



EXPO PRAHA jako **správná věc**

Pavel Borowiec

V celém světě narůstá nejenom počet pivních festivalů, ale také výstav na téma pivovarnictví. Pořádají se nejenom v městech, kam tradičně patří, ale i v zemích, kde by to spíš nikdo nečekal. Přišlo mi jako velká škoda, že Česká republika na takovéto mapě chybí. Troufám si totiž tvrdit, že Praha má všechny předpoklady, aby vynikla jako jedna z nejzajímavějších světových pivních metropolí, ale také jako místo pro setkání profesionálů, kteří stavějí pivovary, vaří pivo nebo se živí jeho prodejem.

Výstavnictví jako obor zažívá všeobecně soumrak. Vděčí za něj rozvoji digitálních technologií, kdy především internet ve spojení s mobilními technologiemi nabízí nejenom dříve netušené množství informací, ale především možností oslovit zákazníka, a to tak pohodlných a rychlých, že finančně nákladný a časově náročný způsob prezentace nových výrobků přestává být smysluplný. Zažili jsme to v loňském roce na potravinářské výstavě Salima 2016 v Brně. Kdysi bezesporu renomovaná akce s atraktivním tématem potravin, o kterých má smysl nejenom číst, ale především je ochutnávat, by bez masivní podpory ministerstev a Jiho-moravského kraje zanikla.





Zaměřeno především na stavbu

Ani výstava Pivo Bier Ale EXPO 2017 si nedala za hlavní cíl ochutnávku piva pro veřejnost, ale vyjít vstříc současnému zájmu o stavbu nových nebo rozšíření stávajících pivovarů. Málokterý obor potravinářského i nápojového průmyslu přináší tak široké spektrum nároků na finální úroveň výrobku jako pivo, respektive ležák. Předpokladem úspěchu zůstává preciznost dílenského zpracování technologického zařízení, kvalitní suroviny i přesnost a úplnost laboratorního měření během celého procesu vý-

roby. Zásadní problém předčasného stárnutí piva může přinést špatné stočení, porušení pravidel hygieny nebo špatně zvolený obal. Zákazník se při koupi rozhoduje podle působivosti etiket, atraktivnosti skla a obecně zvyšuje své nároky na prostředí, kde chce pivo pít. Všechny tyto činnosti navzájem souvisejí natolik, že z nich lze vytvořit výstavu na jedno téma, a tím je kvalita českého piva. To se podařilo, protože české firmy mají dlouholeté zkušenosti a stavba pivovarů představuje obor, který nám řada zemí může závidět. Naprostou většinu vystavovatelů proto záměrně tvoří-

ly naše domácí značky a společnosti. Takovýto trend chceme udržet i do budoucnosti, i když v oblasti surovin pro výrobu piva a laboratorních přístrojů se bez přímé konfrontace se světem neobejdeme. Na prvním ročníku potěšil zájem návštěvníků ze zahraničí, očekávalo se více profesionálů z Čech a Moravy, ale musíme si uvědomit, že z celkového počtu zhruba 360 pivovarů se průmyslovou výrobou piva zabývá přes 10 % z nich a větší ambice týkající se prodeje piva mimo svou pivnici s varnou má přibližně dalších osmdesát pivovarů.

Pódium plné výčepů

Hlavní prostor představoval kongresový sál hotelu Olšanka, kde na pódiu postavila společnost Thermotechnika dvacet výčepů s dvojicemi kohoutů, které sloužily v dopoledních hodinách degustační soutěži České a moravské pivní koruny a odpoledne po otevření výstavy k ochutnávání piva. Byl to natolik velký zážitek, že jsem jako organizátor litoval, že malé expozice vznikly ve vzdálenějších saloncích a nemístili jsme je přímo do členitého a prostorného sálu. Takovýto koncept bezesporu využijeme příště. Porovnávání čepovaného piva nejrozličnějších stylů z pivovarů, které mají velké cíle včetně zahraničního exportu, se stalo jednou z největších atrakcí Pivo Bier Ale EXPO 2017. V bezprostřední blízkosti výčepů bylo k dispozici i deset chladniček a pod pó-

diem volně přístupné velmi praktické boxy pro servírování piva na cateringových akcích od firmy Premium Gastro. Plní se jednoduše ledem a atypické lahve v nich působí opravdu reprezentativním způsobem. O oficiální sklenice pro ochutnávání piva se postarala společnost SAHM CZ.

Hlavním tématem výstavy se však nestalo samotné čepování piva ani jeho vaření, ale vše, co souviselo s finální fází výroby piva předtím, než opustí pivovar. Tedy filtrace nápoje na různých zařízeních od klasické křemelinové až po mikrofiltraci, dále stáčení do sudů a lahví. Značky Filtry Bílek, Cheops a Nate přivezly do hotelu Olšanka nové modely, které mohou výrazně ovlivnit zlepšení stability prodáváného piva z malých pivovarů. Na stánku firmy Arix bylo možné přivonět k dosud neregistrovaným aromatickým odrůdám českého chmele, stejně jako se seznámit

s nabídkou speciálních sladů společnosti Soufflet i Weyermann.

Trendy v inovaci zastupoval například výčepní pult společnosti Micro Matic. Skládá se ze zachlazeného prostoru na jeden sud v uzavřené skříni a výčepního kohoutu. Má speciální narážeč i výčepní kohout, do kterého se vkládají součástky z tvrdého plastu propojené hadicí. Pro hotely nebo místa, kde se nečepuje denně větší množství piva, má výhodu nejenom v tom, že sud zůstává od naražení až po vyčepování piva v chladu, ale celá cesta, kudy teče pivo, se před dalším naražením vymění jako celek. Výčep se tak obejde bez jakékoli sanitace. Zaujalo také zařízení Pacovských strojíren pro chmelení piva za studena a nechyběl ani počítačový program pro řízení minipivovarů od nákupu surovin až po expedici piva, vyzkoušený v Pivovaru Nad Kolčavkou. ■

