

Włoski piwny zawrót głowy

Reminiscencje z wyprawy dziennikarzy przed BrauBeviale 2014

Świat ulubionych trunków ludzkości dzieli się na: południowy, słynący z upraw winorośli i wyrabiania wina oraz na północny, gdzie uprawia się jęczmień i warzy się piwo. Włochy to kraj, który przeciętnemu turyście kojarzy się z wakacjami, ładną pogodą, ruinami z okresu Cesarstwa Rzymskiego i oczywiście doskonałym winem. Mało kto jednak wie, że słoneczna Italia oferuje również doskonałe piwo.

Biorąc pod uwagę klimat, oczekiwaloby się po włoskich piwach raczej tego, że będą lekkie, jasne, po prostu gaszące pragnienie. Że będą to piwa rodem z tropików, którym bliżej do wody niż do słodowego trunku. Nic podobnego. W kraju o dużych tradycjach winiarskich piwo musi mieć również mocny charakter. Konsument oczekują bowiem silnego aromatu, treści i mocy, a więc włoscy piwowarzy mają doskonałe warunki, aby pokazać swoją browarniczą innowacyjność.



Autor podczas degustacji piw (fot. MP)

Podczas międzynarodowego spotkania dziennikarzy, zorganizowanego we włoskim Merano przez NürnbergMesse – w związku z konferencją prasową nt. targów BrauBeviale – mieliśmy okazję spróbować włoskich bardzo ciekawych piw w browarze restauracyjnym Pfefferlechner pod

Merano. Zaprezentowane piwa zachwycały nie tylko oryginalnością, ale również zdradzały wielki kunszt piwowarów. Oto ich krótkie charakterystyki.

Tipopils, browar Italiano

Jako pierwsze piwo podano nam włoską interpretację niemieckiego pilsa. Styl ten obiecywał wyraziste, acz wielce pijalne piwo nacechowane delikatnym słodem i wyraźnym aromatem chmielowym. Jak się okazało, do wyrobienia tego piwa użyto znanego niemieckiego chmielu odmiany *Hallertauer*, jednak nie jego najbardziej szlachetnej i najtrudniej dostępnej wariacji – *Mittelfrüh*, ale kilku innych, które dodawano na każdym etapie warzenia. Piwo okazało się bardzo aromatyczne, doskonale zbalansowane z pięknym kwiatowym aromatem. Smakowało bardzo świeżo, co dodatkowo podkreślała nuta drożdżowa. Nie był to typowy, konserwowy lager, ale pils pełen ciekawych zapachów, w tym niespotykanych nut owocowych – tożsamy z estrami – czyli bardziej charakterystycznych dla piw górnej fermentacji. Jakkolwiek nazwać to, co powstało, trzeba przyznać – było smakowite. Poleciłbym je do wielu potraw mięsnych, np. pieczonych w ziołach.

Re Ale Extra, browar Birra del Borgo

Kolejnym trunkiem okazało się piwo w typie „ale”, nachmielone amerykańskimi odmianami, o pomarańczowym kolorze, z cienkim kożuszkim pianą. Założę się, że ta piana byłaby bardziej spektakularna, gdyby trunek nalano poprawnie, ale my mieliśmy jedynie próbki degustacyjne. Piwo okazało się bardzo aromatyczne, cytrusowe, pomarańczowe, z nutą pędów sosnowych. Nie było przy tym zbyt goryczkowe, co pozycjonowało je raczej jako american pale ale lub pacific pale ale. W smaku, oprócz wyraźnej, acz umiarkowanej goryczki, wyczuwało się odpowiednią dawkę słodczy i dużo aromatów owocowych. Była to bardzo ciekawa propozycja włoskiego browaru, wyraźnie zainspirowana ogólnościowymi tendencjami. Nie dziwi to zbyt, ponieważ amerykańskie odmiany chmielu są modne i pewnie jeszcze długo modne pozostaną. Takie napitki traktujemy raczej sesyjnie lub jako aperitif. Łącząc je z potrawami, proponowałbym wybrać np. proste spaghetti z oliwą i czosnkiem oraz sporą dawkę ziół.

Tibir, browar Montegioco

Piwo, które podano nam jako trzecie, było kompletnym zaskoczeniem. Okazuje się, że podczas ostatniej fazy fermentacji dodawane są do niego winogrona lokalnej odmiany *Timorasso*. Jaki ma to wkład? Piwo zyskuje zupełnie inną jakość, ale po kolei... Piwo ma ponad 7% alkoholu, więc można spodziewać się zarówno pełni, jak i feerii aromatów. Kolor złoty, wpadający w pomarańczowy, będzie sugerował istotną podbudowę słodową – i tak w rzeczywistości jest. W aromacie odnajdujemy owocowe nuty: melona, gruszki i oczywiście jasnych winogron. Wyczuwamy zapach miodu, kwiatów

oraz lekko kwaśny aromat z delikatną nutą octową, a także aromat „dzikich” fenoli – trochę przypominających te przyprawowe, jakie znajdujemy w niektórych piwach belgijskich. Te, wydawałoby się, obce smaki doskonale



