

Александр Петроченков

ПИВО

путеводитель



«Издательство Жигульского»

АЛЖАТЫН



ПИВО

путеводитель



УДК 663.241 (035.3)
ББК 36.87.2
ПЗ0

Серия выходит с 2001 года



«Издательство
Жигульского»

ISBN 5-93679-038-X

© Петrochenков А.В., 2003

© Оформление ООО «Бизнес
ту Бизнес Продакшн Груп
«Би-Би-Пи-Джи», 2003

Тел. (095) 263-9930, 265-6640

www.specialbooks.ru

ПЗ0

Петrochenков А.В.

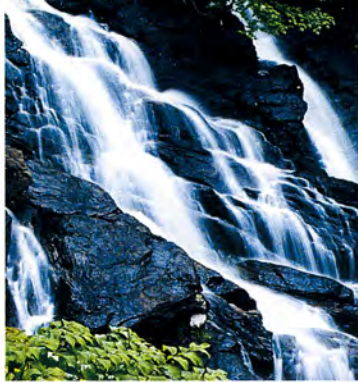
Пиво: Путеводитель. – М.: Издательство Жигуль-
ского (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп «Би-
Би-Пи-Джи»), 2003. – 304 с.: ил.

ISBN 5-93679-038-X

В книге представлена история и география пивоварения, рассказывается, как и из чего делают пиво, даются советы по дегустации, приводится краткий путеводитель по маркам, предлагаемым на российском рынке. Впервые в отечественной литературе основные типы и сорта пива систематизированы по методу и традиции их приготовления. Издание предназначено для широкого круга любителей пива.

УДК 663.241 (035.3)

ББК 36.87.2



Содержание

От автора	10
---------------------	----

Часть первая

Пиво в истории и культуре	14
-------------------------------------	----

Самый древний напиток	16
---------------------------------	----

«Жидкий хлеб»	30
-------------------------	----

Часть вторая

Ингредиенты и технология	36
------------------------------------	----

«Заповедь чистоты»	38
------------------------------	----

Из чего варят пиво	47
------------------------------	----

Как варят пиво	64
--------------------------	----

Часть третья

Классификация пива	78
------------------------------	----

В поисках системы	80
-----------------------------	----

Верховое пиво	85
-------------------------	----

Низовое пиво, или лагер	107
-----------------------------------	-----

Гибридные сорта	121
---------------------------	-----

Особые сорта	125
------------------------	-----



Часть четвертая

География и немного экономики134

Родина современного пива 136

Пиво варит весь мир 170

Пиво в России. 200

Спор между глобализмом
и подлинностью 227

Часть пятая

Вокруг пива238

Как правильно пить пиво 240

Атмосфера и закуска. 249

Пивные аксессуары. 255





Краткий путеводитель по маркам пива . . . 262

Амстар 265

Сокол Классическое
Сокол Безалкогольное
Сокол ICE
Белый Медведь Светлое
Белый Медведь Крепкое
Белый Медведь
Безалкогольное
Amsterdam Navigator

Афанасий 266

Доброе Светлое
Доброе Крепкое
Афанасий Премиум

Балтика 267

Балтика № 0 Безалкогольное
Балтика № 1 Легкое
Балтика № 2 Пати Микс
Балтика № 3 Классическое
Балтика № 4 Оригинальное

Балтика № 5 Золотое
Балтика № 6 Портер
Балтика № 8 Пшеничное
Балтика № 9 Крепкое
Балтика № 10 Юбилейное
Парнас
Арсенальное Классическое
Carlsberg Beer

Вена 270

Невское Светлое
Невское Оригинальное
Николай Синеврохофф
Tuborg Gold Label

Очаково 271

Очаково Светлое
Очаково Специальное
Очаково Темное
Очаково Оригинальное
Столичное





Пивоварни Ивана Таранова272

Кёнигсберг
Доктор Дизель
Три Медведя
ПИТ Светлое
ПИТ Export
Gösser

Пивоварни Москва-Эфес273

Efes Pilsener
Старый Мельник Светлое
Старый Мельник Классическое
Старый Мельник Золотое
Старый Мельник Темное
Warsteiner Premium Verum

Пивоварня Хейнекен274

Heineken Lager Beer
Бочкарев Бочковое
Бочкарев Светлое
Охота Светлое
Löwenbräu Original

САН Интербрю276

Клинское Светлое
Клинское Redкое
Клинское Безалкогольное
Клинское Люкс
Толстяк Светлое
Толстяк Забористое
Толстяк Доброе
Сибирская Корона Классическое
Сибирская Корона Праздничное
Сибирская Корона Крепкое Люкс
Сибирская Корона Рубиновое
Stella Artois
Staropramen

Степан Разин278

Адмиралтейское
Степан Разин Светлое
Степан Разин Специальное
Степан Разин Пшеничное
Дрожжевое

Тинькофф279

Тинькофф Платиновое
Тинькофф Золотое
Тинькофф Бок
Тинькофф Портер

Трансмарк280

Золотая Бочка Светлое
Золотая Бочка Классическое
Velkopopovický Kozel Světlý
Holsten Premium
Holsten Festbier Premium
Miller Genuine Draft

Хамовники282

Хамовническое пиво
Россиянин
Золотая пена
Царь-пушка
Topvar

Ярпиво283

Ярпиво Светлое
Ярпиво Оригинальное
Ярпиво Янтарное
Ярпиво Темное
Ярпиво Портер
Ярпиво Элитное
Ярпиво Ледяное

Brau Union Österreich AG . .284

Edelweiss Weissbier Hefetrüb

Brauerei Beck & Co	285
Beck's	
Beck's Non-alcoholic	
Brauerei Heller	285
Aecht Schlenkerla Rauchbier Weizen	
Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen	
Budweiser Budvar	286
Budweiser Budvar Czech Premium Lager	
Cerveceria Modelo	286
Corona Extra	
Cerveceria Moctezuma	286
Sol	
Foster's	287
Foster's Lager	
Golden Pheasant	287
Golden Pheasant Premium	
Grolsch	287
Grolsch Amber Ale	
Grolsch Premium Lager	
Grolsch Special Malt	
Guinness	288
Guinness Draft	
Hacker-Pschorr Brauerei	288
Hacker-Pschorr Weisse Kristall	
Hacker-Pschorr Weisse Dark	
Kirin	289
Kirin Premium Lager	
Královský Pivovar	289
Krušovice Czech Premium Lager	
Krušovice Czech Premium Lager Dark	
Kulmbacher Brauerei	290
EKU Export	
EKU Pils	
Kapuziner Weissbier Kristall-Weizen	
Kapuziner Weissbier Mit Feiner Hefe	
La Trappe	290
La Trappe Dubbel	
La Trappe Tripel	
La Trappe Quadrupel	
Murphy's	291
Murphy's Irish Stout Draught	
Murphy's Irish Red	
Paulaner Brauerei	292
Paulaner Original Münchener	
Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb	
Plzeňský Prazdroj	292
Pilsener Urquell Original	
Spaten-Franziskaner Bräu	293
Franziskaner Weissbier Kristallklar	
Franziskaner Hefe-Weissbier	
Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel	
Spaten Münchener Hell	

Некоторые московские пивные заведения	294
Список литературы	300
Интернет-ресурсы	301
Благодарности	303



От автора

Не стану утверждать, будто я знаю о пиве все. Такое заявление было бы слишком самонадеянным, да и просто смешным. Не буду также подробно рассказывать, сколько пива я выпил в процессе подготовки этой книги. Скажу кратко: много. Пиво – это такой огромный континент, что большинство из нас освоило в лучшем случае его маленький полуостров. Возможно, эту книгу следовало бы назвать скромнее: «Кое-что о пиве». Но как сделано, так сделано.

Разумеется, любителями пива не рождаются. Ими становятся, и этому способствуют порой самые ранние детские воспоминания. Одно из таких воспоминаний моего детства – белая пивная пена на усах отца. Возвращаясь с работы, он забирал меня из детского сада, и мы вавоем шли домой. По дороге он нередко останавливался возле голубого ларька выпить пива. Чтобы пена не цеплялась на усы, отец слувал ее, а иногда доверял это мне. И все-таки лохмотья пе-



ны нет-нет да и повисали на его усах. Я внимательно наблюдал, как отец неторопливо потягивает свою кружку жигулевского и становится добродушным и веселым. Было ясно, что это доставляет ему большое удовольствие, мне самому тогда еще непонятное.

Симпатия к пиву пробудилась во мне гораздо позже – уже в студенческие годы. Однажды летом, было это в Смоленске, мы с друзьями отправились на соревнования по мотокроссу, прихватив с собой целый рюкзак пива. Не успела наша компания расположиться возле трассы, как вдруг разразилась гроза. Мы вымокли до нитки, но мероприятия не покинули. Счастье молодости незабываемо: простор неба с рваными тучами, мокрая трава, ревущие моторы, гроза и пиво...

Шло время, и мои отношения с пивом продолжали развиваться (хотя, надо сказать, унылые пивные той поры отнюдь не укрепляли желания выпить пивка. Суровая вывеска «Пива нет» была чуть ли не обязательной деталью интерьера советских магазинов и пивных.) Поездив по стране, я сделал вывод, что особенно мне нравится пиво в Ленинграде и Риге и некоторые его марки в Белоруссии. Московское пиво было каким-то не таким, чтобы его можно было полюбить безоговорочно. А может быть, мне просто не попадалось хорошее.

Отлично помню, что бесповоротно и непоколебимо любовь к пиву утвердилась во мне только в 1988 году. В середине сентября я впервые в жизни выехал за границу — меня пригласил в Мюнхен мой друг Пауль. А первым заграничным городом, который мне довелось посетить, была Злата Прага, изумительно красивая в начале осени. Весь солнечный денек я проплутал по старому Пражскому Граду, любовался с Карлова моста дворцами в Градчанах — смесью готики и барокко, очаровывался красными черепичными крышами и узкими средневековыми улочками, по которым когда-то бродил Франц Кафка. Настроение, созданное этим городом, абсолютно органично дополнялось отличным чешским пивом. Уютная атмосфера пражских пивных и ресторанчиков так заворожала меня, что я чуть не опоздал на

вокзал, откуда отправлялся мой ночной поезд в Баварию.

Еще большее богатство впечатлений ожидало меня в Мюнхене. В столицу Баварии я прибыл как раз к началу грандиозного пивного праздника Октоберфест. И хотя для местных жителей праздник был несколько омрачен неожиданной кончиной премьер-министра Баварии Франца Йозефа Штрауса, буйный Октоберфест потряс меня своим размахом, а баварское пиво оказалось выше всяких похвал. Это было первое, но не последнее мое посещение Октоберфеста. В дальнейшем я побывал во многих странах, а в Германии вообще более десяти раз. Приезжая по делам в Мюнхен, я не упускал возможности отведать местного пива и преумножить свои ощущения. Кроме того, я старался не объезжать стороной и Чехию. Однажды мы с женой совершили замечательную поездку по Богемии, полной живописных лугов, холмов и замков.

Обнаружив во мне приверженность к пиву, мои немецкие друзья принялись всячески ее поощрять и развивать. Они не только знакомили меня с местными пивными достопримечательностями и обычаями, но и устроили непрерывную череду проб и дегустаций, благо в Германии имеются тысячи марок пива. Вряд ли я попробовал их все — это, наверное, еще никому не удавалось. Пивная культура там настолько развита, что пивоваре-

ние может показаться чуть ли не самым важным занятием баварцев, а всякие там автомобили BMW, электроника и самолеты получаются у них как бы сами собой, между пивом. Разумеется, это не так. Баварцы отличаются поразительным трудолюбием. Но и отдыхают они не менее старательно. Я не сильно удивился, когда узнал, что при всем невероятном пивном изобилии многие немцы еще и сами варят пиво. Домашнее пивоварение для них почти такое же обычное дело, как для наших хозяек квашение капусты или соленье грибов.

В 1993 году мое страстное увлечение пивом привело к написанию книги «Варим пиво», непосредственным поводом для чего послужили яркие впечатления от поездки в Чехию и Баварию. Увиденное мною за рубежом заметно контрастировало с тем, что тогда происходило с пивом в России. За минувшее с тех пор десятилетие российский пивной рынок разительно изменился, особенно после финансового кризиса 1998 года. И, похоже, потенциал перемен еще не исчерпан. Пива у нас с каждым годом все больше, и оно явно становится все лучше. Полагаю, что на этом пути нас ждет еще немало приятных открытий.

Моя любовь к пиву побуждала меня искать и пробовать его везде, где бы я ни оказался. То же самое мне хотелось бы посоветовать читателю: становитесь исследователем, неуго-

мимо ищите новые ощущения. Искренне восхищаясь золотым пльзеньским и замечательным баварским пшеничным, я хотел бы призвать тех, кто разделяет мои чувства к этому пиву, попробовать расширить круг своих предпочтений. Собирайтесь в дорогу и смело отправляйтесь на поиски новых пивных впечатлений. Почти в любой стране мира вас ждут замечательные находки. Как тут не вспомнить слова Марка Твена: «Сорта пива в той же степени не похожи друг на друга, как хохлатки во дворе. Светлое, коричневое, даже черное... Если хотите познакомиться со всеми – собирайтесь в дальний путь». Однако многие замечательные сорта пива можно отведать и не выезжая за границу. Посетите пивные бары и рестораны, в них частенько можно встретить самые неожиданные сорта и марки пива со всего света. Самое главное – не прекращайте поиски. Новых сортов пива на ваш век наверняка хватит!

Надеюсь, что эта книга поможет любителям пива подготовиться к новым ощущениям и пробудит стремление обогатить свой опыт. Мы живем в стране с древними пивными традициями, которые, к сожалению, в какой-то степени были утрачены, подавленные коммерческим успехом водки. Но российский народ, можно сказать, генетически неравнодушен к пиву, в течение столетий радовавшему наших предков. Только теперь

мы возвращаем себе радость пива и высокую культуру пивоварения – как будто приходим в себя от водочного угара, длившегося пять веков.

Существует огромное количество сортов пива, и еще больше торговых марок, в которых иногда нелегко разобраться самому искушенному ценителю. Даже опытные специалисты не всегда могут отличить пиво одного сорта, но от разных производителей. Одна из задач этой книги – рассказать о многообразии пива и обозначить ориентиры, следуя которым читатель мог бы дать осмысленную оценку вкусовым качествам своего любимого напитка.

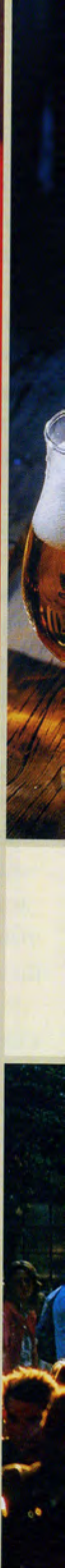
Автор убежден, что каждому человеку полезно знать, откуда взялось пиво, в чем причины столь устойчи-

вой его популярности, а также какова роль пива в формировании современной человеческой цивилизации. Книга расскажет о том, как, из чего и где его делают. Такое знание позволит вам прослыть экспертом в любой компании, даже если вы еще не любите пиво и не понимаете его вкуса.

Цель этой книги будет достигнута, если хотя бы немногие из тех, кто ее прочтет, смогут увереннее ориентироваться в многообразии пива и оценить этот напиток по достоинству. Отзывы о книге можно направлять в адрес издательства или по e-mail: petrochenkov@yahoo.com.

Ничто так не согревает душу, как холодное пиво, не правда ли?

Александр Петроченков





ПИВО в истории и культуре





Самый древний напиток

Пиво варили шумеры, египтяне, кельты, германцы, скифы, славяне... Пиво помогало строить пирамиды, города и монастыри, вести войны, открывать новые земли. Пиво всегда было рядом с человеком и, будем надеяться, не покинет его.

Человечество охотно выпивало во все времена. Пиво доставляло людям радость уже в самой далекой древности. Но как возникло пиво? Кто его изобрел? Мы едва ли когда-нибудь это узнаем. Похоже, что у пива нет единственной родины. Пиво было всегда и везде, на всех континентах и у всех народов. Как утверждают историки, оно появилось 8000 или даже 10000 лет назад. Забывчивый пекарь каменного века оставил тесто на солнце, оно стало жидким и забродило. Пекарь, морщась, попробовал забродившую массу, но, наверное, ее вкус ему понравился – и с этого началась история пива.

Пионерами пивоварения можно считать шумеров, ассирийцев, вавилонян, сирийцев и египтян. У евреев был распространен довольно крепкий алкогольный напиток из злаков и хмеля – сикер (сикера, шикер), рецепт которого, видимо, происходил из Египта. Одно из самых ран-

них изображений людей, пьющих пиво, обнаружено на глиняной вазе, найденной в Израиле и относящейся к 3400 году до н.э.

■ ЕЩЕ В ДРЕВНЕМ ВАВИЛОНЕ...

По мнению археологов, пиво было весьма популярно уже в Вавилоне, то есть 6000–8000 лет назад. Вавилоняне растирали зерна ячменя и спелты (вид злака, от которого произошла пшеница) между камнями, заливали их водой, добавляли душистые травы, сбраживали это сусло, и через несколько дней получался вкусный освежающий напиток, который был отдаленно похож на то, что сейчас мы называем пивом. Пили его через соломинку или тростниковую трубочку. Пивоварение поддерживали крупные землевладельцы, которые снабжали пивоварни зерном, заготавливали бочки и поставляли прочее необходимое сырье. А в месопотамском городе-государстве Ур пиво производили профессионально, на продажу.

Уже в те времена использовался не только ячменный солод, но и его смесь с пшеничным солодом либо с зерном



Вот так вавилоняне пили пиво

пшеницы (аналогичной современному сорту «эммер» или «двузернянка»). Пиво употребляли в таком количестве, что почти половину всего урожая зерна перерабатывали в солод. Хмель тогда не применялся. Скорее всего, он был еще неизвестен, или, возможно, по какой-то причине его не хотели использовать в пивоварении. Поэтому можно предположить, что «хлебный сок» вавилонян и шумеров имел сладковатый вкус без привычной нам хмелевой горечи. Современный любитель пива, привыкший к богатому выбору сортов и марок, может с удивлением узнать, что в древнем Вавилоне варили не менее двух десятков различных видов пива, причем только восемь делали из ячменя. Среди них были такие, которые сегодня называются белым, темным, черным и красным пивом, а тип пива, ныне известный как лагер, являлся предметом экспорта.

На барельефах старинных надгробий сохранились изображения традиционных ритуалов, связанных с пи-



Слово «пиво», написанное клинописью (Месопотамия)

вом. На них можно видеть священнодействия жрецов, пытающихся снискать расположение богов, принося им в жертву пиво. Похороны были важным общественным событием, на котором люди пили вместе, а священнослужителя вознаграждали пивом и хлебом. Поэтому пиво воспринималось не просто как приятный напиток, но как нечто важное и возвышенное, если не священное. Кроме того, жрецы распространяли миф, что пиво усиливает мужскую силу и потенцию, да и женщин делает плодотворными. Между прочим, тогда существовало поверье, будто употребление пива способно предотвратить заболевание проказой. Увы, проказа по сей день остается страшной бедой для населения многих стран, а пиво на это никак не влияет.



Царь Хаммурапи (фрагмент колонны Хаммурапи)

Однако первыми пивоварами были, видимо, все-таки не жрецы, а женщины, домохозяйки. Они варили пиво из спелты. Правда, женщинам не удалось сохранить свою монополию, ибо довольно скоро выяснилось, что пиво является очень выгодным товаром. А поскольку торговля была в те времена делом сугубо мужским, пивоварение вскоре прочно и надолго перешло в их руки.

Благодаря археологическим исследованиям в юго-западной Персии, проводившимся французами в начале XX века, стало известно, как обращались с пивом около 3500 лет назад. При раскопках города Сузы были обнаружены большие шарообразные глиняные сосуды, которые закапывались под полом домов. Эти огромные пивные кувшины накрывались сверху керамической плитой с отверстием посередине. Через отверстие пиво либо вычерпывали, либо вставляли туда специальную трубку и пили непосредственно через нее. Предполагается, что пить пиво через трубочку приходилось из-за обильного осадка на дне сосудов. Археологам удалось даже выяснить, что в зажиточных домах такие емкости для пива устанавливались под полом помещений, предназначенных для мужских собраний.

В Месопотамии имелись также общедоступные пивные, которые чаще всего располагались на окраинах, перед городскими стенами. Обычно они были связаны с одной большой пиво-

варней, как это частенько бывает и в наше время во многих странах с традиционной пивной культурой. В этих заведениях емкости с пивом также закапывали: в подземной прохладе пиво дольше оставалось свежим. Глиняные статуэтки, хранящиеся сегодня в музеях, показывают, что есть и пить тогда было принято не сидя, а лежа.

Другие изображения, найденные археологами, свидетельствуют, что пивные попойки неизбежно заканчивались грубоватыми любовными утехами. К тому же пивными обычно заведовали представительницы одной из древнейших профессий, которые в ту пору считались жрицами богини любви Иштар.

