

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH
BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Krajinného managementu

Vedoucí katedry: doc. Ing. Pavel Ondr, CSc.

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Pivovarnické odvětví s ohledem na minipivovary na Novohradsku a
Českokrumlovsku

Vedoucí práce: Ing. Monika Březinová, Ph.D.

Autor práce: Martin Řehout

České Budějovice 2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Martin ŘEHOUT**
Osobní číslo: **Z16185**
Studijní program: **B4131 Zemědělství**
Studijní obor: **Agropodnikání**
Název tématu: **Pivovarské odvětví s ohledem na minipivovary ve vybrané geografické oblasti.**
Zadávací katedra: **Katedra krajinného managementu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce:

Cílem práce je, ucelené zmapování vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary ve vybrané geografické oblasti od roku 1990. Práce se zabývá jak počtem minipivovarů, tak jejich vývojem s ohledem na výši výstavu či rozšíření poskytovaných služeb a produktů.

Metodický postup:

1. Úvod.
2. Literární přehled.
3. Metodika.
4. Vlastní práce.
5. Závěr.
6. Seznam literatury.


Struktura a forma bakalářské práce bude odpovídat požadavkům vyplývajících z opatření děkana ZF JU na závěrečné práce.

Rozsah grafických prací: dle potřeby
Rozsah pracovní zprávy: 40 - 45 stran textu
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická
Seznam odborné literatury:

Swinnen, J.F.M. et al. (2011). The Economics of Beer, Oxford University Press, ISBN 978-0-19-969380-1
Basařová, G. A kol. (2011). České pivo, HBT, ISBN 978-80-87109-25-0
Kratochvíle, A. (2005). Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha, ISBN 80-86576-16-7.
Daniels, R. (2013). The Brewers Association's Guide Starting Your Own Brewery, ISBN 978-1-938469-05-3.
Frantík, F (editing), (2016- respektive nejaktuálnější). Pivovarský kalendář, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-60-2
Psota, V (editing), (2016- respektive nejaktuálnější). Ječmenářská ročenka, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-55-8
Kovařík, M (editing), (2016- respektive nejaktuálnější). Chmelařská ročenka, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-58-9

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Monika Březinová, Ph.D.
Katedra krajinného managementu

Datum zadání bakalářské práce: 19. března 2018
Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2019


prof. Ing. Miloslav Soch, CSc., dr. h. c.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Přátelství 1900, 370 05 České Budějovice


doc. Ing. Pavel Ondr, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 19. března 2018

Prohlášení

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Dále také souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 30. 6. 2020

.....

Martin Řehout

Poděkování

Tímto bych rád poděkoval paní Ing. Monice Březinové, Ph.D. za ochotu, vstřícnost profesionální přístup a trpělivost při psaní mé bakalářské práce. Zároveň bych rád poděkoval všem subjektům a osobám, které se účastnili výzkumu pro účely této práce a své rodině za podporu.

Obsah

1. Úvod.....	8
2. Literární přehled.....	10
2.1. Historický vývoj piva	10
2.1.1. <i>Vývoj piva ve světě</i>	<i>10</i>
2.1.2. <i>Vývoj piva od českého středověku</i>	<i>10</i>
2.2. Technologie výroby piva.....	11
2.2.1. <i>Suroviny pro výrobu piva.....</i>	<i>11</i>
2.2.2. <i>Výroba piva.....</i>	<i>13</i>
2.2.3. <i>Druhy piva</i>	<i>15</i>
2.2.4. <i>Stáčení piva.....</i>	<i>16</i>
2.3. Pivovarnictví a pivovary v České republice	18
2.3.1. <i>Pivovarnictví.....</i>	<i>18</i>
2.3.2. <i>Spotřeba a produkce piva</i>	<i>20</i>
2.3.3. <i>Rozdělení pivovarů</i>	<i>21</i>
2.3.4. <i>Přehled pivovarů v České republice</i>	<i>23</i>
2.4. Minipivovary v České republice	25
2.4.1. <i>Minipivovary.....</i>	<i>25</i>
2.4.2. <i>Současné trendy minipivovarů.....</i>	<i>26</i>
3. Metodika výzkumu	28
4. Analytická část	29
4.1. Obecná charakteristika vybrané oblasti.....	29
4.1.1. <i>Novohradsko</i>	<i>29</i>
4.1.2. <i>Českokrumlovsko</i>	<i>31</i>
4.2. Charakteristika vybrané oblasti z pivovarnického hlediska ...	33
4.2.1. <i>Vývoj pivovarnictví</i>	<i>33</i>
4.2.2. <i>Vývoj minipivovarů.....</i>	<i>35</i>
4.3. Charakteristika zkoumaných minipivovarů	36
4.3.1. <i>Historický pivovar Český Krumlov.....</i>	<i>36</i>
4.3.2. <i>Pivovar Glokner.....</i>	<i>39</i>
4.3.3. <i>Minipivovar Vyšší Brod</i>	<i>41</i>
4.3.4. <i>Pivovar Jílovice</i>	<i>44</i>
4.3.5. <i>Pivovar Zevlův mlýn</i>	<i>46</i>

4.3.6.	<i>Malý nezávislý pivovar Žumberk</i>	48
4.3.7.	<i>Další minipivovary ve zkoumané oblasti</i>	50
4.4.	Covid-19	51
5.	Závěr	53
6.	Zdroje	55
7.	Seznam obrázků	62
8.	Seznam grafů	63
9.	Seznam tabulek	63

1. Úvod

Výroba a konzumace piva má na území České republiky dlouhou tradici sahající až do středověku, kdy se pivo vařilo na hradech, tvrzích či v kláštorech, své pivo si s povolením vrchnosti vařili také měšťané. Míst, kde se vařilo pivo, bylo na tehdejší dobu velké množství a pivo z nich bylo spotřebováváno většinou v blízkém okolí místa výroby, případně bylo vařeno přímo pro vlastní spotřebu. Jak obliba a poptávka po tomto nápoji, který sloužil tehdy i jako výživná potrava, rostla, zvyšoval se i počet pivovarnických subjektů, docházelo ke zdokonalování a zintenzivňování produkce.

Přeskočíme-li několik stovek let na počátek 20. století, zjišťujeme, že měšťanské, obecní či panské pivovary, z nichž velké množství bychom dnes zařadili do kategorie minipivovarů, se nacházely v řadě měst, včetně těch menších, které nedosahovaly ani úrovně okresního města. Jejich produkce byla rozšířena spíše lokálně. Na existenci těchto pivovarů měly vliv nejen obě světové války, ale zejména hospodářská krize ve 20. letech 20. století, s níž souvisela koncentrace výroby a zánik mnoha lokálních pivovarů. Také s rozvojem infrastruktury a dopravních prostředků již upadala potřeba lokální výroby. Posledním negativním faktorem pak bylo znárodnění a nástup centrální organizace ve 40. a 50. letech. Produkce piva se tehdy přesunula zejména na velké pivovary, které bychom dnes řadili do kategorie průmyslových.

Lokální výroba piva v menším množství začíná znovu oživovat až v posledním desetiletí, kdy se objevuje fenomén minipivovarů, tedy pivovarů s maximálním výstavem do 10 000 hl ročně. Mnoho z nich vzniká u nadšenců doslova „doma na dvoře“. Jejich produkce je opět rozšířena především v jejich nejbližším okolí, zároveň ale i ve stravovacích zařízeních vzdálenějších velkých měst, která se specializují právě na nabídku piva z minipivovarů a často ji obměňují, případně i ve specializovaných obchodech. Pivo z minipivovarů si nachází stále větší oblibu mezi konzumenty a dostává se do stále širšího povědomí veřejnosti.

Hlavními důvody úspěchu minipivovarů je chuť spotřebitele vyměnit průmyslové pivo vyráběné ve velkých průmyslových pivovarech za lokální rukodělný

výrobek, zkoušet nové a netradiční chutě, hodnotit je a mít možnost širšího výběru. S tímto trendem souvisí i rozvoj takzvané pivní turistiky.

Cílem této bakalářské práce je mapovat vznik, vývoj, fungování a nabídku minipivovarů ve vybrané geografické oblasti, kterými jsou Novohradsko a Českokrumlovsko v jižních Čechách. Tyto oblasti byly vybrány s ohledem na bydliště autora práce, který se o pivovarské odvětví zajímá. Pro účely výzkumu bylo vybráno šest minipivovarů nacházejících se v této oblasti.

2. Literární přehled

2.1. Historický vývoj piva

2.1.1. Vývoj piva ve světě

Pivo patří mezi jeden z nejstarších kulturních nápojů lidstva. Konzumuje se po staletí a z hlediska hodnoty a objemu je nevýznamnějším alkoholickým nápojem na světě (Swinnen, 2011). První zmínky o něm jsou známy již od sumerského národa (Večerníček, 2015). Archeologické zmínky o pivu jsou historicky prokazatelné již hůře. Nálezy naklíčeného obilí jsou sice známy, stejně tak i rostliny, které byly využívány k jeho dochucení. Ale nemuselo se vždy jednat o slad. Mohlo jít např. o surovinu pro výrobu sladké kaše a sladkých nápojů nebo mohlo být obilí pouze špatně skladované, což zapříčinilo vznik domněnky o naklíčeném obilí pro výrobu piva. Stejně tak mnozí autoři uvádějí, že přísady k dochucení nejsou v pivu nepostradatelné (Vencl, 1994).

Etnohistorické prameny uvádějí, že ve starověku byly rozvinutými pivovarskými oblastmi zejména jižní Mezopotámie nebo starověký Egypt, kde se pivo cenilo dokonce více, nežli víno. Zmínky o pivu jsou dále doloženy z Egypta, Číny, Peru nebo Mexika (Vencl, 1994; Večerníček, 2015). V dochovaných písemnostech a vyobrazeních Římanů byly zmínky též o Keltech a Germánech jako o „primitivech z lesů, kteří konzumují nižší nápoj“ nazývaný „ječmenné víno“ (Pivovary.info, 2020) a byli jimi dokonce nazýváni jako „nehorázní opilci“ (Večerníček, 2015).

2.1.2. Vývoj piva od českého středověku

První zmínka o výrobě českého piva je dochována z roku 993 z Břevnovského kláštera. Mezi lety 1034 až 1055 se dochovala tzv. Nadační listina knížete Břetislava I., která představuje nejstarší doklad o pěstování chmele (Mze, 2014). Nejdříve si pivo vařili lidé pro svojí potřebu doma anebo si jej oblíbili mniši v kláštrech. Následovalo sdružování měšťanů, kteří si pivo vařili doma, což vedlo k zakládání pivovarů, kde se pivo vařilo pro všechny přičleněné osoby (Kratochvíle, 2005). První pivovar byl založen v Čechách v Cerhenicích roku 1118. Od 13. století byla králem Václavem II. výroba piva korigována a bylo ustanoveno právo vařit pivo pouze měšťany bydlících

v královských městech a kláštorech. Na to navazovalo založení prvního sladovnického cechu v Brně v roce 1353. Avšak právo o vaření piva, vymezené pouze pro měšťany královských měst a klášterů, bylo zrušeno nejdůležitějším ústavním dokumentem Svaté říše římské. V roce 1356 byla vydána Zlatá bula Karla IV., která přiznávala právo vařit pivo všem občanům města (Mze, 2014).

Vaření piva jako domácího nebo řemeslného produktu u nás bylo rozšířeno zhruba do poloviny 19. století. Konec 19. století a počátek 20. století se začal v Českých zemích vyznačovat značným rozvojem pivovarnictví a města a šlechtické rodiny začaly v tomto průmyslu podnikat. Postupně se pivovary rozšířily také na vesnice (Basařová a kol., 2011).

2.2. Technologie výroby piva

2.2.1. Suroviny pro výrobu piva

Pro výrobu piva jsou kromě vody, jejíž spotřeba je v pivovarnickém průmyslu obrovská, důležité zejména 3 ingredience, kterými jsou ječmen, chmel a kvasnice (Basařová a kol., 2011).

Ječmen

Ječmen představuje základní surovinu pro výrobu piva. Z naklíčeného a usušeného ječného zrna vzniká slad. Při sladování se štěpí polysacharidy na jednoduché sacharidy, které jsou vhodné pro kvašení. U nás je pro výrobu piva pěstována dvouřadá odrůda ječmene jarního. Právě výběrem vhodné odrůdy ječmene je možné ovlivnit celou řadu kvalitativních a kvantitativních znaků. Mezi nejdůležitější kvalitativní ukazatele patří jakostní ukazatele a konkrétní vybraná odrůda, což jsou parametry odvíjející se hlavně od požadavků výkupců a dále ukazatel sladovnické jakosti (USJ). USJ je ukazatel hodnotící kvalitu jednotlivých odrůd a představuje výslednou úroveň znaků mezi genotypem a prostředím. Znaky jsou odstupňovány v rozmezí 1 – 9, přičemž hodnota USJ 4 – 9 řadí ječmen mezi sladovnické odrůdy a hodnota nižší než 4 mezi nesladovnické odrůdy. Odrůdy lze odstupňovat dle škály USJ na výběrové odrůdy (USJ 7 – 9), standardní odrůdy (USJ 4 – 7) a nestandardní odrůdy (USJ < 4). V České republice jsou sladovnické odrůdy

pěstovány s ohledem na seznam doporučených odrůd a evropský katalog odrůd. Všechny odrůdy, které jsou v seznamu a katalogu uvedené, je u nás možné pěstovat. Každý rok jsou prováděny technologické zkoušky, kdy jsou schvalovány odrůdy s výběrovou sladovnickou jakostí. Čímž se výběr odrůd snižuje. Dle metodiky autorského kolektivu Černý a kol. (2007) jsou pro výrobu českého vhodné zejména odrůdy Tolar, Bojos, Aksamit, Blaník a Malz, které se většinou řadí do druhé skupiny s USJ 4 – 6) (Černý a kol., 2007). Dalším důležitým ukazatelem je Kolbachovo číslo. To představuje procentuální podíl dusíku rozpuštěného v tzv. sladině (první meziproduct při výrobě piva). Hodnoty pod 35 % jsou neuspokojivé, hodnoty 38 – 42 % dobré a hodnoty nad 41 % jsou velmi dobré (Basařová a kol., 2010). Souhrnná charakteristika některých parametrů ječného sladu pro evropské a české pivo je uvedena v Tabulce 1.

Tabulka č. 1: Charakteristika odrůd ječného sladu pro evropské a české pivo.

