

ПИВО. МИСТЕЦТВО ПИВНОЇ ДЕГУСТАЦІЇ

Роман МУКОЇД, Анастасія ПАРХОМЕНКО, Національний університет харчових технологій

Створення пива – тривалий і складний технологічний процес, на кожному етапі якого можуть виникнути як великі, так і маленькі проблеми. Для отримання напою високої якості потрібно враховувати безліч нюансів і ретельно підбирати інгредієнти.

Основна сировина для виробництва пива – це ячмінний солод, хміль, вода та пивні дріжджі. Як допоміжну сировину використовують несолоджені матеріали, ферментні препарати, плодово-ягідну та пряно-ароматичну сировину, цитрусові тощо. Зміна якісних показників будь-якого з компонентів може негативно вплинути на властивості готового продукту.

Пиво і процес його споживання мають бути задоволенням, але деколи пивні дегустації завдають болю. Пиво – вразливий продукт, підвладний примхам природи, і його легко зіпсувати мікроорганізмами, погано доглянутими системами розливу, але найлегше – плином часу. Навіть якщо ми не здатні визначити конкретні побічні аромати чи смаки, то все одно можемо впізнати пиво, яке вже трохи видихалося чи втомилося, розгубило свої аромати і свіжість.

І великі, і малі пивоварні повинні постійно оцінювати своє пиво на сталість якості, відсутність дефектів, відповідність ніші ринку. Навіть для маленьких пивоварень запровадження систематичних дегустацій може відіграти значну роль у майбутніх продажах.

Інші учасники пивної галузі теж повинні вміти відрізнити хороше пиво від поганого, стиль від стилю, стежити за дотриманням певних правил і шукати пиво, яке забезпечить їхнім споживачам найбільше задоволення. І навіть дегустатори-ентузіасти, що витратять час

і зусилля на опанування належної дегустаційної процедури та словника, відкриють для себе безліч нових знань, вражень і задоволення від кожного келиха пива.

Відчуття починається з подразнення і завершується сприйняттям. Коли наші органи чуття контактують із зовнішнім світом, сенсорні нерви спрацьовують в особливий спосіб, стимульовані певною кількістю різноманітних хімічних речовин, сигнали проходять крізь кілька етапів обробки у напрочуд емоційну частину нашого мозку і лише потім добираються до свідомості. Починається все з простих кодів, які проходять кілька рівнів обробки та перетворюються на думки, спогади і, зрештою, втілюються в слова.

Основними засобами пізнання пива є:

- нюх;
- смак;
- тактильні відчуття.

Смак і нюх (науковою мовою смакова й ольфакторна системи) об'єднуються у систему хімічного упізнання, частково їй допомагають тактильні сенсори у роті. Це напрочуд тонко налаштований механізм, відточений сотнями мільйонів років еволюції, і, безумовно, попередник «вищих» чуттів слуху та зору.

| Смак

Як і решта органів хімічного розпізнавання, смак розвинувся, щоб подавати нам важливі сигнали про корисне та шкідливе у навколишньому середовищі.

Якщо роздивитися язик, то можна помітити, що він весь вкритий маленькими бугорцями. Це не рецептори, а язикові сосочки, і в деяких з них і містяться смакові рецептори. Кожна людина має від 1 до 8 тисяч смакових рецепторів на язиці та меншу кількість на інших ділянках ротової порожнини і всього тіла, де вони виконують різні функції. Кожен рецептор – це сукупність чутливих клітин, які подразнюють різні хімічні сполуки. Сьогодні у людини виявлено близько 40 типів рецепторів, більш ніж половина з яких реагує на гіркоту. Проте постійно знаходяться нові та нові.

Наразі набір базових смаків розширено. Крім здавна знайомої четвірки солоного, солодкого, гіркого та кислого смаків, виділяють також новий – умамї, відчуття від якого описується зазвичай як «м'ясоподібне». І поняття «смачне пиво» складається з комплексного відчуття смаків, причому відчуття не миттєвого, а розтягнутого в часі. Послідовний перехід від солодкого до кислого, солоного та гіркого повинен дати приємні відчуття, як і загальний післясмак, коли працюють всі чотири групи смакових сосочків. Найменший дисонанс – і чарівність смаку зникає.

Куштуючи пиво «на смак», ми користуємося язиком, щоками, піднебінням, губами. Втім, тільки язик дає нам уявлення про смак, губи, щоки, піднебіння можуть дати нам тільки відчутні й теплові уявлення про напій. А це не мало, адже температура, консистенція, в'язкість, терпкість, маслянистість – усе це відчувається порожниною рота, язик у цьому участі не бере.

