



CORGOŇ®
Krčmársky
špeciál

OBRAZOVÁ PRÍLOHA (ukážky)

Projekt: Špeciály od Corgoňa Chinook a Fuggles

Klient: HEINEKEN Slovensko

Medializácia TLAČOVÉ SPRÁVY

HEINEKEN CHYSTÁ NOVÝ CORGOŇ, HOVORÍ O AMERICKÝCH CHMELÓCH

oPive.sk | 27. februára 2017 | Všimli sme si | 0 Comments



Médium:
Opive.sk

Ked v októbri minulého roka predstavil Heineken Slovensko nový [Zlatý Bažant IPA](#), bolo to prekvapenie. Najväčší slovenský pivovar sa totiž vydal v stopách malých remeselných pivovarov, ktorí tento štýl spopularizovali. Výsledky predaja tohto zimného špeciálu nie sú známe, Heineken však v nastúpenom trende pokračuje. Už začiatkom aprila chce do krčiem uviesť nový Corgoň. Siahne po chmeloch a metódach, ktoré dnes bežne používajú skôr remeselné pivovary.

Jarný špeciál začal Heineken vyberať už počas jesene. „Naši majstri pivovarníci pripravili viac ako desať vzorkov piva,“ konštatuje Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň. Podľa jej slov z tejto ponuky vybrali dve víťazné vzorky, ktoré dali následne otestovať krčmárom v Nitrianskom kraji. Tí vybrali víťazný návrh, ktorý pivovar navári a v apríli uvedie do krčiem či pubov po celom Slovensku.

Aké bude víťazné pivo, pivovar neuviedol. Už teraz je jasné, že pôjde o ležiak. Pri chmelení bol v oboch vzorkách použitý chmel typu Aurora a Mandarina, ktorý v jednom pive doplnil metódou suchého chmelenia (známeho tiež pod meno dry hopping) americký chmel Chinook a v druhom Cascade. „Chmeľu Aurora je v oboch receptúrách práve toľko, aby mal s klasickou dvanásťkou rovnaký horký základ, ale aby zároveň mohol vyznieť nové americké chmele. Chmel Chinook dodáva pivu citrusovú, korenistú až živcovú arómu, Cascade sa vyznačuje kvetovou, citrusovou a korenistou vôňou. V oboch prípadoch ide o výbornú kombináciu nových chutí a vôní,“ hovorí obchodný sládok hurbanovského pivovaru Karol France.

V novej ére pivných špeciálov rozhodujú krčmári

Novozámocká redakcia bola pri tom, ako jarný pivný špeciál vyberali pre svojich štampgastov krčmári z nášho kraja. O aký typ piva pôjde, zostáva zatiaľ prekvapením.

28. feb 2017 o 14:16 (vb)



Ochutnávka. (Zdroj: Roman Guliš)

Písmo: A- | A⁺



Médium:
Nasenovezamky.sme.sk

HURBANOVO. Značka Corgoň pokračuje v tradícii oblúbených pivných špeciálov. Tohtoročný jarný špeciál je však osobitý tým, že ho vyberali pre svojich štampgastov priamo krčmári z Nitrianskeho kraja. So sládkom degustovali dve vzorky piv vyrobených z viacerých odrôd chmeľu, ktoré sú charakteristické typickou horkosťou a výraznou arómou.

Výsledok už čoskoro

Výsledok výberu, ktorý sa uskutočnil 23. februára v Hurbanove, budú mať možnosť ochutnať pivári po celom Slovensku. Krčmári vybraná limitovaná edícia sa na stoloch pubov a krčmi objavi už prvý aprílový týždeň. O aký typ piva pôjde, zostáva zatiaľ prekvapením. Istý je zatiaľ len názov – Corgoň Krčmársky špeciál.

„Corgoň je pivom, ktoré má v segmente Horeca svojich stabilných konzumentov. Sme presvedčení, že práve krčmári sú tí, ktorí svojich štampgastov dokonale poznajú a vedia, čo im chutí. Preto sme sa zodpovednú úlohu – vybrať jarný špeciál pre Corgoňa – rozhodli zveriť práve im,“ hovorí Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň. S jarným Krčmárskym špeciálom tak značka uvádzajú nový koncept výberu limitovaných edícii značky určených pre segment Horeca.

V novej ére špeciálov Corgoň rozhodujú krčmári

Place, Present | horeca, pivo | 01.03.2017



zostáva zatiaľ prekvapením. Istý je zatiaľ len názov – Corgoň Krčmársky špeciál.

„Corgoň je pivom, ktoré má v segmente Horeca svojich stabilných konzumentov. Sme presvedčení, že práve krčmári sú tí, ktorí svojich štangastov dokonale poznajú a vedia, čo im chutí. Preto sme sa zodpovednú úlohu – vybrať jarný špeciál pre Corgoňa – rozhodli zveriť práve im,“ hovorí Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň. S jarnym Krčmárskym špeciálom tak značka uvádzá nový koncept výberu limitovaných edícii značky určených pre segment Horeca. Pôvod piva Corgoň siaha do 19. storočia v Nitre, a tak možnosť vyberať prvý krčmársky špeciál prirodzene dostali práve krčmári z Nitrianskeho kraja. Postupne sa prestížnej výsady hostia aj krčmári z ďalších slovenských regiónov.

Chmele pre poriadnych chlapov

Priprava jarného Corgoň špeciálu začala už na jeseň roku 2016. „Naši majstri pivovarmici pripravili viac ako desať vzoriek piva, z toho sme dve vybrané pivné špeciality dali ochutnať krčmárom,“ vysvetľuje Simona Majerská.

Obe vzorky piva testované krčmármami sú charakteristické horkosťou typickou pre Corgoň, a vďaka použitému procesu suchého chmelenia sa vyznačujú výraznými arómami. Pri chmelnení bol v oboch vzorkách použitý chmel typu Aurora a Mandarina, ktorý v jednom pive doplnil americký chmel Chinook a v druhom Cascade. „Obe testované vzorky našu úlohu ponúknuť štangastom v jarnom špeciáli novú a špecifickú dvanásťku s vyššou horkosťou a výrazne chlapskou arómu naplnili nad očakávania. Sami sme preto zvedaví, ku ktorému pivu a typu použitého chmela sa krčmári priklonia,“ dodáva S. Majerská.

