



Opre'

2018

REKORDERLIG CIDER





## Obsah

---

Úvodní slovo .....	3
O slavnosti cideru .....	4
Co to je Česká pecka z.s.....	5
Magnetic Apple Cider .....	6
AK Cider.....	9
Louis Raison.....	11
Bacha.....	13
Je cider pivo nebo není? .....	14
Cidre 99 .....	16
Carboy Cidre .....	18
Darebák.....	19
Továrna vs. Sklep .....	20
Divoké jablko.....	23
Dobrý cider .....	26
Rekorderlig Cider .....	27
Joker Cider .....	28
Norler Cider .....	32
Opilý jablko.....	33
Martin´s Cider.....	34
Opre .....	35
Nejlepší vtipy o cideru.....	38
Redbrook.....	39
Strongbow.....	40
Tátův sad.....	41
Kingswood.....	42
Valderance.....	43
BB Cidre.....	46
CiderSekt.....	47
Cider Eden .....	48
Bubák Cider .....	49
The Good Cider El Gaitero Sidra .....	50
Don Cidre .....	53
Winka .....	54

# Úvodní slovo

šéfredaktorů, ředitelů či majitelů většina přeskočí, co zajímavého by tak mohli na úvodní stránce zjistit, že?

Rozhodl jsem se tak napsat o tom, co nás vůbec vedlo k tomu, že v pivním národě budeme dělat festival plný zkvašeného jablečného moštu a proč nás to ještě baví.

Na další straně si přečtete to, s čím se často setkávám jak na trhu gastronomie, s výrobcí, s cidraři, tak se spotřebiteli...

## Je co slavit?

Tak určitě, řekl bych sportovní terminologií. Vždycky říkám, že jednou je to náhoda, dvakrát možná také, ale pokud se něco děje po třetí, už to bude pravidelně!

Pivní festivaly jsou na každém rohu, lidé se za poslední roky naučili vyslovovat slovo ALE, STOUT a dokonce BOCK, ale jen desetina možná i méně ví, co že je to ten cider, že se pravděpodobně nejedná o importovanou alkoholickou limonádu nebo příchut' ovocného piva.

Já jsem se kdysi do cideru zamiloval, a zatím mě to nepustilo, a protože u nás neexistovala plnohodnotná oslava cideru, chopili jsme se toho v partě několika nadšenců. První ročník dopadl úspěšně i když s finanční ztrátou, další už téměř na nule, takže doufáme, že třetí ročník už bude ekonomicky soběstačný, ostatně máme nejvíce cidrařů v historii, a čekáme návštěvnost přesahující 10 tis lidí, za což se nemusí stydět ani kdejaký pivní festival.

I když spotřeba cideru v ČR stoupá nejvíce ze všech nápojů v daném segmentu, tedy v minulých letech o stovky procent, tak je stále pod jedním procentem spotřeby piva. Čísla však rostou rychle v celé EU, malí výrobci



navyšují každoročně kapacity o desítky procent, a tak má cider (a věříme i jeho oslava) v následujících letech zajištěnou opravdu skvělou budoucnost.

Přejeme cidrařům po skoro děsivém "nejablečném" roku skvělou úrodu jablek i hrušek, a všem milovníkům cideru, ať si pochutnají na desítkách druhů a značek, které se letos na náplavce opět sejdou.

**Pavel Železný**

Ředitel Slavnosti Cideru



## O Slavnosti cideru

Pod hlavičkou **Česká Pecka** opět pořádáme největší slavnost cideru v ČR, která má trvalý cíl: za účasti většiny českých výrobců cideru oslavit a podpořit tento nejrychleji rostoucí nápoj ve svém segmentu nejen v ČR.

Před třemi lety jsme si dali za cíl zorganizovat největší slavnost cideru, která na českém trhu chyběla, a která, jak jsme si již ověřili, má své pevné místo nejen na lokální scéně. Těší se oblibě napříč kulturami, národnostmi i věkovými skupinami.

Kromě představení většiny výrobců jde především o setkání jeho fanoušků a široké veřejnosti. Tento tradičně anglický a francouzský vynález u nás velmi rychle získal na oblibě a cider se tak za posledních 5 let stal nnejrozšířenějším nápojem svého druhu na trhu.

Návštěvníci festivalu budou mít z čeho vybírat. Na akci budou tradičně zastoupeni malí lokální výrobci, značky nadnárodní i výrobci ze zahraničí. Aby se pilo, musí se jíst, a tak vybíráme vždy zajímavé české i zahraniční kuchaře, kteří připravují více než jen fastfoodová jídla. Vše za doprovodu vybraných umělců.



# Co to je Česká Pecka

Česká Pecka, z.s. je nezisková organizace, která mimo jiné spolupořádá největší Slavnost Cideru 2018. Vznikla jako nástupnická organizace po Asociaci Řemeslného Cideru, kterou založilo pár nadšenců do cideru a moštu. Měli jsme cíl pomáhat v ČR odvětví cideru jako takovému, dělat osvětu a přiblížit řemeslný cider lidem, kteří neměli to štěstí ho ochutnat. Natáhli jsme pomocnou ruku malým výrobcům, chtěli jsme vytvářet příležitosti, spojovat lidi a celkově tak kultivovat trh s tímto krásným nápojem.

Bohužel díky malému počtu českých výrobců cideru se zájmem se více v asociaci angažovat, ale naopak rostoucímu zájmu o spolupráci i od jiných českých výrobců limonád, sirupů, piva a dalších specifických nápojů a potravin jsme cíle, práci a celkově pravidla sdružení zobecnili a definovali. Po dlouhém hledání jsme zvolili název a formu, jak co nejlépe uká-

zat produkty a výrobce, s potenciálem stát se opravdovými „českými peckami“.

Naše sdružení se dá nazvat trochu i klubem. Budeme podporovat malé až střední výrobce do ročního obrátu cca 25 mil Kč, kteří v České republice produkují vlastní potraviny a nápoje, při jejichž výrobě používají co možná nejlepší suroviny a zpracovatelské/výrobní procesy, které zajišťují celkovou kvalitu jejich produktů.

Po zkušenostech z trhu s českými nápoji a jejich výrobou jsme si vědomi, že téměř každý výrobce má v prvních 5-10ti letech nejen omezené finance, ale nedostatečné časové a lidské možnosti, které ho limitují v rozvoji, mohou snižovat konkurenceschopnost a připravovat o příležitosti, úspory a informace důležité pro jeho stabilitu a růst.

## Dali jsme dohromady tým lidí, který dokáže pomoci/získat např.

- profesionální služby pro vývoj značky, designu apod.
- dotace na nové technologie a rozšiřování výroby
- podporu a dotace na sdružený nákup surovin, materiálu, obalů apod.
- slevy u partnerů na nákup vybavení, obalů, tiskovin apod.
- úspory na službách v oblasti energetiky, telekomunikací a pojištění
- záštitu a služby při účasti na veletrzích a prodejních akcích
- propojení na obchodní kanály a kontakty v ČR i zahraničí
- obchodní konzultace a poradenství
- vydávání certifikací kvality s vlastní ochranou nezávislou známkou
- investice od soukromých investorů a bankovního sektoru

Základní členství a přístup k informacím a některým službám sdružení je bezplatný nebo za dobrovolný příspěvek. Specifické služby a poradenství budou hrazeny buď z členského poplatku nebo jednorázově.

Více na [www.czpecka.cz](http://www.czpecka.cz) a na facebooku

Jan Bičák

místopředseda Česká Pecka, z.s.



CIDER  
MAGNETIC  
APPLE  
100% ČESKÝ

# MAGNETIC APPLE

Původ: Česko / Chocence | Založení : 2011 | Web: [www.magneticapple.cz](http://www.magneticapple.cz)



Cesta k cideru v byla u nás vlastně takovým logickým „jablečným“ krokem. Toužili jsme vyrobit opravdu skvělý odrůdový mošt, a s rodinným investorem jsme si řekli, že to k úspěchu asi stačit nebude a že musíme z jablek vymyslet další nápoj. Znělo to sice banálně, ale byla k tomu dlouhá cesta, a tak po třech letech zkoušení a kvašení vznikl v Polabském Moštu i cider vlastní receptury, na podzim roku se zrodil Cider Magnetic Apple – proč vlastně „Magnetic“? Jablko nás totiž vždy přitahovalo!

