

IKONY PIWOWARSKIEJ SZTUKI

cz. 1

Żądni piwoznawczej wiedzy konsumenci piwa na całym świecie od lat zadają sobie fundamentalne pytania dotyczące piwnej kultury. Jednym z nich jest odwieczna zagadka, która jak Świąty Graal rozbudza zmysły i nakręca wyobraźnię. Chodzi oczywiście o najlepsze piwo na świecie. Marzenie każdego piwosza. Niejeden twierdzi, że już je znalazł. Co ciekawe najczęściej ma rację, a to dlatego, że nie ma jednego piwa uznanego za najlepsze. Są natomiast dziesiątki chmielowych napitków, które dzięki magicznemu układowi cech smakowo-zapachowych zjednują sobie rzesze miłośników i stają się dla nich piwowarskim objawieniem.

Wydaje się niemożliwe stworzenie rankingu, który określałby najlepsze, średnie i najgorsze piwa. Można jednak pokusić się o ułożenie listy najciekawszych piw świata, które wpłynęły na bieg historii piwowarstwa i na stałe wpisały się w menu prawdziwych piwoszy.

Zacznijmy więc od miejsca 8. by zakończyć na 1. Kolejne pozycje będą przypisane stylom ciekawym z różnych względów. Nie sposób użyć tu jednej skali. Zbyt wiele w tych piwach historii, magii i sztuki, aby dały się tak po prostu uporządkować i opisać.

Miejsce 8.

Lambic (unikalny proces warzenia)

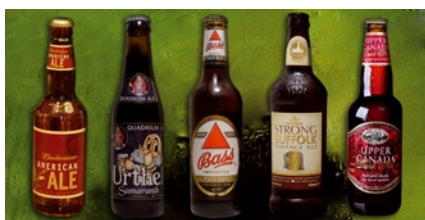


Lambic to belgijskie piwo fermentacji spontanicznej. Już sam proces warzenia daje mu miejsce na naszej liście unikalnych piw. Fermentuje spontanicznie, a więc bez dodatku drożdży.

Powstaje tylko w dolinie rzeki Zenne (nieopodal Brukseli), a za jego smak odpowiada 86 różnych mikroorganizmów, które tworzą mu unikalny profil sensoryczny. Proces produkcji lambica to niezadko nawet 3 lata. Piwo dojrzewając w beczkach nabiera wytrawnej kwasowości i cierpkoci. Nieprzygotowanych degustatorów powala octowym aromatem i kwaśno-cierpkim smakiem. Odmiany owocowe z wiśniami lub malinami łagodzą trochę ostry charakter tego trunku. Znacząco w nim głębokich nut, jakie znajdujemy w tokajach, delikatnie słonego posmaku i goryczkowych akcentów pestki owocowej. Aby polubić lambica trzeba go naprawdę dobrze poznać.

Miejsce 7.

Ale (siła różnorodności)



Ale to klasyka angielskiego piwa. Do niedawna znaliśmy je głównie z krzyżówek (angielskie piwo na trzy litery). Dziś możemy już cieszyć się smakiem tego słabo naga-

zowanego piwa górnej fermentacji. Gatunek ten słynie z intensywnego chmielowego aromatu jakiego próżno szukać w całym piwnym świecie. Naprawdę wyróżnia ten styl ilość odmian. Ortodoksyjne India Pale Ale, gorzkie jak piołun Bitter, delikatne Honey Ale, karmelowe Brown Ale, czy mocne i ekstraktywne Barley Wine – to tylko niektóre propozycje. Każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Miejsce 6.

Witbier (ziołowa kompozycja)



Gatunek witbier powstaje przy dużym udziale sło- du pszenicznego i jeszcze większym surowej, niesłodowanej pszenicy. Styl ten zapada w pamięć głównie dzięki charak-

terystycznemu zapachowi ziół i cytrusów. Natomiast kolendra i skórki pomarańczy sprawiają, że Witbier idealnie syci zmysły i jednocześnie orzeźwia. Doskonale nadaje się zarówno do tonowania letnich upałów, jaki i do akompaniowania lekkim potrawom złożonym z ryb, ryżu, owoców i ziół.

Miejsce 5.

Pilzner (prawdziwe piwo)



Archetyp jasnych piw dolnej fermentacji. Mówi się, że pierwszy pilzner powstał w Pilźnie w roku 1842. Jego nieustającej karierze sprzyja zestaw prawdziwie piw-

nych cech, które nie muszą być ulotne, ani wyrefinowane. Pilzner to przede wszystkim mocna chmielowa goryczka, intensywny zapach chmielu, słodowa pełnia smaku i owocowy bukiet. Dla 90% konsumentów złocistego napoju na świecie, pilzner jest synonimem prawdziwego piwa. Co więcej, styl ten pasuje do prawie każdej sytuacji. Aperitif, akompaniament treściwych dań, letnie orzeźwienie – w każdej z tych okoliczności możemy liczyć na to złote piwo dolnej fermentacji.

