

Kultura piwa



Kultura piwa to zjawisko związane z rosnącą świadomością konsumentów piwa, którzy poszukują nowych marek, uczą się doceniać i oceniać smak oraz kultywują rytuały serwowania. Światowa kultura piwa podzielona jest na obszary, a poziom jej rozwoju warunkowany jest przede wszystkim historycznie. Badania wykazują, że kraje o najbogatszej kulturze piwa to te, gdzie występuje dużo niezależnych od siebie regionów, posiadających kulturową tożsamość. Owocuje to dużą ilością małych, lokalnych browarów, a co za tym idzie niszowych gatunków i oddanych im konsumentów. Przykładem takiego kraju są Niemcy, gdzie każdy region posiada kilkanaście browarów produkujących rozmaite odmiany piwa, różniące się technologią i składem surowcowym; czy Belgia, która słusznie nazywana jest królestwem piwa zarówno pod kątem liczby gatunków piwa jak i ich różnorodności. Na tym tle Polska kultura piwa nie wypada najlepiej. Należy jednak pamiętać, że nasz kraj miał nieporównywalnie gorszy start w piwnym wyścigu, który nigdy się nie kończy i który kształtuje coraz to nowe pokolenia konsumentów, bez trudu odnajdujących się w piwnym świecie. To, co w tej chwili dzieje się na polskim rynku złotego napoju możemy zdecydowanie nazwać kształtowaniem polskiej kultury piwa i tylko od nas, świadomych konsumentów zależeć będzie w którym kierunku zostanie rozwinięta.

Początek

Czego by o nim nie powiedzieć, piwo od zawsze było towarem wysoce pożądanym? Zarówno jako środek płatniczy w XVII jak i pod obskurną budką z piwem w latach 70. ubiegłego wieku, gdzie ciepłe i podane w brudnym kuflu udawało orzeźwiający i goryczkowy napój. Warto nadmienić, że jakość piwa nie ma wcale pierwszorzędowego wpływu na piwną kulturę. Jest to natomiast istotna cecha warunkująca uznanie dla tego

napoju. Konsumenti, którzy przemierzali niegdyś długie kilometry w poszukiwaniu sklepu z piwem, wiedzą że zdobyte butelki były na wagę złota, a smak tego piwa na długo pozostał w pamięci. Jak dobrze, że pamięć jest wybiórcza i pozostawia w świadomości tylko dobre wrażenia...

Ciężko ustalić startową datę tworzenia kultury piwa, gdyż tak naprawdę jest to proces ciągły i niewymagający błyszczących pokali oraz najlepszych piw na świecie. Być może zabrzmiało to obrazoburczo, ale niesławne brudne budki z piwem także były przejawem jego kultury. Tworzyły bowiem element rytuału serwowania i spożywania złotego trunku. Najlepiej świadczy o tym fakt, że w różnych częściach Polski powstają lokale stylizowane na te z czasów PRL-u i cieszą się rosnącym zainteresowaniem.

Era przejściowa

Tak naprawdę najtrudniejszy czas dla piwnej kultury nastąpił w momencie obniżenia pozycji i zmniejszenia ilości małych browarów na rzecz dużych graczy rozdających karty na piwnym rynku. Zmniejszenie ilości gatunków piwa na polskim rynku spowodowało degradację tego napoju do roli masowego produktu do szybkiej konsumpcji. W tym samym czasie dało się zauważyć tendencję do warzenia piw mocnych o relatywnie niewysokiej zawartości ekstraktu, a więc takich, w których pierwsze skrzypce gra alkohol. Brak różnorodności na rynku piwa spowodował, że nie było w zasadzie żadnej alternatywy dla jasnych piw dolnej fermentacji, a co za tym idzie, nastąpiło zahamowanie rozwoju konsumenckiej świadomości. Do tego doszedł ogólnoswiatowy trend wdrażania nowoczesnych technologii warzenia, które nie wpłynęły dodatnio na jego jakość. Co ciekawe, zalew rynku piwa jasnymi, lekkimi piwami dało się w tym czasie zauważyć także w takich piwnych potęgach jak Wielka Brytania, gdzie lagery

warzone przez międzynarodowe koncerny skutecznie wypierają rodzime stouy i Ale z pubów w dużych miastach.

