



Tisková zpráva ze dne 2. dubna 2019

Do hospod míří Ostravar 12, tradiční ostravská dvanáctka připravená novou generací ostravských sládků

Pivovar Ostravar zahajuje distribuci tradiční ostravské dvanáctky, kterou pro letošní rok v Ostravaru uvařila nová generace talentovaných sládků. Mladí ostravští sládci, kteří se už podíleli na úspěšných pivech Mustang, Černá Barbora a Speciály ze spilky, vyšli při vaření z původní ostravské receptury, ale vsadili na tři věci: silnější chmelení, mírně vyšší stupňovitost a vyváženější chuť. ***“Naše tradiční dvanáctka je nyní ještě plnější, hořčí a harmoničtější,”*** říká vrchní sládek ostravského pivovaru Roman Richter. ***“Slavnostní představení naší dvanáctky plánujeme na příští pátek 12. dubna na Dni dvanáctky, který se bude konat v areálu pivovaru.”***

Tradiční ostravská dvanáctka je pro Ostravar nejdůležitějším pivem v produktovém portfoliu. Bylo to vůbec první pivo, které se v Ostravaru v 19. století uvařilo. První várka jako by udala směr, kterým se ostravský pivovar v následujících letech vydal. Poctivý plný ležák s vyšším obsahem alkoholu a vyšší hořkostí se stal v 20. století synonymem nejen pro ostravský pivovar, ale i pro celý Moravskoslezský kraj. Dodnes má světlý ležák největší podíl na prodeji ostravského piva. ***“Dnes představovaný Ostravar 12 představuje další kapitolu v historii tradičního ostravského ležáku. Jejimi poznávacími znaky jsou silnější chmelení, mírně vyšší stupňovitost, vyváženější chuť a mladistvý elán, který tradiční dvanáctce dodala nová generace našich sládků,”*** říká vrchní sládek pivovaru Ostravar Roman Richter.

Nová generace ostravských sládků

U kolébky dnešní ostravské dvanáctky stála trojice mladých talentovaných sládků, která v současné době dorůstá v Ostravě. ***“Ostravar se vždy mohl pochlubit velkými osobnostmi na pozici sládků. František Hörbinger, Emanuel Kavalla, Jaromír Franzl, Robert Kužela. To vše byli mimořádní muži. Naši mladí sládci Jan Řehůřek, Vojtěch Slivoň a Klára Chudá jdou v jejich šlépějích,”*** říká o nové generaci ostravských sládků Roman Richter. ***„Ač jsou mladí, dokáží neuvěřitelné věci a stojí za nimi kus práce. Právě oni mají velkou zásluhu na úspěchu našich nových značek Mustang, Černá Barbora a Speciály ze spilky.“***

Tři vylepšení

Mladí sládci v uplynulých 18 měsících zkoušeli různé způsoby vylepšení tradiční ostravské dvanáctky. Nakonec se rozhodli pro silnější chmelení, mírně vyšší stupňovitost a vyváženější chuť.

Silnější chmelení

Při vaření je použito silnější chmelení i nové odrůdy chmele, které byly vyšlechtěné teprve před 6 až 10 lety. Jejich kouzlo spočívá v tom, že díky nim má Ostravar vyšší hořkost a opravdu nádhernou vůni.

Mírně vyšší stupňovitost

Tradiční Ostravar nyní obsahuje více ječného sladu a díky jemnějšímu prokvašení na spilce má také vyšší podíl extraktu mladiny. Díky tomu má pivo výraznější sladovou chuť a vyšší stupňovitost.

Vyváženější chuť

Přidáním chmele a sladů na varně a jemnějším prokvašením na spilce a v ležáckém sklepě dosáhli mladí sládci příjemné změny. Tradiční Ostravar tak získal ještě příjemnější vůni, plnější sladovou chuť a vyšší hořkost. Pivo má navíc příjemné hořké doznívání a přímo vybízí k dalšímu napití.

“Naše vylepšená dvanáctka je opravdu skvělá. Jde o jedinečné pivo uvařené podle naší tradiční receptury s opravdu velkorysým množstvím chmelů a sladů, které dávají našemu pivu ještě vyšší plnost a hořkost. To vše při velmi vyváženém a harmonickém chuťovém profilu,” shrnuje přednosti nového piva Roman Richter.

Vylepšená dvanáctka v nových püllitrech, lahvích i přepravkách

Vylepšenou dvanáctku bude Ostravar od začátku dubna stáčet do sudů i do lahví. Společně s pivem zahájí Ostravar také distribuci nového pivního skla a přepravek. Pro spotřebitele tak bude velmi snadné ji poznat.

Pro hospody vyvinul Ostravar ke zvýšení zážitku z konzumace nové püllitry. Poprvé v historii pivovaru jde o vlastní originální püllitry, na jejichž designu se podílel největší odborník na pivní sklo v Česku Rony Plesl. Nové embosované pivní sklo je konstruováno tak, aby umožňovalo hospodským snadno čepovat pivo na hladinku, což je doporučovaný způsob čepování ostravské dvanáctky.

V maloobchodech se Ostravar na přání konzumentů vrací k tradičním hnědým lahvím. Pivovar investoval také do nových přepravek a změnil design etiket, aby vylepšenou dvanáctku zákazníci na pultech obchodů jednoduše poznali.

Ostravar 12. Jaká je slovy Vojtěcha Slivoň, mladého podsládka pivovaru

Vojtěch Slivoň na přípravě vylepšené ostravské dvanáctky strávil se svým týmem nejvíce času. Jak ji popisuje svými slovy?

"Ostravská dvanáctka je tradiční spodně kvašený ležák s vyšším obsahem alkoholu 5,1%. Má jiskrnou zlatavou barvu a bohatou sametovou pěnu, která je pevná, drží tvar a na stěnách püllitru zřetelně kroužkuje. Z piva ucítíte typickou svěží a čistou vůni čerstvého chmele se sladovým pozadím. Po napití pocítíte výraznou chuť sladu, která je postupně vyvažována nastupující drsnější hořkostí, která je svěží a lahodná zároveň a po dopití zanechává na jazyku jemně nahořklý pocit. Svým příjemně dlouhým, nahořklým a mírně sladovým dozíváním navíc doslova vybízí k dalšímu napití.

Tak ať vám chutná

Dej Bůh štěstí"

Vojtěch Slivoň

Obecné informace

Pivovar Ostravar patří k nejstarším dobře fungujícím podnikům na území města Ostravy. V roce 2017 pivovar oslavil 120 let od svého založení. Filosofii pivovaru Ostravar je dlouhodobé zaměření se primárně na region, z něž pochází. Na Ostravsku je doma a rozumí tomuto regionu jako málokdo. Více informací najdete na www.ostravar.cz.

Pro více informací kontaktujte:

Pavel Barvík / Manažer komunikace a firemních záležitostí
Pivovary Staropramen s.r.o., Nádražní 84, Praha 5
T 602 266 815
pavel.barvik@molsoncoors.com

Martin Procházka / Managing Director
agentura Walker & Lambert s.r.o., Kralická 1, Ostrava
T 603 480 824
recepce@walkerlambert.cz