

Galgan Ambice pivovaru

Pavel Borowiec



Během uplynulých deseti let Slovensko zažilo boom minipivovarů. Není to nic ojedinělého, stejný vývoj proběhl i ve všech ostatních evropských státech, za pozornost tedy stojí především odlišnosti. Ty se zde týkají podmínek, za kterých pivovary vznikají, hledají místo na trhu a bojují o dlouhodobou prosperitu, aby získaly zpět vložené investice. Na jejich podnikání má totiž vliv jeden výrazný negativní faktor: české pivo.

U našich východních sousedů se v roce 2019 vypily opět po deseti letech víc než čtyři miliony hektolitrů piva. Otázkou zůstává, kdo měl tento rekord slavit víc, jestli tamní obchodní ředitelé, nebo české pivovary. Polovina piva vypitého na Slovensku totiž pocházela z importu a 90 % dovezeného piva do pivnic od Bratislavy po Košice včetně nejmenších vesniček tvoří pivo uvařené v České republice. Lze namítat, že prodej našich ležáků nebo výčepního piva se slovenských *craft* pivovarů týkat nemusí, protože ty se ve značné míře soustřeďují na jiné pivní styly a mají vlastní publikum. Ano, ale potom je třeba se ptát, proč se zmíněný

minipivovarnický boom v rekordním roce 2019 na Slovensku prakticky zastavil. Nových podniků se otevřelo pouze pět. Jedním z nich byl pivovar Galgan v Galantě. Mezi nováčky hned upoutal mou pozornost hravostí, kterou projevil při pojmenování pív, a osobitě pojatými etiketami.

Pedro, Šlapo a Ľudvo

Pokud bych měl ve zkratce popsat, co mne na slovenské pivovarnické scéně v minulých letech zaujalo, tak jsou to příběhy o naplnění snů domovníků, kterým se nejenom podařilo lahev s vlastním pivem hrdě postavit po bok kultovních zahraničních *craft* značek, ale obstát v této konkurenci jako rovný s rovným. Dokázal to Maroš Hajduk z Padre Brewing Company a má za to můj velký obdiv. Ten patří i všem ostatním, kteří se rozhodli vařit pivo bez kompromisů. Peter Petruf a Ľubomír Bartuš (Pedro a Šlapo) začínali před pár lety úplně stejně. Vařili doma a nechávali svá svrchně kvašená piva ochutnávat přátelům. Jedním z nich byl i Ľudvo (Ľudovít Sluka). Začali toužit po vlastním pivovaru nebo pivnici. Z fanoušků dobrého piva se časem stali kočovní sládky. I když se znali hodně dlouho, své síly spojili až poměrně nedávno, v roce 2017. Dobře přitom věděli, že to znamená vstoupit



na pivní scénu s hvězdami jako Padre Brewing Company, Hellstork, Unorthodox Brewing, Ikkona, Beer Divison nebo Pivovar Wywar z Holíče a prodávat pivo vedle značek Lanius, Corvus, Karpat nebo Kaltenecker.

Říkají si Galgani

Jako létající pivovar si Galgan uměl místa pro své první várky dobře vybrat. Začínal v pivovaru JAMA Craft Brewery v Chorvatském Grobě – Čierné Vodě, kde si v červnu 2017 vyzkoušel svrchně kvašený *ale*. Poté přešel do pivovaru ŽiWell v Piešťanech, kde došlo na várku podle vlastní receptury GApa. Trojice přátel představila s etiketou grafika Igora Derevence, který pro galganský 12% *american pale ale* zvolil motiv ještěra z japonského katastrofického filmu z roku 1967. Stalo se tak v lednu 2018 a tato APA se objevila jako první oficiální pivo značky Galgan na trhu. Na čepu ji odpromoval bratislavský Hostinec Richtar Jakub a následně ji ochutnali i návštěvníci v dalším

