



Alus Avīze

23. – 27. MAIJS | 2018 LATVIJAS AVĪZE speciālizlaidums



LETA FOTO

LATVIABEERFEST – vasaras festivāls ar garšu

LIENĪTE ŠIKORE

Starptautiskais alus festivāls "Latviabeerfest 2018" – vasaras sezonas atklāšanas svētki Vērmanes dārzā ar īstenu garšu baudījumu – kā Latvijā, tā tuvās un tālās ārvalstīs brūvētām alus šķirnēm, raksturīgo nacionālo virtuvi, amatnieku un mājražotāju radītiem produktiem un plašu muzikālo, izklaides, mākslas un sporta pasākumu programmu, sniedzot apmeklētājiem iespēju aktīvi baudīt festivāla unikālo gaisotni.

"Latviabeerfest" notiks jau astoto reizi, un šajos gados jau kļuvis par tradīciju, kura gūst arvien lielāku Latvijas iedzīvotāju un ārvalstu ciemiņu interesi.

Veicot festivāla apmeklētāju aptaujas, atklājās pārsteidzoši fakti – vairāk nekā 75% festivāla apmeklētāju ir ārvalstnieki. Jau ierasts sastapt ciemiņus no Lietuvas, Igaunijas, Krievijas, Baltkrievijas, Ukrainas, Anglijas un Skandināvijas valstīm, taču pagājušajā gadā atklājās, ka Latvijas alus festivālu kā savu galamērķi izvēlējušies arī interešenti no Kanādas, Apvienotiem Arābu Emirātiem un Austrālijas, kuri visi kā viens uzsvēra – jums Latvijā ir unikāls festivāls. Mums ir neatkārtājama garšu daudzveidība un burvīga vieta, kura jāizbauda ikvienam.

Un tieši tāpēc "Latviabeerfest 2018" koncepts – "Tu baudi garšu".

Mēs vēlamies dot apmeklētājiem iespēju redzēt, izjust un izgaršot, saprast un atklāt, ko nozīmē dzīvot ar garšu, ko nozīmē baudīt mirkli, krāsas, sajūtas.

Par "Latviabeerfest 2018" dalībniekiem esam aicinājuši kļūt gan uzņēmumus, gan individuālos komersantus un mājražotājus, kuru radītā produkcija vistiešākā veidā saistās ar patiesi radošām idejām, skaistiem darbiem, kas top pašu rokām, ar īstu azartu un meistarību, mīlestību un kvalitāti.

Šogad festivālā "Latviabeerfest 2018" varēs izgaršot ne tikai vairāk nekā 300 alus šķirņu no 50 alus darītāvē, bet arī izbaudīt lietuviešu tradicionāli kūpinātās zivis un sierus vai poļu nacio-

nālos maizes produktus. Būs iespēja salīdzināt un vienuviet izbaudīt Latgales alus darītavas "Kolnasēta" īsto latgaļu alu un lietuviešu mājbrūvētāju piedāvājumu. Craft Beer zonā ieraudzīsim gan Latvijas pašas jaunākās alus darītavas "Teika", gan labi pazīstamu zīmolu "Labietis", "Viedi", "Tālavas ķēniņa alus", "Pumpura alus", "Miķeļa alus", "Ārpus" un citu piedāvājumu.

Negaršo alus? Lūdzu – izbaidīsim, ko piedāvā vīna darītāji – "Rankas vīns", "Abavas vīns" vai "Chateau Topolčianky". Un, ja ir vēlme izbaudīt, cik saderīgs ir alus ar restorānu izsmalcinātām garšām, laipni lūgti – šogad sadarbībā ar Latvijas Viesniņu un restorānu asociāciju piedāvāju-

mā ir augstākās klases restorānu ēdieni.

Un noteikti ņemsim līdzi bērnus. Bērnu un pieaugušo priekam un izklādei "Annels" atrakcijas un "LatFun" karuseļi. Vēlies vēl ko interesantu – "Airbrush tattoo".

Festivālā nav aizmirsts par konkursiem. Mērisim lielāko alus vēderu un meklēsim "Miss Latviabeerfest". Neatņemama sastāvdaļa ir dienas un vakara koncerti, kur baudīsim gan grupas "Credo", gan Viktora Lapčenoka priekšnesumus, latviski pozitīvas vibrācijas Jamaikā dzimušos ritmos sniegs "RIGA Reggae", gan 80. gadu stila rok-grupa "Bloody Heels Band" vai "Moscow Beatballs" (Krievija)

īpatnējais mūzikas pasniegšanas stils, izmantojot priekšnesumos visu mūsdienu blūza, džeza un rok-mūzikas tehnisko arsenālu.

Šā gada pārsteigums muzikālajam baudījumam sadarbībā ar Ukrainas vēstniecību Latvijā būs "Шпилясті кобзарі" – sešu jaunu un spilgtu bandūras spēlētāju grupa, kas izpilda gan autoru dziesmas, gan instrumentālās kompozīcijas un pasaules populāru mūziķu darbu versijas, gan mūsdienu formāta ukraiņu tautas dziesmas, pasniedzot tās mūzikas karikatūras stilā.

Sagaidām "Latviabeerfest" kā neatkārtojamu un unikālu vasaras festivālu sezonas sākumu! ■

Alus ražošana Latvijā simtgadu griežos

Alus darišana un lietošanas kultūra ir viena no vecākajām saimnieciskās darbības nozarēm ne tikai Latvijā, bet daudzās Eiropas un pasaules valstīs. Vēsturiskie pētījumi liek pat uzskatīt, ka Latvijas teritorijā dzīvojošie alu pazina jau agrīnās zemkopības laikā.

KĀRLIS TOMSONS

inženieris tehnologs, biedrība "Alus brālība"

No Rietumeiropas hronikas par baltu apdzīvotajām zemēm varam teikt, ka ap Baltijas jūru dzīvojošās tautas alu pazina jau 9. gadsimtā.

Latvijas mājas alus – impulss nezaudēt prasmes

Latvijā zemnieks alu mājās ir ražojis visos laikos un nekādi aizliegumi to brūvēt nekad nav bijuši ieviesti. Tā ir vislielākā gadsimtos veidojusies atšķirība starp Ziemeļaustrumeiropas un Viduseiropas zemēm, kurās zemniekiem alus brūvēšanu visādi ierobežoja, pat aizliedza. Latvijā mājas alus gatavošana ir līdz pat mūsdienām saglabājusies tradīcija. Gan alus darišana, gan tā lietošanas kultūra vienmēr ir ieņēmušas nozīmīgu vietu zemnieku sadzīvē. Alus darišanas paņēmieni un alus ražošanai nepieciešamā inventāra saglabāšana ir veidojusies kopš zemnieku darbošanās muižu

brūžos. Arī padomju gados alus darišana mājās tika turpināta. Alus tika brūvēts ne tikai ģimeņu sadzīves gadījumiem, bet arī kopsaimniecību vajadzībām. Mājas alus brūvēšanas tradīcijas tika nodotas no paaudzes paaudzē. Arī vēl šodien.

Latvijas teritorijā dzīvojošie jau daudz agrāk izprata apiņu un mucas lietošanas nozīmi alus darišanā un transportēšanā. Reizē ar krustnešu invāziju aprītē parādās arī ievestais apiņotais alus mucas. Apiņu un mucas lietošana radīja ātrāku praktisko izpratni par pabeigto norūgšanu un alus saglabāšanas iespējām. Tas rezumējās izpratnē pāriet no alus darišanas tikai tūlītējai lietošanai uz lietošanu daudz ilgākam laikam. Pēc vēsturiskiem

datiem zināms, ka alus mucas zemnieku saimniecībās tiek minētas jau 1300. gadā.

Interese par alus darišanu mājās un alus darišanu vispār nav zudusi arī mūsdienās.

Arī pēc valstiskās neatkarības atgūšanas alus brūvēšana mājās apstākļos turpinās. Nenoliedzami, ka lielu impulsu par alus darišanu devusi neformālās kustības par labu alu (KUPLA) aktivitātes.

Ieskats Latvijas alus darišanas vēsturē

Vēl pirms brīvvalsts dibināšanas lielas izmaiņas ienes Pirmās pasaules karš. Sākoties karam, gandrīz visas muižu alus darītavas savu darbību pārtrauc. Droši vien kara neskartajās teritorijās un laikā alus tiek vēl ražots, arī

Rīgā un citās Latvijas pilsētās. Tomēr "Waldschlosschen" darītavas iekārtas tiek demontētas un evakuētas uz Krievijas vidieni. Tikai 1937. gadā, kad to nopērk "Aldaris", uzņēmums atsāk savu darbību.

Alus darišanai un lietošanas kulturai ir stingri pamati, dziļas un spēcīgas saknes.

Nodibinoties Latvijas brīvvalstij un muižu zemju reformas rezultātā, daudzas muižu alus darītavas tiek pārdotas. Tās nopērk vietējie uzņēmēji. Daudzviet, sevišķi pilsētās, brūži paliek iepriekšējo īpašnieku vai arī viņu mantinieku rokās. Kā, piemēram, Rīgā, Liepājā, Daugavpilī, Rēzeknē, Bauskā, Kuldīgā, Kokmuižā, Drustos un citur.

Cariskās Krievijas laikā redzamākās un jaunākās 19. gadsimta otrajā pusē celtās alus darītavas strādāja lielajam cariskās Krievijas tirgum, bet pēc brīvvalsts nodibināšanas alus tirgus strauji samazinājās. Darbību sākušie muižu un pilsētu alus brūži kļūst par pietiekami šiem savstarpējiem konkurentiem.

TURPINĀJUMS 2. LPP.



Alus ražošana Latvijā simtgadu griežos

TURPINĀJUMS NO 1. LPP.

