

PIVOVAR ZICHOVEC

SRPEN 2023



SLOVO ÚVODEM



Vkračujeme do posledního letního měsíce, a když se ohlížíme, jsme docela spokojeni s tím jak jsme to zvládli. Léto je takový pivovarnický vrchol, kdy se opravdu otestují hranice pivovaru. Ano znamenalo to, že jsme se museli především zaměřit na naše core piva, tak abychom dostáli svých závazků. Novinky tak trochu trpěli, ale i přes všechno jsme vám jich dost představili. V srpnu a na podzim vám ten nedostatek vynahradíme, to se nebojte.

Na naší straně teď vrcholí přípravy na náš kulturní magnum opus. Zichovec Beer Fest už připravujeme pěknou řádku let a i letos se moc těšíme, že vás budeme moci přivítat v areálu našeho pivovaru během dne plného hudby, dobrého jídla a hromadou našeho piva. Naši předplatitelé od nás již tradičně dostávají lístek v srpnovém předplatném a my se moc těšíme na jejich příjezd.

Pokračujeme ve vydávání barelů a naši zlatí předplatitelé tak mohou tentokrát ochutnat náročný Stout Laphroiaig 2023, stařený dva roky v sudech po silně nakouřené skotské whisky Laphroiaig. Doporučujeme otvírat pouze za přítomnosti velkého milovníka whisky, na nepolíbené to může být náročné.

Tým pivovaru

KARTEL: BEST BITTER 11

V srpnu vychází druhý příspěvek do našeho projektu Kartel, ve kterém jsme se spojili s několika českými a slovenskými hospodami abychom vařili piva jen na jejich čepy. V srpnu jsme se obrátili zády k modernitě i naší domácí tradici a pustili jsme se do vaření klasického anglického Best Bitteru. Jde o pivo dělané výhradně z anglických surovin, které může být pro českého spotřebitele náročné. My ale věříme, že v něm i český beergeek nalezne obrovskou pitelnost, kterou v tom vidíme my.

Pivo je velmi sladové se specifickým projevem anglických sladů a chmelů. Působí tak na první pohled těžce, karamelově, sušenkově a zemitě. Nízké sycení a relativně suché prokvašení z něj ale dělají velmi pitelné pivo i v letních dnech. Konzumovat doporučujeme po pintách!

Pro ty z vás, kteří by o historii pivního stylu English bitter chtějí vědět víc, si náš Adam Huml připravil následující článek.



FESTIVAL PODTVRZÍ

Rádi bychom touhle cestou také poděkovali za pozvání festivalu Podtvrzí a doporučili vám mít tenhle festival na radaru. V krásném prostředí krásenského vrchu jsme si mohli začepovat pro 1100 lidí, kteří přišli za alternativní kulturou. Náš stánek stál přímo před hlavní stage a tak jsme si mohli do syta užít hudební produkci od jazzu, přes indie rock, po elektroniku a že jsme tuhle vzpruhu potřebovali. Piva se totiž vypilo opravdu hodně.



Festival Podtvrzí pořádá stejnojmenný spolek, který provozuje v pražském Žižkově bar Podtvrzí a i tam si můžete v průběhu roku užít alternativní program zaměřený hlavně na studenty a mladé dospělé žijící v Praze.

Na Podtvrzí jsme vzali svůj základ Krahulík 11, Mosaic 12, Nectar of Happiness 17 a Sour Passion Fruit 12 a byli jsme mile překvapeni kolik lidí dnes už dychtí po alternativách ke klasickému ležáku. Jak zájem o tyto druhy piv roste a prosakuje do běžných životů, doufáme, že festivalů, které svým zákazníkům chtějí nabídnout dobré řemeslné pivo bude jen přibývat.



NOVINKY V PŘEDPLATNÉM

Jak už jsme zmiňovali v úvodu, červen a červenec nebývá na novinky zrovna sklizní, ale i tak vám v srpnovém předplatném představíme několik piv, které jste ještě nikdy neochutnali.

