

POGOVOR Z ANDREJEM SLUGO

»Vsaka pivovarna bi morala imeti svojo pivnico«

 Toni Gomišček 18. 8. 2024, 06.25

Posodobljeno: 18. 8. 2024, 22.07

Deli članek:



Prvi petek v avgustu je prav poseben dan. Na koledarju ni napisan z rdečo barvo, saj ne gre za državni praznik, zato pa bi ga lahko krasila pena. Pivska pena. Leta 2007 ga je namreč Jesse Avshalomov iz Santa Cruz v Kaliforniji z družino prijateljev razglasil za mednarodni dan piva, pobudi pa se je nato priključevalo vse več pivovarjev in ljubiteljev piva. Že nekaj let se na ta dan v eni izmed pivovarn oziroma njihovih pivnic zbirajo tudi slovenski pivovarji, ki ob tej priložnosti točijo oziroma ponujajo tudi prav posebej za ta dan zvarjeno pivo.



Primorske novice

Andrej Sluga se že veseli prihajajočega pivsko-glasbenega festivala Borderless Beer na skupnem Trg Evrope med Goricama.

O prazniku in slovenski pivski sceni smo se pogovarjali z **Andrejem Slugo**, predsednikom Združenja slovenskih pivovarn, ki deluje v sklopu slovenske **Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij** pri Gospodarski zbornici Slovenije. Kraj pogovora je bila kar pivovarna s pivnico Reservoir Dogs v Kromberku pri Novi Gorici, saj je Sluga eden od soustanoviteljev in solastnikov te majhne in uspešne kraft pivovarne.

Poletje je najverjetneje čas, ko se potrošnja piva dvigne nad povprečje. Dopust, vročina pasjih dni, druženje ob žaru, posedanje daleč v noč. Je mogoče prav prvi petek v avgustu dan, ko je potrošnja piva največja?

Hja, mogoče. Zagotovo gre za domislico iz severnega dela sveta, kjer imamo zdaj najbolj vroče dni v letu in kjer živi večina prebivalcev Zemlje. Za nas kot organizatorje je datum nekoliko neroden in bi nam bolj ustrezal v katerem izmed mesecev, ko je več ljudi doma, toda po drugi strani je res, da je dan pivskega ozaveščanja namenjen potrošnikom in se ga lahko udeležijo kjerkoli. Pobudniki samega praznika poudarjajo tri stebre mednarodnega dneva piva: druženje s prijatelji in uživanje v okusu piva, izkazovanje spoštovanja in pozornosti osebam, ki varijo in strežejo pivo, ter povezovanje sveta s spoznavanjem piva vseh narodov in kultur. Res pa je, da se še ni tako uveljavil kot kak drug praznik.

Kaj ste letos pripravili ob prazniku piva?

Podobno kot zadnja štiri leta smo se dobili v eni izmed naših pivovarn, tokrat v Savinjski pivovarni v Arji vasi, kjer smo se malo družili, predstavili svoje izdelke in dejavnosti medijem, se pogovorili o poslovanju in podobno. Novih velikih projektov nimamo, saj moramo še lanski *Beer Pass* bolje predstaviti javnosti, pri čemer računamo tudi na sodelovanje Slovenske turistične organizacije. Sicer pa moram priznati, da se v panogi še vedno soočamo s krčenjem trga, saj vse od zaprtja zaradi covida ni več takšnega prometa, kot je bil prej. Številne pivovarne se ukvarjajo z vprašanjem preživetja, optimizacijo stroškov, prilagajanjem na nove razmere.

Kako veliko je sploh slovensko pivovarsko prizorišče?

Mislim, da nas je okrog sto, vendar nas le dvajseterica vidi interes v združevanju. Drugi so ali tako majhni, da so vpeti zgolj v krajevno okolje, ali pa jih sodelovanje z drugimi v skupnih promocijskih akcijah, med katere spada tudi zavzemanje za odgovorno pitje in dvig pivske kulture, ne zanima. Na našo srečo so med nami tudi veliki, torej Pivovarna Laško Union.

S pivsko kulturo se ukvarjajo tudi someljeji, ki se sicer bolj zavzemajo za vinsko kulturo, kdo pa skrbi prav zares za pivsko kulturo, saj le redki poznajo več kot dve vrsti piva?

V svetu piva obstajajo ciceroni, teh imamo zdaj tri ali štiri, smo pa v okviru združenja v sodelovanju z Inštitutom za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije pripravili izobraževalne tečaje za naše sodelavce. V primerjavi z vinskimi svetovalci smo še daleč od tega, da bi lahko kdo od ciceronstva živel.

Kaj je najšibkejši člen slovenskega pivovarstva? Je to morda osebje v pivnicah, kjer je le malokdo poklicno usposobljen za točenje piva in kjer verjetno še vedno prevladuje začasno in študentsko delo?

