# Historie pivovarství v Čechách

Jiří Skuhrovec

jirka@skuhrovec.tk

Tato práce pojednává o vývoji procesu výroby a distribuce piva na našem území. Obsahuje nejprve dvě průřezové kapitoly, jež mají čtenáře zevrubně seznámit s počátky vaření piva vůbec a s základy přípravy tohoto lahodného nápoje. Dále se budeme věnovat vývoji sladovnictví a pivovarství od prvních archeologických nálezů pšeničného rmutu na našem území až po 90. léta 20. století. Zvláštní důraz bude kladen na ekonomické faktory ovlivňující podmínky výroby i distribuce, a obráceně na ( často neprávem podceňované ) vlivy českého pivovarství na ekonomiku státu. Pivovarství a sladovnictví patří mezi nečetné obory, v nichž náš národ hrál ( a doufejme, že hrát bude ) významnou úlohu i ve světě. Základem našeho úspěchu, zejména v devatenáctém století pak nebyly jen příznivé klimatické a půdní podmínky pro pěstování chmele, ale také kvalitní lidský kapitál, jehož odbornost byla stejným dílem dána zkušenostmi, předávanými a obohacovanými desítkami generací, jako i vysokými měřítky českých konzumentů. Navíc je pivo nedílnou součástí naší kultury, kde jeho význam zdaleka přesahuje kategorii oblíbeného nápoje. I proto by tedy alespoň základní znalost tématu měla být vlastní každému obyvateli zemí českých.

## Technologie výroby piva

*Pivo je slabě alkoholický nápoj vyráběný z obilného sladu, vody a chmele.*

Proces vaření piva začíná výrobou sladu, který je jeho nejvýznamnější složkou. Zapotřebí je mnoho vody a zvolená obilnina – dnes jde v naprosté většině o ječmen.[1] Ten je po dovezení ze sladovny a očištění tři dny máčen, výsledkem je naklíčení a uvolnění četných enzymů, potřebných pro další fáze výroby. Dalších 5-7 dní obilky „dokličují“ na humně. Z humna je budoucí ( zelený ) slad dopraven na hvozd – zde probíhá sušení, nebo také hvozdění zeleného sladu. Ten leží na děrované lísce, přes kterou prochází horký vzduch. Jeho teplota má velký význam pro typ budoucí mladiny. Zatímco dotahovací teplota světlých piv by neměla překročit 85° C, budoucí tmavá piva jsou hvozděna až při 100°C, nebo je jejich navlhčený slad pražen při teplotách téměř dvojnásobných. Zde se vyčleňují také kouřová

[1] Jako alternativa je nejčastěji používána pšenice – u bavorských weizenbier ale také u českého svrchně kvašeného primátora, dále belgických a anglických piv. V různých místech světa můžeme dále vidět pivo z ovsa, rýže, kukuřice a mnoha dalších produktů.

piva[2], jejichž slad je hvozděn přímo nad hořící rašelinou, získávají tak specifickou kouřovou chuť. V procesu hvozdění se odehrávají chemické přeměny, důležité pro chuť a kvasitelnost vznikajícího sladu. Ten je následně semlet a stává se tak sladem skladovatelným. Pokud je sladovna od pivovaru oddělena, zde končí práce sladovníka a slad se převáží do pivovarské varny.

V pivovaru je slad smíchán s vodou a jeho část ( většinou 1/3 ) je zahřívána ( rmutována ) nejprve na teplotu kolem 50°C, při které vykonají svou práci aktivované enzymy, které začnou převádět škrob a jiné látky na kvasitelné cukry. Doba tohoto vaření určuje, množství alkoholu v budoucím pivu. Následně je totiž rmut zahřát na 65°C a 75°C kdy už jiné enzymy tvoří cukry nekvasitelné, jež jsou však důležité pro budoucí sytost a chuť piva. Následně je ona 1/3 vrácena do původní směsi a vybrána nová 1/3. Tento proces se opakuje dle úvahy a zkušeností sládka. Teplý rmut je scezován, a vzniká sladina [3]. Tuhý odfiltrovaný odpad se nazývá mláto a dnes je prodáván jako krmivo.

Sladina je načerpána do varného kotle a vařena. Tento proces odstraní enzymy a zbývající živé organismy. V různých fázích vaření je přidáván také chmel, jenž není významný jen jako prvek způsobující typickou hořkou chuť piva ale i jako účinný přírodní konzervant piva. Vaření probíhá přibližně hodinu a půl, následně je chmel odfiltrován a výsledná tekutina – mladina, je připravena ke kvašení.

Nyní je důležité dodržování přísných hygienických podmínek, mladina je před kvašením ideální živnou půdou pro množství bakterií, v dřívějších dobách v této fázi vzniká množství kalů a zákysů, kdy celá várka byla takřka znehodnocena. Mladinu je třeba rychle zchladit a přidat do ní kvasnice, vznikající alkohol už pivo obstojně před infekcí chrání. Kvasnic se používají dva druhy – svrchní a spodní. Svrchní kvašení je starší metoda, název plyne z faktu, že kvasinky plavou při hladině. Vyžaduje teploty kolem 15°C a probíhá 3-7 dní. Spodní kvašení je náročnější na chlazení – vyžaduje teploty pod 10°C, trvá až dva týdny. Výsledné mladé pivo má však větší obsah alkoholu. I v následujícím procesu dozrávání je spodně kvašené pivo náročnější – vyžaduje minimálně 4 týdny ležení při teplotách kolem 2°C, často však leží i celý rok.

Dozrálé pivo ( svrchně i spodně kvašené ) je filtrováno křemelinovým filtrem. Jsou odstraněny kvasnice a pivo získává,dříve tolik ceněnou – dnes již běžnou, jiskru. Kvasnicová

---

[2] U nás jejich výroba neprobíhá, můžeme však jmenovat německý Bamberg, a některé regiony Skotska a Francie.

[3] Právě teď se měří stupňovitost budoucího piva. Jde o koncentraci určitých látek ve vodě. Ne vždy však přímo určuje budoucí koncentraci alkoholu.

piva se ponechají v původním stavu, daní za větší výživnost a obsah zdraví prospěšných látek je matný zákal a snížená trvanlivost. Pro zvýšení trvanlivosti také dnes většina pivovarů pivo pasterizuje, četné skupiny konzumentů však toto považují za kažení piva.

Nyní je pivo připraveno ke stáčení do lahví či sudů, nebo rozvoz v cisternách.

**Původ piva**

Otázku prvenství mezi národy ve vaření piva zodpovídají různé materiály různě. První písemné zmínky o pivu nalezl a rozluštil český archeolog Bedřich Hrozný[4] v Mezopotámii. Dokládají tamní tradici vaření piva již 2400 let př.n.l. V dnešním Bavorsku však byly nalezeny zbytky obilného rmutu v hliněných nádobách již z pozdního neolitu. Na našem území je pak primát připisován keltskému kmenu bójů, římský cestovatel Polybios se zmiňuje o *nedobrém vínu z obilí, jež keltové konzumovali v neobyčejném množství*. Nálezy z keltských oppid dokonce potvrzují existenci šenkýřské živnosti.

