

Sen o powrocie do tradycji

czyli wraca moda na piwo rzemieślnicze

O dawnej tradycji w Skierniewicach przypomina już tylko niewielki skwer noszący imię browarnika – Władysław Strakacza. Kilka metrów dalej stoi budynek – dworek, w którym mieszkał przedsiębiorca. Próżno jednak szukać produktu, który przypominałby dawną markę miasta.

Skawomir Burzyński, Anna Wójcik-Brzezinska

Piwo jasne skierniwickie? Pod koniec roku 2015 w sprzedaży pojawiło się piwo ze Skierniwicami w nazwie. Rynku jednak nie zawojowało i ślad po nim zaginął.



Przed II wojną światową w każdym średniej wielkości mieście działał co najmniej jeden browar, zakład Strakacza chmielił produkt, którego smak – wierzyć, czy nie – przywołuje wielu.

Po wojnie los lokalnych browarów był przesądzony, zakład w Skierniewicach, jak

mu podobne, został znacjonalizowany. Piwna rewolucja – należy pominąć okres jasnego piętnastu lat ostatecznie przyszedł, gdy jak grzyby po deszczu w rodzinnej rzeczywiści zaczęły wyrastać lokalne, małe browary.

Na pomysł wprowadzenia na rynek piwa Skierniwickiego wpadł Paweł Dziurzy, wiceprezes podwarszawskiej hurtowni alkoholi, związany

ze Skierniwicami biznesowo.

To nie była reaktywacja browaru parowego Władysława Strakacza, który swego lata sławy i chwały miał przed II wojną, wystawiając z powodzeniem swoje wyroby na targach krajowych i zagra-

nicznych, zdobywając między innymi „najwyższą nagrodę” na wystawie przemysłowo-rolniczej w Częstochowie w 1909 roku. Teraz jasny lager (5,9 proc.) uwarzono w browarze Fuhrmann w Pockylinie -Zdroju. Na bezowo-brązowej etykiecie znalazł się rysunek

skierniwickiego dworca kolejowego

Skierniwickie piwo jasne pasteryzowane rynku jednak nie zawojowało i po około roku zniknęło z oferty spółki Premium Alcohols. – W samych Skierniewicach piwo sprzedawało się



dosyć dobrze, ale na pozostałych rynkach już słabo. Dlatego więcej Skierniwickiego nie zamawialiśmy, skonczyło się na jednej partii z browaru, jak pamiętam to było kilka naste palet – uszyszeliśmy w podwarszawskiej hurtowni.

3 sierpnia

Międzynarodowy Dzień
Piwa i Pivowara

Czym jest piwo?

Piwo to napój powstały w wyniku fermentacji ziarna, siodu lub pieczywa. Najczęściej stosowane siodo to jęczmień i pszeniczne, do produkcji piwa przemysłowego wykorzystuje się również tzw. surowce niesiodowe, np. kukurydzę. Chmiel, co dla wielu może być zaskoczeniem, to swego rodzaju przyprawa, nie jest niezbędnym składnikiem

Piwa dzielimy na te przygotowane według fermentacji dolnej i górnej. Na to, do której grupy trafi piwo, ma wpływ temperatura, w której zachodzą procesy chemiczne.

Piwa dolnej fermentacji są najbardziej orzeźwiające, stąd ich większa popularność w sezonie letnim. Najpopularniejsze ich rodzaje to pilzner/pils (pilzner jako gatunek, nie jako nazwa własna marki), lager, marcowe, koziak i porter bałtycki. Piwa górnej fermentacji, jako cięższe, są zazwyczaj doskonałym towarzyszem na zimowe wieczory. Najpopularniejsze piwa górnej fermentacji to porter, pszeniczne, pale ale oraz stout.

Czym jest piwo – pytanie tyleż proste, co skomplikowane. Sprawę rozstrzygnie Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej. Do TSUE skierował zapytanie sąd w Piotrkowie Trybunalskim.

Do powszechnie znanej wiedzy należy

jeszcze dopisać fakt, że piwo to jeden z najstarszych napojów znanych ludzdom. Źródła przypisują wynalazek Sumerom, 4 tysiące lat p.n.e. mieli warzyć złoty napój. Problem zaczyna się gdy chcąc je doznacznie odpowiedzieć – czy wciąż jest piwem napój, w którym ekstrakt typowo piwny stanowi mniej niż połowę składu. A właśnie tak postawiony problem pod zarzutem oszustwa podatkowego, przed oblicze sprawiedliwości.

Produktował on piwo smakowe. Zarzucano mu jednak, że w rzeczywistości produkt ten miał w sobie za mało piwa, by tym go nazywać. Urząd celny stanął na stanowisku, że dodanie dużej ilości innych składników oznacza, iż jest to już „napój na bazie pozostałego napoju fermentowanego”.

Dlatego właśnie piotrkowski sąd zapisał TSUE, jak interpretować unijne przepisy akcyzowe i taryfowe. Precyzyjnie: „Jakimi kryteriami należy się kierować, określając proporcje udziału w brzoście (surowcu, przyp. red.) nastawnej składników siodowych i niesiodowych, aby kwalifikować uzyskany produkt jako piwo?” i czym według tych reguł może być wyrób, w którym udział składników niesiodowych w surowcu jest przeważający w stosunku do składników siodowych.

anu

Jako
piwowar
czuje się
spełniony



Jak się wpadnie w piwa rzemieślnicze, nie da się wrócić. Przesiądź smakować produkty wielkich browarów. – Kiedy poprzeczka się podnosi, bezbarwność tych piw jest nie do zniesienia – przyznaje Szymon Milczarek, właściciel Żyrardowskiego browaru.

Dziś swoje piwa serwuje w całej Polsce i nie tylko. Drobne zamówienia wysyła też za granicę. W 95 procentach dostarcza je do pubów w dużych miastach: Warszawy, Krakowa, Wrocławia, Gdańska, ale popyt na nie ciągle rośnie, zaś w sklepach przybywa półek z piwami rzemieślniczymi.

Czytaj na str. 22