



SLAVNOST CIDERU

Příběhy Cideru

www.slavnostcideru.cz

občasník vydává Asociace řemeslného cideru, z.s.



ročník / číslo
2017 / 1

Opre'

Opre' príbeh začal v apríli 2013. Starší brat Gabriel v tom čase študoval marketing a jeho mladší brat Rado biológii. Jedného dňa Gabriel priniesol z Južnej Afriky lokálny cider a Radovi veľmi zachutil. V tom čase sa na Slovensku nevyrábali žiadne cidere a tak sme si povedali poďme na to, vytvoríme prvý slovenský cider!

Po roku experimentovania sme našli tú správnu receptúru, s ktorou sme išli na trh. Od vtedy sme sa dokázali presadiť po skoro celom Slovensku a dokonca aj v zahraničí. Našou silnou stránkou (teda Radovou) je schopnosť zkonštruovať vlastné stroje. Dokázali sme vyrobiť protitlakovú plničku, vyplachovačku, pasterizátor či etiketovačku.



Náš jablkový Opre' Cider je klasický cider, vyrobený kvasením 100% jablkovej šťavy a má vyváženú lahodnú chuť. Hruškový Opre' Perry je nízkoalkoholický osviežujúci perry vyrobený čisto z 100% hruškovej šťavy. Náš chmelený cider Opre' Hoppy je najväčšia šupa! Jablkový cider bol chmelený za studena chmeľom Galaxy a výsledná chuť a vôňa je dokonalá.

Prvýkrát v Česku budete mať možnosť ochutnať aj medovo-bylinné limonády Mellos. Je to unikátna limonáda na báze slovenských bylín a sladená iba včelím medom.

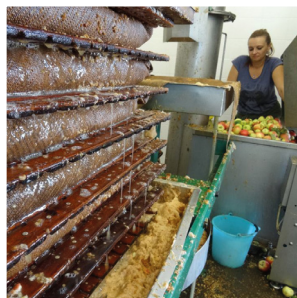


Původ: Slovensko
Založení: Duben 2014
Web: opre.sk / mellos.sk



Jak to začalo?

V roce 2011 jsme si řekli, že chceme vyrábět co možná nejlepší odrůdový mošt. K tomu jsme pak hledali, co dobrého z jablek ještě můžeme vyrábět, a za tři roky jsme vypracovali recepturu pro vlastní značku Cider Magnetic Apple, který za několik let přitáhl nejen naše chuťové pohárky a srdce - jablka nás přitahují a cider ještě více :)



Jak to pokračuje? :

Po prvních dvou letech, kdy spotřebitelé ani spousta restaurátérů často nevědělo, co to vlastně cider je a bylo dost obtížné jim vysvětlit, proč si od nás mají "zkvašená jablka" v lahvičkách kupovat, jsme museli pro letošní rok navýšit kapacitu, abychom uspokojili poptávku a zvládli dodávat už pět druhů našich magnetických lehce alkoholických tekutých jablek do celé české republiky, i za hranice.



Jak se vyrábí?

CIDER MAGNETIC APPLE z Polabské moštárny je 100% český. Všechna jablka pro výrobu moštu, ze kterého cider vyrábíme, pocházejí od českých sadařů,

zejména z regionu středních Čech. Všechny varianty cideru jsou „pouze“ z jablečného moštu bez přidaného cukru, barviv, aromat, konzervantů nebo jiných umělých dochucovadel. Prodáváme celkem 5 variant od sladšího 4% "original" a "hruškový", přes silnější 5% "višňový" nebo "chmelený" až po silný "premium", který je nejsušší s 6% alk.