Privātie un vācbaltiešiem piederšo brūžu īpašnieki 1927. gadā nodibina Rīgas alus darītavu centrālbiroju jeb sindikātu. Tas noteica augstas cenas alum un zemas alus miežiem. 1928. – 1932. gados sindikāts mēģina iegūt ietekmi arī Cēsīs un iesaistīt savā darbībā Cēsu alus darītavu, lai izspiestu no tirgus lēto konkurences alu. Tiek atvērta arī sindikāta noliktava ar "Ilgezeem", "Kymmell", "Tanhayser" un Kokmuižas alus piedāvājumiem. Lai novērstu konkurenci, sindikāts pat pārtrauca dažu alus darītavu darbību, to īpašniekiem izmaksājot kompensācijas. 1923. gadā darbību izbeidz "Stritzky" brūzis Rīgā un "E. Reh" Jelgavā (Ozolniekos). Konkurences un arī sindikāta darbības dēļ 1925. gadā darbu izbeidz trīs, bet 1927. gadā – 12 alus brūži. Trīsdesmito gadu vidū darbību izbeidz un bankrotē alus darītavas Jelgavā un Saldū. Vācbaltiešu repatriācijas dēļ darbību izbeidz "Kokmuižas" un "Gatartas alus" darītavas.

Jaunu vērienu saimnieciskās dzīves attīstībā Latvija iegūst pēc 1934. gada, kad tiek veidotas daudzas tautsaimniecības nozaru valsts akciju sabiedrības. Arī alus ražošanā. 1937. gadā Latvijas Kredītbanka nopērk divas Pārdaugavā slēgtas alus darītavas – "Ilgeciems" un "Tanheizers". Tiek izveidota valsts akciju sabiedrība "Aldaris". Līdz ar to alus ražošanas atbrīvojas no sindikāta virsuzraudzības. Tālākai ražošanas attīstībai "Aldaris" nopērk bijušo "Waldschlosschen" un īsā laikā uzceļ jauno alus darītavu. Tā kļūst par modernāko visā Ziemeļeiropā. Iesala nodrošināšanai tiek atvērtas "Ilgeciema" un "Tanheizera" brūžu iesalnīcas. Izveidojas "Aldara" otrā nodaļa. Iesala sāk ražot arī Šindlera bijušajā brūzī.

Nodibinoties Latvijas brīvvalstij, darbu sāk 56 alus darītavas, bet agrīno padomju laiku sagaida tikai 35 strādājošie brūži. Padomju laikā veiktās nacionalizācijas procesā darbību izbeidz 19, bet 15 alus darītavas tiek nacionalizētas. Pēc Latvijas pievienošanas Padomju Savienībai jaunuzceltais un modernizētais "Aldaris" kļūst par modernāko alus darītavu arī visā Padomju Savienībā.

Hitleriskās Vācijas okupācijas gados alus ražošanu turpina visi padomju nacionalizētie brūži. Tiek sākota darba atjaunošana "Gatartas alus" darītavā, kuru

*Alus nozarē
atvēršies cilvēku
iekšējā enerģija
un spējas rosina
uzņēmējdarbības
attīstību.*

īpašnieku repatriācijas dēļ 1940. gadā slēdza. Tomēr atjaunošanas darbi tiek pārtraukti, jo atjaunošanas izpildītāju Pāvilu Zariņu (vēlāko LLU profesoru), okupācijas vara arestē. Ir zināms, ka alus un dzērienu izlaidi kara gados atjauno bijušais "Tanheizers". Alus darītavu darbību pārtrauga okupācijas laikā dibinātā Pārtikas nodrošināšanas departamenta Dzērienu rūpniecības centrāle.

Pēc Otrā pasaules kara ražošanu turpina 16 alus darītavas, jo bijusi "Aldara" otrā nodaļa pārtop par "Ilgeciema" alus da-

rītavu. Laikā no 1950. līdz 1980. gadam tiek slēgtas astoņas alus darītavas: Madonā, Lubānā, Alūksnē, Vandzenē, Aizputē, Bauskā, Rēzeknē un Naukšēnos.

Mājas alus ražošanu pašu vajadzībām turpinās pēckara gadu zemnieku saimniecībās un arī jaunsaimniecībās. Nodibinoties kolektīvajām saimniecībām, ar alus darīšanu mājas apstākļos tiek apmierinātas arī kopsaimniecību vietējās prasības, jo alus darīšanas inventārs kā maznozīmīgs paliek zemnieku īpašumā.

Nostiprinoties kopsaimniecībām, tiek celti augļu un dārzeņu pārstrādes cehi. Netiek aizmirsta arī tradicionālā alus ražošana. Pagājušā gadsimta sešdesmito gadu sākumā alus ražošanu kopsaimniecībās jau kļūst par ienesīgu nodarbošanos. Pirmā kopsaimniecība, kura atver lauksaimniecības ražojumu veikalu Rīgā, ir "Lāčplēsis". Veikalā varēja nopirkt arī pašu ražoto alu. Vēlāk mājas alus ražošanu pārdošanai sāk Brenguļos, arī Pālē. Līdz Trešās atmodas sākumam arī Latgalē Krāslavā vietējā kopsaimniecība nodibina alus brūzi. Ekonomiski spēcīgākās saimniecības un enerģiskākie to vadītāji izvirza daudz lielākus mērķus. Rezultātā tiek uzceltas starptautisku un atsevišķu saimniecību iesala ražotnes un alus darītavas – Tērvetē, Bauskā, Pāvilostā un Piebalgā.

Padomju laika norietā Latvijā darbojās astoņas valsts un astoņas kopsaimniecību alus darītavas.

Pēc valstiskās neatkarības atjaunošanas visi valsts uzņēmumi tiek privatizēti un bijušo kopsaimniecību alus darītavas iegūst jaunu īpašniekus.

Vienlaikus tiek sāta jaunu privāto alus darītavu celtniecība. Pirmās top Rīgā – tagadējais "Brūveris" un "LIDO". Tad Liepājā – "Līvu alus", "Užavas alus"

un "Alus nams" ("Brālis"). Jaunu spēcīgu impulsu veco alus ražotņu modernizācijai dod AS "Aldaris" izveidošana un ārvalstu investoru ražotāju piesaiste. Tas ir izaicinājums visas nozares uzņēmumiem. Un praktiskie rezultāti neizpaliek. Piesaistot ārvalstu stratēģiskos investorus ražotājus, jaunas attīstības iespējas gūst "Cēsu alus" un "Lāčplēša alus". Tomēr 2004. – 2009. g. darbu pārtrauc "Vārpa", "Kimmel Rīga", "Gulbenes alus" un bankrotē "Liepājas alus". Darbu sāk, bet neturpina "Lodiņa" alus Bauskā.

Pašlaik ar jaunām iespējām sevi piesaka "Latgales alus" un tirgū kļūst atgriežas "Vecgulbenes alus" zīmols.

Redzamākās bijušo kopsaimniecību alus ražotnes turpina darboties. Ar plašu vērienu attīstību turpinu AS "Tērvete AL". Ar piebaldžiem raksturīgo spitu un darboties gribu savu attīstības ceļu turpina "Piebalgas alus". Attīstībā neatpaliek "Bauskas alus", kurš godā tur vecākā alda Kārļa Zāliša ieguldīto darbu. No "Lāčplēša alus" spēcīgi turas tam dotais vārds un zīmols. Aizvien pieprasīts ir SIA "Abula" ražotais alus.

Jaunus impulsus alus ražošanas nozarei, neļaujot iestīgt pašapmierinātībā, dod Latvijas tirgū ienākušie mazie alus brūži. Sevišķi prieks, ka daudzu pasākumu iniciatīva pieder "Valmiermuižas alus" darītavas kolektīvam. Bet par jaunpienākušo brūžu aktivitātēm un ieguldījumu nozares darbā derētu uzrakstīt daudz plašāk.

Dažas pārdomas

Apskatot alus darīšanas likločus Latvijas simts gados, jāteic, ka alus darīšanai un tradicionālai alus lietošanas kultūrai ir stingri pamati, dziļas un spēcīgas saknes. Tas liecina par alus darīša-

nas un tradicionālās lietošanas kultūras dzīvotspēju.

Savos simts pastāvēšanas gados Latvijas sabiedrība ir pārdzīvojusi daudzus vēsturiskus un ekonomiskus satricinājumus. Reizē arī izaicinājumus, kurus nesuši satricinājumus pārdzīvojušie. Arī neatkarības rītausmā, ieguldot darbu sabrukušās tautsaimniecības atjaunošanā. Gadsimtos uzkrātā pieredze mājās un muižu brūžos iesala un alus ražošanā tiek ieguldīta, atjaunojot bijušo muižu brūžus. Tāpat tā tiek nodota tālāk, turpinot ražot alu zemnieku saimniecībās.

Iesala un alus ražošanu tiek turpināta arī padomju gados. Dzīvojot pietiekami ierobežotā telpā un iespējās, valsts uzņēmumu nozares attīstība balstās uz veco alus darītavu rekonstrukciju, atsevišķu ražošanas cehu celtniecību, iekārtu nomaiņu un uzņēmumos strādājošo speciālistu prasmēm uzlabot tehnisko un tehnoloģisko līmeni. Mērķtiecīgi, nesamazinot kopējās ražošanas apjomus, veidojot ražošanas apvienības, tiek slēgtas mazās alus darītavas. Neveiksmīgi beidzas jaunās lielaudas iesalnīcas projekta realizācija Daugavpilī. To kā neatbilstošu kvalitatīva iesala ražošanai slēdz. Latvija zaudē lielaudas iesala ražošanu.

Iesala un alus ražošanā septiņdesmito gadu sākumā iesaistās Latvijas kopsaimniecības, sākot savu uz rūpnieciskiem pamatiem ražotņu celtniecību. Tas ir patiess izaicinājums nozarei, arī labs stimuls ar konkurences pazīmēm. Beidzot astoņdesmito gadu sākumā tiek īstenots vienīgais lielaudas alus darītavas celtniecības projekts. Jā, tik vien paspēj visos 50 gados, kā 1985. gadā nodot ekspluatācijā uz Čehoslovākijā ražoto iekārtu bāzes vienīgo jauncelto alus darītavu "Aldaris".

