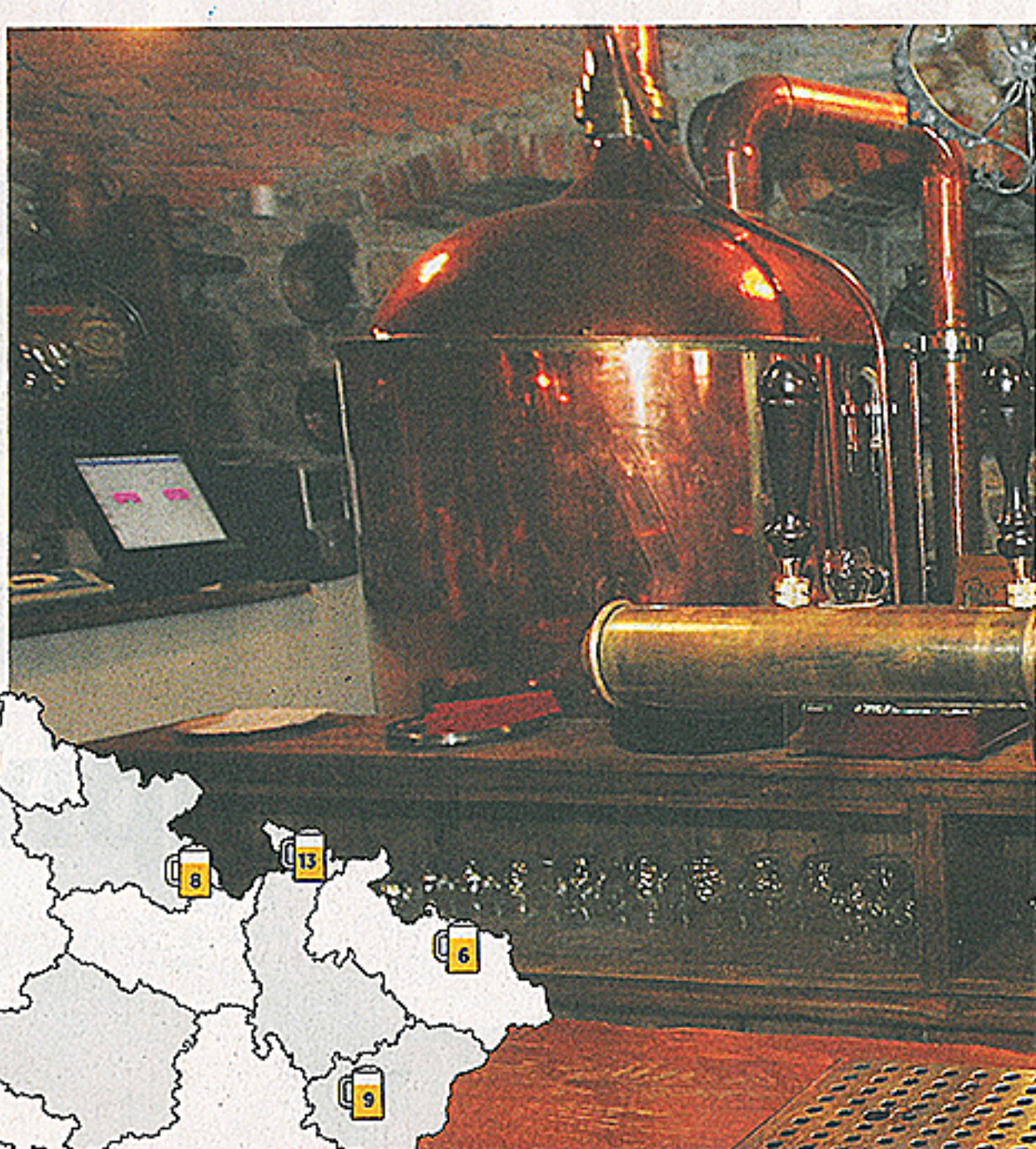
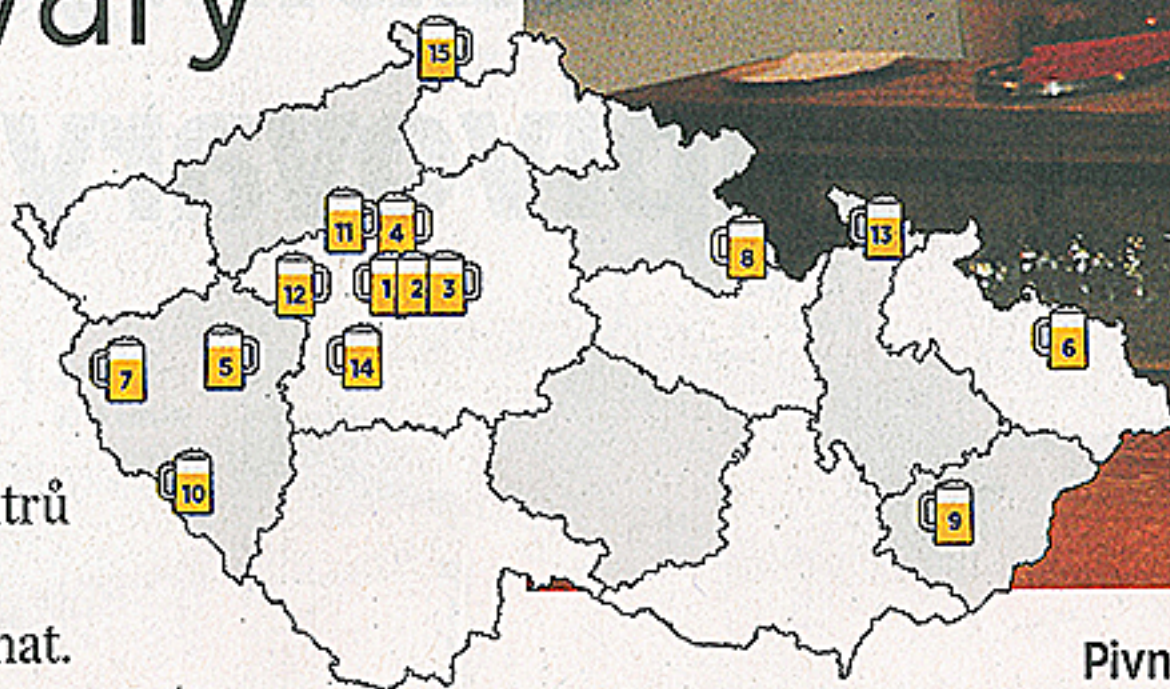


