

Гирек Обер

ПИВО

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ



Ингредиенты пива



Дегустация пива



С чем пьют пиво



Как сварить пиво дома



Расшифровка
этикеток пива



Кругосветное
путешествие с пивом



18+

Иллюстрации
Яниса Варуцкоса

Гирек Обер

ПИВО

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ



Перевод с французского выполнил *С. Э. Борич* по изданию:
LA BIÈRE C'EST PAS SORCIER / Guirec Aubert, l'illustrateur Yannis Varoutsikos, 2017.

На русском языке публикуется впервые.

Охраняется законом об авторском праве. Нарушение ограничений,
накладываемых им на воспроизведение всей этой книги или любой ее части,
включая оформление, преследуется в судебном порядке.

Обер, Г.

Пиво. Руководство для ценителей / Г. Обер, иллюстрации Я. Варуцикоса ; пер. с фр.
С. Э. Борич. — Минск : Попурри, 2018. — 184 с. : ил.

ISBN 978-985-15-3924-2.

Казалось бы, трудно найти что-либо привычнее пива. И все же этот алкогольный напиток, пользующийся огромной популярностью во всем мире и представленный на всех континентах, во многом остается незнакомцем среди других продуктов потребления. Книга откроет для вас секреты солода, свойства хмеля, тайны брожения и разнообразие видов пива. Вы даже сможете обучиться искусству дегустации и научиться самостоятельно варить пиво в домашних условиях.

Для широкого круга читателей.

18+

Научно-популярное издание

ОБЕР Гирек

ПИВО. РУКОВОДСТВО ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Перевод с французского — *С. Э. Борич*.
Оформление обложки — *М.В. Драко*.

© Hachette Livre, Département Marabout, 2017
© Перевод. Издание. Оформление. ООО «Попурри», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава № 1

ЧТО ТАКОЕ ПИВО?

— 4–45

Глава № 2

ПОКУПКА ПИВА

— 46–61

Глава № 3

КАК ПИТЬ ПИВО

— 62–87

Глава № 4

ДЕГУСТАЦИЯ ПИВА

— 88–111

Глава № 5

ВИДЫ ПИВА

— 112–137

Глава № 6

МИР ПИВА

— 138–153

Глава № 7

СОВЕТЫ ОТ СОМЕЛЬЕ

— 154–169

Глава № 8

ПРИЛОЖЕНИЯ

— 170–183

Г Л А В А

№

1



ЧТО ТАКОЕ ПИВО?

Казалось бы, трудно найти что-либо привычнее пива. И все же этот алкогольный напиток, пользующийся огромной популярностью во всем мире и представленный на всех континентах, во многом остается незнакомцем среди других продуктов потребления. Любители зачастую не интересуются процессом его приготовления. Откройте для себя секреты солода, свойства хмеля и тайны брожения. Вы даже сможете научиться самостоятельно варить пиво в домашних условиях.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПИВА

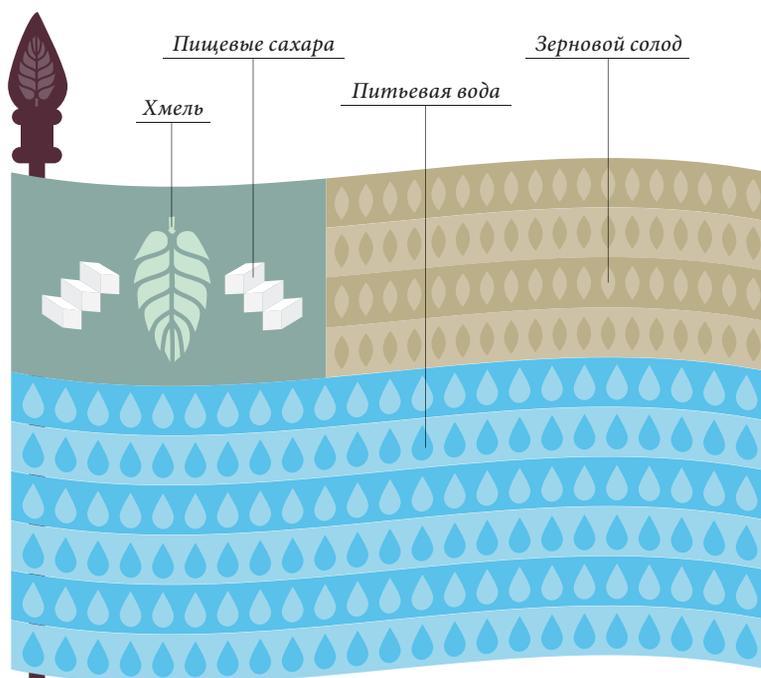
В пиве кроется поразительный парадокс: будучи одним из самых распространенных напитков в мире, оно представляет собой загадку для многих.

ОФИЦИАЛЬНОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Пиво — это напиток, изготовленный из зерен злаков, в котором в процессе ферментации вырабатывается алкоголь. Нередко его называют «соком хмеля», но нет ничего дальше от истины. Хмель добавляется в пиво лишь в очень незначительном количестве в качестве специи для придания вкуса. Несмотря на кажущуюся простоту, пиво нуждается в строгом официальном определении, особенно это касается его состава.

ЦЕЛЬ — ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ

Официальное определение может показаться чрезмерно лаконичным, но оно диктуется извечной заботой о здоровье населения, восходящей к той эпохе, когда службы, контролирующие качество, нередко весьма строго наказывали производителей, добавляющих в пиво соль (чтобы стимулировать жажду), низкосортное зерно (в целях экономии) или психотропные растения (для усиления опьянения).



Солод должен составлять не менее 50 процентов от веса сухих ингредиентов пива.

ЗАВОЕВАНИЕ МИРА

«Европейское» определение пива, включающее в себя триаду воды, солода и хмеля, распространилось во всем мире и стало обязательной нормой. Хотя издавна существовали напитки, изготовление которых базировалось на ферментации злаков, например чича в Андах, квас в России или саке в Японии. Наберется не много стран (если не брать в расчет мусульманский мир), где в настоящее время не варили бы собственное пиво. Туризм, коммерция и индустриализация способствовали широкому распространению вида пильзнер. Его рецепт был разработан в XIX веке в Чехии и дал начало многим сортам пива, начиная от более старого и престижного Pilsner Urquell и заканчивая американским Bud и китайским Tsingtao.



ПИВО С ДОБАВКАМИ

Существует группа сортов, в которых к слову «пиво» добавляется эпитет, свидетельствующий о наличии других ингредиентов, кроме воды, солода и хмеля. Добавление специй, душистых трав, фруктов, меда придает напитку новый вкус и аромат. Фантазии пивоваров нет предела, хотя это не всегда идет во благо. В США, например, можно встретить пиво со вкусом бекона!

АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ПИВО

Если пиво называется «ароматизированным», значит, в нем присутствуют добавки концентрированных ароматизаторов, как правило, фруктовых сиропов. Будучи сравнительно недавним изобретением, ароматизированные сорта пива со сладким фруктовым привкусом нацелены на создание новой клиентской базы среди потребителей, недолюбливающих традиционный горьковатый вкус. Некоторые крупные производители предлагают также сорта пива с запахом водки или текилы, которые быстро нашли своих поклонников среди студентов.



ГЕРМАНИЯ ВОЗВРАЩАЕТСЯ В СТРОЙ

Отныне благодаря Европейскому Союзу вы имеете возможность пить в Германии иностранные сорта пива (в частности, бельгийские), содержащие различные специи. Вплоть до 2014 года эта страна применяла строгие нормы законодательства, которые запрещали называть пивом любые напитки, включающие в себя иные ингредиенты, кроме солода и хмеля. Таким образом Германия хотела защитить

потребителей от использования всевозможных добавок и одновременно свой внутренний рынок от иностранных конкурентов, не желавших подчиняться этим строгим требованиям. Однако судебные органы Евросоюза в 2014 году признали применяемые меры непропорциональными. Таким образом, в Германию теперь разрешено импортировать под видом пива даже вишневый гёз.

РАБОТА ПИВОВАРА

Перед пивоваром стоят сложные задачи.

Помимо чисто технических аспектов он должен неукоснительно выполнять хозяйственные и управленческие функции, демонстрируя при этом вдохновение и оригинальность.

КАК СТАТЬ ПИВОВАРОМ?

Хотя некоторые университеты предлагают курсы подготовки специалистов в этой отрасли с выдачей диплома магистра, большинство пивоваров имеют среднее специальное техническое образование со специализацией в сфере пищевой промышленности. С недавнего времени получило развитие создание малых пивоварен на дому, что сделало необходимым обучение пивоваров-любителей. Это делается в рамках системы профессиональной переподготовки. Кроме того, можно самостоятельно воспользоваться учебниками или учебными сайтами в интернете, а также пройти стажировку у профессиональных пивоваров.

ЗАДАЧИ ПИВОВАРА

В задачи пивовара входит прежде всего разработка рецептов пива. В его работе можно выделить следующие этапы:

- исправление воды в случае необходимости;
- определение нужных пропорций солода и зерна;
- выбор и дозировка хмеля;
- апробирование малых партий напитка до запуска в серийное производство.

Рецепт представляет собой плод опыта, умения и вдохновения пивовара, поскольку пиво должно нести на себе отпечаток его личности. Имеющиеся в настоящее время средства программного обеспечения позволяют с большей точностью определять необходимые ингредиенты.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА И НЕ ТОЛЬКО

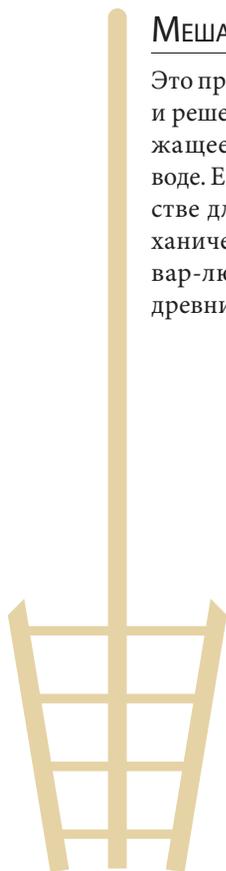
Основная работа пивовара — приготовление пива. При этом главное внимание должно уделяться обеспечению стабильно высокого качества продукции. Если сама по себе варка пива занимает не более одного дня, то процесс ферментации может длиться несколько недель и требует регулярного контроля. Одновременно пивовар выполняет и классические адми-

нистративные функции. В частности, ему приходится поддерживать тесные отношения с налоговыми службами. Необходимо очень точно выдерживать содержание алкоголя в продукте, поскольку от этого зависит величина уплачиваемого акциза. Кроме того, надо заниматься сбытом продукции, организацией поставок сырья и необходимых материалов.

ОБОРУДОВАНИЕ ПИВОВАРНИ

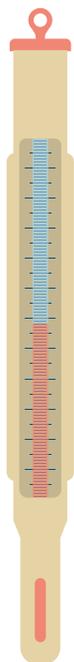
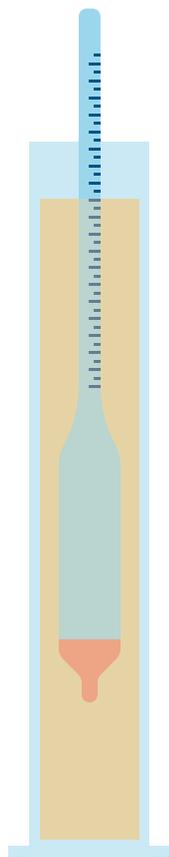
МЕШАЛКА

Это приспособление с длинной ручкой и решетчатой насадкой на конце, служащее для размешивания солода в воде. Если в промышленном производстве для этой цели используются механические приспособления, то пивовар-любитель довольствуется этим древним инструментом.



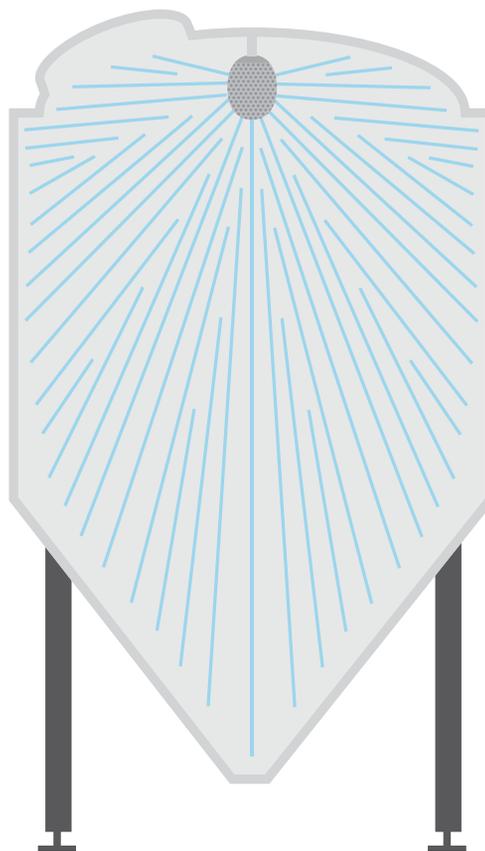
АРЕОМЕТР

Этот прибор служит для определения содержания сахара в сусле. Измерение осуществляется в условных лабораторных единицах либо в градусах Плато. Полученный результат позволяет судить о том, каким будет содержание алкоголя в готовом продукте.



ТЕРМОМЕТР

Контроль температуры играет решающую роль. С одной стороны, в ходе осахаривания — превращения крахмала в сахар — требуется температура от 62 до 72 °С, при которой активизируются участвующие в этом процессе ферменты. С другой стороны, каждый штамм дрожжей, участвующих в ферментации, имеет свой температурный диапазон, в котором они проявляют максимальную эффективность.

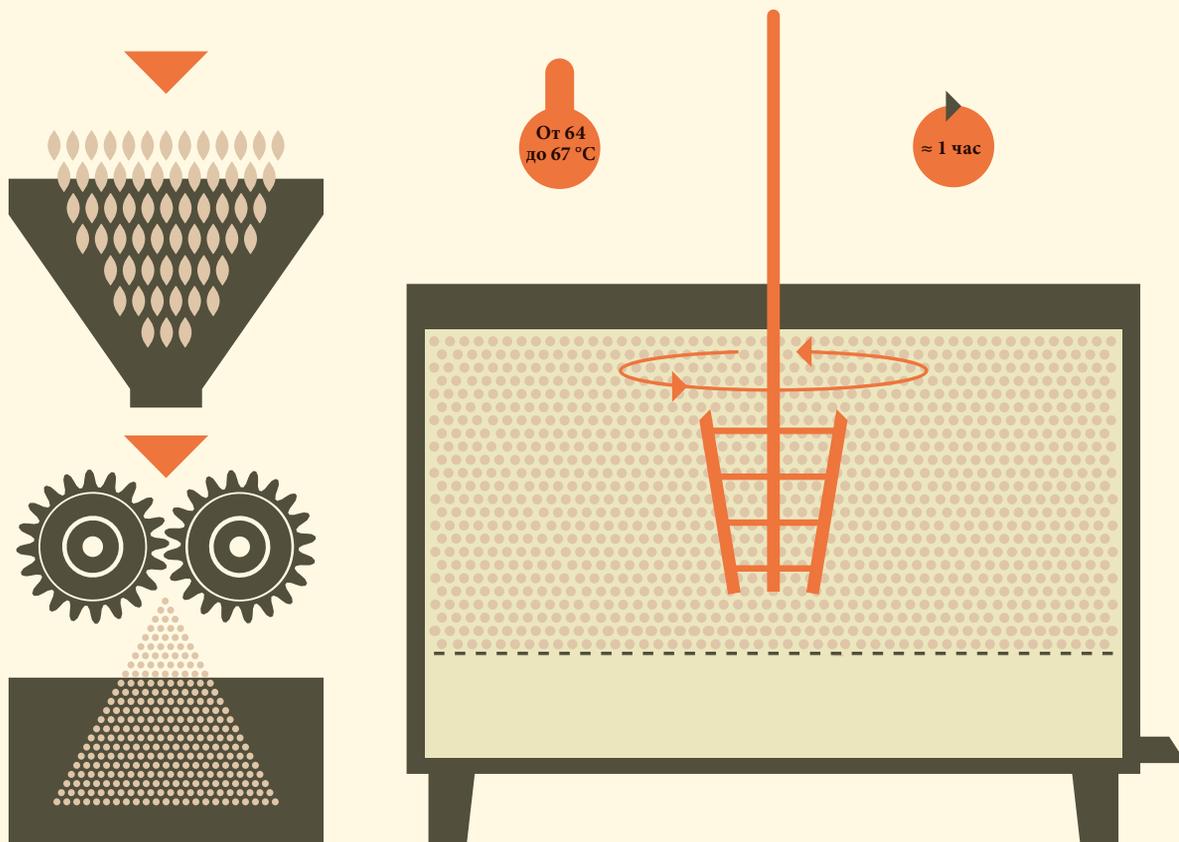


ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

В пивном производстве должны неукоснительно соблюдаться гигиенические требования, чтобы не допустить загрязнения и порчи продукта. Единственными живыми организмами, которые могут присутствовать в этом процессе, являются пивные дрожжи, отобранные пивоваром. Все материалы и оборудование тщательно стерилизуются на любом этапе производства.

– ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА –

Методы пивоварения остаются одними и теми же независимо от того, хотите ли вы приготовить 20 или 2000 литров напитка.

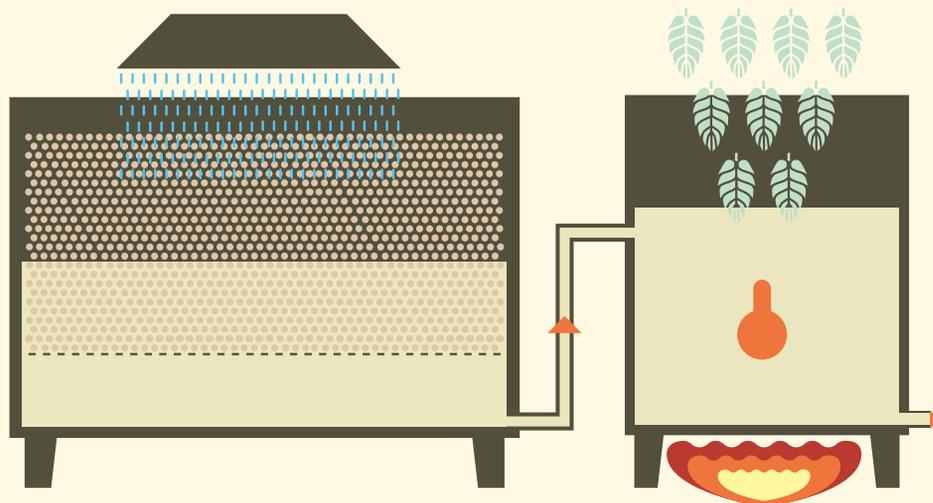


1 ДРОБЛЕНИЕ

Проходя сквозь валцы дробилки, солод механически измельчается.

2 ЗАТИРАНИЕ

Измельченный солод смешивается с водой, и полученная масса доводится до температуры 64–67 °C, которая поддерживается в течение примерно одного часа. Ферменты, содержащиеся в солоде, расщепляют крахмал, представляющий собой комплекс сложных углеводов, на простые сахара. Смесь постоянно перемешивают с помощью механической или ручной мешалки.

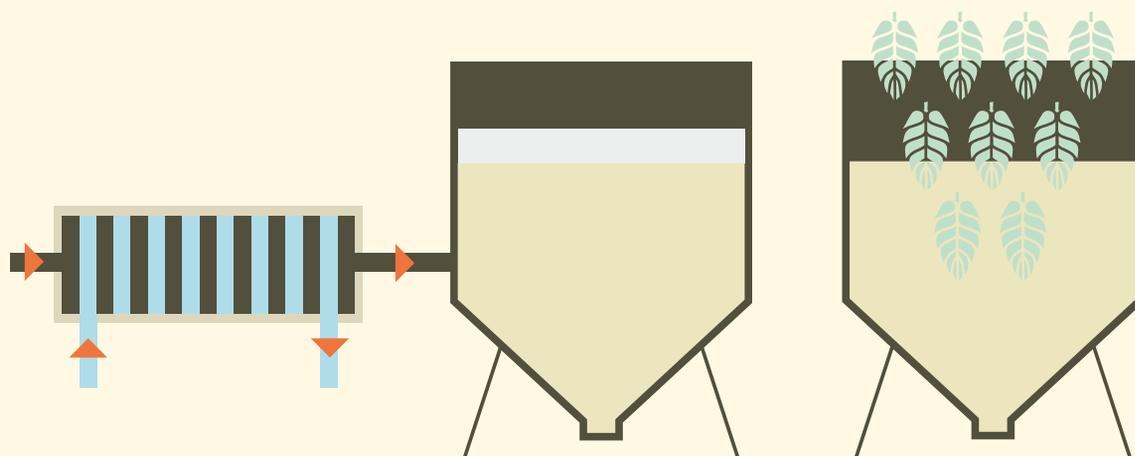


3 ПРОМЫВКА

Смесь промывается горячей водой, чтобы извлечь из солода остатки сахаров. Оставшиеся после промывки твердые компоненты солода, так называемая пивная дробина, используются в качестве компоста или идут на корм скоту.

4 КИПЯЧЕНИЕ

Полученное сусло переливается в новый чан и подвергается кипячению в течение примерно одного часа. В него добавляют хмель, который придает пиву горчинку и аромат.



5 ОХЛАЖДЕНИЕ

На этой стадии сусло может очень быстро испортиться. Поэтому его сразу охлаждают до температуры 25 °С.

6 ФЕРМЕНТАЦИЯ

В течение нескольких дней внесенные в сусло дрожжи поглощают простые сахара, выделяя при этом спирт, углекислый газ и ароматические вещества. Затем пиво отстаивается еще какое-то время, пока не станет прозрачным.

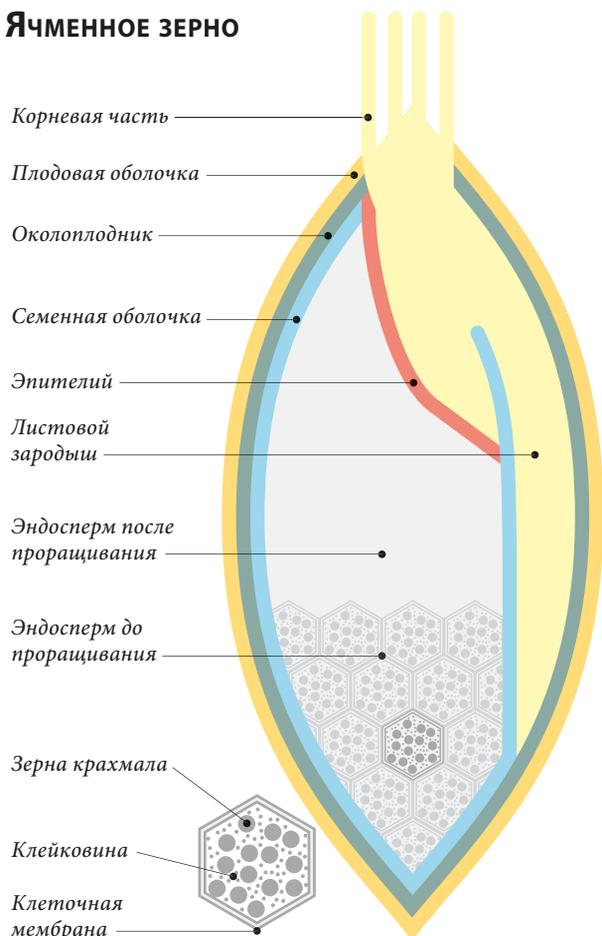
7 ХОЛОДНОЕ ОХМЕЛЕНИЕ

Некоторые ароматические компоненты хмеля, будучи нестойкими, разрушаются в процессе ферментации. Чтобы передать напитку более полный хмелевой аромат, после окончания ферментации пивовары в очередной раз добавляют в него хмель. Через несколько недель пиво разливают в бутылки.

СОЛОД

Это главный компонент пива, который роднит его с виски.

ЯЧМЕННОЕ ЗЕРНО



Для чего нужно проращивание зерен

Для получения солода зерна злаков проращивают. Чаще всего в приготовлении пива используется ячмень, однако проращивать можно и любые другие злаковые культуры.

Для чего применяется эта древняя методика, которая была разработана еще до появления земледелия как такового? Чтобы извлечь максимум энергии, содержащейся в зерне.



Эндосперм до проращивания



Эндосперм после проращивания

В сухом состоянии зерно содержит компактный запас крахмала, который представляет собой питательный резерв для будущего ростка. Семя — это главный орган размножения растений. Оно может пролежать в почве всю зиму, а иногда и несколько лет. Весной семя начинает поглощать влагу и дает побег. Затем на стебле появляются колосья, в которых созревают новые зерна.



Кто изготавливает солод?

Раньше крупные пивоварни традиционно сами готовили для себя солод, пока в XIX веке этот процесс не был поставлен на промышленные рельсы. В наши дни в этой сфере доминирует несколько крупных промышленных групп, на долю которых приходится основная масса произведенного солода. Они обеспечивают стабильное качество, смешивая различные сорта зерна для создания более гармоничного вкуса. Французский ячмень играет очень важную

роль в компоновке солодов для британских, немецких, а также африканских и китайских пивоварен. Правда, некоторые пивовары сами выращивают ячмень и осоложивают его, чтобы обеспечить близость конечного продукта к почве, на которой произрастают злаки. Наконец, необходимо отметить, что появляется все больше мелких деревенских хозяйств, где изготавливается солод. Они снабжают местные пивоварни экологически чистым сырьем.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЛОДА

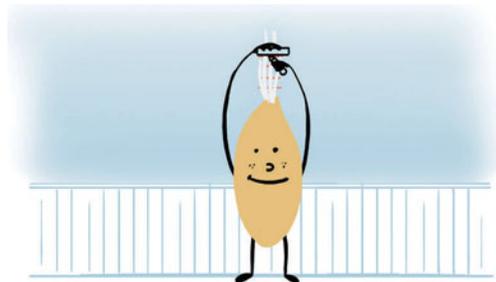


1 ЗАМАЧИВАНИЕ

2-3 дня



Семена помещают в слегка подогретую воду, которую они впитывают до тех пор, пока не увеличатся в объеме вдвое.

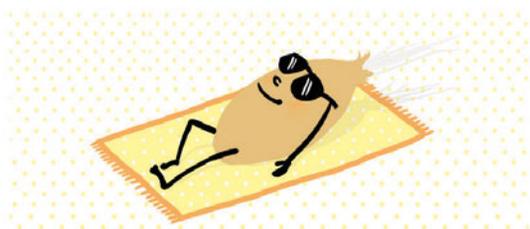


2 ПРОРАЩИВАНИЕ

4-6 дней



Имеющийся в зерне зародыш просыпается и прорастает. Появляются тонкие нитевидные корешки. В самом зерне разрушаются межклеточные перегородки и высвобождается содержащийся в них крахмал. В ходе проращивания образуются ферменты альфа- и бета-амилаза, которые превращают крахмал в сахар. В результате появляется так называемый зеленый солод.



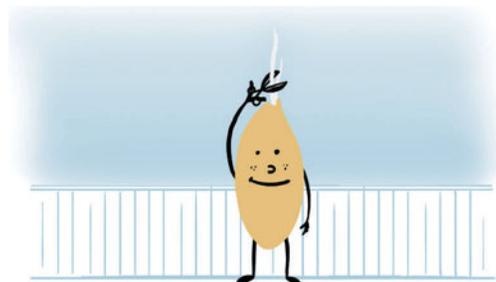
3 СУШКА

2-4 дня



Зеленый солод помещают на решетчатый поддон и обдувают горячим воздухом. Сначала температура доводится до 50 °С, чтобы остановить процесс проращивания.

Затем она резко повышается до 120 °С, что придает солоду специфический цвет и вкус. В зависимости от сорта зерна, температуры и степени высушивания можно получить богатую палитру вкуса и цвета.



4 УДАЛЕНИЕ РОСТКОВ

Проросшие корешки удаляют механическим способом в связи с их ненадобностью. Затем солод выдерживается двадцать дней, после чего он может храниться в течение нескольких лет, пока в нем не возникнет потребность.

РАЗЛИЧНЫЕ СОРТА СОЛОДА, ПОЛУЧАЕМЫЕ ИЗ ЯЧМЕНЯ

Светлый солод

Выдерживается при температуре до 85 °С, богат ферментом амилазой, обладает легким ароматом и вкусом.

Темный солод

Выдерживается при температуре до 110 °С и за счет этого приобретает запах хлеба или бисквита.

Карамельный, или кристалльный, солод

Высокая температура сушки и низкая влажность позволяют проявиться всем нюансам карамельного аромата.

Обжаренный солод

Температура, превышающая 130 °С, создает аромат «с дымком» и терпкие нотки кофе или шоколада.

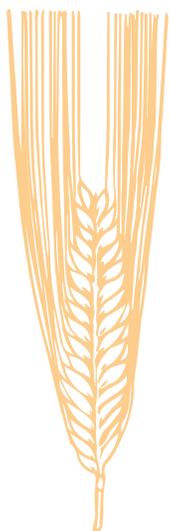
ЗЛАКИ

*Злаки, наряду с водой, являются важнейшими компонентами пива.
Это то же самое, что виноград для вина.*

ЗЛАКИ — ОСНОВА ПИВА

Зерна злаковых культур состоят преимущественно из крахмала — сложного углевода, который при проращивании преобразуется в простые сахара, а затем в ходе ферментации превращается в спирт. В пиве западных сортов главным образом используется ячмень (в силу своей доступности, дешевизны и простоты

переработки), а также, в меньшей степени, пшеница (преимущественно в германоязычных странах). Другие виды злаков в пророщенном или сухом виде используются в качестве добавок к ячменю для придания характерных вкусовых оттенков или приготовления некоторых традиционных рецептов.



ЯЧМЕНЬ

Будучи самым древним среди возделываемых злаков, ячмень занимает королевское положение в пивоварении. Его родиной считается Анатолийское плоскогорье, но в настоящее время он выращивается повсюду, от Норвегии до Мали. Ячмень богат крахмалом, но беден белками, что делает его идеальным сырьем для пива. В пивоварении используются только две группы сортов этого злака.



ПШЕНИЦА

Пшеница мягких сортов используется как основное сырье для некоторых марок немецкого пшеничного пива (например, Weizen) или как добавка к ячменю. Она придает пиву привкус кислинки и свежести.



РОЖЬ

Рожь, используемая ранее в традиционных рецептах, в последнее время вновь вызывает к себе интерес у пивоваров, которые находят в ней деликатный пряный привкус. Помимо выпечки ржаного хлеба, этот злак служит также главным компонентом кваса, популярного в России и Украине.



ОВЕС

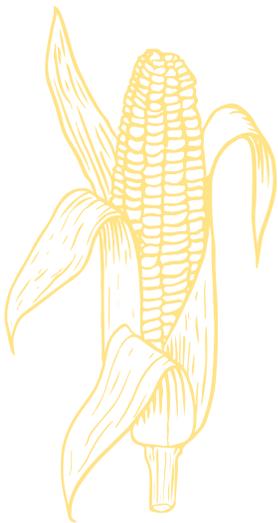
Овес, включенный в рецепт пива, придает ему мягкий кремовый привкус, напоминающий овсяную кашу. Используется в изготовлении овсяных стаутов.



ВОЗВРАЩЕНИЕ СТАРЫХ СОРТОВ

В XX веке в сельском хозяйстве отдают предпочтение сортам злаков, демонстрирующим высокую экономическую эффективность и приспособленным к индустриальным методам выращивания и переработки. Порой это происходит в ущерб вкусовым качествам. В связи с возрождением мелких кустарных пивоварен, делающих акцент на вкусе пива,

некоторые фермеры возвращаются к выращиванию старых злаковых культур, заслуживших репутацию у пивных гурманов. В качестве примера можно привести очень востребованный в последнее время сорт ячменя Maris otter, выращиваемый на севере Англии, о котором на протяжении многих десятилетий ничего не было слышно.



КУКУРУЗА

Кукуруза, традиционно применявшаяся в Южной Америке доколумбовых времен для приготовления чичи, является богатым источником крахмала, обладает нейтральным вкусом и стоит дешевле других злаковых культур. Кукурузный сироп, богатый глюкозой, широко используется североамериканскими пивоварами в сортах пива типа лагер.



РИС

Являясь богатым источником крахмала, рис используется в Азии для производства sake и некоторых сортов пива лагер. Включение риса в рецепт пива создает ощущение некоторой сухости во рту, что порой позволяет ярче оттенить вкус других компонентов, например хмеля.



СОРГО

Сорго традиционно использовалось для производства местных разновидностей пива, например маотай в Китае или доло в Западной Африке. В последнее время этот злак находит новое применение благодаря сахаристым стеблям, которые служат хорошей заменой солоду в производстве пива без глютена.



КИНОА

Родина этого растения, не относящегося к злакам, — плоскогорья Анд. Оно приобрело популярность на Западе благодаря своим питательным свойствам. В пивоваренном деле из киноа изготавливают пиво без глютена, по вкусу напоминающее пшеничное.

ХМЕЛЬ

Хмель известен меньше, чем многие другие растения. Иногда пиво называют «хмелевым соком», хотя хмель в нем составляет лишь крошечную долю в общей массе других ингредиентов пива — менее 1 процента.



ХМЕЛЬ — РОДСТВЕННИК КОНОПЛИ

Хмель и конопля принадлежат к одному семейству коноплевых. Хотя для конопли характерен прочный стебель, а хмель представляет собой лиану, оба растения культивируются ради женских цветков с высоким содержанием смолистых веществ. В цветках конопли имеются активные молекулы ТКК, известные своим психотропным действием. Что же касается хмеля, то в его цветках содержатся альфа-кислоты, имеющие горьковатый привкус. Они также обладают консервирующими свойствами и могут служить успокаивающим средством, способствующим расслаблению мускулатуры. На протяжении тысячелетий хмель используется в традиционной медицине. Лучше всего хмелевой привкус можно ощутить, попробовав обычное столовое двухпроцентное пиво (например, Petite Princesse из пивоварни Daniel Thiriez) или безалкогольное пиво Nanny State из пивоварни Brewdog с высоким содержанием альфа-кислот.

РАСТЕНИЕ

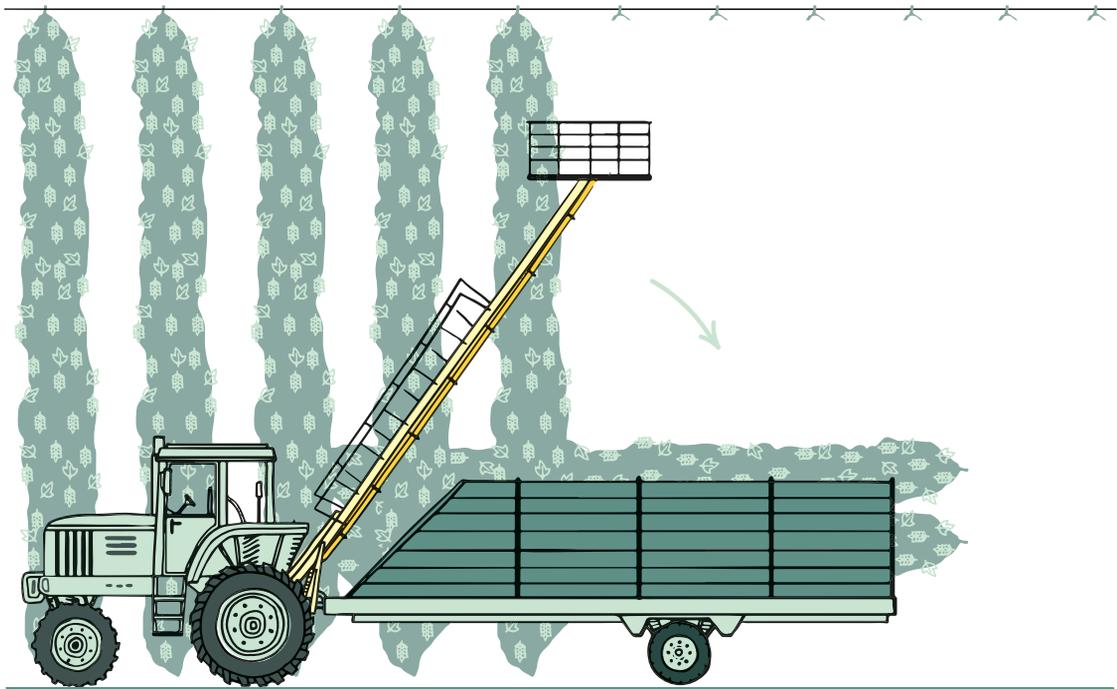
Хмель в естественном виде оаспространен в Евразии и Америке во всем диапазоне температур Северного полушария. Это растение обычно произрастает в сельской местности, но порой встречается и в городах по укромным берегам рек. Хмель относится к древнейшим из возделываемых культур. Он представляет собой травянистую лиану, обвивающуюся вокруг деревьев и достигающую десятка метров в длину. Это двудомное растение, у которого есть мужские и женские особи. Для нужд пивоварения выращивают женские растения.

ВЫРАЩИВАНИЕ ХМЕЛЯ

ЦВЕТЫ ДЛЯ ПИВА



Начиная с июля лианы покрываются соцветиями. Если по погодным условиям устанавливается баланс между дождливыми и солнечными днями, то они развиваются на протяжении всего лета, приобретая характерную коническую форму. Внутри этих женских цветов образуется смолистое вещество, называемое лупулином, основное предназначение которого состоит в привлечении насекомых-опылителей. Именно это вещество ценится пивоварами. Оно содержит альфа-кислоты, придающие пиву горьковатый вкус и обладающие консервирующими свойствами, а также ароматические масла, благодаря которым напиток приобретает фруктовый и цветочный привкус.



АКТИВНЫЙ РОСТ

Хмель культивируется на открытых участках в зонах умеренного климата. В феврале в почву высаживаются корневища (ризомы), готовые дать побеги. Молодые ростки появляются в начале апреля. Стебли покрываются листьями, состоящими из трех-пяти долей и напоминающими по форме виноградные. С помощью усиков растение взбирается по стальной проволоке, натянутой между деревянными кольями. Лианы достигают 8 метров в высоту. В период самой активной вегетации, приходящийся на июнь, они могут вырасти на 30 сантиметров за сутки.

СБОР ШИШЕК

Уборка урожая начинается в сентябре. В свое время приходилось мобилизовывать толпы поденщиков, которые вручную обирали колючие стебли. В наши дни доля ручного труда сократилась. Трактор срезает стебли у земли и перевозит в ангар. Там они проходят через приспособление, отделяющее шишки от стеблей. Для оптимального хранения шишки подсушиваются. С помощью одного корневища растение можно размножить на протяжении десяти лет подряд.

ХМЕЛЬ

Для чего нужен хмель?

Его главная функция — консервирующая. Альфа-кислоты обладают бактериостатическим свойством: они не убивают бактерии и другие микроорганизмы, но препятствуют их развитию, что позволяет дольше хранить пиво. Помимо этого они воздействуют на вкусовые сосочки языка, создавая ощущение горечи. Когда люди впервые пробуют пиво, этот вкус кажется им неприятным. И это вполне нормальная реакция, возникшая у нас в ходе эволюции. В природе многие ядовитые растения имеют горький вкус, и наши предки научились избегать его, чтобы не отравиться. Однако хмель не ядовит. Некото-

рые люди на протяжении всей жизни сохраняют невосприимчивость к горечи, но большинство способно понизить порог привыкания и им этот вкус начинает нравиться. Вдобавок лупулин богат полезными маслами, имеющими фруктовый аромат, что обогащает вкус и запах пива. Содержание альфа-кислот в хмеле измеряется в международных единицах горечи (IBU).



Хмель препятствует размножению бактерий и других микроорганизмов.



НОВЫЕ ПРОБЛЕМЫ

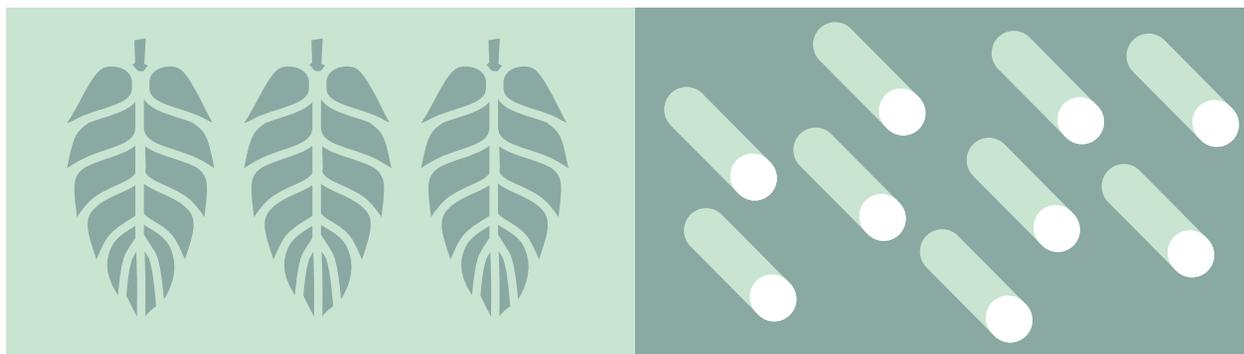
В последние тридцать лет пивная индустрия переживает серьезные потрясения в связи с развитием местных кустарных пивоварен, количество которых непрерывно растет и которые уделяют больше внимания нетрадиционным сортам хмеля. Эти производители продвигают на рынок все новые продукты, делая акцент на вкусовых и ароматических качествах. Например, сорт хмеля Cascade, известный с 1970-х годов, отличается интенсивным ароматом грейпфрута. Калифорнийская пивоварня Sierra Nevada на его

основе создала один из первых сортов пива типа «индийский светлый эль». В интернете отмечается повышенный интерес к фермерам, которые выращивают новые разновидности хмеля. Исследовательские центры по всему миру занимаются созданием новых сортов пива, предлагая бесконечное разнообразие вкусов. Вследствие такого энтузиазма все новые уголья засеиваются хмелем, чтобы удовлетворить растущий спрос пивоваров.

ШИШКИ ИЛИ ГРАНУЛЫ?

После сбора урожая хмеля шишки сразу же подвергают сушке для увеличения срока хранения и уменьшения объема.

Гранулы из хмеля получают растиранием высушенных шишек в порошок и его последующим прессованием. Эта процедура дополнительно уменьшает объем сырья и облегчает отмеривание точной дозы в процессе приготовления пива.



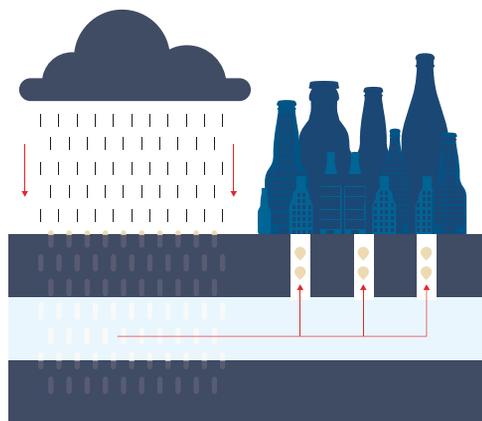
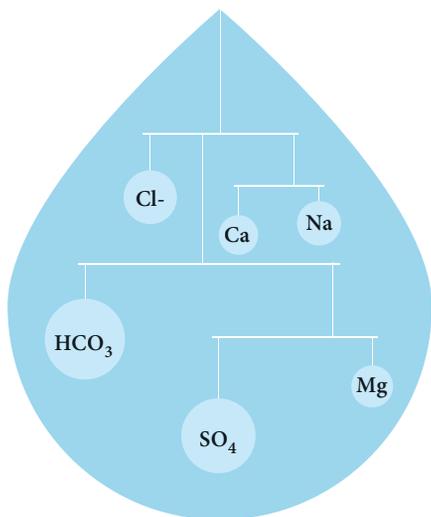
ПЕРЕЧЕНЬ СОРТОВ ХМЕЛЯ

Название	Содержание альфа-кислот (%)	Регион произрастания	Ароматические характеристики	Виды пива
EAST KENT GOLDING	От 4,5 до 7	Кент (Англия)	Мягкий, пряный, цветочный	Светлый эль, стаут
FUGGLES	От 3,5 до 5	Кент (Англия)	Цветочный, ментоловый, травянистый	Светлый эль, лагер, пильзнер
STRISSELSPALT	От 1,5 до 2,5	Эльзас (Франция)	Пряный, древесный, травянистый	Пильзнер, лагер, сезонное
MISTRAL	От 6,5 до 8,5	Эльзас (Франция)	Аромат белых фруктов, розовый	Белое пшеничное, лагер, сезонное
BARBEROUGE	От 8 до 10	Эльзас (Франция)	Аромат красных фруктов	Светлый эль
SAAZ	От 2 до 5	Богемия (Чехия)	Мягкий, травянистый, пряный, цветочный	Пильзнер
HALLERTAU MITTLEFRÜH	От 3 до 5	Бавария (Германия)	Мягкий, пряный, цитрусовый	Лагер, пильзнер, белое пшеничное, сезонное
CASCADE	От 4,5 до 8	Орегон (США)	Цветочный, цитрусовый	Индийский светлый эль
CITRA	От 10 до 12	Орегон (США)	Грейпфрутовый, аромат тропических фруктов	Индийский светлый эль
AMARILLO	От 5 до 7	Орегон (США)	Цитрусовый, абрикосовый, персиковый	Индийский светлый эль
SORACHI ACE	От 11,5 до 14,5	Япония	Кокосовый, лимонный	Белое пшеничное, светлый эль, индийский светлый эль
GALAXY	От 11 до 16	Австралия	Фруктовый, манго	Светлый эль, индийский светлый эль
NELSON SAUVIN	От 12 до 13	Новая Зеландия	Маракуйя, ананас	Светлый эль, индийский светлый эль

ВОДА

Пиво на 90 процентов состоит из воды.

При всей кажущейся простоте этот ингредиент является одним из самых важных.



ОСНОВНОЙ ЭЛЕМЕНТ...

Для производства одного литра пива требуется почти 10 литров воды, которая используется на различных этапах соложения, ферментации и охлаждения. Качество воды, в первую очередь ее химический баланс, имеет особое значение. Прежде всего учитывается наличие минеральных солей (бикарбонатов, хлоратов кальция, магния и сульфатов). Их пропорции в значительной степени определяют качество воды, используемой в пивоварении. Избыток или дефицит отдельных веществ влияет на эффективность ферментов и дрожжей и может привести к возникновению неприятного вкуса. В то же время возможное биологическое загрязнение на этой стадии не влечет за собой серьезных последствий, так как все микроорганизмы будут уничтожены в процессе приготовления пива.

... ОТ КОТОРОГО ЗАВИСИТ ВКУС

Именно благодаря воде отдельные пивные регионы приобрели свою высокую репутацию. Чешский город Пльзень вошел в историю в XIX веке, когда прибывший из Баварии пивовар создал там особый вид лагера — пильзнер, ставший в настоящее время самым распространенным в мире. Английский город Бертон-на-Тренте стал заметным пивоваренным центром благодаря тому, что подземные воды, проходя через залежи гипса, насыщаются сульфатом кальция, который подчеркивает вкус хмеля в знаменитом светлом эле из этой местности.

ВОДОПРОВОДНАЯ ВОДА

Пивовары традиционно компоновали рецепты своих сортов пива в зависимости от качества местной воды. Ситуация в корне поменялась с развитием химии. В наши дни большинство пивоварен используют воду из общественных

водопроводных сетей, качество которой подвергается строгому контролю. С помощью различных химических методов состав воды оптимизируется, а количество содержащихся в ней минералов может быть изменено. Например,

фильтр с активированным углем удаляет из воды запах хлора, а добавление молочной или фосфорной кислоты позволяет снизить показатель pH.

