



МАЙКЛ ДЖЕКСОН

# ПИВО



# 500

## ВЕЛИКИХ МАРОК

## ПУТЕВОДИТЕЛЬ

«Издательство Жигульского»

**ВЕЛИКИЕ  
ПИВО  
МАРКИ**

**ALTBIEERS**



**WHEAT BEERS**



**INDIA PALE ALES**



**PILSNERs**



**LAMBICs**



**KÖLSCH BEERS**



**TRAPPISTs**



**GOLDEN ALES**



**DRY STOUTs**



**DORTMUNDERS**



**IRISH RED ALES**



**OKTOBERFESTs**



**МАЙКЛ ДЖЕКСОН**

**ВЕЛИКИЕ  
ПИВО  
МАРКИ**



A DORLING KINDERSLEY BOOK



Dorling  Kindersley

London, New York, Sydney, Munich and Delhi  
Dorling Kindersley Limited,  
80 Strand, London WC2R 0RL, A Penguin Company

---

Майкл Джексон

## **Пиво: 500 великих марок. Путеводитель**

---

Д40                      Джексон М.  
Пиво: 500 великих марок. Путеводитель. – М.: Издательство  
Жигульского (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп  
«Би-Би-Пи-Джи»), 2003. – 544 с.  
ISBN 5-93679-045-2

---

**Издатель** Антон Жигульский

**Главный редактор** Ирина Леонтьева

**Главный дизайнер** Леонид Краевский

**Редактор** Елена Абдюханова

**Менеджер международного отдела** Юлия Романенко

**Дизайнер** Маргарита Аюпова

**Консультант** Александр Петроченков

Издательство Жигульского

(ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп «Би-Би-Пи-Джи»)

Изд. лицензия №00297 от 26.10.99. Подписано в печать 20.06.2003

107082, Москва, Рубцовская наб., 3, офис 1722

[www.bbpg.ru](http://www.bbpg.ru), [www.specialbooks.ru](http://www.specialbooks.ru)

По вопросам распространения обращайтесь по тел. 263-9930, 265-6640

e-mail: [trade@bbpg.ru](mailto:trade@bbpg.ru)

---

Original English title «Great Beer Guide»

Copyright text © 2000 Dorling Kindersley Limited, London

Text copyright © 1998, 2000 Michael Jackson

The right of Michael Jackson to be identified as Writer of the Work has been asserted by him in accordance with the Copyright, Designs, and Patents Act 1988.

---

Каталог книг ДК на сайте  
[www.dk.com](http://www.dk.com)

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Великое пиво	6-7
<b>ВЕЛИКИЕ МАРКИ</b> от А до Z	8-509
<b>ВЕЛИКОЕ ПИВО: практический путеводитель</b>	510-523
Как наливать пиво	512-513
Как пробовать пиво	514-515
Словарь вкусов и ароматов	516-517
Время для пива	518-519
Еда к пиву	520-521
Блюда с использованием пива	522-523
Глоссарий	524-526
Полезные адреса	527-536
Указатель	537-543
Благодарности	544



# ВЕЛИКОЕ ПИВО



Среди всемирно известных марок пива немало почти безвкусных. Их продажи могут быть огромны, но, подобно многим популярным продуктам, такое пиво не запоминается. Сделать безвкусный напиток из ячменного солода и хмеля – дело сложное, но достижение сомнительное. Такое пиво не назовешь великим. Если его вкус напоминает газировку с добавкой алкоголя, это не великое пиво, а средство доставки алкоголя в мозг без участия вкуса.

Великое пиво обладает вкусом. Оно не нуждается в больших градусах, но должно иметь выразительную вкусовую палитру. Некоторые великие марки пива содержат лишь 2–3 процента алкоголя, другие – 9–10. Одно пиво освежает летом, другое – согревает зимними вечерами. Великими эти напитки делает вкус.



ПЛЬЗЕНЬСКИЙ СОЛОД

Все великие сорта пива имеют вкус ячменного солода и хмеля. Одни, подобно классическим мюнхенским лагерам, «склоняются» к солодовой сладости. В других, таких как великие пльзенские лагеры, сделан акцент на травяной, ароматной хмелевой горечи. Великие лагеры обладают чистым солодово-хмелевым характером.

Пшеничное пиво – более острое, утоляющее жажду, с сильным ароматом и вкусом. Некоторые марки пшеничного имеют естественный пряный вкус, в другие добавляют специи или фрукты. Виды дрожжей, используемых в производстве элей, придают пиву естественные фруктовые оттенки. У портеров и стаутов вкус более жженный, как у жареного хлеба.

Все эти и многие другие вкусовые особенности (см. стр. 516–517) присущи разным типам пива. Одни сорта насыщенно-солодовые, другие почти царапающе хмелевые, некоторые фруктово-кисловатые – отчасти это зависит от момента, для которого пиво предназначено (см. стр. 518–519). Отдельные особенно



ШОКОЛАДНЫЙ СОЛОД

и пылкие марки обладают причудливым сочетанием этих элементов, представляя в один момент сладкими, а в другой – сухими. Кажется, будто всякий раз, когда вы поднимаете бокал, вкуса и аромата становится больше. Это и есть то, что называется сложностью.

Слабое пиво – скучное, не более того. Сложное же дает удовлетворение без пресыщения. И дело даже не только во вкусе. Великое пиво начинается с аромата, затем следуют его текстура и вкус, а в конце проявляется завершение (более элегантно называемое «послевкусием»).



ХМЕЛЬ GOLDING



ХМЕЛЬ CASCADE

У слабых марок пива нет послевкусия. Те, кто его пил, путаются в догадках, было ли то пиво или всего лишь дыхание влажного воздуха – эту фразу отчеканил американский писатель индийского происхождения Уильям Лист Хит-Мун в попытке отразить опыт потребления «легкого» пива. Великие марки имеют долгое, затяжное послевкусие. Как при дегустации вина, здесь говорят о «протяженности».

Винная лексика может показаться любителям пива претенциозной, но разнообразие удовольствий, доставляемых солодом и хмелем, ничуть не беднее, чем у винограда. Так что читайте, ищите, пробуйте...

Michael Jackson








# ВЕЛИКИЕ МАРКИ

ОТ А ДО Z





# Aass Bock

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Норвегия, Скандинавия

 СОРТ Бок

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Англоговорящие могут смутиться (или позабавиться), прося пиво Aass, особенно если не знают, как это слово произносится. Aass на норвежском означает «вершина», а в данном случае является фамилией. Пивоваренный завод,

где производят этот лагер, расположен в портовом городе Драммен вблизи Осло. Данная марка относится к лагерам темно-коричневого цвета и выдержана в стиле Bock (крепкое темное пиво). Мягкое кремовое пиво Aass Bock («Аасс Бок») обладает сладким, солодовым ароматом солодки. На пивоварне для смешивания солода и воды горных источников используются традиционные способы: процесс, называемый «двойным декоктом», необычайно долгая варка и 5–6-месячное холодное созревание.

*Skål! (Ваши здоровье!)*





В экспортном варианте используется немецкое написание Bock, а в Норвегии – Bokkol (последний слог означает «пиво»).





# ADNAMS BROADSIDE

11

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания
	СОРТ Strong Ale (крепкий эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,3% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пиво Broadside («бортовой зал») воскрешает в памяти свист пушечной картечи, гремевшей в 1672 году в бухте Солбей во время англо-голландской войны. Здесь, в прибрежном городке

Саутуолд графства Суффолк, и находится пивоварня Adnams. Ее Broadside («Бродсайд») – это крепкий янтарно-красный эль со стойкой пенной шапкой и полным вкусом. Во вкусе присутствуют сладкий солод, орехи и фруктовый привкус с оттенком вишни. Завершает картину сухое послевкусие, заставляющее почувствовать жажду и желание утолить ее новым бокалом Broadside. Бочковая версия пива менее крепкая – 4,7% об.



*Взрывчатый напиток?  
На этикетке – обвяты  
пламенем бортовые ору-  
дия корабля. Их поразил  
«зал» Broadside.*

# ADNAMS SUFFOLK STRONG ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания



СОРТ Bitter Ale (горький эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



**A**dnams Suffolk Strong Ale («Эднэмс Суффолк Стронг Эйл») – дань уважения пивоварни своему графству. В основе Strong Ale лежит устойчивый сухой, бисквитный солодовый вкус, однако характер пива более сухой и пряный. Эти возбуждающие аппетит оттенки напиток приобретает благодаря щедро используемым смоляным и анисовым разновидностям хмеля Fuggles. Пиво вкусное, успокаивающее и несколько более крепкое, чем умеренно крепкие сорта, употребляемые в английских пабах, хотя и не слишком крепкое. Его любят за вкус, а не за крепость.

## Парадный вид

На этикетке пивоварня выглядит так, как в 1890-х годах. На нынешнем месте она существует с 1660 года, а до этого, с 1345 года, вероятно, располагалась в другом.



# Aecht Schlenkerla Rauchbier



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия



СОРТ Bamberger Rauchbier (Бамбергское копченое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**A**echt на старонемецком означает «подлинное», Schlenkerla – название знаменитой таверны/пивоварни в баварском городке Бамберге, Rauch в переводе с немецкого – «дым». Пиво этого сорта делают из солода, высушенного в печи на дровах из местного бука.

Явственный аромат дыма присутствует во вкусе и чистом сухом долгом послевкусии Aecht Schlenkerla Rauchbier («Эхт Шленкерла Раухбир»). Поначалу аромат и вкус шокируют, но именно этот сорт превосходно сочетается с копченым окороком и сосисками.

*Освежающий дымок  
В керамической кружке  
пиво сохраняет прохладу  
и свежесть, но цвет  
напитка не виден.*



# AFFLIGEM NÖEL CHRISTMAS ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Strong Spiced Ale (крепкий пряный эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Монастырь бенедиктинцев Авелгема (к западу от Брюсселя) основан в 1074 году. Как и в других аббатствах, в этом монастыре когда-то занимались пивоварением. Теперь от его имени производят прекрасные эли в пивоварне De Smedt, расположенной в соседнем

Опвейке. Авелгем дал название ряду крепких элей, которые, подобно шампанскому, добравивают в укупоренных бутылках. Даже самое слабое золотое пиво Blond содержит 6,5–7,0% об.

Есть также более крепкое и темное Double и еще более крепкое золотое Triple. Все эти напитки объединяет восхитительный букет вкусов. В процессе брожения в очень крепких сортах могут появиться разнообразные

фруктовые оттенки, но в продукты Авелгема добавляют также сладкую цедру апельсина, анис, тмин. Особым богатством вкуса с тонами чернослива и бренди отличается рождественское пиво Affligem Noël Christmas Ale («Аффлигем Нозель Кристимас Эйл») — для завершения рождественского ужина.





# ALASKAN AMBER

15



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ Altbier (старое пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,25% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**А**lt означает «старый»: этот сорт появился еще до лагеров в Германии. Хотя пиво смягчено холодным лагерным дозреванием, оно все же больше напоминает английский эль. Многие европейские сорта пива в США производили иммигранты еще до Сухого закона.

Большая их часть возрождена новым поколением малых пивоварен. Джеф Ларсон работал инженером на золотом прииске Аляски, одновременно занимаясь домашним пивоварением.

В 1986 году он с женой Мэрсис основал минипивоварню в столице штата – Джуно. В ассортимент своей продукции они решили ввести alt и назвать его Alaskan Amber («Элэскен Эмбе»), что означает «янтарь Аляски». Этот необычный сорт и стал их визитной карточкой. Пиво обладает ароматом солода, слегка маслянистое, имеет чистый, без примесей, вкус и пряную сухость в послевкусии.





# ALASKAN SMOKED PORTER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ Smoked Porter (копченый портер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C





**В**дохновленные успешным возрождением «старого» пива Аляски (см. выше), Джеф и Мэрсис Ларсон представили в 1988 году еще один гибрид. Их творение — принципиально новый сорт пива — завоевало всемирное признание и широко копируется

в США. Это копченое пиво похоже на напитки из Бамберга (Германия), но не принадлежит к разряду лагеров. Вместо этого в нем стоят акценты на хмеле и дрожжах, как у английского портера. Минипивоварня находится напротив рыбной копильни, где над ольховыми дровами и коптятся солод. Smoked Porter («Смоукт Портер») — напиток сложный: сначала маслянистый, с намеком на очень горький шоколад и жженные фрукты, затем он как будто взрывается вкусом дыма.

## *Принюхайтесь!*

*Богатые сорта полнее раскрывают аромат, если подаются в небольших зауженных верху бокалах, как для коньяка.*

# ALBA SCOTS PINE ALE

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Шотландия, Великобритания
	СОРТ Pine/Spruce Beer (хвойное пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Брюс Уильямс поначалу обеспечивал сырьем домашних пивоваров, а впоследствии обратился к коммерческому пивоварению. Первым его пивом было Fraoch Heather Ale (см. стр. 172). Затем вместе с братом Скоттом он стал производить другие сорта. Как в случае с Heather Ale, для изготовления

Alba берутся добавки, которые применялись еще до хмеля. В этом пиве хмель не используется вовсе – только молодые побеги сосны и ели. Сорт создал знаменитый капитан Кук, когда высадился на берег нынешней Новой Зеландии. Эту традицию возрождают современные безалкогольные пивоварни, такие как Birch Beer в США. Alba Scots Pine Ale («Элба Скотс Пайн Эйл») – ароматное, маслянистое, острое пиво, обладающее целебными свойствами.

## Погребок





Чтобы подчеркнуть использование местного сырья, бутылку Alba поместили на подставку из соснового полена.





# ALFA LENTE БОК



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Провинция Лимбург, Нидерланды
	СОРТ	Lente Bok (весенний бок)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	6,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	9°C

В английском языке происхождение слова *lent*, вероятно, восходит к удлинняющемуся весной световому дню. На голландском оно означает «весна». Сезонный лагер Alfa Lente Bok («Альфа Ленте Бок») производит маленькая старая пивоварня Alfa к северу от Маастрихта. Этот

Bock (на голландском часто пишется без «s») имеет прекрасную плотную пенную шапку и суховато-свежий солодовый характер. Пиво крепкое, но обладает несвойственной подобным сортам легкостью. Хотя Bock считается хорошо согревающим напитком для холодной погоды, его крепость и богатство вкуса могут варьироваться в зависимости от сезона и региона. В некоторых местах это пиво выпускают в октябре и ноябре, в других – в феврале–марте, в третьих – в апреле–мае. Традиционно бок был темным и «полновесным». Сегодня его майский вариант может быть светлее и легче. Некоторые темные сорта солода (но не все) придают пиву богатство вкуса, хотя связи между цветом напитка и содержанием в нем алкоголя не существует.

## Кое-что о пене

Пена – это больше, чем пузырь. Немцы окрестили ее «прекрасным букетом». А на языке пивоваров стекающая по стенке бокала пена называется «брюссельским кружевом».

# ALFA MIDZOMER BIER

19



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Провинция Лимбург, Нидерланды
	СОРТ	Spiced Summer Lager (пряный летний лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	9°C

**П**очему Alfa? «Потому что мы первые и лучшие», – сказал прапрадедушка последнего поколения семьи Минс, большой поклонник Древней Греции. Этот род ведет историю с XVII века, а пивоварня семьи Минс, напоминающая монастырскую,

была основана в 1870 году. Ее родниковый источник существует, по преданию, более 6 тысяч лет. В то время как многие выпускают пиво к лету, Alfa «посвящает» свой продукт середине летнего сезона. Alfa известна качеством используемой воды и полностью солодовым пивом (часто употребляемые пивоварами рис и кукуруза для Alfa неприемлемы). Alfa Midzomer Bier («Альфа Мидзомер Бир») – мягкий, целиком солодовый лагер с умеренным содержанием алкоголя и добавками в виде кориандра и цедры апельсина, которые придают пиву освежающий эффект. Это слегка зерновой лагер с приятной остротой. В бутылке дает осадок; пиво приобретает чистые нотки с легким ароматом роз.

## *Зверинец*

Герб с тремя утками на основной этикетке принадлежит семье Минс. Три льва на этикетке на горлышке – символ провинции Лимбург.



# ALFA SUPER DORTMUNDER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Strong Dortmunder (крепкое Дортмундское)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Город Дортмунд расположен на немецкой реке Рур. А рядом протекает река с похожим названием, впадающая в водную артерию большей величины, известную в Нидерландах как Маас. В честь нее и своей роли перекрестка на ней назван город Маастрихт, вокруг которого находят-ся знаменитые голландские пивовар-ни. Дортмундское – золотой лагер с твердым характером, отличающий-ся сухостью и средней степенью кре-пости, вдохновляет голландских про-изводителей, таких как Alfa, и многих соседних – в Бельгии. В то время как пивовары из Дортмунда принимают свой местный сорт как есть, голландские и бельгийские не скупятся на интерпре-тации, усиливая его характеристики. Alfa подтверждает это термином Super Dortmun-der. Пиво «Альфа Супер Дортмундер» имеет изысканный, почти ванильный аромат благо-даря изрядной дозе хмеля Tettnanger, добавля-емого в конце варки). Этот крепкий напиток отличает легкость, а его кремовая текстура и вкус напоминают свежий, тающий во рту хлеб. Удовольствие не насыщает, и пиво пьется опасно легко.

# AMSTEL HERFSTBOCK

21



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Провинция Северный Брабант, Нидерланды
	СОРТ	Бок (бок)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	7,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	9°C

Пивоварня Amstel одно время располагалась на одноименной реке в Амстердаме, в нескольких кварталах от Heineken. В 1968 году крупная компания поглотила местного конкурента, а позже и вовсе закрыла пивоварню. Но название Amstel осталось: оно присутствует в ряде сортов, включая бок Amstel Herfstbock («Амстел

Херфстбок»), о котором идет речь. Это наиболее

характерный напиток, нося-

щий имя Amstel. Его отли-

чают аромат солодки

и богатство солодового

вкуса, приятный привкус

лекарства «от кашля»

и превосходное обвола-

кивающее послевкусие

с душистым завершени-

ем из хмеля. Слово Herfst

имеет тот же корень, что

и английское harvest (урожай),

но на голландском означает

«осень». Пиво выпускается в октяб-

ре и предлагается как согревающий на-

питок для поздней осени или ранней зимы.

## Удар копытом

Бок во многих германских языках, включая голландский, означает «козел».

Отсюда – его изображение на этикетках и бокалах.





# ANCHOR LIBERTY ALE

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Запад США
	СОРТ American Ale (американский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Пивоварня Anchor, расположенная в Сан-Франциско, приобрела известность благодаря своему Steam Beer, но производит и другие знаменитые напитки. Среди них Liberty Ale («Либерти Эйл») – «ответ»

английским горьким элям, впервые выпущенный в 1975 году в память о национальном патриоте Поле Ревире, который за два столетия до этого, во время Войны за независимость, предупредил американских ополченцев о приближении британских войск. Liberty впервые выпустили как юбилейный эль, но с 1983 года варят постоянно. Это пиво необыкновенно ароматное, хотя его букет сложный и обволакивающий. Консистенция удивительно легкая, но однородная и маслянистая. «Чистый», похожий на джин с лимоном вкус возбуждает аппетит, а послевкусие – сухое, как у коктейля Мартини.

## Пиво + птица

На этикетке пива в честь освобождения, естественно, должен быть американский орел.

# ANCHOR OLD FOGHORN

23



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Запад США



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Э то пиво проложило дорогу производству ячменного вина в маленьких американских пивоварнях в 1975 году и до сих пор считается одним из лучших. Оно обладает мягким, маслянистым, абрикосовоцитрусовым характером как в аромате, так и во вкусе, и выраженной цветочной сухостью. Хотя ячменные вина по определению солодовые, в американских образцах вкусовое богатство и сладость уравно-

вешены большим количеством хмеля. При производстве Old Foghorn

(«Олд Фогхорн») используется процесс «сухого охмеления», когда

часть хмеля добавляют в момент созревания пива. Напиток

дозревает с хмелем в резервуаре в течение

9–10 месяцев, впитывая

ценные масла и ароматические смолы. Их «снотвор-





ные» свойства делают его подходящим для вечернего отдыха перед сном.

## Туманные соображения?

Американские специалисты убеждены: поскольку ячменное вино вином не является, в название следует добавлять слово «эль».



# ANCHOR «OUR SPECIAL HOLIDAY ALE»

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Запад США
	СОРТ Spiced Ale (пряный эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5-6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Любители пива всегда с нетерпением ждут выпуска эля Holiday компании Anchor. Пиво поступает в продажу в День Благодарения (в конце ноября) и продается вплоть до Нового года. Special Holiday Ale («Спешл Холидей

Эйл») практически всегда одобрен пряностями, но ингредиенты меняются из года в год. В пиве разных «урожаев» были «замечены» ямайский перец, шоколад, корица, гвоздика, кориандр, можжевельник, солодка, мускатный орех, цедра лимона. Многие пивоварни любят использовать традиционные «рождественские пряности». Такие ингредиенты, как можжевельник, употребляют в северных странах, где когда-то язычники праздновали середину зимы, возможно, для укрощения собственного страха перед вечной тьмой. Сегодня сезонные сорта пива — одна из возможностей поэкспериментировать с новыми рецептами.

## Древо времен

Каждый год этикетка несет новый образ дерева. Кстати, до нашей эры дерево имело священный статус символа зимнего солнцестояния.



# ARCEN HET ELFDE GEBO

25



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Провинция Лимбург, Нидерланды
	СОРТ	Belgian-style Strong Golden Ale (крепкий золотой эль в бельгийском стиле)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	7,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	10°C



Арцен (Арсен) – это город в Нидерландах. Пивоварня, когда-то производившая там лагер Skol, перешла к производству улучшенного ассортимента напитков, включающих Het Elfde Gebod

(«Хет Эльфдэ Гебод»). На католическом юге Бельгии и в Нидерландах это название означает «Одиннадцатая заповедь». Говорят, она гласит: «Ешь и пей с аппетитом», но иногда ее интерпретируют просто: «Наслаждайся!». Het Elfde Gebod – фильтрованное пиво, содержащее меньший процент алкоголя, чем схожие сорта. В аромате проследживаются приятные яблочные нотки, во вкусе – банановые и медовые тона.

К тому же его отличает дразнящее переплетение сладости и сухости. Изначально пиво производила компания Breda/Oranjeboom, тоже в Нидерландах.

# ASAHI STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Хонсю, Япония



СОРТ Strong Stout (крепкий стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Название Asahi («восходящее солнце») используется рядом японских компаний, включая этот большой пивоваренный завод. Производство западных сортов пива началось в Японии в 1860-х годах как результат американского, голландского и германского влияния. История Asahi уходит корнями в 1880-е годы. Пивоварня производит традиционные сорта, равно как и свой популярный Super Dry лагер. Наибо-

лее характерное для Asahi пиво – крепкий стаут в ирландских и британских традициях. В пору процветания экспорта крепких стаутов с Британских островов это пиво выдерживали в деревянных бочках, где находились полудикие дрожжи *Brettanomyces*. Такие до сих пор используются при производстве Asahi Stout («Асахи Стаут»). Они придают пиву, по выражению пивоваров, «покрывающий» (словно попоной) характер. Напиток можно охарактеризовать также как грубый, смолянистый, подобный виски, хорошо согревающий в зимние холода.

*Стаут для борцов сумо? Несмотря на «мускулистость» этого пива, его текстура исключительно мягкая, «атласная» даже по стандартам стаутов.*

# AUGUST SCHELL DOPPEL BOCK



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний Запад, США

 СОРТ Doppel Bock (двойной бок)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

August Schell – одна из немногих оставшихся на плаву старых местных пивоварен США – основана в 1860 году в городе Нью-Алм (Миннесота). Родоначальниками семейного бизнеса стали сочетавшиеся законным браком представители семей Шелл из Германии и Марти из Швейцарии. Сегодня компанией управляют их потомки. Пивоварня, расположенная в лесистой местности с оленьим заповедником, считается в Америке самой красивой. В последние годы представители семьи Шелл немало сделали, чтобы возродить полученное наследие. Помимо темного-желтого «ромового» пива Bock (5,8% об.) компания стала производить хорошо сбалансированный Doppel Bock («Доппель бок»). В его аромате аппетитно сочетаются лимонный хмель и сладкий солод. Это мягкое, умеренное пиво с чистым сиропным вкусом и основательным сухим хмелевым послевкусием. В приготовлении используются 4 вида солода и 2 американских вида хмеля. Пиво продается с января по март.

## Двойная доза?

«Двойной» Бок не означает «вдвое крепче». Содержание алкоголя в Bock составляет примерно 6,0% об., а в Doppel Bock – около 7,0% об., хотя некоторые бывают крепче.

# AUSTRALIS BENEDICTION



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О. Северный, Новая Зеландия

 СОРТ Belgian Abbey Ale (бельгийский аббатский эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,7% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C

**А**ustralis означает на латыни «южная страна». Странно, но пиво с таким названием производится в Новой Зеландии. Молодой ветеран-пивовар Бен Мидлмис варит его в пабе-пивоварне Galbraith's в Окленде. Пиво отличается нехарактерной для какой-либо страны вкусовой насы-

щенностью и сложностью структуры. Оно созревает в бутылке.

«Пристрастие Бена» (Ben's Addiction) – игра слов, подсказавшая название для этого бельгийского аббатского эля. Оранжевый цвет напитка, как и его древесный аромат, напоминает классическое траппистское пиво Orval (см. стр. 348), однако букет Benediction более кедровый и анисовый. Вкус

Australis Benediction («Острэйлис Бенидикшн») – лекарственный, пикантный, травяной, винный – напоминание еще об одном бельгийском классическом сорте – Chimay Cinq Cents (см. стр. 118). И действительно, здесь применяют дрожжи Chimay. Benediction характеризуется богатством солодового и конфетно-сладкого вкуса, но послевкусие – сухое.



# AUSTRALIS HODGSON IPA

29



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О. Северный, Новая Зеландия



СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C

Это пиво, названное в честь лондонского пивовара Джорджа Ходжсона, который первым сварил светлый эль в XVIII веке, серьезно претендует на традиционность. India Pale Ale был крепким и хмелевым, что помогало перенести долгое морское путешествие в британские колонии. Все три напитка этой серии Australis выдерживают 4 месяца в бочках, затем разливают в бутылки, добавляют дрожжи с сахаром и еще столько же времени выдерживают, прежде чем выпустить в продажу. Их представляют как настоящие эли (с дрожжевым осадком). Данному сорту присущ грубый, маслянистый, с апельсиновыми нотками аромат (применяется новозеландский хмель Goldings). Солодовая основа и ореховый вкус (Maris Otter из Йоркшира, Англия) с примесью ванили завершаются привкусом кореньев и перечным послевкусием. Имея свежий, «напористый» букет и мягкую, но прекрасную сбалансированную карбонизацию, Australis Hodgson IPA («Острэйлис Ходжсон АйПиЭй») пьется как бочковое пиво.



# AUSTRALIS ROMANOV BAL TIC STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Северный, Новая Зеландия



СО РТ Baltic/Imperial Stout (балтийский/императорский стаут)



СО ДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C

Пока не существовало железных и асфальтовых дорог, пиво легче было доставлять морем. Еще до появления светлых элей, на ранней стадии промышленной революции, лондонские пивовары экспортировали портеры и стауты по Северному и Балтийскому морям. Российская императрица Екатерина Великая, восхищавшаяся этими сортами, заказала их производство пивоваренным заводам в Санкт-Петербурге. Так появилось

в этом «императорском» сорте слово Romanov. В пиве очевиден аромат кофе мокко (от высокого содержания жареного ячменя и чистого солода). А какое отношение имеет кофе к польской водке, сливовице или рому? Никакого, но именно эти оттенки улавливаются во вкусе и аромате пива благодаря крепости напитка и его естественной пряности.

Один согревающий аромат разжигает другой. Это черное, как деготь, пиво обладает мягким, как ириска, послевкусием. Попробуйте его с шоколадным десертом или сигарой.

# AYINGER ALTBAIRISCH DUNKEL

31



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Dark Lager (темный лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Самые известные «деревенские» сорта Мюнхена производятся в расположенной неподалеку типичной баварской деревне Айинг, где и есть разве что церковь, майский шест да пивоварня (со своим рестораном и постоялым двором). В этом регионе

произрастает один из лучших в мире видов ячменя, который подходит для пивоварения. Мягкая вода с Альп позволяет создавать благородное пиво, а ледяные горные пещеры помогли зарождению традиции лагерного дозревания. Первые лагеры были изготовлены именно в этом районе, и они были темными. Altbairisch («Альтбайриш») переводится как «старый баварский», Dunkel («Дункель») – как «темный». В ассортименте большинства баварских пивоварен есть Dunkel, причем лучшие образцы – более солодовые, чем темные лагеры из других регионов. В Ayinger («Айингер») осолаживают собственный ячмень. Ее Dunkel – исключительно солодовый, даже слегка маслянистый, но очень чистый, с хорошо сбалансированной сухостью. Солод может показаться слегка пряным. Это пиво удачно сочетается с пикантными колбасками.





# AYINGER CELEBRATOR



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Double Bock/Doppelbock (двойной бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.




ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Название Celebrator, пожалуй, можно отнести к любому пиву, но особенно хорошо оно подходит для описываемого. В Германии и некоторых других странах названия очень крепкого сорта лагера (обычно темного), известного как Double Bock (двойной бок), обычно имеют окончание –атор. Эта традиция уходит корнями в историю монахов-пауланцев, которые готовили постный «жидкий хлеб», названный ими Salvator (Спаситель). Двойной бок от Ayinger первоначально именовался Fortunator, но, когда пиво стали экспортировать в США, это название показалось неудачным. Наименование Celebrator, поначалу использовавшееся только на американском рынке, теперь в ходу и в Германии. Ayinger Celebrator («Айингер Целебратор») имеет легкий и аппетитный хмелевой аромат. Для вкуса характерны мягкие, маслянистые, кофейные, солодовые оттенки. Послевкусе пронизывает пряная сухость. А с открытием большого пивоваренного завода Ayinger эта сухость стала еще заметнее. Пиво хорошо согревает ранней весной.

# AYINGER OKTOBER FEST-MÄRZEN

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Märzen/Oktoberfest (мартовское/окtoberfest)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Н и одной пивоваренной компании, расположенной за пределами Мюнхена, не разрешается представлять свое пиво на фестивале Октоберфест, но многие производят сезонный сорт – лагер средней крепости, традиционно бронзового или янтарно-красного цвета и очень солодовый, особенно в аромате. Крепость напитка – отголосок тех дней, когда в отсутствие холодильников варить пиво летом было невозможно, и значительную часть продукции для летнего сезона производили в марте (März). А остатки этого богатого пива, продолжавшего ферментацию в погребках, потребляли во время праздников в сентябре и октябре. Ayinger Oktober Fest-Märzen («Айингер Октобер Фест-Мэрцен») отличают золотисто-бронзовый цвет, аромат свежего хмеля и солода, ореховый вкус. Летом и осенью пивоварня организует множество небольших фестивалей в окрестностях Мюнхена.

# ВАСХУС



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Фландрия, Бельгия



СОРТ Flemish Red/Brown (фламандское красное/коричневое)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Пиво в сверхсвежающем, утоляющем жажду, кисло-сладком стиле Западной Фландрии (см. Rodenbach на стр. 386). Этот образец, носящий «разгульное» имя бога виноделия Вакха (по-латыни Бахус), – один из брендов пивоварни Van Honsebrouck из города Ингельмюнстер Восточной Фландрии. Bacchus с оттенком карамели отличают кисловатый аромат, древесный дубовый вкус и запоздалый кислый привкус игристого вина. Выдерживается в деревянных бочках. Другая пивоварня Восточной Фландрии – Van Steenberghe из Эртелде производит пиво Bios (от греч. «жизнь»). Напиток немного густой, как сироп, с запоздалой молочно-кислой сухостью. Второе название пива – Vlaamse Bourgogne (Фламандское бургундское).

## Бахус и лев

На этикетке – черный лев Фландрии. В городе, где расположена пивоварня, когда-то находилась резиденция графа Фландрийского.

# BADGER TANGLEFOOT

35



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Западная Англия, Великобритания
	СОРТ	Pale Ale (светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	13°C

**П**очему Badger (барсук)? «Потому что это животное – местная знаменитость», – объясняет управляющий директор пивоваренной компании Hall and Woodhouse, чьей эмблемой уже долгое время является барсук. Говорят, пиво было названо Tanglefoot («заплетающиеся ноги») в честь моряка, который начал спотыкаться после того, как попробовал новый напиток. Но, несмотря на название, пиво «Тэнглфут» не слишком крепкое, правда с богатым букетом:

в нем отлично сбалансированы ананасно-фруктовый вкус домашних дрожжей и лимонная, канифольная, хининовая сухость хмеля Challenger.





# BALTICA PORTER

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Санкт-Петербург, Россия



СОРТ Porter/Imperial Stout (портер/императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.







ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C



Хотя производство портеров началось в Санкт-Петербурге еще при Екатерине Великой, этот образец появился лишь в 1990-х годах. Крупная пивоваренная компания «Балтика» была основана в последние дни существования СССР. С утасанием коммунистического режима предприятие стало акционерным обществом. Портер, который впервые был выпущен как сезонный зимний сорт, с 1995 года производится постоянно. Напиток мягкий, начинающийся со сладкого привкуса злаков, в конце оказывается слегка сухим, с нотками виски. Более фруктовый и «винный» императорский портер производит в Санкт-Петербурге компания «Вена». Более крепкий, пряный и согревающий напиток выпускает старейший в городе (существует с 1795 года) пивоваренный завод «Степан Разин». Он носит имя народного героя XVI века, который возглавил восстание против царского режима и был обезглавлен. История Степана Разина легла в основу многих застольных песен.

# BANKS'S

	Место происхождения Запад центральных графств Англии, Великобритания
	Сорт Mild Ale (слабый эль)
	Содержание алкоголя 3,5% об.
	Идеальная температура потребления 10–13°C

**B**anks's («Бэнкс») — одна из самых известных марок слабых элей в Британии. Термин «слабый» говорит об умеренном хмелевом характере пива. Слабый эль — это по определению слегка охмеленное пиво с мягким сладковатым солодовым характером. Для его изготовления часто используются темные сорта солода, хотя и более светлые тоже. Содержание алкоголя, как правило, низкое. Утоляющая жажду и тонизирующая сладость напитка сделали его популярным среди промышленных рабочих,

особенно литейных заводов. Пивоварня Banks's в Вулвергемптоне, успех которой принесли слабые эли, этот термин заменило ничего не говорящим определением «уникально сбалансированное пиво» и рекомендацией подавать его охлажденным. Если следовать инструкции, раскроется маслянистый, кремовый, ореховый, с элементами солода букет восхитительного напитка.

*Уникально сбалансированное? Цель любого пивовара — сварить сбалансированное пиво. И в случае с Banks's это вполне удалось, хотя и наблюдается преобладание солода, что для данного сорта естественно.*



# BANKS'S ULTIMATE CURRY BEER

В



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Запад центральных графств Англии, Великобритания





 СОРТ Pale Ale (светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Любовь британцев к пиву – возможно, результат преданности индийской кухне. Одно с другим нередко сочетается за ужином. К сожалению, большинство индийских ресторанов в Британии предлагают лишь мягкие лагеры, в то время как IPA (Индийские слабые эли) подошли бы больше. Одним из центров индийской кухни в стране является запад центральных графств, где и расположена пивоваренная компания Banks's. Ее светлый эль Banks's Ultimate Curry Beer («Бэнкс Алтимит Карри Бир») был создан в 1998 году. Пиво отличают золотистый цвет и живой имбирно-шерbetный вкус. Чтобы этого добиться, используют 4 разновидности хмеля, включая относительно новый сорт First Gold, который придает напитку цитрусовые, скорее, мандариновые нотки. Это пиво – следствие конкурса, проведенного Национальной ассоциацией хмеля, стремившейся к тому, чтобы любители блюд с карри пили пиво, сваренное из английских сортов хмеля. Для большинства лагеров используются сорта с европейского континента.

# BASS No.1

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бертон-апон-Трент, Англия, Великобритания
	СОРТ Barley Wine (ячменное вино)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ Хранить при 13°C/подавать при 10–13°C

Вероятно, это первое ячменное вино, которое в начале XX века стало активно продвигаться на рынке, хотя в названии подразумевается совсем не этот факт: просто данную марку производят на пивоварне «Номер один» компании Bass. Сегодня этот сорт делают непостоянно, хотя из продажи он не исчезает. Варится пиво 12 часов (а не, как обычно, 90 минут) в суслеварочном котле и затем столько же месяцев выдерживается в бочке. Пиво крепкое, мягкое, маслянистое, с привкусом дуба. Послевкусье же очень горькое, к которому, однако, удивительно быстро попадаешь в зависимость. В прошлом в рекламе Bass №1 («Басс Номер Уан») производители утверждали, что пиво рекомендовано докторами. А доказательством служила статья, опубликованная в 1909 году в медицинском журнале The Lancet, где описывались питательные свойства напитка.

## Настоящий король пива

Так написано на контрэтикетке. Этот тяжелый эль явно контрастирует с американским Budweiser, который называет себя просто «королем пива».







## BASS «OUR FINEST ALE»

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бертон-апон-Трент, Англия, Великобритания

 СОРТ Pale Ale (светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,4% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

**Б**асс – самая известная в Британии пивоваренная компания. Ее наиболее знаменитый на родине напиток – бочковой эль Draught Bass. Хотя с годами он отчасти утратил свой отличительный характер, ему все еще присущи утонченность и сложность, достигаемые при помощи двух штаммов дрожжей. Бочковое пиво продается только в барах, но теперь в Британии появился его конкурент в пинтовых бутылках. Несмотря на пройденные фильтрацию и пастеризацию, бутылочное Bass «Our Finest Ale» («Басс Ауэ Файнест

Эйл») обладает тем же аппетитным цветочным ароматом. Вкус сначала бодрящий, хмелевой, затем переходит в солодовый, с легким ореховым оттенком. Немного более крепкий и цветочный (но более мягкий) напиток называется Bass Ale и производится для рынка США. Бельгийскую версию, еще более крепкую и фруктовую, выпускает компания Artois.

### Брэнд

Символ, выжженный на пивной бочке, превратился в красный треугольник Bass, который в 1880-х годах стал первым зарегистрированным торговым знаком в Британии, а, возможно, и в мире.

# БАТЕМАН'S XXXB



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточные графства, Англия, Великобритания



СОРТ Bitter Ale (горький эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Эта старая пивоварня была фаворитом британских любителей пива еще когда супруги Джордж и Пэт Бейтман одержали победу в борьбе за независимость компании. Продукты пивоварни завоевали множество наград. Марка XXXB напоминает о временах массовой неграмотно-

сти, при которых крепость пива обозначалась цифрами или символами, выжженными на бочонке. Bateman's XXXB («Бэйтмэнз Три Экс Би») не назовешь крепким, но его отличает богатство вкуса. Сначала ощущается сладковатый солодовый вкус (сорт ячменя Maris Otter), затем развиваются сливово-фруктовые нотки, после чего наступает очередь анисового оттенка, который в итоге приводит к безупречному сухому послевкусию. Можно подумать, что анисовый привкус создает хмель Fuggles, но в действительности используется Goldings.

*Местный ориентир*  
Логотип Bateman's XXXB – стилизованная мельница, напоминающая ту, под которой расположена пивоварня.



# BAVIK KUURNSE WITTE

В



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Бельгийское крепкое пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.


 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Семья фермеров Де Брабандере построила пивоварню в Бавикове (Восточная Фландрия) в 1894 году, и сейчас семейный бизнес продолжает уже четвертое поколение. Эта предприимчивая компания гордится своими традициями. Она производит широкий ассортимент напитков местного и национального значения (см. также Petrus, стр. 362–364), в том числе необычно крепкое пшеничное пиво Bavik Kuurnse Witte («Бавик Куурнсе Витте»). Этот местный напиток популярен в расположенном неподалеку городе Куурне, и его эмблема – смеющийся над собой осел – присутствует на этикетке. Подобные символы распространены в провинциальной Фландрии, жители которой нередко называют себя упрямыми, но трудолюбивыми. В Kuurnse Witte ощущаются лимонные, винные, пряные нотки. Последние два оттенка часто представлены в более крепких сортах – они появляются в период брожения.

# BAVIK WIT BIER/WITTEKERKE

43



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Бельгийское пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Пряные пшеничные сорта в Бельгии традиционно содержали небольшую долю овса – он привносит в напиток явную бархатистость. Одна из немногих пивоваренных компаний, которая чтит эту традицию, – De Brabandere из Бавикове. Пряности, типич-

ные для бельгийского пшеничного пива, –

апельсиновая цедра Кюрасао и кориандр, с большим акцентом на последнем. Bavik Wit Bier («Бавик Вит Бир») – напиток очень ароматный, с безупречным дразнящим

фруктовым вкусом и едва

уловимой травяной терпкостью. Пиво

легкое, с естественной закрутленностью. В Бельгии термин wit (белое)

активно эксплуатируется в промоушн-целях в связке с популярным телесериалом,

действие которого происходит в вымышленной деревне Wittekerke (Виттекерке). Данное





пиво все чаще продвигается на рынке под этим именем.





# BEAMISH IRISH STOUT

В

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Ирландия
	СОРТ Dry Stout (сухой стаут)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C




Уильям Бимиш – один из двух землевладельцев с севера Ирландии, которые экспортировали местное масло и говядину, а в 1792 году занялись пивоварением. Они основали компанию, производившую портер, – почти черное пиво вкуса поджаренного на огне хлеба, в то время очень популярное. В пивоварнях делались портеры разной крепости, которые постепенно стали называться plain (простой), stout (стаут) и export (экспортный). Именно они и являются прародителями современных классических ирландских сухих стаутов. Сегодня пивоварня входит в состав группы Scottish Courage. Ключевой продукт компании – Beamish Irish Stout («Бимиш Айриш Стаут»). Его хлебный, с маслянистыми, кремовыми и острыми нотками вкус завершается долгим сухим послевкусием.

# BELHAVEN 80/- EXPORT ALE

45



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Граница Шотландии, Великобритания

 СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Считается, что основоположником этой пивоварни, расположенной в портовой деревушке Белхейвен неподалеку от города Данбар в Южной Шотландии, был монастырь бенедиктинцев, находящийся на соседнем острове. В XIX веке су-

ществовала шкала налогов на производство пива, которые исчислялись в шиллингах. Дожившая до наших дней терминология теперь относится к содержанию алкоголя в пиве.

Сорта с низким содержанием алкоголя обозначаются как 60/-, самые крепкие – 90/-. Цвет Belhaven 80/- («Белхейвен Эйти Шиллинг Эйл») темножелтый. Напиток имеет мягкий, плотный вкус поджаренного хлеба с хорошо раскрывающимся ароматом со слабыми нотками джема и ананаса благодаря домашним дрожжам.

*Геральдическое пристанище Шотландский лев, стоящий на задних лапах, изображен на желтом фоне королевского штандарта.*



# BELHAVEN WEE HEAVY

В



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Шотландии, Великобритания

 СОРТ Wee Heavy

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

**Ш**отландское Heavy – пиво обычно полное, но не особенно крепкое – чаще около 4,0% об. Более крепкие сорта, как правило, называют Wee (маленький) Heavy. Напиток напоминает ячменное вино, но нередко он более

солодовый и темный, известный в других частях света как «Шотландский эль». Belhaven Wee Heavy («Белхейвн Уи Хэви») сочетает огромное количество оттенков: маслянистый, кремовый, зернистый, хлебный, ореховый (миндаль) и фруктовый. Пиво обладает всем богатством, присущим классическому Wee Heavy, хотя оно немного слабее. И все же содержание алкоголя достаточно высоко, что делает напиток по-настоящему согревающим. Belhaven иногда производит более крепкое (8,0% об.) разливное пиво 90/-. Есть менее крепкий (6,0% об.) бутылочный вариант Wee Heavy – Fowler's, производимый для Tennent's, дочерней компании Bass.

# BELLE-VUE KRIEK

47



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Брабант, Бельгия

 СОРТ Kriek-Lambic (крик-ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8-9°C

Когда-то из окон двух старых пивоварен компании открывался «прекрасный вид» (belle-vue). Сегодня пивоваренный завод располагается на окраине Брюсселя, в Моленбейке. Соседний город

Лембейк – родина сорта lambic, содержащего неосоложенную пшеницу, сброженную дикими дрожжами. Именно эти дрожжи придают пиву винный кислотавый привкус, который часто смягчается добавлением фруктов, например местного сорта темно-красной вишни, называемого фламандцами kriek.

Belle-Vue Kriek («Белль-Вью Крик») относится, скорее, к сладким и более коммерческим маркам, хотя и обладает богатым букетом. Во вкусе присутствуют дубовые и металлические нотки вместе с фруктовым оттенком черной смородины.

*Под пристальным взглядом Belle-Vue принадлежит бельгийской группе Interbrew (Artois). Неподслащенное бутылочное пиво продается под маркой Sélection Lambic.*





# BERLINER BÜRGERBRÄU BERNAUER SCHWARZBIER



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Германия/Берлин

 СОРТ Schwarzbier (черное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Город Бернау к северо-востоку от Берлина в прошлом славился пивоварнями. Ни одна из них не сохранилась, но имени города салюует компания Berliner Bürgerbräu («Берлинер Бюргерброй»), которая с 1869 года располагается в тех же постройках в старом районе бывшего Восточного Берлина – Кёпеник. При коммунистическом режиме пивоварня специализировалась на лагерах в стиле Pilsner. После объединения Германии компания была приобретена семьей пивоваров Хэринг. Они отремонтировали пивоваренный завод и запустили в производство широкий ассортимент пива, включающий описываемое здесь Schwarz (черное). Для приготовления этого вида лагера, фирменного напитка в бывшей Восточной Германии, обычно используются темные сорта солода, придающие пиву вкус горького шоколада. Среди представителей данного сорта Bernauer Schwarzbier («Бернауэр Шварцбир») – наиболее черный, с «землистым» ароматом и маслянистым, напоминающим эспрессо шоколадно-ромовым вкусом, а также долгим, цепким, мягким послевкусием.

## Атакующее пиво

*Bernauer Schwarzbier – обязательный напиток на ежегодном представлении, посвященном нападениям на город гуситов из Богемии в начале XV века.*

# BERLINER BÜRGERBRÄU MAIBOCK



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Германия/Берлин



СОРТ Maibock (майский бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



После объединения Германии и приватизации этой традиционной берлинской пивоваренной компании ассортимент выпускаемого здесь пива постоянно расширялся.

К темному (dunkler) Бок прибавился весенний вариант этого сорта – Майский бок, относительно легкое пиво с кремовым ароматом, едва уловимым маслянистым солодовым вкусом и травяным хмелевым послевкусием.

Подразумевается, что бодрящее послевкусие пива Berliner Bürgerbräu Maibock («Берлинер Бюргерброй Майбок») служит освежающим финалом мощного и крепкого начала. Пивоварня Bürgerbräu расположена на берегу самого большого в Берлине озера Мюгельзее – в излюбленном месте для пикников. Пока стоит прохладная погода, люди предпочитают темный Бок, но как только становится теплее, наступает время Maibock.

# BERLINER BÜRGERBRÄU ROTKENLCHEN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Германия/Берлин



СОРТ Export (экспортное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В Германии для каждого сорта пива есть бокал определенной формы, а некоторые марки имеют даже собственную, фирменную посуду (хотя это больше распространено в Бельгии). В начале своего существования пивоварня Berliner Bürgerbräu использовала кружки с красной ручкой для лагера, который в основном был в стиле Экспорт (традиционно этот сорт более сухой, чем исходный золотой лагер, но менее хмелевой, чем Pilsner; золотистый цвет более насыщен, а сам напиток немного крепче). Заказывая пиво в его специальной кружке, люди просили «малиновку» (по-немецки Rotkehlchen).

После объединения Берлина и Германии к 125-летию пивоваренной компании и пиво, и знаменитая кружка были


воссозданы, хотя найти производителя, способного изготовить такую кружку, оказалось непросто. Berliner Bürgerbräu Rotkehlchen («Берлинер Бюргерброй Роткельхен») — легко пьющееся, плотное пиво с мягким вкусом и умеренной горечью.



# BERLINER KINDL WEISSE

51

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Германия/Берлин

 СОРТ Berliner Weisse (Берлинское пшеничное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 2,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

**K**indl, одна из двух ведущих берлинских компаний, основанная в 1872 году, входит в национальную группу вместе с Binding из Франкфурта. Пивоварня расположена в Ной Кёльне, где красивое мед-

ное пивоваренное оборудование установлено в облицованном мрамором здании, к которому можно пройти через арку, похожую на монастырскую. Производимый здесь классический напиток Weisse – пшеничное пиво в берлинском стиле. Содержание алкоголя в этом сорте традиционно низкое, а вот освежающий кислый вкус довольно сильный, что является результатом молоч-

но-кислой ферментации. Berliner Kindl Weisse («Берлинер Киндл

Вайссе»), поступающее в продажу главным образом летом, – плотное игристое пиво

с фруктовым и острокислым вкусом. Обычно этот сорт подслащивают малиновым сиропом (Schuss) или зеленым экстрактом ясенника (Waldmeister).

## *Шампанское Севера*

Так называли Berliner Weissebier в наполеоновской армии.

Для этого пива используют обычно увеличенный в размерах бокал для шампанского.





# BERT GRANT'S FRESH HOP ALE

В

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ Pale Ale (светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Шотландец по происхождению Берт Грант – в американской пивоваренной индустрии личность знаменитая. Он является одним из ведущих экспертов страны по хмелю и основоположником

микроривоварен и баров-пивоварен в США.

Созданная им компания расположена в самом сердце «страны хмеля» – городе Якима (штат Вашингтон). Пиво Bert Grant's Fresh Hop Ale («Берт Грантс Фреш Хоп Эйл») варят только во время сбора хмеля, который идет в дело, как следует из названия, лишь свежим (в течение 20 минут после того, как сорван), а не высушенный для хранения. Причем используется исключительно сорт Cascade. Аромат и вкус пива имеют оттенки травы, листьев, мяты и, пожалуй, мандаринов.



# BERT GRANT'S IMPERIAL STOUT

53



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ Imperial Stout (императорский стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Знаменитый пивовар Берт Грант первым в США сварил крепкий стаут в Санкт-Петербургском стиле. Этот сорт, появившийся еще в XVIII веке, он представил на суд потребителей в 1982 году, когда

была основана его пивоваренная компания. И хотя это пиво менее крепкое, чем большинство императорских стаутов, в то время оно было одним из самых крепких, вкусных и плотных в Америке. Сегодня некоторые напитки заметно богаче, но Bert Grant's Imperial Stout («Берт Грантс Импириэл Стаут») отличается великолепным сочетанием разных ароматов: шоколада, выраженных маслянистых ноток с медовым благоуханием. Это крепкий горячительный напиток из местности Twin Peaks, протянувшейся вдоль Каскадных гор.



# BERT GRANT'S INDIA PALE ALE

B



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

**Б**ерт Грант из Якима (штат Вашингтон), города в сердце «страны хмеля», был первым из нового поколения пивоваров США, кто стал использовать термин «индийский светлый эль» (IPA). Так началось

возрождение классического хмелевого сорта. Bert Grant's India Pale Ale («Берт Грантс Индия Пэйл Эйл») – необычайно светлый напиток с устойчивым, сухим, тонким характером. Ощущается присутствие большого количества хмеля с цветочным ароматом (в приготовлении пива используются сорта Galena и Cascade) и вкус свежего яблока. Послевкусие мощное, долгое, очень сухое и горькое. Говорят, у этого напитка 50 единиц горечи (1 единица – 1 мг альфа кислоты хмеля на 1 л пива).



# BERT GRANT'S PERFECT PORTER

55



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ Plain Porter (простой портер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Биография пивовара Берта Гранта была озаглавлена «Мастер элей». Тем не менее название его брэнда Perfect Porter («Совершенный портер») сложно признать скромным, а вот содержание в этом пиве

алкоголя действительно таково.

В то же время аромат и вкус Bert Grant's Perfect Porter («Берт Грантс Пёфит Портер») поразительно сбалансированы. При этом есть возможность ощутить намок на вкус и запах какао, жареных орехов с легким торфяным оттенком.



## Зеркало

Всякий раз, когда Берт Грант поднимает стакан со своим пивом, он видит себя. У пивоварни основательный имидж.



# BIG ROCK McNALLY's EXTRA ALE

В



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Альберта, Канада

 СОРТ Irish Red Ale (ирландский красный эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Предки Эда МакНэлли покинули Ирландию во времена «картофельного голода» (1845–1851 гг. – *Прим ред.*). А сам он в 1970-е годы в Канаде стал удачливым адвокатом и фермером, выращивающим ячмень. В 1985 году в предгорьях Скалистых гор в Калгари Эд МакНэлли основал пивоваренную компанию Big Rock, которая создала огромный ассортимент сортов пива, причем

некоторые из них – довольно крепкие. Однако своим именем МакНэлли назвал только

этот, любимый напиток. Extra отличается солодовым вкусом, характерным для ирландских элей, но он крепче своих «братьев». Свежий и богатый солодовый вкус дополняется поджаренный, намазанный маслом хлеб с изюмом. Цвет пива яркий, янтарно-красный, аромат – цветочный.



# BIG TIME BHAGWAN'S BEST INDIA PALE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Побережье Тихого океана, северо-запад США



СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Некоторые американские пивоварни дают своим индийским светлым элям (IPA) курьезные индийские имена. В эту «традицию» внесла свой сомнительный вклад и компания Big Time из Сиэтла, назвав один из сортов именем Бхагвана Шри Раджниша, основавшего в 1980-х годах коммуну близ Орегона. А поскольку IPA действительно соответствует всем характеристикам индийского светлого эля, в данном случае его название пишется полностью. Пиво по своим характеристикам ближе северо-западу США, чем Британской империи, родине IPA. Присущий ему грейпфрутовый аромат американского сорта хмеля характерен для многих марок пива северо-запада страны. Кроме того, в аромате улавливаются сладковатые апельсиновые нотки. Пиво свежее и легкое, его послевкусие – лимонное, холодное, сухое, возбуждающее аппетит.

# BIG TIME OLD WOOLY

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Вероятно, мамонтов было больше в холодной Аляске, чем в дождливом штате Вашингтон, однако именно эти волосатые толстокожие животные были выбраны в качестве эмблемы для описываемого крепкого, согревающего зимнего напитка. Бар и пивоварня Big Time в Сиэтле известны своими

пивом с экстравагантными

названиями и соответствующим им вкусом. Old Wooly («Олд Вули»)

отличается великолепным сочетанием вкуса и аромата благоухающего хмеля, кожуры грейпфрута и наслаивающегося на все это солода. Мягкое и достаточно хмельное пиво обладает поразительными снотворными свойствами.

*Доисторический  
глоточек*

Old Wooly – пиво из сбора определенного урожая, тем не менее с годами оно только совершенствуется.

# BITBURGER PREMIUM PILS

59



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Рейнланд-Пфальц, Германия
	СОРТ Pilsner (пльзенское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Некоторые утверждают, что пивоварня Bitburger, расположенная в городе Битбурге федеральной земли Рейнланд-Пфальц, была первой, применившей термин Pilsner, что произошло в 1883 году. В то время, когда большинство компаний были исключительно местного значения, Bitburger уже занималась дистрибуцией с помощью железнодорожных путей, проложенных для доставки

артиллерийских орудий от сталелитейного завода в находящемся южнее Саарбрюккене до мест дислокации прусской армии. Pils – очень легкое, мягкое и «чистое» пиво. Сначала акцент в нем делается на чистом, сладком солодовом вкусе, но в финале проявляется прочная, элегантно сформированная хмелевая сухость. Некоторые сорта солодового ячменя, равно как и хмеля, культивируют в местности, где расположена пивоварня. Когда-то погреба, в которых происходил процесс лагерного дозревания, охлаждались льдом с озер Айфель.

**Знак подлинности**

Изображение в викторианском стиле пивного эксперта – ранний пример создания брэнда.





# BLACK SHEEP ALE

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания

СОРТ Pale Ale (светлый эль)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,4% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Само название пива («паршивая овца») предполагает, что оно хорошо подходит для употребления и с молодым барашком, и с говядиной. «Паршивая овца» — это Пол Текстон, который поссорился с другими членами семьи из-за продажи знаменитой пивоваренной компании, носящей их имя. В том же маленьком городке Masham в Северном Йоркшире он основал свою пивоварню, назвав ее Black Sheep Brewery. Его Black Sheep Ale («Блэк Шип Эйл») отличается ароматом и вкусом аниса, кедрa и хмеля, а также объемным, сухим, мягким, устойчивым вкусом солода, который напиток приобретает благодаря использованию смеси разных культур дрожжей и бродильного аппарата из тесаного камня.

# BLACK SHEEP RIGGWELTER

61



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Old Ale (старый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Аббатства, которые, возможно, и занесли пивоварение в долины Йоркшира, сделали свое состояние на шерсти. Вот почему в этой местности очень распространен символ овцы. Пивоварня Black Sheep придает этому символу особое значение. На местном диалекте Riggwelter означает «овца, которая упала на спину и не может встать». Термин уходит корнями в древнескандинавский язык, как, между прочим, и название главного города графства – Йорк (York – от поселения викингов Jorvik). В ситуации с Riggwelter («Риггельтер») главное – не перебрать, поскольку эль достаточно крепкий. В напитке средней полноты вкуса ощущается глубина солодового, приторного аромата ириски, послевкусие – хмелевое, с привкусом мятной конфеты.

# BLACK SHEEP YORKSHIRE SQUARE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Pale Ale (светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Yorkshire Square – название особой бродильной емкости. Многие пивоваренные компании применяют закрытые резервуары цилиндрической формы, однако кое-кто в Йоркшире предпочитает открытые и квадратные. Некоторые делаются из стали, но традиционный материал – камень, преимущественно аспидный сланец. Настоящие йоркширские бродильные емкости – двухуровневые, соединяющиеся через центральное отверстие. Процесс брожения происходит в нижней емкости, затем через отверстие пена попадает в верхнюю, в результате чего получается чистый полный солодовый напиток. Black Sheep Yorkshire Square Ale («Блэк Шип Йоркшир Сквэе Эйл») обладает солодовым ароматом, плотным, слегка сиропным вкусом, а также запоздалым травяным (лавровый лист?) и хмелевым послевкусием. Пиво сухое, ароматное, возбуждающее аппетит.

## Квадратная овца

Стилизованный рисунок свидетельствует об остроумии жителей графства, чей юмор – скорее усмешка, чем буйная острота.

# BLACKSTONE ST CHARLES PORTER

63



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг США



СОРТ Porter (портер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Компания Blackstone, представитель нового поколения пивоваренных компаний и ресторанов, появилась в середине 1990-х годов в Нашвилле (штат Теннесси). Сорта пива были созданы легендарным пивоваром Дейвом Миллером.

St Charles («Святой» Чарльз) – это сын одного из владельцев пивоварни. Портер, названный его именем, имеет плотную консистенцию и необычную изюминку – вкус пралине с кремовой начин-

кой. И это богатство округляется привкусом горького шоколада. Blackstone St Charles Porter («Блэкстоун Сэинт Чарлз Портер») – пиво мягкое, «компанейское», с достаточно сухим послевкусием, располагающим к добавке.



# BOLTEN UR-ALT

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Коршенбройх, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Altbier (старое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

К западу от Дюссельдорфа, в Коршенбройхе, находится, действительно, старая пивоварня, которая ведет свою историю с 1266 года. С XVII века пивоварня, гостиница и ферма принадлежат семье Болтен. В прежних сортах пива этого региона использовался колпченный на торфе солод, добавлялись пряности, а бродили они на диких дрожжах.

Термин Altbier впервые появился в 1890-х годах. Вплоть до послевоенного периода пиво содержало мало углекислоты.

Bolten Alt характеризуется глубоким, сложным, сухим солодовым ароматом. Данная марка – Ur-Alt («Ур-Альт») – нефилтрованное, обладающее полным вкусом с привкусом соков пива.

# BOON FRAMBOISE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Framboise/Frambozen-Lambic (фрамбуа/малиновый ламбик)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ Хранить при 10–13°C. Перед употреблением пиво рекомендуется слегка охладить (в течение 2–3 часов) до 8°C.

Фламандскому слову frambozen предпочли в данном случае французское framboise (малина). Пивовар-фламандец производит пиво ламбик в Лембеке, в пивоварне, расположенной на берегу реки Сенна, долина которой определяет границы региона. Основанная в XVII веке пивоварня была близка к закрытию, когда в 1977 году Фрэнк Бун стал владельцем бизнеса. Сейчас он производит широкий ассортимент пива ламбик. Дикие дрожжи этой долины наделяют данный напиток – Boon Framboise («Боон Фрамбуа») приятной цветочной сухостью (как у Chardonnay), а созревание в дубовых бочках придает ему оттенок ванили, который прекрасно сочетается со сладким вкусом малинового варенья, присущим этому свежему изысканному сорту. Хотя пиво слегка подслащено, в послевкусии кислота лимона сменяется сухостью. На каждый литр напитка приходится 200 граммов малины и небольшая порция вишни.

## Вечернее платье

Бутылки для шампанского, обернутые фольгой, придают элегантный вид многим сортам бельгийского пива, особенно ламбик.





## BOON GEUZE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Gueuze-lambic (гёзе-ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Фрэнк Бун предпочел краткий вариант написания названия пива – G(u)euze. Будучи сортом гёзе, Boon Geuze («Боон Гёзе») представляет собой смесь молодого и зрелого ламбик, которая дображивает и созревает в бутылке, становясь игристым и насыщенным углекислотой напитком. Это пиво необычайно изысканно: ему присущи мягкий цветочный аромат (ревень?), кратковременная имбирная сладость и долгое сухое

солончатое послевкусие с дубовыми тонами. Чудесное пиво, которое подают с кровяной колбасой под яблочным соусом.

# BOON KRIEK «MARIAGE PARFAIT»



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Kriek-Lambic (крик-ламбик)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Классический образец вишневого пива с настоящей фруктовой кислинкой, тонами сухого хереса и жареного хлеба, однако характер напитка варьируется из года в год. Пиво настаивается на свежесобранной вишне в деревянных бочках при строгом соблюдении режима. Каждую зиму, когда холодная погода препятствует «самопроизвольному брожению», в специальном смешивающем сосуде готовится первая порция Mariage Parfait («Марьяж Парфэ»). В этом «идеальном браке» (так переводится Mariage Parfait) соединяются молодой ламбик этого года и лучшие

зрелые сорта (в большем количестве), произведенные компанией Boon (с выдержкой от 18 месяцев до 2 лет). Затем смесь выдерживают в бутылках до двух лет.





# BORVE ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Высокогорье в Северной Шотландии, Великобритания

 СОРТ Strong Scottish Ale (крепкий шотландский эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Сложное пиво с яркими отличительными особенностями и характером из маленькой пивоварни, расположенной в здании бывшей школы в деревушке Рутвен около Хантли в Грампианских горах. Пивоваренная компания была основана в середине 1980-х в Borve House на Гебридском острове Льюис, где, кстати, до сих пор широко распространено гаэльское наре-

чие шотландских кельгов. Borve Ale («Бови Эйл») созревает в бочках, в которых ранее выдерживали сначала бурбон, затем шотландский виски. Пиву присущ аромат дуба, хмеля и хереса, относительно легкий, но «цепкий» вкус с нотками апельсина и мощное послевкусие с оттенками древесного угля, перца и даже соли.





## Гаэльский эль

На этикетке есть надпись на наречии шотландских кельтов: «Произведено на свет на острове Льюис».



# BOSCOS FLAMING STONE



	Место происхождения Юг США
	Сорт Stone Beer (каменное пиво)
	Содержание алкоголя 4,8% об.
	Идеальная температура потребления 10°C

Это американское пиво – пионер сорта Stone Beer. Пивоварня и ресторан Bosco были открыты в 1992 году в пригороде Мемфиса (штат Теннесси), а позже появился филиал в Нашвилле. Название компании произошло от итальянского слова, означающего «дрова»: технология приготовления Boscos Flaming Stone («Боскос Флейминг Стоун») предполагает разогрев гранита в отапливаемой дровами печи для пиццы. Основу напитка составляет пшеничный эль. Пиво очень светлое, со вкусом ореха и ириски. Достаточно поздно проявляется свежий, слегка кислотный, сухой, с дымком вкус. Среди других известных сортов пивоварни – дозревающий в бутылке шотландский эль Isle of Skye, завоевавший много наград.

# BOSTON BEER WORKS BEANTOWN NUT BROWN ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Brown Ale (коричневый зель)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Бобы тушеные или по-флотски, приготовленные с соленой свиной или ветчиной и черной патокой (иногда с добавлением пива), – традиционное блюдо приморского Бостона (штат Массачусетс). Отсюда название Beantown (bean – боб, town – город). Сладкое пиво Boston Beer Works Beantown Nut Brown Ale («Бостон Бир Уокс Бинтаун Нат Браун Эйл») вполне подходит

для этого простого классического блюда. Пиво «начинается» сладким вишнево-фруктовым вкусом, но в конце появляется сухость с оттенком корицы и кедра. Пиво относительно легкое, мягкое. Boston Beer Works – это название баро-пивоварни недалеко от парка Фенуэй, места тренировок бейсбольной команды Red Sox.

# BOSTON BEER WORKS BUCKEYE OATMEAL STOUT

71

B



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОФТ Oatmeal Stout (овсяный стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Бар-пивоварня Boston Beer Works – из числа тех замечательных пабов, которые стали настоящей достопримечательностью для туристов, приезжающих в Бостон (штат Массачусетс). Один из достойных напитков компании – сладковатый Boston Beer Works Buckeye Oatmeal Stout («Бостон Бир Уокс Бакай Оутмил Стаут») – пиво полновесное, богатое, маслянистое,

с привкусом овсянки и алтея аптечного.

В ассортименте пивоварни, состоящем из 30–40 сортов пива, – целый набор портеров и стаутов, среди которых кремовый, с перчинкой Imperial Stout и Cherry Stout со вкусом молочного шоколада – как раз для Дня святого Валентина.







## Brains IPA

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южный Уэльс, Великобритания

 СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Девиз компании «Все, что тебе нужно, — это Brains» обыгрывает фамилию владельцев — Brains, которая на английском означает «мозги». Основанную в 1713 году пивоварню в 1882-м приобрели Сэмюэль и Джозеф Брейны, и эта семья владеет ею до сих пор. Когда-то пивоварня располагалась в самом центре города Кардифф, однако сегодня производство находится на бывшем заводе компании Bass — в более индустриальном районе. Основные продукты пивоварни известны своей солодовостью, но этот —

Brains IPA («Брэйнз Ай Пи Эй») — имеет аромат хмеля. И хотя он переходит в легкий сладковатый солодовый фон, хмель возвращается в возбуждающем аппетит послевкуссии с нотками апельсина и цедры лимона.

### Напиток дракона

На этикетках многих IPA изображены индийские символы, но Brains предпочитает красного дракона — эмблему Уэльса.

# BRAINS SA



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южный Уэльс, Великобритания



СОРТ Bitter/Pale Ale (горький/светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Некоторые утверждают, что буквы SA в названии пива — инициалы основателя компании Сэмюэля Артура Брейна. Однако в действительности они означают Special Ale. Пиво Brains SA («Брэйнз Эс Эй») в его родном городе, где оно пользуется большой любовью и уважением, с незапамятных времен узнают именно по этим двум буквам. Имеющее подзаголовок

Best Bitter, это легко пьющееся пиво обладает множеством вкусов и ароматов. Как и в других уэльских марках, акцент ставится на солоде. SA отличается пряным ароматом, чуть миндальным, солодовым вкусом и поздним сухим, возбуждающим аппетит фруктово-солодовым послевкусием.

*В поддержку регби  
Этикетка в стиле  
джерси служит символом  
возрождения национального спорта Уэльса.*



# BRAKSPEAR SPECIAL

В



📍 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Англия, Великобритания

🍷 СОРТ Bitter Ale (горький эль)

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,3% об.

🍷 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Название пивоварни рифмуется со словом «Шекспир», и это не единственная ее «связь» с литературой. Пиво компании Brakspear пользуется благосклонностью современных писателей, таких как Джон

Мортимер (действие его романа «Отложенный рай» происходит в пивоварне) и Колин Декстер (автор «Инспектора Морса»). Пивоваренная компания была основана в 1779 году на Темзе, в городе Хенли (графство Оксфордшир), где проводится ежегодная регата. Brakspear Special («Брэйксписр Спешл») – прекрасно сбалансированный эль, легкий и мягкий, с поздним, долгим горьким послевкусием. «Двойная» ферментация, о которой упомянуто на этикетке, подразумевает традиционную систему двух емкостей.

В первой развиваются сложные ароматы и вкусы. Переливание напитка во вторую облагораживает их.

## Священная пчела

Пчела на этикетке является также папским символом: Brakspear был единственным английским Папой (Адриан IV, 1154–1159).

# BRAND DUBBELBOCK

75



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Dubbelbock (двойной бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**В**rand, самая старая пивоваренная компания в Нидерландах, основана в 1341 году. Семья Бранд управляет ею с 1871 года, за исключением тех 10 лет, когда она принадлежала Heineken.

В ассортименте пивоварни – популярное пльзенское и три марки бока. Brand Dubbelbock («Бранд Даблбок») обладает красновым, фруктовым, «согревающим» солодовым характером южношотландского виски.



*Голландское трио*  
Помимо этого двойного пивоварня Brand предлагает и другие варианты бока – майский и круглогодичный.



# BRAND IMPERATOR

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Бок



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Само название предполагает предвеликопостный двойной бок, похожий на знаменитый немецкий Salvator (см. стр. 355), хотя цвет Salvator больше подходит для крепкого майского пива.

В последние годы пивоварня добавила в ассортимент

специализированные продукты для этих сезонов.

Brand Imperator («Бренд Император») – признанная марка, доступная круглый год. Это восхитительный крепкий лагер объемной, плотной консистенции, с кремовым ароматом и свежим вкусом с оттенком алтея. В глубоком сухом послевкусии прослеживаются нотки кленового сиропа.



# BRAND OUD BRUIN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Старый коричневый лагер



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

Солодовый вариант сладкого «старого коричневого» голландского лагера. Послевкусие напитка напоминает подслащенный сахарин (не принести ли булочки?) кофе. Пиво античного стиля Brand Oud Bruin («Бранд Ауд Браун») очень

подходит для старейшей пивоварни Нидерландов. Пряный напиток, сброженный дикими дрожжами, впервые был сварен, когда компания еще являлась трактиром-пивоварней, принадлежавшей одному землевладельцу. Но как только местный священник пожаловался, что крестьяне предпочитают трактир проповеди, пивоварня была продана семье Бранд.

## Пиво землевладельца

Когда владелец поместья был хозяином пивоварни в Вийлре (недалеко от Маастрихта), он ввел местную монополию на пиво, о чем напоминает надпись на верхней этикетке.



# BRECKENRIDGE AUTUMN ALE

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США



СОРТ Brown Ale/Old Ale (коричневый эль/старый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Первая пивоварня на лыжном курорте в Скалистых горах (и, возможно, самая высокогорная в США – 2926 м) и в бывшем золотодобывающем городе Брекенридж (штат Колорадо) появилась в 1900 году. Breckenridge производит широкий ассортимент пива. Бутылочный Autumn Ale («Отем Эйл») – напиток каштанового цвета; плотный, тягучий, текстурированный; с оттенками сладкой патоки и какао – действительно вкусное пиво. В 1992 году в Денвере, в районе Lower Downtown («LoDo»), за привлекательным сводчатым кирпичным фасадом дома постройки 1928 года разместился филиал компании, производящий лагеры (пивоварня и паб в одном помещении). Оказавшись неожиданно в большой пивоварне, защищенной лишь небольшим ограждением в центре общедоступной зоны, посетители паба могут подумать, что вошли не в ту дверь. Смысл такого соседства в том, чтобы гости почувствовали себя участниками процесса пивоварения.



