

Uloga piva u enogastronomskoj ponudi

Klapan, Domagoj

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:875689>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-03**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij

DOMAGOJ KLAPAN

Uloga piva u enogastronomskoj ponudi

The role of beer in enogastronomic offer

Završni rad

Opatija, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

Uloga piva u enogastronomskoj ponudi

The role of beer in enogastronomic offer

Završni rad

Kolegij:	Međunarodna enogastronomija	Student:	Domagoj Klapan
Mentor:	DOC. dr. sc. Krešimir Mikinac	Matični broj:	24858

Opatija, rujan 2023.



IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

Domagoj Klapan

(ime i prezime studenta)

Ps24858

(matični broj studenta)

Uloga piva u enogastronomskoj ponudi

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 4. rujna 2023.

Domagoj Klapan

Sažetak

Pivo je jedno od najstarijih alkoholnih napitaka koji je svojom raznolikošću okusa, mirisa i tekstura pronašao svoje mjesto u enogastronomiji. Ovaj rad pruža pregled istraživanja o ulozi piva u enogastronomskoj ponudi i ističe njegove značajne perspektive. Prvo, analiziraju se karakteristike piva i različite vrste piva kako bi se razumjela njegova raznolikost. Otkriva se da različiti stilovi piva, poput lagera, alea, pšeničnog piva i craft piva, nude širok spektar okusa koji se mogu uskladiti s različitim jelima. Zatim se istražuje uloga piva u gastronomiji, posebno u kulinarskom uparivanju hrane i piva. Također se istražuje rastući trend pivskih festivala i pivskih putovanja te kako ovi događaji pružaju platformu za promociju piva i razmjenu znanja o pivu između stručnjaka i ljubitelja piva. Pivski turizam pruža priliku za promoviranje lokalnih proizvođača piva i njihovih proizvoda, potičući gospodarski razvoj u zajednicama. Konačno, raspravlja se o izazovima i perspektivama uključivanja piva u enogastronomsku ponudu. Neki od izazova uključuju edukaciju osoblja o pivu, promociju kvalitetnih lokalnih pivskih proizvoda i razumijevanje preferencija potrošača. Unatoč izazovima, perspektive su optimistične, s rastućim interesom za pivo i njegovu kulturnu vrijednost. U zaključku, ova studija ističe važnost piva u enogastronomskoj ponudi te prepoznaje njegovu ulogu u gastronomiji, turizmu i kulturnom nasljeđu.

Ključne riječi: pivo; gastronomija; enogastronomska ponuda; razvoj turizma.

Sadržaj

UVOD	1
1. ENOGASTRONOMIJA U TURISTIČKOJ PONUDI	3
1.1. Aspekti gastronomije	3
1.2. Definiranje enogastronomije	4
1.3. Enogastronomija kao turistički proizvod	5
2. OBILJEŽJA I TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE PIVA	6
2.1. Povijesni razvoj piva	6
2.2. Vrste piva	9
2.3. Obilježja i tehnologija proizvodnje piva	15
3. PIVSKI TURIZAM - RAZVOJ I PROMOCIJA	17
3.1. Definiranje pivskog turizma	17
3.2. Razvoj i promocija pivskog turizma	18
3.3. Važnost pivskog turizma	19
3.4. Manifestacije piva	20
4. ENOGASTRONOMSKA VALORIZACIJA PIVA	24
4.1. Smjernice za sparivanje piva i hrane	24
4.1.1. Uvodna jela	26
4.1.2. Glavna jela	28
4.1.3. Završna jela	29
4.2. Pivski somelier-cicerone, Certified beer server, Certified cicerone, Master cicerone	31
4.3. Pivo u enogastronomskoj ponudi Hrvatske	33
ZAKLJUČAK	36
BIBLIOGRAFIJA	39
POPIS ILUSTRACIJA	41

UVOD

Ovaj završni rad istražuje ulogu piva u enogastronomskoj ponudi te povezivanje tradicije i inovacija u pivarstvu. Pivo je jedno od najstarijih alkoholnih napitaka koji se proizvodi i konzumira diljem svijeta. U posljednjim desetljećima, pivo je doživjelo renesansu zahvaljujući rastućem interesu za različite vrste piva, regionalne stilove i metode proizvodnje. Ovaj rad istražuje kako se pivo može integrirati u enogastronomsku ponudu, od uparivanja s hranom do korištenja u kulinarstvu. Rad također ima za cilj pružiti uvid u raznolikost piva i njegovu ulogu u enogastronomskoj ponudi. Kroz istraživanje različitih stilova piva, njegovo uparivanje s hranom te korištenje u kulinarstvu, možemo bolje razumjeti kako pivo može obogatiti gastronomsko iskustvo. Nadalje, analiziraju se inovacije u pivarstvu te ekonomski i marketinški aspekti vezani uz enogastronomsko pivo. Ovaj rad pruža temelj za daljnja istraživanja i potiče promociju i razvoj piva u enogastronomskom svijetu.

Predmet i svrha ovog završnog rada je analiza uloge piva u enogastronomskoj ponudi. Cilj završnog rada je definirati enogastronomiju, proces proizvodnje piva, pojam pivskog turizma te sparivanje piva i hane.

Znanstvene metode pomoću kojih će se analizirati jesu induktivna i deduktivna metoda te metoda kompilacije i deskripcije.

Završni rad s naslovom „Uloga piva u enogastronomskoj ponudi“ strukturno je podijeljena u pet poglavlja koja su međusobno povezana. Kod prvog djela rada, „*Uvoda*“, definiran je predmet istraživanja, ciljevi rada te je pojašnjena struktura završnog rada po poglavljima u njemu. U drugom dijelu pod naslovom „Enogastronomija u turističkoj ponudi“ analizira se aspekte gastronomije, pojam enogastronomije te enogastronomiju kao turistički proizvod. „Obilježja i tehnologija proizvodnje piva“ je naslov trećeg dijela u kojem se analizira povijesni razvoj piva, vrste piva te tehnologija proizvodnje piva. Četvrti dio nosi naslov „Pivski turizam – razvoj i promocija“ te se u tom poglavlju analizira pojam pivskog turizma, njegov razvoj i promocija te manifestacije piva. Peti dio rada pod naslovom „Enogastronomska valorizacija piva“ analizira smjernice za sparivanje hrane i piva,

klasifikaciju zvanja te pivo u enogastronomskoj ponudi. Zaključak predstavlja završni dio ovog završnog rada te se u njemu ističu ključni zaključci do kojih se došlo analiziranjem literature.

1. ENOGASTRONOMIJA U TURISTIČKOJ PONUDI

Razvoj enogastronomije odnosi se na napredak i evoluciju na području hrane i vina, te njihovu međusobnu interakciju. Ova disciplina istražuje, promovira i unaprjeđuje gastronomska iskustva, s posebnim naglaskom na kombinaciju hrane i vina radi postizanja optimalnog sklada okusa.

1.1. Aspekti gastronomije

Razvoj enogastronomije doveo je do veće svijesti o kvaliteti hrane i vina, potičući inovacije i eksperimentiranje s novim okusima i kulinarskim tehnikama. Također je pridonio promociji lokalnih gastronomskih tradicija i podršci domaćim proizvođačima hrane i vina. Pivo ima važnu ulogu u enogastronomskoj ponudi kao piće koje se može upariti s različitim jelima i pružiti jedinstveno gastronomsko iskustvo.

Gastronomija predstavlja umjetnost i znanost pripremanja hrane, a razvoj enogastronomije obuhvaća istraživanje novih kulinarskih tehnika, upotrebu svježih i visokokvalitetnih namirnica te eksperimentiranje s kombinacijama okusa. Enologija, s druge strane, posvećuje se proučavanju vina, procesu proizvodnje, karakteristikama različitih sorti grožđa i načinima skladištenja. Enogastronomija istražuje načine na koje se hrana može usklađivati s različitim vrstama vina kako bi se postigao harmoničan spoj okusa.

Sommeliers su ključni stručnjaci za vino obučeni za prepoznavanje, degustiranje i preporuku vina gostima. Njihova uloga je ključna u enogastronomiji jer pružaju savjete o odabiru vina koji se najbolje slaže s jelovnikom i preferencijama gostiju.

Enogastronomija je također postala važan segment turizma, s ljudima koji sve više putuju u regije poznate po hrani i vinu kako bi istražili lokalne gastronomske specijalitete i upoznali se s različitim vrstama vina.

Razvoj enogastronomije uključuje i organizaciju događaja poput vinskih festivala, gastronomskih izložbi i tečajeva o hrani i vinu. Ovi događaji imaju za cilj educirati javnost o različitim aspektima enogastronomije.

Kao i kod vina, odabir piva ovisi o vrsti hrane koju se poslužuje. Postoje mnoge vrste piva, od svijetlih i osvježavajućih lagera do tamnih i bogatih aleova, te su mnoga piva obogaćena dodatkom različitih okusa i aroma poput voća, bilja ili čokolade. Uparivanje hrane s pivom može stvoriti zanimljive kontraste ili savršeno nadopuniti okuse hrane.

Lagere i svjetlija piva obično se uparuju s laganijim jelima poput salata, ribe i piletine, dok se tamnija piva i aleovi često uparuju s mesom, jelima s umakom od sira ili čokolodom. Pivo također može poslužiti kao osvježavajuće piće za uživanje u različitim prigodama poput piknika, roštiljanja ili večernjih druženja s prijateljima. Ukratko, pivo ima važnu ulogu u enogastronomskoj ponudi kao piće koje se može upariti s različitim jelima, stvoriti zanimljive kontraste ili nadopuniti okuse hrane te pružiti jedinstveno gastronomsko iskustvo.

1.2. Definiranje enogastronomije

Enogastronomija, spoj vina i hrane, postala je intrigantan i popularan turistički proizvod koji je transformirao način na koji ljudi doživljavaju putovanja i kulinarsku kulturu. Nadmašuje samo pružanje hrane i ulazi u područje senzorne otkrivenosti, kulturnog uranjanja i iskustava koja mijenjaju život.

Uživanje u lokalnim okusima i tradicijama je središnji dio enogastronomije. Potiče posjetitelje da se upuste u putovanje otkrića i upoznaju ih s kompleksnim svijetom regionalnih jela i pića. Enogastronomski turizam prenosi posjetitelje u poznate vinske regije gdje mogu promatrati pažljivi proces proizvodnje vina i sudjelovati u degustacijama koje ističu karakteristične kvalitete svake berbe, od osunčanih vinograda Toskane do brežuljaka doline Napa.

Bitno je još spomenuti da enogastronomsko putovanje pruža uvid u kulturu i povijest određene lokacije. Pruža pogled na običaje, obrede i principe ukorijenjene u kulinarstvu tog mjesta. Putnici imaju priliku razgovarati s poljoprivrednicima, iskusnim kuharima i

obrazovanim somelijerima koji nesebično dijele svoje znanje i iskustva, pokazujući vezu između zemlje, sastojaka i okusa koji definiraju određenu kuhinju.

1.3. Enogastronomija kao turistički proizvod

Iskustva u enogastronomiji uključuju raznolike aktivnosti. Putnici mogu kušati poslastice s uličnih štandova, uživati u jedinstvenim začinima i vidjeti živopisnu raznolikost kulinarske ponude na vođenim gastronomskim turama koje prolaze kroz živahne lokalne tržnice. Enogastronomsko putovanje također promiče osjećaj odgovornosti prema okolišu i održivosti. Mnoge lokacije naglašavaju važnost korištenja lokalno proizvedenih sastojaka i podržavanje malih poljoprivrednika te potiču organske i održive metode poljoprivrede. Putnici koji sudjeluju u enogastronomskim iskustvima često se zalažu za koncept prehrane od farme do stola, zaštite biološke raznolikosti i očuvanje tradicionalnih metoda poljoprivrede.