Parametry	Hodnoty	
	Evropské pivo	České pivo
Extrakt v sušině sladu	83 %	min. 81,5 %
Relativní extrakt při 45 °C	40 – 48 %	max. 38 %
Kolbachovo číslo	42 – 48 %	39 %
Diastatická mohutnost	280 – 300 WK	min. 220 WK
Dosažitelný stupeň prokvašení	82 %	max. 80 %
Friabilita	86 %	min. 75 %
Obsah β -glukanů ve sladině	100 mg/l	max. 250 mg/l
Vhodné odrůdy	Jersey, Prestige, Sebastian, Auriga, Malz, Diplom apod.	Bojos, Tolar, Malz, Axamit, Blaník apod.

WK = jednotka Windisch–Kolbach; vyjadřuje gramy maltózy vzniklé působením amyláz (diastázy) ze 100 g sladu.

(Zdroj: Černý a kol., 2007)

Chmel

Chmel patří mezi konopovité rostliny. Jeho plodem jsou chmelové hlávky a pro výrobu piva se u nás pěstuje chmel otáčivý. V pivovarnictví je cennou surovinou zejména díky své typické hořkosti a specifickému aroma, které pivo odlišují od ostatních nápojů (Basařová et al., 2010). Česká republika patří spolu s USA a Německem mezi přední světové producenty chmele. V roce 2007 se České republice jako první zemi v EU podařilo zaregistrovat zeměpisnou ochrannou známku EU – chráněné označení původu Žatecký chmel. Toto označení znamená, že všechny prvky, které se podílejí na produktu, musí pocházet z dané oblasti za použití uznávaného „know-how“. Mezi světově známou odrůdu patří Žatecký poloraný červeňák (ŽPČ) (eAgri, 2020). Tato odrůda je známá zejména pro své příjemné chmelové aroma a jemnou hořkost (Kovařík, 2018).

Kvasnice

Pivovarské kvasnice jsou jednobuněčné bezchlorofilové organismy, které přeměňují zkvasitelné cukry na alkohol a oxid uhličitý. V sušené nebo tekuté formě se přidávají do mladiny (nevykvašeného piva), kde následně proběhne kvašení (fermentace). (Pivotéka, 2020). Využívají se zejména kvasnice *Saccharomyces cerevisiae* a rozdělují se na spodní pivovarské kvasinky (pro výrobu pív typu „ležáku“ v rozmezí teplot 7 – 15 °C po dobu 7 – 12 dnů se spodní sedimentací) a svrchní pivovarské kvasinky (pro výrobu pív v rozmezí teplot 18 – 22 °C po dobu 2 – 8 dní) (Basařová a kol., 2010).

2.2.2. Výroba piva

Technologie výroby piva vychází z celé řady na sebe navazujících postupů. Jednoduše lze tyto postupy popsat třemi kroky: šrotování sladu, vaření piva a kvašení piva (Pivní klenoty¹, 2020). Chodounský (2005) tyto kroky rozděluje podrobně do 11 postupů:

- 1) šrotování (drcení sladu pro zpřístupnění veškerého množství zrna),

- 2) rmutování (přeměna škrobu ze sladu pomocí sladových enzymů na zkvasitelné cukry, díky čemuž se vytváří základní charakter piva),
- 3) scezování sladiny (uvařenou sladinu je potřeba zachovat s čirou, proto se pevné částice z povrchu, tzv. mláto, musí odstranit),
- 4) výroba mladiny (scezená sladina se spolu s postupně přidávaným chmelem uvádí do varu a poté je přečerpána do vířivé kádě a jsou z ní odstraněny kaly a zbytky chmele, které by mohly zapříčinit nežádoucí trpkohořkou chuť piva a omezovat kvašení),
- 5) chlazení mladiny (po uvedení mladiny do varu je důležité rychlé zchlazení mladiny na zákvasnou teplotu a následné přečerpání do kvasné nádoby, tzv. spilky),
- 6) provzdušňování mladiny (mladina musí být provzdušňována, protože kvasnice potřebují kyslík, a tak se provádí tzv. protahování kvasnic, kdy se přeléváním do nádob docílí požadovaného provzdušnění),
- 7) separace hrubých kalů (k oddělování kalů, které by mohly zhoršit pěnivost piva a zanášet povrch kvasinek, a tím způsobit hrubou hořkost piva, se používá tzv. vířivá kád'),
- 8) zkvašování mladiny (proces, kdy jsou pomocí kvasinek zkvasitelné cukry mladiny přeměňovány na oxid uhličitý a alkohol),
- 9) hlavní kvašení (proces, při kterém se kvasinkami zkvasí podstatná část využitelných látek a část kvasnic se s ohledem na druh kvašení oddělí buď sedimentací u spodního kvašení, nebo vplavením na hladinu u horního kvašení),
- 10) mírné kvašení (jedná se o fázi dokvašování piva, která probíhá pod mírným tlakem a dochází tam k dokvašení extraktu, který zůstal ve vznosu) a
- 11) ležení (po dokvašení se nechává pivo ležet při teplotě kolem 1 °C v tzv. ležáckých sklepích s ohledem na stupňovitost a typ vyráběného piva).

2.2.3. *Druhy piva*

Definice piva je vymezena vyhláškou č. 248/2018 Sb. o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí. Touto vyhláškou (§ 16) se pivem rozumí pěnivý nápoj vyrobený z kvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu. Vyhláškou je také vymezen pojem slad a jsou zde vyjmenované a popsány jednotlivé typy a druhy piva. Sladem se dle vyhlášky rozumí obilná zrna ječmene, pšenice nebo jiných obilovin, u nichž sladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových, aromatických a barvicích látek. Mezi jednotlivé typy a druhy piva patří:

- spodně kvašené pivo,
- svrchně kvašené pivo,
- světlé pivo,
- tmavé a polotmavé pivo,
- řezané pivo,
- stolní pivo,
- výčepní pivo,
- ležák,
- speciální pivo,
- porter,
- pšeničné pivo,
- kvasnicové pivo.

Vyhláška dále vymezuje vlastnosti plného piva svrchně kvašeného s EPM 11 – 12 %, silného piva s EPM minimálně 13 %, kvasnicového piva vyrobeného

dodatečným přídatkem čistě kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva, ochuceného piva vyrobeného s přídatkem látek určených k aromatizaci, potravin a surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů a popisuje rozdíl mezi pivem se sníženým obsahem alkoholu a nealkoholickým pivem. Druhy piva se sníženým obsahem alkoholu obsahují maximálně 1,2 % ethanolu a nealkoholické druhy mají maximálně 0,5 % ethanolu (Vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí č. 248/2018 Sb. § 16, 2018).

Dělení na druhy piva je možné také podle extraktu původní mladiny (EPM). EPM bývá označováno též jako stupňovitost a jedná se o hmotnostní podíl vody a všech extraktivních látek, které jsou před zkvašením v mladině. Tyto složky, které bývají cukernaté (zkvasitelné a nezpkvasitelné) a necukerné (minerály, vitamíny apod.), se během rmutování a vaření rozpustily ve vodě (Pivní klenoty², 2020).

Chládek (2007) uvádí rozdělení piva podle EPM na:

- lehká piva (EPM do 7,99 %),
- výčepní piva (EPM 8 – 10,99 %),
- ležáky (EPM 11 – 12,99 %),
- speciální piva (EPM více než 13 %),
- tmavá piva (tzv. portery, které mají více než 18 % EPM).

2.2.4. Stáčení piva

Nedílnou součástí pivovarnictví je proces stáčení piva. Při tomto procesu je nezbytné striktně dodržet postup tak, aby nedocházelo k poklesu oxidu uhličitého a ostatních těkavých látek přítomných v pivu a zároveň aby nedocházelo ke vniknutí kyslíku do piva, což by mohlo značně ovlivnit sensorickou stabilitu nápoje. Stáčení piva je také důležité z estetického hlediska, neboť i vhodně zvolená prezentace výrobku se odráží na odbytu výrobku.

Pivo může být ve větší míře stáčeno do sudů (tzv. transportní sudy z dřevěné, ocelové nebo hliníkové konstrukce s objemem 10 až 150 l) nebo výčepních tanků (mobilní či stacionární v restauracích a pivnicích). Z menších obalů se pro stáčení piva využívají tzv. párty soudky s objemem 5 l, skleněné lahve (0,33 l nebo 0,5 l), plastové lahve (0,5 l, 1 l nebo 1,5 l) či plechovky (0,33 l nebo 0,5 l).

Takto stočené pivo musí být na obalu řádně označeno a musí obsahovat veškeré důležité údaje. Ze zákona (Vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí č. 248/2018 Sb. § 16, 2018) se jedná o uvedení těchto údajů:

- název druhu piva a skupiny,
- obsah alkoholu,
- způsob kvašení,
- údaj „nefiltrované“, pokud nebyly z piva odstraněny kvasnice,
- barva,
- údaj „kvasnicové“, pokud jde o pivo kvasnicové,
- údaj „ochucené“, pokud bylo pivo ochuceno,
- druh použité obiloviny,
- údaj o použití přírodní minerální vody, pokud byla k výrobě použita

V případě, že se jedná o míchané pivo, musí se dle tohoto zákona uvést označení odpovídající skupině použitého piva, označení ochucující složky, se kterou je pivo mícháno a jejich procentuální podíl (Vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí č. 248/2018 Sb. § 16, 2018).

2.3. Pivovarnictví a pivovary v České republice

2.3.1. Pivovarnictví

Na rozvoji českého pivovarnictví se výrazně podílel František Ondřej Poupě. Tento reformátor českého pivovarnictví žil v letech 1753 až 1805 a byl přímo zakladatelem českého odborného pivovarnictví. Byl nazýván „geniálním sládkem“ a jeho největším přínosem bylo zavedení metod ke stanovení jakosti sladu a chmele, zavedení teploměru a zejména konstrukce pivní váhy, která představovala předchůdce dnešního hustoměru (Naši vynálezci, 2020).

Pivovarnictví má v České republice silné postavení na trhu. Silným spojencem pivovarů, sladoven a dalších institucí, které se přímo nebo nepřímo podílejí na výrobě piva u nás, je Český svaz pivovarů a sladoven (ČSPS). Tento svaz navazuje na dlouhou tradici pocházející z druhé poloviny 19. století, kdy byly na našem území zakládány první profesní pivovarské a sladařské organizace a jejich hlavním cílem je prosazování a obhajování práv a společných zájmů svých členů. ČSPS vymezil několik základních údajů o pivu v České republice:

- pivo se v Čechách vaří přes tisíc let,
- představuje významnou součástí české historie a posiluje dobrou pověst České republiky po celém světě,
- nejčastěji je u nás produkováno pivo světlého plzeňského typu (až 90 %),
- pivo plzeňského typu představuje prototyp světového světlého ležáku,
- spotřeba činí kolem 140 l/osobu/rok,
- od roku 2008 je „České pivo“ zapsáno jako Chráněné zeměpisné označení EU,
- patronem českého piva je Svatý Václav,
- v celonárodní anketě bylo české pivo zařazeno mezi 7 divů Česka.

(České pivo, 2020)

V České republice se počet pivovarů zejména díky tzv. „boomu“ minipivovarů neustále mění. K datu 1. 4. 2020 bylo v České republice celkem 507 aktivních

pivovarů (Pivníci, 2020). Některé z těchto pivovarů se rozdělují do pivovarských skupin. Internetový portál „Pivní info“ uvádí, že v současné době působí v České republice 8 pivovarských skupin: Czech Craft Beers, Relax v podhůří Beskyd, Pivovary Lobkowicz, LIF Holding, PMS Přerov, Molson Coors Central Europe, Heineken a Asahi. Pivovarskou skupinou byla i Drinks Union, tu však v roce v roce 2008 společnost Heineken (Pivní info, 2020).

Pivovarská skupina Czech Craft Beers zahrnuje pivovary Lucky Bastard Brno a Moravia Brno. Skupina Relax v podhůří Beskyd zahrnuje též dva pivovary, Trubač Štramberk a Kozlovický minipivovar. Nejvíce pivovarů zahrnuje skupina Pivovary Lobkowicz (Ježek Jihlava, Janáček Uherský Brod, Platan Protivín, Pivovar Klášter, Rychtář Hlinsko, Pivovar Vysoký Chlumeč a Pivovar Černá Hora). Do skupiny LIF Holding patří pivovary Svijany, Rohovec a Primátor Náchod. Pivovarská skupina PMS Přerov zahrnuje Zubr Přerov, Litovel, Holba Hanušovice a Steiger Vyhne. Pivovary Staropramen Smíchov, Ostravar a Pardubický pivovar patří mezi pivovarskou skupinu Molson Coors Central Europe. Tato skupina se původně jmenovala StarBrev a působí na trzích Srbska, Chorvatska, Rumunska, Bulharska, Maďarska, Černé Hory, Bosny a Hercegoviny, Slovenska a také v České republice. Zvučným jménem mezi pivovarskými skupinami je Heineken. Tato společnost je třetí největší pivovarnickou skupinou na světě a velmi uznávaným výrobcem piva v Evropě. Heineken působí v celé řadě zemí a v České republice vlastní 4 pivovary: Krušovice, Břežňák Velké Březno, Starobrno Brno a Zlatý Bažant Hurbanovo. Poslední skupinou je Asahi, do které kromě tolik známého Pivovaru Plzeň patří i Asahi Breweries Europe Ltd., Velkopopovický Kozel, Radegast Nošovice a Pivovar Šariš (Pivní info, 2020).

