Winogronowe ale

Autor: Adam Szewczyk
Publ.: 10.09.2018, akt. 23.05.2019, ściągnięto 28.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 7-30°Blg
Ekstrakt końcowy: 1-10°Blg
Zawartość alkoholu: 3-15% obj.
Goryczka: 3-100 IBU
Barwa: 10-60 EBC



Styl często nazywany również *Italian Grape Ale* (IGA), ponieważ powszechnie przyjmuje się, że wywodzi on się z Włoch, w których zaczęto łączyć piwo z winem korzystając z miejscowych tradycji. Trend rozwinął się niezależnie lub został szybko podchwycony w wielu innych krajach. Dobrym przykładem jest Portugalia, gdzie również uznaje się tę hybrydę za regionalny styl piwny.

Wyróżniki stylu: Nie jest to styl *sensu stricto*, lecz połączenie dowolnego stylu piwnego z dowolną tradycją winiarską. Jedyne co jest w jego przypadku oczywiste to fakt, że oba trunki muszą odgrywać równe role w bukiecie.

Historia: Za ojczyznę stylu uznaje się Włochy, gdzie jest bardzo popularny. Na podstawie najpopularniejszych piw można stwierdzić, że rynkowa rzeczywistość od samego początku wykraczała poza ramy, w jakie BJCP ubrało to piwo, oficjalnie uznając IGA za kategorię konkursową. Dla Włochów od początku najistotniejsza była różnorodność i oddanie *terrior* danego regionu, tak samo jak ma to miejsce w przypadku win. Stąd nie wypracowali oni jednolitej interpretacji tego stylu, a raczej każdy browar próbował stworzyć coś oryginalnego i oddającego niepowtarzalny charakter regionu z którego pochodził. W sprzedaży możemy spotkać zatem IGA inspirowane praktycznie dowolnym włoskim winem, jak również wersje dzikie, spontaniczne, leżakowane w beczkach oraz wykonane na bazie Imperialnych stoutów lub mocno chmielonych IPA. Jako, że włoska scena piwowarska od samego początku była dość mocno związana z belgijskimi wytwórcami lambików, obecnie możemy spotkać też coraz więcej winogronowych piw nawiązujących do tego tradycyjnego stylu. Inne kraje europejskie (jak Portugalia), które chwalą się bogatą tradycją winiarską również coraz chętniej eksperymentują z winogronami, a w otwartym na nowinki USA szybko podchwycono ten trend (szczególnie wśród browarów specjalizujących się w piwach dzikich i spontanicznych).

Aromat: Zwykle jest bardzo złożony, jednak zdarzają się piwa jasne z dodatkiem jasnych odmian winogron o dość jednowymiarowym profilu. Najistotniejszy jest wspominany już balans między stroną piwną i winną. Winna część, w przypadku użycia jasnych odmian winogron, może wnosić aromaty jabłek, gruszek, owoców tropikalnych, pestkowych, cytrusów, nafty, ziół. Odmiany ciemne wniosą aromat czerwonych owoców, przypraw, róż. Wraz z leżakowaniem mogą pojawiać się również aromaty wanilii, kawy, czekolady, marcepanu, dżemu, suszonych owoców, sherry, tytoniu. Użycie suszonych winogron wniesie do bukietu aromaty takiej, jak: rodzynki, suszone śliwki, daktyle, figi. Fermentacja malolaktyczna zaowocuje nutami jogurtu czy śmietany. Mnogość aromatów pochodzących od surowców piwowarskich jest nieomal nieograniczona. Możemy spodziewać się pełnego spektrum aromatów słodowych, chmielowych, fermentacyjnych, jak również aromatów pochodzące od dojrzewania w beczkach, fermentacji brettami, fermentacji spontanicznej, zakwaszania bakteriami kwasu mlekowego.

Smak: Najważniejszy jest odpowiedni balans. Poza tym *sky is the limit*. Możemy spodziewać się pełnej gamy smaków, analogicznych do nut które pojawiają się w aromacie. Również smaki podstawowe powinny się dobrze balansować. Dlatego, w przypadku piw kwaśnych, kwaśność nie powinna być przesadnie wysoka, tak samo jak goryczka w przypadku piw obficie chmielonych.

Goryczka: Odpowiednia do stylu bazowego, jednak nie powinna być przesadzona. Może być potęgowana przez wrażenie ściągania wywołane przez taniny wprowadzone do piwa wraz z dodatkiem winogron (skórki, pestki, szypułki).

