

# — ZUBŘÍ LISTY —

— ZPRAVODAJ PIVOVARU — 38. VYDÁNÍ — PROSINEC 2019 —

**Nejlepší ležák** str. 2 | **Umění degustace** str. 3 | **Akce se Zubrem** str. 5 | **Pivní mýty** str. 6



Vážení  
příznivci  
piva Zubr,

při psaní těchto řádků se mi ani nechce věřit, že se další rok opět chýlí ke svému konci.

Musím přiznat, že nám v pivovaru utekl jako voda, protože byl opět nabitý příjemnými zprávami i událostmi, o které jsme se s vámi po celý rok mohli dělit.

Radost nám udělala získaná ocenění na tuzemských i zahraničních degustačních soutěžích, která potvrdila, že naše poctivé tradiční pivo chutná nejen vám, našim štamgastům, ale také pivovarským odborníkům a degustátorům, kteří piva na soutěžích hodnotí. Letos se svého prvního velkého vítězství dočkal i náš pivní benjamínek Zubr Gradus, který ovládl nejprestižnější kategorii královských ležáků na Českém pivu 2019.

Úspěchy a ocenění nám vždy dodají další energii, abychom pokračovali v naší práci a zároveň vás každý rok potěšili i nějakou pivní novinkou. Na limitované edici speciálů se samozřejmě můžete těšit i v příštím roce. Doufám, že vám budou chutnat stejně tak jako ty letošní.

S některými z vás jsem měla možnost se během roku osobně potkat, ať už na akcích v pivovaru, ochutnávkách v pivnicích, nebo při prohlídkách pivovaru v rámci našeho Zubr Fanklubu. Vždy mě potěší, když mohu s vámi, našimi fanoušky, o našem pivu diskutovat a vyslechnout si vaše názory. Budu se těšit, že se opět uvidíme v příštím roce!

Přeji vám všem klidné a pohodové svátky, šťastný vstup do nového roku a dej Bůh štěstí, jak se říká mezi námi pivovarskými.

Nataša Rousková  
sládková pivovaru Zubr

## Sládkova výběrová edice plná šampionů

I v letošním roce si můžete konec roku vychutnat společně s výběrem toho nejlepšího piva. Sládkova výběrová edice se po roce vrací na pulty obchodů a naše sládková Nataša Rousková do ní opět zařadila vybraná piva, která potěší každého příznivce zlatého chmeleného moku. Ve výběru najdete naše pivní hvězdy, jež v letošním roce zazářily na předních českých i světových degustačních soutěžích. Nabídku pak doplňuje náš nejoblíbenější speciál Zubr Maxxim, který se právě v období adventu každoročně vrací do nabídky i na čepy ve vašich oblíbených pivnicích. Multipack obsahuje celkem osm lahví, tedy od každého piva dvě. V praktickém multipacku je k dostání i Zubr Grand a Zubr Maxxim.



## Která piva najdete ve Sládkově výběrové edici?

**Zubr Gold** je světlé pivo, které ocení pivovarské odborníci i pivaři. Má v sobě to nejlepší ze sladu i chmele v dokonalé rovnováze a je charakteristické svou střední plností, příjemnou zlatou barvou a harmonickou vyváženou hořkostí, která spo-

lu s dobrým řízem a hustou smetanovou pěnou vybízí k dalšímu napití.

**Zubr Grand**, nejoblíbenější pivo se zubří hlavou ve znaku, které nemůže ve výběrové edici chybět. Tento světlý ležák

vyniká příjemným a lahodným aroma čerstvě načesaného chmele a vyšší plností. Je čtyřikrát chmelený v přesně daných časech a množství podle tradiční prvorepublikové receptury, což mu dává lahodnou hořkost, pro kterou si ho oblíbili jeho fanoušci.

**Zubr Gradus** je dvanáctistupňový ležák, který vaříme z několika odrůd kvalitního českého chmele, zejména z aromatického Žateckého poloraného červeňáku z tršické oblasti, a z kombinace sladů, díky čemuž se může pochlubit vyšší plností a příjemnou zlatou barvou s jantarově-medovými odstíny. Lahvový Zubr Gradus není běžně k dostání. Sládkova výběrová edice je tak jedinečnou příležitostí pro milovníky tohoto výjimečného piva, kteří si chtějí dopřát Gradus i v pohodlí domova.

**Zubr Maxxim** je speciální čtrnáctistupňové pivo s jemnou dozrívající hořkostí, smetanovou pěnou a charakteristickou zlatavě jantarovou barvou. Navíc má Zubr Maxxim vyšší obsah alkoholu 6,5 % a vyniká nejen nezaměnitelnou vůní a vzhledem, ale také příjemným aroma a chutí nabádající k dalšímu napití.



**VÍTĚZSTVÍ,  
CO MÁ GRÁDY**

VÍTĚZ MEZI LEŽÁKY  
V SOUTĚŽI ČESKÉ PIVO 2019



## NAŠI LIDÉ V ZUBRU



**Martin Čechák**  
opravář VZV a řidič

**Jak dlouho pracuje v Zubru:**  
13 let

**Hobby:** myslivost, koně, rodina

### Při jaké příležitosti si dáte nejraději pivo?

Nejraději si dávám pivo ve své oblíbené hospůdce, kde se jednou za čas scházíme s přáteli. Mým nejoblíbenějším pivem je Zubr Gold.

