

Tišnov

pivu zaslíbený

Tišnov po staletí patřil mezi moravská města zaslíbená pivu. Vařili jej především právovárečníci, později vznikl obecní pivovar. Prodej piva přinášel prosperitu. Bílé pivo srovnávali jeho příznivci s žádaným pšeničným pivem z Rakovníka a také v Brně se stejně jako dnes těšilo značné oblibě. Jinak bychom ho nenašli na čepu kultovního podniku Na stojáka.



Pivovar Tišnov se k tradici cíleně přihlásil, když uvařil v roce 2015 první várku, což bylo sto let od té poslední, provedené ještě na varně s parním otopem v nedalekém Předklášteří. Nestrhl na sebe okamžitou pozornost tak jako třeba Kamenice nad Lipou, Továrna Pivovar ve Slaném nebo poslední dobou Axiom, ale mezi špičku v České republice se propracoval postupně, krok za krokem. Do prestižní národní

degustační soutěže Golden Bohemia 2020 přihlásil podstatnou část piv ze svého sortimentu a renomovaná zahraniční porota vysoko ocenila každé z nich. Nebyla to náhoda, Pivovar Tišnov uspěl i na mezinárodní scéně. V loňském ročníku CEBA získal hned čtyři medaile a cenu pro nejúspěšnější zahraniční pivovar. Prosadil se i v hlasování o výběru piva v populárním výčepu Na stojáka v Brně. Světly ležák z Pivovaru

Tišnov tak dlouhodobě zaujal místo stálého piva na čepu vařeného jen pro štamgasty, kteří si jej dopravávají pod názvem Stojácký Čechr.

Respekt k surovinám

Tišnov (v brněnském hantecu Tigál) sice najdete v Jihomoravském kraji, ale při pohledu na okolní pahorky, mezi nimiž je město sevřené, si již uvědomujete blízkost Vysočiny. Není to již region pěstování vinné révy, ale místo, které po staletí přitahovalo pozornost vyhlášenými trhy. Právo pořádat letní jarmark udělil Tišnovu před více než šesti sty lety Václav IV. Lucemburský. Udělování privilegií měnilo život města výrazně k lepšímu, což vladaři zpětně přinášelo peníze. Ostatně jen v málokterém městě u nás, kde byly dříve právovárečnické domy, nenajdete prosperující pivovar i dnes. Tišnov je díky tomu stále městem piva, a nikoli vína.

Vrchní sládek Petr Peška tradiční postupy nejenom vnímá, ale uplatňuje je především při velmi pečlivém výběru kvalitních surovin. Zakládá si na dodržování zákona o čistotě piva. Místní vodu používá bez jakýchkoli úprav, i když patří mezi ty druhy, které lze charakterizovat vyšší tvrdostí. Hlavním dodavatelem sladu jsou sladovny z Moravy. V poslední době je doplnil německý výrobce Best Malz. Pokud se však domníváte, že nákup tohoto dražšího sladu se v případě tišnovského pivovaru týká pouze silných speciálních piv, je dobré zdůraznit, že se z něj vaří třeba i světlé výčepní pivo Tišnovák.

Milovníky sladových piv pak určitě potěší Abatyše Barbora. Receptura tohoto silného polotmavého ležáku se totiž skládá ze sedmi druhů sladu. U tradičně pojatých českých ležáků se v Tišnově samozřejmě při chmelovaru používají pouze naše české odrůdy chmele, v první řadě žatecký poloraný červeňák, Sládek a Premiant v podobě granulí. Živé kvasnice pro všechna spodně kvašená piva základního sortimentu nakupuje pivovar v Humpolci od Rodinného pivovaru Bernard.



ind tigratu

*tišnovské
pivo*

Přestože v nedávné době Pivovar Tišnov navýšil svoji celkovou kapacitu na 3000 hl ročně, ukazuje se, že to v sezóně to nestačí. Je jasné, že poptávka již brzy začne převyšovat možnosti pivovaru. Tišnovská piva se v současné době prodávají především v Brně, jeho okolí a v řadě hospod a restaurací na Vysočině. Na mapě pivovarů České republiky se tak objevil výrazný bod, který si stále více říká o pozornost.