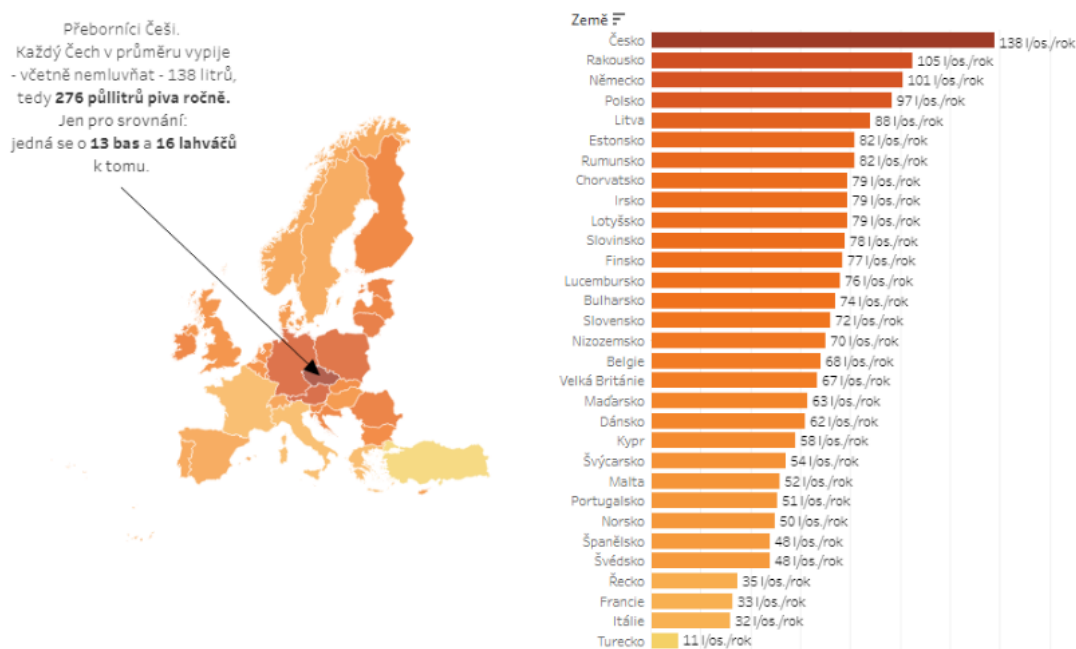
Pokud nejsou pivovary součástí pivovarských skupin, jsou vedeny samostatně. Po roce 1989 vzniklo v důsledku privatizací z osmi pivovarnických skupin 50 samostatných pivovarů. Mezi takové největší pivovary té doby patřil zejména Plzeňský Prazdroj, Staropramen, Braník a Ostravar (Vébrová, 2017). V současné době je celá řada samostatných pivovarů, od minipivovarů až po velké průmyslové pivovary a jejich počet se neustále pohybuje, neboť dochází k rychlému vzniku, ovšem občas i k zániku, převážně malých pivovarů.

2.3.2. Spotřeba a produkce piva

Průměrná spotřeba piva byla v roce 2018 v České republice 138 l/osobu/rok (Obrázek 1). Tato průměrná spotřeba se u nás drží na podobné úrovni zhruba 10 let. V Evropě si touto spotřebou z roku 2018 držíme prvenství. Za námi a zároveň se spotřebou vyšší než 100 l/osobu/rok se drží už jen Rakousko (105 l/osobu/rok) a Německo (101 l/osobu/rok). Naopak nejnižší spotřeba piva v Evropě s 11 l/osobu/rok je v Turecku (Evropa v datech, 2020).

Podobně jsme na tom i v produkci piva. Při přepočtu produkce piva na osobu v evropských zemích vyprodukuje nejvíce Česká republika (192 l osobu/rok), Belgie (182 l/osobu/rok) a Irsko (168 l/osobu/rok). Turecko si stejně jako ve spotřebě piva drží poslední pozici i v produkci piva (12 l/osobu/rok) (Evropa v datech, 2020).

Obrázek č. 1: Spotřeba piva na osobu na rok v Evropě.



(Zdroj: evropavdatech.cz)

Roční produkce piva jednotlivých pivovarů v České republice dosahuje velmi vysokých hodnot. Mezi 10 pivovarů s nejvyšším výstavem patří Plzeňský Prazdroj (10 150 000 hl), Pivovary Staropramen (3 100 000 hl), Heineken Česká republika (2 300 000 hl), Budějovický Budvar (1 470 000 hl), Pivovary Lobkowicz Group (894 000 hl), LIF Group (802 000 hl), PMS Přerov (755 000 hl), Rodinný pivovar

Bernard (265 000 hl), Pivovar Nymburk (163 500 hl) a Pivovar Samson (156 000 hl) (Žejdlík, 2020).

2.3.3. Rozdělení pivovarů

V České republice se pivovary nejčastěji rozdělují podle ročního výstavu, tzn. podle celkové produkce piva. Verhoef (2003) rozděluje podle ročního výstavu pivovary na minipivovary, restaurační pivovary, regionální pivovary a průmyslové pivovary. Rozdělení zahrnuje i kategorii domácích pivovarů nazývaných „Homebrewing“.

Pivovarnickou zajímavostí je výskyt tzv. létajících pivovarů, což je kočovný způsob pivovarnictví rozšiřující se z USA a ze Skandinávie i v České republice.

Homebrewing

Toto domácí vaření piva pojmenované anglickým názvem „Homebrewing“ nebo také domovarnictví představuje amatérské sládky, kteří si vaří pivo doma pro osobní spotřebu, pro spotřebu členů ve společně hospodařící domácnosti, osob jim blízkých nebo jejich hostů bez komerčních účelů. Zákon č. 353/2003 Sb. o spotřebních daních ukládal pro domácí výrobu piva maximální povolené množství 200 l. Od roku 2020 byl zákon novelizován a maximální povolené množství pro domácí výrobu piva bylo zvýšeno na 2 000 l (Zákon č. 353/2003 Sb. o spotřebních daních, 2003; *Zákony pro lidi*, 2020). Kategorie domácích pivovarů bývá považována za důležitou, protože se tito amatérští sládci pak mnohdy stanou zakladateli vlastních minipivovarů (Verhoef, 2003).

Minipivovar

Minipivovar zahrnuje pivovary s maximálním ročním výstavem 10 000 hl piva (Verhoef, 2003). Trend těchto pivovarů je statisticky doložen jejich nárůstem. V roce 2005 bylo těchto minipivovarů na území České republiky 35, v roce 2015 vzrostl počet na 302, v roce 2017 na 370 a k datu 29. 1. 2020 byl počet minipivovarů v České republice 460 (Pivídky, 2020).

Restaurační pivovar

Pivovar restauračního typu je podobný minipivovaru, avšak jeho roční výstav je vyšší a může dosahovat až 200 000 hl piva. V restauračním pivovaru bývá část pivovarského provozu (většinou varna) umístěna přímo v restauraci a zákazníci mají možnost nahlédnout do vlastní výroby piva. Restaurační pivovary tak zásobují vlastní restauraci, případně jeho nejbližší okolí (Verhoes, 2003).

Regionální pivovar

Pojmanová (2006) ve své práci uvádí, že regionální pivovar se vyznačuje regionálním charakterem a značkou piva, která je typická pro daný region. Jeho roční výstav je maximálně 500 000 hl piva a v minulosti byly tyto pivovary hlavní doménou pivovarského průmyslu (Pojmanová, 2006). Provoz regionálních pivovarů bývá závislý na existenci smluvních hostinců, které zajišťují stálý odběr piva (Verhoef, 2003).

Průmyslový pivovar

Mezi průmyslové pivovary se řadí veškeré subjekty produkující pivo, jejichž roční výstav přesahuje 500 000 hl piva (Basařová a kol., 2010). Typické pro tento typ pivovaru je automatizovaná výroba piva a stáčecí linka na lahve a většinou je jedná o pivovary patřící k velkým koncernům a českým pivovarnickým skupinám, nebo jde o samostatné podniky (Naše voda, 2020). Jak uvádí Verhoef (2003), pro průmyslové pivovary je důležité dodržet výtěžnost piva a jeho trvanlivost, což ale může poškodit výslednou chuť piva.

Počet průmyslových pivovarů v České republice se v posledních letech nijak dramaticky nemění. Na rozdíl od minipivovarů, které jsou v posledních letech ve velké oblibě a jejich počet se neustále zvyšuje, patří průmyslové pivovary k ustálené komoditě na trhu. V případě nově vzniklých se nejčastěji jedná o přechod ze statusu minipivovaru, u kterého roční produkce piva překročila 10 000 hl (Vacl, 2018).

Do průmyslových pivovarů lze zařadit i tzv. velkopivovary, jejichž roční výstav je dle Pojmanové (2006) minimálně 500 000 hl piva a jejich největší rozvoj začal v období průmyslové revoluce v 19. století.

Létající pivovary

Létající pivovary, též nazývané kočovnými pivovary, jsou známy z anglických názvů, tj. gypsy brewery, phantom brewery či contract brewing. Pivovar tohoto kočovného charakteru nemá vlastní pivovarské zařízení a pivo si nechává vařit buď na zakázku dle svého receptu, nebo si pronajme prostory pro výrobu piva. Tento kočovný způsob pivovarnictví pochází z roku 1988 z New Yorku a v roce 2005 nabyl díky pivovarníkům ze Skandinávie nebývalé popularity. Ani čeští pivovarníci nemohli zůstat pozadu a tento trend zavedli i u nás.

Jedním z nejznámějších českých létajících pivovarů je pražský Nomád, který své pivo vaří nejčastěji ve známém Břevnovském klášteře nebo v pivovaru Antoš ve Slaném. Dalšími létajícími značkami jsou např. Falkon, Domovar, Komár nebo Moucha. Tyto létající pivovary staví na výhodě využití volných výrobních kapacit ostatních pivovarů, nepotřebují vstupní kapitál do vlastního pivovarnického podnikání a mohou si počátečním varem svého piva zjistit možnou poptávku. Tento způsob provozování pivovarnictví však nezaručuje stálou nezávislost, neboť není výjimkou, že se takto původem létající pivovary usadí (Alkoholium, 2020).

2.3.4. Přehled pivovarů v České republice

V České republice nelze jednoznačně určit přesný a stálý počet pivovarů. V současné době zažívají zejména minipivovary veliký vzestup, avšak jejich stabilita na trhu není i přes námi tolik oblíbené odvětví zajištěna, a tak se jejich počet neustále hýbe. V současné době (k datu 29. 1. 2020) je v České republice celkem 505 pivovarů. Z toho 45 je průmyslových a 460 minipivovarů. Podle krajů České republiky je nejvíce pivovarů v kraji Středočeském (66), Jihomoravském (62) a v Praze (60). V kraji Moravskoslezském je celkem 47 pivovarů, v Jihočeském 43, v Plzeňském 39, v Ústeckém 34, Vysočina a kraj Olomoucký mají po 33 pivovarech a Královéhradecký 31. Nejméně pivovarů mají v kraji Zlínském, Pardubickém a Libereckém (v každém kraji po 19), dále v Karlovarském (10) (Pivídky, 2020).

České pivovary jsou ve světě velice známé. Nejčastěji se jedná o naše největší pivovary s výrobou tradičního piva a značky zvučných jmen, jako např. Pilsner Urquell, Krušovice či Budvar, lze pozorovat po celém světě. Podle PR agentury Focus

Agency (Focus Age, 2020) patří dle jejich výzkumu mezi 20 nejmedializovanějších pivovarů v České republice:

- Gambrinus,
- Pilsner Urquel,
- Ostrava,
- Staropramen,
- Velké Popovice,
- Krušovice,
- Lobkowicz,
- Humpolec (Bernard),
- Nošovice (Radegast),
- Svijany,
- Přerov (Zubr),
- Brno (Starobrno),
- Hanušovice (Holba),
- Litovel,
- Strakonice (Dudák),
- Břežňák,
- Benešov (Ferdinand),
- Dvůr Králové nad Labem (Tambor),
- Chodová Planá a
- Budvar.

2.4. Minipivovary v České republice

2.4.1. Minipivovary

Minipivovary, jejichž maximální roční výstav je 10 000 hl piva, jsou u nás velmi oblíbené a jejich počet se neustále zvyšuje. V současné době (k datu 29. 1. 2020) jejich počet dosáhl 460, což představuje oproti roku 2005, tedy za dobu 15 let, více než třináctinásobek (Pivídky, 2020). Jejich rostoucí podíl na trhu je zapříčiněn také vzrůstající oblibou u turistů a jsou významným ekonomickým a kulturním centrem venkova. Dá se říci, že podporují turistický ruch, mají výrazný vliv na obnovu pivní tradice, poskytují lidem práci v zajímavém oboru, zabraňují vyliďňování venkova a přinášejí tak do regionů život (Euro, 2020).

Nejstarším minipivovarem na českém území je doposud fungující pivovar U Fleků. Byl založen roku 1499 a jeho výroba trvá dodnes. V současné době představuje v Praze velmi vyhledávaný pivovar a mnoho turistů, zejména cizinců, si tento kulturní zážitek, okořeněný pravou českou kuchyní, nenechá ujít (Pivídky, 2020). Světové prvenství si tento pivovar udržuje také tím, že od svého vzniku vaří jediné pivo; Flekovský tmavý ležák 13° (U Fleků, 2020). Před rokem 1989 přestavoval tento pivovar jediný náš minipivovar (Förstl, 2019). Prvním minipivovarem vzniklým v Československu po roce 1989 byl podnik Meloun ve Svinišťanech. Tento první porevoluční minipivovar vznikl v roce 1991. Avšak výrobu světlého ležáku Meloun 12 % a tmavého ležáku 14 % se nedařilo úspěšně rozběhnout a ustálit a pivovar se po sedmi letech svého působení dostal do konkurzu. Dále autor uvádí, že nejvýše postaveným minipivovarem v České republice je Paroháč v krkonošské Luční boudě, který stojí ve výšce 1 410 m n. m. a jediným pivovarem, kde se pivo vaří na ohni, je Chřívč na severním Plzeňsku. Otop se používá také proto, aby vznikla práce pro lidi s mentálními i fyzickými hendikepami ve zdejší chráněné dílně (Stratilík, 2018).

S ohledem na rozdělení České republiky na 14 krajů je největší zastoupení minipivovarů v Jihomoravském kraji, kde jejich počet k datu 29. 1. 2020 byl 60. Celkově je v tomto kraji 62 pivovarů, přičemž ty velké průmyslové jsou dva (Pivovar Černá Hora a Starobrno). Ostatní mají status minipivovaru a mezi nejnovější patří minipivovar Slovácký pivovar.

Dalšími kraji s největším počtem minipivovarů v České republice je Středočeský kraj (57), Praha (44) a Moravskoslezský kraj (44). Ostatní kraje mají zastoupení minipivovarů v počtu 38 (Jihočeský), 37 (Plzeňský), 32 (Ústecký), 30 (Olomoucký), 27 (Královéhradecký a Vysočina), 18 (Zlínský) a 16 (Liberecký a Pardubický). Nejméně minipivovarů je v Karlovarském kraji (10). Tento kraj, který je na počet obyvatel nejmenším krajem České republiky, je významnější spíše stáčírnami minerálních vod, nežli výrobou piva (Pivídky, 2020).

2.4.2. *Současné trendy minipivovarů*

Česká republika má v sobě velmi silně zakořeněnou pivní kulturu. Pivo, nazývané tekutým zlatem nebo klenotem České republiky, se u nás vaří přes tisíc let a oblíbenost tohoto nápoje se u nás stále zvyšuje. Je tomu i díky rozmachu minipivovarů, které se svou jedinečností a specifičností stávají velmi vyhledávaným objektem konzumace tohoto nápoje. Z obecného hlediska je pivo v České republice vařeno v pivovarech od nejmenších rodinných, řemeslných až po ty střední a velké se zvučným jménem i v zahraničí.

