



Svijanoviny

Vánoční

svátky jsou přede dveřmi a čeká nás dlouhá zima. V pivovaru i u našich dodavatelů jsme na ni dobře připraveni, chmel i sladový ječmen jsou pod střechou, takže jestli v závějích neuvíznou naše zásobovací vozy, nemáte se čeho bát ani vy.

Naopak, chladné období roku je dobrou příležitostí k rozšíření obzorů a přímo vybízí k ochutnávce nových piv. Zatímco v létě má pivo za úkol hlavně osvěžit a nejvíce se cení jeho říz, v zimě je čas vyzkoušet vyzrálejší, silnější piva. Díky vyššímu obsahu alkoholu zahřejí, a hlavně mohou nabídnout takovou škálu chutí, které desítky již z podstaty věci dopřát nemůže. Náš pivovar má při takové exkurzi do světa speciálních piv rozhodně co nabídnout.

S posledním speciálem – jantarově zbarveným Duxem, jsme letos v září oslavili Dny českého piva a svátek našeho patrona – svatého Václava. Domnívám se, že nejsem sám, kdo si myslí, že se Dux vyvedl nad očekávání dobře. I proto ho budeme v příštích letech při příležitosti Dnů českého piva vařit pravidelně. Názory některých z vás, na něž se z jediné letošní dvousethektolitrové várky také dostalo, najdete na třetí straně tohoto vydání Svijanovin.

Přeji vám, abyste v pohodě a klidu strávili nejen vánoční svátky, ale i celou zimu. A jestli vám ji některý, nebo raději rovnou několik našich speciálů zpříjemní, udělá nám to opravdu velkou radost.

*S pivovarským Dej Bůh štěstí
Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany*



„Hlavní město“ českých pivních speciálů? Svijany!

Více než čtvrtina pivních speciálů – tradičního spodně kvašeného piva, které od ležáků odlišuje především vyšší obsah extraktu i alkoholu – se pro domácí trh vyrábí ve Svijanech. Letos jich stejně jako v minulých letech svijanský pivovar pro české zákazníky uvařil několikanásobně více než velké pivovarské společnosti.

Podle svijanského sládky Petra Menšíka je důvod nasnadě: „Vyrábět silné pivo tak, aby lidem chutnalo a rádi se k němu vraceli, je vrcholem pivovarského řemesla. V tomto případě se pivovary na žádné úsporné moderní technologie příliš spoléhat nemohou.“ Podle aktuálního předpisu ministerstva zemědělství musí speciál obsahovat 13,00 až 17,99 hmotnostních procent extraktu původní mladiny. Loni se v Česku takto silného piva vypilo 70,9 tisíce hektolitřů, z toho plných 19,6 tisíce uvařili ve Svijanech. Pivovar si tak s podílem 27,6 procenta i nadále udržuje pozici

největšího výrobce speciálů pro český trh. Letos do konce října uvařil zhruba 16 tisíc hl, vrchol odbytu ovšem očekává tradičně až před Vánoci. „Speciály jsou především sváteční piva. Jejich vyzrálejší chuť nacházejí uplatnění zvláště v zimě a v kombinaci s dobrým jídlem,“ vysvětluje Petr Menšík.

Vařit silné, dobře pitelné pivo není vůbec jednoduché. Alkohol je inhibitor kvašení, proto je velmi obtížné prokvasit pivo třeba s patnácti procenty extraktu tak, aby v něm nedominovala sladká chuť, mělo vyvážený charakter a lidem chutnalo. „Chuť všech speciálů je daleko koncentrovanější a měla by být také co nejvyváženější, takže jakkoli případné technologické pochybení by se u nich projevilo mnohem více než u standardních ležáků,“ dodává sládek.

