**Tisková zpráva**

**15. 6. 2023 v Českých Budějovicích**

**Na Budějovicku uvařili destinační pivní speciál**

*Pivní speciál, jako součást propagace regionu. Zástupci turistické oblasti Budějovicko ve spolupráci s Fakultou zemědělskou a technologickou Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích uvařili letní pivní speciál. Pivo vzniklo v univerzitním minipivovaru a bude součástí kampaně na podporu cestovního ruchu.*

Várku piva v limitované letní edici tento týden uvařili manažeři destinační společnosti Českobudějovicko-Hlubocko spolu se sládkem Výzkumného a výukového minipivovaru. ***“Jedná se o součást kampaně, která slouží k propagaci cestovního ruchu na Budějovicku. Komunikujeme v ní nejen bohatou pivovarskou tradici našeho regionu, ale také řadu malých i velkých pivovarů v této oblasti. Pivo je atraktivní téma, které nám pomáhá přilákat návštěvníky,”*** uvádí marketingový manažer turistické oblasti Budějovicko Vojen Smíšek a dodává, že právě uvařením letního speciálu chce destinační společnost přiblížit zajímavá rukodělná piva z budějovických pivovarů veřejnosti.

Na území turistické oblasti Budějovicko se nachází celkem jedenáct pivovarů, které spadají do takzvané Pivní stezky Budějovicko. Kromě dvou velkých budějovických podniků se jedná o malé pivovary, mezi které patří také Výzkumný a výukový minipivovar. Destinační speciál, který v něm tento týden vznikl, je typu IPL neboli India Pale Lager.

***“Sladovým složením a rmutovacím postupem je toto pivo totožné s tradičním ležákem, který je pro Budějovicko a Čechy typický. Odlišuje se však použitím amerických a novozélandských chmelů, které pivu dodají ovocné a citrusové tóny a svěží letní charakter,”*** popisuje Ing. Vlastimil Nohejl, sládek Výzkumného a výukového minipivovaru.

Pivo bude nyní kvasit a potom několik týdnů zrát v tanku. Veřejnost ho ochutná na začátku července. K dostání bude v PET lahvích na informačních centrech v Českých Budějovicích a v Hluboké nad Vltavou, čepované pak ve Studentském klubu Kampa v kampusu Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. ***“Kdo limitovanou edici piva nestihne, může ochutnat řadu zajímavých piv z jedenácti budějovických pivovarů. Ta jsou dostupná po celý rok a jsou výtečná,”*** říká Vojen Smíšek.

**Univerzitní minipivovar předává tradici**

Výzkumný a výukový minipivovar Fakulty zemědělské a technologické byl založen v roce 2016. Jeho cílem není pouze zásobovat okolí akademickým pivem Čtyrák, ale zejména pracovat na poli výzkumu a výuky v oblasti pivovarnictví v rámci předmětů Katedry potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů na Fakultě zemědělské a technologické. Hraje také důležitou roli v předávání staleté pivovarnické tradice na Budějovicku. Know-how však nepředává pouze studentům univerzity, ale také sládkům z rodinných minipivovarů i nadšeným domovárečníkům. ***“V rámci minipivovaru nabízíme také individuální i skupinové kurzy výroby piva pro veřejnost. Od využití základních domovárečných technologií, přes profesionální varnu, až po kurz Pivovarník sladovník. Po složení zkoušek v tomto kurzu získá zájemce osvědčení o úplné profesní kvalifikaci a možnost žádat o živnostenský list v tomto oboru,”*** uvádí doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D., vedoucí Katedry potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů FZT JU.

Informace o Pivní stezce Budějovcko naleznete na **​​bit.ly/pivnistezka**

Ve spolupráci



**Kontakt pro média:**

Vojen Smíšek

manažer marketingu destinace Budějovicko

604 689 294, smisek@cb-hl.cz