

2. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA

(8. 3. 2013, Restaurace Dům kultury Vsetín)



OSVĚTOVÝ BULLETIN

aneb

co dnes poteče z pípy...



PIVOVAR LIPNÍK NAD BEČVOU - SVATOVAR

výrobce: PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ s.r.o., www.pivovar-lipnik.cz



Počátky lipnického minipivovaru se datují **do roku 2003**, kdy si skupina nadšenců zbudovala varnu o objemu 2 hl a začala vařit pivo pro vlastní potřebu. Pro velký zájem o toto pivo „zakladatelé“ **v roce 2004** svou výrobu zprofesionalizovali. A jelikož „Lipnické pivo“ opravdu „táhlo“, bylo záhy nezbytné kapacitu varny zvětšit. **V letech 2006 – 2009** se pivovarníkům z Lipníku podařilo realizovat **výstavbu nového minipivovaru** (varna o objemu 5 hl) s vlastní stylovou restaurací a sklepy. A **od roku 2010** dostalo lipnické pivo i svůj **nový název – SVATOVAR**.

Pivovar vaří tato piva:

11% Svatovar světlý - vyniká svou jemně nasládlou chutí, která přechází v příjemnou hořkost.
(oceněn na **Chmelových dožínkách 2009 1. cenou Návštěvníků** a cenou Muzikantů) - **DNES NA ČEPU**

12% Svatovar světlý - je charakteristický svou výraznou, ovšem nevtíravou hořkostí a silným řízem.
(oceněn **2. místem na soutěži Pivo ČR 2009**)

13% Svatovar speciál - má specifickou chuť díky použití speciálního mnichovského sladu.
(oceněn **3. místem na Jarní ceně českých sládků 2009**,
oceněn **3. místem – Bronzovou českou pivní pečeti 2011**)

12% Svatovar tmavý - má jemnou karamelovou chuť s nádechem kávy a silnější hořkost.

12% Svatovar polotmavý - má jantarovou barvu a příjemnou směsí chutí čtyř sladů.



SVATOVAR je dnes již prověřená pivní klasika, sázka na jistotu. Vynikající, poctivé pivo. Ochutnejte, určitě neprohloupíte...

PIVOVAR ÚNĚTICE

výrobce: Únětický pivovar a.s., www.unetickypivovar.cz



Nevelká obec Únětice leží kousíček za Prahou (mezi Kladnem a Roztokami), a pivo se zde vařilo již v roce 1710. Zajímavostí jistě je, že vlastníkem pivovaru byla téměř po celou dobu jeho existence **Metropolitní kapitula u sv. Víta v Praze**, která jej však po většinu času pronajímala. Rokem 1948 ovšem skončilo majetnictví Metropolitní kapituly u sv. Víta a do Únětic byla dosazena správa ze smíchovského Staropramenu. Pivovar byl sice ještě začleněn do svazku Rakovnicko-kladenských pivovarů, ale v březnu 1949 definitivně výrobu (s finálním výstavem 375 hl) ukončil. Fungoval pak ještě chvíli pod hlavičkou Smíchovského pivovaru, v roce 1951 se ale tehdejší historie únětického pivovarnictví na dlouhá léta uzavřela a objekt sloužil již jen jako sklady.

Až **na jaře roku 2011** se po předlouhých 62 letech podařilo **manželům Tkadlecovým** výrobu piva v Úněticích obnovit.

Krédem pivovaru je od samého počátku striktní dodržování „zákona o čistotě piva“, při výrobě používat jen klasické postupy a pouze pivovarské suroviny českého původu. Od počátku novodobé výroby **se v únětickém pivovaru vaří pouze klasická česká 10° a 12°** (výjimečně, tj. výhradně ve čtvrtletních intervalech, pak nějaký ten speciál). A jde jim to v Úněticích náramně!!!



