

Světová výstava EXPO 2025 představuje mistrovství českého piva

17.4.2025 - | Plzeňský Prazdroj

O dokonalé načepování plzeňského ležáku se v českém pavilonu starají japonští tapsteři[1], kteří prošli přímo v Plzni důkladným školením, na kterém si osvojili nejen správnou techniku čepování, ale i hlubší znalosti o historii pivovaru, procesu vaření piva a péči o jeho kvalitu. Díky tomu mohou návštěvníkům v Ósace nabídnout autentický zážitek, který věrně odpovídá tomu z domovského pivovaru v Plzni.

„Filozofie „pivo vaří sládek, ale výčepní mu dává duši“, je něco, co mě v Česku opravdu zaujalo. Jako tapsterka jsem se naučila, že čepování není jen technika, ale i způsob, jak předat příběh piva. V izakaya, tradičních japonských podnicích, je pivo běžným prostředkem k zahájení společenského setkání, což ukazuje, jak velkou roli pivo v Japonsku hraje. Na rozdíl od Čechů nekladou Japonci takový důraz na pěnu, ale jakmile ji ochutnají, pochopí že je to nedílná součást chuťového zážitku. Věřím, že tento důraz na detaily může japonskou pivní kulturu obohatit,“ říká japonská tapsterka Mirai Mitomi, která na EXPO 2025 plzeňský ležák čepuje.

Pivní program doprovázený světelnou instalací

Návštěvníci mají možnost setkat se s celkem deseti japonskými tapstery, kteří se specializují na správnou techniku servírování plzeňského piva. Pro opravdové degustátory je připraven tzv. beer flight – servírování malých porcí piva (0,2 l), která umožní ochutnat všechny styly čepování plzeňského ležáku – hladinka, šnyt a mlíko.

Každý den symbolicky v 18:42, v čase odkazujícím na rok uvaření první várky piva Pilsner Urquell, zazvoní zvon a výčepní návštěvníkům přibližuje příběh plzeňského ležáku. Tento okamžik doprovází světelná instalace Crystal Grid od Preciosa Lighting, která je umístěna uprostřed restaurace českého pavilonu. Dynamická hra světla spolu s unikátním křišťálovým svítidlem tvoří působivou atmosféru.

„Na EXPO 2025 máme skvělou příležitost prezentovat to nejlepší z českého pivovarnického řemesla, ať už jde o český ležák, školení japonských tapsterů, nebo propojování pivovarské tradice s moderními zážitky pro návštěvníky. Připravili jsme program, který vzdává hold kvalitě plzeňského piva a ukazuje, že si ho mohou lidé vychutnat ve stejně skvělé kvalitě v Plzni i v Ósace,“ dodává Zdeněk Kovář, tiskový mluvčí Plzeňského Prazdroje.

Česká tradice na světové výstavě

EXPO 2025 je další příležitostí ukázat světu, proč je plzeňský ležák po generace považován za symbol kvality. V českém pavilonu reprezentuje kulturu naší republiky a přibližuje umění správného čepování a péče o pivo prostřednictvím japonských tapsterů. Poprvé se na světové výstavě EXPO prezentoval Pilsner Urquell v roce 1937, na 86. ročníku v Paříži.

„Pilsner Urquell připomíná dlouhou tradici českého piva na světových výstavách a zdůrazňuje význam plzeňského ležáku, který dal jméno celému pivnímu stylu a dnes tvoří přibližně 70 % celosvětové spotřeby piva. Jsme hrdí, že můžeme reprezentovat Českou republiku na EXPO 2025 a ukázat tak světu, jak tradice a mistrovství v péči o pivo formují zážitky našich spotřebitelů po generace,“ říká Lenka Králová, Brand Directorka Pilsner Urquell.

Poznámka pro editory:

- *Pilsner Urquell založil kategorii piva typu pilsner, která je dnes vůbec nejrozšířenější pivní kategorií, náleží do ní asi 70 % celosvětové pivní produkce. Již brzy po uvaření první várky 5. října 1842 se začal vyvážet do okolních zemí a v roce 1873 i do Spojených států. Pilsner Urquell se v současnosti vyvážá do více než 50 zemí po celém světě.*
- *Pilsner Urquell získal po osmé za sebou ocenění Nejdůvěryhodnější značka v kategorii piv.*
- *Pilsner Urquell je součástí společnosti Plzeňský Prazdroj, která je lídrem mezi výrobci piva v regionu střední Evropy.*
- *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2023 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma tři první místa: v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a v oborových kategoriích „TOP odpovědná firma v inovacích“ a „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

[1] Pilsner Urquell rozlišuje dva termíny pro výčepní. Master Bartender, finalista soutěže Pilsner Urquell Master Bartender, označuje české výčepní, kteří dosáhli nejvyšší úrovně mistrovství v čepování a péči o pivo. Tito odborníci působí primárně v České republice a jsou nositeli tradičního pivního řemesla. Tapster se používá pro zahraniční výčepní, kteří prošli školením v Plzni a přenášejí umění čepování Pilsner Urquell do světa, přičemž dodržují stejnou pečlivost a standardy jako čeští finalisté Master Bartender.

<https://www.prazdroj.cz/svetova-vystava-expo-2025-predstavuje-mistrovstvi-ceskeho-piva>