Super tajná voľba

Pivná ochutnávka sa uskutočnila v priestoroch profesionálnej degustačnej miestnosti pivovaru v Hurbanove pod taktovkou obchodného sládku z hurbanovského pivovaru Karola Franceho. „Pri týchto pivach sa ich chutový profil naplnio prejaví až po dopítí. Chmel Aurora je v oboch receptúrach práve tolko, aby mali s klasickou dvanásťkou rovnaký horký základ, ale aby zároveň mohli vyznieť nové americké chmele. Chmel Chinook dodáva pivu citrusovú, korenistú až borovicovú arómu, Cascade sa vyznačuje kvetovou, citrusovou a korenistou vôňou. V oboch prípadoch ide o výbornú kombináciu nových chuti a vôní,“ hovorí Karol France. Krčmári hodnotili práve vôňu, konzistenciu, chut' a farbu piva, a všetko zaznamenali do degustačného formulára. Následne sa v tajnom hlasovaní priklonili k výberu jednej alebo druhej receptúry.

Priaznivci piva Corgoň a pivných špecialít sa výsledok ochutnávky dozvedia prvý aprílový týždeň vo svojom oblúbenom pube. „Dúfame, že pivom Corgoň Krčmársky špeciál potešíme našich konzumentov, ktorí majú radi poriadne horké pivo. Vieme, že horkosť je to, čo našich pivárov spája,“ dodala Simona Majerská.

Koncom marca bude na profile značky Corgoň na sociálnej sieti Facebook zverejnené exkluzívne video z krčmárskej ochutnávky, a odštartuje tam aj tipovacia súťaž. Fanúšikovia Corgoňa budú môcť hádať, ktorý z dvoch špeciálov napokon bude piť celé Slovensko.

Vďaka Corgoňu pivárov tento rok čaká špeciálne horká jar a už dnes je isté, že jesenný Corgoň Krčmársky špeciál budú vyberať krčmári z iného kúta Slovenska. Na výbere toho jarného sa podieľali krčmári Martin Krišák z Polného Kesova, Milan Lešický z Nitry, Luboš Baby zo Serede, Jana Polkanová zo Serede a Ivan Marček zo Šale.

Zdroj a foto: HEINEKEN

Médium:
Pluska.sk

Hurbanovský pivovar to skúsi nezvyčajne: Slovenský ležiak s americkým chmeľom

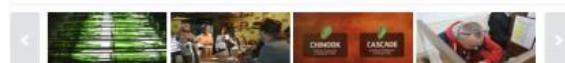
Dňa: marta 2017, 14:20

[Tip redaktora](#) [Tweet](#) [G+](#) [Odporučiť](#) 0 [Pári sa mi to](#)

Nitriansky pivovar pride túto jar s novinkou, ktorá je na Slovensku nevidaná. Pivovar predstaví ležiak, ktorý chmelili za studena americkým chmeľom. Do klasického piva tak vniestri svieže arómy, ktoré poznáme skôr pri vrchne kvasených pivach.



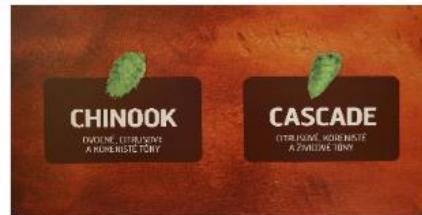
Nové pivo mohli prví ochutnať kráčmari z Nitrianskeho kraja priamo od sládku Karola Francheho.
Autor: Julius Dubravay



Z viacerých odrôd chmeľov, ktoré v pivovare Corgoň testovali, zostali v úžom výbere chmele Cascade a Chinook. Medzi dve dny ležiakmi, chmelneným týmito americkými chmeľmi, mal vybrať kráčmari z Nitrianskeho kraja viacero. Ležiak, ktorý pride čoskoro na výčapy, ponesie pravé preto meno Kráčmarsky špeciál.

[Čítať viac](#)

► [Kvalita vody vás na Slovensku prekvapí! Kde mají najväčšie problémy?](#)



Popularné americké chmele v slovenskom ležiaku.

FOTO: Julius Dubravay

Použili metódou studeného chmelenia

"Kráčmarsky špeciál je pivo, ktoré zaujme plnším telom, a zároveň si zachováva charakteristiky piva Corgoň, najmä jeho typickú horkosť," hovorí o ňom obchodný sládok Karol France. Chmeľ Aurora, ktorý používajú pri výrobe bežného ležiaka z Nitry, rozvahači v Speciali americkými chmeľmi. "Využitím metódy studeného chmelenia sa nám podarilo spestriť a ozvláštniť pivo preferované našimi zákazníkmi," dodáva France.



AMICOMMUNICATIONS

Corgoň dal krémárom otestovať jarný špeciál, obsahuje americký chmel'

06.04.2017 | Michal Vasko

Pivná značka Corgoň sa do aktuálnej kampane rozhodla obsadiť tých najpovolanejších – krémárov, ktorí poznajú svojich zákazníkov a vedia, aké pivo im chutí najviac. Testovali za nich dve nové príchute piva z amerického chmeľu. Na kampani výrobcu Heineken spolupracuje s agentúrami AMI Communications, SCR a Starmedia.



Tagy

AMI
Communications,
Corgoň, SCR, Star
media

V prvej fáze kampane nechal Corgoň krémárov z Nitrianskeho kraja, kde má značka korene, ochutnať dve špeciálne pivá. Obsahujú americký chmel Chinook a Cascade.

Oba jarné špeciály vyvinula spoločnosť Heineken Slovensko v hurbanovskom pivovare. Značka sa aj pri limitovanej edícii snažila zachovať typickú horkosť piva. Fanúšikovia mali v súťaži tipovať, ktoré pivo v ochutnávke zvíťazilo.



Reklamná kampaň je nasadená do onlinu, videoplayerov Joj, Markízy, ako aj na YouTube. Zahrňa tiež regionálne OOH plochy a print, PR a fanúšikovskú stránku na Facebooku.

