

Strong lager - zwiastun wiosny

Maciej Chołdrych

Kompania Piwowarska S.A.


Z czym kojarzy nam się marzec? Z nadejściem astronomicznej wiosny i świętem kobiet. Z wiszącym nad nami wypełnieniem formularza PIT albo z dzikim kocim wrzaskiem. Krótko mówiąc, prozaiczne (z wyjątkiem dnia kobiet oczywiście) daty, terminy i zjawiska które istniały, istnieją i będą istnieć. Ponieważ niniejszy artykuł nie będzie traktował o kobietach, kotach ani nawet o rozliczeniu podatku należałoby się zastanowić jak rozsądnie połączyć marzec z tematami piwnymi. Na grzane piwo już za późno, zimne orzeźwienie jeszcze nie zawsze jest nam potrzebne. Gdzie zatem znaleźć miejsce dla piwa w tym pokręconym miesiącu?

Dla mnie marzec to od zawsze idealny czas na piwa mocne. Od strong lagerów poczynając poprzez bocki, stouts aż do Winter Ale. Gatunki piwa, których nie trzeba podgrzewać ale także nadmierne chłodzenie im nie służy. Trunki które w temperaturze niemalże pokojowej uwalniają z siebie to co najlepsze dając delikatne orzeźwienie otulone grubą warstwą intensywnego smaku i aromatu. O ile lato to czas delikatnej cierpkoci, ożywczej goryczki i musującego nasycenia o tyle

wiosna kojarzy się bardziej ze zdecydowaną stodowością, miodowym przypaleniem czy owocowym bukietem. Wiosna to czas przejściowy od grzanych esencjonalnych Winter warmers do ulotnych, orzeźwiających Thirst Quenchers. To czas przemian, ewolucji i tworzenia, warto więc z pewnością pochylić się nad bursztynową zawartością kufła i spojrzeć na budzący się do życia aromat jak na płatki przebiśniegu przebijającego grubą, choć już topniejącą warstwę śniegu.

Zapachy truskawek, anyżu, brzoskwiń i moreli powodują że zaczynamy planować wakacje i zapominamy o zimie, którą jeszcze przed chwilą podkreślał alkoholowy aromat. Zrzucamy kurtki i swetry święcie przekonani że oto nadeszła wiosna i zimową galanterie spokojnie możemy na kilka miesięcy zamknąć w szafie.





Typowy marcowy poranek jest najczęściej zimowy, zimny i nieprzyjemny. Nic nie zwiastuje czającej się za rogiem wiosny toteż pasuje do niego pierwszy tyk mocnego lagera

Po tej infantylnej kwiatowej przenośni czas chyba przejść do konkretów.

Szukając w piwnych encyklopediach najlepszego piwa na marzec łatwo odnajdziemy idealny wręcz gatunek o wszystko mówiącej nazwie „piwo marcowe”. Cały problem polega jednak na tym, że tak naprawdę to marcowe pić należy we wrześniu i październiku ponieważ nazwa odnosi się do miesiąca kiedy jest ono produkowane a nie spożywane. Jego śliwkowy, wędzony aromat podkreślony ciężkim słodowym posmakiem to kompozycja zwiastująca jesień, my zaś szukamy czegoś co pozwoli nam wytonić się z zimowego mroku i zaznaczyć swoim smakiem wiosenne akcenty.

Zarzućmy więc piwne atlasy, przewodniki i encyklopedie i skupmy się na tym co czujemy. Jeżeli za oknem wbrew kalendarzom cały czas leży gruba warstwa śniegu i panuje minusowa temperatura, spokojnie zostać możemy przy grzanych z korzeniami, zwalającym z nóg barley wine czy bałtyckim porterze. Jeżeli jednak pogoda jest typowo marcowa a więc jak w przysłowiowym garnku mamy wszystkiego po trochu należy oddać cześć naszym rodzimym przedstawicielom gatunku dolnej fermentacji o nazwie jasne mocne czy lepiej brzmiącej w języku obcym formie „strong lager”.