Šodien mēs visi esam liecinieki tam, ka pēc neatkarības

atjaunošanas alus ražošanas nozarē ir ieguldīti daudz lielāki līdzekļi nekā iepriekšējās iekārtas laikā. Atvēršies cilvēku iekšējā enerģija un spējas rosina uzņēmējdarbības attīstību. Neskatoties uz savu laiku nodzīvojušajiem un tagad slēgtajiem alus brūžiem, alus darīšana, ejot arī roku rokā ar jaunajām iespējām, darbojoties arī tūrisma, viesmīlībā un ēdināšanas nozarēs, strauji attīstās.

Jāuzteic "Valmiermuižas alus", sevišķi Aigars Ruņģis, kurš kopā ar draugiem kā dāvanu Latvijas simts gadu jubilejā izvirzījis uzdevumu atjaunot Rīgas seno alus brūvēšanas citadeles slavu Ziemeļeiropā, veidojot Rīgas Alus kvartālu. Atliek tikai vēlēt labu ceļavēju un izdošanos.

Jāatzīst, ka iesala un alus lieražošanā Latvija pašreiz ir zaudējusi savas pozīcijas. Neapšaubāmi, tas ir zināms ekonomisks zaudējums tautsaimniecībai. Arī ar nožēlu jāteic, ka mūsdienu Latvijā neatradās neviens ietekmīgs spēks, kurš varēja aizstāvēt lielaudas iesalnīcas būvēšanas pozīcijas un alus lielražotāja "Aldaris" palikšanu Latvijā.

Varam priecāties, ka mūsdienu paaudze apliecina savu darbības spēju. Laikam interese par alus darīšanu ir ierakstīta jaunās paaudzes gēnos. Lielas iespējas dod mūsdienu atvērta pasaule. Patiess prieks, ka šo laiku izaicinājumus spējīgi pieņemt jaunie censoni. Tas ir patiess apliecinājums piederībai pie savas zemes un kultūras, spējam sekot tradīcijām. Nebaidīties no konkurences, bet pieņemt savstarpējās sāncensības nosacījumus, ka veiksmē un izdošanās panākuma arī kopējā sadarbībā, domu un pieredzes apmaiņā. Reizēm pat sīvāko konkurentu savstarpējā sadarbība spēj dot daudz lielāku labumu nekā savstarpēji iznīcinošā cīņa. ■

LATRAPS pacietīgi audzē Latvijas aldaru un maiznieku uzticības kredītu!

ILONA DABIŅA-BICKA

Alus ir komplicēts dzēriens; tā sastāvā ir vairāk nekā 400 dažādu savienojumu, no kuriem liela daļa ir tieši no iesala, tāpēc iesalam alus kvalitātē ir būtiska nozīme.

Jau ceturto pilno sezonu LPKS LATRAPs iesalnīca Stalģenē pārstrādā Latvijā audzētos miežus Latvijas iesalā. 2013. gada nogalē iesalnīca sāka darbu izmēģinājuma režīmā, kas iezīmēja jaunu sākumu – Latvijā tika sākta iesala ražošana. Tik lielos apjomos iesals Latvijā nav ražots vairāk nekā 20 gadu. Iesalam nepieciešamo graudu audzēšanu kooperatīva biedri sāka jau 2012. gadā.

Kopējā iesalnīcas jauda ir ap 3000 tonnu iesala gadā. Projekts izstrādāts tā, ka nepieciešamības gadījumā iespējams izbūvēt vēl divas diedzētavas un dubultot ražošanas jaudu. Iesalnīcas mērķis ir nodrošināt visas Latvijas alus darītavas ar kvalitatīvu iesalu, kā arī paplašināties un pārdot iesalu Baltijas tirgū. Četrus gadus laikā, pacietīgi pelnot mūsu aldaru un maiznieku uzticību, kā godīgi un uzticami partneri, LATRAPs iesalnīca ir palielinājusi ražošanas noslodzi un realizāciju par 68%. Tāpēc strauji tuvojas tas brīdis, kad izskatām nepieciešamību īstenot projekta otro kārtu.



Iesalnīcā pamatā tiek gatavots gaišais iesals, kas ir kā bāze visu veidu alus ražošanai, tiek ražoti arī citi – Vīnes, Minhenes, Karameles tipa un rudzu gaišo iesals. Tuvākajā nākotnē patērētājiem tiks piedāvāts arī Pale ale iesals, kas gatavots tieši eilu nevis lager tipa alus brūvēšanai.

Iesala ražošana

Iesala ražošanas pamatprincipi gan Latvijā, gan pa-

saulē ir vienādi: miežu graudu mērcē, lai grauds "atdzīvotos" un sāk dīgt. Otrs, garākais un laikietilpīgākais solis ir diedzēšana, kuras laikā grauda endosperma modificējas, respektīvi, ciete sāk sadalīties vienkāršos cukuros, grauda struktūra kļūst ierdena un saldena, uzkrājas fermenti, kas tālāk ir svarīgi alus ražošanas procesā. Pēdējais posms līdz gatavam iesalam ir kaltešana.

Tās mērķis ir apturēt dīgšanas procesu, samazināt grauda mitrumu līdz 5%, lai to varētu ilgstoši uzglabāt un veidot iesalam raksturīgo garšu, krāsu un aromātu. Noder atcerēties, ka, lai arī iesala ražošanas pamatprincipi ir visiem zināmi, tomēr katrs iesala meistars pieliek savu roku, zināšanas un pieredzi, lai radītu sev raksturīgu iesalu. Taču ar to vien nepietiek – 95% no veiksmes

Mainās šķirnes un tehnoloģijas, bet alus garšo tāpat kā iepriekš – tas ir galvenais. Līdz ar to Latvijā alus miežus var un vajag audzēt.

Alus iesals "Latrapa" iesalnīcā. PUBLICITĀTES FOTO

Ja salīdzina audzēšanas tehnoloģijas, kas bija iepriekš, ar pašreizējām, varam secināt, ka pamatvērtības nav mainījušās. Taču ir nākuši klāt papildu aspekti, kas ļauj audzēt alus miežus intensīvāk, līdz ar to arī ekonomiskāk un ar augstāku kvalitāti! Jaunās šķirnes ir veidotas, lai nodrošinātu alus darītājiem nepieciešamo bioloģisko kvalitāti, kā arī lai spētu optimāli izmantot slāpekli ražas veidošanā. Tas nozīmē, ka varam mēslošanā izmantot lielāku slāpekļa normu, iegūt augstāku ražu, saglabājot zemu proteīna saturu graudos, šeit liela nozīme ir sabalansētam mēslojumam, it sevišķi nodrošinājumam ar sēru. Arī jaunākie atklājumi augu aizsardzībā palīdz izaudzēt kvalitatīvas alus miežu ražas. Šeit īpaša nozīme ir fungicīdu lietošanai, jo, pasargājot lapu virsmu no slimībām, augs turpina veģetāciju, tādējādi produktīvi izmantojot saules enerģiju un mēslojumu ražas veidošanā, līdz ar to zemākās veidojas arī proteīna saturs graudos. Mēs saviem audzētājiem iesakām divu – īpaši izvēlētu fungicīdu stratēģiju, maksimālas efektivitātes nodrošināšanai.

Positīvi ir jāpiemin, ka jaunākās alus miežu šķirnes ir arī veldres noturīgas, kas samazina izmaksas augu aizsardzībā un atvieglu novākšanu. ▀

CĒSU ALUS AICINA APMEKLĒT BALTIJAS LIELĀKO ALUS FESTIVĀLU LATVIABEERFEST

22.-27. maijā pašā Rīgas sirdī – Vērmanes dārzā – notiks ikgadējie alus svētki – Baltijas lielākais alus festivāls *Latviabeerfest*, kas pulcinās alus baudītājus un entuziastus.

Festivālā pārstāvēta būs arī lielākā Latvijā ražojošā alus darītava – *Cēsu alus*. Festivāla apmeklētājiem būs iespēja ne tikai nobaudīt alu, bet arī interesantā un aizraujošā veidā uzzināt par alus darīšanas procesu. Kā zināms, laiku laikos alus darīšanas pamatā ir bijušas četras sastāvdaļas – ūdens, iesals, apiņi un raugi. Izmantojot šīs četras sastāvdaļas, ar *Mash Machine* palīdzību būs iespēja radīt muzikālus ritumus un radīt savu alus ritmu. Ar virtuālās tūres un 3D briļļu palīdzību ikvienam apmeklētājam būs iespēja paviesoties *Cēsu alus* darītavā un dzirdēt galvenā alus meistara stāstu par to, kā top alus.

Šogad par godu Latvijas simtgades svētkiem un faktam, ka Cēsis tiek uzskatīts par Latvijas karoga dzimteni, populārākās alus šķirnes *Cēsu Premium Limited Edition* skārdeņu dizains veltīts šiem nozīmīgajiem svētkiem, radot īpašu dizainu un atainojot tajā Latvijas karoga krāsas. *Latviabeerfest* apmeklētājiem būs iespēja iemūžināt mirkļus pie īpaši radītās, Latvijas simtgadei, veltītās foto sienas. Tāpat būs iespēja nobaudīt *Cēsu alus* jaunumus – *Cēsu Premium Bohemian* tumšo alu, *Senlatvju* plūškoka brūvējumu, *Brūža Aveņu gardo* – alu ar aveņu sulu, *Cēsu Radler Watermelon* u. c..



ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME, TĀ PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA.

Kāpēc būtu jāizvērtē depozīta sistēmas ieviešana?

Atbalstot vērienīgu atkritumu pārstrādes mērķu noteikšanu, Eiropas Parlaments apstiprinājis jaunus aprites ekonomikas noteikumus. Noteikumi paredz, ka līdz 2025. gadam jāpārstrādā 65% iepakojuma materiālu, bet līdz 2030. gadam – 70%. Tas politīķos rada vēlmi pieņemt sasteigtus lēmumus, neizvērtējot ietekmi uz kopējo tautsaimniecību. Kaspars Zakulis, ražotāju atbildības organizācijas AS "Latvijas Zaļais punkts" direktors vērš uzmanību uz riskiem, kādi rastos, ieviešot depozīta sistēmu Latvijā.

