**PINTA testuje nowe chmiele**

**W lutym br. rzemieślniczy Browar PINTA rozpoczął warzenie serii eksperymentalnych piw z użyciem całkowicie nowych odmian chmieli i chmielowych innowacji. Jest to efekt zaproszenia browaru z Wieprza do dwóch prestiżowych programów, testujących chmielowe nowinki z Nowej Zelandii i Stanów Zjednoczonych.**

Nową serię PINTA Hopzz\_ zapoczątkowały jednochmielowe piwa w stylu IPA Serious i Visionary z próbnymi odmianami chmieli z Nowej Zelandii NZH-104 i NZH-105. PINTA otrzymała je w ramach programu Bract Brewing, do którego nowozelandzcy plantatorzy wybrali tylko około 60 browarów z całego świata.

Nazwy próbnych chmieli pozostaną szyframi aż do momentu, kiedy wybrani piwowarzy i plantatorzy uznają, że warto nimi obsadzić większe areały. Tak było np. z wprowadzoną w 2020 roku, dobrze znaną już w piwnym krafcie odmianą Nectaron. Wcześniej ukrywała się pod numerem HORT 4337. Jej komercjalizacja zajęła 16 lat. Nieco szybciej Amerykanie wprowadzili na rynek bardzo cenioną obecnie odmianę Sabro, która przez 14 lat nazywała się HBC-438. Przez ostatnie 3 lata przed komercjalizacją była testowana m.in. przez piwowarów domowych.

Pokłosiem zaangażowania PINTY w testowe wykorzystanie nowych odmian od NZ Hops jest zaproszenie piwowarów z Wieprza do Nowej Zelandii na organizowaną w połowie marca selekcję najlepszych chmieli z tegorocznych zbiorów. PINTA będzie tam jedynym browarem z Europy.

Od dwóch lat, jako pierwszy browar z Polski, PINTA bierze już udział w Hop Selection Yakima Chief Hops, dorocznej selekcji amerykańskich chmieli z ostatnich zbiorów w Dolinie Yakima. Dzięki temu piwowarzy PINTY zapewniają sobie całoroczne dostawy wybranych odmian chmielu zawsze z tych samych plantacji i konkretnego dnia zbiorów, a to gwarantuje większą jego stabilność smakową i aromatyczną. Podobne korzyści przyniesie udział w selekcji w Nowej Zelandii.

Co więcej, w tym miesiącu PINTA została wybrana do udziału w pierwszej edycji programu FWD, którego celem jest rozwój globalnej społeczności piwowarów współpracujących z organizacjami plantatorów Yakima Chief Hops i Yakima Chief Ranches. W tym wąskim gronie będą dokonywane oceny i selekcje produktów najlepszych do tworzenia innowacyjnych piw. *– Browarów chętnych do udziału w programie było kilka razy więcej niż miejsc, więc czujemy się wyróżnieni –* przyznaje Bartek Ociesa, główny piwowar Browaru PINTA.

Browary zaproszone do programu FWD otrzymają w tym roku dostęp do najnowszych, jeszcze nieskomercjalizowanych odmian chmielu HBC i najnowszych produktów Yakima Chief Hops. Piwowarzy PINTY będą mogli je testować, a poprzez eksperymentalne warzenia, kwestionariusze, rozmowy i analizy sensoryczne uzyskają wpływ na ich końcowy etap rozwoju, zanim innowacje trafią do szerokiej oferty.

*– Zyskujemy możliwość tworzenia wyjątkowych piw, co na kraftowym rynku wiele znaczy, a poza tym trzymamy rękę na pulsie, więc żadna nowinka nie powinna nas w przyszłości zaskoczyć –* podsumowuje Bartek Ociesa.

Jeszcze w tym roku PINTA spodziewa się kolejnych dwóch eksperymentalnych odmian chmieli z Nowej Zelandii. Na pewno powstaną też piwa z wykorzystaniem nowinek ze Stanów Zjednoczonych. Ale seria unikalnych piw PINTA Hopzz\_ pozostaje otwarta na chmielowe nowości z innych rynków. W całym 2023 roku piwowarzy z PINTY skorzystali w sumie z 43 odmian chmielu.