Druhá fáza kampane bude obsahovať 30-sekundový spot. V ňom už značka prezradí, ktoré pivo vo výbere zvíťazilo. Zverejnené bude po 10. aprili.

„Video verejnosti odhalí atmosféru z narážania špeciality v jednej z nitrianskych prevádzok za účasti sládku spoločnosti Heineken Slovensko Karola Frančeho, krémára Luboša Bábyho a sympatických hostiesiek v americkom štýle,“ povedala Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň.

Jarný špeciál Corgoňu budú môcť Slováci piť do vypredania zásob. Značka však pripravuje podobnú edíciu aj na jeseň, výber špeciálu už ale budú mať na starosti krémári z iného [regiónu](#).

Médium:
Medialne.blog.etrend.sk

Médium: Spiritandbeer.sk



Priemyselné pivo Špecialy

Jarný krčmársky špeciál od Corgoňa bude s chutou Ameriky

21. apríla 2017 4 pr 0 Comment chinoon, corgoñ, special

Nový jarný špeciál z pivovaru Corgoň nesie príťastok krčmársky. Pre slovenských štampastov ho totiž vyberali samotní krčmári z Nitrianskeho kraja.

Vítaz degustácie viacerých odrôd chmeľov však bude v ponuke po celom Slovensku. A to už v týchto dňoch! Po jeho odhalení a slávostnom naradení prvého suda v pivárni Velba v obci Pata, sa aktuálne krčmársky špeciál distribuuje do slovenských prevádzok. Dva týždne plné napäťa a tipovania, ktorá chut najviac zaujme krčmárov, sú teda za nami. Po naradení prvého suda vieme, že krčmári vybrali dobre a ich štampasti sa majú na čo tešíť. Na ceste k nim je pivo pre poriadnych chlapov - Krčmársky špeciál Corgoň - s pridaním amerického chmeľu Chinook.



AURORA
tvorí poriadne
horký základ typický
pre Corgoň



MANDARINA
dodáva špeciálu
prijemnú
sviežosť'



CHINOOK
obohacuje špeciál
o citrusovo-korenistú
živicovú vôňu

Tri chmeľy, ktoré sú základom jarného špeciálu z pivovaru Corgoň. Foto: Heineken

Len jeden víťaz

Majstri pivovarníci pripravili viac ako desať vzoriek a dve pivné špeciality dostali na ochutnávku krčmári. Na obe degustačné vzorky sa použil corgoňák chmel Aurora spolu s chmelom Mandarina, a tieto boli doplnené americkými chmeľmi Chinook alebo Cascade. „Po odborne vedenej degustácii obchodným sládkom HEINEKEN Slovensko Karolom Francem hlasovali krčmári v priestoroch degustačnej miestnosti pivovaru v Hurbanove za vzorku, ktorá bude lepšie chutiť ich štampastom. Volba bola tajná, profesionálne vedená a za účasti zástupcov médií. Svoj hlas napokon vložili do uzavretej urny,“ hovorí brand manažérka značky Corgoň Simona Majerská.

TEASINGOVÁ FÁZA

Milovníci piva, tešte sa! Krčmári z Nitrianskeho kraja vyberali jarný špeciál

Značka Corgoň pripravuje pre svojich štampastov jarný špeciál. Krčmári z Nitrianskeho kraja vyberali z dvoch vzoriek piv. Víťaza zatiaľ nepoznáme, no obe chute sú svojím spôsobom originálne.

24. február 2017



Zdroj: AMI Communications Slovakia

Médium:
Nitra.Dnes24.sk

Corgoň pokračuje v tradícii oblúbených pivných špeciálov. Tohtoročný jarný je výnimkočný tým, že ho pre svojich štampastov vyberali priamo krčmári z Nitrianskeho kraja. Slávostný výber sa uskutočnil vo štvrtok 23. februára 2017 v pivovare v Hurbanove a redakcia Dnes24.sk bola pri tom.

Rozhodovali domáci krčmári

„Corgoň je pivom, ktoré má v segmente Horeca svojich stabilných konzumentov. Sme presvedčení, že práve krčmári sú tí, ktorí svojich štampastov dokonale poznajú a vedie, čo im chutí. Preto sme sa zadpovedanú úlohu – vybrať jarný špeciál pre Corgoňa – rozhodli zveriť práve Im,“ povedala Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň.

Pôvod piva Corgoň siaha do 19. storočia v Nitre, a tak možnosť vyberať prvý krčmársky špeciál prirodzene dostali práve krčmári z Nitrianskeho kraja. Postupne sa prestížnej výsady zhodiac aj krčmári z ďalších slovenských regiónov.

Médium: MY Nitrianske noviny

O chuti jarného špeciálu rozhodli krčmári z nitrianskeho kraja

Pivárskych štamgastov čaká špeciálne horká jar. Jej poriadne chlapskú príchuť vyberali v tajnom hlasovaní samotní krčmári.

Hovorí sa: „Čo Slovák – to futbalový tréner“, zatiaľ čo v každej dobrej slovenskej krčme sa hovorí: „Čo štampast – to odborník na pivo“. Všetci slovenskí štamgasti by sa však do pivovaru nevnestili. Aj keď je to fakt veľký pivovar... Preto slobodný pivársky ľud poveril výberom jarného špeciálu od Corgoňa tých najpovolannejších – svojich krčmárov. Ako prví dostali túto možnosť krčmári z domáceho Nitrianskeho kraja. Vybavení roky pestovanými skúsenými chľovými bunkami opustili v Deň D svoje vlastné pípy, aby si priamo v pivovare nechali načapovať extra „nachmelene“ pivný špeciál. A z nich vybrali mimoriadne dobré a poriadne horké pivo pre správnych chlapov. Bola to pre nich ťažká a zodpovedná úloha. Čo chutilo piatim krčmárom viac, to sa



bude čapovať v každej dobrej slovenskej krčme už od prvého aprílového týždňa až do vypredania zásob. O ktorý typ piva spomedzi degustovaných špecialít pojde, zostáva zatiaľ tajomstvom. Istý je zatiaľ len názov – Corgoň Kŕčmársky špeciál.

