

Král výčepních a pivo králů

VÝSLEDKY

Zlatý pohár Pivex 2004

Nejlepší světlý ležák (11 – 12 % EPM)

1. Březňák, pivovar Velké Březno
2. Starobno medium, pivovar Starobno
3. Zubr premium, pivovar Zubr

Nejlepší světlé výčepní pivo (do 10 % EPM)

1. Janáček Patriot, pivovar Janáček
2. Velkopopovický kozel, pivovar Velké Popovice
3. Krušovický mušketýr, Královský pivovar Krušovice

Certifikáty kvality

- Radegast Premium, světlý ležák
- Zlatopramen 11, světlý ležák (Zlatá pivní pečeť 2004 Tábor)
- Gambrinus, světlé výčepní
- Ostravar originál, světlé výčepní
- Hostan naše pivko, světlé výčepní

KRÁL VÝČEPNÍCH

1. Petr Macko, pohostinství U Schildů, Oslavany
2. Roman Jerych (vítěz českého kola), restaurace U Kastnerů, Ústí nad Labem
3. Veronika Vítová, restaurace Dělnický dům, Zastávka u Brna



Petr Macko



FOTO: ARCHIV

Sebelepší pivo dokáže zabít výčepní, který se mu nevěnuje s láskou a péčí. Místo lahodného moku, tak jak ho podle svých nejlepších znalostí a zkušeností připravili sládkové v pivovaru, dokáže špatný „výčepák“ natočit nechutnou břečku. Pořád totiž platí, že pivovar sice pivo vaří, ale výčepní ho dělá. Není proto divu, že Český svaz pivovarů a sladoven pořádá každoročně soutěž o titul Král výčepních České republiky. Letos se o jedinečný titul bojovalo v Brně již po osmé. K finálovým bojům se dostavilo osmnáct borců a dvě borkyně, kteří se do Brna napřed museli propracovat sítím regionálních kol.

„Výčepní mistr je posledním a velmi důležitým článkem, který rozhoduje o přízni milovníků piva. Proto podporujeme aktivity, které přispívají ke zvyšování kvality ošetřování a čepování piva,“ říká Otakar Binder, ředitel obchodu a distribuce Plzeňského Prazdroje. „Na správné natočení piva musí mít člověk cit a pochopitelně i kladný vztah k tomu co točí,“ připojuje se marketingový ředitel skupiny Drinks Union. Soutěžící měli

zřejmě jednoduchý úkol – natočit a prezentovat „pěkné pivo“. V časovém limitu točili půllitr a třetinku a museli své dílo správně podat odborné porotě. Pochopitelně se měřila i správná míra a výška pěny. Mezi první tři se nedostal nikdo z Prahy ani z Plzně, hlavních pivních bašt republiky.



V Brně si dali dostaveníčko nejenom nejlepší výčepní, ale i výrobci piva. Soutěžilo se zde totiž také o Zlatý pohár Pivex 2004. O výsledcích obdobně prestižní vinařské soutěže Vinex 2004 jsme vás informovali v IN č. 8/2004. Stejně anonym-

ně jako vína se testují i piva. Degustátoři pod dohledem notáře hodnotí jednotlivá piva podle chuti, plnosti, vůně, správné hořkosti a řízy, barevnosti, jasnosti, dokonce dvojkolově a výsledky se počítají. Vzorky putovaly také k chemické analýze do odborné laboratoře Výzkumného ústavu pivovarnického a sladařského v Praze. Stejně jako u vinařů ani u pivařů neplatí v takové soutěži velké jméno, ale jenom chuť a kvalita předkládaného moku. I odborníci se potom někdy nestačí divit, jaká značka zvítězila u lidí, pro které je pivo skutečně každodenním chlebem.

V Brně se tradičně soutěžilo ve dvou kategoriích nejrozšířenějších piv. Ve světlých ležácích (23 značek) a světlých výčepních pivech (23 značek). Vedle titulu nejvyššího v jednotlivých kategoriích a zveřejnění druhého a třetího místa se udělovaly také Certifikáty kvality, což škodolibí chápou tak trochu jako cenu útěchy pro piva, která sice mají stálou osvědčenou kvalitu, ale v soutěži se nedostala mezi první tři. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz