

IKONY PIWOWARSKIEJ SZTUKI

cz. 2 Siła smaku



Niniejszy ranking dotyczyć będzie tego, co w piwie najważniejsze. To, że zapamiętujemy konkretne marki piwa, iż potrafimy rozpoznać poszczególne gatunki i mamy swoje ulubione piwa wynika najczęściej z faktu, iż każdy gatunek ma swoją szczególną cechę, która niczym linie papilarne jest do niego przypisana i która staje się jego firmowym znakiem jakości. Ten właśnie smak lub aromat będzie tajemnicą piwowara i czynnikiem, wyróżniającym dany gatunek złocistego napoju spośród setek podobnych do siebie marek, które na zawsze pozostaną tylko piwem. Natomiast bohaterowie naszego rankingu od lat słyną z rozmaitych „naj”, sprawiających radość spragnionym wrażeń miłośnikom piw nieszablonowych.

Najbardziej kwaśne piwo

To przykład marki, która jednocześnie stała się gatunkiem. Berliner Weisse to pszeniczne piwo górnej fermentacji, które słynie ze swojego kwaśnego niczym cytryna smaku. Chociaż występuje on w wielu piwach pszenicznych, tylko tutaj przyjmuje formę

niezwykle wytrawną, dzięki czemu potrafi wywrócić kubki smakowe na lewą stronę. Jest to zasługa procesu fermentacji mlekowej, której poddaje się część brzeczki, dzięki czemu standardowa kwasowość, jaką znamy z innych gatunków piwa zostaje zwielokrotniona poprzez bardzo silny kwaśny smak, który znamy z kwaszonych ogórków lub kapusty.

Najwyższa goryczka

Znakomita większość miłośników złotego napitku hołduje zasadzie, że prawdziwe piwo ma smak zdecydowanie gorzki. Napoje słodowe, piwa z sokiem itd., traktują z pogardą i nie poświęcają im więcej uwagi niż to konieczne. Kiedy zaś mają do czynienia z prawdziwie gorzkim piwem delectują się każdym łykiem, po którym goryczkowy dreszcz przebiega ciarkami po plecach sygnalizując, że w piwie tym chmielu jest w sam raz. Właśnie dla nich – fanatyków prawdziwej goryczki powstał styl IPA czyli India Pale Ale – piwo, które oryginalnie transportowane było do kolonii angielskich w Indiach. Długa podróż wymagała od tego

angielskiego piwa górnej wysokiej zawartości alkoholu i chmielu – czynników spowalniających procesy starzenia i utleniania. Ten kto zna czeskie i niemieckie zdecydowanie goryczkowe pilznersy zdziwi się zapewne, że istnieją piwa trzykrotnie bardziej od nich gorzkie. To właśnie IPA – prawdziwe piwo dla prawdziwych piwoszy.

Najdziwniejszy profil smakowy

Tu palma pierwszeństwa bezsprzecznie należy się belgijskiemu stylowi piwa, który laikom jawi się jako przypadkowa mieszanka niespójnych smaków, koneserów zaś od lat zadziwia paradoksalnym rozchwianiem, lub jak kto woli niekoherentną spójnością. Gatunek ten to Faro, czyli dostadzany belgijski lambik, piwo fermentacji spontanicznej (lambik został przedstawiony w poprzednim rankingu). Kwaśne octowe nuty zcierają się tu z cukierkową słodyczą. Karmelowe akcenty walczą z octową cierpkością, a całość nabiera cierpko-syrupowej oprawy. Choć opis ten brzmi jak walka dobra ze złem, to efekt tego smakowego melanzu jest zaskakująco pozytywny. Piwo jednocześnie syci zmysły i orzeźwia, dzięki czemu każdy jego łyk powoduje chęć na więcej.

Najmocniejszy smak

Nie będziemy mówić tu o najmocniejszych piwach na świecie. Te pojawią się zapewne w którymś z kolejnych rankingów. Dzisiaj zajmujemy się piwem, którego smakowa moc to nie tylko alkohol, ale także aromat i specyficzny smak – cechy, jakie warunkują warzenie piw doskonałych. Styl piwa, często przejawiający przynależność do tychże szlachetnych gatunków to niemiecki bock, w Polskiej wersji nazywany kozłakiem (niem. bock = kozioł). Mamy tu słodową pełnię smaku, aromat palonego ziarna, kakaowy posmak, chmielowe nuty, biszkoptową słodycz, alkoholową cierpkosć, owocowy bukiet, kawowy akcent i goryczkowy finisz. Krótko mówiąc kozłak to aperitif, danie główne i deser w jednym.