Chinook alebo Cascade

Príprava jarného Corgoň špeciálu začala už na jeseň minulého roku. „Naši majstri pivovarníci pripravili viac ako desať vzoriek piva, z užšieho výberu potom vyberali krčmári,“ hovorí Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň. Obe vzorky piva sú charakteristické horkosťou typickou pre Corgoň. V oboch bol použitý chmel typu Aurora a Mandarina, ktorý v jednom pive doplnil americký chmel Chinook a v



druhom Cascade. „Chinook je chmel s korenistými, živcovými a citrusovými tónmi a v Cascade zase prevládajú kvetové a citrusové tóny so zemitou arómou. Vďaka nim bude špeciálna dvanásťka nazozaj nad očakávania,“ hovorí Karol France, komerčný sládkor spoločnosti HEINEKEN Slovensko. Krčmári hodnotili výňu, konzistenciu, chut či

farbu piva. A nálada bola pri tom napäťa. O ich konečnom verdiekte sa totiž nesmeli dozviedieť nič ani prítomní novinári. A tak je informácia, čo sa bude čapovať v slovenských krčmách, stále tajná. „Prepáčte, nemôžem vám povedať, k akej príchuť som sa priklonil,“ povedal nám Ľuboš Baby, majiteľ siete prevádzok Velba. „Naši chlapi majú radi poriadne horkú dvanásťku, to im môžem garantovať. Navyše môžem prezradíť len to, že im bude určite chutiť, je to výborné pivo,“ dodal. Tak vidite. Čaká nás poriadne horká jar. Aké tóny chmelovej horkosťi to budú, zistíte vo svojej krčme pri dobre načovanom jarnom špeciáli od Corgoňa. Už ho cítime na jazyku. Aj vy?

Médium: MY Naše Novosti

O chuti jarného špeciálu rozhodli krčmári z nitrianskeho kraja

Pivárskych štampastov čaká špeciálne horká jar. Jej poriadne chlapskú príchuť vyberali v tajnom hlasovaní samotní krčmári.

Hovorí sa: „Čo Slovák – to futbalový tréner“, zatiaľ čo v každej dobrej slovenskej krčme sa hovorí: „Čo štampast – to odborník na pivo“. Všetci slovenskí štampasti by sa však do pivovaru nevเมstili. Aj keď je to fakt veľký pivovar... Preto slobodný pivársky ľud poveril výberom jarného špeciálu od Corgoňa tých najpovolanejších – svojich krčmárov. Ako prví dostali túto možnosť krčmári z domáceho Nitrianskeho kraja. Vybavení roky pestovanými skúsenými chľovými bunkami opustili v Deň D svoje vlastné pípy, aby si priamo v pivovare nechali načapovať extra „nachmelene“ pivný špeciál. A z nich vybrali mimoriadne dobré a poriadne horké pivo pre správnych chlapov. Bola to pre nich ťažká a zodpovedná úloha. Čo chutilo piatim krčmárom viac, to sa



bude čapovať v každej dobrej slovenskej krčme už od prvého aprílového týždňa až do vypredania zásob. O ktorý typ piva spomedzi degustovaných špecialít pojde, zostáva zatiaľ tajomstvom. Istý je zatiaľ len názov – Corgoň Kŕčmársky špeciál.

Chinook alebo Cascade

Príprava jarného Corgoň špeciálu začala už na jeseň minulého roku. „Naši majstri pivovarníci pripravili viac ako desať vzoriek piva, z užšieho výberu potom vyberali krčmári,“ hovorí Simona Majerská, brand manažérka značky Corgoň. Obe vzorky piva sú charakteristické horkosťou typickou pre Corgoň. V oboch bol použitý chmel typu Aurora a Mandarina, ktorý v jednom pive doplnil americký chmel Chinook a v

druhom Cascade. „Chinook je chmel s korenistými, živcovými a citrusovými tónmi a v Cascade zase prevládajú kvetové a citrusové tóny so zemitou arómou. Vďaka nim bude špeciálna dvanásťka nazozaj nad očakávania,“ hovorí Karol France, komerčný sládkor spoločnosti HEINEKEN Slovensko. Krčmári hodnotili vôňu, konzistenciu, chut či

farbu piva. A nálada bola pri tom napäťa. O ich konečnom verdiekte sa totiž nesmeli dozviedieť nič ani prítomní novinári. A tak je informácia, čo sa bude čapovať v slovenských krčmách, stále tajná. „Prepáčte, nemôžem vám povedať, k akej príchuť som sa priklonil,“ povedal nám Ľuboš Baby, majiteľ siete prevádzok Velba. „Naši chlapi majú radi poriadne horkú dvanásťku, to im môžem garantovať. Navyše môžem prezradíť len to, že im bude určite chutiť, je to výborné pivo,“ dodal. Tak vidite. Čaká nás poriadne horká jar. Aké tóny chmelovej horkosťi to budú, zistíte vo svojej krčme pri dobre načovanom jarnom špeciáli od Corgoňa. Už ho cítime na jazyku. Aj vy?



LAUNCH FÁZA

Krčmári z Nitry vybrali pivo pre celé Slovensko + VIDEO

Pivárskej štampastov čaká špeciálne horča [ar. ja] príchut vyberali samotní krčmári a jedan z nich nám prezradil tajné podrobnosti.

27. marec 2017



I konali súťaž „Čo mávate – tu futbalový tréner“, zasielali v ňu v každej dobej Slovenských krčmárov hovorili „Čo štampast – to odštorňuje pivo“. Všetci slovenski štampasti by sa však do pivovaru nevmetali. Preto slobodný pivársky fud poveril výberom jarného špeciálu od Corgoňa tých najpovolanejších – svetových krčmárov.

Ako prví dostali túto možnosť krčmári z domáceho Nitrianskeho kraja. Vybavení roky pestovániami a skusenými chutovými bunkami opustili v deň D svoje vlastné pipy, aby si priamo v pivovare mohli rozhľadovať extra „čisté hmleniny“ priebe Specialy. A z nich vybrali mimoriadne dobré a ponieľajú horčé pivo pre správnych chlapov. Bola to pre nich ľahká a zodpovedná úloha. Čo chutalo platiat krčmárom viac, to sa bude čapovať v každej dobrej slovenskej krčme už od prvého aprílového týždňa až do vypredania zásob. O ktorý typ piva spomedzi degustovaných špecialít pojde, zostava zatiaľ tajomstvom. Išťú jo zatiaľ len názov Corgoň Krčmársky špecial.

