

# Piwa RZEMIEŚLNICZE

Kiedys, w sumie całkiem niedawno, byłem „szczęśliwym” posiadaczem samochodu cenionej marki. W środku przepiękny, dopracowany, wyłożony skórą, drewnem i wielbłądzą wełną – no istne чудо! Ale miał jeden feler – psuł się potwornie - w ciągu trzech lat miał 16 napraw gwarancyjnych. Czy był więc autem dobrym, czy złym? Mechanik w firmowym serwisie poradził mi, że jak chcę mieć auto bezawaryjne, to żebym sobie Hyundaią kupił. Tylko, czy będzie to dobry czy zły samochód? Podobne dylematy możemy mieć przy wyborze piwa, niezależnie od tego z jakiego hufca pochodzi i pod jaką chorągwią zdobywa rynek. Zawsze pozostaje pytanie: ale czy to jest dobre piwo?

Tym, którzy dawno nie analizowali rynku i wytwórców piwa, warto przypomnieć, że dzielą się oni na parę grup. Pierwszą i największą z nich są megabrowary należące do dużych koncernów. W ocenie wielu piwoszy wytwarzają one mocno ujednolicony smakowo trunek, który ani nie przeszkadza, ani niczym nadzwyczajnym się nie wyróżnia. Drugą grupą są browary tzw. regionalne, czyli dużo mniejsze, aczkolwiek również zmechanizowane i uprzemysłowione. Te z kolei powinny warzyć piwa o ograniczonej dostępności, choć często zdarza się, że są do kupienia niemalże wszędzie. Prawie wszystkie też mogą pochwalić się ofertą jasnych lagerów jako alternatywą dla tych „nijakich” koncernowych. I tu teoretycznie różnice i podziały mogłyby się kończyć. Jednak ostatnimi czasy dużo zaczęło się mówić o tzw. piwovarstwie



**Rafał Kowalczyk**  
browarzyciel.pl

rzemieślniczym - czyli kolejnej lidze, w której gra się piwem o klienta. Dziwne w tym wszystkim wydaje się to, że dopiero teraz mówi się o tym, bo przecież browary rzemieślnicze istnieją od wielu lat, a znamy je jako restauracyjne. Dziwne jest również to, że sami piwowarzy z tychże browarów wolą nazywać się inaczej niż rzemieślnikami. Być może dlatego, że źle im się to kojarzy, bo nadal są skażeni latami socjalistycznego realizmu. Z racji upływu czasu rzadko kto jeszcze pamięta przekazy, kiedy to przedwojenny fachowiec (czytaj: rzemieślnik) był naprawdę kimś, prawie artystą. Przypominamy sobie natomiast o tzw. fachowcach, złotych rączkach, badylarzach i innych „cwaniaczkach” wśród których zaszufładowaliśmy również rzemieślników. Nie pamiętamy o dobrych szewcach, bo kto by sobie w komunie buty na miarę robił? Pamięta-

my natomiast, że usługi były wątpliwej jakości, a o wszystko trzeba było prosić.

Co zatem dzieje się obecnie, że zaczynamy mówić o powrocie do rzemiosła w piwovarstwie? Po co dyskutujemy, jakie piwo jest jeszcze rzemieślniczym, a jakie już nie?

Z jednej strony znaczna część dotychczasowych rzemieślników (to Ci restauracyjni) okazała się pewnego rodzaju rozczarowaniem. Browar restauracyjny często bowiem traktowany jest wyłącznie jako model biznesowy, w którym błyszczący gadżet (warzelnia) ma przyciągać klientów i obiecywać zacne piwo. Rzeczywistość jednak okazuje się brutalna, szczególnie kiedy przychodzi do oceny sensorycznej. Analogicznie jak w przypadku luksusowych aut, które mają zarówno



**BROWAR RESTAURACYJNY**  
często traktowany jest wyłącznie jako model biznesowy, w którym błyszczący gadżet (warzelnia) ma przyciągać klientów i obiecywać zacne piwo

## RZEMIEŚLNIK

*to osoba prowadząca na niewielką skalę samodzielną działalność gospodarczą, rękodzielnik i drobny wytwórca dóbr codziennego użytku. W dziedzinach artystycznych to potocznie osoba, która posiada warsztat, zna techniki artystyczne (np. malarskie), ale jest pozbawiona talentu.*

*Źródło: Praktyczny Słownik Współczesnej Polszczyzny, Wyd. Kurpisz, Poznań 2002, tom 37.*

historię jak i piękną oprawę, jednak mają też liczne wady. Oferta piw z tychże browarów również wydaje się „smutna”. Kupując taki cudny browar od austriackiego, niemieckiego, czy słowackiego dostawcy zwykle dostajemy w pakiecie szkolenie i receptury „zestawu obowiązkowego” - trzech piw: jasnego, ciemnego i pszenicznego. Niestety często browar pozostaje przy tym wyborze, ponieważ restaurator jest jedynie biznesmenem, a piwowar okazał się przypadkową osobą z łapanki.