Ljepota enogastronomije leži u njenom kapacitetu stvaranja trajnih uspomena. Svaki susret postaje senzorna simfonija koja ostaje u sjećanjima i na nepamćenim turistima, bilo da se radi o romantičnoj večeri u vinogradu, sudjelovanju na festivalu vina koji slavi berbu ili sudjelovanju u vinskom kušanju. Putovanja su se promijenila zahvaljujući enogastronomiji, koja je svaki obrok pretvorila u priliku za kulturnu razmjenu, a svako čašu vina u izložbu stručne vještine. Ona slavi raznolikost okusa, vještinu proizvodnje vina i odnose koji se razvijaju tijekom zajedničkih obroka. Usvajanjem enogastronomskog turizma, turisti pomažu lokalnim zajednicama, čuvaju tradicije i stvaraju trajne veze s ljudima i mjestima, osim što doživljavaju kulinarsko iskustvo.

2. OBILJEŽJA I TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE PIVA

Pronalazak piva nije bio rezultat genijalnog pojedinca, poput pronalaska žarulje ili automobila, već je bio više povezan s okolnostima i slučajnostima, što je često bila tema raznih legendi, uključujući egipatskog boga Ozirisa i Gambrinusa, kralja Brabanta, koji se smatra da je izmislio pivo

2.1. Povijesni razvoj i vrste piva

Sada znamo da je pivo bilo poznato čak prije 5000 godina, no ostaje misterija kako je točno otkriće piva nastalo. Možemo samo pretpostavljati kako se taj proces odvijao. Moguće je da je komad kruha slučajno pao i navlažio se, te da je s vremenom počeo fermentirati. To je rezultiralo stvaranjem kaše koja je zbog svog alkoholnog sadržaja imala opijajući učinak na one koji su je konzumirali. Ovaj proces je vjerojatno bio ponavljani, razvijan i unaprjeđivan s vremenom, što je postupno evoluiralo u proces stvaranja piva iz krušne kaše s alkoholnim sadržajem. (Vogel 2006, 9-10).

Sumerani, drevni stanovnici Mezopotamije, koristili su pečeni kruh kao osnovni sastojak za proizvodnju piva. Egipćani su koristili male hljepčice od tijesta kao početnu komponentu, dok su felasi, seljaci s Nila, i danas zadržali tu tradiciju. U to vrijeme, mjesta za proizvodnju piva često su bila istovremeno i pekare.

Premda je napisana oko 1800. p.n.e. pretpostavlja se da je himna Ninkasi spjevana znatno ranije te da se prenosila usmenom predajom i vremenom modificirala. Ninkasi je sumerska božica zadužena između ostalog za plodnost, žetvu, pijanstvo, ratove, ali i za proizvodnje piva. Ninkasi je imala posebno važno mjesto u sumerskoj kulturi te su je Sumerani smatrali „majkom svog stvaranja“. Vjerovalo se da se Ninkasin duh nalazio u žitaricama i samom pivu koje je rađeno pod njenim nadzorom. Sama je himna pjesma koja slavi boginju, ali i u stihove uobličeni recept za proizvodnju piva. Opisuje korake kroz koje Ninkasi prolozi fermentirajući pivo. U doba kada je pismenih ljudi bilo malo, pjesma je poslužila kao dobar način za pamćenje i prenošenje recepta novim generacijama. (Antunović 2022, 126)

Prije otprilike 5000 godina, Egipćani su vjerovali da se duša sastoji od tri dijela, Ka, Ba, Akh, a da pivo sadrži Ka. Spisi pokazuju da je pivo korišteno prilikom liječenja želučanih tegoba, kašlja, zatvora i raznih drugih stvari. Skoro 100 različitih lijekova u svom sastavu imalo je pivo. Kemijska analiza kostiju ljudi koji su živjeli u dolini Nila pokazuje da je pivo sadržavalo antibiotik širokog spektra – tetracyclin. 1500 godina kasnije otkrila ga je i moderna medicina. Također se uz to dalo zaključiti da su takvo pivo konzumirali cijeli život (od druge godine pa sve do smrti). Iako nisu poznavali antibiotike kao takve, pretpostavlja se da su slučajno otkrili blagodati piva kod liječenja bakterijskih oboljenja i vremenom usavršavali recepturu. (Antunović 2022, 90). Pivo se spominje u Mitu o istrebljenju ljudi, zapisanom na zidovima grobnica faraona 18., 19. i 20. dinastije (druga polovina drugog tisućljeća p.n.e.) poznatom kao Kravina knjiga: „...Ra koji se već smirio i odlučio da obustavi uništenje ljudi, pošalje glasnika po crveni mineral didi, koji će pomiješati s pivom, pa im naredi da tako obojeno pivo razliju po poljima.“ (Marić, Nadvornik 1995,3)

Tijekom 1985. godine, tim Nacionalnog škotskog muzeja iz Edinburgha otkrio je terakotnu posudu s nepoznatim sastojcima na otoku Rùm, jednom od Hebrida, datirajući iz neolitskog doba. Analizom ovog artefakta otkriven je recept za pivo koje se tada pravilo od usitnjene zobi, ječma, meda i paprati. Općenito se vjeruje da su drevna središta pivarstva bila u Armeniji, Mezopotamiji i Egiptu. Grci i Rimljani su kasnije preuzeli tradiciju pivarstva iz tih regija. U zapadnom Iranu, u gorju Zagros, pronađeni su najraniji dokazi proizvodnje piva. Tijekom 1980. godine, američki antropolog otkrio je tri pivovare koje potječu iz doba faraona, smještene u Hierakonpolisu, Mahasni i Ballasu, na području Egipta. U to vrijeme, egipatska država uspostavila je monopol nad proizvodnjom piva, koje je bilo osnovna prehrambena stavka, a proizvodilo se u više od dvadeset različitih varijanti. Pivo se uz kruh, govedinu, piletinu, ječam i drugo prinosilo kao žrtva umrlima. Pivo Zitum bilo je najjednostavnije i najpopularnije. Dizitum je bilo jače, voljeli su ga potrošači naviknuti na ukomljeni fermentirani ječam. Blagi Karmi pile su gospođe. Osim toga, imali su Kormu (pivo s dodatkom smreke), koje je bilo osobito aromatično i jedinstvena okusa. Egipćani su pivom često plaćali vojsku. To je pivo imalo veliki udjel alkohola (do 15%). (Marić, Nadvornik 1995, 3)

Prije nego je počelo korištenje hmelja u varenju piva, pivari su koristili gruit. To je mješavina gorkog bilja i cvijeća, a sadrži između ostalog-maslačak, korijen čička, neven, mljeveni bršljan, mirtu, kleku, vrijesak itd. Receptura je bilo različitih a treba napomenuti i da je u mješavinama znalo biti i otrovnog i halucinogenog bilja tako da je katkad ispijanje piva bilo rizično. Iako je pojava hmelja istisnula korištenje gruita u pivarstvu, u zadnje se vrijeme zahvaljujući craft pokretu neke pivovare „vraćaju korijenima“. (Antunović 2022, 22)

Tisuće godina nakon tog vremena, najkasnije oko Kristova rođenja, pivo se počelo proizvoditi i na sjeveru Europe, gdje je vino bilo rijetkost. Rimski pisci su zabilježili da su Gali, koji su naseljavali današnju Francusku i dio Njemačke, poznavali napitke napravljene od ječma. Tacit je bio prvi koji je opisao Germane i ostavio nam sljedeći opis: "Germanski narodi piju nešto strašno, napravljeno fermentacijom ječma ili pšenice, neka vrsta napitka koji se bitno razlikuje od vina." Bez sumnje se ovdje radi o pivu. (Vogel 2006, 9)

Kvaliteta piva koje se proizvodilo u davnim vremenima sigurno nije bila na istoj razini kao današnje pivo. Piva su bila mutna i teško se mogla očuvati duže vrijeme. Postoje zapisi iz Babilona koji sugeriraju da se pivo moralo piti kroz slamku kako bi se izbjeglo konzumiranje plutajućih zrnaca žitarica. Pjena na pivu tada nije bila ni blizu onome što danas znamo kao pjenasto pivo. Zbog tih razloga, u grčkoj i rimskoj književnosti često su se pojavljivale negativne kritike o pivu. Narodi koji su preferirali vino često su se rugali onima koji su pili pivo i prikazivali sebe kao "prave muškarce" koji konzumiraju vino, uspoređujući vino s nektarom, dok su pivo smatrali manje vrijednim i povezivali ga s nečim manje prestižnim (u grčkoj kulturi, jarac se smatrao smiješnim i rugačkim simbolom). Za Grke i Rimljane, vino je bilo piće visoke kulture, dok se pivo smatralo napitkom "barbara". (Vogel 2006, 9-10)

Na temelju iskopanog posuđa i pomoćne opreme iz neolitskih naselja Europe, pa tako i Hrvatske, pretpostavlja se da Hrvati poznaju pivo otkad žive u ovim krajevima. Naravno, kao i drugdje, pivo je u početku bilo povlastica odabranih slojeva društva. Većinom se proizvodilo na plemićkim imanjima ili u samostanima, a tek onda u obrtničkim radionicama. Iako o tome nema puno pisanih podataka, ilustrativan je primjer isusovačke rezidencije pod

Kaštelom (Rijeka),sagrađene 1637. godine, koja je dogradnjom drugog kata 1704. Dobila pivnicu, žitnicu i dio soba za stanovanje.

Mada pouzdani povijesni podaci spominju još u 13. stoljeću postojanje pivarskog obrtnika u Zagrebu, pravi razvoj hrvatskog pivovarstva započinje u 18. stoljeću. Pivo se tako, osim za osobne potrebe, počinje proizvoditi za prodaju i točenje u gostionicama. U Hrvatskoj niču prve obrtničke pivovare, preteče današnjih suvremenih industrija pogona. Dosta je pouzdan podatak da je prva obrtnička pivovara otvorena u Zagrebu 1721. Navodno ju je otvorio pivar Franjo Haas, koji je živio i radio u tadašnjoj Pivarskoj ulici (danas Basaričekova 4). No, sasvim je sigurno da je godine 1724. barun Petar Prandau otvorio Valpovu pivovaru za potrebe njemačke vojske cara Karla III. Vodio ju je Ivan Petar Pallitch von Gartenfels. Dvadesetak godina poslije (1753.), trgovac Ferdinand Kampusch otvorio je prvu pivovaru u Varaždinu. Pivo se uživa u sve većim količinama jer postaje sastavnim dijelom prehrane, tj. Svakidašnjeg života. Godine 1880. u Hrvatskoj su postojale 23 pivovare. Sve zajedno su proizvele 34. 603 hL piva (Marić,Nadvornik 1995, 41-43).

2.2. Vrste piva

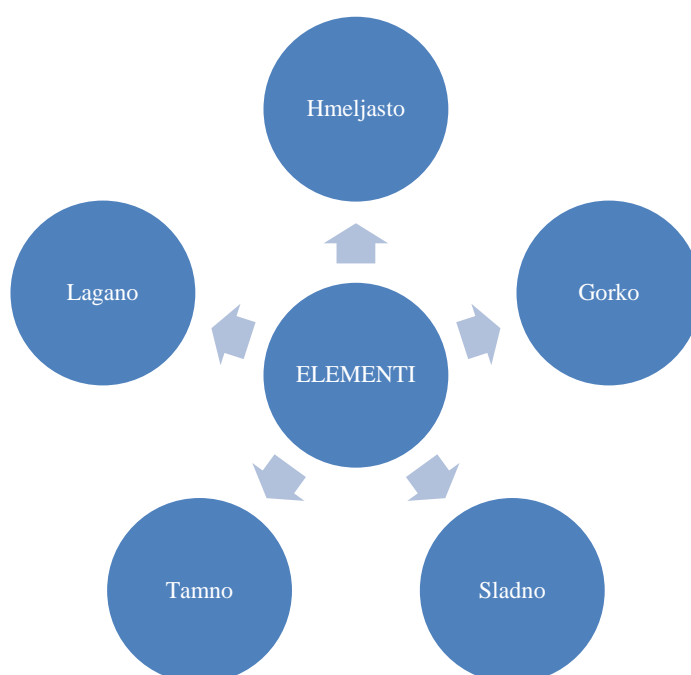
Danas u Hrvatskoj radi 7 industrijskih pivovara koje su 1994. godine proizvele preko 3.100.000 hL piva. No, to je godina u kojoj niču male gostioničke pivovare, kao gljive nakon kiše. One neće bitno povećati proizvodnju piva, ali će zajedno s uvoznim pivima pridonijeti većoj kakvoći domaćih piva.

