

# 7

Milyen a sör, ha kézműves?

# tipp sörimádóknak

A Magyar **SOMMELIER** Szövetség legutóbbi szakmai napján a **KÉZMŰVES** sörök voltak terítéken három **MINISÖRFŐZDE** bemutatkozásával. A kóstoló kapcsán állítottuk össze az alábbi cikket számos kipróbálásra érdemes tétellel.



Szerző: Káli Ildikó

## 1

### Kóstoljunk bátran kézműves sört!

Két-három éve végre kitört a minőségi, kézműves sörfőzési forradalom Magyarországon is, azonban mára nagyon kevés „forradalmár” maradt talpon, hiszen míg a '90-es években még 350 sörfőzde létezett hazánkban, mára csak közel ötven kínálja egyre ígéretesebb termékeit. Eközben az éves sörfogyasztás is visszaesett fejenként 100 literről 63 literre. A kisüzemi sörfőzdek sajátossága a megbízható minőség. Szándékosan nem állandó minőséget írunk, hiszen – főként a pasztörizálatlan sörök esetében – az ital az üvegben is fejlődik, és pár nap múlva egy új üveget megnyitva akár némileg eltérő ízeket és jelleget tapasztalhatunk. A kézműves söröknél ráadásul egy-egy főzet kicsit mindig másként sikerül. Rizmajer József, a csepeli Rizmajer sörfőzde képviselője szerint egy kézműves sörfőzde sörfőző mestere a nagy sörgyárakkal szemben olyan gondossággal és szabadsággal állítja össze főzendő sörét, mint egy borász a legígéretesebb házasítását. Az 1516-ban Bajorországban született Német tisztasági törvény kimondta, hogy sört csak három alkotóelemből lehet főzni: víz, komló és maláta; az erjesztést pedig napjainkban laboratóriumban tenyésztett sörélesztővel kell elvégezni. A kézműves sörfőzdek ezen törvény és alapelv maximális tiszteletben tartásával készítik termékeiket adalékanyagok hozzáadása nélkül, a lehető legteljesebb természetességre törekedve.

## 2

### HABzsoljuk a sört!

Bármily meglepő, de a sörnél a habban található az összes ízkoncentráció: a sör ízsűrítője a hab. Ezért, amint poharunkba kitöltöttük a habos sört, azonnal cselekednünk kell: az illata ilyenkor a legintenzívebb, és a habba szinte „beleharapva” nyerhetjük a legteljesebb betekintést sörünk ízvilágába. A hab azonban gyorsan elillan, és ezzel együtt az illat is veszít intenzitásából. Az illatot ugyan még visszacsalogathatjuk egy sajátos módszerrel: a bor-kóstolásnál oly jól ismert módon megpörgetjük a sört a poharunkban, hogy az oxigénnel érintkezve kinyíljon, majd egy hirtelen és határozott mozdulattal tenyerünket ráhelyezzük a pohár szájára, hogy az elillanni készülő illatokat visszatartsuk. Tenyerünket felemelve és mélyet szippantva a pohárból újabb impresszióhoz juthatunk a sör illatáról.



## 3

### Kérdezzük sommelier-nket!

A sommelier általában pezsgővel vagy borral lép a vendég felé, de ne higgyük, hogy csak a borokban lehet jártas. A kávék, szivarok, ásványvizetek, de még a kakaók terén is el kell igazodnia, így egy jól képzett sommelier természetesen a sörökben is „otthon van”. Varga Norbert, a Michelin-csillagos Onyx étterem sommelier-je például szokatlan kihívással találkozott. „Egyik vendégünk a nyolcfogásos nagy menühöz kizárólag söröket kért. Hat sörben állapodtunk meg úgy, hogy a vendég már aperitifként is sörrel nyitott. Igyekeztem úgy végiggondolni a sört, hogy a főfogásból indultam visszafelé. Az őz mellé ugyanis krémesebb barna sört, a halételhez pedig búzasört ajánlottam. Egy-egy félliteres sör átcsúszott a következő ételhez, mivel a kereskedelemben és a vendéglátásban nincsenek kis űrtartalmú, például 200 ml-es üvegek, pedig az nagyobb játékteret engedne a vendégnek és a sommelier-nek egyaránt.”



