

# 4. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA



(14. 3. 2014, Restaurace Dům kultury Vsetín)

**OSVĚTOVÝ BULLETIN**  
aneb  
co dnes poteče z pípy...



## **SLOVO ÚVODEM...**

*Vážení besedníci,*

*čas skutečně rychle kvapí a my se setkáváme při pospolitém pivním besedování již počtvrté. Dnes jsme pro Vás připravili malé pivovarské nahlédnutí do kraje středních a východních Čech, no a aby nezůstala Morava zcela upozaděna, najdete na čepu i malý pivovarský otisk ze Zlínského kraje.*

*Celý náš organizační tým Vám přeje příjemné besedování a dobrý pivní šmak.*



## PIVOVAR U BOJIŠTĚ 1866 MILETÍN

výrobce: Svatopluk Ďupal, Miletín, [www.pivovar.miletin.cz](http://www.pivovar.miletin.cz)



V krajině mezi Hořicemi a Dvorem Králové nad Labem leží městečko Miletín, které je proslaveno především tím, že se zde narodil básník a sběratel národních pohádek a říkadel **Karel Jaromír Erben** (pamětní deska K. J. Erbena je umístěna na domě, který stojí nedaleko náměstí na místě jeho vyhořelé rodné chýše) a že se v něm vyrábí proslulé **Miletínské modlitbičky** (to jsou zdobené perníkové cukrovinky, tradiční výrobek s ochrannou známkou pro český trh, který je vyhledávanou pochoutkou i suvenýrem). Nicméně zde najdeme i stopu pivní – **Pivovar U Bojiště 1866**. Na útulném náměstíčku totiž najdete dům, v němž v r. 1996 začal vařit své pivo pan Svatopluk Ďupal.



Pan sládek Ďupal vaří v základu pivo **Chmelka 10°**, příležitostně pak prémiový ležák **Pytlák 12° - DNES NA ČEPU** - a tmavou 13° s názvem **Batalion Salve**. Nicméně celkově je tento pivovar poměrně tajemným místem, neb na informace je velmi skoupý (stačí se podívat na jeho web). Pan Ďupal v rámci pivovárku provozuje letní zahrádku, kterou však na konci září bez ohledu na počasí nekompromisně uzavře a skalní pivař má prostě smůlu i kdyby venku bylo 30°C ve stínu. Dokonce i odborná literatura uvádí, cituji „*Vždycky byl trochu tajuplný (pivovar) a získat jeho skalp patří mezi pivozpytci k nejcennějším*“ (Pivopedie, 2012). Naštěstí je možné piva z miletínského pivovaru degustovat v přílehlé restauraci Sousedský dům.

My jsme se Miletínem protáhli v říjnu roku 2011 a Chmelka nám tehdy náramně chutnal. Tož uvidíme kam se Ďupalova produkce za ty dva roky posunula...

PS: A víte, proč se pivovar jmenuje „U bojiště 1866“? Jde samozřejmě o odkaz na prusko-rakouskou válku a bitvu u Sadové, resp. u Hradce Králové, která proběhla dne 3. července 1866 a ve které Rakousko válku prohrálo. V některých ohledech to bylo největší vojenské střetnutí 19. století, neboť u Sadové proti sobě tehdy stálo 430.000 lidí (jen u Lipska 1813 jich bylo o něco více). No a rakouský velící generál Ludvík Benedek měl v Miletíně po určitou dobu svůj hlavní vojenský stan.

## PIVOVAR NEUMANN – MĚLNICKÉ VTELNO

výrobce: Alena a Václav Neumannovi, Mělnické Vtelno, [www.pivovar-neumann.cz](http://www.pivovar-neumann.cz)



Jak už název napovídá, pivovar Neumann se nachází v malé obci nedaleko Mělníka. Svůj pivovárek s restaurací zde vybudovali manželé **Alena a Václav Neumannovi**, a to v domě s velmi pohnutou historií. Dle historických záznamů si totiž místní farář již v roce 1756 stěžoval hejtmanovi v Mělníku na místní židovskou palírnu alkoholu s tím, že se věřící místo nedělní bohoslužby nalévají a poté se pod vlivem alkoholu motají po obci. Později k palírně přibyl i výčep a hostinec pak v domě fungoval a funguje vlastně nepřetržitě až dodnes (majitelé se samozřejmě v průběhu staletí střídali a v době komunismu byla hospoda začleněna do Lidového družstva Jednota). V roce 2009 objekt i s hospodou koupili právě Neumannovi, přičemž v únoru **roku 2012 v něm otevřeli svůj nový rodinný pivovárek**. A sládka v něm dělá Václav Neumann junior.