Prema modernim konceptima, pivo se opisuje kao osvježavajuće piće s niskim sadržajem alkohola i prepoznatljivom aromom hmelja. Nastaje fermentacijom pivske sladovine pomoću pivskih kvasaca. Na tržištu se pojavljuje pod različitim imenima i sa različitim karakteristikama, kao što su bečko, dortmundsko, Münchensko, plzensko, samostansko, ale, lager, pšenično, odležano, ožujsko, ljetno, zimsko, lagano, dijetno, niskoalkoholno, hranjivo, puno, jako, svijetlo, bijelo, tamno, crno, svečarsko itd. Ova raznovrsnost terminologije

proizlazi iz činjenice da postoji mnogo različitih tipova i varijacija piva, koji se međusobno razlikuju po različitim karakteristikama. Stoga, piva se mogu klasificirati na različite načine. (Marić, Nadvornik 1995, 9)

Kada se opisuje okus piva, postoji nekoliko čestih riječi s kojima se stalno susrećemo. Na grafikonu 1. su prikazani elementi okusa piva.

Grafikon 1. Elementi okusa piva



Izvor: obrada autora

Navest ću neke od općih definicija koje pomažu razumjeti kako se okusi piva obično opisuju:

- Hmeljasto: Često ljudi koriste "hoppiness" kako bi opisali koliko je gorko pivo, ali ne sva hmeljasta piva su gorka. Okus hmeljastog piva ovisi o tome kada se hmelj dodaje u procesu proizvodnje piva. Što se hmelj ranije dodaje, to je pivo gorkije. Hmelj sam po sebi ima svestran okus i aromu koja može poboljšati cvjetne i voćne okuse u pivu.
- Gorko: Gorkost je zaseban profil okusa koji se nalazi u mnogim vrstama piva, iako količina gorčine varira između stilova piva. Mnoge pivovare ocjenjuju koliko je pivo gorko brojem IBU. IBU označava Međunarodne jedinice gorčine, a što je IBU veći, to je gorčina jača.

- Sladno: Slad dolazi iz ječma i obično se peče prije nego što se doda u kuhanje. Pečenje ječma daje pivu orašasti okus i toplu aromu. Tijekom procesa prženja šećeri u ječmu karameliziraju se, donoseći lagani slatki okus karamele.
- Tamno: Iako se može činiti više kao opis boje, tamno se također može koristiti za opisivanje okusa piva. Tamna piva izrađuju se od sladnog zrna koje se prži dok ne postigne tamnu boju. Tamna piva se obično prže dulje od slasnih piva, što im daje bogatiji i teži okus. Orašasti, karamelni okus slada prelazi u tamnije note čokolade i kave s duljim vrijeme pečenja.
- Lagano: Lagano pivo obično se zna po imati čisti i svježiji okus koji osvježava. Obično lagana piva nemaju jak okus i nisu jako gorak ili hmeljast. Također, većina laganih piva ima nizak sadržaj alkohola.

Lager piva, ili poznata i kao piva donjeg vrenja, dobivaju se fermentacijom pivske sladovine koristeći različite sojeve čiste kulture kvasca poznate kao "*Saccharomyces uvarum*". Druga vrsta piva naziva se "pivo gornjeg vrenja" ili "ale" (u Engleskoj), ili "Altbier" (u Njemačkoj), i za alkoholnu fermentaciju ovih piva koristi se čista kultura pivskog kvasca vrste "*Saccharomyces cerevisiae*" (Marić, 2009). Postoji i treći, manje poznat tip piva, afričko pivo, koje se proizvodi pomoću posebne vrste kvasca, "*Schizomyces pombe*", prilagođene ekstremnim klimatskim uvjetima (temperatura od 30 do 40 °C) i koriste se proso umjesto ječmenog slada. Četvrta vrsta piva spada u kategoriju spontano fermentiranih piva, gdje divlji, neselektirani sojevi kvasca ulaze u sladovinu iz okoline ili sa zidova posuda i prostorija za fermentaciju. (Marić, 2009.)

Lagana piva karakterizira nizak sadržaj alkohola i niski udio neprevrela ekstrakta. Standardna piva, obično proizvedena iz sladovine s 10-12% ekstrakta, imaju alkoholni udio između 3,5% i 5,5% po volumenu. Ova piva često se nazivaju točenim pivima, a velik broj hrvatskih piva spada u ovu kategoriju.

Puna piva, ili specijalna piva, proizvode se iz sladovine s više od 12% ekstrakta i sadrže više neprevrela ekstrakta. S druge strane, jaka piva, ili dvostruko sladna piva, proizvode se iz sladovine s 18-22% ekstrakta i imaju veći udio alkohola.

Ječmena vina, slično vinu, sadrže alkoholni udio od 7,5% do 10% po volumenu i ističu se po bogatom okusu zbog visokog udjela neprevrelog ekstrakta. (Marić, 2009.)

Pivo se klasificira prema vrsti sirovina koje se koriste za proizvodnju sladovine, uključujući ječam, pšenicu, raž i proso. Iako je Bavarski zakon o čistoći piva (Reinheitsgebot) prvobitno zahtijevao da se pivo proizvodi isključivo od slada (ječmenog i pšeničnog), u mnogim zemljama to više nije strogo pravilo. Iako je ječmeni slad i dalje temeljna sirovina za većinu lager i ale piva, u mnogim zemljama se dopušta djelomična zamjena "neslađenim" sirovinama, i takva zamjena mora biti jasno označena na etiketi piva (Marić, 2009). U suštini, piva se mogu klasificirati kao svijetla, crvena, tamna i crna, no zapravo se radi o različitim varijacijama žute, crvene, svijetlo smeđe i crne boje (Marić, 2009.)

Ovo je posebno važno jer se putem ovog parametra određuje specifičan porez na pivo, koji ima značajan utjecaj na prihode državnog proračuna u svim zemljama. U osnovi, što je volumni udjel alkohola u pivu veći, obično se i porezna stopa povećava. Također, važno je napomenuti da bezalkoholna piva, širom svijeta, obično smiju sadržavati najviše 0,5% alkohola, osim u islamskim zemljama gdje se bezalkoholna piva ne smiju sadržavati apsolutno nikakvu količinu alkohola. Piva s niskim udjelom alkohola, poznata kao "lagana piva," obično sadrže manje od 3,5% alkohola po volumenu. S druge strane, standardna lager piva i piva gornjeg vrenja (ale) obično imaju više od 3,5% alkohola. Jaka piva, s druge strane, sadrže više od 5,5% alkohola, dok je za ječmena vina karakteristično da sadrže sličnu količinu alkohola kao i obično vino, između 7,5% i 10% po volumenu.. (Marić, 2009.)

Uspoređujući s ale pivima, lageri prolaze kroz hladniju fazu fermentacije i sazrijevanja. Jedna od dvije osnovne kategorije piva, uz ale, je ova. Lager pivo je poznato po svom okusu koji je čist i osvježavajući. Za proizvodnju lager piva koriste se kvasci koji fermentiraju na nižim temperaturama, uglavnom *Saccharomyces pastorianus*, koji fermentiraju pri nižim temperaturama (oko 7–13°C ili 45–55°F). Lager profil okusa uvelike je utjecan ovom tehnikom fermentacije na niskim temperaturama. Lageri fermentiraju sporije i duže od ale piva. Nakon prve fermentacije, prolaze kroz *lagering*, što je produljeni period sazrijevanja na temperaturama bliskim smrzavanju. Dodatno hladno sazrijevanje omogućuje da se talože eventualne preostale nečistoće, što pridonosi razvoju čistog, glatkog okusa. Lageri se često kreću u rasponu boja od svijetle do zlatne, i općenito su dobro uravnoteženi s blagom

gorčinom hmelja. Za razliku od ale piva, često imaju čisti okus slada i manje voćnih ili začinjanih nijansi. Pilsner, Märzen, Bock i Vienna lager su neke od popularnih varijanti lager piva. Riječ "lager" potječe od njemačkog glagola "lagern", što znači "spremati". To je referenca na postupak skladištenja i starenja piva pri hladnim temperaturama. Lager piva se široko konzumiraju diljem svijeta, ali posebno su omiljena u Sjevernoj Americi i Srednjoj Europi. Piva koja prolaze kroz fazu tople fermentacije klasificiraju se kao ale piva. To je jedna od dvije glavne vrste piva, zajedno s lagerom. Za proizvodnju ale piva koriste se vrste kvasca koje fermentiraju na višim temperaturama, poput *Saccharomyces cerevisiae*, koje obično fermentiraju između 15 i 24°C. U usporedbi s lagerom, topla fermentacijska metoda koja se koristi u proizvodnji ale piva rezultira bržom fermentacijom i kraćim razdobljem sazrijevanja. Ovisno o određenom stilu, ale piva obično dolaze u različitim okusima, mirisima i izgledima. Mogu biti svijetle ili tamne boje, a okusi mogu biti bogati i punog tijela ili lagani i osvježavajući. Svijetlo ale pivo, India Pale Ale (IPA), smeđe ale pivo, porter i stout su nekoliko popularnih varijanti ale piva. Svaki stil ima svoje karakteristične osobine i profile okusa koji su utjecani elementima poput vrste slada i hmelja koji se koriste, načina fermentacije i lokalnih pivarskih običaja. Ale piva su poznata po svojim kompleksnim i raznovrsnim profilima okusa, koji mogu uključivati okuse voća, cvijeća, začina ili slada. Mogu biti osvježavajući i jednostavni za pijuckanje ili jaki i mirisni. Velikim rasponom stilova ale piva mogu se zadovoljiti ukusi svih ljubitelja piva.

Stil piva poznat kao stout je tamne boje, bogatog okusa i snažan. Pripada kategoriji ale piva i poznat je po svojoj snažnoj osobnosti i jakim okusima. Boja mu varira od tamno smeđe do crne, a stout piva često imaju kremastu teksturu i okus prženog slada. Slično drugim vrstama ale piva, stout piva se proizvode upotrebom kvasaca koji fermentiraju na vrhu. Njihovi neobični mirisi i crna boja rezultat su čestog korištenja raznih vrsta slada, uključujući prženi ječam. Karakteristični okusi stout piva poput kave, čokolade, karamele, a ponekad čak i nagovještaji dima dolaze od prženih sladova. Stout piva dolaze u raznim podtipovima, od kojih svaki ima svoje posebne karakteristike. Najpoznatiji je "irski stout" koji je simboliziran poznatim Guinness Stoutom. Tipično, irski stouti su suhi i imaju uravnoteženu gorčinu, uz glatki i baršunasti osjećaj u ustima. Drugi dobro prihvaćeni podtipovi stouta uključuju "imperial stout" i "ruski imperial stout", koji su jače i alkoholnije varijacije pića. Ove varijante često uključuju bogate okuse crnog voća i prženog slada. "Sweet stout" ili "milk

stout" sadrži laktozu, šećer dobiven iz mlijeka, što pivu daje slatkoću i kremastu teksturu. "Oatmeal stout" ima svilenkastu i glatku teksturu zahvaljujući dodatku zobi tijekom procesa proizvodnje. Stoutovi imaju reputaciju da se dobro slažu s različitim kuhinjama. Odlično se slažu s obilnim jelima poput gulaša, pečenog mesa i čokoladnih deserata. Stout je popularan izbor među ljubiteljima piva koji traže punokrvno i zadovoljavajuće iskustvo pijenja zahvaljujući svojim snažnim i bogatim okusima.