# 15 tipů MF DNES na nejlepší minipivovary v Česku

V České republice je **138 nejmenších pivovarů**, které vaří méně než 10 tisíc hektolitrů ročně. Vybrali jsme z nich patnáct, které byste měli poznat.



Vybrat z té půldruhé stovky minipivovarů 15 nejzajímavějších není nic jednoduchého. Nebylo to snadné ani pro odborníky, kteří mají lepší přehled a které jsme požádali, aby nám poslali své tipy.

„Vybrat jeden tip je naprosto nemožné, ale zcela určitě je zde několik minipivovarů, které by díky svým pivům a sládkům ve výčtu chybět neměly. Je to například klášterní pivovar Strahov, Pivovar Matuška Broumy, Malostranský pivovar Harrach, Sklárna a pivovar Novosad a syn v Harrachově, Pivovarský dvůr Zvíkov, Pivovarský dvůr Chýně, Únětický pivovar, Antoň, Kocour, Dalešice či U krále Ječmínka v Prostějově, Koníček ve Vojkovicih nebo Purkmistr v Plzni...“ vypočítává předseda Sdružení přátel piva Tomáš Erlich. „Vedle nich jsou tu i pivovárky, které jsou natolik jiné, třeba způsobem vaření, že je třeba je také zmínit – Třebonický rukodělný pivovar, Vendelín, Groll, Beřounský medvěď...“

Jeho kolega Karel Benáček by mezi ty nejdůležitější zařadil i minipivovar U bojiště 1866 v Miletíně: „Kromě toho, že vyrábí výborné kvasnicové

pivo včetně tmavého, dokázal se dostat i do komerčních míst v Krkonoších, ovládaných Plzní.“

## Pivovar bez vlastní varny

Pivovarnický pedagog Oldřich Koza by zase nominoval nově otevřený pražský Pivovar U tří růží, mimo jiné pro „zajímavou vůni a chuť jejich takzvané Ameriky“.

Podle prezidenta Českomoravského svazu minipivovarů Jana Šuráně by na seznamu neměl chybět pivovar Nomád. Je to ale pivovar takřka jistě virtuální, nemá varnu ani ležácké sklepy, piva vaří v různých minipivovarech v Čechách a prodává v žižkovské pivovárce Pivní rozmanitost. Zaměřuje se přitom na méně známé pivní styly, které se snaží propagovat. „Easy Rider, což je lehká IPA, nebo Black Hawk, to je zase černá IPA, jsou už mezi pivními fandami pojmem,“ říká Jan Šurán.