Вавилонский царь Хаммурапи, подчинивший себе Месопотамию и Ассирию, среди прочего установил правила, связанные с производством и употреблением пива. В 1902 году под Сузами (территория современного Ирака) была найдена двухметровая колонна из черно-зеленого диорита с многочисленными клинописными параграфами законов. Знаменитая находка хранится в Лувре. Этот древнейший свод законов, получивший название кодекса Хаммурапи, составлен примерно за 1700 лет до Рождества Христова. Он содержит два параграфа, посвященные производству и продаже пива, один из которых устанавливал предельные цены на пиво (в перерасчете на зерно) и был на-

правлен против злоупотреблений торговцев: «Если трактирщица поднимет цену за пиво слишком высоко по сравнению с ценой зерна и это будет доказано, тогда следует бросить ее в воду». (С тех пор и повелось: губит людей не пиво, губит людей вода.) Впрочем, завышать цены иногда было и не нужно, ведь всевозможные способы фальсификации пива появились не намного позже его самого. Хаммурапи позаботился и о фальсификаторах: их полагалось до смерти упавать собственным же варевом. А за политические дискуссии среди посетителей кабаков хозяева последних могли поплатиться жизнью. Помимо сведений об этих устрашающих мерах кодекс Хаммурапи также сообщает, что в те времена почти все лекарства либо растворяли в пиве, либо запивали пивом.

■ ЭПОХА ФАРАОНОВ

Достоверные свидетельства развитого пивоварения обнаружены археологами и в Древнем Египте. Первоначально египтяне покупали пиво в Вавилоне, и постепенно оно завоевало их симпатии. Разумеется, проделав долгий путь по жаре на верблюдах, пиво теряло большую часть своих достоинств. Жителям долины Нила не оставалось ничего другого, как самим освоить его производство. Египтяне во времена фараонов в совершенстве владели искусством приготовления ячменного солода, а также умели варить пиво из



Древнеегипетский пивовар за работой

других злаков, но делали это иначе, чем в Вавилоне. Изобретение пшеничного пива они приписывали богу Озирису. Древнеегипетский иероглиф, обозначающий трапезу, в буквальном переводе означает «хлеб и пиво». Так что связь между хлебом и пивом уже тогда была вполне очевидна.

Древнеегипетское пиво, которое называлось «хек», было сладким и крепким. Египтяне приправляли его ядовитой мандрагорой, которой приписывались чудодейственные свойства. Кроме того, в разные сорта пива добавляли шафран, анис и другие пряности.

Папирус Эберса, обнаруженный немецким египтологом Георгом Эбер-

сом в 1873 году, — первый документ по медицине из страны фараонов — содержит рецепты приготовления пива. Оказывается, египтяне знали немало разновидностей пива, от ячменного, темного и светлого, отличавшегося мягкостью и тончайшим ароматом, до обычного пива из смеси ячменного и пшеничного солода. Древнейшие из рецептов египетского пива относятся к 3500 году до н.э. Особое целебное действие египтяне приписывали пивной гуще. Ее использовали для различных припарок, а также принимали внутрь. И вообще, египтяне считали, что удовольствие, в том числе и от пива, удлиняет жизнь.

Пиво в Древнем Египте пили все, но главным образом простолюдины, которые питались пивом, луком и хлебом. Пиво было одним из основных продуктов в рационе невольников, строивших пирамиды и другие грандиозные сооружения. В кабаках Мемфиса и Каира бывало довольно-таки оживленно. Полуобнаженные музыкантши улаживали слух выпивающих, нередко присоединяясь к веселью. На одной цветной фреске, обнаруженной археологами в древнем склепе, изображена капитулировавшая дама, переоценившая, по-видимому, свою устойчивость к выпивке. А в сохранившейся застольной песне говорится об опьянении пивом: «Ты бродишь из пивной в пивную и вдыхаешь пивной аромат, оскорбляешь своим пьянством друзей, а часто и жену дома». Знакомо, правда?



А так пили пиво египтяне

Примерно в 1250 году до н.э. фараон Рамзес II попытался ограничить потребление пива и сам выступил в роли примера для подражания, хотя высшие слои египетского общества и без того традиционно предпочитали вино. Торговлю пивом запрещали и даже закрывали лавки, в которых продавался хек. (В дальнейшем эту деятельность продолжили арабы, захватившие Египет в 8 столетии н.э. Последователи Магомета принялись решительно искоренять всякое ремесло, связанное с изготовлением алкогольных напитков, и почти добились своего.) Но древнеегипетская антиалкогольная кампания не возымела особого успеха. Народ продолжал пить пиво. А пивовары были в Египте настолько уважаемы, что фигурки, изображавшие представителей этой профессии, помещали в захоронения.

Таким образом, пиво в Древнем Египте было весьма популярно. И удивительно, что на протяжении тысячелетий ни один из фараонов не догадался обложить его налогами. До этого додумалась только знаменитая Клеопатра, последняя представительница династии Птолемеев, правившая в Египте в 69–30 годах до н.э. Она хотела возобновить строительство пирамид, а для этого нужны были деньги. Разумеется, официальной версией была забота о народной трезвости. Так был введен самый первый налог на напитки.

■ НАСТУПЛЕНИЕ НА ЕВРОПУ

Из Египта пиво пришло в Эфиопию (здесь оно называлось «фокка» и «мазар»), в Персию, на Кавказ. В царстве Урарту (территория нынешней Армении) в IX–VII веках до н.э. варили крепкое пиво, которое, по свидетельству древнегреческого историка Ксенофонта (430–355 до н.э.), пили через тростниковые трубочки.

Из индоевропейских народов ранее других пиво узнали фригийцы и фракийцы. Они, а также скифы варили его из ячменя, дробленого риса, овса и проса. В Иберии (современная Испания) пиво называлось сегеа (serveza). В Галлии уже в I веке н.э. делали напиток «корма», который, как и кельтское пиво, сохранился в северной Франции, Бельгии и Англии

вплоть до конца XIX века. Древнеримский врач греческого происхождения Педаний Диоскорид упоминал в I веке н.э. об употреблении ирландцами *сигтн* — сбраживаемого напитка из ячменного солода с травяными добавками. Заменой хмелю служили цветки вереска, молодые побеги рабитника, полынь, ягоды лавра и плюща. Подобные добавки применялись наряду с хмелем и позже. В карело-финском эпосе «Калевала», повествующем о подвигах и приключениях в сказочной стране Калева, немало говорится и о пиве. А скандинавские легенды обещали героическим воинам полный рог пива в качестве наивысшей награды в загробной жизни. Пиво викинги готовили с чесноком, способным, по их мнению, отразить любое зло. Вероятно, по пути «из варяг в греки» скандинавский опыт пивоварения пришел и на Русь. Однако у славянских племен имелись собственные сбраживаемые напитки на основе меда, родственные пиву, история же слабоалкогольного кваса определенно насчитывает более 2000 лет.

Как известно, древние греки и римляне пили преимущественно вино и о пиве знали не много. Более того, пиво они считали напитком варваров. Грекам еще в эпоху Аристотеля было известно об употреблении пива народами северной и центральной Европы. Римский поэт Вергилий (70–19 до н.э.) удостоверил, что скифам был знаком напиток, подобный пиву. Рим-

ляне в ту пору воевали с галлами и германцами, которые, не зная виноделия, являлись убежденными сторонниками пива. Римский ученый, автор «Естественной истории» Плиний Старший (24–79) свидетельствовал: «Народы запада вырабатывают напиток из зерна. Они даже научились готовить пьянящую воду». А римский консул и писатель Плиний Младший (62–114) насчитал в Европе по меньшей мере 195 видов ячменного напитка.

Тем не менее, скорее всего, именно через греков и римлян о пиве стало известно в центральной Европе. Пивоварением в Европе занимались в те времена германцы, о чем сообщил первый «иностранный корреспондент» Римской империи Публий Корнелий Тацит (ок. 58–117), автор знаменитого трактата «О германцах». Описывая питейные обычаи варваров, обитавших севернее Альп, Тацит нравоучительно замечает: «Пьянство днями и ночами не приносит ничего иного, кроме позора. В качестве напитка германцы применяют питье из ячменя и пшеницы, которое после брожения превращается в пиво». Тацит говорил о пиве как о жутком, зловещем напитке. Он даже пришел к выводу, что с досаждавшими римлянам германцами можно покончить не только копьем и мечом, но и поставками *cervisia* — пива.

Предполагается, что варить пиво германцы научились у финикийцев.

Под Кульмбахом в Баварии были найдены глиняные кувшины, которые могли использоваться пивоварами еще за 3000 лет до н.э. В дальнейшем технология приготовления пива постепенно распространилась в Англии и Скандинавии, а затем, благодаря экспансии европейской культуры, и по всему миру. По этой причине родиной пива принято считать Германию.

Да и своим названием европейское пиво обязано древним германцам. В старонемецком языке для обозначения этого напитка существовало слово *Reor* (или *Bior*), в котором нетрудно узнать сегодняшнее немецкое *Bier* или английское *beer*. Видимо, происходит оно от латинского слова *biber* – напиток. (По-английски *beverage* – напиток, а *bibber* – пьяница.) Кроме того, до нас дошло и другое старогерманское название пива – *Alu*, *Alo* или *Ealo*; у скандинавов это *øl*, а на Руси в древности варили напиток «оль». Наконец, всем известен английский эль (*ale*).

Но надо иметь в виду, что пиво древних германцев было совершенно иным, нежели светлое и освежающее пльзеньское наших дней. На вкус оно должно было быть сладковатым и довольно противным. Пиво сбраживалось при нормальной температуре



Гравюра Людвиг Рихтера (XIX век)

воздуха, брожение часто было самопроизвольным, и результат зависел от случая. Впрочем, дрожжи использовали и тогда, хотя и не очень умело. Для приготовления пивного сусла брали все, что казалось сколько-нибудь подходящим: от меда до любого зерна, а потом в дело шли приправы и добавки – можжевельник, мирт, тмин, анис, лавровый лист, древесная кора, листья ясеня, различные травы, ягоды, корни и даже бычья желчь. Такое пиво с различными приправами называлось *Grut-Bier* и производилось в Германии вплоть до XV века. Горечь пиву того



Питер Брейгель.
Крестьянский танец (фрагмент)

времени сообщал не хмель, а род вереска с нижегерманским названием «грут» (Grut). Позже грутом стали называть смесь трав и пряностей, добавляемых в пиво. (Подробнее см. главу «Пиво варит весь мир», раздел «Германия».) Отсюда происходит именование налога, который с крестьян и торговцев взимали средневековые князья и их вассалы, — «право грута» (Grutrecht), приносившего городам немалые доходы.

Тот же Тацит упомянул среди варварских племен севера неких гамбринов (gambriuii), чем дал повод для



Гамбринус

многoletних дебатов о происхождении имени «Гамбринус». Гамбринус — это легендарный король Фландрии и Брабанта, считающийся покровителем пивоваров, так как именно он, по преданию, изобрел пиво. Спор идет о том, следует ли выводить имя мифического Гамбринуса от гамбринов или от Яна Примуса — реального герцога Иоганна I Брабантского (лат. primus — первый). В пользу последнего варианта говорит то, что герцог, большой энтузиаст потребления пива, в 1280 году был избран почетным членом брюссельской

гильдии пивоваров. Стоит также отметить, что день рождения Гамбрину-са стал праздноваться пивоварами только в позанем средневековье.

■ ХМЕЛЕВАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

Хотя в том или ином виде пиво существовало во многих странах с незапамятных времен, именно хмель произвел в пивоварении подлинную революцию. Хмелеводство началось в Европе в эпоху великого переселения народов. Кстати, хмель был известен еще в Древней Руси, откуда, вполне возможно, и попал в центральную Европу. Первое упоминание о хмеле относится к VIII веку, однако важнейшим компонентом пива он стал только в XII веке.

Хмель придает пиву характерный тонкий горьковатый привкус и делает его более стойким к скисанию. Впервые добавлять хмель в пиво попробовали при Карле Великом, приблизительно в 800 году. В Германии хмель ценился настолько высоко, что им даже уплачивали государственные пошлины. Постепенно он превратился в европейскую валюту, на первых порах, впрочем, не вполне конвертируемую, так как в Англии до XV века хмель был запрещен к употреблению. Английские пивовары четко делились на тех, кто использовал хмель для приготовления эля, и тех, кто твердо отказывался это делать. В 1436 году король предписал лондонским шерифам защищать пивоваров, применяющих



Выращивание хмеля в средние века

хмель, от актов насилия. В Германии использование хмеля в пивоварении стало обязательным не ранее XIV века.

Поначалу пивоварение относилось к обычным женским домашним обязанностям, но впоследствии выделилось, особенно в городах, в отдельное ремесло, чем дальше, тем строже регламентируемое. Пивовары-ремесленники обладали правом на продажу произведенного ими пива, большинство же княжеских дворов и монастырей первоначально варили пиво только для собственного употребления. Монахи столетиями экспериментировали с пивом, приправляя его всевозможными зельями из грибов, ягод и разнообразных трав, среди которых встречались и ядовитые, например белена.

Надо отметить, что средневековое пиво далеко не всегда было безвредным для здоровья. Входящие в его состав галлюциногенные алкалоиды могли вызывать видения, и это служило поводом для множества суеверий. Вплоть до конца XVI века в Евро-

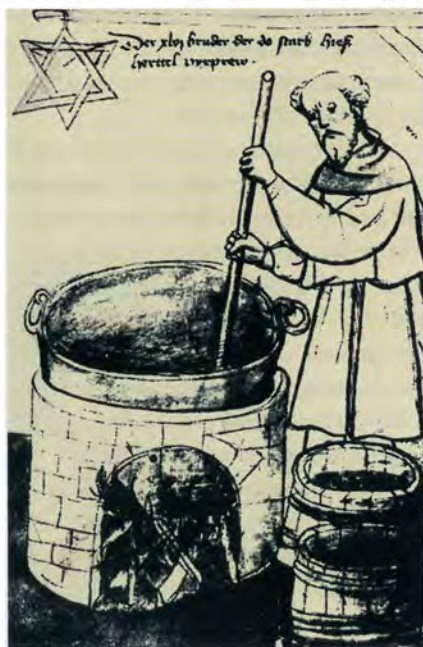


Средневековый пивовар снимает пробу

пе практиковалось сожжение «пивных ведъм», которых обвиняли в порче пива, хотя, конечно, дело было в несовершенстве технологии. Неудачи с пивом случались достаточно часто, костры горели, а в историю пивоварения (и не только его) была вписана одна из самых мрачных страниц. Появление хмеля существенно улучшило ситуацию, поскольку проблем с производством пива и его хранением сильно поубавилось.

Видимо, именно в монастырях возникла и реализовалась идея добавлять в пиво хмель. Монахи вели изыскания более систематично, чем ремесленники-пивовары, а кроме того, они были грамотны и записывали результаты своих опытов, сохраняя их для следующих поколений. Монастырское пиво становилось все лучше и лучше, в том числе благодаря хмелю. Охраняемых границ в ту пору в центральной Европе

не было, и секреты пивоварения со странствующими монахами перемешались из монастыря в монастырь. Со временем производство хорошего крепкого пива стало для монахов жизненно важным делом: пиво помогало выдерживать долгие посты. Крепкое пиво они называли «жидким хлебом», так как клерикальный принцип гласил, что «жидкость не нарушает поста». Правда, от римского папы крепкое пиво на всякий случай утаивали: а вдруг бы он изменил этот принцип? Даже в самых бедных католических монастырях



В средневековье гексаграмма обозначала единение воды и огня, мужского и женского начал. Никакого отношения к иудаизму этот символ пивоваров не имел

каждый его обитатель ежедневно получал более литра пива, не считая полулитра вина. А во время поста разрешалось выпивать до пяти литров пива в день.

В конце концов монастыри официально получили право заниматься производством и торговлей пивом, превратившись в настоящие форпосты пивоварения, а некоторые сохранили этот статус до наших дней.

■ ФОРМИРОВАНИЕ ПИВНОЙ КУЛЬТУРЫ

В средние века стали появляться и муниципальные пивоварни, а пивовары объединились в гильдии. На территории нынешней Чехии, в Пльзене и Ческе-Будеевице (Будвайсе), коммерческое пивоварение началось не позже XIII века. В начале XV века пивоварня в Ческе-Будеевице снабжала пивом королевский двор Богемии. Тогда-то у местного пива и появился девиз «Пиво королей». Примерно в то же время образовали свои гильдии пивовары Германии. В Англии эль стал главным национальным напитком к концу XIV века.

К XIII веку в северной Германии варили уже довольно неплохое пиво и притом гарантированно безвредное для здоровья. В ганзейских городах наблюдался настоящий бум пивоварения, а пик этого бума – в Бремене. К концу XV века в Гамбурге действовало 600 пивоварен! При ратушах Гамбурга и Любека существовали пив-



Легендарный выпивоха Тоби Филлот

ные и винные погреба. Пиво было основной статьей экспорта и поставлялось во многие страны Европы и даже Средиземноморья. Немецкое пиво пили и в русских городах – Новгороде и Пскове. В обратном направлении ганзейцы везли русский мед (пивной напиток), а позже стали импортировать хмель. Любопытно, что в Мюнхене, который в наши дни признан столицей пивоварения, в 1347 году пивовары не смогли создать гильдию – их оказалось слишком мало. К 1372 году в Мюнхене была 21 пивоварня, но летом их работники вынуждены были

искать дополнительные заработки.

Огромную роль в становлении немецкой пивной культуры сыграл принятый в 1516 году баварский закон о строгом соблюдении рецептуры пива. Этот закон, названный «Заповедью чистоты» (Reinheitsgebot), непременно устанавливал, что пиво можно варить только из ячменя (позже – ячменного солода), хмеля и чистой воды. Поскольку дрожжи в то время еще не были известны, процесс брожения оставляли на волю случая. Закон отличался суровостью: тех, кто разбавлял и поддельывал пиво, строго штрафовали, а самых отпетых – и вовсе топили в собственном пиве. Reinheitsgebot действует в Германии по сей день, являясь старейшим законодательным актом в мире, регламентирующим производство продуктов питания и защищающим права потребителя. (Подробнее о «Заповеди чистоты» говорится в одноименной главе.)

Еще одной важной вехой в истории пивоварения было открытие в XIX веке Луи Пастером дрожжевых грибов – одноклеточных организмов, ответственных за брожение. А в 1881 году датчанин Эмиль Кристиан Хансен впервые получил чистую культуру пивных дрожжей, что открыло перед пивоварами поистине необозримые



Прибытие Колумба в Америку

горизонты. Это было не так уж давно, но с тех пор пльзеньское пиво успело покорить весь мир.

■ ПО БЕЛУ СВЕТУ

В рацион моряков парусных судов в обязательном порядке входило пиво (оно лучше, чем вода, переносило путешествие морем). Английскому моряку полагалось в день три-четыре литра пива. Первое пиво, которое пересекло Атлантику и приобрело известность в Америке, было родом из Франции. В июле 1826 года, когда Соединенные Штаты праздновали свое 50-летие, страна уже могла похвастаться сотнями пивоварен.

Но еще в 1502 году Христофор Колумб обнаружил, что коренные американцы готовили пиво из кукурузы и со-

ка деревьев. Некоторые туземные племена Южной Америки до сих пор делают пивоподобный напиток под названием «чича». В Перу приготовлением чичи занимаются женщины: они разжевывают зерна кукурузы, сплевывая то, что разжевали, в большую чашу. Два-три дня эта масса бродит, а затем сообща потребляется всем племенем.

Традиционные напитки на основе брожения есть у многих народов мира. Жизнь в Средней Азии, например, невозможно представить без кумыса, кисломолочного напитка, изготавливаемого из кобыльего молока. Кумыс обладает замечательными вкусовыми и целебными свойствами и используется, в частности, при лечении туберкулеза легких.

Между прочим, йогурт также является продуктом брожения и поэтому состоит в отдаленном родстве с пивом. В Африке, южнее Сахары, некоторые племена готовят напиток «жоала», похожий на пиво и имеющий запах йогурта.

В Китае издавна умели делать рисовое пиво. О китайском пиве Европа

узнала из рассказов Марко Поло. Согласно сохранившимся китайским историческим документам, пиво «киу» существовало в Китае по меньшей мере за 300–200 лет до н.э.

Позже китайское умение переняли японцы, которые в конце концов изобрели напиток, известный как сакэ. Иногда сакэ ошибочно называют рисовым вином, хотя по способу приготовления оно гораздо ближе к пиву, так как в его основе лежит зерно и вода, а не виноград.

На Тибете элементом местной культуры является напиток «чань», изготавливаемый из рисовых или ячменных лепешек «фап». Высушенные лепешки толкут и смешивают с рисовой мукой, добавляют воду и оставляют все это для брожения.

Впрочем, все эти близкие и дальние родственники современного пива, если и были приятными на вкус, все же наверняка мало походили на тот горьковатый золотистый или коричневатый напиток, который является предметом внимания данной книги.





«Жидкий хлеб»

Пиво представляется довольно легкомысленным напитком. Но не стоит, однако, все сводить к юмору. Согласитесь, что 10 000 лет, на протяжении которых люди варят пиво, – это серьезно.

Давно стало общим местом, что человека сделал человеком труд. Так вот, есть веские основания полагать, что трудился человек не над чем-либо, а над пивом.

■ РОЛЬ ПИВА В РАЗВИТИИ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Профессор антропологии университета Пенсильвании (США) доктор Соломон Кац утверждает, что именно потребность в зерне для пивоварения была той мощной мотивацией, которая заставила первобытного человека совершить очень важный шаг – перейти от охоты и собирательства к земледелию. Неизбежный при земледелии оседлый образ жизни повлек образование общин, которые занимались обменом друг с другом, росли, богатели, становились селениями и городами... Так – с выращивания зерновых для пива – началась человеческая цивилизация.

