Zubr Grand str. 5–6 | **ZUBRFEST 2014** str. 3 | **NATO 2014** str. 4 | **Blog ředitele** str. 3

Vážení přátelé a příznivci pivovaru Zubr,

s koncem roku vždy přichází čas bilancování a hodnocení uplynulých měsíců a i já si dovolím ohlédnutí za končícím se rokem. My v pivovaru Zubr jsme se plně zaměřili na naši pivní novinku, jedenáctku Zubr Grand, kterou jsme vám na podzim slavnostně představili.

Jsem velmi rád, že již nyní si Zubr Grand našel mezi spotřebiteli svoje místo a jeho obliba strmě roste. Je to pro nás velká odměna za vynaložené úsilí. Za poctivě vařeným na čtyřikrát chmeleným ležákem se silnou chutí a chmelovým aroma se skrývá mnoho měsíců příprav, ladění toho pravého výrobního postupu inspirovaného prvorepublikovými recepturami, testování chuti i vybírání ideálního jména, který s naším novým pivem plně souzní a bude s ním dokonale „ladit".

Neméně důležitá pak také byla osobnost, která se měla stát jeho patronem. Přerovský rodák a úspěšný hokejový trenér Miloš Říha se této role zhostil skutečně zodpovědně, a přiložil i ruku k dílu, když se zaměstnanci našeho pivovaru vyrazil ručně česat tršický chmel.

Samozřejmě jsme v průběhu roku nezapomněli ani na další piva a nápoje se zubří hlavou ve znaku. Naši stálou pivní nabídku jsme obohatili o několik oblíbených speciálů. Březen a duben se nesl ve znamení nefiltrované třináctky s názvem Zubr Jarní Speciál, kterou v květnu vystřídal náš Zubr Extra Hořký. Pro příležitost zářijových Dnů NATO 2014 jsme uvařili nefiltrovaný ležák Zubr Extra Force a konec roku jako již tradičně uzavírá náš nejsilnější sváteční speciál Zubr Maxxim.

Dovolte mi, abych vám na závěr za celý náš pivovar a všechny zaměstnance poděkoval za vaši přízeň, kterou po celý rok našemu pivu věnujete, a popřál Vám krásné prožití svátečních dnů. Do nového roku pak hodně zdraví, štěstí a příjemných chvil, nejen ve společnosti piva Zubr.

Tomáš Pluháček,
ředitel pivovaru

ZUBR Grand – naše nová jedenáctka chmelem **nešetří**

Od října letošního roku si mohou milovníci piva vychutnávat naši zbrusu novou jedenáctku Zubr Grand, na čtyřikrát chmelený ležák. Je uvařen z těch nejlepších regionálních surovin, kterým dominuje tršický chmel. A právě čtyřnásobné chmelení dodává pivu neodolatelné chmelové aroma a jedinečnou sílu jeho chuti.

I když přípravy na nový přírůstek do Zubří rodiny začaly přibližně na počátku tohoto roku, myšlenka na nové pivo se u nás zrodila již před zhruba dvěma roky. Tehdy jsme se totiž u příležitosti 140. výročí založení našeho pivovaru probírali historickými dokumenty a narazili jsme mj. na receptury tehdejšího sládka Stradiota. Jeden z nich zaujal naši paní sládkovou natolik, že uvedený postup použila při vaření nového piva. Onu recepturu stačilo pouze mírně upravit, aby vyhovovala současným podmínkám a možnostem pivovaru. Pivovar Zubr všechna svá piva vaří dle tradičních a osvědčených receptur, a ani Zubr Grand není výjimkou.

Použití jedinečných ingrediencí

Stejně jako u receptury si zakládáme na použitých surovinách, které jsou při vaření piva nejvýznamnější, tedy sladu, chmelu, vodě a vlastních pivovarských kvasnicích. Ty všechny pivovar dodává především z okolního regionu. Ječmeny z Moravy dávají díky svým parametrům a půdním podmínkám jedny z nejkvalitnějších sladů v České republice. Tovačovské jezero, ze kterého pivovar čerpá vodu splňující přísné parametry kojenecké vody. A chmel z tršické oblasti, konkrétně odrůda Poloraný žatecký červeňák, patří k těm nejkvalitnějším. Více informací o chmelu, o tom, jak jsme ho v Čekyni česali, i kdo se zasloužil o rozšíření chmelařství na Moravě, si můžete přečíst dále v tomto vydání.

