



📍 Gašper Blažič | 🍷 Clef Brewery

Svetovni dan piva v osrčju doline hmelja

Če vam kdo omeni hmelj, boste verjetno takoj pomislili na pivo in na savinjsko dolino. No, dejstvo je, da je hmelj predvsem začimba in da Savinjčani 99 odstotkov pridelka izvozijo. O tem in še o čem so letos gostje spregovorili na prireditvi in svetovnem dnevu piva, ki je vsako leto prvi petek v avgustu. Letos je bil to 2. avgust.

Slovenija je svetovni dan piva dejansko obeležila šele četrtrič. Tokrat v samem osrčju Savinjske doline, tistem ravnem polju med Celjem in Žalcem. Verjetno se boste spomnili, da smo že lani pisali o romantičnem ambientu v Arji vasi pri Petrovčah, enem redkih krajev, ki je celo spomeniško zaščiten. Ne glede na to, da je malce izven vasi ena največjih mlekar in državi. In seveda tudi štajerska avtocesta. Govorim o Savinjski pivovarni, bolj znani pod blagovno znamko Clef, kar pomeni violinski ključ. Ustanovitelj pivovarne

Jure Gobec, ki sicer prihaja iz vinorodnih krajev v bližini Celja, je namreč kot oče glavnega pivovarja Matevža in glasbenega navdušenca produkte pivovarne povezal z glasbenimi skupinami, pa tudi nekaterimi znanimi skladbami iz zgodovine slovenske glasbe. Denimo Orion, pa Metulj. No, pa skupine, kot so Tabu, Miz itd. In seveda, kozolec, kjer lahko poleti preizkušamo piva ob četrtkih in petkih, se nahaja skoraj zraven polj, kjer raste hmelj, v neposredni bližini boste našli koruzo, sadovnjak in še kakšno vinsko brajdo. Prava podeželska romantika, ki ji

nekaj pristnosti doda še občasno riganje osla s sosednje domačije. In na dogodku ob dnevu piva so se nekateri prav zaradi osla še malo bolj zabavali. Češ, »odlična spremljava«.

Kozolec ob hmeljišču

Čeprav se raznolikost ponudbe piva v trgovinah povečuje, gre vendarle večino za izdelke velikih pivovar in. V Sloveniji imamo dve (Union in Laško), ostale pa prihaja iz tujine. Vendarle pa vse bolj narašča ponudba t. i. craft pivovar in, pa tudi zanimanje za nje. Gre za dodano vrednost, ki dviguje tudi kulturo pitja piva. Prav to pa je bila glavna tema letošnjega dogodka ob svetovnem dnevu piva. Pravzaprav si ne bi mogli izbrati boljšega kraja, kot je pivnica na prostem pod kozolcem ob Clef pivovarni v Arji vasi. Kozolec, ki predvsem poleti sprejema goste vsak četrtek in petek popoldne in zvečer, se je pokazal kot pravi kraj za pogovore ob pivu in o – pivu. Le da so tokrat pod kozolcem gostovali tudi drugi mali pivovarji, predstavniki Gospodarske zbornice Slovenije in Združenja pivovar in Slovenije, ki sta bila organizatorja dogodka, ter župan občine Žalec Janko Kos.

Razvajanje s kulinariko

In očitno so gostje z dvigom kulture pitja piva mislili resno. Namreč, značilnost vseh craft pivovar in je v tem, da ponudijo številne nianse okusov piva. Tako kot pri vinu pri tovrstnih vrstah piva ponudijo užitek in razvajanje, povezano s turizmom in gastronomijo. Zato se mali pivovarji zadnje čase vse bolj povezujejo – pa ne le med seboj, ampak tudi z lokalnimi turističnimi in gostinskimi ponudniki. Nič nenavadnega torej, da je bil med sodelavci letošnjega srečanja pivovarjev tudi kuharski mojster Marko Pavčnik iz restavracije Pavus na gradu Laško, dobitnik letošnje Michelinove zvezdice, ki je pripravil odlične specialitete, ki se lepo podajo k pivu – ali pa pivo k njim. Kot je povedal gostitelj Jure Gobec, pivo ni samo pijača, temveč umetnost, ki si zasluži mesto tudi v vrhunski kulinariki. Zato ne preseneča, da v Savinjski pivovarni v svojo ponudbo vključujejo tudi kulinariko, ki se prilega k pivu. Tudi za sladice to velja. Se





Gostje okrogle mize so spregovorili o svojih izkušnjah in tudi o načrtih za Slovenijo kot deželo piva.