Porter je stil piva s bogatim i kompleksnim profilom okusa te tamnom bojom. Ima okus prženog slada, srednje do pune tijelo i blagu gorčinu, te se često kategorizira kao ale. Stil piva poznat kao porter nastao je u 18. stoljeću u Londonu, Engleska, i dobio je ime po porterima, odnosno radnicima koji su se bavili prijevozom, a koji su ga voljeli. Zbog svoje dostupnosti i ugodnih karakteristika, stekao je popularnost među radničkom klasom. Slad od ječma koji se koristi za proizvodnju portera često se prži u različitim stupnjevima, dajući pivu tamnu boju i okuse karamele, kave i čokolade. Raznolikost okusa i aroma omogućena je upotrebom različitih sladova i specijalnih žitarica. Unatoč mnogim varijacijama stila, tradicionalni portereri su poznati po svojoj ravnoteži slatkoće slada i gorčine hmelja. Često imaju ugodnu, kremastu teksturu koja ih čini užitkom za pijenje. Popularni podtipovi portera poput baltičkog porta, jakog portera i dimljenog portera svaki ima svoje posebne karakteristike. Jela poput pečenog mesa, gulaša i čokoladnih deserata odlično se slažu s porterom. Omiljen je među ljubiteljima piva zbog svoje raznolikosti i dubine okusa.

Piva poznata kao lambic proizvode se u regiji Pajottenland u Belgiji. Ističu se od drugih stilova piva zahvaljujući svojim posebnim i prepoznatljivim karakteristikama.

Lambic se stvara spontanom fermentacijom, što znači da se za fermentaciju piva koriste divlji kvasci i bakterije prisutne u okolini umjesto uzgojenih kvasnih sojeva. Spontana fermentacija odvija se u otvorenim spremnicima poznatim kao hladeni posudi (coolship), gdje se sladovina (nefermentirano pivo) izlaže zraku okoline i mikroorganizmima. Nemeljena pšenica koristi se kao značajan dio mješavine žitarica zajedno s ječmenim sladom, što je jedna od karakterističnih obilježja lambica. Ova kombinacija doprinosi karakterističnom kiselom i kiselog okusu lambica te mu daje svijetlu, blijedu boju. Piva iz regije Lambic često sazrijevaju nekoliko mjeseci do nekoliko godina u drvenim bačvama. Divlji kvasci i bakterije nastavljaju fermentirati pivo tijekom tog procesa sazrijevanja, što

mu daje bogate okuse i mirise. Lambic može imati raznolike okuse poput kiselog, zemljastog, voćnog i drugih.

Jedan popularan podtip lambica naziva se voćni lambic, koji se dobiva fermentacijom ili sazrijevanjem lambica s dodatkom voća poput trešanja (kriek), malina (framboise) ili breskvi (peche). To povećava ukupnu složenost piva i dodaje voćnu slatkoću. Ljubitelji piva drže lambic u visokom poštovanju zbog njegovih specifičnih procesa proizvodnje, složenih okusa i vještine potrebne za izradu. Često se konzumira kao pivo za polagano ispijanje, a može se kombinirati s raznovrsnom hranom.

2.3. Obilježja i tehnologija proizvodnje piva

Proizvodnja piva uključuje nekoliko ključnih koraka i tehnologija koje se primjenjuju kako bi se dobilo konačno piće.

Evo nekih od obilježja i tehnologija koje su uključene u proces proizvodnje piva:

1. Sastojci: Glavni sastojci piva su voda, slad, hmelj i kvasac. Voda čini veći dio sastava piva i ima važnu ulogu u profilu okusa i kvaliteti pića. Slad, obično ječmeni slad, pruža slatkoću i hranjive tvari koje kvasac koristi za fermentaciju. Hmelj daje pivu karakterističnu gorčinu i aromu. Kvasac je mikroorganizam koji fermentira šećere iz slada u alkohol i ugljični dioksid.
2. Miješanje i proizvodnja sladovine: Proces započinje miješanjem slada i tople vode u velikom kotlu. To se naziva sladovinom. U ovom koraku enzimi u sladu razgrađuju škrob u sladovini na jednostavne šećere.
3. Vrenje: Sladovina se zatim prebacuje u drugi spremnik, poznat kao fermenter, gdje se dodaje kvasac. Kvasac fermentira šećere u sladovini i proizvodi alkohol i ugljični dioksid. Ovaj proces obično traje nekoliko dana do nekoliko tjedana, ovisno o vrsti piva i uvjetima fermentacije.
4. Kliring: Nakon završene fermentacije, pivo se podvrgava procesu kliringa kako bi se uklonili preostali sedimenti i zamućenja. Ovaj proces može uključivati filtraciju, hladno stabiliziranje ili upotrebu sredstava za bistrenje.

5. Karbonizacija: Kako bi se pivo obogatilo mjehurićima ugljičnog dioksida, provodi se proces karbonizacije. To se postiže dodavanjem šećera ili primjenom CO₂ pod pritiskom u spremniku ili bočici.

6. Punjenje i pakiranje: Nakon završenog procesa proizvodnje, pivo se puni u boce, limenke ili bačve. Obično se piva pune pod pritiskom kako bi se održala svježina i karbonizacija. Nakon punjenja, piva se mogu pakirati i distribuirati za prodaju.

Važno je napomenuti da postoje različiti stilovi piva koji zahtijevaju različite tehnike i pristupe proizvodnji.

Na slici 1. je prikazan primjer craft piva.



Slika 1. Primjer craft piva

Izvor: Journal - <https://www.journal.hr/lifestyle/gastro/zmajska-pivovara-novi-vizualni-identitet-prva-hrvatska-craft-pivovara/> (pristupljeno 04.05.2023.)

Craft pivovare često eksperimentiraju s raznim sastojcima, metodama fermentacije i dodacima kako bi stvorile jedinstvene okuse i arome u svojim pivima.

3. PIVSKI TURIZAM - RAZVOJ I PROMOCIJA

Slično kulinarskom turizmu, pivski turizam ima za cilj prikazati lokalnu kulturu pojedinih regija oko teme piva i njegove proizvodnje. Pivovare i njihova ponuda smatraju se važnim dijelom regionalne proizvodnje i izvrstan su izgovor za posjetitelje da eksperimentiraju i dožive što je lokalna kultura.

Pivski turizam često se temelji na festivalima piva, pješačkim turama i degustacijama piva, uz dodatak posjeta određenim pivovarama i interakcije iz prve ruke s majstorima pivara. Zemlje s dugogodišnjom industrijom piva, poput Njemačke i Belgije, nude raznolike programe za autentična pivska iskustva, od bavarskih pivskih vrtova do udaljenih samostanskih pivovara.

3.1. Definiranje pivskog turizma

Pivski turizam definira se kao turizam koji rezultira kada je primarna motivacija posjetitelja za putovanjem posjet pivovari, festivalu piva ili pivskoj izložbi kako bi iskusili proces proizvodnje piva i/ili kušali pivo (Plummer, et. al., 2005.). Ova tržišna niša je relativno nov i rastući trend u turističkoj industriji. Primarna motivacija posjetitelja pivskog turizma za putovanje jest odlazak u pivovaru, festival piva ili izložbu piva kako bi iskusili proces proizvodnje piva i/ili kušali pivo.

Nadalje, pivski turizam, potkategorija turizma pića, smatra se vrstom tržišne niše turizma. Razumijevanje niše pivskog turizma važno je kako bismo mogli uspješno plasirati na tržište onima koji imaju taj interes (Plummer, et. al., 2005.).

Točnije, razumijevanje toga tko posjećuje craft pivovare i što ih motivira da posjete pomoći će marketinškim stručnjacima da učinkovito promoviraju ovu novu turističku nišu. Određivanje onoga što motivira i pokreće potrošača važna je komponenta identificiranja tržišnog segmenta i razvoja marketinške strategije za rast industrije.

3.2. Razvoj i promocija pivskog turizma

Pivo možda nije najstarije alkoholno piće, ali je svakako među najpopularnijim alkoholnim pićima.

Pivski turizam postao je sastavni dio food ili gastronomskog turizma, ali i velika šansa za mnoge zemlje da predstavljaju novi oblik održivog turizma. Mnogi lokaliteti poznati po proizvodnji piva razvijaju turizam stavljajući naglasak na ovo žitno piće i organizirajući razne manifestacije na kojima posjetitelji mogu uživati u konzumaciji piva, ali i saznati zanimljive informacije o pivu (Gajić, et.al., 2021.).

Nadalje, pivski turizam namijenjen je pivopijama željnim novih okusa diljem svijeta. Uključuje mnoge aktere od putničkih agencija, gospodarskih komora, ministarstava i obrazovnih institucija do raznih udruga. Proizvođači i potrošači su najvažniji i svi zajedno rade na ostvarivanju zajedničkih interesa.

Pivski turizam ima povijesni, kulturni, edukativni i hedonistički karakter (Gajić, et.al., 2021.). Takav bum piva otvorio je nove mogućnosti ne samo za industriju nego i za održivi turizam. Rad ljubitelja piva, kao i potpora lokalnih craft pivovara, doveli su do nekih od najzbudljivijih pješačkih tura u kantonima Bern i Argovia (na primjer, pješačke staze koje su kasnije postale redovite Biervanderungen u Muhlethurnenu). Prema osnovnoj razini (prema Udruženju pivovara), sada postoji preko 7000 pivovara u Sjedinjenim Državama, a većina njih se oslanja na prodaju piva iz vlastite blagovaonice ili restorana (Gajić, et.al., 2021.).

Prodaja točenog piva ne samo da donosi veće profitne marže, već također ostavlja dugotrajne dojmove na potrošače, pretvarajući pivopije u ljubitelje pivovare. Koncept pivskog turizma predstavlja drugačiji opseg promocije i prodaje raznih vrsta piva, lokalnih specijaliteta i tradicije.

Revolucija craft pivarstva započela je 1970-ih u Sjedinjenim Državama. Craft piva razlikuju se od industrijskih po tome što imaju kreativne ideje u proizvodnji i eksperimentiraju s okusima dok se korporacije drže klasičnih receptura (Gajić, et.al., 2021.). Dakle, još uvijek

traje borba između stoljetne tradicije i puno mlađih craft pivovara koje rade aktivnu promociju.

3.3. Važnost pivskog turizma

Pivski turizam može se opisati kao posvećeni posjet pivovarama i festivalima posvećenim promociji i prodaji piva, kao i posjet degustacijama piva. Time se stvara percepcija atributa pivske regije kao glavnih motivacijskih čimbenika za posjetitelje.

Nadalje, važnost pojedinih atributa hrane i dojam koji hrana ostavlja na turiste od velike je važnosti za razvoj lojalnosti među turistima. Pivo kao industrija brzo raste u posljednjem desetljeću. Ovaj rast i interes stvorio je novu tržišnu nišu u turizmu, pivski turizam. S obzirom na znatan broj novca potrošen i na pivo i na pivski turizam, razumijevanje niše pivskog turizma važno je kako bi se moglo uspješno plasirati potrošačima koji imaju taj interes. Turizam je ključan za uspjeh mnogih gospodarstava diljem svijeta. Postoje brojne koristi koje turizam donosi destinacijama koje ga ugoste. Turizam doprinosi povećanju ekonomske dobiti, stvaranju tisuća radnih mjesta, unaprjeđenju infrastrukture zemlje te potiče osjećaj kulturne razmjene između stranih posjetitelja i domaćih stanovnika.

Turizam stvara znatan broj radnih mjesta u različitim sektorima. Ovi poslovi ne obuhvaćaju samo turistički sektor, već mogu obuhvaćivati i poljoprivredni, komunikacijski, zdravstveni i obrazovni sektor. Mnogi turisti putuju kako bi doživjeli kulturu, različite tradicije i gastronomiju odredišta domaćina. To pruža značajnu korist lokalnim restoranima, trgovinama i trgovačkim centrima (Yehia, 2019). Vlade koje ovise o turizmu kao velikom izvoru prihoda ulažu znatna sredstva u infrastrukturu zemlje kako bi privukle više turista. Njihova težnja je privući sigurne i modernizirane sadržaje kako bi potaknuli rast broja turista.