V Tišnově bývalo o jarmarcích velmi veselo a zdejší vyhlášené pivo se čepovalo takřka na každém rohu. Ještě před 150 lety bylo ve městě na čtyřicet výčepů piva a kořalek.



Piva na celý rok

Vysoký počet piv v nabídce se u nás oproti předchozím desetiletím, kdy si většina výrobců vystačila s číslovkou 2 nebo maximálně 5, stal módou. Některé pivovary ji soustavně přizívají uváděním stále nových limitovaných edic, ale zpravidla se k nim již nevrací. Na dvanáct piv základního sortimentu si troufne málokdo, obzvláště v kombinaci osmi spodně kvašených a čtyř svrchně kvašených. V Pivovaru Tišnov začali s dvanáctkou, kterou si před otevřením vlastního pivovaru vyzkoušeli v Padochově. Další piva se přidávala postupně, po dvou letech jich bylo šest a v současnosti včetně pivní limonády NEALKO Japp dvanáct, takže z nich můžete s jistou nadsázkou sestavit zvěrokruh. Už je na každém člověku, zda bude vybírat konkrétní pivo podle něj. Představa, že si dominantní Lev v horkém létě nedá odlehčenou verzi výčepního piva Biker, ale sápe se po nejsilnějším pivu Porter Coeli, jak by správně měl, neobstojí. Tišnovská piva v základní nabídce jsou nicméně poskládána tak invenčně, že s měsíčním kalendářem si lze opravdu perfektně pohrát. Jaká piva jej tedy tvoří?

Biker

Kdo toto světlé pivo nezná, mohl by snadno prohrát sázku ohledně jeho stupňovitosti. Má smysl ji odhadovat podle deklarovaného obsahu alkoholu 3,3 %, nikoli podle pocitu plnosti při napití, který svádí k úvaze, že pijete pivo se stupňovitostí typickou pro výčepní pivo, ale ve skutečnosti je nižší. (Touto přitažlivou vlastností se ostatně může pochlubit i většina tišnovských ležáků.) Výraznější chmelová vůně s tóny citrusových plodů má původ v české odrůdě Kazbek, která hraje hlavní roli při chmelení za studena.

Tišnovák 10%

Výčepní pivo Tišnovák lze v porovnání s jinými v této kategorii zařadit mezi hořčí. Má na to vliv chmelení, které probíhá oproti standardním postupům čtyřikrát. Důvod je v tom, že k hořkosti pivovar přidává i výraznější chmelovou vůni, tentokrát však pocházející z klasických aromatických

chmelů. Obsah alkoholu opět míří spíše k dolní hranici představy obecně zažité pro světlé pivo se stupňovitostí 10 %. Tím se tato desítka odlišuje od nepoměrně více sladové jedenáctky a má naopak blízko k opět opravdu výrazně hořké dvanáctce.

Tišnovanka 11%

Světlý ležák prezentuje pivovar zásadně ve sklenici na stopce s obsahem 0,5 l. Dává tím najevo, že tato jedenáctka nabídne především zážitek ze zlaté barvy a sladové chuti, harmonicky vyvážené s příjemnou hořkostí. Toto pivo je lepší čepovat nadvakrát, což vytvoří bohatou pěnu a snížený říz nechá vyniknout vyváženosti piva. Podstatnou roli zde hraje, že jde o nefiltrovaný a nepasterovaný ležák. Udržuje linii tišnovských piv, u kterých sládek usiluje o pitelnost v podobě nižšího obsahu alkoholu, než zpravidla nabídne konkurence. Kdo preferuje silná piva, proloží si pití světlých ležáků a desítky speciálem, kterých je v nabídce víc než dost.



