

Думая над составом своей подборки, я намеренно отказался от соблазна окунуться в авангард современной пивоваренной культуры: ну кого сейчас удивить всеми этими убийственными IPA, безумными кисляками и мощными имперцами, — подумал я. Вместо этого я решил остаться верным себе и, продолжая славную традицию своего телеграм-канала @pivanne, постарался в шесть подходов показать вам, что даже среди скучной европейской классики можно найти по-настоящему удивительное пиво, зачастую редкое или вовсе уникальное. И хотя все сорта из подборки являются одними из немногих представителей своих «жанров», их вполне реально найти в российской рознице по вполне демократичным ценам.

И не страшно, если что-то из подборки вам не понравится: главное, что вы это попробовали, составили свое мнение и, надеюсь, узнали для себя что-то новое. Пейте хорошее пиво!

P.S.: я намеренно не стал раскрывать в описании вкусо-ароматические характеристики пива, чтобы ваша дегустация была максимально непредвзтой. Но указал температуру, при которой стоит пить тот или иной сорт, чтобы ваша дегустация не прошла напрасно.

01

Belhaven 90/~ Wee Heavy (7,4%)

В XIX веке шотландцы делили все пиво на так называемые шиллинг-категории и маркировали сорта надписями вида «60/», что одновременно обозначало стоимость бочки пива в шиллингах и давало представление о качестве и содержании алкоголя — чем внушительнее было число, тем крепче и качественнее был напиток.

Девяностошиллинговое пиво в стиле ви-хэви от легендарной пивоварни Belhaven — это оммаж местным шотландским пивоваренным традициям и редкий шанс попробовать настоящий крепкий скотч эль практически в том виде, в котором его знали британцы сто лет назад.

- Температура подачи: 10-12 градусов (15-20 минут после холодильника)

02

Williams Bros Fraoch (5%)

Вересковый эль — один из самых древних пивных стилей: по некоторым данным, эту разновидность травяного пива варили в Европе еще 4 тысячи лет назад, задолго до открытия пивоваренных свойств хмеля. В наши дни грейты и прочие эли на травах — явление крайне редкое, и встретить подобное пиво — особенно в России — огромная удача. В этом смысле травяное пиво «Фраох» от пивоварни братьев Вильямсов — невероятная находка: редчайший, даром что доступный на отечественных полках, представитель исторических вересковых элей родом из Шотландии. И пусть он сварен по несколько осовремененному старому гальскому рецепту, найти в магазине что-то более близкое древнему пиву практически нереально.

- Температура подачи: 8-10 градусов (10-15 минут после холодильника)

03

Schneider Weisse Aventinus Weizen Eisbock (12%)

Несмотря на свои консервативные взгляды на пивоварение, нежно любимый Райнхайтсгебот и тягу к вульгарному поглощению пива литрами, баварцы способны на удивительные вещи. Умельцы из G. Schneider & Sohn — яркое тому подтверждение: эта пивоварня выпускает исключительно пшеничное пиво, каждый сорт которого по-своему интересен. И хотя среди всего их ассортимента немало интересных вещей, вершиной их творчества можно считать Aventinus Eisbock — очень крепкое пшеничное пиво, выполненное в стиле айсбок, то есть прошедшее заморозку с последующим удалением льда для получения повышенной крепости и более концентрированного вкуса. Поскольку выморозка «выпячивает» не только вкус, но и дефекты пива, хороший айсбок получается далеко не у каждой пивоварни. У «Шнайдера» получилось. Причем не просто айсбок, а пшеничный — большая редкость в наше время.

- Температура подачи: 8-10 градусов (10-15 минут после холодильника)

04

Früh Kölsch (4,8%)

Кельш — специфический, редкий стиль пива, зародившийся в Кельне как альтернатива местным немецким лагерам. Его необычность заключается в гибридном методе производства: оно сбраживается дрожжами верхового брожения (как эль), но созревает при низких температурах (как лагер). Встретить такое пиво за пределами Германии — большая удача: аутентичный кельш выпускается лишь двумя десятками пивоварен в самом Кельне, а пить его имеет смысл максимально свежим. Поэтому в этом наборе — бутылка из только что прибывшей к нам из Германии партии. И да, «Фрю кельш» — это, на мой взгляд, практически эталонный представитель своего стиля, и вместе с тем самый хитрый сорт из всей подборки: дай его попробовать неподготовленному человеку — и он не найдет в нем ничего особенного. Но стоит «прислушаться» к этому пиву, предварительно дав отдохнуть ему после холодильника несколько минут, и вы поймете, что оно лишь прикидывается «обычным лагером».

- Температура подачи: 6-8 градусов (5-10 минут после холодильника)

05

Caulier 28 Brett (7,5%)

Есть такая поговорка: пиво делается не пивоварами, а дрожжами. Именно эти удивительные грибы ответственны за то, какими ароматами будет обладать напиток: одни штаммы дадут напитку банановые нотки, другие обеспечат кислинку, третьи привнесут что-то грушевое. Но есть отдельная категория дрожжей — так называемые бреттаномисес: именно ими сбродили свое пиво ребята из бельгийской пивоварни Caulier. Получилась одна из тех редко встречающихся нынче разновидностей пива, что именуется бреттовым. Главная особенность такого пива — специфический характер «скотного двора» в аромате и вкусе, полученный именно благодаря специальным дрожжам. Да, такие чисто бельгийские закисдоны будут по душе не всем, но попробовать Caulier 28 Brett стоит хотя бы для того, чтобы знать, что такое пиво тоже бывает.

- Температура подачи: 8-10 градусов (10-15 минут после холодильника)

06

St. Feuillien Saison (6,5%)

Среди стилей пива немало тех, что в свое время едва не канули в Лету, но все же дожили до наших дней. Сезон — как раз один из них. Появившись в Валлонии — франкоговорящей части Бельгии, — это летнее пиво изготавливалось на фермах под конец холодных месяцев и предназначалось для употребления в течение рабочего дня: им можно было утолить жажду, освежиться и восстановить силы. В свое время это пиво почти исчезло, но сегодня поддерживается некоторыми небольшими пивными производствами. Например, бельгийцами из пивоварни St. Feuillien, которые выпустили классический фермерский эль, каким его когда-то любили жители валлонских земель: очень ароматный и плотный, но при этом сухой и освежающий.

- Температура подачи: 8-10 градусов (10-15 минут после холодильника)



Александр Савицкий

создатель телеграм-канала

"Просто про пиво"



**PENA
PASK**
beer service