Pivovar vaří standardně tato piva:

**Václav**  
Světly ležák

11° - DNES NA ČEPU

**Karel**  
pšeničné kvasnicové pivo

12° - DNES NA ČEPU

**Bivoj**  
Tmavý speciál

13°

**Adolf**  
Světly speciál

14°

Pivo z Mělnického Vtelna je pro nás všechny velkou neznámou. Doufejme proto, že nás dnes večer rodina Neumannova příjemně překvapí.

## PIVOVAR TAMBOR

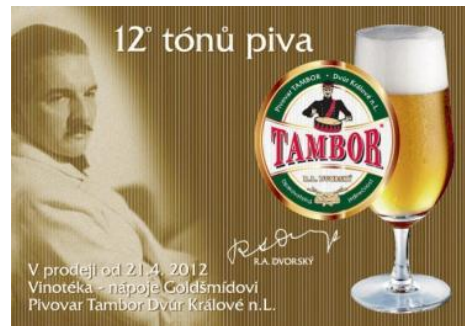
výrobce: EPOS CZ spol. s r.o., Dvůr Králové nad Labem, [www.pivo-tambor.cz](http://www.pivo-tambor.cz)



Moderní, agilní, otevřený veřejnosti, s pestrou nabídkou pivních druhů, sbírající pivovarská ocenění jak na běžícím pásu – tak to je pivovar z města safari, to je pivovar Tambor ze Dvora Králové nad Labem, jehož zakladatelem, majitelem a duší je pan **Nasik Kiriakovský**.

Pivovar ve Dvoře Králové n/L. byl vystavěn **v roce 2009** „na zelené louce“ a je v tom nejlepším smyslu slova pivovarem průmyslovým. Své pivo plní do "normálních" pivních lahví a nastálo točí svá piva v několika restauracích. Punc průmyslovosti mu pak dodávají vlastní sudy, přepravky, reklamní poutače, vývěsní štíty apod.

Pivovar navazuje na tradici vaření piva ve Dvoře Králové, jež sahá až do 13.století. K výrobě používá moravské slady, žatecký chmel a vodu z vlastního vrtu o hloubce 130 m (!).



Pivovar v základu vaří tato piva:

světlé výčepní **10° DVORÁK**

světlý ležák **11° - DNES NA ČEPU**

světlý ležák **12° R.A.DVORSKÝ - DNES NA ČEPU**

tmavý speciál **13°**

polotmavý sváteční speciál **14° KLAZAR**

nealkoholické pivo **ABSTINENT**



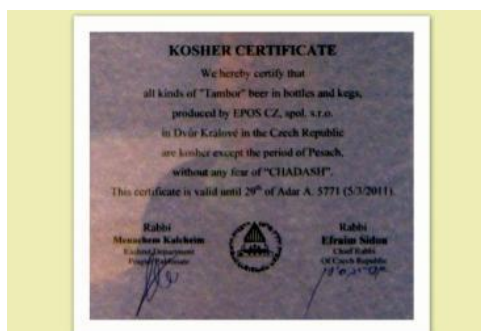
**Dvanáctka R.A. Dvorský je nazvána** po královédvorském rodákovi a slavném muzikantovi Rudolfu Antonínu Dvorském. Ten za první světové války pracoval tři roky jako účetní v královédvorském Klazarově pivovaru. Na jaře 1919 odchází do Prahy, kde se již natrvalo věnuje jen hudbě. Jako zpěvák, kapelník, skladatel a textař působil v kabaretech **Lucerna** a **Červená sedma**. Posléze založil vlastní orchestr a pěveckou skupinu **Melody Makers** a **Melody Boys**. Na gramofonové desky nahrál na 2000 písní, vedl vlastní hudební nakladatelství, hrál a skládal pro film. Není tedy náhodou, že královédvorská dvanáctka se pyšní **sloganem 12° tónů piva**.



Pokud někdy do Dvora Králové nad Labem zavítáte, pak kromě známé ZOO safari skočte na oběd do restaurantu U Hlaváčků, kde vám místní Tambor určitě bude chutnat.

**A ještě jedna zajímavost:**

pivovar Tambor je jedním ze 7 pivovarů v ČR, které mohou vyrábět tzv. „košer pivo“. Vydání Certifikátu předcházela osobní návštěva izraelského rabína Menachema Kalchheima v pivovaru. Jeho úkolem bylo totiž posoudit, jestli odpovídá postup výroby všem ustanovením Tóry. Zajímalo se tak nejen o slad, chmel, ale například i o způsob čištění potrubí nebo vytápění kotlů. Košer znamená vhodný, rituálně způsobitý. Tento příkaz vychází z Tóry a nemá žádné zdůvodnění. Židé dodržují košer proto, že to řekl Bůh a ne proto, že by to mohlo být i zdravé, jak se často uvádí. Certifikát, který potvrzuje košer kvalitu, má platnost jeden rok a pokud by v té době bylo třeba přistoupit ke změně některé z používaných surovin nebo výrobního postupu, je třeba o tom informovat židovskou obec. Tamboru se díky certifikátu otevřel nejen izraelský trh, ale také trh v Německu a USA, kde jsou silné židovské komunity.