Chinook alebo Cascade

Príprava jarného Corgoň špeciálu začala už na jeseň minulého roku. „Naši majstri pivovarničia pripravili viac ako desať vzoriek piva, z užšieho výberu potom vyberali krčmári“ hovorí Simona Majerská, brand managerka značky Corgoň. Obia vzorky piva sú charakteristické horčoucou typickou pre Corgoň. V obsoch bol posúty chmel Aurora a Mandarina, ktorý v jednom pive doplnil americký chmel Chinook a v druhom Cascade. „Chinook je chmel s koreniskou, živocinom a citrusovou rôzou a Cascade zase predáva kvetové a citrusové tony so zemnou arômou. Vďaka nim bude špecialita chváloslovia nazývať nový cakáčom. Vysoká konzistenčnosť, chut a farbu piva. A náleza bola pri tom napäťa. O ich konzistenču vondikte sa totiž nemali dozvedieť nijakí príjemní novinári. A tak je informácia, že sa bude čapovať v slovenských krčmáciach, stále tajomstvom. „Prepadzte, nemôžem vám poviedať, k akej príčine som sa priklonil,“ poviedal nám Ladislav Babaj, majstrel siete prevádziek Veltuva. „Naši chlapci majú radi poľnohospodársku, to im môžem garantovať. Navyše môžem presmeriť ich, že im bude určite chutiť, je to výborné pivo.“, totosť.

Tak vylie. Čaká nás ďalšie horčeky jar, aké tóny chmelovej horčeky to bude, zistíte vo svojej krčme pri obzre našej príspomienky jarnom Špeciáli od Corgoňa. Už huj čime nie pripoká. Aj vys!

(PR) - Za obsah a fotografia zodpovedá objednávateľ tejto tlačovej spravy.



Zdroj: PR

Médium:
Nitra.dnes24.sk

Médium: MY Týždeň na Pohroní

Krčmári zvolili nový špeciál s pravým americkým chmeľom

Jarný špeciál od Corgoňa vybrali pre slovenských pivárov krčmári od Nitry. Slávostné narazenie jeho prvého suda prebehlo v Patre. Boli pri tom všetci mestní štampasti a aj my. Preto vieme, či bude dochuteny americkým chmeľom Chinook alebo Cascade.

Na jeseň minulého roka pripravili majstri pivovarnici desať vzoriek nových pivných špeciálov. Dva z nich dostali na ochutnávku krčmári. Ti sa stretli priamo v hurbanovskom pivovare a v tejnej vobe hlasovali za tú extra „nachmelenú“ pivnú specialitu, ktorá bude podľa nich chutiť ich štampastom viac.



Bolo to napínavé. Všetci prítomní boli zvedaví na ich preferovanú receptúru, krčmári ju však ani napriek prosbám neprezradili. A tak sme rovnako ako oni museli prežiť dva týždne v náprití. Presne takto sa corgoňáčki fanúšikovia na facebooku dohadovali, ktorý špeciál zvíťazi. Jedni tvrdili, že bude určite lepší Chinook, druhí by prisahali na Cascade. Teraz

máme konečne jasno a už vieme, ktorí trafilí chute piatich krčmárov od Nitry, vybratých na degustáciu a tajnej volby. Tešíť sa môžu ti, čo tipovali tohtoročnú jar s príchuťou amerického chmeľu CHINOOK. Bude fakt skvelá - horká, ako sa na správny Corgon patrí a navýše so špeciálnou citrusovou až živícovou vôňou. To slovenským štampastom odkažujú pivári z Paty, ktorí minulý týždeň slávostne ochutnali prvý súd s krčmárskym špeciálom.

Štampasti aj krčmári v napäti

Po degustácii krčmárov sa začali plniť sudy s víťaznou receptúrou. Ten prvy priviezel obchodný sládok hurbanovského pivovaru Karol France a jeden z piatich krčmárov z degustácie a volby Luboš Bábý do jeho pivárne v Patre. Práve tu prebehlo slávostné narazenie očakávanej špeciality prevoňaného pravým americkým chmeľom. Pičiareň Véľba pri tom praskala vo škvíkoch. Niet sa čo čudovať, ved takú slávu ešte nezažila. Najväčší záujem nebol ani tak o krásne slečny hostesky s krčmárskym špeciáлом na prsiach, ani o sládku Karola Franceho, ako skôr o sud piva, ktorý France spolu s majiteľom Velby priviezli priamo z pivovaru. V ňom sa skrýval očakávaný zlatistý mok, na ktorý boli zvedaví všetci chlapci z dediny. „Tešíme sa, že historicky



prvú krčmársku volbu špeciálu od Corgoňa sme mali češť robiť my – krčmári z Nitrianskeho kraja. Ale ešte viac sa tešíme, že prví, ktorí víťazný špeciál dovoňaný americkým chmeľom CHINOOK ochutnajú, budú moji štampasti v Patre. Som zvedavý, čo na to pivo povedia,“ povedal nám Luboš Bábý, otočil sa smerom k hosom a zakriačil: „Chlap! Kto má chut na poriadne horké pivko? Začína sezóna jarného krčmárskeho špeciálu!“

Majster sládok nestačil čapovať, slečny hostesky nestihali rozmášať a krčmári nestihali chlapci potlápkávať po pleciach. „Dobre si, krčmár, vybral!“ zakriačal jeden od predného stola. „Je poriadne horké!“ naznelo od druhého. „Je

to ležiak s plnšou chufou, akú má štandardný Corgon, navýše je neutradične dochmelený. Použili sme na to špeciálnu metódu takzvaného studeného chmelenia. Tak sa nám podarilo dať horkému pivu ešte výraznejšiu výnimočnú chmeľovú vôňu. Tešíme sa, že sme chlapom priniesli na jar dobré pivo, a že im chutí,“ hovorí brand manažérka značky Corgon Simona Majerská.

