

Jak (d)ocenić dobre piwo, czyli sędziowanie na konkursach piwowskich od kotła

W 2016 roku na rynku pojawiło się w Polsce ponad 1,5 tys. nowych piw rzemieślniczych. Z roku na rok rośnie też zainteresowanie piwownictwem domowym. Warzenie piwa przeżywa renesans, jest ono nie tylko chętnie kupowane, ale i wytwarzane. Widać to podczas konkursów dla piwowników domowych. Jak wygląda konkurs i jak wygląda praca sędziów przybliży Polskie Stowarzyszenie Piwowników Domowych (PSPD).

Spotkań i zawodów dla piwowników-amatorów przybywa. Dzięki nim, domowi „producenci-hobbyści” mogą wymienić się doświadczeniami, sprawdzić ciekawe rozwiązania i poddać swoje piwa weryfikacji. W Polsce organizowanych jest kilkadziesiąt konkursów dla piwowników domowych. Jednym z największych i najbardziej prestiżowych jest Konkurs Piw Domowych, podczas którego oceniane są trunki w 10 kategoriach, a zwycięska receptura wchodzi do seryjnej produkcji. W ubiegłym roku odbyła się już czternasta edycja Konkursu Piw Domowych, a jego organizatorem rok w rok jest Polskie Stowarzyszenie Piwowników Domowych (PSPD). Stowarzyszenie szkoli i certyfikuje również sędziów do konkursów piwowskich, zarówno od strony teoretycznej jak i praktycznej.

Piwo na medal!

Do udziału w konkursach zgłaszanych jest kilkadziesiąt, czasem kilkaset trunków. Każda zgłoszona przez piwownika butelka oceniana jest przez profesjonalnych sędziów, którzy posiadają certyfikaty PSPD, uprawniające do pełnienia tej funkcji.

Ocenie podlega nie tylko aromat i smak piwa, ale także konsystencja piany w szklance, odczucie w ustach, kolor i goryczka, tak charakterystyczna dla trunku. Przed konkursem każde piwo jest oznaczone specjalnym kodem (tak, aby uniemożliwić rozpoznanie konkretnego piwa lub autora), a podczas samej kompetycji w niewielkiej ilości rozlewane do szklanek i podawane sędziom do oceny. Pozwala to nie tylko na zachowanie najwyższych standardów bezstronności, ale dodatkowo eliminuje czynniki poza smakowe, takie jak np. atrakcyjny wygląd etykiety, mogące wpływać na ostateczny werdykt. Sędziowie mają autonomię w ocenie danego piwa, natomiast postępują według reguł i schematów obowiązujących wszystkich sędziów, np. odpowiednia punktacja za wady i zalety, oraz ocena zgodna z opisem danego stylu piwa. Swoje noty zapisują na specjalnych arkuszach, na podstawie których wyłaniany są zwycięzcy poszczególnych kategorii. Zdarza się, że wybierane jest najlepsze piwo spośród wszystkich stylów danego konkursu, np. Grand Champion Konkursu Piw Domowych. Szczególnie te ostatecznie oceniane są w środowisku. Piwownik zwycięzca cieszy się uznaniem i poważaniem kolegów po fachu, a zwycięskie piwo w nagrodę warzone wg receptury, w wersji komercyjnej, w dużym browarze.

Co ciekawe na konkursach dla piwowników domowych obowiązuje zakaz używania perfum czy palenia papierosów w dniu oceny – ich zapach mógłby negatywnie wpłynąć na zmysły sędziego. Sam finał zawodów odbywa się w sali, która musi spełniać wysokie wymagania postawione przez PSPD. Zaliczają się do nich między innymi jasne, równomierne oświetlenie, brak niepożądanych zapachów (np. jedzenia), cisza oraz odpowiednia temperatura. Wszystkie zgłoszone piwa kilka dni przed kompetycją muszą być przechowywane w identycznych warunkach, tj. w chłodni lub lodówkach, w pozycji pionowej i w zacienionym miejscu.

Jak zostać sędzią w konkursie piwowskim?

W Polsce mamy ponad 130 certyfikowanych sędziów Polskiego Stowarzyszenia Piwowników Domowych. Liczba ta stale rośnie. Kandydaci muszą sprostać trudnemu zadaniu: zdać wstępny test online, który weryfikuje ich wiedzę teoretyczną. Jest on trudny, bo wymaga szerokiej wiedzy o piwie, piwownictwie i technikach oceny. Większość kandydatów odpada na tym etapie. Szczęśliwcy dostają

się na Kurs Sędziowski. Tu znajduje się kolejny etap selekcji. Kurs rozpoczyna test na daltonizm smakowy, który pozwala określić predyspozycje do oceny sensorycznej piwa. Po pomyślnym przejściu tej części, kandydaci przechodzą dwudniowe szkolenie, w trakcie którego nabywają wiedzę m. in. z technik degustacji i oceny piwa, zasad obowiązujących na konkursach, zaawansowanych technik sensorycznych. Są także szkoleni z wykrywania aromatów i smaków piwa. Zarówno pozytywnych, jak i wad.

Po zakończeniu kursu, uczestnicy przystępują do egzaminu certyfikacyjnego na Sędziego Certyfikowanego PSPD. Ma on sprawdzić nie tylko wiedzę merytoryczną posiadaną przez przyszłych sędziów, ale także praktyczne umiejętności z zakresu oceny piwa.

Aby zapewnić jak najwyższy poziom pracy sędziów są oni podawani regularnej weryfikacji.

O PSPD

Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych zostało założone przez 24 pasjonatów browarnictwa, którzy spotkali się w 2010 roku. Dziś w stowarzyszeniu działa około 800 osób. Poza promocją piwowarstwa oraz organizowaniem konkursów piwa, zajmuje się ono szkoleniem i certyfikowaniem sędziów piwowarskich, a także zbiera i publikuje wiedzę dotyczącą piwowarstwa współczesnego, jak i historycznego.