Miejsce 4.

Weizen (oryginalny charakter)



Profil smakowy tego piwa pszenicznego można opisać w kilku słowach: goździki, banany, masło, kwasowość. Dla niewtajemniczonych zabrzmie to tragicznie. Jednak wyznawcy kultury

weizena wiedzą, że tych kilka słów oddaje kluczowe cechy tego piwa za którymi kryje się jeszcze kilkanaście innych, powodujących, że weizen nie nudzi się nawet po 9 kuflu, trwałość jego piany słynna jest w całym piwowarskim świecie i wreszcie, iż jest jedynym piwem śniadaniowym, które Bawarczycy spożywają chętnie w godzinach porannych w towarzystwie kiełbaski i rogalika. Zimny weizen (niem. pszenica) doskonale orzeźwia. Delikatnie ogrzany dłonią uwalnia paletę smaków i aromatów.

Miejsce 3.

Stout (moc ciemnych aromatów)

„Stout” po angielsku znaczy „tęgi”. Tak też często określa się smak i zapach stylu, którego królestwem jest Szkocja. Piwa te wbrew pozorom wcale nie są tęgie w smaku. Jest to rodzaj sensorycznej sugestii,



która polega na atakowaniu nosa aromatami kawy, czekolady i palonego ziarna. Sugestia ta jest tak silna, że piwo często odbierane jest jako mocne i ekstraktywne. Tymczasem stout jak gorzka kawa, budzi zmysły, orzeźwia, ale nie syci, dzięki czemu Szkoci mogą spędzać przy nim długie godziny, debatując nad wyższością stoutów ostrygowych nad owsianymi, czy różnicach pomiędzy Lżejszym milk stoutem i wytrawną odmianą – dry stout.

Miejsce 2.

Trapist (odurzająca pełnia aromatu)



W zasadzie o trapiście powinno pisać się nie krótką notkę, ale od razu grubą książkę, a najlepiej – trylogię. Można by w niej rozwinąć jego oryginalne pochodzenie, podkreślić fakt, że powstaje tylko w sześciu miejscach na świecie oraz naświetlić jego specyficzną technologię fermentacji. To jednak, o czym zawsze trzeba pamiętać to zapach i smak, który intryguje zarówno wielbicieli piwa, jak i koneserów whisky czy koniaków. Trapist potrafi pachnieć karmelem i toffi, rodzynkami, koniakiem, cytrusami, melonem, a nawet zatechłą piwnicą. Jego smak to wytrawna goryczka, stonowana ekstraktywną słodyczą i jednocześnie podkreślona alkoholową cierpkością. Jest to idealny kompan deski serów, orzechów i winogron. Ten zestaw zapewnia ucztę, jakiej nie powstydzisz się właściciel najbardziej wyrafinowanego podniebienia.

Miejsce 1.

Porter bałtycki (po prostu porter)



Tak naprawdę porter bałtycki powinien zostać pierwszym na świecie chronionym gatunkiem piwa. W ciągu ostatnich kilku lat jego „populacja” zmniejszała się w tempie zastraszającym. Dzisiaj gatunek powoli się odradza, jednak piwosze, którzy pamiętają portery z dawnych lat, ciągle tęsknią za aromatem palonej kawy, wędzonki, kwasowością, jaką znaleźć możemy w wędzonej kiełbasie, za delikatnym zapachem owoców, wyraźnymi akordami alkoholu i tym wszystkim, co sprawia, że porter bałtycki nie ma w piwnym świecie naśladowców ani nawet dalekich krewnych. Zamiast więc starać się opisać i zrozumieć jego smak, należy nalać sobie kufel tego czarnego specjału z wiśniowymi refleksami i pijąc małymi łykami delectować się pełnią smaku i aromatu naprawdę mocnego trunku dolnej fermentacji.

W tej chwili wielu znawców tematu myśli sobie o piwach, które nie zostały uwzględnione w naszym rankingu. Jest przecież kwaśny jak cytryna berliner weisse, ekskluzywne biere de garde i wiele innych stylów, obok których nie można przejść obojętnie.

Na szczęście dla tych zaniepokojonych Czytelników powyższy ranking jest pierwszym z cyklu. W kolejnych częściach każdy z pewnością znajdzie coś dla siebie.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl



POLSKI SŁOWNIK
Bio(graficzno)-Bachiczny