

ČESKÉ PIVNÍ NOVINKY: ZAOSTŘENO NA LEHKOST A CHUŤ

KDE SE
PIVO
VAŘÍ



Praha, 23. června 2022 – Pivovary na nadcházející sezónu připravily desítky novinek. Inspirací jim byli čeští milovníci piva a jejich požadavky na aktivnější životní styl i žhavé trendy ze zahraničí. Lidé chtějí objevovat nové chutě a bavit se. Projekt Českého svazu pivovarů a sladoven Kde se pivo vaří se v tématu Novinky soustředil na pestrou nabídku piv hořkých a nealkoholických.

„Nastupující letní období jednoznačně vybízí k návštěvě zahrádek, hospod a pivních barů. Ještě více k ochutnávání a objevování nových chutí. Pivovary maximálně vychází vstříc přáním zákazníků na širokou pestrost nabídky. Těšit se proto můžou na novinky hořké i sladké. Významnou složkou v portfoliu pro nadcházející sezónu jsou nejrůznější nealkoholické varianty,“ otevírá téma Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven.

Snižovat konzumaci alkoholu je celosvětovým nápojovým trendem, což platí i v případě domácích pivovarů. Oproti velké části zahraničních piv, kde se obsah alkoholu pohybuje spíše nad 5 % hranicí, mají domácí piva zpravidla nižší hodnoty. U alkoholických Novinek, které zde představujeme, je toto rozpětí od 4,4 do 5 %.

Typickým rysem českých piv je ušlechtilá hořkost. Výraznou roli v tomto směru hrají naše tradiční odrůdy chmele v čele s Žateckým poloraným červeňákem. K nim se stále více přidávají nové odrůdy vyšlechtěné v tuzemsku nebo stále častěji přivezené ze zahraničí. Setkat se můžeme i s chmelením opakovaným nebo za studena.

Projekt Českého svazu pivovarů a sladoven Kde se pivo vaří oslavuje dnešní české pivovarnictví. Je rozdělený do několika témat, v nichž se představují zajímavé osobnosti, aktivity, příběhy a trendy, které jsou pro obor přínosné. Aktuálním tématem je Novinka v oblasti hořkých a nealkoholických piv, které byly uvedena na trh v období od dubna 2021 do března 2022.



NEALKOHOLICKÁ PIVA

KDE SE
PIVO
VÁŘÍ

Podle dat Českého svazu pivovarů a sladoven bývá celkový výstav nealkoholického piva do tuzemska nejvyšší zpravidla během července. Rok od roku navíc roste. Například loni zaznamenal ve srovnání se stejným obdobím roku 2020 nárůst o více než 41 procent! O měsíc dříve, tedy v červnu, se jednalo o navýšení o téměř 26 procent. Poptávka po nealkoholických pivech je ale příznačná i pro jiná období roku: například v prvním kvartálu letošního roku jeho výstav v meziročním srovnání posílil o necelých 21 procent.

Nealkoholické pivo představuje druh piva s nízkým, nebo dokonce žádným obsahem alkoholu. V Česku platí evropské normy, podle nichž může být jako nealkoholické pivo označen ten sladový nápoj s obsahem alkoholu menším než 0,5 % obj.

„Snižování alkoholu v pivu je jednoznačně velkým světovým trendem. Obliba nealkoholických piv nahrává zdravému životnímu stylu. Nealkoholické pivo se stává vhodným nápojem při práci, řízení auta i sportu. Navíc přináší sládkům obrovské možnosti v ochucování piva, kdy svou fantazii mohou rozehrát naplno,“ uvedla Marcela Titzlová, garant tématu Novinka projektu Kde se pivo vaří.

Nealkoholická piva jsou svým složením iontovým nápojem, který obsahuje tisíce biologicky aktivních látek – například vitaminy skupiny B. Ty pomáhají získat energii a jsou důležité pro nervový systém. Důležité jsou samozřejmě také například bílkoviny a sacharidy.

