

PIVOVAR ZICHOVEC

2023
ZÁŘÍ



SLOVO ÚVODEM



Léto se chýlí ke konci a nám tak kulminuje sezóna, jejíž špičkou je náš pivní festival. Tak trochu doufáme, že pro většinu z vás tento magazín píšeme zbytečně, protože snad budeme mít příležitost se 9. září potkat a věci si říct, ale víme že ne každý se k nám vydá a ne každého potkáme tvář v tvář. Přesto se na vaši účast moc těšíme.

V posledním letním vydání magazínu se poohlédneme za spoustou novinek v čele s našimi čtyřmi výročními pivy, ale také za výlety, které naši kolegové podnikli, například do Budapešti, Lodži nebo Lvova.

Vzpomeneme si na náš malý celopodnikový teambuilding a pobavíme se o přípravách infuzí na náš pivní festival a pozveme vás na Oktoberfest oslavy v našem pivovaru. Jsme rádi, že se spolu s námi blížíte konci tomuto roku, a těšíme se až vám odkryjeme co vše ještě na vás chystáme.

Stále pokračujeme ve vydávání barelů a naši zlatí předplatitelé tak mohou tentokrát ochutnat náročný Stout Tonka 2023.

Tým pivovaru

VÝROČNÍ PIVA

Loni jsme si pro vás připravili trojici výročních piv a letos na ní navazujeme. Přinášíme vám pozměněné verze předchozích, ale i jednu z zcela novou. Můžete se tak těšit na následující:

11 Years of Tradition - pocta našim ležákům, na které můžete čím dál tím častěji narážet po celé České republice. V letočním ročníku jsme nechali zazářit český chmel Saaz Shine, který do piva promítá svůj jemný charakter a vyváženou hořkost. Pro svou nízkou intenzitu je tento chmel často přehlížen, my ale věříme, že umí dostát svého jména a pivo pěkně rozzářit.

11 Years of Happiness - naše nejprodávanější a ve světě nejznámější pivo je New England IPA Nectar of Happiness a i letos před tímto pivem smekáme formou speciální úpravy, která vychází z jeho receptu. Tentokrát vám společně s chmelem Citra štěstí přinese i americký chmel Strata známý pro charakter jahod, dřeva a vanilky.

11 Years of Innovation - Pastry Soury není něco čemu se věnujeme tak mnoho, jak by někteří z vás chtěli, ale i tak vám přinášíme tuhle oslavu postmodernity. Letošní verze přináší obrovsky intenzivní chuť manga ve spojení se sušenkovými slady, laktózou a vanilkou, které společně mají navodit cheesecake charakter.

11 Years of Coconut - I když kokos 11 let rozhodně v pivu nepoužíváme, stal se tak inherentní součástí naší produkce posledních let, že jsme si řekli, že si zaslouží místo v záři reflektorů. Přinášíme výroční stout, ve kterém je tolik kokosu, kolik vůbec jde do takhle silného piva dát.

Všechny piva budete moci poprvé ochutnat na našem beerfestu a poté ve vašich oblíbených hospodách, restauracích a pivotékách.



PŘÍPRAVA INFUZÍ NA FESTIVAL

Poslední dva týdny už jsou v plném proudu přípravy na náš beerfest. Zásadní je příprava infuzí, které na něm můžete ochutnat a že je letos co ochutnávat. Kluci sládci i z obchodu si pro vás připravili nejrůznější kreace od speciálních ovocných infuzí po variace na Butter Chicken nebo Buffalo křídélka. Tak nezapomeňte přijet a ochutnat.

Příprava je hlavně hodně vymýšlení, vyrábění extraktů, ochutnávání a zkoušení, tak aby výsledný produkt připomínal co nejlíže to, co má ztvárňovat. Pojdte se podívat jak to vypadá.



NOVINKY V PŘEDPLATNÉM

Nejen z výroční piv je člověk živ a tak vám ve stručnosti představíme i další přírůstky do naší produktové rodiny.

Dip Me into Strata 20 následuje v oblíbené sérii Dip me into, ve které odpovídáme na otázku jaký charakter předá nesmyslně velké množství jednoho moderního chmele do silného vysoce alkoholického světlého těla. Tentokrát se seznámíte s chmelem Strata, jehož charakter jahod, lesního ovoce, dřeva a vanilky vás určitě příjemně osloví.

Do našich Kartelových podniků jsme vyslali nový přírůstek v podobě SMASH Maris Otter Sabro, piva vyrobeného z jednoho druhu sladů a jednoho druhu chmelu. Maris Otter, anglický slad, předává příjemné sušenkové tóny a Sabro, hypermoderní americký chmel pak vytváří charakter plný ananasu a kokosu. Ochutnejte na čepu v Kartelových podnicích nebo v našem předplatném.

