



## TISKOVÁ INFORMACE

### Festival minipivovarů na Pražském hradě:

#### 100 druhů piva na jednom místě.

V pátek 15. června a v sobotu 16. června 2012 se na Střelecké cestě Královské zahrady Pražského hradu představí 50 minipivovarů - členů Českomoravského svazu minipivovarů. Výjimečná degustační událost nabízí milovníkům piva možnost na jednom místě nahlédnout do světa pivní pestrosti, chuťových zážitků a fantazií padesáti sládků, kteří vybrali to nejlepší ze své produkce a na festivalu nabídnou k ochutnání na 100 druhů piva. V pátek od 14:00, v sobotu od 10:00, oba dny do 20:00 hod.

Cílem festivalu je poskytnout milovníkům pivních specialit a kvalitní zážitkové gastronomie možnost degustace širokého množství vzorků z produkce minipivovarů ze všech koutů České republiky, ochutnat a seznámit se s různými pivními druhy a styly. Nejde o klasický pivní festival zaměřený na masovou konzumaci piva. Je to příležitost seznámit se s novodobým fenoménem i s historickými kořeny českého a moravského pivovarnictví, prezentace tradiční i moderní regionální výroby piva a prostor pro objevování nové pivní kultury.

Vstupné na festival je 300 korun. Každý návštěvník obdrží degustační skleničku, rozsáhlý katalog s řadou informací o zúčastněných minipivovarech a nabízených pivních speciálech a bude moci neomezeně degustovat na sto druhů piv, které festival nabídne.

*„Minipivovary jsou živou vodou pivovarnického řemesla, které už bylo skoro na vymření. Před dvaadvaceti lety v celém Československu existoval jeden jediný minipivovar, pivovar U Fleků. Po roce 1991 se zvolna začínají budovat minipivovary nové a v dnešní době jejich růst nabral pořádné obrátky. Už jich máme v Česku kolem stopadesáti a byť je jejich podíl na výrobě piva zanedbatelný, začínají se stávat svébytnou součástí pivovarnického průmyslu,“* říká Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů.

*„Charakteristické sensorické vlastnosti nefiltrovaného čepovaného piva, jeho přírodní čistota, výroba několika druhů piv včetně specialit, vysoká úroveň pivního skla, vynikající kuchyně s krajovými i národními specialitami, to vše jsou přednosti lákající k posezení v restauraci s vlastním pivovarem. Pivo z minipivovaru je svěží, obsahuje kvasinky, které zaokrouhlují chuť, zjemňují hořkost a dávají pivu osobitý charakter. Další předností je menší nasycení těchto piv kyslíčkem uhličitým, což má pozitivní vliv na tzv. pitelnost piva. V minipivovarech se většinou pivo čepuje přímo z výčepních tanků, kde má správnou teplotu, za kterou odpovídá sládek - konkrétní garant kvality denně přítomný v restauraci, nikoliv neosobní obchodní zástupce. U piva z minipivovaru je vždy zaručeno, že se jedná o pivo čerstvé, vyráběné v místě a podle potřeby. Trvanlivost nefiltrovaného piva je totiž omezena a není možné ho na rozdíl od filtrovaných, stabilizovaných a pasterovaných piv prodávat delší dobu. Zákazníky minipivovarů láká příjemné prostředí pivovarských restaurací s možností být přímo při výrobě, vnímat atmosféru a vůni vaření piva. Je to v podstatě zážitková gastronomie,“* dodává Jan Šuráň.

**Na festival minipivovarů na Pražském hradě se dosud přihlásily tyto minipivovary:**

Pivovarský dům Praha, Břevnov klášterní pivovar Praha, Pivovar U Medvídků Praha, Rodinný pivovar Bravůr, Minipivovar Vyšší Brod, Pivovar Kocour Varnsdorf, Šumavský pivovar Vimperk, Pivovar Groll Plzeň, Pivovar Kozlíček Horní Dubenky, Pivovar Purkmistr Černice, Novoměstský pivovar Praha, Spolkový pivovar Sazovice, Domácí pivovárek Velký Rybník, Pivovarský dvůr Zvíkov, Pivovar Na Rychtě Ústí nad Labem, Minipivovar Biovar Ostrava, Zámecký minipivovar Zábřeh, Pivovar Permon Sokolov, Antošův pivovar Slaný, Mostecký Kahan, Rodinný minipivovar Pacov, Starokladenský pivovar, Joegoodbeer Plzeň, Pivovar Zhůřák Nepomuk, Podorlický pivovar Rychnov, Sousedský pivovar Bašta Praha, Staročeský pivovárek Dobruška, Pivovar Na Mlýně Ratíškovice, Pivovar U Fleků Praha, Minipivovar Labuť Litoměřice, Pivovarský dvůr Lipan Dražíč, Pivovar Valášek Vsetín, Jihlavský právovárečný pivovar, Valašský pivovar Kozlovice, Pivovar Magistr Brno, Pivovar Mazák Dolní Bojanovice, Pivovar Černý Orel Kroměříž, Pivovar Herold Březnice, Líšeňský pivovar Brno, Pivovar pekárna Kvilda, Štířínský pivovar, Zámecký pivovar Chyše, Únětický pivovar, Pivovar Matuška Broumy, Hostinský pivovar Excelent Rýmařov, Minipivovar Hukvaldy, Minipivovar Koníček Vojkovice, Minipivovar Rohov, Pivovar Lochota Plzeň, Pivovar Svatý Kopeček Olomouc, Městský pivovar Štramberk, Pivní rozmanitost, Zlínský Švec, Pivovar Malenovice

**Místo konání:**

Stěřecká cesta pod Letohrádkem královny Anny Královské zahrady Pražského hradu.

**Dopravní spojení:**

Tram č. 18, 20, do stanice **Chotkovy sady**, odtud 1 min. pěšky.

Tram č. 22, do stanice **Královský letohrádek**, odtud 2 min. pěšky.

**Doba konání:**

Pátek 15. června 2012: 14:00 – 20:00 hod.

Sobota 16. června 2012: 10:00 - 20:00 hod.

**Další informace:**

Ing. Jan Šuráň, Prezident Českomoravského svazu minipivovarů  
telefon: 723 025 172, e-mail: [jan.suran@cmsmp.cz](mailto:jan.suran@cmsmp.cz), [www.cmsmp.cz](http://www.cmsmp.cz)