



Maciej Choldrych

NOTY DEGUSTACYJNE

Dry stout

Po raz kolejny na łamach „Świata Alkoholi” Maciej Choldrych, który prowadzi szkolenia z zakresu degustacji piwa, wprowadza wszystkich jego miłośników w przebogaty świat chmielowych trunków. Dry stout – znany czy nieznany, dla wybrańców czy też dla każdego? Odpowiedzi na te pytania warto poszukać podczas degustacji.

Guinness Extra Stout

Miejsce pochodzenia: Irlandia.

Zawartość alkoholu: 4,2%.

Idealna temperatura serwowania: 10°C.

Barwa: prawie czarna. Nikłe, wiśniowe refleksy.

Zapach:

ciemny, brązowy. Dominuje nuta kawy i gorzkiej czekolady. W tle toffi i pierniki. Obecny jest także zapach bananowy, zdominowany przez kawowe nuty. W bukietcie przewaga siodu palonego z nutą surowego ziarna. Po dłuższym wachaniu pojawia się nuta chmielu aromatycznego.

Smak:

przede wszystkim gorzki. Goryczka złożona – chmielowa, długo pozostająca na języku, i słodowa – palona, krótko obecna na podniebieniu. W smaku nuta beczkowa, drzewna. Zdecydowany, wytrawny charakter. Wyraźna mleczna kwasowość pochodząca z fermentacji mlekowej. Nagazowanie drobne, lecz gęste, mocno wyczuwalne.

Podsumowanie:

klasyczny dry stout. Można się na nim uczyć smakowych standardów gatunku. Dla koneserów trochę zbyt płaski. Pomimo wielu smaków, piwo jest dość proste w odbiorze. Bardzo dobre do spędzania towarzyskich wieczorów z większą ilością Guinnessa.

Lion Stout

Miejsce pochodzenia: Sri Lanka.

Zawartość alkoholu: 7,5%.

Idealna temperatura serwowania: 13°C.

Barwa: ciemnobrązowa do czarnej. Kremowa, brązowa piana.

Zapach:

bardzo bogaty. Przewaga kawy, czekolady i alkoholu. Wyraźne nuty orzechów, mokki, cappuccino.

Bukiet owocowy, bananowy, morelowy. Zapach długo ewoluuje od ciemnych palonych nut, przez alkoholowe, aż do owocowych.

Smak:

długi, gęsty i sycący. Wysoka zawartość alkoholu utrudnia picie – piwo sprawia wrażenie rosnącego w ustach. Silny gorzko-kwaśny smak. Słodycz obecna, jednak zdominowana. Uderzająca siła tanin. Główne cechy to długa, pozostająca goryczka i wyraźny, rozgrzewający posmak alkoholu. Bardzo złożona kompozycja.

Podsumowanie:

piwo ciężkie, sycące. Prawie niemożliwe do picia sesyjnego. Raczej do delektowania się niewielkimi ilościami. Przez wysoką zawartość alkoholu sprawia wrażenie bardzo bogatego i długiego. Nie do końca wpisuje się w styl gatunku. Stanowi raczej jego tropikalną odmianę. Idealne na zakończenie dnia lub deser.

Murphy's Irish Stout

Miejsce pochodzenia: Irlandia.

Zawartość alkoholu: 4,0%.

Idealna temperatura serwowania: 10°C.

Barwa:

ciemnowiśniowa do czarnej. Piana bardzo obfita, kremowa.

Zapach:

prosty, orzeźwiający. Główne cechy to ciemny chleb, skórka chleba, surowe ziarno, stód. Praktycznie brak owoców. Równowaga zdecydowanie po stronie wytrawnej. Po ogrzaniu – kawa i orzechy włoskie.

Smak:

kremowy, z bardzo krótkim finiszem. Delikatny, rześki. Bardzo niska pełnia smakowa. Brak typowej kwasowości. Goryczka stonowana, krótka,

raczej na języku niż na podniebieniu. Po przełknięciu wyraźny posmak orzechów laskowych. Sprawia wrażenie pustego. Bardzo łagodne, drobne nagazowanie.

Podsumowanie:

piwo dobre dla początkujących. Brak ostrych cech typowych dla stoutów. Piwo dobre jako akompaniament do owoców morza i ciemnego chleba. Bardzo lekkie w smaku. Idealnie gasi pragnienie.

Marston's Oyster Stout

Miejsce pochodzenia: Anglia.

Zawartość alkoholu: 4,5%.

Idealna temperatura serwowania: 13°C.

Barwa:

czarna z wiśniowymi refleksami. Piana wiśniowo-brązowa.

Zapach:

bardzo złożony. Początek wyraźnie owocowy z nutą anyżu. Obecne wytrawne nuty cebuli i szalotki. Chmiel wyraźny, drzewny, cedrowy. Podłożę bukietu to kawa i palone ziarna zbóż. W tle nuta otrębów.

Smak:

goryczka chmielowa wyraźna, lecz nie pozostająca. Goryczka palona krótka. Obecna nuta kwasowa i delikatny, słony posmak. Smak idealnie skomponowany z aromatem. Chwilę po przełknięciu wyczuwalny jest ziemisty posmak.

Podsumowanie:

jeden z najciekawszych stoutów. Bogata ewolucja smaku. Ovocowy zapach mocno skontrowany wytrawnym smakiem. Piwo długo się nie nudzi. Dobre zarówno do gaszenia pragnienia, jak i jako akompaniament do przystawek, zwłaszcza z owoców morza. Bogaty aromat, lepiej wyczuwalny po delikatnym ogrzaniu.