Существует гипотеза, согласно которой на ранней стадии развития человека пиво являлось важнейшим пище-



вым ресурсом. Зерно, предназначенное для выпечки хлеба, становилось более питательным после использования в пивоварении. В таком зерне крахмалистое содержимое превращалось в растворимые углеводы, которые иначе извлечь было нельзя. А вкусная и полноценная пища способствовала существенному улучшению деятельности мозга. Пещерные люди, занявшиеся пивоварением, оказались сообразительнее других.

Пиво существовало практически везде, где можно было выращивать зерновые культуры: сорго и просо в Африке, пшеницу и ячмень на Ближнем Востоке, рис в Азии, кукурузу на американском континенте. Из всех известных человечеству тех-

Пивной сад (биргартен) в Мюнхене

нологий пивоварение – самая древняя. Со временем из нее выросли и нынешние передовые технологии, включая секреты расщепления атомного ядра и изготовления кремниевых микрочипов. И это без шуток!

Кроме того, пиво – очень серьезный бизнес. На деньги, принесенные пивом, строились монастыри и замки, снаряжались экспедиции, велись войны. Всегда находилось множество охотников прибрать к рукам производство этого напитка. То же и сегодня: транснациональные корпорации делят мировой рынок пива.

Концентрация и глобализация индустрии пивоварения сопровождается



Хуан Грис. Кружка пива и игральные карты (1913)

ся, как ни странно, обратным процессом: множится число мини-пивоварен, где производятся уникальные сорта «живого» пива, возрождается домашнее, семейное пивоварение на новейшей технологической основе.

В России в последнее десятилетие среди всех несырьевых отраслей пивоварение переживает едва ли не самый бурный рост. И хотя нашей стране еще рано состязаться с Европой, достигнутый объем потребления пива в России, оцениваемый в 6 миллиардов долларов в год, — ошутимая величина.

Однако наше современное пиво совсем не похоже на то, которое варили на Руси наши предки. Поэтому сегодня для нас пиво — такое же европейское заимствование, как, скажем, для Китая или Японии.

Столица Баварии Мюнхен непременно ассоциируется с пивом и пивоварением. В Баварии, как и встарь, пиво абсолютно серьезно причисляют к основным пищевым продуктам, а повышение цен на него поднимает больше шума, чем увеличение налогов. Однако Чехия успешно оспаривает у Баварии право называться центром пивной вселенной.

О качестве чешского пива говорит тот факт, что полакомиться им в Чехию приезжают даже из соседки-соперницы Баварии.

На протяжении веков пиво, сваренное из злаков, во многих странах именовалось «жидким хлебом». И действительно, во вкусе хлеба и пива есть что-то общее. Да и по содержанию полезных веществ пиво приближается к хлебу. Кроме того, пиво — слабоалкогольный напиток. Алкоголь содержится в пиве в том умеренном количестве, которое, по мнению многих медиков, необходимо и полезно человеку. В приложении к пиву проблеме злоупотребле-

ния алкоголем принято преувеличивать, хотя алкоголь содержится во многих продуктах питания: ржаном хлебе, квашеной капусте, кефире, йогурте, мороженом, кондитерских изделиях – и лекарствах. Но для здоровых (и разумных) людей небольшое количество алкоголя не только безвредно и приятно, но и благотворно. В медицинской литературе регулярно появляются сообщения, что ежедневный прием 20–30 граммов спирта снижает вероятность сердечно-сосудистого заболевания. А это как раз одна-две кружки пива.

Для тех, кто знает, какую радость дарит пиво, «жидкий хлеб» – не просто фигура речи. Многие наши современники скорее откажутся от хлеба, чем от пива.

■ СКОЛЬКО ГДЕ ЕГО ПЬЮТ

Вот что действительно забавно, так это споры, где больше пьют пива на душу населения. Некоторые мнительные особы воспринимают такие сравнения чуть ли не как вражьи происки с целью покуситься на предмет национальной гордости и государственного престижа.

Еще 20–30 лет назад по потреблению пива лидировала ФРГ, оставляя на втором месте Чехословакию. Но после того как в 1989 году в ФРГ влилась ГДР, а Чехия развелась со Словакией, лидеры поменялись местами. В последнее время Чехия уверенно удерживает пальму первенства: каждый чешский гражданин выпивает около 160 литров пива в год, что ровно вавое выше, чем в среднем по





Рекламный плакат пива Pilsner Urquell (1930)

Европе (например, в 2001 году чехи выпили по 162 литра, а в 2002 году – по 159 литров). В Германии потребление пива постепенно снижается и на сегодня равно 130 литрам в год или около того, хотя баварцы в своих уютных ресторанчиках под вкуснейшую закуску выпивают в год на человека не менее 150 литров.

На пятки Германии наступают сразу четыре страны: Австралия, Дания, Австрия и Ирландия, где потребляют около 120 литров пива в год. Примерно по 110 литров в год выпивают в Бельгии и Люксембурге. В престижный клуб стран, в которых ежегодное потребление пива на душу населения

превышает 100 литров, входят Великобритания, Венгрия и Новая Зеландия. Весьма близки к заветной планке в 100 литров в год Нидерланды, Соединенные Штаты, Финляндия и Словакия. В остальном мире – меньше 80 литров на человека в год.

В России положение следующее. В свете новейшего пивоваренного бума потребление пива с начала 1990-х годов почти удвоилось и превысило 40 литров в год. Что, однако, в два раза меньше средневропейского уровня. Впрочем, Санкт-Петербург, наше трехсотлетнее «окно в Европу», вполне оправдывает свой титул: здесь в последнее время потребляют рекордное для России количество пива – около 80 литров на человека в год.

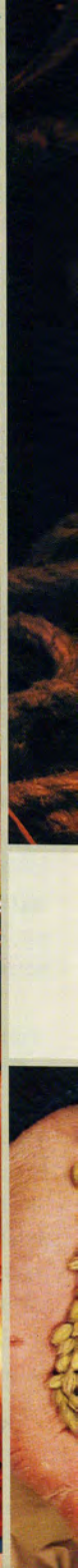
Москва отстает от Питера литров на 10, но имеет хорошие шансы догнать и перегнать северную столицу. Остальная Россия все еще топчется на месте, потребляя прежние 20–25 литров. Только в некоторых крупных городах, в Поволжье и на Урале потребление пива превышает средние по стране 40 литров в год. Стало быть, имеются немалые перспективы роста и надежда сбросить с пьедестала миф, будто русским национальным напитком всегда была и будет водка. Кстати, аналитики пообещали, что в 2003 году российское население впервые по меньшей мере за 500 лет потратит на пиво больше денег, чем на волку. После финансового кризиса 1998 года именно пивоварение оказалось лидирующей отраслью российской промышленности.

Помимо пиволюбивых стран, есть на планете несколько мест, где пиво

не производят и почти не пьют. Таковы, например, Афганистан и Бангладеш. Во многих мусульманских странах (хотя и не во всех) алкогольные напитки не жалуют, прохладно относятся и к пивоварению.

Наивысшего развития культура пива достигла в Европе, где пивоварение традиционно поддерживается властями. Пивные заведения и пивоварни с давних пор существовали практически во всех городах и многих селениях европейского «пивного пояса», к которому относятся Ирландия, Голландия, Дания, Бельгия, Германия, Австрия, Польша, Чехия, Словакия. Здесь пивоварня зачастую имела значение не менее важное, чем храм. Неслучайно немецкий реформатор церкви Мартин Лютер мудро заметил: «Уж лучше пусть в пивной думают о церкви, чем в церкви думают о пивной».







Ингредиенты и технология





«Заповедь ЧИСТОТЫ»

Первый закон о правах потребителя появился благодаря пиву, а произошло это почти пять столетий назад. С тех пор мир сильно изменился, пиво варят иначе, но закон о его чистоте не утратил своей актуальности.

Давно замечено, что хорошее пиво можно сварить только из высококачественных ингредиентов и тщательно соблюдая технологию. Ведь даже крохотные отклонения от рецептуры приводят к самым нежелательным последствиям. Своевольные импровизации, надежда на «авось», да и просто низкая культура труда – расхлябанность, неопрятность, разгильдяйство – в пивоварении недопустимы. Это высокое искусство требует чистоты, ответственности, терпения и глубоких знаний.

Секреты приготовления пива всегда бережно сохранялись и ревниво оберегались от посторонних глаз и ушей. Тайны ремесла изустно передавались от поколения к поколению. В старину пивоварение было женским делом. Баварские крестьянки варили пиво в обыкновенных кухонных котлах, но ни на йоту не отступали от правил, складывавшихся десятилетиями. Для немецких крестьян и городских ремесленников известная пословица *Hopfen und Malz – Gott erhalt's!* («Храни, Господь, хмель и солод!») была не пустым присловьем, потому что они зарабатывали на жизнь продажей своего пива. Уже в 1260 году в Германии возникли первые гильдии пивоваров. Мастера, доро-



В Европе шестиконечная звезда служила символом пивоваров, создававших городские гильдии

жившие своей репутацией, строго следовали проверенным рецептам и даже воду для пива старались брать из тех же колодцев и родников, что и их предшественники.

Однако возможность заработать на пиве легкие деньги была настолько соблазнительной, что его производством нередко занимались люди недобросовестные, да и просто жулики. Чего только ни подмешивали в пиво, пытаясь сделать его позабористее! Корю деревьев, различные корни и травы, кислоты и соли. А в более поздние времена — глицерин и даже стиральный порошок для получения пышной пены. В старину бывало, что пивова-

ры-экспериментаторы использовали вещества из обихода алхимиков. Неудивительно, что подобная продукция часто оказывалась настоящей отравой — в прямом, а не переносном смысле. И это не преувеличение. Одно из самых древних упоминаний о недоброкачественном пиве встречается еще в исландском героическом эпосе «Песенная Эдда» (XIII век): «День хвали вечером, после эля, который выпил».

Конечно, с обманом и фальсификацией пива боролись, причем далеко не всегда в белых перчатках. Доходило и до крайностей. А первые попытки законодательного заслона фальсификациям пива и недобросовестной торговле нашли отражение уже в самых ранних европейских кодексах. Например, в 1156 году в городе Аугсбурге вышло такое распоряжение: «Если продавец пива подает неправильно наполненную кружку пива, он должен выплатить пять гульденов. Его пиво должно быть безвозмездно разделено между бедняками».

Впрочем, история пива знает немало нелепых запретов, драматических коллизий и пикантных недоразумений. Что-то из этого могло завести пивоварение в тупик, другое послужило пользе дела. В 1290 году в Нюрнберге было предложено использовать для приготовления пива только ячмень, а на овес, рожь и пшеницу был наложен запрет. Казалось, теперь все пиво будет только ячмен-



ным. Однако из Англии пришло превосходное пшеничное пиво, которое с XVI века стали варить и в Гамбурге, а затем по всей Германии.

В 1493 году, при нижнебаварском герцоге Георге Богатом, появился так называемый «Пивной порядок», который гласил: «Пивовары и другие лица при изготовлении пива не должны употреблять ничего, кроме солода, хмеля и воды, чтобы избежать личного или имущественного наказания».

23 апреля 1516 года два правящих брата-герцога Вильгельм IV и Лю-



Людвиг X

двиг X издали в Ингольштадте единый закон для объединенной Баварии, получивший название «Заповедь чистоты» (Reinheitsgebot). Значение этого закона для судеб пивоварения трудно переоценить. Он строго устанавливал, что пиво

относительно можно варить только из солода, хмеля и воды (дрожжей тогда не знали). В «Заповеди чистоты» говорится: «Превыше всего требуем мы, чтобы везде и всюду в наших городах, на рынках и в деревнях ничего иного, кроме как ячмень, хмель и вода, употреблено и использо-

вано для приготовления любого пива быть не могло».

«Заповедь чистоты» — предмет особой гордости баварцев. Всякий закон долго живет лишь при условии, что он нужен и понятен людям. Средневековая «Заповедь чистоты» свято соблюдается в Баварии уже пятое столетие, и отнюдь не по принуждению. Более того, многие баварцы признают подлинным только то пиво, которое произведено в соответствии с этим законом, а всякое иное, даже обладающее несомненными достоинствами, высокомерно считают фальсифицированным и недоброкачественным, «химическим».

С 1906 года Reinheitsgebot принимают к исполнению пивовары всей Германии. Можно констатировать, что именно твердая немецкая приверженность «Заповеди чистоты» обеспечила Германии репутацию страны, где варят лучшее в мире пиво. «Заповедь чистоты» лежит в основе такого уникального культурного явления, которое можно обозначить как «немецкий пивной мир». До сих пор немецкие пивовары упорно отказываются применять любые современные добавки к пиву — консерванты, осветлители, пенообразователи, красители, пенопоглотители,

Wie das Bier summer vnd winter auffm landt sol geschennckt gepirawen worden.

Item Wir ordnen/setzen/vnnd wollen/mit Rathe vnser Landtschafft/das furan allenthalben in dem Fürstenthumb Bayern/auf dem landt/auch in vnsern Stettin vnd Märckthen/da deßhalb hienot kein sonndere ordnung ist/von Michaelis bis auff Georgii/ain maß oder ain kopf piers über ainen pfemning müncher werung./Vnd von sant Jergen tag/bis auff Michaelis/die maß über zwen pfemning derselben werung/vnnd deren den der kopf ist/über drey haller/bey nachgesetzter Pene/nicht gegeben noch aufgeschennckt sol werden. Wo auch ainer nit Metzen/sonn der annder Bier piawen/oder sonnst habn würde/sol Er doch das/fains wegs höher/dan die maß vmb ainen pfemning schenncken/vnd verkauffen. Wie wollen auch sonndertlichen/das furan allenthalbn in vnsern Stettin/Märckten/vnnd auf dem Landt/zü kainen Bier/merer stuck/dann allain Gerste/n/hopffen/vnd wasser/genomen vnnd gepiracht solle werden. Welcher aber dise vnser ordnung wißentlich überfar vnd nit halten würde/dem sol von seiner gerichtsböugkeit/dasselbig was pier/züstraff vnnachlässlich/so oft es geschicht/genomen werden. Jedoch wo ain Geüwilt von ainem Bierpiawen in vnsern Stetten/Märckten/oder aufm landt/yezüeyn ainen Eimer piers/zwen oder drey/kauffen/vnd wider vnnter dem genaynen Pawsuolck auffschenncken würde/demselben allain/aber sonnst nyemandes/sol die maß/oder der kopf piers/vmb ainen haller höher dann oben gesetzt ist/gegeben/vnd aufgeschenncken erlaubt vnnd vnuerpott.

Текст «Заповеди чистоты» (документ 1516 года)

стабилизаторы и всякие там усилители вкуса. Они также отвергают новейшие биотехнологии, ускоряющие созревание и снижающие себестоимость пива. Тем самым они оберегают от упадка высокую немецкую культуру пива.

В Берлине, при Техническом университете, действует учебный и исследовательский центр пивоварения. Именно здесь сияют «пивные папы» (Bierpäpste), как их называют в немецких пивоваренных кругах. Специалисты центра ревностно следят за со-

блюдением в Германии «Заповеди чистоты». Хотя сегодня ее реальное содержание несколько иное, чем в средние века, этот старинный закон продолжает охранять права потребителя. К примеру, дважды в год тщательно проверяется качество воды, используемой в пивоварении. Если учесть присутствие в обычной питьевой воде нитратов и пестицидов, можно быть уверенным, что немецкое пиво — более чистый продукт, нежели вода из-под крана. Кроме того, немецкие пивовары не применяют генетически модифицированные хмель, ячмень и дрожжи, утверждая, что и натуральные компоненты вполне хороши. Германия даже мирится с некоторым экономическим ущербом, так как чистое немецкое пиво стоит дороже, чем зарубежное, сваренное без ограничений Reinheitsgebot.

■ ХИМИЧЕСКОЕ ЕВРОПИВО

Сегодня Германия представляет собой самый большой рынок пива в Европе — и по производству, и по потреблению. Этот рынок давно привлекает зарубежных пивоваров, и они не жалеют усилий в стремлении проникнуть на него и убедить немецких потребителей, что «Заповедь чистоты» устарела. И хотя далеко не каждое иностранное пиво получает одобрение консервативных немцев, Германия уже не может, ссылаясь на «Заповедь чистоты», дер-

жать закрытыми свои торговые границы.

Немецкие знатоки пива до сих пор не признают за пиво многие эли и с сомнением относятся к диетическим и безалкогольным сортам. Здесь бытует убеждение, что вне Германии строгим принципам «Заповеди чистоты» следуют только пивовары Чехии и Дании (поэтому многие марки чешского и датского пива высоко ценятся даже в Баварии). Однако ирландский эль Guinness или мексиканское Corona Extra нетрудно найти в баварских пивных. Более того, немецкие любители пива то и дело загораются интересом к экзотическим сортам пива из Японии, Китая, Латинской Америки и даже из Папуа — Новой Гвинеи.

12 марта 1987 года для Reinheitsgebot наступил черный день. Решением Европейского трибунала в Люксембурге странам Европейского Союза было разрешено использовать в пивоварении целый ряд добавок. По сути, «Заповедь чистоты» была отвергнута Евросоюзом. Вот неполный перечень разрешенных допущений.

- Доля несоложенных ячменя, кукурузы, риса, пшеницы и проса может достигать 40% от зерна, используемого для приготовления сусла.
- В воду для варки пива может добавляться уксусная, молочная, фосфорная и серная кислота.
- В сусло может добавляться хлорид цинка, железа, меди и аммония.



- До 20% исходного объема сусла может составлять сахароза, глюкоза или модифицированный сахар.

- В качестве стабилизаторов сусла разрешаются танины, гуммиарабик, агар-агар, кислоты и красители.

- В сусло разрешается вводить пеногасители и пенообразователи, глюкозооксидазу (фермент), антиокислители – аскорбиновую кислоту и диоксид серы.

- При подготовке пива к длительному хранению допускается использование стабилизаторов (кисельгель, бентонит) и консервантов (бензойная, сорбиновая, серная кислоты и РНВ-эфир).

Многие из перечисленных добавок, накапливаясь в организме, наносят значительный ущерб здоровью. Например, серная кислота и диоксид серы могут вызвать язву желудка, некоторые красители – аллергическую реакцию, а формальдегид, который теперь разрешается использовать для мытья стеклотары, является канцерогеном.

Такой продукт немецкие любители пива презрительно называют синтетическим или химическим «европивом». И пусть сегодня в Германии продается пиво со всего света, немецкие пивовары продолжают придержи-

ваться старинного закона пивоварения. На этикетках немецкого пива почти обязательно помещают фразу: «*Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot*» («Сварено по немецкой “Заповеди чистоты”») – своего рода знак качества. И, надо признать, такое упрямство дает немалое маркетинговое преимущество немецкому пиву, поскольку оно выгодно отличается от нахимиченной импортной продукции.

■ СТРОГОСТЬ РОССИЙСКИХ ЗАКОНОВ

Теперь посмотрим, как обстоят дела в нашей стране. Проблема фальсификации пива привлекла серьезное внимание специалистов и общественности только в XIX веке, с расцветом промышленного пивоварения. Неслучайно изрядная часть обширной статьи о пиве в словаре Брокгауза и Ефрона посвящена именно этому вопросу. Мы узнаём, что недобросовестные пивовары нередко заменяли ячмень карто-

фельным крахмалом и патокой, в результате чего при брожении образовывались гомологи спирта и сивушные масла. Такое искажение технологии давало большую крепость пива, но подрывало здоровье потребителей.

Российским пивоварам наверняка было известно, что немецкая «Заповедь чистоты» осуждает всякие посторонние добавки. Тем не менее в 1882 году на Всероссийской промышленно-художественной выставке в Москве пивоваренному заводу «Московская Бавария» была присуждена серебряная медаль за использование в пивоварении риса и кукурузы. Так что представления о чистоте пива в разные времена и в разных странах не совпадали.

К пиву подмешивали и многое другое. Вместо хмеля иногда применяли дубовую кору, корень горечавки или полынь. Для придания пиву более приятного вкуса и образования густой пены, а также для сокрытия недостатков плохо выбродившего сусла в него нередко добавляли глицерин, иногда до 1 литра на 100 литров пива. Глицерин и сам по себе не полезен для здоровья, а кроме того, часто содержит тяжелые металлы, щавелевую и муравьиную кислоту и другие примеси. Невежественные пивные фабриканты зачастую осветляли пиво серной кислотой и квасцами. Для консервации и для улучшения испорченного пива применяли салициловую и борную кислоту, бу-



Открытие портерной лавки в городе Мышкине Ярославской губернии (начало XX века)

ру, сернокислый кальций и другую химию. В кислое пиво сыпали соду и поташ. Подделывать пытались и цвет пива, добавляя различные красители. Список всевозможных уловок фальсификаторов весьма длинен, однако наиболее широко практикуемым способом было разведение водой. Портер, черное и бархатное пиво разбавляли и затем подкрашивали жженым солодом и подслащивали сахаринном.

Закон, принятый в России 15 января 1885 года, гласил: «Продавцам пива запрещается разбавлять его водою, прибавлять к нему вещества, хотя бы и не вредные для здоровья, а также смешивать. Виновные подвергаются денежному взысканию до 50 рублей. За обмер при продаже, за обман в количестве или качестве напитков виновные подвергаются: а) если цена похищенного не превышает 300 рублей – тюрьма от одного до трех месяцев; б) если цена похищенного превышает 300 рублей – в первый раз лишение всех прав и преимуществ и к ссылке на житие в Сибирь, во второй и третий раз – отлача в исправительные роты».

