

“Každý,kdo se rozhodne zastřelit číšníka,je povinen mu předem vykopat hrob.”(aljašský zákon z dob Zlaté horečky).

“Podívej se na toho debila! To snad nemyslí vážně!!” řekl mi podrážděně můj společník Jakub, mimochodem čerstvě jmenovaný revizor B.CH.Š., a ukázal k vedlejšímu stolu.Así tři metry od pestrého stromořadí funkčních píp s výrobky místních pivovarů,zejména z kanadské provincie Britská Kolumbie,seděl vyvrhel a ucucával ze třetinkové láhve Coors Light.

“Jak to tady může pít?”nechápal Jakub a raději si rychle přihnul ze svého tmavého Kootenay.

Je to pravda.V takovéto překerní situaci se odlišné názory netolerují! Reklama hlásá, že výběrové a nejlepší pivo na světě Coors je vyráběno z vody horských bystřin Colorada, nezmiňuje se však, že v pozdější výrobní fázi je podrobena nelitostnému sterilizačnímu procesu, který v tekutině nekompromisně zničí vše živé a přírodní.

Za konstantního nechápavého vrtění hlavy jsem se pobryndal, naštěstí světlým ležákem Sleeman.

“To je vrchol! On si dal další!! ”komentoval zuřivě rozběsněný Jakub absurdní a urážlivé chování pivního zločince, který si zrovna přinášel druhou láhev sterilní močky, “OCHRANKA!!VYHOĎTE HO VEN!!!

Rychle jsem skočil k výčepu pro další rundu – tentokrát to bylo konopné “Hemp Ale” z pivovaru Bowen Island, aby v pivnici Cambie nedošlo k násilnickému incidentu.

Vancouver je již řadu let skutečným městem piva.Pozitivní trend rozvoje amerického minipivovarnictví chvályhodně kopíruje i Kanada.Četné hospody na ulicích vedoucích z vancouverského přístavu prezentují spousty druhů piv z místních poctivých továrniček.

Nejzavedenějším lokálním podnikem je dnes už tradiční Granville Island Brewing Company,produkující širokou škálu různobarevných Ale o různé stupňovitosti a také medový ležák Honey Lager.

Dalším rychle se rozvíjícím subjektem je firma Shaftburry.Lahodné je zejména jejich Cream Ale a kvasnicový nefiltrovaný pšeničňák v německém stylu.

V dalších nespočetných provozovnách můžete okusit produkt z Capilano Brewery,ležák z pivovaru Tree nacházející se ve městě Kelowna,nebo frenického “Červeného Dávla” (Red Devil).Příležitostně je sortiment obohacen i o ukázky pivovarnictví ze sousedního USA,jako je například aromatický Head Ram z Montany,případně jsou pivním průzkumníkům nabízeny vzorky z Anglie,Skotska či Belgie.

Krom těchto štědrých hospod se samozřejmě přímo ve městě nachází několik minipivovarů.

Asi deset minut od přístavu,na samém kraji starobylé čtvrti Gas Town stojí, pivovarnická hospoda Steamwork.Vaří běžně 5 – 6 druhů piva.Zvláště zdařilý je lehký pšeničňák vlámského stylu “Ipanema Beach”,z dalších typů jmenujme alespoň příležitostný pokus o ležák.....a silné,rovněž “bílé pivo Frambois s malinovou příchutí.Prostředí je přátelské,ale vrchní trakt restaurace připomíná spíše knihovnu nebo vysokoškolský klub, než poctivou knajpu.

Jestliže návštěvník Vancouveru není extrémě líný nebo již přílišně znaven náročnou celodenní

ochutnávkou, vřele se doporučuje navštívit krásný “brewpub” v jedné, nepříliš vzdálené, ale poněkud odlehlé čtvrti, který se zove Yaletown Brewery.