Ovo rezultira izgradnjom novih cesta i autocesta, uređenjem parkova, unaprjeđenjem javnih prostora, izgradnjom novih zračnih luka i možda čak poboljšanjem školskih i zdravstvenih ustanova. Kroz sigurnu i inovativnu infrastrukturu, omogućava se nesmetano kretanje roba i usluga. Štoviše, lokalno stanovništvo ima priliku za ekonomski i obrazovni napredak.

Zato turizam potiče kulturnu razmjenu između turista i lokalnog stanovništva. Izložbe, konferencije i događaji obično privlače strane posjetitelje, a organizatori često ostvaruju dobit kroz kotizacije, prodaju suvenira, iznajmljivanje izložbenog prostora i prodaju prava na medijski sadržaj. Nadalje, strani turisti donose raznolikost i kulturno obogaćivanje zemlji domaćinu. Turizam predstavlja izvanrednu priliku za strance da nauče o novoj kulturi, ali također stvara mnoge prilike za domaće građane. Mladi poduzetnici, zahvaljujući turizmu, mogu razvijati nove proizvode i usluge koje ne bi bile održive samo na domaćem tržištu. Osim toga, lokalno stanovništvo ima koristi od prednosti koje proizlaze iz turizma koji se odvija u njihovoj zemlji.

3.4. Manifestacije piva

Oktoberfest; München, Njemačka: Ovo je nedvojbeno najpoznatiji pivski festival na svijetu. To je slavlje bavarske kulture i tradicije, na kojem sudjeluje više od šest milijuna ljudi svake godine. Festival se održava krajem rujna i početkom listopada i traje 16-18 dana. Oktoberfest je poznat po pivskim šatorima, gdje posjetitelji mogu uživati u poznatim Münchenskim pivima poput Hofbräu-a, Paulaner-a i Spaten-a.

Great American Beer Festival; Denver, SAD: Ovaj festival koji se održava u Denveru, najveći je pivski festival u Sjedinjenim Državama. Nudi više od 4.000 različitih piva iz više od 800 pivovara širom zemlje. Festival također održava natjecanje u kojem se pivovare natječu za nagrade u raznim kategorijama.

- Belgian Beer Weekend; Bruxelles, Belgija: Ovaj festival slavi bogatu pivsku kulturu Belgije i održava se na Grand Place u Bruxellesu. Posjetitelji mogu kušati više od 400 različitih piva iz više od 50 belgijskih pivovara. Festival također nudi aktivnosti poput obilazaka pivovara i edukativnih sesija.
- Sydney Craft Beer Week; Sydney, Australija: Ovaj festival koji se održava u listopadu slavi kulturu craft piva u Australiji. Nudi događaje poput degustacija piva, obilazaka pivovara i majstorskih radionica. Posjetitelji također mogu kušati više od 100 različitih piva iz različitih pivovara širom zemlje.

- Qingdao International Beer Festival; Qingdao, Kina: Održava se svake godine u kolovozu, a ovaj festival je najveći pivski festival u Aziji. Nudi više od 1.500 različitih piva iz kineskih i međunarodnih pivovara. Festival također održava aktivnosti poput beer ponga i natjecanja u ispijanju piva.
- Canadian Beer Festivals, različite lokacije, Kanada: Kanada je dom brojnih pivskih festivala tijekom cijele godine. Neki od najznačajnijih uključuju Toronto Festival piva, Vancouver Craft Beer Week i Halifax Seaport Beerfest. Ti festivali posjetiteljima nude priliku da kušaju piva iz lokalnih i međunarodnih pivovara uz uživanje u živoj glazbi i hrani
- The Great British Beer Festival, London, UK: Ovaj festival, koji se održava u Londonu u kolovozu, najveći je pivski festival u Ujedinjenom Kraljevstvu. Posjetitelji mogu kušati više od 900 različitih vrsta piva iz raznih pivovara diljem zemlje, koje se mogu se kušati na festivalu. Festival također nudi i živu glazbu i igre u pubovima
- Pilsner Fest, Pilsen, Češka Republika: Pilsen je rodno mjesto Pilsner piva, a ovaj festival slavi tu činjenicu. Održava se u listopadu, a nudi brojne događaje poput kušanja piva, obilazaka pivovara i žive glazbe. Posjetitelji također mogu uživati u poznatom pivu Pilsner Urquell, koje se proizvodi u Pilsenu.
- Mondial de la Bière, Montreal, Kanada: Ovaj festival, održan u Montrealu u lipnju, slavi pivarsku kulturu Quebeca i ostatka Kanade. Posjetitelji mogu kušati više od 500 različitih piva iz više od 100 pivovara diljem zemlje. Festival također nudi edukacijske sesije i usklađivanje hrane s pivom.
- Stockholm Beer & Whiskey Festival, Stockholm, Švedska: Ovaj festival se održava u rujnu i nudi više od 1.000 različitih piva iz pivovara diljem svijeta. Posjetitelji također mogu kušati širok raspon viskija i drugih alkoholnih pića. Festival također organizira seminare i edukacijske sesije o pivu i viskiju.

Na slici 2. je prikazan Oktoberfest.



Slika 2. Oktoberfest

Izvor: Muenchen - <https://www.muenchen.de/en/events/oktoberfest> (pristupljeno 02.09.2023.)

Od Mezopotamije i Egipta pa do modernog doba, na svim kontinentima i u različitim kulturama, uglavnom su žene spravljale hranu. Tako su vodile i glavnu riječ kada je u pitanju priprema najvažnije hrane - piva. Kroz najveći dio pivske povijesti pivo je osim alkoholnog pića bila i jedna od glavnih prehrambenih namirnica, kao i čišća te zdravija alternativa vodi. Kroz razne arheološke nalaze provlači se cijeli niz zapisa kako o pivaricama tako i o boginjama piva. U mnogim civilizacijama su tako boginje plodnosti povezive i prikazivane s pivom. Komercijalizacijom pivarstva i osnivanjem cehova u Europi, žene su potisnute iz pivske industrije u koju se zadnjih godina polako vraćaju zahvaljujući craft pokretu.

Definicija pojma "craft" u kontekstu piva nije jasno definirana. Riječ "craft" ima blisko značenje riječi "vještina", pa se može opisati kao umijeće proizvodnje piva (Marić, 2009). Također, možemo reći da se "craft" odnosi na pivo koje se proizvodi na kreativan način, bez upotrebe jeftinih sirovina kako bi se smanjili proizvodni troškovi, te se proizvodi u malim, neovisnim pivovarama. (Blog Večernji, 2023.).

Craft pivo se često naziva i "zanatskim pivom". Izraz "Craft pivovara" potječe iz SAD-a i opisuje pivovaru koja ispunjava određene kriterije: mora biti neovisna (s manje od 24% vlasništva u vlasništvu druge tvrtke koja nije u craft pivarskoj industriji), koristiti tradicionalne sastojke u proizvodnji i proizvoditi manje od 6 milijuna barela piva godišnje. Ovi uvjeti definirani su od strane ovlaštenog američkog tijela koje zastupa interese craft pivara, poznatog kao "The Brewers Association". U Hrvatskoj trenutno ne postoji slično definirano tijelo koje zastupa craft pivovare i njihove interese.(Nova Runda, 2023.). Važno je naglasiti da u svijetu craft piva kvaliteta nema alternativu, a kreativnost u proizvodnji često zahtijeva i ponekad rezultira bacanjem cijelih serija piva. Izraz "craft" prvi put se počeo koristiti u Velikoj Britaniji u 70-ima, iako se često smatra da potječe iz Amerike. Važno je razumjeti da izraz i pristup nisu nužno isto, te da Amerikanci, iako se njihova zemlja smatra kolijevkom ovog načina proizvodnje popularnog napitka, svoje znanje duguju doseljenim Nijemcima. Iz razloga ekonomske krize i dva svjetska rata, njemačke pivovare na američkom tlu postupno su prelazile u vlasništvo Amerikanaca, što je krajem 60-ih godina rezultiralo formiranjem pokreta neovisnih pivara. Kada se čuje izraz "mikropivovara", važno je napomenuti da se to ne mora odnositi samo na veličinu, već prije svega na pristup i način rada. U Hrvatskoj su mikropivovare prisutne od samih svojih početaka, a u posljednje vrijeme vidimo otvaranje novih pivovara. (Blog Večernji, 2023.).

U Hrvatskoj već neko vrijeme traje craft revolucija, a postala je posebno intenzivna u posljednjim godinama. U okviru ovog pokreta, craft pivovara se obično razlikuje od velikih korporativnih pivovara po svojoj relativno maloj godišnjoj proizvodnji piva. Craft pivovara je također neovisna, što znači da obično nema komercijalnih interesa kao što to imaju veće pivovare, i obično slijedi tradicionalne ili inovativne recepte za proizvodnju piva. Važno je napomenuti da svaka craft pivovara ima svoje jedinstvene perspektive i pristupe u proizvodnji piva, pa se pive često smatraju originalnima i često jedinstvenima. Stoga je česta riječ koju ćete čuti u vezi s njima - "specijalne". (Blog Večernji, 2023)

4. ENOGASTRONOMSKA VALORIZACIJA PIVA

Pivo je jedno od najstarijih alkoholnih pića i danas se konzumira diljem svijeta. Međutim, njegova se uloga u enogastronomiji često zanemaruje u odnosu na vino. No, pivo ima mnoge karakteristike koje ga čine idealnim za kombiniranje s hranom.

4.1. Smjernice za sparivanje piva i hrane

Umjeren unos piva potiče apetit i potiče lučenje probavnih sokova, zbog čega se pivo često preporučuje kao dobar aperitiv. Osim toga, pivo može olakšati konzumaciju masnih jela, te pomaže u prevenciji ili ublažavanju simptoma žgaravice kod jela pripremljenih od graha, graška, leće, boba i drugih sličnih namirnica. Zbog toga se pivo često konzumira uz većinu glavnih jela, a tijekom obroka može se birati između različitih vrsta piva. Stoga je korisno znati kako se određena jela slažu s određenim tipom piva. (Marić, Nadvornik 1995, 146)

Kao i vino, pivo ima široku paletu okusa i aroma, a njegova karbonizacija pruža dodatni element za čišćenje nepca. Pivo također ima različite stilove, poput lagera, alea, pšeničnog piva, IPA-a i mnogih drugih, što omogućuje raznovrsne kombinacije s hranom. Pivo se može kombinirati s različitim vrstama hrane, od jela s roštilja, preko sireva i umaka, do čokolade i desertnih kolača. Na primjer, lager se odlično slaže s laganijim jelima poput salata i plodova mora, dok IPA odlično ide s začinenijim jelima poput curryja ili tacos-a. Pšenično pivo može se kombinirati s jelima s korijenjem, poput rotkvica, a tamno pivo s roštiljem i mesom s umacima. Pivo također može biti izvrsna alternativa vinu, pogotovo kada se radi o specijalnim vrstama piva poput Barley Wine-a ili Belgian Strong Ale-a. Ova piva imaju slične karakteristike kao i vina s visokim postotkom alkohola i bogatim okusom, što ih čini savršenim za kombiniranje s finijom hranom poput govedine, divljači i jela s tartufima.

U posljednje vrijeme, sve više restorana počelo je uvrštavati pivo u svoju enogastronomsku ponudu, kao alternativu ili dopunu vinu. Pivo može biti odličan izbor za sve one koji žele isprobati nešto novo i drugačije, a istovremeno uživati u ukusnoj hrani i piću. U konačnici, uloga piva u enogastronomskoj ponudi sve više raste, a kreativnost chefova i pivara donosi mnoge nove kombinacije i okuse.

