, s. p. o., (IGS NZM č. 8/2018).

KATALOGIZACE V KNIZE – NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Maier, Tomáš

Minipivovary a řemeslné pivovary / Tomáš Maier

– 1. vydání

– Praha: Národní zemědělské muzeum, s. p. o., 2019

Anglické resumé

Obsahuje bibliografii a bibliografické odkazy

ISBN 978-80-88270-10-2 (brožováno)

* 663.4 * 663.4:005.71 * (437.3) * (100) * (048.8)

– pivo

– pivovarnictví – dějiny

– pivovary – Česko

– pivovary – země světa

– monografie

663 – Průmysl nápojů. Kvasný průmysl. Průmysl pochutin [19]

Fotografie na obálce: Varna minipivovaru. Zdroj: Archiv Plzeňského Prazdroje.

ISBN 978-80-88270-10-2

© Národní zemědělské muzeum, 2019

© Ing. Tomáš Maier, Ph.D.

OBSAH

PŘEDMLUVA	11
ÚVOD	13
1 POUŽITÉ METODY	17
2 DEFINICE MINIPIVOVARU	18
2.1 Rodokmen piva aneb pivní styly	25
3 HISTORIE PIVA A PIVOVARSTVÍ	27
3.1 České země	34
3.1.1 Minipivovar U Fleků	38
3.2 Vývoj minipivovarů po roce 1990	40
3.2.1 První období (1991–2004)	40
3.2.2 Druhé období (2005–2010)	45
3.2.3 Třetí období (od 2011)	49
3.2.4 Minipivovary v číslech roku 2017.	56
3.3 Létající pivovary	62
3.4 České pivovarství v roce 2017	63
4 ZALOŽENÍ MINIPIVOVARU V ČESKÝCH PODMÍNKÁCH	65
4.1 Spotřební daň z piva	67
4.1.1 Pivovarská spotřební daň v Česku	69
4.2 Ekonomika provozu	71
4.2.1 Suroviny na výrobu piva	76
4.2.1.1 VODA	76
4.2.1.2 SLAD	78
4.2.1.3 CHMEL	80
4.2.1.4 KVASNICE	83
4.2.2 Další náklady	83
4.2.3 Kalkulace provozních nákladů	84
4.2.4 Zhodnocení ekonomiky	86

5	MINIPIVOVARY A ŘEMESLNÉ PIVOVARY VE SVĚTĚ	88
5.1	Spojené státy americké	90
5.2	Spojené království	100
5.3	Slovensko.	110
5.4	Irsko	114
5.5	Belgie	120
5.6	Německo	130
5.7	Japonsko	140
5.8	Itálie	150
5.9	Švýcarsko.	154
5.10	Polsko.	159
5.11	Dánsko	164
5.12	Nizozemsko	167
	ZÁVĚR	171
	Resume	175
	Seznam literatury	175
	PŘÍLOHY	
	Příloha č. 1: Zavřené minipivovary v letech 1991–2017.	185
	Příloha č. 2: Létařící pivovary	187

PODĚKOVÁNÍ

Tímto bych chtěl poděkovat následujícím osobám, bez nichž by tato kniha vznikala mnohem obtížněji, případně by nevznikla vůbec: Tomáši Erlichovi, Jiřímu Kaňovi, Janu Kočkovi, Dagmar Matoulkové, Miroslavu Petrovi, Michalu Roubíkovi, Janu Šuráňovi.

Velký dík náleží společnosti Budvar, která ke zpracování této publikace přispěla poskytnutím oborových dat, a v neposlední řadě také Národnímu zemědělskému muzeu za její vydání.



Věnováno Aleně, Josefovi a Jáchymovi.

PŘEDMLUVA

Nápad napsat takovouto knihu se v mé hlavě zrodil už někdy před deseti lety, leč jsem si stále nedokázal najít čas na její zpracování a možná ještě horší bylo, že jsem nevěděl, z kterého konce zvolenou problematiku uchopit.

Do rukou se vám tedy dostává publikace, která má ambici zhodnotit segment minipivovarů a řemeslných pivovarů v Česku i v zahraničí. Při zpracování knihy bylo třeba překonat několik zásadních problémů. Tím největším z nich byla naprostá neexistence jakékoliv, byť jen vzdáleně podobné studie na toto téma v českém prostředí. V ostatních pivovarsky vyspělých zemích vesměs existuje spousta literatury na toto téma, a tak doufám, že tato publikace ono pomyslné bílé místo v Česku zaplní a že na ni další autoři navážou. Vůbec jsem se například neodvážil předpovědět vývoj v této oblasti v případě Česka, protože fenomén minipivovarů je natolik specifický, že odpovědět na otázku, v jakém stavu bude tento sektor za pět či deset let, by bylo možné hledat dle mého názoru jen v pověstných hvězdách.

Neméně významný problém u mě představuje rovněž absence jakéhokoliv oficiálního pivovarskotechnologického vzdělání (snad jen vyjma složených degustačních zkoušek), často jsem se tak musel s radami obracet na odborníky v daných oblastech. Veškeré své technologické znalosti jsem získal samostudiem. Možná i proto se v knize mohou objevit některé nedostatky. Vzhledem k tomu, že mezi dokončením rukopisu publikace a jejím vydáním uplynul zhruba rok, tak v okamžiku jejího vydání již některé poznatky v knize uvedené nemusí tak úplně platit. Budu tedy rád, pokud se na mě s konstruktivní kritikou obrátíte.

ÚVOD

Hlavním cílem monografie je přinést nové poznatky a zhodnotit historii a fungování sektoru minipivovarů a řemeslných pivovarů v Česku a ve vybraných vyspělých zemích světa. Těmito vybranými státy jsou Spojené státy americké, Spojené království, Slovensko, Irsko, Belgie, Německo, Japonsko, Itálie, Švýcarsko, Polsko, Dánsko a Nizozemsko. Zvolené státy jsou pivovarsky solidně vyspělé země, ale především v nich probíhá výrazný rozvoj minipivovarů a řemeslných pivovarů.

Minipivovary a řemeslné pivovary nejen v Česku již tvoří velice svěbytný a sebevědomý tržní segment pivovarství. Rozvoj v této oblasti je evidentní, každým rokem se výrazně zvyšuje počet minipivovarů a rozšiřuje jimi nabízený sortiment pivních stylů. Značně se zlepšuje dostupnost technologií, existuje a vzniká celá řada subjektů, které se věnují poradenství a vzdělávání v této oblasti. Trh si tak poměrně dobře umí poradit i s tím, jak roste poptávka minipivovarů a řemeslných pivovarů po sládcích a dalších zaměstnancích. V posledních několika letech jsou spotřebitelé svědky vzniku řady pivovarských slavností, na nichž bývá čím dál důležitější kvalita konzumovaných produktů, nikoliv jejich kvantita, což v konečném výsledku vede ke zvyšování pivní kultury. Stále častěji se pořádají pivní festivaly na špičkové úrovni s možností decentní degustace nepřeborného portfolia piv a pivních stylů z minipivovarů a řemeslných pivovarů. Trh jde cestou diverzifikace, a byť se jedná jen o autorův odborný odhad, minimálně za posledních 150 let v zemích Koruny české nebyla nabídka piv natolik pestrá, jako tomu bylo v roce 2019. Spíše je ale pravděpodobné, že vůbec nikdy na našem území nebyla rozmanitost pivních stylů na takové úrovni. O mnoho horší byla situace s dostupností, která kvůli krátké trvanlivosti piva, nepříteli dokonalým skladovacím a stabilizačním technologiím a omezeným dopravním možnostem zdaleka nemohla být na takové úrovni jako dnes. Výraznou unifikaci nejen pivovarství započala *průmyslová* revoluce a příchod řady zdokonalení a vynálezů z mnoha vědních oborů. Výroba piva je jednou z nejkomplikovanějších a nejnáročnějších výrob alkoholických nápojů vůbec. Je mnohem složitější než výroba vína či dalších (kvašených) alkoholických nápojů. Oproti ostatním odvětvím produkce alkoholických nápojů je v pivovarství nutno klást mnohem větší důraz zejména na hygienu a sanitaci.

Obecně lze uvést, že rozkvet minipivovarů či řemeslných pivovarů nastal tam, kde trh už dosáhl takového stupně koncentrace a unifikace produktu, že se někteří spotřebitelé s tímto stavem nedokázali smířit. O jakési pomyslné prvenství vzniku fenoménu minipivovarů a řemeslných pivovarů soupeří Spojené království a USA. Nicméně v každé zemi byly podmínky zcela odlišné. Ve Spojených státech amerických byla unifikace produktu stoprocentní, a tak o to rychleji vtrhly na trh nové zajímavé pivní druhy a styly, které neopakovatelným způsobem rozčeřily tamní extrémně stojaté vody pivovarství. Naproti tomu ve Spojeném království ani zdaleka nedošlo k absolutní unifikaci produktu a nástup nové vlny minipivovarů a řemeslných pivovarů byl tedy pozvolnější, což zřejmě souvisí i s tradiční

konzervativností tamního trhu. V Československé socialistické republice v 70. a 80. letech 20. století probíhala normalizace a soukromé subjekty nemohly na trhu existovat. Nicméně české pivovarství zůstávalo se svým *ležákem* jedinečné. Čas Česka v oblasti minipivovarů a řemeslných pivovarů přišel o několik desítek let později, a to po roce 2009.

V roce 2019 byl již segment českých řemeslných pivovarů a minipivovarů na špičce světového vývoje. Čeští dodavatelé pivovarských technologií expandují do světa a staví pivovarská zařízení ve vyspělých i rozvojových zemích. Velkou reklamu celému sektoru dělají čeští sládkové, kteří jsou v zahraničí vysoce ceněni a více než solidně odměňováni.

I přes výše uvedený rozkvět minipivovarů a řemeslných pivovarů u nás doposud nebyla zpracována odborná kniha, která by celý segment náležitě zhodnotila z hlediska sociologického, ekonomického a historického. Předkládaná monografie tak má ambice toto pomyslné bílé místo zaplnit, a nadto přinést srovnání s ostatními částmi světa, kde rovněž probíhá obdobný rozkvět minipivovarů.

Doposud totiž v českých podmínkách s tematikou minipivovarů či řemeslných pivovarů vznikaly a vznikají pouze více či méně zdařilé bedekry. Autor této monografie rozhodně nechce jejich kvalitu nijak snižovat, bohužel v období internetu bývají tištěné bedekry již v okamžiku svého vydání zastaralé. Jednu publikaci, která je i v této monografii citována, je ale nutno vyzdvihnout nad ostatní, a to *Restaurační minipivovary v České republice*¹. Publikace vyšla v roce 1999, tedy ještě před větším nástupem internetu. Osmdesátistránková kniha je sice rovněž koncipována spíše jako bedekr, v úvodu ale nabízí několik velice zajímavých postřehů o minipivovarech obecně. Navíc je cenná z historického hlediska, neboť řada prezentovaných minipivovarů je již dávno uzavřených a je velice obtížné o nich získat potřebné informace.

Naproti tomu zahraničí, zejména to angloamerické, je odbornou literaturou na sledované téma až přesyceno. Autorovi této publikace uvedená skutečnost velmi pomohla právě při analýze a hodnocení zahraničních (mini)pivovarských trhů.

Zřejmě nejzdařilejší holistickou zahraniční publikací z poslední doby je kolektivní monografie s názvem *Economic Perspectives on Craft Beer: A Revolution in the Global Beer Industry*² z roku 2018. Je od editorů Garavaglii, pracujícího na Milánské univerzitě, a Swinnena, jenž působí jako řádný profesor na Katolické univerzitě v Lovani. Hlavní část knihy analyzuje a hodnotí segmenty minipivovarů a řemeslných pivovarů ve Spojených státech amerických, Kanadě, Latinské Americe, respektive Kolumbii, Belgii, Dánsku, Německu, Maďarsku, Itálii, Nizozemsku, Polsku, Slovensku, Španělsku, Spojeném království, Austrálii, Japonsku a Číně. Neexistuje jiná obdobná publikace, která by tak detailně hodnotila tolik

1 ČAPKOVÁ, Veronika – JANÍK, Petr – POTĚŠIL, Václav, *Restaurační minipivovary v České republice*, Praha 1999.

2 GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, London 2018.

významných států. Jak vidno, Česko mezi zmiňovanými zeměmi chybí, což mu nepochybně nepřísluší, protože v této oblasti v mnoha ohledech zastává význačné postavení. Výše uvedená monografie vznikla především díky mezinárodní akademické organizaci s názvem Společnost pivních ekonomů³, která se konstitovala v roce 2009 pod vedením již zmiňovaného Johana Swinnena. Společnost následně začala organizovat konference (bienále) Beeronomics, které se doposud konaly v Lovani (2009), Freisingu (2011), Yorku (2013), Seattlu (2015), Kodani (2017) a v roce 2019 v Plzni. Česko se tak stalo první postkomunistickou zemí, v níž byla tato akce pořádána. Podstatným přínosem konferencí je setkávání s dalšími odborníky a z toho vyplývající navazování nových možností spolupráce.

Dalšími neméně důležitými monografiemi jsou *The Economics of Beer*⁴ a *Beeronomics: How Beer Explains the World*⁵. První uvedená publikace z historického a ekonomického hlediska velmi výstižným způsobem rozebírá hlavní pivovarské trhy světa. Druhá publikace pak zkoumá, jak pivo (respektive kvašené nápoje z obilí) ovlivňovalo dějiny a naopak jak dějiny, sociální rozvoj a následně vědecko-technický rozvoj ovlivňovaly pivo jako nápoj.

Významný zdroj podkladů představuje internet, který zpravidla poskytuje nejaktuálnější možná data. Z nejužitečnějších zdrojů lze jmenovat Celní správu České republiky, pivovary.info a pivni.info.

Existuje celá řada populárně-naučných publikací, bez nichž by rovněž nemohla tato kniha vzniknout v dostatečné kvalitě. Za všechny jmenujme alespoň čtené publikace Michaela Jacksona (1942–2007), který svým způsobem stál u zrodu segmentu minipivovarů a řemeslných pivovarů v Anglii. V 70. letech, kdy prestiž piva byla výrazně nižší než dnes, začal o pivě psát do novin a následně i vydávat knihy.

Předkládanou monografii lze rozdělit do dvou částí. První je více zaměřena na české podmínky, zohledněna je ovšem návaznost na zahraničí, protože žádný minipivovarský trh není zcela uzavřený či autonomní. Úvodní pasáže se zaobírají vlastní definicí termínů „minipivovar“ či „řemeslný pivovar“. Druhá část knihy se věnuje dvanácti vybraným státům světa, v nichž segment minipivovarů a řemeslných pivovarů (podobně jako v Česku) také obsadil významnou pozici a bouřlivě se rozvíjí. Kromě vybraných vyspělých západních států jsou zde hodnoceny i dva postkomunistické státy – Polsko a Slovensko.

Výzkumné otázky řešené v této monografii jsou shrnuty do následujících okruhů. V prvé řadě je nutno odpovědět na otázku, co to vlastně je minipivovar či řemeslný pivovar a čím se od běžného (konvenčního či průmyslového) pivovaru liší. Na první pohled je zřejmé, že odlišnost nespočívá pouze ve velikosti, respektive ve výši výstavu. Moderní pivovarský průmysl navazuje na tisíciletou tradici

³ Anglicky Beeronomics Society, tato společnost byla založena v roce 2009 v belgické Lovani.

⁴ SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford 2011.

⁵ SWINNEN, Johan – BRISKI, Devin (edd.), *Beeronomics: How Beer Explains the World*, Oxford 2017.

produkce kvašených nápojů z obilí, a tak je nutno rovněž rozebrat historické aspekty vzniku a rozvoje „prapiva“ (kvašeného nápoje z obilí).

Po ujasnění, co vlastně lze považovat za minipivovary a řemeslné pivovary, je možno přistoupit k řešení další výzkumné otázky, tedy ke kvantifikaci těchto subjektů jak v Česku, tak i ve vybraných částech světa. Pro Česko je pak zvlášť provedena kvantifikace minipivovarů a řemeslných pivovarů z hlediska užívaného typu kvašení, z hlediska regionálního (dle krajů) a konečně z hlediska návaznosti na již zaniklou tradici pivovarství v konkrétním subjektu. Minipivovary a řemeslné pivovary bývají často neopomenutelnými entitami regionálního, sociálního a politicko-právního rozvoje, proto je zde také nastolena otázka, jak se tyto aspekty promítají do samotné kvantifikace těchto subjektů. Dalším problematickým okruhem je ekonomické fungování minipivovarů a řemeslných pivovarů; i tento aspekt je v předkládané knize řešen. Závěrem je provedena zejména kvantitativní komparace segmentů minipivovarů a řemeslných pivovarů mezi vybranými státy světa.

V českých podmínkách je předkládaná monografie naprosto jedinečná – z odborného hlediska ještě nikdy nebyl českých trh minipivovarů a řemeslných pivovarů tak detailně zhodnocen. Práce je primárně určena odborné veřejnosti, pro kterou se tak zaplňuje pomyslné bílé místo v absenci literatury. Publikace by dále měla sloužit mnoha organizacím či institucím, především orgánům státní správy pro koncipování hospodářských politik, ať už těch, které se týkají fiskální oblasti (pivo je zatíženo spotřební daní), zaměstnanosti či regionálního rozvoje. Minipivovary obvykle mívají tzv. přidruženou výrobu, která často velice pozitivně ovlivňuje regionální rozvoj. Kniha nepochybně najde využití i v navazujícím výzkumu v této oblasti. Lze totiž s vysokou pravděpodobností předpokládat, že se celý segment bude nadále bouřlivě rozvíjet a dané problematice se budou věnovat další subjekty či jednotlivci. Další cílovou skupinou, na kterou tato monografie cílí, jsou soukromé subjekty, respektive profesní organizace, jež tyto subjekty zastupují a hájí jejich zájmy. Za Česko lze jmenovat Českomoravský svaz minipivovarů, Český svaz pivovarů a sladoven, jakožto i další subjekty celé výrobní vertikály produkce piva. V návaznosti na výše uvedené je kniha určena také domovníkům (homebrewářům) a subjektům hodlajícím vstoupit do odvětví, aby mohli lépe plánovat svoji ekonomiku a strategii. Předposledním článkem výrobní vertikály jsou gastronomická zařízení (nespojená s pivovary), která čím dál častěji do svého sortimentu zařazují právě produkci minipivovarů a řemeslných pivovarů (zvláště se jedná o pivní bary s tzv. multipípami). Také tyto subjekty mohou v knize nalézt řadu vhodných podnětů. Na vrcholu pomyslné pyramidy stojí samotný spotřebitel, jenž je v oblasti minipivovarů čím dál vzdělanější a požaduje další a další informace – i jemu je kniha určena.⁶

6 Vědecká monografie vznikla jako výstup Koncepte vědy a výzkumu Národního zemědělského muzea, s. p. o., 2016–2022, za podpory Ministerstva zemědělství ČR na dlouhodobý koncepční vývoj výzkumné organizace (MZE-RO0818).

1 POUŽITÉ METODY

Často používanou metodou bylo studium dokumentů, zejména odborných knih, studií a článků. Uvedené texty pocházely z řady společenskovedních oblastí – sociologie, historie, ekonomie apod. Do oblasti ekonomie pak spadá sběr a studium různých typů statistik. Nejvíce byly využívány statistické podklady od Celní správy České republiky, Českého svazu pivovarů a sladoven a Brewers of Europe, což je nadnárodní pivovarská organizace, která v roce 2019 sdružovala 29 evropských národních pivovarských svazů.

Další hojně užívanou metodou byly rozhovory s odborníky, ať už s tuzemskými či zahraničními. V rámci kvantitativních analýz byly použity základní statistické metody. Při ekonomické analýze založení a provozování modelového minipivovaru byly aplikovány základní metody finanční analýzy, pro odpis modelového minipivovarského zařízení byla zvolena metoda rovnoměrného odpisu. Pivovarské zařízení spadá do druhé odpisové třídy, v níž je délka odepisování pět let. Po pěti letech se tedy výdaje na pořízení daného zařízení plně projeví v nákladech.

Při porovnávání jednotlivých trhů, respektive regionů, byla užita metoda komparace. Zde se objevilo jedno už zmíněné poměrně nepříjemné úskalí. Obecně totiž neexistuje univerzální definice minipivovaru, což regionální srovnání značně komplikovalo.

Pro rozvoj minipivovarů a řemeslných pivovarů je často stěžejním aspektem míra koncentrace tradičního pivovarského trhu. K jejímu zjištění je možno použít řadu indikátorů. Zde byl nejčastěji uplatněn koeficient koncentrace. Jedná se o prostý součet tržních podílů (nejčastěji pěti) největších firem v odvětví vyjádřený v procentech.

Někdy vyvstal problém s definováním různých pivních stylů. Názory odborníků se nezhodují, což bývá umocněno posunem vnímání pivního stylu v jednotlivých časových obdobích, proto se publikace drží co nejširších definic, ke kterým se přiklání nejvíce autorů.

2 DEFINICE MINIPIVOVARU

Zcela zásadním a velice obtížně řešitelným problémem je vlastní definice slova „minipivovar“. Každý si totiž pod tímto pojmem představuje něco zcela jiného. Neexistuje ani přesný překlad tohoto slova z anglického jazyka, v angličtině se totiž doslovný překlad „minibrewery“ neužívá. Nejpodobnější je anglické slovo „microbrewery“, nicméně předpona „micro-“ značí ještě něco menšího než „mini-“. Možným vysvětlením je, že ve Spojeném království byly první „malinkaté pivovárky“ jakousi sofistikovanější verzí domácí produkce piva, mohli bychom je tedy nazvat „mikropivovary“. Americká Brewers Association pak uvádí pro „microbrewery“ maximální roční limit produkce 15 000 barelů,⁷ tj. 23 848 hl.

Minipivovary se obecně orientují i na méně tradiční piva, která vaří buď trvale, nebo sezonně, či jen příležitostně. Právní systémy (platná legislativa) jednotlivých států také neznají pojmy „minipivovar“, „řemeslný pivovar“ apod. Oficiální definice užívají spíše profesní organizace, v českých zemích se pak jedná o Českomoravský svaz minipivovarů, z. s. Ve stanovách⁸ této organizace se uvádí: „Mezi činnými členy Svazu se rozlišují minipivovary s roční kapacitou výstavu⁹ piva do 10 000 hl piva, které jsou malými nezávislými pivovary dle ust. § 82 zák. č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních.“ Z formulace zcela jednoznačně vyplývá, že členem svazu se může stát pouze minipivovar s roční produkcí do 10 tis. hl, nicméně to nevylučuje, že by se výrobní jednotka produkující pivo nad tuto hranici nemohla nazývat minipivovarem, samozřejmě bez možnosti vstupu do svazu. Dalším podstatným aspektem je podmínka, že minipivovar musí být zároveň malým nezávislým pivovarem, zjednodušeně řečeno, nesmí být žádným způsobem (majetkově, právně, licenční výrobou, společným výrobním zařízením) propojen s jiným (velkým) pivovarem. Za minipivovar tak např. nelze považovat ten, který je součástí průmyslového pivovaru Litovel,¹⁰ případně pokusný minipivovar, který se nachází přímo v Plzeňském Prazdroji.

Zjednodušeně lze konstatovat, že Českomoravský svaz minipivovarů má jako jediné kritérium definice tohoto pojmu pouze kvantitativní hledisko roční produkce, protože jen tento aspekt je možné jednoznačně a exaktně vyjádřit.

Vedle kvantitativního hlediska definice výrazu „minipivovar“ je také důležité hledisko časové. Velký znalec piva Garrett Olivier uvádí, že pojem „minipivovar“

7 Brewers Association, Craft Beer Industry Market Segments, dostupné online: <<https://www.brewersassociation.org/statistics-and-data/craft-beer-industry-market-segments/>> [31. 7. 2019].

8 Českomoravský svaz minipivovarů, Stanovy Českomoravského svazu minipivovarů, dostupné online: <<http://www.minipivo.cz/cz/stanovy/>> [7. 5. 2018].

9 S odborným výrazem „výstav“ se setkáme pouze v pivovarství, v jiných odvětvích se používá běžné slovo „produkce“. Užívá se ho proto, že sudy s vyprodukovaným pivem se stavěly na nádvoří pivovaru, odtud „výstav“.

10 Pivovar Litovel je spolu s pivovarem v Hanušovicích a přerovským Zubrem součástí společnosti PMS Přerov, a.s.



Pokusný pivovar VÚPS, pobočka Brno, vpravo tehdejší vedoucí kontrolního oddělení Miroslav Olbrecht

Foto: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, pobočka Brno, poskytl Karel Kosař, snímek pořízen 1951/1952

(v originále „microbrewery“) je pojmem ze současnosti, nicméně totéž se již netýká konceptu. V 70. letech 20. století se ve Spojeném království začaly objevovat malé pivovary; pojmem „minipivovary“ nazývali své provozy drobní podnikatelé, kteří v menších objektech či kůlnách produkovali chuťově výrazná piva. Tehdy nebylo k dispozici žádné malé zařízení na vaření piva, a tak minipivovarníci stavěli své varné soustavy ze starých mlékárenských zařízení a kupovali vyřazené malé tanky z velkých pivovarů.¹¹ Tento posun jde ruku v ruce se založením organizace „Campaign for Real Ale“ (CAMRA), česky „Hnutí za opravdový *ale*“. Stalo se tak v roce 1971. Důvody vzniku této organizace jsou analyzovány dále v textu v kapitole věnované Spojenému království. Dle Oliviera hnutí minipivovarů vzkvétalo v 90. letech 20. století ve Spojených státech a v první dekádě 21. století se rozšířilo do všech koutů světa jako řemeslné pivovarství.¹² Olivier tak vlastně klade počátky segmentu minipivovarů do Spojeného království, a nikoliv do Spojených států amerických. Více se touto problematikou zabírají kapitoly věnované jednotlivým státům, respektive regionům.

¹¹ OLIVER, Garrett, *The Oxford Companion to Beer*, Oxford 2011, s. 585.

¹² Tamtéž, s. 270–271.



Pivo Samuel Adams, které produkuje Boston Beer Company

Zdroj: Boston Beer Company, dostupné online:
<https://www.samueladams.com/Presentation/SamAdamsredux/includes/images/img_shield199.png> [14. 4. 2019]

Dosti často se pro jeden a tentýž subjekt používá výraz „minipivovar“ i „řemeslný pivovar“, přičemž termín „řemeslný pivovar“ (anglicky „craft brewery“) se ve světě užívá mnohem více. Do značné míry tak lze někdy řemeslné pivovary chápat coby jakési nástupce minipivovarů (když minipivovar poněkud povyrosl), respektive minipivovary jsou jedním z typů řemeslných pivovarů. Ve Spojených státech amerických ale segment řemeslných pivovarů žije velice sebevědomým životem, druhý největší „řemeslný pivovar“ v USA Boston Beer Company měl v roce 2016 výstav 4,7 mil. hl, což je asi 23 % celého českého výstavu. Je tedy zřejmé, že pojmy běžně užívané v USA není možné uplatňovat v českých zemích či jinde. Důvody spočívají jak ve velikosti trhu, tak v historii. Výše je uvedeno, že počátek výrazu „minipivovar“ je spjat se 70. léty 20. století, pak by tedy za něj nemohl být považován např. „minipivovar“ U Fleků, založený údajně v roce 1499. Řada lidí jej skutečně za minipivovar nepovažuje a nazývají jej buď malým průmyslovým pivovarem, nebo rovnou starým právovárečným domem.

Rovněž v českých podmínkách se v průběhu let měnila samotná definice výrazu „minipivovar“. První české minipivovary založené v 90. letech 20. století vařily pouze všeobecně rozšířené typy piv. Zaprvé proto, že v tuzemsku nebyly znalosti o výrobě jiných typů piv, než je *ležák*, a zadruhé z důvodu, že neexistovala spotřebitelská poptávka po těchto typech piv. Segment minipivovarů tehdy netvořil zcela autonomní oblast pivovarského odvětví. Minipivovary mnohem více sváděly konkurenční boj s velkými průmyslovými pivovary a řada z nich v ostré soutěži na trhu neobstála. Celý český trh s pivem byl výrazně produktově homogennější, což bylo do značné míry dědictvím centrálně plánované ekonomiky. V době ekonomiky řízené komunisty se v tuzemsku produkovala pouze piva spodně kvašená, nejvýraznějším „speciálem“ pak bylo tmavé spodně kvašené pivo.



Logo Pivovarské asociace v USA

Zdroj: *Brewers Association*, dostupné online: <<https://www.brewersassociation.org/wp-content/uploads/2015/01/brewersassociation.png>> [14. 4. 2019].

Vraťme se však ještě jednou zpátky k minipivovarům a řemeslným pivovarům ve Spojených státech amerických. Americká Pivovarská asociace řemeslný pivovar definuje jako:

Malý

Roční produkce je 6 mil. barelů (9 539 240 hl) nebo méně. Produkce piva je charakteristická pro pivovarníka s ohledem na pravidla střídavého výlučného vlastnictví.

Nezávislý

Méně než 25 % procent řemeslného pivovaru je vlastněno nebo kontrolováno (či jiný ekvivalentní ekonomický zájem¹³) subjektem z odvětví alkoholických nápojů, který sám není řemeslným pivovarem.

Tradiční

Pivovar, u kterého většina hodnoty alkoholu v pivu pochází z tradičních nebo inovačních přísad a jejich kvašení. Aromatizované sladové nápoje se nepovažují za pivo.¹⁴

Definice tedy rozhodně není použitelná pro české řemeslné pivovary, neboť např. roční produkce největší české pivovarské společnosti Plzeňský Prazdroj činila v roce 2017 přibližně 8,5 mil. hl. Pro české poměry je výše uvedená definice extrémně maximalistická.

Zřejmě první, kdo se u nás pokusil o definici minipivovaru, byla Čapková a kolektiv (1999) ve své tenké publikaci *Restaurační minipivovary v České*

¹³ Může se jednat např. o distribuční společnost nebo může jít o síť minipivovarů.

¹⁴ *Brewers Association*, Definice řemeslného pivovaru, dostupné online: <<https://www.brewersassociation.org/brewers-association/craft-brewer-definition/>> [6. 5. 2018]

republice. Za minipivovar autoři považují podnik s ročním výstavem nejčastěji 500–3 000 hl, nicméně definici minipivovaru posouvají až na maximální výrobní kapacitu 10 000 hl piva ročně, což odpovídá skupině s nejnižší spotřební daní.¹⁵ Dále uvádějí, že minipivovar může být postaven samostatně a své pivo prodávat, nebo – což je případ častější – je spojen s restaurací, pak jde o restaurační minipivovar.¹⁶ Definice je díky své obecnosti dosti přesná, a navíc zavádí sousloví „restaurační minipivovar“. Verhoef na výše uvedené nabízí historický pohled, podle něj tato zařízení sahají do dob, kdy sami hostinští vařili pivo pro své zákazníky.¹⁷ Je tím myšlena středověká a raně novověká doba právovárečných domů, kdy každý takový zpravidla disponoval vlastní krčmou.

O konkrétnější podobu definice minipivovaru, respektive typického minipivovaru, se autor předkládané monografie pokusil v roce 2013. Dle ní musí minipivovar splňovat následující podmínky:

1. produkce nebývá vyšší než 1 000 hl/rok;
2. nemá vlastní distribuční síť;
3. nevyvážá svoji produkci;
4. produkci nelze koupit v žádném běžném obchodě;
5. nejvíce produkce je obvykle spotřebováno ve vlastní restauraci;
6. není vlastněn žádnou velkou společností, vlastníkem je obvykle jedna osoba či málopočetná právnická osoba;
7. majitelé nesledují bezvýhradně jen svoje ekonomické zájmy, ale jsou svým způsobem i nadšenci;
8. obchodní zájmy nejsou závislé jen na ekonomických zájmech;
9. pivo je do skleněných lahví stáčeno jen výjimečně, často se používá lahvování do PET lahví.¹⁸

Jedná se již o poněkud zastaralou definici, která je svým způsobem poplatná době, v níž byla publikována. Zcela jistě se drtivá většina minipivovarů stále vejde do těchto podmínek, ale např. pivovar Hostivar, který v roce 2018 čítal 86 akcionářů, je již v přímém rozporu s bodem č. 6. Podobných nesrovnalostí by se našla celá řada. Tuto definici lze tedy považovat za příliš konkretizující. Uvedené podmínky se navíc spíše vztahují na restaurační minipivovar, který v podstatě neprodává svoje pivo nikam jinam, případně jej prodává v omezeném množství.

Tato monografie se tak bude držet jednoznačné definice, kdy se minipivovarem rozumí pivovar, jehož roční produkce nepřesahuje 10 000 hl piva, bez ohledu na jeho majetkové či jiné propojení s dalšími pivovary či minipivovary.

¹⁵ ČAPKOVÁ, V. – JANÍK, P. – POTĚŠIL, V., *Restaurační minipivovary*, c. d., s. 3.

¹⁶ Tamtéž, s. 3.

¹⁷ VERHOEF, Berry, *Velká encyklopedie piva*, Dobřešovice 2003, s. 11.

¹⁸ MAIER, Tomáš, *Selected Aspect of the Microbreweries Boom*, Agris On-line Papers in Economics and Informatics, 2013, 5, 4, s. 136–137.

Zvláštním typem minipivovarů mohou být ty, které produkují piva z mladinových koncentrátů, je v nich tedy zcela přeskočen varný proces. Příkladem může být pražský pivovar Ladronka (založen 2018) či Charlie's Square v Brně (založen 2014). Tyto pivovary se však ke své technologii z marketingových důvodů explicitně zpravidla moc nehlásí.

Restauračním minipivovarem¹⁹ se pak rozumí minipivovar, jehož pivo se v naprosté většině spotřebuje v restauraci propojené s minipivovarem. Největším restauračním minipivovarem v České republice je minipivovar U Fleků, jehož roční produkce v roce 2016 dosáhla 2 750 hl. Obvykle bývá majitelem minipivovaru a restaurace jeden subjekt, nicméně ani opak nemůže být vyloučen, tak je tomu například u minipivovaru Řeporyje, kde výrobní a restaurační část vlastní různé subjekty.

Za řemeslný pivovar tedy lze považovat jakýkoliv výše uvedený pivovar a další i o něco větší pivovary, které přesahují roční produkci 10 000 hl, jedná se zpravidla o úspěšné minipivovary, které tuto hranici již překonaly.

Kvantifikace českých minipivovarů má několik úskalí. Prvním z nich je otázka zahrnutí či nezahrnutí laboratorních, výukových, univerzitních či pokusných pivovarů do tohoto počtu. K prosinci roku 2017 fungovaly pokusné minipivovary v těchto institucích:

- Česká zemědělská univerzita v Praze
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Brno
- Střední průmyslová škola potravinářských technologií, Praha
- Střední odborná škola dr. Václava Šmejkala, Ústí nad Labem
- Chmelařský institut, Žatec
- Mendelova univerzita v Brně
- Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
- Střední odborná škola ekologická a potravinářská, Veselí nad Lužnicí
- PMS Litovel
- Plzeňský Prazdroj, Plzeň

Poslední dva pivovary nesplňují definici malého nezávislého pivovaru, protože jsou součástí velkého průmyslového pivovaru. Nicméně všechny výše uvedené subjekty byly do celkové sumy minipivovarů zahrnuty.

Pro úplnost je vhodné uvést definici tzv. létajícího pivovaru²⁰, správně by se mělo jednat o smluvní pivovar, označovaný někdy jako kočovný pivovar. Jedná se o pivovar,

¹⁹ Anglicky je tomu pak nejbližší výraz „brewpub“.

²⁰ Anglicky „contract brewery“, „gypsy brewery“ či „phantom brewery“.



Suchdolský Jeník – varna

Foto: *Archiv autora*

který disponuje vlastní recepturou a vlastním jménem piva, které si ovšem nechává produkovat či si ho sám produkuje jinde, protože sám nedisponuje vlastním výrobním zařízením. Jde tedy o jistou formu licenční výroby. Často tyto létající pivovary bývají předstupněm k pořízení vlastní technologie a tzv. přistání pivovaru. Variabilita létajících minipivovarů je značná, nejčastější je skutečná angažovanost, kdy si sám létající minipivovar uskutečňuje výrobu na pronajatém zařízení. V extrémním případě ale létající pivovary jen nějaké běžně produkováné pivo opatří svojí etiketou a prodávají je pod svým jménem. V každém případě je nutno létající pivovar vnímat spíše jako obchodní článek, protože v konečném důsledku od výrobního pivovaru pivo nakupuje a následně ho přeprodává. Létající pivovar také nikdy nedisponuje celním skladem, a tak neodvádí spotřební daň, tu odvádí produkční pivovar.

Některé minipivovary vaří pivo ze sladinyového, případně z mladinyového koncentrátu, nicméně tento způsob přípravy zpravidla nebývá spotřebiteli pozitivně přijímán. Důvody, proč k tomuto někteří provozovatelé pivovarů přistupují, jsou následující:

1. **Ekonomika** – vstupní náklady na pořízení takového minipivovaru vycházejí o poznání levněji. Minipivovar místo plnohodnotné dvounádobové varny musí disponovat pouze nějakou nádobou na rozpuštění/rozmíchání příslušného koncentrátu ve vodě, ušetří se také energetické náklady na vaření.
2. **Čas** – vaření mladiny trvá zpravidla více než dvě hodiny, chmelovar zpravidla dalších 90 minut, takže používáním sladidového či mladidového koncentrátu se výrazně šetří čas.
3. **Vzdělání a školení obsluhy (sládky)** – příprava piva z mladidového či sladidového koncentrátu je mnohem jednodušší, tudíž není zapotřebí mít tak kvalitně vyškolenou obsluhu.
4. **Prostor** – tyto pivovary nemusí disponovat dvěma varnými nádobami, takže se ušetří i prostor, který může být využit na skladování sladu.
5. **Logistika** – není třeba se dále zabývat tím, co bude s odpadním mlátem, také objem vstupních surovin (mladidový či sladidový koncentrát) je výrazně menší.

2.1 RODOKMEN PIVA ANEB PIVNÍ STYL

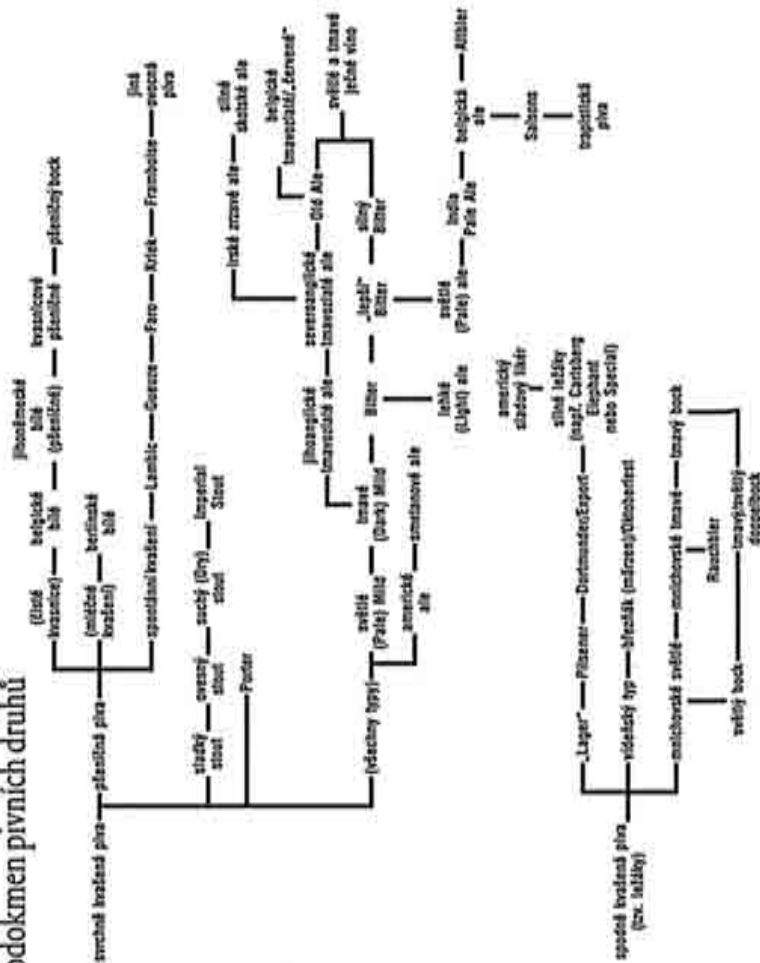
Obdobně jako výraz „minipivovar“ či „řemeslný pivovar“ je poměrně dost obtížné přesně a přitom jednoduše definovat pojem „pivo“. Lingvisticky tento výraz vychází ze staroslověnštiny a znamenal „vše, co se pije“.²¹ V českých podmínkách je patrně nejrelevantnější právní definice ve vyhlášce o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, v níž se uvádí: „Pro účely této vyhlášky se rozumí a) pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových výrobků, který vedle kvasným procesem vzniklého etanolu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem zejména cukru, obilného škrobu, nesladovaných obilovin nebo rýže; u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přídavkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů...“²²

Základní rozdělení pivních stylů je na piva spodně kvašená (dříve nazývaná jako piva podkvasná) a piva svrchně kvašená (dříve nazývaná jako nadkvasná). Skupina svrchně kvašených piv je stylově mnohem bohatší, patří sem veškerá piva typu *ale*, *portery*, *stouty*, pšeničná piva apod. Obecně lze říci, že svrchně kvašená piva jsou senzoricky bohatší než spodně kvašená piva a v jejich chuti a vůni jsou často cítit tóny ovoce. Někteří autoři dále ze svrchně kvašených piv zvlášť vyčleňují piva

²¹ Konzultace s tvůrcem novoslověnštiny Vojtěchem Merunkou.

²² Vyhláška č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, Sbírka zákonů, 31. 10. 2018.

Rodokmen pivních druhů



Rodokmen pivních druhů

Zdroj: Žejdlík.cz, Rodokmen pivních druhů, dostupné online:

<<http://cdn2.beta.pivoatlas-cz.vps.wpsh.cz/system/images/W1siZiIsIjIwMTUvMDQvMDQvMzhhdHN1Nm1wZF9yb2Rva2I1bnBpdjExLnBuZyJdXQ/rodokmenpiv11.png>> [14. 4. 2019].

spontánně kvašená, která jsou detailněji popsána v kapitole věnující se Belgii. Skupina spodně kvašených piv není tak rozmanitá, neboť technologie spodního kvašení je výrazně mladší, lze však předpokládat, že se pestrost této skupiny piv bude nadále rozvíjet. Spodně kvašená piva se začala masivně rozšiřovat teprve od poloviny 19. století s příchodem průmyslové revoluce.

3 HISTORIE PIVA A PIVOVARSTVÍ

Pivo je po kvašeném nápoji z datlí (případně jiného ovoce) považováno za druhý nejstarší alkoholický nápoj lidstva, nicméně je možné, že je pivo dokonce starší. Pro jednoznačné určení ovšem neexistuje dostatek důkazů. Palma datlová, a to i ve své divoké podobě, obsahuje až 14 % cukru,²³ což je dostatečná koncentrace k účinné alkoholové fermentaci. Víno je o dost mladším alkoholickým nápojem, protože nejprve bylo nutno vyšlechtit, či spíše vyselektovat odrůdy vinné révy s dostatečným obsahem cukru.

Pivo, jak je známe dnes, řekněme třeba nejrozšířenější *ležák*, nemá svým senzorickým profilem vůbec nic společného s prvními kvašenými nápoji z obilí. Dnes je první fází výroby piva vaření rmutu, „prapivo“ vůbec vařeno nebylo, došlo pouze ke smíchání nesladovaného obilí s vodou. K výrobě prvních kvašených nápojů bylo třeba mít k dispozici obilí samotné. Dle některých pramenů lidé již někdy v době 20 000 let př. n. l. používali obilí,²⁴ nicméně tehdy se ještě nejednalo o aktivní zemědělce, byli to sběrači, kteří žili kočovným způsobem života. Je znám nález pšenice ve městě Haifa z období 16 000 let př. n. l. Vznik zemědělství, tedy začátek agrární revoluce, je datován do období 12 000 až 9 000 let př. n. l.²⁵ Prehistorické nálezy z údolí řeky Jordánu ukazují, že datlové palmy byly vysazovány již před 11 300 lety a obiloviny byly pěstovány v Sýrii již před 7 000 lety.²⁶ V literatuře se uvádí, že v Mezopotámii se obilí pěstovalo již v 10. tisíciletí př. n. l.²⁷ Rýže a proso byly pravděpodobně zkulturněny ve stejné době v Číně. Do této doby lze tedy patrně zasadit i existenci prvního kvašeného nápoje z obilí, nicméně nazvat tento nápoj pivem je značně problematické. První kvašený nápoj z obilí vznikl asi tak, že do nádoby s obilím napršelo či se tam jinak dostala voda, která za přítomnosti různých mikroorganismů spustila proces spontánního kvašení, a někdo z tehdejších prvních zemědělců dílo ochutnal a zjistil, že kašovitý nápoj má opojný účinek.

V roce 2018 byl vydán vědecký článek o rituální hostině v jeskyni Raqefet v Izraeli z doby natufské kultury, tato hostina byla datována do období před 13 000 lety. V jeskyni byly v kamenných nádobách nalezeny zbytky obilného rmutu a autoři článku dokládají, že příslušníci této kultury byli ještě sběrači a lovci, takže kvašené nápoje z obilí by tak mohly být dokonce starší než samotná domestikace obilovin.²⁸

23 Plants FOR A FUTURE, *Phoenix sylvestris* – (L.)Roxb., dostupné online: <<https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phoenix+sylvestris>>[7. 5. 2018].

24 ARYA, R. L. – ARYA, Sonan – ARYA, Renu – KUMAR, Janardhan, *Fundamentals of Agriculture*, Jodhpur 2015, s. 3.

25 GRININ, Leonid, E., *Production Revolutions and Periodization of History: A Comparative and Theoretic-mathematical Approach*, Social Evolution & History, 2007, 6, 2, s. 87.

26 National Geographic, *The Development of Agriculture*, dostupné online: <<https://genographic.nationalgeographic.com/development-of-agriculture/>>[7. 5. 2018].

27 BASAŘOVÁ, Gabriela – HLAVÁČEK, Ivo – BASAŘ, Petr – HLAVÁČEK, Jan, *České pivo*, Praha 2011, s. 18.

28 LIU, Li – WANG, Jiajing – ROSENBERG, Danny – ZHAO, Hao – LENGUEL, György – NADEL, Dani, *Fermented beverage and food storage in 13,000-year-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel*:



Vývoj znaku pro pivo v sumerském klínovém písmu

Zdroj: Blog Leopolda Costy, *The evolution of written symbol for beer in cuneiform*, dostupné online: <http://1.bp.blogspot.com/-bj4Y-Lg2C2s/TzWnY03bniI/AAAAAAGWE/a0hSHWPzoHo/s1600/Beer+The+evolution+of+the+written+symbol+for+beer+in+cuneiform.jpg> [14. 4. 2019].



Ječmen planý (*Hordeum spontaneum*)

Foto: Soukromý archiv Antonína Dreiseitla



Rmutovací nádoby, zde před 13 000 lety kvasilo „prapivo“

Foto: Soukromý archiv Daniho Nadela

Dalším technologickým zdokonalením byl zřejmě vynález sladování, ačkoliv i tento objev mohl být jen souhrou náhod. Zrna v nádobě mohla vlivem vlhka mírně vyklíčit a „praslad“ byl na světě. Produktu ale scházela při přípravě jedna technologická fáze – varný proces, který byl zcela nepochybně proveden (vynalezen) záměrně. Výše uvedená technologická zdokonalení zvedla kvalitu výsledného produktu a vedla k větší výtěžnosti zrna (sladu). První známý recept na výrobu takového nápoje vyráběného už varným procesem ze sladovaného obilí je obsažen v Hymnu na Ninkasi z doby 1 800 let př. n. l. (Ninkasi byla sumerská bohyně piva).



Divoký chmel ve své pravlasti na Kavkaze

Foto: Soukromý archiv Vladimíra Nesvadby

Sumerové a později staří Egypťané konzumovali kvašené nápoje z velkých nádob pomocí slámek. „Prapivo“ mělo spíše kašovitou konzistenci, často také místo sladu používali rozemleté chlebové placky.

Oblak tajemství se vznáší nad používáním chmele, tedy chmelením piva. Chmel má svoji pravlast v úrodných nížinách pod Kavkazem. Už v době Sumerů a starých Egypťanů je běžně doloženo dochucování piva různými bylinami, ovocem či jinými přísadami. Například hořkost se často docilovala použitím praženého chleba při kvašení. Chmel však není jen dochucovadlem či kořením piva, ale také přirozeným konzervantem, protože má baktericidní účinky. Někteří badatelé se domnívají, že chmel ke koření a konzervování piva používali především Slované, a to nejméně 1 000 až 1 500 let před naším letopočtem. Přisuzuje se jim rozšíření pěstování chmele i zavedení spontánního používání chmele pro zhořknutí piva.²⁹ S tímto tvrzením lze ale polemizovat, protože žádný jiný autor nic takového neuvádí, a navíc je to o více než tisíc let dříve, než se Slované v dějinách vynořují jako etnická skupina Indoevropanů. Historikové se kloní k tomu, že první, kdo víceméně botanicky popsal chmel, byl římský filozof a přírodovědec Plinius Starší (23–79 n. l.). Považoval jej za zeleninu; tehdy se mladé výhonky chmele (chmeličky či pazoušky) konzumovaly jako chřest. Jackson uvádí, že židovské záznamy z doby babylonského zajetí³⁰ hovoří o *sicera* (silném nápoji) *ex lupulis confectam* (vyrobeném z chmele).³¹

29 BASAŘOVÁ, Gabriela – ŠAVEL, Jan – BASAŘ Petr – LEJSEK Tomáš, *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*, Praha 2010, s. 37.

30 Počátek 6. století př. n. l. až rok 537 př. n. l.

31 JACKSON, Michael, *Encyklopedie piva*, Praha 1994, s. 18.



Zakládací listina vyšehradské kapituly

Zdroj: Národní archiv kolegiální kapituly vyšehradské (1130–1523) 2, dostupné online: <http://monasterium.net/mom/CZ-NA/KVs/2/charter> [11. 11. 2018].

Další autoři k tomu dodávají, že nejstarší známé použití chmele při výrobě piva se datuje do roku 600 př. n. l.³² První (novodobý) písemný záznam o chmelu pochází z roku 768, kdy francký král Pipin Krátký daroval klášteru sv. Dennis chmelnici.³³ Používání chmele při výrobě piva bylo písemně podchyceno již v roce 822 v prostředí benediktýnského opatství v Corbie v Pikardii (severní Francie), zaznamenal je tamní opat Adalhard. Některé zdroje uvádějí, že první zmínka o pěstování chmele u nás je z roku 859.³⁴ Nicméně tento údaj nelze považovat za hodnověrný, jednak kvůli absenci písemných památek z této doby, jednak není letopočet podložen žádným konkrétním historickým pramenem. Pravděpodobně nejstarším dokladem o pěstování chmele na dnešním území našeho státu je nadační listina knížete Břetislava I. (1034–1055), kterou byl kapitule sv. Václava ve Staré Boleslavi udělen desátek z chmele z dvorů v Žatci, Staré a Mladé Boleslavi.³⁵ Prvním českým

³² SMITH, Gregg – GETTY, Carrie, *Bible pijáků piva*, Praha 2003, s. 47.

³³ RABIN, Dan – FORGET, Carl, *The Dictionary of Beer and Brewing*, Londýn 1998, s. 144.

³⁴ Syngenta Česká republika, Chmel, dostupné online: <https://www.syngenta.cz/chmel> [9. 4. 2019].

³⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela – HLAVÁČEK, Ivo, *České pivo*, Pacov 1999, s. 15.



Antonie van Leeuwenhoek

Zdroj: Antonie van Leeuwenhoek, dostupné online: <http://www.essentialvermeer.com/dutch-painters/dutch_art/dutch-art-images/leeuwenhoek_e.jpg> [14. 4. 2019].



Theodor Schwann

Zdroj: Theodor Schwann, dostupné online: <https://media.credoreference.com/wileyenlisci2007/fig_a0002475_fgz001.jpg> [14. 4. 2019].

králem, sice ještě ne dědičným, byl Vratislav II. a přímo jemu vděčíme za první přímý záznam o pivě na našem území. Tento král roku 1088 vydal nadační listinu, v níž se přímo píše o desátku z chmele na vaření piva. V listině jsou dokonce uvedena jména tří českých sládků – Sobíka, Šešůra a Častoně.³⁶ Dále zmiňuje pivovar na Trávníku, který se měl nacházet pod Vyšehradem,³⁷ pravděpodobně nejstarší doložený pivovar v zemích Koruny české. Obecně je ale za nejstarší považován pivovar v Cerhenicích, který měl být založen roku 1118.³⁸

Cesta chmele k definitivnímu prosazení jakožto hlavní byliny (koření) na výrobu piva byla velice pomalá. Na evropském kontinentu k němu došlo až někdy ve 14. či 15. století. Na Britských ostrovech proces trval o poznání déle, o zcela jednoznačné dominanci chmele lze hovořit teprve v 19. století. Původně se totiž zde produkovaná nechmelená piva nazývala *ale*.

Z historického hlediska nejméně zdokumentovanou ingrediencí pro výrobu piva jsou patrně kvasnice neboli kvasinky. Někdy se tato dvě synonyma zaměňují za výraz droždí, které je až jistým sekundárním produktem. Pivovarské kvasnice neboli kvasinky jsou mikroorganismy, které za vhodných podmínek produkují alkohol. Nejspíše první, kdo kvasinky pozoroval pod mikroskopem, byl nizozemský vědec Antonie van Leeuwenhoek (1632–1723). Nicméně on sám je nepovažoval za živé mikroorganismy, věřil, že se jedná o části obilek. Německý vědec Theodor

³⁶ PÍŠA, Rudolf, *Pivovary a sladovny: katalog cenných papírů*, Praha 2008, s. 9.

³⁷ BASAŘOVÁ, G. – ŠAVEL, Jan – BASAŘ, P. – LEJSEK, T., *Pivovarství*, c. d. s. 22.

³⁸ Ministerstvo zemědělství, České pivo – Klenot České republiky, dostupné online: <http://eagri.cz/public/web/file/353955/ceske_pivo_CZ_web.pdf> [10. 1. 2019].



Louis Pasteur

Zdroj: *Louis Pasteur*, dostupné online: <https://www.sapaviva.com/wp-content/uploads/2017/06/11.-Louis-Pasteur-1822-1895-1-336x336.jpg> [14. 4. 2019].



Emil Christian Hansen

Zdroj: <https://thedailygardener.org/emil-christian-hansen/> [14. 4. 2019].

Schwann³⁹ (1810–1882) dal v roce 1837 kvasinkám jejich latinské rodové jméno *Saccharomyces*, což v překladu znamená cukerná houba. Název zvolil údajně proto, že mu kvasnice pod mikroskopem připomínaly cukerné krystalky. Ovšem až francouzský vědec Louis Pasteur (1822–1895) dokázal, že kvasinky nejsou výsledkem kvašení, ale jsou jeho původcem.⁴⁰

K dalšímu růstu kvality a senzorické čistoty piva přispěla izolace kvasničné buňky a propagace čisté kvasničné kultury dánským mikrobiologem Emilem Christianem Hansenem (1842–1909) v roce 1883, který pracoval jako vedoucí laboratoře pro dánský pivovar Carlsberg.⁴¹

Výše uvedené objevy týkající se kvasinek byly důsledkem průmyslové revoluce. Kvasinky byly zapotřebí k výrobě piva od pradávna, byť o jejich existenci neměli lidé v minulosti ani ponětí. Záměrné kvašení při výrobě rozličných druhů potravin bylo pravděpodobně prvním biotechnologickým vynálezem lidstva. Anaerobní kvašení probíhá bez účasti kyslíku (např. kvašení alkoholové, máselné, mléčné), aerobní za přítomnosti kyslíku (např. kvašení citronové, octové).⁴² Pro výrobu piva se používá stejný rod kvasinek jako v pekárenství, lihovarství a vinařství, latinsky *Saccharomyces*, nicméně další členění této skupiny kvasinek je stále předmětem taxonomických studií a v literatuře tak lze nalézt různá pojmenova-

³⁹ Jeho současníkem byl jiný Němec – „objevitel“ pivního stylu *pilsner* Josef Groll (1813–1887).

⁴⁰ BARNETT, James, A., *A history of research on yeasts 2: Louis Pasteur and his contemporaries*, 1850±1880, Yeasts, 2000, 16, 8, s. 756.

⁴¹ RAY, Bibek – BHUNIA, Arun, *Fundamental Food Microbiology*, Boca Raton 2014, s. 6.

⁴² KODÍČEK, Milan, *Biochemické pojmy: výkladový slovník*, dostupné online: http://147.33.74.135/knihy/uid_es-002/ebook.html?p=kvaseni [15. 10. 2018].

vání kvasinek.⁴³ Kmeny, které se používají v pivovarství a vinařství, jsou například mimo jiné schopné přežít vyšší koncentraci alkoholu. Pivovarské kvasinky lze rozdělit do dvou základních skupin, jedná se o kvasinky spodního kvašení a kvasinky svrchního kvašení. Spodní pivovarské kvasinky *Saccharomyces pastorianus* (*Saccharomyces carlsbergensis*) se používají při výrobě piva typu *ležáků* v teplotním rozmezí 7 až 15 °C se sedimentací kvasnic na dně nádoby. Pivovarské kvasinky spodního kvašení byly označovány různě: *Saccharomyces cerevisiae*, *S. pastorianus*, *S. carlsbergensis*, *S. monacensis*, *S. uvarum*, *S. cerevisiae* subsp. *uvarum*, *S. cerevisiae* var. *carlsbergensis* a nyní se užívá název *S. pastorianus*.⁴⁴ Svrchní pivovarské kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* se používají při výrobě piv typu *ale* i dalších druhů piv s teplotním rozmezím 18 až 22 °C, často s vynášením kvasnic do kvasničné deky.⁴⁵ Typově se liší, a to zejména v podobě metabolitů, které produkují. Kvasinky svrchního kvašení například produkují 4-vinylguajakol, což je látka s ostrou kořeněnou vůní připomínající hřebíček, která je typická např. pro svrchně kvašená pšeničná piva.⁴⁶

Dnes ve světě dominují spodně kvašená piva, která lze nazvat *ležáky*. Jejich prudký rozvoj nastal v druhé polovině 19. století a souvisel s vynálezem umělého chlazení. Předtím spodně kvašená piva produkovaly pivovary pouze v zimním období, případně mohly i v létě, pokud disponovaly dostatečně hlubokými sklepy vytesanými do skály, v nichž byla konstantně nízká teplota. Často se nepřesně uvádí, že vynálezcem spodně kvašeného piva je Josef Groll, který v roce 1842 uvařil první pivo typu *pils* v tehdejší Měšťanském pivovaru v Plzni. Aplikoval technologii spodního kvašení, která byla tehdy již poměrně dost rozšířená v Bavorsku, nicméně k výrobě svého *ležáku* použil ryze české suroviny. Má se za to, že spodně kvašená piva jsou zdravější, respektive po nich při větší konzumaci méně bolí hlava, než je tomu u svrchně kvašených piv. Při použití technologie spodního kvašení vzniká totiž minimum esterů.

Samotná technologie spodního kvašení ovšem nevznikla až v 19. století. Bavorský pivovar Schlenkerla uvádí, že ve starých soudních spisech města Norimberku ze 14. století jsou zachyceny žaloby pivovarů nedisponujících skalními sklepy na pivovary s kamennými sklepy ohledně nelegálního prodeje spodně kvašeného piva v letním období.⁴⁷

⁴³ BASAŘOVÁ, G. – ŠAVEL, J. – BASAŘ, P. – LEJSEK, T., *Pivovarství*, c. d., s. 236.

⁴⁴ MATOULKOVÁ, Dagmar – ŠAVEL, Jan, *Pivovarství a taxonomie pivovarských kvasinek*, Kvasný průmysl, 2007, 53, 7–8, s. 2013.

⁴⁵ BASAŘOVÁ, G. – ŠAVEL, J. – BASAŘ, P. – LEJSEK, T., *Pivovarství*, c. d., s. 239–240.

