

## ROZHOVOR

# O pivnej kultúre a pivnom someliérstve

V posledných rokoch aj u nás pivo získava na váženosti, a to najmä vďaka otvoreniu väčšieho množstva pivovarov, špeciálnych pivných reštaurácií, v ktorých sa dbá predovšetkým na kvalitu, rôznorodosť, sortiment a na kultúru podávania. Práve o nej sme sa rozprávali s Ing. Jozefom Sivákom, obchodným riaditeľom a pivným someliérom značky ERB.

**Čo vás k pivnému someliérstvu priviedlo a ako dlho sa tomu venujete?**

Je až prekvapujúce, že sme na Slovensku doteraz pivného someliéra nemali. Aj keď sa vraví, že každý sládk je aj pivný someliér, nie je to celkom pravda. Tak ako aj automechanik má svoju užšiu špecializáciu, je rozdiel medzi sládkom a pivným someliérom. Naša rodinná spoločnosť si vzala za svoje pozdvihnúť povedomie o pive. Prostredníctvom kvalitného piva, no aj ostatných služieb – vzdelávaním čašníkov, osvetou u zákazníkov a v neposlednom rade aj kultúrou stolovania, podávania piva a párovania s jedlami. Aby sa konečne vytratilo zmýšľanie o pive ako o „montérkovom nápoji“. Venujeme sa tomuto už šesť rokov, a tak som chcel, aby všetky moje vedomosti získané praxou, ale aj štúdiom boli zastrešené a potvrdené autoritou. Na Slovensku takáto inštitúcia nebola, našiel som ju v Nemecku, v Mníchove. Časť štúdia – kreatívna – prebiehala pri Salzburgu.

**Aká je kvalita slovenského piva v porovnaní s ostatnými európskymi pivami a ako je to so samotnou pivnou kultúrou u nás?**

Veľakrát som zažil, ako k nám prišiel čašník zo špičkového hotela a doslova „pohrdal“ pivom. To vypovedá aj o kvalite piva, ale najmä o samotnej pivnej kultúre. Pozrime sa na vývoj vinárstva na Slovensku. V 90. rokoch sme tu mali zopár vinárskych závodov, dnes je tu veľa maličkých vinárstiev, ktoré sú na špičkovej úrovni. V pivovarníctve prebehol presný opak – zo 14 pivovarov ostali niektoré funkčné, viaceré sa zatvorili, i keď ich značky prežili. Toto je celosvetový vývoj. Takže sa ani niet čomu čudovať, sami sme dopustili, aby v gastro zariadeniach bola fľaša vody drahšia než pivo. Pritom voda je len jedna zo surovín na výrobu piva, fľašu máte naplnenú za pár sekúnd, vyrobiť poctivé pivo trvá mesiace. Spomínaný čašník od nás odchádzal s diametrálne odlišným úsudkom o pive a tešil sa, že môže svojmu hostovi ponúknuť jedinečný výrobok. Presvedčil sa sám, že pivo nie je „montérkový“ nápoj. Ale,



Ing. Jozef Sivák, obchodný riaditeľ a pivný someliér ERB – Eduard Rada Breweries, s. r. o.

žiaľ, doteraz mnohí pivo takto vnímajú. Súvisí to aj so zdvíhaním životnej úrovne na Slovensku a s dobrou prácou už spomínaných vinárov. Host v zariadení teda nesiahne po pive, chce sa prejaviť v najlepšom možnom svetle a ukázať, že on má na kvalitný nápoj. A ako kvalitný nápoj vníma víno, sekty, koňaky... Nejde do špičkovej reštaurácie len zahnať hlad, ide si po zážitok. A preto nechce piť pivo, ktoré je niekde v supermarkete v akcii za pár centov. Hľadá nápoj, ktorý je na rovnakej úrovni ako samotné jedlo.

**Aké miesto by ste určili pivu v gastronómii?**

Istotne má pivo nárok na vyššie priečky, než kde je teraz. Samozrejme však platí, že tieto priečky aj musí obhájiť – jedinečnosťou, exkluzívnosťou, a najmä kvalitou a chuťou.

A odporúčanie k jedlám má tiež svoje pravidlá – chuť jedla a chuť piva by mali byť v harmónii, keď sa navzájom podporujú, alebo naopak, sú v kontraste, keď vzniká priestor na zvýraznenie tej-ktorej chuti. Nedávno sme podávali v našej reštaurácii ryžu s kurčaťom. Povieť si – jednoduché jedlo, k nemu vhodný svetlý ležiak. Ale stačí, aby kuriatko bolo spravené na špeciálnej, citrónovej omáčke, čo bol aj tento prípad, a už bolo vhodnejšie pšeničné pivo – Weizen. Párovanie piva s jedlom má svoje pravidlá, nedajú sa celkom zovšeobecniť, treba vedieť rozpoznať všetky chute v pive a prispôbiť ich jedlu. Tieto chute v nich cítí každý, no veľakrát si ich ani neuvedomujeme. Jednoduchšie pravidlo hovorí – akéj farby je jedlo, takej farby by malo byť pivo.

**Máte v pláne sa venovať aj pivným degustáciám?**

Degustácie ponúkame najmä našim HORECA klientom. Prinášajú tak zaujímavosť pre svojich hostí – spolupracujeme s ich kuchármi, spolu konzultujeme chute jedla a piva a vhodné kombinácie. Hostia sú potom výsledkom veľmi príjemne prekvapení a zisťujú, aký je pivo príjemný spoločník. A páči sa mi, že sme týmto krokom inšpirovali aj jeden slovenský veľký pivovar.

**Platia aj pri pive pravidlá o jeho servirovaní v špeciálnych pohároch, alebo znesú všetky piva čapovanie v „krigloch“?**

Platia tu pravidlá. Pohárom môžete senzorické vlastnosti vyzdvihnúť, ale aj potlačiť. Úzky pohár vytvorí aj úzky prietok piva – sklzne sa do hrdla po strede jazyka a pivo budete vnímať ako osviežujúce, zvýrazní sa jeho horkosť. To isté pivo v krigli tým, že je to výrazne širší pohár, vás prinúti aj ústa otvoriť dokoľ, pivo vám tak zaplní celé ústa a vnímate viac jeho sladkosť, plnosť, takéto pivo vás aj zasýti. Podávanie piva v jednoduchých pohároch, prípadne v rovnakých pohároch pre rôzne piva, má len ekonomický dôvod a je to krok k potlačaniu zaujímavosti piva.

**Máte pripravené nejaké novinky – pivné špeciály, nové príchute na letnú sezónu?**

Máme. Ale rozhodne to nie sú príchute. Všetky senzorické vlastnosti u nás pochádzajú z prvotriednych surovín, ktoré sú štyri – voda, slad, chmeľ a pivovarské kvasnice. Čiže žiadne náhrady za slad ani sladové výrobky, sirupy, taktiež žiadne chmeľové extrakty, a už vôbec nie sušené, vákuumované kvasnice. Mnoho sládkov sa snaží zjednodušiť si prácu, veľké pivovary zas hľadajú priestor na znižovanie nákladov. Podľa mňa treba vyrobiť kvalitný výrobok a vedieť ho predat' za adekvátnu cenu, ktorá sa odráža od vyšších vstupných nákladov. Nesprávite kvalitný výrobok maximalizáciou ziskov cez minimalizáciu nákladov. Týmto krokom sa minimalizuje aj pivná kultúra a stráca sa čaro samotného piva. ✕