

## Mednarodni festival žganih pijač

## Slovenska žganjekuha – žlahtna tradicija

Marinka Marinčič Jevnikar

Slovenska žganjekuha – umetnost destilacije, ki živi v domačih kuhinjah, na dvoriščih in v družinskih tradicijah – se prenaša iz roda v rod in razkriva raznolikost slovenskih pokrajin. Po vsej Sloveniji se razvijajo edinstveni okusi: na Primorskem in Notranjskem brinjevec in tropinovec, v Brkinih znamenita brkinska slivovka, na Pohorju in Koroškem borovničovo žganje, v Halozah in Slovenskih goricah žganje iz slabšega grozdja in tropin itd.

Domača žganjekuha ni poziv k pitju, temveč k spoštovanju tradicije, znanja in čistih, naravnih okusov, ki jih industrija ne more posnemati. Zato je vredno ohraniti pristno, kakovostno žganje, narejeno s skrbjo, znanjem in odgovornostjo.

3. Mednarodni festival žganih pijač je tokrat zaživel na Obali, v Taverni Koper, izobraževalni del pa v Pretorski palači, kjer so se vrstila predavanja o skrivnostih izdelave vrhunskih žganj. Kot je povedala Vesna Topolovec, so za-



**Ko dvignemo kozarček domačega žganja, ne dvignemo le pijače – dvignemo stoletja tradicije, ki bi brez ljudi, ki jo živijo, lahko izginila.**

ga, a zelo bogatega destilata vinskih pokrajin. Tradicionalnim žganjem pa nekateri dodajo tudi pelin, vinko rutico, encijan ali druge aromatične začimbe.

Pomemben dosežek v zadnjem letu je vpis slovenske žganjekuhe v register nesovne kulturne dediščine, za kar so si v Društvu ljubiteljev domače žganjekuhe dolgo prizadevali. Čeprav je tehnologija napredovala, ostajajo srce žganjekuhe bakreni kotli, nekoč ogrevani na drva, danes večinoma na plin. Proces se največkrat odvija jeseni in pozimi, ko se začne tudi temeljita priprava sadja. Žganjekuha je bila nekoč obrt in je potekala v žganjarnah, najpogosteje pa je šlo in še vedno gre za domačo dejavnost, prežeto s tradicijo in skupnostjo.



radi lokacije festivala na Obali letos posebej oblikovali še dve kategoriji, značilni prav za ta prostor: tropinovec, ki je nepogrešljiv del primorske tradicije, ter žganje iz grozdja. Na ocenjevanje so prejeli zelo veliko vzorcev grozdnih žganj iz rumenega muškata, kar pričča o močni primorski identiteti in bogati lokalni žganjekuharski dediščini.

Snovalcem festivala je uspelo zbrati kar 148 vzorcev žganj iz številnih držav. Strokovna komisija jih je razvrstila v 13 kategorij, ki odražajo raznolikost in bogastvo žganjekuharske tradicije: tropinovec, žganje iz grozdja, brinjevec, vinjak, džin, jabolčno žganje, hruškovo žganje, žganje iz tepk, sadna žganja (češnja, kutina, marelica ...), slivovka, sadni likerji, zeliščni likerji ter specialna žganja.

posebej močno različico džina. Takrat so mornarji dobivali del plačila v obliki alkohola. Da bi zagotovili, da ta ni razredčen, so naredili preprost test: alkohol so polili po smodniku in ga poskusili prižgati. To se zgodi pri okrog 57 % alkohola.

Med zbranimi vzorci je bilo podeljenih kar 71 zlatih, 55 srebrnih in 20 bronastih priznanj.