Это был первый российский закон, защищающий права потребителей пива, но, к сожалению, он распространялся только на торговцев пивом, но не касался производителей. В Уставе 1886 года были подробно прописаны правила продажи пива, портера и меда: где, когда и как мож-



Дмитрий Иванович Стахов (из купеческой семьи) в Австрии (90-е годы XIX века)

но торговать, как бороться с недоливом, какую использовать мерную посуду и т.п.

В 1896 году в России был создан Союз пивоваренных заводчиков, который имел целью усовершенствование пивоваренного дела путем устройства школ пивоварения, испытательных станций и лабораторий, музеев и выставок. Союз выпускал еженедельный «Вестник русского пивоварения».

В настоящее время в Российской Федерации действуют нормативные акты, регулирующие производство и реализацию алкогольной продукции, проводится квалифицированная экспертиза. Но все же повышение качества пива стимулируется отнюдь не



строгими законами, а конкуренцией. Подделывать пиво гораздо менее выгодно, нежели предлагать потребителю качественный продукт, формируя тем самым долговременный спрос на тот или иной бренд.

■ ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПИВО

В странах Западной Европы и в США производят также экологически чистое пиво, стоящее особняком от обычного. На этикетке такого пива помечают: organic, bio или eko. Для «зеленых» пивоваров «Заповедь чистоты» начинается еще в поле, так как при выращивании сырья для экологического пива не допускается использование минеральных удобрений и пестицидов. С вредителями борются биологическими методами без применения токсичных ве-

ществ. Например, божьи коровки достаточно эффективно защищают хмель от тли. Существуют и другие способы естественной защиты растений, подзабытые в современном промышленном сельском хозяйстве.

Экологически чистое пиво – это вкусный полноценный продукт, который нужно употреблять сразу после приготовления. Впрочем, в правильных условиях, то есть в прохладном темном помещении, при постоянной температуре (9–12°C) и без взбалтывания экологическое пиво сохраняется до трех месяцев. Хотя экологически чистое пиво намного дороже обычного, у него есть свой рынок, так как для многих людей здоровый образ жизни уже перестал быть модой, превратившись в привычку.



Из чего варят ПИВО

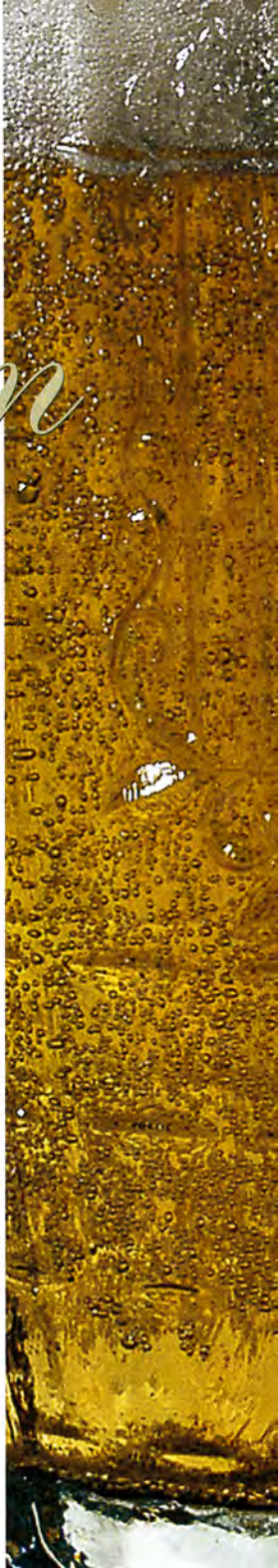
Секрет хорошего пива – это в первую очередь высококачественное сырье, и только потом – технологические особенности. Именно исходные ингредиенты определяют свойства будущего пива.

Как было сказано в предыдущей главе, согласно немецкой «Заповеди чистоты» (Reinheitsgebot) 1516 года, пиво допускается варить только из солода, хмеля и воды. К этим трем компонентам, разумеется, следует добавить дрожжи, о существовании которых доподлинно стало известно гораздо позже, чем появился этот закон.

■ СОЛОД

Солод – это особым образом обработанное зерно, пророщенное и высушенное. Закономерен вопрос: почему для приготовления пива нельзя использовать зерно в натуральном виде? Другими словами: зачем нужен солод?

Чтобы в сбраживаемом сусле образовался алкоголь, в нем (в сусле) должен быть сахар. В зерне злаков содер-





жится главным образом крахмал и растительный белок, которые в воде не растворяются. Вот для того, чтобы все-таки извлечь из зерен растворимый сахар, люди и придумали перерабатывать зерно в солод. Кстати, русское слово «солод», в отличие от других пивоваренных терминов, не является заимствованием и означает «сладость».

В пивоварении используется солод из хлебного зерна, в основном ячменный. Поэтому пиво иногда называют «жидким хлебом» или «ячменным соком». В странах, придерживающихся баварской «Заповеди чистоты», пиво низового брожения делают только из ячменя, а верховое пиво также и из пшеницы. Например, белое пшеничное пиво готовят из смеси примерно равных количеств ячменя и пшеницы (или в соотношении 1:2). Другое зерно использовать нельзя. Впрочем, в различных регионах мира помимо ячменя и пшеницы используются рис, кукуруза, овес, просо, сорго, маниок, рожь, соя и некоторые другие культуры, содержащие крахмал. Естественно, у такого пива нет ячменного аромата, и этот недостаток производители нередко пытаются устранить при помощи искусственных ароматизаторов. Следует также иметь в виду, что в прошлом крестьяне нередко сеяли на одном поле разные злаки вперемешку – пшеницу, рожь и ячмень. Поэтому пивоварам не удавалось использовать лишь какой-то один вид зерна.

В пивоварении используется особый вид двухрядного ярового ячменя — *Hordeum distichum nutans et erectum*. Только в Европе насчитывается свыше 300 его сортов. К пивному ячменю предъявляются весьма строгие требования: зерно должно быть тонкоостным, равномерно зрелым, иметь хорошую всхожесть, содержать не слишком много воды — не больше 14–15% и не слишком много белка — от 8 до 11,5%. Из-за избытка белка в ячмене пиво трудно осветляется и плохо хранится. Солод из высококачественного ячменя легко перерабатывается, отдает в сусло большое количество экстрактивных веществ; пиво из такого солода пригодно для длительного хранения.



Пшеница (для белого пива) должна отвечать столь же строгим требованиям, что и ячмень. Зерна пшеницы, в отличие от ячменя, не имеют остей — длинных острых отростков, необходимых для того, чтобы в процессе фильтрации затора масса дробины не слипалась и свободно пропускала через себя сусло. Тем не менее пшеничный солод готовят почти так же, как ячменный. Но мучнистые зерна ячменя лучше прорастают и дают более качественный солод.

Назначенное к переработке в солод зерно должно быть однородным по величине, целым и чистым (без примесей посторонних семян), с тонкой оболочкой (чем она тоньше, тем больше в зерне крахмала). Хороший ячмень имеет желтоватый цвет и свежий запах. Пригодным для пивоварения считается ячмень, всхожесть которого через 72 часа составляет не менее 96%. Чем выше всхожесть, тем активнее ферменты преобразуют крахмал в солодовый сахар (мальтозу).



Приготовление солода состоит из замачивания зерна, проращивания, сушки, отделения ростков и очищения готового солода.

Ячмень замачивается (с одновременной промывкой) на несколько дней; воду меняют дважды в день. При этом содержание влаги в зерне возрастает до 50%. В старых пивоварнях зерно проращивают в солодовнях — в подвалах и на токах, где поддерживается постоянная температура и высокая влажность, обеспечивается доступ свежего воздуха и тщательно соблюдается чистота. Вымоченный ячмень складывают кучами на чистом бетон-

*В прошлом солод
ворошили вручную*

ном полу и каждые несколько часов перемешивают.

Через 36 часов зерно начинает прорастать, в связи с чем оно заметно нагревается. Чтобы проращивание проходило нормально, температура зерна должна составлять 17–18°C и ни в коем случае не превышать 22,5°C, иначе ростки погибнут. Проращивание обычно завершается за четыре–десять дней (точный срок определяет специалист-солодовник). За это время из зерен вырастают стебельки и корешки длиной около 1–1,5 длины зерна. По баварскому способу приготовления ароматического солода ячмень проращивают

сильнее – получается так называемый зеленый солод. Зерно должно быть проросшим равномерно. Уже в процессе проращивания энзимы и ферменты начинают превращать крахмал и белки в растворимый сахар и другие растворимые вещества.

Чтобы остановить дальнейшее прораствание гото-



Солодовня в Пльзене

вого солода, его высушивают в хорошо вентилируемых помещениях или на элеваторах. Проросшее зерно продувают воздухом, температура которого постепенно повышается. В ходе сушки из зерна почти полностью удаляется влага, ее остается всего 2–4%, кроме того, зерно разрушается на клеточном уровне, в результате чего освобождаются ферменты. Когда сушат светлый солод (для светлого пива), температуру сначала очень медленно повышают до 50–80°C, затем доводят до 100–112°C. В старину у пивоваров была присказка, что медленный огонь делает солод слаще. При быстром повышении температуры зерно сморщивается и затвердевает. Для темных сортов пива применяется так называемый цветной (нем. *Farbmaltz*), или карамелизован-

ный, солод, который делают из светлого солода, прожаривая его при 170–200°C во вращающихся барабанных печах, подобных тем, какие используются для поджаривания кофе. Сильно прожаренный солод может быть шоколадного, темно-коричневого или почти черного цвета. Добавление всего лишь 1–2% цветно-

го солода, в котором крахмал превратился в карамелизованный сахар, придает темному пиву насыщенный цвет. А 3–10% цветного солода подчеркивают солодовый характер пива.

Высушенный и поджаренный солод обрабатывают на специальных машинах – для удаления ростков, в которых содержится горькое вещество, ухудшающее вкус пива. Эта часть солода идет на корм скоту. На этом солодоращение заканчивается. Перед следующим этапом, когда зерно дробят, готовый солод какое-то время выдерживают, обычно не менее четырех–шести недель. Но его не следует хранить слишком долго или в неподходящих условиях. Через три месяца солод, особенно темный, утрачивает свой неповторимый аромат.





Современная солодовня компании «Балтика»

После удаления ростков внешне солод почти ничем не отличается от не-пророщенных зерен, но он значительно мягче. Готовый солод имеет приятный запах и сладковатый вкус, так как часть крахмала в зерне уже превратилась в сахар – мальтозу. Мальтоза хорошо усваивается, и ее используют не только в пивоварении, но и в хлебопечкарном производстве. Из 1 килограмма зерна получается около 780–800 граммов пивного солода.



Ячмень даже одного сорта может давать неодинаковый по качеству солод. Это зависит от района его возделывания, подобно тому как в виноделии чрезвычайно важно месторасположение виноградника. Колебания климатических условий в течение года также сказываются на важных ка-

чествах ячменя — содержании воды и белка в зерне и его всхожести. Поэтому некоторые пивовары не закупают ячмень на рынке, а имеют дело непосредственно с фермерами, которые выращивают сырье по их заказам. Так, ячмень не должен содержать нитратов, и поэтому его нельзя слишком сильно удобрять. Кроме того, многие пивоваренные предприятия делают солод не круглый год. Например, солодовня при пивоварне Berg в Верхней Швабии (ФРГ) открывается в конце лета, после сбора урожая, и работает до апреля следующего года. При этом часть произведенного солода используется для собственных нужд, а остальное продается окрестным пивоварням.

■ ВОДА

Без хорошей, вкусной воды пива не сварить. Ведь оно по меньшей мере на 90% состоит из воды. Поэтому органолептические свойства каждой марки пива в огромной степени зависят именно от качества воды, а не только от секретов производства.

Неудивительно поэтому, что многие известные пивоварни выстраивают рекламу своей продукции таким образом, чтобы всячески подчеркнуть чистоту и выдающиеся достоинства воды того колодца или горного источника, которым они пользуются. А если нет подходящей воды, приходится призывать на помощь почти безграничные возможности совре-

менной техники (разумеется, об этом в рекламе упоминать не принято). К сожалению, в большинстве местностей обычная вода из-под крана не годится для хорошего пива, так как в избытке содержит известковые соли — карбонаты. Кроме того, некоторые минеральные вещества могут быть полезными и желательными в питьевой воде, но делают ее непригодной для пивоварения. Поэтому воду для пива нередко искусственно смягчают. Обобщая, можно сказать, что «пивная вода» не должна быть щелочной и слишком жесткой. Но жизнь нередко опровергает такое обобщение.

Светлое пльзеньское всегда варят на очень мягкой воде, лучше всего родниковой, вытекающей из первичных пород, таких как гранит, гнейс или сланец. Именно такую, исключительно чистую и мягкую, воду дают источники в Пльзене (Чехия). Однако не всем так повезло, поэтому, чтобы варить пиво пльзеньского типа, многим пивоварам приходится принимать дополнительные меры по умягчению жесткой воды. Затраты при этом бывают очень высоки, но результат с лихвой их окупает. Во время варки сусла мягкая вода хорошо забирает белок из солода и умеренно — горечь из хмеля. Замечено, что пиво на мягкой воде лучше сбраживается и насыщается углекислым газом. На территории пивоварни «Шпатен» (Spatenbräu) в Мюнхене



есть артезианский колодец с уникально мягкой водой. Но светлое, и особенно темное, пиво мюнхенского типа лучше готовить на воде, содержащей определенное количество карбонатов. Для других сортов низового и верхового пива также можно использовать более жесткую воду, чем для пльзеньского. Например, в английском Бёртоне-на-Тренте, где варят известные сорта эля, вода весьма жесткая, но это лишь подчеркивает вку-

совые особенности традиционного британского напитка.

Воду, предназначенную для приготовления пива, обязательно подвергают проверке на соответствие как пивоваренным требованиям, так и гигиеническим стандартам. При этом надо отметить, что современная техника позволяет после соответствующей обработки использовать в пивоварении практически любую воду, за исключением разве что морской.



■ ХМЕЛЬ

Третий основной компонент пива — хмель. Откуда родом это растение, точно сказать невозможно. Хмель был известен в Египте во времена фараонов, где его уже тогда могли применять в пивоварении. Древние евреи в вавилонском плену (после взятия Иерусалима Навуходоносором II) варили крепкий хмелевой напиток сикер (*Cicera ex lupulis confectam*). Считалось, что он помогает защититься от проказы. Есть косвенные сведения, что в Европу хмель попал еще в VI веке, в эпоху великого переселения народов. Славянские племена, проживавшие на территории России, добавляли хмель в пиво и другие напитки в самые давние времена, около 2000 лет назад. По другим сведениям, первыми хмель для приготовления пива

стали использовать народы, населявшие Поволжье. Точно известно, что лужицкие сербы возделывали это растение еще в VIII веке. В 768 году король франков Пипин Короткий подарил хмелевые сады (*humlonaria*) аббатству Сен-Дени под Парижем, а монахи аббатства Сен-Жермен де Пре разводили хмель в 800 году. Первоначально хмель был известен во Франции и Германии только как лекарственное растение, а в XIV веке его даже употребляли в пищу в свежем виде, как обычный овощ. Но только после XII века хмель становится в Центральной Европе неотъемлемым компонентом пивоварения, постепенно вытесняя тогдашние добавки к пиву — розмарин, кориандр, можжевельник, тмин, мускатный орех, цветки ро-



машки, листья и кору дуба, липовый цвет, гвоздику, горечавку и другие зелья и приправы.

Во многих странах хмель считался ядовитым растением, и поэтому попытки внедрения хмеля в пивоваренное производство нередко встречали решительный отпор, вплоть до полного запрещения, как, например, в Англии до XV века. Английский эль с хмелем и сегодня называется «биттер», то есть горький, хотя его хмелевая горечь почти незаметна в сравнении с другими сортами пива.

Постепенно хмель прочно вошел в пивоваренный обиход. Можно утверждать, что современное пивоварение без хмеля просто немыслимо. В наши дни пивовары нередко специально указывают происхождение

и сорт используемого ими хмеля, чтобы подчеркнуть изысканность и благородство своего продукта.

Кто хоть раз ехал по автобану из Нюрнберга в Мюнхен, наверняка обратил внимание на поля с высоченными шестами и натянутой проволокой, на которых растет хмель. Это Халлертау, самая крупная в мире хмелеводческая область, где выращивают знаменитый хмель одноименного сорта — Hallertau. Плантации хмеля в Халлертау занимают 18 тысяч гектаров. Промышленно выращивают хмель и в других баварских местностях: возле городка Шпальт (Центральная Франкония) и возле городка Теттнанг, на самом берегу Боденского озера. Не менее знаменит хмель из чешского Жатеца, который знают во всем



мире под немецким именем Saaz. Другие известные хмелеводческие районы – это Словакия, страны бывшей Югославии, Украина, графство Кент в Великобритании, остров Тасмания (возле Австралии) и долина реки Вилламит (штат Орегон, США). В прошлом хмель из центральной России был важным предметом экспорта: водным путем этот товар поставляли в Европу еще во времена Ганзейского союза, в XIV–XVI веках. А из Волынской, Смоленской, Калужской и Рязанской губерний хмель экспортировался вплоть до Первой мировой войны.

Хмель (*Humulus lupulus*) – однолетнее вьющееся растение, относящееся к семейству коноплевых. Его по-

беги могут взбираться на высоту шесть–восемь метров. Хмель – двуполое (двудомное) растение. В пивоварении используются только неопыленные женские цветки – мягкие пушистые шишечки. Именно в них необходимые пиву вещества сконцентрированы в наибольшей степени. Согласно старой поговорке, «плантации хмеля должны быть похожи на женский монастырь».

Хмелевые шишки выделяют горькое смолистое вещество – лупулин, содержащий большое количество ароматических смол и эфирных масел, в частности альфа-кислоту (хумулон) и бета-кислоту (лупулон), а также танины (дубильные вещества), алкалоид хопеин и некоторые гормоны. Самой



важной для пивоварения является альфа-кислота. Свойства лупулина изучены еще недостаточно, хотя давно известно, что хмель помогает противостоять болезням — например, больным туберкулезом рекомендовали пить побольше пива. Особенно же ценилась способность хмеля продлевать срок хранения напитков.

Урожай хмеля собирают вручную в конце августа. Длинные хмелевые лианы снимают с проволок, за которые они цеплялись, и обрезают у корня, а затем отправляют в цех для обрывания шишек. Свежесорванные шишки хмеля содержат 75–80% влаги. Немедленно после сбора их сушат в течение суток в печах при температуре 75–80°C. При этом влажность

хмеля снижается до 8–12%. Затем хмель консервируют путем легкой сульфитации, упаковывают в мешки, а мешки опечатывают, чтобы гарантировать качество продукции. Хмель также прессуют в брикеты и таблетки, которые называют пеллетами. Более современные способы консервации хмеля — сублимационная сушка или получение экстракта, при которых хмель полностью сохраняет свои качества.

Хмель должен храниться в прохладном темном сухом помещении в герметически закрытых емкостях, так как содержащиеся в хмеле вещества быстро окисляются и разрушаются. Прессованный хмель лучше всего хранить в плотно закрывающихся не-

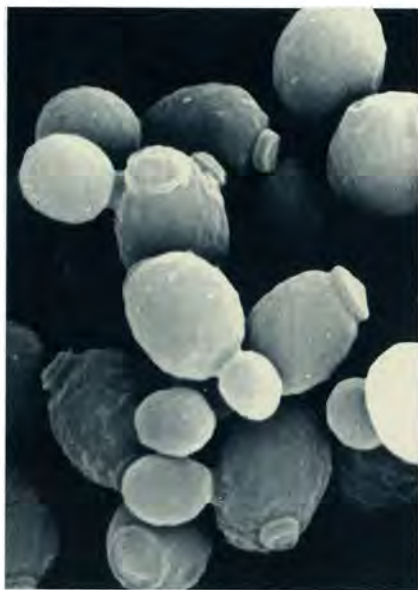
прозрачных банках или оцинкованных жестяных коробах в холодильнике или в холодном погребе. В таких условиях хмель не теряет своих качеств один-два года. Несвоевременно собранный или испорченный хмель легко узнать по резкому неприятному запаху сыра или потных ног.

Хмель придает пиву приятную горечь и характерный аромат, увеличивает прозрачность, улучшает пенообразование. Кроме того, хмель – естественный антисептик и консервант, он подавляет деятельность бактерий и тем самым предотвращает скисание сусла и готового пива. На приготовление одного гектолитра (100 литров) пива идет от 200 до 700 граммов хмеля.

■ ДРОЖЖИ

Наконец, последнее, что нужно для приготовления пива, – это дрожжи, благодаря которым сусло оживает и начинает бродить. В процессе брожения дрожжи расщепляют вырабатываемыми ферментами солодовый сахар на диоксид углерода (углекислый газ) и алкоголь.

Первым дрожжевые грибки увидел в микроскоп и зарисовал голландский натуралист Антон ван Левенгук в 1680 году. Однако понадобилось два столетия, прежде чем дрожжи изучили достаточно хорошо, чтобы знания нашли практическое применение в пивоварении. А в далеком прошлом брожение сусла воспринималось как чудо. В те времена полагали, будто



Дрожжи под микроскопом

мед и пиво сбраживают боги, а если пивовара постигала неудача, обвиняли нечистую силу.

