



Perfekcyjny degustator

Maciej Chołdrych
Kompania Piwowarska S.A.

Anglicy mówią „beer for the moment” – każde piwo ma swój czas i miejsce. Sztuką jest trafić z tym piwem w to właśnie miejsce dodatkowo w odpowiednim czasie. Rozgrzewające barley wine w zimowy wieczór czy chłodny i orzeźwiający lager w samo południe rozgrzanego lipca. Z tym nic nie może się równać. Stąd też trudno o obiektywizm i ocenę piwa nieskażoną czynnikami zewnętrznymi.

Idealny panel degustacyjny powinien podróżować po świecie dobierając odpowiednie warunki degustacji do poszczególnych gatunków piwa. Jest to jednak pomysł dość kosztowny i póki co chyba tylko w sferze marzeń (potencjalnych degustatorów). Toteż zostaje nam szara rzeczywistość w postaci sterylnej pracowni sensorycznej wyposażonej w stanowiska, komputery i całą resztę niezbędnego sprzętu.

Na szczęście szarość tej scenarii zostaje skutecznie złamana kolorytem doznań smakowych, jakimi możemy się cieszyć degustując nie tylko whisky, wina i koniaki, ale także piwa. Palmy, plaża, tropikalne owoce, mrożony poranek, pokryta rosą trawa – to wszystko możemy znaleźć w butelce piwa. Przecież piękny język i bogate opisy nie są zarezerwowane tylko dla wina. Kiper piwa ma pole do popisu: chmiel, słód, woda i drożdże dostarczają przebogatej kompozycji, którą odkryje ten, kto nauczy się do niej cicho i ostrożnie podchodzić. To rodzaj polowania na zapach, którego ulotne nuty możemy spłoszyć gwałtownym ruchem czy odważnym gestem.

Podejźmy więc ostrożnie do piwa i delikatnie powąchajmy je z pewnej odległości. Fala zapachu, którą otrzymamy w pierwszej porcji, powinna mieć odcień zielony. Zielony jak chmiel, ziota prowansalskie, cygara. To pierwsza informacja, pochodna magicznego

składnika jakim jest chmiel, bogactwo i złożoność olejków aromatycznych w różnych odcieniach; od żywicznego poczynając na różnym kończąc. Wędrując dalej przez świat piwnego aromatu spotykamy całą gamę ciepłych odcieni zapachu; karmelowy, toffi, przypalony, cukrowy i wiele innych, by za chwili-

Palmy, plaża, tropikalne owoce, mrożony poranek, pokryta rosą trawa – to wszystko możemy znaleźć w butelce piwa

lę przejść w owocowy świat brzoskwiń, bananów i winogron. Smak przez cały czas tworzy podstawę odczuć w postaci delikatnej słodczy, przemijającej kwasowości i wyraźnej, lecz krótkotrwałej goryczki. Każde piwo ma swój własny, niepowtarzalny układ cech, które stanowią jego profil. Profil to linie papilarne piwa, dają mu osobowość i znak firmowy, który konsumenci rozpoznają jako ich markę.

Piwo, które jako jedyny napój na świecie łączy w sobie procesy gotowania i fermentacji, w którym nie ustępuje winu, a pod wieloma względami nawet je przewyższa. Mimo to słownik wyrazów opisujących jego smak jest niewspółmiernie uboższy i jakże mniej poetycki.

Ile piw tyle profili. Ilu konsumentów tyle opinii. Ocena sensoryczna piwa na poziomie eksperckim wymaga wyzbycia się wszystkich preferencji i olbrzymiej znajomości świata piwa przez pryzmat różnorodności gatunków. Ocena obiektywna możliwa jest tylko przy pełnej znajomości założeń dotyczących gatunku. To, że świat goni za łatwym słodkim smakiem lub, że prywatnie nie słodzimy herbaty, nie może przeszkodzić nam w obiektywnej ocenie prawdziwego pilznera czy piwa owocowego.

