

Maciej Chołdrych  
Kompania Piwowarska S.A.



# Barwy smaku – ZIELONY

Świat kolorów sprawia, że chce nam się żyć. Wiosną daje nam soczystą i delikatną zieleń, lato to żółto-czerwone owocowe połączenia, jesień przynosi złote odcienie żółtego i brązowego, podczas gdy zima to oczywiście śnieżna biel, ale również przenikliwy niebieski. Ilość opisów barw jest imponująca i stwarza możliwości do z pozoru irracjonalnych przenośni i porównań. Używając kolorów, możemy rozmawiać o pogodzie, krajobrazie, sztuce a nawet smaku... Tym sposobem dotarliśmy do sedna sprawy, czyli roli barw w smaku i zapachu. Jak to się dzieje, że kiedy opisujemy komuś, że degustowane wino miało orzeźwiający zielony posmak, ta wie dokładnie o czym mówimy? Przecież nie jest regułą, że zielone jest zawsze świeże, orzeźwiające... a może jest? Zacznijmy więc od wspomnianego zielonego i postarajmy się wczuć w świat alkoholi, szukając zielonych smaków.



Mówiąc o kimś, że jest zielony, mamy na myśli niedoświadczenie, surowość. Zielone owoce to z reguły owoce, które potrzebują czasu, by dojrzeć. Spożyte wcześniej będą cierpkie i ostre w smaku. Postępując się tym kluczem, łatwo dojdziemy do wniosku, że w świecie alkoholi zielony to zapach świeżości, to cierpko-kwaśny posmak, aromat młodych liści i świeżych, pączkujących gałązek. To zapach wiosny, aromat obiecujący bogaty bukiet zaraz po przejściu niełatwych, ostrych nut, które jednak warto doceniać, bo to właśnie one przygotowują nasze kubki smakowe na cieplejsze smaki, którymi zajmiemy się później...

Zielony to z reguły pierwszy zapach, jaki uwalnia się z alkoholu po delikatnym ogrzaniu i zamieszaniu. W przypadku białego wina będzie to delikatny aromat zielonych jabłek, cierpkość skórki z niedojrzałej moreli, zapach młodej trawy i zielonego ogórka. Wzorcowym przykładem zielonego zapachu będzie z pewnością zapach zielonych jabłek w Chardonnay, ten sam szczep daje nam ulotną, również zieloną nutę tytoniu. Zapach zielonego groszku i krzewów pomidorowych to z kolei cechy typowe dla Savignon Blanc, podczas gdy zapachy jaśminu, limonki i limetki to orzeźwiająca, zdecydowanie zielona część Rieslinga. Im bardziej wytrawne wino, tym więcej zielonych cech, które podkreślają jego rzeźkość i lekkość smaku. Co ciekawe, nie tylko trunki o faktycznie zielonym zabarwieniu zawierają wymienione cechy. Wśród czerwonych win na zielone doznania liczyć możemy pijąc znany wszystkim gatunek Cabernet Savignon, który przy odrobinie kiperskiej wprawy zaskoczy nas może nutami mięty i eukaliptusa. Tytoń i zioła to cechy wyróżniające Merlota, a zapach suszonych płatków róży i liści zielonej herbaty to zdecydowanie Nebbiolo.

W przypadku Whisky zielony prezentuje się nieco inaczej. Często przybiera postać ostrych, żywicznych i torfowych cech, jak w niektórych trunkach z Islay, które mają w sobie także coś z wodorostów. Zapach wrzosowisk znaleźć możemy w Whisky z Highlands, a zioła, trawa i rumianek to domena niektórych gatunków ze Speyside. Oczywiście, w każdym z tych miejsc powstają dziesiątki różnych gatunków, których koloryt opisują od lat konesery na całym świecie.

Kiedy w tekście, który właśnie czytacie po raz dwudziesty użyłem słowa „zielony” postanowiłem poszukać synonimu, który ożywiłby troszkę słownictwo. Okazało się, że nie ma słowa, które oddałoby tę barwę w inny sposób. Co ciekawe jednak, wśród synonimów, jakie udało mi się wyszukać obok „ekolog”, „przyrodnik” i „niedojrzały” pojawiły się takie jak: „butelkowy” i „piwny”... I te właśnie słowa

płynnie przenoszą nas w świat jednej z najbardziej barwnych grup alkoholi, w świat piwa.

A w zielonych aromatach piwo naprawdę może się wykazać. Pierwszą nutą, wydobywającą się z piwa przy delikatnym zamieszaniu, jest ulotny zapach chmielowy, może on przyjąć wiele form i pachnieć m.in.: żywicą, ściótką leśną, sosną, cytryną, gałązką róży. Doskonałym przykładem rzeńskiego, chmielowego aromatu są czeskie i niemieckie Pilsnery, podczas gdy ciężki, chmielowo-olejkowy zapach dominuje w wielu piwach typu Ale. Tu olejki chmielowe, jak zwykle, dają nam niekończącą się ilość zielonych opcji do wachania i smakowania. Dalej robi się jeszcze ciekawiej. Po delikatnym ogrzaniu, piwo często zaczyna pachnieć ziołami. Delikatne zapachy rumianku, tytoniu i ziół prowansalskich przeplatają się ze słodkim bukietem, tworząc wytrawną przeciwwagę dla owocowych aromatów. Także sam bukiet piwa oferuje nam część zielonych cech. Aldehyd octowy, nierzadko obecny w piwach, to przecież zapach zielonych jabłek, natomiast cis-3-heksenol to nic innego jak zapach świeżej skoszonej trawy i młodych gałązek oraz liści. W osławionych Trapistach często pierwsze skrzypce gra aromat melona i zielonych winogron, stworzony przez aldehydy i alkohole wyższe. Zapach słodowy również często zaczyna się zielono, uderzając ostrą nutą niedojrzałego ziarna, by po chwili złągodzić aromat ciepłym, karmelowym zapachem. Ideальnym przykładem będzie tu mączny i ziarnisty aldehyd izobutyrowy powodujący, że piwo aż trzeszczy w zębach. Na koniec coś, co sprawnia, że piwo staje się piwem i że łatwo odróżnia się od reszty świata alkoholi. Chmielowa goryczka, która również jest zielona. Gorzki smak posiada oczywiście, wytrawne konotacje, przywołuje na myśl ziołowe nalewki, zioła, zieloną herbatę, skórki niedojrzałych owoców a nawet tabakę.

Smaki i aromaty, jakie towarzyszą picciu rozmaitych trunków, z reguły mają w sobie coś zielonego, co powoduje, że stają się ciekawe i atrakcyjne dlatego, że jak wszystko w naturze także barwy, smaki i zapachy się równoważą. Jeżeli po „słodkiej” stronie pojawia się jakaś wyróżniająca się cecha, po drugiej „wytrawnej” powinniśmy spodziewać się czegoś z cierpkogoryczkową nutą. Dzięki takiemu podziałowi sił nie nudzimy się trunkiem, a każdy łyk to ewolucja smaku, dająca jednocześnie lekkie, łatwe i przyjemne zapachy wraz z tymi, które powodują, że nie każdy może być koneserem Whisky, nie wszyscy doceniają wytrawne wina i nie wszyscy (choć naprawdę trudno w to uwierzyć) lubią piwo. Na szczęście, przed tymi, którzy jeszcze nie dojrzeli, jest jeszcze szansa. Bo jak ktoś kiedyś zauważył, „wytrawny smak rodzi się z czasem”...