V současné době se často hovoří o tzv. „boomu minipivovarů“. Tento novodobý trend minipivovarů se tak může stát zajímavým symbolem k formování a posilování lokální identity (Förstl, 2019). Trendy minipivovarů se odráží od požadavků konzumentů. V posledním desetiletí se střídala vlna pšeničných piv, ochucených piv, amerických piv typu „ale“ a v současné době se stávají populárními piva kyselá. Možné je v pivovarském průmyslu také zaznamenat piva barikovaná, jejichž zrání probíhá v dřevěných sudech po vínu nebo jiném destilátu (Týden, 2020).

I přes svůj vzrůstající počet si tyto pivovary většinou nekonkurují, ale snaží se zaměřit na svou vlastní výrobu s vlastním speciálem, který by turisty a konzumenty piva nalákal. Z posledních výzkumů vyplývá, že místních pivařů ubývá a do minipivovarů jezdí spíše turisté jak z České republiky, tak i ze zahraničí. Proto s narůstajícím trendem pivní turistiky roste počet minipivovarů, které kromě restauračních nabídek se svými pivními speciály nabízí také prohlídky výroby piva, pivní lázně a ubytování formou hotelů či penzionů. Vzhledem k různorodosti těchto nabídek vznikají i tzv. pivní stezky, které propojují více minipivovarů, jejichž návštěva

je propojena s pěší či cyklistickou turistikou a může být doplněna exkurzemi, pivními slavnostmi nebo dny otevřených dveří. Tyto pivní stezky bývají často propojeny, zejména na jižní Moravě, s vinařskými stezkami (Brno rozhlas, 2020).

Od roku 1990 jsou členy Sdružení přátel piva (SPP) udělovány jedny z nejstarších novodobých ocenění pro pivovary v České republice. Mezi hodnocené kategorie patří i hodnocení minipivovarů. Za rok 2019 se minipivovarem roku stal potštejnský Pivovar Clock. Toto ocenění získal již potřetí a od roku 2014, kdy byl založen, vaří 18 druhů piva a další více než čtyři desítky druhů sezónních. Zajímavou kategorií bylo i ocenění Pivního počínu roku. Toto občasné ocenění získal Budějovický Budvar za netradiční podporu a spolupráci s minipivovary, které přinášejí rozmanitost pro spotřebitele piva (Přátelé piva, 2020; Týden, 2020).

3. Metodika výzkumu

Analytická část této bakalářské práce se zaměřuje na minipivovary v oblasti Novohradsko a Českokrumlovsko. Tyto dvě oblasti se nacházejí v nejnižnější části Jihočeského kraje, sousedí spolu a částečně se překrývají. Vzhledem k tomu, že ale dohromady netvoří žádný územní správní či přírodní celek a vzájemně se liší jak v demografických, přírodních a hospodářských ohledech, ale také například specifiky cestovního ruchu, jsou v kapitole Obecná charakteristika vybrané oblasti řešeny samostatně. V oblasti pivovarnictví jsou však již jejich charakteristiky velmi podobné, proto jsou v kapitole Charakteristika vybrané oblasti z pivovarnického hlediska popsány obě oblasti dohromady.

Pro účely výzkumu bylo ve vybrané geografické oblasti vybráno šest minipivovarů a byl sestaven dotazník, na který měli jejich provozovatelé poskytnout odpovědi. Předměty otázek byl vznik a historie minipivovarů, právní forma podnikatelského subjektu, počet zaměstnanců, kapacita varny, vývoj ročního výstupu, rozšíření piva, způsob jeho prodeje a sortiment nabízených produktů a doplňkových služeb pro zákazníky. Během provádění výzkumu došlo k vypuknutí pandemie nemoci Covid-19, proto byl dotazník rozšířen i o otázky týkající se vlivu této pandemie a bezpečnostních opatření s ní spojených na provoz a existenci minipivovarů. Tato problematika je zmíněna v samostatné kapitole.

Pivovary byly kontaktovány ohledně vyplnění dotazníků telefonicky pomocí kontaktů získaných na jejich webových stránkách. Ve třech případech byla domluvena osobní návštěva pivovaru, během níž odpovědné osoby poskytly potřebné informace. V jednom případě proběhlo dotazování telefonicky, zbylé dva podniky vyplnily internetový formulář na webové platformě Google Docs. Ve všech případech odpovídali na dotazy vedoucí jednotlivých provozů, případně jejich zástupci, v některých případech se jednalo zároveň i o majitele a provozovatele minipivovarů. U některých složitějších otázek, zejména z oblasti historie pivovarů dotazování také doporučili návštěvu svých webových stránek, kde je možné tyto informace volně nalézt.

Vzhledem k tomu, že celkový počet minipivovarů v oblasti je pouze osm, jsou v závěru analytické části krátce zmíněny i zbylé dva minipivovary.

4. Analytická část

4.1. Obecná charakteristika vybrané oblasti

4.1.1. Novohradsko

Novohradsko je region ležící v jihovýchodní části jižního výběžku Jihočeského kraje mezi Českým Krumlovem, Českými Budějovicemi, Třeboní a státními hranicemi s Rakouskou republikou. Zahrnuje jak oblast Novohradských hor, tak i okolí Kaplice a Trhových Svin. Ačkoliv Novohradsko není oficiálním územním správním celkem, např. na serveru mapy.cz je ale tato oblast zakreslena na celém území správních obvodů obcí s rozšířenou působností (SO ORP) Trhové Sviny, Kaplice, ale také na východním kraji SO ORP Český Krumlov a jižním okraji SO ORP České Budějovice. (mapy.cz)

Za hlavní část Novohradska můžeme považovat území SO ORP Trhové Sviny a SO ORP Kaplice. Tyto správní obvody mají dohromady rozlohu 93 701 ha a žije zde necelých 40 tisíc obyvatel. S hustotou zalidnění 42, resp. 41 obyvatel na km² se tak v celorepublikovém průměru 134 obyvatel na km² řadí mezi jedny z výrazně méně zalidněných oblastí ČR. Největším městem je Kaplice s více než 7 tisíci obyvateli. Dalšími městy jsou Trhové Sviny, Borovany, Velešín a Nové Hrady. (czso.cz)

Právě poslední jmenované město zřejmě dalo název pohoří Novohradské hory, které společně s Novohradským podhůřím a malou částí Třeboňské pánve představují jakožto geomorfologické celky oblast Novohradska. Oblastí protékají k severu řeky Malše, Stropnice, Černá a Pohořský potok, které pramení v Novohradských horách. Přítomnosti pohoří a s tím souvisejícímu vyššímu stupni zalesnění odpovídá i nižší procentuální zastoupení zemědělské půdy, okolo 44%. Zatímco na území SO ORP Kaplice je poměr trvalých travních porostů k orné půdě téměř 3 ku 2, na území SO ORP Trhové Sviny je poměr přesně opačný. (czso.cz)

Oblast Novohradska žádná významná dopravní tepna přímo neprotíná. Zatímco železniční tratě ji lemují na severovýchodní a západní hranici, jedinou významnou silniční tepnou je podél západní hranice vedoucí komunikace 1. třídy a zároveň mezinárodní silnice, která patří mezi nejvýznamnější spojnice ČR s Rakouskou republikou. Souběžně s ní v nejbližších letech vznikne dálnice D3. Tomu také odpovídá rozmístění většiny významnějších průmyslových podniků v okolí měst

Kaplice a Velešín, mezi které patří např. JIHOSTROJ a.s. či ENGEL STROJÍRENSKÁ spol. s r.o. zaměřující se na strojírenství, dále pak Prefa Hubenov s.r.o. vyrábějící betonové prefabrikáty a další.

Ačkoliv toto území není v rámci ČR příliš bohatou důlní oblastí, probíhá zde na několika místech těžba stavebního kamene a šterkopísků, významná je rovněž těžba dřeva. Takřka světový význam mají však místní naleziště tektitů – vltavínů, především v okolí městyse Besednice.

Novohradsko je kromě přírodních zajímavostí bohaté i na historické památky. Těmi nejvýznamnějšími je zejména hrad a zámek v Nových Hradech, kde najdeme také Bučovskou hrobku, či nedaleko se nacházející tvrz Žumberk. Ve východní části Novohradska pak stojí za zmínku několik zřícenin hradů na řece Malší či Muzeum první koněspřežné dráhy v Bujanově. Tato turistická oblast láká zejména tuzemské návštěvníky.

Obrázek č. 2: Mapa Novohradska.



(Zdroj: mapy.cz)

4.1.2. Českokrumlovsko

Jako Českokrumlovsko můžeme označit celé území okresu Český Krumlov, který leží v západní části jižního výběžku Jihočeského kraje mezi Novohradskými horami na východě, Šumavou na západě, hranicemi s Rakouskou republikou na jihu a okresy České Budějovice a Prachatice na severu. Jeho součástí je i území SO ORP Kaplice, které ale již bylo zahrnuto v předchozí kapitole, a proto bude v této charakterizováno pouze území SO ORP Český Krumlov.

Toto území má rozlohu 112 900 ha, žije na něm necelých 42 tisíc obyvatel. Hustota zalidnění je 37 obyvatel na km² a jedná se tedy o jeden z nejméně zalidněných správních obvodů v ČR, na což má výrazný vliv také přítomnost Vojenského újezdu Boletice. Největším a nejvýznamnějším městem je Český Krumlov, jehož počet obyvatel se pohybuje okolo 13 tisíc. Historický statut města byl v roce 2006 navrácen Rožmberku nad Vltavou, ve kterém však žije pouze okolo 370 obyvatel. (czso.cz , mestorozmberk.cz)

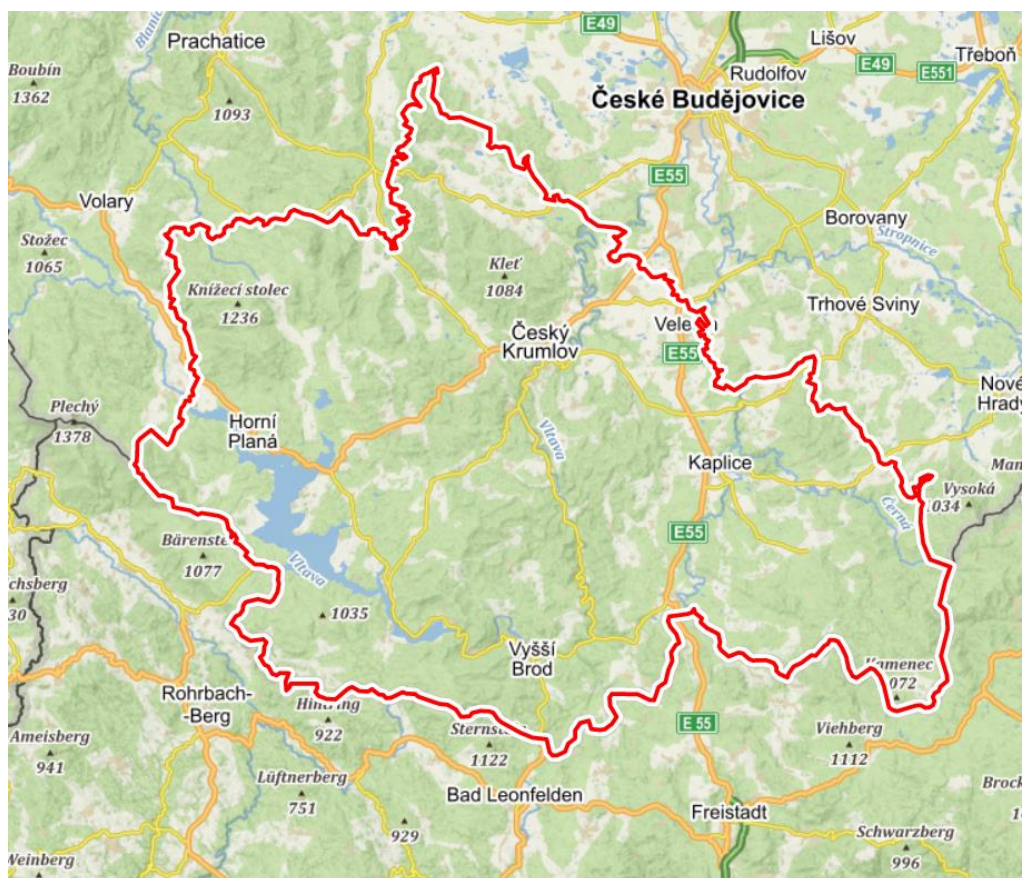
Českokrumlovsko leží v oblasti Šumavského podhůří, přecházejícího v pohoří Šumavy, jejíž území je chráněno jakožto národní park. Právě u jejího úpatí se rozprostírá největší vodní plocha v ČR - Vodní nádrž Lipno, vybudovaná na řece Vltavě. Ta pramení na Šumavě a spojuje všechna města na Českokrumlovsku. Z Lipenské nádrže, na jejímž břehu se nachází město Horní Planá, teče dále do Vyššího Brodu, kde se stáčí k severu a přes Rožmberk nad Vltavou a Větrní se dostává až do Českého Krumlova, ze kterého teče dále na sever Českých Budějovic. Vzhledem k přítomnosti horského národního parku a vojenského prostoru není s podivem, že zemědělská půda zaujímá v SO ORP Český Krumlov pouze 32 % jeho rozlohy, z nichž téměř tři čtvrtiny tvoří trvalé travní porosty. (czso.cz)

Z hlediska dopravní infrastruktury je oblast propojena s okolními regiony jedinou silnicí první třídy, vedoucí od Českých Budějovic do Českého Krumlova, odtud do Horní Plané a dále směrem na severozápad. Stejným směrem vede i železniční trať. Řeku Vltavu v historii využívalo množství mlýnů a továren. Jednou z nejvýznamnějších jsou Papírny ve Větrní, které i přes existenční problémy fungují v omezeném měřítku doposud. (encyklopedie.ckrumlov.cz, idnes.cz)

Významnou byla v minulosti těžba grafitu přímo na okraji města Český Krumlov. V květnu letošního roku se v médiích objevila zpráva o údajných plánech na obnovení těžby. (idnes.cz)

Zatímco z hlediska průmyslu je Českokrumlovsko oblastí poměrně zaostalou, což je způsobeno zejména jeho polohou a geografii, z hlediska cestovního ruchu patří mezi nejvýznamnější regiony v ČR. Město Český Krumlov se svým zámekem a historickým centrem zapsaným na seznamu UNESCO přiláká ročně statisíce návštěvníků jak z tuzemska, tak ze zahraničí. Dalšími historickými pamětihodnostmi jsou hrad Rožmberk či kláštery ve Vyšším Brodě a Zlaté Koruně. V regionu je však i množství příležitostí pro aktivní odpočinek a sportovní vyžití. Vedle vodní turistiky na řece Vltavě doznávají v posledních letech velkého rozmachu ski areál či turistické resorty na březích Lipenské přehrady.