Že vařili slované pivo již ve své staré vlasti potvrzují ve svých spisech shodně řečtí filosofové a cestovatelé Pýtheas z Massilie i Aristoteles. Slované byli také prvními, kteří počali s chmelením piva, a to chmelem divokým, který k nám byl dovezen z Asie. V tomto umění vynikali zvláště lotyši a litevci, kteří vařili pivo ze všech dostupných obilnin – tedy ječmene, pšenice, ovsa i žita. Není proto divu, že když přišli slované do čech, přinesli s sebou jak chmel, tak všechny znalosti potřebné k výrobě piva. O tom, že se tomu nemuseli učit od sousedních národů ( ba naopak ) svědčí vlastní pojmenování důležitého pivovarského náčiní a procesů jako hvozdění, spilka, humno mláto a podobně. V české kotlině pak našli kraj nejen oplývající medem a strdím, ale i výborné přírodní podmínky pro pěstování chmele a ječmene.

První zmínka o vaření piva v historii slovanského státoprávního uspořádání na našem území je paradoxně právě zákaz jeho vaření z roku 993. Oním marným mravokárcem byl sám sv. Vojtěch, který, vida zhoršující se mravy tehdejšího prostého lidu, při vysvěcení benediktýnského kláštera v Břevnově zakázal tamním mnichům vařit pivo. Tento zákaz v Břevnově přetrval až do počátků 13. století, kdy papež Inocenc IV. z kláštera zákaz na prosbu Václava I. sňal. Že se mravy čechů nezlepšily potvrzují zákony k mravní nápravě lidu vydané knížetem Břetislavem roku 1039, který mj. zakazoval krčmářům přechovávat ožralce, pod trestem oholení hlavy a rozbití veškerého nádobí. Potvrzuje se tak existence živnosti šenkýřské, ač až do 13. stol. Byla většina domácností odkázána na samovýrobu piva. Tu

[4] Vyčerpávající popis starobabylónských metod vaření piva podává ve své knize O pivu ve starém Babylóně a Egyptě, uvádí 16 různých druhů piv a upozorňuje na jejich vysokou kvalitu, dokonce některá srovnává s pivy vařenými v současnosti.

provozovaly převážně ženy, muži se tohoto řemesla chopili, až, když se ukázalo být výnosným, a schopným uživit rodinu – tedy právě po kulturní revoluci 13. stol. První doložená zpráva týkající se přímo pivovarství v přemyslovském státě byla nadační listina kolegiátního kostela na vyšehradě vydaná r. 1088, kde je výslovně kanovníkům uděleno právo vybírat naturální desátek chmele, který byl tehdy pěstován např. i na pražských ostrovech. Do téže doby také spadá založení budoucích opor českého chmelařství – tedy chmelnic u Klatov, Žatce, Loun a Úštěku. Chmel zde pěstovaný si brzy získal věhlas a počal se vyvážet i do Bavorska či Hamburku. Nezanedbatelné příjmy plynoucí do státní kasy z tohoto výnosného obchodu později vedly Karla IV. ( ale i Marii Terezii ) k zákazu vývozu sádí chmele za hranice. Ten samozřejmě stejně probíhal, ale kvůli horším půdním podmínkám a nedostatku zkušeností se až do počátku 20. století nedařilo v cizině vypěstovat chmel téže kvality.

V sladovnictví se začíná před ostatními prosazovat ječmen dvouřadý a především pšenice, jejíž ústup ze slávy ( přes její silné indispozice oproti ječmenu ) zaznamenáme až o mnoho později. Slad se připravuje jednoduchým máčením, následuje jeho povaření v pivním hrnci ( který byl tehdy v každé domácnosti ), zbylé tuhé části se odstraní přelitím pře slaměný vích a následuje kvašení, ať už přidáním kvasnic ( svrchních ) a nebo přirozenou cestou. Je jasné, že mnohá várka vinou špatné hygieny zkysla, nebo se jinak zkazila. Na vrub to bylo připsáno zlým silám, a tak kolem vaření piva během staletí vyrostlo ohromné množství pověr a špatných návyků, jež reformátoři 18. století jen s velkými obtížemi odstraňovali. Další oblíbenou metodou ( již od dob babylónských ) bylo pečení pivních chlebů – tedy chlebů, určených výhradně pro přípravu piva. Po upečení se jednoduše nechaly rozmočit, a vzniklý roztok zakvasit. Podle chuti se navíc přidávala různá koření jako jalovec, benedikt či černobejl. Podle stupně propečení, použité mouky a koření tak vznikaly nejrůznější druhy piv. Většinou to však byla tmavší piva, velice kalná a málo trvanlivá. Neměla příliš vysoký obsah alkoholu, zato však obsahovala větší množství výživných látek a tak doslova splňovala představu výživného „tekutého chleba“.

**Kulturní revoluce**

Významného rozmachu dosáhlo pivovarství u nás v 2. polovině 13. stol, kdy populační nárůst, centralizace do měst a vývoj řemesel umožnily specializaci výroby, a následné zvýšení jak objemu, tak kvality výroby. Dekretem krále získávala královská města právo várečné a mílové. Měšťané tak byli jako jediní v okolí jedné míle[5] nadáni právem vařit a šenkovat pivo.

[5] Délka jedné míle se region od regionu dosti liší, pouze orientačně uvádím průměr 10 km.

Dokonce ani šlechta nesměla v daném území právo poruštit, pokud ovšem netrpěla s městem tj. neplatila daně. Tato práva udílel panovník městům za všelijaké zásluhy, předně však pro příjmy z nich plynoucí – měšťané byli ochotni za výnosné privilegium dobře zaplatit, ať už hotově, nebo později formou daní. Tak v průběhu 13. získávala právo města jako Opava, Hodonín, Olomouc, později pak od Jana Lucemburského v rychlém sledu Písek, Malá strana, Čáslav, Staré město Pražské, Klatovy a řada dalších. Na konci 14. století již měla právo várečné i mílové prakticky všechna královská města. Šlechta, vida možnost zisku, za panovníkem nezaostávala, a poddanským městům udílela táž práva, ovšem si ponechávala přednostní právo do městských šenků dovážet své vlastní pivo. Vaření piva šlechtou bylo sice považováno za něco pod její úroveň, výnosnost podniku však zakrátko veškerou etiku převážila.

Ne každý měšťan měl kapitál a vybavení, k sladování, vaření a šenkování piva. V některém domě bylo humno, v jiném zase pivovarská pánev a kotel. Domy města se tak dělily na nákladnické ( s humnem a hvozdem ) a právovárečné ( s varnou ). Vzniká tedy následující rozdělení úloh: nákladník[6] doveze slad do mlýna, tam má dle tradic mletí sladu vždy přednost před mletím obilí. Doveze svůj slad v dohodnutý den do právovárečného domu, kde je mu pivo za poplatek uvařeno a stočeno do sudů. Nákladník uhradí ještě otop a vodu, a pak si celou várku ( asi 10 týnských sudů po 124 l nebo 3 svídnické po 496 l, nejčastěji však 5 sudů čtyřvěderních po 226 l ) odveze k sobě do sklepa, kde pivo dozrává. Pak je nákladník prodává, nebo rovnou šenkuje.

Zatímco hvozd a jiné vybavení nákladnického domu byl záležitostí relativně levnou, výbava varny byla s narůstajícími technickými nároky pro většinu měšťanstva nedostupná. Chudší měšťané tak vařili za poplatek u svých majetnějších sousedů, nebo se sdružovali za účelem založení společného pivovaru. Často byl též pivovar postaven z obecních peněz. V něm pak mohli vařit všichni měšťané dle stanoveného pořádku. Tyto městské „rathausní“ pivovary již měly stálý personál – pivovarskou chasu. Z tohoto rozdělení výroby plyne vznikající nesouměrnost mezi množstvím nákladnických a právovárečných domů.[7] V Praze tak bylo např. v roce 1348 287 sladoven a pouze 36 pivovarů. V městech s malou koncentrací

[6] ten, který nese náklady výroby – platí tedy slad,vodu,chmel,otop a pracovní sílu. Následně se stará o odbyt uvařeného piva. Nákladníky byli většinou sami sladovníci, není to však pravidlem. I měšťan bez práva várečného a sladovního mohl nést náklady varu.