# BRICK BOCK

Место происхождения Провинция Онтарио, Канада

СОРТ Бок

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В 1984 году Джим Брикман основал в «старом городе пива и виски» Ватерлоо (провинция Онтарио) значительных размеров пивоварню нового поколения. Хотя рецепт ее Brick Bock («Брик Бок») менялся из года в год, неизменными оставались его типичные характеристики, включающие сильный солодовый аромат; легкую, но очень плотную консистенцию; глубину вкуса темного солода с оттенками лакричника,

жженого хлеба, торфа и виски. Выдерживается пиво, как утверждают, в течение трех месяцев.

*Печать крепости  
Некоторые бутылки  
Brick Bock украшены  
яркой сургушной  
печатью.*





# BRIDGEPORT ESB

B



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ American Ale/ESB (американский эль/ESB – Extra Special Bitter)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Мосты Портленда (штат Орегон) соединяют улицы города, окруженного реками Колумбия и Уилламетте, которые берут начало в районах, где выращивают хмель. BridgePort, основанная в 1984 году под названием Columbia River Brewing, – старейшая микропивоварня в этом великом городе маленьких пивоварен. Представляемый здесь BridgePort ESB («БриджПорт И Эс Би») – ароматное и фруктовое пиво, оказывающее вызывающей аппетит сухостью и хмелевой кислотностью.


*Мост через Атлантику  
Сорт Extra Special Bitter стал  
известен в США благодаря  
пиву ESB лондонской  
пивоварни Fuller (см. стр. 177).*

# BRIDGEPORT INDIA PALE ALE

81



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Один из многих фруктовых, сухих, горьких IPA производится на тихоокеанском побережье северо-запада США. Это созревающее в бутылке пиво из Портленда (штат Орегон) обладает ароматом лимона, грейпфрута и смолы; маслянистым вкусом с оттенком ванили и апельсиново-персикового фруктового мороженого; напором ярко выраженных оттенков мяты, древесины и кедра – в послевкусии. В приготовлении BridgePort India Pale Ale («БриджПорт Индия Пэйл Эйл») используется не менее пяти сортов хмеля – Cascade, Chinook, Golding, Crystal и Northwest Ultra.

## Инициалы элей

В Америке ESB – это хорошо сформированный, средней крепости эль, в то время как IPA – более хмелевой «брат».

# BRIDGEPORT OLD KNUCKLEHEAD



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Знаменитое ячменное вино из первой появившейся в Портленде (штат Орегон) пивоварни-бара. Напористый, восхитительный фруктово-солодовый букет вкусов и ароматов BridgePort Old Knucklehead («БриджПорт Олд Наклхэд») стремительно развивается в травяной, с перчинкой, вкус хмеля и завершается согревающим послевкусием. Розлив в бутылки происходит в ноябре, и каждый год на этикетке появляются разные местные знаменитости. Однажды мэра Портленда спросили, не хотел бы он быть следующим «Knucklehead», на что тот ответил: «Это гораздо лучше, чем быть Bud» (от Budweiser – самой распространенной в США марки, хотя и довольно безвкусного, пива; Knucklehead в переводе – «дурак, тупица». – *Прим. ред.*).

# BROOKLYN BLACK CHOCOLATE STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад США



СОРТ Chocolate/Imperial Stout (шоколадный/императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,25% об.

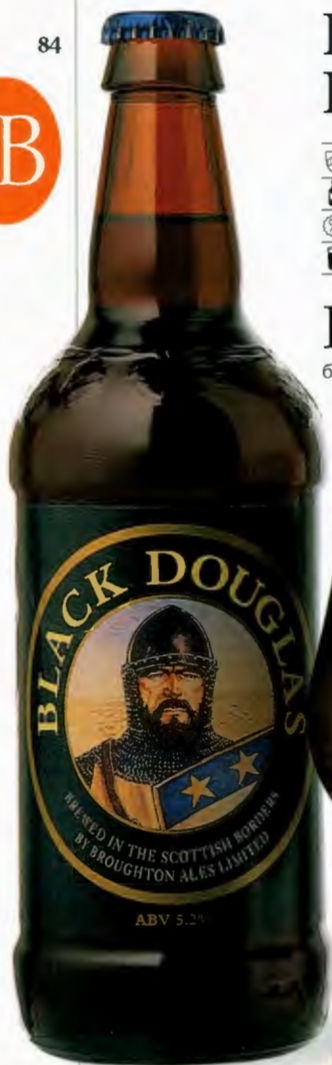


ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Когда-то Бруклин был пивоваренным районом Нью-Йорка, но в 1970-х время для него, похоже, остановилось – вплоть до 1988 года, когда была основана пивоваренная компания Brooklyn Brewery. Крепкие сорта пива изначально производили в северной части города, но в 1996 году новос здание пивоварни открылось в Бруклине. Производство началось с «агрессивных» лагеров и коричневых элей. С тех пор пивовар Гаррет Оливер создал огромный ассортимент великолепного пива разных сортов. Но его любимый напиток – этот крепкий стаут с удивительным шоколадным вкусом, «извлеченным» из одного только солода. Пиво богатое, текстурированное, пряное и фруктовое. Brooklyn Black Chocolate Stout («Бруклин Блэк Чоклит Стаут») – сезонный зимний напиток. В разные годы его крепость колеблется от 8,25 до 8,75% об.







## BROUGHTON BLACK DOUGLAS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Граница Шотландии, Великобритания

 СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня расположена в Брутоне, рядом с Бигтаром, к северу от англо-шотландской границы. Основанная в 1979 году, она была одной из первых в Шотландии компаний нового поколения.

Со сменой владельца в 1995-м ее бутылочное пиво стало более доступно. Бутылочное Black (черный) Douglas – один из новейших продуктов компании – продается круглый год. А его бочковой (разливной) вариант принято считать зимним напитком. Вообще пиво Broughton Black Douglas («Брутон Блэк Дуглас») не совсем черное, но зато солодовое. В аромате угадываются осложненное молоко, во вкусе – оттенки патоки. Послевкусие – с горькими нотками черного шоколада. Пиво названо в честь лорда Джеймса Дугласа (известен как Черный Дуглас), смуглого и черноволосого человека, сподвижника короля Шотландии Роберта Брюса в битве с англичанами.



# BROUGHTON GREENMANTLE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Граница Шотландии, Великобритания

 СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Это «литературное» пиво. Дело в том, что Брутон – родина писателя Джона Бухана, поэтому первое пиво пивоварни было названо в честь его рассказа Greenmantle («Зеленая мантия»).

А первыми партнерами пивоварни стали члены семьи издателей Коллин и династия пивоваров Янгер. Возможно, на характере пива (нечто среднее между английским Bitter и шотландским 70/–) сказалось месторасположение пивоварни – на границе между Англией и Шотландией. В основе Broughton Greenmantle («Брутон Гринмантл») – «шотландский» вкус медо-

вого солода, хотя английских черт больше – янтарный цвет, приятно маслянистый, цветочно-хмелевой (один дегустатор предположил крапиву), со слегка цитрусово-цветочной кислинкой вкус.



# BROUGHTON SCOTTISH OATMEAL STOUT

В



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Граница Шотландии, Великобритания

 СОРТ Oatmeal Stout (овсяный стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Вообще-то этот сорт пива не шотландский, а поскольку овес обычно ассоциируется именно с этой страной, то связь все-таки прослеживается. Дэвид Янгер, который в 1979 году помог основать пивоварню, в свое время был известен как большой любитель стаутов. На этикетке изображен портрет его прапрадедушки Роберта Янгера, тоже пивовара. В 1844 году он основал пивоваренную компанию и назвал ее своим именем. А еще один член этой семьи –

Джордж дал свое имя пивоварне, основанной в 1770 году. Стаут, о котором идет речь, – это дань предкам. Broughton Scottish Oatmeal Stout («Брутон Скотиш Оутмил Стаут») – напиток бархатистый и кремовый, но слегка бедный и сухой для данного сорта. Во вкусе можно заметить легкие нотки имбиря и перца. На некоторых рынках стаут продается под названием Kinmount Willie. Это имя представителя клана

Армстронгов, нарушителя границы Англии и Шотландии во времена Гражданской войны (XVI в.). Есть версия, что он предок американского астронавта Нейла Армстронга. Этому факту пивоварня, продвигая пиво на американском рынке, придает особое значение.



# BUDELS ALT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северный Брабант, Нидерланды



СОРТ Altbier (старое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Немногие европейские пивоварни столь эклектичны в подборе сортов, как Budels из Брабанта. В ее ассортименте не только сорт Kölsch, но и этот Altbier, крепость которого выше традиционной. Цвет пива Budels Alt («Буделс Альт») светлый, в аромате прослеживаются свежая пряность хмеля и конфетная сладость солода. Вкус – живой и развивающийся, с оттенком имбиря. Послевкусие устойчивое и очень сухое.

## Старый тост





На этикетке изображен коронованный герцог Брабантский Ян Примус как мифический Король пива – Гамбринус, который, по легенде, первым произнес тост.



# BUDELS PAREL KÖLSCH

В



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северный Брабант, Нидерланды
	СОРТ Kölsch-type (в стиле кёльш)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C





Хотя пиво Budels Parel Kölsch («Буделс Парел Кёльш») сделано не в Кельне и вообще не в Германии, да и крепость имеет несколько большую, чем традиционный Kölsch, его все же вполне можно

отнести к этому сорту. Пиво производится рядом с границей провинции Лимбург, в городе Бюделе (Брабант). Активно развивающаяся пивоваренная компания Budels выпустила это пиво в 1985 году как оригинальный напиток Parel в переводе с голландского означает «жемчуг». Пиво обладает очень хорошим смолянистым, хмелевым ароматом, устойчивым мягким характером и сухим вкусом с легкими оттенками малины и ванили. Послевкусие сухое, возбуждающее аппетит.



# BUDWEISER BUDVAR

89

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Богемия, Чехия
	СОРТ Золотой лагер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



В Чехии только пиво, произведенное в Пльзене, может носить имя этого города. В то время как в пльзенском пиве акцент сделан на хмеле, похожие более южные конкуренты из пивоваренного города Ческе-Будеёвице (известен также как Budweis) тяготеют к легкому и мягкому солодовому вкусу. История этого

города на Влтаве началась с монастыря, который в XIII веке стал опорным пунктом на юге королевства Богемия. Еще до появления брендов любое произведенное здесь пиво называлось Budweiser. Основанная в 1795 году пивоварня Budweiser Bürgerbräu в 1853 году сварила первый в городе лагер. Эта пивоваренная компания функционирует до сих пор.

А Budweiser Budvar («Будвайзер Будвар») появилась позже, в 1895 году. К тому времени американец немецкого происхождения Адольфус Буш уже производил Budweiser. Некоторые другие американские пивовары для описания своих напитков тоже пользовались термином Budweiser, но Буш обладал эксклюзивными на него правами на территории США. Чешский Budweiser, как правило, более напористый, чем американские аналоги, но не намного крепче.



# BURRAGORANG BOCK BEER

В



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Новый Южный Уэльс, Австралия



СОРТ Бок



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Судя по аборигенному названию, это австралийское пиво. Оно производится в городе Пиктон (в 80 км к юго-западу от Сиднея), недалеко от озера Буррагоранг. Пиво признано самым вкусным в стране напитком. Первую попытку лицензировать в Австралии микропивоварню предпринял в 1978 году Джеф Шарер, австралиец в четвертом поколении, чья семья была родом из Цюриха. В 1987 году он, наконец, изготовил пиво по рецепту покойного Отто Биндинга, немецкого пионера микропивоварен. Сваренное на трех сортах солода и немецкого хмеля Spalt, Burragorang Bock Beer («Буррагоранг Бок Бир») имеет плотную пенную шапку и шелковистую консистенцию. Пиво можно охарактеризовать как благоухающий, аппетитный, солодовый напиток с нотками сладкой тянучки. И все это уравновешено смолянистым, хмелевым вкусом. В ассортименте пивоваренной компании есть также очень хмелевой сорт пива, похожий на пльзеньское.

## Все дело в воде

На этикетке Burragorang Bock Beer – фрагмент картины кисти Робина Коллиера. На нем изображен участок долины озера Буррагоранг, принадлежащий владельцу пивоварни. Эта долина – главный источник воды в Сиднее.

# BURTON BRIDGE BRAMBLE STOUT

91



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Великобритания

 СОРТ Dry Stout with Fruit (сухой стаут с фруктами)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Пивоварня Burton Bridge, одна из Ярких в Великобритании микропивоварен нового поколения (со своим пабом), расположена в британской пивной столице – городе Бертон-апон-Трент на Бридж-сприт.

Компания была основана в 1982 году.

В ее широком ассортименте фирменных напитков – созревающий в бутылке Burton Bridge Bramble Stout («Бертон Бридж Брэмбл Стаут»), в который добавляется концентрированный сок ежевики (bramble). Эта ягода привносит небольшую кислинку и землистость в стаут, который характеризуется как смолянистый, «подгорелый» и очень крепкий.

## Пиво черного дрозда


Однажды один из руководителей компании застал в своем саду дрозда, поедающего яблоки. Он предположил, что птице может понравиться и ежевика. Так появилось изображение на этикетке.



# BURTON BRIDGE EMPIRE PALE ALE



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Великобритания

 СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Хотя считается, что первый светлый эль был сварен в Лондоне, данный сорт был усовершенствован и стал известен благодаря пивоваренным заводам Бертон, который называют пивной столицей Британии. Городу небольших размеров помогло месторасположение – в центральном графстве Великобритании. Еще до появления железных дорог и автотрасс пиво доставляли по каналу в порты, расположенные на реках Мерси и Хамбер. Пивоваренная компания нового поколения Burton Bridge стремилась восстановить в Британии традиционные крепкие и хмелевые IPA. Представленный здесь Burton Bridge Empire Pale Ale («Бертон Бридж Эмпайе Пейл Эйл») отличается хмелевым ароматом и живым листовым вкусом с нотками перца, апельсина и горечи.

*Британский подарок Индии? Страсть к пиву в Индии не столь очевидна, как, например, любовь к крикету, потребность в общем языке и парламентской демократии.*

# BURTON BRIDGE PORTER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Великобритания



СОРТ Porter (портер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Сегодня в англоговорящих странах портер часто называют более легким двойником сухого стаута. В Британии термин «портер» стал исчезать примерно во время Первой мировой войны и практически перестал использоваться к 1930-м годам, хотя в Ирландии он сохранялся гораздо дольше, а в США не исчезал вовсе. Британские микропивоварни снова ввели этот термин в конце 1970-х. В ассортименте Burton Bridge есть прекрасный, легко пьющийся, некрепкий портер. Цвет Burton Bridge Porter («Бертон Бридж Портер») меняется от рубинового до черного, а его пенная шапка мягкая, как подушка. В аромате заметны оттенки кристального сахара, во вкусе – дымные, фруктовые нотки, в послевкусии – живительная сухость.



## BUSH 12%



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 12% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Самое крепкое пиво в Бельгии, что время от времени ставится под сомнение, а также классическое благодаря своему сложному вкусу.

Bush – это англоязычный вариант фамилии владельцев пивоварни Dubuisson.

В конце Первой мировой войны пивоварня была освобождена британцами, поэтому позже в их честь получила английское название. Пиво Bush 12% («Буш 12%»), напоминающее английское ячменное вино, обладает персиковым, кремовым ароматом; ореховым, тягучим вкусом и долгим, земляным, с привкусом померанцевой цедры, сухим послевкусием.

### *Звонкое имя Буш*

Название напитка не имеет никакого отношения к президенту США. Bush 12% продается в Америке под названием Scaldis.

# BUSH DE NOËL

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия

СОРТ Barley Wine (ячменное вино)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 12% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Рождественская версия пива Bush, представляемое здесь Bush de Noël («Буш де Нозль») – более насыщенное орехово-солодовое, менее горькое и с более цветочно-хмелевым ароматом. Иногда предлагается пиво, дозревающее в бутылке, что делает его более «постным», маслянистым и еще более душистым и ароматным. Существует также версия Bush Sept (на французском звучит как bouchette – малое, пустое). Только в Бельгии пиво такой крепости (7,5% об.) может считаться слабым. Даже сделав один глоток, чувствуешь, как вкус солода сходит на «нет», открывая путь дрожжам с цветочным (фиалки?) оттенком и мятному, с перчинкой, хмелю. В пиво добавляют также кориандр.



# CAINS FORMIDABLE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад Англии, Великобритания



СОРТ Bitter Ale (горький зль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Громила Роберт Кейн из Корка (Ирландия) основал пивоварню в викторианском стиле по другую сторону Ирландского моря – в Ливерпуле. Кстати, и сама она довольно внушительных размеров. Кейн построил также ряд знаменитых в городе баров, часть из которых функционирует до сих пор. Сменив нескольких владельцев,

пивоварня восстановила свое название в 1990 году. Светлый Cains Formidable Ale («Кейнс Фомидэбл Эйл») сначала кажется жестким, но затем, как волна, накатывает имбирная горечь. Пивоварня производит также более мягкий солодовый Traditional Bitter и более темный и сложный Dragon Heart. Среди специальных сортов – темно-желтый Chocolate Ale. В этот напиток с приятным ореховым вкусом и ароматом фиалок добавлено немного темного шоколада. Cupid's Ale – мягкое, но сухое пиво с небольшим количеством женьшеня – появляется в продаже к Дню святого Валентина.

# CALEDONIAN DEUCHARS IPA

97



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Шотландии, Великобритания

 СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,4% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Маленькая пивоваренная компания Caledonian из Эдинбурга производит самое солодовое пиво в Шотландии, но в данном India Pale Ale главную роль играет хмель. Пиво Caledonian Deuchars IPA («Кэлидонизн Дьючерс Ай Пи Эй») через три десятилетия

возродило название пивоварни

Robert Deuchar's, которая закрылась в этом городе в 1960-х годах.

Восстановленное имя было популярно, но приняли ли сам напиток? Хотя IPA – это старый сорт, данная его интерпретация современна и, возможно, испытала американское влияние, что находит отражение в бледном цвете, интенсивном аромате с оттенками цветка апельсина и розы, а также вкусе – свежем, маслянистом, с хмелевой горечью. Этот напиток завоевал успех не только в пабах, но и в модных барах переживающей подъем Шотландии.



# CALEDONIAN FLYING SCOTSMAN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Шотландии, Великобритания



СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Окна пивоварни выходят на железную дорогу Эдинбург – Лондон. И пиво Flying Scotsman («Летучий шотландец») носит название поезда на этом маршруте. Caledonian Flying Scotsman («Кэлидониян Флайинг Скотсмен») – напиток рубино-





вого цвета, содержащий небольшое количество ржи. Аромат и вкус насыщенный, солодовый, при этом очень сбалансированный, с оттенком изюма и сухого жареного хлеба. На пивоварне производится также пиво Merman (см. стр. 99) – относительно менее крепкое, еще более солодовое, но без выраженной зерновой сухости, и более крепкое Edinburgh Strong Ale.

*Печь как торговая марка*  
На бокале изображена печь для обжига и сушки зерна после соложения. Некоторые компании, дистиллирующие виски, используют похожий символ.



# CALEDONIAN MERMAN

99

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Шотландии, Великобритания
	СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Поклонники этого пива шутят: «Оно лишает ног». Хотя Caledonian Метман («Кэлидонизн Мёмэн») не особенно крепкое, оно обладает настоящим шотландским характером темно-солодового эля. Пиво имеет мягкий фруктовый (зрелая слива?) аромат, свежий, наслаивающийся солодовый вкус и долгое послевкусие со сбалансированными нотками аниса и хмеля. Пивоварня существует

с 1869 года. Основой для этого пива стал Export Ale, впервые произведенный в 1890-х. Здесь все еще варят пиво в котле на открытом огне (а не на пару, что более распространено). Это делает пиво по-настоящему «горячительным напитком»; выделяя карамельные нотки, которые усиливают вкус солода. С 1987 года, когда руководство компании стало главным держателем акций, управляющим является эксперт по солоду, работавший раньше в компаниях-производителях виски.

*Пристанище эля*  
Логотип на этикетке – копия использовавшегося в 1896 году. Скалы The Merman («тритон») служили маяком для кораблей, следовавших в порт Эдинбурга.





# CANTILLON

## GUEUZE-LAMBIC

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бранбонт, Бельгия

 СОРТ Gueuze-Lambic (гвэе-ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Недалеко от вокзала для поездов Eurostar в Брюсселе располагается пивоваренная компания Cantillon, напоминающая действующий музей. Здесь любят гостей, и продажа им пива в привлекательной подарочной упаковке – тому подтверждение. Это предприятие – наиболее традиционный производитель ламбик, местного пшеничного сорта, сброженного дикими дрожжами. Полагают, что семейный бизнес начался в XVIII веке в местечке недалеко от города Лембейк (возможно, отсюда и название сорта),

то есть задолго до открытия брюссельской пивоварни (в 1930 году). Все напитки компании – сухие, аппетитные, лимонные и кислые, хотя не такие агрессивные, какими были когда-то. Есть много вариантов, различающихся в зависимости от возраста смешиваемых сортов пива. Классический gueuze (смесь молодого и зрелого lambic) – пиво сложное, пикантное, игристое (наподобие шампанского).

### Паузы с намеком

Пиво не пьют залпом, и в перерывах между глотками, становящимися наслаждением, можно рассмотреть этикетку с изображением статуи Мальчика Пис – символа великого пивного города Брюсселя.





# CANTILLON GUEUZE VIGNERONNE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Брабант, Бельгия



СОРТ Фруктовый ламбик



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

В этот gueuze (гёзе) во время его созревания добавляют виноград. Пиво Cantillon Gueuze Vigneronne («Кантильон Гёзе Виньрон») — необыкновенно легкое и сухое, с некоторым оттенком виноградной кожицы в аромате. Во вкусе прослеживаются бодрящая гвоздичная пряность, имбирь и мед (с примесью лимона, что характерно для пива компании

Cantillon). Послевкусие слегка вяжущее и сухое.

В ранние версии этого пива добавлялся виноград Мускат из Эльзаса, но в последнее время используется подобный сорт из Италии, который, похоже, еще сильнее наполняет напиток вкусом и ароматом.

Виноград добавляют в бочки, где уже более 18 месяцев созревает пиво, после чего оно остается там еще на 6 месяцев, а затем перед розливом в бутылки его смешивают в меньшей пропорции с однолетним ламбиком. Молодой lambic снабжает пиво сахаром для дальнейшей ферментации

в бутылке. Сорт под названием St Lamvinus варят с применением сортов винограда Мерло и Каберне Фран.

## Звездное пиво

Виноград, злаки и хмель окружают шестиконечную звезду, один из международных символов пивоварения.





# CANTILLON KRIEK LAMBIC

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Брабант, Бельгия
	СОРТ Фруктовый ламбик
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8 – 9°C

Самое сухое вишневое пиво в мире – Kriek-Lambic компании Cantillon. Свежесобранную вишню добавляют в пиво 1,5–2-летней выдержки в июле или августе, а зимой эту смесь разливают в бутылки. Практически четверть всей вишни составляет сорт Shaarbeek, выращиваемый в окрестностях Брюсселя.

Остальную собирают на хорошо известных плантациях Сен-Труден в Лимбурге, к востоку от столицы. Cantillon Kriek Lambic («Кантильон Крик Ламбик») обладает долгим сложным вкусом, раскрывающим целый букет. Аромат пива объемный и благоухающий, с небольшим оттенком маслянистости и миндальных ноток (от косточек вишни). Вкус кислый, но хорошо сбалансированный, интенсивный, даже винный, со свежим, похожим на каберне и в то же время малину оттенком. Послевкусие вяжущее, с сухостью вишневой кожицы и хереса.





# CANTILLON ROSÉ DE GAMBRINUS



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Брабант, Бельгия



СОРТ Фруктовый ламбик



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

Пиво выглядит как розовое вино, но оно более сложное, чем большинство подобных напитков. За долго не оседающую пену его, пожалуй, можно назвать розовым шампанским в пивном мире. И в Бельгии Cantillon Rosé de Gambrinus («Кантильон Розе де Гамбринус») традиционно подают в бокале для шампанского, хотя это пиво. К тому же в названии присутствует имя Gambrinus, которое соотно-

сят с герцогом Брабантским (XIII в.) Яном Примусом (Jan Primus), называемым во многих частях света легендарным «Королем пива». Несколько марок пива в разных странах носят его имя.

Rosé de Gambrinus отличается изумительным фруктовым ароматом, проникающим во вкус напитка, который затем насыщается изысканной молочной кислинкой. В этой смеси доминирует малиновый lambic (framboise), в меньшем количестве присутствует вишневый lambic (kriek). Иногда добавляется небольшое количество ягод бузины и ваниль.

Элегантное пиво, одно из лучших в мире, которым приятно угощать гостей.





*Какой юмор вам больше нравится? Юмор Рабле или Рубенса? Некоторые считают рисунок на этикетке слишком откровенным, но он точно передает радость бытия, которую скрывает буржуазность Бельгии.*







## CARLSBERG 47

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дания
	СОРТ Лагер в венском стиле
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C





Пивоваренная компания Carlsberg, основанная в 1847 году в Копенгагене, была первой в Северной Европе, сварившей лагер. В 1883 году в карлсбергской лаборатории был разработан метод получения чистой культуры дрожжей. С тех пор дрожжи для лагеров называются Carlsbergensis. Лагер Carlsberg 47 («Карлсберг 47») был выпущен к 125-летию пивоварни. Пиво насыщенного, рыжевато-янтарного цвета, крепкое и приятно солодовое, с ореховой, похожей на абрикос сухостью напоминает раннюю версию лагера, впервые сваренного в Вене в 1840-х годах, а позже самой пивоварней Carlsberg. Венские сорта солода сушат в печи, благодаря чему пиво приобретает янтарный цвет, соответственный аромат и ореховый вкус.

### Королевское пиво

Корона на этикетке указывает на то, что Carlsberg является поставщиком пива для королевской семьи Дании.

# CARLSBERG GAMLE

105

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дания
	СОРТ Лагер в мюнхенском стиле
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C







Gамle – по-датски «старый». А это значит, что представленная здесь марка является старейшим сортом лагера. Первые лагеры, произведенные в Мюнхене, были темно-коричневыми (правда, термин *lager* имеет отношение к дрожжам, требующим медленного сбраживания, но к цвету – никакого). Темная версия пива известна как лагер в мюнхенском стиле – именно такой и производился на первом («старом») пивоваренном заводе Carlsberg. Пиво Carlsberg Gamle («Карлсберг Гамле») обладает хлебной, слегка кофейной сухостью. Цвет напитка густой, чего не скажешь о его консистенции (хотя взаимосвязи здесь нет). Хлебный вкус и коричнево-красный цвет – типичный результат использования темных сортов мюнхенского солода. Хотя они, конечно, намного мягче, чем обжаренный ячмень или солод, употребляемый обычно для производства стаутов.

## Экстатическое пиво?

Øl на датском означает «пиво». Это слово имеет тот же корень, что и английское *ale*. Оба слова могут происходить от старосаксонского, означающего состояние религиозного экстаза.



# CARLSBERG GAMMEL PORTER

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дания
	СОРТ Imperial Stout (императорский стаут)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C

Термин «портер» изначально использовался для описания производимых в Британии разнообразных хлебных, темных сортов пива на дрожжах для эля. Когда крепкие напитки стали экспортироваться как «горячительное» в холодные северные страны, производители там начали варить собственный портер. Наиболее плотные, насыщенные сорта стали называться в Брита-

нии стаутом. Это полюбившееся

северянам пиво окрестили Imperial (императорским), с намеком на его популярность в царской семье

Романовых. Еще один напиток компании –

Carlsberg Gammel Porter

(«Карлсберг Гаммел Портер»), именуемый также Imperial Stout, выпускается с 1885 года.

В его производстве исполь-

зуются дрожжи для лагера, но полу-

ченная в результате чистота перекры-

вается текстурой и плотно масляным,

смоляным вкусом с нотками рогожи, дуба,

кедра и какао-бобов. Пиво сухое и в то же





время приятно согревающее.



# CARNEGIE STARK PORTER

107



	Место происхождения Швеция
	СОРТ Балтийский портер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5% об. и 5,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Шотландец по фамилии Карнеги впервые сварил это пиво в шведском Готенбурге (ныне Гётеборг) в 1830-х годах (исторически Шотландия и Швеция имели прочные торговые связи). Портер, обогащенный яичным желтком, врачи традиционно прописывали кормящим матерям. Существуют два варианта пива с разной крепостью.

Менее крепкий сорт – скорее «народное» пиво, в то время как более крепкий – ближе к императорскому стауту. Carnegie Stark (крепкий) Porter («Карнеги Старк Портер») – кремовое, с привкусом лакрицы пиво, обладающее долгим сухим послевкусием. При его приготовлении используются дрожжи верхового брожения.

## Марочное пиво

*Carnegie – пиво определенного года. В зависимости от года оно имеет некоторые различия, хотя его вкус и аромат раскрываются с возрастом.*





## CASTELAIN CH'TI BRUNE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция



СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Странное название на диалекте Северной Франции означает «забойщик». Пивоваренный завод расположен в бывшем угледобывающем поселке Бенифонтэн, рядом с Ленсом. Castelain

Ch'ti Brune («Кастлэн Шти Бруне») – пиво цвета темного шоколада, имеющее богатый вкус с оттенками портвейна, ореха и ванили. Пожалуй, более всего оно подходит к жирной тушеной баранине. Ch'ti Blonde – густой, как сироп, напиток со свежим фруктовым (абрикосовым) вкусом и ароматом, а также мягким, сухим, орехово-солодовым послевкусием. Советуем попробовать его с румяной бараньей отбивной. Оба напитка не пастеризованные. Более новая и крепкая золотая версия – Ch'ti Triple (7,5% об.) – обладает благоухающим цветочным ароматом и мягким ореховым вкусом с оттенком травы и хлебных злаков.

Послевкусие – нарастающее, с привкусом вишни и достаточно горькое.



# CASTLE EDEN SPECIAL ALE

109



📍 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восточная Англия, Великобритания

🍷 СОРТ Bitter/Pale Ale (горький/светлый эль)

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

🍷 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Основанная как постоялый двор в деревне Касл Иден в XVIII веке или даже раньше, эта английская деревенская пивоварня отчаянно боролась за выживание. С 1820-х до 1960-х годов она называлась Nimmo's, затем стала собственностью компании Whitbread. В 1998 году было объявлено о ее закрытии и сварено «прощальное» пиво. Но пивоваренный завод спасло местное руководство, выкупившее контрольный

пакет акций. В честь этого события был выпущен Castle Eden Special Ale («Касл Иден Спешл Эйл»). Пиво обладает богатым солодовым ароматом, стойким сухим вкусом с замысловатым привкусом похожего на герань английского хмеля и очень долгим послевкусием. Вкус выигрывает от отсутствия пастеризации (пиво стерильно отфильтровано). Special Ale основан главным образом на пиве Whitbread, которое экспортировалось когда-то в США.

*Эль в стиле ретро  
На этикетке в стиле  
1950-х фасад здания,  
построенного в 1820 году,  
немного изменен.*

# CELIS GRAND CRU



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад США



СОРТ Эль в бельгийском стиле



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,75% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 7–10°C







Пьер Селис создал в 1960-х годах в Бельгии пивоваренную компанию Hoesgaarden. В дополнение к своему знаменитому белому пиву он разработал рецепт крепкого золотого эля с цедрой апельсина и кориандром и назвал его Grand Cru. После продажи пивоварни группе Interbrew (производителю пива Stella Artois) он, будучи в пенсионном возрасте, переехал в Остин (штат Техас) и открыл там пивоварню, производящую похожий ассортимент продукции.

Бельгийский Grand Cru – сухое цветочное пиво с нотками персика и дыни. Американский Celis Grand Cru («Селис Гран Крю») – тоже пряный (некоторые дегустаторы отметили щавель), но менее изысканный, более крепкий, травянистый и цитрусовый напиток.

# CELIS PALE BOCK

111

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад США
	СОРТ Крепкий, пряный эль в бельгийском стиле
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,9% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 7–10°C



Немецко-американские компании-производители лагера в США придерживали традицию варения бок еще до эпохи возрождения пива в последние 25 лет. Поздней зимой или ранней весной они делали Bock немного крепче и темнее, чем «повседневное» пиво. Некоторые марки сохранились до сих пор. В американских штатах с жесткими ограничениями на содержание в напитках алкоголя Bock – чуть крепче обычного пива, и, пожалуй, ярче по вкусу. В техасском городе Шайнер (когда-то чешское поселение) местная пивоваренная компания завоевала поклонников своему очень «скромному» Bock, традиции которого с появлением нового поколения пивоваров подхватила компания Celis из Остина, хотя ее напиток – вовсе не Bock, а, скорее, мягкий, хорошо сбалансированный эль с почти древесной сухостью в окончании. Сусло пива Celis Pale Bock («Селис Пэйл Бок») содержит небольшое количество карамельного солода, охмеленного частично хмелем Saaz, и сброжено дрожжами Whitbread.



# CELIS WHITE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад США



СОРТ Пшеничное пиво в бельгийском стиле



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Основав и впоследствии продав пивоваренную компанию Hoegaarden, Пьер Селис был пленен в Америке новым пониманием пива с собственным характером. Поэтому он решил открыть пивоварню здесь и предложить потребителям свою версию «белого» (white) пива. Его Celis

White («Селис Уайт») похоже на пшеничное, которое он производил в Бельгии, но этот вариант немного мягче, с более выраженной фруктовой кислоткой и менее цветочный. Когда компания Miller взяла пивоварню под свой контроль, перспективы Celis стали предметом спекуляций. Остается надеяться, что будущее ей обеспечено. Американское пшеничное выпускалось также в Бельгии (по лицензии) компанией De Smedt, производителем пива Affligem.



## Как все начиналось

На этикетке изображен Пьер Селис (второй справа), еще молодой человек, работающий на старой пивоварне Hoegaarden.

# CERES DANSK DORTMUNDER

113



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дания
	СОРТ Датский крепкий Dortmund Export
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,7% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Ceres (Церера, или Деметра) – имя Сбогини земледелия и плодородия. Именно его выбрала для своего названия пивоварня датского города Аархус. Она выпускает крепкое «датское дортмундское». Для Ceres Dansk Dortmund («Серес Данск Дортмундер») характерен маслянистый и чуть фруктовый солодовый вкус. Кроме того, у компании есть пиво, названное в честь мореплавателя Беринга, – с ромом и лимонной эссенцией. И еще одно – Stowt – с перчинкой. В Аархусе имеется также бар-пивоварня St Clements, расположенная в здании бывшей типографии на городской площади. Здесь производят относительно солодовый нефильтррованный Pilsner и сезонное особое пиво.

# CHARLES WELLS BOMBARDIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Bitter Ale (горький эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,3% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Довольно большая старая семейная пивоваренная компания расположена в Бедфорде. Название этого известного пива вызывает воспоминания о боксере Билли Уэллсе по прозвищу Бомбардир (Bombardier), британском чемпионе в тяжелом весе в 1911–19 гг. Для мягкого солодового пива Charles Wells Bombardier («Чарлз Уэллс Бомбардир») характерен слегка серный и хлебный аромат, фруктовый

(как вишневый пирог) вкус и сухое (как домашнее печенье) послевкусие. Используемые сорта хмеля – Goldings и Challengers. В 2000 году пивоварня представила на суд потребителей версию Bombardier с дрожжевым осадком в двухлитровой пластиковой бутылке. Пиво продается со специальным держателем, сохраняющим ее устойчивость в опрокинутом состоянии для отстаивания осадка, и краником. Такое пиво приближается по качеству к выдержанному в бочке, которое подают в пабе.

*Имидж из прошлого  
Пивоварня любит праздновать  
победы и события, но поднимающий  
тост персонаж на этикетке жил  
задолго до Бомбардира.*



# CHELSEA OLD TITANIC



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Если бы «Титанику» суждено было доплыть до места назначения, он пришвартовался бы у причала 59 на Гудзоне, в Нью-Йорке. Сейчас здесь расположены пристань для яхт и бар-пивоварня Chelsea (эта часть города известна именно как Челси).

Название представленного здесь ячменного вина отдает, конечно, черным юмором, но употребление самого напитка прекрасно сочетается с чтением романа-эпопеи, если только он не провоцирует ночные кошмары. Для пива Chelsea Old Titanic («Челси Олд Тайтэник») характерны аромат виски; солодовый согревающий вкус и хлебное послевкусие.

## Без льда

Хотя на этикетке вырисовывается айсберг, зль следует подавать при естественной температуре погребя.







# CHILTERN JOHN HAMPDEN'S ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Англии, Великобритания



СОРТ Bitter Ale (горький эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня расположена к северу от Читлтерн-Хилс, в Эйлсбери – исторической столице графства Бакингемшир. Основанная в 1980 году, она восстановила традиции местного пивоварения, которые были утеряны за время перерыва в сорок с лишним лет. Расположенная на ферме пивоварня продает также соусы и сыры с пивным привкусом и даже туалетные принадлежности, произведенные на основе хмеля. John Hampden's Ale – пиво цвета

соломы, с ароматом лимона и имбиря и очень сухим солодовым вкусом крекера.

А Джон Хэмпден, имя которого носит напиток, – состоятельный человек из Бакингемшира, возглавивший в XVII веке оборону Эйлсбери, – ключевая фигура гражданской войны в Англии.





# CHILTERN THREE HUNDREDS OLD ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Англии, Великобритания

 СОРТ Old Ale (старый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Словом hundred называли раньше округ, часть графства в Англии. Район Чилтерн-Хилс включал три округа (three hundreds), где некоторые лесистые участки служили укрытием для бандитов. Для патрулирования этих территорий назначались старосты. Такая должность есть до сих пор, только неофициальная и неоплачиваемая.

Three Hundreds Old Ale («Три Хандредс Олд Эйл») варит Chiltern в Эйлсбери. Несмотря на умеренное содержание алкоголя, это хороший образец старого эля.

Для пива характерны прекрасная пивная шапка, свежий солодовый аромат, вкус ореховой сладости с нотками ванили и слегка фруктовая, вишневая, терпкость в послевкусии. Пивоварня выпускает также более крепкое (8,5% об.) Bodger's Barley Wine.





# CHIMAY CINQ CENTS

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия
	СОРТ Аббатское пиво/траппистское
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C

История этой самой знаменитой из траппистских пивоварен началась в середине XIX века. Аббатская пивоварня Chimay прославилась своим темным сладким пивом, однако в 1960-х годах решила добавить в ассортимент более сухое. Chimay Cinq Cents («Шимей Сэнк Сан») изначально продавалось с белой пробкой, но в честь 500-летия соседнего города Шиме бутылка была сделана в стиле шампанского. Cinq Cents – очень пенное, мягкое и легкое пиво с ярким устойчивым вкусом солода и интенсивной апельсиновой, душистой, можжевелевой сухостью. Оно может служить превосходным аперитивом, а его кисловатый вкус прекрасно сочетается с популярным местным блюдом из маринованной форели – escavèche.



## Потрясающе!

Пиво Chimay в обычных бутылках, кажется, не достигает при созревании достаточной мягкости, которая есть в этой версии в бутылках большего размера с пробкой, как у шампанского.



# CHIMAY GRANDE RÉSERVE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия



СОРТ Аббатское пиво/траппистское



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,0% об.




ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15–18°C

Датированное Chimay Grande Réserve («Шимей Гранд Резерве») больше любого другого пива напоминает портьейн. Это самый крепкий из трех основных напитков, производимых в траппистском монастыре Нотр-Дам в Скурмонте, рядом с Шиме на юге Бельгии. Пиво приобретает вкус и аромат портьейна только в том случае, если пролежит 5 лет и более. Это ароматный живой и богатый эль, слегка сладковатый, с нежным оттенком тимьяна, перца, сандалового дерева и мускатного ореха в послевкусии. Отлично сочетается с сыром Рокфор.





# CHRISTIAN MERZ SPEZIAL RAUCHBIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Bamberger Rauchbier (Бамбергское копченое пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Сердце производства «прокопченного» пива – германский округ Франкония, особенно его город в стиле барокко Бамберг, который усеян маленькими пивоварнями. Для копчения солода используется древесина бука из ближайших лесов. Крошечная солодовня, пивоварня, ресторан с баром и маленькая гостиница были основаны семьей Кристиана Мерца в 1536 году. Бутылочная версия мартовского

Rauchbier («прокопченное» пиво) обладает ароматом патоки, чистым, сухим, кремовым вкусом и благоухающим, «дымным», объемным послевкусием. Лучше всего Christian Merz Spezial Rauchbier («Кристиан Мерц Шпециал Раухбир») сочетается с копченым баварским окороком.



# CHRISTOFFEL BLOND

121

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды

 СОРТ Pilsner (пльзеньское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Этот один из самых насыщенных хмелем Pilsner производится недалеко от границы с Германией, в голландской провинции Лимбург – в Рурмонде.

A St Christoffer (Св. Христофор) – святой этого города. Пивоварня нового поколения была основана в 1986 году пивоваром Лео Брандом. Производимое здесь пиво Christoffel Blond («Кристоффел Блонд») отличается очень пряным, сосновым и хмелевым ароматом, «живым» вкусом и аппетитной горечью в послевкусии.

В Нидерландах термин Pils часто указывает на слабое пиво. Досадно, что такой великолепный сорт так оскорблен (и не только в Нидерландах). Еще хуже то, что этого термина избегают для наименования столь замечательного пльзеньского, как Christoffel, опасаясь, что оно окажется в одном ряду с пивом более нейтрального вкуса. И что-бы продукт не прослыл слабым, пивоварня называет его бессмысленным словом Blond (светлое).



# CHRISTOFFEL ROBERTUS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды

 СОРТ Dark Lager (темный лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



В дополнение к знаменитому сухому Blond в стиле Pilsner (см. стр. 121) этот голландский производитель нефiltrованных и непастеризованных лагеров имеет в ассортименте пиво рубинового цвета Robertus: что-то среднее между темным пивом в венском и мюнхенском стилях и Bock. В подзаголовке значится Double malt (двойной солод), хотя в этом не скрыто какого-то особого смысла. Для Christoffel Robertus («Кристоффел Робертус») характерен свежий аромат хлебных злаков, сложный ореховый, солодово-фруктовый вкус и сухое послевкусие.

Новинка на основе этого пива называется Табое (по-голландски произносится как «табу»). В период первичной ферментации в Табое добавляется экстракт табака. В пиве прослеживается легкий оттенок сигарного дыма: сладкий (особенно в аромате), затем сухой и лиственный.



# CLIMAX ESB



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ American Ale/Extra Special Bitter (американский эль/особый биттер высшего качества)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Как сказал один из руководителей этой известной компании-производителя элей, «имя символизирует высшую точку великого наслаждения». Climax, американская пивоварня нового поколения, была основана в 1996 году в Розель-Парке, старом

станционном городке к югу

от Ньюарка (штат Нью-Джерси). Производимое компанией пиво чрезвычайно сложное и ароматное, но при этом пьется с аппетитом. Имеется широкий ассортимент сортов: от сухого кремового эля до горького (почти как артишок) India Pale Ale. Между этими двумя крайностями и находится Climax ESB («Клаймэкс ИЭсБи») – фруктовый, солодовый, мягкий напиток с богатым букетом вкусов и ароматов.



# COBBOLD IPA



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания



СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня, расположенная в портовом городе Ипсуиче (Англия), была основана представителями местного дворянства в 1723 году, а микропивоварней стала в 1990-м, после выкупа

контрольного пакета акций руководством компании.

Пиво Cobbold IPA («Кобболд АйПиЭй») имеет стойкую пенную шапку, отличается хорошим английским хмелевым ароматом с небольшой перчинкой, мягкой консистенцией и вкусом с легким яблочным оттенком, а также устойчивой сухостью и горечью в послевкусии.




## Корлевская связь

На этикетке изображен уроженец города Ипсуиче – кардинал Вулси, главный министр при короле Генрихе VIII.

# COOPERS BEST EXTRA FOOD STOUT


125



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Австралия


 СОРТ Dry Stout (сухой стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА  
ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Большинство австралийских пивоварен имеют в ассортименте стауты, а известный приверженец традиций – компания Coopers из Аделаиды варит наиболее характерный вариант этого сорта. Coopers Best Extra Food Stout («Куперс Бест Экстра Фуд Стаут») – очень древесный, маслянистый и крепкий, но он в то же время весьма легко пьется с устрицами и мидиями из южных морей.

# COOPERS SPARKLING ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Австралия

 СОРТ Golden Ale (золотой эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Томас Купер был проповедником методистской церкви в Йоркшире (Англия). В 1852 году он эмигрировал в Австралию и открыл в Аделаиде пивоварню. Coopers – последняя из старых австралийских семейных пивоварен. Ее Sparkling Ale («Спаплинг Эйл»), который из-за дрожжевого осадка может показаться довольно мутным, был бронзово-красного цвета вплоть до 1980 года. Теперь он по-настоящему золотой. Пиво, утоляющее жажду, классическое, фруктовое (с оттенками яблока, персика и особенно банана), имеет сухое продолжительное послевкусие.

## Имена собственные

Упаковка, как само пиво, естественно проста. На горлышке слово Cooper's написано с апострофом, на этикетке – без. В центре нее, на бочке, надпись гласит – Kensington Brewery (пивоварня Кенсингтона) – по названию окрестностей Аделаиды.



# COTTAGE NORMAN'S CONQUEST



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Запад Англии, Великобритания



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C/10 – 13°C

Летчик гражданской авиации Крис Норман рано ушел в отставку и вместе с женой Элен открыл в 1993 году пивоварню. Правда, сначала она размещалась не в коттедже, а в гараже их дома на улице Литл Орчард в Лидфорде (графство Сомерсет). Два года спустя на Британском фестивале пива их ячменное вино завоевало чемпионский титул. Cottage Norman's Conquest («Котидж Норманз

Конквест») – напиток необычайно аппетитный, с ароматом свежей корицы, кишмиша и яблока. У него чистый и кремовый вкус, а послевкусие – пряное, с перчинкой и сбалансированной сухостью.





# COURAGE IMPERIAL RUSSIAN STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания



СОРТ Imperial Stout (императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C

Пивоваренная компания Scottish Courage, владелец этого брэнда, унаследовала Imperial Russian Stout от не существующей теперь лондонской пивоварни Barclay's. Прежние владельцы экспортировали это пиво на Балтику во времена Екатерины II. Благодаря ее поддержке портер в британском стиле попал в Россию. Сегодняшний вариант Courage Imperial Russian Stout («Каридж Импириэл





Рашн Стаут») имеет винный, похожий на херес вкус с оттенками изюма и древесины, очень сочный. В последние годы это пиво производит дочерняя пивоваренная компания John Smith's в Тадкастере (Йоркшир). Например, пиво образца 1999 года, продававшееся в Финляндии, отличалось характерным вкусом хереса и кофейными нотками, но в нем отсутствовал типичный оттенок изюма.

## Великое пиво

Имя Екатерины II упомянуто на этикетке, содержащей слова на русском языке. Это пиво – достойный наследник экспортной торговли с 200-летней историей.



# CREEMORE SPRINGS PREMIUM LAGER

-  МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Онтарио, Канада
-  СОРТ: Golden Lager/Pilsner (золотой лагер/пльзеньское)
-  СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ: 5,0% об.
-  ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ: 9°C



Чтобы покататься на лыжах или просто приятно провести выходные, люди из Торонто едут два часа на север, в район Кримор Спрингс. В 1987 году скобяная лавка постройки 1890-х годов превратилась в микропивоварню, воду для которой привозили грузовиком-водовозом из расположенного неподалеку источника. Выпускаемый здесь Creemore Springs Premium Lager («Кримор Спрингс Премиум Лагер») обладает прелестным свежим солодовым ароматом, легким, чистым, слегка ореховым характером и элегантно сбалансированной хмелевой сухостью.

# CRISTAL ALKEN

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Бельгия

 СОРТ Pilsner (пльзенское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Название crystal использовалось несколькими пивоварами, производителями золотых лагеров. Этот особенно хороший Pilsner делают в городе Алкен бельгийской провинции Лимбург. Он стал

первым (запущен в производство в 1928 году) бельгийским пльзенским (конкурировавший с ним напиток Stella Artois в то время был рождественским пивом). В соответствии со своим названием Cristal («Кристал») поначалу удивляет вкусом родниковой воды, затем следует чистый «удар» хмелевой сухости, и, наконец, приходит время освежающего бодрящего послевкусия. В последние годы пиво стало менее горьким. В этот же период произошло слияние компаний Alken и Maes, которые затем были поглощены предприятием Kronenbourg. А то, в свою очередь, приобрела в 2000 году группа Scottish Courage.

# CROWN BUCKLEY BROWN ALE

131



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южный Уэльс, Великобритания

 СОРТ Brown Ale (коричневый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,4% об.


 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Королевское название Crown (корона) немного не вяжется с пивоваренной компанией, когда-то поставлявшей пиво только в клубы для рабочих. Пивоварня Crown, расположенная в Понтиклуне (Южный Уэльс), объединилась в 1989 году с Buckley's из близлежащего города Лланелли. Buckley's, которой в свое время управлял священник церкви в Веслейане, позже была приобретена компанией Brains. Название Crown сохранилось в этом коричневом эле, традиционно темном, сладком, с низким содержанием алкоголя, непохожем на более светлые, крепкие и сухие эли северо-восточной Англии. Crown Buckley Brown Ale («Краун Бакли Браун Эйл») – ореховый, хлебный и приятный, с небольшим оттенком сбалансированной хмелевой сухости напиток.



# DALESIDE MOROCCO ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания

 СОРТ Spiced Dark Ale (пряный темный эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Настоящий Могоссо мог быть коричневым элем, названным так в честь темнокожих слуг короля Чарльза II, а сам эль, возможно, представил ко двору придворный из Левенса Холла (графство Камбрия). Говорят также, в 1870-х во дворце подавали пиво 21-летней выдержки. Но есть и другая версия, по которой этот напиток попал в страну благодаря крестоносцу. Правда, тот, скорее, привез только фрукты и специи, которые добавили в пиво. Кстати, было время, ког-

да в пиво добавляли даже мясо, предположительно, для насыщения дрожжей протеином.

А нынешний Daleside Morocco Ale («Дэйлсайд Мэрокоу Эйл») впервые был сва-

рен в середине 1990-х. Это имбирный, со вкусом апельсина, джесма и кекса эль, производимый микропивоварней Daleside в Харрогите (Йоркшир).

*Сказка об эле*

*Надпись на этикетке напоминает о связи Левенса Холла (изначально резиденция королевы Елизаветы. – Прим. ред.) с королевской семьей.*



# DAS FEINE HOFMARK DUNKLE WEISSE

133



- |  |  |
|--|--|
|  | МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бавария, Германия        |
|  | СОРТ Dark Wheat Beer (темное пшеничное пиво) |
|  | СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.                 |
|  | ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C     |



Там, где дорога из баварского Нюрнберга достигает чешской границы, на холмах рядом с городом Кам расположена семейная пивоваренная компания Das Feine Hofmark. Эта пивоварня, как и та, что рядом с Пльзенем, использует воду, протекающую через кварцевогранитные пласты. Компания известна мягкими золотыми лагерами, но имеет в ассортименте и достойное уважения пшеничное пиво, для которого использует термин *weisse* (белое), включая даже описываемое здесь *dunkle* (темное). *Naturtrüb* означает, что напиток естественномутный. Немским термином *Trüb* пользуются иногда англоговорящие пивовары, особенно в США, чтобы описать осадок. Происхождение слова то же, что у английских *turbid* (мутный), *turbulent* (турбулентный) и *troubled* (беспокойный). Das Feine Hofmark Dunkle Weisse («Дас Файне Хофмарк Дункле Вайссе») – легкое пшеничное пиво (с оттенком банана), имеющее великолепный аромат, который раскрывается кремовой свежестью и напоминающей ореховую ириску пряностью темного солода.

# DAS FEINE HOFMARK ÖKO PREMIUM



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бавария, Германия

 СОРТ Pilsner (пльзеньское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.


 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Слово **Öko**, сокращенное от немецкого «экологическое», указывает на то, что это органическое пиво. Для Das Feine Hofmark Öko Premium («Дас Файне Хофмарк Эко Премиум») характерен хороший цветочный, хмелевой аромат. Пиву присущ мягкий кремовый, солодовый вкус, который подкрепляется умеренной хмелевой сухостью и послевкусием с оттенком белого игристого вина. Öko Premium напоминает золотой лагер Würzig Mild, производимый этой же компанией (Würzig в переводе с немецкого – «ароматный»). Компания выпускает также пиво Würzig Herb. Второе слово не означает, что в напиток добавляются травы, а указывает на то, что этот сорт наиболее хмелевой и сухой из всех классических Pilsner. Среди золотых лагеров пивоварни стоит отметить также более мягкое солодовое пиво с оттенками свежескошенного сена, сваренное специально для лондонского универмага Harrods.

# DAS FEINE HOFMARK PREMIUM WEISSE

135



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бавария, Германия

 СОРТ Пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C



В то время как темные сорта солода придают «темному брату» этого пива доминирующий карамельный характер, используемые здесь светлые сорта не привносят в напиток этой сладости. Без темного солода пшеничное пиво лучше выявляет свой характер: мягкую пряность гвоздики и аромат лимона, а также более очевидный вкус яблока и банана. Das Feine Hofmark Premium Weisse («Дас Файне Хофмарк Премиум Вайссе») – более легкая, слабая, успокаивающая и в то же время освежающая интерпретация сорта. В Германии любой фруктовый вкус и аромат пива достигается ферментацией дрожжей, а не добавлением фруктов, что запрещено немецкой «Заповедью чистоты» пива. Однако в Бельгии считается вполне нормальным добавление в пшеничное пиво цедры апельсина.




# DE KONINCK

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Антверпен, Бельгия

 СОРТ Бельгийский эль

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ Пивоварня рекомендует потреблять пиво при 7°C, но более полно оно раскрывается при температуре около 12°C.



Название пива означает «король». Однако в данном случае это фамилия человека, который владел пивным садом в Антверпене. Пивная закрылась, а пивоварня осталась. Ее основной продукт – De Koninck («Де Конинк») – горячо любимый местный напиток. Это действительно эль, хотя о том не говорится ни на пивном кране, ни на этикетке.


Бутылочное De Koninck – хорошее пиво, но свежая, дрожжевая, сухая, похожая на корицу пряность напитка лучше раскрывается, когда он продается в розлив. Пиво с густой пеной, изысканное, сухое, при этом прекрасно сбалансированное, солодовое, успокаивающее и питкое. Более крепкая (8,0% об.) и пряная, похожая на бренди версия называется Cuvée De Koninck.

*Кубок солодового напитка  
Когда жители Антверпена  
заказывают bolleke (маленький  
бокал), понятно, что они  
просят.*

# DE LEEUW DORTMUNDER

137



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды

 СОРТ Крепкий Dortmund Export

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Название De Leeuw (произносится как «лео») означает «лев» – популярное среди пивоварен геральдическое имя. В старой, носящей его пивоварне города Валкенбург (восточнее Маастрихта), расположенного на одном из немногих холмистых участков равнинной Голландии, гордятся своей водой из источника. Маастрихт находится на границе с Бельгией и Германией, и провинция Лимбург имеет исторические связи с этими тремя странами. Несколько пивоваренных компаний производят здесь золотые лагеры, черпая вдохновение в сухом, средней крепости пиве из немецкого города Дортмунда. Обычно голландские «копии» крепче оригинала. De Leeuw Dortmund («Де Лео Дортмундер») отличается почвенным солодовым ароматом, очень насыщенным вкусом алтя и умеренно сухим послевкусием.

# DE LEEUW VALKENBURGS WIT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Пшеничное пиво



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



В 1886 году в Валкенбурге немецкий пивовар из Аахена основал компанию в здании бывшего порохового завода, использовавшего электроэнергию, вырабатываемую большим водяным колесом. В 1920 году она перешла во владение к голландцам. Как большинство пивоварен региона, компания долгое время была известна своими лагерами, но в 1933 году выпустила пшеничное пиво. De Leeuw Valkenburgs Wit («Де Лео Валкенбургс Вит») – мягкий, солодовый и слегка фруктовый напиток с суховатым, имбирным послевкусием. Это пряное пиво с осадком. Такое варили еще в то время, когда Нидерланды и Бельгия были единой страной. В качестве фруктовой добавки для ароматизации использовались обычно сухие кислые апельсины с бывшего голландского острова Кюрасао в Карибском море. Однако сейчас эта традиция сохраняется лишь в приготовлении ликеров в Голландии и пива в Бельгии.

# DE LEEUW WINTER WIT

139



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Пшеничное пиво в бельгийском стиле



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Возрождение пшеничного пива в Нидерландах и Бельгии привело в 1990-х годах к моде на этот сорт. Большинство образцов представляют собой напитки средней крепости (около 5,0% об.),

преподносимые как легкие, летние, освежающие. Некоторые пивоваренные компании экспериментировали и с более плотными вариантами этого пива, с большим содержанием алкоголя, иногда с добавлением темных сортов солода, предлагая его как зимний напиток. Как раз в эту категорию попадает De Leeuw Winter Wit («Де Лео Винтер Вит») – напиток более объемный, чем традиционный Wit, с полным зерновым вкусом, сладкий и пряный, с легким оттенком фруктовой кислинки, характерной для пшеничного пива. Идеально сочетается с голландскими яблочными оладьями.





# DE RIDDER MALTEZER

D



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Крепкий Dortmunder Export



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Приходская церковь Св. Мартина при пивоваренной компании в голландском Маастрихте носит имя одного из рыцарей ордена тамплиеров, защищавшего пилигримов. Ridder означает «рыцарь». В зале для конференций пивоварни стоят даже рыцарские доспехи, а на оконных витражах изображены фрагменты гербов. В 1857 году компанию основали братья-пивовары Ван Аубель.

А когда в 1982 году выяснилось, что у нее нет наследников, она была приобретена Heineken.

В некоторых странах под словом maltezer подразумевается «сладкий вкус», хотя голландцы делают акцент на крепости данного напитка. Это крепкое, но мягкое пиво с цветочно-хмелевым характером, а также ароматом сухого солода и маслянистым солодовым вкусом. В его основе – сбалансированная сухость. De Ridder

Maltezer («Де Риддер Мальтейзер»)

похож на напитки, производимые другими голландскими пивоваренными компаниями под названием Dortmunder.




# DE RIDDER WIECKSE WITTE

141



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды

 СОРТ Пшеничное пиво в бельгийском стиле

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Wick в некоторых языках означает «село, деревня, город» или «окрестности» и часто употребляется как суффикс в названии местности (например, Warwick). Отсюда – слово Wieckse. Под этим Wieck подразумевается район, где расположена пивоварня De Ridder – на ле-

вом берегу реки Мез (в голландском варианте – Маас), в самом сердце Маастрихта. Этот город, окруженный маленькими пивоварнями, известен своими кафе. А De Ridder в центре – местная достопримечательность. Для De Ridder Wieckse Witte («Де Риддер Викас Витте») характерны аромат и вкус дыни и сухое имбирное послевкусие. Это достойный представитель сорта, который бы наверняка завоевал популярность за пределами Нидерландов, если бы широко продвигался.

*Холодное пиво  
Контрэтикетка  
содержит рекомендацию  
подавать напиток при  
6–8°C, но имейте в виду:  
такой холод «убивает»  
вкус пива.*



# DE TROCH CHAPEAU PÊCHE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Peach Lambic (персиковый ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



**П**ивоварня De Troch варит бодрящие сухие gueuze-lambic в бельгийской деревне Вамбеэк, которая является традиционным местом производства таких напитков. Кроме того, в ассортименте компании есть сладкие сорта пива, включая несколько напитков, выпускаемых под маркой Chapeau, со вкусом тропических фруктов. Персиковое пиво De Troch Chapeau Pêche («Де Трош Шапо Пэш») – действительно очень сладкое, при этом ощущаются также оттенки яблока и Chardonnay, которые характерны для пива lambic. В послевкусии прослеживается сухость хереса fino (светлый, очень сухой испанский херес. – *Прим. ред.*).

# DINKEL ACKER VOLKSFEST BIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия

 СОРТ Märzen/Festbier (мартовское/праздничное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Почти в то же время, что и мюнхенский Октоберфест, в другом крупном городе Германии – Штутгарте проходит Народный фестиваль (Volksfest). К этому событию городские пивоварни варят специальное пиво. Carl Dinkelacker

выпускает напиток с мощным солодовым «началом» и хорошим хмелевым равновесием – Dinkel Acker Volksfest Bier («Динкель Акер Фольксфест Бир»). Dinkelacker – фамилия основателей пивоварни, и эта семья до сих пор участвует в ее деятельности. Слово Dinkel означает «пшеница спелая», Acker – «поле». Правда, эта пшеница, к сожалению, не используется в приготовлении напитков пивоварни.

В 1996 году произошло слияние Dinkelacker с компанией Schwaben Bräu из окрестностей Штутгарта. Последняя варит похожее Märzenbier – с тонким хмелевым ароматом и сладким солодовым характером.









# DOCK STREET GRAND CRU

D



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ Фламандский красный эль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

В кульговом телесериале «Тридцать с хвостиком» частенько упоминается Dock Street. Этот бар-пивоварня, расположенный в центре Филадельфии, производит 45 (!) разных сортов пива в год, причем около дюжины имеются в продаже одновременно. Dock Street выпустил этот специальный Grand Cru в знак уважения к пивоварне Rodenbach (стр. 386–388). Успех напитка продолжает расти, хотя теперь он не столь агрессивно-кислотный. Dock

Street Grand Cru («Док Стрит Грэнд Крю») выдерживается в бочках для вина. Вкус пива – крепкий и выдержанный, с оттенками терновой настойки. Послевкусие – вишневое, кисло-сладкое. Конкурент пивоварни, компания Oyster House на Сансом-стрит, сварила однажды похожий, но более терпкий и легкий напиток, применяя молочно-кислое брожение, как при изготовлении некоторых вин.

Это процесс, при котором сильная яблочная кислота превращается в молочную для округления вкуса и аромата. Такие фирменные напитки иногда можно найти в известном филадельфийском пабе The StandardTap (2nd and Poplar).





# DOCK STREET ILLUMINATOR

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США

 СОРТ Двойной бок

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.


 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Крепкий немецкий «великопостный» лагер Paulaner Salvator (Спаситель) «спровоцировал» производство многих похожих напитков с окончанием на -ator. Немцы придумали и пиво Viagrator. Все больше подобных названий используют пивовары нового поколения в США, например Hibernator, Terminator, Liberator. Пиво Dock Street Illuminator («Док Стрит Илюминејтер») – двойной бок темно-янтарного цвета от компании Dock Street из Филадельфии. Для него характерны красные, ванильные оттенки в аромате и вкус сливы.

*Дьявольский козел  
Общепринятым  
символом пива Dock  
является козел –  
животное, считающееся  
весьма похотливым.*



# DOCK STREET MILK STOUT

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США

 СОРТ Milk Stout (молочный стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Этот вид стаута прекрасно сочетается с шоколадными десертами. Иногда термин «молочный» или «кремовый» на этикетке указывает просто на более сладкий вкус, но применительно к классическим образцам пива имеет специфическое значение, подразумевающее, что к темному хлебному солоду, который используется при варении стаута, добавлена лактоза (сахар молочного происхождения). Лактоза не подвергается ферментации, что делает пиво кремовым по вкусу и консистенции. Dock Street Milk Stout («Док Стрит Милк Стаут») с точки зрения пропорций лактозы — «настоящая вещь». Этот стаут — очень мягкий, с оттенками, напоминающими темный шоколад и сливочную помадку.

# Dom Kölsch

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

СОРТ Kölschbier (кёльш)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Название означает кафедральный собор, который является логотипом этой средних размеров пивоваренной компании.

Dom стоит на углу улиц Тацитус и Гольтштайн, расположенных

к югу от центра Кельна. Кухня таверны компании Tacitus была признана

влиятельными французскими экспертами Gault и Millau

(ресторанный путеводитель и премия в области кулинарного искусства)

«лучшей в городе». Здесь предлагают местные блюда. Dom Kölsch («Дом

Кёльш») – освежающее пиво без

примесей, хорошо сбалансированное, с мягким вкусом солода и лимона,

а также сухостью хмеля.

## Медленное созревание

Строительство Кельнского собора, продолжавшееся более шести столетий, завершилось в конце XIX века. Он символ всего города, а также этого пива.







# DOMUS CON DOMUS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Pilsner (гильзенское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Студентов – постоянных посетителей пивоварни и бара Domus в Лёвене (Бельгия) – наверняка забавляет этот сексуальный каламбур (Domus Con Domus). Но «Домус Кон Домус» – весьма серьезное пиво. Напиток обладает цветочным, маслянистым, хмелевым ароматом, богатой солодовой основой и пряным, мятым послевкусием. К тому же он сухой и может служить замечательным аперитивом. Это «бесстыдно нахальное» пиво в стиле Pilsner производится в том же городе, где расположена пивоварня Stella Artois.

*Хмельные студенты  
Католический университет Лёвена,  
основанный в 1425 году, гордится  
бывшими питомцами Меркатором  
и Эразмом. Именно это учебное  
заведение присваивает докторскую  
степень в науке пивоварения.*



# DOMUS LEUVENDIGE WITTE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Бельгийское пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Город Лёвен – крупнейший пивоваренный центр Бельгии (здесь находится и пивоваренная компания Stella Artois). Он расположен к востоку от Брюсселя, по соседству с районом, где выращивают пшеницу. В Лёвене своя традиция варения пшеничного пива, поддерживаемая пивоварней и пивной Domus. Один из образцов такого напитка – Leuwendige Witte («Лёвендихе Витте»), пшеничное пиво со свежим апельсиново-кремовым ароматом, острым вкусом с оттенками лимона и пряной, сбалансированной сухостью. Лёвен – университетский город, известный своими студенческими барами, среди которых Domus являет пример классики.



# DORTMUNDER UNION EXPORT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дортмунд, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Dortmund Export (дортмундское экспортное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



**Д**ortmunder Union-Brauerei (DUB) – самая известная среди пивоваренных компаний города. Производимое ею Dortmund Union Export («Дортмундер Унион Экспорт») – крепкое, обволакивающее пиво со сдержанным, сладким солодовым вкусом и слегка сухим, округленным послевкусием. DUB приобрела компанию Dortmund Ritter, в ассортименте которой также был

Export. Это практически одинаковые напитки, но Ritter более приятный и выразительный. Местный конкурент DUB – компания Dortmund Actien-Brauerei (DAB), производящая легкий Export и похожий напиток под названием Dortmund Hansa. Недавно DAB приобрела компанию Dortmund Kronen, которая выпускает чистый, мягкий Export.

## Оригинальный стиль

Когда-то дортмундское продавалось везде и всюду. Отсюда – название Export. Сегодня в городе производят больше пльзенского.

# DUVEL

📍 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Антверпен, Бельгия

🍷 СОРТ Бельгийский крепкий золотой эль

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,5% об.

🍷 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Когда в Бельгии были популярны британские сорта пива, Семейная пивоваренная компания Moortgat из Бресендонка (к северу от Брюсселя) производила шотландский эль на дрожжах

McEwan. Позже в пивоварне решили преобразовать этот стиль, сохранив ферментацию дрожжей и эля, а также высокую крепость напитка, но используя светлые сорта солода. Пиво охмеляется сортами Styrian Goldings и Saaz.

Последовательные теплая и холодная ферментация и созревание длятся более трех месяцев.

«Дьявольское пиво!» – воскликнул кто-то из пивоварни, отведав пробную партию. Отсюда искаженное фламандское

Duvel (произносится как «дувь!»).

Пиво очень ароматное, с оттенками, напоминающими цедру апельсина, персиковый бренди, зеленые яблоки, а также с нотками приятной холодной сухости.





# DUYCK JENLAIN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция



СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Фамилия Дейк (Duyck) уходит корнями во французскую Фландрию. Пивоварня фермерского типа находится прямо на границе с Бельгией, к югу от города Валансьен. Это пиво *bière de garde*, сделанное с использованием дрожжей верхового брожения для

эля, непастеризованное, с высокой пеной, имеет привлекательный насыщенный янтарный цвет. Сначала Duyck Jenlain («Дейк Жанлен») приятное, сиропогустое, затем проявляются апельсиновый, пряный и сухой привкусы в послевкусии. Очень хороший образец сорта, прекрасно подходит к любым блюдам.



# EBULUM



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Шотландии, Великобритания



СОРТ Elderberry Ale (бузинный эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C





Такое название, похоже, часто используется для обозначения производимых в Шотландии с IX века кельтских сортов пива с ягодами бузины и травами. Ebulum («Ибалем») – последний представитель этого стиля среди широкого ряда традиционных

шотландских элей – выпускается братьями Уильямс (см. также Alba Scots Pine Ale, стр. 17; Fraoch Heather Ale, стр. 172; Grozet Gooseberry & Wheat Ale, стр. 201). Для Ebulum характерен аспидно-черный цвет, а также винный, похожий на лакрицу, слегка лекарственный вкус, «покоящийся» на солодовой основе. Оттенок лакрицы – это напоминание, что бузина относится к роду самбука (Sambucus). Солодовый характер подчеркивает использование обжаренного зерна, включая овес и ячмень.



*Пиво Высокогорья  
Рецепт для этого продукта  
Равнины основан на напитке  
Высокогорья, который  
производили в XVI веке.*

# ECHIGO LAND BRAUEREI ABBEY-STYLE TRIPEL

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О-в Хонсю, Япония
	СОРТ Abbey (аббатское пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C



В последние годы в Новом Свете появилось много напитков в аббатском стиле, большинство из которых – в США. Данный образец – Echigo Land Brauerei Abbey-style Tripel («Эхиго Ланд Брауэрай Эбби-стайл Трипель») – из японской пивоварни Echigo, которая сама выглядит как

церковь. Она расположена в городе Макимати префектуры Ниигата – районе производства саке на северо-западе главного острова. Японский глава пивоваренной компании женился на немке, отсюда и название Land Brauerei.

Это темный tripel (тройной плотности), с ароматом малины и оттенком вишни сорта morello в маслянистом вкусе. В послевкусии чувствуется интенсивная миндальная сухость.



# ЕКУ 28



Место происхождения Франкония, Бавария, Германия



Сорт Двойной восток/крепкий лагер



Содержание алкоголя 11,0% об.



Идеальная температура потребления 9°C

Слоган на бокале с ЕКУ 28 («ЭКУ Ахт унд Цванциг») гласит: «Самое крепкое в мире пиво», но это звание почти каждый год переходит из рук в руки. После того как на бокале сделали такую надпись, на этикетке внесли поправку, что пиво «одно из самых крепких. Аббревиатура ЕКУ в переводе с немецкого означает Первая объединенная пивоварня Кульмбаха, большого «пивного» города. Число 28 указывает на плотность начального сусла (в немецком – «градусы»), а не на алкоголь. Для пива с таким большим «градусом» напиток неизбежно

густой, но обладающий сложным, удивительно свежим и чистым вкусом, напоминающим мандарин.





# ELDRIDGE POPE ROYAL OAK



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания

 СОРТ Pale Ale (светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Сара Элдридж основала пивоварню в Дорчестере в 1830-х годах. Ее адвокат Альфред Поуп вошел в дело в 1870 году. Обе семьи, владевшие компанией, впоследствии очень дружили с поэтом и писателем из Дорсета Томасом Харди. Пиво в его честь было выпущено в 1968 году (см. стр. 158), а в 1996-м, после смены владельца, пивоварня


была переименована и стала называться Thomas Hardy. В названии слабого эля Royal Oak («королевский дуб») отразился другой период истории компании. Напиток был назван в честь большого дерева (растет севернее, в Шропшире), под которым укрывался король Чарльз II, убегая от преследователей во Францию. В пиве Eldridge Pope Royal Oak («Элдридж Поуп Ройал Оук») чувствуется акцент на фруктовом вкусе (малина, банан?), при этом он хорошо сбалансирован с легким паточным вкусом солода, округляясь в слегка сухое, землистое, хмелевое (сорт Goldings) послевкусие.