Pro rok 2018 jsme připravili přes 10 druhů odrůdových moštů a 5 druhů ciderů, i když ten hruškový jsme letos nezvládli, kvůli nedostatku českých hrušek. Nejčastěji náš cider najdete

na pultech bister, kaváren, restaurací a barů v Praze, ale jsme v desítkách podniků i po celé ČR, SR a občas vyvezeme „magnetku“ i za hranice.

Všechna jablka a další ovoce, které zpracováváme, pochází od českých sadařů, zejména z regionu středních Čech. Každá lahev nám projde rukama 9x, etikety a korunky se stále aplikují ručně, poloautomaticky a výrobu děláme stále v pár lidech. Věřte tedy, že ani my jsme nečekali, že se z našeho cideru stane během několika let jeden z nejoblíbenějších ciderů, že posbírá ceny nejen v Česku, ale vyhráje u španělského publika i na soutěži v Anglii. Děkujeme moc, že vám chutná!





**100% šťávy z českého ovoce**  
**BEZ koncentrátů,**  
**barviv, aromat a sladidel.**

# CLUB ZEMĚ

www.prostorzeme.cz

firrní akce .  
živé koncerty .  
party .  
oslavy .  
konference .



Prostor ZEMĚ je dokonalé místo, které se umí přizpůsobit Vaším nápadům, podmínkám a požadavkům. Prostor ZEMĚ poskytuje kapacitu do 300 osob.

Máte-li zájem o uspořádání Vaší firrní akce, oslavy, večírku nebo jakékoliv party, kontaktujte nás!  
✉ [matej@prostorzeme.cz](mailto:matej@prostorzeme.cz) ☎ +420 777 132 592





# AK CIDER



Původ: Česko / region Valašsko | Založení : 1928-1948, obnoveno 2013 | Web: [www.akcider.cz](http://www.akcider.cz)

V roce 2013 jsme obnovili výrobu jablečného moštu v bývalé pálenici ve Vizovicích a navazujeme tak na rodinnou tradici výroby ovocných nápojů, kterou započal Antonín Kalenda roku 1928. Dovolujeme si nabídnout Vám náš A.K. CIDER jako alternativu pro zákazníky, kteří rádi objevují něco nového. Je to nápoj zcela jiný než průmyslově „v laboratořích“ vyráběné cidery. V procesu výroby se snažíme nepoužívat žádné aditiva či konzervanty. Zrání probíhá velmi dlouho pomocí chladnomilných divokých kvasnic v dubových sudech od kořalky. Výsledný nápoj je vyvážené chuti s odbouranou kyselinou s dubovým a květinovým aroma. Vykazuje znaky velice dobré pitelnosti a stává se velmi zdatným konkurentem pivu i vínu.



Naše cesta, je vyrábět nápoj z jablečného moštu, z místních odrůd jablek, stejně jako generace před námi. Hlavním pravidlem je nezasahovat do toho, co příroda umí naprosto nejlépe při kvašení ovocného moštu. Používat ovoce z chemicky neošetřovaných stromů z Vizovicka, šetrně k přírodě, s úctou k tradici a s inovací pro budoucnost. Vysazovat stromy valašských dlouhověkých odrůd a udržovat staré sady.



# Proč nakoupit na Košík.cz?



## Výhoda prvního nákupu

Doprava ZDARMA  
pro každého



## Denně čerstvé

Nabízíme ovoce  
a zeleninu nejvyšší kvality



## Z farmy rovnou k vám

Největší výběr BIO  
a farmářských potravin



## Akce vedle akce

Až 600 produktů  
výhodněji každý týden



## Rozvoz od rána do večera

Nákupy rozvážíme  
od 6:00 do 23:00 hod



## Skvělý výběr vynikajících ciderů a spoustu dalších dobrot na Košík.cz



# LOUIS RAISON FRENCH CIDRE



Původ: Francie | Založení: 1923 | Web: [www.louisraison.cz](http://www.louisraison.cz)

Pravý francouzský cider s tradicí. Jeho vznik se datuje do roku 1923, kdy Louis Raison položil základy ciderové dynastie, jejíž bezmála stoleté zkušenosti jsou zúročeny v jednom z nejznámějších a nejlépe hodnocených ciderů v Evropě. Základem cideru Louis Raison, který je lídrem na francouzském trhu, jsou exkluzivní jablečné odrůdy pěstované ve vlastních sadech, speciální receptura, bezmála stoleté zkušenosti a v neposlední řadě špičková technologie výroby. Jedním z důvodů opravdu specifické chuti ciderů Louis Raison jsou exkluzivní odrůdy jablek.

Jedná se o francouzský druh Bittersweet a Rouge Delice. Právě odrůda Rouge Delice, která se pěstuje pouze ve Francii, dává cideru jeho typickou jemnou a lahodnou chuť. I z tohoto důvodu cider z této odrůdy jablek získal zlatou medaili a obsadil první místo na World Cider Championship 2016.



**We are a creative studio,  
we are**



**DEV**CRAFT

Corporate identity - Webdesign - Logotype  
Packaging designs - Visualisation 3D - Web app  
Photography

[www.devcraft.cz](http://www.devcraft.cz)

# BACHA

cidre & mošt  
od

## **BACHA!**

Původ: Česko / Lobeč u Mšena | Založení : 2016 | Web: [www.cidrebach.cz](http://www.cidrebach.cz)

S výrobou cidru jsme začali v malém v roce 2016. Vyrábíme řemeslný cidre tradiční francouzskou metodou pomalou fermentací vlastních moštů bez přidaného cukru, barviv, aromat, bez pasterizace a filtrace. Vstupní surovinou jsou jablka a hrušky starých odrůd pěstovaná v našich historických sadech v Lobči a okolí.

Naše cidry si dávají při zrání v tancích načas, proto se vyznačují plnou chutí a jsou neobvykle suché. Experimentujeme také se spontánním kvašením. Výrobu cidru u BACHA lze bez nadsázky označit za řemeslnou. Spočítali jsme, že v první sezóně jsme každé jablko na cestě do lahve měli v ruce alespoň 10x :) Kromě cidru vyrábíme i mošt a bylinné a ovocné sirupy.



Hlavním zdrojem našich jablek jsou staré sady za zámek v Lobči a na dvoře Filipov. Zanedbané sady postupně revitalizujeme. Postupně doplňujeme novou výsadbou starých jablečných odrůd.

Pro potřeby výroby jsme lowcostovým způsobem adaptovali objekt bývalé pily a truhlárny v areálu hospodářských budov při zámku v Lobči. Využíváme jedinečný charakter objektu i atmosféru celého areálu. Zároveň tak testujeme možnosti využití potenciálu tohoto opomíjeného typu staveb.

**...tak si dejte  
BACHA!**



# Cider není pivo

Pivo je nám všem notoricky známým nápojem, který tu byl už od nepaměti, a my Češi jsme v jeho přípravě vážně dobří. Ale kde se vzal ten stále oblíbenější cider, který se poslední dobou často objevuje po jeho boku v regálech českých obchodů a na nápojových lístcích v restauracích, bistrech a barech?

Vznik piva je datován někdy 7000 let př.n.l., a to do Mezopotámie. Nicméně rozhodně se nejednalo o pivo, tak jak ho známe my. První pivo bylo velmi pravděpodobně dílem náhody, kdy došlo ke zkvašení skladovaného obilí, do kterého natekla voda. Také víme, že následně Sumerové cíleně kvasili nalámaný chléb s vodou a dalšími přísadami. To, co ale určitě do piva nepřidávali, je chmel, v té době ještě nebyl znám. Do piva tak byly přidávány opravdu rozličné byliny. Až německý Reinheitsgebot, tedy Zákon o čistotě piva z roku 1516 určil, že kvalitní pivo má obsahovat pouze čtyři základní suroviny – vodu, slad, chmel a kvasinky. Na těchto základech se pivo ve většině případů vyrábí dodnes.