bratislavském podniku – Ružinovském pivovaru Komín. Ten sice vaří vlastní pivo Komín, ale nemá problém nabídnout vedle něj i pivo jiné značky. Když tyto informace doplníme o fakt, že JAMA Craft Brewery naopak letos na oplátku vařila pivo v Galantě, není obtížné si všimnout, že pospolitost bývalých domovníků je na Slovensku silnější než jinde. Nezmění to ani okamžik, kdy si pořídí vlastní pivovar. Galgani za jeho otevřením šli v letech 2018 a 2019 opravdu důrazným způsobem. Na jedné straně představovali nová piva počínaje polotmavým ležákem GALager nebo opět v americké stylu (*Red*) *India Pale Ale* Galgan de IPAnema, objížděli pivní festivaly a koupili vhodnou budovu v Galantě, na druhé straně zároveň jako všichni, kdo usilují o vaření piva ve vlastních prostorách, sváděli boj s úřední byrokracií. 26. června přivezla česká společnost Strojtep do Šafárikovy ulice varnu a ležáček tanky. Montáž končila v srpnu a 30. října se pivní mapa Slovenska rozšířila o další pivovar. Galgani, jak si trojice Pedro, Šlapo a Ľudvo říká, to oslavili v listopadu novým pivem BlondinGA, což je opět svrchně kvašený *golden ale* s nízkým obsahem alkoholu 4,3 %. V lednu 2020 následovalo první tmavé pivo GApor ve stylu amerického *porteru*.



Majitelé pivovaru Galgan (zleva) Ľudvo (Ľudovít Sluka), Pedro (Peter Petruf) a Šlapo (Ľubomír Bartuš)





Sortiment obohacují kooperace

Přestože rok 2020 setkávání sládků příliš nepřeje, pivovar Galgan v něm rozšířil svůj sortiment o dvě kooperace a jeden projekt, naznačující jeho další ambice. Nejprve přišel na řadu Oat Pale Ale, svrchně kvašená jedenáctka, kde součástí sypání je oves. Galgani se na něm opět podílejí spolu s nedalekým pivovarem JAMA a dali mu jméno Princ BajAGA. Následoval *India Pale Lager* GALileo v kooperaci s pivovarem Hvezdoň z Hviezdoslavova. Ten oficiálně představili na Salonu piva v Košicích. V září tak vyvrcholilo cestování stánku Galgan po různých festivalech a trzích na nejrůznějších místech Slovenska. Galgan dnes prodá 80 % piva v sudech a zbylých 20 % v lahvích. Pivovar zatím vlastní výčep nemá, i když se na něj obyvatelé patnáctitisícového města těší. Remeslné pivo by se zde mohlo dostat do centra pozornosti i proto, že pivovar patří do oblasti, kde se vždy pěstovala velmi kvalitní zelenina, což se odráží i ve zdejších vyšších nárocích na úroveň gastronomie. Netýká se pouze restaurací, ale značný vliv má i v domácí kuchyni. Mohu potvrdit, že v hotelu, kde jsem bydlel, se vařilo jídlo pouze z prvotřídních surovin a bylo tak chutné, že v Čechách by



Při vaření piva GALager se Šlapo a Pedro potkali s Janem Šuráněm (vpravo)

si takový podnik velmi rychle zajistil vděčnou početnou klientelu. Na Slovensku už ji ostatně má, jinak by se neocitl v žebříčku TOP 50 restaurací ročenky Gurmán a týdeníku Trend.

Česká desítka

Celé, i když nepříliš dlouhé působení Galganu na pivním trhu je sice doslova protkané spoluprací s dalšími pivovary, ale v létě letošního roku se majitelé pivovaru rozhodli pro krok, který zatím na Slovensku udělal málokdo. Pozvali sládku Pivovarského domu Praha a autora řady receptur Jana Šuráně, aby s nimi uvařil pivo v českém stylu. Dvě várky se uskutečnily také díky tomu, že se organizace celé akce ujal Laco Kovács. Světlo světa tak

spatřil GALager 10 světlé výčepní pivo. I na Slovensku se určitě najde pár lidí vnímajících desátku jako překonaný styl, který vyklidil pole chuťově výraznějšímu, plnějšímu a alkoholově silnějšímu ležáku, o svrchně kvašených pivech nemluvě. Statistika prozrazuje, že dvě třetiny piva se na Slovensku vypijí v létě. Když otevřu stránky města Galanta určené turistům, vyniká tu podstatný fakt, že ve zdejším regionu lze prožít až 50 letních dnů zalitých sluncem. Osobně jsem se přesvědčil, že k extrémně teplým dnům zde patří i noci, takže optimální volbu na večer představovala desátka z Budvaru, i když na čepu byl zároveň ležák, bohužel zatím nikoli z Galganu.