Najbardziej rozgrzewające piwo

Tym, dla których kwestia zimowej rozgrzewki jest oczywista i kojarzy się tylko i wyłącznie z metalową piersiówką i którymś z wariantów wody ognistej, warto przedstawić alternatywę w postaci angielskiej odmiany

słynnego ALE (piwa górnej fermentacji) o nazwie Barley Wine. „Barley wine” to po angielsku „jęczmienne wino” i tak też właśnie smakuje ten gatunek piwa. Jest unikalnym połączeniem cech czysto alkoholowych z winnym bukietem, piwną wytrawnością i zestawem słodowych aromatów, jakich nie powstydziłaby się dobra whisky. Co ciekawe, miłośnicy wyrobów regionalnych znajdują w tym piwie nutę sliwownicy, a nawet zbożowo-owocową kompozycję charakterystyczną dla trunków produkowanych po zmierzchu... Ten unikalny układ cech zawarty w Barley Wine sprawia, że piwo to klasyfikowane jest jako „winter warmer”, czyli klasyczny zimowy rozgrzewacz, piwo które najlepiej smakuje na narciarskim stoku lub dżdżystą jesienią przy kominku i dobrej książce.

Najdziwniejsze aromaty

Świat piwa jest przedziwny, a jego różnorodność sprawia, że nawet wytrawny piwosz może zostać któregoś dnia zaskoczony trunkiem, którego istnienia dotychczas nie podejrzewał. Tak właśnie jest z belgijskim Lambikiem w wersji ortodoksyjnej. Jest to piwo, które

piwoszy przywykłych do jasnych napojów dolnej fermentacji piwem pozostaje tylko z nazwy. Zrozumieć jego specyfikę nie jest łatwo, a to przede wszystkim za sprawą takich aromatów jak skórzasty, octowy czy ziemisty. Wytrwali poszukiwacze znajdują w nim nuty kozła, konia czy skórzanego siodła. Całość dopełnia bowiem zapach stodoły, siana i delikatnie przejrzałego sera. Jak widać jest to piwo kierowane do zdeklarowanych koneserów...

Najbardziej rozpoznawalne piwa

Nie mówimy tu o kształcie butelki, etykiecie, kapslu czy rytuale serwowania. Chodzi o piwo, które po jednorazowym spróbowaniu będziemy rozpoznawać do końca życia, o markę, jaka głęboko zapada w pamięć i koduje się w niej na długie lata ze względu na swój unikalny smak i aromat. Z tego właśnie słyną piwa typu Marzen (marcowe), warzone w niemieckim Bambergu. Warto tu wspomnieć, że termin „marcowe” nie odnosi się do czasu spożycia a warzenia tego piwa. Wytwarza się je w marcu by po 8 miesiącach leżakowania poddać degustacji podczas Oktoberfest – niemieckiego święta piwa. Trunek ten rozpoznać moż-

na przede wszystkim po zapachu wędzonki (dokładniej – wędzonej słoniny) i ciemnego chleba. Wędzono-palony aromat sprawia, że pomimo niewysokiej ekstraktywności „marcowe” smakuje bardzo treściwie co rusz zaskakując zmysły zdecydowanymi, często nawet ostrymi nutami. Nie ma tu miejsca na posmakki czy akcenty. Jest to piwo, które swoim ciemnym aromatem, jasno daje do zrozumienia, że nie przypadkiem powstało w jednym z najbardziej piwnych regionów jednego z najbardziej piwnych krajów na świecie.

Tu oczywiście nie kończy się lista „naj”, mamy przecież jeszcze najmocniejsze, najśłodsze, najstarsze, najbardziej oryginalne. Dlatego właśnie świat piwa daje nam tyle radości. Można stworzyć na jego temat setki felietonów, opisów i rankingów, a i tak nie ogarniemy nawet połowy piwnego świata dla którego „naj” to typowy przedrostek pasujący do większości marek, bo przecież każde piwo ma w sobie coś wyjątkowego.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl



POLSKI SŁOWNIK Bio(graficzno)-Bachiczny

Melchior Wańkowicz (1892-1974)

