

Primerjava proizvodnje jabolčnika in piva na pacifiškem severozahodu ZDA ter priložnosti za Slovenijo

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

Pacifiški severozahod ZDA (Pacific northwest – PNW), ki zajema Oregon, Washington, Idaho in Montano, velja za eno najpomembnejših svetovnih regij na področju malih proizvajalcev pijač, kjer se prepletata naravno bogastvo in inovativnost pridelovalcev. Regijo odlikujejo izjemni pogoji za pridelavo surovin – rodovitne doline Yakima in Willamette za hmelj ter obsežni nasadi jabolk v Washingtonu in Oregonu. Na teh temeljih sta se razvili dve dinamični in inovativni industriji: pivovarstvo in proizvodnja jabolčnika.

Po zadnjih podatkih proizvedejo male pivovarne v pacifiškem severozahodu približno 2,23 milijonov hektolitrov piva na leto. Od tega Oregon prispeva približno 1,1, Washington pa okoli 0,7 milijonov hL, kar regijo uvršča med najbolj zgoščena središča pivovarske dejavnosti na svetu. Proizvodnja jabolčnika na tem območju pa v zadnjih letih hitro raste. V zvezni državi Washington proizvedejo približno 95.000 hL jabolčnika letno, v Oregonu pa okoli 75.000 hL. Skupaj z manjšimi proizvajalci v Idahu in Montani skupna letna proizvodnja jabolčnika v regiji dosega približno 180.000 hL.



Vsaka barva v skladišču pomeni drugačen jabolčnik (Foto: I. J. Košir)

Pivo nastaja iz slajenega ječmena (ali drugih žit), hmelja, kvasa in vode. Regija PNW prideluje več kot 95 % vsega ameriškega hmelja, kar omogoča tesno povezavo med pridelavo in pivovarstvom. Jabolčnik temelji na fermentaciji jabolčnega soka, pogosto iz mešanice namiznih in tradicionalnih starih sort. Tehnološko je postopek enostavnejši od varjenja

piva, saj ne vključuje drozganja in vretja, temveč le stiskanje, fermentacijo in zorenje.



Utrinek s 15. festivala jabolčnika v Corvallis (Harvest Party), v organizaciji največjega lokalnega proizvajalca 2Towns Ciderhouse, ki pritegne od 3000 do 5000 obiskovalcev v enem popoldnevu. (Foto: I. J. Košir)

Obe industriji poudarjata obrtniški etos, trajnostno usmerjenost, uporabo lokalnih surovin in kulturo eksperimentiranja. Pivovarji in proizvajalci jabolčnika sodelujejo z lokalnimi kmeti, vključujejo regionalne sorte sadja, eksperimentirajo z divjimi kvasovkami, staranjem v sodih in uporabo drugega sadja in zelišč. Pivo in jabolčnik sta postala pomembna gospodarska dejavnika, ki prispevata k razvoju podeželja in turizma.

Slovenija ima izjemne naravne razmere za pridelavo hmelja in jabolk, vendar je proizvodnja jabolčnika pri nas še vedno v začetni fazi, čeprav so tradicionalni jabolčnik včasih pridelovali na vsaki kmetiji. Primer PNW kaže, da lahko premišljeno povezovanje kmetijstva, raziskav in trženja ustvari močno regionalno blagovno znamko. Slovenija se sooča s podobnimi izzivi, kot jih je imela regija PNW v preteklosti: nizko prepoznavnostjo jabolčnika med potrošniki, razdrobljeno proizvodnjo in pomanjkanje predelovalne infrastrukture. A ob povečujočem zanimanju za pijače z nižjo vsebnostjo alkohola in brez glutena jabolčnik predstavlja odlično priložnost za diverzifikacijo sadjarskih dejavnosti in dopolnilno proizvodnjo ob pivovarstvu. Z vlaganji v raziskave, pilotne obrate in izobraževanje o trženju bi Slovenija lahko v nekaj letih razvila prepoznaven produktivni sektor, tako kot je s hmeljem in pivom že prepoznavna na svetovnem zemljevidu.