

Še Cankar bi prišel na skodelico kave

Vrhnika je bila v znamenju napitka, brez katerega si ne predstavljamo jutra
Poleg različnih vrst kave so obiskovalci lahko poskusili tudi espresso gintonik in kavni liker

VRHNIKA ☉ Skodelica kave pisatelja Ivana Cankarja z Vrhnike je spodbudila njegove zdajšnje rojake, da so pred leti začeli pripravljati festival kave. Minulo soboto so v omanjino dišeči šopek povežali vse tiste, ki so povezani s to priljubljeno pijačo. In še več: kavni zgodbi so dodali še vinsko. Kava je ena od treh pijač – poleg vode in čaja –, ki se jih na svetu popije največ in ki se pijejo najpogosteje. Kavaljubi imajo celo svoj mednarodni dan, ki so ga začeli praznovati 1. oktobra 2015. Kavovec, rastlina, ki rodi rdeče, češnjam podobne plodove, potrebuje posebne razmere za rast, zato ga v Evropi ne moremo gojiti. Rastlino lahko gojimo kot okrasno lončnico v stanovanju, vendar ne na soncu in v primernih toplotnih razmerah.

»Kava je napitek iz prezvetih zrn mlajših zrn rastline kavovca,« preberemo na slovenski Wikipediji. »Je tradicionalno poživilo, katerega pitje je za pivce obred. Redni pivci stežka začnejo dan brez skodelice potrebnega napitka – črne kave, kave z mlekom ali smetano, lahko pa tudi kakšne druge različice napitka, ki jim pomaga pri prebujanju.« In kako so jo odkrili? Odgovor tudi tokrat pozna spletna enciklopedija: »Po legendi, ki jo je prvi zapisal Faustus Banesius Naironus, naj bi bilo odkritje poživilnih učinkov kave slučajno. Neki pastir, ki je pasel kamele ali po drugih virih koze, naj bi se v kraljestvu Jemen potožil tamkajšnjim menihom, da njegove črede večkrat prebijo noč, hkrati pa tudi čudno poskakujejo in poplesujejo. Menihi so bili prepričani, da



Na Vrhniki je dišalo po priljubljenem napitku.

je čudno obnašanje povezano z nečim, kar so živali pojedle, zato so neke noči odšli s pastirjem za čredo. Tam so našli grmičje z rdečimi plodovi, ki so jih jedle živali. Eden od menihov je plodove prevrel in pil prekuhanu pijačo. Ugotovil je, da ga je tekočina obdržala budnega vso noč. Od takrat so menihi pijačo pili vsako noč pred molitvijo. Tako naj bi se kava razširila po vsem kraljestvu, pozneje pa še izven njega.»

Kakovost pred količino

Na letošnjem festivalu kave na Vrhniki so priljubljeno jutranjo pijačo povežali še z vinom. Zato so imeli dovolj razlogov, so povedali organizatorji: »Povežali smo dva svetova, ki imata veliko več skupnega, kot se zdi na prvi pogled. Enako kot grozdne jagode imajo tudi kavna zrna svojo edinstveno in očarljivo pripravo. Enako kot v kozarcu vina se tudi v skodelici kave okusijo raznoliške note kultur, podnebja, sort in predvsem strasti pridelovalcev. Specialty kava in naravna vina so vedno bolj priljubljeni. Kaj imajo skupnega? Kakovost pred količino, saj jih pridelujejo izkušeni in strastni pridelovalci. Poudarek je na poreklu. Specifični geografski dejavniki pripevajo k značilnim okusom končnega izdelka. Pomembna je minimalna obdelava: Tako naravna

vina kot specialty kava gredo skozi minimalno obdelavo, da ohranijo naravne okuse.« Specialty kava (Specialty Coffee) je izraz za posebno kavo. Z njim opisujejo najvišjo razpoložljivo kakovost kave, ki se običajno nanaša na celotno dobavno verigo. Največkrat se uporablja takšna z enim poreklom ali z ene kmetije. Izraz je leta 1974 prvič uporabila Erna Knutsen v časopisu Tea & Coffee Trade Journal za opis zrn najboljšega okusa, ki se proizvajajo v posebnih mikroklimah. Sodobno povpraševanje po kavi izjemne kakovosti, ki ji pri nas pravimo specialty kava in je pridelana in zvarjena po standardu, ki je bistveno višji od povprečnega, je veliko.

Brki na etiketi

Vsak obed se začne s pijačo, ki pospeši tek. V žganjekuhi Kržič z Vrhnike so pred leti pripravili povsem inovativno žgano pijačo, brodko, ki jo pripravljajo iz kruha, nov je tudi njihov gin s Klanca, ki ga je, prav tako kot brodko, razvil Martin Kržič. Po

sebnosti priljubljen je postal v zadnjih letih ob decembrskih praznikih. »Tudi v žganjekuhi Kržič smo šli v korak s časom, saj smo za kupce pripravili gin s Klanca, seveda, ker delujemo na Vrhniki, in z obveznimi Cankarjevimi brdi na etiketi. Poleg brinje prevladujeta okusa pomaranče in cimeta,« je povedal Martin. Med novostmi pa opozori na džin z malino in klasični džin, dodaja pa še, da je v njihovi novi ponudbi tudi starana brodka. Na Festivalu kave je Kržič kot posebnost in v skladu z vsebino dogodka ponudil espresso gintonik.

Ljudje so nekoč radi pili likerje, na primer jagčnega in kavnega. Slednjega je v povsem novi preoblikovani predstavil Aljoša Satler iz podjetja Black Magic Coffee Liqueurs iz Maribora, ki se ukvarja s predelavo in prodajo žganih pijač. »Po lastni recepturi izdelujem kavni liker, trenutno pa sta na voljo dva različna. Eden je narejen iz etiopske kave, drugi pa iz kostariške. Uporabljam samo vrhunsko specialty kavo, ki je na najvišjem kakovostnem nivoju. V likerju sta zgolj kava in alkohol, dodam le še malo sladkorja, ki poveže vse arome, tako da alkohol ne prevlada. Pomembno se mi zdi, da izkoriščam aromo kavnega zrna. Rad bi, da bi ponudbo razširili na vse kavne države sveta, da bodo ljubitelji lahko prepoznali različno kavo, če zamenjamo kavo. Torej kava in kavni liker s sledljivim poreklom praktično do plantaže. Likerji so delani v izdaji, odvisno od letnika, ker je nemogoče dobiti identično kavo vsako leto posebej, tako da pihajo do določenih razlik. Cilj mojega dela je, da kavni liker približamo ljudem, da se lahko pije kot samostojna pijača, da ni le udeležen v kakšnih koktajlih.« PRIMOŽ HIENG



Festival sta odprla Ivan Cankar (levo) in Oton Župancič. FOTOGRAFIJE: PRIMOŽ HIENG



Stevka Arko (levo) in hči Klara Lavric ustvarjata nakit, tudi s kavovimi zrn.



Priznani barman Aleš Ogrin je mešal koktajle.

Camilo Merizalde, kavni strokovnjak in inovator iz Kolumbije, je govoril o različnih metodah procesiranja.



Aljoša Satler iz Maribora ustvarja kavni likerje.



Demačin Martin Kržič je ponudil espresso gintonik.