

IKONY PIWOWARSKIEJ SZTUKI

cz. 7.

Rytuály serwowania

Nalewanie

To bardzo istotny element rytuału serwowania piwa. Istotny z dwóch powodów. Po pierwsze ma olbrzymi wpływ na wizualną stronę piwa, po drugie zaś, z czego najczęściej nie zdajemy sobie sprawy, bardzo mocno warunkuje jego smak. Technika nalewania piwa najczęściej odbywa się w dwojaki sposób. Pierwszy polega na nalewaniu piwa po ściance kufła do momentu napełnienia $\frac{3}{4}$ jego pojemności po czym dolania reszty piwa z góry w celu wytworzenia piany. Tak nalewane piwo spotkamy najczęściej w środkowo-wschodniej części Europy. Drugi sposób, popularny w Czechach i na Słowacji, to nalewanie piwa do szklanki stojącej pod nalewką. Powoduje to intensywne pienienie się piwa, toteż napełnienie kufła wymaga zdecydowanie więcej czasu. Pierwsza z opisanych technik pozwala utrzymać wyższe nagazowanie piwa, co pozytywnie wpływa na właściwości orzeźwiającej, z kolei druga technika, która delikatnie odgazowuje piwo, obniża stężenie dwutlenku węgla, dzięki czemu może stać się ono bardziej pijalne. Niezależnie od użytej techniki, nalewanie piwa odbywać się musi zgodnie z ustalonymi zasadami. Tak oczywiste reguły, jak czysta szklanka, niezamaczanie kurka nalewaka w piwie czy niezbiieranie nadmiaru piany łyżką wystarczają, byśmy mogli cieszyć wzrok i podniebienie dobrze nalany piwem.

Serwowanie

Nalane piwo należy jeszcze prawidłowo podać, czy jak mówią sommelierzy – zaprezentować. W idealnym układzie prezentacja opiera się na wiedzy barmana, który nie tylko potrafi dobrze nalać piwo, ale zna także jego pochodzenie i potrafi określić rodzaj profilu smakowego. Teoria ta może się wydawać wydumanym, nieosiągalnym marzeniem, jeżeli jednak spojrzymy na kulturę wina to okazuje się, że są to zaledwie podstawy alkoholowej kultury. Dlaczego więc z piwem nie miałyby być podobnie? Idealnie nalane piwo to nie książkowa wysokość piany, np. 3 cm. Wysokość piany powinna zależeć przede wszystkim od indywidualnego życzenia konsumenta, gatunku piwa i rodzaju szklanki. Piwa takie jak pszeniczny weizen naturalnie bardzo intensywnie się pienią, toteż karkołomnym wyzwaniem byłaby próba nalania go bez piany. W przypadku niektórych angielskich ale uzyskanie piany granicznej z cudem, więc zanim określiliśmy nasze wymagania co do sposobu serwowania, warto poznać prawa, jakimi rządzą się poszczególne gatunki piwa. Rodzaj szklanki to również istotny czynnik. Pokale zwężane ku górze lepiej utrzymują pianę, podczas gdy proste, otwarte szklanki nie posiadają tej właściwości. Z tego m.in. powodu różne gatunki piwa podaje się w różnych typach naczyń.



Opakowanie

Częścią rytuału serwowania piwa jest także jego opakowanie, choć to oczywiście kwestia indywidualnych preferencji. Dla jednych rytuałem będzie wypicie piwa bezpośrednio z puszki, dla innych zaś z kieliszka do szampana. Warto tu zauważyć, że żaden z wymienionych sposobów nie jest profanacją, oczywiście pod warunkiem, że dobrze dobierzemy gatunek piwa. W rankingu wyrafinowanych opakowań czołowe miejsca zajmują takie style piwa, jak biere de garde czy biere de champagne. Piwa te, pakowane w butelki typu szampanowego z grubego, ciężkiego szkła serwuje się schłodzone do 5°C w delikatnych kieliszkach z cienkiego szkła. Na prestiż piwa i rytuał serwowania ma także wpływ korek, jakim zamykane są niektóre gatunki. Dźwięk strzelającego korka nadaje piwu charakteru toastowego i uroczystego. W piwnym świecie możemy znaleźć też opakowania, których charakter sprzyja rytuałom czysto imprezowym. Są to wszelkie rozwiązania typu party barrel, a więc beczułki z nalewaniem, samochłodzące itp.

Technologia

Technologia warzenia piwa dostarcza wielu możliwości w kreowaniu rytuałów serwowania. Jednym z najbardziej znanych i skutecznych jest wysycanie piwa mieszaną azotu i CO₂, stosowane w stoutach i cream ale, co daje niepowtarzalny smak, wygląd i oczywiście specjalną technikę nalewania. Z kolei niemieckie weizeny posiadające na dnie butelki osad drożdżowy wymagają dwufazowego przelewania do szklanki. Po nalaniu około 80% zawartości butelki należy zamieszać energicznie piwem w niej pozostałym i przelać go z drożdżami do szklanki. Technologia piwa to bardzo złożony proces, dzięki któremu składa się ono z setek smaków i zapachów. Ich ilość i lotność także ma wpływ na sposób serwowania. Istnieje zasada, według której prędkość reakcji chemicznych zwiększa się wraz z temperaturą środowiska, w jakim zachodzą. Wynika z tego, że chcąc cieszyć się aromatem mocnych, ekstraktywnych piw, jak strong lager, barley wine czy bałtycki porter, powinniśmy podawać je w wyższej temperaturze, podczas gdy lekkie orzeźwiające piwa intensywniej chłodzimy.

Nazwa

Ten często niedoceniany element jest bardzo istotny w piwnych rytuałach. Wiedzą o tym Belgowie, którzy posiadają w swoim portfolio takie marki, jak Delirium Tremens, Satan czy Mort Subite (nagła śmierć). Co ciekawe, nazwy te nie odnoszą się do tanich, mocnych piw (zresztą w Belgii takie nie występują), tylko do szlachetnych stylów docenianych przez ekspertów na całym świecie. Amerykanie z kolei uwielbiają nazwy umożliwiające rodzaj skrótowego zamiawiania piwa, jak Bud, Dog czy Frog. Odręby zjawiskiem są nazwy szokujące, które wielokrotnie przyczyniały się do sukcesów rynkowych piwa, jak Santa's Butt czy Arrogant Bastard. Istotnym elementem pozycjonowania marek jest umiejętne dobranie nazwy do charakteru piwa. Lekki lager o nazwie Satan po prostu by nie odniósł sukcesu. Wzorcowym przykładem dobrania nazwy do piwa jest Nuclear Penquin o zawartości alkoholu 32%.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl