

Z notatnika piwoznawcy

– piwa świąteczne

część 7

Maciej Chołdrych, www.piwoznawcy.pl

Święta to chyba najważniejszy czas w roku. Przygotowujemy się do nich, planujemy, gotujemy, przystrajamy. W tym okresie wszystko musi być specjalne, odświętne. Specjalny wystrój, niecodzienne menu, nieszablonowe alkohole. Czy w tym gorącym okresie znajdziemy czas na piwo? Zgodnie z teorią miłośników złotego trunku – zawsze można znaleźć czas na piwo i nie ma takiej sytuacji, do której piwo nie pasuje. By jednak nie bulwersować rodziny widokiem naszego pienistego, złotego napoju na stole, warto sięgnąć po piwa, które z dumą spełnią świąteczny obowiązek. Po pierwsze ich wygląd zachwyci biesiadników, po drugie ich smak idealnie wpisze się pomiędzy kutię, orzechy, suszone owoce i pierniki. Krótko mówiąc, będzie to typowo świąteczny napitek. ■

GORDON XMAS

Miejsce pochodzenia: Południowa Szkocja.

Zawartość alkoholu: 8,8%.

Idealna temp. serwowania: 13°C.

Gatunek: Strong scottish ale.

Wygląd: Ciemnobrązowa ze śliwkowym odcieniem. Pienistość w odcieniach brązu.

Zapach: Połączenie jasnych cech słodowych z ciemnymi nutami słodu karmelowego i chmielowym aromatem w tonach żywicy i ściółki leśnej. Owoce obecne w tle dopełniają bukietu i sprawiają, że piwo posiada wysoką pełnię aromatu. Zapachy karmelu i toffi wyczuwalne są przez długi czas, zwiększając swoje natężenie podczas degustacji i ogrzewania próby. Całość kończy się goryczkowym zapachem palonego słodu.

Smak: W porównaniu z bukietem dość ubogi, należy jednak pamiętać, że to szkockie ale i jego główną cechą smakową musi być chmiel, nie tylko w postaci wytrawnej goryczki, ale też jako surowy, żywiczny posmak przywodzący na myśl świeże szyszki chmielu.

Ocena ogólna: Szkocka wersja piwa świątecznego zachowała całą swoją szkocką dumę przynależną gatunkowi ale. Pomimo obecności świątecznych nut, cały czas czujemy tu ortodoksyjny, wyspiarski smak prawdziwego piwa. Połączenie to sprawi radość miłośnikom zdecydowanych piwnych smaków, którzy z okazji świąt pragnęliby smakowej niespodzianki mieszczącej się w ich ortodoksyjnym pojmowaniu piwnego świata. Gordon Xmas to okiełznana wersja świątecznego szaleństwa.

SIERRA NEVADA CELEBRATION ALE

Miejsce pochodzenia: Kalifornia, USA.

Zawartość alkoholu: 6%.

Idealna temp. serwowania: 12°C.

Gatunek: India pale ale.

Wygląd: Pomarańczowo-miedziana. Pienistość średnia, dość szybko opadająca.

Zapach: Przede wszystkim cytrusowe nuty chmielu. Przynależność do ekskluzywnego stylu IPA objawia się właśnie gamą nut chmielowych. Sierra Nevada dodatkowo łamie chmielowe aromaty zapachem słodu i gorzkiej czekolady, co sprawia, że bez trudu odnajdziemy w tym piwie świąteczny potencjał.

Smak: Goryczkowy z cierpkimi i garbnikowymi nutami. Piwo zdecydowanie gorzkie, jednak jego goryczka jest zdecydowanie wysokiej jakości. Wyczuwalna głównie podczas przełykania, pozostawia wytrawny finisz, który elegancko zanika, generując chęć na kolejne łyki. Konsystencja piwa jest oleista, gęsta, co buduje złożoną i wielowymiarową pełnię smaku.

Ocena ogólna: Piwo świąteczne w każdym calu. Co ważne, nie jest bardzo alkoholowe, dzięki czemu pozostaje trunkiem sesyjnym, towarzyskim. Dla jego smaku i aromatu ważne jest trzymanie się wskazanej temperatury serwowania.





KOFF JOULUOLUT

Miejsce pochodzenia: Finlandia.

Zawartość alkoholu: 4,6%.

Idealna temp. serwowania: 9°C.

Gatunek: Lager wiedeński.

Wygląd: Barwa ciemnozłota. Wysoka gęsta pianistość.

Zapach: W pierwszej warstwie aromatu znajdziemy orzechy, sód i miód, czyli cechy typowe dla wiedeńskich lagerów. Relatywnie niski poziom alkoholu pozwala długo cieszyć się jego aromatem bez zmęczenia zmysłów. Chmiel wyczuwalny, jednak nie dominujący. Po ogrzaniu próby wyczuwalne bananowe estry.

Smak: Piwo dość lekkie w smaku. Wyczuwalna przyjemna, słodowa ekstraktywność. Finisz ciepły, karmelowo-słodowy.

Ocena ogólna: Koff Jouluolut posiada wprawdzie świąteczny potencjał, jest to jednak zdecydowanie także piwo do codziennego użytku. Doskonale akompaniuje treściwym posiłkom, sprawdza się także jako składnik aromatycznych sosów i marynat.

BUSH DE NOEL

Miejsce pochodzenia: Prowincja Hainaut, Belgia.

Zawartość alkoholu: 12%.

Idealna temp. serwowania: 14°C.

Gatunek: Barley wine.

Wygląd: Barwa ciemnozłota z pomarańczowymi refleksami. Piana kremowa, gęsta.

Zapach: Łatwiej powiedzieć czym nie pachnie. Znajdziemy tu aromaty owoców (głównie banany i gruszki), cytrusów, zielonych gałązek i liści, siodu, karmelu i kawy, a nawet skórki delikatnie przypalonych tostów. Bukiet ewoluuje w trakcie degustacji, kończąc się wyraźnym alkoholowym aromatem, który rozgrzewa i delikatnie kłuje w podniebienie.

Smak: Słodowa pełnia długo obecna na języku. Piwo oleiste i gęste, wręcz kremowe. Goryczka obecna, lecz doskonale złagodzona bogactwem zapachów. Po przełknięciu pozostaje wyraźny alkoholowy finisz i posmak garbnikowy.

Ocena ogólna: Po prostu świąteczne piwo. Ciężko wyobrazić sobie jego smak w innej porze roku niż zima. Ma potencjał porównywalny z alkoholami mocnymi i winnym grzańcem. Jest to także najbardziej znane piwo świąteczne na świecie.