

Maibock – piwny zwiastun wiosny

Warzenie tego piwa rozpoczyna się jesienią, po zakończeniu zbiorów. Do dyspozycji piwowara jest wówczas całe spektrum najlepszych surowców. Czas zatem na pokaz kunsztu piwowarskiego. Po zimowym leżakowaniu, gdy roztopią się zalegające sterty brudnego śniegu, nastaje pora **Maibocka**.



To typowo sezonowe piwo jest niezwykle popularne w Niemczech i Holandii. Wraz z migracją stylów piwnych zawędrowało ono do Stanów Zjednoczonych (Sierra Nevada Brewing Company, Capital Brewery, Sprecher), gdzie jest obecnie niezwykle popularne. Posiadają je w swojej ofercie także nasi sąsiedzi zza południowej granicy. Pivovar Nachod o tej właśnie porze sprzedaje **Maibocka**.

Po dzień dzisiejszy etymolodzy niemieccy, i nie tylko, spierają się o to skąd wywodzi się nazwa piwa stylu **Bock**. Istnieją dwie teorie dotyczące tego problemu. Jedni twierdzą, że piwo to wzięło swoją nazwę od hanzeatyckiej miejscowości Einbeck (jej pierwotna nazwa to Ainpöckisch) z Dolnej Saksonii. Sprzyjał temu specyficzny klimat gór Harzu i przynależność miasta do Ligi Hanzeatyckiej, do której wstąpiło ono w 1368 r. Dziesięć lat później ruszyła tu produkcja piwa, a pod koniec XIV w. miasto słynęło już z produkcji piw wysokiej jakości, które cieszyły się popularnością nawet w Anglii i Szwecji.

W tym czasie w Bawarii zwrócono uwagę na wątpliwą jakość piw rodzimych. Dostrzegł to książę bawarski Maksymilian I. Zrozumiał, że lepiej produkować dobre piwo i czerpać z jego sprzedaży zyski niż je kupować. W 1612 r. książę zaprosił do Monachium, do browaru Hofbräuhaus, znanego wówczas piwowara z Einbeck, niejakiego Eliasa Pichlera.



Określenie **Hofbräu**, niezwykle popularne w Bawarii, to połączenie dwóch słów: **Hof** – dwór, **Bräu** – w tym przypadku piwo. Zatem chodzi o „piwo dworskie”. Określenie odnosiło się do marki piw produkowanych przez **Hofbräuhaus (Haus – dom)** – browary należące do bawarskiego dworu królewskiego. W Bawarii do dzisiaj istnieje wiele browarów noszących nadal tę nazwę.

Miał on tam warzyć piwa wysokiej jakości. W dwa lata później, przy jego udziale powstało piwo nazwane „einpoeckiche”, które po uproszczeniu przyjęło nazwę „poeck”, a ostatecznie „bock”. Fakt ten po dzień dzisiejszy wykorzystuje browar Einbecker Bräuhaus z Einbeck, nazywając swoje mocne piwa **Ur-Bock** (przedrostek „ur” oznacza „pra”).

Dokończenie ze s. 8

nie piwa jubileuszowego **ÉCLATS D'AMBRE 2013**. Ta limitowana edycja liczy zaledwie 170 000 butelek o poj. 0,75 l, w cenie 2,70 euro za sztukę. Choć wielu sympatykom ta edycja wydaje się wielką, to – biorąc pod uwagę wielkość zasięgu dystrybucji browaru – z całą pewnością jest ona śladowa.

Brasserie Duycq, dzięki swemu wizjonerowi, który doskonale dostrzegł nowe kierunki rozwoju, stał się najpopularniejszym francuskim browarem na świecie. Piwa marki **Jenlain** dostępne są w całej Europie i docierają do obu Ameryk. W USA cieszą się niezwykłą popularnością i są dostępne niemal w każdym stanie.

W 2010 r. produkcja browaru osiągnęła pułap 105 000 hl. Nadal wiodącą marką jest **Jenlain Amber** (51 500 hl), na 2. miejscu plasuje się **Jenlain N°Six** (13 600 hl), a na 3. **Jenlain Blonde** (13 300 hl).

W Brasserie Duycq w Jenlain nade wszystko czuje się ducha wieloletniej rodzinnej tradycji piwowarskiej. Utrzymane w tajemnicy receptury, przekazywane z ojca na syna, nie uległy zmianie od 1922 r. Wszystko to w sposób doskonały połączono z nowoczesną technologią i infrastrukturą. Brasserie Duycq to drugi największy niezależny browar we Francji i zdecydowanie największy ze specjalizujących się w tym oryginalnym i tradycyjnym francuskim stylu piwa – stylu **Bière de Garde**.

Piwu cześć

Marek Suliga



Zwolennicy drugiej teorii twierdzą, że nazwa **Bock** związana jest z okresem, w którym wystąpiła kulminacja jego produkcji.