„Sajdr“ se vyrábí řízeným kvašením jablečného nebo i jiného ovocného moštu. K jeho výrobě tak vlastně potřebujete pouze jednu surovinu a specifický druh kvasinek, pokud nechcete cider nechat zkvásit divoce, ale i to lze. Nápoj je z historických důvodů nejvíce populární ve Velké Británii, Irsku a Francii, kde ho pili lidé tisíce let nazpět, protože jeho výroba nemusí být náročná na technologii a suroviny - jablka, jak známo, byla a jsou, kam se podíváte. V Česku a dalších zemích Evropy byl až do nedávné doby takřka neznámý. První cidery se k nám začaly dovážet teprve na začátku 90.let minulého století. A je to pouze přibližně pět let, co se u nás cider začal ve větší míře také vyrábět a veřejně propagovat.



Pivo se oproti cideru vaří a prochází mnohem náročnějším procesem výroby. Samotné vaření piva je relativně komplikovaný proces, který trvá několik hodin. V pivovaru například nejde uvařit várku během běžné pracovní doby. Mladina pak následně řízene kvasí a dozrává několik týdnů až měsíců, což má společně s jablečnou šťávou při výrobě cideru.



## Teď už určitě tušíte - cider není pivo a pivo není cider. Obojí ale máme rádi!

### JAK SE VYRÁBÍ CIDER



**SBĚR**  
Jablika se uhrnou přímo ze stromu a dopraví do moštárny



**DRČENÍ**  
Jablika se rozdrtí, vada a hrníla odstraní



**MOŠTOVÁNÍ**  
Jablika se vyfíšují pro získání šťávy (existuje několik druhů lisů)



**KVAŠENÍ**  
Šťáva následně (po přidání kvasinek, nebo divoké kvasi (fermentuje) dokud kvasinky nespoutají většinu cukru



**ZRÁNÍ**  
Šťáva, nyní již cider, zraje v dřevěných nebo neoxizujících nádobách za různých teplot pro dosažení vhodné chuti a kvality.



**PLNĚNÍ**  
Následně se šťáva plní do zvoleného obalu, případně míchá s příchutěmi, aromaty, nebo jinak upravuje...

zdroj obrázku: [www.craftynectar.com](http://www.craftynectar.com)

Článek byl vytvořen ve spolupráci s ředitelkou Českého Pivního Festivalu, milovnicí piva a řemeslných nápojů, Šárkou Vávrovou.

Český Pivní Festival se koná každoročně v květnu na Letenské pláni, kde máte během 17 dnů možnost ochutnat nejlepší česká piva.

[www.cesky pivnifestival.cz](http://www.cesky pivnifestival.cz)

Původ: Česko / Roštín | Založení : 2015 | Web: [www.cidre99.cz](http://www.cidre99.cz)

Značka CIDRE99 vznikla v roce 2015 na adrese Roštín č. p. 99. Naše cidre-rie zpracovává jablka z vlastního sadu a od pečlivě vybraných dodavatelů. Historicky se na našem statku zpracovávala jablka ve formě mostů nebo kvašených či destilovaných nápojů.

Staré výrobní postupy jsou z části zachovány, ale jsou přizpůsobeny našim chutím. Cílem výroby je zachování řemeslného zpracování moravského ovoce s použitím tradičních postupů při výrobě cidru.



## cidre vyrobený tradiční francouzskou metodou.

Mošty se šetrně lisují, přirozeně odkalují a za chladna kvasí pomocí kulturních kvasinek. Vlastní proces kvašení probíhá v klasickém francouzském dubovém sudu. Po prokvašení cidre nefiltrujeme, ale necháme sedimentovat a několikrát stáčíme. Následně se cidre plní do tlakových lahví, ve kterých několik měsíců zraje a získává přirozené perlení.

## Naším cílem

je vyrobit dobře vybalancovaný svěží suchý cidre s vyšším obsahem alkoholu.

CIDRE99  
Moravská jablka  
Chladnomilné  
kvasinky  
Nefiltrováno,  
nesířeno  
Rozperleno cukrem  
Velikost šarže 8000l







# Samson

1795

Lahodná vůně, typický říz a nezaměnitelná chuť. Nejen to dělá Samson vyjímečným pivem.





# CARBOY CIDRE

Původ: Česko / Jenichov | Založení : 2016 | Web: [www.carboycidre.cz](http://www.carboycidre.cz)

Jsmo zahradnická rodina, která má ráda dobré jídlo a dobré pití. Ovoce a zeleninu si sami pěstujeme na naší zahradě. Vyrábíme domácí zavařeniny, šťavy a likéry. Nemáme rádi plýtvání, a tak se snažíme zpracovat úplně všechno, co nám na zahradě vyrostlo. Proto jsme se pustili i do výroby jablečného a hruškového moštu. Pak jsme ale přemýšleli, co by se tak dalo vyrábět dál, a tak jsme v roce 2016 začali s výrobou cidru.



Carboy cidre vyrábíme z čerstvě vylisovaného jablečného moštu a necháváme ho dlouho zrát v demižonech. Nijak ho nefiltrujeme, nedosladujeme ani nekonzervujeme. Stylem výroby, a tím pádem i chuti, odpovídá nápoji původem z Francie, proto jsme zvolili název cidre a ne cider.

Svou jemnou perlivost získává díky zrání v uzavřených lahvích refermentací.

Je to skvělé pití na léto. Se svými 4,5 % alkoholu je lehce alkoholický, takže zlepší náladu, ale přitom neunaví. Není doslazovaný, takže ho můžete vypít hodně, aniž by se Vám lepila pusa, a ráno se rozhodně neprobudíte s bolavou hlavou.

Jablka, ze kterých Carboy cidre vyrábíme, rostou v našem sadu, a okolí. Neošetřujeme je žádnými chemickými postřiky a sbíráme je, až když jsou plně zralá.

# DAREBÁK

## CIDER



Původ: Česko / Hubálov | Založení : 2012 | Web: [www.darebak.cz](http://www.darebak.cz)



A tak jsme koupili první tank. Byl trochu větší, než jsme potřebovali, ale donutil nás pořídít starou moštovací linku, kterou jsme zrepasovali a budeme doufat, že nám pár let vydrží. A teď už jen vymyslet, kam linku postavit. Kousek od nás stála ruina bývalého mlýna, která si říká o nový život. Bylo to větší sousto, než jsme čekali, ale krůček po krůčku moštárna a cidrerie v Hubálově ožívá a dělá nám radost.

Produktem naší moštárny není pouze návykový mošt, ale hlavně Darebák. Pochází z chutných jablek z Českého ráje a okolí. Je to trochu suchar, ale nuda vám s ním nehrozí.

Náš příběh začal v roce 2012, kdy jsme se rozhodli, že krom jablečného moštu zkusíme vyrobit i náš první cider. Začali jsme v několika demážonech, některé se povedly více, některé méně. Zpětnou vazbu jsme dostávali od kamarádů a známých. Na nové láhve jsme neměli, a tak jsme sbírali prázdné od sektu. A jelikož nám cider chutnal, rozhodli jsme se vyrobit ho víc, než jen pár lahví.



Rok zraje v dubových sudech po francouzském červeném víně. V malém množství ho vyrábíme tak, jak nám cider chutná – lehký, svěží, ale pěkně silný.

# Továrna vs. Sklep



Spousta lidí, kteří milují cider se usklíbne při zmínění velkých nadnárodních značek jako Carling, Somersby, Strongbow a upřímně, i já se občas musím držet negativního komentáře. Je totiž pravda, že když je v třešňovém cideru 0,5% šťávy z koncentrátu, tak bych pojmenování „třešňový“ zakázal, zvláště když je dobarven čímkoliv místo třešně. Přidavné umělé barvy, chuti, cukry a konzervanty nikdy nikoho nepotěší a řemeslný výrobce ponich nesáhne, proč taky. Poslední roky je však vidět, a platí to pro většinu nápojů, že jak se mění trh, tlak od konzumentů na kvalitu, obsah, suroviny a zpracování, tak se mění i přístup velkých výrobců. Ti upravují svoje receptury, používají přírodní látky, mění produkty a také jejich komunikaci k zákazníkovi. Jdou naproti poptávce, která je logicky pro velké hráče rozhodující. Na druhou stranu si představte trh, ve kterém nepůsobí ani jeden velký pivovar nebo světový hráč silné značky cideru. Nikdo, kdo do trhu s ciderem investuje desítky až stovky milionů korun ročně a silně tak stimuluje trh a růst se „staronovým“ nápojem. Pro některé hezká představa, ale vězte, že díky velkým průmyslovým producentům horšího i lep-

šího cideru u nás vznikla velmi rychle příležitost pro desítky lokálních výrobců, kteří do marketingu a propagace nemusí (a nemohou) dát velké prostředky, dokáží jít s tekutým jablkem na trh a někteří dokonce uspějí. Lokálně, celorepublikově a několik málo i mezinárodně. Není to situace jenom v ČR, stejná hra probíhá všude na světě, kdy velcí výrobci táhnou trh a malí výrobci toho využijí. Pokud jsou šikovní, dokáží si naklonit nemalou část trhu. Jsem tak vždy velmi obezřetný v hodnocení, co je a co není dobrý cider. Spíše rozlišuji, jestli mi cider chutná či ne, a že už jsem něco vypil. Nakonec rozhoduje spotřebitel, a tak stejně jako se vypijí miliony litrů levného piva, vypije se i levný cider. Kdo má o nějakou tu desetikorunu navíc, může jít za kvalitou. Nicméně jste to právě vy, spotřebitelé, kdo dáváte výrobcům najevo, jestli jeho produkt bude nebo nebude úspěšným. Nikdo nemá takovou moc, jako vy!

**Pavel Železný**

Autor článku

# V Kutné Hoře se opět vaří pivo!

Pivo z kutnohorského pivovaru Lorec jste možná znali pod jeho historickým jménem Dačický. Jeho historie spjatá se stříbrným městem však skončila v roce 2009 uzavřením provozu a na dlouhých šest let pak pivovar chátral. Teprve poté se našel český investor, který ho uvedl zpátky do provozu a v únoru 2017 byla slavnostně uvařena první várka.

Pivo Kutná Hora se vaří v původních prostorách, pouze z českých surovin a tradičním způsobem. V portfoliu najdete tři různé stupňovitosti spodně kvašených piv – **Bronzovou 10**, **Stříbrnou 11** a **Zlatou 12**. Ty doplňuje sváteční speciál odkazující na svého předchůdce **Lorecká 14**. Od března je Stříbrná 11 k dostání také v 0,5litrových plechovkách.



Varna v roce 2016



Varna v roce 2017



alk.  
4,2%

**Bronzová 10**

Svěží a dobře pitelné výčepní pivo ke všem příležitostem.



alk.  
4,5%

**Stříbrná 11**

Pivo se střední plností. Poctivý sladovější ležák s jemnou hořkostí.



alk.  
4,9%

**Zlatá 12**

Prémiový světlý ležák s vyšší, avšak decentní hořkostí a plným tělem.



alk.  
6,0%

**Lorecká 14**

Sváteční ležák s výrazným sladovým tělem, který zraje ve sklepě 2 měsíce.



alk.  
4,5%

**Stříbrná 11**

Plechovka

# LETNÍ SVRCHNĚ KVAŠENÉ PIVO

Lehké osvěžení na léto, které překvapí svou chutí i vůní. Díky použití **dvou sladů** (ječného a žitného) má tu správně zaoblenou chuť. A hned **tři americké chmely** dodávají postupně narůstající hořkost a vůni. Pro studené chmelení byly vybrány odrůdy Cascade a Citra.

Sun King je pivo amerického typu uvařené ve Středních Čechách (Kutná Hora), v jehož vůni rozeznáte jemné citrusové až květinové aroma. Prodává se v praktické nevratné 0,33litrové láhvi nebo jako čepovaný. S nízkým obsahem alkoholu se jedná o ideální způsob osvěžení na léto.

**Slad:** ječný, žitný

**Chmel:** Cascade, Citra, Chinook

**Obsah alkoholu:** 🍷🍷🍷🍷🍷

**IBU:** 🍷🍷🍷🍷🍷

**EBC:** 🍷🍷🍷🍷🍷



Prodává se v síti ENAPO, PRAMEN CZ, prodejnách BILLA nebo online na Košík.cz.

[WWW.SUNKING.CZ](http://WWW.SUNKING.CZ)

# DIVOKÉ JABLKO CIDRE



Původ: Česko / Újezd u Chanovic | Založení : 2016 | Web: [www.divokejablko.cz](http://www.divokejablko.cz)

K výrobě lehce zkvašeného nápoje z jablek nás svedlo několik okolností, které nakonec vyústily v seriózní zájem. Dostatečné prostory v objektu provanutém historií, dostatek suroviny v okolních vesnických sádkách, naše cesty do Francie a především chuť něco nového tvořit, objevovat zapomenuté cesty, bloudit ve slepých uličkách a nacházet ta správná řešení...



Těší nás setkávat se s Vámi díky našemu cidru a konfrontovat naše představy o výsledné chuti s Vašimi reálnými chutěmi. Vaše pozitivní reakce nás vždy posouvají o další krok dopředu.

## Prostě nás to baví!!!

Proces výroby a zrání našeho cidru [sidru] probíhá v duchu tradiční technologie francouzských sadařů. Ve vlastní moštárně zpracováváme jablka starých odrůd jablek z venkovských sadů Nepomucka a Horažďovicka. Mošt odkalujeme, stáčíme, fermentujeme v dubových sudech a několik měsíců necháváme zrát. Dbáme na plnost chuti a vyváženost kyselin s nezkvašenými cukry a nahořklými taniny. Dokvácíme v lahvi pro docelení jemného perlení.



SLAVNOST CIDERU  
AFTERPARTY

# WonderLand CIDER beats

2018

PÁTEK

15.6.2018

START 21:00 / KONEC 06:00  
VSTUP ZDARMA s předstou  
slavnosti cideru  
50,- < 22:00 > 100,-

PROSTOR ZEMĚ

NÁDRAŽNÍ 76/39 - SMÍCHOV  
[WWW.PROSTORZEME.CZ](http://WWW.PROSTORZEME.CZ)

DEVELOOPER / PETR WAJSAR

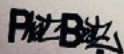
/LIVE INTERACTIVE MUSIC & VIDEO LOOPING SHOW/

PARALLEL ACTIVITY  
FEAT. RICH.FD  
/LIVE SAX/

/LIVE DRUMS/  
OFFBEAT  
PROJECT

CURFEW

DEMIJOHN  
B2B  
WECTOR



PAVE.CZ

SETY.CZ





SLAVNOST CIDERU  
AFTERPARTY

# Wonderland CIDER beats 2018

SOBOTA 16.6.2018

START 21:00 / KONEC 06:00  
VSTUP ZDARMA PROSTOR ZEMĚ  
50,- < 22:00 > 100,- SLAVNOST CIDERU

PROSTOR ZEMĚ

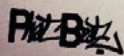
NÁDRAŽNÍ 76/39 - SMÍCHOV  
[WWW.PROSTORZEMECZ](http://WWW.PROSTORZEMECZ)

