



Piwa klasztorne

Piwo z górnej półki

Kiedy mówimy o półce sklepowej, mamy na myśli regał, na którym stoją produkty. Zdarza się jednak, że określamy tak klasę produktu. Mamy więc niskopółkowe, z reguły tanie produkty, niezłej jakości z półki średniej i najwyższą jakością z równie wysokich półek. Gdyby skonstruować półkę, na której stałyby piwa uszeregowane pod kątem hierarchii w piwnym świecie, to piwa klasztorne typu trappist korkami dotykałyby sufitu. Tymczasem w świecie piwa klasztorne stoją z reguły na dole, w cieniu, nie niepokojone przez piwoszy, którzy na półce szukają piwa, nie zaś wynalazku podobnego do wina lub szampana, w dodatku w cenie nawet dwudziestokrotnie wyższej niż jasne pełne. Trudno się dziwić, skoro nawet obsługa większości supermarketów odsyła chętnych do zakupu tego piwa do działu z alkoholami mocnymi i ciężko jej uwierzyć, że to jest piwo, w dodatku warzone zgodnie z zasadami tej samej sztuki od setek lat. Piwo klasztorne.

Technologicznie piwo klasztorne to gatunek ale. Od brytyjskich piw różni się tak, że nazwano ten styl mianem golden belgian ale. W Belgii złotych ale możemy znaleźć dziesiątki. Kiedy jednak zaczniemy szukać podgatunku trappist ale, a więc klasztornych piw produkowanych lub nadzorowanych przez trappistów, okaże się, że nie ma ich wiele, jest ich 5 - 6 w Belgii i 1 w Holandii. Poszukawczy oryginalnych, piwnych smaków ucieszy fakt, że na półkach polskich marketów można nabyć je wszystkie. Oczywiście ich cena wykracza daleko poza zdroworozsądkowe normy. Nie jest tu rzadkością piwo w cenie 20, 30, a nawet 50 zł. Czego jednak nie robi się dla rozwijania piwnej pasji.

Sześciu wspaniałych

Zaczynając poszukiwania, z pewnością już na początku natrafimy na markę La Trappe z holenderskiego browaru Koningshoeven. La Trappe nie uchodzi za najlepszego trappista na świecie. Niemniej jednak godny jest uwagi chociażby ze względu na swoją gatunkową różnorodność. Mamy tu mocniejszą wersję trippel, bardzo mocny quadrupel, wzbogaconą słodem pszenicznym odmianą blond i bardzo ciekawy gatunek bock. Jest więc w czym wybierać. W piwnym świecie dużo większym szacunkiem cieszy się marka Chimay, zwłaszcza odmiana gran cru.

To piwo posiada cechy prawdziwego trappista, łącznie z ziemisto-korkowym aromatem przywodzącym na myśl zawilgoconą piwnicę. Takich marek, jak Orval, Westmalle czy Rochefort nie trzeba przedstawiać. W wielu opracowaniach uchodzą za najlepsze na świecie. Ewolucja ich smaku od piwskich nut aromatycznych, poprzez rozwinęcie, aż do finiszu, zaspokoi zmysły najbardziej wybrednych degustatorów. W czym tkwi tajemnica unikalnego smaku piw klasztornych.

Tajemnice klasztornych aromatów

Zacznijmy od delikatnego powąchania piwa. Biorąc kilka szybkich i krótkich wdechów bezpośrednio nad szklanką, czujemy cechy podobne do tych obecnych w piwach pszenicznych. Delikatne goździki przeplatają się z wyraźnym wędzonym aromatem. Ulotny zapach zielonych oliwek przechodzi w ostrą chmielową nutę, która określana jest jako żywiczna, leśna, ziołowa, tytoniowa. Wąchając dalej, wyczuwamy „brązową” pełnię słodowych aromatów z wyraźną nutą alkoholu. Gatunek ten, dzięki zawartości alkoholu pomiędzy 6 - 10%, posiada silne właściwości rozgrzewające, które powodują, że lotność związków zapachowych jest wyższa i tworzy niezwykle złożony aromat piwa. W międzyczasie wyczuć możemy zapach, który jest przypisany tylko piwom klasztorным i najlepiej oddaje naturę piwa. Jest opisywany jako piwniczny, stęchły, pleśniowy. Tak naprawdę najbliższy jest zapachowi korka świeżo wyciągniętego z butelki wina. I to właśnie korek, którym zamknięte jest piwo, daje mu sporą część piwnicznych aromatów. Kiedy go powąchamy, oczom naszym ukaże się żywa, czerwona cegła w pubie urządzonej w piwnicy. To sprawia, że piwa klasztorne naprawdę mają w sobie piwniczne tchnienie.

To, co naprawdę wyróżnia ten gatunek spośród piw na całym świecie, to odurzająca pełnia aromatu, która uderza nas w kolejnej fazie degustacji. Doznamy wówczas uderzenia kompozycji aromatów składającej się z zapachów winogron, śliwek, rodzynek, brzoskwiń, bananów i anyżu. Wszystko to okraszone karmelową i kawową nutą.

Piwo nie do grilla

Szukając zastosowań kulinarnych dla tego piwa, zapomnijmy o grillu, golonce czy orzesz-

kach. To niegodne trappista dania. Oryginalny trappist niełatwo znajduje kulinarny akompaniament, istnieje jednak genialne w swej prostocie połączenie, które zawsze zdaje egzamin. Wystarczy odrobina dobrego pleśniowego sera, kawałek schłodzonego melona, dojrzałe, ciemne winogrona i plaster szynki parmeńskiej, by degustacja trappista urosła do rangi kulinarnego wydarzenia, z którym nie mogą się równać najbardziej wykwintne dania. Warto spróbować wykorzystać w połączeniach kulinarnych ziołowo-chmielowe cechy tego piwa. Rozmaryn, rukola czy bazylija mogą doskonale ubarwić jego profil smakowy, podkreślając zarówno walory potrawy i samego trappista. Jako *winter warmer* piwo to doskonale akompaniuje samemu sobie.

Sztuka serwowania

Na koniec bardzo ważna uwaga dotycząca sposobu serwowania piw klasztornych, również unikalnego jak samo piwo. Szklanka do trappista mocno odbiega kształtem od standardowych pokali, przypomina bardziej szklankę do koniaku niż do piwa. Trappista pijemy małymi łykami, ogrzewając szklankę ręką, by piwo uwolniło coraz więcej aromatów. Idealna temperatura serwowania to 13°C i rzecz jasna piwa tego nie pijemy na rozgrzanej słońcem plaży. Dużo bardziej odpowiednie będzie dla niego towarzystwo dobrej książki. Jego smak z pewnością sprostą także takim sytuacjom, jak zimowy wieczór przy kominku czy uroczysta kolacja przy świecach. Warto zauważyć, że przy nalewaniu trappista zlewamy piwo znad osadu drożdżowego inaczej niż w przypadku niemieckich piw pszenicznych, gdzie po wymieszaniu przelewa się do szklanki zebrany na dnie osad. W przypadku piw klasztornych drożdże swoją funkcję już zakończyły i nie ma powodu, by znalazły się w pokalu.

Jeżeli więc w toku piwnej edukacji zaczęliśmy od jasnych piłsnerów, przebrnęliśmy przez bursztynowe ale, mętne weizeny oraz czarne jak smoła portery i stouty, to nadszedł czas na wysublimowane i niełatwe piwa trappist. Czy istnieje piwo, które jeszcze bardziej odbiega od typowego piwnego wizerunku? Tak – o tym, jaki to gatunek, już w kolejnym opracowaniu.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl