

Z notatnika piwoznawcy

– europejski pilsner

część 2

Maciej Chołdrych, www.piwoznawcy.pl

MORAVIA PILS

Miejsce pochodzenia: Niemcy, Dolna Saksonia

Zawartość alkoholu: 4,8%

Idealna temperatura serwowania: 9°C

Wygląd: Barwa słomkowa do jasnozielonej. Wysoka klarowność. Obecna charakterystyczna złota iskra.

Zapach: Wyraźnie słodowy z delikatną nutą biszkoptów. W tle surowe ziarno, młoda trawa. Aromat chmielowy z nutą mięty, ulotna nuta suszonych ziół. Ogólnie piwo jednowymiarowe. Surowy zapach bez głębi. Bukiet prosty, bardzo orzeźwiający. W tle delikatne nuty bananów, gruszek i moreli. Ogólny charakter zapachu bardzo wytrawny.

Smak: Delikatna nuta słodczy pochodząca ze siodu szybko przemija. Pozostają posmaki: karmelowy, palonego ziarna, tytoniu, ziół prowansalskich. W tle mleko z miodem. Kwasowość umiarkowana ze znaczącą cierpką nutą. Długi finisz garbnikowy, posmak mocnej herbaty. Goryczka bardzo wyraźna do silnej, dość szybko przemijająca, nie pozostawia posmaku.

Ocena ogólna: Solidny niemiecki pilzner. Do picia raczej w celu zaspokojenia pragnienia niż dla pełni bukietu. Smak zdecydowanie orzeźwiający. Bardzo przyjemna chmielowa goryczka. Idealne piwo na upalne popołudnie. Pasuje do potraw z udziałem ziół (drób, lekkie sosy) oraz do kremowych zup o wyraźnym smaku (grzybowa, krem z porów).

JEVER PILZNER

Miejsce pochodzenia: północne Niemcy

Zawartość alkoholu: 4,9%

Idealna temperatura serwowania: 9°C

Wygląd: Barwa ciemnozłota. Bardzo wysoka pienistość. Grube, kłujące nagazowanie.

Zapach: Zdecydowany chmielowy. Aromat cytrusowy, bardzo wytrawny, ziołowy, tytoniowy. Zapach czysty, przejrzysty. Wyraźne nuty słodowe, palone i gorzkie. Piwo silnie chmielone. Owocowy bukiet przykryty wytrawnymi cechami. Wyczuwalne bardzo delikatne nuty żółtych owoców (gruszka, morela, brzoskwinia).

Smak: Wyraźnie kłujący na języku. Doskonale oczyszcza kubki smakowe. Goryczka bardzo silna, długa w posmaku. Delikatny cierpki posmak przykryty wyraźnym odczuciem garbnikowym. Taniny długo pozostające. Słodycz prawie nieobecna.

Ocena ogólna: Piwo dla miłośników prawdziwej chmielowej goryczy. Bardzo ortodoksyjny pilzner. Idealny jako aperitif, ale pasuje też do potraw o zdecydowanym smaku, np. pochodzących z kuchni niemieckiej czy czeskiej.

CON DOMUS

Miejsce pochodzenia: Belgia, Flemish Brabant

Zawartość alkoholu: 5,0%

Idealna temperatura serwowania: 9°C

Wygląd: Barwa jasnozłota. Gęsta, drobna pienistość.

Zapach: Oleisty, chmielowy. Wyraźnie wyczuwalne noty leśne, żywiczne. Aromat chmielu ciężki i zdecydowany. Duża zawartość chmielu aromatycznego. Pod jego zapachem obecne wyraźne akcenty słodowe z miodową nutą i delikatnym zapachem palonego siodu. Bukiet kwiatowy, bardzo aromatyczny, chwilami duszący, z nutą mięty.

Smak: Goryczka średnia do mocnej. Wyraźne, drobne nagazowanie. Finisz raczej słodowy ze słodkim miodowym posmakiem. Długi z wyraźnym aromatem przypraw. Wyraźny posmak garbnikowy. Zakończenie cierpkie.

Ocena ogólna: Nie do końca klasyczny pilzner – wyczuwalne belgijskie pochodzenie. Goryczka zdecydowanie łżejsza niż w pilznerach czeskich i niemieckich. Od klasyków odróżnia je wyraźnie przyprawowy aromat i siła aromatu. Do serwowania z lekką przekąską w stylu śródziemnomorskim (melon, szynka parmeńska, owoce morza). Dobre piwo dla začínających naukę pilznerów.

PILZNER URQUELL

Miejsce pochodzenia: Czechy

Zawartość alkoholu: 4,7%

Idealna temperatura serwowania: 8°C

Wygląd: Barwa ciemnozłota z akcentami bursztynu. Piana gęsta zostawia ślady na szklance.

Zapach: Gorzki, chmielowy. Wyraźne nuty ziół, tabaki, tytoniu. Pomimo bardzo zdecydowanego gorzkiego aromatu daje się zauważyć wiele cech słodkich. Aromat biszkoptowy, miodowy, karmelowy i mleczny. Wybijają się zapach masła i maślanki. Wytrawnego charakteru dodaje nuta palonego siodu i zapach mocnej, gorzkiej herbaty. Bukiet owocowy to przede wszystkim banany, ale także anyż i truskawki. Obecne bardzo ulotne nuty gruszek i melona.

Smak: Wiodąca nuta to goryczka z palonym podbiciem. Silny słodowy posmak. Nagazowanie umiarkowane. Cierpkość i kwasowość występują jako cechy poboczne. Piwo raczej słodko-gorzkie. Zdecydowane.

Ocena ogólna: Klasyka gatunku. Piwo złożone w zapachu. Bukiet i smak wielowymiarowy jednak dający się podzielić na część słodką i goryczkową. Wiele odmian podobnych zapachów sprawia, że piwo długo się odkrywa. Bardzo bogata ewolucja smaku. Piwo do picia dla samego piwa, dobre także jako aperitif. Dzięki połączeniu słodkich i gorzkich cech pasuje do większości potraw. Idealne do dań złożonych z wielu smaków i potraw ostrych (kuchnia tajska, węgierska).

