



Jak dlouhé je čtvrtstoletí? Ano jistě, je to přesně 25 let, ale subjektivně je to různě dlouhá doba. Z pohledu našeho pivovaru, který napřesrok oslaví 460 let, je to třeba pouhá epizoda. Z mého pohledu – pohledu člověka, který v pivovaru přesně takovou dobu strávil – je to ovšem podstatná část života.

Když jsem 1. října roku 1998 do tehdy malého a popravdě řečeno dost zanedbaného provozu nastupoval, ani s největší fantazií bych si nedokázal představit, co mně i pivovaru budoucích 25 let přinese. Nebylo to vždy jednoduché, ale díky všem zdarům a nezdarům mě každý z těch pětadvaceti let obohatil o spoustu cenných zkušeností a také uspokojení z dobře vykonané práce. A pro pivovar to navzdory tak krátké době nebyla epizoda vůbec bezvýznamná, ba právě naopak. Zdarů bylo nakonec podstatně více než nezdarů a pivovar začíná dosud snad nejlepší léta svého života, možná stejně jako já. Věřím, že nám to oběma ještě dlouho vydrží.

Ale zpět ke každodenní práci. V tomto období nás vždy nejvíc trápí, jaká bude úroda pivovarských surovin. Letos bylo léto jako na horské dráze a úmorná vedra střídala rekordně chladné dny. Jak se tak citlivé rostlině, jako je chmel, v takových podmínkách dařilo? Jak se kolotoč sucha–liljaky–sucho projevil na jeho úrodě a kvalitě? To vše budeme s určitostí vědět až koncem září po uzavření všech potřebných laboratorních testů. Po srpnové kontrolní návštěvě na věhlasné chmelnici, kde se před více než padesáti lety natáčel nesmrtelný muzikál Starci na chmelu, však mohu s radostí říci, že to zatím nevypadá tak zle.

Definitivně otřít pot z čela, prohlásit letošní sklizeň za ukončenou a uzavřít letní bilanci ovšem budeme moci až na konci září, na oslavách Dnů českého piva, které ve Svijanech pravidelně vrcholí zámeckými Svatováclavskými slavnostmi. Přeji vám, abyste při této příležitosti mohli i vy na chvíli hodit všechny starosti za hlavu, ohlédnout se spokojeně zpět a oslavit svátky piva ve své oblíbené restauraci, ať už s naším jantarovým „svatováclavským“ pivem DUX nebo jakýmkoli jiným dobrým točeným pivem. Když si při tom náhodou vzpomenete i na to, kolik práce všech možných profesí se v půllitru skrývá, bude to pro nás velké zadostiučinění.

Dej Bůh štěstí!

Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

CHMEL PRO SVIJANY

Úroda chmele: Žádná sláva, ale lepší než loni

Sklizeň chmele v Polepských blatech, jejichž jemný aromatický chmel dává pivu ze Svijan nezaměnitelný charakter, probíhala letos od 19. srpna do 6. září. Během těchto dnů chmelnice na své inspekční cestě navštívil svijanský sládek Petr Menšík, aby spolu s jednatelkou Lenkou Harantovou a hlavním chmelařem společnosti Polepská blata Blahomírem Mackem zhodnotili, co lze od letošní sklizeň očekávat.

Chmelu jak známo svědčí teplé dny bez extrémních teplot, chladné noci a dostatek vláhy, ale letos se mu niče z toho příliš nedostávalo. Jak odhadujete letošní úrodu chmele co do kvantity a kvality?

Jsmo dnes teprve asi ve třetině letošní sklizeň, takže nás může ještě leccos překvapit: chmelařům na Moravě například zničily část úrody bouřky. Zatím to nicméně vypadá tak, že by letos úroda mohla být buď mírně podprůměrná, nebo průměrná.

Polepská blata obhospodařují s 66 hektary chmelnic zhruba šestinu jedné ze tří produkčních oblastí vyhlášeného aromatického českého chmele – Úštěcka. Ročně vyprodukuje kolem jednoho sta tun sušeného chmele, zejména pro potřeby Pivovaru Svijany, který do společnosti Polepská blata v roce 2006 majetkově vstoupil.