**Prvak festivala z največ doseženimi točkami je postal Danilo Škero iz Bosne in Hercegovine z žganjem iz kutine (40%), staranem v sodu, letnik 2017. Izbrali so tudi »najboljšo žensko pridelovalko žganja«, ki je članica Društva ljubiteljev domače žganjekuhe in je pomembno soustvarjalca razvoja in prepoznavnosti te bogate tradicije.**

Slovenijo, ki jih odlikuje značilen vonj. »Letos je bilo žganj z več kot 45 % alkohola manj, proizvajalci so upoštevali priporočila in s tem izboljšali celoten vtis.«

## OD SADJA DO KAPLJICE V STEKLENICI

Prof. dr. Rajko Vidrih z Biotehniške fakultete: »Pri tradicionalnih kotlih je potrebno paziti na hitrost destilacije, iztekanje destilata ne sme biti prehitro, sicer se komponente ne ločijo in je žganje neharmonično.« Vrhunsko sadje in natančna priprava sta ključ do odličnega žganja. Udeleženci predavanja so spoznali najpogostejše napake pri žganjekuhi, skrivnosti zorenja v hrastovih sodih ter vpliv lesa na barvo, armo in značaj pijače. Kot izjemno kakovostna so bila prepoznana zlasti

**Vsako domače žganje nosi v sebi del človeka, ki ga je pripravil – kapljico njegovega truda in srca. Na festivalu zato niso okušali le pijače, ampak zgodbe, ki bi brez takih srečanj izginile.**

Klemna Bizjaka, predsednika Društva ljubiteljev domače žganjekuhe, je opazil poseben napredek je bil pri tropinovcu. »Vsako žganje je zgodba zase in vsak destilator je poslal svojo najboljšo zgodbo. Večina bo za to tudi nagrajena. Še vedno pa pogrešam več staranih slovenskih žganj.«

Vodjo festivala Cvetka Dolenc so razveselile visoke ocene grozdnih žganj, tropinovca in vinjakov. Velik napredek je zaznal pri kakovosti žganj iz hrušk in jabolk.



Posebej so izstopali likerji iz črnega ribeza, malin, višenj, tepk, kutin, brusnic, čilija, medu, trnulj, pa tudi zelo aromatičen jurkin liker. Navdušile so tudi žgane specialitete: destilati iz črnega ribeza, kutin, aronije, malin, smrekovih vršičkov, hrena, žganje iz pekoče paprike, slivovka in kutina, starani v sodu, ter izbira rumov, viskijev in brendijev, ki so dodatno dvignili raven tekmovanja. Med posebnostmi bi izpostavili tudi pijačo, ki je preživela britansko kraljevo mornarico. Gre za

članici strokovne komisije dr. Davorka Đukić Ratković, tehnologinja podjetja BMB Delta iz Gradiške (BiH), in prof. dr. Nermina Spaho iz Oddelka za fermentacijo Fakultete za kmetijstvo in živilstvo v Sarajevu, sta bili po zaključnem ocenjevanju enotni: »Opazili sva očiten dvig kakovosti vzorcev, prevladovali so aromatični, čisti, pravilno fermentirani in destilirani vzorci.« Najbolj prepričljivo je bilo žganje iz grozdnih tropin ter žganje iz grozdja, pohvalili sta še žganje iz tepk, specifičnih za

žganja, zorjena v hrastovih sodih – kutinovo in vinjak.

Vidrih je ponazoril tudi zahtevnost ocenjevanja. »Nekako velja, da izkušeni ocenjevalci ocenijo do 20 vzorcev na uro. Ocenjevanje žganih pijač je v primerjavi z drugimi živili bolj zahtevno, ker visoka vsebnost alkohola začasno onemogoči čutne celice v ustih in nosu.«

Sommelierka Majda Debevc pa je razkrila pravi obraz tropinovca – pogosto spregledane

## Kmečkijglas



128 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, redna cena 19,50 EUR, cena z 20%-poпустom **15,60 EUR**, poštnina 3,90 EUR

Naročanje: ☎ 01 473 53 81 ✉ zalozba@czd-kmeckijglas.si  
zalozba.kmeckijglas.com