

7. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA

(23. 10. 2015, Restaurace DK v Domě kultury Vsetín)



OSVĚTOVÝ BULLETIN

aneb

co dnes poteče z pípy...



SLOVO ÚVODEM

Vážení a milí besedníci, teprve pivem je žízeň krásná.

Jsme spolu již po sedmé a do „pivínku“ dnešního večera jsem se rozhodl přinést slova skvělého spisovatele, Vladimíra Párala:

„ Pivo nedává blbý otázky a jeho chladolaha umí jen hladit. Ve smetanový pění tiché a hedvábně pukají bublinky jako čas, který je na nic. Ve zlatém jádru plavou otepi malejch, hodnejch blesků na zahřátí, lahodochlada rozpouští slova, který se nechce říkat (ty laskavě splachujte rovnou do zadku) a bezbolestně rodí nový, který už se ničeho nebojí, a mají křídla. Český pivo je moudřej, vlídnej a veselej farář s vždycky připraveným pohlazením...“.

Co více dodat. Snad jen po těch krásných slovech opatrně - po velkých i malých a čile domů se závěrečným šnytem...

IN PIVO VERITAS

Za společenstvo přátel Durdingu a dobrého filmového zážitku

Milan Kostelník

KOUNICKÝ PIVOVAR

výrobce: Kounický pivovar s.r.o., www.kounickypivovar.cz



Kounický pivovar se nachází ve středočeské obci „Kounice“ nedaleko od Českého Brodu. První písemné zmínky o pivovaru jsou z přelomu 16. století, kdy pivovar spolu s celým Kounickým panstvím směnil Prokop Dvořecký z Olbramovic s Janem Rudolfem Trčkou. Pivovar pravděpodobně vznikl již dříve za Joachyma Wachtla z Pantenova, za jehož držení Kounice i celé panství velice rozkvetlo. V dalším období byl pivovar často pronajímán různým nájemcům. V 18. století dosahoval výstav Kounického pivovaru ročně až 1300 hektolitřů piva.

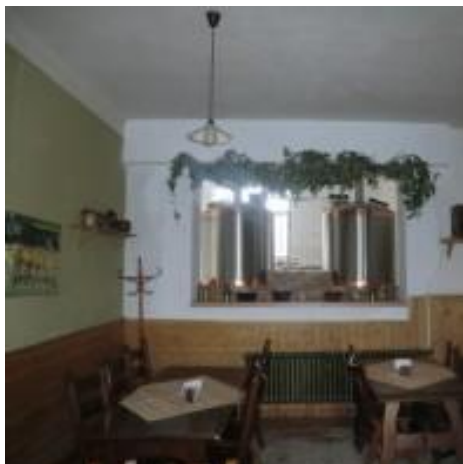
V roce **1884** kupuje pivovar se sladovnou **rodina Klusáčků**, která do té doby byla po dvě generace nájemcem pivovaru v Českém Brodě. V tomto období dosahoval roční výstav piva v Kounicích 3500-5000 hektolitřů.

Výstavba nových moderních pivovarů v Českém Brodě, Nymburce, jakož i rozvíjející se pivovar v Kostelci nad Černými lesy byly velkou konkurencí a tak **v roce 1900 ukončil František Klusáček výrobu piva v Kounicích a přestavěl celý objekt na sladovnu**. Až do roku 1948, kdy byla sladovna znárodněna, vyráběla slad zejména pro pivovary v Praze.



(tzv. humnová sladovna, kterých ve funkčním stavu v ČR již příliš nenajdeme)

V roce **1992** přechází sladovna v rámci restitucí **zpět do vlastnictví rodiny Klusáčků**. Na začátku roku **2011** se rozhodl **Ing. Karel Klusáček společně s Janem Žižkou** pro vybudování minipivovaru a založili firmu Kounický pivovar s.r.o., přičemž **v srpnu 2012** byla uvařena první várka Kounického ležáku a tím obnovena po 112 letech tradice vaření piva v Kounicích. Pivovar je situován v budovách středověkého pivovaru a k nim přilehlých konárnách, které do nedávných dob sloužili sladovně, jako skladové prostory.



(...pan Klusáček je velice zajímavá osobnost)

Kounický pivovar vyrábí v základní produkci 2 druhy piva:

Světlý Kounický ležák 12° (DNES NA ČEPU)

Tmavý ležák 14° MOUŘENÍN

(klasický poctivý český ležák plzeňského typu)



Příležitostně vaří pivovar i různé druhy speciálů, např. polotmavý RAUCH 14°, pšeničné pivo, bylinkové pivo, ale piva apod.

Pokud se do Kounic vydáte, můžete zdejší pivní mok vychutnat v útulné pivovarské hospůdce...