Poznáte prírovnanie: „Čo Slovák – to futbalový tréner“? Jeho nová verzia je: „Čo štampast – to odborník na pivo.“ Aspoň v krčme v Patre to tak je. Tam desať z desiatich štampastov verí svojmu krčmárovi, jeho výberu jarného Krčmárskeho špeciálu od Corgoňa – pivo pre poriadnych chlapov.

Médium: Topolčianske noviny

Krčmári zvolili nový špeciál s pravým americkým chmeľom

Jarný špeciál od Corgoňa vybrali pre slovenských pivárov krčmári od Nitry. Slávostné narazenie jeho prvého suda prebehlo v Pate. Boli pri tom všetci mestní štangasti a aj my. Preto vieme, či bude dochuteny americkým chmeľom Chinook alebo Cascade.

Na jeseň minulého roka pripravili majstri pivovarníci desať vzoriek nových pivných špeciálov. Dva z nich dostali na ochutnávku krčmári. Ti sa stretli priamo v hurbanovskom pivovare a v tejnej vobľa hlasovali za tú extra „nachmelenú“ pivnú specialitu, ktorá bude podľa nich chutiť ich štangastom viac.



Bolo to napínavé. Všetci prítomní boli zvedaví na ich preferovanú receptúru, krčmári ju však ani napriek prosbám neprezradili. A tak sme rovnako ako oni museli prežiť dva týždne v napäti. Presne takto sa corgoňáčki fanúšikovia na facebooku dohadovali, ktorý špeciál zvíťazi. Jedni tvrdili, že bude určite lepší Chinook, druhí by prisahali na Cascade. Teraz

máme konečne jasno a už vieme, ktorí trafilí chute piatich krčmárov od Nitry, vybratých na degustáciu a tajnej volby. Tešíť sa môžu ti, čo tipovali tohtoročnú jar s príchuťou amerického chmeľu CHINOOK. Bude fakt skvelá - horká, ako sa na správny Corgon patrí a navýše so špeciálnou citrusovou až živícovou vôňou. To slovenským štangastom odkažujú pivári z Paty, ktorí minulý týždeň slávostne ochutnali prvý súd s krčmárskym špeciálom.

Štangasti aj krčmári v napäti

Po degustácii krčmárov sa začali plniť sudy s víťaznou receptúrou. Ten prvy priviezli obchodný sládok hurbanovského pivovaru Karol France a jeden z piatich krčmárov z degustácie a volby Luboš Bábý do jeho pivárne v Pate. Práve tu prebehlo slávostné narazenie očakávanej špeciality prevoňaného pravým americkým chmeľom. Pičiareň Vŕbla pri tom praskala vo škvíkoch. Niet sa čo čudovať, ved takú slávu ešte nezažila. Najväčší záujem nebol ani tak o krásne slečny hostesky s krčmárskym špeciáлом na prsiach, ani o sládku Karola Franceho, ako skôr o sud piva, ktorý France spolu s majiteľom Velby priviezli priamo z pivovaru. V ňom sa skrýval očakávaný zlatistý mok, na ktorý boli zvedaví všetci chlapí z dediny. „Tešíme sa, že historicky



prvú krčmársku volbu špeciálu od Corgoňa sme mali češť robiť my – krčmári z Nitrianskeho kraja. Ale ešte viac sa tešíme, že prví, ktorí víťazný špeciál dovoňaný americkým chmeľom CHINOOK ochutnajú, budú moji štangasti v Pate. Som zvedavý, čo na to pivo povedia,“ povedal nám Luboš Bábý, otočil sa smerom k hosom a zakriačil: „Chlap! Kto má chut na poriadne horké pivko? Začína sezóna jarného krčmárskeho špeciálu!“

Majster sládok nestačil čapovať, slečny hostesky nestihali rozmášať a krčmári nestihali chlapí potlapkávať po pleciach. „Dobre si, krčmár, vybral!“ zakriačal jeden od predného stola. „Je poriadne horké!“ naznelo od druhého. „Je

to ležiak s plnšou chufou, akú má štandardný Corgon, navýše je neutradične dochmelený. Použili sme na to špeciálnu metódu takzvaného studeného chmelenia. Tak sa nám podarilo dať horkému pivu ešte výraznejšiu výnimočnú chmeľovú vôňu. Tešíme sa, že sme chlapom priniesli na jar dobré pivo, a že im chutí,“ hovorí brand manažérka značky Corgon Simona Majerská.

Poznáte prírovnanie: „Čo Slovák – to futbalový tréner“? Jeho nová verzia je: „Čo štangast – to odborník na pivo.“ Aspoň v krčme v Pate to tak je. Tam desať z desiatich štangastov verí svojmu krčmárovi, jeho výberu jarného Krčmárskeho špeciálu od Corgoňa – pivo pre poriadnych chlapov.

Médium:
Seredonline.sk

V Pate krstili "Krčmársky špeciál"

Štefan Hubinák 05. 04. 2017 14:41:54 obec Pata



Nový jarný špeciál od Corgoňa nesie prívlastok "Krčmársky" a má chut' Ameriky. Pre slovenských štampastov ho totiž vyberali samotní krčmári z Nitrianskeho kraja. Víťaz degustácie viacerých odrôd chmeľu však bude v ponuke po celom Slovensku vo veľmi krátkej dobe. Po jeho včerajšom odhalení a slávnostnom naradení prvého suda v pivárni Vel'ba v Pate, sa tento nový "zlatý mok" atuálne začal distribuovať do slovenských prevádzok.

Po naradení suda a prvých ochutnávkach bolo vidieť podľa súhlasného pritakávania patanských štampastov, že krčmárska porota vybraла dobre, takže pivári sa majú na čo tešiť. Na cestu sa teda vydalo pivo pre poriadnych chlapov - **Krčmársky špeciál od Corgoňa** - s pridaním amerického chmeľu CHINOK.

- Majstri pivovarníci pripravili viac ako desať vzoriek a dve pivné špeciality dostali na ochutnávku krčmári zo Šale, Serede, Poľného Kesova a Nitry. Na obe degustačné vzorky sa použil corgoňácky chmel Aurora, spolu s chmelom Mandarina a tieto boli doplnené americkými odrodami Chinok a Cascade. Po odborne vedenej degustácii obchodným sládkom HEINEKEN Slovensko v Hurbanove **Karolom Francem** tajne hlasovali krčmári v priestoroch pivovaru. Zvíťazila vzorka, ktorá podľa porotcov bude určite štampastom chutiť - povedala nám na naše zvedavé otázky brand manažérka značky Corgoň **Simona Majerská**.

