

# Po prostu piwny smak

## część 1

Maciej Chodrych, [www.piwoznawcy.pl](http://www.piwoznawcy.pl)

**Degustacja piwa to sztuka, która wymaga od naszego organizmu sporego wysiłku i zaangażowania. Wbrew pozorom nie smak jest tu kluczowym zmysłem. Wręcz przeciwnie, jest zmysłem, który stanowi tylko około 30% wszystkich odczuć związanych z analizą właściwości sensorycznych.**

Piwo angażuje wszystkie 6 zmysłów jakimi dysponujemy. Ponieważ robi to w różnym czasie i w różnym stopniu, należy podejść do degustacji metodycznie oraz bez pośpiechu przyjrzeć się wszystkim czynnikom, które powodują, że jedne piwa kochamy, podczas gdy inne są nam obojętne.

**Wzrok** – to zmysł, który wykorzystujemy jako pierwszy w kontakcie z piwem. Jeszcze zanim zobaczymy piwo, odbieramy informacje z otoczenia, które będzie dla nas środowiskiem degustacji. Bar, pub, restauracja, sala degustacyjna czy biuro głównego piwowara wysyła nam pojedyncze sygnały na temat tego, co za chwilę poczujemy. Kiedy widzimy piwo, widzimy też jego markę, opakowanie, sposób, w jaki jest nalewane, by na koniec zarejestrować cechy przynależne samemu piwu. Barwa, pienistość, klarowność. Piwo może przybierać dziesiątki odcieni. Znamy prawie bezbarwne lekkie lagery, bursztynowe ale, mętnożółte hefe weizen czy czarne jak smoła portery. Wszystkie te barwy sugerują nam delikatnie jak

smakować będzie piwo. To pierwsza z istotnych sensorycznych pułapek. Każdy kto oglądał, a później pił piwo gatunku dry stout, miał okazję doznać pozornej niespójności ciemnej barwy i lekkiego, wytrawnego smaku. Warto o tym pamiętać i nie dać się zwieść

kolorom, które z reguły spójne są z aromatem, często jednak mocno mijają się ze smakiem. W jasnych piwach dolnej fermentacji niebagatelną rolę w ocenie jakości odgrywa klarowność, która świadczy o stabilności mikrobiologicznej piwa. Wszystkie drobinki, kłaczkki czy osady pływające w piwie bardzo źle wróżą jego dalszej ewolucji.

**Porada:** zanim wypijesz piwo, nalej je do starannie wyczyszczonego naczynia i popatrz na nie od 2 do 5 minut. Oceń barwę, pienistość i klarowność. Staraj się nie zasugerować barwą. Nie każde ciemne piwo jest słodkie i ekstraktywne, tak samo jak nie wszystkie jasne piwa mają lekkie i wodniste smaki. Nagrodą za cierpliwość będzie pełnia doznań i wysoka świadomość tego, co degustujemy.

**Typowe opisy barwy piwa:** słomkowa, jasnożółta, żółta, złota, miedziana, bursztynowa, brązowa, wiśniowa, czarna.

**Słuch.** Tych, którzy w tym miejscu spodziewali się zmysłu smaku lub węchu, muszę ostrzec, że nie czas jeszcze na te zmysły i że przyjdzie Wam jeszcze chwilę na nie poczekać. Chociaż brzmi to dziwnie, słuch pełni istotną rolę w całościowej ocenie piwa. Łatwo się o tym przekonać, dokonując niewielkiego eksperymentu.

**Doświadczenie:** w upalny letni dzień poprośmy zaufaną osobę, aby udała się do innego pomieszczenia i otworzyła puszkę lub butelkę z piwem. Powinna ona też wiedzieć, by bezpośrednio po otwarciu nie opróżnić puszki, na którą przecież czekamy. Łatwo będzie zauważyć, że kiedy usłyszymy dźwięk otwieranego opakowania, intensywnie złączą pracować nam ślinianki i odczujemy zwiększone pragnienie. Pomimo że piwa nie widzimy ani nie czujemy jego zapachu, to za pośrednictwem zmysłu słuchu mamy świadomość jego bliskiej obecności. Jeżeli uda nam się odzyskać piwo od jeszcze przed chwilą za-

ufanej osoby, to przelejmy jego zawartość do szklanki i posłuchajmy w absolutnej ciszy jak pękają drobne pęcherzyki piany.

**Typowe opisy dźwięków wydawanych przez piwo:** pstrykanie, pęknięcie, szum, szmer i wiele innych odgłosów trudnych do zwerbalizowania. To właśnie te dźwięki budują przekaz właściwości orzeźwiających piwa. Dźwięk samego nalewania także może przyjmować różne brzmienia i być nagrodą za pieczołowite przygotowanie piwa do degustacji.

**Dotyk.** Jeżeli jeszcze nie czujecie się spragnieni, to za chwilę z pewnością pobiegniecie do lodówki. Zanim jednak dotkniecie zroszonej zimnej butelki ulubionego piwa, warto dowiedzieć się kilku faktów na temat zmysłu dotyku. Nie sposób napić się piwa, nie dotykając go w którymś momencie. Wyjątkiem może być sytuacja, kiedy ktoś dozuje nam kolejne dawki, ponieważ chwilowo utraciliśmy zdolność trzymania przedmiotów. Tego przypadku jednak z całą pewnością nie traktujemy w kategoriach degustacji. Wróćmy więc do naszej lodówki i zimnego piwa – jeżeli starczy nam silnej woli, wykonajmy kolejny eksperyment.

**Doświadczenie:** podczas gdy w jednej ręce trzymamy butelkę zimnego piwa, w drugą weźmy piwo w temperaturze pokojowej. Ponieważ główny ośrodek zmysłu znajduje się w mózgu, wszystkie sygnały muszą tam trafić. Z naszych dłoni, jak po drutach telegraficznych, przepłyną impulsy jasno przekazujące, że piwo ciepłe grozi mdłym smakiem, nieprzyjemną goryczką i tępyim nagazowaniem, podczas gdy piwo zimne to oczywiste konotacje z orzeźwiająjącym smakiem, wytrawną goryczką i delikatną cierpkością.

Za miesiąc – upragniony finał, czyli zmysły nam najbliższe, a więc węch i smak.