[7] Přestože podle dekretů udílených králi náleželo právo várečné všem domům, zcela běžně si ho usurpovaly ty domy, vybavené varnou ( a většinou kontrolované bohatými konšely ). Ostatním domům pak právo přiznáváno nebylo. Stejně tak tomu bylo s domy nákladnickými.

kapitálu bylo běžnou praxí stěhování varné pánve ( nejdražší části vybavení pivovaru ) mezi právovárečnými domy podle stanoveného pořádku.

Dlouhé spory se vedly mezi měšťanstvem o to, zda je pivovarství a sladovnictví obchodem, či řemeslem. Zatímco sladovnictví bylo tradičně za řemeslo považováno, vaření bylo nazýváno obchodem. Tento rozdíl byl sladovníkům silně proti vůli – zatímco majitelé právovárečných domů mohli vařit pivo, a ještě se věnovat jinému řemeslu, výroba sladu tuto možnost nepřipouštěla. Vyvíjeli silný tlak, aby pouze jim bylo připsáno právo várečné, nebyli však vyslyšeni a r. 1398 Václav IV. potvrdil že vaření piva je obchodem. Toto rozhodnutí bylo navíc potvrzeno soudem r. 1477. Nejlépe tak dopadli měšťané, kteří byli zároveň sladovníky i právovárečníky.

S počátkem 15. století je, v historii pivovarství, nerozlučně spjato zakládání sladovnických cechů. Ty umožňovaly regulovat ceny, lépe organizovat výrobu, ale především se společně chránit před dovozem cizích piv. Prvním doloženým sladovnickým řádem na našem území byl cech brněnský založený již 1353. V Praze na Starém městě vzniká cech 1407, na Novém městě 1456, v Litomyšli 1415. Cechovní regule zpravidla obsahovaly články o přijetí do cechu, povinném množství měřic obilí na várku piva, či o platu sládka. O dalších zákazech a nařízeních v cechu bychom dnes řekli, že měly regulovat hospodářskou soutěž. Právě z těchto zákazů je však nejlépe vidět, jaké nekalé praktiky byly tehdejšími nákladníky užívány k potření konkurence. Z výroby a prodeje piva plynuly nákladníkům nemalé důchody, a tak nehleděli na výši pokut, a řády přestupovali, kde mohli.

Pokutou kopy českých grošů se trestalo hanobení piva jiného člena cechu. Chudší nákladníci byli často donuceni odprodat své pořadí vařby v pivovaru svým cechovním „bratřím“. Jak praví Bydžovský řád z r. 1532: *Kdož by koli z domácích ládoval a překupoval všelijaké vobilí, buďto po vsech, na předměstí, i v města ulicích, má dát obci na opravu města pět kop grošů českých.* Běžné byly spekulace se surovinami i přeplácení šenkýřek k výhradnímu točení jednoho druhu piva. Často se šetřilo na surovinách – brněnské pravidlo strychu obilí na věrtel bylo dodržováno jen ve výtečných ( „značkových“ ) pivovarech, jinde se ječmenem i pšenicí šetřilo a chmel byl nahrazován všemožnými bylinkami. Řidší piva brzy zdomácněla a nazývala se ředinou či patokem. Jejich výroba byla na věrteli o 3-4 groše levnější, do sladiny se pro zahuštění tajně přidávalo mláto odfiltrované z jiných várek. Hlavními konzumenty těchto břeček byly čeládka a městská spodina. Zákon plošně platný až do dob Rudolfa druhého omezující produkci jednotlivých právovárečníků zní : S*oused smí týdně navařit nejvýše várku piva bílého* ( pšeničná desítka ) *a do roka deset várek piva*

*starého* ( ležák ). Snad skoro není nutno dodávat, že ani toto nařízení se příliš nedodržovalo, sousedé se vždy nějak domluvili a o výnosy z várek nad rámec se rozdělili.

O odbytištích se však více, než na poli svobodné konkurence rozhodovalo na radnicích a sněmech. Šlo o veliké peníze a úplatky na úřadech byly naprosto běžné. Mimo běžných daní jako byl ungelt[8], se tak postupně zavedla daň patnáctého sudu, jenž celý patřil vrchnosti. O tom, že tato „daň" se vyvinula z někdejšího úplatku není pochyb[9]. Odměnou nákladníkům byly četné ochranné patenty a výsady. Například pražští si na své vrchnosti vymohli již v roce 1330 zákaz dovážení cizích piv, zejména březňáků[10]. Tento zákon se nikdy opravdu nedodržoval, voda v Praze byla špatná, venkovské pivovary navíc nemusely dovážet suroviny, a tak pražané lačnili po kvalitních pivech dovážených. Zejména z Rakovníka bylo pivo dováženo ve velkém a čepováno pražskými nákladníky jako výtečné pražské.

Ve všelijakých omezeních a clech vynikala pražská Malá strana, ta si na svých konšelích dokonce vymohla zákaz dovozu piv z jiných měst pražských. Brzy po tomto nepřirozeném zaštítění od konkurence se Malostranská piva stala vyhlášenými břečkami a černý dovoz bujel všemi možnými cestami, k velké radosti Malostranských špitálů a škol, jimž veškeré zabavené „pašované" pivo připadlo. Velikých zisků v Praze docházely různé řády a instituce s právem dovozu piva např. pražské biskupství, nebo řád Maltézských rytířů. Právě ti byli trnem v oku Malostranským ( a příčinou četných rozepří ), když ve svém poddanském šenku [11] čepovali výtečné rakovnické.

**Nástup šlechty do pivovarnictví**

Podle rytířského řádu bylo řemeslo panského stavu nehodno a navíc šlechtě právo várečné nikdy uděleno nebylo ( ledaže vlastnila dům ve městě ). Přesto již ve 14. století můžeme pozorovat ojedinělé pokusy šlechty vařit pivo pro své podané. Přestože tyto pokusy dopadly většinou neslavně, panských pivovarů přibývalo. Šlechtic snadno nacházel odbytiště pro sebevětší patoky ve svých poddanských vesnicích a městech, a tak pivovar vynášel víc než rybník či popluží. V 16. století už mělo svůj pivovar téměř každé panství a díky kvalitním surovinám a levné pracovní síle tyto pivovary směle konkurovaly pivovarům městským.

---

[8] Posudné = groš z každého uvařeného sudu k moření státního dluhu určený

[9] Výborně nazval naturální uplácení Z.Winter – bojem pivo proti pivu ( Dějiny řemesel a obchodu v Čechách, Čs. Akademie Praha 1906 )

[10] Březňák = Speciální typ piva, vařený v březnu, pivo muselo být silné, aby vydrželo až do podzima. Umožňovala to i nízká teplota při prvotním kvašení. Březňáky tedy byly silná, dosti chmelená,14-ti a více stupňová piva.