### Jaký vánoční zvyk nebo tradice je vaše nejoblíbenější?

Nejoblíbenějším vánočním zvykem je zdobení stromečku spolu s dětmi na Štědrý den. Když je možnost, rád si vyjedu na koni do zimní přírody. A protože mým koníčkem je myslivost, chodím na Štěpána na hon.

### Na co se nejvíce těšíte v novém roce?

V novém roce nás čeká jeden zásadní krok, a to nástup syna do první třídy, který bude spojený s novými zážitky. A samozřejmě se také těším na společnou letní dovolenou.



**Alena Rössová**  
expedientka

**Jak dlouho pracuje v Zubru:** 13 let

**Hobby:** jízda na kole, vaření, pečení, zahrádka, cestování, čtení

### Při jaké příležitosti si dáte nejraději pivo?

Pivo mám ráda. Příležitostně si ho dám v místní hospůdce U Mamuta v Předmostí nebo někdy doma po obědě. V prosinci se vždy těším na pivní speciál Zubr Maxxim, který mi moc chutná.

### Jaký vánoční zvyk nebo tradice je vaše nejoblíbenější?

Na Vánoce u nás nesmí chybět živý vánoční stromeček, který zdobíme ráno na Štědrý den, spolu se sledováním pohádek, rozkrajování jablíček a ke štědrovečerní večeři kapr s bramborovým salátem. K Vánocům pro mě neodmyslitelně patří příjemně prožitá chvíle s rodinou.

### Na co se nejvíce těšíte v novém roce?

Na dovolenou, výlety a naše rodinná setkání. Těším se tak nějak na všechno, jsem zvědavá, co nám rok 2020 přinese a kam nás posune.



**Petr Flesar**  
dělník při výrobě piva

**Jak dlouho pracuje v Zubru:**  
5 let

**Hobby:** cestování, kolečkové brusle, automobily

### Při jaké příležitosti si dáte nejraději pivo?

Rád si dám pivo k dobrému jídlu, ať už doma, nebo někde v restauraci. Převážně v létě, když s kamarády grilujeme, tam určitě dobré pivo nesmí chybět.

### Jaký vánoční zvyk nebo tradice je vaše nejoblíbenější?

Moje nejoblíbenější tradice je, že se naše rodina sejde na štědrovečerní večeři a po rozbalení dárků jdeme společně na krátkou procházku.

### Na co se nejvíce těšíte v novém roce?

Určitě na léto, jelikož rád cestuji, tak se těším, až se zase někde podívám. A také na to, jak se třeba s kamarády sejdem na nějaké grilovače.

## ČESKÉ PIVO 2019

# Potvrzeno: Zubr Gradus je nejlepší ležák

Síla a plnost, to jsou dvě hlavní charakteristiky dvanáctistupňového ležáku Zubr Gradus, který byl v září letošního roku vyhlášen nejlepším světlým ležákem roku na soutěži České pivo 2019. Tu každoročně pořádá Český svaz pivovarů a sladoven. Pódiové umístění ve svých kategoriích získala i piva Zubr Gold, Zubr Grand a Zubr Classic.

„Ze soutěže jsme si odvezli celkem čtyři ceny, což je v takové konkurenci skvělý výsledek. Pro Zubr Gradus to byla navíc první účast v soutěži České pivo a hned je z toho vítězství. Velmi si ocenění vážíme a těší nás, že jsme opět mohli ukázat, že poctivá práce a tradiční výroba se vyplácí,“ komentuje ředitel pivovaru Zubr Tomáš Pluháček úspěchy v soutěži České pivo 2019.

Stejně jako naše další piva je Zubr Gradus vyráběn tradičním postupem kvaše-



ní v otevřených kvasných kádích a dlouhým zráním v ležáckém sklepě. „Zubr Gradus je uvařen z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického tršického Žateckého poloraného červeňáku a z kombinace klasického a speciálního sladu zvaného karapils. Ten pivu dodává vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantaro-medovými odstíny. Vyniká příjemnou hořkostí a silou chuti, která je typická pro naše piva,“ popisuje ležák Nataša Rousková, sládková pivovaru Zubr.

Zubr Gradus byl poprvé představen v červnu 2017 na hudebním festivalu Zubrfest. V čepované podobě na něj narazíte ve vybraných provozovnách zejména na střední Moravě.

## Soutěž České pivo

Prestížní odborná soutěž České pivo se letos konala již podesáté. Český svaz pivovarů a sladoven vyhlásil letošní vítěze v pěti kategoriích: světlý ležák, 11% světlý ležák, světlé výčepní pivo, tmavé pivo a nealkoholické pivo. Senzorické vlastnosti piv posuzuje degustační komise složená z pivovarníků, pedagogů a odborníků ze středních a vysokých škol, Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Odborným garantem je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. Objektivita hodnocení je zajištěna dvoukolo-  
vým hodnocením.

## Rok plný pivních úspěchů

V letošním roce jsme slavili úspěchy na několika prestižních degustačních soutěžích, na kterých zabodovala naše piva. Máme z ocenění velkou radost.

### Přehled ocenění v degustačních soutěžích za rok 2019

Pivovar Zubr patří k nejoceňovanějším pivovarům v republice a i v letošním roce svoji sbírku cen a medailí z prestižních tuzemských i zahraničních soutěží opět rozšířil.