Pivovar Únětice lze totiž směle nazvat kometou na pivovarském nebi v ČR. Své zákazníky si místo tlaku na snižování nákladů získal extrémním tlakem na kvalitu své produkce a zákazníci i odborná veřejnost dávají jasně najevo, že tahle cesta je správná. Za svou kratičkou, ani ne dvouletou existenci, již posbíral únětický pivovar **několik prestižních ocenění:**

rok 2011 (anketa Sdružení přátel piva)

Únětická 12° - Skokan roku a 3.místo v kategorii Dvanáctka roku ČR

rok 2012 (anketa Sdružení přátel piva, ceny byly vyhlášeny 30.listopadu 2012)

Únětická 10° - 1.místo v kategorii Desítka roku ČR

Únětická 12° - 2. místo v kategorii Dvanáctka roku ČR

Únětický pivovar - 2.místo jako Minipivovar roku



K takovému úspěchu není co dodat.

ÚNĚTICKÁ 10° (nenechme se však mýlit, skutečná stupňovitost tohoto piva je spíše 10,5) navazuje na tradici poctivé české desítky, v minulosti velmi oblíbené. Je silně chmelená dvěma druhy chmele a žateckým poloraným červeňákem. Dodavatelem základní suroviny – sladu špičkové kvality je česká sladovna humnového typu vyrábějící tzv. lopatový slad, vyznačující se velkým podílem ruční práce. **Únětická desítka je charakterem lehčí pivo s nižším obsahem alkoholu i zbytkovým extraktem. Výrazná hořkost s příjemným dozráváním zaručuje dobrou pitelnost i ve větším množství. Je vhodná k celovečernímu posezení.**

ÚNĚTICKÁ 12° - DNES NA ČEPU - je skladbou surovin i jejich kvalitou totožná se svojí štíhlejší sestrou. Postup výroby ve varně zaručuje ve finále vyšší plnost a předpoklad bohaté a trvanlivé pěny hotového piva. Řízené hlavní kvašení, dokvašení a zrání zajišťuje pivu „sladové tělo“ i vyšší obsah alkoholu. **Charakteristická je silnější kvasničná vůně. Vzhledem je nazlátlé barvy s mírným kvasničným zakalením.**

Jsme skutečně velmi zvědaví, zda se všechny shora uvedené superlativy a chvála, které únětické pivo předchází, na dnešní pivní besídce potvrdí.



Takže.... pojd'te s námi ochutnat „zázrak“ z Únětic!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

STAROKLADENSKÝ MĚSTSKÝ PIVOVAR „U KOZLÍKŮ“

výrobce: Petr Macháček, www.starokladno.cz



Kladno, to je to město, Kladno, to je ten hit... zpívá skupina YO YO Band ve svém megahitu a starokladenský minipivovar do koloritu téhle písničky zcela jistě zapadá.

Ale pěkně popořádku. Ve městě se pivo vařilo již od 17. století, ale k velkému rozvoji došlo až během uhlo-železářské horečky v 19. století, kdy starý pivovar v centru nahradil nový pivovar parostrojní za městem v Kročehlavech. Ten během sládkování pana Otakara Zachara (jehož přítelem byl i malíř M. Aleš, který vyzdobil sgrafity i vstup do pivovaru) vzkvétal a v prvních 30-ti letech 20. století vyráběl průměrně 30-40 tis. hl. za rok plus množství sladu. Smrtné rány kročehlavskému pivovaru zasadila hospodářská krize, poté válka a poslední hřebíček zatloukli komunisté, když ho v roce 1950 zavřeli nadobro.

Na tuto tradici navazuje právě Starokladenský pivovar U Kozlíků, který **byl otevřen v listopadu roku 2009**. Najdete jej zcela symbolicky na Třídě ČSA **ukrytý mezi paneláky**. Jak pivovar zvenku vypadá, to vcelku trefně ukazuje fotografie. Je to taková ta klasická velká betonová kostka z éry sídlištní panelákové architektury, kam se konkrétně v tomto případě všichni spokojení pracující chodili nechat ve velkém ostříhat, aby vypadali všichni stejně a šli vstříc, ruku v ruce, světlým zítřkům... **V objektu dnešního pivovárku se totiž nacházelo do roku 1989 družstvo holičů a kadeřníků**. Časy se ale mění a tam, kde padaly (a zmiraly) na zem kadeře, se dnes vaří a točí pivo. A teď se pěvně něčeho držte: **můžete si tam to pivo dát už od 6:00 ráno**.

Uvnitř objektu se nachází vskutku obrovitá pivnice, které dominuje pípa o 9 kohoutech a varna.