[11] dnešní hotel Regent - C.Merhout – Malá strana za starodávna ( tisk spol. Praha 1938 )

Již od počátku města proti ziskuchtivé šlechtě brojila a poukazovala na svá práva várečná i mílová, jichž se šlechtě nedostávalo. Mnoho poddanských vesnic leželo do jedné míle od městských hradeb, přesto na rozkaz pána v nich pivo vařili. Měšťané přišli nejprve o venkovský odbyt pro svá piva, následně počali dokonce piva dovážet do měst, což byla pro mnohé měšťany pověstná poslední kapka. Množily se šarvátky, mnoho vozů s pivem bylo převrženo, šenků rozbito či zapáleno. Měšťané zpřísnili kontrolu dovážených piv, šlechta zase zakázala podaným prodávat obilí do měst. Roku 1484 se rozmnožily stížnosti na zemském sněmu a problém byl předložen králi. Města vyslala posly se starobylými listinami o udělení práv, šlechta si stěžovala na nekvalitní a drahá piva z měst, která jí vedla k vaření vlastních.

Král Vladislav se přikláněl na stranu měst, s rozsudkem však dlouho váhal ( a královská pokladna se plnila úplatky ), roku 1502 mu však šlechta pomohla při tažení do Uher, a tak následně shledal argumenty šlechty závažnějšími. Nejen, že povolil šlechtě vařit na svých zámcích a v poddanských vsích, zakázal navíc měšťanům stavět pivovary a šenky mimo město. Tento verdikt nepřinesl ani zdání narovnání práv, a tak spor hrozil přerůst v otevřený konflikt mezi stavy. Král proto verdikt okamžitě stáhl a až do své smrti roku 1516 udržoval status quo. Toho roku spor nabral nové obrátky a *jeden stav druhému počal statky pleniti a páliti*[12]. Na následném zemském sněmu pak byla v úterý po sv. Václavu v roce 1517 za pomoci nového krále Ludvíka sjednána smlouva svatováclavská. Ta sice nepotvrdila argumenty měst, byla však oboustranně přijatelným kompromisem – omezovala dovoz panského piva do měst a naopak zakazovala šlechtě bránit městskému vývozu do poddanských vesnic. O závažnosti výsledku celé věci svědčí i fakt, že hned následující neděli se v českých kostelích sloužila zvláštní mše k požehnání této smlouvě. Spor tak byl zdárně ukončen po devatenácti zemských sněmech smírem.

**Vzestup a pád**

Když odhlédneme od vnitřních sporů, zažívalo české pivovarství, chmelařsví i sladovnictví v 15.-16. stol. první éru své slávy. Český chmel byl celoevropsky uznáván jako zboží nejvyšší jakosti, zejména pak od Žatce, Loun či Klatov. Rakovnické březňáky a Úštěcká marcovní piva směle konkurovaly tmavým bavorským kvasům a anglickým pivům typů ale a stout[13]. Mimo Rakouska a Slovenska se ve velkém vyváželo i do Hamburku, severní Itálie,

[12] F. Chodounský – Pivovarství ( Praha 1905 )
[13] Velmi silná, kouřová, často kořeněná tmavá piva původem z britských ostrovů.

Francie a Německa. Do této doby také spadá asi první výroba spodně kvašeného piva[14] byl jím žatecký Samec. Chybně bývá prvenství v tomto směru připisováno bavorským ležákům z konce 16. století, první várky Samce se datují již do 2. poloviny století 15. Je to však pokus na svou dobu osamocený – výrobní náklady „spodních" piv jsou totiž o řád vyšší než u svrchních ( potřeba chlazení, hygieny, delší zrání ).

Pivovary již v této době vyráběly jiná piva k exportu a jiná pro trh domácí.[15] Málokterý nákladník byl s to vybudovat si značku v Čechách. Příčinou byly nízké výrobní kapacity ( limitované technickými možnostmi ). Domácí trh spotřeboval veliká množství slabších piv, v šencích se proto jen zřídka točilo pivo od téhož nákladníka. „Značková" piva tak mohla dobývat přízeň zákazníků pouze z šenků přímo spojených s pivovarem a sladovnou[16] a takových nebylo mnoho. Naproti tomu v zahraničí prahnuli po silnějších pivech, která byla i trvanlivější, a lépe se k vývozu hodila. Zákazník jich však spotřeboval menší množství, a tak mohly být zahraniční šenky o mnoho snáze zásobovány z jednoho pivovaru.

Koncem 16. století konečně počíná převažovat jako základní surovina k výrobě sladu ječmen nad pšenicí. Zejména jeho dvouřadá odrůda má mnohem lepší chemické vlastnosti[17]. Pšenice byla již v Babyloně považována za lepší surovinu, stejného názoru byli i Egypťané a Slované. Pro primitivní výroby piva s jednoduchým rmutováním a svrchním kvašením to ještě mohla být pravda. Tuto doktrínu s sebou přinesli Slované i na naše území, s postupujícími inovacemi a zvyšováním objemu výroby se však začala pozitiva ječmene převažovat. V 17. století již většina piva u nás pochází z ječmene.

Poslední legislativní zábranu objemu výroby odstranil Rudolf II., který správně vytušil, že na černých varech mu pouze více uchází na daních, když nejprve roku 1589 zmírnil omezení vařby starého piva na 20 sudů ročně, a posléze v roce 1604 zákon zrušil úplně. Tím teprve dostali bohatí nákladníci příležitost chovat se na trhu opravdu dravě. Došlo k poklesu množství nákladníků, objem výroby se však rozhodně neztenčil. Někteří nákladníci rázem vlastnili až 20 šenků a před nimi se rýsovala budoucnost vaření piva opravdu „ve velkém".

---

[14] V žádném materiálu jsem nenašel starší údaj – tento pochází z Hlaváček,Basařová – České pivo ( NUGA Pacov 1998 ).

[15] Nelze přirovnávat k chování podle starého přísloví „Navrch huj a vespod fuj", český trh byl, a dodnes je, trhem spíše pro slabší, silně chmelená, piva s chlebnatou chutí, která slouží jako běžný doplněk stravy. Viz i dnešní export piva – zatímco v domácí spotřebě jednoznačně kraluje pivo 10°, pro zahraniční trhy vyvážíme spíše 12° a různá speciální piva.

[16] Zářným příkladem může být hostinec U Fleků, který si vaří vlastní pivo již od 15. století.

[17] Zájemcům doporučuji J.Dyr, I.Hauzar - Chemie a technologie sladu a piva ( skriptum VŠCHT - SNTL Praha 1965 )

Bohužel s bělohorskou porobou a četnými válkami ( zejména třicetiletou ) dochází k hospodářskému úpadku českých zemí. Hrozící hladomory vždy vedly panovníky k omezení ( nebo dokonce zákazu ) vaření piva z pšenice či žita. Několik takových dočasných zákazů stačilo k tomu, aby kvalita domácího piva výrazně poklesla, a navíc abychom ztratili odbytiště v zahraničí. Zvýšené ceny všech surovin ( i chmele, dřeva .. ) vedly sládky k hledání různých náhražek, vaření řídkých a nechutných piv. Vařilo se z ovsa i žita[18], a výsledná piva, která by ještě před několika desítkami let byla vylita jako odporná, byla na rázem nedostatkovém trhu s povděkem přijímána. Místo chmele bylo používáno všelijakých bylin a zaříkání, jistěže s nevalnými výsledky, a když už byl chmel použit, vařilo se ho malé množství nemístně dlouho, uvolňovala se tak mimo silic i tříslovina – pivo bylo zdravé a cepeněl po něm jazyk. Sládci putovali od města k městu, neboť vařit za takových podmínek dobré pivo bylo více než umění. Jen ti nejlepší uvařili ve městě více než pár várek, a nebyli přitom vyhnáni.