Slavnostní křest na Svatováclavských slavnostech

Veřejnosti jsme náš nový přírůstek do Zubří rodiny představili na Svatováclavských slavnostech v Kroměříži, které se konaly v sobotu 27. září u příležitosti oslav Dne českého piva. Křtu se účastnil i jeho kmotr Miloš Říha, úspěšný hokejový trenér a přerovský rodák.

Kde a jak na Granda

Pivo Zubr Grand se čepuje od počátku října. Zatím jen čepuje. V první polovině příštího roku by však měl být Zubr Grand stáčen i do lahví a plechovek.

Zubr Grand má vyšší, ale příjemnou hořkost, která neubírá na pitelnosti a vyváženosti chuti piva.

Miloš Říha, kmotr piva **Zubr Grand**

Přerovský rodák Miloš Říha dokázal na svou úspěšnou hráčskou kariéru navázat i jako hokejový trenér. Na české, ale také slovenské a především ruské hokejové scéně získal několik titulů s týmy, které koučoval. V roce 2011 získal ocenění za nejlepšího trenéra sezóny v KHL. V současné době působí v Kontinentální lize (KHL) u týmu Barys Astana.

Čím je pro Vás město Přerov?

Je to moje rodiště – město, kde jsem se narodil, kde jsem prožíval svoje mládí a kde jsem nastartoval svoji sportovní kariéru. A je to město, kam se velmi rád vracím.

Jak často pijete pivo?

Pivo piju dle nálady. Určitě netvrdím, že jsem náruživým pivařem, ale pivo mám rád. Nedělní oběd, kdy se servíruje husa s knedlíkem a zelím si bez závěrečného piva představit opravdu nedokážu.

Čím je pro Vás pivo?

Pivo, to je žízeň a pivem se dá žízeň nejvíce a nejlépe zahnat. Třeba když sportuju nebo jdu ze sauny a mám opravdu žízeň, tak ji pivem spolehlivě zaženu.

Kdy a kde nejčastěji pijete pivo?

Buď doma, po pravém českém obědě. To ale nebývá moc často. Velmi rád ho piju v hospodě se svými přáteli a to je jednoznačně nejčastěji.

Co pro Vás znamená, že jste patronem piva Zubr Grand?

Je to pro mě na jedné straně pocta, ale zároveň také zodpovědnost, aby si Grand udržoval svoji vysokou kvalitu.

„U piva se dá výborně povídat a lidi se při něm dokážou velmi otevřít."

Naši lidé v Zubru

Jan Kocián, řidič

Jak dlouho pracuje v Zubru: 12 let.
Hobby: myslivost, střelba na asfaltové holuby, rallye.

Jak se Vy staráte o pivo Zubr?
Jezdím pro pivovar Zubr již od skončení vojny. Mám auto s návěsem a zavážím pivo do velkých řetězců jako je Makro, Kaufland nebo Ahold. Dříve jsem jezdil i na Slovensko – a to až do Popradu nebo Žiliny. Nyní však jezdím už jen po České republice. Velmi rád řídím a za těch 12 let mě to ještě neomrzelo. A hlavně: vozím pivo (v sudech, bednách i plechovkách), což je asi to nejlepší, co mě mohlo potkat.

Co pro Vás znamenají Vánoce?
Pro mě to jsou svátky klidu. Příležitost se zastavit a vypnout a potkat se s příbuznými a známými. Vánoce trávím s rodinou a pravidelně se také navštěvujeme s mojí sestrou. Jsem myslivec, a proto se o Vánocích věnuji nejen rodině, ale i svému koníčku. Během svátků chodím do lesa a krmím lesní zvěř. Mám rád ticho i hlasy přírody a zimní krajinu – pakliže je navíc sníh – má své neopakovatelné kouzlo.

Jaké bylo Vaše první setkání s pivem Zubr Grand?
Poprvé jsem nové pivo Zubr Grand ochutnal na Svatováclavských slavnostech v Kroměříži, kam jsem vyrazil oslavit svátek Dne českého piva. Grand mi velmi chutnal. Mám totiž rád hořká piva a Grand je opravdu výborně nachmelené pivo.

