

IKONY PIWOWARSKIEJ SZTUKI

cz. 1

Żądni piwoznawczej wiedzy konsumenci piwa na całym świecie od lat zadają sobie fundamentalne pytania dotyczące piwnej kultury. Jednym z nich jest odwieczna zagadka, która jak Święty Graal rozbudza zmysły i nakręca wyobraźnię. Chodzi oczywiście o najlepsze piwo na świecie. Marzenie każdego piwosza. Niejeden twierdzi, że już je znalazł. Co ciekawe najczęściej ma rację, a to dlatego, że nie ma jednego piwa uznanego za najlepsze. Są natomiast dziesiątki chmielowych napitków, które dzięki magicznemu układowi cech smakowo-zapachowych zjednują sobie rzesze miłośników i stają się dla nich piwowarskim objawieniem.

Wydaje się niemożliwe stworzenie rankingu, który określałby najlepsze, średnie i najgorsze piwa. Można jednak pokusić się o ułożenie listy najciekawszych piw świata, które wpłynęły na bieg historii piwowarstwa i na stałe wpisały się w menu prawdziwych piwoszy.

Zacznijmy więc od miejsca 8. by zakończyć na 1. Kolejne pozycje będą przypisane stylom ciekawym z różnych względów. Nie sposób użyć tu jednej skali. Zbyt wiele w tych piwach historii, magii i sztuki, aby dały się tak po prostu uporządkować i opisać.

Miejsce 8.

Lambic (unikalny proces warzenia)



Lambic to belgijskie piwo fermentacji spontanicznej. Już sam proces warzenia daje mu miejsce na naszej liście unikalnych piw. Fermentuje spontanicznie, a więc bez dodatku drożdży. Powstaje tylko

w dolinie rzeki Zenne (nieopodal Brukseli), a za jego smak odpowiada 86 różnych mikroorganizmów, które tworzą mu unikalny profil sensoryczny. Proces produkcji lambica to nierzadko nawet 3 lata. Piwo dojrzewając w beczkach nabiera wytrawnej kwasowości i cierpkości. Nieprzygotowanych degustatorów powala octowym aromatem i kwasno-cierpkim smakiem. Odmiany owocowe z wiśniami lub malinami łagodzą trochę ostry charakter tego trunku. Znaczący szukają w nim głębokich nut, jakie znajdujemy w tokajach, delikatnie słonego posmaku i goryczkowych akcentów pestki owocowej. Aby polubić lambica trzeba go naprawdę dobrze poznać.

Miejsce 7.

Ale (siła różnorodności)



Ale to klasyka angielskiego piwa. Do niedawna znaliśmy je głównie z krzyżówek (angielskie piwo na trzy litery). Dziś możemy już cieszyć się smakiem tego słabo nagiętego piwa górnej fermentacji.

Gatunek ten słynie z intensywnego chmielowego aromatu jakiego próżno szukać w całym piwnym świecie. Naprawdę jednak wyróżnia ten styl ilość odmian. Ortodoksyjne India Pale Ale, gorzkie jak piołun Bitter, delikatne Honey Ale, karmelowe Brown Ale, czy mocne i ekstraktywne Barley Wine – to tylko niektóre propozycje. Każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Miejsce 6.

Witbier (ziołowa kompozycja)



Gatunek witbier powstaje przy dużym udziale słoju pszenicznego i jeszcze większym surowej, niesłodowanej pszenicy. Styl ten zapada w pamięć głównie dzięki charakterystycznemu zapachowi

zioł i cytrusów. Natomiast kolendra i skórki pomarańczy sprawiają, że Witbier idealnie syci zmysły i jednocześnie orzeźwia. Doskonale nadaje się zarówno do tonowania letnich upałów, jaki i do akompaniowania lekkim potrawom złożonym z ryb, ryżu, owoców i ziół.

Miejsce 5.

Pilzner (prawdziwe piwo)



Archetyp jasnych piw dolnej fermentacji. Mówi się, że pierwszy pilzner powstał w Pilźnie w roku 1842. Jego nieustającej karierze sprzyja zestaw prawdziwie piwnych cech, które nie muszą być

ulotne, ani wyrafinowane. Pilzner to przede wszystkim mocna chmielowa goryczka, intensywny zapach chmielu, słodowa pełnia smaku i owocowy bukiet. Dla 90% konsumentów złocistego napoju na świecie, pilzner jest synonimem prawdziwego piwa. Co więcej, styl ten pasuje do prawie każdej sytuacji. Aperitif, akompaniament treściwych dań, letnie orzeźwienie – w każdej z tych okoliczności możemy liczyć na to złote piwo dolnej fermentacji.

Miejsce 4.