⁴⁶ GALLONE, Brigita – STEENSELS, Jan – PRAHL, Troels – SORIAGA, Leah – SALES, Veerle – HERERA-MALAVER, Beatriz – MERLEVEDE, Adriaan – RONCORNÍ, Miguel – VOORDECKERS, Karin – MIRAGLIA, Loren – CLOTILDE, Teiling – STEFFY, Brian – TAYLOR, Maryann – SCHWARTZ, Ariel – RICHARDSON, Toby – WHITE, Christopher – BAELE, Guy – MAERE, Steven – VESTREPEN, Kevin J., *Domestication and Divergence of Saccharomyces cerevisiae Beer Yeasts*, Cell, 2016, 166, 6, s. 1405.

⁴⁷ Pivovar Schenkerla, The origins of Lager yeast – a theory, dostupné online: <<https://www.schlenkerla.de/rauchbier/lagerhefee.html>> [4. 7. 2018].



Pivovarské kvasinky pod mikroskopem

Foto: Dagmar Matoulková, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský

Je zřejmé, že „prapiva“, respektive prvotní kvašené nápoje z obilí byly zakvášeny spontánně. V průběhu věků začalo docházet k jisté selekci a jakési záměrné domestikaci a šlechtění kvasinek. Pivovarníci se čím dál častěji vyhýbali spontánnímu kvašení a používali svým způsobem generacemi vyselektovanou kulturu z předešlé várky. Někteří badatelé uvádějí, že jeden archeologický nález dokládá, že jistá primitivní forma selekce kvasnic existovala již v roce 1440 před naším letopočtem.⁴⁸ Pivovar Schlenkerla dále uvádí, že se vznikem klášterních pivovarů v 8. století, a tedy vědeckým a řemeslným přístupem k pivovarství, se spontánní kvašení stává velice neobvyklým.⁴⁹ Jak dále badatelé uvádějí, teprve v 18. století se nápoj začal stylově podobat tomu, co známe dnes, přesto lze hovořit o řádném rodokmenu.⁵⁰

Pivo v průběhu tisíciletí své existence prošlo až neskutečným vývojem a rovněž v současné době se mění pod vlivem preferencí spotřebitelů, zejména pak pod vlivem technologického pokroku.

3.1 ČESKÉ ZEMĚ

Z ryze ekonomického hlediska nemohou jakékoliv menší firmy cenově (nákladově) konkurovat větším. Analogicky ani minipivovary nemohou soutěžit s průmyslovými pivovary. Podle ekonomického pravidla tzv. rostoucích výnosů z rozsahu výroby vede růst objemu použitých výrobních faktorů k vyššímu tempu růstu výnosů z nich.⁵¹ V praxi to znamená, že větší firmy (průmyslové pivovary) jsou z podstaty

⁴⁸ JACKSON, M., *Encyklopedie*, c. d., s 22.

⁴⁹ Pivovar Schenkerla, *The origins of Lager yeast – a theory*, c. d.

⁵⁰ JACKSON, M., *Encyklopedie*, c. d., s. 7.

⁵¹ SAMUELSON, Paul A. – NORDHAUS, William D., *Ekonomie*, Praha 1991, s. 483 a 983.



Pivovar v Krupce kolem roku 1950

Zdroj: Pivovary.info, dostupné online: <http://www.pivovary.info/gallery/gal317_obr1225108059_188.jpg> [14. 4. 2019].

své velikosti ekonomicky efektivnější než menší firmy (minipivovary). Průmyslové pivovary jsou schopné vyrábět s nižšími náklady na jednotku produkce (řekněme na půllitr piva), a tak si mohou dovolit nižší cenu. Proto minipivovary nikdy nemohou cenově konkurovat průmyslovým pivovarům, volí tudíž jiné konkurenční strategie, jako jsou diferenciací produktu či inovace, s čímž je spojena mnohem větší flexibilita.

Od středověku bylo v zemích Koruny české obrovské množství malých pivovarů, které velikostně odpovídaly dnešním minipivovarům. Jejich počet spíše mírně narůstal a vrcholil v druhé polovině 16. století, kdy byly řady tehdy pivovarských podniků „nejšikovatější“ a jejich síť nejhustší.⁵²

Minipivovary v dnešním slova smyslu začínají na našem území vznikat až po roce 1990. Nicméně minipivovarem obecně by bylo možné nazvat i malé pivovary z minulosti – staré právovárečné domy, církevní a vrchnostenské pivovary, které měly až do roku 1869 do značné míry monopol na výrobu piva. Vlastníkům tohoto monopolního propinačního práva se říkalo propináti. Trh před tímto datem byl do velké míry zakonzervován a neumožňoval tolik potřebný rozvoj, zlevnění výroby apod. Počet pivovarů se výrazně neměnil, v zemích Koruny české jich tehdy mohlo být kolem 1 400.⁵³ Propinační právo se vztahovalo i na producenty kořalky. Zákonem č. 55 z roku 1869 bylo v Čechách zrušeno „výhradné právo v jis-

52 JÁKL, Pavel, *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska, II. díl – Jižní Čechy*, Praha 2010, s. 7.

53 LIKOVSKÝ, Zbyněk, *České pivovary 1869–1900*, Praha 2005, s. 6. a LIKOVSKÝ, Zbyněk, *Pivovary Moravy a rakouského Slezska 1869–1900*, Praha 2000, s. 3.

tém okršlku pivo vařiti a kořalku pálit i oboje prodávati“, na Moravě se tak stalo zákonem č. 23 a ve Slezsku zákonem č. 18.⁵⁴ Pivovarský trh se tím definitivně zba- vil této vpravdě středověké regulace a začal se velice expanzivně rozvíjet. Zcela logicky začalo masivní zavírání malých a často zastaralých pivovarů, které vlast- nili propināti. Tyto pivovary nemohly nově vznikajícím a moderním velkým pivo- varům konkurovat ani cenově, ani kvalitou. V uvedeném období se ale také ještě více homogenizoval produkt, pivovary totiž přecházely na technologii spodního kvašení, anebo byly rovnou rušeny. Posledním pivovarem, který přešel na tech- nologii spodního kvašení, byl v roce 1884 pivovar v Krupce,⁵⁵ uzavřený po roce 1939.⁵⁶ Trh šel k unifikaci produktu a spotřebitelé žádná speciální piva nepoptá- vali. V této době naopak vznikaly kapitálově silné průmyslové pivovary. Významný český dobový pivovarský odborník Chodounský k tomu uvedl: „Úbytek pivovarů již v těchto letech stoupající rok ku roku příčinu nazvice měl v tom, že zařízení pivo- varu nikterak nevyhovovalo požadavkům vaření piva na spodní kvasnice.“ Násled- ně dodal: „A tak vůbec zasahování strojnictví a ovšem i strojní síly význačně se stupňuje – a bylo v Čechách r. 1871 u 947 pivovarů již 51 na strojní sílu zařízení, r. 1874 přibýlo 29, r. 1876 pracovalo již 101 pivovarů, dnes jest jich na 242 ze 614 v činnosti se nalézajících.“⁵⁷ Vývoj počtu pivovarů v Čechách zobrazuje graf č. 1. Navzdory velkému úbytku počtu pivovarů v období 1869–1914 je tato perioda čas- to označována jako zlatý věk českého pivovarství. Došlo totiž k enormnímu rozvo- ji, růstu produkce a hlavně nárůstu kvality v poměrně klidném období bez výraz- nějších válečných konfliktů. Výsledkem byl zákonitý, přesto však historicky krutý a v posledním období 19. století i prudký úbytek především malých a primitivně zařízených pivovarů, který dějinně dokonával už předešlým skomíráním podni- ků, postupně koncentrovaných a uzavíraných vlastními majiteli.⁵⁸ Vše pak ukon- čila první světová válka, během níž byly měděné varny často konfiskovány a pou- žity na výrobu zbraní.

Tvrdou ránu počtu a kvalitě produkce piva zasadily českému pivovarství nejen obě světové války, ale i éra centrálně plánovaného hospodářství. S tím souvise- lo produkování piva z různých náhražek či vaření velice slabých piv. Během dvou let po komunistickém převratu byla uzavřena celá třetina pivovarů. Ze zhruba 280 pivovarů činných v roce 1948 jich byla do roku 1950 uzavřena plná stovka. V tak krátkém intervalu nezanikaly pivovary ani v předchozí válečné éře. Poúno- rová doba rudého temna přinesla pivovarskému průmyslu absolutní stagnaci

54 SEDLÁČEK, Jaromír, *Zákaz čepovati cizí pivo v pravovárečných domech. (Příspěvek k teorii právnických osob.)*, Brno 1930, s. 19.

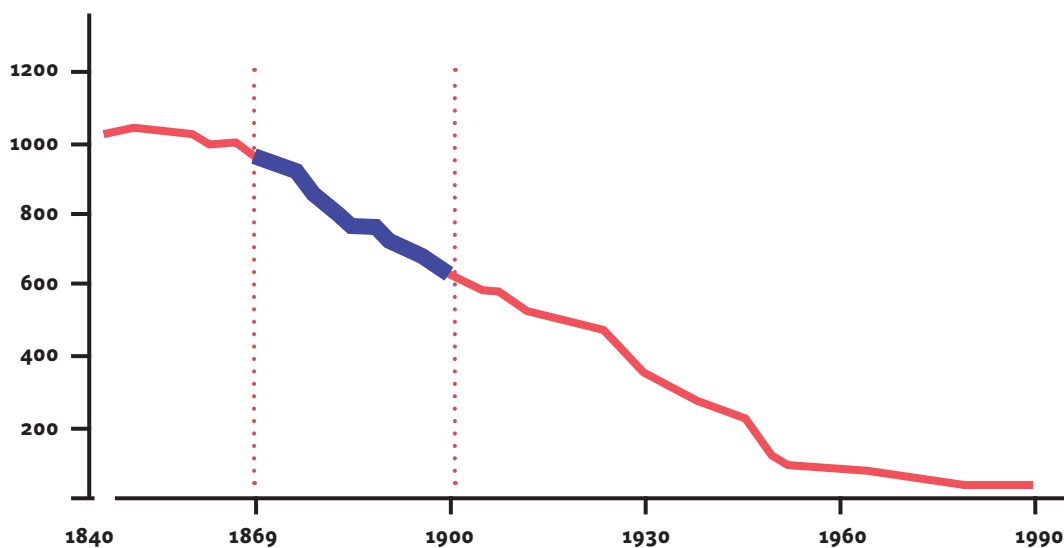
55 BASAŘOVÁ, G. – ŠAVEL, Jan – BASAŘ, P. – LEJSEK, T., *Pivovarství*, c. d. s. 100.

56 LIKOVSKÝ, Zbyněk, *Pivovary československého území 1900–1948*, Praha 2006, s. 122.

57 CHODOUNSKÝ, František, *Pivovarství: Faksimilie původního vydání z roku 1905*, Praha 2005, s. 8.

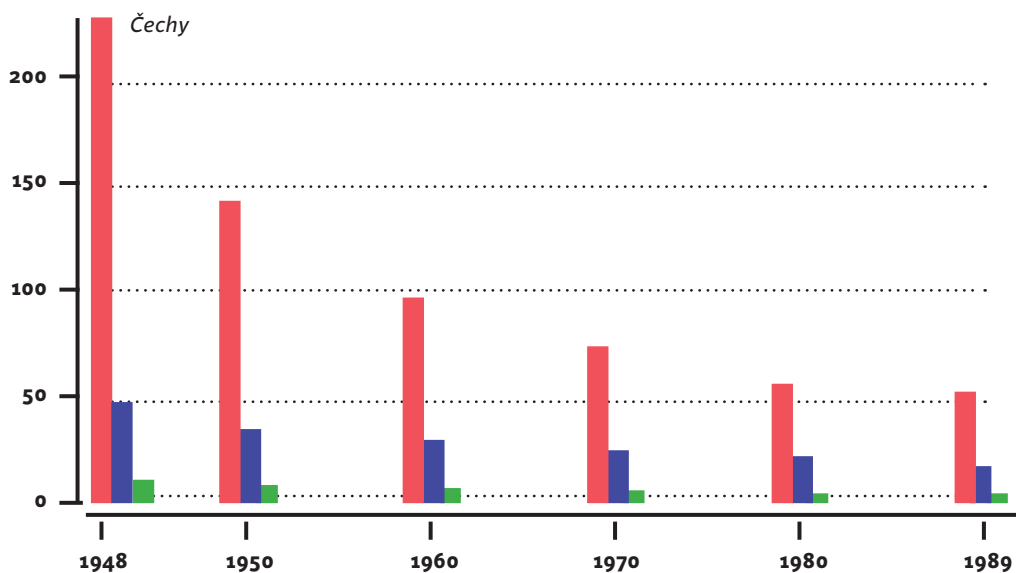
58 JÁKL, Pavel, *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska, I. díl – Střední Čechy*, Praha 2004, s. 8.

Graf č. 1: Vývoj počtu pivovarů v Čechách (bez Moravy a Slezska) mezi lety 1840–1990



Zdroj: LIKOVSKÝ, Zbyněk, České pivovary 1869–1900, Praha 2005, s. 6.

Graf č. 2: Vývoj počtu pivovarů v Českých zemích v letech 1948–1989



Zdroj: LIKOVSKÝ, Zbyněk, České pivovary 1869–1900, Praha 2005, s. 6.

Čechy ■
 Morava ■
 Slezsko ■

investic do technologií a budov.⁵⁹ Malé množství pivovarů ale mělo to štěstí, že budovy byly zachovány a po uvolnění poměrů po roce 1990 v nich došlo k obnově výroby.

Počet pivovarů nadále klesal s výjimkou vybudování pivovaru v Mostě-Sedlci v roce 1976 (uzavřen 1998) a pivovaru v Nošovicích v roce 1970. Změna k lepšímu, která liberalizovala komunistickou centrálně plánovanou ekonomiku, přišla až po tzv. sametové revoluci. Éru komunismu přežilo 70 průmyslových pivovarů a malý pivovar (minipivovar) U Fleků. V roce 1991 byl ve Sviništaněch založen první opravdový minipivovar, jmenoval se Meloun, nicméně z důvodu ekonomického tlaku byl v roce 1998 uzavřen.

3.1.1 MINIPIVOVAR U FLEKŮ

V této monografii se nelze vyhnout legendě mezi českými pivovary, respektive minipivovary, kterou bezesporu je minipivovar – bývalý právovárečný dům – U Fleků. Jde o jediný původně právovárečný dům, který do dnešních dnů produkuje pivo. Publikace Zbyňka Likovského uvádí k roku 1869 v tehdejší Praze (Hradčany, Malá Strana, Staré Město, Nové Město a Josefov) 63 malých pivovarů, přičemž se vesměs jednalo o právovárečné domy a malé církevní pivovary. Ty byly postupně zavírány a druhou světovou válku přežily pouze dva, a to právě bývalý právovárečný dům U Fleků a církevní pivovar U Svatého Tomáše, kde však byla výroba piva ukončena roku 1951. Důvod, proč minipivovar U Fleků přežil až do dnešních dnů, je ale opět nepochybně tržní, v roce 1869 minipivovar, respektive starý právovárečný dům, nebyl vůbec unikátní, nicméně po druhé světové válce už mohl použít obchodní strategii výrazného odlišení se od konkurence a stal se v očích spotřebitelů najednou vzácným.

Nejstarší písemná zmínka o pivovaru U Fleků se datuje k roku 1499, lze však předpokládat, že se zde pivo vařilo už před tímto rokem. V minulosti měnil pivovar U Fleků svůj název, nazýval se Na Křemenci a U Domažlíků. Během třicetileté války (1618–1648) byl vypleněn švédskými vojsky generála Torstensonova. Rekonstrukce započala až v roce 1675.⁶⁰ V roce 1762 pivovar koupili Jakub Flekovský a jeho manželka Dorota.⁶¹ Ti dali pivovaru jeho dnešní jméno; v minulosti se pivovar nazýval i U Flekovských. Až do roku 1843 se zde produkovaly různé druhy svrchně kvašených piv, pak se tady začal vařit pouze tmavý spodně kvašený *ležák* mnichovského typu.⁶² Změnu zavedl tehdejší sládek Friedrich Pštross. V roce 1920 zakoupil

59 FRONĚK, Daniel – JÁKL, Pavel – STAREC, Milan – FRONĚK, D., *Pivo & cukr. Balance mizející průmyslové éry II*, Praha 2011, s. 7.

60 RAVIK, Slavomír, *Pražské hospody: Vyprávění o pražských restauracích, pivnicích, vinárnách, kavárnách, krčmách a knajpách*, Praha 2006, s. 65.

61 MUSIL, Stanislav, *Sláva a zánik starých pražských pivovarů: 2. díl – Nové Město*, Praha 2013, s. 145.

62 RAVIK, S., *Pražské hospody*, c. d., s. 166.



Vymývání kvasných sudů na dvoře pivovaru U Fleků

Zdroj: *Archiv Pivovaru U Fleků*

celý dům Václav Brtník,⁶³ ve vlastnictví jeho potomků je pivovar doposud, výjimku představovala pouze éra komunismu, kdy byl pivovar znárodněn. Zkraje 50. let se zde stal vrchním sládkem František Skolka, který sem přešel z právě uzavřeného bývalého „minipivovaru“ U Svatého Tomáše. Během sládkování v minipivovaru U Fleků Skolka používal řadu netradičních postupů, při produkci piva uplatňoval surogaci (část sladu nahrazoval cukrem), používal často chmelové extrakty namísto chmele. Na dobarvování piva využíval kulér. Jeho nástupce Ivan Chramosil (vrchní sládek v letech 1971–2015; tedy více než 40 let) vše uvedené z technologického postupu okamžitě odstranil. Nástupcem Chramosila se stal Michael Adamík, který patří do rodiny Brtníků.

Kapacita celé restaurace činí v současnosti asi 1 200 míst a roční výstav se pohybuje od 2 000 hl do 2 500 hl piva. Největšího výstavu pivovar dosáhl v roce 1911/1912, a to 12 640 hl piva.⁶⁴ Největší spotřeby v restauraci bylo dosaženo jednoho letního dne v roce 1974, hosté zde ten den vypili 54 hl piva (10 800 piv).⁶⁵ V letech 1951–1993 se jednalo o jediný pražský minipivovar, teprve v roce 1993 byl uveden do provozu pražský Novoměstský pivovar. V polovině roku 2018 už bylo v Praze více než 40 minipivovarů.

⁶³ POLÁK, Milan, *Pražské pivovárky a pivovary*, Praha 2003, s. 152.

⁶⁴ LIKOVSKÝ, Z., *Pivovary československého území*, c. d, s. 205.

⁶⁵ POLÁK, M., *Pražské pivovárky*, c. d., s. 156.

3.2 VÝVOJ MINIPIVOVARŮ PO ROCE 1990

K vytvoření podhoubí pro úspěšné fungování minipivovarů musí být bezpodmínečně splněny tři následující podmínky:

1. možnost soukromého podnikání a snadný vstup do odvětví;
2. existence skupiny spotřebitelů poptávajících produkci minipivovarů;
3. vyšší koupěschopnost obyvatelstva.

První podmínka byla splněna po pádu komunismu v roce 1989, respektive 1990, nicméně zbylé dvě se prosazovaly velmi pozvolna. Spotřebitelé během komunistické éry kvůli železné oponě neměli prakticky žádný kontakt s vyspělým západním světem, a tak neznali jiné pivní styly, než byl tmavý a světlý *ležák*.⁶⁶ Dle statistik Českého svazu pivovarů a sladoven bylo ještě v roce 1994 v Česku vyrobeno 97,2 % světlého *ležáku* a 2,8 % tmavého *ležáku*, svrchně kvašená piva vůbec produkována nebyla. Spotřebitelé neznali, a tak nepoptávali jiná piva než *ležáky*. Také s koupěschopností obyvatelstva to bylo komplikované, ta se zvyšovala jen velmi pozvolna. Z výše uvedeného vyplývá, že první minipivovary rozhodně neměly jednoduchý vstup do odvětví a minimálně v prvních několika letech vlastně podnikaly ve společném konkurenčním ringu s velkými průmyslovými pivovary, kterým cenou těžko mohly konkurovat. Od roku 1991 lze v českém segmentu minipivovarů identifikovat tři vývojová období (1991–2004, 2005–2010, od 2011).

3.2.1 PRVNÍ OBDOBÍ (1991–2004)

Toto období je možné bez nadsázky nazvat pionýrským obdobím. Minipivovary produkovaly takřka výhradně spodně kvašená piva, sládkové měli minimum kontaktů na kolegy z vyspělých západních zemí. Proto také „úmrtí“ minipivovarů dosahovala 25 %, zanikl tedy každý čtvrtý pivovar, který v této době začal vařit pivo. Sládkové vesměs neměli ponětí, jak vyrábět svrchně kvašená piva, a spotřebitelé byli velmi konzervativní. Neexistovaly ani žádné pivní festivaly zaměřené na minipivovary. Naopak zase v tomto období začala vařit pivo řada domácích vaříčů piva, lidé začínali experimentovat, což bylo jistým podhoubím pro další rozvoj minipivovarů. Určitou nevýhodou až do roku 1995 byla absence progresivní sazby spotřební daně na pivo, ta začala platit teprve od roku 1996.

Minipivovary měly za přímé konkurenty velké průmyslové pivovary. V roce 1995 rovněž začala na českém pivním trhu cenová válka. Cena piva přesahovala 6 Kč,

⁶⁶ Pod pojmem *ležák* se zde rozumí pivní styl, nikoliv označení piva jen na základě stupňovitosti, jak uvádělo až do 30. 11. 2018 poněkud problematicky české právo.



Táček pivovaru Kácov z roku 1993

Zdroj: *Archiv autora*

ale najednou cena těch nejlevnějších piv spadla až na 3,90 Kč,⁶⁷ což pro tehdejší minipivovary bylo často likvidační.

Minipivovary u nás zpočátku nebyly průkopníky nových pivních stylů. S prvním pšeničným pivem totiž přišel na sklonku roku 1994 pivovar Domažlice, vlastněný společností Plzeňský Prazdroj. Pšeničné pivo s názvem Prior bylo zřejmě prvním českým oficiálně distribuovaným svrchně kvašeným pivem po roce 1884, kdy pivovar v Krupce přestal používat svrchní kvašení. Tato inovace tehdy znatelně předběhla svoji dobu. Domažlický pivovar byl v roce 1996 uzavřen svým majitelem Plzeňským Prazdrojem, který výrobu tohoto piva přestěhoval do karlovarského pivovaru, jež o tři roky později potkal osud domažlického koncernového kolegy. Z Karlových Varů se výroba přesunula přímo do Plzně, kde se toto pivo vyrábělo do roku 2000 pod názvem Gambrinus Bílé.⁶⁸ Jeho produkce tedy netrvala dlouho, neboť český trh ještě nebyl na podobné druhy piva připraven. Z průmyslových pivovarů se tak nejdéle v Česku vaří pšeničné pivo v náchodském pivovaru Primátor, a to od roku 2003.

Nejspíše prvním minipivovarem, který začal u nás vařit svrchně kvašené pivo, byl Pivovarský dům, a to po svém otevření v roce 1998. Jednalo se o pšeničné pivo bavorského typu. V tomtéž pivovaru následovaly v letech 1999–2000 pokusné várky piva *pale ale*, které se zde vyvíjelo pro Náchodský pivovar.

Ve stejném období začínali být více vidět i průkopníci pivní osvěty. V Praze-Holešovicích byla Petrem Vaňkem otevřena Pivní galerie, první specializovaný obchod nabízející piva menších průmyslových pivovarů, nikoliv tedy primárně

67 Rodinný pivovar Bernard, 1991–2016 SLAVÍME 25, dostupné online: <https://www.bernard.cz/file/edee/cs/epivovar/magazine/bernard_25let_dotisk_www.pdf> [11. 7. 2018].

68 PIVOVAR.INFO, Historie a.s. Plzeňský Prazdroj, dostupné online: <http://www.pivovary.info/prehled/prazdroj/prazdrojfuze_h.htm> [5. 7. 2018].

z minipivovarů. Součástí byl i malý výčep. Tato Pivní galerie byla otevřena 2. května 2001,⁶⁹ uzavřena byla v srpnu 2017.⁷⁰

Pivní kurýr, vydávaný už od roku 1990 Richardem Crhou a Pavlem Jáklem, byl prvním časopisem na našem trhu systematicky propagujícím pivní rozmanitost. Tiskovina vycházela jako měsíčník, příležitostně jako dvouměsíčník. V pravidelném dvouměsíčním intervalu byl časopis vydáván od července 2005, aby v roce 2008 podlehl tlaku čím dál více se rozšiřujícího internetu. Poněkud kuriózně zněl podtitul této tiskoviny – Notoricky známý list Koruny české.

První cílená a zároveň širší veřejností postřehnutelná internetová pivní osvěta přicházela pozvolna v roce 2001 s osobou Jana Kočky a spuštěním jeho webu svet-piva.cz. Jan Kočka tehdy pracoval jako stevard v letecké dopravě a na svých cestách měl jedinečnou možnost seznámit se s rozličnými pivními styly a pivní kulturou, což v českém prostředí velmi postrádal. Na jeho webu se pak často objevovaly autorské články o vznikajících minipivovarech, amatérští přispěvatelé nefiltrovaná piva z minipivovarů vesměs nekriticky hodnotili a vyzdvihovali nad průmyslovou pivní produkci. Začala vznikat internetová komunita pivních fanoušků. To bylo také impulzem k pořádání přednášek a moderovaných degustací pro spotřebitele. Pro budoucí vývoj domácího vaření piva (homebrewingu) bylo velice důležité zcela první setkání domovníků s názvem První homebrew workshop, které se konalo na začátku roku 2005.

Za zmínku rovněž stojí, že v roce 2004 byla otevřena v Olomouci U Kuděje první pivnice u nás zaměřená na piva z malých (nicméně průmyslových) pivovarů a pražský hostinec První pivní tramway začal na čtvrté pípě střídat piva z menších pivovarů.

Pro toto období je charakteristické, že drtivá většina minipivovarů byla zároveň restauracemi. Výjimkou byly pouze minipivovary, které spíše připomínaly pokročilý homebrewing, jako Sentický kvasar a Svatý Ján v Polepech u Kolína. Poněkud netradiční bylo otevření Klášterního pivovaru Želiv v roce 2003, což byl po více než století první nově otevřený církevní pivovar v Česku. Pivo se zde ale vyrábělo z koncentrátu a pivovar rovněž nedisponoval vlastní restaurací. Na klasické vaření piva se přešlo až po rekonstrukci v roce 2011. Prvním typickým nerestauračním minipivovarem se stal minipivovar Bon Zašová v roce 2004, ten ovšem zásoboval pivem některé provozy vlastní sítě heren a barů.

Na konci tohoto období, v roce 2003, se znovu aktivizovala spotřebitelská organizace Sdružení přátel piva. Ta má své kořeny v recesistické Straně přátel piva, která vznikla v roce 1990, kdy ji založili studenti plzeňské Pedagogické fakulty. Roku 1997 se strana vlivem drtivých volebních neúspěchů transformovala na apolitické sdružení, to však nevyvíjelo nijak intenzivní činnost. Situace se změnila

69 ZÁVOZDA, 1. Pivní galerie, dostupné online: http://www.zavozda.cz/pivnigalerie.php/cz_pgalerie.php [5. 7. 2018].

70 Beerborec, Pivní galerie, dostupné online: http://beerborec.cz/page.php?page=hosp_detail&pub_id=398&pic_id=-1 [5. 7. 2018].



Logo Sdružení přátel piva

Zdroj: Sdružení přátel piva, dostupné online: <http://www.prateleypiva.cz/logo2.gif> [14. 4. 2019].



Logo Evropského sdružení pivních spotřebitelů

Zdroj: Evropské sdružení pivních spotřebitelů, dostupné online: https://www.ebcu.org/wp-content/uploads/2016/04/ebcu_logo.png [14. 4. 2019].

právě v roce 2003, kdy se do čela spolku dostal Tomáš Erlich. Ten postupně začal Sdružení přátel piva přebudovávat v úspěšnou a respektovanou spotřebitelskou organizaci, která pořádá vlastní degustační soutěž a organizuje pro své členy řadu exkurzí či zájezdů spojených s pivem, a to jak v tuzemsku, tak v zahraničí. Jedním z cílů této organizace je „svým vlivem usilovat o co největší rozmanitost na trhu s pivem, zachování maximálního počtu stávajících pivovarů a vznik nových“.⁷¹ V roce 2005 se Sdružení přátel piva stalo členem prestižního Evropského sdružení pivních spotřebitelů (EBCU).

V roce 1991 vznikla nejstarší tuzemská pivně degustační soutěž (spojená s festivalem) s názvem Zlatá pivní pečeť, původně zaměřená pouze na velké pivovary. Od roku 2004 se situace postupně měnila a soutěž se mnohem více otevírala minipivovarům. Akce se tradičně konala v Táboře, od roku 2016 byla přesunuta do Českých Budějovic.

Zcela první novodobý minipivovar v Česku byl založen roku 1991 ve Sviništaně (okres Náchod). Vznikl v restauraci U Lípy a získal jméno Meloun podle svých zakladatelů – Milana a Bohuslavy Melounových. Milan Meloun měl bohaté zkušenosti z oblasti pohostinství. Po otevření svého minipivovaru spolupracoval s nedalekým pivovarem Primátor v Náchodě. Nebyl to zcela typický restaurační minipivovar, relativně větší množství piva se zkonsumovalo i jinde než ve vlastním restauračním zařízení. Pivo bylo dodáváno i do jedné restaurace, která se nacházela na parníku ukotveném v Praze na Vltavě, menší množství piva se dokonce stáčelo do lahví. Dodavatelem technologie byla firma ZVU Hradec Králové. Pivovar

⁷¹ Sdružení přátel piva, Stanovy, dostupné online: <http://www.prateleypiva.cz/sdruzeni/stanovy/> [28. 9. 2018].



Pohlednice minipivovaru Meloun z poloviny 90. let 20. století

Zdroj: Archiv autora

zpočátku produkoval kolem 1 500 hl ročně, později i 3 000 hl ročně. Vystavoval pouze spodně kvašená piva, a to světlá piva o stupňovitosti 10,5 a 12 a tmavou čtrnáctku. Od tradičních pivovarů se odlišoval pouze tím, že pivo bylo nefiltrované. Zajímavostí je, že na rozdíl od většiny minipivovarů nepoužíval vodu z veřejného vodovodu, ale z vlastní studny. Kvašení probíhalo v uzavřených tancích, nikoliv tedy na otevřené spilce. Jako sládci zde postupně působili Josef Balounek, Václav Kovařík a Roman Doležal. V roce 1998 byl z ekonomických důvodů minipivovar uzavřen kvůli investičnímu přeúvěrování a příliš vysokým úrokům, které tehdy dosahovaly dvouciferných čísel.

V roce 1991 začal vařit pivo také minipivovar v Babicích. Byl to ale spíše pokročilý homebrewing, provozovaný od roku 1991 do roku 2002 partou studentů. Pivo se nazývalo Mokváč. V roce 2008 proběhla zpráva, že by minipivovar mohl být obnoven,⁷² ale nakonec se tak nestalo.

Nejstarším funkčním minipivovarem k polovině roku 2018 tak byl Pivovarský dvůr Chýně, pamětník pionýrského období založený v roce 1992. Výrobu zde pomáhal rozjíždět tehdejší flekovský sládek Ivan Chramosil. Pivovar se nachází v objektu bývalého jednotného zemědělského družstva. V druhé polovině roku 2018 však dočasně pozastavil výrobu kvůli sporům mezi majitelkou prostor a sládkem. Nejstarším produkčním pivovarem ke konci roku 2018 byl brněnský minipivovar Pegas otevřený rovněž v roce 1992.

Součástí aktivní novodobé historie minipivovarů se také stávají pivovary, jež po řadě desetiletí začaly obnovovat svoji výrobu. Jednalo se zpravidla o pivovary,

⁷² PIVNÍ.INFO, Babický pivovárek pomalu opět ožívá..., dostupné online: <<https://pivni.info/minipivovary/348-babicky-pivovarek-pomalu-opet-oziva.html>> [20. 10. 2018].



Varna Pivovarského dvora Chýně

Zdroj: *Pivovary.info*, dostupné online: <http://www.zpravy.pivovary.info/wp-content/gallery/galerie-minipivovaru-chyne/chyne_varny-1.jpg> [14. 4. 2019].

které byly v 50. letech 20. století cíleně uzavřeny s nástupem centrálně plánovaného hospodářství. Prvním takto obnoveným (mini)pivovarem byl pivovar v Kácově, kde v roce 1993 po 37 letech obnovili výrobu Jiří Kapinos a Václav Šindýlek.

3.2.2 DRUHÉ OBDOBÍ (2005–2010)

Během tohoto druhého období „úmrtí“ minipivovarů poklesla zhruba na 10 % a mnoho pivovarů začalo produkovat svrchně kvašená piva. Spotřebitelská poptávka se začala měnit, a to i proto, že řada spotřebitelů již znala zahraniční svrchně kvašená piva. V roce 2008 byl založen pivní festival Slunce ve skle, který je zaměřen pouze na minipivovary a každoročně se konává v září v Plzni-Černicích. V tomto období se také ještě více rozšiřovala specifická pivní komunita vyhledávající rozmanitost. Pro tuto komunitu představoval tehdy vznik každého nového minipivovaru zprávu zásadní důležitosti, neboť stále ještě nenastal jejich masový nárůst. Majiteli minipivovarů byli spíše nadšenci, do sektoru minipivovarů nevstupovali až na výjimky profesionální investoři. Za zmínku ještě stojí, že v roce 2007 se konala první degustace domácích vařičů piva (homebrewářů), pořadatelem byl už výše zmíněný Jan Kočka. Akce proběhla na Střední průmyslové škole potravinářských technologií v Podskalské ulici v Praze.



Logo pivního festivalu Slunce ve skle

Zdroj: *Slunce ve skle, dostupné online:*

<http://www.minipivo.cz/base/files/images/810711/41802-logo_Slunce-ve-skle_nove_800x800.jpg> [14. 4. 2019].

První tuzemskou degustační soutěží zaměřenou pouze na minipivovary je Jarní cena českých sládků, která se od roku 2007 až dodnes konává ve Zvíkovském Podhradí (Pivovarský dvůr Zvíkov). Tuto soutěž vytvořil dvouměsíčník Pivní kurýr (respektive společnost PIVAS) a určena byla pivovarům do výstavu 5 000 hl. Na sklonku roku 2008 však Pivní kurýr zanikl a později se pořadatelství ujal Českomoravský svaz minipivovarů. Účastnit se mohou minipivovary do roční produkce 10 000 hl, což je zároveň horní hranice produkce limitující vstup minipivovarů do tohoto svazu.

Období je rovněž charakteristické výraznou nevraživostí mezi segmentem průmyslových pivovarů a minipivovarů, neboť obě strany ještě zcela nepochopily široké možnosti koexistence. Na začátku tohoto období, v roce 2005, byl v pražském Karlíně otevřen Pivovarský klub, který se stal vůbec prvním podnikem se



Obálky obou čísel časopisu Pivař

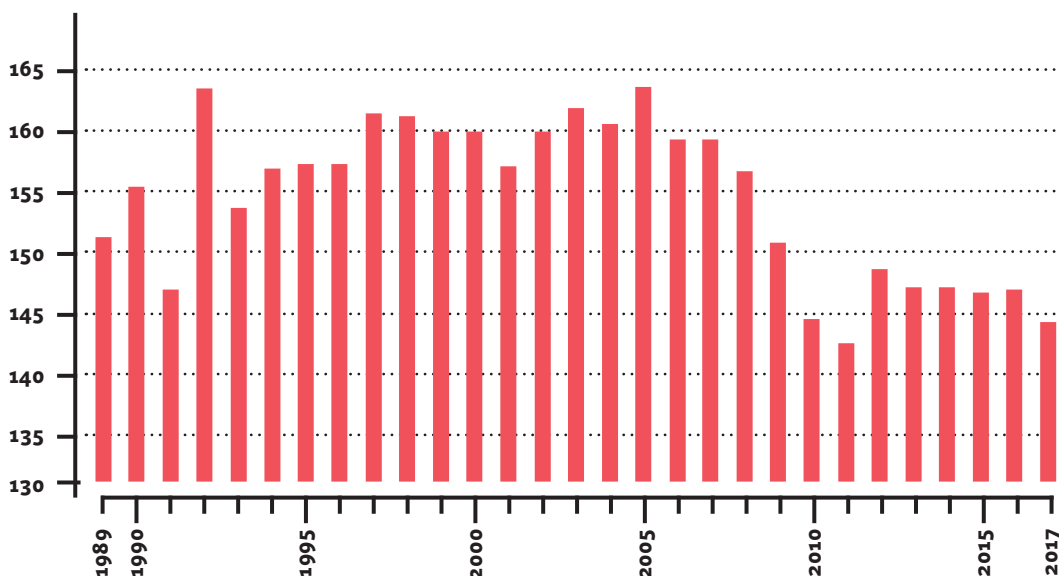
Zdroj: *Soukromý archiv Jana Kočky*

střídajícími se vícero pivy na čepu v Česku, z nichž většina pocházela z produkce minipivovarů. Následně byla otevřena řada dalších obdobných podniků.

V březnu roku 2006 se objevil další pokus o tištěný časopis s pivní tematikou, v němž přirozeně měly místo i informace o minipivovarech. Časopis Pivař s podtitulem Časopis o pivní kultuře, vydávaný pivním vizionářem Janem Kočkou, měl však jepičí život pouhých dvou vydaných čísel.

Konec tohoto období byl s příchodem ekonomické krize charakterizován také významně klesající spotřebou piva v Česku a zároveň růstem dovozu piva, a to zejména z Polska a Maďarska. Nicméně, jak bude uvedeno následně, propluly touto krizí nejlépe právě minipivovary.

Graf č. 3: Spotřeba piva v Česku na obyvatele (l/rok)



Zdroj: ČSÚ

Zatímco v roce 2008 byla spotřeba na obyvatele ještě 157 litrů, v roce 2009 klesla na 151 litrů a v roce 2010 až na 144 litrů, jak je zřejmé z grafu č. 3. Tento propad ve spotřebě se týkal pouze a jen velkých průmyslových pivovarů, na minipivovary negativně vůbec nedopadl, spíše naopak. Pro minipivovary to znamenalo vzpruhu. Největší poklesy v prodejích zaznamenaly největší pivovary v čele s jedničkou na trhu – Plzeňským Prazdrojem. Té během několika let poklesl podíl na tuzemské spotřebě piva ze 49 % na 42 %, což pro společnost znamenalo obrovský úbytek zisku. Z marketingového hlediska byla reakce Plzeňského Prazdroje dosti agresivní. Společnost koncem března 2010 spustila kampaň nazvanou „Za čisté české pivo“, v níž velice negativně poukazovala na pivovary, které na výrobu svých piv používaly v potravinářství povolenou látku zvanou tetrahop, jež pozitivně ovlivňuje stabilitu

pěny. Plzeňský Prazdroj si tak proti sobě poštlal prakticky všechny pivovary a zdaleka nejen ty, které onen přípravek používaly. Tehdejší předseda Českého svazu pivovarů a sladoven František Šámal vyzval společnost Plzeňský Prazdroj, aby okamžitě přestala s kampaní, která poškozovala celý obor. Dále pohrozil Plzeňskému Prazdroji vyloučením ze svazu, pokud by ve svém tažení, prezentovaném jako boj proti chemii v pivě, pokračoval.⁷³ Na protest proti Plzeňskému Prazdroji ze svazu následně vystoupilo několik pivovarů. Po několika dnech Plzeňský Prazdroj kampaň zastavil, zejména zrušil webovou stránku zacisteceskepivo.cz. Důvodem tohoto agresivního chování byla zřejmě snaha dostat se na hodnoty prodeje piva před vypuknutím hospodářské krize v roce 2008.

Společnost Plzeňský Prazdroj následně v září 2011 ze dne na den přestala dodávat kvasnice minipivovarům,⁷⁴ přičemž ještě dva měsíce předtím (červenec 2011) ve své tiskové zprávě uváděla, že dodává minipivovarům suroviny. Tehdejší vrchní sládek pivovaru Gambrinus (patřící pod společnost Plzeňský Prazdroj) dokonce uvedl, že minipivovary používají kvasnice, které již pivo Gambrinus prokvasily, a že jako sládek vnímá tyto dodávky minipivovarům především jako kolegiální výpomoc.⁷⁵ Uvedeného kroku obratem marketingově využil Rodinný pivovar Bernard, když oznámil, že začne bez omezení dodávat kvasnice menším producentům.⁷⁶

Na konci tohoto období dochází také k jisté generační výměně spotřebitelů a již do takové míry netáhne fenomén tzv. štamgastství, které bylo tolik oblíbené u starší generace narozené těsně po druhé světové válce. Tato generace odcházela pryč z ekonomicky aktivního života, případně již odcházela na věčnost. Nová nastupující generace vyhledávala větší pivní pestrost, jen zcela výjimečně byla věrná jednomu hostinci či jedné značce, jak to bývalo běžné u generace předchozí. Vše to ale souviselo i s obecně se zrychlujícím životním tempem, větším pracovním vyčerpáním a také nárůstem motorismu, a tedy odklonem od spotřeby piva jakožto alkoholického nápoje. Na druhou stranu rostla spotřeba nealkoholického piva, i když ani zdaleka plně nepokrývala pokles spotřeby piva alkoholického.

Spotřebě piva v roce 2012 a později nepochybně pomohlo vypuknutí tzv. metanolové aféry, kdy po sérii otrav metanolem poklesla spotřeba destilátů a došlo k jistému substitučnímu efektu. Spotřebitelé začali destiláty do jisté míry nahrazovat pivem či jiným druhem alkoholu. Dle Českého statistického úřadu byla v roce 2011 spotřeba piva na osobu 142 litrů, v roce následujícím narostla na 149 litrů. Naproti tomu spotřeba destilátů poklesla z 6,9 litru na 6,7 litru.

73 KamNaPIVO, Kampaň „Za čisté české pivo“ končí, dostupné online:

<<http://www.kamnapivo.sk/webtrn/kampan-za-ciste-ceske-pivo-konci.html>> [14. 11. 2018].

74 HOSPODÁŘSKÉ NOVINY, Plzeňský Prazdroj odřízl malé pivovary od kvasnic. Musí je nakupovat v Německu, dostupné online: <<https://byznys.ihned.cz/c1-52726670-plzensky-prazdroj-odrizl-male-pivovary-od-kvasnic>> [9. 12. 2018].

75 Plzeňský Prazdroj, Gambrinus dodává suroviny minipivovarům, dostupné online:

<<https://www.prazdroj.cz/996-gambrinus-dodava-suroviny-minipivovarum>> [9. 12. 2018].

76 HOSPODÁŘSKÉ NOVINY, Kvasnice dodá malým pivovarům Bernard, dostupné online: <<https://archiv.ihned.cz/c1-52764490-kvasnice-doda-malym-pivovarum-bernard>> [9. 12. 2018].

3.2.3 TŘETÍ OBDOBÍ (OD 2011)

Poslední období lze charakterizovat zájmem privátních investorů o sektor minipivovarů, do odvětví rovněž vstoupila řada majitelů či provozovatelů stávajících restauračních zařízení. Úbytek minipivovarů v období 2011–2015 poklesl na hodnotu 2,5% a z minipivovarů se stal svébytný pivovarský tržní segment. Velkým problémem začalo být vzdělávání sládků, jelikož české školství nebylo připraveno na takový nárůst počtu pivovarských provozů, například v roce 2013 bylo otevřeno 50 nových minipivovarů. Pro období bylo charakteristické i masivnější znovuotevírání menších průmyslových pivovarů, které byly zavřeny za éry komunismu, případně krátce předtím. Některé takto revitalizované pivovary byly zprovozněny za pomoci finanční podpory z EU.

Velké průmyslové pivovary vnímaly rostoucí náročnost spotřebitelů a musely začít brát vážně segment minipivovarů, proto i ony sahaly k řadě inovací a k různým marketingovým akcím. Názorným příkladem je vznik fiktivního minipivovaru Patron v roce 2015. Jednalo se o pečlivě připravovanou marketingovou akci společnosti Plzeňský Prazdroj, kdy nakonec spotřebitelům bylo sděleno, že pivo Patron není z minipivovaru, ale jedná se ve skutečnosti o nefiltrované pivo Gambrinus.



Logo Českomoravského svazu minipivovarů

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, dostupné online:
<<http://www.minipivo.cz/base/files/images/810711/logo.png>>
[14. 4. 2019].

Důležitou událost představovalo založení Českomoravského svazu minipivovarů v roce 2011. Tato profesní organizace sdružuje producenty piva do výše ročního výstavu 10 000 hl. Nejviditelnější činností pro spotřebitele je každoroční pořádání degustačního Festivalu minipivovarů na Pražském hradě, jehož první ročník proběhl v roce 2012.

V roce 2011 začal vycházet měsíčník Pivo, Bier & Ale, což je jediný časopis v Česku zaměřený na pivo a pivní kulturu. V tomto smyslu má Česko ještě hodně co dohánět, ve vyspělých pivovarských zemích vychází celá řada periodik zaměřených tímto směrem (viz kapitola 5). Časopis také uděluje vybraným subjektům své tzv. výroční ceny. Jistou negativní stránkou těchto vyhlášení je velmi vysoký počet leckdy obtížně uchopitelných kategorií, v nichž jsou piva oceňována, což vede do značné míry ke snížení hodnoty takovýchto ocenění. Například v roce 2018



Titulní stránka prvního čísla časopisu Pivo, Bier & Ale
Zdroj: Pavel Borowiec, časopis Pivo, Bier & Ale, 2011

byly udělovány ceny v kategoriích Nejlepší nový světlý ležák 12° roku 2018 (kategorie č. 3) a Nejlepší nový světlý prémiový ležák 12° roku 2018 (kategorie č. 4), přičemž vůbec není zřejmé, jaký je mezi nimi rozdíl. Rovněž čtyři kategorie č. 38 až 41 (za povšimnutí stojí, že počet všech kategorií jde do desítek) mají shodný název – Cena za dlouhodobou kvalitu piva.⁷⁷ K tomuto diskutující pod „nickem“ Chody v diskusi na pivním webu poněkud cynicky uvedl: „Ještě by se měla udělit cena za vymyšlení cen...“⁷⁸

Třetí období je také charakteristické tím, že segmenty průmyslových pivovarů a minipivovarů začaly spolupracovat a vzájemně se respektovat. Průmyslové pivovary začaly mnohem více obohacovat své produktové portfolio o pivní styly, které až do té doby byly doménou minipivovarů. Jednička na trhu, společnost Plzeňský Prazdroj, spustila v dubnu 2015 projekt Volba sládků. Ve vybraných restauračních zařízeních zapojených do projektu se každý měsíc na jedné pípě střídala méně obvyklá piva jako *IPA*, *saison* apod. Jednalo se o pivní styly, které spotřebitelé znali zejména z minipivovarů. V listopadu 2018 zašel Plzeňský Prazdroj ještě mnohem dál, když veřejně vyhlásil spolupráci s minipivovarem Matuška a v rámci Volby sládků nabízel ležák chmelený americkými chmely. Prvním českým průmyslovým pivovarem, který spustil distribuci pív z minipivovaru, byl Budějovický Budvar. Ten v červnu 2018 pustil na svoje pípy pivo ze sokolovského pivovaru Permon.

⁷⁷ Pivo Bier & Ale, Výroční ceny Pivo, Bier & Ale 2018 – výsledková listina, dostupné online: <<https://pivobierale.cz/tradice/vyrocní-ceny-pivo-bier-ale-2018-vysledkova-listina/>> [15. 12. 2018].

⁷⁸ Pivni.info, Nadílka cen časopisu PBA, dostupné online: <<https://pivni.info/udalosti/2003-nadilka-cen-casopisu-pba.html>> [15. 12. 2018].



Logo pivovaru Permon

Zdroj: Pivovar Permon, dostupné online:

<<http://pivopermon.cz/wp-content/uploads/2018/02/logo35468.png>> [14. 4. 2019].

Tržní podíl minipivovarů a jejich ekonomická síla zůstávají stále takřka bezvýznamné, v roce 2017 činil jejich tržní podíl 2,02 %. Díky několika faktorům – zejména flexibilitě, jedinečnosti, bezmála neomezeným možnostem inovací a minimálním marketingovým nákladům – však mají oproti průmyslovým pivovarům obrovskou konkurenční výhodu.

Flexibilita

Stejně jako řada menších výrobních podniků mají i minipivovary na rozdíl od velkých hráčů na trhu možnost velice rychle měnit své produktové portfolio. Tyto subjekty jsou omezené pouze délkou výrobního cyklu piva, který trvá řádově týdny až měsíce, záleží na konkrétním typu piva. Obecně lze uvést, že čím je pivo silnější, tím déle trvá jeho výroba. Velké pivovary naproti tomu nejsou tak flexibilní při rozhodování, a navíc jsou byrokratickými organizacemi, v nichž hlavní a poslední slovo při plánování produkce mívá ekonomika či marketing, v minipivovaru to pak nejčastěji bývá výroba (sládek). Větší flexibilitu vykazují minipivovary a řemeslné pivovary zpravidla také díky sortimentnímu portfolio, protože produkují mnohem častěji svrchně kvašená piva, jejichž výroba trvá nesrovnatelně kratší dobu oproti pivům spodně kvašeným.

Jedinečnost

Produkty z menších potravinářských provozů jsou ze své podstaty jedinečné, protože je lze zpravidla zakoupit pouze na několika málo místech, a spotřebitelé bývají považováni za vzácnější. Úspěšné a expandující minipivovary, které již mají vlastní síť restauračních zařízení, se tak někdy během své expanze potýkají s problémem, že jejich produkt přestává být vnímán jako něco jedinečného. Musí se snažit ze všech sil vyvolat ve spotřebitelích pocit, že se stále jedná o zcela unikátní produkt. Na druhou stranu se minipivovary nezřídka potýkají s kapacitními problémy. Zejména v letních měsících, kdy je poptávka nejvyšší, pouštějí někteří výrobci na trh ještě mladá, neuleželá piva, což má negativní vliv na kvalitu nápoje a může to kazit jejich pověst.

Neomezené inovace

Minipivovary jsou ze své podstaty i jakýmsi experimentálními pivovary a spotřebitelé jim často odpouštějí chyby, které by velkým hráčům na trhu neprošly. Mají takřka neomezené možnosti s experimentováním, co se týká technologického

procesu výroby a složení surovin. Stále se rozšiřující povolené odrůdy chmele nejen v Česku, ale i v zahraničí tomu velice nahrávají. V roce 2018 bylo v ČR registrováno celkem třináct povolených odrůd chmele pro komerční pěstování, což je naprosto odlišná situace ve srovnání se začátkem 90. let, kdy byla povolena pouze odrůda žatecký poloraný červeňák, čímž byl celý sektor chmelařství a pivovarství do značné míry zakonzervován. Ochota chmelařů ke změně tehdy byla prakticky nulová, zvýšila se až kvůli ekonomickým tlakům a výraznému propadu v poptávce po této odrůdě. Lze uvést, že v druhé polovině 90. let celý sektor zkolaboval, když produkce chmele poklesla až o 2/3 oproti stavu z přelomu 80. a 90. let. Monopol žateckého poloraného červeňáku pak padl v roce 1994, kdy byly registrovány odrůdy sládek a bor.

Minimální či žádné marketingové náklady

Každý minipivovar si zakládá na své jedinečnosti, a tak marketingové nástroje využívá minimálně (snad vyjma sociálních sítí). Minipivovar nemusí na rozdíl od většího pivovaru nový produkt nijak masivně propagovat. V posledních letech tohoto období minipivovarům velmi pomáhají sociální sítě a specifické spotřebitelské komunity, které se živě zajímají o pivovarské dění, totéž platí i pro specializované české pivní weby, jimiž jsou zejména:

- *pivni.info*
- *pivovary.info*
- *pivniobzor.cz*
- *ceskepivo-ceskezlato.cz*
- *pivnici.cz*

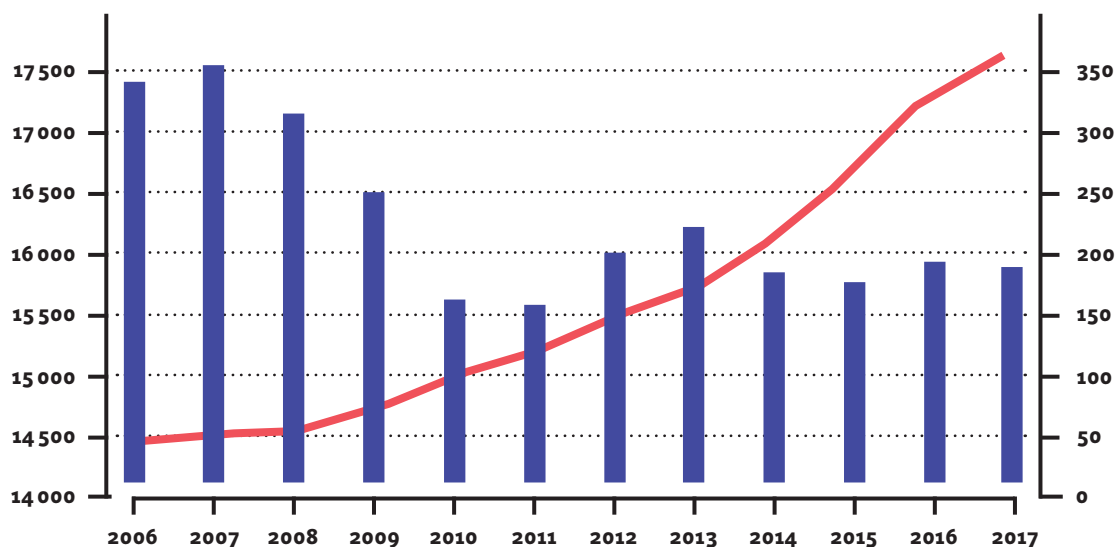
Historicky prvním významnějším webem byl pravděpodobně web *pivovary.info*, větší čtenářskou pozornost ale na sebe strhl až *svetpiva.cz*, který byl spuštěn v roce 2001 již výše zmiňovaným Janem Kočkou. Přibližně deset let byl nejnavštěvovanějším takto zaměřeným webem. V roce 2018 už byl bez jakékoliv aktualizace.

Fenomémem tohoto období je také vznik na pivo zaměřených aplikací pro mobilní telefony, pomáhajících spotřebitelům v orientaci na stále rozmanitějším trhu s tímto nápojem.

Produkce minipivovarů narostla během dvanácti let více než desetinásobně (z necelých 31 tis. hl v roce 2006 na 320 tis. hl v roce 2017), což zachycuje graf č. 4.

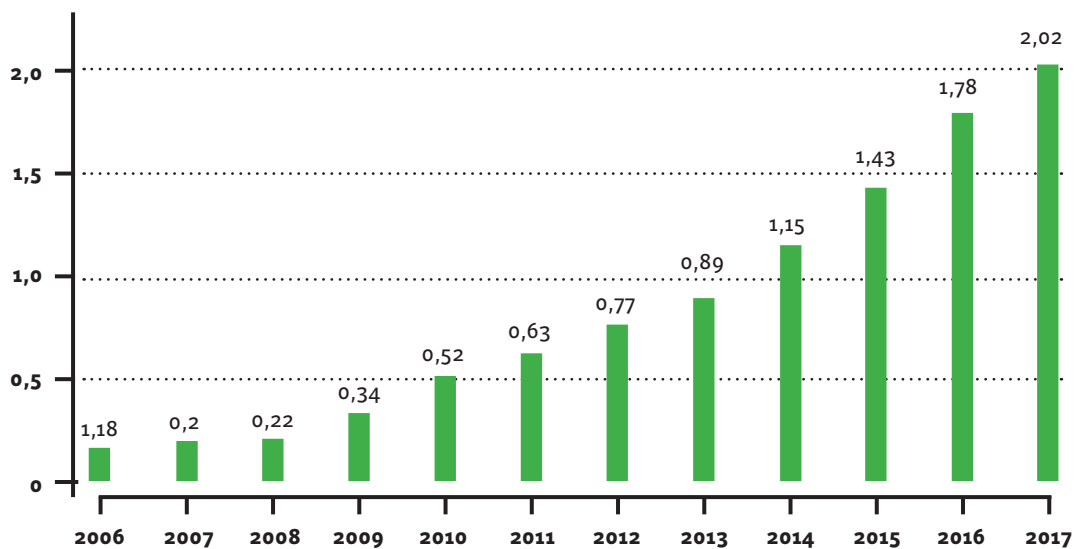
Graf č. 4 znázorňuje veškerou produkci, tedy i tu, kterou minipivovary vyvezly do zahraničí. Minipivovary však cíleně neexportují, což souvisí mimo jiné s jejich velikostí a krátkou dobou trvanlivosti produkce (téměř zásadně vyrábějí nefiltrovaná a nepasterizovaná piva), vliv vývozu je proto možno považovat za zanedbatelný. Ve sledovaném období přitom celý tuzemský pivovarský trh zaznamenal výrazný pokles ve spotřebě zejména kvůli ekonomické krizi, avšak segmentu

Graf č. 4: Vývoj tuzemské spotřeby piva a produkce minipivovarů (tis. hl)



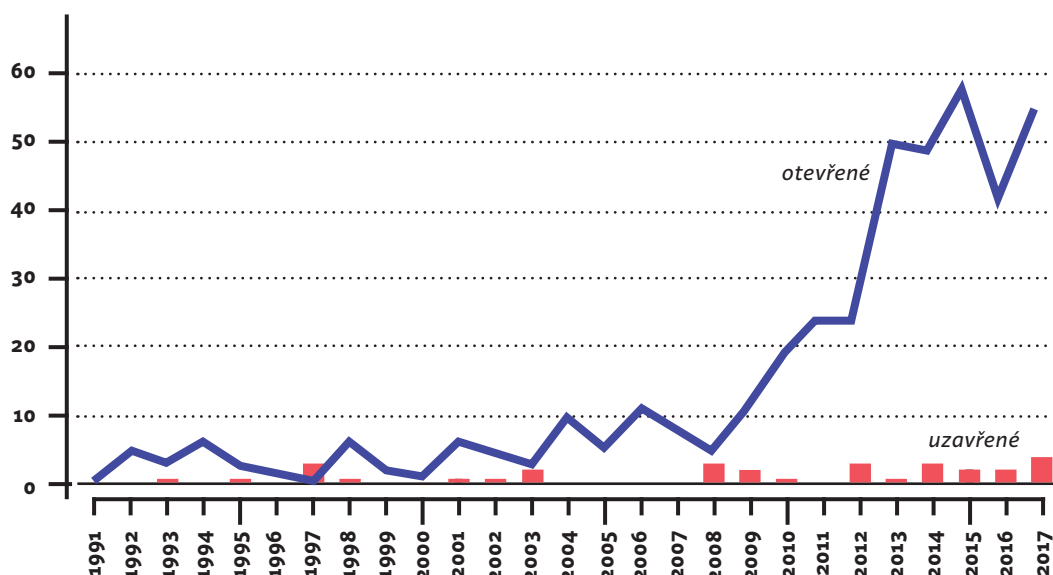
Zdroj: Celní správa České republiky a Český statistický úřad

Graf č. 5: Vývoj tržního podílu minipivovarů v letech 2006–2017 (%)



Zdroj: Celní správa České republiky a Český statistický úřad

Graf č. 6: Přehled zakládání a zavírání minipivovarů



Zdroj: Pivovary.info

minipivovarů se tento negativní jev vůbec nedotkl. Naopak dokonce v nejkrizovějším období velmi výrazně narostl počet minipivovarů, a tím i jejich produkce. Také je ale třeba uvést, že některé úspěšné minipivovary v daném období překonaly hranici produkce 10 000 hl a vypadly tak z kategorie nejnižší daňové sazby (a podle našich kritérií i z kategorie minipivovarů).

S hodnotami absolutního ukazatele ročních výstavů minipivovarů prudce rostl i jejich relativní význam. Je sice zvykem uvádět, že tržní podíl minipivovarů je zanedbatelný, jeho nárůst o jeden řád během sledovaného období je však úctyhodný. Dle grafu č. 5 je zřejmé, že půl procenta tržního podílu minipivovary prolomily v roce 2010, v roce 2017 měly již tržní podíl ve výši 2,02 % a očekává se, že i nadále bude růst pokračovat. Segment je rovněž specifický tím, že jednotlivé restaurační minipivovary si v podstatě nekonkurují, přístrojení specifické konkurence mezi nimi lze někdy pozorovat v různých specializovaných pivních barech, které nabízejí jejich piva. Konkuruje si tak minipivovary, které se výrazně orientují na prodej své produkce mimo vlastní provozovnu, tedy minipivovary nerestauračního typu.

Rekordním rokem pro zakládání minipivovarů v období 1991–2017 (graf č. 6) je rok 2015, kdy bylo otevřeno celkem 58 minipivovarů. Zároveň ale v tomto roce bylo hodně minipivovarů uzavřeno (4). Z hlediska zavírání minipivovarů jsou jednotlivá léta značně neporovnatelná, protože počet minipivovarů neustále roste. Relativně nejhorším byl rok 1997, kdy opustilo trh 14 % do té doby otevřených minipivovarů (3 z 21). Pokud bychom brali v potaz, kolik tehdy skončilo funkčních



Celoroční produkce Pivovaru Primátor (2018)

Zdroj: Pivovar Primátor

minipivovarů, tak se jedná o 16 % (3 z 19). Zdroj pivovary.info ale nezohledňuje provozy, které začínaly jako minipivovary a díky růstu překročily roční výstav 10 000 hl, stále je považuje za minipivovary, a dále nepočítá mezi minipivovary nekomerční pokusné a laboratorní pivovary.

Rovněž větší průmyslové pivovary, respektive pivovarské společnosti, se snaží zachytit nárůst rozmanitosti pív a reagovat na něj inovacemi. Aby se jim produkce nového piva vyplatila, musí zpravidla prodej marketingově podpořit, což s sebou nese značná rizika návratnosti. V roce 2018 měla nejširší portfolio společnost Pivovary Lobkowicz. Spadalo pod ni sedm spíše regionálních pivovarů, a tak je hodnota 48 produkováných pív (včetně dvou *radlerů*) mírně zavádějící. Přesto je toto číslo vysoké vzhledem k tomu, že se společnost pohybuje ve stejném „konkurenčním ringu“ jako společnosti Plzeňský Prazdroj, Pivovary Staropramen či Heineken. Piva společnosti Pivovary Lobkowicz tak poněkud postrádají jakýsi pomyslný punc jedinečnosti, který je charakteristický pro minipivovary.

Průmyslovým provozem s nejširším a nejrozmanitějším portfoliem je Pivovar Primátor, který v roce 2018 produkoval celoročně patnáct pív, nepočítaje v to sezonní či jednorázově produkováná piva. Náchodský pivovar tak jako jediný z průmyslových provozů pokrýval téměř celou škálu základních a v minipivovarech již víceméně běžných pivních stylů.



Pivovar Kácov

Foto: *Archiv autora*

3.2.4 MINIPIVOVARY ROKU 2017 V ČÍSLECH

Je až neuvěřitelné, že v období mezi lety 2013 až 2017 byl v průměru každý týden v Česku založen jeden minipivovar. Přehled zakládání počtu minipivovarů dokumentuje graf č. 6, a to včetně výstupu z odvětví. Ten může být dvojího typu:

1. krach, tedy uzavření provozu;
2. ekonomický úspěch minipivovaru a nárůst roční produkce přes 10 000 hl.

Nejčastějším případem výstupu z odvětví bývají ekonomické důvody, kdy pivovar krachuje a je uzavřen. Zařízení a vybavení takového pivovaru však samozřejmě nezaniká, protože má stále svoji ekonomickou hodnotu, a tak bývá odkoupeno a převezeno jinam, kde začíná opět sloužit svému účelu. Někdy může být celý provoz majitelem přestěhován do jiných prostor, jako příklad lze uvést přestěhování minipivovaru z Oslavan do Bratčic.

Druhý případ, tedy nárůst produkce nad 10 000 hl ročně, není tak běžný, protože prorazit na trhu s větším objemem produkce je velice problematické. Minipivovar se totiž s růstem výstavu dostává do vyostřenější konkurence s většími hráči a ztrácí zpravidla jistým způsobem na vzácnosti. Pivovarský kalendář 2018 uvádí k roku 2016 tyto pivovary, které mezi lety 1990–2017 překonaly hranici roční produkce 10 000 hl. V závorce je vždy uveden výstav (v hl) pro rok 2016:



**Ležácké tanky pivovaru
Chotěboř**

Foto: Archiv autora

1. Břeclav (19 000)
2. Chotěboř (21 881)
3. Kácov (36 281)
4. Kout na Šumavě (12 000)
5. Kutná Hora (15 000)
6. Únětice (12 500)
7. Rakovník (116 608)
8. Vratislavice (105 000)⁷⁹
9. Vojkovice⁸⁰

Téměř ve všech případech se jedná o znovuotevřené pivovary navazující na násilím přerušenu tradici vaření piva. Z uvedeného seznamu byl pouze pivovar v Chotěboři postaven na zelené louce, ve všech ostatních byla na nějakou dobu ukončena či pozastavena výroba. V případě Rakovníka a Vratislavic bylo pozastavení výroby jen několikaleté a její obnova byla realizována ve stávajícím zařízení,

79 ČERNOHORSKÁ, Marie, Adresář, in FRANTÍK, František (edd.), *Pivovarský kalendář 2018*, Praha 2017, s. 125–154.

80 Vojkovický pivovar Koníček překonal hranici 10 tis. hl v roce 2017, o rok dříve měl výstav 9 900 hl.



Pivovar Herold Březnice

Zdroj: Zámek Březnice, dostupné online: <https://www.zamek-breznice.cz/website/var/tmp/image-thumbnails/30000/38874/thumb__HeaderImage/pivovar-web-novy.jpeg> [14. 4. 2019].

u všech ostatních pivovarů bylo dodáno zcela nové zařízení a neprodukční éra trvala déle, řádově několik desetiletí.

Naopak pivovarům Herold Březnice, Broumov-Olivětín a Podkován klesl roční výstav pod 10 000 hl, čímž by splňovaly kritérium pro zařazení mezi minipivovary; ostatně pivovar Herold již členem Českomoravského svazu minipivovarů v roce 2018 byl.

Z celkového počtu 386 minipivovarů jich bylo 35 nějakým způsobem uvedeno do provozu v objektu, ve kterém se již dříve produkovalo pivo. I zde tedy narážíme na problémy s definicí. Za obnovenou výrobu se nepovažuje např. současná produkce břevnovského kláštera, neboť původní pivovar, který byl roku 1889 zrušen,⁸¹ stával ve zcela jiné, dnes již zbořené části kláštera; současný minipivovar se nachází v objektu bývalých stájí.

Pokud byl minipivovar otevřen v prostorách, kde už se někdy v minulosti pivo produkovalo, jednalo se zpravidla o industriální pivovar z druhé poloviny 19. století, který padl za oběť centrálně plánovanému hospodářství. Výroba piva byla v minulosti postupně koncentrována do větších podniků a malé pivovary vyhasínaly bez úcty k tradici. Staleté ekonomické vazby byly přetrhávány podle předem stanoveného plánu. V této době se pivovary zavíraly či bouraly z různých důvodů a vzniklé proluky jsou v četných případech odrazem pošetilé zbrklosti, zášti, zloby,

⁸¹ LIKOVSKÝ, Zbyněk, *České pivovary 1869–1900*, Praha 2005, s. 23.

Tabulka č. 1: Počty minipivovarů v jednotlivých krajích k 31. 12. 2017

	Počet minipivovarů na milion obyvatel	Minipivovary celkem
Plzeňský	63,70	37
Vysočina	49,12	25
Olomoucký	47,38	30
Jihomoravský	42,26	50
Jihočeský	42,17	27
Královehradecký	41,74	23
Ústecký	35,32	29
Moravskoslezský	33,17	40
Zlínský	30,87	18
Karlovarský	30,44	9
Středočeský	28,83	39
Praha	27,81	36
Pardubický	25,08	13
Liberecký	22,66	10
Celkem	36,38	386

Zdroj: Vlastní kalkulace

nepřízně či jen nevůle.⁸² Nicméně řada obnovených pivovarů zůstává v objektech původně mnohem kapacitnějších pivovarů v kategorii produkce do 10 000 hl, patří jim však zásluha o zachování historických budov, přičemž se často jedná o nádherné industriální stavby. Asi nejlepším příkladem je pivovar Lobeč. Jádrem stávající stavby, dvoulodní klenuté humno, pochází z počátku 17. století. Malý venkovský vrchnostenský pivovar byl koncem 19. století přestavěn na průmyslový typ parostrojního pivovaru. Výroba piva v Lobči skončila v roce 1943, dále zde fungovala jen stáčírna podkováňského piva a sladovna v nájemním provozu. V roce 1948 byl pivovar znárodněn a výrobní technologie sešrotována. Následujících několik desetiletí byl využíván státním statkem jako sklady, dílny a garáže. Nastalo období zmaru a chátrání.⁸³ Od roku 2007 byl pivovar postupně rekonstruován a první várka piva zde byla uvařena v roce 2015.

Jiný typ návratu vaření piva na původní místo představuje pražský minipivovar U Medvídků. V minulosti to býval klasický právovárečný dům, který pod ekonomickým tlakem opustil trh v roce 1898. V roce 2004 zde byla výroba obnovena.

Minipivovary samozřejmě nejsou na našem území rovnoměrně rozložené. Největší počet minipivovarů vykazuje Jihomoravský kraj, kde jich k prosinci 2017 bylo 50. Nejméně jich naopak bylo v Karlovarském kraji (9). Mnohem zajímavější je ale přepočítání na milion obyvatel, kde zdaleka nejvyšších hodnot dosahuje Plzeňský

⁸² FRONĚK, D. – JÁKL, P. – STAREC, M., *Pivo & cukr*, c. d., s. 7.

⁸³ JÁKL, Milan – STAREC, Milan, Jákl, *Pivovary poté: Konverze a rekonstrukce*, Praha 2011, s. 24.

Graf č. 7: Rozdělení minipivovarů dle způsobu kvašení (%)

Zdroj: *Vlastní kalkulace*

kraj s 63,7 minipivovarů na milion obyvatel. Praha je překvapivě až na chvostu (třetí od konce) s počtem 27,8 minipivovarů na milion obyvatel. Česko mělo v roce 2017 v průměru 36,4 minipivovarů na milion obyvatel.

Jednoznačný prim Plzeňského kraje je historicky a geograficky podmíněn, sousedí s Bavorskem, kde je hustota výskytu všech možných typů pivovarů opravdu značná.

Velice zajímavý je posun v technologii, respektive nárůstu rozmanitosti. Dříve se takřka výhradně produkovala piva podkvasná, tedy spodně kvašená, dnes se v celém Česku rozšiřuje produkce nadkvasných piv. V roce 2017 produkovalo 63 % minipivovarů spodně i svrchně kvašená piva, 34 % pouze spodně kvašená a jen 3 % se specializovala na svrchní kvašení, jak uvádí graf č. 7. Neustále se ovšem rozšiřuje kategorie minipivovarů, které se specializují pouze na nadkvasná piva. Prvním z nich byl brněnský pivovar Lucky Bastard.

Restauračních minipivovarů (charakterizovaných vlastní, alespoň jednou týdně otevřenou pivnicí) bylo na sklonku roku 2017 v Česku 248, tedy zhruba dvě třetiny celkového počtu minipivovarů. I nadále lze přepokládat, že se takto vysoký podíl udrží, mezi restauračními pivovary totiž prakticky neexistuje konkurence.

Drtivá většina minipivovarů pivo také lahvuje, nejčastěji do PET lahví. Používání takovýchto lahví coby obalu pro pivo je tématem nekonečných diskusí již mnoho let. Nezanedbatelné procento je stáčeno i do skleněných lahví či nejrůznějších uzavíratelných džbánek. Do plechovek žádný z nich v roce 2018 pivo nestáčil. Minipivovarů lahvuujících pivo bylo na sklonku roku 2017 v Česku 355, tedy 92 %.



Pivovar Lobeč před revitalizací

Foto: *Pavel Prouza, 2009*



Pivovar Lobeč po revitalizaci

Foto: *Stanislav Švec, 2014*

3.3 LÉTAJÍCÍ PIVOVARY

Ve sledovaném období se začínají objevovat i takzvané létající pivovary. Ty jsou v rámci minipivovarů či řemeslných pivovarů specifickým typem podnikatelských subjektů. Jedná se o pivovary, které mají vlastní obchodní jméno a zpravidla i vlastní recepturu, nicméně postrádají vlastní technologii, vaří si tedy pivo ve smluvním pivovaru, zpravidla minipivovaru. Někdy však smluvní pivovar poskytne létajícímu pivovaru recepturu i sládka. Létající pivovary těží z několika výhod, zejména z absence nákladů na pořízení vlastního provozu a s odbouráním problému se sháněním surovin, které zpravidla dodává smluvní pivovar. Další výhoda spočívá v menších administrativních nákladech. Létající pivovary jsou pouze registrované jako jakékoliv jiné podnikatelské subjekty, vůbec je ale neeviduje Celní správa, protože neplatí spotřební daň. V českých podmínkách je tak velice těžké dostat se k relevantním statistikám v této oblasti. Web ceskepivo-ceskezlato.cz k říjnu 2018 uváděl celkem 82 létajících pivovarů v Česku činných a jako nejstarší z nich zmiňoval Two Tales, založený roku 2007.⁸⁴

Nevýhodou pro létající minipivovary může být fakt, že někteří spotřebitelé jejich produkci mohou vnímat jako „chlubení se cizím peřím“, i když řada takovýchto létajících pivovarů odkazuje na svůj charakter už v názvu, jako příklad lze uvést pivovar Létající bezdomovec.

Smluvní pivovar profituje z využití vlastní volné kapacity. Smluvními pivovary bývají zpravidla větší minipivovary s ročním výstavem v řádu tisíců hektolitrů. V roce 2018 byl pravděpodobně takto nejvytíženějším smluvním minipivovarem lounský Zichovec, zhruba třetina jeho produkce byla určena pro létající pivovary.

Létající minipivovary jsou zpravidla od samého počátku koncipovány jako trvale létající, někdy ale může jít o jakýsi předstupeň k minipivovarům s vlastní technologií. Začne-li létající pivovar vařit pivo s užitím vlastní technologie, hovoříme o jeho „přistání“. Minipivovarů, které „přistály“, je celá řada, z těch známějších lze jmenovat pražské minipivovary Trilobit či Moucha.⁸⁵

Ve světě je patrně nejznámějším létajícím pivovarem dánský Mikkeller, tento projekt vznikl v roce 2006 v Kodani a název vzešel ze spojení jmen původních majitelů – Mikkel Borg Bjergsø a Kristian Klarup Keller.

Odvrácenou stranou existence létajících pivovarů jsou tzv. přebalovací pivovary,⁸⁶ respektive přebalená (přeetiketovaná) piva. Takto jsou označována piva, která zpravidla nabízejí některá restaurační zařízení jako něco zcela unikátního, vyráběného speciálně jen pro ně, přitom jde o zcela běžnou produkci většího mini-

84 České pivo České zlato, Přehled českých pivovarů, dostupné online: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/seznam-pivovaru/vyber/?rg=cr&so=s33> [25. 10. 2018].

85 Seznam českých létajících pivovarů je uveden v Příloze č. 2.

86 Pivníci, Pivo vařené speciálně pro tento podnik... nenechali jste se náhodou napálit?, dostupné online: <http://www.pivnici.cz/clanek/pivo-varene-specialne-pro-tento-podnik-nenechali-jste-se-nahodou-napalit/> [26. 11. 2018].



Logo létajícího pivovaru

Létající bezdomovec

Zdroj: Pivovar Létající bezdomovec, dostupné online: <<http://letajicibezdomovec.cz/wp-content/uploads/2016/07/bezdomovec.bmp>> [14. 4. 2019].



Logo létajícího pivovaru Dva plešouni

Zdroj: Pivovar Dva plešouni, dostupné online: <<http://plesouni.cz/wp-content/uploads/2016/07/485C.jpg>> [14. 4. 2019].

pivovaru či menšího průmyslového pivovaru. Zvláštním typem těchto přebalených piv mohou být různé privátní značky pro obchodní řetězce, také zde se často jedná o přetiketovanou běžnou produkci průmyslových pivovarů.

3.4 ČESKÉ PIVOVARSTVÍ V ROCE 2017

Celé české pivovarství jde pozvolna cestou rostoucí heterogenity produkce, i když velice opatrně. Český trh je stále hodně konzervativní, je zde zcela zřejmý trend klesající spotřeby, a to zejména na kanálu on-trade, tedy v restauračních zařízeních. Ještě v roce 2010 byl poměr vůči kanálu off-trade půl na půl, v roce 2017 již s 62 % vítězí pivo spotřebovávané mimo restaurační zařízení. Minipivovarů se však tento trend nijak netýká, dokonce je to u nich naopak. Spotřebitelé jsou čím dál náročnější a za své peníze nechtějí mít jen produkt, ale touží i po nějakém příběhu či zážitku. Tato skutečnost umožnila nevídaný nárůst počtu minipivovarů, které výše uvedené spotřebitelům mohou nabídnout.

Tabulka č. 2: Základní ukazatele českého pivovarství

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Produkce (mil. hl)	17,550	18,043	18,692	18,690	19,129	19,530	20,475	20,320
Spotřeba (mil. hl)	15,570	15,503	15,960	15,798	15,768	15,703	15,875	16,040
Spotřeba (na 1 ob.)	143	142	147	144	144	143	143	138
Prodej on-trade (%)		48	43	41	41	40	39	38
Prodej off-trade (%)		52	57	59	59	60	61	62
Dovoz (tis. hl)		584	512	498	291	312	326	333
Vývoz (mil. hl)		3,125	3,245	3,392	3,652	4,14	4,362	4,6
Počet pivovarů								431
Počet minipivovarů								386

Zdroj: *Brewers of Europe, Český svaz pivovarů a sladoven a vlastní propočty*

Další významnou tendencí je růst exportu, čímž je kompenzován pokles prodeje na tuzemském trhu. Nejvýznamnějším trendem ale zůstává prudký nárůst počtu minipivovarů. V roce 2017 připadalo v Česku na milion obyvatel 40,62 pivovarů, z toho 90 % představovaly minipivovary.

4 ZALOŽENÍ MINIPIVOVARU V ČESKÝCH PODMÍNKÁCH

Zejména v 90. letech 20. století platilo, že minipivovary zakládali pouze lidé, kteří měli k sektoru pivovarnictví nějakou předchozí vazbu, často se jednalo o bývalé zaměstnance (uzavřených) větších průmyslových pivovarů. Nicméně s postupující dobou je zakládání nových minipivovarů vnímáno jako investiční příležitost a zájem o minipivovary ze strany majitelů je ryze ekonomický.

Založení minipivovaru je v českých podmínkách administrativně složité, dotýčný žadatel/zájemce/uchazeč musí splnit řadu předpisů. Živnostenský zákon (445/1991) uvádí pivovarnictví (a sladovnictví) jako tzv. živnost řemeslnou, pro kterou je nutná odborná způsobilost. Dosažení způsobilosti je uvedeno v § 21 a § 22 tohoto zákona. Pokud dotýčný sám odbornou způsobilostí nedisponuje, může být živnost provozována prostřednictvím jiné fyzické osoby (odpovědného zástupce), která požadavky na odbornou způsobilost splňuje.⁸⁷ Řada nově vznikajících minipivovarů této možnosti hojně využívá, což bývá zpravidla za úplatu.

Tabulka č. 3: Akreditované kurzy MŠMT v oblasti pivovarnictví a sladařství v roce 2018

Školitel	Cena s DPH	Počet výukových hodin
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský	70 000 Kč	301
Terra Felix	48 600 Kč	300
Beer Academy	65 000 Kč	300

Zdroj: *Webové stránky jednotlivých institucí/organizací*

Jistou možností doplnění chybějícího vzdělání je absolvování rekvalifikačního kurzu, který musí být akreditován Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy. V roce 2018 takový kurz nabízely tři instituce uvedené v tabulce č. 3.

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský vede kurzy v Praze a Brně, stejně jako Beer Academy, která spolupracuje s Mendelovou univerzitou a řadou minipivovarů. Výuka přes Terra Felix probíhá v pivovaru Frýdlant.

Dalším krokem při zakládání minipivovaru jsou vlastní přípravy stavby, respektive technologie. Nejprve je třeba kontaktovat příslušný stavební úřad. Přístupy ke stavbě minipivovaru mohou být v zásadě tři:

1. Stavba minipivovaru tzv. na zelené louce – toto je jednoznačně nejobtížnější varianta, kdy vzniká zcela nová stavba.

⁸⁷ Potravinářská komora České republiky, OBOROVÁ PŘÍRUČKA: Živnost: Pivovarnictví a sladovnictví, dostupné online: <<http://www.foodnet.cz/soubor.php?id=15104&kontrola=8bf8boge-of42cb43ad22d2c8b41775db>> [5. 7. 2018].

2. Instalace technologie do již stávajícího potravinářského provozu – v tomto případě se jedná o jednoznačně nejjednodušší variantu, povolení je pak spíše formálního charakteru.
3. Instalace technologie v již existujících prostorech, využívaných ale původně k jinému účelu – zde je nutno zažádat na stavebním úřadě o změnu užívání stavby, případně její části.

Prostory pro výrobu piva musí být vedeny jako výrobní. Součástí stavebního povolení musí být také kladné stanovisko od příslušného hasičského záchranného sboru.

Následně je nutno kontaktovat obecní úřad a celou záležitost s ním projednat, když tento nemá námitek, je informace o vybudování (mini)pivovaru veřejně vyvěšena na úřední desku a začne patnáctidenní lhůta. Pokud se během ní ke stavbě minipivovaru někdo vyjádří zamítavě, může se celé řízení značně protáhnout a pro budoucího investora to může znamenat značné finanční ztráty z nevýroby.

Dále je třeba získat povolení od příslušné krajské hygienické stanice. Obecně lze konstatovat, že ve velké míře záleží na konkrétním úředníkovi, co všechno bude chtít. Dá se očekávat, že bude požadovat různé typy atestů na zařízení, které se bude používat na výrobu piva. Nezbytný je i rozbor používané vody. Minipivovary však obvykle používají vodu z vodovodního řádu, čímž nutnost rozboru odpadá. Nutno také počítat s tím, že minipivovar je potravinářský provoz, a proto musí mít samostatnou toaletu a umyvadlo pro osobní hygienu zaměstnanců. Je pravděpodobné, že krajská hygienická stanice bude požadovat hlukovou studii, na což existuje řada specializovaných firem.

Vzhledem k tomu, že při výrobě piva vzniká velké množství odpadů, a to zvláště odpadní vody, je zapotřebí kontaktovat odbor životního prostředí příslušného městského úřadu. Detailní podmínky opět záleží na konkrétním úředníkovi, jak si vyloží stávající pravidla.

Podnikatel vstupující do odvětví pivovarství musí získat i souhlas konkrétního říčního povodí, těch je v Česku pět – Vltava, Labe, Ohře, Morava a Odra. Úředníky říčního povodí především zajímá, odkud bude nově vznikající pivovar brát vodu a kam bude odtékat odpad.

Nejpozději v den zahájení výroby je nutné přihlásit nový provoz minipivovaru na Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

Pivo je nápoj, který je nejen v Česku, ale i ve většině států světa zatížen spotřební daní, jejíž administraci má v tuzemsku v kompetenci celní správa. Proto je nutno se před zahájením výroby obrátit i na tuto instituci, a to v dostatečném předstihu, neboť každý pivovar musí mít tzv. daňový sklad a vyřizování žádosti o jeho povolení se může výrazně protáhnout. Do žádosti o povolení se doporučuje napsat, že pivovar bude produkovat co největší množství druhů piv, do budoucna se tak lze vyhnout změnám v povolení. Úředníci z celního úřadu zpravidla několikrát ročně provádějí v pivovaru fyzickou kontrolu. Pivovar je zásadně kontrolován celním

úřadem v místě sídla podnikání, nikoliv tam, kde se fyzicky nachází. Vše potřebné je uvedeno v zákoně č. 353/2003, o spotřebních daních, respektive v prováděcích vyhláškách.

Pro pivovarníky je nepříjemné, že se spotřební daň hradí zálohově dle očekávaného množství vyrobeného piva. Výši zálohy neurčuje příslušný krajský celní úřad, ale Generální ředitelství cel. Před započítáním výroby je nutné zajištění daně, tedy složení daňové zálohy na účet příslušného celního úřadu.

4.1 SPOTŘEBNÍ DAŇ Z PIVA

V historii bylo pivo (či kvašené nápoje z obilí) vždy v hledáčku panovníků nebo vlád, protože jeho výroba bývala výnosná. Produkci piva zatěžovaly různé typy poplatků či nepřímých daní, které lze chápat jako historické spotřební daně. Teprve v moderní době je existence spotřební daně na pivo zdůvodňována obsahem alkoholu v pivu, což je zcela pochopitelné (pak je ale v tuzemsku zcela nepochopitelná neexistence spotřební daně na víno, které zpravidla obsahuje mnohem více alkoholu než pivo).

V Evropské unii existují dva přístupy ke zdanění spotřeby piva. Ty spíše tradičnejší pivovarské státy výši daně odvozují od tzv. procenta extraktu původní mladiny, lidově řečeno od stupňovitosti piva. Ostatní státy mají svůj systém navázaný na procento alkoholu, přičemž výpočet daňového inkasa je stejný jako v případě lihovin. Do první skupiny spadá Rakousko, Belgie, Bulharsko, Česko, Německo, Řecko, Itálie, Lucembursko, Malta, Nizozemsko, Polsko, Portugalsko a Rumunsko. Do druhé skupiny států patří Kypr, Dánsko, Estonsko, Španělsko, Finsko, Francie, Chorvatsko, Maďarsko, Irsko, Litva, Lotyšsko, Švédsko, Slovinsko, Slovensko a Spojené království.⁸⁸ Minimální spotřební daň v EU na pivo je 0,748 € na hektolitr piva a procento extraktu původní mladiny, při druhém způsobu je to 1,87 € na hektolitr piva a procento alkoholu. Malé nezávislé pivovary s maximální roční produkcí do 200 000 hl piva mohou mít až o 50 % sníženou sazbu, což opět závisí na daňové politice každého jednotlivého členského státu. Tabulka č. 4 zobrazuje situaci u spotřebních daní na pivo v jednotlivých státech EU. Jako reprezentativní produkt bylo zvoleno dvanáctistupňové pivo s 5 % alkoholu a jako reprezentativní velikosti pivovaru byly vybrány podniky s produkcí nad 200 000 hl (v tabulce uvedeny jako velké) za rok a 1 000 hl (v tabulce uvedeny jako malé) za rok. Tato druhá nízká hodnota byla zvolena účelově kvůli Kypru, který dle velikosti rozlišuje pivovary pouze na provozy s produkcí právě do 1 000 hl ročně a nad 1 000 hl ročně.

⁸⁸ Evropská komise, EXCISE DUTY TABLES, dostupné online: <https://ec.europa.eu/taxation_customs/sites/taxation/files/resources/documents/taxation/excise_duties/alcoholic_beverages/rates/excise_duties-part_i_alcohol_en.pdf> [6. 7. 2018].

Z uvedených států pouze pět neuplatňuje daňovou progresi dle velikosti pivovaru, těmito státy jsou Švédsko, Itálie, Litva, Polsko a Španělsko. Naopak největší relativní daňové zvýhodnění pro malé pivovary uplatňuje Dánsko, kde malý pivovar platí na spotřební dani pouze 28 % toho, co platí velký pivovar. Různé státy pak dále ještě uplatňují svá národní specifika, ale to již není předmětem této analýzy. Největší daňové zatížení je tradičně v severských zemích, konkrétně pak ve Finsku.

Tabulka č. 4: Srovnání spotřebních daní na pivo mezi členskými státy EU

	EUR/hl		CZK/ půllitr		Index malé/velké (%)
	malé	velké	malé	velké	
Dánsko	10,35771	37,6385	1,3	4,9	28
Irsko	56,35	112,75	7,3	14,7	50
Lucembursko	4,7592	9,5196	0,6	1,2	50
Chorvatsko	13,3385	26,6775	1,7	3,5	50
Finsko	88,875	177,75	11,6	23,1	50
Spojené království	53,947	107,894	7,0	14,0	50
Estonsko	38,8	77,6	5,0	10,1	50
Řecko	30	60	3,9	7,8	50
Slovinsko	30,25	60,5	3,9	7,9	50
Francie	18,55	37,1	2,4	4,8	50
Kypr	15	30	1,9	3,9	50
Maďarsko	13,004	26,008	1,7	3,4	50
Malta	11,58	23,16	1,5	3,0	50
Lotyšsko	11,25	22,5	1,5	2,9	50
Česko	7,386	14,772	1,0	1,9	50
Bulharsko	4,602	9,2028	0,6	1,2	50
Portugalsko	10,45	20,89	1,4	2,7	50
Rumunsko	4,7604	8,6316	0,6	1,1	55
Německo	5,2884	9,444	0,7	1,2	56
Rakousko	14,4	24	1,9	3,1	60
Slovensko	13,26	17,935	1,7	2,3	74
Belgie	20,9136	24,0516	2,7	3,1	87
Nizozemsko	35,11	37,96	4,6	4,9	92
Švédsko	105,148	105,148	13,7	13,7	100
Itálie	36,24	36,24	4,7	4,7	100
Litva	35,55	35,55	4,6	4,6	100
Polsko	21,6732	21,6732	2,8	2,8	100
Španělsko	49,8	49,8	6,5	6,5	100

Zdroj: Vlastní výpočty na základě dat Evropské komise

Severské země obecně mívají vysoké zdanění (nejen v oblasti spotřebních daní), a tak se jako překvapivá může jevit dánská relativně nízká daňová sazba spotřební daně u piva. V minulosti se v Dánsku spotřební daň dokonce snižovala.⁸⁹ Důvodem bylo, že si spotřebitelé často vozili alkoholické nápoje ze sousedního Německa a dánská státní kasa přicházela o nemalé peníze.

4.1.1 PIVOVARSKÁ SPOTŘEBNÍ DAŇ V ČESKU

Česko má daňovou sazbu dle velikostí pivovarů rozdělenou do šesti tříd, což je nejvyšší počet v EU. Obdobně je tomu ještě v případě Belgie, Finska, Chorvatska a Maďarska, tyto státy ale mají kvantitativně hranice jednotlivých tříd vymezeny mírně rozdílně.

Vývoj spotřební daně na pivo se v českých podmínkách často měnil a současný systém je platný od roku 1995. Do roku 1994 neexistovala v českých podmínkách diverzifikovaná spotřební daň na pivo, z toho důvodu byl roku 1993 založen Český svaz malých nezávislých pivovarů, který sdružoval malé nezávislé pivovary s roční produkcí do 200 000 hl piva ročně. Do čela organizace se tehdy postavil mladý a ambiciózní Stanislav Bernard, spolumajitel stejnojmenného pivovaru. Tvrdým lobbingem se tomuto svazu podařilo prosadit diverzifikovanou spotřební daň po vzoru Německa. Aniž by to někdo z této organizace tušil, byly tím do jisté míry položeny ekonomické základy pro pozdější obrovský boom minipivovarů. Český svaz malých nezávislých pivovarů (ČSMNP) následně postupně utlumoval svou činnost, což bylo způsobeno i tím, že velké pivovary kupovaly malé nezávislé pivovary, a tak ubýval počet členů svazu. Nejmarkantnější bylo konstituování pivovarské skupiny K Brewery Group (od roku 2012 se společnost přejmenovala na Pivovary Lobkowicz Group), kdy šest členů (Hlinsko, Klášter Hradiště, Černá Hora, Uherský Brod, Jihlava a Vysoký Chlumec) ze sedmi bylo původně malými nezávislými pivovary. Jediný Protivín měl obvykle výstav přes 200 tis. hl, takže nebyl malý. Po úmrtí svého předsedy Jiřího Fuska (1945–2014) svaz zcela ukončil svou činnost. V roce 2018 ještě formálně ČSMNP figuroval ve veřejném rejstříku.

Spotřební daň byla změněna již v roce 1998, kdy došlo k mírné úpravě celého systému ve vztahu ke stupňovitosti. Naposledy se zvyšovala spotřební daň pro pivovary v rámci tzv. Janotova balíčku k prvnímu lednu roku 2010, tehdy se předpokládalo, že zvýšení spotřební daně bude pouze dočasné, což se ale nestalo. Aktuální sazby spotřební daně na pivo v tuzemsku zobrazuje tabulka č. 5.

Vlastní výpočet spotřební daně je velice jednoduchý, množství vyprodukovaného piva se vynásobí příslušnou sazbou a stupňovitostí piva (tedy procentem extraktu původní mladiny) uváděné ve stupních Plato.

89 SPIEGEL ONLINE, Denmark Hopes Cheaper Soda Will Boost Economy dostupné online: <<http://www.spiegel.de/international/europe/denmark-to-repeal-tax-on-soda-and-beer-to-limit-cross-border-shopping-a-895857.html>> [29. 9. 2018].



**Logo Českého svazu malých
nezávislých pivovarů**

Zdroj: Český svaz malých nezávislých pivovarů,
dostupné online: <[http://www.beers.cz/csmnp/
logom_csmnp.gif](http://www.beers.cz/csmnp/logom_csmnp.gif)> [14. 4. 2019].

Spotřební daně pro minipivovary jsou častým terčem kritiky nejen samotných provozovatelů minipivovarů, ale také makroekonomů, a to kvůli velice nízké efektivitě jejich výběru. V roce 2017 činila celková vyměřená spotřební daň na pivo pro všechny pivovary 4 778 798 878 Kč, z čehož pro minipivovary to bylo 58 443 576 Kč a pro velké pivovary 4 720 355 302 Kč. V relativním vyjádření to bylo 1,22 % ku 98,78 %, což značí propastné rozdíly, vezmeme-li v potaz, že minipivovarů existovalo mnohonásobně více než velkých pivovarů. Ke konci roku 2017 bylo v Česku zhruba devětkrát více minipivovarů než průmyslových pivovarů.

Tabulka č. 5: Spotřební daň na pivo

Sazba daně v Kč/hl za každé celé hmotnostní procento extraktu původní mladiny

SAZBA DANĚ

ZÁKLADNÍ SAZBA	SNÍŽENÉ SAZBY PRO MALÉ NEZÁVISLÉ PIVOVARY				
	Velikostní skupina podle výroby v hl ročně				
	do 10 000 včetně	nad 10 000 do 50 000 včetně	nad 50 000 do 100 000 včetně	nad 100 000 do 150 000 včetně	nad 150 000 do 200 000 včetně
32,00	16,00	19,20	22,40	25,60	28,80

Zdroj: Zákon o spotřebních daních (§ 85)

Při poměrně zjednodušujícím výpočtu tak lze dojít k závěru, že zatímco průměrný průmyslový pivovar v roce 2017 odvedl do státního rozpočtu měsíčně průměrně zhruba 11 mil. Kč, na průměrný minipivovar připadlo přibližně 12,5 tis. Kč měsíčně. Výběr spotřebních daní s sebou ze strany státu nese náklady, a to především administrativní a personální, tudíž lze tuto daň považovat za značně neefektivní. Samotné minipivovary nezatěžuje ani tak vlastní inkaso spotřební daně, ale spíše nákladné a zdoluhavé byrokratické procesy. Jak už bylo uvedeno výše, konkrétní minipivovar nespádá pod celní úřad v místě, kde se fyzicky nachází, ale pod

celní úřad v oblasti, kde má svoje sídlo, proto se kontrola ze strany celní správy může ještě dále značně prodražit.

Uvedené záležitosti však nejsou v kompetenci českého zákonodárství, vše určují směrnice ES 92/1983 a 92/1984. Změna, která by prospěla jak státu, tak minipivovarům, by tedy musela přijít z orgánů Evropské unie. Určitě by bylo vhodné osvobodit od administrace a placení spotřební daně alespoň ty nejmenší minipivovary.

4.2 EKONOMIKA PROVOZU

Následující kapitola nepochybně není a ani nemůže být zcela vyčerpávající. Každý minipivovar představuje totiž naprostý unikát, je jinde situován, vaří jiná piva apod. Jedná se tedy o značně zjednodušující pohled na založení a ekonomiku průměrného, či spíše modelového minipivovaru. Po konzultaci s odborníky byl zvolen minipivovar s kapacitou varny na jednu várku 10 hl a s celkovou roční produkcí 1 500 hl hotového piva. Uvedený modelový příklad počítá s produkcí čtyř druhů piv najednou, což bývá u minipivovarů obvyklá hodnota.

V českých podmínkách existuje pramálo odborných podkladů, které by hodnověrně analyzovaly ekonomiku minipivovarů, některé rozborů nabízejí sami dodavatelé (mini)pivovarských technologií, nicméně ti často účelově informace zkreslují. Buď podhodnocují náklady (výdaje), nebo nadhodnocují výnosy (příjmy), aby tím nalákali potenciální odběratele pro svá zařízení. Jsou tudíž značně neobjektivní a použití jejich analýz pro praxi může být problematické. Pro období po roce 2010 v českých podmínkách obecně platí, že manažersky alespoň průměrně vedený minipivovar má ekonomickou dobu návratnosti v horizontu několika let. Vlastně jediný dosud publikovaný objektivní odborný text týkající se ekonomiky minipivovaru byl článek autora této monografie v časopise Kvasný průmysl.⁹⁰

Prvním zařízením, kterého je v minipivovaru zapotřebí, je šrotovník na slad. Je žádoucí, aby byl slad šetrně rozmačkán při minimálním porušení ječných pluch, což je následně důležité pro bezproblémové scezování. Dále je nutná můstková váha, aby mohlo být odměřeno přesné množství sladového šrotu na jednotlivou várku.

Kapacitu varny a vůbec celého minipivovaru je nutno si předem velice dobře rozmyslet. Je žádoucí do rozhodování nenechat výrazněji zasahovat firmu dodávající technologii. Ta často totiž nabídne, respektive doporučí menší varnu, protože je to pro ni výhledově výhodné. Jakmile provozovatel minipivovaru zjistí, že mu varna kapacitně nevyhovuje, obrátí se znovu na dodavatele a ten tak má

⁹⁰ MAIER, Tomáš – FABIÁNOVÁ, Aneta, *Ekonomické aspekty vzniku restauračního minipivovaru*, Kvasný průmysl, 2011, 57, 9, s. 330.



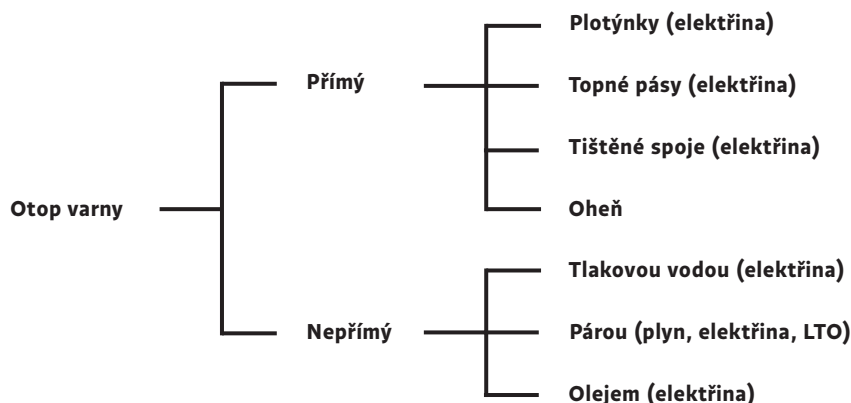
Varna o kapacitě 10 hl v pivovaru Clock Potštejn

Zdroj: Pivovar Clock Potštejn, dostupné online: <<https://ceskepivo-ceskezlato.cz/fota/pivovary/Clock-005.jpg>> [14. 4. 2019].

k dispozici další zakázku, a tedy očekávaný zisk. Na varně není vhodné šetřit, ale na samém počátku je možné si pořídit méně ležáckých tanků (případně kvasných tanků) a ty pak v průběhu expanze pivovaru postupně dokupovat. Lze je přikoupit kdykoliv bez nutnosti jejich výměny, případné rozšiřování vyžaduje pouze volné prostory v ležáckém sklepe. Před pořízením technologie je nezbytné provést důkladný průzkum trhu a stávajících subjektů v odvětví dodavatelů (minipivovarů). Nabídky různých dodavatelů je také možno kombinovat, což však předpokládá, že zakladatel minipivovaru by měl mít hlubší znalosti technologie, protože sám přebírá funkci garanta za fungování zařízení jako celku.

Modelový minipivovar bude zásadně produkovat nefiltrovaná piva, to ušetří nemalé investiční náklady na pořízení křemelinového filtru a dále provozní náklady na pořizování vlastní křemeliny, jakož i náklady za likvidaci odpadní křemeliny. Filtrace piva v minipivovaru není kvůli trvanlivosti nutná. Pivo se zpravidla zkonsumuje během několika dnů po stáčení, takže neexistuje tlak na prodloužení doby trvanlivosti.

Při stavbě minipivovaru je třeba mít k dispozici vhodné prostory, pro tento modelový minipivovar by měla být užitná plocha cca 200 m², minimálně pak 150 m², a to včetně skladovacích ploch. Stavební úpravy, případně vybudování zcela nové stavby, nejsou v této monografii zahrnuty, nicméně mohou celou realizaci projektu velice výrazně prodražit. Výšky místností by pro varnu měly být aspoň 350 cm a pro ostatní prostory minimálně 300 cm. Minipivovar by měl být zvenku dobře dostupný. Žadoucí je také brát v potaz místního zemědělce, jenž si bude



Způsoby otopu varny

Zdroj: Vlastní zpracování na základě konzultace s odborníky

jezdit pro mláto, a pravidelný dovoz sladu. Pokud se minipivovar rozhodne dodávat pivo i jinam, pak je nezbytné logisticky vyřešit příjezd nákladního automobilu a jeho nakládku pivem.

Pro minipivovar takovéto kapacity se doporučuje dvounádobová nerezová varna, vícenádobové varny se doporučují až pro pivovary o dost větší. Varna by měla být z nerezové oceli, výjimečně existují i varny měděné, a dokonce také skleněné⁹¹. Zřejmě jedinými celoměděnými varnami v Česku disponují pokusný pivovar Plzeňského Prazdroje a minipivovar Kocour ve Varnsdorfu, jehož varna byla původně součástí pokusného pivovaru v Branickém pivovaru.

Pokud je nerezová varna součástí restauračního provozu, bývá z důvodu lepšího vnímání spotřebiteli často opláštěna mědí, ale existuje řada příkladů, kdy tomu tak není.

Dostí zásadním rozhodnutím je volba typu otopu varny. V minipivovarech se spíše používá přímý otop varny pomocí plotýnek, topných pásů či tzv. tištěných spojů.⁹² Nutno podotknout, že varný proces představuje časově velice náročnou činnost – jedna várka mladiny vařené na dva rmuty trvá kolem čtyř hodin. Součástí varny musí být i odstředivé čerpadlo, aby bylo možno přečerpávat rmuty a následně mladinu, a dále je žádoucí mít další čerpadlo na scezování.

Největším problémem otopu varny je nerovnoměrné zahřívání díla. Nejrizikovějším z tohoto hlediska se jeví přímý otop ohněm. Nepřímý otop přes olejové médium má zase tu nevýhodu, že se minipivovar nevyhne olejovému zápachu

91 V Česku k roku 2018 byla jediná skleněná varna v pražském minipivovaru U Supa, skleněná byla jen jedna nádoba.

92 Naprostým unikátem jsou varny v minipivovarech Groll a v Chřiči, které jsou na přímý otop dřevem.

na varně, což při umístění varny přímo v restauračním pivovaru může představovat poměrně vážný problém. Nejlepším, ale také nejdražším řešením je nepřímý otop pomocí horké páry či horké tlakové vody. Jistou možná až kuriozitou je geotermální otop varny, který na Islandu využívá minipivovar Ölverk v obci Hveragerði, jenž toho marketingově náležitě využívá.⁹³

Poté je nutno horkou mladinu, mající takřka 100 °C, zchladit na zákvasnou teplotu, která se pohybuje obvykle okolo 7 °C až 8 °C. Používají se tzv. deskové chladiče a zchlazení musí být co možná nejrychlejší, aby se dílo mohlo co nejdříve zakvášet a nedošlo k namnožení nežádoucích mikroorganismů. Proces chlazení mladiny na zákvasnou teplotu by měl být ukončen určitě do hodiny, optimálně však do půlhodiny. Chlazení probíhá pomocí ledové vody, proto pivovar musí disponovat zásobníkem na ledovou vodu, přičemž se doporučuje, aby jeho kapacita byla o 40 % větší, než je velikost várky. Dále musí pivovar disponovat zásobníkem na horkou vodu, do něhož je jímána voda z prvního stupně chlazení mladiny, a opět se doporučuje, aby byl objem této nádoby o 40 % vyšší, než je objem várky. Použitou vodu lze poté využít na přípravu další várky, čímž se šetří energie.

Zchlazená mladina je následně provzdušněna v provzdušňovači mladiny a je přepuštěna/přečerpána do kvasného tanku, případně na otevřenou spilku. Pro minipivovary, které mají zpravidla jen jedno kvasné oddělení, je spíše vhodný uzavřený kvasný tank. Pokud totiž pivovar používá zároveň technologii spodního i svrchního kvašení, nelze mít na spilce obojí vedle sebe, kvasnice svrchního kvašení by vzduchem kontaminovaly mladinu se spodním kvašením, protože jsou výrazně agresivnější než kvasnice spodního kvašení. Někdy kvasné nádoby mívají dvojnásobný objem vyražené mladiny z varny, a tak je možno kvasit v kvasné nádobě dvě bezprostředně po sobě uvařené várky mladiny. Je to výhodné pro ekonomiku provozu, protože se tím výrazně šetří na nákladech za energii. Rovněž při hlavním kvašení je nutno tekutinu (mladinu, respektive mladé pivo) chladit, jako vhodnější se jeví chlazení každé nádoby (ať už otevřené spilky nebo kvasného tanku) zvláště pomocí pláštového duplikátoru, protože je možné teplotu v každé nádobě regulovat autonomně dle příslušných technologických požadavků na různé typy piva. Jako izolace se nejčastěji používá polyuretanová pěna. Další možnosti je chlazení celé místnosti, pak je ale teplota ve všech nádobách konstantní bez možnosti individuální regulace. Řešením může být i kombinace obojího.

Po hlavním kvašení následuje dokvašení a ležení neboli zrání (mladého či zeleného) piva a je nutné, aby ležácké tanky měly stejný objem jako kvasné nádoby. Při pořízení pivovaru je zapotřebí počítat s tím, že pivo zraje v ležáckých tancích několik týdnů až několik měsíců, a proto je žádoucí mít kapacitu ležáckých tanků třikrát až čtyřikrát větší než objem kvasných nádob. U ležáckých tanků lze použít prostorové chlazení, jako je tomu i v případě tohoto modelového případu, pak ale

⁹³ The REYKJAVÍK GRAPEVINE, Geothermal Beer: Hveragerði's Ölverk Brew Pub Is A Must-Visit, dostupné online: <<https://grapevine.is/travel/2018/12/05/geothermal-beer-hveragerdis-olverk-brew-pub-is-a-must-visit/>> [21. 12. 2018].

není možné regulovat teplotu pro každý tank zvlášť a mohl by vyvstat vážný problém při paralelní výrobě (zrání) podkvasného a nadkvasného piva. Podkvasná piva zrají při teplotě kolem 1–2 °C, nadkvasná při teplotě kolem 8 °C.

Jakmile je pivo hotové, tak se zpravidla přečerpává do tzv. přetlačných tanků, ve kterých čeká až do doby stočení do sudů či do lahví. K dispozici je nutno mít stáčečku na lahve a myčku a stáčečku na sudy. Některé menší pivovary si ale nechávají sudy mýt jinde, s čímž však modelový příklad nekalkuluje.

Tabulka č. 6: Přibližné ceny komponentů pro minipivovary

Název komponentu	Počet nutných komponentů	Orientační cena za kus (Kč)	Orientační cena celkem (Kč)
Varna včetně příslušenství	1	2 000 000	2 000 000
Šrotovník (mačkadlo) sladu	1	50 000	50 000
Váha (na slad)	1	14 000	14 000
Chladič mladiny	1	95 000	95 000
Nádoba na horkou vodu 1 400 l	1	90 000	90 000
Nádoba na ledovou vodu 1 400 l	1	90 000	90 000
Provzdušnění mladiny + filtrace vzduchu	1	20 000	20 000
CK tank s plášťovým chlazením 1 000 l	1	160 000	160 000
CK tank s plášťovým chlazením 2 000 l	3	200 000	600 000
Ležácký tank 1 000 l	3	110 000	360 000
Ležácký tank 2 000 l	6	160 000	960 000
Přetlačný tank 1 000 l	2	120 000	240 000
Přetlačný tank 2 000 l	2	180 000	360 000
Kompresor s úpravou vzduchu	1	40 000	40 000
Výrobník ledové vody, 12 kW	1	350 000	350 000
Sanitační stanice	1	70 000	70 000
Regenerátor kvasnic	1	60 000	60 000
Čerpadlo	2	15 000	30 000
Myčka a stáčečka sudů manuální	1	160 000	160 000
Chlazení ležáckého sklepa	1	120 000	120 000
Varné nářadí	1	10 000	10 000
Laboratorní vybavení	1	15 000	15 000
Elektro, měření a regulace	1	250 000	250 000
Montážní a pomocný materiál	1	50 000	150 000
Doprava a montáž	1	250 000	250 000
Projekt, uvedení do provozu, HACCP	1	120 000	120 000
Celkem			6 664 000

Zdroj: Nabídky různých firem a vlastní průzkum trhu (ceny v roce 2017)

Tabulka č. 6 přehledně uvádí cenu komponent nutných pro stavbu minipivovaru o předpokládaném ročním objemu produkce ve výši cca 1 500 hl piva. Pořizovací náklady na technologii byly vyčísleny na 6 664 000 Kč. Jedná se o jednorázovou investici, která se bude odepisovat pět let, protože technologie minipivovaru spadá do druhé odpisové skupiny. Zvolena byla metoda rovnoměrného odpisu. Způsob odepisování je přehledně zobrazen v tabulce č. 7.

Podobně jako u většiny projektů i v případě zakládání minipivovaru je třeba počítat s tím, že skutečné náklady budou ještě vyšší, vždy je nutno mít rezervu ve výši cca 10 %, minimálně však 5 %.

Tabulka č. 7: Modelové odpisy minipivovarské technologie při pořizovací ceně 6 664 000 Kč (bez DPH)

Rok odepisování	Zůstatková cena	Oprávky celkem	Roční odpis
1.	5 930 960	733 040	733 040
2.	4 448 220	2 215 780	1 482 740
3.	2 965 480	3 698 520	1 482 740
4.	1 482 740	5 181 260	1 482 740
5.	0	6 664 000	1 482 740

Zdroj: *Vlastní kalkulace*

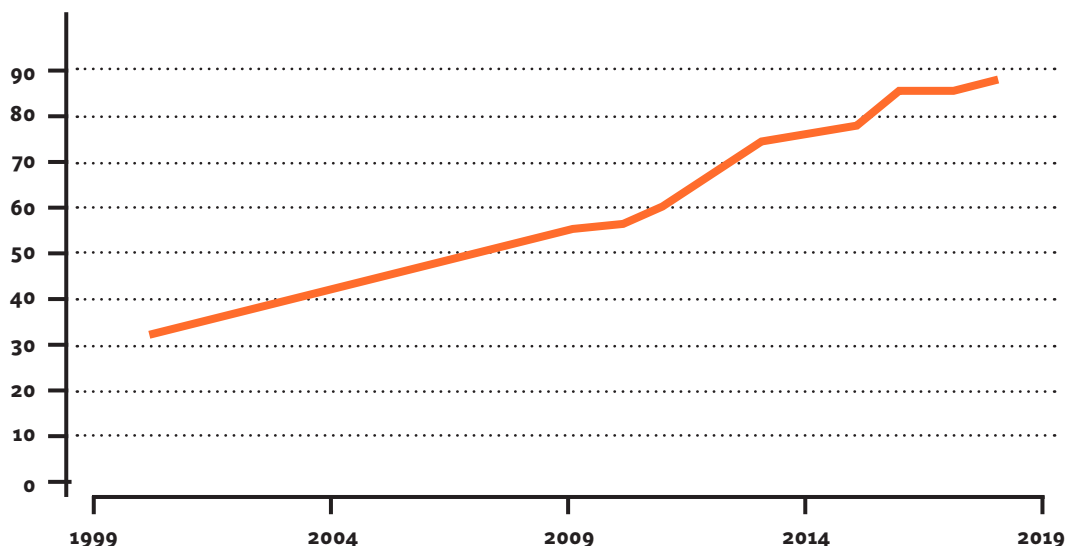
4.2.1 SUROVINY NA VÝROBU PIVA

Na výrobu piva jsou nutné minimálně tyto čtyři základní suroviny:

1. voda,
2. slad, respektive sladovnický ječmen,
3. chmel, případně chmelové produkty,
4. kvasnice.

4.2.1.1 VODA

Voda v pivovaru se dělí na užitkovou a technologickou, přičemž na užitkovou nejsou kladeny tak přísné požadavky. Obecně platí, že minipivovary v drtivé většině používají vodu z vodovodního řádu. Voda tvoří 85–95 hmotnostních dílů nápoje.⁹⁴ Platí, že na výrobu světlých ležáků je nutno použít měkkou vodu, na tmavá a svrchně kvašená piva může být voda o něco tvrdší, což je někdy i doporučováno či vyžadováno. V historii se voda nijak neupravovala, pro pivovarské účely se brala

Graf č. 8: Vývoj ceny vody v Praze v Kč/m³, včetně DPH

Zdroj: <http://www.nase-voda.cz>

zpravidla z nejbližších zdrojů, jimiž byly nejčastěji studny či vodní toky. V minulosti byly zdroje nezřídka kontaminované různými bakteriemi, ale vzhledem k tomu, že je při produkci piva využíván varný proces, který veškeré bakterie usmrtí, hrozilo při konzumaci tohoto nápoje výrazně menší nebezpečí nákazy než v případě požití nepřevařené vody. Z doby před průmyslovou revolucí nejsou žádné zmínky o používání podzemní vody v pivovarství, a tak začátek jejího používání v tomto odvětví můžeme datovat až do 19. století. Ve stejné době se také začaly rozvíjet technologie úpravy vody.

Voda má zcela zásadní vliv při koncipování licenční výroby piva, protože ji na rozdíl od ostatních surovin nelze převést do místa licenční výroby. Licenční výroba piva se však u minipivovarů prakticky nepoužívá, neboť by to bylo v rozporu s filozofií pivovaru, který nabízí jedinečný produkt. O jakési licenční výrobě piva lze mluvit pouze v souvislosti s tzv. létajícími minipivovary.

Spotřeba vody na jednotku finálního produktu je v minipivovarech o mnoho větší než v průmyslových pivovarech. V roce 2018 uváděl pivovar Starobrno spotřebu 2,8 hl vody na 1 hl vyrobeného piva.⁹⁵ Podle údajů Plzeňského Prazdroje dosáhla v roce 2016 spotřeba vody 3,1 hl na 1 hl piva, což bylo méně než v předchozím

95 VODARENSTVI.CZ, Ředitel Starobrno Ondřej Koucký: Řadíme se mezi pivovary s neefektivnějším využitím vody, dostupné online: <<http://www.vodarenstvi.cz/2018/06/25/reditel-pivovaru-starobrno-ondrej-koucky-radime-se-mez-pivovary-s-neefektivnejsim-vyuzitim-vody/>> [16. 7. 2018].



Nejznámější sladovna světa Wayermann v Bamberku

Foto: Archiv autora, 2013

roce, kdy byla spotřeba 4,6 hl na 1 hl piva.⁹⁶ Minipivovar by se měl se spotřebou vody vejít do 10 hl na 1 hl piva. V roce 2018 se cena vody (vodné a stočné) v okresních městech pohybovala od 63,66 Kč (Klatovy) za m³ do 114,36 Kč (Tábor) za m³.⁹⁷ V modelovém případě bude při výpočtu nákladů kalkulováno s cenou 90 Kč za m³ (s DPH) při spotřebě vody 8 hl na 1 hl piva. Náklady na vodu nelze podceňovat, neboť ze surovin rostou nejrychleji. Pro ilustraci graf č. 8 uvádí vývoj ceny vody v Praze mezi lety 2000–2018.

4.2.1.2 SLAD

Ječný slad je základním sladem pro všechny druhy pív. U některých pivních stylů je ječný slad nahrazován sladem z jiných obilovin či nesladovaným obilím, jako je tomu třeba u pšeničného piva bavorského typu (*Weizen*). Tam zpravidla bývá poměr ječného a pšeničného sladu půl na půl. Typické minipivovary v Česku sladovnou nedisponují, výjimkou jsou pivovary v Dobrušce a Březnici, které lze ale charakterizovat jako malé starobylé pivovary s historickými humnovými sladovnamy. Navíc pivovar v Březnici již několik let sladovnu nevyužívá. Některé další minipivovary jsou pak majetkově propojeny s menšími sladovnamy.

⁹⁶ Plzeňský Prazdroj, BEZ VODY NENÍ PIVO, dostupné online: <https://www.prazdroj.cz/1601-bez-vody-nen-pivo-dne> [16. 7. 2018].

⁹⁷ SKRBLÍK.CZ, Cena vody 2018: Přehled cen pro 219 měst ČR, dostupné online: <https://www.skrblik.cz/energie/voda/cena-vody/> [16. 7. 2018].



Vybrané druhy sladů

Zdroj: Sladovny Soufflet

Minipivovary nakupují vesměs od tuzemských sladoven plzeňský slad, který je v Česku vyráběn v hojné míře, produkci speciálních (neplzeňských) sladů se věnuje jen málo z nich. Minipivovary nejčastěji tyto slady nakupují z bavorské sladovny Wayermann, která se na speciální slady přímo specializuje.

I v případě nákupu sladu mají minipivovary oproti větším průmyslovým pivovarům konkurenční nevýhodu, protože si vzhledem k minimální tržní síle nejsou schopné vyjednat větší slevy; někdy to řeší společným nákupem této suroviny.

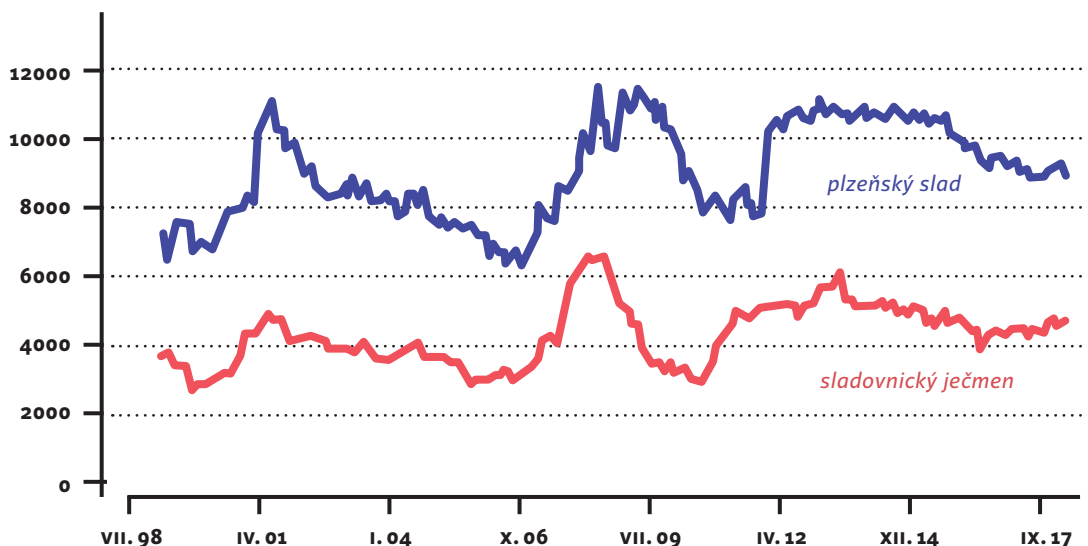
Ceny sladovnického ječmene monitoruje Český statistický úřad, ale ceny (plzeňského) sladu monitorovány nejsou. Vzhledem k tomu, že Česko je tradičním vývozcem sladu – v roce 2017 bylo vyvezeno 44,77 % tuzemské produkce⁹⁸ – lze pro ilustraci využít vývozní ceny sladu. Cenový vývoj obou komodit zobrazuje graf č. 9.

Cena plzeňského sladu dosáhla v dubnu 2008 maxima 11 308 Kč/t. Nejnižší byla v listopadu 2006, kdy klesla na hodnotu 6 360 Kč/tunu, což bylo pro sladovny ekonomicky velmi prodělečné. Nejnižší cena sladovnického ječmene byla zaznamenána v srpnu 1999 ve výši 2 883 Kč/tunu a nejvyšší v květnu roku 2008, kdy dosáhla rekordní úrovně 6 571 Kč/tunu, což bylo způsobeno dva roky po sobě jdoucími velice podprůměrnými hektarovými výnosy.⁹⁹ Z grafu č. 9 je zřejmé, že cena sladu do značné míry kopíruje cenové chování sladovnického ječmene.

