

Dobré pivo si cestu do světa najde

► Pivo rozhodně patří k nejkonzumovanějším alkoholickým nápojům u nás a je dokonce považováno za jeden z českých symbolů. Na našem území má dlouhou tradici a kvalitně na ni navázat nemusí být vždy úplně snadné. Tišnovský pivovar to dokázal. S ředitelem RNDr. Petrem Peškou jsem se sešla a naše povídání se točilo nejen kolem piva.

Kdy dal o sobě poprvé pivovar vědět?

První Tišnovské pivo jsme představili v listopadu 2015 v tišnovské restauraci Na Humpolce. I když tehdy jsme ho ještě vařili sice podle vlastní receptury a na stejné technologii jakou používáme, ale v pivovaru v Padochově. Až o rok později jsme spustili výrobu ve vlastních prostorách na Ostrovci v Tišnově.

Vnímáte v historii vašeho pivovaru nějaké zásadní události?

Asi to jsou vždy ty poslední. Od dubna letošního roku jsme rozšířili výrobu a více než zdvojnásobili objem vaření na 3 000 hl ročně. Přiznám se, že jsem nepočítal s takovým nárůstem poptávky v tak krátkém čase a jsme už nyní téměř na maximu kapacity stávajících prostor. Zásadní je pro nás spolupráce se známým pivním barem Výčep Na stojáka. Tišnovské pivo pravidelně dodáváme do všech jejich výčepů v Brně na Jakubáku a Pekandě a také do letos otevřené

pobočky v Praze v Anglické ulici. Taký jejich žhavou novinku světlý ležák Stojácký Čechr 11% vaříme podle originální receptury v našem pivovaru. No a nesmírně nás motivoval nedávný úspěch v mezinárodní pivovarnické degustační soutěži Central European Beer Awards (CEBA) v Maďarsku. Soutěž byla určená pro CRAFTové pivovary s ročním výstavem do 200 000 hl. (craftové pivovary = pivovary, které vyrábějí pivo klasickým řemeslným způsobem).

To je zajímavé. Řekněte nám o té soutěži více.

Soutěže se zúčastnili pivovary ze sedmi zemí Střední Evropy (Maďarsko, Rakousko, Slovinsko, Česko, Slovensko a další). Mezinárodní komisi bylo hodnoceno 165 účastníků ve čtrnácti kategoriích. České minipivovary byly vyzvány k účasti prostřednictvím Svazu minipivovarů ČMSMP a soutěže se zúčastnilo nemalé množství z nich. Pivovar Tišnov jako jediný získal ocenění všech svých šesti zaregistrovaných vzorků.



PETR PEŠKA

Pyšný jsem vždy na to poslední pivo.

OCENĚNÁ PIVA PIVOVARU TIŠNOV V MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽI

Tišnovák 10% – III. místo

Tišnovanka 11% – III. místo

Tišnovan 12% – II. místo

Japp 12% – II. místo

Abatyše Barbora 13% – II. místo

Porter Coeli 20% – III. místo

VŠECHNA PIVA JSOU K SEHNÁNÍ VE SKLE NA RECEPCI RESTAURACE U RAUŠŮ.

Co se hodnotilo?

U nás i ve světě běží různé typy soutěží a já sám vím přibližně o třech typech hodnocení. V Maďarsku dostala komise na degustační panel pouze vzorek piva a informaci o pivním druhu. Nikde se veřejně neuvádělo, odkud pivo pochází, aby hodnocení nebylo zavádějící. Hodnotily se kategorie, do kterých spadal např. vzhled, chuť, vůně. Každý ze členů komise jednotlivé oblasti obodoval.

**VYTVOŘENÍ RECEPTURY PIVA JE UMĚNÍ.**

Propojuje matematiku, intuici a fantazii se zkušeností.

**TIŠNOVSKÉ PIVO JE NA ČEPU V NEJLEPŠÍM PIVNÍM BARU.**

Vychutnat si ho můžete v Brně i Praze – Na stojáka.

Vše probíhalo elektronicky, podle mezinárodních standardů BJCP. Maximální počet bodů byl padesát a my jsme ztratili v jednotlivých kategoriích minimum bodů. Hodnotící závěry a rozhodnutí komise se na konci celé akce zveřejnily a nám, soutěžícím, přinesly zajímavou zpětnou vazbu.

Umístění v soutěži je pro vás i určitým závazkem.

Myslíte to tak, že bychom pivo měli vařit dál dobře?☺ Mám samozřejmě vize, které bych chtěl uskutečnit, ale aktuálně zásadní je pro mě udržení kvality piva a servisu kolem něj na domácím trhu, kam momentálně směřuje

**BOHATÁ PĚNA.**

ochutnejte sami

100 % naší produkce.

Kdybych před vás položila třeba deset druhů piva, poznáte vaše?

Jednoznačně ne.☺ Ale troufám si říci, že bych vyřadil ta průmyslově vyráběná.

Přiblížily se prázdniny. Máte v nabídce i lehká letní piva?

Představili jsme dvě nová piva v letní edici – Mistr Šimon, což je světlé svrchně kvašené pšeničné pivo a Biker – výčepní světlé spodně kvašené pivo se studeným chmelem. Obě dvě piva jsme vytvořili až po soutěži v Maďarsku.

/Marcela Doubková

Více o Tišnovském pivě, zážitkových programech na pivovaru a akcích na pivnici najdete na: www.pivovartisnov.cz
a www.tisnovskapivnice.cz
nebo na fb Pivovar Tišnov.

**ZASLOUŽENÝ ÚSPĚCH**

Tišnovské pivo se stalo známou regionální značkou.