#### Zlatá pivní pečeť 2019

Zubr Grand – **vítěz** kategorie světlý ležák

#### Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2019

Zubr Gold – CHAMPION, **absolutní vítěz**

Zubr Grand – **vítěz** kategorie světlý ležák

Zubr Gold – **vítěz** kategorie světlé výčepní pivo

#### České pivo 2019

Zubr Gradus – **vítěz** kategorie světlý ležák

Zubr Grand – **3. místo** v kategorii 11% světlý ležák

Zubr Gold – **vítěz** kategorie světlé výčepní pivo

Zubr Classic – **2. místo** v kategorii světlé výčepní pivo

#### World Beer Awards 2019

Zubr Gold – **absolutní český i celosvětový vítěz** kategorie Czech Style Pale Lager Beer

Zubr Grand – **absolutní český vítěz** kategorie Classic Pilsener Lager

Zubr Premium – **stříbrná medaile** za Českou republiku v kategorii Czech Style Pale Lager Beer

## Chcete si otestovat, jak **vytříbené** máte **chuťové buňky**?

Kdo zasedá v porotě, která na odborných soutěžích hodnotí sensorické vlastnosti piv? Jedná se o tzv. degustátory neboli profesionální ochutnavače či hodnotitele. Na pivních soutěžích, jako je České pivo nebo Zlatý pohár Pivex, zasedají v porotě zástupci pivovarníků, pedagogů a odborníků ze středních a vysokých škol pivovarnického zaměření, Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce, kteří musejí umět rozpoznat širokou škálu vůní i chutí a mají platné osvědčení degustátora.

Expertním pracovištěm v otázce sensoriky piva a pořadatelem degustačních seminářů a zkoušek je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. Semináře jsou určeny zejména pracovníkům v pivovarství, v kontrole kvality potravin, odborným pracovníkům škol, ale jsou přístupné i těm, kteří se o pivo, nápoje a potraviny zajímají jenom jako laici.

Myslíte, že vaše chuťové a čichové buňky jsou trénované stejně jako profesionálních degustátorů? Můžete si to zkusit prakticky ověřit! Nezapomínejte ale, že skutečné profesionální degustace probíhají v přesně stanovených podmínkách a musí se dodržovat určité postupy.

#### Trojúhelníkový test

Jak jsou na tom vaše degustační schopnosti, si můžete ověřit základní tzv. trojúhelníkovou zkouškou. Do dvou sklenic si nechte – bez vašeho dozoru – nalít stejný pivní vzorek a do třetí sklenice odlišný. Cílem je rozeznat, které pivo je které. Můžete si vyzkoušet, zda například poznáte rozdíl mezi jedenáctkou a dvanáctkou nebo stejně stupňovitými pivy různých značek.



KRÁSNÉ VÁNOCE PROŽITÉ S CHUTÍ A MNOHO SILNÝCH ZÁŽITKŮ I V NOVÉM ROCE 2020



## Česká pivní tradice je jen jedna



České pivo je nejlepší na světě, o tom není pochyb. Ale není české pivo jako České pivo. Co tedy znamená, když toto dvouslovné spojení napíšeme s velkým „Č“?

Pivo je u nás považováno za národní nápoj a určitou součást kulturního dědictví. Tradiční české pivo se od těch zahraničních odlišuje jak svými sensorickými vlastnostmi, tak způsobem výroby. Ale zatímco české pivo je obecným pojmenováním, České pivo s velkým „Č“ jasně napovídá o kvalitě i původu piva. Jedná se totiž o Chráněné zeměpisné označení, ke kterému se váže celá řada povinností. Ne každé české pivo, nebo pivo, které bylo vyrobeno v České republice, je skutečně pravým Českým pivem.

Základní podmínkou pro udělení známky České pivo je místo výroby. České pivo musí být vyrobeno v České republice. Další podmínkou jsou základní suroviny, tedy voda, slad, chmel a pivovarské kvasinky, u kterých musí být zajištěna sledovatelnost původu, a musí splňovat dané parametry. Neméně důležitou podmínkou je dodržení klasického způsobu výroby. Používání vysoce kvalitních surovin pocházejících z přesně vymezených oblastí, klasická technologie a výrobní postup spolu s umem českých sládků pak dávají našemu pivu jedinečnost, pro kterou je ceněné po celém světě.

CHZO České pivo v současnosti u nás využívají necelé dvě desítky tuzemských pivovarů, přitom v České republice funguje více než 400 pivovarů různých velikostí a jejich počet stále roste. Za „české“ pivo by se tedy neměly vydávat nápoje, které byly vyrobeny z jiných surovin a jiným technologickým způsobem, protože nemohou mít charakteristické vlastnosti ani kvalitu tradičního českého piva, které má u nás takovou historii.

Pojem CHZO České pivo je tedy na rozdíl od obecného pojmu české pivo garancí kvality a tradice. Jsme hrdí na to, že pivo Zubr je držitelem známky České pivo, a stejně tak i na to, že pivovar Zubr je moravským pivovarem. Vždyť už mnoho let pravidelně na odborných soutěžích dokazujeme, že to nejlepší České pivo se vaří na Moravě.