”A to jak co do celkového výnosu, tak i obsahu nejdůležitější složky chmele – α -hořkých kyselin, což potvrzují první laboratorní testy. Ale po loňské katastrofální sezóně, kterou považujeme za nejhorší za posledních padesát let, pro nás

vlastně i průměrná úroda představuje docela dobrou zprávu.

Extrémní počasí letošního léta – vytrvalé sucha a vysoké teploty – se tedy na výnosech a kvalitě chmele tak negativně jako loni nepoděpíse...

Se suchem si již našťastí do určité míry dovedeme poradit. Vybudovali jsme nový závlahový systém a chmelnice dostávají pravidelnou kapkovou závlahu, i když je samozřejmě stále větší problém, kde vodu brát. Horší je to s vedry. Ale jak vyvážený nakonec skutečně bude poměr α -hořkých a β -hořkých kyselin v letošním chmelu, to se teprve uvidí.



Sklizeň Žateckého poloraného červeňáku klonu 72 v Polepských blatech v plném proudu.

Úštěcký chmel je ovšem unikátní nejen díky místní půdě v dřívějších dobách pravidelně zaplavované Labem, ale právě i díky místnímu mikroklimatu. Mohlo by se pokračující oteplování nějak zásadněji projevit na jeho vlastnostech?

Jisté je, že takové horko chmelu prostě neprospívá. Proto hledáme cesty, jak teplotu na chmelnici snižovat. Uvažujeme například o instalaci rosičů, které by při využití stávajícího závlahového systému nad chmelem rozptylovaly vodní mlhu, a rostliny i celou chmelnici tak ochlazovaly. Vlhké teplo ovšem zase podporuje rozvoj plísňového onemocnění peronospora, s nímž je vzhledem k často až přehnaně se zpříšňujícím předpisům o postřicích stále obtížnější bojovat. Pokud však plánované zkoušky potvrdí, že to chmelu prospívá, požádáme o dotaci na tato zařízení a začneme je využívat.

Jaký je poměr pěstovaných odrůd chmele? Mění se nějak třeba ve prospěch Žateckého poloraného červeňáku, který se v Polepech pěstuje ještě z původních klonů této mimořádné odrůdy?

DOKONČENÍ NA STRANĚ 3 ►

DNY ČESKÉHO PIVA

Je tu podzim, je tu DUX

To, že přichází podzim, rozhodně nepotěší každého. S nástupem astronomického podzimu je však spojena i jedna dobrá zpráva: přesně po roce je tu spolu s ním také „jantar ze Svijan“ – DUX. K svátku patrona českého piva sv. Václava a při příležitosti Dnů českého piva ve Svijanech letos poprvé v historii uvařili hned čtyři dvěstěhektolitrové várky tohoto výjimečného moku. „Jako každoročně symbolicky otevřeme několikadenní sezónu DUXu naražením sudu na Zámku Svijany v den svátku sv. Václava, tedy 28. září. Fanoušci jej potom najdou opět zhruba ve dvou stovkách restaurací po celé republice a letos by se snad už mělo konečně dostat skutečně na každého,“ řekl svijanský sládek Petr Menšík.

Tak jako je 28. září coby den patrona českého piva svátkem pro všechny pivaře, je naražení sudů s DUXem svátkem pro všechny pravověr-

né fanoušky svijanského piva. Jantarový ležák s 5,5 procenta alkoholu je plný a hutný, ale současně také překvapivě jemný, a navíc je k mání jen jednou do roka. „Pro dosažení výrazné jantarové barvy a vyvážené hladké chuti jsme při sestavování jeho receptury sáhli po kombinaci vybraných humnových sladů. A jemnou chmelovou hořkost žateckého chmele odrůdy Sládek v něm doplňuje přídatek tradičně pěstovaného Osvaldova klonu Žateckého poloraného červeňáku z našich vlastních chmelnic,“ odhaluje Petr Menšík tajemství přitažlivosti piva DUX, kterou potvrzuje i řada prestižních cen a chvála profesionálních degustátorů. Skočte si na něj, dokud je. Dlouho totiž nebude... ■



DUX se stáčí pouze do sudů. Na ty, kteří by se na něj do restaurace nedostali, ovšem pivovar pamatuje menší limitovanou sérií dvoulitrových plechovek. www.eshop.pivovarsvijany.cz