Iveta Černošková,
laborantka úseku kvality

Jak dlouho pracuje v Zubru: 4 roky.
Hobby: sport, tanec, folklor, divadlo.

Jak se Vy staráte o pivo Zubr?
V pivovaru musím kontrolovat, zda má pivo ty správné parametry, které jsou dány recepturou. Dále také je nutné dodržet to, aby jeho charakteristická chuť zůstávala stále stejná. Stanovené parametry se kontrolují již od začátku výroby, kdy se začíná analýzou sladu, poté kontrolou mladiny, mladého piva a konečného hotového piva. Jsem rovněž členem degustační komise, která senzoricky (prostřednictvím zraku, vůně a chutě) kontroluje pivo, které je stočené v obalech.

Co pro Vás znamenají Vánoce?
Vánoce pro mě znamenají odpočinek v rodinném kruhu. A pohodové trávení času s rodinou a přáteli při vánoční atmosféře u punče nebo svařáku. Ráda s přáteli navštěvuji různé vánoční programy v Přerově nebo Olomouci. Mám velmi ráda typickou zimu se sněhem. Když ale žádný sníh nenasněží, jedu lyžovat na hory.

Jaké bylo Vaše první setkání s pivem Zubr Grand?
Mé setkání s pivem Grand bylo přímo u jeho výroby. V laboratoři se kontrolovaly a především s paní sládkovou dolaďovaly veškeré parametry tak, aby byla zajištěna potřebná kvalita. A samozřejmě, aby pivo dobře chutnalo. Pivo mám moc ráda, což k mé práci patří. Dávám přednost spíše středně hořkým druhům piv, u kterých se dá v hospůdce hezky posedět.

Petr Úrubek, dělník ve výrobě (stará se o kvasnice, propagační stanici)

Jak dlouho pracuje v Zubru: 17 let.
Hobby: výlety do přírody, jízda na kole, auta, motorismus, rallye.

Jak se Vy staráte o pivo Zubr?
Starám se o sběr kvasnic z kádí na spilce do úchovných tanků a následné opětovné nasazení kvasnic na spilku. Také se starám o propagační stanici, kde spolu s laboratoří nasazujeme do propagátoru kmen kvasnic k rozmnožení. O víkendech se s kolegou střídáme ve službách, kde hlídáme prokvašení mladiny, do které posléze pouštíme chlazení pro další krok výroby piva (sesudování do ležáckých tanků ve sklepě).

Co pro Vás znamenají Vánoce?
Vánoce pro mě znamenají napřed shon, spoustu lidí ve městě, přípravy na Štědrý den a potom tu pohodu až zasedneme s manželkou a s dětmi k štědrovečerní večeři. Těším se hlavně na ty rozzářené dětské oči při rozbalování dárečků pod stromečkem.

Jaké bylo Vaše první setkání s pivem Zubr Grand?
Při česání chmele na chmelnici v Čekyni, kde bylo oficiálně oznámeno jeho jméno. Bylo to velmi příjemně strávené odpoledne s kolegy z pivovaru. A měl jsem zde možnost potkat se i s panem Říhou, kmotrem našeho nového piva. Poprvé jsem Granda ochutnal při jeho ochutnávce a představení u nás pivovaru. No, musím říct, že jsme ten chmel dobře natrhali.

Medaile pro **Zubra**

I v letošním roce jsme dodrželi tradici a v prestižní soutěži České pivo jsme získali 2 medaile – zlatou pro Zubr Gold (kategorie světlé výčepní pivo) a stříbrnou pro Zubr Classic tmavý (kategorie tmavé pivo). Náš Zubr Gold se tedy opět stal tím nejlepším světlým výčepním pivem roku 2014, a to v předvečer svátku sv. Václava, kdy po celé republice probíhají oslavy svátku Dne českého piva.

KDO HODNOTÍ? Hodnocení se odehrává pod taktovkou předních odborníků z celé České republiky. Nechybí mezi nimi sládci velkých i malých pivovarů, dále rovněž odborníci ze středních a vysokých škol, z Chmelařského institutu nebo Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

JAK SE HODNOTÍ? Soutěžní klání je dvoukolové a pivovar svoje piva přihlašuje do různých kategorií. Vzorky do soutěže pivovary neposílají, ale jsou odebírány přímo ve výrobních závodech zástupcem odborného garanta, kterým je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, což zvyšuje nestrannost soutěže.