Slovenski pivovarji so se tokrat srečali pod kozolcem, kjer se nahaja pivnica Savinjske pivovarne, bolj znane kot Clef.

še spomnite, ko smo lani pisali o pivu z imenom Potica? Ne, ni hec: gre za desertno temno pivo, katerega okus vas bo spomnil na najbolj znano slovensko sladico – orehovo potico. Če si privoščite kos potice in zraven še kozarček prej omenjenega piva, še toliko bolje. Ne gre za nobene umetne arome, saj gre za zorjeno pivo skupaj z orehovo potico. No, če boste zagledali steklenico piva Potica in ugledali stopnjo alkohola, boste sprva mislili, da vas skuša nekdo potegniti za nos in vam v resnici ponuja vino. Vendar temu ni tako. A vendarle je to samo del široke ponudbe Savinjske pivovarne, ki jo najdete tudi pod imenom Clef Brewery, saj v veliki meri izdelke ponuja številnim državam po svetu. In seveda, ponudbo si lahko ogledate na spletni strani: www.clefbrewery.com. No, ko je avtor teh vrstic prišel na sam kraj, so gostitelji ponudili pivo Metulj, ki je nedavno osvojil dvojno zlato medaljo v Londonu. Pivo je motno in z visoko stopnjo hmelja, kar pet vrst hmelja najdemo v njem. Zanj je značilen osvežilen okus, ki vas spomni na citruse. In seveda, gre za pivo tipa IPA – Indian Pale Ale. Če ga kombinirate z dimljeno postrvjo, kot jo pripravi chef Marko Pavčnik, pride še bolj do izraza. 8. avgusta bo kulinariko pod kozolcem pripravljala Galerija okusov s chefom Magajno, septembra pa bo spet gostoval Pavčnik. Ne zamudite priložnosti, da preizkusite vrhunsko, a cenovno zelo dosegljivo kulinariko v kombinaciji z odličnimi nagrajenimi pivi.

Pivovarji se povezujejo

Odlično je, da slovenski pivovarji ustvarjajo projekt BeerPass Slovenija, s čimer Slovenija čedalje bolj postaja znana kot dežela piva in ne samo vina. Ni pa v redu, da skupaj 94 slovenskih pivovarn že zdaj plačuje izjemno visoke trošarine, ki pa jih namerava sedanja vlada še povišati. Ne da bi slovenski pivovarji dobili kaj v zameno za to. Dr. **Tatjana Zagorc**, ki v okviru Gospodarske zbornice Slovenije vodi Zbornico živilskih in kmetijskih podjetij, si želi več posluha države za aktivnosti, ki bi spodbudile turistični razvoj in izboljšale kulturo pitja piva. Žalski župan Janko Kos pa resno razmišlja, da bi morala Slovenija dobiti prav v občini, ki prideluje hmelj, tudi osrednjo pivovarsko prireditev. Kot poudarja predsednik Združenja slovenskih pivovarn Andrej Sluga, je projekt BeerPass Slovenija, s katerim so začeli lani, namenjen povezovanju pivovarstva s ključnimi turističnimi produkti. Navsezadnje imamo v Sloveniji 94 pivovarn, lani so proizvedle 1,8 milijona hektolitrov piva. Delež porabe piva v gostinstvu je znašal 36 odstotkov, v maloprodaji pa 64 odstotkov.

Morda ste doslej mislili, da je pivo le za odžejat v vročih dneh. Vendar je več kot to. Zato vabljeni, da si kakšen četrtek ali petek popoldne ali zvečer vzamete čas in obiščite najbolj znani kozolec v Arji vasi. In seveda priporočam, da si naročite tudi kaj za pod zob. Želodec vam bo hvaležen. Izdelke pivovarne Clef pa si lahko kupite tudi za s seboj. [D]



Ni piva brez kulinarike. Tokrat je zanj skrbel chef Marko Pavčnik iz restavracije Pavus v Laškem.

Dvojna zlata medalja za pivo Metulj. Osvežujoče in nekaj posebnega.



Pivovarna je na rodni domačiji gospodarjeve žene Anje.



Pivovarna Clef ponuja vedno nove in nove izdelke. Tudi legendarno »Potico«, pivo, ki ga je res vredno poskusiti.