НЕКОТОРЫЕ ГОРОДА, ПОЛУЧИВШИЕ ИЗВЕСТНОСТЬ БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ ПИВУ, КАЧЕСТВО КОТОРОГО ЗАВИСИТ ОТ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА МЕСТНОЙ ВОДЫ

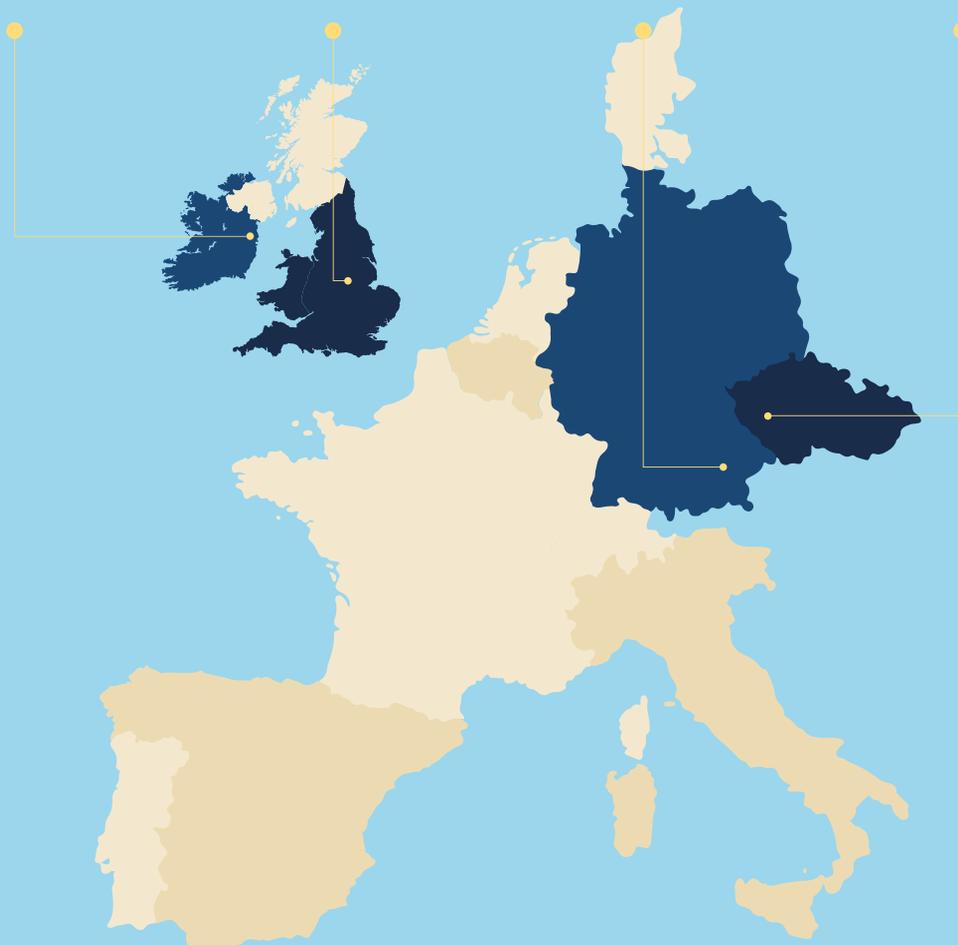
Источник: How to brew, John Palmer, Brewers publications.

Город	ДУБЛИН		
Вид пива	СТАУТ		
Кальций	Магний	Карбонаты	
118	4	319	
Сульфаты	Натрий	Хлораты	
54	12	19	

Город	БЕРТОН-НА-ТRENTE		
Вид пива	ИНДИЙСКИЙ СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ		
Кальций	Магний	Карбонаты	
352	24	320	
Сульфаты	Натрий	Хлораты	
820	54	16	

Город	МЮНХЕН		
Вид пива	МАРТОВСКОЕ		
Кальций	Магний	Карбонаты	
76	18	152	
Сульфаты	Натрий	Хлораты	
10	5	2	

Город	ПЛЬЗЕНЬ		
Вид пива	ПИЛЬЗНЕР		
Кальций	Магний	Карбонаты	
10	3	3	
Сульфаты	Натрий	Хлораты	
4	3	4	



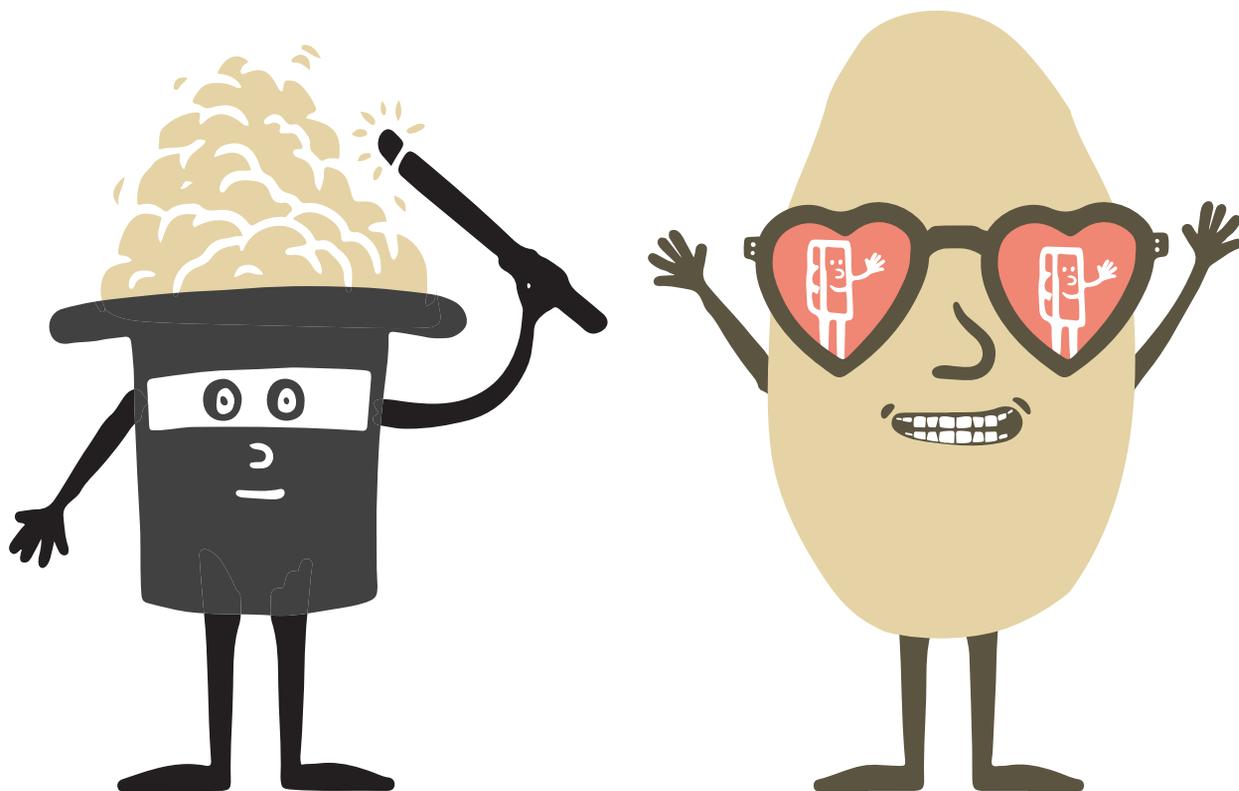
КАК ОБЖАРКА СОЛОДА ПОМОГЛА ИСПРАВИТЬ ВКУС ПИВА

По традиции вода является основным условием, определяющим выбор сортов местного пива. Так, например, вода Дублина чрезмерно насыщена бикарбонатами. Создаваемая ими щелочная среда препятствует работе ферментов и полному превращению крахмала в сахар. Кроме того, она способствует извлечению из оболочки зерен фенольных соединений и дубильных веществ, придающих пиву неприятную горечь. Еще до того, как появились технические сред-

ства «исправления» воды, пивовары установили, что небольшое количество сильно обжаренного солода позволяет избавиться от неприятного вкуса. С научной точки зрения это объясняется тем, что при сгорании оболочки зерен снижается pH сусле. Благодаря этому талантливые дублинские пивовары сумели обратить неблагоприятные обстоятельства себе на пользу, создавая такой вид пива, как стаут.

ДРОЖЖИ

Эти живые существа, родственные грибам, превращают содержащиеся в сусле углеводы в спирт и углекислый газ, придавая пиву характерный вкус.

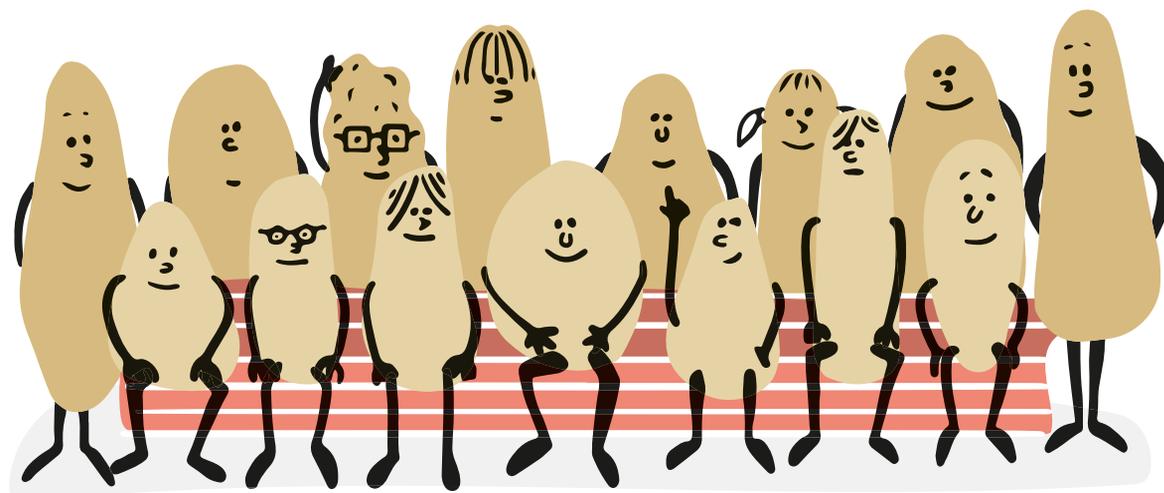


ТАИНСТВЕННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

Ферментированные напитки невозможно получить без участия дрожжей. И все же этот важный компонент долгое время оставался загадкой. Пивовары прежних времен собирали в чанах *затравку* — пену, образующуюся на поверхности во время ферментации, для внесения ее в последующие порции сусла, хотя и не понимали сути данного процесса. Дрожжи — это живые существа, одноклеточные организмы, относящиеся к классу грибов. Их разновидность, применяемая в пивоварении, носит название *Saccharomyces cerevisiae*, что переводится как «пивной грибок, подающий сахар».

ДРОЖЖИ В ДЕЛЕ

Задача пивовара состоит в том, чтобы обеспечить контакт дрожжей с суслом — этим супом из богатых углеводами злаков. Поначалу клетки дрожжей просыпаются, а потом начинают размножаться. Последующая оргия подобна извержению вулкана. Она очень бурно протекает в течение нескольких дней или недель. При этом дрожжи поглощают простые сахара (мальтозу, глюкозу и т. д.), присутствующие в сусле, а в качестве отходов биологической деятельности оставляют после себя спирт, углекислый газ, а также молекулы ароматических веществ, таких как фруктовые эфиры и фенолы, придающие пиву соответственно фруктовый или терпкий привкус.



ДРОЖЖЕВОЙ ВИВАРИЙ

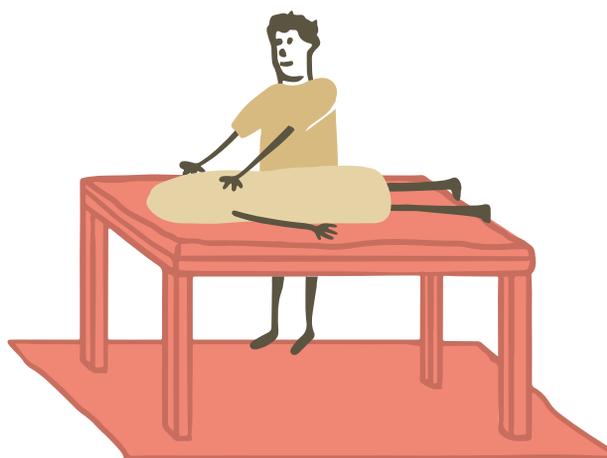
С тех пор как почти тысячу лет назад был обнаружен уникальный штамм пивных дрожжей, пивовары сумели вывести множество их разновидностей, обладающих разными свойствами. Одни отвечают за аромат, другие — за чисто технические характеристики, в частности нейтральный вкус и повышенное содер-

жание алкоголя. Многие пивоварни выводят собственные штаммы и содержат лаборатории для их анализа и контроля. Однако большинство предпочитает пользоваться услугами специализированных лабораторий, которые предлагают ассортимент из нескольких сотен разновидностей дрожжей.

ЧУВСТВИТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Качество дрожжей — важная проблема. Уставшие или выращенные в неблагоприятных условиях дрожжи могут придать пиву неприятный вкус лака для ногтей или ракетного топлива, а могут досрочно прекратить процесс ферментации, делая пиво вообще непригодным к употреблению. С другой стороны, постоянной головной болью пивовара является соблюдение гигиенических требований, чтобы не допустить заражения пива патогенными микроорганизмами.

Талант пивовара заключается в умении выбрать нужный штамм дрожжей для задуманного сорта пива, а также в понимании процесса обмена веществ, необходимых для создания оптимальных условий их жизнедеятельности, чтобы дрожжи могли проявить себя в полной мере.



От пивных дрожжей к хлебу и вину

Пекарские дрожжи представляют собой одну из разновидностей пивных дрожжей. Пивовары издавна продавали пекарям пастообразный осадок со дна своих чанов. При внесении этого вещества в тесто дрожжи начинают потреблять содержащийся в нем сахар и выделять углекис-

лый газ, поднимая тем самым тесто. Кстати, ферментация винного сусла происходит за счет действия родственного вида дрожжей. Виноделы обычно покупают готовые дрожжи, чаще всего это один из штаммов *Saccharomyces cerevisiae*.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Верховое или низовое брожение? Разница между этими процессами зависит от используемой разновидности дрожжей. Как следствие, мы имеем два разных пивных семейства — эль и лагер.

Дрожжи	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Температура	15–25 °C
Продолжительность	3–8 дней

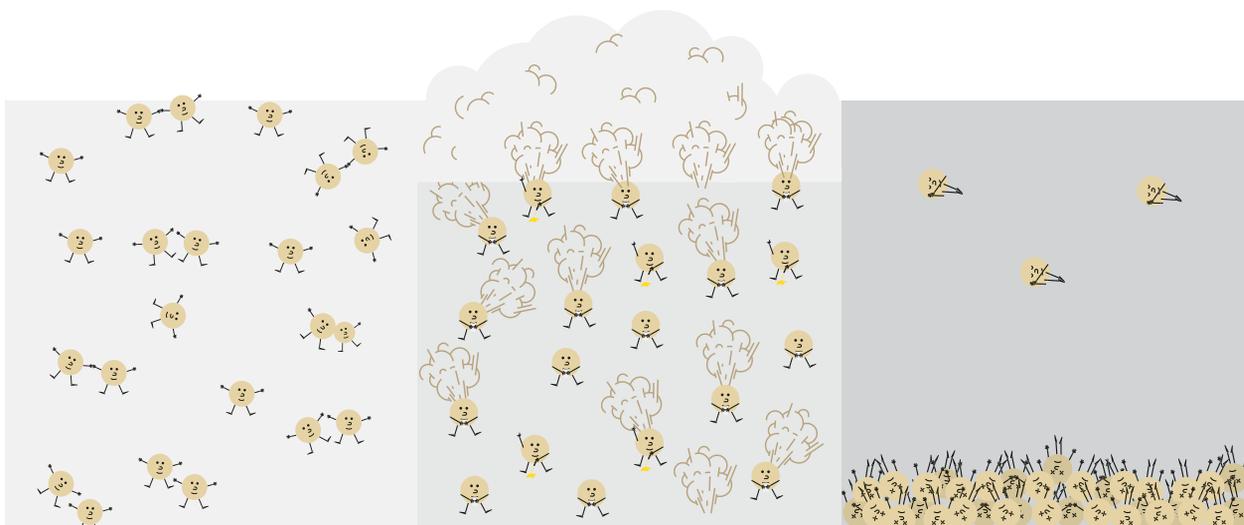
Дрожжи	<i>Saccharomyces uvarum</i>
Температура	8–15 °C
Продолжительность	Несколько недель, а иногда и месяцев

ВЕРХОВОЕ БРОЖЕНИЕ

В этом виде ферментации используются традиционные пивные дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*). Они придают фруктовый аромат и пряный привкус крепким сортам пива и могут поднимать содержание алкоголя в нем до 12 процентов. Эти сорта пива имеют крепость от 6 до 12 процентов. В англосаксонском мире они носят название эль (в старые времена так назывались все виды пива).

НИЗОВОЕ БРОЖЕНИЕ

Здесь в игру вступает родственная разновидность дрожжей (*Saccharomyces uvarum*). Получаемый в результате вид пива называется лагер (от немецкого *lagern* — хранить). Оно поступает в потребление в более свежем виде, чем эль, содержит меньше алкоголя и обладает более тонким ароматом, в котором прослеживаются нотки солода и хмеля. Этот штамм дрожжей начал применяться в промышленных масштабах в XIX веке.



1 ДЕЛЕНИЕ КЛЕТОК

При внесении дрожжей в сусло дрожжевые клетки начинают потреблять кислород и размножаться делением.

2 ФЕРМЕНТАЦИЯ

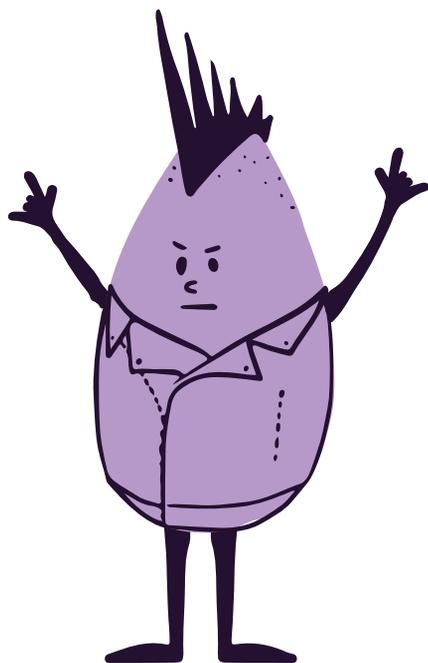
Клетки сбраживают сахар, производя при этом спирт, углекислый газ и различные виды ароматических молекул (эфир, фенолы, диацетил...). Сусло покрывается слоем густой пены с высоким содержанием дрожжей.

3 СОЗРЕВАНИЕ

Поглощение дрожжевыми клетками некоторых молекул, в частности диацетила, очищает пиво от посторонних примесей и сокращает содержание сахара до минимума. После этого дрожжи переходят в спящее состояние и оседают на дне чана. Пиво уже готово к розливу в бутылки.

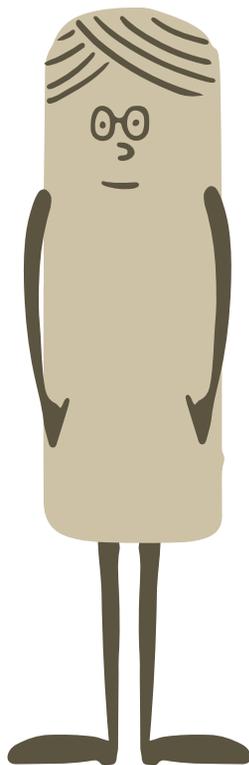
ДРУГИЕ ОРГАНИЗМЫ, УЧАСТВУЮЩИЕ В ФЕРМЕНТАЦИИ

Если Saccharomyces можно считать королями праздника, то другие микроорганизмы при ферментации выполняют лишь второстепенную роль.



БРЕТТАНОМИЦЕТЫ

Это семейство природных дрожжевых грибков вносится в сусло при изготовлении бельгийских видов пива гёз и ламбик. Они придают напитку неповторимый вкус. Более того, этот вкус усиливается при выдержке пива в течение нескольких лет, а порой и десятилетий.



ЛАКТОБАЦИЛЛЫ

Эти бактерии, встречающиеся повсеместно в окружающей среде, необходимы при изготовлении сыров и колбасных изделий. Таким образом, их можно считать самыми древними существами, ставшими помощниками человека. Известно, что они портят вкус пива, поэтому с ними стараются бороться. Правда, определенный интерес к этим бактериям имеют пивовары, производящие так называемые кислые сорта пива, но иметь с ними дело надо с осторожностью. При отсутствии должного контроля колония лактобацилл способна придать пиву вкус пармезана или молочной отрыжки грудного младенца.



АЦЕТОБАКТЕРИИ

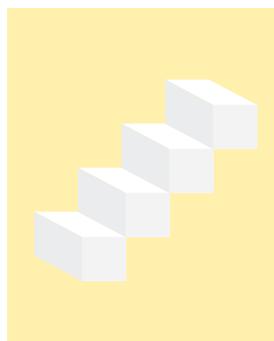
Эти бактерии, переносимые чаще всего мушками дрозофилами, окисляют этиловый спирт, превращая его в уксус. В большинстве случаев пивовары относятся к ним как к вредителям, однако в определенных условиях лактобациллы способны придавать характерный привкус гёзу и ламбику, а также другим видам пива, выдерживаемого в бочках.

— САХАРА И АРОМАТИЗАТОРЫ —

Никто не заставляет идти на поводу у пуристов и предавать анафеме пиво, включающее в себя что-то иное, кроме солода и хмеля. Существует много ингредиентов, способных украсить любой базовый рецепт.

САХАРА

Главная функция этих ингредиентов состоит в регулировании содержания алкоголя в конечном продукте. Простые сахара (сахароза и глюкоза) не оставляют в пиве никакого привкуса. Определенный интерес представляет ароматизированный сахар, например карамелизованный, или коричневый, придающий пиву карамельные нотки. Сахар, содержащийся в меде, полностью расходуется в процессе ферментации, поэтому пивовары предпочитают сорта меда, в которых помимо сладости имеется еще и цветочный привкус.



ВЫДЕРЖКА

С тех пор как галльские ремесленники научились делать деревянные бочки, они считались эталонной емкостью для хранения пива, пока технический прогресс в XX веке не заставил их уступить место металлическим бочонкам. Однако в последние годы вновь растет интерес к деревянным бочкам как емкостям для выдержки пива от трех месяцев до двух лет с целью придать ему новые характеристики, свойственные дереву. В частности, от французского дуба пиво берет аромат ванили и специй, а от американского — кокосов и цветов. Обычным стало использование для пивного дела бочек, в которых ранее хранился алкоголь, передающий пиву свои нюансы, например тепло коньяка, виски или бурбона, выгодно дополняющее имперский стаут. Что касается винных бочек, то в них часто остаются микроорганизмы, размножающиеся в пиве и придающие ему характерную кислинку. Это можно сказать, в частности, о красном пиве из Фландрии.

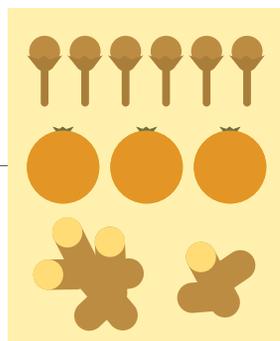




ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

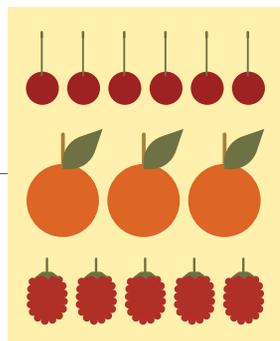
Существуют некоторые ограничивающие требования, которые предписывают использовать при изготовлении пива лишь определенные сочетания воды, ячменного солода, хмеля и дрожжей. Например, это знаменитый баварский «Закон о чистоте пива», который подталкивал немецких пивоваров к совершенству в строго заданных рамках и убивал на корню любую инициативу и стремление к оригинальности.

В более поздние времена во Франции запрещалось именовать пивом ферментированные напитки на базе злаков и хмеля, если они содержали в себе мед — продукт животного происхождения. В то же время в других регионах мира пивовары никогда не стеснялись использовать самые разнообразные ингредиенты, чтобы повысить содержание алкоголя, улучшить вкус или увеличить срок хранения пива.



СПЕЦИИ И АРОМАТИЗАТОРЫ

В принципе, возможны любые добавки — от соли и кофе до свежих орехов. Некоторые изготовители включают в рецепты ароматические травы (лаванду, розмарин) в духе пивоваров древних времен, еще не дошедших до употребления хмеля. Главное — сохранить баланс и добиться того, чтобы привнесенные ароматы и вкусовые оттенки гармонично сочетались с запахами солода, хмеля и дрожжей. Все дело в применяемых методах. Чтобы извлечь аромат из дерева, зерен или корней, надо, как правило, пропустить носитель аромата через процесс варки сула. Другим способом его не разбудишь. А цветочные эссенции менее стойки и поэтому вносятся в уже готовый напиток методом настаивания. Некоторые виды пива получили известность благодаря характерным ароматам. Это относится, в частности, к пшеничному пиву (witbier), родиной которого является Голландия. Добавки кориандра и апельсиновой цедры поначалу служили консервирующим средством, но затем превратились в характерный признак напитка.



ФРУКТЫ

Самые древние находки, свидетельствующие об изготовлении пива уже 9 тысяч лет назад, были сделаны в Китае. В то время его варили из риса и фруктов. Египтяне использовали в этом процессе богатые сахаром финики, чтобы повысить содержание алкоголя. Некоторые пивовары и в наше время специализируются на фруктовых сортах. В качестве примера можно назвать пиво крик. Его родина — Бельгия. В бочки в конце процесса ферментации добавляются целиком ягоды вишни. У каждого фрукта есть свои специфические характеристики. Их ароматы могут концентрироваться в кожуре, мякоти или соке. У малины, к примеру, более сильный запах, чем у персика, который, как ни странно, придает пиву запах абрикоса.

ОТЛИЧИЕ КУСТАРНОГО ПИВОВАРЕНИЯ ОТ ПРОМЫШЛЕННОГО

*Можно ли вообще сравнивать пиво, произведенное на заводском оборудовании и в кастрюле?
Ответ не столь однозначен. Позиции и цели каждой из спорящих сторон
сильно отличаются друг от друга.*

Пивные гиганты...

По состоянию на 2017 год половину мирового рынка пива контролируют три главных гиганта: Anheuser-Busch inBev, Heineken и Carlsberg, которым принадлежит почти 800 марок и сортов пива. Основным упреком, который высказывается в адрес этих гегемонов, состоит в том, что они, как правило, делают выбор в пользу лагера и не демонстрируют свежих идей, считая, будто главными свойствами пива являются наличие алкоголя и способность утолять жажду.

...КОТОРЫЕ ИЩУТ СВОЮ КЛИЕНТУРУ

Тем не менее уже на протяжении двух десятков лет эти гиганты с целью сохранения и завоевания новых рынков делают акцент на производстве «особой» продукции — видов пива на основе верхового брожения с ярко выраженными вкусовыми качествами, например фруктовыми. Эти виды создаются в рамках изучения рынка и нацелены на отдельные категории населения, в частности на женщин и молодежь. Их производство сопровождается соответствующими рекламными кампаниями.



Новые действующие лица

В то же время на пивоваренной сцене появляются новые актеры. Кое-кто из липутов, заявивших о себе в 1980–1990-е годы, превратился в гигантов, например Boston Beer Company или Sierra Nevada, производящие каждый год сотни тысяч гектолитров пива и приобретающие известность во всем мире.

ИДЕНТИЧНОСТЬ ПРОЦЕССА

Процесс варки пива в целом остается прежним. Весь вопрос лишь в объеме. Разница между производством одного гектолитра в маленькой пивоварне и 300 гектолитров на гигантском пивном заводе состоит лишь в оборудовании и оптимизации процессов. Качество конечного продукта не связано с масштабами производства. Все зависит от исходных материалов и способов их применения.

ДЕЛО ВКУСА

Выбор между пивным заводом и кустарной пивоварней обусловлены предпочтениями потребителя. В конечном счете это дело вкуса. В последнее время потребители все чаще отдают предпочтение хмелевому вкусу, хотя горечь пива на протяжении долгого времени считалась скорее недостатком, чем достоинством. Многие независимые пивоварни идут на инновационные меры, предлагая, к примеру, сезонные сорта пива, выпускаемые ограниченными партиями, или используя смелые технические решения.



Производство
менее 200 тысяч
гектолитров в год



Юридическая
независимость



Собственное
оборудование

ЧТО ТАКОЕ КУСТАРНОЕ ПИВОВАРЕНИЕ?

Строго говоря, не существует определения «кустарного» пивоварения. Концепция этого понятия столь же расплывчата, как и концепция «индустриального» производства пива. Тем не менее во французском законодательстве говорится о «малых независимых пивоварнях», которые пользуются льготным налогообложением. В эту категорию попадают предприятия:

- производящие менее 200 тысяч гектолитров пива в год;
- являющиеся независимыми в юридическом и экономическом плане;
- работающие на собственном оборудовании.

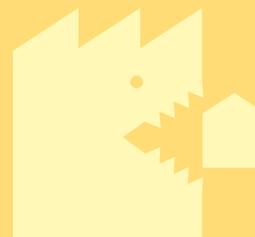
ГИГАНТЫ ПОГЛОЩАЮТ МАЛЫШЕЙ

На протяжении нескольких последних лет наметилась тенденция к стиранию разницы между классическим крупным пивным производством и малыми пивоварнями. Если такой гигант, как Budweiser, не стесняется публично очернять «пивных чудаков», как он именует любителей крафтового пива, то его материнская компания AB inBev в 2011 году приобрела пивоварню Goose Island, жемчужину крафтового пивоварения в Чикаго. Heineken проделал то же самое в 2015 году с пивоварней Lagunitas, заслужившей себе хорошую репутацию в Калифорнии. Вложение денег в развитие рынка возрастает на 10–15 процентов в год.

КРАФТОВОЕ ПИВО

В США, которые являются большой пивоваренной державой, зародилось движение, совершившее революцию в пивном деле. Американская ассоциация пивоваров выработала критерии определения «крафтового» производства пива (от английского *craft* — ремесло). Правда, это определение содержит некоторые требования, не имеющие обязательного характера, в частности:

- использование главным образом традиционных исходных материалов, начиная с солода, в отличие от массового применения кукурузного сиропа и риса в индустриальном пивоварении;
- инновационный подход, направленный на лучшее раскрытие достоинств классических видов пива и их развитие;
- экономическое участие в общественной жизни, в частности, посредством благотворительных акций.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПИВА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Возможно, вы этого не знали, но изготовление домашнего пива доступно для всех. Для этого всего лишь достаточно приобрести качественное сырье и кое-какое оборудование.

ПИВОВАРЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Выбор оборудования зависит от желаемого объема производства. Оборудование для пивоваров-любителей пока еще довольно скромно представлено на европейском рынке, но эта отрасль хорошо прижилась в Северной Америке, где имеется множество магазинов, в которых можно приобрести сырье, а также учебники по пивному делу. Широко распространены учебные курсы для любителей. Стоимость материалов вполне умеренная. Сырье для производства двадцати

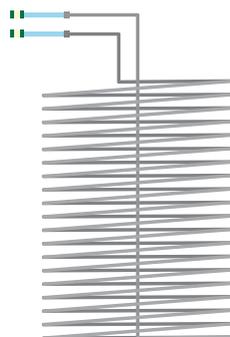
литров пива обойдется вам примерно в десять евро. Это себя окупает. Если вы строго соблюдаете гигиенические нормы, то у вас будет получаться хорошее пиво и вы прослывете умельцем среди друзей. В пивоварении, как и в кондитерском деле, надо скрупулезно придерживаться технологии. Разница в температуре всего в несколько градусов может существенно повлиять на качество конечного продукта.

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



ЧАН ДЛЯ ВАРКИ

Обычная большая кастрюля на газовой или электрической плите сослужит вам хорошую службу в процессе осахаривания, промывки, замачивания и кипячения сусла.

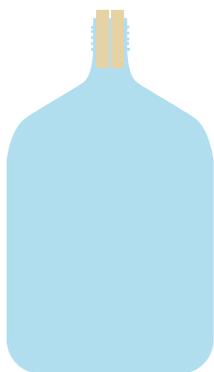


ОХЛАДИТЕЛЬ В ВИДЕ ЗМЕЕВИКА

Большая площадь трубок обеспечивает хороший теплообмен и позволяет понизить температуру сусла перед внесением в него дрожжей.

БОЛЬШАЯ БУТЫЛЬ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

Для ферментации хорошо подойдет большая стеклянная бутылка или пластиковая емкость с крышкой и краником.

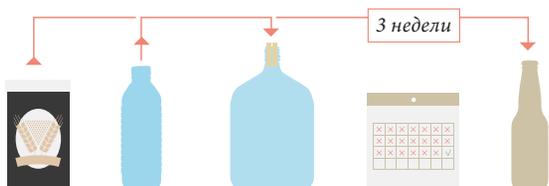


БАРБОТЕР

В процессе ферментации это устройство закрывает горловину емкости и служит единственной точкой соприкосновения между внутренней и внешней средой. Через него удаляется лишний углекислый газ.

ТРИ СПОСОБА САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИВА

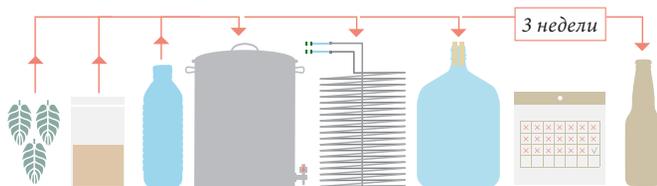
Метод для новичков



Метод для новичков с использованием солодового сиропа

Перед вами прекрасная возможность совершить свои первые открытия с помощью метода, для которого не требуется ничего, кроме емкости для ферментации. Достаточно лишь залить в горячую воду солодовый сироп, в котором уже присутствует экстракт хмеля, и внести дрожжи. В данном случае пивовар никак не вмешивается в рецептуру и не может повлиять на вкус пива. Он только наблюдает за протеканием процесса ферментации. Придется подождать три недели, прежде чем вы сможете впервые продегустировать свой продукт. Этот метод служит пробным этапом, прежде чем решиться вкладывать деньги в более дорогостоящие материалы и оборудование.

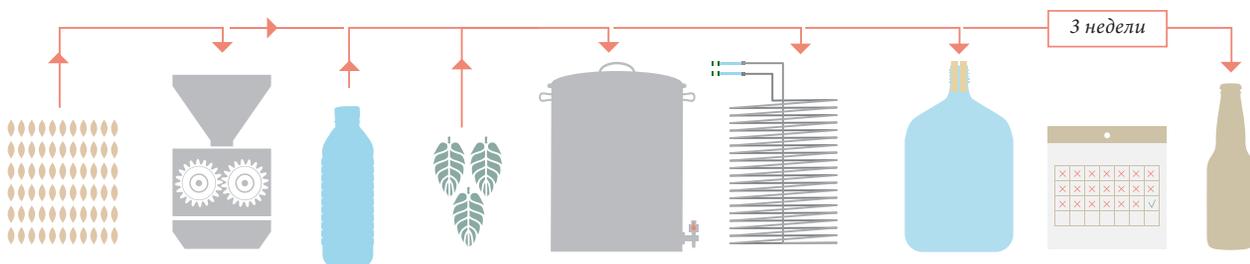
Упрощенный метод



Упрощенный метод с использованием сухого солодового экстракта

Сухой солодовый экстракт представляет собой сладкий порошок, получаемый в процессе выпаривания сула. Он способен заменить ячменный солод. Надо лишь соблюдать дозировку, указанную в рецепте. Большинство видов солода можно приобрести в виде экстракта. После растворения порошка в воде ему надо дать настояться, прежде чем добавлять хмель. Этот метод позволяет избежать приобретения дробилки и исключить такие этапы, как замачивание, затирание и промывка солода.

Аутентичный метод



Аутентичный метод: получение солода из цельного зерна

При использовании этого метода вам придется самим молот солод, осуществлять его затирание, чтобы извлечь из зерна крахмал и преобразовать его в сахар, добавлять хмель, охлаждать суло и вносить в него дрожжи. Вся сложность этого процесса заключается

в необходимости контроля температуры и тщательной фильтрации. Но вы испытаете настоящее удовлетворение, самостоятельно сварив пиво из солода по своему рецепту, как делали наши предки.

ВЫРАЩИВАНИЕ ХМЕЛЯ НА СВОЕМ УЧАСТКЕ

Хмель не только украсит сад, но и придаст индивидуальный вкус изготовленному вами пиву.

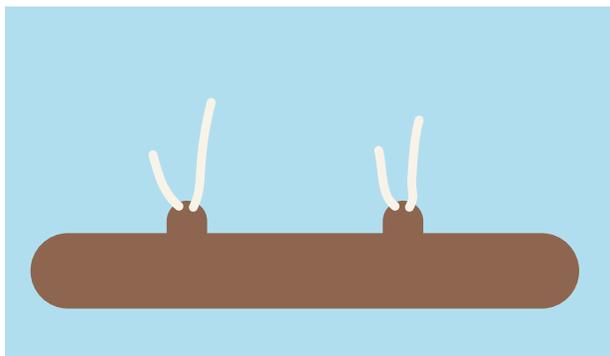


ЗАЧЕМ ВЫРАЩИВАТЬ ХМЕЛЬ?

Если вы пивовар-любитель, то ответ очевиден: спустя два года вы сможете надеяться на получение 2 килограммов свежих хмелевых шишек с одного растения, выращенного в открытом грунте.

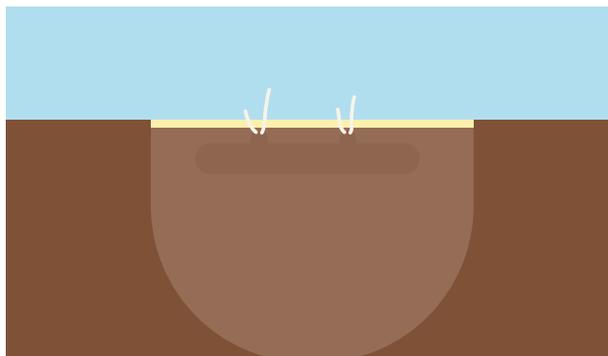
В любом случае вы сможете наслаждаться видом того, как энергично распускается ваше растение. Период его наиболее активного роста длится с мая по сентябрь. Хмель придает вашему саду свежие зеленые нотки и прекрасно дополняет любые растительные композиции.

Если у вас есть только балкон, можно выращивать хмель в горшке. Его плети распространяются по всей террасе. Достаточно лишь не забывать поливать его.



ПОКУПКА РАССАДЫ ХМЕЛЯ

Если вам требуется декоративное растение, приобретите семена золотистого хмеля, который особенно хорошо смотрится в саду (но непригоден для пивоварения). Если вы пивовар-любитель, то надо купить корневища для посадки или молодую рассаду. При поисках в интернете не обращайте внимания на иностранные сайты и не покупайте рассаду с других континентов. Ее продажа в Европе запрещена или строго регламентирована во избежание вирусного или бактериального заражения.



ПОСАДКА

Посадка осуществляется с марта по середину апреля. В первый год проращивайте корневища в горшках и переносите в открытый грунт после появления первых ростков. Место посадки должно иметь хороший дренаж. Глинистые и суглинистые почвы плохо подходят, так как способствуют застаиванию влаги. Выкопайте ямку глубиной 50 сантиметров, и заполните ее землей, смешанной с компостом. Корешок должен находиться на глубине 5 сантиметров от поверхности. Присыпьте его землей, а поверх нее — мульчей. Когда длина ростков составит около десяти сантиметров, оставьте каждый третий, а остальные обрежьте.

ОПОРА

Хмель представляет собой лиану, которой требуется опора, так как она вырастает до 5 метров в длину в первый год и до 10 метров — во второй. Если в качестве опоры использовать проволочную сетку, лиана разрастается сплошной стеной. Шест, используемый в

качестве опоры, способен удержать взрослое растение. Можно также натянуть наискосок проволоку между почвой и домом. В этом случае лиана образует подобие тента, обеспечивающего прохладу жарким летом.

ВЕГЕТАЦИОННЫЙ ПЕРИОД

В мае начинается период очень быстрого роста. Лиана может вырасти до 20 сантиметров за сутки. Хмель предпочитает хорошо увлажненную почву и ему требуется много воды, но не следует допускать ее излишка. В засушливый период в плодах образуется мало альфа-кислот, но зато много ароматических масел. При появлении паразитов собирайте их вручную. В июле лианы прекращают рост и покрываются соцветиями — хмелевыми шишками.

К ВАШЕМУ СТОЛУ

Хмель можно употреблять в пищу. Первые бледные и хрупкие ростки очень ценят в бельгийской Фландрии, где они считаются деликатесом, порой весьма дорогим.



СБОР УРОЖАЯ

Период сбора шишек в Северном полушарии длится с августа до середины октября в зависимости от географического положения, погоды и сорта хмеля. Шишки должны быть зелеными, без коричневого налета. Обычно они смолистые на ощупь и обладают ярко выраженным ароматом. Если вы не уверены, что все шишки поспели, можете выборочно собирать их вручную. Собранные шишки срежьте стебли у земли и поместите в компостную яму, где они превратятся в

хорошую подкормку. Шишки сыпают в ящики и помещают в затемненное место. Их следует как можно быстрее просушить. Если шишек не слишком много, хорошо подойдет духовка. Установите температуру 30 °C и время от времени переворачивайте их. После сушки хмель готов для приготовления пива. Храните его в герметичной и непрозрачной таре, желательно без доступа свежего воздуха.

ОТКУДА БЕРУТСЯ ПУЗЫРЬКИ?

*Пузырьки, эти маленькие волшебники, радуют глаз и услаждают вкус.
Они придают пиву легкость.*

ИГРИСТАЯ РАДОСТЬ

Пузырьки — завершающий штрих, придающий напитку легкость и создающий ощущение праздника. «Не ударить ли нам по пенистому»? — эти слова зачастую служат сигналом к тому, что пора отдохнуть. То, что пиво как бы кипит и пенится, является результатом работы дрожжей. В ходе ферментации они погло-

щают сахар и производят алкоголь и углекислый газ. Во время питья пиво отдает накопленный газ и щекочет вкусовые рецепторы. Выходя из напитка, газ, кроме того, несет с собой тонкий аромат, услаждающий обоняние.

Пузырьки в пиве — относительно недавний феномен. Он стал возможен благодаря тому, что мы научились герметично закрывать бутылки и металлические банки, за счет чего в них сохраняется высокое давление.

ГАЛЛЫ И ПИВО БЕЗ ГАЗА

На протяжении веков пиво хранили в деревянных бочках, иногда в течение целого года. И если в нем и был какой-то газ, то большая его часть со временем выходила. Поэтому пиво, как правило, было негазированным напитком. Вспомните мультфильм «Астерикс в Британии», где галлы с опаской пробуют теплое ячменное пиво. Лишь к концу XIX века газ в пиве стал нормой.

ПЕНА

С технической точки зрения пена — это смесь пива с пузырьками газа, которые удерживаются вместе благодаря силам поверхностного натяжения жидкости. Хотя пена и не добавляет пиву вкуса, она радует глаз и считается критерием качества напитка. Пиво Guinness Draught помимо углекислого газа насыщается еще и азотом. Поэтому для него характерны очень мелкие пузырьки и густая пена с кремовым привкусом.



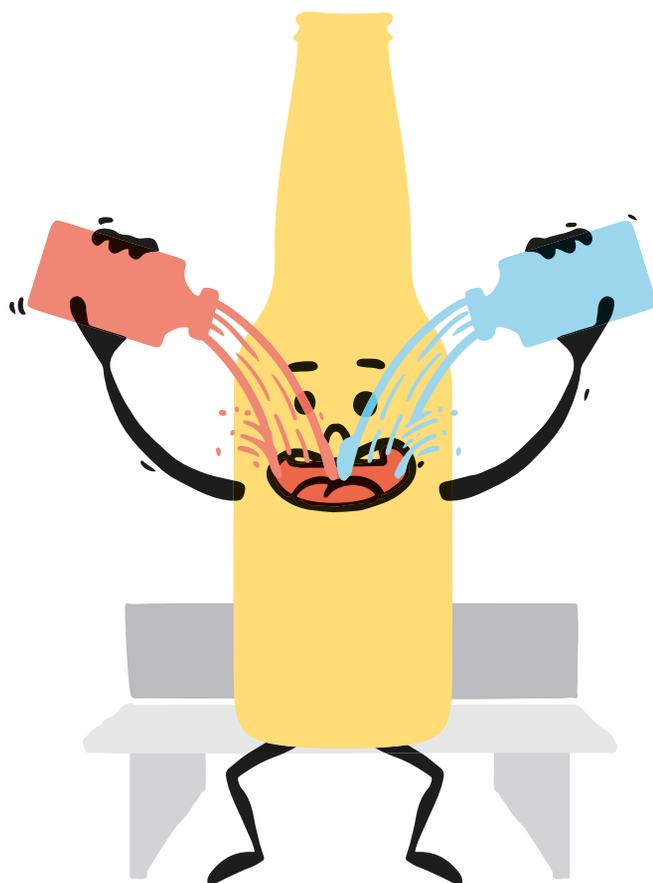
КАК ПОЛУЧИТЬ ПЕНУ?



ФЕРМЕНТАЦИЯ В БУТЫЛКЕ

Этот метод, который называется «шампенуаз», зачастую считается чуть ли не эталоном качества и аутентичности, однако в действительности это самый простой и дешевый способ газирования пива. Он используется в производстве нефilterованного пива, не прошедшего процедуру пастеризации. В нем еще остаются живые дрожжи. Прежде чем разлить напиток по бутылкам или банкам, пивовар добавляет в него небольшое количество сахара — около 7 граммов на литр. Затем бутылка закупоривается и выдерживается некоторое время при температуре 20 °С. Дрожжевые грибки, дремавшие до этого, просыпаются и начинают поглощать сахар. Поскольку бутылка закупорена, выделяющийся углекислый газ под давлением растворяется в напитке. При откупоривании бутылки давление падает и газ начинает высвобождаться из жидкости, образуя пузырьки.

Откуда берутся пузырьки?



ИСКУССТВЕННОЕ ГАЗИРОВАНИЕ

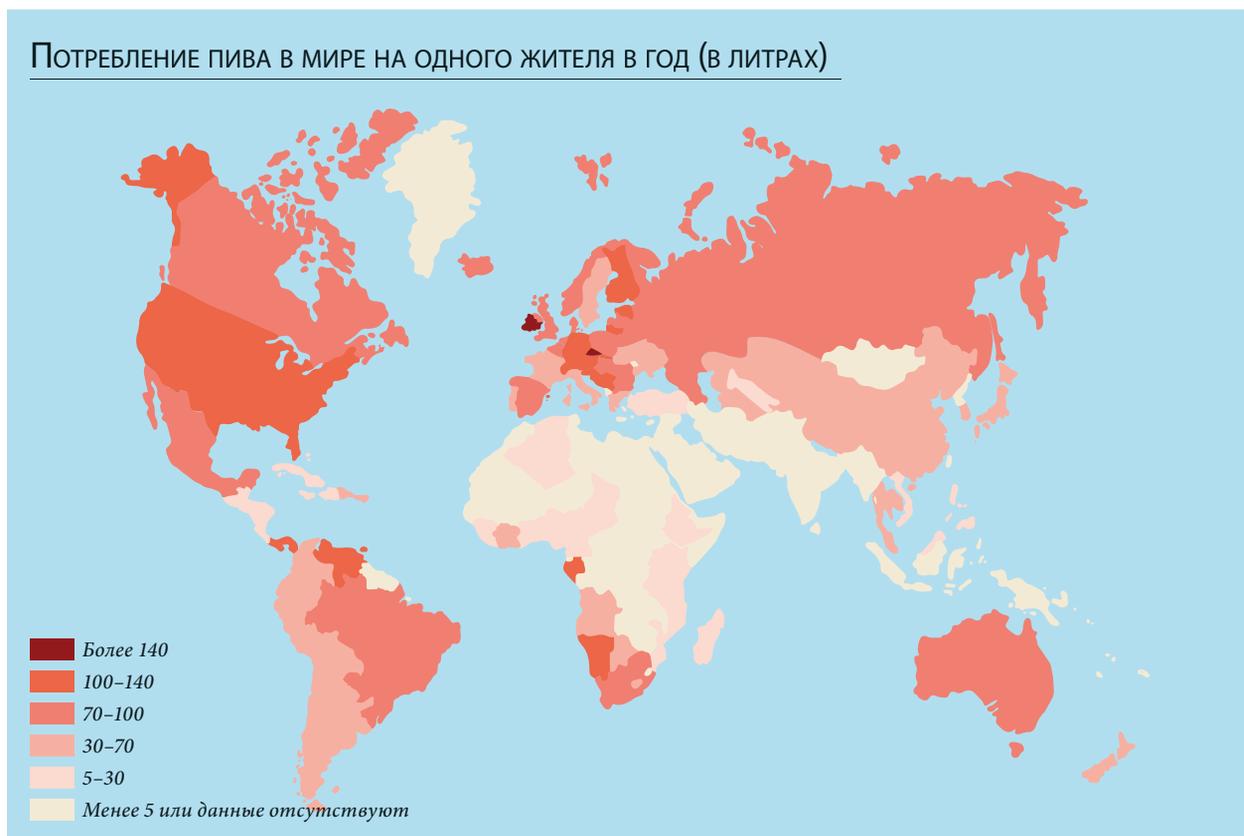
Этот метод используется главным образом в промышленном производстве, где пиво подвергается фильтрации и пастеризации. В результате в напитке не остается живых дрожжевых клеток. Углекислый газ, выделяющийся в процессе ферментации, собирается, дезодорируется и хранится отдельно. Затем, в ходе розлива по бутылкам, его под давлением накачивают в пиво. По сути, то же самое происходит и в пивных барах, где углекислый газ накачивается в разливное пиво из бочонка.