Weizen (oryginalny charakter)



Profil smakowy tego piwa pszenicznego można opisać w kilku słowach: goździki, banany, masło, kwasowość. Dla niewtajemniczonych zabrzmiało to tragicznie. Jednak wyznawcy kultury weizena wiedzą, że

tych kilka słów oddaje kluczowe cechy tego piwa za którymi kryje się jeszcze kilkanaście innych, powodujących, że weizen nie nudzi się nawet po 9 kuflu, trwałość jego piany słynna jest w całym piwowarskim świecie i wreszcie, iż jest jedynym piwem śniadaniowym, które Bawarczy spożywają chętnie w godzinach porannych w towarzystwie kiełbaski i rogalika. Zimny weizen (niem. pszenica) doskonale orzeźwia. Delikatnie ogrzany dłonią uwalnia paletę smaków i aromatów.

Miejsce 3.

Stout (moc ciemnych aromatów)

„Stout” po angielsku znaczy „tęgi”. Tak też często określa się smak i zapach stylu, którego królestwem jest Szkocja. Piwa te wbrew pozorom wcale nie są tęgie w smaku. Jest to rodzaj sensorycznej sugestii, która polega na atakowaniu

nosa aromatami kawy, czekolady i palonego ziarna. Sugestia ta jest tak silna, że piwo często odbierane jest jako mocne i ekstraktywne. Tymczasem stout jak gorzka kawa, budzi zmysły, orzeźwia, ale nie syci, dzięki czemu Szkoci mogą spędzać przy nim długie godziny, debatując nad wyższością stoutów ostrogowych

nad owianymi, czy różnicach pomiędzy lżejszym milk stoutem i wytrawną odmianą – dry stout.

Miejsce 2.

Trapist (odurzająca pełnia aromatu)



W zasadzie o trapiście powinno pisać się nie krótką notkę, ale od razu grubą książkę, a najlepiej – trylogię. Można by w niej rozwinąć jego oryginalne pochodzenie, podkreślić fakt, że powstaje tylko w sześciu miejscach na świecie oraz nasświetlić jego specyficzną technologię fermentacji. To jednak, o czym zawsze trzeba pamiętać to zapach i smak, który intryguje zarówno wielbicieli piwa, jak i koneserów whisky czy koniaków. Trapist potrafi pachnieć karmelem i toffi, rodzynkami, koniakiem, cytrusami, melonem, a nawet zatęchłą piwnicą. Jego smak to wytrawna goryczka, stonowana ekstraktywną słodyczą i jednocześnie podkreślona alkoholową cierpkością. Jest to idealny kompan deski serów, orzechów i winogron. Ten zestaw zapewnia ucztę, jakiej nie powstydzi się właściciel najbardziej wyrafinowanego podniebienia.

Miejsce 1.

Porter bałtycki (po prostu porter)

Tak naprawdę porter bałtycki powinien zostać pierwszym na świecie chronionym gatunkiem piwa. W ciągu ostatnich kilku lat



jego „populacja” zmniejszała się w tempie zastraszającym. Dzisiaj gatunek powoli się odradza, jednak piwosze, którzy pamiętają portery z dawnych lat, ciągle tęsknią za aromatem

palonej kawy, wędzonki, kwasowości, jaką znaleźć możemy w wędzonej kiełbasie, za delikatnym zapachem owoców, wyraźnymi akordami alkoholu i tym wszystkim, co sprawia, że porter bałtycki nie ma w piwnym świecie naśladowców ani nawet dalekich krewnych. Zamiast więc starać się opisać i zrozumieć jego smak, należy nalać sobie kufel tego czarnego specjału z wiśniowymi refleksami i pijąc małymi łykami delektować się pełnią smaku i aromatu naprawdę mocnego trunku dolnej fermentacji.

W tej chwili wielu znawców tematu myśli sobie o piwach, które nie zostały uwzględnione w naszym rankingu. Jest przecież kwaśny jak cytryna berliner weisse, ekskluzywne biere de garde i wiele innych stylów, obok których nie można przejść obojętnie.

Na szczęście dla tych zaniepokojonych Czytelników powyższy ranking jest pierwszym z cyklu. W kolejnych częściach każdy z pewnością znajdzie coś dla siebie.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl



POLSKI SŁOWNIK Bio(graficzno)-Bachiczny

Stanisław Lorentz (1899 - 1991)

Znany historyk sztuki i muzealnik, przed wojną konserwator zabytków województwa wileńskiego i nowogródzkiego, wykładowca akademicki na Uniwersytecie im. Stefana Batorego w Wilnie, poseł na Sejm PRL i wreszcie przede wszystkim długoletni dyrektor Muzeum Narodowego w Warszawie (1936 - 1982). Stanisław Lorentz należy bez wątpienia do najciekawszych postaci minionego stulecia, które na trwałe zapisały się w świadomości Polaków.