# ELDRIDGE POPE THOMAS HARDY COUNTRY BITTER

157



 Место происхождения: Западная Англия, Великобритания

 Сорт: Bitter Ale (горький эль)

 Содержание алкоголя: 4,2% об.


 Идеальная температура потребления: 10–13°C

«Чрезмерное употребление алкоголя приводит нас к дьяволу» – так поучительно звучат поэтические строки из Томаса Харди на пивной этикетке. Однако не каждый имеет возможность насладиться даже пинтой, а потому те, кто это сделать в состоянии, должны получить максимальное удовольствие. От-

правившись в 1928 году в «великий бар на небесах», Томас Харди так и не успел попробовать ни ячменного вина, ни горького эля, названного его именем. Его философская поэзия, похоже, благосклонна к умеренному содержанию алкоголя в последнем. Горький эль делает акцент на хмеле с фруктовым вкусом, напоминающим яблоки с намеком на бананы, хотя он хорошо сбалансирован солодом с нотками ореха. Хмелевая кислота и сладость солода замечательно уравновешивают друг друга. Eldridge Pope Thomas Hardy Country Bitter («Элдридж Поуп Томас Харди Кантри Биттер») – успокаивающий и богатый напиток.



# ELDRIDGE POPE THOMAS HARDY'S ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания

 СОРТ Barley Wine/Old Ale (ячменное вино/старый эль)

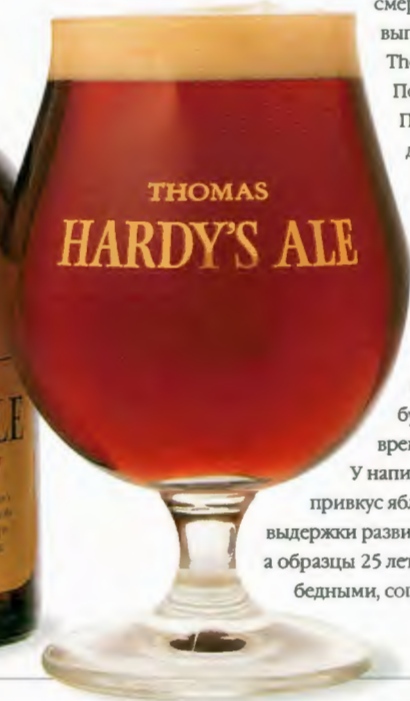
 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 12,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C


Томас Харди (1840–1928) с восхищением писал о пиве компании Eldridge Pope в Дорчестере. Оно замечательно подходит для отдыха перед сном за чтением книги. И к 40-й годовщине со дня

смерти писателя в городе выпустили Eldridge Pope Thomas Hardy's Ale («Элдридж Поуп Томас Хардис Эйл»). Предполагалось, что это будет однократная акция, но с тех пор напиток производят по крайней мере раз в год, с указанием года производства. Это пиво, созревающее в бутылке. Молодое, оно может быть богатым, кремовым и «наваристым», как говяжий бульон, хотя в последнее время это менее заметно.

У напитка может быть также привкус яблоньского дыма. После 5 лет выдержки развивается вкус мадеры, а образцы 25 лет оказались достаточно бедными, согревающими и элегантными.



# ELGOOD'S FLAG PORTER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Porter/Dry Stout (портер/сухой стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Чувствуете вкус моря в этом портере? А дело в том, что он сбрасывается отчасти дрожжами, уцелевшими в бутылках с портером, которые были найдены на дне Ла-Манша в обломках затонувшего в 1825 году судна. Когда бутылки открыли, некоторые из них были заполнены морской водой,

но в других все еще находилось пиво с жизнеспособными дрожжами. Flag Porter («Флэг Портер») производит пивоваренная компания Elgood's в Уисбиче (графство Кембриджшир). Пиво живое и фруктовое, с древесными, под-  
копченными, похожими на кожу  
маслянистыми нотками.

Замечательно сочетается с разнообразностью устриц – «с душком».





# EMERSON'S 1812 INDIA PALE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О-в Южный, Новая Зеландия



СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 12°C



Эта пивоварня нового поколения расположена в новозеландском городе Данидин. Она производит один из лучших новозеландских сортов пива. Emerson's 1812 India Pale Ale («Эмерсонс Эйтин твелв Индиа Пэйл Эйл») – очень ароматный напиток с пряным хмелевым букетом. В пиве больше вкуса хмеля, чем простой горечи. Нотки хмеля

противостоят легкому, сочному, солодовому «фону». Все оттенки прекрасно сочетаются, а немного лимонное послевкусие удивляет свежестью и сухостью. Толчком к созданию пивоваренной компании послужила поездка в 1983 году в Эдинбург биохимика Джорджа Эмерсона и его 18-летнего сына Ричарда, который и открыл впоследствии бизнес. Практически глухой, Ричард тем не менее был весьма красноречивым агентом по рекламе своей продукции.

# ENVILLE ALE

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральные графства Англии, Великобритания

СОРТ Honey Ale (медовый эль)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Напиток, сброженный только на пчелином меде, – всего лишь медовуха. Однако это волшебное вещество долго использовалось и как добавка в пиво. А жители Месопотамии применяли его для ароматизации пива. Поскольку мед очень легко сбраживается, значительная часть его букета быстро

исчезает, но некоторые «следы»

все же остаются. В дополнение к этому взаимодействие дрожжей и меда создает новые цветочно-кремовые вкус и аромат. Медовые сорта пива производятся в нескольких странах. Пчеловод Уилл Константин-Корт основал в 1993 году пивоварню Enville в аристократическом поместье около Стаурбридж в Англии.

Здесь пчелы имеют доступ к липам, каштанам,

боярышнику, бальзамину

и другим растениям. Неудиви-

тельно, что первый сваренный пивоварней напиток – Enville Ale («Энвил Эйл») – невероятно цветочный и душистый.



# EVERARDS DAREDEVIL



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральные графства Англии, Великобритания



СОРТ Strong Ale (крепкий эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Вы рискнете выпить пиво такой крепости? Это все, что заключает в себе Daredevil, хотя оно и следует традиции грубых, иногда воинственных пивных марок компании. Ее президент Ричард Эверард служил в придворной кавалерии, а история семьи берет начало в 1507 году в городе Лестер. Первое пиво было сварено здесь в 1849 году, позже производство переместилось в Бёртон, пивную столицу Британии, а в конце 1980-х была открыта действующая сегодня пивоварня в Лестере. Все сорта пива, производимые компанией, весьма насыщенные. Everards Daredevil («Эверэдз Дэс-

девл»), выпущенное на рынок в 1993 году как зимнее пиво, очень крепкое. Для него характерны сладковатый кремовый аромат и плотная обволакивающая консистенция. Во вкусе прослеживаются оттенки ириски, джема и душистого перца. Послевкусие довольно «обрывистое».

## Старые дьяволы

Изображения дьяволов и «дьявольские» названия на этикетках – дело обычное: от этой пивоварни и ее английского соседа – компании Old Nick, до бельгийцев – Duvel, Lucifer, Satan – и французов – Belzebuth.



# EVERARDS TIGER BEST BITTER

163



	Место происхождения Центральные графства Англии, Великобритания
	Сорт Bitter Ale (горький эль)
	Содержание алкоголя 4,5% об.
	Идеальная температура потребления 10–13°C



Название Tiger (тигр) произошло от наименования лейчестер-ширского армейского полка, располагавшегося в Индии и известного как The Tigers. Когда крупные компании изобретали

имена для своих брендов,

Everards назвала это ведущее в ее ассортименте пиво просто bitter. Оно вышло на рынок разливного пива только в 1970-х. А вскоре после этого выдержанное в бочках пиво стало пользоваться большой популярностью, на чем и выросла репутация Tiger. Как классический эль Бёртона, Everards Tiger Best Bitter («Эверардз Тайгер Бест Биттер») имеет серный запах, округлый, ореховый, маслянистый, с нотками апельсина вкус и сухое послевкусие. Более крепкий биттер, Everards's Old Original, – такой же сбалансированный и даже более сложный.

## Пора тигра

Everards's Tiger, хорошо известное имя среди британских элей, никак не связан с Tiger из Сингапура и Куала-Лумпура.



# FARSONS LACTO TRADITIONAL STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мальта



СОРТ Sweet Stout (сладкий стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Как видно из названия, стаут содержит лактозу. В Lacto Traditional Stout («Лэкто Трэдишенл Стаут») добавляют также витамин В. Это классический пример пива, позиционируемый как средство, восстанавливающее силы и здоровье. Его производит

компания Fattugia and Sons (Farsons) на острове Мальта, где оно пользуется большой популярностью у кормящих матерей. Главным солодом в этом пиве является темный сладкий сорт, из которого обычно варят эль mild. Используют также карамельный солод – для придания орехового и дубового аромата. Пиво легкое, кремовое и мягкое, с богатым букетом вкусов: имбирь, темный шоколад и смородина. Послевку- сис немного напоминает йогурт.

## «Морской» стаут

На этикетке Lacto римский бог моря Нептун поднимается из венка, сплетенного из солода и хмеля.



# FISCHERSTUBE UELI REVERENZ

165



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Швейцария
	СОРТ Helles Lager (светлый лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,4% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Один из первых европейских баров-пивоварен нового поколения был открыт в 1975 году в кафе Fischer в Базеле (Швейцария). Владелец, доктор медицины, шутливо называл свою пивоварню Ueli (шут). А вот марка пива Helles имеет более серьезное название – Reverenz (почтение). Fischerstube Ueli Reverenz («Фишерштубе Уели Реверенц») – напиток легкий, с ароматом и вкусом солода, которые затем становятся похожи на печенье, и нотками хмелевой терпкости в сухом послевкусии.



# FISH TALE MUD SHARK PORTER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ Porter/Stout (портр/стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня с названием «Рыбий хвост» основана в 1993 году в прибрежной Олимпии (штат Вашингтон). Основатель компании Крейн Хортон предложил и свой главный астрологический символ – Рыбу. Пиво, производимое здесь, очень объемное и выразительное. Для Fish Tale Mud Shark Porter («Фиш Тэйл Мад Шарк Портер») характерен аромат душистого перца, содержащий оттенки персиков со сливками и богатого темного шоколада, которые проникают также во вкус. В сухом послевкусии – нотки жареного хлеба.



*Пиво, сбивающее с ног  
Надпись над иллюстрацией на  
этикетке: «Вам стоило бы уже  
попробовать такое крепкое  
пиво» – провоцирует рыбаков.*

# FLATLANDER'S EIGHTY SHILLING ALE

167



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний запад США
	СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,7% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Люди, населяющие равнинные штаты США, иногда в шутку называют себя жителями плоской земли. Эта пивоварня в большом ресторане в стиле прерий находится между Чикаго и Милуоки в штате Иллинойс (на границе со штатом Висконсин). Несмотря на английское название города – Линкольншир, наиболее достойный продукт пивоварни – настоящий шотландский эль: Flatlander's Eighty Shilling Ale («Флэтлэндерс Эйти Шиллинг Эйл») имеет традиционный насыщенный цвет, плотную текстуру и иссушающий вкус солода с оттенком торфа. В приготовлении используется шотландский солод.

*Мудрость жителей равнин...  
...запечатлена на этикетке: «Пей  
хорошее пиво, будь добрым и говори  
правду».*



# FRANKENHEIM ALT

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дюссельдорф, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

СОРТ Altbier (старое пиво)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Этот легкий, сухой, с перчинкой, пряный Altbier – Frankenheim Alt («Франкенхайм Альт») – производит крупнейшая частная пивоварня Дюссельдорфа. Компания была основана в 1870-х годах и с тех пор принадлежит семье Франкенхайм. Еще одна семейная пивоварня, Diebels из Иссума, производит бестселлер немецкого рынка – мягкий, крепкий солодовый Altbier. Среди других частных пивоварен, специализирующихся на этом сорте, можно выделить Rhenania (выпускает сладковатый, слегка густой Altbier) и Gatzweiler (очень фруктовое пиво).

*Гордость владельцев*  
Слово *Privatbrauerei* на этикетках немецкого пива подразумевает: особая гордость для частных владельцев состоит в том, чтобы делать великое пиво, а не набивать карманы акционеров.



# FRANZISKANER DUNKEL HEFE-WEISSBIER



Место происхождения Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия



Сорт Темное пшеничное пиво



Содержание алкоголя 5,0% об.




Идеальная температура потребления 9–12°C

Пивоварня при францисканском монастыре в Мюнхене в 1858–61 годах была приобретена Джозефом Зедлмайром, чья семья уже владела пивоварней Spaten. В 1922 году эти компании объединились. Францисканское наследие нашло отражение в ряде легких и вкусных пшеничных сортов пива, включая рассматриваемое здесь. Как и некоторые другие пивоваренные компании, Spaten-Franziskaner использует в названии противоречивое сочетание «темного» и «белого». Пиво Franziskaner Dunkel Hefe-Weissbier («Францисканер Дункель Хефе-Вайсбир») обладает сладким солодовым ароматом и кремовым, зерновым вкусом. Послевкусы отличается некоторой пряностью, напоминающей корицу и душистый перец.

# FREEDOM PILSENER



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания

 СОРТ Pilsner (пльзенское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Пивовары Британии, этого традиционного производителя элей, относятся к лагеру как к сорту, изготовляемому при низких затратах для людей, которые хотят чего-нибудь помягче и реагируют на рекламу больше, чем на вкус пива. Один из британских лагеров, претендующих на серьезность, – Freedom Pilsener («Фридэм Пилсенер») лондонской микропивоварни, основанной в 1995 году. Качество пива немного варьируется, но лучшим его образцам присущи приятный солодовый вкус и появляющиеся позже сухие, цветочные, хмелевые оттенки.

# FREEMINER TRAFALGAR IPA

171



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания



СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Крошечная микропивоварня Freeminer, основанная в 1992 году, расположена между шахтами недействующих железных рудников рядом с деревней Коулфорд в королевском Дин-Форесте. Сорт хмеля Goldings, собираемый неподалеку, в Ворчестершире, придает Trafalgar IPA («Трафальгар АйПиЭй») душистые кедровые и лимонные оттенки. Кроме того, для пива характерна продолжительная, выдержанная, вызывающая аппетит землистая сухость (60 единиц горечи). Одним из первых на пивоварне было сварено Нор Charmet («Чародей хмеля»). Говорят, хмелевод, работающий в деревушке с замечательным названием Трампет («труба»), зачаровывал растущий хмель, играя растениям блюзы на гитаре.

*Британия вскипает волнами IPA – пиво в «морском» стиле, а этот образец посвящен знаменитому морскому сражению у Гибралтарского пролива в 1704 году.*



# FRAOCH HEATHER ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Шотландия, Великобритания



СОРТ Heather Ale (вересковый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Багряный вереск, согревающий горы Шотландии, добавляли в местные сорта пива еще до использования хмеля. В начале 1990-х годов пивовары Брюс и Скотт Уильямс возродили традицию в эле Fraoch (в кельтском языке это слово означает «вереск»). Цвет пива Fraoch Heather Ale («Фраок Хитер Эйл») солнечный, янтарный, аромат – цветочный. Консистенция немного маслянистая, а послевкусие пряное, с привкусом яблока, слегка напоминающее вино. Цветы вереска собирают в июле, а пиво нового сезона поступает в продажу в августе–сентябре.



*Пинта пиктов?  
Керамическая кружка  
ручной работы  
навевает воспоминания  
о древних церемониях.*

# FRÜH KÖLSCH



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Kölschbier (кельш)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Напротив кафедрального собора на улице Ам Хоф в Кельне расположена таверна P. J. Früh постройки начала прошлого века, хорошо известная любителям Kölschbier. До 1980-х годов пиво варили в этом здании, но теперь производство находится

в отдельном помещении, и там же пиво

бутилируется для розничной продажи.

P. J. Früh – классический кельнский бар с типичной зоной, где пьют стоя, шутивно называемой Schwemme (столпотворение). При большом стечении народа Schwemme напоминает купальню, а еще больше – водопой для лошадей. Дальше, в глубине зала, стоят деревянные столы, за которыми посетители могут наслаждаться пивом с разнообразными закусками: сыром, кровяной колбасой и острой свиной – Mettwurst. Пиво Früh Kölsch («Фрюх Кельш») отличается легким клубничным ароматом, кремово-солодовой основой, элегантно сбалансированной сухостью хмеля.



# FULL SAIL ENDEAVOUR AMBER ALE

F



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Новый Южный Уэльс, Австралия



СОРТ Amber/Brown Ale (янтарный/коричневый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Напиток позаимствовал название у микропивоварни Full Sail («На всех парусах»), расположенной в краю виндсерфинга на реке Колумбия в штате Орегон. Поработав в другой пивоварне этого штата, Боб Весслер решил переехать

в Австралию, где у него были родственники. Движение микропивоварен находилось там в стадии становления, и в 1997 году он со своим партнером Дженнифером Колоси основал Sydney Harbour Brewery, а их первое пиво назвал Full Sail («Фул Сэйл»). Это выразительный, плотный, с солодовым акцентом эль. После наплыва сладости проявляется сухость. Затем развивается сдержанный вкус апельсина, напоминающий фрукты в сливках (с оттенком ванили?). В послевкусии прослеживаются нотки имбиря и горького шоколада.

# FULL SAIL WASSAIL WINTER ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад США



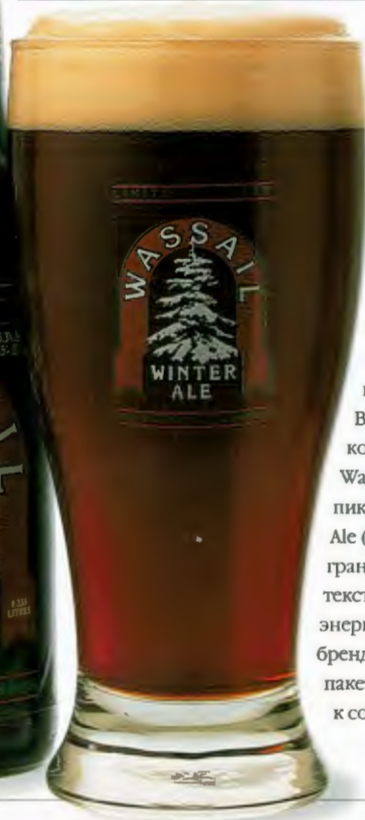
СОРТ Old Ale (старый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Орегонская пивоварня Full Sail основана в 1987 году в городе Худ-Ривер, где одноименная река сливается с Колумбией. Существует также дочернее предприятие (бар-пивоварня) в соседнем Портленде. Один из первых продуктов компании – пиво Amber с прекрасно округленным вкусом, на которое ее вдохновил светлый эль Samuel Smith's из Тадкастера (Англия).

В широком ассортименте компании есть также зимнее пиво Wassail. Это удивительный эль, пикантный и крепкий. Wassail Winter Ale («Уосэйл Винтер Эйл»), имеющий гранатовый цвет и маслянистую текстуру, отличается очень сухим, энергичным послевкусием с оттенком бренди. В 1998 году контрольный пакет акций Full Sail перешел к сотрудникам компании.



# FULLER's 1845 STRONG ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания



СОРТ Strong Ale (крепкий эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

В некоторых частях света эли компании Fuller's почитают за насыщенный вкус и великолепную сбалансированность. В Британии большая часть этого пива продается на весьма ограниченной территории – в окрестностях пивоварни, которая расположена по дороге из Лондона в аэропорт Хитроу. Fuller's 1845 («Фуллз Эйтин фоти файв») был запущен в производство в 1995 году по случаю 150-летия компании. Пиво с живыми дрожжами в бутылке дозревает несколько месяцев, в результате чего получается

более округлый вкус. Напиток с консистенцией ликера обладает ароматом шербета и апельсина, слегка шоколадным, хлебно-солодовым вкусом и очень сухим и бодрящим послевкусием. Для относительно крепкого эля это пиво очень легко пьется.



## Короткое сообщение

На уголке этикетки сообщается о награде, которую получил напиток как «лучшее пиво с живыми дрожжами» в 1998–99 гг.

# FULLER'S ESB

177

F



🏴 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания

🍷 СОРТ Strong Bitter (крепкий биттер)

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ Разливное – 5,5% об., бутылочное – 5,9% об.

🍷 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Э то знаменитое пиво было запущено в производство как Winter Bitter, а спустя два года, в 1971-м, когда оно стало производиться крулый год, было переименовано в ESB (Extra Special Bitter). Некоторое время то же название использовала другая пивоваренная компания, но сегодня в Англии ESB – торговая марка Fuller's. Пиво стало так популярно в США, что многие местные микропивоварни используют термин ESB для крепких биттеров (более насыщенного цвета, более солодовых, фруктовых и менее хмелевых, чем IPA). Оригинальное от Fuller's – Fuller's ESB («Фуллэз ИЭсБи») – акцентирует внимание на солоде, но с выразительным равновесием горечи хмеля. Два вкуса удерживает вместе медовый привкус фирменных дрожжей. Это признанное во всем мире классическое пиво.





## Вкусы Фуллера

Fuller's ESB больше известен как выдержанное в бочке (непастеризованное) разливное пиво. Пастеризация ослабляет вкус и текстуру, поэтому бутылочное пиво варится более крепким.

# FULLER'S LONDON PRIDE

F







	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания
	СОРТ Bitter Ale (горький эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ разливное – 4,1% об., бутылочное – 4,7% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Как многие британские пивоварни, Fuller's производит несколько вариантов горького эля. Слабое летнее пиво Chiswick Bitter (названо по близлежащей местности) имеет освежающий цветочный, хмелевой характер. Оно демонстрирует собой типичный английский подход: благоухающее, легкой текстуры пиво с малым содержанием алкоголя позволяет за вечер выпить

несколько пинт. «Средние» позиции занимает Fuller's London Pride («Фулз Ландон Прайд») с прекрасно скомбинированным вкусом легкого, мягкого, орехового солода и еле уловимой медовой закваской. Потребители, желающие выпить пиво покрепче или всего одну кружку, предпочитают Extra Special Bitter (см. стр. 177).

# GAFFEL KÖLSCH





	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Германия
	СОРТ Kölsch (кёльш)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Использованное здесь имя Гаффель славит средневековые гильдии, которые были предтечей демократии. Эта уважаемая в Кельне пивоварня была основана как пивная в 1302 году, а в руках нынешних владельцев она с 1908 года. Пивоварня расположена в центре города, прямо за железнодорожной станцией. Gaffel владеет также таверной в Старом городе на улице Альтер Маркт. Президентом компании собрана потрясающая коллекция глиняных кружек, бокалов и рекламы, но увидеть ее можно только по договоренности с ним. Компания специализируется на производстве пива Kölsch, нежного золотого эля. Gaffel Kölsch («Гаффель Кёльш») отличается слабым фруктовым ароматом, легким, но устойчивым и сухим ореховым вкусом, а также выразительным цветочно-хмелевым послевкусием.





# GAMBRINUS BÍLÉ

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Пльзень, Богемия, Чехия
	СОРТ Дрожжевое пшеничное
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Название Gambrinus – это искаженное имя герцога Бранбургского (1251–95) Яна Примуса (Jan Primus). Он родился в Бургундии, правил на территории, большая часть которой принадлежит теперь

Бельгии, и во многих странах мира признан «королем пива». После брака представителей двух королевских династий один из потомков Яна Примуса стал королем чешской провинции Богемии, где находится Пльзень. В этом городе в 1869 году и была основана пивоваренная компания Gambrinus. Во время Первой мировой войны она переехала в здание, расположенное рядом с Pilsner Urquell. Gambrinus, как и ее сосед, известен своим пльзеньским пивом. В последние годы в ассортимент было добавлено представленное здесь ароматное, персиковое, терпкое, легкое пшеничное пиво Gambrinus Bílé («Гамбринус Билэ»).





## С возвращением, пшеница

Слово Bílé на этикетке означает «белый». В далеком прошлом Богемия особенно славилась пшеничным пивом. Но в 1840-х, когда на арену вышли золотые лагеры, оно исчезло. Сейчас Gambrinus возрождает традиции.



# GAMBRINUS PILSNER

181

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Пльзень, Богемия, Чехия
	СОРТ Пльзеньское
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**В** Чехии называться Pilsner может только пиво, сваренное в Пльзене. Компании Pilsner Urquell, уже несуществующая World Brew и Gambrinus были построены по соседству, в поднимающейся из центра

города долине. Наполеоновская арка Pilsner Urquell и внушительные ворота Gambrinus расположены на одной дороге. У себя на родине лагер Gambrinus Pilsner («Гамбринус Пилзнер») очень популярен благодаря своему умеренно хмелевому вкусу – не такому насыщенному и агрессивному, как у Pilsner Urquell, хотя и похожему на него. Последние бутылочные версии пива продаются в Германии под названием Helles Export Lager From Pilsen от компании Gambrinus. Этот напиток отличается пряным ароматом, слегка кремовым вкусом и лиственным, мятым хмелевым послевкусием.



# GAMBRINUS PURKMISTR

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Пльзень/Домажлице, Богемия, Чехия

 СОРТ Темный лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Впервые это пиво было сварено очень старой местной пивоварней в городе Домажлице, расположенном к югу от Пльзеня рядом с немецкой границей. Та пивоварня была основана в 1341 году и закрыта в 1996 году, когда производство перешло в руки компании Gambrinus. Чешское слово purkmistr соответствует немецкому Burgetmeister и означает «мэр». Gambrinus Purkmistr («Гамбринус Пуркмистр») относится к разряду темных лагеров. Чешские темные лагеры отличаются от немецких оригинального сорта более насыщенным цветом, большей мягкостью и богатством вкуса. Похоже, чешские напитки, скорее, напоминают ранние образцы из Германии, известные как черное пиво Schwarz. На этикетке экспортного бутылочного Purkmistr написано по-немецки Das Echte Schwarz-Bier aus Böhmen («настоящее черное пиво из Богемии»). Для него характерны легкая мягкая консистенция, анисовый аромат, вкус, напоминающий инжир и зерновой кофе, и оттенки горького шоколада в послевкусии. Умиротворяющий напиток или довольно легкое послесобоеденное пиво.

# GARDE KÖLSCH

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дормаген, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

СОРТ Kölschbier (кёльш)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Говорят, первое «золотое» пиво этих мест, предок (но более тяжелый напиток) нынешнего Kölsch, было сварено пивоварней Garde в 1898 году. Сегодняшний Garde Kölsch («Гарде Кёльш») – очень мягкое и свежее пиво с легким чистым вкусом десертных яблок и сухим послевкусием. Это достойный представитель сорта, обладающий самым насыщенным вкусом.

В Кельне бочковой Garde Kölsch можно найти в баре Bei d'r Tant. Но сама пивоварня расположена к северу от города, на пути в Дюссельдорф, в Дормагене.







## На страже сорта

Пивоварня Garde, названная в честь Немецкой имперской гвардии и расположенная у границы производящего сорт Kölsch региона, как будто стоит на страже его рубежей.



# GEARY'S PALE ALE





	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ Pale Ale (светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Это пиво от ранних пивоваров нового поколения считается среди американских представителей сорта классическим светлым элем восточного побережья США. Geary's Pale Ale («Гизэриз Пэйл Эйл») –

насыщенное, напористое, замечательно сбалансированное пиво с решительным, возбуждающим аппетит послевкусием. Сначала проявляется приятный и плотный солод, затем вкус развивается, становясь округлым, апельсиново-фруктовым, и заканчивается чистым сухим, отчетливо хмелевым послевкусием. Пивоварня была основана в 1986 году в Портленде (штат Мэн, известный лобстерами). Американец Дэвид Гизэри оттачивал свое мастерство в английской компании Ringwood, шотландской Greenmantle и других британских пивоварнях.



# GILDEN KÖLSCH

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия
	СОРТ Kölschbier (кёльш)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**Ц**вetoчный аромат – обязательный атрибут хорошего Kölsch. У данного напитка вкус легкий, шерbetовый и даже слегка винный. Пиво Gilden Kölsch («Гилден Кёльш») выпускает пивоварня Bergische Löwen в Мюльхайме.

Компанией владеет национальная группа Brau und Brunnen. Здесь производится также более солодовый Sion Kölsch с фруктовым вкусом персика и бренди и поздней хмелевой сухостью. Sion – название таверны в центре города.

## Золоченый стакан

Название Gilden происходит от «торговой гильдии». Действующая сегодня в Кельне Ассоциация пивоваров охраняет сорт Kölsch и территорию его производства.



# GINDER ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Бельгийский эль



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Не путайте, это не ginger (имбирь): человека, который сварил это пиво, звали Ван Гиндерахтер. Благодаря использованию особых дрожжей получился живой аппетитный напиток со вкусом яблочного бренди. Ginder Ale («Гиндер

Эйл») производит в городе Лёвен компания Interbrew, известная своим пивом Stella Artois. Здесь делают также мягкое, с оттенком аниса пиво Horse Ale и чуть копченое Vieux Temps (см. стр. 481).



# GOLDEN HILL EXMOOR GOLD

187



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания



СОРТ Golden Ale (золотой эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C







В городе Уивелиском графства Сомерсет расположена пивоваренная компания, которая после 20-летнего перерыва вновь открылась в 1980 году. Шесть лет спустя компания стала первой, выпустившей на рынок Британии золотые эли. Пиво Golden Hill Exmoor Gold («Голден Хилл

Эксмуэ Голд») варят с использованием только одного сорта ячменя Pipkin, который осолаживается в соседнем графстве Девон, в городе Ньютон-Аббот. Пиво обладает освежающим вкусом; плотное, кремовое, сухое, с оттенком десертных яблок.

*Единственный солод*  
На контрэтикетке бутылки сообщается, что был использован только один сорт ячменного солода.



# GORDON BIERSC MÄRZEN

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Калифорния, США
	СОРТ Märzen/Oktoberfest Lager (мартовский/окtoberfest лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В Калифорнии работает небольшая сеть пивных ресторанов, где подается еда, отлично подходящая к пиву. Эта сеть основана в 1988 году (первоначально в Пало-Алто) Даном Гордоном и Дином

Биршем. Несмотря на «пивную» фамилию, Бирш – ресторатор. Гордон – один из немногих американцев, учившихся искусству пивоварения в Вайенштефане (Бавария). Легкое и мягкое Gordon Biersch Märzen («Гордон Бирш Мэрцен») этих пивоваров отличается красивым бронзово-красным цветом, пряным, фруктовым, солодовым вкусом и сухим, напоминающим виски послевкусием.





# GORDON HIGHLAND SCOTCH ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Шотландия, Великобритания



СОРТ Strong Scottish Ale (крепкий шотландский эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Это круглогодичный  
«двойник»

рождественского пива  
Gordon Xmas (см. стр. 190)

с чуть меньшим  
содержанием алкоголя,  
но сильным вкусом свежего,  
богатого солода,  
сбалансированного привкусом  
поджаренного хлеба.

Оба напитка производит для  
бельгийского рынка компания  
Scottish Courage. Похожее,


но менее крепкое (7,3% об.)  
пиво с огромным

богатством оттенков  
фруктового шоколадного  
пранлине было выпущено

на британском рынке  
в 1998 году под названием  
McEwan's №1 Champion Ale.

# GORDON XMAS



 Место происхождения Южная Шотландия, Великобритания

 CORT Strong Scottish Ale (крепкий шотландский эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Может быть, в Шотландии и предпочитают Новый год Рождеству (Xmas в названии напитка), но жители этой холодной северной страны привыкли к богатым согревающим элям – тем, что были завезены в Бельгию британскими войсками во время двух мировых

войн. Компания Scottish


Courage из Эдинбурга варит это пиво для бельгийского рынка. Gordon Xmas («Гордон Эксмэс») – эль с рубиново-черным цветом и горообразной пенной шапкой. Вкус напитка чистый, сладкий, солодовый, но в послевкусии чувствуется хлебная сухость. Почти такое же пиво под маркой Douglas производится для французского рынка.



# GOSE OHNE BEDENKEN

191



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Нижняя Саксония, Германия

 СОРТ Gose (gose)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Считается, что своим названием этот когда-то популярный в Лейпциге сорт обязан городу Гослар (земля Нижняя Саксония). Недавно он был возрожден пивным баром и летним кафе Ohne Bedenken. Gose («Гозе») – пшеничное пиво, слегка

приправленное солью.


В его вкусе ощущаются также кориандр и citrusовые.

Традиционно напиток выдерживают в бутылках с узким горлом, чтобы дрожжевая пенная шапка создавала естественную пробку для благоприятного насыщения углекислотой. Пиво обычно подается с местным вариантом сыра Камамбер, иногда с дигестивом Allasch – ароматной версией тминного ликера Kümmel.





# GOUDEN CAROLUS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Антверпен, Бельгия

 СОРТ Крепкий коричневый эль

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

**Н**азвание означает «Золотой Карл» (смесь фламандского и латыни). Не исключено, что «корни» этого имени следует искать в Священной Римской империи, хотя оно может иметь отношение и к франкскому королю Карлу Великому (742–814), который правил Европой недалеко

отсюда, в Аахене. Но, скорее всего, пиво носит имя Карла V (1500–58), чье детство прошло в Малине (Мехелен), где расположена пивоварня, часть которой находится в здании бывшей beguinage (сестринская община XV в.). С 1870-х годов компанией Het Anker («Якорь») управляет одна семья, но в последние годы производство стало нерегулярным. Gouden Carolus («Гуден Каролус») – фламандский крепкий коричневый эль, приправленный померанцевой цедрой и кориандром. Лучшие образцы этого пива «начинаются» с привкуса ириски, апельсина и пассифлоры, затем «становятся» очень терпкими и в конце показывают свой пряный, кедровый характер. Стоит поискать также старые образцы напитка, выдержанные в бутылке. Великолепно сочетается с шоколадом.



# GRANITE BREWERY PECULIAR



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Новая Шотландия, Канада



СОFT Old Ale/Strong Ale (старый/крепкий эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C





Вдохновителем для создания этого пива послужило английское Theakston's Old Peculier (см. стр. 451), но канадские пивовары использовали более традиционное название. Хотя напиток по стилю похож, канадский вариант более светлый и легкий. Пенная шапка живая, с пузырьками. Для Granite Brewery Peculiar («Грэнит Брюэри Пикьюлиз») характерен свежий, мятный, хмелевой аромат, очень ореховый, кремовый вкус и аппетитная, листовая сухость в послевкусии. Впервые пиво было сварено в барепивоварне Granite, основанной

в 1985 году в скалистой Новой Шотландии. Теперь существуют две «гранитные» пивоварни в Галифаксе и третья в Торонто (Онтарио).

*Твердый, как камень*  
Здание первой пивоварни Granite было построено из гранита, но название метафорическое. «Мы хотели, чтобы наш бизнес был столь же крепким, как камень», — сказал один из основателей компании.



# GREAT LAKES DORTMUNDER GOLD

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний запад США
	СОРТ Dortmund Export (дортмундское экспортное)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Микропивоварня и бар Great Lakes открылись в 1988 году в Кливленде (Огайо) на озере Эри. В баре, расположенном в бывшем здании таверны Market Tavern, сохранились следы пуль времен Элиота Несса, носившего важный титул начальника службы общественной безопасности города, и, говорят, завсегдатая

этого заведения. Нынешний бар-пивоварня известен мощным солодовым пивом. Производимый здесь Great Lakes Dortmund Gold («Грейт Лэйкс Дортмундер Голд») имеет характерные для сорта насыщенные цвет и вкус, но напиток отличают достойные подражания зерновая сухость и оттенок свежескошенного сена. Сегодня в США созданы наиболее выразительные интерпретации сорта Dortmund Export.

## Золотая этикетка

На этикетке изображена золотая медаль, присвоенная напитку на ежегодном Американском фестивале пива, который проходит в Денвере (Колорадо) в октябре. Ни один пивной фестиваль в мире не представляет столько марок и сортов пива.



# GREAT LAKES THE EDMUND FITZGERALD PORTER

195



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний запад США

 СОРТ Strong Porter (крепкий портер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,25% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Во время реставрационных работ в баре-пивоварне Great Lakes была обнаружена надпись, датируемая 1920-ми или даже более ранними годами, которая гласила: «Разливные эли и портеры Kennett – для семьи и лечебных целей». Сегодня бар таких целей перед своим портером не

ставит, но в ресторане его Great Lakes

The Edmund Fitzgerald Porter

(«Грейт Лэйкс Тэ Эдмунд Фицджеральд Портер»),

имеющий богатый вкус, используется в приготовлении

шоколадного торта. Пиво можно

охарактеризовать как мягкое,

кремовое, джемовое, гренковое,

с кофейной сухостью. Оно очень

хорошо сбалансировано и, несмотря

на крепость, легко пьется. Напиток

назван именем затонувшего на озере

Верхнем судна, которому посвятил

свою песню «Гибель Edmund

Fitzgerald» канадский музыкант Гордон

Лайтфут.





# GREAT LAKES THE ELIOT NESS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний запад США

 СОРТ Vienna Lager (венский лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Образ кутилы Элиота Несса, федерального агента общественной безопасности из Кливленда, противостоявшего в начале XX века гангстерским структурам и коррупции в американской полиции, был воссоздан в телевизионном сериале и фильме «Неприкасаемые».

В городской пивоварне и баре Great Lakes гордятся сохранившимися

следами от пуль тех времен и чтут память своего земляка, выпусткая очень серьезный венский лагер, названный его именем. Это Great Lakes The Eliot Ness («Грейт Лэйкс Тзе Элиот Несс») – богатое, кремовое солодовое (как во вкусе, так и в аромате) пиво с поздним сбалансированным вкусом дубовой бочки, где выдерживали виски, и возбуждающей кислинкой. Насыщенное пиво Среднего Запада прекрасно сочетается с пиццей в чикагском стиле или итальянскими лепешками focaccia.



# GREENE KING ABBOT ALE

197



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания



СОРТ Pale Ale (светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоваренная компания находится в Бери-Сент-Эдмундсе графства Суффолк. Король Англии Эдмунд был убит викингами и похоронен в том месте, где впоследствии разместилось влиятельное аббатство. История пивоварни, расположенной рядом с домом последнего аббата, берет начало в XVIII веке. Семья Грин

пришла в компанию позднее,

в 1799 году. Среди членов этой семьи – известный либеральный руководитель Би-би-си и писатель Грэм Грин. Greene King Abbot Ale («Грин Кинг Эббот Эйл») обладает ароматом хмеля, устойчивым сухим вкусом с пряным, душистым хмелевым оттенком и долгим, сухим, аппетитным послевкусием.

*Аристократический эль  
Когда в 1955 году впервые было сварено это пиво, художник создал для этикетки образ аббата. Моделью послужил старый портрет Герберта Генри Оксвита, первого графа Оксфорда, который, похоже, не имел отношения ни к пиву, ни к аббатству.*



# GREENE KING STRONG SUFFOLK

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Old Ale (старый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Многие английские пивоварни когда-то выдерживали пиво в деревянных бочках, смешивая старое и новое для достижения устойчивости вкуса. Greene King – последняя из компаний, верная

этой традиции в приготовлении фирменного Greene King Strong Suffolk («Грин Кинг Стронг Суффолк»), которое, кстати, заслуживает гораздо большего внимания у себя на родине. Ключевым ингредиентом является крепкий эль, выдерживаемый в высоких деревянных бочках от года до 5 лет. Пиво не такое кислое, как «двойники» из континентальной Европы. Вкус содержит оттенки железа, перца и вина. На обедах в гильдии местных пивоваров пиво подавали с маринованной сельдью. Но оно хорошо сочетается и с голубым сыром, особенно

стилтоном.

**Королевское алианце**

Когда король Генрих VIII «разрушил» в XVI веке аббатства, монахи Св. Эдмунда укрылись в катакомбах, которые впоследствии, возможно, стали погребами, где сегодня созревает пиво.



# GROLSCH BAZUIN

199



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточные Нидерланды

 СОРТ Spiced Ale (пряный эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Компания Grolsch, которую знают по ее бутылке с откидной пробкой, позаимствовала название у родного города Гролле (теперь Грунло) в Нидерландах. Ведущая историю с 1676 года Grolsch имеет пивоварни в Грунло и Энсхеде. Основной, хорошо известный продукт компании – светлая хмельное пиво в стиле Pilsner, однако она имеет широкий ассортимент и других сортов. Хотя название созвучно с английским словом bassoon (фагот), голландское bazuin означает «труба» или «тромбон». Как бы то ни было, ярко «звучащее» пиво Grolsch Bazuin («Гролш Базаун») способно пробудить воспоминания о первых напитках, производившихся в Гролле. Среди ингредиентов – кардамон, корица, имбирь, лакричник, сушеная шелуха мускатного ореха, мускатный орех, стручковый перец. Это пиво с отчетливо выраженным вкусом лакричника, развивающимся в лимонную кислинку и согревающее, пряное, сухое и горькое послевкусие. Великолепный напиток перед сном.



# GROLSCH WINTERVORST

G



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточные Нидерланды

 СОРТ Spiced Ale (пряный эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C


Название пива означает «зимний мороз». Это особый, очень ароматный крепкий эль из серии «Четыре времени года» голландской пивоварни Grolsch. Пиво Grolsch Wintervorst («Гролш Винтерфорст») приправляют клевером, медом и померанцевой цедрой. У него высокая стойкая пена, ароматный солодовый букет и богатый, сладкий, аппетитный, напоминающий лакричник характер. Пиво маслянистое, успокаивающее и мягкое. Послевкусе немного травяное и цветочное.

## Vorst обoux миров

Слова «frost» (мороз) и «first» (первый) звучат похоже как в голландском, так и в английском языках. Король морозной зимы (персона № 1) на этикетке и бокале иллюстрирует эту игру слов.



# GROZET GOOSEBERRY & WHEAT ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Шотландия, Великобритания

 СОРТ Gooseberry Ale (эль с крыжовником)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Grozet по-шотландски означает «крыжовник». Использование этой ягоды в пиве упоминается в произведениях Роберта Бернса, Вальтера Скотта и Джеймса Хогга – пастуха, который стал поэтом.

Сторонники движения возрождения

Брюс и Скотт Уильямс выпустили на рынок свое пиво

с крыжовником в 1996 году.

В основе Grozet Gooseberry & Wheat Ale («Грозет Пузбери энд Уит Эйл») – 20% пшеницы и 80% ячменного солода. В качестве добавок используются болотный мирт и таволга. Пиво душистое, игристое, с острым привкусом кожицы крыжовника. Как и пиво Williams с ягодами бузины, цветамии вереска и сосной, этот напиток производится в Стратхейвене (рядом с Глазго) и в Аллоа. Пиво поступает в продажу в сентябре.

*Кружка для пахаря...  
...или ланч пастуха?  
Grozet Gooseberry  
подается в кожаном  
бокале.*



# GUERNSEY MILK STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О-в Гернси, Нормандские острова



СОРТ Sweet Stout (сладкий стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

После Второй мировой войны в обиходе было определение Milk Stout (молочный стаут). Со временем министерство продовольствия Великобритании использовать его запретило, посчитав, что оно вводит в заблуждение, но этот закон не коснулся Нормандских островов. Вполне естественно, что с репутацией

региона молочного животноводства они по-прежнему производят Milk Stout. Увы, описываемый здесь Guernsey Milk Stout («Гернси Милк Стаут») не содержит лактозу. Тем не менее напиток очень кремовый, с сухим и долгим лакричным послевкусием.

*Пинта для палло  
Торговый знак  
пивоварни – пони для  
палло – свидетельство  
былого увлечения  
владельца.*

# GUEUZE GIRARDIN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Gueuze-lambic (гёзе-ламбик)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Эта пивоварня, располагавшаяся в аристократическом поместье, несколько поколений назад перешла в руки семьи Жиарден. Трудолюбивое семейство управляет производством, не привлекая сотрудников со стороны, и даже выращивает собственную

пшеницу. Пивоварня расположена в Сен Ульрикс Капелле, традиционном регионе производства сорта gueuze. Здесь до сих пор существует мельница, размалывающая зерно каменными жерновами. Gueuze Girardin («Гёзе Жиарден») – эlegantный, постный и сложный напиток, душистый и сухой, с раскрывающимися оттенками кедрa, сена и меда из акаций.

## Марочное пиво

История пивоварни берет свое начало в 1845 году, а с 1882 года принадлежит семье Жиарден. Пиво выдерживается в бутылках в течение 3 лет, что делает его классическим напитком.





# GUINNESS EXTRA STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Ирландия



СОРТ Dry Stout (сухой стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Это самый известный в мире сухой стаут. До того как в 1759 году обосноваться в Дублине, Артур Гиннес был деревенским пивоваром. Поначалу дублинская пивоварня специализировалась на производстве элей, но с 1770-х годов здесь стали варить портер. Во время Первой мировой войны из-за дефицита топлива британские солодовни не могли зажаривать свое зерно, а в Ирландии

это разрешалось. В 1970-х годах выпуск Plain Porter сократился, и с тех пор, исключая непродолжительный период оживления производства этого сорта в 1990-х, Guinness Extra Stout («Гиннес Экстра Стаут») – самый известный напиток в Ирландии и Британии. Бутылочная версия, продаваемая в Ирландии, наилучшим образом отражает дубовую сухость, характерную для Guinness. Более кремовое бочковое пиво насыщается азотом. Существует множество версий этого напитка в разных странах. Особого внимания заслуживает Foreign Extra Stout (7,5% об.), который варят в Дублине, – слегка кисловатый, так что его богатство вкуса не пресыщает.



# GULPENER DORT

205



 Место происхождения Провинция Лимбург, Нидерланды

 Сорт Голландское крепкое Dortmunder Export

 Содержание алкоголя 6,5% об.

 Идеальная температура потребления 9°C



Голландская деревня Гульпен расположена южнее Маастрихта, недалеко от Бельгии и Германии. Среди продуктов пивоваренной компании Gulpener этот Dort («Гульпейнер Dort») –

менее выразительный, но более темный и крепкий вариант немецкого сорта. Для данного пива характерен солодовый вкус с оттенком алгея, сбалансированный лиственным, хмелевым послевкусием. Соседняя с пивоваренной компания De Leeuw варит чуть более сухой Dortmunder (см. стр. 137), Alfa – кремовый и более крепкий Super Dortmunder (см. стр. 20), а также

De Ridder – хорошо сбалансированный Maltezer (см. стр. 140).

# GULPENER KORENWOLF



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды



СОРТ Пшеничное пиво в бельгийском стиле



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



**K**orenwolf (зерновой обжора) – это хомяк, лстом запасающий зерно на зиму. Голландцы, живущие в небольшой, открытой всем ветрам стране, питают особую любовь к созданиям малым, старательным и бережливым. Gulpener Korenwolf («Гульпейнер Коренволф») – пшеничное пиво в бельгийском стиле, с благоуханием почвы и яркой объемной фруктовой атакой. Напиток хорошо освежающий, ароматный, возбуждающий аппетит. Он производится почтенной пивоваренной компанией Gulpener, рядом с городом Маастрихт.



# HACKER-PSCHORR ALT MUNICH DARK

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Мюнхенский темный лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Композитор Рихард Штраус был сыном Жозефины Пшорр. Свое самое знаменитое произведение – оперу «Кавалер розы» – он посвятил финансировавшей его семье пивоваров. Пиво Hacker-Pschorr Alt Munich Dark («Хакер-Пшорр Альт Мюнх Дарк») обладает чуть сиропной текстурой, кремовым вкусом и ароматом с нотками корицы. Рекомендуем попробовать это пиво с телячьими сосисками.



*Но пиво ее живет...  
Hacker-Pschorr имеет свой,  
оригинальный ассортимент  
напитков, хотя уже долгое время  
является собственностью  
компании Paulaner и в последние  
годы перестала управлять своей  
пивоварней.*



# НАЕХТ WITBIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Бельгийское пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

**Н**аecht – это старое написание названия деревни Naecht, расположенной между Брюсселем, Лёвеном и Мехеленом. Компания начинала в XIX веке как молочная ферма, к которой позже добавилась пивоварня. Сейчас она размещается в прекрасном отреставрированном здании 1930-х годов.

Компания известна в основном своим пльзеньским пивом.

Но производит также это сухое зернистое бельгийское «белое» – Naecht Witbier («Хаехт Витбир»), которое и во вкусе и в аромате больше акцентирует внимание на пшенице, чем на фруктах и пряностях.



# HAIR OF THE DOG ADAM

209



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США
	СОРТ Adam Bier (пиво Адама)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C

Изображенный на этикетке бульдог – сам по себе свидетельство характера напитка. И действительно, эта крошечная пивоварня в Портленде (штат Орегон) специализируется на «экстремальных» и очень необычных напитках. Adam Bier производился в Дортмунде в те времена, когда

в городе варили крепкое темное пиво верхового брожения.

Говорят, король Пруссии Фридрих-Вильгельм IV (1795–1861), выпив в жаркий день большую кружку, потерял сознание больше чем на сутки.

Информации по оригинальному Adam Bier очень мало, поэтому предлагаем вольную интерпретацию.

Hair of the Dog Adam

(«Хэе оф тзе Дог Эдэм») –

густой, как сироп, напиток с оттенком шоколада, жареного перца и торфа. Пиво, созревающее в бутылке, удивительно сложное.





# HALE'S HARVEST ALE

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

СОРТ Strong Ale (крепкий эль)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Работавший в 1981 году в Гемпшире (Англия) учеником на пивоварне Gale's (почти своей тезке) и увлекшийся этим бизнесом, молодой американец Майк Хейл запустил в 1983 году собственное производство в штате Вашингтон. Сейчас он владеет микропивоварней в Спокане, которая сосредоточена на выпуске английских сортов пива, и баром-пивоварней в пригороде Сиэтла – Фримонте. Его Harvest Ale («Харвест Эйл») обладает ароматом фруктовой жевательной резинки, сочным вкусом и чистым яблочным оттенком в сухом благоухающем послевкусии.



*Крепкий и бодрый  
«Богатый, крепкий  
и оригинальный... такой же  
освежающий, как осеннее утро», –  
говорится в рекламных материалах  
Hale's.*

# HALE'S SPECIAL BITTER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ English Bitter (английский биттер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

На своих микропивоварнях в Сиэтле и Спокане (штат Вашингтон) Майк Хейл варит наряду с признанными сезонными напитками и постоянные. Hale's Special Bitter («Хейлс Спецл Биттер») отличается высокой стойкой пенной шапкой и темным янтарно-красным цветом. Пиво очень насыщенное: солодовое, округлое, с фруктовыми нотками, напоминающими засахаренную вишню и цукаты. Послевкусие – сухое и игристое. Аббревиатура HSB, составленная из Hale's Special Bitter, схожа с названием напитка, который вдохновил Майка Хейла на создание этого пива. Речь идет о продукте компании Gale's из Хорндина (Horndean), недалеко от Портсмута (Англия).

## Hale's и Gale's

Стилизованная кружка на этикетке имеет форму буквы «Н». Интересно, под этой буквой в аббревиатуре HSB подразумевается Hale's или Horndean?





# HALLERTAU AUER PILS



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Pilsner (пльзеньское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Самый известный в Германии район выращивания хмеля – Халлертау – находится к северу от Мюнхена. В его сердце, в деревне Ау, с 1590 года работает пивоварня, принадлежащая аристократической семье Бек фон Пеккоц. Пивоварня Schloss (замок, а в данном случае château) производит живой пенящийся Auer Pils («Ауэр Пилс») с необычайно свежим ароматом, текстурированным солодовым характером и хорошо сочетаемыми оттенками лиственного, сухого хмеля. Классическое пиво из страны хмеля.

## Магия простоты

Этикетка и бокал – классические, но молодое поколение предпочитает вариант под названием Вессо.

# HANSA URBOCK



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Намибия, Южная Африка



СОРТ Майский бок



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Название компании Hansa произошло от старонемецкого слова, обозначающего гильдию торговцев – Ганзейский союз. Ur переводится как «настоящий». Этот майский бок производят в Намибии (бывшей немецкой колонии в Южной Африке), где у компании, история которой берет начало в 1920 году, имеются заводы в Виндхукке и Свакопмунде. Это наиболее нетрадиционный представитель сорта. Hansa Urbock («Ханса Урбок»), сваренное в соответствии с немецкой «Заповедью чистоты» пива, отличается ярким темно-желтым цветом, сладким ароматом ириски, мягким умеренным вкусом и послевкусием, напоминающим бренди. В ассортименте Hansa, состоящем из 10 позиций, есть и более легкое пиво. У флагамена компании, пива Windhoek Lager, содержание алкоголя составляет всего 4,0% об., но оно более хмелевое, чем большинство стандартных напитков Южной Африки. Кроме того, Hansa выпускает по лицензии пиво Holsten. Слоган компании – «Натуральное пиво, сваренное по немецким традициям».

# HARVEYS 1859 PORTER



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Англия, Великобритания

 СОРТ Porter/Stout (портер/стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пиво производит традиционная пивоварня в старом речном порту Льюис в Восточном Суссексе. Бизнес был открыт в XVIII веке, а в следующем столетии появилась деревянная пивоварня. В основу этого портера, восстановленного в 1993 году, положен рецепт напитка 1859 года с использованием традиционного коричневого солода. В аромате Harvey's 1859 Porter («Харвиз 1859 Портер») прослеживаются нотки хмеля и кедра, для вкуса характерен оттенок лекарства и горького шоколада, послевкусие – мощное, «жареное» и сухое.

## Лучший образец

Иногда Harvey's 1859 Porter выпускается с изображением в бутылке. Это менее устойчивый вариант, но с прекрасным развивающимся характером.

# HARVEYS TOM PAINE STRONG PALE ALE



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Англия, Великобритания

 СОРТ Pale Ale (светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Британский общественный деятель Томас Пейн, уехавший в 1774 году в Северную Америку, выдвинулся там в первые ряды борцов за независимость английских колоний. Самая известная его работа – «Права человека». Работая в Британии в акцизном управлении, он жил в Льюисе, где расположена пивоварня Harvey's. В 1990 году компания выпустила Harvey's Tom Paine Strong Pale Ale («Харвиз Том Пэйн Стронг Пэйл Эйл») специально для клуба политических дискуссий, собрания которого проходили в местном баре. Это бочковое пиво производится раз в году, ко Дню Независимости (4 июля. – *Прим ред.*). В том же месяце Кампания в поддержку настоящих элей (CAMRA) чествует независимых пивоваров в Британии. Tom Paine Ale легче найти в бутылках. Пиво отличается насыщенным вкусом с мягким пряным оттенком хмеля из Суссекса. В характере пива прослеживаются яркие свежие нотки апельсиновой цедры (благодаря хмелю Styrian Goldings).

И все это усиливают пряные фирменные дрожжи. Очень аппетитно!





# НВ Май-Бокс



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Mailbock (майский бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

З а аббревиатурой НВ скрывается название Hofbräuhaus пивоварни при королевском дворе. Самая известная в мире пивная функционирует на небольшой площади Платцль в центре Мюнхена, а сама пивоварня расположена на окраине города. И пивоварня, и пивная – государственные, принадлежащие Баварии. Пиво НВ Mai-Bock («ХаБэ Май-Бок») претендует (что отражено на этикетке) на звание старейшего Бокс Мюнхена, хотя в случае с данной майской версией бок это не совсем так. Тем не менее напиток очень изящный, мощный в своем солодовом аромате и ореховом вкусе. Обладает согревающим послевкусием с перчинкой.



*Невидимая глубина  
Стенки керамической  
кружки скрывают  
насыщенный  
красноватый цвет  
пива.*

# НВ ОКТОBERFESTBIER

217



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Märzen/Oktobertfest (мартовское/окtoberfest)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



У компании НВ – Hofbräuhaus – особый интерес к ежегодному пивному празднику, история которого началась с бракосочетания наследного принца в 1810 году. На этикетке изображены запряженные повозки, участвовавшие в шествии к «лужайке королевы Терезии».

НВ Oktoberfestbiere («Хабз» Октябрьфестбир») формирует пенную шапку альпийских размеров. Для этого пива характерна кремовая, солодовая пряность, напоминающая лакричник или анисовое семя.



*Прекрасный цветок  
Такого названия удостоена  
плотная пенная шапка,  
являющаяся одной из черт  
чисто солодового пива.*

# HB SCHWARZE WEISSE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Темное пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C







Королевская семья Баварии Кудерживала монополию на производство пшеничного пива с XVII до начала XIX века. Hofbräuhaus (пивоварня при королевском дворе) в Мюнхене когда-то специализировалась на этом сорте и, как только в конце 1970-х годов интерес к пшеничному пиву возродился, стала продвигать свою продукцию. HB Schwarze Weisse («ХаБэ Шварце Вайссе») – очень живое пиво с пряным (похожим на лакрицу) солодовым вкусом; затем, в середине, ощущается привкус карамельной патоки; послевкусие зерновое и слегка вяжущее (зеленое яблоко).

*Прекрасный черный цвет Темная версия этого пива существовала всегда, но теперь, в дань моде, напиток стал совсем «черным» (Schwarze).*

# HEINEKEN KYLIAN

219



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Нидерланды/Франция
	СОРТ Ирландский красный эль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Пиво с запутанной родословной. Сначала ирландской компанией George Killian Lett был сварен Ruby Ale, затем появилось пиво от компании Pelforth (см. стр. 359). И наконец, позднее, когда французская пивоварня стала частью голландской группы Heineken, было выпущено пиво Kylian («Килян»), которое немного отличалось

от своих предшественников.

Сначала оно кажется аскетическим, с устойчивым чистым солодовым вкусом, но потом, как только начинает нагреваться, раскрываются и другие оттенки вкуса – сдержанные фруктовые и сладкие ореховые.

Пиво очень легко пьется.

Рекомендуем попробовать его зимой перед подачей

голландского горохового супа с ветчиной.





# HEINEKEN OUD BRUIN



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северный Брабант, Нидерланды

 СОРТ Старый коричневый лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 2,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

Самая интернациональная пивная компания была основана в 1592 году в пивоварне в центре Амстердама, в здании, которое теперь занимает знаменитый своими бифштексами ресторан. Первый представитель семьи Хайнскен занялся пивоваренным бизнесом в 1863 году, в то время, когда активно производились пшеничное пиво, а также фуго (подслащенное пиво сорта gueuze), oud bruin, эли и портеры. Выпуск темно-коричневых лагеров начался в 1869 году, а применяемая сегодня культура дрожжей впервые была выведена в 1886 году. Heineken по-прежнему делает традиционные сухие темные лагеры – главным образом, для экспорта в США, а также совершенно другие, подслащенные сорта – для местного рынка. Это Oud Bruin («Ауд Браун») обладает кофейным ароматом, легким лакричным привкусом и в большинстве случаев сладким послевкусием.

## Скрытая улыбка

Когда разрабатывался дизайн слова Heineken, буквы «e» придали форму, которая напоминает улыбку.

# HEINEKEN TARWEBOK

221



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северный Брабант, Нидерланды

 СОРТ Пшеничный бок

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

**П**шеничный бок – наиболее заметное, ароматное и сложное пиво, выпускаемое компанией Heineken. В приготовлении Tarwebok («Тарвебок») используются по меньшей мере 4 сорта ячменного солода наряду с 17% пшеничного (по-голландски

Tarwe). В результате получается приятное, шелковистое пиво с разнообразными оттенками: кремовыми, кофейными, шоколадными, черносливовыми и ромовыми. Но в этой голландской интерпретации сорта отсутствует фенольная дымка или оттенки жевательной резинки, которые можно найти в типично немецком Weizenbock.

*Новый Амстердам  
Во время забавной, если не  
сказать наглой, рекламной  
кампании в Нью-Йорке это  
пиво рекламировалось  
и на голландском языке.*



# HELLERS WIESS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Kölschbier (кёльш)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Этот бар-пивоварня нового поколения, основанный в 1980 году, – своего рода диссидент в кельнской пивоваренной индустрии. Он расположен в здании бывшего ликероводочного завода,

производившего горькие ликеры. Hubert Heller варит так называемое Ur-Wiess – этот термин подразумевает «лутовое» пиво, которое можно отведать на пивных фестивалях. Но в данном случае имеется в виду нефилтрованное пиво. Hellers Wiess («Хеллерс Вайсс») – ароматный фруктовый напиток с насыщенной горечью хмеля. Существует также фильтрованный вариант – Kölsch, в котором больше выделяется солод, в то время как хмель играет второстепенную роль. Kölschbier – по определению фильтрованное пиво.







*Где раскрывается вкус*

Некоторые пивовары изображают на этикетке ячмень и хмель. Оба ингредиента, как показано здесь, «встречаются» в котле.

# HERRENHÄUSER PREMIUM PILSENER







	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Нижняя Саксония, Германия
	СОРТ Pilsner (пльзенское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Ганновер и его окрестности скорее ассоциируются со шнапсом Копф или джином Steinhäger, чем с пивом. Иногда порция крепкого спиртного и пиво употребляются одновременно, одним движением руки, что требует сноровки и храбрости. Это называется а Lüttje Lage (по маленькой) и более всего ассоциируется с фестивалем пива. Для такой цели часто используют легкое, без примесей, сухое пльзенское. Ганноверская пивоварня Gilde имеет в ассортименте пару благоухающих цветами образцов. Ее более мелкий местный конкурент Herrenhäuser («Херенхойзер») варит несколько более выразительный Premium Pilsener («Премиум Пилзенер») — с легким травяным ароматом и кремовым, солодовым вкусом. Это отчетливо хмелевой, вызывающий аппетит сухой напиток.



# HERRENHÄUSER WEIZEN BIER

	Место происхождения Нижняя Саксония, Германия
	Сорт Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)
	Содержание алкоголя 5,5% об.
	Идеальная температура потребления 9–12°C





Новый продукт от ганноверской компании Herrenhäuser. В далеком прошлом на ее родине в Нижней Саксонии, возможно, варили более кислые, северные сорта пшеничного пива, однако это, скорее, в южном стиле. Herrenhäuser Weizen Bier («Херенхойзер Вайцен Бир») – чуть сиропно вязкое пиво, отличающееся сладковатым, слегка пряным ароматом, мягким вкусом и несколько терпким послевкусием. На этикетке изображено поле пшеницы.





# HERRNBRAU HEFE-WEISSBIER DUNKEL



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия
	СОРТ Темное пшеничное пиво
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Нсмская «Заповедь чистоты» пива впервые была оглашена герцогом Вильгельмом IV в 1516 году в Ингольштадте, там, где теперь находится пивоваренная компания Herrnbräu. В то время серьезным проступком для пивовара в этом городе было превышение квоты на производство пива. В качестве наказания он должен был изготовить 10 000 кирпичей – работа тяжелая, отвлекавшая его от основного занятия, но наверняка повышавшая спрос на пиво без увеличения предложения. На каком-то этапе была проложена «Пивная улица», чтобы привлечь поставщиков из соседнего Кельхайма. Производимое сегодня Herrnbräu Hefe-Weissbier Dunkel («Хернброй Хефе-Вайсббир Дункель») отличается ореховой сладостью и шоколадным вкусом, а также цветочной, фиалковой, сухостью.

«Шедер...

...древнего баварского пивоваренного искусства», – написано на этикетке.

# HERTOG JAN GRAND PRESTIGE



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды
	СОРТ Barley Wine (ячменное вино)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Слово Hertog означает «герцог», а имя Jan напоминает о герцоге Брабантском, который правил в XIII веке во Фландрии и Брабанте. Крепкий голландский эль Hertog Jan Grand Prestige («Хертог Ян Гранд Престиж») в общих чертах напоминает ячменное вино. Он был одним из первых специальных напитков, сваренных после восстановления пивоварни Arsen в 1980-х годах в одноименном городе провинции Лимбург.

Для этого пива характерны плотная пенная шапка, гранатовый цвет, пряный солодовый аромат, удивительно легкая, мягкая консистенция и сладковатое, слегка мясистое послевкусие, похожее на портувейн.



# HIGHGATE & WALSALL OLD ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Англия, Великобритания

СОРТ Old Ale (старый эль)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Эта компания со 100-летней историей – самый известный производитель слабого эля mild на западе центральных графств Великобритании. Прежде чем пивоварня обрела независимость,

многие годы ею владела компания Bass. Слегка охмеленное пиво с солодовым акцентом, похожее на сорт mild, но более крепкое – классический old ale, или зимний согревающий напиток. Это ноябрьское и декабрьское пиво – превосходный образец сорта. В аромате прослеживаются нотки пассифлоры.

Для вкуса характерны оттенки железа, дуба и хорошо поджаренных гренков. Послевкусию очень приятное, с нотками ириски.

## Связь с Хайгейт?

Пиво не имеет ничего общего с известной лондонской литературной «деревней» Хайгейт. Пивоварня расположена в Уолсале.





# HOEGAARDEN SPECIALE



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Бельгийское пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

В то время как постоянно производимое пиво Hoegaarden (см. стр. 229) часто преподносится как летний прохладительный напиток, Hoegaarden Speciale («Хугарден Специале»), запущенное в производство в 1995 году, является более крепкой, солодовой и кремовой версией пива для зимы. Hoegaarden Witbier варят из грубой пшеницы и ослуженного ячменя в равных долях, а Hoegaarden Speciale на 55% состоит из ячменного солода.

Некоторое количество этого солода готовят по методу, при котором натуральный сахар ячменя кристаллизуется. Именно так достигается ореховый вкус пива. Пропорции кориандра и апельсина одинаковы в обоих сортах, но привкус цитрусовых благодаря большому количеству солода ярче выражен в Speciale.

# HOEGAARDEN WITBIER

229



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Бельгийское пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Город Хугарден (к востоку от Брюсселя) расположен в сердце района возделывания пшеницы. Раньше здесь насчитывалось более 30 пивоварен, производивших местное пшеничное пиво. Последняя закрылась в 1950-х годах, когда традиционные напитки были вытеснены лагерами, но в 1960-х пивовар-энтузиаст Пьер Селис возродил этот сорт.

Подростком он работал на той самой последней пивоварне, что и вдохновило его впоследствии на создание пива с кориандром и цедрой апельсина сорта Curaçao. Он ориентировался на местных потребителей, однако напиток завоевал мировую популярность.

Пивоварня имела огромный успех и в 1980-х годах была приобретена группой Interbrew. Hoegaarden Witbier («Хугарден Витбир») — очень душистое и пряное пиво с фруктовым вкусом и медовой «основой».

**Почему wit (белый)?**

Белое пиво означает «пшеничное» в Бельгии, Германии и некоторых других странах.



# НОЕПФНЕР BLUE STAR



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия

 СОРТ Smoked Altbier (конченое старое пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Эту пивоварню в Карлсруэ (Германия) основал священник Хёпфнер. Сейчас ею владеет шестое поколение этой семьи. Компания учреждена в 1798 году и расположена в покоем на замок барона здании постройки 1898 года. Несмотря на свою долгую историю, эта пивоварня – одна из самых передовых в Германии. Описываемый здесь напиток был впервые сварен в 1996 году, в канун Нового года, очень важный для шотландцев день. Однако это пиво не следует отождествлять с шотландскими сортами, хотя по характеру оно очень напоминает разные марки пива, сваренные на солоде для виски.

Hoepfner Blue Star («Хёпфнер Блю Стар») содержит долю солода, прокопченного на буковых дровах, и обладает живой сухостью в послевкусии. Пиво маслянистое, солодовое и слегка ореховое, с утонченным цветочным оттенком. Его варят на дрожжах для Altbier. Это нечто среднее между пивом из Дюссельдорфа и шотландским Dundee?

## Танцующий блюз

В упаковке из шести бутылок Blue Star нет одинаковых этикеток. Их объединяет лишь тема – «танец под звездами».



# НОЕПФНЕР GOLDKÖPFLE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия

 СОРТ Экспорт (экспортное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Наряду с золотыми лагерами компания Хоерпфнер из Карлсруэ производит Pilsner и три вариации на тему Export. Пиво, названное просто Export, обладает удивительно свежим ароматом (хлеб с хрустящей корочкой только что из печи?),

приятной солодовой консистенцией и пряным вкусом, а также тонкой, сбалансированной сухостью в послевкусии. Представленная здесь версия super premium немного крепче и насыщеннее. Хотя пиво Хоерпфнер Goldköpfle («Хёпфнер Голдкёпфле») позиционируется как слабое, в нем наблюдаются маслянистые, успокаивающие хмелевые нотки. Существует также нефилтрованный Export, называемый Хоерпфнер Kräusen Hefetrüb.

*Отнюдь не шапочка  
Слово Köpfle, употребляемое  
в Бадене, — уменьшительное от  
«пенной шапки». Однако в данном  
случае она вовсе не маленькая.*





# НОЕПФНЕР JUBELBIER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия



СОРТ Vienna (венское)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Богато украшенная этикетка Hoepfner Jubelbir («Хёпфнер Юбельбир») была разработана в 1906 году для пива, сваренного по случаю золотой свадьбы герцога Баденского. А в 1982 году случайно обнаружили полбутылки того пива, как раз в то время, когда пивоварня планировала выпустить специальный напиток к 75-летию отца нынешнего президента компании. Это Jubelbir (юбилейное пиво), которое производится по сей день, – бронзовый лагер, напоминающий по стилю Vienna или Märzen/Oktoberfest. Сначала пиво раскрывает свой орехово-солодовый характер, потом становится очень мягким, а заканчивается легким, игристым и сухим послевкусием.

## Тост за отца

Пенная шапка искрится пузырьками в подтверждение игристого послевкусия. Несмотря на насыщенный цвет, пиво очень похоже на шампанское.



# HOEPLNER PILSNER

233



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия



СОРТ Pilsner (пильзенское)







СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Фамилия Hoepfner образована от слова «хмелевод». Этот Pilsner пивоварни в Карлсруэ содержит 4 сорта хмеля (Perle, Hallertau-Hersbruck, Tettnang и Saaz). Несмотря на 37 единиц горечи, Hoepfner Pilsner («Хёпфнер Пилзнер») нельзя назвать вызывающе сухим. Акцент, сделанный на аромате хмеля, подготавливает к развитию мятно-кремового характера пива, усиливающегося благодаря мягкому вкусу солода с оттенком алтея. Пивоварня имеет свою солодовню и разводит собственную культуру дрожжей. Она использует открытую ферментацию, и дображивание происходит в горизонтальных емкостях, а не в обычных вертикальных цилиндрах. Все эти элементы создают нежный, сложный классический Pilsner. В баре при пивоварне Pilsner используется иногда для приготовления пивного коктейля с похожим на вермут аперитивом Amer-Picon, очень популярным напитком по другую сторону границы, в Эльзасе.

# HOOK NORTON OLD HOOKY

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южные/Центральные графства Англии, Великобритания
	СОРТ Old Ale/Bitter (старый эль/биттер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



На пивоварне Hook Norton в Банбери (графство Оксфордшир) до сих пор используется паровой двигатель. Производство размещено в башне-пивоварне 1899 года, где сырье проходит путь с верха до погреба, постепенно превращаясь в пиво. Наиболее известный продукт компании – Old Hooky («Олд Хуки») с аппетитным солодовым вкусом и ароматом, напоминающим свежее песочное печенье. Напиток отличается также кремовым, фруктовым вкусом с оттенками банана и клубники. Позже проявляется сбалансированно сухой и изысканный лиственный хмелевой характер. Несмотря на название, это пиво – скорее, солодовый bitter средней крепости, чем old ale.

*Большой ребенок  
На этикетке изображена  
небольшая, аккуратная  
пивоварня, но ее размеры  
явно преувеличены.*

# НОРВАК SUMMER LIGHTNING

235



📍 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Западная Англия, Великобритания

🍺 СОРТ: Summer Ale (летний эль)

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ: 5,0% об.

🍶 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ: чуть выше 10°C

После того как хмель в сусле сварен, отходы хмелевых шишек необходимо удалить, используя нор бак (дырявый черпак для хмеля). Пивоварня Нор Бак, расположенная в Солсбери

(Англия), основана в 1987 году.

Вскоре после открытия она выпустила специально для пивного фестиваля пиво Summer Lightning («Саммэ Лайтнинг»), которое потом стала производить регулярно. В то время цвет напитка был необычайно «солнечным» для британских элей. Пиво очень легкое, живое и сухое, но обдает также рядом второстепенных оттенков: сладостью ячменного солода Maris Otter из графства Уилтшир, благоуханием хмеля сорта East Kent Goldings и вкусом банана благодаря использованию фирменных дрожжей.