Dokonywane już przez piwnych recenzentów porównania smaku piwa do pór roku wymagają od przeciętnego piwosza zbyt wiele czasu i wyobraźni, zresztą kto chciałby mieć jedno piwo na cały rok. Dlatego dokonam teraz pierwszej na świecie próby porównania smaku piwa do przebiegu jednego dnia. Dla ścisłości dodam – marcowego dnia. Oczekiwania co do smaku piwa pod względem smaku piwa są skrajnie spolaryzowane do warunków atmosferycznych. Zimą chcemy rozgrzania latem orzeźwienia. Ta zasada będzie kluczem do poniższego opisu ewolucji smaku jednego piwa.

Typowy marcowy poranek jest najczęściej zimowy, zimny i nieprzyjemny. Nic nie zwiastuje czającej się za rogiem wiosny toteż pasuje do niego pierwszy tyk mocnego lagera. Zdecydowanie alkoholowy, ciężki i syjący. Przenikający dreszczem po całym ciele, świadczącym o mocy drzemącej w piwie i ekstraktywności smaku. Alkoholowy posmak jest długi, rozgrzewający i stanowi dobrą przeciwwagę dla zimowo-wiosennego drżenia.

Kiedy marcowe słońce zaczyna wstawać widzimy promyk nadziei na nadejście wiosny i czujemy delikatne ciepło wylaniające się z nocnego,

zimowego mroku. W tym samym czasie w naszym piwie z pod ciężkiego alkoholowego aromatu wylania się delikatniejszy już, ciepły zapach słodu, karmelu i miodu. Kompilacja ciepłych aromatów, które jeszcze nie mówią czy to wiosna czy jesień ale dają nadzieję na zmianę. Aromatów na ogół przypisywanych koniakom i whisky. To ta część piwa, która pochodzi z targanych wiatrem i palonych słońcem kłosów jęczmienia zamienianego przez słodowników w kluczowy dla powstawania piwa surowiec – sód jęczmienny.

I wtedy nagle ciepły wiatr rozgania chmury i robi się jasno. Słońce zaczyna przyjemnie grzać a my patrzymy w niebo i nieśmiało prorokujemy koniec zimy. Nasz lager daje nam w tym samym czasie obietnicę orzeźwienia. Związki zawarte w piwie o mało romantycznych nazwach octan izoamylu, octan etylu, kapronian etylu a nierzadko i aldehyd octowy wyrażają owocowość i ulotny aromat. Zapachy truskawek, anyżu, brzoskwiń i moreli powodują że zaczynamy planować wakacje i zapominamy o zimie, którą jeszcze przed chwilą podkreślał alkoholowy aromat. Zrzucamy kurtki i swetry święcie przekonani że oto nadeszła wiosna i zimową galanterię spokojnie możemy na kilka miesięcy zamknąć w szafie.

I wtedy wiosna wybucha, słońce grzeje jak gdyby była połowa lipca nasz lager zaczyna orzeźwiać nas rześkim, goryczkowym smakiem. Długa goryczka podkreślana jest wytrawną cierpkością i delikatnym orzeźwiająjącym, kwasowym finiszem. Piwo ujawnia typowe dla jasnych piw dolnej fermentacji cechy. Język cieszy się lekką i ulotną pełnią smaku....

Nagle smak robi się nieco cięższy, marcowe chmury przestaniają niebo, powietrze staje się zimne i przejrzyste. Skumulowane cechy piwa nakładają się na siebie. Wyczuwamy piernikowy aromat będący wynikiem potężenia zapachu alkoholu, cukierkowych estrów, karmelowej słodowości i owocowej słodyczy. Rozpalamy ogień w kominku i znów zaczynamy oczekiwać wiosennej obietnicy delektując się kolejnym tykiem ponownie rozgrzewającego piwa...

Według badań, wypicie półlitrowego piwa zajmuje średnio od 10 do 40 minut. To bardzo mało czasu by docenić pełnię smaku i bogactwo aromatu. By przejść zawiłą ścieżkę bodźców oddziałujących na nasze zmysły. Poświęćmy piwu należną mu uwagę. Każdy z 365 dni w roku na pewno pasuje do jakiegoś piwa. Pozostaje tylko je odnaleźć, dopasować i docenić. Proste – jak większość przyjemności...