LINE OF SIGHT  
& VOITA /KIOSEK REC.  
BREAKBEAT.CZ/

DANOK  
/FAITH IN SOUND DJS/  
LUKKAST

ELECTROM  
& SPECIAL GUEST

OTHER REASON DJS



PAVE.CZ

SETY.CZ



Prodejna: Podskalská 16, 12600 Praha 2, [obchod@dobrycider.cz](mailto:obchod@dobrycider.cz), +420 775 982 580

Se cidery jsem se setkal poprvé kolem roku 1998 při několikařech cestách do zahraničí. Opravdu mě ale zaujaly až o dost později. V Cider klubu v Řeznické ulici jsem pak ochutnal opravdu dobré vzorky, a tak se tvořila představa. Začal jsem dovážet sudy anglického cideru Aspull, pak přibýly lahve téhož výrobce, které byly hlavně určeny pro restaurace a bary. Vysvětloval jsem trpělivě, co že to ten cider vlastně je. Něco jako jabčák, ale rozdíl v tom je. Postupně přibývaly další značky. Něco z Baskicka, něco z Francie. Mohutně se ochutnávalo, sbírali jsme různé vzorky, udělalo se pár menších veřejných řízených chutnavek. Osvěta a ukazování rozdílů a pestrosti světa ciderů se ukazuje jako hlavní motivace pro to, co dělám. Proto jsme postupně vytvořili e-shop, pro ty, co mají zájem o cider, a jsou z různých koutů republiky, a následně pak i kamenou prodejnu v Praze v Podskalí. Sortiment zahraničních ciderů nadále rozšiřujeme o solidní přehlídku ciderů tuzemských. Nyní u nás seženete kolem 40 zahraničních ciderů a dalších pár desítek českých ciderů. Propojovat lidi, kteří se o cider zajímají, s těmi, kteří jej vyrábí, mě baví. Nedělám si ambice oslovit toho, ale jsem přesvědčen, že pro každého, kdo o cider projeví zájem, nějaký vhodný kousek najdeme. Potvrdili mi to skalní pivaři, vinaři a i ti, co cider nikdy nepili. Čím více jsem se začal setkávat s domácími výrobci a tuzemskou ciderařskou scénou, tím více jsem začal uvažovat o tom, jak se cider vyrábí, o jablkách, fermentaci, zrání a tak krom

vlastních experimentů s výrobou cideru, jsem rozšířil nabídku i o pár ingrediencí (například kvasnice), které domácími cideraři mohou pomoci. Kdo se o cider zajímá, či ho prostě baví, najde nás v Podskalské ulici nebo na [www.dobrycider.cz](http://www.dobrycider.cz) nebo facebook DobryCider. Rádi poradíme, nebojte se tedy zeptat.



**Dobří cider – cidery ze světa i domova.**

Distribuce ciderů Aspull, Dunkertons, Cidre Le Brun, Cidrerie De La Brique, Sidra Bereziartua

BEAUTIFULLY SWEDISH



REKORDERLIG  
CIDER

ORDER A REKORDER  
[REKORDERLIG.COM](http://REKORDERLIG.COM)



# JOKER CIDER

Původ: Česko / Kostelec nad Orlicí | Založení : 2015 | Web: [www.joker-cider.cz](http://www.joker-cider.cz)



## český cider s úsměvem

Joker je jablko-hruškový polosladký cider z východních Čech. Byl inspirován moderními anglickými cidery, ale je vyráběn z českých surovin, českýma rukama, dle české receptury.

**Jeho hlavním úkolem je, šířit dobrou náladu. Z principu není vhodný pro zlé lidi.**

Jemná ovocná vůně je podtržena svěží jablečně-hruškovou chutí, s tóny citrusu. Ve středních polohách můžete najít náznaky havajského ibišku, granátové hrušky a žluté maliny. V dozvucích prozkoumáte ořechová zákoutí jižního

Lichtenštejnska. Ozvěny této bouře vjemů se dlouho rozléhají v chuťových pohárcích a doslova vás provedou celou paletou barev i čtveřem ročních dob. Hodí se ku všem příležitostem i pokrmům. Tak jablko káže!



Příběh Joker Cideru se začíná psát v létě roku 2015 v Kostelci nad Orlicí. V přízemním bytě starého činžáku jsme rozkvasili několikero demižonů a napjatě čekali na výsledky. Jemné kopulační bubláni hrušky s jablkem nám podkreslovalo intenzivní průzkum trhu, technologií a situace na nápojářském trhu.

Tak jak na to? Menší verze a postupný start? No jistě! Spojení s kosteleckou moštárnou bylo naprosto logickým krokem. Není totiž nic horšího, než když člověk dlouho váhá, zdali se vydat na nejistou cestu, a hned první tápota se obtiskne do pořádného psiho hovniska. Proto nám taky po třech měsících plánování provozovatelé moštárny řekli, že mají strach ze spuštění nového provozu. Další diskuse byla již bezpředmětná.

Nezbylo, než si klasicky sednout na mez, vzít klacík a to hovnisko vydloubat z podrážky. U této bohulibé činnosti si člověk probere všechna fakta, a možnosti a lehce fascinován vlastním tokem myšlenek se dostane na začátek svého plánování. Odhodí zaneřádný klacík a začne přemýšlet jinak.



Nedlouho na to jsme potkali stavitele mostů, spolumajitele úspěšného pivovaru Clock, který nás několikrát rozebral, složil, zkomprimoval a prozradil nám několik dalších technik věštění z dýmu, lógru a čajových lístků. Nad osekáním rozpočtem jsme srdečně plakali, trhali si roucha, vousy a vlasy.

V březnu se k nám dostala pozvánka na vítání jara v rychnovském pivovaru, kde bude uveden i jejich nový cider.





Oslava to byla pěkná, ale málem jsme již znovu vyrazili hledat další klacik... Rychnovský jabčák je totiž moc dobrý a míří do světa. Další výrobcu cideru a tentokrát přímo v regionu?

Slovo dalo slovo a pánové Mikš a Konvalina nám nabídli spolupráci. Aneb proč pořizovat výrobu, když můžete vyrábět tady?

Koncem června 2016 byla do sudů slavnostně stočena první várka Joker Cideru. Od té doby se tam za tichých nocí dají poslouchat bublavě přátelské rozhovory z tanku do tanku. Poklidné dřímání Jokera a Rychnováka ruší jen křik pávů.

Od roku 2017 se čas od času některým z prázdných tanků prožene jedna z našich přírodních limonád. Tu Maté, tu Shaka, onde Koala, či Ambrosia. Pochrupující cidery si toho však mnohdy ani nevšimnou.

Spolupráce s Rychnovským pivovarem je za ty tři roky již tak provázaná, že se dá nazývat bratrskou. Ono je to tu vlastně celkově takové rodinné.

Přátelé! Dělejme, co nás baví...

# ČÍM VÍC, TÍM VÍC!

cool **dj** school

DJ WORKSHOP  
DJ SCHOOL

Připravujeme...

10. - 12. 8.  
2018

Vila Štvanice

2018

WonderLand

OPEN AIR

**NORLER**  
CIDER

# NORLER CIDER

Původ: Česko / Telč | Založení: 2017 | Web: [www.norler.cz](http://www.norler.cz)

Jsmo dva kluci ze srdce Vysočiny a letos vyrábíme již druhý ročník poctivého řemeslného cideru. Bez doslazování a zásadně z českých jablek. Vysočina je prázdná, co se týče kvalitního cideru, tak jsme se rozhodli to změnit. Kvašení na punk po sklepích vystřídaly řízené experimenty a nesmělymi krůčky jsme loni vyrobili svůj první pořádnou várku cideru. Pořádnou doslova, protože se nám povedl extra suchý cider s minimem cukru a obsahem alkoholu 7,7 %. Letos jsme vyrobili rovnou dva druhy - polosuchý a polosladký.

## Jak se vyrábí?

Z dezertních odrůd jablek - časem budou prý i jiné. Ty pánové vymoštovali, lehce zasiřili, nasadili kvasinky a nechali kvasit. A kvasit. A kvasit. Celkem přes dva měsíce. A pak ještě šest měsíců zrát. Hezky v chladu a temnu, jak se sluší. Na závěr pasterizován a dosycen.