V současnosti se u nás tato piva nabízí s řadou různých příchutí – například citronovou, rybízovou, brusinkovou, červených hroznů. Díky tomu lze porovnat, jak se výrazné ovocné chutě promítají do různých piv – od piva **Litovel Řezaný citron nealko** s klasickým objemem alkoholu do max. 0,5 %, až po **Zlatopramen 0.0 % Brusinka a rybíz** nebo **všechny příchuti Pivních mixů COOL** ve verzi s obsahem alkoholu 0,0 % obj. – například novinku **Rybíz a limetka** nebo příchuti **Jablko a hruška, Grep, Okurka a limetka, Lemon** a další.

HOŘKÁ PIVA

S českým pivovarnictvím je historicky spojená především unikátní tradice výroby českého ležáku, jehož typickým rysem je právě ušlechtilá hořkost. Trendem poslední doby je důraz na hořkost piv, která jednotlivé pivovary na trhu nabízí.

„Hořká piva jsou jednoznačně oblíbená a hořkost v pivě je pro naše konzumenty důležitá. Podle našich sládků je však vždy klíčová celková vyvážená chuť. Pivo musí být dobře prokvašené, mít příjemnou vůni, plnost a říz,“ říká Martina Ferencová.

Hořkost piva se vyjadřuje v jednotce IBU (International Bitterness Units), která se vypočítává na základě chemických výpočtů. Odvíjí se od obsahu izosloučenin chmele. Přesněji takzvaných alfahořkých kyselin. Jedna jednotka IBU představuje jeden gram isoalfahořkých kyselin na jeden litr piva.

Na subjektivní vnímání hořkosti piva konzumentem však mají vliv i další faktory (například stupňovitost piva), a proto je funkce jednotky IBU pouze orientační. Hořkost klasických českých ležáků se však v každém případě pohybuje většinou okolo 25 – 40 IBU.

Piva **Starobrno Bitr**, **Hořká11 z Černé Hory** nebo **svijanský Šlik** jsou jedenáctistupňové ležáky. Zcela bez alkoholu pak je **Královsky hořké nealko** z Pivovaru Krušovice. Zároveň s tím se podle vzoru craftových pivovarů i velké podniky otvírají světu a nebojí se přijít na trh se svrchně kvašenými pivy vařenými v importovaných pivních stylech, kterým specifickou hořkost dodávají americké chmely nebo chmelení zastudena. To je případ jak **Amerian Pale Ale** z Primátoru, tak piva **ROG IPA** z přerovského Radegastu nebo dvou nealkoholických piv značky **BIRELL**, a to **Za Studena Chmelený** a **ve stylu IPA**.



NOVINKA – NEALKOHOLICKÁ A HOŘKÁ PIVA



Pivní mix COOL ve verzi s obsahem alkoholu 0,0 % obj.

V roce 2021 oslavila značka COOL desáté narozeniny. Stejně výročí oslavila i celá kategorie pivních mixů, kterou uvedením pivního mixu Staropramen Cool Lemon na trh v roce 2011 vlastně společnost Pivovary Staropramen založila. Deset let poté přišla společnost Pivovary Staropramen na trh s variantou 0,0 % obj. alkoholu u všech příchutí nealko portfolia značky COOL.

Novinka byla reakcí na rostoucí oblibu stávajících nealkoholických variant pivních mixů. S ohledem na aktivnější životní styl spotřebitelů přišla značka na trh s variantou 0,0 % obj. u všech příchutí nealkoholických variant. Vedle obsahu alkoholu 0,0 % je loňská novinka také bez konzervantů a umělých barviv.



Litovel Řezaný citron nealko

Polotmavý řezaný citron nealko má o 33 % snížený obsah kalorií, přitom si zachovává kombinaci vůní sladu a citrónu i jantarovou barvu. Má vyvážanou hořkost, střední plnost a dominují v něm prvky citrusových plodů. Stáčí se pouze do plechovek 0,5 l.