CO SE HODNOTÍ? Degustační komise pod dohledem notáře posuzuje senzorické vlastnosti piva, v analytických laboratořích se pak provádí kontrola původního

extraktu (stupňovitosti) kvůli ověření příslušnosti piva do přihlášené kategorie.

Hodnocení odborné poroty je přísně anonymní, žádný z porotců nezná název právě testovaného piva, což je zárukou objektivnosti soutěže.

Soutěže České pivo se v roce 2014 zúčastnilo celkem 66 značek z pivovarů z celé republiky.

Letošní **ZUBRFEST** opět ve **velkém stylu**

Tradiční přerovský festival se i v roce 2014 vydařil! Letošní ročník Zubrfestu se konal v sobotu 21. června 2014 v prostorách přerovského pivovaru, nabídl spoustu skvělých zážitků a neopakovatelnou atmosféru. Do areálu zamířilo více než 4500 návštěvníků, které kromě výtečného piva a skvělých hudebních vystoupení nadchla free style motokrosová show. Velký zájem byl rovněž o pivní novinku – jedenáctistupňový ležák, dnes už známý pod jménem Grand – který zde návštěvníci měli možnost poprvé ochutnat.

Hudební produkce probíhala na dvou pódiích, kde se představilo celkem 14 interpretů. Na hlavním pódiu s názvem Golden Stage slavilo mezi diváky velký úspěch vystoupení Věry Špinarové, kterou si přišli poslechnout hudební fanoušci napříč všemi generacemi. Nejvíce lidí před pódiem se shromáždilo na hlavní hvězdu festivalu, kapelu Monkey Business. Třešinkou na dortu byl velkolepý závěrečný ohňostroj. Jedinečným zpestřením celodenního hudebního programu byla free style motokrosová show, ve které se předvedli skvělí jezdci pod taktovkou několikanásobného mistra republiky Petra Kuchaře. Jejich vystoupení rozdělené do tří částí postupně gradovalo a v závěrečné části svými triky přihlížející dostali doslova do varu.

ZUBRFEST 2014 v číslech:

Konání:	21. 6. 2014 10–22 hodin
Počet návštěvníků:	4 500
Výtoč piva:	cca 100 hl (200 sudů)
Počet výčepních stanovišť:	9 (96 výčepních kohoutů)
Počet gastronomických stanovišť:	5
Počet vystupujících kapel:	14 + Freestyle motocross
Počet účastníků exkurzí:	1 400
Počet točených piv Zubr:	9 + 3 druhy limonád

Zubr novinka
Zubr Gold
Zubr Premium
(nefiltrovaný a nepasterizovaný přímo z pivovarského sklepa)
Zubr Maxxim
Zubr Extra hořký
Zubr Classic tmavé
Zubr Free
Zubr Yuzu&limeta
Zubr Cider Mix
(Z Cola, Z malina a Z citron)

Degustace nového piva

Velký zájem vyvolalo i nové pivo, které v době konání Zubrfestu sice ještě nemělo svůj název, ale již procházelo postupnými degustacemi. Zájemci se tak mohli zapojit do chuťového hodnocení a ke svému názoru připojit i návrh na název. Degustace se zúčastnilo celkem 418 osob (téměř polovinu tvořily ženy!), kteří hodnotili čtyři kategorie: hořkost, pitelnost, plnost a celkovou chuť. Téměř 83 % degustujících bylo s hořkostí spokojeno. Celých 94 % degustujících ohodnotilo pivo jako velmi pitelné. Více než 90 % respondentů označilo pivo za plné a zhruba stejnému počtu lidí pivo velmi chutnalo. Výsledky ankety tedy jednoznačně předurčily nové pivo k úspěchu a potvrdily současné trendy v pití piva. Tedy, že lidé dávají přednost pivu s výraznější hořkostí, dobrou pitelností a plností.

Pivo teklo proudem

Kromě připravované pivní novinky bylo pro návštěvníky Zubrfestu připraveno ještě dalších devět druhů piv. Proudem tak tekl zejména Zubr Gold, pivní speciály, jmenovitě Zubr Maxxim a Extra hořký i nefiltrované a nepasterizované pivo vedené pivovodem přímo z ležáckých tanků. Celkem se vytočilo a vypilo více než 100 hl přerovského piva.