Degustowanie piwa to sztuka wymagająca umiejętności kojarzenia zapachów, ich komponowania i śledzenia. Pochodzenie każdego z nich ma podłoże w technologii i jakości surowców, toteż każda nuta zapachowa opowiada nam część historii piwa. Złe wieści w postaci wytrawnego zapachu zielonych jabłek czy liści czarnych porzeczek przeplatać się mogą z radosnymi nowinami ukrytymi za zapachem dojrzałych bananów i anyżu. Każda z tych informacji to fragment kodu genetycznego piwa, któremu drożdże fundują bogaty i skomplikowany rodowód. Od kiperów zależy jak odczyta zakodowane informacje i co z nimi zrobi. Wykwalifikowany degustator po kilku minutach obcowania z piwem potrafi określić technologiczną przeszłość piwa i wytknąć ewentualne wady. Trudna to sztuka, toteż rzadki to zawód. Wy-



maga zagłębienia się w szczegóły swojej konsumenckiej duszy i wzniesienia się na wyżyny doceniania smaku.

122 związki opisane jako konkretne chemiczalia tworzą cały sensoryczny alfabet od aldehydu octowego poczynając na trójchlorofenolu kończąc. Nauka tego alfabetu zajmuje średnio kilkanaście miesięcy i wiąże się z koniecznością zdegustowania kilku tysięcy różnych próbek. Powtarzanie konkretnych zapachów po kilkanaście razy pozwala utrwalić i zakodować w mózgu konkretne bodźce, które mogą być przywołane przy kolejnym zetknięciu z zapachem.

Jednak szkolenie to nie wszystko. Perfekcyjny degustator poznać musi kilkadziesiąt gatunków (nie marek)

piwa. Nauczyć się je rozróżnić i opisywać. To, że na co dzień produkujemy i oceniamy piwa typu lager, nie zwalnia nas z obowiązku znajomości świata piwa. Pilsner, Lambic, różne odmiany Ale i Stoutów czy belgijskie piwa specjalne powinny być na stałe wpisane do menu prawdziwego degustatora. Pozwala to nie tylko na naukę gatunków piwa, ale także na poznawanie i ćwiczenie całej gamy cech sensorycznych, od ostrych chmielowych nut w Ale, poprzez palone i kawowe aromaty stoutów, aż do octowo – owocowych zapachów belgijskich lambiców. Znajdziemy tu połączenia i różnorodność, jakich próżno byłoby szukać w innych napojach alkoholowych, ze słynącymi z smakowych doznań winami na czele.

Kiedy poznamy już związki chemiczne – smaki, zapachy i nauczymy się używać tej wiedzy, zaczyna się najtrudniejsza część sztuki degustacyjnej: obiektywna ocena piwa. Badania wykazują, że to samo piwo oceniane w piątek i poniedziałek zdecydowanie lepiej wypada w dzień zwiastujący weekend. Zimne dni sprzyjają ocenie piw mocnych, podczas gdy lekkie lagery często otrzymują oceny wprost proporcjonalne do temperatury i ilości słońca za oknem.

To samo zresztą dotyczy się temperatury samego piwa. Podnosząc ją lub obniżając o kilka stopni możemy dowolnie manipulować profilem, powodując zwiększoną lotność jednych zapachów, podczas gdy inne pozostają w ukryciu.

Nawet grubość szkła ma tu niebagatelne znaczenie; piwo przelewając się przez brzeg szklanki ze szkła cienkiego mocniej się napowietrza i przyjemnie musuje, sprawiając

wrażenie bardziej orzeźwiającego, podczas gdy masywny kufel nadaje mu bardziej okrągły i ciepły posmak.

Przykłady tego typu można mnożyć w nieskończoność i nie sposób uniknąć wpływu czynników zewnętrznych na ocenę sensoryczną piwa. Rozpatrując problem globalnie na każdej szerokości geograficznej panują inne warunki sensoryczne. I tak np. Ame-

Ostre przyprawy, alkohol czy tytoń, powodują przytępienie zmysłów, jednak także tu, jak w przypadku każdej reguły zdarzają się wyjątki. Wpływ codziennej diety może się także przejawiać w umiejętności wyczuwania bądź nie poszczególnych zapachów

rykanie mają duży problem z wyczuwaniem kukurydzianego zapachu dwumetylosiarczku i maślanego aromatu dwuacetylu, podczas gdy Europejczycy nie zawsze radzą sobie z zapachem chmielowym czy stodowym. Kultura sensoryczna w jakiej wyrastamy, tworzona jest przez wszystkie smaki i zapachy, jakie towarzyszą nam przez całe życie.

