**Wyszeptać smak piwa**

**Krople zimnej wody na kielichu ozdobionym złotym logo feniksa… Wewnątrz naczynia jasnozłoty płyn przykryty gęstą, białą pianą - gdy zbliżymy do niego nos nasze zmysły odurzy intensywny zapach cytrusów, kolendry i goździków, a gdy jego zawartość dotnie naszych ust poczujemy delikatny, ale zdecydowany owocowy i przyprawowy smak. Czym jest to płynne złoto, jeśli nie dziełem prawdziwych mistrzów?**

Mowa o klasztornym piwie Grimbergen Blanche, którego receptura powstała jeszcze w średniowieczu, w browarze zakonu Grimbergen. Pracował nad nią jeden z zaufanych browarmistrzów, nie potrafił jednak uzyskać smaku, który usatysfakcjonowałby jego wymagający gust. Jak głosi legenda, w trakcie prac nad recepturą usłyszał za sobą szept jednego z mnichów zakonu, który zasugerował mu skład nowo powstającego piwa i skierował tym samym prace browarmistrza na właściwy tor.

Dzięki swojemu lekkiemu charakterowi piwa pszeniczne w szybkim tempie zyskują wiernych fanów, zarówno wśród mężczyzn, jak i kobiet, które coraz częściej zastępują nimi niezwykle lubiane przez panie piwa z dodatkiem soku malinowego. Delikatny charakter piw pszenicznych odpowiada zarówno niedoświadczonym podniebieniom, jak i tym bardziej wyrafinowanym i potrafiącym wyczuć w smaku złotego trunku nawet te najsubtelniejsze nuty. Grimbergen Blanche mogłoby się wydawać kolejnym, niczym nie wyróżniającym się piwem tego typu, jednak swoim niebanalnych charakterem potrafi ono zdobyć serca nawet tych najbardziej zagorzałych przeciwników złotego trunku.

Degustacja Grimbergena Blanche rozpoczyna się już od celebracji jego walorów wizualnych. Jasnosłomkowy kolor to kwintesencja świeżości, przywodząca na myśl skąpane w słońcu pola złocistych kłosów, zroszonych kroplami porannej rosy. Mętność zapowiada interesującą i owianą nutą tajemnicy smakową treść. I nie rozczarowuje - po pierwszym łyku w nasze zmysły uderza delikatna, ale zdecydowana nuta owocowa. Pojawiającą się po przełknięciu piwa lekką gorycz przełamują nuty cytrusów, bergamotki i wanilii. Dla wprawionego w sztuce sensoryki nosa i podniebienia nietrudno będzie wyczuć w piwie kolendrę, goździki, czy karmel. Mocno przyprawowy charakter Blanche potrafi zdziałać cuda i rozbudzić przytłumione po ciężkim dniu pracy zmysły. To także doskonała opcja zamienna, jeśli nie mamy ochoty na klasyczne, jasne piwo, ani na ciężkie w smaku piwo ciemne.

Kielich pełen jasnego, zimnego Grimbergena Blanche nikomu nie pozwoli pozostać obojętnym. Przykryty chmurą białej piany trunek roztacza wokół siebie niezwykłą, zapachową aurę i zachęca do dalszego odkrywania jego walorów smakowych. Kto nie dałby się skusić na choćby jeden łyk?

