



Sporočilo za medije

Pivo je del slovenske kulinarike, družabnosti, lokalnih zgodb, kmetijske tradicije in podjetniške ustvarjalnosti

MEDNARODNI DAN PIVA 2026

Spodnje Grušovlje, 7. avgust 2026 – **Ob letošnjemu Mednarodnemu dnevu piva so člani Združenja slovenskih pivovarn posebej izpostavili pomen piva za gastronomsko in turistično ponudbo Slovenije. Pozvali so k dvigu kulture pitja piva, k zmernemu in odgovornemu uživanju alkohola in se zavzeli za izboljšanje ugleda sektorja pivovarstva v Sloveniji. Ob tej priložnosti so podelili tudi priznanja in plakete slovenskim pivovarjem, ki so nosilci znaka pivo odlične kakovosti za leto 2026. Dogodek ob Mednarodnem dnevu piva je potekal v pivovarni Green Gold v Spodnjem Grušovlju, ki letos obeležuje tudi 10. obletnico delovanja.**

Jože Podobnik, predsednik Združenja slovenskih pivovarn pri GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih je poudaril: »Pivovarstvo ni samo zgodba pivovarjev. Je zgodba celotne verige. Od pridelovalca ječmena, hmeljarja, sladarne...do proizvajalcev embalaže. Od logistike do gostincev. Od trgovcev do turističnih ponudnikov. Vsak kozarec slovenskega piva je rezultat dela številnih ljudi. Ko odpremo steklenico ali natočimo vrček, ne nazdravljamo samo pivu. Nazdravljamo delu, znanju in predanosti vseh, ki stojijo za njim. Slovensko pivovarstvo svojo zgodbo piše že stoletja. Na nas pa je odgovornost, da bodo naslednja poglavja še uspešnejša. Da bomo znali ohraniti tradicijo, spodbujati inovacije, podpirati domače kmetijstvo in ustvarjati nova delovna mesta. In svetu pokazati, da je Slovenija majhna po velikosti, a velika po znanju, kakovosti in srčnosti ljudi, ki ustvarjajo vrhunsko pivo. Projekt BeerPass nam zato omogoča, da vsi pivoljubi, domači in tuji, našo državo spoznavajo skozi okuse, ki jih znamo ustvariti.«

Podatki za leto 2025 kažejo, da je bilo v Sloveniji 89 pivovarn, ki so zavezane plačevanju trošarine. Proizvedenih je bilo 1,6 mio hl piva, vključno z brezalkoholnim pivom. Delež porabe piva je v gostinstvu znašal 39 %, v maloprodaji pa 61 %. Letno na prebivalca v Sloveniji popijemo 75 litrov piva. Pivovarne v državni proračun na leto vplačajo 334 mio EUR dajatev, od tega 89 mio EUR trošarin, 141 mio EUR davka na dodano vrednost in 104 mio EUR dohodnine in socialnih prispevkov.

Rok Kregar, direktor prodaje Pivovarne Laško Union je poudaril pomen sodelovanja malih in velikih pivovarjev, ki skupaj gradijo pivovarsko skupnost in sledijo enotni viziji, vsak s svojo edinstveno zgodbo, predanostjo in raznolikostjo v slogu. *»Združenjsko povezovanje je zato ključnega pomena tudi v prihodnje.«*

Na dogodku je potekala tudi podelitev priznanj za Pivo odlične kakovosti 2026, ki je predstavila vrhunske dosežke slovenskih pivovarjev in poudarila pomen kakovosti, tradicije ter inovativnosti v sektorju. Senzorično ocenjevanje piva je letos že šesto leto zapored potekalo v okviru partnerstva SRIP HRANA, v so-organizaciji GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij ter Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije.

V ocenjevanju je sodelovalo 11 pivovarn, ki so prijavile skupaj 42 vzorcev piva različnih slogov. Strokovni panel je izdelke ocenil glede na ključne senzorične lastnosti piva, kot so videz, vonj, okus, tekstura (občutek v ustih) in stopnja grenkobe. Piva, ki so dosegla najvišje ocene, so pridobila pravico do uporabe znaka »Pivo odlične kakovosti 2026«, ki potrošnikom služi kot jamstvo najvišje kakovosti.

Priznanja in plakete za Pivo odlične kakovosti 2026 je prejelo 33 izdelkov 10 pivovarn:

- Byra, d.o.o., Reservoir Dogs za piva Single Blondie, Kromberger Helles, Starvation, Warrior,
- Green Gold d.o.o. za piva Cashmere NEIPA, Franci, Smooth Criminal, Hypersonic Booster, Berry Club,
- Lipnik, pivovarna in kovinarstvo d.o.o. za pivi Pivo Lipnik – temno in Pivo Lipnik - ingverjevo,
- Maister d.o.o. za pivo General Maister,
- MSOS Jože Podobnik s. p. – PE Pivovarna Zajc za pivo Florjan,
- Pivovarna Kostanj, Primož Žnuderl s.p. za Pivo Kostanj, Pivo temno Kostanj, Svetli lager nefiltriran,
- Pivovarna Laško Union d.o.o. za piva Union, Laško Zlatorog, Laško Golding,
- Reset pivovarna d.o.o. za piva Froggy, Radler Exotic, Zero Hero, Extra, Nook
- Savinjska pivovarna d.o.o. za piva Metulj, Jabolčni štrudelj, MI2, Angel in
- Tovarna pivovarna d.o.o., Tektonik za piva Tektonik Normal, Tektonik Murky, Tektonik Čehur, Tektonik Nula in Tektonik Red Eye Rabbit.

Po zgledu lanskega leta so bila v okviru senzoričnega ocenjevanja tudi letos podeljena posebna priznanja najboljšim pivom znotraj posameznih kategorij, v katerih so bili prijavljeni vsaj trije izdelki.

Najboljša piva v posameznih kategorijah za leto 2026 so:

- Warrior in Tektonik Red Eye Rabbit, v kategoriji PALE ALE piv,
- Berry Club, v kategoriji specialnih piv,
- Laško Golding, v kategoriji svetlih ležakov,
- Extra, v kategoriji STOUT piv,
- Nook, v kategoriji NEIPA piv,
- Angel, v kategoriji IPA piv in

- Tektonik Nula, v kategoriji BREZALKOHOLNIH piv.

»Pivo predstavlja pomemben del gastronomske in turistične ponudbe Slovenije. Člani združenja si s svojimi aktivnostmi že vrsto let prizadevajo za dvig kulture pitja piva in dodatno krepitev vloge piva v slovenskem gostinskem in turističnem sektorju. Projekt BeerPass Slovenija postaja prepoznaven turistični produkt, ki obiskovalcem omogoča poglobljeno doživetje slovenskih pivovarjev, regij in njihovih zgodb. Promocijske aktivnosti krepimo in stopnjujemo tudi v prihodnje, že na sejmu AGRA v Gornji Radgoni, kjer se ponovno srečamo v zaključku meseca avgusta,« je poudarila **dr. Petra Medved Djurašinović**, strokovna direktorica GZS – Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij.

Ob tej priložnosti je na dogodku potekala tudi podelitev nagrad častnim pivoljubom za 2025/2026.

Dogodka so se udeležili številni pivovarji in gostje, ki so uživali v pokušanju piv in odlične kulinarike.

Prilagamo tudi fotografije, [izkaznico sektorja pivovarstva](#) in [brošuro nagrajenih piv za leto 2026](#).

GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Dodatne informacije:

mag. Anita Jakuš, 01 58 98 003, anita.jakus@gzs.si