ПИВО В ЦИФРАХ

Несколько данных о пиве в мировых масштабах



ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА В МИРЕ НА ОДНОГО ЖИТЕЛЯ В ГОД (В ЛИТРАХ)





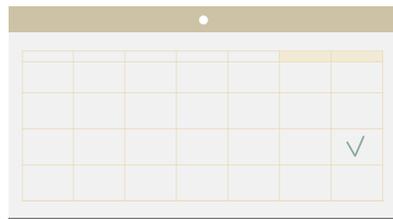
140

Столько видов и направлений пива зарегистрировано в Сертификационной программе пивных судей — американской ассоциации устроителей пивных конкурсов.



300

Примерное количество зарегистрированных сортов хмеля. Новые сорта выводятся каждый год.



3

Количество недель, необходимых для производства качественного пива.

Для 1 литра пильзнера (4,5 %) необходимо

200 г
солода

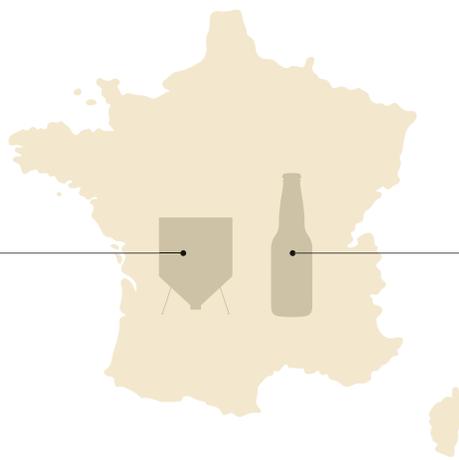
2,5 г
хмеля

5 л
воды



88

Число килокалорий, содержащихся в 250 мл лагера — самого распространенного в мире вида пива по сравнению со 125 ккал в сладких шипучих напитках.



1100

Количество пивоварен, действовавших во Франции по состоянию на 1 апреля 2017 года

2 миллиарда

Количество литров пива, выпитых во Франции в 2016 году



200

Столько миллиардов литров пива производится за год в мире

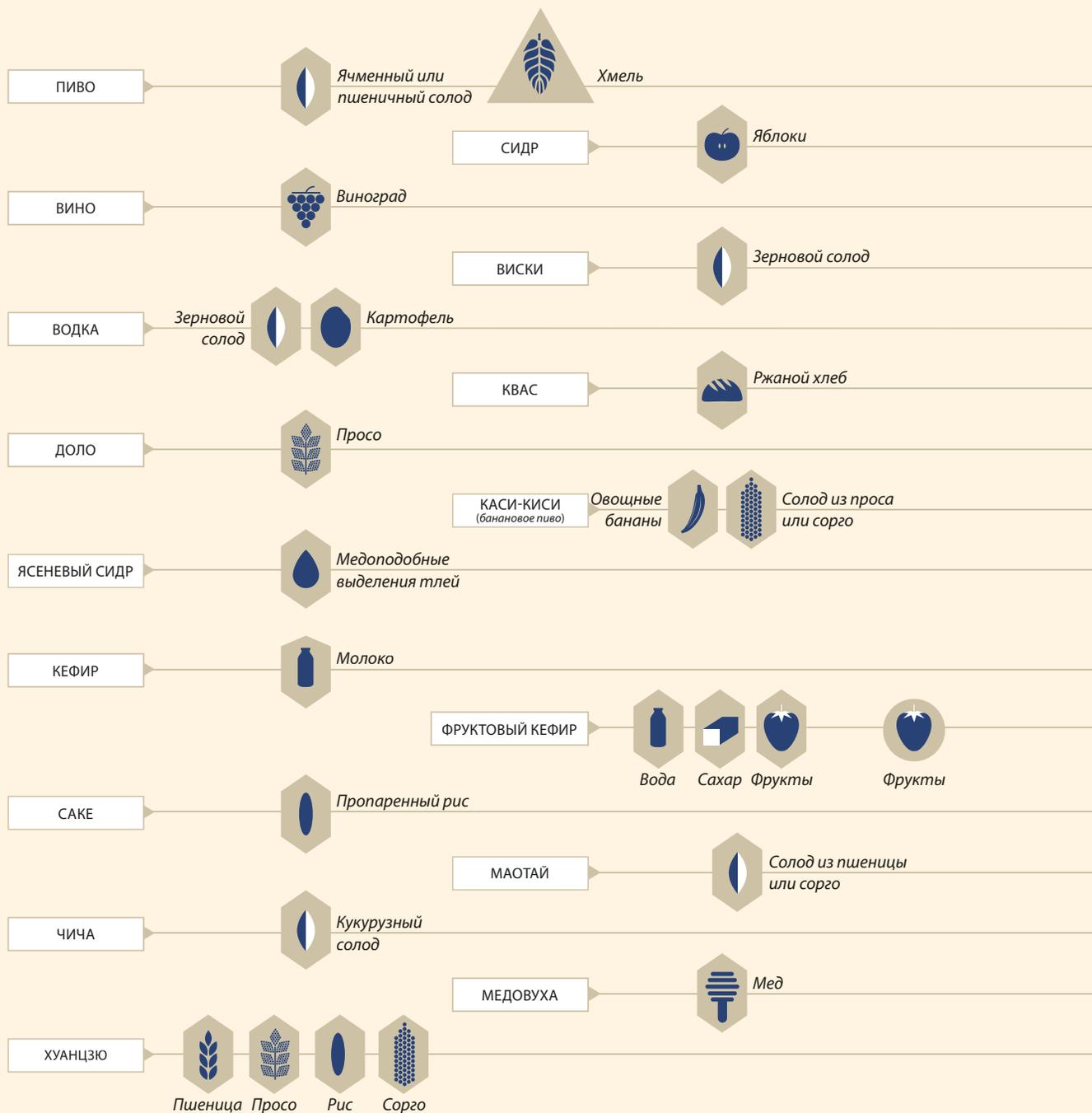


5–10

Столько литров воды требуется в среднем для производства 1 литра пива, включая очистку и охлаждение.

РОДСТВЕННИКИ ПИВА

Что касается изготовления ферментированных напитков на основе злаков и фруктов, то человек обладает богатейшим воображением.





Ингредиенты



Консервация



Ароматизация



Ферментация



Дистилляция



Тара

Ф



Е



Р



Ароматизация:
цитрусы, душистые
травы...



Выдержка
в бочках



М



Ароматизация:
мята, черная
смородина...



Е



Н



Т



А



Ц



И



Выдержка
в бочках



Я



РОДСТВЕННИКИ ПИВА



Сидр

Отошедший сегодня на второй план сидр в XIX веке был вторым из самых распространенных во Франции напитков после вина. Это яблочный сок, сброживаемый с помощью дрожжевых грибков, присутствующих на яблочной кожуре. Он бывает двух видов: сладкий и сухой. Сырье для сухого сидра (брюта) содержит мало сахара, и ферментация длится дольше. При этом весь сахар без остатка потребляется дрожжами.



Вино

Вино представляет собой перебродивший сок (сусло) винограда, выращиваемого специально для этих целей. Основную работу в процессе ферментации выполняют дикие дрожжевые грибки рода *Saccharomyces* — родственники *Saccharomyces cerevisiae*, которые используются в пивоварении. Однако виноделы применяют и специально выведенные дрожжи. Ферментация продолжается до тех пор, пока не будет израсходован весь сахар или концентрация спирта не остановит деятельность дрожжей.



Виски

Сырьем для виски служит, по сути, пиво, получаемое из ячменного солода, но без хмеля. В конце процесса ферментации полученную жидкость перегоняют несколько раз, чтобы повысить содержание алкоголя. Затем виски в течение нескольких лет выдерживают в дубовых бочках, благодаря чему напиток приобретает характерный запах.



Водка

Этот напиток, который первоначально изготавливался из картофеля, а затем из ячменного или пшеничного солода, практически не имеет вкуса. В производстве используются такие ароматические и вкусовые добавки, как лимон, зубровка, острый перец, березовый сок, крапива и т. д.



Квас

Некоторый период забвения после развала СССР сменился возрождением популярности этого слабоалкогольного напитка (2 процента), очень распространенного в России и Украине. Он даже начал производиться в промышленных масштабах. Если раньше квас представлял собой примитивное ржаное пиво, то в настоящее время его изготавливают из смеси ржаного хлеба и сахара (с добавлением ароматических специй, пряностей, фруктов и мяты).



Саке

Понятие «саке» иногда ошибочно распространяют на весь алкоголь азиатского происхождения. Настоящее японское саке имеет крепость от 10 до 14 процентов. Основным ингредиентом служит рис. Его подвергают обработке паром, а затем заражают грибом семейства *Aspergillus*, который перерабатывает крахмал в сахар, что позволяет опустить этап соложения. Другие виды дрожжей берут на себя функцию спиртовой ферментации. Саке можно пить в горячем и холодном виде.



МЕДОВУХА

Этот напиток, очень популярный у греков и галлов, получают путем ферментации меда. Содержание алкоголя в нем составляет 10–16 процентов. Нередко его выдерживают в дубовых бочках.



ДОЛО

Этот вид традиционного пива, распространенный в Мали и Буркина-Фасо, изготавливают из пророщенных зерен проса. Доло пьют в тот же день, когда оно было сварено, хотя ферментация еще не завершена.



МАОТАЙ

Понятие «маотай» объединяет в себе различные сорта алкогольных напитков, изготавливаемых из сорго и пшеницы и выдерживаемых в керамических кувшинах на протяжении 5–20 лет. Маотай считается самой лучшей разновидностью китайского алкоголя, и на протяжении XX века его использовали в качестве подарка при международных визитах.



ЧИЧА

Еще с доколумбовых времен этот напиток из кукурузы был повсеместно распространен в Андах. По традиции зерна предварительно пережевывались, так как слюна содержит ферменты, позволяющие трансформировать крахмал в сахар. В последнее время эту процедуру заменило соложение.



ЯСЕНЕВЫЙ СИДР

Этот напиток, в свое время широко распространенный на севере Франции, в наше время стал редкостью. Тля, питаясь соком ясеневых листьев, оставляет после себя сладковатые выделения, которые подвергаются ферментации. Содержание алкоголя в напитке весьма невелико и составляет 1,5–3 процента.



КАСИ-КИСИ (БАНАНОВОЕ ПИВО)

Это пиво с содержанием алкоголя от 5 до 15 процентов распространено в Танзании, Уганде, Руанде и Бурунди. Его получают из прессованной мякоти сушеных овощных бананов, богатой крахмалом, добавляя к ней перед ферментацией солод из проса или сорго.



ХУАНЦЗЮ

Этот китайский напиток на основе злаков (пшеницы, проса, риса, сорго) не имеет аналогов на Востоке. Он получается в результате ферментации замоченных, но не подвергшихся соложению зерен благодаря действию уникальных грибов рода *Aspergillus*, что позволяет достигать содержания алкоголя до 20 процентов. Хуанцзю, близкое к пиву по составу, сильно отличается от него по вкусу, больше напоминая вино.



КЕФИР

Родина кефира — Кавказ. Его традиционно получают из молока, добавляя кефирную закваску, состоящую главным образом из лактобактерий, превращающих молоко в освежающий кисловатый напиток наподобие йогурта, который можно хранить достаточно долго. Для изготовления фруктового кефира закваску помещают в подслащенную воду с фруктами.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

*Даже лишенное алкоголя пиво остается пивом.
И оно может быть вкусным!*

МЕНЕЕ 1,2 ПРОЦЕНТА

Во Франции безалкогольным считается пиво, содержащее менее 1,2 процента алкоголя. Правда, присутствие алкоголя даже в таких дозах для многих является неожиданностью, но законодатель допускает его, учитывая, что опьянеть от такого продукта весьма трудно, так как организм успевает избавиться от спирта еще во время потребления. Конечно, даже такое незначительное содержание алкоголя способно создать определенные проблемы для лиц, отказывающихся от любого алкоголя в связи с лечением от алкоголизма или по религиозным соображениям.

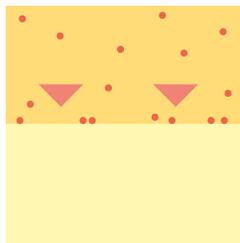


ТРИ МЕТОДА ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА



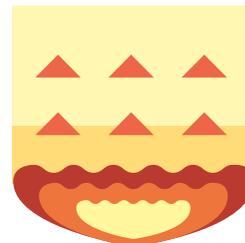
Понижение плотности СОЛОДА

Пивовар использует меньшее количество солода с меньшим количеством крахмала, а следовательно, и сахара, участвующего в ферментации. Как результат, в конечном продукте содержится меньше алкоголя. Ферментация продолжается очень недолго, и это отрицательно влияет на вкусовые качества и аромат пива.



Фильтрация через мембрану

Пропускание пива после брожения через мембрану позволяет задерживать молекулы этилового спирта. Правда, одновременно мембрана препятствует прохождению и некоторой части ароматических веществ.



Дистилляция

Чтобы выпарить из пива лишний алкоголь, его достаточно подогреть. Правда, температура испарения этилового спирта составляет 78 °С, что повышает риск одновременного разрушения вкусовых и ароматических веществ. Однако существует метод выпаривания спирта в вакууме, что позволяет существенно понизить точку испарения спирта и добиться его нулевого содержания в пиве.



УСПЕХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ СОРТОВ

Безалкогольное пиво совершает победное шествие по всему миру. Значительное количество ведущих брендов начали выпускать безалкогольные версии своих классических сортов, зачастую делая акцент на повышении содержания сахара и снижении ощущения горечи.

ПОКОРЕНИЕ МИРА

На Ближний Восток приходится треть мирового объема продаж безалкогольного пива. Может показаться удивительным, что в регионе, где господствующая религия запрещает потребление алкоголя, развился такой интерес к пиву, однако в действительности религиозная нетерпимость по отношению к алкоголю представляет собой

сравнительно недавний феномен. Во многих случаях решение о том, пить или не пить, принимается исключительно на личном уровне. Такие страны, как Алжир, Тунис и Египет, которые в XX веке во многом пошли по западному пути развития, расширяют как рынок потребления пива, так и средства его производства.



СОХРАНЯЕТСЯ ЛИ ВКУС?

Хотя гамма сортов безалкогольного пива безостановочно расширяется, необходимо признать, что их вкусовые качества не всегда соответствуют классическим прототипам. Несомненно, главная ошибка основных производителей состоит в том, что они позиционируют эту продукцию в той же рыночной нише, что и прочие газированные прохладительные напитки, делая основной упор на их свойство освежать и утолять жажду и жертвуя при этом вкусом. Самые интересные тенденции исходят от не-

зависимых пивоварен, которые ведут исследования в направлении создания безалкогольных версий самых заметных и популярных сортов. Шотландская пивоварня Brewdog производит сорт Nanny State с содержанием алкоголя 0,5 процента, отвечающий всем требованиям качества, предъявляемым к индийским светлым элям. Во Франции пивоварня La Débauche предлагает сорт Wild Lab — превосходный стаут крепостью 0,8 процента.



ДОИСТОРИЧЕСКАЯ ЭРА

Наши предки уже с давних времен производили и потребляли пиво.

□ В СТАРОДАВНИЕ ВРЕМЕНА...

Все началось еще с крупных приматов. Обезьяны, начавшие передвигаться на двух ногах, жили семьями. В сезон созревания они, как и их четвероногие собратья, собирали фрукты, падавшие с деревьев, отдавая особое предпочтение тем, которые сильнее пахли и отличались вкусом, создававшим радостное настроение.

□ ОТКРЫТИЕ ФЕРМЕНТАЦИИ

Человекообразные обезьяны превратились в людей. Они начали изготавливать одежду, сшивая звериные шкуры или сплетая стебли растений. Эти охотники и собиратели, сами того не подозревая, уже использовали ферментацию, выдерживая мясо перед поеданием в течение нескольких часов, чтобы облегчить его переваривание.

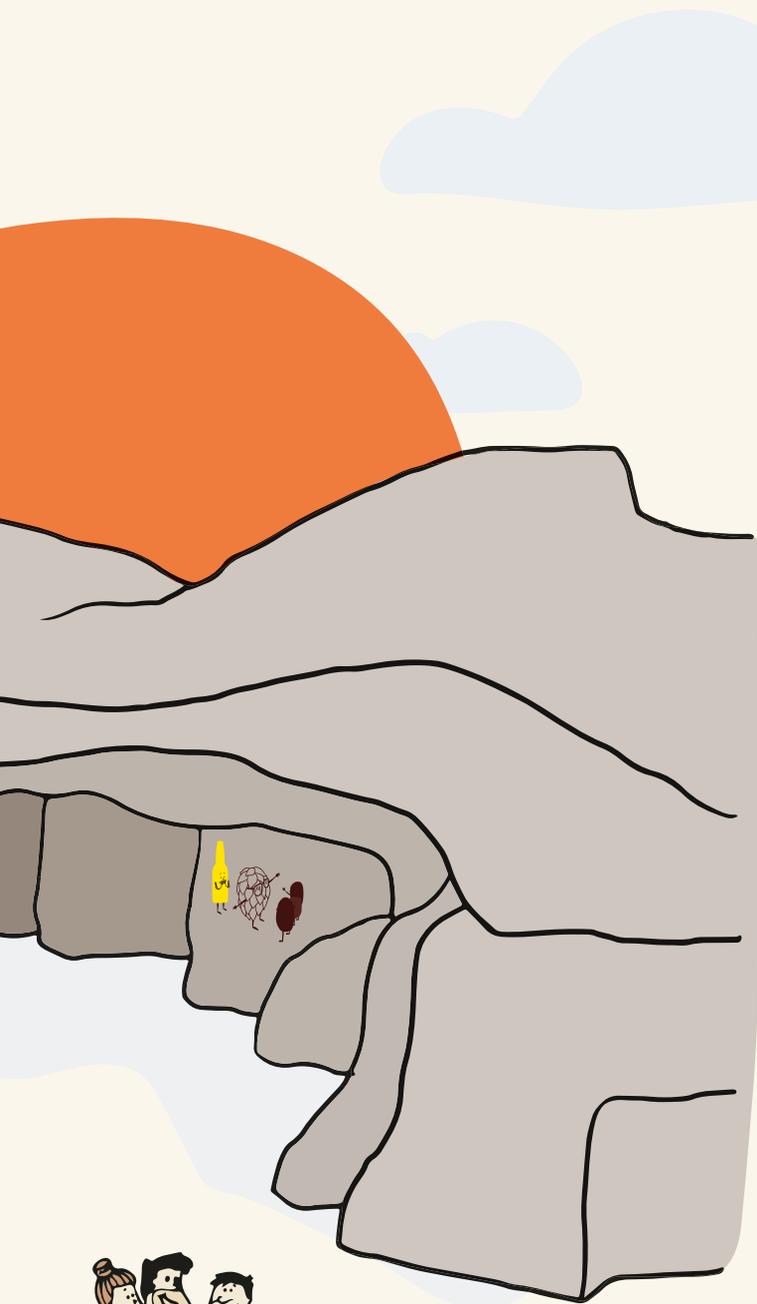
□ ОТ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ИЗОБРЕТЕНИЮ

Новая технология приводила к изменению образа жизни. Например, изобретение глиняной посуды облегчило хранение продуктов питания. Но при этом также появилась возможность кипятить сок, добываемый из фруктов и деревьев, например пальм. При должной концентрации сахара в жидкости природные дрожжевые грибки могли производить этиловый спирт.

□ ИСКУССТВО И РЕЛИГИЯ

Никто не знает достоверно, но можно предположить, что прототипы вин, совместно потребляемые членами племени, создавали у них хорошее настроение и способствовали общему веселью, что укрепляло межличностные отношения куда лучше, чем взаимное вычесывание блох. Если придать мыслям немного другое направление, можно прийти к тому, что эти доисторические напитки, возможно, стояли у истоков первых метафизических проявлений и способствовали возникновению искусств и религий.





СЧАСТЛИВАЯ СЛУЧАЙНОСТЬ

В какой-то из веков, на протяжении которых племена предавались ритуальным возлияниям, произошел случай, способствовавший рождению пива. Однажды где-то между Средиземным и Китайским морями кто-то готовил варево из проросших зерен, а приготовив, совсем забыл про него.

РОЖДЕНИЕ ПИВА

Попробовав свою стряпню спустя несколько дней, этот человек сообразил, что она хоть и прокисла, но приводит голову в то же состояние, что и перебродившие плоды. Наши предки быстро поняли, что напиток из зерен можно готовить круглый год. Кроме того, это примитивное пиво было более питательным и богатым витаминами, чем просто каша из зерен.

ЯЙЦО ИЛИ КУРИЦА?

Археологи долгое время не могли решить, что появилось раньше: сельское хозяйство или пивоварение? В наши дни они склоняются в пользу пива. В ходе недавних раскопок в храмовом комплексе Гёбекли-Тепе (Анатолия), возраст которого оценивается в 11 600 лет, были обнаружены признаки ведения сельского хозяйства, но одновременно там же найдены емкости, содержавшие остатки ферментированных напитков на основе злаковых зерен.



ВОЗНИКНОВЕНИЕ МИРА

Археолог Патрик Макговерн, специалист по древним алкогольным напиткам, считает алкоголь социальным двигателем революции в период неолита. Другими словами, первые люди начали выращивать растения — прежде всего ячмень — для изготовления пьянящих напитков и вполне возможно, что именно с пива начались земледелие и оседлая жизнь.

ГЛАВА

№

2



ПОКУПКА ПИВА

Еще несколько лет назад пиво было товаром, продаваемым главным образом в супермаркетах. Однако с появлением новых пивоварен и расширением ассортимента система продажи меняется, и на сцене появляются новые действующие лица. Пивовары начинают обходиться без посредников, растут продажи в интернете, создаются специализированные пивные магазины. Увеличивается число консультантов, которым есть что посоветовать любознательным потребителям, порой совсем сбитым с толку возникшим разнообразием.

ГДЕ ПОКУПАТЬ ПИВО?

Богатство предложения порождает новый тип продавцов и новые формы потребления.

В ПИВОВАРНЕ

ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ, ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ К ПЕРВОИСТОЧНИКУ?

Если вы хотите купить какой-то конкретный сорт пива, то это повод нанести визит туда, где его изготавливают. Однако следует разузнать все заранее, потому что при неожиданном посещении вы рискуете нарваться на неприветливое обслуживание со сто-

роны пивовара, который в этот момент по уши в работе: размешивает сусло и вовсе не горит желанием отвлекаться. Большинство пивоварен продает свою продукцию по субботам с утра или сами назначают время посещений.



ВНЕШНЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ — НЕ ГЛАВНОЕ

Не ожидайте слишком многого от первого посещения пивоварни. Вместо того чтобы сразу отправляться в знаменитое пивоваренное предприятие Cantillon в Брюсселе, постарайтесь найти приличное заведение поблизости, отвечающее самым строгим нормам гигиены. Главное — установить контакт с пивоваром.

НАСКОЛЬКО ЭТО ВЫГОДНО?

Покупка пива там, где его производят, не может быть убыточной. Цены здесь нередко ниже, чем в магазинах. Поскольку продажа осуществляется без посредников, пивовар и так не останется внакладе.

ЗАВЯЖИТЕ КОНТАКТ

Проявите интерес к пивовару, чтобы он поделился с вами своим отношением к работе, рассказал о деталях профессии и тех решениях, которые ему приходится принимать при изготовлении того или иного сорта пива. За каждым сортом пива стоит не только рецепт, но и личность пивовара.



Преимущества: цена, свежесть, личное общение, отсутствие посредников.



Недостатки: продажа обычно осуществляется только по утрам в субботу.

В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ МАГАЗИНЕ

НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Пивоваренная сфера переживает серьезные перемены. Еще несколько лет назад большинство специализированных пивных магазинов (весьма немногочисленных) довольствовались достаточно скудным выбором бельгийских и немецких сортов, причем ассортимент был практически одним и тем же во всех заведениях. Однако с развитием кустарных пивоварен во Франции и за рубежом появляется все больше заинтересованных лиц, открывающих новые пивные магазины.

ШИРОКИЙ ВЫБОР И КАЧЕСТВЕННЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ

Для таких магазинов главное не столько представлять известные бренды, сколько предлагать реальное разнообразие производителей и сортов пива. Кроме того, некоторые магазины могут предложить тут же выпить пива и перекусить. Продавец проконсультирует вас и предложит подходящий напиток к каждому блюду, а также просветит относительно видов пива, не слишком известных широкой публике.



✓ *Преимущества: широкий ассортимент, консультации.*

✗ *Недостатки: высокая цена, особенно в центрах городов.*

В ИНТЕРНЕТЕ

В ПОИСКАХ РЕДКОГО ТОВАРА

Виртуальное пространство является вотчиной любителей крафтового пива. С одной стороны, это небольшая ниша в общих масштабах пивного рынка, но с другой — целый мир требовательных знатоков, занятых поиском редких и экзотических продуктов. Торговые сайты способны компенсировать дефицит пред-

ложения, возникающий иногда за пределами больших городов. Служба доставки может стать хорошим выходом для любителя стаута, живущего где-то в сельской местности. Кроме того, интернет позволяет покупателям углублять свои познания в пивной сфере.



НАБОРЫ В МОДЕ

В последние годы среди любителей пива стала популярной покупка пивных наборов в интернете. Каждый месяц на дом доставляется набор из шести сортов пива. Такие посылки полюбили получателям не только из-за качественного подбора пива, но и благодаря брошюрам, в которых изложены данные о пивоварне, особенности каждого вида пива и их сочетаемость с продуктами питания.

✓ **Преимущества:** невероятное разнообразие выбора по одному клику мышкой.

✗ **Недостатки:** дополнительные расходы, связанные с доставкой на дом.

В СУПЕРМАРКЕТЕ ИЛИ ОПТОВОМ МАГАЗИНЕ



САМЫЙ ПРАКТИЧНЫЙ СПОСОБ

Доступность, количество, цена... Крупные торговые сети предлагают самый простой способ покупки. Вы не найдете в них последних новинок, но без всякого труда приобретете самые известные виды и сорта пива. В условиях Франции это прежде всего пильзнер, монастырское пиво и дуббель, а также различные ароматизированные сорта от лидеров отрасли. Ничего особо выдающегося, но вполне достаточно, чтобы заготовить напитки для вечеринки, пикника или шашлыков.

НОВЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

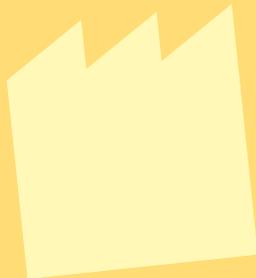
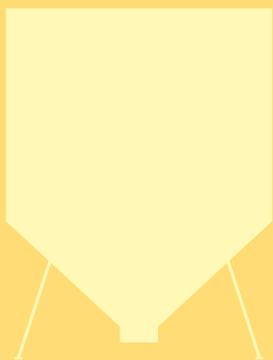
Хорошей тенденцией стало открытие в некоторых крупных магазинах отделов крафтовых сортов, где можно найти пиво разных стилей и от разных производителей. Упор делается в основном на пивоварни, расположенные неподалеку, чтобы стимулировать местных производителей. Однако необходимо заметить, что мелкие независимые пивоварни зачастую предлагают торговым сетям классические светлые, темные и янтарные сорта, а «изюминки» оставляют все же для специализированных магазинов.

✓ *Преимущества: хорошая цена, доступность.*

✗ *Недостатки: отсутствие разнообразия, риск неправильного хранения.*

ЦЕНА ПИВА

*Если самые популярные марки в гипермаркетах стоят дешево,
то крафтовое пиво обойдется дороже.
Мы предлагаем обзор цен на ваш любимый напиток.*



РАЗНИЦА МЕЖДУ ПРОМЫШЛЕННЫМ И КУСТАРНЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ

Долгое время в силу нехватки средств и знаний вы предпочитали количество качеству и закупали пиво для своих вечеринок ящиками по 24 бутылки — не лучшего качества, но по хорошей цене. Потом из любопытства вы открыли для себя преимущества крафтового пива и вынуждены были констатировать: разница в цене очевидна. Вместо 80 центов за обычный пильзнер в супермаркете вам пришлось раскошелиться на 2,50, а то и на 4 евро за более изощренный продукт. Об импортных американских сортах и говорить не приходится. Чем объясняется такое различие?

ЭКОНОМИЯ НА ОБЪЕМАХ

Возьмем бутылку пива емкостью 750 мл и крепостью 4,5 процента. Акциз на нее составляет 0,17 евро. Стоимость основного сырья (солода, хмеля и т. д.) колеблется от 0,15 до 0,40 евро, а других материалов (бутылок, воды и пр.) — от 0,40 до 1,20 евро. Все упирается в масштабы производства, складские возможности и норму прибыли. Долгосрочные контракты с поставщиками, а также экономия на объемах производства позволяют снизить цены. Однако необходимо иметь в виду и другие издержки, например амортизацию оборудования или торговую наценку сбытовых организаций.





НОРМА ПРИБЫЛИ

Маржа в размере 5–10 процентов представляется вполне приемлемой для промышленной компании. Это дает ей возможность инвестировать собственные средства в развитие и выплачивать дивиденды. Что же касается независимой пивоварни, которая оперирует несравнимо меньшими объемами, маржа является ее единственным источником прибыли, да и та несет потери за счет различных социальных расходов. В результате цена на продукцию этой пивоварни неизбежно будет выше, чем у промышленных конкурентов. Кроме того, пиво, сваренное в кустарных пивоварнях, продается чаще всего через специализированные магазинчики, чья торговая наценка выше, чем у крупных торговых сетей. Можно вполне прилично жить на доходы независимого пивовара, но при переходе на более крупные масштабы производства нечего надеяться на то, что вы станете миллионером.



ПРОБЛЕМА ЦЕН ОТНОСИТЕЛЬНА

Обычно принято считать, что продукция независимых пивоварен должна быть дороже, чем у крупных пивзаводов. Однако некоторые независимые производители, в частности американские, доказали, что вполне можно работать в планетарном масштабе, не жертвуя при этом вкусом пива. В то же время крупные пивные заводы, производя отдельные мелкие партии пива для изучения рынка, снижают их вкусовые качества за счет пастеризации. Можно ли с учетом этого огульно утверждать, что более высокая цена справедлива, так как позволяет компенсировать более высокие трудозатраты пивоваров, продавцов и барменов?

ЧТО МОЖНО ПРОЧЕСТЬ НА ЭТИКЕТКЕ

Этикетка зачастую может рассказать много красивых историй, но самое главное напечатано мелким шрифтом.

ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЛИ ЭТО ПИВО?

Существуют напитки, приготовленные на основе пива, но не имеющие права претендовать на его название. Чтобы заслужить такое право, напиток должен быть получен методом спиртовой ферментации сусле, приготовленного из солода и хмеля. Смеси с другими напитками не допускаются. Таким образом, пиво, смешанное с лимонадом и известное как панаше во Франции или радлер в Германии, пивом не является.

НАЗВАНИЕ ПИВА

Здесь не существует общих правил. Некоторые производители указывают название компании в сочетании с видом пива, например Guinness Draught или Guinness Export. Далее указывается вид пива и, что бывает чаще всего, его классификация по системе, принятой во Франции, — светлое, темное или янтарное. Наконец, некоторые производители дополнительно указывают особое название для каждого сорта пива.

Вид или цвет?

В настоящее время сосуществуют два типа классификации пива — по виду и цвету. Начиная с 1920-х годов для коммерческих целей была создана система классификации по цвету, причем каждому из цветов соответствовали определенные вкусовые характеристики: светлое (обычно легкое и освежающее), темное (более пряное и горьковатое) и янтарное (обычно сладковатое). Эта система применяется прежде всего во Франции.

В германском и англосаксонском мире предпочтение отдается классификации по видам пива во всем их многообразии, так как цвет не считается столь уж значимым фактором.

Классификация по видам постепенно становится все более популярной, и никого уже не удивляют наименования типа трипель, стаут или индийский светлый эль.



ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ДАННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

В последнее время распространилась практика присвоения пиву имени не пивоваренного, а торгового предприятия, которое берет на себя реализацию продукта. В частности, это свойственно крупным торговым сетям с целью популяризации своего имени. Правда, на этикетке

они обязаны указывать данные производителя и его почтовый индекс. Иногда некоторые сорта пива, сваренные на севере страны, продаются на юге с символами цикад или лаванды на этикетках, что является сознательным введением покупателей в заблуждение.

КАЖДОМУ ПИВУ — СВОЙ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ВИЗУАЛЬНЫЙ ОБРАЗ

Параллельно с названием используется логотип или эмблема марки. Новые независимые производители вкладывают немалые деньги в создание графических символов, которые выполнены в особом эстетическом ключе специально для поколения, воспитанного на музыке, комиксах, интернете и татуировках. Строгий стиль остается уделом уже зарекомендовавших себя брендов.



ИНДЕКС «БИОПРОДУКТ»

Чтобы поместить этот индекс на свою этикетку, необходимо получить одобрение сертифицирующего органа. Для этого 95 процентов материалов, используемых в изготовлении пива, за исключением воды, должны производиться в экологически чистых условиях. Особенно это касается злаков и сахаросодержащих продуктов. Хмель, который составляет всего 1–2 процента от общей массы пива, под эти обязательные ограничения не попадает, так как на рынке наблюдается дефицит экологически чистого хмеля.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Содержание алкоголя. Само собой разумеется, что эти данные обязательны для указания. Допустимые отклонения составляют 0,5 процента. Пять процентов крепости означают, что в одном литре пива содержится 50 мл чистого спирта. Пиво может считаться безалкогольным, если содержание спирта в нем не превышает 1,2 процента.

Объем. Емкость классических пивных бутылок во Франции составляет 250, 330, 500 и 750 миллилитров. В Великобритании и США действует другая система, отличная от метрической.

Срок годности. Должна быть указана конечная

дата, до которой напиток следует употребить. Пиво можно пить и после указанной даты, но при этом не гарантируются органолептические свойства. Общее правило гласит, что пиво с высоким содержанием хмеля должно иметь более короткий срок хранения.

Номер партии. Это делается для того, чтобы можно было отследить передвижение товара.

Зеленая точка. Этот символ указывает на то, что пивоварня принимает или заключила договор с пунктом приема тары.

Наличие аллергенов. Это касается в первую очередь злаков, содержа-

щих глютен — разновидность белка, вызывающая аллергическую реакцию у чувствительных людей. Если в ячмене мало глютена, то указывается, что он может содержаться в пиве в следовых количествах.

Ограничение для беременных. Если пиво содержит алкоголь, на этикетке должен помещаться специальный символ с изображением беременной женщины или текстовая информация: «Потребление алкогольных напитков в период беременности даже в малых количествах может иметь тяжелые последствия для здоровья ребенка».



УКАЗАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ — ДОБРОВОЛЬНОЕ ДЕЛО

Как ни странно, законодательство не обязывает давать сведения о составе пива, хотя многие производители делают это добровольно. Некоторые даже указывают сорта солода и хмеля, используемые в рецепте. Это очень похвальная позиция, которая нравится взыскательным

любителям и вызывает интерес у новичков, желающих лучше разобраться в природе того или иного сорта. Пивоварня Brewdog пошла еще дальше: она публикует рецепты своих сортов пива.

ХРАНЕНИЕ ПИВА

Если вы не умираете от жажды, то, возможно, пройдет несколько дней между покупкой пива и открытием бутылки. В этой связи напрашиваются некоторые советы о мерах предосторожности.

ВРАГ № 1 — СВЕТ

Пиво чувствительно к свету, особенно к ультрафиолетовым лучам. Ароматические молекулы хмеля разлагаются, и пиво начинает приобретать запах мускуса и чеснока. В Квебеке в этом случае говорят о «запахе скунса». Чтобы избежать подобного, храните пиво в холодильнике или, по крайней мере, в затемненном и прохладном месте. Эта проблема не свойственна баночному пиву. Коричневое стекло тоже служит неплохим средством защиты. Будьте осторожны с пивом, купленным в супермаркете. Оно иногда подолгу подвергается воздействию неоновых ламп.

БУТЫЛКИ ДОЛЖНЫ СТОЯТЬ ВЕРТИКАЛЬНО

Непастеризованное пиво содержит остатки дрожжей, которые оседают на дно. Храните бутылки в вертикальном положении, чтобы дрожжи не попадали в бокал при его наполнении.

ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ТЕМПЕРАТУРУ

Ни в коем случае не допускайте резких перепадов температуры, особенно в летнее время. Дрожжи и ароматические вещества в таких условиях очень быстро разлагаются. Пиво должно храниться при постоянной температуре. Идеальное место — нижняя полка холодильника.

КРАФТОВОЕ ПИВО НАДО ПИТЬ СВЕЖИМ

Пиво, изготовленное в кустарной пивоварне, не подвергается пастеризации. Это живой продукт, и его богатый вкус не может оставаться неизменным долгое время. Поэтому напиток надо выпивать как можно быстрее после приобретения. Особенно это относится к сортам пива с ярко выраженными хмелевыми нотками. Горьковатый привкус со временем пропадает, что ведет к изменению самого характера пива. В частности, это можно сказать о светлых индийских элях, которые подвергаются холодному охмелению.

ВЫДЕРЖКА ПИВА

Некоторые виды пива — правда, редкие — с течением времени улучшают свой вкус. В первую очередь это относится к крафтовым сортам — траппистским, крепким и подслащенным. Они подвергаются так называемой мадеризации и приобретают аромат сахаренных фруктов. То же самое можно сказать о гёзах, изготавливаемых с применением нетипичных дрожжей семейства *Brettanomyces*. Со временем они приобретают вкус продуктов животного происхождения.



ВЫ УТОЛИЛИ ЖАЖДУ, НО ПИВО В БУТЫЛКЕ ЕЩЕ ОСТАЛОСЬ

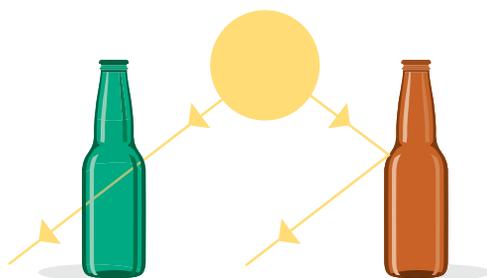
Не волнуйтесь, его можно оставить на более позднее время. Закупорьте бутылку натуральной пробкой и поставьте ее в вертикальном положении в темное место. Шипучесть

у пива будет уже не та, но оно еще способно доставить удовольствие, когда в очередной раз вы сядете за стол.



КАКАЯ ТАРА ОПТИМАЛЬНА ДЛЯ ПИВА

У каждой тары есть свои преимущества и недостатки.



СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛКИ: ЖЕСТ В СТОРОНУ ЭКОЛОГИИ?

Преимущество бутылки заключается в возможности ее многократного использования. Система возврата бутылок, например, прекрасно развита в Германии, позволяет организовать их непрерывный оборот после очистки. Во Франции еще не дошли до подобного, но там осуществляется сбор и сортировка бутылок для переплавки, хотя это связано с большими энергетическими затратами.

ЗЕЛЕНОЕ ИЛИ КОРИЧНЕВОЕ СТЕКЛО?

Коричневое стекло частично задерживает свет, позволяя замедлить процессы разложения в пиве. В свою очередь, зеленое стекло пропускает ультрафиолетовые лучи, которые расщепляют ароматические молекулы хмеля и создают неприятный вкус. Но это все же лучше, чем прозрачное стекло.

БУГЕЛЬНАЯ ПРОБКА...

Эта система укупорки, изобретенная в 1875 году и предназначенная для многократного использования, способствовала массовому распространению пива. До этого сохранять газ в напитке позволял только метод шампенауз, заключающийся в добавлении в бутылку сахара непосредственно перед закреплением пробки с помощью проволоочной оплетки. Бугельная пробка позволяет повторно герметично закупорить бутылку после открытия.



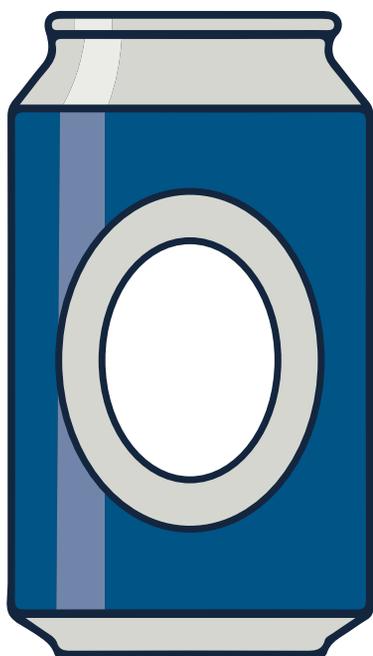
... ИЛИ КОРОНЧАТАЯ?

Принцип действия этой пробки состоит в том, что стальной диск с приклеенной к нему изолирующей прокладкой обжимается вокруг горлышка бутылки. Как и бугельная пробка, эта дешевая система позволяет обеспечить герметичность и сохранить давление в бутылке. Простое на вид устройство является на самом деле продуктом индустриальной эпохи и развития техники. Эту пробку, изобретенную в 1892 году, без сомнения можно рассматривать как первое одно-разовое изделие. Такие пробки являются предметом коллекционирования тегестофилов — людей, увлекающихся сбором любых предметов, так или иначе связанных с пивом.

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ БАНКА: ЗА И ПРОТИВ

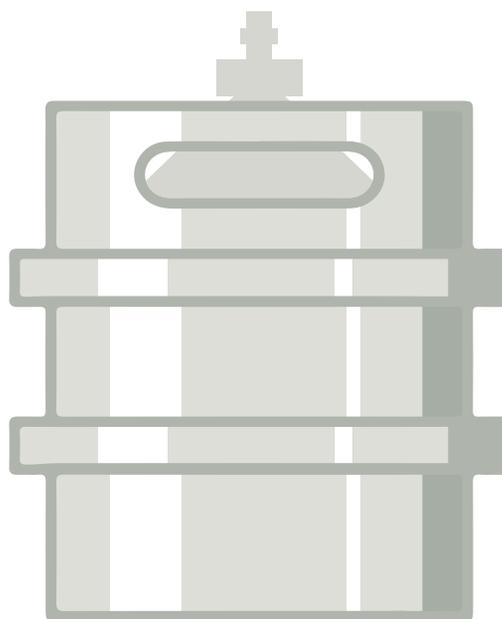
Начиная с 1970-х годов в качестве тары для пива начали использоваться алюминиевые или жестяные банки.

Баночное пиво пользуется не самой лучшей репутацией. Основная причина в том, что по банкам разливаются, как правило, не самые лучшие сорта. Однако ничто не мешает использовать эту тару и для высококачественного пива.



Алюминий под вопросом

Металлическая банка непрозрачна и хорошо защищает содержимое от ультрафиолетового излучения, позволяя хмелевому аромату сохраняться дольше. В принципе, жидкость не соприкасается с алюминием, который покрыт специальной пленкой, предназначенной для пищевых продуктов. Однако, несмотря на то что алюминий, образующий токсичные соединения, подлежит утилизации и повторной переработке, его влияние на окружающую среду все еще является предметом дискуссий.



ДОБАВЬТЕ ДАВЛЕНИЯ, ПОЖАЛУЙСТА!

В пивных заведениях пиво разливают под давлением из бочонков, изготовленных из нержавеющей стали, которые уже в 1920-е годы заменили собой деревянные бочки. У них много достоинств: невысокая цена, прочность, возможность многократного использования. Кроме того, стальная емкость намного гигиеничнее и меньше подвержена случайному заражению микроорганизмами. Правда, существует риск загрязнения шлангов, соединяющих бочонок с насосом. Обслуживающему персоналу строго предписано регулярно проводить технический осмотр оборудования.



АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ЕМКОСТИ

Пластиковые кеги

Внутри полиэтиленового корпуса находится эластичный мешок. Залитое в него пиво защищено от контакта с воздухом. Кеги являются одноразовыми, и ими охотно пользуются независимые пивовары, которым не всегда удобно принимать и повторно использовать металлические бочонки. Кеги недороги, а пиво в них может даже отправляться на экспорт.

Пластиковые баллоны Dolium

Еще одно решение, также пригодное для экспорта. Эти полиэтиленовые баллоны не подлежат повторному использованию. Они имеют такой же объем, как стальные бочонки.



ЗАРОЖДЕНИЕ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Пиво играло важную роль в первых земледельческих цивилизациях.

□ ПОТЕПЛЕНИЕ КЛИМАТА

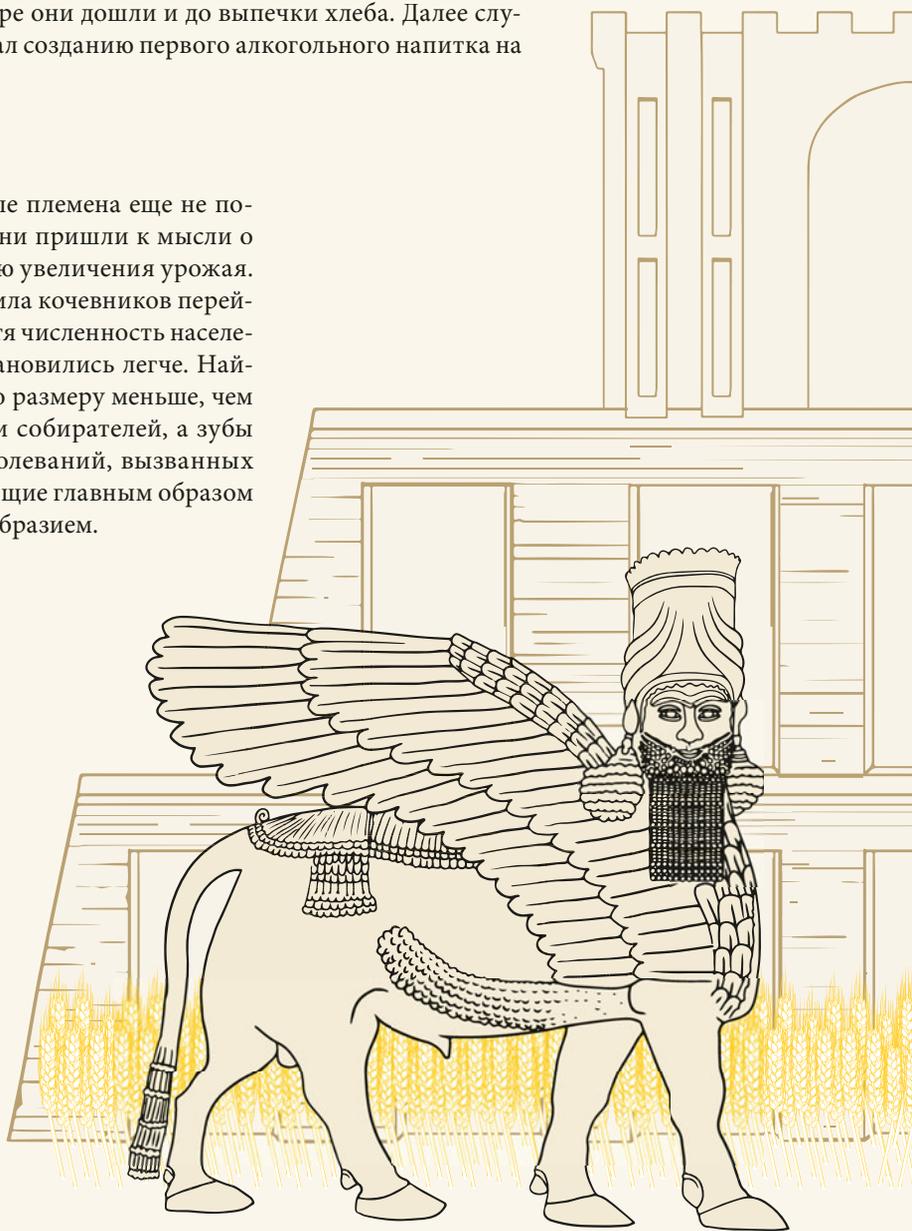
История западной цивилизации зарождалась на территории так называемого «Плодородного полумесяца», простирающегося от Средиземного моря до долин Тигра и Евфрата. Десять тысяч лет назад после ледникового периода климат потеплел, и тайга уступила место покрытым травой степям, где были все условия для произрастания злаков. Именно здесь у кочевников зародилась привычка питаться неким подобием каши из зерен ячменя и пшеницы. Вскоре они дошли и до выпечки хлеба. Далее случайный процесс брожения способствовал созданию первого алкогольного напитка на основе злаков.

□ ПОЯВЛЕНИЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

Собирая разрозненные колосья, кочевые племена еще не помышляли ни о какой селекции. Затем они пришли к мысли о подготовке почвы и посеве семян с целью увеличения урожая. Эта хозяйственная деятельность вынудила кочевников перейти к оседлому образу жизни. Однако, хотя численность населения начала расти, условия жизни не становились легче. Найденные скелеты первых земледельцев по размеру меньше, чем у их предшественников — охотников и собирателей, а зубы имеют признаки кариеса и других заболеваний, вызванных переходом на продукты питания, состоящие главным образом из углеводов и не отличающиеся разнообразием.

□ ПЕРВЫЕ ГОРОДА

Цивилизация немислима без развития сельского хозяйства. Оно способствовало росту населения, которое компактно селилось в деревнях. Постепенно происходило разделение труда. Появились первые города, в которых жили ремесленники, торговцы, вожди. Все интенсивнее становился обмен между различными территориями с целью получения таких необходимых вещей, как соль, орудия труда или оружие. Вскоре места обитания племен становились племенными территориями.



□ СРЕДСТВО ОБМЕНА

Примерно 5500 лет назад в Уруке, расположенном в Месопотамии на территории Ирака, пшеничное пиво выступало в роли платежного средства в расчетах с путешественниками. Таким образом, до появления денег оно выполняло важную функцию в развитии экономики и в то же время являлось продуктом питания и средством, спасающим от обезвоживания.

□ «Жидкий хлеб»

Ничего не зная о витаминах и свойствах дрожжей, наши предки тем не менее воочию убеждались, что у тех, кто пьет пиво, здоровье более крепкое. В шумерской цивилизации пиво получило название сикару — жидкий хлеб. Пивовары готовили его на основе поджаренных хлебцев из пророщенных зерен полбы и красной пшеницы — предшественники нынешнего солода. В напиток добавляли финики и мед. Впоследствии пиво начали пить через соломинку. Тем не менее ферментация по-прежнему оставалась загадочным процессом, покровителем которого считалась богиня Нинкаси.

□ ПИВО В СЕРДЦЕ ГОРОДОВ

Спустя несколько веков их последователи в Вавилоне не утратили вкуса пива. Скорее наоборот. Глиняные таблички, на которых они вели записи, позволяют сделать вывод, что в городе варили до двадцати различных сортов пива. Для Вавилона этот продукт являлся стратегическим. О важности пива в повседневной жизни говорит тот факт, что сведения о нем включены в свод законов царя Хаммурапи, составленный в 1750-х годах до н. э. и высеченный на стеле, которая хранится в Лувре. Закон, в частности, регламентировал продажу пива в кредит и устанавливал смертную казнь за его подделку.





ГЛАВА

№



3



КАК ПИТЬ ПИВО

Что может быть проще, чем опрокинуть бокальчик пива? Для этого не надо оканчивать какие-то курсы. Однако существуют определенные правила, которые необходимо соблюдать, чтобы отдать дань уважения этому напитку. Из данной главы вы узнаете, что некоторые компоненты пива полезны для организма. Это достаточный повод, чтобы внимательно ее прочесть.



ВЫБОР ПОСУДЫ

Есть ли смысл обращать внимание на емкость, если главную роль играет содержимое? Оказывается, да, потому что выбор посуды важен, если вы хотите полностью раскрыть вкус пива.



УСЛАДА ДЛЯ ЗРЕНИЯ...

Выбор посуды имеет прежде всего эстетическое значение. Она должна радовать глаз. Это то же самое, что подбирать себе наряд. Вы должны найти бокал, который гармонирует с цветом пива, подчеркивает его чистоту или скрывает замутненность, позволяет обрзоваться красивой пенной шапке.

... И ВКУСА

Но при выборе бокала надо учитывать и чисто технические моменты. В разных по форме бокалах по-разному формируются пузырьки, и при неправильном его выборе пиво может быстрее, чем хотелось бы, лишиться растворенного в нем газа. В дегустации напитка задействован не только язык, но и нос. Лопающиеся на поверхности пузырьки служат источником превосходного аромата, и было бы очень жаль упустить его только из-за того, что вы воспользовались не тем бокалом.

ЧЕГО СЛЕДУЕТ ВСЯЧЕСКИ ИЗБЕГАТЬ



Кружки

Такой аксессуар незаменим на мероприятиях типа Октоберфеста, где главный аргумент — это количество выпитого. Я ничего не могу возразить против большого поллитрового пивного бокала, но не пользуйтесь пивными кружками с ручкой, которые требуют больших мышечных усилий для каждого глотка. При этом всякий раз возникает непреодолимое искушение отхлебнуть больше, чем надо. Горизонтальное широкое днище способствует быстрому выходу газов, а толстые стенки накапливают тепло, что губит вкус пива. Последние глотки из кружки не доставляют никакого удовольствия.



Одноразовые стаканы

Рассудите сами: на музыкальном фестивале, где главное — это все же музыка, стакан пива не способствует возвышению души. К тому же бумажные одноразовые стаканы делаются из водоотталкивающих материалов, из-за чего на их стенках образуются чересчур крупные пузырьки, полностью лишаящие пиво вкуса. Пластиковые стаканчики чуть лучше, но они причиняют больший вред окружающей среде. Относитесь с уважением и к себе, и к пиву. Пейте воду.

ПИВНОЙ БОКАЛ



Пол-литровый бокал

Такие бокалы подают в кафе на открытой террасе. Они обладают приятной формой и прочностью. Из них особенно удобно пить насыщенные углекислотой сорта пива, например пильзнер.

МНОГОЦЕЛЕВЫЕ БОКАЛЫ



Бокал ТЕКУ

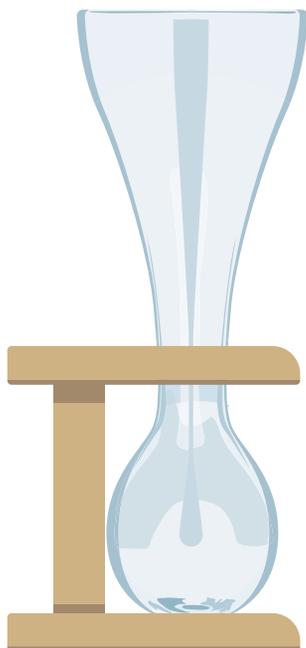
Наименование этого вида бокала представляет собой зарегистрированный товарный знак. У него нетипичный оригинальный дизайн. В последние годы этот бокал стал любимчиком в пивных барах. Зауженная горловина концентрирует ароматы, а расширенное и закругленное дно позволяет согреть содержимое руками в случае необходимости. Это пример удачного компромисса, пригодный для всех видов пива.



Тюльпан

Не комплексуйте по поводу того, что для пива используется винный бокал. В данном случае это стандартный бокал типа INAO, отлично подходящий для дегустации как пива, так и виски. Его зауженная горловина способствует концентрации ароматов. Форма стенок позволяет точно регулировать количество жидкости, попадающей в рот. Из такого бокала можно пить маленькими глотками, смакуя напиток.

«СЛОЖНЫЕ» БОКАЛЫ



КУЧЕРСКИЙ БОКАЛ

Согласно легенде, пиво из посуды такой необычной формы, используемой кучерами, выпивалось одним махом, так как поставить этот бокал на стол невозможно. Он не слишком практичен, но хорош для маркетинговых целей — привлекает к себе все взоры и веселит публику, так как при питье пиво часто выплескивается из него на одежду.



КУБОК

Эта тяжелая, толстостенная и практичная посуда вызывает ассоциации с монашеской трапезой, которая по традиции не обходилась без пива. Утолщенные края кубка порой делают питье не совсем удобным. Слишком широкая верхняя часть ускоряет выход газов из пива. Кроме того, большая часть улетучивающихся запахов устремляется прямо к небесам, минуя нос.

Рог

Хотя такая посуда чаще используется для вина, существует также образец, предназначенный для пива. Конечно, забавно пить из него, ощущая себя героем древних мифов. Однако, в отличие от обычных бокалов, рог невозможно поставить на стол. Приходится пить до дна. В результате можно выпить лишнего, и это приводит к тому, что рог выпадает из рук и разбивается о пол.



ЭЛЕГАНТНЫЕ БОКАЛЫ



Фужер для шампанского

Пиво ведь тоже выглядит элегантно. Попробуйте налить в фужер индийский светлый эль или witbier. Поначалу на пиве образуется легкая шапка пены и начинается игра пузырьков. Вдобавок ко всему емкость этого бокала невелика, и у вас всегда будет порция свежего пива.



Бокал для пшеничного пива WEIZEN

Прекрасный образец немецкого дизайна. Выпускается в двух вариантах: емкостью 200 и 500 мл. Бокал предназначен главным образом для пшеничных сортов. Вы можете любоваться чистотой и прозрачностью напитка, игрой пузырьков и контрастом коричневатого пива с густой белой пеной.



Луковица

Представьте себе зимний заснеженный вечер. Вы спокойно сидите с бокалом в руке, словно достойный английский лорд, и потягиваете ячменное вино или стаут.

КАК НАЛИВАТЬ И ПОДАВАТЬ ПИВО

Речь идет не о каком-то церемониале, а о практических навыках, которые позволяют взять от пива самое лучшее.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Многие пивовары указывают температуру, при которой лучше всего дегустировать пиво. Однако в действительности вряд ли кто-то будет окуна́ть в бокал термометр. Температурные рекомендации всего лишь помогают сориентироваться, при каких условиях дегустация принесет больше удовольствия в зависимо-

сти от сорта пива. В любом случае вам больше понравится свежее теплое пиво, чем холодное, но старое. Обычно пиво разливается при температуре 5 °С, а затем оно постепенно доходит в бокале до нужной температуры.



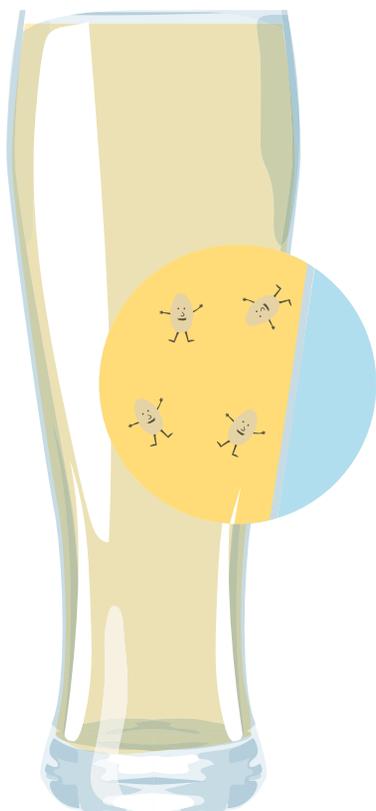
От 6 до 9 °С	Лагер, пильзнер, белое, гёз...	Бутылка становится матовой от сконденсировавшейся влаги.
От 9 до 12 °С	Трипель, сезонное пиво, светлый эль, индийский светлый эль...	Бутылка на ощупь прохладная.
От 12 до 15 °С	Имперский стаут, ячменное вино...	Бутылка на ощупь чуть прохладнее комнатной температуры.



ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ

Из наполнения пивом бокала можно устроить целый церемониал, а можно все сделать значительно проще... Во втором случае возьмите бокал. Можете сполоснуть его, чтобы освежить. Наклоните бокал к горлышку бутылки и начинайте наливать пиво, постепенно выпрямляя бокал по мере наполнения. В зависимости от сорта и свежести пива

на поверхности образуется украшение в виде пены, которая концентрирует в себе основные запахи. Если пиво нефильтрованное и непастеризованное, не выливайте всю бутылку до конца. Оставьте немного пива на дне вместе с осевшими дрожжами.



Пить ли дрожжи?

Это дело вкуса. Немецкое Weizen традиционно подается с дрожжами, которые придают пиву легкость. Сначала наливают две трети бутылки, а затем слегка взбалтывают остаток, прежде чем долить его в бокал. То же самое можно сказать и о Бельгии, где дрожжи считают важным ароматическим фактором. Пивовар обычно подает второй небольшой бокальчик для дегустации дрожжей. Нравятся вам дрожжи или нет, но они богаты витаминами группы В, оказывающими благотворное воздействие на кожу, ногти и волосы. Живые дрожжи также нормализуют микрофлору кишечника.

Как наливать и подавать пиво

Можно ли пить из бутылки?

Если пиво ничего собой не представляет и вам всего лишь хочется утолить жажду, то почему бы и нет? Но если речь идет не об ординарном пилзнере, то лучше потрудиться и поискать бокал, потому что, если вы пьете из горлышка, вам не удастся ощутить весь букет. С другой стороны, пиво больше пенится в бутылке, чем в бокале. Обилие пузырьков сильнее воздействует на вкусовые сосочки языка. Наконец, вы не застрахованы от того, что ваш собутыльник вдруг захочет сделать глоточек из вашей бутылки, предварительно протерев горлышко о свои штаны.

ГДЕ ПИТЬ ПИВО?

*Пива вокруг хоть залейся, и нет недостатка в заведениях, где его можно выпить.
Но между ними есть разница.*

В ОБЫЧНОМ БАРЕ

БЛИЖАЙШИЙ БАР ПО СОСЕДСТВУ

Во Франции насчитывается около 35 тысяч подобных заведений, и их не надо долго искать. Однако с учетом того, что пиво является для них лишь побочным продуктом, порой приходится с удивлением констатировать, что персонал совершенно не разбирается в этом напитке и его фундаментальных свойствах. Вдобавок многие бары связаны контрактами с крупными производителями пива, которые поставляют оборудование, материалы и осуществляют техническое обслуживание, требуя взамен, чтобы продавалась только их продукция. Как следствие, клиенты сталкиваются с бедностью выбора, и ассортимент сводится лишь к стандартному набору: пильзнер и бельгийское пиво.

ПОСТЕПЕННОЕ УЛУЧШЕНИЕ

Однако ситуация пусть и медленно, но меняется к лучшему. Некоторые заведения включают в свой ассортимент множество марок пива, в том числе и местных производителей. Кроме того, выбор расширяется за счет приобретения мелких кустарных пивоварен крупными компаниями.



✓	Преимущества: цена.
✗	Недостатки: бедный выбор, некомпетентность персонала, наплевательский подход к техническому обслуживанию и дезинфекции оборудования.



В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ ПИВНОМ БАРЕ

ВЗЫСКАТЕЛЬНОЕ ОТНОШЕНИЕ К КАЧЕСТВУ

Пивные бары, специализирующиеся на крафтовых сортах, процветают во всем мире и пользуются все большим вниманием публики. Такими заведениями управляют энтузиасты и знатоки своего дела, которые с удовольствием возьмут на себя роль проводников, чтобы сопроводить робких новичков в путешествии через джунгли различных видов пива, и даже опытным клиентам смогут дать квалифицированную консультацию относительно какого-нибудь редкого и нетипичного сорта. Вдобавок эти бары гарантируют свежесть пива и строгое соблюдение гигиенических норм. Они получают доход не только от продажи пива, но и от организации различных мероприятий, например встреч с пивоварами или кулинарами.

✓	Преимущества: хороший выбор, возможность найти что-то необычное, качественное обслуживание, интересные мероприятия.
✗	Недостатки: цена.

В ПИВОВАРНЕ



✓ **Преимущества:** уютная обстановка, качество пива и обслуживания, цена.

✘ **Недостатки:** отдаленность (пивоварня не всегда находится рядом с вашим домом).

ИДЕАЛЬНАЯ ОБСТАНОВКА

Загляните как-нибудь, преимущественно летом, в сельскую пивоварню, в которой есть терраса со столиками для посетителей. Вы гарантированно получите пиво в оптимальной обстановке, а к нему еще и подадут лучшие образцы местных блюд.

А ЧТО В ДРУГИХ СТРАНАХ?

В Германии и Центральной Европе вы встретитесь с таким явлением, как *биргартен* (пивной сад) — столики под открытым небом в тени деревьев, где кроме местных сортов пива вам подадут нехитрые сытные закуски вроде соленых кренделей или колбасок. За океаном распространены пивные пабы, представляющие собой смесь ресторана и пивоварни. Здесь в непринужденной обстановке вы сможете насладиться богатой и щедрой североамериканской кухней, делающей акцент на специи и фритюры.

ДОМА

СВОБОДА ВЫБОРА

У вас полная свобода выбора пива и посуды. Вы можете сами составить меню закусок. Приглашая друзей, предусмотрите богатую палитру сортов, чтобы доставить удовольствие каждому. Для тех, кто считает, что не любит пиво, подберите что-нибудь легкое типа белого или нечто диковинное, например гёз. Каждый найдет себе что-нибудь по вкусу и насладится изобилием.

✓ **Преимущества:** ассортимент, цена.

✘ **Недостатки:** мытье посуды и уборка.



КАЖДОМУ СВОЕ ПИВО

*Не бывает людей, которые не любят пива.
Те, кто утверждает обратное, просто пока не встретили то, что им подходит.*



ФРЕДО, ПРЯТЕЛЬ, КОТОРЫЙ НЕ ПРОЧЬ ВЫПИТЬ

Пивная культура у Фредо сформировалась на стадионах и студенческих вечеринках. Он не всегда понимает разницу между количеством и качеством. Все нюансы сводятся к понятиям «классное пойло» и «шипучка». Основные критерии — это содержание сахара и крепость напитка. Пиво бывает двух сортов: хорошее и не очень, но выпить стоит в любом случае.

Дайте ему возможность открыть для себя интенсивность вкуса и аромата индийского светлого эля из Англии с ярко выраженным и интригующим фруктовым букетом, заметной горчинкой, которая застает врасплох, и ощущением некоторой сухости во рту, вызывающей удивление. Когда пройдет первый шок, Фредо, возможно, откажется от своих прежних банальных пристрастий и откроет для себя новую культуру питания.

Предложение: горький индийский светлый эль из Англии или Америки.

ШАРЛОТТА, ПОДРУГА, КОТОРАЯ НЕ ЛЮБИТ ПИВА

Шарлотта впервые попробовала пиво в 18 лет на выпускном вечере и ей не понравились ни этот горький и теплый напиток, ни то, как закончился этот праздничный вечер. С тех пор она пьет на вечеринках грейпфрутовый сок, а 31 декабря в полночь — шампанское, хотя и его не любит. Шарлотта считает, что пиво — это напиток для парней.

В действительности ничто не мешает девушкам оценить горчинку пива, но Шарлотта пока так и не нашла для этого времени. Предложите ей *weizen* или близкое по духу *witbier* со специями. Найдите красивый бокал, позволяющий насладиться игрой пузырьков. Похвалите сладковатый привкус и не забудьте упомянуть о том, что это типично женское пиво (что, конечно, полная чушь, потому что пиво не имеет половой принадлежности).

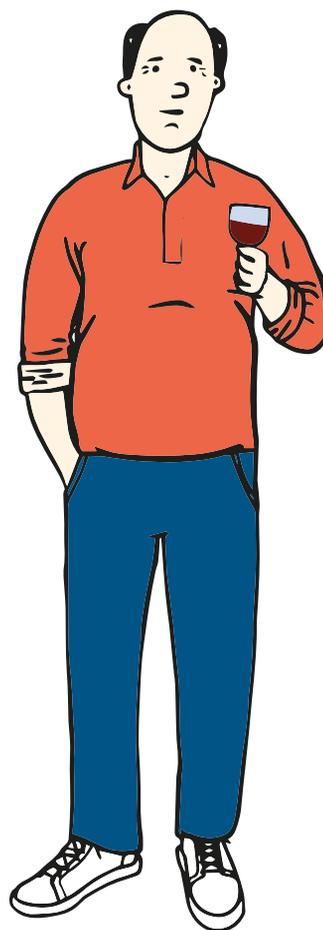
Предложение: weizen, witbier, индийский светлый эль, пиво с кислинкой, крик.



ФЕРНАН, ТЕСТЬ, РАЗБИРАЮЩИЙСЯ ТОЛЬКО В ВИНЕ

Он знает толк в винах, особенно красных, и любит угощать друзей сокровищами из своего погребка, где среди прочего есть и виски, и другие крепкие напитки. До настоящего времени Фернан считал, что пиво служит только для утоления жажды после работы в саду в жаркий день. Он понятия не имеет о богатстве вкусов пива. Помогите ему сделать это открытие. Начните со светлого эля, который познакомит Фернана с привкусом солода и даст понять, что горечь тоже может быть приятной. В качестве продолжения выберите стаут. Содержащиеся в нем дубильные вещества вызовут ассоциации с красным вином. Затем последовательно знакомьте тестя с другими видами пива.

Предложение: все виды пива.



ЭРНЕСТ, ДРУГ, ПОМЕШАННЫЙ НА ПИВЕ

Когда Эрнест был маленьким, он коллекционировал картинки с покемонами. Сегодня он коллекционирует сорта пива. Эрнест в курсе всех событий. Он фотографирует все новинки и выкладывает их в сеть. Путешествует по миру, посещает пивоварни и радуется, как ребенок, обнаружив где-нибудь в Патагонии какое-то диковинное пиво, которое сварено из диких злаков, найденных в пампасах, и подвергнуто ферментации с помощью кишечной палочки местного грызуна. Отвлеките друга от этой непрерывной круговерти и напомните ему простые и вечные истины. Предложите Эрнесту бельгийский дуббель или сезонное пиво с легкой пряной горчинкой и ароматом фруктов, в котором идеально сочетаются сладость и солодовый привкус.

Предложение: сезонное пиво, дуббель, weizen, светлый эль, биттер.

АЛКОГОЛЬ

Помимо вкуса любители часто ценят в пиве крепость.

КАКОЕ ДЕЙСТВИЕ ОКАЗЫВАЕТ АЛКОГОЛЬ?

Этиловый спирт является психотропным средством, изменяющим восприятие, ощущения, настроение и сознание. Из желудочно-кишечного тракта он попадает в кровь и разносится по организму.

СНЯТИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В малых дозах алкоголь оказывает тонизирующее действие. Затем очень быстро наступает успокоение, на которое накладывается ощущение усталости. Алкоголь не облегчает ваше физическое состояние (и не решает проблем), но все же обладает некоторым обезболивающим действием и может утихомирить боль, правда, не устраняя ее причин, что влечет за собой определенный риск. Снятие напряжения приводит к возбуждению, эйфории и раскрепощению. Выпивший человек забывает о своей робости, у него развязывается язык, трус становится смельчаком. И это порой выходит ему боком...



ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ

После нескольких бокалов бдительность ослабевает, реакция снижается, снимаются все запреты. Человек плохо оценивает ситуацию, в которой находится, а его поведение может привести к беде.



Что такое алкоголь

Алкоголь — точнее говоря, этиловый спирт — представляет собой продукт брожения. В течение этого процесса живые дрожжи размножаются и потребляют сахар, выделяя в качестве отходов этиловый спирт и углекислый газ.

Дрожжи могут производить и другие спирты, в частности метанол, что может привести к страшным последствиям. О наличии метанола может свидетельствовать ощущение жжения во рту.

ОЩУЩЕНИЯ ЖАРА И ХОЛОДА

После некоторого количества бокалов спиртного человеку становится жарко, и он начинает мало-помалу избавляться от одежды, оставаясь порой на морозе в одной рубашке. Алкоголь расширяет кровеносные сосуды, и возникает ощущение летнего тепла. Однако оно обманчиво. Организм пытается восстановить приемлемую внутреннюю температуру, и это приводит к переохлаждению. Вы рискуете подхватить простуду и несколько дней будете кашлять, сморкаться и клясться себе, что больше никогда не повторите подобную ошибку.

ОБЕЗВОЖИВАНИЕ

Вам кажется, что вы только и делаете что пьете, а на самом деле теряете жидкость. Дело в том, что алкоголь препятствует выработке вазопрессина — гормона, регулирующего деятельность почек. В результате с мочой выводится намного больше воды, чем поступает в организм во время выпивки. Этот феномен является причиной возникновения состояния, известного как похмелье.

БЫСТРОЕ ОПЬЯНЕНИЕ

Некоторые люди и даже целые народы плохо переносят алкоголь и пьянеют буквально с первого бокала. Их печень производит слишком мало ферментов, которые расщепляют алкоголь в организме.

АЛКОГОЛИЗМ

Алкоголизмом называется состояние зависимости от алкоголя, заставляющее постоянно потреблять его. Всемирная организация здравоохранения неоднократно называла алкоголь среди веществ, вызывающих самое сильное привыкание (наряду с героином). Алкоголизм может проявляться в разных формах в зависимости от индивидуальных особенностей человека. На это влияют физические, генетические и другие личные факторы, но в любом случае страдает физическое и умственное здоровье.



РЕКОМЕНДАЦИИ

Организации, отвечающие за здравоохранение, рекомендуют не превышать ежедневную дозу потребления, составляющую две-три так называемые стандартные алкогольные единицы. Для пива одна такая единица соответствует 250 миллилитрам. Как правило, при потреблении двух алкогольных единиц содержание алкоголя в крови не

превышает 0,5 промилле. Правда, это правило весьма относительно. Способность организма выводить алкоголь во многом зависит от состояния здоровья, степени усталости, питания, веса и времени суток. Так что следует знать свои возможности и ни в коем случае не садиться за руль после употребления алкоголя.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

*Перечисленные ниже рекомендации помогут вам легче переносить алкоголь.
Но самое главное — соблюдать меру.*



ЗАКУСЫВАЙТЕ

Алкоголь поступает в кровь через стенки желудка и кишечника. Пища обволакивает стенки и препятствует всасыванию алкоголя. Таким образом вы избежите резкого подъема уровня алкоголя в крови и быстрого опьянения.

ПЕЙТЕ ВОДУ

Алкоголь влияет на деятельность почек, выступая в роли мочегонного средства, поэтому вместе с мочой организм теряет много жидкости. Количество выпитого пива ничего не меняет. Организм все равно обезвоживается. Поэтому следует регулярно пить воду. Как правило, количество воды должно соответствовать количеству выпитого спиртного. И в качестве меры предосторожности выпейте большой стакан воды перед тем, как лечь спать. Вам, конечно, придется вставать среди ночи в туалет, но зато вы проснетесь без головной боли.



ОСТАНОВИТЕСЬ НА ПОЛЧАСА РАНЬШЕ

Всем известна ситуация, когда последняя рюмка оказывается лишней и после нее все происходящие события вспоминаются, словно в тумане. Вы смеетесь невпопад, совершаете глупости. Чтобы не испортить вечер, надо вовремя остановиться. Дело в том, что пик опьянения запаздывает, так как организму требуется время, чтобы усвоить алкоголь, который пока еще находится в желудке. Как следствие, вы рискуете потерять контроль над ситуацией и натворить неизвестно чего.

ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Хотя здесь и нет никаких правил, все же не следует оставлять более крепкое пиво на конец вечера. Ячменное вино, имперский стаут или трипель с их тонким ароматом мало чем порадуют вас, когда ваш язык уже перепробовал до этого много других сортов. Лучше оставьте на окончание вечеринки что-нибудь легкое типа берлинского белого, чья кислинка вновь разбудит вкусовые ощущения.



ИЗБЕГАЙТЕ СЛИШКОМ РЕЗКОГО ЗАПАХА АЛКОГОЛЯ

Этиловый спирт как таковой не отличается сильным запахом. В то же время дрожжи могут производить сильно пахнущие сивушные масла. Воздержитесь от пива, если оно слишком явно пахнет алкоголем. Даже выпив небольшое количество такого пива, на следующий день вы можете проснуться с головной болью и расстройством пищеварения.

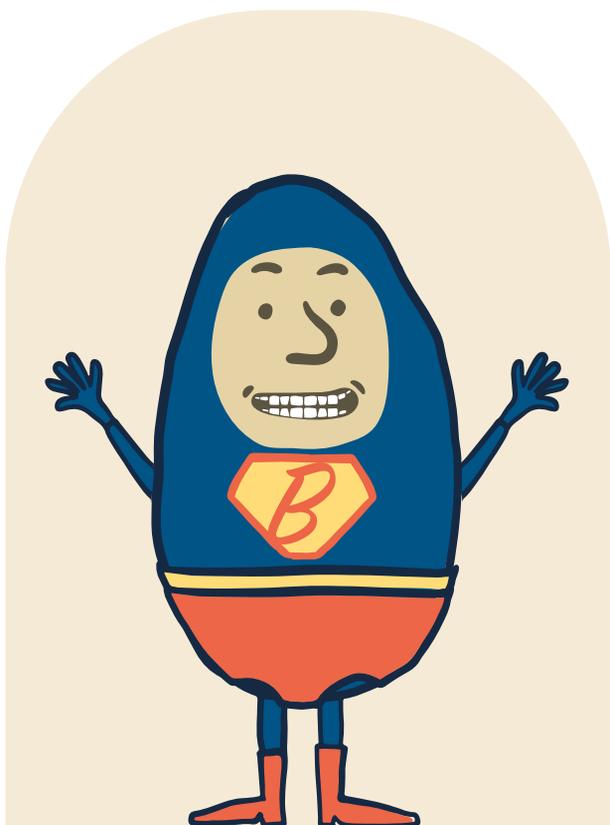
НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА

Пока вы будете отдыхать, вашей печени предстоит большая работа по выведению алкоголя. Если вы выпили лишнего, избегайте жирной пищи, которую организм переваривает с трудом. Отдайте предпочтение продуктам, богатым минеральными веществами, овощам, фруктам. Воздержитесь от апельсинового сока, потому что он слишком кислый. Вместо того чтобы валяться с утра в постели, сделайте легкую зарядку и выпейте травяного чая.



НЕОЖИДАННАЯ ПОЛЬЗА

*К счастью, в пиве есть не только алкоголь.
Некоторые его компоненты не лишены полезных свойств.*



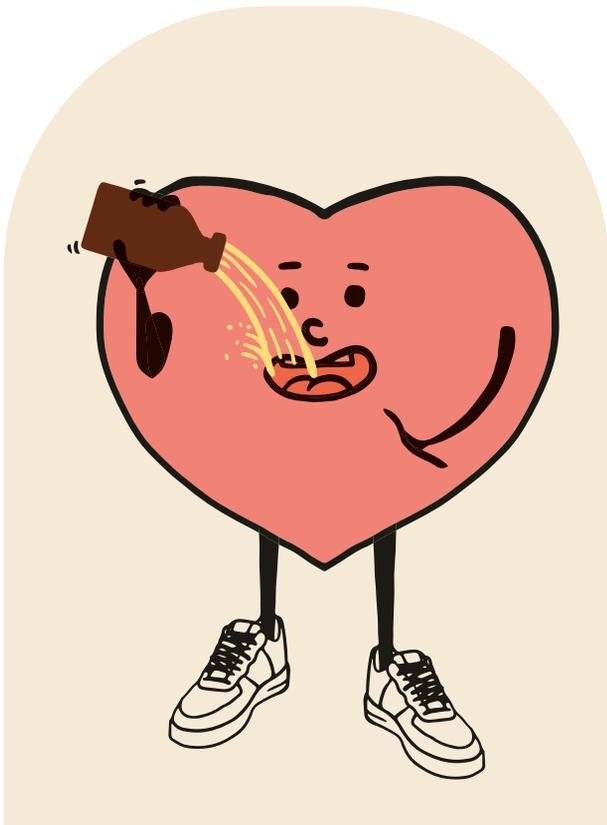
СВОЙСТВА ДРОЖЖЕЙ

Процесс варки и брожения пива протекает очень бурно, и в него вовлечены все составляющие компоненты. Дрожжи поглощают сахар и производят большое количество витамина В. Будучи живым организмом, дрожжевой грибок помогает также регулировать микрофлору кишечника. Правда, эти достоинства свойственны только нефilterованным и непастеризованным сортам пива.



КРЕМНИЙ ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ КОСТЕЙ

Небольшое количество алкоголя может способствовать укреплению костей. Этот эффект проявляется при употреблении сортов пива, богатых кремнием. Кроме того, содержащийся в хмеле гумулон (одна из альфа-кислот) помогает бороться с таким явлением, как саморазрушение костных клеток.



ХМЕЛЬ КАК ЛЕКАРСТВО

Основную роль в пиве играет все-таки не алкоголь и не ячмень, а хмель. Альфа-кислоты и флавоноиды, которые придают напитку горечь и защищают его от инфекций, способствуют возникновению аппетита и регулируют микрофлору кишечника. Кроме того, они оказывают расслабляющее воздействие на мышцы, в связи с чем пиво рекомендуется после физической нагрузки. Помимо этого хмель содержит фитоэстроген, который помогает предотвратить расстройства здоровья в период менопаузы.



СВОЙСТВА ПОЛИФЕНОЛОВ

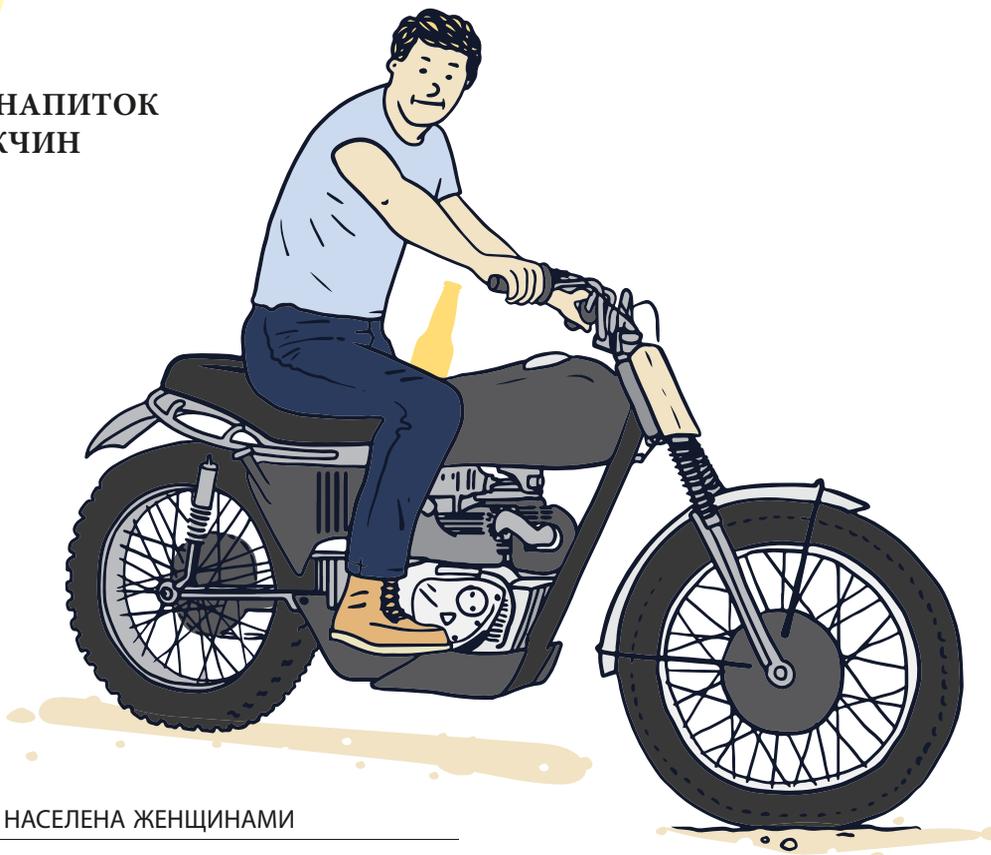
В пиве содержатся полифенолы — дубильные вещества из оболочек зерен, которые имеют свойства антиоксидантов. Особенно богато ими темное пиво. Кстати, этиловый спирт в разумных количествах снижает свертываемость крови и тем самым препятствует образованию тромбов.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ЗАБЛУЖДЕНИЯ



Хотя репутация пива постепенно повышается, все же еще бытуют некоторые предубеждения, не позволяющие нам отбросить все сомнения.

ПИВО — НАПИТОК ДЛЯ МУЖЧИН



ВСЕЛЕННАЯ НАСЕЛЕНА ЖЕНЩИНАМИ

Во всех цивилизациях в производстве пива заметна роль женщин. От Вавилона до Франции дореволюционных времен мы регулярно сталкиваемся с тем, что во главе процветающих пивоварен стояли женщины. Да и практически все богини, покровительствовавшие пивоварению, относились к женскому полу и попутно отвечали за плодородие и изобилие.

СТАУТ ДЛЯ КОРОЛЕВЫ ВИКТОРИИ

Среди германских народов в приданое невестам было принято давать материалы и оборудование для пивоварения. Домашнее приготовление пива к тому же всегда считалось женской обязанностью вплоть до начала промышленной революции в Англии. Это была эпоха, когда, по слухам, даже сама королева Виктория не гнушалась пинтой стаута за обедом.

ЖЕНСКИЕ ВКУСЫ

Если крупная пивная индустрия предпочитает нацеливаться на конкретные сегменты потребителей, в частности на женщин, предлагая им сорта пива со сладким или фруктовым вкусом, то сообщество производителей крафтового пива игнорирует подобные подходы. Кстати, опыт свидетельствует, что так называемые «мужские» и «женские» вкусы формируются исключительно под влиянием культурного контекста. Кроме того, нередко можно встретить женщин, возглавляющих предприятия пивной индустрии (пивоварни Thibord, Paradis) или специализированные пивные бары (например, Brewberry или Le Supercoin в Париже).



СТРАНА ВИНА

До сих пор во Франции покупатели делают выбор, руководствуясь главным образом цветом. Все дело в отсутствии культуры потребления пива и в долгом периоде нехватки предложения. Во Франции, за исключением северных провинций и Эльзаса, никогда не было настоящих пивоваренных традиций. Хотя пивоварни были в стране уже в XIII веке, по объему потребления пиво здесь всегда уступало вину.

ОТСУТСТВИЕ ТРАДИЦИЙ

Пиво начало приобретать популярность с конца XIX века во многом благодаря индустриализации в этой отрасли, что позволило улучшить качество продукции. Однако до сих пор производство и продажа пива во Франции все еще не достигли уровня тех стран, где сложилась пивная культура. В силу этих обстоятельств французский потребитель все еще не избавился от привычки ориентироваться на цвет напитка.

КЛАССИФИКАЦИЯ, НЕ ИМЕЮЩАЯ ПОД СОБОЙ ОСНОВАНИЙ

Основные действующие лица в пивной отрасли условились о некоторых стандартах, чтобы не сбивать покупателей с толку. Так, светлые сорта пива — это чаще всего свежий лагер, хорошо утоляющий жажду. Янтарное пиво имеет более выраженный солодовый привкус с карамельными нотками. Для темного пива характерны горчинка и заметная терпкость. Над этой классификацией, повсеместно распространенной во Франции, нередко потешаются в других странах. Ведь цвет пива не отражает ничего, кроме степени обжарки зерен ячменя, от которой зависит цвет солода. Это всего лишь второстепенный признак. В действительности горечь пива обусловлена количеством добавляемого хмеля и не имеет ничего общего с цветом. Можно изготовить темное пиво с нежным шелковистым вкусом. А пиво с сильным солодовым вкусом может демонстрировать целую гамму цветов — от светло-желтого до коричневого.



МОНАСТЫРСКОЕ ПИВО ДЕЛАЮТ МОНАХИ



терианцев, либо под их руководством. В действительности же в Европе монахи в среднем имеют весьма преклонный возраст, и пиво варят наемные работники. Самые распространенные виды пива, представляющие эту марку, — стандартные дуббель и трипель. Однако некоторые монастыри выделяются из общего ряда, в частности бельгийское аббатство Орваль. Пиво с одноименным названием распространено по всей Европе, оно готовится особым способом и имеет присущий только ему состав.

МОНАСТЫРСКОЕ ПИВО

Любой сорт пива при желании может назвать себя монастырским. Это никем не контролируется. Говорят, что чаще всего в монашеские одежды рядятся дуббелли, хвастаясь своей аутентичностью. Обычно они приписывают себе названия уже не существующих древних монастырей, хотя некоторые из них вообще никогда не занимались пивоварением. Единственное французское пиво, которое действительно варят монахи, — это Saint-Wandrille, выпускаемое с 2016 года.

БЕЛЬГИЙСКОЕ ПИВО ИЗ ИЗВЕСТНЫХ МОНАСТЫРЕЙ

Чаще всего речь идет лишь о том, что та или иная пивоварня официально получает разрешение использовать имя существующего или существовавшего раньше монастыря. Например, пиво из аббатства Леффе выпускается в действительности заводом, принадлежащим гигантской корпорации AB InBev. Аббатство, о котором идет речь, было разрушено еще во время французской революции, а само пиво варят в 100 километрах от места, где оно раньше находилось.

В САМОМ ДЕЛЕ НАСТОЯЩЕЕ?

Часто можно услышать разглагольствования об «аутентичности» монастырского пива. Распространению этого убеждения способствуют и реклама, и пивные этикетки с изображением величественных готических аркад и суровых или, наоборот, добродушных монахов. За редкими исключениями все это не больше чем маркетинговые приемы.

ТРАППИСТЫ

Пиво, получившее название «траппистское», обозначается специальным логотипом, удостоверяющим, что оно сварено либо самими монахами ордена цис-



ИНТЕРНЕТ-САЙТЫ ОКАЗЫВАЮТ ДАВЛЕНИЕ НА МОНАХОВ

В 2005 году сайт RateBeer присудил звание лучшего в мире пива сорту Westvleteren 12, которое изготавливается траппистами в одноименном бельгийском аббатстве. Однако пивовары не стали устраивать по этому поводу большого праздника. Дело в том, что этот монашеский орден живет по строгому уставу, и высокая оценка продукции едва ли

могла привести к резкому скачку производства. Это пиво, как и раньше, выпускается в незначительном объеме. Монахи не стали увеличивать выпуск и повышать цену. Покупка осуществляется только по предварительному заказу и в ограниченном количестве, а посещение аббатства предварительно должно быть согласовано по телефону. Монахи не любят суеты.



ОТ ПИВА ТОЛСТЕЮТ



Пивной живот

Это, пожалуй, главное обвинение, выдвигаемое против пива. Оно несет не подлежащую сомнению ответственность за появление так называемого «пивного живота». В действительности же тот, кто пьет пиво, не рискует набрать лишний вес. Разумеется, при условии умеренного потребления.

Пиво в сравнении с содовой

Пиво состоит в основном из воды, алкоголя и некоторого количества остаточных сахаров. 250 мл пива пятипроцентной крепости содержат в среднем 106 килокалорий, то есть больше, чем бокал вина (120 мл, 86 ккал), но меньше, чем коктейль «Дайкири» (100 мл, 131 ккал). Таким образом, по калорийности пиво можно сопоставить с классической подслащенной шипучкой или с ломтем белого хлеба. Калорийность возрастает, если крепость пива превышает 5 процентов.

Ощущение сытости

Похоже, что пиво способствует возникновению ощущения сытости. Выпив пива, человек не чувствует голода. Возможно, это объясняется горечью, вызванной наличием хмеля. Тот, кто пьет пиво, обычно питается более регулярно, чем те, кто пьет сладкую газировку. Скорее всего, дело в сахаре, который быстро вызывает ощущение голода.

Следите за своим питанием

Риск увеличения живота в результате чрезмерного потребления пива связан с тем, что человек одновременно склонен к жирной пище. Печень отдает приоритет расщеплению алкоголя, а жир тем временем откладывается в стенках брюшной полости. Для примера: 20 граммов орехов или 25 граммов колбасы по калорийности равны 500 мл пива крепостью 5 процентов.

ЧЕМ КРЕПЧЕ ПИВО,
ТЕМ ОНО ВКУСНЕЕ



ХОРОШЕЕ ПИВО МОЖЕТ БЫТЬ И БЕЗ АЛКОГОЛЯ

Ознакомьтесь с картой вкусовых и обонятельных ощущений на страницах 100–101. Существует множество ароматических факторов, которые зависят от использованных ингредиентов, то есть разновидностей солода, хмеля, дрожжей, и от способа их применения. Отведение алкоголю особого места в перечне критериев представляется неоправданным. В этом случае приходится делать над собой сознательное усилие, чтобы объективно оценить достоинства пива с низким содержанием алкоголя, потому что при таком подходе даже самый незначительный изъян будет восприниматься преувеличенно.

АЛКОГОЛЬ И ВКУС — СОВЕРШЕННО РАЗНЫЕ ВЕЩИ

Это можно доказать на примере чая, кофе, фруктового сока и других безалкогольных напитков. На самом деле алкоголь, а точнее говоря, этиловый спирт, не является главным фактором, определяющим вкус пива. Чтобы повысить содержание алкоголя, достаточно увеличить количество материала для брожения, то есть пищи для дрожжевых грибов, вырабатывающих спирт. Добавив в солод чистый сахар, мы практически никак не повлияем на вкус пива. Можно представить себе, что пиво крепостью 8 процентов не оставит после себя никаких приятных воспоминаний, кроме тупого опьянения. Напротив, слабое пиво способно произвести сильное вкусовое ощущение.

ВСЯ ГАММА

Многие виды пива дополняют свою гамму превосходными легкими сортами. В рамках уже существующей марки создаются более легкие версии, некоторые из которых содержат лишь 3 процента алкоголя. Это дает возможность выпить в обед пинту пива и вновь вернуться к работе. Некоторые сорта индийского светлого эля подвергают холодному охмелению, в ходе которого они приобретают еще более интенсивный аромат. Существуют также столовые сорта пива, которые уже несколько десятилетий назад подавались на обед в учебных заведениях на севере страны. Их новые интерпретации превосходят своих предшественников по многим показателям.



НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ ПИВО НЕЛЬЗЯ ХРАНИТЬ



СОРТА КУСТАРНОГО И ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Существует распространенное мнение, что пиво из кустарных пивоварен портится быстрее, чем произведенные на крупных пивзаводах сорта, чей срок годности увеличивается за счет пастеризации и фильтрации. Действительно, в последнем случае пиво является стерильным и не подвержено изменениям. Теоретически допускается возможность употребить без вреда для здоровья пиво, разлитое в бутылки десять лет назад, при условии, что герметичность пробки не нарушена. Правда, никто не гарантирует, что этот напиток окажется вкусным.

ВЕРХОВЕНСТВО ГИГИЕНЫ

Крафтовое пиво, как правило, содержит живые дрожжи. Отсутствие пастеризации открывает возможность заражения напитка микроорганизмами. В связи с этим вопрос гигиены является центральным для малых пивоварен, которые уже длительное время демонстрируют свою озабоченность данной проблемой. Случаи заражения и порчи пива у них — большая редкость.

Распространенные заблуждения

ВЫПИТЬ КАК МОЖНО БЫСТРЕЕ

Если отвлечься от сроков хранения, то существует большое количество преимущественно легких видов пива (особенно пшеничных) с явно выраженным хмелевым ароматом, которые по определению должны потребляться в свежем виде. Со временем их вкус подвергается неизбежной деградации. Как правило, такое пиво можно пить и после истечения срока годности, но оно уже не демонстрирует всех своих вкусовых качеств.

ПИВОВАРНЯ С ХОРОШЕЙ РЕПУТАЦИЕЙ

В настоящее время только кустарные пивоварни способны производить пиво, которое в полной мере раскрывает свои свойства по мере старения. В качестве примеров можно упомянуть имперский стаут или ячменное вино, изготавливаемые английской пивоварней Thomas Hardy. Эти сорта превосходны на вкус даже после двадцатилетней выдержки.



ЕГИПЕТ ВО ВРЕМЕНА ФАРАОНОВ

На берегах Нила в эпоху фараонов пиво было неотъемлемой частью повседневной жизни.