Obrázek č. 3: Mapa Českokrumlovska.



(Zdroj: mapy.cz)

4.2. Charakteristika vybrané oblasti z pivovarnického hlediska

4.2.1. Vývoj pivovarnictví

Výroba piva má v českých zemích dlouhou tradici a nejinak je tomu také v oblasti Novohradska a Českokrumlovska. Mezi dvě nejstarší lokality v této oblasti, kde je v písemných pramenech zmíněna výroba piva, se řadí Český Krumlov, Vyšší Brod a Nové Hrady. První písemné zmínky o pivovarnictví se zde objevují ve 14. století, zejména u prvních dvou zmíněných měst je však velmi pravděpodobné, že pivo se zde vařilo již od 13. století. Historie pivovarnictví v těchto lokalitách je podrobněji popsána v dalších kapitolách. (encyklopedie.ckrumlov.cz, 2020, pivovary.info, 2020)

Obecně bylo již od středověku pivo vařeno šlechtou v lokalitách jejích sídel, kde byly zakládány panské pivovary, v případě klášterů to pak byly klášterní pivovary. Okolo nejvýznamnějších hradů, zámků a klášterů vznikala města, kde vařili pivo měšťané a byly zakládány měšťanské, později městské či obecní pivovary. Kromě již výše zmíněných fungoval v období středověku pivovar například v klášteře Zlatá Koruna.

Na webové stránce pivovary.info (2020) vzniká zajímavá mapa pivovarů na území ČR aktivních v 19. století. Ta je průběžně doplňována a v oblasti Novohradska a Českokrumlovska je v ní aktuálně zaznamenáno 14 pivovarů. Jedná se o městské, obecní, panské či klášterní pivovary v následujících lokalitách:

- Benešov nad Černou
- Černá v Pošumaví,
- Český Krumlov (3x),
- Dolní Dvořiště,
- Horní Stropnice,
- Kaplice (2x),
- Kuří,
- Nové Hrady,

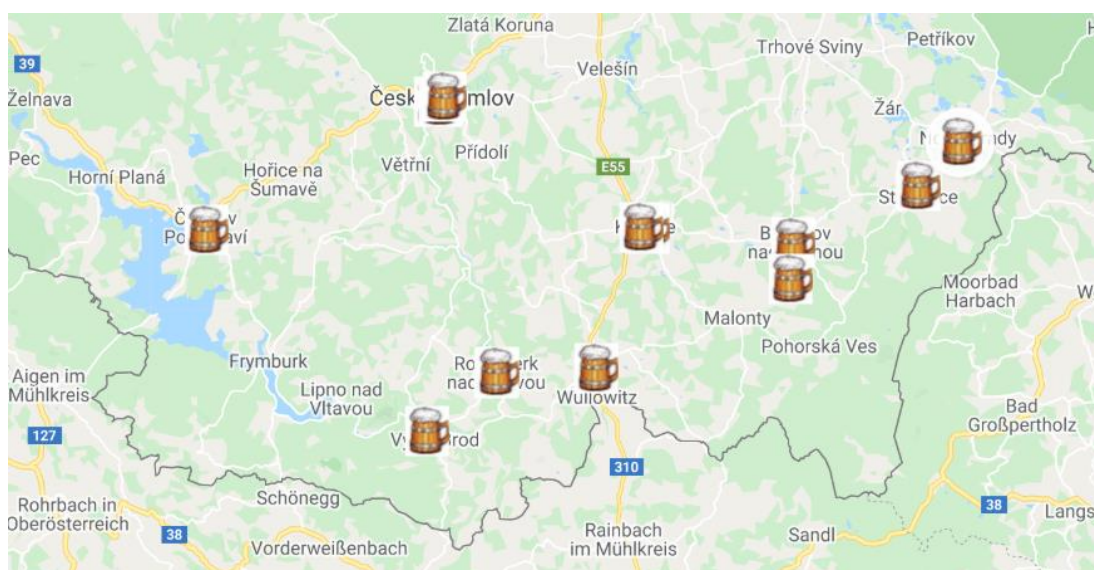
➤ Rožmberk nad Vltavou (2x).

➤ Vyšší Brod.

(*číslo v závorce znamená více než jeden pivovar v dané obci)

Většina těchto pivovarů zanikla v první polovině 20. století.

Obrázek č. 4: Pivovary na území Novohradsko a Českokrumlovsko činné v 19. století.



(Zdroj: google.com)

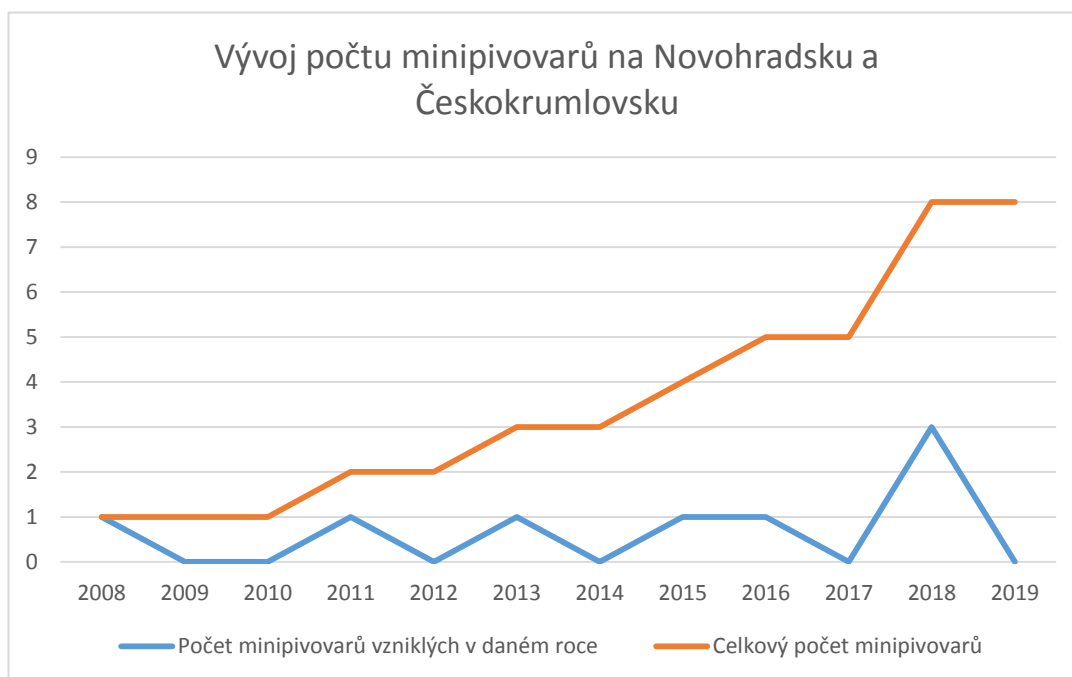
Do 21. století zůstal funkční pouze pivovar v Českém Krumlově, v němž byla výroba přerušena v roce 2014. Ten byl zřejmě také historicky jediným pivovarem v oblasti Novohradsko a Českokrumlovsko, který svým ročním výstavem odpovídal dnešní definici průmyslového pivovaru.

Oblast Novohradsko a Českokrumlovsko není vzhledem ke struktuře povrchu, nadmořské výšce a podnebí oblastí vhodnou pro pěstování sladovnického ječmene ani chmele. Její území spadá do území bramborářské a horské zemědělské výrobní oblasti, které pro tyto plodiny nejsou vhodné. I tak zde ale je a bylo již od dob středověku pivovarnictví poměrně dosti rozšířené a má dlouhou tradici. Výhodou, kterou využívají zejména pivovary na Novohradsku, je například velmi kvalitní čistá pramenitá voda z Novohradských hor, která je další nezbytnou surovinou pro výrobu piva. (eagronom.com, 2020)

4.2.2. Vývoj minipivovarů

První minipivovar na Novohradsku a Českokrumlovsku vznikl v roce 2008 ve Vyšším Brodě. Od té doby počet narůstal až na současný počet osmi minipivovarů, nejvíce jich přibýlo v roce 2018. Minipivovarům se zde poměrně daří, čemuž napomáhá velká turistická atraktivita oblasti, jednak díky přírodním útvarům, ale také velkému počtu historických památek. Právě v jejich okolí minipivovary často vznikají. Hned 50 % místních minipivovarů se objevuje v obci, kde se zároveň nachází také hrad, zámek či klášter, které přitahují velké množství návštěvníků, a tím i navyšují množství potenciálních zákazníků pivovaru. V oblasti se nenachází žádný průmyslový pivovar.

Graf č. 1:



(Zdroj: vlastní výzkum, vlastní zpracování)

4.3. Charakteristika zkoumaných minipivovarů

4.3.1. Historický pivovar Český Krumlov

Historický pivovar Český Krumlov se nachází přímo v centru stejnojmenného města. Tradice vaření piva v tomto městě sahá až k jeho samotným počátkům ve 13. století, kdy bylo vařeno pro potřeby vrchnosti. Od 14. století mohli pivo vařit také krumlovští měšťané. První pivovar se sladovnou stávaly na IV. nádvoří zámku, postupem let jich pak v Krumlově vzniklo několik dalších. Roku 1621 získal krumlovské panství rod Eggenberků a následně byla zahájena produkce v prostorách současného pivovaru Český Krumlov, které byly pro tento účel přestavěny ze šlechtického sídla a zbrojnice. V 18. století fungovaly ve městě čtyři pivovary, a to pivovar řádu klarisek, pivovar arciděkanství a prelatury, panský pivovar Eggenberků a městský pivovar. Pivo je tedy v Českém Krumlově vařeno mimo krátkou přestávku v posledním desetiletí nepřetržitě již více než 700 let. (encyklopedie.ckrumlov.cz, 2020)

Obrázek č. 5: Logo Historického pivovaru Český Krumlov.



(Zdroj: facebook.com)

Předchůdcem současného minipivovaru byl pivovar Eggenberg, který fungoval po privatizaci od roku 1991 do roku 2014, kdy byla výroba této značky přesunuta do Pardubic. Noví majitelé, firma Centrum Český Krumlov a.s., zakoupili pivovar v roce 2015, avšak z důvodu složitých majetkových poměrů nemohli nadále využívat značku Eggenberg, a proto se rozhodli jít zcela vlastní cestou, založenou na využívání kvalitních pivovarských postupů a ingrediencí, čímž chtějí navázat na dlouhou tradici vaření piva v Českém Krumlově. V roce 2016 založili z vlastních zdrojů společnost s ručením omezeným a začali vyrábět pivo pod značkou Krumlov. Investice byly nutné nejen do samotné pivovarské technologie, ale i do rekonstrukce samotných objektů, která stále probíhá. Pro účely pivovaru je v současnosti využita pouze část původních pivovarských objektů. (tyden.cz, 2020)

Obrázek č. 6: Budova současného Historického pivovaru Český Krumlov a restaurace.



(Zdroj: tyden.cz)

V pivovaru v současné době pracuje 5 zaměstnanců. Objem varny je po celou dobu fungování 2000 l, roční výstav se stabilně drží okolo 3 800 hl a pivo odebírá přibližně 50 pravidelných odběratelů. Distribuce do restaurací a obchodů zejména v Jihočeském kraji, ale i v Praze probíhá pomocí distribuční společnosti, koncoví zákazníci si ale mohou pivo i sami zakoupit přímo v pivovaru.

Stálou nabídku druhů piva značky Krumlov tvoří 11° světlý ležák s obsahem alkoholu 4,5%, 12° světlý ležák s obsahem alkoholu 5% a 12° polotmavý nakuřovaný ležák s obsahem alkoholu 4,8%. Tento sortiment doplňují speciály IPA či APA. Pivo je stáčeno do rozsáhlé škály obalů začínající u sudů KEG s objemem 20, 30 a 50 litrů. Dále jsou k dostání skleněné lahve s objemem 0,33 l a PET lahve s objemem 1 nebo 1,5 litrů. Pivo si zákazníci mohou vychutnat i z 5 litrových párty soudků.

Obrázek č. 7: Základní sortiment piv Historického pivovaru Český Krumlov.



(Zdroj: facebook.com)

Vzhledem k vysoké turistické atraktivitě lokality, v níž se pivovar nachází, provozuje společnost také vlastní restauraci přímo v prostorách pivovaru a nabízí také prohlídky výrobních prostor s ochutnávkou v individuální (1-4 osoby) či skupinové (5-20) formě s možností výkladu v českém, německém, anglickém, ale i jiném jazyce.

Historický pivovar Český Krumlov je díky výše uvedenému množství produkce piva a kapacitě provozu, ale i s ohledem na nabízené služby největším pivovarnickým subjektem fungujícím v oblasti Českokrumlovska a Novohradska.

4.3.2. Pivovar Glokner

Pivovar Glokner byl založen roku 2013 jako společnost s ručením omezeným a je součástí rozlehlého komplexu Svachovka v osadě Svachova Lhotka, která spadá pod obec Mirkovice ležící nedaleko Českého Krumlova. Srdcem rekreačního a volnočasového areálu je hotel s restaurací, dále společnost v místě provozuje destilérku, čokoládovnu a lázně nabízející mimo jiné i pivní koupele. Celý areál pak obklopuje 18 jamkové golfové hřiště. Přestože byl komplex přestavěn z historické usedlosti, současný minipivovar historického předchůdce v této lokalitě nemá.

Obrázek č. 8: Logo pivovaru Glokner.



(Zdroj: pivomol.cz)

Při budování pivovaru se jeho zakladatelé museli popasovat s problematikou umístění pivovaru jednak vzhledem k omezenému prostoru, jednak také ke stáří objektu a jeho plánovanému multifunkčnímu využití, např. i pro gastro-privátní akce. Dalším problémem byla také absence sklepních prostor. Celá realizace se ale i díky výběru vhodného dodavatele pivovarnické technologie zadařila podle plánů a výsledná stavba spojuje moderní technický design se starými pivovarskými prvky do elegantní podoby, která je zajímavá i pro návštěvníky. Zajímavostí je umístění kvasných kádí i ležáckých tanků, které jsou individuálně chlazené, v prvním patře budovy. (svachovka.cz, 2020)

Obrázek č. 9: Varna pivovaru Glokner.



