

Svijanoviny

Listopad 2015, číslo 15

Úvodník



Posledních několik měsíců se nemluví o ničem jiném než o chmelu.

Na začátku prázdnin jsme se v tisku dočetli, že chmele bude letos málo a sklizeň na přelomu srpna a září obavy potvrdila. Můžu vás uklidnit, u nás je ho dost. Máme chmelnice ve skvělé kondici, poctivě se o ně staráme a většinu chmele máme pod kapkovou závlahou. Horko a sucho se samozřejmě projevilo i na našich chmelnicích v Polepských blatech, úroda je o něco nižší než bývá průměr a zároveň obsahuje málo alfa hořkých kyselin... Ale ve Svijanech přistupujeme ke všem surovinám jako dobří hospodáři, a tak budeme moci čerpat z vytvořených zásob. Dost možná budeme jediný český pivovar, kterého se horší úroda nedotkne. Aktuální číslo Svijanovin se samozřejmě sklizni věnuje podrobněji a podhaluje také nejdůležitějšího muže našich chmelnic – Jiřího Špringla. Nedávno oslavil velké životní jubileum, a proto bych mu chtěl touto cestou poděkovat. Za to, že s námi 9 let ve společném podniku je. Za to, jaký je člověk, šéf i parták. A věřím, že společně dokážeme ještě velké věci.

Přeji vám všem pohodový podzim a klidné přípravy na Vánoce,

*Dej Bůh štěstí
Petr Menšík
svijanský sládek*



Strípky ze Svijan



Už je za námi většina degustačních soutěží a nás těší, že svijanská piva opět bodovala. Na začátku března proběhla v Německu soutěž Meiningers International Craft Beer Award. Poprvé v historii jsme se do zahraniční soutěže přihlásili i my a v konkurenci 550 českých i světových piv jsme si odvezli zlato a stříbro

NA SOUTĚŽÍCH SVIJANY CHUTNAJÍ

z kategorie pivo plzeňského typu. Zlatem ohodnotila porota Rytíře a stříbro si dovezl Kníže. Bodovali jsme i v jedné z nejprestižnějších světových pivních degustací, a to na World Beer Awards, odkud jsme si odvezli zlato za Svijanskou Kněžnu a Rytíře, bronz získal Kníže a Svijanská 450 se stala nejlepším českým pivem. Spoustu radosti nám dělají i české degustační soutěže. Na největší tuzemské – Pivo ČR v Českých Budějovicích okouznil Baron porotu natolik, že ho zvolila absolutním vítězem. A zaujala i ostatní piva – Baron a Kníže v kategorii světlých speciálů, odkud si odvezli stříbro

a bronz. Kněžna mezi tmavými speciály vybojovala stříbro a v kategorii polotmavých piv byl úspěšný Svijanský fanda s bronzovým umístěním. Na začátku září si odvezla Svijanská Kněžna a Svijanský Kníže bronzovou medaili ze svých kategorií na žatecké Dočesné. Svijanský Rytíř zaujal nedávno degustátory První pivní extraligy. V říjnu vyhrál semifinále a v listopadu bude bojovat o první příčku ve finále. Třešnickou na dortu je pro nás obliba u novinářů. Svijany se totiž staly druhým nejoblíbenějším pivovarem v anketě Naše pivo pořádané Českým svazem pivovarů a sladoven.



CHMEL JE SKLIZENÝ

V Polepských blatech hospodaříme na několika desítkách hektarů chmelnic, ale to už asi víte. Jako každý rok jsme i letos upínali pozornost k přelomu srpna a září, kdy začínala sklizeň. Přestože se o naše chmelnice ukázkově staráme, pravidelně je obnovujeme a většinu máme pod kapkovou závlahou, je letní horko a sucho na úrodě znát. Chmele je o třetinu méně, než bývá průměrná sklizeň, a co je horší, má méně alfa hořkých kyselin. Tedy látek, které dodávají pivu potřebnou hořkost, a proto bude spotřeba chmele na jednu várku piva vyšší. Tím ale špatné zprávy končí. Jsme zvyklí přistupovat ke všem surovinám šetrně, a proto máme v pivovaru ještě dostatečnou zásobu chmele z loňské úrody. Pro své potřeby ho tedy budeme mít dost.



