

Skvělá zpráva: Při největších slavnostech chmelu a piva v Evropě zářili výrobci od nás

Degustátoři ochutnávali přesně 196 vzorků z pětaticeti českých pivovarů. První den bylo 150 hodnotitelů, druhý ještě o padesát více

JAN KORBEL
PETR KINŠT

Žatec/Dvůr Králové - Pivovar Tambor získal nejvyšší ocenění Chmelařského institutu v Žatci. Zlatá medaile patří královédvorskému světlému ležáku, nefiltrovanému jedenačtce.

Deník exkluzivně

Hodnocení odborníků i laiků je součástí 54. ročníku Žatecké Dočesné, největší slavnosti chmelu a piva v Evropské unii. Do letošního degustace přihlásilo výrobky pětaticet pivovarů. Porovnávání vzor-

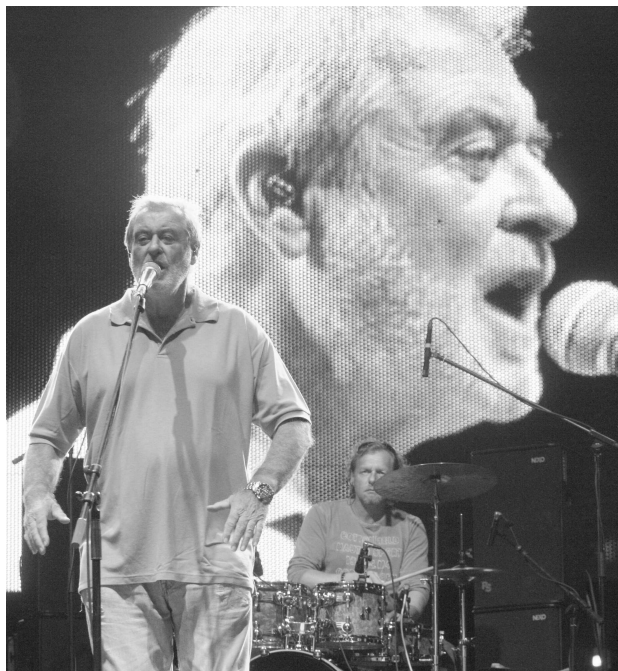
ků je již tradiční akcí, kterou při Dočesné pořádá Chmelařský institut. Na sklonku minulého šlo vskutku o výjimečnou záležitost. „V rámci degustace se totiž ochutnávalo 196 vzorků z 35 českých pivovarů. Ochutnávali zástupci pivovarů i laici, v tomto ohledu se jedná o největší laickou degustaci pív v České republice,“ řekl včera Deníku Jiří Kořen, ředitel Chmelařského institutu v Žatci. Pivo ve čtvrtek ochutnávalo 150 degustátorů, v pátek dokonce 200. Byl mezi nimi i ministr zemědělství Ivan Fuksa.

Dočesná v Žatci pak pokračovala bohatým víkendovým programem.



Jak uspěly pivovary z našeho regionu a nejbližšího okolí se svými výrobky

- **Pivovar Primátor Náchod:** 2. místo mezi světlými pivy se sníženým obsahem cukru Primátor Diamant; 2. místo mezi pšeničnými pivy; 3. místo mezi speciálními pivy - polotmavá třináctka; 3. místo mezi speciálními světlými pivy - Primátor exkluzive 16 %.
- **Pivovar Rohozec,** Malý Rohozec, severně od Turnova: 3. místo mezi světlými pivy se sníženým obsahem cukru - Skaláčzech, lehké světlé pivo s obsahem alkoholu 3,2 %.
- **Pivovar Svijany:** 2. místo mezi tmavými ležáky - Svijanská kněžna 13 %, tmavé speciální pivo, čtyřikrát chmeleno.
- **Pivovar Tambor Dvůr Králové:** 1. místo mezi světlými ležáky nefiltrovanými - Tambor světlý ležák 11 % nefiltrovaný.
- **Další ocenění:** nejlepší desítku vyrábí Pivovar Bernard Humpolec; nejlepší jedenáctku havlíčkovobrodský Rebel a nejlepší dvanáctku lounský pivovar.



DOČESNÁ 2011 v Žatci. Široká veřejnost si užívala zlatavý mok při slavnostech piva, anebo se bavila vystoupeními umělců, mezi nimiž nechyběl Michal Prokop. Odborníci i laici zase degustovali produkci pětaticeti pivovarů a udělovali medaile. Zástupci evropských hodnotitelů si vzorky doslova vychutnávali, některým asijským hostům dělala konzumace našeho národního nápoje jistě problémy.