Pivovar Zubr posílil oproti loňskému roku nabídku občerstvení a pro návštěvníky akce připravil celkem devět výčepních stanovišť s 96 výčepními kohouty s devíti druhy piv a třemi limonádami z produkce pivovaru. Gastronomických stanovišť bylo celkem pět a nabídka byla skutečně široká a bohatá. I letos byl velký zájem o exkurze do pivovaru, kterých se zúčastnilo během dne zhruba 1400 osob.

Zubrfest podpořil handicapované

Část výtěžku ze vstupného pivovar věnoval jako každý rok na dobročinné účely. Šeky v hodnotě 15 000 tisíc korun z rukou ředitele pivovaru převzali v červenci zástupci organizací Duševní zdraví, o.p.s. a SONS ČR (Sjednocená organizace nevidomých a slabozrakých ČR). „Stalo se již tradicí, že část ze vstupného na Zubrfest je pravidelně určena pro podporu zdravotně znevýhodněných lidí. Rád bych u této příležitosti zdůraznil, že se na tomto charitativním počinu podílí všichni, kdo tento náš festival navštíví," řekl při slavnostním předání Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Za rok opět v pivovaře na viděnou

Letošní festival tak posunul laťku opět o něco výše. Pivo, hudební hosté, celková organizace, účastníci, doprovodný program. A hlavně – prostředí pivovaru mu jednoznačně svědčí, a to díky osobité atmosféře, kterou lze těžko vytvořit jinde.

ŘEDITEL BLOGUJE

Chmelnice versus vinice

Dejme českému chmelu šanci!

Nedávno zveřejnil Český statistický úřad zprávu o vývoji zemědělství za posledních 25 let. Tedy od revolučního roku 1989 do současnosti. Úbytek lidí věnující se zemědělství či mohutný vzestup pěstování řepky by očekával zřejmě každý. Ale to, že vinice postupně válcují chmelnice, přestože je u nás největší spotřeba piva na osobu na světě, by asi hádal málokdo.

Chmel je totiž plodina, která je velmi citlivá na přírodní podmínky a daří se mu jen v několika málo tuzemských regionech se specifickým klimatem, který se najde jen málokde. Oblast Přerova, potažmo Tršic, k nim naštěstí patří. Zdejší zemědělci mají s pěstováním chmele bohaté zkušenosti, které si z generace na generaci předávají již více než 100 let. Jejich doménou je Poloraný žatecký červeňák, což je odrůda typicky českého chmele, kterému se na Moravě, konkrétně přímo v tršické oblasti, velmi dobře daří. Je považován za nejkvalitnější a nejvíce ceněnou odrůdu na světě. Jiné odrůdy se s tou naší srovnávají opravdu nelehce.

Náš pivovar při vaření piva tršický chmel používá. Jsme hrdí na to, že dokážeme vařit pivo z regionálních surovin. Ano, mohli bychom nakoupit levnější a nepříliš kvalitní ingredience, ale bylo by to na úkor kvality. A nám není lhostejné, jaké pivo budeme vařit a jaké pivo se bude v Přerově pít.

Pivo je naším národním nápojem téměř od nepaměti. Zanikají-li české a moravské chmelnice, hrozí, že budeme chmel nakupovat v zahraničí nebo za přemrštěnou cenu. Ztratili bychom tolik oceňovaný český charakter piva a rozumnou cenu. To, ale pevně věřím, náš národ snad nedopustí.

Pivovar Zubr **hlavním partnerem festivalu** Blues nad Bečvou

„Bluesový festival křtěný vodou a pivem“ probíhal během měsíce září na různých místech. Část festivalu se odehrála i v prostorách pivovaru Zubr, který byl hlavním partnerem akce. Festival byl zakončen promenádním koncertem v parku Michalov. Vstup na všechny scény byl zdarma.

I v letošním roce vystoupili na festivalu zajímaví umělci, jako např. česká legenda Radim Hladík s kapelou Blue Effect, která je v současném obsazení moderně znějícím hudebním uskupením. Všichni Přerováci si zajisté vychutnali i místního rodáka Jaroslava Wykrenta, který ve svém vystoupení posluchačům nabídl známé hity i své nové skladby. Zahraniční pojetí jazzu předvedl rodák z Edinburghu, bluesman Stan the Man a „mladou krev“ letos zastupovali polští Boogie Boys a plzeňská Tereza Hrubanová alias Electric Lady & The Funk band.