ČESKÝ SVAZ
PIVOVARŮ A SLADOVEN

Zlatopramen 0.0 % Brusinka a rybíz

Značka Zlatopramen v roce 2021 představila další radler 0.0 % alkoholu s příchutí Brusinka a rybíz. V nápoji se snoubí příjemně sladká chuť brusinky s osvěžující rybízovou šťávou, kterou skvěle doplňuje hořkost nealkoholického piva.

Značka Zlatopramen radler jako vůbec první na českém trhu uvedla svůj produkt úplně bez alkoholu už v roce 2018. Dnes mají spotřebitelé k dispozici pět variant: Citrón, Bezový květ a máta, Grep a rozmarýn, Tmavá višně a Mandarinka a jasmín. Brusinka a rybíz je zatím nejnovější příchutí v řadě. Zlatopramen Radler 0.0 je první značkou radlerů na českém trhu, která nabídla příchutí brusinky.





Reklama na BIRELL Za Studena Chmelený a ve stylu IPA: Carmen

Komunikační kampaň na BIRELL Světly a novinky Za Studena Chmelený a ve stylu IPA si dala za cíl zbourat dlouhodobě zakořeněný předpoklad o nealkoholickém pivu jako náhražce za pivo alkoholické ve chvílích, kdy si nemůžeme dovolit alkohol konzumovat. Svou kampaní Birell vystihuje současný trend rostoucí popularity nealkoholického piva jako plnohodnotného a svébytného nápoje vhodného i pro typicky pivní příležitosti, jako je posezení v hospodě s přáteli. Hlavním sdělením kampaně je vzájemná tolerance a vzkaz, že není důležité, co při setkání piješ, ale fakt, že ti chutná. Reklama tímto poukazuje i na předpoklady ohledně (ne)pití alkoholu při mezilidském setkávání. Zejména zdůrazňuje, že když se člověk rozhodne nepít alkohol, je to jeho osobní rozhodnutí a není třeba žádných výmluv.



Královský hořké nealko

Pivovar Krušovice představil v roce 2021 Královský hořké nealko, které má plnou sladovou a chmelovou chuť, správný říz a 28 jednotek hořkosti (IBU). Podle průzkumu totiž spotřebitelé právě hořkou chuť preferují. Novinka tak díky své plnosti a hořkosti připomíná alkoholické pivo, protože pivům bez alkoholu tyto vlastnosti často chybějí. Jde o první nealkoholické pivo z portfolia Královského pivovaru Krušovice.



ČESKÝ SVAZ
PIVOVARŮ A SLADOVEN

Starobrno Bitr

Čtyřikrát chmelený extra hořký světlý spodně kvašený filtrovaný ležák Starobrno Bitr s 4,6 % obj. alkoholu vznikl přímo na přání starobrněnských pivařů. Při jeho vaření se používají tři druhy prvotřídních českých chmelů včetně slavného Žateckého poloraného červeňáku, tedy velmi jemného a aromatického chmele, který pro jeho vyšší cenu používají pivovary v omezené míře. Starobrno Bitr se vyrábí klasickou metodou s vysokým podílem poctivě řemeslné práce a zraje pouze v historickém ležáckém sklepě pivovaru. Díky tomu má jiskrně zlatavou barvu, střední říz a lahodný chmelový dozvuk.



Hořká11, Černá Hora

Hořká 11 je vařena z moravských sladů na původní stupňovitosti 11,2 % hm. Chmelená je na 3krát s kombinací žateckého chmele a odrůdy chmele Agnus, která dává pivu vysokou hořkost. Hořká 11 je charakteristická hořkostí 35 IBU. Obsah alkoholu 4,5 % obj. odpovídá středně prokvašeným ležákům a zachovává pivu příjemnou sladovou plnost. Vznik chuťového profilu ležáku Hořká 11 předcházely debaty se zákazníky a milovníky piva. Závěr byl jednoznačný “někdo to rád hořké”.