Původ: Česko / Chocence

Založení: 2011

Ocenění: 1.místo za mezinárodní cider v 1/3lahvi

Web: www.magneticapple.cz



Rodinnou firmu Tátův sad jsme s manželkou založili v roce 2014. Na začátku všeho byl útek z Prahy, koupě statku nedaleko Prahy, pár hektarů pozemků a touha žít se něčím smysluplným v místě, které máme rádi a které jsme si vybrali pro život. Jablko do české krajiny historicky patří, cider nám chutnal, tak jsme se do toho pustili. Pronajali jsme si dva opuštěné a léta neudržované sady v blízkém okolí, začali hospodařit na přilehlých osmi hektarech, kde jsme vysázeli nové vysokokmenné sady, plné starých českých, ale i speciálních anglických a francouzských odrůd. Na

podzim 2014 jsme sklídili první úrodu a vyrobili „zkušebních“ 12 tisíc litrů. Štěstí tomu chtělo, že se

hned první várka povedla a my jsme tak na jaře 2016 vstoupili do prodejní sítě. Proč až po takřka dvou letech? Při výrobě následujeme tradiční anglické postupy a náš cider necháváme před samotným lahvováním minimálně jeden rok zrát. U nás na statku vyrábíme dnes dva druhy cideru – suchý, který je zcela bez přidání cukru a polosuchý se špetkou třtinového cukru. Občas si pohrajeme s nějakou speciální edicí, jako například aktuální chmelový cider. Máme se rádi a žijeme tak, jak nás to baví!



Původ: Česko / Líšnice u Prahy.

Založení: 2014

Web: www.tatuvsad.cz



Cider Somersby

Pokud hledáte zajímavou letní alternativu k míchaným pivním nápojům nebo vínu, zkuste některý z ciderů Somersby.

Jsou mírně perlivé, velmi osvěžující a navíc chutnají výborně. Můžete

si vybrat ze 3 chuťových variant: Somersby Apple Cider (jablečný), Somersby Pear Cider (s hruškovou příchutí) a Somersby Blackberry Cider (s příchutí ostružiny). Pro léto 2017 je připravena velmi originální novinka s příchutí rebarbory **Somersby Red Rhubarb**, která určitě stojí za ochutnání.



Zajímavosti o cideru

Kvalitní cider se vyrábí ze speciálních odrůd jablek. Obvykle se míchá z několika odrůd k dosažení vhodného poměru sladkosti, hořkosti a kyselosti. Vylisovaný mošt kvasí v nerezových tancích s řízenou teplotou kvašení, která zajistí zachování aromatických látek. Kvašený



jablečný nápoj znali už v antice, řecky se nazýval „sikerá“, latinsky „sicera“ a hebrejsky „šekar“. Cider je velice populární i dnes. V anglicky mluvících zemích se nazývá „cider“, ve Francii „cidre“, ve Španělsku a Portugalsku „sidra“.



Web: www.somersby.cz
facebook.com/SomersbyCzechRepublic



SIGELSBURG CIDER

Štiavnické Bane

Sme rodinná firma Piarg house s.r.o., vyrábajúca cider pod značkou SIGELSBURG. História nášho cideru začala na chalupe v Štiavnických Baniach v roku 2011, pri nadbytočnej úrode jabĺk. Vtedy otec prišiel s nápadom vyrobiť si vlastný cider. Ten nám veľmi zachutil a tak sme ho začali vyrábať pre rodinu

a známých. Receptúru sme postupne vylepšovali a v roku 2013, vďaka záujmu širšieho okolia, sme sa rozhodli cider ponúknuť aj verejnosti. Spočiatku bola snaha výrobu udržať v pôvodných priestoroch, avšak množstvo priaznivcov a veľký záujem, nás prinútili presunúť ju do Dunajskej Lužnej. Tradičný spôsob výroby sme však zanechali.