Nie łatwo jest mówić o upodobaniach kulinarnych Lorentza. W świetle dostępnych wspomnień, relacji i obszernego wywiadu-rzeczki, jaki przeprowadził z nim Robert Jarocki ukazuje się przede wszystkim sylwetka zagorzałego kawosza. Kulturowanie picia kawy okazało się dosyć trudne w okresie okupacji niemieckiej. Oprócz braków kawy w konsumpcji przeszkadzały także... działania wojenne. Pewnego razu Lorentza wyrzucił wraz ze stolikiem i kawą podmuch wybuchającej nieopodal bomby. Skończyło się jednak tylko na stracie małej czarnej.

Niemniej w długim życiu Lorentza znalazły się ciekawe epizody związane z alkoholem. Wydarzenia te sięgają końca drugiej wojny światowej, kiedy zajmował się rewindykacją zabytków. Wiązało się to z licznymi kontaktami z oficerami Armii Czerwonej, którzy z reguły nie wlewali za kołnierz, ale też nie reprezentowali wyrafinowanej kultury picia. Po jednym z takich spotkań, z tymczasowym dyrektorem szpitala w randze podpułkownika, profesor Lorentz wspominał: *Zgodnie ze zwyczajem, wódkę piliśmy szklankami. Do tego już musiałem się przyzwyczaić, skoro działałem na tych terenach jako przedstawiciel rządu polskiego. Trudniej mi było jednak przyzwyczaić się do picia spirytusu. A tym trunkiem, symbolicznie tylko czymś dla koloru rozrzedzonym (...). Zakąskę stanowiły kawałki gorącej słoniny, wylawianej z jakiejś niesamowicie gęstej i tłustej zupy.*

Wymuszone okolicznościami praktyki odbiły się na zdrowiu Lorentza. W lecie 1945 r. trafił do szpitala z rozpoznanym zawałem serca.

Po dokładniejszych badaniach wyszło na jaw, że w rzeczywistości był to ostry atak wątroby „tak okrutnie nadwyrężonej na niwie przyjaźni polsko-radzieckiej” wspominał po latach. Wspominając jednak o problemach zdrowotnych warto przypomnieć zabawną sytuację, jaka miała miejsce jeszcze przed wojną, kiedy Lorentz pracował w Wilnie. Było to podczas jednej z wizyt u żony profesora w Olszewie w 1933 roku. Po wypiciu pewnej ilości stułetniej starki przyjaciele zauważyli, że Lorentz źle się czuje. Choć wszyscy „byli bardzo wstawieni” to zdiagnozowano atak serca. Konsylium kolegów i koleżanek uradziło, że chorego należy rozebrać i położyć na łóżku z woreczkiem lodu na sercu. Obudził się po dwóch godzinach, w sąsiednim pokoju popijali czuwający nad nim przyjaciele. Nie mając ochoty na konsumpcję Lorentz położył się spać. Kiedy obudził się następnego dnia, okazało się, że odczuwa bardzo silny ból serca, a „lewa pierś jakby zdrętwiała”. Pilnie sprawdzony doktor zbadał chorego i zapytał dlaczego ma... siną pierś. Wtedy opowiedziano o woreczku z lodem, a doktor wykrzyknął: *No, całe szczęście, że mu nic się nie stało, mogliście go tym lodem wykończyć. Nic mu nie jest, ma po prostu lewą pierś odmrożoną (...).*

Wracając jednak do kontaktów polsko-radzieckich trzeba przypomnieć inną historię, jaka przydarzyła się profesorowi. Po odnalezieniu bardzo cennych zbiorów w Świdnicy, Lorentz postanowił wydać przyjęcie, aby podziękować sowieckiemu komendantowi miasta i oficerom, którzy pomagali mu w poszukiwaniach. Na stole pojawiły się butelki wódki, ale już przy pierwszym toaście wszyscy się bardzo zdziwili czując w ustach... zwykłą wodę! Okazało się, że część wódki na postojach wypili kierowcy, a żeby ich postępek się nie wydał, puste butelki wypełnili wodą i planowali je usunąć podczas najbliższej okazji. Na przyjęciu zaś przez pomyłkę podano flaszki z niewłaściwą zawartością...

Nie tylko profesor mógł się poszczycić opowiadaniem podobnych historii. Jego żona miała wprowadzić ciekawy zwyczaj sylwestrowy podczas spotkań śmietanki towarzyskiej w pałacyku w Nieborowie. Przed północą należało napisać na karteczce życzenie, spalić nad kieliszkiem, mieszać popiół z winem i wypić. O skuteczności tej metody jednak nie informowano...

Paweł Libera
pawel.libera@interia.pl