SVIJANSKÝ ZÁMEK SE MĚNÍ PŘED OČIMA



O tom, že jsme se pustili do náročné rekonstrukce svijanského zámku stojícího jen pár metrů od našeho pivovaru, už jsme ve Svijanovinách psali. Od jara, kdy stavební práce začaly, se toho hodně změnilo. Zámek má stejně jako přilehlá stará škola novou střechu, řemeslníci se nehnou z interiéru a v podzemí a zahradách se činí archeologové pod vedením Petra Brestovanského ze Severočeského muzea v Liberci. A zdá se, že svijanský zámek stojící na místě bývalého Svijanského dvora, o němž hovoří prameny už v roce 1346, skrývá spoustu tajemství. Archeologický průzkum zatím odhalil několik cenných předmětů z doby bronzové, posledním pokladem byla bronzová jehlice stará tisíce let nebo chlebová pec ukrytá v jedné ze zdí. O archeologické nálezy ze zámku i okolí Svijan nebudete ochuzeni, budou totiž součástí stálé expozice, kterou zpřístupníme veřejnosti na svijanském zámku už příští rok. Rekonstrukci zámku bereme nejen jako velkou investici, ale také zodpovědnost, proto všechny opravy probíhají ve spolupráci s archeology a památkáři za příspěví Norských fondů EHP. Do budoucna by měl být zámek kulturně společenským centrem obce, s prostory pro turisty, uvažujeme i o restauraci a zážitkovém minipivovaru.



SVIJANSKÉ TANKOVNY

Zhruba před rokem jste si mohli zajít na první tankové Svijany v nově otevřeném Radničním sklípku v Liberci. Ohlasy na tamní pivo jsou skvělé, a proto jsme se rozhodli, že tankové Svijany postupně umožníme čepovat více hospodám. V průběhu roku přibyl pražský Mánes, turnovská westernová restaurace U Supa a právě dokončujeme pražskou restauraci U Rokytky.



Internetový obchod PIVOVARU SVIJANY, a.s.



PLECHOVKY PRO CHLAPY V LIMITOVANÝCH EDICÍCH

Na nové Plechovky pro chlapy se dívala zpočátku spousta lidí dost podezíravě a vyčítala jim jeden nedostatek – nejdou prý otevírat. Na téhle nepříjemnosti jsme s výrobcem plechovek zapracovali a teď už se ke svému oblíbenému pivu dostanete bez problémů. O pivo v dvoulitrové železné plechovce, které se má v tomhle obalu stejně dobře jako už jen v sudu, je takový zájem, že jsme ho vyrobili už několik limitovaných edic. Plechovky pro chlapy najdete i na našem e-shopu: <http://eshop.pivovarsvijany.cz/>.



VÁNOČNÍ MULTIPACKY

Ani letos vás neochudíme o vánoční balení svijanských piv. Těšit se můžete na vánoční multipack Máz s dárky v celkové hodnotě 3,5 mil. Kč. V každé krabici na vás bude čekat dárek, ale jaký, to poznáte až po rozbalení. Možností je ale spousta – úplně nové pivní tácky, kulich, tričko, ponožky, alkoholtester, karty, šňůrka na krk, zapalovač, otvírák, samolepky... Vánoce si ale budete moci zpestřit i vánočně vyladěnými pětilitrovými party soudky, Kvasničkem ve dvoulitrových džbáncích i litrových patentních lahvích nebo Mázem v Plechovce pro chlapy.





„NELÍTEJ V OBLACÍCH A POUŽÍVEJ SELSKEJ ROZUM.“

Sejít se s Jiřím Špringlem, hlavní osobou našich chmelnic v Polepských blatech, je neuvěřitelně obohacujícím zážitkem.

S nad neexistuje chmelařská nebo zemědělská otázka, na kterou by nedokázal odpovědět, navíc je skvělým ekonomem, partákem a tátou. To všechno dohromady s velkým srdcem a otevřeností z něj dělá výborného společníka do práce i do života. Narodil se ve známé chmelařské oblasti a láskou k chmelu byl obklopan od malička. Jeho tatínek byl dobrý hospodář a významný chmelář. Svou vášeň předával svému jedinému synovi, jehož kroky po základní škole sice zaměřily na střední průmyslovku, ale pak už se životem ubíral pouze ve chmelových kolejích – dvouleté studium na zemědělské škole se zaměřením „pěstitel“ vyústilo v inženýrské studium vysoké školy zemědělské a následné postgraduální studium se specializací na chmel a jeho pěstování. S titulem v kapse a s láskou k chmelu i své ženě Jindřišce (se kterou jsou manželé od roku 1967) začal budovat novodobou rodinnou chmelařskou tradici.

Rodina nade vše

Sám je jedináček, a proto toužil po velké rodině. S Jindřiškou mají tři děti, dvě z nich se spolu s ním věnují chmelnicím. „Táta svou rodinu miluje, vždy nás vychovával v duchu, že rodina je důležitá. S nejvyšším jádrem, které dnes tvoří 26 lidí, se rádi pravidelně scházíme a zažili jsme i situace, kdy se třeba kvůli nemoci musela semknout celá rodina. Ta síla, kterou dokážeme při podpoře jeden druhého vyvinout, je neuvěřitelná,“ říká dcera Lenka.