#### 4 Egy üdítő világos sör a Kapucinus Sörfőzdéből

Késmárky Attila képviselő szerint a magyarhertelendi „Kapucinus” Baranya megye utolsó és egyetlen sörfőzdéje. Alsó erjesztésű söreiben nem használ tartósítószeret, ezáltal a sör megőrzi magas vitamintartalmát, és kedvező hatással van az emberi szervezetre. Söreit nem pasztörizálja, ennek ellenére 8–14 napos eltarthatóságot garantál termékeire. Egyféle szűrt világos és egyféle barna sört készít üveges és hordós kiszereleésben, a barna sört szűrt és szűretlen változatban is. A Kapucinus világos, pils típusú sörének színe halvány borostyán. Illatában citrusokat, főként narancsot idéz és enyhe karamell is megjelenik. Ízében érett citrus jelenik meg birssal párosulva, majd a gabonás, árpás jegyek veszik át a főszerepet. Felerősödik benne egy enyhe kesernye, ami leginkább a keserű narancsra emlékeztet. Csipetnyi fahéjas felhanggal búcsúzik. Nyári kánikula tartalmas, jól iható kísérője.

[www.kapucinus-sor.hu](http://www.kapucinus-sor.hu)



#### 5 A szűretlen Fóti Zwickl

A Fóti Kézműves Sörfőzde kis méreteinek köszönhetően megengedheti magának, hogy folyamatosan kísérletezzon, például nem szűri söreit az ászkolás után. Szűretlen serei magasabb extraktanyagot tartalmaznak, ezáltal izgazdagabbak. Kínálatuk Fóti Pils és Zwickl világos sörből, Sörapu narancsos-mézes gyömbérsöréből, Keserűméz néven futó mézsörből és a már gyakorlott ínyenceknek szánt Hammurapi pasztörizálatlan barna sörből áll. A Fóti Zwickl szűretlen világos prémium lager sör. Színe közepesen intenzív aranyhársárga. Nem átlátszó, enyhén zavaros, szűretlensége folytán inkább opálás. Habja elefántcsont-fehér. Illatában virágport, tavaszi fehér virágokat idéz, majd ósziparackot és kandírozott narancsot. Később egy élesztős és enyhén pörkölt, szotyolás jelleg válik dominánssá. Már az első kortyon érződik az erőteljes komlózás utóíze. Tovább kóstolva rendkívül gazdag, gyümölcsös, főként ósziparackos és ananászos jelleggel. A háttérben mandulás kesernyét mutat. Habjába bele lehet harapni. Tömörsege és enyhe élesztős jellege ellenére is szomjoltó, amire az édes-kesernyés jelleg is rásegít. Hosszan tartó, különleges élményt nyújt.

[www.fotisorfozde.hu](http://www.fotisorfozde.hu)

#### 6 Egy gazdag porter Rizmajertől

A csepeli sörfőzde Rizmajer Világost kínál Szebeni Ászok néven, továbbá egy különleges kísérletezés eredményeként, saját receptúra alapján Cortez kukoricásört, mézes-narancsos gyömbérsört, Cingulus Porter barna sört, és konyakos-meggyes sört. Ez utóbbi valójában meggyvelőre fejtett lager sör cognac-kal lágyítva. A Rizmajer Cingulus Fekete (Porter) sör nevében a „Cingulus” szó a római katonák fegyvertartó övére utal, de ugyanígy hívták a piarista szerzetesek derékszalgajait is, a porter pedig eredetileg a XIX. századi angol dokkmunkások számára készült sört jelez. Színe sötétbarna, szinte fekete, illatában medvekorra emlékeztet. Megkóstolva sűrű és tömör. Kávét, csokoládét és karamellát idéz leheletnyit ánizzsal és a rég elfeledett szentjánoskenyér hamis csokoládés jegyeivel. Aszalt szilva és boróka sejlik fel belőle, jóleső, kellemes kesernyével kísérve.

[www.rizmajersor.hu](http://www.rizmajersor.hu)



#### 7 Kézműves sörök lelőhelyei

- Különleges Sörök Boltja, Budapest, Hegedűs Gyula u. 32.  
[www.kezmuvesorok.hu](http://www.kezmuvesorok.hu)
- Egykettő Borbisztró, Sörsöntés és Fröccsliget, Budapest, Károlyi Mihály u. 12.  
[www.egyketto.eu](http://www.egyketto.eu)
- Élesztő (Budapest első kézműves sört kínáló romkocsmája), Bp., Tűzoltó u. 22.
- Léhűtő Söröző, Budapest, Gozdu-udvar., Holló u.12–14. (csak kézműves sörök!)
- Sufni Romkocsmá, Budapest, Wesselényi u. 69.  
[www.sufniromkocsmá.hu](http://www.sufniromkocsmá.hu)
- Public Pub, Budapest, Madách Imre u. 11. (csak kézműves sörök!)  
[www.publicpub.eu](http://www.publicpub.eu)
- Cactus Juice Pub, Budapest, Jókai tér 5.  
[www.cactusjuice.hu](http://www.cactusjuice.hu)
- Kandalló Kézműves Pub, Budapest, Kertész u. 33.  
[www.kandallopub.hu](http://www.kandallopub.hu)