## Definice českého piva

Světlé pivo, výrazné svou vůní po sladu světlého typu a po chmelu. Ríz tohoto piva je střední, stejně tak jako plnost chuti, která je dána především rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným stupněm prokvašení. Intenzita hořkosti piva je střední až vyšší, charakter drsnosti jemný až mírně drsný. Barva piva je zlatožlutá, střední až vyšší intenzity. Pivo se vyznačuje svou jiskrností a po nalití do sklenice vytváří kompaktní bílou pěnu. Nejsou přípustné cizí chutě a vůně. Pro pivo českého typu jsou typické vyšší hodnoty polyfenolů a vyšší pH.

Tak zní definice českého piva, kterou najdeme v publikaci České pivo – klenot České republiky, kterou vydalo Ministerstvo zemědělství ČR ve spolupráci s Českým svazem pivovarů a sladoven.

## Vy a Zubr

Děkujeme vám za fotky, o které se s námi dělíte na našich sociálních sítích. Těší nás, že vám Zubr dělá společnost na vašich cestách, letních dovolených nebo večerech s přáteli a rodinou. Na uveřejnění všech vzkazů a pozdravů bychom potřebovali celou knihu, a tak se omlouváme těm, jejichž fotky se do výběru nevešly.

Těšíme se se všemi na setkání opět v příštím roce!



Murter, Šibenicko-kninská župa, Chorvatsko

Fanda P.



Už mu lezou růžky ...

Petr H.



Další otvírák 😊

Lucie S.



Milan M.



Dobré pivko můžete pít i v DEŠTNÉ VORLICKÝCH HORÁCH. AŽ ŽIJE ZUBR!! 😊

Petr H.



Super akce, na kolech jsme zbrždili celou Moravu 😊

Hana K.



Co jiného k úternímu večeru?

Veronika Š.



Mítego weekendu!

Adrian S.



Špekáčková sezóna zahájena.

Stanislav K.



Najlepšie pivko si vychutnávam momentálne na dvore na slniečku.

Stelka P.



Děkuji pivovaru za krásný dárek k narozeninám, který jsem si právě vyzvedla a pokračuji na pivní stezce hned v restauraci Pivovar..... Lavjůů Zubr!

Monika R.



ZUBR v plechu. Ideál na cestu vlakem.

Petr K.

## AKCE V PIVOVARU



# ZUBRFEST 2019:

## S pivem v oblacích

Červnový ZUBRFEST 2019 nabídl svým návštěvníkům jedinečnou atrakci – Beer in the Sky, více než desítku hudebních interpretů i možnost objednat si pivo na dálku pomocí mobilní aplikace. Oslavu léta a dobré zábavy v areálu našeho pivovaru si nenechalo ujít více než 5 000 návštěvníků.

Bohatý hudební program v čele s kapelami No Name, Slza, Ready Kirken a zpěvákem Xindlem X byl zpestřen atrakcí Beer in the Sky, jež do výšky 50 metrů během



celého dne vyvezla zhruba 500 návštěvníků, kteří si půllitr pivního moku mohli vychutnat s jedinečným výhledem na pivovar a celý Přerov. Během autogramiády si přišli na své i fanoušci HC ZUBR Přerov.

Nechyběla samozřejmě ani široká nabídka nápojů včetně jedné pivní novinky – Zubr Polotmavé jedenáctky. Celkově se během celého dne vypilo téměř 23 tisíc piv Zubr.

Jako každý rok věnoval pivovar část výtěžku ze vstupného na dobročinné účely, v letošním roce 20 000 Kč zamířilo do SOS dětské vesničky ve Chvalčově. „Darování výtěžku z prodeje vstupenek je pro nás v pivovaru už několikaletou tradicí. Loni jsme podpořili dárcovství krve, letos peníze pomůžou ohroženým rodinám a dětem. Jsme rádi, že organizací festivalu, který každý rok přináší radost všem fanouškům Zubra, dokážeme poslat radost i dál tam, kde je to potřeba,“ říká Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

**Těšíme se opět na vás na Zubrfestu 2020, který se bude konat 13. června 2020.**



## Dočesná 2019 přivedla do pivovaru přes 2 500 česačů chmele

Poslední srpnová sobota přivítala v pivovaru Zubr více než 2 500 návštěvníků Dočesné se Zubrem. Letos se akce již podruhé konala přímo v prostorách pivovaru, kde na všechny čekala výzva v česání chmele, hudební program a samozřejmě pivo Zubr včetně dvou speciálů, kterého se letos vypilo více než 6 640 půllitrů.

„Dočesná pro nás v Zubru znamená nejen každoroční loučení s létem. Je pro nás i návratem k tradicím, kdy můžeme našim návštěvníkům ukázat poctivou práci a péči, kterou do výroby našich piv dáváme. Už se těšíme na další ročníky,“ shrnul průběh Dočesné ředitel pivovaru Tomáš Pluháček.

K ručnímu česání chmele zahrála návštěvníkům řada kapel. Hudební program odstartoval krátce po otevření pivovaru ve 13.30 hodin a vyvrcholil večerním koncertem skupiny Buty. Program během dne zpestřila i vystoupení Železného Zekona a soutěže s pivní tematikou.