⁹⁸ Český svaz pivovarů a sladoven, Roční statistika 2016, Roční statistika 2017.

⁹⁹ Ministerstvo zemědělství České republiky, Situační a výhledová zpráva obiloviny prosinec 2010, s. 64.

Graf č. 9: Vývoj cen sladovnického ječmene a plzeňského sladu (leden 1999 až květen 2018) v Kč/t



Zdroj: Český statistický úřad

Minipivovary na uvedenou cenu kvůli své slabé tržní síle nedosáhnou. Jejich nákupní cena plzeňského sladu je o 10–20 % vyšší, než je uvedeno v grafu č. 9. Obvykle za pytlovaný slad platí o 2 000 Kč více než velké průmyslové pivovary.

4.2.1.3 CHMEL

Výzkum a ekonomický tlak trhu vedly k tomu, že se v produkci piva již nepoužívá jen klasický hlávkový chmel. Nápojová vyhláška (248/2018 Sb.) rozlišuje neupravený chmel, upravený chmel a chmelové produkty. Čepička¹⁰⁰ rozlišuje tři základní druhy chmelových produktů:

- výrobky připravené mechanickými úpravami hlávkového chmele,
- výrobky připravené fyzikálními úpravami přírodního hlávkového chmele,
- výrobky připravené chemickými úpravami.

Výrobky připravené mechanickými úpravami hlávkového chmele jsou především mleté a granulované chmele bez standardizovaného obsahu α -hořkých kyselin nebo s ním. Nejrozšířenější jsou granulované chmele (chmelové pelety) různého typu podle stupně zkoncentrování hořkých kyselin. Jejich charakter je nejbližší

¹⁰⁰ ČEPIČKA, Jaroslav, *Chmelové výrobky*, in: FRIC, Václav (edd.), *Chmelařská ročenka 2000*, Praha 1999, s. 173–179.



Nejnovější registrované české odrůdy chmele: Gaia, Boomerang, Country a Jazz

Foto: Soukromý archiv Vladimíra Nesvadby

původnímu zpracovávanému chmelu. Splňují podmínky německého zákona o čistotě piva (Reinheitsgebot, viz níže), na druhé straně neumožňují výrazné snížení obsahu dusičnanů. Granulované chmele se označují číslem podle toho, kolik kilogramů granulí se vyrobí ze 100 kg přírodního sušeného hlávkového chmele.¹⁰¹ Čím je toto číslo vyšší, tím je produkt „přírodnější“. V současnosti jsou vysoce rozšířené při výrobě konzumních piv, ležáků i speciálních piv spodně i svrchně kvašených. Granule bývají baleny v inertní atmosféře kvůli vyšší trvanlivosti a stabilitě, než jsou běžné u lisovaného hlávkového chmele.

Výrobky připravené fyzikálními úpravami přírodního hlávkového chmele jsou nemodifikované chmelové extrakty, připravené pomocí různých rozpouštědel. Jejich vývoj se ustálil na extraktech vyráběných ekologicky nezávadnými rozpouštědly, především etanolem a oxidem uhličitým.¹⁰²

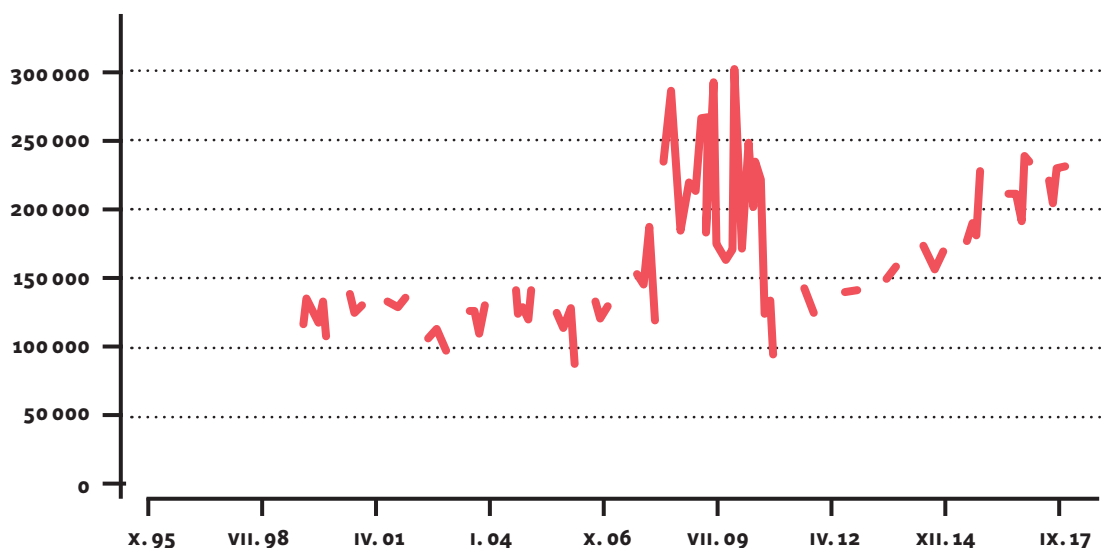
Výrobky připravené chemickými úpravami¹⁰³ značí chemicky upravený buď celý hlávkový chmel, nebo – a to mnohem častěji – jeho jednotlivé složky, zejména α -hořké kyseliny, předem separované zpravidla ve formě extraktu nebo studeného výluhu. Zvláštní skupinu tvoří chmelové výrobky směsné, kde součástí jednoho balení mohou být výrobky více typů, např. granulovaný chmel zalitý v plechovce vrstvou extraktu, aby se zamezilo přístupu vzduchu. Jejich praktický výskyt na trhu je však nepatrný, pravděpodobně z důvodů složité deklarace a kontroly chemického složení. Za výrobky standardizované bývají často označovány produkty s konstantním obsahem α -hořkých kyselin, přičemž úprava jejich obsahu může být docílena přidávkem dalších složek chmele, např. tríslovinového podílu, nebo i jinými látkami, např. glukózou či sacharózou.

101 Nejčastější jsou pelety typu 100, 90, 45 a 30.

102 Dělí se na etanolové extrakty, CO_2 -extrakty a preparáty chmelových silic.

103 Dělí se na izoextrakty, izopelety, redukované (hydrogenované) izo- α -hořké kyseliny a syntetické hořké látky.

Graf č. 10: Vývoj farmářské ceny chmele v Česku (Kč/t)



Zdroj: Český statistický úřad

S použitím chmelových extraktů a hlávkového chmele se u minipivovarů setkáváme málo. Minipivovary nejčastěji nakupují chmel granulovaný, a to na všech na tři chmelení. Užití granulí při výrobě piva je totiž ještě vnímáno jako tradiční pivovarská metoda. Granule mají také na rozdíl od hlávkového chmele konstantní kvalitu, dobře se skladují a jejich stárnutí je velice pomalé v porovnání s hlávkovým chmelem.

Graf č. 10 zobrazuje farmářskou cenu sušeného hlávkového chmele v letech 1999–2017, nicméně ta je Českým statistickým úřadem sledována zpravidla jen několik měsíců v roce. V uvedeném období byla nejvyšší v lednu 2010 ve výši 301 708 Kč/t a naopak nejnižší byla v únoru 2006 ve výši 92 807 Kč/t. Nicméně pro minipivovary není určující, protože za tuto cenu vůbec nenakupují. Důvodem je opět jejich minimální vyjednávací síla na trhu, chmel nakupují opravdu ve velice malých objemech. Existuje ale možnost množstevních slev, když se několik minipivovarů dohodne na společném nákupu. Obecně lze uvést, že minipivovary nakupují granulovaný chmel v rozmezí 400–1 200 Kč/kg. Chmel není v nákladech příliš významnou položkou, výjimku tvoří pouze vysoce chmelená piva typu *ale*, na jejichž chmelení se používají zpravidla drahé zahraniční chmele.



Propagační stanice

Foto: Rodinný pivovar Bernard

4.2.1.4 KVASNICE

Minipivovary nedisponují vlastní propagační stanicí, tedy místem, kde dochází k množení kvasnic, bylo by to pro ně investičně neúnosné, respektive nesmyslné. Propagační stanice se vyplatí pivovarům, které mají produkci v řádu stovek tisíc hektolitrů piva za rok. Minipivovary proto odebírají kvasnice z průmyslových pivovarů, případně – a to zejména na svrchně kvašená piva – nakupují kvasnice sušené. Na *ležáky* používají zpravidla živé kvasnice. Kvasnice musí být ve velice dobré kondici, pokud se totiž v pivě nacházejí mrtvé kvasnice, podepíše se to negativně na jeho chuti. „Vnitřnosti“ z mrtvé kvasnice vyhřejnou ven do piva a to tak dostane nepříjemnou autolyzační pachut.

Kvasnice jsou živým organismem, především kvasnice spodního kvašení jsou ve všech aspektech velice citlivé, a to zvláště na šokové změny teploty. Kvasnice je možné při výrobě použít opakovaně, pokud zůstávají v dobré kondici.

4.2.2 DALŠÍ NÁKLADY

Lze uvést, že náklady na suroviny (vyjma vody) pro výrobu piva příliš výrazně nerostou, tabulka č. 8 uvádí jejich relativní nárůst mezi lety 1999 a 2017, respektive pro vodu mezi roky 2000 a 2018 (případ Prahy). Mnohem větší nebezpečí pro výrobu piva představuje růst nákladů na elektrickou energii a dále personální

náklady. Irská studie o minipivovarech uvádí, že v minipivovarech je intenzita užití práce sedmkrát vyšší než ve velkých pivovarech.¹⁰⁴

Tabulka č. 8: Vývoj ročních cen surovin na výrobu piva

	Sladovnický ječmen (Kč/t)	Bazický index	Plzeňský slad (Kč/t)	Reál. cena sladu pro minipivov. ¹	Bazický index	Hlávkový chmel (Kč/t)	Bazický index	Voda (Kč/m ³)	Bazický index
1999	3 316	–	7 122	9 122	–	150 789	–	–	–
2000	3 652	110	7 733	9 733	109	132 245	88	32,6	–
2001	4 497	136	9 951	11 951	140	135 250	90	–	–
2002	4 135	125	8 552	10 552	120	107 821	72	–	–
2003	3 873	117	8 321	10 321	117	125 395	83	–	–
2004	3 834	116	7 912	9 912	111	130 357	86	–	–
2005	3 307	100	7 345	9 345	103	127 569	85	–	–
2006	3 252	98	6 686	8 686	94	121 849	81	–	–
2007	4 729	143	8 267	10 267	116	149 524	99	–	–
2008	6 012	181	10 290	12 290	144	217 191	144	–	–
2009	3 848	116	10 715	12 715	150	216 606	144	–	–
2010	3 408	103	8 495	10 495	119	191 225	127	56,5	173
2011	4 821	145	8 200	10 200	115	135 031	90	60,4	185
2012	5 147	155	10 449	12 449	147	143 875	95	66,4	203
2013	5 582	168	10 642	12 642	149	154 403	102	74,4	228
2014	5 164	156	10 582	12 582	149	168 294	112	75,8	232
2015	4 882	147	10 398	12 398	146	196 692	130	77,7	238
2016	4 457	134	9 513	11 513	134	117 902	78	85,2	261
2017	4 452	134	8 992	10 992	126	227 763	151	85,4	262
2018	–	–	–	–	–	–	–	87,4	268

Zdroj: ČSÚ a <http://www.nase-voda.cz> a vlastní kalkulace

4.2.3 KALKULACE PROVOZNÍCH NÁKLADŮ

Provozní náklady modelového minipivovaru budou kalkulovány pouze pro tzv. dvánástistupňový *ležák*, který je stále u většiny běžných minipivovarů páteřním produktem a jeho prodej generuje nejvíce tržeb, potažmo zisku. Obecně lze uvést, že čím je pivo slabší, tím nižší jsou náklady na jeho produkci. Nižší je spotřeba

¹⁰⁴ Bord Bia: Irish Food Board, Craft Beer and Microbreweries in Ireland , 2016: A Report for the Independent Craft Brewers of Ireland and Bord Bia, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf>> [10. 10. 2018].

vstupních surovin (s výjimkou vody) a také spotřeba energie, protože slabší piva mají kratší výrobní cyklus, kvasí a leží kratší dobu. Vesměs platí, že při stejné stupňovitosti jsou spodně kvašená piva nákladově náročnější na energii, neboť se zejména při kvašení a dozrávání (ležení) musí více chladit a rovněž výrobní cyklus trvá déle (i v řádu týdnů). Dalším faktorem je, že svrchně kvašená piva jsou vařena zásadně infuzí, která je energeticky výrazně méně náročná, než je tomu v případě dekokce používané zpravidla u spodně kvašených piv.

Naopak svrchně kvašená piva mívají zpravidla vyšší náklady na slad. Používají se totiž různé speciální typy sladů, které jsou dražší. Poměrně často také rostou náklady především u hořkých piv typu *ale*, u nichž se obvykle uplatňují různé dráhé zahraniční typy chmelů, nejčastěji z USA, Spojeného království nebo Austrálie. Německé chmele se v Česku používají minimálně, protože jsou svými vlastnostmi velice podobné těm tuzemským.

Tabulka č. 9: Přibližné výrobní náklady na výrobu dvanáctky (Kč/půllitr) v minipivovaru v roce 2017 (bez DPH)

Položka	Kč/půllitr
Slad pšeuňský	0,75
Chmel	0,58
Kvasnice	0,1
Voda	0,3
Elektrická energie	2
Personální náklady	3,9
Celkem	7,63

Zdroj: *Vlastní kalkulace*

Tabulka č. 9 tak přibližně zobrazuje náklady na výrobu jednoho půllitru dvanáctistupňového spodně kvašeného piva vyrobeného v minipivovaru. Jedná se o ryze modelový a teoretický příklad a v žádném případě nepředstavuje konečnou kalkulaci, do konečných nákladů je nutno započítat spotřební daň (0,96 Kč pro tuto stupňovitost piva), náklady na obaly, stáčení, odpisy, sanitace, transport, další transakční náklady, DPH apod.

Je nutné počítat s tím, že od spuštění provozu minipivovaru, tedy od uvaření první várky, pivovar neobdrží větší platby za pivo dříve než za tři měsíce.

Z uvedených nákladů se jako nejrizikovější jeví personální, protože rostou nejrychleji, a tak se jejich podíl na celkových nákladech neustále zvyšuje. Velkým problémem pro minipivovary je samotné sehnání kvalitního sládka, tuto činnost bohužel často vykonávají nedostatečně vyškolení zaměstnanci. Lze uvést, že kvůli dvouciferným mezeročním nárůstům počtu minipivovarských provozů v období



Spilka Podklášterního pivovaru Třebíč

Zdroj: Podklášterní pivovar Třebíč, dostupné online: <http://www.pivovar-trebic.cz/userfiles/fotografie/normal/podklasterni_pivovar_trebic_spilka.jpg> [14. 4. 2019].

2009–2018 zůstává nedostatek sládků stále nejpálčivějším problémem. O ty nejvyšší sládky mezi minipivovary probíhá takřka boj.

4.2.4 ZHODNOCENÍ EKONOMIKY

Provozní náklady ještě zdaleka neznamenají celkové náklady. Nejsou zde kalkulovány zejména fixní náklady, pod čímž se rozumí hlavně odpisy. Kvůli maximální reálnosti situace předpokládáme v následujícím zhodnocení postupné navyšování produkce, v prvním roce se počítá s produkcí 500 hl, ve druhém 1 000 hl a teprve ve třetím a každém dalším roce bude kalkulováno s maximální produkcí ve výši 1 500 hl. Pokud bude celá investice hrazena z vlastních zdrojů, nebudou v konečné kalkulaci figurovat finanční náklady, tedy náklady na splácení případného úvěru. I přesto, že se při konstrukci minipivovaru počítalo s produkcí až čtyř druhů piva paralelně, bude se kvůli účelovému zjednodušení v závěrečné kalkulaci uvažovat pouze s produkcí jednoho produktu – světlé dvanáctky. Dalším důvodem je skutečnost, že světlá dvanáctka bude páteřním produktem celého provozu. Ekonomicky vůbec nebude brána v potaz existence případného restauračního provozu, který by mohl být přímo napojen na minipivovar, to by totiž celou kalkulaci neskutečně zneprůhlednilo.

Kvůli zjednodušení se také od samého začátku kalkuluje se dvěma sládky, byť budou potřeba až při plném využití výrobní kapacity. Měsíční personální náklady byly vyčísleny na 97 500 Kč. Lze očekávat, že ve skutečnosti budou personální náklady první dva roky o něco nižší.

Tabulka č. 10: Modelová výsledná nákladová kalkulace produkce piva v minipivovaru (Kč; bez DPH)

Položka/rok	1	2	3	4	5	6
Výstav (hl)	500	1 000	1 500	1 500	1 500	1 500
Odpisy	733 040	1 482 740	1 482 740	1 482 740	1 482 740	0
Výrobní náklady na půllitr	7,63	7,63	7,63	7,63	7,63	7,63
Výrobní náklady celkem	763 000	1 526 000	2 289 000	2 289 000	2 289 000	2 289 000
Spotřební daň	96 000	192 000	288 000	288 000	288 000	288 000
Sanitace	10 000	20 000	30 000	30 000	30 000	30 000
Režie a ostatní	50 000	100 000	150 000	150 000	150 000	150 000
Celkem bez odpisů	919 000	1 838 000	2 757 000	2 757 000	2 757 000	2 757 000
Celkem s odpisy	1 652 040	3 320 740	4 239 740	4 239 740	4 239 740	2 757 000
Náklady na 0,5 l	16,52	16,60	14,13	14,13	14,13	9,19

Zdroj: *Vlastní kalkulace*

Dalšími náklady jsou režie a ostatní náklady. Režii se rozumí různé vedlejší náklady a poplatky jako náklady na kancelářské potřeby, pojištění, právní služby, různé certifikáty, měření, revize, audit, servis apod. Pro tuto položku jsou předpokládány náklady ve výši 0,50 Kč na půllitr. V případě sanitace jsou kalkulovány náklady 0,10 Kč na půllitr. Ve výsledné kalkulaci nejsou zahrnuty náklady na obaly, protože tato položka bývá u minipivovarů značně variabilní. Cena za nový KEG sud se pohybuje mezi 2 000–3 000 Kč bez DPH a cena za PET lahev s víčkem bez etikety se pohybuje kolem 3,50 Kč bez DPH.

Zjednodušeně lze učinit závěr, že nákladovost v takto koncipovaném minipivovaru je zhruba dvojnásobná oproti velkému průmyslovému pivovaru. Tento fakt musí provozovatel minipivovaru přijmout a vycházet z něj, proto se nikdy nesmí snažit konkurovat cenou. Jedinou možnou obchodní strategií pro minipivovar je odlišení se od konkurence a neustálé zdůrazňování vzácnosti produktu.

Pokud vedení minipivovaru dobře nastaví svoji obchodní a cenovou politiku a pokud je takový podnikatelský subjekt alespoň průměrně manažersky vedený, měla by být jeho ekonomická životaschopnost zajištěna.

5 MINIPIVOVARY A ŘEMESLNÉ PIVOVARY VE SVĚTĚ

Vznik minipivovarů a řemeslných pivovarů je reakcí spotřebitelů a pivovarníků z vyspělých států na sílící globalizační tlaky v pivovarském průmyslu. První globalizační tendence lze zaznamenat během průmyslové revoluce, v řadě států tomu pomohla liberalizace, nicméně s plnou silou dopadl tlak globalizace na vyspělé země až po druhé světové válce. Ve vyspělých pivovarských zemích pak docházelo k:

1. výraznému nárůstu produktivity a produkce v pivovarství,
2. homogenizaci trhu z produktového hlediska,
3. výraznému nárůstu koncentrace trhu,
4. v souvislosti s tím nastalo masivní zavírání zejména menších pivovarů,
5. nástupu televizní reklamy, kterou využívají zejména ty největší subjekty v oboru,
6. růstu koupěschopnosti obyvatelstva.

Každý vyspělý trh, respektive každý stát, má ale svá specifika a výše uvedené trendy pak vedly dříve nebo později k protireakci trhu.

Tabulka č. 11 uvádí ceny čepovaného piva ve vybraných městech světa. Čím vyšší je cena piva, tím spíše se na trhu uchytlí minipivovary. Aby vůbec mohly minipivovary začít vstupovat na trh v dané zemi, musí tato země dosahovat vyšší ekonomické vyspělosti.

V různých částech světa funguje řada pivovarských asociací, které se snaží různými způsoby hájit zájmy svých členů. V českých podmínkách je nejvýznamnější organizací Českomoravský svaz minipivovarů a v minulosti jím byl Český svaz malých nezávislých pivovarů, který ale v roce 2018 existoval již spíše formálně. Obdobně na úrovni EU působí Sdružení malých a nezávislých pivovarů v Evropě, jehož členy jsou Německo, Spojené království, Česko, Polsko, Dánsko, Rakousko, Švýcarsko a Rumunsko,¹⁰⁵ nicméně i tato organizace je spíše formální a žádnou činnost v roce 2018 nevyvíjela.

V roce 2018 se začala na úrovni EU situace mírně měnit. V září proběhla v Bruselu schůzka zástupců devíti národních organizací, které se dohodly na založení organizace s názvem Nezávislé pivovary Evropy. Českým zástupcem na tomto setkání byl viceprezident Českomoravského svazu minipivovarů a místopředseda představenstva Pacovských strojů Martin Hájek.

¹⁰⁵ Private Brauereien, Association of Small and Independent Breweries in Europe, dostupné online: <http://private-brauereien.de/ebs-en/wettbewerb/veranstalter/sib.php> [4. 11. 2018].



Logo Asociace malých a nezávislých pivovarů v Evropě

Zdroj: Asociace malých a nezávislých pivovarů v Evropě, dostupné online: <<https://www.chodovar.cz/img/kalendar/ms-2017-loga-big.jpg>> [14. 4. 2019].

Tabulka č. 11: Cena za čepované pivo v \$ za pintu a v Kč za půllitr v jednotlivých zemích světa (2017)

Město, stát	\$	Kč	Město, stát	\$	Kč
Dubaj, Spojené arabské emiráty	12	289	Wellington, Nový Zéland	5,7	137
Oslo, Norsko	10,3	248	Vancouver, Kanada	5,5	132
Hongkong, Čína	8,9	214	Kuala Lumpur, Malajsie	5,4	130
Singapur, Singapur	8,3	200	Athény, Řecko	5,1	123
Curych, Švýcarsko	7,7	185	Jakarta, Indonésie	5	120
New York City, Spojené státy	7,7	185	Tokio, Japonsko	5	120
San Francisco, Spojené státy	7,7	185	Moskva, Rusko	4,7	113
Paříž, Francie	7,3	176	Vídeň, Rakousko	4,6	111
Stockholm, Švédsko	7,3	176	Frankfurt, Německo	4,6	111
Londýn, Spojené království	7,2	173	Brusel, Belgie	4,5	108
Dublin, Irsko	7,1	171	Bombaj, Indie	3,9	94
Helsinky, Finsko	7,1	171	Berlín, Německo	3,9	94
Auckland, Nový Zéland	7	169	Sao Paulo, Brazílie	3,7	89
Šanghaj, Čína	7	169	Istanbul, Turecko	3,7	89
Melbourne, Austrálie	6,8	164	Nové Dillí, Indie	3,4	82
Kodaň, Dánsko	6,7	161	Bangalore, Indie	3,2	77
Boston, Spojené státy	6,7	161	Rio de Janeiro, Brazílie	3,2	77
Milán, Itálie	6,5	157	Lisabon, Portugalsko	2,8	67
Amsterdam, Nizozemsko	6,1	147	Varšava, Polsko	2,6	63
Sydney, Austrálie	6,1	147	Kapské město, Jižní Afrika	2,6	63
Edinburgh, Spojené království	6	145	Mexico City, Mexiko	2,4	58
Chicago, Spojené státy	5,7	137	Johannesburg, Jižní Afrika	2,2	53
Madrid, Španělsko	5,7	137	Praha, Česká republika	1,6	39
Toronto, Kanada	5,7	137	Manila, Filipíny	1,5	36

Zdroj: Business Insider¹⁰⁶

Setkání se zúčastnili zástupci z těchto národních profesních organizací:

1. Independent Brewers of Ireland, Irsko
2. The Society of Independent Brewers, Spojené království
3. Syndicat National des Brasseurs Indépendants, Francie
4. Unionbirrai, Itálie
5. Scanian Beverage Producers, Švédsko
6. Det Fri Øl, Dánsko
7. Craft Brewers Netherlands, Nizozemsko
8. Czech and Moravian Microbreweries Association, Česko
9. La Asociacion Española de Cerveceras Artesanas Independientes, Španělsko¹⁰⁷

Nepochybně prvním krokem této organizace na úrovni EU bude lobbování v oblasti spotřebních daní a jejich administrací, neboť byrokracie s tímto spojená představuje jeden z nejpálčivějších problémů minipivovarů v celé EU.

5.1 SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ

Předchozí podkapitola vyjmenovávala fáze, kterými by měl pivní trh projít, než dostatečně uzraje pro velký počet minipivovarů, a právě v USA vše proběhlo téměř dle výše uvedených analýz, proto pasáž o situaci minipivovarů ve vybraných zemích začíná právě Spojenými státy americkými.

Pro obyvatele Spojených států amerických začala doba řemeslných pivovarů rokem 1965 a tzv. prvotní pionýrská perioda trvala až do roku 1984. V roce 1965 existoval v USA jeden řemeslný pivovar¹⁰⁸ a 182 národních a regionálních pivovarů, v roce 1984 18 minipivovarů a 76 neřemeslných a regionálních pivovarů.¹⁰⁹ V roce 1965 tak v USA bylo 0,94 pivovarů na milion obyvatel, do roku 1984 tato hodnota poklesla na 0,4. Vynikajícím způsobem je historie pivovarství a pivovarů v USA ztvárněna v monografii *The History of Beer in America*.¹¹⁰

K pochopení vlny zakládání řemeslných pivovarů v USA je nutno jít zpátky proti proudu času do doby alkoholové prohibice a období velké koncentrace trhu po druhé světové válce.

¹⁰⁶ BUSINESS INSIDER, How much it costs to grab a pint of beer around the world, dostupné online: <<https://www.businessinsider.com/price-of-beer-around-the-world-2018-5>> [27. 10. 2018].

¹⁰⁷ SIBA, The Independent Brewers of Europe, dostupné online: <<http://www.siba.co.uk/2018/10/09/independent-brewers-europe/>> [18. 11. 2018].

¹⁰⁸ Anchor Brewing Company.

¹⁰⁹ HINDY, Steve, *The Craft Beer Revolution: How a Band of Microbrewers Is Transforming the World's Favorite Drink*, New York 2014, s. 5.

¹¹⁰ YENNE, Bill, *The History of Beer in America*, San Francisco 2006.



Demonstrativní vylévání sudů s alkoholem na začátku alkoholové prohibice v USA

Zdroj: Britannica, dostupné online: <<https://cdn.britannica.com/63/116463-050-27BE2871.jpg>> [14. 4. 2019].

Prohibice, tedy zákaz výroby a prodeje alkoholu v USA, trvala od roku 1919 do roku 1933. I nejbzývější odpůrci alkoholu uznávají, že napáchala obrovské škody a nepřinesla vůbec žádný užitek, obrovsky totiž narostla korupce a kriminalita (vzestup mafie). Celý trh s (nelegálním) alkoholem se dostal mimo kontrolu státu. Z ekonomického hlediska to pro stát znamenalo obrovský výpadek na příjmové stránce rozpočtu v podobě nulových vybraných daní z výroby a prodeje alkoholu. Po konci násilné prohibice ale už řada pivovarů, zvláště těch menších, znovu obnovila výrobu, čímž do jisté míry utrpěla rozmanitost trhu. Po druhé světové válce se celý pivní trh USA nesl ve znamení obrovské unifikace produkce a nárůstu koncentrace trhu.

Velké pivovarské společnosti jako Schlitz či Anheuser-Busch začaly vkládat obrovské částky do podpory prodeje, zejména pak do reklamy, a čím dál více ovlivňovaly veřejné mínění spotřebitelů v USA. Pivo se stalo chuťově neutrálním produktem, což bylo z hlediska reklamy výhodné, protože podporovat jeden homogenní produkt či několik málo produktů, které oslovují širokou masu spotřebitelů, je pro velké pivovary ekonomicky nejvýhodnější. Společnost Schlitz takřka omluvně v reklamách uváděla, že její piva mají jen polibek chmele (v originále „just

Tabulka č. 12: Tržní podíly pěti nejvýznamnějších společností na trhu s pivem v USA (%)

	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2005
Schlitz	6	6	12	9			
Anheuser-Busch	6	10	18	28	42	53,4	49,5
Ballantine	5	–	–	–	–	–	–
Pabst	4	5	8	9		5,7	3,4
Schaefer	3	–	5	–	–	–	–
Falstaff	–	6	–	–	–	–	–
Carling	–	5	–	–	–	–	–
Coors	–	–	6	8	9	12,5	11,1
Miller	–	–	–	21	22	22,6	18,7
Stroh	–	–	–	–	10	–	–
Genesee	–	–	–	–	–	0,1	–
D. G. Yuengling–	–	–	–	–	–	0,1	–
Celkem 5 největších	24	32	49	75	83	94,3	82,8

Zdroj: YENNE, B., *The History*, c. d., s. 154.

a kiss of hops“), jako by se chuť chmele stala něčím negativním.¹¹¹ Spotřebitelé také byli v té době poměrně výrazně tvární, marketingové nástroje na ně účinně zabíraly a hlavně díky televizní reklamě si žili svůj tzv. americký sen. 50. a 60. léta byla vůbec zlatým věkem reklam v televizi.¹¹² Menší pivovary se tomuto začaly přizpůsobovat, tím ale ztratily možnost odlišit se od konkurence (hlavního proudu) jiným produktem a začaly být velkými společnostmi vytlačovány z trhu. Menší pivovary byly v hojném počtu svými většími konkurenty skupovány a následně zpravidla zavírány. V průběhu 70. let pak počet pivovarských společností v USA poklesl na méně než 50.

Nešetřilo se ale jen na chmelu. Tehdy také pivovary začaly ve větším k výrobě piva používat kukuřici. Míra surogace byla vysoká, v amerických *ležácích* bylo mezi 35 % a 75 % ječného sladu nahrazováno kukuřicí nebo rýží.¹¹³ Šetření na základních surovinách lze dokumentovat i jinak – v roce 2000 bylo na hektolitr piva velkými pivovary použito o 62 % méně chmele a o 21 % méně sladu, než tomu bylo v roce 1950.¹¹⁴ Do jisté míry tomu ale pomohla i pozdější preference menšího množství kalorií v pivě.

Výsledkem byla chuťově značně neutrální pivní kategorie, nazývaná americký lehký *ležák*. Beer Judge Certification Program uvádí, že takovéto pivo by

¹¹¹ Tamtéž, s. 114.

¹¹² Tamtéž, s. 116.

¹¹³ GOLDAMMER, Ted, *The Brewer's Handbook: The Complete Book to Brewing Beer*, Clifton 2008, s. 177.

¹¹⁴ Tamtéž, s. 58.



Pohled pivovaru Schlitz, který byl kdysi jedničkou na trhu USA

Zdroj: Archiv autora

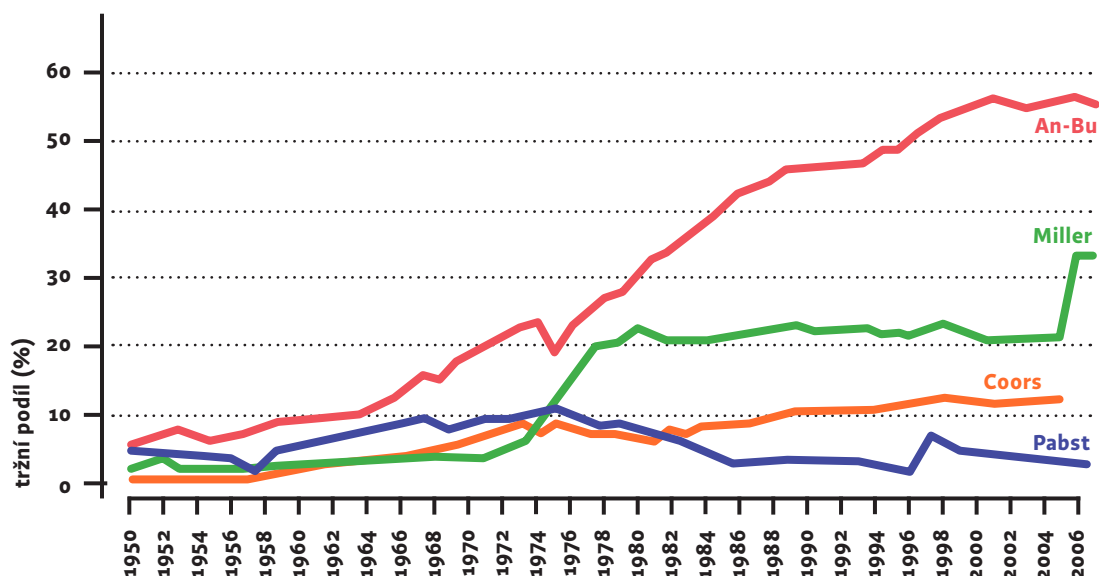
mělo mít 8–12 IBU (jednotek hořkosti). Pro srovnání: český *ležák* by měl mít 30–45 IBU.¹¹⁵

Tabulka č. 12 dokumentuje koncentraci na trhu s pivem po druhé světové válce. K měření je použit jednoduchý koeficient koncentrace CC5, tedy součet tržních podílů pěti největších společností. Pivnímu trhu v USA dominuje společnost Anheuser-Busch. Ta krátce po druhé světové válce strhla vůdcovství na trhu na svoji stranu a její tržní podíl pak už jen narůstal. Je zřejmé, že s unifikací produktu stoupala koncentrace trhu do závratných výšek. I v době prvopočátku řemeslných pivovarů koncentrace trhu stále výrazně rostla, její pokles nastal až mezi roky 2000 a 2005, kdy s plnou silou začal působit opačný trend, tedy boom mini-pivovarů, respektive řemeslných pivovarů. Spotřebitelé se stále více začali obracet zády k trhu tradičního unifikovaného piva, tedy lehkého amerického *ležáku*, a začali v poměrně velké míře přecházet k pivu produkovanému řemeslnými pivovary. Zajímavostí bezesporu je, že pivovarská společnost D. G. Yuengling, která byla v roce 2005 pátou největší pivovarskou společností v USA, je řazena mezi nezávislé a řemeslné pivovary. V roce 2017 řemeslné pivovary měly na trhu USA již podíl 12,7%.¹¹⁶

115 Beer Judge Certification Program, 2015 STYLE GUIDELINES, dostupné online: <https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf> [26. 10. 2018].

116 BREWERS ASSOCIATION, National Beer Sales & Production Data, dostupné online: <<https://www.brewersassociation.org/statistics/national-beer-sales-production-data/>> [11. 7. 2018].

Graf č. 11: Růst tržních podílů jednotlivých společností na trhu s pivem USA



Zdroj: CABRAS, Ignazio – BAMFORTH, Charles, From reviving tradition to fostering innovation and changing marketing: the evolution of micro-brewing in the UK and US, 1980–2012, *Business History*, 2015, 58, 5, s. 630.

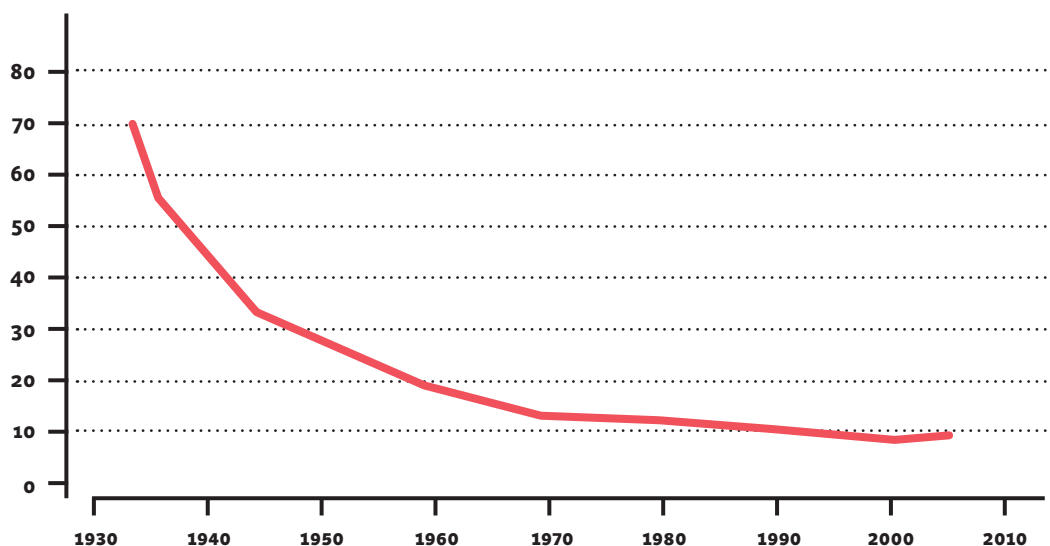
Ještě jedné skutečnosti je vhodné si povšimnout v případě pivního trhu USA, a to relativního úbytku prodejů čepovaného piva. Podobný, i když mnohem mírnější pokles, je charakteristický rovněž pro Česko. Graf č. 12 demonstruje, jak se z točeného piva s neotřesitelnou pozicí 75 % prodaných v čepované podobě stal ekonomicky takřka nevýznamný segment. Ještě v roce 1934, tedy bezprostředně po zrušení prohibice, činil jeho podíl na spotřebě 75 %, v roce 2000 to bylo pouze 9,3 %. Z těchto hodnot lze učinit závěr, že pivo už zdaleka neplní takovou sociální funkci, jako tomu bylo před druhou světovou válkou, kdy se lidé scházeli u tohoto nápoje v hojném počtu a doma jej konzumovali v mnohem menší míře. Faktem ale zůstává, že v USA je v restauračních zařízeních celkem běžné pít piva z plechovky či z lahve, což v Česku bývá spíše výjimečné.

V roce 1965 se pak stalo něco, co mělo navždy změnit tvář pivovarského trhu v USA. Fritz Maytag (* 1937) koupil v San Francisku krachující pivovar Anchor Brewing Company,¹¹⁷ jehož vznik spadá do roku 1896. Tedy přesně řečeno, za 5 000 dolarů koupil 51 % pivovaru.¹¹⁸ V roce 1969 odkoupil i zbývající podíl. Maytag přehodnotil výrobní strategii podniku ve prospěch tradičních výrobních postupů, které tehdy byly charakteristické pro Evropu. V tomto období bezmála

¹¹⁷ HINDY, S., *The Craft Beer*, c. d., s. 6.

¹¹⁸ ANCHOR BREWING, OUR HISTORY, dostupné online: <https://www.anchorbrewing.com/brewery/our_history> [10. 7. 2018].

Graf č. 12: Relativní pokles spotřeby piva v čepované podobě v USA (%)



Zdroj: YENNE, B., *The History of Beer*, c. d., s. 154.

la všichni tuzemští producenti jako Anheuser-Busch, Schlitz, Pabst a Falstaff (čtyři největší producenti roku 1965) vyráběli výše zmiňovaná lehká světlá piva často surogovaná kukuřicí či rýží.¹¹⁹ Anchor Brewing Company se tehdy nacházel ve velkých ekonomických potížích, byl na pokraji krachu. Maytag v jednom rozhovoru později přiznal, že když pivovar kupoval, bylo jeho zařízení velice zastaralé a kvalita piva nevyrovnaná.¹²⁰ V roce 1969 navázal na tradici vaření parního piva, které se na západě USA vařilo údajně od 19. století. Svůj název získalo pravděpodobně díky tomu, že mladina chladla na střeších domů a ze střech pak stoupala pára.¹²¹ Jedná se o *ležák*, který ale kvasí při vyšších teplotách typických pro kvašení piv typu *ale*, a tak jsou senzorické vlastnosti výsledného produktu průnikem obou těchto kategorií.¹²² Maytag si zaregistroval ochrannou známku na Anchor Steam Beer. Dnes je toto pivo společně s dalšími řazeno do kategorie piv *Califor-*

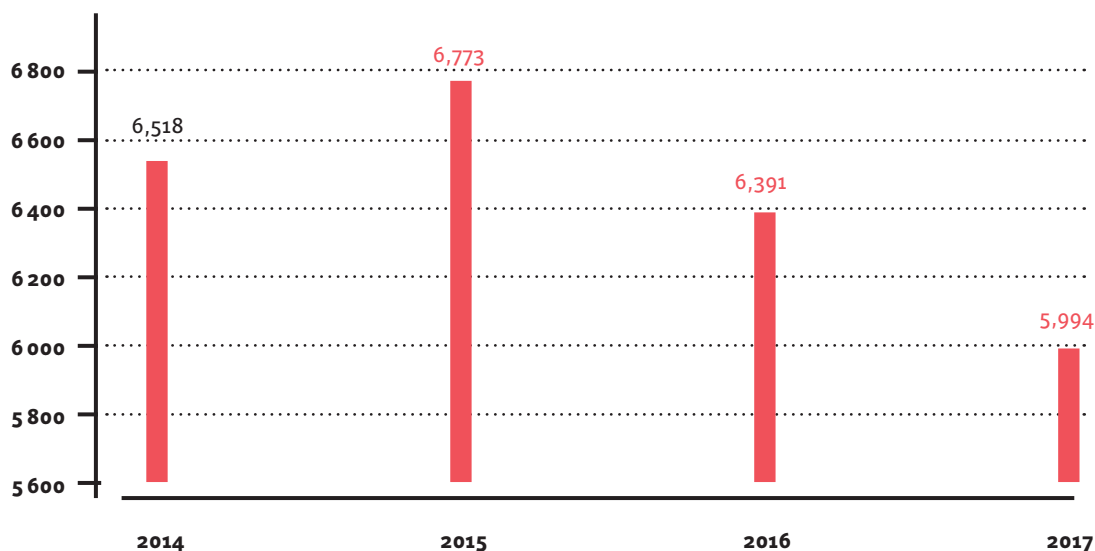
¹¹⁹ ELZINGA, Kenneth, G. – TREMBLAY, Carol Horton – TREMBLAY, Victor, J., *Craft Beer in the USA: Strategic Connections to Macro- and European Brewers*, in GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018, s. 56.

¹²⁰ Funding Universe, *Anchor Brewing Company History*, dostupné online: <<http://www.funding-universe.com/company-histories/anchor-brewing-company-history/>> [10. 7. 2018].

¹²¹ ANCHOR BREWING, *Anchor Steam® Beer*, dostupné online: <https://www.anchorbrewing.com/beer/anchor_steam> [10. 7. 2018].

¹²² World Beer Cup, 2016 WORLD BEER CUPSM: COMPETITION STYLE LIST, DESCRIPTIONS AND SPECIFICATIONS, dostupné online: <http://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2015/10/16_WBC_Style_Guidelines_Final.pdf> [10. 7. 2018].

Graf č. 13: Výstav Boston Beer Company v letech 2014–2017 v mil. hl



Zdroj: Statista

nia common beer. Do roku 1975 začal pivovar ještě produkovat Anchor Porter, Liberty Ale, Old Foghorn Barleywine Ale a první výroční Christmas Ale.¹²³ Když v roce 1965 Maytag pivovar kupoval, měl roční produkci 1 600 hl piva, takže dle obecně platného zařazení spadal do kategorie minipivovarů. Přitom jeho kapacita byla 80 000 hl. Trvalo dekádu, než se podařilo produkci navýšit na 12 000 hl a přivést tak ekonomicky pivovar do černých čísel.¹²⁴ V roce 2017 pivovar koupila japonská (globální) společnost Sapporo, nicméně rok předtím už výstav společnosti Anchor Brewing Company činil 214 633 hl.¹²⁵

Dalším vpravdě pionýrským počinem bylo otevření pivovaru New Albion Brewing Company ve městě Sonoma v Kalifornii. Za tímto nápadem stál Jack McAuliffe (* 1945), který sloužil dříve u amerického námořnictva ve Skotsku a sám si tam vařil pivo. Nutno podotknout, že až do roku 1979 bylo domácí vaření piva (tzv. homebrewing) v USA zakázáno, což byl ještě jakýsi pozůstatek nechvalně proslulé prohibice. Jack McAuliffe společně se svými společníky, respektive společníci Suzy Denison a Jane Zimmermann, dali dohromady vstupní kapitál ve výši 8 000 dolarů. Sám McAuliffe přispěl 5 000 dolary, obě ženy pak po 1 500 dolarech.¹²⁶ Byl to tehdy typický garážový pivovar. Slad odebíral od Anchor Brewing

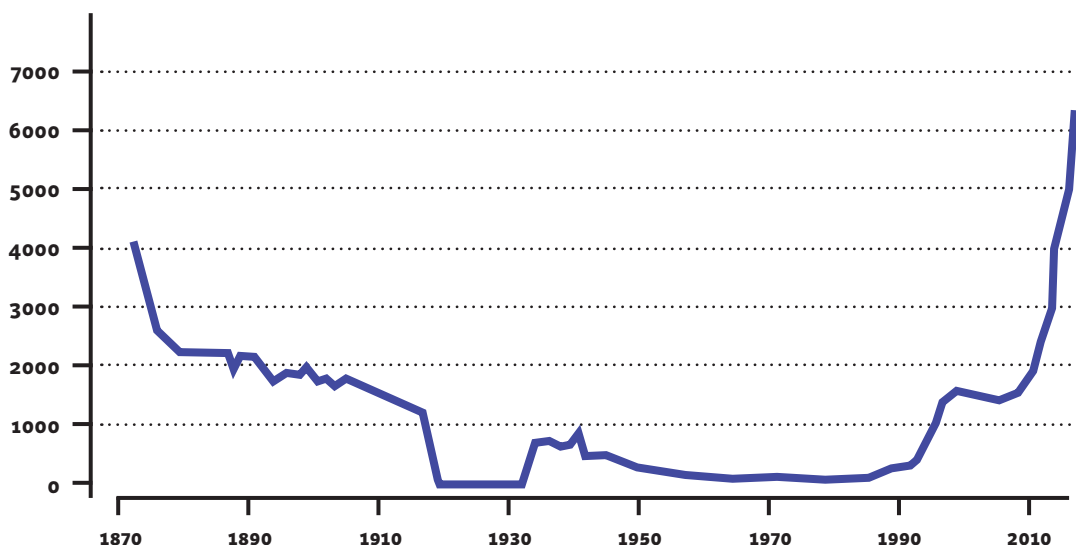
¹²³ ANCHOR BREWING, Anchor Steam® Beer, dostupné online, c. d.

¹²⁴ ELZINGA, K., G. – TREMBLAY, C., H. – TREMBLAY, V., J., *Craft Beer*, c. d., s. 56.

¹²⁵ Brewbound: Craft Beer News, Events & Jobs, Sapporo Holdings to Purchase Anchor Brewing for \$85 Million, dostupné online: <<https://www.brewbound.com/news/sapporo-holdings-purchase-anchor-brewing-85-million>> [1. 9. 2019].

¹²⁶ HINDY, S., *The Craft Beer Revolution*, c. d., s. 13.

Graf č. 14: Vývoj počtu pivovarů v USA od roku 1873



Zdroj: Brewers Association

Company a používal odrůdy chmele Cascade a Cluster. Jedna várka čítala celkem 2 hl,¹²⁷ takže se jednalo opravdu o „pikopivovar“, či spíše o pokročilý homebrewing, nicméně odbyt měl zajištěn. Výroba byla velice náročná na manuální práci, stáčení do lahví a etiketování probíhalo ručně.

Pivovar musel zvolit jinou obchodní strategii, aby se odlišil od konkurence, vařil *porter*, *ale* a *stout*. Bohužel nedostatek kapitálu a minimální objem produkce vedly k tomu, že pivovar musel být roku 1982 uzavřen. V roce 2009 byla jeho tradice obnovena bývalým sládkem Donem Barkleyem. Z dalších řemeslných pivovarů založených v této době lze jmenovat Sierra Nevada, Redhook, Boulder Brewing, Hales Ales a v neposlední řadě Boston Beer Company. Ten je druhým největším řemeslným pivovarem v USA, tedy pokud jej lze vůbec za řemeslný ještě považovat, jeho roční výstav se totiž v posledních letech pohybuje kolem šesti milionů hektolitřů. Je tedy zřejmé, že v USA je pojem „řemeslný pivovar“ vnímán poněkud jinak než v Česku. Společnost Boston Beer Company produkuje asi 70 % toho, co jednička českého trhu společnost Plzeňský Prazdroj.

Minipivovary či řemeslné pivovary nejsou v žádném případě zmenšeninami velkého průmyslového pivovaru, technologie v takovém pivovaru bývá poněkud odlišná, a navíc je zde zpravidla výrazně vyšší podíl lidské práce a nákladů obecně. Proto se ruku v ruce se vznikem prvních minipivovarů a řemeslných pivovarů

¹²⁷ Craft Beer and Brewing, New Albion Brewing Company, dostupné online: <<https://beerandbrewing.com/dictionary/cz1kGLyNNx/new-albion-brewing-company/>> [10. 7. 2018].

organizují různé odborné či vědecké konference zaměřené na tato specifika. Hindy uvádí, že v USA se šestá výroční konference minipivovarů konala v roce 1984,¹²⁸ z logiky věci pak plyne, že první ročník musel být v roce 1979, bližší informaci o této události bohužel nejsou k dispozici. Nepochybně však k uspořádání konference vydatně přispěla legalizace domácího vaření piva v téže roce.

Po zrušení prohibice v roce 1933 byl na celý sektor všech alkoholických nápojů aplikován tzv. třístupňový distribuční systém. Velice striktně byly obchodní články rozděleny na producenty alkoholu (nebo dovozce), distributory a maloobchod, k němuž se počítaly i podniky veřejného stravování, což značně konzervovalo celý systém a vytvářelo bariéry vstupu do odvětví. Tento systém byl velice výhodný pro stávající velké producenty, nicméně novým subjektům intenzivně bránil ve vstupu na trh. Od roku 1982 se postupně pro pivo tyto restriktce začaly uvolňovat a byly legalizovány restaurační minipivovary (brewpubs),¹²⁹ v nichž je často pivo od producenta přímo prodáváno konečnému spotřebiteli. Nutno ale podotknout, že i nadále má každý federální stát v rámci USA oblast distribuce alkoholu či piva a homebrewingu řešenou svým vlastním způsobem, existují tak liberální a naopak konzervativní státy. Podobně mají státy individuálně řešenou spotřební daň z piva. Server statista.com uvádí, že v roce 2018 byla nejvyšší spotřební daň na pivo ve státě Tennessee ve výši 1,29 \$ na galon, tedy 3,88 Kč¹³⁰ na půllitr, nejmenší pak ve státě Wyoming ve výši 0,06 Kč na půllitr.¹³¹ Pro srovnání: v Česku tato hodnota činí 1,92 Kč.

Odmyslíme-li si období prohibice, dosáhl po setrvalém poklesu počet pivovarů v USA svého dna roku 1978, kdy v celých USA fungovalo pouhých 89 pivovarů (viz graf č. 14). Podle Alana Kornhausera bylo v roce 1975 v USA 45 pivovarských společností.¹³²

Graf č. 14 zahrnuje všechny pivovary, tedy velké průmyslové, řemeslné, restaurační minipivovary a případně další. V grafu si nelze nevšimnout období alkoholové prohibice mezi lety 1919–1933 a následně velké vlny koncentrace po druhé světové válce. Počet velkých pivovarů (pivovarských společností) poklesl mezi roky 1947 a 2014 ze 421 na 10.¹³³ Tento vývoj dokumentuje graf č. 15.

¹²⁸ HINDY, S., *The Craft Beer Revolution*, c. d., s. 15.

¹²⁹ ELZINGA, K. G. – TREMBLAY, C. H. – TREMBLAY, V. J., *Craft Beer*, c. d., s. 57.

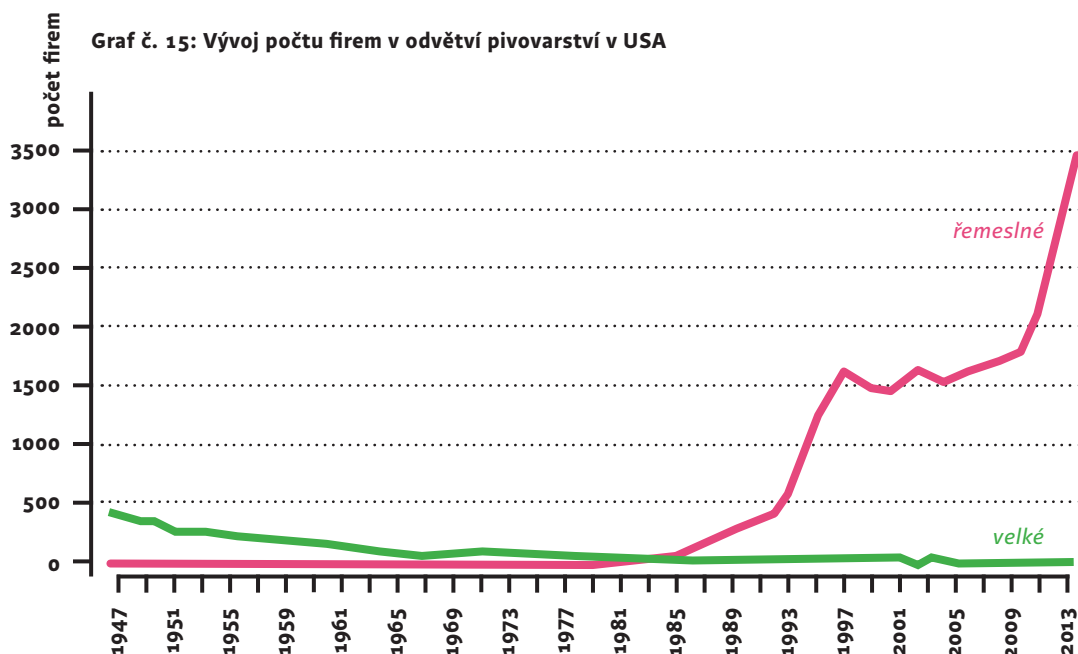
¹³⁰ Přepočteno kurzem ČNB ze dne 27. 10. 2018 ve výši 22,797 CZK/EUR.

¹³¹ Statista – The portal for statistics, Beer excise tax rates in the United States as of January 2018, by state (in U.S.dollars per gallon), dostupné online: <<https://www.statista.com/statistics/324598/us-beer-excise-tax-rates-by-state/>> [27. 10. 2018].

¹³² KORNHAUSER, Alan, *Foreword*, in: PATTERSON, Mark – HOALST-PULLEN, Nancy (edd.), *The Geography of Beer: Regions, Environment, and Societies*, New York 2014, s. VI.

¹³³ GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan, *Economics of the Craft Beer Revolution: A Comparative International Perspective*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018, s. 9.

Graf č. 15: Vývoj počtu firem v odvětví pivovarství v USA



Zdroj: ELZINGA, K., G. – TREMBLAY, C., H. – TREMBLAY, V., J., *Craft Beer in the USA*, c. d., s. 58.

V USA lze rozdělit řemeslné pivovary do tří kategorií:

1. regionální řemeslné pivovary,
2. minipivovary,
3. restaurační minipivovary.

Od roku 1965 se datuje jejich zpočátku pozvolný a následně velice strmý boom. V roce 1965 existoval jediný řemeslný pivovar, v roce 2017 jich bylo už 6 266.¹³⁴ Pro tyto pivovary byly charakteristické vyšší náklady, a tedy i vyšší cena hotového produktu, a přesto se dokázaly se svými produkty prosadit. V roce 1985 počet řemeslných pivovarů poprvé překonal počet velkých pivovarských společností a v roce 2000 dosáhl svého maxima. Sektoru řemeslných pivovarů tehdy poprvé došel dech, což bylo také způsobeno často nízkou kvalitou piva u řady řemeslných pivovarů, které nebyly na dostatečné profesionální úrovni. Opětovný nárůst byl typický pro segment řemeslných pivovarů zase od roku 2007, kdy meziročně docházelo k založení bezmála tisícovky nových pivovarů.

Segment řemeslných pivovarů v USA se někdy během let 1984–1994 stal novou, svébytnou a velice sebevědomou částí amerického pivovarského průmyslu. Více než kde jinde zde platí poučka, že na každou reakci (extrémní růst koncentrace trhu) následuje protireakce, kdy vzniká řada menších producentů. To se týká

¹³⁴ ELZINGA, K., G. – TREMBLAY, C., H. – TREMBLAY, V., J., *Craft Beer*, c. d., s. 58.

zejména inovací v pivovarském sektoru, přičemž dnes americký trh s pivem vykazuje ve světě zcela oprávněně největší heterogenitu pивních stylů, z nichž některé jsou značně bizarní.

Od českého pивního trhu se ten americký liší v mnoha ohledech, tím největším je patrně velikost trhu. V USA není problém na východním pobřeží koupit pivo uvařené v řemeslném pivovaru na západním pobřeží. Český trh je značně uzavřený, zpravidla lze ve specializovaných obchodech zakoupit řemeslné pivo z druhého konce republiky, ale většinou není možné jej koupit z jiného členského státu EU. Právě v tomto aspektu mají řemeslné pivovary v USA větší potenciál růstu oproti řemeslným pivovarům z EU. Je to dáno zejména neexistencí jazykové bariéry, perfektní dálniční sítí a v neposlední řadě v USA opravdu funguje volný pohyb zboží a kapitálu, což pro EU tak úplně neplatí.

Trendem posledních let v segmentu řemeslných pivovarů v USA je skupování úspěšných řemeslných pivovarů velkými průmyslovými pivovary. Tato tendence se v USA objevila někdy po roce 2000, kdy velké průmyslové (tradiční) pivovary musely začít z ekonomických důvodů respektovat segment řemeslných pivovarů. Praxe je taková, že velký průmyslový pivovar koupí úspěšný řemeslný pivovar, nicméně do jeho řízení a ekonomiky zpravidla nijak výrazně nezasahuje. Průmyslový pivovar se také snaží, aby z hlediska případných problémů s public relations nebylo toto převzetí nikterak medializováno. Tento trend ale může nastat právě v případě velkých pivovarských trhů, jako je trh USA, v Česku kvůli velice omezenému růstu segmentu minipivovarů, respektive řemeslných pivovarů, je něco takového ve větší míře i do budoucna vyloučeno.

V roce 2016 na milion obyvatel USA připadalo 16,81 pivovarů a 16,61 řemeslných pivovarů.

5.2 SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

Ve Spojeném království došlo podobně jako v jiných částech světa v průběhu 20. století k velkému nárůstu koncentrace v řadě odvětví a pivovarství nebylo výjimkou. Britské pivovarství je ale poněkud specifické, zejména pak silně konzervativní. Například chmel se na britských ostrovech jako jedna z hlavních přísad do piva prosadil teprve v průběhu 19. století. Je jen málo zemí, kde v druhé polovině 19. století nenastal tak výrazný rozmach spodně kvašených pив, jako tomu bylo ve Spojeném království. Se Spojeným královstvím je tak nejčastěji spjato pivo typu *ale*. Verhoef¹³⁵ uvádí, že právě ona pověstná „ostrovská mentalita“ naštěstí dokázala ochránit anglický *ale* před evropskými (kontinentálními) vlivy. Británie dnes nabízí široký sortiment pив typu *ale*, který sahá od dosti fádňích moků až po řadu

¹³⁵ VERHOEF, B., *Velká encyklopedie piva*, c. d., s. 60.