## PIVOVAR NOVÁ PAKA

výrobce: Pivovar Nová Paka a.s., [www.novopackepivo.cz](http://www.novopackepivo.cz)



Pivovar z Nové Paky je jediným vpravdě průmyslovým pivovarem v dnešní nabídce a mohlo by se zdát, že na naši pivní besídku, která se zaměřuje především na představení malých pivovárků rodinného typu, vlastně ani nepatří. My vás ale chceme přesvědčit o opaku. Každý průmyslový pivovar totiž nemusí nutně sklouznout k výrobě vodových patoků typu Gábiny či Radka.

Musíte uznat, že Novopacký pivovar na první pohled vypadá opravdu majestátně a tyčí se nad pivovarským rybníkem jako nějaký zámek (viz obrázek). Je prostě a jednoduše krásný. Takových pivovarských staveb u nás věru mnoho nenajdeme. Základní kámen novopackého pivovaru byl položen roku 1871 a **od roku 1872, kdy byla uvařena první várka, nebyla výroba nikdy přerušena!!!**

Novopacký pivovar stále zachovává tradiční způsob výroby. K výrobě piva je používána voda z artézského vrtu hlubokého 85 metrů, humnová sladovna produkuje **vlastní slad**, kde surovinou je po desítky let ječmen z nedalekého Studence, je používán kvalitní žatecký chmel a pivovarské kvasnice. Novopacké pivo se vyznačuje příjemnou hořkostí, sladovou vůní a zlatavou barvou.



Pivovar je **výrazně orientován na export - přes 50% produkce směřuje do zahraničí**, především pak do Německa, Polska, Slovenska, Maďarska, Litvy, Finska, Švédska, Dánska, Ruska, Izraele, USA, Kanady, Číny.

Pivovar produkuje velké množství druhů pív, a tak zmiňme jen základní klasiku:

### 10° Brouček

**lehké osvěžující pivo spadající do kategorie světlých výčepních s obsahem alkoholu 4%.**

(jméno je odvozeno od knihy Výlet pana Broučka do 15. století od Svatopluka Čecha. První etiketa měla dokonce obrázek klasického opilce s bříškem.)



### 11° Kryštof

**světlé výčepní pivo plnější chuti s obsahem alkoholu 4,5%**

(jméno nese podle známého českého šlechtice Kryštofa Haranta z Polžic, Bezdrůžic a pána na Pecce - nedaleko Nové Paky je hrad Pecka - jenž byl popraven jako jeden z českých pánů na Staroměstském náměstí v Praze po bitvě na Bílé Hoře.



### 12° Kumburák - DNES NA ČEPU

**světlý ležák plné chuti se sametovou pěnou, alkohol 5%**

(jméno nese podle zříceniny hradu Kumburk – 6 km od Nové Paky - který byl vystavěn na počátku 14. stol. rodem Markvarticů; za třicetileté války byl zrušen Švédy a r. 1658 na příkaz císaře Leopolda zbořen; hrad býval oblíbeným místem výprav básníka K. H. Máchy



### Hemp Valley Beer

**ochucené světlé pivo s extraktem z konopných květů v exklusivním balení, alkohol 4,5%**

konopné pivo vyráběné původně svitavským pivovarem ve švýcarské licenci převzali novopačtí v roce 2003 a vaří jej dodnes



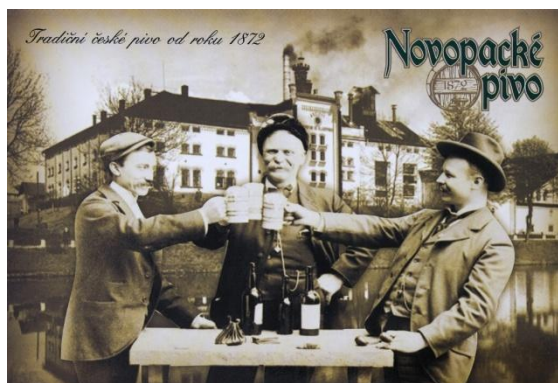


Z další produkce lze zmínit **tmavou 12° Granát**, světlý speciál **14° Valdštejn**, světlý a tmavý **Podkrkonošský speciál 13°**, nealko-pivo **Moto Brouk** a další.