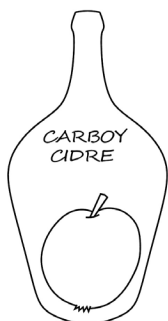
Názov spoločnosti aj značky pochádzajú z histórie oblasti, v ktorej sme to všetko začali. Dnešné Štiavnické Bane vznikli v roku 1948 premenovaním pôvodnej obce PI-ARG (tvorí prvú časť názvu spoločnosti), ktorá vznikla spojením dvoch osád a práve jedna z nich sa nazývala SIGELSBURG (názov značky). Ako samotný názov dýcha históriou, tak aj my dbáme na kvalitnú výrobu so zachovaním prírodných chutí a vôní. Preto vyrábame náš cider tradičným spôsobom zo 100% jablčnej šťavy, bez pridania zbytočných chemických konzervantov, umelých farbív a príchutí, bez pasterizácie.



Pôvod: Slovensko

Založení: 2011

Web: www.piarghouse.sk



Jsme zahradnická rodina, která má ráda dobré jídlo a dobré pití. Ovoce a zeleninu si sami pěstujeme na naší zahradě. Vyrábíme domácí zavařeniny, šťávy a likéry. Nemáme rádi plýtvání, a tak se snažíme zpracovat úplně všechno, co nám na zahradě vyroste. 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, nedoslazujeme ani nekonzervujeme. Stylem výroby, a tím pádem i chutí, 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 bolením hlavy.

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

Původ: Česko

Založení: 2016

Web: www.carboycidre.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 laboratoři“ vyráběné cidery. V procesu výroby se snažíme nepoužívat žádná aditiva či konzervanty. Zrání probíhá velmi dlouho pomocí chladnomilných divokých kvasnic v dubových sudech od kořalky. Výsledný nápoj je vyvážené chuti s odbouranou ky-



selinou 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 dlouhověkových odrůd a udržovat staré sady.

Původ: Česko, region Valašsko
Založení: 1928-1948, obnoveno 2013
Web: www.akcider.cz





Náš zájem o cider se začal projevovat zhruba před devíti léty. Na jihu Plzeňska v malé moštárničce formou pokus omyl jsme vyráběli něco, co chutnalo zpočátku jen nám. Vezmeme-li v potaz, že Plzeň je „těžká“ pivařská oblast, nijak nás to nepřekvapovalo, ale ani neodrazovalo. Bylo jasné, že nápoj bude muset projít razantní změnou, evoluce byla nevyhnutelná. Proto naše další kroky směřovaly do Francie, do Normandie, kde jsme se učili novým poznatkům u místních výrobců cide-

rů. Přivezli jsme si domů plno nápadů, ochutnávek a inspirací. A s novou verzou jsme se pustili do vyvíjení naší jedinečné receptury. Výsledkem je „francouzský cider anglického typu“, který je ve svém základu nepasterovaný, neslazený, jemně perlivý a tak lahodný, že ten, kdo ho ochutná, se bezpečně vrátí pro další skleničku. Samozřejmě neusínáme na vavřínech a jdeme dál. Experimentujeme s chutěmi, zkoušíme měnit technologické postupy a dobu a postupy zrání. Proto se naši zákazníci mohou těšit na Barrique cider, Cannabis Cider i Black Currant cider a mnoho dalších.

V neposlední řadě bychom chtěli zmínit „drobnost“ - jsme sociální podnik a na výrobě našich cideřů pracují především osoby se zdravotním postižením, kterým tímto umožňujeme nejenom začlenit se do pracovního procesu, ale hlavně vložit do každé vyrobené lahve i kousek svého osudu. V současné době vyrábíme na Nepomucku, na Plzni-jihu.



Původ: Česko / Plzeň

Založení: 2008

Ocenění: 1.místo na Cannafest 2016

Web: www.ciderbohemia.cz



DEV**CRAFT**

BRANDING - WEB DESIGN - GRAFICKÝ DESIGN
VÝVOJ APLIKACÍ - FOTOGRAFOVÁNÍ
COPYWRITING

www.devcraft.cz



BUDĚJCKÁ
DRBNA



*Spolu víme
všechno!*



Značka CIDRE99 vznikla v roce 2015 na adrese Roštín č. p. 99. Naše cidrerie zpracovává jablka z vlastního sadu a od pečlivě vybraných dodavatelů. Historicky se na našem statku zpracovávaly jablka ve formě moštů 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.