Zhoršená situace měst, která měla přísun až druhořadých surovin z venkova těžce doléhala na tamní pivovary. Proto císař Josef I. roku 1705 zakázal do měst dovážet panské pivo, šlechta si nesměla pivo dovážet ani pro vlastní spotřebu. Uděleno, a následně v plné míře využito, bylo jen několik výjimek. Arcibiskup pražský mohl pro svou osobní spotřebu dovézt ročně 200 sudů, jezuitská kolej na Starém městě 600 sudů apod. Obyvatelstvo měst se však hlasitě dožadovalo levnějších, a často o mnoho lepších piv z venkova. Byli vyslyšeni toliko černým trhem, který začal bujet ihned po zákazu v stejné míře, jako před svatováclavskou smlouvou.

Piva se všemožně ředila, a to jak přímo sládkem tak v šenku[19]. „Dolívka" byla aktem naprosto tradičním, již dříve se v pivovaru vařila silnější piva, ta se pak mírně ředila přímo v šenku. Důvod byl trojí – nižší daň ze sudu ( posudné – 1 sud – 1 groš ), snazší transport a zvýšená trvanlivost. Vzhledem k tíživé hospodářské situaci však k velké nespokojenosti hostů používali někteří hostinští dolívky přes míru. K většímu rozmachu se konečně dostávají různé kořalky a pálenky, které ještě přilévají do ohně těžké situaci běžných šenků. Alkohol se nedestiluje jen z ovocných kvasů, ale i ze zkaženého vína či piva, a tyto dryáky počínají tvrdě konkurovat pivu jako alkoholickému nápoji. Právě zde se však pivo opírá o svou prapůvodní podstatu – tedy tekutého chleba prostého lidu, a jako takové zdárně přežívá a čeká na svůj druhý vzestup k zenitu.

---

[18] Stále jsme neklesli tak hluboko jako Francouzi, kteří prý v těžkých dobách vařili pivo i z čočky.
[19] V tomto těžkém období se k nám rozšířilo z Bavorska tzv. zkoušení piva jelenicemi – rychtář a ustanovení úředníci si do nově uvařeného piva, rozlitého na lavici sedli v kalhotách z jelenice, a určený čas pivo koštovali. Když potom všichni vstali, a lavice „vstala s nimi" bylo pivo uznáno dostatečně husté k pití.

**Průmyslová revoluce v pivovarství**

Kapitolu zavádění moderních vědeckých metod do vaření piva nemůžeme začít u nikoho jiného, než u snad nejvýznamnější postavy oboru v celé jeho historii – Františka Ondřeje Poupěte. Žil v 2. polovině 18. století a během svého života působil jako sládek ve více než dvaceti pivovarech. Navrhl a propracoval mnohé standardy, a to nejen přímo při vaření piva, ale i ve stavbě pivovaru, nebo jeho logistiky. Mezi prvními uveďme náčrty ideální struktury pivovaru se sklepy na půlnoční straně, aby byla teplota pro zrání co nejnižší. Většinu praktických rad však směřuje k členům svého oboru – kolegům sládkům. Až na jeho popud se začíná v pivovarech rozšiřovat používání teploměru neboť: *Sládek bez teploměru jest jako námořník bez kompasu.*[20] Naprosto odmítá jakékoliv pověry při vaření piva, důrazně se staví proti příměsím a kořením vkládaným do piva, tvrdí že slad, voda a chmel plně dostačují k uvaření dobrého piva. Pod heslem *pšenice na koláče, jen ječmen na pivo*, zapříčiňuje soumrak pšeničných piv u nás[21]. Konstruuje první „pivní váhu" – přístroj na měření koncentrace sladiny – a tedy síly budoucího piva. Zakládá v Brně školu pro sládky a počíná tak přerod kvasných technologií od alchymie k vědecké disciplíně.

Na základě děl Poupěte i mnoha dalších reformátorů počíná první vlna přestaveb a modernizací českých pivovarů, které se počínají z takřka domácích varen přeměňovat ve větší provozovny schopné třeba i jednoho varu denně. Větší pozornost je věnována hygieně, a počíná se s šlechtěním prvních kultur kvasnic. První čistá kultura pivních kvasinek však byla izolována až těsně před první světovou válkou.

Roku 1850 v klášteře křižovníků počíná v čechách jev dosud nebývalý – stáčení piva do lahví. Rychle následoval pivovar u Sv. Tomáše a mnoho dalších, neboť poptávka po lahvovém pivu byla značná. Pivo bylo levné a všude dostupné, a ihned si získalo velikou popularitu. Navíc pivovary vítaly možnost být v odbytu nezávislé na hostincích a nový trend velmi podporovaly. Lahvové se objevilo na pultech hokynářů kramářů a pekařů a existenčně ohrožovalo malé, zvláště vesnické hostince. Hostinští se jali velice protestovat, ale marně. Dosáhli pouze zákazu konzumace lahvového přímo v obchodech. Vznikaly mnohé „výčepy" s pivem za levný peníz. Brzy se však tento výstřelek zavedl, několik hostinských zkrachovalo, ale nakonec se většina štamgastů vrátila do hospod, které tehdy nebyly pouhými výčepy, ale už od národního obrození ( ale i dříve ) hrály významnou úlohu v české kultuře. Lahvové pivo

[20] F.O.Poupě – Kunst des Bierbrauerns ( 1794 ), v tomto díle autor shrnuje své celoživotní zkušenosti a přináší velké změny v pivovarnictví nejen u nás. Jeho kniha udávala směr a významně se zasloužila o následný dynamický rozvoj pivovarství u nás.

[21] s výjimkou několika nízkovýstavových piv podle německých weizenbier

se rychle stalo běžnou součástí života a do I. války jeho spotřeba stoupla až na 30% celkové konzumace( dnes se táž míra pohybuje kolem 50% ).

**Plzeňský Prazdroj a následovníci**

Nejkrásnější příběh českého pivovarství počíná v roce 1838, kdy plzeňští vyvalili na náměstí 39 sudů piva, které nebylo shledáno k pití, a vylili je. Taková věc tehdy nebyla ničím až tak neobvyklým, menší pivovary totiž, aby byly schopny čelit nastupující velkovýrobě kazily a šetřily piva více než kdy dříve. Toto vylití však podnítilo plzeňské měšťany v čele s purkmistrem Martinem Kopeckým k sbírce a následnému založení společného měšťanského pivovaru, *který podpoří růst a zvelebí blahobyt města*. Tak se stalo, a roku 1842 byl pivovar opravdu dostaven[22]. Že z Bavor do Plzně nebylo daleko, a německé piva tam měla slušné jméno, rozhodli měšťané, že v novém pivovaru budou vařit pivo po Bavorském způsobu – tedy silný, světlý, spodně kvašený ležák. Za tímto účelem přizvali do Plzně německého sládka Josefa Grolla. Ten vařil podle tradičních bavorských receptů, avšak s použitím plzeňské vody[23] a bavorského chmele ( až následujícího jara počali v Plzni používat chmel žatecký ) uvařil pivo zcela jedinečné – čirý světlý ležák s velmi výraznou chutí.