Drži. Za pravilno točenje piva bi morali poznati fiziko, kemijo in biologijo. Pivo ima relativno malo alkohola, večina piv malih pivovarn ni filtriranih in pasteriziranih ter so brez konzervansov, zato so občutljivejša za shranjevanje in točenje. Poleg tega gre za pijačo z ogljikovim dioksidom, mehurčki, kar je dodaten izziv. Pivo je po eni strani zelo preprosta pijača, vendar je pravilno hranjenje kraft piva zelo zahteven proces. Marsikje rokujejo z njim na enak način kot s pasteriziranim lagerjem, zaradi česar prihaja do nesporazumov in slabe volje, saj izgublja kvaliteto in je daleč od okusa, ki si ga je zamislil pivovar. Na tem področju nas čaka ogromno dela. Po drugi strani pa ostaja problem delovne sile v gostinstvu, saj je za mnoge to delo le prehodna rešitev in se sploh ne poglobijo v to, kar jim pivovarji pravimo. Potrebovali bi več kariernih kadrov, željnih tega, da bi znali tudi pivo točiti in postreči na najboljši možni način. Toda pogosto niti poklicni gostinci ne pokažejo pravega zanimanja za kakovostno hranjenje in postrežbo nepasteriziranih piv. Končno si z njimi lahko ravno tako dvignejo ugled kot s sirom od prav določenega kmeta, z zelenjavo z vrta in mesom s poreklom, kar zdaj vsi tako radi poudarjajo.





Za pravilno točenje piva bi morali poznati fiziko, kemijo in biologijo, meni Sluga.

V kakšno smer gre razvoj malih pivovarn? Je še vedno prisotna želja po ekstremno avtorskih pivih ali se to nekoliko umirja?

Kraft pivovarstvo je pljusnilo v Evropo nekaj desetletij za pivsko revolucijo v ZDA, ki jo je sprožil zakon o legalizaciji domačega pivovarstva leta 1978, podpisal ga je takratni predsednik Jimmy Carter. Sprva smo vsi videli v tem samo lepe plati, zlasti kreativnost pri okusih, imenih, embalaži. Ko je konjiček prerasel v posel, je postal hudo resna zadeva, še zlasti če si želel od tega živeti, imeti zaposlene, urejeno distribucijo ... Mnogi so podcenili kompleksnost pivovarstva, in to tako po tehnološki kot poslovni plati. Ljudje so videli zgolj veselje, potem pa spoznali, da je pivovarski kruh preklemano trd. V tej niši, ki pomeni dva odstotka porabe piva v Sloveniji, je bilo v nekem trenutku preveč ponudnikov, tako da smo zdaj v obdobju, ko se marsikatera pivovarna že zapira. Med njimi tudi sploh prva, The Human Fish, ki jo je leta 2007 na Vrhniki odprl Avstralec Matthew Charlesworth, skupno pa naj bi doslej ugasnilo šest ali sedem pivovarn.

Konsolidacija trga bo trajala še nekaj let in ostali bodo najresnejši in najiznajdljivejši, ki bodo poslovni model prilagodili novim okoliščinam. K temu spada tudi nekakšno vračanje k ležakom (lagerjem), ki zahtevajo več preciznosti pri vodenju postopkov varjenja, saj imajo manj alkohola in hmelja, ki sicer lahko prikrijeta marsikatero napako pri bolj »avtorskih« pivih. Je pa to hoja po spolzkem terenu, saj segment obvladujejo velike pivovarne, kjer imajo že dolgoletne izkušnje, znanje in potrebno tehnologijo, pa tudi tako avtomatizirano proizvodnjo, da jim je skoraj nemogoče konkurirati.

Koliko je za obstoj pivovarne pomembna lastna pivnica? Njihov razpon sicer sega od zgolj točilnice s prodajnim programom hišnih piv do pivnic v slogu francoskih »brasserie«, ki so že kar gostilne, kakršno je pred časom imel ljubljanski Union.

Na začetku se je zdelo, da lahko, zdaj pa vse bolj spoznavamo, da je brez pivnic težko ali celo zelo težko shajati. Tudi če pogledamo ameriško pivovarsko krajino, ki nam je v veliki meri zgled, opazamo trend odpiranja pivnic. Lastni lokal pomaga tako pri uravnoteženju denarnega toka kot pri stalnem preverjanju odziva gostov na kvaliteto, na nove okuse. Pivnice krepijo zvestobo potrošnikov in skrbijo za učinkovito promocijo, zato jih svetujem vsem, ne glede na to, ali imajo majhno ali veliko pivovarno.



<https://www.preberi.si/content/view/130809942-»Vsa...>

6 / 6



Vse bolj spoznavamo, da je brez pivnic težko ali celo zelo težko shajati, pravi Sluga.

Slovenija je majhna, veliko kraft pivovarn je na obrobju, največ turistov pa obišče Ljubljano. Bitorej v prestolnici potrebovali skupno pivnico, ki bi imela na pivski karti več znamk piva, kot jih lahko naštejemo na prste ene roke?

Zagotovo bi potrebovali nekakšno ambasado slovenskih kraft pivovarn, in to prav v Ljubljani, kjer tok turistov ne presahne v nobenem mesecu. Nekaj lokalov je pokazalo to ambicijo, vendar bi za uresničitev zares reprezentančnega lokala potrebovali kaj več kot navdušenje enega podjetnika, mogoče celo institucionalen pristop. Lokal, ki je imel vedno posluh za kraft pivovarje, je Sir Williams v bližini RTV, ki pa je ostal tam, kjer je bil pred desetimi leti, medtem ko se je ponudba kraft piv eksponencialno večala. Druga točka je Lajbah na Prulah, ki jo vodi Pablo Povše, kjer točijo 24 različnih piv in imajo tudi zanimivo gostinsko ponudbo, izpostaviti pa moram tudi koprski Ghetto Something, ki ga poleg domačinov obiskujejo številni italijanski gostje, tako da je prava ambasada slovenskih kraft piv.