Na nápojovém lístku je stabilně uváděno 6 druhů piv vařených přímo v prostorách populární hospody. Klasická kanadsko – americká Ale jsou standartní kvality, ovšem podnik vedle toho vyrábí hned dva druhy ležáku. Jeden je relativně věrnou napodobeninou klasického dobře indigienčně vybalancovaného ležáku českého, druhý je takřka duplikátem načervenalého, hojně chmeleného lageru z Mnichova, který se v Yaletown nazývá Mailand Lager. Nejvíce však erudovaného znalce potěší, že tamnější Bitter “Red Brick” je nejen anglicky voňavý a správně hořký, ale je také předpisově podáván v takřka pokojové teplotě. Toto však může být na druhé straně traumatickým zážitkem pro nevzdělané polykače podchlazeného Radegastu.

Vancouver je také jedním z výchozích bodů pro cestující toužící navštívit nejrozsáhlejší stát USA – Aljašku.

Když v roce 1867 toto téměř pusté, nehostinné území koupila tehdejší americká vláda od carského Ruska za přibližně 7 milionů dolarů, občané federace si mysleli, že se jejich politik Seward pomátl na rozum. Pro nás – čtenáře mayovek a diváky amerických Westernů je poněkud pitoreskním faktem, že dokonce i Rusové, které známe spíše z bojišť Evropy či Afgánistánu, válčili svého času s Indiány.

Dnes je tento stát s úchvatnou přírodou a ohromnými zdroji nerostného bohatství vyhledávanou atrakcí milionů turistů a na rozdíl od geograficky příbuzných oblastí Kamčatky a Čukotky, poměrně dobře prosperuje.

Na Aljašce si ještě stále můžete upřesnit význam pojmu “panenská příroda”, když stoupáte po strmém svahu hory k jejímu věčně zasněženému vrcholu (kde se dá mimochodem lehce vychladit přivlečený lahváč), přeskakujete vodopády, přelézáte masivní balvany a příležitostně potkáváte divoké orly a medvědy.

Aljaška má svým obdivovatelům však co nabídnout i po pivní stránce. V hlavním městě Juneau byl už v roce 1986 uveden do provozu menší pivovar, který se během let stal symbolem aljašského pivního patriotismu. Značka Alaskan je rozšířena po celém rozlehlém území a příležitostně zavítá i za hranice regionu. O pivovaru se též pochvalně vyjadřuje i britský pivoznalec M. Jackson ve své pivní encyklopedii. Pro zastánce názoru, že jistá chuťová strohost bývá pivu spíše ku prospěchu, se mohou výrobky Alaskanu zdát až příliš aromaticky křiklavé. Nejpopulárnější Alaskan Amber má až pomerančovou příchut', Pale Ale a ESB (někdejší Frontier) působí značně umělým dojmem a Stout zachází až do chuťového teritoria černého rybízu. Nej pivnějším charakterem disponuje Smoked Porter, který se však převážně vyskytuje v lahvích.

Pro pasažéry výletního parníku Rhapsody of the Seas je pořádána cyklistická exkurze do tohoto podniku, ovšem na vlastní nebezpečí.

Hlavní ulice v Juneau je pivnicemi přímo poseta. Od komerčního lokálu Red Dog je to jen dva vchody do irského pubu Lucky Lady, kde výčepu vévodí hrdý nápis: “Můj syn byl vyhodnocen nejlepším trestancem měsíce v městské věznici !”

Alaskan hotel ve stylu až příliš útulných anglických hospod nabízí široké spektrum točených piv včetně kvasničáku Pyramid a černého piva z Oregonu Mirror Pond.

Následuje rohová hospoda Triangel Club s pšeničákem Widmer a pak, naproti atraktivní, nicméně turisticky rušné pivnice Viking, stojí nejstarší hostinec v Juneau – aljašský pajzl Imperial, který věrně slouží svým opilcům již od roku 1899. Chcete-li nasát nefalšovanou atmosféru drsné Aljašky – neznám lepšího místa. Po prošedivělých zlatokopech, potetovaných vietnamských veteránech s motocykly Harley Davidson, degenerovaných, kulhavých a rychle pijících šikmookých Indiánech z kmene Tlingit a věčně podnapilé hostinské se mi vždy ještě několik měsíců stýská v mé rodné Ostravě.