Tišnovan 12%

Aby se to nepletlo, je zde třetí světlé spodně kvašené pivo, dvanáctistupňový zlatý ležák, který tvoří spolu s Tišnovankou rozhodující položku ve výstavu pivovaru. 43 jednotek IBU jej jednoznačně řadí mezi velmi výrazně hořké ležáky. Dále jej lze charakterizovat jako méně prokvašené pivo, takže příjemně překvapí vysokou plností. Ta dobře souzní s robustnějším chmelením. Alkohol se naopak pohybuje na úrovni standardní jedenáctky. Na rozdíl od desítky, která se čepuje do džbánek, snese Tišnovan klasickou sklenici z hladkého skla, jakou je dnes již na rozdíl od sousedního Německa či Rakouska u nás málo používaný štuc. Tišnovan si letos odvezl vítězství v královské kategorii Zlaté pivní pečeti v Českých Budějovicích.

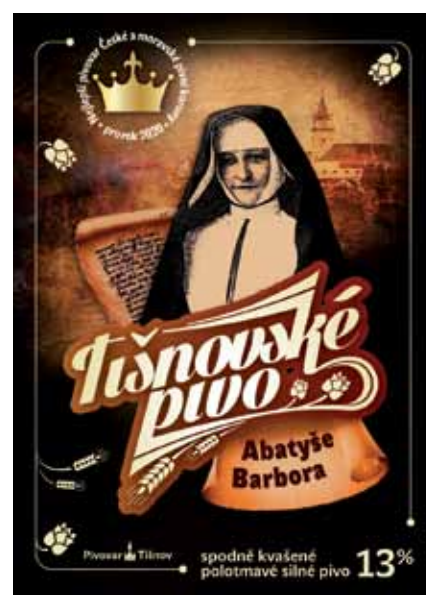
Japp 12%

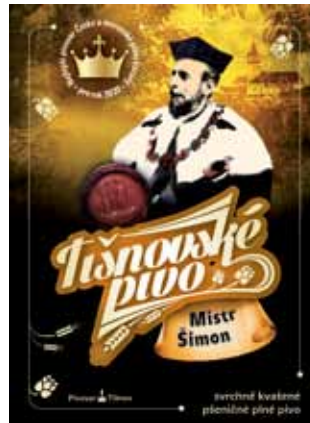
Rudolf Japp si pivo svého jména zasloužil. Nejen tím, že po sobě zanechal v Tišnově zajímavě řešenou vilu, ale hlavně jako majitel sladovny. Tmavý ležák, kde nejpodstatnější roli ze šesti sladů hrají mnichovský a pletěnský, má oproti světlým

nepoměrně lepší předpoklady k párování s jídlem. Určitě patří do nápojového lístku podniků s vyšší ambicí v oblasti gastronomie. Na rozdíl od bavorských tmavých piv nepostrádá zřetelnou chmelovou linku, a to díky použití odrůdy Harmonie. Řadí se tak mezi moderní tmavá piva.

Abatyše Barbora 13%

Také Abatyše Barbora nepředstavuje fiktivní jméno, ale etikety piva jím vzdávají poctu představené kláštera Porta Coeli, která rozhodla o udělení privilegií měšťanům Tišnova, vedoucím k jeho zlatému období. Tvář Barbory Konické ze Švábenic tak zaslouženě zdobí lahve s pravděpodobně nejlepším silným polotmavým ležákem v České republice. Takového názoru alespoň byli zahraniční porotci Golden Bohemia 2020 i domácí v Českých Budějovicích, kde Abatyše Barbora získala Zlatou pečeť. Toto pivo upoutá načervenalou barvou, zřetelnou sladovou vůní, perfektně sladěným tělem s vyšší plností a vyváženou hořkostí. Z pohledu gastronomie platí o Abatyši Barboře stejná poznámka jako o tmavém ležáku Japp.





Porter Coeli 20%

Ačkoli *porter* jako styl patří mezi svrchně kvašená piva, lze jej vyrobit i s kvasnicemi určenými pro ležák. Od celého sortimentu se liší vysokým obsahem alkoholu 8,4 %. Díky tomu se jeho hřejivost krásně snoubí s komplexem chutí pocházejících ze speciálních sladů, ať jde o hořkou čokoládu, praženou kávu nebo o sušené lesní ovoce. Jde o jediné pivo z dvanácti, které se neprodává v sudech, ale výhradně lahvuje. Určitě má smysl vyzkoušet, jak se jeho chuť bude dále vyvíjet při střednědobé archivaci.