ZVEME NA SVATOVÁCLAVSKÉ SLAVNOSTI NA ZÁMKU SVIJANY
28. 9. 2023
(10:00–20:00)



AKTUÁLNĚ Z PIVOVARU

SVIJANY A ENERGETIKA

Energie ze slunce

Pivovar Svijany získal všechna potřebná povolení a v druhém srpnovém týdnu začal naplno využívat solární panely nainstalované na střechách pivovarských budov. „*Nečekali jsme, že bude celý proces tak zdolubavý a administrativně náročný, ale nakonec jsme se dočkali. Nyní už vše běží a panely spolehlivě dodávají vyrobenou energii ze slunce. Za rok provozu bychom měli ušetřit 172 tun emisí CO₂, tedy jako bychom vysázeli 5 133 stromů, které by stejný objem emisí pohltily,*“ oznámil ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

První dny provozu probíhaly podle ředitele plně v souladu se zadáním projektu v přibližné hodnotě 12 milionů korun, který předpokládal, že panely budou pokrývat zhruba sedm procent



celkové spotřeby pivovaru.

Výroba piva patří k energeticky náročným odvětvím a v posledních letech ji výrazně postihlo zdražení energií. Pivovar proto intenzivně hledal možnosti úspor v této oblasti a solární energie se ukázala jako velmi vhodný zdroj. „*Mimo jiné i proto, že skvěle zapadá do naší filozofie udržitelné výroby,*“ poznamenal Roman Havlík. Výhledově pivovar plánuje díky energii ze slunce dále zvyšovat svou energetickou soběstačnost a postupně z ekonomických i ekologických důvodů nahradit alternativními zdroji až dvacet procent své celkové spotřeby. ■

SVIJANY A SPORT

Na Svijany Open 2023 se Čechům nevedlo



Vítěz Svijany Open 2023
Francesco Comesana

Zatímco loni si z profesionálního tenisového turnaje Svijany Open, součásti ATP Challenger Tour, odnesl zlato český davis-cupový reprezentant Jiří Lehečka (2001, ATP 35), na letošním desátém ročníku akce, díky níž se letní Liberec každoročně stává dějištěm tenisu na nejvyšší světové úrovni, se českými závodníky příliš nevedlo. Vítězem se nakonec stal Argentinec Francesco Comesana (2000, ATP 223), který ve finále porazil Američana s českými kořeny Tobyho Alexe Kodata (2003, ATP 481) 6:2, 6:4. Za titul na Svijany Open získal 75 bodů do žebříčku a finanční odměnu 9 880 eur. Čtyřhru vyhráli Petr Nouza a Andrew Paulson. Závěr turnaje letos výrazně narušilo nepříznivé počasí: obě semifinále i finále dvouhry se kvůli dešti musely odehrát až v neděli, a navíc neklasicky na antuce, nýbrž v hale s tvrdým povrchem.

Pivovar Svijany podporuje turnaj Svijany Open již od roku 2013. Vedle tenisu je rovněž sponzorem libereckého hokejového týmu Bílí Tygři, volejbalového klubu Dukla Liberec, regionálních fotbalových klubů a v neposlední řadě i úspěšného olympionika, judisty Lukáše Krpálka. ■

PIVNÍ SLAVNOSTI

Svijanské pivobraní podvanácté

V druhé polovině srpna se na hřišti ve Svijanech uskutečnil již dvanáctý ročník oblíbeného Svijanského pivobraní. Skvělé pivo, gastronomické speciality a pět různých kapel zpříjemnilo horké sobotní odpoledne více než tisícovce návštěvníků z blízka

i zdaleka. Děti si užily pro ně připravené atrakce, dospělí našli stín v krytém stanu, kde si mohli vychutnávat několik druhů našich skvěle vychlazených piv natočených skutečnými pivovarskými profesionály. ■