# OPILÝ JABKO



Opilý jabko

Založení : 2014 | Web: [opiljabko.cz](http://opiljabko.cz)



Opilý jabko je obchod s kvalitním cidrem a nedílná součást české ciderové komunity. Opilý jabko je tu od roku 2014. Opilý jabko je velká radost. Když jsme ho v roce 2014 zakládali, měli jsme jasnou vizi: nabízet kvalitní cider od poctivých malovýrobců a nastavit tím zrcadlo těm průmyslovým. Nebojujeme cenou, ale v nabídce máme klenot vedle klenoty. A od té doby na tom makáme.

Základ je eshop. V jeho nabídce máme cidery od třiceti výrobců, pravidelně je obměňujeme a jsme hrdí na to, že vybíráme jen to nejlepší. Přes léto taky objíždíme festivaly, občas pořádáme degustace, prostě se snažíme o takovou ciderovou evangelizaci. Jsme na to dva. Dan, budoucí právník a současný textař, a Tomáš, budoucí truhlář a současný šikula. Každý umíme to svoje a hezky se tím doplňujeme. Málokdo by asi řekl, že zrovna my dva jsme spolužáci ze střední. Cidery skladujeme ve venkovském sklípku, do kterého vede plus mínus šest schodů. Jejich počet se mění v závislosti na počtu ochutnaných vzorků. Nemění se ale teplota - ta je celoročně stabilní a lahvová to moc svědčí. Žádná si zatím nestěžovala.

A teď trochu smutnější zpráva. Třetí ročník Slavnosti cideru je jedním z našich posledních výjezdů. Končíme. Ne proto, že by to nešlo, ale prostě proto, že nás osud zavál jiným směrem. Dan odchází na podzim studovat do ciziny, Tomáš se zas chystá do světa na truhlářskou zkušenou. A na Opilý jabko by tak nebyl čas. Museli bychom to dělat polovičatě, a to není náš styl.



Zároveň ale nechceme, aby Jabko skončilo. Je tady sakra potřeba. Sháníme proto někoho, kdo by jej od nás převzal a pokračoval v tomhle příjemném projektu dál. Tak se nám třeba ozvěte. A nebo se aspoň stavte u nás na e-shopu, ten tu chvíli ještě bude.

Since 2014

**Martin's**  
Cider

It's a party in a bottle!

# MARTIN'S CIDER

Původ: Slovensko / Nitra | Založení : 2014 | Web: martinscider.sk



Martin's cider je osviežujúci ovocný alkoholický nápoj tradične vyrábaný fermentáciou jablák alebo hrušiek. K tomu pridávame kvalitnú slovenskú vodu a variácie ovocia získaných výlučne zo sádov slovenských a českých pestovateľov ovocia. Spoločnosť Martin's bola založená v roku 2014 v Nitre a až do dnešného dňa spája tradíciu a inovatívne zmysľovanie s cieľom presadiť tento jedinečný produkt aj na miestach kde doposiaľ prevládala len tradícia pivovarníctva a vinárstva.

## Ako sa to stalo?

Len málo kto vie, že výroba cideru má skutočne silné korene, stáročnú tradíciu a mnoho fanúšikov po celom svete.

Prvá zmes obsahujúca alkohol ktorá prišla z jablák bol cider (jablkový mušt/jablkové víno). Američania hovoria skôr o nefiltrovanvej jablkovej šťave ako jablkovom cideri, a zvyčajne ho pijú horúci so škoricou.



# Opre'

Naše značka vznikla sbíráním zkušeností a experimentováním. Gabriel cestoval po světě, a vždy když se vrátil, přinesl domů na Slovensko pravé lokální cidery. Ochutnávání bylo kulturním zážitkem pro jeho kamarádů a rodinu.



To inspirovalo jeho bratra Radoslava, aby se pokusil vyrobit vlastní cider alespoň tak dobrý nebo lepší než ty, které měl možnost ochutnat. Po roce experimentování nakonec našel tu správnou recepturu, na kterou všichni čekali.

**Opre' Cider** je pravý jablečný cider.

Věnovaný poctivému řemeslu pro vznik cider kultury na Slovensku.

**Opre' Perry** je hrušková verze cideru vyrobená přírodním kvašením 100% hruškové šťávy. Skvělé letní osvěžení!

**Opre' Hoppy** je jablečný cider chmelený za studena australským chmelem Galaxy. Má krásnou vůni po marakuji a broskvích.



*Gabriel & Rado*

CRAFT OF  SLOVAKIA



*Opre'*

KEEP AN EYE ON  
 OPRECIDER



# přírodní limonády

na bázi medu a bylin



[WWW.MELLOS.SK](http://WWW.MELLOS.SK)

  **MELLOSDRINK**

# Nejlepší vtipy o cideru



více vtipů najdete na facebooku

## Slavnost Cideru

autor vtipů: Dusty Eja



# REDBROOK

ČESKÝ ORIGINÁLNÍ

# CIDER

...na počátku bylo jablko...



WWW.REDBROOK.CZ



# STRONGBOW APPLE CIDER

Původ: Velká Británie | Založení : 1962 | Web: [www.strongbow.com](http://www.strongbow.com)

Příroda nám dodává energii i elán, díky kterému můžeme svůj život prožít intenzivněji. Příroda a tato její zvláštní síla nás inspiruje při výrobě osvěžujícího nápoje, a tak ji naleznete i v každé kapce cideru Strongbow. Strongbow se pod heslem „Přírodu do města“ už několik let snaží různými způsoby o kousek přírody obohacovat i nudnou betonovou šed' našich měst. Nejprodávanější značka ciderů na světě nabízí osvěžení v pěti příchutích: Strongbow Gold Apple, Strongbow Red Berries, Strongbow Elderflower, Strongbow Honey a Strongbow Dark Fruit a také ve dvou nealkoholických verzích: Strongbow Gold Apple 0.0 % a Strongbow Red Berries 0.0 %. O jeho kvalitě a skvělé chuti svědčí mnohá ocenění a umístění v mezinárodních i lokálních soutěžích, a to například zlaté medaile pro všechny v Česku prodávané příchutě na Monde Selection 2015 nebo tři medailové příčky na Zlaté pivní pečeti 2017.



**ÚPLNĚ NEJVÍC  
PŘÍRODY V CIDERU  
STRONGBOW**



# TÁTŮV SAD



Původ: Česko / Líšnice | Založení : 2014 | Web: [www.tatuvsad.cz](http://www.tatuvsad.cz)



VTátově sadu vyrábíme náš cider již (nebo teprve?) čtvrtý rokem. Na začátku jsme založili 8 hektarů nových jabloňových sadů, o které pečujeme v režimu ekologického zemědělství. Těšíme se tak na úrodu jablek starých českých, ale i speciálních anglických a francouzských odrůd.

Všechno co děláme, děláme vlastníma rukama na dvoře našeho statku v Líšnici u Prahy. Jdeme cestou tradiční anglické metody výroby, kdy čerstvě lisovaný mošt fermentujeme při přesně daných teplotách, po dokvašení stáčíme a necháváme zrát minimálně rok a až osmnáct měsíců. Teprve pak spolu mícháme jednotlivé šarže tak, aby výsledná vůně a chuť byla správně vyvážená - svěží, tak akorát hořká, s jemnou kyselinkou. Naše cidery jsou čisté přírodní, obsahují jen jablečný mošt a v případě polosuchého pak špetku třtinového cukru. A taky je s nimi docela legrace, protože suchá varianta má 6,2% alkoholu, polosuchý 5,4%.

V loňském roce jsme k oblíbenému suchému a polosuchému cideru přidali nachmelenou novinku. Měsíc studené macerace tří speciálních odrůd chmele dodává Chmelenému cideru jemnou hořkost a citrusové tóny v chuti.