Novinkou byla na letošní Dočesné i netradiční pivní atrakce, při které si mohl každý návštěvník vyzkoušet svoji trpělivost a smysl pro balanc. Úkolem je pomocí tahání za šňůrky nasměrovat půllitr piva tak, aby se z něj bylo možné napít.

Na Dočesné samozřejmě nechyběl široký výběr piv Zubr včetně dvou pivních speciálů – letní Zubr Polotmavé jedenáctky a prvního podzimního speciálu Zubr Extra hořký 12,5 %.

**Příští ročník oslav chmele a pivního moku se bude konat opět v našem pivovaru 5. září 2020.**



## ZUBR v roce 2020

I v následujícím roce plánujeme spoustu akcí, kde si budete moci vychutnat pivo Zubr. Tak na které se uvidíme?



Aktuální informace naleznete vždy na našem facebookovém profilu @PivovarZubr. Sledujte nás!

### 148. narozeniny pivovaru Zubr

24. dubna 2020, Pivovar Zubr

Naše narozeninová oslava se už stala tradicí. Připijte si s námi na další úspěšný rok a start nové pivní sezony. Můžete se těšit na nabitý hudební program a čepované pivo Zubr.

### Rock in Kroměříž

23. května 2020, Výstaviště Kroměříž

Těšte se na další ročník rockového nárezu! Dvě pódia obsadí skupiny jako Harlej, Visací zámek, UDG a další. A nebude chybět výborné pivo a gurmánské pochoutky.

### ZUBRFEST 2020

13. června 2020, Pivovar Zubr

Přerovský pivovar již poosmé otevře své brány veřejnosti a oslaví příchod léta. Nebude chybět bohatá hudební produkce, skvělé pivo Zubr a zajímavý doprovodný program.

### Holešovská regata

19.–20. června 2020, zahrady zámku Holešov

Pivovar Zubr je opět jedním z hlavních partnerů oblíbeného rodinného festivalu. Desátý ročník přinese do areálu zámku Holešov pestrý hudební program a spoustu zábavných soutěží a atrakcí.

### Revival Fest

27. června 2020, Výstaviště Kroměříž

Již potřetí se areál výstaviště v Kroměříži promění ve světové pódium, které hostí ty nejzářivější interprety. Zazní hity světových hvězd.

### Royal Dog Summer Party

25. července 2020, Výstaviště Kroměříž

Léto se otřese v základech! Čeká vás letní párty, jakou Kroměříž ještě nezažila. Moderní hudba, adrenalin a Royal Dog Cider. Čekají vás dvě stage, které budou nadupané těmi nejlepšími interprety.

### Barum Czech Rally Zlín

28.–30. srpna 2020, Zlín

Barum Czech Rally Zlín stojí před významným historickým milníkem – v roce 2020 se totiž uskuteční její jubilejní padesátý ročník a Zubr bude opět u toho. Akce se vrací ke svému tradičnímu datu na konci srpna a pořadatelé slibují speciální program.

### Dočesná se Zubrem

5. září 2020, Pivovar Zubr

Přijďte si vyzkoušet tradiční ruční česání chmele a další atrakce a oslavte s námi váš oblíbený chmelový mok. Pivo Zubr poteče proudem a máme pro vás připravený i bohatý doprovodný program.

### Svatováclavské slavnosti

12. září 2020, Výstaviště Floria Kroměříž

Již posedmé se výstaviště promění ve Svatováclavské slavnosti piva a skvělé muziky! Naplánovaný je špičkový hudební program, po celý den budou moci návštěvníci ochutnat pivní speciály i gurmánské pochoutky.

## Kazí se pivo více v době, kdy zrají švestky?

**Určitě mnozí z vás už někdy slyšeli hospodskou povídkou, že když zrají švestky, bude špatné pivo. Pravda, nebo mýtus? V případě piva a švestek jde o klasický mýtus a pověru, která s realitou dnešního pivovarnictví nemá nic společného. Pokud totiž pivovar dodržuje proces výroby, jak má, a stejně tak hostinský nezanedbává péči o pivo a výčepní zařízení, pak by pivo i na konci léta mělo být jako křen švestky nešvestky.**

*Proč si tedy lidé spojují období dozrávání švestek s nekvalitním pivem? Vysvětlení můžeme najít v dřívějších dobách.*

Na sklonku léta se v minulosti totiž mohlo sejít několik pro pivo nepříznivých okolností. Ta první z nich souvisí s technologií výroby, konkrétně s chlazením mladiny, která je výsledným produktem chmelovaru. Horkou mladinu je potřeba co nejrychleji zchladit na zrávkovou teplotu, která se pohybuje mezi 7 až 9 °C. Rychlost chlazení je velmi důležitá, aby se předešlo možné kontaminaci. V dnešní době proces chlazení jedné várky trvá zhruba 90 minut a probíhá v uzavřeném deskovém chladiči ledovou vodou. Před příchodem moderních technologií však chlazení probíhalo přirozeně. Mladina se přečerpala do velkých otevřených mělkých nádrží, tzv. chladičích stoků, které se nacházely nad spilkou v podstřešním prostoru s velkými větracími otvory opatřenými pouze žaluziemi, a čekalo se, až mladina sama zchladne. To byl proces, který trval i několik hodin, podle teploty venkovního prostředí, a v době vyšší kontaminace vzduchu mikroflórou zrajícího ovoce mohlo dojít i ke kontaminaci chladnoucí mladiny. Tento historický způsob výroby byl nejen velmi náročný na čas, ale především na nebezpečí kontaminace okolním vzduchem. A jedno možné vysvětlení mýtu je na světě, protože tomu se ne vždy podařilo v některých pivovarech zabránit.

