

Piwo na polskich półkach

– Winter Warmers

Winter Warmers to w zasadzie nie gatunek piwa, a grupa piw, przeznaczonych do spożywania szczególnie w okresie świątecznym lub ogólnie zimowym. Piwa te, chociaż należą do bardzo różnych gatunków, mają także wiele cech wspólnych. Cechy te, to iście świąteczna pełnia smaku i aromatu. Każde z tych piw w jakiś sposób podkreśla swoją wyjątkowość, dostarczając konsumentom wielu barwnych cech smakowo-zapachowych. Dodatkowym atutem części z nich jest specjalna, bożonarodzeniowa etykieta przedstawiająca św. Mikołaja, renifery, choinkę i całą resztę gwiazdkowych gadżetów. Kiedy więc już postanowimy, że w tym roku trzonem naszych gwiazdkowych prezentów będą świąteczne piwa, czas wyruszyć na zakupy. By je jednak zrobić, musimy wiedzieć czego szukamy, a to akurat wcale nie jest proste. Komunikat nie zawsze jest jednoznaczny a świąteczne cechy piwa często są zaszyfrowane niepozorną etykietą i pozornie zwyczajnym składem piwa. Jak więc znaleźć piwa należące do tajemniczej grupy Winter Warmers?

Świąteczne barwy

Jednym z wyróżników piw aromatycznych i bogatych smakowo jest ich barwa. Barwa piwa wynika z reguły z rodzaju słoju używanego do produkcji piwa, wybierając więc piwa ciemniejsze możemy mieć nadzieję, że oprócz dobarwienia piwa, słody ciemne – karmelowe i palone wzbogaciły także jego pełnię smakową i bukiet. Z ciemnych piw, w których barwa idzie w parze z aromatem warto polecić bocki (koźlaki), portery, portery bałtyckie, stouty i niektóre odmiany Ale. Nie jest to oczywiście żelazna reguła tylko raczej pomocna przy wyborze piwa wskazówka. Szukając piw o ciemniejszej barwie, zwiększamy nasze szanse na znalezienie świątecznych smaków.

Szukając piw o ciemniejszej barwie, zwiększamy szanse na znalezienie świątecznych smaków.

Świąteczne smaki

Jeżeli nasze piwo, podejrzewane o świąteczny charakter mamy już przed sobą, nalane w odpowiednie naczynie i zaserwowane w najlepszej dla niego temperaturze, to nie powinniśmy mieć problemu z zakwalifikowaniem go (lub nie) do zimowej grupy.

W pierwszej fazie wachania piwa (tak, piwo naprawdę się wacha) czujemy mocne akordy alkoholu i cech słodowych. Takie zapachy

Po odkorkowaniu butelki, zapach wydobywa się w takim tempie, że nos nie może nadążyć za aromatami.

grupy Winter Warmers. Zawartość alkoholu nie jest tu jedynym kluczem wyboru, jednak z pewnością jego obecność na poziomie 8 - 10%, zwłaszcza w piwach belgijskich, obiecuje mocno świąteczny charakter. I tu możemy napotkać pewien problem natury obyczajowej. Otóż tak się składa, że wiele

tego typu piw, które można już kupić w polskich sklepach ma, delikatnie mówiąc, mało świąteczne nazwy. Takie piwa jak Devil, Belzebuth, Lucifer czy Satan dodatkowo ubrane w bardzo wymowną szatę graficzną nie każdemu muszą się podobać na świątecznym stole. Na szczęście tuż obok nich, stoją opakowane w gustowne, ciężkie kamionkowe butelki piwa klasztorne typu Trappist, które ratują sytuację, idealnie podkreślając swój specjalny charakter oryginalnym klasztorным pochodzeniem. Idąc dalej tropem smaku, napotykamy gatunek Barley Wine należący do świata angielskich Ale. Bogactwo aromatu tego piwa jest już powszechnie znane. Wystarczy więc wspomnieć, że piwa te, chociaż produkowane całorocznie, doskonale wpisują się w świąteczną atmosferę. Trzecim przedstawicielem rozgrzewającej grupy jest z pewnością czarny jak smoła Bock, występujący także w odmianach Doppel i Triple. To zdecydowanie piwo dla koneserów i zasiadając do Bocka, zwłaszcza

do jego potrójnej odmiany, warto o tym pamiętać. Jedną z bardziej znanych marek tego gatunku jest amerykański Samuel Adams Triple Bock. Piwo to pachnie maderą, porto, ciemnym chlebem, migdałami i suszonymi owocami jednocześnie. Po odkorkowaniu butelki, zapach wydobywa się z niego w takim tempie, że nos nie może nadążyć za kolejnymi aromatami. W smaku piwo jest oleiste, długie i bardzo intensywne. Zawartość ekstraktu na poziomie 40% stawia je w szeregu „najtrudniejszych” piw z jakimi może przyjąć nam się zmierzyć zimową porą.