- Je to naozajstná špecialita pre poriadnych chlapov - dodal sládok Karol France, ktorý ho hostom vlastnoručne aj čapoval.

A chlap /no nielen chlap/ samozrejme degustovali a hodnotili farbu, oceňovali pivnú plnú chut', klasický horký základ a navyše citrusovú až živicovú vôňu. Chutilo všetkým. Nečudo, že šarmantné hostesky takmer nestíhali nosiť na stoly.

A ešte jeden názor za všetkých: - **Náš krčmár Ľuboš Báby /ktorý bol aj členom poroty/ vie najlepšie, aké pivo nám chutí. Ved' kto iný by to mal vedieť lepšie? Urobili sme dobre, že sme sa na neho spol'ahlí, vybral výborné pivko. Tešíme sa však už teraz na ďalší - jesenný špeciál.** - povedal jeden zo štampastov Maroš Lukáč. Jeho názor kvitovali všetci prítomní.

 Páči sa mi to  Zdieľať 1

Médium:
Naselevice.sme.sk

Krčmári zvolili nový špeciál s pravým americkým chmeľom

Jarný špeciál od Corgoňa vybrali pre slovenských pivárov krčmári od Nitry. Slávnostné naradenie jeho prvého suda prebehlo v Pate. Bolí pri tom všetci miestni štampgasti a aj my. Preto vieme, či bude dochutajú americkým chmeľom Chinook alebo Cascade.

9. apr 2017 o 12:27



Písmo: A- | A+



Na jeseň minulého roku pripravili majstri pivovarnic desať vzoriek nových pivných špeciálov. Dva z nich dostali na ochutnavku krčmári. Ti sa stretli priamo v hubanovskom pivovare a v tejnej volbe hlasovali za tú extra „nachmeleň“ pivnu špecialitu, ktorá bude podľa nich chutiť ich štampgastom viac. Bolo to naplnavé. Všetci pritomní boli zvedaví na ich preferovanú receptúru, krčmári ju však ani naprieč prosbám neprezradili. A tak sme rovnako ako oni museli prežiť dva týždne v napäti. Presne toľko sa corgoňački fanúšikovia na facebooku dohadovali, ktorý špeciál zvítaží. Jedni tvrdili, že bude určite lepší Chinook, druhí by príhalali na Cascade. Teraz máme konečne jasno a už vieme, ktorí trafil chute platiach krčmárov od Nitry, vybratých na degustáciu a tajnú volbu. Tešíť sa môžu tí, čo tipovali tohtoročnú jar s príchuťou amerického chmeľu CHINOOK. Bude fakt skvelá - horká, ako sa na správny Corgoň patrí a navyše so špeciálnou citrusovou až žlívocou vôňou. To slovenskym štampgastom odkazujú pivári z Paty, ktorí minulý týždeň slávnostne ochutnali prvý sud s krčmárskym špeciálom.



(zdroj:)

Kauza: Krčmár prezradil chut' piva pre celé Slovensko!



POŠLITE NÁM TIP

28.03.2017 08:00

Tohtoročná jar bude mať špeciálne horkú prichut'. Tu naj vyberali krčmári z Nitrianskeho kraja. Ktoré extra nachmeleňné pivo im chutilo viac, to sa bude čapovať v každej dobrej krčme na celom Slovensku už od prvého aprílového týždňa až do vypredania zásob. Všetky informácie sú zatiaľ tajné. Nám sa však podarilo zistieť viac o tom, aký bude jarný špeciál.



Médium:
Topky.sk

Kto vie lepšie ohodnotiť kvalitu piva ako samotní pivári a krčmári, ktorí si na to roky poctivo cibria svoje chuťové bunky? Nikto. Nielen degustátori v bielych pláštchoch, ale štamgasti! Zo štamgastov predsa hovoria skúsenosti. Oni najlepšie vedia, na ktorom stupni má pivo tú najlepšiu teplotu, v akom rytme sa má pohupovať pena na vrchu zlatého moku v rukách sexi čašničky, a tiež to, koľko dűškov dobre vychladenej dvanásťky potrebuje bežný štamgast, aby neumrel od smútka a smädu. Preto, ak má zodpovedný pivovar vybrať najlepšie špeciálne pivko pre jarnú sezónu, mal by na odbornú degustačiu povolať štamgastov. Na Slovensku totiž neplatí len „*čo Slovák to odborník na futbal*“, ale aj „*čo štamgast to odborník na pivo*“.



AMI COMMUNICATIONS

PR ČLÁNOK Krčmár prezradil utajované informácie o pive!

0 zdieľani | [Zdieľaj](#) | Diskusia / 0 | [Zapísť upozornenie](#)

Máte tip? [Dajte nám vedieť](#)



Zdroj: Corgoň

Médium:
Cas.sk

Tohtoročná jar bude mať extra horkú príchuť. Tú najvyberali krčmári z Nitrianskeho kraja zo špeciálnych chmeľov. Ktoré pivo im chutilo viac, to sa bude v krčmách čapovať od prvého aprílového týždňa až do vypredania zásob. Všetky informácie sú zatiaľ tajné. Nám sa však podarilo zistiť viac.



Kto vie lepšie hodnotiť kvalitu piva ako samotní pivári a krčmári, ktorí si na to roky poctivo cibria svoje chutové bunky? Nikto. Nijaki degustátori v bielych pláštach, ale štampast! Zo štampastov predsa hovorila skúsenosť. Oni najlepšie vedia, na ktorom stupni má pivo tú najlepšiu teplotu, v akom rytime sa má pohupovať pena na vrchu zlatého moku v rukách sexi čašničky, a tiež to, koľko dúškov dobre vychladenej dvanásťky potrebuje bežný štampast, aby neumrel od smútka a smádu. Preto, ak má zodpovedný pivovar vybrať najlepšie špeciálne pivko pre jarnú sezónu, mal by na odbornú degustáciu povaľať štampastov. Na Slovensku totiž neplatí len „čo Slovák to odborník na futbal“, ale aj „čo štampast to odborník na pivo“.