(Zdroj: svachovka.cz)

Sládkem pivovaru je aktuálně pan Miloš Pokorný, mladším sádkem pan Jiří Vondrouš, celkem přímo v pivovaru pracují 2 lidé. Pivovar po celou dobu existence disponuje varnou o objemu 500 l a roční výstav postupně narůstá od 500 hl v roce 2014, kdy byla zahájena produkce, až k 690 hl v roce 2019. Distribuce do obchodů a restaurací probíhá svépomocí, stálí odběratelé jsou aktuálně 3, možný je ale i nákup přímo v pivovaru. Oblast rozšíření piva je zejména v okrese Český Krumlov a České Budějovice.

Stěžejními produkty pivovaru jsou 12 stupňový prémiový světlý a polotmavý ležák s obsahem alkoholu 4,8% a netradiční nízkoalkoholické 7 stupňové pivo s obsahem alkoholu 2,3%. Tato piva jsou vařena celoročně. Sezonně pak nabídku doplňují různé speciály jako pšeničné pivo, APA, merzen, stout či nakuřované. Zhruba 70-80% produkce je baleno do sudů KEG o objemu 15, 30 a 50 litrů, zbytek pak v drtivé většině (90%) do PET lahví, skleněné se prodávají zejména se speciální dárkovou etiketou vyráběnou na zakázku. Pivo je prodáváno pod názvem Glok.

Kromě již zmíněné restaurace, kde mohou zákazníci samozřejmě ochutnat zde vyráběné pivo, hotelu a dalších aktivit a zážitkových služeb mají návštěvníci také možnost exkurzí do prostor pivovaru, které jsou k tomu stavebně přizpůsobeny. To

vše činí z komplexu Svachovka oblíbený cíl či zastávku zejména tuzemských návštěvníků pro krátké výlety, ale i vícedenní pobyty.

Obrázek č. 10: Dvůr pivovaru, restaurace a hotelu v areálu Svachovky.



(Zdroj: tripadvisor.cz)

4.3.3. Minipivovar Vyšší Brod

Minipivovar Vyšší Brod byl založen v roce 2008, a je tak nejstarším minipivovarem v oblasti Novohradska a Českokrumlovska. Zároveň je toto město jedním z nejstarších míst v této oblasti, kde se vařilo pivo. V roce 1259 zde Vok z Rožmberka založil cisterciánský klášter, jehož součástí byl od blíže neznámého roku také klášterní pivovar sloužící zpočátku jen pro potřeby mnichů. První písemná zmínka o klášterním pivovaru je z roku 1380, fungovat ale jistě začal již dříve. Pivo vyráběné v dnešním minipivovaru nese jméno Jakub, což bylo jméno jednoho z prvních klášterních sládků. Pivo vařili ale i měšťané, kteří si okolo roku 1530 založili na náměstí vlastní pivovar, který musel klášteru za právo pivovarnictví odvádět poplatky. Jeho provoz byl ukončen v roce 1944. Klášterní pivovar, který absolutního vrcholu svého fungování dosáhl v letech 1909/1910 výstavem 8 306 hl, fungoval až

do roku 1948. Důvodem přerušení pivovarnictví ve Vyšším Brodě bylo zejména to, že velkou část zdejší populace tvořilo německé obyvatelstvo, které bylo po 2. světové válce odsunuto, což zapříčinilo nedostatek odbytu. K tomu se připojila zastaralost zařízení a také vlastnictví klášterního pivovaru církevní organizací, z nějž přešel roku 1945 pod státní správu. (klastervyssibrod.cz, 2020, ckrumlov.info, 2020, tyden.cz, 2020, facebook.com, 2020)

Obrázek č. 11: Logo Minipivovaru Vyšší Brod.



(Zdroj: facebook.com)

Zakladatel dnešního minipivovaru pan Jiří Fojtl chtěl původně zřídit pivovar v budově původního klášterního pivovaru, nakonec se však usídlil ve sklepních prostorách historického domu na náměstí, které byly kompletně zrekonstruovány. Jeho cílem bylo navázat na tradici měšťanského pivovaru a obnovit várečné právo ve Vyšším Brodě. Pivovar je čistě rodinným podnikem, jelikož v něm Jiří Fojtl pracuje pouze sám coby živnostník, vznik financoval z vlastních zdrojů. Roční výstav nikdy nepřesáhl 500 hl a s pivem se můžeme setkat zpravidla pouze v lokalitě pivovaru, zejména pak přímo ve Vyšším Brodě. V době provádění výzkumu pro účely této práce na jaře letošního roku byla výroba zcela zastavena a probíhala rekonstrukce zařízení, jejíž součástí bylo i rozšíření objemu varny z dosavadních 200 l na 500 l. Dne 26. 6.

2020 vydal pivovar na své facebookové stránce zprávu, že od tohoto dne opět obnovil výrobu. (tyden.cz, 2020, facebook.com, 2020)

Celoročně se můžeme setkat s 12 stupňovým světlým pivem značky Jakub a stejnojmenným 14 stupňovým s čokoládovým sladem, které se vaří klasickou dekokční metodou. Dále pivovar sezónně produkuje vánoční 19 stupňový speciál a velikonoční 15 stupňový speciál. Pivo si zákazníci mohou zakoupit pouze v pivovaru v 1,5 litrových PET lahvích, na přání pak v sudech KEG o objemu 30 nebo 50 litrů.

Rodina Fojtlů provozuje v místě také pivovarskou restauraci s názvem „Pajzl u Jakuba“, která je také jedinou, kde se s pivem Jakub můžeme setkat. Žádné stálé odběratele Minipivovar Vyšší Brod nemá a patří tedy v oblasti Novohradska a Českokrumlovska k nejmenším minipivovarům.

Obrázek č. 12: Vchod do Minipivovaru Vyšší Brod a restaurace Pajzl u Jakuba.



(Zdroj: facebook.com)

4.3.4. Pivovar Jílovice

2. června 2015 byl zahájen provoz pivovaru v obci Jílovice v severovýchodní části Novohradsko nedaleko městečka Borovany jako historicky první pivovarnický subjekt v dané lokalitě. Jeho provozovatelem jakožto fyzická osoba a také jediným pracovníkem je pan Jan Wunsch, v jehož rodině přetrvává tradice vaření piva již po tři generace. Jeho snem bylo založit vlastní pivovar, a tak opustil Prahu, kde prodal pozemek a získal tak potřebné finance aby mohl zakoupit zemědělskou usedlost v jihočeské obci se zhruba tisíci obyvateli. Pro umístění pivovaru byl vybrán prostor bývalé stáje, který je rozdělen na prostor varny a ležáckého sklepa. Se zařizováním pivovaru byly spojeny i nejrůznější stavební úpravy, které si provozovatel prováděl pouze svépomocí. (pivovarjilovice.cz, 2020)

Obrázek č. 13: Logo Pivovaru Jílovice.



(Zdroj: pivovarjilovice.cz)

Pivovar disponuje varnou o objemu 580 litrů. O úspěšném fungování svědčí roční výstav, který činil v roce 2015 230 hl, o rok později to ale bylo již 541 hl, tedy více než dvojnásobek a nárůst v průměru o 100 hl meziročně pokračoval i v dalších letech. V roce 2019 tak činil výstav 844 litrů. Pivo je možné koupit pouze přímo v pivovaru.

Pivovar nabízí poměrně široký sortiment. Největší zastoupení ve výrobě piva Jílovice má světlý jedenáctistupňový ležák s obsahem alkoholu 4,5%, který představuje více než 65 % produkce. Přes 20% produkce tvoří pak světlý

dvanáctistupňový ležák s obsahem alkoholu 5%. Zbytek produkce v menším množství (3-5% produkce) doplňuje desetistupňové světlé výčepní pivo s obsahem alkoholu 3,5% a příležitostně vařené třináctistupňové polotmavé silné pivo s obsahem alkoholu 5,6%, jantarový či tmavý ležák. 80% vystaveného piva je stáčeno do sudů KEG o objemu 15, 20, 30 a 50 litrů, zbytek pak do 1,5 litrových PET lahví.

V letních měsících je v pivovaru provozováno prodejní okénko s pergolou, kde je možné krom točeného piva zakoupit také nealko nápoje a drobný doplňkový sortiment. Zákazníci si po předchozí domluvě mohou prostory pivovaru prohlédnout v rámci virtuální prohlídky s pohovorem. Nabízeny jsou ale také projížďky na koni v rámci Jezdeckého klubu Pivovar Jílovice v různých podobách dle zkušenosti jezdce. (pivovarjilovice.cz, 2020)

S pivem Jílovice se můžeme setkat na různých místech Jihočeského kraje. Klientelu v současnosti představuje 6 restaurací a k tomu ještě okolo 60 příležitostných odběratelů. Na svou spíše menší velikost a kapacitu provozu jsou tedy Pivovar Jílovice a v něm vařené pivo velmi dobře zavedeny a oblíbeny mezi poměrně velkým počtem zákazníků, o čemž svědčí i téměř 100% využití maximálního ročního výstavu.

Obrázek č. 14: Pivovar Jílovice.



(Zdroj: pivni.info)

4.3.5. Pivovar Zevlův mlýn

Pivovar Zevlův mlýn se nachází na okraji města Nové Hrady, které leží na severním úpatí Novohradských hor u hranic s Rakouskou republikou. Nachází se zhruba na polovině cesty mezi městy Trhové Sviny a České Velenice. Ve městě nalezneme hned několik historických památek jako je hrad, zámek, Buquoyská rezidence či hrobka stejného rodu. Není tedy divu, že i pivovarnictví zde má hluboké kořeny. První zmínka o výrobě piva se objevuje v urbáři z roku 1379, roku 1390 je pak zmíněna i existence panského pivovaru, zatímco měšťané si vařili pivo v podhradí. Přibližně kolem roku 1553 pak začali měšťané vařit pivo v objektu radnice. Nový panský pivovar vybudoval pod hradem v lokalitě obce Údolí u Nových Hradů v roce 1592 Jakub Krčín z Jelčan. Spory vznikaly kvůli povinnosti měšťanů platit za právo vařit a prodávat pivo tzv. posudné za každý sud. Pivo se ve městě přestalo vařit ve 20. letech 20. století. Měšťanský či obecní pivovar zanikl v roce 1924, kdy jeho roční výstav činil 3 000 hl. Panský pivovar v Údolí zanikl o tři roky později s tehdejším výstavem kolem 2 500 hl za rok. Jeho budova v průběhu 20. století chátrala až do odkoupení soukromou firmou, která památku částečně zrekonstruovala. (pivovary.info, 2020)

Obrázek č. 15: Logo pivovaru Zevlův mlýn.



(Zdroj: zevlumllyn.cz)

Tradice byla obnovena až v červnu 2018, kdy byl spuštěn jakožto společnost s ručením omezeným rodinný řemeslný pivovar Zevlův mlýn v objektu historického mlýna. Jeho počátky sahají až do roku 1390, kdy je prvně zmiňován, tehdy ještě pod názvem Forstmyl. Na konci 19. století se zde poprvé objevuje jméno rodiny Zevlů,

kteře dalo mlýnu dnešní název. V roce 2011, kdy byl celý objekt ve zchátralém stavu, ho odkupuje a přebírá potomek rodu Zevlů pan Jan Loukotka, který provedl kompletní rekonstrukci včetně zprovoznění mlýnské technologie z přelomu 19. a 20. století. (zevlumlyn.cz, 2020)

V pivovaru pracují 2 zaměstnanci a objem varny je 500 l. Roční výstav v prvním roce fungování dosáhl 350 hl, v roce 2019 pak 400 hl. S pivem se můžeme setkat zpravidla pouze lokálně v blízkém okolí pivovaru. Kromě pivovarské pivnice se točí i v několika dalších restauračních zařizenech, kam je pivo distribuováno vlastními silami, jinak si ho zákazníci mohou zakoupit pouze přímo v pivovaru. Stálí odběratelé jsou 4.

Stěžejním produktem pivovaru Zevlův mlýn je dvanáctistupňový světlý ležák tvořící 40-50% produkce. Druhým nejoblíbenějším je pak konopný jedenáctistupňový světlý ležák, dále pak desetistupňové světlé výčepní pivo. Tato piva jsou prodávána pod značkou Zewl. V nabídce jsou ale i dva speciály, a to dvanáctistupňový tmavý ležák nazvaný Černý mlynář a jedenácti- stupňový ALE Kulhavý lišák.

Návštěvníci si mohou po předchozí objednávce prohlédnout zařizene pivovaru během 30-60 minutové prohlídky s výkladem a závěrečnou ochutnávkou. Zevlův mlýn nabízí svým hostům také ubytování s polopenzí. Ti pak mohou posedět v pivnici s vnitřním i venkovním posezením, která je využívána rovněž pro pořádání svateb či firemních akcí. Od poloviny května do konce září je v provozu také venkovní kiosek s nabídkou jídel z grilu, piva atd. Spektrum nabízených služeb a aktivit je ale skutečně pestré. K dispozici jsou chmelové a kvasnicové pivní lázně, sauna a vířivka. Milovníci rybaření mohou využít 200 metrů vzdálený Zevlův rybník, který je spravován Českým rybářským svazem, či soukromý sportovní rybník ve vzdálenosti 2 km s možností stanování. Jak již bylo zmíněno, mlýn disponuje plně funkční mlýnskou technologií, kterou si návštěvníci mohou prohlédnout společně s historickými mapami a listinami v Muzeu mlynářství. Za příznivých podmínek je také možné mlýn spustit. Dále je vedle mlýna veřejně přístupná výstava historické zemědělské techniky, prohlédnout si lze restaurované a plně provozuschopné traktory z 30. a 40. let. Provozovatelé Zevlova mlýna se také věnují bio chovu, zejména masného skotu, ale i dalších zvířat na své farmě, kterou mohou hosté rovněž navštívit.

Obrázek č. 16: Areál Zevlova mlýna.