Zašto kuhati s pivom? Pivo se ne može dodati u svako jelo koje pripremate, ali definitivno se može upotrijebiti u različitim receptima. Pivo pruža slatke i zemljane note, a njegovi okusni doprinosi variraju ovisno o vrsti piva koje koristite. Piva poput IPA-e, Stouta i Portera obično su najukusnija, dok su lageri (Pilsner, Kölsch, Märzen, itd.) čisti, suhi, gazirani i hrskavi. Čak i unutar tih dviju kategorija, piva mogu biti različita po izgledu i okusu. Promjenu u receptu možete napraviti korištenjem nešto vode ili temeljca zajedno s pivom, i tako dobiti najukusnije rezultate. Važno je imati ravnotežu kada kuhate: gorka, hrskava piva mogu poboljšati okus profinjene hrane (npr. fondue s pivom i sirom), dok slatka, tamna piva mogu poboljšati mesna jela i slatke deserte (npr. shepherd's pie). Kada se doda u marinadu ili dinstanje, pivo također može omekšati i omastiti meso. Pivo je i aromatični i kvasni agens u receptima za pečenje. Karbonizacija piva pruža nježni osjećaj u ustima kolačima, kruhu, keksima, palačinkama i drugim slatkim poslasticama. Usput, dok se pivo kuha, većina alkohola isparava, pa se ne treba brinuti da će se netko opiti (Brewer, 2023.).

Nema mnogo strogih pravila kada se radi o usklađivanju hrane i piva jer postoje malo okusa koji ne odgovaraju pivu. U obziru na to, ako želite najviše iskoristiti usklađivanje hrane i piva i poboljšati okus hrane na jelovniku vašeg bara, najbolje je slijediti ove smjernice:

- **Kontrast:** Da biste postigli idealno usklađivanje kontrasta, odabrite pivo ili jelo koje ima jedan jak, dominantan okus, poput slatkog, bogatog ili uljnog. Želite jelo koje ima karakterističan okus koji može doći do izražaja bez da bude preintenzivan. Primjer dobrog usklađivanja kontrasta su kamenice i stout. Kamenice imaju jak, slan okus koji može izdržati bogatu teksturu i čokoladne note stouta.
- **Kombinacija:** Kombiniranje okusa jedan je od najjednostavnijih načina za stvaranje ukusnog spoja hrane i piva. Upotrijebite bogatu hranu pivima koja imaju težak i bogat okus, poput stouta ili porter piva. Uparite lagane salate i ribu s laganim pivima ili pšeničnim pivima uz deserte poput voćnih tartova.

- Čišćenje: Također možete koristiti svoje pivo kao čistač okusa. Ovaj tip usklađivanja hrane i piva idealan je za jela koja imaju jake ili preglasne okuse, poput začinjene indijske hrane ili masne pržene hrane. Primjerice, možete koristiti hladan i osvježavajući okus laganih piva kako biste isprali toplinu korejskog pohane piletine. Ovo usklađivanje također funkcionira na suprotan način, možete koristiti masnu hranu, poput pomfrita ili orašastih plodova, kako biste smanjili gorčinu IPA piva.
- Izbjegavajte preintenzivne okuse: Imajte na umu razine okusa vaše hrane i piva. Mnoga srednje i tamna piva imaju bogat i moćan okus koji može nadjačati određene vrste hrane. Primjerice, ne biste željeli spariti losos s čašom Guinnessa jer će okus piva potpuno prekriti okus ribe (Webstaurantstore, 2023.).

4.1.1. Uvodna jela

Pivo potiče apetit i stimulira lučenje želučanih sokova, pa se može preporučiti umjerena količina gotovo svake vrste piva prije obroka. Međutim, bolje je preferirati svijetla, visoko fermentirana (suhom fermentacijom) piva plzenskog tipa¹ ili se može odabrati gorča ale piva, kao što su Orval, Chimay White ili Duvel u Belgiji, ili Young's Special London ale u Engleskoj, kao aperitiv. Također, pivske mješavine, osobito one koje uključuju jaka alkoholna pića poput Boilera, Churchilla ili Dog's nosea, također su odličan izbor kao aperitivi. (Marić, Nadvornik 1995, 147).

Uz juhe se obično ne poslužuju nikakva vina, pa tako ni pivo. Iznimke su juhe začinjene pivom, koje su dosta česte u Americi i Belgiji. Uz njih se pije ista vrsta piva koja se koristila za začim. (Marić, Nadvornik 1995, 147)

Pivo i sir su klasični par. Iako su ovo neki od favorita, nisu konačna riječ o kombinaciji sira i piva - mnogi od ovih sireva, posebno plave vrste, mogu se znatno razlikovati u okusu i intenzitetu. Doppelbock se dobro slaže s plavim sirom, ali mnogi plavi sirevi također dobro idu s američkim svježim IPA ili čak Imperial Stoutom.

¹Plzenski tip- pivo s prosječnim udjelom alkohola od 5%, dobiva se vrenjem sladovine s 11-13%

Camembert & Belgian Golden Strong Ale - lagani okusi sladova piva čine da ovaj sir na krekerima bude kremast. Triple Crème & Flanders Red Ale - čudni tonovi ovog sira su umireni kiselkastošću piva, dok je istodobno izvučena slatka aroma trešnje. Sir Taleggio i Fruit Lambic - ova kombinacija podsjeća na tijesto za pitu i pečene trešnje. *Sharp* Cheddar & American Porter - orašasti i tostirani tonovi u porteru poboljšali su oštre okuse sira. Dimljeni Cheddar & Belgian Dubbel - dimljeni sir s voćnim tonovima piva podsjeća na sušene trešnje. *Bandage-wrapped* Cheddar & American IPA - pivo i sir su se uskladili jedan s drugim i stvorili novi okus zlatnih groždica. Tradicionalni Jack & Witbier - ovaj sir je dovoljno blag da pojača delikatne note začina i voća u Witbieru. Pepper Jack & Imperial Stout - ova kombinacija stvara okus sličan začinjenom mole čiliju. Dry Jack & American Pale Ale - slatkoća slada poboljšala je orašaste note, dok je sir umirio neke od gorčine piva. Plavi sirevi & Doppelbock - ovaj posebni plavi sir je poboljšao tamne voćne note (poput smokava i datulja) u Doppelbocku (Cicerone, 2023.).

Za ova jela preporučuju se kiselkasta piva, kao što su belgijski Lambic ili crvena ale piva. Dimljenoj ribi najbolje odgovara dimljeno pivo. Ako uz ovakva jela koristite umake, njihov okus može biti obogaćen dodatkom malo piva. U Danskoj i sjevernoj Njemačkoj, kada se poslužuje slana haringa s lukom narezanim na kolute i prelivena salamurrom i malo aromatičnog octa, pivo je gotovo neizostavno. U tim zemljama, sendviči su također popularni, s kruhom namazanim posebnim maslacem zvanim "smØr" (zlatnožute boje s okusom lješnjaka). Ovi sendviči, poznati kao "smØrrebrØd", često se nadopunjuju raznim sastojcima kao što su kavijar, guščja jetra, različite majoneze s rakovima, soljenom i mariniranom ribom, kuhano goveđim mesom i salatam. Pivo se obavezno pije uz "smØrrebrØd".

Ako konzumirate pizzu ili sendvič sa slanim ribicama, preporučuju se piva koja nisu previše gorka, jer gorčina može pojačati kiselost rajčice i slanost ribica. Umjesto toga, preporučuju se blago zahmeljena svijetla piva s oko 3,5% alkohola. Treba izbjegavati tamna i jaka piva s visokim udjelom alkohola, jer mogu narušiti delikatan okus tih jela. U sjevernoj Europi se često umjesto vina koristi nešto gorče pivo plzenskog tipa, posebno uz ribe s čvršćim mesom kao što su bakalar, štika ili šaran. U Hrvatskoj se uz sve vrste ribe može piti bilo koje od

naših standardnih domaćih piva, osobito Staročeško, jer su manje-više u plzenskom stilu. Međutim, uz ribu poput lososa ili drugih riba s bogatijim okusom, Nijemci najviše vole visoko fermentirano pivo dortmundskog tipa, jer njihova "suhoća" i osvježavajuće karakteristike pojačavaju okus ribe. (Marić, Nadvornik 1995, 147)

4.1.2. Glavna jela

Malo je ljubitelja fine hrane koji bi uz školjke birali pivo, osobito ona tamna poput Stouta i Portera. Međutim, važno je napomenuti da se takva piva dobro slažu ne samo s kamenicama i dagnjama, već i s drugim mekušcima, rakovicama i rakovima. Neki istinski gurmani čak tvrde da Guinness, na primjer, savršeno nadopunjuje okus školjki i smatraju ga boljim izborom od šampanjca, dok drugi preferiraju pivo poput Black Velvet. Iako naša piva nisu ista kao navedena, svakako biste trebali probati kombinaciju školjki s Božićnim ili Tomislav pivom iz Zagrebačke pivovare. (Marić, Nadvornik 1995, 148)

Pravi ljubitelji dobre hrane često preporučuju da uz takva jela isprobate dimljeno pivo, iako se kao alternativu spominju i Porter ili Stout s notama prženog slada. No, ova preporuka vjerojatno neće privući one koji su navikli piti bilo koju vrstu piva uz roštilj, pod uvjetom da je dobro ohlađeno. Međutim, za one koji žele uživati u odabranom pivu uz roštilj, predlažemo da probaju karlovački Porter. (Marić, Nadvornik 1995, 148)

Kod crvenog mesa obično se preporučuju crvena vina, a slično tome, jače obojena piva s voćnim okusom odgovaraju tom tipu hrane. To uključuje piva gornjeg vrenja, poput alea i altbiera. Iako se općenito smatra da engleska kuhinja nije posebno cijenjena među gurmanima, ako se nađete u autentičnom engleskom restoranu, svakako biste trebali isprobati njihovu govedu pečenku i Yorkshire pudding, koje tradicionalno prelijete klasičnim pale aleom. Ovaj tip piva daje posebnu aromu tom engleskom prilogu napravljenom od brašna, jaja i maslaca, jer se pivo dodaje u tijesto prije pečenja. Također, u većini engleskih pubova možete naručiti tradicionalnu, ali pristupačniju englesku hranu

poput vruće pite od mesa ili bubrega, začinjene paprom, koja izvrsno ide uz topli ale. Za jela od divljači preporučuje se puno jače brown ale pivo. (Marić, Nadvornik 1995, 148)

4.1.3. Završna jela

Većina pšeničnih piva ima uravnotežen okus koji kombinira gorčinu i slatkastu notu, što ih čini odličnim izborom uz razne deserte od voća, kao što su savijače. To je posebno istaknuto kod belgijskih bijelih piva koja često imaju prepoznatljivu notu naranče u svom okusu..