Historia najnowsza

Być może poniższe wersy zabrzmiały w uszach wielu czytelników jak nieszkodliwe marzenia o idealnym świecie piwa, mam jednak silne podstawy by wierzyć w zjawisko, które nazwać można niezależną kreacją kultury piwa. Ostatnie zmiany na rynku, przede wszystkim spadek sprzedaży tego trunku negatywnie odbiły się na kondycji browarów. Jednak w tym samym czasie można zauważyć niesamowity wzrost świadomości konsumentów. Wiele małych browarów udowodniło zaś, że w Polsce jest miejsce na piwa niszowe i że rynek smakoszy piwa jest o wiele większy niż początkowo przypuszczano. Piwa pszeniczne, portery czy stouy nieźle się sprzedają i znajdują uznanie wśród piwoszy poszukujących czegoś więcej. Co istotne, równoległe z zainteresowaniem samym piwem, prężnie rozwija się ruch piwowarów domowych i pasjonatów piwnej kultury. Piwowarskie koncerny, mając na uwadze walkę o niszowe obszary rynku także muszą podążać za modą na piwa nieszablony. Ten ciąg zależności wprawia w ruch zamachowe koło piwnej kultury, którego każdy obrót wprowadza nowe aspekty do piwnego świata, który zaczyna mieć swoje terytorialne granice i tożsamość. Ilość inicjatyw, związanych z kreowaniem kultury piwa jasno pokazuje, że temat ten jest atrakcyjny zarówno od strony biznesowej, jak i czysto hobbyistycznej. Ten kto tego nie zauważy zostanie w tyle z kufelkiem odgazowanego jasnego pełnego w dłoni.

Przyszłość

Oczywiście nikt nie wie, co wydarzy się za tydzień nie mówiąc już o miesiącach czy latach. Jednak w przypadku kultury piwa możemy być prawie pewni, że jej rozwój przyspieszy, niezależnie od rozwoju polskiego ryn-

ku piwa. Świadomy konsument – miłośnik piwa przestał już być kimś anonimowym. Przeglądając portale internetowe, których społeczność liczy się w dziesiątkach tysięcy, łatwo możemy dojść do wniosku, że kreatorzy piwnej kultury to nie pojedyncze osoby, ale grupy zafascynowane piwnymi teamami, traktujące piwo jako pasję czy styl życia, a nie napój orzeźwiający. To właśnie im w ciągu kilkunastu najbliższych lat zawdzięczać będziemy nowe gatunki piwa na Polskim rynku czy piwno-kulturalne aktywności browarów małych, średnich czy dużych. Jedno jest pewne – nigdy dotąd nie było tak silnych podstaw do budowania polskiej kultury piwa.

Przewodnik piwnej kultury

Zanim więc dołączymy do grona wyznawców piwnej kultury warto zapoznać się z kilkoma jej aspektami, które po pierwsze postawią nas w szeregach piwnych koneserów, po drugie zaś niesamowicie zwiększą przyjemność płynącą z raczenia się chmielowym napitkiem.

Jak pić? Styl picia piwa składa się z kilku elementów. Temperatura serwowania odpowiednia dla gatunku piwa, odpowiednie szklanki, sposób nalania piwa i przyjęty za poprawny rytuał serwowania to kluczowe z nich. Jeżeli więc zamierzamy napić się niemieckiego piwa pszenicznego, schłodźmy je do 7 - 8°C, przelejmy do szklanki z przewężoną talią zostawiając na dnie butelki trochę piwa by po intensywnym zamieszaniu resztką trunku przelać go do szklanki wraz z drożdżowym osadem. Zupełnie inaczej będzie się miała rzecz z belgijskim piwem klasztornym, które przelewamy do szklanki typu konikowego. Pozwalamy mu ogrzać się do 10°C, zaś osad drożdżowy zostawiamy na dnie butelki, zlewając znad niego piwo. Jak widać piwo piwu nierówne, a kultura serwowania nie jest tak prosta jak wydaje się wielu piwnym ignorantom.