První pokusné várky sklidily ohromný ohlas a během následujících pěti let byl Plzeňský ležák znám od Bavor až po Prahu. V roce 1853 se již v Praze točilo plzeňské v 35 hospodách. Navíc bylo vyváženo do blízkých Mariánských lázní a Karlových Varů, kde si získávalo milovníky mezi zahraničními hosty, a Plzeňskému ležáku se otevřela cesta do Vídně, následně roku 1856 do Paříže a o dalších deset let později až do USA. Již od prvopočátku své existence dbal měšťanský pivovar v Plzni na dobrou značku. Povoloval čepování svého produktu jen v dobrých hospodách, kde o něj bylo dobře pečováno. V mnoha evropských městech zakládal své vlastní exportní hostince a roku 1873 se množství „plzeňských“ hospod blížilo tisícovce[24]. Velkým problémem byla už tehdy ochrana značky. Jak jiné menší plzeňské pivovary, tak i mnoho ostatních začalo vyvážet svá piva jako „zaručeně pravé plzeňské“. Proto si roku 1859 pivovar zaregistroval ochranou známku **plzeňské pivo**. Dál se však vedly spory o to, zda jde o označení typu piva, nebo konkrétního výrobce[25]. Definitivně bylo rozhodnuto v roce 1898 a pivo se počalo nazývat podle nové známky **Plzeňský Prazdroj - Pilsner Urquell**.

---

[22] Celá stavba stála město 180.000 zlatých, trvala tři roky a bylo použito nejmodernějších postupů a vybavení – hvozd s vyhříváním pomocí tepla odváděného z varny, vodou hnaný železný šrotovník atp.
[23] Voda pro vaření piva se dodnes dělí na tři druhy – Dortmundskou, Mnichovskou a Plzeňskou
[24] Takové byly např. v Londýně, Štrasburku, Mohuči, Terstu, Lvově…
[25] V Německu se pro světlý, silně chmelený typ piva z měkké vody rychle vžily názvy Pils,Pilsner a Pilsener.

Plzeňští neusnuli na vavřínech, pivovar neustále inovovali, a úměrně k poptávce zvyšovali výrobní kapacity. Ve skalách pod pivovarem bylo vysekáno 8 km chodeb pro zrání piva, do výroby se zaváděly parní stroje. Významnou roli pro export hrála dostavba západočeské dráhy roku 1861. Tato prudká konjunktura[26] byla zaražena až první světovou válkou kdy se roční výstav pivovaru pohyboval nad 1000.000 hl ročně ( pro srovnání - stejný výstav měl budějovický budvar v roce 1997 ).

**Nástup velkovýroby**

Se zlepšujícími se technickými možnostmi dochází v polovině 19. stol. v českém pivovarství k silné koncentraci kapitálu a začínají se prosazovat velkoobjemové výrobny. Jestliže jsme za Poupěte popisovali přerod domáckých provozoven, pak se nyní z pivovarů stávají skutečné hospodářské kolosy – továrny na pivo. Zatímco malé pivovárky zanikají, ty mohutnější rychle navyšují výrobu, která se v necelém půlstoletí ztrojnásobila. Přehledně to ukazuje následující tabulka[27].

| Rok | Počet pivovarů | Výstav ( tis. hl. ) |
|---|---|---|
| 1864 | 1026 | 3328 |
| 1870 | 968 | 3788 |
| 1890 | 748 | 6116 |
| 1905 | 589 | 9041 |

V roce 1869 vznikají dva velké akciové pivovary – Plzeňský Gambrinus[28] s německým, a akciový Smíchovský pivovar s českým kapitálem( později Staropramen V reakci na Plzeňské úspěchy jsou zakládány četné další velkopivovary k nejvýznamnějším patří v Českých Budějovicích a pražském Bráníku, oba s českým většinovým podílem. Zakrátko patří všechny čtyři jmenované k nejvýznamnějším pivovarům v zemi. Zatímco Gambrinus a Staropramen si již před válkou vydobyly pozice nejprodávanějších desítek na domácím trhu, Budvar si získal velkou popularitu v německy mluvících zemích a Bráník se zařadil mezi nejprodávanější piva ve Francii, kde sváděl tuhý boj se silnými Bavorskými ležáky.

[26] Vyčerpávající výčet inovací podávají ve výše zmíněném díle Hlaváček,Basařová
[27] Převzato z Josef Staněk – Blahoslavený sládek ( Paseka – Praha 1998 )
[28] Jméno je odvozeno od brabantského panovníka Jana I. ( 1251-1294 ) který byl zároveň předsedou sladovnického cechu. K pivu choval velikou náklonnost, a vedle sv. Václava ( kterého udělil jako patrona sládkům Karel IV. ) byl považován za patrona sládků, ale i pijáků. V Čechách se jeho jméno časem z původního Jan Primus zkomolilo.

Export piva se stal Rakousko-Uherské monarchii velmi solidním zdrojem příjmů. Vyváželo se téměř doslova do všech zemí světa[29]. Navíc jsme udávali krok i technologickému vývoji. Roku 1887 byl v Praze založen Výzkumný ústav pivovarský a sladařský[30]- jedno z prvních odborných pracovišť specializovaných na kvasné technologie vůbec. Stalo se tak z popudu ( a peněz ) českých pivovarů.

Celé období před první světovou válkou nelze charakterizovat jako jednoznačně růstové. Pivovarský průmysl byl vždy citlivý na hospodářské krize. Asi nejhlubší propad výroby, spojený s četnými bankroty, můžeme pozorovat v roce 1903, kdy účinky hospodářské krize byly ještě umocněny celosvětovou kampaní proti alkoholismu. Následující čtyři roky se odehrávaly ve jménu kartelizace velkých, a zániku malých pivovarů.[31]Roku 1907 byl založen Ochranný svaz pivovarníků, který měl chránit pivovary proti, rovněž sdruženým, hostinským. Kartelové pivovary si hospody jednoduše rozdělily, a dodávaly pivo jen do přidělených hospod. Kartel narazil na obrovskou vlnu nevole ze strany hostinských, jeho členové však neustoupili. Ne všechny velké pivovary však byly členy kartelu, a od „zběhlých“ hostinských jim plynuly nemalé zisky. Definitivně byl kartel rozbit, když z něj roku 1910 vystoupil Pražský měšťanský pivovar a zbývající členové odmítli přicházet o další zisky. I přes všechny peripetie však lze označit období počátku 20. století jako druhý zenit českého pivovarství.

**Dvě války a znárodnění**

Již první válka znamenala pro pivovarství pohromu. Zavedené exportní spoje byly ztraceny, výroba ve většině pivovarů poklesla, nebo byla dokonce dočasně zastavena. Pro toto období je charakteristický nedostatek surovin, kvasitelné cukry se extrahovaly dokonce i z řepy. Panoval tvrdý zákaz vaření piva více než 5° ( ale průměr se pohyboval kolem 2° zrušen až 1921 ), ten prakticky nedovoloval vařit pivo, které by čechům, navyklým na vysoký standard, zachutnalo. Ležáky a speciální piva byla povolena roku 1923. Předválečné úrovně produkce bylo dosaženo v roce 1929, avšak nadcházející krize znamenala opět pád hluboko pod tuto hranici. Počet pivovarů se do války ztenčil na 381 ( na počátku I. války jich bylo 683 )[32].

[29] Ohromné odbytiště nalezl např. Regent až v Indii, kde na počátku 20. stol směle konkuroval jeho polotmavý ležák silným Anglickým pivům.
[30] Podle webu www.beerresearch.cz
[31] Velký význam mělo také zvyšující se daňové zatížení a bojkoty vedené Českou sociální demokracií, viz kapitola o zdanění.
[32] Statistická ročenka království českého I. Brettschneider 1964 )

Zabráním Sudet bylo ztraceno 63% rozlohy chmelnic a 30% polí s ječmenem. Na seznamu nedostatkových surovin za II. války přibývá oproti té předchozí ještě sklo a uhlí k výrobě lahví. Přídělový systém srazil koncentraci mladiny vyráběných piv na 3,5°, těžké ztráty bombardováním utrpěly oba plzeňské dále chebské a ostravské pivovary. Na konci války bylo na našem území 252 pivovarů s ročním výstavem 4877 tis. hl. s vývozem pouhých 5 tis. hl. ročně.

