



## TISKOVÁ ZPRÁVA

# Praha už ochutnává pivo z Radničního minipivovaru Jihlava

Radniční pivovar v létě rozhodně nezhálel a víkend co víkend vyjížděl na nějakou tu akci, aby představil novinku letošního roku z rodiny minipivovarů. Na domácí půdě Vysočiny to byl především vlastní festival Jihlavské pivní pábení, ale pivo z jihlavského podzemí se hojně popíjelo i na farmářských trzích v několika městech. Po celé republice to pak byly nejrůznější pivní akce a festivaly a s podzimem se Radniční pivovar vydal také do Prahy. Už v červenci se vezly sudy do pivnice Zlý čas a tentokrát Radniční pivovar zamířil do Pivovarského klubu v Praze, kde v úterý 13. září pod taktovkou Aleše Dočkala proběhlo první poprázdňinové klubové setkání příznivců zlatavého moku.

Zástupci nově otevřeného Radničního pivovaru Jihlava představili projekt Radničního minipivovaru, který úspěšně zahájil provoz v květnu letošního roku. O tom, jak vznikla myšlenka rodinného pivovaru a jakým způsobem probíhala samotná realizace v prostorách bývalé diskotéky, povykládal osobně Ing. Miroslav Tomanec, MBA – předseda akciové společnosti Jihlavský radniční právovárečný pivovar. Samotnou degustaci piv z jihlavského podzemí doplnil vrchní sládek Radničního pivovaru Jaroslav Dorážka. Na osmdesát zúčastněných osob s úsměvem vyslechlo příběh o pivovarské kariéře vrchního sládky, aneb jak se vystudovaný mechanik-elektronik se zaměřením na telekomunikační zařízení přes lásku ke kávě dopracoval až k lásce k pivu a vaření zlatavého moku v minipivovaru.

Na klubovém setkání měli všichni možnost ochutnat šest vzorků čerstvého, nefiltrovaného a nepasterizovaného piva z Radničního pivovaru Jihlava. Zajímavostí bylo, že snad poprvé v rámci těchto prezentací nebylo pivo rozléváno z lahví, ale točilo se z malých 10l sudů, tzv. ProfiKegů. Tato iniciativa z Radničního pivovaru si zasloužila potlesk a ovace u všech členů klubového setkání.

Prvním ochutnávaným vzorkem byl **Radniční speciál – JISKRA 10°**. Jak bylo vysvětleno, název v sobě skrývá zkratku pro Jihlavský světle karamelový Radniční Ale.



Svrchně kvašené pivo svou vysokou hořkostí a chmelovou vůní připomíná pivo typu APA (American Pale Ale), ale díky nižšímu množství alkoholu je to taková lehká letní varianta.

Druhým a třetím vzorkem byla ovocná piva **Zuzana s příchutí višně 12°** a **borůvka 12°**. Jak prozradil sládek Jára Dorážka, základem těchto likérových piv je světlý ležák. Receptura na pivo je vytvořena tak, aby si pivo stále zachovalo svou hořkost a přitom mělo lehkou dochuť a vůni ovoce.

Jako čtvrtý a pátý vzorek přišli na řadu **Ignác – světlý 12° ležák** a **Zikmund – polotmavý 13° ležák**, což jsou vlajková piva Radničního minipivovaru.

Jako perlička na závěr přišla degustace **Radničního speciálu – Pšenice 12°**. Toto pivo sklidilo absolutně největší úspěch a zároveň bylo panem Dočkalem zařazeno na pípu. V následujících dnech tedy budete mít jedinečnou možnost ochutnat v Pivovarském klubu Pšenici z jihlavského minipivovaru.

Na své si přišli také sběratelé suvenýrů, jelikož k mání byly i nové kousky pivního skla, dále etikety, pivní tričko "In vino veritas, in pivo taky" a jedna z členek Prvního dámského pivního klubu neodolala koupi Pivní Rubikovy kostky. Kdo si chtěl přenést kousek toho zlatavého moku domů do ledničky nebo pro své známé, neváhal si zakoupit pivo v PET lahvích. Zkrátka na své si přišel každý a nám se v Pivovarském klubu moc líbilo.

Zároveň jsme cestu do Prahy spojili s návštěvou hospody U prince Miroslava, kde už nyní je možnost ochutnat polotmavou 13° Zikmunda – spodně kvašený ležák s lehkou dochutí karamelu a v barvě zrzavé kštice krále Zikmunda.

Takže pivní znalci – vyjděte do ulic a ochutnávejte, popíjejte a degustujte to čerstvé pivo z Jihlavy. My pevně věříme, že pivo z Radničního pivovaru bude k vidění na čepu nejen na více místech po Praze, ale také v jiných koutech naší republiky. Dej Bůh štěstí – ať chutná!