V Juneau byl také, poměrně nedávno, uskutečněn pokus o zavedení minipivovaru v prostorách jedné mexické restaurace. Zařízení fungující asi dvě sezóny vyrábělo specifické ESB (Extra Special Bitter), ale pro neekonomičnost a nedostatek zájmu byl provoz zastaven.

To v blízkém zlatokopeckém městečku Skagway se minipivovaru daří mnohem lépe. V oné osadě, jakoby vytržené z románu Jacka Londona, v době kulminace Zlaté Horečky v 90. letech 19. století, kdy zde pobývalo až 10 000 lidí, pivní trh doslova kvetl. Severním krutým větrem ošlehaní dobrodruzi a prospektoři, kteří ze Skagway vyráželi na náročné výpravy k údajným nalezištím zlata, si piva dopřávali v neomezeném množství. Vedle dodnes dovážené značky Rainier ze Seattlu (na žízeň dobré, ale oblbující, způsobující tlaky v hlavě) a dalších obecných druhů, začal v roce 1897 pěňivý mok vyrábět také nově otevřený pivovar Golden North (Zlatý Sever).

Z důvodů častých krvavých masakrů v přeplněných saloonech, kdy obchod s alkoholem a lehkými ženami kontroloval neslavně proslulý bandita Soapy Smith, zavítal vysušující prohibiční proces na Aljašku již pár let před neblahým letopočtem 1919. Přesně o 100 let později, v roce 1997 byl pivovar Zlatý Sever v interiéru stejnojmenného hotelu opět slavnostně otevřen.

Podniku se viditelně daří již několik sezón a zásobuje své hosty řadou speciálních piv typu Ale, ale také Weizenem (pšeničným kvasničkem) Klondike Gold a dvěma smolně černými moky – Blue Top Porterem a hutným *stoutem* Oosik. Občas si podnikavý sládek troufne i na úlet v podobě supersilného “ječného vína” nebo pozoruhodného truňku s přísadou čerstvých borůvek.

Hned naproti se nalézají stěžejní skagwayský šantán Červená Cibule. Někdejší vyhlášený bordel sice už v oné historické stavbě nesídlí (prostitute je v USA oficiálně povolena pouze ve státě Nevada), nicméně rušná hospoda je často vyhledávaným místem jazzových hudebníků, převážně pracujících na zámořských lodích, pro možnost kolektivního improvizovaného šumaření, kterému se odborně říká Jam Session. Počet přítomných pip různých tvarů u výčepu je opět úctyhodný a tak si jamující jazzmani i jejich trpělí posluchači mohou svlažit hrdla mimo jiné i samozvaným lagerem z fairbankského minipivovaru Silver Gulch, nebo se seznámit s jedním z mnoha reprezentantů pivní scény největšího aljašského města Anchorage, s Porterem Glacier (ledovec).

Na kanadské straně pověstné zlatokopecké trasy Chilkoot Trail vyrábí ve městě Whitehorse pivovarská společnost Yukon Brewing Company (dodávna Chichaco) v sudové i láhvové verzi mimořádně zdařilý nefiltrovaný pšeničák Yukon Gold. Tento mok, v konzistenci naší zhruba jedenáctky, má asi 4,4% alkoholu, ale vyznačuje se zprvu trochu natrpklou, vzápětí však klouzavě kváskovou chutí.

Vesnice Haines vypadá skoro jako kus alpské krajiny přivezené na sever Ameriky. Po celý rok zasněžené hory lemují poklidné uličky malebného městečka a přehledný mořský záliv vypadá jako rozlehlé horské jezero.