Z tipů, které jsme od povolaných získali, i z vlastních zkušeností jsme připravili přehled patnácti pivovarů, o kterých byste měli vědět. Netvrdíme, že jsou to ty nejlepší, ale rozhodně stojí za poznání. A jejich piva za ochutnání. Určitě na ně narazíte v některé z pivnic

specializujících se právě na piva z malých pivovarů.

## Na které se nedostalo

Kdyby byl TOP minipivovarů delší, určitě by v něm figurovaly i další, na které nezbylo místo. Třeba klášterní pivovar Strahov, U Medvídků, Kout na Šumavě... Nebo Radniční pivovar v Jihlavě. „Jako jeden z mála vaří inovativní piva, o která se dříve nikdo nepokusil,“ říká o jihlavském pivovárku viceprezident svazu minipivovarů Jan Kočka a přidává další tipy: „Zajímavá piva, gastronomii i prostředí má Zábřeh Ostrava. Za zmínku stojí i Slepý krtek za svou nezměrnou snahu a maximalistický přístup v minimalistických podmínkách.“

To, které značky jsou nejoblíbenější u zákazníků, ví nejlépe Aleš Dočkal, šéf Pivovarského klubu v pražském Karlíně, který má piva z malých pivovarů pravidelně na čepu: „Z piv plzeňského typu u našich zákazníků nejvíce budují Únětice a Kout na Šumavě. Z těch ostatních pak jednoznačně Matuška. Jeho Indian Pale Ale v několika silách jsou skvělá,“ říká.

Hana Večerková

## Pivní slovníček

**Ale** (vyslovuje se ejl) termin používaný v anglicky mluvících zemích pro pivo svrchně kvašené za tepla, s výrazným ovocným aroma, existuje mnoho typů

**Indian Pale Ale (IPA)** ale původně vyráběný na export do Indie, aby pivo přestálo dlouhou cestu z Evropy, mělo nadprůměrný obsah alkoholu a vyšší hořkost

**Bock** velmi silné světlé nebo tmavé pivo se sladko-hořkou chutí, zpravidla je to ležák, ale může to být i silné pšeničné pivo (weizenbock)

**Lambic** pivo spontánně kvašené divokými kvasinkami, původem z Belgie

**Märzenbier (březňák)** původně středně silné, sytě zbarvené pivo vařené v březnu a dozrávající do září či října

**Porter** hodně tmavé až černé pivo, vyráběné z praženého sladu, svrchně kvašené, hluboce prokvašené hořké pivo s vysokým obsahem alkoholu

**Stout** velmi tmavé pivo podobné porteru, silně hořké, hluboce prokvašené, ale různě silné plné pivo, nejznámějším představitelem je značka Guinness

**Salson** velmi odsvěžující, lehce nakyslé, avšak poměrně silné letní ale

**Weizen** kvasnicové pšeničné pivo, především z Německa a Rakouska



## Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha

Markétská 1/28, Praha 6  
www.brevnovskypivovar.cz  
Před nedávnem získala Praha další minipivovar, který bude zcela jistě patřit k těm nejvýznamnějším v Česku. Klášterní pivovar sv. Vojtěcha se snaží navázat na dlouhou tradici břevnovského piva, které se v klášteře vařilo již od jeho založení sv. Vojtěchem v roce 993. Je umístěn v krásném barokním objektu bývalých stájí. Kapacita zařízení je 3 000 hl piva ročně. Základní sortiment tvoří zatím pět druhů – klasická světlá dvanáctka, pšeničné pivo, tmavý ležák, polotmavý 15% speciál a silný 20% Imperial Pilsner. Vedle nich se pivovar chystá vyrábět řadu speciálních druhů piva s využitím různých typů sladu a odrůd chmele. Pivovar nemá vlastní restauraci, piva se značkou Benedict nabízejí vybrané pražské restaurace, můžete je koupit i přímo v pivovaru.

**TIP:** Benedict Imperial Pilsner 20% mohutné pivo, které si při své velké síle a hořkosti zachovalo pitelnost klasického českého ležáku.