Jest też inny powód lub raczej przyczyna tego, że mówimy dziś o rzemiośle w browarnictwie. Jesteśmy bowiem świadkami piwnej rewolucji – rozwoju browarnictwa, który na wzór amerykańskiego craftbrewering zaczyna objawiać się również i w Polsce. Od dekady miłośnicy piwnego trunku realizują się w różnych obszarach: piwowarstwie

### JESTEŚMY ŚWIADKAMI PIWNEJ REWOLUCJI

– rozwoju browarnictwa, który na wzór amerykańskiego craftbrewering zaczyna objawiać się również i w Polsce

domowym, piwnych podróży, stowarzyszeniach, konkursach, szkoleniach, birofilistwie, niechęci do koncernów oraz w innych dziedzinach związanych z piwem.

Od lat marzeniem wielu jest też skrzyżowanie pasji z zawodem i otwarcie własnego browaru rzemieślniczego. I to dzieje się właśnie się teraz!

O ile część właścicieli browarów restauracyjnych traktuje browar wyłącznie jako biznes, o tyle piwni pasjonaci przeważnie nie liczą pieniędzy, a jedynie liczą na to, że zrewolucjonizują rynek i będą dobrze się przy tym bawić. Nie ma w tym nic złego i ani krzty sarkazmu. Jest to przecież idealna sytuacja, kiedy pracę wykonujemy z pasją. Ba! Życilibyśmy sobie, aby wszyscy tak mieli, łącznie z pielęgniarkami i lekarzami, a

na koniec dnia, żeby wszyscy zarobili godne pieniądze.

No dobrze, ale czy tylko o dobrą robotę chodzi? Czy aby piwowarstwo tzw. rzemieślnicze nie jest również kolejnym szyldem, proporcem, pod którym może się zebrać kolejna grupka osób, która będzie manifestować swoją odmiennosć? Wszystko byłoby w porządku, gdyby była to jedynie odmiennosć w stylu „pięknie się różnimy”. Jednak mam wrażenie, że jest to kolejna etykieta głosząca my jesteśmy tu gdzie

warzy się prawdziwe i dobre piwo, a wy stoicie tam, gdzie kiedyś stało ZOMO. Dochodzi do tego, że podmiot całego tego zamieszania – piwo – schodzi na plan dalszy, a najważniejsza staje się ideologia i marketing. Nieistotnym okazuje się to, jak wychodzi nam warzenie, ale to jak głośno wykrzyczymy swój manifest. A gdzie w tym wszystkim jest piwo?

Ktoś może się z tym nie zgodzić. Mówi się wręcz, że należałoby zdefiniować „prawdziwe” piwo rzemieślnicze,



Pojawiła się sytuacja, w której jedna strona twierdzi, że „my jesteśmy tu gdzie warzy się prawdziwe i dobre piwo, a wy stoicie tam, gdzie kiedyś stało ZOMO”. Dochodzi do tego, że podmiot całego tego zamieszania – piwo – schodzi na plan dalszy

foto: chromastock

## Browarzyciel.pl

To niezależna firma działająca w branży browarniczej, która świadczy usługi doradcze i szkoleniowe. Prowadzona jest przez Rafała Kowalczyka, doświadczonego piwowara – znawcę kultury i stylów piwa. Jako ekspert w zakresie sensorycznej oceny piwa jest od wielu lat sędzią podczas konkursów piwowarskich. Krytyk i recenzent rynku piwnego. Jest też szkoleniowcem i wykładowcą m.in. w Studium Piwa. Autor publikacji na temat piwa w magazynach hobbystycznych i prasie branżowej. Swoje usługi firma Browarzyciel kieruje do osób profesjonalnie zajmujących się piwem oraz pasjonatów „złotego trunku”.

aby było synonimem dobrej praktyki warzelniczej, dobrego produktu i wreszcie wizytówką dobrego piwowara. No można, tylko po co? I tak na koniec liczy się tylko piwo i to, czy komuś smakuje, czy nie. Tak było od zarania dziejów, odkąd je odkryto. Browar rzemieślniczy może umieścić poprawne dane na etykiecie: zawartość ekstraktu, skład surowcowy łącznie z podaniem wszystkich użytych gatunków chmielu. Może zastosować wyłącznie surowce słodowane. Może powiedzieć, że nie stosuje enzymów, HGB, itp. I co, większe browary np. regionalne tak nie mogą?

Jednego browarom rzemieślniczym nie można odmówić: tego, że mają znaczący wkład w rozwój ogólnie pojętej kultury piwa. To one właśnie wykorzystując korzyści miniskali i swoją elastyczność przypominają nam jak różne są style piwnego trunku na świecie i propagują piwa sezonowe. Walczą o

to, by ich unikalna oferta była obecna w różnych pubach. Browary rzemieślnicze lub kontraktowe organizują premiery i eventy piwne skupiając miłośników piwa. Robi się tym samym bardziej kolorowo, czasem bardziej tradycyjnie, ale to co jest najważniejsze to to, że ostatecznie klienci mają większy wybór.

Póki co niestety mamy raptem parę takich browarów. Jednak już niedługo ma powstać jeszcze kilka kolejnych. To dalej kropla w morzu, ponieważ obecnie rynek chłonie wszystko, co uwarzą. Mam nadzieję, że będą się rozwijały, a inni pójdą ich śladem. Wierzę również, że piwa z tych browarów będą cieszyły się powodzeniem nie tylko dlatego, że są offowe, niszowe i uwarzone na pohybel koncernom, ale przede wszystkim dlatego, że są świeże, smaczne, stylowe lub po prostu ulubione. Życzę tego przede wszystkim browarom, ale i nam wszystkim jako konsumentom. □