CIDRE99 je 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.

Původ: Česko / Roštín

Založení: 2015

Web: www.cidre99.cz





Na zdraví! Všichni si rádi připíjíme u sklenky dobrého vína (v našem případě i nevína, o tom níže), ale nesmíme opomenout, že za každým cinknutím skleničky se skrývá spousta práce, píce a odhodlání na viničích i sadech. Malé vinařství s rodinou tradicí Vám osobně rád představím na našem stánku v rámci slavností cideru.



Jmenuji se Petr Mühlberger a celkem obhospodařuji 3 hektary pozemků v pozapomenuté vinařské obci Jaroslavice vzdálené 18km od Znojma. Naše vinice o rozloze 1,5 hektaru se nachází ve viniční trati „Na viničích“, která má unikátní podloží půdy, kde réva může kořenit velice hluboko a tím dává vínu minerální charakter.



Nezaměřujeme se pouze na výrobu vína ale i na výrobu ovocných šťáv a cideru, který vyrábíme již 4tým rokem. Je zajímavé, že podobně jako u vína, každý rok dává cideru svůj osobitý charakter způsobený vlivem počasí v průběhu roku. Tato skutečnost je dána tím, že cider vyrábíme z jablek, která sami vypěstujeme, sklídíme, vylisujeme, vykvasíme, přefiltrujeme a nalahujeme, aby jste si ho mohli vychutnat. A kde si ho vlastně můžete koupit? Naše jablčonné nevíno o objemu 0,75l na e-shopu opilyjabko.cz a pro opravdové fajnšmekry, kteří si rádi dopřávají, zkuste náš exkluzivní cider, který jsme vyrobili pro restauraci Eska Karlín.

Původ: Česko / Jaroslavice

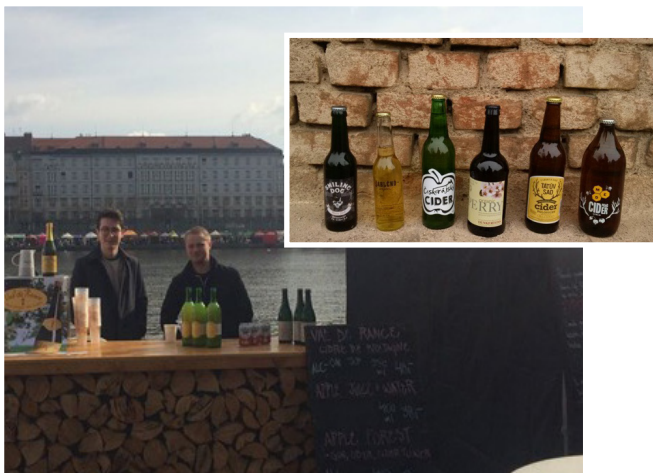
Založení: 2015

Web: www.muhlberger.eu



Opilý jabko má úplně jednoduchý cíl: vyhledávat ty nejlepší domácí i zahraniční cidery, co nejvíc jich u toho vyhledávání vypít, a ty, které vypít nezvládne, dodat třeba vám. Dlouho nás rozčilovalo, co se na českém trhu nabízí a vydává za cider, tak jsme si řekli, že s tím bude-me něco dělat. Jsme na to dva, Dan a Tomáš, kámoši ze střední. Tomáš je šikula a velký praktik, Dan zas cihlu do ruky nevěme, ale odborník je to na slovo vzatej.