У світлого пива повинна переважати тонка хмільна гіркота – екстрактивні речовини повинні бути майже непомітні. Після пиття світле пиво повинне залишати на язиці швидко зникаючий смак хмільної гіркоти. Після смаку хороше світле пиво практично не має.

Темне пиво, навпаки, повинне бути солодкуватим і не залишати хмільної гіркоти. Його смак повніший, у результаті чого пиво здається більш «щільним». Після пиття темне пиво має залишити тільки смак солоду, без гіркого післясмаку.

Дуже важливою характеристикою пива є не тільки смак, але і післясмак, тобто той присмак, який залишається в роті деякий час після того, як напій проковтнули. До речі, тривале відчуття гіркоти у післясмаку свідчить про низьку якість пива, оскільки воно викликається низькою якістю продуктів, що використовуються у приготуванні пива, або порушенням технології.

| Аромат і ольфакція

Наша ольфакторна система здатна відчувати надзвичайно широкий спектр молекул, що розповсюджуються у повітрі. Ця система значно складніша за смакову. Люди мають приблизно по 20 мільйонів ольфакторних нейронів у горішній частині носової порожнини, собаки – вдесятеро більше, а ведмеді – ще більше, тому в тваринному світі ми належимо до «легкоогоговиків» нюхової категорії.

Нюх має дуже важливе значення під час дегустації пива. Коли ми пробуємо пиво «на смак», то сприймаємо його не язиком, а в основному носом, коли вдихаємо та видихаємо аромат дегустованого напою. Пояснюється це просто: нюх людини набагато багатогранніший і чутливіший, ніж смак.

Якщо ви хочете оцінити якість пива за запахом, то повинні визначити, наскільки гармонійно поєднані всі



запахи, які ви вдихаєте і видихаєте, понюхавши пиво і спробувавши його на смак. При характеристиці запахів використовують такі поняття: хмільний, чистий, свіжий, слабо-хмільний, дріжджовий, квітковий, зіпсованого пива (кислий, тухлий).

До речі, органом нюху є не сам ніс – він лише канал для доступу повітря до слизової нюхової оболонки. Вона дуже мала, тому при диханні вловлюється лише дуже невелика кількість запахів. Якщо ви хочете вловити запах більш відчутно, варто кілька разів послідовно вдихнути через ніс, роблячи видих ротом.

Але ми вдихаємо запахи і тоді, коли п'ємо пиво: рух напою в порожнині рота також спрямовує аромати на нюхову оболонку. Ця ж оболонка сприймає і ті запахи, які ввібрала слизова оболонка рота і які ми відчуваємо, вже проковтнувши пиво. Найбільше сприйняття запаху, до речі, проявляється в той момент, коли ми закінчуємо ковток. Спробуйте ось так «понюхати» пиво: приємні відчуття означають, що пиво, яке ви п'єте, гарне, а якщо запахи вам сподобаються, то це ваше пиво.

| Візуальне та багаторівневе сприйняття

Пиво справді прекрасне. Від келиха на столі – до ароматів пінного напою, від звуків та інтер'єру бару і світу за його межами – все здається нам цілком визначеним і чітким.

Однак це лише ілюзія, проекція, створена нашими відчуттями, які легко ввести в оману. З усіх органів чуття ми покладаємося на зір найбільше. Очі дозволяють нам насолоджуватися фантастично детальною картиною світу, але цей орган теж можна обманути, що легко доводять прості оптичні ілюзії. Коли йдеться про їжу, поклатися суто на зір проблематично, тому що він може змусити відчувати певний смак чи аромат, незалежно від того, присутній він насправді чи ні.

Усі наші чуття тісно переплетені та працюють паралельно, вплітаючи численні потоки інформації в одну картину. Якщо ми бачимо темне пиво, ми майже завжди відчуємо в ньому відповідний букет, навіть якщо його там немає. Це може статися навіть тоді, коли ми свідомо уникаємо такої омани, але обмежити доступ сигналів органів чуття не так просто. Навіть більше, оскільки наша візуальна система під'єднана до вищих центрів свідомості, на відміну від органів хімічного розпізнавання, вона має пріоритет. Та хоч би яким гарним було на вигляд пиво, зір не дасть жодного сигналу про тисячі пивних ароматів, смаків і консистенцію. Зі збільшенням словникового запасу зосередитися на ароматі та смаку стає простіше, але це потребує досвіду.

