



DRY STOUT – WYTRAWNE I GORYCZKOWE PIWO

Wytrawny jak angielski humor

Wśród piw pochodzących z różnych części świata można wyróżnić zarówno te, których geneza przyprawia o ból głowy nawet wytrawnych piwoszy, jak i takie, które zna praktycznie każdy. Jednym z piw szturmem zdobywających coraz to nowe rynki i zapełniających „piwne nisze” jest z pewnością stout.

Coraz więcej, choćby średnio uświadomionych miłośników piwa wie, co to jest lager, jak smakuje pilzner, i jak czyta się nazwę angielskich piw typu ale. W tym gronie stout, choć powszechnie znany z nazwy, często błędnie jest interpretowany smakowo i w wyobraźni konsumentów zwykle występuje jako piwo ciężkie, lepkie i sycące. Zresztą sugeruje to jego nazwa, gdyż stout po angielsku znaczy ni mniej ni więcej tylko „tęgi”, co faktycznie sygnalizuje wysoką pełnię smaku. Tymczasem tak naprawdę stout jest wytrawny jak angielski humor.

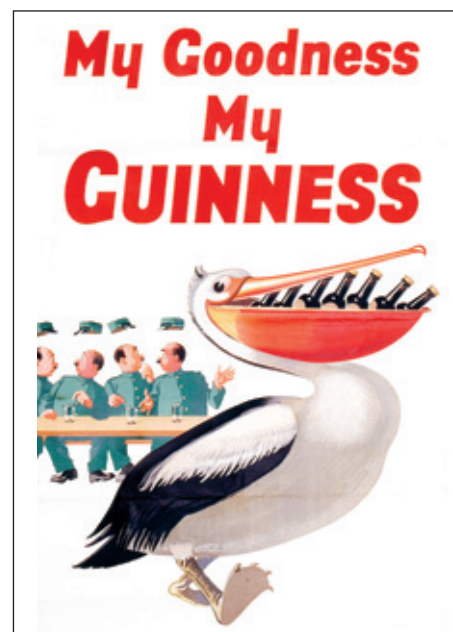
TĘGI NA PIERWSZY RZUT OKA

Wizualna strona piwa faktycznie jest „tęga”. Gatunek ten to przede wszystkim piwa czarne, z niewielkimi, wiśniowymi refleksami. Pomimo ciemnej barwy, wydają się być klarowne zarówno w wyglądzie, jak i konsystencji, która zdumiewa swoją lekkością piwoszy przygotowanych na „ciężką artylerię”. Dopóki jednak nie napijemy się stouta, nic nie zapowiada lekkiego, wytrawnego smaku. Wręcz przeciwnie, nawet jego zapach podkreśla wrażenie tęgości aromatami pochodzącymi z ciemnych, palonych słodów, które – oprócz barwy – dają piwu także zapach świeżo palonej kawy, gorzkiej czekolady, kakao i razowego chleba. Dopiero kiedy napijemy się piwa, doznajemy całej jego wielowymiarowości. Po silnych obietnicach palono-kawowych czujemy na języku zdecydowanie gorzki, lecz jednocześnie bardzo lekki i wytrawny smak. Goryczka, która jest tu cechą wiodącą, pochodzi – jak w większości piw – z chmielu, jednak w przypadku stoutów bardzo duży udział mają w niej także palone słody. Jak wszystko co palone czy przypalone, dają one zdecydowany, goryczkowy posmak.

Stouty to mistrzowie finiszu. Po przełknięciu piwa długo jeszcze czujemy gorzko-czekoladowy posmak, który niwelujemy kolejnymi łykami piwa. Zasada ta dotyczy szczególnie dry stoutów, które są dużo bardziej wytrawne i goryczkowe od ich słodszy brata – milk stouta.

CZEKOLADA CZY OSTRYGI?

Jak zatem wykorzystać te zdecydowane cechy, by cieszyć się „tęgim” smakiem sto-



Seria plakatów reklamowych promujących piwo Guinness w latach 30. XX wieku.

utów i doceniać ich głębiej? Chociaż na pierwszy rzut oka wszelkie połączenia z tym piwem wydają się niespójne i rozchwiane, to warto pokusić się o kilka eksperymentów. Nagrodą za nie będzie odkrycie świata fascynujących połączeń, które na stałe wejdą do naszego piwnego menu.