Piva s voćnim notama odgovaraju desertima koji sadrže iste vrste voća. Na primjer, Kriek pivo najbolje se slaže s trešnjastim desertima. Za kolače s suhim voćem, pudingom i kremama s okusima marcipana i čokolade, preporučuju se dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena vina, jaki Porter ili slatki Stout. Švicarsko pivo Samichlaus također se odlično kombinira s čokolodom, pa se čak može koristiti za pripremu sorbeta. (Marić, Nadvornik 1995, 149)

"Veliki čokoladni ili kavni stoutovi savršeno se slažu s okusima sladoleda poput vanilije, kokosa ili toffeeja² te stvaraju još bolje senzorne doživljaje kada se zajedno kombiniraju", kaže TenHarmsel. Neki od njegovih prijedloga uključuju Odell Lugene Chocolate Milk Stout, 512 Pecan Porter, Southern Tier Pumking i Samuel Smith Organic Chocolate Stout. Sobotik radije koristi Schwarzbier poput Black Thunder iz Austin Beerworks. "Često je lakši od stouta ili portera, ali s istom dubinom okusa", kaže, te tvrdi da se dobro slaže s okusima sladoleda poput tamne čokolade s maslinovim uljem i morskom soli. "Živahnost i svježina citrusnih ili bobičastih okusa savršeno se uklapaju s pivom poput Hefeweizen", kaže Sobotik. Pokušajte kombinirati Hef s kuglicom sladoleda od jagode i belgijskim stilom wit s kozjim sirom, timijanom i sladoledom od meda. "Kisela piva također mogu biti odlična", kaže Sobotik. "Naš šef kuhinje ih obožava u floatovima i misli da su najzanimljiviji jer se kisele i kremaste note tako dobro nadopunjuju." TenHamselov omiljeni kiseli float

²Toffee je slatkiš napravljen od karameliziranog šećera, maslaca i vrhnja. Karamelizacija šećera stvara slatku aromu i tamno smeđu boju, a dodatak maslaca i vrhnja daje toffeeju karakterističnu kremastu teksturu i bogat okus. Toffee se često koristi kao preljev za sladoled, ali može se jesti i samostalno kao slatkiš. Također se koristi u kolačima i drugim slasticama za dodavanje okusa i teksture.

napravljen je s pivom Louis Gueuze Fond Tradition lambic-stila uparenim s limunom i lavandom sladoleda. Pokušajte dodati obični sladoled od vanilije u Saint Arnold Brewery's Boiler Room Berliner Weisse, divlja piva poput Jester King Brewery's Atrial Rubicite i Goose Island's Halia ili bilo koji od voćnih lambica koje proizvodi New Glarus Brewing ili Lindemans.

"Hoppy piva često imaju voćne okuse", kaže Ten Harmsel, "pa može biti osvježavajuća poslastica kiseli sorbet ili sočni sladoled od breskve." Navodi još jednu omiljenu kombinaciju: izuzetno hmeljasto i voćno Cedar Creek Dankosaurus IPA s kuglicom sladoleda od kukuruza s ostrožicom (Lick-ov okus napravljen od sočne ostrožice s komadićima svježeg zrna kukuruza). Smolaste IPA s osvježavajućim citrusnim završetkom, poput Lagunitas Little Sumpin' Sumpin' Ale ili 3 Floyds' Zombie Dust Pale Ale, mogu se nadograditi kuglicom citrusnog sorbeta ili sherbeta.

Najbolji floatovi³, složili su se i Sobotik i TenHarmsel, nastaju s pivom izlivenim iz nitro slavine (metoda u kojoj se pivu dodaje dušik). "Nedostatak CO2 u nitro pivima stvara mjehuriće manje veličine i količine, što omogućava da se krema bolje zadrži u floatu zbog nukleacije", objašnjava Sobotik. "Nitro piva također imaju ukupnu kremastu teksturu koja proizvodi poželjniji osjećaj u ustima pri izradi piva floata." Ne možete pogriješiti, obećava TenHarmsel, s jednostavnim Guinnessom i čokoladnim sladoledom floatom. Što se tiče nečeg malo složenijeg, nikad neće zaboraviti vrijeme kad je upario Left Hand Milk Stout (dostupan u bocama s nitrom) sa sladoledom od jagode i bosiljka iz Lick-a. (Foodandwine, 2023.). Pivo se tako dobro slaže s ledenim napitcima zbog beskrajnje raznolikosti okusa koje nudi", kaže Ten Harmsel. I s više i više obrtničkih pivovara i umjetničkih trgovina sladoledom nego ikad prije, postoje dovoljno uzbudljivih kombinacija da nas drže na površini cijelo ljeto.

³Float- vrsta slastice koja se sastoji od sladoleda koji pluta na gaziranom piću. Uobičajeno je da se koristi sladoled od vanilije, a gazirano piće može biti Coca-Cola, Sprite, Fanta ili neko drugo slično piće. Slastica se poslužuje u visokoj čaši, a u nju se prvo stavi sladoled, a zatim se prelije gaziranim pićem. Float je popularna slastica u SAD-u i nekim drugim zemljama.

4.2. Pivski somelier – cicerone, Certified beer server, Certified cicerone, Master cicerone

Osoba koja je postigla visoku razinu znanja i stručnosti o pivu naziva se cicerone u pivskom svijetu. Kako bi se razlikovali certifikacijski program i certificirana osoba koja je uspješno završila program, koristi se termin "Cicerone", koji je zaštićeni naziv. Industrija piva cijeni i poštuje certificirane cicerone osobe jer posjeduju temeljito razumijevanje proizvodnje piva, stilova piva, kombinacije hrane i piva te izvrsnu uslugu gostima. Postoje različite razine certifikacije za cicerone, poput Certified Beer Server, Certified Cicerone i Master Cicerone. Certifikacija na početnoj razini, Certified Beer Server, naglašava temeljno razumijevanje posluživanja piva, stilova piva i ispravnog rukovanja pivom.

Viša razina certifikacije, Certified Cicerone, zahtijeva širi opseg znanja o pivu, uključujući razumijevanje različitih stilova, metoda proizvodnje, skladištenja, kombinacije hrane i piva te sposobnosti degustacije piva. Najviša akreditacija dostupna vrlo malom broju stručnjaka je Master Cicerone. Uključuje temeljito poznavanje pivske industrije, teorijsko i praktično razumijevanje proizvodnje piva, stilova, kombinacije hrane i piva te vještine degustacije piva. Certificirani ciceroni često rade u pivovarama, pivskim barovima, restoranima ili kao konzultanti za pivo, pružajući usluge degustacije, obuku osoblja i savjetovanje o jelovnicima. Cicerone certifikacija uspostavlja znanje i vjerodostojnost unutar pivskog poslovanja.

Certified Beer Server je certifikacija na početnoj razini u pivskoj industriji koja stavlja naglasak na temeljno znanje i vještine povezane s posluživanjem piva. To je jedna od razina certifikacije koje nudi Cicerone Certification Program. Svi koji žele unaprijediti svoje znanje o pivu i vještine posluživanja, ili rade u sektoru posluživanja piva, trebali bi razmotriti stjecanje certifikacije Certified Beer Server. Obuhvaća važne teme poput vrsta piva, okusa piva, kombinacije hrane i piva, rukovanja i skladištenja piva te metoda posluživanja piva. Osobe koje žele postati Certified Beer Serveri moraju proći test koji mjeri koliko dobro razumiju ove teme. U ispitima se često koriste pitanja s više mogućnosti kako bi se

procijenilo razumijevanje terminologije, stilova, sastojaka i običaja posluživanja piva. Certified Beer Serveri posjeduju temeljno znanje i vještine potrebne za pružanje vrhunske usluge piva. Oni su stručni u rukovanju i posluživanju piva na profesionalan način, dajući samouvjerene preporuke za stilove i sugerirajući prikladne kombinacije hrane. Osobe koje rade u pivovarama, pivnicama, restoranima ili bilo kojem drugom mjestu koje nudi pivo imat će koristi od posjedovanja ovog certifikata. Iako je certifikacija Certified Beer Server temeljna razina u Cicerone Certification Programu, ona otvara put prema naprednijim certifikacijama poput Certified Cicerone ili Master Cicerone.

Certified Cicerone je profesionalna certifikacija koja pokazuje visoku razinu znanja i stručnosti u pivskoj industriji. Ona se nudi kao jedna od razina certifikacije u sklopu programa certifikacije Cicerone, koji je priznat kao glavni autoritet u području edukacije i certifikacije u pivarstvu. Osobe koje žele postati Certified Ciceroni moraju proći temeljan test koji procjenjuje njihovo stručno znanje iz različitih područja povezanih s pivom. Duboko poznavanje stilova piva, procesa proizvodnje, sastojaka, posluživanja piva, kombinacije hrane s pivom, skladištenja i rukovanja pivom te kontrole kvalitete dio su toga. Test također traži od njih da pokažu dobre tehnike kušanja kako bi prepoznali neželjene okuse u pivu. Ispit za certificiranog cicerona je poznat po svojoj izazovnosti; zahtijeva opsežno čitanje, planiranje i praktično iskustvo s pivom. Sastoji se od pismenog ispita, dijela kušanja piva i demonstracije posluživanja piva. Kandidati koji su odabrani za intervju moraju pokazati da imaju čvrsto razumijevanje piva i da to razumijevanje mogu jasno izraziti. Pivski stručnjaci poznati kao certificirani Ciceroni često se bave poslovima poput instruktora za pivo, konzultanata i direktora programa. Oni su vješti u vođenju degustacija piva, davanju preporuka za kombinaciju piva i hrane, izradi pivskih jelovnika, instruiranju zaposlenika o posluživanju piva te prenošenju svojeg znanja pivskim zaljubljenicima. Certificirani Cicerone status visoko je cijenjen u pivskoj industriji te pruža vjerodostojnost i priznanje osobama koje su postigle tu razinu stručnosti. Označava predanost izvrsnosti i temeljito znanje o pivu i svim njegovim aspektima.

Najviša razina certifikacije dostupna u pivskoj industriji je Master Cicerone. Oni koji steknu ovu certifikaciju priznati su kao pravi majstori svog zanata, budući da označava vrhunac

vještine i razumijevanja u svim aspektima pivarstva. Program certifikacije Cicerone, priznat globalni lider u obrazovanju i certifikaciji pivarstva, nadgleda certifikaciju Master Cicerone.

Program je razvijen s ciljem razvoja i održavanja visokih standarda znanja o pivu i usluge, a osmislio ga je priznati stručnjak za pivo Ray Daniels. Kako bi postali Master Cicerone, pojedinci moraju proći zahtjevan i temeljit proces testiranja koji ocjenjuje njihovo znanje i sposobnosti u širokom rasponu pitanja vezanih uz pivo.

Sveobuhvatno znanje o vrstama piva, procesima proizvodnje, sastojcima, kombinaciji hrane i piva, posluživanju piva, upravljanju pivskim podrumima, osiguranju kvalitete te povijesti i kulturi piva je dio toga. Ispit za certifikaciju Master Cicerone poznat je po svojoj zahtjevnosti, a stopa prolaznosti je prilično niska. Sastoji se od tri ispita: pismenog, usmenog i degustacijskog. Svaki od ovih testova zahtijeva temeljito znanje, kritičku analizu i praktičnu primjenu.

U pivskoj industriji, Master Cicerone su visoko cijenjeni i priznati kao autoriteti. Traže se zbog svoje stručnosti u organizaciji degustacija piva, pružanju obrazovanja i treninga vezanih za pivo, savjetovanju o kombinacijama hrane i piva te izradi pivskih jelovnika te vođenju pivskih natjecanja. Pivovare, restorani, barovi i ostali poslovni subjekti u pivskom i ugostiteljskom sektoru mogu velike koristi imati od njihovog znanja i iskustva. Važno je zapamtiti da samo odabrani broj ljudi nosi titulu Master Cicerone, što je vrlo ugledno i rijetko priznanje.

4.3. Pivo u enogastronomskoj ponudi Hrvatske

Hrvatska je poznata po bogatoj enogastronomskoj ponudi, a pivarstvo također igra važnu ulogu u hrvatskoj kulturi pića. U Hrvatskoj možete pronaći različite vrste piva, od tradicionalnih stilova do suvremenih craft pivovara. Evo nekoliko primjera piva koja su popularna u Hrvatskoj:

1. Karlovačko: Karlovačko je jedno od najpoznatijih i najrasprostranjenijih piva u Hrvatskoj. Ovo je lagano lager pivo koje je popularno među lokalnim stanovništvom.

