

# Birokracija ovira slovensko žganjekuho

**Nesovna kulturna dediščina** Medtem ko so vinarji daleč pred konkurenti v regiji, so žgane pijače na nizki ravni – Bo register v pomoč?

Pred nekaj meseci je ministrstvo za kulturo v register nesovne kulturne dediščine vpisalo žganjekuho, kar je redka gesta priznanja na državni ravni sicer zapostavljeni in domala tabuizirani tradiciji žganjekuho na Slovenskem. Čeprav v Sloveniji skorajda vsakdo pozna koga, ki doma kuha žganje, sta tako kultura pišča, poznavanja in postrežbe žganih pijač kot tudi kultura njihove priprave pri nas še vedno na razmeroma nizki ravni.

MIRT BEZLAJ

Kljub mačehovskemu odnosu države poskušajo kulturo poznavanja in priprave žganj na višjo raven dvigniti predvsem zagnani posamezniki in destilaterji, zbrani v Društvu ljubiteljev domače žganjekuho. Pod pobudo za vpis žganjekuho v register sta se podpisala Matjaž Pikel in Nastja Ivanuša kot predstavnica Društva, njegov predsednik Klemen Bizjak pa je za Delo povedal, da podpirajo vsako pobudo, ki pripomore k prepoznavnosti in dvigu kakovosti slovenskega žganja. »Veliko nam pomeni, da se je žganjekuha vpisala v register kulturne dediščine,« je dejal.

Čeprav je predvsem simbolnega pomena, je to redka pozitivna gesta države do področja, ki se še vedno obravnava predvsem kot zdravstveni problem. V praksi ima večina destilaterjev od državnih organov stik edino s Fursom, ki pobira trošarino od vsakega destiliranega litra alkohola (medtem ko so slovenski vinarji te dajatve oproščeni).

Z izobraževanjem destilaterjev se zadnjega pol stoletja nihče ni ukvarjal, prav tako v Sloveniji ni veliko strokovnjakov, ki bi se na področje spoznali, zaradi česar je slovensko žganje vse prevečkrat še vedno skuhanu iz najslabšega odpadnega sadja, v nehygienskih razmerah in z dodajanjem sladkorja sadju, vinjak pa se je pogosto kuhala iz ostankov slabega, žveplanega vina, je stanje opisal Bizjak.

## Razvoj ovira birokracija

Medtem ko so slovenski vinarji dosegli vrhunsko raven in slovenska vina ponesli daleč pred konkurenti v regiji, žganjekuha šepa za nekaterimi balkanskimi državami, zlasti Srbijo, kjer je tako imenovana rakijaska revolucija v zadnjih

letih povzročila velik porast pridelave vrhunskih starih sadnih žganj. Pa vendar se žganjekuha razvija tudi pri nas, vse več je mikrodestilarn, ki stavijo na kakovost namesto na količino, pojavili so se tudi prvi sadovnjaki, namenjeni izključno žganjekuhi, je dejal Bizjak. Da so tudi slovenska žganja vrhunska, dokazujejo izjemni rezultati na mednarodnih tekmovanjih.

Marko Hlebec, čigar džin Živa-Gin iz destilarne Blackmill Distillery je letos dobil zlati medalji v Londonu in Las Vegasu, je pojasnil, da razvoj slovenske žganjekuho ovira tudi birokracija. Da so v Sloveniji v sodih starana žganja redkost, čeprav je to v nekaterih državah samoumeven standard, je posledica zapletenega postopka za pridobitev trošarinskega skladišča, privilegija, ki destilaterju omogoča, da trošarino na alkohol plača ob stekleničenju oziroma prodaji, in ne že ob destilaciji ali začetku zorenja, je dejal Hlebec.

Medtem ko ponekod v tujini nove destilarne samodejno dobijo pravico do trošarinskega skladišča skupaj z uporabnim dovoljenjem, je v Sloveniji lahko to poznejši postopek, pri katerem finančna uprava zahteva visoko stopnjo transparentnosti in natančnosti.

»Za manjše destilarne je zahtevnost trošarinskih postopkov lahko naporna, saj mora biti destilater več tudi računalništva in statistike, zaradi česar mnogi obupajo,« je stanje povzel nagradjeni destilater.

Slovenski destilater je tako v slabšem položaju pri proizvodnji starih žganih pijač, na katere je treba trošarino plačati pred zorenjem, v primerjavi s tujimi, ki dajatev plačajo ob polnjenju, ko je »angelski delež« alkohola že izpuhtel iz lesenega sode, je opozoril Hlebec.

Kljub težavam v zadnjih letih žganjekuha na Slovenskem dobiva nov zagon, zasluže za to pa ima nedvomno tudi Društvo, ki organizira izobraževanja in mednarodne festivale, nazadnje decembra lani, ko so na festivalu v Kopru privabili 1500 udeležencev in podelili nagrade za najboljša žganja. Zmagalo je sicer v hrastovih sodih starano kutinovo žganje Danila Škera iz Bosne iz Hercegovine, saj, kot je dejal Bizjak, žganjarji v Sloveniji, kjer tradicije staranja žganj ni, z dobro staranimi žganji težko tekmujejo.