SVIJANY A SPORT

Svijany oficiálním partnerem Bílých Tygrů

Pivovar Svijany je dlouholetým partnerem a sponzorem extraligového libereckého hokejového týmu Bílí Tygři. Až do nyní však byl kvůli přísným pravidlům účasti v extralize, která umožňovala jen exkluzivní propagaci jediného sponzora v tomto oboru v celé soutěži, partnerem tichým a téměř neviditelným. Od začátku nové sezóny se to mění: logo Pivovaru Svijany se konečně oficiálně objeví na ledové ploše, na mantinelech i na dresech Bílých Tygrů. „*To, že s novou sezónou přecházíme do režimu oficiálního sponzora, nás sice neobvykle těší, ale na podstatě našeho partnerství to – kromě toho, že se bude v novém svijanském beerpointu v Home Credit Areně čepovat naše pivo – moc nemění. Bílí Tygři a Svijany patří k sobě stejně jako patříli dosud. A nadále si budeme navzájem držet palce – my ve Svijanech hráčům na ledové ploše, hokejisté a jejich fanoušci zase nám, aby naše pivo bylo nadále jiné tím, že je stále stejné,*“ řekl k tomu ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

„*Partnerství s Pivovarem Svijany si nesmírně vážíme. Nyní mu konečně můžeme nabídnout plnohodnotné reklamní plnění, které si za svou podporu zaslouží, a odvděčit se tak za více než dvě desetiletí spolupráce,*“ dodal viceprezident libereckého klubu Lukáš Pfiinda. ■



34. SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA

Tropy ve Svijanském Újezdu



Pivní nadšenci si mohli vyzkoušet svůj um i na řízených pivních degustacích nebo se učit čepovat pivo jako profesionál se školiteli Pivovaru Svijany.



Na velkém centrálním pódiu se 15. července v tropickém vedru vystřídal například zpěváci Miro Šmajda, Václav Noid Bárta či Tereza Mašková a skupiny Mňága a Žďorp, Gaia Mesiah a Argema. Další účinkující – Děda Mládek Illegal Band nebo Prague Queen – se o dobrou náladu úspěšně stali na vedlejším kamenném pódiu.

WORLD BEER AWARDS 2023



Další medaile pro Svijany

Jednu stříbrnou a dvě bronzové medaile si z letošního ročníku světové degustační soutěže World Beer Awards odnesla piva ze Svijan.

Stříbrem byl v srpnu na slavnostním vyhlášení prestižních cen v Londýně oceněn Šlik, který soutěžil v kategorii světlého ležáku českého typu. Bronzovou plaketu získal prémiový ležák 450 a tmavá Svijanská kněžna 13%.

The World Beer Awards je celosvětová soutěž, která vybírá nejlepší představitele různých mezinárodně uznávaných druhů pív, uděluje jim ceny a v celosvětovém měřítku propaguje tato nejlepší světová piva u spotřebitelů a obchodníků. Hodnotitelská komise se skládá z několika desítek předních světových znalců piva. Svijany si z renomované soutěže odvázejí ceny pravidelně. ■

♦ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ♦

BISTRO U TRUMPETKY, LOUNKY

Oáza pro cyklisty na břehu Labe

Snad každý cyklista, který kdy projížděl po 2. labské cyklostezce mezi Prahou a Drážďanami v úseku Roudnice nad Labem a Litoměřice, považuje Bistro U Trumpetky za hotové zjevení. Má pro něj připraveno skvělé jídlo a pití a pódium s občasnou hudbou a pro jeho kolo pak servisní zázemí, kompresor a – v případě, že jde o kolo elektrické – také nabíječku včetně nejrůznějších adaptérů. Ohromen tím vším snad už cyklista ani nezalapá po dechu, když zjistí, že se v bistru čepuje vlastní pivo, které by nenašel nikde jinde na světě.

„Pro ty, kteří musí rychle vyrazit zase na trasu, máme dobré nealkoholické pivo nebo jiné nápoje. Ale kdo se může zdržet déle, neměl by odjet, aniž by ochutnal naši signature, jedenáctku Svijanská Trumpetka,“ říká majitel bistra Martin Nechyba. „Výhradně jen pro nás ji ve Svijanech od roku 2017 podle své vlastní receptury vyrábí sládek Petr Menšík z chmele odrůdy Sládek z chmelnic v Polepských blatech, která jsou od nás, co by kamenem dohodil. Sám k nám tenkrát přijel na kole a zůstal nám už věrný.“

