



## Saison

**Autor:** Paweł Leszczyński

Publ.: 29.06.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 12-16°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 0,5-3°Blg

**Zawartość alkoholu:** 5-7% obj.

**Goryczka:** 20-35 IBU

**Barwa:** 6-36 EBC



**Saison** to tradycyjne belgijskie piwo górnej fermentacji. Odświeżające, lekkie, wysoko nagazowane, wytrawne, często o podwyższonej kwasowości. Specjalne, belgijskie drożdże odpowiadają za owocowo-przyprawowy aromat, wzbogacony nutami szlachetnych chmieli, zazwyczaj ziemisto-przyprawowymi. Mogą zawierać dodatek niewielkich ilości przypraw, ich zapach nie może jednak dominować bukietu.

**Wyróżniki stylu:** Współcześnie warzony saison jest piwem stosunkowo mocnym, wytrawnym, silnie nagazowanym o barwie słomkowej aż do pomarańczowej. Bardzo często charakteryzuje się podwyższoną kwasowością. Zwykle jest refermentowany w butelkach i leżakowany. W Polskiej interpretacji jest to rzadkością i w charakterze często przypomina wytrawniejszą i bardziej przyprawową wersję **blonda**. Charakteryzuje się ekstremalnie wysoką pijalnością. Kluczowe jest osiągnięcie wysokiego odfermentowania (spowodowanego przez infekcję dzikich drożdży lub dodatek cukrów prostych) połączonego ze złożonym profilem estrowo-fenolowym. Sztuką jest stworzenie odpowiedniego balansu na poziomie smaku i aromatu.

**Historia:** Saison jest tradycyjnym, belgijskim stylem sezonowym, który w ostatnich latach przeżywa swój renesans. Pochodzi z Walonii, gdzie piwo warzone było po zbiorach i leżakowane na potrzeby pracowników pomagających na farmach w okresie żniw. Tradycyjnie, poza słodem, w zasypie używano wszelkich zbóż dostępnych na farmie, dodawano też cukru czy melasy buraczanej. Chmiele belgijskie były czasem uzupełniane odmianami angielskimi oraz niemieckimi dodawanymi na aromat, często używano też niewielkich ilości przypraw. Spontaniczna fermentacja, zmieniający się skład oraz brak nacisku na jakość sprawiały, że właściwie co roku, na każdej farmie, piwo smakowało inaczej, choć wspólna historia i pewne podstawowe założenia stylu umożliwiły opracowanie jego spójnej charakterystyki, od której jednak coraz częściej

odchodzi się współcześnie, próbując sięgnąć właśnie do historycznej różnorodności stylu.

**Aromat:** Osiągnięcie bogatego, zbalansowanego, kompleksowego aromatu w saisonie jest jednym z największych wyzwania dla piwowara. Dominują zwykle, charakterystyczne dla piw belgijskich, estrowe aromaty owocowe na poziomie od średniego do wysokiego, w szczególności banan, guma balonowa, czerwone jabłko; pojawiają się też delikatne aromaty kwiatowe oraz cytrusowe i czasem owoce tropikalne. Drożdże wnoszą do piwa również aromaty fenolowe, przyprawowe na poziomie od niskiego do średnio wysokiego. Preferowane są delikatne aromaty pieprzu, wanilii itp. niż ostre fenole goździkowe, gałki muszkatołowej. Aromat chmielu (zwykle w brytyjskiej odstonie – nuty sosnowe, ziemiste, ziołowe) od braku do poziomu średnio niskiego. Aromaty dodanych przypraw (kolendry, skórki pomarańczowej, trawy cytrynowej itp.) na niskim poziomie są również dopuszczalne, choć uznaje się, że poszczególne przyprawy powinny być trudne do zidentyfikowania i nie mogą dominować aromatu piwa. Mogą pojawiać się również aromaty kwaśne i charakterystyczne dla piwa leżakowanego (drewno, wanilia) lub dla piw dzikiej fermentacji do poziomu średniego. Aromat słodowy i melanoidy od dłuższego gotowania mogą pozostawać w tle od braku do poziomu średnio niskiego. Alkohol do poziomu średnio-niskiego (również szorstki i przyprawowy) może być wyczuwalny, ale nie może przybierać postaci rozpuszczalnika czy zmywacza do paznokci. Obecność **diacetylu** jest wadą.