Pivovar vaří poměrně široký sortiment piv, od „klasiky“ po ovocné speciály (až 14 druhů piv!!!). V základní nabídce najdeme čtveřici těchto piv:

světlé Starokladenské 10,8°

světlý Ležák starosty Pavla 12,8° - [DNES NA ČEPU](#)



polotmavý Ležák mistra taviče 14° a Černý havíř 12,8° - [DNES NA ČEPU](#) (mezi tmavými pivy obsadil 1. místo v soutěži Pivo ČR 2011 v Českých Budějovicích)



Mezi speciály pak najdeme **Cikánský baron 17°** (nakuřované) či **polotmavý Mazlíček 18°**, **pšeničný Weizenbier 12°**, ale i piva značně netradiční chuti (pro skalního pivaře až nelákavá), např. **švestkové, konopné, fíkové, malinové** či **Cappuccinové**.



Když jsme na Kladně na podzim byli, jejich dvanáctka byla velmi, velmi dobrá. Uvidíme, jak to bude dnes...

LITOMĚŘICKÁ LABUŤ

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



Minipivovar Labuť byl založen až v roce 2010 a první pivo mohli místní pivaři ochutnat teprve **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.

Všechna piva z produkce tohoto pivovaru jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná. Piva jsou vzhledově kalná, chuťově plná a dobře pitelná. Světlá piva nesou jméno podle majitelů minipivovaru (**manželé Žákoví**), 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 – svěží ležák plné chuti s jemnou hořkostí na konci - **DNES NA ČEPU**

Světlý 10° leŽák Labuť – lehké pivo pro osvěžení za horkých letních dnů.

Světlý 11° leŽák Labuť – svěží ležák plné chuti s jemnou hořkostí na konci.

Polotmavý 12° leŽák Labuť – polotmavý ležák s kombinací sladké a hořké chuti, se svěžím pocitem po napití.

Různé druhy vícestupňových speciálů:

Černá labuť – pivo s karamelovo-kávovou chutí, s příjemnou chmelovou chutí na konci.

Světlý Bock Labuť – silný ležák se sladko-hořkou chutí, který se podává pro zahřátí hlavně v zimním období.

Světlý 13°Ale Labuť – svrčně kvašené pivo původem z Anglie, plná chuť s ovocným nádechem a velká hořkost - **DNES NA ČEPU**

Světlý speciál s pšenicí Labuť – silný ležák německého typu s přídavkem pšeničného sladu, výborný pro letní část roku.



LITOMĚŘICKÝ PIVOVÁREK KOLIBA - KOUSEK

výrobce: Hotel Koliba, s.r.o., www.kolibahotel.cz/pivovarek.php



A máme tu dalšího novice mezi minipivovary v České republice. **Od září roku 2011** se přímo v prostorách restaurace Valašská koliba, jež je součástí hotelového komplexu Koliba v Litoměřicích, vaří pivo netradičního názvu **litoměřický „Kousek“** (odtud i slogan O KOUSEK LEPŠÍ PIVO).

Ponechme stranou otázku nakolik je tato „Valašská koliba“ v Litoměřicích (v areálu Zahrady Čech) skutečně valašská, když kupříkladu láká své zákazníky na *staročeskou kuchyni*, nás totiž zajímá výhradně pivo, jež minipivovár produkuje.

Kousek je nepasterizované, nefiltrované pivo, přičemž základem produkce je **světlý ležák 12°** (plné chuti a výrazné hořkosti), **polotmavý ležák 12°** - **DNES NA ČEPU** (s vyrovnanou hořkostí a chutí s nádechem karamelu), resp. **tmavý ležák 12°** (s nasládlou chutí po karamelu a čokoládě, vyznačující se jemnou hořkostí, tmavou barvou a výraznou vůní). Pivovar však vyrábí i **celou škálu speciálů, svrchně kvašených a ochucených piv.**



Součástí hotelu Koliba jsou pak i **pivní lázně**, které jsou v ČR obecně jakýmsi novým fenoménem posledních několika let na poli poskytování relaxačních služeb.

Zkusme tedy „o kousek lepší pivo“ ze severočeské Valašské koliby, jež dorazilo až k nám, na Valašsko.

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