

## Koje bi pivo trebalo da pijete ...

Koje bi pivo trebalo da pijete na osnovu vaših sklonosti prema vinu?

Naslov originala: What Beer Should You Drink Based on Your Wine Preference?

Izvor: <https://www.winemag.com/>

Objavljeno: 03.06.2019. by Jay C. Williams

Prevod: Dragutin Mijatović



*Pivski hmelj dijeli mnogo istih okusa kao i vinsko grožđe.*

Pivo možda daje izgled da je jednostavnije od vina. Ali isti nivo prefinjenosti i ljupokosti može se naći u dobroj pivari. I baš kao što sorta grožđa značajno doprinosi profilu vina, tip korištenog hmelja ima ogroman uticaj na okus piva. Uobičajena zabluda je da hmelj služi samo za proizvodnju piva. Dok djeluje kako bi spriječio slatkoću slada, on takođe daje aromatičnost i okus, pomaže pri zadržavanju memorije i djeluju kao konzervansi. Mnogi tipovi hmelja imaju i profile okusa koji su veoma slični popularnim sortama grožđa. Saznajte više o specifičnim sortama hmelja i pronađite novo omiljeno pivo koristeći svoje vinske preferencije kao vodič.

### **Ljubitelji vina Vermentino? Probajte Cascade hmelj**

Ljubitelji citrusnog, gorkog završetka vina Vermentina će naći slične okuse između italijanskog bijelog grožđa i Cascade hmelja. Nazvan po severnoameričkom planinskom lancu, ovaj pacifički severozapadni hmelj kamen temeljac u rastu američke proizvodnje piva. Upotreba hmelja bila je pionir u pivima kao što je *Liberty Ale* kompanije "Anchor Brewing Company" i "*Pale Ale*" iz kompanije Sierra Nevada Brewing Company.



*Bell's Two-Hearted Ale sa groždem Verdejo*

### **Veliki Verdejo? Stogodišnji hmelj je za vas**

Dok je hmelj Cascade postavio nivo za američko pivo, Sto godina ga je odvelo na viši nivo. Nakon izreke, „Veće je bolje“, Stogodišnji hmelj je ukršteni tip Fuggle, East Kent Golding, Brewers Gold, Bavarian i nepoznate sorte hmelja, koja mu daje više alfa kiselina. Nadimak "Super

Cascade", daje povećane cvjetne i borove arome, citrusne tonove pithira i oštru gorčinu. Njegove cvjetne note i jezgroviti karakter čine ga idealnim za ljubitelje vina Verdejo. Stogodišnji hmelj pruža *Bell's Two Hearted Ale* okus grejpa i bora koji su mu pomogli da bude proglašen najboljim pivom u Americi 2018. godine.

### **Ljubitelj vina Riesling? Potražite Citra-hmelj piva**

Ljubitelji vina koji uživaju u voćnom okusu vina Riesling voljet će pivo proizvedeno sa Citra hmeljom. Za razliku od većine američkih sorti hmelja, koje imaju tendenciju da daju primarne note grejpa, Citra je poznata po breskvama, mangu i ličiju. To je takođe deo novog talasa američkog hmelja koji je u poslednjih nekoliko godina podstakao [New England India Pale Ale](#), kao što je Trillium Brewing Company's Citra Cutting Tiles. Hmelj je takođe baza za klasična piva kao što su [3 Floyds Zombie Dust Pale Ale](#).



*Pivara na farmi Galaxy IPA, slika Bob M. Montgomery*

### **Sve o vinu Albariño? Idi za Galaxy**

Ljubitelji vina Albariño mogli bi uživati u sličnim notama breskve koje se nalaze u Galaxy hmelju. Potomci hmelja Perle, ovaj australijski hmelj daje blijedi pivski miris i arome pasionog voća, breskve i citrusa. **Double Galaxy IPA** kompanije Hill Farmstead koristi Galaxy za povećanje tropske arome.

### **Tražim Sauvignon Blanc? Nelson Sauvin iz Novog Zelanda donosi**

Ljubitelji hladno-klimatskih bijelih vina kao što je Sauvignon Blanc mogu da se raduju, jer je ovaj hmelj dobio ime po sličnosti sa vašim omiljenim groždem. Sa okusom ogrozda, bijelog grožđa i crnog bibera, ovaj novozelandski hmelj je svestran i dodaje začim sa rubom gorčine lager pivu. Može se koristiti i za tropsku infuziju u pivo. Bijele note ogrozda od bijelog vina blistaju u hmelju Nelson IPA, kao što je [Alpine Beer Company's Nelson IPA](#).



*Citra + Mosaic Imperial IPA i  
grožđe sorte Grenache*

**Uživajte u soku sorte Grenache? Mosaic IPA hmelj može biti za vas**  
Ljubitelji vina koji uživaju u crvenim notama sorte Grenache naći će uživanje sa Mozaikom. Relativno nova sorta, ovaj pacifičkii severozapadni hmelj ima elemente borovnice i voćnog punča, nudeći sočnost u ustima. Njegov svestrani okus je dovoljno jak da nosi

tradicionalno, single-hmelj IPA-e kao što su Lone Pint Yellow Rose i Lost Nation Mosaic IPA, ili se može upariti sa još jednim sočnim hmeljom u IPA Novoj Engleskoj, kao što je Citra + Mosaic Imperial IPA.

### **Poklonici vina Chenin Blanc? Pokušajte sa El Dorado hmeljom**

Za one koji uživaju u voćnim okusima vina Chenin Blanc, arome hmelja El Dorada i trešnje i marelice mogu u ovom vinu porobati. Kada se koristi kao suvi-hmelj dodatak (gdje se hmelj dodan nakon vrenja, tokom fermentacije), ova vašingtonska sorta može donijeti intenzivnu voćnu aromu. Pomaže jačanju okusa tropskog voća i citrusa u Hazy Little Thing IPA u Sierra Nevadi, zajedno sa hmeljom Citra, Comet, Simcoe, Mosaic i Magnum.