Hostům bistro dále nabízí šest druhů čepovaných svijanských piv, dva druhy čepovaných svijanských limonád, široký výběr nealko lahvočných nápojů a víno jak od místních vinařů, tak i z dovozu. Hladové cyklisty, lodáře, které k návštěvě bistra lákají na břehu Labe umístěná mola, ale i místní stále štangasty a přátele bistro uctí vyhlášenými Trumpetkovými nudlemi nebo domácí zelňačkou z místního zelí. Mezi dvacítkou v létě nabízených pokrmů vyniká zejména římská pinsa, speciální druh pizzy, který u Trumpetky připravují v kamenné peci. „V zimní sezoně hostům zase nabízíme degustační menu a další gastronomické akce, o nichž je předem informujeme na sociálních sítích. A přes celou zimu prodáváme vlastní kysané zelí ze sudů a další specialitu – kvašené korejské kimchi,“ dodává Martin Nechyba.



Bistro v Loukách je v provozu již dvacet let, ale na současné ideální místo na břehu řeky naproti kostelu sv. Kateřiny se dostalo až později. Zde také k baru umístěnému v maringotce postupně přibyla kuchyň, restaurace s krbem pro zimní sezonu a sezení ve stanu a pod slunečníky. Dětem v bistru slouží velká vzduchová trampolína, hřiště a vodní matrace. Dospělí zase ocení pódium, na němž už proběhla spousta vystoupení kapel a orchestrů. „Několikrát zde hrál Ivan Mládek, AC/DC revival a další orchestry různých hudebních žánrů. Pro nadané návštěvníky, kteří dávají přednost vlastní produkci, je k volnému použití jak ve stanu, tak ve vnitřní restauraci umístěné piano, případně kytara, vozembouch a další hudební nástroje,“ dodává majitel.

Kvašené zelí a kimchi U Trumpetky připravují ze zelí od místních farmářů. Další zeleninu a bylinky pěstují přímo na místě na vyvýšených záhonech. Vlastní jsou také husy, které se podávají na každoročních svatomartinských hodech. „Kromě nich se areálem bistra občas projde i vznešený kohout se svými slepicemi a vše pozorují z králikárny králíci, kteří jsou miláčky přítomných dětí,“ doplňuje Martin Nechyba. „Ale co vám budu povídat, přijďte a uvidíte sami.“

DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ▶

Úroda chmele: Žádná sláva, ale lepší než loni

Červeňák stále pěstujeme na zhruba čtyřech pětinách našich chmelnic. Druhou pěstovanou odrůdou je Sládek s vyšším obsahem α -hořkých kyselin; ten sklízí až v září.

Takže po zářijové dočasné největší nápor práce na chmelnici skončí?

Kdepak. Práce na chmelnicích probíhají celý rok – s výjimkou svátku patrona chmelařů sv. Vavřince dne 10. srpna, kdy nikdo na chmelnici nepracuje, protože by to podle pověry přineslo smůlu. Po sklizni chmele je třeba začít s čistěním a opravami nosných konstrukcí chmelnice, které se provádějí až do dubna, kdy je potřeba rostliny ořezat. V květnu se pak chmel zavádí na dráty, což je také, pokud jde o objem práce, nejnáročnější období celého roku. Pro představu: zatímco při sklizni nám pomáhá zhruba čtyřicet brigádníků, při zavádění jich potřebujeme asi sto sedmdesát. A mezi červnem a polovinou srpna je pak potřeba chmel ošetřovat a hlídat, aby jej nenapadli škůdci.

Chmelnice ovšem neohrožuje jen nestálé počasí a škůdci.

Nové vás jistě znepokojí i plány na výstavbu vysokorychlostní železniční trať mezi Prahou a Drážďanami, které v jedné variantě počítají s trasou vedou rovnou přes vaše chmelnice. Kolik jejich plochy by si trať ukrojila a jak by se to mohlo projevit na výnosech?

Vyvážený poměr α -hořkých a β -hořkých kyselin je pro kvalitu chmele zásadní. Tyto kyseliny dodávají pivu typickou hořkost, a plnost chuti. Některé chmelny se používají pouze na hořkost, jemně aromatické chmelny jako Žatecký poloraný červeňák (na snímku), které mají maximálně do čtyř procent α -hořkých kyselin v sušině, slouží k vytvoření typického aroma českého piva.

Stát sice uvádí rozdílnou plochu dočasného a trvalého záběru, protože po stavbě by se měla část vrátit do původního stavu, ale z našeho hlediska je to prakticky totéž. Pás o šířce 700 metrů až jeden kilometr by zabral zhruba 30 hektarů, tedy skoro polovinu rozlohy našich chmelnic, což by pro nás mohlo být likvidační.