LACO KOVÁCS O PIVU GALAGER 10: MÁ TELO I DUŠU

Osvěžující pivo s nezvyčajne plným telom (na desiatku). Lahodná chuť chleboviny v úvode postupne prechádza do stredne intenzívnej horkosti, ktoré tvoria spolu príjemný a harmonický celok. Vôňa je obilninová, čistá a nevtieravá, ktorá sa postupne otvára do chmeľových a kvetinových tónov. Je to desiatka, ktorá má nielen telo, ale aj dušu. Potvrdilo sa, že Galgan sice vznikol nedávno a patrí medzi 10 najnovších malých remeselných pivovarov na Slovensku z celkového počtu okolo 80, ale technologickou výbavou a inovatívnym prístupom majiteľov ku každému novému produktu patrí už teraz medzi najprogresívnejšie.



V popředí harmonie

Volba české desátky jako pivního stylu se Galganům podle mého názoru podařila. Možná ani netušili, že toto pivo si spíš vybralo je, aby svedli tvrdý boj s předsudky, že výčepní musí být nejenom levné, ale vůbec to nejlevnější na celém trhu. Desátka z remeslného pivovaru totiž zdaleka není nápojem na zapíjení kořalky. Návštěvníkům pivních barů dává příležitost hovořit o sladění chutí, citu sládky pro hořkost a volbě piva vhodného ke konzumaci během pracovního týdne. Desátka je v tomto směru moderní nápoj. Výraznou a přímočarou intenzitou hořkosti, kyselosti nebo jejich kombinace se sladkostí se naučíte oceňovat poměrně snadno, složitější to je již s komplexní chutí piva. Na ni navazuje obtížněji popsateľná harmonie nápoje, kde vůně předznamená chuť piva, probouzí zájem a očekávání chuti, kterou ovlivňuje na jedné straně ríz, výrazně plnost a její spojení u ležáku s hořkostí. Chuť má původ ve sladce, chmelu a v případě nefiltrovaného piva i v kvasnicích. Složitost u desátky spočívá v tom, že žádná z příchutí nesmí být dominantní. Pokud se to podaří, má milovník piva šanci objevit nepopíratelné kouzlo *bohemian session lager*, jak se tento styl začal v zahraničí označovat.

Živé kvasnice

Rád jednou napíšu článek o tom, jak se sládek z pivovaru, který otevřel před necelým rokem, setká při vaření jednoho z nejobtížnějších pivních stylů na světě s osobností, která se desátkou a dvanáctkou zabývá celý život a kromě

toho staví nebo optimalizuje pivovary. Oba se na vaření dobře připravili. Šlapo nakoupil světlé slady ze sladoven prestižních značek, Jan Šurán přivezl živé kvasnice z Rodinného pivovaru Bernard. Nešlo je rušit, protože se spolu bavili. Nikoli pouze rozmlouvali, ale také vtípkovali a ve volných chvílích ochutnávali z tanků, protože ležácký sklep a spilka bezprostředně sousedí s varnou. Svým uspořádáním trochu připomíná ten v břevnovském klášteře. Pouze rozměry pivovaru jsou menší. Když vstoupíte, přímo před vámi se okamžitě rozevrou dvě řady tanků. Uprostřed nich projdete uličkou k varně. Galgan nemá šalandu, tak se ochutnává buď přímo ve sklepe, kde chybějí otevřené spilky, nebo v úzké chodbě před ní. Není to sice úplně pohodlné řešení, ale přátelská atmosféra byla důležitější.

S otevřeným koncem

GALager 10 jsme vzhledem k současným okolnostem už neměli možnost v Galantě ochutnat. Rok 2020 takové situace přináší na každém kroku, ale to neznamená, že nemá smysl vařit kooperační várky, pouštět se do náročných projektů a zkoušet nové styly. Nevím, jestli se v Galganu začala psát nová kapitola české desátky na Slovensku, ale v každém případě šlo o výrazný zážitek, který nám utkvěl v paměti silněji, než jsme očekávali. Tento příběh piva vařeného autentickým způsobem má zatím otevřený konec. Jak dlouho potrvá, než se uzavře, nevím, ale dříve nebo později se tak stane, protože se spolu s Honzou Šuráněm do Galanty znovu vypravíme. ■