

ХМЕЛЕВОДСТВО – отрасль растениеводства, занимающаяся возделыванием *хмеля обыкновенного*.

Хмель – многолетнее двудомное растение (мужские и женские цветки размещены на разных особях). В производстве выращивают только женские растения, от которых получают соцветия – шишки.

В пивоварении используются только неопыленные женские цветки — мягкие пушистые шишечки. Именно в них необходимые пиву вещества сконцентрированы в наибольшей степени. Согласно старой поговорке, «плантации хмеля должны быть похожи на женский монастырь».

В шишках имеются блестящие желто-зеленые лупулиновые железки, содержащие смолы, дубильные соединения, эфирные масла.

Шишковое хмелевое сырье применяется в медицине, фармацевтической, парфюмерно-косметической, лакокрасочной промышленности, является незаменимым сырьем в пивоварении, в котором используют высушенные хмелевые шишки, молотый брикетированный хмель, а также различные хмелевые экстракты.

Хмель лучше всего развивается на плодородных почвах, легко проницаемых для воды и воздуха и не очень тяжелых по механическому составу. Под хмель, особенно товарный, земля обильно удобрялась, разрыхлялась, мульчировалась соломой. Корневая система культурного хмеля состоит из утолщенного стержня толщиной до 12 см (т.н. бабки, или матки), от которой отходит несколько сильно развитых главных корней. Надземный стебель однолетний, выющийся направо, покрыт жесткими волосками, достигает 8,5 м длины и 13 мм толщины. На ребрах стебля имеются особые волоски, служащие для упора к опорам (проволоке, шпалату, дереву).

Закладывать хмельник лучше всего осенью. Шпалера, которую оборудуют на хмельниках, представляет собой систему продольной и поперечной проволоки, натянутой и закрепленной на столбах. Подпорками для стеблей служит проволока, которую навешивают возле каждого растения.

Хмельники закладываются саженцами, или черенками. Уход за растениями молодых насаждений первого года заключается в заводке стеблей на подпорки, уничтожении сорняков, рыхлении почвы, подкормке, борьбе с вредителями и болезнями и др.

Первым мероприятием по уходу за растениями хмеля, начиная со второго года, является обрезка матки, которая производится ранней весной. Через 10-12 дней после обрезки маток появляются всходы хмеля.

Следующим мероприятием по уходу является рамирование, во время которого уменьшают количество побегов, оставляя 5-6 лучших одинакового размера. После рамирования заводят стебли на проволоку. При высоте стеблей 1,5 – 2 м проводят первое окучивание, а при достижении ими верхней сетки шпалеры – второе.

В течение лета уничтожают сорняки, рыхлят почву, проводят пасынкование и прищипывание боковых ветвей. Большое значение имеет своевременное проведение мер борьбы с вредителями и болезнями, среди которых наиболее опасны *паутинный клещик, хмелевая тля, блоха, проволочники, переноспора*.

Шишки (сережки) начинают созревать со второй декады августа. Шишки хорошо сформированы, их цвет из травянисто-зеленого становится золотисто-зеленым или желто-зеленым, сережки плотно прилегают друг к другу, содержат много лупулина; при прикосновении к шишкам чувствуется липкость, если сжать, они шелестят и пружинят; аромат сильный, специфически хмелевой. Такая техническая спелость сохраняется лишь 10-14 дней. В этот период и необходимо закончить уборку урожая, ибо позднее качество шишек ухудшается.

Хотя в русском языке «хмельное» означает «пьянящее», на самом деле хмель не имеет отношения к алкоголю. Хмель — это растение, которое содержит альфа-кислоты, помогающие сохранить пиво на долгий срок. Также хмель выступает в качестве пивного ароматизатора. За последние несколько столетий было выведено множество ароматических сортов хмеля, которые существенно обогащают вкусовую палитру пива. Хмель придает пиву приятную горечь и характерный аромат, увеличивает прозрачность, улучшает пенообразование. Кроме того, хмель — естественный антисептик и консервант, он подавляет деятельность бактерий и тем самым предотвращает скисание сусла и готового пива. На приготовление одного гектолитра (100 литров) пива идет от 200 до 700 граммов хмеля.

В Чехии были созданы идеальные природные и климатические условия для возделывания столь ароматной растительной культуры. Выращивание хмеля в Чехии берет свое начало в X веке. За все это время местные производители достигли такого совершенства, что вывели свою небольшую по размеру страну в тройку крупнейших поставщиков хмелепродуктов во всем мире.

Непревзойденный чешский хмель - селективный «Сладек» - мечта пивовара. Данный сорт является детищем селективного смешения «Жатецкого» хмеля и сорта «Northern Brewer». Полученный гибрид характеризуется сбалансированной горечью и гармоничным ароматом, который оценили пивовары. «Сладек» относится к ароматическим сортам, так как содержание α -кислот превосходит «Жатецкий» в 2,5 раза.

Чехия уже 11 веков подряд является одной из первых скрипок в мире производителей хмеля. Традиционные сорта не теряют своей популярности и востребованы сегодня пивоварами со всех уголков мира.