**Tisková zpráva**

**11. 7. 2023 v Českých Budějovicích**

**Budějčák je na světě. Pivo na podporu cestovního ruchu už je v lahvích**

*Letní pivní speciál, který před měsícem uvařili zástupci turistické oblasti Budějovicko společně se sládky z Fakulty zemědělské a technologické Jihočeské univerzity právě dozrál! Pivo, které je součástí kampaně na podporu cestovního ruchu, má ležákový základ a svěží chmelové aroma. Jmenuje se Budějčák a k dostání je na vybraných infocentrech a ve studentském klubu na univerzitě.*

Pivo Budějčák vzniklo na podporu cestovního ruchu a destinačního projektu Pivní stezka Budějovicko. Ta sdružuje 11 malých i velkých pivovarů v celé turistické oblasti a pomáhá turistům v orientaci při návštěvě pivního regionu, informuje o možnostech prohlídek pivovarů a ochutnávce vyráběných piv. ***“Stejně jako řada památek, je také pivovarnické řemeslo a jeho tradice neodmyslitelnou součástí Budějovicka a jižních Čech a právě tyto hodnoty a kulturu chceme předávat návštěvníkům našeho regionu i místním obyvatelům,”*** popisuje marketingovou strategii ředitel destinační společnosti Českobudějovicko-Hlubocko Tomáš Polanský.

Budějčák je k dostání v litrových PET lahvích na infocentrech v Českých Budějovicích, Hluboké nad Vltavou a v Týně nad Vltavou. Čepovaný pak bude od středy 12. července ve studentském klubu Kampa v areálu Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Cílem destinačních manažerů bylo upozornit na piva, která se na Budějovicku vaří. ***“Budějčák je velice limitovaná várka a tak se nedostane na všechny. To ale vůbec nevadí, protože na Budějovicku mohou lidé ochutnat několik desítek fantastických piv z lokálních pivovarů. Stačí vyrazit na Pivní stezku,***” popisuje Tomáš Polanský.

Letní speciál Budějčák je pivo typu India Pale Lager (IPL), které bylo uvařeno v limitované várce 200 litrů, ve Výzkumném a výukovém minipivovaru Fakulty zemědělské a technologické Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Tento minipivovar, který slouží především k výuce, pomáhá udržovat a předávat pivovarnickou tradici jižních Čech novým generacím sládků. Receptura Budějčáka je postavena na sladovém složením a rmutovacím postupu, který je totožný s tradičním a pro Budějovicko a Čechy typickým ležákem. Odlišuje se však použitím aromatických chmelů Nelson Sauvin, Citra a Mosaic, které pivu dodají ovocné a citrusové tóny a svěží letní charakter. Chmel je přidáván během chmelovaru, do vířivé kádě a také za studena během dozrávání.

Pivovarnictví je úzce spojeno s kvalitní vodou a právě voda je také nosným tématem cestovního ruchu v Jihočeském kraji pro letošní rok. Pivní kultura v Jihočeském kraji byla v květnu zapsána na Seznam nemateriálních tradičních statků lidové kultury Jihočeského kraje. Zápis navrhl Český svaz pivovarů a sladoven s cílem podpořit tradiční vesnickou hospodu a její typickou kulturu.

Všech 11 pivovarů sdružených Pivní stezkou naleznete na **​​bit.ly/pivnistezka**

Ve spolupráci



**Kontakt pro média:**

Vojen Smíšek

manažer marketingu destinace Budějovicko

604 689 294, smisek@cb-hl.cz