Foto Deník: Jan Vraný, David Taneček

Na otázky odpovídá Nasik Kiriakovský, majitel královédvorského pivovaru

Tambor po roce opět zlatý. Nefiltrovaná jedenáctka ovládla svoji kategorii, trvale se řadí do české špičky

Na východě Čech vyrábíme skutečné zlato. Právě k takovému rozhodnutí dospěli **hodnotitelé při degustaci** v rámci žatecké Dočesné, když nefiltrované jedenáctce ze Dvora Králové **udělili zlatou medaili.**

Dvůr Králové – Pivovar Tambor dosáhl před víkendem na skvělého ocenění. Jeho nefiltrovaný ležák jedenáctka si odnesl ze žatecké Dočesné zlatou medaili. Jak vnímá cenu majitel Pivovaru Tambor Nasik Kiriakovský?

Co pro Tambor znamená letošní úspěch při degustaci odborníků a laiků organizované Chmelařským institutem v Žatci? Letošní úspěch je potvrzením toho, že náš světlý ležák 11 - nefiltrovaný, který jsme uvedli na trh v roce 2009 a hned získali na Dočesné zlatou medaili, v roce 2010 jsme s ním byli bronzoví a v letošním roce 2011 jsme opět zlatí, patří mezi nejlepší nefiltrovaná piva v České republice.

Kolik restaurací v současné době zásobujete a jakými druhy pív? Kam nejdále Tambor vozíte? V současné době zásobujeme okolo 38 stálých odběrných míst. Náš základní sortiment tvoří: Královédvorské pivo Tambor světlý ležák 11 filtrovaný a nefiltrovaný, dále pak Královédvorské pivo Tambor světlý výčepní 10. Na jaře a na

podzim máme také v nabídce Královédvorské pivo Tambor tmavý speciál 13 a polotmavý speciál 14 - Klazar. Po dokončení nového ležáckého sklepa začneme opět vařit Královédvorské pivo Tambor světlý ležák 12. S ohledem na naše současné kapacitní možnosti vozíme pivo TAMBOR nejdále do Prahy. Zájem o naše pivo by byl i v Brně, Ostravě, Olomouci či na Slovensku v Bratislavě.

Jezdíte stejně jako ve známých filmových Postřiznách na inspekcce do hospod, abyste zjistili, jak se výčepní o vaše pivo starají? Samozřejmě. Devadesát procent našich odběratelů se nachází v lokalitě města Dvůr Králové nad Labem a blízkém okolí, nemáme problém s tzv. zpětnou vazbou - tedy s okamžitou reakcí na kvalitu našeho piva. Náš obchodní zástupce má mimo jiné za povinnost bedlivě sledovat, jakým způsobem se o naše pivo jednotliví odběratelé starají. Případné nedostatky se snažíme řešit spíš radou nebo technickou pomocí.



NASIK KIRIAKOVSKÝ (zcela vlevo) představuje pražskému arcibiskupovi Mons. Dominiku Dukoví pivo Tambor, které bylo určeno jako speciální dar pro papežský stolec. Sládek Martin Vrba (na snímku vpravo) při své práci v pivovaru.



Foto Deník: David Taneček, Jan Jelínek

Ocenění svědčí o tom, že váš sládek pivo vařit umí. Sám ho košťuje? Ptáme se proto, že obecná zažitá představa o sládkovi je: brňchatý dobrosrdečný pán. Náš sládek Martin Vrba (38 let) nepatří k těm vámi definovaným brňchatým sládkům, nicméně dobrosrdečnost mu určitě nechybí a i přes svůj věk a stíhlou postavu má zkušenosti nabytých i

v zahraničí, že by mu je mohl leckterý „brňchatý“ sládek závidět.

Jak vnímáte masivní reklamu v televizi a na billboardech, v níž zavedený velký pivovar najednou inzertovaně pivo? Obliba nefiltrovaných piv obecně stoupá s tím, jak v republice za poslední tři roky

stoupl počet malých pivovarů a minipivovarů, je jich zhruba sto dvacet. Samozřejmě tato skutečnost neunikla pozornosti „velkých“ hráčů na trhu s pivem. Ti teď masírují konzumenty obrovskou reklamou. A pouze zákazník musí rozlišit, zda bude pít skutečné nefiltrované pivo nebo „jen“ reklamu.

Za Tamborem skončili letos při soutěži v rámci Dočesné mnohé renomované značky. Jistě to cítíte jako ohodnocení vaší práce. Skalpu kterého z pivovarů si nejvíce ceníte? Pro mě osobně je toto letošní první místo velmi cenné, zejména s ohledem na to, že jsme porazili pivovar Svijany, kde si velice vážím práce jejich sládky pana Petra Menšíka.