„V širším slova smyslu jsou ovšem dnes všechna svijanská piva vlastně speciální – už tím, že vznikají z ručně vyro-



Definici speciálu vyhovuje pět z celkem třinácti svijanských piv – Svijanský Kníže, Svijanská Kněžna, nefiltrovaný Kvasničák (na obrázku), Baron a letošní novinka – Dux 13 %, který se bude vařit pouze jednou ročně při příležitosti zářijových Dnů českého piva.

bených humnových sladů dnes bohužel pomalu vymítající klasickou technologii výroby českého piva, která vyžaduje více péče a pozornosti než moderní technologie hromadné produkce,“ zdůrazňuje Petr Menšík.

Kněžna a Kníže sbírají další ceny

Dva svijanské speciály zabodovaly v letošním osmém ročníku soutěže speciálních a neobvyklých piv z domácí české produkce CEREVISIA SPECIALIS – PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2017 a připsaly si tak do dlouhého seznamu ocenění další dvě položky.

V kategorii světlá speciální piva obsadil Svijanský Kníže 13 % druhé místo z třinácti přihlášených vzorků piv, v kategorii polotmavé a tmavé pivní speciály přiřkla dvacetičlenná hodnotitelská komise třetí cenu tmavé třináctce Svijanská Kněžna. „Zájem o pivní speciály mezi českými titeli piva stále roste. A tomu odpovi-



Cenu zástupcům pivovaru předal Josef Václ (uprostřed) přímo ve Svijanech.

dá i rozšiřující se nabídka pivovarů. Pivovar ve Svijanech patří k úspěšným účastníkům této soutěže již několik let,

což letos získaná ocenění jen potvrzuje,“ řekl při předávání ceny sládkovi Pivovaru Svijany Petru Menšíkovi ředitel společnosti PORT, Ing. Josef Václ, CSc.

Obě oceněná piva se v posledních letech pravidelně umísťují na stupních vítězů soutěží Pivo České republiky, Česká pivní pečeť nebo Česká chuťovka i při nejrůznějších příležitostných degustačních akcích. „Obou cen, stejně jako všech předchozích ocenění, která naše speciály za léta, co je vyrábíme, nasbíraly, si velice vážíme. Svědčí o tom, že je ve Svijanech skutečně dělat umíme,“ řekl sládek Pivovaru Svijany Petr Menšík.



slevový kód: SVIJANY2018

zadejte před dokončením objednávky

Kupón lze uplatnit pouze při nákupu 2l plechovek a 5l soudků na eshop.pivovarsvijany.cz. Nelze kombinovat s jinými akčními nabídkami a slevovými kupóny. Kupóny nelze vzájemně sčítat. Jedna objednávka je limitována počtem 12 ks plechovek 2l, nebo 4 ks soudků 5l. Platnost kuponu: do 30. ledna 2018.

eshop.pivovarsvijany.cz

7%
slevový kupón



SERIÁL JAK SE VAŘÍ SVIJANSKÉ PIVO | DÍL 3 | ZRÁNÍ PIVA

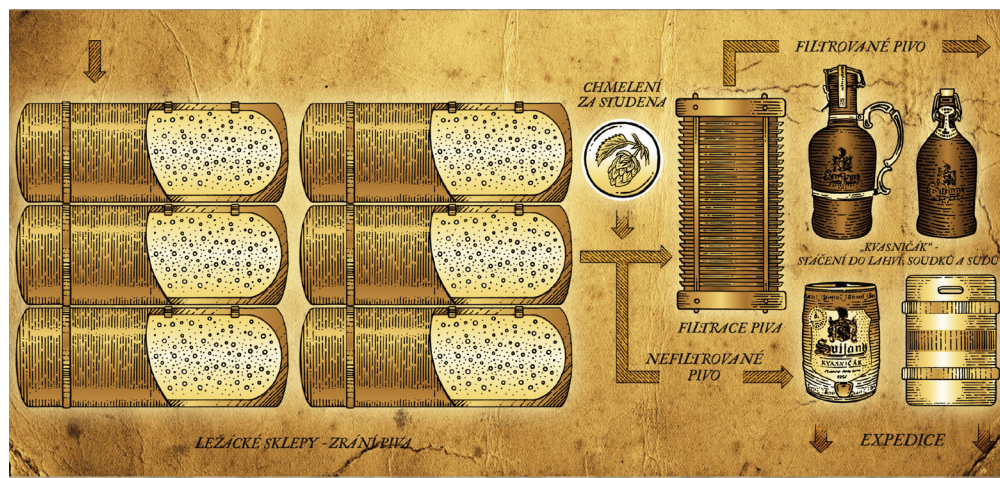
Postupně vás provedeme všemi fázemi tradičního výrobního postupu, který ještě ve druhé polovině 20. století využívaly všechny české pivovary. Dnes již bohužel zaniká a Svijany jsou jedním z mála pivovarů, který tento tradiční způsob udržuje a dále rozvíjí.

