

Barwy smaku – żółty

Kolor żółty to kolor lata. Żółte jest słońce, słoneczniki i piasek na plaży. Żółte smaki i aromaty to rzecz jasna nuty owocowe. Lekkie, zwiewne i orzeźwiające. Analizując świat alkoholi, łatwo dojść do wniosku, że im więcej cech żółtych, tym bardziej lekkie i orzeźwiające będzie trunki.

Białe wina o wyraźnym żółtym odcieniu to idealny przykład rozświetlonej pełni smaku. Zapach grejfrutów, skórki cytrynowej i limonki znajdziemy w większości rieslingów. Ten sam szczep daje nam słoneczny zapach mineralny, kojarzony z rozgrzanym kamieniem skropionym zimną wodą górskiego strumienia. Miód, gruszki i siano – unikalne połączenie podobnych, ale jednocześnie bardzo różnych, żółtych cech to podstawa aromatu wielu win produkowanych ze szczepu Semillon. Nie koniec na tym. Białe wina dostarczają nam pełnej gamy żółtych cech. Słynny Gewurztraminer to dla odmiany liczi, mango i guawa. Pinot Gris to brzoskwinia, mirabelka i miód. Tym, którzy myślą, że już znają się na winach i w kwestii zapachu ciężko ich zaskoczyć, polecam rzadko spotykany szczep o nazwie Verdelho, w którym znaleźć można sałatkę owocową, ananas i owoce passiflory.

W świecie win czerwonych próżno szukać żółtych cech. Jedyнным szczepem, który według mnie wykazuje żółte cechy, jest Grenache, charakteryzujący się aromatem skórki pomarańczowej oraz kilka delikatnych cytrusowych nut w takich szczepach jak merlot czy shiraz.

Żółty nieśmiało dotyka także świata whisky, koniaków. Delikatne, miodowe cechy zostają tu przykryte zdecydowanym, palonym aromatem, tak więc kompilacja zapachów skłania się z reguły ku brązowym kompozycjom. Z typowo żółtych zapachów znaleźć tu możemy gruszki, skórki brzoskwini, owocowe cytrusowe, mango i liczi. Nierzadko także zapach siana czy świeżego, surowego ziarna.

Pole do popisu dla żółtej grupy zapachowej zdecydowanie daje świat piwa. Po raz kolejny przekonujemy się,



że w piwie drzemie ukryty potencjał aromatyczny i że jest ono w stanie dać nam więcej niż cała reszta alkoholi uważana powszechnie za bogatsze i bardziej wyrafinowane. Zaczniemy więc nasze piwne rozważania od najbardziej popularnego gatunku piwa na świecie, czyli jasnego piwa dolnej fermentacji zwanego lagerem. W tym przypadku już wzrok dostarcza nam tak miłych dla oka barw lata. Jasnożółta barwa lagera zwiastuje orzeźwienie i lekkość smaku. Żółty kolor trunku idealnie wpisuje się w letnią scenę i współgra z promieniami słońca. Ten, kto miał okazję pić lagera ze szklanego pokala w pełnym słońcu, wie, jak promienie słońca rozbijają się w piwie na tysiąc złotych iskieł, sycąc nie tylko zmysł smaku ale także wzroku. W kwestii aromatu lager to część żółtych słodowych nut, ale także owoce, takie jak brzoskwinie, morele i gruszki.

Istnieją jednak piwa, w których żółty aromat to główna cecha zapachowa, z którą żadne zapachy nie mogą się równać. Jednym z tych piw jest rzadko spotykana odmiana

Po raz kolejny przekonujemy się, że w piwie drzemie ukryty potencjał aromatyczny i że jest ono w stanie dać nam więcej niż cała reszta alkoholi uważana powszechnie za bogatsze i bardziej wyrafinowane.

90% konsumentów pytańnych jaki smak dominuje w piwach pszenicznych górnej fermentacji (weissbier) odpowiada jednoznacznie, że słodki, podczas gdy stopień odfermentowania w tym piwie nie daje cukrom żadnych szans.

angielskiego piwa górnej fermentacji, a mianowicie Honey Ale, piwo warzone z dużym udziałem miodu. Ten właśnie surowiec daje mu bogactwo żółtego aromatu, którego gama zaczyna się lekkim rześkim zapachem, a kończy nierzadko na mdłym i duszącym aromacie. Dla piwosza nieświadomego tego co pije, Honey Ale może się wydać napojem przesłodzonym. Warto jednak pamiętać, że słodycz tego piwa to nie cukrowy smak, lecz bogaty miodowy aromat, który nie pozostawia sycącego mdłego posmaku, lecz ulotny słodowy finisz. Skoro już jesteśmy przy smakowo – zapachowych sugestiach, warto wspomnieć o bodajże największej sensorycznej, zbiorowej sugestii smakowej. Otóż 90% konsumentów pytanych jaki smak dominuje w piwach pszenicznych górnej fermentacji (weissbier) odpowiada jednoznacznie, że słodki, podczas gdy stopień odfermentowania w tym piwie nie daje cukrom żadnych szans. Tajemnica tkwi w tzw. retronosowej metodzie wąchania. Kiedy pijemy trunko o intensywnym zapachu, molekuły zapachu trafiają do opuszka węchowego także poprzez usta. Tak więc sugestia słodkiego smaku to w przypadku weizena wyraźny zapach octanu izoamylu – związku występującego także w gruszkach i bananach, przez co dającego jednoznaczne żółte konotacje. Jeżeli przykryjemy ręką szklankę z weizenem, intensywnie zamieszamy i odkrywając szklankę mocno powąchamy, wyczujemy z pewnością bardzo intensywny zapach mocno dojrzałych bananów, których skórka z koloru żółtego powoli przechodzi w równie atrakcyjny brązowy.

Wskakując na najwyższą piwną półkę, czyli pomiędzy belgijskie piwa klasztorne typu Trappist (których cena na polskich półkach dorównuje niezłej jakości winom), znajdujemy doskonałą kompozycję żółtych zapachów, złożoną z kilku różnych nut zapachowych. Mamy tu lekki morelowy początek, brzoskwiniowe rozwinięcie, bananową pełnię i genialny posmak żółtego melona w pełnej fazie dojrzałości. Idealne połączenie.

Na koniec chciałbym wspomnieć o zapachu, który choć nieprojektowany, występuje w wielu piwach, jakie zdarza nam się pić. Utlenianie wielu piw, związane z jego wiekiem i warunkami przechowywania powoduje powstawanie zapachów kwitnących kwiatów, miodu i dojrzałych owoców. Zapachy te, chociaż z pozoru negatywne, często budują pełnię smaku, znajdującą uznanie wśród wielu konsumentów.

Utlenianie wielu piw, związane z jego wiekiem i warunkami przechowywania, powoduje powstawanie zapachów kwitnących kwiatów, miodu i dojrzałych owoców. Zapachy te, chociaż z pozoru negatywne, często budują pełnię smaku, znajdującą uznanie wśród wielu konsumentów.



Jak widać każdy kolor ma swoje miejsce w świecie alkoholi, dzięki czemu świat ten jest bogatszy o kolejne barwy dopełniające zielono-brązowe połączenia. Już wkrótce kolejny opis, tym razem czerwonych nut zapachowych, w których czerwone wina nie mają sobie równych. Jak w tej barwie odnajdzie się piwo, które dotychczas dzielnie stawiało czoła w barwnych konkurencjach? O tym już w najbliższym odcinku „Barw smaku”...