**Smak:** W smaku dominują fenole pochodzące od drożdży i ew. dodatku przypraw, na poziomie od średnio-niskiego do średnio wysokiego. Poza tym owocowe estry od poziomu średniego aż po wysoki i chmielowość kontynentalnych odmian chmielu od braku aż po średnio-niski poziom. Słodowość może być niewyczuwalna aż do średnio-niskiego poziomu. Do średnio niskiego mogą pojawić się nuty związane z leżakowaniem w beczce, ostry aromat niesłodowanych zbóż czy aromaty charakterystyczne dla dzikich drożdży. Balans piwa buduje się na słodko-przyprawowym aromacie, kwaśności aż do średniej i skomplikowanej, często szorstkiej goryczce. Kwaśność podwyższona, ale również nie dominująca, raczej mlekowa niż octowa (choć niskie nuty octowe nie są wadą). Nie może być zażeniowa, choć profil delikatnej kiszonki, charakterystyczny m.in. dla lambików, nie jest wadą. Lekkie wersje mogą charakteryzować się niewielką słodyczą do średnio-niskiego poziomu. Wraz ze wzrostem mocy piwa, natężenie smaku i aromatu powinno być silniejsze. Finisz zdecydowanie wytrawny. Aromaty cytrusowe (pomarańcza, cytryna) są zwykle spotykane w tradycyjnych wersjach, w nowszych często jest to limonka,

trawa cytrynowa, grapefruit czy nawet owoce tropikalne. W mocniejszych wersjach alkohol może osiągnąć poziom do średnio-nieskiego, ale nie może być palący lub rozpuszczalnikowy. Żaden z elementów nie powinien przykrywać pozostałych. Obecność **diacetylu** jest wadą.

**Goryczka:** Saison jest stosunkowo mocno chmielonym piwem o wyraźnej, średniej lub średniowysokiej goryczce. Buduje ją jednak nie tylko chmiel, ale również alkohol, podwyższona kwaśność, wysokie nagazowanie, twarda woda i obecność przypraw. Czasem jest to również garbnikowość pochodząca od dodatku wiórów drewnianych lub leżakowania w beczkach. Goryczka nie może dominować, ma tworzyć idealne, kompleksowe zakończenie i kontrę dla skomplikowanego aromatu piwa. Może być ostra, czasem szorstka, ale nie zalegająca ani zbyt długa.

**Wygląd:** Barwa od słomkowej, przez złotą do pomarańczowej (kiedyś była wynikiem złego słodowania i wielogodzinnego gotowania), saison często jest bardzo klarowny, ale niewielkie zamglenie jest w stylu, wyraźna mętność jest jednak niepożądana. Oblepiająca szkło piana - wysoka, trwała, gęsta - w kolorze od białego do kremowego. W przypadku kwaśniejszych wersji może ulegać szybszej redukcji. Musujące.

**Odczucie w ustach:** Pełnia od niskiej do średniej. Alkohol dodaje płynności, może być rozgrzewający, nawet średnio wysoki, ale nie mogą pojawiać się nuty rozpuszczalnikowe czy palące. Podwyższona kwaśność powinna mocno pobudzać ślinianki. Bardzo wysokie nagazowanie, piwo powinno być musujące. Wytrawny finisz. Alkohol, podwyższona kwaśność, przyprawy, drożdże, leżakowanie w drewnie może powodować niewielką do średniej cierpkość, nie powinna być jednak zbyt wyraźna, ale odświeżająca. Wytrawne, ale lekkie wersje mogą być średnio pełne i charakteryzować się niewielką słodyczą.