Gdzie pić? Banalne z pozoru pytanie, na które nasuwa się dowcipna odpowiedź w rodzaju „wszędzie”, wcale nie jest takie proste. Wybierając pub czy restaurację, w której zamierzamy delektować się piwem powinniśmy wziąć pod uwagę takie czynniki, jak karta piw, świeżość beczki (im więcej gości w lokalu tym lepsze rokowania co do jakości piwa) oraz kulturę barmańską. Jeżeli zauważymy „pod ladą” stołową łyżkę, którą barman ściera pianę z nadmierne pieniących się piw to omijajmy to miejsce szerokim łukiem. Prawdopodobnie znajdzie się tam jeszcze co najmniej kilka zachowań, urągających normom piwnej kultury.

Co pić? To chyba największy dylemat z jakim zmierzmy się podczas piwnych podbojów. W sytuacji idealnej mamy do wyboru kilkanaście gatunków piwa i musimy podjąć decyzję czego się napijemy. Dokona-

nie trafionego wyboru wydaje się prawie niemożliwe. Potrafimy jednak z reguły trafnie wybrać danie z jeszcze bogatszej karty dań, toteż piwny problem wydaje się być nieco wydumany. W sytuacji, gdy od przybytku zaczyna boleć nas głowa wystarczy spojrzeć na temperaturę za oknem, porę dnia, zamówione danie i tzw. potrzebę chwili, czyli ochotę na coś słodkiego, wytrawnego, gorzkiego, pełnego, orzeźwiającego etc. Wtedy sytuacja wyklaruje się na tyle, byśmy mogli dokonać wyboru przekonani, co do jego słuszności.

Kiedy pić? Aperitif, dania główne, desery, zimowe rozgrzewacze, letnie orzeźwiacze, wieczorne nagrody. Odpowiednie dobranie piwa do okazji wymaga naprawdę dobrej znajomości piwnego świata. Odpowiednie dobranie piwa do okazji jest gwarancją smakowych doznań na światowym poziomie. Jednak by robić to bezbłędnie musimy przeżyć co najmniej kilkadziesiąt sytuacji w towarzystwie kilkunastu różnych piw. Dalej będzie już tylko łatwiej i ciekawiej jednocześnie.

Jak docenić? To część dla zaawansowanych. Kiedy poznamy już rytuały i zasady serwowania, dobierzemy odpowiednie szkło, temperaturę i sytuację, przyjdzie nam się zmierzyć z arkanami kiperskiej sztuki. Bukiet, finisz, posmak, pełnia czy rozwinięcie to terminy, które idealnie wpisują się w świat dobrych piw. Co więcej piwo może tu iść w konkury z najbardziej wyrafinowanymi alkoholami. Tylko w nim spotkamy jednocześnie słodową pełnię smaku, chmielową wytrawność, garbnikowy posmak i owocowy bukiet. Ilość określeń piwnych cech sensorycznych liczy się w setkach, ich znajomość zaś pozwala maksymalnie docenić piwo, które dla jednych pozostaje tylko piwem, podczas gdy dla innych będzie spełnieniem sensorycznych marzeń.

Na koniec pozwolę sobie na odrobinę refleksji. Chociaż powyższy tekst nacechowany jest bezkrytycznym optymizmem, śpieszę zapewnić, że zjawiska w nim opisane nie są wytworem fantazji autora i być może nie uwierzyłbym do końca w istnienie idealnych konsumentów – kreatorów kultury piwa gdybym nie znał ich osobiście. Setki miłośników piwa znanych mi z nazwiska, adresu mailowego czy numeru telefonu istnieją i każdego dnia przyczyniają się do podnoszenia poziomu piwnej kultury. Oceniają, doceniają, uczą się i szkolą. To dzięki nim na sklepowych półkach stoją belgijskie witbier, niemieckie weissbier, angielskie Ale czy belgijskie Tryptist i to dla nich polskie browary będą starały się budować różnorodność polskiego rynku piwa.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl

M&P

Alkohole i Wina Świata

IMPORTER DYSTRYBUTOR NEGOCJATOR

Mamy roczniki na każdą okazję!



Alkohole
i Wina Świata M&P
Warszawa-Marki
ul. Teligi 1a,
sklep@wina-mp.pl

www.wina-mp.pl