Ve Svijanech si zakládáme na klasickém, dvourmutovém způsobu vaření piva s důkladným povařením rmutů a dlouhým chmelovarem, kvašením v otevřených kádích na spilkách a dlouhodobým zráním v ležáckých tancích. Svijanské pivo se kromě toho nijak chemicky neošetřuje a na trh je dodáváno nepasterované, tedy v „živé“ podobě, takže si zachovává nejen příjemně čistou chmelovou chuť a vůni, ale i všechny prospěšné látky, které se v pivu vyskytují a které pasterizace zničí.

Celý poměrně složitý výrobní proces piva začíná úpravou vstupních surovin – ve Svijanech používáme vodu z vlastních vrtů, převážně humnový

slad z malých českých a moravských sladoven a žatecký chmel z vlastních chmelnic – a jejich postupným smícháním a přeměnou ve varně. Po přidání vlastního kmene pivovarských kvasinek nastává proces hlavního kvašení v otevřených kádích při nízkých teplotách v chlazené místnosti zvané spil-

o průměru 240 cm a objemu 60 až 630 hektolitrů umístěné v chlazeném prostoru – ležáckém sklepu. Průměr nádob je velice důležitý, protože díky jeho zachování probíhá dokvašení stále stejným a správným způsobem. Naopak délka tanku na zrání žádný vliv nemá.



ka. Tzv. zelené pivo potom postupuje do další fáze výroby, která je rovněž velice důležitá – zrání v ležáckých tancích.

Zrání piva v ležáckých tancích

Ležácké tanky jsou ležaté nádoby

Během ležení v tancích pivo dozrává, čirí se a pozvolna se sytí oxidem uhličitým přirozeně vzniklým během dokvašení. Dotváří se přitom jeho chuť, vůně, pitelnost, pěnivost i říz. Zrání trvá podle druhu piva 30 až 60

dní a probíhá při teplotě 2 °C a přirozeně vzniklém tlaku 0,1 MPa.

Jedině pozvolné, přirozené zrání v ležáckých sklepech je zárukou zakulacené chuti, dobré pitelnosti, příjemného řízu a husté trvanlivé pěny. Protože ve Svijanech lpíme na tradičních postupech a především na délce ležení piva v tancích, musíme jich mít tolik, abychom dokázali pokrýt sezónní špičku.

Část hotového piva se po dozrání plní přímo do sudů, džbánek a párty soudků (Kvasničák). Zbytek postupuje do filtrace – nejprve přes křemelinový filtr dodávající pivu jiskru a pak přes speciální mikrofiltr, který pivo zbaví nežádoucích kvasinek a dalších mikroorganismů. Žádné svijanské pivo se v této fázi narozdíl od většiny velkých pivovarů nepasterizuje, i v tom zůstáváme věrni tradici. Filtrované pivo se pak plní do přetlačných tanků a postupuje do další fáze výroby – stáčení, které si přiblížíme příště.