V rámci letošního festivalu proběhla podobně jako při prvním ročníku akce na téma dárcovství krve nazvaná „Staň se prvodárcem, daruj krev s Blues nad Bečvou“. Všichni dárci byli mj. odměněni nealkoholickým pivem Zubr Free.

Zima ve znamení **Zubr Maxxim**

Náš zimní 14° speciál jsme pro vás uvařili i letos. Již od 1. prosince si tak můžete vychutnat to nejsilnější pivo, jaké pivovar Zubr připravuje. A to jak standardní filtrované, tak i jeho nefiltrovanou variantu s charakteristickým mírným zákalem a plnou silnou chutí.

Zubr Maxxim se 7% obsahem alkoholu je pivo zlato-jantarové barvy s hustou, avšak zároveň jemnou pěnou. Je pro něj typický silnější říz a střední až vyšší intenzita hořkosti. Při jeho výrobě se vychází ze staré receptury, kdy pivo kvasí v otevřených kádích a zraje v ležáckých tancích zhruba 90 dnů při nízkých teplotách okolo 2° C. S jeho přípravou je proto potřeba začít už v létě, aby mohla být dodržena potřebná doba zrání a milovníci piva si ho mohli vychutnat již od počátku adventu.

Dny NATO – letecký zážitek s příchutí Zubřího speciálu

Vojenská letadla a helikoptéry, stíhačky, bojová pozemní i vzdušná technika, policejní i záchranářská technika a mnoho dalšího bylo možné shlédnout na největší letecko-armádně-bezpečnostní přehlídce ve střední Evropě pod názvem Dny NATO. Ta se konala na Letišti Leoše Janáčka Ostrava v Mošnově ve dnech 20.–21. září. Počasí organizátorům akce letos přálo. Slunečné počasí vládlo celému víkendu a tak mnoho z návštěvníků zatoužilo občerstvit se zlatavým mokem z pivovaru Zubr, který speciálně pro tuto akci připravil svůj podzimní speciál Zubr Extra Force.

Pro pivo Zubr Extra Force je typická výrazná hořká chuť se silným chmelovým aroma. Obsahuje 5,5 % alkoholu a je uvařen podle tradiční receptury za použití regionálních surovin. Tento nefiltrovaný ležák zraje v ležáckých tancích 65 dní. Kromě podzimního speciálu mohli milovníci piva ochutnat také Zubr Gold a další piva z produkce pivovaru Zubr.

„Dny NATO jsou jedinečnou akcí s velmi vysokou prestiží, která je populární nejen mezi profesionály, ale i širokou veřejností. Každý ročník je tradičně pro všechny účastníky velmi silným zážitkem. Vychutnat si ho mohou společně s naším výtečným pivem,“ komentoval akci Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru.

V pořadí 14. ročník letos navštívilo zhruba 225 tisíc diváků, kteří mohli Zubra ochutnat na celkem pěti výčepních místech.

ROZHOVOR s paní sládkovou

Chmelení piva je něco jako **alchymie**

Jak dlouho trvá, než se „vyladí" receptura pro nové pivo?
Jak kdy. Když si vše důkladně připravíte a máte štěstí, tak to vyjde na první dobrou. Ale i tak musíte pokus několikrát zopakovat, abyste měla jistotu, že je vše opravdu tak, jak si přejete. Každé kolo trvá min. 45 dní.

Z jakého důvodu je chmel pro pivo tak důležitý?
Chmel je jedna ze tří základních surovin, ze kterých se vaří pivo. Chmelení piva je něco jako alchymie, protože použitá odrůda chmele, jeho množství a rozložení jednotlivých dávek během chmelovaru rozhodujícím způsobem ovlivňuje výslednou chuť piva.

V čem spočívá „zázračnost" odrůdy Poloraný žatecký červeňák, který pivovar Zubr při vaření piva používá?
Odrůda chmele zvaná Poloraný žatecký červeňák je tradiční českou aromatickou odrůdou. Pěstuje se na území Čech a Moravy již od 19. století. Vyžaduje speciální půdní a klimatické podmínky, takže se ji nikde na světě nedaří vypěstovat v takové kvalitě jako u nás. Tato odrůda vyniká speciálním složením chmelových silic, z nichž nejdůležitější je beta-farnasen. Ten dává pivu krásné, ušlechtilé, chmelové aroma.