Tradiční anglický výčep – tlaková pípa

Foto: Archiv autora, 2018

výtečných piv s vynikající chutí a příjemným aroma, jimž se v intenzitě a průzračnosti nevyrovná téměř žádný ležák.¹³⁶

Vedle rozličných piv typu *ale* dalo Spojené království světa i piva *porter* a *stout*. Označení *porter* bylo poprvé použito v roce 1721 k popisu tmavě hnědého piva, jež bylo vyrobeno s přidavkem pražených sladů.¹³⁷ Název je údajně odvozen od londýnských hotelových portýrů, kteří tento styl hojně konzumovali. Svého největšího rozmachu pravděpodobně tento pivní styl dosáhl v 19. století, pak začal ustupovat ze slávy, až takřka zanikl. Jeho renesance je spojena s druhou polovinou 20. století, konkrétně s lety 1978–1979, kdy se tento pivní styl snažily oživit dva britské pivovary Penrhos a Keighley.¹³⁸ Bohužel pod označením *porter* dnes můžeme nalézt piva, která s *porterem* nemají nic společného. Pravý *porter* by měl být zásadně svrchně kvašený, jistou výjimkou je styl zvaný *baltský porter*, ten bývá v některých případech i kvašený spodně pod vlivem českých a německých technologií.¹³⁹ V době vzniku *baltského porteru* totiž Prusko, které je dnes součástí Německa, sahalo až k dnešním pobaltským státům. Matoucí charakteristika tohoto pivního stylu se odrážela i ve staré české nápojové vyhlášce, která *porter* popi-

¹³⁶ Tamtéž, s. 60.

¹³⁷ OLŠOVSKÁ, Jana – ČEJKA, Pavel – ŠTĚRBA, Pavel – SLABÝ, Martin, *Senzorická analýza piva*, Praha 2017, s. 117.

¹³⁸ JACKSON, M., *Encyklopedie piva*, c. d., s. 157.

¹³⁹ All About Beer Magazine, *Baltic Porters*, dostupné online: <<http://allaboutbeer.com/article/baltic-porters/>> [16. 10. 2018].

Tabulka č. 13: Počet pivovarů, produkce a spotřeba piva ve Spojeném království v období 1900–1980

Rok	Počet pivovarů	Produkce (mil. hl)	Spotřeba (mil. hl)	Spotřeba na obyvatele (l)
1900	6447	41,6	52,2	136,3
1910	4398	41,2	51,5	122,3
1920	2914	41,0	33,1	75,0
1930	1418	28,9	–	–
1940	840	29,5	53,4	60,0
1950	567	40,7	42,1	81,1
1960	358	44,3	45,0	85,9
1970	220	56,2	57,2	102,6
1980	142	68,2	65,5	118,3

Zdroj: CABRAS, I. – BAMFORTH, C., *From reviving tradition*, c. d., s. 629.

sovala jako „tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 % hmotnostních a vyšším“. ¹⁴⁰ Dle této vyhlášky záleželo jen na stupňovitosti a barvě piva, neoznačuje tedy pivní styl. Pravý (nebaltský) *porter* je ovšem tmavé svrchně kvašené pivo, při jehož výrobě se používá i větší množství praženého sladu. V chuti musí být toto pivo suché a pražené. Určitě nemá mít nasládlou chuť, jak tomu bohužel často bývá.

Stout je ještě o něco starší, toto slovo (v angličtině znamená masivní či tělnatý) bylo poprvé použito v souvislosti s pivem v roce 1677 v egertonském rukopisu a označovalo pivo primárně silné a nikoliv tmavé. ¹⁴¹ *Stout* nejvíce proslavil pivovar Guinness a na rozdíl od *portera* toto pivo může mít i sladší chuť. Zvláštním typem *stoutu* je *milk stout*, při jehož výrobě se používá laktóza (mléčný cukr). Důvod je ten, že laktóza je pro pivovarské kvasnice obtížně stravitelná, a tak zůstává prakticky nedotčená ve finálním produktu.

Britské pivovarství také poměrně významně profitovalo ze svého rozsáhlého koloniálního panství, což údajně dalo vznik pivnímu stylu *India pale ale (IPA)* a dále to znamenalo obrovské možnosti pro export. Společně s vědecko-technickým rozvojem tak tradiční malé pivovary vyrostly v průběhu 20. století do velkých společností a menší společnosti byly vytlačovány na okraj trhu, zatímco celková produkce rostla. Tabulka č. 13 zobrazuje některé klíčové hodnoty produkce piva ve Spojeném království.

V tabulce č. 13 si nelze nepovšimnout obrovského poklesu ve spotřebě piva na obyvatele mezi lety 1910 až 1920. Propad v hodnotě 47,3 litru je naprosto bezprecedentní, relativně to činí plných 39 %. Primární příčinou je nepochybně první světová válka, druhou a zaručeně důležitější je přijetí zákona na ochranu

¹⁴⁰ Zákony pro lidi, vyhláška č. 335/1997 Sb., dostupné online: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-335> [16. 10. 2018].

¹⁴¹ OLŠOVSKÁ, J. – ČEJKA, P. – ŠTĚRBA, P. – SLABÝ, M., *Senzorická analýza piva*, c. d., s. 117.



**Britská pivovarská společnost Bass kdysi vlastnila společnost
Pražské pivovary (Pivovary Staropramen)**

Zdroj: *Wikimedia Commons*, dostupné online: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/9b/Bass_logo.svg/180px-Bass_logo.svg.png> [14. 4. 2019].

království (Defence of the Realm Act – DORA). Spojené království vstoupilo do války 4. srpna 1914 a tento zákon byl schválen již 8. srpna, byl tedy důsledkem vstupu Spojeného království do války, dával vládě významné pravomoci a zaváděl jistou míru cenzury. V roce 1915 do něj byly přidány paragrafy, které se bytostně týkaly spotřeby alkoholu, tudíž i piva. Vycházely z obavy, že koupěschopnost obyvatelstva vzrostla natolik, že by to mohlo vést k nadměrnému opilství. Záměrem bylo razantně snížit spotřebu veškerého alkoholu, jedno z nařízení např. zakazovalo koupi alkoholu pro přímou spotřebu jiné osoby. Nebylo povoleno prodávat alkohol v dopravních prostředcích, což se týkalo zejména vlakové a lodní dopravy. Byla silně regulována otvírací doba v pohostinských zařízeních, ta mohla být otevřena od 12:00 do 14:30 a od 18:30 do 21:30, předtím mohla být pohostinská zařízení otevřena od 5:00 do 0:30.¹⁴² Vláda také částečnou prohibici řešila tím, že skupovala lokální pivovary, zakázána byla i reklama na alkohol. Byla rovněž razantně navýšena spotřební daň, lahev whisky stála v roce 1918 jednu libru, což bylo pětkrát více než před začátkem války. Je zajímavé, že ona odpolední přestávka se v britském právním řádu udržela až do roku 1988, kdy začal platit tzv. licenční zákon.¹⁴³

Válečné prohibiční restriktce jsou dnes vnímány velice rozporuplně. Došlo k redukci evidované spotřeby alkoholu, jenže tak jako všude ve světě při obdobném omezování nastal obrovský nárůst produkce a spotřeby z nelegální činnosti, čímž zároveň utrpěla státní pokladna. Dalším záměrem těchto restriktcí bylo i to, aby se manželky vojáků bojujících na frontě neuchylovaly k individuálnímu pijáctví. Není rovněž bez zajímavosti, že zákon DORA se mnohem striktněji vynucoval v Irsku než v samotné Velké Británii.¹⁴⁴

¹⁴² Spartacus Educational, <https://spartacus-educational.com/FWWdora.htm>, dostupné online: <<http://spartacus-educational.com/FWWdora.htm>> [7. 8. 2018].

¹⁴³ UK legislation, Licensing Act 1988 (repealed) 1988 CHAPTER 17, dostupné online: <<http://www.legislation.gov.uk/ukpga/1988/17>> [7. 8. 2018].

¹⁴⁴ TOWNSHED, Charles, *Force, Law and the Irish Revolution*, in: PASETA, Senia (edd.), *Uncertain Futures. Essays about the Irish Past for Roy Foster*, Oxford 2016, s. 162.

Nová situace nutila velké pivovary, aby svoje výrobní portfolio diverzifikovaly do alternativních produktů, jako jsou třeba lehké nápoje. Pivovary se musely také vypořádat s akutním nedostatkem surovin a jejich rostoucími cenami.¹⁴⁵ Další ranou způsobující zavírání pivovarů, a tedy rostoucí koncentraci na trhu, bylo období světové hospodářské krize na začátku 30. let, kdy se výrazně zhoršila ekonomická situace firem a snížila koupěschopnost obyvatelstva. Mezi roky 1930 a 1940 počet pivovarů poklesl o 41 %, data za naturální produkci a spotřebu pro rok 1930 bohužel nejsou k dispozici. V následujících desetiletích koncentrace v pivovarství nadále rostla, nicméně rostla jak produkce, tak i spotřeba piva na obyvatele. Období mezi lety 1950 až 1970 bylo podobné jako v USA dobou velké koncentrace na trhu. V pivovarském sektoru Spojeného království se vyselektovala velká šestka: Bass, Allied, Watneys / Grand Metropolitan, Scottish and Newcastle, Courage and Whitbread.¹⁴⁶ Není bez zajímavosti, že společnost Bass vlastnila v 90. letech českou společnost Pražské pivovary (Pivovary Staropramen). Všechny šest největších společností v roce 1970 ovládalo 80 % trhu s pivem ve Spojeném království.¹⁴⁷ Ostatní společnosti byly víceméně regionálními pivovary, které zásobovaly své lokální hostince a další místní nezávislé podniky. Hostince, které si vařily pivo (řekněme předchůdci tradičních minipivovarů), takřka zmizely z trhu.¹⁴⁸ Velkým společností absolutně nemohly konkurovat svou cenou. Výše zmiňované velké společnosti začaly expandovat do dalších odvětví, zvláště pak do volnočasových, aby mohly pokračovat ve svém růstu, například společnost Scottish and Newcastle provozovala hotelovou síť Thistle Hotels.¹⁴⁹ Těmito expanzemi získávaly velké pivovary pod kontrolu odběratele svého piva. Situace vedla k tomu, že řada hostinců byla do značné míry řízena těmito pivovarskými společnostmi, často prostřednictvím pronájmu. Ze 72 400 fungujících hostinců v roce 1974 bylo 38 300 (53 %) vlastněno nebo pronajato některou z těchto šesti velkých pivovarských společností. Ke změně spotřebitelských zvyklostí došlo v 60. letech, předtím spotřebitelé nejvíce preferovali lehčí piva typu *ale* v čepované podobě ze sudu, *ležáky* představovaly jen asi 1 % spotřeby. V souvislosti s globalizací a marketingovými strategiemi v masmédiích se spotřeba *ležáků* zvýšila ze 450 000 hl v roce 1960 na 4 mil. hl v roce 1970. Rovněž došlo k nárůstu dovozu piva do Spojeného království o 20 %.¹⁵⁰ Dle tabulky č. 13 bylo ve Spojeném království v roce 1980 142 funkčních pivovarů, což bylo po přepočtu na obyvatele výraz-

¹⁴⁵ CABRAS, I. – BAMFORTH, C., *From reviving tradition*, c. d., s. 628.

¹⁴⁶ Tamtéž, s. 629.

¹⁴⁷ GOURVISH, Terence Richard – WILSON, Richard, G., *The British Brewing Industry, 1830–1980*, Cambridge 1994, s. 253–261.

¹⁴⁸ KNOWLES, Tim – EGAN, David, *The Changing Structure of UK Brewing and Pub Retailing*, *International Journal of Wine Marketing*, 2001, 13, 2, s. 59–72.

¹⁴⁹ GILBERT, David C. – SMITH, Rachael, *The UK Brewing Industry: Past, Present and Future*, *International Journal of Wine Marketing*, 1992, 4, 1, s. 19–27.

¹⁵⁰ CABRAS, Ignazio, *Beer on! The Evolution of Micro- and Craft Brewing in the UK*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018, s. 377.



Logo organizace CAMRA

Zdroj: CAMRA, dostupné online:

<<https://www.brewersjournal.info/wp-content/uploads/2016/06/CAMRA.jpg>> [14. 4. 2019].

ně méně než v tehdejší Československé socialistické republice. Poté nastal výrazný zlom v celém britském pivovarském průmyslu, který byl velkou měrou řízen samotnými spotřebiteli. Dne 16. března 1971 vznikla v Krugerově baru v Dunquine v Kerry v Irsku spotřebitelská organizace Hnutí za opravdový *ale* (Campaign for Real Ale – CAMRA). Založili ji čtyři lidé: Michael Hardman, Graham Lees, Jim Makin and Bill Mellor.¹⁵¹ Původním názvem organizace bylo Hnutí za oživení *ale* (Campaign for the Revitalisation of Ale). Již v roce 1973 měla organizace 5 000 členů, v roce 2009 dosáhla hranice 100 000 členů a v roce 2018 CAMRA uváděla 188 000 členů.¹⁵²

CAMRA uvádí, že cílem je mít vysoce kvalitní opravdový *ale*, cider a perry¹⁵³ a vlastnit prosperující hostince a kluby v každé komunitě.

Na svých webových stránkách CAMRA v bodech uvádí svoje zásady:

- *Jsme nezávislí a naše zásady a cíle našeho hnutí jsou stanoveny naším členstvem.*
- *Rozhodovací proces organizace CAMRA je zcela nezávislý na jakýchkoliv komerčních společnostech nebo jiných organizacích.*
- *Jsme neziskoví a všechny naše zisky jsou zpátky používány k dosažení cílů našeho hnutí.*
- *Jsme spotřebitelé. Nemáme žádné komerční zájmy ve vlastnictví nebo managementu hostinců nebo pivovarů.*
- *Jsme nepolitičtí.*

Je tak zřejmé, že záběr organizace je poněkud širší, než by se mohlo na první pohled zdát. Neklade důraz jen na kvalitní produkt, ale i na kulturu spojenou s jeho konzumací.

¹⁵¹ Campaign for Real Ale, The History of CAMRA, dostupné online: <<http://www.camra.org.uk/key-events-in-camra-s-history>> [7. 8. 2018].

¹⁵² Campaign for Real Ale, About CAMRA, dostupné online: <<http://www.camra.org.uk/about>> [7. 8. 2018].

¹⁵³ Cider je kvašený nápoj z jablek, perry je kvašený nápoj z hrušek.

Nástup minipivovarů ve Spojeném království můžeme rozdělit do tří vln. První vlnu lze ohraničit koncem 70. let a polovinou 80. let.¹⁵⁴ Pozvolna pokračovala změna spotřebitelských zvyklostí, mnoho Britů začalo být nespokojeno s unifikací trhu s pivem a velkou mírou koncentrace na pivním trhu. Nutno ale podotknout, že tato situace nastala prakticky ve všech tehdejších vyspělých zemích, které nebyly centrálně řízeny. Centrálně plánované ekonomiky si ničím takovým nemohly pro- jít. Nejenom organizace CAMRA tlačila na masivní návrat *ale*, který by byl produ- kován za použití tradičních metod, byl by nepasterizovaný a nefiltrovaný. Hlavně neměl být tlačěn ze sudu pomocí různých typů plynů (např. oxid uhličitý či bio- gon), ale ruční pumpou pomocí obyčejného atmosférického vzduchu. CAMRA byla dosti úspěšná i na straně marketingu, změnila vnímání tradičního pijáka většino- vou společností. Spotřebitel začal být vnímán výrazně pozitivněji. Toto vše mělo za následek, že se ve velkém objevovaly nové i tradiční značky piv (*ale*) a začaly se pořádat rozličné pivní festivaly. CAMRA tak vytvořila perfektní podhoubí pro vznik minipivovarů, spotřebitelé začali vnímat piva typu *ale* více prestižně, což je pro produkci minipivovarů z ekonomického hlediska naprosto stěžejní.

Minipivovary ovšem stále nebyly s to dostat se nákladově na úroveň tzv. velké šestky. První vlna se týkala minipivovarů a malých pivovarů, jejichž provozovatelé měli již nějaké předchozí zkušenosti z odvětví pivovarství, pro tyto provozovatele bylo atraktivní, že stoupla poptávka po opravdovém *ale*.¹⁵⁵ Jistou skupinou sub- jektů vstupujících na trh byli také domácí vaříči piva, kteří však často nedispono- vali potřebným vzděláním. Na trhu se totiž začaly objevovat rozličné typy malých zařízení pro domácí výrobu piva. *Ale* je na výrobu, což platí zejména pro domácí podmínky, méně náročný než *ležák*.

Nové subjekty, které vstoupily na trh, se orientovaly primárně na svůj blízký region. Důvody byly tři:

1. Ve spotřebitelích z dané lokality lze mnohem snadněji vyvolat pocit sounáleži-osti s daným pivem, než je tomu u spotřebitelů ze vzdálenějších lokalit.
2. Nepasterizovaná a nefiltrovaná piva nemají zdaleka takovou trvanlivost, takže jejich transport na větší vzdálenosti zpravidla znamená ztrátu na kvalitě.
3. Transport piva do větších vzdáleností a případně jeho export vyžadují zvýšené transakční (zejména distribuční) náklady, což u menších výrobních jednotek (minipivovarů) může znamenat silně negativní dopad na ekonomiku.

V období po založení organizace CAMRA byla více než polovina nových pivo- varů otevřena na vesnicích nebo na samostatně stojících farmách. V době před založením této organizace byly pivovary lokalizovány především v městských

¹⁵⁴ CABRAS, I. – BAMFORTH, Ch., *From reviving tradition*, c. d., s. 631.

¹⁵⁵ MASON, Colin M. – MCNEILL, K. N., *Market Change, Distribution, and New Firm Formation and Growth: The Case of Real-Ale Breweries in the United Kingdom*, *Environment and Planning A*, 1997, 95, 2, s. 405–417.



**Zařízení ředící
„pivní koncentrát“ na požadovanou
stupňovitost – HGB
Foto: Archiv autora**

aglomeracích.¹⁵⁶ Nezanedbatelným ekonomickým impulzem pro zakládání minipivovarů ve Spojeném království bylo založení Evropského fondu pro regionální rozvoj (1975), který měl za cíl podporovat méně rozvinuté regiony v celém tehdejší Evropském společenství, jednalo se zvláště o venkovské regiony. Řada podnikatelských záměrů nejen z oblasti pivovarství by tak bez tzv. evropských peněz nebyla vůbec realizována.

Druhá vlna zakládání minipivovarů nastala na začátku 90. let, bylo to po období stabilizace, kdy počet nových pivovarů odpovídal počtu zavřených pivovarů.¹⁵⁷ Odvětví minipivovarů tak již nebylo jen v hledáčku nadšenců a lidí dříve nějak spojených s pivovarstvím, nové minipivovary zakládali i ti, kdo měli buď minimální, nebo žádné zkušenosti s pivovarstvím. Byli to třeba lidé, kteří chtěli radikálním způsobem změnit svoji životní kariéru. Tato éra je charakteristická tím, že u tradičních velkých pivovarů dochází k ještě většímu tlaku na ekonomiku. Ve velkém se začínají uplatňovat nákladově šetrné technologie, jako je ředění piva vodou před stáčením¹⁵⁸ nebo nahrazování chmele různými chmelovými extrakty, což mělo poměrně drastický dopad na české chmelářství v 90. letech, kdy globální pivovarské společnosti přestaly ve velkém odebírat žatecký poloraný červeňák.

¹⁵⁶ SWANN, Peter G. M., *The Fall and Rise of the Local Brew: Process Innovation, Horizontal Product Innovation and the Geographic Dispersion of Breweries in England, 1900–2004*, text prezentovaný na letní konferenci DRUID s podtitulem „Opening Up Innovation: Strategy, Organization and Technology“, Imperial College London Business School, 2010.

¹⁵⁷ KNOWLES, T. – EGAN, D., *The Changing Structure*, c. d., s. 59–72.

¹⁵⁸ Anglicky High Gravity Brewing – HGB; je vyrobeno silnější pivo, někdy až pivní koncentrát, a těsně před stočením do transportních obalů je zředěno odplyněnou vodou. Šetří se tak výrazně zejména energetické náklady na varně a při následném kvašení, protože se pracuje s menším objemem. Nicméně takové pivo se pak často musí uměle dosycovat oxidem uhličitým, má méně stabilní pěnu, takže se používají na její zlepšení různé umělé stabilizátory a výsledný produkt je senzoričky méně kvalitní. Původně tato technologie měla sloužit k mírnému doladování stupňovitosti, dnes však existují i pivovary, které např. z 18stupňového koncentrátu naředí pivo na výslednou devítku.



Logo Společnosti nezávislých pivovarníků (SIBA)

Zdroj: SIBA, dostupné online: <<https://craftybeeress.files.wordpress.com/2018/02/default-siba-logo-black-on-clear.png>> [14. 4. 2019].

V roce 1989 byl rovněž státní regulací výrazně usnadněn vstup do odvětví. Komise pro monopoly a fúze v roce 1989 vydala zprávu, v níž doporučovala, aby se velké pivovary (velká šestka, viz výše) zbavily 14 000 hostinců. Komise tvrdila, že se tím sníží maloobchodní ceny a zvýší výběr pro spotřebitele.¹⁵⁹ Ze stejného popudu pak byla ve stejném roce schválena právní norma s názvem Dodávky piva (Beer Orders). Mělo tak dojít v konečném důsledku k výraznému snížení vertikální integrace mezi maloobchodem a producenty, kteří právě měli v maloobchodním článku velice významný vliv. Právní norma do značné míry osvobodila mnoho hostinců od velkých pivovarů. Striktnější oddělení článku producentů a obchodního článku ve výrobové vertikále snížilo bariéry vstupu do odvětví. Toto vše vedlo k výraznému nárůstu počtu producentů tradičního britského *ale*, kteří mohli volněji pronikat do hostinců, nicméně pro koncentraci odvětví to neznamenal pokles, neboť čtyři nejvýznamnější společnosti zvýšily mezi roky 1989 až 1991 svůj tržní podíl na domácím trhu ze 75 % na 84 %, 15 % držely regionální pivovary.¹⁶⁰ V roce 1991 totiž fúzovaly společnosti Courage a Grand Metropolitan.

Třetí vlna minipivovarů nastoupila počátkem nového tisíciletí a znamenala další výrazný nárůst jejich počtu. Došlo k rozvoji pivovarské technologie a k oslabení bariér vstupu do odvětví, zlevnilo se zařízení pro minipivovary, bylo kompaktnější a jednodušejší se instalovalo.¹⁶¹ V roce 2002 vláda Gordona Browna ve Spojeném království zavedla progresivní daň na pivo, což podpořilo malé producenty. Hodně se o to zasloužil lobbistický tlak Společnosti nezávislých pivovarníků

¹⁵⁹ WATERSON, Michael, Beer – The ties that bind, dostupné online: <http://wrap.warwick.ac.uk/3529/1/WRAP_Watson_twerp_930.pdf> [20. 11. 2018].

¹⁶⁰ PREECE, David – STEVEN, Gordon – STEVEN, Valerie, *Work, Change and Competition: Managing for Bass*, London 1999. s. 230.

¹⁶¹ WYLD, John – PUGH, Geoff – TYRALL, David, *Evaluating the impact of progressive beer duty on smallbreweries: A case study of tax breaks to promote SMEs*, Environment and Planning C: Politics and Space, 2010, 28, 2, s. 226.

(Society of Independent Brewers – SIBA). Tato organizace byla založena již v roce 1980 v souvislosti s růstem počtu malých nezávislých pivovarů nově vstupujících do odvětví. Zavedení daňového zvýhodnění znamenalo, že za prvních 5 000 hl ročně vyprodukovaného piva pivovary platily poloviční spotřební daň a do 30 000 hl se uplatňovala daňová progresse, což bylo v roce 2004 navýšeno na 60 000 hl. Pivovary založené v této době se až na několik málo výjimek kapacitně stále vešly do limitu pro daňové zvýhodnění. Stejně jako v jiných zemích i ve Spojeném království platí, že poslední ekonomická krize z roku 2008 malým pivovarům výrazně pomohla, respektive v období této krize i nadále rostl počet minipivovarů a řemeslných pivovarů. Dle UHY Hacker Young bylo v roce 2016 ve Spojeném království 1 994 pivovarů s tím, že v roce 2016 jich bylo založeno 300.¹⁶² Pro rok 2018 SIBA uvádí počet svých členů ve výši 825.¹⁶³

Tabulka č. 14: Pivovarský sektor ve Spojeném království

UK	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	44,997	46,605	44,239	44,186	44,336	44,039	43,734
Spotřeba (mil. hl)	45,873	44,844	42,962	42,422	43,752	43,762	43,731
Spotřeba na hlavu (l)	69	67	67	66	68	67	67
On-trade (%)	–	52	53	51	50	49	48
Off-trade (%)	–	48	47	49	50	51	52
Dovoz (tis. hl)	–	8 730	9 056	8 808	8 503	9 035	10 585
Vývoz (tis. hl)	–	6 884	6 463	6 559	5 242	5 650	5 965
Počet pivovarů	828	948	1 300	1 490	1 700	1 880	2 250
Počet minipivovarů	778	898	1 252	1 442	1 648	1 828	2 198

Zdroj: *Brewers of Europe*

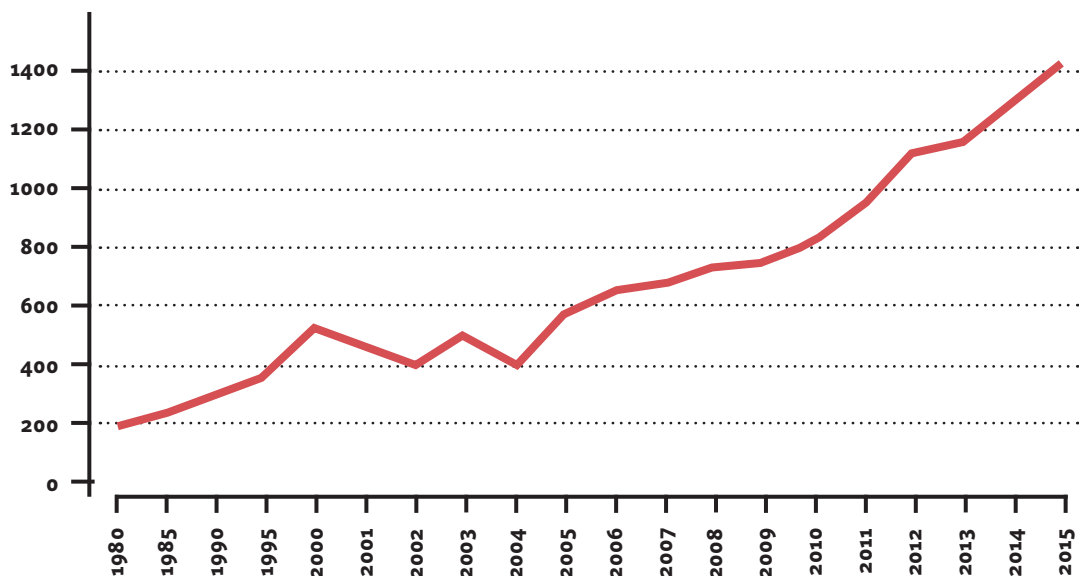
Základní údaje o pivovarství ve Spojeném království přináší tabulka č. 14, jež zohledňuje celé odvětví, nejen minipivovary. Spojené království je např. na rozdíl od Rakouska či Německa charakteristické nízkou spotřebou piva na obyvatele, ta v roce 2016 činila pouze 67 litrů. Pozitivní je, že bezmála polovina (48 %) piva byla zkonsumována v restauračních zařízeních. Velice markantní je nárůst počtu pivovarů, respektive minipivovarů. V roce 2016 na 1 mil. obyvatel připadalo 34,07 pivovarů a 33,28 minipivovarů.

Počet všech pivovarů ve Spojeném království se od roku 1980 do roku 2015 celkem rovnoměrně zvyšoval, jak dokládá graf č. 16. Růst počtu jednotlivých pivovarů

¹⁶² The Guardian, Craft beer boom pushes number of UK breweries past 2,000, dostupné online: <<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2017/oct/23/craft-beer-boom-pushes-number-of-uk-breweries-past-2000>> [11. 8. 2018].

¹⁶³ The Society of Independent Brewers, dostupné online: <<http://www.siba.co.uk/>> [11. 8. 2018].

Graf č. 16: Vývoj počtu pivovarů ve Spojeném království v letech 1980–2015



Zdroj: *British Beer & Pub Association*

je dán právě růstem počtu řemeslných pivovarů a minipivovarů. Na grafu jsou rovněž patrné tři zmiňované fáze vývoje, kdy došlo k dočasnému „přehřátí“ trhu a následným poklesům počtu pivovarů.

5.3 SLOVENSKO

Na první pohled by se mohlo zdát, že boom minipivovarů je na Slovensku obdobný tomu českému, ale opak je pravdou. Minipivovary na Slovensku zdaleka nemají takovou podporu u spotřebitelů jako v Česku, situace se začala měnit až po roce 2015. Důvody tohoto rozdílu bude nutno zřejmě hledat v minulosti a v historickém vývoji pivní kultury v obou zemích. Česká pivní kultura prodělala obdobný vývoj jako rakouská či bavorská. Vývoj slovenské pivní kultury byl pravděpodobně determinován tím, že země byla dlouhá staletí součástí Uherska. Toto je nejvíce patrné v základním kvantitativním ukazateli celého sektoru, kterým je spotřeba piva na obyvatele. Slovensko má zhruba poloviční spotřebu na obyvatele oproti svému západnímu sousedovi. Konzumace piva na Slovensku se nikdy nedostala na úroveň přes 100 litrů a slovenští spotřebitelé dávají mnohem více přednost vínu či lihovinám.

Tabulka č. 15: Slovenský pivovarský sektor

Slovensko	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	3,112	3,123	3,206	2,883	2,648	2,434	2,312
Spotřeba (mil. hl)	3,609	3,997	4,141	3,874	3,72	3,959	3,97
Spotřeba na hlavu (l)	72	24	76	72	69	73	73
On-trade (%)	–	40	40	40	40	40	40
Off-trade (%)	–	60	60	60	60	60	60
Dovoz (tis. hl)	–	1,026	1,107	1,157	1,272	1,626	1,509
Vývoz (tis. hl)	–	135	171	290	200	92	127
Počet pivovarů	19	25	30	38	44	60	70
Počet minipivovarů	14	20	26	33	39	45	60

Zdroj: *Brewers of Europe*

V roce 2003 dosahovala spotřeba na obyvatele 90 litrů. Ještě v roce 2003 byla produkce piva na Slovensku ve výši 4,670 mil. hl, následně mezi roky 2003 až 2014 poklesla spotřeba na obyvatele o 21,5 %.¹⁶⁴ Slovenský trh vykazuje jednu na stře-doevropské poměry velmi výraznou anomálii: V roce 2016 bylo více než 40 % slovenské spotřeby kryto dovozem, tato hodnota měla navíc vzestupný trend. V roce 2016 dosáhl dovoz 1,509 mil. hl, z čehož 1,148 mil. hl pocházelo z Česka, v relativ-ním vyjádření pak 76 %. Lze tak učinit závěr, že celý slovenský pivovarský sektor je pod značným vlivem českého pivovarství. Navíc se na Slovensku stále produkuje řada českých značek v licenci, kvantitativně nejvíce se jedná o značku Velkopopovický Kozel.

Na Slovensku fungují pouze čtyři průmyslové pivovary, jsou jimi Heineken Slovensko s pivovarem v Hurbanovu, Plzeňský Prazdroj Slovensko (do roku 2018 se společnost jmenovala Pivovary Topvar) ve Velkém Šariši, Banskobystrický pivovar a Pivovar Steiger. Nicméně slovenský trh s pivem ovládají dvě prvně uvedené společnosti. První je stoprocentně ve vlastnictví nadnárodní společnosti Heineken, druhá je vlastněna nadnárodní japonskou společností Asahi. Obě dohromady pak ovládají kolem 90 % slovenského trhu s pivem, což již může být vnímáno jako duopol. Není bez zajímavosti, že oba tyto pivovary vznikly jako nové během komunistické éry. Pivovar ve Velkém Šariši byl založen v roce 1967, hurbanovský pak o dva roky později. Obě zbývající menší společnosti jsou malými nezávislými pivovary, tudíž čerpají daňové zvýhodnění. Na Slovensku jsou z hlediska spotřební daně společnosti rozděleny pouze do dvou kategorií, dělicí hodnotou je roční produkce piva 200 000 hl. Pivovar Steiger je vlastněn z 90 % britskou finanční společností Endemit a z 10 % českou pivovarskou společností PMS Přerov. Banskobystrický pivovar je známý svojí značkou Urpiner a je plně ve slovenských rukou.

164 POKRIVČÁK, Jan – LANČARIČ, Drahošlav – SAVOV, Radovan – TÓTH, Marián, *Craft Beer in Slovakia*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018, s. 339.



Táček pivovaru Perla Banská Bystrica

Zdroj: Archiv Vladimíra Gerliča

Historie slovenských minipivovarů se začala psát v roce 1992, kdy v Banské Bystrici založili manželé Nutterovi restaurační minipivovar Perla. Disponoval varnou o velikosti 20 hl, což u typického restauračního minipivovaru není úplně obvyklé. Kvašení probíhalo v uzavřených cylindrokónických tancích. Vyráběl světlou dvanáctku (později jedenáctku a tmavou čtrnáctku), příležitostně také pšeničné pivo. Na sklonku roku 2016 však byla v tomto minipivovaru definitivně ukončena výroba. Jeho roční produkce se pohybovala okolo 1 000 hl, ale kapacitně mohl dosáhnout mnohem více vzhledem k velikosti varny.



**Asociácia
malých
nezávislých
pivovarov
Slovenska**

**Logo Asociace malých nezávislých
pivovarů Slovenska**

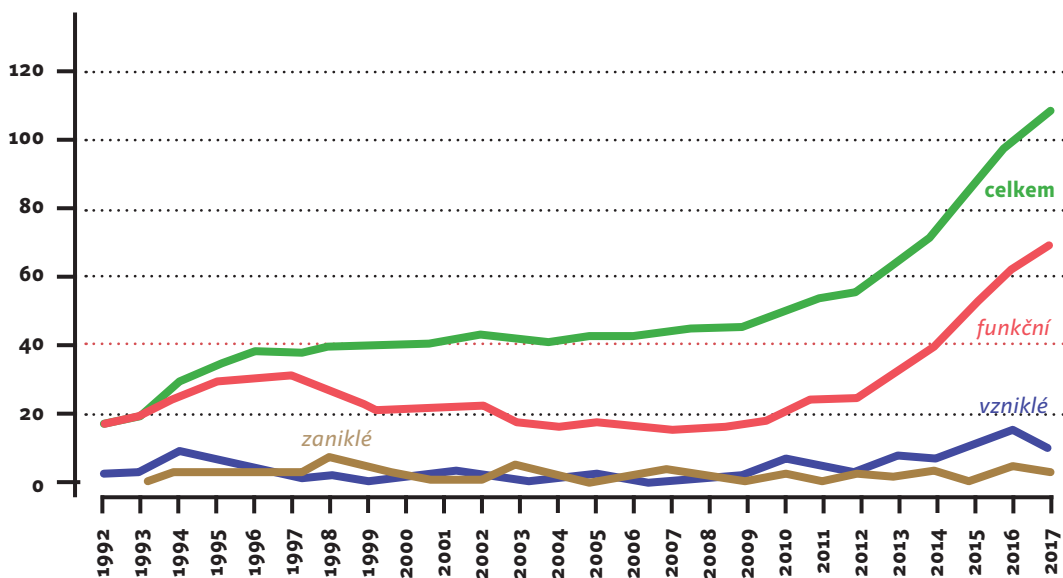
Zdroj: Asociace malých nezávislých pivovarů Slovenska, dostupné online:

<<https://www.malepivovary.sk/files/design/logo/logo-velke.png>> [14. 4. 2019].

Na Slovensku existovaly v roce 2018 tři pivovary, které byly založeny v 90. letech 20. století. Byly to: pivovar Amadeus v Šuranech, který byl založen v roce 1997; pivovar Dobrovar v Dobré Nivě, jenž vznikl v roce 1994 a je tak nejstarším funkčním slovenským minipivovarem; a konečně pivovar Kaltenecker z Rožňavy. Ten byl v roce 1997 otevřen jako typický restaurační pivovar, ale v roce 2012 byl postaven nový výrobní závod s roční kapacitou až 15 000 hl. Původní minipivovar Kaltenecker zůstal v provozu. Je to tedy obdobná strategie, jakou v Česku uplatnil minipivovar Zichovec.

V roce 2009 byla založena Asociace malých nezávislých pivovarů Slovenska, v té době byla situace v sektoru na Slovensku dosti neutěšená. Existovali dva hegemoni Heineken Slovensko a Pivovary Topvar. Obě společnosti ovládaly přes

Graf č. 17: Vývoj počtu pivovarů na Slovensku (1992–2017)



Zdroj: Asociace malých nezávislých pivovarů Slovenska

90 % slovenského trhu s pivem a dále existovalo pouze sedm malých pivovarů,¹⁶⁵ z nichž pět mělo roční výstav menší než 10 000 hl. Jak je z tabulky č. 15 zřejmé, existovalo v roce 2016 na Slovensku už 60 minipivovarů. Asociace malých nezávislých pivovarů Slovenska na svých webových stránkách uvádí, že v roce 2018 překročil počet minipivovarů na Slovensku hodnotu 70.

Graf č. 17 přehledně zobrazuje kvantitativní vývoj počtu pivovarů na Slovensku, zahrnuje tedy i průmyslové pivovary. Nejvíce pivovarů zaniklo v roce 1999 (celkem 7). Tento rok naplno vypukla tzv. ruská ekonomická krize, takže spotřebitelé začali výrazně šetřit, což se následně projevilo v podnikatelském sektoru. Vůbec nejúspěšnějším rokem, co se týká počtu zakládání minipivovarů, byl rok 2016, kdy vzniklo celkem 15 minipivovarů. Stejně jako v Česku byl do značné míry zlomový rok 2010, kdy došlo k výraznému nárůstu dynamiky zakládání minipivovarů. Mezi lety 1998–2009 lze pozorovat nezvykle dlouhé období stagnace.

V roce 2016 na milion obyvatel Slovenska připadalo 12,86 pivovarů a 11,03 minipivovarů.

¹⁶⁵ Asociácia malých nezávislých pivovarov Slovenska, Kto sme?, dostupné online: <<https://www.malepivovary.sk/>> [12. 8. 2018].

5.4 IRSKO

Irská republika získala svou samostatnost až po první světové válce. Z hlediska pivovarství je globálně nejznámější značkou nepochybně značka Guinness, ta se ale v současné době produkuje licenčně ve 49 zemích světa,¹⁶⁶ do Česka se originál z Dublinu zpravidla nedováží.

V Irsku nikdy výrazně nedominovala světlá spodně kvašená piva, nebyl zde ani takový tlak na homogenizaci pivního trhu, jako např. v sousedním Spojeném království. Irsko si vždy zachovávalo do velké míry svou produktovou heterogenitu na rozdíl třeba od Spojených států amerických, Spojeného království či Česka. Spotřebitelům tak nebyly neležákové pivní styly tolik vzácné. Irové jsou velcí pivní patrioti zaměřeni ve velkém na svrchně kvašený *stout*, v poslední době se do popředí dostává také svrchně kvašený *irský ale*.

V roce 2015 bylo v Irsku produkčních 48 minipivovarů, o rok později již 62. Produkce minipivovarů v roce 2015 byla na úrovni 134 tis. hl,¹⁶⁷ což znamenalo na irském trhu podíl na spotřebě zhruba 3%. Vedle oněch 62 minipivovarů zde byla řada létajících pivovarů. Na celkové irské produkci by byl podíl minipivovarů výrazně nižší, protože Irsko je významným čistým exportérem piva a minipivovary takřka neexportují, je ale zřejmé, že se objem irského minipivovarského trhu z hlediska objemu produkce každé dva roky zdvojnásobí. Irský pivní trh v číslech shrnuje tabulka č. 16.

Tabulka č. 16: Irský pivovarský sektor

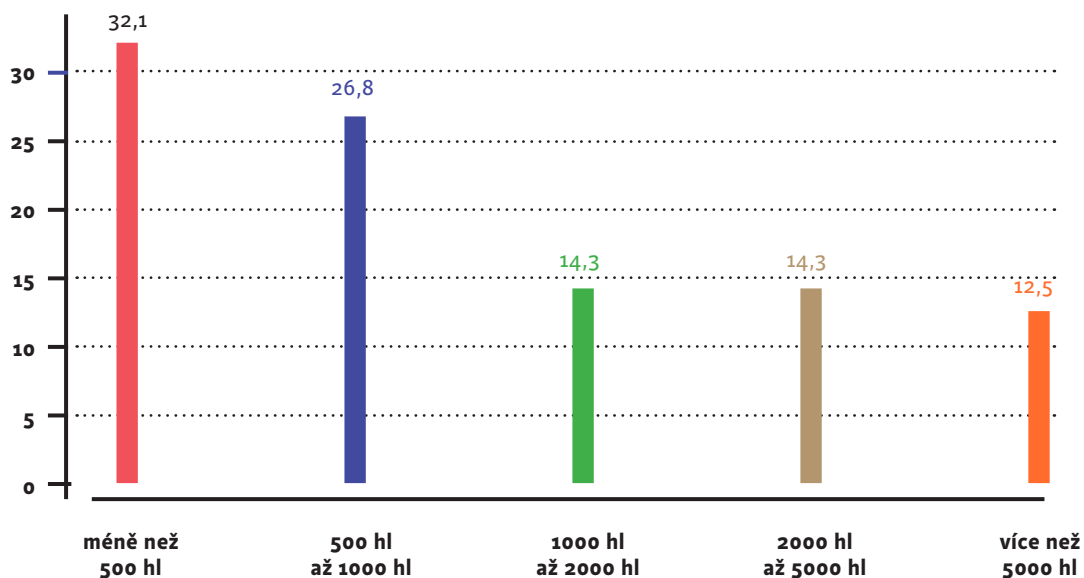
Irsko	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	8,249	8,514	8,195	8,008	7,288	7,755	7,68
Spotřeba (mil. hl)	4,814	4,721	4,677	4,328	4,481	4,414	4,576
Spotřeba na hlavu (l)	90	86	86	79	81	80	81
On-trade (%)	–	65	61	64	64	67	66
Off-trade (%)	–	35	39	36	36	33	34
Dovoz (mil. hl)	–	2,607	1,605	1,264	1,344	1,208	1,176
Vývoz (mil. hl)	–	3,831	3,518	3,988	2,807	3,335	3,104
Počet pivovarů	26	26	26	30	50	64	93

Zdroj: *Brewers of Europe*

¹⁶⁶ Guinness Storehouse, Guinness Facts, dostupné online: <https://www.guinness-storehouse.com/content/pdf/factsheets/factsheet_pdf_10.pdf> [20. 9. 2018].

¹⁶⁷ Craft Beer and Microbreweries in Ireland, 2016, A Report for the Independent Craft Brewers of Ireland and Bord Bia, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf>> [20. 9. 2018].

Graf č. 18: Rozdělení irských minipivovarů v relativních četnostech (2015)



Zdroj: FEENEY, Bernard, Craft Beer and Microbreweries in Ireland, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf>> [14. 4. 2019].

Graf č. 18 zobrazuje statistické rozdělení velikostí minipivovarů dle četnosti zastoupení. V roce 2015 zcela jednoznačně platila nepřímá úměra mezi produkční velikostí minipivovarů a jejich počty. Co se týče kapacity irského minipivovarského sektoru, tak je odhadována na 400 000–450 000 hl ročně, což by mohlo vést až k 10% podílu na trhu, respektive na irské spotřebě.¹⁶⁸

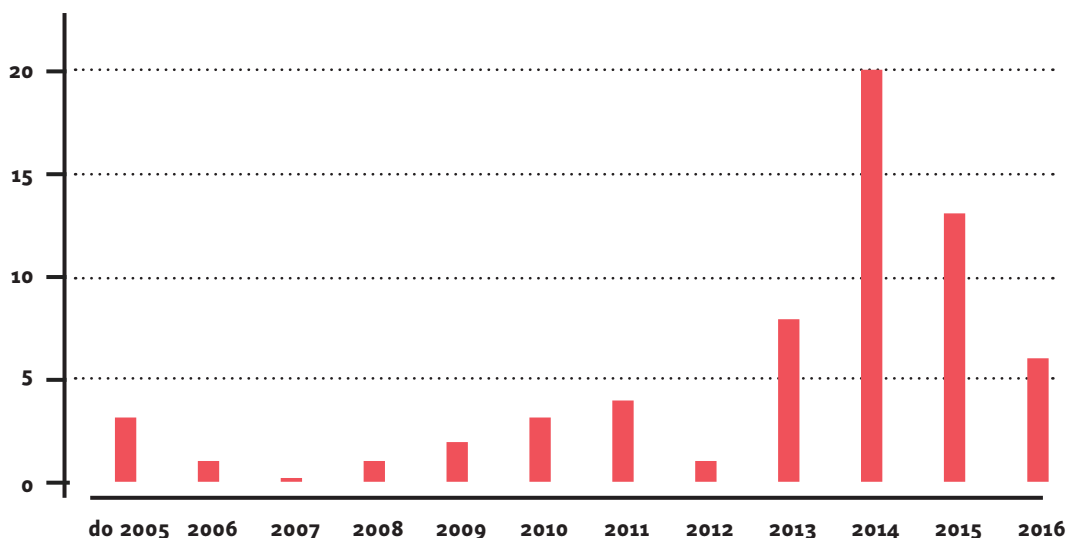
Nejběžnějším typem minipivovaru v Irsku tak byl typický restaurační minipivovar s objemem výstavu do 500 hl za rok.

Dle Feeneyho činil v roce 2015 meziroční nárůst produkce minipivovarů 56% z úrovně 86 tis. hl. Pro rok 2016 se uvádí produkce minipivovarů na úrovni 197 tis. hl,¹⁶⁹ což by značilo podíl na irské spotřebě ve výši 4,3%. Tato irská studie dokonce uvádí celkový počet pracovníků v sektoru minipivovarů, který je přepočten

¹⁶⁸ Craft Beer and Microbreweries in Ireland, 2016, A Report for the Independent Craft Brewers of Ireland and Bord Bia, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf>> [1. 9. 2019].

¹⁶⁹ Craft Beer and Microbreweries in Ireland, 2016, A Report for the Independent Craft Brewers of Ireland and Bord Bia, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf>> [20. 9. 2018].

Graf č. 19: Přehled zakládání minipivovarů v Irsku



Zdroj: FEENEY, Bernard, *Craft Beer and Microbreweries in Ireland*, dostupné online: <https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf> [14. 4. 2019].

na stálé zaměstnance. Přepočtení je nutný především kvůli sezonním a brigádním zaměstnancům a zkráceným úvazkům. Celkem jich na celý minipivovarský sektor včetně létajících pivovarů připadá 439, což je 4,87 pracovníků na minipivovar. V případě produkčních minipivovarů je to 399 pracovníků, takže to v průměru činí 6,4 na jeden minipivovar. Bohužel uvedená studie neuvádí hloubkově metodiku, zejména pak neuvádí, zdali jsou zahrnuty i létající minipivovary a také jak moc jsou do množství pracovníků započítáváni zaměstnanci případného restauračního zařízení vesměs logicky propojeného s minipivovarem. Studie dále uvádí přepočtený počet pracovníků pro „létající“ část sektoru ve výši 40, takže zde by to pak na jeden létající pivovar činilo 1,4 zaměstnanců, což by do značné míry mohlo odpovídat i českým podmínkám. Z hlediska výše výstavu je minipivovar v irských podmínkách definován do 40 000 hl.¹⁷⁰

Graf č. 19 ukazuje přehled zakládání minipivovarů v Irsku v období 2005–2016. Tento vývoj je nutno vidět v ekonomických souvislostech. Irsko je totiž jednou ze zemí EU, které byly nejvíce postižené finanční krizí, jež vypukla na přelomu let 2007/2008. Zatímco v jiných zemích finanční krize prakticky nepostihla segment minipivovarů a řemeslných pivovarů, Irsko zasáhla s obrovskou intenzitou.

¹⁷⁰ Office of the Revenue Commissioners, *How do breweries qualify for the relief?*, dostupné online: <https://www.revenue.ie/en/companies-and-charities/excise-and-licences/alcohol-products-tax/microbreweries-establishment-and-relief/how-do-breweries-qualify-for-the-relief.aspx> [1. 9. 2019].

Tabulka č. 17: Vývoj spotřeby piva na obyvatele v Irsku

2003	113,0
2004	108,0
2005	106,0
2006	105,5
2007	98,6
2008	91,0
2009	91,0
2010	90,0
2011	86,0
2012	86,0
2013	79,0
2014	81,0
2015	80,0
2016	81,0

Zdroj: *Brewers of Europe*



Guinness je irským národním symbolem

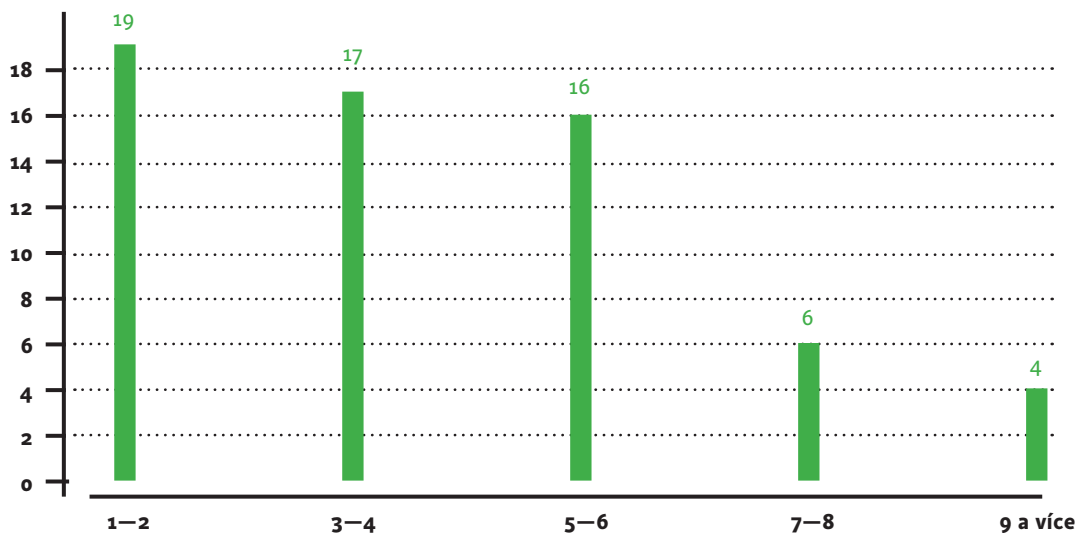
Zdroj: *Pivovar Guinness*, dostupné online: <<https://www.guinness.com/en/search/?q=logo>> [14. 4. 2019].

Důsledkem krize byl i obrovský pokles spotřeby piva na obyvatele, který neměl v evropských podmínkách obdoby. Ještě na začátku druhého tisíciletí byla spotřeba piva na obyvatele v Irsku čtvrtá nejvyšší v Evropě a na světě, Irsko bylo za Českem (160,9 l), Německem (117,8 l) a Lucemburskem (115,9 l).

Dle tabulky č. 17 došlo mezi lety 2003–2016 k propadu ve spotřebě piva o 28 %, což citelně zasáhlo i sektor minipivovarů, který tak neměl vhodné podmínky pro další rozvoj.

Velice cenným zdrojem informací studie Bernarda Feeneyho je počet distribučních kanálů, které využívají jednotlivé minipivovary. Informace o nich přináší graf č. 20. Feeney ve své studii pracuje s celkem 62 minipivovary, od nichž se mu podařilo získat data.

Graf č. 20: Počet distribučních kanálů, jichž využívají jednotlivé minipivovary (2016)



Zdroj: FEENEY, Bernard, *Craft Beer and Microbreweries in Ireland*, dostupné online: <https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf> [14. 4. 2019].

Naprostou většinu minipivovarů tvoří ty, které nemají více než šest distribučních kanálů, dohromady představují 84 % všech minipivovarů. Minipivovary, které mají více než šest distribučních kanálů, jsou zastoupeny pouze z 16 % a lze očekávat, že se bude jednat o větší minipivovary, nikoliv o ryzí restaurační minipivovary.

Velice zajímavé ukazatele má irský sektor minipivovarů pro obaly, do kterých je pivo stáčeno, viz tabulka č. 18. Nejvíce se dle očekávání stáčí do KEG sudů, tento způsob stáčení užívá 94,6 % minipivovarů. Zajímavý je vysoký podíl lahví, a to 86,5 %. Naprostým extrémem je pak zastoupení plechovek dosahující výše 24,3 %, což je například pro český trh naprosto nepředstavitelné. V Česku na začátku roku 2019 existoval jediný minipivovar stáčející do plechovek; jednalo se o minipivovar Dva kohouti.

KEG je klasický nerezový sud, do kterého se spíše stáčejí ležáky, pivo je pasteurizované a k čepování není zpravidla používán atmosférický vzduch. Cask je sud, do kterého jsou stáčena piva britských ostrovů (*ale*, *porter*, *stout* apod.), a hlavně z tohoto typu sudu se pivo vytlačuje atmosférickým vzduchem. Páka na výčepním zařízení slouží zároveň jako mechanická páka pro napumpování atmosférického vzduchu do tohoto typu sudu.



Sudy typu cask

Zdroj: *Craft Beer & Brewing*, dostupné online: <https://images.ctfassets.net/qe08557i7rmu/VpU-6ygAABcZgKz_/abe734c37c46243cf7f91bc308ec7f63/40e485a967f1bb938840a8f723b4a8946b1988ae_british-cask-ale-1.jpg> [14. 4. 2019].

Tabulka č. 18: Stáčení piva v minipivovarech dle typů obalů (2015)

Typ obalu	Minipivovary	Relativně (%)
Lahev	32	35,6
Plechovka	9	10,0
Cask	14	15,6
KEG	35	38,9

Zdroj: FEENEY, Bernard, *Craft Beer and Microbreweries in Ireland*, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia.ie/industry/marketing-reports/consumer-reports/craft-beer-and-microbreweries-in-ireland-2016.pdf>> [14. 4. 2019]

Irský segment minipivovarů je na základě předchozích ukazatelů sice malý, vykazuje ale obrovskou dynamiku ve svém vývoji, ať už se to týká podílu na celkovém pivovarském trhu, jeho růstu či počtu pracovních míst, které vytváří.

Irsko mělo v roce 2016 19,55 pivovarů (včetně létajících) na milion obyvatel a 13,03 minipivovarů (bez létajících) na milion obyvatel.

5.5 BELGIE

Hledáme-li zemi, která je malá a zároveň vykazuje obrovskou heterogenitu pivních stylů, je jí právě Belgie. Z hlediska celkové produkce piva je srovnatelná s Českem. Výstav piva v celé Belgii činil v roce 2016 20,616 mil. hl. Z kvantitativních ukazatelů drží pivovarský sektor Belgie jeden velký primát – ze všech států na světě největší podíl své produkce vyváží, v roce 2016 to bylo plných 68 %. Tento trend je navíc rostoucí, v roce 2011 dosáhl export necelých 60 %. Důvod tkví v tom, že vyvážená piva po stočení do lahve vesměs nezačínají hned stárnout, ztrácet na kvalitě, ba právě naopak. Ležení v lahvích jim spíše prospívá, a tak jsou vhodná pro skladování, a tedy i na export. Toto je charakteristické pro dva typické belgické pivní styly, jimiž jsou *belgický (abbey) ale* a spontánně kvašená piva *lambic* či *gueuze*.

Tabulka č. 19: Belgický pivovarský sektor

Belgie	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	18,122	18,571	18,751	18,138	18,207	19,811	20,616
Spotřeba (mil. hl)	8,439	8,574	8,228	8,092	8,095	7,951	7,689
Spotřeba na hlavu (l)	78	78	74	72	72	71	68
Prodej On-trade	–	46	46	45	45	44	44
Prodej Off-trade	–	54	54	55	55	56	56
Dovoz (tis. hl)	–	1 094	1 163	1 028	1 111	1 164	1 158
Vývoz (mil. hl)	–	11,091	11,686	11,074	11,222	13,025	14,085
Počet pivovarů ¹⁷¹	135	123	150	160	168	199	224

Zdroj: *Brewers of Europe*

Navíc tato piva mají zpravidla vyšší jednotkovou cenu (třeba cenu na půllitr), než je tomu u většiny ostatních piv, takže se transakční (především dopravní) náklady mnohem lépe rozmělní do konečné ceny. Pro srovnání lze uvést příklady z roku 2017: Dle Českého statistického úřadu litrová cena českého lahvového piva vyvezeného do Belgie činila 25 Kč, naopak litrová cena belgického lahvového piva dovezeného do Česka 32 Kč.

Dnes už to tak nevypadá, ale Belgie v minulosti byla zřejmě státem s největší hustotou pivovarů. Dle tabulky č. 20 fungovalo v Belgii v roce 1900 neuvěřitelných 3 223 pivovarů, o deset let později dokonce 3 349 pivovarů. Průměrný výstav na jeden pivovar činil méně než 5 000 hl piva. Tato situace byla v období vrcholu průmyslové revoluce velice atypická, ve všech ostatních státech světa počet

¹⁷¹ Organizace *Brewers of Europe* neposkytuje údaje o počtu belgických minipivovarů.

Tabulka č. 20: Historický vývoj belgického pivovarství

	Počet pivovarů	Výstav (tis. hl)	Průměrná produkce na pivovar (tis. hl)
1900	3 223	14 632	4,54
1910	3 349	16 008	4,78
1920	2 013	10 407	5,17
1930	1 546	16 666	10,78
1934	1 362	14 723	10,81
1940	1 120	10 237	9,14
1946	755	10 804	14,31
1950	663	10 137	15,29
1960	414	10 110	24,42
1995	305	11 093	36,37
1968	256	11 894	46,46
1970	232	13 015	56,10
1973	190	14 691	77,32
1975	174	13 796	79,29
1977	159	13 819	86,91
1980	123	14 291	116,19

Zdroj: POELMANS, Eline – SWINNEN, Johan F. M., A Brief Economic History of Beer, in: SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford 2011, s. 20.

pivovarů v této době již výrazně klesal kvůli tlaku větších pivovarských společností.

Traduje se, že pivovary, zejména ty na venkově, byly často používány k politickému a náboženskému soupeření. Údajně i v menších obcích bývaly většinou dva pivovary, jeden katolický a druhý protestantský, a jejich majitelé často soupeřili o politický vliv ve vedení obce. Využívali k tomu právě svých pivovarů, jimiž se snažili ovlivnit voliče.

Stejně jako na většinu evropských zemí i na Belgii a její pivovarský sektor měly ve 20. století negativní dopad tři vnější vlivy:

1. první světová válka,
2. světová hospodářská krize,
3. druhá světová válka.

Všechny tyto tři události vedly k poklesu počtu pivovarů a k nedostatku surovin a ostatních výrobních faktorů. Nedostatek financí způsobený válkami a krizí vedl k tomu, že pivovary byly podkapitalizované, nezřídka přišly o své varny kvůli armádní konfiskaci. Navíc se nedostávalo pracovníků, kteří byli během obou válek



Varna trapistického pivovaru Westmalle

Foto: Archiv autora

odvelení na frontu. Po druhé světové válce pronikaly do Belgie globalizační tendence, koncentrace a unifikace trhu si i zde do velké míry vybraly svou daň na pestrosti pивních stylů, i když zdaleka ne takovou, jako ve většině tehdejších vyspělých zemí. Belgie světu dala, respektive je nejvíce spojována se třemi skupinami pивních stylů:

1. *belgické abbey ale*,
2. spontánně kvašená piva,
3. *witbier*.

Belgické abbey ale jsou těžší svrchně kvašená piva spjatá s belgickými kláštery. Hodně výživné pivo mohlo být totiž konzumováno v době půstu. V průběhu 19. a 20. století se začaly vařit silnější verze tohoto piva. Původní *belgický abbey ale* byl vlastně slabý belgický *hnědý ale* s obsahem alkoholu srovnatelným s typickým českým *ležákem*. Pak se z něj vyvinuly silnější varianty, což bylo právě v době, kdy se kláštery začaly mnohem více otevírat světu. Údajně první *dubbel* byl uvařen v dnes stále fungujícím klášterním pivovaru trapistického kláštera ve Westmalle v roce 1856.¹⁷² *Dubbel* tmavé barvy má obvykle kolem 7% alkoholu. O sto let později, v roce 1956, byl ve stejném pivovaru uvařen první *tripel*, který má obvykle 8–9% alkoholu, dříve převažoval v tmavé podobě, dnes existuje spíše ve světlé

¹⁷² Hopfen Helden, Beer Style Guide: Abbey DUBBEL beer, dostupné online: <https://www.hopfenhelden.de/en/beer-style-guide-abbey-dubbel-beer/> [16. 8. 2018].



