



Czech Bartenders Association

Junioři čepovali Kocoura

Praha, 4. 10. 2018

Kocour Cup – Junior Beer Competition, takový byl název juniorské pивní soutěže na letošním veletrhu For Gastro & Hotel 2018. V soutěži čepování piva, kterou odborně garantovala pивní sekce České barmanské asociace Czech Beer Specialist, porovnávali své znalosti a zručnost soutěžící z České i Slovenské republiky.

Na startu soutěže se ve čtvrtek 4. října v prostorách letňanského výstaviště v Praze sešlo 10 studentů středních hotelových a gastronomických škol. Ti měli za úkol načepovat odborné porotě dvě „třetinková“ piva v co nejlepší kvalitě. Mimo samotné načepování piva museli soutěžící předvést správně provedenou péči a přípravu pивního skla, přípravu výčepního zařízení a odborný servis porotě. Další část přípravy soutěžících prověřil teoretický test, který se skládal z deseti otázek zaměřených na výrobu piva a historii pivovarnictví.

Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Petru Kaiserovi z ISŠ HPOS Příbram. Druhý skončil Ted Zahradil (Kavovary.cz) a třetí místo obsadila Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička).

Čepovaným pivem byl Ležák světlý 12° od varnsdorfského pivovaru Kocour. Tento tradiční český ležák zlatavé barvy vyniká lahodně hořkou a vyváženě plnou chutí, chmelovou vůní a bohatou pěnou.

Michael Lapčík

PR manažer CBA

+420 725 774 272

press@cbanet.cz

