

Hop: groen goud uit Tsjechië

Tsjechië is al meer dan 1000 jaar leverancier van de beste hop, dé basisgrondstof bij uitstek voor het brouwen van bier. De laatste jaren schieten in Tsjechië de microbrouwerijen veelvuldig uit de grond om van dat groene goud exclusieve bieren te maken.

In Tsjechië is bier de belangrijkste alcoholische drank die er wordt geproduceerd. 'Ceske pivo', de Tsjechische pils, is door de EU erkend als beschermde geografische benaming. Pils bier maakte zijn opgang in Tsjechië sinds 1842 en is er nog altijd de belangrijkste biersoort. De laatste jaren daalt de Tsjechische bierproductie licht. Deze bedroeg in 2017

2,03 miljard liter. Daarvan werd 23 procent of 460 miljoen liter uitgevoerd, vooral naar EU-landen, Zuid-Korea en Rusland.

De drie grootste brouwerijen zijn goed voor 75 procent van de bierproductie. Pils is de belangrijkste biersoort, maar er zijn ook tal van andere en lokale biersoorten.

Om bier zijn karakteristieke smaak te geven, werken bierbrouwerijen vaak per biersoort met een unieke mengeling van hop. In Tsjechië worden dertien variëteiten geteeld. Saaz is ongetwijfeld de belangrijkste in Tsjechië en in het algemeen de kwaliteitshop voor pils. Hij is genoemd naar de stad Saaz (Oostenrijkse naam), die nu Žatec heet. Het is een edele



Geen stad heeft zoveel historische gebouwen die aan de hop en zijn geschiedenis gelinkt zijn als Žatec (Saaz).

>>



Het zijn de hobbellen, die nuttig zijn.

hopsoort die veelvuldig gebruikt wordt in de Bohemen, bijvoorbeeld om smaak te geven aan Tsjechische pilssoorten zoals Pilsner Urquell. Hij is kaneelkruidig en aards van smaak. Een variant is de nog iets bitterder Saaz Late en verder nog een tiental typisch Tsjechische hopvariëteiten, meestel verwant met Saaz en vrij recent geregistreerd (o.m. Kazbek). Saaz is wereldwijd de meest gebruikte en gewilde Tsjechische variëteit.

Sinds 2000 vindt in Tsjechië een explosie plaats van microbrouwerijen. Er zijn reeds 411 microbrouwerijen. Dat is één per 25.500 inwoners. Dat is meer dan in België (één per 47.826 inwoners, Nederland (één per 62.962 inwoners) en de Verenigde Staten (één per 85.000 inwoners). Die microbrouwerijen gebruiken ook andere hopvariëteiten, die moeten worden ingevoerd. Onder meer IPA-bier (India Pale Ale), waarin meer hop gebruikt wordt, is populair. In verhouding tot zijn grootte en aantal inwoners is de

Tsjechische Republiek ongetwijfeld het belangrijkste 'hop en bier'-land ter wereld.

Andere variëteiten

Wereldwijd gezien zijn er in totaal een tachtigtal hopvariëteiten. Er zijn drie hoofdcategorieën: aromahop, bitterhop en dubbeldoelhop. Aromahop heeft een gematigd gehalte aan alfavuren. Het geeft een fijn aroma aan bier. Bitterhop heeft over het algemeen een hoog alfazuurgehalte en geeft de bittere smaak aan bier. Met zo'n 70 tot 75 procent wordt dit type hop het meest verbouwd in Tsjechië. Dubbeldoelhop heeft zowel aromatische als bittere kwaliteiten. Het is voor beide doeleinden geschikt.

Hopplant

Hop is een langlevende, tweehuizige plant; je hebt mannelijke en vrouwelijke hopplanten. Het zijn de hobbellen, die nuttig zijn. Na rijping produceren enkel de vrouwelijke bloemen lupuline, de werkzame gele poeder. Alleen de vrouwelijke planten zijn dus nuttig voor de bierproductie. In de meeste hopgebieden is het verboden mannelijke planten te laten groeien. Die zorgen voor bestuiving van de vrouwelijke hopplanten, waardoor de bellen groter worden maar ook te bitter voor Europese bieren. Ze verhinderen ook het schuimen. De mannelijke planten worden dan ook zo snel mogelijk verwijderd. Voor Engelse bieren is dit wel geschikt, daar geldt geen verbod.

De hopplant heeft minimaal 14 uur per dag licht nodig en groeit daarom optimaal op breedtes hoger dan 32°. De stam van de hopplant wordt 8 meter hoog. Hop is een klimplant en hecht zich aan zowat alles. Bij de hopteelt wordt daarvoor een netwerk van palen en draden gebruikt. De palen staan in rijen met een tussenafstand van 9 tot 12 meter. De houten palen worden met stalen draden verankerd. Op 6 meter hoogte wordt een stalen draad gespannen. Aan het draad komen verticale kabels 'leidraden' waar de hopplanten tegenop groeien. Hop is

een van de snelst groeiende planten ter wereld en kan wel 10 centimeter per dag groeien.

Bij de oogst worden de planten aan de grond afgesneden. De ganse plant wordt geoogst, maar de wortels blijven. De plant kan tot 25 jaar vruchtbaar zijn. In de lente beginnen nieuwe scheuten aan hun groeiavontuur. Een hopoogstmachine plukt de hopranken inclusief leidraden en verhakst de opbrengst. De hop wordt gedroogd voordat ze verwerkt kan worden tot andere producten zoals hobbellen, hoppellets, hopextract en geïsommeriseerde producten (speciale producten voor bierbrouwerijen).