Veni Vidi Motueka pokračuje v naší nové sérii, ve které prozkoumáváme svět moderních chmelů formou lehké desítky. Přinášíme tak intenzivní chuť různých chmelových odrůd i těm z vás, kteří rádi lehčí piva. Motueka je novozélandský chmel, který se vyznačuje jemným charakterem připomínající limetky a hrozny.

Pro letošní skotské hry na Zichovci jsme si připravili lehký suchý stout Skotskovec Dry Stout 10, který vás osvěží i přes svou neprůstupně černou barvu. Abychom do tohoto piva přidali malinko skotského charakteru, použili jsme nižší podíl nakouřeného sladů, tak schválně, jestli to v něm najdete.



VÝLETY

Jak už jste zvyklí, podívali jsme se za poslední měsíc do nejedné země s cílem šířit naše pivo a budovat naše tuzemské i mezinárodní pivovarnické vztahy.

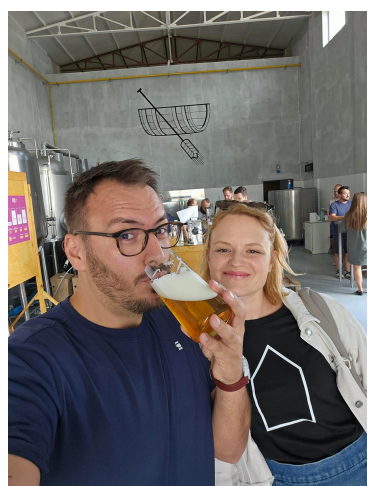
Doma musíme vyzdvihnout návštěvu Noir Film Festivalu, pro který jsme připravili plechovky Černej Marlowe, na kterých jsme zvěčnili českého filmového představitele Marlowe - Tomáše Hanáka. Festival probíhal v nádherném prostředí hradu Český Štenberk.

Dále moc děkujeme porjektu Ze Mě, že nás znovu pozvali na svůj malý gastro festival ME ZE, na kterém můžete prožít neuvěřitelné fine-dining celodenní hody v taktovce profesionálního kuchařského týmu, který tvoří pod nebem před vašima očima. Zde jsme se potkali s přáteli z Landcraftu, Grounds Coffee, Winegeeku, Utopia Cider a Euphoria. Skvělý zážitek.

V zahraničí vyzdvihneme návštěvu Budapešti na Belvárosi Sörfesztivál, pivním festivalu v pravém centru města hned vedle parlamentu. Krásné prostředí s bohatým výběrem domácí maďarské produkce, ale i dalších pivovarů včetně toho našeho.

Náš kolega Míra nás poté reprezentoval na polském festival DOZO Fest v Lodži pořádaném našimi dobrými přáteli z pivovaru Ziemia Obiecana, kde jsme udělali malou předpremiéru našeho výročního ležáku 11 Years of Tradition a ten sklídl obrovský úspěch, jednalo se o první vytočené pivo festivalu.

V závěru s radostí informujeme, že jsme poprvé navštívili Ukrajinu, kde nyní můžete zatím pomálu najít naše pivo. Do Lvova jsme poslali Adama, udělal degustaci pro místní beergeeky a my věříme, že to je počátek spolupráce, která vyroste v super přátelství. Vidět plechovky našeho piva v lednicích takhle daleko od domova bylo velmi milé.



TEAMBUILDING

Na konci srpna jsme si konečně urvali trošku času pro sebe a uspořádali příjemný večer pro všechny naše kolegy a jejich rodiny. Občerstvení nám vybavili v řeznictví Aulický v Kladně a hostina to byla parádní. Léto je pro pivovar opravdu zatěžkávací zkouška, tak jsme rádi, že jsme si mohli dát ještě před koncem na chvilku pauzu a pořešit věci v klidu a přátelském prostředí.

Pokud vám přijdou naši kolegové sympatičtí, určité zajedzte na náš festival nebo Oktoberfest, spoustu z nich potkáte! A jsou přesně tak sympatičtí jako vypadají.



HOST PŘEDPLATNÉHO: PIVOVAR PERMON

Pivovar Permon se řadí mezi opravdové matadory české pивní kultury. Jeho brány totiž poprvé otevřeli v roce 2011 s cílem obnovit pivovarskou tradici na Sokolovsku. Když se později začali věnovat i svrchnímu kvašení, jejich IPA Sherpa se stala nedílnou součástí krajiny českého řemeslného piva a její přítomnost byla běžným jevem ve většině pražských craft beer barů.

S nárůstem množství pivovarů moderních let již není Permon vidět tak často jako dříve, stále si ale udržuje velmi dobrý kontakt s trendy a důkazem je rozhodně vydání čtyř ve dřevě stařených stoutů série The Darkness, z nichž můžete jeden ochutnat v našem zářijovém předplatném.

Sládek pivovaru Petr Bohánek nás samozřejmě poctí svou přítomností v dalším díle on-line degustace, tak sledujte sociální sítě, po BeerFestu zveřejním den a čas degustace.



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