

# Golden Beer Poland

Czy konkursy piw są ważne? Przecież ostateczną weryfikacją jest popyt i sukces rynkowy danej marki. Jeżeli tak postawilibyśmy sprawę, to konkursy byłyby zbędne. Jednak oczywiste wydaje się to, że znamenite konkursy piw są weryfikatorem jakości wystawianych w nich trunków, a wygrana jest powodem do dumy z sukcesu, który można zakomunikować konsumentom.

Scena polskich konkursów piwnych wydaje się być dość bogata, jednak ogranicza się głównie do oceny piw amatorskich, czyli uwarzonych przez piwowarów domowych. Oprócz tego możemy spotkać się z wieloma konkursami konsumenckimi, podczas których znane piwne trunki podlegają ocenie piwoszy i blogerów. Rzadko jednak angażuje się w to profesjonalnych degustatorów. Z Golden Beer Poland (GBP) jest inaczej. To nowe wydarzenie branżowe, podczas którego piwa komercyjnie oferowane przez polskie browary oceniane są przez eksperckie panele wyszkolonych degustatorów. Dzięki temu oceny piw są bardziej obiektywne i pozabawione emocjonalnych aspektów.

Na czym więc polega ocena degustatora i czym się różni od oceny konsumenckiej? Warunki pracy jurorów są organizowane według ściśle określonych reguł. Ocena jest anonimowa, z zachowaniem odpowiednich kanonów sensorycznej oceny piwa. Oprócz sposobu przeprowadzenia degustacji kluczowe okazują się kompetencje degustatorów. Są to odpowiednio wyszkolone osoby, które na co dzień zajmują się oceną piw w różnych browarach. Poszukują zarówno wad, jak i pozytywnych cech dotyczących wszystkich parametrów piwa.

W GBP 2013 udział wzięło 12 sędziów reprezentujących różne browary, w tym duże oraz regionalne i rzemieślnicze. Swoje miejsce znaleźli też doświadczeni sędziowie niezależni, certyfikowani przez Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych. Warto przy tym zaznaczyć, że tylko PSPD prowadzi odpowiednie kursy i egzaminuje przyszłych sędziów. Parytet doboru sędziów był jasny – tylko jeden reprezentant każdego browaru, który deklarował chęć wystawienia jurora. Sędziowie nie mogli przy tym oceniać kategorii, w których „ich” browary zgłaszały swoje piwa.

Piwa oceniano w 14 kategoriach, które podzielone były ze względu na kolor, typ piwa i wysokość ekstraktu początkowego. Oceniane więc były m.in. jasne, lekkie lagery oraz mocne piwa górnej fermentacji. Swoje kategorie otrzymały również konkretne style piwne, np. portery bałtyckie oraz aromatyzowane piwa miodowe. Przy okazji stylów warto zaznaczyć, że utworzenie kategorii musiało być swojego rodzaju kompromisem. W świecie piwnym istnieje bowiem przeszło setka gatunków, jednak na polskim rynku znajdziemy ich niewiele. Poza tym, każdy znawca piwnego trunku wie, że style to kwestia umowna, a swoiste podziały były i są tworzone przeważnie przez pasjonatów i dla pasjonatów. Piwowarzy natomiast warzą różne piwa, często wariacje i hybrydy tych gatunków.

Sędziowie oceniali wygląd piw, ich aromat, smak, w tym jakoś goryczki oraz wrażenia ogólne, inaczej – smakowitość. Ten ostatni parametr jest bardzo istotny, ponieważ podczas oceny zwraca się szczególną uwagę na harmonię i pijalność trunku. Bardzo ciekawe okazały się wyniki w kontekście doboru sędziów do oceny piw w odpowiednich kategoriach. W efekcie tego piwa np. z kategorii lager oceniali głównie eksperci z browarów rzemieślniczych oraz z browarów regionalnych. Sprawdzając wyniki, możemy zauważyć, że docenione zostały piwa z browarów przemysłowych – znane i popularne polskie marki. Co to może oznaczać? Po pierwsze zwycięskie trunki obroniły się swoją wysoką jakością, którą docenili sędziowie z browarów, gdzie warzy się piwa z gruntu inne niż znane lagery. Po drugie jest to potwierdzenie, że sędziowie wykazali się w swojej ocenie maksymalnym obiektywizmem i profesjonalizmem. Bowiem kryterium wyboru stanowiły dla nich brak wad i odpowiedni balans smakowy, a nie własne preferencje. Podobnie było z oceną piw górnej fermentacji, w której produkcji specjalizują się rzemieślnicy. Te grupy oceniali głównie sensorycy z dużych browarów. Uznanie dla *Hey Now* z Pracowni Piwa wydaje się symboliczne. Piwo jest bowiem mocno oryginalne i niepodobne do żadnego stylu produkowanego w dużych browarach. Aromat amerykańskich odmian chmielu jest obecnie bardzo modny na całym świecie. Nie dziwi więc zachwyt „lagerowych” jurorów i uznanie dla dobrze skomponowanego piwa pszenicznego.