ILZE ČIKULE

Neefektīvs veids, kā iedzīvotājus iesaistīt atkritumu šķirošanā

Depozīta sistēma ir tikai viens no veidiem, kā iesaistīt iedzīvotājus šķirot atkritumus, taču tas ir ļoti dārgs priekšs, un, kā liecina aprēķini, šādi tiek savākti vien 2% no kopējā atkritumu apjoma. Lietuvai depozīta sistēmas ieviešana un vienmērīga atkritumu savākšanas punktu pārklājuma nodrošināšana visas valsts teritorijā izmaksāja 35 miljonus eiro. Un aktuālākie dati vēsta, ka Lietuvā depozīta sistēmas zaudējumi 2017. gadā mērāmi 2 milj. eiro apmērā.

Arī Latvijai jāreķinās ar vērienīgām investīcijām vismaz 30 miljonu eiro apmērā, tikai lai ieviestu šo sistēmu vien, taču sistēmas uzturēšanas izmaksas nebūs mazas, un tās būs jāsedz no atkritumu radītāju, tātad arī no mūsu – iedzīvotāju – maciņiem. Ārvalstu pieredze rāda, ka tās ir 4–5 reizes lielākas nekā dalītās atkritumu vākšanas sistēmai. Tātad papildu esošajai iepakojuma apsaimniekošanai konteineru sistēmā Latvijai ik gadu būs jāreķinās ar papildu 11 miljonus eiro lieliem izdevumiem, lai uzturētu depozīta sistēmu.

"Lai gan atbildīgie politiķi uzsver, ka depozīta sistēmas ieviešanai netiks izmantoti valsts līdzekļi jeb nodokļu maksātāju nauda, ir skaidrs, ka šīs izmak-

sas tiks ietvertas dzērienu cenās un tās segs pircēji – tātad iedzīvotāji. Piemēram, Lietuvā par vienu dzēriena iepakojumu pircējam ir jāmaksā papildus 0,14 eiro, no kuriem, nododot izlietoto iepakojumu, atgūs tikai 0,10 eiro. Šāds scenārijs plānots arī Latvijā. Turklāt, paralēli darbojoties divām šķirošanas sistēmām, vismaz par 10% sadārdzināsies izlietotā iepakojuma apsaimniekošanas izmaksas esošajā konteineru sistēmā. Latvijas iedzīvotājiem tas nozīmēs atkritumu apsaimniekošanas tarifu kāpumu, liekot par depozīta sistēmu maksāt, ne vien iepērkoties veikālā, bet arī izmetot piemājas konteinerā sadzīves atkritumus. Iedzīvotājiem būs jāšķiro dubultā – daļa iepakojuma jānes uz automātiem, daļa uz šķirošanas konteineriem," uzsver AS "Latvijas Zaļais punkts" direktors.

Depozīta sistēmas ieviešanas risks ir arī tas, ka samazināsies esošās sistēmas efektivitāte, jo no kopējās atkritumu plūsmas tiks izņemts vērtīgais materiāls. Tādējādi daļai no atkritumu poligoniem un ražotnēm, kas uzbūvēti par ES un valsts līdzekļiem, nāksies samazināt darbības jaudu, visticamāk, novedot pie vērienīgiem zaudējumiem un pat sankcijām no ES puses. "Šobrīd starptautiskā līmenī tiek runāts, ka Eiropas Komisija tiks maksāt Lietuvai soda naudu par neefektīvu Marianpoles šķirošanas



rūpniecības darbību – tā savulaik tapusi par fondu līdzekļiem, bet depozīta sistēmas ieviešanas dēļ vairs nevar sasniegt solītos rezultātus. Latvijas gadījumā, ieviešot depozīta sistēmu, šādam liktenim tiktu nolemtas sadzīves atkritumu šķirošanas rūpniecības un linijas, kuru izveidei piesaistīts ES fondu finansējums," skaidrojošot depozīta sistēmas ietekmi uz esošo atkritumu apsaimniekošanas sistēmu, saka Zakulis.

Depozīta sistēmā dzērienu iepakojumam iekļaujot vien nelielu daļu no iepakojuma, sadzīves atkritumu šķirošana nekļūs nedz ievērojami populārāka, nedz arī ļaus Latvijai strauji pietuvoties ES izvirzīto mērķu sasniegšanai. Tāpēc tā vietā, lai ieviešot paralēlu sistēmu, nolemtu nebūtu būtiski esošo sistēmu un līdz šim veiktos ieguldījumus, būtu nepieciešams strādāt pie dalītās atkritumu vākšanas infrastruktūras papildināšanas un

sabiedrības informēšanas. Tas iedzīvotājiem maksātu krietni mazāk un nostiprinātu pārliecību par ilgtspējīgu vides politikas plānošanu. Pētījumā dati rāda, ka 70% iedzīvotāji šķirotu, ja tāda iespēja būtu nodrošināta. To apliecina Ādažos, Siguldā un Liepājā dzīvojošie iedzīvotāji, kur tie šķiro ļoti labi un kur ir ļoti labi izveidots konteineru pārklājums.

"Sasummējot paredzamās izmaksas un sekas, ko Latvijai iedzīvotājiem varētu nest depozīta sistēma, ieguvumi no tās šķiet nesamērīgi mazi. Tādēļ, pirms iecerī īstenot, ir jāveic padziļināta izpēte, izmaksu un lietderības analīze un jānovērt visi potenciālie riski un zaudējumi. Ir svarīgi saprast, ka Lietuvā vai Igaunijā ieviestie depozīta sistēmas modeļi nav universāli, risinājumi katrai valstij atšķiras atkarībā no atkritumu apsaimniekošanas iestādēm. Arī Latvija, apņemoties ieviest depozīta sistēmu,

nevarēs vienkārši pārņemt Lietuvas vai Igaunijas pieredzi, bet vajadzēs izstrādāt īpašu depozīta sistēmas modeli, kas efektīvi varētu strādāt tieši Latvijas apstākļos. Pirms likt atvērt iedzīvotājiem savus maciņus, vispirms ir jābūt pārliecinātiem, ka iniciatīva ir vērtīga pūliņu vērtā," aicina K. Zakulis.

Lielākā daļa Eiropas valstu atkritumu šķirošanas jautājumu izvēlējušās risināt ar citām metodēm, un 17 valstīs ir izvēlējušās atkritumu šķirošanu tikai konteineru sistēmā. Tai skaitā, arī lielās un attīstītās ES valstīs, piemēram, Francijā, Spānijā un Itālijā, nav ieviesta depozīta sistēma dzērienu iepakojumam. Arī Malta ir izvērtējusi depozīta sistēmu, taču atteikusies, jo ir nesamērīgi dārga šādu maziem valstīm.

"Depozīta sistēmas neesamība nebūt neliecina par valsts "atpalicību", kā tas dažubrid tiek uzsvērts publiskajās diskusijās, jo tā ir veca sistēma, ko pēdējo desmit gadu laikā neviena no attīstītājām valstīm nav ieviesusi, un diemžēl Lietuvā tas bija politisks spiediens," uzsver AS "Latvijas Zaļais punkts" direktors.

Kaimiņvalstu pieredze

Lielākoties depozīta sistēmas efektivitāte un nepieciešamība tiek pamatota ar to, ka sistēma ieviesta Igaunijā un Lietuvā. Igaunijā tā ieviesta jau pirms vairāk nekā desmit gadiem, jo vispār nebija attīstīta šķirošanas konteineru sistēma. Lietuvā pirms diviem, kur depozīta sistēma savulaik ieviesta kā papildu sistēma, ar kuras palīdzību motivēt iedzīvotājus šķirot atkritumus.

"Atšķirības starp Lietuvas un Latvijas šķirošanas un pārstrādes rādītājiem ir visai mazas – abas valstis ir tikai pusceļā uz ES izvirzīto mērķu sasniegšanu. Kamēr Lietuvā pārstrādāti tiek 24,6% sadzīves atkritumu, Latvijā tie ir 21,2%. Turklāt saskaņā ar Lietuvas statistikas datiem kaimiņvalstu "veiksmes stāstam" pamatā nebūt nav nesen ieviestā depozīta sistēma, kas sašķiro un atkārtoti pārstrādei

Skaidrs, ka depozītu sistēmas izmaksas tiks ietvertas dzērienu cenās un tās segs pircēji – tātad iedzīvotāji.

Kaspars Zakulis: "Pirms likt atvērt iedzīvotājiem savus maciņus, vispirms ir jābūt pārliecinātiem, ka iniciatīva ir vērtīga pūliņu vērtā."

PUBLICITĀTES FOTO

nodod tikai 1,5–2% pārstrādājamo atkritumu, bet gan mērķtiecīgā politika, kas veicinājusi bioloģisko atkritumu kompostēšanu un izmantošanu enerģijas ieguvē. Salīdzinot Eiropas Savienības valstu sadzīves atkritumu apglabāšanas un pārstrādes rādītājus, Lietuva ir viena no vadošajām valstīm ne depozīta sistēmas dēļ, bet gan tādēļ, ka no 1,27 miljoniem tonnu sadzīves atkritumu 29,8% tiek apglabāti poligonos, 17,4% tiek sadedzināti un izmantoti enerģijas iegūšanā, bet 23,5% – kompostēti. Tas bijis paveicams tikai tāpēc, ka sadzīves atkritumi tiek prasmīgi sašķiroti, nodalot bioloģiskos atkritumus no citiem atkritumu veidiem, kas līdz šim Latvijā bijis vien idejas līmenī," skaidro Kaspars Zakulis. Viņš arī atzīmē, ka Latvijas sabiedrībā par Lietuvas depozīta sistēmas pieredzi valda daudz pozitīvāks iespaids, nekā tas ir pašiem kaimiņvalsts iedzīvotājiem, kas pretrunīgi vērtē depozīta sistēmas pienesumu ES mērķu sasniegšanai. Daļa lietuvišu sistēmu atbalsta, bet daļa ir neapmierināta ne tikai par augošajām cenām tirdzniecības vietās, bet arī par sanitārās higiēnas rakstura problēmām līdzās iecienītākajām iepirkšanās vietām, kas kopš depozīta sistēmas ieviešanas pie lielveikaliem pulcē atšķirīga dzīvesveida piekritējus.