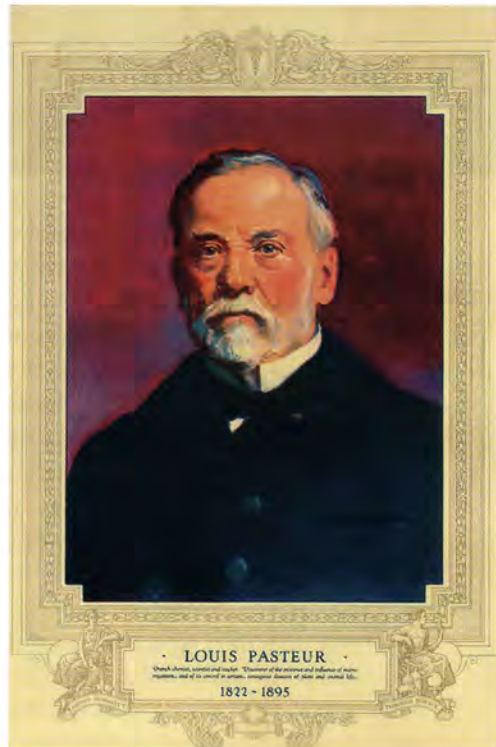
До выведения культурных дрожжей спонтанное брожение сусла обычно вызывали «дикие» микроорганизмы, которые всегда присутствуют в воздухе, воде и посуде. Вероятно, первоначально люди научились делать пиво верхового брожения (такое как эль или белое пшеничное), которое бродило при обычной комнатной температуре (18–22°C). Дрожжевую закваску для пива тщательно сохраняли от предыдущих циклов брожения. Некоторые редкие сорта пива и сегодня сбраживают не только дрожжами, но и молочнокислыми бактериями, например

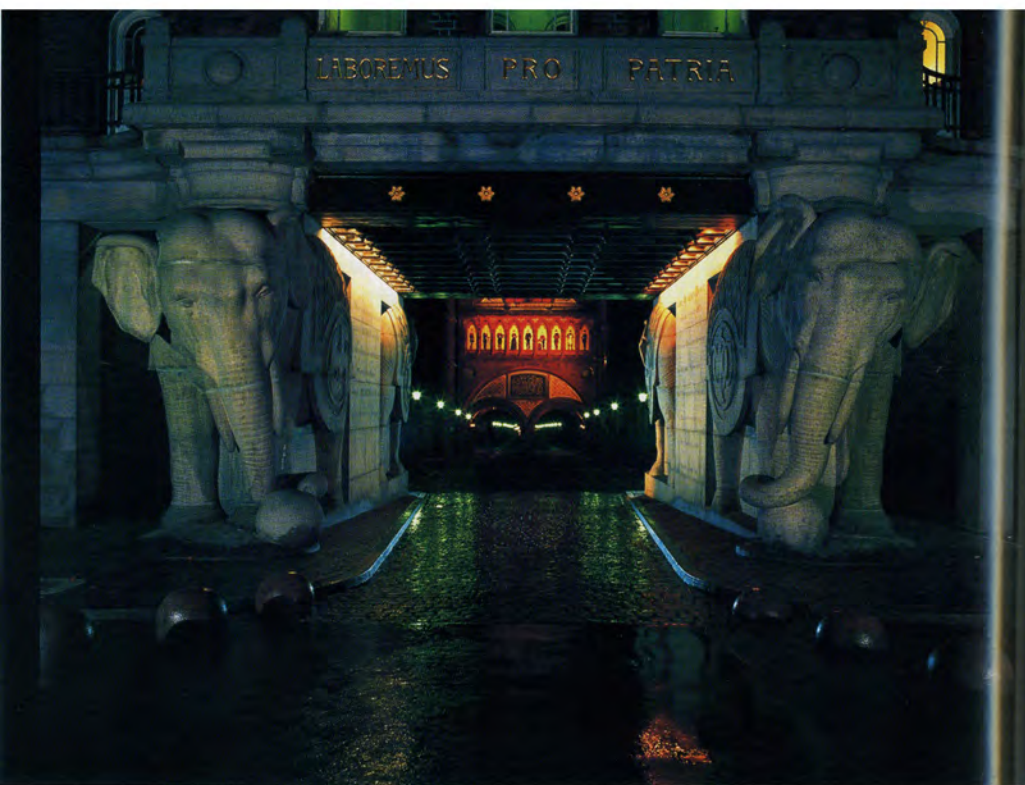
немецкое пиво Alt или бельгийские ламбики.

До середины XVI века пивовары вообще мало что знали о существовании и действии пивных дрожжей. И только после 1550 года, когда в мюнхенском «Положении о пиве» впервые была описана разница между дрожжами верхового и низового брожения, южногерманские пивовары стали целенаправленно использовать дрожжи низового брожения. Эти дрожжи наилучшим образом работают при температуре от 4 до 10°C – такую температуру и без холодильных установок нетрудно поддерживать в холодное время года в неотапливаемой пивоварне или в подвале. Для охлаждения сусла при производстве низового пива иногда пользовались запасенным зимой льдом. Низовое брожение имело целый ряд преимуществ: оно давало крепкое пиво, которое сохранялось настолько хорошо, что пить его можно было даже несколько месяцев спустя после приготовления. Обычно пиво низового брожения варили не позднее апреля. Один из сортов такого пива сегодня называется мартовским пивом – его тоже можно хранить месяцами.

Трудно поверить, что всего полтора столетия назад пивоварение всецело зависело от воли случая, так как поведение «диких» дрожжей было почти непредсказуемо и они могли неожиданно испортить пиво. И так продолжалось до тех пор, пока французский химик и микробиолог Луи

Пастер (1822–1895) не открыл подлинную природу брожения. Стало понятно, что солодовый сахар превращается в алкоголь и углекислый газ в результате жизнедеятельности особого вида микроорганизмов – одноклеточных дрожжевых грибов. Пастер также установил различие между дрожжами, которые вызывают спиртовое брожение, и другими микроорганизмами, инициирующими молочнокислое брожение. Кроме того, он предложил простой способ останавливать брожение, который с тех пор называется пастеризацией: нагрева-





Ворота пивоваренного завода «Карлсберг» в Копенгагене

ние выше 52°C в течение десяти минут убивает пивные дрожжи.

Существует множество видов дрожжей, по-разному проявляющих свою жизнедеятельность. Так, отличаются друг от друга хлебопекарные и винные дрожжи. Пивные дрожжи открыл в 1830 году немецкий химик Майер, назвавший их *Saccharomyces*, то есть «сахарные грибки». Различают три категории дрожжей, применяемых в пивоварении: верхового брожения, низового брожения и «дикие». В процессе сбраживания сусла дрожжи верхового брожения (*S. cerevisiae*)

всплывают вверх. Дрожжи низового брожения (*S. carlsbergensis*; с недавних пор переименованы в *S. uvarum*) в конце брожения оседают на дно бродильного чана и предпочитают размножаться при гораздо более низкой температуре, чем верховые дрожжи. (Отсюда и пошло разделение пива на верховое и низовое.) К «диким» дрожжам относятся *S. candida* и др. Всего известно не менее 500 типов дрожжей, не считая огромного числа диких штаммов.

Первым селекционером дрожжевых культур был датский ботаник Эмиль Кристиан Хансен (1842–1909), который работал в лаборатории

Carlsberg в Копенгагене. Он занимался изучением дрожжей низового брожения и в 1888 году опубликовал статью о способах получения чистых дрожжевых культур, а впоследствии вывел и классифицировал множество их разновидностей. Исследования Хансена совершили переворот в пивоварении, позволив значительно улучшить органолептические свойства пива, ускорить процесс его производства и сделать качество пива стабильным.

В наши дни культивируется целый ряд сортов пивных дрожжей, причем многие пивовары выращивают их самостоятельно. Но современным пивоварам не обязательно полагаться только на собственные источники дрожжей. В Дании и в Германии (в Берлине и в баварском Вайенштефане) созданы специальные банки дрожжевых штаммов. Услугами этих банков пользуется пивная промышленность всего мира.

На 100 литров сусла нужно примерно 0,5 литра дрожжей низового брожения или вдвое меньше дрожжей верхового брожения. Из готового пива извлекается дрожжей вчетверо

больше, чем было внесено в сусло в начале процесса брожения. Можно предположить, что пивоварня могла бы работать только на собственных дрожжах. Но на практике одни и те же дрожжи используются не более пятнадцати раз, так как они постепенно вырождаются и теряют чистоту. Обычно после каждого десяти циклов брожения пивные дрожжи заменяют на свежую культуру.

Пивные дрожжи сами по себе очень полезны для здоровья, так как наполовину состоят из белка и являются богатейшим источником витаминов, играющих огромную роль в обмене веществ в человеческом организме, — это витамины группы В, особенно В₆ и В₁₂. Другие витамины, например тиамин (В₁), рибофлавин (В₂), фолиевая кислота и биотин, которые также содержатся в пивных дрожжах, повышают способность человека концентрировать внимание, стабилизируют кровообращение, укрепляют ногти и волосы. Так что образовавшиеся в процессе брожения дрожжи не пропадают и, сослужив службу пивоварению, приносят еще немало пользы.





Как варят ПИВО

Приготовление пива долгие годы оставалось таинством, тщательно оберегаемым от любопытного постороннего взгляда. Сегодня пивоварам помогают компьютеры. Но гораздо важнее опыт и талант мастера-пивовара.

В прежние времена процесс приготовления пива довольно существенно отличался от современного. Пивоварни размещались в небольших постройках, сусло варили в чугунных или железных котлах, сбраживали в деревянных чанах, а хранили пиво в дубовых бочках. Солод делали так: зерно замачивали в речной или озерной воде, затем проращивали несколько дней, разложив его нетолстым слоем под навесом, сушили на солнце и, очистив, мололи на ручных жерновах. Для улучшения вкуса и аромата пива использовали сосновую смолу, грушевую золу, шалфей, бенедиктовый корень. Чтобы придать молодому пиву вкус старого, в него клали корки апельсинов. Для исправления вкуса неправильно сваренного и прокисшего пива применяли тертый сухой хмель и буковую золу. Свежесть пива продлевали с помощью листьев ореха, лимонного дерева или лимонной мяты, чернойбыльника и полыни.

Прошли века, прежде чем кустарное пивоварение уступило дорогу промышленному производству. То пиво,



которое сегодня пьет подавляющее большинство человечества, мало похоже на напиток, называвшийся пивом еще два столетия назад.

Современный процесс приготовления пива состоит из четырех этапов: затириание солода, варка основного сусла, брожение, созревание пива. В каждом из них существует множество секретов, известных только мастерам пивоварения. Поэтому об искусстве пивоварения мы поговорим только в самых общих чертах.

Затириание солода – особая наука, для каждого сорта пива оно проводит-

ся со своими технологическими нюансами. Сначала солод перемалывают на мельнице. Молотый солод не должен быть однородным, но состоять как из мелких, так и из грубых крупинок, а также из тонкой муки, причем зерновые ости должны оставаться почти нетронутыми. Разные сорта пива требуют разного соотношения мелких и крупных частиц в измельченном солоде.

Дробленый солод и воду смешивают в затиричном чане, при этом возобновляется деятельность ферментов, приостановившаяся после сушки

солода. Ожившие ферменты начинают превращать крахмал, из которого на 70% состоит зерно, в солодовый сахар. Чтобы ускорить процесс ферментации, солодовую кашу (затор) постепенно нагревают до температуры осахаривания – 76°C. В результате почти весь оставшийся крахмал расщепляется на сахара и декстрины, которые в процессе затиария растворяются в воде. Образуемая масса перекачивается для очистки в большое сито, которое пока остается закрытым снизу. Затертый солод оставляют здесь на некоторое время, чтобы



на дно осели нерастворимые частички, которые называют дробиной. Благодаря нетронутым остям дробина не слипается, выступая в качестве дополнительного сита. Когда сито открывают, сквозь него и дробину просачивается прозрачное светлое сусло, представляющее собой раствор сахаристых веществ, перешедших в него из солода.

Отфильтрованная дробина больше не нужна для пивоварения, но ее не выбрасывают, поскольку в ней еще остается множество ценных веществ, не растворившихся в сусле. Ее разрыхляют и промывают горячей водой, которой разбавляют густое сусло.

Промытую дробину обычно пускают на корм скоту, но из нее можно также испечь вкуснейший и весьма полезный для здоровья хлеб. Такой хлеб подают в пивных кабачках при некоторых зарубежных пивоварнях.

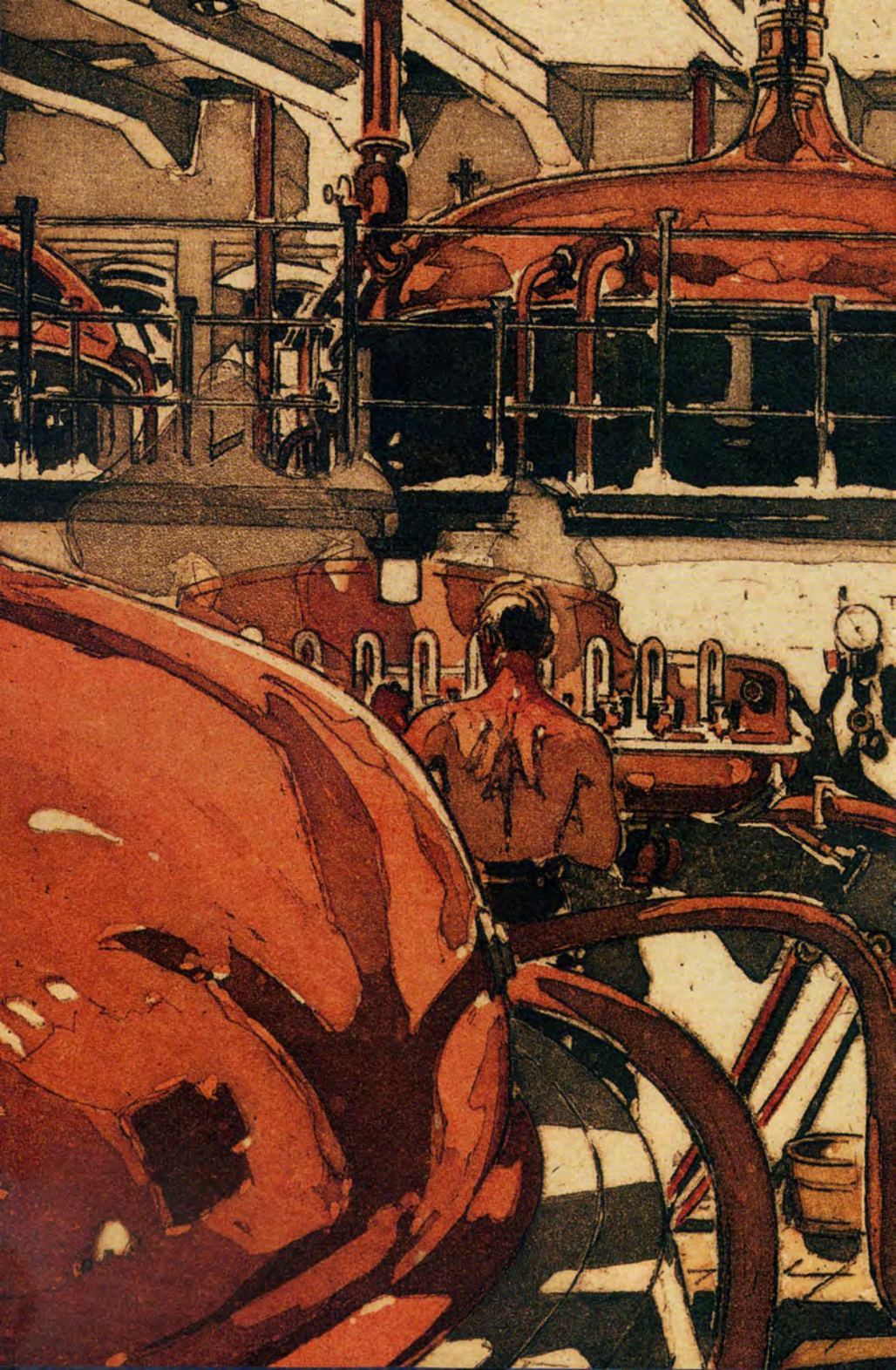
Следующий этап – варка сусла. Старинные медные варочные чаны очень красивы и служат великолепным украшением многих старых пивоварен.

А некоторые известные немецкие пивоварни настолько гордятся своими оставшимися с прежних времен варочными чанами, что устраивают для них специальные витрины,

привлекая внимание прохожих и проезжих сиянием начищенной меди. В некоторых современных микропивоварнях, которые готовят «живое» пиво для продажи тут же, в ресторане, варочный котел за витринным стеклом является частью интерьера, создающей атмосферу аутентичности. Правда, в наши дни емкости для варки сусла делают в большинстве случаев уже не из меди, а из нержавеющей стали, которая, впрочем, ничуть не хуже меди и значительно дешевле, да и чистить ее легче.

В варочном котле сусло нагревают и доводят до кипения. На этой стадии в будущее пиво добавляют хмель. Его





дозировка зависит от многих условий: от сорта и качества самого хмеля, от свойств воды и от сорта пива, который собираются варить. Это ответственное решение пивовар принимает основываясь на своем опыте и чутье. Например, для дортмундского экспортного обычно берется хмеля вавое меньше, чем для пльзеньского, но точное количество всякий раз определяет мастер.

Варка основного сусла продолжается от полутора до трех часов. Под воздействием длительного нагревания в сусле погибают все микроорганизмы и разрушаются естественные ферменты, поэтому в составе сусла уже не происходит каких-либо химических изменений. Содержа-

щийся в хмеле лупулин частично растворяется в сусле, соединяясь с его компонентами и придавая пиву характерную горечь. Собственно, в этом и состоит варка сусла. (Любопытно, что название именно этой технологической операции распростра-

нилось на весь процесс приготовления пива.) Во время варки измеряют уровень экстрактивности, или плотности, основного (начального) сусла. Делают это в лаборатории.

Сваренное сусло процеживают от остатков хмеля и дают ему отстояться. При этом на дно оседают даже са-

мые мелкие частички, которые не были удалены при процеживании. По ускоренной технологии осадок удаляют на центрифуге.

Затем очищенное пивное сусло по трубам перетекает в бродительный чан. Прежде чем приступить к следующему ответственному этапу и добавить в сусло последний важный ингредиент – дрожжи, необходимо дожидаться, пока оно остынет. Для вер-

хового пива необходима температура сусла от 18 до 22°C, для низового – от 5 до 10°C. Существует, однако, новая технология ускоренного сбраживания низового пива, которой допускается температура сусла около 18–20°C, что позволяет сократить



Загрузка хмеля



продолжительность брожения примерно вдвое. Без добавления дрожжей, методом самопроизвольного брожения, сегодня готовят только некоторые сорта пива в Бельгии.

Примерно через сутки после закладки дрожжей на поверхности сусла образуется толстый слой желтовато-белой пены. Это показывает, что дрожжи уже начали свою жизнедеятельность, в ходе которой солодовый са-



хар преобразуется в спирт и углекислый газ. Степень сбраживания пива определяется сахарометром. По мере образования спирта экстрактивность сусла постепенно уменьшается – в среднем на 4% по сравнению с начальной. Процесс брожения обычно

занимает восемь–десять дней, но в некоторых случаях, при низкой температуре, может продолжаться до четырнадцати и более.



После завершения брожения большинство сортов пива фильтруют через кизельгур (рыхлая диатомовая земля), в результате чего в пиве не остается и следа дрожжей. Однако в последнее время во всем мире растет популярность нефilterованного и непастеризованного пива. Оно очень полезно, так как содержит живые дрожжевые клетки, которые к тому же придают пиву дополнительные вкусовые оттенки.

После этого молодое пиво в принципе готово, хотя пить его еще рано. Такое незрелое, или «зеленое» пиво должно еще созреть, на что уходит от нескольких недель до четырех месяцев. Дображивание (вторичная фер-

ментация, тихое брожение) и созревание пива происходит в огромных емкостях из нержавеющей стали. Пиво типа Lager должно выдерживаться в специальных танках от одного до трех месяцев без доступа кислорода. Исключение составляют белое пшеничное пиво и некоторые другие верховые сорта, которые по окончании главного брожения сразу разливают по бутылкам, где они и дозревают.

При дображивании и выдержке пива низового брожения очень важно тщательно соблюдать температурный режим и поддерживать постоянное давление в бродильных танках. За этим следит автоматическая электронная аппаратура, не позволяющая



данным показателям отклоняться от требуемого уровня. После созревания пиво еще раз очищают и фильтруют, а затем переливают в металлические бочки, кеги, бутылки и алюминиевые банки. Стекло-вые бутылки тщательно сортируют, проверяют и моют, и лишь затем в них разливают пиво и укупоривают под давлением, предотвращающим вспенивание пива при розливе. Наполненные пивом бутылки подвергаются пастеризации — медленному нагреванию примерно до 65°C . Пастеризация прекращает брожение и существенно повышает стойкость пива. После этого бутылки с пивом охлаждают и в дальнейшем, вплоть до самой реализации, хранят и транспортируют в темноте и прохладе. Разумеется, перед продажей на бутылки наклеивают этикетки.