# НОРБАК THUNDERSTORM



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания



СОРТ Wheat Ale (пшеничный эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C/10°C

Завоевав успех со своим сезонным пивом Summer Lightning («Зарница»), в 1997 году пивоваренная компания из Солсбери снова выразила почтение непредсказуемой британской погоде, выпустив на рынок пшеничный эль Thunderstorm («Гроза»). Это

дозревающее в бутылке пиво содержит 50% пшеницы и охмеляется только сортом Progress. В основе Норбак Thunderstorm («Хопбэк Тандестом») легкая, но устойчивая и сочная солодовая основа с небольшим оттенком банана благодаря дрожжам. Можно отметить также продолжительный, весьма сухой, с нотками цедры лимона и можжевельника вкус. Послевкусие очень бодрящее.

## Нектар богов

На всех этикетках пива этой пивоварни изображен бог виноделия древних римлян Бахус.



# HOPF DUNKLE WEISSE

237



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия
	СОРТ Темное пшеничное пиво
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Ганс Хопф, владелец пивоваренной компании, почти наверняка обязан своим именем хмелю (Hopf – хмель). Однако волею судьбы он специализируется на пшеничном пиве – сорте, который обычно охмеляется лишь слегка. В аромате Dunkle Weiße («Дункле Вайссе») наряду с нотками персика и банана заметен легкий оттенок хмеля. Это очень живое пиво, устойчивое и приятное, со сдержанной сухостью и прохладным освежающим послевкусием. Пивоварня расположена в Мисбахе, в 56 км к югу от Мюнхена. В последнее время здесь было сварено несколько необычных вариантов пшеничного пива, включая напиток, являющийся оттоломским традиций Eisbock. Это одна из немногих немецких пивоваренных компаний-новаторов, экспериментирующих с сортами пива. (Еще одна пивоварня – практически тезка: Hopfner.)

# HOUGAERDSE DAS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Пряный бельгийский эль

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Город Хутарден расположен недалеко от невидимой «языковой» границы, разделяющей фламандскую и французскую Бельгию. Написание его названия не раз менялось. Для возрожденного пива предпочли «антич-

нос» имя. Между двумя мировыми войнами расположенная в городе пивоварня

производила янтарный эль (возможно, пряный), который назывался DAS и был, вероятно, одним из нескольких бельгийских напитков, стремившихся стать созвучными с британским Bass. Эта компания давно закрылась, однако название пива вновь появилось в 1996 году на пивоварне, производящей Hoegaarden White (см. стр. 229). Новый Hougaerdse DAS («Хаухартусе ДАС») – это ароматный, сочный, фруктовый (яблочи?) янтарный эль, созревающий в бутылке. Пиво варят из пльзенского и карамельного солода с добавлением померанцевой цедры Cugaço и кориандра. Напиток сбразивается дрожжами, используемыми в знаменитом фруктовом, насыщенном Ginder Ale, производимом той же родительской компанией.





# HÜBSCH SUDWERK HELLES

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Калифорния, США

 СОРТ Светлый лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Это одна из лучших в США пивоварен в немецком стиле. Hübsch – фамилия основателя компании, а Sudwerk в переводе с немецкого означает «пивоварня».

Пивной бар и микропивоварня расположены в городе Дэвис на севере Калифорнии. Sudwerk производит широкий спектр немецких сортов пива, включая этот выразительный приятный Hübsch Sudwerk Helles («Хюбш Зудверк Хеллес») с текстурованным солодовым стартом и развивающимся чистым, живым вкусом хмеля.

## *Питие во имя учебы*

*Пиво Sudwerk производят в городе Дэвис, где расположен Калифорнийский университет вина. Среди изучаемых здесь предметов – искусство пивоварения.*



# HULL MILD



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток Англии, Великобритания



СОРТ Mild Ale (слабый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C







Напиток с претензией на славу среди любителей пива, особенно в Северной Америке. Пивоварня, расположенная в портовом городе Гул (графство Йоркшир), наняла Питера Остина, который позже стал использовать ее особую фруктовую закваску на пивоварнях нового поколения в США и Канаде. Предприятие закрылось в 1970-х годах, но его название возродила в 1989 году микропивоварня. Здесь используют те же дрожжи, в результате чего получается этот приятный, хлебный, шоколадный, фруктовый, напоминающий вино слабый эль – Hull Mild («Гул Майлд»).

# HUYGHE DELIRIUM TREMENS

241

Н

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия
	СОРТ Крепкий золотой эль в бельгийском стиле
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Это легкомысленное название – Delirium Tremens (белая горячка) вполне отражает бельгийскую натуру, которую можно определить словами «ешь, пей и веселись». Когда-то из-за такого наименования пиво было запрещено в США, поэтому на американском рынке оно получило название Mateen (в честь фламандского пивовара). Для приготовления пива используются сорта хмеля Saaz и Styrian. Ферментация выполняется тремя дрожжами (двухэтапное сбраживание и дозревание в бутылке). Пиво Huyghe Delirium Tremens («Хайнохе Делириум Тременс») отличает необыкновенно фруктовый аромат, напоминающий сладкие десертные сливы или крыжовник; сладкий вкус и согревающее послевкусие. В 1999 году был выпущен темно-коричневый «брат» этого напитка под названием Delirium Nocturnum. Сваренное на пяти сортах солода, пиво мягкое, богатое и очень ароматное. Эти два напитка представлены в широком ассортименте Huyghe, старой пивоварни города Мелле (недалеко от Гента).



# HUYGHE FLORISGAARDEN WITBIER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия



СОРТ Бельгийское пшеничное пиво



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C




Цветочный сад? Источником появления в названии напитка слова Florisgaarden, несомненно, послужил город Хугарден (Hoegaarden). Когда цветут его сады, семена растений ветер разносит по всей Бельгии и даже за ее пределы. Это легкое, сладковатое пшеничное пиво производит пивоварня Huyghe недалеко от Гента. Huyghe Florisgaarden Witbier («Хайюхе Флорисгарден Витбир») используется и в качестве основы для серии Florisgaarden фруктовых сортов пива, которое готовят с добавлением эссенции или экстрактов. Один из таких напитков – с персиком, абрикосом и манго – называется Ninkeberry. Детей технического консультанта пивоварни зовут Флорис и Нинке. Без сомнения, им нравится еще одно пиво серии Florisgaarden – с добавлением шоколада, которое называется Floris Chocolat.

# ICENI FOUR GRAINS

243

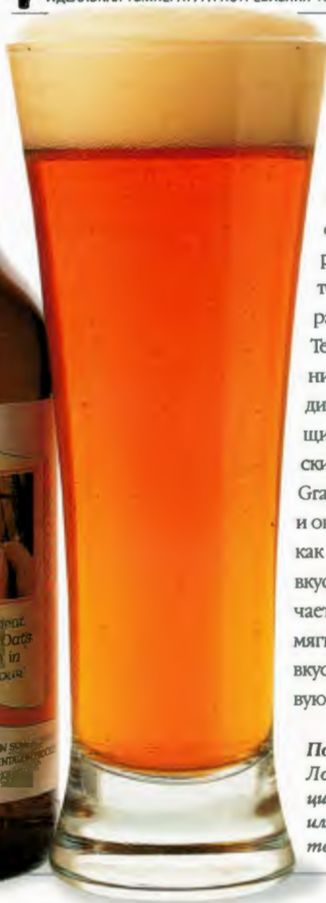


 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Ale (эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Название Iceni Four Grains («Айсни Фо Грэйнз») напоминает о племенах, которые под предводительством королевы Бoudици участвовали в боях против римских колонизаторов за независимость Англии. Родиной Iceni был регион, известный теперь как Восточная Англия. Микропивоварня Iceni расположена в Айкбурге, к северу от Тетфорда (графство Норфолк). Компания, основанная в 1995 году, производит широкий ассортимент впечатляющих сортов пива, некоторые с кельтскими названиями. Четыре злака (Four Grains) – это ячмень, пшеница, рожь и овес. И пивоварня относится к ним как к кирпичикам, из которых строится вкус. Пиво, дозревающее в бутылке, отличается мятно-апельсиновым ароматом, мягким, сухим, зерновым, маслянистым вкусом, пробуждающим легкую хмелевую горчинку в послевкусии.

## Подходит для королевы

Логотип пивоварни – королева Бoudиция на своей колеснице. Более крупная иллюстрация напоминает потребителям, что пиво готовят из зерна.



# IM FÜCHSCHEN ALT

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дюссельдорф, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Altbier (старое пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Название Im Fückschen Alt («Им Фюхшен Альт») переводится как «У лисенка». Это один из прославленных баров-пивоварен, расположенный в старой части Дюссельдорфа. Его почитаемый любителями Alt – хорошо сбалансированная, но хмелевая трактовка этого сорта. Напиток обладает кремовым солодовым характером, сдержанным грушево-фрукто-

вым вкусом и хмелевой горечью в сухом послевкусии. Похожая на мини-аторное промышленное здание пивоварня, своего рода классика, находится за таверной. Внутри посетители за скобленными столами наслаждаются пивом в сопровождении вкусной и здоровой пищи. Фирменное блюдо в меню – Eisbein – вареные свиные ножки.

## Выпьем и закусим?





Похоже, лисица испытывает жажду, однако это хмелевое пиво разжигает жуткий аппетит.



# INDEPENDENCE FRANKLINFEST

245



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ Märzen-Oktoberfest Lager (мартовский-окtoberfest лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В 1776 году государственный деятель и ученый Бенджамин Франклин помогать в Филадельфии Декларацию независимости американских колоний от Британии. Пивоваренная компания Independence («Индепенденс» – «независимость») была открыта в том же городе





спустя 219 лет. Сначала она наладила изготовление элей, а вскоре запустила производство лагера FranklINFEST («Фрэнклинфест»). Его отличает бронзовый цвет, глубина солодового аромата и пряного вкуса. Пиво легкое, но необычайно аппетитное в питье, с чистым сладким послевкусием.



## Явный пьянчужка

Бенджамин Франклин оставил после себя собственный рецепт хвойного пива и заказы на бочонки эля.

# ISAAC BIRRA BIANCA

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Италия
	СОРТ Пшеничное пиво в бельгийском стиле
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Для «белого» пшеничного пива из Италии в бельгийском стиле Isaac Birra Bianca («Исаак Бирра Бьянка») используют бутылку для шампанского. Пивоварня находится в Пиоццо (провинция Кунео), неподалеку от Турина. Она расположена в баре под названием Le Baladin («Трубадур»). Жена владельца – родом из пограничного между Бельгией и Францией района, а пиво Isaac названо в честь их сына. В шутку утверждают, будто пшеничное пиво безвредно даже для детей. Этот экземпляр ароматизирован кориандром и соками грейпфрута и апельсина (а не цедрой последнего, как делают обычно). В готовом продукте вкус напоминает сладкие лимоны.

Вторичная ферментация в бутылке происходит с добавлением дрожжей для шампанского. Эта особенность и получаемый в результате кремовый вкус жареного хлеба – дополнительное оправдание использования столь элегантной бутылки.



# JEANNE D'ARC AMBRE DES FLANDRES



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция



СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня «спрятана» в переулке города Роншан, что рядом с Лиллем. А неподалеку, в округе Шампань, родилась Жанна Д'Арк. Пивоварня, прославляющая ее имя, была основана

в 1898 году семей с фламандской фамилией Ван Дамм. Ambre Des Flandres («Амбр де Фландр») – пиво низового брожения в стиле bière de garde, который подразумевает долгое вызревание в бочках. Сначала появляется вкус с перчинкой, затем он развивается и становится солодовым, с оттенком инжира, завершаясь объемными сухими тонами. Это пиво очень хорошо сочетается с местными блюдами из баранины и лука-порея.





# JEANNE D'ARC BELZEBUTH



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция



СОРТ Крепкий золотой эль в бельгийском стиле



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 15,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C




Слово Belzebuth (Вельзевул) происходит от древнегреческого и иудейского и означает «дьявол» или «повелитель мух». Вот почему он изображен на этикетке пива, произведенного во французской пивоварне с пламенным названием Jeanne d'Arc («Жанна Д'Арк»). Утверждают, что это очень крепкое прозрачное пиво варят из одного солода (а значит, оно не содержит иных сахаров). Пиво нежное, как пух, сначала напоминает леденец с острыми алкогольными тонами, переходящими затем в пряную, неожиданную сухость. Belzebuth («Бельзebut») не столь плотное, как можно ожидать, учитывая крепость, но с весьма густой пенной шапкой.

## Сильное варево

Вельзевул защищает своих последователей от мух... хотя имя его происходит от Ваала, древнего семитского божества плодородия.

# JEANNE D'ARC GRAIN D'ORGE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция

 СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Вопреки своему золотистому цвету Jeanne d'Arc Grain d'Orge («Жанна Д'Арк Грейн д'Орж») содержит небольшую долю солода Vienna, придающего напитку легкий ореховый оттенок. Как видно из названия (Grain d'Orge – «ячменное зерно»), это

пиво с явным солодовым акцентом,

но хорошо сбалансировано хмелем.

Среди используемых сортов хмеля –

Styrians с его очевидным характером

цедры апельсина, ромашковый Saaz

и смолянистый Brewer's Gold (из

Фландрии). Еще одна составляющая

вкуса – чуть дымный характер

домашних дрожжей – в этом сорте

заметна больше, чем в других

продуктах пивоварни. Это

объясняется тем, что дрожжи

(верхового брожения) вынуждены





усердно «работать», чтобы создать

относительно высокое содержание

алкоголя. По стилю это французское bière de garde с фламандским акцентом.



# JENNINGS Cocker Hoop

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток Англии, Великобритания
	СОРТ Bitter Ale (горький эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня находится в северной части страны, в Кокермуте, рядом с Английскими озерами. Несмотря на каламбур, связанный с местом ее расположения, название пива Jennings Cocker Hoop («Дженнингс Кокер Хуп») имеет непосредственное отношение к выпивке. На контрэтикетке говорится, что и кран (cock), и обруч (hoop) были частями бочонка. Cocker Hoop мягко обволакивает язык, сначала кажется ореховым, затем апельсиновым и благоухающим, а завершается

хмелевым и травяным вкусом. Это летний эль с проверенной

«компанейской» репутацией. Несмотря на удаленность пивоварни, ее продукция вполне доступна.





# JEVER PILSENER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Германия



СОРТ Pilsner (пльзеньское)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.







ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Частично обнесённый рвом город Эвер – туристический центр Фризского побережья Германии. Фризские острова – территория, которую делят между собой также Дания и Нидерланды. Жители этих мест имеют репутацию любителей пищи и напитков с выразительным вкусом. Jever Pilsener («Евер Пилзенер») завоевал признание любителей пива по всему миру за свою горечь. У пива благоухающая пенная шапка, свойственная немецкой разнovidности пльзеньского, и возбуждающий терпкий вкус, оставляющий язык почти сухим. Пивоварня Jever очень современная, как у большинства производителей Pilsner в Германии, хотя в распоряжении компании есть здания и начала XX века. С тех пор как пивоварню приобрела национальная группа Brau und Brunnen, характер Jever Pilsener стал несколько мягче, но благодаря своей сухости пиво по-прежнему является замечательным аперитивом.



# JOPEN BOK BIER

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северная Голландия, Нидерланды
	СОРТ Бок верхового брожения
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Слово **Јореп** использовалось в Харлеме, когда-то великом пивоваренном городе Нидерландов, для описания размера пивной бочки. Это необычное «четырёхзерновое» пиво делают из ячменя, пшеницы, ржи (все ооложенные) и зерна овса. Пиво верхового брожения, дозревающее в бутылках. Сваренное однажды в Харлеме, **Jopen Bok Bier** («Йопе Бок Бир») производится на пивоварне Schaapskooi Abbey. Вкусить благоухающий апельсиновый аромат пива – все равно что отведать сам фрукт. На вкус пиво сиропно-солодовое, с пряными и сухими нотками (хотя никаких приправ при его изготовлении не используется).



# JOPEN HAARLEMS HOPPENBIER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северная Голландия, Нидерланды



СОРТ Пряный эль



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Еще до того, как хмель вошел в употребление, солодовый вкус пива балансировали фруктами, травами и специями. Появление же хмеля было объявлено нововведением. Похоже, что первое охмеленное пиво в исторически пивоваренном Харлеме было сварено в 1501 году. Это hoppenbier возродили в 1994 году к фестивалю, посвященному 750-летию города. Jopen Haarlems («Йопе Хаарлемс») варят из ячменя, пшеницы (оба злака осоложивают) и овса, а охмеляют сортами Kent Goldings и Styrians. Специи не добавляют. Пиво обладает цитрусовым ароматом, овсяной кремовостью, пряным вкусом, который развивается, становясь сначала фруктовым, потом терпким. Напоминающее шербет послекусие ароматное, сухое и долгое.

# KALTENBERG KÖNIG LUDWIG DUNKEL

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бавария, Германия

 СОРТ Dark Lager (темный лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.





 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Кальтенберг находится неподалеку от Мюнхена. Не позднее XIII века здесь появился замок. А нынешний построили в 1670 году, правда в 1848 году он был реконструирован в готическом стиле.

В погребках замка принц Луитпольд Баварский управляет знаменитой пивоварней, специализирующейся на разных сортах темного пива. Пиво Kaltenberg König Ludwig Dunkel («Кальтенберг Кёниг Людвиг Дункель»), посвященное его предку королю Людвигу, – легкое и своеобразное, с намеком на кофе и инжир. Его подают во время рыцарских турниров, которые проходят в замке ежегодно в июле.

# KALTENBERG RITTERBOCK

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бавария, Германия
	СОРТ Double Bock (двойной бок)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,7% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Хотя сорт бок происходит с севера Германии (из Айнбека, Нижняя Саксония), популяризовать его стали на юге, на королевской пивоварне, построенной герцогом Вильгельмом V Баварским в конце XVI века. Принц Луитпольд, потомок герцога, занимался пивоварением в замке Кальтенберг под


Мюнхеном. Один из его напитков – Kaltenberg Ritterbock («Кальтенберг Риттербок») поступает в продажу во время Великого поста. Это пиво очень легкое для своего сорта, но с изысканным вкусом горького шоколадного пралине.

*Ritter* значит «всадник». Популярный рыцарский турнир проходит в замке ежегодно в течение трех уик-эндов июля на арене, которая вмещает 10 тысяч зрителей.





# KASTEEL BIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Barley Wine (ячменное вино)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 11,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 12–13°C



Пиво известно также как Bière du Château. Замок, или шато (château), – это окруженный рвом дворец, возведенный в 1736 году в Ингелмюнстере (западная Фландрия). Здесь была когда-то резиденция герцога Фландрии. Сегодня погребка используются для выдержки в бутылках в течение 6–12 недель пива Kasteel Bier («Кастеел Бир»), которое варят неподалеку в пивоварне Van Honsebrouck. Это чрезвычайно мощное пиво сначала раскрывается солодовым богатством хлебного каравая, затем возникают нотки сухофруктов и портвейна, и все это сводится к сухому, словно джутовая мешковина, послевкусию. В приготовлении напитка используются три сорта солода, темный карамельный сахар, сухой хмель Kent Goldings и собственная закваска. Для золотого двойника этого пива под названием Kasteel Tripel характерны нотки ванили, кориандра и цитрусовых. Существует также еще более ванильная золотая версия.

# KILKENNY IRISH BEER

257



- МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Ирландия
- СОРТ Irish Red Ale (ирландский красный эль)
- СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
- ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C





Достопримечательность города Килкенни – нетронутая временем церковь XIII века аббатства св. Франциска. Ее окружает пивоварня, основанная в 1710 году Джоном Смитвиком, а с 1965 года принадлежащая компании Guinness. Под именем Смитвика (Smithwick's) пивоварня производит маслянистый эль с оттенком пережаренного хлеба, проявляющимся в послевкусии (4,0% об.). Это пиво продается главным образом в Ирландии. А в остальных частях света – его чуть более крепкая, сухая и ореховая интерпретация под названием Kilkenny Irish Beer («Килкенни Айриш Бир»).



*Ирландское красное  
Красноватый оттенок ирландских  
элей, подобных Kilkenny, стал  
элементом стиля.*

# KING & BARNES FESTIVE ALE



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Англии, Великобритания
	СОРТ Pale Ale (светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15°C

Некоторые появившиеся в последнее время марки пива мирового уровня, дображивающие в бутылке, производит King & Barnes – предприятие с 200-летней историей. Между тем довольно остро стоит вопрос о поглощении этой компании из Хоршема (Суссекс). Вы-

разительность ее продукции придают ячмень Maris Otter, цветки хмеля Goldings и собственная смесь двух культур дрожжей.

При изготовлении King & Barnes Festive Ale («Кинг энд Барнс Фестив Эйл») используются 4 сорта солода и 3 сорта хмеля. Впервые этот эль был сварен для послевоенного Фестиваля Британии в 1951 году, а версия с живыми дрожжами появилась в 1992 году. Для напитка характерен травяной, хлебный и хмелевой аромат, а также фруктово-ореховый, с легким оттенком шоколада солодовый фон. Послевкусию десертно-яблочную, с продолжительными тонами, напоминающими благоухание розы.



# KING & BARNES RYE BEER

259



🍷 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Англии, Великобритания

🍷 СОРТ Rye Ale/Brown Ale (ржаной эль/коричневый эль)

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

🍷 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15°C

**Р**ожь – это злак с аппетитным горько-сладким, фруктовым, пряным и порой мятным вкусом. Сначала из нее делают хлеб, из которого впоследствии получают квас – русский напиток, подобный пиву. Рожь используют также

в приготовлении финского пива Sahti. В 1988 году немецкая пивоварня Thurn und Taxis выпустила ржаной вариант пшеничного пива, а в следующем десятилетии King & Barnes из Хоршема продолжила это начинание в Британии своим ржаным элем King & Barnes Rye Beer («Кинг энд Барнс Рай Бир»). Напиток предлагался также под названием Coppercast (литейная медь), подчеркивавшим его яркий цвет, придаваемый зерном. Это восхитительное маслянистое пиво с нотками маракуйи. Можно ли назвать его «ответом» на ржаную водку из Польши? Скорее, это ответ на ржаной виски из Пенсильвании.





# KING & BARNES WHEAT MASH



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юг Англии, Великобритания



СОРТ Wheat Ale (пшеничный эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C

Всменяющемся ассортименте сезонного пива компании King & Barnes из Хоршема есть King & Barnes Wheat Mash («Кинг энд Барнс Уит Мэш»), выпускаемое обычно в апреле как освежающий напиток для поздней весны или раннего лета. Термин mash означает

«сусло», то есть смесь молотого солода с водой, которую используют для пивоварения. Это пиво содержит 40% пшеницы (остальное – ячменный солод), хмель сорта Goldings и ферментируется собственной чистой сухой культурой двойных дрожжей для эля, выращиваемых пивоварней. В результате получается плотное, солодовое, словно хрустящий крекер, пиво с долгим пшенично-лимонным благоухающим послевкусием.



# KLOSTER IRSEER ABT'S TRUNK



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Швабия, Бавария, Германия



СОРТ Extra-strong Lager/Double Bock (очень крепкий лагер/двойной бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 12% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Аббат наверняка мог здорово напиться этим очень крепким лагером. Пивоварня расположена в красивом здании бывшего монастыря в Ирзее на юге Германии. При ней имеются также ресторан, маленькая гостиница, галерея ремесленных изделий и гончарная мастерская. Kloster Irseer Abt's Trunk («Клостер Ирзеер Абтс Трунк») – пиво удивительно легкое для своей крепости, с горьковато-солодовым вкусом и нотками винили, дуба и виски. Иногда напиток разливают в керамические бутылки ручной работы. Упаковка в этом случае приобретает более личный характер.



# KNEITINGER BOCK



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Регенсбург, Бавария, Германия



СОРТ Bock (бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

После смерти в 1991 году последнего представителя семьи Кнайтингер этой пивоварней в Регенсбурге управляет благотворительная организация, помогающая сиротам и больным детям. Пивоварня была основана в 1530 году

и принадлежала семье Кнайтингер с 1876 года. Сегодня пивоварня и примыкающий к ней постоянный двор являются официальной





достопримечательностью. В первый четверг октября здесь, на постоялом дворе, забивают кран в первую бочку нового пива Бок Kneitingер Bock («Кнайтингер Бок») – очень богатый напиток с многослойным, сложным солодовым характером и еле уловимым оттенком дымка.

*Вера, хмель и милосердие  
Благотворительная  
Kneitingер – лишь одна  
из пивоварен Регенсбурга.  
Среди других – Bischofshof,  
которой владеет духовная  
семинария.*





# KOFF JOULUOLUT

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Финляндия
	СОРТ Vienna Lager (венский лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



В 1819 году русский пивовар Синебрюхов основал старейшую в Скандинавских странах пивоварню Sinebrychoff. В 1987 году эта пивоварня, название которой часто сокращают до Koff, выпустила рождественский напиток Koff Joululolut («Кофф Юлулут») – янтарно-красный лагер в венском стиле с солодовым акцентом. Этот образец – более светлый вариант данного сорта с плотным, ореховым, солодовым вкусом. Финское слово Joulу имеет то же происхождение, что и английское Yule (святки). Пиво любого сорта называется по-фински olut. Это слово имеет тот же корень, что и английское ale.

*У Санта-Клауса...  
...есть офис на севере  
Финляндии. Но его местное  
рождественское пиво  
производит не компания Koff,  
а пивоварня Lapin Kulta  
(«Золото саамов»).*



# KÖNIG PILSENER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Pilsner (пльзеньское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Один из наиболее известных пльзеньских лагеров в Германии – König Pilsener («Кёниг Пилзенер») – варят в Дуйсбурге, крупном речном порту на пересечении Рейна и Рура. Хотя Дуйсбург известен художественным музеем и зоопарком, его имидж большого города в сердце угледобывающего и сталелитейного региона мог в прошлом способствовать популярности этого довольно крепкого для пльзеньского сорта пива.





С изменением промышленной ориентации региона пиво стало более мягким и легким. Этот напиток все такой же солодовый, только теперь более приятный.

Хмелевая горечь во вкусе слабее, но по-прежнему вносит томительные, слегка терпкие, сухие нотки. Название компании означает «король», хотя и не имеет никакого отношения к монарху. König – фамилия ее основателей. Пивоварня, основанная в 1858 году Теодором Кёнигом, оставалась во владении этой семьи пять поколений. В 2000 году компания стала частью группы Holsten.

# KÖNIGSBACHER PILS

265



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северный Рейн-Вестфалия, Германия
	СОРТ Pilsner (пльзеньское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Кönig означает «король», а Bach напоминает употребляемое в северной Англии слово beck – «ручей», «речушка». Пивоварня Königsbacher расположена в городе Кобленц при слиянии двух больших рек – Рейна и Мозеля. Königsbacher Pils («Кёнигсбахер Пилс») – хороший образец простого пльзеньского. Пиво свежее, сухое, обладает хмелевым букетом, полным вкусом и продолжительной горечью в послевкусии. Более новый, нефильтрованный его «близнец» получил название, подражающее свисту, раздающемуся при открывании пробки, – Zischke. Это пиво продается только в трехлитровых бутылках, разливаемых вручную: оно имеет более насыщенный цвет, аромат шербета, легкий и мягкий вкус, слегка терпкий лимонный, переходящий в сухое послевкусие.

# KÖSTRITZER SCHWARZBIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тюрингия, Германия

 СОРТ Schwarzbier (черное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C







Самое знаменитое из всех черных сортов пива – Köstritzer Schwarzbier («Кёстрицер Шварцбир») – производят в городе Бад-Кёстриц в Тюрингии. В период между XVI и XVII столетиями его варили в замках двух местных аристократов, но более широкую известность оно приобрело в XVIII веке. Эмблемы знатных родов сохранились на городской пивоварне 1907 года, где местный сорт пива производили и во времена коммунистов. Этот черный напиток обладает пряным ароматом с намеком на красный перец, инжир и горький шоколад. Тот же характер проявляется и в полном, сложном, выразительном, бархатном, сухом продолжительном и хорошо сбалансированном вкусе. После объединения Германии пивоварня стала собственностью компании Bitburger.

**Бад-Кёстриц...**

...когда-то был курортом, известным своими водами. Его черное пиво исцеляло Гёте во время болезни. Теперь это законодатель мод в Германии для сверхтемных лагеров.



# KÜPPERS KÖLSCH

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия
	СОРТ Kölschbier (кёльш)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**П**иво Küppers Kölsch («Кюпперс Кёльш») – один из немногих представителей сорта кёльш, который встречается на рынке экспортных напитков. Пивовар Густав Кюппер жил в Кельне в XIX веке, а нынешняя пивоварня была основана в 1960-х годах.

Это крупное предприятие расположено на берегу Рейна. Продвигая относительно «новый» кёльш – пиво цветочное, душистое и сладковатое, компания Küppers стремилась подчеркнуть верность традициям, открыв на пивоварне превосходный музей рекламы пива. При пивоварне есть также ресторан местной кухни.

## Бондарных дел мастер

Подобно английскому соорет, слово Кюппер на старом рейнском диалекте означает «бондарь». В современном немецком под Kiefer чаще подразумевается «заведующий погребом», а «бондарь» – это Fassbinder.





# L'ABBAYE DES ROCS BLANCHE DES HONNELLES

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия

СОРТ Belgian Wheat Beer (бельгийское пшеничное пиво)





СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Во франкоговорящей части Бельгии «белые» пшеничные сорта пива обозначаются словом *blanche*. Представленный здесь образец варит пивоварня, получившая название фермы, которая когда-то была монастырем. Пивоварня находится неподалеку от Монтиньи-ле-Рой, между городами Монс (Бельгия) и Валансьен (Франция). Монтиньи-ле-Рой стоит на двух маленьких реках Хоннеллес. *Blanche des Honnelles* («Бланш де Онэль») имеет более насыщенный цвет и крепче, чем большинство марок пшеничного пива. Его отличают джемовый и явный медовый привкус. Пивоварня, теперь прочно стоящая на ногах, была когда-то воскресным увлечением местного налогового инспектора и располагалась в гараже у дома. А сусловарочный котел даже украшал его лужайку. Самый известный продукт компании – крепкий эль с фруктовым, пряным (анисовым?) вкусом называется просто *L'Abbaye des Rocs* («Л'Абе де Рок»).

# LA CHOULETTE AMBRÉE

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция
	СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

**А**mbrée – основной продукт пивоварни La Choulette из Ордэна (рядом с Валансьеном), управляемой супругами Алэн и Мартин Досн. La Choulette Ambrée («Ля Шулет Амбре») – пиво с пышной

пенной шапкой, очень ароматное, с пряным, анисовым оттенком в аромате и вкусе, с легкой хмелевой горечью. Это очень хороший сорт, который замечательно сочетается с пряной пищей. Помимо версии framboise (см. стр. 271) и своего Sans Culottes (см. стр. 270) пивоварня производит более крепкое золотое пиво Brassin Robespierre.



## Artisanal

Этот термин любят французские и бельгийские пивовары. Им обозначается продукция кустарного или деревенского производства.

# LA CHOULETTE BIÈRE DES SANS CULOTTES

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция

 СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

**S**ans Culottes – без порток? Эта ухмылка относится к санкулотам – городским беднякам времен Великой французской революции. Среди причин, которые к ней привели, был и налог на пиво.





La Choulette Bière des Sans Culottes («Ля Шулет Бьер де Сан Кюлот») – пиво золотистого цвета с хлебным, дрожжевым, напоминающим шампанское ароматом. Своим «домашним характером» оно похоже на Ambrée: хмелевое и анисовое, но не столь богатое в своей пряности и полноте, с более сухим и элегантно-горьким послевкусием.



# LA CHOULETTE FRAMBOISE

271



-  МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция
-  СОРТ Выдержанное пиво с фруктовыми добавками
-  СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.
-  ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Название Framboise происходит от игры из северной Франции, предшественницы лакросса. La Choulette – это деревенская пивоварня, основанная в 1885 году в Ордене, к югу от Валансьена. Основное пиво компании – крепкий, янтарный напиток в стиле, известном как *bière de garde*, то есть выдержанное пиво. Оно является основой версии framboise, в приготовлении которой используются добавки натурального малинового экстракта. La Choulette Framboise («Ля Шулет Фрамбуа») – пиво рубинового цвета с ароматом свежики и оттенками вишневого ликера в мягком, чистом, ореховом, сухом вкусе.

**Возвышающийся напиток**  
Это пиво варят в небольшом районе Остервант с центром в Валансьене. Местная достопримечательность – башня представляет собой укрепление XII века.



# LA TRAPPE QUADRUPEL



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Северный Брабант, Нидерланды



СОРТ Abbey (аббатское пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–14°C

Аббатство в La Trappe (Нормандия) дало название целому монашескому ордену. Однако пиво La Trappe Quadrupel («Ля Трапп Квадрупель») варят не здесь, а на пивоварне Schaaapskooi в траппистском монастыре Koningshoeven («королевские сады»), расположенном рядом с городом Тилбург в Нидерландах. Это единственная пивоварня за пределами Бельгии, действующая в траппистском аббатстве, но она

больше не управляется орденом. В 1998–1999 гг. ее приобрела крупная независимая голландская пивоваренная компания Bavaria. Quadrupel – самое крепкое пиво среди напитков La Trappe – обладает продолжительным, мягким, хмелевым, сиропно-фруктовым (слива, апельсин?) вкусом. Послевкусы сухое, согревающее, с нотками кориандра.



# LAKEFRONT RIVERWEST STEIN BEER

273



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний Запад, США

 СОРТ Vienna Lager (венский лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Город Милуоки, разделяемый несколькими реками, впадающими в озеро Мичиган, когда-то имел дурную репутацию из-за нескольких весьма водянистых сортов пива. Сегодня здесь на маленьких пивоварнях, таких как Lakefront, производят превосходные напитки.

Компания была основана в 1987 году в бывшей пекарне уволившимся полицейским и его братом. Пиво Lakefront Riverwest Stein Beer («Лэйкфронт Ривервест Стейн Бир») с годами эволюционировало в замечательный темно-янтарный лагер. Оно прекрасно сбалансировано, легко пьется, обладает солодовым вкусом с оттенком аниса и бодрящим послевкусием.

# LAMMSBRÄU KRISTALL WEIZEN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония,  
Бавария, Германия



СОРТ Kristall Weisse/Weizen  
(фильтрованное белое/пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Эта пивоварня, основанная в 1628 году, специализируется на органическом, естественном пиве. Она расположена в городе Ноймаркт, где производят карандаши, в долине в 40 км к юго-востоку от Нюрнберга. Семейный бизнес начинался с маленькой гостиницы «Золотой ягненок». Когда один из нынешних владельцев принял компанию, он потребовал, чтобы «чистое» пиво начиналось уже с поля: без использования химических удобрений, гербицидов или фунгицидов. Он уверен, что натуральный солод гораздо чище на вкус, а хмель – ароматнее. Сотня фермеров выращивает ячмень по методу севооборота, а пятеро культивируют хмель с применением органических удобрений, чтобы соответствовать требованиям пивовара. Им потребовалось два-три года, чтобы переключиться на работу по-новому, и четыре-пять, чтобы достичь желаемого результата. В широком ассортименте компании выделяется Lammsbräu Kristall Weizen («Ламмсброй Кристал Вайцен») – пиво со свежим хмелевым «характером» и ярко выраженным кремовым солодовым вкусом с нотками вишни.

# LE COQ PORTER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Эстония



СОРТ Porter/Imperial Stout (портер/ императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–13°C

В названии возрождено историческое имя: бельгийца по происхождению, Альберт Ле Кок (Albert Le Coq) жил в Лондоне и с 1807 года экспортировал крепкие портеры. Его поставки в Российскую империю привели к возникновению термина «императорский стаут»

для обозначения этого сорта пива.

Накануне Первой мировой войны его компания приобрела на территории Российской империи, в городе Тарту (Эстония), пивоварню, производившую лагеры, и переключила ее на производство портеров. В 1869 году затонуло судно, которое перевозило A. Le Coq Porter («А. Ле Кок Портер»). Оно было обнаружено водолазами в Балтийском море в 1974 году. За пять лет до этого пивоварня прекратила выпуск портеров. А в 1999 году компания обрела нового владельца и возобновила производство A. Le Coq Porter. Пиво не столько напоминает настоящий портер, сколько походит на грубый, крепкий, темный лагер с нотками перца и кофе. Тем не менее это любопытный экземпляр.






# LEES HARVEST ALE



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад Англии, Великобритания

 СОРТ Strong Ale (крепкий эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 11,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Это классический эль пивоварни John Willie Lees из Мидлтона (Большой Манчестер). Основанная в 1828 году, она производит типичные для данного региона эли с сухим солодовым вкусом. Lees Harvest Ale («Лииз Харвест Эйл») варят из ячменя Maris Otter, выращенного на определенных фермах в Северном Норфолке и ослуженного в Йоркшире с добавлением хмеля Goldings из восточного Кента.

Используются растения нового урожая.

Крепкий, с указанием даты сбора урожая Harvest Ale поступает в продажу в конце ноября – начале декабря. Пиво фильтрованное и пастеризованное, но его вкус, похоже, раскрывается в течение последующих месяцев и даже лет. Молодое пиво – подчеркнуто полное и солодовое, с пряными, ванильными нотками. С годами оно становится менее сладким, более пряным и винным.

Некоторые редкие выпуски этого пива выдерживались в дубовых бочках, где ранее хранился портвейн.

*На тему урожая*

*Каждый год на этикетке изображается новая иллюстрация, связанная с земледелием и возделыванием ячменя и хмеля.*



# LEES MANCHESTER CHAMPION BEER

277



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-запад Англии, Великобритания
	СОРТ Pale Ale (светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C





По результатам опроса покупателей британской сети супермаркетов Tesco зимнее пиво Lees Manchester Champion Beer («Лииз Манчестер Чемпион Бир») было признано победителем. Этот продукт пивоварни John Willie Lees из Большого Манчестера отличается

кремовым, но все же сухим солодовым характером. Его мягкая текстура и вкус бразильского ореха – результат использования янтарного солода. Кроме того, присутствуют мятные, лиственные, хмелевые нотки, особенно заметные в послевкусии.

*«Славки» Манчестера Манчестер, великий город пивоваров, мог бы прославиться продукцией местных пивоварен Lees, Holt's, Hyde's и Robinson's. У всех их напитков характер более сложный, чем у известной пивоварни Boddington's.*

# LEFEBVRE SAISON 1900



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Валлонский Брабант, Бельгия
	СОРТ Saison (сезонное пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Для пивоварни Lefebvre, расположенной в городе Кёнас к югу от Брюсселя, начало XX века стало пиком в производстве сезонного пива. Именно тогда этому удивительно крепкому, но живительному и чистому летнему сорту пришлось выполнить сложнейшую задачу. Пивоварня была построена в 1870-х годах, чтобы производить напитки для рабочих соседней каменоломни. Ее балластом засыпано теперь железнодорожное полотно трансевропейской скоростной магистрали. Lefebvre Saison 1900 («Лефевре Сейсон 1900») отличается плотным, карамельно-солодовым вкусом, переходящим в цитрусовое послевкусие игристого напитка.

## Изысканный намек

Шрифт на этикетке напоминает о стиле модерн, которым знаменита Бельгия.

# LEFFE RADIEUSE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Намюр, Бельгия



СОРТ Abbey (аббатское пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15–18°C



Notre-Dame de Leffe – это норбертинское аббатство в Динане, рядом с Намюром (Бельгия). В аббатстве выращивают травяные растения для изготовления отваров, однако пиво здесь не производили со времен Великой французской революции. В 1950-х годах для привлечения денег на содержание аббатства настоятель монастыря выдал местному пивовару патент на производство пива под маркой Leffe.

Сегодня пиво выпускает компания Interbrew (Artois) из Лёвена. Leffe Radieuse («Леффе Радьёз», последнее слово означает «ореол») – напиток самый ароматный. Пиво имеет фруктовый вкус, напоминающий вишню, с текстурой портьейна. Завершение слегка «поджаренное», с привкусом корицы.



# LEINENKUGEL'S AUTUMN GOLD



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний запад США
	СОРТ Vienna Lager (венский лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Название означает «Льняная катушка». Немецкая семья Лейненкутел основала пивоварню в 1867 году в Чиппева-Фолз (штат Висконсин). Эта семья и сейчас управляет пивоварней, хотя та принадлежит национальному гиганту – компании Miller. Сегодня существует вторая пивоварня Leinenkugel – в Милуоки, а также бар-пивоварня в Финиксе (штат Аризона). Цвет Leinenkugel's Autumn Gold («Лейненкутелс Отэм Голд») чуть более насыщенный, чем предполагает название напитка («золотая осень»). Сбалансированное сухое хмелевое пиво обладает пряным, солодовым, лиственным вкусом и ароматом. Leinenkugel производит широкий ассортимент специальных сортов. Любители этого пива на Среднем западе часто с нежностью сокращают название компании до Leincy.

*Яркие этикетки Leinenkugel...  
... стильно и достоверно воскрешают  
историю пивоварни.*

# LIEFMANS GLÜHKRIEK

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Spiced Cherry Beer (пряное вишневое пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 70°C

Любому, кто когда-нибудь катался на горных лыжах, наверняка предлагали попробовать glühwein – «пылающее вино», подогретое и пряное, обычно с добавлением гвоздики и корицы. Похожая немецкая приставка используется для обозначения подобных напитков пивоварней Liefmans во фламандской части Бельгии. Пиво Liefmans Glühkriek («Лифманс Глюкрик»), сваренное на основе вишневого Liefmans Kriek (см. стр. 283), содержит те же две специи, а также анис. В аромате наиболее очевидна корица с оттенками железа и лекарства, переходящими затем к сладкому вкусу засахаренного миндаля, сба-

лансированному фруктовой кислоткой и гвоздичным послевкусием. Аромат раскрывается еще больше, а сладкий вкус слабеет, если напиток подогреть. Пиво нагревают,

будто это горячий шоколад. Лучше всего это делать на водяной бане (bain Marie), хотя можно использовать и простую кастрюлю или даже микроволновую печь.

## Вишневое Рождество

Типичная оберточная бумага для пива Liefmans выполнена в рождественских цветах, но Glühkriek все же лучше «сочетать» с зимними видами спорта.



# LIEFMANS GOUDENBAND



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия



СОРТ Oudenaarde Brown (коричневый эль Ауденарде)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0–8,5% об.







ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Винный вкус и легкая кислинка пива «Золотая лента» относят его к ряду классических коричневых элей в стиле родного города этого напитка – исторического Ауденарде в Восточной Фландрии. Местное пиво совершенно отлично от более сладких, откровенно солодовых, ореховых коричневых британских элей. Liefmans Goudenband («Лифманс Гoudenбанд») на самом деле варят в Дентергеме, сразу за границей Западной Фландрии, хотя оно по-прежнему сбраживается и созревает в Ауденарде. Пивоварня была основана в 1625 году, но в 1991 году ее варочные котлы были отправлены на покой. Отличительные вкус и аромат пива – соленый, с оттенками железа и жареного хлеба – получаются в результате обработки воды двууглекислым натрием, сбраживанием закваской из нескольких штаммов дрожжей, а также благодаря вызреванию напитка от четырех месяцев до года, смешиванию зрелого и молодого пива, а затем созреванию в бутылках в погребе.

# LIEFMANS KRIEKBIER

-  МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия
-  СОРТ Oudenaarde Brown, with Fruit (коричневый фруктовый эль Ауденарде)
-  СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.
-  ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



В основе вишневого пива Liefmans Kriekbier («Лифманс Крикбир») – Goudenband, классический коричневый эль из Ауденарде (Бельгия). Эта фруктовая вариация пива настаивается по крайней мере шесть месяцев на смеси датского сорта вишни и мелкой сушеной вишни бельгийского сорта kriek. На 100 литров добавляяют 13 кг вишни и небольшое количество сока. Для обеспечения максимального контакта пива с фруктами используют горизонтальные и очень мелкие емкости. Человеку, закладывающему в них вишню, приходится забираться внутрь. То же самое делают люди, убирающие косочки и кожуру. Пиво обладает чудесным фруктовым ароматом, сбалансированной танинной сухостью с оттенком бренди. При пивоварне есть пивной ресторан.

*Упаковано с гордостью*

*Четыре человека, занятые упаковкой пива, в день обертывают от 3 до 5 тысяч бутылок каждый. На оберточной бумаге сообщается о победе в дегустации на фестивале в Британии.*



# LINDEMANS CUVÉE RENÉ



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Gueuze-Lambic (гёзе-ламбик)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Бельгийский ламбик с винным вкусом, который придают напитку дикие дрожжи, может показаться некоторым слишком сухим, поэтому многие из популярных марок подслащиваются. В отличие от другой продукции пивоварни Lindemans, пиво Cuvée René («Линдеманс Кюве Рене») еще более сухое. Название этому изысканному, благоухающему напитку

дал владелец Рене Линдеманс. Это очень пенистое и живое пиво, с ореховым привкусом хереса Palo Cortado, мягкой, обволакивающей сладостью и долгим сухим послевкусием. Его основу составляет смесь ламбиков с выдержкой от шести месяцев до трех лет. Средний срок созревания смеси – один год. Семья Линдеманс изначально была крестьянской: они выращивали зерно, попутно занимаясь пивоварением. Пивоварение встало на коммерческую основу в 1809 году, а земледелие они оставили в 1930 году.



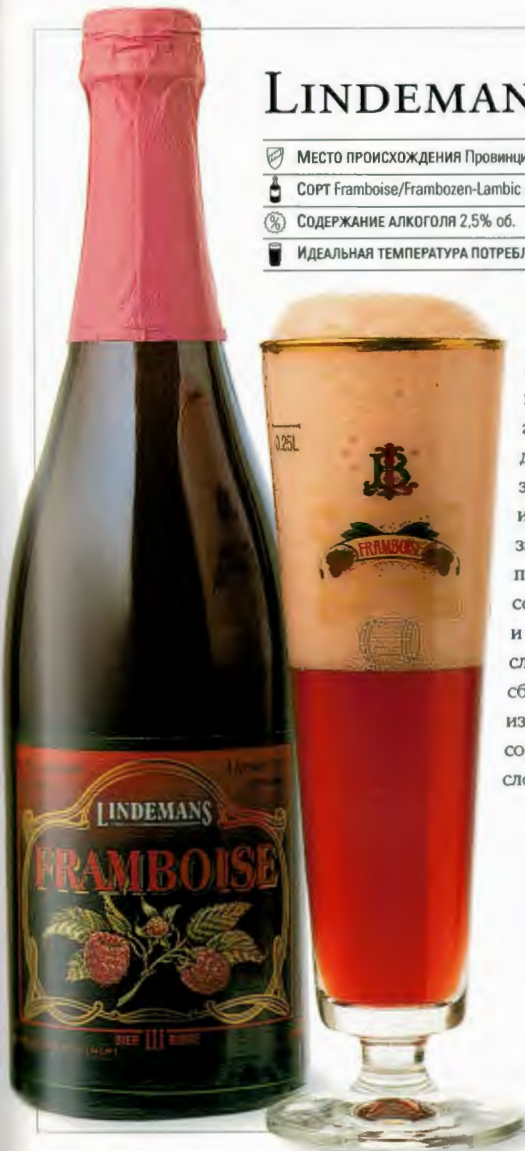
# LINDEMANS FRAMBOISE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Framboise/Frambozen-Lambic (малиновый ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 2,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Основу малинового пива Lindemans Framboise («Линдеманс Фрамбуа») составляет ламбик, произведенный на этой бельгийской пивоварне. В его аромате ощущаются типичные для настоящей малины оттенки: зернышек, плодоножки, древесины и даже табака. Вкус сначала цветочный, затем становится очень сладким, похожим на выдавленный фруктовый сок. В послевкусии кислота хереса и терпкость ламбика неожиданно сливаются в продолжительную сбалансированность. Это один из наиболее популярных фруктовых сортов пива, хотя все-таки немного сложный.

# LINDEMANS TEA BEER



Место происхождения Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



Сорт Flavoured Lambic (ароматизированный ламбик)



Содержание алкоголя 3,5% об.



Идеальная температура потребления 13°C

Чтобы оценить простой ламбик и даже напоминающий шампанское гёз, требуется довольно искушенный вкус. Молодежь часто предпочитает более сладкие смеси. Большой успех пивоварне Lindemans принёс персиковый ламбик, она производила также версию со вкусом черной смородины.

Оба напитка были запущены в производство в конце 1980-х годов. А в 1995 году в ассортимент был добавлен чайный ламбик – Lindemans Tea Beer («Линдеманс Ти Бир»). Это пиво настаивается на чайных листьях и приправляется лимонным соком. Для него характерен сладкий, лимонный аромат, мягкий, мармеладно-лаймовый вкус, позже проявляется приятная чайная нотка.



# LION STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Шри-Ланка



СОРТ Strong Tropical Stout (крепкий тропический стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

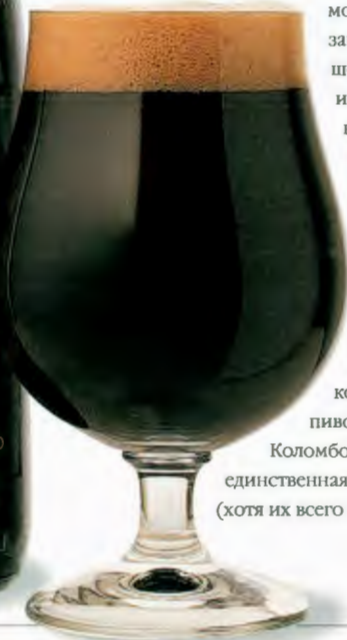
Некоторые тропические страны производят богатые вкусом, крепкие стауты. Вероятно, самый вкусный из них выпускает компания Ceylon Breweries в Шри-Ланке. Долгие годы Lion Stout («Лайон Стаут») выдерживали в бутылках. Сейчас это пиво по-прежнему не фильтрованное, но уже пастеризованное. Еще одно изменение последних лет – повышение содержания алкоголя до уровня, указанного выше. Стаут насыщен букетом сливы и кофе

мокко, развивающимся в сильное завершение со вкусом горького шоколада. В Шри-Ланке в пиво иногда добавляют местный кокосовый напиток аттаск.

Пивоварня Ceylon/Lion расположена в «чайном» городе Нуvara-Элия, в горах рядом со священным городом Канди. В этом регионе 75% продаж пивоварни приходится на ее стаут, а не лагеры. С 1998 года компания имеет также

пивоварню рядом со столицей

Коломбо. Шри-Ланка, пожалуй, единственная страна, где каждая пивоварня (хотя их всего три) производит стаут.





# LOUWAEGE NARKIN



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия



СОРТ Belgian-style Strong Golden Ale (крепкий золотой эль в бельгийском стиле)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Пиво названо в честь Пумскогого обращаться с топором графа Фландрии Баудсвийна Хапкина. (Все напитки этого сорта носят какие-то дьявольские названия.) По своей сложности Narkin, пожалуй, приближается к похожему, но более известному пиву Duvel (см. стр. 151). Данное пиво необычайно ароматное, приятное, мягкое, солодовое, с чистым фруктовым вкусом и устойчивой пенной шапкой. Его сухое послевкусие напоминает игристый напиток. Narkin производится на семейной пивоварне Louwaeghe («Лауваегхе») в Кортемарке, юго-западнее Брюгге.

# MACARDLES TRADITIONAL ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Ирландия



СОРТ Irish Red Ale (ирландский красный эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C




Пивоварня Macardle and Moore расположена напротив компании Нагр в Дандолке (между Дублином и Белфастом), неподалеку от границы, разделяющей Ирландию. Пивоварня, построенная в 1863 году в викторианском стиле, обслуживала два города. С 1950-х годов ею владеет компания Guinness. Это место изначально населяли ткачи-гутеноты, и оно было известно как Cambric («батист») Ville. Macardles Traditional Ale («Мэкардлз Трэдишенл Эйл») – один из самых темных образцов ирландских элей. Его отличает вкус жареных гренков и орехов с легкой сухостью шоколадного печенья.

# McAUSLAN BIÈRE À LA FRAMBOISE



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Квебек, Канада

 СОРТ Raspberry Ale (малиновый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Э то канадское фруктовое пиво наливается с великолепной плотной, долго удерживаемой пенной шапкой. Его настоящий малиновый цвет — совсем не тот, что более резкий красный у некоторых других образцов. Аромат также весьма натуральный, но вкус не столь очевидно малиновый, хотя в приготовлении используются фрукты (в виде пюре). Заметен даже оттенок черной смородины (которую не добавляют). Поскольку основу McAuslan Bière à la Framboise («МакОслан Бьер а ла Фрамбуа») составляет эль, ему не присуща кислота и терпкость фруктового пива на основе ламбик. Пивоварня McAuslan, расположенная в Монреале, больше известна своим St-Ambroise Pale Ale (см. стр. 391).

# McEwan's 80/-

291



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Шотландия, Великобритания



СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Крупнейший производитель пива в Шотландии объединился с компанией Younger's, затем приобрел Newcastle Breweries, а позже – Courage. Получившаяся в результате компания Scottish Courage стала самым большим пивоваренным предприятием Британии. В Эдинбурге продукты McEwan's включают и пиво 80/- (что означает «80 шиллингов»). McEwan's 80/- («МакОэнс Эйти Шиллинг») – чуть более легкий напиток, чем его конкуренты, сухой, с оттенком подгоревшего хлеба. На этикетке особо подчеркивается использование жареного ячменя – классического ингредиента шотландского эля.



# McGUIRE'S OLD STYLE IRISH ALE



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-Восток США
	СОРТ Irish Red Ale (ирландский красный эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C


Американец ирландского происхождения Билл МакГайер Мартин в 1988–1989 гг. разместил в своем баре в Пенсаколе (штат Флорида) крошечную пивоварню. В городе, который в 1550-х годах недолгое время оккупировали испанцы (так что это старейшее колониальное поселение в США), ирландофил МакГайер собрал также коллекцию волюнок и создал общество The Irish Politicians' Club (Клуб ирландских политиков). Его пивоварня первой среди американских микропивоварен сварила ирландский красный эль. Разливное пиво обладает благоухающим ароматом, легким привкусом сливочного масла и сладостью сливы. Послевкусие захватывающее, солодовое. Бутылочная версия под названием McGuire's Old Style Irish Ale («МакГайерз Олд Стайл Айриш Эйл») производится в чуть более крупной пивоварне в Луизиане. Это пиво более светлое, легкое и сухое, но все же очень вкусное. А богатое, имбирное, с кондитерским вкусом ячменное вино компании McGuire многословно называется «I'll Have What The Gentleman on the Floor is Having» («Мне то же самое, что у джентльмена в зале»).

# MACKESON STOUT

293



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Sweet Stout (сладкий стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Рецепт самого известного в мире сладкого стаута был разработан в 1907 году при участии диетолога. Изначально пиво производила пивоварня Mackeson в маленьком английском портовом горо-





де Хайт в графстве Кент. После смены нескольких владельцев продукт перешел в руки национальной пивоварни Whitbread. Mackeson Stout («Мэкисон Стаут») содержит лактозу, поэтому на этикетке изображен молочный смеситель. Пиво легкое, мягкое и кремовое, с оттенками стуженного молока и кофейной эссенции. Послевкусие напоминает ликер.



## Кремовые нотки

В такой притягательной упаковке это может быть пивной «ответ» кремовому ликеру Bailey's.

# MACLAY HONEY WEIZEN

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Шотландия, Великобритания
	СОРТ Wheat Ale (пшеничный эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Любимая многими пивоварня MacLay's, основанная в 1830 году в шотландском пивном городе Аллоа, была закрыта в 1999 году, но ее пиво выпускается до сих пор. Производство переместилось в новую микропивоварню в том же городе. Она носит имя речной протоки Forth, на которой он стоит. В названии пива MacLay Honey Weizen («Маклей Хани Вайцен») присутствует немецкий термин weizen, обозначающий пшеничное пиво. В производстве этого напитка используется также шотландский вересковый мед, сообщающий ему чудесный цветочный букет с привкусом фруктов благодаря присутствию пшеницы. Вкус, бесспорно, медовый, хотя довольно сухой. Послевкусы крепкие, но сложные и сладко-сухие. При изготовлении этого пива применяются британские дрожжи для эля, а не немецкая культура для пшеничного пива.





## Цветок Шотландии

Этикетка акцентирует внимание на вереске и пчелиных ульях. Цветочные, медовые оттенки в этом пиве более очевидны, чем традиционная фруктовая кислинка, вызываемая пшеницей.

# MACLAY OAT MALT STOUT

295



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Шотландия, Великобритания
	СОРТ Oatmeal Stout (овсяный стаут)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Такие стауты обычно варят из овсяной крупы, но в данном случае применяется ослуженный вариант этого зерна. Цель – создать напиток с более обволакивающим, полным и сладким характером. MacLay Oat Malt Stout («Маклей Оут Молт Стаут») раскрывается солодово-молочным ароматом, вкус действительно хорошо округлен, хотя и несколько легковат. В послевкусии – сливочная сухость жареных гренок.

Пиво великолепно сочетается с другим овсяным изделием – десертом Atholl brose, содержащим сливки, мед и виски.





# MACLAY THRAPPLE QUENCHER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Шотландия, Великобритания

 СОРТ Golden Ale (золотой эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

На диалекте некоторых территорий Шотландии (например, в ее Южной части и на границе с Англией) английское слово thrapple означает «горлышко». Именно в таком значении его употреблял и шотландский поэт Роберт Бернс. Этот легкий, утоляющий жажду эль

компания Maclay производится на пивоварне Forth. Для него характерен свежий, искушающий лимонно-шербетовый аромат, легкий изысканный вкус с чистым, конфитурным оттенком и очень сухим послевкусием, возбуждающим аппетит. Maclay Thrapple Quencher («Маклей Трэпл Куэнчер») – освежающий золотой эль для лета или осени.

*Спасение от жажды  
Испытывающий жажду  
шотландец, изображенный  
на этикетке, танцует  
шотландскую удалую, что  
видно на заднем плане. А еще  
он участвовал в метании  
молота.*



# McMULLEN CASTLE PALE ALE

297



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Англия, Великобритания



СОРТ Pale Ale (светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Этот прекрасный светлый эль, несомненно, заслуживающий большей известности, отдал честь руинам замка (castle) норманнов в Хартфорде, к северу от Лондона, где расположена

пивоварня. McMullen Castle Pale Ale («МакМаллен Касл Пэйл Эйл») приобретает некоторую фруктовую насыщенность в период теплого дозревания, когда пиво также охмеляется «всухую» хмелем сорта East Kent Goldings. Сначала в напитке ощущается вкус солода, затем, по мере согревания, в нем раскрываются свежие, бодрящие, кисловатые грушевые оттенки. Завершение кедровое, с кремовой сухостью благодаря хмелю.



# McNeill's DEAD HORSE INDIA PALE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

В 1985 году в богемном городке Брэтлборо штата Вермонт виолончелисты Рэй и Холлидэй МакНэйл открыли бар, а в 1991 году добавили пивоварню. Обшитое досками здание XIX века с куполом выглядит, как крошечная часовня, но на самом деле это бывшее пожарное депо и полицейский участок. Пивоварня расположена

в погребе. В баре подается бочковое пиво, но есть и бутылочное. Все пиво производится с большим вниманием к «атрибутам» сорта. Несмотря на несколько обескураживающее название – McNeill's Dead Horse India Pale Ale («МакНэйлз Дэд Хорс Индиа Пэйл Эйл»), где Dead Horse – «дохлая лошадь», – пиво необычайно аппетитное, ароматное, с долгими маслянисто-хмелевыми нотками, плотным солодовым фоном и кедровым, сухим послевкусием. Применяется сухое охмеление сортом East Kent Goldings. Это один из лучших IPA на восточном побережье (еще один прекрасный представитель сорта – Brooklyn's East India Pale Ale), хотя в США много достойных внимания образцов.





# MAC QUEEN'S NESSIE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Австрия



СОРТ Лагер из солода для виски



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Говорят, чудовище Нэсси живет в шотландском озере, а не альпийском, однако его слава поражает воображение повсеместно. Пиво, содержащее в своем названии Mac Queen's Nessie («Мак Куинз Нэсси») его имя, производится на пивоварне при замке Эггенберг, расположенном в Форхдорфе, в районе озер между Зальцбургом и Линцем (Австрия). Это воплощение Нэсси – пиво темно-золотого или бронзового, а вовсе не красного цвета, как сообщается на этикетке. И во вкусе, и в аромате ощущается изрядная сила солода, позже появляется сухость и легкий оттенок дымка.







*Чудовищно королевское  
Так как Nessie звучит не очень  
по-шотландски, пивоварня  
позаимствовала у своего  
импортера имя Mac Queen.*



# MAGIC HAT BLIND FAITH IPA



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Один из основателей объяснил: «Как нам пришла идея открыть пивоварню? Мы вытащили ее из шляпы». Пивоварня Magic Hat («волшебная шляпа») впервые развела огонь под котлом в 1994 году. На ее пурпурном потолке подвешены луна и звезды. Пивоварня расположена в городе Берлингтоне (штат Вермонт), знаменитом на протяжении лет своими левыми политиками и «альтернативной» философией. Magic Hat Blind Faith IPA («Мэдджик Хэт Блайнд Фэйт АйПиЭй») – легкое, но крепкое и бодрящее пиво с приятным пряным, хмелевым вкусом и солодовым фоном, а в послевкусии хмель и солод великолепно сочетаются. Дизайн этикетки – водоворот – подкрепляет «альтернативную», «магическую» тему пивоварни. Надпись мелким шрифтом «Благодаря хмелю» придает некий духовный подтекст. Но и большинство «приземленных» пивоварен зачастую относятся к добавлению хмеля как к «дару».

# MAISEL'S WEISSE DUNKEL

301



Место происхождения Франкония,  
Бавария, Германия



Сорт Dunkel/Weisse/Weizen (темное/  
белое/пшеничное)



Содержание алкоголя 5,4% об.



Идеальная температура потребления 9–12°C

Пивоварня в Байройте, одна из нескольких в Баварии, принадлежащих семейству Майзель, известна некоторым любителям пива своим напоминающим эль фирменным напитком под названием Dampfbier (паровое пиво), хотя в последнее время компания уделяет больше внимания пшеничному пиву. Даже среди темного пшеничного пива Maisel's Weisse Dunkel («Майзельс Вайссе Дункель») отличается особенно насыщенным цветом. В аромате и вкусе чувствуется намек на кофе наряду с нотками вишневого ликера и страстоцвета. Напиток очень мягкий и плотный.

## Звездная пивоварня

Традиционно, выпуская новую партию пива, пивовары выставляли звезду, такую как на этикетке Maisel. Этот символ пивоваров универсален, но особенно часто используется во Франконии.

# MAISEL'S WEISSE KRISTALLKLAR



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия



СОРТ Kristall Weisse/Weizen (фильтрованное белое/пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Ф ильтрованная версия пшеничного пива Майзелей – Maisel's Weisse Kristallklar («Майзельс Вайссе Кристаллklar») – обладает необычайно свежим фруктовым ароматом, вкусом лимонной мякоти или цедры и необычайно освежающим и бодрящим послевкусием, напоминающим ощущение, которое дает вафельное мороженое. Старая пивоварня Maisel, основанная в 1886–1887 гг., поддерживается в превосходном рабочем состоянии как музей пивоварения и бондарного дела. Она примыкает к современным (1970-х годов) помещениям предприятия. Старый цех розлива по бутылкам переоборудован в бар, отражающий атмосферу «бурных 20-х». Франкония, пожалуй, находится далеко от Нью-Йорка или Чикаго, но это не помешало одному из Майзелей жениться на американке.

# MALT SHOVEL JAMES SQUIRE ORIGINAL AMBER ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Новый Южный Уэльс, Австралия

 СОРТ Amber Ale (янтарный эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Джеймс Сквайер из Кингстона под Лондоном в 1787 году был сослан на каторгу в Австралию, в бухту Ботани. Говорят, он стал тогда первым профессиональным пивоваром в колонии. У него был паб Malt Shovel. Пивоварня, носящая сегодня его имя, была открыта в Сиднее

в 1988 году. Ее основатель — американский пивовар Чак Хан управляет компанией как частью австрало-азиатской группы Lion Nathan. Выпускаемый здесь Malt Shovel James Squire Original Amber Ale («Молт Шавл Джеймс Сквайер Ориджинэл Эмбэ Эйл») обладает легким, но выразительным ароматом хмеля и изысканно сбалансированным вкусом. Пиво мягкое, с чистым кремово-солодовым, слегка пряным вкусом и сухим хмелевым, напоминающим корицу характером. Кроме того, ощущается сдержанный дынный привкус. Пиво очень освежающее.

## Прозрещ Shovel

Для Amber Ale создана серия этикеток с рисунками и текстами истории Джеймса Сквайера, который прогрессирует из вора в пивовара, затем в констебля, банкира и судью.





# MALT SHOVEL JAMES SQUIRE ORIGINAL PILSENER

M



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Новый Южный Уэльс, Австралия



СОРТ Pilsner (пльзеньское)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Австралия известна своими золотыми лагерами, но большинство из них очень мягкие и содержат значительную долю тростникового сахара. Malt Shovel James Squire Original Pilsener («Молт Шавл Джеймс Сквайер Ориджинал Пилзнер») – совершенно другой. Чак Хан, директор Malt Shovel, – большой поклонник лагеров пльзеньского типа. В производстве этого пива он использует светлые и мюнхенские сорта солода (без сахара), а также классический сорт хмеля Saaz. Напиток отличается слегка цветочным, пряным хмелевым ароматом. Вкус, который сначала кажется тонким, но плотным, затем постепенно раскрывается более полным солодовым фоном с охватывающей аппетитной горечью хмеля, особенно в послевкусии.

*«Усердный» напиток  
Ячмень и хмель на этикетке –  
вполне оправданные символы. Текст  
отдает должное «трудолюбивым  
жителям Пльзеня».*

# MANNS ORIGINAL BROWN ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южная Англия, Великобритания



СОРТ Brown Ale/Mild (коричневый эль/слабый)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 2,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Этот сорт темного, солодового, сладковатого, слабого эля когда-то производился на каждой английской пивоварне как бутылочная версия разливного пива mild. Сегодня лишь некоторые из них имеют в ассортименте такой напиток, но все же он выжил, по крайней мере, на данный момент. Мэннс стали семьей пивоваров в Лондоне в начале XIX века, но в 1950-е бизнес перешел в руки компании Watney's.

В последние годы Manns Original Brown Ale («Мэннс Ориджинал Браун Эйл») производится компанией Ushers в Троубридже (графство Уилтшир). Будущее этой пивоварни сейчас под вопросом. Выпускаемый в последнее время Brown Ale можно охарактеризовать как легкий, мягкий и кремовый напиток со вкусом изюма в шоколаде.

# MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER

M

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Берлин/Бранденбург, Германия

 СОРТ Schwarzbier (черное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Выражение Märkischer Landmann относится к жителю округа Бранденбург, на территории которого расположен Берлин. Märkischer Landmann Schwarzbier («Мэркишер Ландман Шварцбир») было запущено в производство на пивоварне Berliner Kindl в 1995 году, как раз в то время, когда черное пиво входило в моду. Напиток обладает солодовым, с оттенком лакрицы ароматом, легким, сухим, зерновым вкусом и чуть дубовым, сладковатым послевкусием.





*Элегантный бокал...*

*... для модного сорта пива. Самый темный тип лагера, известный как Schwarzbier, был открыт заново, когда пала Берлинская стена.*

# MARSTON'S OWD RODGER

307



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Англия, Великобритания
	СОРТ Old Ale/Barley Wine (старый эль/ичменное вино)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Кем был старый (Owd) Роджер? На знаменитой пивоварне Marston's в Бертоне (Англия) этого не знают, зато известно, что его имя использовалось уже в 1950-е годы, а может

быть и раньше. Несколько подобных напитков названы в честь давно почивших пивоваров, любителей пива, владельцев погребов и пабов или местных знаменитостей. Marston's Owd Rodger («Мастонз Оуд Роджер») – самый крепкий из старых элей и, действительно, согревающий. Когда его наливают, образуется стойкая пенная шапка,

оставляющая на стенках бокала прекрасный кружевной рисунок. Цвет пива почти пурпурный, аромат напоминает лакрицу, а вкус слегка кремовый. Послевкусие сочное, фруктовое, похожее на портвейн.





# MARSTON'S OYSTER STOUT

M



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Англия, Великобритания

СОРТ Dry Stout (сухой стаут)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Пиво, конечно, не содержит устриц (oyster), но является великолепным аккомпанементом к этим моллюскам. Среди сухих стаутов, достаточно широко представленных в Британии, данный экземпляр обладает самым фруктовым вкусом, с оттенками репчатого лука или лука-шалот, а также плотным, древесно-кедровым фоном. Эти сложные оттенки гармонично сочетаются. Marston's

Oyster Stout («Мастонз Ойстер Стаут») был впервые сварен в 1995 году и поначалу являлся частью постоянно меняющегося ассортимента специальных сортов. В течение 6 месяцев его производство было поставлено на регулярную основу, в один ряд с другими сортами бутылочного пива. Вскоре этот стаут завоевал золотую медаль на конкурсе International Brewing Industry Awards.

# MARSTON'S PEDIGREE

309



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Англия, Великобритания

 СОРТ Pale Ale/Bottled Bitter (светлый эль/бутылочный биттер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Отчасти благодаря воде города Бертон с большим содержанием сульфата кальция, но в большей степени уникальному методу ферментации пиво Marston's Pedigree («Мастонз Педигри») – наиболее изысканное и сложное из всех светлых элей или бутылочных биттеров. Напиток циркулирует через галерею

огромных дубовых бочек, объединенных в union – викторианскую систему, от которой другие пивовары долгое время отказывались. Система Burton Union способствует живой, осветляющей ферментации, в результате чего получается легкое, солодовое пиво с сухим, ореховым вкусом и едва уловимыми фруктовыми нотками яблочного десерта. Пивоварня была основана в 1870-х, а в 1898 году стала именоваться Marston's. В 1991 году добавились дополнительные union. В 1999 году пивоварня была приобретена компанией Wolverhampton and Dudley Breweries, но продолжает функционировать.



# MARSTON'S SINGLE MALT

M



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина реки Трент, Англия, Великобритания



СОРТ Golden Ale (золотой эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Термин «single malt» (только солод), относящийся к виски (чаще всего шотландскому), был бесстыдным образом позаимствован английской пивоварней для восхитительного золотого эля. Применительно к виски этот термин обозначает солодовый дистиллят, приготовленный в одном месте и не смешанный с каким-либо другим спиртом. В случае с данным пивом подразумевается

использование только одного сорта солода, а именно Golden Promise, из которого готовят солодовый виски Macallan, славящийся своим богатым ореховым вкусом. Для Marston's Single Malt («Мастонз Сингл Молт») характерны аромат и вкус поджаренного орехового печенья и в то же время удивительно чистая хмелевая сухость. Остается надеяться, что Marston's не будет наказана за свою дерзость. Раньше, в 1990-е годы, пиво под названием Single Malt производила пивоварня Mitchell's на севере Англии, в Ланкастере. Но вскоре она закрылась.

# MATER WIT BIER

311



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия

 SOFT Belgian Wheat Beer (бельгийское пшеничное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Не исключено, что деревню со странным названием Матер, расположенную рядом с Ауденарде на старой дороге из Кельна к морю, основали еще древние римляне. Вот уже 14 поколений семьи Роман управляют здесь прекрасно сохранившейся пивоварней. Как и трем соседним пивоварням в районе города Ауденардс, известность ей принесли коричневые сорта пива. В ассортименте компании есть

также приятное белое пшеничное пиво Mater Wit Bier («Матер Вит Бир») со свежим вкусом домашнего лимонада, шербега и сбалансированной сухой терпкостью.