Šlik, Svijany

Šlik je jedenáctistupňový plnosladový světlý ležák zlatavé barvy s obsahem alkoholu 4,4 % obj.. Jeho hořkost činí 34 IBU. Charakterizuje jej vyvážený poměr řemeslných sladů a tradičních odrůd českého chmele s důrazem na Žatecký poloraný červeňák, voda z hlubin Českého ráje a řemeslný výrobní postup. Zároveň je toto pivo první ze svijanské produkce, které mohou zákazníci ochutnat z nového designového pivního skla vzniklého z kooperace sládka Petra Menšíka a mladého designéra Michala Pražského. Jako prémiové pivo je Šlik určen výhradně pro gastroprovozy.



Radegast ROG IPA

Radegast ROG IPA je svrchně kvašený speciál, uvařený ve stylu session India Pale Ale s bohatou chutí, osvěžující vůní a nečekanou hořkostí. Název piva ROG je inspirován staroslovanským výrazem pro Roh hojnosti, který symbolizuje úrodnost a blahobyt. O příjemný chmelový charakter a převažující citrusovou a grepovou vůni se postaraly americké aromatické chmely Citra, Sabro a český aromatický chmel Kazbek. Díky nim dosahuje dosahuje 50 jednotek hořkosti IBU. ROG IPA je uvařen ve stylu Session IPA, který v sobě propojuje pitelnost a osvěžující charakter na jedné straně, citrusovou vůni a harmonickou chmelovou chuť na straně druhé. Tato „lehčí“ varianta klasického stylu IPA obsahuje nižší množství alkoholu (konkrétně 4,6 %), než je u této varianty jinak obvyklé. Jeho stupňovitost je 10,70 %.

PRIMÁTOR American Pale Ale

Svrchně kvašený dvanáctistupňový American Pale Ale je výsledkem správné kombinace sladů z ječmene, pšenice a ovsa je světlý, nefiltrovaný přirozeně zakalený ejl, který svou výraznou vůní citrusových plodů upoutá vaši pozornost. Střední tělo a příjemnou hořkost podtrhuje výrazné aroma pestré palety chmelových odrůd. Chmelení na varně variací Northern Brewer (UK), Triskel (F) a Chinook (USA) je postaveno na pinii, limetce a mátě, postupně se prolíná s tóny květin a tropického ovoce a závěrem dominuje příjemná vůně grapefruitu. Květinovou chmelovou esenci a intenzivní citrusovou chuť podtrhuje studené chmelení osvědčenými odrůdami Citra (USA) a Kazbek (CZ). Jedná se o dvanáctistupňové pivo s obsahem alkoholu 5 %.









ČESKÝ SVAZ
PIVOVARŮ A SLADOVEN

KDE SE PIVO VAŘÍ

Zcela nový dlouhodobý projekt Českého svazu pivovarů a sladoven, který prezentuje současné české pivovarnictví a trendy v oboru.

To se promítá do jednotlivých témat, která se v průběhu roku postupně vyhláší. V letošním prvním ročníku se jedná o témata:

Ženy vaří pivo, Novinky, Obal roku a Přínos místní komunitě.

Prostřednictvím našeho nového projektu „Kde se pivo vaří“ oslavujeme dnešní české pivovarnictví a ukazujeme, že se jedná o úspěšný a rozmanitý obor. Současně s tím je také dokladem síly, pospolitosti a soudržnosti našeho odvětví.

Svaz sdružuje pivovary, sladovny a další instituce, které se přímo či nepřímo podílejí na výrobě piva v České republice. Mezi členy jsou rovněž chmelaři, výrobci pivního skla, etiket, technologických a technických zařízení pro pivovarský sektor, vzdělávací instituce a další subjekty. Svaz navazuje na tradici, která sahá až do druhé poloviny 19. století. Hlavním cílem je prosazování a obhajování práv a společných zájmů členů. Je rovněž členem evropského pivovarnického sdružení **The Brewers of Europe**.

Kontakt: Martina Ferencová, e-mail: martina.ferencova@cspas.cz,
tel: 606 591 958

WWW.CESKE-PIVO.CZ