



CLASSIC LAGER – KLASYKA GATUNKU

# Odwieczna walka o chmielowy laur

*Starożytne zapisy mówią o pierwszych „piwach”, np. zythum czy sikharu, których historia sięga czasów starożytnych, ale czy naprawdę możemy nazwać te produkty piwem? Tak naprawdę prawdziwego piwosza bardziej od historii interesuje odwieczna kwestia – jakie jest najlepsze, a nie najstarsze piwo na świecie?*

Na szczęście wzorzec wcale nie musi być najstarszy, ważne, aby był najlepszy i przekonujący do siebie miliony wielbicieli piwa. Przenieśmy się więc z czasów starożytnych o kilka tysięcy lat do przodu, do połowy wieku XVIII i przyjrzyjmy się, jak piwowar-wizjoner warzy pierwsze na świecie jasne piwo dolnej fermentacji. A to, że nie było ono wtedy aż tak jasne i tak klarowne, jak mogłoby się nam wydawać, to żaden problem. Od tego mamy wyobraźnię. Wynalazek ten zaowocował nie tylko znakomitą kompozycją smakowo-zapachową. Podkreślił także i wydobyl z mrocznej i mętnej przeszłości walory wizualne, czyli barwę i klarowność.

## PIWNA EUREKA

Później historia piwa potoczyła się już w tempie ekspresowym. Ledwo z ust utalentowanego piwowara zniknął okrzyk eureka (tak, wiem, że niektórzy utrzymują, że to był Archimedes), a już w wielu zakątkach świata posypały się dziesiątki pilsów, pilznerów i pilsenerów. Wszystkie jasne, złote i klarowne. W ciągu kolejnych 300 lat gatunek ten zrobił oszałamiającą karierę na całym świecie. Dzisiaj dostępny jest praktycznie w każdym miejscu, gdzie serwuje się piwo. Zastanówmy się więc przez chwilę, co spowodowało, że złoty lager podbił świat, mając tak silną konkurencję?

Odpowiedź zawiera się w kilku cechach tego gatunku. Pierwszą z nich jest z pewnością jego uniwersalność. Gatunek ten bowiem pasuje w zasadzie do wszystkich

piwnych sytuacji, w jakich przyjdzie nam się znaleźć. Najbardziej typowe to – oczywiście – spotkania plenerowo-grillowe. Tu lager sprawdza się zarówno jako aperitif, przygotowując nasze kubki smakowe na kulinarne doznania, jako akompaniament potraw, przemawiając język intensywną goryczką i oczyszczając go z posmaku tłustych potraw, oraz jako napój pogrillowy, gaszący pragnienie zbudowane mnogością ostrości i słonych potraw. W teorii wygląda to jak kadr z amerykańskiego filmu familijnego, ten jednak kto miał okazję jeść grillowane wędzone śliwki zawijane w boczek i popijać je schłodzonym do 7°C lagerem w zroszonej szklance, zna doskonale to uczucie.

Plenerowe zalety lagera to także jego barwa i klarowność. Żeby to sprawdzić, wystarczy ustawić się ze szklanką piwa pod słońce i pociągnąć z niej długi, ożywczy łyk. Światło przenikające szkło i rozbijające się na tysiące promyków wewnątrz złotego piwa powoduje, że świat staje się piękniejszy.

Niestety, lato nie jest w naszym kraju jedyną porą roku. Musimy sobie jakoś radzić także w pozostałych, mniej przyjemnych okresach. I tu lager także daje sobie radę. Produkuje się go w szerokim zakresie odmian o zawartościach alkoholu od 0,5% do nawet 14%, toteż pić go możemy w różnych temperaturach, a także grzać z przyprawami w okresie zimowym.

To co sprawia, że lager tak do nas przemawia, to także dwutlenek węgla tak obiecująco syczący i musujący w szklance oraz idealnie



biała piana, którą generuje. W konkurencji pod tytułem „atrakcyjność wizualna” lager nie daje swoim konkurentom najmniejszych szans.

#### CAŁKIEM ZNOŚNA LEKKOŚĆ BYTU

Omówiliśmy już duchowe aspekty picia lagera, czas na coś dla ciała. Tu swoich zwolenników nasz bohater przyciąga tzw. sesyjnością, czyli możliwością wypicia kilka (niektórzy mówią o kilkunastu) piw z rzędu bez uczucia przesylenia czy znudzenia smakiem. Lekkość lagera i jednocześnie złożony aromat sprawiają, że mamy tu zarówno orzeźwienie i ulotność bukietu, jak i bogactwo piwnych cech w postaci dziesiątków aromatów pochodzących z czterech magicznych składników – wody, słodu, chmielu i drożdży.

Tym sposobem przechodzimy do części dla fachowców, czyli zasadniczego smaku i zapachu piwa. Bo nie każdy piwosz potrafi dostrzec i docenić to, co naprawdę jest mu w stanie dać ten gatunek. A lager zaczyna się bardzo niewinnie – zieloną, chmielową nutą. Częścią aromatu, który od lat kojarzy się z wytrawnym, goryczkowym smakiem, ziołami i naturą. Niektórzy twierdzą, że to najbardziej piwna część piwa.

Kiedy już nasycimy zmysły zieloną lekkością aromatu, pora przyjrzeć się zasadniczej części zapachu, czyli cechom pochodzącym ze słodu. To targane wiatrem łany jęczmienia (zamienionego w sól) dostarczają takich zapachów, jak zbożowy, karmelowy, toffi czy wręcz przypalony. O ile zielone zapachy delikatnie drażnią zmysły i stanowią zapowiedź tego, co się wydarzy, o tyle brązowe, słodkie zapachy sycą je i zwiastują rychłe uderzenie owocowego bukietu. Bukietu, który chociaż ciężko w to uwierzyć, składać się może nawet z kilkudziesięciu różnych związków zapachowych – od klasycznych gruszek i bananów poczynając, poprzez truskawki, jabłka i poziomki, aż do brzoskwiń i moreli. Podstawą całej tej aromatycznej gamy jest delikatna słodycz, którą najlepiej wyczuwa koniuszek języka, orzeźwiająca kwasowość osadzająca się na jego bokach i zdecydowana chmielowa goryczka stanowiąca finisz, czyli zakończenie wrażeń smakowych. Kto raz dostrzeże te cechy, nigdy już nie powie, że zapach bądź smak jego ulubionego napoju jest po prostu piwny...

MACIEJ CHOŁDRYCH, FOT. SHUTTERSTOCK

