

Piwa świata na polskich półkach

ALE

Siła różnorodności

Z roku na rok dostępna liczba gatunków piwa w Polsce rośnie, zapewniając kolejne półki ekskluzywnych supermarketów i specjalistycznych sklepów. Dla polskich konsumentów są to często egzotyczne napoje piwopodobne, jednak część świadomych miłośników piwa zaczyna eksperymentować, poznając piwną kulturę, nie tylko przez pryzmat lagerów, ale także gatunków, które jeszcze kilka lat temu znaliśmy tylko z zagranicznych wycieczek. Niestety, nie jest łatwo poruszać się sprawnie w piwnym świecie, nie mając ogólnej choćby wiedzy na temat poszczególnych gatunków i ich specyfiki. Polski konsument wychowany na jasnym pełnym wciąż jeszcze nieufnie patrzy na mętne piwa pszeniczne, czarne stouty czy octowe lambiki. Na szczęście świadomość konsumenta części piwoszy ewoluuje i daje szansę wschodzącemu w Polsce rynkowi piw importowanych. Toteż każdy, kto ma ochotę zgłębić zagadki smaku piw z różnych części świata może zaopatrzyć się w niezbędny zestaw piwnych standardów i urządzić sobie sensoryczną wycieczkę dookoła świata. Żeby jednak w pełni docenić różnorodność piwnych gatunków, warto poznać reguły jakimi rządzą się poszczególne typy piwa. Warto również wiedzieć, jak kupować tzn. gdzie, jakie, po co i dla kogo. Wiadomo bowiem, że każde piwo ma swój czas i miejsce. Kluczem do sukcesu jest dobranie odpowiedniego piwa do odpowiedniego czasu.

Zacznijmy więc od brytyjskiego standardu, który Polacy znają głównie z krzyżówek. Każdy z nas przynajmniej raz w życiu spotkał się z krzyżówkowym pytaniem: „angielskie piwo” na trzy litery. Odpowiedź to oczywiście „Ale”. Poszukajmy więc Ale w polskich sklepach, by przekonać się czy jest dostępne i jak wygląda jego asortyment.

Na zakupy

Wizyta w pierwszym dużym hipermarkecie daje nam namiastkę gatunku w postaci dwóch lub trzech marek jednej odmiany. Najczęściej spotykane to piwa z browaru Young's np. London Pride. Cena tego piwa

to około 10 zł za butelkę. To te najbardziej typowe angielskie Ale, charakteryzujące się silnym aromatem chmielu i wyraźną słodowością. Niskie nagazowanie i pienistość to typowe dla gatunku cechy, tak więc z tych powodów reklamacji nie składamy. Trwałość tego piwa to z reguły 12 miesięcy. Warto jednak poszukać czegoś bardziej świeżego. Piwo to nie wino i z wiekiem nie szlachetnieje.

Wizyta w hipermarkecie daje nam namiastkę gatunku w postaci dwóch lub trzech marek jednej odmiany.

Ten jednak, kto chce poznać ów gatunek, nie powinien na nim poprzestawać. Kolejna wizyta, tym razem w markecie bardziej ekskluzywnym dostarcza nam pełniejszego obrazu kategorii. Środek półki gdzieś pomiędzy niemieckimi piwami pszenicznymi i zestawem hiszpańskich wynalazków, to prawdziwy raj dla poszukiwaczy angielskich smaków. W oczy od razu rzuca się żółta etykieta z sympatyczną pszczołką. To Honey Ale, piwo górnej fermentacji warzone z dodatkiem miodu. Smak wyraźnie miodowy ale także słodowy z delikatną nutą cytryny. Piwo bardzo lekkie i stonowane. Idealne do gaszenia pragnienia podczas letnich upałów. W tym sklepie jego cena wynosi 11,5 zł. Zaraz obok skrajnie do niego spolaryzowane Barley Wine. Angielska odmiana Ale, która uchodzi za jedne z najmocniejszych piw na świecie. Piwo rozgrzewające, wyraźnie alkoholowe z nutami suszonych śliwek, daktyli i bardzo mocnym akcentem chmielowym. Piwo do delectowania się. Anglicy określają je mianem zimowych rozgrzewaczy (*Winter Warmers*). Piwo zdecydowanie godne polecenia zwłaszcza późną jesienią lub zimą. Cena podobna jak w przypadku poprzednich marek.

Coś dla znawców

Jeżeli po tej próbie wciąż czujemy niedosyt, nasze kroki kierujemy do specjali-

stycznego sklepu, których w Polsce jest coraz więcej. Tu możemy znaleźć równie ciekawe gatunki, które rzadziej goszczą na półkach supermarketów. Jednym z nich jest z pewnością bardzo ciekawy gatunek – cream. Jak nazwa wskazuje piwo jest gładkie i kremowe. Specjalna technologia polegająca na nasycaniu piwa azotem powoduje że piwo robi się „okrągłe” w smaku, często wydaje się wręcz puste. Zapach ma orzechowy, delikatnie kawowy, dość wytrawny. Warto zostawić je sobie na koniec angielskiej podróży, gdyż wymaga ostrożnego podejścia i pewnego rodzaju znawstwa, by w pełni docenić jego walory.

Czas na wielki finał i tu, wbrew pozorom, nie polecam nic bardzo egzotycznego, za to będzie to coś bardzo, bardzo gorzkiego. Miłośnikom „prawdziwych piw”, których goryczka przyprawia o przyjemny orzeźwiający dreszcz warto polecić dwa gatunki. Pierwszy to IPA (India Pale Ale), piwo, które dawniej było wysyłane do angielskich kolonii w Indiach. Ze względu na długą podróż piwa te były bardzo mocno chmielowe i miały wysoką zawartość alkoholu, co zapewniało im wydłużenie trwałości smaku. Gatunek ten do dzisiaj przetrwał w tej formie i jest wzorcem, na którym można się uczyć chmielowego aromatu. Na koniec zaś klasyka gatunku, czyli Bitter Ale. To chyba najbardziej gorzkie piwo na świecie. Poziom goryczy nawet trzykrotnie przewyższa najbardziej gorzkie niemieckie pilznerzy. Warto o tym pamiętać, zabierając się do tego gatunku. Docenianie tak silnej chmielowej goryczki musi odbywać się świadomie. Nie od rzeczy będzie przygotować sobie kawałek, twardego, żółtego sera, który będzie doskonałym akompaniamentem i przerywnikiem dla gorzkich doznań.

Kończąc podróż po świecie angielskich piw, nie wiemy oczywiście wszystkiego. Przed nami jeszcze długa droga poznawania i doceniania smaków. Możemy jednak być pewni, że w miejscu, gdzie serwuje bądź sprzedaje się światowe piwne standardy odnajdziemy się bez trudu i pewnie będziemy stąpać po zawitych ścieżkach smaku i zapachu.

Maciej Chołdrych