

Barwy smaku – czerwony

Przyszedł czas na ostatnią, najbardziej wyrazistą barwę smaków, a mianowicie czerwony. Czerwony kojarzy się z dojrzałością, słodyczą i owocami. Czerwony to róże, jabłka i porzeczki. To zdecydowanie ostatnia faza ewolucji aromatu, która ukazuje całą jego naturę.

Mówiąc o czerwonych odcieniach zapachu, nie sposób nie zacząć od czerwonych win. Na ten temat można by napisać tysiące stron, a i tak nie sposób wyczerpać tematu. Ile różnych odmian winogron i warunków powstawania wina, tyle czerwonych nut zapachowych. Mamy więc jasnoczerwony, wytrawny smak cabernet Sauvignon, troszkę ciemniejszy Tempranillo, wyraźną porzeczkową i leśną czerwień Merlota oraz zdecydowaną głębię tego zapachu w Carmenere. Jednym z bardzo ciekawych, a wręcz unikalnych zapachów jest nuta suszonych kwiatów róży w Nebbiolo. Czerwony zapach w czerwonych winach to z reguły główna cecha ich profilu. Zapachy kwiatów i owoców sprawiają, że nawet najbardziej wytrawne wina stają się zaokrąglone i wielowymiarowe w odbiorze. Niektóre wina idą jeszcze dalej w świat czerwieni, zahaczając o troszkę szokujące nuty czerwonego mięsa czy krwi, jak niektóre wina wytwarzane ze szczepu Grenache. Wina białe zdecydowanie odcinają się od barw czerwonych, jednak wytrwałych poszukiwaczy zapachów spotkać może nagroda w postaci ulotnego zapachu krzewu czarnej porzeczki w sauvignon blanc, czy różanej nuty w rieslingu.



Czerwone cechy whisky czy koniaków, tak samo jak nuty żółte, przegrywają najczęściej z brązową pełnią aromatów i niesłychanie ciężko jest im się spod nich przebić. To, co może odnaleźć wprawiony, kiperski nos to sugestia malin i truskawek, oraz nierzadko, wyraźny zapach dojrzałych, czerwonych jabłek, zwłaszcza w niektórych szkockich „blendach”. Nie warto się jednak zniechęcać. Wręcz przeciwnie, tym bardziej warto szukać. Przedziwny świat zapachów lubi zaskakiwać nawet ekspertów.

Czerwony zapach raczej nie kojarzy się z piwem. W końcu piwo to zielony chmiel i żółto-brązowy słód. Nie możemy jednak zapominać o drożdżach, które jak zwykle dostarczają nam całej gamy przeróżnych zapachów. Głównymi sprawcami tych nut zapachowych są związki należące do grupy estrów. Przede wszystkim octan izoamylu i kapronian etylu oraz niektóre alkohole wyższe. To one dają piwu zapach truskawek, malin, czerwonych jabłek i anizu.

Wbrew pozorom, związków tych jest całkiem sporo w jasnych piwach dolnej fermentacji. Umiejętna technika degustowania pozwala je wydobyć i cieszyć zmysłową pełnią aromatu. Znanymi wszystkim piwami dolnej fermentacji, czyli Lagery często zawierają w swoim profilu aromat, który w kole smaków jest prawdziwą perłą. Jest to genialny wprost, różany zapach geraniolu. Geraniol to jedna ze składowych chmielu, toteż zapach ten spotykamy najczęściej w piwach mocno chmielonych, zwłaszcza chmielom aromatycznym. O ile w kategorii czerwonych zapachów regularne piwa to raczej cechy drugo i trzeciorzędowe, o tyle w piwach fermentacji spontanicznej są to często główne cechy bukietu. Odmiany Lambików fermentowane z dodatkiem moszczu owocowego pachną jak świeży dżem lub kompot. W zależności od surowców mogą to być zapachy truskawek, wiśni, lub malin. Co ciekawe, piwa te nie mają nic wspólnego ze słodyczą. Ich smak to bardzo wytrawna, kwaśno-cierpka, octowa kompozycja, którą docenią tylko ci, którzy lambiki piją świadomie, znając ich wszystkie zagadki i pułapki. Przykładem ekstremalnego, ciemnoczerwonego zapachu jest natomiast zadziwiające połączenie niefiltrowanego piwa górnej fermentacji z naturalnym sokiem z truskawek. Ten wynalazek pochodzący z Afryki Południowej pachnie jak zepsuta konfitura truskawkowa, jednak w kwestii czerwoności zapachu nic nie można mu zarzucić. Świat piwa dostarcza nam również cała masa czerwonych ulotnych nut, które są ważnymi składowymi wielu znanych powszechnie gatunków piwa. Takie gatunki jak Barley Wine, Brown Ale czy Bitter nie istniałyby, gdyby nie delikatne nuty porzeczek, malin i truskawek. Podobnie jak dziesiątki innych niekojarzonych na co dzień z czerwonymi zapachami gatunków piwa.



Na tym kończy się barwna podróż przez świat zapachów, przedstawionych w tym cyklu, rzecz jasna w sposób schematyczny i zaledwie delikatnie dotykająca tematu. Przecież pomiędzy opisanymi barwami mamy całą paletę odcieni, zapachy różowe, fioletowe, pomarańczowe etc. Pijąc piwo, wino czy inne alkohole warto pamiętać o złożoności tych trunków i szukać w nich nawet najbardziej irracjonalnie brzmiących przenośni i porównań. Bo przecież mówienie o smaku nie jest nauką ścisłą. Wręcz przeciwnie, wymaga otwartego umysłu, wyobraźni i tej odrobiny polotu, która pozwala nam opisać barwnie coś, czego inni często wcale nie czują. Możemy robić to bez obaw, broniąc najśmielszych nawet teorii. Niedowiarkom będzie bardzo ciężko to zweryfikować...

Reklama

BRENTAG

DODAJ TO CO NAJLEPSZE

Mamy dla Państwa najszerszą na rynku ofertę dodatków funkcjonalnych i środków pomocniczych, stosowanych we wszystkich dziedzinach przemysłu spożywczego.

Zapewniamy także profesjonalne wsparcie naszych technologów, sprawną obsługę przez kompetentny i przyjazny personel każdej z kilkunastu placówek Brenntag Polska oraz punktualne dostawy z sieci naszych magazynów.

W serwisie internetowym www.brenntag.pl znajdziecie Państwo szczegóły dotyczące oferty Brenntag Polska dla branży spożywczej, dokumentację techniczną naszych produktów i inne przydatne informacje.

Brenntag Polska to ponadto przejrzyste zasady współpracy, ścisła kontrola jakości, zgodność z ISO 9001, HACCP oraz nowoczesna infrastruktura i wiarygodność finansowa.

Dodajcie Państwo naszą firmę do listy ulubionych dostawców. Dodajcie to, co najlepsze.



Dodatki Funkcjonalne do Żywności

Brenntag Polska Sp. z o.o.
Oddział w Zgierzu
95-100 Zgierz, ul. Kwasowa 5
tel. (42) 714 40 00
fax (42) 714 40 01
e-mail: food@brenntag.pl
www.brenntag.pl