**Surowce i technologia:** Podstawą zasypu jest **słód pilzneński** lub **pale ale**, czasem stosuje się dodatek sładów **wiedeńskiego** lub **monachijskiego jasnego**. Jako dodatku można użyć również ziarna niesłodowanego, w szczególności pszenicy, owsa, żyta, gryki lub orkisz (również w wersji słodowanej). Tradycyjnie ilość dodanego zboża mogła być nawet większa niż sładów. Często warzone z dodatkiem miodu, syropu kukurydzianego czy cukru. Użycie przypraw i ziół nie należy do rzadkości, zwykle jest to kolendra, skórka pomarańczowa, anyż, imbir, kumin a w nowszych odsłonach coraz częściej trawa cytrynowa i przyprawy egzotyczne. Dodatki te nie mogą jednak dominować charakteru piwa. Szlachetne odmiany chmielu, takie jak Syrian czy East Kent Goldings. Tradycyjnie często były to stare, zwietrzałe szyszki (wnoszące mało goryczki i nie szkodzące bakteriom kwasu mlekowego). Chmielenie na zimno jest czasem stosowane. Chmiel amerykański są dozwolone, ale nie mogą przykrywać estrowo-przyprawowego charakteru piwa. Podwyższoną kwasowość piwa uzyskuje się najczęściej poprzez odpowiedni zasyp, wysokie nagazowanie, dodatek gipsu, kwasów lub bakterii kwasu mlekowego (na etapie zacierania lub fermentacji). Twarda woda, obfita w siarczany i wodorowęglany, powszechnie stosowana w Walonii, podkreśla goryczkę i dodaje wytrawny finisz. Fermentację i re-

fermentację prowadzi się czasem przy użyciu dwóch szczepów drożdży (belgijskich i innych, głęboko odfermentujących, np. szampańskich), w temperaturach niższych niż te charakterystyczne dla standardowych piw belgijskich (na koniec fermentacji często podwyższa się jednak temperaturę, aby usunąć z piwa diacetyl i zapewnić wyższe odfermentowanie). Aromatyczno-smakowy profil piwa staje się silniejszy wraz ze wzrostem ekstraktu.

**Przykłady komercyjne:** Saison Dupont (*Vieille Provision*) Dupont; "Saison D'Erezée" - Fantome; "Vieille Artisanal" Crooked Stave, "Saison de Pipaix"; "Southampton Saison", Southampton Publick House; "Lost Abbey Red Barn Ale" Lost Abbey.

**Komentarz:** Saison to bardzo skomplikowane piwo, którego udanokompozycja gwarantuje ekstremalną pijalność, odświeżenie oraz dobre wrażenia degustacyjne. Styl jest niesamowicie szeroki, dopuszcza olbrzymią ilość interpretacji i daje dużą dowolność w komponowaniu ostatecznego profilu piwa. Im wyższy ekstrakt, tym powinno być wytrawniejsze, o jeszcze bardziej rozbudowanym aromacie. Poszczególne przykłady komercyjne mogą się bardzo od siebie różnić, aczkolwiek ich ogólny charakter jest podobny.

**Temperatura serwowania:** 6-8°C

**Szkło:** tulip, degustacyjne, szklanka, shaker

**Bibliografia:**

- Farmhouse Ales: Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition.

**Tabela natężeń:**

	0	1	2	3	4	5
<b>AROMAT</b>						
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	○
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Fenole	○	●	●	●	●	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
<b>SMAK</b>						
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	○
Owocowe estry	○	○	○	●	●	●
Fenole	○	○	○	●	●	○
Kwaśność	○	●	●	●	○	○
<b>WYGLĄD</b>						
Obfitość piany	○	○	○	●	●	●
Trwałość piany	○	●	●	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	●	○	○
<b>GORYCZKA</b>						
Natężenie	○	○	○	●	●	●
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>						
Pełnia	○	○	○	○	○	○
Nasycenie	○	○	○	○	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	○	○	○

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)