

# PIVOVAR ZICHOVEC

ČERVEN 2024



# ÚVOD

Červen!

Tak s tím se to skutečně překlápí. Kam se to překlápí? No přeci do času otevřených zahrádek a venkovních festivalů, do světa lehkých pitelných piv dobře známých, i zcela nových experimentů. V červnu nám začíná i období, které je pro pivovarníka náročností opravdu vysoko. Začíná totiž takzvaný letní peak (vrchol), kdy je produkce opravdu na plných obrátkách. Na všechny ty akce a zahrádky se to pivo totiž musí hlavně uvařit.

Je to tedy čas, kdy si tu práci u nás odmakají hlavně sládci, kluci na expedici, skladníci a řidiči. Tak když je potkáte, budete na ně hodní, mají dost.

Pojďme se tedy podívat na nějaké detaily toho následujícího měsíce, ať víte na co se těšit.

Tým pivovaru Zichovec



# ROCK FOR PEOPLE

Hned v půlce června se s mnohými z vás uvidíme již tradičně na jednom z největších svátků hudby v České republice. Uvidíme se na festivalu Rock for People, který už dlouhodobě svoje pivní potřeby pokrývá armádou malých pivovarů. Na našem stanu se můžete těšit na průřez naší produkcí od klasického ležáku Krahulíka přes lehké ejly, kyseláče až po voňavé NEIPY.

Rock for People, je pro nás vždy velmi náročná záležitost, na které si to spousta z nás tvrdě oddře. Budeme rádi, když se u nás stavíte a popovídáme si. Ale chápeme, že hudební line-up je letos fakt neúprosný.

Samozřejmě rádi uvidíme, jak si s naším pivem v ruce festival užíváte. To vždycky udělá dobrou náladu.



# MALÁ PAŘÍŽ

V tomto magazínu bychom rádi poděkovali našim teplickým kulturním spojkám. Začali jsme totiž pravidelně jezdit na krásnou teplickou akci Malá Paříž, která se u zahradního domu děje každou neděli. Děkujeme tamní umělkyni Hannah Saleh, že nás seznámila s neuvěřitelným Tondou Moravcem, který má Malou Paříž na svědomí už mnoho let.

Na Malé Paříži se můžou setkat celé Teplice při bezplatném poslechu velmi kvalitních lokálních kapel, od big bandů, přes folkové kapely, po rock a mnoho dalších. Repertoár účastnících se kapel je opravdu široký a den si tu tak může užít úplně každý.

A nově i s naším pivem. Stánek Zichovce hledejte vždy vedle vchodu do Zahradního domu a na čepu se těšte kromě ležáku i na dobroty moderního věku. Hudbu. To celé s výborným jídlem a pitím, bez vstupů a ve výborné atmosféře. Těšíme se!



# TO ØL LEŽÁKOVÝ FESTIVAL

Právě se nám ze zahraničí vrátil náš nový kolega Kryštof, který v Kodani reprezentoval s naším ležákem české pivovarnictví. A nebyl na to sám. V neuvěřitelně krásném prostoru To Øl City slavného dánského stejnojmenného pivovaru To Øl jsme se sešli společně s kamarády z pivovarů Falkon, Vinohradský pivovar a Matuška a společně s dalšími evropskými pivovary vzpomínali na jednodušší časy, kdy nám ke štěstí stačili dobré ležáky a jen to.

Za pozvání děkujeme a rozhodně vám doporučujeme při návštěvě Kodaně To Øl navštívit a stejně tak jejich skvělou restauraci Brus.



# NOVINKY

Tři úplné novinky, na které se můžete v červnovém předplatném těšit jsou následující:

Prvním je Veni Vidi Superdelic, pokračování naší jedno-chmelové série, ve které se vám v lehkém těle snažíme představit ty zajímavější světové chmely. V tomhle případě jsme vyškrábali veškerý zbytek stále vzácného chmelu Superdelic, který vznikl v novozélandském chmelovém programu a jedná se o jeden z nejvíce aromatických chmelů, které nám Nový Zéland kdy dal. Dělat lehké New England IPA má svoje limity, protože vám jednoduše chybí ten potřebný alkohol na rozpuštění chmelových silic. I tak si ale myslíme, že vás tenhle kousek příjemně překvapí.