*Пшеничное для путников  
Довольно холмистую по меркам  
Фландрии местность вокруг  
Ауденарде называют  
«Фламандские Арденны».  
А это питье для тех, кто  
гуляет по холмам.*



# MATILDA BAY DOGBOLTER SPECIAL DARK LAGER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Австралия



СОРТ Munich Dark Lager (мюнхенский темный лагер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Первым пабом-пивоварней нового поколения в Австралии был Sail and Anchor, основанный в 1984 году в Фримантле. Позже на его основе возникла микропивоварня Matilda Bay между Фримантлом и Пертом. Ею владеет национальная компания Foster's. Название Dogbolter, позаимствованное у британского пивовара, сначала применялось к элю, но теперь его носит темный лагер мюнхенского типа. В аромате и вкусе Matilda Bay Dogbolter Special Dark Lager («Мэтилда Бэй Догболте Спешил Дак Лагер») ясно различимы нотки какао, сбалансированные ореховой сухостью и завершающиеся мягким солодовым вкусом.





# MATILDA BAY REDBACK ORIGINAL



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Австралия



СОРТ South German Wheat Beer (южно-германское пшеничное пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C





Redback – это ядовитый Австралийский паук. Намек на опасность, возможно, добавляет юношеского задора этому невинному, освежающему пшеничному пиву. С годами Matilda Bay Redback Original («Мэтилда Бэй Редбэк Ориджинал») претерпело некоторые изменения, но остается одним из наиболее ярких напитков в Австралии. В стране производится немного марок пшеничного пива, и это было первым. В аромате прослеживаются нотки ванили, во вкусе – мягкий, но выраженный маслянистый оттенок гвоздики (как в классическом южно-германском пшеничном пиве). Послевкусие лимонное, свежее и игривое.

## Пятно классики

В традиционном вертикальном овале пивной этикетки на бутылке Redback – модернистский мазок поверх ромба, напоминающего Bass. Такая комбинация складывается в классику упаковки.

# MICHELOB HEFEWEIZEN



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний Запад США
	СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Крупнейшая пивоваренная компания мира, производитель американского Budweiser в последнее время экспериментирует с множеством специальных напитков, включающих темные лагеры, пиво бок, сильно хмелевые эли, портеры и несколько пшеничных сортов. К последним относится Michelob, который, похоже, обосновался в сегменте суперпремиум. Michelob HefeWeizen («Мишелоб ХефеВайцен») имеет довольно насыщенный цвет, свежий аромат, фруктовый вкус с оттенками банановой ириски.



# MIKE'S MILD ALE

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О. Северный, Новая Зеландия

СОРТ Mild Ale (слабый эль)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

**М**айк Джонсон, пивовар с 12-летним стажем, основал в 1989 году собственную пивоварню White Cliffs на побережье новозеландского острова Северный в городе Уренуи. С самого начала ключевым продуктом Джонсона был его Mike's Mild Ale («Майкс Майлд Эйл»). Этому пиву с мягкой консистенцией присущ свежий аромат, аппетитный вкус с явными оттенками печенья, молочного

шоколада и солода. Для послевкусия характерна легкая жженная сухость. Следует отметить великолепно сбалансированный солодовый характер этого слабого эля, хотя немного не хватает фруктовых ноток.

*У подножья вулкана На этикетке нарисована расположенная недалеко от пивоварни гора Таранаки (высота 2500 метров).*





# MITCHELL'S OLD 90/- ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западно-Капская провинция, Южная Африка



СОРТ Strong Scottish Ale (крепкий шотландский эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 5°C/10°C

**Р**асселение шотландцев по миру способствовало ознакомлению с их пивом в других частях света. Александр Ангус Митчел был родом из Блэргаури (Перт, Шотландия). В начале XX века


в составе знаменитого полка Высокогорья Black Watch («черная стража») он участвовал в войне между британскими поселенцами и голландскими фермерами в Южной Африке. Александр женился на местной жительнице, а в 1984 году в Книсне (Западно-Капская провинция) его внук Лекс основал пивоварню Mitchell's. Обозначение 90/- в названии этого старого шотландского эля относится к старой британской монете – шиллингу. Традиционно Ninety Shilling был крепким элем. В описываемый здесь нефильтрованный и непастеризованный напиток – Mitchell's Old 90/- Ale («Митчелз Олд Найнти Шиллинг Эйл») – добавляется корица. Аромат напоминает шотландский виски, вкус – солодовый, послевкусие сухое и слегка кислое.



# MITCHELL'S RAVEN STOUT

317



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западно-Капская провинция, Южная Африка

 СОРТ Strong Dry Stout (крепкий сухой стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

До основания в 1984 году первой в Африке микропивоварни в Книсне и баров в Йоханнесбурге и Кейптауне Лекс Митчел работал в компании South African Breweries. Его мягкое, крепкое пиво не фильтруется и не пастеризуется. Для Mitchell's Raven Stout («Митчелз Рэйвн Стаут») характерен иссиня-черный цвет, кремовый аромат, ромовый вкус в середине и послевкусие с сухостью хмелевого мешка и рогожи.



## Гибкая упаковка

Крупные пивоварни закупают огромное количество стеклянных бутылок. На монополистических рынках микропивоварни обходятся пластиком.

# МОСТЕЗУМА НОЧЕ БУЕНА

M



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Веракрус, Мексика
	СОРТ Munich Dark Lager/Bock (мюнхенский темный лагер/бок)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Название переводится как «Доброй ночи» и относится к вечеру в канун Рождества. В это время мексиканцы собираются за столом на рождественский ужин. Mостезума Noche Buena («Моктезума Ноче Буэна») – крепкий темный лагер. Это пиво, являющееся одним из самых вкусных в Мексике, представляет собой напиток глубокого янтарно-коричневого цвета, очень мягкий, сочетающий солодовую сладость и хмелевую сухость в долгом послевкусии. Noche Buena производится на пивоварне Mостезума, где варят также популярное пиво в венском стиле Dos Equis.


## Алые листья


На этикетке изображена пуансеттия – декоративное растение из Центральной Америки. Поскольку его присоцветные листья краснеют в середине зимы, оно служит символом Рождества.

# MOHRENBRÄU SCHLUCK

319



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Долина Рейна, Австрия

 СОРТ Vienna Lager (венский лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Говорят, один из трех волхвов, присутствовавших при рождении Иисуса, был мавром – королем страны, которая теперь известна как Марокко или Мавритания. Слово «мавр» (моог) имеет латинское или древнегреческое происхождение. Название «Голова мавра» когда-то было обычным для постоянных дворов, поначалу, возможно, при монастырях. История пивоварни Mohrenbräu («Моренбрю»), основанной, по крайней мере, в 1743 году, началась с пивной. Она расположена в австрийском городе Дорнбирн, неподалеку от Санкт-Галлена (Швейцария). На пивоварне производят легкое, мягкое, хорошо сбалансированное, округлое пиво в венском стиле под названием Schluck («Шлук»), намекающим на то, что пить его следует залпом (schluck переводится как «глоток»).



# Моку Моку Bisucuit Weizen



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Хонсю, Япония



СОРТ Belgian-German Wheat Beer (бельгийско-немецкое пшеничное пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Фраза Moku Moku означает «дымовая завеса», которая исторически используется бойцами нинзя, практикующими боевые искусства в местных горах. Пивоварня расположена неподалеку от Уэно, к востоку от Киото и Осаки (Япония). Слово Bisucuit в названии пива указывает на бисквитный солод, хотя бельгийский термин странно сочетается с немецким Weizen. В пиве светло-оранжевого цвета Moku Moku Bisucuit Weizen («Моку-моку Бисквит Вайцен») сначала раскрывается ореховый вкус солода, затем проявляется ароматное послевкусие с легким привкусом дыма. Довольно интересный гибрид из Японии.

## Горный солодовник

Моки Моки импортирует светло-коричневый «бисквитный» солод из Бельгии. Используется также немного собственного солода, о чем сообщает этикетка.

# Моку Моку Smoked Ale

321

M



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Хонсю, Япония



СОРТ Smoked Ale (копченый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Необычное название японской пивоварни, восходящее к применяемым бойцами нинзя дымовым завесам, как нельзя лучше подходит этому элю. Moku Moku Smoked Ale («Моку-моку Смоукт Эйл») – основательный, маслянистый, древесный напиток с последующей волной свежих дубовых оттенков с привкусом дыма. Ключевой ингредиент этого пива – высушенный в торфяной печи солод из Шотландии. Пивоварня является частью фермерского кооператива, который также коптит окорок и производит колбасы. Копченые пиво и окорок замечательно сочетаются, в чем можно убедиться в принадлежащем кооперативу ресторане в Аяма, близ Уэно.

# MÖNCHSHOF KAPUZINER SCHWARZE HEFEWEIZEN

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Черное дрожжевое пшеничное

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,4% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C



Продукция Mönchshof («монастырский двор») из Кульмбаха, на севере Баварии, ведет свою историю с тех пор, как монахи-капуцины здесь занялись в XIV веке пивоварением. Сегодня в Кульмбахе имеются две крупные пивоварни – Reichelbräu и EKU, у которых один владелец. Последняя и производит пиво под маркой Mönchshof («Мёнхсхоф»). Kapuziner Schwarze Hefeweizen («Капуцинер Шварце Хефевейцен») – очень вкусное и ароматное пиво с оттенками ванили и нотками бананов, сухостью патоки и легким намеком на гвоздику. Кульбах, известный своими темными и крепкими сортами пива, производит большее количество пива на душу населения, чем любой другой город Германии. На 30 000 жителей выпускается 1,6 млн гектолитров пива в год, то есть 5300 литров на человека.

*Черное – значит прекрасное*  
Черные лагеры вошли в моду в Германии после падения Берлинской стены, когда вновь были открыты восточные сорта пива. Mönchshof уже давно выпускал черный лагер, а теперь имеет в ассортименте и это черное, как смоль, пшеничное пиво.

# MORAVIA PILS

323



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Нижняя Саксония, Германия



СОРТ Pilsner (пльзеньское)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Хотя название пива славит знаменитую своим ячменем чешскую область, похоже, что в действительности экспорт хмеля из Богемии по реке Эльбе «вдохновляет» отменные образцы северогерманского пльзеньского. Один из наиболее известных среди них – Moravia Pils («Моравия Пилс»). Пиво отличается цветочным, мятным ароматом, легким, но крепким и чистым сухим солодовым вкусом, мощной горечью хмеля и плавным сухим послевкусием. Пивоварня Moravia, принадлежащая группе Holsten, вполне современна. А ее старые здания со ступенчатым фронтоном в люнебургском стиле приспособлены под превосходно оформленный музей и ресторан с местной кухней.



# MORDUE WORKIE TICKET



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восточная Англия, Великобритания



СОРТ Bitter/Pale Ale (биттер/светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Именно с этим элем 23-летний пивовар без специального образования Мэтью Фоусон выиграл Пивной чемпионат Британии 1997 года. И произошло это всего через два года, после того как он со своим братом Гари основал пивоварню. Начинаящие

предприниматели дали ей название пивоварни, размещавшейся в XIX веке в том здании, где они жили. Их пивоварня находится в деревне Нью-Йорк рядом с городом Ньюкаст (Англия). На местном диалекте «workie ticket» означает «смутьян». Эль Mordue Workie Ticket («Модью Уоки Тикет») обладает живым, травяным, хмелевым ароматом, сладковатым солодовым вкусом и возбуждающим аппетит, выразительным, с ореховой сухостью послевкусием.

# MORETTI LA ROSSA

325



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Италия

 СОРТ Vienna Lager/Maibock (венский лагер/майский бок)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Американское пристрастие к пиву с пищей приобретает глобальные масштабы. Может ли Moretti La Rossa («Моретти Ла Россса») быть самым подходящим пивом к пище? Только если теста будет достаточно, чтобы уравновесить высокое содержание алкоголя в напитке. Хотя пицца родилась на винном юге Италии, наиболее типичные для страны сорта пива «вышли» с более холодного севера, где возделывают зерновые. Пивоварня Moretti, основанная в 1859 году в красивом городе Удине (севернее Венеции), более 100 лет являлась семейным предприятием. В последние годы, после смены собственника, она была переименована в Castello и теперь специализируется на цветочных золотых лагерах. Пиво под маркой Moretti входит в число 30 продуктов, выпускаемых пятью итальянскими компаниями группы Heineken. И при новых владельцах La Rossa останется напитком с индивидуальными чертами. Для этого пива характерен аромат теста только что вынутой из печи пиццы; свежий, сладковатый, живой, мягкий солодовый вкус и пряное сухое послевкусие.

# MORT SUBITE KRIEK

M



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Kriek-Lambic (крик-ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,3% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

**М**елкая, темная, сухая на вкус вишня, обычно добавляемая в бельгийское фруктовое пиво, по-фламандски называется kriek. Mort Subite («внезапная смерть») – вариант игры в кости, в которую играли в известном кафе в Брюсселе. Со временем так стало называть-ся кафе, а затем и пиво этого заведения, производимое в долине Zenne. Пивоварня имеет договор с владельцами фруктовых садов на выращи-

вание специального сорта вишни для своего пива. Mort Subite Kriek («Морт Субите Крик») – прекрасно сбалансированное пиво с кремово-миндальным привкусом вишневых косточек и слегка кисловатым послевкусием. Обратите внимание также и на более сухое пиво Mort Subite Fond Gueuze – нефильтрованную смесь молодого и зрелого ламбиков.

*Внезапная смерть,  
долгая жизнь  
История Mort Subite ухо-  
дит корнями в 1686 год.  
Пивоварня находится  
в Коббегеме, под Брюсселем.  
А кафе – атрибут города.*



# MÜHLEN KÖLSCH

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Kölschbier (пиво кёльш)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**М**alzmühle («солодовая мельница») – это скромная старинная пивоварня-пивная, где варят выразительное солодовое Kölschbier, похожее по вкусу на алтей. Mühlen Kölsch («Мюлен Кёльш») обладает плотной пенной шапкой, очень свежим ароматом и сбалансированным пряным и сухим вкусом. Пивоварня-пивная расположена в центре Кельна на площади Neumarkt («рынок сена»). Интересный контраст создает изящный бар-ресторан Pöfßen на другой стороне площади, предлагающий хмелевой Kölsch. У Pöfßen есть бар-пивоварня на Фризенштрассе.

## Пивоварение на ветру

Была ли солодовая мельница ветряной? Едва ли, поскольку пивоварня существует лишь с 1858 года. Возможно, ветряные мельницы были на берегах Рейна.





# MURPHY'S IRISH STOUT

M



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Ирландия



СОРТ Dry Stout (сухой стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пиво производится «римско-католической» пивоварней города Корк, названной в честь Девы Марии. Пивоварня Murphy's, основанная в 1850-х годах, время от времени выпускала устричный стаут, который делали с добавлением в варочный котел бульона

из моллюсков. Постоянно же производимый здесь Murphy's Irish Stout («Мёрфиз Айриш Стаут») имеет крепость 4,0% об. Это умеренно сухой напиток с зерновым вкусом пресного хлеба и легким намеком на торф.



## Разливное в бутылке

На Британских островах термин *draught* означает, что бутылка содержит капсулу с азотом для создания кремовой пены, как в кружке с разлитым пивом.

# NEW BELGIUM OLD CHERRY ALE

329



- МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США
- СОРТ American/Belgian Ale, with fruit (американо-бельгийский эль с фруктами)
- СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
- ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Эта пивоварня первой начала варить пиво в бельгийском стиле в Форт-Коллинсе (штат Колорадо). Она производит элегантное фруктовое пиво New Belgium Old Cherry Ale («Нью Белджем Олд

Черри Эйл») из местного сорта кислой вишни «монморанси», предназначенной для пирогов. Цвет пива светлый, оранжево-розовый; аромат сухой, слегка фруктовый; вкус немного маслянистый, с ячменным сахарным и солодовым фоном; послевкусие чуть кислое с хорошо сбалансированной сухостью. Основу пива составляет немного охмеленный янтарный эль, а вишня добавляется, чтобы придать вкусу кислую заостренность.

*Из Парижа в Форт-Коллинс Вишня Монтогенсу носит название по месту происхождения – рядом с Парижем. Она известна своим ярким цветом и кислым вкусом.*



# NEW GLARUS WISCONSIN CHERRY BEER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний Запад США



СОРТ Belgian-style Cherry Beer (вишневое пиво в бельгийском стиле)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Старая пивоварня Glarus находится рядом с Санкт-Галленом и Цюрихом в Швейцарии, а новая – в американском штате Висконсин. Владельцы компании – Дебора Кери и ее муж Дэн, молодой ветеран «микропивоваренного движения». Вишня, используемая для приготовления этого «медалиста», растет около Брюсселя штата Висконсин. Помимо вишни используются также пшеница, ячменный солод и полудикие дрожжи из Бельгии. Для пива New Glarus Wisconsin Cherry Beer («Нью Гларус Висконсин Черри Бир») характерен миндальный аромат вишневых косточек, сладкий вкус свежих фруктов и солода. В послевкусии присутствуют нотки железа и терпкий кислый привкус.

*Это не бельгийское пиво...  
... хотя его стилистическое  
происхождение очевидно. В нем  
соединяются элементы Kriek  
и штрихи фламандского красного эля.*

# NEWCASTLE BROWN ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Brown Ale (коричневый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

**N**ewcastle Brown Ale («Ньюкасл Браун Эйл») – самый популярный в Британии бутылочный эль с большим количеством «последователей». Его мужественный имидж связан не столько с его крепостью, сколько с происхождением – из «мускулистого» города, ког-

да-то известного благодаря располо-  
женным по соседству угольным шах-  
там и верфям. Этот более светлый  
и сухой вариант коричневого эля был  
запущен в производство в 1927 году  
пивоваром с не слишком соответ-  
ствующим сорту пива именем – Колн  
Портер. Если пиво не переохлаждать  
и не выпивать одним залпом, можно  
оценить оттенки его удивительного  
орехового, цветочного, винного вкуса.

## Чем провинился эль?

В 2000 году маркетологи Ньюкасла сообщили, что слово «эль» будет убрано со знаменитой этикетки, объяснив это тем, что оно якобы устарело.





# NORTH COAST OLD RASPUTIN RUSSIAN IMPERIAL STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Калифорния, США



СОРТ Imperial Stout (императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C



Григорий Распутин – монах, кудесник и пьяница – оказывал большое влияние на русскую царскую семью незадолго до революции. Он был убит группой аристократов. «Сумасшедшего монаха» с некоторой иронией приветствует этот богатый, сливочно-кондитерский и ромовый императорский стаут. Пиво Old Rasputin

Russian Imperial Stout («Олд Распутин Рашн Импириэл Стаут») производят на пивоварне North Coast («Норд Коуст») в некогда китобойном порту Форт-Брэгг штата Калифорния. Основанная в 1987 году пивоварня начала функционировать в старой пресвитерианской церкви и покойницкой. В большом ассортименте продукции этой уважаемой компании есть еще один стаут, с более привычной крепостью – Old No. 38. Его название связано с поездом, маршрут которого проходит мимо пивоварни через Редвуд-Форест.

# NUSSDORFER OLD WHISKY BIER

333



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Вена, Австрия
	СОРТ Старое пиво из солода для виски
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Пределав свое имя на английский манер в Sir Henry's (см. стр. 334), следующим шагом барон Хенрик Бахофен фон Эхт переключил свою венскую пивоварню на шотландскую

«тематику», выпустив неплохое солодовое пиво Nussdorfer Old Whisky Bier («Нуссдорфер Олд Уиски Бир»). Среди сортов пива из солода, предназначенного для производства виски, данный образец выделяется живыми, фруктовыми, сложными оттенками вкуса и аромата. Хотя привкус дыма весьма умеренный, этого достаточно для достижения хорошей, сбалансированной сухости. Основу пива составляет Nussdorfer's Altbier (см. стр. 335).



# NUSSDORFER SIR HENRY'S DRY STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Вена, Австрия



СОРТ Сухой стаут



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Нуссдорф находится на краю венского леса. Название означает «ореховая деревня», что имеет отношение к растущим здесь ореховым деревьям. В винных погребах своего *château* в Нуссдорфе барон Хенрик Бахофен фон Эхт производит Nussdorfer Sir Henry's Dry Stout («Нуссдорфер Сэр Хенрис Драй Стаут»). Из-за своего шоколадного вкуса и аромата этот стаут мог бы быть перенасыщенным, но положение спасает мавританская сухость во фруктовом послевкусии. Соседние с пивоварней погреба известны своим содержимым – в них хранятся сотни бутылок игристых вин. Может, это повод, чтобы смешать стаут и Sekt в коктейль «Черный бархат»?

К сожалению, местное вино недостаточно сухое.

# NUSSDORFER ST. THOMAS BRÄU

335



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Вена, Австрия     |
|  | СОРТ Altbier (старое пиво)            |
|  | СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.          |
|  | ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C |

Томас – святой-покровитель деревни Нуссдорф на окраине Вены дал имя пиву, выпускаемому бароном Хенриком Бахофеном фон Эхтом. Пивоварня Nussdorfer, основанная

в 1819 году и управляемая семьей барона на протяжении 5 поколений, была закрыта в 1950-х годах, но в 1984 году он восстановил

традицию. Для старого пива Nussdorfer St. Thomas Bräu («Нуссдорфер Сент-Томас Брой») характерны сильный солодовый вкус и аромат – сладкий, кремовый, ореховый и сочный, с хорошим хмелевым балансом.

*Чист перед законом*  
Верхняя строка этикетки поясняет, что это австрийское пиво сварено в соответствии с немецкой «Заповедью чистоты».





# OASIS CAPSTONE ESB



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США



СОРТ American Ale/Extra Special Bitter (американский эль/особый биттер высшего качества)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Любой хороший водопой – оазис, но этот бар с микропивоварней привлекает внимание своим интерьером в египетском стиле.





Бар-пивоварня находится в университетском городе Боулдер (штат Колорадо). Бутылочное пиво Oasis

Capstone ESB («Оуэйсис Кэпстоун Экстра Спецл Биттер») имеет густой красновато-янтарный цвет, отличную насыщенность углекислотой и плотную пенную шапку. Аромат пива кремовый, а вкус с акцентом на солоде и приятным развитием: шелковисто-гладкий с нотками жареного хлеба и мармелада с кедровым завершением.

*Всевидящее око  
С пивной этикетки взирает  
египетский бог солнца,  
заставляющий испытывать  
жажду.*

# OASIS ZOSER STOUT

337

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США
	СОРТ Oatmeal Stout (овсяный стаут)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Придерживаясь темы Древнего Египта, эта уважаемая пивоварня с баром в Боулдере назвала свой овсяный стаут в честь мифического привратника на воротах, ведущих в рай. Oasis Zoser Stout («Оуэйсис Зоусер Стаут»), почти цвета дегтя,

имеет плотную пенную шапку и отличается благоухающим ароматом и вкусом горького шоколада. Это полное пиво с дымчатым послевкусием, напоминающим мягкий шотландский солодовый виски.



*Зимняя грезка*  
Не исключено, что образы пирамид и пустыни навяли Скалистые горы и плоскогорья.

# OBERDORFER WEISSBIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Швабия, Бавария, Германия

 СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C







Это один из наиболее широко продаваемых на экспорт напитков данного сорта в мире. Пивоварня носит название своего родного города Маркто-бердорф («рынок верхней деревни»), который расположен в зеленой холмистой местности между Мюнхеном и Боденским озером. История пивоварни началась в XVI веке с таверны. Oberdorfer Weissbier («Обердорфер Вайсбир») – живое и очень легкое пиво с благоухающим, похожим на жевательную резинку характером.

## Dorf

Классическая баварская деревня – знакомый образ по этикеткам пива из этих мест. Однако клише весьма близко к реальности.

# ODELL'S 90 SHILLING

339

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США
	СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Американец уэльского происхождения Даг Оделл, однажды посетив во время отпуска Шотландию, полюбил местное пиво. Вернувшись в Колорадо, он свернул бизнес по ландшафтному дизайну и в 1989 году основал в Форт-Коллинсе микропивоварню. Одним из первых произв-

денных здесь напитков стало пиво Odell's 90 Shilling («Оделлс Найнти Шиллинг»). Ему свойствен солодовый, свежий аромат и прекрасный баланс легкого, мягкого сиропно-орехового вкуса со сдержанной торфяной сухостью в послевкусии. Хотя это пиво и не выдают за шотландский эль, оно вполне могло бы так называться.

*Возвышающаяся шапка пены  
На этикетке изображены  
Скалистые горы США, а вовсе  
не Бен-Невис или Сноудон –  
вершины Великобритании.*





# O'HANLON'S WHEAT BEER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания



СОРТ Wheat Ale (пшеничный эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Джон О'Хэнлон вырос в пабе в графстве Дкерри (юго-запад Ирландии). В 1996 году он основал паб под своим именем в Клеркенуэлле, к востоку от центра Лондона, где возрождаются художественные и ремесленные мастерские. В то время, когда большой популярностью пользовались пабы, имитирующие ирландский стиль, он создал настоящий ирландский паб с отличной кухней. Тот до сих пор функционирует по адресу 8 Tysoe St, London EC1. В районе Воксхолл, тоже в Лондоне, он открыл пивоварню, первоначально для обслуживания этого паба. Производимое здесь наиболее типичное пиво – хороший плотный, шоколадный, сухой стаут, однако и другие, более смелые сорта нашли своих поклонников. Для O'Hanlon's Wheat Beer («О'Хэнлонс Вит Бир») характерен аромат лимонной цедры (возможно, благодаря добавке кориандра), легкий, но маслянистый, похожий на Martini вкус и чистое, очень сухое, грейпфрутовое (благодаря хмелю Cascade), аппетитное послевкусие.

## Победоносная пшеница

На этикетке сообщается, что пиво было названо «Лучшим британским пшеничным пивом 1999 года». Конкурс организовало Общество независимых пивоваров.

# ОКНОТСК MILD STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Хоккайдо, Япония



СОРТ Dry Stout (сухой стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Недалеко от Охотского моря в маленьком городе Китами на восточном побережье острова Хоккайдо в баре-пивоварне варят восхитительное пиво – любопытные интерпретации классических сортов. Представленный здесь умеренно-сухой, очень легко пьющийся Okhotsk Mild Stout («Охотск Майлд Стаут») имеет пурпурно-черный цвет, наливаясь с плотной стойкой пенной шапкой, обладает земляным хмелевым ароматом и кремовой консистенцией. Во вкусе ощущается оттенок жареных каштанов, а в послевкусии – йогуртовая кислинка.

*Спокойные манеры*  
Слово mild (тихий, слабый, некрепкий) обычно применяется к сладковатым элям. Этот напиток действительно мягок по вкусу, но по стилю – определенно стаут.



# ОКОСИМ PORTER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Галиция, Польша



СОРТ Strong Porter/Imperial Stout (крепкий портер/императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C

Окосим – это район города Бжеско, расположенного к востоку от Кракова (Польша). Пивоварня, основанная в 1845 году, производит портеры в северных, балтийских, традициях. Okosim Porter («Окосим Портер») – пиво, обладающее успокоительным, почти лечебным характером, с тонами корицы и сухим, возбуждающим аппетит кедровым послевкусием. Среди других польских крепких портеров – исключительно мягкий экземпляр из Живеца и более «изюмная» интерпретация из пивоварни Эльблонга.



*Великолепный шлем?  
Эта грандиозная кружка  
была сделана к одному из  
юбилеев пивоварни.*

# OLD DOMINION BREWING CO. OCTOBERFEST

343



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Атлантическое побережье США

 СОРТ Märzen-Oktoberfest Lager (мартовский/окtoberфест лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Пассажирам вашингтонского аэропорта Даллес может быть известно там несколько баров, где представлено популярное пиво пивоварни Old Dominion. Бар есть и при самой пивоварне, расположенной в пригороде столицы – Ашберн на территории соседнего штата Виргиния. Old Dominion – старое название Виргинии. Один из продуктов компании – представленный здесь Oktoberfest («Олд Доминьен Брюинг Компани Окtoberфест») – пиво привлекательного нежно-абрикосового цвета, с превосходной солодовой мягкостью, крепостью и ореховыми оттенками. Среди используемых нескольких сортов солода есть венский, придающий пиву явную сладость и пряность ячменного сахара. Насыщенный солодовый характер действительно хорош. Позже во вкусе проявляется травянисто-благоухающее хмелевое равновесие. Используются такие сорта хмеля, как немецкий Hallertau, чешский Saaz и американский Liberty.

## По-американски?

Обычно в литературе о пиве Oktoberfest пишется по-немецки, через «k».

На этикетке этого пива предпочли англо-американское написание – через «c».





# OLIVER ESB



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Атлантическое побережье США



СОРТ American Ale/Extra Special Bitter (американский эль/особый биттер высшего качества)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Семья Оливер из Кента (Англия) варит этот биттер в Балтиморе (штат Мэриленд). Пивоварня Oliver's и бар Wharf Rat открылись в 1993 году. Oliver ESB («Оливер Экстра Спешил Биттер») предлагается в баре как разливное, наливаемое ручным насосом, так и на вынос в пивных кувшинах growler емкостью полгаллона (около 2 л). Пиво привлекательного красновато-ян-

тарного цвета, сильно газированное, с нежной шапкой пены, оставляющей красивые кружева на стенках бокала. Оно обладает перечным хмелево-солодовым ароматом и ореховым вкусом, хорошо утоляет жажду кисловатым послевкусием с поздней типично торфяной сухостью.

*Ворчливый попугай Там, где позволяют местные законы, американские бары нередко предлагают разливное пиво на вынос в таких бутылках.*





# OMMEGANG



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Abbey «Double» (аббатский «двойной» эль)



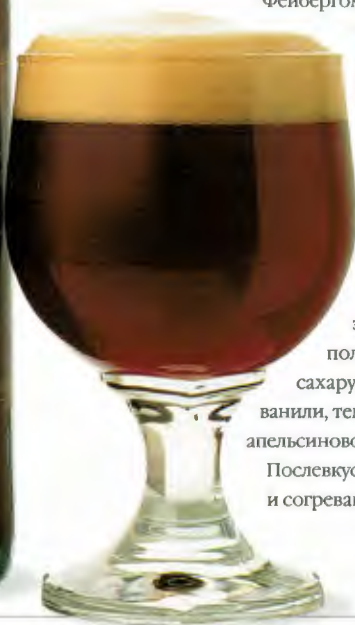
СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15–18°C

Оммеганг – это праздник с карнавалом и театрализованным представлением, посвященным королевскому прошлому Бельгии, который проходит каждый год в июле на Гранд-плас в Брюсселе. Пивоварня Оммеганг, производящая ряд бельгийских сортов пива, расположена недалеко от Куперстауна (штат Нью-Йорк). Когда-то в этих местах выращивали хмель. Пивоварня основана в 1997 году импортерами бельгийского пива Доном Фейбергом и Венди Литлфилдом.

Их интерес к пиву пробудила поездка в Бельгию в 1980 году. Даже в архитектуре пивоварни замечен стиль бельгийского монастыря. Пиво, названное просто Оммеганг («Оммсганг»), – более легкая и ароматная интерпретация бельгийского аббатского «двойного» эля. Тем не менее оно очень полное благодаря карамельному сахару. Заметны также оттенки ванили, темного шоколада, слив, апельсиновой кожуры и аниса. Послевкусы сухое, лекарственное и согревающее.



# Ор-Але



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Бельгийский эль



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ Пивоварня рекомендует 7°C, однако аромат и вкус полнее раскрываются при 10°C



Фламандское ор, аналогичное английскому ир, может быть также сокращением от Orwijk (Опвейк) – названия города, где производят этот эль. Op-Ale («Оп-Эйл») обладает освежающим фруктовым ароматом сладкого яблока, легким, чистым, сухим, солодовым вкусом и цитрусовой игристостью в послевкусии. Его делают на пивоварне De Smedt, где варят также пиво для монастыря Афлигема.





## Гордость провинции

Не только местные пивоварни, но и сама провинция использует брабантскую лошадь в качестве символа.

# ORKNEY SKULLSPLITTER

347



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Оркнейские о-ва, Шотландия, Великобритания
	СОРТ Strong Scottish Ale/Wee Heavy (крепкий шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Говорят, немало голов порубил викинг – правитель Оркнейских островов в IX веке. Там в 1919 году во время реставрационных работ в кафедральном соборе был обнаружен замурованный в колонне расколотый череп (split skull). Похоже, это пиво, если не знать меры, сулит вечный сон. Orkney Skullsplitter («Окни Скалсплиттер») – представитель сорта wee heavy. Он отличается сладким ароматом изюма, очень кремовым вкусом, развивающимся в оттенки фруктового кекса «Данди», пропитанного портьейном, и послевкусием гренок. Пивоварня размещается в здании бывшей школы в обдуваемой ветрами деревне Quoynoo на крупнейшем из Оркнейских островов. В ассортименте компании – и пиво Dark Island с шоколадным вкусом и умеренным содержанием алкоголя.





## Питьевой шлем

Оркнейские острова теснее связаны с историей скандинавских народов, чем прошлым шотландского или кельтского, но производимое здесь пиво достойно сравнения с лучшими сортами виски.





# ORVAL

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Люксембург, Бельгия
	СОРТ Аббатское (настоящее траппистское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C/10°C

Название монастыря Orval происходит от Vallée d'Or (Золотая долина). Легенда гласит, что графиня потеряла в озере золотое кольцо и поклялась, что возведет на этом месте монастырь, если кольцо к ней когда-нибудь вернется. Внезапно из воды вынырнула форель, держа его во рту,

и графиня слово сдержала. Монахи поселились здесь, в Арденнах, в 1070 году. Сегодня монастырь постройки 1930-х годов представляет собой архитектурную ценность, а пиво Orval («Орвал») стало классикой.

Оно приобретает свой цвет благодаря использованию солода собственного состава и сухому охмелению. Аромат свежего, упакованного в мешки хмеля получается благодаря использованию полудиких дрожжей *Brettanomyces*, которые добавляют также в пиво легкость и плотность консистенции, а послевкусы делают свежим и кисловатым.

*Бокал – последний штрих  
Дизайн бокала для пива Orval  
разработал Генри Ваес,  
архитектор монастыря*



# OTARU HELLES

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Хоккайдо, Япония

 СОРТ Светлый лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Этот выдающийся светлый (Helles) лагер создан довольно далеко от родины данного сорта немецкий пивовар Йоганнес Браун. Он разработал рецепт пива в баре-пивоварне в Отару, главном порту северного острова Японии – Хоккайдо. В центре бара установлен медный пивоваренный аппарат, произведенный в Бамберге (Бавария). Для Otaru Helles («Отару Хел-

лес») характерны высокая, стойкая пенная шапка и ярко-золотой цвет. У пива цветочный аромат немецкого хмеля

Tettnang и солодовый вкус, похожий на печенье, в средневкусии. Бар-пивоварня производит также оранжево-коричневый темный лагер и специальные сезонные сорта, такие как копченое пиво.

Нефильтрованное пиво разливают в литровые кувшины, а во время хранения дрожжевой отстой оседает и открывается блестящий напиток.



# PALM SPECIALE

P



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия



СОРТ Бельгийский эль



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 12°C

Это наиболее продаваемый бельгийский эль. Здание пивоварни в деревне Штеенхуфель возвышается на старой дороге из города хмелеводов Алст в столицу региона Мехелен (известную также

под французским названием Малин).

Ферма De Hoort, основанная в 1597 году, стала прародителем бизнеса. Пивоварня функционирует с 1747 года и до сих пор является семейной. После

Первой мировой войны эль еще до выпуска Palm («Палм»)

здесь производился слабый темный эль. Название Palm («верба») предложил член семьи, который был священником. Пиво имеет ароматный хлебный вкус солода, сбалансированный характером хмеля Goldings,

а также закругленное, апельсиновое послевкусие благодаря местным дрожжам.

## Необычный стиль

Термин *Speciale* («Специале») иногда используется на этикетках в Бельгии, чтобы обозначить эль в отличие от более привычного лагера.

# PARK SLOPE INDIA PALE ALE

351



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ India Pale Ale (индийский светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Там, где улицы района Бруклин в Нью-Йорке спускаются к элегантному парку Проспект, район импозантных домов с террасами превратился в «деревню» продовольственных магазинов и кафе. Основанная в 1890-х пекарня в 1994 году стала баром и пивоварней. Бар по-прежнему функционирует, а пивоварня стала крупнее и работает в отдельном здании поблизости. Ее IPA – «Парк Слоуп Индия Пэйл Эйл» – благоухающий, с оттенками сладкого яблока, при этом прекрасно сбалансированный, легко пьющийся напиток с долгими хмелевыми нотками и бодрящим послевкусием.





*Индийское красное дерево? На этикетке – фасад из красного дерева первоначального пивбара Park Slope. Вопреки популярному имиджу Бруклин кое-где весьма привлекателен.*



# PATER LIEVEN BLOND

P



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Фландрия, Бельгия
	СОРТ Аббатский эль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°/10°С

Это пиво варят во «Фламандских Арденнах» в деревне Сен-Ливен Эссе между Ауденарде и Нинове, недалеко от Брюсселя. Слово Pater намекает на настоятеля монастыря. Однако пивоварня, расположенная рядом с приходской церковью, не имеет никакого отношения к монахам.

В 1897 году это была ферма, и до сих пор интерьер здания выглядит по-крестьянски, хотя фасада коснулся стиль модерн. Пивоварней владеет третье поколение семьи Ван ден Босхе. Для Pater Lieven Blond («Патер Ливен Блонд») характерен свежий кремовый аромат, заметно освежающий, бодрящий вкус и сухое, чуть соленое послевкусие. Пивоварня выпускает также коричневый (Bruin) и бронзовый тройной (Tripel) эли. Последний назван Lamoral в честь графа-патриота, обезглавленного в период испанского правления.



# PAULANER HEFE-WEIZEN

353

Р



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Знаменитая пивоварня Мюнхена Paulaner особенно известна своими лагерами, самый заметный из которых Salvator Double Bock (см. стр. 355). Но в последние годы компания также удовлетворяет спрос на популярное среди молодежи пшеничное пиво. Большинство коммерчески мыслящих пивоваренных предприятий частенько производят довольно слабое пшеничное пиво, однако крупная компания Paulaner предлагает действительно достойный напиток. Paulaner Hefe-Weizen («Пауланер Хефе-Вайцен») обладает типичным для своего сорта ароматом и вкусом гвоздики с оттенками меда и фруктов, а также нотками персиков, бананов, возможно, даже клубники и, конечно, ванили. Пиво отличает хороший солодовый фон.

# PAULANER ORIGINAL MUNICH

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Munich Helles Lager (мюнхенский светлый лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Первые лагеры, сваренные в Мюнхене, были темно-коричневыми, а сорт, достигший совершенства в конце 1830-х годов, до сих пор ассоциируется с этим городом. Существуют также мюнхенские золотые лагеры с явным акцентом на солоде (в отличие от более хмелевых сортов пльзеньского и более сухих дортмундского типа). Этот лагер обычно обозначается как Münchner helles (мюнхенское светлое). Есть аргументы, доказывающие, что честь создания этого сорта принадлежит мюнхенской пивоварне, но, похоже, именно компания Paulaner сделала его популярным в конце 1920-х и 1930-х годах. Представленное здесь пиво Paulaner Original Munich («Пауланер Ориджинал Мьюник») имеет то же название и у себя на родине (но, разумеется, по-немецки – Münchner Urtp). Ему присущ пряный, цветочный, похожий на ромашку аромат, округлый, крепкий, напористый вкус солода, а затем удивительная хмелевая сухость в послевкусии.



# PAULANER SALVATOR

355



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Doppelbock (двойной бок)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Самое знаменитое в Германии весеннее пиво варит компания Paulaner. Пивоварня была основана в 1634 году монахами ордена Святого Франциска из города Паула. Специально для поста они варили солодовое пиво – «жидкий хлеб» и называли его Salvator (по-латыни Спаситель). Пивоварня больше не принадлежит монахам, но в ее ассортименте по-прежнему есть Paulaner Salvator («Пауланер Сальватор»). Бочки с пивом нового сезона торжественно открывают накануне Великого поста. Пенная шапка этого очень крепкого лагера напоминает взбитые сливки. Цвет пива насыщенный, глубокий, янтарно-коричневый, аромат масляно-солодовый. Вкус конфеты-тянучки переходит

в долгое иссушающее, торфяное послевкусие. До введения зарегистрированных торговых марок производители подобного пива называли его

Salvator, как если бы это был сорт напитка. Позже они просто стали использовать названия с окончанием на -ator. Сегодня этот сорт известен под наименованием «двойной бок» (Doppelbock).

*Удобная маленькая доза...  
...для крепкого лагера,  
но немцы часто наливают  
этот сорт в глиняные кружки.  
Пиво больше солодовое, чем  
хмелевое: оно скорее насыщает,  
чем вызывает аппетит.*






# PAUWEL KWAK

P



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Крепкий бельгийский эль

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Эффектный бокал, в котором традиционно подают это пиво, известен, пожалуй, лучше самого напитка. Прототипом сосуда послужил кубок времен запряженных лошадьми карет.

На постоялом дворе кучер мог выпить, не сходя со своего «рабочего места», а потом вставить бокал в U-образное стремя. Говорят, хозяином постоянного двора был Pauwel (Пауэл), который варил знаменитое пиво, придающее силы.

Под словом Kwak подразумевается шарообразный толстяк.

Сегодня пиво Pauwel Kwak («Пауэл Квак») варят из солода трех сортов и небольшой доли белого кондитерского сахара. Его можно охарактеризовать как солодовое с оттенками ириски и нуги, с фруктовым, согревающим послевкусием, как после бренди. Пивоварня, расположенная вблизи маленького château в Бюргенхауте (Восточная Фландрия),

основана в 1791 году и принадлежит семейству Bosteels (отсюда ее название) уже семь поколений.

# PECONIC COUNTY RESERVE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Пшеничное пиво с фруктами



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Название связано с районом, стремящимся отделиться от графства Суффолк в Лонг-Айленде (штат Нью-Йорк). Здешняя пивоварня Southampton Publick House производит слегка охмеленное пшеничное пиво, используя необработанное и осоложенное зерно и добавляя виноград

Шардоне, который на соседней винодельне Sag Pond выращивает Роман Рот, баварец по происхождению. Пиво Peconic County Reserve Ale («Пиконик Каунти Ризёв Эйл»), вызревающее в бочках из-под белого вина, раскрывается ароматом изюма и бренди, «атакует» живительным вкусом с оттенком свежих яблок и клена. Послевкусие полное, древесное и сухое.

## Король Чарльз

На этикетке винодела встречается с Королем пива, который в данной интерпретации очень похож на гурзу домашнего пивоварения Чарли Папаняна.



# PELFORTH AMBERLEY



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция



СОРТ Whisky-malt Lager (лагер из солода для виски)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Это bière aromatisée au malt à whisky производит компания Pelforth в городе Лилль (Франция). Pelforth Amberley («Пелфорт Амберли») – мягкое, крепкое и сухое пиво. Среди европейских представителей этого сорта ему присущ, пожалуй, наиболее очевидный поздний привкус дымка. Пиво из солода для виски впервые было сварено в Эльзасе (Франция) как слегка зерновое и торфяное Adelscott, родственное более темному сорту под названием Adelscott Noir. И то, и другое пиво производится пивоварней Adelshoffen.

## Великолепные Amberleys

В названии переплелись слово *amber* («янтарь») и намек на типичные шотландские имена вроде *Waverley*.

# PELFORTH GEORGE KILLIAN'S

359

P

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция

 СОРТ Ирландский красный эль

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Э то пиво появилось благодаря пивоварне, история которой началась в XV веке с мужского монастыря в Эннискортти (Ирландия, графство Уэксфорд). Та пивоварня, производившая Ruby Ale (рубиновый эль), закрылась в 1956 году.





Представитель семьи владельцев Джордж Киллиан Летт выдал лицензию французской компании Pelforth для продолжения традиций. Эта французская интерпретация – Pelforth George Killian's («Пелфорт Джордж Киллианс») – отличается очень солодовым ароматом и вкусом, а также чуть дымным сухим послевкусием. Немного более слабую версию делает на дрожжах для лагера пивоварня Соогс штата Колорадо – пиво более насыщенного цвета, но с гораздо менее выраженным вкусом.

*Красный эль...*

*...написано по-французски словами, образующими на этикетке арку над (ирландской?) лошадию.*



# PENN OKTOBERFEST





	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ Мартовский/Окtoberfest лагер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Несколько лучших в Америке лагерсов в немецком стиле производит бар-пивоварня Ренн. Она была основана в 1986 году в старом немецком квартале Питтсбурга (штат Пенсильвания) в здании постройки 1880-х годов, где когда-то размещалась пивоварня Eberhardt and Ober. Широкий ассортимент классических сортов включает и этот Oktoberfest. Пиво Penn Oktoberfest («Пенн Октоберфест») имеет насыщенный цвет от золотого к бронзовому, великолепный аромат свежего солода, во вкусе чувствуются мягкие, чуть сладковатые, аппетитные ореховые нотки, а послевкусие пряное, сухое и хмелевое. Это вполне немецкая интерпретация сорта, созданная пивоваром, стажировавшимся в Мюнхене.

# PERONI GRAN RISERVA



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Италия
	СОРТ Крепкий золотой лагер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Хотя Италия страна винная, на севере существует традиция пивоварения. Эту компанию недалеко от Милана основал Франческо Перони, семья которого по-прежнему ею управляет, только теперь штаб-квартира находится в Риме. Самое известное итальянское пиво Peroni's Nastro Azzurro – типичный легкий, освежающий игристый итальянский лагер, правда немного более крепкий, чем другие (5,2% об.). В 1996 году в честь 150-летия компании выпустили Peroni Gran Riserva («Перони Гран Ризерва»). Это явный представитель сорта Maibock (майский бок), хотя и производится круглый год. Пиво имеет насыщенный золотистый цвет; мягкий, полный, слегка ореховый, солодовый характер; бодрящее, сухое завершение с запоздалым согревающим действием алкоголя. Это изысканно сбалансированное пиво с выраженной солодовостью, но суховатое. Его делают только из солода для пльзенского пива (с дважды проваренным сушлом) и хмеля Saaz, а созревание длится два месяца.

## Подлинный Peroni

Усатый мужчина на этикетке – Джованни Перони, на чем рецепте, как утверждают, основано пиво Gran Riserva.

# PETRUS OUD BRUIN



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Фламандское красно-коричневое

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–13°C

В ассортименте Petrus этот красновато-коричневый напиток во фламандском стиле, по крайней мере, внешне напоминает вино с похожим названием. Petrus Oud Bruin («Петрюс Оуд Брюн») – сложный напиток с дубильным ароматом и очень нежным вкусом, с чистой карамельной солодовостью, нотками шоколада и груш, обсыпанных корицей. Производит пиво компания De Brabandere из Бавикове (Западная Фландрия). Оно выдержано в традициях красно-коричневого, сладко-кислого пива данного региона. В классическом местном исполнении это смесь пива. Более старая часть смеси вызревает 20–24 месяца в огромных горизонтально лежащих бочках, в которых когда-то содержалось белое вино, а до него – кальвадос.

## Визит виноделов

Название возбудило любопытство представителей Бордо, однако виноделы, по воспоминаниям, сняли свои подозрения весьма дружелюбно.

# PETRUS SPECIALE

363



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия
	СОРТ Бельгийский эль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



**Р**etrus звучит как название знаменитого вина из Бордо, но на самом деле имеется в виду Святой Петр (St Peter), известный как «хранитель ключей от рая». Производителем продукции под маркой Petrus является пивоваренная компания De Brabandere из Бавикове (Западная Фландрия). Ее Petrus Speciale («Петрюс Специале») – настоящий эль с ароматом пашни, многослойным солодовым фоном, привкусом кориандра (эту пряность добавляют) и хлебно-хмелевым завершением.


## *Радость хмеля*

*Хмель присутствует на многих пивных этикетках. В данном случае его изображение оправдано. Petrus Speciale – один из самых хмелевых бельгийских элей.*



# PETRUS TRIPLE



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Аббатское тройное

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C/10°C

Святое имя Petrus («хранитель ключей от рая») используется бельгийской пивоварней Bavik для целого ряда специальных напитков, но более всего подходит крепкому пиву аббатского сорта Triple. Этот образец обладает пряным ароматом цветущих апельсинов, легкой для своего сорта

консистенцией, хорошо пьется, имеет оттенки сладкого лимонного сиропа и сухое завершени. Используется очень немного кориандра, а главный сорт хмеля – Saaz. Пиво Petrus Triple («Петрюс Трипл») дображивает в бутылке. Оно было запущено в производство в 1990 году как пресмник похожего, но фильтрованного и пастеризованного, чуть более темного Cuvée St Amand.

# PIKE PALE ALE

365



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США
	СОРТ Pale Ale (светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Рынок Pike Place расположен в сердце, а точнее – в желудке Сиэтла, города, где почти так же любят поесть, как ценят эль. Пивоварня Pike владеет собственным баром, но больше не управляет книжным магазином и музеем, которые так привлекали любителей пива. Остается надеяться, что недавняя смена владельца не нанесет вреда производимому здесь пиву в дальнейшем. Замечательный светлый эль Pike Pale Ale («Пайк Пэйл Эйл») обладает богатым, кремовым, сладким солодовым характером и почти сладострастной консистенцией. Вкус имеет оттенок персика, а послевкусие пронизывает глубокой хмелевой горечью.

# PILSNER URQUELL

P



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Пльзень, Богемия, Чехия
	СОРТ Pilsner (пльзеньское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,4% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Слово Urquell на немецком означает «первоисточник». Немецкий был официальным языком Богемии, когда она являлась частью Австрийской империи. Сегодня Богемия вместе с Моравией входит в состав Чехии. На чешском языке пиво называется *Plzeňský Prazdroj*. Это подлинный Pilsner, который копируют по всему миру, хотя «двойники» зачастую оказываются слабее оригинала. Золотой цвет этого пива был в новинку, когда стеклянные бокалы стали вытеснять керамические и оловянные пивные кружки, хотя настоящую славу пльзеньскому принесло его качество. Знаменитый богемский хмель Saaz (Жатец) придал пиву цветочно-пряный аромат и горькое послевкусие, а не менее признанный ячменный солод из Моравии внес свой вклад в мягкий, изящно сбалансированный вкус. В последние годы эти характеристики стали менее выраженными, но Pilsner Urquell («Пилснер Уркел») остается одной из величайших мировых марок пива.

## Бокал Pilsner


Для пльзеньского пива часто используют высокие конические бокалы. Такая форма способствует изристости.

# PINK ELEPHANT МАММОТН

367



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Южный, Новая Зеландия

 СОРТ Strong Ale (крепкий эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Источником вдохновения для выросшего в Англии Роджера Пинка послужила пивоварня «хмелевого» графства Кент, эмблемой которой был слон. Теперь, переехав в Новую Зеландию, он использует бренд Pink Elephant («Пинк Элефант»), то есть «розовый слон», для пива, производимого им во фруктовом саду около Бленема, в винодельческом районе Марлборо. В ассортименте его компании есть крепкий эль Mammoth («Мамэт») – мягкий, с богатым набором приятных вкусовых оттенков.

Аромат пива перечный, вкус фруктовый, напоминающий клубнику, с кофейной

горечью  
в после-  
вкусии.



*Этот слон...*

*...появился благодаря пивоварне Fremmlins' Maidstone, приобретенной в 1967 году компанией Whitbread и закрытой в 1972 году.*



# PINK ELEPHANT PBA

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ О. Южный, Новая Зеландия

 СОРТ Bitter/Pale Ale (биттер/светлый эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Названия с инициалами очень популярны среди британских пивоваров. Иногда их первоначальное значение забывается. В других случаях инициалы вообще не произносят. Новозеландский пивовар британского происхождения Роджер Пинк отказывается расшифровывать PBA. Это может быть Pink's Best Ale или Pink's Bitter Ale. Вначале пиво Pink Elephant PBA («Пинк Элефант ПиБиЭй») хмелевое, с великолепным свежим ароматом и сухим вкусом, а солодовый фон не умаляет проступающей позже продолжительной горечи. В приготовлении используются три новозеландских сорта хмеля.

Хмель добавляется трижды, к тому же пиво подвергается сухому охмелению.

*Другие слоны...*

... являются символами датского пива Carlsberg, чешского Holesovice и достаточно натурального Tusker из Кении.



# PINKUS MÜLLER ALT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнстер, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Münster Altbier (мюнстерское старое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В отличие от более известного Alt («старое») из Дюссельдорфа, пиво Pinkus Müller Alt («Пинкус Мюллер Альт») золотистого цвета, с привкусом пшеницы и фруктовыми бодрящими сухими оттенками, которые прекрасно сбалансированы масляно-


солодовым вкусом. Данная версия Altbier была разработана в университетском городе Мюнстер, столице земли Северный Рейн-Вестфалия. Это пиво варит только знаменитая пивоварня и бар Pinkus Müller. Предприятие было основано в 1816 году и включало тогда булочную и пивоварню в Старом городе; с годами оно разрослось и теперь насчитывает девять зданий. Летом в пиво добавляют ягоды.




# PINKUS MÜLLER HEFE WEIZEN

P



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнстер, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Успех южно-германских образцов пшеничного пива настолько велик, что многие пивоварни севера страны разработали собственные экземпляры этого сорта. В барепивоварне Pinkus Müller в Мюнстере варят свой неповторимый вариант Weizen. Пшеничный и ячменный солод в пиве Pinkus Müller Hefe Weizen («Пинкус Мюллер Хефе Вайцен») сбалансированы типично по-южному, но у дрожжей северный характер: цветочный, сухой и слегка кисловатый. Это мягкое, изысканное, аппетитное пиво.

*В высшей точке*

*На этикетке исторический снимок полного зала таверны Pinkus Müller – когда-то обычная картина по вечерам в любом немецком городе Старого и Нового Света.*

# PINKUS MÜLLER ORGANIC

371



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнстер, Северный Рейн-Вестфалия, Германия
	СОРТ Organic Altbier (экологически чистое старое пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Термин organic применительно к пиву означает, что при выращивании ячменя и хмеля не применялись удобрения или пестициды. А это вызывает определенные сложности, поскольку хмель очень восприимчив к болезням и вредителям.

Одно из решений в данной ситуации – применение биологических антагонистов, уничтожающих любых паразитов. В Германии с ее увлечением «зеленым» движением есть несколько «органических» ферм, культивирующих хмель. Пивоварня Pinkus Müller была одним из пионеров в производстве экологически чистого пива. Такое в Германии обычно обозначают как Öko или Bio. Pinkus Müller Organic («Пинкус Мюллер Оргэник») – очень светлое пиво; с удивительно чистым, слегка масляно-солодовым ароматом; легкое, но плотное, с округлой консистенцией. Послевкусие ароматное, с едва уловимой фруктовой сухостью.





# PITFIELD's 1850 SHOREDITCH PORTER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания



СОРТ Porter (портер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

У многих любителей пива, живущих за пределами Лондона, выражение Pitfield Street тотчас же вызывает в памяти маленький магазинчик, в котором продаются некоторые из лучших в мире и самых необычных марок пива. И магазин, и сама улица небольшие,

но нашлось место и для маленькой пивоварни. Улица Питфилд ведет к лондонскому пригороду Шордитч, где, как утверждают, в 1722 году был сварен первый портер. Pitfield's 1850 Shoreditch Porter («Питфилдз Эйтин Фифти Шордитч Портер») основан на рецепте 1850 года крупной пивоварни Whitbread, чье имя прочно ассоциируется с этим сортом. Интерпретация портера Pitfield's – легкая, нежная и сухая, со вкусом, вызывающим реминисценции о кленовом сиропе и древесном угле. В 2000 году пивоварня стала переходить на использование экологически чистых ингредиентов в производстве своего пива.




# POPERINGS HOMMEL BIER

373



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Крепкий золотой эль

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

**П**оперинге – город неподалеку от захоронений времен Первой мировой войны под Ипром, в центре небольшого хмелеводческого региона. Хотя во фламандском языке хмель обозначается словом





hop, существует также его местный вариант – hommel, от латинского humulus. Пиво Poperings Hommel Bier («Поперингс Хоммель Бир»), выдвигающее на первый план местные сорта хмеля, производит пивоварня Van Eecke в расположенном поблизости Вату. Этот созревающий в бутылке эль обладает ароматом, напоминающим благоухание роз с медовыми нотками, и хмелевым вкусом апельсиновой цедры, который завершается пряной, тминной сухостью.

## *Хмелевая изгородь*

*На этикетке изображены очертания города, возвышающиеся над увитой хмелем оградой. Поздним летом такие живые изгороди становятся достопримечательностью всех хмелеводческих областей.*



# PORTLAND BREWING MACTARNAHAN'S GOLD MEDAL

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США
	СОРТ Scottish/Northwestern Ale (шотландский/северо-западный эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



В Портленде (штат Орегон) насчитывается 20 с лишним пивоварен – больше, чем в любом другом городе мира. Бум начался в середине 1980-х, когда и была основана пивоварня Portland Brewing. В 1992 году на

Американском пивном фестивале компания получила золотую медаль за пиво Mactarnahan's («МэкТарнэнз»). Оно названо так в честь друга пивоварни. Под звучащим по-шотландски именем скрывается пиво с соответствующим солодовым ароматом, и, возможно, оттенком ириски. Затем вкус округляется и становится фруктовым, с хмелевой сухостью, что, скорее, говорит о северо-западно-американском происхождении напитка.

*Чуть шотландский  
Надпись, сделанная на этикетке  
мелким ирифтом, определяет  
Mactarnahan's как янтарный эль  
в шотландском стиле.*



# 



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ Coffee Stout (кофейный стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

В Сиэтле, где живут большие любители эспрессо, бар-пивоварня Pyramid варит стаут, отвечающий местным вкусам. Характер эспрессо приобретает благодаря использованию темных сортов солода и сильно обжаренного ячменя. Похоже на имитацию одного из фруктовых сортов кофейного зерна. Пиво Pyramid Espresso Stout

(«Пирэмид Эспрессо Стаут»)

действительно обладает замечательным кофейным вкусом, включая продолжительное сухое послевкусие. Компания Pyramid была основана в 1984 году семейной парой, которая до этого владела продовольственным магазином с фирменным ассортиментом, но потомладельцы помешались. Сначала она располагалась в Каламе (штат Вашингтон).

Компания имеет также бар-пивоварню в Беркли (штат Калифорния), производящую широкий ассортимент сортов пива.





# PYRAMID WHEATEN ALE

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

СОРТ Wheat Ale (пшеничный эль)

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Первое слово в названии пива Pyramid Wheaten Ale («Пирэמיד Уитен Эйл») намекает на вершину Каскадных гор, похожую на пирамиду. Pyramid и ее «коллега», компания Thomas Kemper, работают в одном

здании в Сиэтле, а также владеют

баром-пивоварней в Беркли (штат Калифорния).

История Pyramid началась в 1984 году в Каламе (штат Вашингтон). Именно эта компания проложила путь идее варить пшеничное пиво с дрожжами для эля. В то время этот новый подход был отражен в необычном названии напитка – Wheaten Ale. Пиво очень ароматное, с намеком на мед; чистое, зерновое и освежающее; с небольшой кислинкой в послевкусии.



# RADEBERGER PILSNER

377



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Саксония, Германия

 СОРТ Pilsner (пльзеньское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Пиво из пивоварни в Радеберге (к северо-востоку от Дрездена) поставляли ко двору короля Саксонии. Этот район с собственной историей хмелеводства расположен рядом с чешской Богемией. Основанная в 1872 году пивоварня производит пльзеньское, которое, успешно преодолев 40 с лишним лет коммунистического режима в Восточной Германии, сохранило свои особенности. Radeberger Pilsner («Радебергер Пилзнер») – ароматное пиво с простым хмелевым вкусом, плотной консистенцией и живительным, сухим послевкусием.

*Достойная короля*

*Для пива Radeberger Pilsner характерна высокая пенная шапка, наполовину заполняющая элегантный бокал флот.*

# RAUCHENFELSER STEINBIER



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Steinbier (каменное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Первое слово в названии означает «копильный камень». Впервые пшеничное пиво Rauchenfelsen Steinbier («Раухенфельсер Штайнбир») было сварено в 1982 году неподалеку от Кобурга, а теперь производится рядом с Аугсбургом.

Оно положило начало возрождению технологии, при которой доведенные до белого каления камни (в данном случае в печи с букowymi дровами) опускают в варочный котел, чтобы довести его до кипения. Эта процедура применялась до появления металлических варочных котлов — под деревянным нельзя было разводить огонь.

При использовании этого старого метода сусло карамелизуется вокруг камня, что придает напитку аромат дымка с привкусом патоки и конфеты-тянучки. Пиво легкое и живое, с чистым, слегка жженым послевкусием.



# RED HOOK DOUBLE BLACK STOUT

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США

 СОРТ Coffee Stout (кофейный стаут)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,9–7,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Пока Red Hook занималась популяризацией пива микропивоварен, другая компания Сиэтла – Starbucks – лидировала в продвижении кофе эспрессо. Обе компании были созданы усилиями одного человека – предпринимателя из Сиэтла Гордона Боукера. Эти два его произведения бракосочетались в пиве Red Hook Double Black Stout («Рэд Хук Дабл Блэк Стаут»), приправленном кофе Starbucks. Пиво мягкое и ореховое, с охватывающей горечью эспрессо в послевкусии.



# RED Hook ESB



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ American Ale/ESB (американский эль/особый bitter высшего качества)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Название компании Red Hook («красный крючок»), имеющей пивоварни в приморских городах Сиэтл (штат Вашингтон) и Портсмут (Нью-Гемпшир), наводит на мысль о рыбной ловле.


Основанная в 1982 году, компания стала одной из первых в новом поколении производителей элей. В 1987 году ею был выпущен зимний эль, который вскоре пополнился ESB (очень крепким элем), – так этот термин впервые появился в США. Пиво Red Hook ESB («Рэд Хук ИЭБи») – светлое для данного сорта, с акцентом на хмеле в своем богатом букете и аппетитной сухостью, но с устойчивой солодовой сбалансированностью.

*Традиционное пиво  
Мелким шрифтом  
на этикетке отмечено  
применение традиционных  
дрожжей верхового брожения  
для эля.*





# REISSDORF KÖLSCH

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Kölschbier (кёльш)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Генрих Райсдорф, представитель древней семьи аграриев, основал эту пивоварню в 1894 году. После Второй мировой войны она первой представила на суд потребителя сорт Kölsch, который сегодня повсеместно производится в Кельне. Пивоварня до сих пор остается частным предприятием и считается очень консервативной. Она расположена в районе Сен-Северин, в южной части центрального Кельна. Пиво Reissdorf Kölsch («Райсдорф Кёльш») обладает мятым, хмелевым ароматом; сладким, похожим на ваниль солодовым вкусом и живительным, сухим, кедровым послевкусием. Восхитительный Kölsch побудил к созданию очень фруктового пива под названием St Severin's Kölsch в Калифорнии.





# RICHMODIS KöLSCH



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Kölschbier



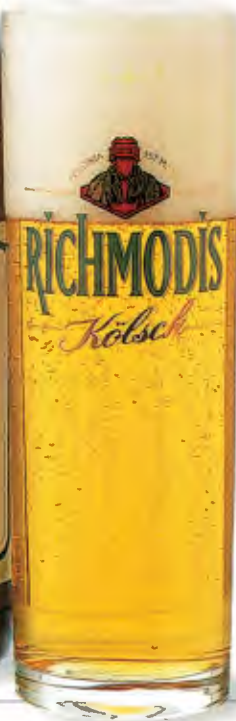
СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Игристый, лимонный, суховатый Kölsch с живым послевкусием из пивоварни в Кельне. Первоначальная пивоварня, построенная в 1888 году, была разрушена бомбами союзников в 1944 году. Компания Richmodis расположена в Грембергхавене, южнее по реке. Пиво

Richmodis Kölsch («Ричмодис Кёльш») продается во многих тавернах и ресторанах Кельна. Неплохое местечко – Zum Neuen Treffpunkt («Новое место для встречи») на Нуссбаумерштрассе, 25.



## Родина

Во времена Римской империи Кельн был столицей колонии – отсюда и его имя. Пивная этикетка напоминает: «Colonia est Mater». Старое написание названия города – Coeln и Cöln – в современном немецком приобрело форму Köln.



# RIDDER DONKER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Лимбург, Нидерланды

 СОРТ Старый коричневый лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

Приходская церковь пивоварни в Маастрихте носит название St Martin в честь одного из рыцарей-тамплиеров (орден, защищавший пилигримов). Ridder означает «всадник» или «рыцарь»,

Donker – «темный». В конференц-зале пивоварни выставлены на обозрение доспехи. Компания Ridder была основана в 1857 году братьями Ван Аубел. Когда в 1982 году у компании не оказалось преемника, она была приобретена группой Heineken. Ridder Donker («Риддер Донкер») – типичный представитель сорта oud bruin со своеобразным мягким, как взбитые сливки, похожим на лакрицу солодовым вкусом.

## Коктейль с Donker

На контрэтикетке этого пива предлагается приготовить коктейль sjoes, состоящий из равных частей старого коричневого лагера и лагера в стиле Pilsner.







## RIDLEYS ESX BEST



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания



СОРТ Bitter/Pale Ale (горький/светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

История семьи Ридли (Ridley) уходит корнями в X век. Среди ее представителей – епископ, сгоревший на костре в 1555 году, глава Итонского колледжа и врач русского царя. Зерновая мельница

на реке Челмер дала в XVIII веке начало их пивоварне. Она расположена в деревне Хартфорд Энд рядом с Грейт-Данмоу и городом Челмсфорд в сельской части Эссекса. Современные здания пивоварни датируются 1842 годом. Пиво Ridley's – обычно фруктовое, с оттенками черной смородины и яблока благодаря применению собственных дрожжей. Чтобы внести отличие от пива с наименованиями ESB, Triple X или Four X, Ridley's обыгрывает название графства – ESX (произносится как Essex). Представляемое здесь пиво Ridley's ESX Best («Ридлиз ЭсЭкс Бест») обладает очень живым вкусом: начинается солодовым, который перерастает в мультифруктовый и завершается долгим хмелевым послевкусием.

# ROBINSON'S OLD TOM

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-западная Англия, Великобритания

 СОРТ Old Ale/Barley Wine (старый эль/ячменное вино)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Многие пивоварни заводят кошек, чтобы держать мышей подальше от ячменного солода. Возможно, один из таких представителей доблестного семейства кошачьих и вдохновил в 1899 году пивовара компании Robinson's на создание логотипа с изображением кота для этикетки солодового пива. Именно с тех пор это пиво известно под названием Old Tom («Старина Кот»).

Во время большинство пивоваров называли бы его просто Old Ale (старый эль) или Barley Wine (ячменное вино). Robinson's Old Tom («Робинсонз Олд Том») обладает обширным спектром вкуса с оттенками вишневого ликера и очевидной сухостью в послевкусии. Это пиво варят только из ячменного солода. Используется светлый, карамельный и шоколадный солод, а также хмель сорта Goldings. Применяется сухое охмеление.

История семьи Робинсон уходит корнями в 1594 год в район Стокпорта, который теперь называют Большим Манчестером. В 1838 году Фредерик Робинсон приобрел бар с собственной пивоварней в центре города Стокпорт. Современная пивоварня, похожая на башню из красного кирпича (в стиле местных текстильных фабрик), была построена на том же месте в 1920-х годах.



# RODENBACH



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия



СОРТ Фламандское красно-коричневое



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–13°C







Первый представитель семьи Роденбах прибыл из Рейнланда как военный врач и поселился в Бельгии еще во времена австрийского правления. Позже он женился и таким образом вошел в семью фламандцев. В 1820 году Роденбах купил пивоварню, а в 1836-м основал компанию, которая существует до сих пор. Семья принимала участие в бизнесе до конца 1990-х годов, когда пивоварня была приобретена компанией Palm. Обладая примерно 300 стационарных деревянных бочек, Rodenbach является одной из самых необычных пивоварен в мире. Главный ее Rodenbach («Роденбах») представляет собой смесь 75% молодого пива (созревает 4–5 недель в металлических цистернах) и 25% старого пива (более 2 лет в деревянных бочках). Пиво начинается фруктовым благоуханием; во вкусе ощущаются пассифлора, железо и дуб, затем – заставляющее поморщиться кислое послевкусие.

# RODENBACH ALEXANDER

387



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия
	СОРТ Фламандское красное с фруктовым экстрактом
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 12°C







Долгие годы известная бельгийская пивоварня Rodenbach беспокоилась, что некоторые потребители, найдя их обычное пиво слишком кислым, будут портить его, добавляя гранатовый сироп. В итоге компания пришла к выводу, что неплохой идеей стало бы производство подслащенной версии пива, однако в качестве добавки решили использовать вишневую эссенцию. Основу Rodenbach Alexander («Роденбах Александр») составляет выдержанное в бочке Grand Cru (см. стр. 388), которое привносит в это чистое, чуть сладкое, как сироп, пиво с вишневым характером кислинку «живого йогурта» и напоминающий железо сбалансированный вкус пассифлоры. Какое же оно все-таки – резкое или сладкое? Двойное. Будущее этого напитка оказалось под вопросом, когда в конце 1990-х годов пивоварня была приобретена компанией Palm. Последняя имеет также долю в пивоварне Voorn, производящей собственное фруктовое пиво на основе сорта ламбик.



# RODENBACH GRAND CRU

R



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Провинция Западная Фландрия, Бельгия
	СОРТ	Фламандский красный эль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	10°C

Хотя обычная версия этого знаменитого фламандского красного эля представляет собой смесь молодого и зрелого пива, Grand Cru включает лишь один долго выдержанный крепкий компонент, настаиваемый в дубовых бочках высотой до потолка по меньшей мере два года, который затем разливают по бутылкам. В результате получается пиво со специфическим живым букетом, ванильно-дубовым привкусом с оттенками пассифлоры и чистым, резким кислым вкусом, как у сметаны. Любопытный знаток включил бы Rodenbach Grand Cru («Роденбах Гран Крю») в десятку лучших в мире сортов пива. Однако подобно многим другим особенным продуктам, объем продаж этого напитка сравнительно невелик. После того как пивоварню приобрела компания Palm, по США прошел слух, что производство Grand Cru может прекратиться. Palm его немедленно опровергла. Остается надеяться, что она сдержит свое слово.



# ROGUE MAIERBOCK ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США



СОРТ Майский бок (верхового брожения)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C





Название этой микропивоварне, основанной в 1988 году в Ньюпорте (штат Орегон), на богатом пивом тихоокеанском северо-западе США, дала местная речка Rogue. Компания известна своим вкусным пивом с насыщенным цветом. Maier – это фамилия пивовара, обыгрываемая в шутовском названии представляемого здесь продукта – Rogue Maierbock Ale («Роуг Мэйербок Эйл»). Пивоварня стремится воссоздать мягкий, но в то же время бодрящий характер настоящего Maibock (майский бок), правда с использованием закваски для эля. Поставленную перед собой цель она вполне успешно достигает.



## Пивовар-шутник

На этикетке изображен пивовар Джон Мэйер. Но это лишь одно его пиво из большого ассортимента.

# SAGRES DARK

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Португалия
	СОРТ Мюнхенский темный лагер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,3% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



З а пределами главных пивопроизводящих стран многие пивоваренные заводы, например Испании и Португалии, имеют в ассортименте золотые и темные лагеры. Две крупнейшие португальские компании производят темные лагеры. Описываемое здесь Sagres Dark («Сагрес Дарк») – пиво с кондитерски-карамельным характером, в то время как для его конкурента Cristal Preta больше характерны хлебные оттенки свежего каравая и солода. На португальском острове Мадейра темные лагеры смешивают с местным вином и шоколадом, в результате чего получается самодельный напиток под названием goat's foot («козья ножка»).