Salīdzinām
Depozīta sistēmā investējot 30 milj. eiro, varētu uzstādīt 1000 pudeļu pieņemšanas automātus, un ar to tiks risināta sadzīves atkritumu problēma 2% apmērā. Taču par to pašu naudu varētu nopirkt vismaz 1 000 000 konteineru šķirošanai un apriņķot 330 000 privātmāju, un katrai māsaimniecībai uzstādīt konteinerus stiklam, vieglajam iepakojumam un bioloģiskajiem atkritumiem.

Ar šiem šķirošanas konteineriem mēs varētu sašķirot 70% sadzīves atkritumu. Tas būtu gan ekonomiski pamatoti un saimnieciski izdevīgi, gan ērtāk un pieejamāk iedzīvotājiem. ■

RĪGA, 2018. GADA
3.-7. SEPTEMBRIS
BALTIJAS VALSTU
ALUS, KVASA UN IESALA DZĒRIENU
PROFESIONĀLAIS
KONKURSS — DEGUSTĀCIJA
BAL TIC BEER STAR – AUGSTAS KVALITĀTES UN PROFESIONALITĀTES SIMBOLS



Tālrunis uzziņām: +371 27 730 430
E-pasts: info@balticbeerstar.lv

Vairāk info, konkursa anketa:
www.balticbeerstar.lv

Starptautiskajā Baltijas alus konkursā BAL TIC BEER STAR 2018 ar saviem izstrādājumiem var piedalīties visi Baltijas valstīs reģistrēti un ražojošie alus ražotāji, kuru nekādīguma rādītāji atbilst Latvijas Republikas un/vai saimes mītnes valsts normatīvajos aktos noteiktajām prasībām.

Aptauja

Vai diskusijā par iepakojuma depozīta sistēmu jāiesaista plašāks iedzīvotāju loks, nevis tikai profesionālās organizācijas?



INĀRA ŠURE, Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas padomes priekšsēdētāja

Attiecībā uz plašāku iedzīvotāju loku iekļaušanu diskusijā par depozīta sistēmu, tas šobrīd nav nepieciešams, jo emocionāli ikviens atbalsta depozīta sistēmas ieviešanu un rūpes par vides tīrību, bet, lai pieņemtu adekvātu lēmumu, ir nepieciešama papildu informācija, kas visiem – arī uzņēmējiem – trūks. Aiz depozīta sistēmas slēpjas ļoti daudzi racionāli un praktiskas dabas jautājumi, kurus daudzi nesadzird vai arī negrib sadzirdēt un kuru risināšanai nepieciešams veikt rūpīgu ekonomisko analīzi. To atklāj arī SKDS veiktā aptauja, kur iedzīvotāji kopumā nav negatīvi noskaņoti pret depozīta sistēmu, taču, tiklīdz ir jautājums, vai viņi ir gatavi par to maksāt, tad atkājas, ka depozīta sistēmas izraisīto cenu kāpumu, no kura, nododot tukšo dzērienu iepakojumu, atgūt varēs tikai 10 centus, nav gatavi segt aptuveni 60%.

Latvijas dzērienu ražotāji nav pret depozīta sistēmu kā tādu, bet gan par veidu, kā to šobrīd VARAM mēģina ieviest, nerēķinoties ar izmaksām,

laika termiņiem un to, cik tā Latvijas situācijā būs efektīva un piemērota. Uzņēmumu veiktie aprēķini rāda, ka sistēmas ieviešana izmaksātu vairāk nekā 30 milj. eiro un vēl 15 milj. ikgadējās uzturēšanas izmaksas, lai gan tā attiektos tikai uz 1–2% no kopējā atkritumu daudzuma. Šīs izmaksas būtu jāsedz uzņēmējiem un patērētājiem, lai gan iepriekšējā periodā bija iespēja depozīta sistēmas ieviešanai piesaistīt Eiropas Savienības līdzfinansējumu. Vai mums pašreizējā situācijā ir vajadzīga vēl viena dārga sistēma, kas darbojas tikai 11 no 28 ES dalībvalstīm? Pēdējo gadu ierobežojumi (PET aizliegums, akcīzes pieaugums) jau tagad spiež uzņēmumus parorientēties uz cita veida iepakojumu.



JĀNIS ENDZIŅŠ, Latvijas Tirdzniecības un rūpniecības kameras valdes priekšsēdētājs

Manuprāt, iedzīvotājiem vispirms ir jāskaidro, ko viņiem ik dienu depozīta sistēma maksās, jo pašreiz cilvēkiem trūkst izpratnes, tādēļ ka par katru dzērienu būs jāmaksā krietni dārgāk. No vienas puses, tiek stāstīts, cik labi tas viss darbojas citās valstīs un kā par katru pudeli var saņemt atpakaļ

naudu, bet, no otras puse, jāsaprot, ka šī sistēma kādam būs jāuztur un jānodrošina, tādējādi par to arī nāksies maksāt. Pašreizējie aprēķini liecina, ka kopumā depozīta sistēma izmaksās aptuveni 30 miljonus eiro, savukārt attieksies tā tikai uz dažiem procentiem no kopējā atkritumu apjoma. Esmu pārliecināts, ka līdzekļus var izlietot daudz efektīvāk, investējot tos jau esošās sistēmas uzlabošanā, tostarp šķirošanas konteineros. Piedāvāto depozītu sistēmu neatbalsta ne tirgotāji, ne ražotāji, ne arī atkritumu apsaimniekotāji, uzskatot, ka tēriņi būs nelietderīgi un nenesīs vēlamu iznākumu, apšaubot arī ietekmi uz vidi. Tāpat droši vien būtu jārēķinās, ka arī visa atkritumu apsaimniekošana kopumā kļūtu dārgāka, tādēļ pirms iedzīvotāju viedokļa vaicāšanas vispirms jāveic skaidrojošais darbs, lai katrs saprot, cik un kāpēc būs jāmaksā papildus.



PĒTERIS LINIŠS, Latvijas Alus darītāju savienības izpilddirektors
Plašāku sabiedrību, protams, var iesaistīt, taču šobrīd daudz svarīgāk būtu izvērtēt un izanalizēt citu valstu pieredzi, jo tas ir darīts ļoti virspusīgi. Piemēram, Lietuvā depozīta sistēma strādā ar divu milj. eiro lieliem zaudējumiem un lielākajā daļā no

ES dalībvalstu vispār šādas sistēmas nav. Ja sabiedrībai nav pieejama pietiekami plaša informācija, tad tā lēmumu pieņem emocionāli, kas šajā gadījumā isti nav pareizi.

Attiecībā uz depozīta sistēmu mūs šobrīd visvairāk satrauc, ka nav iespējams veikt precīzākus aprēķinus par ietekmi uz uzņēmējdarbību, jo ir daudz neskaidru jautājumu, kas ir precīzējumi MK noteikumos, kas vēl nav izstrādāti un saskaņoti. Šobrīd vēlme ieviest depozīta sistēmu vairāk izskatās pēc skaļas priekšvēlēšanu kampaņas vai atsevišķu grupu interešu lobēšanas, nevis racionāla apsvēruma, kas reāli palīdzēs uzlabot apkārtējās vides tīrību.

Mūsu aprēķini rāda, ka iepakojuma apsaimniekošana depozīta sistēmā uzņēmējiem pieaugs 6–7 reizes salīdzinājumā ar dalīto atkritumu šķirošanu, tādēļ būtu rūpīgi jāizvērtē, vai patiešām depozīta sistēmas ieviešanai ir arī racionāls un ekonomisks pamatojums, ja pastāv jau dalītā atkritumu šķirošana.

Neviens šobrīd nav atbildējis uz tādu būtisku jautājumu, vai un kā depozīta sistēma ietekmēs dalīto atkritumu šķirošanu? Kāda būs finansiālā ietekme?

Pēc sarunas ar Vācijas depozīta sistēmas pārstāvi viņš atzina, ka dalītās atkritumu šķirošanas un depozīta sistēmas vienlaicīga pastāvēšana teorētiski ir iespējama, bet tā ir ārkārtīgi dārga un nav ekonomiski pamatota.

Turklāt jāatceras, ka depozīta sistēma jau savāc ļoti ierobežotu skaitu iepakojumu, tādēļ izbrīna, ka VARAM un dabas interešu aizstāvji nerunā par apkārtējās vides tīrību daudz plašākā kontekstā. Dabai daudz lielāku kaitējumu šobrīd nodara citi atkritumi, kas netiek pārstrādāti un par kuriem šobrīd viņi izvairās runāt.