2. Ožujsko: Ožujsko pivo također je široko rasprostranjeno u Hrvatskoj i ima dugu tradiciju. Ožujsko je svijetlo lager pivo i često ga možete naći u lokalnim barovima i restoranima.
3. Osječko: Osječko je još jedan popularan brand piva u Hrvatskoj. Ovo pivo ima bogatu aromu i okus, te se često konzumira na području Slavonije.
4. Zmajška pivovara: Zmajška pivovara je jedna od najpoznatijih craft pivovara u Hrvatskoj. Nudi širok izbor različitih stilova piva, uključujući IPA, pšenično pivo, stout i druge. Njihova piva često se mogu pronaći u specijaliziranim barovima i trgovinama pivom.
5. Nova Runda: Nova Runda je još jedna popularna craft pivovara u Hrvatskoj koja se ističe svojim inovativnim pristupom pivarstvu. Njihova ponuda uključuje različite stilove piva, od klasičnih do eksperimentalnih.
6. Pivovara Medvedgrad: Medvedgrad je jedna od najpoznatijih craft pivovara u Hrvatskoj s nekoliko pivnica u Zagrebu. Njihova ponuda uključuje različite vrste piva, poput svijetlog lagera, tamnog lagera, pale alea i drugih specijaliteta. Osim piva, pivnica Medvedgrad također je poznata po svojoj ukusnoj hrani koja se izvrsno slaže s njihovim pivom.
7. Pivovara San Servolo: San Servolo je mala craft pivovara smještena kod Buja u Istri. Njena posebnost je proizvodnja organskog piva, koristeći lokalne sastojke poput istarskog ječma i hmelja. Osim što proizvode različite stilove piva, poput pale alea, IPA-e i saisona, San Servolo također nudi razne voćne i začinjene arome u svojim pivima.
8. Pivovara Garden Brewery: Garden Brewery je moderna craft pivovara smještena u Zagrebu. Poznati su po svojim suvremenim i inovativnim stilovima piva, uključujući IPA, sour i barrel-aged piva. Osim što proizvode visokokvalitetna piva, Garden Brewery također organizira razne događaje i koncerte u svom pivskom vrtu.
9. Pivovara Varionica: Varionica je craft pivovara koja se nalazi u Samoboru, blizu Zagreba. Ova pivovara poznata je po eksperimentiranju s različitim okusima i stilovima piva. Njihova ponuda uključuje razne vrste piva, uključujući pšenična piva, stoutove, sour piva i druge nekonvencionalne stilove.

10. Pivovara LAB Split: LAB Split je craft pivovara smještena u Splitu. Njihova ponuda uključuje različite stilove piva, kao što su pilsner, pale ale, IPA i porter. Pivovara LAB također ima svoj taproom gdje možete uživati u njihovim pivima direktno iz pivskih tankova.

Ovo su samo neke od pivovara i stilova piva koje možemo pronaći u Hrvatskoj. Osim uživanja u pivu u raznim pivnicama, barovima i restoranima, također postoje i festivali piva diljem zemlje gdje možete kušati različite vrste domaćih i stranih piva. Uz to, mnoge pivovare nude i razne ture i degustacije kako biste mogli saznati više o procesu proizvodnje piva i upoznati se s pivskom ponudom.

ZAKLJUČAK

Razvoj enogastronomije odnosi se na napredak i evoluciju na području hrane i vina, te njihovu međusobnu interakciju. Ova disciplina istražuje, promovira i unaprjeđuje gastronomska iskustva, s posebnim naglaskom na kombinaciju hrane i vina radi postizanja optimalnog sklada okusa. Razvoj enogastronomije doveo je do veće svijesti o kvaliteti hrane i vina, potičući inovacije i eksperimentiranje s novim okusima i kulinarskim tehnikama. Također je pridonio promociji lokalnih gastronomskih tradicija i podršci domaćim proizvođačima hrane i vina. Pivo ima važnu ulogu u enogastronomskoj ponudi kao piće koje se može upariti s različitim jelima i pružiti jedinstveno gastronomsko iskustvo. Iskustva u enogastronomiji uključuju raznolike aktivnosti. Putnici mogu kušati poslastice s uličnih štandova, uživati u jedinstvenim začinima i vidjeti živopisnu raznolikost kulinarske ponude na vođenim gastronomskim turama koje prolaze kroz živahne lokalne tržnice. Enogastronomsko putovanje također promiče osjećaj odgovornosti prema okolišu i održivosti. Mnoge lokacije naglašavaju važnost korištenja lokalno proizvedenih sastojaka i podržavanje malih poljoprivrednika te potiču organske i održive metode poljoprivrede. Putnici koji sudjeluju u enogastronomskim iskustvima često se zalažu za koncept prehrane od farme do stola, zaštite biološke raznolikosti i očuvanje tradicionalnih metoda poljoprivrede.

Pronalazak piva oduvijek je bio predmet brojnih legendi od egipatskog boga Ozirisa pa do Gambrinusa, kralja Brabanta, flandrijskoga kralja je navodno izumio pivo. U stvarnosti, pronalazak piva nije bilo genijalno djelo nekog pojedinca, kao pronalazak žarulje ili automobila, nego prije stvar slučaja. Proizvodnja piva uključuje nekoliko ključnih koraka i tehnologija koje se primjenjuju kako bi se dobilo konačno piće. Važno je napomenuti da postoje različiti stilovi piva koji zahtijevaju različite tehnike i pristupe proizvodnji. Craft pivovare često eksperimentiraju s raznim sastojcima, metodama fermentacije i dodacima kako bi stvorile jedinstvene okuse i arome u svojim pivima. Hrvatska je poznata po bogatoj enogastronomskoj ponudi, a pivarstvo također igra važnu ulogu u hrvatskoj kulturi pića. U Hrvatskoj možete pronaći različite vrste piva, od tradicionalnih stilova do suvremenih craft pivovara.

Slično kulinarskom turizmu, pivski turizam ima za cilj prikazati lokalnu kulturu pojedinih regija oko teme piva i njegove proizvodnje. Pivovare i njihova ponuda smatraju se važnim dijelom regionalne proizvodnje i izvrstan su izgovor za posjetitelje da eksperimentiraju i dožive što je lokalna kultura. Pivski turizam definira se kao turizam koji rezultira kada je primarna motivacija posjetitelja za putovanjem posjet pivovari, festivalu piva ili pivskoj izložbi kako bi iskusili proces proizvodnje piva i/ili kušali pivo. Ova tržišna niša je relativno nov i rastući trend u turističkoj industriji. Primarna motivacija posjetitelja pivskog turizma za putovanje jest odlazak u pivovaru, festival piva ili izložbu piva kako bi iskusili proces proizvodnje piva i/ili kušali pivo. Nadalje, strani turisti donose raznolikost i kulturno obogaćivanje zemlji domaćinu. Turizam je izvrsna prilika za strance da nauče o novoj kulturi, ali također stvara mnoge mogućnosti za domaće građane. Omogućuje mladim poduzetnicima da uspostave nove proizvode i usluge koji ne bi bili održivi samo na lokalnom stanovništvu. Štoviše, stanovnici iskuse prednosti koje dolaze s turizmom koji se odvija u njihovoj zemlji.

Umjerena količina piva pobuđuje apetit i izlučivanje soka, pa se pivo preporučuje kao dobar aperitiv. Nadalje, pivo čini masna jela prikladnijim za uživanje, sprječava, odnosno odstranjuje pojavu žgaravice pri uživanju jela pripremljenih od graha, graška, leće, boba i drugih namirnica, pa se stoga pije uz većinu glavnih jela, ali se tijekom obroka može piti i nekoliko vrsta piva. Zato je korisno znati koja se jela slažu s određenom vrstom piva. Osoba koja je postigla visoku razinu znanja i stručnosti o pivu naziva se cicerone u pivskom svijetu. Kako bi se razlikovali certifikacijski program i certificirana osoba koja je uspješno završila program, koristi se termin "Cicerone", koji je zaštićeni naziv. Industrija piva cijeni i poštuje certificirane cicerone osobe jer posjeduju temeljito razumijevanje proizvodnje piva, stilova piva, kombinacije hrane i piva te izvrsnu uslugu gostima. Postoje različite razine certifikacije za cicerone, poput Certified Beer Server, Certified Cicerone i Master Cicerone. Certifikacija na početnoj razini, Certified Beer Server, naglašava temeljno razumijevanje posluživanja piva, stilova piva i ispravnog rukovanja pivom. Certified Beer Server je certifikacija na početnoj razini u pivskoj industriji koja stavlja naglasak na temeljno znanje i vještine povezane s posluživanjem piva. To je jedna od razina certifikacije koje nudi Cicerone Certification Program. Certified Cicerone je profesionalna certifikacija koja pokazuje visoku razinu znanja i stručnosti u pivskoj industriji. Ona se nudi kao jedna od razina certifikacije

u sklopu programa certifikacije Cicerone, koji je priznat kao glavni autoritet u području edukacije i certifikacije u pivarstvu. Najviša razina certifikacije dostupna u pivskoj industriji je Master Cicerone. Oni koji steknu ovu certifikaciju priznati su kao pravi majstori svog zanata, budući da označava vrhunac vještine i razumijevanja u svim aspektima pivarstva. Program certifikacije Cicerone, priznat globalni lider u obrazovanju i certifikaciji pivarstva, nadgleda certifikaciju Master Cicerone.

BIBLIOGRAFIJA

Antunović, Dalibor, *U početku bijaše pivo*, Zagreb, Dabionica, 2022.

Gajić, Tamara., et.al. (2021.): „Creating Opportunities for the Development of Craft Beer Tourism in Serbia as a New Form of Sustainable Tourism“, *Sustainability*, Vol. 13., No. 16., dostupno na: <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/16/8730>

Marić, Vladimir, Zlatan Nadvornik, *Pivo, tekuća hrana*, Zagreb, PTI Prehrambeno-tehnološki inženjering, 1995.

Marić, Vladimir, *Tehnologija piva*, Karlovac, Veleučičište u Karlovcu, 2009.

Plummer, Ryan., et.al. (2005.): „Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington Ale Trail“, *Tourism Management*, Vol. 26., No. 3., str. 447-458.

Totić, Mihaela, "Čimbenici proizvodnje i potrošnje craft piva." Diplomski rad, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek, 2019. <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:151:575370> (pristupljeno 05.05.2023)

Vogel, Wolfgang, *Pivo iz vlastitog podruma*, Požega, ITD Gaudeamus, 2005.

Yehia, Yasmine, (2019.): „The Importance of Tourism on Economies and Businesses“, dostupno na: <https://globaledge.msu.edu/blog/post/55748/the-importance-of-tourism-on-economies-a>

Beverage daily, Beer meets gastronomy: Carlsberg develops speciality beer category for high-end restaurants - <https://www.beveragedaily.com/Article/2018/02/05/Beer-meets-gastronomy-Carlsberg-develops-speciality-beer-category-for-high-end-restaurants> (pristupljeno 25.05.2023)

Brewer world, Why Cook With Beer?, <https://www.brewer-world.com/why-cook-with-beer/> (pristupljeno 25.05.2023)

Cicerone, Ten Ideas for Pairing Beer and Cheese, <https://www.cicerone.org/us-en/blog/ten-ideas-for-pairing-beer-and-cheese> (pristupljeno 12.06.2023)

Food and wine, The Beer Float Guide That Will Transform Your Summer Drinking - <https://www.foodandwine.com/drinks/beer-float-guide-will-transform-your-summer-drinking> (pristupljeno 25.05.2023)

Journal, Zmajevovo novo ruho prve hrvatske craft pivovare - <https://www.journal.hr/lifestyle/gastro/zmajaska-pivovara-novi-vizualni-identitet-prva-hrvatska-craft-pivovara/> (pristupljeno 04.05.2023.)

Nova runda, Blog, <https://novarunda.com/hr> (pristupljeno 05.05.2023)

Webstaurant store, Beer and Food Pairing Guide, <https://www.webstaurantstore.com/article/96/beer-and-food-pairings.html#:~:text=Match%20rich%20foods%20with%20beers,beer%20as%20a%20palate%20cleanser> (pristupljeno 05.05.2023)

Večernji list, Blog, <https://www.vecernji.hr/> (pristupljeno 24.07.2023)

POPIS ILUSTRACIJA

POPIS SLIKA

Slika 1. Primjer craft piva	16
Slika 2. Oktoberfest	22

POPIS GRAFIKONA

Grafikon 1. Elementi okusa piva	10
---------------------------------------	----