PR ČLÁNK VIDEO: Sexy hostesky urobili z krstu špeciálu od Corgoňa najväčšiu jarnú akciu pivárov



Všetci boli zvedaví na pivo s pravým americkým chmelom Chinook.

Zdroj: Corgoň

Konečne je rozhodnuté! Už vieme, aký bude jarný Krčmársky špeciál od Corgoňa. Ochutnali sme z prvého slovenského suda. Ten narazil celkom netradične v malej obci Paty. Nechýbali pri tom krásne hostesky, majster sládok, ani dľho očakávaný sud s jarnym špecialom. Každý chcel ochutnať Corgoňa s pravým americkým chmelom. Rovnako ako my.

Aby sme zistili, čím je charakteristicky, príši sme do Paty na najväčšiu akciu tejto jari a my. Pýtali sme sa naší dlhoročních pivárov aj miestneho krčmára. Všetci tvrdili jedno, že ho treba ochutnať skôr, ako sa minie. Aj keď sa na túto novinku tešili už od jesene, v puboch po celom Slovensku bude ten teraz na jar vo výpredaní zásob.



Priy súd z „Chinookom“ priviezli do Paty ochotnej žiadosť hubanovského pivovaru Karol Franta a jeden z piatich degustujúcich krčmarov a majstrov mestnej kmeňa Luboš Babu.

Zdroj: Corgoň

Dlhé čakanie

Na jeseň minulého roku pripravili majstri pivovarmi desať vzoriek nových prímych špecialov. Dve z nich dostali na ochutnavku piati krčmári od Nitry. Ti priamo v hubanovskom pivovare hlasovali za tu extra „nachmelnenú“ pivnu špecialitu, ktorá bude podľa nich chutiť ťamgastom viac. Krčmari ale pretervanú receptúru nechceli prezradit, a tak prešli fanúšikovia Corgoňa v naspäť. Rovnakou otázkou sa zaoborali dva týždne aj na faš page znacky Corgoň. Jedni tvrdili, že jarný leňák bude určite lepiť s chмелom Chinook, druhí by písali na Cascade. Teraz máme konečne jasno a už vieme, ktorí fanúšikovia trafil chutu krčmarov. Testiť sa môže tie, čo riopvali, že sohorčená jar bude prevažovať pravým americkým chmelom Chinook. Ten obľúbený Corgoň obobabil o citrusovú a živčicovú vôňu a spravil z neho ešte horkejšie pivo pre poniadnych chlapov. Pivári z Paty o tom vedia svoje.

Médium:
Cas.sk

Médium: Topky.sk

VIDEO: Unikátne zábery so sexi dievčatami z krstu pivného špeciálu

[f](#) [o](#) [t](#) [e](#) [m](#) [s](#) [POŠLITE NÁM TIP](#)



13.04.2017 11:00

Štangasti z Paty na nový ležiak s pravým americkým chmeľom nedajú dopustiť. Po tyždňoch napäť je konečne jasné, aký bude jamý Krčmársky špeciál od Corgoňa. Prvý sud s ním slávnostne narazili v obci Pata a my sme boli pri tom. Rovnako ako všetci mestní štangasti a krásne slečny vo western štýle. Náleda bola perfektnej a krčmársky špeciál šiel na dračku. Nečudo. Ved je v predaji len do vypredania zásob.

Aby sme zistili, čím je charakteristický, prišli sme do Paty na najväčšiu akciu tejto jari aj my. Pýtali sme sa naň dihorocných pivárov aj mestného krčmára. Všetci tvrdili jedno, že ho treba ochutnať skôr, ako sa minie. Aj keď sa na túto novinku tešili už od jesene, v puboch po celom Slovensku bude len teraz na jar do vypredania zásob.

Dlhé čakanie

Na jeseň minulého roku pripravili majstri pivovarnici desať vzoriek nových pivných špeciálov. Dve z nich dostali na ochutnávku plati krčmári od Nitry. Ti priamo v hurbanovskom pivovare hlasovali za tú extra „nachmelenu“ pivnú špecialitu, ktorá bude podľa nich chutiť štangastom viac. Krčmári ale preferovali receptúru nechceli prezradili, a tak prežili fanúšikovia Corgoňa dva týždne v napäti. Rovnakou otázkou sa zaoberali aj na fan page znacky Corgoň. Jedni tvrdili, že jamý ležiak bude určite lepší s chmeľom Chinook, druhí by prísahali na Cascade. Teraz máme konečne jasno a už vieme, ktorí fanúšikovia trafilí chute krčmárov. Tešíť sa môžu ti, čo tipovali, že tohtoročná jar bude prevoelaná pravým americkým chmeľom Chinook. Ten novú receptúru Corgoň navyše obohatil o citrusovú a živicovú vôňu a spravil z neho ešte horkejšie plivo pre poriadnych chlapov. Pivári z Paty o tom vedia svoje.



Corgoň - Krčmársky špeciál - Narážame!

Milan Leščík

Hostinec u Tatího, Nitra

Milan ponúka Corpofit vo svojej piváre na nitranskom sídlisku Kokodna, nazvanom podľa prezývky jeho deda „Tatího“, známeho nitranského futbalového brankára.



Luboš Biely

Sief pivári VELBA

Luboš má väčšiu záujem. Okrem žepovania aj sledovanie športových zápasov, matat a trampolíne.



Jana Polkanová

Pohostinstvo Papuža, Šereď

Jedná ňa o medzi mudičom. Našim má s žepovaním dihorčí skúsenosť. Vráteni súmu skôr po svojom osvoj. Samia sa venuje prevadzke Papuža v Šereďi. Organizuje v nej sledovanie športových zápasov aj country koncerty.



Ivan Marček

Piváreň Pohoda, Šaľa

Väčšinu futbalista rádi fandí aj počas žepovania piva vo svojej prevadzke. Ako hovoríva, rádi si počne každý futbal, ktorý je dobrý, ale najradšej ten slovenský.



- neličená správa -

[f](#) [o](#) [t](#) [e](#) [m](#) [s](#) [POŠLITE NÁM TIP](#)