INGRĪDA MIČĀNE

Alus nozare skaitļos

Lielākie komersanti pēc Latvijā patēriņam nodotā alus apjoma 2017. gada 12 mēnešos

N. p. k.	Komersants
1.	AS "Cēsu alus"
2.	SIA "Cido grupa"
3.	AS "Aldaris"
4.	AS "Tērvetes AL"
5.	SIA "Duty free Baltics"
6.	SIA "Prodimpekss loģistikas grupa"
7.	SIA "Bauskas alus"
8.	SIA "Piebalgas alus"
9.	SIA "Berlat grupa"
10.	SIA "Užavas alus"

N. p. k.	Komersants
11.	SIA "Valmiermuižas alus"
12.	SIA "Alus nams"
13.	SIA "Ritaleks"
14.	SIA "Greis loģistika"
15.	SIA "Merkurs-Rigante"
16.	SIA "East Spirits"
17.	SIA "DFD"
18.	SIA "Ilgezeem"
19.	SIA "GP Terminals"
20.	SIA "Abula"

Populārākie patēriņam Latvijā nodotie alus nosaukumi 2017. gada 12 mēnešos

N. p. k.	Alus nosaukums	Alus ražotājs/ ievēdējs
1.	"Cēsu premium"	AS "Cēsu alus"
2.	"Miezītis"	AS "Cēsu alus"
3.	"Apinītis stiprais"	AS "Aldaris"
4.	"Aldara gaišais"	AS "Aldaris"
5.	"Lāčplēsis gaišais"	SIA "Cido grupa"
6.	"Cēsu brūža"	AS "Cēsu alus"
7.	"Tērvetes senču"	AS "Tērvetes AL"
8.	"Walter"	AS "Cēsu alus"
9.	"Lāčplēsis dzintara"	SIA "Cido grupa"
10.	"Tērvetes"	AS "Tērvetes AL"
11.	"Carlsberg"	AS "Aldaris"
12.	"Līvu rubenis"	SIA "Cido grupa"
13.	"Aldaris 1865"	AS "Aldaris"
14.	"Līvu tradicionālais alus"	SIA "Cido grupa"
15.	"Zelta"	AS "Aldaris"
16.	"Garais Pilzenes"	AS "Cēsu alus"
17.	"Alecoq premium"	AS "Cēsu alus"
18.	"Muižas"	SIA "Berlat grupa"
19.	"Cēsu premium amber"	AS "Cēsu alus"
20.	"Līvu senču"	SIA "Cido grupa"

Alus aprīte 2017. gadā

		2016. gada 12 mēnešos	2017. gada 12 mēnešos	Starpība	Izmaiņas %
Nodots patēriņam Latvijā *	dal	15 088 914	16 039 845	950 931	6,30
	dal a/a	802 224	852 684	50 460	6,29
Saražots Latvijā	dal	7 394 737	8 206 508	811 772	10,98
	dal a/a	391 459	433 690	42 231	10,79
Ievests, importēts Latvijā	dal	8 695 698	10 590 116	1 894 418	21,79
Kopumā alus izvests no Latvijas **	dal	1 029 517	2 255 518	1 226 001	–
	t. sk. uz trešajām valstīm	535 317	1 131 521	596 204	–
	t. sk. uz ES dalībvalstīm	494 200	1 123 997	629 797	–

* Latvijā ražotā un no citām valstīm ievestā alus apjoms, kas nodots patēriņam Latvijā, samaksājot akcīzes nodokli.

** Latvijā ražotā un no citām valstīm ievestā alus apjoms, kas izvests no valsts

Iekasētais akcīzes nodoklis par alu

Periods	Janvāris	Februāris	Marts	Aprīlis	Maijs	Jūnijs	Jūlijs	Augusts	Septembris	Oktobris	Novembris	Decembris	12 mēnešos
2015. gads	1 780,47	1 523,59	1 591,48	1 971,78	2 066,28	2 375,29	3 070,87	2 364,19	3 440,63	2 759,25	2 178,30	2 000,48	27 122,62
2016. gads	2 057,23	1 307,64	1 790,04	2 725,03	2 721,14	4 668,56	3 223,83	3 340,98	3 172,32	2 743,72	2 140,76	2 184,53	32 075,77
2017. gads	2 382,10	1 928,03	1 965,31	2 908,14	2 840,91	4 016,62	4 584,70	3 533,58	4 194,10	2 938,88	2 788,61	2 765,34	36 846,32
Izmaiņa 2017./2016.	15,79%	47,44%	9,79%	6,72%	4,40%	-13,96%	42,21%	5,76%	32,21%	7,11%	30,26%	26,59%	14,87%

Pārtikas tehnologiem – alus mīļiem – darbs būs vienmēr

Dati rāda, ka Latvijā arvien populārāka kļūst alus ražošana mazos apjomos, dibinot dažādus mikrobrūžus. Kā zināms, alus ražošana bez ļoti niansētām zināšanām alus darīšanā teju nav iespējama. Kaut arī šī ir nozare, kur ļoti veiksmīgi var darboties, sevi izglītojot pašmācības ceļā, joprojām vienīgā vieta Latvijā, kur var gūt gan teorētiskas, gan praktiskas zināšanas alus brūvēšanā, ir Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultāte. Par alus darīšanas popularitāti studentu vidū, jaunākajiem pētījumiem un alus attīstību Latvijā "LA" izvaicāja fakultātes dekānu MĀRTIŅU ŠABOVICU un fakultātes profesori, alus nozares zinātnā DAINU KĀRKLIŅU.

RAIVIS ŠVEICARS

Kā pārtikas tehnologiem šobrīd veicas saistībā ar alus brūvēšanu un studēšanu? Esat vienīgā vieta Latvijā, kur var teorētiski un praktiski iegūt zināšanas par šo nodarbi.

M. Š.: Jā, esam vienīgie Latvijā, kuri piedāvā studentiem apgūt alus darīšanu. Pie mums ir nākuši arī cilvēki no ārpuses, uzņēmēji, kuri gribējuši apskatīties, kā tas notiek, bet lielākoties darbojamies ar studentiem. Tikai alus darīšanas programmas nav, ir īpašs studiju kurss par graudaugiem, kurā ir arī alus brūvēšana, spirtotie dzērieni, vīni u. c.

Kā ir ar studentu interesi par alus brūvēšanu?

Īsti izvēles jau nav, jo šis kurss ir obligāts (*smejas*), bet mēģinām arī piesaistīt speciālistus, lai studentiem būtu interesantāk un radītu papildu interesi.

D. K.: Katru gadu ir 2–3 studenti, kuri grib specializēties alus gatavošanā. Ir arī tādi, kuri vēl studē, bet jau sākuši strādāt vai izveidojuši savu ražotni. Piemēram, maģistrantos ir viens puisis, kurš strādā "Stargorod", ir arī puisis un meitene, kuri strādā jaunā alus darītavā "Pumpurs".



KARINAS MIEZĀJAS FOTO

Mārtiņš Šabovics: "Iespēja iekārtoties darbā ir, izmantojot praksi, kuras laikā gan students saprot, vai viņam darbs patīk un padodas, gan darba devējs saprot, kas par putnu ir students."



Daina Kārklīņa: "Alus ražošanai un brūžu skaitam Latvijā ir tendence pieaugt, un varbūt drīz arī aiziesim garām kaimiņiem."

FOTO NO LLU ARHĪVA

Neteiktu, ka ir izcila interese, bet šie cilvēki ļoti mērķtiecīgi iet uz alus nozari.

Vai obligāti jāizmācās par pārtikas tehnologu, lai varētu atvērt savu darītavu? Vai pietiek ar pašmācības ceļā iegūtām zināšanām, ko šobrīd piekopj diezgan daudzi?

M. Š.: Pašmācības ceļā var apgūt visu, bet vienmēr ir nianse. Esam organizējuši kursus mājrāzotājiem, kuros viņi teikuši, ka saskārušies ar dažādām nianšēm, kuras neesot spējuši atrisināt, bet kursos atbildi atraduši.

Skaidrs, ka lielā uzņēmumā bez pārtikas tehnologa ar izglītību gan diez vai var iztikt, lai nepieļautu kļūdas ražošanas procesā.

Kā ir ar algu jaunajiem speciālistiem un kādas ir darba iespējas tiem, kuri grib doties alus virzienā?

Nemācēšu īsti teikt par to, kāds ir speciālistu atalgojums pārtikas tehnologiem "Aldarī" vai "Cēsu alū", bet liela iespēja iekārtoties darbā ir, izmantojot praksi, kuras laikā gan students saprot, vai viņam darbs patīk un padodas, gan darba devējs sa-

prot, kas par putnu ir students. Interese ir dažāda – citi iet uz piena, gaļas, graudu novirzienu, citi uz alus ražošanu. Jebkurā alus uzņēmumā noteikti var sastapt kādu mūsu bijušo studentu. Taču jāsaprot, ka būs jākāp pa karjeras kāpnēm – uzreiz par aldari neviens neņems, būs sevi jāpierāda. Ja vien, protams, neizveidosi savu alus uzņēmumu. Arī šādi piemēri mums ir.

Kādi ir jaunākie un ievērojamākie pēdējā laika pētījumi, kas bijuši par alu un tapuši LLU?

D. K.: Vislielāko pēdējā laika pētījumu veikusi Ilona Dabiņa-Bicka, kura pētīja, kā mainās antioksidanti iesala un alus ražošanā, lai alum būtu pēc iespējas vairāk labo vielu, izejot no izejvielas miežiem. Ieskaitot ne tikai tipiskos plēkšņainos alus miežus, bet arī kailgraudu miežus. Šobrīd arī pētām, kā Latvijā audzētas kviešu šķirnes varam piemērot kviešu iesala gatavošanai. Pētām, vai var labu iesalu iegūt no Latvijas kviešiem vai nevar. Vēl pētām neiesala materiālus, kurus varētu pievienot alum vai daļēji aizvietot iesalu. Piemēram, vai

varētu izmantot pelēkos zirņus, griķus, risus un kā mainās šī alus garša. Ir vēl vairāki citi pētījumi.

Neesat pētījuši apiņus? Saprotu, ka izaudzēt Latvijā laikam var, bet nav īpaši aromātiski?

Jā, Latvijas apiņiem aromātu vielu saturs ir zems un arī rūgtums kultivētajiem apiņiem ir 2–3 reizi lielāks nekā mūsu apiņiem. Katram jau sētmalē apiņi aug, bet to kultivācija prasa lielus ieguldījumus – novākšana, kultivēšana utt. Zemniekiem sevišķi ekonomiski tas nebūtu. Bet kaut kādas domas par apiņiem mums bijušas. Šobrīd, piemēram, plaši sāk izmantot aromātiskos apiņus. Kādreiz bija standarta rūgtie apiņi, bet tagad modē ir aromātiskie apiņi. Izejot no tā, varētu papētīt, kā mainās aromāts, kombinējot dažādas apiņu šķirnes. Interesanti arī, un to praktizē "Labetis", ka daži brūži sāk praktizēt apiņu aizstāšanu ar kādu citu rūgtvielu. Tā ir tāda atgriešanās pie ļoti lielas senatnes, jo jau 15. gs. nonāca pie secinājuma, ka nav nekas labāks par apiņiem. Iepriekš lika ozolkoka mizas, vērmes utt. Redzam, ka "Labetim" izdodas, un par to ir prieks.