RODINNÝ PIVOVAR U VACKŮ – CHLUMEC NAD CIDLINOU

výrobce: Ing. Roman Vacek, www.pivochlumec.cz



V městečku Chlumec nad Cidlinou nenajdeme pouze pěkný zámek, případně památník sedlácké vzpoury, o jejímž výsledku se ustálilo ono známé české rčení „dopadnout jako sedláci u Chlumce“, ale i zrekonstruovaný objekt rodinného penzionu „U Vacků“, s velmi příjemnou zahrádkou ve dvoře osázenou cizokrajnými rostlinami. A právě v nevyužitých sklepních prostorech penzionu, kde je v zimě i v létě stálá teplota 11°C, se pan Vacek s rodinou rozhodli vystavět svůj rodinný minipivovar.



U Vacků se standardně vaří několik druhů pív (všechna jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná), přičemž ležáky a výčepní desítka jsou stabilně k mání v příjemné pivovarské restauraci:

Sedlák chlumecké světlé 10° (DNES NA ČEPU) - pivo plzeňského typu, obsah alkoholu 3,8% (nenechte se zmást, tohle je opravdu jedinečná, vynikající desítka, která zkušeného pivaře zaskočí nečekaně výraznou plností a výtečnou chutí...)

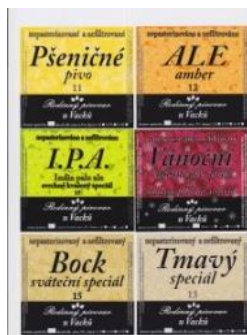
Sedlák polotmavý ležák 12° - pivo plzeňského typu, jantarové barvy

Sedlák světlý ležák 12° - pivo plzeňského typu

Sedlák chlumecké pčeničné 11° - svrchně kvašené

Sedlák tmavý speciál 13,5° - svrchně kvašené pivo, velice temné barvy

IPA india pale ale 15,5° (DNES NA ČEPU) - svrchně kvašené pivo, **pětkrát chmelené**



Pevně věříme, že Chlumecké pivo bude pro vsetínské pivaře stejně objevné, jako bylo nedávno pro nás...

PIVOVAR MEDLEŠICE

výrobce: Pivovar Medlešice, www.medlesice.cz



Kdo je pravidelným návštěvníkem našich pivních besídek, jistě si vzpomene, že hned na té první, která se konala v listopadu roku 2011, bylo nepochybně absolutní neznámou pivo z Medlešic. Tehdy jsme vsetínským pivařům nabídli světlý medlešický ležák 12°, po němž se doslova zaprášilo.

Takže jen pro připomínku, obec Medlešice leží **3 km od Chrudimi** a do Pardubic je odtud přibližně 7 km. Historie místního pivovaru dle historických pramenů prokazatelně sahá až někam před rok 1660. Sám pivovar uvádí na svém logu jako **rok založení 1673**. Jako nedílná součást tvrze a statku v průběhu staletí nespočetněkrát změnil majitele. V **roce 1919 koupil pivovar pan Vladislav Zeman**, který jej zmodernizoval, rozšířil a svým podnikavým duchem přivedl k nebývalému rozkvětu. **Po roce 1948 byl však pivovar znárodněn**, což znamenalo pro pivovar faktický konec jeho existence. Postupem času **v něm byla zřízena vajíčkárna** a pivovarský komín byl zbourán. Až po revoluci získal pivovar v naprosto zdevastovaném stavu v restituci po rodičích pan **Adolf Zeman**, který se zde po čase rozhodl obnovit pivovarskou výrobu.



V březnu roku 2001 (kdy již bylo panu Zemanovi 77 let) byla svařena první zkušební várka a od té doby se v Medlešicích **vaří přibližně 300 hl piva ročně**. V současnosti je medlešický pivovar koncipován jako minipivovar s várkou 10 hl. Vyrábí se tu **podle staré rodinné receptury** dva druhy piva:

Medlešický ležák 12° - světlý

Medlešický ležák 12° - černý (DNES NA ČEPU).

Jedná se o nefiltrovaný kvasnicový ležák.

Po 4 letech se tak medlešický ležák na Vsetín vrací, tentokrát ve svém temném provedení, a my jsme přesvědčeni, že vsetínského fanouška dobrého piva ani tentokrát rozhodně nezklame.

PODŘIPSKÝ PIVOVAR

výrobce: Aleš Lípa, www.podripské-pivo.cz



Podřipské pivo vaří pan Aleš Lípa v **obci Ctiněves**, z níž lze za slabou hodinku pěšky vystoupat na bájnou horu Říp. Pivovar vznikl v roce 2014 a pan Lípa již se svými produkty (10°, 11°světlá, tmavá, řezaná, 12° pšeničné) posbíral i nějaká ta ocenění v různých soutěžích.