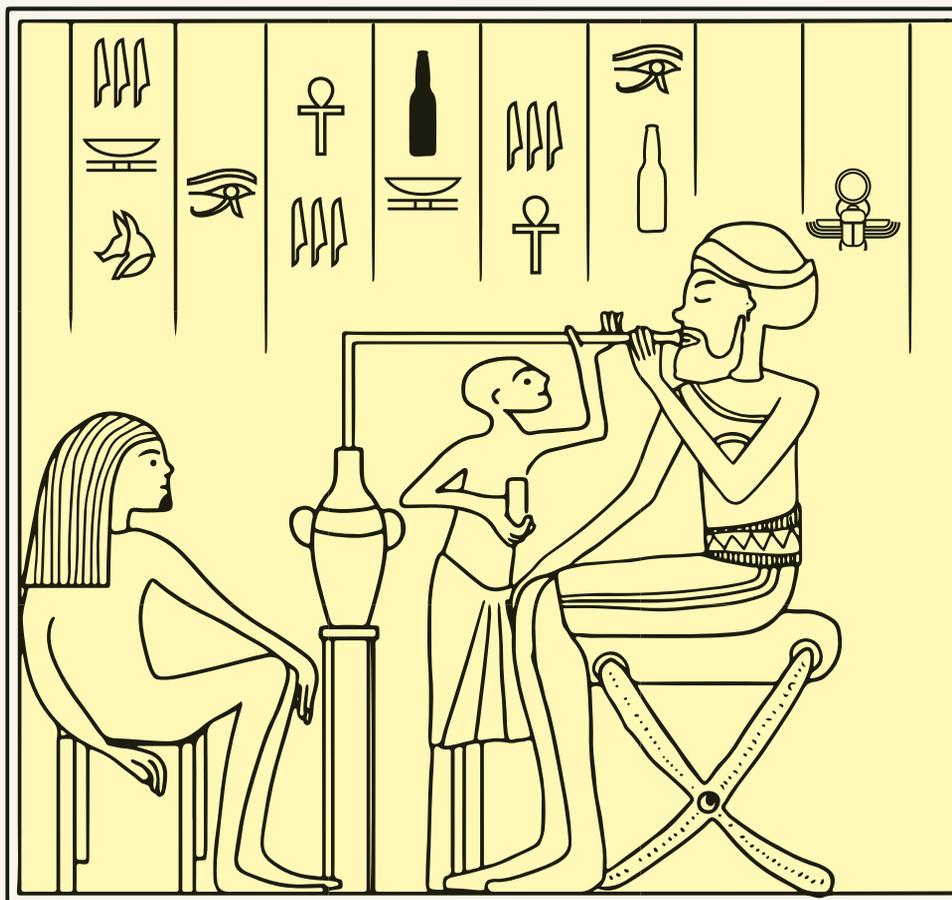
ХЕНЕКЕТ

В Древнем Египте пиву отводилась важная роль. Процветание этой великой цивилизации зиждилось на ежегодных разливах Нила, которые способствовали повышению плодородия почв и давали возможность собирать щедрые урожаи зерна и фруктов. Пиво, изготавливаемое для повседневных нужд, называлось «хенекет» и считалось питательным и целебным напитком в отличие от воды, которая слыла разносчиком болезней. Более крепкое пиво, греки называли его

«зитум», готовилось для особых нужд. Оно поставлялось ко двору фараона. С учетом значимости момента и личности потребителя в напиток добавляли больше сахара, специй и ароматических веществ. Вплоть до наших дней в Египте пьют бузу — чуть кисловатый слабоалкогольный напиток, изготавливаемый из ячменя. Это прямой потомок античного хенекета.

ДРЕВНИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА

О процессе приготовления пива в Древнем Египте нам известно благодаря исследованиям многочисленных гробниц, в которых находили кувшины с пивом и иероглифические надписи, рассказывающие о работе пивоваров. В гробнице Ти, цирюльника фараона из V династии, расположенной в Саккаре, отображены все этапы приготовления пива, начиная от выпечки пшеничных хлебцев и брожения, до розлива по глиняным кувшинам и их опечатывания. В ту эпоху уже существовали известные и крупные пивоварни, во главе которых нередко стояли женщины, заслужившие себе хорошую репутацию приготовлением вкусного и крепкого пива.



Жалованье — 4 ЛИТРА В ДЕНЬ

Древние папирусы дают нам массу документальных материалов о пиве в египетской цивилизации. Оно было продуктом повседневного потребления. В папирусах упоминается о количестве пива, выпиваемого ежедневно каждым жителем в зависимости от его положения на социальной лестнице, а также о различных сортах и качестве используемых ингредиентов. Известно, что зарубежных послов снабжали не одинаково, а в зависимости от важности той страны, которую они представляли. Виночерпии при фараоне,

отвечавшие за подачу напитков к его столу, могли сделать карьеру не хуже, чем в армии или административных структурах. Что же касается пивоваров, то некоторых из них даже хоронили вместе с их повелителями. Часть жалованья трудовому люду выплачивали пивом (4 литра в день), примерно такая же доля выдавалась хлебом, маслом, овощами и специями. Если бы в этом обществе не было рабов, то возведение пирамид обошлось бы в миллиарды литров пива в качестве жалованья строителям.



Пиво ПРИСУТСТВУЕТ ВО ВСЕХ КУЛЬТАХ

Будучи центральным элементом египетской цивилизации, пиво укоренилось и во всех религиозных культурах. От Осириса люди получили знания об искусстве приготовления пива, а состояние опьянения расценивалось как приближение к миру богов. Если на празднике люди напивались до рвоты, это считалось признаком изобилия и процветания. Бог Ра, напоив пивом Сехмет, богиню с головой льва, сумел отговорить ее от планов уничтожения человечества. Лишь значительно позже, в эпоху Рамзеса (XVIII династия), моралисты начали выступать против такой распущенности нравов.

Г Л А В А

№

4



ДЕГУСТАЦИЯ ПИВА

Пить — это значит просто поглощать жидкость. Но дегустация предполагает оценку напитка с помощью разума. Это всесторонний процесс, в котором участвуют все органы чувств. По ходу дегустации вы идентифицируете различные оттенки вкусов, пытаетесь понять их происхождение, сопоставляете с тем, что вы любите или недолюбливаете. Однако для всего этого необходимо обладать любознательностью и быть готовым к новым ощущениям.

СУБЪЕКТИВНОСТЬ ДЕГУСТАЦИИ

*В основе дегустации лежат цветовые, обонятельные и, конечно, вкусовые ощущения.
Но определяющими по-прежнему остаются чисто человеческие факторы.*

КУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

За каждой дегустацией стоит цивилизационный контекст. Пиво является продуктом, имеющим разную ценность в разных странах. Так, к примеру, оно пользуется большой популярностью в германоязычной и англосаксонской среде, но зачастую бывает недооцененным во Франции, где предпочтение отдается винам. Точно так же вкусовые восприятия варьируют в зависимости от культуры питания. Дегустируя стаут или портер, житель Запада улавливает в нем оттенки кофе или какао, а японец — нюансы соевого соуса.



Опыт

Первое в жизни впечатление от пива редко бывает приятным. Горечь — это вкусовое ощущение, которое можно по достоинству оценить лишь со временем. Привыкнув к ней, вы во всей полноте начинаете воспринимать сладость солода и фруктовые запахи, возникающие в процессе брожения. Вы уже не вспоминаете о том, что еще несколько лет назад зарекались пробовать пиво. Внезапно в вас просыпается любопытство.

ВАШЕ «ОСНАЩЕНИЕ»

Не стоит огорчаться, если далеко не все разделяют ваш энтузиазм по поводу того или иного пива. Природа располагает множеством вкусов, и ни один человек в мире не чувствует вкус и запах так же, как остальные. Чувствительность к запахам связана с рецепторами в обонятельной луковице носа. У некоторых людей какие-то рецепторы отсутствуют в силу наследственности или повреждений. Этот феномен еще недостаточно изучен, но, похоже, существует нечто вроде дальтонизма по отношению к определенным вкусам и запахам. Этим и объясняется различие во вкусовых предпочтениях.





ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ КОНТЕКСТА...

Любая дегустация проходит в определенной обстановке. Свежий пильзнер никогда не кажется таким вкусным, как в послеполуденные часы жаркого летнего дня. А вот имперский стаут в этой обстановке вряд ли уместен. Пиво требует, чтобы к нему подошли с определенным настроением и задействовали все органы чувств. Если вы пьете его из красивого бокала в окружении друзей, ощущения только усиливаются. Да и вы тоже всегда разные. Дегустация дает различные результаты в зависимости от того, простужены вы или здоровы. Плохое настроение, усталость или, наоборот, радостные чувства тоже играют роль. Не следует сбрасывать со счетов и погодные условия. Некоторое влияние оказывает даже влажность воздуха. Если вы дегустируете индийский светлый эль, в котором методом холодного охмеления усилен аромат, то надо знать, что запахи лучше распространяются в сухом воздухе.

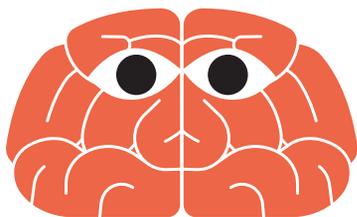


... И СОЧЕТАЕМОСТИ ПРОДУКТОВ

Разумеется, на вкус пива оказывает влияние закуска. В первую очередь это объясняется физиологическими причинами. Количество вырабатываемой слюны или изменение показателя pH влияет на вкусовые ощущения. Одни продукты подчеркивают определенные свойства пива, а другие открывают его с совершенно иной стороны. Некоторые сорта пива можно назвать универсальными, а для других требуются специфические продукты. Бывает пиво, которое раскрывает свои лучшие качества только в сочетании с определенным блюдом. К примеру, копченое пиво достигает пика своих вкусовых качеств, если его закусывать квашеной капустой.

ЗРЕНИЕ

*Прежде чем пробовать пиво, хорошенько рассмотрите его.
Это отдельная история.*

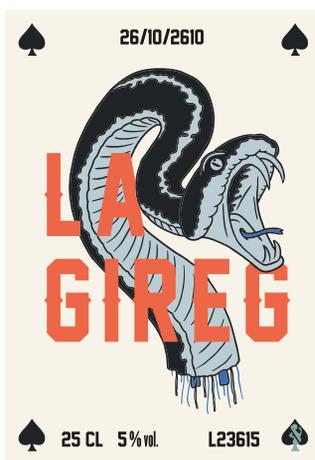


Мозг

Мозг — это главный орган для дегустации. Ведь вы не просто пьете, а испытываете всю полноту ощущений, внимательно сопоставляете их, даете оценку. И прежде чем переходить к дегустации в прямом смысле этого слова, надо оценить внешний вид.

Бутылка...

Знакомство с пивом начинается с дизайна и оформления упаковки. Само по себе пиво — это жидкость, скрытая от света в бутылках, которые бывают самой разной формы: стройные с длинным горлышком или приземистые и пузатые, что характерно для бельгийских трипелей. Некоторые пивовары делают ставку на оригинальность формы. Вспомните хотя бы «Orval», бутылка которого напоминает слезу. Отличная упаковка для прекрасного пива.



... И ЭТИКЕТКА

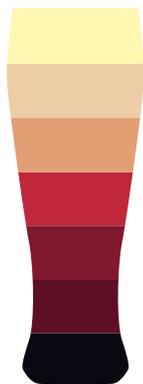
Помимо обязательной информации и технических сведений этикетка может еще рассказать увлекательную историю. В соответствии с мифом о происхождении индийского светлого эля на этикетке часто можно увидеть изображения слона или парусного корабля. Парижская пивоварня Gallia позаимствовала изображения на своих этикетках у другой пивоварни с тем же именем, которая существовала в XIX веке. А вот некоторые предприятия обратились за разработкой дизайна к татуировщикам, чтобы этикетки выглядели более современно. Даже если любители пива читают то, что написано мелким шрифтом, это еще не значит, что они достаточно рационально мыслят. Им нравится, когда их увлекают хитрыми трюками.



Что означает осадок в пиве?

Нефильтрованное и непастеризованное пиво содержит остатки дрожжей. Бутылки с таким пивом лучше всего хранить в вертикальном по-

ложении, чтобы осадок не перемешивался с содержимым. Разливая пиво по бокалам, оставляйте его небольшое количество в бутылке.



ЦВЕТ

Повторим еще раз, что цвет не может служить надежным критерием, позволяющим судить о вкусе. Он говорит лишь о свойствах солода, и на него никак не влияют процессы охмеления и брожения. Тем не менее цвет в определенной степени может служить ориентиром. Если пиво светлое и прозрачное, то весьма велик шанс, что в нем отсутствует зерновой привкус, а акцент будет сделан на свежие нотки. Пиво с более выраженным цветом — от соломенного до янтарного — зачастую демонстрирует солодовый вкус, отчасти напоминающий карамель, бисквит и сухофрукты. В темном пиве можно наблюдать привкус дымка, кофе, шоколада разной интенсивности.



ПЛОТНОСТЬ

Цвет пива ничего не скажет нам о содержании в нем сахара, зато об этом можно судить, наблюдая, как пиво наливают в бокалы. Имперский стаут и некоторые трипели льются тягучей струей, словно сироп. Не случайно стауты порой в шутку называют «нефтью», причем не только из-за цвета, но и из-за вязкости. Если слегка взболтать бокал с таким пивом, то на его стенках останутся маслянистые потеки.



ПЕНА

Пена придает пиву благородный облик и позволяет сделать о нем некоторые выводы. На внешний вид и технические свойства пены оказывают влияние многие факторы, в особенности первичное сырье для пива. Включение в солод непророщенных зерен увеличивает плотность пены за счет того, что пузырьки становятся мельче. Добавление овса позволяет пенной шапке сохранять форму. Хмель, богатый смолистыми веществами, играет роль поверхностно-активного вещества, влияющего на долговечность пузырьков.



ПРОЗРАЧНОСТЬ

Замутненность нормальна для некоторых сортов пива, содержащих белки пшеницы, например для weizen. Однако в большинстве других видов пива она нежелательна. Оцените бокал пива на просвет. Какова его чистота и прозрачность? Можно ли его описать как искрящееся или, наоборот, матовое?

ОБОНЯНИЕ

Прежде чем поднести бокал ко рту, оцените букет пива.

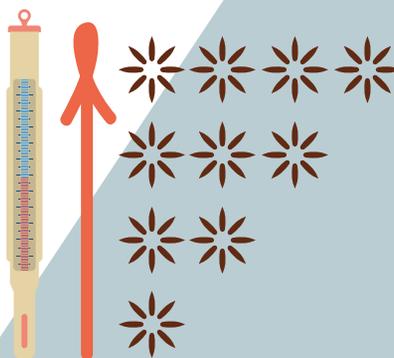


ОЩУТИТЕ ЗАПАХ

Для этого лучше всего подойдет бокал с зауженной горловиной, позволяющей концентрировать запах. Налейте пиво в бокал и слегка взболтайте его круговыми движениями. Не дышите слишком глубоко. Для оценки запаха лучше сделать несколько коротких вдохов, как бы принюхиваясь. Повторите это несколько раз, стараясь различить все оттенки аромата.

ТЕМПЕРАТУРА

Температура пива играет важную роль при дегустации. Если вы дегустируете стаут, то сразу почувствуете запах обжаренных зерен кофе. Он различим даже при низкой температуре. Чтобы проявился аромат шоколада, требуется немного повысить температуру.



АРОМАТИЧЕСКИЕ МОЛЕКУЛЫ

В пиве могут содержаться тысячи различных ароматических молекул, которые мы способны распознать с помощью обоняния или осязания. Одни из них естественным путем попадают в воздух с поверхности жидкости, особенно если пиво пенится. Принюхиваясь, мы улавливаем их носом. Проходя через носовую полость, они попадают в обонятельную луковицу, где сосредоточено множество нервных окончаний, посылающих сигналы в определенную область мозга.

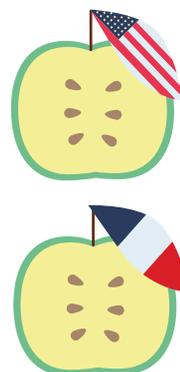


ВООБРАЖЕНИЕ

Среди анализируемых молекул встречаются те, которые вызывают в мозгу воспоминания. Если вы пьете светлое пиво, которое, согреваясь, позволяет почувствовать растительные оттенки, то без труда представьте себе поле, покрытое спелыми колосьями. Проверьте свое воображение логическим анализом и в случае надобности скорректируйте образ. Путешествуйте по своей памяти, вызывая в ней картинки приятных или не очень воспоминаний. Вспомните запах печенья в романе Пруста и вызванные им воспоминания. Возможно, даже запах серы, неуместный в пиве, заставит вас вспомнить курятник на заднем дворе в счастливые дни детства.

НЕ ВОСПРИНИМАЙТЕ ВСЕ СЛИШКОМ БУКВАЛЬНО

Кустарные пивоварни все чаще указывают на этикетках вкусовые и ароматические оттенки пива. Эти сведения очень интересны, но их надо воспринимать критически. Хорошо известный запах грейпфрута, свойственный сорту хмеля Cascade, относится лишь к тем сортам этого фрукта, которые выращиваются в Калифорнии. Тот же фрукт, продаваемый в Европе, имеет несколько иную ароматическую гамму.



НЕ ПАНИКУЙТЕ!

Не переживайте, если вы не можете уловить те запахи, которыми так восхищаются ваши друзья. Возможно, эти запахи не ассоциируются у вас ни с одной личной историей. Если вы не профессионал, то не так уж много шансов, что обоняние — самое развитое из ваших органов чувств. Формирование новых нейронных связей в мозге требует постоянной практики. Постепенно вы научитесь различать, узнавать и классифицировать запахи. Анализ ощущений — одна из самых сложных задач, особенно если приходится дегустировать десяток сортов пива.



ВОССТАНОВИТЕ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ОБОНЯНИЯ

Вы перепробовали несколько сортов пива и перестали чувствовать разницу между ними? Ничего страшного. Просто часть мозга, отвечающая за обоняние, временно отключилась из-за перегруженности информацией. Задайте ей небольшое

упражнение на концентрацию. Опытные дегустаторы во время работы порой нюхают зерна кофе для восстановления чувствительности обоняния. Попросту говоря, надо понюхать что-то обладающее сильным и хорошо знакомым запахом.

ВКУС

Когда вы берете пиво в рот, наступает самый ответственный момент дегустации.

ПО МЕРЕ ПРОДВИЖЕНИЯ

Вначале чувствительные нервы ротовой полости реагируют на температуру пива. Затем эстафету принимает язык. Он усеян более чем 10 тысячами вкусовых сосочков. Долгое время считалось, что они специализируются на отдельных вкусах в зависимости от расположения на том или ином участке языка. Оказалось, что это не так. Просто вкусовые ощущения возникают одно за другим по мере продвижения пищи или напитка во рту.



ЧТО ЧУВСТВУЕТ ЯЗЫК

Сенсорный анализ строится на первичных ощущениях. В пиве такие ощущения вызывают его плотность, игристость, маслянистость и терпкость. К числу основных вкусов относятся сладкий, соленый, горький, кислый, а также умами. Последний не имеет какого-то определенного вкуса, но усиливает все остальные. В действительности мы способны различать более тонкие нюансы в рамках основных вкусов. Например, язык отличает глюкозу от сахарозы, лимонную кислоту от молочной или уксусной. Все зависит лишь от опыта и тренировки.



УМАМИ

В настоящее время принято считать умами пятым основным вкусом. Это слово имеет японское происхождение и обозначает сладковатый соевый привкус, активизирующий слюноотделение. Он встречается в некоторых продуктах,

например в спелых томатах, благородных сортах сыров (в частности, в пармезане) и сушеных грибах. Умами гармонизирует и уравнивает другие вкусы продуктов, в том числе пива.



РЕТРОНАЗАЛЬНОЕ ВОСПРИЯТИЕ АРОМАТОВ

Язык — не последний орган во рту, участвующий в дегустации. В игру вновь вступает обоняние, но на этот раз путем ретроназального восприятия. В ротовой полости пиво нагревается и начинает испускать множество ароматических молекул, которые позволяют судить о его свойствах. Эти запахи через носоглотку поднимаются в носовую полость, где повторно подвергаются анализу в обонятельной луковице. Таким образом, вкусовые ощущения в действительности неразделимы с обонятельными.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕГУСТАЦИИ

Первое ощущение при попадании пива в рот вызывается возбуждением вкусовых рецепторов, которые воспринимают выделяющиеся из жидкости пузырьки. Это очень резкое ощущение свежести и кислоты, вызывающее активизацию слюноотделения.



Вторая фаза происходит уже непосредственно на языке, где воспринимаются ощущения сладости и горечи. Одновременно происходит ретроназальное восприятие выделяющихся запахов и их анализ. Оценивается также плотность пива.



Последняя фаза — оценка послевкуся. После того как вы проглотили пиво, в задней части языка и начале гортани, где также имеются вкусовые сосочки, остается стойкое вкусовое ощущение. Оно может сохраняться в течение нескольких минут. Как правило, это ощущение горечи и терпкости.



НЕ СПЕШИТЕ

Продлите восприятие, сконцентрировавшись на ощущениях. Сначала на вас произведет яркое впечатление какой-то доминирующий вкус (например, горький), который привлечет к себе все внимание. При второй глотке слюна уже смягчит это ощущение, мозг успеет привыкнуть к нему, и вы сможете воспринять целый калейдоскоп вкусов и запахов.

КАРТА ДЕГУСТАЦИИ

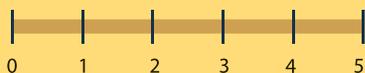
И любителю, и опытному знатоку пива пригодятся записи, которые ведутся в ходе дегустации.

	ИЗГОТОВИТЕЛЬ	КРЕПОСТЬ
	НАЗВАНИЕ ПИВА	МЕЖДУНАРОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ ГОРЕЧИ
	ВИД ПИВА	РОЗЛИВ <input type="checkbox"/> Бутылочное <input type="checkbox"/> Баночное <input type="checkbox"/> Бочковое <input type="checkbox"/> Из кега
ДАТА		

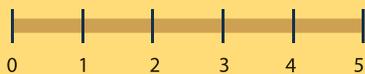
ВИЗУАЛЬНАЯ ОЦЕНКА

ПЕНА

Плотность

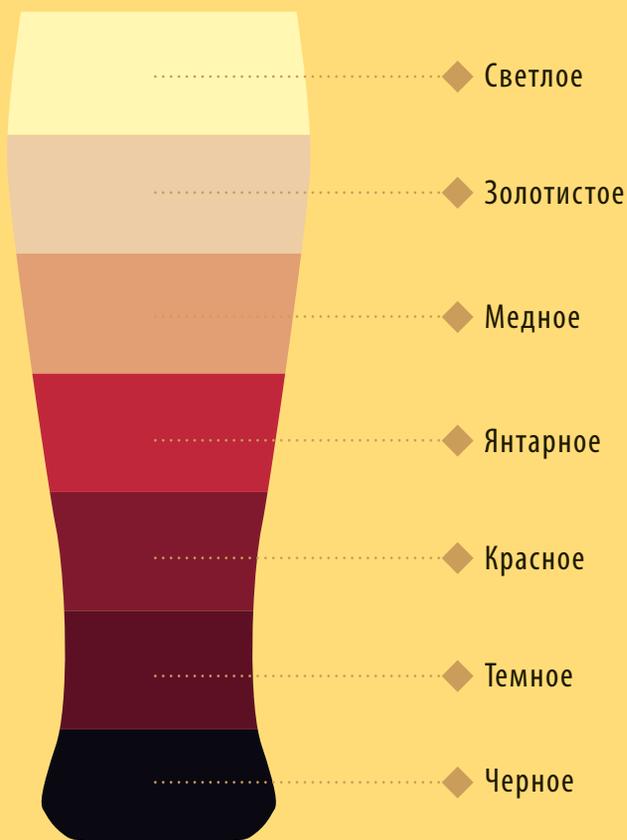


Устойчивость



ПРОЗРАЧНОСТЬ

- ◆ Прозрачное
- ◆ Непрозрачное
- ◆ Мутное



ЗАПАХ

Интенсивность



Характеристики аромата

.....

ВКУС

Плотность



Длительность послевкусия



Шипучесть



Характеристики вкуса

.....

Первое впечатление

.....

Второе впечатление

.....

Характер послевкусия

.....

СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ



КОММЕНТАРИИ

.....

Для чего нужно вести записи?

Чтобы больше узнать о пиве. Техническая дегустация — это прежде всего детальный анализ ощущений под разными углами с целью оценки вкусов и запахов во всем их многообразии. Карта вкусов и ароматов (см. с. 100) окажет вам большую помощь в их определении.

Выберите форму ведения записей (бумажную или компьютерную) и постарайтесь соблюдать точность в классификации. Возможно, вам будет интересно вернуться к пиву, которое вы уже дегустировали ранее. Разница в ощущениях может объясняться тем, что производитель сознательно или случайно внес какие-то вариации в процесс изготовления. А может быть, перемены произошли в вас самих. Практика помогла вам развить свою чувствительность, и вы уже никогда не будете воспринимать этот сорт пива так, как когда-то в прошлом. И не стоит переживать по этому поводу. Продолжайте пить пиво без всяких сомнений, просто ради собственного удовольствия.

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИЙ В ИНТЕРНЕТЕ

Благодаря интернету вы можете с помощью смартфона получить доступ к сайтам, где публикуются многочисленные записи о дегустациях, проведенных любителями. Среди самых авторитетных можно назвать такие сайты, как RateBeer или BeerAdvocate. Отзывы в них могут принести некоторую пользу, однако лучше составить собственное мнение о том или ином напитке. Дело в том, что большая часть этих дегустаторов проживает в США, где гастрономические предпочтения могут отличаться от наших. Есть также сайт Untappd, который отличается большей открытостью по отношению к социальным сетям и готовностью к обмену опытом.

КАРТА ВКУСОВ И АРОМАТОВ

Этот далеко не исчерпывающий перечень вкусовых и обонятельных ощущений позволит более точно описать дегустируемое пиво.

ОСНОВНЫЕ ВКУСЫ

СЛАДКИЙ

СОЛЕНЫЙ

ГОРЬКИЙ

КИСЛЫЙ

Сухой
Свежий
Смолистый

Лимонный
Молочнокислый
Уксусный

УМАМИ



ФРУКТОВЫЙ ВКУС

Яблоко
Зеленое яблоко
Груша
Слива
Красные фрукты
Банан
Экзотические фрукты
(манго, маракуйя, ананас...)
Цитрусовые
(грейпфрут, апельсин,
лимон...)



ОРЕХОВЫЙ ВКУС

Фундук
Грецкий орех
Миндаль
Кокосовый орех



ЗЕРНОВОЙ ВКУС

ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ ОТ ПИВА

СВЕЖЕСТЬ

ТЕПЛОТА

ПЛОТНОСТЬ

ТЕРПКОСТЬ

ИГРИСТОСТЬ

МАСЛЯНИСТОСТЬ

Мелкие пузырьки
Крупные пузырьки

Жирность
Кремовость



СПЕЦИИ

Перец
Гвоздика
Лакрица
Корица
Кориандр



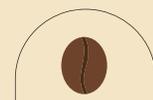
ЦВЕТЫ

Роза
Фиалка
Герань



РАСТИТЕЛЬНОСТЬ

Скошенная трава
Сухие листья
Солома
Мята
Вареные овощи
Кукурузные початки



**ЖАРЕННЫЕ
ЗАПАХИ**

Обжаренный
Жженный
Какао
Кофе



ФЕНОЛЫ

Гвоздика
Медикаменты
Сироп от кашля



**МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ**

Молоко
Сливки
Масло
Сыр



**РАЗЛИЧНЫЕ
ЗАПАХИ**

Карамель
Ваниль
Тростниковый сахар
Жевательная резинка



**ЗЕМЛЯНЫЕ
ЗАПАХИ**

Грибы
Затхлость
Погреб



**ПРОГОРК-
ЛОСТЬ**

Мыло
Козий сыр



**УГЛЕВОДО-
РОДЫ**

Пластик
Лак для ногтей
Краска



**СЕРНИСТЫЙ
ЗАПАХ**

Протухшие яйца
Конюшня
Мускус



**ЗАПАХ
ОКИСЛЕНИЯ**

Бумага
Картон



АЛКОГОЛЬ



МЕТАЛЛ



ДЕРЕВО

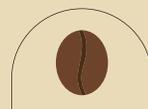
ИСТОЧНИКИ ВКУСОВ И АРОМАТОВ

*Вкус пива определяется множеством факторов.
Знание источников различных вкусов и ароматов дает нам
дополнительную информацию для размышления и анализа.*



ЗЛАКИ

Солодовый
Хлебный, бисквитный
Сухофрукты
Сливовый
Кислый (лимонный)
Кремовый
Лакричный
Красные фрукты



ОБЖАРЕННЫЙ СОЛОД

Жженный
Кофейный
Шоколадный
Красные фрукты
Миндальный



ХМЕЛЬ

Смолистый
Экзотические фрукты
Цитрусовый
Овощной
Цветочный
Растительный



ДРОЖЖЕВОЕ БРОЖЕНИЕ (*Saccharomyces cerevisiae*)

Яблочный, грушевый
Зеленое яблоко
Специи (гвоздика)
Сливочный
Банановый
Сернистый
Спиртовой
Растворитель



МОЛОЧНОКИСЛОЕ БРОЖЕНИЕ

Кислый (молочный)



БРОЖЕНИЕ С ГРИБКОМ *BRETTANOMYCES*

Сырая кожа, конюшня
Роза, герань



БАКТЕРИАЛЬНОЕ ЗАРАЖЕНИЕ

Уксусный
Затхлый
Грибной
Потный
Сырный

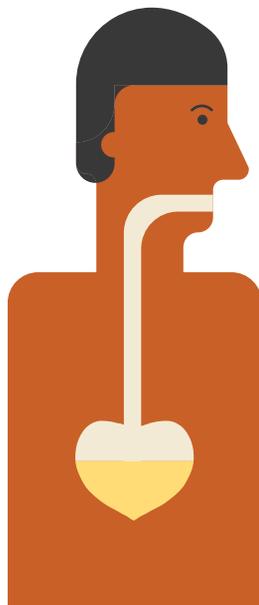
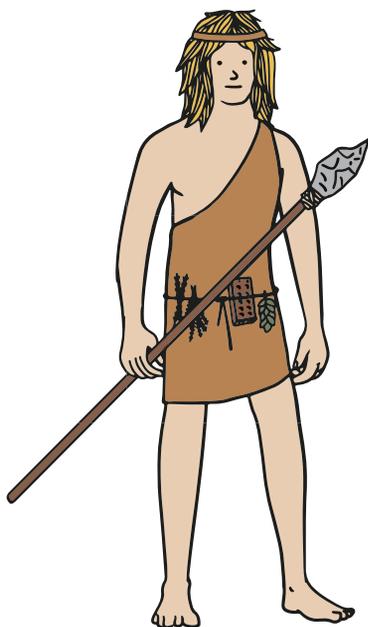


КОНТАКТ С КИСЛОРОДОМ

Бумажный
Картонный

ГОРЕЧЬ КАК ОСОБЫЙ ВКУС

*Пиво неразделимо с горьковатым привкусом.
Это главный признак пива и его неперемнное составляющее.*



ГОРЕЧЬ НАДО ПОЛЮБИТЬ

Любовь к горькому привкусу не возникает сама по себе. Попробуйте предложить гранулу хмеля маленькому ребенку. Его реакция скажет вам все без слов. В природе горький вкус зачастую является признаком того, что растение ядовито. Негативная реакция на него — это эволюционное наследие, которое позволяло нашим предкам избежать отравления. Однако они были еще и экспериментаторами и поэтому (даже несмотря на отдельные несчастные случаи) вывели многие виды горьких и душистых, но не ядовитых растений. Вспомним хотя бы эндивий, цикорий, сурепку и даже черный шоколад.

ДОСТОИНСТВА ГОРЕЧИ

Хотя горький вкус является второстепенным, а тяга к нему приобретает с привычкой, это не убавляет к нему интереса. Горечь стимулирует пищеварительные функции. При попадании на язык носитель горького вкуса активизирует слюнные железы, а затем и печень, которая усиливает выработку желчи. Помимо этого, отвечающие за горький вкус молекулы, источником которых, в частности, является хмель, играют профилактическую роль в борьбе с кишечными паразитами. Они также участвуют в регулировании кишечной микрофлоры.

КАПРИЗЫ МОДЫ

Гастрономия, как и любая другая сфера деятельности, находится под влиянием моды, и мода на горький вкус не является исключением. В конце XIX — начале XX века отмечается рост популярности горьких напитков, например аперитива «Лилле» на базе вина и хины или ликера «Сюз» на корнях горечавки. Напротив, после Второй мировой войны в течение нескольких десятилетий наблюдалась ориентация на все более сладкие блюда и напитки. В этот период горьковатый привкус считался ошибкой приготовления или остаточным признаком, от которого желательно избавиться.

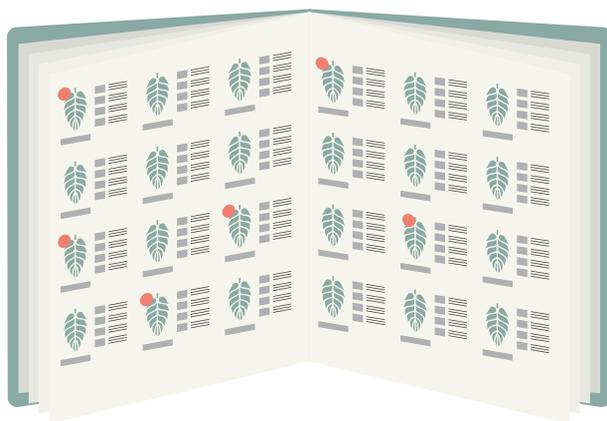


РЕАБИЛИТИРОВАННЫЙ ВКУС

Появление независимых пивоварен 30 лет назад ознаменовало собой новый поворот в восприятии горечи. Этому способствовало выведение очень качественных ароматических компонентов пива и появление новых подходов к пивоварению. Горечь из недостатка превратилась в достоинство. Она даже измеряется в особых Международных единицах горечи (IBU), отражающих содержание альфа-кислот в пиве.

ШИРОКАЯ ПАЛИТРА АРОМАТОВ

Более 200 имеющихся на сегодняшний день сортов хмеля предлагают обширную палитру ароматических эссенций, в которых присутствуют как цветочные и фруктовые запахи, так и специи. Даже горечь как таковая подразделяется на ряд оттенков. Существуют различные альфа-кислоты (гумулон, адгумулон, когумулон...). Их соотношение в хмеле колеблется в зависимости от сорта и места его произрастания. Соответственно меняется и горький привкус. Он может быть сухим, свежим, острым, смолистым и т. д.



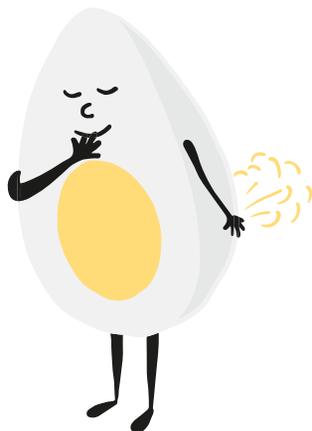
ОТЛИЧАЙТЕ ГОРЕЧЬ ОТ ТЕРПКОСТИ

Их часто путают даже профессионалы. Горечь — это вкус, непосредственно воспринимаемый вкусовыми рецепторами языка. Терпкость — это реакция резкого мышечного сокращения при контакте с определенными молекулами, например с танином, вызывающим активизацию слюнных

желез. В вино танины попадают из кожицы или косточек виноградных ягод. Их источником в пиве являются солод и хмель в сочетании с химическими веществами, содержащимися в воде.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕДОСТАТКИ

В пиве порой встречаются различные недостатки, свойственные как промышленному, так и кустарному способу производства.



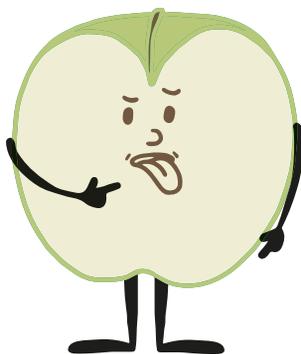
СЕРНИСТЫЙ ПРИВКУС

Иногда в пиве появляется более или менее выраженный запах или привкус тухлых яиц или конюшни. Причиной этого чаще всего является бактериальное заражение продукта во время ферментации.



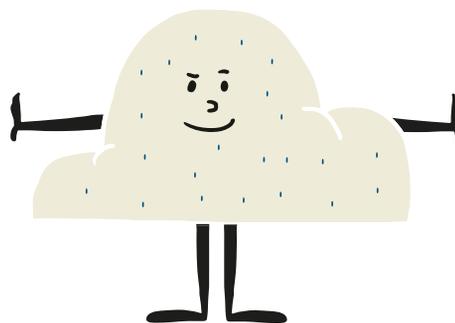
«ВКУС СВЕТА»

Зеленое стекло пропускает ультрафиолетовые лучи, разлагающие некоторые молекулы хмеля. При распаде они дают запах мускуса, чеснока или меркаптана (сернистого соединения). В Квебеке в таком случае говорят о «запахе скунса». Коричневое стекло или непрозрачная тара являются намного лучшей защитой от света.



ЗЕЛЕНЕЕ ЯБЛОКО

При дегустации крафтового пива вы можете неожиданно встретиться с привкусом зеленого яблока. Он считается недопустимым для пива. Причиной этого недостатка является присутствие ацетальдегида как результат незавершенного процесса ферментации.



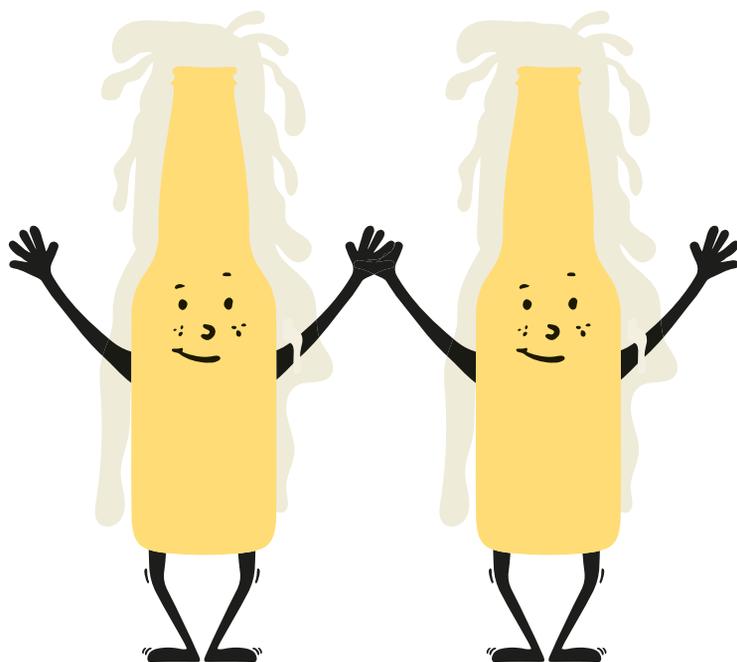
МУТЬ НА ДНЕ БУТЫЛКИ

С этим ничего нельзя поделать. Часть осадка не выпадает на дно, а остается в виде взвеси, состоящей из белков солода, которым в пиве не место. Поищите другого производителя.



АЛКОГОЛЬ ВЫЗЫВАЕТ ОЩУЩЕНИЕ ЖЖЕНИЯ

Сделав первый большой глоток, вы можете почувствовать неприятное жжение во рту. Это явление свойственно в основном сортам крепкого пива, выпускаемого промышленным способом, хотя все чаще оно становится причиной озабоченности мелких пивоварен. Все объясняется тем, что в пиве присутствуют сивушные масла и другие виды спиртов кроме этилового. Туда они попадают в результате неправильной концентрации дрожжей или слишком высокой температуры при брожении. Не пейте такое пиво, если не хотите проснуться с головной болью.



Возможные недостатки



ТОПЛЕННОЕ МАСЛО

Ощущение топленого сливочного масла на языке, которое в первые секунды кажется даже приятным, быстро превращается в тошнотворное. Все дело в диацетиле, причиной появления которого является не доведенная до конца ферментация. В нормальных условиях дрожжевые грибки поглощают эти молекулы в конце процесса брожения. Наличие диацетила недопустимо в светлых и легких сортах пива. В то же время он (в небольших количествах) придает необходимую плотность стаутам и ячменному вину.

БУТЫЛКА, СТРАДАЮЩАЯ НЕДЕРЖАНИЕМ

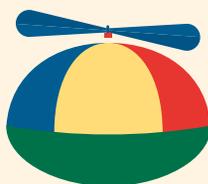
Бывает, что вы открываете бутылку, хранившуюся вроде бы в подходящих условиях, а половина ее содержимого выливается неиссякаемым потоком на пол. Это значит, что пиво было заражено «дикими» бактериями, которые внутри закупоренной бутылки поглотили все остатки сахаров и за счет этого создали переизбыток углекислого газа. Такие бутылки могут даже взорваться.

СРАВНЕНИЕ ПИВА И ВИНА

В чем они превосходят друг друга и можно ли их вообще сопоставлять?

НОВОЕ ЯВЛЕНИЕ

Французы никогда не были большими поклонниками пива. Однако в последнее время в стране наблюдается повальное увлечение этим напитком. Изменить сложившееся положение дел помогло появление целой сети новых пивоварен и очень качественного пива, что дает основания для проведения сравнения пива и вина. Давайте изучим их сильные стороны.



ЦЕНА

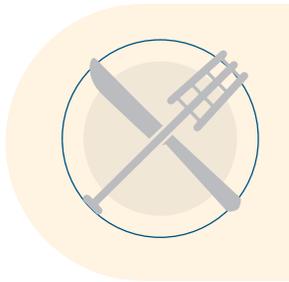
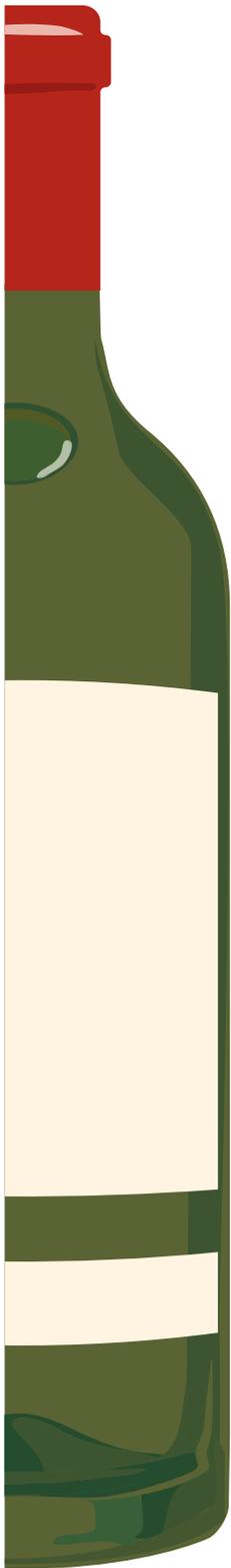
Здесь пиво имеет явное преимущество. Конечно, можно найти приемлемое вино меньше чем за 10 евро, но это вряд ли будет шедевр. Стоимость бутылки ординарного пива емкостью 750 мл колеблется от 4,50 до 7,50 евро, а особого — до 15 евро. Это вполне доступные цены, позволяющие немного скрасить жизнь.



АРОМАТИЧЕСКАЯ ПАЛИТРА

Хотя базовые вкусы и ароматы вина и пива различны, существует некоторое сходство, которое не преминет отметить искушенный знаток. Например, это терпкие или фруктовые оттенки, возникающие в ходе ферментации, или, что тоже немаловажно, ароматический вклад хмеля. В частности, новозеландский сорт хмеля Nelson Sauvin с нотками экзотических фруктов нашел себе место в производстве вин «Совиньон».





ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СОЧЕТАЕМОСТЬ

Французы долгое время предпочитали запивать еду вином, однако их вкусы постепенно начинают эволюционировать. Исследуйте все многообразие стилей и ароматов, составьте вкусовые сочетания, которые будут резонировать, контрастировать или дополнять друг друга. Какое бы блюдо вы ни взяли, к нему всегда найдется подходящий сорт пива, который придется вам по душе.



КУЛЬТУРНЫЕ КОДЫ

Продукты питания и особенно спиртные напитки всегда были носителями определенных культурных кодов нации. Идет ли речь о вине или пиве, на протяжении последних двадцати лет по мере роста качества, ознакомления с методами производства и освоения нового языка, на котором изъясняется требовательная публика, их образ меняется.



КУРС НА ДЕМОКРАТИЗАЦИЮ

В определенном смысле нынешнее состояние дел в пивной сфере не лишено некоторого снобизма. Здесь постоянно используются англоязычные термины, имеется своя мода и особая публика. Однако многие пивовары настроились на просветительский лад, пытаются найти совершенство в простоте.



ВО ВРЕМЕНА ГАЛЛОВ

Хотя древние народы Европы оставили не так уж много письменных свидетельств о пиве, можно утверждать, что они знали и ценили этот напиток.

ПИВО БЕЗ ХМЕЛЯ

Первые следы пивоварения в Европе относятся к тем же временам, что и зарождение земледелия. Это было 3500 лет назад на Иберийском полуострове. В ту эпоху еще не было хмеля, зато использовались всевозможные другие растения, позволявшие улучшить вкус, повысить сохранность пива или усилить опьяняющий эффект, например полынь и белена.

РИМСКИЙ СНОБИЗМ

Если во времена фараонов пить пиво в Египте считалось престижным, то в Европе к напиткам, изготовленным методом брожения, относились с некоторым презрением. Римляне, слывшие великими знатоками вин, считали пиво испорченным, заплесневевшим и непригодным к употреблению пойлом, которым могут одурманить себя лишь варварские народы. Однако этот напиток все же пустил корни на периферии Римской империи. Точнее говоря, это был его предок — брага на основе ячменя или пшеницы, которую варили в Галлии и на Иберийском полуострове. Народы, жившие севернее, предпочитали для этих целей овес.

ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

Некоторые авторы оставили подробные письменные свидетельства о практике изготовления пива в ту эпоху. Во II веке до нашей эры. Посидоний из Апамеи описал пиво, сваренное из пшеницы и меда и предназначенное для зажиточных людей, которые наряду с ним пили также привезенное издалека вино.

Плиний Старший в I веке нашей эры в своих путешествиях много общался с кельтами на севере Италии, в Галлии и Испании. Он описал различные типы пивоварен, встречавшиеся ему по пути. В частности, Плиний заметил, что пивовары собирают пену с поверхности жидкости в чанах после брожения и закладывают ее в качестве закваски в новую порцию сусла. Женщины же использовали ее в косметических целях. В то время еще не знали о свойствах дрожжей и не умели выращивать дрожжевые культуры. Плиний отдавал должное галлам за их умение варить качественное пиво и выдерживать его в специальных емкостях.



□ Повседневная практика

Хотя древние народы Европы не оставили нам прямых свидетельств того, как полученный напиток пробивал себе путь к сердцам и душам людей, а также сведений о своем рационе питания и мифологии, данными об этом нас снабжают археологи в докладах о своих находках. Найденны многочисленные емкости, в основном глиняные, в которых содержатся остатки напитков на основе злаков. В частности, предварительная систематизация археологических находок во Франции позволяет сделать вывод, что галлы обладали знаниями в области технологии и сельского хозяйства, которые в чем-то даже превосходили достижения их соседей римлян. В большинстве крупных сельскохозяйственных предприятий были выделены участки для приготовления солода и варки пива.

□ Новая популярность

Со временем, по мере того как империя расширяла свои границы, различия между римлянами, потреблявшими главным образом вино, и варварами, предпочитавшими пиво, стирались. На протяжении веков вместе с непрерывными потоками мигрантов распространялась и культура пива. Римские легионы, в составе которых были люди самого разного происхождения, во время своих дальних походов пили в равной степени и вино, и пиво. В древней римской крепости Виндоланд, построенной на севере Англии во II веке, были найдены деревянные таблички с записями, из которых добрый десяток был посвящен приготовлению и распределению пива среди воинов, потреблявших его каждый день.



ГЛАВА

№

5

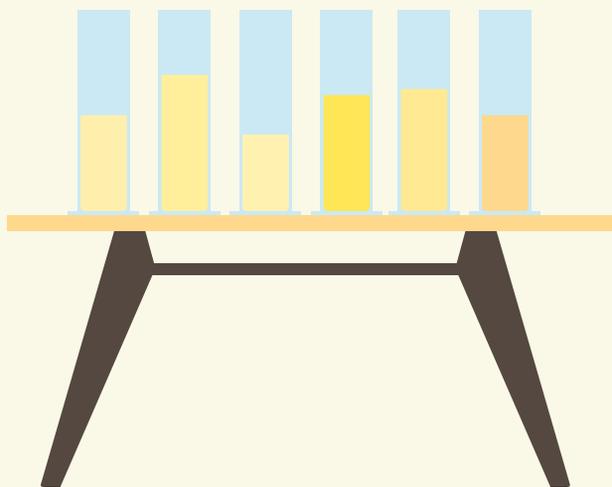


ВИДЫ ПИВА

Классификация пива по видам — это в некоторой степени подражание миру вин. С течением времени накопление индивидуального опыта и преодоление определенных ограничений приводят к необходимости создания системы видов пива, в которой учитываются вкусовые качества, связанные с используемыми ингредиентами и технологией производства. В ней отражаются ароматические и цветовые различия. Но самое главное то, что с появлением классификации уже неважно, кто и где произвел данный вид пива.