Раньше пиво дображивало и хранилось только в деревянных бочках (за редкими исключениями). Сегодня такие старые бочки остались в считанных пивоварнях, скорее для экзотики — чтобы создавать особую деревенскую атмосферу, которая для многих потребителей важнее, чем вкус пива. Кроме того, дубовые бочки можно увидеть кое-где на выставках или пивных парадах, но хранят пиво почти исключительно в громадных металлических танках, а транспортируют в алюминиевых бочках или в стальных кегах, снабженных устройствами для розлива.

Впрочем, некоторые пивовары сохраняют дубовые бочки не только для антуража и продолжают ими пользоваться, утверждая, что дуб оказывает на вкус пива неповторимое, особенное воздействие. И в самом деле, пиво из деревянной бочки кажется вкуснее, чем из бездушного стального бака. А некоторые сорта, такие как Kölsch или Alt, в немецких барах непременно разливают самотеком из деревянных бочонков, установленных наклонно.

■ ПАРАД БИОТЕХНОЛОГИЙ

Научно-технический прогресс не желает стоять на месте и постепенно изменяет традиционные методы производства пива. Особенно это касается крупных промышленных предприятий. Приходится признать, что консервативные традиции не могут оказывать



серьезного сопротивления экономической целесообразности. Так, весь мир сегодня пользуется открытием советских ученых, которые в 60-х годах придумали, как делать шампанское не за три года, а всего за три месяца, существенно снизив его себестоимость. С тех пор не менее 80% игристых вин производится по методу «советского шампанского».

Поисками подобной ускоренной технологии для пивоварения уже несколько десятилетий занимаются ученые в разных странах. Недавно в Финляндии был опробован способ, позволяющий получить готовое пиво не через месяц, а всего через тридцать–сорок часов. Предложил его финский научно-исследовательский институт VTT, специализирующийся на биотехнологиях, спонсорами выступили компании Sinebrychoff и Hartwall, входящие в один холдинг с рядом крупных российских пивоваренных предприятий. Суть нового метода состоит в том, что на специальный пористый материал (это оказались опилки персикового дерева) наносят дрожжевые клетки, увеличивая тем самым площадь их контакта с пивным суслом, благодаря чему в сусле значительно ускоряются биохимические процессы. По утверждению представителей VTT, вкус пива от такого поторапливания несколько не пострадал. А компания Sinebrychoff провела опрос фокус-групп, участникам которых предлагалось

сравнить обычное и быстрое пиво. Разницы вроде бы не обнаружено.

Несмотря на то что результаты исследований выглядят обнадеживающе, финны пока не решаются наладить промышленное производство быстрого пива. Можно, однако, предположить, что последнее слово останется за бизнесом: затраты на производство такого пива сокращаются на 40%.

Кроме того, во всем мире постоянно ведутся поиски новых, модифицированных компонентов для приготовления пива. Например, с помощью генной инженерии пытаются вывести виды дрожжей, которые в процессе расщепления декстринов будут вырабатывать не спирт, а глицерин. Это позволит создать недорогое безалкогольное пиво. Специалисты считают, что такие генетически измененные дрожжи со временем могут стать стандартом в пивоварении. Пока традиции одерживают верх. Но как долго они смогут продержаться?

■ КОГДА ПИВО ОБХОДИТСЯ БЕЗ ВАРКИ

В последнее время пиво делают не только на крупных промышленных пивоварнях, но и в домашних условиях. Такое хобби получило особое распространение в Австралии, Канаде, США и Японии. Вкусное и здоровое домашнее пиво довольно легко приготовить с использованием самой обычной посуды и в самой обычной квартире.



В ресторане «Тинькофф» индустриальный интерьер пивоварни

В помощь домашним пивоварам выпускаются готовые концентраты пивного сусла, существенно упрощающие процесс приготовления пива. Разработкой таких концентратов и технологий их применения занимаются пивоваренные компании и исследовательские институты во многих странах мира. Например, в Чехии производителем и поставщиком сусловых концентратов является Научно-исследовательский институт пивоварения и солодовенного

дела, основанный в 1887 году. В концентратах, разработанных институтом, используется солод, приготовленный на токовых солодовнях, и лучший хмель – Жатецкий среднеранний багрянец.

Но домашним пивоварением применение солодовых концентратов не ограничивается: в моду вошли мини-пивоварни, число которых во всем мире быстро растет. Мини- и микропивоварни могут действовать при ресторанах или самостоятельно, производя пиво на продажу. Преимуществом ресторанных пивоварен является возможность подавать нефilterованное и непастеризованное пиво непосредственно на месте его приготовления, порой прямо в краны на каждом столе, чтобы посетители могли наливать себе сами. Кроме того,

сочетание ресторана и пивоварни в едином пространстве дает определенный эстетический эффект. Все это часто служит весьма убедительным маркетинговым аргументом в пользу «живого» пива. Некоторые промышленные компании создают свои мини-пивоварни для поддержания имиджа и используют их, например, для проведения рабочих встреч и торжественных мероприятий (сотрудникам тоже кое-что перепадает).

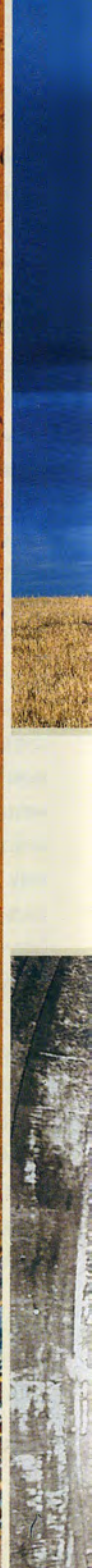
Сухой экстракт концентрируется из сусла вакуумным выпариванием или распылительной сушкой. Выпускают его в пастообразной и порошковой форме. Пиво на основе обоих видов суслового концентрата может производиться как в домашних условиях, так и на мини-пивоварнях и даже на довольно крупных пивзаводах. В последнее время использование сусловых концентратов преобладает на мини-пивоварнях. Существуют концентраты для разных сортов пива – от обычного светлого пльзенского и белого пшеничного до самых темных элей.

Производство пива из концентрата – дело нехитрое, но требующее чистоты и аккуратности. В воде комнатной температуры при постоянном помешивании разводят сусловый концентрат. После его полного растворения полученное сусло доводят до желаемого уровня экстрактивности, добавляя воду. Конечная концентрация сусла измеряется сахарометром. Готовое сусло охлаждают до температуры брожения, обозначенной в инструкции, а затем аэрируют с помощью аэрационной свечи или интенсивным перемешиванием. Потом добавляют специальные сгущенные дрожжи или те дрожжи, что остались от предыдущих циклов брожения. В результате

начинается главное брожение, во время которого нужно поддерживать температуру, указанную в инструкции. Продолжается главное брожение пять-шесть дней, после чего молодое пиво охлаждают и, отделив дрожжи, переливают в герметичные емкости или в бутылки – для дображивания и созревания. При температуре 0–2°C пиво созревает минимум десять дней. Оставшиеся дрожжи промывают водой и используют в следующем цикле брожения. Теперь пиво готово к дистрибуции и употреблению, а при необходимости и к дальнейшей обработке – фильтрации и розливу. Для сбраживания пива из концентрата годятся емкости из полиэтилена.

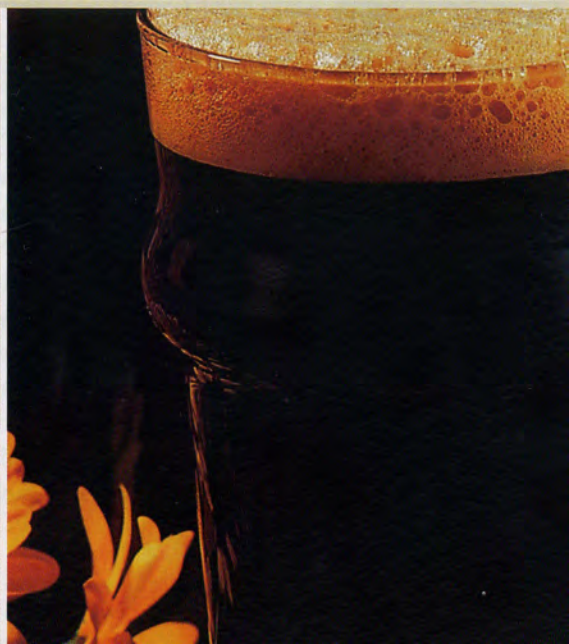
Понятно, что знатоки пива отвергают подобный продукт, называя его консервами, и категорически настаивают, что настоящее пиво может быть приготовлено только так, как это делалось столетиями. А тем временем новые биотехнологии все активнее распространяются по всему свету, позволяя готовить свежее пиво даже в таких местах, где наличие пивоварни представить невозможно, – в ресторане на вершине небоскреба, в отеле посреди пустыни, на нефтяной платформе в открытом море или на полярной станции.







Классификация ПИВА





В поисках СИСТЕМЫ

Единой общемировой системе классификации пива не позволяют сложиться противоречивые национальные и коммерческие интересы.

В сравнительно недавние советские времена, когда в нашей огромной стране варилось едва ли больше двух десятков марок пива, ни продавец, ни потребитель не озабочивался их классификацией. Зачем ломать голову над несуществующей проблемой, если Большая советская энциклопедия с исчерпывающей ясностью сообщала:

Различают светлое и темное П. Светлое П. обладает тонкой, хорошо выраженной хмелевой горечью и ароматом, темное – имеет умеренную хмелевую горечь и обладает солодовым вкусом. Для приготовления светлых сортов П. используется светлый солод, а для темного – специально изготавливаемый темный, или карамельный, солод. В СССР к светлому П. относятся: «Жигулевское», «Ленинградское», «Рижское» и др., к темному – «Останкинское», «Украинское», «Портер» и др.

Понятно? Все просто: пиво бывает светлое и темное. И ничего мудрствовать лукаво!

После распада Советского Союза в этой области произошел некоторый прогресс: теперь, согласно ГОСТ Р 51174–98, в Российской Федерации вырабатывается пиво трех типов – светлое, полутемное и темное. На этикетке должна быть указана плотность – экстрактивность начального сусла, измеряемая в процентах или в градусах Баллинга (Balling) – °В. При этом пиво с малым содержанием алкоголя имеет плотность до 8%,



со средним – до 14%, а крепкое пиво – свыше 14%. Могут также производиться местные и национальные сорта пива, требования к которым устанавливают технические условия (ТУ). Одним словом, государственный стандарт оставляет пивоварам известную свободу творчества.

Российскую классификацию пива трудно назвать удовлетворительной. Однако в связи с предстоящим вступлением России в ВТО пивные ГОСТы должны быть приведены в соответствие европейским требованиям, которые гораздо мягче российских. Поэтому в отечественной пивной классификации скоро можно ожидать еще большего прогресса.

По самым консервативным оценкам, во всем мире производится никак не меньше 20 тысяч марок пива. Как же разобраться в этом многообразии? Как его систематизировать? Стоит посмотреть, как эту задачу решают там, где пивоварение более развито и имеет более древние корни. Поинтересовавшись классификацией пива в других странах, нетрудно убедиться, что единой общепринятой системы не существует. Дело в том, что многие страны Европы если и не претендуют на звание родины пива, то, по меньшей мере, настаивают на своем неординарном вкладе в технологию его производства. Поэтому европейские системы классификации пи-

ва плохо стыкуются друг с другом. (Порой доходит до курьезов. Сравним английское и немецкое издания популярной американской книги «Пиво для «чайников»¹, неожиданно обнаруживаем, что в двух вариантах одной и той же книги приводятся разные системы классификации пива, адаптированные для англичан и немцев. Кроме того, баварские читатели остались недовольны подобным «онемечиванием» классификации и обрушили на книгу гневную критику², возмущившись тем, что автор поставил на одну доску и баварское пиво, и прочие немецкие сорта.)

Прежде чем рассматривать типы и сорта пива, следует отметить, что пивовары различают еще и его виды.

■ ВИДЫ ПИВА

В зависимости от плотности основного сусла различают четыре вида пива: простое, разливное, цельное и крепкое.

Простое пиво – плотность основного сусла до 7% (крепость 0,5–1,5% об.). Может быть темным и светлым, без ярко выраженных особенностей.

Разливное пиво – плотность сусла 7–11% (крепость 0,5–2,8% об.).

К этому виду относится, например, Berliner Weisse (берлинское белое).

Цельное пиво – плотность сусла 11–16% (крепость 0,5–7% об.). Более 90% пива, представленного на рынке – это цельное пиво. К этому виду нередко относят пиво пониженной калорийности и безалкогольное.

Крепкое пиво – плотность сусла свыше 16% (крепость 5–12% об.). У крепкого пива насыщенный, богатый вкус. Обычно его пьют по особым случаям и в праздники.

Иногда из цельного пива выделяют пятый вид пива – *легкое цельное и безалкогольное* – с плотностью сусла 6–12% (крепость 0,3–3% об.). В безалкогольном пиве может быть до 0,6% об. спирта.

Впрочем, в разных странах разделение пива по видам не совпадает. О российском ГОСТе говорилось выше. А вот как делится пиво на виды в Германии, Франции и Бельгии.

В ГЕРМАНИИ слабое разливное пиво называют **Schankbier**. Его варят из сусла плотностью 7–8% (или градусов Баллинга – °B) и оно содержит 2,5–3,7% об. алкоголя. Самое распространенное среднекрепкое цельное пиво – **Vollbier** – варят из

¹ Marty Nachel. Beer for Dummies, 1996; и Bier für Dummies, 1998 (издательство IDG Books). Немецкий вариант этой книги можно найти на веб-сайте Bier.de. Кстати, в другой книге того же автора – Homebrewing for Dummies (издательство Hungry Minds, New York, 1997) просто приводится таблица классификации AHA Beer Style Hierarchy – Иерархия сортов пива Американской ассоциации домашнего пивоварения, в которой выделено 28 основных типов пива, объединяющих 88 сортов, в том числе различные виды меда и сидра. Однако некоторые традиционные напитки, по составу и по способу производства весьма близкие пиву (например, русский квас или японское сакэ), в эту иерархию почему-то не попали.

² Интересующиеся могут заглянуть в виртуальный книжный магазин Amazon.de.

сусла с начальной плотностью 11–14%, а его крепость обычно составляет 4,4–5,7% об. Крепкое пиво **Starkbier** варят из сусла плотностью по меньшей мере 16%, а алкоголя в нем содержится минимум 6% об.

Во ФРАНЦИИ плотность сусла измеряется не в процентах или градусах Баллинга, а в градусах Режи (*Régie*) – °R¹.

Различают **bière de table** – столовое пиво (2–2,5°R), **bière bock** – пиво бок (3,3–3,9°R) и **bière de luxe** – «роскошное» пиво (4,4°R и выше). Последний вид с 1971 года подразделяют на два подвида: **bière de choix** – отборное пиво (4,4–4,6°R) и **bière spéciale** – специальное пиво (5–7°R).

Кроме того, для обозначения самого слабого пива существует термин *petite bière*, которому соответствует русское «полпиво», употреблявшееся в России до Первой мировой войны, и английское *small beer* или *penny ale* – самое слабое, грошовое пиво, которое в средневековье варили из продукта вторичного промывания солода (для полного пива использовали затор из первого промывания солода).

В БЕЛЬГИИ имеется четыре исторически сложившиеся категории пи-

ва, основанные на плотности начального сусла, выраженной в градусах Плато (Plato) – °P²:

категория S (15°P и выше),

категория I (11–13,5°P),

категория II (7–9°P),

категория III (1–4°P).

Таким образом, даже в разделении на виды единой позиции среди европейских пивоваров не наблюдается.

■ ПОПЫТКА КЛАССИФИКАЦИИ

Кроме деления на виды, эксперты подразделяют пиво на категории, классы, подклассы и группы. Впрочем, для потребителей практическое значение имеют в основном типы, сорта и марки пива. Однако система классификации пива, сходная, скажем, с периодической системой Менделеева, пока не сложилась.

Поскольку в Европе пока нет единой системы классификации всего разнообразия пива, выпускаемого в мире, автор счел допустимым воспользоваться источниками нейтральной страны – в данном случае Соединенных Штатов Америки. США не претендуют на выдающийся вклад в пивоварение, хотя развито оно там

¹ Плотность сусла в градусах Режи (°R) определяется как отношение массы данного объема сусла (обычно 50 см³) при температуре 15°C к массе равного объема воды при 4°C (масса одного литра воды при 4°C равна одному килограмму). Например, плотность 1045 означает 4,5°R. Один градус Режи равен 2,6 градуса Баллинга.

² Шкала сахарометра Баллинга, созданного в 1843 году чешским химиком Карелом Наполеоном Баллингом, оказалась не вполне точной. Доктор Плато немного подкорректировал ее для Имперского комитета мер и весов Германии (Normal-Eichungskommission). Один градус Плато (°P) обозначает удельную плотность сусла, выраженную в граммах экстрактивного вещества, содержащегося в 100 граммах раствора при 17,5°C.

совсем неплохо. В США действуют как крупнейшие коммерческие производители пива, так и множество независимых пивоваров, которые делают пиво для собственного потребления или для поставок в местные бары и рестораны.

Ниже представлена попытка классификации пива, основанная на нескольких источниках, главным образом американских. Точка зрения американских авторов на классификацию типов и сортов пива представляется, за некоторыми исключениями,



достаточно корректной. Американцы делят пиво на два основных класса – **ale** (эль), или верховое пиво, то есть пиво верхового брожения, и **lager** (лагер), то есть выдержанное пиво низового брожения. Но едва ли в Германии согласятся с тем, что все сорта пива верхового брожения можно отнести к элю, так как в самой Германии этот тип пива называют все-таки

пивом, а вовсе не элем. Поэтому пиво верхового брожения следует разделить на несколько подклассов. Кроме того, необходимо отличать еще два типа пива – **гибридные** сорта и **особые** сорта, которые не укладываются в два названных класса.



Верховое ПИВО

Этот древнейший тип пива отличается большим разнообразием сортов, но, к сожалению, не слишком популярен у промышленных пивоваров.

Эль, или пиво верхового брожения, знакомо человечеству с древнейших времен. До XIX века, когда в промышленном пивоварении стало более широко практиковаться низовое брожение, верховое пиво преобладало почти повсеместно.

При верховом брожении применяются особые дрожжи, которые в процессе сбраживания поднимаются с пузырьками углекислого газа на поверхность сусла. Оптимальная температура брожения – 15–25°C, то есть близка к обычной комнатной. Нередко верховое пиво вырабатывается с добавлением заменителей солода, в качестве которых используют сахар, а также рис, пшеницу и другое зерно. Верховое пиво обычно сильно охмеляют, а в крепкие сорта иногда дополнительно вносят хмель в процессе дображивания. Дозревает верховое пиво в подвалах при 11–14°C. При такой же температуре это пиво и подают, чтобы наилучшим образом проявились его достоинства.

Верховое пиво представлено большим числом сортов и марок с весьма широким спектром вкусовых оттенков. Наиболее известные эли производятся в Англии, Шотлан-



дии, Ирландии, Бельгии и США. Их не следует путать с немецкими сортами верхового пива.

■ БРИТАНСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

Эль — наиболее известное название пива верхового брожения, которое варят в Англии с начала VII века. Разнообразие элей, обусловленное вариациями цвета, вкуса и крепости, поистине безгранично. Традиционный эль делают только из ячменного солода, хмеля, воды и дрожжей. Однако в некоторые марки британского и ирландского эля в настоящее время добавляют сахар, а также ячменный, рисовый или кукурузный крахмал.

Британский эль сбраживается в течение трех-пяти дней при температуре 16–21°C. После этого молодой эль

переливают в емкости, которые помещают в прохладный погреб (около 10–12°C) для дображивания и осветления, а затем разливают в бочки и закупоривают деревянными пробками.

В Великобритании эль не фильтруют и не пастеризуют. Его обычно называют *real ale* — «настоящий эль» (в России подобный напиток в наши дни принято называть «живым» пивом, чтобы подчеркнуть его отличие от пастеризованного пива). После главного брожения *real ale* подвергают дображиванию в деревянных бочках, в ходе которого ферментируется остаточный сахар и образуется углекислый газ. Содержание углекислоты обычно довольно невелико и зависит от сорта эля. Готовый эль может храниться два-три дня, прежде чем окажется в кружках посетителей пабов,



но предпочтительнее выпить его в течение суток.

В британских пабах эль подают в особых кружках или стаканах объемом в пинту (0,57 литра), процеженным и охлажденным до температуры, близкой к температуре погреба – около 13°C, при которой он демонстрирует все богатство своего аромата и вкуса.

Ниже перечислены наиболее известные классические сорта британского и ирландского эля.

• **БИТТЕР (BITTER)**, горький эль. Национальный сорт английского эля. Хотя bitter по-английски (и по-немецки) означает «горький», на самом деле этот эль не так уж и горек. Свое название он приобрел несколько столетий назад, когда английские пивовары начали использовать хмель, придающий пиву горьковатый хмелевой привкус. (Любопытно, что до XV века употребление хмеля в Англии было под запретом, так как его считали колдовским зельем. Пивовары, не страдавшие предрассудками, добавляли хмель в пиво, за что на них ополчались суеверные обыватели. Потребовалось вмешательство короля, чтобы защитить пивоваров-новаторов.) Типичный горький эль имеет цвет темной меди, хотя у некоторых специальных сортов цвет варьируется от янтарного до бронзового. Разновид-



ности биттера можно подразделить на три группы: **Ordinary bitter** (обыкновенный биттер), плотностью 9–9,5%, **Special bitter** (специальный биттер) – 9,5–10,5% и **Extra special bitter** (ESB; специальный биттер экстра) – 11–12%. Обычная крепость – 3–4% об. Кроме того, существует множество местных марок биттера с меньшим или большим содержанием хмеля и углекислоты. Крепкий горький эль называется Best bitter, а самый плотный и крепкий – Strong bitter.