Ten powszechnie znany dziennikarz, pisarz i publicysta zwany księciem reportażu polskiego urodził się w rodzinie ziemiańskiej w okolicach Mińska. Po wczesnej śmierci rodziców wychowywał się w dworze babki na Kowieńszczyźnie, studiował w Krakowie i w Warszawie, a w międzyczasie miał jeszcze czas, aby odznaczyć się w walkach z bolszewikami podczas wojny w 1920 r. Od 1923 r. pracował w wydZIALE prasowym MSW i wraz z Marianem Kisterem był współwłaścicielem popularnego wydawnictwa „Rój”. Oskarżony o kumoterstwo z przedstawicielami „rządu pułkowników” po 1935 r. Wańkowicz był także autorem niezwykle poczytnych powieści i reportaży, a także odkrywcą takich talentów więziennych, jak żydowskiemu złodziejowi Urki Nachalnika czy dawnego przemysłowca i pracownika wywiadu Sergiusza Piaseckiego. W czasach drugiej wojny światowej zasłynął jako kronikarz walk pod Monte Cassino i jak wielu literatów, po 1945 r. został na emigracji. Utrzymywanie się z pióra było o wiele trudniejsze niż się tego spodziewał: pisarz był zmuszony do pracy na kurzej fermie, należącej do jego córki, pisani stało się dodatkiem.

Ostatecznie w maju 1958 roku powrócił do Polski. Ostatnie lata jego życia były naznaczone próbami zrządzenia kagańca, jaki na kulturę nałożyła partia. Po podpisaniu „Listu 34” w głośnym procesie został skazany na karę pozbawienia wolności. Z racji podeszłego wieku w więzieniu spędził tylko 5 tygodni.

Twórczość Melchiora Wańkowicza to bardzo przyjemna lektura dla tego, kto poszukuje nikłych śladów, które pozostawiły w historii polskie alkohole. Choć pisarz nie poświęcił prawie żadnego utworu wyłącznie alkoholom, ani też jak Witkacy nie badał ich wpływu to bardzo często pojawiają się one na kartach jego książek. Smakowite anegdoty wielokrotnie przytaczane na łamach „Rynków Alkoholowych”, doskonale świadczą o tym, że temat ten nie był mu obcy. W tekstach Mela – jak go zwali przyjaciele – znajdziemy ciekawe opisy litewskiej starki, sliwownicy, wódki na żmijach, czy legendarnej, ale zdradliwej litewskiej nalewki Trisz Divinisz, którą miał spoić delegację sowiecką. Do jednej z piękniejszych opowieści przytoczonych przez pisarza należy wspomnienie o niezwykle gorącym dniu, kiedy podczas długiej podróży odwiedzili z kierowcą znajomego księdza, aby napić się lekkiego brzożowiku dla ochłody:

– *Ja panu co lepszego dam – mruknął ksiądz.*
– *Nie, nie, księżu dobrodzieju – bronilem się... – Jest południe, upał, rozbierze nas, jeszcze wpaść nam trzeba do Olszewa Chomińskich (...).*
– *Ależ to ani kropki alkoholu nie dodaje do tego, i zimne, z lodu – kusił ksiądz.*
– *Słowo?*

– *Że nie dodaje alkoholu? Kapłańskie słowo. Golneliśmy z szoferem po szklanicy pysznego lodowatego napoju i pojechaliliśmy.”*

Niestety, niewiele udało im się daleko ujechać, gdyż bardzo szybko wyładowali w przydrożnym rowie. Po jakimś czasie przejeżdżał tą drogą ksiądz. I rozpoczęła się następująca rozmowa:

– *A – zatrzymał mierzynki – musi, co majówka jaka w rowie zrobiliście – a zmarszczki mu się zbiegają do oczu, śmieje się.*
– *Oj, niepięknie – idzie żałośliwy głos z rowu – a słowo dane... jeszcze i kapłańskie.*
– *Ot, niech mnie ta renka odeschni – burzy się ksiądz – jeśli ja choć kapla spirytusu nalał. Prosto, jagodka do słonca nałożysz, cukrem zasypiesz, na oknie postawisz, słonca przyjdzi, a wiadomo, od kogo słonca? Od Pana Boga. No i co tam robi się, to nie mój interes.*

Na pytanie czy sam pisarz był gorliwym konsumentem alkoholu trudno udzielić odpowiedzi. Opowieści, których sam często był głównym bohaterem sprawiły, że przypisywano mu nawet wzbogacenie słynnego hasła „Cukier krzepi” o słowa – „wódka lepiej”. Natomiast Krzysztof Kąkolewski wspominał, że pewnego razu, podczas rozmowy: „chlusnął mi w twarz kieliszkiem, do jednej ćwierci napełnionym koniakiem. Cofnąłem się gwałtownie, ale nie poczułem płynu na twarzy. Płyn zawarty w kieliszku był zasklepiony szklanym drugim denkiem. Widać Pan, to jest taka atrapa, która mi pozwala swobodnie symulować popijanie” – miał wytłumaczyć się Wańkowicz.

Paweł LIBERA
pawel.libera@interia.pl