**V Budvaru se soutěžilo o titul Mistr originalu:**

**Kdo se stal novou hvězdou mezi jihočeskými výčepními?**

**Fakt, že si Budějovický Budvar při výrobě piva zakládá na prvotřídních surovinách a tradiční receptuře, je všeobecně znám. Osvědčený výrobní postup i poctivé české suroviny potřebné k výrobě nejen budvarské vlajkové lodi zůstávají již po staletí neměnné. Co se však v posledních letech výrazně změnilo je očekávání, s nimž zákazníci vyrážejí do hospod a restaurací pivo ochutnat. Od návštěvy pivnice dnes lidé chtějí zážitek. Oblíbený nápoj nás, všech Čechů, musí nejen dokonale chutnat, ale být i skvěle načepován, s perfektní pěnou, ideální teplotou a podáván v křišťálově čisté sklenici. A přesně proto vznikla soutěž Budějovického Budvaru Mistr originalu.**

Pivo může být uvařeno naprosto dokonale, ale úroveň konečného zážitku zákazníka stejně nakonec určí výčepní. Samotný výčepní, coby poslední článek na cestě piva k zákazníkovi, hraje velmi důležitou roli.  „Výroba piva je velmi komplexní a sofistikovanou činností, do které je zapojena řada specialistů. Byla by tedy velká škoda, kdyby náš nápoj, vyráběný s takovým důrazem na kvalitu a čerstvost, u zákazníka pohořel kvůli způsobu servírování. Proto v pivovaru klademe velký důraz na vzdělávání našich obchodních partnerů. Zakládáme si na tom, aby naši výčepní byli v oblasti techniky a správnosti čepování našeho piva pokud možno opravdovými mistry.“ vysvětluje Jiří Douda, garant soutěže Mistr originalu.

S cílem najít mezi jihočeskými výčepními skutečného mistra v oboru, uspořádal Budějovický Budvar, národní pivovar, v minulém týdnu soutěž s příznačným názvem Mistr originalu. Soutěž proběhla minulou středu ve školícím středisku pivovaru. A o co přesně v tomto souboji šlo? Celkem 23 výčepních z třinácti lokálních podniků poměřilo své síly, a to nejen v technice a správnosti čepování piva Budweiser Budvar Original, ale i v oblasti teoretických znalostí týkajících se historie Budvaru a technologie výroby piva.

V porotě zasedli odborníci z řad národního pivovaru v čele s létajícím sládkem Alešem Dvořákem a nutno konstatovat, že porotci nenechali na soutěžících nit suchou. Výhra tedy rozhodně nebyla zadarmo. Titul Mistr originalu mezi 23 účastníky nakonec získal David Opálka, výčepní z restaurace Paluba. Pomyslnou stříbrnou medaili si vysloužil Jan Anton, který v soutěži zastupoval Hospodu na Hřišti v Roudném. Na třetím stupni pak stanula Jana Kopecká, která čepuje Budvar v budějovickém podniku Café Hostel. Výhercům gratulujeme. Až se příště budete chystat ven za správným pivním zážitkem, víte, kde vás rozhodně nezklamou.