A protože táta pořád něco zkouší a objevuje, tak na Slavnost cideru letos přivezeme naše speciály. Cider, který vznikl společným moštováním a fermentací jablek se zázvorem, a taky cider, který zrál v dubových sudech od bourbonu. Nám chutnaj a rádi se o ně podělíme u našeho veterána!



# OCHUTNEJ NESKUTEČNÝ ČEPOVANÝ CIDER



18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET  
[www.alkoholsrozumem.cz](http://www.alkoholsrozumem.cz)

# VALDERANCE

ValdeRance  
Le cidre en effervescence

Původ: Francie | Založení : 1953 | Web: [www.valderance.com](http://www.valderance.com)



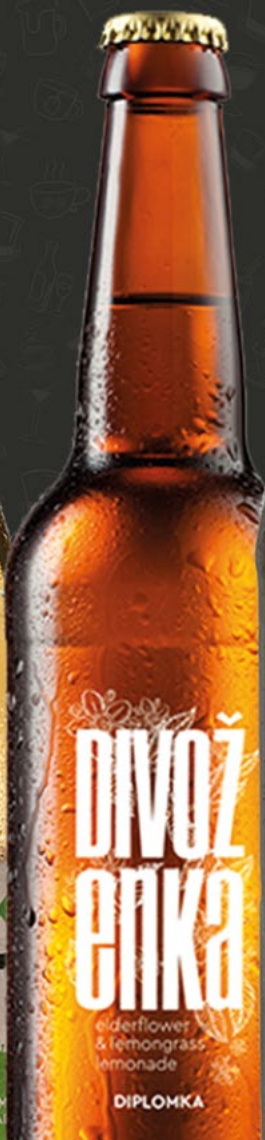
Sušší francouzský cidre z Bretaně. Francouzské cidry mají oproti těm českým "něco navíc". Je to samozřejmě hlavně o použitých jablkách, o odrůdách i o francouzském slunci. V chuti jsou plnější a mísí se v nich více zajímavých chutí.

## Jak se vyrábí?

Z bretaňských jablek je vylisována šťáva, která několik týdnů kvasí. Poté je odfiltrován a pasterizován - produkce pro domácí trh je nepasterizovaná, ale ty, které jdou na vývoz, prý z logistických důvodů pasterizované být musejí.



Jen  
Dobrý  
Pití.cz



“Do velkých měst i malých řití,  
vozíme Jen Dobrý Pítí.”





# BB CIDRE

● České	● Švýcarsko
● Sächsische	● Schweiz



[www.bbcidre.cz](http://www.bbcidre.cz)

 **BBCidreRumburk**

 **\_BBCidre**

**BBCidre s.r.o.**

Nádražní 1263/6, 408 01 Rumburk  
Tel.: +420 602 112 875, +420 773 289 605  
email: info@bbcidre.cz

# DRSNÝ jako České Švýcarsko



BBCidre vyrábí svůj originální cidre ze starých jablečných odrůd Českosaského Švýcarska. Je kvašený pouze pomocí divokých kvasinek, přirozeně přítomných na jablkách.

*BB cidre se vyznačuje svěžestí,  
plnou jablečnou vůní  
a originální ostrou chutí.*

#### Charakteristiky BB cidru

- čistě přírodní lokální produkt
- 100% jablečný fermentovaný mošt lisovaný z místních jablek bez jakékoli chemie
- bez umělých přísad a stabilizátorů (nepřislažováno, nesyceno CO<sub>2</sub>, nesířeno...)
- nepasterizovaný, nefiltrovaný (malý sediment nebo kalnost jsou přirozené)
- řemeslná ruční výroba
- inspirováno tradiční francouzskou metodou výroby pomalého zrání
- 6,5 % alkoholu



**330 ml**

# URIG wie die Böhmisches Schweiz

Unsere Gesellschaft BBCidre produziert ihren original Cidre aus alten Apfelsorten der Sächsisch-Böhmischen Schweiz. Er wird nur mit wilden, in den Äpfeln natürlich vorkommenden Hefen fermentiert.

*Unser Getränk BB Cidre ist durch natürliche  
Frische, volles Apfelaroma und seinen urigen  
Geschmack geprägt.*

#### Merkmale unseres BB Cidre

- rein natürliches regionales Produkt
- fermentierter, 100% aus heimischen Äpfeln ohne Einsatz von Chemikalien gepresster Apfelsaft
- ohne künstliche Zusätze und Stabilisatoren (ungesüßt, kohlenstofffrei, ungeschwefelt)
- unpasteurisiert, unfiltriert (wenige Sedimente und Trübheit sind naturgemäß)
- handwerkliches Produkt
- von traditionellem französischem Verfahren der langsamen Reifung inspiriert
- 6,5 % Alkoholgehalt



# CIDERSEKT



Původ: Česko / Chelčice | Založení : 2014 | Web: [www.cidersekt.cz](http://www.cidersekt.cz)

## CiderTalk by PROVOCO aneb „dialog je důležitější, než shoda“

V roce 2014, kdy jsme ochutnali první kvašené jablko, jsme se v opojení nadchli a naložili první várku. Po třech letech zkoumání, objevování, ochutnávání a budování jsme letos konečně dospěli k prvnímu oficiálnímu výrobku. Výrobek je to opravdu čerstvý, tak čerstvý, že design propagace se při psaní tohoto článku ještě vyvíjí. Ale od začátku našeho snažení máme myšlenku. Tou myšlenkou je PROVOCO – latinský výraz pro vyvolání diskuze. Při ochutnávkách zahraničních i tuzemských ciderů je vždy o čem diskutovat. Známe to velmi dobře z vlastní zkušenosti. Proto jsme se rozhodli náš cider použít jako komunikační prostředek a navázat s Vámi kontakt. Nejenže hledáme zpětnou vazbu, ale i Vás chceme motivovat k dialogu, ať už s námi, či mezi sebou. Cider se v Čechách vyvíjí a sami jsme zvědaví, zda si na trhu najde stabilní místo. Naším společným prvkem je chuť vytvářet prostředí a příležitosti pro dialog a propojování. Hlavním tématem je pro nás „udržitelnost“ v jakémkoli, ale hlavně environmentálním odvětví. Zajímá nás vše, co moderního člověka může kultivovat a motivovat k většímu respektu k přírodě. A tak jsme to naše ciderování vzali pěkně z „gruntu“. Převzali jsme jeden hektar již produkčního sadu, pořídili pozemky a začali s výsadbou vlastních stromků. Letos jsme vysadili první tisíc „sajdrařských“ odrůd, a když vše půjde jak má, za pět let se dočkáme první pořádné sklizně. Do té doby jsme se rozhodli s jablky experimentovat. A tak od nás očekávejte, že každý rok přibude nová chuť. Letos máte možnost ochutnat náš cider v sušší a sladší podobě. A jak ho vyrábíme?

Čistě, jednoduše a stoprocentně z jablek. Jablečný mošt odkalíme, rozkvasíme na přirozených kvasinkách (nepoužíváme ani vinné, ani tak pivní) a za pomoci řízeného kvašení filtrací zastavíme na dané sladkosti. A tak sladší je méně alkoholický a sušší více. Kromě trochy SO<sub>2</sub> na začátku kvašení a umělého syčení CO<sub>2</sub> při lahování nic jiného nepřidáváme. Nepasterujeme a doufáme, že to tak zůstane. Zatím garantujeme tříměsíční expirační dobu (při uchování v temnu a chladu) a stále zkoumáme, jak dlouho nám zůstane ve stejné kvalitě a chuti.

Naše jablka pocházejí z jihočeských Chelčic, repektive z Chelčicko-Lhenické oblasti, která jako jediná v ČR získala ochrannou známku EU na kvalitu a původ ovoce. Tato oblast má bohatou tradici a ovoce vyniká nezaměnitelnou vůní, chutí, svěžestí, vyváženým poměrem mezi cukry a kyselinami a dobrým zdravotním stavem.