jak karmelowy, toffi, palony, orzechowy czy migdałowy świadczą o bogatym składzie surowcowym piwa i obiecują równie bogaty smak. Dalsze zagłębianie się w bukiet piwa

dostarcza nam nut owocowych. Mamy tu z reguły banany, gruszkę i morele ale często także winogrona, daktylę, suszone śliwki i rodzynki. Bogata chmielowa goryczka, po-

łączona z wysoką zawartością alkoholu daje przyjemne rozgrzewające wrażenie (ang. *warming*), co, jak nazwa wskazuje, jest kluczowym warunkiem zakwalifikowania do

Świąteczne opakowania

Tu mamy zdecydowanie łatwiej. Sylwetka świętego Mikołaja spoglądająca na nas z etykiety czy renifer przebijający się przez śniegowe zasy nie pozostawia żadnych wątpliwości. Mamy do czynienia z piwem świątecznym. Zanim jednak zakupimy zapas tego piwa na całe święta, kupmy próbną butelkę i sprawdźmy jego smak i zapach. Istnieją bowiem piwa, których świąteczny charakter kończy się na etykiecie, podczas gdy jego smak to typowy lekki lager z poziomem alkoholu 3 lub 4%. Kto nastawi się na pełnię aromatycznych doznań, może przeżyć zawód, którego nie zrekompensuje nawet najbardziej rączy renifer ręcący za jakość spoglądając zalotnie z etykiety.

Z drugiej strony ktoś, kto szuka wizualnych akcentów bardziej niż smakowych uniesień z pewnością będzie zachwycony różnorodno-

Toast noworoczny można wznosić piwem.

ścią zimowych motywów na etykietach zarówno w lekkich piwach jak słynny fiński Jouluolut, który podobno jest ulubionym piwem świętego Mikołaja, jak i aromatycznych alkoholowych kompozycjach, które godnie reprezentuje belgijskie piwo o wszystko mówiącej nazwie Delirium Christmas, z różowym słoniem w czapce św. Mikołaja na etykiecie.

Rodzime gatunki niestety rzadko mogą się pochwalić świątecznością. Chociaż co roku któryś z browarów wypuszcza na rynek świąteczną edycję, to z reguły są to regularne marki produkowane całorocznie, ubrane w specjalne etykiety. Gdyby jednak skupić się tylko na smaku, to szukać należy wśród jasnych, mocnych piw dolnej fermentacji, czyli gatunku strong lager lub, idąc w piwa ciężko aromatyczne, wśród porterów bałtyckich, z których nasz kraj słynie od lat, a których niestety na rynku jest coraz mniej.

Trzeba też zastanowić się nad tym, czy nie warto uświęcić naszych ulubionych marek, przyrządzając z nich piwne grzańce. Tym, dla których przyprawienie grzanego piwa wydaje się zbyt trudne, rynek oferuje gotowe mieszanki przypraw do piwa i wina. Nie ma w tym magii warzenia napoju, jednak efekt smakowy jest całkiem przyzwoity.

Noworoczny toast

Chociaż dla wielu rodaków zabrzmi to, jak jedna z najbardziej obrazoburczych teorii w historii wznoszenia toastów, to mimo wszystko jest to prawda i musimy się z nią pogodzić. Toast noworoczny można wznosić piwem. Ba, są ludzie którzy robią to, co roku narażając się na społeczne wykluczenie przez miłośników pseudoszampanów. Trzeba jednak przyznać, że jasne piwa dolnej fermentacji faktycznie średnio nadają się do świętowania tak wzniosłych okazji. Na szczęście świat piwa daje nam trunki, które mogą bez kompleksów stanąć w szranki nawet z prawdziwymi szampanami. Są to belgijskie piwa fermentacji spontanicznej należące do gatunków Lambic, Faro czy Gueze oraz owocowe odmiany lambica Kriek lub Framboise. Unikalna metoda fermentacji spontanicznej i dojrzewanie piwa w drewnianych beczkach przez nawet 2 lata sprawiają, że piwo to jest bardzo wytrawne, musujące i rzecz jasna orzeźwiająca. W kategorii trunków do wznoszenia toastów należy im się bezwzględnie pierwsze miejsce. Szampanowy kształt butelki i wieńczący ją korek dopełnia reszty wizerunku i umożliwia przeprowadzenie wszystkich rytuałów związanych z serwowaniem.

Święta za pasem i jak co roku magii tego czasu towarzyszyć będzie kulinarna rozpusta połączona z przeglądem świata alkoholi. Warto wtedy pamiętać o piwie, które znajduje dla siebie miejsce zarówno na świątecznym stole, jak i pod choinką, a nawet podczas sylwestrowej nocy. Nie od rzeczy będzie także przygotować sobie małą buteleczkę lekkiego, jasnego na noworoczny poranek...

1/2
Apis