

# Z notatnika piwoznawcy

## – piwa na specjalne okazje

część 6

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

Specjalne sytuacje wymagają wyjątkowej oprawy. Dla miłośników wina i whisky oczywisty jest fakt posiadania specjalnych butelek, niedostępnych dla gości, znajomych, a nawet przyjaciół. To perły alkoholowych kolekcji, najlepsze z najlepszych, otwierane tylko w niezwykle wzniosłych chwilach, wymagających jedynego w swoim rodzaju toastu. Prawdziwi miłośnicy piwa także mają swoje piwniczki, w których skrzętnie chowają arcydzieła piwowarskiej sztuki. Pojedyncze butelki w zawrotnych cenach, o doskonałym bukietcie, smaku i – co najważniejsze – historii. Największą zaś troską posiadaczy owych skarbów jest podjęcie decyzji o uszczupleniu swojej kolekcji w zamian za sensoryczne uniesienia. Kiedy jednak ją podejmą, możemy być pewni, że jesteśmy świadkami wydarzeń ważnych, a tyk doskonałego piwa ma tu znaczenie niemal mistyczne. Jego smak na długo pozostanie nam w pamięci i kojarzyć się będzie z tym właśnie dniem. Jeśli więc wielkimi krokami zbliża się do nas jakiś jubileusz, święto, tudzież inne wymagające podkreślenia wydarzenie, postarajmy się zdobyć jedno z poniżej opisanych piw. Efekt gwarantowany!

### ELDRIDGE POPE THOMAS HARDY'S ALE

**Miejsce pochodzenia:** zachodnia Anglia.  
**Zawartość alkoholu:** 12%.

**Idealna temp. serwowania:** 13 - 14°C.

**Gatunek:** Barley wine.

**Wygląd:** Barwa miedziana z pomarańczowymi refleksami. Kolor głęboko nasyczony, oleisty. Pienistość kremowa z jasnobrązową obwódką.

**Zapach:** Zapach ewoluuje z wiekiem piwa od surowych, ostrych nut drewna, tytoniu, a nawet rosołu, poprzez maderę, porto i zioła aż do rozgrzewającego posmaku dobrej whisky z akcentami orzechów, miodu i korzeni. Po ogrzaniu pokala wyraźne nuty suszonych moreli, melona i żywicy. Aromat zmienia się pięciokrotnie w cyklach 5-letnich.

Trwałość piwa to 25 lat – po tym okresie może wydawać się trochę puste i orzechowe, ciągle jednak posiada gorące, złożone nuty koniaku i dębu.

**Smak:** Bardzo pełny, złożony i wielowymiarowy. W zasadzie ciężko mówić tu o poszczególnych smakach. Słodowa, ekstraktywna słodycz przeplata się tu z garbnikową goryczką. Finisz to przede wszystkim oleista lepkość, alkohol i słodowe posmaki whisky.

**Ocena ogólna:** Powyższy opis mówi sam za siebie – to piwo z pogranicza różnych światów alkoholi. Do picia wieczorem w małych porcjach. Temperatura serwowania około 13°C pozwala odkrywać je przez cały czas degustacji.

### SAMUEL ADAMS TRIPLE BOCK

**Miejsce pochodzenia:** Boston, USA.

**Zawartość alkoholu:** 17,5%.

**Idealna temp. serwowania:** 10 - 12°C.

**Gatunek:** Triple bock (technologicznie barley wine).

**Wygląd:** Barwa ciemnobrązowa z wiśniowymi akcentami. Pienistość nietrwała, po chwili nieobecna.

**Zapach:** Przede wszystkim winny. Piwo to fermentowane jest przez kalifornijskie szczepki drożdży „szampańskich”, dzięki czemu posiada przebogaty aromat czerwonych owoców, tanin, madery i mięty. W tle wyraźna wanilia i marcepan. Dojrzewanie w beczkach po whisky daje mu nuty orzechowe, dębowe i ostre wędzone posmaki.

**Smak:** Trudny. Bardzo pełny i sycący. To jedno z najbardziej treściwych piw o specyficznym drzewnym i smolistym posmaku. Wysoki poziom alkoholu jest tu doskonale związany przez owoce i wyraźną goryczkę częściowo pochodzącą z palonych słodów.

**Ocena ogólna:** Piwo dla koneserów. Przed degustacją warto o nim poczytać, by prawidłowo ocenić efekt pracy piwowarów. Poszczególne partie mogą się od siebie mocno różnić w zależności od warunków fermentacji i dojrzewania.



### WESTVLETEREN 8

**Miejsce pochodzenia:** zachodnia Flandria, Belgia.

**Zawartość alkoholu:** 8,0%.

**Idealna temp. serwowania:** 16 - 18°C.

**Gatunek:** Trapist.

**Wygląd:** Brudnorubinowy.

**Zapach:** Owoce i jeszcze raz owoce. Gruszka, banan, maliny, śliwki. Tuż pod nimi wyraźny alkohol i drożdżowe nuty. Piwo niezwykle aromatyczne. Ciemne słydy dają mu zapachy karmelowe, toffi i czekoladowe. Po ogrzaniu wyczuwalny aromat brandy.

**Smak:** Gęsty, drożdżowy i alkoholowy. Na języku pozostawia długi i lepki finisz. Goryczka bardzo wytrawna, chmielowa, dość długo pozostająca w ustach.

**Ocena ogólna:** Kwintesencja belgijskiego piwa. Jediną wadą jest jego dostępność. Kto nie wierzy, niech spróbuje je kupić...

### SCALDIS PRESTIGE

**Miejsce pochodzenia:** Belgia.

**Zawartość alkoholu:** 13%.

**Idealna temp. serwowania:** 5°C.

**Gatunek:** Strong belgian ale.

**Wygląd:** Barwa ciemnocytrynowa do złotej. Pienistość szampańska, „dziurawa”.

**Zapach:** Elegancki, lekki i wyrafinowany. Obecna skórka pomarańczowa, grejfrut oraz nuty surowego, świeżego drewna. Po ogrzaniu wyczuwalna wanilia i morele oraz czyste, rześkie nuty alkoholowe.

**Smak:** Pomimo sporej zawartości alkoholu – dość lekki. Pełnia raczej w stylu szampana, obecne musujące nagazowanie. Posmak słodowy bogaty, goryczka raczej stonowana, cytrusowa.

**Ocena ogólna:** Idealne piwo toastowe. Serwowanie w kieliszkach z cienkiego szkła doskonale podkreśli jego walory wizualne i ekskluzywny charakter trunku. Uwaga – wysoki poziom alkoholu i musujące nagazowanie szybko wywołuje szum w głowie. ■