(Zdroj: facebook.com)

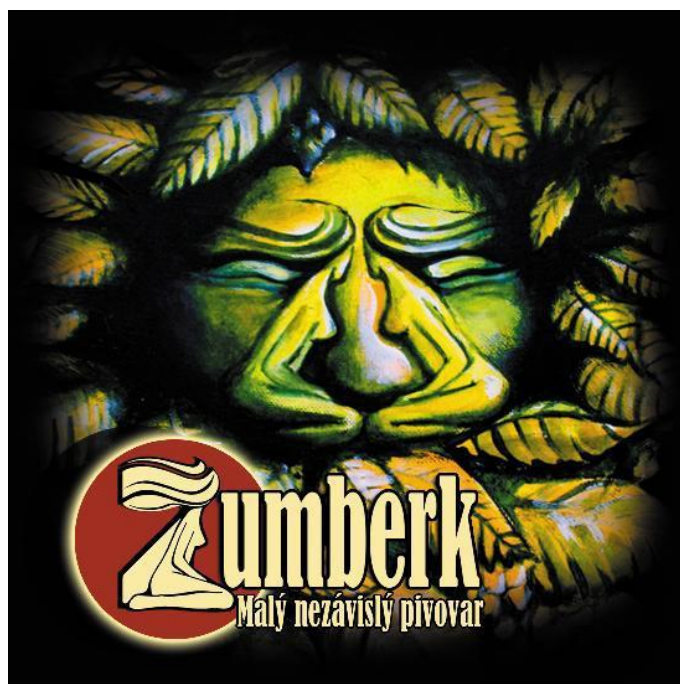
Pivovar Zevlův mlýn patří ke třem nejmladším minipivovarům v oblasti a není tedy divu, že patří také zatím mezi ty menší. Dá se ale předpokládat jeho výrazný růst a rozvoj i díky nepřebornému množství doplňkových aktivit, které zřizovatelé areálu nabízejí svým návštěvníkům již po tak krátké době jeho provozu.

4.3.6. Malý nezávislý pivovar Žumberk

V malé obci Žumberk, která spadá pod obec Žár, se na půli cesty mezi Trhovými Sviny a Novými Hrady se nachází Malý nezávislý pivovar Žumberk. Dominantou obce, dříve nazývané Sonnenberg, je původně pozdně gotická tvrz, poprvé písemně doložená roku 1544, která byla na počátku 17. století přestavěna do renesanční podoby a opevněna hradbami s baštami. Právě součástí této tvrze s přilehlým zemědělským dvorem a vesnicí měl být i pivovar. (hrady.cz, 2020, pivovary.info, 2020)

V roce 2011 zde ve staré zemědělské usedlosti vznikl minipivovar, dnes provozovaný jako společnost s ručením omezeným. Jeho zakladatelem a provozovatelem je pan Daniel Malý, který se sem přestěhoval s rodinou z Českých Budějovic. Přízemí obytné budovy statku stavebně upravil a za použití financí z vlastních zdrojů zde zahájil výrobu piva, čímž si splnil sen spojující práci a koníčka.

Obrázek č. 17: Logo Malého nezávislého pivovaru Žumberk.



(Zdroj: facebook.com)

V pivovaru vedle jeho zakladatele pracuje aktuálně ještě jeden zaměstnanec. Objem varny byl postupně navyšován spolu se vzrůstající poptávkou z původních 500 l na 1000 l a následně až na dnešních 1500 l. Stejně tak postupně narůstal i roční výstav o zhruba 50 hl meziročně. V roce 2011 činil 200 hl, v roce 2015 400 hl a v roce 2019 byl výstav 600 hl. Pivo je vařeno klasickou dekokční metodou na dva rmuty.

Nejvíce oblíbeným, a tedy i vyráběným je jedenáctistupňový světlý ležák Žumberk s obsahem alkoholu 4,4% představující 70% produkce pivovaru. Zhruba 10% podíl na produkci pak mají třináctistupňový Žumberk polotmavý speciál s obsahem alkoholu 5,2%, speciální tmavé pivo Žumberk – Černá mamba s obsahem alkoholu 5,5% a slabší desetistupňové pivo. 95% produkovaného piva je stáčeno do sudů KEG o objemu 15, 30 a 50 litrů, zbytek pak do PET lahví o objemu 1 nebo 1,5 litru.

Pivovar má okolo 15 stálých odběratelů a s pivem Žumberk se můžeme setkat v restauracích nejen v Jihočeském kraji, ale například i v Praze. Distribuce do bližších podniků probíhá vlastními silami, do vzdálenějších pak pomocí distribuční společnosti

z Českých Budějovic. Mnoho zákazníků ale využívá i možnosti nákupu přímo „ze dvora“ pivovaru.

Obrázek č. 18: Malý nezávislý pivovar Žumberk.



(Zdroj: rajce.idnes.cz)

Fungování pivovaru je stabilní a postupně je rozšiřován okruh zákazníků i oblast podnikání. Obec Žumberk se nachází v oblasti podhůří Novohradských hor, která je velmi oblíbená např. příznivci cykloturistiky. Navíc kromě již zmiňované tvrze se zde nachází také raně gotický kostel Umučení svatého Jana Křtitele ze 14. století. To vše činí z této lokality atraktivní turistickou destinaci. I z tohoto důvodu v objektu pivovaru v současnosti probíhají rozsáhlejší stavební práce, spojené s přestavbou bývalé zemědělské budovy. Cílem je otevření pivnice pro konání nejrůznějších společenských akcí a oslav pro větší počet lidí.

4.3.7. Další minipivovary ve zkoumané oblasti

Kromě šesti vybraných zkoumaných minipivovarů se v oblasti Novohradska a Českokrumlovsku nacházejí ještě dva další - Pivovar Studánky a pivovar Bajer. Oba se nacházejí na Českokrumlovsku a byly založeny v roce 2018 a společně s pivovarem Zevlův mlýn jsou tak nejmladší ve zkoumané oblasti. U obou zde budou uvedeny alespoň základní informace.

Pivovar Studánky leží ve stejnojmenné obci jižně od města Vyšší Brod u hranic s Rakouskou republikou. Disponuje varnou o objemu 600 l a roční výstav činil v loňském roce 160 hl. Sortiment tvoří především dvanáctistupňový světlý ležák Špáca a třináctistupňový polotmavý ležák Jiřina. Pivovar funguje společně s restaurací a ve výstavbě je v současnosti i ubytování. Po dohodě je možná prohlídka pivovaru.

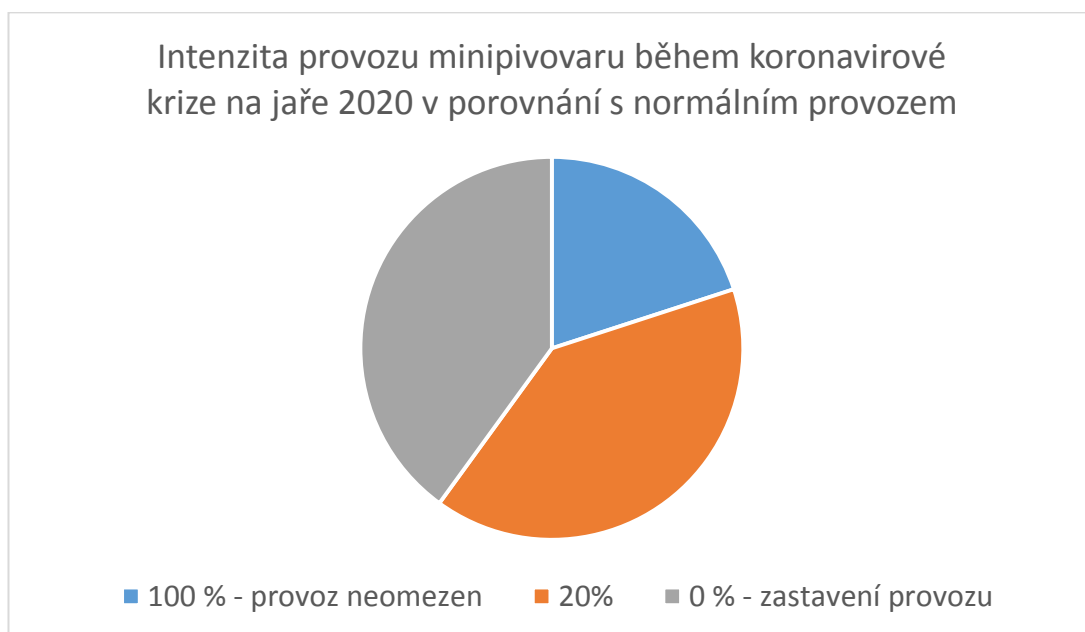
Pivovar Bajer funguje v rámci penzionu Axiom, který se nachází v obci Kovářov na severním břehu Lipenské přehrady poblíž městyse Frymburk. Jeho kořeny údajně sahají až do roku 1794, kdy si ho měla vařit tlupa šumavských pytláků. Podle jejího vůdce je pojmenován i pivovar a v něm vařené pivo. Místní jedenáctistupňový světlý nebo polotmavý ležák je možné si vychutnat pouze ve výše zmíněném penzionu.

4.4. Covid-19

V době provádění výzkumu na jaře 2020 došlo k propuknutí pandemie nemoci Covid-19 v České republice. Jako opatření proti šíření této nemoci byla z nařízení vlády ČR na téměř dva měsíce zcela uzavřena mimo jiné všechna stravovací zařízení, platil zákaz shromažďování a pořádání kolektivních akcí. Oproti velkým pivovarům, které podstatnou část své produkce prodávají pro domácí spotřebu a jejichž pivo má delší dobu trvanlivosti, pro minipivovary, jejichž pivo se čepuje zejména v restauracích, případně na společenských a jiných akcích, toto znamenalo závažný problém. V rámci výzkumu byly proto provozovatelé pivovarů dotazováni na vliv pandemie a s ní souvisejících opatření na provoz jejich pivovarů.

Celkem na otázky odpovídali zástupci sedmi minipivovarů. Pouze provozovatelé dvou z nich uvedli, že nebyli nijak zasaženi. Zároveň ale žádný z minipivovarů nebyl nucen propouštět zaměstnance. Dopadem byl zejména pokles tržeb, omezení provozu, případně ztráta zákazníků. Intenzita provozu pivovaru během krize oproti normálnímu stavu je uvedena v následujícím grafu.

Graf č. 2:



(Zdroj: Vlastní výzkum, vlastní zpracování)

Z dotazování v pivovarech vyplývá, že většina pivovarů koronavirovou krizí byla zasažena, avšak ne tak, aby to vážně ohrozilo jejich existenci. Faktorem, který minipivovarům velkou měrou pomohl, byl zvýšený počet zákazníků, kteří si sudové pivo kupovali domu k soukromé spotřebě. Zároveň však pivovarníci upozorňovali na fakt, že pokud by nedošlo k rozvolnění bezpečnostních opatření do letní sezóny, během které dosahují největších příjmů, mohlo by to pro ně znamenat i existenční problémy.

5. Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo mapovat vznik, vývoj, fungování a nabídku minipivovarů v oblasti Novohradska a Českokrumlovska. V teoretické části byl popsán nejprve historický vývoj piva ve světě a následně u nás od období středověku. V následující kapitole byl popsán postup výroby piva, potřebné suroviny, jeho druhy a způsoby stáčení. Třetí kapitola se zabývá pivovarnictvím v České republice a zahrnuje rozdělení a přehled pivovarů, ale také údaje o spotřebě piva v ČR a Evropě. Závěrečná kapitola teoretické části se pak již zabývá samotnými minipivovary v České republice a jejich současnými trendy.

V části metodika výzkumu je popsán způsob provádění výzkumu ve vybraných minipivovarech a nastíněna problematika specifikace vybraných oblastí v analytické části.

V první kapitole analytické části jsou obecně charakterizovány vybrané oblasti z geografického a demografického hlediska, dále pak oblast průmyslu a cestovního ruchu. Následující kapitola pak charakterizuje vybrané oblasti z hlediska pivovarnictví, nejprve obecný historický vývoj, následně vývoj samotných minipivovarů počínaje rokem 2008. Jádrem analytické části práce je třetí kapitola, ve které jsou detailněji popsány všechny zkoumané minipivovary. Poslední kapitola se zabývá vlivem pandemie nemoci Covid-19 a s ní spojených bezpečnostních opatření na provoz minipivovarů.

Z výzkumu vyplývá, že trend zakládání minipivovarů se v oblasti Novohradska a Českokrumlovska dobře uchytil a stále pokračuje. Otázkou je, zda-li trh s pivem z minipivovarů není již přesycen. Drtivá většina vystaveného piva je prodávána v sudech, a tedy určena pro konzumaci ve stravovacích zařízeních, z nichž většina však stále odebírá pivo z průmyslových pivovarů a jejich nahrazování minipivovary jde jen velmi pomalu. Teoreticky by tak do budoucna mohl vzniknout nedostatek odbytu pro potencionální nové minipivovary, neboť nejčastější oblastí odbytu je pro minipivovary území okresu, kde se nacházejí. Tento faktor má však pozitivní vliv na kvalitu piva, neboť pivovarníci se neustále snaží vařit co možná nejkvalitnější pivo, aby neztratili zákazníky.

Ohroženy příliš nejsou minipivovary, u nichž prodej piva není prioritním zdrojem příjmů jejich provozovatele. Například pivovar Glok a pivovar Zevlův mlýn jsou součástí komplexu nabízejícího také ubytování, lázně, samozřejmě včetně pivních koupelí, a další služby a aktivity. U těchto subjektů byl vznik minipivovarů vázán na vznik celého rekreačního zařízení a slouží zároveň jako zpestření pobytu. To však v žádném případě neznamená, že by produkované pivo bylo méně kvalitní a do jeho výroby by bylo vkládáno méně úsilí. Tyto pivovary se zpravidla vyznačují nižším počtem odběratelů.

Minipivovary většinou nacházíme v turisticky atraktivních oblastech a lokalitách, které nabízejí návštěvníkům možnost sportovního vyžití nebo se nacházejí v blízkosti historické památky. Pivovary toho využívají a pouze Malý nezávislý pivovar Žumberk dosud neprovozuje vlastní restauraci, pivnici či alespoň letní stánek. I zde je ale pivnice ve výstavbě. Většina provozovatelů také umožňuje zájemcům nahlédnout do výrobních prostor formou exkurze, což zvyšuje atraktivitu návštěvy.

Základní myšlenkou všech minipivovarů je kvalita, čemuž odpovídá i to, že hlavními druhy piva produkovaného v minipivovarech jsou jedenáctistupňové a dvanáctistupňové ležáky. Vedle světlých piv se objevují i tmavá a polotmavá a pivovarníci se nebojí ani vícestupňových speciálů. Díky tomu dochází k obohacování trhu a zároveň ke větší konkurenci i vůči průmyslovým pivovarům. Tyto skutečnosti mají nenahraditelný pozitivní vliv na kvalitu piva obecně, ale také na rozvoj a úroveň pivovarnictví jako celku.

6. Zdroje

Odborná literatura

Basařová G., Hlaváček I., Basař P., Hlaváček J. *České pivo*. 2011. Praha, Havlíček, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0.

Basařová, G., Šavel, J., Basař, P., Lejsek, T. *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*. 2010. VŠCHT Praha, 863 s. ISBN, 978-80-7080-734-7.

Černý L., Vašák, J., Křováček, J., Hájek, M. *Jarní sladovnický ječmen - Pěstitelský rádce*. 2007. 1. vyd. Katedra rostlinné výroby, FAPPZ, ČZU, Praha, 44 s. ISBN 978-80-87111-04-8.