Opilý jabko je primárně internetový obchod, v podstatě taková ciderotéka. Kromě výběru jen těch nejlepších si taky zakládáme na skladování - máme krásný venkovský vin-ný sklípek s celoročně stabilní teplotou. K tomu všemu pod značkou Střízlivý jabko děláme vlastní jablečný mošt, který loni vyhrál cenu pro nejlepší jableč-ný mošt na Jablečných slavnos-tech na Jiřáku. A abychom se náhodou nenudili, tak přes léto objíždíme festivaly, na kterých lidem vysvětlujeme, že cider není pivo, že cider taky nejsou ty přeslazený sajrajty z obcho-ďáku a že je to vlastně hrozně fajn pítí.



Pokud jsme vás do teď nepřesvědčili, tak zkusíme těžký kalibr: slevu 10 % na první nákup v našem eshopu. Pro její uplatnění stačí vyplnit slevový kód SC2017.

Založení: 2015
Web: opiljabko.cz



ROYAL DOG CIDER - S královskou porcí moravských jablek
Slunce a úrodná půda v moravských jabloňových sadech dávají našim jablkům tu správnou vůni i chuť. Jednou medově sladkou, jindy svěže kyselou nebo příjemně nahořklou. Když tyto odrůdy jablek smícháme ve správném poměru, zrodí se dokonalý cider. Šťavnatý, správně vyvážený, jemně kořenitý a hlavně osvěžující.



ROYAL DOG CIDER je přírodní, neobsahuje žádná umělá barviva, sladidla ani lepek. Jeho lahodnou chuť oceníte nejen při nevědných příležitostech, ale i jako příjemnou alternativu k bílému vínu.

Na precizní výrobu jsem pes

Protože není jablko, jako jablko, vybíráme pro ROYAL DOG CIDER jen speciálně šlechtěné jablečné odrůdy. Ty poté namícháme tak, abychom dosáhli vyvážené, příjemně svěží sladko-kyselé chuti a vůně čerstvě natrhaných šťavnatých jablek. Jablka omyjeme, rozdrtíme a vylisujeme z nich čisté přírodní šťávu. Nepřidáváme do ní už nic navíc. Díky řízenému kvašení se cukr z přírodní šťávy přemění na alkohol.

ROYAL DOG CIDER obsahuje 4,5 % alkoholu a nejlépe chutná ledově vychlazený.



Původ: Česko

Web: www.royaldogcider.cz

facebook.com/RoyalDogCider

instagram.com/RoyalDogCider

BEAUTIFULLY SWEDISH



REKORDERLIG
CIDER

ORDER A REKORDER
REKORDERLIG.COM



Jirka Hubáček je sadař každým coulem. Převzal tohle řemeslo od svého otce a společně vybudovali sadařství, kde hospodaří na více než 30 ha půdy. Rodinné ovocnářství se nachází v centru ovocnářské a vinařské oblasti na okraji města Slaný v okolí Slánské hory. V této oblasti je ovoce pěstováno od 2.



poloviny 20. století. Vedle výborných moštů a vín vznikl ještě jeden produkt. Originální český CIDER REDBROOK, který dostal svůj název od Červeného potoka protékajícího Slánskem. Téměř dva roky zkoušíme a testujeme, cestujeme a ochutnáváme. Naší hlavní motivací byla chuť. Nejen chuť, která provází naše výrobky, ale

zejména chuť dělat věci tak jak se mají. A teď jsme si konečně jisti. Máme cider, za který se nemusíme stydět. Smícháním klasických českých odrůd jsme to dokázali. Bez chemie, bez koncentrátů, bez podvádění. Sorry jako, tohle se nám fakt povedlo! Těšíme se na další setkávání s Vámi a na zdraví.

Jirka a Martin z JM CIDER HOUSE.

Původ: Česko / Slánsko
Web: www.redbrook.cz
facebook.com/redbrookcider
instagram.com/redbrookcider





Joker Cider je polosladký jablko-hruškový 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. Je to zkrátka český cider s úsměvem.