ВСЕ ДЕЛО В СТИЛЕ

*Забудьте, что пиво бывает светлым, темным или янтарным.
Всеохватывающая классификация по видам имеет куда большую точность.*



Что такое вид пива?

Вид (или стиль) пива представляет собой разделение напитка по неким категориям согласно определенным критериям: содержанию алкоголя, сорту дрожжей, виду злаков и солода, сорту хмеля, а также множеству других факторов, которые влияют на вкус и иные свойства напитка.

Вопрос техники

Если названия вин определяются местностью, где они были произведены, то пиво — это, скорее, технический продукт, качество которого определяют ингредиенты и рецепт. Существуют, конечно, специфические немецкие или бельгийские виды пива, но теоретически их может повторить любой пивовар в любой стране мира, если будет использовать те же составляющие элементы и ноу-хау производителя.

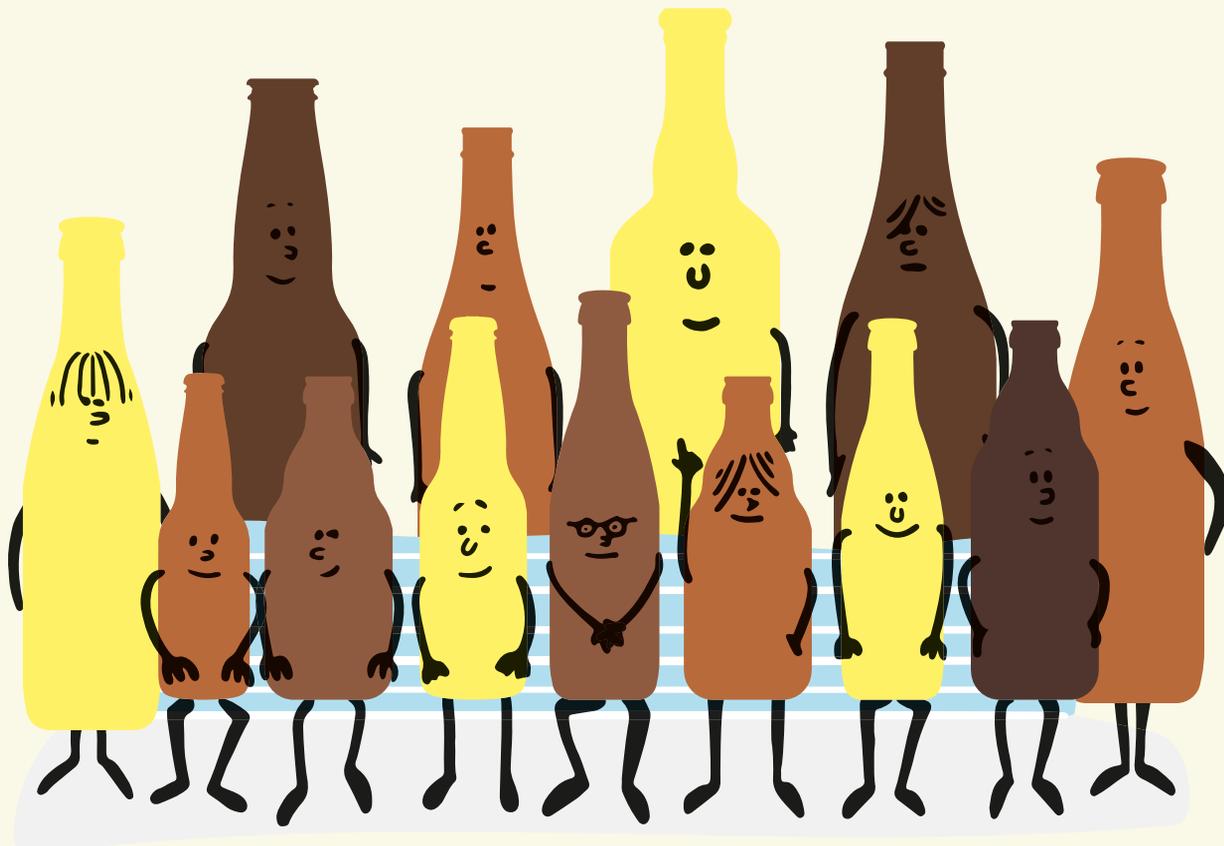
Различия как следствие долгой истории

В настоящее время в мире изготавливается более 140 видов пива, которые стали результатом эмпирического опыта с учетом региональных особенностей.

Свойства местной воды оказали большое влияние на создание пильзнера в Чехии, где вода отличается особой чистотой, и портера в Англии, где она насыщена карбонатами.

Появившийся первоначально в Баварии вид дрожжевого пшеничного пива, для которого свойственны ароматы гвоздики и банана, стал результатом сочетания пшеничного солода с особым сортом дрожжей.

Исторически высокое содержание алкоголя в имперском стауте, который английские пивовары производили для рынков стран Балтийского моря, объясняется необходимостью длительного хранения продукта.



КАТАЛОГ ВИДОВ

Кто определяет виды пива? Вопрос остается открытым. У истоков стиля лежит, как правило, более или менее древний обычай. Некоторые виды пива получают признание у потребителей, которые отмечают определенные вкусовые характеристики, но классификация никогда не бывает застывшей. Например, если говорить о портере, то, по данным известного знатока пива Рэнди Мошера, определение этого вида менялось на протяжении трех веков с каждым новым поколением. В интернете можно найти перечни видов, основанные на критериях, которые порой более чем спорны. Самые авторитетные и признанные большинством оценки дает Beer Judge Certification Program (BJCP) — американская ассоциация, занимающаяся продвижением общей пивной культуры.

РАЗРЕШЕНО ВСЕ. Ну, почти...

В отличие от вин, в пивной сфере не существует контролирующих или запрещающих органов, которые наделялись бы правом допуска различных сортов пива на конкурсы или включения их в категории на основе строгих критериев. Классификация носит заявительный характер, что позволяет пивоварам произвольно видоизменять сорта, как это происходит, к примеру, с индийским светлым элем. Производители, в частности, не обязаны соблюдать такие характерные для этого вида пива свойства, как степень горечи. Такой гибкий подход оставляет много места для творчества, в результате чего появляются всякие производные и гибридные сорта.



СВЕТЛОЕ, ТЕМНОЕ, ЯНТАРНОЕ: ФРАНЦУЗСКОЕ ИСКЛЮЧЕНИЕ

Французские потребители чаще классифицируют пиво по цвету. Такой выбор простителен стране, не имеющей пивных традиций. В классическом варианте для пива, именуемого светлым, обычно характерно невысокое содержание алкоголя и сахара. Янтарное пиво более сладкое, а

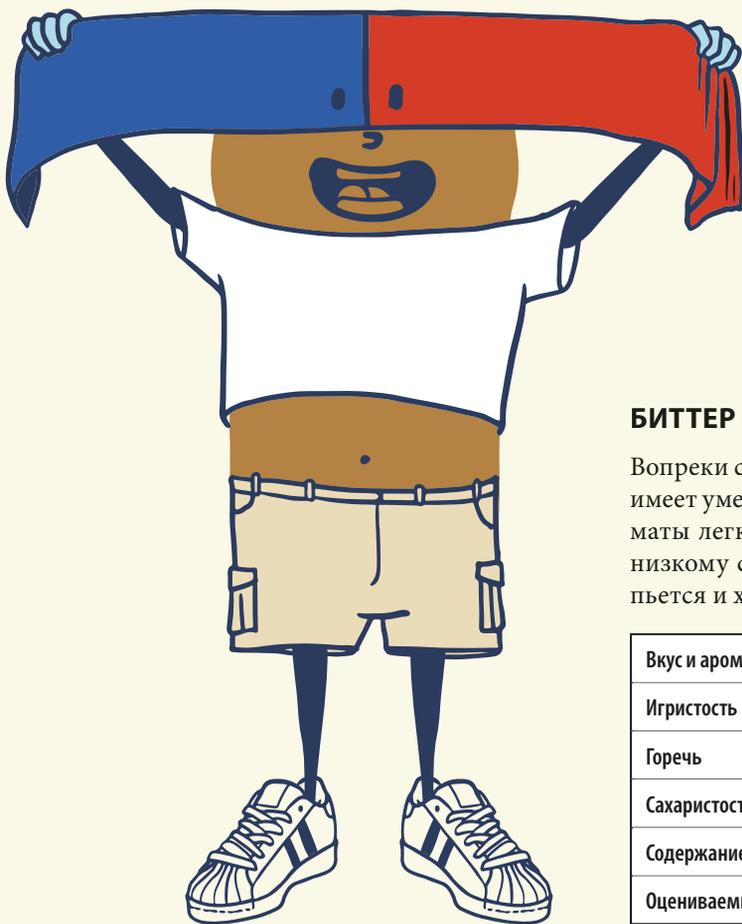
темное, наоборот, отличается заметной горчинкой. Все эти параметры остаются на совести пивовара, который при желании может изменять их, используя иные ингредиенты и способы производства. В этом случае светлое пиво может приобрести горький вкус, а темное — кремовый.

ЭЛЬ

Этим термином обозначаются английские сорта светлого пива, в отличие от стаутов и портеров.

БРИТАНСКОЕ ВЕРХОВОЕ БРОЖЕНИЕ

Термин «эль» несет в себе двусмысленность. Это слово имеет скандинавское происхождение. Первоначально оно относилось к любым ферментированным напиткам, изготовленным из зерна. Добавление хмеля как консервирующего средства привело к появлению понятия «пиво», а элем назывались напитки, изготовленные по более старой технологии. Затем на протяжении нескольких веков оба названия использовались как синонимы вплоть до появления в XIX веке лагера. С тех пор элем называют пиво верхового брожения, в отличие от лагера, который изготавливается по методу низового брожения. В наши дни название «эль» относится к светлым и янтарным сортам.



БИТТЕР (ОРДИНАРНЫЙ)

Вопреки своему названию (*bitter* — горький), это пиво имеет умеренную, хотя и явно ощутимую горечь. Ароматы легкие, но хорошо распознающиеся благодаря низкому содержанию алкоголя и сахара. Пиво легко пьется и хорошо утоляет жажду.

Вкус и аромат	Хлебная корочка, бисквит, сухая горечь, фрукты
Игристость	Слабая
Горечь	От средней до сильной
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 3 до 3,5 %
Оцениваемый сорт	Young's Bitter (Великобритания)

СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ (ЭКСТРА-КРЕПКИЙ БИТТЕР)

Этот вид трудно поддается определению, поскольку создавался вне каких-то определенных рамок. Солодовый аромат подчеркивается откровенной горчинкой, типичной для английских сортов хмеля Fuggles или Golding.

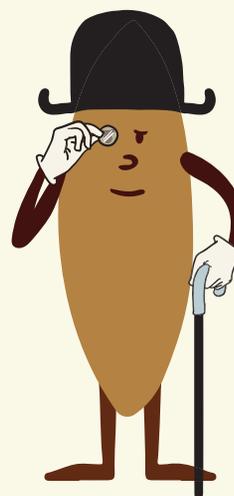
Вкус и аромат	Солодовый, смолистый, землистый, цветочный, фруктовый
Игристость	Сильная
Горечь	От средней до сильной
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 4,5 до 6 %
Оцениваемый сорт	Volcelest Blonde, пивоварни долины Шеврез (Франция)



ШОТЛАНДСКИЙ ЭЛЬ (WEE HEAVY)

Пиво варится по методу верхового брожения, но при более низкой, чем обычно, температуре. В нем мало ароматических эфиров, что позволяет лучше проявиться интенсивному солодовому аромату с нотками земли и дымка.

Вкус и аромат	Солодовый, карамельный, землистый, копченый
Игристость	Средняя
Горечь	Неощутимая или слабая
Сахаристость	От средней до высокой
Содержание алкоголя	От 5 до 10 %
Оцениваемый сорт	Jacobite Ale, пивоварня Traquair (Великобритания, Шотландия)



ЯЧМЕННОЕ ВИНО (BARLEY WINE)

Это пиво зачастую выдерживается в бочках и обладает приятным составом, в котором можно выделить необычные ароматы, только усиливающиеся со временем.

Вкус и аромат	Солодовый, бисквитный, карамельный, фруктовый (вишневый)
Игристость	Слабая
Горечь	Средняя
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 8 до 12 %
Оцениваемый сорт	Sacrée Grôle, пивоварня Garrigues (Франция)



ИНДИЙСКИЙ СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ (IPA)

Этот вид пива с характерной горчинкой и фруктовым ароматом был возрожден небольшой пивоварней в США в 1980-х годах и впоследствии распространился по всему миру.



ВЕЛИЧАЙШИЙ УСПЕХ XIX ВЕКА

Индийский светлый эль как вид пива приобрел популярность в XIX веке. Лондонская пивоварня Hodgson's, расположенная возле доков East India, откуда отправлялись суда в Индию, поставляла капитанам крепкое горьковатое пиво с явно выраженным хмелевым запахом. Оно сохраняло свою популярность во всем британском мире вплоть до начала XX века, а потом вышло из моды.

В 1970-х годах производители хмеля вывели новые сорта, богатые альфа-кислотами, в которых сочетались и горечь, и аромат. Первые калифорнийские пивовары, поэкспериментировав с ними, создали горькое и крепкое пиво с интенсивным цитрусовым запахом. Не зная, к какому виду приписать новое изобретение, они воспользовались старым забытым именем и назвали его «индийский светлый эль», или сокращенно IPA.

АМЕРИКАНСКИЙ IPA

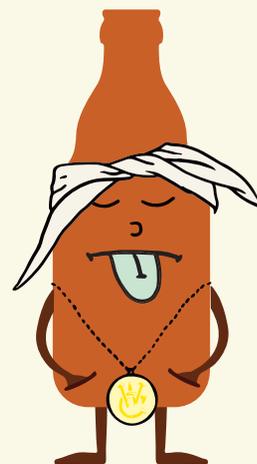
В американской версии этого пива используется большое количество ароматного хмеля с запахом цитрусов, который проявляется еще сильнее за счет применения метода холодного охмеления. Он заключается в том, что дополнительное количество хмеля вводится в пиво уже в самом конце ферментации.

Вкус и аромат	Цитрусовый, фруктовый (экзотические фрукты), хвойный, карамельный
Игристость	От средней до сильной
Горечь	От сильной до очень сильной
Сахаристость	От низкой до средней
Содержание алкоголя	От 5 до 7,5 %
Оцениваемый сорт	IPA Citra Galactique, пивоварня Grand Paris (Франция)

ДВОЙНОЙ (ИМПЕРСКИЙ) IPA

Это более крепкая разновидность классического IPA с повышенным содержанием алкоголя и интенсивным смолистым ароматом. Пиво расчитано на осведомленного любителя.

Вкус и аромат	Цитрусовый, фруктовый (экзотические фрукты), хвойный, карамельный
Игристость	Средняя
Горечь	От сильной до очень сильной
Сахаристость	От низкой до средней
Содержание алкоголя	От 6 до 10 %
Оцениваемый сорт	Delhi Delhi, пивоварня Skumenn (Франция)



АНГЛИЙСКИЙ IPA

Начиная с XIX века рецептура этого пива сильно менялась. Сегодня надо понимать, что IPA, сваренный на британском хмеле, имеет вкусовые качества, отличные от своего американского родственника: у него более растительный привкус, горечь меньше отдает смолой, а фруктовые и цветочные ароматы несколько приглушены.

Вкус и аромат	Цветочный, перечный, травянистый, лимонный, апельсиновый, карамельный
Игристость	Средняя
Горечь	Сильная
Сахаристость	От низкой до средней
Содержание алкоголя	От 5 до 7,5 %
Оцениваемый сорт	Jairir, пивоварня Thornbridge, Великобритания



IPA НОВОЙ АНГЛИИ (NEIPA)

Несмотря на использование в названии аббревиатуры IPA, этот вид пива горчит не так сильно. Он выделяется способностью имитировать запахи фруктовых соков. Пиво имеет кремовый привкус благодаря добавкам овса или лактозы. Акцент сделан на интенсивность фруктовых ароматов благодаря последовательному добавлению хмеля на протяжении всего процесса ферментации.

Вкус и аромат	Фруктовый (цитрусы, экзотические фрукты)
Игристость	От средней до сильной
Горечь	От слабой до неощутимой
Сахаристость	От низкой до средней
Содержание алкоголя	От 4 до 10 %
Оцениваемый сорт	Heady Topper can, пивоварня The Alchemist (Вермонт, США)



ТЕМНОЕ АНГЛИЙСКОЕ ПИВО

Эти сорта английского происхождения отличаются цветом, а еще больше — жженым и терпким вкусом

ОБЖАРИВАНИЕ СОЛОДА

Для темных английских сортов характерно использование солода, обжаренного при температуре выше 150 °С. Даже если такой солод составляет всего 5 процентов в сусле, этого достаточно, чтобы придать напитку выраженный вкус кофе, какао и дубильных веществ со всем многообразием оттенков. В XVIII веке хорошим спросом пользовались портеры, также изготавливаемые на базе обжаренного солода.



ПОРТЕР

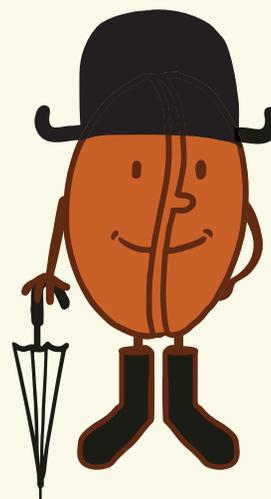
Этот вид пива варился в Лондоне с начала XVIII века. Его отличительной чертой является использование обжаренного солода. Помимо специфического цвета такой солод придает пиву характерные вкусовые нотки кофе и какао с легким оттенком дубильных веществ. Обжаривание солода позволяло понизить показатель pH воды, из которой варилось пиво, и таким образом смягчить ее. Помимо обычного портера существует и его крепкая версия.

Вкус и аромат	Гриль (умеренно выраженный), шоколадный, кофейный, карамельный, ореховый
Игристость	Слабая
Горечь	Умеренная
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 4 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Maline, пивоварня Thiriez (Франция)

СТАУТ

В отличие от портера, стаут темнее и имеет более выраженный привкус жареных кофейных зерен. У него также сильнее заметен вязущий привкус. В некоторых сортах пива вспенивание производится за счет азота, а не углекислого газа, что придает вкусу кремовый оттенок.

Вкус и аромат	Гриль, кофейный, шоколадный, лакричный
Игристость	От слабой до сильной (мелкие пузырьки азота)
Горечь	От слабой до средней (часто путают с терпкостью)
Сахаристость	От низкой до высокой
Содержание алкоголя	От 4 до 6 %
Оцениваемый сорт	London Stout, пивоварня Meantime (Великобритания)



ИМПЕРСКИЙ СТАУТ

Англичане традиционно варили это пиво для экспорта в страны Балтийского побережья. У него богатый и сложный вкус. Поражает его бархатистая консистенция. Алкоголь на вкус почти не чувствуется.

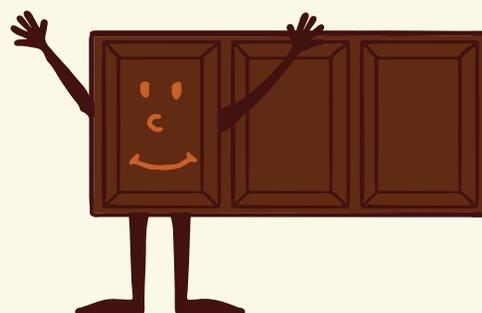
Вкус и аромат	Тост и гриль, кофе, черный шоколад, миндаль, красные фрукты
Игристость	Средняя
Горечь	От слабой до сильной
Сахаристость	От средней до высокой
Содержание алкоголя	От 8 до 12 %
Срок хранения	До 10 лет
Оцениваемый сорт	Boris Goudenov, пивоварня Corrézienne (Франция)



ОВСЯНЫЙ СТАУТ

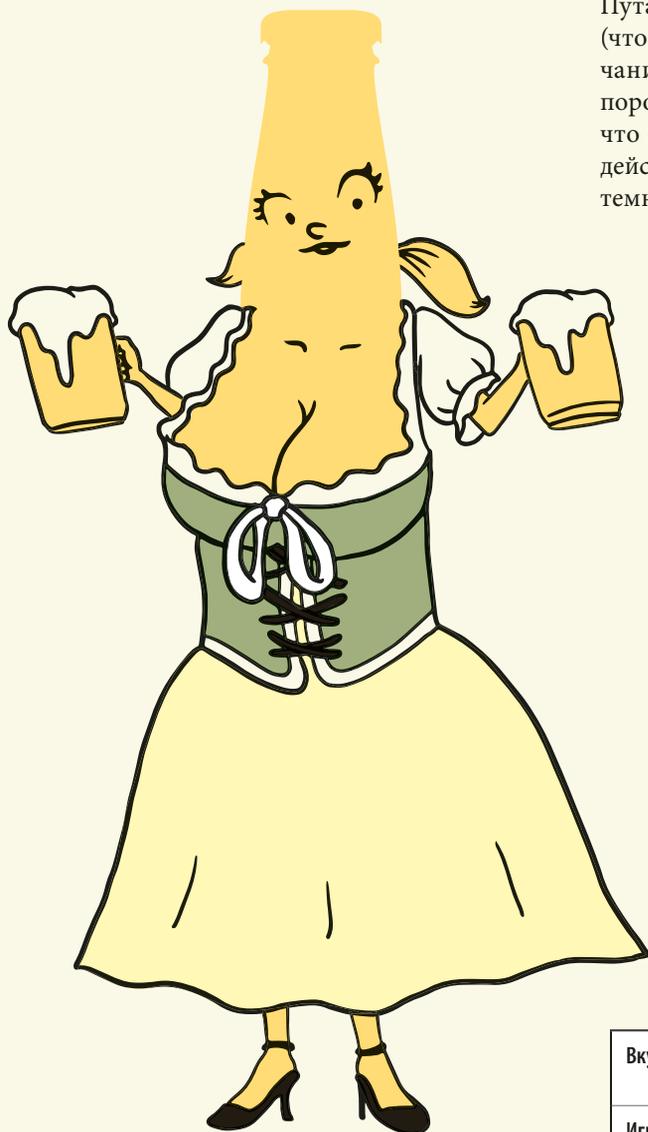
Наличие в сусле овса придает пиву богатый кремовый привкус овсяной каши с нотками шоколада. Именно поэтому его так ценят гурманы.

Вкус и аромат	Маслянистый, шоколадный, кофейный, кремовый
Игристость	От средней до сильной
Горечь	Слабая
Сахаристость	От средней до высокой
Содержание алкоголя	От 4 до 6 %
Оцениваемый сорт	Menestho, пивоварня La Débauche (Франция)



ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

Пшеница придает пиву свежесть и цитрусовый привкус.



КАКОЕ ПИВО НАЗЫВАЮТ «БЕЛЫМ»?

Белое пиво и пшеничное — это, в принципе, одно и то же. Путаница пришла из Германии. Название пива «weizen» (что по-немецки как раз и означает «пшеничное») по звучанию похоже на слово «weiss» — белое. Это и сбивает порой с толку туристов во Франции, которые полагают, что белое пиво обязательно должно быть светлым, но в действительности обнаруживают, что оно может быть и темным.

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО (WEIZENBIER ИЛИ WEISSBIER)

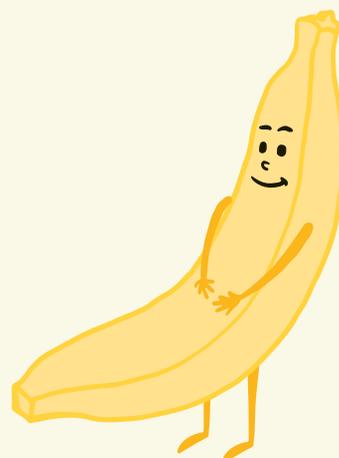
Этот вид пива изначально зародился в Баварии. Его характерной чертой является использование в солоде пророщенных зерен пшеницы (не менее 70 процентов) в сочетании с ячменем. Специальные дрожжи придают пиву аромат специй (в частности, гвоздики) или фруктов (бананов). От этого базового вида отпочковались еще две разновидности: прозрачное пшеничное (Kristallweizen) и дрожжевое пшеничное (Hefeweizen). В каждом из них сильнее чувствуется привкус дрожжей.

Вкус и аромат	Свежий, гвоздичный, банановый, ванильный, хлебный, лимонный
Игристость	Сильная
Горечь	Неощутимая или слабая
Сахаристость	От средней до высокой
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Hefeweizen, пивоварня Paulaner (Германия)

ТЕМНОЕ ПШЕНИЧНОЕ (DUNKELWEIZEN)

Эта версия пшеничного пива отличается тем, что в его производстве используется обжаренный солод, который придает напитку темный цвет, а также солодовый и карамельный аромат.

Вкус и аромат	Солодовый, карамельный, гвоздичный, банановый, ванильный, смолистый
Игристость	Сильная
Горечь	Неощутимая или слабая
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Hefe-Weissbier Dunkel, пивоварня Franziskaner (Германия)



БЕРЛИНСКОЕ БЕЛОЕ

Этот вид, когда-то распространенный лишь в Берлине и окрестностях, приобретает все большую популярность главным образом из-за хороших освежающих качеств. Для него характерна некоторая кислинка, возникающая в результате внесения лактобактерий между операциями затирания и кипячения сусла.

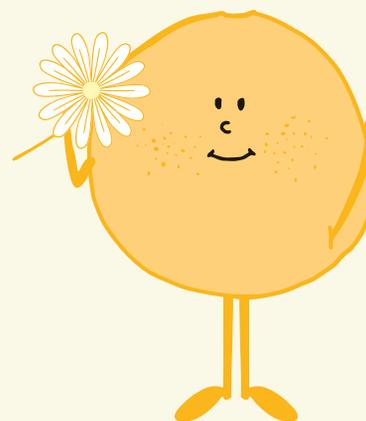
Вкус и аромат	Кисловатый, лимонный
Игристость	Сильная
Горечь	Неощутимая
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 2,5 до 3,5 %
Оцениваемый сорт	Berliner weisse, пивоварня Mont Salève (Франция)



WITBIER

Это бельгийский родственник немецкого Weizenbier. В отличие от немецких пивоваров, бельгийцы добавляют в сусло специи, в частности цедру горьких апельсинов и семена кориандра, а также используют непорощенные зерна пшеницы. Несколько другой вид дрожжей, обладающий меньшей сбраживающей способностью, придает пиву тонкий и легкий вкус.

Вкус и аромат	Свежий, кисловатый, цветочный, фруктовый, цитрусовый
Игристость	Сильная
Горечь	Неощутимая
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Blanche, пивоварня Saint-Rieul (Франция)



КЛАССИЧЕСКИЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ СОРТА

Если США сейчас являются крупным игроком в мире пива, то Бельгия остается одним из законодателей вкуса благодаря своим оригинальным сортам.



КОРОЛЕВСТВО ДРОЖЖЕЙ

Бельгия не просто славится очень долгой пивной традицией, но и сумела сохранить структуру самых разных по размеру пивоварен, которые порой представляют собой семейные предприятия. Аббатства и монастыри играют в этой сфере не менее важную роль, чем монахи из Клуни, внесшие свой вклад в создание бургундских вин. Особенность бельгийских видов пива во многом объясняется местными штаммами дрожжей, выведенных на протяжении веков и создающих сложные ароматы фруктов, растений и специй. В пиво также часто добавляются приправы и специальные сорта сахара, придающие напиткам легко узнаваемый вкус.

ДУББЕЛЬ И ТРИПЕЛЬ

Эти обозначения не имеют ничего общего с количеством циклов ферментации. Сусло бродит всего один раз. В действительности эти названия являются отголоском той эпохи, когда содержание алкоголя измерялось не слишком точно. Бочки с пивом помечались одним, двумя или тремя крестами в зависимости от крепости. Именно отсюда берут свое название дуббель (двойной) и трипель (тройной).

Во рту явственно ощущается солодовый привкус. Для пива характерны хорошая плотность и травяной аромат. Дрожжи добавляют ему запах фруктов и специй — порой весьма сильный. Некоторые бельгийские аббатства традиционно славятся качеством пива, но не являются монополистами. Очень неплохие сорта этого вида производятся, к примеру, в Квебеке (Канада).

Вкус и аромат	Солодовый, фруктовый, бисквитный, травянистый, яблочный, грушевый, растительный, пряный
Игристость	Средняя
Горечь	Слабая
Сахаристость	От средней до высокой
Содержание алкоголя	От 6 до 7,5 % (дуббель), от 7,5 до 9,5 % (трипель)
Срок хранения	До 5 лет
Оцениваемый сорт	Trappist Westvleteren 12, аббатство Вествлетерен (Бельгия)

СЕЗОННОЕ ПИВО

Его традиционно варили зимой на фермах, специализирующихся на выращивании зерновых культур, а летом угощали им работников. Специальный сорт дрожжей придает этому пиву уникальный фруктовый привкус.

Вкус и аромат	Апельсиновый, лимонный, перечный, кисловатый
Игристость	Сильная
Горечь	Слабая
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 5 до 7 %
Оцениваемый сорт	Saison Dupont, пивоварня Dupont (Бельгия)



БЬЕР-ДЕ-ГАРД (BIÈRE DE GARDE)

Это название переводится как «пиво для хранения». Оно избавлялось от возможных дефектов за счет того, что долго созревало, и за это время дрожжи устраняли из напитка нежелательные запахи и вкусы. От сезонного пива оно отличается более выраженным солодовым привкусом.

Вкус и аромат	Солодовый, округленный, спиртовой, подвальный
Игристость	Сильная
Горечь	Средняя
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 6 до 8,5 %
Оцениваемый сорт	Jenlain ambrée, пивоварня Jenlain (Франция)



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ (ЗИМНЕЕ) ПИВО

Первоначально замысел бельгийских пивоваров сводился лишь к тому, чтобы расчистить запасы сырья, скопившиеся к осени, и дать место плодам нового урожая. Это пиво имеет янтарный цвет, отличается плотностью и богатством вкуса. Аромат создается за счет добавления специй.

Вкус и аромат	Карамельный, пряный, цитрусовый
Игристость	Средняя
Горечь	Слабая
Сахаристость	От средней до высокой
Содержание алкоголя	От 6 до 8 %
Оцениваемый сорт	La Divine, пивоварня Veural (Франция)



КИСЛЫЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ СОРТА

Этот вид пива является результатом деятельности микроорганизмов, вносящих в напиток характерную кислинку.

ВКУС ПРОКИСШЕГО ПРОДУКТА

Потребители нередко бывают поражены вкусом этих сортов пива, ответственность за который несут лактобациллы. Этот вкус, когда-то хорошо известный нам по испортившимся продуктам питания, с появлением холодильников и внедрением мер повальной дезинфекции почти исчез из нашего обихода. Теперь он вернулся к нам вместе с пивом, в котором в брожении участвуют лактобациллы.



ГЁЗ

Это пиво, неразрывно связанное с Брюсселем и его окрестностями, изготавливается путем ферментации сусле, состоящего из ячменного и пшеничного солода. Пивовар сознательно допускает попадание в него микроорганизмов из окружающего воздуха (в частности, лактобацилл и грибов *Brettanomyces*). Пиво, которое получается в результате брожения в дубовых бочках на протяжении 6–18 месяцев, называется «ламбик». Гёз — это, собственно говоря, продукт смешения нескольких ламбиков, имеющих разные сроки выдержки.

Вкус и аромат	Кислый, фруктовый, землистый (при длительной выдержке)
Игристость	Слабая
Горечь	Неощутимая
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 5 до 8 %
Оцениваемый сорт	Gueuze, пивоварня Cantillon (Бельгия)

ФРУКТОВЫЙ ЛАМБИК

Фрукты (вишня, малина, персик) добавляются в пиво во время ферментации в бочках. Дикая дрожь экстрагирует их ароматы. Вишневый ламбик получил название «крик» (по-фламандски «кислая вишня»).

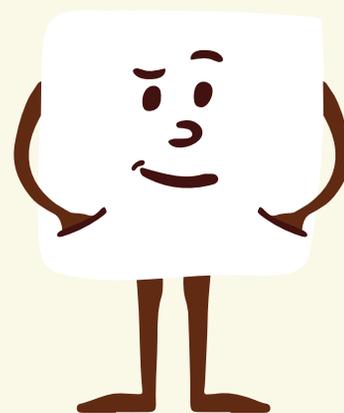
Вкус и аромат	Фруктовый (чаще всего вишневый или малиновый), кислый
Игристость	Слабая
Горечь	Неощутимая
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 5 до 7 %
Оцениваемый сорт	Oude Kriek, пивоварня Voop (Бельгия)



ФАРО

Речь идет о ламбике, в который добавлен жженый сахар, активизирующий процесс брожения с участием местных сортов дрожжей. Это пиво, ставшее в наши дни редкостью, раньше считалось одним из самых недорогих.

Вкус и аромат	Карамельный
Игристость	Сильная
Горечь	Неощутимая
Сахаристость	Высокая
Содержание алкоголя	4,5 %
Оцениваемый сорт	Faro Lambic, пивоварня Lindemans (Бельгия)



КРАСНОЕ ФЛАНДРСКОЕ

Это пиво с богатым вкусом сначала подвергается классической ферментации, а затем выдерживается в течение полутора лет в дубовых бочках. Присутствующие в дереве микроорганизмы активизируют второе сбраживание, создавая сложный вкус, в котором угадываются даже винные нотки.

Вкус и аромат	Вишневый, тутовый, шоколадный, ванильный, вяжущий
Игристость	Слабая
Горечь	Слабая
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 4,5 до 6,5 %
Оцениваемый сорт	Grand Cru, пивоварня Rodenbach (Бельгия)

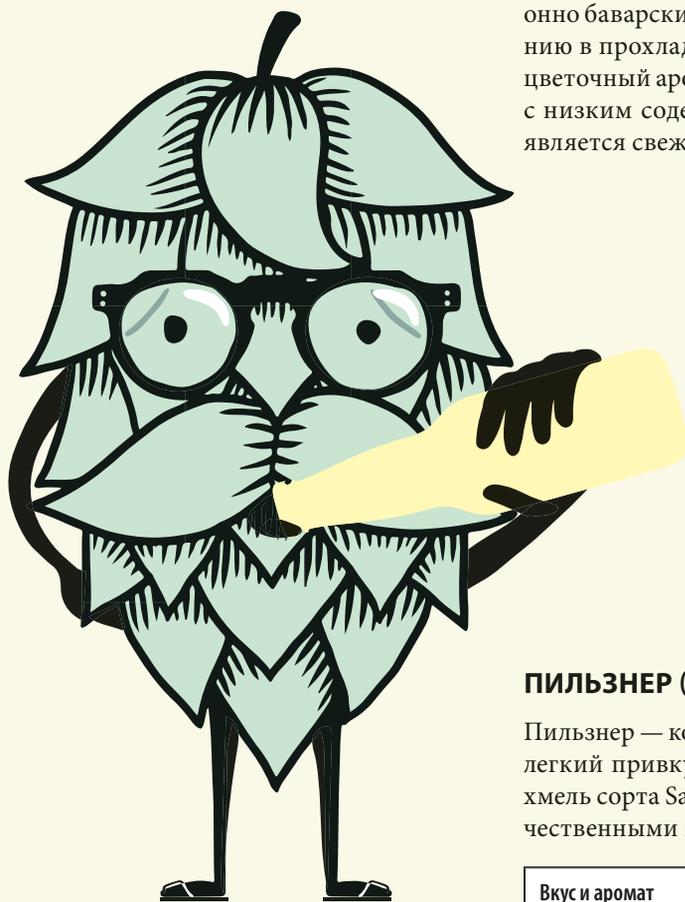


ЛАГЕР

Это самый распространенный вид пива.
Разнообразие сортов заслуживает того, чтобы познакомиться с ними поближе.

НИЗОВОЕ БРОЖЕНИЕ

Название «лагер» (от немецкого *lagern* — хранить) объединяет множество сортов пива, производство которых основано на низовом брожении. В качестве главного действующего лица здесь выступает дрожжевой грибок *Saccharomyces uvarum*. Традиционно баварские пивовары подвергали пиво длительному брожению в прохладном подвале, в результате чего оно приобретало цветочный аромат. Обычно лагер бывает светлым, прозрачным, с низким содержанием алкоголя. Его главным достоинством является свежесть.



ПИЛЬЗНЕР (PILSNER)

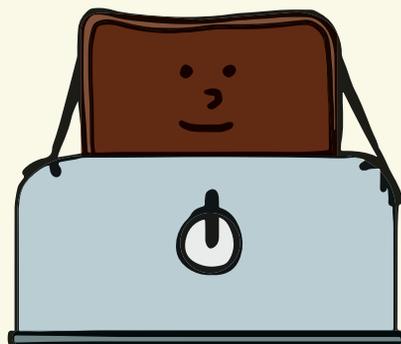
Пильзнер — король лагеров. Для его чешской версии характерен легкий привкус трав и специй, источником которых является хмель сорта Saaz. Немецкие разновидности варятся с высококачественными местными сортами хмеля.

Вкус и аромат	Солодовый, хмелевой, травяной, пряный, цветочный, медовый
Игристость	Сильная
Горечь	Значительная
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Pilsner Urquell, пивоваренный завод Pilsner Urquell (Чехия)

ЧЕРНОЕ ПИВО (SCHWARZBIER)

Легкий привкус дымка за счет обжарки солода оттеняет нежные ароматы солода и карамели, сквозь которые пробивается травянистый запах немецкого хмеля.

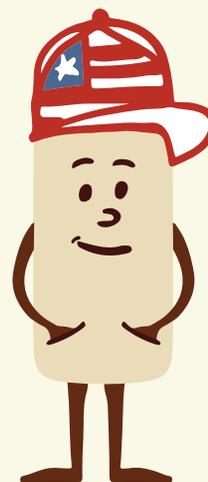
Вкус и аромат	Солодовый (с обжаркой), карамельный, травяной, свежий
Игристость	Сильная
Горечь	Средняя
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Nova Noire, пивоварня Demory (Франция)



СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР (LIGHT BEER)

Это одна из разновидностей пильзнера с уменьшенным содержанием алкоголя и калорий и очень тонким вкусом. Пользуется большой популярностью в США.

Вкус и аромат	Свежий
Игристость	Сильная
Горечь	Слабая
Сахаристость	Нулевая
Содержание алкоголя	От 2,2 до 3,5 %
Оцениваемый сорт	Bud Lite, пивоваренный завод Bud (США)



ОКТОБЕРФЕСТ/МАРТОВСКОЕ ПИВО (MÄRZEN)

Это пиво по традиции варится в марте, по окончании холодного времени года, затем все лето хранится в прохладных подвалах и разливается в октябре.

Вкус и аромат	Солодовый, тостовый, слегка карамельный
Игристость	Средняя
Горечь	Слабая
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Oktoberfest, пивоварня Spaten (Германия)



ЛАГЕР (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Популярность лагера во всем мире основывается не на одном только пильзнере.

НА ПУТИ КО ВСЕПЛАНЕТНОЙ ГЕГЕМОНИИ

До XIX века пиво по методу низового брожения изготавливалось исключительно в германоязычных странах. Эта традиция зародилась еще в XVI веке, когда баварские пивовары установили, что определенные виды дрожжевых грибков обеспечивают более длительный срок ферментации в условиях прохладного подвала и при этом выделяют более тонкие аро-

маты, чем традиционные дрожжи. Изобретение холодильников позволило поставить этот процесс на промышленные рельсы. Произведенное по этому методу пиво быстро заняло доминирующее положение на рынке. Благодаря своему высокому качеству оно постепенно вытесняет напитки, изготовленные с использованием верхового брожения.



СТАРОЕ ПИВО (ALTBIER)

Это пиво является визитной карточкой Дюссельдорфа. В нем сбалансированно сочетаются тонкий фруктовый аромат, горечь жженого солода и деликатный ореховый привкус.

Вкус и аромат	Ореховый, тостовый, травяной, пряный
Игристость	Средняя
Горечь	Средняя, сбалансированная
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Altbier, пивоварня Saint-Georges (Франция)



СВЕТЛОЕ ПИВО (HELLES)

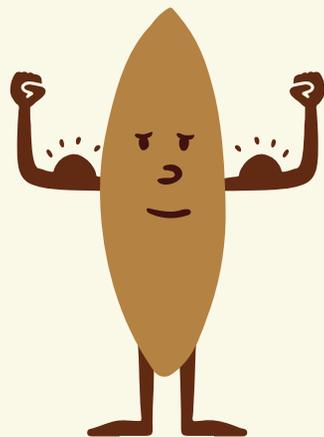
В этом пиве солодовые нотки более выражены, чем в пильзнере, а горечь и хмелевой привкус представлены слабее.

Вкус и аромат	Солодовый, тостовый
Игристость	Средняя
Горечь	Слабая
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 4,5 до 6 %
Оцениваемый сорт	Münchner Helles, пивоварня Hacker-Pschorr (Германия)

БОК (BOCK)

Типично баварское пиво с богатым солодовым ароматом. Его крепость в варианте доппельбок (двойной бок) может достигать 10 процентов. Многие сорта этого пива имеют окончание *-ator*.

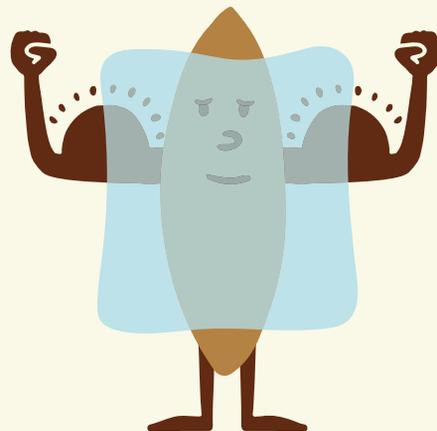
Вкус и аромат	Солодовый, карамельный
Игристость	Средняя, сбалансированная
Горечь	От слабой до средней
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 6 до 10 %
Оцениваемый сорт	Salvator, пивоварня Paulaner (Германия)



ЛЕДЯНОЙ БОК (EISBOCK)

Этот особый вид напитка изготавливают путем замораживания пива бок после ферментации. Затем лед удаляется, оставляя после себя концентрированный аромат и алкоголь.

Вкус и аромат	Солодовый, карамельный, смолистый
Игристость	Слабая
Горечь	Средняя, сбалансированная
Сахаристость	Высокая
Содержание алкоголя	От 9 до 14 %
Оцениваемый сорт	Weizen-Eisbock, пивоварня Aventinus (Германия)



КЕЛЛЕРБИР (KELLERBIER)

Это пиво разливается сразу, как только полностью заканчивается процесс ферментации. Поскольку оно не фильтруется и не пастеризуется, в нем присутствует дрожжевая взвесь, придающая пиву кремовый привкус и аромат, не присущий лагеру.

Вкус и аромат	Кремовый, свежий, сливочный, растительный
Игристость	Слабая
Горечь	Средняя
Сахаристость	Низкая
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Münchener Kellerbier Anno 1417, пивоварня Hacker-Pschorr (Германия)



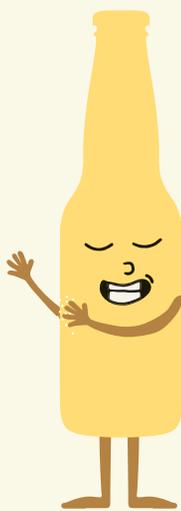
НЕКОТОРЫЕ НЕТИПИЧНЫЕ СОРТА

Мы предлагаем вашему вниманию некоторые необычные сорта пива, которые помогут вам почувствовать особый вкус и открыть новые перспективы.

ОТ ВЫБОРА ГЛАЗА РАЗБЕГАЮТСЯ

Необходимо повторить, что классификация видов пива весьма относительна. Она основывается на историческом наследии, которое складывалось под влиянием технических и ресурсных ограничений, и на местных традициях отдельных регионов и стран. Хорошо это или плохо, но в мире пива в настоящее время доминирует с большим перевесом пильзнер. Однако малые пивоварни, расплодившиеся тридцать

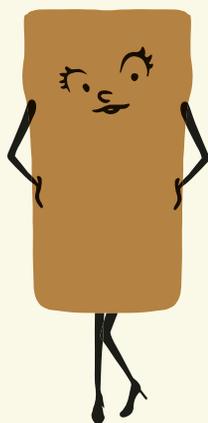
лет назад, все больше заботятся о разнообразии. Одни виды пива, например индийский светлый эль, приобрели популярность и широко распространились. Другие — не совсем типичные — являются редкостью, но заслуживают того, чтобы познакомиться с ними поближе, так как демонстрируют хоть и необычный, но приятный вкус...



ГОЗЕ

С технической точки зрения для этого пива характерны добавление в солод значительной доли пшеницы, соли и зерен кориандра, а также ферментация с участием лактобактерий. Его традиционно варили в Лейпциге. Для пива характерен свежий и чуть солоноватый вкус. В последние годы популярность его растет.

Вкус и аромат	Свежий, солоноватый, кисломолочный, пряный (кориандр), фруктовый
Игристость	Сильная
Горечь	Неощутимая
Сахаристость	Очень низкая
Содержание алкоголя	От 4 до 5 %
Оцениваемый сорт	Gose'lla, пивоварня de Sulauze (Франция)



БАЛТИЙСКИЙ ПОРТЕР

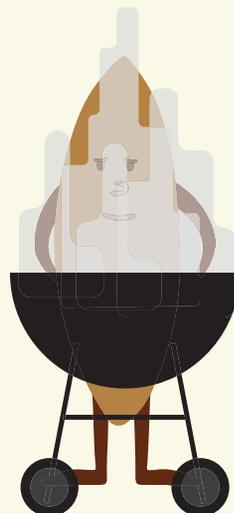
Страны Балтики переняли традицию изготовления портера, но использовали при этом метод низового брожения. Это пиво близко по стилю к имперскому стауту, однако обладает более тонкой сбалансированностью запахов и вкусов.

Вкус и аромат	Шоколадный, карамельный, фруктовый (сухофрукты и красные фрукты)
Игристость	Средняя
Горечь	Слабая
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	От 6 до 9,5 %
Оцениваемый сорт	Baltic Porter, пивоварня Débauche (Франция)

КОПЧЕНОЕ ПИВО (RAUCHBIER)

Особенностью изготовления этого пива является то, что солод подвергается копчению на дровах (обычно букowych). В разных пивоварнях вкус пива может значительно отличаться, но это, в принципе, неважно, так как акцент в любом случае делается на аромате солода.

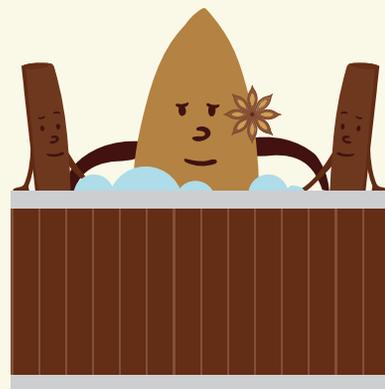
Вкус и аромат	Копченый (более или менее выраженный), солодовый, карамельный, гриль
Игристость	Средняя
Горечь	Средняя
Сахаристость	Средняя
Содержание алкоголя	Различное
Оцениваемый сорт	Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, пивоварня Heller (Германия)



РЖАНОЕ ПИВО (ROGGENBIER)

Речь идет о совершенно особом виде пива, которое варится на ржаном солоде (в англоязычных странах оно называется Rye Beer). Рожь придает напитку ярко выраженный вкус и аромат специй. В ходе изготовления могут добавляться и другие виды солода, как светлого, так и обжаренного.

Вкус и аромат	Хлебный (ржаной), пряный, кисловатый
Игристость	Сильная
Горечь	Различная
Сахаристость	Высокая
Содержание алкоголя	Различное
Оцениваемый сорт	Roggen, пивоварня Paulaner (Германия)



CALIFORNIA COMMON

Это первый аутентичный американский вид пива, созданный в Калифорнии во времена золотой лихорадки. Его особенность заключается в использовании дрожжей для низового брожения в условиях комнатной температуры, что позволяет добиться приятного фруктового запаха.

Вкус и аромат	Фруктовый, древесный, растительный, карамельный
Игристость	Средняя
Горечь	От средней до сильной
Сахаристость	От низкой до средней
Содержание алкоголя	От 4,5 до 5,5 %
Оцениваемый сорт	Steam Beer, пивоварня Anchor (США)



КАРТА ВИДОВ

Вы заблудились в джунглях разнообразных стилей?
Предлагаемая таблица поможет вам сориентироваться.