Jeho osadníci však mají jednu velkou zvláštnost. Nemají rádi turisty. Před nějakým časem jim poblíž jejich poklidné komunity vypouštěla do moře lodní společnost R.C.I. použité oleje a jiné odpady, na což jsou ekologicky uvědomělí usedlíci obzvláště citliví. Dodnes při kotvení lodí s oním nenáviděným znakem probíhají protestní akce uražených místních občanů.

Tak také obyvatelé odloučené osady Dalton City razí jasné heslo: “Nechte si svůj cestovní ruch, my si necháme svůj klid.” Nikdy by mne nenapadlo do toho zapadákova vážit cestu, kdybych se ovšem nedozvěděl, že se tam nalézají i malý pivovar přispívající k soběstačnosti dobrovolných odpadlíků globalizované společnosti.

Náměstíčko Dalton City nápadně připomíná makety staveb z laciných westernů. Ve čtvercovém komplexu stavení můžete vidět dřevěnou knihovnu, hospodu, pivovar, školu a úřad šerifa. Uprostřed prostranství už chybí jen dřevěná šibenice vyhlížející proklaté desperády a zloděje koní.

Při mé návštěvě byli domorodci, kteří mne zřejmě původně považovali za vyměřovače pozemku pro stavbu nové anilinky, zpočátku trochu nedůvěřiví, avšak brzy jsem se s nimi u piva skamarádil a na loď jsem si sebou odnášel dva plné galony piva zlatého a černého. Jelikož byly dotyčné nádoby zálohovány nepominutelnou částkou 5 USD, musel jsem se do oněch končin (má někdejší poněkud slabomyslnější kamarádka by roztomile řekla “končetin”), kde lišky nedávají dobrou noc, protože mají strach, vypravit ještě jednou, tentokrát však pouze “na čepa”.

V jižní části turisticky atraktivního “vnitřního průlivu” Aljašky se rozkládá další skansenové městečko Ketchikan. V roce 1999 tam byl otevřen minipivovar, který dnes slaví viditelné obchodní úspěchy a nedávno rozšířil své prostory o útulnou pivovarskou restauraci.

Zlatavý, svrchně kvašený mok IPA (India Pale Ale) je hustý a chutný, příležitostný Hopback je hluboce hořký a intenzivně voní čerstvým chmelem. Porter je však bohužel signifikantně čokoládový, což je jistý americký pivovarnický zlozvyk

.Nejchutnější a zároveň pro Evropana nejneobvyklejší značkou je však Spruce Tip Ale.

Již v druhé polovině 18. století slavní námořní objevitelé jako kapitán Cook či Vancouver používali při absenci chmele k přípravě piva náhradních surovin. I když tehdy, stejně jako kdysi a dnes je do piva možno dát prakticky cokoli (viz předešlá kapitola), nejvíce se pro tyto účely osvědčilo smrkové jehličí.

Pivovárek v Ketchikanu se snaží o renesanci této metody a svůj recept nikterak úzkostlivě netají. Vrchní sládek Mark mi ochotně prozradil, že svrchně kvašené pivo se klasicky dochucuje chmelem a až při vrcholné fázi tzv. chmelovaru se do roztoku namočí asi na 15 minut k vyluhování pytlík se smrkovým jehličím – něco jako virtuální pigi čaj.

I těm nejpuritánštějším zatvrzelcům je možno upřímně poradit tento produkt ochutnat. Už v prvním chuťovém plánu se v lehce pelyňkové suchosti rozleží romantická vůně podzimního (možná spíše baběletního) jehličnatého lesa. Kombinace nevtíravé pivní chuti se smrkovou silicí uvolňuje krásné, středně dlouhé, navzájem se střídavě překrývající doznívání. Nápoj obsahuje asi jen 4% alkoholu, je proto snadno pitelný a hodí se i k výpravám do nekonečných aljašských hvozdů.

(vtip “get a real stuff”) (4 etikety)