

TISKOVÁ INFORMACE č. 15

Pivovar ZUBR sklízí úspěchy a pokračuje v podpoře barumky

Mezi nejvýznamnější partnery Barum Czech Rally Zlín se stejně jako loni řadí pivovar ZUBR z Přerova. Takřka 150 let vaří tradičními metodami poctivé české pivo, které oceňují jak odborníci v prestižních českých i světových soutěžích, tak široká veřejnost.

Spolupráce proslulé Barum Czech Rally Zlín a pivovaru ZUBR odstartovala v loňském roce. „**Těší nás, že jsme mohli spojit naše jméno s legendární událostí jako je právě Barum rally. Jedná se o jeden z nejnavštěvovanějších sportovních podniků u nás, který má za sebou desítky let dlouhou tradici, a navíc se koná v našem středomoravském regionu. Podporujeme celoročně řadu regionálních sportovních i kulturních akcí a jsme rádi, že barumka loni přibyla mezi ně,**“ netají se Ing. Tomáš Pluháček, ředitel Pivovaru ZUBR a.s.

Barumku a přerovský pivovar založený roku 1872 spojuje zejména dlouhá tradice a také úspěchy. Pivo značky ZUBR letos znovu neuniklo pozornosti erudovaných porotců. Na 29. ročníku Mezinárodního pivního festivalu, který se v polovině února konal v Českých Budějovicích, svými rozhodnutími potvrdili dlouhodobě nesporné kvality jedenáctistupňového světlého ležáku ZUBR Grand. Pěnivý mok, jehož patronem je hokejová legenda a trenér českého národního týmu Miloš Říha, obdržel ocenění Zlatá pivní pečeť za první místo v kategorii světlých ležáků.

Stejnou kategorii ovládl také v soutěži Zlatý Pohár PIVEX – Pivo 2019. Tam vedle něj zazářil také ZUBR Gold. Jednak získal první příčku v kategorii světlých výčepních piv, jednak se stal absolutním vítězem celé soutěže, a tedy Pivem roku 2019. „**Pivovar ZUBR patří k nejúspěšnějším pivovarům u nás, co se týče počtu získaných prestižních ocenění z degustačních soutěží. Barumka je zase jedničkou motoristického sportu, takže bych řekl, že si toto spojení sedlo velmi dobře,**“ pochvaluje si Pluháček.

Na své každoročně hojně navštěvované akci ZUBRFEST letos pivovar představil novinku – ZUBR 11° Polotmavý. „**Nový letní speciál vyniká plnou chutí s jemnými karamelovými tóny a střední, příjemnou hořkostí. Té je docíleno kombinací čtyř ječných sladů a tří odrůd chmele v čele s aromatickým Žateckým poloraným červeňákem z Tršicka. Věříme, že nejen fanoušky rally zaujme nejen svojí chutí a charakteristickou vůní, ale také sytou barvou v odstínu lesního medu a hustou sametovou pěnou,**“ uvedl Ing. Tomáš Pluháček.

Ve Zlíně 25. července 2019

Petr KOMÁREK
tiskové středisko
Barum Czech Rally Zlín

