

Pod Tatrami treba ochutnať „TATRAS“.

Veľmi ťažko sa mi hľadajú slová obdivu nad celkovou koncepčnosťou riešenia interiéru a najmä zmyslu pre precíznosť a detail, ak by som mal zhodnotiť moju návštevu novovznikajúceho pivovaru s reštauráciou na Námestí svätého Egídia v Poprade so symbolickým názvom – Tatras. Na prízemí sa nachádzajú vkusne zariadené samostatné miestnosti venované témam histórie pivovarníctva, liehovarníctva v Poprade a v Spišskej Belej, histórii slovenskej meny, hudby, presklená letná záhrada a miestnosť venovaná umeniu z ktorej je možné vidieť srdce celej technológie - varňu pivovaru. Komplexnosť riešenia dopĺňa ubytovacia časť, pivné kúpele, masážny salón a wellness, ktoré sa nachádzajú na poschodí. S myšlienkou variť vlastné pivo sa majiteľ pivovaru pán Bc. Lukáš Vdovjak pohrával už pred šiestimi rokmi ešte ako študent Vysokej školy podnikání v Ostrave. Návštevy malých pivovarov, ktoré svoju ponuku obohacovali o rôzne typy zlatistého moku pána Bc.Vdovjaka len utvrdzovali v tejto myšlienke. Aj napriek domovaričským skúsenostiam, ktoré neprinášali očakávaný výsledok, myšlienku založenia vlastného reštauračného pivovaru preniesol pán Vdovjak aj do svojej bakalárskej práce. Od myšlienky ku skutočnej realizácii projektu prišla pomoc od otca pána Vdovjaka, ktorý má s podnikaním dlhoročné skúsenosti. Obaja úspešne absolvovali kurz „Sládok - pivovarník“ na Poľnohospodárskej univerzite v Nitre no popritom už projektovali, dizajnovali a vybavovali všetky potrebné dokumenty na realizáciu zámeru, ktorý do svojho úspešného ukončenia trval takmer dva roky.



Srdcom pivovaru je dvojnádobová poloautomatizovaná varňa EUROTECH CLASSIC ktorá má objem 12 hl, k dispozícii sú 4 kvasné CK tanky, 8 ležiackých a 1 pretlačný tank. Všetky tanky majú objem 24 hl. Pripravuje sa ešte dokúpenie malých 6 hl závesných tankov. Predpokladaný maximálny možný výstav je do 3300 hl. Dodávateľom hlavnej časti technológie je slovenská spoločnosť PSS a.s. Svidník. Hlavný dodávateľ technológie bol

vybraný spomedzi 14-tich konkurenčných firiem.

„Aj napriek tomu, že ponuka spoločnosti PSS a.s. Svidník patrila medzi najvyššie a dohode predchádzali tvrdé obchodné rokovania, vyrobili pre nás vysokokvalitný minipivovar s ktorým sme veľmi spokojní a už aj výsledky ukazujú že táto technológia dokáže robiť veľmi dobré piva“ – konštatuje pán Vdovjak a dopĺňa: „Naše pivo nie je varené tradične. Nepoužívame otvorené spilky ale uzavreté kvasné tanky. Som presvedčený že piva sa vyvíjajú a sú rokmi stále kvalitnejšie a chutnejšie. Suroviny - slady, chmele, kvasnice, sa nedajú porovnávať s tým čo bolo k dispozícii niekoľko desiatok rokov dozadu. Preto nechceme poukazovať na tradičnosť, ale skôr na modernosť, aj keď paradoxne v našom objekte sa pivo varilo už pred 200 rokmi. Ponúkame hosťovi rôzne kvalitné, poctivé, chutné remeselné pivá varené z najkvalitnejších surovín a vlastnej krištáľovej tatranskej vody. Po slad jazdíme až do českých Zahliníc, kde odoberáme aj kvasnice a chmeľ kupujeme podľa ponuky najčastejšie z Brelexu“.

skúšobná várka bola navarená spolu s pánom Ing. Komom – zmluvným sládkom dodávateľa technológie minipivovaru v septembri minulého roku.



Bola to svetlá 12° plzenského typu, ktorá ešte doteraz leží a stáva sa z nej archívne pivo, ktorým sa budú pýšiť pri otvorení pivovaru. Ďalšie dva druhy pív pán Vdovjak navaril v spolupráci s českými sládkami. Na pivných špeciáloch spolupracuje s priateľom Jankom Zbuškom zo Žilinskej Beervany. Spočiatku chce pán Vdovjak variť piva sám, no neskôr presunie zodpovednosť na svojho sládku, pričom na kvalitu

varených pív bude neustále dohliadať. Produkcia pivovaru bude pozostávať zo spodne i vrchne kvasených nepasterizovaných pív. Všetky budú niesť jednotný názov „TATRAS“. V základnej ponuke bude vždy minimálne 6 druhov pív varených v pivovare. Predpokladané otvorenie pivovaru s reštauráciou by malo byť v septembri. Pre návštevníkov bude pripravených 8 pív. Nealko, svetlá 10° a 11°, svetlý ležiak 12°, tmavý ležiak 13°, APA 12°, IPA 14° a 12° pšeničné. Sortiment varených pív sa bude postupne rozširovať o sezónne špeciály.

Pri stretnutí s otcom pána Vdovjaka som mal možnosť ochutnať prevažnú časť sortimentu pív a musím priznať, že všetky boli s príjemnou vôňou, vyváženou chuťou a vynikajúcou piteľnosťou typickými pre daný druh piva.

Každý druh piva bude mať svoj vlastný pohár s logom pivovaru, k dispozícii budú pivné tácky i pivné etikety, čo poteší najmä zberateľov. Pivo bude k

dispozícii v PET príp. v sklenených fľašiach, v 5 l súdku a taktiež v KEG sudoch s možnosťou prenajatia chladiaceho výčapného zariadenia. Pivo TATRAS bude taktiež distribuované do zmluvných reštaurácií, hotelov či klubov v okolí Popradu.

Chcem sa poďakovať majiteľom pivovaru pánom Bc. Lukášovi Vdovjakovi a jeho otcovi Milanovi Vdovjakovi za vynikajúcu prehliadku pivovaru, degustáciu, za poskytnuté množstvo informácií a pivovaru TATRAS zaželať „Daj boh šťastie tomuto pivovaru!“.