Cijfers

In 2017 produceerde Tsjechië 6797 ton hop op 4945 ha. Er zijn 118 hopproducten in de Tsjechische Republiek en die zijn allemaal lid van de coöperatie. De productie verschilt erg van jaar tot jaar. In 2016 bijvoorbeeld werd 7712 ton gewonnen op 4775 ha. De Verenigde Staten produceerde in 2017 44.324 ton, Duitsland 39.000 ton, China 4500 ton, Polen 2826 ton, Slovenië 2600 ton en het Verenigd Koninkrijk 1400 ton. Na een daling van de productie tot 4338 ton in 2012 als gevolg van de financiële crisis, hernam de productie in 2013. De belangrijkste hopregio is die rond Žatec in Bohemen (80 km van Praag). Er is een tweede hopregio in Moravia. De hopproductie bestaat voor 80 procent uit de hoogkwalitatieve Saaz-hop, die tot de aroma-groep behoort.

Al zijn de Tsjechen met 143 liter de grootste bierdrinkers van de wereld, toch wordt 70 à 80 procent van de Tsjechi-

Hopscheuten

In maart komen de eerste hopscheuten boven de grond. Net voor die tijd werden in vroegere tijden de hopscheuten gesnoeid. De boer liet alleen de beste paar scheuten over. De rest van de scheuten werden er met een mesje afgesneden. Het resultaat is een oogst aan hopscheuten! Tegenwoordig is dit gewoon te duur geworden omdat het met de hand snoeien van de wortels ontzettend veel tijd kost. De hopscheuten-oogst is dus alleen nog voor de liefhebbers. Vooral in België worden ze beschouwd als een delicatessen, maar ook in Japan zijn ze zeer populair, en duur.



Ook de bisschop van Litoměřice heeft zijn eigen microbrouwerij.



Een hopoogstmachine plukt de hopranken inclusief leidraden en verhakselt de opbrengst.

sche hop uitgevoerd. Vooral naar Duitsland, China en Japan. Ook België en Nederland voeren Tsjechische hop, vooral Saaz, in. Tsjechië is het derde exportland na de Verenigde Staten en Duitsland. Ook België, meer bepaald de regio rond het Brabantse Asse en de streek van het West-Vlaamse Poperinge, was tot dertig jaar geleden een hopland. In 1980 was België nog goed voor 1000 ha hop, in 2005 nog voor 300 ha. De Tsjechische Republiek is nog steeds een belangrijk hopland, vooral wegens de gewilde variëteiten, en is als klein broertje het derde belangrijkste hopland ter wereld na de Verenigde Staten en Duitsland (tot 2014 leidde Duitsland de dans).

Bescherming

Tsjechië heeft een sterke hoptraditie, geworteld in meer dan tien eeuwen hopgeschiedenis. De eerste geschreven bronnen over hop in Bohemen (het

westen van Tsjechië) dateren van de achtste en de negende eeuw voor Christus. Uit 1101 dateert een lijst van geëxporteerde Boheemse goederen, waarin hop wordt vermeld. In de zestiende eeuw was de streek rond de stad Žatec (de Oostenrijkse naam was Saaz) befaamd voor haar kwaliteitshop. Andere landen probeerden die hop en vooral de hopwortelstokken te bemachtigen, maar de Oostenrijkse Keizer Karel IV trof beschermingsmaatregelen en export werd zelfs met de dood bestraft. Een belangrijke rol speelde zijn dochter Maria-Theresia, die van 1740 tot haar dood in 1780 Keizerin van Oostenrijk was en meteen ook vorstin van Bohemen, Moravië en Silezië (die het huidige Tsjechië omvatten) en uiteraard ook de Nederlanden. Zij reorganiseerde de regio's Bohemen, Moravië en Silezië, die met 92 procent van de hopproductie toonaangevend waren.

De streek rond de stad Žatec bleek toen al de belangrijkste. Het Theresiaanse kadaster vermeldt dat Žatec in 1757 goed was voor 370 ha hop. In 1750 en 1758 vaardigde Maria-Theresia decreten uit die niet alleen de export van wortelstokken verboden, maar ook het vervalsen van Boheemse hop door ze te vermengen met andere variëteiten. Zij bracht toen al herkomstcertificaten (met zegel op de zakken) voor hop in voege.

Streekproduct

Belangrijke momenten waren verder de bouw van de hopcertificeringshal in Žatec in 1884, de stichting van de coöperatie Chmelařstvi en Bohemia Hop in 1991 en de bouw van een nieuwe verwerkingsfabriek en koude opslag door Chmelařstvi in 1993-1994. In 1997 werd het Chmelařstvi-hopmuseum in Žatec geopend, het grootste hopmuseum ter wereld (het tweede grootste is in Poperinge).

In 2007 werd de Saaz-hop van Žatec geregistreerd in de EU als streekproduct met beschermde geografische aanduiding. In 2010 werd de 'Hop en Bier'-tempel in Žatec geopend. Saaz-hop werd wereldwijd de belangrijkste kwaliteitshop-variëteit en Žatec, dat trouwens verzusterde met Poperinge, de belangrijkste hopstad ter wereld. Geen stad heeft zoveel historische gebouwen die aan de hop en zijn geschiedenis gelinkt zijn. De hop- en biercultuur is sterk geworteld in de Tsjechische maatschappij en geschiedenis. Nergens zijn er zoveel 'hop en bier'-instellingen en -evenementen dan in de Tsjechische Republiek.



Bij de oogst worden de planten aan de grond afgesneden. De ganze plant wordt geoogst maar de wortels blijven.