Ostre przyprawy, alkohol czy tytoń, powodują przytępienie zmysłów, jednak także tu, jak w przypadku każdej reguły zdarzają się wyjątki. Wpływ codziennej diety może się także przejawiać w umiejętności wyczuwania bądź nie poszczególnych zapachów. Czasami warto zapomnieć na chwilę o maśle wyjętym z lodówki czy cebuli pozostawionej w szaf-

Podejdźmy ostrożnie do piwa i delikatnie powąchajmy je z pewnej odległości. Fala zapachu, którą otrzymamy w pierwszej porcji powinna mieć odcień zielony. Zielony jak chmiel, ziola prowansalskie, cygara. To pierwsza informacja, pochodna magicznego składnika jakim jest chmiel, bogactwo i złożoność olejków aromatycznych w różnych odcieniach.

ce, by przekonać się jak pachnie tak powszechny w produktach spożywczych związek jak dwuacetyl czy towarzyszący nam niestety od zarania dziejów gnilny aromat etanoliolu. Świat zapachów, który nas otacza, w większości składa się z aromatów nieprzyjemnych, które na szczęście zostały tak skomponowane przez naturę, że ich mieszanina staje się często dobrym tłem dla głównych aromatów charakterystycznych

dla znanych nam produktów. Z drugiej strony świat ten uwarunkowany jest kulturowo i społecznie. Potężenia w jednych krajach wręcz niedopuszczalne, świetnie sprzedają się w innych, rozprzestrzeniając się i zazszczepiając nowe nurty żywieniowe na coraz to nowych obszarach.

Kiperzy wina od lat szczycą się wysublimowanym językiem, który sprawia, że opis wina zajmuje często kilka stron maszynopisu i brzmi jak rasowy trzynastozgłoskowiec. Chociaż wiele w tym konfabulacji i wyobrażenia (często już po kilku zdegustowanych próbach), to opis taki świadczy o złożoności i szlachetności trunku. Piwo, które jako jedyny napój na świecie łączy w sobie procesy gotowania i fermentacji, w niczym nie ustępuje winu, a pod wieloma względami nawet je przewyższa. Mimo to słownik wyrazów opisujących jego smak jest niewspółmiernie uboższy i jakże mniej poetycki. Weźmy chociażby standardowy formularz używany podczas większości konkursów jakości piwa. Na samym początku spotyka nas dylemat w postaci parametru „stodycz”. Autor formularza nie wspomina nic o słodczy cukrowej, syropowej, niedofermentowanej, owocowej, mlecznej czy pozornej sugerowanej aromatem estrów i alkoholi wyższych. Kolejny parametr „goryczka” wcale nie ułatwia sprawy. Jak bowiem dać goryczce ocenę w skali szkolnej, kiedy może być ona chmielowa, garbnikowa, pozostająca, białkowa, drożdżowa, żywiczna, pestkowa, owocowa czy wręcz fenolowa. Po tych dwóch parametrach ciężko

wspominać takie jak smak czy zapach które same w sobie są historią wymagającą osobnego opisu. Czas z degustowania piwa zrobić sztukę. Czas puścić wodze sensorycznej fantazji i poszukać czegoś jeszcze poza „owocowym”, „stodkim” i „gorzkim”. Zważywszy na ilość surowców i złożoność technologii, od piwa możemy spodziewać się o wiele więcej i z pewnością już niedługo nikogo nie zdziwi fakt, że piwo posiada harmonijny i złożony smak stodowy z silnym akcentem karmelowym. W bukicie z przewagą bananów i winogron z wyraźnym akcentem poziomki i anyżu. W drugim uderzeniu zapachu maślany z biskoptowym posmakiem stonowanym silną, żywiczną nutą chmielu. Posmak długi, garbnikowy z delikatnym cierpkim finiszem. Tak, proszę Państwa – to pilzner! ■