Na svátky Svijany ve vánočním balení

Sletos připravil Pivovar Svijany sezónní balení piva. Že se blíží Vánoce a novoroční svátky připomíná speciální vánoční „osmipack“ nejoblíbenějšího svijanského piva, Svijanského Mázu 11 %. Vánoční edice se dočkaly i jeho pětilitrové soudky, půllitrové plechovky a dvoulitrové Plechovky (nejen) pro chlapy.

Aktuální sezónní multipack s vánočním designem obsahuje 8 x 0,5 litru světlého ležáku Svijanský Máz.

Je v prodeji například v řetězcích Ahold, Billa, Globus, Tesco a Makro. Speciální vánoční edice oblíbeného dvoulitrového balení piva – Plechovek (nejen) pro chlapy – je k dostání na e-shopu pivovaru, ale také například v prodejnách Globus. Do vánočního designu se převlékly i pětilitrové soudky, které se dají rovněž koupit přes e-shop nebo v pivovarské prodejně přímo ve Svijanech, stejně jako ostatní pivní sortiment.



eshop.pivovarsvijany.cz

AKTUÁLNĚ Z PIVOVARU



Svijany jdou s dobou. Patnáct tisíc plechovek za hodinu dokáže pivem naplnit nová stáčírna, která úspěšně prochází zkušebním provozem. Díky největší investici v celé své novodobé historii – na vybudování nového zařízení pivovar vynaložil přes sto milionů korun – se již Svijany nemusejí při stáčení spoléhat na externí dodavatele. Do půllitrových plechovek se zatím na vysoce moderní a flexibilní lince zkušebně plní Svijanský Máz, postupně budou přibývat i další

piva. Podle slov ředitele Romana Havlíka (na snímku) chce pivovar v příštím roce dodat na trh pět milionů plechovek a v budoucnu do nich plnit až pětinu výstavu. Investicí reaguje na to, že poptávka po plechovkách na domácím trhu prudce roste. Vlastní stáčírna současně pivovaru otevře dveře pro export do západní Evropy.

Toulavá kamera ve Svijanech. Jeden z nejsledovanějších pořadů České televize – cestovatelský magazín Toulavá kamera – se na svých cestách opět zastavil ve Svijanech. Zatímco v červnovém díle si prohlédl Zámek Svijany, v říjnu navštívil místní pivovar, jeden z nejstarších českých pivovarů vůbec. Tradičním výrobním postupem tzv. dvourmutového způsobu vaření, kvašením v otevřených kádích a dlouhodobým zráním piva v ležáckých sklepech diváky zasvěceně provedl ten nejpovolnější – svijanský sládek Petr Menšík. Pro ty, kdo by se chtěli dozvědět, kde a jak se jejich oblíbené pivo vaří, je pořad stále přístupný v archivu České televize. Ještě podrobněji se mohou zájemci s výrobním procesem seznámit přímo na místě při exkurzích s průvodcem, které pivovar pro skupiny až 25 osob nabízí po celý rok.



<http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/1126666764-toulava-kamera>



Představujeme svijanské hospody a restaurace

Na Pískovně, Vír

Kde slovo štamgasta hraje prim

Příjemná atmosféra jako u babičky, interiér vyzdobený dobovými fotografiemi a poklady, které se našly na půdě, tak by se dala ve zkratce charakterizovat rodinná Hospůdka Na Pískovně. Malebná restaurace na Vysočině však nabízí víc než jen domácí prostředí s puncem nostalgie. V roce 2012 byla otevřena v podobě výdejního okýnka do zahrady, ale postupně se rozrůstala a rozšiřovala své služby. Dnes se může pochlubit především tradičními českými jídly podávanými nejen během svátečních dní a poctivým svijanským pivem, které si odhlasovali sami hosté. „Poté, co je naši štamgasti mohli vyzkoušet, rozhodli jsme se jednoznačně pro Svijany, což se nám také osvědčilo. Na základě vzrůstající obliby tohoto zlatého moku jsme pro věrné hosty dokonce zorganizovali zájezd přímo do Svijan,“ říká Jana Čermáková, majitelka restaurace. Nejvíce se zde pije Zámecký Máz, od jara do podzimu sortiment doplňuje Svijanská Kněžna a Vozka. Během víkendů je nabídka rozšířena také o speciály. Kromě gurmánských zážitků láká restaurace, jejíž