První vlna znárodňování přišla s dekretem prezidenta z 24.10.1945, který znárodňoval pivovary s výstavem nad 150 tis hl. ( podle statistik z roku 1937 ) tedy – oba plzeňské pivovary, pivovar velkopopovický, smíchovský, starobrněnský a českobudějovický. Tyto byly přeměněny na národní podniky, menší pivovary byly potom znárodněny či konfiskovány ve třech následujících letech, a sdruženy pod tři vrchní správy státních pivovarů – Benešovskou ( Benešov, Kácov n Láz., Kyjov, Golčův Jeníkov .. ), Buštěhradskou ( Buštěhrad, Bezděkov, Chodová Planá, Plasy .. ) a Svijanskou ( Česká Kamenice, Česká Skalice,Lanškroun,Svijany …). Zvláštní pozici měl státní pivovar v Krušovicích, který žádné ze správ nepodléhal. Zákonem 115/1948 Sb. byly znárodněny veškeré zbylé pivovarské i sladařské podniky, které byly spolu s předchozími jmenovanými roku 1950 sdruženy pod Československé pivovary,sladovny,lihovary a konzervárny n. p. Praha. Tato organizace byla v následujících letech několikrát přejmenována a přestrukturována, v zásadě však svou funkci nezměnila. Rozdělovala pivovarům odbytiště, určovala výstavy apod. Největší změna totalitní éry v této organizaci se odehrála v roce 1975, kdy všechny provozovny přešly pod správu 12ti krajských národních podniků ( Pražské, Jihočeské Západočeské … ).

Celé období fungování na příkazové ekonomice se v pivovarech odehrávalo ve znamení překračování kapacit. Výroba se soustředila do několika málo pivovarů, jen malý zlomek jejich zisku však plynul do inovací. Byla snaha vařit podle soudobých metod, s vybavením z první republiky to však nebylo dost dobře možné. Světlými výjimkami na poli inovací byly pivovary Budvar a Prazdroj. Velká část jejich produktu mířila na západ a investice do výroby se mnohonásobně vracely. Jako jeden z mála konkurenceschopných artiklů bylo české pivo důležitým zdrojem deviz pro státní pokladnu.

Ostatní pivovary, vyvážející do zemí varšavské smlouvy, dosahovaly i se zastaralým vybavením celkem bez problémů kvality odpovídající místním trhům, a produkovaly dostačující výrobky s minimem technologických změn.

Žatecký, Lounský a jiné české chmely nejvyšší kvality narazily v exportu na tvrdou konkurenci chmelů z UK, a USA a pouze pomalu přecházely na granulaci chmele ( která zvyšuje extraktivnost důležitých látek až o 50% ), pěstování chmele v mamutích halách.

Stejně tak sladoven ubylo a k modernizacím docházelo s mírným zpožděním. V letech 1948-1989 byly postaveny pouze tři sladovny, zatímco více než 70 jich bylo zavřeno. Přesto produkce stoupla ze 166 tis. t na 407 tis. t Export kolísal mezi 30-50% celkové produkce, což lze při nástupu zahraničního velkofarmářství považovat za solidní úspěch.

Světlým bodem normalizační doby bylo založení moravského pivovaru Nošovice ( 1991 – přejmenováno na Radegast a.s. ), který byl sice vybaven většinou českým pivovarským zařízením ( které zaznamenávalo markantní úpadek ve srovnání se západem ), přesto byl hned od počátku jednou z nejmodernějších provozoven v zemi, a hned během prvních let existence se výstavem dostal mezi prvních pět největších pivovarů v zemi.

Těsně před revolucí tak bylo možno konstatovat, že česká piva neztratila během komunistické éry na své kvalitě, za což můžeme vděčit především odbornosti českých sládků a kvalitnímu lidskému kapitálu v oboru vůbec. Nejhorším dědictvím zanechaným porevolučním soukromým pivovarům tak byla zastaralá technika a tedy neschopnost konkurovat západním značkám.[33] Na závěr přikládám tabulku zpřehledňující vývoj produkce piva v letech 1945-1989

| Rok | Počet Pivovarů | Výstav ( tis. hl ) | Vývoz ( tis. hl ) |
|---|---|---|---|
| 1945 | 252 | 4877 | 5 |
| 1948 | 223 | 6963 | 22 |
| 1955 | 137 | 8457 | 36 |
| 1965 | 120 | 15272 | 330 |
| 1975 | 90 | 17074 | 1216 |
| 1980 | 79 | 17475 | 1601 |
| 1989 | 71 | 18267 | 1178 |

**Renesance českého piva?**

Po roce 1990 proběhla privatizace pivovarů ( ve srovnání s jinými odvětvími ) bez větších problémů. Pivovary byly vesměs převedeny na a.s. a počala vlna rekonstrukcí a inovací. Mezi hlavní prvky tohoto procesu řadíme zavádění dokvašovacích cylindrokonických tanků ( CKT ), a stáčení do sudů KEG[34]. Vzorem modernizací 90. let by mohl být pivovar

[33] Tím je myšleno na mezinárodním poli. Stále platí teze o jiném vkusu českých konzumentů a tedy velkých obtížích zahraničních pivovarů při pronikání na náš trh.
[34] O objemu 50 l, objemem od středověkých věder se tedy liší o pouhých 6 l, jsou však o 10 kg lehčí.

Bráník, rychle dosáhl vysoké úrovně a kromě domácí desítky exportuje velmi kvalitní tmavý ležák do Německa, Francie a Itálie.

Přechodu na CKT se velmi obávali sládci Prazdroje, neměla být změněna typická chuť ležáku, který vždy dozrával v dřevěných ležáckých sudech v již zmíněných osmikilometrových sklepích. Za tímto účelem byla ustavena komise emeritních sládků, kteří po tři roky ochutnávali produkty nové linky a srovnávali se starým pivem. Nakonec bylo konstatováno, že specifickou chuť plzeňského piva se podařilo i při velké technologické změně udržet.

Po více než 300 letech také můžeme od roku 1992 pozorovat nárůst množství pivovarů u nás kdy z historického minima 70 ( 1992 ) už počet fungujících pivovarů stoupnul nad 100. Zásluhu zde mají vznikající rodinné pivovary ( mezi prvními nutno uvést Bernard ), stejně jako restituované pivovary obnovující tradici ( Kácov n Sáz )[35].

České pivo počíná obnovovat i zašlou slávu ve světě.Prudký nárůst exportu zaznamenal po roce 1995 zvláště Budějovický Budvar. Velkou zásluhu na tom má vítězný soud s Budweiserem z USA, který se v Evropě smí prodávat toliko pod novou značkou Bud. Do ciziny velice úspěšně prorážejí i jiné značky, nejen z velké české pětky ( Prazdroj, Budvar, Staropramen,Radegast,Kozel ). Pivovarství je tak jednou z průmyslových výrob v ČR, které se velmi rychle adaptovaly v tržní ekonomice, a slibuje další rozvoj do budoucna.

