

O wyższości piwa nad winem,

czyli medytacje nad kuflem i kieliszkiem



Maciej Chotdych
Kompania Piwowarska S.A.

Pomimo ciągle rozwijającej się kultury picia piwa i powstawaniu coraz to nowych gatunków oraz marek tego trunku, wśród wielu konsumentów wciąż panuje przekonanie, że piwo jest napojem z niższej półki, przeznaczonym dla mas, podczas gdy wino towarzyszyć powinno ważnym uroczystościom i kolacjom przy świecach. Czy słusznie? Rozważmy kilka aspektów, jakie towarzyszą picu piwa i wina, by rozstrzygnąć spór między miłośnikami obu trunków.

Smak i zapach – ilość składowych aromatów jakich używa się przy ocenie wina to 64 zapachy owocowe, kwiatowe, przyprawkowe, orzechowe etc. W przypadku piwa są to 44 grupy zapachowe, które z kolei dzielą się na 97 podgrup, w których obok oczywistych zapachów chmielowych i słodowych znaleźć możemy aldehydowe, migdałowe, trawiaste i wiele innych, mniej lub bardziej egzotycznych. Co do smaku, istnieje zasadnicza różnica pomiędzy oceną sensoryczną piwa i wina. Znaczący sądzą, że wina nie trzeba połykać, aby poprawnie je ocenić, gdyż smaki słodki, kwaśny czy stony wyczuwa się przednią i środkową częścią języka. Chcąc ocenić piwo, trzeba je przełknąć, gdyż występująca w nim goryczka wyczuwalna tylną częścią języka nie da się ocenić w inny sposób. Amatorzy testowania alkoholi zgodnie uznają drugi sposób za znacznie przyjemniejszy.

Brzmienie – tak drodzy Państwo, brzmienie czyli dźwięk jaki wydaje trunek nalewany do naczynia. Standardowe wina, niestety, nie mają się tu czym pochwalić, podczas gdy piwa i te nagazowane dwutlenkiem węgla, i te z domieszką azotu wydają przepiękne dźwięki, zarówno przy otwieraniu jak i przy nalewaniu czy wreszcie konsumpcji. Miłośnicy wina zaczęli zaraz głośno krzyczeć, że przecież świat wina nie kończy się na białym i czerwonym i że obfituje we wszelkie wina musujące oraz szlachetne szampany. Pomimo że win musujących nie piję wcale, a szampany bardzo rzadko, skłonny jestem ogłosić remis w tej kategorii.

Zawartość alkoholu – piwo o zawartości alkoholu ok. 5% jest trunkiem słabym w porównaniu, np. z 14% winem. Nie trzeba jednak daleko szukać, aby znaleźć piwa o zawartości alkoholu 7,10, 15 i więcej pro-

cent. Pijąc bałtyckie portery, strong lagery czy słynne mocne doświadczyć możemy pełnej gamy nut alkoholowych, które zaspokoją zmysły amatorów mocniejszych trunków. Nie znajdzie się natomiast 4% wina, chyba że mamy ochotę rozcieńczyć je wodą. W tym miejscu po raz kolejny narażam się amatorom wina, którzy właśnie w tym celu wymyślili tzw. Szprycery, czyli dokładnie wina rozcieńczane wodą. Mimo wszystko – rozcieńczanie to już nie to samo i niewiele win się do tego nadaje.

Barwa – wina różowe, czerwone i białe z całą masą odcieni dają nam olbrzymią paletę barw słomkowych, złotych, różowych, wiśniowych a nawet brązowych. Piwo ze swą barwą nie zostaje jednak w tyle, zaczynając się od białych Witbier poprzez słomkowe Lagery, złote Pilsnery, bursztynowe Marcowe, różowe Lambiki, czerwone Redy, brązowe aż do prawie

czarnych Porterów i Stoutów. Mamy piwa mętne, z osadem, opalizujące i klarowne, które mogą posiadać pianę białą, kremową, brązową a nawet różową.