Förstl, F. *Boom minipivovarů: faktory ovlivňující lokalizaci a úspěšnost nově vznikajících minipivovarů*. 2019. Praha: Karlova Univerzita, diplomová práce, 105 s.

Chládek, L. *Pivovarnictví*. 2007. Praha: Grada, 208 s. ISBN 978-80-247-1616-9.

Chodounský, F. *Pivovarství*. 2005. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 206 s. ISBN 80-86576-15-9.

Kovařík, M. *Český chmel*. 2018. Praha: MZe, 92 s. ISBN: 978-80-7434-468-8.

Kratochvíle, A. *Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století*. 2005. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 265 s. ISBN 80-86576-16-7.

MZe. *České pivo – klenot České republiky*. 2014. MZe, ČSPAS, 16 s. ISBN 978-80-7434-168-7.

Pojmanová, K. *Restaurační minipivovary a rodinné pivovary v podmínkách České republiky*. 2006. Praha: Vysoká škola ekonomická, diplomová práce, 77 s.

Stratilík, O. *České minipivovary*. 2018. Mladá fronta, 144 s. ISBN 978-80-204-4823-1.

Swinnen, J. *The Economics of Beer*. 2011. Oxford University Press, 400 s. ISBN 978-0-19-969380-1.

Vacl, J. Vliv minipivovarů na cestovní ruch v České republice. 2018. In: Kvasný průmysl 64/2018. 76–87 s.

Vébrová, L. *Pivovarnictví v ČR po roce 1989 – globalizace versus ekonomická lokalizace*. 2017. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, bakalářská práce, 79 s.

Večerníček Novák, Jaroslav. *Dějiny piva*. 2015. 2. vyd. CPRESS, 144 s. ISBN 978-80-264-0879-6.

Vencl, Slavomil. *Archeologie žízně*. 1994. Archeologické rozhledy 46, č. 2, 283–305 s.

Verhoef, B. *Velká encyklopedie piva*. 2003. Česlice: Rebo Productions, 447 s. ISBN 80-7234-283-5.

Vyhláška č. 248/2018 Sb. o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí. In: *Sbírka zákonů*. 1.12.2018.

Zákon č. 353/2003 Sb. o spotřebních daních. In: *Sbírka zákonů*. 1.1.2004.

Internetové zdroje

Alkoholium [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Historie piva – stručně, jasně, přehledně*. Dostupné z: <https://www.alkoholium.cz/historie-piva-strucne-jasne-prehledne/>

Brno rozhlas [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Minipivovarů přibývá, většinou ale nevaří jen pivo, nabízí i další rozptýlení*. Dostupné z: <https://brno.rozhlas.cz/minipivovaru-pribyva-vetsinou-ale-nevari-jen-pivo-nabizi-i-dalsi-rozptyleni-6934055>

Cisterciácký klášter Vyšší Brod [online] 2020 [cit. 2020-27-06] *Osudy klášterního pivovaru*. Dostupné z: <https://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Osudy-klasterniho-pivovaru>

České-pivo [online] 2020 [cit. 2020-20-02] *Fakta a zajímavosti*. Dostupné z: <http://ceske-pivo.cz/fakta-a-zajimavosti>

Český Krumlov¹ [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Historie průmyslové produkce ve městě Český Krumlov*. Dostupné z: http://www.encyklopedie.ckrumlov.cz/docs/cz/mesto_histor_prupro.xml

Český Krumlov² [online] 2020 [cit. 2020-27-06] *Historie pivovarnictví ve Vyšším Brodě*. Dostupné z: http://www.ckrumlov.info/docs/cz/region_histor_pivovb.xml

Český statistický úřad¹ [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *SO ORP Trhové Sviny*. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/xc/orp_trhove_sviny

Český statistický úřad² [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *SO ORP Kaplice*. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/xc/orp_kaplice

Český statistický úřad³ [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *SO ORP Český Krumlov*. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/xc/orp_cesky_krumlov

Český statistický úřad⁴ [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Vybrané ukazatele ve správních obvodech obcí s rozšířenou působností*. Dostupné z: <https://www.czso.cz/documents/10180/92010910/32019919002.pdf/549d9f70-4dd5-4316-95b3-81bdb3edd1f5?version=1.1>

eAgri [online] 2020 [cit. 2020-18-02] *Chmel v České republice*. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinna-vyroba/roslinne-komodity/chmel/zatecky-chmel-ziskal-zemepisnou.html>

eAgronom [online] 2020 [cit. 2020-29-06] *Zemědělské (výrobní) oblasti ČR*. Dostupné z: <https://eagronom.com/cs/blog/zemedelske-vyrobní-oblasti-cr/>

Euro [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Minipivovary: Česko má novou turistickou atrakci*. Dostupné z: <https://www.euro.cz/byznys/minipivovary-cesko-ma-novou-turistickou-atrakci-1395361>

Evropa v datech [online] 2020 [cit. 2020-02-04] *Národ pivařů. Češi jsou přeborníci v pití piva i v jeho výrobě*. Dostupné z: <https://www.evropavdatech.cz/clanek/15-narod-pivaru/>

Facebook¹ [online] 2020 [cit. 2020-24-06] *Historický pivovar Český Krumlov*. Dostupné z: <https://www.facebook.com/pivovarceskykrumlov/>

Facebook² [online] 2020 [cit. 2020-27-06] *Minipivovar Vyšší Brod*. Dostupné z: <https://www.facebook.com/minipivovar/>

Facebook³ [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Zevlův mlýn*. Dostupné z: <https://www.facebook.com/zevluvmlyn/photos/p.430111254095618/430111254095618/?type=1&theater>

Facebook⁴ [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Minipivovar Žumberk*. Dostupné z: <https://www.facebook.com/MinipivovarZumberk/>

Focus Agency [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Top 20 nejmedializovanějších pivovarů v ČR: Gambrinus porazil Pilsner Urquell*. Dostupné z: https://www.focus-age.cz/m-journal/aktuality/top-20-nejmedializovanejsich-pivovaru-v-cr--gambrinus-porazil-pilsner-urquell__s288x13393.html

Google [online] 2020 [cit. 2020-29-06] *Map of old Czech breweries by Pivovary.Info*. Dostupné z: https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1VGUxb659nQR9aGsMrGPK5WKBCLkKm7_5&ll=49.683360628725374%2C15.205109293749981&z=8

Hrady.cz [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Tvrz Žumberk*. Dostupné z: <https://www.hrady.cz/index.php?OID=1525>

iDnes.cz¹ [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Papírny ve Větrní jsou z nejhorsího venku, ale scházejí jim zaměstnanci*. Dostupné z: https://www.idnes.cz/ceske-budejovice/zpravy/papirny-vetrni-insolvence-zakazky-zamestnanci.A190228_460560_budejovice-zpravy_jbr

iDnes.cz² [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Stát plánuje obnovit těžbu grafitu v Krumlově. Pro starostu to je novinka*. Dostupné z: https://www.idnes.cz/ceske-budejovice/zpravy/grafit-cesky-krumlov-tezba-strategie-tezby-stat-mydlvary-upravna.A200505_173951_budejovice-zpravy_khr

Mapy.cz¹ [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Novohradsko*. Dostupné z: <https://mapy.cz/zakladni?x=14.6052376&y=48.7866994&z=10&source=area&id=135135>

Mapy.cz² [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Českokrumlovsko*. Dostupné z: <https://mapy.cz/zakladni?x=14.3192296&y=48.7976974&z=9&source=dist&id=2>

Naše voda [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Kromě minipivovarů vznikají v ČR i nové průmyslové pivovary*. Dostupné z: <https://www.nase-voda.cz/krome-minipivovaru-vznikaji-cr-nove-prumyslove-pivovary/>

Naši vynálezci [online] 2020 [cit. 2020-20-02] *František Ondřej Poupeř*. Dostupné z: <https://nasivynalezci.webnode.cz/frantisek-ondrej-poupe/>

Pividky [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Pivní mapa a seznam pivovarů ČR*. Dostupné z: <http://www.pividky.cz/mapa.php>

Pivní info¹ [online] 2020 [cit. 2020-01-04] *Pivovary - Pivovarské skupiny*. Dostupné z: <https://pivni.info/pivovary/pivovarske-skupiny/>

Pivní info² [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Pivovar Jilovice*. Dostupné z: <https://pivni.info/minipivovary/1950-pivovar-jilovice.html>

Pivní klenoty¹ [online] 2020 [cit. 2020-19-02] *Stručný postup výroby piva*. Dostupné z: <http://www.pivniklenoty.cz/vse-o-pivu/prakticke-rady/strucny-postup-vyroby-piva/>

Pivní klenoty² [online] 2020 [cit. 2020-19-02] *Extrakt původní mladiny*. Dostupné z: <http://www.pivniklenoty.cz/vse-o-pivu/slovník-pojmu/e/epm/>

Pivníci [online] 2020 [cit. 2020-01-04] *Aktivní pivovary v zemi Česká republika*. Dostupné z: <https://www.pivnici.cz/aktivni-pivovary/zeme/ceska-republika/>

Pivomol [online] 2020 [cit. 2020-26-06] *Hostinský pivovar Glokner*. Dostupné z: <https://www.pivomol.cz/hostinsky-pivovar-glokner>

Pivoteka [online] 2020 [cit. 2020-18-02] *Pivovarské kvasnice*. Dostupné z: <https://www.pivoteka.cz/pivovarske-kvasnice>

Pivovar Jilovice [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *O pivovaru Jilovice*. Dostupné z: <http://www.pivovarjilovice.cz/index.php/ct-menu-item-2>

Pivovary.info¹ [online] 2020 [cit. 2020-17-02] *Pivo před naším letopočtem II.* Dostupné z: <https://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2010060012>

Pivovary.info² [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Pivovarnictví v Nových Hradech.* Dostupné z: <https://www.pivovary.info/historie/n/novehrady.htm>

Pivovary.info³ [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Z.* Dostupné z: <https://www.pivovary.info/historie/z/z.htm>

Přátelé piva [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Ocenění udílená Sdružením přátel piva.* Dostupné z: <http://www.pratelepora.cz/oceneni/>

Rajce.net [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *0191208 32 Žumberk Trhové Sviny pivovar 8188.* Dostupné z: https://paptabe.rajce.idnes.cz/20191208_Zumberk_Trhove_Sviny_soukromy_pivovar_kostel_Steti_sv._Jana_Krtitele_tvrz_Jihoceske_muzeum/1418154587

Rožmberk nad Vltavou [online] 2020 [cit. 2020-23-06] *Město.* Dostupné z: <https://www.mestorozmberk.cz/mesto/informace-o-meste/mesto/>

Svachovka [online] 2020 [cit. 2020-26-06] *Pivovar.* Dostupné z: <https://www.svachovka.cz/pivovar>

Tripadvisor [online] 2020 [cit. 2020-26-06] *Restaurant Glokner Svachovka.* Dostupné z: https://www.tripadvisor.cz/Restaurant_Review-g2692004-d12379343-Reviews-Restaurant_Glokner_Svachovka-Mirkovice_South_Bohemian_Region_Bohemia.html

Týden¹ [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Aktuálním trendem jsou kyselá piva.* Dostupné z: https://www.tyden.cz/rubriky/relax/apetit/pivo/aktualnim-trendem-jsou-kyselapiva_534825.html

Týden² [online] 2020 [cit. 2020-24-06] *Krumlovský pivovar nově vaří pod značkou Krumlov.* Dostupné z: https://www.tyden.cz/rubriky/relax/apetit/pivo/krumlovsky-pivovar-nove-vari-pod-znackou-krumlov_447835.html

Týden³ [online] 2020 [cit. 2020-27-06] *Ve Vyšším Brodě vznikl nejmenší pivovar v jižních Čechách.* Dostupné z: <https://www.tyden.cz/rubriky/apetit/pivo/ve-vyssim->

brode-vznikl-nejmensi-pivovar-v-jiznich-cechach_96985.html?showTab=nejctenejsi-7

U Fleků [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Historie U Fleků*. Dostupné z: <https://ufleku.cz/o-nas/historie-u-fleku/>

Zákony pro lidi [online] 2020 [cit. 2020-21-02] *Zákon č. 353/2003 Sb. Zákon o spotřebních daních*. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2003-353>

Zevlův mlýn [online] 2020 [cit. 2020-28-06] *Historie Zevlova mlýna*. Dostupné z: <https://zevluvmlyn.cz/historie/>

Žejdlík [online] 2020 [cit. 2020-02-04] *Největší pivovary v ČR (dle výstavu)*. <http://www.zejdlík.cz/zejdlíkopedie/vse-o-pivu/nejvetsi-pivovary-v-cr-dle-vystavu-0b55bf6e-94c3-4394-b731-b0a38f763f08>

7. Seznam obrázků

Obrázek č. 1: Spotřeba piva na osobu na rok v Evropě	20
Obrázek č. 2: Mapa Novohradska	30
Obrázek č. 3: Mapa Českokrumlovska	32
Obrázek č. 4: Pivovary na území Novohradska a Českokrumlovska činné v 19. století.....	34
Obrázek č. 5: Logo Historického pivovaru Český Krumlov.....	36
Obrázek č. 6: Budova současného Historického pivovaru Český Krumlov a restaurace	37
Obrázek č. 7: Základní sortiment piv Historického pivovaru Český Krumlov.....	38
Obrázek č. 8: Logo pivovaru Glokner.....	39
Obrázek č. 9: Varna pivovaru Glokner	40
Obrázek č. 10: Dvůr pivovaru, restaurace a hotelu v areálu Svachovky	41
Obrázek č. 11: Logo Minipivovaru Vyšší Brod.....	42
Obrázek č. 12: Vchod do Minipivovaru Vyšší Brod a restaurace Pajzl u Jakuba.....	43
Obrázek č. 13: Logo Pivovaru Jílovice	44
Obrázek č. 14: Pivovar Jílovice	45
Obrázek č. 15: Logo pivovaru Zevlův mlýn	46
Obrázek č. 16: Areál Zevlova mlýna	48

Obrázek č. 17: Logo Malého nezávislého pivovaru Žumberk.....	49
Obrázek č. 18: Malý nezávislý pivovar Žumberk.....	50

8. Seznam grafů

Graf č. 1: Vývoj počtu minipivovarů na Novohradsku a Českokrumlovsku	35
Graf č. 2: Graf intenzity provozu minipivovaru během koronavirové krize na jaře roku 2020 v porovnání s normálním provozem.....	52

9. Seznam tabulek

Tabulka č. 1: Charakteristika odrůd ječného sladu pro evropské a české pivo	12
--	----