Pivovar Zubr pečuje o chmelnice v Tršicích a v Kokorách. Co vás k tomu vedlo a odkdy tomu tak je?
Pivovar Zubr spolupracuje s moravskými chmelaři již léta. V poslední době je naše spolupráce ještě intenzivnější, protože chceme mít nad touto, pro nás strategickou surovinou a odrůdou chmele, detailnější kontrolu od samého začátku. Je to jasné: kdo chce vyrábět kvalitní pivo, potřebuje kvalitní chmel.

Z Tršic pochází i Hynek Floryk, zakladatel chmelařství na Moravě. Byl jeho vliv a význam pro moravské pivovarnictví opravdu tak velký?
Jednoznačně, pan Hynek Floryk byl zakladatelem a průkopníkem novodobého chmelařství na Moravě. Dokázal, že se dá na Moravě vypěstovat Poloraný žatecký červeňák ve stejné kvalitě jako v Žatci a nabídl jej přerovskému pivovaru. Tak nastartoval éru jeho používání v našem pivu.

Co pro Vás bylo největším oříškem u Granda?
Snoubit plnost piva s výraznější hořkostí tak, aby vzniklo pivo s dobrou pitelností, které si co nejvíce zachová chmelové aroma.

Jak si vysvětlujete, že v současné době dávají konzumenti přednost pivům s větší hořkostí a vyšší stupňovitostí? Nebo pozorujete jiný trend?
Chuť piva a nároky na jeho hořkost jsou u každého člověka individuální. Pravdou ale je, že narůstá obliba jedenáctek. Je to celkem pochopitelné, protože mají ideální poměr mezi plností a hořkostí piva.

Jak Granda přijali fanoušci a skalní „pijáci" piva Zubr?
Musím říci, že velmi pozitivně, protože každému je po prvním napití jasné, že ta krásná chmelová chuť a vůně je výjimečná.

Nataša Rousková – jako sládková pracuje v pivovaru Zubr od roku 1998

Máte oblíbené místo, kam na Zubra ráda zajdete? A je nyní Zubr Grand Vaší jednoznačnou volbou?
Ano, ráda si pochutnám na tom chmelovém sametu. Mám několik oblíbených míst ve svém okolí, kam se pravidelně a ráda vracím.

Zubr si česal chmel pro své **nové pivo Grand**

Jednou z nejdůležitějších ingrediencí při vaření piva je chmel. Ne náhodou proto pivovar Zubr odebírá chmel pro své pivo z chmelnic v Tršicích, kde se pěstuje odrůda Poloraný žatecký červeňák. Ta patří k těm nejkvalitnějším na světě. A aby v pivovaru dokázali, že jim opravdu záleží na tom, jaké pivo vaří, vypravili se zaměstnanci pivovaru na začátku září načesat si chmel přímo na chmelnici do Čekyně.

Krátce po poledni byla akce slavnostně zahájena pokřtěním chmelnice a slavnostním přípitkem. Poté začalo samotné česání, kterého se v Čekyni účastnili zaměstnanci pivovaru, mezi kterými nechyběli ani Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru, nebo Nataša Rousková, sládková Zubra. Příležitost ručně česat chmel si nenechal ujít ani Miloš Říha, kmotr nové jedenáctky Zubr Grand, přerovský rodák a úspěšný hokejový trenér. *„Patronát Granda beru velmi zodpovědně. Proto se aktivně, a opravdu velmi rád, zapojuji do některých činností spojených s výrobou piva. Patří k tomu i dnešní sbírání chmele,"* řekl ke své účasti na chmelnici v Čekyni.

Všichni česáči přistoupili ke své práci velmi zodpovědně a neskončili, dokud nebyly věrtele plné. A aby práce rychleji ubývala, zahrála jim k česání i místní kapela.

Jak se bude **jmenovat?**

Uvařit nové poctivé pivo tak, aby jaksepatří chutnalo, není jednoduchá záležitost. A vybrat pro něj jméno, může být oříškem ještě větším. Nevěříte?

My jsme pro naši novou na čtyřikrát chmelenou jedenáctku vybírali dlouho a pečlivě. Téměř půl roku. Nejprve jsme oslovili fanoušky na našem facebookovém profilu s výzvou, aby spolu s námi vymýšleli jméno pro připravované pivo. Dále nás zajímaly i návrhy zaměstnanců našeho pivovaru a možnost tipovat jsme chtěli dát i těm, kdo dorazili na letošní červnový Zubrfest.

Celkem se nám sešlo více než 300 názvů, z nichž vybrat ten pravý nebylo opravdu jednoduché, jak by se na první pohled mohlo zdát. Chtěli jsme, aby se v jeho jménu odrážela majestátnost zubra, kterého má pivovar ve znaku, a kvalita a poctivost typická pro použité suroviny a způsob přípravy.

Jméno Grand tyto požadavky splnilo na jedničku, navíc se v návrzích objevil hned několikrát, a to nezávisle na sobě. Jméno Grand jsme ještě s několika dalšími finalisty testovali v následné anketě mezi spotřebiteli, která probíhala během prázdnin ve vybraných restauracích se Zubrem na čepu. Grand v něm s výraznou převahou nad ostatními názvy vyhrál.

Hynek Floryk – zakladatel novodobého chmelařství na Moravě

Chmelařství má nejen v Čechách, ale také na Moravě bohatou tradici. Náš pivovar leží v tršické oblasti, kde je dochována první zmínka o pěstování chmele již z roku 1506. Největší rozvoj však zdejší chmelařství zažilo až na konci 19. století, a to díky Hynku Florykovi, sedlákovi pocházejícímu přímo z Tršic.

Chmel se v minulých stoletích pěstoval na Moravě velmi roztroušeně, zejména kolem klášterů a panských statků. Až v roce 1861, kdy Hynek Floryk založil první chmelnici na pozemku za svým domem, začalo tzv. novodobé moravské chmelařství v oblasti, která později dostala podle městečka Tršice oficiální název – Tršická chmelařská oblast. Vznikla – podobně jako chmelařské oblasti v Čechách – dlouhodobým vývojem a dá se říci, že jakousi přirozenou rajonizací, vyústila v oblast, kde se daří pěstovat velmi kvalitní chmel.

Hynek Floryk zavedením pěstování chmele postavil mezník v hospodářském životě Tršic a širokého okolí. Přitom hluboce zasáhl i do společenského a veřejného života. Roku 1864 byl zvolen starostou obce. Zastával také funkci předsedy Okresního silničního výboru v Lipníku nad Bečvou. Byl řadu let místopředsedou akciového cukrovaru v Prosenicích. V letech 1888–1895 byl poslancem zemského moravského sněmu.

V roce 1883 byl založen Chmelařský spolek pro Tršice a okolí, který byl později změněn na Zemský chmelařský spolek pro markrabství moravské v Tršicích. Hynek Floryk byl předsedou spolku do roku 1899, kdy odešel na zasloužený odpočinek.

Poslední léta své životní pouti žil zakladatel moravského chmelařství v těžkých životních podmínkách. Zemřel 27. července 1921 a je pochován v nenápadném a velmi skromném hrobě na tršickém hřbitově.

Plocha chmelnic (v letech 1990–2000)

1902	867 ha
1941	75 ha
1950	60 ha
1958	289 ha
1976	564 ha
1980	675 ha
1990	1135 ha
1997	876 ha

Zdroj: trsice.cz

Zubr Grand se představuje

Poslední měsíce roku se u nás v pivovaru nesly ve znamení nového piva Zubr Grand. A protože nám fanoušci, příznivci a milovníci piva Zubr pomáhali s výběrem nového jména, chtěli jsme se jim za jejich přízeň a podporu odměnit. Proto jsme se vypravili jim naše nové pivo osobně představit.

Ve vybraných hospodách a restauracích tak během podzimních měsíců probíhaly ochutnávky piva Zubr Grand, kterých se osobně účastnila paní sládková nebo ředitel pivovaru. Všichni, kdo se ochutnávek účastnili, se mohli zapojit do diskuze o postupech vaření piva, používaných surovinách a dalších tématech, která je v souvislosti s pivem a děním v pivovaru Zubr zajímala.

Od počátku října již byl Zubr Grand představen ve vybraných restauračních zařízeních např. v Přerově, Olomouci, Lipníku nad Bečvou, Zlíně, Radvanicích nebo Dřevohosticích.