Druhá novinka je skutečně exotická. Bajka o vlku a lišce je voňavá IPA, kterou jsme zcela nechali na dvojici slovinských chmelů Styrian Wolf a Styrian Fox. Je to pokračování naší letošní snahy dostat se k co největšímu množství světových chmelů a představit je vám. Slovinsko je dost neuvěřitelné, protože co tam roste, to jsou prostě perfektní aromatické odrůdy, které byste čekali spíše někde na amerických chmelnicích. Výsledná chuť je plná ovoce, peckovin ale i karamelizovaného banánu a fakt vás nenechá pít pomalu.

Novinkou číslo tři je tento měsíc Blood Orange Gose, které vám představuje velmi jednoduchý recept založený na tradičním německém stylu Gose. To se vyznačuje lehkou kyselostí a vysokou mineralitou, která působí až slane. Vzniká tak velmi pitelný a žízeň hasící základ, do kterého se snadno přidává ovoce. V tomto případě poměrně velké množství krvavých červených pomerančů, tóny kokosu a ananasu. Dejte si tuhle líbivou variaci na pina coladu ze sladu a chmelu.



# VELKÉ NÁVRATY

S červnem se nám ale hlavně vrací obrovští velikáni.

V čele stojí Like A Bloody Mary. Šílená postmoderní variace na známý rajčatový koktejl se nám loni vyprodala během pár hodin. Letos jsme recept upravili, přidali na rajčatech a piva uvařili daleko adekvátnější množství. Ochutnejte tak tuto zajímavost s neapolskou passátou, Worchestershire omáčkou a Tabaskem.

Dalším jménem, které dobře znáte je Summer Vibes, naše lehká letní desítka pro popíjení na plážích a v parcích. Summer Vibes je stylem Summer Ale. Chmelení je tak velmi jemné, ale přesto citelné. Americký chmel Simcoe a australské Galaxy spolu vytváří jemnou chuť citrusů a ovoce, která vás provede celým létem.

Do třetice všeho dobrého se můžete těšit ještě na další lehkou desítku, která je s námi už pár let. Sláma z Bot, je velmi nestandardní pivo, které si půjčuje vlastnosti z několika světů. Nejzásadnější jsou novozélandské chmely Motueka, Nelson Sauvin a Nectaron, které dávají krásné hroznové aroma a pak vysoce prokvašující saisonové kvasinky, které se postarají o suchost a obří pitelnost.



# KARTEL

Ještě vám představíme nový kartel, ten totiž v předplatném máte také. Kartel je náš projekt, kdy vaříme speciální pitelné pivo každý měsíc pro náš kartel hospod, ti si vždy odeberou pár sudů a v plechovkách se to dostane jen k našim předplatitelům. Všichni ostatní si tak musí zajít do hospůdky. A tak to má být.

Tentokrát jsme sáhli po našich oblíbených kvasnicích K-97, které se používají na kvašení velmi zvláštního kolínského pivního stylu Kölsch. Tyhle kvasnice jsou velmi unikátní svým prokvašením a esterovým profilem a to nám velmi vyhovuje v kombinaci s novosvětovými chmely. Přidali jsme tedy chmely Citra, Cascade, Centennial a Cashmere a výsledek je super pitelná jedenáctka, která vás fakt nenechá u jednoho půllitru. chuť je ale tak nevšední, že vám může chvíli trvat, než se do prvního půllitru propijete.





PIVOVAR ZICHOVEC

# HOST PŘEDPLATNÉHO

## CLOCK FENETRA

Jako červnový host naše pozvání přijal Jakub Sychra, sládek pivovaru Clock a jemu podřízenému projektu Fenetra. Clock asi nemusíme úplně dlouho představovat. Jedná o skutečného matadora místní pivní kultury, který své spodně i svrchně kvašená piva doručuje do českých hospod už pěkných pár let. V jejich novém sídle v budově staré výroby oken Fenetra v Potštejně sídlí nejen pivovar Clock, ale i jeho Projekt Fenetra, který se zabývá divokou fermentací a zráním v sudech.

Pro červnové předplatné jsme s Jakubem vybrali velmi zajímavý kousek a to pivo Orchestra 2023, které zrálo rok v sudech po červeném víně za působení divokých kvasinek a je ochucen jablky ze starých českých jabloní. Doufáme, že vám tato nezvyklá kombinace udělá stejnou radost, jako nám.



# FENETRA



**ZICHOVEC®**

Rodinný pivovar

**PIVOVARZICHOVEC.CZ**