Mýtus, o kterém mluvíme, ale mohly podporovat i některé „nekalé“ pivovarské praktiky. V létě vždy byla poptávka po pivu nejvyšší a pro mnohé pivovary bylo obtížné stíhat výrobu. Proto proces často urychlovaly a nebyly dodržovány dané výrobní postupy, krátila se zejména doba zrání v ležáckém sklepě. To se samozřejmě podepisovalo na kvalitě piva. V dnešní době by se však něco takového nemělo stávat a pivovary, které si zakládají na stále kvalitě svého piva, musí své výrobní procesy a kapacity nastavit tak, aby vždy vařily to nejlepší a poctivé pivo neohrožené výkyvy poptávky. Pivo musí ležet a zrát stejně dlouhý čas, ať je leden, nebo červenec. Přesně tak jako u nás v Zubru. Můžeme vás ujistit, že stálá kvalita piva je pro nás prioritou po celý rok.

Na vině však nemusely být jen samotné pivovary, ale i hostinští. Jednak tím, že se příliš předzásobili na letní období a následně skladovali zbytečně velké množství piva ve špatně chlazených sklepech, nebo nedodržovali pravidelnou péči o pivní trubky. Bohužel tyto nešvary se mohou objevovat i dnes, a to nejen během léta. Proto u nás v Zubru víme, že péče o pivo nekončí v okamžiku, kdy opustí brány pivovaru. Zatímco pořekadlo, že když zrají švestky, bude špatné pivo, je opravdu jen povídkou, rčení, že sládek pivo vaří, ale hospodský ho dělá, je platné stále. Proto se snažíme o to, aby o pivo bylo dobře postaráno i tam, kde se čepuje, a naši štamgasti si ho po celý rok mohli vychutnat v té nejvyšší kvalitě, ať zrovna zrají švestky, třešně, nebo jablka.



## Pro opravdové fanoušky pivovaru Zubr

Přihlaste se do našeho fanklubu, který je určen pro všechny fanoušky pivovaru Zubr. Registrovaní fanoušci získají možnost celoročně čerpat zajímavé výhody i zúčastnit se soutěží, které pro vás chystáme. Staňte se členem fanklubu a získávejte novinky z pivovaru Zubr! Registrace je zdarma.  
[www.zubrfanklub.cz](http://www.zubrfanklub.cz)

## Jsme na sociálních sítích

Spojte se s námi, ať vám neuniknou žádné novinky, a podělte se o vaše zážitky se Zubrem!



/PivovarZubr



/pivovazubr



/pivo\_zubr

## Hokej je v Přerově sport číslo jedna

Přerovský hokej nežije tuto sezonu jen dobrými výkony svého A-týmu, ale také kauzou juniorského hokeje, kdy byl tým Zubrů administrativní cestou vyřazen z nejvyšší juniorské soutěže. K celé záležitosti se v rozhovoru vyjadřuje Tomáš Pluháček, jednatel přerovských Zubrů.

**HC ZUBR Přerov si dlouhodobě zakládá na dobré práci s mládeží, řada odchovanců nastupuje i za áčko. Jak se celá situace ohledně juniorů na tomto odráží?**

Na začátek bych chtěl říct, že mě velmi mrzí, kam se současná situace dostala, že nespravedlnost ze strany Českého svazu ledního hokeje musíme řešit soudní cestou. Neúspěšně jsme se pokoušeli o smír. My jsme žádná pravidla neporušili, pouze jsme byli nespravedlivým způsobem vyřazení ze soutěže. Tím nám vznikly nemalé finanční škody a byla také narušena naše práce s mládeží. Ta má výsledky nejen na ledě, ale i v podobě jmen našich úspěšných odchovanců, kteří pravidelně reprezentují. Uvedu příklad. Na listopadovém prestižním turnaji hráčů do 17 let v Kanadě se česká reprezentace umístila na 3. místě a nejlepšími hráči našeho mužstva byli přerovští odchovanci - brankář Tomáš Suchánek, obránce Stanislav Svozil a střelec vítězného gólu v zápase o 3. místo Martin Ryšavý. Opravdu by mě zajímalo, kolik odchovanců tam měly kluby se statusem Akademie. Bezpochyby tímto rozhodnutím od stolu došlo k velkému poškození našeho klubu i sportovního vývoje mládeže. Před startem sezony došlo k „vykrádání“ našich nadějných hráčů ostatními týmy se statusem Akademie, které zůstaly v nejvyšší juniorské soutěži.

**Kolik odchovanců nyní v kádru A-týmu Zubrů figuruje?**

Máme celkem jedenáct odchovanců Přerova, což je v Chance lize výborné číslo. Chceme to tak držet dál, ale pokud nám ti nejlepší mladí hokejisté budou odcházet, bude to komplikované.

