

Ferdinand letos představil dvě novinky

Pivovar Ferdinand Benešov slaví v letošním roce 120. výročí od založení pivovaru a také velký úspěch. Na trh uvedl novinku v podobě bezlepkového druhu piva a za tento ležák získal jen během několika měsíců už několik ocenění. V září navíc sládek Jaroslav Lebeda uvařil limitovanou edici mimořádného piva - Vídeňského ležáku.

Bezlepkový ležák Premium je obdobou klasického dvanáctistupňového světlého ležáku ovšem s tou výjimkou, že je bez lepku, a tak je vhodný i pro lidi nemocné celiakií. Výrobek se podrobil zkouškám v několika akreditovaných laboratořích. Ochutnat ho mohli návštěvníci na veletrzích pořádaných především pro celiaky. „Je to výborné pivo. Jsme rádi, že se rozrostl sortiment o další kvalitní výrobek,“ řekla Ivana Lášková, předsedkyně Společnosti pro bezlepkovou dietu. Ležák je k dostání v pivovarském obchůdku v Benešově, ale také v několika speciálních obchodech se zdravou výživou v Praze a dalších krajích.

Bezlepkové pivo získalo v září cenu Regionální potravina Středočeského kraje a v říjnu ocenění Česká chuťovka. Těchto soutěží se účastní tuzemští výrobci s poctivými a chutnými českými potravinami. Ocenění spotřebitelům pomáhá lépe se orientovat na trhu při výběru kvalitních českých potravin a nápojů.

Pivovar letos představil další novinku. Na pivovarských slavnostech 9. září mohli návštěvníci ochutnat jako první limitovanou edici Vídeňského ležáku, který uvařil sládek Jaroslav Lebeda u příležitosti kulatého výročí 120 let pivovaru. Pivo dostalo název „Vídeňský ležák – STODVACÍTKA“ a je k dostání i v lahvích 0,5 l. K výrobě sládek použil tři druhy sladů – vídeňský, mnichovský a český.

V roce 1897, původně měšťanský pivovar, koupil, zrekonstruoval a zmodernizoval arcivévoda František Ferdinand d'Este. Od těchto dob se pivo vaří téměř stejnou technologií až dodnes. Ferdinand si zakládá na klasické výrobě piva a používá jen ty nejkvalitnější tuzemské suroviny. Pivo se vaří dekokčním způsobem na dva rmuty, hlavní kvašení probíhá spodně na otevřených spilkách a poté dozrává ve sklepích od 40 do 90 dní, dle druhu piva.

Pivovar je také významným výrobcem sladu. Na půdě pivovaru funguje takzvaná humnová sladovna, která je jednou z mála v České republice. Za loňský rok vyrobila 2300 tun sladu, z toho se 28% vyvezlo do zahraničí. „O náš slad je velký zájem, více ho ani z důvodu kapacity vyrobit nemůžeme. Sladovna je na sto procentech své kapacity. Kupují ho od nás jiné pivovary i minipivovary,“ uvedl jednatel pivovaru Ferdinand Petr Dařílek.

Pivovar vyrábí nyní už devět druhů piv. Celkový výstav za loňský rok činil 25 372 hektolitřů, z toho 13% představoval export. Pivo Ferdinand se dováží na Slovensko, do Ruska, na Ukrajinu i do Skandinávie. „Rozšíření našich zahraničních odběratelů je významný krok. Export je pro nás atraktivní a stále se snažíme hledat nové destinace. Konkurence samozřejmě je, ale vše je otázka ceny a příležitosti,“ doplnil Petr Dařílek.