



ZOIGL, ZWICKL,
KELLERBIER I UNGESPUNDETES

WAS IST LOS, CZYLI O CO W TYM CHODZI?

Korzystając z możliwości przeprowadzenia wywiadu z Volkerem Quante, postanowiłem zapytać go o różnice pomiędzy Zoigl, Zwickl, Kellerbier i Ungespundetes. W niemieckich Getränken można spotkać niefiltrowane piwa z każdym z tych napisów na etykiecie. Czym one się między sobą różnią, czy są to określone style piwa?

Tomasz Kopyra: Jaka jest różnica między Zwicklem, Zoiglem, Kellerbierem i Ungespundetes? Czy jest pomiędzy nimi jakaś ostra granica? Czy są to osobne style piwa? Czy po prostu jest to określenie na piwo niefiltrowane, czy – jak mawiają Czesi – kvasnicové?

Volker Quante: To może po kolei. Zwickelbier, to nie jest styl piwa. To jest każde piwo, które jest niefiltrowane, a nawet do końca niewyleżakowane. Ma to być piwo, które jest pobierane z tanku fermentacyjnego – bo Zwickel to jest kranik do pobierania próbki piwa z tanku fermentacyjnego, a sama czynność pobierania próbki po niemiecku nazywa się zwickeln. Kiedy piwowar chce sprawdzić, czy piwo jest już gotowe, pobiera próbkę takiego piwa, to wtedy to jest Zwickelbier.

T.K.: Czyli można by to przetłumaczyć jako „piwo prosto z tanku”. No ale przecież są na rynku Zwickelbiery, które są butelkowane.

V.Q.: Są, ale to jest właściwie tylko marketing. Jeśli chodzi o Kellerbier, to jest to każde piwo, które jest niefiltrowane.

T.K.: A czym się w takim razie różni Ungespundetes?

V.Q.: Ungespundetes znaczy „odsypnięte”, czyli jest to piwo które jest bardzo nisko nasycone dwutlenkiem węgla. Fermentowane w otwartych kadziach i leżakowane w beczkach, ale w specjalnych beczkach bez szpuntu. Takie piwo jest więc bardzo słabo nasycone, a przez to szybko się je pije.

T.K.: A Zoigl?

V.Q.: Z Zoigl jest specyficzna sytuacja. W północnej Bawarii, w Oberpfalz, jest tak, że dana miejscowość, która ma przywilej warzenia Zoiglbier, jest właścicielem browaru, a poszczególni jej mieszkańcy mają prawo, ale i obowiązek warzenia w nim piwa. Tzn. piwo jest warzone w browarze, a później każdy zabiera swoją część i fermentuje u siebie w domu, a następnie tam je podaje.

T.K.: Ale czy to w ogóle współcześnie funkcjonuje, czy to już historia?

V.Q.: Tak, to funkcjonuje. To wygląda tak, że jest harmonogram, że człowiek A podaje

piwo od 2 do 10 stycznia, a człowiek B od 11 do 20. Także przez 7-10 dni sprzedaje on to piwo we własnym domu. Salon po prostu staje się knajpą na tydzień. Także Zoigl to bardzo ciekawa idea.

Centrum tego piwa jest miasto Windischeschenbach. Nie wiem, ilu mieszkańców ma tam przywilej jego warzenia, ale jest to przypisane do posesji.

Podsumowując, nie można mówić o tych piwach jako o stylach piwa. Co więcej, chyba tylko użycie Kellerbier na etykiecie nie jest nadużyciem. Piwo butelkowane sprzedawane jako Zwickelbier czy Ungespundetes to po prostu chwyt marketingowy, bo idea zakłada, że jest to piwo z tanku fermentacyjnego czy z beczki, i po prostu nie może być butelkowane. Co się zaś tyczy Zoigla, to jeśli zostało uwarzone w browarze, który związany jest z tą tradycją, to teoretycznie można tak napisać na etykiecie. Aczkolwiek oryginalnego Zoiglbier można się napić tylko w miejscowości, w której je uwarzono.

