

# Z notatnika piwoznawcy

## – weissbier (hefe weizen)

część 4

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

Weizen – to pszeniczne piwo górnej fermentacji, które oryginalnie powstało w Niemczech. Klasyczny drożdżowy weizen to mętne piwo z obfitą pianą, która bardzo długo utrzymuje się na powierzchni. Drobnie musujące nagazowanie sprawia, że weizen (niem. pszenica) to doskonały letni trunek orzeźwiający. Piwo to jednak równie dobrze spełnia się jako akompaniament treściwych dań kuchni polskiej, czeskiej czy niemieckiej.

### SCHNEIDER WEISSE

**Miejsce pochodzenia:** Niemcy.

**Zawartość alkoholu:** 5,5%.

**Idealna temperatura serwowania:** 7 - 8°C.

**Wygląd:** Barwa ciemnożłota do pomarańczowej.

**Zapach:** Intensywny, chwilami ciężki zapach gumy balonowej przeplata się tu z wyraźną słodowością. Wyczuwalne są nuty karmelu. Bukiet owocowy (banany, gruszki) mocno wyczuwalny. Piwo bardzo aromatyczne, jednak wszystkie zapachy mieszczą się w stylu. Chmiel jest tu niewyczuwalny. Goryczkę buduje ulotna nuta migdałowa.

**Smak:** Kwasowo-cierpki. Sugestia słodczy jest tu raczej powodowana nutą bananową. Cierpkość utrzymuje się dość długo, budując orzeźwiający finisz.

**Ocena ogólna:** Nie do końca klasyczny hefe weizen; bogactwo aromatów i ciemna barwa sprawiają, że leży on na granicy stylu. Schneider Weisse to doskonała propozycja na wiosenne, piwne plenery, równie dobrze będzie smakował wczesną jesienią.

### TUCHER HELLES HEFE WEIZEN

**Miejsce pochodzenia:** Niemcy (Frankonia).

**Zawartość alkoholu:** 5,3%.

**Idealna temperatura serwowania:** 10°C.

**Wygląd:** Jasnożłoty z pomarańczowymi refleksami.

**Zapach:** Lekki i owocowy. Wyczuwalne nuty zielonych i czerwonych jabłek oraz moreli. Nuty bananów i gumy balonowej obecne, jednak dość ulotne. Zapach goździków wyczuwalny po delikatnym ogrzaniu, z czasem przechodzi w nuty piernikowe. Bukiet jest tu połączeniem słodkich, owocowych nut i jabłkowej cierpkości. Całość stanowi lekką i rześką kompozycję.

**Smak:** Rześki. Stanowi on połączenie owocowej cierpkości oraz tanin pochodzących z łuski słodowej. Wyczuwalny posmak mączny, zbożowy. Goryczka raczej słodowa i bardzo delikatna. Cierpki posmak pozostaje bardzo krótko.

**Ocena ogólna:** Idealny „orzeźwiacz”. Lekki, delikatny weizen z cechami typowymi dla tego stylu, ale w lżejszym wydaniu. Delikatne natężenie cech smakowych, jak i aromatycznych sprawia, że Tucher jest piwem sesyjnym o bardzo wysokiej pijalności.

### WEIHENSTEPHANER

**Miejsce pochodzenia:** Niemcy.

**Zawartość alkoholu:** 5,4%.

**Idealna temperatura serwowania:** 8°C.

**Wygląd:** Barwa ciemnożłota. Piana kremowa.

**Zapach:** Goździki, banany i guma balonowa – w takiej kolejności. Bukiet złożony z wyrazistych, bardzo oczywistych cech. Ten weizen nie kryje w sobie zbyt wielu tajemnic, większość cech aromatycznych uwidacznia się już w pierwszej fazie degustacji. Po delikatnym ogrzaniu czuć bardzo silną słodowość z nutami karmelu i miodu.

**Smak:** Długi i wyraźny. Kwasowość zdecydowana z cierpkim finiszem. Pełnia smaku wysoka jak na ten styl, zostawia po sobie lekkość i słodowy posmak.

**Ocena ogólna:** Ikona stylu. Typowy hefe weizen, na którym można uczyć się stylu. Orzeźwia cierpkością i jednocześnie syci zmysły owocowym bukietem. Całość wyraziście i nietuzinkowa.

### SISSONS WISE GUY WEISSBIER

**Miejsce pochodzenia:** Stany Zjednoczone.

**Zawartość alkoholu:** 4,1%.

**Idealna temperatura serwowania:** 10°C.

**Wygląd:** Barwa jasnopomarańczowa, dość klarowne.

**Zapach:** Ulotne nuty cytrusowe (limonka, skórka pomarańczowa). W trakcie degustacji wyczuwalne zapachy orzechów, siodu i migdałów. Aromat bardzo delikatny i orzeźwiający. Goździki słabo wyczuwalne, banany praktycznie nieobecne.