Kā vērtējat alus nozares attīstību Latvijā? Pēdējā laikā durvis vērusi diezgan daudz jaunu alus brūžu, taču joprojām Latvijā darītavu ir krietni mazāk nekā kaimiņos.

M. Š.: Alus klāsts Latvijā ir labs. Prieks, ka izveidojušās mazās darītavas, jo tās cenšas eksperimentēt ar garšu, piedāvā ko pavisam jaunu. Lielie ražotāji ir visiem zināmi, un viņu vidū mazajiem ielauzties ir ļoti grūti, tāpēc viņi cenšas brūvēt ko jaunu, šādā veidā piesaistot uzmanību.

D. K.: Statistiski latvieši visvairāk lieto stipros dzērienus. Jāņem vērā arī tas, ka Latvijā alum ļoti lielu konkurenci rada vīna ražošana, kas strauji aug. Jā, ražojam alu mazāk nekā kaimiņi, brūžu ir mazāk, taču mums balanss, manuprāt, starp šīm baudvielām ir labāks. Nedomāju, ka atpaliēkam kvalitātē – jautājums, ko cilvēks labāk izvēlas. Alus ražotāji noteikti būtu ieinteresēti strādāt ar sieviešu nišu, bet acimredzot vīns vai kāds cits dzēriens dāmām garšo labāk. Bet katrā ziņā tendence alus ražošanai un brūžu skaitam Latvijā ir pieaugt, un varbūt drīz arī aiziesim garām kaimiņiem. ▀

Latvijas alus gada balvas – 2017



"PAR MŪŽA IEGULDĪJUMU ALUS NOZARĒ"

Latvijas Lauksaimniecības universitātes (LLU) Pārtikas tehnoloģijas fakultātes profesore **Daina Kārklīņa**.

- **"Lielākais alus tirdzniecības kāpums HoReCa grupā"** – AS "Cēsu alus".
- **"Lielākais alus tirdzniecības kāpums veikalu grupā"** – "Tērvetes alus" darītava AS "Tērvetes AL" (atzinības raksti – "Bauskas alus" un SIA "Alus nams").
- **"Lielākais kāpums alus eksporta tirgū"** lielo uzņēmumu grupā – "Cēsu alus", bet mazo uzņēmumu grupā – SIA "Valmiermuižas alus".

- **"Videi draudzīgākais un sociāli atbildīgākais ražošanas uzņēmums"** – "Aldaris", "Bauskas alus" un "Cēsu alus".
- **"Gada alus reklāmas tēls"** – "Aldaris" par zīmolu "Mežpils alus", "Valmiermuižas alus" – par aktīvu darbību reģionos un sabiedrības izglītošanu alus nozarē.
- **"Gada labākais iepakojums"** – "Valmiermuižas alus" zīmols "Namejs", kā arī etiķešu komplekti "Saule&Mēness".
- **"Gada jaunums"** – "Bauskas alus" tradicionālās vērtības etiķete "Bauskas alus" un "Valmiermuižas alus" zīmols "Namejs". Atzinība arī SIA "Madonas alum" – par zaļo ideju bišu alus zīmolam "Beeer".
- **"Veiksmīgākie jaunpieņācēji"** – "Ezerbrūzis", "Ziemeļenkurs", "Indiējānis", "Jaunpils", "Vecmuiža" un "Pumpura alus".

TAUTAS BALSOJUMS

"VISVAIRĀK MĪLĒTĀ LATVIJAS ALUS DARĪTAVA".

- Mazo alus darītavu grupā – "Indiējānis" (Ogres novada Suntažu pagastā brūvē Jānis Rudzītis).
- Lielo alus darītavu grupā – SIA "Bauskas alus".

Pasākumu septīto gadu organizēja alus, kvasa un iesala dzērienu biedrība "Alusbrālība" un Latvijas Alus darītāju savienība. Plānots, ka nākamgad pasākums tiks rīkots Latgalē, Daugavpilī.

KUSTĪBA PAR LABU ALU pret "Tev garšo tumšais vai gaišais alus"

Draudzīgi ieteikumi alus biznesa iesācējiem

JURIS CINĪTIS,
alus bāra "TAKA" saimnieks,
alus iekārtu tirdzniecības
uzņēmuma SIA "Breweries"
īpašnieks

Ja paraugāties uz dažādo alus stilu piedāvājumu Latvijā pirms gadiem pieciem un salīdzinām ar pašreizējo situāciju, jākonstatē, ka esam izauguši no 5–7 stiliem, ko tajā brīdī ražoja alus darītavas, līdz pašreizējiem 25–30. Un, līdzīgi kā citur pasaulē, arī pie mums šī alus garšu daudzveidība radās, nevis balstoties uz lielo uzņēmumu radīto piedāvājumu, bet kā alus mājbrūvētāju radīta tendence. Tie ir eksperimenti ar garšu, padarot alu par dzērienu, kas mūsdienās var mierīgi pat restorānos pastāvēt blakus šķietami aristokrātiskajam dzērienam vīnam.

Lai nostātos pret alus vienveidību, kas bija vērojama Latvijas tirgū pirms pāris gadiem, kad dominēja stipri vāciskā attieksme pret alu, vairāki domubiedri nodibināja KUPLA (Kustību Par Labu Alu). Tajā bija apvienojušies cilvēki, kas brūvēja alu mājās un uzlika alus garšas latīņu daudz augstāk, nekā to noteica tā laika uzskats par patieso alus garšu. Viņi bija gatavi vismaz hobijs līmenī izmēģināt un draugiem piedāvāt alu no apmēram 100 alus stiliem, kas pieejami pasaulē, nevis ieciklēties uz tiem iepriekšminētajiem, kas tradicionāli, bet ar dažādām etiķetēm bija pieejami Latvijā.

Līdz mūsdienām ir izdzīvojis tas formāts, kurā KUPLA darbojas visaktīvāk – internetā esošs forums ("forums.kupla.lv"), kur cilvēki dalās pieredzē par receptēm, tehniskām niansēm, jaunajiem interesentiem skaidro, kā kādu no procesiem alus brūvēšanā izdarīt pareizāk vai ērtāk. Turpat forumā ir iespēja brīvi izlasīt



LETA FOTO

Juris Cinītis: "Līdz šim īstenotie projekti iedvesmos cilvēkus padarīt hobijs arī par savu nodarbošanos, tāpēc jaunas alus darītavas būs."

grāmatu, ko no savas praktiskās mājbrūvētāja pieredzes ir uzrakstījuši vairāki kustības aktīvie biedri. Joprojām vienreiz mēnesī mājbrūvētāji tiekas kādā no bāriem, lai kopā pagaršotu savus brūvējumus, skaidrotu kļūdas un rastu iedvesmu tālākām šķirnēm.

Vienreiz gadā KUPLA rīko arī lielāku pasākumu alus mājbrūvēšanas interesentiem, kad parasti divas vai pat trīs dienas ir iespēja izrunāties ar kolēģiem, satikt jau pieredzējušākus aldarus, gan piedalīties konkursos

ar savējiem brūvējumiem. Vienlaikus šādi saieti kalpo kā labs iedvesmas avots prasmju un zināšanu tālākai attīstībai. Alus brūvēšana nav kosmosa tehnoloģijām pielīdzināma nodarbe, bet arī tajā ir svarīgas zināšanas brūvēšanas tehnoloģijās un pieredze, ko mazo alus darītavu aldari ir guvuši nevis tikai no grāmatām, bet ejot cauri savām kļūdām mājbrūvēšanā un meklējot tām skaidrojumu.

Lai arī kādi ir uzskati par skriešanu pakal modei, hipsteriem

Miera ielā vai bārdaiņu radīto pieprasījumu, tie ir tikai stereotipi, ko radījuši vēlme atrast izskaidrojumu tam, kādi alus veidi ir radušies Latvijā pēdējo gadu laikā. Tāpat kā citur pasaulē, KUPLA cilvēku hobijs sameklēt alū daudz plašāku garšu gammu dažiem no viņiem ir pārvērties par biznesu.

"Malduguns", "Labietis", "Viedī", "Indiejānis", "Ziemeļu enkurs", "Teika", "Nurme", "Ārpus" īpašnieki, aldari un reizēm pat apkopēji vienā personā ir cilvēki

bez speciālās izglītības pārtikas tehnoloģijā, bet viņu spēks ir tajā, ka viņi izmanto plašās iespējas mācīties, ļaujas brīvi dalīties ar tehnoloģisko informāciju un dara to, kas pašiem patīk.

Protams, vēl viens iemesls tam, ka mūsdienās visā pasaulē rodas arvien jaunas alusdarītavas, ir arī tehnoloģisko zināšanu un iekārtu pieejamība. Augot alus nozarei, arī iekārtu ražotājiem pieaug konkurence, un tās rezultātā cenas par iekārtām un attiecīgi investīcijas darbības

sākšanai vairs nav tik neapņemamas, kā tas bija kādreiz. Mūsdienās jau ar 60–100 tūkstošiem eiro var izveidot alus darītavu, kas gadā spēs saražot 100–150 tonnas alus. It īpaši, ja runa ir par bāru brūžiem, kuriem nav nepieciešamas pudeļu pildīšanas iekārtas vai vismaz var iztikt ar samērā vienkāršām. Iepriekšminētā summa ir pielīdzināma restorāna atvēršanas izmaksām.

Piegādājot un uzstādot iekārtas mazajām alusdarītavām, es pats pārliecinājos, ka daudz grūtāk ir strādāt, kad pasūtītājam ir maza sapratne par alu, stiliem un tās brūvēšanas principiem un niansēm. Iekārtas bieži vien nosaka arī īpatnības, ar ko jāreķinās tehnoloģiski, lai uztai-sītu noteikta stila alu. Esot skaidrībā, kā tad darbosies mana alus darītava, kādus alus veidus tā ražos, ir iespēja samazināt kopējo budžetu vai reizēm atlikt dažu iekārtu iegādi uz vēlāku laiku, at-tīstot savu darītavu pakāpeniski. Tāpēc es draudzīgi iesaku tiem, kas grib ķerties pie sava mazā alusbrūža izveides, padarboties ar alus brūvēšanu mazos katliņos, padegustēt dažādus alus veidus, satikties un izrunāties ar alus nozares entuziastiem, pirms mesties jaunā nozarē.