Srdčně Vás tedy zveme na ochutnávku, případnou konverzaci a přejeme Vám příjemné prožití Slavnosti Cideru, za Cider Sekt s.r.o., Ondřej Muška a Jiří Procházka.

### Kdo jsme

Cider Sekt s.r.o. je firma dvou nadšenců se sídlem (ciderií) v Chelčicích u Vodňan v jižních Čechách. Nyní hospodaříme na cca 3 hektarech a renovujeme necelých 1000m<sup>2</sup> skleníků. 5 let jsme se věnovali organizaci farmářských trhů a vinařských akcí. Oba dva se profesně stále zabýváme výrobou audiovizuálních děl a právě naše profese nás přivedla zpět ke kořenům ze světa virtuálního do světa naturálního.

# Cider eden

# CIDER EDEN

Původ: Česko / Jinačovice | Založení : 2004 | Web: [www.edencider.cz](http://www.edencider.cz)

S výrobou nápojů jsme začali v roce 2004, kdy byl založen náš minipivovar Richard, a to z čisté lásky k tradičně vařenému pivu. O deset let později, v době, kdy se u nás začaly ve velkém objevovat průmyslově vyráběné cidery, napadlo jednoho z nás vyzkoušet, zda by se dalo vyrábět něco podobného i u nás, ale poctivě, bez přídavku cukrů, barviv a konzervantů. Neučili jsme se, ani jsme nečerpali inspiraci v zahraničí, prostě jsme koupili mošt a pustili se do kvašení. Ochutnali jsme několik zahraničních pravých ciderů, do sucha vykvašených, ty nám však tolik nezachutnaly. Po spoustě pokusů, omylů, přešlapů a ochutnávání jsme nakonec přišli s ciderem, který nám konečně opravdu chutnal. První rok se prodával jen v PET lahvích, po roce i ve skleničkách a KEG sudech. Ten ve skleničkách se nám postupem času podařilo pasterovat, aby přežil nešetrné skladování při pokojových teplotách, na splátky a po bazarech se postupně snažíme pořizovat výkonnější zařízení. I přesto je naše výroba stále převážně ruční a zvládat ji ve třech lidech je občas fuška. Jablíčka na mošt máme od místních pěstitelů, pokud je neúroda, sháníme i jinde, vždy ale z Česka. Proto na etiketě najdete označení Český výrobek. Časem jsme přidali i ochucené varianty, višňový a hruškový cider, během roku někdy vyrábíme i limitované edice, jako je bezový cider, cider s chilli či zimní edice s vánočním kořením. Abychom měli co dobrého nabídnout i našim dětem, začali jsme v minulém roce s výrobou Richardovy limonády. Limonády mícháme ze sirupů, které si sami vaříme

z květů, bylin, koření a ovoce. Neobsahují umělá sladidla, barviva ani konzervanty. Navíc z každé prodané láhve tečou 2 Kč na projekt Dům pro Julii. Je to prostě #limonadadobranasrdce.



Stále ještě máme co zdokonalovat, učíme se za pochodu metodou pokus omyl, ale věříme, že jsme se vydali správnou cestou a náš Eda, jak cideru občas přezdíváme, vám bude chutnat stejně jako nám :) Na zdraví!



Lhenický cider

# Bubák

Lhenická ovocnářská oblast je pěstováním kvalitního ovoce již proslulá ...

... mošt získaný šetrným lisováním z pečlivě vybraných plodů si zachová většinu vitamínů a dalších hodnotných látek, chut' i výrazné aroma. Na výrobu přírodního Lhenického moštu, několikrát oceněného pro svou kvalitu, teď navazujeme výrobou cideru Bubák ...

... mošt necháváme pomalu kvasit, aby si udržel své jablečné aroma. Po několikaměsíčním ležení dozrálý cider přisladíme čerstvým jablečným moštem a tím získáme bohatou jablečnou chut' cideru Bubák ...

... přírodní charakter Bubáka se vyznačuje jak jemným kalem, obsahujícím hodnotné látky, tak drobným rozdílem chuti a aroma různých šarží. Bubáka si nezakízíme chemickými látkami ani přílišnými technologickými procesy ...

Bubáka nabízíme v těchto variantách:

jablečný



Bubák  
cider

mošt a jen mošt

chmelený



Bubák  
cider

cideru jsme ještě za studena louhovali kvalitní chmel s výrazným citrusovým aroma a hořkým koncem

dubový



Bubák  
cider

bubák uzrál s dubovým dřevem, teď voní v barrique stylu

... a proč jméno "Bubák"? tak říkáme uschlému zbytku květu.

... Bubáka není třeba se bát!



# The GOOD CIDER EL GAITERO SIDRA

Původ: Španělsko | Web: [www.toroblanco.cz](http://www.toroblanco.cz)

První specializovaný obchod se španělskými produkty, s názvem Toro Blanco bude prezentovat dvě jablečná vína (cidery). Za prvé Sidra natural The Good Cider, a za druhé klasické asturky Sidra El Gaitero vyráběné řízeným kvašením jablečného moštu. O jejich původu a rozšíření se vedou dlouhodobé spory, vznik výroby cidru je pravděpodobně spojen s oblastí dnešního Baskicka a Asturie.

Španělský cider /sidra natural/ je plně prokvašené jablečné víno, kdy perlivost v nápoji vzniká až provzdušením.



# MOLOTOW™ THE ORIGINAL PRAHA

URBAN FINE ART & GRAFFITI SHOP

*OBJEVTE, NEBO PODPOŘTE VAŠE UMĚLECKÉ VLOHY!*



Plynární 33, Praha 7

Holešovice, 170 00

[www.bit.ly/molotowmap](http://www.bit.ly/molotowmap)

[www.molotow.cz](http://www.molotow.cz)

[paha@molotow.cz](mailto:paha@molotow.cz)

T +420 776 320 518



@molotowpraha



MADE IN GERMANY



# SMÍCHOVSKÁ NÁPLAVKA 15.-17. ČERVNA 2018

 /SlavnostCideru  /SlavnostCideru [www.slavnostcideru.cz](http://www.slavnostcideru.cz)



## 100 Kč NA NÁKUP

na  **Košík.CZ**

Stačí zadat kód:

SLAVNOSTCIDERU

Platí do 30. 6. 2018 při nákupu nad 1200 Kč.

# DON CIDRE



Původ: Česko / Brno | Založení : 2010 | Web: [www.doncidre.cz](http://www.doncidre.cz)

Příběh značky Don Cidre začíná v roce 2010. Tehdy jsme přemýšleli, co dělat s přebytky ze strejdového sadu, který se rozprostírá na 20 hektarech na pomezí jižní Moravy a Vysočiny. Jako alternativu k výrobě moštu, jsem přišel na myšlenku zkvašeného moštu-cidru.



Začalo několik sezón experimentování a hledání správných odrůd a postupů, což nakonec dospělo k výrobě suchého syceného cidru s malým množstvím zbytkového cukru.

Nepasterizujeme a nepřidáváme chemii to znamená že náš cidre je "živý". Loni jsme poprvé zkusili příchut, a to macerováním bezového květu, a letos se můžete těšit na mátový cidre.



# Winka Pink

Tak trochu jiný cider

VINNÝ  
~~Jiný~~ pohled  
na žízeň



# HLAVNÍ PARTNEŘI



Košík.CZ



# OFICIÁLNÍ PARTNEŘI



kompot



Little Greta



MOLOTOW  
PRAHA



CIDER  
MAGNETIC  
APPLE  
100% ČESKY



ZEMĚ

RENTAL.CZ  
- Elektrocentrály - UPS -

JOHNNY SERVIS®

# MEDIÁLNÍ PARTNEŘI

BEVERAGE  
& gastronomy

COLOR  
MUSIC RADIO





**Děkujeme všem sponzorům a  
návštěvníkům za uskutečnění 3. Ročníku  
SLAVNOSTI CIDERU**

Akci pořádá Česká pecka, z.s.