Na Pískovně: interiér vyzdobený dobovými fotografiemi a poklady, které se našly na půdě

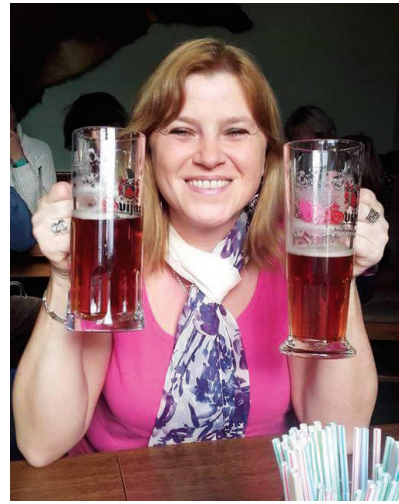
název vznikl podle skládky písku patřící místnímu kuchaři-podnikateli, také na řadu tradičních akcí, jako jsou například jarmarky, letní venkovské zábavy s živou hudbou nebo adventní oslavy. Hospůdka Na Pískovně se nachází v blízkosti údolí řeky Svratky, ve Vírů 11 na Vysočině.

www.facebook.com/napiskovne/

Myslivna, Blansko

„Jelení skok“ a čepované Svijany

Původně sloužila jako hájenka, dnes se může restaurace Myslivna v Blansku pochlubit kuchyní, která se zaměřuje především na zvěřinové pokrmy. Svijanské pivo, které tady čepují, je pro zdejší oblast spíše raritou. „Od prvopočátku, tedy od roku 2015, kdy je naše restaurace v provozu, jsme měli jasno, že budeme točit právě Svi-



Restaurace Myslivna: stálá zákaznice Andrea, která miluje pivo Svijany

jany. Pivo nám chutnalo, nikde v okolí Blanska nebylo a my jsme chtěli zákazníkům nabídnout něco jiného, než jsou piva z našeho regionu,“ komentuje spolupráci s Pivovarem Svijany Blanka Sekaninová, provozní restaurace Myslivna. Můžete sem zajít na Zámecký Máz, Svijanského Rytíře, polotmavého Svijanského fandu a nealko Vozku. O víkendech a během akcí si zde můžete dopřát také svijanské pivní speciály. Pro dokonalý gurmánský zážitek se k pivu doporučuje specialita restaurace – topinka „Jelení skok“. Kromě poctivých českých jídel a výborného svijanského piva láká restaurace Myslivna své návštěvníky také na řadu akcí, jako jsou taneční večery, domácí zabíjačky, letní grilování nebo letos poprvé s úspěchem zahájený Blanenský tuplák, soutěž pití piva na čas. Restaurace Myslivna se nachází v klidném prostředí Blanenské přehrady v Blansku, v ulici Horní Pálava 101/40.

www.facebook.com/Myslivna 683168828969/

Nejen na sváteční stůl: speciály ze Svijan



Knížka + Kněžna: vynikající samostatně i jako ideální řezaná kombinace

Svijanský Knížka 13 % je silnější sváteční pivo, vyráběné tak, aby ještě více vynikly chutě a vůně typické pro ležáky. Je nejstarší ze všech speciálů – pivovar jej vaří již od poloviny devadesátých let – a patří také k nejoblíbenějším: tvoří téměř polovinu celkového výstavu speciálních piv ve Svijanech. Vyznačuje se příjemně hořkou a plnou chutí. Jeho tmavý protějšek, **Svijanská Kněžna 13 %**, se vyrábí z vybraných speciálních sladů, které mu dodávají specifickou kávově-karamelovou chuť. Ve Svijanech se vaří od roku 1999. Výborně se hodí k dobrému jídlu a mimořádnou oblibu si získala jako součást řezaného piva s kterýmkoli jiným pivem ze Svijan – různými kombinacemi lze dosáhnout jiné chutě, vůně a stupňovitosti. Výborně si v tomto směru Kněžna rozumí právě se Svijanským Knížetem.

