

# Golden Beer Poland 2014

Podczas tegorocznego Forum Technologii Browarniczych jak nigdy dotąd odniosłem wrażenie, że świat piwa jest mocno podzielony. Pewnie to nic odkrywczego, bo zapewne tak jest, zresztą podobnie jak w przypadku wszystkich innych rzeczy na świecie. Ciekawe były wystąpienia niektórych prelegentów, którzy dość wyraźnie wyznaczali kierunki rozwoju swoich piwnych przedsięwzięć i określali ideologie, na bazie których chcieliby budować marki swoich piw. Usłyszałem, że piwo może być konserwowe albo rzemieślnicze, że może być tradycyjne, regionalne lub z browarów restauracyjnych. Mówiło się o piwie polskim i o zagranicznych „wynalazkach”. O pasteryzowanych i tych niepasteryzowanych, o lagerach i ejlach itp., itd.

## Ale – czy te piwa są dobre?

Tak zadane pytanie oczywiście jest mocno kontrowersyjne, bo cóż oznacza słowo „dobre”? Przecież najlepszym dowodem na to, czy dane piwo takie jest, mogłaby być wielkość lub wartość jego sprzedaży,



**Browar Kormoran zdobył najwięcej medali w konkursie – aż 8, odbierał je członek zarządu Mieczysław Mikulewicz**

udział w rynku albo postrzeganie jego marki. Czyżby? Przecież piwo może być jakiegokolwiek, a dysponując odpowiednim potencjałem i budżetem, jesteśmy w stanie je wypromować, a konsumentów odpowiednio „wyedukować”. Rzadko jednak w reklamach odwołujemy się do smaku, mimo że przeciętny Kowalski przeważnie deklaruje, iż piwo pije bo lubi, bo mu smakuje. Kiedy przychodzi jednak do głębszej analizy, to wychodzi na to, że ważniejsze okazują się kwestie społeczne i emocjonalne. Dlatego w reklamach zobaczymy: męską przyjaźń, tradycyjne sposoby warzenia, relaks w ogrodzie i piknik w plenerze, a nawet zwierzęta – czasem sporych rozmiarów. Zobaczymy więc sztafki, pod którymi próbujemy sprzedać napitek konkretnym zastępom piwoszy.

Takie wydarzenia jak Forum Technologii Browarniczych to doskonale miejsce dla wszystkich różniących się producentów, warzelników itp. To trochę taki Nowy Jork – miejsce multikulturowe, gdzie każdy może coś powiedzieć i być wysłuchanym. To wreszcie miejsce, gdzie można poznać ciekawych ludzi, podyskutować, a później razem wypić piwo.

Idealnie w tę imprezę wpasowuje się Golden Beer Poland – konkurs, który jest platformą i gdzie ocenie podlegają różnego rodzaju piwa niezależnie od tego, co lub kto się za nimi kryje. Ocena jest anonimowa, obiektywna i przeprowadzona przez grono jurorów – ekspertów z zakresu sensorycznej oceny piwa. W tegorocznej edycji swoją wiedzą podzielili się 12 sędziów, z czego aż połowa była zupełnie niezależna i neutralna. Jurorzy nie mogą oceniać piw z własnych browarów, więc często zdarza się tak, że ci z dużych browarów oceniają piwa z browarów regionalnych i rzemieślniczych, a ci z małych oceniają tych dużych. Efekty są zaskakujące, kiedy obejrzy się wyniki, zarówno te zeszłoroczne, jak i obecne.

Wielkim wygranym okazał się w tym roku **browar Kormoran**, który na rynku ceniony jest przede wszystkim za innowacyjność. Jak się okazuje, w parze z różnorodnością idzie również jakość. W najliczniej reprezentowanej kategorii „pełny jasny lager” browar zajął dwa pierwsze miejsca za piwa *Kormoran Jasny* i *Rewolucje Warmińskie*. Sukces warmińskiego browaru jest tym większy, że w sumie zgłoszone przez niego piwa zdobyły aż osiem medali, w tym złoty w kategorii „jasne ale” za znany i ceniony wśród piwoszy trunek *American IPA*.

Natomiast w kategorii „porter bałtycki” złoty medal otrzymał **browar Ciechan**, potwierdzając tym samym najwyższą klasę i utrzymując status producenta najlepszego portera w Polsce z poprzedniego roku.



**Spośród koncernów Kompania Piwowarska uzyskała najlepsze wyniki w starciu z piwami regionalnymi i rzemieślniczymi – główny piwowar Leszek Popiołek odebrał 5 medali**

Za to najwięcej punktów od sędziów w całym konkursie otrzymało piwo z **Kompanii Piwowarskiej** – *Książęce Jasne Ryzowe*, zdobywając złoty medal w kategorii „jasny, lekki lager”.

## Ale – czy zwycięskie piwa są dobre?

Obiektywnie można powiedzieć, że tak. Jurorzy klasyfikują wszystkie cechy sensoryczne trunków, a sama ocena jest wbrew pozorom dość ścisła. Wytrenowane zmysły promują piwa bez wad, oceniają jakość aromatów i balans smaków. Oprócz takiego, wydawałoby się, wyrachowanego, poukładanego podejścia w ocenach sędziowskich są też i takie elementy, które pomagają docenić m.in. pijalność, smakowość, kompozycję bukietu, czyli aspekty wymaga-



**Marek Jakubiak odczuwał satysfakcję ze zdobycia 5 medali**



**Krzysztof Ozdarski (z lewej) i właściciel Browaru Jedlinka Radosław Leda ze złotym medalem za piwo *Pszenniczny Pan***



**Organizatorzy Forum Technologii Browarniczych i konkursu piw: Ola Wojnarowska i Janusz Zakręta oraz przewodniczący jury Golden Beer Poland Rafał Kowalczyk**

jące nie tylko treningu sensorycznego, ale również doświadczenia i wyczucia dobrego smaku.

W związku z tym, czy inne piwa były niesmaczne? Absolutnie nie! Smak jest rzeczą indywidualną i wiele z tych piw, które nie dostały się do czołówki medalowej, jest powszechnie uznawanych za udane i z powodzeniem radzące sobie na rynku. Ocena piw w konkursie jest więc pewnego rodzaju weryfikacją, sprawdzeniem swoich wyrobów przez profesjonalistów. To również powód do dumy w przypadku, kiedy owoce naszej warzelniczej pracy spotykają się z aprobatą jurorów. Tym warto się pochwalić!

**Rafał Kowalczyk**  
Szef Jury Golden Beer Poland