

Barwy smaku – brązowy

Przyrządzanie tostów to czynność znana prawie każdemu. Możemy robić je, używając wielu urządzeń, ale zasada zawsze pozostaje taka sama. Należy go przypiec i jednocześnie nie przypalić. Kiedy za robienie tosta bierze się chemik, czynność ta nabiera wymiaru reakcji biochemicznej i wtedy o jakości posiłku stanowi ilość produktów, będących wynikiem przemian cukrów poddanych obróbce termicznej w określonym czasie. Możemy uzyskać smak słodkawym, karmelowym, kawowym, toffi, przypalonym a nawet spalonym. Te same reakcje są przyczyną powstawania głównych zapachów obecnych w setkach napojów alkoholowych. Zapachów określanych mianem brązowych, których obecność najczęściej powoduje wrażenie głębi smaku, pełni i złożoności aromatu. Do tego dochodzi wpływ drewnianych beczek, leżakowania i tego wszystkiego, co kojarzy się z dojrzewaniem i szlachetnieniem trunków.

Brązowy zapach można podzielić na kilka umownych kategorii, które wyglądają mniej więcej tak:

- Cukrowe: karmelowy, przypalony, spalony, toffi, cukierkowy, kajmakowy, mleczny.
- Owocowe, przyprawowe: waniliowy, migdałowy, czekoladowy, słodowy, kawowy, kakaowy, cappuccino.
- Roślinne: orzechowy, torfowy, kory drzewa, syropu klonowego.
- Mięsne: pieczonego mięsa, grillowanego mięsa, wędzonej ryby, dymu wędzarniczego, wędzonki.

Brązowy aromat często świadczy o wieku alkoholu, jego głębi smaku i historii, jaką przeszedł. Brązowy to cecha, która sugeruje nam słodkie smaki, a tak naprawdę przenosi nas w świat gorzkich czekolad, migdałów i kawy.

Ten smak to zdecydowanie świat whisky. Pijąc przeróżne odmiany tych alkoholi, wyczuć możemy nuty orzechowe, migdałowe, torfowe, dębowe i oczywiście całą masę odcieni karmelowych i toffi. Kiedy delikatnie rozcieńczamy ją wodą (nie lodem!), zapach często przypomina popularne krówki, mleczną czekoladę a czasem nawet kakao. Stare single Malty to często bardzo wytrawne odmiany brązowych aromatów. Od kory drzewa zaczynając, poprzez gorzkie migdałowe – orzechowe nuty, aż do zapachu dymu wędzarniczego. Zapach drewnianych desek, starych beczek trąących stęchłą czy świeżo skopanej ziemi to cechy, które od wieków przyciągają miłośników tego trunku.

Koniaki w aromacie zachowują się dość podobnie. Tu jednak brązowy zapach dość często przybiera posmak czekolady, ciemnego słodu, ciemnego chleba czy świeżo mielonej kawy. Stanowi kompilację wytrawno-słodkich cech zapachowych i smakowych, stąd też koniaki idealnie nadają się jako akompaniament do lekkich, czekoladowych deserów czy eleganckiej bombonierki.





Wina są w tym temacie dość podzielone. O ile ciężko jest znaleźć brązowe nuty w białych winach, o tyle zapach czekolady, salami i grillowanego mięsa możemy znaleźć w szczepie Shiraz. Zapach śliwek i cukru trzcinowego to Tempranillo, Nebiolo zaś to zapach mokki i przypalonego toffi. Wśród białych win brązowych aromatów należy poszukać wśród mniej znanych szczepów, jak np. Semillon pachnący m.in. figami, biskoptami i tostami, czy Pinot Gris o zapachu orzechów i miodu. Dobrym przykładem brązowych cech jest osławione porto, które często pachnie dębowym drewnem, karmelem, przypaloną skórką chleba, a nawet grillowaną wołowiną.

Piwo to napój tworzony ze słodu, który jest głównym składnikiem do jego produkcji. Słód to surowiec, który tworzy 90% brązowych cech piwa i warunkuje jego barwę w znaczeniu koloru trunku, ale także jego odcienie smaku. Słody jasne, np. pilzneńskie, dają piwu delikatny zapach mleka z miodem, waty cukrowej, wanilii i nutę migdałów. Słody karmelowe, często dodawane jako uzupełnienie do słodów jasnych, dają wyraźne cechy karmelowe, kakaowe i toffi. Są z reguły domeną ciemniejszych piw dolnej fermentacji. Słody palone powodują powstawanie takich piw jak osławiony Dry Stout, który pachnie i smakuje kawą, razowym chlebem, skórką chleba i gorzką czekoladą. Dzięki złożoności brązowych nut w piwach możemy cieszyć podniebienie takim gatunkiem jak czeski Pilzner. Tu najbardziej trafne jest porównanie go do gorzkiej czekolady. Początek piwa to delikatny, słodki smak na koniuszku języka i ulotny aromat pszennego pieczywa, który stopniowo, w miarę ogrzewania piwa zamienia się w zapach karmelu i mleka z miodem. Dalsza analiza aromatu przynosi nam już bardziej wytrawne cechy kawowe i palone, które tak jak w gorzkiej czekoladzie zostawiają długi, podobny do goryczkowego, posmak, idealnie komponujący się z chmielowymi nutami. Świat piwa przynosi nam wiele przykładów „brązowych” piw. Szkockie Brown Ale oszołomią nas orzechowo-karmelowym bukietem, niemieckie marcowe da nam nuty wędzonych śliwek i palonej kawy, Dry Stout to oczywiście gorzka czekolada i migdały, a Barley Wine to nic innego jak piernik i razowy chleb z nutą cynamonu. Przykładów tego typu są tysiące. Różne odmiany i sposób przygotowania słodu, dodatek surowców niesłodowanych i parametry technologiczne pozwalają na tworzenie nieskończonej ilości brązowych aromatów. Kluczem do sukcesu jest jednak to, aby zanim doświadczymy brązowej głębi smaku było nam dane doświadczyć także zielonego wstępu i czerwono-żółtego deseru, który opiszę już wkrótce...