Wygląd: Kolor jest praktycznie dowolny i zależny od stylu bazowego oraz użytego rodzaju winogron. W przypadku użycia ciemnych odmian winogron może posiadać rubinowe refleksy, które wraz z wiekiem będą zanikać, a barwa zacznie przybierać odcienie brudno brązowe. Istotna dla winiarstwa klarowność powinna być dobra, jednak ze względu na dodatek świeżych owoców lub mętność stylu bazowego zdarzać się mogą piwa mętne. Piana również powinna być adekwatna do stylu bazowego. Może być czerwonawa w przypadku użycia ciemnych odmian winogron. Powinna być obfita i raczej drobnopęcherzykowa. Jej trwałość może być obniżona.

Odczucie w ustach: Ciało powinno być adekwatne do stylu

bazowego. Wysycenie powinno być raczej wysokie, ale tu także wyznacznikiem powinien być styl bazowy. Winogrona mogą wprowadzać dodatkowe taninowe ściąganie, szczególnie w przypadku moszczu długo macerowanego na wytłokach co jest typowe dla win czerwonych, ale zdarza się również przy produkcji win białych. Alkoholowość powinna być dostosowana do stylu bazowego.

Surowce i technologia: Od strony piwowarskiej dopuszczone jest praktycznie wszystko, włącznie z obfitym chmieleniem, fermentacją dowolnym szczepem drożdży piwnych (w tym *brettanomyces*), fermentacją spontaniczną, zakwaszaniem i leżakowaniem w beczkach. Od strony winiarskiej również dostępne jest wszystko co oferuje wiedza winiarska, a nawet jeszcze więcej (jak choćby leżakowanie piwa na wytłokach). Winogrona mogą zostać dodane w dowolnej formie (od moszczu, przez jego koncentrat, rodzynki, aż po wytłoki) i na dowolnym etapie. Do produkcji moszczu mogą zostać użyte praktycznie dowolne odmiany winogron, jak również wyselekcjonowane grona porażone szlachetną pleśnią, rodzynki lub grona wymrożone przez przymrozki. Moszcz może być poddany długiej lub krótkiej maceracji. Fermentacja może być prowadzona również za pomocą szlachetnych drożdży winnych lub dzikich drożdży obecnych na skórkach. Moszcz i brzeczka mogą być fermentowane oddzielnie, jak również wymieszane i fermentowane jednocześnie. Kwaśność może zostać obniżona za pomocą fermentacji malolaktycznej. Gotowy trunek lub tylko moszcz może być leżakowany nie tylko w beczkach ale również w amforach.

Przykłady komercyjne: LoverBeer "BeerBera", Barley "BB10", Montegioco "Tibir", Cà del Brado "Û baccabianca", Funk Factory Geuzeria "Cervino Sangiovese", Cantillon "Vigneronne", Cantillon "Lambic d'Aunis", Pinta "Grape Ale", Pinta / Amarcord "PIGA", Pinta "Grape Ale - Red", Olimp "Bacchus", Faktoria "Atilla", AleBrowar / Pinta / Piwoteka B--Day 4.0 "Panie Proszą Panów"

Komentarz: Ze względu na brak definicji, czym właściwie jest grape ale, piwa tego typu powinny być oceniane jako wariacje na temat stylu bazowego z balansem uchwyconym tak, by cechy stylu oraz wina (czy wręcz konkretnej jego apelacji), były na porównywalnych, dobrze wyczuwalnych poziomach. W przypadku piw nie bazujących na konkretnym stylu, istotny jest balans cech wynikających z użytych surowców i technik piwowarskich oraz cech wynikających z użycia winogron. Często spotykanym przykładem piw z niewłaściwym balansem są piwa dzikie, w których aromaty typowe dla drożdży (*brettanomyces* całkowicie zdominowały bukiet.

Szkło: kieliszek do wina lub szkło degustacyjne

Bibliografia:

- 2015 BJCP Style Guidelines
- WSET Level 4 Systematic Approach to Tasting Wine
- Beer stories. Italian Grape Ale: a unique style for a Bel Paese beer

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	●	●	○
Słodowość	●	●	●	●	●	○
Estry owocowe	●	●	●	●	●	●
Fenole	●	●	●	●	●	○
Funky	●	●	●	●	○	○
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	●	●	○
Słodowość	○	●	●	●	●	○
Owocowe estry	●	●	●	●	●	●
Fenole	●	●	●	●	●	○
Funky	●	●	●	●	○	○
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Kwaśność	●	●	●	●	●	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	●	●	●	●
Trwałość piany	○	●	●	●	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	●	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	●	●	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	●	●	●	●	●	○
Nasycenie	○	○	●	●	●	●
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	●	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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