Golden Beer Poland to znak czasu i od dawna oczekiwany konkurs, w którym mogą sprawdzić się piwa wszystkich browarów, niezależnie od wielkości. Nasz rynek zaczyna robić się coraz bardziej różnorodny, zarówno za sprawą nowych browarów, jak i innowacyjnych produktów wprowadzanych przez te istniejące. GBP jest więc miejscem, gdzie wreszcie mogą się spotykać eksperci z różnych piwnych środowisk. Jest to również szansa na wymianę doświadczeń, poglądów i wspólną pracę – czasem bardzo inspirującą. Czy konkurs będzie ewoluował? Zakładając rozwój rynku i ofert polskich browarów, na pewno w kolejnych edycjach pojawią się zmiany. Będą one dotyczyły m.in. przemodelowania konkursowych kategorii. Celem organizatorów jest bowiem to, by przyznawane medale były najwyższym wyróżnieniem dla browarów. Dlatego najprawdopodobniej ustanowione zostanie minimum punktowe, za które będzie przyznawany złoty medal. Podobnie będzie z minimalną liczbą wystawianych piw w danej kategorii. W pierwszej edycji, gdy w danej grupie było mniej niż 5 piw, wówczas przyznawane było tylko jedno pierwsze miejsce, bez wyróżnień miejsc kolejnych.

Pierwsza edycja GBP uzyskała wysokie oceny zarówno wśród sędziów, jak i browarów, które wystawiały piwa. Dlatego jestem przekonany, że konkurs będzie się rozwijał, frekwencja będzie rosła, a przyznawane medale dalej będą zdobyły etykiety najlepszych piw.

Rafał Kowalczyk

## Piwa pszeniczne

- brązowy medal – Browary Regionalne Jakubiak – Browar Ciechan za **Ciechan Pszeniczne**
- srebrny medal – Browar Gościszewo za **Viva Hel**
- złoty medal – Pracownia Piwa za **Hey Now**

## Piwa w kategorii – lekkie „ale”

- brązowy medal – AleBrowar za **Amber Boy**
- srebrny medal – Browar Haust za **Kazbek**
- złoty medal – Browar Artyzan za **Pacific Pale Ale**

## Piwa w kategorii – „ale” standardowe

- złoty medal – Grupa Żywiec za **Brackie Mastne**

## Piwa w kategorii – mocne „ale”

- brązowy medal – Browar Kormoran za **Podróże Kormorana American IPA**
- srebrny medal – Browar Haust za **Red AIPA**
- złoty medal – AleBrowar za **Rowing Jack**

## Piwa w kategorii – jasny lekki lager

- złoty medal – Browary Regionalne Jakubiak – Browar Lwówek za **Lwówek Wrocławskie**

## Piwa w kategorii – jasny mocny lager

- złoty medal – Carlsberg za **Okocim Mocne**

## Piwa w kategorii – ciemny lager

- brązowy medal – Kompania Piwowarska za **Książęce Czerwony Lager**
- srebrny medal – Kompania Piwowarska za **Książęce Ciemne Łagodne**
- złoty medal – Kompania Piwowarska za **Książęce Burgundowe Trzy Słody**

## Piwa w kategorii – mocny ciemny lager

- złoty medal – Browar Zamkowy w Raciborzu za **Raciborskie Ciemne**

## Piwa w stylu porter bałtycki

- złoty medal – Browary Regionalne Jakubiak – Browar Ciechan za **Ciechan Porter**

## Piwa miodowe

- złoty medal – Browary Regionalne Jakubiak – Browar Ciechan za **Ciechan Miodowe**

## Piwa aromatyzowane

- brązowy medal – Perła Browary Lubelskie za **Perła Summer**
- srebrny medal – Perła Browary Lubelskie za **Perła Winter**
- złoty medal – Fuhrmann za **Starovar Lime**

## Piwa specjalne

- złoty medal – Browar Konstancin za **Konstancin Żytnie**

## Piwa w kategorii – standardowy jasny lager

- brązowy medal – Carlsberg za **Okocim Jasne Pełne**
- srebrny medal – Grupa Żywiec za **Leżajsk Pełne**
- złoty medal – Kompania Piwowarska za **Tyskie Gronie**

## Piwa w kategorii – jasny pełny lager

- brązowy medal – Browary Regionalne Jakubiak – Browar Lwówek za **Lwówek Książęcy**
- srebrny medal – Browary Regionalne Jakubiak – Browar Ciechan za **Ciechan Marcowe**
- złoty medal – Grupa Żywiec za **Żywiec**