Varna trapistického pivovaru Rochefort

Foto: Archiv autora

variantě. Velmi silným *belgickým ale* je pak *quadrupele*, ten mívá obvykle 10 či více procent alkoholu a je spjat s nizozemským trapistickým pivovarem La Trappe, není to ale nejsilnější trapistické pivo. Tím je Rochefort 10, který má 11,3 % alkoholu, což už je na hranici technologických možností. Pro pivovarské kvasnice se již takový obsah alkoholu stává toxickým.

Spontánně kvašená piva jsou i v Belgii regionální záležitostí a za poslední století se zcela změnila jejich prestiž, respektive jejich vnímání veřejností. Ještě před sto lety to byla piva určená primárně pro zemědělce na venkově, dnes jsou velice často ceněna a vyhledávána skutečnými milovníky piva. Vyrábějí se pouze jihozápadně od Bruselu v regionu Pajottenland (údolí řeky Zenne/Senne) a k jejich produkci se používá nesladovaná pšenice, starý chmel (někdy i žatecký poloraný červenák) a hlavně se mladina nezakváší kulturními kvasnicemi. Dílo je zakvášeno mikroorganismy, které se dostanou do chladnoucí mladiny ze vzduchu. Právě proto je tento styl vyráběn jen v regionu Pajottenland, který je velice specifický svými vzdušnými mikroorganismy. Tato piva se vaří pouze v zimní sezoně. Nejznámějším pivem uvedené skupiny piv je *lambik* (*lambic*), který je specifický tím, že zraje 1–3 roky.¹⁷³ Směs starého a mladého *lambicu* se nazývá *gueuze*. Často se kvůli své vysoké kyselosti (pH je kolem 3) piva dochucují ovocem či cukrem. Tento pivní styl s mezinárodním úspěchem produkuje v Česku mikulovský minipivovar Wild Creatures.

173 OLŠOVSKÁ, J. – ČEJKA, P. – ŠTĚRBA, P. – SLABÝ, M., *Senzorická analýza piva*, c. d., s. 123.



Pierre Celis zachránil styl witbier před zánikem

Zdroj: Wikipedia Commons, dostupné online: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/en/thumb/d/d9/Pierre_celis.jpg/330px-Pierre_celis.jpg [14. 4. 2015].

Konečně třetím typickým zástupcem belgických piv je *witbier*, někdy zvaný *witt*. Jedná se o pivo, které se vaří ze sladovaného ječmene a nesladované pšenice a přidávají se do něj různé ingredience, jako např. koriandr a pomerančová kůra. Pivo se zásadně nefiltruje a je podáváno v nepasterizované podobě. Nepochybně nejznámějším zástupcem tohoto pivního stylu je značka Hoegaarden. Tento pivní styl má velice zajímavou historii, bytostně spjatou s nástupem řemeslných pivovarů v Belgii. Po druhé světové válce se zdál být *witbier* odsouzen k zániku pod tlakem spodně kvašených filtrovaných piv – *ležáků*. Hoegaarden je město, kde se *witbier* historicky vyráběl ve velkém. V roce 1758 měla obec Hoegaarden 2 000 obyvatel a 38 pivovarů, jeden pivovar tak připadal na 58 obyvatel.¹⁷⁴ Posledním pivovarem v Hoegaardenu byl Tomsin, ten ale ukončil svou výrobu v roce 1957.¹⁷⁵ V roce 1966 vstoupil na scénu Pierre Celis (1925–2011), který v minulosti pracoval pro Tomsin a znal tedy výrobní postup. Otevřel si vlastní pivovar s názvem Brouwerij Celis (Pivovar Celis).¹⁷⁶ Dařilo se mu, a tak později zakoupil výrobní limonády, kterou přestavěl na pivovar a pojmenoval De Kluis. V roce 1980 zde začal svoje pivo produkovat. Bohužel v roce 1985 objekt vyhořel, Celis neměl pojištění, a tak mu s rekonstrukcí pomohla společnost Artois Brewery, která tím však získala v nově

¹⁷⁴ SWINNEN, Johan – BRISKI, Devin, *Beeronomics: How Beer Explains the World*, Oxford 2017, s. 74.

¹⁷⁵ YENNE, Bill, *Beer: The Ultimate World Tour*, New York 2014, s. 132.

¹⁷⁶ Belgian Beer Journal, REMEMBERING PIERRE CELIS: A CLASSIC BEER STYLE RESURRECTED BY A LEGENDARY BREWER, dostupné online: <https://belgianbeerjournal.com/brewviews/pierrecelis/> [20. 8. 2018].

vystavěném pivovaru 45% podíl.¹⁷⁷ V roce 1987 získala společnost i zbylý Celisův podíl a začala produkovat pivo pod značkou Hoegarden.

Belgický pivovarský trh lze historicky označit za nejrozmanitější a tuto vlastnost si podržel až do začátku nového tisíciletí, kdy ho různé až přehnané inovace v USA z této pozice sesadily. Často se v kontinentální Evropě dává do protikladu Bavorsko a Belgie. Obě dvě země mají extrémně vyspělou pivní kulturu, zatímco Bavorsko je poměrně výrazně konzervativní díky svému tzv. čistotnímu zákonu (Reinheitsgebot) z roku 1516, Belgie žádné takové restrikce neměla, a tak se zde mohla rozmanitost rozvíjet výrazněji.

Tabulka č. 21: Spotřeba piva v Belgii (%)

	Ležáky	Nízkoalkoholická /nealkoholická	Řemeslná celkem	TRAPISTICKÁ	KLÁŠTERNÍ	SPONTÁNNÍ A OSTATNÍ SPECIÁLNÍ
1947	55	45				
1975	80	10	10			
1980	76	7	17	7	10	
1990	74	5	21	5	4	12
2000	71	3	26	8	3	15

Zdroj: POELMANS, Eline – SWINNEN, Johan, Belgium: Craft Beer Nation?, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018, s. 145.

Změnu ve spotřebě piva v Belgii výstižně zachycuje tabulka č. 21. Vyplývá z ní, že po druhé světové válce byl zaznamenán poměrně velký nárůst *ležáků*, které symbolizují koncentraci trhu a globalizaci. V roce 1947 měly *ležáky* 55% podíl na spotřebě, v roce 1975 byl tento podíl už 80 %, pak ale začal pozvolna klesat. Tabulka mezi řemeslná piva řadí producenty klášterních piv (včetně trapistických), spontánně kvašených piv a ostatních piv. Podíl tohoto segmentu byl nejnižší v roce 1975, a to ve výši 10 %, pak zase začal růst.

Segment minipivovarů, či spíše řemeslných pivovarů, nikdy v Belgii nebyl zcela odsunut na vedlejší kolej či ekonomicky zlikvidován. Vystává zde ovšem problém definice minipivovaru či řemeslného pivovaru.

Velice zajímavým a světově zcela unikátním pivovarem je trapistický pivovar ve Westvleterenu, který má roční výstav kolem 6 tis. hl, z hlediska produkce tak spadá i dle nejprísnejších kritérií do kategorie minipivovarů. Trapistických klášterních pivovarů bylo v polovině roku 2018 v celém světě dvanáct a řada z nich funguje jako běžné komerční společnosti, což pro Westvleteren rozhodně neplatí. Westvleteren má velice zajímavou obchodní strategii, která tkví v unikátnosti produkce. Mniši nereagují na rostoucí poptávku a produkci drží velice nízko. Pivovar

¹⁷⁷ SWINNEN, J. – BRISKI, D., *Beeronomics*, c. d., s. 76.



Stáčírna trapistického pivovaru Westvleteren

Foto: Archiv autora

nemá vlastní distribuční síť a pivo je oficiálně možné koupit za poměrně přísných podmínek pouze na bráně kláštera. Na druhé straně se tvoří fakticky černý trh s tímto pivem, přičemž se distribuuje i na velké vzdálenosti. Na světoznámém portálu ratebeer.com bylo toto pivo ve čtyřech po sobě jdoucích letech (2011–2014) hodnoceno jako nejlepší na světě.

Některá původní klášterní piva, která v minulosti byla skutečně vařena mnichy, mají dnes s klášteřem společnou už jen značku, kterou dané kláštery dlouhodobě pronajímají velkým nadnárodním společnostem. Jako příklady lze uvést „klášterní“ pivo Grimbergen, které produkuje Alken-Maes, či Affligem prodávané Heinekenem. V Česku je poměrně dobře dostupná belgická původní klášterní značka Leffe, která je produkována největší pivovarskou společností světa AB InBev. Tato společnost v Česku v roce 2018 vlastnila českobudějovický pivovar Samson.

Tabulka č. 21 uvádí, že nejmenší podíl na spotřebě měla piva z řemeslných pivovarů v roce 1980, kdy klesl na 10 %. Pro rok 2000 se již uvádí podíl ve výši 26 %, což poukazuje na obrovskou dynamiku růstu segmentu. I v souvislosti s výše uvedenými informacemi ohledně klášterních netrapistických piv není překvapující, že tento segment zaznamenal pokles mezi roky 1990 a 2000 o jeden procentní bod, naopak trapistická piva posílila z 5 % na 8 %.

Trapistická piva jsou patrně nejprestižnější piva v Belgii, jedná se bez nadsázky o pivní olymp. Aby pivo mohlo získat od Mezinárodní trapistické asociace značku Authentic Trappist Product, musí být vařeno (ale už nemusí být stáčeno)



Logo Authentic Trappist Products

Zdroj: *International Trappist Association, dostupné online:*

<<https://www.trappist.be/media/1221/logo-groot.jpg>>
[15. 4. 2019].

v objektu trapistického kláštera na zařízení v majetku tohoto kláštera trapistickými mnichy, nebo alespoň pod jejich dohledem, a valná část zisku z produkce piva musí jít na dobročinné účely. V roce 2018 existovalo na světě celkem dvanáct trapistických pivovarů, z toho bylo šest v Belgii rovnoměrně rozprostřených ve Vlámku a Valonsku. Jedná se o pivovary Orval, Rochefort a Chimay (Valonsko), Westvleteren, Achel a Westmalle (Vlámko). Řada z nich je již manažersky řízena jako běžné komerční společnosti, kvalitu piva si však tyto společnosti i nadále uchovávají na velmi vysoké úrovni. Za komerční můžeme pokládat Chimay, Orval a Westmalle, polokomerční je Rochefort a za nekomerční lze považovat Achel a zejména Westvleteren. Klášter Achel již není trvale obydlen mnichy a svým způsobem spadá pod klášter Westmalle, pivo se však v Achelu v menším množství nadále vyrábí. Pivovar Chimay od konce 70. let stáčí svoje pivo několik kilometrů od kláštera, aby hluk doprovázející stáčení mnichy nerušil. Další trapistické pivovary se nacházejí v Nizozemsku, jde o La Trappe a Zundert. Zundert je malý trapistický pivovar s krátkou historií a také stáčení piva probíhá jinde. La Trappe lze považovat za vůbec nejkomerčnější trapistický pivovar na světě, jako jediný umožňuje běžně exkurze do pivovaru. Na začátku nového tisíciletí mu dokonce Mezinárodní trapistická asociace odebrala známku Authentic Trappist Product, protože klášter částečně odprodal svoje pivovarské zařízení soukromé firmě Bavaria. V Rakousku je trapistický pivovar Stift Engelszell, v Itálii pak Tre Fontane, ve Spojených státech Spencer a konečně ve Spojeném království Tynt Meadow, který začal vařit pivo v roce 2018. Dále je nutno jmenovat francouzský trapistický klášter Mont des Cats, nicméně ten nedisponuje vlastní pivovarskou technologií a nechává si licenčně vařit pivo v Chimay. Pivo tak nemůže být dle regulí označeno jako Authentic Trappist Product.

Jako nejstarší trapistický pivovar se uvádí pivovar Rochefort založený roku 1595,¹⁷⁸ který byl ale jako řada dalších během Velké francouzské revoluce zničen a po více než století znovu vybudován. Věhlasu trapistická piva začala dosahovat až po druhé světové válce, kdy se sládkem v pivovaru Chimay stal bratr Theodore

178 Belgian Happiness, Abbaye Notre Dame de Saint-Rémy – Rochefort Beer, dostupné online: <https://www.belgianhappiness.com/en/more-info/belgian-breweries/abbaye-notre-dame-saint-remy-rochefort-beer> [15. 9. 2018].



Hrob Theodora de Haene

Foto: Archiv autora

de Haene (1913–2002), jenž studoval pivovarství na lovaňské univerzitě u vynikajícího odborníka Jeana De Clerka.¹⁷⁹ Bratr Theodore izoloval kvasničnou kulturu, ale především velice popularizoval trapistická piva, a tak svým způsobem otevřel tento segment pro širší veřejnost. Podíl trapistických piv v Belgii v roce 2011 činil 12,9 %.¹⁸⁰

Z hlediska řemeslných pivovarů a minipivovarů je nutno považovat Belgii za velice specifickou zemi s vlastním vývojem a hned za Spojenými státy americkými lze belgický pivní trh pokládat za druhý nejrozmanitější na světě, ač si obě země prošly diametrálně odlišným vývojem. Zatímco ve Spojených státech amerických došlo k naprosté unifikaci produkce, Belgie, byť k tomu měla mírně nakročeno, si vždy udržovala svoji výraznou pivní pestrost. Snad jen dočasné vymření pivního stylu *witbier* můžeme považovat za krátkodobé vítězství globalizace, respektive procesu unifikace trhu.

V roce 2007 založilo dvanáct tradičních belgických pivovarů sdružení s názvem Belgické rodinné pivovary. Jeho cílem je chránit tradici a kvalitu produktů tradičních belgických pivovarů, které vyrábějí pivo déle než 50 let. Logem tohoto sdružení se může honosit pouze pivo, které je produkováno v nezávislém belgickém pivovaru, a dále se nesmí jednat o licenční výrobu jiné neoriginální značky. V roce 2018

¹⁷⁹ WALLACE, Caroline – WOOD, Sarah – DEAHL, Jessica, *Trappist Beer Travels*, Atglen 2017, s. 95.

¹⁸⁰ POELMANS, E. – SWINNEN, J., *Belgium: Craft Beer Nation?*, c. d., s. 146.

**HORAL**

Zdroj: *Horal*, dostupné online: <<https://www.horal.be/sites/default/themes/sycro/logo/logo.png>> [15. 4. 2019].

**Logo „Certifikované belgické klášterní pivo“**

Zdroj: *Mémobières*, dostupné online: <<https://memobieres.files.wordpress.com/2014/10/bic3a8re-belge-dabbaye-reconnue.png>> [15. 4. 2019].

bylo členy sdružení 21 pivovarů s celkem 160 značkami. Pivovary takto sdružené reprezentují dohromady 15 % belgické produkce piva.¹⁸¹

Dalším významným belgickým pivovarským sdružením je Hlavní výbor pro lambická řemesla (francouzsky Haut conseil pour lambiques artisanales, holandsky De Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, HORAL), který sdružuje belgické producenty spontánně kvašených piv a v roce 2018 měl celkem 15 členů.¹⁸²

V Belgii existuje ochranné označení Certifikované belgické klášterní pivo (Bière belge d'Abbaye reconnue), které uděluje od roku 1999 sdružení Belgičtí pivovárníci.¹⁸³ Označení mohou získat piva, která mají historicky nějakou vazbu na klášter, nejčastěji se jedná o původně klášterní značku piva, která je už ale produkována v rámci licenční výroby někde jinde, mnohdy v nějakém větším pivovaru patřícím nadnárodní společnosti.

Označení se týká asi 25 značek a pouze dvě z nich jsou stále produkovány v pivovaru, který se nachází v objektu původního kláštera, jde o cisterciácké kláštery Val Dieu a Aulne. Nicméně v druhém případě je klasifikace poněkud problematická. Klášter byl zrušen za Velké francouzské revoluce a v jeho rozvalinách byl v roce 1998 vybudován menší pivovar. Pivo se zde navíc vaří zcela výjimečně, obvykle se vyrábí v jiném pivovaru. Při běžné prohlídce i laický návštěvník pozná, že zařízení není moc často používané. Klášter Val Dieu je tak jediným belgickým netrapistickým klášterem, v němž se celoročně produkuje pivo.

V roce 2016 měla Belgie 19,57 pivovarů na milion obyvatel.

¹⁸¹ Belgian Family Brewers, About BFB, dostupné online: <<https://belgianfamilybrewers.be/about/>> [23. 10. 2018].

¹⁸² HORAL, Membres, dostupné online: <<https://www.horal.be/fr/membres>> [24. 10. 2018].

¹⁸³ Belgian Brewers, Certified Belgian Abbey Beer, dostupné online: <<http://www.belgianbrewers.be/en/beer-culture/the-art-of-beer/article/collective-marks>> [24. 10. 2018].



**Nejstarší kontinuálně pivo produkující pivovar na světě –
Weihenstephan v bavorském Freisingu**
Foto: Archiv autora

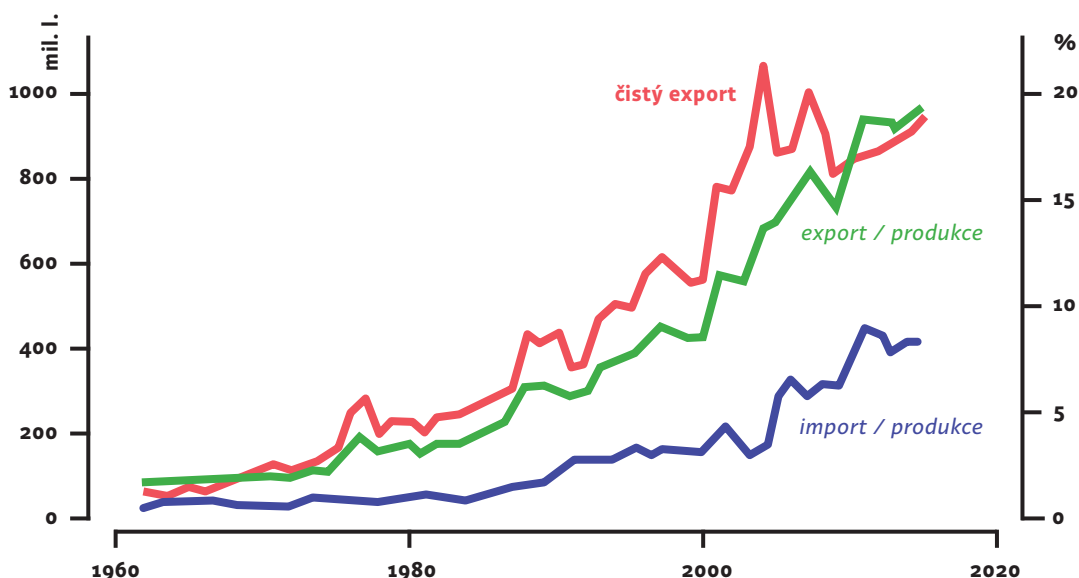
5.6 NĚMECKO

Německý pivní trh je také velice specifický a je opět silně ovlivněn historií, zejména pak staletí trvajícím rozdrobením Německa, které ukončil až Bismarck v roce 1871. Z hlediska regionálního lze německý pivní trh považovat za vůbec nejpestřejší na světě, regiony si totiž ve větší či menší míře zachovávají svá pivní specifika. Dominantním pivním regionem je nepochybně Bavorsko.

V Bavorsku vznikl v roce 1516 pravděpodobně historicky nejvýznamnější a nejproslulejší zákon o pivě, tzv. Reinheitsgebot. Ten je ale i v odborných kruzích opředen mnoha mýty a polopravdami. Největším nesmyslem bývá tvrzení, že se jedná o první zákon na ochranu spotřebitele. Tento zákon je vlastně místním rozšířením působnosti obdobného zákona platného od roku 1487 pouze pro Mnichov. Ve své původní podobě povoloval Reinheitsgebot k výrobě piva pouze ječmen, chmel a vodu¹⁸⁴ (kvasnice byly do zákona přidány až v 19. století po svém objevení) a rozhodně jeho primárním cílem nebylo chránit spotřebitele. Cílem bylo hlavně ušetřit jiné obiloviny – pšenici a žito – pro pekárenský sektor. Zákon lze tedy primárně považovat za výživový, předcházející hladu, respektive hladomoru. Rozhodně se nejednalo o zákon, který by nějak výrazně podporoval pivovarství, vyjma snad toho, že bylo do piva zakázáno přidávat jakékoliv náhražky. Byl tedy namířen proti šizení na surovinách a mimo jiné reguloval zisky hostinských na omezenou míru. Dle některých badatelů mohl být důvodem protekcionismus vůči severním

¹⁸⁴ EDEN, Karl J., *History of German Brewing*, Zymurgy, 1993, 14, 4.

Graf č. 21: Vývoj německého obchodu s pivem



Zdroj: UN Comtrade

německým státům, především proti v té době už slábnoucí hanze. V severních částech Německa se totiž tradičně do piva přidávaly další přísady.¹⁸⁵

Zákon byl nesčetněkrát novelizován, např. již od poloviny 16. století povolal jako přísady některé koření, ale hlavně pšenici.¹⁸⁶ Právě při sjednocování Německa v roce 1871 hrál významnou politickou roli, protože tehdejší Bavorské království trvalo na tom, že po sjednocení Německa se jeho působnost musí přenést na celou zemi. Došlo ke kompromisu – v severních oblastech Německa byly od roku 1873 zdaněny případné ostatní ingredience používané při výrobě piva.¹⁸⁷ V roce 1987 Evropský soudní dvůr svým nálezem zjistil, že zákon je protekcionistický a není v souladu s pravidly jednotného evropského trhu, a tak se začal uplatňovat pouze pro produkci piva na území Německa.¹⁸⁸ Aktuálně ho již nelze ani tak nazývat zákonem, protože jeho aplikace producenty, respektive obchodním článkem, je pouze na bázi dobrovolnosti. Producent nemusí jeho pravidla dodržovat,

¹⁸⁵ BARLÖSIUS, Eva, *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999, s. 213.

¹⁸⁶ HACKEL-STEHR, Karin, *Das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes 1516*, disertační práce, Berlin: Techn. Univ. 1987, s. 205–206.

¹⁸⁷ OLIVER, G., *The Oxford Companion*, c. d, s. 693.

¹⁸⁸ Van TONGEREN, Frank, *Standards and International Trade Integration: A Historical Review of the German „Reinheitsgebot“*, in: SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford 2011, s. 54.

ale pak nesmí označit svůj produkt jako pivo vyrobené v souladu s těmito „čistotními“ pravidly.

Kvůli uvedeným restrikcím si německý pivní trh zachovává i nadále jistou uzavřenost a konzervativnost. V neskonale menším množství, než je tomu v jiných zemích, se do piva přidávají různá koření, ovoce apod. Z grafu č. 21 je patrné, že po nálezu Evropského soudu narostl dovoz piva, do té doby byl podíl importu vůči produkci méně než jedno procento. Později tato hodnota přerostla 8 %. Pro srovnání: v Česku činil v roce 2017 podíl dovozu k produkci zhruba 1,5 %.

Výsledkem jistě uzavřenosti německého pivního trhu však není jeho unifikace, naopak, v Německu lze narazit na mnohé svébytné pivní styly, mezi ty nejvýznamnější patří:

- *Weissbier (Weizenbier)*,
- *Rauchbier*,
- *Kölsch*,
- *Dortmunder*,
- *Berliner weisse*,
- *Alt*,
- různé typy *ležáků*.

Weissbier znamená bílé pivo, *Weizenbier* pak pšeničné pivo, přičemž většina autorů tato slova považuje za synonyma. Někteří autoři piva rozlišují podle podílu použitého pšeničného sladu. Pro účely této monografie budou ale oba pojmy pokládány za synonyma. Dle německých pravidel se pšeničným pivem může označovat takové pivo, k jehož výrobě bylo použito alespoň 50 % pšeničného sladu.¹⁸⁹ Pivovary často dávají pšeničného sladu více, nicméně při vyšším obsahu nastávají technologické problémy při scezování, protože pšenice nemá na rozdíl od ječmene pluchy. Jen pro srovnání: český právní řád pojem „pšeničné pivo“ vůbec nezná (vyhláška č. 248/2018 Sb.).

Pšenice se pro výrobu piva, respektive kvašených obilných nápojů, používá od nepaměti. Někteří badatelé se domnívají, že moderní pšeničné pivo vzniklo někdy kolem 12. či 13. století v Čechách a následně se rozšířilo přes Bavorský les do Bavorska. Bavorský vévoda Maxmilián I. dokonce na výrobu pšeničného piva zavedl v roce 1602 monopol, kdy jej mohli vyrábět pouze bavorští vévodové.¹⁹⁰ Jisté uvolnění přišlo až v roce 1798, kdy několik klášterů získalo povolení vařit toto pivo. V 19. století postupně pšeničné pivo ztrácelo na popularitě a začal ho vytlačovat, obdobně jako v řadě jiných zemí, *ležák*. V roce 1872 získal práva na produkci

¹⁸⁹ OLIVER, G., *The Oxford Companion*, c. d, s. 829.

¹⁹⁰ Beer & Brewing, *The Oxford Companion to Beer*: definition of weissbier, dostupné online: <<https://beerandbrewing.com/dictionary/84fU3qNtk5/weissbier/>> [10. 9. 2018].



Pšeničné pivo *Kristall* z bavorského pivovaru Schneider

Zdroj: Pivovar Schneider

tohoto piva Georg Schneider I¹⁹¹ a dodnes je pivovar Schneider znám výrobou pšeničného piva, navíc se stále jedná o rodinný pivovar. V roce 1960 dosáhl podíl pšeničného piva na produkci v Bavorsku 3%.¹⁹² Následně nastala renesance tohoto pivního stylu; je zde i jistá paralela s renesancí belgického stylu *witbier* (viz výše). *Weizenbier* se výjimečně filtruje, filtrovaná verze se pak nazývá *Kristall*.

Nakuřované pivo (*Rauchbier*) lze do značné míry nazvat archaickým pivem. Hojně se vyrábělo v době, kdy se k sušení sladu ještě nepoužíval horký vzduch, ale kouř, který sladu dodal uzenost a tato chuť se pak přenášela do výsledného piva. Nakuřované pivo může být v podstatě jakýkoliv pivní styl, při jehož výrobě se použije uzený slad. Nejčastěji se ale nakuřovaný slad používá pro výrobu některých typů *ležáků* či pšeničných piv, výjimečně se vyskytuje i u *porterů*. V Bavorsku jsou neznámější oblasti s produkcí nakuřovaného piva Horní Franky, nejvíce pak Bamberk a okolí. Zároveň se tato oblast může pyšnit největší hustotou pivovarů na světě. V roce 2015 bylo v Horních Francích 167 pivovarů. Rozlohou jsou Horní Franky přibližně stejné jako Jihomoravský kraj, který měl co do počtu ve stejném roce pouze zhruba čtvrtinu pivovarů.

Kölsch je svrchně kvašené pivo, chuťově se pohybuje mezi světlým *ležákem* a světlým pšeničným pivem bavorského typu. Při výrobě *Kölsche* se používá jisté množství pšeničného sladu, nicméně výrazně méně než u pšeničného piva. Poprvé bylo toto pivo vyrobeno v roce 1892 v Domagenu,¹⁹³ v roce 2008 získalo Chráněné označení původu EU.

191 Pivovar Schneider je dodnes předním producentem pšeničného piva v Bavorsku a stále je v majetku rodiny Schneiderů, od roku 2000 je majitelem Georg Schneider VI.

192 OLIVER, G., *The Oxford Companion*, c. d, s. 830.

193 OLŠOVSKÁ, J. – ČEJKA, P. – ŠTĚRBA, P. – SLABÝ, M., *Senzorická analýza*, c. d., s. 120.



V nejvýznamnější německé chmelařské oblasti Hallertau je možno navštívit chmelařské muzeum v obci Wolnzach

Foto: Archiv autora

Dortmunder je spodně kvašené pivo, které se vyvinulo v průběhu 19. století. Základem je místní, na sírany bohatá dortmundská voda.¹⁹⁴ Pivo začal roku 1843 produkovat dortmundský pivovarník Heinrich Wenker, jenž se inspiroval bavorskými spodně kvašenými pivy. Mohutný nástup *Dortmunderu* souvisel s industrializací Porúří. *Dortmunder* je zpravidla plnější než české *ležáky*, je méně chmelený a bývá jemnější. Často se toto pivo vozilo na velké vzdálenosti, a tak se mu začalo říkat *Export*, což je nyní synonymum výrazu *Dortmunder*.

Chuťově nejextrémnějším německým pivem je nejspíš styl *Berliner Weisse* neboli *berlínské bílé*. Pivo obsahuje 35–50 % pšeničného sladu¹⁹⁵ a má velice malou hořkost, kolem 5 jednotek IBU. Zajímavé je, že se chmel přidává rovnou do rmutu.¹⁹⁶ Jedná se o pivo kvašené svrchně, při kvašení je přítomno i jisté množství laktobakterií, které způsobují mléčné kvašení, kvůli tomu je pivo značně kyselé a často se ochucuje ovocem či ovocnými sirupy. Pivo je velice lehké, s obsahem alkoholu kolem 3 %. Typickou oblastí pro výrobu býval Berlín a okolí, dnes tento styl prožívá jistou renesanci, a to právě díky rozmachu řemeslných pivovarů.

Pivní styl *Alt* dlouhou dobu nebyl ustálen a ještě dnes se tento výraz používá i pro světlé silné spodně kvašené pivo. V užším a správném slova smyslu je *Alt* zásadně svrchně kvašeným pivem meděné barvy, které má blízko k belgickým a původním anglickým pivům typu *ale*, nicméně kvasí při nižších teplotách, než bývá obvyklé

¹⁹⁴ KATSIGRIS, Costas – THOMAS, Chris, *The Bar and Beverage Book*, Hoboken 2007, s. 327.

¹⁹⁵ OLŠOVSKÁ, J. – ČEJKA, P. – ŠTĚRBA, P. – SLABÝ, M., *Senzorická analýza*, c. d., s. 117.

¹⁹⁶ Hovězí dobytek pak zbytky chmele při konzumaci mláta poněkud kuriózně vyplivává.

Tabulka č. 22: Vybrané ukazatele německého (mini)pivovarského odvětví pro rok 2017

	Počet pivovarů	PRODUKCE				
		Celkem (v 1 000 hl)	V pivovarech do 1 000 hl ročně (v 1 000 hl)	Podíl do 1 000 hl ročně (%)	V pivovarech do 10 000 hl ročně (v 1 000 hl)	Podíl do 10 000 hl ročně (%)
Bádensko-Württembersko	204	5 353	28,0	0,52	181,0	3,38
Bavorsko	642	23 777	–	–	906,7	3,81
Berlín/Braniborsko	67	3 873	12,6	0,32	22,7	0,59
Hesensko	80	1 885	14,0	0,74	22,6	1,20
Meklenbursko-Přední Pomořansko	23	3 318	–	–	5,7	0,17
Dolní Sasko/Brémy	82	7 714	15,7	0,2	26,8	0,35
Severní Vestfálsko	140	19 110	19,5	0,1	34,9	0,18
Porýní-Falc/Sársko	76	5 372	14,4	0,27	25,1	0,47
Sasko	69	8 526	11,6	0,14	52,7	0,62
Sasko-Anhaltsko	25	2 059	5,6	0,27	5,6	0,27
Šlesvicko-Holštýnsko/Hamburk	41	2 005	6,1	0,31	19,1	0,95
Durynsko	43	2 436	5,6	0,23	5,7	0,23
Německo	1 492	85 428	21,1	0,26	1 308,8	1,53

Zdroj: Statistisches Bundesamt, Brauwirtschaft

u svrchně kvašených piv, proto také následně déle leží. Zásadně se nepoužívá studené chmelení a aroma bývá čistější a ne tak ovocné jako v případě výše uvedených piv typu *ale*, což je dáno právě nižší teplotou kvašení. Pivo mívá běžnou stupňovitost jako *ležáky*,¹⁹⁷ bývá však hořčejší, dosahuje hořkosti od 30 do 50 jednotek IBU.

Kvůli své velikosti je Německo v sektoru pivovarství plně regionálních rozdílů, které nevykazuje žádná jiná země. Odlišnosti jsou dány i rozdělením Německa během studené války, kdy ve východním Německu centrálně plánovaná ekonomika vedla k maximální koncentraci pivovarské výroby a naopak západní Německo šlo přirozeným tržním vývojem ekonomicky rychle kupředu. Bavorsko v roce 1961 vykazovalo 160 pivovarů na jeden milion obyvatel, Šlesvicko-Holštýnsko a Hamburk měly pouze 3,6 pivovarů na milion obyvatel.¹⁹⁸

¹⁹⁷ JACKSON, M., *Encyklopedie piva*, c. d., s. 71.

¹⁹⁸ DEPENBUSCH, Lutz – EHRICH, Malte – PFIZENMAIER, Uwe, *Craft Beer in Germany. New Entries in a Challenging Beer Market*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018., s. 185.

Díky kvalitní německé statistice je možno analyzovat pivovarské trhy podrobněji pro jednotlivé spolkové země. K dispozici ovšem nejsou statistiky ze všech šestnácti spolkových zemí, Berlín je brán společně s Braniborskem, Brémy společně s Dolním Saskem, Hamburk společně se Šlesvicem-Holštýnskem a Porýní-Falc společně se Sárskem, což je pro statistiku celkem logické členění.

Tabulka č. 22 zachycuje prodej piva v jednotlivých spolkových zemích (respektive sdruženích spolkových zemí). Zvláště jsou vyčleněny velikostní skupiny roční produkce do 1 000 hl a do 10 000 hl (včetně kategorie do 1 000 hl) ročně. Minipivovar do produkce 1 000 hl ročně je typickým restauračním minipivovarem, který vznikl v nedávné době, pivovar bez vlastní restaurace by totiž nedokázal ekonomicky přežít. Výrobní jednotky do 1 000 hl lze nazvat restauračními minipivovary a výrobní jednotky do 10 000 hl minipivovary.

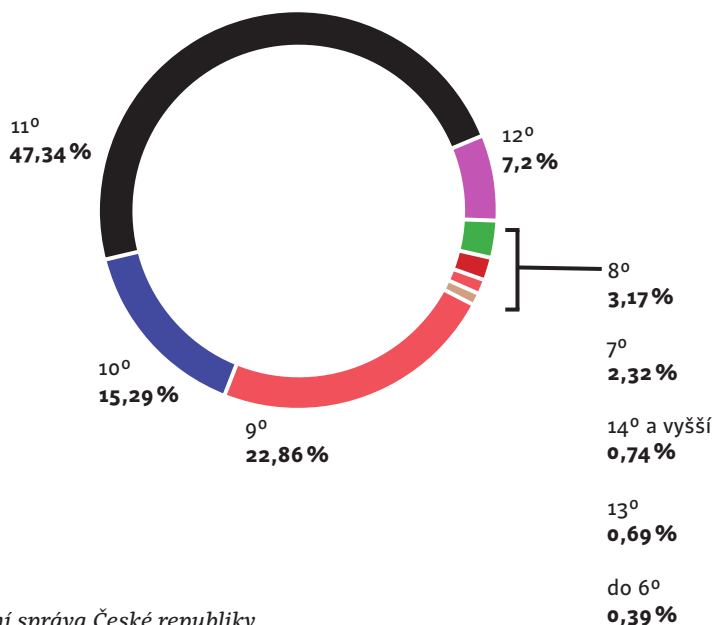
V celém Německu se minipivovary podílejí na prodeji 1,53 %, což je zhruba o půl procentního bodu méně, než je tomu v Česku. Nepochybně je ale v Německu výrazně nižší podíl restauračních minipivovarů. Z regionálního hlediska v Německu jednoznačně vede Bavorsko s podílem minipivovarů ve výši 3,81 %, restaurační minipivovary zde však zcela chybí. Vysvětlit si to lze tím, že v Bavorsku kontinuálně na trhu přežívají úspěšné minipivovary, a tak vlastně v sektoru není prostor pro vstup nových restauračních minipivovarů. Statistika rozdělení počtu pivovarů dle velikosti je k dispozici pouze pro celé Německo, nikoliv pro jednotlivé spolkové země.

Ne náhodou vykazují Sasko-Anhaltsko a Durynsko stejný podíl minipivovarů a restauračních minipivovarů, oba regiony jsou totiž novými spolkovými zeměmi bývalého východního Německa, kde se menší pivovary staly obětí centrálně plánovaného hospodářství. Proto zde byla v poslední době založena celá řada minipivovarů, byla po nich velká poptávka.

Díky podrobným datům lze také vyčíslit spotřebu piva na obyvatele v jednotlivých spolkových zemích, respektive regionech. Nejvyšší vykazuje Sasko s 209 litry, na druhém místě je Meklenbursko-Přední Pomořansko s 206 litry a teprve na třetím místě se nachází Bavorsko se 190 litry, což je poměrně překvapivé, protože Bavorsko se dlouhodobě považuje za region s největší spotřebou piva na obyvatele.

Je možno rovněž porovnat stupňovitost piva v Německu a v Česku, i když komparace není vzhledem k disponibilním datům zcela přesná, spíše ji lze brát jako orientační. Za českou stranu jsou zde uvedena data tuzemské spotřeby bez dovozu ze států mimo EU, za německou se jedná o data produkce za celé Německo. Rozdíly jsou markantní, podobnost spočívá pouze v tom, že v obou zemích mají nejvýznamnější podíl jedenáctistupňová piva, v Česku je to 47 %, v Německu pak neuvěřitelných 71 %. Slabším pivům než jedenáctkám v Německu příliš „neholdují“, jejich podíl je méně než 8 %, zato Češi desítek vypijí kolem 15 %

Graf č. 22: Spotřeba piva v Česku dle stupňovitosti bez dovozů mimo EU (2017) v %

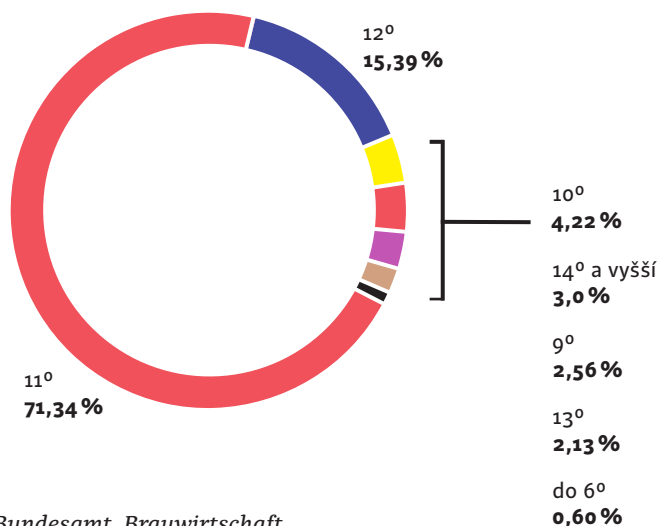


Zdroj: Celní správa České republiky

a devítek dokonce takřka 23 %. Tzv. vysoká spotřeba devítek je dána zejména poměrně nešťastným značením piva v Česku, kde se většinový spotřebitel domnívá, že výčepní pivo a desítka jsou synonyma. Jenže to, co český spotřebitel považuje za desítky, jsou kvůli spotřební dani ve skutečnosti devítky. V posledních letech v Česku dochází ke změně a spotřebitelé se přiklánějí od výčepních piv k ležákům. Více než dvojnásob dvanáctek také vypijí Němci. Pak už je situace poněkud podobná, ale z hlediska množství se jedná o marginální segment trhu. Němci ve čtrnáctkách a silnějších pivech mají podíl na spotřebě 4,22 %, Češi 3,17 %, rozdíl je dán oblibou silných piv typu *bock* v Německu, zvláště pak v Bavorsku.

Německo obecně vykazuje malou míru koncentrace pivovarství. Adams (2011) uvádí, že zatímco tržní podíl čtyř nejvýznamnějších společností v USA vzrostl mezi roky 1950 a 2000 z 25 % na 95 %, v Německu to byl nárůst z 12 % na 29 %. Důvodem je silný lokální patriotismus německých spotřebitelů. V Německu se tak na rozdíl od Spojených států amerických zachovaly (udržely) chuťově výraznější pivní styly, produktová heterogenita a tradiční sepětí spotřebitelů s jejich lokálními pivovary. Nejmarkantnější je to v Bavorsku, kde zákazníci dávají stále přednost lokálním značkám, nikoliv značkám nadnárodním a globálním. Proto nebyl boom minipivovarů a řemeslných pivovarů v Bavorsku tak významný jako

Graf č. 23: Produkce piva v Německu dle stupňovitosti v %



Zdroj: Statistisches Bundesamt, Brauwirtschaft

v zemích, kde koncentrace trhu a unifikace produktu dosáhly obrovských hodnot. Jinými slovy, v druhé polovině 20. století nedošlo v Bavorsku k tak masivnímu uzavírání pivovarů jako třeba v USA či Česku, poptávka po nových řemeslných pivovarech a minipivovarech nebyla a není tak velká. V Bavorsku je totiž i menší možnost odlišení se od konkurence.

Produktová heterogenita německého pivního trhu je vysoká. V roce 2015 činil podíl piv typu *pilsner* 54 %, pšeničná piva zaujímala 7,6 % a *Export (Dortmunder)* dosáhl 7,4 %, *Kölsch* 1,6 % a *Alt* 0,8 %.¹⁹⁹ Podíl *pilsneru* dokonce klesá, v roce 1981 to bylo 69 % a v roce 2002 už jen 49 %.²⁰⁰

Podobně jako v Česku ani v Německu se příliš neužívá výraz řemeslné pivovary. Pod pojmem minipivovar se rozumí spíše restaurační minipivovar. Řada autorů, jako např. Alltech, definují minipivovar do maximální roční produkce 1 000 hl a pro rok 2015 uvádí 717 takových německých pivovarů.²⁰¹ Německo nemá velký počet minipivovarů a jejich počty jsou srovnatelné s Itálií a Francií, přestože má Německo o mnoho vyšší spotřebu piva na obyvatele a je tradiční pivovarskou zemí.

¹⁹⁹ STROBL, Marcus, *Spezialbieresorgen für Bevegung*, Lebensmittel Zeitung, 2016, 19. Februar, s. 45.

²⁰⁰ ADAMS, William James, *Determinants of the concentration in beer markets in Germany and the United States: 1950–2005*, in: SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford 2011, s. 234.

²⁰¹ Alltech, *How Many Craft Breweries are there in the World?*, dostupné online: <<http://ag.alltech.com/en/blog/2015-craft-brewery-count>> [18. 12. 2018].

Tabulka č. 23: Německý pivovarský sektor

Německo	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (tis. hl)	95 683	95 545	94 618	94 365	95 274	95 623	94 957
Spotřeba (tis. hl)	87 872	87 655	86 279	85 888	86 512	86 018	85 532
Spotřeba (l/obyvatele)	107	107	108	107	107	106	104
Prodej on-trade (%)	20	19	19	19	19	19	18
Prodej off-trade (%)	80	81	81	81	81	81	82
Dovoz (tis. hl)	–	7 694	7 279	6 306	6 783	6 697	7 287
Vývoz (mil. hl)	–	15 986	15 697	1 5091	15 627	15 949	16 527
Počet pivovarů	1 333	1 347	1 340	1 349	1 352	1 388	1 408
Počet minipivovarů	646	659	666	673	682	723	738

Zdroj: *Brewers of Europe*

Jistou nevýhodou pro německé řemeslné pivovary je menší možnost další expanze. Němci jsou v případě piva lokální patrioti, a navíc v Německu bývá normální, že distribuci si zajišťují řemeslné pivovary samy v porovnání např. s USA.

Co se týká nejnovějších tendencí, je Německo charakteristické mírným poklesem spotřeby piva na obyvatele a zejména nízkým prodejem piva v restauračních zařízeních, v roce 2016 to nebylo ani každé páté pivo, jak je patrné z tabulky č. 23.

Německo v roce 2016 mělo 17,13 pivovarů na milion obyvatel a 8,98 minipivovarů na milion obyvatel, což jsou ve vyspělých evropských pivovarských zemích spíše podprůměrné hodnoty.

5.7 JAPONSKO

Japonsko sice rozhodně nepatří mezi země s výjimečnou pivovarskou tradicí, ale možná s o to větší intenzitou zde proběhl boom minipivovarů. Navíc je Japonsko sedmým největším producentem piva na světě s ročním objemem produkce 51,610 mil. hl v roce 2017.²⁰²



Japonsky pivo [Bīru]

Zdroj: Vlastní zpracování

Po druhé světové válce bylo Japonsko nuceno bezpodmínečně kapitulovat, země se otevřela světu a dorazila sem řada různých nových alkoholických nápojů.²⁰³ V Japonsku se do té doby moc nekonzumovalo ani víno, oblíbená byla tradiční japonská pálenka, která se jmenuje šóču, nejčastěji se vyrábí z rýže či jiných obilovin a mívá kolem 45 % alkoholu.

Tradice japonského pivovarství ovšem začíná o něco dříve, nejčastěji se uvádí 19. století. Jako první v Japonsku testoval pivo jistý doktor Koumin Kawamoto, stalo se tak v roce 1853. Nejstarší pivovar byl v Japonsku založen v roce 1870 Williamem Copelandem (1834–1902), který pocházel z Norska a jeho původní jméno bylo Johan Martinius Thoresen. Vyučil se v jednom německém pivovaru a také nějakou dobu pracoval v mlékárenském odvětví. Byl velkým stoupencem Luise Pasteura a po jeho vynálezu pasterizace začal svá piva pasterizovat. Jím založená společnost (v roce 1869 nebo 1870) se jmenovala Spring Valley Brewery, ale v roce 1886 zbankrotovala a byla převzata společností Japan Brewing Company. V roce 1907 se přejmenovala na Kirin Brewery Company,²⁰⁴ která byla v roce 2017 číslem deset na globálním trhu s pivem s podílem 1,5 %.²⁰⁵ Pivo Kirin se však začalo prodávat už v roce 1888.²⁰⁶ Japonsko vlastně zcela přeskočilo éru svrchně kvašených piv, v druhé polovině 19. století tamní rozvíjející se pivovarský trh kopíroval moderní evropské trendy, a tak se zásadně produkovaly *ležáky* českého či němec-

202 THE BARTH REPORT, Barth-Haas Group, dostupné online: <<https://www.barthhaasgroup.com/images/mediacenter/downloads/pdfs/412/barth-bericht20172018en.pdf>> [15. 12. 2018].

203 NINOMIYA, Mari – OMURA, Makiko, *Government Regulations and Microbreweries in Japan*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 425.

204 ALEXANDER, Jeffery, B., *Brewed in Japan: The Evolution of the Japanese Beer Industry*, Vancouver 2013, s. 21.

205 THE BARTH REPORT, Barth-Haas Group, dostupné online: <<https://www.barthhaasgroup.com/images/mediacenter/downloads/pdfs/412/barth-bericht20172018en.pdf>> [15. 12. 2018].

206 The History of Kirin Pre-Kirin Brewery Years: Japan Brewery Company, Limited(1885-1900), dostupné online: <<https://www.kirinholdings.co.jp/english/company/history/group/01.html>> [4. 10. 2018].



William Copeland založil nejstarší japonský pivovar

Zdroj: *Brookston Beer Bulletin*, dostupné online: <https://c1.staticflickr.com/1/480/31862795790_034ebc803d_o.png> [15. 4. 2019]

kého (bavorského) typu. Nejznámější a ekonomicky nejvýznamnější je dnes nejen v Japonsku, ale i globálně společnost Asahi, která byla pod jiným názvem založena již v roce 1889 v Ósace. V roce 2017 měla na globálním trhu 3% podíl a je tak sedmou největší pivovarskou společností na světě. Pro Česko je hodně významná, neboť v roce 2016 zakoupila českou pivovarskou jedničku společnost Plzeňský Prazdroj. Japonsko je vůbec s českým pivovarským trhem silně svázáno, největší exporty českého chmele putují právě do Japonska.

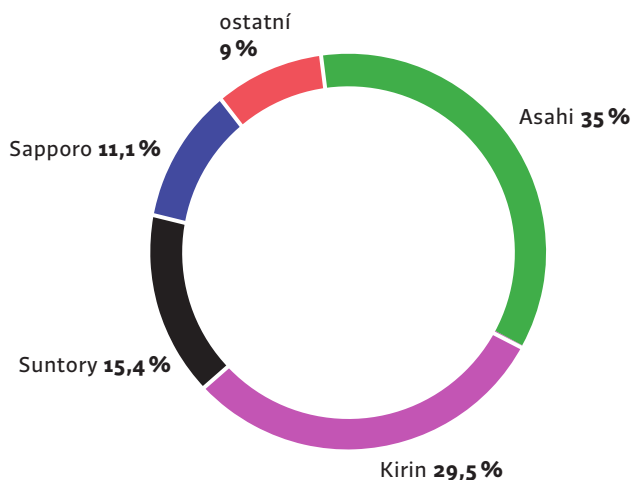
V roce 1901 byla zavedena spotřební daň na pivo a o sedm let později pod tlakem stávajících společností, které chtěly omezit vstup do odvětví, vešel v platnost systém licencí a pivo mohly produkovat pouze pivovary s minimální roční produkcí ve výši 1 800 hl. Výrazné zpřísnění této normy přišlo v roce 1940, kdy byl limit navýšen na 18 000 hl, což znamenalo fakticky zabránění vstupu nových firem do odvětví. V roce 1959 se tato hodnota ještě zvýšila na 20 000 hl a celý sektor tak byl značně zakonzervován. Změna nastala až v roce 1994, kdy byla hranice snížena na 600 hl, teprve pak byly nastoleny podmínky pro vznik řady minipivovarů. V Japonsku je zakázána jakákoliv výroba alkoholických nápojů nad 1 % alkoholu



Japonská společnost Suntory v roce 2017 koupila americký řemeslný pivovar Anchor Brewing

Zdroj: PNGKIT, dostupné online: <https://www.pngkit.com/png/detail/293-2938573_anchor-logo-anchor-brewing-company-logo.png> [15. 4. 2019].

Graf č. 24: Podíly společností na japonském trhu s pivem (2014)



Zdroj: *The Wall Street Journal*, 17. 9. 2015

v domácích podmínkách, což má negativní dopad minimálně na legalizaci home-brewingu (domácí výroba piva).

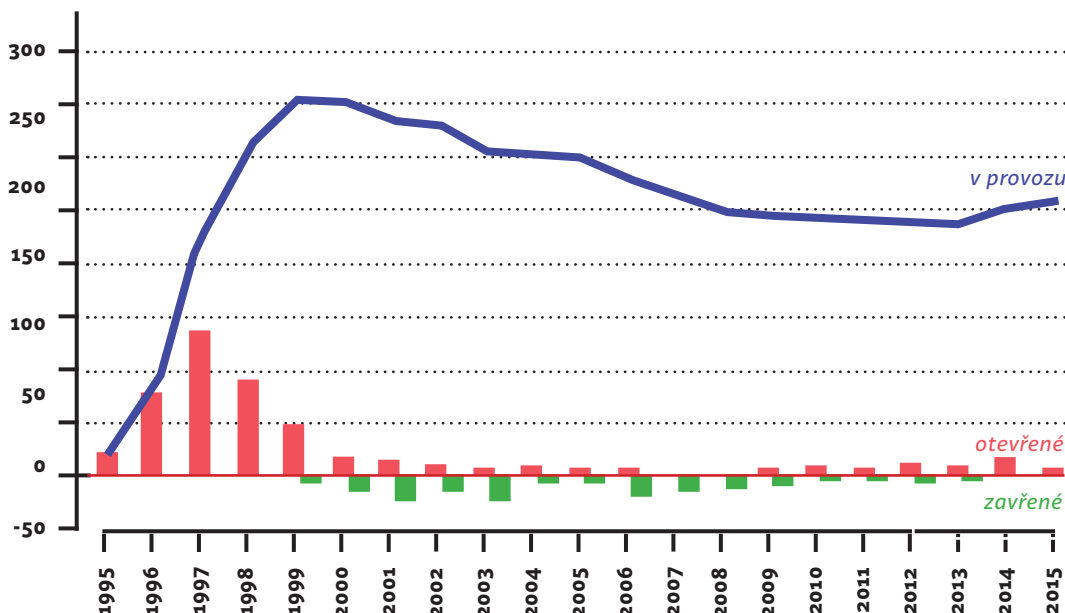
Graf č. 24 zobrazuje podíly na japonském trhu s pivem v roce 2014, trh lze považovat za vysoce koncentrovaný, což je důsledek licenčních pravidel. Byť byla tato pravidla v roce 1994 velice liberalizována, tamní pivovarství zůstává sektorem s investičně nákladným vstupem do odvětví, takže se situace od liberalizace příliš nezměnila. Trhu dominují čtyři společnosti, tzv. velká čtyřka: Asahi, Kirin, Suntory a Sapporo. V roce 2014 dohromady ovládaly 91 % trhu, pouze 9 % připadalo na ostatní společnosti a import.

Minipivovary se tak začínají úspěšně rozvíjet až po roce 1994. Ve stejném roce byla v červnu založena Japonská asociace řemeslného piva, jejímž zakladatelem byl Ryouji Oda. V důsledku liberalizace fungovalo v roce 1998 v Japonsku již 310 minipivovarů s celkovou produkcí 150 000 hl ročně. Pro rok 2008 se uvádí produkce japonských minipivovarů na úrovni 290 000 hl, v roce 2013 to bylo 350 000 hl.²⁰⁷

Jelikož japonský trh řemeslného piva neměl na co navazovat, vykazoval v prvních deseti letech jednu velkou odlišnost od pivovarských velmocí. Spotřebitelé byli značně nevzdělaní, sládci také nebyli příliš kvalitní, a tak minipivovary produkovaly takřka výhradně spodně kvašená piva nevalné kvality. Proto i úmrtí minipivovarů byla hrozivá, do roku 2015 bylo v Japonsku založeno celkem

207 Craft Beer Association, Craft Beer Market in Japan, dostupné online: <http://beertaster.org/index-e.html> [4. 10. 2018].

Graf č. 25: Vývoj počtu minipivovarů v Japonsku



Zdroj: Ninomiya, M. – OMURA, M., *Government Regulations*, c. d., s. 435.

394 minipivovarů a 137 z nich bylo do stejné doby uzavřeno,²⁰⁸ což v relativním vyjádření představuje 35 %. Jeden ze základních předpokladů přežití minipivovaru je diferenciací produkce,²⁰⁹ bohužel touto strategií se japonské minipivovary v uvedeném období neřídily. Velké společnosti však začaly brát minipivovary a řemeslné pivovary vážně, protože jak Asahi, tak Kirin provozují vlastní minipivovary.²¹⁰

Graf č. 25 přehledně zobrazuje vývoj sektoru minipivovarů v Japonsku. Po liberalizaci v roce 1994 nastala doba masivního otevírání minipivovarů, která ale trvala pouze do roku 1999. V roce 2000 již byl počet uzavřených minipivovarů poprvé vyšší než počet nově otevřených minipivovarů. Éru po roce 2000 lze označit jako dobu stagnace japonských minipivovarů.²¹¹ Změna přišla teprve v roce 2015, kdy došlo k mírnému oživení a konečně se v Japonsku plně začaly prosazovat rozmanitá svrchně kvašená piva.

²⁰⁸ Kita Sangyo Co., *Brewerz List*, dostupné online:

<http://www.kitasangyo.com/BEER/beer_index.htm> [15. 3. 2015].

²⁰⁹ SWINNEN, Johan – VANDEMOORTELE, Thijs, *Trade and the Political Economy of Food Standards*, *Journal of Agricultural Economics*, 2011, 62, 2, s. 259–280.

²¹⁰ CTV News, *Changing tastes brew bitter times for Japan's beer makers*, dostupné online: <<http://www.ctvnews.ca/lifestyle/changing-tastes-brew-bitter-times-for-japan-s-beer-makers-1.3548016>> [6. 12. 2017].

²¹¹ NINOMIYA, M. – OMURA, M., *Government Regulations*, c. d., s. 442.

Ninomiya a Omura rozlišují čtyři způsoby (možnosti) založení minipivovarů v Japonsku:

1. založení minipivovaru stávajícími producenty saké a vína,
2. zřízení minipivovaru a jeho dotování místní správou pro regionální rozvoj,
3. zřízení minipivovaru a jeho dotování firmami mimo odvětví,
4. zřízení minipivovaru nezávislými podnikateli.²¹²

Čtvrtý způsob se ale objevuje až později, protože zcela nezávislí podnikatelé neměli dostatečné znalosti a know-how k provozování minipivovarů, řadu let totiž byla velká nouze o alespoň minimálně kvalifikovanou sílu, což byl důsledek předchozí konzervace celého sektoru. Situace se velice pozvolna měnila díky tomu, že se pracovní síla jezdila vzdělávat do vyspělých pivovarských zemí, zejména do USA a Německa, ale i do Česka.

V první fázi, tedy konkrétně v roce 1995, bylo z celkem dvaceti minipivovarů jedenáct založeno stávajícími producenty saké a vína.²¹³ Od roku 1975 totiž sektor produkce saké začal klesat, a tak řada stávajících producentů viděla v pivu budoucnost.

Místní správa zakládala minipivovary ve spolupráci se soukromými investory, protože věřila, že to může podpořit lokální ekonomiku, tyto minipivovary byly velice silně navázané na cestovní ruch a z 60 % byly restauračního typu.

Dle serveru Beer Advocate k únoru 2018 bylo v Japonsku 194 pivovarů,²¹⁴ tedy 1,33 pivovarů na jeden milion obyvatel.

5.8 ITÁLIE

Itálii Češi vnímají nejčastěji jako zemi zaslíbenou vínu. Ne že by to nebyla pravda, ale z jižních evropských států se jedná o zemi, kde boom minipivovarů proběhl s největší intenzitou. Itálie se vyznačuje silnými regionálními rozdíly, což je důsledek – podobně jako v případě Německa – historicky dlouhotrvající rozdrobeností. Itálie byla sjednocena až v průběhu 19. století a silné regionální rozdíly zejména v ekonomické oblasti zde přetrvávají do dnešních dnů. Sever Itálie je ekonomicky o poznání úspěšnější než jih, a tak se rozmach minipivovarů týká nejvíce právě vyspělé severní části země. Itálie má rovněž jeden evropský primát, může se honosit nevýše položeným (mini)pivovarem v Evropě, který se nalézá ve výšce 1 816 metrů nad mořem ve známém lyžařském středisku Livigno.

²¹² Tamtéž, s. 434–435.

²¹³ Tamtéž, s. 435.

²¹⁴ Beer Syndicate, Data Chug: Analysis of The Most Popular Beer Styles in the World, dostupné online: <<http://www.beersyndicate.com/blog/data-chug-analysis-popular-beer-styles-world/2/>> [15. 9. 2018].



Pivovar v italském městě Livigno je nevyšší položeným pivovarem v Evropě
Zdroj: *Ilcucchiad'argento*

Itálie je pивně nesoběstačná (viz tabulka č. 24), dovozy jsou větší než vývozy, což je pochopitelné, protože se jedná o typickou vinařskou zemi. V celé vyspělé (západní) Evropě spotřeba piva spíše klesá, v případě Itálie lze hovořit o stagnaci až mírném růstu. Ještě v roce 1980 byla spotřeba na obyvatele 16,7 litru a produkce na úrovni 8,569 mil. hl. Po více než třiceti letech je situace zcela odlišná, v uvedené době pivovarský sektor v Itálii výrazně vzrostl a ještě více se změnila jeho struktura. Klesal počet velkých pivovarů, v roce 1980 jich bylo třicet, v roce 1990 dvacet, až roku 2012 jich zbylo pouhých čtrnáct. V sektoru minipivovarů a řemeslných pivovarů je trend zcela opačný.

Tabulka č. 24: Základní ukazatele italského pivovarského odvětví

Itálie	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	12,814	13,41	13,293	13,256	13,521	14,286	14,515
Spotřeba (mil. hl)	17,249	17,715	17,458	17,544	17,755	18,914	18,873
Spotřeba na hlavu (l)	29	30	29	29	29	31	31
Prodej on-trade	–	42	41	40	43	42	41
Prodej off-trade	–	58	59	60	57	58	59
Dovoz (tis. hl)	–	6 365	6 155	6 215	6 231	7 175	6 939
Vývoz (mil. hl)	–	2 095	1 990	1 892	2 145	2 547	2 581
Počet pivovarů	302	344	415	503	593	682	751
Počet minipivovarů	294	336	407	491	505	540	718

Zdroj: *Brewers of Europe*

Vývoj italského pivovarského průmyslu po druhé světové válce vykazuje značné podobnosti s ostatními vyspělými západními zeměmi, přičemž na úplném začátku byl trh již značně koncentrovaný.

