

Pivní speciály se staly hitem, sudy už téměř odhalují dno

Vánočními speciály se snaží zpestřit svou nabídku pivovary na jižní Moravě. Mezi lidmi je o ně zájem. Někde navařili málo.

MICHAL HRABAL
ZPRAVODAJOVÉ ROVNOSTI

Jižní Morava - Značný zájem je o pivní speciály, které před vánočními svátky navařili

majitelé pivovarů v příhraničních regionech jižní Moravy. Některé druhy jsou již téměř vyprodané. Mnozí pivovarníci se shodují, že právě v chladném počasí je vhodné sáhnout po hutnějších a silnějších pivech.

Například Velický Bombardák z Velké nad Veličkou na Hodonínsku přichystal pro letošek hned tři. „Jako první jsme uvařili medovou třináctku se zázvorem. Ta už je ale skoro vypitá, máme

na čepu posledních padesát litrů. Potom jsme připravili šestnáctku – svrchně kvašený Velický ejloš, který bude v půllitrových láhvích. A máme i jednadvacítku Baltic porter, spodní kvašené tmavé pivo. Do něj jsme přidali čokoládu a vanilku, takže je to tmavé pivo s kávovými a čokoládovými tóny,“ poodhalil provozovatel Bombardáka Ladislav Lukács.

ZA DVA TÝDNY JE PRYČ

Velký zájem o vánoční speciály potvrzuje i ředitel Znojmského městského pivovaru Miroslav Harašta. Tam na adventní čas navařili speciální světlou nefiltrovanou a nepasterovanou Medovou třináctku.

K její výrobě použili i pravý med zaručující nasládlou chuť a vůni. „Zájem byl takový, že jsme ji prodali za čtrnáct dní a nyní už jen doprodáváme. Vyrobili jsme dvacet hektolitrů. Speciál standardně vydrží měsíc, ale letos byl ve třetím adventním týdnu pryč. Příští rok proto uděláme dvojnásobný objem vánočního speciálu,“ informoval Harašta.

Odlíšnými chutěmi je známý také břeclavský minipivovar Frankies.

V jeho nabídce se objevilo dýňové pivo a také svrchně kvašený Čokoládový Stout. „V tom je kakao, což není úplně obvyklá věc. Druhý

speciál je s pečenou dýní a kořením. Nejsou to nějaké sladké hubulepy. I když třeba dýňové zní hodně exoticky, je to příjemně pitelné pivo a hodně oblíbené,“ uvedl spolumajitel pivovaru Štěpán Příkryl.

Už pátým rokem vaří Pivovar Moravský Žižkov na Břeclavsku Žižkovský vánoční speciál. „Jde o světlé nefiltrované pivo. Je to jediná třináctka, kterou děláme. Máme ji v nabídce od začátku do konce prosince,“ nechal se slyšet jednatel žižkovského pivovaru Ondřej Šraga.

Podobně je na tom na Břeclavsku Hradní pivovar Hustopeče. Tam nabízejí milovníkům piva Mikuláše. Nejde však o vousatého muže s čepicí a berlou. „Je to třináctka, kterou často nevaříme, už tím je speciální. Od ostatních našich piv se liší chutí a trochu i barvou. Mikuláš je oranžově-červený,“ řekla tamní sládková Marcela Matochová.

MEDOVÉ JSEM NESTIHL

Pouze na Vánoce chystá polotmavý speciál pivovar Na Mlýně z Ratíškovice na Hodonínsku. „Letos u nás zavádíme novinku. Každé Vánoce a Velikonoce chceme připravit nějakou opravdovou pivní lahůdku,“ naznačil syn majitele pivovaru Jiří Fanta.

Odlíšné druhy rád ochutnává například Jaroslav Dvořák ze Znojma. Na adventních trzích sáhl po jedenáctce a osmnáctce. „Chutnaly mi obě. Medovou třináctku jsem nestihl. Speciály mám rád, ale opravdu je jen ochutnám. Jedno pivo a stačí,“ svěřil se milovník pěnivého moku.

Diskutujte na
www.breclavskydenik.cz