**Jaký bude podle vás další vývoj celé kauzy?**

To je těžké předjímat, čekáme na rozhodnutí soudů. My samozřejmě stále chceme, aby náš tým, který si sportovní cestou zajistil i v příští sezoně účast v nejvyšší juniorské hokejové soutěži, ji také hrál. V druhé nejvyšší lize, kterou nyní hrajeme, naši ju-



nioři podávají dobré výsledky a účast v nejvyšší soutěži, v níž měli letos nastupovat, by si svými výkony zasloužili.

**Na předních příčkách tabulky se pohybují i muži, kteří hrají první ligu. Jaké jsou vaše cíle pro tuto sezonu?**

Od našeho návratu do první ligy před pěti lety jsme se pokaždé probíjeli do play-off, takže to je jednoznačným cílem i letos. Pracujeme ale i na celkovém rozvoji klubu. Chceme zajistit dlouhodobou finanční stabilitu klubu, abychom mohli přivádět stále kvalitní hráče. Klub je zdravý, nemáme žádné dluhy vůči hráčům ani firmám, což je pro nás zásadní. Chceme být v Přerově zodpovědnou firmou, věnovat se i charitě a dál spolupracovat s městem, které nás respektuje jako sport číslo jedna.

**V loňském roce bylo krásným vyvrcholením sezony čtvrtfinále s Kladnem, kdy stadion návštěvností doslova praskal ve švech. Míříte letos ještě výše?**

Samozřejmě bychom byli rádi, pokud by se nám podařil další krok. Brány čtvrtfinále se nám zatím překročit nepodařilo, ale nesmíme předbíhat. Do konce sezony zbývá ještě spousta zápasů a naši pozici si musíme upevňovat krok za krokem.

## Do Přerova mě přivedl pohled na hokej i práce s mládeží

Aktivní hokejovou kariéru „pověsil na hřebík“ ve svých dvaadvaceti letech a stal se trenérem na plný úvazek. Trenérský mančaft mladých Zubrů posílil Vít Černošous loni v květnu.



**V loňském roce jste ukončil hráčskou kariéru v Hodoníně a přišel jste do Přerova jako trenér mládeže. Jak se z hráče stane trenér?**

Asi v půlce druholigové sezóny 2017/2018 mi zavolal pan Kočara, sportovní manažer mládeže HC ZUBR Přerov, s nabídkou této pozice v přerovském klubu pro následující sezonu. Musím upřímně říct, že po první schůzce, kdy jsme se sešli, abychom si řekli svoje pohledy na hokej a fungování mládeže, jsem byl přesvědčen, že se dohodneme na spolupráci. Nahrávala tomu i situace, ve které jsem byl, co se týče mé hokejové kariéry. Člověk prostě někdy cítí, že něco není dobře, a potřebuje udělat důležitý krok. Nejtěžší byl začátek mého působení, hlavně úvodních pár týdnů, kdy člověk najednou pracuje úplně s jiným počtem dětí a v jiném prostředí než do té doby v Hodoníně. Musím ale říct, že lidi kolem hokeje v Přerově mi byli všichni nápomocní a pomohli mi svým přístupem se rychleji aklimatizovat. Za to všem patří velký dík.

**Proč jste se rozhodl právě pro Přerov?**

V přerovském klubu jsem už delší dobu znal pár trenérů, se kterými jsem si sedl jak lidsky, tak profesně. Líbila se mi filozofie klubu, místní prostředí i lidi, jak mi je představil pan Kočara. Pro mě v tu chvíli bylo důležité „klima“ v klubu a náhled na hokej. Ve všem jsem si byl během pár sezení jistý, že je to správná volba.

**Nestýská se vám někdy potom opět naskočit na led jako hráč?**

Toho jsem se hodně bál. Nevěděl jsem, co to se mnou udělá. Po chvíli jsem ale zjistil, že už na to není čas ani energie. Trénování mládeže je opravdu hodně časově náročné a člověk je rád, že se někdy ukáže doma. Nejvíc mi chybí ten pocit



po vyhraném domácím zápase, kdy si člověk užívá děkovačky s fanoušky a spoluhráči. Rád vzpomínám na vypjaté zápasy v play-off, kdy chodilo nejvíc lidí. Na každý zápas chodila i moje rodina, což bylo vždy příjemné.

**Jak staré děti máte u Zubrů na starost?**

Na starost mám hlavně první až pátou třídu. V klubu to je ale nastavené tak, že se v žákovských kategoriích prolínáme a různě se doplňujeme, takže se věnuji dětem různého věku. Teď jsme navíc začali pracovat i na individuálních dovednostech hráčů A-týmu, takže věkový rozsah je opravdu velký.

**Co vás na práci s mládeží baví nejvíce?**

Hlavně to, že já to jako práci neberu. Každý den se těším do prostředí, které je mi blízké a vyrůstal jsem v něm. Za to jsem vděčný. Dětská nefalšovaná radost je odměnou pro každého trenéra v jakémkoliv sportu, a pokud se nám ji podaří vyvolat a vytvořit tak vztah k hokeji, je to super. Důležité je pro mě také to, že žádný den není stejný. Stereotyp tady nenajdete.

**Jaké jsou vaše další trenérské ambice?**

Nezůstat na místě. Když se člověk ve sportu přestane vzdělávat a zajímat se o nové postřehy, projeví se to pak na jeho práci. Dnes je vše hrozně rychlé a pořád se objevují novinky, co se týče tréninkového procesu. Konkrétní ambice nemám, věřím, že vše má svůj vývoj a proces.