Vedle Svijanského Knížeta a Kněžny má Pivovar Svijany ve stálé nabídce ještě dva novější speciály, nefiltrovaný Kvasničák a skutečně sváteční pivo Baron, které se začaly vyrábět až v tomto století. **Kvasničák 13 %** neprochází filtrací, takže je v něm zachován plný obsah kulturních pivovarských kvasinek. Jemně zakalené pivo se vyznačuje příjemně hořkou chutí a lze je čepovat přímo ze svátečních dvoulitrových skleněných džbánů nebo litrových designových lahví. Nejsilnější svijanský speciál, **Baron 15 %**, se vyrábí jako ležák, který si ovšem ve sklepech poleží až tři měsíce. S 6,5 % alkoholu je velmi silný, ale při prvním napití tak vůbec nepůsobí: nemá ani nadměrně sladkou nebo dominantní alkoholovou notu. Stejně jako všechny ostatní svijanské speciály není pasterovaný.

JAK LIDEM CHUTNAL DUX ANEB OZVĚNY

Veronika Chvojková Dux, vysála jsem to (ho) jako lux 😊
Petra Krykorková Bylo těžké, v mém okolí najít hospůdku, kde se. DUX točí, ale kdo hledá tak najde. Mám ráda od vás 450,ale Dux mně přišel lepší, takový trochu karamelový. Za mě DOBRÝ
Ilona Sýkorová Toto pivo mi strašně chutnalo. Je škoda, že není neustále k dostání. Barva piva byla jiskřivá jantarová. Málo které má takovou barvu a pěna vydržela.
Martin Cincibus bylo dobrý, plná chuť a barva, mělo říz, standardně piji Máz a když je možnost tak Zámecký Máz, ale jako sváteční chuťovku si DUX rád budu dopřávat 😊
Monika Vacková Parádně vyvážená chuť! Dux 🍷
Martin Florián Vynikající pivečko! Mé chuťové pohárky se mně neustále ptají, zdali bude takováto mňamka i na-přesrok? Co jim mám odpovědět???



Sledujte nás:



@svijany



@svijanskysladek



@pivovarsvijany



@pivovarsvijany



WWW.ROCKPARADA.CZ



PŘEDEK - NÁPOJ NA DLOUHÉ ZIMNÍ VEČERY

Svijanský Předek je mok z ječného sladu, prostý chmele a alkoholu. Po staletí se pro své blahodárné účinky popíjel v pivovarských kruzích. Tradují se především jeho příznivé účinky na průdušky, nicméně je více než doporučován i pro prevenci civilizačních onemocnění či podporu krevního oběhu. Pro zvýšení účinku i výřečnosti bylo zvykem vylepšit si horký nápoj rumem a sdílet jej s přáteli a rodinou. Ochutnat ho bude možné během vánočních trhů na Zámku Svijany. ■

Zámek se k zimnímu spánku neukládá

Zámek Svijany, stejně jako mnoho dalších hradů a zámků po celé České republice, již ukončil letošní sezónu, během níž ho navštívilo téměř 12 tisíc turistů, o dva tisíce více než v loňském roce. Zámecká brána se však pro návštěvníky úplně nezavřela, na prohlídky vnitřních expozic zámku se mohou zájemci předem individuálně objednat i během zimních měsíců. Navíc na ně v období Vánoc a na začátku nového roku čeká několik zajímavých akcí na nádvoří zámku i v zámecké kapli.