# ST-AMBROISE PALE ALE

391



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Квебек, Канада



СОРТ Pale Ale (светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

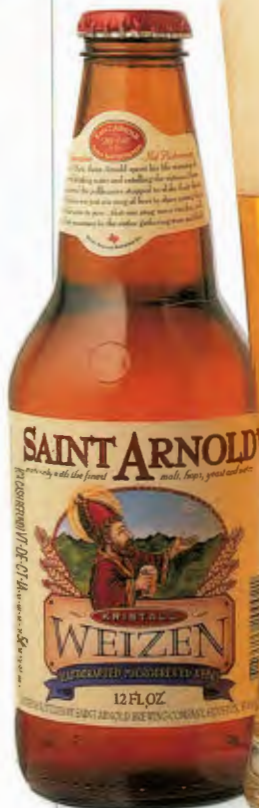






Говорят, первым в Монреале пивоваром был монах по имени Амбруаз. Его именем названа улица, на которой Питер МакОслан и Элен Бонсол основали в 1989 году свою пивоваренную компанию.

Их светлый эль St-Ambroise Pale Ale («Сент-Амбруаз Пэйл Эйл») — очень душистый, невероятно хмелевой как во вкусе, так и в аромате, сухой и аппетитный. Пиво легкое, обладающее мягкой консистенцией, долгим развивающимся вкусом с оттенками лимона и апельсина и элегантной сухостью в завершении. Среди других продуктов компании — необыкновенно мягкий овсяный стаут, маркируемый также как Bière Noire (черное пиво). Под маркой Griffon выпускается чуть суховатый светлый эль высшего качества, маркированный как Blonde (светлый), и орехово-медовый красновато-коричневый эль Rousse (рыжий).



# SAINT ARNOLD KRISTALL WEIZEN







	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США
	СОРТ Wheat Ale (пшеничный эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Два совершенно разных святых по имени Арнольд покровительствуют бельгийским и французским пивоварам, причем и тот и другой как-то странно сочетаются с немецким термином Kristall Weizen («Кристал Вайцен» – фильтрованное пшеничное). Пивоварня Saint Arnold («Сейнт Арнольд») предлагает под этим именем, в сущности, пшеничный эль. Это легкое душистое пиво, крепкое и приятное, с ванильными нотками, очень слабым фруктовым вкусом сладкого апельсина и бодрящим послевкусием. Заслужившая признание микропивоварня Saint Arnold была открыта в 1994 году в Хьюстоне (штат Техас). Основали ее два выпускника местного Университета Райса, увлекавшиеся домашним пивоварением, которые ранее работали инвестиционными банкирами. Оба они американцы, но один из них прусского происхождения, а семья другого – из Эльзаса. Пивоварня производит также янтарный и коричневый эли.

## Безгрешный глоток

С пивоварением связаны имена по меньшей мере 20 святых. Немцы часто вспоминают св. Флориана, который использовал пиво для тушения пожара в Нюрнберге.

# ST. GALLER KLOSTERBRÄU SCHÜTZENGARTEN NATURTRÜB

-  МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Швейцария
-  СОРТ Нефильтрованный лагер/экспорт
-  СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.
-  ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Когда после мрачного периода Средневековья ирландские монахи вернули цивилизацию в континентальную Европу, они, возможно, привезли с собой и пиво. Среди них был св. Галл, основатель аббатства в Швейцарии. В IX веке у аббатства было несколько

пивоварен, эскизы которых сохранились в городской библиотеке Санкт-Галлена. Это самые старые в мире зарисовки пивоварен. Аббатство неоднократно реконструировали (последний раз в XVIII веке), но теперь оно не функционирует. Говорят, когда-то в городе работали восемь пивоварен. Последняя из них, сохранившаяся и существующая с 1895 года, называется Schützengarten. Здесь электричество появилось раньше, чем в самом городе (до сих пор его производят автономно), и первый грузовик во всей округе. Ее продукт – особое Naturtrüb (нефильтрованное) обладает подходящей крепостью и цветом, чтобы называться Export. В пиве St. Galler Klosterbräu Schützengarten Naturtrüb («Санкт-Галлер Клостерброй Шютценгартен Натуртрюб») превосходно сбалансированы солодовая сладость и цветочный, травяной, пряный вкус хмеля.

# ST GEORGEN KELLER BIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Kellerbier/нефильтрованное пльзеньское

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В Германии пльзеньское пиво обычно фильтрованное, однако описываемое здесь, прямо скажем, — нет, поскольку это Kellerbier (пиво, которое достают из погреба, пока оно еще мутное). Тем не менее ему присущи типичная для Pilsner крепость и великолепно аппетитный свежий цветочный, хмелевой характер. Хмель сбалансирован легкой ореховой солодовостью и дрожжевой кислинкой в послевкусии. Пиво St Georgen Keller Bier («Санкт-Георген Келлер Бир») выпускает пивоварня St Georgen в Буттенхайме (Бавария), рядом с великим пивным городом Бамбергом.



*Святой конца сезона  
День святого Георга (23 апреля)  
нередко знаменовал собой  
окончание сезона пивоварения.*

# ST PETER'S SPICED ALE

395



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания

 СОРТ Spiced Dark Ale (пряный темный эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

St Peter's Hall – это особняк XIII века рядом с Банги (Суффолк, Англия). В 1995 году его приобрел специалист по маркетингу, испытывавший большой интерес к индустрии напитков, и превратил в пивоварню, бар и ресторан. Здесь производят широкий ассортимент пива, но самое заметное – этот темный эль, приправленный

корицей и яблоком.





St Peter's Spiced Ale («Сэнт Питерс Спайсд Эйл») – пиво насыщенного рубинового цвета, очень ароматное, с букетом темного шоколада, имеющее маслянистую однородную консистенцию и вкус, намекающий на кофе мокко, орехи и портвейн. Послевкусию очень сухую, дубящую.

*Одна зеленая бутылка  
Дизайн бутылки  
St Peter's выполнен  
по мотивам той,  
что была сделана  
для джина в конце  
XVIII века в США.*





# SAINT SYLVESTRE 3 MONTS

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Франция
	СОРТ Bière de Garde (выдержанное пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Деревушка, носящая имя часовни св. Сильвестра, расположена среди плантаций хмеля рядом с городом Хазбрук во фламандско-французской сельской местности между Дюнкерком и Лиллем.

Деревенская пивоварня Saint Sylvestre («Сан Сильвестр») производит очень живое, с винным вкусом, фруктовое (из десертных яблок?), дрожжевое, непастеризованное, золотого цвета пиво верхового брожения, с крепким сухим и исключительно продолжительным послевкусием, называемое 3 Monts («3 Мон»). Эти «три горы» (так переводится название) – в действительности небольшие холмы на плоской равнине. На одном из холмов, Mont des Cats, расположен траппистский монастырь, в котором когда-то варили собственное пиво. Saint Sylvestre производит также более темное пиво для Рождества и весны.

*Открывайте осторожно  
Под фольгой – удерживаемая  
металлическим обжимом пробка.  
Когда обжим снимают, пробка  
может выскочить с немалой силой.*



# SAISON DE PIPAIX

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия

 СОРТ Saison (сезонное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Это сухая, листовенная, кисловатая версия крепкого бельгийского летнего сорта, приправленная черным перцем, анисом и мединским ягелем. Пиво Saison de Pipaix («Сезон де Пипэ») варит школьный учитель Жан-Луи Диц. Он восстановил работающую на пару пивоварню времен начала индустриализации и сделал ее действующим музеем. Пивоварня находится в Пипэ рядом с Льежем. Еще одно производимое ею пиво, La Cochohne, содержит корень цикория.

## Пиво на пару

Надпись на этикетке *Brasserie à Vapeur* («паровая пивоварня») означала во времена становления промышленности «современный технический уровень».



# SAISON DUPONT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Эно, Бельгия



СОРТ Saison (сезонное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Это самая известная марка сорта saison. Во франкоговорящей части Бельгии на пивных этикетках нередко появляется слово «сезонное». Сезон в данном случае всегда лето. Поскольку бельгийцы любят крепкое пиво, у них даже летние сорта – относительно крепкие. Как правило, пиво плотное, сухое, с дрожжевой фруктовой кислинкой, как у апельсина, и обычно не фильтрованное. Saison Dupont («Сезон Дюпон») – типичный

образец живого хмелевого пива.

Его выпускает деревенская пивоварня в Турпе, неподалеку от Льежа. Пивоварня делает несколько вариантов этого сорта, некоторые из которых носят название фермы Moinette. (На французском moine означает «монах». Считается, что пивоварня расположена на территории бывшего монастыря.)





На ферме также пекут хлеб (с использованием зерна с пивоварни) и делают сыры (один с добавкой мелко рубленного хмеля).



# SAKU HELE

399



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Эстония
	СОРТ Helles Lager (светлый лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



В 1820 году немецкий землевладелец основал пивоварню в Эстонии, в своем имении в Саку рядом с Таллином. Пивоварня Saku, принадлежащая теперь группе «Балтика», особенно славится своим кедровым, кофейным, крепким рождественским портером. Немецкие слова Hell или Helles, обозначающие светлый, или золотой лагер, в эстонском «превращаются» в Hele. Пиво Saku Hele («Саку Хелс»), выпускаемое круглый год, наливается с образованием плотной пузырящейся пенной шапки. Оно очень светлое, легкое, но с плотной консистенцией и весьма хмелевым, аппетитным послевкусием. Довольно сухое для своего сорта.



# SAKU JÓULU PORTER

S



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Эстония



СОРТ Porter/Imperial Stout (портер/императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C



Великое, сохранившееся до наших дней пиво семейства императорских стаутов и балтийских крепких портеров. Производившееся еще в то время, когда Эстония входила в состав Советского Союза, оно и сейчас остается крепким. Пиво поступает в продажу во время рождественских праздников – отсюда термин Jõulu (святки). Saku Jõulu Porter («Саку Йоулу Портер») имеет аромат свежесрубленного кедра или, возможно, горящих опилок с легким дымком. Вкус сначала обволакивающий, с оттенками поджаренного алтея, затем становится имбирным, смягчаясь к быстрому нежному послевкусию. Это более сладкая интерпретация сорта, но она богаче и напористее, чем ее исторически значимый местный конкурент – недавно возрожденный A. Le Coq Porter (см. стр. 275).

## Можжевельный Клаус

Судя по пивной кружке и ложке гнома, деревянная утварь (особенно из можжевельника) была традиционной для Эстонии.

# SAM ADAMS TRIPLE BOCK



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Barley Wine (ячменное вино)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 17,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Говорят, вина сотери очень ароматные, сладкие и маслянистые, а со временем становятся похожи на мадеру. Пиво Sam Adams Triple Bock («Сэм Эдэмс Трипл Бок») обладает мятым ароматом, шоколадно-кленовым и ванильным вкусом, жирностью и силой такого вина. Оно сбраживается дрожжами калифорнийского «шампанского». Варят его в Висконсине, а выдерживают в Бостоне в бочках из-под теннессииского и кентукского виски. В результате получается скорее ячменное вино, нежели bock. Рекомендуем попробовать его с жирным

пряным паштетом. К началу нового тысячелетия была выпущена еще более крепкая версия этого пива (около 20% об.), выдержанная в дубовых бочках в течение 4–5 лет, ценой \$200 за бутылку. Samuel Adams варит множество новаторских и классических сортов пива в Цинциннати, Бостоне и других местах. Ее флагман Boston Lager имеет цвет от насыщенного золотого до светло-бронзового и великолепный аромат и вкус немецкого хмеля Hallertau Mittelfrüh.



# SAMUEL SMITH'S IMPERIAL STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Imperial Stout (императорский стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C

Эта знаменитая йоркширская пивоварня, основанная в 1758 году, известна в Британии главным образом своим выдержанным в бочках биттером, а во всем мире – бутылочным светлым элем (см. стр. 404). Здесь производят немало и других фирменных напитков. Некоторые из них разливают только в бутылки, а есть такие, которые сложнее найти в Британии, чем на экспортном рынке. Samuel

Smith's Imperial Stout («Сэмюэл Смитс Импиризал Стаут») был запущен в производство в 1980-х годах. Присущий традиционным императорским стаутам характер «жидкого рождественского пудинга» (изюм и запеченные фрукты) очень хорошо замаскирован в этом напитке.

Пиво весьма богатое, хотя и менее крепкое, чем некоторые его конкуренты.

*Пиво от дизайнера  
Этикетку создал Чарльз  
Финкель из Сизтла, дизайнер  
многих знаменитых  
этикеток.*



# SAMUEL SMITH OATMEAL STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Oatmeal Stout (овсяный стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Обычай использовать овсянку в стаутах был частью моды на «питательное» пиво в Британии после суровых лет Второй мировой войны. В 1960-х годах этот сорт оказался в упадке, а в 1970-х исчез, но в 1980-х был

возрожден на Samuel Smith

в деревне пивоваров Тадкастер.

Samuel Smith Oatmeal Stout

(«Сэмюэл Смитс Оутмил Стаут») имеет свежий

цветочный аромат  
десертного хереса Oloroso

и чистый, сладкий,

кремовый вкус

с бархатистой сухостью

в послевкусии.





# SAMUEL SMITH OLD BREWERY PALE ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Pale Ale (светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

**П**очему Old Brewery (старая пивоварня)? Потому что эта пивоварня, открытая для обслуживания постоянного двора, появилась в викторианскую эпоху, раньше семейной пивоварни-конкурента John Smith's. В пору расцвета светлых элей Тадкастер, родина обоих Смитов, конкурировал

с городом Бертон, который славился этим сортом. Эли Tadcaster варили даже в США, там, где сегодня Samuel Smith Old Brewery Pale Ale («Сэмюэл Смитс Олд Брюэри Пэйл Эйль») стал чем-то вроде иконы. Йоркширская система ферментации на тесаном камне усиливает солодовый акцент пива, производимого Samuel Smith. Светлый эль более солодовый и более плотный, чем некоторые другие экземпляры этого сорта, а его ореховый вкус сбалансирован нежным подкреплением хмеля сортов Fuggles и Goldings.



# SAMUEL SMITH'S TADDY PORTER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания

 СОРТ Porter (портер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Десятилетиями на этикетках пива Samuel Smith's («Сэмюэл Смитс») использовалось ласковое уменьшительное слово Taddy («Тэдди»). Это привычное сокращение города Tadcaster, где расположена пивоварня. Постоянство данного термина подтверждает славу Тадкастера как пивного центра. Сегодня слово Taddy прилагается только

к названию портера, сочетающего в себе сухость хорошо поджаренного хлеба и устойчивый округлый солодовый вкус, что является фирменной чертой пива компании. Пивоварня выпускает также еще более сухой Extra Stout.

*Горделивое графство  
Весьма гордое графство  
Йоркшир любит выставлять на  
показ свой символ – белую розу.*



# SAPPORO BLACK BEER

S



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Хоккайдо, Япония


СОРТ Черное пиво

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Местное пиво в западном стиле появилось в Японии в конце XIX века, присоединившись к сакэ (на самом деле это скорее рисовое пиво, чем вино). Это пиво стало результатом американского, голландского и немецкого влияния. В то время немецкие лагеры были темными. Пивоварня в Саппоро открылась в 1876 году еще до появления зарегистрированных торговых марок. Этот национальный производитель выпускает широкий ассортимент продукции, в том числе довольно интересное черное пиво, которое впервые обратило на себя внимание в 1892 году. Ныне этикетка на горлышке этого пива гласит: «Старейший брэнд Японии». Sapporo Black Beer («Саппоро Блэк Бир») благоухает, как коробка с шоколадом, имеет сложный продолжительный вкус, напоминающий жареный кофе и инжир, а в послевкусии – нотки лакрицы. Оба конкурента Sapporo на японском рынке – Asahi и Kirin – имеют в ассортименте черное пиво, как и многие мелкие пивоварни нового поколения в Японии.

# SAPPORO YEBISU

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ о. Хоккайдо, Япония

 СОРТ Дортмундский лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Хотя знаменитая компания Sapporo происходит из северного японского города Саппоро, данное пиво имеет отношение к Токио. Yebisu – это имя бога синтоистов, а также название района в центральной части японской столицы, в котором когда-то располагалась известная пивоварня. Sapporo приобрела ее давно, однако до сих пор продолжает варить прославленное пиво под этим названием. Sapporo Yebisu («Саппоро Йебису») – плотное, маслянистое пиво, отличающееся солодовым вкусом и ароматом, а позже хорошо уравновешенное хмелем. В общих чертах оно соответствует сорту Dortmund Export. Компания Sapporo владеет сетью баров и ресторанов Beer Station в районе Йебису.



# SARAH HUGHES DARK RUBY



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральная Англия, Великобритания



СОРТ Old Ale (старый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Миссис Хьюз подавала это пиво в 1920-х годах в крошечной пивоварне и пабе с башней в Седжли, рядом с Дадли на западе центральных графств Англии. В те времена пиво было крепче, поэтому данное могло сойти за слабое. В 1957 году пивоварня закрылась, но в 1987-м ее возродил внук миссис Хьюз. Дозревающее в бутылке пиво Sarah Hughes Dark Ruby («Сэра Хьюз Дарк

Руби») на вкус фруктовое, с привкусом гренок, богатое и сложное, с несколько винными тонами. Паб The Beacon – настоящая прелесть в викторианском стиле.

*Разливное из Дадли  
На этикетке Dark  
Ruby изображена  
миссис Хьюз. Дадли  
традиционно  
окружают маленькие  
пивоварни.*



# SCHÄFFBRAU FEUERFEST EDEL BIER

409



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Сверхкрепкий лагер/двойной бок

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Бутылка в форме колбы и красная печать создают облик бренди, но это пиво Schaffbrau Feuerfest Edel Bier («Шэффбрау Фойерфест Эдель Бир»). Печать гарантирует срок вызревания в течение года, хотя компания утверждает, что дображивание длится порой 18 месяцев. В результате

столь длительного «сна» получается легкое, даже постное пиво, несмотря на высокое содержания алкоголя. Аромат напоминает апельсины в бренди, для вкуса характерны оттенки сливы, инжира и кофе, а послевкусие бодрящее, с привкусом бочки. Пивоварня расположена среди природных красот Тройхтлингена (Германия), к югу от Нюрнберга.



# SCHEIDMANTEL HEFE WEISSE



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия
	СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

**П**ивоварня основана семьей Шайдмантель в 1834 году в Кобурге, в семейном поместье, откуда вышло немало королевских особ Европы. Городская крепость создает пивоварне подобие театрального задника. Нынешняя пивоварня, основанная в начале XX века, окружена озерами, лед из которых до 1950-х годов служил для охлаждения погребов, где созревало пиво. Scheidmantel Hefe Weisse («Шайдмантель Хефе Вайссе») – мягкое пиво с привкусом апельсина и лимона.

## Пиво из *château*

Вверху на этикетке изображен замок Кобурга. Да и здание самой пивоварни выглядит очень привлекательно.

# SCHEIDMANTEL ZWICKEL-BIER

411



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия



СОРТ Zwickelbier/нефильтрованное пльзеньское



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Это золотой лагер пивоварни Scheidmantel из Кобурга (Бавария) в стиле Dortmunder Export, только нефильтрованный. Пиву присущ аромат свежескошенного сена, солодовый, но устойчивый вкус и сухое, хмелевое, цветочное послевкусие. Scheidmantel Zwickel-Bier («Шайдматель Цвигель-Бир») — очень аппетитный, легко пьющийся напиток. Термин Zwickel относится к горлышку или крану, в данном случае — лагерного танка. Это намек на то, что пиво разливают прямо, а не через фильтр. Нефильтрованное пиво очень популярно во Франконии, северной части Баварии. Для его обозначения используется ряд терминов, каждый — с несколько отличным смыслом. Под Keller (погреб) Bier подразумевается напиток с высоким содержанием хмеля, защищающий от инфекций. Термин Ungespundet (откупоренное) указывает на низкую насыщенность углекислотой.



# SCHLOSS EGGENBERG HOPFEN KÖNIG PILS



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Австрия





 СОРТ Pilsner (пльзеньское)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Пивоварня, расположенная в замке Эггенберг в Форхдорфе, между Зальцбургом и Линцем, ведет свою историю с XII века, а продает пиво за пределы поместья с 1681 года. В ассортимент компании входят не только такие фирменные марки, как Mac Queen's Nessie (см. стр. 299) и Urbock (см. стр. 413), но также представляемое здесь очень приятное пльзеньское Schloss Eggenberg Hopfen König Pils («Шлосс Эггенберг Хопфен Кёниг Пилс»). Действительно ли это «Король хмеля» (Hopfen König), как утверждает название? Возможно, но только по австрийским стандартам, а никак не в сравнении с немецким и американским пивом. Хмель очевиден в приятном душистом аромате и аппетитном лимонном послевкусии, но в середине вкус, пожалуй, слишком сладкий для данного сорта.

# SCHLOSS EGGENBERG URBOCK 23°

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Австрия
	СОРТ Doppelbock (двойной бок)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Это один из самых известных в мире австрийских брендов – мощное пиво от пивоварни в замке Эггенберг. Под цифрой 23 подразумевается начальная плотность сусла в градусах Плато. Пивовар утверждает, что пиво вызревает девять месяцев. Для такой

крепости у него очень воздушная и стойкая пенная шапка. Schloss Eggenberg Urbock 23° («Шлосс Эггенберг Урбок 23°») имеет игристо-золотой цвет и удивительно легкий кремовый вкус с оттенками лимона, розового грейпфрута, дынных корок и, возможно, намском на корицу. Это великолепное десертное пиво. Пивоварня также перегоняет это пиво в спирт.





# SCHLÖSSER ALT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дюссельдорф, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Altbier (старое пиво)

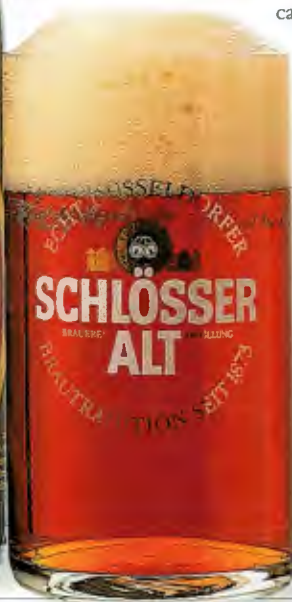


СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C


Название происходит от слова «замок». Семья Шлössер (Schlösser) основала бар-пивоварню в Старом городе в 1873 году. В период между мировыми войнами наступило время слияний и экспансии, в результате чего Schlösser стала крупнейшим производителем Altbier в Дюссельдорфе. Пивоварня входит в национальную группу Brau und Brunnen. Пиво Schlösser Alt («Шлössер Альт») очень легкое и на вкус, и по консистенции, сначала сладкое, как сироп, с оттенками желтого сахара, затем более пикантное, крепкое, а в послевкусии – более сухое.



*Верность традиции*  
Короткий цилиндрический стакан Schlösser имеет наиболее традиционную форму, используемую для Altbier. Некоторые пивовары, однако, перешли на более высокие и узкие бокалы, больше свойственные Kölschbier.



# SCHMALTZ'S ALT

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Средний Запад, США

 СОРТ Altbier (старое пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Шутивая аллитерация произошла от местного прозвища в крупном немецко-американском городе Нью-Алм (Миннесота). Это относится к покойному отцу директора компании. Основанная в 1860 году пивоварня August Shell – одна из немногих старых региональных пивоварен, оставшихся в США, к тому же самая красивая. Расположенная в лесистой местности, она имеет собственный олений заповедник. Schmalz's Alt («Шмалтцс Альт») – очень темное пиво, со жженым вкусом и оттенками ванили. Сухой вариант сорта Altbier.

## Дух фронта

Семья владельцев пивоварни успешно пережила восстание индейцев племени сиу во времена пионеров-переселенцев – возможно, коренные американцы оценили ее радушие.



# SCHNEIDER AVENTINUS

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Weizen Doppelbock (пшеничный двойной бок)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7.7% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Когда знаменитая семья пивоваров КШнайдер (Schneider), специализирующихся на пшеничном пиве, работала в Мюнхене, их цех бутылирования располагался на Авентинештрассе. Название улицы идеально подошло для их «двойного» Weizenbock. На Авентинском холме в Риме находился епископ, что добавляет еще и религиозную аллюзию, подходящую для таких названий Doppelbock, как Salvator (Спаситель).

Пиво Aventinus («Авентинус») действительно выдающееся: согревающее действие алкоголя прославляется сложным солодовым вкусом, сбалансированным оттенками гвоздики, инжира, изюма, а также кислинкой и игристостью шампанского.

## Пиво «в лицах»

На этикетке изображен баварский ученый Иоганн Турмайр из Абенсберга, который называл себя по-латыни Aventinus. Он первым описал историю Баварии и нанес ее на карту в XVI веке.

# SCHNEIDER WEISSE

417



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Похоже, это старейшая пивоварня, специализирующаяся на пшеничном пиве. Считается, что этот сорт производят здесь с 1607 года. Владеющая пивоварней семья Шнайдер (Schneider) варит пшеничное пиво на протяжении шести поколений. Сначала они арендовали пивоварню при королевском дворе в Мюнхене, затем, в 1872 году, переехали в собственное здание. Пивоварня находилась в центре Мюнхена на улице Tal («дол»), где до сих пор работает их пивной ресторан. После Второй мировой войны они переехали в нынешнее историческое здание, в Келхайм на Дунае. Среди великого разнообразия пшеничного пива разных производителей образцы от Schneider являются лучшими представителями пряного, со вкусом гвоздики, очень ароматного сорта. Основная версия, названная просто Schneider Weisse («Шнайдер Вайссе»), – более темная интерпретация сорта Hefeweizen. Пиво очень живое, с комплексным фруктовым ароматом и вкусом, солодовое, миндально-ореховое и гвоздичное.

# SCHNEIDER WEISSE KRISTALL



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Kristall Weisse/Waizen (фильтрованное белое/пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C



После многих лет производства только крепкого Aventinus (см. стр. 416) и рыжевато-коричневого, мутного Schneider Weisse (см. стр. 417) эта признанная пивоварня стала в середине 1990-х дополнять ассортимент другими сортами. В 1994 году на рынок было выпущено «золотое» пиво с осадком Weizenhell. Эта версия менее сложная и пряная, но более фруктово-апельсиновая. Затем появилось фильтрованное Schneider Weisse Kristall («Шнайдер Вайссе Кристалл»), что-то среднее между Weizenhell и классическим Schneider Weisse. Пиво Kristall – слегка медовое, с нотками абрикоса. Существует также низкоалкогольная версия крепостью 2,9% об.

*Стойкая пена Мюнхена*

*На этикетке – мюнхенское здание, в котором размещается пивной ресторан. Фирменные блюда включают потроха, например легкие.*

# SCHULTHEISS BERLINER WEISSE

419



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Берлин, Северная Германия

 СОРТ Berliner Weisse (Берлинское белое)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,7% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Это классическое пиво одной из двух крупнейших в Берлине пивоварен. Schultheiss и ее местный конкурент Kindl входят в состав национальных групп (Schultheiss – в группу Brau und Brunnen). Когда произошло объединение Германии, Schultheiss закрыла свои пивоварни в Кройцберге и Шпандау и перенесла производство в пивоварню

постройки 1902 года в Хохеншпонаузе в бывшем Восточном Берлине. Вторичное брожение Schultheiss Berliner Weisse («Шулгхайсс Берлинер Вайссе») происходит в бутылке, в результате чего пиво приобретает более комплексный характер. У этого напитка цветочный, похожий на пыльцу, вкус с оттенком сельдерея и лимонное послевкусие.

Омоложение стиля Schultheiss украшает свою классическую чашу для Weissbier современными изображениями Берлина и берлинской молодежи. Две крупные пивоварни подают этот традиционный сорт в молодежном контексте.





# SCHUMACHER ALT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дюссельдорф, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Altbier (старое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Семейная пивоварня и бар расположены в современном центре города. Семья Шумахер варила пиво еще до того, как в 1838 году открыла свою первую пивоварню, а сегодняшнее здание существует с 1870-х годов. Напоминающий кафе бар-пивоварня и «биргартен» (пивной сад) располагают к отдыху больше, чем другие пивные заведения в Старом городе. Schumacher Alt («Шумахер Альт») – один из самых светлых образцов сорта. Пиво сладковатое, солодовое и мягкое, орехово-фруктовое, однако неплохо сбалансированное. Оно великолепно сочетается с такими рейнландскими блюдами, как Sauerbraten (маринованная говядина) кухни Шумахеров.

## Символы пивоварения

Лопата для ворошения солода и мешалка для затирания, изображенные на этикетке, – символы пивоваренного искусства. Маленький бочонок используется как черпак. Большая бочка – чан для затирания.



# SCHWABEN BRÄU DAS SCHWARZE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия



СОРТ Черное пиво




СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.




ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

В английском языке под именем Swabia (Швабия) подразумевается средневековое герцогство, простиравшееся от Штутгарта до части территории современных Баварии и Швейцарии. Термин Swabian (швабский) до сих пор используется для характеристики трудолюбивых жителей этого региона, славящегося точной механикой: от часов с кукушкой до «мерседесов» и «порше». В 1996 году пивоварня Schwaben объединилась со своим штутгартским соседом Dinkelacker, однако по-прежнему используются названия обеих пивоварен. Schwarze означает «черное» пиво. Schwaben Bräu Das Schwarze («Швабен Брой Даз Шварце») – суховатый представитель сорта. Он обладает земляным, хмелевым ароматом, карамельным, похожим на лакрицу вкусом и хлебным, древесным, слегка соленым послевкусием.

# SCHWABEN BRÄU FESTMÄRZEN

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Баден-Вюртемберг, Германия

 СОРТ Märzen/Festbier (мартовское/праздничное пиво)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Проходящий в Штутгарте в сентябре–октябре «Народный праздник» сопровождают несколько похожих марок пива объединившихся пивоварен – Schwaben и Dinkelacker. Если Dinkelacker Volksfestbier (см. стр. 143) кажется довольно хмелевым для этого сорта, то Schwaben Bräu Festmärzen («Швабен Брой Фестмэрцен») – более солодовым. Пиво благоухает ароматом (хмель из близлежащего

Тетнанга?), но доминирует сиропная сладость.

Еще один очень похожий напиток под названием Schwaben Bräu Das Echte Märzen выделяется чуть более сухим солодовым вкусом.

# SCHWARZER STEIGER

423



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дрезден, Саксония, Германия

 СОРТ Черное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Steiger – это тот, кто прогуливается по холмам, или, как в данном случае, совершает обход шахты. Добыча серебра была когда-то важным промыслом в районе Дрездена. Пиво Steiger – давний местный

бренд. Нынешнее Schwarzer Steiger («Шварцер Штайгер») производит компания Feldschlösschen (полевой замок), одна из нескольких одноименных пивоварен.

Современное здание пивоварни находится на окраине города, но сохранилась и часть ее первоначальных помещений в центре. У этого пива аромат

фиалок и темного шоколада; крепкий, чуть кедровый вкус и сильное, похожее на кофе

по-венски послевкусие.





# SESTER KÖLSCH



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Kölschbier (пиво кёльш)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Sester Kölsch («Зестер Кёльш») – благоухающее, полное, кремово-маслянистое, с апельсиново-фруктовым вкусом пиво. Долгое время его девизом служила фраза *Trink Sester mein Bester*, что означает «Пей Sester, дружище». Фирма Sester была

основана в 1896 году, однако в последнее время пиво производится на пивоварне Bergische Löwen. Символ Sester – упряжка ломовых лошадей, которых зовут Макс и Мориц в честь героев книги немецкого поэта, художника-карикатуриста и сатирика Вильгельма Буша (1832–1908). Эти персонажи стали прототипами американского комикса *Katzenjammer Kids* («Трудные дети»).



# SHEPHERD NEAME BISHOPS FINGER

 Место происхождения Юго-восток Англии, Великобритания

 Сорт Bitter/Pale Ale (биттер/светлый эль)

 Содержание алкоголя 5,2% об./5,0% об.





 Идеальная температура потребления 10–13°C

В самом сердце страны хмелеводства – в Восточном Кенте – расположена пивоваренная компания Shepherd Neame. Говорят, в ее родном городе Фейверсхэме в XII веке была аббатская пивовар-

ня. Сама же Shepherd Neame, основанная в 1698 году, является старейшей британской пивоваренной компанией. Название Bishops Finger («Палец епископа»), предмет непристойных шуток, связано со старинным дорожным указателем, когда-то типичным для этих мест. Эль Shepherd Neame Bishops Finger («Шэфед Ним Бишопс Фингер») отличается хмелевой аромат (сорт Goldings Восточного Кента), но он хорошо сбалансирован солодовым вкусом с оттенками ванили, корня солодки и длинного изюма, с фруктовой кислинкой в послевкусии. Книга рецептов пивоварни предлагает суп на Bishops Finger и говяжьим бульоне, с картофелем и яблоками, приправленными корицей.



# SHEPHERD NEAME ORIGINAL PORTER

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-восток Англии, Великобритания
	СОРТ Porter/Stout (порт/стаут)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Эта пивоварня в графстве Кент недалеко от Лондона – традиционный «приют» портера. Для рекламы часто используется красивый плакат конца XIX–начала XX века с надписью: «Выдержанные





и мягкие эли, лондонский стаут и портер». Компания Shepherd Neame вновь запустила портер в производство в начале 1990-х. Shepherd Neame Original Porter («Шэфед Ним Ориджинэл Портер») – пиво успокаивающее и очень вкусное, хмелевое, с оттенками аромата дуба и хереса. Вкус сухой, хлебный, с нотками лакрицы (один из ингредиентов) и хорошей солодовой основой с оттенком ячменно-сахарной сладости. Книга рецептов пивоварни Shepherd Neame предлагает портер и мороженое с шоколадными трюфелями.



# SHEPHERD NEAME SPITFIRE

427



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-восток Англии, Великобритания
	СОРТ Bitter Ale (горький эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об./4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C





Названное в честь истребителя времен Второй мировой войны пиво Spitfire сварили в 1990 году в ознаменование 50-летия Битвы за Британию. То была специальная акция по сбору денег в благотворительный фонд военно-воздушных сил Великобритании, но теперь пиво выпускается постоянно. Shepherd Neame

Spitfire («Шэфед Ним Спитфайер») – светлый эль с хмелевым акцентом, легкий и полный, с живым, сухим вкусом и неторопливой горечью с торфяным оттенком. Любителям ароматного, сухого, хмелевого пива понравятся также специальные марки от Shepherd Neame, сваренные из одного сорта хмеля, такие как Goldings Summer Ale, Early Bird и Late Red.





# SIERRA NEVADA CELEBRATION ALE

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Калифорния, США
	СОРТ Ale/IPA (эль/индийский светлый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Возможно, это самая известная в США пивоварня нового поколения, расположенная недалеко от гор Сьерра-Невада, в Чико (штат Калифорния). Она знаменита своими простыми напитками «с характером». Ее





зимний Sierra Nevada Celebration Ale («Сьерра-Невада Селибрейшн Эйл») типично ароматен, он обладает очень живым вкусом с оттенками жирного темного шоколада и лимонно-хмелевой горечи. Сорт хмеля меняется каждый год, иногда используются экспериментальные сорта. Пиво в целом относится к сорту India Pale Ale (IPA). Среди других классических сортов Sierra Nevada – предлагаемый ею в течение всего года светлый эль, благоухающий хмелем, но прекрасно сбалансированный, а также великолепный образец «чистого» портера и мощное ячменное вино Bigfoot Barley Wine. Пивоварня, основанная в 1981 году, сначала использовала переоборудованные молочные емкости. Сегодня у компании есть сияющий медью пивоваренный цех.



# SILLAMÄE MÜNCHEN

429







	Место происхождения Эстония
	Сорт Мюнхенский темный лагер/бок
	Содержание алкоголя 6,5% об.
	Идеальная температура потребления 9°C

Второе слово в названии по-немецки означает «Мюнхен». Этот замечательный темный лагер настолько напористый и крепкий, что мог бы в равной степени относиться и к сорту бок. Ему присущ богатый солодовый аромат, удивительная легкость и приятная «питкость», чистый вкус жареных орехов, развивающийся в сочное, согревающее послевкусие. Пиво производит в Эстонии микропивоварня, основанная в 1993 году в русскоговорящем городе Силламяэ, который в прошлом был центром оборонной промышленности.

Основатель пивоварни – казак, сотрудники – из Белоруссии и Украины, а пиво было создано немцем.



# SINEBRYCHOFF PORTER

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Финляндия
	СОРТ Балтийский портер/императорский стаут
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13–18°C

Когда в 1819 году Николай Синебрюхов основал эту пивоварню (известную также как Koff) в Хельсинки, город принадлежал Российской империи. Компания Koff с самого начала варила

портеры, за исключением времен

Сухого закона в Финляндии в начале XX века. Портер был возрожден к Олимпийским играм 1952 года. Говорят, при этом использовали дрожжи из пива Guinness (см. стр. 204), созревающего в бутылках. Sinebrychoff Porter («Синебрюхофф Портер») – живое и вкусное финское пиво: сухое, мягкое, маслянисто-кофейное и цветочное, со свежими древесными оттенками. Его богатое согревающее послевкусие – прекрасный антидот для балтийской простуды.



# SINGHA



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Таиланд



СОРТ Крепкое пльзеньское



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C




Названный именем мифического существа, напоминающего льва, этот известный тайский лагер обладает гораздо лучшими свойствами, чем обычно пиво из стран со слишком жарким климатом для выращивания ячменного солода или хмеля. Когда в 1930 году пивоварня открылась, ее инструктировал немецкий пивовар. Лучшее всего Singha («Синга») может быть охарактеризовано как крепкое пльзеньское, хотя не похоже, что оно соответствует заявленному 6,0% об. Благодаря некоторому количеству сахара консистенция пива облегчена, хотя это не сказывается на аромате и вкусе. На фоне плотного густого солодового вкуса доминирует сильная долгая сухость с мятным хмелевым привкусом. Используется некоторое количество хмеля Saaz.



# SISSONS WISE GUY WEISSBIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центр атлантического побережья США

 СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,1% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C



Отдыхающие актеры часто слоняются по барам. Хью Сисонс нередко видел их в принадлежащей его семье таверне в Балтиморе (штат Мэриленд). В 1989 году к таверне добавилась пивоварня, поначалу производившая эли, а с недавних пор — это Weisse. Здесь наблюдается игра слов: Wise (англ. «мудрый») и Weisse (нем. «белое» — так называют пшеничное пиво). Для Sissons Wise Guy Weissbier («Сисонс Вайз Гай Вайсбир») характерен лимонный фруктовый вкус. Причем сначала появляется намек на лимонный творог, затем кожуру и, наконец, становятся заметными оттенки гвоздики, орехов, дымка и зерновые нотки. Используются дрожжи из Вайенштефана (пригород Мюнхена).

# SLOEBER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия



СОРТ Крепкий бельгийский эль



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Это более темный, янтарный конкурент известного бельгийского золотого Duvel (см. стр. 151). И еще один вариант слова «дьявол» – «джокер» (на фламандском – Sloeber). Пиво Sloeber

(«Шлубе») производят на римской пивоварне в Матере, рядом с Ауденарде (Бельгия). Странное название пивоварни – это фамилия семьи, которая ведет дело уже 14 поколений. А почему пивоварню называют римской? Возможно, потому, что семья Шлубе – родом из Матера, который находится на старой римской дороге, соединяющей Дюнкерк и Кельн. Сложное, аппетитное пиво, очень ароматное, мягкое, крепкое и солодовое, с весьма сухим послевкусием, имеющим привкус апельсиновой корки, что хотя бы отчасти объясняется использованием хмеля Styrian. У пива достаточно яркий вкус, чтобы сочетаться с римскими антипасто (холодными закусками) – острыми маринованными оливками, артишоками, перцем, анчоусами и нарезанной колбасой.



# SOUTHAMPTON SAISON



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Saison (сезонное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Жители Нью-Йорка, отправляющиеся в выходные на Лонг-Айленд, могут попробовать замечательные образцы пива в бельгийском стиле в Southampton Publick House (эта таверна находится по адресу 40 Bowden Sq). Представляемое здесь

редкое американское сезонное пиво выдерживают в винных бочках, в которые добавляется померанцевая цедра Кюрасо и гвинейский перец (Aframomum melegueta). Southampton Saison («Саут-гемптон Сэзон») – пиво цвета старого золота, с большой кремовой шапкой пены. Для него характерны легкая, но мягкая консистенция и иссушающий вкус, более подходящий для бельгийского пива ламбик.

## Пинта publick

Старинное написание слова *publick* (с «k» на конце) простительно пивоварне, стремящейся варить самые традиционные сорта пива. (Public House – таверна. – Прим. ред.)



# SOUTHAMPTON SECRET



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Altbier (старое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Southampton Secret («Сауттемптон Сикрит») сварено по образцу Sticke с использованием импортных немецких ингредиентов: не менее пяти сортов солода (светлого, венского, мюнхенского, черного и пшеничного), трех сортов хмеля (Northern Brewer,

Hallertau Tradition и Spalt) и дрож-

жей Altbier. Пиво имеет

очень свежий аромат

и вкус со сладковатым,

слегка шоколадным, мягким

солодовым началом и хорошим

балансом поздней сухости.



*Первый курорт*

*Павильоны и причалы*

*Саутгемптона на морском*

*побережье мало напоминают*

*уютные таверны Старого города*

*на берегу Рейна в Дюссельдорфе.*



# SPATEN MÜNCHNER HELL

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Мюнхенский светлый лагер

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Своим стилистическим разнообразием лагеры во многом обязаны пивоварне Spaten из Мюнхена. Предприятие было основано в 1397 году, задолго до первого упоминания лагерного способа. Как современная технология метод лагерного вызревания начал применяться пивоварней Spaten в конце 1830-х годов. Первый лагер Spaten был темно-коричневым. Его выпускают до сих пор – под названием Dunkel. Дрожжи Spaten использовались для первого пива Carlsberg, а в 1894 году мюнхенская компания сварила свой первый золотой лагер. Сегодняшнее мюнхенское светлое – Spaten Münchner Hell («Шпатен Мюнхнер Хель») – весьма ароматное, с чистым, довольно сладким солодовым вкусом и поздней, легкой ореховой сухостью.



# SPATEN OKTOBERFESTBIER

437

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Märzen/Oktoberfest (мартовское/окtoberfest)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,9% об.





 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



**К**лассический лагерь Märzen-Oktoberfest, каким он появился в 1871–1872 гг., был более крепкой версией очень солодового, янтарно-красного венского сорта. В последние годы мюнхенские пивовары ослабили цвет своего пива Oktoberfest, но сохранили благородный солодовый акцент. Некогда очень яркий напиток пивоварни Spaten теперь стал обычным золотистым. У чистого, плотного и легко пьющегося Spaten Oktoberfestbier («Шпатен Октоберфестбир») кремовый аромат и легкий солодовый акцент. По традиции это первое пиво, откупориваемое на празднике Октоберфест. Более насыщенные по цвету традиционные экземпляры этого сорта легче найти в США.



# STAROPRAMEN DARK

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Богемия, Чехия
	СОРТ Темный лагер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Эта чешская пивоварня, название которой переводится как «старый источник», расположена практически в центре Праги на берегу реки Влтавы. Это классическая пивоварня 1870-х годов с внутренним двориком. Staropramen больше известна своим золотым лагером, однако производит также темную (по-чешски – Tmavé) версию этого сорта. Staropramen Dark («Старопрамен Дарк») – пиво легкой консистенции, но мягкое и приятное, обладающее солодовым вкусом с нотками лакрицы или аниса на фоне цветочного хмеля. Попробуйте его с сосисками на фенхеле (сладкий укроп). В Праге еще более вкусный темный лагер можно найти в знаменитой пивной U Fleku.

# STAUDER PREMIUM PILS

🏰 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северный Рейн-Вестфалия, Германия

🍷 СОРТ Pilsner (пильзеньское)

🍷 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,6% об.

🍷 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Термин premium часто используется на пивных этикетках, но для оценки качества напитка особого значения не имеет. В США, например, он употреблялся, чтобы поместить пиво, продаваемое по всей стране, а не только на местном рынке. В Британии, где крепость многих марок находится в пределах 3,5–4,5% об., premium указывает на цифру, близкую к 5,0% об. В Германии этот термин популярен среди пивоварен, специализирующихся только на одном сорте. Специализация Stauder – лагер в стиле Pilsner. Пиво Stauder Premium Pils («Штаудер Премиум Пилс») встречается в ресторанах и роскошных гостиничных барах. Его аромат и вкус слегка фруктово-травянистый, с оттенком свеже-скошенного сена. Пиво цельное, утонченной консистенции, с приятной хмелевой горечью. Пивоварня расположена в Эссене.



# STEENDONK BRABANTS WITBIER

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Бельгийское пшеничное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C



Это бельгийское «белое» пиво производят на известной пивоварне Palm в Штеенхуффеле, к северо-западу от Брюсселя. А продвигают на рынке совместно с производителями знаменитого крепкого золотого Duvel (см. стр. 151) из соседнего Бреендонка. Таким образом, Steendonk – это объединенное название двух деревень. Steendonk Brabants Witbier («Штеендонк Брабантс Витбир») – светлое и молочно-нежное, пряное и сухое, с дынным вкусом. Необычной особенностью пива является использование корицы.

# STEINER MÄRZEN

441



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия
	СОРТ Märzen/Oktobertfest (мартовское/окtoberfest)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**Stein** (Штайн) – название деревушки, где скалистый утес на реке Траун когда-то обозначил границу между Баварией и Австрией. Пещеры в отвесной скале до сих пор используются для лагерного созревания пива, в них размещены и лагерные емкости компании Schlossbrauerei («замковая пивоварня») Stein. Пиво Märzen (мартовское), поступающее

в продажу в сентябре, – достойный образец этого сорта. Steiner Märzen («Штайнер Мэрцен») имеет красновато-бронзовый цвет, традиционный для лагеров Märzen-Oktobertfest; насыщенный солодовый аромат (уравновешенный чуть пряным хмелем) и сочный густой вкус ячменного сахара.

*Глиняная (Stein) кружка...  
...может показаться более  
подходящей емкостью,  
но стекло лучше демонстрирует  
привлекательный нежный  
цвет этого пива.*



# STEINER UR-DUNKEL

S



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Мюнхенский темный лагер



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**В**ыдержка в «скалистом погребе», округляющая вкус прекрасного Steiner Märzen, придает похожий характер и нескольким другим лагерам этой пивоварни. Производимый здесь лагер Ur- (первоначальный) Dunkel (темный) не был первым образцом данного сорта, однако обладает весьма традиционными свойствами.

Солодовый вкус пива Steiner Ur-Dunkel («Штайнер Ур-Дункель») очень легкий и свеж, но сложен: орехово-фруктовые оттенки постепенно развиваются в чуть терпкую, сбалансированную сухость.



# STOUDT'S ABBEY DOUBLE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Аббатское двойное



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C/10°C





Stoudt не означает, что здесь варят стауты (stout), – это фамилия немецкого происхождения. Пивоварней в Адамстауне (штат Пенсильвания) управляет миссис Кэрол Стаудт, удостоенная наград за многие сорта пива. Аббатское пиво Double (двойное) – густой, как сироп, напиток с оттенками ванили и лекарственным, фенольным послевкусием. В приготовлении Stoudt's Abbey Double

(«Стаудтс Эбби Дабл») используется пять сортов солода, один сахара, четыре сорта хмеля и бельгийские дрожжи. Пивоварня производит также светлое, с винными тонами, фруктовое и более крепкое Tripel (тройное). На этикетке изображен Мишель Нотрдам, но он вовсе не монах (несмотря на подходящую фамилию), а ресторатор из Филадельфии.





# STOUDT'S EXPORT GOLD

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ Мюнхенский светлый лагер
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Этот неизменный медалист от компании Stoudt из Адамстауна (штат Пенсильвания) был изначально выпущен как представитель сорта Dortmund (отсюда термин Export). Не так давно он был заявлен как мюнхенский светлый лагер. Как бы там ни было, Stoudt's Export Gold («Стаудтс Экспорт Голд») – приятное кремовое пиво

с сочной сладостью солодового характера, сбалансированной цветочным (цветущий апельсин?) хмелем. Похоже, заметный вклад в аромат и вкус напитка вносит мюнхенский солод. Используется хмель сортов Tettnang, Hallertau и Saaz.

## Хмельные выходные

Башня на этикетке – это пивоварня, основанная в 1987 году. А по соседству разместились мясной ресторан и антикварная лавка. Адамстаун – популярное место отдыха жителей Филадельфии.



# STOUDT'S PILS

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США

СОРТ Пльзенское

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.

ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Термин Pilsner за пределами Чехии и Германии часто употребляется неверно, и в не меньшей степени в США. Он не означает просто «золотой лагер», поскольку настоящий пльзенский лагер отличается выраженным хмелевым характером: как цветочным ароматом, так и сухим послевкусием. Stoudt's Pils («Стаудтс Пилз») — очень хороший образец настоящего

пльзенского. Хмель довольно кроток в аромате, но прекрасно проявляется во вкусе и аппетитном сухом послевкусии. Это благодаря большой доле хмеля Saaz.


## Букет брьюстера

Стилизованный рисунок на этикетке имеет сходство с производителем этого пива — Кэрол Стаудт, энергичной и активной пропагандисткой американских микропивоварен. Она скорее брьюстер, чем бьюэр (игра слов: brewster/brewer — «пивовар»).



# SÜNNER HEFEWEIZEN



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия


 СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Северная пивоварня Sünner, больше известная своим Kölschbier, выпускаемом в родном городе Кельне, имеет в ассортименте и Hefeweizen. Пиво Sünner Hefeweizen («Зюннер Хефевайцен») обладает душистым цветочным ароматом, приятной мягкой дынной текстурой, легким привкусом жевательной резинки и листовенным послевкусием. На этикетке изображено изящное здание пивоварни с высоким зубчатым фронтоном. В центральной витрине хорошо виден варочный котел.

# SÜNNER KÖLSCH

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Кельн, Северный Рейн-Вестфалия, Германия

 СОРТ Kölschbier (пиво кёльш)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

**S**ünner – самый старый, действующий на протяжении пяти поколений, семейный концерн, выпускающий свое пиво в Кельне. Кристиан Зюннер основал компанию в 1830 году, а на нынешнем месте пивоварня работает с 1859 года. Она

расположена на противоположном от центра города берегу реки, в пригороде Кальк. У пивоварни есть свое летнее кафе. Sünnер Kölsch («Зюннер Кёльш») обладает свежим, кремовым ароматом, фруктовым персиковым вкусом и сухим, пряным, почти соленым, хмелевым привкусом в бодрящем послевкусии. На пивоварне производят также ржаной виски.

## Побеждая вино

Этим пивом можно насладиться в типичной кельнской пивной *Im Walfisch* в центре города, на том месте, где в XV веке располагалась пивоварня. До недавнего времени здесь был винный ресторан.





# SWALE WHITSTABLE OYSTER STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-восточная Англия, Великобритания



СОРТ Dry Stout (сухой стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Присутствие в названии пива Swale Whitstable Oyster Stout («Свейл Уитстэйбл Ойстер Стаут») слова «устрица» (oyster) подразумевает, что они к нему подаются, а не содержатся в нем.

Аромат и вкус напитка, напоминающие деготь, пробуждают образ рыбной гавани и смоленых лодок. Его текстура такая легкая и приятная, что Whitstable само проскальзывает в жаждущее горло. Этот знаменитый «устричный» город, где расположена микропивоварня Swale и название которого она позаимствовала, находится в графстве Кент рядом с Ситтингборном.





*Стоит проглотить*  
Для возбуждения аппетита требуется искушение, поэтому на акварельном рисунке этикетки изображены корзины с вытасченными на берег устрицами.



# TABERNASH MUNICH

449







	Место происхождения Юго-запад США
	Сорт Мюнхенский темный лагер
	Содержание алкоголя 4,9% об.
	Идеальная температура потребления 9°C

К западу от Денвера (штат Колорадо) есть город Табернаш, носящий имя вождя индейского племени ют. Это таинственное имя используется также для ряда названий пива, производимого неподалеку микропивоварней в Лонгмонте. Пиво компании Tabernash – это классические немецкие сорта. Один из разработчиков ее продукции

обучался пивоварению в Вайнштефане, рядом с Мюнхеном. Пиво, названное просто Munich («Мьюник») с подзаголовком Dark Lager, – очень легко пьющееся, с фруктово-солодовым вкусом жареного хлеба. Имеет хорошо выраженное послевкусие с оттенком хмелевой сухости.



# TABERNASH WEISS

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США
	СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Партнер основателя компании Эрик Уорнер, обучавшийся пивоварению в Вайенштефане под Мюнхеном (см. стр. 487–489), испытывает особый интерес к немецкому пшеничному пиву. Он даже написал

об этом книгу. Пшеничное пиво, созданное им для Tabernash, обладает ароматом мускатного ореха и гвоздичной пряности. Tabernash Weiss («Табернаш Вайсс») – напиток достаточно сладкий, с очень приятными фруктовыми оттенками, особенно банановыми. Пивоварня открылась в 1993 году в Денвере (штат Колорадо). А вскоре после этого, впервые приняв участие в Американском фестивале пива, получила золотую медаль за свое пшеничное Weiss и бронзу за лагеры Golden Spike и Denargo. Позже Tabernash переехала в расположенный неподалеку Лонгмонт.

## Белые горы

Покрытые снегом горные вершины на этикетке этого белого пива – Скалистые горы. Они занимают значительную часть штата Колорадо, буквально усеянного небольшими пивоварнями.



# THEAKSTON OLD PECULIER

451



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Old Ale (старый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



**Т**heakston Old Peculier («Тикстон Олд Пикьюлиэ») – самый известный представитель старых элей: темно-коричневый, насыщенный, сладкий, солодовый, средней крепости напиток, часто продаваемый в розлив. Маленькая пивоварня, основанная в 1870-х годах, находится в Мешеме (Северный Йоркшир, Англия) и теперь принадлежит Scottish Courage. Эль Old Peculier (в средневековом написании) обладает мягкой и маслянистой консистенцией и вку-

сом, напоминающим молочный шоколад, с оттенком изюма и черной смородины в сухом послевкусии. Пиво приятное и подкрепляющее. Город Мешем находится в Йоркширской долине, где пастбищное овцеводство превратилось когда-то в выгодную торговлю шерстью. В Средневековье этот район был настолько экономически сильным, что имел особый (peculier) статус региона, независимого от местного архидиакона.









# THOMAS KEMPER ОКТОБЕРФЕСТ

T







	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Тихоокеанское побережье, северо-запад США
	СОРТ Marzen-Oktoberfest Lager (мартовский/окtoberfest лагер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Среди американских пивоварен нового поколения, особенно в районе Сиэтла, где предпочитают эли, компания Thomas Kemper была одним из первых (с 1984 года) производителей лагеров. С тех пор Kemper уже дважды меняла месторасположение и сейчас работает в одном с компанией Ruyamid здании пивоварни и бара в Сиэтле. Для Thomas Kemper Oktoberfest («Томас Кемпер Октоберфест») характерны высокая пенная шапка, насыщенный красноватый цвет, персиковый аромат и орехово-солодовый характер, сначала зерновой, а затем кремовый. Позже проявляется сбалансированная цветочно-хмелевая сухость.

# THREE TUNS CLERICS CURE

453

T

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центральные графства Англии, Великобритания
	СОРТ Bitter Ale (горький эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C







Тun – это большая деревянная емкость, используемая для ферментации или созревания алкогольных напитков. Почему три (three)? Возможно, потому, что если к одному слою солода трижды добавлять воду, получится крепкое, среднее и слабое пиво. Рядом с границей между Уэльсом и Англией, в городе Шропшире (с замком епископа) пивоварня существовала еще до 1642 года, официально обозначаемой даты. Солодовня тех времен и сейчас стоит рядом с нынешней (1880-х годов) пивоварней и постоялым двором. Это был один из немногих в Британии пабов, доживших до возрождения, которое пришло вместе с кампанией в поддержку настоящих элей. Здесь нет пива Bishop (епископ), а название Clerics Cure (лекарство церковнослужителя) подсказало письмо 1899 года, где местный священник предложил пиво этой пивоварни в качестве средства от упадка сельского хозяйства. Для легкого пива Three Tuns Clerics Cure («Три Танс Клерикс Кьюз») соломенного цвета, с напоминающим мандарин ароматом характерна крепкая солодовая основа и поздняя хмельевая сухость. Пиво бодрящее и аппетитное.

# THURN UND TAXIS ROGGEN

T



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бавария, Германия
	СОРТ Ржаной заль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Королевская семья с необычной фамилией Турн унд Таксис многие годы владела хорошо известной пивоварней в Регенсбурге (Бавария) и меньшей – неподалеку, в городе Ширлинг. Последняя, ведущая происхождение от монастыря XIII века, получила известность в конце 1980-х годов благодаря своему пиву, состоящему на 60% из ржи (по-немецки roggen) и пшеницы. Преследуя цель создать особый вариант темного пшеничного пива, получили зерновое, чуть дымное, фруктовое и пряное, с горько-сладким ржаным характером Thurn und Taxis Roggen («Турн унд Таксис Рогген»). В конце 1990-х акции Thurn und Taxis приобрела компания Paulaner из Мюнхена. Сегодня Roggenbier производят в Регенсбурге.

# TIMMERMANS KRIEK

455



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Фламандский Брабант, Бельгия

 СОРТ Kriek-Lambic (крик-ламбик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 8–9°C

**П**ивоваренная компания Timmermans существует с 1888 года, хотя не исключено, что на этом месте в Иттербееке располагалась пивоварня с 1650-го. Семья основателей до сих пор имеет долю

в компании, но контроль находится в руках John Martin's, более известной своими светлыми элями. Среди широко представленных на рынке образцов kriek пиво этого сорта от Timmermans имеет более выраженные свойства lambic, чем у ее конкурентов. Timmermans Kriek («Тиммерманс Крик») обладает кислинкой светлого хереса и появляющимся затем вишневым вкусом. Нефильтрованное gueuze (rèze) под названием Caveau – более сухое.







# TIMOTHY TAYLOR'S LANDLORD



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания



СОРТ Pale Ale/Bitter (светлый эль/биттер)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,1% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 11–14°C





Эта известная пивоварня находится на границе поросшей вереском местности в йоркширском поместье семьи Бронте. Timothy Taylor's расположена в маленьком городке Кейли, где развито производство шерсти. Говорят, рецепт ее эля Timothy Taylor's Landlord («Тимоти Тэйлорс Лэндлорд») был разработан специально, чтобы прочистить глотки йоркширским шахтерам. Пиво очень хорошо пьется, обладает вересковым хмелевым ароматом (Styrian Goldings), зерновым и довольно сочным солодовым вкусом (благодаря сорту Golden Promise), а также легкой, освежающей кислинкой в послевкусии. Пивоварня рекомендует пить его лишь слегка охлажденным.



*Улыбка успеха  
Жители Йоркшира скупы на  
улыбки, но Тимоти Тэйлор –  
неизменно среди  
победителей.*

# TOMINTOUL NESSIE'S MONSTER MASH



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Высокогорья Шотландии, Великобритания
	COPT Scottish Ale (шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,4% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Тающий в Грампианских горах снег питает стремительные горные потоки вокруг городка Томинтоул. Стоявшая в полумиле отсюда зерновая мельница начала XVIII века в 1993 году была перестроена в пивоварню. Ее Nessie's Monster Mash («Нессиз Монсте Мэш») обладает умеренной крепостью, но удивительно богато текстурой и солодовым вкусом. Пиво немного ромовое и шоколадное, сбалансированное ореховой сухостью. Чуть дальше от города расположены вискикурни, а к западу лежит озеро Лох-Несс, глубокие воды которого якобы приютили знаменитое чудовище.





*Чудовище...*

...на этикетке «скопировано» с фотографий «свидетелей». Первые упоминания об этой твари появились уже в VII веке.



# TOMINTOUL STAG

T

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Высокогорья Шотландии, Великобритания
	СОРТ Scottish Ale (шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



**В** Высокогорьях Шотландии Олень (stag) – весьма распространенное животное, поэтому его изображение широко используется как эмблема этих мест. Эль Tomintoul Stag («Томинтоул Стэг») – отнюдь не крепкий, но как во вкусе, так и в аромате его прослеживается необыкновенный баланс типично шотландского солода и довольно лиственного, живого хмелевого характера. Когда это пиво сварили впервые, оно было сильно хмелевое, но вкус показался слишком «английским».

В нынешнем исполнении характер напитка разворачивается превосходно, постепенно раскрывая солодовость. Эту особенность усиливает мягкость используемой воды, которая фильтруется, проходя через расщелины в граните. Возможно, в нее даже попадает немного торфа, когда она протекает через вересковые заросли.

## Монарх...

... горной долины снабжает также некоторые лучшие обеденные столы Шотландии.

# TOOHEYS OLD BLACK ALE

459

T



Место происхождения Новый Южный Уэльс, Австралия



Сорт Old Ale (старый эль)



Содержание алкоголя 4,4% об.



Идеальная температура потребления 10°C

Братья ирландско-австралийского происхождения основали пивоварню Tooheys в Сиднее в середине XIX века. Она получила известность как городская «католическая» пивоварня и сегодня является частью национальной группы Lion Nathan. Tooheys поддерживает традицию приготовления старого эля, который когда-то варили в Ньюкасле, к северу от Сиднея. Tooheys Old Black Ale («Тухиз Олд Блэк Эйл») – пиво с умеренным содержанием

алкоголя, легкое и приятно пьющееся. В целом вкус очень мягкий, с оттенками горького шоколада, сливок, фруктов, орехов и пряными нотками хереса Oloroso. Послевкусе хлебное, сухое и более сложное, чем у местного конкурента от пивоварни Tooth's.





*Ореол эля Tooheys Old подчеркивает свой статус эля, заявляя на горловой этикетке, что при его изготовлении применяются дрожжи верхового брожения.*





# TRAQUAIR House Ale

T

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Граница Шотландии, Великобритания
	СОРТ Strong Scottish Ale (крепкий шотландский эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Первое упоминание о пиве из замка в Трэквере относится к 1566 году. Пивоварня была восстановлена в 1965 году Питером Максвеллом Стюартом, 20-м владельцем Трэквера. Сейчас компанией управляет его дочь, леди Катерина. Основной продукт пивоварни – Traquair House Ale («Трэквер Хаус Эйл») имеет легкий аромат с дубовыми нотками; оттенки свежей почвы, перца

и орехового солода во вкусе  
и древесную, хлебную  
терпкость

в послевкусии.



## Этикетка

просвещает

Контрэтикетка выдаст секрет, что главные ворота Трэквера будут заперты до тех пор, пока Стюарт не вернется на британский трон.

# TRAQUAIR JACOBITE ALE

461



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Граница Шотландии, Великобритания



СОРТ Spiced Scottish Ale (пряный шотландский эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Трэквер – это замок на пограничной с Англией территории Шотландии. Им владеет ветвь шотландской королевской семьи Стюартов. Говорят, представитель рода красавец принц Чарли посещал

замок во время организованного им восстания против английской короны осенью 1745 года. Traquair Jacobite Ale («Трэквер Джекобайт Эйл»), производимый в собственной пивоварне замка, впервые был выпущен в 1995 году. Это богатый эль пурпурно-черного цвета со сладковато-пряным, мягким, хлебным вкусом. Пиво приправляют кориандром.

## *Лояльность и роялизм*


Пиво названо Jacobite по имени короля Иакова II (Jacob II), что означает «сторонник преемственности королевской семьи Стюартов».



# TRIPEL KARMELIET


T



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Восточная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Abbey Triple (аббатское тройное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.





 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ/ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C/10°C

В бельгийском аббатстве ордена кармелитов в Дендермонде, как полагают, уже в XVII веке варили трехзерновое пиво. Это вдохновило расположенную в соседнем Буттенхауте пивоварню Bosteels на создание в 1997 году tripel – из ячменя, пшеницы и овса. Каждый вид зерна используется как в сыром, так и в ослуженном виде, и пиво действительно очень пряное. Tripel Karmeliet («Трипел Кармелит») – изящный и сложный напиток с легкостью пшеничного, сладостью лимона, овсяной кремовостью и пряной, лекарственной сухостью.

## Знак лилии

Геральдическая лилия на бокале не имеет никакого отношения к эмблеме французских королей – это просто украшение. Владельцы пивоварни обожают декоративное искусство. Один из них, Антуан Бостеелс – автор дизайна этого бокала.

# TSINGTAO

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Шандунг, Китай
	СОРТ Lager/Pilsner (лагер/пльзенское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,25% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



**T**singtao – единственное китайское пиво, широко известное за пределами страны. Компания владеет 20 пивоварнями в Китае, но появившаяся первой находится в старом квартале Циндао провинции Шаньдун. К прибрежному городу относится островок Циндао, что означает «зеленый остров». В начале XX века Циндао был немецким портом, также как Гонконг – британским, а Макао – португальским. Пивоварню основали немцы, но теперь она принадлежит китайцам. Пиво, названное просто Tsingtao Beer («Пиво Циндао»), – относительно слабое, но обладает заметно большим хмелевым ароматом и горечью, чем большинство других золотых лагеров в Китае (в каждом городе есть хотя бы одна пивоваренная компания, причем некоторые с огромными производственными мощностями). Tsingtao производит также превосходный маслянисто-кофейный темный лагер, который трудно найти за пределами Китая.



# TUCHER HELLES HEFE WEIZEN

T



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия



СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Основанная в 1672 году как производитель пшеничных сортов пива пивоварня некоторое время принадлежала баварской королевской фамилии. В 1855 году она перешла в руки семьи Тухер и впоследствии сменила нескольких владельцев. Эта нюрнбергская пивоварня вновь стала семейным предприятием, когда в 1994 году член баварской династии пивоваров Инселькаммер приобрел акции компании. Ее Tucher Helles Hefe Weizen («Тухер Хеллес Хефе Вайцен») имеет плотную основу и вкус сладкого яблока, который, приближаясь к завершению, становится пряным, сухим и бодрящим.

## Гордый флаг

Надпись на этикетке сделана на фоне бело-голубого орнамента баварского флага. Такой прием часто используют пивовары этой земли, чтобы подчеркнуть свою принадлежность к Баварии.

# TUPPERS' HOP POCKET ALE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Центр атлантического побережья США



СОРТ American Ale (американский эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,0% об.







ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C



Учитель истории Боб Таппер читает лекции о пиве в знаменитом баре The Brickseller в Вашингтоне (округ Колумбия). Он и его жена Элли, редактор, разработали рецепт представляемого здесь Tupperts' Hop Pocket Ale («Тапперс Хоп Покет Эйл»), которое производит местная пивоварня Old Dominion. Пиво имеет цветочный аромат, бодрящую, кедровую солодовую основу и долгое послевкусие с выразительной горечью древесной коры. Hop pocket — это глубокий мешок, в который упаковывают спрессованный хмель. Он похож на боксерскую грушу, и это пиво действительно ударяет в голову. Выпущенное несколько позже Hop Pocket Pils имеет головокружительно опьяняющий характер.



# UERIGE ALT

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дюссельдорф, Северный Рейн-Вестфалия, Германия
	СОРТ Altbier (старое пиво)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Модели, рок-звезды, панки, мужчины в костюмах, пожилые дамы в больших шляпах... все в Дюссельдорфе пьют в пивной Zum Uerige у реки в Старом городе (Altstadt). У Zum Uerige есть свое собственное производство колбас, а ее фирменные блюда – студень из свиной головы и говяжьих ножек и вымоченный в пиве пахучий сыр Mainzer. Пиво этой старой пивной, представляющее собой классический пример сорта Alt, продается также в бутылках. Uerige Alt («Ойриге Альт») – цельное, легко пьющееся, почти проскальзывающее – обладает свежим

хмелевым ароматом, чистым солодовым вкусом и пронзительной горечью. Имя Uerige относится к бывшему эксцентричному владельцу. Чуть более крепкую, «секретную» версию напитка, которой настой хмеля придаст дополнительный аромат, варят один-два раза в год и называют Sticke Bier по дюссельдорфской традиции. Uerige Alt вдохновил пивоварню Widmer из Портленда (штат Орегон) на превосходное Ur Alt.

## Лакомая капелька...

...именно так переводится «dat leckere Dröppke». Obergarige означает «верховое брожение». Предполагается, что немцы понимают значимость этого выражения.

# Ueriges Weizen



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Дюссельдорф,  
Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Большинство пивоварен Дюссельдорфа давно специализируются на производстве своего местного сорта Altbier, а некоторые из них вообще не варят никаких других. Классическая пивная Zum Uerige в Старом городе остается оплотом Altbier, но в последние годы, уступив моде на пшеничные сорта, выпустила свое Ueriges Weizen («Ойригес Вайцен»). Сделанное на дрожжах для Altbier и потому довольно северное по стилю, пиво имеет прекрасную, чистую, солодовую основу; оно легкое, цветочное, имбирное и очень бодрящее, с минеральной сухостью в послевкусии. В баре Zum Uerige это пиво хорошо дополняет домашняя кровяная колбаса.



# UNERTL WEISSBIER



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия
	СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C





**П**ивоварня семьи Унертль из города Хааг в 40 км к юго-востоку от Мюнхена производит ароматные, изготавливаемые традиционным способом марки пшеничного пива. Основной ее продукт – пиво сорта Hefeweizen – мутное, насыщенного цвета, но вовсе не темное. Unertl Weissbier («Унертль Вайсбир») обладает сочным, карамельно-яблочным характером и копченой, аппетитной сухостью. В пивном саду пивоварни его подают с хлебом и истекающей жиром жареной свиной (Griebenschmalz).

## Независимый напиток

Башня в центре этикетки – уцелевшая часть замка в Хааге. Во времена Средневековья город был центром независимого протестантского государства в римско-католической Баварии.

# UNIBROUE BLANCHE DE CHAMBLY



-  МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Квебек, Канада
-  СОРТ Пшеничное пиво в бельгийском стиле
-  СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
-  ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–10°C

Французский язык в данном случае не бельгийский, а канадский. В пригороде Монреаля Шамбли (Chambly) на микропивоварне Unibroue варят великолепное пиво в бельгийском стиле. Один из основателей пивоварни – канадский рок-певец Робер Шарльбуа. На старте Unibroue консультировала бельгийская пивоварня Riva. Blanche de Chambly («Бланш де Шамбли») – игристое пиво с сильными душистыми нотками апельсина и лимона. В 2000 году Unibroue включила в ассортимент пшеничное пиво с крепостью Triple, назвав его Don De Dieu в честь корабля, на котором в 1608 году король Франции отправил в Канаду исследовательскую экспедицию. Это великолепно благоухающее пряное пиво.

# UNIBROU MAUDITE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Квебек, Канада



СОРТ Крепкий пряный эль в бельгийском стиле



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

**В**дохновенное бельгийским крепким золотым элем Duvel (см. стр. 151) и его многочисленными имитациями, это дозревающее в бутылке пиво тоже получило «чертовское» название на французском языке (maudite).

Пиво производится на пивоварне Unibroue в пригороде Монреалья Шамбли. Этикетка иллюстрирует квебекский сюжет 1890 года Оноре Бограна – вариацию на тему легендарного Фауста о странствиях проклятых.

Unibroue Maudite («Унибру Модит») – более темная интерпретация сорта: это фруктовое, пряное (померанцевая цедра, кориандр, перец?) и сухое пиво. Его великолепные вкус и аромат прекрасно сочетаются с сырым салатом *crudités* или обжаренным перцем.



# UNIBROUЕ QUELQUE CHOSE



Место происхождения Провинция Квебек, Канада



СОРТ Пряное вишневое пиво



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 70°C

Эту очень деятельную квебекскую пивоварню на начальном этапе консультировали специалисты бельгийской компании, владеющей пивоварней Liefmans. Unibroue варит несколько действительно выдающихся напитков, один из которых – представляемый в настоящий момент. Liefmans Glühkriek и Quelque Chose («Кэлькё Шоэ») практически одинаковы в своей основе, но последнее смешивается с более светлым и крепким пивом, и его сложная солодовая спецификация включает некоторые сорта солода для виски. Поэтому пиво получается крепче, но кажется более легким, фруктовым и кисловатым.

*Что-то другое...*

«Это вино, пиво или что-то другое?», – задаются люди вопросам.  
«Что-то другое! Действительно, что-то!», – отвечает пивовар.