**Vývoj zdanění a cen piva**

Alkoholické nápoje byly a dodnes jsou dobře zdanitelnou položkou, která do státní pokladny přináší solidní příjem. Piva se v Čechách vyrobilo a vypilo vždy velké množství a tak hrálo také jeho zdanění mezi nápoji prim. Daně se odváděly panovníkovi,městu, šlechtě i církvi, většina jich však byla vypsána dočasně a účelově. Udělování a odnímání práva várečného bylo vždy dobrým nátlakovým nástrojem při výběru daní. Přesto se neustále podvádělo a to ve velké míře. Největším nedostatkem zdanění byla nemožnost ( až do 19. stol ) měření stupňovitosti piva, a tak se daně vyměřovaly jen obtížně, nebo se uvalovaly plšně bez rozlišení druhu.

První doložená daň z piva je doložena v Hodoníně roku 1228 a byla stanovena na 12 denárů z každé várky. Pivo většinou zdaňoval panovník – vypisoval příležitostné daně ať už k zaplacení věna dceři, nebo na financování války. Nejčastější bylo tzv. posudné ( daň z 1 strychu obilí, později z 1 sudu piva – 1 groš ), tato daň však byla vždy dočasná a panovníkovi

[35] Soudobé statistiky podle Českého svazu pivovarů a sladoven

ji musel potvrdit zemský sněm. Příkladem může být posudné krále Vladislava II, vypsané nad celou Prahou, neboť se město topilo v dluzích.

V roce 1546 vypsal Ferdinand I. daň 7 haléřů ( 1 groš ) ze sudu pšeničného piva a 5,5 haléřů ze sudu piva ječného. V reakci na protihabsburský odboj však daň po roce nestáhl, ale ukotvil ji natrvalo. Navíc ji neustále navyšoval, takže roku 1552 už činila 6 grošů ze sudu jak pšeničného, tak ječného. Roku 1569 byla tato daň nazvána dávkou pro potřeby dvora, a vynášela opravdu slušně – pouze v Praze bylo vybráno v roce 1580 798 kop na Starém městě, 1075 na Novém a 140 na městě Malém. Z celých zemí českých kolísal v téže dekádě výběr kolem 70 tis. kop.[36] Od roku 1547 bylo zavedení též sázení ceny piva – plošná regulace kdy v každém městě se pivo smělo prodávat jen do určité ceny ( ta byla vyvěšena na radnici ). Tato cena byla „sázena“ každého čtvrt roku výborem konšelů a nákladníků podle cen obilí chmele a dřeva.

Po roce 1620 byl uvalen na pivovary „Tác z pokuty“, který byl placen i stavy a znamenal citelnou daň 1 zlatého z každého sudu ( tato daň přetrvala až do roku 1829 ). Roku 1646 Ferdinand III nařízení lehce zmírnil – přestala se zdaňovat „baba“ ( tedy 11tý sud určený sládkovi jako část mzdy, mimo to dostával za várku ještě 3 zlaté ) a 15. sud ( pro domácí spotřebu ). V roce 1775 pak patentem Marie Terezie byla daň zdvižena na 3 zlaté ze sudu, navíc patent stanovoval povinnost hlásit objem várky dopředu, aby se usnadnila kontrola. Pokuta za každé vědro navařené navíc činila 2 zlaté, pivo navíc bylo konfiskováno. Po vzájemné dohodě se pak piva dovařovala potajmu v noci, aby se dani uniklo, Marie Terezie proto vyhlásila, že 1/3 vybrané pokuty připadne tomu, kdo černou várku odhalí.

Rok 1829 znamenal velkou změnu zavedením potravní daně, všechny ostatní daně byly zrušeny, tato však zdaňovala 45 krejcary ve stříbře každé uvařené vědro, navíc stanovila potravní čáry, při jejichž přechodu byla placena daň další ( v Praze takovou čáru tvořila např. dnešní Puchmajerova ulice ). Tato daň ještě stále nezohledňovala stupňovitost piva, pouze objem mladiny. To vedlo k vaření silných piv, která se po zdanění ředila, tím však dosti trpěla kvalita. Stupňovitost byla zohledněna v roce 1852 kdy se platila navíc daň z jakosti a síly, reálně však nabyla účinku, až s počátkem používání sacharometru v roce 1855.

Roku 1864 bylo vesnicím a městům povoleno vybírat „pivní krejcar“ k zvelebení města. Ten byl placen v různé výši ( 8-36 krejcarů ze sudu ), jako první byl však placen **hostinskými,** a měl sloužit k zvelebení měst. Další zajímavostí této daně je, že ji nevybíral úředník, ale vybraný soukromník, který měl na vybraném obnosu významný podíl. Místo

[36] Pro ilustraci – cena celého pivovaru se tehdy pohybovala mezi 30-150 kopami bílých grošů.

tohoto výběrčího se v mnohých městech dražilo za veliké sumy. Důležitou změnou v tomto období bylo zavedení metrické soustavy – sudy se musely přeměřovat C. a K. cejchovním úřadem, čímž se zamezilo četným, a dosud běžným, únikům na větších sudech.

Asi nejbouřlivější reakci vyvolala daň uvalená v roce 1903 za účelem navýšení žalostných platů kantorů a učitelů. Daň platili hostinští a činila 2 koruny z hl. Cena piva se dosud pohybovala kolem 6 krejcarů, měla však v reakci na daň vystoupat až na 8 krejcarů. Již před zdražením byly činěny četné protesty, hostinští se však sdružili a zdražení předem dohodli. Sociálně demokratická strana rozpoutala obrovskou kampaň a přesvědčovala dělníky, aby pivo dráž než za 6 nekupovali. Tak se stalo a počínaje 1. březnem 1903 počal skutečný boj o cenu piva. Nedlouho před tím proběhla podobná rozmíška mezi spotřebiteli a prodejci ohledně doutníků, po několika týdnech bojkotu si však spotřebitelé zvykli a kupovali doutníky i dráž. U piva však měli tužší nervy spotřebitelé, a tak se mnohé výčepy během několika týdnů vrátily na starou cenu za 6. Tyto výčepy však měly pouze krátkou životnost – do podzimu kdy neměly na zaplacení daní. Výsledkem bylo v letech 1903-1906 42600 exekucí na malých hostincích. Velké pivovary hostinské v jejich boji podporovaly, a odmítly dodávat pivo do hostinců, které nezdražily. Tak bylo nakonec zdražení přes tuhý odpor prosazeno a na dani se vybralo již v roce 1904 11mil korun, v roce 1906 dokonce 13 mil.

V roce 1920 pivo spadalo nově pod všeobecnou daň nápojovou, platila se pouze z výsledného nápoje, jinak byla věrnou kopií rakousko-uherského systému. V roce 1946 byly stanoveny v nepřímé spotřební dani sazby z jednoho litru piva 7-10% 1,16 kč, 11-12% 1,44 kč a u vícestupňových piv 1,84 kč. Speciální daň se platila z Prazdroje, který měl přirážku 1 kč. V roce 1949 se sazby daně zdvojnásobily, jen „daň z prazdroje“ poklesla na 0,30/l. Od roku 1953 se platila navíc daň z obratu, která fungovala podobně jako dnešní ( duben/04 ) DPH. Ta fungovala až do r. 1989.

**Závěr**

V celé historii našeho národa hrálo pivo významnou úlohu, ať už jako potravina, vývozní artikl, nebo kulturní symbol. Jeho historie je proto velice členitá a do práce tohoto rozsahu nelze zdaleka vměstnat významnou část důležitých či zajímavých fakt. Doufám, že práce poskytuje alespoň přehledný průřez historií řemesla kolosálního významu, jaký pivovarství v Čechách a pro čechy bezesporu mělo a má.