Med žganimi pijačami, ki so z geografsko označbo zaščitene na ravni EU, je tudi brinjec (žganje, ki mora biti proizvedeno v Sloveniji zgolj iz fermentiranih brinovitih jagod).

## Med tradicijo in spremembami

Naslednji cilj Društva je kot slovensko tradicionalno žganje zaščititi še tropinovec, žganje iz grozdnihih tropin, stranskega proizvoda pri pridelavi vina. Tropinovec, ki je pri nas tradicionalen zlasti na Primorskem in Notranjskem, je »na slabem glasu, ker se ga je delalo slabo in z dodajanjem sladkorja,« je pojasnil Bizjak. Vendar danes številni destilaterji že pridelujejo zelo kakovostnega, čeprav proces pridelave pri nas ni strogo predpisan, kot je pri italijanski grappi.

Slovenske žgane pijače, ki so z geografsko označbo že zaščitene na ravni EU, so brinjec (žganje, ki mora biti proizvedeno v Sloveniji zgolj iz fermentiranih brinovitih jagod), dolenski sadjavec (žganje iz jabolk in hrušk, dovoljen pa je tudi dodatek češpelj, ki je pridelano na Dolenskem), pelinkovec (liker iz etanola ali žganja z dodatkom sladkorja, pelina in vode) in domači rum (žgana pijača z umetno aromo in barvili). Tradicionalna žganja, zaščitena zgolj na nacionalni ravni, pa so kostelska rakija, brkinski slivovec, kraški brinjec in gorenski tepkovec.

Kljub temu so tradicionalna žganja precejšnja redkost v Sloveniji, se je pa v zadnjih letih razmahnila zlasti pridelava džinov, saj je pišča postala izjemno priljubljena, pridelava pa ob enem razmeroma preprosta ter stroški nižji kot pri pridelavi tradicionalnih sadnih žganjih.

Spreminjajo se tudi načini pridelave. Tradicionalne bakrene kotle (v številnih lokalnih različicah, kakršna je pri nas brkinski kotel),



Kuhanje žganja v Kostelu FOTO GREGA KALIŠNIK

s katerimi so žganje tradicionalno dvakrat destilirali, vse bolj izpodrivajo frakcijski oziroma kolonski destilacijski kotli, ki omogočajo enostavnejšo in cenejšo destilacijo, vendar obenem seveda vplivajo na okus destilata. S tega vidika je »tradicija romantika, in to draga,« meni Bizjak, ki ima kot lastnik buhtične destilarne Laske bogate izkušnje z žganjekuho.

Vendar pa so se tudi tradicionalni bakreni kotli v resnici razširili šele pred kratkim. V 19. stoletju so v Avstro-Ogrski kmetje v glavnem uporabljali lončene, saj so bili najcenejši, njihova prednost pa je bila menda tudi ta, da jih je žganjar lahko na hitro razbil in tako zabrisal sledi, če je opazil, da se približuje dacar, so pojasnili pri destilarni Bahne, kjer še vedno hranijo lončne destilacijske kotlice iz leta 1840, čeprav žganja že dolgo ne destili-

rajo več v njem, saj je baker veliko primernejši material.

## Kultura pišča na razmeroma nizki ravni

V Društvu si prizadevajo tudi za dvig kulture pišča in postrežbe žganih pijač, ki sta v Sloveniji na razmeroma nizki ravni. Celu v tistih nekaj redkih gostilnah, ki se lahko pohvalijo s spodobnim izborom kakovostnih viskijev ali džinov, so slovenska žganja zastopljena. Medtem ko so imena prestižnih škotskih ali francoskih destilarn na manjših vedno navedena, pri domačih viljamovkah, sadjevcih ali brinjevcih imena proizvajalca na jedilnih listih skoraj nikoli ne bomo našli.

A ne le sadna žganja, tudi viskije in konjake, če jih imajo, slovenski destilacijski kotlic iz leta 1840, čeprav žganja že dolgo ne destili-



Leseni kotel za džin FOTO MARKO HLEBEC

najprimernejši so kozarci tulipana- ste oblike, je opozoril Bizjak –, kaj šele da bi se na žgane pijače spoznali in strankam znali svetovati. Tudi v trgovinah so slovenska tradicionalna žganja redkost. Če kraški brinjec bomo na policah trgovin

ali lokalov le težko našli, brkinski slivovec ali gorenski tepkovec pa je tako rekoč nemogoče dobiti drugje kot pri pridelovalcih, ki pa svojih proizvodov zaradi zakonodaje, namenjene boju proti alkoholizmu, ne smejo niti oglaševati.



Predsednik in ustanovitelj Društva ljubiteljev domače žganjekuho Klemen Bizjak FOTO OSEBNI ARHIV

## Podlistek

# Romana Dobnikar Šeruga BREZ VOZNEGA REDA

16. DEL

»Poglej, ženska molze kravo,« sem presenečeno kriknila in nerodno dodala: »Na roke, mislim.« V ozadju rustikalnega prizora pa vetrnica.