Chociaż ciężko w to uwierzyć, to wytrawne stouty wręcz idealnie komponują się z owocami morza. Takie marki, jak Beamish, Murphy's czy słynny Guinness od lat serwowane są na Wyspach Brytyjskich w towarzystwie ostryg, małży, krabów i krewetek. Potwierdzeniem zasadności tych kompozycji jest istnienie marki Oyster Stout (stout ostrygowy), która choć technologicznie z ostrygami ma niewiele wspólnego, to podobno – jak żadne inne piwo na świecie – komponuje się z nimi.

Ci, dla których ostrygi bez szampana są jak belgijski trappist bez korka, mogą pokusić się o przyrządzenie oryginalnego drinka o nazwie Black Velvet, złożonego z jednej części szampana i jednej części stouta. Niektóre brytyjskie puby dorzucają do drinka jedną pływającą w nim ostrygę. Idąc jeszcze dalej w ostrygowy temat, znajdziemy nawet piwa produkowane z ich dodatkiem w składzie surowcowym.

Kolejnym unikalnym połączeniem dla stoutów jest czekolada we wszystkich jej przejawach. Zarówno ta w tabliczkach, jak i w formie polew czy deserów. W tej kombinacji nie znajdziemy z pewnością niczego bardziej traf-

nego niż piwo o wdzięcznej nazwie Double Chocolate Stout – produkowane przez słynny angielski browar Young's. Ten czekoladowy stout w swoim składzie zawiera kilka odmian gorzkiej czekolady, a jego zapach sprawia, że jest idealnym piwem deserowym.

Ci, dla których Anglia zdecydowanie nie jest krajem czekolady, mogą znaleźć ukojenie dla zmysłów na Sri Lance, popijając czekoladowy deser piwem Ceylon Lion Stout, dla którego utworzono specjalną kategorię – strong tropical stout.

PIWO DO TOWARZYSTWA

Irlandczycy dość często określają stouty mianem piw towarzyskich, tzn. takich, które pije się dla samego piwa. Ich długi smak pozostający po przelknięciu aż prosi się o przykrycie kolejnym łykiem i tak w kółko. To co sprawia, że piwa te są bardzo pijalne i wręcz orzeźwiający to wyraźna kwasowa nuta, której pochodzenie jest kolejną unikalną cechą gatunku dry stout. Tajemnica tego smaku polega na fermentowaniu części brzeczki piwnej bakteriami kwasu mlekowego, które dają wyraźny kwasowy posmak. Posmak, który podkreśla goryczkowe właściwości piwa i buduje jego smakową świeżość. Tak jest produkowany między innymi słynny Guinness, którego kwaśno-gorzki smak wszedł na stałe do kanonów gatunku.

Jeszcze jedną niespodzianką, jaką może zgotować nam stout, jest dźwięk wydawany

przy otwieraniu, i kremowa piana, niespotykana wśród innych gatunków. To co powoduje głośne, przeciągłe syczenie piwa podczas otwierania to dodatek gazu na ogół mało kojarzącego się z piwem, a mianowicie azotu. Po wypiciu takich piw, jak Beamish czy Murphy's wielu miłośników wytrawnych doznań zastanawia się, co grzechoce w puszcze lub butelce po jej opróżnieniu. Wytrwali poszukiwacze technologicznych tajemnic znajdują wewnątrz opakowania plastikową kulkę, która – niestety – niewiele wyjaśnia. To właśnie w tej kulce z mikroorganizmami znajdował się azot, który po otwarciu opakowania z piwem rozprężył się, powodując bardzo intensywne pienienie się piwa i łagodzenie smaku, który – dzięki jego obecności – staje się kremowy i delikatny w konsystencji. W tym połączeniu tkwi tajemnica wysokiej wytrawności i jednoczesnego łagodnego smaku stoutów.

Podsumowując, stouty – jak wiele innych piw o złożonym smaku – wymagają świadomego podejścia piwoszy. Ich smak nie jest łatwy, dość ciężko też pije się je w towarzystwie innych piw. Irlandczycy miłośnicy tego gatunku radzą pić podczas jednej „sesji” tylko stouty. Ma to być gwarancją spójności doznań smakowych oraz – co nie jest bez znaczenia – dobrej formy następnego dnia po tęgim wieczorze, bogatym w sensoryczne doznania.

MACIEJ CHOŁDRYCH, FOT. MONIKA FILIPIUK, GUINNESS