Эти сорта эля в Англии делают в Бёртоне-на-Тренте (Burton upon Trent), используя жесткую воду местных источ-



ников. Отдельные марки горького эля экспортируются, например Fuller's London Pride, хотя именно эта марка не слишком похожа на типичный разливной английский биттер. Разные биттеры могут существенно отличаться цветом, иметь большую кремовую шапку пены или почти не пениться. Биттер и сегодня остается в Англии самым популярным элем. Кроме того, его успешно варят как коммерческие мини-пивоварни, так и любители домашнего пивоварения.

• **МАЙЛАД (MILD)**, мягкий эль. Действительно, крепость этого эля невысокой плотности (8–9%), чем-то даже напоминающего русский квас, весьма невелика — 2,5–3,5% об. Майлад имеет полный, хорошо выраженный солодовый вкус, он сухой и менее горький, чем светлый эль. В наши дни производится два вида мягкого эля: **Pale mild ale** — красивого золотого цвета и **Dark mild ale** — темно-коричневого. Этот почти безалкогольный сорт эля был наиболее популярен в пролетарских районах северной и западной Англии, среди шахтеров и фабричных рабочих. Во времена промышленной революции XIX века майлад элем утоляли жажду работники сталеплавильных заводов: на рабочих местах он предоставлялся металлургам бесплатно.



• **БРАУН ЭЛЬ (BROWN ALE)**, коричневый эль. Хороший сорт пива для новичков, охотящихся за новыми вкусовыми ощущениями; нравится и искушенным знатокам. Браун эль не слишком жид-

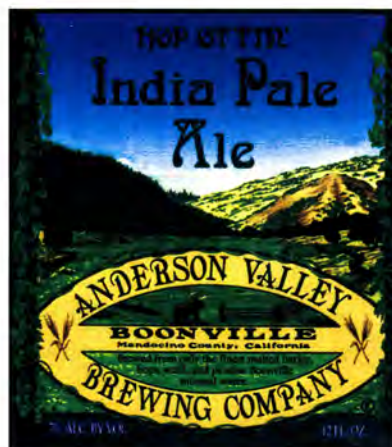
кий, обладает неярким солодовым вкусом с приглушенными орехово-карамельными тонами, приятными и мягкими; достаточно ароматичен. Коричневый эль — более полное и крепкое пиво, чем его ближайший родственник майлад. Некоторые марки такого эля имеют светло-коричневый цвет и слаковатый ореховый привкус, в частности New-castle Brown Ale. Другие,

как, например, Old Peculier, более темные, крепкие, резкие и необычные. Как правило, коричневый эль содержит 4,6–6,5% об. алкоголя при плотности 10–12,5%. Браун эль известен в двух основных вариантах — английском и американском. В США варят браун эль с более высоким содержанием хмеля (**American brown ale**). Некоторые эксперты объединяют майлад и браун эль в одну группу. Коричневый эль хорошо подходит для начинающих домашних пивоваров.

• **ПЭЙЛ ЭЛЬ (PALE ALE)**, светлый эль. Не такой темный, как браун эль (pale означает «слабый», «тусклый» или «светлый»), а хмеля и алкоголя содержит больше, чем близкий ему по

происхождению биттер. Самая распространенная разновидность светлого эля – **Classic English pale ale**. Его уже более двух столетий варят на жесткой воде английского города Бертон-на-Тренте, насыщенной минеральными солями, особенно сульфатом кальция и карбонатами. Цвет у светлого эля скорее золотистый, медный или янтарный, из-за которого в США его нередко так и называют – **Amber ale** (янтарный эль). Вкус слегка фруктовый с тонами орехов и поджаренного солода, приятно сухой и часто с горьковатым послевкусием. Крепость 4,5–5,5% об. спирта, плотность 11–16%. В настоящее время в Англии светлый эль встречается как разливной, так и бутылочный, причем на дне бутылки часто виден дрожжевой осадок. Некоторые марки английского пэйла эля экспортируются, самая представительная из которых – **Bass Ale**.

В 1774 году Британская империя назначила Индии своего первого губернатора и начала вывозить из восточных колоний пряности и шелк. Корабли шли в Лондон груженными, а обратно зачастую возвращались порожняком. Солдаты британских колониальных войск, тосковавшие по родине, требовали доставлять из Англии их любимое пиво. Но разлитый по дубовым бочкам эль не всегда выдерживал



месяцы плавания до Бомбея или Калькутты. Тогда был разработан специальный сорт пэйла эля – индийский светлый эль (**India pale ale; IPA**), который благополучно переносил долгое мор-

ское путешествие благодаря своим хорошим антисептическим свойствам – из-за повышенного содержания алкоголя и хмелевых кислот. Он выпускается и сегодня – это просто светлый английский

эль с оригинальным вкусом, плотностью 14–17,5% и крепостью 5,5–7% об. Правда, в наши дни при производстве IPA дубовые бочки не используют, а только добавляют в сусло дубовые щепки и опилки. С начала XX века India pale ale делают и в США.

• **КРЕПКИЙ ЭЛЬ (STRONG ALE)**. Более тяжеловесный, чем пэйла эль, и гораздо более крепкий. Его так и называ-

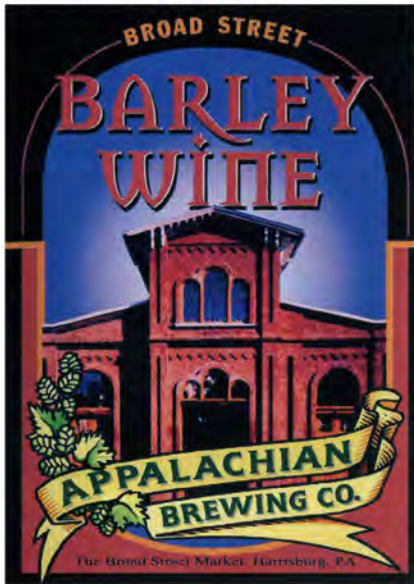


ют – English strong ale. В Англии варят также **Old ale** (старый эль). Эта разновидность крепкого эля имеет чуть горьковатый вкус, но слаще и плотнее (15–19%), чем светлый эль. Содержание спирта – 6,5–8,5% об. Этот коричневый эль особенно хорош для неторопливого потягивания после обеда или для вечерних возлияний. Старый эль – удивительный сорт, украшающий историю английского пивоварения. Когда он только появился, употребление его сопровождалось торжественным ритуалом. Сегодня старый эль производится главным образом для пивных коллекционеров и ценителей, пьют его в исключительных случаях. Еще один вариант крепкого эля выпускается под названием **Dark ale** (темный эль).

• **ШОТЛАНДСКИЙ ЭЛЬ (SCOTTISH/SCOTCH ALE)**. Прямой конкурент крепкого эля, который варят в прохладных северных районах Соединенного Королевства. Главные отличия – более темный цвет, солодовый вкус с маслянисто-ореховым жареным оттенком и нередко легкий дымный аромат, который напоминает, что шотландский эль происходит из тех же торфяных болот, что и знаменитое шотландское виски (хотя по вкусовым качествам шотландский эль сходен с английским биттером). По сути, этот эль представляет собой полуфабрикат виски, только не подвергшийся перегонке и выдержке. Существует несколько разновидностей

шотландского эля: **Light 60/-** (плотность 7,5–9%, крепость 3–4% об.), **Heavy 70/-** (плотность 9–10%, крепость 3,5–4% об.) и **Export 80/-** (плотность 10–12,5%, крепость 4–5,5% об.). Косяка черта в названии означает цену пинты в шиллингах. Наконец, есть еще **Strong Scotch ale** (плотность 19–21%, крепость 6–8% об.), который, пожалуй, наиболее близок к английскому крепкому элю и обозначается числами от 90/- до 160/-. Сорта, подобные Scotch ale, сегодня варят в Бельгии и Франции. Некоторые эксперты объединяют шотландский и английский крепкий эль в одну группу.

• **БАРАЛИ ВАЙН (BARLEY WINE)**, ячменное вино. Своим названием этот экзотический сорт пива обязан исключительно высокой крепости: спирта в нем столько же, сколько в вине – 8,5–12% об. Плотность сусла – 22,5–30% – выше, чем у родственного ему мягкого эля. Этот эль имеет фруктово-карамельный аромат и сложный солодовый привкус, причем естественная сладость довольно гармонично сочетается с хмелевой горечью. Обычный его цвет – темный медно-золотистый. Барли вайн разливают в бутылки оригинальной формы и часто подают в винном бокале или даже в большом бокале для бренди. Видимо, поэтому ячменное вино иногда называют коньячной версией пива. Оно неплохо хранится и со временем становится даже лучше. Некоторые редкие и дорогие



марки ячменного вина выдерживаются свыше 25 лет. Барли вайн выпускается в небольших количествах, главным образом в Англии и США, специально для зимних праздников.

• **ПОРТЕР (PORTER).** Портер был создан в Англии примерно в 1722 году и предназначался для людей, занятых тяжелым физическим трудом – портовых грузчиков, носильщиков, ломовых возчиков. Первоначально он так и назывался – Porter's ale, то есть

«эль портовиков», но сохранилось только слово porter. Когда-то портер был едва ли не самым популярным ежедневным сортом пива. В нем присутствовало множест-

во добавок – трав, специй и других снадобий. Портер – предшественник современного стаута, который постепенно переманил на свою сторону прежних его потребителей, поэтому теперь на Британских островах портер почти не производят. Однако его продолжают варить во многих странах Америки, Азии, Европы и Африки. Известен он и в России: петербургская компания «Балтика» выпускает весьма достойный напиток «Балтика № 6 Портер». Современный портер – это пенистый эль почти черного цвета, который приятно неторопливо потягивать, особенно ненастными вечерами. Впрочем, исчерпывающе охарактеризовать этот сорт британского эля не легко – в силу противоречивости его свойств: он обладает слегка сладковатым солодовым вкусом с приятным ароматом поджаренных зерен. Готовят портер из нескольких видов солода: светлого, темного и цветного, или жженого, а кроме того, слегка приправляют тростниковым сахаром. Существуют разные варианты портера – от слабого и средней плотности (10%, крепость 4,5–5% об.)

до крепкого с высокой плотностью (14%, крепость 6–7,5% об.).

• **СТАУТ (STOUT).**

Законный наследник портера, весьма популярный в Великобритании. Крепкий вариант портера некогда



имел название Stout porter, которое затем сократилось. Стаут – всегда очень темный, почти черный, так как при его производстве используется жженный солод с добавлением карамельного солода и жженого ячменя. Как отдельный сорт эля стаут варят с начала XIX века, когда появилось специальное оборудование для приготовления жженого солода и ячменя. Этот сорт пива выдерживает длительную транспортировку и хранится в бутылках до трех лет. Существует пять разновидностей стаута: классический ирландский стаут (Classical Irish stout); стаут зарубежного типа (Foreign-style stout), то есть не ирландский; сладкий стаут (Sweet stout); овсяный стаут (Oatmeal stout) и российский императорский стаут (Russian Imperial stout). У стаута сильнее, чем у портера, выражен аромат жженого солода, даже с некото-



рым акцентом кофе. Поклонники этого напитка не устают утверждать, что стаут – одна из тех маленьких радостей, ради которых стоит жить. Кстати, в прошлом это пиво считали целебным и рекомендовали даже кормящим матерям.

Классический ирландский стаут производит пивоваренная компания Arthur Guinness and Sons (Дублин). «Гиннесс» – типичный низкоалкогольный стаут с чистой хмелевой горечью и выраженным ароматом хмеля. Именно этой марке ирландский стаут обязан своей всемирной популярностью. Даже в Баварии «Гиннесс» можно заказать во многих пивных, хотя баварцы отказываются признавать его пивом. Бочковой Guinness, как и другие марки классического сухого стаута, имеет плотность 9–14% и содержит 3–6,5% об. спирта. Нередко Guinness именуют Dublin. Пенная

шапка у ирландского стаута увеличивается благодаря насыщению азотом в процессе розлива из бочек. Бутылочная версия «Гиннесса» имеет сладковатый вкус с тонами жареного ячменя. Другая широко известная марка ирландского стаута – Murphy's Stout.

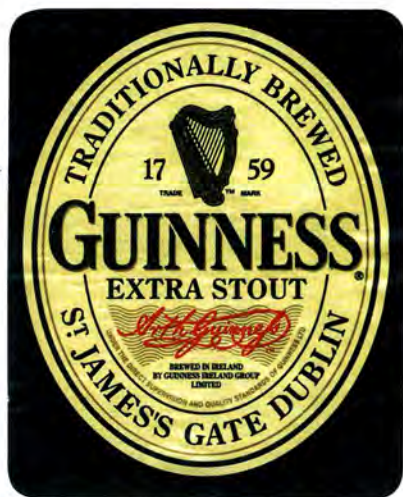
Зарубежным считается стаут, который производят не на Британских островах. Еще дальше пошли ирландцы – в приступе ксенофобии они объявили зарубежным всякий неирландский стаут. Зарубежный стаут варят во многих странах, например на Ямайке – Dragon Stout и в Канаде – St. Ambroise Oatmeal Stout.

Сладкий стаут, он же стаут лондонского типа (London-style stout), или кремовый стаут (Cream stout), является конкурентом классического ирландского. Вместо жженого несоложенного ячменя для приготовления сладкого стаута используется так называемый шоколадный солод. Это и создает некоторое различие между этими весьма похожими сортами: характерный сладковато-кремовый привкус сладкого стаута объясняется добавлением лактозы (молочного сахара), которая не ферментируется дрожжами. Из-за присутствия лактозы Sweet stout иногда называют молочным (Milk stout). Чтобы остановить ферментацию, сладкий стаут обязательно пастеризуют. Плотность 11–14%, крепость 4,5–6% об. Самые известные английские марки – Watney's Cream Stout и Mackeson XXX Stout.



Овсяный стаут отличается от прочих тем, что при его производстве используется овес, хотя доля последнего редко превышает 10%. Вероятно, популярность овсяного стаута связана с приверженностью англичан к овсянке, которую они считают очень полезной для здоровья.

Dry stout (сухой стаут) является разновидностью классического ирландского стаута. Он немного более горький и ароматный, чем сладкий стаут. При полном и плотном вкусе содержание алкоголя в Dry stout чуть ниже – 4–5% об. Сухой стаут



представлен маркой Guinness Extra Stout. В местечке Галвей регулярно проводится пивной фестиваль, во время которого пьют сухой стаут и закусывают устрицами. Такое сочетание гурманы находят весьма изысканным. Dry stout нередко используют для приготовления коктейлей. (Подробнее об этом рассказывается в главе «Особые сорта».)

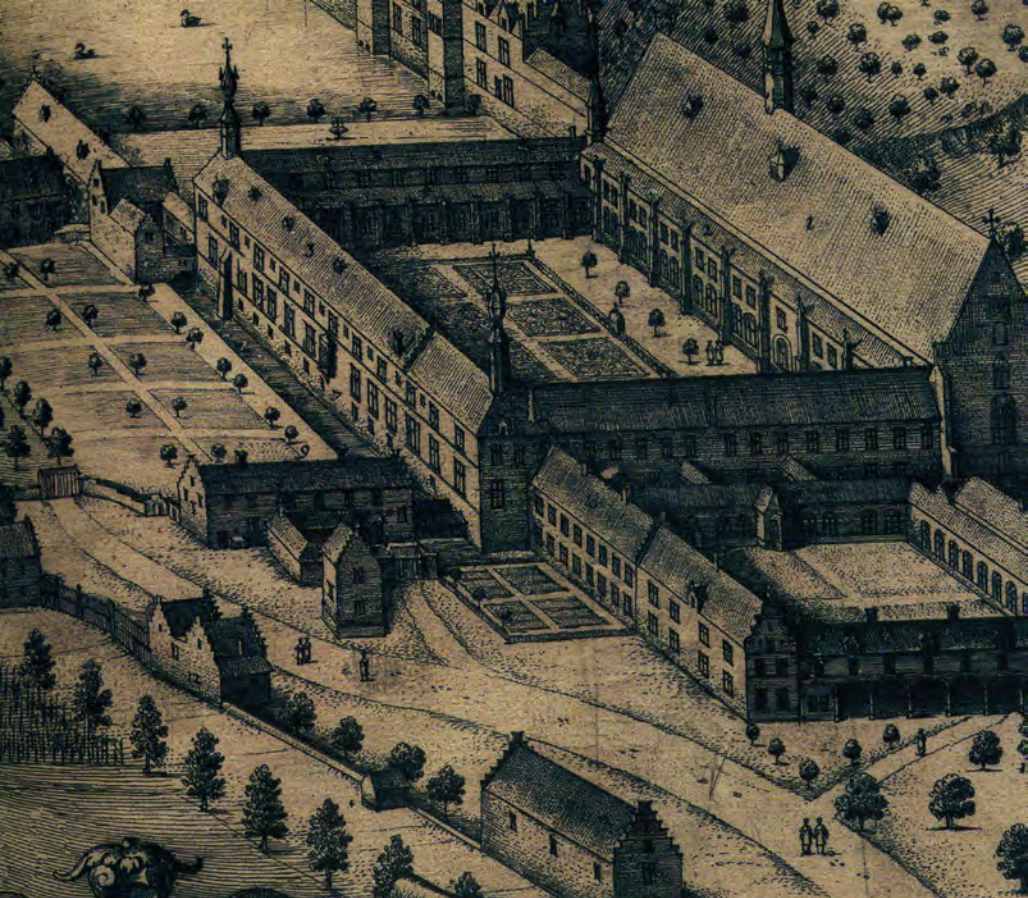
Российский императорский стаут, или просто Imperial stout (императорский стаут), своей необыкновенной стойкостью и способностью выносить дальние морские путешествия напоминает индийский светлый эль, а крепостью и вкусом может поспорить с хорошим портьейном. Согласно легенде, это медно-коричневое пиво любила императрица Екатерина II, и с 1780 по 1914 год по заказу императорского двора его поставляли мо-

рем в Санкт-Петербург. В прошлом императорский стаут варили на пивоварне Anchor Brewery в Англии, которая в настоящее время входит в компанию Courage Brewery. В наши дни такое пиво два месяца созревает в бочках, оставаясь непастеризованным, затем его разливают по бутылкам, и оно дозревает еще целый год. Плотность 20–22%, содержание алкоголя 7–10,5% об. Наиболее известные марки – Samuel Smith's Imperial Stout (Англия) и Grant's Imperial Stout (штат Вашингтон, США).

• **КРАСНЫЙ ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ (RED IRISH ALE).** Пожалуй, единственный представитель семейства элей, ведущий свое происхождение именно из Ирландии. Сбалансированное сочетание вкуса солода и хмеля, а также характерная кремообразная консистенция отличает Red Irish ale от всех остальных элей.

■ БЕЛЬГИЙСКОЕ ПИВО САМОПРОИЗВОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ

Пока человечество не открыло и не научилось использовать культурные дрожжи, самопроизвольное сбраживание сусла являлось единственно возможным способом получения пива (микроорганизмы, вызывающие брожение, присутствуют в самом сусле, а также попадают в него из воздуха). Таинственность природы брожения питала множество всяческих суеверий, из-за чего варка пива нередко



сопровождалась различными священнодействиями, в которых колдовство сочеталось с примитивной биотехнологией.

Сегодня в Западной Европе есть только одно место, где самопроизвольное брожение используется как основной метод сбраживания даже в коммерческом пивоварении. Речь идет о небольшом округе в юго-западном пригороде Брюсселя. Только здесь варят особые сорта бельгийского эля, которые нередко выделяют в особую группу (или даже класс) бельгийского

*Монастырь Девы Марии
в Брюсселе*

пива. Эти необычные кисловатые сорта едва ли можно назвать изыскан-

ными и утонченными, хотя гамма их ароматических и вкусовых качеств достаточно широка. Бельгийское пиво критики порой награждают неординарными эпитетами, такими как «волшебное», «самое интригующее», «загадочное» и даже «эротическое». Подобно многим редким сырам, некоторые сорта бельгийского пива обладают весьма пикантным ароматом (один пивной критик отозвался о нем с такой похвалой: «Это пиво так пахнет,

будто в нем целый месяц вымачивали грязные носки»). Бельгийское пиво, в самом деле, очень не похоже на массовые коммерческие сорта. Его до сих пор зачастую готовят в монастырях небольшими партиями по старинным рецептам. С точки зрения пивных гурманов, это созвездие уникальных напитков представляет особый интерес и большую культурную ценность.

Многие сорта и марки бельгийского пива имеют двойное название, отражающее тот факт, что в Королевстве Бельгия сосуществуют два языка – фламандский и французский.

