



LA BIÈRE TCHÈQUE

UN JOYAU DE LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC



LA BIÈRE

La bière tchèque est une boisson légèrement alcoolisée et isotonique qui contient une importante quantité de vitamines et de substances minérales. Elle est produite sur le territoire géographique délimité de la République tchèque, en ayant recours à une méthode spécifique. Ses ingrédients principaux sont du houblon et du malt de haute qualité qui sont associés à des sources d'eau ayant une composition minérale spécifique. Il s'agit de la bière la plus bu au monde – une bière dont le goût ne vous lassera jamais.

Saviez-vous que... ?

- 90 % de la production de la République tchèque est représentée par une bière blonde de type Plzeň – bière Pilsner (Pils).
- La bière de type Pils est le prototype de la catégorie mondiale des bières blondes légères (lager).
- La République tchèque a la plus importante consommation de bière au monde – 144 litres/personne.
- La dose journalière recommandée est de 2 demis (30 cl) chez les femmes ou de deux pintes (50 cl) chez les hommes.
- Un demi-litre de bière contient 200 à 250 calories, soit moins que le vin, les limonades sucrées et les jus.
- Le saint patron de la Bière tchèque est Saint Venceslas.

HISTORIQUE



13^{ème} siècle

Le roi Venceslas II établit que seuls les bourgeois habitant dans les villes royales et les couvents ont le droit de brasser de la bière

993

premières mentions relatives au brassage de bière tchèque au couvent de Břevnov

1034 - 1055

Acte de fondation du prince Břetislav Ier – il s'agit du plus ancien document traitant de la culture du houblon

1118

Fondation de la première brasserie tchèque en Bohême, à Cerhenice

1353

Fondation de la première corporation de malteurs à Brno

1000

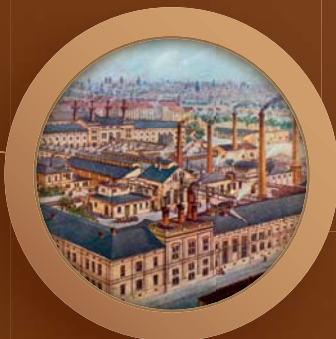
1100

1200

1300

1400

1500



17/10/2008

La Bière tchèque
a obtenu une Indication
géographique protégée
au niveau européen

1873

Fondation de la plus grande association de brasseurs appelée
« Association pour l'industrie brassicole du Royaume de
Bohême » – son descendant actuel porte le nom de
Fédération tchèque des brasseries et des malteries

1356

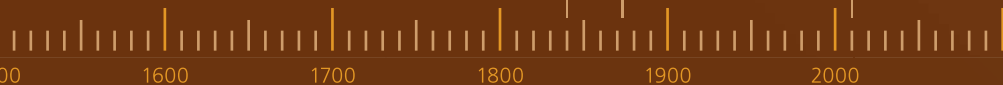
La Bulle d'or
de l'Empereur romain
et roi tchèque Charles IV
(1346–1378) donne
à tous les citoyens le droit
de produire de la bière

1842

Production de la
première cuve de bière
de fermentation basse
= BIÈRE TCHÈQUE
(bière de type Pils).

Moitié
du 19^{ème} siècle

Âge d'or de la brasserie tchèque



Définition de la BIÈRE TCHÈQUE

Il s'agit d'une bière blonde dont l'arôme puissant provient du malt de type clair et du houblon utilisés lors de sa production. La saveur de cette bière est moyenne, tout comme la plénitude du goût qui est principalement due à la différence entre le niveau de fermentation apparent et celui qui peut être atteint. L'intensité de l'amertume de la bière est moyenne à élevée, le caractère de rugosité est léger à moyennement rugueux. La robe de la bière est jaune or, d'intensité moyenne à intense. Cette bière est étincelante et une fois versée dans un verre, elle forme une mousse blanche compacte. Aucun arôme ou goût extérieur n'est toléré, le goût de malt et de houblon doit dominer en sachant qu'il sera possible d'admettre une très faible intensité de goût ou de parfum de pasteurisation ou d'ester. La Bière tchèque est typique pour sa concentration élevée en polyphénols et par son pH élevé.



LE HOUBLON

- Le houblon est une plante vivace qui peut croître durant 30 ans sur une plantation.
- La Bière tchèque est produite à partir de houblon tchèque de Žatec – c'est lui qui donnera à la bière ses caractéristiques spécifiques.
- Pour produire un demi-litre de bière, il faudra 3 à 4 cônes de houblon de Žatec.



LE MALT

- La Bière tchèque est produite à partir de grains d'orge germés et séchés.
- Le malt clair tchèque (de type Pils) est le type de malt le plus utilisé (il s'agit d'une matière première utilisée dans la production de tous les types de bières) et l'orge de malterie printanier est une matière première fondamentale.
- Dans un demi-litre de bière titrant à 12°, il y a 2400 grains de malt, ce qui correspond à 90–100 épis d'orge.



