



Maciej Choldrych

NOTY DEGUSTACYJNE

Europejski pilzner

Maciej Choldrych, znany sensoryk i wielbiciel chmielowych trunków, przedstawia świat sensualnych doznań związanych ze smakowaniem różnego rodzaju piw. Tym razem przedmiotem jego analizy są europejskie pilznerzy.

Moravia Pils

Miejsce pochodzenia: Dolna Saksonia (Niemcy).

Zawartość alkoholu: 4,8%.

Idealna temperatura serwowania: 9°C.

Barwa: słomkowa do jasnożółtej. Wysoka klarowność. Charakterystyczna złota iskra.

Zapach: wyraźnie słodowy z delikatną nutą biszkoptów. W tle surowe ziarno, młoda trawa. Aromat chmielowy z nutą mięty, ulotna nuta suszonych ziół. Ogólnie piwo jednowymiarowe. Surowy zapach bez głębi. Bukiet prosty, bardzo orzeźwiający. W tle delikatne nuty bananów, gruszek i moreli. Ogólnie, zapach bardzo wytrawny.

Smak: delikatna nuta słodczy pochodząca ze stodu szybko przemija. Pozostają posmaki – karmelowy, palonego ziarna, tytoniu, ziół prowansalskich. W tle obecne mleko z miodem. Kwasowość umiarkowana ze znaczącą cierpką nutą. Długi finisz garbnikowy, posmak mocnej herbaty. Goryczka bardzo wyraźna, dość szybko przemijająca, nie pozostawia posmaku.

Podsumowanie:

solidny niemiecki pilzner. Do picia raczej w celu zaspokojenia pragnienia niż dla pełni bukietu. Smak zdecydowanie orzeźwiający. Bardzo przyjemna chmielowa goryczka. Idealne piwo na upalne popołudnie. Pasuje jako akompaniament do potraw z udziałem ziół (drób, lekkie sosy) oraz do kremowych zup o wyraźnym smaku (grzybowa, krem z porów).

Jever Pilsner

Miejsce pochodzenia: północne Niemcy.

Zawartość alkoholu: 4,9%.

Idealna temperatura serwowania: 9°C.

Barwa: ciemnożłota. Bardzo wysoka pianistość. Grube, kłujące nagazowanie.

Zapach: zdecydowany, chmielowy. Aromat cytrusowy, bardzo wytrawny, ziołowy, tytoniowy.

Zapach: czysty, przejrzysty. Wyraźne nuty słodowe, palone i gorzkie. Piwo bardzo mocno chmielone. Owocowy bukiet przykryty wytrawnymi cechami. Wyczuwalne bardzo delikatne nuty żółtych owoców (gruszka, morela, brzoskwinia).

Smak: wyraźnie kłujący na języku. Doskonale oczyszcza kubki smakowe. Goryczka bardzo silna, długa w posmaku. Delikatny, cierpki posmak, przykryty wyraźnym odczuciem garbnikowym. Długo odczuwane taniny. Słodycz prawie nieobecna.

Podsumowanie:

piwo dla miłośników prawdziwej chmielowej goryczy. Bardzo ortodoksyjny pilzner. Idealny jako aperitif, ale także do potraw o zdecydowanym smaku, np. kuchnia niemiecka, czeska.

Con Domus

Miejsce pochodzenia: Flemish Brabant (Belgia).

Zawartość alkoholu: 5,0%.

Idealna temperatura serwowania: 9°C.

Barwa: jasnożłota. Gęsta, drobna pianistość.

Zapach: oleisty, chmielowy. Wyraźne wyczuwalne nuty leśne, żywiczne. Aromat chmielu ciężki i zdecydowany. Duża zawartość chmielu aromatycznego. Pod chmielowym zapachem obecne wyraźne akcenty słodowe z miodową nutą i delikatnym zapachem palonego stodu. Bukiet kwiatowy, bardzo aromatyczny, chwilami duszący, z nutą mięty.

Smak: goryczka średnia do mocnej. Wyraźne, drobne nagazowanie. Finisz raczej słodowy, ze słodkim miodowym posmakiem. Długi, z wyraźnym aromatem przypraw. Wyraźny posmak garbnikowy. Zakończenie cierpkie.

Podsumowanie:

nie do końca klasyczny pilzner. Wyczuwalne jest jego belgijskie pochodzenie. Goryczka zdecydowanie lżejsza niż w pilznerach czeskich i niemiec-

kich. Od klasyków odróżnia je wyraźnie przyprawowy aromat i jego siła. Do serwowania z lekką przekąską w stylu śródziemnomorskim (melon, szynka parmeńska, owoce morza). Dobre piwo dla zaczynających naukę pilznerów.

Pilzner Urquell

Miejsce pochodzenia: Czechy.

Zawartość alkoholu: 4,7%.

Idealna temperatura serwowania: 8°C.

Barwa: ciemnożłota z akcentami bursztynu. Piana gęsta, zostawia ślady na szklance.

Zapach:

gorzki, chmielowy. Wyraźne nuty ziół, tabaki, tytoniu. Pomimo bardzo zdecydowanego, gorzkiego aromatu daje się zauważyć wiele cech słodkich. Aromat biszkoptowy, miodowy, karmelowy i mleczny. Wybija się zapach masła i maślanki. Wytrawnego charakteru dodaje nuta palonego stodu i zapach mocnej, gorzkiej herbaty. Bukiet owocowy to przede wszystkim banany, ale także anyż i truskawki. Obecne bardzo ulotne nuty gruszek i melona.

Smak: wiodąca nuta to goryczka z palonym podbiciem. Silny słodowy posmak. Nagazowanie umiarkowane. Cierpkość i kwasowość występują jako cechy poboczne. Piwo raczej słodko-gorzkie. Zdecydowane.

Podsumowanie:

klasyka gatunku. Piwo złożone w zapachu. Bukiet i smak wielowymiarowy, jednak dający się podzielić na część słodką i goryczkową. Wiele podobnych zapachów sprawia, że piwo długo się odkrywa. Bardzo bogata ewolucja smaku. Piwo do picia dla samego piwa. Dobre także jako aperitif. Dzięki połączeniu słodkich i gorzkich cech pasuje do większości potraw. Idealne do dań złożonych z wielu smaków i potraw ostrych (kuchnia tajska, węgierska).