Díky fúzím a akvizicím postupně začaly pivní trh ovládat čtyři firmy – Peroni, Wührer, Luciani Group (Padavena-Dreher) a Birra Piretti. S tím také souvisí

růst průměrné velikosti pivovaru. V roce 1970 byla průměrná velikost 156 tis. hl, o deset let později 276 tis. hl a v roce 1990 stoupla na 507 tis. hl.²¹⁵ Dle tabulky č. 25 byla největší koncentrace odvětví zaznamenána v roce 2000, kdy čtyři největší firmy ovládaly přes 97 % trhu, tato hodnota ale abstrahuje od dovozů, které jsou pro Itálii dosti významné. Reálně tak tyto čtyři společnosti měly na italském spotřebitelském trhu menší podíl.

Tabulka č. 25: Vývoj koncentrace na italském trhu s pivem (bez dovozů)

	Součet podílů čtyř největších firem (%)
1949–1950	61,78
1959–1960	66,34
1970	68,99
1980	68,00
1990	84,75
2000	97,38
2010	89,37

Zdroj: GARAVAGLIA, Christian, *The Birth and Diffusion of Craft Breweries in Italy*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018., s. 233

Až do roku 1980 koncentrace italského trhu příliš nerostla, vše se ovšem změnilo poté, co na italský trh vstoupily nadnárodní společnosti Carlsberg, Heineken a SABMiller. V roce 1990 představoval podíl společností Peroni 37,6 % a Heineken 30,36 % (opět abstrahováno od dovozů), trh tedy bylo možné považovat za velice koncentrovaný.

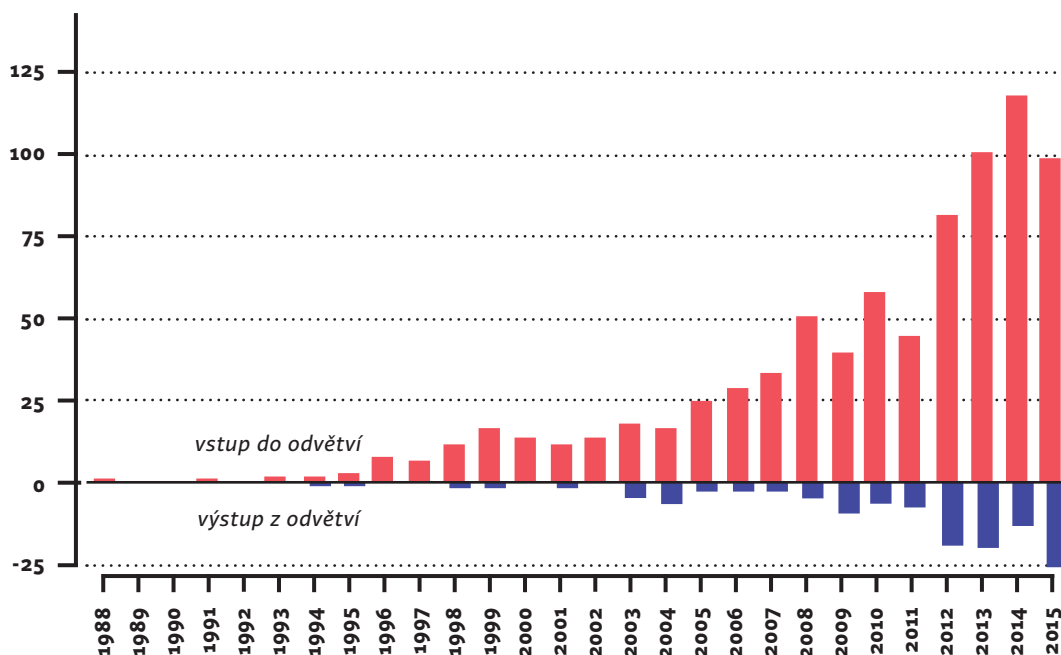
První minipivovar, respektive restaurační minipivovar, byl v Itálii otevřen v roce 1988. Pozvolna odstartovala éra minipivovarů, zatím se však jednalo jen o mlhavou předzvěst. Pionýrské období začalo právě rokem 1988 a skončilo v roce 1994, případně o rok později. V roce 1988 otevřeli Gianfranco Oradini a bratři multifunkční komplex (Senso Unico) v severoitalském městě Torbole u jezera Lago di Garda. Minipivovar byl otevřen ve spolupráci s bavorským pivovarem Luitpold, který také dodal pivovarskou technologii a know-how. Minipivovar však dlouho nepřežil. Tento krok byl až do roku 1991 ojedinělý, dokud nebyl Pepinellem Epositem otevřen druhý italský minipivovar – Svatého Josefa v Sorrentu. Dotyčný měl rovněž vazbu na Německo, respektive Bavorsko, kde předtím několik let pracoval v pivovarství.²¹⁶

V roce 1997 byla založena asociace řemeslných pivovarů pod názvem Unionbirrai, od roku 2005 organizuje vlastní degustační soutěž řemeslných piv.

²¹⁵ COLLI, Andrea, *The Italian Brewing Industry*, in: GOURVISH, Terry – WILSON, Richard G., *The Dynamics of the Modern Brewing Industry Since 1880*, London a New York 1998, s. 18–45.

²¹⁶ NASINI, D., *St. Josef Bier nata a Sorrento*, Il Mondodella Birra, 1991, 90, s. 42.

Graf č. 26: Počet pivovarů vstupujících a vystupujících z odvětví v Itálii (1984–2015)



Zdroj: GARAVAGLIA, C., *The Birth and Diffusion*, c. d., s. 238.



Logo organizace Unionbirrai

Zdroj: *Craft Beer Italy*, dostupné online:

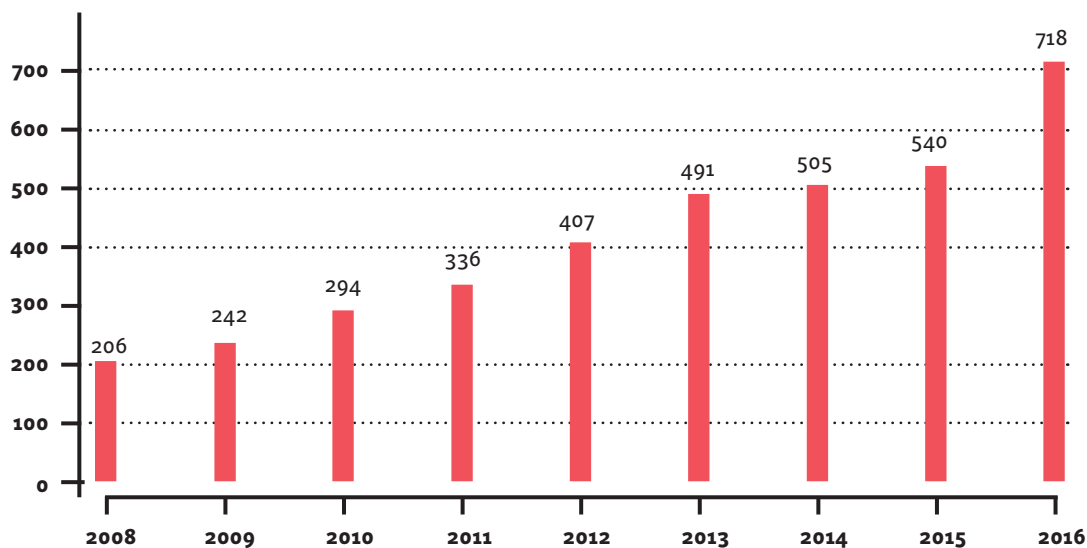
<<http://www.craft-beer-italy.it/wp-content/uploads/2017/07/UB-Logo-Colore-1-1-e1507728702573.jpg>> [15. 4. 2019].

Italský trh se hodně inspiroval německou pivní kulturou. V roce 1993 na trh vstoupily další dva minipivovary. Prvním byl Aramini Brauerei nedaleko Asti, pivovar otevřel Renzo Aramini (Bearzatto, 1993). Ve stejném roce vznikl Industrie Birre Speciali (IBR) ve městě Capoterra, pivovar otevřel Adis Scopel.²¹⁷ Nejstarším minipivovarem, který přežil do roku 2018, je Mastro Birraio, který v roce 1994 otevřel Bruno Ioan.²¹⁸ Opět se nechal inspirovat zahraničním trhem, a to konkrétně Maďarskem, protože první sládek byl Maďar. Posledním minipivovarem založeným v této pionýrské době byl Brew Mood Ale House, který založil Modesto Bettonne. Minipivovar také zanikl.

²¹⁷ GARAVAGLIA, C., *The Birth and Diffusion*, c. d., s. 248.

²¹⁸ Tamtéž, s. 248.

Graf č. 27: Počet minipivovarů v odvětví v Itálii (2008–2016)



Zdroj: Statista, dostupné online: <<https://www.statista.com/statistics/447386/italy-number-beer-breweries/>> [15. 4. 2019].

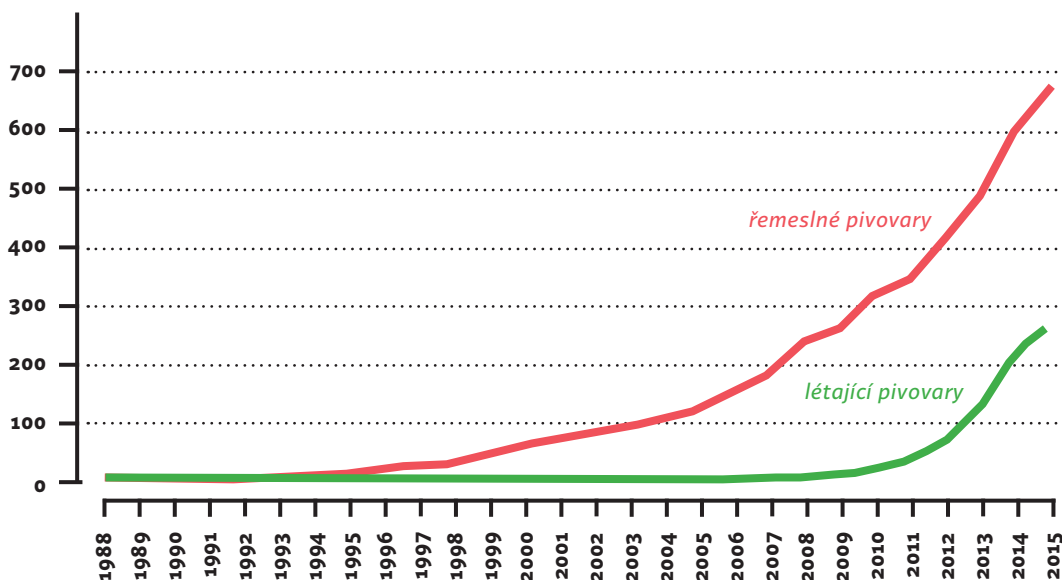
V tzv. pionýrském období zdejší minipivovary vykazovaly stejně jako všude ve světě značnou úmrtnost. Na vině byla jednak nezkušenost těchto firem a rovněž málo vyvinutá spotřebitelská poptávka. Nebyla vytvořena skupina spotřebitelů, kteří by byli ochotni si za výběr pív připlatit. Z pěti minipivovarů založených v uvedeném období přežil do roku 2018 pouze jediný.

Graf č. 26 zobrazuje počty otevřených minipivovarů v jednotlivých letech. Na konci uvedeného období řada minipivovarů ukončila svou činnost. Nárůst počtu minipivovarů je spojen s rokem 2014, kdy začalo pivo produkovat více než sto minipivovarů.

Pro rok 2016 statistiky uvádějí v Itálii rekordních 718 funkčních minipivovarů, což představuje meziroční nárůst o 178, v relativním vyjádření pak o třetinu. V Itálii jsou minipivovary rozprostřeny značně nerovnoměrně. Zdaleka nejméně je jich v jižní kontinentální Itálii, zde je jich dokonce méně, než je tomu na Sicílii. Nejvíce minipivovarů se nachází v Římě a okolí a na samotném severu Itálie, kde existuje pivovarská tradice a jsou zde znát silné německé či rakouské vlivy. Důvody jsou i ekonomické, jedním z předpokladů vzniku minipivovarů je vysoká koupěschopnost obyvatelstva a sever Itálie je výrazně ekonomicky vyspělejší než jižní část.

Létající pivovary byly v Itálii dlouhou dobu velice nevýrazným tržním segmentem. Vše se začalo měnit s příchodem ekonomické krize v roce 2008. Od roku 2010 v Itálii propukl exponenciální nárůst počtu létajících pivovarů, dle grafu č. 28 jich

Graf č. 28: Vývoj počtu řemeslných a létajících pivovarů v Itálii



Zdroj: GARAVAGLIA, C., *The Birth and Diffusion of Craft*, c. d., s. 238.

v roce 2015 bylo 270 z celkového počtu 670, z toho bylo 152 restauračních minipivovarů. V roce 2015 dosahovala průměrná velikost minipivovaru 620 hl a podíl řemeslných piv na trhu 3,3%.²¹⁹ Velikost firem v odvětví je značně variabilní, produkce kolísá od 20 hl po 20 000 hl.²²⁰ Také více než 40 % řemeslných pivovarů nemá žádného zaměstnance, produkci, distribuci a administrativu si tedy zajišťují sami majitelé.

Italský pivovarský průmysl sice nedal světu žádný věhlasný pivní styl, ale v roce 2015 uznal Beer Judge Certification Program pivní styl „italský hroznový ale“. Jedná se o novodobý pivní styl, který by neexistoval bez rozvoje italských minipivovarů. Jeho výroba není nijak podrobně určena. Uvádí se, že může v sypání obsahovat až 40 % vinných hroznů a na kvašení lze použít kvasinky na ale nebo vinné kvasinky.²²¹ Itálie tak nezapře ani v pivovarském sektoru významné vlivy ze sektoru vína.

V roce 2016 v Itálii na milion obyvatel připadalo 11,87 minipivovarů a 12,41 všech pivovarů.

²¹⁹ ALTIS, Osservatorio ALTIS – UNIONBIRRAI sul segmento della birra artigianale in Italia, dostupné online: <https://altis.unicatt.it/altis-Altis_UB_2015.pdf> [15. 9. 2018].

²²⁰ GARAVAGLIA, Ch., *The Birth and Diffusion*, c. d., s. 239.

²²¹ Beer Judge Certification Program, 2015 Style Guidelines, dostupné online: <https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf> [9. 10. 2018].

5.9 ŠVÝCARSKO

Velký rozvoj minipivovarů ve Švýcarsku je způsoben jednak pivovarskou tradicí země, jednak vysokou koupěschopností obyvatelstva, které je ochotno si za speciální piva a pivní styly připlatit.

Historie švýcarského pivovarství se datuje od založení kláštera v St. Gallenu (Svatý Havel). Právě odtud pochází z roku 754 nejstarší zmínka o vaření piva na území Švýcarska. Uvádí se, že později se stal prvním opravdu velkokapacitním pivovarem v Evropě, který zaměstnával sto mnichů a učedníků. V roce 1890 je ve Švýcarsku zaznamenáno 500 pivovarů. Švýcarský trh s pivem trpěl ještě celé 20. století velkým protekcionismem (existoval zde pivovarský kartel). Po druhé světové válce byl ale celý systém postupně uvolňován a v roce 1960 byl po dlouhé době založen nový pivovar – pivovar Boxer.²²² Kartel definitivně zkolaboval v roce 1991 a následně velice rychle narostly dovozy z 1 % tamní spotřeby na mnohonásobně vyšší hodnoty. Do Švýcarska se nejvíce dováží pivo z Německa.²²³ Nadnárodní společnosti také velmi rychle zakoupily švýcarské společnosti. Na konci 80. let Carlsberg a Heineken ovládaly 2/3 tamního trhu. Teprve po kolapsu kartelu v roce 1991 byly připraveny všechny podmínky pro masivní vznik minipivovarů a řemeslných pivovarů.

Švýcarské pivovarství je velice striktní a konzervativní, v procesu produkce piva je možné používat pouze chmel a žádné aromatické přísady jako ovoce.²²⁴

Ve Švýcarsku neexistuje daňové zvýhodnění pro menší pivovary v rámci spotřební daně. Pivo je daněno dle stupňovitosti ve třech kategoriích:

1. do 10 % Plato,
2. od 10,1 % Plato po 14 % Plato,
3. více než 14,1 % Plato.²²⁵

Za jeden půllitr dvanáctky se tak na spotřební dani zaplatí 2,87 Kč²²⁶, což je jen asi o korunu více proti Česku.

Bohužel starší a přesnější data pro švýcarský pivovarský sektor nejsou k dispozici, a tak je velice složité zrekonstruovat novodobou historii. Pro rok 1990 se zde uvádělo 32 funkčních pivovarů, což byl vůbec nejnižší počet, způsobený kartelem.²²⁷

²²² Doppelleu Boxer, History, dostupné online:

<<http://www.boxer.ch/cms/index.php/en/la-societe-uk/historique-uk>> [9. 10. 2018].

²²³ Beer & Brewing, The Oxford Companion to Beer definition of Switzerland, dostupné online: <<https://beerandbrewing.com/dictionary/2qpHJS8iNJ/switzerland/>> [9. 10. 2018].

²²⁴ Matterhorn Chalets, The Story of Beer in Switzerland (and Zermatt's newbrew!), dostupné online: <<https://www.matterhornchalets.com/2015/08/23/beer-in-switzerland/>> [9. 10. 2018].

²²⁵ Eidgenössische Zollverwaltung, Federální celní správa Švýcarska, dostupné online: <<https://www.ezv.admin.ch/ezv/de/home/information-firmen/steuern-und-abgaben/einfuhr-in-die-schweiz/alkoholabgaben-und-veg/biersteuer.html>> [15. 9. 2018].

²²⁶ Přepočítáno kurzem z 9. 10. 2018.

²²⁷ The Local, Record numbers join Swiss craft beer boom, dostupné online: <<https://www.thelocal.ch/20160303/record-numbers-join-swiss-craft-beer-boom>> [10. 10. 2018].



* Kloster Saint Gallen nach dem Grundriss vom Jahre 830. (Lasio).

Podobně mohl v roce 830 vypadat klášter St. Gallen

Zdroj: Wikipedia Commons, dostupné online: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/58/Rahn_Kloster_Sanct_Gallen_nach_Lasius.jpg> [15. 4. 2019].



Pivovar Wädi-Brau-Huus

Zdroj: Wädi-Brau-Huus, dostupné online: <https://www.waedenswiler.ch/index.php/archiv.html?file=files/brau/medien/prospekte/Bier%26Brezel_NR-5_M%C3%A4rz%202017.pdf> [15. 4. 2019].

Webová stránka ratebeer.com uvádí jako nejstarší funkční švýcarský restaurační pivovar Wädi-Brau-Huus, který byl otevřen v roce 1991.

Tabulka č. 26: Základní ukazatele švýcarského pivovarství

Švýcarsko	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	3,539	3,546	3,515	3,370	3,432	3,438	3,422
Spotřeba (mil. hl)	4,526	4,626	4,623	4,595	4,657	4,624	4,605
Spotřeba na obyvatele (l)	57	58	57	56	56	55	55
Prodej on-trade	–	50	50	47	46	44	40
Prodej off-trade	–	50	50	53	54	56	60
Dovoz (hl)	– 1 080 000	1 108 000	1 225 000	1 225 000	1 186 000	1 183 000	
Vývoz (hl)	–	79 000	80 000	53 000	63 000	60 000	79 000
Počet pivovarů	328	360	375	409	483	623	753
Počet minipivovarů	280	313	328	363	440	573	703

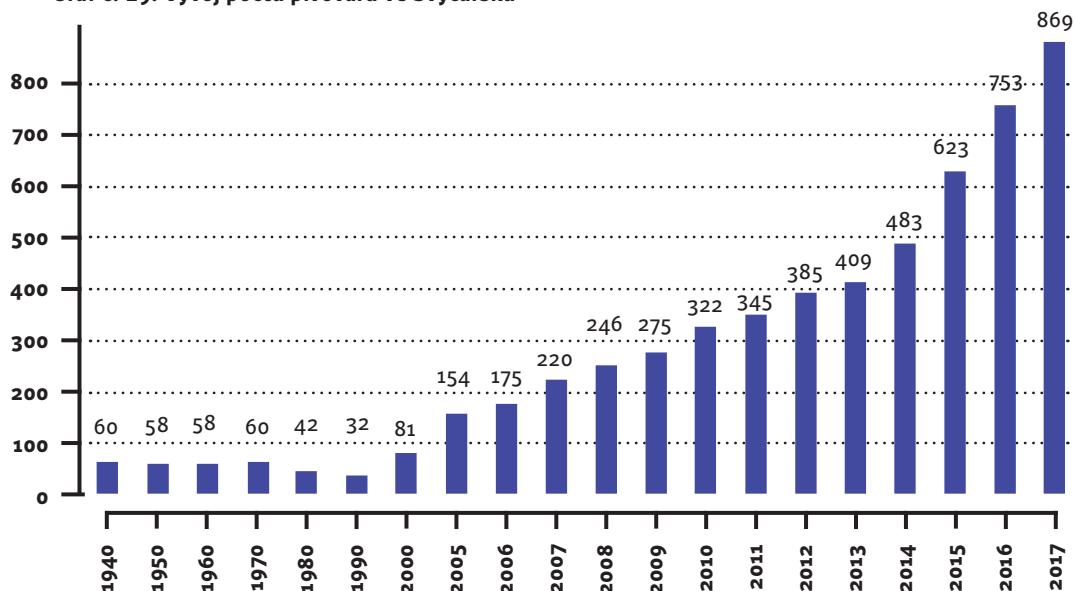
Zdroj: *Brewers of Europe*

Švýcarský a český trh s pivem mají jednu analogii. Mezi roky 2010 a 2011 klesl prodej piva v kanálu on-trade (prodej v restauracích, barech apod.) z 50 % na 40 %, což takřka stejně kopíruje vývoj v Česku, přičemž spotřeba na obyvatele stagnovala, respektive mírně poklesla, podobně jako v Česku. Z tabulky č. 26 je zřejmý naprosto marginální vývoz v porovnání s produkcí, zatímco Česko vyvezlo v roce 2016 asi 22 % produkce piva, u Švýcarska to byly zhruba 2,3 %. Důvodem byla zcela nepochybně cenová nekonkurenceschopnost švýcarského pivovarského odvětví. Švýcarsko je země s velmi vysokými výrobními náklady, prosazují se zde nejvíce produkty s vysokou přidanou hodnotou, k nimž pivo nepatří. Naopak dovozy piva se na švýcarské spotřebě tohoto nápoje v uvedeném roce podílely zhruba čtvrtinou. V případě Švýcarska jsou sledované hodnoty zcela opačné v porovnání s Českem. Česká hranice je pro pivo extrémně nepropustná směrem dovnitř, švýcarská zas směrem ven.

Jeden zásadní nedostatek ale tabulka č. 26 má, jedná se o počet pivovarů a počet minipivovarů. Švýcarská statistika používá odlišnou metodiku a do skupiny minipivovarů započítává i homebrewing. Server ratebeer.com v říjnu 2018 evidoval ve Švýcarsku celkem 514 všech pivovarů, z čehož však bylo 44 uvedeno jako klientských, tedy létajících. Za létající pivovary se považují i privátní značky velkých obchodních řetězců. Studie Craft Beer in Europe uvádí k roku 2016 ve Švýcarsku 419 pivovarů.²²⁸

²²⁸ Bord Bia, Craft Beer in Europe, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/industry/events/SpeakerPresentations/2017/CraftBeerBriefing2017/The%20Emergence%20of%20Craft%20Beer%20in%20Europe%20-%20Zenith%20Global.pdf>> [9. 10. 2018].

Graf č. 29: Vývoj počtu pivovarů ve Švýcarsku



Zdroj: Federální celní správa Švýcarska

Graf č. 29 zobrazuje vývoj počtu pivovarů ve Švýcarsku, respektive počet subjektů, které jsou kvůli spotřební dani evidovány na Federální celní správě. Jedná se tedy i o homebrewáře, jejichž nástup lze masivně zaznamenat v posledních dvaceti letech.

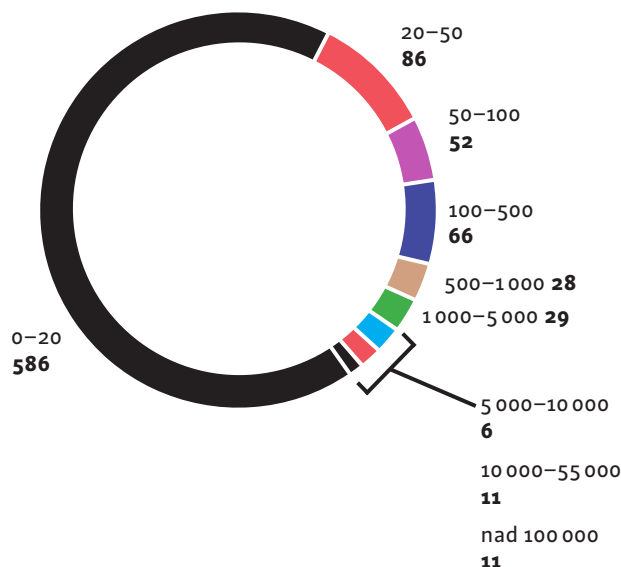
Dle statistik organizace Brewers of Europe pro rok 2016 připadalo na milion obyvatel ve Švýcarsku 88,57 pivovarů a 82,69 minipivovarů. Studie Craft beer in Europe uvádí 49,29 pivovarů, tato hodnota je sice nepochybně blíží realitě, ale ve skutečnosti je jich pravděpodobně ještě méně.

Detailnější a reálnou odpověď na otázku počtu minipivovarů či řemeslných pivovarů podávají údaje švýcarské Federální celní správy.

K roku 2017 evidovala švýcarská celní správa 869 pivovarů. Dle grafu č. 30 je ve Švýcarsku nejvíce „pivovarů“ s roční produkcí do 20 hl, což odpovídá denní produkci piva zhruba 5,5 l, takže se beze vší pochybnosti musí jednat o domácí vaření piva, tedy homebrewing. Dokonce i další kategorii do 50 hl je nutno považovat za homebrewing. Pokud bychom pivovary omezili zdola produkcí 50 hl ročně,²²⁹ pak v roce 2017 bylo ve Švýcarsku jen 197 pivovarů, z čehož 181 s produkcí do 10 000 hl. Dle těchto dat a zvolené metodiky by ve Švýcarsku v roce 2017 na milion obyvatel připadalo 23,17 pivovarů a 21,29 minipivovarů.

²²⁹ Rozhodně by bylo reálnější tuto hranici posunout až na 100 hl ročně.

Graf č. 29: Vývoj počtu pivovarů ve Švýcarsku



Zdroj: Federální celní správa Švýcarska

5.10 POLSKO

Polsko je českými spotřebiteli často vnímáno jako země, která do Česka ve velkém dováží méně kvalitní potraviny. Je fakt, že Polsko je největším importérem piva do Česka, ale to se týká zejména levných diskontních piv.

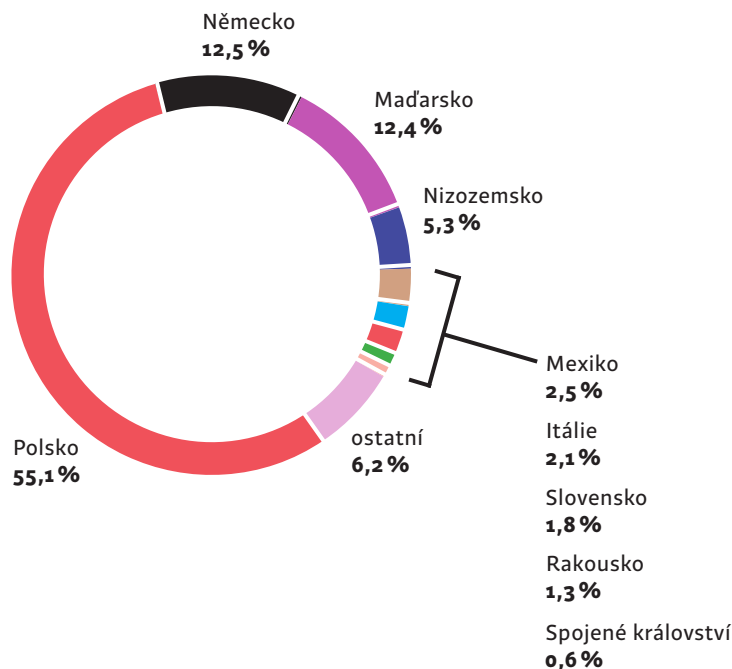
V roce 2017 se do Česka dovezlo 312 403 hl piva, z čehož 55,1% bylo z Polska a vesměs to byla piva prodávaná řetězci pod vlastní privátní značkou. Až na druhém místě je Německo s osminovým podílem na dovozu. Z Polska se vozí nízkonákladové pivo, průměrná cena litru dovezeného piva z Polska je 7,97 Kč. Pro srovnání: v případě importu z Maďarska je tato hodnota dokonce 7,49 Kč, naopak z Německa či Nizozemska se pivo dováží přibližně za dvojnásobnou cenu.²³⁰

Podobně jako ve většině evropských zemí i v Polsku měly obě světové války velký vliv na vývoj pivovarství. Vzhledem k faktickému posunutí Polska západním směrem po druhé světové válce je problematické i určit množství tehdejších pivovarů. Před první světovou válkou lze počet pivovarů v Polsku odhadnout na 500, v roce 1939 jich bylo 137 a v roce 1987 jen 78.²³¹

²³⁰ Vlastní kalkulace na základě dat ČSÚ ze dne 15. 10. 2018.

²³¹ Racjonalista, Piwo, koncerny i wielka polityka [1], dostupné online: <<http://www.racjonalista.pl/kk.php/s,9596>> [10. 9. 2018].

Graf č. 31: Teritoriální struktura dovozu pív do Česka v procentech (2017)



Zdroj: ČSÚ

Dalším milníkem ve vývoji polského pivovarství byl kolaps komunistického zřízení. Po něm došlo hlavně ke konsolidaci tamního trhu a k expanzi nadnárodních firem. Výsledkem byla dominance tří největších společností – SABMiller, Heineken a Carlsberg ovládaly více než 80 % polského trhu. V roce 2014 držel SABMiller (Kompania Piwowarska) 36 % na trhu, Heineken (Grupa Żywiec) 30,5 % a Carlsberg 18,5 %.²³² Nicméně mezi roky 2008 až 2013 tyto společnosti zaznamenaly pokles z 88 % na 82 %, ²³³ což bylo způsobeno expanzí původně pouze regionálních pivovarů na národní úroveň (Van Pur a Perla Browary Lubelskie) a dále vznikem minipivovarů. Nárůst koncentrace a unifikace trhu přinesly (podobně jako v Česku) v 90. letech příležitosti pro menší hráče na trhu. V tomto období také masivně narostla produkce piva v Polsku. Ještě v roce 1991 byla na úrovni 11,1 mil. hl, v roce 2014 to ale bylo už 39 mil. hl, každoročně to znamenalo průměrný roční nárůst o neuvěřitelných 5,6 %.²³⁴ Mimo jiné byla tato unikátní situace způsobena nárůstem domácí poptávky; jednalo se o největší nárůst spotřeby piva ze všech zemí procházejících ekonomickou transformací. Mezi lety 1990 a 2014

²³² BOGACZ, K., *Największe rynki piwa na świecie*, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 2014, 58, 1, s. 6.

²³³ CHLEBICA, Aleksandra – FALKOVSI, Jan – LICHOTA, Jan, *From Macro to Micro: The Change*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 304.

²³⁴ Tamtéž, s. 299.



**Minipivovar Bierhalle v polském městě
Łódź má skleněnou varnu**
Foto: Tomáš Erlich

narostla spotřeba piva na obyvatele z 30,5 litru na 98 litrů, čemuž také napomohl pokles spotřeby vína a vodky v uvedeném období.

Nárůst spotřeby piva vedl k tomu, že v roce 1992 založená společnost Browar Jablonowo dorostla do průmyslových rozměrů, v roce 2017 pak produkovala přes 200 000 hl. Společnost Van Pur, založená o rok později, dosáhla ve stejném roce produkce přes 750 000 hl. Společnost Van Pur dokonce uvedla do provozu v Polsku vůbec první stáčecí linku na PET lahve.

Do Česka se rozhodně nedováží pivo z polských minipivovarů, což je velká škoda. Řada z nich produkuje skvělá piva, zejména silná svrchně kvašená piva. Polské pivovarství je tedy do značné míry v Česku nedoceněné.

Hodnoty počtu různých typů pivovarů v Polsku nejsou moc vysoké (viz tabulka č. 27).

Tabulka č. 27: Vývoj počtu polských minipivovarů

	2010	2016
Minipivovary	10	59
Létající pivovary	0	65
Restaurační minipivovary	19	76
Střední pivovary	14	16
Velké pivovary	22	22

Zdroj: *Wojtyra a Grudzień*

- 235** WOJTYRA, Bartosz – GRUDZIŃ, Łukasz, Development of the beer industry in Poland in the period of "the craft beer revolution" (2011–2016), dostupné online: <https://www.researchgate.net/profile/Bartosz_Wojtyra/publication/320982497_Development_of_the_beer_industry_in_Poland_in_the_period_of_the_craft_beer_revolution_2011-2016/links/5b7563f192851ca6506447ef/Development-of-the-beer-industry-in-Poland-in-the-period-of-the-craft-beer-revolution-2011-2016.pdf> [15. 11. 2018].



Logo pivovaru Jablonowo

Zdroj: Browar Jablonowo, dostupné online: <<http://www.beerpubs.com/grafiki/logoJABLONOWOnew.jpg>> [15. 4. 2019].



Etiketa pivovaru Jagiello

Zdroj: Pivovar Jagiello, dostupné online: <<https://i.colnect.net/b/4141/012/Chmielak.jpg>> [15. 4. 2019].

Střední pivovary mají dolní limit produkce 20 000 hl ročně, proto nebudou do následných počtů zahrnuty. V roce 2010 v Polsku bylo 29 minipivovarů, v říjnu 2016 135 minipivovarů a k tomu ještě dalších 65 létajících pivovarů.

Dostupnost dat ohledně historie minipivovarů v Polsku není příznivá, nicméně ratebeer.com uvádí jako nejstarší fungující polský minipivovar Jagiello, který byl založen v roce 1993.

Nejstarším polským řemeslným pivovarem, je Browar Gościszewo, který byl založen v roce 1991, v roce 2017 se jeho roční produkce pohybovala kolem 20 000 hl.

V Polsku přišla s rozvojem minipivovarů doba renesance řady polozapomenu-
tých pivních stylů. Nejznámějším původním místním stylem je pivo *grodziskie*. Styl vychází z piva *Grätzer*, které bylo kdysi velice rozšířené v severním Německu. *Grodziskie* je pšeničné pivo (svrchně kvašené), k jehož výrobě se používá naku-
řovaný slad. Po hlavním kvašení je mladé pivo čištěno vyzinou, což jsou upravené
blány plovacího měchýře některých jeseterovitých ryb. Mladé pivo následně dozrá-
vá v lahvích, kde dokvácí a zraje několik týdnů. Historie tohoto piva sahá nepo-
chybně někam do středověku a masově se rozšířilo v průběhu 16. století. Recep-
tura se několikrát měnila, alespoň co se týká obsahu pšenice a ječmene.²³⁶ Pivo
má spíše nižší stupňovitost. V druhé polovině 20. století tento pivní styl postup-
ně mizel z produkce pivovarů. Posledním pivovarem, který ho vyráběl, byl v roce
1993 pivovar Lech, který ale v tomtéž roce ukončil svou činnost.²³⁷ Následně ten-
to styl obnovili homebrewaři a minipivovary, aby se stal nedílnou součástí portfo-
lia řady minipivovarů.

²³⁶ Polish Homebrewers Association, „Grodziskie redivivus” Project, dostupné online: <<https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2017/07/grodziskie-redivivus-raport-1-eng.pdf>> [16. 10. 2018].

²³⁷ Polish Homebrewers Association, Zapomniana tradycja piwa grodziskiego, dostupné online: <<https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2017/05/g-lawniczak-zapomniana-tradycja-piwa-grodziskiego-przeglad-wielkopolski-2007.pdf>> [16. 10. 2018].



Pivo grodziskie v typické sklenici

Zdroj: Wikipedia Commons, dostupné online: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/dd/Piwo_z_Grodziska_2.jpg [15. 4. 2019].

V Polsku jsou velice populární silná až velice silná piva. Ze silných piv je v Polsku nejoblíbenější styl *baltic porter*. Jedná se o tmavá, zpravidla spodně kvašená piva s praženou a karamelovou chutí a vůní, někdy se stopami sušeného ovoce. Snad proto je zde velice úspěšný český průmyslový pivovar Primátor se svým pivem Primátor Double 24 s obsahem alkoholu 10,5 %. Převážná část produkce tohoto piva míří právě do Polska.

V Polsku jsou rovněž poměrně dost populární piva ochucená ovocným sirupem. Takto se ovšem ochucují spíše slabší světlá spodně kvašená piva – *ležáky*.

Tabulka č. 28: Základní ukazatele polského pivovarství

Polsko	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	36,647	38,067	39,294	40,001	40,075	40,89	41,369
Spotřeba (mil. hl)	34,484	36,236	37,803	37,388	37,644	37,706	37,903
Spotřeba l/obyvatele	91	95	98	96	98	98	98
Prodej on-trade (%)	–	13	10	10	15	15	15
Prodej off-trade (%)	–	87	90	90	85	85	85
Dovoz (tis. hl)	–	437	637	542	767	717	702
Vývozy (tis. hl)	–	2 010	2 227	2 541	2 832	3 257	3 297
Počet pivovarů	103	117	132	155	133	150	210
Počet minipivovarů	55	–	50	–	–	–	–

Zdroj: *Brewers of Europe*

Polsko má obdobně jako Česko z hlediska piva vysoké exporty a malé importy. Podíl dovozů na spotřebě činil v roce 2016 1,85 %, což je srovnatelné s Českem. Vývoz výrazně převyšuje dovoz. Zároveň Polsko dosahuje jedné z největších spotřeb piva na obyvatele na úrovni 98 litrů se spíše stále ještě rostoucím trendem.

V roce 2016 bylo v Polsku 5,46 pivovarů na milion obyvatel a 3,51 minipivovarů na milion obyvatel (bez létajících pivovarů).

5.11 DÁNSKO

Dánsko je malá evropská země s velice bohatou pivní kulturou a slibně se rozvíjejícím segmentem řemeslných piv.

Pivovarství se v Dánsku vyvíjelo velmi podobně jako v řadě jiných zemí. Po druhé světové válce existovalo v Dánsku takřka 200 pivovarů, což je po přepočtu na obyvatele srovnatelné s Českem v tehdejší době. Vesměs se ale jednalo o malé lokální pivovary. Na přelomu tisíciletí jich bylo už pouhých šestnáct.

Vraťme se však ještě dále do historie. Velkým mezníkem pro dánské pivovarství byl rok 1847, kdy byl v Kodani založen pivovar Carlsberg, v němž v roce 1883 Christian Hansen izoloval čistou kvasničnou kulturu pro výrobu spodně kvašených piv. Carlsberg se stal dominantním dánským pivovarem. V 90. letech 20. století dosáhl tržní podíl pivovaru Carlsberg v Dánsku svého maxima a od té doby postupně klesá. V roce 2012 dosáhl 57,1 %, ²³⁸ v roce 2017 už jen 54 %. ²³⁹ Minipivovary mají na trhu podíl něco přes 5 %. Dominance *ležáků* a *pilsnerů* je v Dánsku stále obrovská, v roce 2016 činila celých 95 %. ²⁴⁰

Dánská produkce piva vzhledem k menšímu počtu obyvatel není nijak zvlášť velká, relativní ukazatele jsou však často velice vysoké. V Evropě a pravděpodobně i na světě má Dánsko třetí největší podíl vývozu na produkci piva, činí 57,74 %. Vyšší hodnotu vykazují už jen Belgie s Nizozemskem v těsném závěsu. V posledních letech zde stejně jako bezmála všude ve vyspělém světě klesá spotřeba piva na obyvatele.

²³⁸ Berlingske, Beer in Denmark, dostupné online:

<https://www.b.dk/upload/Premium/Danske_rapporter/AD-DK-beer.pdf> [17. 10. 2018].

²³⁹ Statista, Market share of the Carlsberg Group in Western Europe in 2017, by country, dostupné online: <<https://www.statista.com/statistics/781214/market-share-of-the-carlsberg-group-in-western-europe-by-country/>> [17. 10. 2018].

²⁴⁰ Landbrug & Fødevarer, The Danish beer and soft drink market 2017, dostupné online: <<https://lf.dk/~media/lf/for-medlemmer/virksomhedsmedlem-hos-os/ingrediensnyhedsbrev/2017/oktober17/bryggeriforeningen.pdf?la=da>> [17. 10. 2018].



Tzv. Sloní brána vedoucí do původního pivovaru Carlsberg v Kodani

Zdroj: Wikipedia Commons, dostupné online: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/08/Carlsberg_Elephant_Gate.jpg> [15. 4. 2019].

Tabulka č. 29: Základní ukazatele dánského pivovarství

Dánsko	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	6,335	6,59	6,08	6,166	6,11	5,97	6,2
Spotřeba (mil. hl)	3,589	3,654	3,347	3,53	3,65	3,43	3,58
Spotřeba na hlavu (l)	69	68	64	64	65	60	62
Prodej on-trade (%)	–	23	25	25	25	23	23
Prodej off-trade (%)	–	77	75	75	75	77	77
Dovozy (tis. hl)	–	348	296	415	374	540	575
Vývozy (mil. hl)	–	3,37	2,93	3,019	3,04	3,015	3,084
Počet pivovarů	–	150	150	150	150	150	160
Počet minipivovarů	–	–	–	130	130	130	130

Zdroj: *Brewers of Europe*

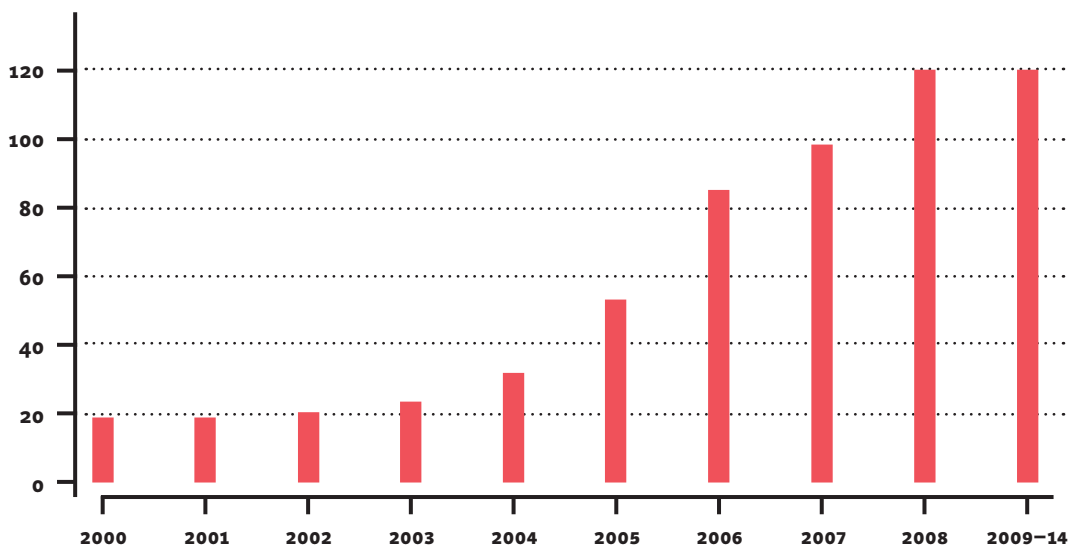
Jistým problémem může být v tabulce č. 29 kvantifikace počtu pivovarů, respektive minipivovarů, hodnoty jsou až podezřele stabilní a zaokrouhlené na desítky.

Z grafu č. 32 je zřejmé, že boom minipivovarů v Dánsku proběhl během několika málo let, konkrétně mezi roky 2003 a 2008, kdy se počet minipivovarů zhruba zpětinasobil a poté se držel ve stabilních hodnotách. Novější data poskytuje beer-ticker.dk, který pro rok 2015 zmiňuje 172 pivovarů²⁴¹, pro rok 2016 187 pivovarů²⁴²

²⁴¹ Beer Ticker, Rekord: 1.298 nyedanskeøl i 2015 – nu 172 bryggerier, dostupné online: <<https://beerticker.dk/rekord-1298-nye-danske-oel-i-2015-52238>> [16. 10. 2018].

²⁴² Beer Ticker, Rekord: 1.424 nyedanskeøl i 2016 – nu 187 bryggerier, dostupné online: <<https://beerticker.dk/rekord-1-424-nye-danske-oel-i-2016-nu-187-bryggerier-52767>> [16. 10. 2018].

Graf č. 32: Vývoj počtu pivovarů v Dánsku (2000–2014)



Zdroj: Bentzen and Smith in Garavaglia and Swinnen²⁴⁴

a pro rok 2017 197 pivovarů²⁴³. Tentýž zdroj uvádí také počet nových piv vyprodukovaných v Dánsku.

Obrovskou motivací pro vstup do sektoru minipivovarů v Dánsku je extrémně vysoká cenová hladina zdejšího zboží, což je jeden z naprosto stěžejních faktorů pro existenci svébytného sektoru minipivovarů.

Počet piv v uvedeném období roste takřka raketovým tempem, a to zejména od roku 2011. V drtivé většině se jedná o svrchně kvašená piva, pokud se vyskytne nějaký nový *ležák*, pak je vesměs chmelený za studena a jedná se o styl *india pale lager* (*indický světlý ležák*).²⁴⁵ Při výrobě tradičního *ležáku* se studené chmelení nepoužívá, nicméně v tomto případě ano, čímž je částečně převzata technologie používaná při produkci stylu *india pale ale* (*indický světlý ležák*).

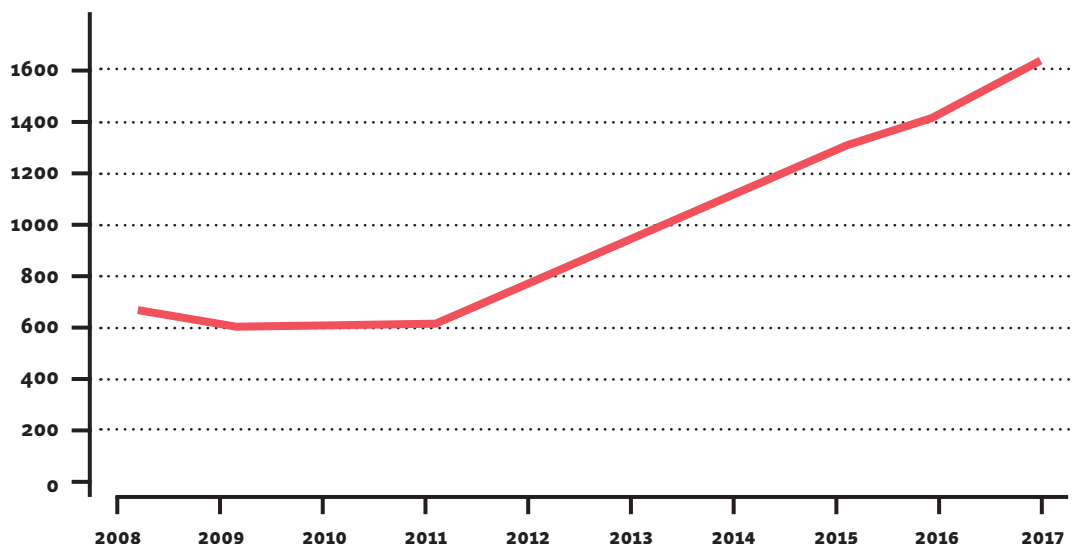
První minipivovar, respektive restaurační minipivovar, byl v Dánsku otevřen v roce 1990 a jmenuje se Apollo. Nalézá se přímo v Kodani a žije spíše z turistického ruchu. Největšího věhlasu, a to i v Česku, ale dosáhl pivovar Mikkeller, který byl založen v roce 2005. Jedná se o tzv. létající pivovar. Ze všech dánských pivovarů má vůbec nejširší produktové portfolio, web ratebeer.com uvádí celkový

²⁴³ Beer Ticker, Rekorder: 1.622 nyedanskeøl i 2017 – hele 30 nyebryggerierpå et år, dostupné online: <<https://beerticker.dk/rekorder-1-622-nye-danske-oel-i-2017-hele-30-nye-bryggerier-paa-et-aar-52809>> [16. 10. 2018].

²⁴⁴ BENTZEN, Jan – SMITH, Waldemar, Entry, Survival, and Profits: The Emergence of Microbreweries in Denmark, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), Economic Perspectives on Craft Beer, Cham 2018, s. 162.

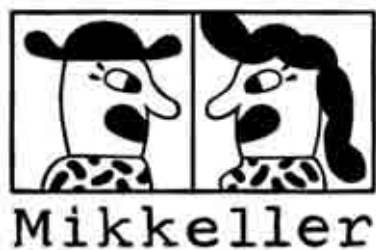
²⁴⁵ Jedná se o hybrid mezi *ležákem* a stylem *IPA*.

Graf č. 33: Počty nových piv v Dánsku (2008–2017)



Zdroj: Beer Ticker

počet neuvěřitelných 1 018 piv.²⁴⁶ Jen pro srovnání: dle stejného zdroje je českým rekordmanem pivovar Permon se 119 pivy.



Dánský létající pivovar Mikkeller

Zdroj: Pivovar Mikkeller, dostupné

online: <https://blog.mikkeller.dk/hs-fs/hubfs/Mikkeller.HS_.logo_-300x218.jpg?width=300&name=Mikkeller.HS_.logo_-300x218.jpg> [15. 4. 2019].

online: <https://blog.mikkeller.dk/hs-fs/hubfs/Mikkeller.HS_.logo_-300x218.jpg?width=300&name=Mikkeller.HS_.logo_-300x218.jpg> [15. 4. 2019].

V dánské pivní kultuře se již stal tradicí tzv. J-Dag, což lze volně přeložit jako Vánoční den, tedy den, kdy jdou do prodeje speciální vánoční piva (Julebryg). Tuto tradici v roce 1980 založila značka Tuborg. Oficiálně je uznávána od roku 1990 a následně se začaly přidávat další pivovary. Pivo se onen den začíná prodávat přesně ve 20:59, kvůli často nezřízené konzumaci tohoto silného piva mládeží byl J-Dag přesunut v roce 1999 ze středy na pátek. Pátek už zůstal, ale datum se v historii několikrát měnilo, až se od roku 2010 ustálilo na první pátek v listopadu.

²⁴⁶ Rate Beer, Denmark Breweries, dostupné online: <<https://www.ratebeer.com/breweries/denmark/o/58/>> [17. 11. 2018].



Dánské vánoční pivo Julebryg

Zdroj: Wikipedia Commons, dostupné online: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b3/Tuborg_Julebryg_01.jpeg> [15. 4. 2019].

Pokud by se v Dánsku měl vyzdvihnout nějaký pivní styl, tak to je *hvidtøl* neboli *bílé pivo*, které má své kořeny v 18. století. Slad používaný na toto pivo byl sušen teplým vzduchem a ne tehdy rozšířeným kouřem. Byl tedy světlejší a pivo z něj vyrobené také, takže se mu říkalo bílé pivo. Toto pivo bylo tradičně konzumováno s lihovinami.²⁴⁷ V roce 1914 jej bylo vyrobeno 143 000 hl, jeho produkce však začala postupně klesat a v roce 1968 byla zcela ukončena.²⁴⁸ Renesance nastala až s rozvojem minipivovarů a řemeslných pivovarů. Dnes může toto pivo mít maximálně 2,25 % alkoholu, což je důsledek restriktivních zákonů z 19. století. Pivo je extrémně málo prokvašené, a proto se vyznačuje vysokou sladovostí a sladkostí.

Dle nejreálnějších dostupných dat bylo v roce 2017 v Dánsku 34,32 pivovarů na milion obyvatel a 31,36 minipivovarů na milion obyvatel.

²⁴⁷ BOJE, Per – JOHANSEN, Hans Chr., *The Danish Brewing Industry after 1880*, in: GOURVISH, Terry – WILSON, Richard G., *The Dynamics of the Modern Brewing Industry Since 1880*, London, 1998, s. 46.

²⁴⁸ Den Gamle Bryggergaard, Sådan lavede man hvidtøl, dostupné online: <<http://www.fjerritslevmuseum.dk/hvidtoel/>> [17. 10. 2018].

5.12 NIZOZEMSKO

V roce 1980 by mohl být nizozemský trh s pivem popsán jako „poušť *pilsneru*“. Trh byl extrémně homogenní, a dokonce ani degustátoři nebyli schopni ve slepých testech rozpoznat rozdíly mezi pivy.²⁴⁹ Následně se ale situace začala rapidně měnit.

Nástup koncentrace na trhu (a globalizace) byl v případě Nizozemska velice silný, v roce 1900 bylo v Nizozemsku 503 nezávislých pivovarů, v roce 1940 už jen 98 nezávislých pivovarů²⁵⁰ a v roce 1980 jich zbylo pouhých 13.²⁵¹

První náznaky změny je možno identifikovat v 70. letech 20. století, kdy vznikly nikoliv minipivovary, ale první čtyři pivní bary. Byly jimi De Beyer v Bredě, Jan Primus v Utrechtu, Gollem v Amsterdamu a Pumpke v Nijmegenu.²⁵² Tyto pivní bary začaly nabízet piva typu *ale* dovezená zejména z Belgie, ale i další piva z Německa či Spojeného království.

Dalším významným krokem bylo dne 14. října 1980 založení spotřebitelské organizace PINT některými nizozemskými členy britské spotřebitelské organizace CAMRA.²⁵³ V roce 2018 tato organizace měla 4 500 členů.²⁵⁴

Založení této organizace vedlo i k prvnímu, byť tehdy hodně opatrnému, zakládání minipivovarů. Již v roce 1981 vznikl minipivovar De Arcense Stoombierbrouwerij v Arcenu. Zakladateli byli bývalí zaměstnanci jedné větší pivovarské společnosti, což bývá velice typický úkaz všude ve světě. V následujících pěti letech bylo založeno dalších devět minipivovarů a všechny se věnovaly především produkci tradičních piv. Mezi roky 1986 a 2003 vstoupilo na nizozemský trh šedesát dalších pivovarů.²⁵⁵ V roce 2003 byla založena Společnost malých pivovarů, jejími členy je zhruba polovina nizozemských minipivovarů.

V roce 2015 se uvádělo v Nizozemsku celkem 382 řemeslných pivovarů, z toho 188 bylo létajících bez vlastní technologie.

Nizozemsko je jednou ze tří zemí Evropy a zřejmě i světa, v nichž se více než polovina produkce vyváží. Je na druhém místě za Belgií (a před Dánskem). Jako téměř v každé vyspělé zemi i zde spotřeba piva na obyvatele v současnosti mírně

²⁴⁹ van DIJK, Michiel – KROEZEN, Jochem – SLOB, Bart, *From Pilsner Desert to Craft Beer Oasis: The Rise of Craft Brewing in the Netherlands*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham 2018.

²⁵⁰ SIMONS, J. F. L. M., *De Limburgse brouwerijwereld en de opkomst van de ondergisting, 1870–1940*, in: DEEL, Negende (edd.), *Jaarboek voor de geschiedenis van bedrijf en techniek*, Amsterdam 1992, s. 126 a 131.

²⁵¹ Nedelandse Biercultuur, *De Nederlandse biercultuur heeft een rijk verleden en een prachtige toekomst*, dostupné online: <<https://www.nederlandsebierecultuur.nl/>> [15. 12. 2018].

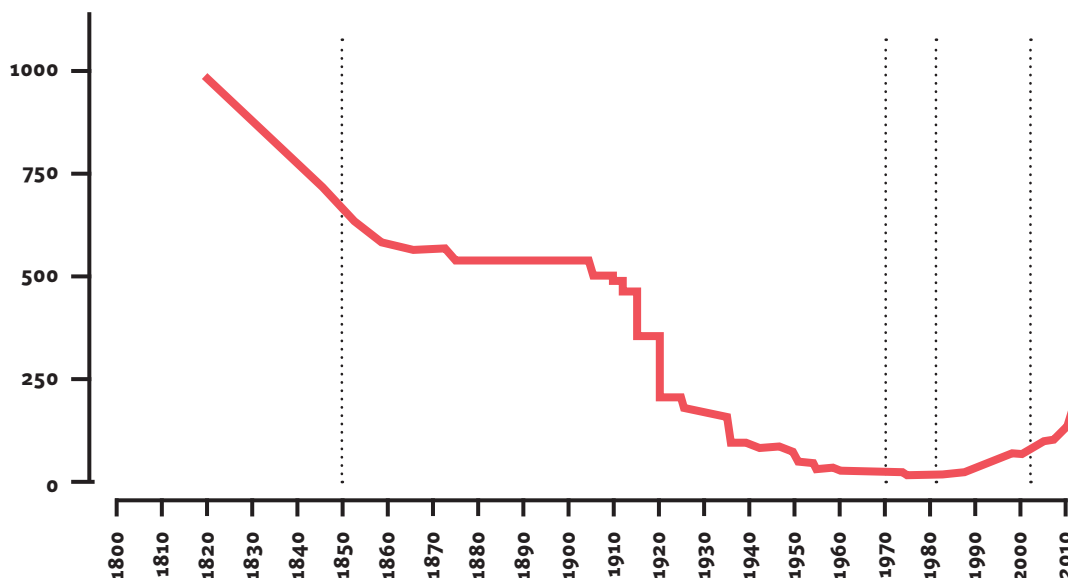
²⁵² van DIJK, M. – KROEZEN, J. – SLOB, B., *From Pilsner Desert*, c. d., s. 268.

²⁵³ European Beer Guide, *Dutch Breweries*, dostupné online: <<https://www.europeanbeerguide.net/hollintr.htm>> [17. 10. 2018].

²⁵⁴ Pint, *Bier Consumenten Vereniging Pint*, dostupné online: <<https://www.pint.nl/over-pint/>> [17. 10. 2018].

²⁵⁵ VAN DIJK, M. – KROEZEN, J. – SLOB, B., *From Pilsner Desert*, c. d., s. 272.

Graf č. 34: Vývoj počtu pivovarů v Nizozemsku



Zdroj: van DIJK, Michiel – KROEZEN, Jochem – SLOB, Bart, From Pilsner Desert to Craft Beer Oasis: The Rise of Craft Brewing in the Netherlands, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, c. d., s. 268.



Logo nizozemské spotřebitelské organizace PINT

Zdroj: PINT

klesá. Poměrně významné jsou ale dovozy, které činí nezanedbatelný podíl na spotřebě. V roce 2016 to bylo 15 %. Velice problematickým ukazatelem v tabulce č. 30 je počet pivovarů, jak už bylo výše uvedeno, jsou mezi ně zahrnuty i létající pivovary, což statistiku značně zkresluje. Web *statista.com* k lednu 2018 uvádí v Nizozemsku 588 pivovarů,²⁵⁶ jenže opět jsou zde zahrnuty i létající pivovary.

256 Statista, Totalnumber of activebreweries in the Netherlands in December 2018, by province, dostupné online: <<https://www.statista.com/statistics/713776/number-of-breweries-in-the-netherlands-by-province/>> [18. 11. 2018].

Ratebeer.com k roku 2018 uváděl 332 minipivovarů a řemeslných pivovarů a 29 komerčních, dohromady pak 361. V roce 2018 bylo v Nizozemsku 20,79 pivovarů na milion obyvatel a 19,12 minipivovarů a řemeslných pivovarů na milion obyvatel.

Tabulka č. 30: Základní ukazatele nizozemského pivovarství

Nizozemsko	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produkce (mil. hl)	24,218	23,644	24,271	23,636	23,726	24,012	24,559
Spotřeba (mil. hl)	11,956	11,974	12,122	11,721	11,326	11,696	11,862
Spotřeba na hlavu (l)	72	72	72	70	68	68	69
Prodej on-trade (%)	–	26	27	25	35	35	35
Prodej off-trade (%)	–	74	73	75	65	65	65
Dovoz (mil. hl)	–	2,437	2,759	2,058	1,647	1,652	1,78
Vývoz (mil. hl)	–	13,94	14,727	14,182	13,958	14,133	14,477
Počet pivovarů	–	125	165	–	263	320	400

Zdroj: *Brewers of Europe*

ZÁVĚR

Minipivovary a řemeslné pivovary mají ve vyspělých ekonomikách naprosto klíčový vliv na formování spotřebitelského trhu, byť jejich ryze tržní (ekonomický) podíl bývá zpravidla jen v jednotkách procent. Největší význam tkví v udržování, respektive rozšiřování pestrosti produkce pro spotřebitele. Pestrost je to, na čem minipivovary a řemeslné pivovary staví svoje strategie. Díky těmto strategiím vznikla či přežila celá řada marginálních či dávno zaniklých pivních stylů, jako příklad lze jmenovat belgický *witbier*, polské *grodziskie* nebo dánské *hvidtøl*. Konečně také platí, že minipivovary a řemeslné pivovary rozvíjejí a interpretují dominantní pivní styl. Tím vším házejí pomyslnou rukavici pivovarským gigantům, aby se takovémuto vývoji přizpůsobovaly. Lze konstatovat, že v českých podmínkách je jakousi pomyslnou kritickou hranicí podílu minipivovarů 0,5 %, kdy byly velké průmyslové pivovary nuceny začít se přizpůsobovat trendům rostoucí rozmanitosti trhu.

