



Vítěz Václav Vanya

Hladinka a třetinka

VÝČEPNÍ MAJÍ MISTRA REPUBLIKY

Vítězem národního finále třetího ročníku soutěže o nejlepšího výčepního Pilsner Urquell Master Bartender 2008 se stal Václav Vanya ze Švejk restaurantu U Věžičky v Kadani. Bude reprezentovat Českou republiku na mistrovství světa v čepování piva, které se poprvé v historii uskuteční v říjnu tohoto roku v Česku.

Umět dobře natočit správně ošetřené pivo vyžaduje nejenom zvládnout řemeslo, ale je v tom i kus umění a osobního nasazení. Napohled jednoduchá operace vyžaduje nejen cit, ale i řádný fortel. V restauraci, kde se pípa nezastaví, vytočí dobrý výčepní i několik tisíc půllitrů za den. Když si spočítáte, že takový plný půllitr váží přes tři čtvrtě kila, navzpírá muž či žena

za pípou v jedné ruce za směnu několik tun.

Výčepní sledovali „tajní“

Soutěže o nejlepšího výčepního se letos účastnilo 253 mužů a žen od pípy. Devadesát z nich postoupilo do tří regionálních kol. V ostravském zvítězil Daniel Kroupa z rožnovské restaurace Písečná, v plzeňském Milan Trávníček z plzeňské restaurace U Mansfelda

a v pražském Lukáš Svoboda z pražské pivnice Konvikt.

Do plzeňského finále se z oblastí kvalifikovalo 15 soutěžících – 14 mužů a jediná žena: Marcela Šimečková z pražské restaurace Bruska. Soutěž pro ně začala dříve, než tušili. Do jejich domovských restaurací totiž zavítali členové poroty jako utajení hosté a pozorovali je při práci. Zde získali či ztratili první body.

V Plzni potom při finále museli vyplnit odborný test, načepovat a správně naservírovat porotě vzorově jedno velké a jedno malé pivo a odpovědět na jejich dotazy. Za vítězem Václavem Vanyou získal druhé místo Lukáš Svoboda z pražské pivnice Konvikt a třetí Milan Trávníček z plzeňské restaurace U Mansfelda.

Pivní kultura

Výraz česká pivní kultura získal sice v přeneseném smyslu slova hanlivý nádech, ovšem v tom prapůvodním má stále svůj velký význam. Dobře opečovávaný nejoblíbenější český mok, v jehož pití

jsme pořád ještě světové jedničky, je totiž zárukou kvality.

Ne nadarmo se říká, že v pivovaru se pivo „jenom“ vaří, ale v hospodě se dělá. I to nejlepší pivo, které opustí brány pivovaru v nejlepší kvalitě, může znehodnotit nedbalý výčepní a hostu předložit místo napěněného oroseného půllitru plného jiskrného zlatavého moku smrdutou rezavou močůvkou.

Nemusíte být znalcem a milcem piva, a stejně poznáte, kde o něj skutečně pečují a kde jim jde jenom o to, vlít ho do co nejvíce zákazníků. Scény z dnes už klasického českého filmu Postřižiny, kde sládek pivovaru objíždí hospody a kontroluje, jak v nich pečují o pivo, zná téměř každý.

Čisté trubky a sklenice jsou základem, umění pivo správně natočit radost z dobře ošetřeného nápoje jenom umocní. A tomu, aby takových lidí za pípami bylo co nejvíce, dobře slouží i soutěž o nejlepšího výčepního. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: archiv