Jednak by trvalo delší dobu, než by se postavily, osadily a než by začaly rodit chmelnice v nové lokalitě, ale hlavně je ani není kde zakládat, protože prakticky každý chmelař tady přišel o kus půdy. A ztratit pro chmel tak ideální půdu by byla nedozírná škoda, a to nejen pokud jde o zmařené investice. Chmelařské území Polabská blata je v úštěcké chmelařské oblasti, ale i v rámci celé České republiky specifická nízkou polohou v blízkosti několika potoků protékajících rašelinovými blaty na jedné straně a v dřívějších dobách pravidelně zaplavaným územím řekou Labe na straně druhé, což dává úštěckému chmelu mimořádný charakter. Třeba právě pro pivo ze Svijan je prakticky nenahraditelný.



Sládek Petr Menšík, jednatelka společnosti Polepská blata Lenka Harantová a hlavní chmelař Blahomír Macek.

#2
ENCYKLOPEDIĚ
SVIJANSKÝCH PIV



Název sezónního piva DUX odkazuje k bájnému českému knížeti a patronu českého piva sv. Václavovi. Původně jej v roce 2017 sládek Petr Menšík uvařil pouze jako jednorázový příspěvek Pivovaru Svijany k zářijovým Dnům českého piva a pro oslavu svátku české státnosti. Svatováclavský speciál osobité jantarové barvy se ovšem setkal s tak příznivým přijetím veřejnosti i odborných degustátorů, že jej od té doby pivovar zařazuje do zářijové nabídky pravidelně. Stáčí se pouze do sudů a menší limitované série dvoulitrových plechovek. Během Dnů českého piva je v druhé polovině září vždy na čepu zhruba ve dvou stůlech vybraných restaurací a na stůl hostů se dostává ve výhradně pro něj určených pullitrech s vyobrazením sv. Václava a nápisem Wenceslaus Bohemus.

„DUX patří se svými 5,5 procenta alkoholu mezi silnější piva, je plný a hutný, ale současně také hladký a jemný. Pro dosažení výrazné jantarové barvy a vyvážené sladké chuti jsme zvolili vybraný humnový slad, znalci jistě ocení i jemnou chmelovou hořkost žateckého chmele odrůdy Sládek z našich vlastních chmelnic. Stejně jako všechna svijanská piva je samozřejmě nepasterovaný,“ charakterizuje výjimečné pivo svijanský sládek Petr Menšík.

EPM:	13,2 %	Chmel:	Žatecký poloraný červeňák (Osvaldův klon) a Sládek z vlastních chmelnic
Alkohol:	5,5 % obj.		
Hořkost:	38 IBU		
Barva:	21 EBC		
Slad:	plzeňské, mnichovské a bavorské humnové slady	Dostupnost:	sezónní – u příležitosti zářijových Dnů českého piva

Zámek Svijany opět přivítá svatého Václava

Svatý Václav, patron českých zemí i lahodného zlatavého moku, přijede letos již **posedmé** na Zámek Svijany. Ve čtvrtek 28. září ho budou na nádvoří, v zámku i v zahradě vyhlížet početní hosté oblíbených Svatováclavských slavností.

Kromě slavnostního průvodu svatého Václava čeká na návštěvníky zámku od deseti hodin dopoledne až do osmé hodiny večerní pestrý program a nebude chybět tradiční jarmark s ukázkami řemesel a dílničkami. Budou připraveny prohlídky zámeckých expozic, projíždky historickým kočárem areálem pivovaru nebo dobová pec, ve které si zájemci mohou upéct chléb dle původních historických postupů. Děti si po představení kejklířského divadla Chůdadlo vyzkouší při střelbě z luku či na dobové střelnici, jakou mají mušku, vyřádí se při projížďce na ponících, na koňském povozu nebo se mohou svést na historickém kolotoči.

Součástí obnoveného programu slavností bude bubenická show kapely Tam Tam Batucada a tematické dobové tance souboru Ambrosia.