Fenomén minipivovarů a řemeslných pivovarů je z historického hlediska novodobou záležitostí. Tak velký nárůst menších „potravinářských“ provozů v posledních několika desetiletích nemá v celém potravinářství vůbec obdoby. Poněkud básnicky lze tento fenomén nazvat živou vodou pro odvětví pivovarství. Přitom je nutno mít na paměti, že bariéry vstupu do tohoto odvětví rozhodně nejsou slabé. Naopak, vstup do pivovarského odvětví představuje investičně velice nákladnou činnost a nezanedbatelným aspektem jsou i rozličné administrativní bariéry.

Pokud je minipivovar v českých podmínkách alespoň průměrně manažersky vedený, je jeho ekonomická životaschopnost velice vysoká a totéž platí i pro rentabilitu. Vždy je ale nutno mít na paměti, že segment minipivovarů a řemeslných pivovarů se od většinového trhu s pivem odlišuje a že výrobci musí vycházet z relativní jedinečnosti svého produktu. Tomuto aspektu je také nutno uzpůsobit obchodní strategii, zejména pak cenovou politiku. Minipivovar či řemeslný pivovar proto nikdy nemůže mít levnější produkci než běžný průmyslový pivovar. Má výrazně vyšší náklady na produkci a především mnohem vyšší podíl lidské práce. To bývá vyváženo výrazně nižšími marketingovými a transakčními náklady, protože většinou minipivovary a řemeslné pivovary nedisponují vlastní distribuční sítí a už vůbec nemívají specializované exportní oddělení. Naproti tomu průmyslové pivovary zpravidla exportním oddělením disponují. Často je možno setkat se s tím, že minipivovary či řemeslné pivovary v českých podmínkách odvozují svou cenovou politiku od společnosti Plzeňský Prazdroj, respektive od její obchodní značky (brandu) Pilsner Urquell.

Proces unifikace (nejen v pivovarství) nastartovala průmyslová revoluce a kumulace kapitálu v druhé polovině 19. století. Ruku v ruce s tímto fenoménem byly zpravidla pivovarské trhy liberalizovány. Nastaly tak velice vhodné podmínky

pro růst koncentrace na trhu, která zpočátku byla plíživá. Naplno tato koncentrace udeřila po druhé světové válce. Na jejím nárůstu se velkou měrou posléze podílelo i rozvíjející se televizní vysílání a s ním související reklama, alespoň co se týče demokratických a vyspělých zemí. V případě komunistických zemí došlo k násilnému masivnímu znárodnování na začátku oné éry. Trhy v těchto zemích byly zkoncentrovány centrálním administrativním plánováním. Vyspělé západní demokracie v čele se Spojenými státy americkými prošly procesem koncentrace a unifikace pivovarství během několika desetiletí po skončení druhé světové války. Pivo ve vztahu k reálné koupěschopnosti obyvatelstva neustále zlevňovalo. Cena však nebyla často pro spotřebitele tím hlavním motivem rozhodujícím o výši spotřeby. Spotřebitelé postupně začali být unavení z chuťově neutrálního a nezajímavého produktu a řada z nich měla zafixováno, že pivo se rovná světlý, lehčí a málo hořký *ležák*. S růstem koupěschopnosti rostla poptávka po chuťově výraznějších pivech. Často se jednalo o již zaniklé pivní styly, jejichž receptury se dochovaly ve starých knihách anebo v případě kratší přestávky v produkci tyto pivní styly začali znovu na trh vracet sami pivovarští pamětníci.

V 60., 70. a 80. letech v řadě zemí začaly vznikat menší pivovarské provozy, které obvykle provozovaly vlastní restaurační zařízení. Tím se značně odlišovaly od již zcela od spotřebitelů odcizeného hlavního proudu průmyslových pivovarů. Neosobní velké pivovarské giganty tehdy promlouvaly ke spotřebitelům především skrze neosobní reklamy, zato minipivovary a řemeslné pivovary nabízely něco podstatného navíc, a to hmatatelné příběhy a pestřejší nabídku produktů. Svět začal být stále více přetechizovaný, a tak řada spotřebitelů v minipivovarech začala rovněž spatřovat něco prapůvodního, něco méně dotčeného vědeckotechnickým rozvojem. V českých podmínkách minipivovary nezní málo mají snahu zdůrazňovat jakousi návaznost na místa, kde se v minulosti již pivo vařilo. Dodnes minipivovary a řemeslné pivovary mají výrazně větší podíl lidské práce, až na výjimky produkují nefiltrovaná piva, což spotřebitelé chápou jako návrat k přírodě a přírodnějším (zdravějším) produktům.

Tržní segmenty minipivovarů a řemeslných pivovarů v jednotlivých státech mají řadu společných jmenovatelů, dva z nich jsou ale zásadní. Zaprvé stát musí disponovat rozvinutou ekonomikou a kupní síla obyvatelstva musí být na vysoké úrovni, protože z hlediska ekonomické teorie lze piva z minipivovarů a řemeslných pivovarů považovat za luxusní statek. Zadruhé koncentrace na trhu a unifikace trhu musí dojít až takové úrovně, že jistá část spotřebitelů shledá pivovarský trh nezajímavým a nudným a začne poptávat jiné pivní styly. Nicméně v míře unifikace a koncentrace se jednotlivé státy značně liší. Ve Spojených státech amerických v 70. letech 20. století byla unifikace produktu absolutní, na opačném protipólu pak stálo Německo (respektive západní Německo) či Belgie, kde trhy byly stále velice rozmanité, a proto v nich byl vzestup minipivovarů a řemeslných pivovarů výrazně pozvolnější. To však není jediný rozdíl mezi jednotlivými státy, jako další lze uvést rozdílný historický vývoj, regulaci a právní rámec, preference

spotřebitelů, přírodní podmínky a velikost trhu. Kombinace výše uvedených faktorů je klíčem ke specifčnosti pivovarských a minipivovarských trhů v různých státech.

Tabulka č. 31 přináší počty pivovarů a minipivovarů na milion obyvatel ve vybraných státech světa. Nejsou zde zahrnuty pivovary bez vlastní technologie, pro které se v Česku vžil výraz létající pivovary.

Tabulka č. 31: Pivovary a minipivovary na milion obyvatel ve vybraných státech světa

Stát	Minipivovary	Všechny pivovary	Index minipivovary / všechny pivovary
Česko	36,38	40,62	89,56
Spojené státy americké	16,61	16,81	98,81
Spojené království	33,28	34,07	97,68
Slovensko	11,03	12,86	85,77
Irsko	13,03	19,55	66,65
Belgie	–	19,57	–
Německo	8,98	17,13	52,42
Japonsko	–	1,33	–
Itálie	11,87	12,41	95,65
Švýcarsko	21,29	23,17	91,89
Polsko	3,51	5,46	64,29
Dánsko	31,36	34,32	91,38
Nizozemsko	19,12	20,79	91,97

Zdroj: Vlastní kalkulace, *Brewers Association a Brewers of Europe*

Pozn.: V případě Česka se jedná o údaje za rok 2017, u ostatních států za rok 2016.

Z tabulky č. 31 vyplývá, že Česko má nejvyšší počet minipivovarů i pivovarů celkem v přepočtu na jeden milion obyvatel. V případě minipivovarů je tato hodnota ve výši 36,38, v případě všech pivovarů to činí 40,62. Jediný stát, který se těmto hodnotám blíží, je Spojené království, které dlouhé roky tomuto pomyslnému žebříčku vládlo, což bylo způsobeno zvláště tím, že se zde minipivovary začaly zakládat přibližně o dvacet let dříve než v Česku. Spojené království tak mělo obrovský časový náskok v tomto kvantitativním ukazateli.

Pokud se porovnají regionální rozdíly pouze v Česku, největšího počtu na milion obyvatel dosahuje Plzeňský kraj. Nepochybně v tomto případě bude hrát podstatnou roli historický vývoj a geografická blízkost Bavorska. Praha, kde je koupěschopnost obyvatelstva nejvyšší, je překvapivě až třetí od konce, „hůře“ se umístily už jen kraje Pardubický a Liberecký.

V Česku se celá řada minipivovarů či řemeslných pivovarů hlásí k nějaké historické tradici, nejčastěji k určitému pivovaru, který dříve v dané obci či lokalitě fungoval. Nicméně mnohem zajímavější je přímo obnova vaření piva v původním

objektu. Dle zde použité metodiky je v Česku takových pivovarů 9 %, přičemž se často jedná o původní nezapomenutelné architektonické industriální skvosty z druhé poloviny 19. století, které měly nejen to štěstí, že nebyly zbourány, ale zejména, že se našel investor s entuziasmem, jenž do nich produkci piva navrátil.

České minipivovary si i nadále udržují jistou míru konzervatismu v produkci. Pro 97 % z nich je stěžejním produktem český *ležák*, pouze 3 % produkuje jen svrchně kvašená piva. Počet pivovarů v Česku v roce 2017 byl srovnatelný s počtem v polovině 30. let 20. století, tím ale veškerá další podobnost končí. Zatímco kdysi se počet rapidně snižoval, v roce 2017 tomu bylo přesně naopak. Ve 30. letech 20. století všechny pivovary produkovaly pouze spodně kvašená piva a neexistovala vůbec jasná dělicí čára mezi velkými a malými, jako tomu bylo v roce 2017 mezi průmyslovými pivovary a minipivovary či řemeslnými pivovary. Pokud by pokračoval trend zakládání minipivovarů nastolený v roce 2011, nelze vyloučit, že by během několika dalších let mohlo Česko disponovat až tisícovkou minipivovarů. Takový počet pivovarských provozů v Česku byl naposledy zaznamenán na konci 19. století.

RESUME

In developed economies, microbreweries and craft breweries have a crucial impact on the formation of consumer market, although their purely economic share of the market tends to amount to single digits. Their greatest contribution rests in the maintenance and expansion of product range for consumers. Variety is at the core of microbreweries' and craft breweries' strategy. Thanks to this focus, many marginal or long-abandoned beer styles survived, were revived, or created anew. As examples, let us mention for instance the Belgian *witbier*, Polish *grodziskie*, or Danish *hvidtøl*. And finally, microbreweries and craft breweries develop and interpret the dominant beer style, thus challenging the 'brewery giants' and forcing them react to these developments. In the Czech lands, it seems that the critical limit of microbreweries' share is at around 0.5% of market. Above that line, even large industrial breweries have to start reacting to new trends thus introduced to the market.

From a historic perspective, the phenomenon of microbreweries and craft breweries is rather new. In recent decades, the growth we witness in this sector is unparalleled within the food and drinks industry as a whole. Somewhat poetically, one could view it as 'water of life' for the brewery sector. Moreover, one should bear in mind that to enter the microbrewery or craft brewery business is far from easy or simple. To start brewing is financially demanding and administrative barriers also present a formidable challenge.

Nonetheless, in Czech conditions, if a microbrewery has at least decent management, its economic viability is high and the same applies to its rentability. One should, however, bear in mind that the microbrewery and craft brewery sector is clearly distinct from mass beer market and producers must build on their product's distinctiveness. This should be reflected in their business strategy and especially in their price policy. Beer coming from a microbrewery or craft brewery can never be cheaper than beer coming from mainstream industrial brewery. Its production costs are significantly higher, and more labour is involved. This is usually compensated by markedly lower marketing and transaction costs, since microbreweries and craft breweries usually do not have their own distribution network, and none have specialist export departments. Industrial breweries, on the other hand, usually have a dedicated export department. In the Czech Republic, however, many microbreweries and craft breweries tend to derive their price policy from prices set by Plzeňský Prazdroj company or rather its brand, the Pilsner Urquell.

The process of unification (not only in the brewing business) started with the industrial revolution and accumulation of capital in the second half of the nineteenth century. Hand in hand with this phenomenon, brewery markets were

liberalised, which led to growing concentration on the market. At first, the process was gradual but after the Second World War, concentration struck with full force. In democratic and developed countries, this process was to a large extent driven by fast-spreading television forecast and the advertisement industry. In Communist countries, a process of forced nationalisation took place at the beginning of this era and markets in countries of the Eastern Bloc were concentrated by central administrative planning. Developed western democracies, especially the United States, experienced this process of concentration and unification of beer brewing within a few short decades after the end of the war. This went hand in hand with beer becoming ever cheaper in relation to the population's real purchasing power. On the other hand, though, consumers soon stopped seeing price as the decisive factor which determined the amount of consumption. Consumers soon became tired of the neutral and uninteresting tastes of mass-produced beer and many started to identify beer with light-coloured and light-tasting lager with little bitterness. As purchasing power grew, so did the demand for beers of more pronounced and individual taste. In many cases, this demand was met by previously discontinued beer styles whose recipes survived in old books or beers which were simply after some intermission returned by breweries to the market.

In the 1960s, 1970s, and 1980s, smaller breweries started emerging in a number of countries. In many cases, they had their own restaurants, which clearly distinguished them from the by now completely impersonal mainstream. Alienated large beer producers were addressing consumers mainly via impersonal ads, while microbreweries and craft breweries offered a substantial bonus in the form of more tangible stories and a wider variety of products. In a world that was becoming ever more technology-driven, many consumers also came to view microbreweries as something closer to the roots, something untouched by technological and scientific development. In the Czech Lands, microbreweries also tend to emphasise some sort of link to old establishments with beer-brewing rights. To this day, microbreweries and craft breweries rely on a significantly higher amount of manual labour and save for a few exceptions produce unfiltered beers, which consumers perceive as a return to nature and more natural (healthier) products.

The relative market segments of microbreweries and craft breweries in various states have a number of shared elements, two of which are crucial. First of all, the state has to have a developed economy and sufficiently high purchasing power of the population, since from the viewpoint of economic theory, beers produced by microbreweries and craft breweries can be viewed as a luxury item. Secondly, the concentration and unification of market must reach a certain degree, to wit a level where some consumers find the beer market unattractive and uninteresting and start searching for new beer styles. Nonetheless, the level of unification and concentration in various states varies. For instance, in the USA in the 1970s, unification of the product was absolute, while in Germany (at

that time West Germany) and Belgium, markets were much more varied, which is also why in these countries, the rise of microbreweries and craft breweries was notably slower. That is not, however, the only relevant difference among various countries in relation to brewing. Other factors include differences in historical development, regulation, legal framework, consumer preferences, natural conditions, and market size. Combination of the abovementioned factors produces the specific features of brewery and microbrewery market in particular countries.

The table below lists the number of breweries and microbreweries per million people in selected states around the world. It does not include breweries without their own technology, i.e. enterprises which in Czech as known as ‘flying breweries’.

Table No. 1: Breweries and microbreweries per million people in selected countries.

State	Microbreweries	All breweries	Index microbreweries/ breweries total
Czech Republic	36.38	40.62	89.56
USA	16.61	16.81	98.81
Great Britain	33.28	34.07	97.68
Slovakia	11.03	12.86	85.77
Ireland	13.03	19.55	66.65
Belgium	–	19.57	–
Germany	8.98	17.13	52.42
Japan	–	1.33	–
Italy	11.87	12.41	95.65
Switzerland	21.29	23.17	91.89
Poland	3.51	5.46	64.29
Denmark	31.36	34.32	91.38
Netherlands	19.12	20.79	91.97

Zdroj: own calculation, Brewers Association, and Brewers of Europe

Note: For the Czech Republic, data from 2017 are listed. In other countries, figures are for 2016.

This table shows that the Czech Republic has the highest number of microbreweries and breweries per million inhabitants. For microbreweries, the figure is 36.38, for breweries of all kinds, it is 40.62. The only other state that comes close to these figures is Great Britain, which for a long time clearly dominated this list. That was in part due to the fact that microbreweries started operating here about twenty years earlier than in the Czech Republic. Great Britain thus had a vast advantage in this quantitative indicator.

If we were to compare regional differences within the Czech Republic, most breweries per capita are in the Pilsen region. This is clearly due to historical development and geographical proximity to Bavaria. Prague, on the other hand, which has the highest purchasing power of all Czech and Moravian regions, is surprisingly the third from the bottom, with only the Pardubice and Liberec regions having less per capita breweries.

In Bohemia, many microbreweries and craft breweries endorse some sort of historical tradition, usually a tradition of an older brewery which used to exist in their particular village or locality. Nevertheless, even more interesting is return to beer brewing in the original premises. According to our figures, this is the case of 9% of breweries, which in many cases function in unique, irreplaceable jewels of industrial architecture from the second half of the nineteenth century, which were not only fortunate enough to escape demolition but also lucky enough to find an enthusiastic investor who restarted beer production.

In terms of production, Czech microbreweries tend to be somewhat conservative. A total of 97% rely mainly on Czech lager and only 3% produce top-fermented beers. The number of breweries in 2017 was comparable to the number of breweries in 1930s, but that is where the similarity ends. While the 1930s, the number of breweries was rapidly shrinking, now we witness the opposite trend. In the 1930s, all breweries produced only bottom-fermented beers and there was no clear distinction between large and small producers, while in 2017 the distinction between industrial breweries and microbreweries or craft breweries was obvious. If the rise of microbrewing which started in 2011 were to continue, it is possible that in a few years, there could be up to one thousand microbreweries in the Czech Republic. The last time this kind of increase in the number of beer brewing establishments was observed in this country was in late nineteenth century.

SEZNAM LITERATURY

- ADAMS, William, James, *Determinants of the concentration in beer markets in Germany and the United States: 1950–2005*, in: SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford: Oxford University Press 2011, s. 227–246.
- ALEXANDER, JEFFREY, B., *Brewed in Japan: The Evolution of the Japanese Beer Industry*, Vancouver: UBC Press 2013.
- ARYA, R. L. – ARYA, Sonan – ARYA, Renu – KUMAR, Janardhan, *Fundamentals of Agriculture*, Jodhpur: Scientific Publishers 2015.
- BARLÖSIUS, Eva, *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München: Beltz Juventa 1999, s. 213.
- BARNETT, James, A., *A history of research on yeasts 2: Louis Pasteur and his contemporaries, 1850±1880*, *Yeasts*, 2000, 16, č. 8, s. 755–771.
- BASAŘOVÁ, Gabriela – HLAVÁČEK, Ivo – BASAŘ, Petr – HLAVÁČEK, Jan, *České pivo*, Praha: Havlíček Brain Team 2011.
- BASAŘOVÁ, Gabriela – HLAVÁČEK, Ivo, *České pivo*, Pacov: Nuga 1999.
- BASAŘOVÁ, Gabriela – ŠAVEL, Jan – BASAŘ Petr – LEJSEK, Tomáš, *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*, Praha: VŠCHT 2010.
- BENTZEN, Jan – SMITH, Waldemar, *Entry, Survival, and Profits: The Emergence of Microbreweries in Denmark*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018., s. 161–182.
- BOGACZ, K., *Największe rynki piwa na świecie*, *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, 2014, 58, č. 1, s. 6.
- BOJE, Per – JOHANSEN, Hans Chr., *The Danish Brewing Industry after 1880*, in: GOURVISH, Terry – WILSON, Richard G. (edd.), *The Dynamics of the Modern Brewing Industry Since 1880*, London: Taylor & Francis 1998, s. 46–60.
- CABRAS, Ignazio – BAMFORTH, Charles, *From reviving tradition to fostering innovation and changing marketing: the evolution of micro-brewing in the UK and US, 1980–2012*, *Business History*, 2015, 58, č. 5., s. 625–646.
- CABRAS, Ignazio, *Beer on! The Evolution of Micro- and Craft Brewing in the UK*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: PalgraveMacmillan 2018., s. 373–396.
- COLLI, Andrea, *The Italian Brewing Industry*, in: GOURVISH, Terry – WILSON, Richard G., *The Dynamics of the Modern Brewing Industry Since 1880*, Londona New York: Routledge 1998. s. 18–45.
- ČAPKOVÁ, Veronika – JANÍK, Petr – POTĚŠIL, Václav, *Restaurační minipivovary v České republice*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 1999.
- ČEPIČKA, Jaroslav, *Chmelové výrobky*, in: FRIC, Václav (edd.), *Chmelařská ročenka 2000*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 1999, s. 172–180.
- ČERNOHORSKÁ, Marie, *Adresář*, in: FRANTÍK, František (edd.), *Pivovarský kalendář 2018*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2017, s. 121–348.
- DEPENBUSCH, Lutz – EHRICH, Malte – PFIZENMAIER, Uwe, *Craft Beer in Germany. New Entries in a Challenging Beer Market*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 183–210.

EDEN, Karl J., *History of German Brewing*, Zymurgy, 1993, 14, č. 4.

ELZINGA, Kenneth, G. – TREMBLAY, Carol Horton – TREMBLAY, Victor, J., *Craft Beer in the USA: Strategic Connections to Macro- and European Brewers*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 55–88.

CHLEBICA, Aleksandra – FALKOVSI, Jan – LICHOTA, Jan, *From Macro to Micro: The Change*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 295–320.

FRONĚK, Daniel – JÁKL, Pavel – STAREC, Milan, Froněk, D., *Pivo & cukr. Balance mizející průmyslové éry II*, Praha: Lesnická práce 2011.

GALLONE, Brigita – STEENSELS, Jan – PRAHL, Troels – SORIAGA, Leah – SALES, Veerle – HERRERA-MALAVER, Beatriz – MERLEVEDE, Adriaan – RONCORNÍ, Miguel – VOORDECKERS, Karin – MIRAGLIA, Loren – CLOTILDE, Teiling – STEFFY, Brian – TAYLOR, Maryann – SCHWARTZ, Ariel – RICHARDSON, Toby – WHITE, Christopher – BAELE, Guy – MAERE, Steven – VESTREPEN, Kevin J., *Domestication and Divergence of Saccharomyces cerevisiae Beer Yeasts*, Cell, 2016, 166, č. 6, s. 1397–1410.

GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018.

GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan, *Economics of the Craft Beer Revolution: A Comparative International Perspective*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 3–51.

GARAVAGLIA, Christian, *The Birth and Diffusion of Craft Breweries in Italy*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 229–258.

GILBERT, David C. – SMITH, Rachael, *The UK Brewing Industry: Past, Present and Future*, International Journal of Wine Marketing, 1992, 4, č. 1, s. 19–27.

GOLDAMMER, Ted, *The Brewer's Handbook: The Complete Book to Brewing Beer*, Clifton: Apex Publishers 2008.

GOURVISH, Terence Richard – WILSON, Richard, G., *The British Brewing Industry, 1830–1980*, Cambridge: Cambridge University Press 1994.

HACKEL-STEHR, Karin, *Das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes 1516*, disertační práce, Berlin: Techn. Univ. 1987.

HINDY, Steve, *The Craft Beer Revolution: How a Band of Microbrewers Is Transforming the World's Favorite Drink*, New York: St. Martin's Press 2014.

CHLEBICA, Aleksandra – FALKOVSI, Jan – LICHOTA, Jan, *From Macro to Micro: The Change*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018, s. 295–320.

CHODOUNSKÝ, František, *Pivovarství: Faksimilie původního vydání z roku 1905*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2005.

JACKSON, Michael, *Encyklopedie piva*, Praha: Volvox Globator 1994.

JÁKL, Milan – STAREC, Milan, *Pivovary poté: Konverze a rekonstrukce*, Praha: České vysoké učení technické 2011.

JÁKL, Pavel, *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska, I. díl – Střední Čechy*, Praha: Libri 2004.

TÝŽ, *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska, II. díl – Jižní Čechy*, Praha: Libri 2010.

- KATSIGRIS, Costas – THOMAS, Chris, *The Bar and Beverage Book*, Hoboken: John Wiley&Sons 2007.
- KNOWLES, Tim – EGAN, David, *The Changing Structure of UK Brewing and Pub Retailing*, International Journal of Wine Marketing, 2001, 13, č. 2, s. 59–72.
- KORNHAUSER, Alan, Foreword, in: PATTERSON, Mark – HOALST-PULLEN, Nancy (edd.), *The Geography of Beer: Regions, Environment, and Societies*, New York: Springer 2014.
- LIKOVSKÝ, Zbyněk, *České pivovary 1869–1900*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2005.
- TÝŽ, *Pivovary československého území 1900–1948*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2006.
- TÝŽ, *Pivovary Českých zemí 1948–1989*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2008.
- LIU, Li – WANG, Jiajing – ROSENBERG, Danny – ZHAO, Hao – LENGYEL, György – NADEL, Dani, *Fermented beverage and food storage in 13,000-year-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel: Investigating Nature and ritual feasting*, Journal of Archaeological Science: Reports, 2018, 21, s. 783–793.
- MAIER, Tomáš – FABIÁNOVÁ, Aneta, *Ekonomické aspekty vzniku restauračního minipivovaru*, Kvasný průmysl, 2011, 57, č. 9, s. 330–336.
- MAIER, Tomáš, *Selected Aspect of the Microbreweries Boom*, Agri On-line Papers in Economics and Informatics, 2013, 5, č. 4, s. 135–142.
- MASON, Colin M. – MCNEILL, K. N., *Market Change, Distribution, and New Firm Formation and Growth: The Case of Real-Ale Breweries in the United Kingdom*, Environment and Planning A, 1997, 95, č. 2, s. 405–417.
- MATOULOKOVÁ, Dagmar – ŠAVAL, Jan, *Pivovarství a taxonomie pivovarských kvasinek*, Kvasný průmysl, 2007, 53, č. 7–8, s. 206–214.
- MUSIL, Stanislav, *Sláva a zánik starých pražských pivovarů: 2. díl – Nové Město*, Praha: Plot 2013.
- Nasini, D., St. Josef *Bier nata a Sorrento*, Il Mondodella Birra, 1991, 90, s. 42.
- NINOMIYA, Mari – OMURA, Makiko, *Government Regulations and Microbreweries in Japan*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018., s. 425–456.
- OLIVER, Garrett, *The Oxford Companion to Beer*, Oxford: Oxford University Press 2011.
- OLŠOVSKÁ, Jana – ČEJKA, Pavel – ŠTĚRBA, Pavel – SLABÝ, Martin, *Senzorická analýza piva*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2017.
- PÍŠA, Rudolf, *Pivovary a sladovny: katalog cenných papírů*, Praha: Das Media 2008.
- POELMANS, Eline – SWINNEN, Johan F. M., *A Brief Economic History of Beer*, in: SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford: Oxford University Press 2011.
- POELMANS, Eline – Swinnen, Johannes, *Belgium: Craft Beer Nation?*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018., s. 137–160.
- POKRIVČÁK, Jan – LANČARIČ, Drahošlav – SAVOV, Radovan – TÓTH, Marián, *Craft Beer in Slovakia*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: Palgrave Macmillan 2018., s. 321–344.
- POLÁK, Milan, *Pražské pivovárky a pivovary*, Praha: Libri 2003.
- PREECE, David – STEVEN, Gordon – STEVEN, Valerie, *Work, Change and Competition: Managing for Bass*, London: Taylor & Francis 1999.
- RABIN, Dan – FORGET, Carl, *The Dictionary of Beer and Brewing*, Londýn: Fitzroy Dearborn Publishers 1998.

- RAVIK, Slavomír, *Pražské hospody: Vyprávění o pražských restauracích, pivnicích, vinárnách, kavárnách, krčmách a knajpách*, Praha: Levné knihy 2006.
- RAY, Bibek – BHUNIA, Arun, *Fundamental Food Microbiology*, BocaRaton: CRC Press 2014.
- SAMUELSON, Paul A. – NORDHAUS, William D., *Ekonomie*, Praha: Svoboda 1991.
- SEDLÁČEK, Jaromír, *Zákaz čepovati cizí pivo v pravovárečných domech. (Příspěvek k teorii právnických osob.)*, Brno: Barviča Novotný 1930.
- SIMONS, J. F. L. M., *De Limburgse brouwerwereld en de opkomst van de ondergisting, 1870–1940*, in: DEEL, Negende (edd.), *Jaarboek voor de geschiedenis van bedrijf en techniek*, Amsterdam: Nederlands Economisch-Historisch Archief 1992, s. 124–158.
- SMITH, Gregg – GETTY, Carrie, *Bible pijáků piva*, Praha: Pragma 2003.
- STROBL, Marcus, *Spezialbieresorgen für Bevegung*, Lebensmittel Zeitung, 2016, 19. Februar, s. 45.
- SWANN, Peter G. M., *The Fall and Rise of the Local Brew: Process Innovation, Horizontal Product Innovation and the Geographic Dispersion of Breweries in England, 1900–2004*, text prezentovaný na letní konferenci DRUID s podtitulem „Opening Up Innovation: Strategy, Organization and Technology“, Imperial College London Business School, 2010.
- SWINNEN, Johan – BRISKI, Devin (edd.), *Beeronomics: How Beer Explains the World*, Oxford: Oxford University Press 2017.
- TÍŽ, *Beeronomics: How Beer Explains the World*, Oxford: Oxford University Press 2017.
- SWINNEN, Johan – VANDEMOORTELE, Thijs, *Trade and the Political Economy of Food Standards*, Journal of Agricultural Economics, 2011, 62, č. 2, s. 259–280.
- SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford: Oxford University Press 2011.
- TOWNSHED, Charles, Force, *Law and the Irish Revolution*, in: PASETA, Senia (edd.), *Uncertain Futures. Essays about the Irish Past for Roy Foster*, Oxford: Oxford University Press 2016, s. 161–173.
- LIKOVSKÝ, Zbyněk, *Pivovary Moravy a rakouského Slezska 1869–1900*, Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2000.
- van DIJK, Michiel – KROEZEN, Jochem – SLOB, Bart, *From Pilsner Desert to Craft Beer Oasis: The Rise of Craft Brewing in the Netherlands*, in: GARAVAGLIA, Christian – SWINNEN, Johan (edd.), *Economic Perspectives on Craft Beer*, Cham: PalgraveMacmillan 2018., s. 259–294.
- Van TONGEREN, Frank, *Standards and International Trade Integration: A Historical Review of the German „Reinheitsgebot“*, in: SWINNEN, Johan F. M. (edd.), *The Economics of Beer*, Oxford: Oxford University Press 2011, s. 51–61.
- VERHOEF, Berry, *Velká encyklopedie piva*, Dobřejovice: Rebo 2003.
- WALLACE, Caroline – WOOD, Sarah – DEAHL, Jessica, *Trappist Beer Travels*, Atglen: Schiffer Publishing 2017.
- WYLD, John – PUGH, Geoff – TYRALL, David, *Evaluating the impact of progressive beer duty on smallbreweries: A case study of tax breaks to promote SMEs, Environment and Planning C: Politics and Space*, 2010, 28, č. 2, s. 225–240.
- YENNE, Bill, *Beer: The Ultimate World Tour*, New York: Race Point 2014.
- TÝŽ, *The History of Beer in America*, San Francisco: AGS BookWorks 2006.

INTERNETOVÉ ZDROJE

Craft Beer and Microbreweries in Ireland, 2016, A Report for the Independent Craft Brewers of Ireland and Bord Bia, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/industry/manufacturers/insight/publications/bbreports/RecentMarketingReports/Craft%20Beer%20and%20Microbreweries%20in%20Ireland%202016.pdf>> [20. 9. 2018].

All About Beer Magazine, Baltic Porters, dostupné online: <<http://allaboutbeer.com/article/baltic-porters/>> [16. 10. 2018].

Alltech, How Many Craft Breweries are there in the World?, dostupné online: <<http://ag.alltech.com/en/blog/2015-craft-brewery-count>> [18. 12. 2018].

ALTIS, Osservatorio ALTIS–UNIONBIRRA Isulegmentodellabirraartigianale in Italia, dostupné online: <https://altis.unicatt.it/altis-Altis_UB_2015.pdf> [15. 9. 2018].

ANCHOR BREWING, Anchor Steam® Beer, dostupné online: <https://www.anchorbrewing.com/beer/anchor_steam> [10. 7. 2018]

ANCHOR BREWING, OUR HISTORY, dostupné online: <https://www.anchorbrewing.com/brewery/our_history> [10. 7. 2018].

Asociácia malých nezávislých pivovarov Slovenska, Kto sme?, dostupné online: <<https://www.malepivovary.sk/>> [12. 8. 2018].

Beer & Brewing, The Oxford Companion to Beer definition of Switzerland <<https://beerandbrewing.com/dictionary/2qpHjS8iNJ/switzerland/>> [9. 10. 2018].

Beer & Brewing, The Oxford Companion to Beer: definition of weissbier, dostupné online: <<https://beerandbrewing.com/dictionary/84fU3qNtk5/weissbier/>> [10. 9. 2018].

Beer Judge Certification Program, 2015 STYLE GUIDELINES, dostupné online <https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf> [26. 10. 2018].

Beer Judge Certification Program, 2015 Style Guidelines, dostupné online: <https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf> [9. 10. 2018].

Beer Syndikate, Data Chug: Analysis of The Most Popular Beer Styles in the World, dostupné online: <<http://www.beersyndicate.com/blog/data-chug-analysis-popular-beer-styles-world/2/>> [15. 9. 2018].

Beer Ticker, Rekord: 1.298 nyedanskeøl i 2015 – nu 172 bryggerier, dostupné online: <<https://beerticker.dk/rekord-1298-nye-danske-oel-i-2015-52238>> [16. 10. 2018]

Beer Ticker, Rekord: 1.424 nyedanskeøl i 2016 – nu 187 bryggerier, dostupné online: <<https://beerticker.dk/rekord-1-424-nye-danske-oel-i-2016-nu-187-bryggerier-52767>> [16. 10. 2018]

Beer Ticker, Rekorder: 1.622 nyedanskeøl i 2017 – hele 30 nyebryggerier på et år, dostupné online: <<https://beerticker.dk/rekorder-1-622-nye-danske-oel-i-2017-hele-30-nye-bryggerier-paa-et-aar-52809>> [16. 10. 2018]

Beerborec, Pivní galerie, dostupné online: <http://beerborec.cz/page.php?page=hosp_detail&pub_id=398&pic_id=-1> [5. 7. 2018].

Belgian Beer Journal, REMEMBERING PIERRE CELIS: A CLASSIC BEER STYLE RESURRECTED BY A LEGENDARY BREWER, dostupné online: <<https://belgianbeerjournal.com/beerviews/pierrecelis/>> [20. 8. 2018].

Belgian Brewers, Certified Belgian Abbey Beer, dostupné online: <<http://www.belgianbrewers.be/en/beer-culture/the-art-of-beer/article/collective-marks>> [24. 10. 2018].

Belgian Family Brewers, About BFB, dostupné online:

<<https://belgianfamilybrewers.be/about/>>

[23. 10. 2018].

Belgian Happiness, Abbaye Notre Dame de Saint-Rémy – Rochefort Beer, dostupné online:

<<https://www.belgianhappiness.com/en/more-info/belgian-breweries/abbaye-notre-dame-saint-remy-rochefort-beer>> [15. 9. 2018].

Berlingske, Beer in Denmark, dostupné online:

<https://www.b.dk/upload/Premium/Danske_rapporter/AD-DK-beer.pdf> [17. 10. 2018].

Bord Bia, Craft Beer in Europe, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/industry/events/SpeakerPresentations/2017/CraftBeerBriefing2017/The%20Emergence%20of%20Craft%20Beer%20in%20Europe%20-%20Zenith%20Global.pdf>> [9. 10. 2018].

Brewers Association, Definice řemeslného pivovaru, dostupné online:

<<https://www.brewersassociation.org/brewers-association/craft-brewer-definition/>> [6. 5. 2018]

BREWERS ASSOCIATION, National Beer Sales & Production Data, dostupné online:

<<https://www.brewersassociation.org/statistics/national-beer-sales-production-data/>>

[11. 7. 2018].

BUSINESS INSIDER, How much it costs to grab a pint of beer around the world, dostupné online:

<<https://www.businessinsider.com/price-of-beer-around-the-world-2018-5>> [27. 10. 2018].

Campaign for Real Ale, About CAMRA, dostupné online: <<http://www.camra.org.uk/about>>

[7. 8. 2018].

Campaign for Real Ale, The History of CAMRA, dostupné online:

<<http://www.camra.org.uk/key-events-in-camra-s-history>> [7. 8. 2018].

Craft Beer and Brewing, New Albion Brewing Company, dostupné online:

<<https://beerandbrewing.com/dictionary/cz1kGLyNNx/new-albion-brewing-company/>>

[10. 7. 2018].

Craft Beer and Microbreweries in Ireland, 2016, A Report for the Independent Craft Brewers of

Ireland and Bord Bia, dostupné online: <<https://www.bordbia.ie/industry/manufacturers/insight/publications/bbreports/RecentMarketingReports/Craft%20Beer%20and%20Microbreweries%20in%20Ireland%202016.pdf>> [20. 9. 2018].

Craft Beer Association, Craft Beer Market in Japan, dostupné online:

<<http://beertaster.org/index-e.html>> [4. 10. 2018].

CTV News, Changing tastes brew bitter times for Japan's beer makers, dostupné online: <<http://www.ctvnews.ca/lifestyle/changing-tastes-brew-bitter-times-for-japan-s-beer-makers-1.3548016>>

[6. 12. 2017].

České pivo České zlato, Přehled českých pivovarů, dostupné online:

<<https://ceskepivo-ceskezlato.cz/seznam-pivovaru/vyber/?rg=cr&so=s33>> [25. 10. 2018].

Českomoravský svaz minipivovarů, Stanovy Českomoravského svazu minipivovarů, dostupné online:

<<http://www.minipivo.cz/cz/stanovy/>> [7. 5. 2018].

Den Gamle Bryggergaard, Sådan lavede man hvidtøl, dostupné online:

<<http://www.fjerritslevmuseum.dk/hvidtoel/>> [17. 10. 2018].

Doppelleu Boxer, History, dostupné online

<<http://www.boxer.ch/cms/index.php/en/la-societe-uk/historique-uk>> [9. 10. 2018].

Eidgenössische Zollverwaltung, Federální celní správa Švýcarska, dostupné online: <<https://www.ezv.admin.ch/ezv/de/home/information-firmen/steuern-und-abgaben/einfuhr-in-die-schweiz/alkoholabgaben-und-veg/biersteuer.html>> [15. 9. 2018].

Evropská komise, EXCISE DUTY TABLES, dostupné online: <https://ec.europa.eu/taxation_customs/sites/taxation/files/resources/documents/taxation/excise_duties/alcoholic_beverages/rates/excise_duties-part_i_alcohol_en.pdf> [6. 7. 2018].

Funding Universe, Anchor Brewing Company History, dostupné online:

<<http://www.fundinguniverse.com/company-histories/anchor-brewing-company-history/>> [10. 7. 2018].

Guinness Storehouse, Guinness Facts, dostupné online: <https://www.guinness-storehouse.com/content/pdf/factsheets/factsheet_pdf_10.pdf> [20. 9. 2018].

Hopfen Helden, Beer Style Guide: Abbey DUBBEL beer, dostupné online:

<<https://www.hopfenhelden.de/en/beer-style-guide-abbey-dubbel-beer/>> [16. 8. 2018].

HORAL, Membres, dostupné online: <<https://www.horal.be/fr/membres>> [24. 10. 2018].

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY, Kvasnice dodá malým pivovarům Bernard, dostupné online:

<<https://archiv.ihned.cz/c1-52764490-kvasnice-doda-malym-pivovarum-bernard>> [9. 12. 2018].

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY, Plzeňský Prazdroj odřízl malé pivovary od kvasnic. Musí je nakupovat v Německu, dostupné online:

<<https://byznys.ihned.cz/c1-52726670-plzensky-prazdroj-odrizl-male-pivovary-od-kvasnic>> [9. 12. 2018].

KamNaPIVO, Kampaň „Za čisté české pivo“ končí, dostupné online:

<<http://www.kamnapivo.sk/webtron/kampan-za-ciste-ceske-pivo-konci.html>> [14. 11. 2018].

Kita Sangyo Co., Brewerz List, dostupné online

<http://www.kitasangyo.com/BEER/beer_index.htm> [15. 3. 2015].

KODÍČEK, Milan, Biochemické pojmy: výkladový slovník, dostupné online:

<http://147.33.74.135/knihy/uid_es-002/ebook.html?p=kvaseni> [15. 10. 2018].

Landbrug&Fødevarer, The Danish beer and soft drink market 2017, dostupné online: <<https://lf.dk/~media/lf/for-medlemmer/virksomhedsmedlem-hos-os/ingrediensnyhedsbrev/2017/oktober17/bryggeriforeningen.pdf?la=da>> [17. 10. 2018].

Matterhorn Chalets, The Story of Beer in Switzerland (and Zermatt's newbrew!), dostupné online:

<<https://www.matterhornchalets.com/2015/08/23/beer-in-switzerland/>> [9. 10. 2018].

Ministerstvo zemědělství, České pivo – Klenot České republiky, dostupné online:

<http://eagri.cz/public/web/file/353955/ceske_pivo_CZ_web.pdf> [10. 1. 2019].

Národní archiv kolegiální kapituly vyšehradské (1130-1523) 2, in: monasterium.net, URL

<<http://monasterium.net/mom/CZ-NA/KVs/2/charter>>, accessed at 2018-11-11Z

Nathional Geographic, The Development of Agriculture, dostupné online:

<<https://genographic.nationalgeographic.com/development-of-agriculture/>> [7. 5. 2018].

Nederlandse Biercultuur, De Nederlandse biercultuur heefteenrijkverleden en

ookeenprachtigetoekomst, dostupné online: <<https://www.nederlandsebierecultuur.nl/>> [15. 12. 2018].

PIVNÍ.INFO, Babický pivovárek pomalu opět ožívá..., dostupné online:

<<https://pivni.info/minipivovary/348-babicky-pivovarek-pomalu-opet-oziva.html>> [20. 10. 2018].

Pivni.info, Nadílka cen časopisu PBA, dostupné online:

<<https://pivni.info/udalosti/2003-nadilka-cen-casopisu-pba.html>> [15. 12. 2018].

Pivníci, Pivo vařené speciálně pro tento podnik... nenechali jste se náhodou napálit?, dostupné

online: <<http://www.pivnici.cz/clanek/pivo-varene-specialne-pro-tento-podnik-nenechali-jste-se-nahodou-napalit/>> [26. 11. 2018].

Pivo Bier & Ale, Výroční ceny Pivo, Bier & Ale 2018 – výsledková listina, dostupné online:

<<https://pivobierale.cz/tradice/vyrocn-ceny-pivo-bier-ale-2018-vysledkova-listina/>> [15. 12. 2018].

Pivovar Schenkerla, The origins of Lager yeast—a theory, dostupné online:

<<https://www.schlenkerla.de/rauchbier/lagerhefee.html>> [4. 7. 2018].

PIVOVARY.INFO, Historie a.s. Plzeňský Prazdroj, dostupné online:

<http://www.pivovary.info/prehled/prazdroj/prazdrojfuze_h.htm> [5. 7. 2018].

Plants FOR A FUTURE, *Phoenix sylvestris* – (L.)Roxb., dostupné online:

<<https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phoenix+sylvestris>> [7. 5. 2018].

Plzeňský Prazdroj, BEZ VODY NENÍ PIVO, dostupné online:

<[https://www.prazdroj.cz/1601-bez-vody-nen-pivo dne](https://www.prazdroj.cz/1601-bez-vody-nen-pivo-dne)> [16. 7. 2018].

Plzeňský Prazdroj, Gambrinus dodává suroviny minipivovarům, dostupné online:

<<https://www.prazdroj.cz/996-gambrinus-dodava-suroviny-minipivovarum>> [9. 12. 2018].

Polish Homebrewers Association, „Grodziskie redivivus” Project, dostupné online:

<<https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2017/07/grodziskie-redivivus-raport-1-eng.pdf>> [16. 10. 2018].

Polish Homebrewers Association, Zapomniana tradycja piwa grodziskiego, dostupné online:

<<https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2017/05/g-lawniczak-zapomniana-tradycja-piwa-grodziskiego-przeglad-wielkopolski-2007.pdf>> [16. 10. 2018].

Potravinářská komora České republiky, OBOROVÁ PŘÍRUČKA: Živnost:

Pivovarnictví a sladovnictví, dostupné online: <<http://www.foodnet.cz/soubor.php?id=15104&kontrola=8bf8b09e0f42cb43ad22d2c8b41775db>> [5. 7. 2018].

Private Brauereien, Association of Small and Independent Breweries in Europe, dostupné online:

<<http://private-brauereien.de/ebs-en/wettbewerb/veranstalter/sib.php>> [4. 11. 2018].

Racionalista, Piwo, koncerny i wielka polityka [1], dostupné online:

<<http://www.racionalista.pl/kk.php/s,9596>> [10. 9. 2018].

Rate Beer, Denmark Breweries, dostupné online:

<<https://www.ratebeer.com/breweries/denmark/o/58/>> [17. 11. 2018].

Rodinný pivovar Bernard, 1991 – 2016 SLAVÍME 25, dostupné online:

<https://www.bernard.cz/file/edee/cs/epivovar/magazine/bernard_25let_dotisk_www.pdf> [11. 7. 2018].

Sdružení přátel piva, Stanovy, dostupné online: <<http://www.pratelepipa.cz/sdruzeni/stanovy/>>

[28. 9. 2018].

SIBA, The Independent Brewers of Europe, dostupné online:

<<http://www.siba.co.uk/2018/10/09/independent-brewers-europe/>> [18. 11. 2018].

SKRBLÍK.CZ, Cena vody 2018: Přehled cen pro 219 měst ČR, dostupné online:

<<https://www.skrblik.cz/energie/voda/cena-vody/>> [16. 7. 2018].

Spartacus Educational, <https://spartacus-educational.com/FWWdora.htm>, dostupné online:

<<http://spartacus-educational.com/FWWdora.htm>> [7. 8. 2018].

SPIEGEL ONLINE, Denmark Hopes Cheaper Soda Will Boost Economy, dostupné online: <<http://www.spiegel.de/international/europe/denmark-to-repeal-tax-on-soda-and-beer-to-limit-cross-border-shopping-a-895857.html>> [29. 9. 2018].

Statista, Beer excise tax rates in the United States as of January 2018, by state (in U.S.dollars per gallon), dostupné online:

<<https://www.statista.com/statistics/324598/us-beer-excise-tax-rates-by-state/>> [27. 10. 2018].

Statista, Italy: number of active beer breweries 2008-2016, dostupné online:

<<https://www.statista.com/statistics/447386/italy-number-beer-breweries/>> [15. 4. 2019].

Statista, Market share of the Carlsberg Group in Western Europe in 2017, by country, dostupné online: <<https://www.statista.com/statistics/781214/market-share-of-the-carlsberg-group-in-western-europe-by-country/>> [17. 10. 2018].

Statista, Total number of active breweries in the Netherlands in December 2018, by province, dostupné online: <<https://www.statista.com/statistics/713776/number-of-breweries-in-the-netherlands-by-province/>> [18. 11. 2018].

Syngenta Česká republika, Chmel, dostupné online: <<https://www.syngenta.cz/chmel>> dostupné online: [9. 4. 2019].

THE BARTH REPORT, Barth-Haas Group, dostupné online: <<https://www.barthhaasgroup.com/images/mediacenter/downloads/pdfs/412/barth-bericht20172018en.pdf>> [15. 12. 2018].

THE BARTH REPORT, Barth-Haas Group, dostupné online: <<https://www.barthhaasgroup.com/images/mediacenter/downloads/pdfs/412/barth-bericht20172018en.pdf>> [15. 12. 2018].

The Guardian, Craft beer boom pushes number of UK breweries past 2,000, dostupné online <<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2017/oct/23/craft-beer-boom-pushes-number-of-uk-breweries-past-2000>> [11. 8. 2018].

The History of Kirin Pre-Kirin Brewery Years: Japan Brewery Company, Limited(1885-1900), dostupné online: <<https://www.kirinholdings.co.jp/english/company/history/group/01.html>> [4. 10. 2018].

The Local, Record numbers join Swiss craft beer boom, dostupné online <<https://www.thelocal.ch/20160303/record-numbers-join-swiss-craft-beer-boom>> [10. 10. 2018].

The REYKJAVÍK GRAPEVINE, Geothermal Beer: Hveragerði's Ölverk Brew Pub Is A Must-Visit, dostupné online: <<https://grapevine.is/travel/2018/12/05/geothermal-beer-hveragerdis-olverk-brew-pub-is-a-must-visit/>> [21. 12. 2018].

The Society of Independent Brewers, dostupné online: <<http://www.siba.co.uk/>> [11. 8. 2018].

UK legislation, Licensing Act 1988 (repealed) 1988 CHAPTER 17, dostupné online: <<http://www.legislation.gov.uk/ukpga/1988/17>> [7. 8. 2018].

VODARENSTVI.CZ, Ředitel Starobrno Ondřej Koucký: Řadíme se mezi pivovary s neefektivnějším využitím vody, dostupné online: <<http://www.vodarenstvi.cz/2018/06/25/reditel-pivovaru-starobrno-ondrej-koucky-radime-se-mezi-pivovary-s-nejefektivnejsim-vyuzitim-vody/>> [16. 7. 2018].

WATERSON, Michael, Beer – The ties that bind, dostupné online: <http://wrap.warwick.ac.uk/3529/1/WRAP_Watson_twerp_930.pdf> [20. 11. 2018].

WOJTYRA, Bartosz – GRUDZIEN, Łukasz, Development of the beer industry in Poland in the period of "the craft beer revolution" (2011–2016), dostupné online: <https://www.researchgate.net/profile/Bartosz_Wojtyra/publication/320982497_Development_of_the_beer_industry_in_Poland_in_the_period_of_the_craft_beer_revolution_2011-2016/links/5b7563f192851ca6506447ef/Development-of-the-beer-industry-in-Poland-in-the-period-of-the-craft-beer-revolution-2011-2016.pdf> [15. 11. 2018].

World Beer Cup, 2016 WORLD BEER CUPSM: COMPETITION STYLE LIST, DESCRIPTIONS AND SPECIFICATIONS, dostupné online <http://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2015/10/16_WBC_Style_Guidelines_Final.pdf> [10. 7. 2018].

Zákony pro lidi, Vyhláška č. 335/1997 Sb., dostupné online: <<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-335>> [16. 10. 2018].

ZÁVOZDA, 1. Pivní galerie, dostupné online: <http://www.zavozda.cz/pivnigalerie.php/cz_pgalerie.php> [5. 7. 2018].

Vyhláška č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, Sbírka zákonů, 31. 10. 2018

PŘÍLOHY

PŘÍLOHA Č. 1: ZAVŘENÉ MINIPIVOVARY V LETECH 1991–2017

1.	Svinišťany Meloun	(1991–1998)
2.	Babice	(1991–2002) ²⁵⁷
3.	HBH Brno	(1992–1993)
4.	HBH Tábor	(1994–1995)
5.	U Zezuláků Hradec Králové	(1993–1997)
6.	Baron Jičín	(1993–1997)
7.	Rožnov Valašský	(1994–1997)
8.	Boskovice	(1995) ²⁵⁸
9.	U Vozků Liberec	(1995–2003)
10.	Bavor Slušovice	(1996–1997)
11.	Salvet Slušovice	(1997–1999)
12.	Minipivovar Balkán Uherský Brod	(1998–2012)
13.	K + N Sezemice	(1999–2008)
14.	Hop Store Praha	(1999)
15.	Urban Postoloprty	(2000–2001)
16.	Žabeň	(2001–2003)
17.	Patriot Jihlava	(2001–2002)
18.	Minipivovar Rambousek Hradec Králové	(2002–2016)
19.	Roztoky u Křivoklátu	(2003) ²⁵⁹
20.	Dymáček Cheb	(2003–2005)
21.	Oslavany	(2003–2012)
22.	Arthur's Frýdek Místek	(2004–2007)
23.	Vulkán Kopřivnice	(2004–2009)
24.	Freud Příbor	(2004–2008)
25.	Xaver Blučina	(2005–2008)

257 Nejednalo se o zcela komerční minipivovar, parta studentů si pravidelně na poměrně sofistikovaném zařízení vařila pivo.

258 Bylo uvažováno pouze několik várek v pivovaru Jarošov, mladina pak kvasila v Boskovicích.

259 Byl uveden pouze do provozu, ale nikoliv do řádného komerčního provozu.

26.	Velichov	(2005–2014)
27.	Pablo's Tacos Jihlava	(2007) ²⁶⁰
28.	Vorel Kladno	(2007–2009)
29.	U Rybiček Stříbro	(2007–2012)
30.	U Formánek Hostivice	(2010–2013)
31.	Švec Zlín	(2010–2012)
32.	1. chodský pivovár na Moravě Šitbořice	(2012–2016)
33.	Vojáček Hodonín	(2013–2017)
34.	Hutisko-Solanec	(2014–2016)
35.	Mazal Prostějov	(2013–2015)
36.	Čechmánek Zlín	(2013–2014)
37.	Nota Bene Praha	(2015–2017)
38.	Brandýs nad Labem Ondra	(2015–2017)

Pozn.: Seznam nezohledňuje (mini)pivovary, které byly zavřeny a znovu otevřeny. Jedná se například o tehdejší minipivovar Kácov, který byl komunisty uzavřen v roce 1957, znovu otevřen byl v roce 1993, znovu uzavřen v roce 1996 a s konečnou platností se zde opět začalo vařit pivo na sklonku roku 2001. V roce 2007 překonal hranici 10 000 hl a vypadl tak z kategorie minipivovarů.

²⁶⁰ Nebyl nikdy uveden do provozu, po sestavení byl ihned demontován.

PŘÍLOHA Č. 2: LÉTAJÍCÍ PIVOVARY

2007	Two Tales Brewing	Praha
2008	Bohemia Classic	Kamenice
2010	Domovar Komár	Praha
2012	Sachsenberg Pivovar	Český Těšín
2012	Létající pivovar Falkon	Žatec
2012	Pivovar Prager Laffe	Praha
2012	Pivovar Holy Farm	Petrov
2013	První hovoranské	Hovorany
2013	Létající pivovar Pivečka	Rousínov
2013	Pivovar Kutná Hora	Kutná Hora
2013	Pivovar Starosta	Praha-Karlín
2013	Beerest Czech	Praha
2014	Pivovar Blahovar	Plzeň
2014	Malešický mikropivovar	Praha
2014	Pivovar Malt	Litvínovice
2014	Novopražský pivovar	Praha
2014	Kočovní pivovar Albert	Brno
2014	Pivovar Baraba	Český Těšín
2014	Pivovar Klíнец-Katz	Klíнец
2014	Létající pivovar Bad Flash Beers	Praha-Bubeneč
2014	Létající pivovar Baran	Uherské Hradiště
2014	Pacovský pivovar Na Mýtince	Říčany
2015	Zemský řemeslný pivovar	Praha
2015	Létající pivovar Dragonfly	Brno
2015	Pivovar Mazaný Lišák	Žďár nad Sázavou
2015	PePe	Žďár nad Sázavou
2015	Létající pivovar Černý potoka	Jičín
2015	Létající pivovar UHáčko	Uherské Hradiště

2016	Krumlovský minipivovar	Moravský Krumlov
2016	Slovácký pivovar	Šardice
2016	Létající Bezdomovec	Ostrava
2016	Crazy Clown Brewery	Praha
2016	Pivovar Šternberg	Šternberk
2016	Minipivovar Sternberger	Šternberk
2016	Telčský pivovar	Telč
2016	Létající pivovar Delbeer	Prostějov
2016	Pivovar Chroust	Praha-Sedlec
2016	Pivovar Pluton	Pyšel
2016	Létající pivovar Kočovní Kozi	Brno
2016	Siberia Craft Brewery	Praha
2016	Létající pivovar 2 Plešouni	Klimkovice
2016	Sousedský pivovar Holá řiť	Praha
2016	Létající pivovar Černá kočka	Plzeň
2016	Pivovar Repete	Brno
2016	Náměstko létající ony	Červená Lhota
2016	Kočovní pivovar Rodák	Prostějov
2016	Pivovar 3nohej jelen	Unhošť
2016	Létající pivovar Malý Janek	Praha
2016	U2D Gybsy Brewery	Opava
2016	Blackdog Group	Beroun
2016	Schrott Brewing Company	Brno-Trnitá
2017	Létající pivovar Beer Poets	Pardubice
2017	Pivovar Hangár	Praha
2017	Pivovar Strašák	Nové Strašecí
2017	Létající pivovar O.SKAR	Jablonec nad Nisou
2017	Zubatý Pes Brew	Praha-Vršovice

2017	Létající pivovar Dachovar	Liberec
2017	Létající pivovar SQBRU	Praha
2017	Létající pivovar Patchwork	Praha
2017	Létající pivovar Liberbeer	Praha
2017	Létající pivovar Erlich Bier	Praha
2017	Illegal Brewery	Kladno
2017	Létající pivovar Čestmír	Praha
2017	Pivovar Lípák	Česká Lípa
2017	Beerokracie Craft Brewery	Ostrava
2017	Létající pivovar Zbraslavská koza	Praha-Zbraslav
2017	Kočovní pivovar Brewniverse	Brno
2017	Pivovar Isao	Praha
2017	Bat Beer Létající pivovar Juliánov	Brno
2017	Pivovar Olešná	Olešná
2017	Pivovar Python	Újezd u Rosic
2017	Pivovar Frajer	Praha
2017	Hustopečský pivovar	Hustopeče nad Bečvou
2018	Pivovar Slepice	Praha
2018	Farmářský pivovar Na Gruntě	Vranov u Brna
2018	Pivovar Petr Petružálek	Merklín u Přeštic
2018	Pivovar MØK	Brno
2018	Létající Beranův pivovar	Bílá-Trávníček
2018	Brew Team Prague	Praha
2018	Létající pivovar Ugart	Jevišovice
2018	Beer Knír	Praha
2018	Pivovar Zrzavá veverka	Stružnice

Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/>



Národní
zemědělské
muzeum

MINIPIVOVARY A ŘEMESLNÉ PIVOVARY

Ing. Tomáš Maier, Ph.D.

Vydalo Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Kostelní 44, 170 00 Praha 7

Koncepce a příprava obrazového doprovodu: autor

Foto autora Martin Pinkas

Jazyková korektura: Mgr. Jana Válková

Překlad do anglického jazyka: Anna Pilátová, Ph.D.

Vytiskla: Tiskárna Rain s .r. o.

Vydání první

ISBN 978-80-88270-10-2

Pivo lze vnímat mnoha úhly pohledu. Nejčastěji je vnímáno jako slabě alkoholický nápoj, ale také ho lze vnímat jako kulturní, hospodářský a sociální fenomén. V návaznosti na onen druhý aspekt si pivo prošlo velice bouřlivým vývojem a s příchodem průmyslové revoluce a globalizace se tento nápoj začal spotřebitelům poněkud vzdalovat, pivovarský trh se extrémně koncentroval, výroba se zlevnila i vlivem liberalizace podnikání a masivně se rozšířil chuťově často neutrální světlý ležák. Ale řada spotřebitelů se s tímto neztotožnila. Proč tomu tak bylo? Proč zrovna minipivovary a řemeslné pivovary v USA přicházejí často i s těmi nejneobvyklejšími inovacemi? Proč Japonsko v historii nepoznalo nic jiného než spodně kvašený ležák? Proč Česko zaujímá první příčku v přepočtu pivovarů na milion obyvatel? Jak segment minipivovarů a řemeslných pivovarů vlastně funguje ekonomicky, když tradiční pivovary mají přirozenou nákladovou výhodu plynoucí z jejich velikosti? Kdo byli první vizionáři, kteří zakládali minipivovary a odvážili se tak vstoupit do výsočných vod tradičních pivovarských koncernů? Proč němečtí pivovarníci jsou výrazně konzervativní a naopak jejich belgičtí kolegové běžně používají při vaření piva i méně obvyklé ingredience? Předkládaná publikace se snaží na všechny tyto otázky a řadu dalších hledat odpovědi.

ISBN 978-80-88270-10-2



www.nzm.cz