

Pramone garsėjantis Panevėžys kelia turistų smalsumą – mieste vystomos pramoninio turizmo iniciatyvos ne tik kuria galimybes apsilankyti veikiančiose pramonės įmonėse bei gamyklose, bet ir supažindina su pramoniniu paveldu. Tiesa, į kai kuriuos objektus patekti galima tik išskirtinėmis progomis. Tarp jų – viena seniausių Panevėžio gamyklų laikoma „Kalnapilio“ alaus darykla, nuo pandemijos pradžios pirmą kartą atvėrusi duris lankytojams Panevėžio miesto 519-ojo gimtadienio metu.

Krašto turizmo specialistai sako, kad prieš dvejus metus kilusi idėja Panevėžyje plėtoti pramoninį turizmą buvo sėkminga.

„Nuo seno Panevėžys žinomas kaip pramonės miestas – turime ne tik pramoninio paveldo, kuriame jau nebevykdoma veikla, likę tik išskirtiniai architektūriniai pastatai, bet ir iki šiol veikiančių senųjų įmonių, kuriose gamybos tradicijos derinamos su naujausiomis technologijomis. Didelė dalis šių pramoninių įmonių bei gamyklų yra miesto centre, tad yra matomos ir kelia žmonių susidomėjimą“, – sako Panevėžio plėtros agentūros turizmo projektų vadovė Vilanda Reikalienė.

Pasak jos, labiausiai vietos turistus vilioja tos įmonės, kurios gamina kasdienybėje sutinkamą ir dažnai vartojamą produkciją – stiklą, alų ir kitus gaminius: „Visiems įdomu, kaip gimsta ir atsiranda jiems gerai pažįstami gaminiai.“ Tarp tokių gamyklų – ir „Kalnapilio“ darykla, kurioje apsilankyti galima kol kas tik kartą per metus, minint Panevėžio miesto gimtadienį.

„Kalnapilio“ darykla yra viena seniausiai veikiančių Panevėžio gamyklų, kuri nuo pat gyvavimo pradžios nepakeitė savo veiklos krypties ir nė karto, net per karus, nebuvo sustabdžiusi gamybos – kai pradėjo gaminti alų 1902 m., taip ir gamina be jokios pertraukos. Keitėsi alaus rūšys ir technologijos, bet darykla išsaugojo savo pavadinimą ir visą laiką veikė toje pačioje vietoje.

Pilaitė ant kalvos

Remiantis istoriniais šaltiniais, „Kalnapilio“ daryklos istorija prasidėjo 1902 m., kai vokiečių Albertas Foightas aludarystės tradicijomis garsėjančios Aukštaitijos centre – Panevėžyje – pastatytoje alaus darykloje „Bergschlösschen“ išvirė pirmąją partiją alaus. Patį daryklos pavadinimą, lietuviškai reiškiantį „pilaitė ant kalvos“, greičiausiai nulėmė tai, kad ji iškilo ant tuo metu dar neapstatytos kalvos, tad iš toli priminė pilį. Šiuo metu gerai žinomą „Kalnapilio“ vardu darykla buvo pavadinta tik 1935 m.

Nuo to laiko darykloje įgyvendinta nemažai permainų – rankų darbą keitė mašinos, buvo

diegiamos naujausios gamybos technologijos. Atkūrus šalies nepriklausomybę 1990 m., „Kalnapilis“ tapo pirmąja visiškai modernizuota alaus darykla.

Pasak V. Reikalienės, šiandien daryklos veiklos pradžią mena tik „Kalnapilio“ teritorijoje išlikęs nedidelis raudonų plytų pastatas, istoriją liudija ir įrengta ekspozicija su skirtingais laikmečiais užfiksuotomis nuotraukomis, istoriniais buteliais bei kitais reikšmingais įvykiais.

Išskirtinė galimybė pažinti daryklą

Panevėžio miesto gimtadienio metu organizuotos ekskursijos į „Kalnapilio“ daryklą sulaukė gausaus lankytojų būrio – per 2 dienas čia apsilankė virš 250 žmonių pagal išankstinę rezervaciją.

„Ekskursijų metu ne tik pasakojome alaus daryklos istoriją, bet ir parodėme visą alaus virimo kelią – nuo grūdo iki alaus išpilstymo į butelius. Aprodėme darykloje esančius įrenginius, davėme ir salyklo paragauti. Tad po ekskursijų žmonės išėjo su naujomis žiniomis ir išpūdžiais, kaip gi iš tikrųjų yra gaminamas alus „Kalnapilio“ darykloje, o tai padeda paneigti ir klaidingus įsitikinimus bei mitus apie alaus gamybą“, – pasakoja V. Reikalienė.

Pasak jos, ekskursijas darykloje vedę miesto gidai tam ruošėsi itin atsakingai – jiems organizuoti specialūs mokymai „Kalnapilio“ darykloje su aludare Asta Briediene. Tikimasi, kad tai paskatins ir dažnesnes ekskursijas darykloje.

„Norime, kad kuo daugiau žmonių atrastų ir pažintų „Kalnapilio“ daryklą, kuri svarbi Panevėžio miestui ne tik istoriniu atžvilgiu – šiandien ji yra viena didžiųjų miesto sporto ir kultūros renginių rėmėja, taip pat palaikanti pramoninio turizmo bei kitas socialines iniciatyvas“, – pabrėžia Panevėžio plėtros agentūros turizmo projektų vadovė.

Pasak „Kalnapilio-Tauro grupės“ generalinio direktoriaus Marijaus Valdo Kirstuko, 120 metų „Kalnapilio“ daryklos jubiliejus reiškia ne tik ilgametę aludarystės patirtį, bet ir solidų veiklos tęstinumą.

„Esame vienintelė Lietuvos gamykla, kuri niekada nesustojo gaminti alų. Šiandien daryklos asortimentas dar platesnis – gaminame tradicinį ir nealkoholinį alų, girą, gaiviuosius ir energinius gėrimus, sultis bei vandenį. Tad nuolatinis inovacijų diegimas bei aukščiausios kokybės užtikrinimas yra tapęs sėkmingos veiklos garantu“, – sako M. V. Kirstukas.

120 m. jubiliejų mininti „Kalnapilio“ darykla ypatinga proga atvėrė
duris lankytojams