# Provozovny oceněné Pečetí kvality pivovaru Zubr

Certifikát Pečeť kvality je udělován provozovněm, v nichž je zajištěna vysoká kvalita čepovaného piva. Provozovny oceněné certifikátem musí splnit tzv. desatero pro udělení Pečetě kvality, které zahrnuje mimo jiné správnost skladování a čepování piva, řádné a pravidelné čištění výčepního zařízení a udržování čistoty a pořádku v provozovně včetně správné péče o pивní sklo.

Pečeť kvality již u vchodu do provozovny jasně napoví, že si zde můžete dopřát čepovaného Zubra, o kterého je dobře postaráno.



Název provozovny	Město / obec
Hospoda U Kozelků	Bílovice-Včelary
Saloon Podkova	Bohuňovice
Hostinec U Alči	Bohuslávky
Hostinec U Slovanské lípy	Břest
Restaurace AMIO	Bystřice p. Hostýnem
Hostinec U Šefčíků	Citov
Hostinec	Dobrčice
Hostinec Koupaliště	Domaželice
Hostinec Na Špici	Dřevohostice
Na Konci	Henčlov
Archa Bar	Holešov
Hostinec Na Letišti	Holešov
Posezení Na Výletišti	Horní Lapač
Restaurace U Kapličky	Horní Moštěnice
Posezení U Nás	Hostišová
Hostinec	Hrabůvka
Bistro-restaurace U Krاملů	Hranice
Restaurace Monika	Hranice
Kool-ec Bar	Hranice
Restaurace Na Mlýně	Hřivínův Újezd
Hospůdka Buřvalka	Chropyně
Hostinec U Vočka	Jarošov
U Gajdoša	Kněžpole
Hospůdka Košík	Kojetín
Hotel Lázně Kostelec	Kostelec
Restaurace Myslivna	Kroměříž
RK Scéna – bowling	Kroměříž
Restaurace Viola	Kroměříž
Sokolovna	Lazníky
Hospoda Na Staré	Lechotice

Název provozovny	Město / obec
Hostinec	Lhota
Pivovarský Šenk	Lipník nad Bečvou
Restaurace Port Royal	Lipník nad Bečvou
Sportbar Baďa	Lobodice
Hostinec Sokolka	Milotice nad Bečvou
Sport club	Mysločovice
Pivovarský šenk	Odry
Restaurace Bounty Rock Café	Olomouc
Restaurace Hotelový dům	Olomouc
Restaurace Holický statek	Olomouc-Holice
Hostinec	Opatovice
Bowling Papučárna	Otrokovice
Hostinec	Podhradní Lhota
Smíchovské Vidličky a nože	Praha 5
Motorest U Kola	Prostějov
Hostinec U Lípy	Prostějov-Vrahovice
Zubr Aréna	Přerov
Pivnice U Labutě	Přerov
Restaurace Michalov	Přerov
Katovna	Přerov
Restaurace Městský dům	Přerov
Restaurace Pivovar	Přerov
Restaurace U Bukáčků	Přerov
Bowling a sport bar KOM-IN	Přerov-Předmostí
Hostinec U Miloša	Přílepy
Hostinec U Kaple	Radvanice
Zvonovická hospoda	Rostěnice-Zvonovice
Hostinec	Roštění
Hostinec U Lípy	Roštín
Hospůdka U Sadílků	Rousínov

Název provozovny	Město / obec
Pohostinství Sazovice	Sazovice
Hostinec Sehradice	Sehradice
Přerovská restaurace	Slušovice
Pivnice ZUBR	Svitavy
Restaurace Kiosek	Teplice nad Bečvou
U Tří králů	Tovačov
Kolárka	Troubky
Restaurace Zavádilka	Troubky
Restaurace Na Radnici	Tršice
U Holiča	Tvorovice
Hostinec U Zubra	Vacenovice
Bar Nový Olymp	Valašské Meziříčí
Klub Na Lapači	Veselíčko
Hospůdka v Bloudníku	Víceměřice
Areál Skalka	Vinary
Hostinec U Lípy	Vrahovice
Bar Rotunda	Vsetín
Hospůdka U Pařeza	Vsetín
Hostinec Barborka	Všetuly
Hostinec Na Fotbalovém hřišti	Všetuly
Pizzerie U Lomu	Výkleky
Penzion Bešť	Zábeštní Lhota
Hostinec	Záříčí
U Kryštofa	Záříčí
Restaurace Atrium	Zdounky
Kavárna U Šarmanů	Zlín-Kašava
Hospůdka Na Hřišti	Žalkovice

Aktuální k 25. 11. 2019

## Jablečné osvěžení boduje

Soutěžní ocenění v letošním roce získal i Royal Dog Cider, který vyhrál na podzim bronzovou medaili v mezinárodní soutěži World Cider Awards v kategorii „Sparkling cider“.

Royal Dog Cider najdete v provozovnách, které čepují pivo Zubr, i na řadě akcí nejen v našem pivovaru, ale celém regionu. I v příštím roce se můžete těšit, že opět ožije kroměřížské výstaviště na skvělé Royal Dog Summer Party 2020, která bude nabitá pořádnou muzikou.

Sledujte novinky na:



/RoyalDogCider



/RoyalDogCider