Američan z Tigálu 12%

První ze čtveřice svrchně kvašených piv Pivovaru Tišnov představuje *american pale ale*. Kombinuje americké nové odrůdy chmele, které se však dají považovat za klasické, protože především Cascade se používal u vůbec prvních *ale* v osmdesátých letech minulého století. Vůni dodává Američanovi z Tigálu především Citra, která do piva přichází až při dochmelování za studena.

Patrik z Tigálu 13%

Tigálský Patrik poněkud mate tělem, protože podle použitých chmelů jde o *american stout* s irským patronem na etiketě. Nutno ovšem konstatovat, že stout stejně jako porter jsou tak široké a navzájem se prolínající kategorie, že si s tím nikdo ze znalců v anglosaském světě nebude příliš trápit hlavu. Tamní znalci svrchně kvašeného piva jsou nepoměrně tolerantnější než přísní znalci ležáku v naší části Evropy. Podstatná informace je, že kromě sladů je součástí receptury pražený ječmen, který dává chuťovému charakteru tohoto pivního stylu velmi oblíbený rozměr. Svoji stupňovitostí je Patrik z Tigálu nepoměrně vyšší než slovní značka Guinness, která u nás mívá ve verzi *draft* podobu tmavého výčepního piva.

Ind z Tigálu 14%

Třetí pivo v americkém stylu je *India Pale Ale*. Sytě pomerančová barva přechází do odstínů měděné. Co se týká stupňovitosti, jde o druhé nejvýraznější pivo v sortimentu, což

platí i o alkoholu 5,8 %. Přímocarou hořkost mu dodávají chmelové odrůdy Summit a Chinook, popisované z hlediska obsahu hořkých látek jako vysokoobsažné, což jim získalo u amerických sládků vysokou popularitu. Lze je používat ve všech fázích výroby piva. Pokud tak sládek učiní, *IPA* si skutečně zaslouží označení *american*.

Mistr Šimon

Zde použitých 50 % pšeničného sladů splňuje přísné bavorské kritérium pro vaření stylu *weizen*. Řada tamních pivovarů se dnes kloní ke skromnějšímu poměru 40:60 ve prospěch ječmenného sladů. Klíčovou roli u vaření tohoto piva hrají z hlediska chuti kvasnice, které produkují typickou vůni i příchut' banánu. Pro chmelení se používá žatecký poloraný červeňák. Mistr Šimon patří mezi lehčí pšeničná piva, protože obsahuje jen 4,6 % alkoholu.



Tým Pivovaru Tišnov tvoří (zleva v horní řadě) Jaroslava Horská, Zuzana Pospíšilová, Jiří Juda, Petr Peška, Radek Navrátil, Petra Iskrová, Adéla Kolasková, (v přední řadě) Tamara Dolníčková a Aleš Býtešník

Pivovar Tišnov doporučuje



KAM NA ČEPOVANÉ:

■ **Bar Koruna** (Blansko)
Tišnovan 12%

■ **Jakoby** (Brno-centrum)
Tišnovan 12%

■ **U Palečka** (Brno-centrum)
Tišnovanka 11%

■ **Bistro na náměstí**
(Veverská Bítýška)
Tišnovanka 11%, Abatyše
Barbora 13% PTM

■ **Zámecký Mlýn** (Lomnice u Tišnova)
Tišnovák 10%, Tišnovan
12%, Američan z Tigálu

■ **Hostinec U Kosků**
(Sněžné, Blatiny)
Tišnovák 10%, Tišnovan 12%

■ **U Trempů** (Kutiny u Tišnova)
Tišnovák 10%

■ **Restaurace a penzion**
U Šlechtičen (Milovy)
Tišnovák 10%, Tišnovan 12%

■ **U Krbu** (Polička) Tišnovanka 11%

KAM ZA LAHVOVÝM:

■ **Globus Brno Ivanovice**

■ **Nápojové centrum Výrosta**
(AZ centrum Tišnov)

■ **Zvaž to** (Brno Lesná
a Brno Bohunice)

■ **Salenátka** (Blansko)

■ **La Bocca** (Kuřim)