Malt tchèque



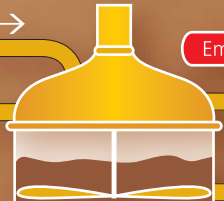
Broyeur



Silo



Cuve de trempage



Empâtage

Eau

Comment la Bière tchèque est-elle produite

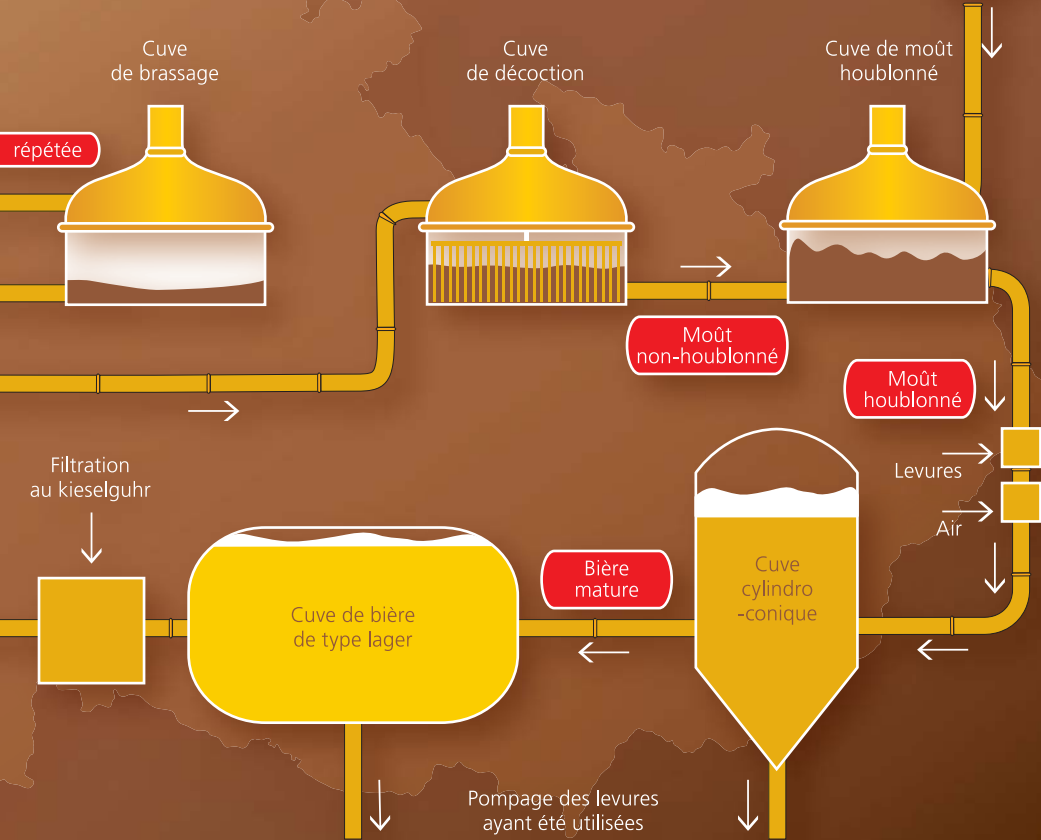
Bière tchèque

Salle de mise en bouteilles

Filtration par plaques



Houblon tchèque



Indication géographique protégée « Bière tchèque »

La Bière tchèque
est unique
au monde !!!

La spécificité

de la bière tchèque a été confirmée par le laboratoire agréé indépendant de l'Institut de recherches en matière de brasserie et de malterie. L'analyse de la bière tchèque a dévoilé des différences statistiques importantes.



La République tchèque

- 78 867 km² / 10,5 millions d'habitants
- production de bière – 19 millions d'hectolitres par an, soit 184 litres/habitant, soit 24 500 l/km²







A decorative horizontal band featuring a microscopic view of beer foam, showing numerous small, spherical bubbles with thin, iridescent walls, set against a darker background.

Contacts

Fédération tchèque des brasseries et des malteries

www.ceske-pivo.cz

Ministère de l'Agriculture

www.eagri.cz

Institut de recherche en matière de brasserie et de malterie

www.beerresearch.cz





MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC

Ministère de l'Agriculture

Těšnov 17, 110 00 Praha 1

Tél.: +420 221 811 111

E-mail: info@mze.cz

www.eagri.cz



ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ
A SLADOVEN

Fédération tchèque des brasseries et des malteries

Lípová 15, 120 00 Praha 2

Tél.: +420 606 591 958

E-mail: info@cspas.cz

www.ceske-pivo.cz

ISBN 978-80-7434-183-0