



TEKST I PROWADZENIE ROZMOWY: RAFAŁ KOWALCZYK, BROWARZYCIEL.PL

KULTURA PIWA

Piwo postrzegane jest jako napitek dla mas. Wizerunkowo wypada nie najlepiej na tle wina, w którym ocenia (i docenia się) bukiet i smak. Ale czy to przekonanie jest słuszne? Czy wynika z tradycji, potrzeb rynku, a może po prostu nigdy na ten temat nie rozmawialiśmy?

W świecie piwnym odnajdujemy ponad setkę stylów, a w każdym z nich liczne wariacje.

Bukiet piwa tworzy około 800 związków chemicznych, które pochodzą od surowców, czyli słodu i chmielu, jednak nie tylko. Duży wkład w naturę piwa mają różne szczepy drożdży specjalnie wykorzystywanych w piwowarstwie. Dzięki nim trunki nabierają m.in. owocowego charakteru, mimo że przy ich warzeniu nie wykorzystano ani grama owoców. Charakterystyczne są nuty bananowe, brzoskwińowe, winogronowe lub suszonych śliwek, wiśni czy moreli. Drożdżom zawdzięczamy również aromaty podobne do przyprawowych goździków, dymu torfowego lub rzadko spotykanej nuty „końskiej derki”.

Smak piwa może być mocny, alkoholowy, treściwy, słodki, albo słabszy, wytrawny, rześki. Kiedy do tego prostego opisu dołożymy różne przyprawowe smaczki, np. dodatki owocowe, czy miód, powstaje różnorodny i kolorowy świat piwnych trunków. Możemy więc wybrać taki, który nam pasuje – czy to do posiłku, czy do pory roku, czy do nastroju.

Znajomość natury piwa w wielu krajach jest równie ważna jak wina. W dobrych restauracjach możemy oczekiwać odpowiedniej selekcji piw z różnych stron świata, a dobry kelner, czy sommelier umie polecić odpowiednie piwo do danej potrawy. Do deseru czekoladowego zaproponuje treściwsze piwo o smaku kawy, czekolady lub słodkich wiśni z odrobiną migdałowego aromatu. A do lekkiej sałatki – piwo lekkie, kwaskowe, o niskiej goryczce i rześkim charakterze – takie, które swoim smakiem nie „przykryje” delikatnej potrawy.

Profesjonalni degustatorzy piwa potrzebni są również w browarach i staniowią ważną część systemu kontroli jakości. To oni decydują, czy piwo może opuścić zbiorniki leżakowe i trafić do sklepów. Dzisiejsze browary są bardzo zaawansowane technicznie: niemal wszystko możemy rozebrać na czynniki pierwsze, podejrzeć i skontrolować. Wydaje nam się, że umiemy stworzyć produkt idealny wyłącznie za pomocą maszyn. Ale tak nie jest. Piwo nadal potrzebuje człowieka. Chociaż jesteśmy wspierani przez naukę i nowe technologie, ten trunek wciąż pozostaje tajemnicą, produktem wielce złożonym i „żywym”.

Jego końcową postać i tak oceniają ludzie – najpierw degustatorzy w browarze, a później konsumenci.

Świadomość konsumenta w tej kwestii rośnie. Tak było w innych krajach, i tak się dzieje w Polsce. Jestem przekonany, że za kilka lat zamówienie piwa zamiast wina na przyjęciu lub w restauracji nie wprawi w zakłopotanie gospodarzy czy obsługi.

A o tym, co konkretnie robi się w nowoczesnym browarze, aby piwo było jak najlepsze, rozmawiamy z panią Marcelą Mazurek, degustatorką piwa i kierowniczką ds. rozwoju nowych produktów w Carlsberg Polska.

RAFAŁ KOWALCZYK: czy smak piwa, które produkujecie jest dla was istotny? Mam na myśli jasne, lekkie lagery, czasem nazywane pełnymi. Pytanie wydaje się retoryczne, jednak utarło się, że właśnie brak wyraźnego smaku jest główną zaletą takich trunków.

MARCELA MAZUREK: smak albo jego kompozycja, jest oczywiście najważniejszy. Piwo lżejsze, o ekstrakcie około 11% wagowo, nie wybaczą błędów. Brak troski o walory smakowe mógłby skutkować tym, że piwo nie znalazłoby aprobaty konsumentów. Przy tego typu piwach smaki muszą się precyzyjnie uzupełniać. Lekkie nie znaczy złe – niski poziom jednego smaku, np. słodczy, musi komponować się z odpowiednim natężeniem innego smaku, np. z umiarkowaną goryczką. Inne połączenie mogłoby negatywnie wpłynąć na tzw. pijalność i balans, czyli równowagę smaków i aromatów.

Czy piwo może mieć wady?

Oczywiście! Po to właśnie w browarze są specjaliści od oceny sensorycznej – to oni kontrolują, aby tych wad nie było. Do browaru trafiają surowce od różnych dostawców i z różnych partii. Mogą więc powstać różnice. Ponadto

w laboratorium bada się parametry fizyko-chemiczne surowców również pod kątem obecności niepożądanych substancji. Dodatkowo na odpowiednich etapach produkcji sprawdza się organoleptycznie, czy brzczelka lub gotowe już piwo mają odpowiedni smak. W młodym piwie występują naturalne komponenty smakowe, które samoistnie znikają w trakcie dojrzewania piwa. Chodzi m.in. również o to, by nie wypuścić piwa, które jest jeszcze niedojrzałe.

No dobrze, a co z poszukiwaniem innych smaków? Czy oprócz jasnych lageryw jesteście Państwo zainteresowani rozszerzeniem swojego portfolio?

Każda oferta powinna być zróżnicowana. Tak jest również z naszą. Mamy piwa lżejsze i bardziej pełne, treściwsze – np. porter bałtycki. Podążając za rynkowymi trendami, wprowadzamy również piwa sezonowe, warzone okazjonalnie. Pierwsze z nich to Świętojańskie warzone w Browarze Okocim. Ciekawostką są też nasze importowane piwa w znanych belgijskich gatunkach. Mam tu na myśli uznaną markę spod znaku Feniksa – Grimbergen. Odpowiadając więc krótko na pana pytanie: tak, szukamy i oferujemy różne smaki.

Jest Pani przeszkolonym degustatorem, ale również koneserką piwa. Na koniec więc zadam moje ulubione pytanie, na które niejednokrotnie przychodzi mi samemu odpowiadać: jakie jest Pani ulubione piwo?

[uśmiech] A to zależy – czy jest ciepło, czy zimno. Czy jestem sama, czy w towarzystwie. Zależy, czy piwo towarzyszy mi do posiłku, czy potrzebuję tylko orzeźwienia. Jest całe mnóstwo czynników, które warunkują mój wybór. Lubię wiele gatunków, choć nie ukrywam, że wśród nich są i takie, po które sięgam częściej. Ostatnio jednym z nich jest piwo pszeniczne w stylu bawarskim.

Dziękuję za rozmowę.

