

Minipivovarů na Břeclavsku přibývá



Mikulovské pivo Mamut představuje na snímku spolujitel tamního pivovaru Libor Ilčík.
Autor: DENÍK/Michal Šupálek

29.5.2012 05:57

Břeclavsko - Po mikulovském Mamutu a vranovickém Ervínovi začnou vlastní pivo brzy vyrábět také v Moravském Žižkově.

Když v roce 1996 vyrobil břeclavský pivovar Podlužan poslední várku piva, zdálo se, že vaření zlatavého moku na Břeclavsku odzvonilo. Po patnácti letech je ale všechno jinak. Přestože Břeclav na svou varnu piva stále jen nostalgicky vzpomíná, jinde v okrese se pivovary znovu rozmáhají. V malém, jako kdysi. Například v Mikulově od loňského roku funguje minipivovar Mamut.

„Pokud vím, v okrese jsme zatím jediný minipivovar,“ nechal se před rokem slyšet spolujitel mikulovského Mamuta Libor Ilčík. Ani to už ale dnes neplatí.

Ilčík přičítá rozkvět malých pivovarů zejména otrávenosti lidí uniformním europivem. Proto se v mikulovském pivovaru specializují na ječmenné, spodně kvašené pivo plzeňského typu. Tedy poctivý, nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák.

„Chtěli jsme navázat na tradici českého piva. Varna je stejná jako před staletími, otápěná dřevem. Používáme jen kvalitní [přírodní](#) suroviny, tedy slad, chmel, vodu a kvasnice. Žádné konzervanty, stabilizátory ani jiné přídavné látky. Formu pak v závěru ladíme ve skutečném kvelbeném sklepě pod zemí,“ popisoval Ilčík.

Mamut se dá koupit pouze čepovaný v několika mikulovských hospodách.

Varna v restauraci

Pivo bez chemických přísad, jen z chmele, sladu a vody vyrábí také nadšenci ve Vranovicích. „První várku piva jsme uvařili v roce 2010," překvapil vranovický sládek Petr Biedermann.

Dvaadvacetistupňové pivo Ervín z domácího pivovaru Vranovické divočák vaří v asi čtyřicetilitrovém [kotle](#) obvykle pro vlastní [potřebu](#). „Speciální várku pak vyrábíme na různé akce," sdělil Biedermann, který vyrábí také pivo s názvem Divočák.

Již brzy přibude k dvojici minipivovarů v břeclavském regionu další, a to v Moravském Žižkově. „Pivo plánujeme [začít](#) točit už v první polovině července," oznámil jednatel Pivovaru Moravský Žižkov Ondřej Šraga.

Nová varna zlatého moku se bude nacházet přímo v [restauraci](#) U Rybníka v Moravském Žižkově. Podobně, jako například nabízí minipivovar Kunc v Hodoníně tamního Šviháka. „Roční kapacita pivovaru bude až tisíc hektolitřů," prozradil Šraga.

Návštěvníci Moravského Žižkova tak od poloviny července zažnou dvěma druhy piv. Desítkou Divočáka a jedenáctkou Žižkovského ležáku. „Budeme je vařit z žateckého chmele a moravského sladu," přiblížil jednatel nového minipivovaru.

Na vinicemi posetém Břeclavsku má vaření piva kupodivu dlouholetou tradici. První zmínka, která je věnovaná břeclavskému pivovaru, pochází už z roku 1414. V šestnáctém století se pivo vařilo také v Podivíně, Mikulově, Dolních Věstonicích, Drnholci či Vranovicích.

Pivovary existovaly i v Lednici, Kobylí, Poštorné, Pouzdřanech a jinde. Soupis majetku z roku 1843 dokládá, že na Břeclavsku se ještě v devatenáctém století nacházelo pět pivovarů – v Břeclavi, Divákách, Dolních Věstonicích, Drnholci a v Kloboukách. A také jedna sladovna ve Velkých Němčicích.

Autor: [Veronika Schallenbergerová](#)