Pro nás je tento pivovar absolutní neznámou, přičemž **NA ČEP** dnes přinášíme **Podřipské světlé 11°Premium**. Nechme se všichni překvapit...

PIVOVAR LOBKOWICZ

výrobce: Pivovary Lobkowicz, a.s., www.pivovary-lobkowicz.cz



Společnost Pivovary Lobkowicz, a.s. byla založena v roce 2008 a je součástí obchodního koncernu Pivovary Lobkowicz Group, a.s., do jejíhož holdingu patří několik dalších známých pivovarů z celé ČR (Jihlava, Uherský Brod, Protivín, Černá Hora, Hlinsko a Klášter). Pivovar Lobkowicz sídlí ve **Vysokém Chlumci** nedaleko Příbrami.

Lobkowicz vaří opravdu pestrou paletu druhů pív od české klasiky, po nejrůznější speciály, prémiová piva atd.

My dnes přinášíme vsetínským pivařům **Lobkowicz Premium ALE**. Vaří se za **použití speciálních sladů, a to bavorského a Caraaroma, amerického chmele odrůdy Cascade** a metody studeného chmelení na samém konci výrobního procesu. Díky těmto speciálním postupům a surovinám se pivo pyšní výrazně hořkou chutí s akcentem čerstvého chmele, citrusů a zejména grepu.

LITOMĚŘICKÁ LABUŤ

výrobce: Minipivovar Labuť s.r.o., www.minipivovarlabut.cz



Podobně jako v případě pivovaru Medlešice, i Minipivovar Labuť už byl jednou na naší pивní besídce představen. Bylo tomu tak v březnu roku 2013 a tehdy Labuť zaujala výtečnou chutí. Dnes si tedy můžeme připomenout, že tento litoměřický minipivovárek byl založen v roce 2010 a první pivo mohli místní pivaři ochutnat **na konci ledna roku 2011**. Pivovar je **umístěn ve sklepních prostorech původního secesního hotelu** v historickém jádru královského města Litoměřice. Celé sklepení prošlo náročnou rekonstrukcí, přičemž ve výsledku působí prostory pivovarské restaurace s nablýskanou varnou velmi příjemně, minimalisticky a moderně. Světlá piva nesou jméno podle majitelů minipivovaru (**manželé Žákovi**), tedy **SVĚTLÝ ŽÁK**, v jazykové přesmyčce „leŽák“, tmavé pivo dostalo název **ČERNÁ LABUŤ**. V Minipivovaru Labuť se momentálně (standardně) vaří tyto druhy pív:



Světlý 12° ležák Labuť

Tradiční dvanáctistupňový nefiltrovaný světlý ležák se vyznačuje středním řízem a bohatou plnou chutí, která po napití plynule přechází k příjemné hořkosti a dává tak spolu s chmelovým aroma zákazníkovi pocit opravdového pivního zážitku.



Světlý 10° ležák Labuť

Lehké pivo pro osvěžení za horkých letních dnů



Polotmavý 12° ležák Labuť

Polotmavý ležák je spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy, plné chutí a s výrazným sladovým aroma. Měděnou barvu a sladové aroma ležák získává díky speciálním karamelovým sladům.



Kellerbier 11° ležák Labuť

Nefiltrovaný, více chmelený a spodně kvašený ležák – tzv. sklepní pivo. Pivo má nižší až střední říz a střední plnost. V aroma i chuti se projevuje kvasničnost, karamelové a oříškové tóny po Mnichovském sladu a samozřejmě chmelová hořkost.

Mimoto pak připravuje pivovar i různé druhy vícestupňových speciálů:



Černá labuť

Speciál určený pro ty, kteří mají rádi tmavá piva. Můžete v něm nalézt karmelo-kávovou chuť s příjemným chmelovým zakončením.



Světlý Ale 13° Labuť

Svrchně kvašené pivo amerického typu. Vyznačuje se plnou chutí s ovocným nádechem a velkou hořkostí.



Pšeničný speciál Labuť 13°

Pivo německého typu s **přídavkem** pšeničného sladu. Pivo je výrazně zakalené díky pšeničnému sladu, které produkují specifické sloučeniny připomínající např. banán, hřebíček, vanilku a další ovocné a kořeněné tóny.

DNES NA ČEPU



Příjemnou zábavu při poznávání nových pivních „Zážitků“ Vám přeje volné sdružení přátel Durdingu a Filmový klub Vsetín.

PIVNÍ POZNÁMKY...

7. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA

23. října 2015

Restaurace DK v Domě kultury Vsetín