Kādreiz ir iznācis dzirdēt tādu viedokli, ka Latvijai to alus darītavu ir par daudz un ka jaunām vairs nav vietas. Manā skatījumā līdz šim īstenotie projekti iedves-mos cilvēkus padarīt savu hobijs arī par savu nodarbošanos, tāpēc jaunas alus darītavas būs. Mums vēl tikai sākuma attīstības stadijā ir tāda niša kā bāru vai restorānu brūži, kas nodrošina vietu ne tikai ar alu, bet arī piešķir vietai noteik-tu imidžu, kas ir būtisks no klientu piesaistes viedokļa.

Tiekamies "forums.kupla.lv" vai kādā no KUPLA pasāku-miem! ▀

Aldari pulcēsies zinātniskajā konferencē

Biedrība "Alus brālība" un "Baltic Beer Star" ar "LIVE Rīga" atbalstu aicina uz ikgadējo Baltijas valstu alus un iesala dzērienu zinātniski praktisko konferenci.

Konferences mērķis ir veidot izpratni par inovācijām alus nozarē un attīstīt Latvijas alus nozari. Šā gada konferences tēma "Alus – mūsu nacionālais produkts" vai "Baltijas valstis kā alus garšu MEKA".

Konference sola interesantu un daudzpusīgu programmu. Plānots, ka prestižās "Euro Effies" balvas ieguvējs Kristaps Silīņš stāstīs par zīmolviedību, pārdošanas un reklāmas stratēģiju, VARAM Vides un aizsardzības departamenta direktore Rudīte Vesere informēs par depozi-tu sistēmas ieguvumiem un problēmām Latvijā.

Savukārt alus darbnīcas "Labietis" dibinātājs, alus vēstures entuziasts Reinis Pļaviņš stāstīs par alus tradīcijām Latvijā un par to, kas ir "miestiņš", "medalus", "alus" un kā tos atšķirt. VID Akcizēto preču aprites daļas pārstāvis informēs par pārdošanas analīzi 2017. gadā un sniegs ieteikumus darba uzlabošanai, bet LLU Pārtikas tehnoloģiju fakultātes mācībspēki Dr.sc.ing. Zanda Krūma un Dr.sc.ing. Evita Straumīte skaidros alus smaržas stabilitātes un nodrošināšanas būtiskos faktorus, alus smaržas defektu un efektu identificēšanu ar sensoro un ķīmisko analīžu metodēm. Noslēgumā visu par raugiem un to pareizu lietošanu izstāstīs Polijas biotehnoloģiju uzņēmuma "Fermentum mobile" prezidents Mg.sc.ing Filips Paprockis.

Konference notiks trešdien, 25. maijā, Rīgā viesnīcas "Radisson Blu Latvija" telpās. ▀

Vai jūs zināt, ka:

1. Cariskās Krievijas un arī Latvijas brīvvalstīs laikā teicams, pirmšķirīgs un vislabākās kvalitātes alus atzīmēšanai uz alus etiķetes tika drukāts "Tip – Top" zīmols.

2. Latvijas brīvvalstī Rīgas privātie un vācbaltiešiem piederošās alus darītavu īpašnieki 1927. gadā nodibina pirmo kopējās darbības, mūsdienu izpratnē biedrību, organizāciju "Rīgas alus darītavu centrālbirojs", kuru dēvēja par sindikātu.

3. Alus darītavas AS "Ilgezem" ir ražojis iesala ekstraktus ar dažādām sastāvdaļām:

iesala ekstraktu ar peptonu, iesala ekstraktu ar peptonu un dzelzi, iesala ekstraktu ar somatozi. Tiek ražots arī pulverveida iesala ekstrakts un diastamalts "E" – iesala preparāts baltveļas mazgāšanai.

4. Otrā pasaules kara gados alus darītava "Tannhauser" ražojis iesala dzērienu, saldinātu ar mākslīgu saldinātāju.

5. Vecpiebalgā vēl 1913. gadā ir darbojusies Vecpiebalgas lauksaimniecības biedrība "Darbā tautas nākotnei", kura piešķirusi sudraba medaļu "Jumurdas – J. Gubena alus" darītavas produkcijai.

Nesen uzzinājām, ka:

1. Sagaidot Latvijas 100. gadskārtu, Rīgā darbu sāk Rīgas Alus kvartāls ar lielāko lokālo "amata alus"/craft beer šķirņu koncentrāciju uz vienu kvadrātkilometru Ziemeļeiropā.

2. Rīgas Alus kvartālā veidotāji – "Valmiermuižas alus" darītava kopā ar draugiem jau rakstiski piedāvājuši craft beer latviskot par "amata alus". Pieņemami un pat simpātiski. Vai izdosies latviskot jau jaunatnes sabiedrībā iekļaidušo *craft beer*

jēdzienu, rādīs tuvākā nākotne. Tomēr, ja vien godā turēsim savas tautas valodu un bagātināsim to ar radoši veidotiem jaunvārdiem latviešu valodā, ieguvēji būs visi. Tikai no pašiem lietotājiem būs atkarīgs, kurš vārds iekļūs mūsdienu latviešu valodas leksikā. Esam lepna nācija ar savu tik neseno neatkarīgās valsts dibināšanas un atjaunošanas vēsturi.

Sagatavojis KĀRLIS TOMSONS, pārļapojojot Žigimanta Šalkauska grāmatu "Latvija – alus darītavas, etiķetes, paliktni. 19. gs. – 1946", izdevniecība "DIRVA", 2015, Lietuva.

LATVIABEERFEST 2018

23. – 27. MAIJS | Rīga, Vērmānes dārzs



TREŠDIENA, 23. MAIJS

16.00 – 16.30	FESTIVĀLA LIELĀS ALUS MUCAS ATVĒRŠANA	Lielā skatuve
16.30 – 18.15	G. MEIJERS & DRAUGI	Lielā skatuve
18.00 – 19.45	GRUPAS "BRUČIS" KONCERTS	Mazā skatuve
20.00 – 23.00	GRUPAS "D.DAY'S FAMILY" KONCERTS	Lielā skatuve

CETURTDIENA, 24. MAIJS

15.15 – 17.30	GRUPAS "ШПИЛЯСТИ КОБЗАРИ" UKR	Lielā skatuve
17.45 – 19.30	DUETS SANDRA	Mazā skatuve
19.30 – 20.00	KONKURSS "LATVIJAS SPĒKS"	Studija
20.15 – 22.55	GRUPAS "CREDO" KONCERTS	Lielā skatuve

PIEKTDIENA, 25. MAIJS

13.00 – 15.45	GRUPAS "SUB SCRIPTUM" KONCERTS	Mazā skatuve
15.45 – 16.15	KONKURS "LIELĀKAIS ALUS VĒDERS"	Studija
16.15 – 19.00	GRUPAS "MODERANTS" KONCERTS	Lielā skatuve
19.00 – 23.00	GRUPAS "BASTARDS" KONCERTS	Lielā skatuve

SESTDIENA, 26. MAIJS

12.15 – 15.00	E.ZAGORSKAS MĪLAS SVĒTKU ORKESTRA KONCERTS	Mazā skatuve
15.00 – 16.45	GRUPAS "PIRMAIS KURSS" KONCERTS	Lielā skatuve
17.00 – 19.00	GRUPAS "JĀNIS BUKUMS KONCERTS"	Mazā skatuve
17.45 – 18.15	KONKURS "LATVIABEERFEST DIŽOZOLS"	Studija
19.15 – 23.00	GRUPAS "MOSCOW BEATBALLS KONCERTS" /RUS/	Lielā skatuve

SVĒTDIENA, 27. MAIJS

13.00 – 14.00	KONKURSS "MISS LATVIABEER-FEST2018."	Studija/skat.
14.00 – 16.45	GRUPAS "RIGA REGGAE" KONCERTS	Mazā skatuve
17.00 – 19.45	GRUPAS "JĀNIS LEMEŽIS&JONY BAND" KONCERTS	Lielā skatuve
19.30 – 21.30	GRUPAS "Bloody Heels" KONCERTS	Mazā skatuve
21.35 – 23.00	FESTIVĀLA NOSLĒGUMA CERMONIJA	Lielā skatuve

Joki

– Viesmili, šis alus ir vecs un skābs!
– Es jau jums teicu, ka šodien mums ir tikai Sen-
ču alus!

Līgo vakarā.
– Meitenīt, vai esat brīva?
– Pagaidām, jā!
– Tad uz brīdi paturiet manu alus kausu...

Divi aliņa cienītāji veikalā. Viens piebaksta ot-
ram sātā:

– Paskaties, paskaties! Konjaks par simts latiem!
Otrs:
– Tas nedzērājiem...

Pēc alus kausa sieva tik vēsi paskatījās uz vīru,
ka šis saaukstējās.

Ja tavs vīrietis nelamājas, nedzer, nepipē, neiz-
besī, nesēž pie datora, neskatās hokeju, pabaksti
viņu... Iespējams, viņš vairs nav ar mums – dzīva-
jiem.

Vīrs pārnāk mājās rīta pusē galīgi pilnā. Sieva:

– Atkal dzēri alu?!
– Kāpēc uzreiz – dzēri... ik... Kā tu zini?
– Bet loki zem acīm?
– Aizmigu uz glāzēm.

Alus festivālā zvans draugam.
"Atvainojiet! Persona, kurai šobrīd zvanāt,
ir izslēgusies vai atrodas ārpus saprašanas zo-
nas."

Atskurbtuvē.

– Iedzēru tikai aliņu, esmu nevainīgs!
Policists:
– Atvainojos, bet mani neinteresē jūsu personi-
gā dzīve...

Īsti alus veči baidās tikai no mammas.

Sarūpējis ANDRIS TIĻA



ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME. ALKOHOLISKOS DZERIENUS
AIZLIEGTS PĀRDOT, IEGĀDĀTIES VAI NODOT NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM.

