

## PINTA sięga do przeszłości

Według danych GUS w styczniu 2023 r. liczona wolumenowo produkcja sprzedana piwa ze słodu była w Polsce o ponad 9% niższa niż w tym samym miesiącu przed rokiem. W porównaniu z grudniem 2022 r. spadła jeszcze bardziej, bo prawie o 32%. Tymczasem największy w Polsce rzemieślniczy Browar PINTA odnotował w styczniu br. w odniesieniu do stycznia 2022 r. wolumenowy wzrost sprzedaży o 6% i – jak twierdzą jego właściciele – mocno pomogły w tym „piwa sentymentalne”.

Co to są „piwa sentymentalne”? Chodzi o piwa, które były warzone w poprzednich latach i miały dobry odbiór na rynku, ale z różnych powodów ich warzenie zostało wstrzymane.

Oznaki nieco mniejszego zainteresowania handlu nowoczesnego piwem rzemieślniczym było widać już w ostatnim kwartale zeszłego roku. Dlatego na zimę Browar PINTA zdecydował się reaktywować Jak w Dym (Rauchbock) i Czarną Dziurę (Schwarzbier), obydwa piwa z premierami w 2011 r. oraz Jumbo (Black IPA) z 2016 r. Dobre przyjęcie tych piw – również w kanale nowoczesnym – przekonało właścicieli PINTY do kolejnych piwnych powrotów.



Na początku tego roku po kilkuletnich przerwach na sklepowych półkach pojawiły się: wiedeński Lager Odsiecz Wiedeńska z premierą w 2011 r., Extra Special Bitter na angielskich składnikach Angielskie Śniadanie z 2012 r., imperialny Witbier Viva la Wita! z 2012 r. i ostatnio Espresso Lager – połączenie ciemnego lagera ze świeżą kawą – I'm so horny! z 2015 r.

– Na rynku piw rzemieślniczych jest już bardzo ciasno, co powoduje, że trudniej jest sprzedać nowości niż piwa dobrze znane, a pamięć o PINCIE sprzed lat jest nadal żywa – mówi Ziemowit Fałat współzałożyciel i współwłaściciel Browaru PINTA.

# **PINTA**

Spośród „piw sentymentalnych” z PINTY najkrótszą historię od premiery w 2018 r. miało Sangriale, piwo w stylu Fruit Ale z sokiem z wiśni, czerwonej pomarańczy i brzoskwini. Piwna alternatywa do hiszpańskiej sangrii przypominała jednak o sobie w lutym tego roku.

Największy sukces rynkowy wśród tegorocznych reaktywacji PINTY odniosło Żytorillo (American Black Rye IPA) z 2013 r. Dokonana przez PINTĘ autorska interpretacja tradycyjnego piwa żytniego po raz ostatni była warzona w 2018 r. Jej powrót był tak bardzo wyczekiwany, że na umieszczenie Żytorillo na półkach wszystkich swoich sklepów zdecydował się Kaufland. Już wiadomo, że Żytorillo i Sangriale jeszcze w tym roku powrócą.

*– Piwa, które jednorazowo wróciły na rynek, w większości sprzedają się poprzez hurtownie w sklepach specjalistycznych i tradycyjnych. Ich udział w wolumenie sprzedaży nie jest tak duży jak nowoczesnych sieci handlowych, więc samym sentymentem nasz browar by się nie obronił – zauważa Ziemowit Fałat.*

Piwa uwarzone w PINCIE w styczniu br. zaledwie w 12-13% były wolumenowo związane z reaktywacjami. Resztę stanowiły flagowe piwa PINTY z Atakiem Chmielu na czele i nowości, w tym bestsellerowa seria PINTA Miesiąca.

*– Ofertę trzeba różnicować. Wielu odbiorców uważa, że nasze piwa sprzed lat są esencją kraftu. Ta opinia zachęca nowe osoby do ich spróbowania, a to służy wszystkim naszym piwom – dodaje Ziemowit Fałat.*

W ciągu 13 lat istnienia Browar PINTA uwarzył ponad 500 różnych piw. Jednak na ten rok zaplanowanych jest jeszcze najwyżej kilka powrotów, w tym bardzo oczekiwany od 3 lat Koniec Świata w stylu Sahti. Po podreperowaniu wyniku w pierwszym kwartale tego roku „piwa sentymentalne” ustąpią w PINCIE miejsca piwom warzonym regularnie i nowościom.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail: [njusy@browarpinta.pl](mailto:njusy@browarpinta.pl)