První novinkou je Like a Moscow Mule, který jsme uvařili jako gose, tedy tradiční německý styl s kyselou-slanou linkou, který se skvěle hodí pro přidání všelijakých příchutí. My jsme si dali za cíl zreplikovat tradiční koktejl Moscow Mule, který vznikl před sto lety v New Yorku a tak jsme do piva nasázeli opravdu bohaté množství zázvoru, který vás opravdu zahřeje. Dále v pivu najdete limetku a hnědý kandovaný cukr. Ti mají charakter drinku Moscow Mule ještě více přiblížit.

Další z novinek je ležák Euforia za studena chmelený australskou odrůdou Enigma, která předává zajímavou chuť hroznů a ovoce.

Z těch více zajímavých kousků vás čeká další přírůstek do letošní emise barelů, Stout Laphroaig. Toho už vychází třetí ročník a nese v sobě chuť jedné z neznámějších nakouřených whisky. Lahev si tak radši otevřete s někým kdo má tenhle druh whisky rád. Chuť může být hodně náročná.



VÍNO

Po vlastním cideru vám teď představujeme naše první víno, které jsme vyrobili ve spolupráci s pražským domovarníkem Davidem Hoffmanem. Ten nám sehnal hrozny z moravského vinařství Filiberk, které jsme v pivovaru vylisovali a rozdělili na dvě části, jedna šla na dlouhou dobu do vlastního barelu a naturálně kvasila až doteď, druhou jsme vám představili loni jako pivo-vinný hybrid Grains and Grapes 2022.

Naše víno je tedy naturální Cabernet Moravia 2020, která vám nabídne bohatě ovocnou chuť s funky tóny bretttek díky staření bok po boku našich jiných divočin. Výsledkem je tak velmi zvláštní chuť, kterou pravděpodobně ocení více fanoušci divoké fermentace, než klasičtí vinaři.

Vyrábět víno byla zábava, na první dobrou si můžete osahat kolik společného výřiba vína a piva a také kolik diametrálně odlišných úskalí si v procesu zažijete. Nás tohle baví a experimentovat rozhodně budeme i nadále.



BEERFEST

Za měsíc je to tady! Naše největší akce roku, zichovecký Beerfest v Lounech. I letos pro vás máme bohatý program, plný dobrého piva, výtečné gastronomie a příjemné kultury. A vy se rozhodně máte na co těšit.

Co se piva týče, menu bude klasicky opravdu bohaté. Ochutnáte přes 70 piv, včetně 4 narozeninových novinek, nové řady barelů a přes 10 speciálních infuzí. Novinkou bude stánek, kde se vystřídají dobroty z různých přátelských pivovarů. Samozřejmě nebude chybět ani výběr degustací pro ty náročnější z vás, určité sledujte naše sítě pro víc informací.

Náš vedoucí sládek Martin Urban si pro letošní ročník připravil domovnický koutek, kde si budou moct domovnáři navzájem ochutnat jejich výtvořy a dostat tipy a rady od bývalých domovnářů, dnes profesionálních sládků jako je právě Martin nebo třeba Vašek Vomáčko.

Tenhle svátek piva děláme vši silou co máme a budeme moc rádi, když ho budete sdílet s námi.



Do předplatného jsme vám tento měsíc zabalili vstupenku zdarma. Chcete koupit další? Zde je odkaz pro nákup:

VSTUPENKY NA ZICHOVEC BEER FEST 2023

BEERFEST KAPELY

O kulturní zážitek je jako každý rok řádně postaráno. Na pódiu se můžete těšit na sestavu mnoha hudebních stylů z rukou známých i malých českých hudebníků.

Přivítáme:

The Atavists, čtyřčlenou hudební skupinu z Hradce Králové, jejíž styl leží na pomezí jazzu a stoner rocku.