Okres od 22 grudnia do 19 stycznia, z punktu astronomicznego, jest okresem Koziorożca, zatem to on nadał piwom odpowiednią nazwę.

Uważam, że prawda pewnie leży gdzieś po środku i tylko jedno jest z całą pewnością faktem niekwestionowanym: ten styl piwny wywodzi się z terenu obecnych Niemiec.

W Bawarii, gdzie zima jest biała, a lato eksploduje paletą zieleni, powstaje obecnie największa gama piw stylu **Bock**. Jego wersje jesienno-zimowe: **Bock**, **Doppelbock** czy **Eisbock**, są niezwykle treściwe i mocne. Barwa rozciąga się od jasnej (**Helles Bock/Blonder Bock**) przez ciemnobursztynową (**Bernstein Bock**) do barwy ciemnej miedzi (**Dunkles Bock**). Są one niezwykle treściwe z nutami skórki chleba, karmelu, a nawet przypraw orientalnych. Mocą dochodzą nawet do 12% zawartości alkoholu. Posiadają trwałą i gęstą pianę.

Gdy śnieg zalega tylko w górnych partiach Alp bawarskich, a dolne mienią się soczystą zielenią, serwuje się wiosenną wersję piwa **Bock-Maibock**. Powinno być niezwykle jasne i posiadać barwę słomkową. Choć zdarzają się nieco ciemniejsze wersje (**Maibock Dunkel-Lang Bräu** z Wunsiedel-Schönbrunn czy **Maibock** z Hofbräuhaus z Monachium), to osobiście uważam to za błąd w sztuce. Treściwość i słodowość można również osiągnąć, unikając stosowania słodów „karmelowych”. Jeżeli piwo to ma być zwiastunem wiosny, to wszystkie jego elementy powinny do niej nawiązywać. Ta chyba najpiękniejsza pora roku zrywa z ciemnymi, brązowymi barwami, zwiastując odrodzenie. Wszystko to kojarzy się nam z kolorami zieleni lub słomkowej żółci. Silny chmielowy zapach przywołuje pierwsze wiosenne zapachy wychodzących spod śniegu kwiatów czy zieleńcej trawy. Przy spożyciu tego piwa odczucie lekkości pogłębia właśnie słomkowa barwa.

Wszystkie te elementy zawierają na ogół niemal wszystkie etykiety na piwach **Maibock**. Na większości z nich dominują odcienie soczystej, jaskrawej zieleni i elementy będące zwiastunami wiosny. Nawet kozioł, logo tego piwnego stylu, wydaje się być mniej agresywny i wiosennie usposobiony.

Samo piwo mimo znacznej dawki chmielu (głównie aromatycznego) ma subtelną goryczkę, dzięki czemu smakowo jest doskonale zbalansowane. Nie osiąga ono tak znacznej mocy, (maksymalnie 8%).

Cechy te są intensywnie widoczne w **Maibockach** z północnych landów Niemiec i sąsiadującej z nimi Holandii. Tu, głównie w Schleswig-Holsztynie (Schleswig-Holstein) i Dolnej Saksonii (Niedersachsen), piwa reprezentujące ten styl są znacznie jaśniejsze niż w Bawarii.

W Holandii styl ten jest utożsamiany z piwami o nazwie „**Lente** (wiosenny) **Bok**” (Grolsh **Lentebok**, Amstel **meibock**, Hertog Jan **meibock**, Alfa **Lente Bok** czy **Oranjeboom Lente Bok**). W tym kraju także ten styl piwny charakteryzuje niezwykle jasna barwa, w przeciwieństwie do wersji ciemnej **Herfstbok** (jesienny **Bok**). Organizowane są tu nie tylko festyny, ale swoiste festiwale propagujące ten wyjątkowy styl piwny. Jednym z nich jest **Lentebok Festival** w mieście Utrecht, holenderskim ośrodku hutnictwa, żelaza i aluminium. W trakcie jego trwania wyłaniany jest najlepszy **Lente Bok** i uzyskuje on tytuł **Topbok**. W ubiegłym roku, w pierwszej edycji tego festiwalu, tytuł ten otrzymało piwo **Annemarie Fakkeldij** z niewielkiego browaru rzemieślniczego Brouwerij Maximus.

Piwa te, warzone obecnie sezonowo niemal na całym świecie, swymi cechami mają zwiastować najwspanialszą porę roku, jaką dla wielu jest wiosna. Są browary, które zmieniają na ten czas tylko etykietę na posiadanym w swojej stałej ofercie piwie. Osobiście uważam, że nie jest to właściwe, choć piwo to stanowi niewątpliwą gratkę dla kolekcjonerów etykiet.

Piwu cześć

Marek Suliga