eVstupenka pro každého

„Letos na zámek zavítalo téměř 12 tisíc lidí,“ hodnotí dosavadní návštěvnost manažer zámku Libor Stejskal a dodává: „Snažíme se o to, aby se zde neustále něco dělo nejen během hlavní sezóny, ale i mimo ni. Pořádáme větší akce typu Svatováclavské slavnosti, ale i menší, jako například rozsvěcení vánočního stromku a vánoční trhy na nádvoří zámku.“

Nově lze na všechny placené akce na zámku zakoupit lístek z pohodlí a tepla domova přes rezervační systém na www.evstupenka.cz. Současně i nadále funguje předprodej vstupenek na pokladně Zámku Svijany. „Chtěli jsme, aby si zájemci moh-

li vstupenky zakoupit s předstihem, proto jsme se zařadili do regionálního on-line informačního a rezervačního systému eVstupenka,“ vysvětluje Libor Stejskal.

Vánoční pohoda

Stejně jako loni mohou návštěvníci i letos načerpat na zámku tu správnou vánoční atmosféru. První adventní neděle se na nádvoří rozsvítí vánoční strom. Během bohatého doprovodného programu se bude podávat pivovarský elixír, který léčí všechny neduhy – Svijanský Předek. Od 17 hodin se v zámecké kapli poprvé rozehrají nově restaurované varhany.

Druhá adventní neděle bude určena především dětem, pro které si loutkový soubor Ještěd z Českého Dubu připravil pohádku Šípková Růženka.

Předposlední adventní neděle vyrostou na nádvoří zámku vánoční trh plný regionálních specialit, tradičních vánočních dárků a symbolů. Nebude chybět ani prodej kaprů. Sváteční večer opět zakončí koncert v zámecké kapli. Tentokrát se návštěvníci mohou těšit na smyčcový soubor Rubín Quartet.

Poslední vánoční koncert – zpívání lidových koled se sólistou Opery



Národního divadla Luďkem Velem a pomyslné rozloučení zámku s letošním rokem – proběhne ve středu 20. prosince v zámecké kapli. Nový rok přivítá Zámek Svijany tříkrá-

lovým koncertem Tria Amadeus s podtitulem „vázná hudba nevázně“. Veškeré informace o nadcházejících akcích na Zámku Svijany jsou k nahlédnutí na www.zameksvijany.cz. ■

Akce na Zámku Svijany v období listopad 2017 – leden 2018

Datum	Čas	Akce	Vstupné
17. 11.	18:30	Noční prohlídka zámku	110 Kč
25. 11.	18:00	Koncert skupiny Plavci	základní 200 Kč / senioři 150 Kč
3. 12.	17:00	Varhanní koncert	zdarma
10. 12.	18:00	Loutkové divadlo Šípková Růženka	zdarma
17. 12.	od 13:00	Adventní trh na nádvoří zámku	zdarma
17. 12.	18:00	Rubín Quartet	základní 200 Kč / senioři 150 Kč
20. 12.	15:00	Zpívání koled	zdarma
6. 1.	18:00	Trio Amadeus	základní 200 Kč / senioři 150 Kč

POHÁDKA O 200 LET STARÝCH VARHANÁCH

Bylo, nebylo... Na kůru v zámecké kapli stály rozbité, zaprášené a rozladěné varhany. Byly staré více než 200 let a nikdo na ně už dávno nehrál. „To je přece škoda,“ posteskl si jednoho dne kastelán Zámku Svijany. „Takový krásný hudební nástroj a nikdo na něj nehraje.“ Slovo dalo slovo, Pivovar Svijany přidal zhruba tři čtvrtě milionu korun na renovaci a naše pohádka má šťastný konec! Restaurování varhan probíhalo několik měsíců a my se těšíme, až se konečně rozezní v zámecké kapli. Poprvé si budete moci nově restaurované varhany z 18. století přijít poslechnout první adventní neděle 3. prosince od 17 hodin na koncert významného českého varhanního mistra Václava Uhlíře. ■



PŘED RENOVACÍ



PO RENOVACI