Nebude chybět ani vystoupení profesionální šermířské skupiny Artus Bohemia, která předvede rytířský turnaj a v zámecké zahradě nabídne aktivity pro děti. Celý den zakončí v podvečer koncert skupiny Rozumbrothers.

V HLAVNÍ ROLI DUX

Protože jde o slavnosti pivní, jednu z hlavních rolí samozřejmě sehraje výjimečný svatováclavský speciál DUX, jehož první sud symbolicky narazí svijanský sládek Petr Menšík spolu s ředitelem Romanem Havlíkem. Pro milovníky piva budou dále připraveny pivní soutěže, škola čepování s mistrem výčepním či módní přehlídka pivních šatů. Důkladně se také budou moci seznámit se všemi tajnostmi výroby svijanského piva a za zvýhodněnou cenu si prohlédnout celý pivovar. Na největší nadšence čeká i speciální prohlídka vedená samotným sládkem Pivovaru Svijany Petrem Menšíkem. Prohlídky pivovaru je dobré rezervovat dopředu přes rezervační systém, v den akce je možná pouze rezervace přímo na recepci pivovaru, přičemž některé časy bývají vzhledem k velkému zájmu již zaplněné.

Více na www.zameksvijany.cz



PROGRAM SVATOVÁCLAVSKÝCH SLAVNOSTÍ 2023

10:00	Zahájení slavností za doprovodu dobové hudby
10:30	Pohádkový jukebox – pásmo pohádek divadla Chůdadlo
11:00	Slavnostní naražení sudu se svatováclavským speciálem DUX
11:15	Pivní soutěž
11:30	Šlechtické gotické tance souboru Ambrosia
12:00	Šermířské vystoupení „Důstojník“ skupiny Artus Bohemia
12:30	Přestávka za doprovodu dobové hudby
13:00	Příjezd sv. Václava na koni na nádvoří
13:15	Pivní soutěž
13:30	Bubenická show Tam Tam Batucada
14:00	Brémští cirkusanti – kejklířská pohádka divadla Chůdadlo
14:30	Vesnické gotické tance souboru Ambrosia
15:00	Rytířský turnaj v podání skupiny Artus Bohemia
15:30	Bubenická show Tam Tam Batucada
16:00	Pohádkový jukebox – pásmo pohádek divadla Chůdadlo
16:30	Tance markytánek souboru Ambrosia
17:00	Pivní olympiáda
18:00	Koncert kapely Rozumbrothers

Kompletní program na www.zameksvijany.cz



Expozice neolitu a Eduarda Štorcha

Zámek Svijany v letošním roce připravil pro své návštěvníky novinky. Jednou z nich je nová expozice neolitu a Eduarda Štorcha s interaktivními prvky, kterou od jejího zpřístupnění zhlédly již stovky návštěvníků.

Zámek je pro prohlídky otevřen až do konce října (otevírací doba září–říjen: 9:00–17:00).

NOVINKA

Zážitková hra Arcana II – Proti času

Velmi úspěšnou hru Zámecká Arcana I. od května letošního roku nahrazuje nová dobrodružná hra Zámecká Arcana II. – Proti času. Nová hra – nový příběh. Hráči pomocí mobilní aplikace putují zámek a jeho tajnými zákoutími a snaží se rozplést životní osudy bývalého zámeckého pána Alaina Rohana. Arcana je vhodná pro partu přátel, kolegů nebo rodiny s dětmi od 12 let a je možné ji hrát celoročně po předchozí rezervaci.

Divadlo na Zámku

V srpnu se diváci přišli rozloučit s oblíbeným představením Mnoho povyku pro nic v podání Divadla F. X. Šaldy, které na Zámku Svijany uvedlo jeho derniéru.



VÍCE INFORMACÍ:



Pivní pobyty na Zámku Svijany

Vyzkoušejte u nás oblíbené pobytové balíčky!

Pivní pobyty obsahují (dle typu balíčku):

ubytování na zámku se snídaní | prohlídku zámku | svijanský pivní dárek na pokoji | pivní koupel v Pivních lázních Svijany | relaxační masáž v délce 60 min. prohlídku Pivovaru Svijany v reálném provozu | pivní degustační menu v Pivovarské restauraci

+ 420 739 589 799 | hotel@zameksvijany.cz | www.hotelzameksvijany.cz | [zameksvijany](https://www.facebook.com/zameksvijany)