Існує безліч способів надати пиву тогу чи іншого забарвлення. Пивовари можуть обирати з десятків сортів солоду: від блідих, як місяць, – до майже вугільно чорних. Але солод своїми смаковими варіаціями відрізняється один від одного не лише тоді, коли він різного кольору, бо навіть однаковісінький на вигляд солод може бути абсолютно різним залежно від того, як його сушили. У кожному стилі пива є багато шляхів до отримання одного й того ж кольору.

Досвідчені дегустатори намагаються не відволікатися надто сильно на зовнішній вигляд напою. Під час конкурсів рідко коли на оцінку цієї категорії припадає більше ніж 10% балів, але кожен, хто хоча б раз судив кілька зразків пива одного стилю, знає, наскільки потужно впливає вигляд на прийняття рішення. Пиво, що занадто світле чи темне для заявленого стилю, уже матиме певний зсув у сприйнятті. Цей же фокус спрацьовує у чорних IPA, які дуже темні, але якщо зварені правдиво до стилю, мають мало палених нот у смаку, а наш мозок все одно нам їх «підсовує». Попросіть когось налити вам всліпу та порівняйте враження.

Отже, чи ми варимо, чи презентуємо пиво, варто пам'ятати про важливість зовнішнього вигляду напою та його гармонії зі смаком.

Дегустаційний процес

Як любителі пива ми знаємо різницю між келихом, випитим просто для задоволення, і серйозною дегустацією. Звичайне споживання не є надміру усвідомленим і структурованим, а дегустація має свої правила. Насолоджуватися пивом просто і природно, дегустація вимагає практики та певних зусиль. Опануй дегустаційний процес і це відчинить безліч нових дверей і додасть репутації у світі пива.

Процес дегустації завжди починається з підбору правильного посуду. Для дегустацій ідеально підходить келих для білого вина, але щорічно мільйони зразків пива оцінюють поданими у звичайних пластикових стаканчиках. Але яким би келихом ви не користувалися, ніколи не наповнюйте його більш ніж на третину, оскільки важливо лишити достатньо місця для накопичення аромату.

Переконайтеся, що пиво має відповідну температуру. Для лагерів і легких елів це кілька градусів вище за нуль, міцніше пиво подається прохолодної температури. При цьому не варто забувати, що пиво швидко гріється під час наливання. Якщо пиво надто холодне, затисніть келих у долонях і обережно погойдуйте, утворюючи невеликий коловорот, тоді пиво швидко нагріється.

Наявність дегустаційного листка спонукатиме приділити увагу кожній рисі пива, і навіть вишукувати певні смаки й аромати, але просто чистий аркуш паперу уже допоможе сконцентруватися. Сам процес записування змушує нас бути більш детальними та прискіпливими, шукати потрібні слова, прокручувати подумки асоціації, і це теж вправа для поглиблення розуміння процесу та для дегустаційної пам'яті.

Добре, коли дегустація відбувається у тихому, спокійному місці, де ніщо не відволікає від процесу.

Сама дегустація починається з оцінки зовнішнього вигляду напою. Варто враховувати те, що пиво різних стилів може виглядати по-різному. В бокалі не повинно бути жодних сторонніх домішок, білкового осаду в вигляді пластівців, неосаджених частинок хмелю та інших включень. Для нефільтрованих сортів допустима незначна опалесценція.

Далі необхідно оцінити аромат пива. Спочатку аромат вдихають на невеликій відстані від бокалу, далі – впритул до напою. Потім необхідно трохи покрутити бокал і вдихнути повторно, щоб отримати весь спектр ароматів.

Останній етап дегустації – оцінка смаку напою. На відміну від вина, пиво необхідно обов'язково проковтнути, оскільки на корені язика знаходяться рецептори, які відповідають за гіркоту. Без повного ковтка ми не зможемо відчутти гіркоту, яка є важливою складовою смаку напою.

Не забувайте і про важливість консистенції. Колоїдальна сітка протеїнів у пиві збільшує в'язкість і робить тіло більш щільним, а вуглеводи типу глюканів надають йому оксамитової, кремової текстури. Карбонізація теж є важливою рисою. У міцніших сортах пива алкоголь може відчуватися язиком як гаряче чи легке поколювання.

Будьте готові до тривалого навчання: для того, щоб опанувати мистецтво дегустації, немає короткого шляху. Важливо опанувати кожен етап, засвоїти механізми, які працюють під час дегустації. Й лише тоді кожне споживання пінного напою буде приносити тільки радість.