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 chutových pohárcích a doslova vás provedou celou paletou barev i čtverem ročních dob. A to si z vás neděláme legraci, vinaři pochopí. :)

Jelikož přemrazení zabíjí chuť, tak Jokera podáváme na ledu pouze v parných dnech. Myslíme si totiž, že je škoda otupovat bryskní chuť zbytečným vychlazením a následným ředěním tajícím ledem, ale proti gustu žádnej dišputát.

Do soutěží jsme se nikdy nehlásili, takže jsme hrdými držiteli nula ocenění. Chvála našich konzumentů je však nezměrná...



Původ: Česko / Kostelec nad Orlicí

Web: www.joker-cider.cz

facebook.com/jokercider.cz/



Divoké jablko
cidre

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 sle-

pých uličkách a nacházet ta správná řešení...

Proces výroby a zrání našeho cidru [cidru] probíhá v duchu tradiční technologie francouzských sadařů. Ve vlastní moštárně zpracováváme jablka starých odrůd jabloní 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 nezksvašenými cukry a nahořklými taniny. Dokvášíme v lahvi pro docílení jemného perlení.



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!!!



Původ: Česko / Újezd u Chanovic
Web: www.divokejablko.cz

Kastler

Po několika letech experimentování s výrobou doma v garáži, se Richard rozhodl, pustit se do toho naplno. Od kancelářského stolu v původním zaměstnání to byl řádně velký rozdíl. Místo pro Kastler Cider House si zrekonstruoval a upravil podle představ víceméně sám ve staré budově bývalé mateřské školky na okraji města Nové Zámky na Slovensku. S otcem sestrojil i vlastní plničku, korunkovač a pasterizátor. Po rozsáhlých zkušenostech s výrobou cideru v až 20 litrových demižónech, zariskoval a zpracoval skoro 12 tun slovenských jablek. A vyšlo to! Výsledkem je unikátní slovenský cider, který se nesnaží reprodukovat anglické, francouzské či španělské cidre, ale jde si svou vlastní cestou. A o tom je Kastler.

Kromě sezónních speciálů jsou v nabídce dva druhy:

Kastler Pjur

- osvěžující suchý jablečný cider s chutí po vyzrálých jablkách, kvasinkově kalný.

Kastler Baza - cider i pro ne-cideristov! Chuťově vyvážený a obohacen douškem nostalgie z ručně sbíraných bezových květů.

Rovněž jsou v nabídce i nealko pochoutky:

Kastler 100% Mušt - nefiltrovaný mošt i s dužinou. Pouze z jablek. Nic více, nic méně!

Kastler Smädohasič IBI - nakyslé osviezenie v kombinaci jablko + ibišek súdánský.



Původ: Slovensko

Založení: 2016

Web: www.kastler.sk

Facebook.com/KastlerSK





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 „Příroda do města“ už několik



let snaží různými způsoby o kousek přírody obohatit 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 a Strongbow Red Berries.**

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 přičky na Zlaté pivní pečeti 2017.

Více informací na www.prirodudomesta.cz nebo www.strongbow.com.

Web: www.prirodudomesta.cz
Web: www.strongbow.com.





Dříve jsem si říkal říkal, že jednou, třeba až mi bude padesát, tak seknu s prací ajetáka a otevřu si bar. Shodou jiných okolností jsem s tím seknul dřív, než bylo v plánu. Po nějakém čase jsem si vzpomněl, že jsem vlastně jednou chtěl mít ten bar a začal plánovat, jak to udělat.

Nejdříve to měl být normální bar, ale pak jsem ochutnal první cider, druhý, třetí... Než jsme získal vysněné místo v Krymské, uplynuly 2 měsíce a já už znal všech 10 českých výrobců cideru. Pak následovala dvouměsíční rekonstrukce. Paralelně jsem se zapsal na tříměsíční rekvalifikační kurz na číšníka, abych dostal živnostenské oprávnění. A k tomu ještě paralelně jsem se přihlásil na jednodenní kurz tvorby nábytku z palet a o pár týdnů později na jednodenní kurz sváření - takto „vyučeny“ jsem vyrobil půlku vybavení baru.