**Smak:** Kwaśno-słodowy o niskiej pełni. Nagazowanie drobne, rozpuszczone, musujące. Finisz bogaty, obecne nuty chmielu aromatycznego w posmaku.

**Ocena ogólna:** Amerykańska wariacja na temat stylu. Bukiet zdecydowanie odbiega od typowych nut „weizenowych”. Mimo to piwo posiada wyczuwalne pszeniczne nuty i jak większość weizenów doskonale gasi pragnienie i zostawia długi, orzeźwiający finisz.



Unia definiuje...

# Whisky albo Whiskey

Zgodnie z definicją przedstawioną w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 roku w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, whisky albo whiskey to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze:

- destylacji zacieru słodowanych zbóż z całymi ziarnami – lub bez nich – innych zbóż, który został scukrzony w drodze diastazy zawartego w nim słoju, nawet z innymi enzymami naturalnymi lub sfermentowany w wyniku działania drożdży;
- jednorazowej lub wielokrotnej destylacji do poniżej 94,8% obj. w celu zachowania przez destylat zapachu i smaku użytych surowców;
- dojrzewania destylatu końcowego przez co najmniej trzy lata w drewnianych beczkach o pojemności nieprzekraczającej 700 litrów.

Końcowy destylat, do którego można dodać wyłącznie wodę i czysty karmel (w celu barwienia), zachowuje swą barwę, zapach i smak nadane w wyniku procesu wytwarzania o którym mowa jest powyżej.

Minimalna objętościowa moc alkoholu w whisky lub whiskey wynosi 40%.

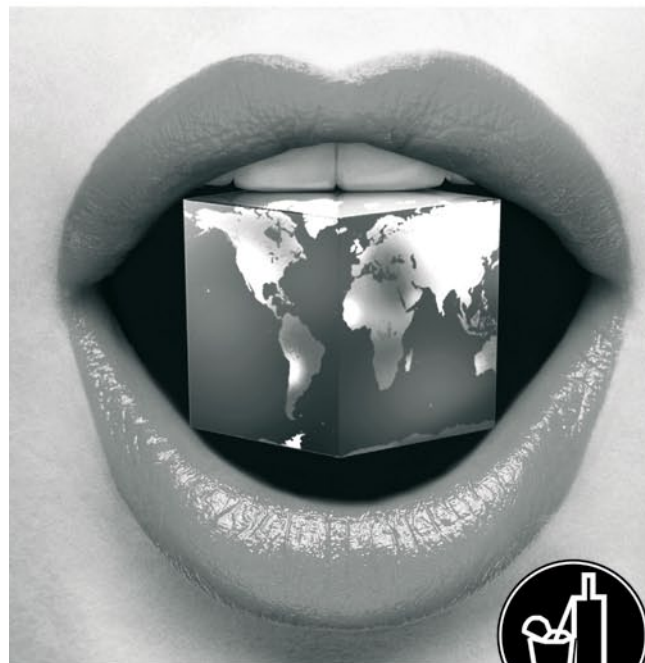
Do tego trunku nie dodaje się alkoholu, rozcieńczonego lub nie, podobnie jak nie słodzi się go, ani nie dodaje się żadnych środków aromatyzujących czy jakichkolwiek dodatków oprócz czystego karmelu stosowanego do barwienia.



www.anuga.com

Kolonia, 8 – 12 października 2011

TASTE THE FUTURE



ANUGA DRINKS

## Więcej napojów niż świat zna toastów.

Jako jedyna na świecie impreza specjalistyczna Anuga Drinks skupia całe spektrum napojów bezalkoholowych, piwa, wina, napojów alkoholowych oraz modnych trunków. Dodatkowo: Trend Forum Drinks z najwyższej jakości forami innowacji i degustacji „Trend Forum Bar” oraz „Anuga Wine Special”. Żadne inne targi nie oferują tylu inspiracji, pomysłów biznesowych oraz sieci kontaktów.

**Kup bilet wstępu online,  
a oszczędzisz do 42 %!**

Przedstawicielstwo Targów  
Koelnmesse w Polsce Sp.j.  
ul. Bagatela 11 lok. 7  
00-585 Warszawa  
Tel. +48 22 848 80 00  
Fax +48 22 848 90 11  
E-mail: info@koelnmesse.pl

 koelnmesse