

# Piwa świata na polskich półkach



## PIWA PSZENICZNE

### Piwo nie całkiem typowe

Gdyby kilkanaście lat temu piwa pszeniczne pojawiły się na polskim rynku, z pewnością stałyby się przyczyną reklamacji konsumentów. Na szczęście ostatnie lata były czasem edukacji polskich klientów. Coraz częściej polscy piwosze zaczęli sięgać po trunki, którym daleko do wizerunku prawdziwego piwa, a którym jednak braku piwności zarzucić nie można. Samo miejsce pochodzenia tego gatunku – Bawaria – jasno pokazuje, że nie jest to dzieło przypadku. Niewiele brakowało a piwa pszeniczne zniknęłyby wyparte przez jasne pilsnery i lagery. W połowie XIX w. prawie zaprzestano produkcji tego gatunku. Tylko jeden niemiecki browar produkował go na lokalny rynek. Co było powodem powrotu piw pszenicznych do łask? Można przypuszczać, że zachłyśnięci lagerami piwosze chcieli czegoś nowego. XIX w. piwa pszeniczne wróciły na rynek ogólnosiwiatowy. Do polskich piwoszy trafiły z dużym opóźnieniem. Najważniejsze jednak, że trafiły, ciesząc dzisiaj zmysły tych, dla których piwo to coś więcej niż jasne pełne.

### Na zakupy

Niestety w pierwszym losowo wybranym hipermarkecie pszenicznego szałtu spodziewać się nie możemy. Powszechnie dostępne są piwa ze średniej półki. Są to z reguły takie marki, jak Franciszkaner, Paulaner, Schneider Weisse. W tym momencie zauważyć musimy, że piwa typu weizen występują w 3 odmianach. Mamy klarowne kristall weizen – wersję filtrowaną, mętne i drożdżowe hefe weizen – niefiltrowane i dunkel weizen – odmiana ciemna. Wiele niemieckich browarów produkuje pod jedną nazwą główną wszystkie trzy odmiany. Możemy spotkać jeszcze gatunek weizenbock, który jest połączeniem weizena i bocka (koźlaka). To już jednak fuzja stylów. Cechą wspólną wszystkich pszenicznych gatunków jest prawdziwie piwny, drożdżowy aromat i zestaw zapachów. Jeżeli w opisie piwa pojawiają się takie określenia jak goździkowy, piernikowy, wędzony, to możemy być pewni, że chodzi o piwa pszeniczne.

Sklepy specjalistyczne mają już zdecydowanie szerszą ofertę i możemy tu spotkać

takie marki, jak Maisel's Weisse, Herenhausser czy Herrnbräu. Piwa te wyróżnia bogactwo aromatu i złożoność smaku. Smak kwaśny nie jest tu tak oczywisty i doskonale komponuje się z bogatym aromatem bananów i gumy balonowej.

### Sztuka serwowania

Istnieje kilka rzeczy, o których należy pamiętać, serwując piwa pszeniczne. Gatunek ten jest z reguły mocniej nagazowany niż inne piwa, toteż otwieranie i nalewanie piwa wymaga ostrożności. Przed nalaniem powinno jednak minimum pół godziny stać nie ruszane i nie wstrząsane. Nalewamy je do przewężonej szklanki typu weizen. Szklanka powinna mieścić jednorazowo nie więcej niż 0,5 l piwa. W ten sposób zapewnimy sobie serwowanie piwa z dużą pianową czapą i nalanie do szklanki piwa wraz z osadem drożdżowym znajdującym się na dnie. Zwilżenie szklanki zimną wodą wyeliminuje nadmierne pienienie się podczas nalewania.

### Piwny ideał

Jeżeli jednak szukamy prawdziwej symfonii pszenicznego smaku, powinniśmy poszukać piwa beczkowego. Smakowa teoria głosi, że z beczkowym weizenem podanym w odpowiedni sposób żadne piwo nie może się równać. Jeżeli spełnione zostaną warunki: świeżość, temperatura i sposób serwowania, to możemy liczyć na smakową przygodę z najwyższej półki. Pod warunkiem, że uda nam się w porę uprzedzić barmana, że nie życzymy sobie wkładania do szklanki plasterka cytryny, co stało się dziwną częścią rytuału serwowania tego piwa. Jedną z marek godną polecenia w takich okolicznościach jest z pewnością Weihenstephaner zarówno kristall, hefe oraz dunkel.

### Dobre, bo polskie

Kiedy poznamy już klasykę gatunku, warto przyjrzeć się rynkowi krajowemu, który stara się nadążyć za rynkami światowymi. Tutaj spotka nas miła niespodzianka. W Polsce większość piw nienależących do gatunku lager (jasne piwa dolnej fermentacji) to właśnie piwa pszeniczne i chociaż analizując ich technologiczny rodowód, moglibyśmy mieć kilka zastrzeżeń, to w obec-

nej sytuacji powinniśmy przymknąć oko. Ten mały margines przyzwolenia ułatwia fakt, że piwa pszeniczne powinny być oceniane jako kompleksowy aromat i smak. Zastosowanie pszenicy daje piwu to coś, czego nie potrafimy opisać. To rodzaj musującego, perlitego smaku i kombinacji orzeźwiających cech: cierpkości, kwasowości i delikatnej, stonowanej goryczki. Charakterystyczną cechą jest także długi, cierpko-słodowy finisz. Kolejną unikalną cechą piwa jest szczep drożdży, który nie jest używany do produkcji niczego innego poza piwem pszenicznym. Kakofonia aromatów wanilii, bananów, przypraw, piernika, goździków, jabłka, gumy balonowej, której nie znieśliśmy w żadnym innym piwie, tu oddaje doskonałą harmonię piw pszenicznych. Pszenica dodaje piwu słodowo-cierpkiego smaku, pogłębiając jego pełnię. Tak jak w dobrej orkiestrze każdy instrument musi znać swoje miejsce, tak w piwie pszenicznym cechy, pozornie nijak mające się do siebie, muszą grać na jedną nutę zapachową.

### Belgijski kuzyn

Na niemieckich weizenach świat piw pszenicznych się nie kończy. W innej części Europy, a dokładnie w Belgii, w zupełnie niezależnych okolicznościach powstało belgijskie piwo nazywane *wit bier* lub *bier blanche* – piwo białe. Od niemieckich weizenów różni się ilością pszenicy niesłodowanej w składzie surowcowym oraz wzbogaceniem w postaci dodatków skórek owoców cytrusowych, trawy cytrynowej, nawet kolendry. Białe piwa cechują się lżejszym smakiem i bardziej złożonym owocowym aromatem. Na polskich półkach znaleźć możemy godne polecenia marki Brugs i Blanche de Namur – 30 zł. Nie są to wyrzucone pieniądze.

### Idealna kompozycja

Piwo pszeniczne łączy właściwości orzeźwiające i pełnię smaku, nadając się na akompaniament zarówno do potraw lekkich, jak i ciężkich, zawiesistych. Kwaśny smak piw pszenicznych idealnie nadaje się do pieczonych ryb i białego mięsa.

Maciej Chołdrych  
www.piwoznawcy.pl