Zvonetu so bili vseh ti ostanki tradicionalnosti. Litovsko podeželje ga je malo spominjalo na Prekmurje, tisto nekdanje, siromašno. Med drugim zaradi štorkele, ki se počitju domače tudi na vrhu baltskih električnih drog.

Toda tudi na vasi so tradicionalne lesene hiše zamenjali sivi kvadrati iz zidakov. Ker se ne ubadajo s fasado, končni učinek ni lep. Zato sem bila navdušena, ko sem v da-

ljavi zagledala vasico, sestavljeno iz ličnih lesenih hišic.

»Pa pogledva, ali lahko prideva zraven,« je bil Zvone takoj za. V zadnjih dneh mu je manjkalo fotografskih motivov, še sploh ljudi.

Pametni naju je po nekem kolozu peljal do zaseka, tam pa se je začela tlakovana pot. In to kako tlakovana – ročno, s kamenjem, natančno položenim tako, da se med dežjem voda ne bi nabirala v kotanjah. In hiške, te so bile kot iz pravljice. Vse po vrsti lesene, z belimi okenskimi okvirji, obdane s skrbno obdelanimi vrtnički in okrašene z rožami vseh vrst.

Samo vaščanov ni bilo. Parkirala sva in se počasi sprehodila gor in dol po osrednji vaški cesti.

»Mogoče se bo kdo prikazal,« je bil Zvone optimističen.

Slabo je kazalo. Vas je očitno še živela, toda morda sem prihajajo le vikendaši ali pa so bili sredi delovnega dne vsi pač v službah, sva ugibala. Naposled se je iz ene najbolj prijetnih hišic pojavila gospa in se malo negotovo, a vendar prijazno nasmehnila.

»Hello, kako ste kaj,« sem začela po angleško in stopila do nje k ograji.

»Dobro požalovat,« je odgovorila gospa. Rusko govori, sem ugotovila.

»Dobri den,« sem odgovorila s še bolj širokim nasmehom. Ona se je olajšano nasmejala.

»Rusko govorim slabo,« sem hitro dodala. To je bila pretirano samozavestna izjava, vsega skupaj znam manj kot sto ruskih besed. Ampak potrudila sem se nabrati skupaj par pravih, da sem lahko povedala, kako krasnaja, ne, ne »rdeča«, ampak krasivaja, lepa se mi zdi njihova vas, in jo začela sprasevati:

»Vi ste pa kar sami tu?«

»Ja, mož mi je umrl. Rak. Hči živi v mestu.«

»In druge hiše? V njih kdo živi?«

»Ja, sami stari ljudje.«

Nič novega, ponovila je zgodbo, ki sem jo slišala v Maroku, Španiji, na Portugalskem in še kje. Velemešta vabijo s svojimi možnostmi za zaposlitev, dobrimi šolami, bolj dostopnim zdravstvom, bogastvom nakupovalnih središč. Skromno življenje, če ne životarjenje, v kmečki idili je prepuščeno starcem. In le bedaki, kot smo turisti, smo prepričani, da je lepše živeti na podeželju.

Vas Čizunai, na katero sva nalletela čisto po naključju, mi je bila nekaj najlepšega, kar sem videla vzhodu Evrope. Pametni o njej ni vedel povedati kaj veliko razen tega, da je leta 2001 imela 199 prebivalcev, čez dvajset let pa le še 112. Zdaj je verjetno še kakšen manj. Šele ko se je poglobil v litovščino, je lahko potrdil moj vtis, da gre za eno najlepših tipičnih obcestnih vasi, v katerih so stavbe postavljene vzdolž ene ulice.

\*\*\*  
»Baltik, z vsemi njegovimi (dolgočasnimi) ravinami, gozdovi, polji pšenice in zapuščenimi lesenjaci«

po vaseh, mi je postal pač prostranstvo za tranzit. Krivica je liti kot iz ška-fa. Kar je bil čisto dovolj dober izgovor za soglasno odločitev, da izpustiva hitri skok na Kursko koso. Tako se reče po slovensko skoraj sto kilometrov dolgi peščeni sipini, ki ločuje Kursko laguno od Baltskega morja. K odločitvi so pripomogle tudi novice, da je poleg trajekta treba plačati še kar visoko ekološko takso, da na ozkem peščinem pasu kopnega vlada huda gneča in da manjka kakšnih romantičnih koticov, kjer bi avtodomar lahko v miru – če že ne zastoj – užival v tem naravnem fenomenu.

Nameste tega sva se s preostalo popotniško energijo posvetila komaj znanemu raketnemu oporišču in svetovno znanim križem.

Knjigo lahko za 40 evrov kupite na spletni strani [www.zvoneseruga.com](http://www.zvoneseruga.com) ali v večjih knjigarnah. V podlistku bomo objavili samo del knjige.

**VIKEND** Jutri v Delu ne spreglejte:

• **Aleš Smrekar**  
Pet. Tudi kakšna zlata. Ne samo ena.

• **Andrej Košak**  
Ples s pendrekom in prevoz z marico

• **Delta Riff**  
Naslov izbire pesem sama

Delo mediji d.o.o., Likovzarjeva ulica 1, 1000 Ljubljana, 1056848 **DELO** novice