# UNIONS BRÄU HELL

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Мюнхен, Верхняя Бавария, Германия

 СОРТ Helles Lager (светлый лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Одна из самых маленьких и наиболее интересных пивоварен Мюнхена – Unions, расположенная в симпатичном пригороде Хайденхаузен на Эйнштейнштрассе. Когда-то она была больше и представляла собой союз четырех пивоварен. Та инкарнация завершилась в 1920-х годах слиянием с Löwenbräu. В 1991 году в бывших помещениях Unions вновь


открылась пивная с пивоварней. Главный продукт компании – Helles (светлый) сладкое, солодовое, легко пьющееся и слегка маслянистое, разливаемое из осмоленных дубовых бочек пиво. Используемые в производстве Unions Bräu Hell («Унион Брой Хель») ячмень и хмель выращиваются с применением экологически чистых технологий. Бар-пивоварня предлагает такое пиво Löwenbräu.

*Девственно-чистый напиток! Чистоту пива отражает на этикетке образ, возможно и торжествующей, но странно двуполой фигуры.*

# USHERS AUTUMN FRENZY

473



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания

 СОРТ Rye Ale (ржаной эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,0% об.


 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Ushers одной из первых среди английских пивоварен выпустила осеннее пиво. Кстати, у нее есть фирменные напитки для каждого времени года. Когда начинают опадать

листья, обратите внимание на появляющееся в этот момент Ushers Autumn Frenzy («Ашерс Отем Френзи») – пиво в красках осени, сухое, придающее силы. И своим цветом, и мягким, ореховым, пряным вкусом оно обязано использованию ржи – зерна, которое раньше применяли только пивовары стран Балтии и России. Остается надеяться, что эти превосходные напитки переживут нынешнее довольно шаткое положение компании Ushers.



# USHERS VINTAGE TAWNY ALE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания

 СОРТ Ale (эль)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Пиво датируется годом сбора урожая ячменя и хмеля, а на контр-этикетке указаны используемые сорта и способы соложения. Ushers Vintage Tawny Ale («Ашперс Винтидж Тони Эйл») относится к разряду напитков, которые подают с едой. Привлекательная рельефная бутылка, достойно отпечатанный этикетка с одним из слов – Tawny (темно-желтый), Ruby (рубиновый) или White (белый), – подчеркивают тот факт, что пиво, подобно вину, может быть украшением обеденного стола. Tawny обладает фруктовым, чуть дымным ароматом; легкой кремовой текстурой ореховым, земляным, солодовым вкусами и маслянистой, душистой сухостью (благодаря хмелю Fuggles) в послевкусии. Ruby – немного более сладкое и фруктовое (солод Vienna и хмель Styrian). White – свежий, сухой, очень светлый золотой цвет с заметным цветочным ароматом, похожим на герань.

*Официант... пивную карту  
На контрэтикетке рекомендуют  
пить White с птицей,  
Ruby – с красным мясом,  
а Tawny – с английскими сырами*

# VELTINS



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северный Рейн-Вестфалия, Германия



СОРТ Pilsner (пльзеньское)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Люди, проживающие в больших городах на реках Рейн и Рур, любят совершать прогулки пешком, на велосипеде и под парусом в расположенный восточнее холмисто-озерный округ Заусерланд. Для нации, озабоченной проблемами окружающей среды, свежий воздух и чистая вода этого края – прекрасная возможность утолить жажду. В результате некоторые напитки местных пивоваров, нашедшие своих приверженцев, получили широкое распространение. Среди этих счастливчиков – и семейная пивоварня Veltins из Мешде-Гревенштайн. Ее пльзеньское Veltins («Велтинс») имеет травяной характер свежескошенного сена, традиционный для немецких лагеров. Это сладковатое плотное пиво с элегантной хмелевой горечью в послевкусии.





# VERHAEGHE DUCHESS DE BOURGOGNE

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Фламандское красное/коричневое

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,2% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–13°C

Семья Верхахе (Verhaeghe) из Вихте (рядом с Кортрейком, Бельгия) занималась пивоварением с XVI века. Сначала это была пивоварня в фермерском château. На нынешнем месте она существует с 1880 года

и располагает дожиной сохранившихся с того времени дубовых емкостей, используемых для созревания трех марок пива красноватого «старого коричневого» сладко-кислого местного сорта. Самый крепкий и богатый напиток этой серии Duchesse de Bourgogne («Дюшес де Бургонь») – обладает интересным сочетанием шоколадных и кремовых ноток с долгой сухой кислинкой

пассифлоры. Говорят, пиво зреет в среднем 12 месяцев. Его название напоминает о днях, когда Фландрией правил Карл Смелый, герцог Бургундский. Пиво славит герцогиню Марию Бургундскую (1457–1482), союзника фламандского народа.



# VERHAEGHE ECHTE KRIEK

477



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Kriek (крик)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–13°C



**Е**chte в переводе с голландского означает «настоящий». Для приготовления Verhaeghe Echte Kriek («Верхахе Эхте Крик») используют настоящую вишню, а не сок или экстракт. Ее привозят из Сен-Трудена, что в бельгийском Лимбурге. Это одна из нескольких марок пива kriek, производимых не из пива lambic. Базовым пивом является Vichtenaar (см. стр. 478). Echte Kriek обладает ароматом вишневого ликера, мягким вкусом с оттенком ванили и дуба, а позже поднимается волной металлический привкус пассифлоры с некоторой кислинкой.

# VERHAEGHE VICHTENAAR

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Фламандское красное/коричневое

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–13°C



Этим пивом семья пивоваров Verhaeghe (Верхаге) оказывает уважение своим землякам: город называется Vichte (Вихте), а его житель – Vichtenaar (Вихтенаар). Хотя городок их очень маленкий,

Верхаге всеми силами стараются подчеркнуть его соседство с городом Тигем, местом рождения св. Арнольда, покровителя бельгийских пивоваров. Основной продукт пивоварни – красноватый «старый коричневый» в местном стиле – один из более сладких образцов, но обладающий живым и слоистым вкусом, с оттенками мадеры, ванили, дуба, железа и кислинкой свежего яблока

## Ровесник века?





На верхней этикетке изображен одинокий деревянный бочонок.

На самом деле пивоварня располагалась большими вертикальными бочками емкостью от 250 до 6000 гектолитров. Они находятся в зданиях, которым уже более 100 лет.

# VICTORY PRIMA PILS

479



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США
	СОРТ Pilsner (пльзеньское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,4% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Стилизованное изображение хмеля на этикетке весьма кстати. Это действительно очень хмелевой Pilsner с дуновением «свежего морского воздуха» и похожим на дрок ароматом благодаря хмелю Saaz, вкус которого явно чувствуется на языке. Все это происходит на фоне неяркого солодового вкуса и плотного, горького послевкуся. Пиво дважды охмеляется чешским хмелем Saaz и один раз Northern Brewer из Германии. Его выпускает бар-пивоварня Victory, основанная в 1995–1996 годах в Даунингтауне (штат Пенсильвания), городе, который когда-то был удаленным от моря курортом, а теперь входит в число пригородов Филадельфии. Пивоварня размещается в здании бывшей пекарни Pepperidge Farm. Одним из источников вдохновения для этого алитерирующего Victory Prima Pils («Виктэри Прайме Пилс») послужил превосходно охмеленный образец пивоварни Vogelbräu из Карлсруэ (Германия).

*Расцвет Пенсильвании  
Штат Уильяма Пенна (основатель  
Пенсильвании. – Прим. ред.) был когда-то  
центром немецко-американского  
пивоварения. Теперь, имея микропивоварни,  
производящие одни из лучших лагеров  
в США, он претендует на то, чтобы  
стать им вновь.*



# VICTORY ST. VICTORIOUS



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северо-восток США



СОРТ Двойной бок



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Не менее семи немецких сортов солода и четырех сортов хмеля использовано для приготовления этого ароматного, кремового, сложного пива двойного бок, послевкусие которого напоминает вкусный портьвейн. Victory St. Victorious («Виктэри Сент-Викториес») производит паб-пивоварня Victory в Даунингтауне (штат Пенсильвания). Основатели пивоварни встретились в школьном автобусе, когда им было по десять лет. Почему Victory (победа)? «Располагаясь рядом с Филадельфией, мы хотели назвать нашу пивоварню Liberty (свобода), но это название было уже занято. Затем еще одна пивоварня опередила нас с именем Independence (независимость). Тогда мы решили, что открытие малой пивоварни – уже само по себе победа».





## Причудливые этикетки...

... часто используются для очень крепкого пива, но этот напиток предлагает нечто большее, чем бессмысленную силу. Сложность и изысканность делают его одной из лучших марок бок в Америке.

# VIEUX TEMPS

481



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Французский/Фламандский Брабант, Бельгия
	СОРТ Бельгийский эль
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Название пива, переводимое как «старые времена», напоминает о канувшем в прошлое, но горячо любимом дозревающем в бутылке эле из франкоговорящей части Брабанта в Бельгии. Оригинал был простым элем, носившим имя пивоварни Mont St Guibert в одноименном городе. Когда в 1935 году пивоварня начала свой эль фильтровать, название Vieux Temps («Вью Там») явилось попыткой подтвердить традицию. После того как в 1990-х годах пивоварня закрылась, производство было перенесено в близлежащий Лёвен во Фламандском Брабанте. Несмотря на переезд, Vieux Temps остается самым известным в Бельгии «франкоговорящим» элем. Ему присущ явный фруктово-сливовый характер с привкусом шербета и оттенком ароматного дыма. В последние годы аромат и вкус пива стали немного мягче.

# WÄDI BRÄU LADY HANF



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Швейцария



СОРТ Белое/пшеничное с коноплей



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C



**Н**anf – по-немецки «конопля».

Мода на ее использование в пиве зародилась в 1996 году в пивной Веденсвилля, неподалеку от Цюриха в Швейцарии. Позже появилось такое пиво, как Cannabia и Turn в Германии, Greenleaf в Британии, Hempen Ale в США. Есть несколько методов использования ненаркотических семян, почек и листьев конопли. Поскольку такой ингредиент может быть поводом для громких газетных заголовков, пивовары быстро расставили точки над *i*: конопля и хмель относятся к одному семейству растений. Wädi Bräu Lady Hanf («Вэди Брой Лейди Ханф») обладает ароматом цветов апельсина, чистым, сладковато-солодовым, ореховым вкусом с легким оттенком кедрa, приобретаемым благодаря листьям конопли. Представленный здесь экземпляр основан на пшеничном пиве, но немного легче по консистенции и слабее по содержанию алкоголя, к тому же имеет более цветочный вкус. Построенное на этом мнение о том, что напиток, скорее, женский, в некоторых странах может быть воспринято как выпад женофобов.

# WADWORTH 6X

483



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Западная Англия, Великобритания



СОРТ Bitter Ale (горький эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Приверженцы традиций, пивовары Wadworth из города Дивайзис (графство Уилтшир) до сих пор используют открытый медный котел, а пиво поставляют в местные бары в дубовых бочках.

Классическое здание пивоварни в форме башни было построено в 1885

году, хотя сохранились и более старые помещения, датируемые по крайней мере 1830-ми годами. Wadworth 6X («Уодвэрт Сикс Экс») – пиво с умеренным содержанием алкоголя, но богатое по характеру и текстуре: дубовый аромат с оттенками коньяка, солодовый вкус с нотками орехов и поджаренного хлеба, а в послевкусии – сочная, кисловатая сухость. Среди других продуктов пивоварни Wadworth – пиво Old Timer (см. стр. 484) и Farmer's Glory. В середине сентября, сразу же после сбора урожая, зеленый хмель отправляют на приготовление «быстрого» сезонного пива.





## Шестерка качества?

В те времена, когда буквой «х» или, возможно, крестиком обозначали крепость напитка, это пиво должно было быть крепче.



# WADSWORTH OLD TIMER

W

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Западная Англия, Великобритания
	СОРТ	Old Ale (старый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	6,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ	10–13°C

Классическая английская деревенская пивоварня в Дивайзисе (графство Уилтшир) варит два пива в стиле Old Ale. Одно из них – Farmer's Glory в стиле mild с повышенным содержанием





алкоголя (4,5% об.), можно считать, специально предназначено для пасмурного лета. Оно солодовое и сладковатое, но ощущается также сухой хмель. Wadsworth Old Timer («Уодвэрт Олд Таймер») – более кремовое пиво, со свежей, ванильно-ореховой солодовостью, которое хорошо возбуждает и удовлетворяет аппетит в зимнюю пору.

*Варим по старинке Old Timer – это сама традиция, проявляющаяся практически на каждом шагу производства.*





# WALNUT BIG HORN BITTER

	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Юго-запад США
	СОРТ English Bitter (английский биттер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Когда представители поколения Вудстока (легендарный рок-фестиваль 1969 года. – *Прим. ред.*) хотели расслабиться, они отправлялись в университетский город Боулдер в горах штата Колорадо. В 1960-х были свои заботы, а в конце 1970-х президент Картер отменил Федеральный закон о запрете домашнего пивоварения. В 1981 году в Боулдере была основана Американская ассоциация домашнего пивоварения, и в 1990 году здесь, на Уолнат (Walnut) стрит, появился первый бар с собственной пивоварней. Бар расположен в старом, начала XX века, здании балочной конструкции, где раньше находился склад сантехники. Пиво продается и в бутылках. Big Horn («Биг Хорн») – биттер с типично английским вкусом. Пиво освежающее, с легко текстурированной солодовостью, умеренными, чистыми фруктовыми тонами, обволакивающее весьма аппетитной хмелевой горечью в послевкусии.

# WARTECK ALT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Швейцария



СОРТ Altbier (старое пиво)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,7% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Интерес к Altbier пробудил у директора пивоварни Wardeck его жена, уроженка Нижнего Рейна. Имея такие «корни», в конце 1970-х годов эта пивоварня в Базеле (Швейцария) выпустила свой собственный Altbier. Пиво Wardeck Alt («Вартек Альт») имеет солодовый аромат, поначалу легкий ирисковый привкус, развивающийся в коричневую пряность и благоухающие фруктовые тона, уравновешенные легкой хмелевой сухостью. Компания Wardeck была приобретена местным конкурентом, поэтому сейчас пиво производит пивоварня Feldschlösschen, расположенная в здании, похожем на кафедральный собор.

# WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Hefe Weissе/Weizen (дрожжавое белое/пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Самая старая в мире, как принято считать, пивоварня находится в монастыре Вайенштефан (св. Стефан) на склоне холма рядом с Фрайзингом (к северо-востоку от Мюнхена). В 725 году монахи-бенедиктинцы основали на холме общину, а к 768-му выращивали здесь хмель. Первое упоминание о пивоварении в этом месте относится к 1040 году. Монастырь разрушался войнами в X и XVII веках, был закрыт Наполеоном, а затем приобретен баварской королевской семьей. Сейчас он является собственностью государства. Современная коммерческая пивоварня и пивной ресторан занимают часть бывших монастырских построек. Кроме того, здесь расположены самый известный в мире университетский факультет пивоварения и коллекция штаммов дрожжей. Пивоварня производит около десятка марок лагеров и пшеничного пива, но особенно славится последним. Weihenstephaner Hefe Weissbier («Вайенштефанер Хефе Вайсбир») – наиболее пряное пиво с уклоном в сторону фруктовых оттенков.





# WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER DUNKEL

W



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Темное пшеничное пиво



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,3% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12 °C

Эта темная версия Weihenstephaner Hefe Weissbier (см. стр. 487) обладает не столь явным дрожжевым вкусом, как его светлый собрат. Дрожжевые нотки завершаются более напористым характером темных сортов солода. Доминируют вкус и аромат солода напоминающего кленовый сироп, что прекрасно сочетается с фруктовыми оттенками, типичными для пива Weihenstephan. В данном случае фруктовый характер напоминает банан с намском на яблоко (и все это благодаря воде, солоду, хмелю и дрожжам, поскольку ни сироп, ни фрукты не добавляются). Пиво Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel («Вайенштефанер Хефевайсбир Дункел») великолепно сочетается со сладкими блинчиками. Среди темных марок пива оно легкое по консистенции, но кремово-сухое лагер под названием Export Dunkel.

# WEIHENSTEPHANER KRISTALL WEISSBIER

489



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Kristall Weisse/Weizen (фильтрованное белое/пшеничное)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Фруктовые нотки характерны для любого пшеничного пива, но особенно это относится к продуктам Weihenstephan, в частности к представляемой здесь светлой фильтрованной версии. Хотя пиво Weihenstephaner Kristall Weissbier («Вайенштефанер Кристал Вайссбир») по текстуре довольно легкое, оно обладает всем богатством и свежестью аромата и сочного вкуса. Банановые нотки, присущие многим пшеничным сортам, в данном случае приобретают тропическую силу с оттенками манго, которые подчеркнуты штрихами черной смородины. Эти особенности обязаны своим появлением главным образом фирменным дрожжам. Пиво игристое, освежающее. Другие золотые сорта включают пиво в стиле Pilsner и цветочный золотой лагер Weihenstephan Original, нечто среднее между сортами Export и баварским Hell.



# WELTENBURGER KLOSTER BAROCK-DUNKEL



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия



СОРТ Мюнхенский темный лагер



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,5% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C



Это старейший в мире монастырь с действующей пивоварней.

Он существует с VII века, хотя первое упоминание о пивоварении относится лишь к 1050 году, чуть позже,

чем в Вайенштефане (см. стр. 487–489). Вельтенбург расположен на Дунае рядом с Кельхаймом, к северу от Мюнхена. В XVIII веке активно возводились здания в стиле барокко, которые заслужили высокую оценку даже таких сдержанных критиков, как современный художник Джеф Кунс. Weltenburger Kloster Barock-Dunkel («Вельтенбургер Клостер Барок-Дункел») — хорошо пьющееся темное пиво

с легкой консистенцией и прекрасным солодовым характером, напоминающим о печенье и крекерах. Послевкусие с привкусом поджаренного хлеба дымка и жареного солода. При монастыре есть таверна и пивной сад (в январе и феврале он закрыт)

# WELTENBURGER KLOSTER HEFE-WEISSBIER DUNKEL

491



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Верхняя Бавария, Германия
	СОРТ Темное пшеничное пиво
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

**W**eltenburger Kloster Hefe-Weissbier Dunkel («Вельтенбургер Клостер Хефе-Вайсбьер») – великолепный экземпляр темного пшеничного пива с кремовой, как у гоголь-моголя, пенной шапкой; пряным, шоколадным ароматом; ореховым (миндаль?), пряным (анис?) вкусом и послевкусием с оттенком земляной сухости. Сама по себе монастырская пивоварня не может гарантировать хорошего пива, но тот факт, что монашеству присущ консерватизм, положительно сказывается на пивоварении. На юге Баварии есть знаменитые монастырские (Kloster) пивоварни – в Андексе (под Мюнхеном) и Эттале (рядом с Гармиш-Партенкирхеном), а также менее известные – управляемые монахинями в Маллерсдорфе (рядом с Мюнхеном) и в Урсберге (рядом с Аутсбургом). На севере провинции, недалеко от Бишофсхайма, находится пивоварня Klosterbrauerei Kreuzberg. А пивоварней Münnerstadt владеют монахи-августинцы, хотя они и сдали ее в аренду семье пивоваров. Некоторые бывшие монастырские пивоварни также используют слово Kloster. Одна из таких, производящая выдающееся пиво, расположена в Бамберге.



# WERNESGRÜNER PILS LEGENDE



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Саксония, Германия
	СОРТ Pilsner (пльзеньское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Это пиво — действительно легенда, поскольку в годы коммунистического режима сумело сохранить свою отличительную черту — выраженную горечь. Его производят в Вернестрюне, к югу от Цвикау, ближе к Ауэрбаху. Пенная шапка Wernesgrüner Pils Legende («Вернестрюнер Пилс Легенде») искрится пузырьками; его букет, почти как у хинина, с сухостью тоника; вкус очень чистый, а послевкусие — с возбуждающей перчинкой. Как сказано на этикетке, «пиво свежее и игристое» и так же разжигает аппетит, как джин с тоником.

*Старше, чем легенда*

Пивоварня была основана в 1436 году, за четыре века до появления сорта Pilsner.

# WESTMALLE DUBBEL

493

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Антверпен, Бельгия

 СОРТ Аббатское (траппистское) двойное

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,5% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15–18°C

В деревне Вестмалле к северу от Антверпена (Бельгия) находится траппистское аббатство, полное название которого – Notre Dame de Sacred-Coeur. Монастырь был основан в 1794 году, а с 1836 года

братья-монахи варили здесь пиво для себя. Оно не продавалось до 1870-х годов, но и потом только в деревне. Пивоварение было поставлено на коммерческую основу в 1920 году.

Пивоварня производит «одинарное» пиво для братьев, которое изредка можно приобрести в миру. Ее известное, представляемое здесь Westmalle

Dubbel («Вестмалле Дуббель») – это

изысканно вкусное, солодово-шоколадное пиво с оттенками банана и пассифлоры, проявляющимися ближе к сухому финишу. На этикетке название деревни пишется в одно слово, а термин «двойное» – на фламандском языке.



# WESTMALLE TRIPEL

 Место происхождения Провинция Антверпен, Бельгия

 Сорт Аббатское (настоящее траппистское) тройное

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 9,0% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C/10°C

Монастырь в деревне Вестмалле варил темные сорта пива еще за 100 лет до того, как после Второй мировой войны в ассортимент было добавлено это светлое пиво. Золотые лагеры

становились все более популярными в Бельгии, и несколько производителей крепких темных элей откликнулись на эту моду экспериментами со светлым солодом. Высокое содержание алкоголя, фруктовый привкус дрожжей для эля, а также солод и хмель, используемые для лагеров Pilsner, – все это вместе дает совершенно новый сорт пива.

Westmalle Tripel («Вестмалле Трипл») стало классическим, часто копируемым образцом оранжево-золотистого цвета, со сложным, возбуждающим аппетит ароматом и вкусом. Свежестью запаха пиву обязано хмелю Saaz. Во вкусе травянисто-шалфейные нотки сочетаются с оттенками апельсиновой кожуры. И это лишь некоторые его особенности.



# WESTVLETEREN 8° (BLUE CAP)

495



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия
	СОРТ Аббатское (настоящее траппистское)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 8,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 15–18°C

Самый маленький из пяти траппистских монастырей – St Sixtus – находится в Вествлетерене, недалеко от города хмеля Поперинге и военных захоронений в окрестностях

Ипра. Бутылки с его пивом не имеют этикеток, но распознаются по цвету крышки. Пиво Westvleteren 8° («Вествлетерен 8°»), с синей крышкой, – самое фруктовое, с оттенками сливового вина или бренди и миндальной сухостью в послевкусии. Попробуйте его с каким-нибудь из сладких мягких сыров. Пивоварня производит и более крепкое пиво 12° (желтая крышка), сладкий карамельный вкус которого хорошо сочетается с десертными блюдами.





# WESTVLETEREN BLOND

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Провинция Западная Фландрия, Бельгия

 СОРТ Аббатское (настоящее траппистское) тройное

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 14°C/10°C


В конце 1990-х годов в Бельгии распространилась мода на золотое пиво. Во франкоговорящих странах оно частенько обозначается как «белое» (blond). Новое «белое» зачастую было золотым элем в аббатском стиле

крепостью 6,5–7,0% об., хотя попадалось и «тройное» (triple) – около 9,0% об. В 1999 году Westvleteren представила свое первое золотое пиво с наименьшим в этом ряду содержанием алкоголя. Обычай выпуска бутылок без этикетки был соблюден. Крышка – зеленая, и на ней напечатано слово blond. Пиво отличается мощным травянистым хмелевым ароматом, мягкой приятной легкой консистенцией и интенсивно возбуждающей аппетит благоухающей сухостью. Westvleteren Blond («Вествлетерен Блонд») – превосходный аперитив. Пивоварня продает свою продукцию только в магазинчике при монастыре (через специальное окошко) и в кафе De Vrede напротив. В объявлении посетителям сообщается, какой «цвет» есть в продаже.



# WHITBREAD GOLD LABEL

497

 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Северная Англия, Великобритания

 СОРТ Barley Wine (ячменное вино)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 10,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Традиционно ячменное вино имело насыщенный цвет и богатый, сладковатый вкус благодаря темным сортам солода. Gold Label был первой светлой маркой, выпущенной в 1951 году пивоварней, которая позже вошла в состав национальной группы Whitbread. Цвет напитка янтарно-бронзовый, а его вкус говорит о светлом солоде. Whitbread Gold Label («Уитбред Голд Лэйбл») обладает плотной кремовой консистенцией с привкусом песочного печенья, прогрессирующим во фруктовую, пряную сухость с намеками на абрикос и анис. Раньше пиво выпускали в Шеффилде (графство Йоркшир), а теперь варят на пивоварне недалеко от Блэкберна (графство Ланкашир).



# WOODFORDE'S NORFOLK WHERRY



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Восточная Англия, Великобритания



СОРТ Bitter Ale (горький эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,8% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C



Фермерская пивоварня нового поколения возле Норвича. Некоторые ее здания крыты тростником из соседней системы водоводов, называемых Norfolk Broads. Wherry – это плоскодонка, типичная для

данных мест. Пиво Woodforde's Norfolk Wherry («Вудфордк Норфолк Уэри»), получившее название лодки, – хмелевое, с листовым, острым ароматом свежего лайма.

Основу составляет выразительный, похожий на печенье солодовый вкус, а послевкусие сухое, с оттенком засахаренных цукатов. Среди другого пре восходного пива от Woodforde's – старый эль Norfolk Nog с характерным ореховым вкусом хереса Oloroso и резким оттенком подгоревшего хлеба. Very Strong Pale Ale («очень крепкий светлый эль» – или ячменное вино?) под названием Headcracker – лекарственное и острое.



# WORTHINGTON WHITE SHIELD

499



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Бывшая долина Трент, сейчас Южная Англия, Великобритания
	СОРТ Pale Ale/Bottled Bitter (светлый эль/бутылочный биттер)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,6% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Пивоварня Worthington, основанная в XVIII веке, в 1927 году была приобретена компанией Bass. Название Worthington («Уорthingтон») сохранилось на ряде продуктов, в том числе известном White Shield («Уайт Шилд») – дозревающем в бутылке светлом эле, двойнике фильтрованного и пастеризованного напитка с этикеткой Bass. В 1997 году компания Bass решила снять это пиво с производства, но натолкнулась на протест со стороны его поклонников. Производство White Shield перешло к независимому пивовару King and Barnes в Хоршеме (графство Суссекс). Пиво отличается устойчивым солодовым вкусом с травяной, сочной, похожей на вереск хмелевой горечью на яблочно-фруктовом фоне.



# WÜRZBURGER HOFBRÄU JULIUS ECHTER HEFE-WEISSBIER



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Hefeweizen (дрожжевое пшеничное)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,1% об.


 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9–12°C

Винодельческий город Вюрцбург в 1434 году наложил запрет на производство пива «навсегда», но, как оказалось, бесполезно. В XVII веке виноградники не смогли утолить жажду воинов, участников Тридцатилетней войны. Местный князь-епископ издал указ, по которому в городе должна быть пивоварня – и ее разместили на королевском складе оружия. Позже пивоварня стала частным предприятием, а нынешние ее здания построены в 1882 году. В 1980-х план по перемещению пивоварни из центра города потерпел фиаско. Пиво Würzburger Hofbräu Julius Echter Hefe-Weissbier («Вюрцбургер Хофброй Юлиус Эхтер Хефе-Вайсбир») выпущено в честь знаменитого епископа Вюрцбургского Юлиуса Эхтера (Julius Echter). В аромате напитка есть нотки мятной карамели, легкий фруктовый привкус с оттенками банана, спелых слив и вишни, а в послевкусии – освежающая кислинка. Темная (dunkel) версия этого пива отличается ярко выраженным карамельным характером и более сливовым вкусом.

# WÜRZBURGER HOFBRÄU SCHWARZBIER

501



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Черное пиво

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Дата основания пивоварни Würzburger отмечена довольно новым пивом, названным 1643 Original Hell, которое обладает хорошим хмелевым ароматом и хлебно-солодовым вкусом. Но это только один из многих лагеров в ее ассортименте. Заслугу создания в 1874 году столь «современных» марок история компании приписывает «англичанину» Теодору Бёттингеру. Судя по имени, Бёттингер был на самом деле немцем, но известность приобрел именно в Англии, когда варил светлые эли в Бертоне. Тенденция к новшествам в Вюрцбурге устойчиво сохраняется. Один из последних продуктов компании – Schwarzbier. Пиво Würzburger Hofbräu Schwarzbier («Вюрцбургер Хофброй Шварцбир») обладает ароматом кофе со сливками, вкусом конфеты-тянучки и легким ореховым послевкусием.



# WÜRZBURGER HOFBRÄU SYMPATOR



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия



СОРТ Doppelbock (двойной бок)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,9% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Ничего приятнее бокала крепкого пива в кругу друзей. Возможно, на такое название производителей вдохновил «симпатичный» Вюрцбургский епископ Юлиус Эхтер, известный своим филантропическим вкладом

в развитие городского университета. Пивоварня, основанная также князем-епископом и находящаяся в резиденции епархии, бесспорно, должна была иметь в ассортименте Doppelbock для Великого поста. У Würzburger Hofbräu Sympator («Вюрцбургер Хофброй Симпатор») кремовая, стойкая пенная шапка, коньячный аромат, очень чистый, сложный солодовый вкус с нотками сливочной помадки в послевкусии.

# Wychwood Hobgoblin

503



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Южные и Центральные графства Англии, Великобритания
	СОРТ Pale/Brown Ale (светлый/коричневый эль)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,5% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C

Лес Уичвуд, являвшийся когда-то королевскими охотничьими угодьями, находится на Котсуолдских холмах, на территории графства Оксфордшир. В солодовнях давно не существующей пивоварни Clinch в Уитни в 1983 году была

основана микропивоварня, использующая воду реки Уиндраш и дрожжи с уже закрытой пивоварни Moglands. С тех пор микропивоварня переехала в более просторное здание в городе, а ее пиво обзавелось немалым числом приверженцев. Главный пивовар Крис Мосс любит напитки с сильным, неповторимым ароматом и вкусом и дает им подходящие имена. На название Hobgoblin (домовой, гоблин) его вдохновили существа, которые, возможно, водятся в лесу. Пиво Wychwood Hobgoblin («Уичвуд Хобгоблин») – солодовое, с привкусом карамели в шоколаде и желтого сахара, сбалансированное хмелевым вкусом лимонной цедры с нотками согревающего алкоголя в финале.

*Сверхъестественный образ Злобный гоблин на этикетке украшает своим рельефом и стильную бутылку, а этикетку на горлышке оседлала ведьма.*





# YOUNGER OF ALLOA SWEETHEART STOUT



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Шотландия, Великобритания



СОРТ Sweet Stout (сладкий стаут)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 2,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C



Знаменитое в шотландском пивоварении имя Джорджа Янгера живет в этом продукте. Ветвям семьи Янгер долгое время принадлежало несколько пивоварен Шотландии. В 1960-х годах пивоварин

George Younger в Эллоа была

приобретена, а затем закрыта компанией Tennent из Глазго.

A Tennent, в свою очередь, стала собственностью Bass. Younger of Alloa Sweetheart Stout («Янгер оф Эллоа Свитхарт Стаут») – наиболее сладкий образец сорта, с ванильными, карамельными и лекарственными оттенками. Для этого сорта типично низкое содержание алкоголя, но данный представитель особенно умерен.

*Пивные собратья*





Прообразом возлюбленной (Sweetheart) на пивной бинт послужила голливудская звездочка Венера Стивенсон, вышедшая замуж за певца Дона Джерини





# YOUNG'S DOUBLE CHOCOLATE STOUT



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания
	СОРТ Chocolate Stout (шоколадный стаут)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Впервые стаут, сваренный с добавлением шоколада – как плиточного, так и в виде экстракта, был представлен лондонской пивоварней Young's в 1997 году. Пиво Young's Double Chocolate Stout («Янгз Дабл Чоклит Стаут») получилось шелковисто-гладким, текстурирован-

ным, с выразительной сложностью. Аромат и вкус начинаются с намека на имбирь, затем напиток становится одурманивающим и кремовым и, наконец, гармонируется сладким, округлым, горько-шоколадным послевкусием. В целом пиво очень насыщенное, с довольно низким, пятипроцентным, содержанием алкоголя. Использование шоколада удивляет многих, однако дело того стоит. Солод с шоколадным оттенком часто присутствует в стаутах. Это уже привело к тому, что некоторые богатые вкусом стауты подаются с десертами на пивных обедах.

## Пивная этикетка...





...похожа на упаковку известного британского молочного шоколада, но пиво обладает более сильным «характером», чем шоколадка.



# YOUNG'S OLD NICK

Y



	МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания
	СОРТ Barley Wine (ячменное вино)
	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 7,2% об.
	ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 13°C

Когда-то каждая региональная пивоварня в Англии варила собственное «барли вайн» (ячменное вино). Многие с тех пор прекратили производство этого традиционного сорта, поскольку он представлял для них второстепенный продукт. Но лондонская

пивоварня Young's – известное своим упорством предприятие – сохранила ему приверженность. Young's Old Nick («Янгз Олд Ник») – пиво весьма насыщенное, с карамельным вкусом и напоминающим банановый ликер послевкусием. Как утверждает этикетка, пиво приятно потягивать у камина перед сном. Хотя Young's – местная компания на юго-западе Лондона, ее дьявольский Old Nick («дьявол») иногда проще найти в Соединенных Штатах.

*Старый дьявол  
Старый зль Old Nick  
достаточно крепок, чтобы  
относиться к категории  
ячменного вина.*



# YOUNG'S SPECIAL LONDON ALE

507



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания



СОРТ English Ale/Strong Pale Ale (английский эль/крепкий светлый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 6,4% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10°C

Лондонский пивовар Джон Янг женился на бельгийке и для ее пивоварни, расположенной неподалеку от бельгийского Льежа, сварил однажды великолепный хмелевой английский эль. В Британии он сохранился под названием Young's Special London Ale («Янгз Спешл Ландон Эйл»).

Сухоанисовый пряный английский хмель очень силен, но смягчен солодовой кремовостью и живым, фруктовым, дрожжевым характером с оттенками банана и померанцевой цедры. Фруктовость смягчает перечный напор хмелевой горечи в финале. В конце 1990-х годов пивоварня приступила к производству «живого» бутылочного пива с еще более сложным вкусом. Пиво проще найти в супермаркетах, чем в собственных барах компании Young's. Оно завоевало несколько наград в Британии, а также весьма почитаемо в США.







# YOUNG'S WAGGLE DANCE



МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Лондон, Англия, Великобритания



СОРТ Honey Ale (медовый эль)



СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0% об.



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 10–13°C




Waggle Dance – это своеобразный «танец пчел», в процессе которого они информируют друг друга об источниках нектара. Термин позаимствован из работ венского физиолога, лауреата Нобелевской премии Карла фон Фриша (1886–1982). Рецепт пива Young's Waggle Dance («Янгс Уэгл Данс») был разработан на пивоварне Vaux в Сандерленде в 1995 году, а производился ее филиалом Ward в Шеффилде. Когда эти два северные английские пивоварни через 4 или 5 лет закрылись, их популярный продукт «подхватила» компания Young's в Лондоне. И яркая добавка меда явно ощущается во вкусе пива, которое, похоже, стало даже слаще в своем новом «доме». В целом это вкусное десертное пиво

# ZIRNDORFER LANDBIER HELL

509



 МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Франкония, Бавария, Германия

 СОРТ Hell/Helles (светлый лагер)

 СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,9% об.

 ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ 9°C

Термин Landbier популярен среди немецких пивоваров. Под ним подразумевают хорошее, основательное, сельское пиво, но есть и специальное определение. Dorf переводится как «деревня». Цирндорф когда-то был деревней со своей пивоварней (основанной в 1674 году), но теперь это пригород Нюрнберга.

Zirndorfer Landbier Hell («Цирндорфер Ландбир Хелл») производит нюрнбергская пивоварня Tucher. Для этого пива характерен парфюмерный

аромат, похожий на тальк. В напитком начале вкус солодовый, затем он становится ровным, плотным и карамельным, округляясь в непродолжительном сухом послевкусии.

Tucher производит также пиво под названиями Patrizier, Lederer, Hürner и Humbser-Grüner.







# ВЕЛИКОЕ ПИВО

ПРАКТИЧЕСКИЙ  
ПУТЕВОДИТЕЛЬ





# КАК НАЛИВАТЬ ПИВО

О правилах самого процесса спорят непрерывно, зато о том, каким должен быть конечный результат, мнения расходятся значительно меньше. Должна ли пенная шапка быть

умеренной, кремовой, распускающейся или возвышаться, как башня, в какой-то степени зависит от местных обычаев, но также от аромата и вкуса пива, которые желательнее получить

## ЭЛИ



*Спокойно, равномерно наливайте по стенке стакана, чтобы предотвратить избыточное образование пены.*



*Выпрямляйте стакан и лейте на поверхность пива, чтобы оно не было спокойным. Цель — пена в палец толщиной.*



*Слишком плотная пена отнимает у пива аппетитную горечь. Ароматические масла хмеля уходят из напитка в пенную шапку.*

## СТАУТЫ



*Наливайте медленно, давая пене развиваться. Если она быстро растет, остановитесь на время.*

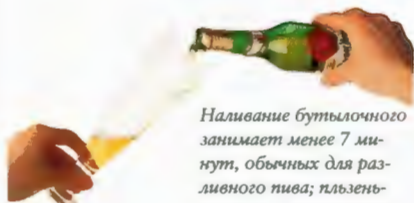


*Наливание в два приема способствует образованию более плотной однородной кремовой пенной шапки.*

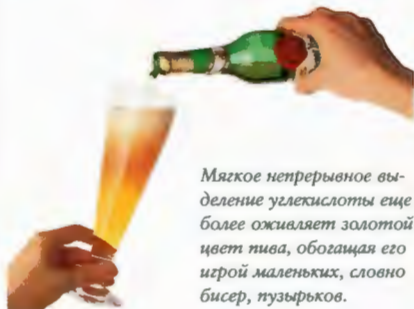


*У бутылочных стаутов пенная шапка более устойчивая, но менее мощная, чем у «разливаемого пива, содержащего в бутылке капсулу с азотом».*

## ПЛЬЗЕНЬСКОЕ



Наливание бутылочного занимает менее 7 минут, обычных для разливного пива; пльзенское имеет цветущую пенную шапку.

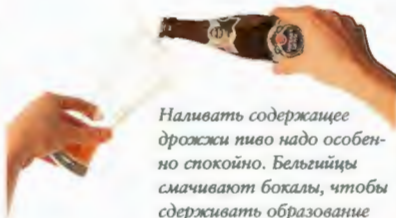


Мягкое непрерывное выделение углекислоты еще более оживляет золотой цвет пива, обогащая его игрой маленьких, словно бисер, пузырьков.



Пена должна подняться над краями бокала, как мягкое мороженое. Благодаря этому на первый план выходит аромат хмеля, а горечь удерживается до послевкусия.

## ПШЕНИЧНОЕ ПИВО



Наливать содержащее дрожжи пиво надо особенно спокойно. Бельгийцы смачивают бокалы, чтобы сдерживать образование пенной шапки.



В Баварии пшеничное пиво подают с высокой шапкой пены, особенно если пиво дозревало в бутылке. Некоторая часть дрожжевого осадка попадает в бокал.



Если пиво кажется недостаточно мутным, остаток в бутылке можно взболтать, чтобы смыть осадок и добавить в бокал.

# КАК ПРОБОВАТЬ ПИВО

Любое хорошее пиво имеет вкус Лосоложенного зерна и хмеля, а чистый лагер – в особенности. Хорошие эли включают оба эти элемента, к тому же содержат еще фруктовый привкус дрожжей верхового брожения. Хорошие портеры и стауты благодаря использованию обжаренного солода имеют привкус шоколада или кофе эспрессо. Хорошее пшеничное пиво всегда кислотоватое и освежаю-



щее. Но какое бы пиво ни предлагалось – лагер, эль, портер, стаут или пшеничное, его профиль должен отвечать своему сорту. Причем, если пиво по-настоящему хорошее, его аромат и вкус не просто ему соответствуют – они создают интересные сочетания и гармонию. Это и называется «сложностью». Пиво такого качества раскрывает новые аромат и вкус каждый раз, когда поднимают бокал.

## ОЦЕНКА ПИВА

Чтобы наслаждаться великим пивом, не нужно обладать особым талантом дегустатора. Все, что требуется, – это открытый ум, интерес к пиву и любознательность для поиска ароматов и вкусов без опасения быть осмеянным.

**Условия дегустации.** Выберите помещение с естественным освещением, чтобы правильно оценивать цвет напитка. От дегустации может отвлечь музыка. Помехами будут также сигаретный дым, запахи пищи и парфюмерии. Для оценки пива все его сорта следует разлить в одинаковые бокалы. Идеально подойдут большие чистые винные бокалы с небольшим изгибом для лучшего представления ароматов.

**Температура пива.** Обозначенная в этой книге идеальная температура потребления наилучшим образом подходит для наслаждения каждой маркой пива. Но это лишь рекомендация, которая не всегда совпадает с указаниями производителя. Если не просто наслаждаться пи-

вом, а его оценивать, ароматы и вкусы будут более выразительны при комнатной температуре.

**Очередность сортов.** Начинайте с напитка самого легкого по интенсивности аромата и вкуса и пробуйте по ее нарастанию, особенно если пиво нескольких сортов.

**Сколько образцов?** Даже пять или шесть марок пива могут создать путаницу в ощущениях, а уж 10 или 12 – это более чем достаточно. Чтобы полностью оценить вкус пива, его горечь надо почувствовать задней областью языка. Поэтому пивные дегустаторы проглатывают хотя бы часть пива и не так много сплевывают, как дегустаторы вина. Но из-за поступающего в организм алкоголя восприятие вкуса становится не столь острым.

**Оценочный лист.** При официальной дегустации – в пивном или винном клубе или классах оценочный лист служит подручной «шпаргалкой». По самой простой системе очки выставляют за: верность сорту (если обозначено пльзень

ское, пшеничное пиво или эль, хорош ли этот образец); внешний вид (формирование пенной шапки, цвет и, возможно, прозрачность); аромат (приятный, аппетитный, сложный, соответствующий сорту); вкус (те же критерии) и послевкусие (развивается ли поздний привкус или просто исчезает, «не попрощавшись»).



### 1. ВИД

Глаза оценивают достоинства продуктов и напитков так же, как нос и рот. Прозрачность свойственна большинству, но не всем сортам пива. Цвет очень важен, и великое пиво обладает характерным, изысканным, сложным и аппетитно-привлекательным цветом.



### 3. ЗАПАХ

Не важно, пьете вы пиво или нет, большая часть того, что вы относите на счет вкуса, поступает благодаря чутьем обонянию. В лучших сортах пива возбуждающие аппетит ароматы – наиболее значимый элемент удовольствия.



### 2. КРУЧЕНИЕ

Легкое раскручивание пива в бокале побуждает его раскрыть свою ароматическую структуру. Эта ступень дегустации больше подходит для домашних условий, поскольку серьезное исполнение такого трюка в баре или ресторане может быть воспринято как слишком претенциозное.



### 4. ВКУС

Позвольте пиву омыть язык. Сладкий вкус (например, солода) более всего распознается кончиком языка; соль (как в воде) – передними его краями, фруктовая кислинки – дальше по бокам; тогда как хмелевая горечь определяется задней частью языка.



# СЛОВАРЬ ВКУСОВ И АРОМАТОВ

Многие ароматы и вкусовые оттенки пива имеют больше, чем одно происхождение. Объяснения некоторых типичных ощущений даны ниже. Дегустаторы, описывая вкус пива, часто пользуются «ароматическими метафорами», отсылающими к другим напиткам и пищевым продуктам.

**Апельсин.** Типичный вкус нескольких сортов хмеля. Его могут давать также некоторые дрожжи верхового брожения. Приятен, если не подавляет.

**Банан.** Очень характерен для некоторых южногерманских марок пшеничного пива.

**Винный.** Типичный вкус ламбиков и некоторых других бельгийских сортов, выдерживаемых в деревянных бочках.

**Гвоздика.** Ее вкус присущ некоторым южногерманским маркам пшеничного пива. Происходит от фенолов, образующихся при ферментации.

**Горечь.** Хотя звучит негативно, на самом деле это положительное свойство. «Хорошую» горечь дает хмель. Она в разной степени присутствует в любом пиве, но особенно характерна для британского эля биттер. Сильная горечь, как в Anchor Liberty Ale, возбуждает аппетит. А терпкость — нет.

**Грейпфрут.** Типичный вкус американских сортов хмеля, особенно Cascade.

**Груша.** Вкус дрожжей в некоторых элях. Если избыточен, значит пиво утратило часть хмелевой горечи при созревании.

**Дрожжи.** Аромат свежих дрожжей, как у поднимающегося теста, типичен для некоторых элей. В некоторых сортах пива из Йоркшира (Англия) может быть акцентом.

**Дымный.** Аромат присущ пиву, сваренному из солода для виски, копченому пиву и некоторым сухим стаутам.

**Жареный хлеб.** Характерный солодовый вкус некоторых темных элей, портеров и стаутов.

**Жевательная резинка.** Вкус, присущий некоторым южногерманским маркам пшеничного пива. Его дает гваякол, близкое ванилину вещество, появляющееся в процессе брожения.

**Жженный вкус.** Приятные жевательные привкусы возникают как результат использования в некоторых стаутах ячменя или солода, сильно зажаренных в печи. Привкус горелого пластика из-за избытка фенола является дефектом пива, вызванным проблемами с дрожжами.

**Земляной.** Типичный вкус традиционных английских сортов

хмеля. Положительное качество у британских элей.

**Изюм.** Типичен для пива из очень темного солода с высоким содержанием алкоголя, например, императорских стаутов. Вкус развивается при ферментации.

**Ириска.** Вкус солода, особенно в венском пиве Märzen и янтарных лагерах Oktoberfest. Весьма аппетитный, если не подавляет.

**Карамель.** Чаше всего появляется благодаря солоду, хотя иногда пивовары добавляют непосредственно жженный сахар. Умеренный солодово-карамельный вкус хорош во многих сортах пива. Но слишком насыщенный может стать подавляющим.

**Кедровый.** Вкус хмеля.

**Кислотность.** Аппетитная кислотность, иногда лимонная, происходит от хмеля. Фруктовая кислотка появляется благодаря дрожжам при брожении, особенно в элях, а еще больше в Berliner Weisse, бельгийских ламбиках и фламандских коричневых и красных элях.

**Кислый вкус.** Характерен для Berliner Weisse, ламбиков, фламандских коричневых или красных фирменных марок, но не для каких-либо других сортов пива.

**Клубника.** Весьма умеренная доза, сбалансированная солодом

вым и хмелевым вкусом, характерна для некоторых британских элей как результат ферментации.

**Консистенция.** Это не совсем вкус, а, скорее, ощущение текстуры пива или тактильное «ощущение во рту», с градациями от жидкого до густого, как сироп. Пустота может означать, что пиво слишком сильно сброжено, возможно, для достижения легкого, утоляющего жажду характера. Плотное, текстурированное или солодовое пиво могло быть заварено при высоких температурах, чтобы появился несбраживаемый сахар. Сиропно-густое пиво делают из сусла высокой плотности, вероятно, с некоторой задержкой ферментации.

**Кофейный.** Вкус солода в некоторых темных лагерах, коричневых элях, портерах и стаутах.

**Лакрица.** Вкус некоторых темных сортов солода в немецком Schwarzbier, английских старых элях, портерах и стаутах. В англоговорящих странах в качестве добавки иногда используется и сама лакрица.

**Мадера.** Вкус, вызванный окислением. В очень крепком пиве, выдерживавшемся в бутылке многие годы, он будет приятно гармоничен. В других сортах пива, скорее, неприятен.

**Мятный.** Вкус хмеля, особенно похож на мяту курчавую.

**Орех.** Типичный вкус солода, присущий многим сортам пива, особенно коричневым элям северной Англии. Результат использования карамельного солода.

**Перец.** Аромат алкоголя. Предполагает крепкое пиво.

**Печенье.** Типичная вкусовая характеристика светлого солода. Свежему пиву придает приятный солодовый вкус.

**Роза.** Аромат может происходить от хмеля, а также дрожжей при созревании пива в бутылке, особенно некоторых бельгийских сортов.

**Свежий хлеб.** См. печенье.

**Слива.** Свойство дрожжей, обнаруживаемое в южногерманских марках пшеничного пива.

**Сливочная ириска.** Вкус, свойственный британским элям, особенно с севера Англии и из Шотландии. Нежелателен в лагерах. Он возникает из-за диацитила, появляющегося в процессе брожения.

**Смола.** Типичная характеристика хмеля.

**Солодовый.** См. печенье, орех, чай, жареный хлеб и ириска.

**Сосна.** Аромат некоторых сортов хмеля, особенно американских.

**Табак.** Благоухание табачного дыма может вызвать хмель Tettnang, выращиваемый близ Боденского озера в Германии и используемый во многих лагерах.

**Трава, сено.** Может быть ароматом хмеля. Свежескошенное сено типично для некоторых классических европейских лагеров. Появляется из-за диметилсульфида, образующегося при ферментации с традиционными дрожжами низового брожения.

**Травяной.** Типичная характеристика хмеля. Примеры травяных вкусов: лавровый, мятный и мяты курчавой.

**Уксус.** См. кислотность.

**Херес.** Вкус очень сухого испанского хереса типичен для бельгийских ламбиков. Вкус сладкого хереса появляется в крепком, выдержанном пиве, созревавшем в бутылке. См. также мадера.

**Хмелевой.** Травяной, пряный, земляной, кедровый, сосновый, аппетитный.

**Чай.** Очень крепкий, в английских традициях (индийский, особенно Darjeeling с молоком) – прекрасная «ароматическая метафора» для солода.

**Шоколадный.** Вкус солода в некоторых коричневых элях, портерах и стаутах. Обычно является результатом использования шоколадного солода.

**Яблоко.** Свежий, утонченный, приятный вкус сладких яблок появляется в процессе ферментации некоторых английских элей, в частности, знаменитого Marston's. Более вяжущий вкус зеленого яблока может быть результатом недостаточного созревания.

# ВРЕМЯ ДЛЯ ПИВА

Не все пиво подходит для того, чтобы пить его пинтами в пабе или из жестяной банки, сидя у телевизора во время футбольного матча. Не любое пиво может быть и просто средством утоления жажды.

Жажду утоляют легкие на вкус лагеры, а пшеничное пиво справляется с этой задачей еще лучше – будь то бельгийский сорт Hoegaarden (см. стр. 229) или немецкие Weisse/Weizen. Самое освежающее пиво, когда проходит первый шок от его кислоты, – бельгийский красный эль, например Rodenbach (см. стр. 386). Столь же приятно фруктовое пиво, которым можно угостить гостей на барбекю или вечеринке.

Если люди пришли в бар только за тем, чтобы утолить жажду, они, скорее всего, выпьют один стакан и уйдут. Но большинство любителей пива предпочитают задержаться. Одной пинтой холодного пенистого лагера вполне можно утолить жажду. Чем холоднее пиво, тем больше углекислоты выделяется из него в теплом желудке, что вызывает неприятный эффект. Час или два в хорошем баре предполагают общение. Для этого больше подходит пиво не столь холодное и газированное, более мягкое и аппетитное, как, например, английский bitter, бельгийский эль или немецкие Altbier или Kölsch. Некоторые убеждены, что для общения годится любое



Пинта для  
общения  
Английский  
биттер



Бокал для  
вечеринки  
Фруктовое пиво



Бокал для  
утоления  
жажды  
Пшеничное

пиво, однако это не так. Помимо легкости для питья и способности «спровоцировать» на добавку содержание алкоголя у такого пива должно быть умеренным. Если оно слишком крепкое, человек может заснуть прямо в пивной или, хуже того, алкоголь вызовет у него агрессивность.

Чем горче пиво, тем сильнее оно возбуждает аппетит. Любой, кто пробовал американский слабый эль, знает, как быстро появляется потребность заказать стаю куриных крылышек или миску чили. Любителям пропустить пинту британского пива, особенно India Pale Ale, знакома внезапная тяга к приправе карри. Рекомендации по употреблению определенных сортов пива до еды, с разными блюдами или после трапезы содержатся на стр. 520. Сладкие стауты, традиционно считавшиеся

напитком, придающим силы, ожидает второе рождение. Это относится и к сладкому пиву, такому как английский эль mild и голландские лагеры oud bruin. Хотя и менее сладкое, шоколадно-черное пиво из Германии также может считаться укрепляющим. Говорят, оно вернуло здоровье великому немецкому поэту Гёте.

Некоторые британские пивоварни и пабы предписывают не подавать свои крепкие старые эли или ячменное вино пинтами, хотя в Германии крепкий Doppel Bock предлагают иногда в огромных литровых глиняных кружках. Такое пиво называют зимним согревающим напитком. В бокале, подобном большой рюмке для бренди, оно может неплохо дополнить телефильм поздним вечером или книгу перед сном.



Стаканчик  
на ночь  
Ячменное вино



За едой  
Bière  
de garde



После обеда  
Пиво  
château



## ЕДА К ПИВУ

Настоящему хмелевому пльзеньскому (Jever, стр. 251 и Christoffel Blond, стр. 121 – это лишь два примера) присуща горечь, которая возбуждает аппетит. Среди других великолепных аперитивов – траппистское пиво, подобное Orval (стр. 348) или Cinq Cents от Chimay (стр. 118); крепкие золотые эли, как Duvel (стр. 151) и IPA; а также хмелевые эли, как Young's Special London (стр. 507) и Anchor Liberty Ale (стр. 22).

С супами или закусками попробуйте бельгийское gueuze с привкусом хереса. Моллюски, особенно устрицы, «любят» земляной, жгучий вкус сухих стаутов, подобных Guinness (стр. 204). Или отведайте различные устричные стауты. Сухой вариант коричневого эля удивительно хорош в сочетании с салатом. Кисло-сладкое пиво, такое как Rodenbach Grand Cru (стр. 388) или Greene King Strong Suffolk (стр. 198), подойдет к соленьям и маринадам. Крепкие лагеры, вроде

ЕКУ 28 (стр. 155), обладают богатством вкуса белых столовых (сотерн?) вин, которые отлично дополняют паштеты.

Существует гораздо больше комбинаций пива с едой, чем «лагер с немецкими сосисками», хотя и эта может быть интереснее при правильном выборе пива. Темные лагеры найти непросто, но они обладают естественной пряностью, великолепно сочетающейся с сосисками. Копченые лагеры тоже неуловимы, но они отлично подходят к копченному окороку.

Белое вино к рыбе? Попробуйте заменить вино пивом, например, золотым чешским лагером Budweiser Budvar (стр. 89). А на мюнхенском празднике Oktoberfest любители пива утоляют голод цыплятами на вертеле. Это хорошее сочетание и для дома, если удастся найти пиво Oktoberfest. Чуть солодовой альтернативой может быть ирландский эль Kilkenly



(стр. 257), хотя этот сорт требует вареного бекона и капусты.

Красное вино с красным мясом? На такое способны и эли насыщенного цвета, обладающие фруктовым, сложным вкусом. Возможно, французское *bière de garde*, например *La Choulette Ambrée* (стр. 269), подойдет к ягненку, а английский эль *Marston's Pedigree* (стр. 309) – к ростбифу.

Родина пиццы – Неаполь, а самое вкусное в Италии пиво производят на севере. *Moretti La Rossa* (стр. 325), возможно, классический партнер для этого блюда. Правда, «союз» пиццы с пивом более типичен для США. *Larep Great Lakes Eliot Ness* (стр. 196) обладает богатым солодовым вкусом, который хорошо сочетается с пряными составляющими пиццы.

Некоторые бельгийские траппистские монастыри производят и пиво, и сыр. Например, *Chimay. Ero Grande Réserve* (стр. 119) очень хорош с монастырским сыром траппист, но еще лучше – с сыром рокфор.

Тех, кто любит десерты, разнообразие марок пива к ним может поразить. Немецкое пшеничное с карамельно-яблочным ароматом, его бельгийские собратья с апельсиновыми нотками, фруктовые сорта бельгийского пива – все имеет свою «сферу». Разумеется, эти напитки лучше всего подходят к фруктовым десертам. Овсяные стауты хороши с кремовыми десертами, например *Atholl brose* или *tiramisu*. У шоколадных и кофейных десертов – «пивные партнеры» с теми же ингредиентами. Например, *Young's Double Chocolate Stout* (стр. 505) и *Red Hook Double* (стр. 379). А *Brooklyn Black Chocolate Stout* (стр. 83) и *Pyramid Espresso Stout* (стр. 375) достигают превосходного результата, используя темные сорта солода. Ужин с пивом может быть поистине роскошным. Финальным штрихом станет сигара с бокалом великолепного *Kasteel* из Бельгии (стр. 256), английского ячменного вина или шотландского *Wee Heavy* (стр. 46), либо *Hair of the Dog Adam* из США (стр. 209).



## Блюда с использованием пива

Пиво отлично сопровождает пищу, но может использоваться и в качестве добавки к самим блюдам. Есть несколько разных способов использования пива в кулинарии.

Уксус, произошедший от прокисшего вина, теперь чаще варят из солода как кислое пиво. А до появления холодильников прокисшее на пивоварне пиво иногда продавали как солодовый уксус. Некоторые пивоварни и теперь сознательно производят такой продукт или предлагают приправы на основе пива. Поэтому логично использовать кислые сорта пива как альтернативу или дополнение к уксусу. Berliner Weisse, бельгийские lambic и gueuze или фламандские красные особые сорта, например Rodenbach (стр. 387–388), добавляют удивительный оттенок вкуса в соус для салата и острую приправу. Особенно хорош представитель семейства lambic – малиновый сорт framboise.

В Бельгии gueuze часто применяется для замачивания мидий. Альтернативой может служить слегка кислый эль. Похожие сорта или фруктовые эли в английском стиле замечательно «работают» в качестве маринада для мяса и могут «участвовать» в приготовлении соусов. Такие эли, как Bateman's XXXB (стр. 41), Marston's Pedigree (стр. 309), Timothy Taylor's Landlord (стр. 456) и McMullen's Castle Pale Ale (стр. 297) из Англии, обладают достаточной кислотностью, чтобы использоваться в маринадах. Это касается также St-Ambroise Pale Ale (стр. 391) из Канады и американских

элей Oliver's (стр. 344) и BridgePort ESB (стр. 80). Но будьте осторожны с особенно хмелевыми образцами: их горечь может сильно проявиться во время приготовления.

Сочетание солодовых сладости и текстуры с травяными хмелевыми оттенками, а иногда и вкусом дрожжей делает пиво замечательной основой для супов. Солодовые, сладковатые лагеры используются в супах из ячменного или кукурузного зерна и супах с крабами и устрицами. С пивом, имеющим молочный вкус, таким как Berliner Weisse или lambic, можно готовить даже холодные фруктовые супы. А более богатые темные виды элей добавляют вкуса и текстуры супам говяжьим, луковым и сырным.

Пиво способно придать пикантность тушеному мясу и рыбе. Это неплохо получается даже с относительно легкими блюдами, как тушеные мидии. К тушеной рыбе, например угрей или лосося, подойдет сухое, хмелевое пиво, вроде IPA, если им не злоупотреблять. Но тушеному мясу нужно что-то более насыщенное: ирландский эль, французское bière



de garde, Märzenbier или Bockbier – для свиной или цыпленка, а французский, английский, шотландский или бельгийский эль – для ягненка или говядины. Есть немало рецептов знаменитого блюда из говядины Carbonade Flamande. В одних используют бельгийские сорта lambic, в других, впадая в противоположную крайность, – стауты, например Guinness (стр. 204). Промежуточную, лучшую позицию занимает слегка кислый фламандский коричневый эль, в частности Liefmans Goudenband (стр. 282). То же пиво подходит и для томленного мяса.

Поливая пивом мясо, его смягчают и придают блюду дополнительные вкусовые оттенки. Если для этого используется темное, плотное, солодовое пиво, то карамелизирующийся солодовый сахар оставляет карамельную корочку и сладкий вкус. Возможно, потому, что свинину и окорок часто подают со сладкими и фруктовыми гарнирами, это мясо особенно хорошо поливать в процессе приготовления сладкими сортами пива.

Традиционно пиво используют для теста, хлеба и пирогов. В США из взбитого на пиве

теста готовят овощное блюдо, которое едят руками, нередко – в стиле tempura, а иногда запекают в нем устриц или треску. Для всего этого подходит дрожжевое, в немецком стиле пшеничное пиво или английский эль с живыми дрожжами. Если пиво добавить в тесто непосредственно перед отправкой в печь, углекислота сделает его воздушным и поможет подняться. Из такого теста хорошо готовить Йоркширский пудинг. А более плотное и темное пиво сделает пудинг и пирог сырым.

Императорский стаут придаст фруктовому тарту сочность, усилит вкус изюма и жженой смородины. Guinness, с легким оттенком рома, можно использовать во фруктовом роте, которому нужны влажная текстура и сухой вкус. Подойдет также пряное темное пиво, вроде Liefmans Glühkrick (стр. 281). А вкус шоколадного блюда усилит крепкий стаут.





# ГЛОССАРИЙ

**Altbier.** Пиво в немецком стиле, близкое британскому bitter или pale ale. В основном ассоциируется с Дюссельдорфом.

**Ambler.** Очень неопределенный термин, широко используемый в США. Им обозначают эли янтарно-красного цвета, преимущественно в ирландском стиле, а иногда и венские лагеры.

**Barley wine.** Ячменное вино. Английское название для очень крепких элей.

**Bière de garde.** Крепкий сорт, похожий на эль, после варки длительно выдерживаемый в бочках. Типичен для северо-западной Франции.

**Bitter.** Биттер – это хорошо охмеленный эль.

**Bo(c)k.** Бок – немецкое название очень крепкого пива. Часто, но не всегда, темный. Как правило, это лагер, но может быть также крепким пшеничным пивом. Обычно 6,0% об. и выше.

**Brewpub.** Бар или ресторан, производящий собственное пиво, иногда также на продажу за его пределами.

**Doppelbock.** Двойной бок.

Его крепость обычно около 7,5% об. и выше.

**Dortmunder Export.** Дортмундское экспортное. Золотой лагер с минеральной сухостью и крепостью немного выше средней. (См. Export)

**Dunkel/Dunkle/Dunkles.** В переводе с немецкого – «темный».

**ESB.** Extra Special Bitter – особый биттер высшего качества. В Британии – особое пиво, сваренное на пивоварне Fuller's, имеющее множество последователей в США.

**Export.** По немецкой традиции, пиво с крепостью выше среднего, обычно 5,25–5,5% об., чаще всего дортмундское.

**Framboise/Frambozen.** Французское и фламандское слова, используемые в Бельгии для обозначения пива со вкусом малины.

**Gueuze/Geuze.** Гёзе. Молодой и зрелый ламбик, смешанные для получения игристого пива, похожего на шампанское.

**Hefe.** В переводе с немецкого – «дрожжи».

**Hell/Helles.** В переводе с немецкого – «светлый». Обозна-

чает золотые сорта пива, часто лагер с солодовым акцентом. Типично для Баварии.

**Imperial Stout.** Императорский стаут. Очень крепкий стаут, в прошлом популярный в Российской империи.

**IPA.** India Pale Ale – индийский светлый эль. Вид эля, в прошлом изготавливавшийся для Индии. Хмелевая горечь и содержание алкоголя должны быть выше среднего.

**Irish ale.** Ирландский эль, обычно красноватого цвета, с солодовым акцентом. Иногда имеет оттенок сливочной ириски.

**Kellerbier.** В переводе с немецкого – «пиво из погребка». Обычно это нефильтрованный лагер с высоким содержанием хмеля и низким содержанием углекислого газа.

**Kloster.** Немецкое слово, обозначающее пиво, которое варят или когда-то варили в монастыре. Может быть любого сорта.

**Kölsch.** Кёльш, то есть «из Кёльна». Относится к золотому пиву верхового брожения, сваренному в этом городе или его окрестностях.

**Krick.** Фламандское название сорта вишни, используемой в приготовлении пива.

**Lager.** Лагер. Пиво, сброженное и выдержанное при низкой температуре. Может быть любого цвета и крепости.

**Lambic.** Ламбик. Бельгийское название пива, сброженного дикими дрожжами.

**Maibock.** Майский бок, поступающий в продажу поздней весной (в марте, апреле или мае). Часто довольно светлое, хмелевое и игристое пиво.

**Märzenbier.** Мартовское пиво. Традиционно пиво, сваренное в марте и созревающее до сентября или октября. В Германии и США это обычно красновато-бронзовый, с ароматом солода, средней крепости (5,5% об.) лагер.

**Mild.** Майлд. Слегка охмеленный эль, поэтому очень мягкий. Обычно с умеренным содержанием алкоголя. Иногда темный. Словом *mild* в Германии обозначают некоторые марки – (относительно) слабо охмеленные Pilsner.

**Münchener.** Мюнхенское. Типичный лагер средней крепости с выраженным солодовым вкусом, светлый (Helles) или темный (Dunkel).

**Oktoberfest.** Октоберфест. Традиционно это Märzenbier, но сегодня часто более светлое.

**Old ale.** Старый эль. Обычно темный и средней крепости (6,0% об.). Некоторые бывают гораздо крепче.

**Oud bruin.** В Нидерландах это очень сладкий темный лагер. В Бельгии – кисловатый коричневый эль в стиле Ауденарде, но обычной крепости.

**Pale ale.** Светлый эль. По происхождению это британский сорт. Традиционно от бронзового до медного цвета. Светлый эль противопоставляется коричневому элю или портеру.

**Pils/Pilsner/Pilsener.** Пльзенское. Это название часто используется неверно. Пльзенское – больше, чем просто стандартный золотой лагер крепостью 4,25–5,25% об. Таковым является только солодовое пиво с выраженным цветочным хмелевым ароматом и сухостью, типичной при использовании хмеля Saaz. Первый изготовитель – Pilsner Urquell.

**Porter.** Портер. Темно-коричневое или черное пиво, сваренное на зажаренном в печи солоде, с хорошим хмелевым балансом, традиционно вер-

хового брожения. Обычно ассоциируется с Лондоном.

**Rauchbier.** Копченое пиво. Немецкое название пива (обычно лагер), сваренного на высушенном дымом солоде. Ассоциируется с Бамбергом во Франконии.

**Red ale.** См. Irish Ale.

**Saison.** Сезонное. Вид сухого, иногда немного кислого, освежающего, но крепкого (5,0–8,0% об.) летнего эля, часто созревающего в бутылке. Типичен для провинции Эно (Бельгия).

**Schwarzbier.** Черное пиво. Обычно это очень темный лагер с горьковато-шоколадным вкусом. Ассоциируется с Тюрингией и Восточной Германией.

**Scotch ale.** Шотландский эль. Мягкий, солодовый сорт, классический для Шотландии. Часто темный, иногда крепкий.

**Stout.** Стаут. Пиво темно-коричневого или черного цвета. Его делают из сильно обжаренного солода, традиционно верховым брожением. Сладкие стауты исторически ассоциируются с Лондоном, более сухие хмелевые – с Дублином и Корком.

**Trappist.** Траппистское. Мо-  
нахи этого строгого ордена

производят в нескольких бельгийских монастырях крепкие эли великолепного вкуса.

На этикетках логотип со словами «Authentic Trappist».

**Tripel/Triple.** Тройной. Обычно это очень крепкий, золотой, ароматный, хмелевой эль, подобный Westmalle Tripel.

**Weisse/Weissbier.** Белое пиво. Немецкий термин для обозначения пшеничного пива. Светлое и часто мутное пиво.

**Weizen.** Пшеничное. Также используется для обозначения предыдущего сорта.

**White/Wit.** Английский и фламандский термины для обозначения пряного пшеничного пива в бельгийском стиле.

**Аббатское пиво** (Abbaye, Abdij). Бельгийская семья крепких фруктовых элей. Некоторые монастыри бенедиктинцев и норбертинцев выдают лицензии коммерческим пивоварням на производство для них такого пива. Его вдохновителями являются продукты настоящих трапистских монастырских пивоварен.

**Бавария.** Бывшие королевство и республика, теперь – самая большая федеральная земля Германии (с наиболь-

шим числом пивоварен). Столица Баварии – Мюнхен.

**Богемия.** Бывшее Королевство Вацлава, позже провинция Австрийской империи и область Чехословакии. Сейчас вместе с Моравией составляет Чешскую Республику. Столица Богемии – Прага. Другие важнейшие города – Пльзень и Ческе-Будеёвице.

**Брабант.** Бывшее герцогство с центром в Брюсселе. Теперь это провинция: Брабант в Бельгии (включая пивоваренный город Лёвен) и Северный Брабант в Нидерландах.

**Венский лагер.** Бронзово-красный лагер со сладковатым солодовым ароматом и вкусом. Это пиво больше не варят в родном городе, но его производство растет в США. Сорт Märzen/Oktoberfest – более крепкая версия.

**Дозревающее в бутылке.** Пиво с живыми дрожжами в бутылке.

**Лимбург.** Провинция Нидерландов с центром в городе Маастрихт. Это же название носит соседняя бельгийская провинция и город в Германии.

**Микропивовария.** Маленькая пивоварня нового поколения. Такие начали появляться в середине 1970-х годов.

**Объемные проценты.** Содержание алкоголя в процентах от объема (% об.). Самая простая и наиболее широко используемая мера измерения крепости. В США иногда измеряют массовую долю алкоголя. Поскольку алкоголь легче воды, такой метод даст меньший показатель.

**Пиво.** Напиток, изготовленный методом брожения из зерна, в основном ячменного солода, обычно с добавлением хмеля. Это эли, лагеры, пшеничное пиво и все сорта, описанные в данной книге.

**Фландрия.** Составная часть Королевства Бельгия (другая – франкоговорящая Валлония). В числе ее провинций – Восточная и Западная Фландрия, Фламандский Брабант, Антверпен и Бельгийский Лимбург. Фламандский язык – вариант голландского.

**Франкония.** Название исторической области Германии. Северная часть Баварии, на территории которой находятся города Нюрнберг и Бамберг.

**Эль.** Английский термин для пива, произведенного путем ферментации в тепле традиционным методом верхового брожения. Это, например, эли mild, bitter, pale, brown.



# ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА

527

ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА

## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

### ОРГАНИЗАЦИИ

**Campaign for Real Ale (CAMRA)**  
Потребительская организация, имеющая дело с традиционным пивом Великобритании. Издатель еженедельной газеты *What's Brewing* и ежегодного справочника *Good Beer Guide* (в котором публикуется список пабов Великобритании, торгующих хорошим пивом). Организатор пивного фестиваля *Great British Beer Festival* (обычно проходит в начале августа в Лондоне, в выставочном комплексе Олимпия).  
230 Hatfield Road  
St Albans  
Hertfordshire AL1 4LW  
Tel: 01727 867201  
Fax: 01727 867670  
E-mail: camra@camra.org.uk  
Internet: www.camra.org.uk

### ВЕБСАЙТЫ

**THE BEER HUNTER\***  
www.beerhunter.com  
Сайт Майкла Джексона. Новости, статьи, результаты дегустаций, обзоры и большое количество архивных материалов.

**THE REAL BEER PAGE**  
www.realbeer.com  
Наиболее информативный вебсайт для любителей пива по всему миру. Ссылки на многие другие сайты.

www.brewworld.com  
Крупнейший европейский вебсайт, посвященный пиву и пивоварению (на английском языке).  
info@brewworld.com

### ФЕСТИВАЛИ

**THE GREAT BRITISH BEER FESTIVAL**  
представляет в среднем около 300 британских выдержанных в бочке марок пива (см. выше CAMRA). Большинство местных пивных фестивалей занесены в список еженедельной газеты *What's Brewing* организации CAMRA.

## АНГЛИЯ

### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

**Розничная компания Oddbins**, один из винных торговцев на центральных улицах городов Англии, в последние годы особое внимание уделяет специальному ассортименту пива, хотя он увеличивается и в таких супермаркетах, как Morrisons, Safeway, Sainsbury, Tesco и Waitrose. Хороший ассортимент представлен также в лондонском универсаме Selfridges.

\* Означает возможность услуги заказов по почте.