Práce jako vášeň

I když to nepřizná, druhou velkou láskou a vášní je jeho práce. „Dny, kdy během roku nebyl v práci, by se daly spočítat na prstech jedné ruky,“ říká Lenka. Každoročně si dopřeje pouhých 14 dní na zahraniční dovolenou, ze které se nemůže do práce jen tak vrátit. „Zaměstnání nevnímá jako práci. V té člověk bouchne v pátek dveřmi a přijde zase v pondělí. Na chmelnici to nejde. Každou rostlinku vypipláváme od jara, kdy ještě nevyleze nad povrch země. Musí se hlídat, aby výhonky nezničili škůdci, aby vůbec vyrostla, opečovává se, vyživuje, zalévá až do sklizně. Táta dokáže každý den včetně sobot a nedělí vyskočit z kvádra do holínek a jít chmelnice zkontrolovat. Několikrát se nám stalo, že úroda vzala povodeň, sucho nebo škůdci. Stalo se i to, že pět dní před sklizní přišla vichřice a my jen se sevřeným žaludkem sledovali, jak se naše práce kácí jak domeček z karet. On ale po jakémkoliv ránu vstal a šel do toho znovu. Je přísný sám na

sebe i na zaměstnance, prostě nezmar,“ dodává dcera. Možná i proto dostal řád chmelového rytíře, jako kdysi jeho táta.

Hlavně klid...

Když se v okolí poptáte, co si lidé o Jiřím myslí, máte hned chuť ho blíž poznat. Téměř za každé situace si dokáže udržet nadhled a říká: „Hlavně klid, nezmatkovat, každý problém má několik řešení.“ Jeho nejbližší na něm oceňují, že šel pomalu a tvrdě na vrchol a dokázal z ničeho a nejistoty vybudovat stabilitu a jistotu. Zaměstnancům, kteří s ním před lety do velké nejistoty šli, slíbil, že je dovede až do důchodu. A slovo drží. „Je přísný a sám o sobě říká, že je kapitalista. Ale jakmile za ním přijde zaměstnanec nebo i člověk z vesnice, vždy změkne a pokusí se pomoci nebo poradit,“ chválí tátu jeho dcera a doplňuje: „Vždy nám vštěpoval do hlavy, abychom se před nikým nepovyšovali ani nesnižovali. Je to prostě můj zlatej táta.“

Svijanské chmelnice

Jiří Špringl zrestituoval chmelnice v Polepských blatech po revoluci a vrhl se na jejich obnovu a rozvoj. Přes veškerou péči, kterou jim věnoval, se mu po čase hodilo partnerství zajišťující finanční zázemí i pravidelný odbyv vypěstovaného chmele bez tlaku na cenu suroviny.

Slovo dalo slovo a partnerem se stal v roce 2006 svijanský pivovar. Naším hlavním motivem bylo zajištění si chmele do budoucna. České chmelnice totiž stárnou a množství kvalitního chmele se snižuje. Nechtěli jsme kdykoliv v budoucnu řešit otázku, kde chmel brát, případně se uchýlit k odběrům ze zahraničí. A s odstupem času musíme konstatovat, že investice do chmele byla (samozřejmě hned po pivu) jedna z nejlepších, které jsme kdy udělali.

Společně s panem Špringlem pěstujeme na několika desítkách hektarů Žatecký poloraný červeňák a odrůdu Sládek. V posledních letech se zapojujeme i do zkoumání původního nepřeslechteného Osvaldova klonu Žateckého poloraného červeňáku. Ten od roku 1927 šlechtil průkopník českého chmelařství docent Karel Osvald a jeho chmel dříve nechyběl v žádném pivu. Dnes je bohužel z mnoha důvodů mimo zájem chmelařů, a proto téměř vymizel. Přitom má nezaměnitelnou vůni i chuť. Proto je trvale součástí všech našich piv, v Čtyřistapadesátce je ho dokonce dominantní podíl.

Často se s námi dělíte o své nápady, postřehy a zkušenosti prostřednictvím mailu nebo Facebooku. Jestli máte na srdci cokoli, co bychom měli vědět i my, napište nám to! K dispozici jsme vám na pivovarských mailech, na www.facebook.com/Svijany nebo www.facebook.com/svijanskysladek.

Co jsme se o sobě na Facebooku a v mailu dozvěděli? (příspěvky nejsou redakčně upravovány)



▲ Víte, kdo už taky pije svijanské Plechovky pro chlapy? Kabáti, Support Lesbiens, Václav Noid Bárta a spousta dalších!



▲ Sledovali jste letošní zatmění slunce? Takhle ho pozoroval V.B. s přáteli.

Bavíme se



▲ P.D. si krátký čas skládáním. Puzzle a Lego plnohodnotně nahradily pivní zátky. Jak se vám spídí – plecháčka líbí?



▲ Takhle se loučí štamgasti svijanské hospůdky v Brandýse nad Orlicí se svými kamarády. Za fotku děkujeme Táně Drzmiškové



To si takhle partička několika chlapů jednou řekla, že by se chtěla plavit na voru po Čechách. A tak se 1. srpna pánové naložili na Slapech na vor jménem Kraken a dojeli až do Prahy. Na palubě se bavili po svém – popjeli Svijanský Máz a vyhrávali si na benja. A po šťastném dojezdu se s námi podělili o fotky.