Temperatura serwowania – tu trzeba od razu przyznać, że i piwo i wino ma się czym pochwalić. W obu przypadkach mamy trunki, które możemy niemal mrozić oraz te, które jak najbardziej nadają się do spożycia na gorąco. Wino natomiast zdecydowanie wygrywa, jeżeli pod ręką nie mamy lodówki. O ile czerwone wina nieźle smakują w tzw. temperaturze pokojowej, o tyle niewiele piw nadaje się do spożywania w podobnych warunkach.

Współgranie z potrawami – utarło się, że wina są nieodłącznym dodatkiem do ryb, mięs, owoców morza etc. Wyznawcy tej teorii piwo kojarzą głównie z hot dogami, ewentualnie karkówką z grilla. Sztuka nie polega jednak na ułożeniu jednego klucza podawania alkoholi, np. do sera brie zawsze Bordeaux itd. Dobieranie trunków do potraw polega na znalezieniu takich cech smakowo-zapachowych, które w jakiś sposób będą wiązały się z aromatem potrawy. To szukanie smakowego pomostu, który pozwoli nam przejść płynnie przez obiad czy kolację, nie rozdzielając posiłku na część stałą i ciekłą. To idealne połączenie, które kompilując często pozornie nie pasujące do siebie składniki utworzy jedną całość. Toteż podanie belgijskiego Witbier o drożdżowo-owocowym aromacie w towarzystwie ryby gotowanej na parze lub gruszek w karmelu macerowanych wcześniej w tym właśnie piwie, mocnego lagera z wyraźną goryczką do zestawu aromatycznych serów czy belgijskiego Framboise jako akompaniamentu do owocowego sorbetu zburzyć może wszelkie teorie na temat konieczności serwowania potraw tylko w obecności win.

Serwowanie – rozmaite kieliszki, temperatury podawania i techniki nalewania także kojarzą się głównie z winem. Wystarczy jednak

odwiedzić kolekcjonera piwnych naczyń aby przekonać się jak wielka różnorodność panuje pośród kufla, szklanek i pokali i jak trudno jest poznać techniki nalewania różnych gatunków piwa i podawania ich w odpowiednich temperaturach, tak by wydobyć z nich najlepsze cechy. Trzeba poświęcić naprawdę sporo czasu, by przekonać się że Golden Belgian powinno się pić w kielichu typu koniakowego, Pilsnera w konicznej szklanicy, a Weissbier nie bez przyczyny serwowany jest w przewężonej szklance, w którym to przewężeniu zazwyczaj blokuje się plasterki cytryny, po czym nagle zmienia pozycję, oblewając nas wodospadem piwa.

Przykłady tego typu można by mnożyć w nieskończoność, przekonując się coraz bardziej, że piwo w niczym nie ustępuje winu, a pod niektórymi względami wręcz je przewyższa. Ponieważ łacińska wersja myśli, którą chcę przytoczyć jest nadużywana w tego typu publikacjach, przytoczę jej równie dźwięczną wersję w języku hiszpańskim – „Sobre los gustos no hay disputa”. Należy jednak pamiętać, że gust należy w sobie wykształcić i to w jaki sposób to zrobimy warunkuje m.in. podejście do trunków takich jak wino czy piwo. Co do samego wina zaś, trudno odmówić mu dobrego smaku, szlachetności czy różnorodności. I nie będę nigdy nikogo nakłaniał, aby zaręczał się w romantycznych okolicznościach z trzaskiem zrywając zawleczkę z puszek piwa, tak samo jak nie polecam spożywania wina na rozgrzanej słońcem plaży. Wniosek więc może być tylko jeden – każdy trunek ma swój czas i miejsce, grunt to dobrać odpowiednie miejsce w odpowiednim czasie, by cieszyć się smakiem, działającym na nasze zmysły, nie zaś na portfel, prestiż czy wizerunek.

Wyznawców teorii wyższości wina nad piwem, zachęcam do polemiki.

reklama ■