## ЙОРКШИР

**BEER RITZ**  
17 Market Place  
Knaresborough  
Yorkshire HG5 8AL  
Tel: 0142 386 2850  
Fax: 0142 386 2850

**BEER RITZ**  
Arch Z  
Granary Wharf  
The Canal Basin  
Leeds  
Yorkshire LS1 4BR  
Tel: 0113 2427400  
Fax: 0113 2426417

E-mail: sales@beeritz.co.uk  
Internet: www.beeritz.co.uk

**THE ARCHER ROAD**  
Beer Stop \*  
57 Archer Road  
Sheffield  
Yorkshire  
Tel: 0114 2551356

**BARRELS & BOTTLES \***  
3 Oak Street  
Heeley Bridge  
Yorkshire S8 9UB  
Tel: 0114 2556611  
Fax: 0114 2551010  
E-mail: sales@barrelsandbottles.co.uk  
Internet: www.barrelsandbottles.co.uk  
(возможны международные заказы по почте)

**THE DRAM SHOP**  
21 Commonsidge  
Sheffield  
Yorkshire S10 1GA  
Tel: 0114 2683117

**M&D HOMEBREW**  
Fernades Brewery  
Beerhunters Paradise  
The Old Malt House  
5 Avison Yard  
Kirkgate  
Wakefield  
Yorkshire WF1 1UA  
Tel: 01924 369547

**YORK BEER SHOP**  
28 Sandringham Street  
(off Fishergate)  
York  
Yorkshire YO10 4BA  
Tel: 01904 647136  
Fax: 01904 647136



**КАМБРИЯ****BEERS IN PARTICULAR**

151 Highgate  
Kendal  
Cumbria LA9 4EN  
Tel: 01539 735714  
Fax: 01539 724686

**THE MASONS ARMS**

(также бар-пивоварня)

Strawberry Bank  
Cartmel Fell  
Grange-over-Sands  
Windermere  
Cumbria LA11 6NW  
Tel: 015395 68486  
Fax: 015395 68780  
E-mail: stevensonwalsh@aol

**ЛАНКАШИР****THE REAL ALE SHOP**

47 Lovat Road  
Preston  
Lancashire PR1 6DQ  
Tel: 01772 201591  
Fax: 01772 558717

**ЛЕЙЧЕСТЕРШИР****THE BOTTLE STORE •**

77 Queens Road  
Leicester LE2 1TT  
Tel: 0116 270 7744  
Fax: 0116 270 7744

**ЛИНКОЛЬНШИР****SMALL BEER**

199 Grimsby Road  
Grimsby  
Lincolnshire DN35 7HB  
Tel: 01472 699234  
Fax: 01472 594182  
E-mail: dave@sbclle.freemove.co.uk

**SMALL BEER**

91 Newland Street West  
Lincoln LM1 1QF  
Tel: 01522 528628

**ЛОНДОН****THE BEER SHOP AND PITFIELD BREWERY •**

14 Pitfield Street  
(рядом со станцией метро Old Street)  
London N1 6EY  
Tel: 020 7739 3701  
Internet: www.pitfieldbeershop.co.uk

**НОРФОЛК****THE BEER CELLAR •**

31 Norwich Road  
Strumpshaw  
Norwich  
Norfolk  
Tel: 01603 714884

**ШОТЛАНДИЯ****VILLENEUVE WINES**

1 Venlaw Court  
Peebles  
Edinburgh EH45 8AE  
Tel: 01721 722500  
Fax: 01721 729922  
E-mail: wines@villeneuvevines.com

**PECKHAM & RYE**

155–159 Bruntsfield Place  
Edinburgh EH10 3DG  
Tel: 0131 229 7054  
Internet: www.peckhams.com

**PECKHAM & RYE**

21 Clarence Drive  
Glasgow G12 9QN  
Tel: 0141 334 4312

**OCTOPUS**

AT FENCE BAY  
Fence Foot Farm  
Fairlie (к юго-западу от Глазго)  
Ayrshire KA29 0EG  
Sells speciality beers,  
smoked and organic foods.  
Tel: 01475 568918  
Fax: 01475 568921

E-mail: fencebay@aol.com  
Internet: www.fencebay.co.uk

**АВСТРАЛИЯ****ИЗДАНИЯ****NATIONAL LIQUOR NEWS**

97 Victoria Street  
Potts Point  
NSW 2011  
Tel: 02 9357 7277

**LIQUOR WATCH**

9 Carisbrook Street  
Linley Point  
NSW 2066  
Tel: 02 9428 3147

Австралийский писатель Вилли Симпсон – автор колонки о пиве, появляющейся каждый вторник в разделе Good Living газеты Sydney Morning Herald. А на другом конце города Питер Лейрол ведет еженедельную, выходящую по средам пивную колонку в рубрике Food & Wine в газете-конкуренте The Daily Telegraph.

**ВЕБСАЙТЫ****BEER LOVERS AUSTRALIA**

www.beerlovers.com.au  
Пивной клуб, расположенный в Виктории.

www.vintagecellars.com.au

Сайт он-лайн заказов.

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Перечисленные ниже розничные сети предлагают растущий ассортимент австралийского и импортного пива. Как правило, сети имеют предприятия в большинстве крупных городов.

**LIQUORLAND****PORTERS****MAC'S**

SAFEGWAY (только в Виктории)

DAN MURPHY'S (только в Виктории)

**АВСТРИЯ****ВЕБСАЙТЫ**

[www.brewworld.com/austria/](http://www.brewworld.com/austria/)

Полная и всесторонняя информация о ситуации на пивном рынке Австрии, предоставленная известным австрийским пивным экспертом Конрадом Зайдлом (Conrad Seidl).

[www.austrianbeer.com/beer/](http://www.austrianbeer.com/beer/)

Независимый сайт, управляемый любителями пива. Обзоры по пиву, рейтинги и информация о пабах. Очень полезен для туристов. На английском языке.

[bier.oesterreich.com](http://bier.oesterreich.com)

Официальный сайт австрийской профессиональной пивоваренной организации Verband der Brauereien. Достоверная информация и статистика об австрийских пивоварах. На немецком языке.

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Популярная сеть супермаркетов Interspar с широким выбором австрийского и импортного пива.

GETRAENKEKISTL  
R.Ammersin GesmbH  
Speisinger Strasse 31  
1130 Wien

Tel: +43 1 804 55 08

Fax: +43 1 804 14 444

E-mail: [ammersin@magnet.at](mailto:ammersin@magnet.at)

**БЕЛГИЯ****ОРГАНИЗАЦИИ**

DE OBJECTIEVE BIERPROEVERS

(Бельгийская потребительская организация)

Postbus 32

2600 Berchem 5

Belgium

Tel: +32 3 323 4538

Fax: +32 3 226 8532

E-mail: [obp@www.dnabe](mailto:obp@www.dnabe)

Internet: [www.dnabe/p/obp](http://www.dnabe/p/obp)

CONFÉDÉRATION DES BRASSERIES  
DE BELGIQUE/ CONFÉDÉRATION DER  
BROUWERIJEN VAN BELGIË

Профессиональная организация бельгийской пивоваренной индустрии. В историческом здании ее штаб-квартиры в Брюсселе есть интересный музей, посвященный пивоварению. Сайт с большим количеством ссылок ориентирован на потребителей.

MAISON DES BRASSEURS

Grand Place 10

1000 Bruxelles

Belgium

Tel: +32 2 511 49 87

Fax: +32 2 511 32 59

E-mail: [cbb@beerparadise.be](mailto:cbb@beerparadise.be)

Internet: [www.beerparadise.be](http://www.beerparadise.be)

**ИЗДАНИЯ**

Стивен Д'Арси из организации THE  
CAMPAIGN FOR REAL ALE (Брюссель)

издает высокоинформативный, регулярно обновляемый бюллетень  
A Selective Guide to Belgian Bars.

67 Rue des Atrébates

B-1040 Brussels, Belgium.

Tel: +32 2 736 72 18.

E-mail: [Stephen.D'Arcy@ceceulint](mailto:Stephen.D'Arcy@ceceulint)

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

BELGIUM BEERS

2 Reyndersstraat

Antwerp

Tel: +32 3 226 6853

BIER TEMPEL

56 Rue Marché aux Herbes

Brussels

Tel/Fax: +32 2 502 19 06

Internet: [www.biertemple.com](http://www.biertemple.com)

BIÈRES ARTISANALES

174 Chaussée de Ware

Brussels

Tel: +32 2 512 17 88

DRINK MARKET DELËPINE

13 Rue Eugène Cattoir

Brussels

Tel: +32 2 640 45 64

Fax: +32 2 640 36 23

Hopduvel

625 Coupure Links

Ghent

Tel: +32 9 225 2068

Yves Streekbieren

1 O.L. Vrouwmarkt

Rooselare

Tel: +32 53 62 67 30

**ГЕРМАНИЯ****ВЕБСАЙТЫ**

[www.bier.de](http://www.bier.de)

Сайт, ориентированный на потребителя, на английском и немецком языках. Содержит информацию о розничных предприятиях.

[www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de)

Сайт на немецком языке, созданной профессиональной организацией пивной индустрии.

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

HAUS DER 131 BIÈRE

Karlshöhe 27

D-22175 Hamburg

Tel: +49 40 640 72 99

Fax: +49 40 640 20 71

E-mail: [131biere@bier.de](mailto:131biere@bier.de)

Internet: [www.biershop.de](http://www.biershop.de)

(Возможны международные заказы по почте)

BIER-SPEZIALITÄTEN-LADEN

Karl Marx Alle 56

10243 Berlin

Tel: +49 30 249 21 46

Fax: +49 30 242 71 47

**AMBROSETTI**

Schiller Str. 103  
D-10625 Berlin  
Tel: +49 30 312 47 26  
Fax: +49 30 315 033 43  
E-mail: info@ambrosetti.de  
Internet: www.ambrosetti.de

**BRUNO MARUHN**

Pfungstädter Straße 174-176  
D-64297 Darmstadt-Eberstadt  
Tel: +49 61 51 5 72 79  
Fax: +49 61 51 59 54 95  
(Возможна услуга заказа по почте)

**COUP DE LOUP**

Koellstr. 22  
D-76189 Karlsruhe  
Tel: +49 721 961 32 45  
Fax: +49 721 961 32 43  
E-mail:  
coup-de-loup@coup-de-loup.de  
Internet: www.coup-de-loup.de  
(Возможна услуга заказа по почте)

**ДАНИЯ****ОРГАНИЗАЦИИ**

**DANISH BEER ENTHUSIASTS**  
Национальная ассоциация любителей пива. Выпускает журнал The Beer Enthusiasts и электронный бюллетень. Организатор региональных и национальных собраний, дегустаций пива и посещений пивоварен.  
Anders Evald  
Andedammen 14  
DK-3460 Birkerød  
Denmark

**ФЕСТИВАЛИ**

Первый национальный пивной фестиваль прошел в Копенгагене осенью 2000 года. В нем приняло участие большинство датских пивоварен, а также компании-импортеры и пивовары из соседних стран. Фестиваль проходит каждые два года.

**ВЕБСАЙТЫ**

www.wale.dk  
Всесторонний сайт ассоциации The Beer Enthusiasts, содержащий хороший путеводитель по пиву, список павов и розничных предприятий Дании. Предоставляет также информацию о национальном пивном фестивале.

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

**GL STRANDS ØL & VINLAGER**  
Naboløs 6  
DK-1206 København K  
Tel: +45 33 93 93 44  
Fax: +45 33 93 96 44

**Amager Ølhus**  
Italiensvej 36A  
DK-2300 København S  
Tel: +45 32 59 45 45  
Fax: +45 32 59 45 45  
E-mail: amager.olhus@post.cybercity.dk

**Malt & Humle**  
Låsbygade 6  
DK-6000 Kolding  
Tel: +45 75 54 07 55  
Fax: +45 75 54 07 55

**Chas E Vinhandel**  
Ryesgade 5  
DK-8000 Århus C  
Tel: +45 86 12 14 11  
Fax: +45 86 12 13 34

**H.J. Hansen Vinhandel A/S**  
Vingårdsgade 13  
DK-9000 Aalborg  
Tel: +45 98 12 52 90

**ИТАЛИЯ****ИЗДАНИЯ**

**IL MONDO DELLA BIRRA**  
На итальянском языке, с выходящим время от времени английским приложением.  
Via Cagliero 21

20125 Milano  
Italy  
Tel: +39 2 668 2834  
Fax: +39 2 607 2185  
E-mail: monbirit@tin.it

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

**A TUTTA BIRRA**  
Via L. Palazzi, 15 (lat. Corso Buenos Aires)  
I-20124 Milan  
Tel: +39 2 20 11 65  
  
**OASI DELLA BIRRA**  
Piazza Testaccio, 38/41  
I-00153 Rome  
Tel: +39 6 57 46 122

**КАНАДА****ИЗДАНИЯ**

**BIÈRE MAG**  
Tel: 514 658 8133  
Fax: 514 447 0426  
Internet: www.bieremag.ca

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Перечислены ниже по штатам, в алфавитном порядке.

**АЛЬБЕРТА**

**BEERLAND AT CECIL HOTEL**  
415 - 4th Avenue S.E.  
Calgary, Alberta  
T2G 0C8  
Tel: 403 266 3344  
Fax: 403 234 9756

**CHATEAU LOUIS**  
11727 Kingsway Avenue  
Edmonton, Alberta  
T5G 3A1  
Tel: 780 452 7770  
Fax: 403 454 3436  
E-mail: chateau@planet.eon.net  
Internet: www.chateaulouis.com

**БРИТАНСКАЯ КОЛУМБИЯ**

Cambie Street Liquor  
5555 Cambie Street

Vancouver, B.C.  
VSZ 3A3  
Tel: 604 266 1321  
Fax: 604 264 9071  
Internet: [www.bcliquorstores.com](http://www.bcliquorstores.com)

FORT STREET LIQUOR  
1960 Foul Bay Road  
Victoria, B.C.  
VBR 5A7  
Tel: 250 952 4220  
Fax: 250 595 0768  
Internet: [www.bcliquorstores.com](http://www.bcliquorstores.com)

#### КВЕБЕК

LEPICIER DU MARCHÉ  
128 Atwater  
Atwater Market  
Montreal, Quebec  
H4C 2G3  
Tel: 514 637 3224  
Fax: 514 932 7753

EPICIER DES HALLES  
145 St Joseph  
St Jean, Quebec  
J3B 1W5  
Tel: 450 348 6100  
Fax: 450 348 0936

#### МАНИТОБА

MANITOBA LIQUOR MART  
(STORE 45)  
Grant Park Shopping Centre  
1120 Grant Avenue  
Winnipeg, Manitoba  
R3M 2A6  
Tel: 204 987 4045  
Fax: 204 475 7666  
Internet: [www.mlcc.mb.ca](http://www.mlcc.mb.ca)  
(1 из примерно 25 магазинов  
Манитобы; подробности на сайте.)

#### САСКАЧЕВАН

8TH STREET LIQUOR  
Store #505  
3120 8th Street East  
Saskatoon, SK

S7H 0W2  
Tel: 306 933 5318  
Fax: 306 933 5219  
E-mail: [store505@slga.gov.sk.ca](mailto:store505@slga.gov.sk.ca)

ALBERT SOUTH #557  
4034 Albert Street  
Regina, SK  
S4S 3R5  
Tel: 306 787 4251  
Fax: 306 787 8075  
E-mail: [store557@slga.gov.sk.ca](mailto:store557@slga.gov.sk.ca)

#### НИДЕРЛАНДЫ

##### ОРГАНИЗАЦИИ

PINT  
(Promotie Informatie Traditionaal Bier)  
(Голландская потребительская орга-  
низация)  
Postbus 3757  
1001 AN Amsterdam  
Netherlands  
E-mail: [info@pint.nl](mailto:info@pint.nl)  
Internet: [www.pint.nl](http://www.pint.nl)

##### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

DE BIERKONING  
Paleisstraat 125  
Amsterdam  
1012 ZL  
Tel: +31 20 625 23 36  
Fax: +31 20 627 06 54  
E-mail: [info@bierkoning.nl](mailto:info@bierkoning.nl)  
Internet: [www.bier.nl](http://www.bier.nl)

D'OUDE GEKROONDE BIER EN  
WIJN WINKEL  
Rosmarijn Steeg 10  
1012RP Amsterdam  
Tel: +31 20 623 77 11  
(с дегустационной комнатой  
наверху)

THE BEER  
SHOP  
Gier Straat 70  
2011GG Haarlem  
Tel: +31 23 53 14 180  
Fax: +31 23 52 47 868

VERSLUIS DRANKENHAND  
35a Conradkade  
Den Haag  
Tel: +31 70 345 3682

#### НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

##### ВЕБСАЙТЫ

[www.brewing.co.nz](http://www.brewing.co.nz)  
Наиболее обстоятельный сайт на  
пивном интернет-рынке Новой Зе-  
ландии. Содержит обзоры и боль-  
шой объем информации о многих  
местных пивных фестивалях и дру-  
гих мероприятиях.

[www.nz-beer-awards.co.nz](http://www.nz-beer-awards.co.nz)  
Содержит информацию о New  
Zealand International Beer Awards  
(Новозеландская международная  
награда в области пивоварения),  
церемония награждения которой  
впервые состоялась в 1999 году. Од-  
нако сайт интересен, скорее, потре-  
бителям.

##### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Розничные предприятия перечис-  
лены по территориальному призна-  
ку – с севера на юг.  
THE BEER CELLAR  
158 Garnet Road  
Westmere  
Auckland  
Tel: +64 9 360 7251

MASONIC TAVERN  
29 King Edward Parade  
Devonport  
Auckland  
Tel: +64 9 445 0485  
E-mail: [fist@ihug.co.nz](mailto:fist@ihug.co.nz)

HAVELOCK WINES & SPIRITS  
Donnelly Street  
Havelock North  
Hastings  
Tel: +64 6 877 8208  
Fax: +64 6 877 5223



## REGIONAL WINES &amp; SPIRITS

15 Ellice Street  
Basin Reserve  
Wellington  
Tel: +64 4 385 6952  
Fax: +64 4 382 8488  
E-mail: wine@regionalwines.co.nz  
Internet: www.regionalwines.co.nz

## LIQUORLAND

Cnr. Clyde & Ilam Roads  
Ilam  
Christchurch  
Tel: +64 3 351 9285

## MEENAN WINES &amp; SPIRITS

750 Great King Street  
Dunedin North  
Dunedin  
Tel: +64 3 477 2047  
Fax: +64 3 477 2049

## НОРВЕГИЯ

## ОРГАНИЗАЦИИ

NORØL (Norske Ølvenners  
Landsforbund)  
(Федерация норвежских потребителей пива)  
Postboks 6567 Etterstad,  
N-0607 Oslo  
NORWAY  
E-mail: nor-ale@interpost.no  
Internet: www.interpost.no/nor-ale

## ВЕБСАЙТЫ

BRYGGERI – OG  
MINERALVANNFORENINGEN  
www.nbmf.no  
Сайт норвежских пивоваров и производителей безалкогольных напитков. Хорошая статистика по потреблению и т.д. На английском языке.

## ФЕСТИВАЛИ

С 1994 года NORØL проводит большой Фестиваль рождественского пива в Осло в выходные дни

второй недели ноября. Здесь вы можете попробовать традиционное «крепкое» (около 6,5% об.) рождественское пиво. Федерация организует также малый фестиваль пива Bock (Bock Beer Festival) в феврале/марте в поддержку четырех норвежских (темных) марок Bock. (Информацию можно найти на вебсайте NORØL.)

## РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Монополия на продажу пива с содержанием алкоголя более 4,75% об. владеет государство через агентство Vinmonopol. Пиво крепостью менее 4,7% об. можно купить в супермаркетах, бакалейных магазинах и специализированных, торгующих пивом и напитками, в том числе:  
Ølkesparten BEMA100  
Sandsværen 221  
3615 Kongsberg  
Tel: +47 32 73 18 50

BRYGGERIMESTERN A.S.  
Cappelensgt 12  
3718 Skien  
Tel/fax: +47 35 53 10 99

OLE SIMON AS  
Våggsg. 43  
4306 Sandnes  
Tel: +47 51 66 20 84

ULTRA  
Bryn Senter  
Østensjøv. 79  
0667 Oslo  
Tel: +47 22 75 79 00

## США

НАЦИОНАЛЬНЫЕ  
ОРГАНИЗАЦИИ

Ассоциация пивоваров  
(ASSOCIATION OF BREWERS)  
Источник информации об американских пивоварах, особенно микро-пивоварнях, и ежегодном пив-

ном фестивале Great American Beer Festival.

736 Pearl St, PO Box 1679, Boulder,  
Colorado 80306-1679, USA.  
Tel: 303 447 0816  
Fax: 303 447 2825  
Internet: www.beertown.org

## НАЦИОНАЛЬНЫЕ ИЗДАНИЯ

## ALL ABOUT BEER

Национальный журнал для любителей пива.  
Tel: 919 490 0589  
Fax: 919 490 0865  
E-mail:  
AllAboutBeer@mindspring.com  
Internet: www.allaboutbeer.com

## MALT ADVOCATE

Национальный журнал для любителей пива и солодового виски.  
Tel: 610 967 1083  
Fax: 610 965 2995  
E-mail: maltman999@aol.com  
Internet: www.whiskeypages.com

## ФЕСТИВАЛИ

Самый крупный и самый интересный в мире пивной фестиваль проходит ежегодно в октябре в Колорадо. Его организует Ассоциация пивоваров.

## СЕВЕРО-ВОСТОК

## ИЗДАНИЯ

ALE STREET NEWS  
Газета для любителей пива. Штаб-квартира находится в Нью-Йорке/Джерси.  
Tel: 800 351 ALES  
Fax: 201 368 9100  
E-mail: tony@alestreetnews.com  
Internet: www.alestreetnews.com

## YANKEE BEER NEWS

Газета для любителей пива в Новой Англии.  
Tel: 800 423 3712

E-mail: Brett@ynakee brew.com  
Internet: realbeer.com:80/ybn/

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

KAPPYS  
175-177 Andover Street  
Peabody  
Massachusetts  
Tel/fax: 978 532 2330  
Internet: www.kappys.com

GRAND OPENING LIQUORS  
1058 High Mountain Road  
N. Haledon  
NEW JERSEY 07508  
Tel: 973 427 4477  
Fax: 973 423 3471

BIG Z BEVERAGE  
1675 E. Jericho Turnpike  
Long Island  
Huntington  
NEW YORK  
Tel: 516 499 3479  
Fax: 516 499 3672

SHANGY'S, THE BEER AUTHORITY  
40 East Main Street  
Emmaus  
PENNSYLVANIA  
18049  
Tel: 610 967 1701  
Fax: 610 967 6913  
E-mail: shangys@aol.com  
Internet: www.shangys.com

#### ЦЕНТР АТЛАНТИЧЕСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ

#### ИЗДАНИЯ

MID-ATLANTIC  
BREWING NEWS  
Box 20268  
Alexandria  
VIRGINIA 22320-1268  
E-mail: greg@brewingnews.com  
Internet: www.brewingnews.com

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

CHEVY CHASE WINE & SPIRITS  
5544 Connecticut Ave. NW

Washington DC 20015  
Tel: 202 363 4000  
Fax: 202 537 6067  
E-mail: corkscrew@aol.com

BUN PENNY  
1080 Columbia Mall  
Columbia (between Baltimore and  
Washington DC)  
MARYLAND 21044  
Tel: 410 730 4100  
Fax: 410 730 1703  
E-mail: jpditter@yahoo

STATE LINE LIQUORS  
1610 Elkton Road  
Elkton  
Delaware  
MARYLAND 21921  
Tel: 1 800 446 9463/  
410 398 3838  
Fax: 410 398 1303  
E-mail: stateline@clipsel.com  
Internet: statelineliquors.com

CORKS & KEGS  
7110 Patterson Avenue,  
Suite A  
Richmond  
VIRGINIA 23229  
Tel: 804 288 0816  
Fax: 804 285 3679

#### ЮГО-ВОСТОК

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

WORLD OF BEER  
2809 Gulf to Bay Blvd  
Clearwater  
FLORIDA 33759  
Tel: 727 797 6905  
Fax: 727 796 7623

MAC'S BEER & WINE  
929 Spring Street  
Altanta  
GEORGIA 30309  
Tel: 404 872 4897  
Fax: 404 872 6569

#### СРЕДНИЙ ЗАПАД

#### ИЗДАНИЯ

GREAT LAKES BREWING NEWS  
Газета издается на севере Нью-Йорка, но предоставляет информацию по всему региону.  
Tel: 716 689 5841  
Fax: 716 689 5789  
E-mail: glbrewing@aol.com

MIDWEST BEER NOTES  
Издается в Миннесоте/Висконсине  
PO Box 237  
Ridgeland  
WISCONSIN 54763-0237  
Tel: 715 837 1120  
E-mail: beernote@realbeer.com  
Internet: www.realbeer.com/beernotes

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

SAM'S WINES & SPIRITS  
1720 N. Marcey St.  
Chicago  
ILLINOIS 60614  
Tel: 312 664 4394/800 777 9137  
Fax: 312 664 8666  
E-mail: sams@samswines.com  
Internet: www.samswine.com

TOTAL BEVERAGE  
1163 East Ogden Avenue  
Naperville (suburb of Chicago)  
ILLINOIS 60563  
Tel: 630 428 1122  
Fax: 630 428 9660

SURDYK'S LIQUORS  
303 E. Hennepin Avenue  
Minneapolis  
MINNESOTA 55414  
Tel: 612 379 3232

BLUE MAX LIQUORS  
14640 10th Avenue South  
Burnsville  
MINNESOTA 55337  
Tel: 612 432 3350  
Fax: 612 432 2048

**HAPPY HARRY'S BOTTLE SHOP**

2051 32nd Avenue S.

Grand Forks

NORTH DAKOTA 58201

Tel: 701 780 0902

Fax: 701 780 0905

E-mail: happyharrys@corpcomm.net

Internet: www.happy-harrys.com

**PARTY SOURCE**

95 Riviera Drive

Bellevue

Cincinnati

KENTUCKY 41073

Tel: 606 291 4007

Fax: 606 291 4147

**WAREHOUSE BEVERAGE**

4364 Mayfield Road

South Euclid

Cleveland

OHIO 44121

Tel: 216 382 2400

**ЮГО-ЗАПАД****ИЗДАНИЯ****ROCKY MOUNTAIN****BEER NOTES**

Издается в Колорадо.

Tel: 715 837 1120

E-mail: beernote@realbeer.com

www.realbeer.com/beernotes

**SOUTHWEST BREWING NEWS**

Издается в Техасе.

Tel: 1 800 474 7291/

512 443 3607

Fax: 512 443 3607

E-mail: swbrewing@aol.com

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ****LIQUOR MART INC.**

1750 15th Street

Boulder

COLORADO 80302

Tel: 303 449 3374

Fax: 303 938 9463

Internet: www.liquormart.com

**WHIP-IN**

1950 So. IH-35

Austin

Texas 78704

Tel: 512 442 5337

Fax: 512 442 1443

E-mail: whipin@swbell.com

**MR G'S**

1453 Coit &amp; 15th

Plano

Dallas

TEXAS 75075

Tel: 972 867 2821

Fax: 972 867 2821 ext 8

**SPECS**

2410 Smith Street

Houston

TEXAS 77006

Tel: 713 526 8787

Fax: 713 526 6129

Internet: www.specsonline.com

**CENTRAL MARKET**

4821 Broadway

San Antonio

TEXAS 78209

Tel: 210 368 8600

Fax: 210 826 3253

Internet: www.centralmarket.com

**КАЛИФОРНИЯ****ИЗДАНИЯ****CELEBRATOR**

Издается в Сан-Франциско. Предоставляет информацию по всему западному региону и национальные новости.

Tel: 510 670 0121

Fax: 510 670 0639

E-mail: tdalldorf@celebrator.com

Internet: www.celebrator.com

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ****BEVERAGES & MORE!**

201 Baysore Boulevard

San Francisco

CA 94124

Tel: 415 648 1233

Fax: 415 641 7812

**CANNERY WINE CELLARS**

2801 Leavenworth

CA 94133

Tel: 415 673 0400

Fax: 415 673 0461

Internet: www.cannerywine.com

**WINE EXCHANGE OF SONOMA**

452 First Avenue

Sonoma

CA 95476

Tel: 707 938 1794

Fax: 707 938 0969

**HI TIME CELLARS**

250 Ogle Street

Costa Mesa

CA 92627

Tel: 949 650 8463

Fax: 949 631 6863

E-mail: hitimeclrs@aol.com

Internet: www.hitimewine.com

**ГАВАЙИ****ИЗДАНИЯ****GUSTO MAGAZINE**

Tel: 808 259 6884

Fax: 808 259 6755

E-mail: editor@getgusto.to

Internet: www.getgusto.to

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ****THE LIQUOR COLLECTION**

Ward Warehouse

Honolulu

Oahu Island

HI 96814

Tel: 808 524 8808

**TAMURA'S FINE WINES & LIQUORS**

851 Pohukaina Street #C-7

Honolulu

Oahu Island

HI 96814

Tel: 808 589 1677

(Additional locations in Wahiawa and Kailua.)

#### KIHEI WINE & SPIRIT

Maui Island

HI 96744

Tel: 808 879 0555

#### KONA WINE MARKET

75-5626 Kuakini Hwy

Kailua-Kona

Hawaii Island

HI 96740

#### KAMUELA LIQUORS

Hawaii Island

HI 96743

Tel: 808 885 4674

#### СЕВЕРО-ЗАПАД

#### ИЗДАНИЯ

NORTH WEST BEER NOTES

Tel: 715 837 1120

E-mail: beernote@realbeer.com

Internet: www.realbeer.com/beemotes

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

BELMONT STATION

4520 SE Belmont

Portland

OREGON 97215

Tel: 503 232 8538/

1 888 892 2337

Fax: 503 234 9107

Internet:

www.horsebrass.com/belmont\_station

#### BURLINGAME GROCERY

8502 SW Terwilliger

Portland

OREGON 97219

Tel: 503 246 0711

Fax: 503 246 0723

Internet: www.burlingamemarket.com

#### LARRY'S MARKET

Totem Lake - Store #6

12321 - 120th Pl NE

Kirkland

WASHINGTON 98034

Tel: 425 820 2300

Fax: 425 820 8176

Internet: www.larrysmarkets.com

#### ФИНИЛЯНДИЯ

#### ОРГАНИЗАЦИИ

Зонтичная организация финских пивных сообществ FINNLIBS в основном ориентируется на потребителей. Полная информация находится на сайте FINNLIBS: [www.olut.org](http://www.olut.org)

#### ВЕБСАЙТЫ

[www.helsinginsanomat.fi/oluthelsinki](http://www.helsinginsanomat.fi/oluthelsinki)

Information on the Helsinki Beer

Festival (text in English).

#### ИЗДАНИЯ

JUOMANLASKIJA MAGAZINE

[www.kolumbus.fi/juomanlaskija](http://www.kolumbus.fi/juomanlaskija)

#### ФЕСТИВАЛИ

В Финляндии проходят два главных пивных фестивалей - ежегодный Dark Beer Festival (Фестиваль темного пива) в Тампере (январь) и Helsinki Beer Festival в Хельсинки (апрель). Информацию об этом можно найти на названных выше сайтах.

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

В Финляндии монополию на продажу пива крепостью более 4,7 процента алкоголя имеет государственная розничная компания Alko. Около 30 из 250 ее предприятий предлагают большой ассортимент пива.

ALKO OY

Heidehofintie 2,

FIN-01300 Vantaa

Tel: +358 9 576576

Fax: +358 9 57655350

E-mail: [palaute@alko.fi](mailto:palaute@alko.fi)

Internet: [www.alko.fi](http://www.alko.fi)

Сети супермаркетов, в том числе CITYMARKET, PRISMA и SESTO, предлагают большой ассортимент пива крепостью ниже 4,7 процента алкоголя.

#### ФРАНЦИЯ

#### ОРГАНИЗАЦИИ

LES AMIS DE LA BIÈRE

5 Route de Mametz

60220 Aire sur la Lys

Tel: +33 321 39 14 52

Internet: [amis.biere.org](http://amis.biere.org)

#### РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

BOOTLEGGGER

82 Rue de l'Ouest

75014 Paris

Tel: +33 1 43 27 94 02

BRASSERIE VANUXEEM

(Потребители из северной Франции посещают этот магазин, который находится через границу, в Бельгии)

150 Rue d'Armentières

B-7782 Ploegsteert

Belgium

Tel: +32 56 58 89 23

Fax: +32 56 58 75 59

LES CHOPES

(охватывает рынок Wazemmes)

Place de la Nouvelle Aventure

F-59000 Lille

Tel: +33 320 13 95 25

Fax: +33 320 90 17 37

BOISSONS CASH DUBUS

27 Place République

F-59650 Villeneuve d'Ascq

Tel: +33 320 02 41 23

Fax: +33 320 05 04 08

DICKELY SELESTAT DISTRIBUTION

Route de Muttersholtz

67600 Selestat

Tel: +33 388 92 09 30



**BIÈRE ET PAIX**

22 Rue des Frères  
67000 Strasbourg  
Tel: +33 388 36 90 04

**HO' BIÈRE INTERNATIONALE**

9 Avenue de la Gare  
67140 BARR  
Tel: +33 388 08 88 18

**AUCHAN**

RN1  
Route de Boulogne  
62100 Calais  
Tel: +33 321 46 92 92  
Fax: +33 321 96 81 50

**ШВЕЦИЯ****ВЕБСАЙТЫ**

[www.stockholmbeers.se](http://www.stockholmbeers.se)  
Основной сайт с информацией о пиве в Швеции, созданный организаторами Стокгольмского пивного фестиваля – Stockholm Beer Festival (см. ниже). На английском и шведском языках.

[www.swedbrewers.se](http://www.swedbrewers.se)

Сайт с информацией о шведских пивоварнях. На английском и шведском языках.

**ИЗДАНИЯ****APÉRITIF**

Журнал специализируется на алкогольных напитках, в том числе пиве.  
Box 15

S-101 20 STOCKHOLM

Tel: +46 8 545 120 00

Fax: +46 8 545 120 11

E-mail:

[m.ljungstrom@tidningsmakarna.se](mailto:m.ljungstrom@tidningsmakarna.se)

**ФЕСТИВАЛИ**

**THE STOCKHOLM BEER FESTIVAL** – крупнейшая в скандинавских странах пивная выставка, представляющая более 1000 наименьших пива, сидра и виски со всех частей све-

та. Основанная в 1992 году, эта ежегодная выставка проходит в сентябре в последние два уикэнда.

**РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

В Швеции действует монополия розничная политика в отношении алкоголя, Systembolaget – система, по которой работают 403 магазина. Детали можно найти на сайте [www.systembolaget.se](http://www.systembolaget.se).

Три магазина с огромнейшим выбором пива расположены в трех крупнейших городах Швеции.

**SYSTEMBOLAGET BEER SHOP**

Norra Stationsgatan 58–60  
S-113 33 Stockholm  
Tel: +46 8 31 73 49  
Fax: +46 8 32 69 04  
E-mail: [butik.0140@systembolaget.se](mailto:butik.0140@systembolaget.se)

**SYSTEMBOLAGET**

Lilla Klädpressargatan 8–16, Östra Nordstan  
S- 404 22 Göteborg  
Tel: +46 31 25 80 09  
Fax: +46 31 15 25 59  
E-mail: [butik.1409@systembolaget.se](mailto:butik.1409@systembolaget.se)

**SYSTEMBOLAGET**

Baltzargatan 23  
S-211 36 Malmö  
Tel: +46 40 611 68 45  
Fax: +46 40 12 20 63  
E-mail: [butik.1201@systembolaget.se](mailto:butik.1201@systembolaget.se)

**ЯПОНИЯ****РОЗНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ****MOMOYA SHOTEN**

Minami 5, Nishi 5  
Chuo-ku, Sapporo  
Tel: +81 11 521-0646

**SAKE CLUB TOKI**

Daiei Hiroasaki B1  
2-1 Oh-machi 2-chome  
Hiroasaki City  
Aomori Prefecture

Tel: +81 172 38-2233

**TOBU DEPARTMENT STORE**

Ikebukuro branch  
1-1-25 Nishi Ikebukuro  
Tohshima-ku, Tokyo  
Tel: +81 3981-2211

Один из магазинов с наиболее полным и хорошо организованным ассортиментом пива, содержащим около 200 марок из 34 стран.

**ISETAN DEPARTMENT STORE****SHINJUKU BRANCH**

3-14-1 Shinjuku  
Shinjuku-ku, Tokyo  
Tel: +81 3 3352-1111  
Хороший ассортимент, включающий около 100 импортных и японских марок пива с частым пополнением.

**BEER SPOT CHITASHIGE**

3-50 Sakurayama-cho  
Showa-ku, Nagoya  
Tel: +81 52 841-1150

**ASAO SAKATEN**

6 Tanaka Nogami-cho  
Sakyo-ku, Kyoto  
Tel: +81 75 781-3210

**KIOKA BELGIAN BEER SPECIALTY SHOP**

9-288-3 Nakamachi  
Ohtori, Sakai City  
Osaka

Tel: +81 722 62-1341

Более 120 марок бельгийского пива и некоторые другие европейские.

**IYOTETSU SOGO DEPARTMENT STORE**

5-1-1 Minato-cho  
Matsuyama City,  
Ehime Prefecture  
Tel: +81 899 48-2111

**SAZAN BEFU-TEN**

2-9-1 Befu  
Johanan-ku, Fukuoka City  
Tel: +81 92 821-2207

# УКАЗАТЕЛЬ

Поскольку все марки пива представлены в книге в алфавитном порядке, в указателе они перечислены по странам-производителям. Некоторые даны также под общепринятым названием.

## А

### Австралия

Burratorang Bock Beer 90  
Coopers Best Extra Stout 125  
Coopers Sparkling Ale 126  
Full Sail Endeavour  
Amber Ale 174  
Full Sail Wassail Winter Ale 175  
Malt Shovel James Squire  
Original Amber Ale 303  
Malt Shovel James Squire  
Original Pilsener 304  
Matilda Bay Dogbolter  
Special Dark Lager 312  
Matilda Bay Redback  
Original 313  
Tooths Old Black Ale 459

### Австрия

Mac Queen's Nessie 299  
Mohrenbräu Schluck 319  
Nessie 299  
Nussdorfer Old Whisky  
Bier 333  
Nussdorfer St. Thomas Altbier  
335  
Nussdorfer St. Thomas Bräu 335  
Nussdorfer Sir Henry's  
Dry Stout 334  
Schloss Eggenberg Hopfen  
König Pils 412  
Schloss Eggenberg  
Urbock 23' 413

### Англия

Adnams Broadside 11

Adnams Suffolk Strong Ale 12  
Autumn Frenzy 473  
Badger Tanglefoot 35  
Banks's 37  
Banks's Ultimate Curry Beer 38  
Bass No. 1 39  
Bass "Our Finest Ale" 40  
Bateman's XXXB 41, 522  
Bishops Finger 425  
Black Sheep Ale 60  
Black Sheep Riggwelter 61  
Black Sheep Yorkshire  
Square Ale 62  
Bodger's Barley Wine 117  
Bombardier 114  
Brakspear Special 74  
Broadside 11  
Burton Bridge Bramble Stout 91  
Burton Bridge Empire  
Pale Ale 92  
Burton Bridge Porter 93  
Cain's Chocolate Ale 96  
Cain's Cupid's Ale 96  
Cain's Dragon Heart 96  
Cain's Formidable Ale 96  
Cain's Traditional Bitter 96  
Castle Eden Special Ale 109  
Charles Wells Bombardier 114  
Chiltern Bodger's  
Barley Wine 117  
Chiltern John Hampden's  
Ale 116  
Chiltern Three Hundreds  
Old Ale 117  
Chiswick Bitter 178  
Clerics Cure 453  
Cobbold IPA 124  
Cocker Hoop 250  
Coppercast 259  
Cottage Norman's Conquest 127  
Courage Imperial Stout 128  
Cupid's Ale 96  
Daleside Morocco Ale 132  
Daredevil 162  
Dragon Heart 96

Eldridge Pope Royal Oak 156  
Eldridge Pope Thomas Hardy  
Country Bitter 157  
Eldridge Pope Thomas  
Hardy's Ale 158  
Elgood's Flag Porter 159  
Enville Ale 161  
Everards Daredevil 162  
Everards Old Original 163  
Everards Tiger Best Bitter 163  
Exmoor Gold 187  
Farmer's Glory 483  
Flag Porter 159  
Formidable Ale 96  
Freedom Pilsener 170  
Freeminer Trafalgar IPA 171  
Fuller's 1845 Strong Ale 176  
Fuller's Chiswick Bitter 178  
Fuller's ESB 177  
Fuller's London Pride 178  
Gale's HSB 211  
Golden Hill Exmoor Gold 187  
Greene King Abbot Ale 197  
Greene King Strong  
Suffolk 198, 520  
Greenleaf 482  
Harveys 1859 Porter 214  
Harveys Tom Paine  
Strong Pale Ale 215  
Headcracker 498  
Highgate & Walsall  
Old Ale 227  
Hobgoblin 503  
Hook Norton Old Hooky 234  
Hopback Summer  
Lightning 235  
Hopback Thunderstorm 236  
Hull Mild 240  
Iceni Four Grains 243  
Jennings Cocker Hoop 250  
John Hampden's Ale 116  
King & Barnes Coppercast 259  
King & Barnes Festive Ale 258  
King & Barnes Rye Beer 259  
King & Barnes Wheat Mash 260

Landlord 456  
 Lees Harvest Ale 276  
 Lees Manchester  
   Champion Beer 277  
 London Pride 178  
 Mackeson Stout 293  
 McMullen Castle  
   Pale Ale 297, 522  
 Manchester Champion Beer 277  
 Manns Original Brown Ale 305  
 Marston's Owd Rodger 307  
 Marston's Oyster Stout 308  
 Marston's Pedigree 309, 521, 522  
 Marston's Single Malt 310  
 Mordue Workie Ticket 324  
 Morocco Ale 132  
 Newcastle Brown Ale 331  
 Norfolk Nog 498  
 Norfolk Wherry 498  
 Norman's Conquest 127  
 O'Hanlon's Wheat Beer 340  
 Old Hooky 234  
 Old Nick 506  
 Old Peculier 451  
 Old Timer 484  
 Old Tom 385  
 Owd Rodger 307  
 Pitfield's 1850 Shoreditch  
   Porter 372  
 Riddleys ESX Best 384  
 Riggwelter 61  
 Robinson's Old Tom 385  
 Royal Oak 156  
 St Peter's Spiced Ale 395  
 Samuel Smith Oatmeal Stout 403  
 Samuel Smith Old  
   Brewery Pale Ale 404  
 Samuel Smith's Extra Stout 405  
 Samuel Smith's Imperial  
   Stout 402  
 Samuel Smith's Taddy Porter 405  
 Sarah Hughes Dark Ruby 408  
 Shepherd Neame Bishops  
   Finger 425  
 Shepherd Neame Early Bird 427

Shepherd Neame Goldings  
   Summer Ale 427  
 Shepherd Neame Late Red 427  
 Shepherd Neame  
   Original Porter 426  
 Shepherd Neame Spitfire 427  
 Suffolk Strong Ale 12  
 Summer Lightning 235  
 Swale Whistable Oyster  
   Stout 448  
 Taddy Porter 405  
 Theakston Old Peculier 451  
 Thomas Hardy Country  
   Bitter 157  
 Thomas Hardy's Ale 158  
 Three Hundreds Old Ale 117  
 Three Tuns Clerics Cure 453  
 Thunderstorm 236  
 Tiger Best Bitter 163  
 Timothy Taylor's  
   Landlord 456, 522  
 Tom Paine Strong Pale Ale 215  
 Trafalgar IPA 171  
 Ultimate Curry Beer 38  
 Ushers Autumn Frenzy 473  
 Ushers Vintage Ruby Ale 474  
 Ushers Vintage Tawny Ale 474  
 Ushers Vintage White Ale 474  
 Wadworth 6X 483  
 Wadworth Farmer's Glory 483  
 Wadworth Old Timer 484  
 Waggie Dance 508  
 Whitbread Gold Label 497  
 Whistable Oyster Stout 448  
 Woodforde's Headcracker 498  
 Woodforde's Norfolk Nog 498  
 Woodforde's Norfolk  
   Wherry 498  
 Workie Ticket 324  
 Worthington White Shield 499  
 Wychwood Hobgoblin 503  
 Yorkshire Square Ale 62  
 Young's Double Chocolate  
   Stout 505, 521  
 Young's Old Nick 506

Young's Special London  
   Ale 507, 520  
 Young's Waggle Dance 508

## Б

### Бельгия

Affligem Blond 14  
 Affligem Double 14  
 Affligem Noël Christmas Ale 14  
 Affligem Triple 14  
 Bacchus 34  
 Bavik Kuurnse Witte 42  
 Bavik Wit Bier/Wittekerke 43  
 Belle-Vue Kriek 47  
 Belle-Vue Sélection Lambic 47  
 Bios 34  
 Boon Framboise 65  
 Boon Gueuze 66  
 Boon Kriek "Mariage Parfait" 67  
 Bush 12% 94  
 Bush de Noël 95  
 Cantillon Gueuze  
   Vigneronne 101  
 Cantillon Gueuze-Lambic 100  
 Cantillon Kriek Lambic 102  
 Cantillon Rosé de  
   Gambrinus 103  
 Cantillon St. Lamvinus 101  
 Chimay Cinq Cents 118, 520  
 Chimay Grand Réserve 119, 521  
 Cinq Cents 118  
 Cristal Alken 130  
 Cuvée De Koninck 136  
 De Koninck 136  
 De Troch Chapeau Pêche 142  
 Delirium Nocturnum 241  
 Delirium Tremens 241  
 Domus Con Domus 148  
 Domus Leuwendige Witte 149  
 Duchesse de Bourgogne 476  
 Duvel 151, 520  
 Floris Chocolate 242  
 Florisgaarden Wit 242  
 Ginder Ale 186



Gouden Carolus 192  
 Gueuze Girardin 203  
 Haecht Witbier 208  
 Hapkin 288  
 Hoegaarden Speciale 228  
 Hoegaarden Witbier 229, 518  
 Horse Ale 186  
 Hougaerde DAS 238  
 Huyghe Delirium  
 Nocturnum 241  
 Huyghe Delirium Tremens 241  
 Huyghe Floris Chocolat 242  
 Huyghe Florisgaarden Witbier 242  
 Huyghe Mateen 241  
 Kasteel Bier 256, 521  
 Kasteel Tripel 256  
 La Cochinne 397  
 L'Abbaye des Rocs 268  
 L'Abbaye des Rocs  
 Blanche des Honnelles 268  
 Lefebvre Saison 1900 278  
 Leffe Radieuse 279  
 Leuvendige Witte 149  
 Liefmans Glühkriek 281, 523  
 Liefmans Goudenband 282, 523  
 Liefmans Kriekbier 283  
 Lindemans Cuvée René 284  
 Lindemans Framboise 285  
 Lindemans Tea Beer 286  
 Louwaeghe Hapkin 288  
 Mariage Parfait 67  
 Mateen 241  
 Mater Wit Bier 311  
 Mort Subite Fond Gueuze 326  
 Mort Subite Kriek 326  
 Op-Ale 346  
 Orval 348, 520  
 Palm Speciale 350  
 Pater Lieven Blond 352  
 Pater Lieven Lamoral 352  
 Pauwel Kwak 356  
 Petrus Cuvée St Amand 364  
 Petrus Oud Bruin 362  
 Petrus Speciale 363  
 Petrus Triple 364

Poperings Hommel Bier 373  
 Rodenbach 386, 518, 522  
 Rodenbach Alexander 387  
 Rodenbach Grand Cru 388, 520  
 St. Lamvinus 101  
 Saison de Pipaix 397  
 Saison Dupont 398  
 Sloeber 433  
 Steendonk Brabants Witbier 440  
 Tea Beer 286  
 Timmermanns Caveau 455  
 Timmermans Kriek 455  
 Tripel Karmeliet 462  
 Verhaeghe Duchesse de  
 Bourgogne 476  
 Verhaeghe Echte Kriek 477  
 Verhaeghe Oud Bruin 478  
 Verhaeghe Vichtenaar 478  
 Vieux Temps 481  
 Westmalle Dubbel 493  
 Westmalle Tripel 494  
 Westvleteren 8\* (Blue Cap) 495  
 Westvleteren 12\*  
 (Yellow Cap) 495  
 Westvleteren Blond 496  
 Wittekerke 43

## Г Германия

Abt's Trunk 261  
 Aecht Schlenkerla Rauchbier 13  
 Aventinus 416  
 Ayinger Altbairisch Dunkel 31  
 Ayinger Celebrator 32  
 Ayinger Oktober  
 Fest-Märzen 33  
 Berliner Bürgerbräu Bernauer  
 Schwarzbier 48  
 Berliner Bürgerbräu Maibock 49  
 Berliner Bürgerbräu  
 Rotkehlchen 50  
 Berliner Kindl Weisse 51  
 Bernauer Schwarzbier 48  
 Bitburger Premium Pils 59  
 Blue Star 230  
 Bolten Ur-Alt 64  
 Cannabia 482  
 Celebrator 32  
 Christian Merz Spezial  
 Rauchbier 120  
 Das Feine Hofmark Dunkle  
 Weisse 133  
 Das Feine Hofmark Öko  
 Premium 134  
 Das Feine Hofmark Premium  
 Weisse 135  
 Das Feine Hofmark  
 Würzig Mild 134  
 Dinkel Acker Volksfest Bier 143  
 Dom Kölsch 147  
 Dortmunder Hansa 150  
 Dortmunder Kronen Export 150  
 Dortmunder Ritter Export 150  
 Dortmunder Union Export 150  
 Eku 28 155, 520  
 Frankenheim Alt 168  
 Franziskaner Dunkel  
 Hefe-Weissbier 169  
 Früh Kölsch 173  
 Gaffel Kölsch 179  
 Garde Kölsch 183  
 Gatzweiler Alt 168  
 Gilden Kölsch 185  
 Gose Ohne Bedenken 191  
 Hacker-Pschorr Alt  
 Munich Dark 207  
 Hallertau Auer Pils 212  
 HB Mai-Bock 216  
 HB Oktoberfestbier 217  
 HB Schwarze Weisse 218  
 Hellers Ur-Wiess 222  
 Hellers Wiess 222  
 Herrenhäuser Premium  
 Pilsener 223  
 Herrenhäuser Weizen Bier 224  
 Herrnbräu Hefe-Weissbier  
 Dunkel 225  
 Hoepfner Blue Star 230  
 Hoepfner Goldköpfle 231



Hoepfner Jubelbier 232  
 Hoepfner Kräusen Hefetrüb 231  
 Hoepfner Pilsner 233  
 Hopf Dunkle Weisse 237  
 Im Füchsen Alt 244  
 Jever Pilsener 251, 520  
 Julius Echter Hefe-Weissbier 500  
 Kaltenberg König  
   Ludwig Dunkel 254  
 Kaltenberg Ritterbock 255  
 Kloster Irsee Abt's Trunk 261  
 Kneitinger Bock 262  
 König Pilsner 264  
 Königsbacher Pils 265  
 Köstritzer Schwarzbier 266  
 Küppers Kölsch 267  
 Lammsbräu Kristall Weizen 274  
 Maisel's Weisse Dunkel 301  
 Maisel's Weisse Kristallklar 302  
 Märkischer Landmann  
   Schwarzbier 306  
 Mönchshof Kapuziner  
   Schwarze Hefeweizen 322  
 Moravia Pils 323  
 Mühlen Kölsch 327  
 Oberdorfer Weissbier 338  
 Paffgen Kölsch 327  
 Paulaner Hefe-Weizen 353  
 Paulaner Original Munich 354  
 Paulaner Salvator 355  
 Pinkus Müller Alt 369  
 Pinkus Müller Hefe Weizen 370  
 Pinkus Müller Organic 371  
 Radeberger Pilsner 377  
 Rauchenfeller Steinbier 378  
 Reissdorf Kölsch 381  
 Rhenania Alt 168  
 Richmodis Kölsch 382  
 Rotkehlchen 50  
 St Georgen Keller Bier 394  
 Salvator 355  
 Schaffbrau Feuerfest Edel  
   Bier 409  
 Scheidmantel Hefe Weisse 410  
 Scheidmantel Zwickel-Bier 411

Schlösser Alt 414  
 Schneider Aventinus 416  
 Schneider Weisse 417  
 Schneider Weisse Kristall 418  
 Schultheiss Berliner Weisse 419  
 Schumacher Alt 420  
 Schwaben Bräu  
   Das Märzen 422  
 Schwaben Bräu Das  
   Schwarze 421  
 Schwaben Bräu Festmärzen 422  
 Schwarzer Steiger 423  
 Sester Kölsch 424  
 Sion Kölsch 185  
 Spaten Münchner Hell 436  
 Spaten Oktoberfestbier 437  
 Stauder Premium Pils 439  
 Steiner Märzen 441  
 Steiner Ur-Dunkel 442  
 Sticke Bier 466  
 Sünnner Hefeweizen 446  
 Sünnner Kölsch 447  
 Sympator 502  
 Thurn und Taxis Roggen 454  
 Tucher Helles Hefe Weizen 464  
 Turn 482  
 Uerige Alt 466  
 Uerige Sticke Bier 466  
 Ueriges Weizen 467  
 Unertl Weissbier 468  
 Unions Bräu Hell 472  
 Veltins 475  
 Weißenstephan Original 489  
 Weißenstephaner  
   Export Dunkel 488  
 Weißenstephaner  
   Hefe Weissbier 487  
 Weißenstephaner Hefeweissbier  
   Dunkel 488  
 Weißenstephaner Kristall  
   Weissbier 489  
 Weltenburger Kloster  
   Barock-Dunkel 490  
 Weltenburger Kloster  
   Hefe-Weissbier Dunkel 491

Wernesgrüner Pils Legende 492  
 Würzburger Hofbräu Julius  
   Echter Hefe-Weissbier 500  
 Würzburger Hofbräu  
   Schwarzbier 501  
 Würzburger Hofbräu  
   Sympator 502  
 Zimtdorfer Landbier Hell 509  
 Zischke 265C

## Д

### Дания

Carlsberg 47 104  
 Carlsberg Gamle 105  
 Carlsberg Gammel Porter 106  
 Ceres Dansk Dortmunder 113

## И

### Ирландия

Beamish Irish Stout 44  
 Guinness Extra Stout 204,  
   520, 523  
 Guinness Foreign Extra  
   Stout 204  
 Kilkenny Irish Beer 257, 520  
 Macardles Traditional Ale 289  
 Murphy's Irish Stout 328  
 Smithwick's Ale 257

### Италия

Isaac Birra Bianca 246  
 Moretti La Rossa 325, 521  
 Peroni Gran Riserva 361  
 Peroni Nastro Azzurro 361

## К

### Канада

Big Rock McNally's Extra Ale 56  
 Brick Bock 79  
 Creamore Springs  
   Premium Lager 129  
 Don de Dieu 469  
 Granite Brewery Peculiar 193

Griffon Blonde 391  
 Griffon Rousse 391  
 McAuslan Bière à  
   La Framboise 290  
 Maudite 470  
 Quelque Chose 471  
 St-Ambroise Bière Noire 391  
 St-Ambroise Pale Ale 391, 522  
 Unibroue Blanche de  
   Chambly 469  
 Unibroue Don de Dieu 469  
 Unibroue Maudite 470  
 Unibroue Quelque Chose 471

**Китай**

Tsingtao 463

**М****Мальта**

Farsons Lacto Traditional  
 Stout 164

**Мексика**

Moctezuma Dos Equis 318  
 Moctezuma Noche Buena 318

**Н****Намбия**

Hansa Urbock 213  
 Hansa Windhoek Lager 213

**Нидерланды**

Alfa Lente Bok 18  
 Alfa Midzomer Bier 19  
 Alfa Super Dortmunder 20  
 Amstel Herfstbock 21  
 Arcen Het Elfde Gebod 25  
 Bazuin 199  
 Brand Dubbelbock 75  
 Brand Imperator 76  
 Brand Oud Bruin 77  
 Budels Alt 87  
 Budels Parel Kölsch 88  
 Christoffel Blond 121, 520  
 Christoffel Robertus 122  
 Christoffel Taboe 122

De Leeuw  
 Dortmunder 137  
 De Leeuw  
   Valkenburgs Wit 138  
 De Leeuw Winter Wit 139  
 De Ridder Maltezer 140  
 De Ridder Wieckse Witte 141  
 Grolsch Bazuin 199  
 Grolsch Wintervorst 200  
 Gulpener Dort 205  
 Gulpener Korenwolf 206  
 Haarlems Hoppenbier 253  
 Heineken Kylian 219  
 Heineken Oud Bruin 220  
 Heineken Tarwebok 221  
 Hertog Jan Grand Prestige 226  
 Imperator 76  
 Jopen Bok Bier 252  
 Jopen Haarlems 253  
 Korenwolf 206  
 Kylian 219  
 La Trappe Quadrupel 272  
 Ridder Donker 383  
 Robertus 122  
 Taboe 122

**Новая Зеландия**

Australis Benediction 28  
 Australis Hodgson IPA 29  
 Australis Romanov Baltic  
   Stout 30  
 Benediction 28  
 Emerson's 1812 India  
   Pale Ale 160  
 Hodgson IPA 29  
 Mike's Mild Ale 315  
 Pink Elephant  
   Mammoth 367  
 Pink Elephant PBA 368  
 Romanov Baltic Stout 30

**Норвегия**

Aass Bock 10

**Нормандские острова**

Guernsey Milk Stout 202

**П****Польша**

Elblag Porter 342  
 Okocim Porter 342  
 Zywiec Porter 342

**Португалия**

Sagres Dark 390

**Р****Россия**

Baltika Porter 36  
 Stepan Razin Porter 36  
 Vienna Imperial Porter 36

**С****США**

Alaskan Amber 15  
 Alaskan Smoked Porter 16  
 Anchor Liberty Ale 22, 520  
 Anchor Old Foghorn 23  
 Holiday Ale<sup>®</sup> 24  
 August Schell Doppel Bock 27  
 Bert Grant's Fresh Hop Ale 52  
 Bert Grant's Imperial Stout 53  
 Bert Grant's India Pale Ale 54  
 Bert Grant's Perfect Porter 55  
 Bhagwan's Best India Pale Ale 57  
 Big Horn Bitter 485  
 Big Time Bhagwan's Best India  
   Pale Ale 57  
 Big Time Old Woolly 58  
 Bigfoot Barley Wine 428  
 Birch Beer 17  
 Blackstone St Charles Porter 63  
 Blind Faith 300  
 Boscos Flaming Stone 69  
 Boscos Isle of Skye 69  
 Boston Beer Works Beantown  
   Nut Brown Ale 70  
 Boston Beer Works Buckeye  
   Oatmeal Stout 71

Boston Beer Works Cherry Stout 71  
 Boston Beer Works Imperial Stout 71  
 Boston Lager 401  
 Breckenridge Autumn Ale 78  
 BridgePort ESB 80, 522  
 BridgePort India Pale Ale 81  
 BridgePort Old Knucklehead 82  
 Brooklyn Black Chocolate Stout 83, 521  
 Capstone ESB 336  
 Celis Grand Cru 110  
 Celis Pale Bock 111  
 Celis White 112  
 Chelsea Old Titanic 115  
 Climax ESB 123  
 Dead Horse India Pale Ale 298  
 Dock Street Grand Cru 144  
 Dock Street Illuminator 145  
 Dock Street Milk Stout 146  
 Edmund Fitzgerald Porter 195  
 Eliot Ness 196  
 Fish Tale Mud Shark Porter 166  
 Flaming Stone 69  
 Flatlander's Eighty Shilling Ale 167  
 Geary's Pale Ale 184  
 Gordon Biersch Märzen 188  
 Great Lakes Dortmunder Gold 194  
 Great Lakes The Edmund Fitzgerald Porter 195  
 Great Lakes The Eliot Ness 196, 521  
 Hair of the Dog Adam 209, 521  
 Hale's Harvest Ale 210  
 Hale's Special Bitter 211  
 Hempen Ale 482  
 Hop Pocket Pils 465  
 Hop Pocket Ale 465  
 Hübsch Sudwerk Helles 239  
 Illuminator 145  
 Independence Franklifest 245  
 Isle of Skye 69

Lakefront Riverwest Stein Beer 273  
 Leinenkugel's Autumn Gold 280  
 Liberty Ale 22  
 McGuire's Barley Wine 292  
 McGuire's Irish Red Ale 292  
 McGuire's Old Style Irish Ale 292  
 McNeill's Dead Horse India Pale Ale 298  
 MacTarnahan's Gold Medal 374  
 Magic Hat Blind Faith IPA 300  
 Michelob HefeWeizen 314  
 Mud Shark Porter 166  
 New Belgium Old Cherry Ale 329  
 New Glarus Wisconsin Cherry Beer 330  
 North Coast Old Rasputin Russian Imperial Stout 332  
 North Coast Old No 38 332  
 Oasis Capstone ESB 336  
 Oasis Zoser Stout 337  
 Odell's 90 Shilling 339  
 Old Dominion Brewing Co. Oktoberfest 343  
 Old Foghorn 23  
 Old Knucklehead 82  
 Old Rasputin Russian Imperial Stout 332  
 Old Woolly 58  
 Oliver ESB 344, 522  
 Ommegang 345  
 Park Slope India Pale Ale 351  
 Peconic County Reserve Ale 357  
 Penn Oktoberfest 360  
 Pike Pale Ale 365  
 Portland Brewing MacTarnahan's Gold Medal 374  
 Pyramid Espresso Stout 375, 521  
 Pyramid Wheaten Ale 376  
 Red Hook Double Black Stout 379, 521  
 Red Hook ESB 380  
 Rogue Maierbock Ale 389

Saint Arnold Kristall Weizen 392  
 St Severin's Kölsch 381  
 Sam Adams Boston Lager 401  
 Sam Adams Triple Bock 401  
 Schmalz's Alt 415  
 Sierra Nevada Bigfoot Barley Wine 428  
 Sierra Nevada Celebration Ale 428  
 Sierra Nevada Pale Ale 428  
 Sissons Wise Guy Weissbier 432  
 Southampton Saison 434  
 Southampton Secret 435  
 Stoudt's Abbey Double 443  
 Stoudt's Abbey Tripel 443  
 Stoudt's Export Gold 444  
 Stoudt's Pils 445  
 Tabernash Munich 449  
 Tabernash Weisse 450  
 Thomas Kemper Oktoberfest 452  
 Tupper's Hop Pocket Ale 465  
 Tupper's Hop Pocket Pils 465  
 Victory Prima Pils 479  
 Victory St. Victorious 480  
 Walnut Big Horn Bitter 485  
 Wise Guy Weissbier 432  
 Zoser Stout 337

## T

### Тайланд

Singha 431

## У

### Уэльс

Brains IPA 72  
 Brains SA 73  
 Crown Buckley Brown Ale 131

## Ф

### Финляндия

Koff Jouluolut 263  
 Sinchrychhoff Porter 430

**Франция**

Aldescott Noir 358  
 Belzebuth 248  
 Brassin Robespierre 269  
 Castelain Ch'ti Blonde 108  
 Castelain Ch'ti Brune 108  
 Castelain Ch'ti Triple 108  
 Duyck Jenlain 152  
 Heineken Kylian 219  
 Jeanne d'Arc Ambre des  
 Flandres 247  
 Jeanne d'Arc Belzebuth 248  
 Jeanne d'Arc  
 Grain d'Orge 249  
 Kylian 219  
 La Choulette Ambrée 269, 521  
 La Choulette Bière des Sans  
 Culottes 270  
 La Choulette Brassin  
 Robespierre 269  
 La Choulette Framboise 271  
 Pelforth Amberley 358  
 Pelforth George Killian's 359  
 Saint Sylvestre 3 Monts 396  
 Sans Culottes 270

**Ч****Чехия**

Budweiser Budvar 89, 520  
 Gambrinus Bílé 180  
 Gambrinus Pilsner 181  
 Gambrinus Purkmistr 182  
 Pilsner Urquell 366  
 Plzeňský Prazdroj 366  
 Purkmistr 182  
 Staropramen Dark 438  
 U Fleku Dark 438

**Ш****Швейцария**

Fischerstube Ueli Reverenz 165  
 St. Galler Klosterbräu  
 Schützengarten Naturtrüb 393

Wädi Bräu Lady Hanf 482  
 Warneck Alt 486

**Швеция**

Carnegie Stark Porter 107

**Шотландия**

Alba Scots Pine Ale 17  
 Belhaven 80/- Ale 45  
 Belhaven 90/- Ale 46  
 Belhaven Wee Heavy 46  
 Black Douglas 84  
 Borge Ale 68  
 Broughton Black Douglas 84  
 Broughton Greenmantle 85  
 Broughton Scottish  
 Oatmeal Stout 86  
 Caledonian Deuchars IPA 97  
 Caledonian Edinburgh  
 Strong Ale 98  
 Caledonian Flying Scotsman 98  
 Caledonian Merman 99  
 Deuchars IPA 97  
 Douglas 190  
 Ebulum 153  
 Edinburgh Strong Ale 98  
 Flying Scotsman 98  
 Fowler's Wee Heavy 46, 521  
 Fraoch Heather Ale 172  
 Gordon Highland  
 Scotch Ale 189  
 Gordon Xmas 190  
 Greenmantle 85  
 Grozet Gooseberry &  
 Wheat Ale 201  
 Heather Ale 172  
 Jacobite Ale 461  
 Kinmount Willie 86  
 McEwan's No 1 Champion  
 Ale 189  
 McEwan's 80/- 291  
 Maclay Honey Weizen 294  
 Maclay Oat Malt Stout 295  
 Maclay Thrapple Quencher 296  
 Merman 99  
 Nessie's Monster Mash 457  
 Orkney Skullsplitter 347

Scots Pine Ale 17  
 Skullsplitter 347  
 Stag 458  
 Sweetheart Stout 504  
 Thrapple Quencher 296  
 Tomintoul Nessie's  
 Monster Mash 457  
 Tomintoul Stag 458  
 Traquair House Ale 460  
 Traquair Jacobite Ale 461  
 Younger of Alloa Sweetheart  
 Stout 504  
**Шри Ланка**  
 Lion Stout 287

**Э****Эстония**

A. Le Coq Porter 275  
 Saku Hele 399  
 Saku Jõulu Porter 400  
 Sillamäe München 429

**Ю****Южная Африка**

Mitchell's Old 90/- Ale 316  
 Mitchell's Raven Stout 317

**Я****Япония**

Asahi Stout 26  
 Echigo Land Brauerei  
 Abbey-style Tripel 154  
 Moku Moku Bisucuit  
 Weizen 320  
 Moku Moku Smoked Ale 321  
 Okhotsk Mild Stout 341  
 Otani Helles 349  
 Sapporo Black Beer 406  
 Sapporo Yebisu 407



# БЛАГОДАРНОСТИ

## От автора

Большинство марок пива в этой книге были отобраны автором на основе собственного опыта дегустаций. Впоследствии он обратился к пивоварам с просьбой выслать образцы их пива для повторной дегустации и съемки. Автор и издатели хотели бы от всего сердца поблагодарить всех откликнувшихся на эту просьбу пивоваров, особенно тех, чьи продукты по той или иной причине не вошли в книгу. Надеемся, в последующие издания мы сможем включить некоторые из них. Многие бокалы предоставили пивовары, но огромное количество были получены непосредственно из компании Rastal (Хёр-Гренцхаузен, Германия), за что выражаем ей особую благодарность. Для этой книги и в течение многих лет неоценимую помощь оказывали:

Larry Baush, Stephen Beaumont, Eugene Bohensky, Andrew Bonner, Kathleen Boyen, Ian Burgess, Sonia Charbonnier, Jennifer Colosi, Vince Cottone, Tom Dalldorf, Stephen D'Arcy, Erich Dederichs, Jürgen Deibel, René Descheider, Alan Dikty, Sarah and Phil Doersam, Jim Dorsch, Pierre-André Dubois, Anders Evald, Drew Ferguson, David Furer, Gary and Libby Gillman, Geoff Griggs, Chuck Hahn, Thomas Halpin, Erik Hartman, Dr Alfred Haunold of Oregon State University, Bob Henham, Hans J. Henschien, Graham

Howard, Miles Jenner, Vidar Johnsen, Eric Källgren, Nirbhao Khalsa, Alan Knight, Konishi Brewing, Jim Krecjic, Michiko Kurita, Graham Lees, Lars Lundsten, Rob Macerz, Peter McAuslan, Ed McNally, Franz Mather, Carl Mathys, Bill Metzger, Steve Middlemiss, Mikko Montonen, Richard Morrice, Mathias MüllerMultilines, Father Ronald Murphy of Georgetown University, Professor Doctor Ludwig Narziss of Weihenstephan, Hans Nordlov, Lynne and Don O'Connor, Ryouji Oda, Darren Peacock, Barrie Pepper, Chris Pietruski, Portugalia Wines (UK), Hélène Reuterwall, Bernard Rotman, John Rowling, Rüdiger Ruoss, Silvano Rusmini, Margarita Sahm, the late Dr Hans Schultze-Berndt, Professor Paul Schwarz of North Dakota State University, Conrad Seidl, Todd Selbert, Willie Simpson, Simpson's Malt, Ritchie Stolarz, Peter Terhune, Unto Tikkanen, Anastasy and Jo Tynan, Mike Urseth, Marianne Wallberg Sämsjö, De Wolff Cosijns Malt, Derek Walsh, Sabina Weyenman, Przemyslaw Wisniewski, Kari Ylane...

... спасибо также вообще всем, кто помог мне или разделил со мной кружку пива на этом пути.

## От издательства

*Фото:* Steve Gorton, Ian O'Leary, Sarah Ashun  
*Ассистенты редакции:* Jill Fomary, Tracie Lee Davis  
*Указатель:* Margaret McCormack  
*Рисунки хмеля:* Ruth Hall  
*Финансы:* Ricky Turner

## СОВЕТУЕМ ТАКЖЕ ПРОЧИТАТЬ

### О пиве вообще

Beer, Michael Jackson, Dorling Kindersley, London, 1998  
 Beer Companion, Michael Jackson, Mitchell Beazley, second edition, London, 1997  
 Pocket Beer Book, Michael Jackson, Mitchell Beazley, eighth edition, London, 2000

### Бельгия

The Great Beers of Belgium, Michael Jackson, Prion, third edition, London; MMC Antwerp, Belgium, 1998  
 The Beers of Wallonia, John Woods & Keith Rigley, The Artisan Press, Bristol, 1996  
 Good Beer Guide to Belgium, Holland & Luxembourg, Tim Webb, CAMRA Books, St. Albans, 1998

### Чехия

Good Beer Guide to Prague and the Czech Republic, Graham Lees, CAMRA Books, St. Albans, 1996

### Франция

The Beers of France, John Woods & Keith Rigley, The Artisan Press, Bristol, 1998

### Австрия

Unser Bier, Conrad Seidl, Deuticke, Vienna, 1996

### Германия

Good Beer Guide to Munich & Bavaria, Graham Lees, CAMRA Books, St. Albans, 1994

«Я потратил годы, исследуя тайны солода и магию хмеля. Пойдемте со мной, и вы вдохнете эти ароматы и попробуете вкус. Насладитесь величайшим в мире пивом... и наиболее редким».

Michael Jackson



# 500 ВЕЛИЧАЙШИХ В МИРЕ МАРОК ПИВА, ОТОБРАННЫХ САМИМ «ОХОТНИКОМ ЗА ПИВОМ» (BEER HUNTER®) МАЙКЛОМ ДЖЕКСОНОМ.



Dorling  Kindersley

Каталог книг DK на сайте

[www.dk.com](http://www.dk.com)



Каталог книг

«Издательства Жигульского»  
на сайте

[www.specialbooks.ru](http://www.specialbooks.ru)

«Майкл Джексон знает о пиве больше, чем кто-либо на планете». *Time Out*

«Ведущий пивной критик мира». *The Wall Street Journal*

ISBN 5-93679-045-2