Niektóre butelki piwa bardziej przypominały te do wina, sugerując łamanie konwencji co do zawartości (fot. MP)

komponują się ze słodowością, słodyczą i owocowością piwa. W smaku trunku okazuje się bardzo krągły i lekko rozgrzewający. Było to wyraźne połączenie tego, co dobre w piwie i winie, z elementami modnych ostatnio „brettów”. Dodatkowo uwodziła w tym trunku niesłychana harmonia w dobrym guście. Piwo nie było krzykliwe, za to dobrze ułożone i subtelne, mimo takiej mocy. Doskonale sprawdzi się jako aperitif lub dodatek do smażonej ryby w złotej panierce.

BeerBrugna, browar Lover Beer

Kolejne piwo było przedstawicielem piw tzw. spontanicznej fermentacji. Oprócz drożdży piwowarskich w fermentacji biorą udział również dzikie szczepy (*Brettanomyces*), bakterie kwasu mlekowego i Bóg raczy wiedzieć co jeszcze, szczególnie podczas długiego leżakowania w beczkach dębowych. Efekt może być tylko jeden – piwo jest kwaśne, pachnie końską derką, octem i przeciętnemu Kowalskiemu pewnie by nie smakowało. Jednak kiedy wyzbędziemy się przyzwyczajęń i otworzymy na nowe doznania, wówczas odkryjemy w tym piwie wiele ciekawych smaków i aromatów. Przede wszystkim owocowość, która pochodzi nie tylko z estrów powstających podczas fermentacji. Do tego piwa na czas leżakowania dodaje się lokalne śliwki. Kwas owocowy zmienia więc nieco profil piwa. Razem z owocami do piwa dostają się również śliwkowe aromaty, które mają znaczący udział w bukacie. Wystarczy się tylko przekonać do wszechobecnej kwaśności. Piwo polecam do wszelkiego rodzaju sałat z sosem vinegrette lub do słodkiej szarlotki, która złagodzi smak piwa.

Verdi Imperial Stout 200° Anniversario, browar Del Ducato

Piwo zostało uwarzone na 200. rocznicę urodzin Giuseppe Verdiego i była to wariacja znanego od 2008 r. imperialnego stouta, który – jako pierwsze włoskie piwo – zdobył złoto na konkursie European Beer Star. Wariacja różniła się tym, że dodano trochę ostrej przyprawy chili. W efekcie powstał mocny i tęgi trunek urozmaicony dodatkową mocą, jednak zupełnie innej jakości. Podobnie jak w przypadku niektórych czekolad, połączenie takie doskonale broni się również w tej sytuacji. Może dlatego, że stout imperialny jest równie czekoladowy, a ponadto słodki i gorzki zarazem. Nisko nasycony przypomina raczej szlachetny cukierniczy wyrób połączony z dobrym mocnym espresso niż klasyczne piwo. Piwo doskonale pasuje do ciężkiego sera gorgonzola lub do deserów, np. czekoladowego ciasta brownie.

Xyauyû Barrel 2010, browar Baladin

Po dodatku do piwa winogron, śliwek i chili wydawało się nam, że nic nas już nie zaskoczy. Byliśmy w błędzie. Ostatnie piwo zostało wytworzone na przekór wszystkiemu, co dobry piwowar wiedzieć powinien. Piwny trunek był mocny, około 14% alkoholu, pozbawiony zupełnie gazu oraz specjalnie utleniony. Najpierw długo fermentowany z udziałem tlenu, a później leżakowany w dębowych beczkach po rumie. W smaku to coś przypominało raczej słodowe wino lub porto. Krągłe i pełne, jednak niezbyt słodkie czy „ulepne”. Doskonale zbalansowane dodatkową kwaśnością przywodziło na myśl szlachetne miody pitne. W aromacie zapach razowego pieczywa, pumpernika złamany winną nutą – chleb i wino – prawie mistyczne. Aksamitne i godne najlepszych kieliszków. Cena oddaje jego zalety – ok. 30 euro. Poleciłbym je raczej do niespiesznej degustacji bez łączenia z czymkolwiek. No, chyba żeby miał to być jakiś wykwintny, drobny deser.

Refleksja dla wojażerów

Kiedy wstąpić do zwykłego sklepu spożywczego we Włoszech, przekonacie się, że oferta piw jest całkiem spora, a wiele z nich to podwójne i potrójne wersje słodowych trunków. Nie ograniczałbym się jednak wyłącznie do sklepowej półki. Planując pobyt, czy też bardziej mobilne zwiedzanie tego kraju, na pewno wstąpiłbym do kilku małych browarów, w których warzą wybitni rzemieślnicy, żeby nie powiedzieć – artyści.

Rafał Kowalczyk