НИЗОВОЕ БРОЖЕНИЕ/ ЛАГЕР

Saccharomyces uvarum

Пильзнеры

Немецкие

Немецкий лагер

Мартовское
пиво

Черное пиво

Старое пиво

Светлое пиво

Келлербир

Темный бок

Ледяной бок

Eisbock

НЕТИПИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

Лактобациллы, brettanomyces, ацетобактерии

Ламбики

Гёз

Фруктовый
ламбик

Фаро

Американские

Американский
лагер

Светлый лагер

California
common

*Дрожжи для низового брожения
при высокой температуре*

ВЕРХОВОЕ БРОЖЕНИЕ

Saccharomyces cerevisiae

Бельгийские

Дуббель

Трипель

Сезонное

Бьер-де-гард

Старое коричневое
(Oud bruin)

Witbier

Красное
фландрское

*Верхвое и нетипичное
брожение*

Светлый эль (английский и американский)

Индийский
светлый эль (IPA)

Американский IPA

Светлый эль Новой Англии

Ячменное вино

Шотландский эль

Биттер

Немецкие

Пшеничное

Прозрачное пшеничное

Hefeweizen

Дрожжевое пшеничное

Гоце

*Верхвое и нетипичное
брожение*

Берлинское белое

*Верхвое и нетипичное
брожение*

Копченое

Ржаное

Темные английские

Стаут

Ирландский стаут

Овсяный стаут

Имперский стаут

Портер

Крепкий портер

Балтийский портер

Коричневый эль



СРЕДНЕВЕКОВЬЕ

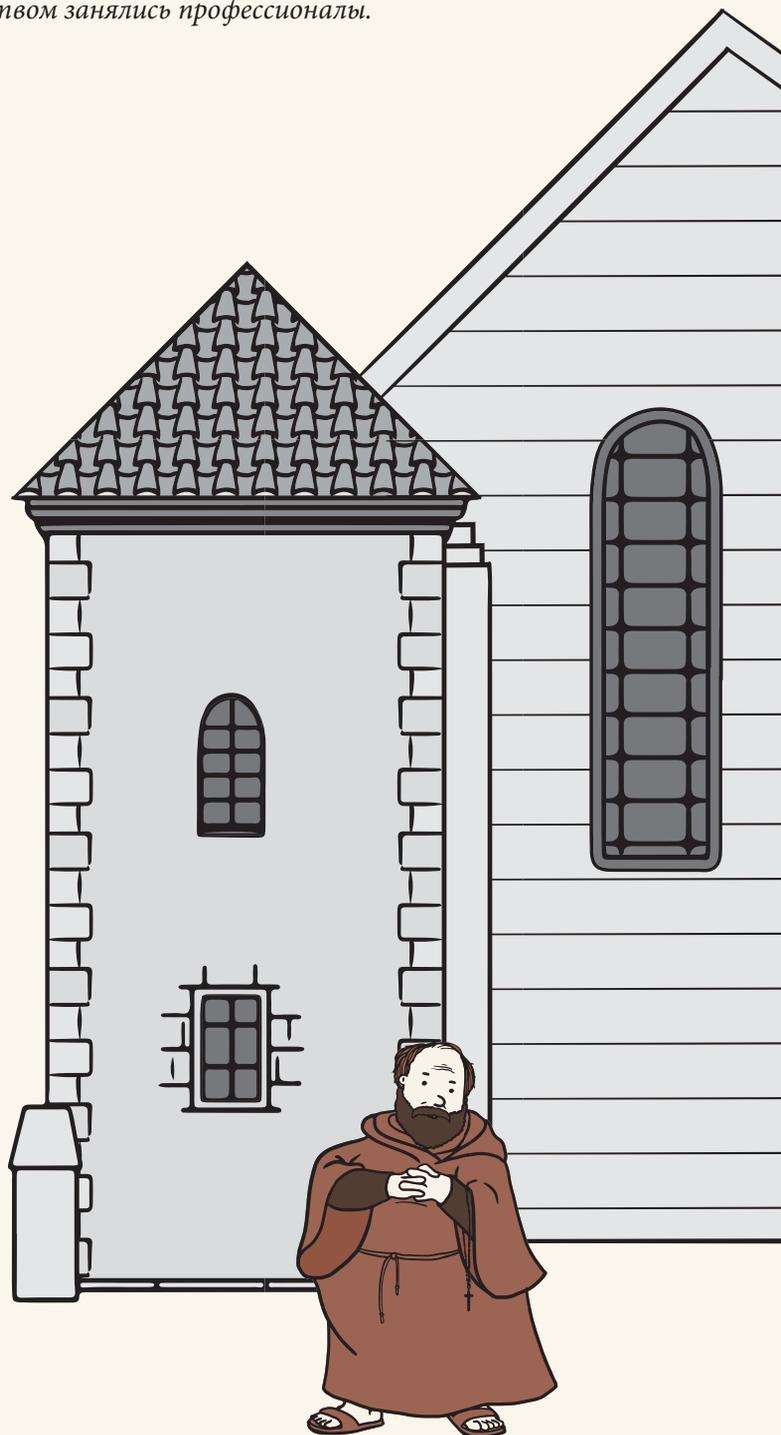
Если до той поры пиво варили в домашних условиях, то теперь его производством занялись профессионалы.

От браги к пиву

В эпоху Средневековья произошел переход от перебродившей браги к пиву, сваренному с применением хмеля. В инвентарной описи аббатства Сен-Вандриль в Нормандии за 835 год впервые упоминается напиток, сваренный из солода с хмелем. Пивовары той эпохи вынуждены были констатировать, что с хмелем пиво хранится лучше, и новый способ получил распространение, хотя брага по древним рецептам оставалась в обиходе еще несколько столетий. С течением времени за новым горьковатым хмельным напитком прочно закрепилось название «пиво» (от слова «пить», как, впрочем, и в других европейских языках *bier*, *beer*, *bière* — от латинского *bibere*, что также переводится как «пить»), и оно в конечном счете распространилось по всей планете.

Значение монастырей

Пиво все больше выходило за пределы домашних пивоварен. Крупные сельскохозяйственные предприятия оснащались оборудованием для производства солода. Само же пивоварение перебиралось в города и монастыри, то есть в места торгового и культурного обмена. Пиво стало неотъемлемой частью жизни монахов. В X веке его ежедневное потребление в монастыре Сен-Галль составляло 5 литров на человека. Пиво разрешалось пить и во время поста. Затем пивоварни стали появляться при больницах, так как пиво считалось лекарством от самых разных болезней.



Источник доходов

В германских землях религиозные власти долгое время пользовались монополией на производство грюйта (смеси душистых трав, применявшихся для ароматизации пива), в то время как светские правители облагали налогом хмель. И то и другое представляло собой отличный источник доходов.

тизации пива), в то время как светские правители облагали налогом хмель. И то и другое представляло собой отличный источник доходов.

Полная гамма

В эпоху Средневековья уже существовала разница между дешевыми и престижными сортами пива. Пивовары прекрасно знали, как добавлять пиву крепости, манипулируя количеством солода. Монахам того времени приписывают создание бельгийских трипелей и дуббелей. Крепкое пиво, отмеченное тремя крестами на бочке, продавалось по таким же ценам, как и вино. Более слабый напиток — с двумя крестами — подавался в тавернах в праздничные дни, а ординарное пиво (крепостью не более 2 процентов) расценивалось просто как жидкий продукт питания и потреблялось ежедневно.

На пути к профессионализму

Монахи не обладали монополией на пиво. В XII веке в Париже было уже три десятка зарегистрированных пивоварен. Четверть из них принадлежала женщинам (зачастую вдовам) и иностранцам, приехавшим из Англии, Фландрии и германских княжеств. Начиная с 1469 года в регистрационных книгах уже начало проследиваться различие между ремесленниками, варившими брагу и настоящее пиво. Поначалу профессиональные требования были обозначены достаточно свободно, но со временем они приобретали все более строгий характер. В промежутке между XII и XVII веками срок обязательного пребывания в подмастерьях возрос с одного года до пяти. По его истечении соискатель на профессию пивовара должен был представить результаты своего труда опытным мастерам. Корпорация пивоваров ограничила число пивоварен в Париже и установила строгие правила, касающиеся состава пива, гигиены и технологии производства. Кроме того, она имела право контролировать всех пивоваров и их продукцию, а также назначать наказания в случае нарушений.



ГЛАВА

№

6



МИР ПИВА

Зародившийся в Европе рецепт пивоварения с использованием хмеля сегодня стал доминирующим во всем мире. Лагер занимает господствующее положение в пивной индустрии, потому что его вкус всегда остается одинаковым, где бы он ни был сварен — в Азии или где-то в американской глубинке. И все же количество малых пивоварен растет во всех странах мира, и это сулит нам массу новизны.

ГЕРМАНИЯ И ЕЕ СОСЕДКА ЧЕХИЯ

Пивная культура имеет глубокие корни в Германии и Чехии, где очень велики показатели как производства, так и потребления пива.

ДРЕВНИЕ ТРАДИЦИИ

Германские и славянские народы варили пиво с давних времен. Имея богатые пивоваренные традиции и освоив низовое брожение, Германия к середине XIX века поставила производство пива на промышленные рельсы, но существенно сузила рамки своего наследия, приняв в 1870 году Закон о чистоте пива, который

установил, что пиво должно вариться только из ячменя и хмеля в ущерб всем прочим зерновым культурам и ароматическим добавкам. Эта мера пошла на пользу в первую очередь крупным прусским пивоваренным заводам.



ХАЛЛЕРТАУ

В этом сельскохозяйственном районе, расположенном в Баварии к северу от Мюнхена, на 17 тысячах гектаров производится 30 тысяч тонн хмеля в год. Это почти треть всего мирового производства. Значительная часть урожая предназначена для экспорта.



WEIHENSTEPHAN

Эта пивоварня, основанная в 1040 году во Фрайзинге, считается самой старой в мире.



BERLINER WEISSE

Этот вид пива с кислинкой пережил настоящий ренессанс с падением берлинской стены в 1989 году. Он прекрасно утоляет жажду в жаркие летние дни как в чистом виде, так и с добавлением небольшого количества сиропа.



ОЕТТИНГЕР ПИЛС

Марка пива, занимающая первое место в Германии по объемам потребления.



Пльзень

Этот чешский город сыграл важную роль в истории Австро-Венгерской империи. В 1842 году баварский пивовар Йозеф Гроль основал здесь пивоварню, работавшую по методу низового брожения. Его успеху способствовали превосходный местный сорт хмеля (Saaz) и вода с очень малым содержанием минеральных солей. Все это в сочетании со светлым солодом привело к рождению пива пильзнер, которое покорило весь мир.



ФРАНКОНИЯ

Франкония — историческая область, входящая в состав Баварии, где сосредоточена значительная часть немецкой пивоваренной индустрии. Здесь размещается 23 процента всех пивоварен страны. Одна пивоварня приходится на 5500 жителей. Рекомендуем посетить средневековый город Бамберг, известный своим копченым пивом и коптильнями для солода.



ЖАТЕЦ

В окрестностях города Жатец каждый год производится 6 тысяч тонн хмеля сорта Saaz, который славится во всем мире за неповторимое качество. Культура хмелеводства в Жатце насчитывает почти тысячу лет.



Немецкое исключение

Имея 1400 пивоваренных предприятий, Германия представляет собой исключение среди западных стран, где процесс капиталистического укрупнения производства во второй половине XX века привел к сокращению количества предприятий. За этой цифрой скрывается существенная диспропорция, поскольку половина всех пивоварен размещается в Баварии. Несмотря на то что пильзнер является

доминирующим видом, Германия отличается большим разнообразием пивных стилей. И хотя пшеничное пиво не превышает 10 процентов от общего потребления, оно сумело найти свою нишу. Немцы добились совершенства в производстве пива из пшеницы, хотя этот злак считается куда более требовательным, чем ячмень.

БЕЛЬГИЯ

Эта маленькая страна занимает особое место в мире пива благодаря репутации, которую заслужила ее продукция.

МАЛЕНЬКАЯ СТРАНА — ПРЕВОСХОДНОЕ ПИВО

С точки зрения француза, Бельгия и пиво — неразделимые понятия. На протяжении долгого времени единственное приличное пиво, которое можно было без труда найти во Франции, было бельгийским. Бельгия во всех ее трех ипостасях — валлонской, фламандской и брюссельской — сумела сохранить структуру семейных пивоварен, которая успешно противостоит

гигантам этой отрасли. Бельгийское пиво хорошо экспортируется, и это открывает большие перспективы. Сезонное пиво, которое долгое время оставалось неведомым для публики, теперь, после того как американские пивовары познакомились с ним поближе и начали популяризировать фруктовый аромат его дрожжей, переживает бум.



ТРАПИСТСКОЕ ПИВО

В мире официально зарегистрировано десять трапистских пивоварен, и шесть из них находятся в Бельгии: Вестмалле, Вествлелерен, Ахель, Шимэ, Орваль и Рошфор.



Долина Санны

Вдоль берегов этой небольшой речки недалеко от Брюсселя ветер разносит по воздуху дикие дрожжевые грибки, имеющие особое значение. Речь идет о *Brettanomyces bruxellensis*, с помощью которых сбраживается ламбик и которым он обязан своим неповторимым вкусом. Производство пива методом спонтанного брожения, которое требует владения особым ноу-хау, является уникальным наследием из времен доиндустриальной эпохи.



Пивоварня CANTILLON

Эта пивоварня традиционно производит гёз, и мимо нее не может пройти ни один истинный ценитель пива. Она открыта для посещений и предлагает туристам дегустацию различных ламбиков и гёзов. Правда, к резкому кислому вкусу этих нетипичных видов пива надо привыкнуть.



Регион Поперинге

Выращивание хмеля на 180 гектарах в Поперинге, приносящее ежегодный урожай 400 тонн, не является приоритетным для Бельгии. Но в связи с растущим спросом, особенно со стороны новых пивоварен, эта отрасль переживает в последние годы подъем.



JUPILER

Так называется самый продаваемый сорт бельгийского пива.



Бельгия

Под патронатом ЮНЕСКО

Тридцатого ноября 2016 года ЮНЕСКО официально признала бельгийское пиво объектом нематериального культурного наследия. Это знак признания неповторимого разнообразия продукции и давних традиций искусства пивоварения в Бельгии.

БРИТАНСКИЕ ОСТРОВА

Британии, испытывающей дефицит солнечного света, самой судьбой было предназначено производить пиво, а не вино.

ЭКСПАНСИОНИСТСКАЯ КУЛЬТУРА

Главенствующий статус Британской империи в мире позволил ей повсеместно распространить пивную культуру. Ирландия, долгое время находившаяся в составе Соединенного Королевства, также была частью этого процесса, но в наши дни демонстрирует отличия, отдавая предпочтение стаутам, на которые приходится 36 процентов внутреннего потребления.

В течение некоторого времени на Британских островах наблюдались определенное обеднение культуры пивоварения и тенденция к однообразию сортов, однако в настоящее время здесь переживается ренессанс старых видов пива и появляются новые малые пивоварни.



БЕРТОН-НА-ТРЕНТЕ

Первые пивоварни стали появляться в этом городе в 1820 году. Благодаря местной воде, богатой сульфатами, производимый здесь индийский светлый эль отличается заметным хмелевым ароматом.



РАЗВЕДЕНИЕ ХМЕЛЯ

Эта культура произрастает в графствах Кент, Херефордшир и Вустершир. Ее урожай в 2016 году составил 2 тысячи тонн. В продаже имеется двадцать восемь сортов хмеля, из которых самыми почитаемыми являются Fuggles и East Kent Goldings, обладающие прекрасными ароматическими свойствами. Половина продукции предназначена для экспорта.



CARLING (MOLSON COORS)

Самая продаваемая марка лагера в Великобритании.



Лондон

Будучи центром Британской империи, Лондон в XVIII веке стал самым густонаселенным городом планеты. В нем интенсивно развивалась промышленность и пивоварни также не избежали этой тенденции. Они привлекли дополнительные капиталы и превратились в настоящие заводы мирового масштаба.



MARIS OTTER

Этот сорт ячменя, выведенный в 1960-х годах, отличается особым ароматом. Он пользуется большим спросом как у малых пивоварен, так и у пивоваров-любителей.



GUINNESS

Основанная в Дублине в 1777 году, пивоварня Guinness производит стаут, который на протяжении всей истории извлекал для себя выгоду из экспансии Британской империи. В 1886 году пивоварня обрела всемирный статус. Пиво «Гиннес стаут» в самых разнообразных версиях производится по лицензии во всем мире.



ПАБ — ТРАДИЦИОННОЕ ЗАВЕДЕНИЕ

По состоянию на 2016 год в Соединенном Королевстве насчитывалось 52 тысячи пабов. Правда, в последнее время значительное количество этих мест общения и дегустации пива закрывается, так как публика все больше переходит на домашнее потребление.



США

В течение двух десятилетий США стали лидером среди стран, производящих качественное пиво.

НЕВИДАННОЕ ВОЗРОЖДЕНИЕ

Пивоваренная отрасль в США развивалась параллельно с мощной экспансией страны на протяжении XIX века. Ее обогащали как британские традиции, так и другие европейские страны. Местные условия и особенности внутреннего рынка способствовали появлению новых сортов пива. Так продолжалось вплоть до введения сухого закона в 1919 году, подписание которого явилось смертным приговором для зарождающейся пивной культуры. Как и повсюду, основные

позиции в стране в конечном счете завоевал лагер. В начале 1980-х годов молодые и смелые пивовары в Калифорнии и Бостоне (штат Массачусетс) решили отойти от традиций и сыграть на новизне. В настоящее время Америка вносит большой вклад в крафтовое пивоварение, размещая в интернете массу пивной документации. Не исключено, что мы стоим на пороге гегемонии новых американских стандартов...



МАНХЭТТЕН, Нью-Йорк

В 1612 году Адриан Блок и Ганс Кристиансен основали первую пивоварню в Новом Свете. Произошло это в Нью-Йорке, который в те времена был еще голландской колонией и назывался Новым Амстердамом.



СЕВЕРО-ЗАПАД ВОЗОБНОВЛЯЕТ ТРАДИЦИИ

Колыбелью американского хмелеводства стал Массачусетс, который обеспечивал этой культурой первые британские колонии. В наши дни производство хмеля сосредоточено в трех северо-западных штатах, особенно в Вашингтоне. Большую активность проявляют в последнее время мелкие фермеры штата Нью-Йорк, снабжающие сырьем главным образом местных производителей пива.



АМЕРИКАНСКИЙ IPA

Этот вид пива, появившись в Калифорнии в начале 1980-х годов, озаменовал собой возрождение крафтового пивоварения. Для него характерны горчинка и цитрусовые ароматы хмеля.



ПЕРВЫЙ В МИРЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Производя в год 36 тысяч тонн хмеля, что составляет 42 процента мирового рынка, США занимают лидирующее место в этой отрасли. Очень важным аспектом является разнообразие ароматических сортов этой культуры.



BUD LIGHT (AB INBEV)

Этот легкий лагер стал самым популярным сортом пива в США. Он представляет собой облегченную версию сорта Budweiser.



КАК В СТАРЫЕ ДОБРЫЕ ВРЕМЕНА

Имея по состоянию на 2016 год 5300 сертифицированных пивоварен, в том числе и пивных лагов, в которых самостоятельноно изготавливают пиво, США вновь достигли показателей 1870-х годов. В этой связи следует отметить, что малые независимые пивоварни, несмотря на ежегодный двадцатипроцентный прирост, дают пока лишь 12 процентов общего объема производства.

ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ

Пиво заняло доминирующие позиции в Китае, Южной Корее и Японии, соседствуя с более древними алкогольными напитками, производимыми на основе дистилляции или простого брожения.

ВСПЛЕСК ПОПУЛЯРНОСТИ

Напитки на основе перебродивших злаков были известны в этой части света с незапамятных времен. Однако традиционное пиво с использованием хмеля прижилось здесь лишь в XIX веке. В эру Мэйдзи Япония начала проявлять открытость по отношению к Западу и в ней появилось пиво (в частности, лагер). В ходе японской колонизации пиво распространилось на Корейском полуострове. Даже в Северной Корее, которая ставит себе в заслугу то, что ей удалось пол-

ностью избавиться от пристрастия ко всему западному, население с удовольствием пьет пиво. В Китае первая крупная пивоварня западного типа была построена по немецкой лицензии в 1903 году в городе Циндао. Пиво одноименной марки в наши дни продается по всему миру. Кроме того, в Азии по-прежнему процветает производство алкогольных напитков из местных злаков.



Циндао

С 1898 по 1914 год портом Циндао на Желтом море по концессии владела Германия. В это же время там открылся первый в Китае крупный пивоваренный завод.



SNOW

Так называется марка лагера, которая держит первое место по продажам не только в Китае, но и в мире... хотя продается только на территории Китая.



Хуанцзю

Этот китайский напиток, изготавливаемый из пшеницы, проса, риса или сорго, не имеет аналогов на Западе. По составу он близок к пиву, но по вкусу больше напоминает вино.



Китайский хмель

Выращивание хмеля в Китае сконцентрировано в долине реки Хуанхэ неподалеку от Пекина, а также в нескольких оазисах провинции Синьцзян. Общий объем производства оценивается в 10 тысяч тонн в год.



САКЕ

Рис является главным ингредиентом этого популярного в Японии напитка. Как и в случае с пивом, в наши дни наблюдается возрождение приготовления sake на мелких кустарных предприятиях. При этом производители все чаще стараются возродить традиционные процессы и вкусовые свойства.



Макколли

Этот корейский напиток содержит от 5 до 10 процентов алкоголя. Он имеет сладковатый и молочный привкус, варится в основном из риса, но иногда и из других злаков, а также из сладкого батата.



ЯПОНИЯ

Токио

ЮЖНАЯ
КОРЕЯ

Сеул

Пекин

Долина Хуанхэ

Циндао

КИТАЙ

Синьцзян

ВОЗРАСТ НАПИТКА — 9 ТЫСЯЧ ЛЕТ

Столько лет насчитывает самый древний напиток, изготовленный методом ферментации из злаков и обнаруженный в провинции Хэнань в центральной части Китая. Он был сварен на основе риса, но в его составе были найдены также следы меда и фруктов.

АФРИКА

Растущая численность населения и развивающаяся экономика этого континента создают колоссальные перспективы для пивного рынка.

ЗЕМЛЯ, ГДЕ ПИВО ИМЕЕТ БУДУЩЕЕ

Напитки, изготовленные методом ферментации злаков, в Африке были известны еще задолго до прихода европейцев. В ходе колонизации местным жителям была привита концепция приготовления пива с использованием хмеля. Высокие темпы экономического и демографического роста, а также появление среднего класса привели к тому, что на протяжении нескольких последних лет потребление пива в Африке

возрастает на 5 процентов в год. Потребительские рынки отдельных стран, как правило, складываются вокруг национальных монополий, ассоциированных с такими гигантами, как SABMiller (филиал мирового лидера AB InBev), Diageo (производитель пива Guinness) и Castel, пустившей глубокие корни во франкоговорящих странах Африки.



Доло

Это пиво традиционно производится в Мали и Буркина-Фасо из пророщенных зерен проса.



Каси-киси

Традиционный напиток, производимый в Танзании, Уганде, Руанде и Бурунди, имеет крепость от 5 до 15 процентов. Его изготавливают из спрессованной мякоти сушеных бананов с добавлением перед ферментацией солода из проса или сорго.



GUINNESS

Эта ирландская марка без сомнения держит первое место среди всех сортов пива, экспортируемых в Африку. Начало было положено в 1827 году поставками в Либерию. У компании имеются собственные пивоварни в Нигерии, Камеруне, Гане и Уганде. По лицензии это пиво производится и в других странах континента.



Эфиопия

Произведя в 2015 году 33 тысячи тонн хмеля, Эфиопия заняла третье место в мире по этому показателю после США и Германии.



Пиво из маниока

В 2015 году компания SABMiller (филиал мирового лидера AB InBev) разработала в Мозамбике рецепт пива, которое содержит 70 процентов маниока и 30 процентов солода. Впервые в мире корнеплоды этого растения стали использоваться в промышленном производстве, хотя и раньше из него варили традиционные напитки. Эта разработка позволяла избавиться от импорта солода и дать работу местным фермерам. Уже через несколько месяцев сорт «Impala» завоевал 30 процентов местного рынка.



ЮЖНОАФРИКАНСКИЙ ГИГАНТ

Южная Африка является вотчиной SAB-Miller, которая была третьей по величине пивоваренной компанией в мире до того, как в 2015 году ее приобрел мировой лидер AB InBev. Через свои собственные и партнерские торговые сети SAB-Miller представлена в 37 странах Африки.



ПРОМЫШЛЕННАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

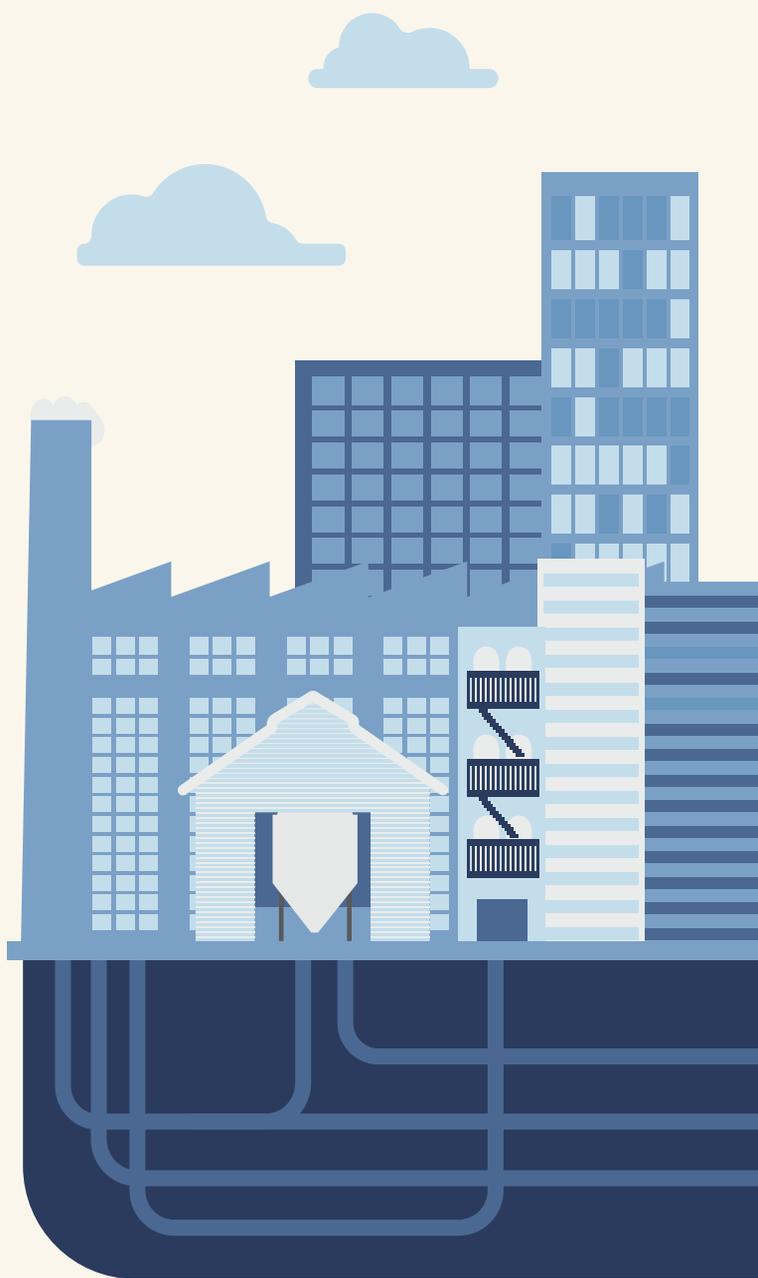
В XIX веке начался новый этап в истории пивоварения, который ознаменовался ростом качества продукции.

□ Новые возможности

Причиной промышленной революции, начавшейся в Англии во второй половине XVIII века, стало сочетание непрерывного роста численности населения, урбанизации, изобилия хорошо подготовленной рабочей силы и наличия в стране месторождений железа и угля. В XIX веке эти факторы позволили добиться существенного развития экономики в западном мире. Пивная отрасль не осталась в стороне от этих процессов. Наряду с семейными пивоварнями начали появляться пивные производства, построенные за счет инвесторов со стороны, не связанных напрямую с этим родом деятельности. Значительное влияние на пивоваренную сферу оказали два крупных изобретения — термометра и ареометра, который позволял измерять содержание сахара в сусле.

□ Вклад науки

В то время появилась возможность производить пиво в очень больших масштабах. Например, чаны пивоварни Meux & Co. вмещали 1 500 000 литров пива. В 1814 году они не выдержали давления, и хлынувшая из них волна пива снесла два дома и погубила 8 человек. Спустя всего несколько лет, в 1886 году, компания Guinness построила самый большой пивоваренный завод в мире, который позволял производить 186 миллионов литров в год. Качество пива постоянно улучшалось за счет внедрения новых методов соложения, что позволяло получать стандартные сорта солода типа Black Patent или Pale, обладавшие неизменными свойствами. Пивовары осознали важность химического состава воды и научились корректировать его. Пивоварение стало настоящей наукой.



□ На пути к глобализации

Пиво начало свое путешествие по континентам. Уже в XVIII веке английские пивовары осуществляли его поставки в страны Балтии, в том числе и к российскому императорскому двору, что дало начало видам пива, известным сегодня как имперский стаут и бал-

тийский портер. А индийский светлый эль, зародившийся в пивоварнях неподалеку от лондонского порта, приобрел популярность во всех британских колониях.

□ Дрожжи и ПАСТЕРИЗАЦИЯ

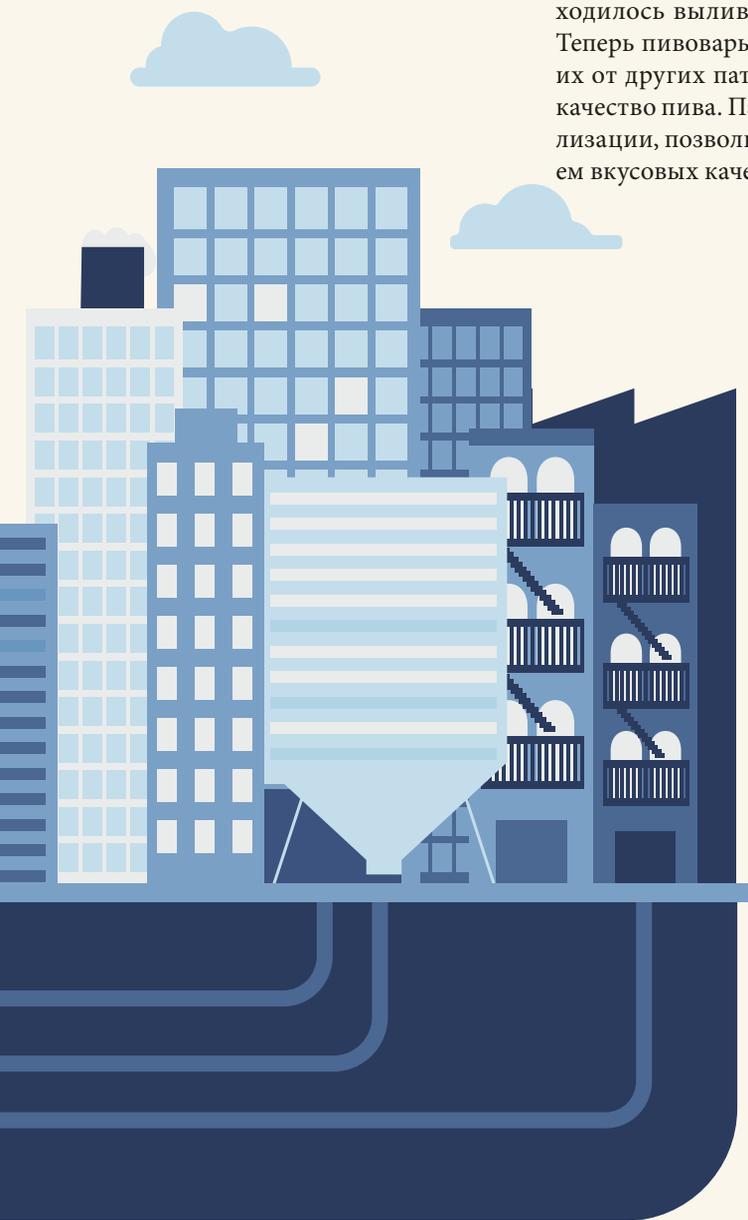
На протяжении многих веков пивовары переносили закваску из одной порции готовящегося пива в другую, но сама суть процесса оставалась загадкой. Помимо *Saccharomyces cerevisiae* в пиво постоянно попадали и другие микроорганизмы, из-за чего оно прокисло и его зачастую приходилось выливать. Работы Луи Пастера раскрыли тайну дрожжей. Теперь пивовары могли заняться селекцией чистых штаммов, отделяя их от других патогенных микроорганизмов, и за счет этого улучшить качество пива. Пастеризация, заключающаяся в нагреве пива для стерилизации, позволила снизить до минимума риск инфекции с сохранением вкусовых качеств.

□ Искусственный холод

Механизация на всех этапах работы позволяла производить пиво в больших количествах. Оказалось, что лучше всего для промышленных масштабов производства приспособлен лагер, получаемый методом низового брожения с помощью дрожжевых грибков *Saccharomyces uvarum*. Поначалу приходилось запасать зимой лед и затем использовать его на протяжении всего года, но в 1857 году был изобретен холодильник.

□ Новая инфраструктура

Развитие промышленности опиралось на новую инфраструктуру, в первую очередь на железные дороги. Перед самым началом войны 1870 года, когда Эльзас еще был французским, в этой провинции производилось 440 тысяч гектолитров пива в год. Из них 300 тысяч отправляли в другие регионы, прежде всего в Париж, до которого поездом было ехать не больше суток. Два новых изобретения — бугельная и корончатая пробки — позволили придать пиву привычный нам современный облик. Они давали возможность сохранять газ в каждой пивной бутылке, что создает игру пузырьков при откупоривании и улучшает вкус.



ГЛАВА

№

7

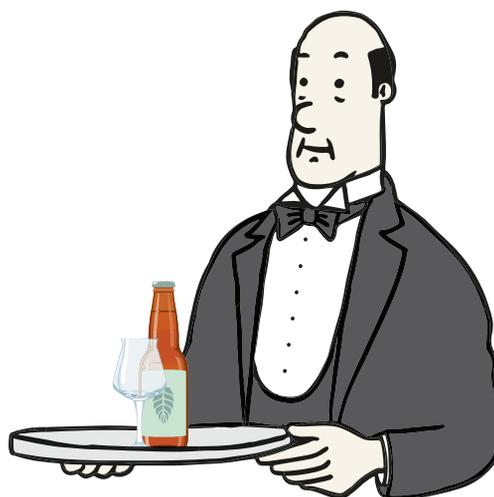


СОВЕТЫ ОТ СОМЕЛЬЕ

Пиво далеко не всегда считалось благородным напитком. Зачастую его роль сводилась только к утолению жажды, а вкус оценивался как вульгарный. В то же время вино считалось чем-то изысканным. В связи с этим надо научиться разбираться в тонкостях вкусовых сочетаний пива с другими продуктами и понимать, насколько они соответствуют, контрастируют или дополняют друг друга. Кроме того, в качестве ингредиента пиво входит во многие кулинарные рецепты.

КАК ПИВО СОЧЕТАЕТСЯ С ГАСТРОНОМИЕЙ

Пиво всегда найдет свое место на столе, если оно удачно сочетается с блюдами.



ИЗБАВЬТЕСЬ ОТ ПРЕДРАССУДКОВ

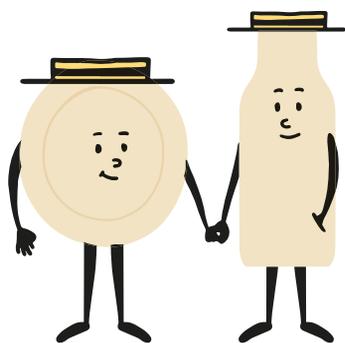
Во Франции пока еще трудно убедить людей, что между пивом и гастрономией может быть гармония. Страна воспитана на культуре вина и относится к пиву с определенным пренебрежением. Это, несомненно, ошибочный подход, который объясняется дефицитом предложения. На протяжении долгого времени пивной ассортимент ограничивался пильзнером — легким светлым пивом крепостью около 4,5 процента, с солодовым привкусом и умеренной горчинкой, к которому предлагались соленые крендельки или острые колбаски. В таких странах, как Германия или США, покупателям доступны десятки различных видов пива. Там сформирована настоящая культура вкуса, и любой вам подскажет, какое пиво выбрать к тому или иному блюду. Однако и во Франции ситуация начинает меняться с появлением малых независимых пивоварен, сетей специализированных пивных магазинчиков и налаживанием разветвленной системы сбыта. Публика готова к приобретению нового опыта.

БЕСКОНЕЧНОСТЬ СТИЛЕЙ И ВКУСОВ

Отказаться от пива за столом — это значит лишиться себя огромного богатства вкусовых ощущений. Если не вдаваться в подробности, то вино находится в диапазоне крепости от 11 до 15 процентов, редко бывает игристым и подразделяется всего на три типа: красное, белое и розовое. Кроме того, бутылка хорошего вина редко стоит меньше 10 евро.

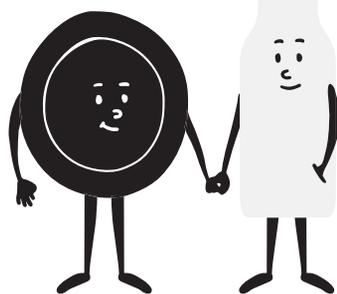
В то же время пиво, крепость которого варьирует в пределах от 0 до 15 процентов, предлагает бесконечное разнообразие нюансов, самые разнообразные ароматы и вкусы, которым обязательно найдется соответствие среди блюд. Более того, вы обнаружите, что некоторые сорта пива перекликаются с винами. Помимо знания видов пива необходимо хорошо разбираться и в их сортах, чтобы добиться полной гармонии.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СОЧЕТАЕМОСТИ



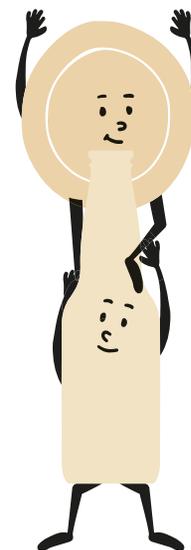
СОЧЕТАЕМОСТЬ ПО СХОДСТВУ

Речь идет об «игре в унисон». Необходимо найти сходство между вкусами еды и пива. Например, сильно высушенный солод в коричневом эле несет с собой привкус поджаренного хлеба и карамели, что прекрасно подходит ко вкусу мяса определенной степени обжарки. Точно так же Weizen с его свежестью и легкой кислинкой демонстрирует естественное сходство со свежим козьем сыром, имеющим те же вкусовые характеристики. Эффект зеркального отражения усиливает вкусовые ощущения и подчеркивает вкусовые нюансы обоих продуктов. Однако следует избегать повторения базовых вкусов, например сладкого со сладким или горького с горьким. Слишком сильное сходство не идет на пользу.



СОЧЕТАЕМОСТЬ ПО КонтРАСТУ

Эффект основывается на радикальном различии двух вкусов, которые за счет этого оттеняют друг друга. Главное, чтобы один вкус подчеркивал другой. Можно найти удовольствие в том, чтобы объединить пиво и блюдо, которые даже трудно представить себе вместе. Давайте рассмотрим пример, который способен шокировать французских гурманов, — сочетание портера и устриц. В приготовлении портера используется обжаренный солод, который придает напитку кофейно-шоколадный аромат и очень мягкий вкус, оставляющий после себя послевкусие обжаренных зерен кофе. Устрицы же вызывают резкое вкусовое ощущение живой свежести с солоноватым минеральным оттенком. Запах портера усиливает йодистый вкус и тонкий ореховый аромат устриц.



ДОПОЛНЕНИЕ ВКУСА

Здесь уместен более тонкий подход, при котором пиво следует рассматривать как своего рода приправу к блюду. Хотя трудно сравнивать пиво с вином, но его пшеничные сорта очень удачно гармонируют с некоторыми блюдами, дополняя их вкус. Так, например, они хорошо сочетаются с шоколадом и красными фруктами. А к шоколадному тарту можете смело подавать малиновое пиво.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



ГУАКАМОЛЕ

Доминирующий вкус: растительный жир, специи.

Рекомендуемое пиво: Witbier (сочетаемость как по сходству, так и по контрасту).

Нарежьте ломтиками авокадо вместе с зеленью и специями. К этому салату хорошо подойдет Witbier — бельгийский родственник немецкого пшеничного пива. Оно помогает хорошо очистить рот от предыдущих вкусовых ощущений за счет своей тонкой игристости и легкой кислинки. С другой стороны, зерна кориандра и цедра хорошо вписываются в общий ансамбль, способствуя раскрытию всего богатства ароматов.



СВЕЖИЙ САЛАТ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЦИКОРИЯ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Доминирующий вкус: горечь, орехи.

Рекомендуемое пиво: ламбик крик (дополнение вкуса).

Было бы ошибкой сочетать горький цикорий с горьким пивом. Эти два вкуса слишком схожи и только испортят общую картину. Лучше, если свежую горечь цикория оттеняет вкус орехов, а ламбик крик с присущей ему свежестью и кислинкой сыграет роль уксусной заправки для салата, в то время как интенсивный аромат вишни оживит все блюдо.



ПИРОГ С ЦУКИНИ

Доминирующий вкус: яйцо, крем, овощи, душистые травы.

Рекомендуемое пиво: лагер (сочетаемость по контрасту).

Цукини, нарезанный ломтиками, имеет очень интенсивный вкус, и лагер позволяет «очистить» рот и восстановить вкусовые ощущения после каждого ломтика пирога. Пиво также ослабляет маслянистый привкус и позволяет ярче раскрыться запахам душистых трав и цукини. Дополняют картину деликатный солодовый и цветочный ароматы.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ

Доминирующий вкус: копченость, жир, умами.

Рекомендуемое пиво: сезонное, бьер-де-гард (сочетаемость по контрасту).

Свежесть и кислинка сезонного пива оттеняют жирность рыбы. Шипучесть усиливает деликатный запах дымка, который смешивается с фруктовым ароматом напитка.



КАРПАЧЧО ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ С ЭСПЕЛЕТСКИМ ПЕРЦЕМ

Доминирующий вкус: умами, орех, перец.

Рекомендуемое пиво: старое пиво (Altbier) (сочетаемость по сходству).

Свежая мякоть гребешка источает едва заметный запах лесных орехов, который попадает в резонанс с легким тостовым ароматом пива. Кроме того, на вкус гребешок кажется слегка клейким, и пиво позволяет избавиться от этого ощущения. Вкус эспелетского перца смешивается с приятным фруктовым ароматом пива, и это сочетание вызывает ассоциации с красивой вишенкой на торте.



ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ (ПУТАССУ)

Доминирующий вкус: свежесть, белая рыба.

Рекомендуемое пиво: Witbier (дополнение вкуса).

У некоторых видов белой рыбы, например у путассу или сайды, настолько нежное мясо, что им вроде бы не требуется никаких дополнений, кроме дольки лимона. Именно это и происходит в данном случае, когда свежие лимонные нотки пива гармонируют со вкусом рыбы и удачно оттеняют его.

МЯСО



ГОВЯДИНА НА ГРИЛЕ

Доминирующий вкус: мясо, темная карамель.

Рекомендуемое пиво: портер, стаут (сочетаемость по сходству).

Реакция Майяра (изменение белков при обжаривании) придает карамельный привкус как солоду, так и мясу, которое готовится на открытом огне. Благодаря этому такое мясо прекрасно сочетается с пивом, сваренным на обжаренном солоде. Кроме того, дубильные вещества в солоде гармонируют с жареным мясом. Остаточный сахар в пиве еще больше оттеняет вкус блюда.



ЦЫПЛЯТА С ЛИМОНОМ НА ВЕРТЕЛЕ

Доминирующий вкус: курица, лимон.

Рекомендуемое пиво: светлый эль (дополнение вкуса).

Белое куриное мясо вовсе не обязательно должно уступать по вкусу красному. Весь вопрос в том, чем его дополнить. Возьмите светлый эль, в котором отчетливо прослеживаются ароматические нотки хмеля. Независимо от того, имеет ли он фруктовый или травяной привкус, это прекрасно будет сочетаться с цыпленком. Кроме того, пиво можно добавить и в маринад.



КОПЧЕНОСТИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Доминирующий вкус: животный жир, соль, кислая капуста.

Рекомендуемое пиво: копченое (сочетаемость по сходству).

Благодаря ферментации с участием молочнокислых бактерий квашеная капуста имеет естественное сходство с пивом. Копченое пиво, изготавливаемое на подкопченном солоде, вносит впечатляющий вкусовой оттенок, вступающий в резонанс со вкусом мяса. Кстати, если запивать блюдо этим пивом, то не так сильно ощущается соленый вкус копченостей.

ПРОЧИЕ БЛЮДА



ПАСТА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СЫРОМ БУРРАТА

Доминирующий вкус: сливки, трюфели.

Рекомендуемое пиво: стаут (сочетаемость по сходству).

Буррата — это итальянский сыр с ярко выраженным сливочным вкусом. Тонким маслянистым слоем он обволакивает и само кушанье, и внутреннюю поверхность ротовой полости. Аромат трюфелей явно ощущается благодаря ретроназальному восприятию. Стаут в данном случае интересен в первую очередь своим шоколадным привкусом. Жир, покрывающий вкусовые сосочки языка, смягчает терпкость от дубильных веществ, а трюфельный аромат придает всему сочетанию совершенно иное измерение.



КАРРИ ПО-ИНДИЙСКИ С КОРАЛЛОВОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ (ДАЛ)

Доминирующий вкус: лесной орех, кокосовый орех, специи.

Рекомендуемое пиво: Weizen, Hefeweizen, Witbier (сочетаемость по сходству).

Все зависит от количества приправ в этом хотя и вегетарианском, но богатом белками блюде. Нелегко добиться гармонии вкуса специй с другим сильным вкусом, чтобы они соответствовали друг другу. Свежесть пшеничного пива помогает сгладить остроту карри. Если речь идет о дрожжевом пшеничном пиве (Hefeweizen), то аромат дрожжей создает интересный контрапункт.



ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ ЧОРИЗО

Доминирующий вкус: жир, моцарелла, перец, томат.

Рекомендуемое пиво: двойной IPA (сочетаемость по сходству и дополнение вкуса).

Различные вкусы могут не конфликтовать, а сотрудничать. Это как раз тот случай, когда конфронтация острого вкуса перца и смолистой горечи двойного IPA выводит на пик вкусовых ощущений. К тому же вкус помидоров, являющихся главным ингредиентом пиццы, гармонирует с ароматом хмеля, играющим в данном случае ту же роль, что и орегано.

СЫРЫ



КОНТЕ (МОЛОДОЙ)

Доминирующий вкус: фруктовый.

Рекомендуемое пиво: дуббель (сочетаемость по сходству).

Разыграйте карту мягкого сочетания. Не вполне дозревший конте демонстрирует определенную нежность, которая выгодно гармонирует со вкусом пива. Пряные нотки напитка оттеняют фруктовые ароматы сыра.



МЮНСТЕР (ЗРЕЛЫЙ)

Доминирующий вкус: маслянистый, сырный.

Рекомендуемое пиво: английский IPA (сочетаемость по контрасту).

Мюнстер имеет довольно резкий запах, который при созревании только усиливается, и слегка острый вкус. Ему надо противопоставить пиво, которое подчеркнет самые лучшие вкусовые свойства сыра. Для этих целей идеально подойдет английский IPA. Его сухая горчинка компенсирует ощущение жирности сыра, а растительные или фруктовые ароматы обогатят вкус.



БРИЙЯ-САВАРЕН

Доминирующий вкус: нежный, свежий, ореховый, жирный.

Рекомендуемое пиво: малиновый ламбик (дополнение вкуса).

Ничто не сравнится с нежностью этого сыра, который сочетается с многочисленными продуктами и пивом. Малиновый ламбик, обладающий свежим фруктовым и слегка кисловатым вкусом, — это как чайная ложка варенья в йогурте, придающая дополнительное удовольствие.

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНАЯ ПОМАДКА

Доминирующий вкус: шоколад.

Рекомендуемое пиво: имперский стаут (сочетаемость по сходству).

Этот десерт отличается богатым сладким вкусом, а шоколадное послевкусие длится еще очень долго. Такими же свойствами обладает и имперский стаут. Его кофейные нотки прекрасно дополняют вкус десерта. Подумайте о том, чтобы подать пиво в соответствующей посуде, позволяющей лучше оценить его высокую крепость.

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ

Доминирующий вкус: клубника, кислинка, крем, фрукты.

