

# Po prostu piwny smak

## część 2

Maciej Choldrych, [www.piwoznawcy.pl](http://www.piwoznawcy.pl)



W tym miesiącu doszliśmy do upragnionego finału, czyli zmysłów nam najbliższych – węchu i smaku. Kiedy zamierzamy napić się piwa, zbliżmy je do ust, wtedy oddychając, wachamy je mimo woli. Tak więc zapach zawsze wyprzedza smak o kilka długości. Zmysł węchu to najbardziej rozbudowany i jednocześnie najmniej poznany ze wszystkich zmysłów jakimi obdarzyła nas natura. Jako gatunek ludzki i tak jesteśmy w tym obszarze mocno upośledzeni, warto jednak umiejętnie posługiwać się tym, czym zostaliśmy obdarzeni, by cieszyć się każdą kulinarną chwilą i okazją. Tak więc należy w końcu postawić tę śmiałą teorię, że piwo należy wachać. I chociaż wiele nieświadomych osób może to uznać za rodzaj zboczenia, to w poniższych wersach zamierzam udowodnić, że naprawdę warto to robić.

**Węch.** Analizy chemiczne dowodzą, że piwo zawierać może nawet 850 różnych związków, z których większość posiada jakiś dający się sklasyfikować zapach. Senso-ryka piwa zna 45 grup związków zapachowych, których podłoże w mniejszym lub większym stopniu jest rozpoznane, i kilkadziesiąt podgrup, w których spotykamy setki zapachów mających różny wpływ na kreowanie zapachu różnych gatunków piwa. To, co sprawia, że potrafimy je rozpoznawać, to umiejętność zapamiętywania zapachów i ich odtwarzania. Fakt, że możemy wyobrazić sobie jak pachnie mleko, sok pomarańczowy czy piwo dowodzi, że kiedyś musieliśmy się tego nauczyć.

**Ćwiczenie:** usiądź w absolutnej ciszy i postaraj się wyobrazić sobie następujące zapachy: mleko z miodem, kalafior, masło. Prawda, że nie jest to łatwe? To dlatego, że nigdy nie traktowaliśmy tych produktów jako zbioru zapachów, ale jako całościowy zapach mleka z miodem, masta czy kalafiora. Tym trudniej będzie uwierzyć, że każde piwo zawiera wszystkie wymienione zapachy i jest to całkowicie naturalne.

**Smak.** Jeżeli zgodnie z zaleceniem cały czas macie przed sobą piwo i postępujecie zgodnie z instrukcją, to nadszedł czas nagrody. Nagrody w postaci możliwości użycia zmysłu smaku. Bo chociaż mamy wiele zmysłów, to właśnie smak odpowiada za przenoszenie odczuć związanych z zaspokajaniem pragnienia i orzeźwianiem. Na pytanie, ile znamy smaków, większość przeciętnych piwoszy rzuca liczbami od kilkunastu do setek tysięcy. Tak naprawdę jednak smak jest zmysłem dużo bardziej prozaicznym. Język, którym wyczuwamy smaki, zaopatrzone jest w kubki smakowe, które przenoszą bodźce. Ich charakter odczytywany jest w mózgu. Kubki te zdolne są do odczytywania 4 podstawowych smaków: słodkiego, gorzkiego, kwaśnego i słonego. Naukowcy mówią jeszcze o smaku mięsny (umami), nie dotyczy on jednak piwa, toteż możemy go pominąć. Trzy ze smaków (słodki, gorzki i kwaśny) są obecne w każdym piwie na świecie. Słony tylko w nielicznych, o czym przeczytacie w odpowiednim czasie. Istnieje teoria, zgodnie z którą kubki smakowe są tak rozmieszczone, że każdy z obszarów języka wyczuwa inny smak. I tak kolejno – koniuszek języka wyczuwa smak słodki, boki – kwaśny i słony, tył języka zaś odpowiada za wyczuwanie smaku gorzkiego. Stąd też degustowanie piwa cechuje się koniecznością jego przetykania, by mogło ono znaleźć się w tylnej części jamy ustnej i pozwolić na ocenę jakości chmielowej goryczki. Od lat jest to przyczyną nieskrywanej radości degustatorów piwa i ich poczucia wyższości względem kiperów wina, którzy dość często je wypylują. O nieszczeni.

**Doświadczenie:** weź kawałek cytryny i połóż go na środku języka, tak by nie dotykał jego boków. Zauważysz, że smak kwaśny poczujesz dopiero wtedy, gdy sok spłynie na kubki smakowe ułożone na bokach języka. Teraz weź szklanekę piwa i zanurz w niej koniuszek języka. Poczujesz dotknięcie słodczy bez cienia goryczy.

**Porada:** kiedy degustujesz piwo, weź duży łyk do ust i potrzymaj chwilę, pozwalając zetknąć się mu ze wszystkimi obszarami

języka. Tylko w ten sposób odczytasz prawidłowo wszystkie smaki.

**Szósty zmysł.** Tym sposobem dotarliśmy prawie do końca zmysłowej podróży. Uważny Czytelnik z pewnością zauważył, że na początku obiecałem 6 zmysłów, tymczasem dotychczas poruszyliśmy kwestię 5 z nich. Na deser został nam czynnik, który być może nie do końca jest zmysłem, jednak jego funkcjonalność nakazuje go tak nazywać. Jest to nerw trójdzielny nazywany także zmysłem bólu. W tym miejscu spieszę uspokoić świadomych piwoszy, że nie będziemy poruszać tu tematów bólu dnia następnego, przemijania etc. Wspomnieć za to należy o takiej właściwości piwa, jak nagazowanie. Właściwości orzeźwiający piwa, to oprócz cech smakowych i zapachowych oczywiście także nasycenie dwutlenkiem węgla, czyli popularnymi bąbelkami. To co czujemy pijąc napoje gazowane, a więc i piwo, to m.in. delikatne klucie i szczypanie. Nie jest to ani smak, ani zapach. Za wszystkie te drobne masochistyczne przyjemności odpowiada właśnie zmysł bólu, dając nam orzeźwienie w postaci tysięcy kłujących igiełek.

**Doświadczenie:** weź łyk zimnego piwa i trzymając je w zamkniętych ustach, dotknij koniuszkiem języka podniebienia. Pod językiem poczujesz intensywne szczypanie i klucie musującego dwutlenku węgla, które nie pozostawia wątpliwości co do działania zmysłu bólu, dzięki któremu piwo orzeźwia nas w gorące, letnie popołudnia.

Tak więc omówiliśmy pokrótce wszystkie zmysły biorące udział w profesjonalnej ocenie piwa. Należy jednak zdawać sobie sprawę, że nawet najznakomitsza teoria bez praktyki nic nie znaczy. Jeżeli karnie wykonaliście wszystkie ćwiczenia, to jesteście przygotowani do tych dalszych, które wymagają wachania, słuchania, smakowania wielu różnych gatunków piwa. To niekończąca się przygoda z sensorycznym, piwnym światem.