

Mistrovství českého piva v rukou japonské tapsterky. „Pěna je pro Japonce samostatný chuťový zážitek,“ říká Mirai Mitomi

17.4.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Mirai Mitomi je na EXPO 2025 jednou z výčepních, kdo návštěvníkům přibližuje kouzlo tradičního českého čepování. V Plzni strávila čas učením techniky čepování i servírování piva, aby dokázala předat stejný zážitek i v tisíce kilometrů vzdálené Ósace. Jak vnímá české pivní zvyky, jak Japonci reagují na bohatou pěnu, a co ji na české pivní kultuře nejvíce inspirovalo? Přinášíme odpovědi přímo od tapsterky[1], která spojuje japonskou preciznost s českou tradicí.

Otázka: Jak Japonci vnímají chuť plzeňského piva?

Mirai Mitomi: Většina japonských piv má především svěží chuť, zatímco Pilsner Urquell se vyznačuje ideálně vyváženou hořkosladkou chutí. Ve srovnání s japonskými pivy je i mnohem hutnější. Největší rozdíl, který Japonci vnímají, je množství a hustota pěny. I když k ní možná zpočátku přistupují s jistými pochybnostmi, jakmile ochutnají, jsou příjemně překvapeni.

Otázka: Co má společného japonská a česká pivní kultura - a v čem se liší?

Mirai Mitomi: V Japonsku máme takovou tradici - když přijdete do izakaya (tradiční japonské hospůdky), dáte si nejdříve pivo. V tomto smyslu je pro nás pivo natolik běžnou a samozřejmou součástí, že se lidé obvykle nezamýšlejí nad tím, jak se servíruje nebo jak vlastně chutná. Japonci milují pivo stejně jako Češi, ale na rozdíl od Česka u nás hraje spíše roli prostředníka - pivo se pije především pro navození uvolněné atmosféry a dobré konverzace. Chuť a způsob podávání zůstávají často v pozadí. Myslím si ale, že se to pomalu mění - počet podniků, které věnují pivu větší péči, roste. A stejně tak i zájem lidí o to, co vlastně pijí a jak se pivo servíruje.

Otázka: Jak Japonci reagují na tradiční české styly čepování piva, jako je hladinka, šnyt nebo mlíko?

Mirai Mitomi: Myslím, že pro Japonce je to velmi zajímavé. Nikdy jsem se nesetkala s pivní kulturou, která by věnovala takovou pozornost právě pění. V Japonsku je to zcela nová zkušenost. Zatímco pěna na japonském pivu bývá spíše lehká a rychle zmizí, tak hustá, krémová a stabilní pěna českého piva je vnímána jako samostatný chuťový zážitek. Když ji Japonci ochutnají, zjistí, že pivo může chutnat úplně jinak - a české pivo je díky tomu začne víc zajímat.

Otázka: Je něco, co jste se jako japonský tapster naučila od českých mistrů?

Mirai Mitomi: V České republice jsem se toho naučila opravdu hodně. Především v čepování - jak pivo servírovat rychle, precizně a s ohledem na každý detail. Zapůsobila na mě filozofie „*pivo vaří sládek, ale výčepní mu dává duši*“. Vyjadřuje hrdost a zodpovědnost, kterou výčepní přebírá, a velmi s ní souzním. Uvědomila jsem si, jak důležitá je spolupráce mezi sládky a výčepními - jen když jsou na jedné vlně, může vzniknout opravdu výjimečný zážitek. Výčepní není jen někdo, kdo pivo čepuje. Hraje klíčovou roli v tom, jak si host výsledný nápoj užije - od čepování až po atmosféru. Uchování tradic je podle mě nesmírně důležité, protože právě díky nim se může historické pivo jako Pilsner

Urquell podávat tak, jak si zaslouží.

Otázka: Může mít české pivo v Japonsku podobně výjimečné postavení jako u nás?

Mirai Mitomi: Myslím, že to možné je. Japonci jsou velmi pečliví a v mnoha ohledem důslední – pokud se seznámí s různými způsoby, jak pivo servírovat lépe a poctivěji, věřím, že si je rádi osvojí a budou je dodržovat. I my výčepní k tomu můžeme výrazně přispět. Vnímám to jako naši misi – předávat znalosti dál a pomáhat ostatním restauracím naučit se čepovat pivo tradičním, autentickým českým způsobem. Často dostávám dotazy z jiných podniků ohledně techniky čepování a je vidět, že zájem roste. Pro japonské milovníky piva je klíčová chuť. My ale věříme, že chuť nevzniká jen tak sama od sebe – formuje ji i historie, prostředí, atmosféra a příběh značky. A právě tím se může Pilsner Urquell v Japonsku odlišit.

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/mistrovstvi-ceskeho-piva-v-rukou-japonske-tapsterky-pena-je-pro-japonce-sa-mostatny-chutovy-zazitek-rika-mirai-mitomi>