

## Polska nad Porterem Bałtyckim

**W ciągu ostatnich 20 lat liczba porterów bałtyckich warzonych co roku w Polsce zwiększyła się kilkunastokrotnie, a sam styl zaczął wyróżniać polskich piwowarów w świecie.**

Przypadająca na sobotę 18 stycznia br. jubileuszowa, 10. edycja Święta Porteru Bałtyckiego (Baltic Porter Day <https://balticporterday.com/>) stworzyła okazję do pokazania, jak unikatowy styl piwny odzyskał w Polsce należne mu, prestiżowe miejsce. Nie mała w tym zasługa Marcina Chmielarza, piwowara i blogera, który w styczniu 2016 roku powołał do życia to całkiem nowe święto, nakręcając wzrost popularności piw w stylu porter bałtycki.



### Wezbrane morze porterów

*– Historia warzenia porterów w Polsce sięga 200 lat i zawsze były znakomitej jakości, a ostatnie lata to niesamowity wzrost nowości, różnorodności i dostępności – uważa Marcin Chmielarz. Jego zdaniem styl świetnie nadaje się do stosowania zarówno klasycznych jak i eksperymentalnych receptur. Dzięki temu każdy liczący się browar w Polsce przynajmniej okazjonalnie warzy portery bałtyckie, a wiele z nich ma je w stałej ofercie. Co ciekawe w odrodzeniu stylu bierze udział cały polski rynek browarów: koncernowych, regionalnych, rzemieślniczych, a nawet restauracyjnych.*

Odrodzenie dotyczy, ciemnego, mocnego piwa, które w wielu wariantach może być słodkie, rozgrzewające i przyjemne do picia, ale przez niewielu piwoszy jest traktowane jako piwo pierwszego wyboru. Według badania ABR Sesta w 2024 roku porter był ulubionym stylem 1% dorosłych Polaków, pijących piwo. Chodzi zatem o niecałe 300 tys. osób, do których można dodać jeszcze mniej niż 2,8 miliona piwoszy deklarujących wybór piwa w zależności od okazji.

Tych okazji zdecydowanie przybywa. Jeszcze w 2006 roku – według innego piwnego blogera Tomka Kopyry – w Polsce warzyło się 7 porterów. Tymczasem od 2016 roku samych nowych porterów warzy się w Polsce średnio po 80-90 rocznie i – jak mówi Grzegorz Zwierzyna, współzałożyciel i współwłaściciel rzemieślniczego Browaru PINTA – „*ktoś to piwo musi wypić*”. I je wypija mimo spadającej w ostatnich kilku latach popularności piwa jako napoju.

### Styl stworzony do degustacji

Sama PINTA w ciągu ostatnich 13 miesięcy sprzedała więcej porteru bałtyckiego, niż przez wcześniejsze 10 lat. Duża w tym zasługa wprowadzonego do stałej oferty w styczniu 2024

# **PINTA**

roku piwa Porter Bay, które znalazło się m.in. w ofercie sklepów Lidl. Szeroka dystrybucja bardzo pomogła w tym, że styl popularny głównie w okresie jesienno-zimowym sprzedaje się praktycznie przez cały rok.

Największa w Polsce hurtownia piw rzemieślniczych OneMoreBeer ma w swojej ofercie niemal 70 polskich porterów i kilka z estońskiego browaru Põhjala. Są wśród nich portery klasyczne, z różnymi dodatkami, wędzone, mocniej chmielone i leżakowane w drewnianych beczkach. Ta różnorodność – według osób zarządzających hurtownią – jest najlepszym dowodem rosnącej popularności stylu i jego degustacyjnych walorów, które pomagają w podtrzymywaniu zainteresowania ofertą przez cały rok.

Dane z OneMoreBeer potwierdzają jednak, że szczyt zainteresowania porterami co roku przypada na Baltic Porter Day. Przygotowany po raz pierwszy w historii tego święta degustacyjny zestaw porterów bałtyckich z trzech browarów rzemieślniczych: PINTA, Trzech Kumpi i Widawa w ciągu miesiąca wyprzedał się niemal w całości, a zamawianych przez puby beczek z tymi porterami nie było już niemal dwa miesiące przed obchodami Baltic Porter Day.

## **Porter na wizytówce Polski**

Jak szacuje Marcin Chmielarz, specjalnie na tegoroczne święto polskie browary uwarzyły około 40 nowych porterów. Od kilku lat jest więc czym świętować, co zaczyna być dostrzegane za granicą. Wydana w 2018 roku książka piwnego eksperta Marka Dredge'a „The Beer Bucket List: Over 150 Essential Beer Experiences from Around the World” – „Ponad 150 najważniejszych piwnych doznań z całego świata” – wymienia Baltic Porter Day jako jedno z nich. Natomiast wpływowy, amerykański serwis Craft Beer and Brewing uznał je za jedno z kilku światowych wydarzeń 2025 roku, w których jego eksperci chcieliby wziąć udział. Podkreślili przy tym, że portera bałtyckiego najlepiej spróbować u źródła stylu, czyli w Polsce.

Portery od wielu lat są polskim towarem eksportowym. Jednak eksport piwa, w tym portera bałtyckiego, znacznie wzrósł w ostatnich kilku latach. Browar PINTA wysyła swoje portery m.in. do Bułgarii, Czech, Danii, Estonii, Francji, Grecji, Hiszpanii, Holandii, Islandii, Litwy, Rumunii, Słowacji i Węgier. W sumie różne portery z PINTY i PINTY Barrel Brewing trafiły w zeszłym roku do 24 krajów.

Z docierających do Marcina Chmielarza informacji wynika, że za granicą na tegoroczny Baltic Porter Day powstało około 70 nowych porterów. Największa w tym zasługa browarów z USA, Danii, Szwecji i Estonii, ale świętować będą też pojedyncze puby z Wielkiej Brytanii, Litwy, Łotwy, Czech i Bułgarii. – *Za granicą wyraźnie rośnie zainteresowanie tym stylem, a polskie receptury i metody warzenia porterów bałtyckich stały się wzorem dla innych* – podkreśla Marcin Chmielarz.

## **Najwyżej oceniane piwa**

Lista sukcesów, które polskim browarom przyniosły portery jest już bardzo długa. Na rozstrzygniętym 28 listopada 2024 roku największym europejskim konkursie piwnym European Beer Star w kategorii Porter Bałtycki złoto przypadło Browarowi Zamkowemu z Raciborza, a brąz browarowi Kormoran z Olsztyna. W 2019 roku porter Bałtyk-Atlantico,

# **PINTA**

uwarzony z wykorzystaniem polskich chmieli wspólnie przez Browar PINTA i DUM Cervejaria z Kurytyby został uznany na portalu RateBeer za najlepsze piwo w Brazylii. Portery od 2015 roku już pięciokrotnie były wybierane jako najlepsze piwa w Polsce w ramach Konkursu Piw Rzemieślniczych Kraft Roku.

*– Porter bałtycki naprawdę stał się piwowarskim skarbem Polski mniej więcej dekadę temu, gdy wzrosła jego dostępność. Dopiero teraz żyjemy we wspaniałych porterowych czasach – podsumowuje Grzegorz Zwierzyna.*

Więcej informacji udziela:

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