Oficiální otevíračku jsem naplánoval na přelom října a listopadu 2014. Podlaha ještě nezaschla, bar nebyl dostavěn, světla jsem ani nezačal dělat,...

ale rozkaz zněl jasně, otevřít před koncem října. Nakonec se to povedlo, ale za cenu hodně provizorního startu.

Dnes je to už skoro 3 roky. Zákazníků přibývá a čím dál méně lidí se diví, že může existovat bar zaměřený pouze na cidery. Česká ciderová scéna je rok od roku větší a brzy dojdeme k bodu, kdy už nepůjde mít na baru všechny dobré české cidery. Zatím však platí, že pokud je cider dobrý a vyrobený z jablečného moštu, pak ho s největší pravděpodobností najdete i u nás na baru. Až Slavnost cideru skončí, tak u nás můžete vždy ochutnat, co jste na Slavnosti nestihli. Každý den od 16:00 do půlnoci. Krymská 26, Praha 10.



Krymska 26, Praha 10

Založení: 2014

Web: www.incider.bar

facebook.com/incider.bar



Nejkrásnější jsou ty začátky. Punkový začátky. Nejdřív přijde nápad a než si pořádně promyslíte jak to vlastně uděláte, zjistíte, že máte půlku hotovou. Na podzim 2014 jsme při toulkách Českým rájem odloupili pár desítek kilo jablek. Tak nějak, aby to



nikdo neviděl. V papírových bednách získaných za obchodákem jsme je převezli do moštárny za Ještěd. Ve sklepě to pak celý kvasilo v demižonech zapůjčených od jeřabinového vinaře od vedle. Do sklepa jsme chodili s velkým respektem trochu očekávajících demižonovou explozi. Amatéřsky se nám podařilo kvašení položit a my si začali připadat

jako praví cideraři. Po první degustaci pro naše známé si toho sice nikdo moc nepamatoval, nám bylo ale jasné, že to chceme začít brát vážně. Našli jsme si prostory v centru Jablonce nad Nisou a po experimentování se výroba a prodej legalizovala. Nutno podotknout, že nám ze začátku dost pomohli kluci z Opre' cideru. Lupem získaná jablka nám už zdaleka nestačí. Naštěstí sadaři z Českého ráje toho do odrůd a počtu mají dost a tak se snad i tento podzim rozkvasí další, větší a lepší Sigr.



Původ: Česko / Jablonec nad Nisou
[instagram.com/sigr_z_jabka/](https://www.instagram.com/sigr_z_jabka/)
[facebook.com/SigrzJabka](https://www.facebook.com/SigrzJabka)



Dobrý cider vznikl jako nápad již v roce 2010. Cider tehdy takřka nebyl. Slovo dalo slovo a začali jsme dovážet anglický cider Aspall. Hlavně v sudech. To byl rok 2011. Začali jsme jej dodávat do restaurací a většina lidí se stále ptala, co že to ten cider vlastně je? Jabčák? No jo, ale je fakt dobrý. A u toho jsme zůstali.

Vybíráme a dovážíme jen dobré cidery, které nám chutnají a mají punc poctivosti. K Aspallu jsme přidali další značky: Cidre Le Brun z Bretaně, Sidra Bereziartua z Baskicka a Dunkertons z Anglie. A budou další... Kromě distribuce nás začal bavit eshop **dobrycider.cz**, kde všechny tyto cidery (a mnohé další z domácích luhů a sadů) dostanete. Od roku 2015 pak provozujeme i první ciderovou prodejnu v Praze - Podskalí (Podskalská 16), kde můžete všechny tyto chutě objevovat a lecos ochutnat při Vaší cestě kolem Náplavky.



Podskalská 16, 120 00 Praha 2

Založení: 2011

Web: www.dobrycider.cz

facebook.com/Dobrycider

Welcome
-to-
Kingswood
CIDER YOUR LIFE



CIDER MASTER
SINCE 1923

LOUIS RAISON

FRENCH CIDRE



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. Právě cider z této odrůdy získal zlatou medaili a obsadil první místo na World Cider Championship 2016.