Rozhodně za zmínku pak stojí i důvod, který pivovar vedl k uvaření **Čurdova ležáku**, citují:

*„Čurdův Ležák - speciálně vařené pivo pro Milana Čurdu, nejznámějšího člověka České republiky, kterému byla při orientační dechové zkoušce Policií ČR naměřena hodnota odpovídající 7,94 ‰ alkoholu v krvi. Toto pivo se vyznačuje chlebnatou chutí, zlatavou barvou snoubící se s příjemnou hořkostí“.*



Pivovar v Nové Pace má vlastní pivovarskou hospodu v prostorách varny a pořádá taktéž exkurze s ochutnávkou piv přímo z ležáckých tanků.

Věříme, že zařazení (na Valašsku poměrně neznámého) novopackého piva bude pro účastníky pivní besídky objevné a Kumburák nikoho nezklame.



## PIVOVAR HRÁDEK - SLAVIČÍN

výrobce: Pivovar Hrádek s.r.o., Slavičín, Hrádek na Vlárské dráze, [www.pivovar-hradek.cz](http://www.pivovar-hradek.cz)



Jeden z nejmladších pivovarů Zlínského kraje byl založen až v dubnu **roku 2013**. U jeho zrodu však najdeme známou postavu - ostříleného pivovarského mága, pana **Jaroslava Horehledě**, bývalého sládky velkopivovaru Janáček v Uherském Brodě.

Pivovar sám o sobě byl sice zbudován v naprosto nevzhledné **budově podnikatelského domu VLÁRA** v místní části Slavičín – Hrádek na Vlárské dráze (viz obrázek), nicméně na vzhledu si pan Horehledě rozhodně nezakládá – nejpodstatnější pro něj totiž je, že ve Vláře má pro svou výrobu dostatečné kapacitní prostory a nemusí tam platit nájem. Pivo se přece čepuje v hospodě na návsi, což je z pivovaru co by kamenem dohodil. Zkrátka, vzhled „jeho“ pivovaru je naprosto zástupná kategorie, protože pan Horehledě je především „Pivovarník - fachman“ a žádný restauratér.

Pivovar Hrádek nechce jít cestou žádných ovocných speciálů či IPA beerů. Pan Horehledě chce vařit „pocitivou českou klasiku“ plné chuti, tj. český ležák, a k tomu i nějaký ten kvasničák. **Specialitou pivovaru je výroba piva systémem dvojí filtrace k docílení dokonale čistého a průzračného piva.**

V jeho nabídce najdeme tato piva:



**DNES NA ČEPU**



### **Světlé výčepní pivo Rejtín 10°**

Vyznačuje se středním až vyšším řízem, střední plností a jemnou střední hořkostí. Obsah alkoholu 4,0%.

### **Světlý ležák Karpat 11°**

Světlý ležák je hlavním typem piva, které pivovar vyrábí. Je to typický ležák s vyšší plností, střední řízem a vyšší jemnou hořkostí s příjemným dozníváním. Obsah alkoholu 4,5%.

## Horehled' světly ležák

**DNES NA ČEPU**



**Ocelot  
speciál**

## Mladotic slavičinský speciál



### **Světly ležák Horehled' 12°**

Světly ležák. Tento klasický ležák má výraznou charakteristickou plnost, střední až vyšší říz, vyšší typicky chmelovou hořkost, která se projevuje i v aroma. Většina tohoto piva je dodávána v kvasnicové nefiltrované podobě. Obsah alkoholu 4,9%.

### **Světly speciál Ocelot 13°**

světly speciál - kvasnicový, nefiltrovaný, nepasterovaný. Obsah alkoholu 5,3%.

### **Světly speciál Mladotic 14°**

Je představitelem piva s výraznou vyšší plností, středním až vyšším řízem a vyšší příjemnou hořkostí. I přes vyšší plnost pivo působí svěžím dojmem a po napití podněcuje k dalšímu. Obsah alkoholu 5,3%.

### **Polotmavý Lambert 13°**

Novinka pivovaru, jež je v produkci od ledna 2014 a bude stabilně v jeho nabídce. Obsah alkoholu 5,0%.

Slavičinský pivovar rozhodně není žádný minipodnik, ale má ambici stát se pivovarem středního typu zásobující (nejen) slovácké hospody a restaurace. O odbyt prý nemá nouzi a výrobní kapacita už nyní přestává zájmu odběratelů stíhat.



Byť má slavičinský pivovar jen velmi krátkou historii, připsal si již první významný soutěžní úspěch. Na 24.Slavnostech piva, které se konaly v únoru 2014 v Táboře, totiž **pivo Horehled' 12° získalo Stříbrnou pivní pečeť v kategorii kvasnicová piva !!!**

*(Česká pivní pečeť je certifikované ocenění piva v největší a nejstarší soutěži v České republice.)*



Když jsme v lednu tohoto roku pivovar v Hrádku osobně navštívili, po ochutnávce celé tamní produkce jsme ani na vteřinu nezaváhali – tohle pivo bude na další pivní besídce nesporně příjemným oživením.



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