Рекомендуемое пиво: американский IPA (дополнение вкуса).

Если клубника собрана в свой сезон, то ее аромат смешивается с кремовым вкусом пирожного и улаживает обоняние. В качестве дополнения выберите индийский светлый эль с низким содержанием алкоголя. Его чистая горечь дополняет богатый сливочный вкус основы пирожного. Горьковатый привкус в данном случае выступает в роли специи и дополнительно обогащает клубнику ароматами цитрусов и экзотических фруктов.

КРЕМ-БРЮЛЕ

Доминирующий вкус: яйцо, крем, ваниль.

Рекомендуемое пиво: гёз (сочетаемость по контрасту).

Этот изысканный десерт находится в радикальной оппозиции к простецкому и грубоватому пиву, обладающему резким кислым вкусом. Именно это позволяет сразу же оттенить сладость крем-брюле. Затем пиво поочередно встречается с другими ингредиентами — ванилью и хрустящей карамелью.

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ С ПИВОМ

Будучи использованным в качестве заменяющего, дополняющего или даже основного ингредиента, пиво способно обогатить многие блюда.



Блинчики

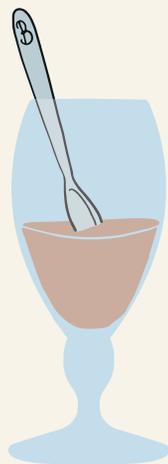
Для 1 л теста:

750 мл молока • 250 мл пива • 5 яиц • 500 г пшеничной муки • щепотка соли

Смешайте венчиком молоко, пиво и яйца. Понемногу добавляйте муку, продолжая смешивать тесто. Посолите и дайте отстояться в течение 1 часа.

Добавление пива делает блинчики более легкими и хорошо усвояемыми. Используйте светлое пиво. Горчинка вносит некоторую остроту, оттеняя сладковатый вкус блинчиков. Ими можно кормить даже детей, потому что алкоголь испаряется в процессе приготовления.

Рекомендуемое пиво: лагер.



КРЕМ-СОУС САБАЙОН

На 4 человека:

250 мл пива • 8 яичных желтков • 150 г коричневого сахара (канди)

Подогрейте пиво на малом огне, чтобы устранить из него спирт. Переместите его на водяную баню, нагретую не выше 68 °С, вбейте желтки и смешайте. Постепенно добавляйте сахар, непрерывно взбивая полученную смесь венчиком до загустения.

Включение в рецепт пива является определяющим для аромата карамели, кофе, шоколада, бисквита и т. п.

Рекомендуемое пиво: портер.



ХЛЕБ НА ПИВЕ

На 500 г хлеба:

500 г муки • пакетик пекарских дрожжей • 300 мл пива • большая щепотка соли

Смешайте муку с солью, а затем постепенно добавляйте дрожжи и пиво. Замесите тесто в течение нескольких минут, а затем оставьте подходить при комнатной температуре на 1 час. Снова перемешайте, придайте тесту желаемую форму и оставьте еще на 30 минут. Смочив поверхность теста водой, поставьте его на 10–20 минут в духовку, предварительно разогретую до 210 °С.

Рекомендуемое пиво: Altbier.

ПИВО КАК ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ



КАРБОНАД ПО-ФЛАМАНДСКИ

На 4 человека:

30 г сливочного масла • 2 луковицы • 1 кг говядины (шея или лопаточная мякоть) • 750 мл темного пива • 1 морковь • 2 ломтика коврижки со специями • 1 чайная ложка горчицы

Поджарьте в масле мелко нарезанный лук. Положите к луку мясо и обжарьте его до появления золотистой корочки. Влейте пиво и добавьте нарезанную кружочками морковь. Оставьте томиться на 1–2 часа. Намажьте горчицу на ломтики коврижки и положите на мясо. Продолжайте готовить еще 10 минут.

Это блюдо готовится так же, как и говядина по-бургундски, но вино заменяется пивом.

Рекомендуемое пиво: коричневый эль.



ГРАНИТА НА ПИВЕ

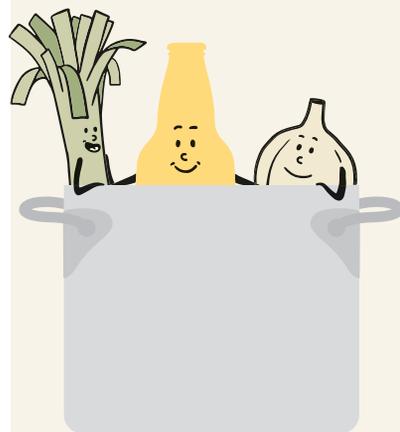
На 1 поддон граниты:

200 г сахара • 250 мл пива • 150 мл грейпфрутового сока

Смешайте сахар, пиво и сок, вылейте в неглубокий поддон и поместите в морозильную камеру холодильника. Для получения граниты периодически помешивайте массу, пока она не станет рыхлой, как снег.

Этот простой и освежающий десерт обычно едят в промежутке между другими блюдами. Чтобы подчеркнуть яркий вкус грейпфрута, надо выбрать пиво с таким же сильным вкусом и схожим ароматическим направлением.

Рекомендуемое пиво: индийский светлый эль.



ПИВНОЙ СУП

На 4 человека:

2 луковицы • 1 стебель лука-порей • 330 мл пива • 4 картофелины • 1 столовая ложка сливочного масла

Обжарьте в масле мелко нарезанные лук и порей, а затем залейте пивом. Добавьте картошку, нарезанную кубиками и, если понадобится, воду. Варите на малом огне примерно двадцать минут.

Рекомендуемое пиво: дуббель.

МАРИНАДЫ И СОУСЫ



МАРИНАД

Пиво • специи • ароматические добавки

Маринад, изготовленный на базе пива, смешанный со специями и ароматическими добавками, предназначен для того, чтобы размягчить продукты перед приготовлением. Он глубоко пропитывает продукты и делает их структуру менее плотной за счет содержащейся в нем кислоты. Время вымачивания зависит от продуктов. Как правило, это 30 минут для овощей и морепродуктов, 2 часа для белого мяса или свинины, нарезанной кусочками, и больше 2 часов для красного мяса.

Мы предлагаем кусочки цыпленка на шпажках.

Состав маринада: пиво Weizen, базилик, острый стручковый перец.



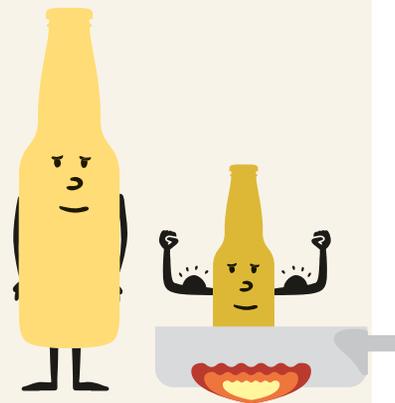
ОБМАЗКА ДЛЯ МЯСА

Пиво • специи • ароматические добавки

Смешайте плотное и насыщенное пиво с сахаром и специями. Нагревайте полученную смесь до загустения, а затем поставьте в прохладное место. Обмажьте этой массой мясо или овощи и готовьте в духовке или на гриле. Обмазка образует на продуктах хрустящую корочку, сохраняя их аромат.

Мы предлагаем утиное филе.

Состав для обмазки: пиво трипель, мед и горчица.



ВЫВАРЕННОЕ ПИВО

Пиво • специи • ароматические добавки

Путем вываривания пива вы можете внести его сконцентрированные ароматы в соус или сироп. Обратите особое внимание на выбор пива. Фруктовые и цветочные запахи при нагревании имеют тенденцию быстро испаряться, в то время как горечь и ароматы обжарки хорошо сохраняются.

Мы предлагаем тушеные говяжьи ребра.

Вываренное пиво для соуса: имперский стаут.

ПИВО КАК ПРИПРАВА



ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА

Горчица • пиво • растительное масло • соль • перец

Основная функция заправки состоит в том, чтобы подчеркнуть вкус салата или дополнить его какими-то оттенками. Что это был бы за салат, если просто смешать салатные листья с картофелем и не добавить туда кислоты? Пиво в данном случае заменяет уксус. Если вам больше нравится кисломолочный вкус, следует выбрать гёз, причем лучше изготовленный в кустарной пивоварне, а не промышленным способом, так как в последнем случае в нем будет слишком много сахара. Однако можно воспользоваться и индийским светлым элем с его цитрусовым привкусом.

Мы предлагаем заправку для салата на основе малинового гёза.



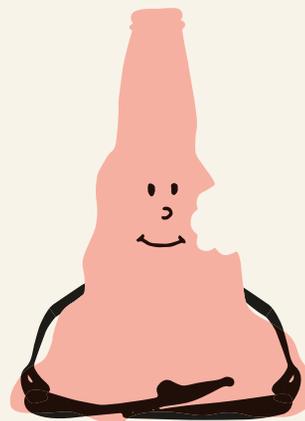
ЧАТНИ

Яблоки • лук • свеженатертый имбирь • изюм • бальзамический уксус • пиво

Слегка обжарьте на сковороде яблоки, нарезанные кубиками, мелко нарубленный лук, имбирь и изюм. Залейте бальзамическим уксусом, добавьте пиво и тушите на слабом огне до загустения. В готовом виде его можно консервировать.

Это блюдо пришло к нам через Англию из Индии. Для него характерен кисло-сладкий вкус. Чаще всего его едят вместе с мясом.

Мы предлагаем филе-миньон из свинины с чатни, приготовленным на основе стаута.



ПИВНОЕ ЖЕЛЕ

Пиво • сахар • желатин из агар-агара

Доведите пиво до кипения и продолжайте кипятить на медленном огне примерно 15 минут, чтобы оно немного выпарилось. Добавьте сахар и желатин. После остывания поместите в холодное место.

Сахар в составе желе, которое иногда называют конфитюром, позволяет сохранять вкусы и ароматы. Выберите крепкое пиво с характерным запахом, желателен солодовый или дрожжевым.

Мы предлагаем фуагра с желе на основе трипеля.



ШЕСТВИЕ ПО МИРУ

В XX веке жизнь ускорилась.

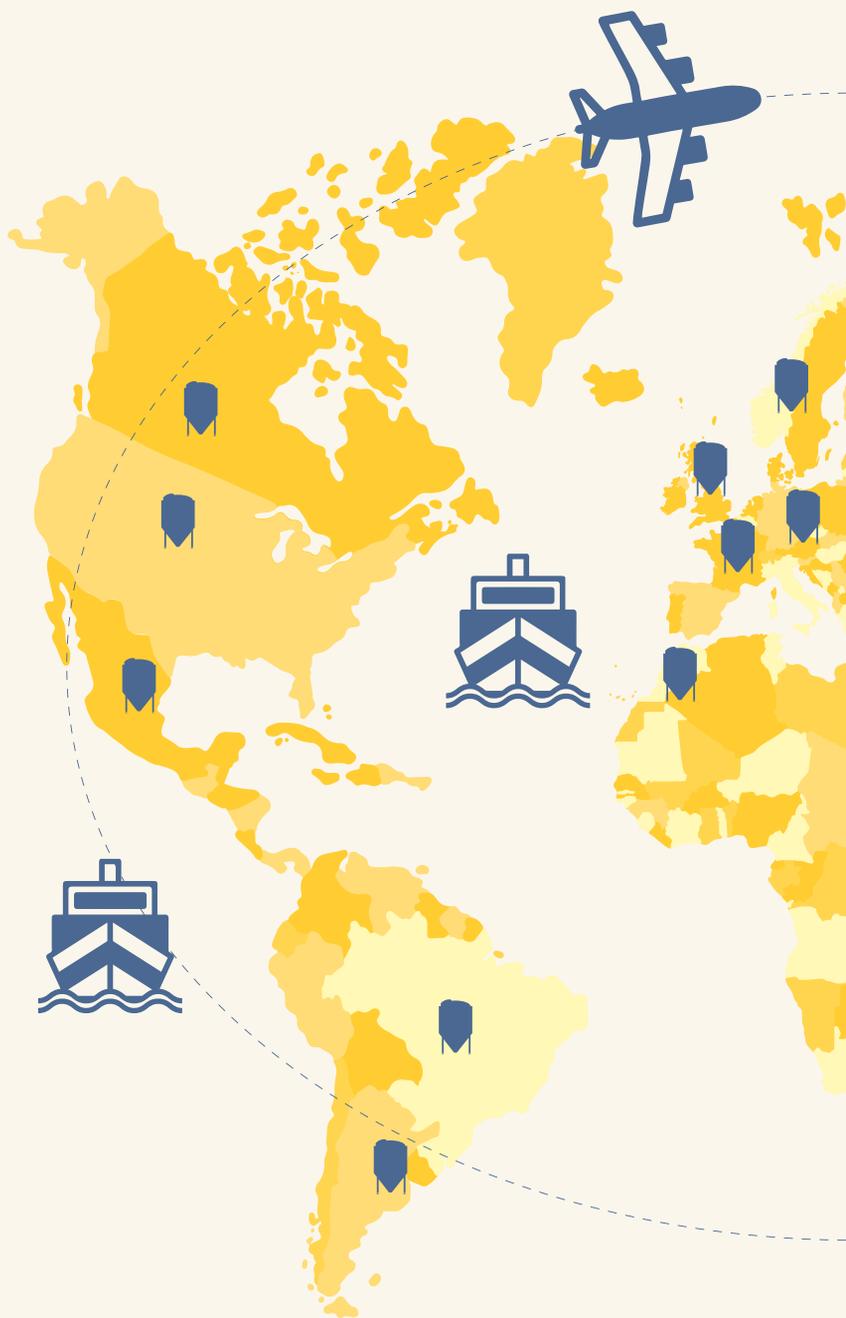
Пиво стало продуктом широкого спроса во всех уголках земного шара.

□ НОВЫЕ УСЛОВИЯ

На заре XX века пиво изменило жизнь людей. Во всех крупных городах Европы строились современные пивоварни — настоящие пивные заводы. Пиво отправлялось на экспорт, его сорта начали копировать. В китайском Циндао, находившемся под германской концессией, варили лагер, а в Австралии — индийский светлый эль. Распространение пивоварения шло быстрыми темпами. И исходные материалы, и готовая продукция путешествовали через моря и океаны. С появлением надежных средств закупорки бутылочное пиво стало товаром повседневного спроса во всем мире. В те времена, когда еще не было бытовых холодильников, а предлагаемые вина в большинстве своем производились кустарным способом, промышленное производство пива обеспечивало стандартизированное качество.

□ СУХОЙ ЗАКОН

В начале XX века в США насчитывалось более 2 тысяч пивоварен, изготавливавших британские, немецкие и бельгийские сорта пива. Удар по ним был нанесен в 1919 году, когда Конгресс принял акт Волстеда, запрещающий все алкогольные напитки крепостью выше 0,5 процента. В 1933 году он был отменен в связи с тем, что эта конституционная поправка была признана недействительной. Ведь из-за нее, помимо всего прочего, правительство лишалось так необходимых ему налогов. Однако к этому времени многие пивоварни успели закрыться, и страна потеряла значительную часть своего пивного достояния. В этой отрасли остались лишь немногие крупные компании, что привело к сокращению ассортимента выпускаемого пива.



□ ПЕРИОД ОГРАНИЧЕНИЙ

В Европе Вторая мировая война коснулась, разумеется, и пивоваренной отрасли. Военные действия привели к нехватке рабочих рук и дефициту сырья и материалов. Хотя в Париже пиво по-прежнему находилось в свободной продаже, производство испытывало трудности, и пивоварам было запрещено изготавливать напитки крепостью свыше 2 процентов.

Правительство ввело меры по «концентрации промышленных мощностей», чтобы более рационально использовать сырье и топливо. Лишь в 1948 году ограничения были отменены, и пивовары вновь получили возможность варить более крепкое пиво. Однако к этому времени около 900 предприятий прекратили свое существование.



□ СТАНДАРТИЗАЦИЯ

После тридцати послевоенных лет процветания отрасли картина изменилась. Мелкие пивоварни были вынуждены закрываться, продавать свой бизнес или сливаться с крупными компаниями, так как не в силах были сохранять свою самостоятельность. Во Франции число пивоварен, которых в 1950 году насчитывалось 400, в 1960 году уменьшилось до 220, а к 1976 году составило всего 23. Крупный бизнес поглощал мелких производителей. В Париже только за 1960-е годы закрылись пивоварни Gallia, Dumesnil, Karcher, хотя от роду им было уже по сотне лет. С целью сокращения расходов пивоваренная активность сосредоточивалась в крупных промышленных центрах. Если рецептура изготовления позволяла повысить прибыли, то она внедрялась даже в ущерб вкусу. Повсюду начал доминировать пильзнер. Постепенно по всему миру распространился один стандартный вкус пива...



ГЛАВА

№



8



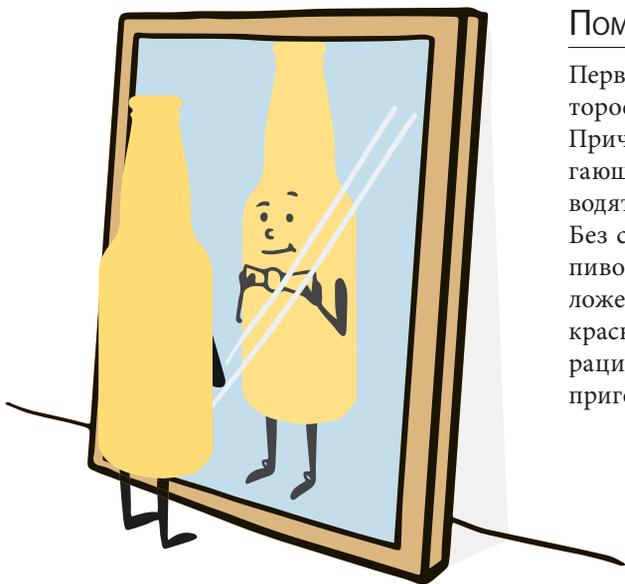
ПРИЛОЖЕНИЯ

Будучи символом единения мужчин, пиво способно объединять еще и целые поколения на протяжении веков, что особенно ярко проявилось в истории древнего Вавилона. Даже если порой пиво отодвигали на второй план, оно все равно сохраняло свое место в народной культуре и играло важную роль в продвижении знаний и вкусов.



КАКИЕ ЗАДАЧИ СТОЯТ ПЕРЕД ПИВОМ?

С появлением новых действующих лиц и улучшением качества можно рассчитывать на наступление для пива золотого века.



ПОМЕНИТЬ ИМИДЖ

Первоочередная задача — это изменение имиджа пива, которое все еще пользуется дурной репутацией во Франции. Причина в том, что французы упрямо считают основополагающим элементом своей культуры только вино, а пиву отводят всего лишь роль некоего напитка, содержащего алкоголь. Без сомнения, часть проблемы заключается и в нехватке пивоваренных традиций, и в том, что долгое время все предложение сводилось только к пильзнеру. Это, конечно, прекрасное пиво, но оно теряет часть своих качеств из-за фильтрации и пастеризации, а также за счет того, что в процессе приготовления порой используются случайные сорта хмеля.

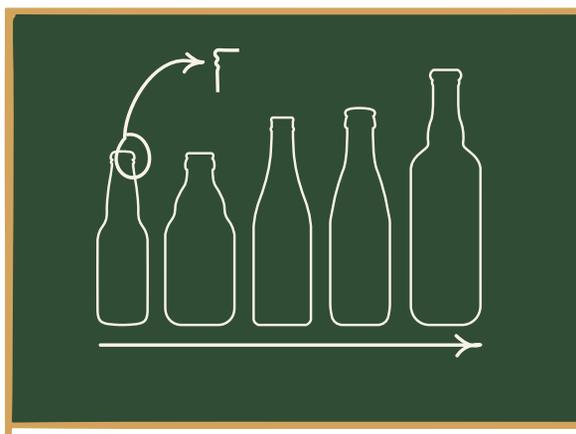
ПОРАБОТАТЬ НАД ВКУСОМ

В 1980-е годы крупные игроки отрасли начали осваивать новые сегменты рынка, предлагая на пробу сорта пива, изготовленные по «реабилитированному» методу верхнего брожения, более насыщенные сахарами и фруктовыми вкусами. Новые тенденции наших дней — это, например, пиво с запахом водки или фруктовых эссенций, ориентированное на молодых людей. Однако существует большая часть потребителей, которые очень чувствительно относятся к сохранению фундаментальных ценностей пива и не готовы отказываться от его традиционной горечи. При всем разнообразии предложения этим людям требуется прежде всего сбалансированность вкуса, а не просто сладость или крепость напитка.



ЗАНЯТЬСЯ ПРОСВЕЩЕНИЕМ

Чтобы представить покупателям все разнообразие ассортимента, необходимо, несомненно, изменить подход к ним, оставив в стороне устаревшие истории о монастырях и древних псевдотрадициях. Эта обязанность лежит на плечах производителей и их маркетинговых подразделений. Публике требуется прозрачность, и она должна ясно представлять себе, что потребляет. В этом смысле есть чему поучиться у отрасли виноделия, которая лет двадцать назад тоже пережила революцию. Потребителям дается полное представление о названиях, географии происхождения и сортах винограда. Похоже, в мире пива тоже назрела необходимость дать покупателям информацию о видах пива во всем их прекрасном многообразии.



ВОЗРОДИТЬ МЕСТНЫЙ КОЛОРИТ

В отличие от вин, для пива не имеет значения, в какой части света производится тот или иной сорт. Однако с появлением малых пивоварен начинается следующий этап: производство видов пива с использованием местных сортов ячменя, выращенного зачастую в экологически чистых условиях. При желании любой покупатель может отследить путь всех материалов и продуктов вплоть до магазинной полки. Что касается хмеля, то со стороны новых пивоварен наблюдается усиление спроса. В Эльзасе, исторической области выращивания хмеля, сейчас под него отводятся дополнительные угодья, и некоторые действующие лица из регионов, где никогда не занимались его культивированием, вкладывают в это средства и активно участвуют в возрождении местного колорита в пивоварении.

ПОДДЕРЖАТЬ НОВЫХ ИГРОКОВ

Если 10 лет назад во Франции было 250 пивоварен, то сейчас их число перевалило за тысячу. Основная их часть — это малые предприятия с небольшим количеством работников. И спрос на пиво постоянно растет. Для большинства пивоварен проблема заключается не в том, чтобы сбыть продукцию, а чтобы произвести ее в достаточном количестве. Следующим этапом будет расширение производства, а для этого потребуются инвестиции, наем и обучение специалистов, а также поддержание высокого уровня качества.





НОВЫЙ СТАРТ

Тридцать лет назад приход новых фигур в отрасль произвел революцию в пивном мире, и в настоящее время акцент делается на вкус, разнообразие и возрождение старых видов и сортов пива.

□ Поле в руинах

Во второй половине XX века из-за концентрации производства одна за другой начали закрываться пивоварни. В конце концов сложилась поразительная ситуация, когда три четверти французского пива про-

изводились горсткой пивоварен в Эльзасе. Это были преимущественно лагеры — популярный и хорошо утоляющий жажду напиток, экономичный в изготовлении. Правда, вкус у него не всегда был первосортным.

□ CAMRA

В 1971 году в Великобритании родилась ассоциация потребителей, получившая название «Кампания за настоящий эль» (CAMpaign for Real Ale). Она насчитывала почти 180 тысяч членов, требовавших, чтобы пиво подвергалось повторной ферментации в деревянных бочках, что позволяет добиться более тонкого вкуса, чем при современных методах производства. Эта ассоциация во главу угла своей деятельности поставила пропаганду разнообразия традиционного наследия. Воздействие на общественность и пивоваров привела к возрождению некоторых канувших в забвение видов пива, в частности портера. Поддержка существующих малых пивоварен в Англии и появление новых во многом является заслугой CAMRA, чье влияние порой выходит за национальные границы. В 1984 году во многом благодаря ей появилась на свет Coreff — первая малая независимая пивоварня во Франции.

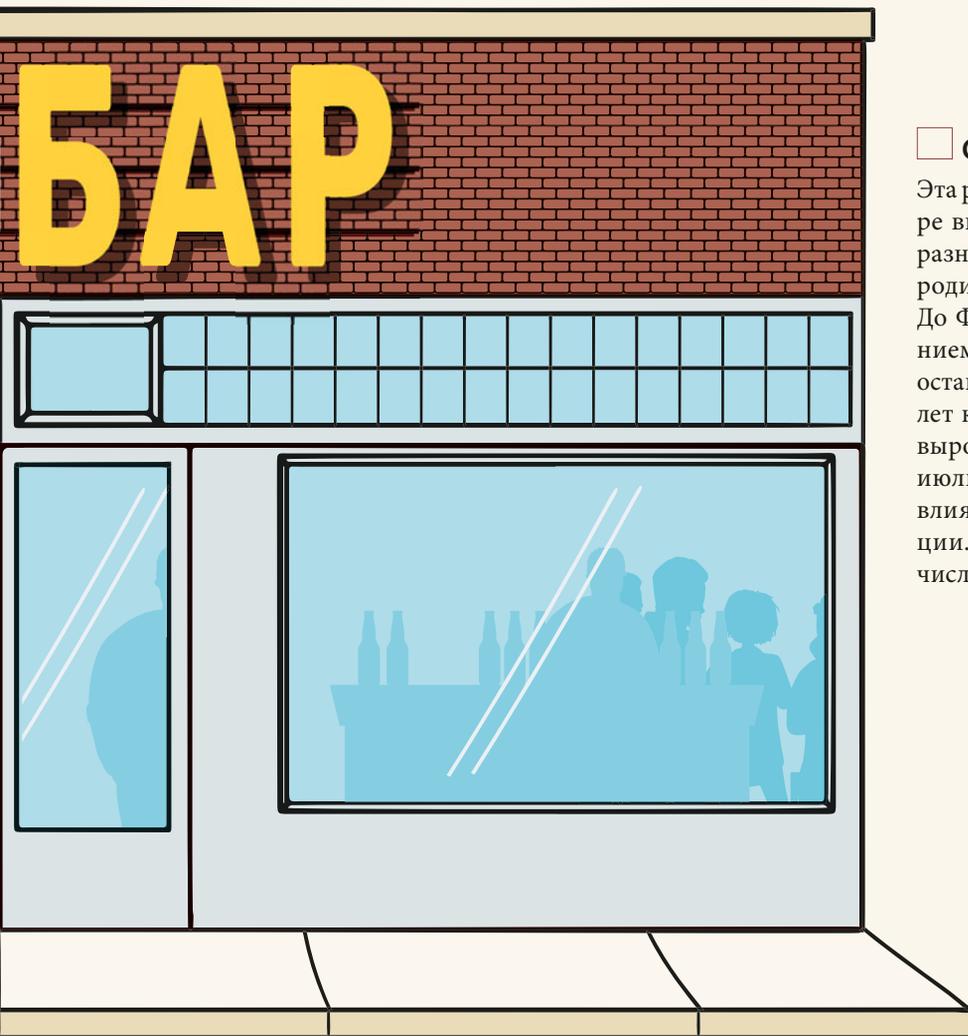


□ АМЕРИКАНСКАЯ МЕЧТА

В США возрождение пивоварения началось на Западе в конце 1970-х годов с появления новых крафтовых пивоварен, которые поначалу специализировались на верховом брожении. Это поколение пивоваров действовало вопреки потребительской логике и принципам стандартизации вкуса. Они тяготели к еще живым европейским традициям и начали воспроизводить ноу-хау Старого Света, внося свои инновации.

□ НАСТОЯЩАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

В начале 1980-х годов некоторые пивоварни начали использовать хмель Cascade, который был выведен с целью привить новому сорту плодовитость и устойчивость к болезням. Первые же партии пива продемонстрировали приятную горчинку и яркий вкус, а также заметные фруктовые нотки, в частности аромат грейпфрута. Не зная, к какому виду отнести новое пиво, производители вспомнили о старом и забытом английском стиле — индийском светлом эле. Впервые этот новый вид на основе хмеля Cascade был произведен в пивоварне Anchor Brewing Company в Сан-Франциско. После первоначального успеха другие пивоварни подхватили это начинание и с удивлением констатировали, что широкая общественность благосклонно относится к новым вкусам пива. Одновременно на рынок поступили и другие сорта хмеля. В 1980-е годы количество пивоварен в США возросло с 90 до 300. В 2000 году их уже насчитывалось 1500, в 2010 — 1800, а в 2016 году — 5300!



□ СВЕТЛОЕ БУДУЩЕЕ?

Эта революция в пивной отрасли, в центре внимания которой находятся вкус, разнообразие и качество продукта, породила в мире сильную конкуренцию. До Франции она докатилась с запозданием, однако динамика производства оставляет хорошее впечатление. За десять лет количество пивоварен во Франции выросло с 250 до 1100 (по состоянию на июль 2017 года). И речь идет уже не о влиянии моды, а об устойчивой тенденции. Пиво постепенно пробивается в число благородных напитков.

ВЕЛИКИЕ ИМЕНА ИЗ МИРА ПИВА

На протяжении веков эти имена являлись историческими вехами и светочами пивной вселенной.

НИНКАСИ (XVIII В. ДО Н. Э.)

Ее называли «наполняющей рты». Это самая значимая богиня в шумерской цивилизации, ответственная за пиво, для которой этот напиток был одним из основополагающих элементов. Нинкаси — дочь повелительницы вод Энки — известна нам по двум песням, записанным 3700 лет назад на глиняных табличках. В них отражен процесс приготовления пива. В честь Нинкаси была названа пивоварня в Лионе, а Anchor Brewing Company воссоздала рецепт пива, приведенный на табличках.



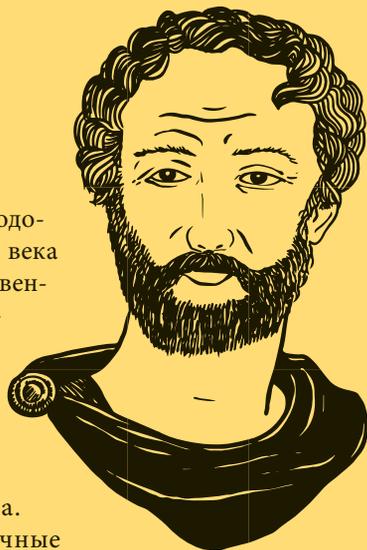
СУЦЕЛЛУС (I В. ДО Н. Э.)

Это божество галлов, отвечавшее за земледелие, ассоциируется с процветанием, сбором урожая и сменой времен года. Пивовары и мастера по производству солода считают, что своим молотом он размалывает зерна злаков, а чаша в другой его руке наполнена живительным напитком. Суцеллус тесно связан с богиней плодородия Нантосуэльтой.

ПЛИНИЙ СТАРШИЙ

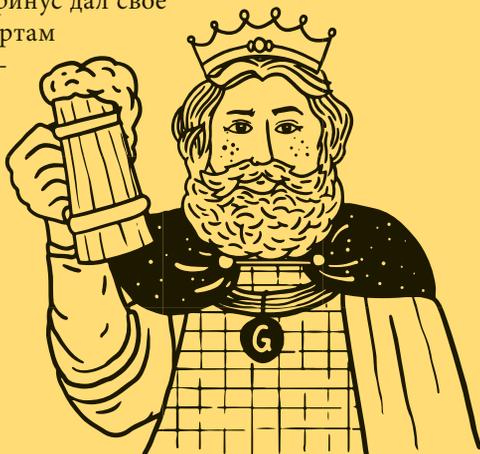
(23–79 ГГ. Н. Э.)

Из всего наследия этого плодовитого римского писателя I века до нас дошла только «Естественная история». В этом всеобъемлющем энциклопедическом труде содержится описание научных и технических достижений той эпохи, в том числе и касающихся производства пива. Плиний упоминает различные распространенные в Европе напитки, получаемые в результате брожения зерен злаков. Правда, отзывался он о них пренебрежительно, считая, что вино намного превосходит их. Плиний был первым, кто написал и о хмеле, хотя это растение еще не использовалось в пивоварении.



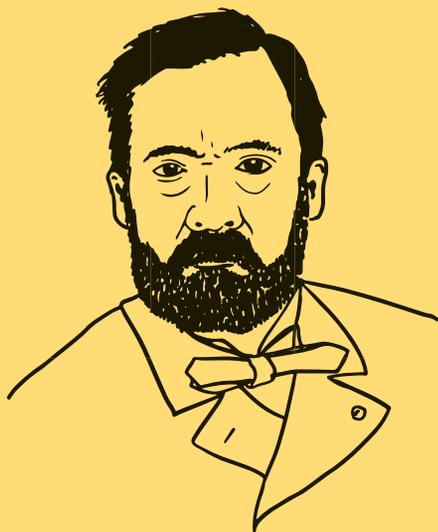
ГАМБРИНУС (XVI В.)

Этого мифического персонажа называют королем то Фландрии, то Брабанта, то древних германских народностей, в зависимости от того, к кому вы обращаетесь с вопросом. Упоминания о Гамбринусе появились на рубеже XVI века, и он стал символом пива и радостей жизни. Его всегда изображали с короной на голове и пивной кружкой в руке. Гамбринус дал свое имя бесчисленным сортам пива и пивным заведениям по всей Европе. Он регулярно присутствует среди персонажей карнавалов на севере Франции.



ХИЛЬДЕГАРДА БИНГЕНСКАЯ (1098–1179)

Эта представительница клерикальной среды выделялась своими литературными, музыкальными, лингвистическими и медицинскими трудами. В одной из своих работ, посвященной целебным травам, она пишет о том, что «горечь хмеля борется с некоторыми вредными продуктами брожения, что позволяет дольше хранить напитки». Спустя девять веков пивоварня Saint-Germain в ее честь назвала один из своих сортов пива.



ЛУИ ПАСТЕР (1822–1895)

Он был не только создателем вакцины от бешенства, но и автором многих других изобретений. Пастер первым понял природу дрожжей как живых организмов и продемонстрировал их роль в выработке спирта и углекислого газа. В рамках франко-германского соперничества, развернувшегося после войны 1870 года, Луи Пастер занялся изучением процессов производства пива. Он ввел в обиход пастеризацию, которая позволяла варить пиво в больших количествах, оберегая его от инфекций.



МАЙКЛ ДЖЕКСОН (1942–2007)

Этот человек гораздо менее известен, чем его тезка-артист, но он далеко не последняя фигура в пивоваренной сфере. Джексон очень много сделал, чтобы вернуть пиву былое величие. Посредством своих книг он напоминал обществу, утонувшему в океане промышленного производства пива с его однообразными стилями, что существует бесконечное разнообразие сортов этого напитка, и выдвигал на первый план независимых мелких пивоваров.

ИГРА В АССОЦИАЦИИ

Для каждого пива своя вселенная...



ПЕСНЯ

«ЛЮБОВЬ НАС РАЗЛУЧИТ»

(группа Joy Division)

ПИВО

БИТТЕР

Это одна из самых лучших песен в мире, рассказывающая о грустной стороне любви. Однако эта грусть не имеет ничего общего с отрешенностью. В первые двадцать секунд друг за другом последовательно вступают бас, гитара, ударные и клавишные, и только потом слышится мягкий меланхоличный голос Иэна Кёртиса, который заставляет поверить, что любовь отнюдь не мертва.

То же самое происходит, когда новичок впервые пробует биттер. Сначала он ощущает удар горечи и испытывает стремление убежать. А затем начинает раскрываться сложная и насыщенная реальность, полная ароматов солода и хмеля.



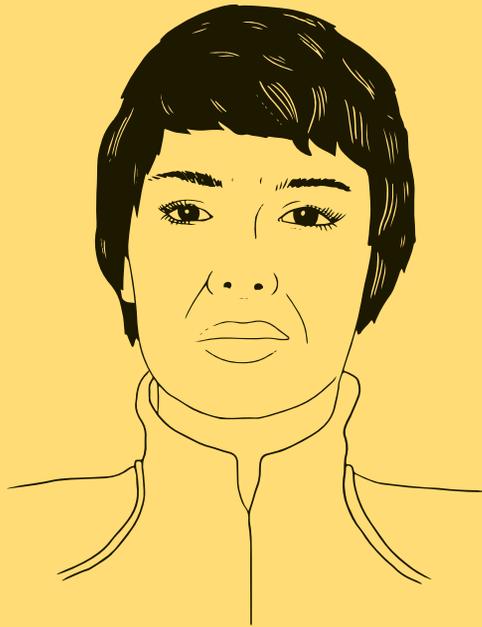
ФИЛЬМ

«КОНАН-ВАРВАР»

ПИВО

ДВОЙНОЙ ИНДИЙСКИЙ СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ

Последний фильм с таким названием является неудачной переделкой боевика 1980-х годов режиссера Джона Милиуса, снятый по сценарию, написанному им же в соавторстве с Оливером Стоуном, и с Арнольдом Шварценеггером в роли brutального героя, совершающего невероятные подвиги в помпезных мизансценах. И все же Конан — это прежде всего попавший в рабство ребенок, который вынужден выживать за счет своей физической силы. В поисках справедливости он готов мстить всем, но затем понимает, что месть и справедливость несовместимы. В определенном смысле Конан напоминает двойной индийский светлый эль. Его невероятное сочетание горчинки, смолистого аромата и фруктового привкуса производит впечатление удара кулаком. Это как бы самоутверждение в условиях безраздельной гегемонии лагера. Такое пиво нельзя назвать повседневным. Его brutality предназначена для особых случаев.



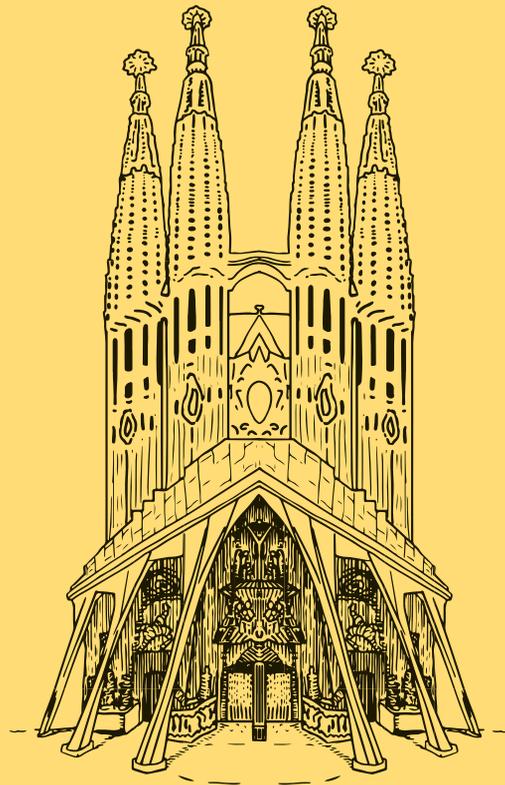
ПЕРСОНАЖ СЕРИАЛА

СЕРСЕЯ ЛАННИСТЕР

ПИВО

ЛАГЕР

На протяжении всего сериала этой героине «Игры престолов» присущи решимость и беспощадность, никогда не демонстрировавшиеся ранее на телеэкране. Эпизод за эпизодом зритель наблюдает проявления неприкрытой ненависти с ее стороны. Однако в последних сезонах акцент делается на том, что Ланнистер пришлось пережить, и дается ключ к пониманию темных аспектов ее личности, ставших результатом страсти, которые она испытывает к пустому и напыщенному человеку. В этом отношении девушка чем-то напоминает лагер. Переход крупной пивоваренной индустрии на низовое брожение породил безвкусного монстра. Но никто не может отрицать величия лагер и пильзнера. Заново открыв для себя низовое брожение, пивовары, специализирующиеся на крафтовом пиве, делают теперь ставку на вкус и разнообразие.



СООРУЖЕНИЕ

ХРАМ СВЯТОГО СЕМЕЙСТВА

ПИВО

ЛАМБИК

Посещение церкви — не самое любимое времяпрепровождение молодежи, которая боится умереть со скуки среди серых и холодных стен, не вызывающих никаких радостных мыслей. Тем не менее есть церкви, вызывающие эстетический шок. Например, храм Святого Семейства, при взгляде на который мы теряемся в невероятных архитектурных хитросплетениях, имитирующих природу, и порой абсурдных цветовых сочетаниях, меняющих наши представления о хорошем вкусе.

Это здание схоже по характеру с сортами пива, изготавливаемыми по методу спонтанной ферментации, — гёзом и ламбиком, в которых потребитель, привыкший к традиционному вкусу, не найдет ничего привлекательного из-за молочнокислого привкуса. Однако, когда пройдет первый шок, такое пиво способно привести на мысли о сложности дикой природы, которой пивовар позволил проявиться в ходе долгой ферментации.

ПИВНЫЕ ТЕРМИНЫ

Перед вами краткий словарь слов и выражений, которые необходимо знать каждому любителю пива.

Эль

На протяжении веков это слово не раз меняло свое значения. Долгое время оно обозначало напиток, получаемый в процессе брожения без использования хмеля, в отличие от пива, в котором хмель уже присутствовал. Затем вплоть до XIX века оно было синонимом пива в самом широком смысле, а потом стало обозначать пиво, произведенное методом верхового брожения с использованием дрожжевых грибов *Saccharomyces cerevisiae*, в отличие от лагера или пильзнера, которые варятся по методу низового брожения.

Осадок

Речь идет об остатках мертвых дрожжей, скапливающихся на дне бутылки.

Затор

Порция сула в чане, предназначенная для варки и ферментации. Как бы пивовар ни старался стандартизировать свою работу, все равно могут возникать различия во вкусе между различными заторами.

Выдержанное пиво (barrel aged)

Это название относится к пиву, которое в результате длительной выдержки в деревянных бочках приобретает дополнительные вкусовые и ароматические оттенки.

Крахмал

Сложный углевод, главная составная часть энергетических резервов, запасенных в зерне злака. Крахмал не подвержен дрожжевому брожению, поэтому его сначала надо расщепить с помощью ферментов в процессе приготовления солода, где он превращается в простые сахара, пригодные для ферментации.

Пивовед (или зитолог)

Неофициальное наименование специалиста по пиву и знатока всех его аспектов (производства, дегустации, традиций, пивной культуры и т. п.). Термин «зитология» происходит от греческого слова «зитум», которым обозначалось пиво, производимое в античные времена в Египте.

Чан

Металлическая емкость, используемая в процессе приготовления пива. На разных этапах производства применяются разные чаны: для замачивания, где солод смешивается с водой, для варки, где сусло кипятится вместе с хмелем, и для ферментации.

Брага

Предшественница пива, которую варили из раздробленных проросших зерен злаков и ароматических растений. Слово «пиво» вошло в обиход лишь после того, как в его приготовлении начали использовать хмель в качестве консервирующего средства.

Холодное охмеление

Эту практику начали применять с 1980-х годов. Она заключается во внесении хмеля в уже перебродившее пиво перед розливом его по бутылкам. Алкоголь при этом играет роль растворителя и экстрагирует из хмеля ароматические масла, которые полностью сохраняются, придавая пиву фруктовый привкус.

Крафтовое пиво

В отличие от пивоварен, связанных рамками правил и условий, нарушение которых влечет за собой финансовые последствия, существуют и производители так называемого крафтового пива. Этот термин не имеет никакой правовой подоплеки. Он лишь демонстрирует, что пивовар действует вопреки практике, принятой на крупных промышленных пивных предприятиях, где пиво подвергается обязательной пастеризации, а вкусы стандартизованы. Производитель крафтового пива находится в постоянном поиске новых вкусов и новых методов изготовления.

Альфа-кислоты

Молекулы, экстрагируемые из хмеля в процессе кипячения сусла. Они придают пиву горчинку и обладают консервирующими свойствами.

«Пивоман»

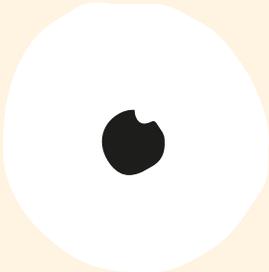
Человек, для которого пиво — это образ жизни и страсть, заполняющая собой досуг. Для такого человека пивовар — это нечто вроде рок-звезды.

Закон о чистоте пива

Этот закон был принят в 1516 году баварским герцогом Вильгельмом IV. Он определял, что единственными разрешенными ингредиентами пива являются ячменный солод, хмель и вода. У этого закона впоследствии было много толкований (пивовары издавна пытались включить в рецепт пива иные ингредиенты), но немецкие производители до сих пор действуют с оглядкой на него.

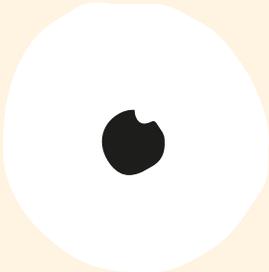
— ЧТО ЛЮДИ ГОВОРЯТ О ПИВЕ —

Хвалебные слова о пиве из уст реальных и вымышленных персонажей, профессионалов и любителей.



«Страна не существует, если у нее нет своего пива и собственной авиакомпании. Конечно, неплохо при этом иметь и футбольную сборную, и ядерное оружие, но пиво — прежде всего».

Фрэнк Заппа, певец и гитарист (1940–1993)



«Женщина похожа на пиво, Барт. Она красива, вкусно пахнет, и ты переступишь через труп собственной матери, чтобы завладеть ею».

Гомер Симпсон, персонаж комиксов



«Пиво — это неопровержимое доказательство того, что Бог любит нас и желает нам счастья».

Бенджамин Франклин, американский писатель, изобретатель и политический деятель (1706–1790)

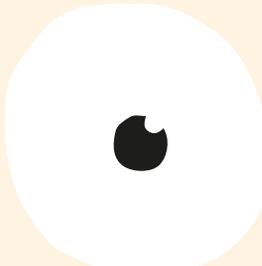
«Мне нужно особое помазание. Освятите меня солодом и хмелем. Что для меня пиво? Больше чем брат».

Из песни «Пиво» французской рок-группы Les Garçons Bouchers



**«Ни один солдат не должен
идти в бой, не подкрепившись мясом
и пивом».**

*Джон Черчилль, английский генерал
и политический деятель (1650–1722)*



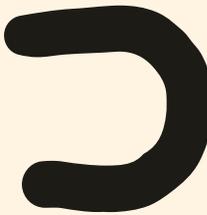
**«Жермен, Жермен, как выбрать между
вальсом и танго? Это то же самое, что ска-
зать, что я люблю тебя и пиво «Кантенброй».**

Рено, певец (род. 1952)



**«Разница между пивом и охо-
той состоит в том, что пиво может
быть безалкогольным».**

*Лоран Рюкье,
продюсер и шоумен (род. 1963)*



**«Я готов отдать всю славу на свете за
кружку эля».**

Уильям Шекспир, драматург (1564–1616)



«Пиво — это дружба в жидком виде».

*Ронни Куттёр,
бельгийский актер (1951–2000)*

СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1

Что такое пиво?

Определение пива	6
Работа пивовара	8
Этапы приготовления пива.	10
Солод	12
Злаки	14
Хмель	16
Вода.	20
Дрожжи.	22
Сахара и ароматизаторы	26
Отличие кустарного пивоварения от промышленного	28
Изготовление пива в домашних условиях	30
Выращивание хмеля на своем участке.	32
Откуда берутся пузырьки?	34
Пиво в цифрах.	36
Родственники пива	38
Безалкогольное пиво	42
Доисторическая эра	44

Глава 2

Покупка пива

Где покупать пиво?	48
Цена пива	52
Что можно прочесть на этикетке.	54
Хранение пива.	56
Какая тара оптимальна для пива	58
Зарождение цивилизации	60

Глава 3

Как пить пиво

Выбор посуды	64
Как наливать и подавать пиво	68
Где пить пиво?	70
Каждому свое пиво	72
Алкоголь	74
Полезные советы.	76
Неожиданная польза.	78
Распространенные заблуждения	80
Египет во времена фараонов	86

Глава 4

Дегустация пива

Субъективность дегустации	90
Зрение	92
Обоняние	94
Вкус.	96
Карта дегустации	98
Карта вкусов и ароматов.	100
Источники вкусов и ароматов	102
Горечь как особый вкус	104
Возможные недостатки.	106
Сравнение пива и вина	108
Во времена галлов	110

Глава 5

Виды пива

Все дело в стиле.	114
Карта видов	134
Средневековье	136

Глава 6

Мир пива

Германия и ее соседка Чехия.	140
Бельгия	142
Британские острова.	144
США	146
Восточная Азия.	148
Африка.	150
Промышленная революция.	152

Глава 7

Советы от сомелье

Как пиво сочетается с гастрономией	156
Кулинарные рецепты с пивом	164
Шествие по миру.	168

Глава 8

Приложения

Какие задачи стоят перед пивом?	172
Новый старт.	174
Великие имена из мира пива.	176
Игра в ассоциации	178
Пивные термины	180
Что люди говорят о пиве	182