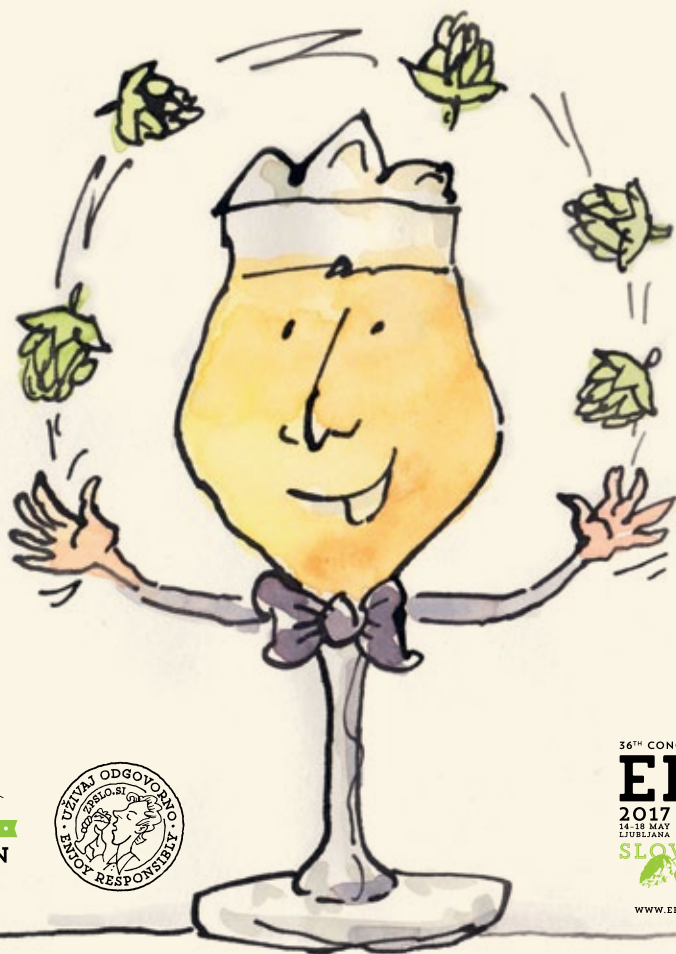


Zgodba o slovenskem hmelju in pivu



Klub Cankarjevega doma, 16. maj 2017, od 17h – 20h

Vstopnice na blagajni Cankarjevega doma. Cena 10 evrov vključuje tudi darilo in degustacijo piva.

Delavnica je pripravljena v času enega največjih strokovnih dogodkov v pivovarstvu na svetu, 36. EBC kongresa (European Brewery Convention), Evropskega pivovarskega kongresa, od 14. do 18. maja 2017. Je darilo domačim ljubiteljem piva in laični javnosti, saj se Slovenija lahko pohvali z izjemno bogato tradicijo pivovarstva, odlikuje jo kreativnost okusov in receptur domačih pivovarjev. Zato naj bo poklon tudi ugledu domače pivovarske industrije.

Zakaj je slovenski hmelj svetovno poznan?



Dr. Andreja Čerenak,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Slovenija

V Sloveniji je kar 99 % nasadov je posajenih z lastnimi sortami. Po površinah zaseda Slovenija 6. mesto na svetu. Poleg tradicionalnih sort s fino hmeljsko aromo, smo v Sloveniji nedavno vpisali 3 sorte z dišavno aromo, ki dajejo pivu sadno-cvetlični karakter, kar je trend piv močnejšega okusa. Dr. Andreja Čerenak je vodja raziskovalne skupine za rastline, tla in okolje in vodilni avtor 7 sort hmelja ter vodja raziskovalne skupine na IHPS.

Sprehod skozi slovenske pivovarne, piva in trende



Andrej Colarič in Davor Mišmaš,
strokovnjaka za pivo, Pivopis

V Sloveniji po letu 2008 beležimo izjemno širitev v pivovarstvu, ki ga lahko ocenimo z novo dobo pivovarstva. V svetu so znane štiri glavne pivovarske šole, ki jim sledijo tudi naši pivovski predstavniki ter tako predstavljajo aktualne trende na tem področju. Andrej Colarič je ustanovitelj portala Pivopis.si. V širši regiji je edini nosilec certifikata Cicerone, enega najprestižnejših nazivov za poznavalce piva na svetu. Davor Mišmaš je eden najboljših domačih pivovarjev, ki je za svoje pivo prejel številne nagrade.

Različni načini uporabe hmelja v proizvodnji piva



Dr. Iztok Jože Košir,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Slovenija

Vsaka sorta hmelja ima karakteristično sestavo greničnih snovi in eteričnih olj. Poznavanje značilnosti posameznih sort hmelja in njihove pivovarske vrednosti nam daje možnosti kreiranja piv široke palete okusov in arom. Dr. Iztok Jože Košir je vodja oddelka za agrokemijo in pivovarstvo na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. Je soavtor petih novih sort hmelja in številnih znanstvenih člankov, objavljenih v mednarodnih revijah.

Pivo in zdravje - zmerno uživanje piva kot del zdravega načina življenja



Dr. Lovro Stanovnik,
profesor farmakologije v pokoju

Pitje piva v zmernih količinah lahko pozitivno vpliva na pričakovano življenjsko dobo. Vir: Knjiga "Pivo in zdravje - Zmerno uživanje piva kot del zdravega načina življenja." Dr. Lovro Stanovnik je diplomant Medicinske fakultete v Ljubljani, leta 1985 je doktoriral s temo "Prispevek k poznavanju vloge histamina pri eksokrini sekreciji". Celotno delovno kariero je bil zaposlen na Inštitutu za farmakologijo in eksperimentalno toksikologijo, Medicinske fakultete v Ljubljani.

Tradicija vs trendi, pogled največjega slovenskega pivovarja



Jernej Smolnikar,
glavni tehnolog,
Pivovarna Laško Union, Slovenija

Pivovarni Laško in Union sta pionirja na področju pivovarstva v Sloveniji. Uspešno združujeta proizvodnjo tradicionalnih lager piv in se prilagajata trendom svetovne pivovarske scene. Jernej Smolnikar je glavni tehnolog v Pivovarni Laško Union. Skrbi za nadzor proizvodnje piva in tehnoloških postopkov, testov, ki vključujejo izboljšanje kakovosti piva, vedno več pa z razvojem novih vrst piva in inovacij na področju pivovarstva.

Profili okusov v slovenskih hmeljih in najboljše senzorične prakse



Dr. Boris Gadzov,
FlavorActiV Limited, Velika Britanija

Pivski okusi niso statični, se nenehno spreminjajo, spremembe pa zahtevajo senzorično analizo na vsaki stopnji. Dobro poznavanje in razumevanje različnih sort hmelja in edinstvenost profilov okusa, je lahko koristno za vse pivovarne, poklicne sodnike ali someljeje piva. Dr. Boris Gadzov je direktor podjetja FlavorActiV od leta 2009. Obiskal je več kot 200 pivovarn na svetu.

V Združenju slovenskih pivovarn se zahvaljujemo pokrovitelju dogodka Pivovarni Laško Union za podporo.



Več na spletni strani:
www.zpslo.si