## Pivovarský dům Praha

Ječná, Praha 2  
www.gastroinfo.cz/pivodum  
Restaurační minipivovar Pivovarský dům se ihned po otevření v roce 1998 stal jedním z nejoblíbenějších podniků v Praze. Pivovar, který je součástí a dominantou interiéru restaurace, nabízí minimálně osm druhů piva. Kromě klasického českého ležáku s názvem Štěpán vaří i pivo pšeničné a řadu dalších speciálů. Od svého založení do současnosti připravil celkem 50 různých druhů pív, například pivo pšeničné, kávové, višňové, kopřivové, banánové. Zvláštní specialitou je „pivní sekt“ zvaný Šamp. Restaurace vaří tradiční českou kuchyni, při přípravě některých pokrmů, od předkrmů k dezertům, se používá pivo. Společnost Pivo Praha, která provozuje Pivovarský dům, otevřela v roce 2005 svoji pobočku – Pivovarský klub v Karlíně, který čepuje piva z malých regionálních pivovarů a minipivovarů z celé republiky. Kromě toho nabízí široký sortiment lahvových pív z českých i zahraničních pivovarů.

**TIP:** Štěpán světlý i tmavý klasický český ležák



## Pivovar U Bulovky

Bulovka 17, Praha 8 – Libeň  
www.pivovarubulovky.cz  
Richter Brewery Pub, který funguje od roku 2004, nabízí kombinaci skvělého piva i jídla a k tomu navrch i výbornou atmosféru. Majitel a sládek František Richter využívá své zkušenosti s vařením piva, které získal v Německu. Proto má také na repertoáru kromě českého ležáku i piva bavorského typu, a to včetně pšeničných a bocků (silný ležák německého původu). Občas vaří i další speciály ve stylu belgických kríků nebo irských stoutů. Sám říká, že tolik druhů pív vaří kvůli vlastní pivní rozmanitosti.

**TIP:** Pražský Hefe-Weissbier svrchně kvašené pšeničné pivo



## ÚNĚTICKÝ PIVOVAR

## Únětický pivovar

Rýznerova 19/5, Únětice  
www.unetickypivovar.cz  
Od jara loňského roku se v Úněticích u Prahy opět vaří pivo. Únětický pivovar s historií, která sahá až na počátek osmnáctého století, je postupně rekonstruován, dnes už má celkovou výrobní kapacitu 10 000 hektolitrů za rok. Vyrábí Únětickou desítku a Únětickou dvanáctku s plnou chutí a výraznou hořkostí, ostatně pivovar používá žatecký chmel a odmítá jakékoli konzervační či stabilizační prostředky. Piva jsou nabízena jak ve filtrované, tak i nefiltrované podobě. Ochutnat je můžete buď v pivovarském výčepu, kde je čepováno přímo z ležáckých tanků, nebo v okolních hospodách a restauracích. Únětické pivo má stále na čepu zhruba 50 restaurací.

**TIP:** Únětická dvanáctka silně kvasnicová s výrazně hořkou dochutí



## Pivovarský dům Plzeň

Selská náves 21/2, Plzeň-Černice  
www.purkmistr.cz  
Minipivovar Purkmistr je součástí komplexu Pivovarského dvora, který byl v předměstské části Plzně Černicích otevřen v roce 2007. Zahrnuje pivnici, restauraci, konferenční sál, bowling a sklipek. Pivovar má kapacitu 1 000 hektolitrů ročně. Varna stojí přímo v pivnici, hlavní kvašení probíhá ve sklepích ve čtyřech otevřených kvasných kádích, poté se přečerpává do ležáckých tanků. Pivo je nefiltrované a nepasterizované. Pivovar vaří pět základních druhů piva: Purkmistr světlý, polotmavý a tmavý 12% ležák, pšeničné pivo, polotmavý 14% speciál a širokou paletu pív ochucených ovocnými a bylinnými příchutěmi.

**TIP:** Písař 12% svrchně kvašené pšeničné pivo



## Hostinec U Koníčka

Vojkovice 10, Dobrá  
www.minipivovarkonicek.cz  
Malý pivovar, který se nachází v malebné obci Vojkovice v podhůří Beskyd, je v provozu od roku 2006. Patří mezi respektované moravské pivovary. Piva vyráběná klasickou českou technologií získávají body na významných soutěžích. Lze je ochutnat buď přímo v pivovarské restauraci, nebo v hospodách v regionu. Stálou nabídku ležáků doplňují různé sezonní speciály.

**TIP:** Grošák 14% polotmavý speciál jantarové barvy. Dostal se do knihy 1 001 pív, která musíte ochutnat, než umřete.