Queens of Everything vám rozpumpují krev svým mnohočetným útvarem, který vám skrze pleť hudebních nástrojů přiblíží tóny rock'n'rollových a punkrockových časů.

M3TA je pop-rocková kapela z Třebíže, která nám poskytne trochu té modernity pro naše uši.

Zvířátka ze Zooblasters roztancují i ty vlažnější z vás svou kombinací drum'n'bass, electro swingu, house, balkanu a EDM.

Djské duo Malalata nám nabídnou vysoké tempo inspirované balkánskými beaty, cikánskou hudbou a reggae.

Závěr noci bude již tradičně pod taktovkou Papik Brothers, kteří nám zpříjemňují závěr našeho festivalu už pěknou řádku let svým výběrem moderní elektroniky.



BEERFEST GASTRO



Gastronomická část našeho festivalu jako každý rok nabídne to nejlepší z českého streetfoodu, restaurací v podobě našich dobrých přátel ze všech možných koutů republiky.

Můžete se těšit na slavné smokery podniků Big Smokers a Hell Smoke, kteří vám nabídnou šťavnatá masíčka neuvěřitelné chuti.

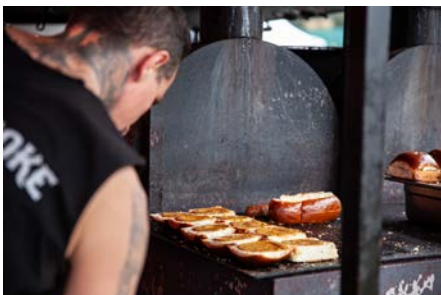
Fine diningem inspirované dobroty české a řízní kuchyně z rukou šéfkuchaře Martina Charváta z pražského fancy bistra Ansámbl.



Výborné uzeniny kladenského řezníka pana Aulického vám vyplní svačinovou pozici mezi hlavními chody.

Dále se můžete těšit na veganské interpretace asijských pokrmů z rukou nadšenců z Foxy Rolls.

Neveganskou Asii si pak vezmou do parády vyslanci z lounské restaurace Vikárka.



O burgery se jak už je zvykem postarají slavní pražští Kaiser Franz, kteří nikdy nezklamou.

Několik variací na výborné slovenské halušky vám nabídne skupina slovenských gastro nadšenců s poetickým jménem "U Slováka".

Bohatě obložené hotdogy si klasicky budete moci objednat u stánku Coopers Street food.

Nepivní nápoje si vezmou na starost v první řadě brněňští Rebelbean, kteří nás nejen zahřejí svou kávou, a o alkoholické drinky se postarají dnes už prakticky legendární palírníci z Turska - Landcraft.



Jsmo moc rádi, že se nám daří opakovaně vám festival zpříjemňovat těmi největšími profesionály českého gastru a všem děkujeme, že přijali naše pozvání.

HOST PŘEDPLATNÉHO: SOFIA ELECTRIC BREWING

Hostem pro srpnové předplatné je naše spolupráce s bulharským pivovarem Sofia Electric Brewing, který jsme vařili pro příležitost pivního festivalu Balkan Beer Bash v Sofii. S majitelem Simeonem a sládkem Aidenem jsme se párkrát potkali na západních festivalech a hodně jsme si rozuměli, tak budoucí spolupráce byla hned jistá.

Rozhodli jsme se v Sofii uvařit tradiční český ležák, ale využít na něj čistě bulharské suroviny. Vzniklo tak velmi originální pivo z bulharského sladu a chmelu Perle a žateckého poloranného červeňáku vypěstovaného také v Bulharsku. Pivo vyšlo skvěle a originálně s příjemnou květinovou chutí, které tradičním kontinentálním chmelům dalo teplejší a slunečnější podnebí v Bulharsku.

Jsmo rádi, že se nám pivo podařilo dostat v adekvátním množství a můžeme vám ho tak v předplatném představit.



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