

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. ve spolupráci se Slezskou univerzitou v Opavě, Národním zemědělským muzeem, s.p.o. a Vysokou školou hotelovou v Praze 8, spol. s r.o. pořádal dne 7. září 2021 v konferenčním sále České nebe (Klášter Želiv) experimentální, prezentační a edukační workshop „**Nápojová kultura a její specifické aspekty ve vztahu k českým zemím**“

Workshop byl připraven na základě informačních zdrojů, dokumentace a výzkumu probíhajících v rámci Etapy 06 Nápojová kultura a její specifické aspekty ve vztahu k českým zemím.

Řešitelský tým identifikoval tradiční regionální nápoje a pokrmy a jejich uplatňování při akcích. Před vlastním workshopem proběhla v experimentálním pivovaru VÚPS výroba dvou piv z historických odrůd sladovnického ječmene Chlumecký a Stupický Staročeský, které byly v průběhu workshopu prezentovány a proběhla jejich degustace. Sensoricky byla piva hodnocena velmi dobře, kdy se obě piva lišila od běžných piv vjemem plnosti a průběhu hořkosti.

Workshopu se zúčastnilo celkem 38 účastníků z řad vysokoškolských studentů a akademických pracovníků, odborných učitelů středních škol, zástupců Národního památkového ústavu a rovněž zástupci sladoven, pivovarů a dalších výrobců nápojů. Velmi přínosná byla i aktivní účast zahraničního akademického pracovníka dr Sławomira Dryji z Uniwersytet Papiieski Jana Pawła II w Krakowie, který přednesl příspěvek na téma: Krakovské bílé pivo jako příklad středoevropské středověké pivovarské tradice.

Program workshopu:

Zahájení workshopu (Fiala Jaromír)

Postavení nápojů ve společnosti (Fiala Jaromír)

Regionální odlišnosti pivních druhů v novověké Evropě (Holub Petr)

Krakovské bílé pivo jako příklad středoevropské středověké pivovarské tradice (Piwo krakowskie białe jako przykład środkowoeuropejskiej średniowiecznej tradycji piwowarskiej) (Dryja Sławek)

Piva z historických odrůd ječmene (Slabý Martin, Psota Vratislav)

Prezentace experimentálních piv z historických odrůd

Medovina - cesta nejstaršího alkoholického nápoje od prehistorie do dnešních dnů (Švamberk Václav)

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii (Zelený Jiří)

K tradicím pěstování a konzumace vína ve Slezsku v minulosti a jejich současné reminiscence (Korbelářová Irena, Žáček Rudolf)

Dominantní odrůdy révy pěstované na našem území od historie po současnost (Sotolář Radek)

Exkurze do klášterního pivovaru

Diskuse a závěr workshopu

V průběhu workshopu a v závěrečné diskusi zaznělo mnoho podnětů pro další výzkumné aktivity a spojitost s regionálním ukotvením nápojů v souvislosti s klimatickými podmínkami a zemědělskou praxí konkrétní doby.

Cíl workshopu „Nápojová kultura a její specifické aspekty ve vztahu k českým zemím“ byl splněn.