Původ: Francie

Dovozce: AR Trade spol. s r.o.

Ocenění: Gold medail on World Cider Championships

Web: www.louisraison.cz

Since 2014

Martin's
Cider

It's a party in a bottle!

Martin's cider je rodinná remeselná cidéria z Nitry ktorá sa venuje výrobe cideru od roku 2012. Po rokoch stavených v anglickom Cornwallu a Somersete považovaných za tamojšiu kolísku výroby cideru sa Martin rozhodol priniesť toto remeslo aj na Slovensko.

Po dvoch rokoch skúšania a kombinovania sme v roku 2014 prišli oficiálne na Slovenský trh. Stali sme sa oficiálne prvými výrobcami cideru v Nitre a jednými z mála na Slovensku. Spoločnosť je momentálne na trhu tretiu sezónu a do dnešného dňa spája tradíciu a inovatívne zmysľanie s cieľom presadiť tento jedinečný produkt aj na miestach kde

doposiaľ prevládala len tradícia pivovarníctva a vinárstva.



Web: martinscider.sk
facebook.com/martinscider/
instagram.com/martinscider/



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 provzdušněním.



Web: www.toroblanco.cz
facebook.com/Toroblancoz

HUDEBNÍ PROGRAM CIDER DJ STAGE

PÁTEK 16.6.

14:00 DJ Grima
16:00 DJ Tomyk
17:30 Circus Problem
(Tullamore D.E.W. BUS)
18:30 DJ Lukkast
20:00 DJ Gadjo.cz
21:30 KONEC

+ Wonderland CIDER Breaks
Slavnost Cideru 2017
afterparty

NEDĚLE 18.6.

10:00 CD music
11:00 COOL-DJ-SCHOOL
12:00 DJ Fool
14:00 DJ Pocoloco
(Cabaret Manana)
16:00 DJ MIST
18:00 KONEC

SOBOTA 17.6.

10:00 CD music
11:00 COOL-DJ-SCHOOL
12:00 DJ SlaneCZ
13:30 DJ CoolCream
15:00 True Detectives DJs
17:30 Lovesong Orchestra
(Tullamore D.E.W. BUS)
18:00 DJ Babe LN
19:30 Lovesong Orchestra
(Tullamore D.E.W. BUS)
20:00 DJ Goldstar
21:30 KONEC

+ Wonderland CIDER Funk
Slavnost Cideru 2017
afterparty



Změna programu organizátorem vyhrazena



SMÍCHOVSKÁ NÁPLAVKA
16. - 18. ČERVNA

www.slavnostcideru.cz



**TULLAMORE
DEW** 1825

The Tullamore
IRISH WHISKEY
TRIPLE DISTILLED

1825

J. & W. Tullamore
ESTD 1825



VYBAVENÍ PRO AKCE.CZ



**Jen
Dobrý
Pití.cz**



*“Do velkých měst i malých řití,
vozíme Jen Dobrý Pití.cz”*

chci@jendobrypiti.cz



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

www.molotow.cz
paha@molotow.cz
T +420 776 320 518

  **@molotowpraha**

 **MADE IN GERMANY**



Děkujeme všem sponzorům a návštěvníkům za uskutečnění 2. Ročníku SLAVNOSTI CIDERU

**Děkujeme za to, že jste si pořídili náš časopis.
Uvedené texty byly dodány přímo výrobcí / dodavateli.**

BEVERAGE
& gastronomy



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Slavnost se koná pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky

MOLOTOW
PRAHA



TULLAMORE
DEW
Est. 1829
The Legendary
IRISH WHISKEY




VYBAVENÍ PRO AKCE.CZ


DEV
CRAFT


BUDĚJCKÁ
DRBNA