• **ЛАМБИК (LAMBIC).** Бельгийское пшеничное пиво спонтанного брожения. Производится в долине Ламбик, откуда и название. Технология приготовления этого напитка довольно не проста. Варят его в холодное время года, с 15 октября по 15 мая, так как летом микрофлора ведет себя слишком непредсказуемо. Для ламбика смешивают две трети ячменного солода и треть непророщенных зерен пшеницы. Сусло варят три–шесть часов, пока оно не станет необычного молочного оттенка. Хмель добавляют довольно скупой, причем он должен отлежаться при комнатной температуре не менее трех лет после сбора – для уменьшения хмелевой горечи и аромата, нежелательных для ламбика. Затем сусло перекачивают в старые дубовые или каштановые бочки емкостью не менее 1 тысячи литров, которые ранее использовались для вы-

держки вин (бургундского, портвейна или хереса). На стенках этих бочек и в воздухе имеются дрожжевые грибки и молочнокислые бактерии, необходимые для брожения. Главное брожение длится неделю, а последующие дображивание и выдержка – до трех–четырёх лет. Молодой ламбик, выдержанный от трех месяцев до года, – очень кислый, немного мутный, рыжеватого цвета и почти не пенится. Старый ламбик двух–четырёхлетней выдержки приобретает винную горчинку и тонкую пену и становится прозрачнее, а цвет его светлее – от золотого до янтарного. Купаж старого и молодого ламбиков, выдержанный в течение года, называется «гёзе» (gueuze). В 1965 году особым королевским указом были определены термины *lambic*, *gueuze* и *gueuze-lambic* и установлено, что при производстве этих напитков должно употребляться минимум 30% пшеницы, а на этикетке указываться производитель и место приготовления. Различные вариации ламбика схожи тем, что все они шипучие, обладают пикантно-кисловатым вкусом с легкой терпко-фруктовой горечью и характерным ароматом. Утверждают, что ламбик удивительно быстро вызывает привычку, от которой трудно избавиться, и хочется пить его еще и еще. Начальная плотность сусла у ламбиков 10–12,5%, крепость 4–6% об. В окрестностях Брюсселя в специальных кафе и пивных торговых традиционным бочковым ламби-

ком, который делают на местных пивоварнях, таких как Boon, Cantillon, De Neve, Girardin, Hanssens, Vander Linden и Timmermans. Очень немногие чистые (некупажированные) ламбики разливают по бутылкам.

• **ГЁЗЕ-ЛАМБИК (GUEUZE-LAMBIC).** Так брюссельские пивовары называют результат купаживания молодого (примерно трехмесячной выдержки) и старого (примерно трехлетнего) ламбиков. Этот напиток хорошо насыщен углекислым газом, так как в молодом ламбике присутствует остаточный сахар и продолжается дображивание. Конечный продукт немного кисловат, но вкус его более сбалансированный, чем у старого или молодого ламбика по отдельности. Обычно гёзе-ламбик разливается в бочонки, а непосредственно из них – в бокалы. Если такое пиво разлито в бутылки, в которых оно созревает в течение года, то его называют просто «гёзе» (gueuze).

• **ФАРО (FARO).** Особый купаж крепких и более легких сортов ламбика. Перед брожением в сусло добавляют белый или коричневый сахар и карамель, чтобы придать напитку нужный цвет. Готовое пиво получается кисло-сладким, с едва уловимой хмелевой горечью, цвет – от светло-золотистого до янтарного, а крепость составляет 4,5–5,5% об.



• **ВИШНЕВЫЙ ЛАМБИК (KRIEK LAMBIC),** или просто крик. Довольно странное традиционное пиво. На фламандском диалекте kriek – это сорт темно-красной вишни. Крик появился во времена крестовых походов. Один молодой бельгийский крестоносец из фламандской деревушки Шербук, возвратясь из Святой земли домой во Фландрию, приготовил напиток винно-красного цвета, символизирующий кровь Иисуса. В местное молодое пиво он добавил подвяленную красную вишню. С веками технология производства этого сорта ламбика совершенствовалась.

лась, качество его улучшалось. У бельгийских пивоваров есть свои секреты: например, вишню заваливают прямо на дереве, под солнцем, отчего усиливается ее аромат. Производители этого напитка по-прежнему добавляют в бочки с молодым ламбиком перед дображиванием подсушенные ягоды красной вишни (около 100 килограммов на 500 литров ламбика), выдерживают его в течение четырех–восьми месяцев, а затем фильтруют и осветляют. До полной готовности напиток дозревает в бутылках еще год, и в результате получается пиво со специфическим миндальным привкусом. Крик годеи к употреблению в течение пяти лет, хотя постепенно утрачивает вишневый аромат. Содержание алкоголя 6% об. В последнее время для вишневого ламбика берут вишню сорта Morello из северной Франции. Говорят, что этот напиток стал ответом пивоваров на изобретение виноделами розового шампанского.

Существуют и другие фруктовые ламбики, для которых используют свежие и свежемороженые плоды, фруктовые соки и сиропы. Малиновый ламбик (**Framboise lambic** по-французски и **Frambozen lambic** по-фламандски) по технологии при-



готовления очень похож на вишневый, только вместо вишни перед дображиванием в него кладут малину. Не так давно появился персиковый ламбик (**Pêche lambic**), красивого золотистого цвета. Черносморди-

новый ламбик (*Cassis lambic*), как нетрудно догадаться, обладает ароматом ягод черной смородины. Особый сорт – **Muscat** – получают смешивая виноградный сок и молодой ламбик. Фруктовые сорта эля производят также на основе вишни Мараскин, черники, голубики, клюквы, земляники, яблок, абрикосов, лимонов, лайма, апельсинов, манго, плодов пассифлоры. Солод чаще всего используют светлый, начальная плотность сусла 11–13%, содержание алкоголя 4,7–5,8% об. Наиболее известные марки: Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon Kriek, Cantillon Gueuze Vigneronne, Drie Fontainen Kriek, Hanssens Kriek, Boon Kriek Mariage Parfait, Framboise Mariage Parfait.

■ ОСОБЫЕ СОРТА БЕЛЬГИЙСКИХ ЭЛЕЙ

В Бельгии делают сотни неповторимых сортов оригинального пива – недаром эту маленькую страну называют Диснейлендом пивного мира. Некоторые из этих сортов доступны и за пределами Бельгии, поэтому стоит их здесь упомянуть.

• БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ.

Эта разновидность эля обязана своим рождением британским войскам, воевавшим во Фландрии в Первую мировую войну. Некоторые англичане остались после войны в Бельгии и стали импортерами, а позднее –

и производителями пива в английском стиле. Эли, сваренные в Бельгии, несмотря на более высокое содержание алкоголя, являются двойниками британских элей, отличаясь от последних лишь некоторыми особенностями – большей прозрачностью, утонченным букетом, сухим и горьким вкусом, а также более объемной и стойкой пеной. Бельгийский крепкий эль (*Strong ale*) имеет золотой, а темный крепкий эль (*Dark strong ale*) – темно-коричневый цвет с красноватым оттенком. Первый обладает ярко выраженным дрожжевым и солодовым привкусом, а также гармоничным букетом с оттенком зеленых яблок. Второй – интенсивным сладким солодовым вкусом с едва различимой хмелевой ноткой, а в его аромате ощущаются тона аниса, лакрицы и орехов. Наиболее известные торговые марки: Chimay, Duvel, Chimay Cinq Cents Reserve, Brigand.

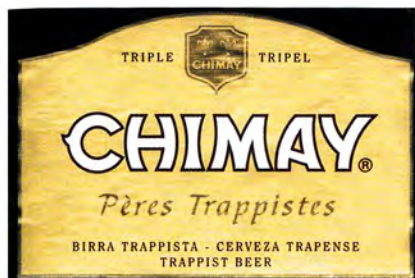
• **КРАСНО-КОРИЧНЕВЫЕ ЭЛИ ФЛАНДРИИ (OUD BRUIN/FLANDERS ALES).** Редко встречающиеся сорта элей с фруктовым привкусом. Их делают с использованием уникальной смеси коричневых солодов. Аромат хмеля выражен неярко, хотя хмелевая горечь может быть довольно явственной. Вариант такого пива – **Rodenbach** – представляет собой купаж старого и молодого (25 на 75%) пива, сваренного из сусла со сложным составом, в который вхо-

дят четыре сорта ячменного солода и около 20% кукурузных зерен. **Oud bruin** не такой кислый, как Rodenbach, он скорее кисло-сладкий, и у него более сбалансированный букет. Для приготовления этого сорта тоже используется четыре вида солода и смесь разных культур хмеля, а также комбинированная закваска из пяти штаммов дрожжей. Цвет Oud bruin светлый красновато-коричневый, приобретаемый во время выдержки в дубовых бочках (полтора-два года). Плотность 11–15%, крепость 4,5–6,5% об. Известные марки: Rodenbach Grand Cru, Petrus, Bourgogne des Flandres, Vlaamse Bourgogne, Liefman's Goudenband, Felix, Roman.

• **СЕЗОННЫЕ СОРТА ЭЛЯ (SAISON)**. Эти особые сорта варят во франкоязычной бельгийской провинции Валлонии преимущественно весной, а пьют летом, так как они хорошо утоляют жажду. Подобно большинству бельгийских сортов пива, сезонным элям присущ неповторимый фруктовый и пряный, пикантно-кисловатый вкус и хмелевая горечь, не слишком сильный, но выраженный хмелевой аромат с цитрусовыми и травяными тонами. Цвет – от светло-янтарного до медного. Крепость может существенно варьироваться, но большинство сезонных элей среднекрепкие. Начальная плотность сусла 13–20%, содержание алкоголя 5,5–8,5% об. Наиболее

известные марки: Saison Dupont, Moinette, Laforet, Saison Silly, Sezoens.

• **ТРАППИСТСКИЙ ЭЛЬ (TRAPPIST ALE/LA TRAPPE)**. Трапписты – ответвление цистерцианского монашеского ордена бенедиктинцев, возникшее в 1664 году. Сегодня траппистское пиво варят в шести сохранившихся монастырях траппистов, пять из которых – Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle и Westvleteren – находятся в Бельгии и один – De Schaepskooi – в Голландии, недалеко от города Тилбурга. Этот крепкий сорт эля янтарно-медного цвета, слегка кисловатый и пряный, не похож на другие бельгийские эли. Монахи-пивовары используют совершенно особые дрожжи, которые вызывают ферментацию при высокой температуре. Дозревает эль в бутылках. В некоторых монастырях сусло во время варки слаббивают сахарным песком, что добавляет напитку крепости. Такое пиво обладает плотным и полным вкусом, а свой удивительный маслянисто-фруктовый аромат приобретает благодаря высокотемпературной ферментации и использованию разных культур хмеля. Настоящее траппистское пиво варят только уполномоченные пивовары (со специальной лицензией) по старинным рецептам, сохранившимся неизменными до сегодняшних дней. Подают траппистский эль в особых чащеобразных бокалах. Известно че-



тыре варианта настоящего траппистского пива: монашеское (**House brew**), или одинарное, которое в продажу не поступает, так как монахи оставляют его для себя (плотность 15–16%, крепость 5,5–6,5% об.); особое с двойным солодом (**Double malt/Dubbel**) – более крепкая и темная версия одинарного (плотность 19–21%, крепость 6,5–8% об.); экстра с тройным солодом (**Triple malt/Tripel**) – золотистое крепкое пикантное пиво, немного более сладкое (плотность 22,5–25%, крепость 7–9% об.); и, наконец, особо крепкое, или четверное (**Quadrupel**), – самое плотное и темное пиво с весьма высокой крепостью – 8–10% об. Светские пивоварни Бельгии, имитирующие продукцию какого-либо из траппистских мона-

стырей, обязаны называть свое пиво аббатским (*Bière d'Abbaye/Abdijbieren*). Наиболее известные марки: Affligem, La Trappe, Belgium Trappist Tripel.





■ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

Еще пару десятилетий назад пшеничное пиво было известно только в традиционных местах его производства – в Бельгии и Германии. Сейчас оно распространилось более широко. Бельгийские ламбики можно было бы отнести к пшеничному пиву, но у нас они рассматриваются как отдельный тип пива. Замечательные сорта пшеничного пива варят в Австрии и в южных землях ФРГ – Баварии и Баден-Вюртемберге, где его называют пшеничным (Weizenbier) или белым (Weissbier). В Нижней Саксонии, в районе города Гослар на реке Гозе, варят уникальное пиво «гозе» (Goze), кисловатое и освежающее, пользовавшееся большой известностью в прошлом. Особо следует отметить изысканное берлинское белое (Berliner Weisse), которое не без оснований сравнивают с шампанским.

Считается, что пшеничное пиво – наилучшее летнее питье, так как от-



лично утоляет жажду в жару. Однако и зимой бокал такого освежающего пива выпить довольно приятно. Это игристый напиток, вскипающий обильной пеной и благоухающий порой почти парфюмерным ароматом, в котором ощущаются citrusовые оттенки.

• **БЕЛЬГИЙСКОЕ БЕЛОЕ ПИВО (BIÈRE BLANCHE/WITBIER).** Эту душистую разновидность приятного и запоминающегося пива варят в Бельгии из непропорошенного пшеничного зерна (40–45%) и ячменного солода (50%) с добавкой овса (5–10%). Такое пиво было весьма популярным еще в XVIII веке, особенно в провинции Брабант, и сегодня вновь пользуется в Бельгии большим спросом. Различают два основных сорта бельгийского белого пива – **Bière blanche de Hoegaarden** и **Bière blanche de Louvain**. Город Огарде во Фландрии, где варят **Blanche de Hoegaarden**, или **Hoegaardse wit**, знаменит тем, что в нем – согласно одному старинному документу – «воду пьют только животные». В этом городе в 1745 году на 2000 жителей было 30 пивоварен! Когда-то бельгийское белое было пивом самопроизвольного брожения, которое продавалось оптовикам через несколько дней после завершения ферментации. Другой вариант белого пива закатывали в марте и откапывали через год, к Пасхе. В середине XX века его производство почти прекратилось,



но в 1960-х годах было возобновлено. В наши дни это пиво сбраживают в алюминиевых цистернах. Фламандский город Лёвен известен своим традиционным белым пивом **Blanche de Louvain**, или **Leuvense wit**. Процесс затираания солода для этого пива длится очень долго, до 17 часов, и только треть сусла варят с хмелем. Нередко в такие сорта добавляют кориандр, апельсиновую кожуру, смесь баварского хмеля Халлертау и жатецкого хмеля из Богемии. Для окончательного дображивания пиво разливают в особые бутылки с фарфоровыми пробками. Начальная плотность 11–12,5%, содержание алкоголя 4,5–5% об.

• **НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ БЕЛОЕ ПИВО (WEIZEN/WEISS-BIER),** или вайсбир. Производится главным образом в Баварии. Вариант названия **Weizenbier** показывает, что это пиво именно пшеничное, а когда то же самое пиво называют **Weissbier**,



хотят подчеркнуть, что оно белое, то есть непрозрачное. Пшеничного солода в таком пиве обычно не меньше 50%. Главная особенность Weizen – очень приятный кислый вкус со слабой хмелевой горечью и сложный букет, в котором присутствуют пряные ароматы гвоздики, ванили, а также зеленых яблок и чернослива. Баварцы очень любят это пиво и предпочитают, чтобы оно было нефiltroванным и содержало дрожжевой осадок. Если белое пиво созревает в бутылках с добавлением особого вида дрожжей, обязательно указывается наличие дрожжей в осадке: Weizen mit Hefe, Hefe-Weizen(bier) или Hefeweissbier. А если на этикетке написано Hefefreiweizen(bier), значит, в такое пиво дрожжи не добавлялись. Коммерческий вариант бе-



лого пива – фильтрованный и без дрожжевого дображивания в бутылках – называется Kristallklar («кристально чистый», «прозрачный»), тогда как нефiltroванный вариант дрожжевого пшеничного пива имеет на этикетке указание Hefetrüb или Naturtrüb. Немецкое белое пиво рекомендуется подавать в высоком стеклянном бокале в форме тюльпана, можно положить ломтик лимона. Именно белое пшеничное стало бесспорным хитом среди российских туристов, зачавтивших в последние годы в Мюнхен. Плотность 11–13%, крепость 4,5–5% об. Наиболее известные марки: Hacker-Pschorr Weisse, Schneider Weisse, Paulaner Hefe-

Weizen, Spaten Club-Weisse, Julius Echter Weizenbier, Edelweiss Weissbier Hefetrüb.

• **ДУНКЕЛЬВАЙЦЕН (DUNKEL-WEIZEN)**, темное пшеничное пиво. Дункельвайцен — один из многочисленных видов пшеничного пива, которое варят в Баварии. Встречается и раздельное написание названия — Dunkel Weizen. Это пиво производят строго по традиционным рецептам, возникшим столетия назад, и поэтому его нередко называют Tradition Weizen или Ur-Weizen («оригинальное», «старинное пшеничное»). Обычно его готовят лишь однажды в году — к рождественским праздникам. Этот южнонемецкий сорт подобен Wiezenbier, но цвет его гораздо темнее — от медного до коричневого, во вкусе ощущается солодовая сладость, а крепость несколько выше, чем у белого пшеничного. Шоколадно-карамельный солод придает букету темного пшеничного едва уловимые оттенки гвоздики и банана. Могут присутствовать и другие пряные фенольные ароматы, но в целом пиво остается острым и бодрящим. Плотность 11–14%, содержание алкоголя 4,8–5,8% об. Несколько торговых марок: Pschorr-Bräu Dunkel Weiss, Franziskaner Dunkel-Weizen, Schneider Dunkel Weiss.



• ВАЙЦЕНБОК (WEIZENBOCK).

Название этого крепкого пшеничного пива можно бы перевести дословно — «пшеничный козел» (по-немецки Bock — козел, баран), но в действительности Weizenbock происходит от названия сорта пива Bock, о котором речь пойдет ниже. Сегодня Weizenbock (или Weizen Bock) варят круглый год. Это очень крепкое пиво с сильным солодовым вкусом и запахом, хорошо насыщенное углекислым газом. Существуют светлые (helles) и темные (dunkel) сорта с вариациями цвета от янтарного до темно-коричневого. Все они легко пьются и хорошо утоляют жажду. Есть еще более крепкая разновидность этого сорта — **Weizen-Doppelbock**. Такое пиво бывает светлое и темное, прозрачное и мутноватое, с выраженным ароматом ячменного солода и легкой хмелевой горечью. Вайценбок рекомен-

дуется подавать в высоком стеклянном бокале тюльпановидной формы. Обычная плотность 16,5–20%, крепость 6,5–9% об.

Известные марки: Erdinger Pikantus, Schneider Aventinus, Pyramid Weizenbock.

• БЕРЛИНСКОЕ БЕЛОЕ (BERLINER WEISSE).

Berliner Weisse — весьма необычное освежающее слабоалкогольное пиво. Его варят из смеси ячменного и пшеничного солода (3 : 1 или 4 : 1). Вторичная ферментация происходит в бутылке (Fla-

schengärung) при температуре 20°C, в ней участвуют как дрожжевые грибки, так и молочнокислые бактерии. В результате берлинское белое хорошо насыщается углекислотой, образует обильную белую пену и приобретает характерный острый кислый вкус, но почти без горечи. Плотность 7–8%, крепость 2,5–3,7% об. Иногда это освежающее светлое игристое пиво называют летним напитком, но вообще-то его варят и пьют круглый год. Пер-



вое упоминание о берлинском белом относится к 1572 году, но оно оставалось весьма популярным на протяжении многих столетий. Говорят, что Наполеон, находившийся со своей армией в 1809 году в Берлине, назвал это пиво, которое рекой лилось в офицерских кутежах, «северным шампанским» (Champagne du nord). Берлинское белое традиционно пьют из специальных чашеобразных бокалов на ножке, иногда с ломтиком лимона. Его также подают в высоком стакане с соломинкой, плеснув туда красного малинового сиропа или зеленой травяной эссенции из ясенника душистого. Можно также добавить свежесжатый лимонный сок. Такой способ сервировки – со сладким сиропом – называется Berliner Weisse mit Schuss. Нередко одновременно добавляют сразу несколько видов сиропа, которые ложатся в стакане разноцветными слоями. Пьют такое пиво чаще всего через соломинку. А сервировка берлинского белого в высоком стакане, в сопровождении рюмки тминной водки, называется Berliner Weisse mit Strippe – так сказать, «с прицепом». Наиболее известные марки: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse.



Низовое пиво, или лагер

**Чуть более 160 лет назад золотое
пльзеньское пиво совершило настоящий
переворот в пивоварении. Сегодня низовое
пиво безусловно доминирует во всем мире.**

В древности почти все европейское пиво было верховым. Однако в средние века монахи из южной Германии «открыли» пиво низового брожения. Эта технология, когда пиво долго вызревает на холоде, ведет свое происхождение из Баварских Альп, где еще в XV веке начали выдерживать пиво зимой в холодных пещерах и глубоких монастырских подвалах при температуре, близкой к нулевой.

Во всяком брожении пива различают два этапа: главное брожение и вторичное. Последнее называют также дображиванием или послеброжением (нем. Nachgärung). Главное брожение низового пива протекает при температуре 5–10°C и продолжается обыкновенно восемь–десять дней, а при более низкой температуре – до четырнадцати дней. Большая часть сахара, содержащегося в сусле, в основном мальтоза, при главном брожении





преобразуется в спирт. Но сусло становится пивом и приобретает все богатство своих органолептических свойств только после продолжительного дображивания, в ходе которого распадается остаточный сахар (изомальтоза), а дрожжи оседают на дно, в результате чего пиво делается прозрачным. Тихое послеброжение происходит в больших бочках в подвалах и длится от трех недель до четырех месяцев и более. При этом поддерживают даже более низкую температуру, чем при главном брожении, – 2,5–5°C, а иногда до 0°C.

Долгое время низовое пиво было любимо только в Баварии. Широко известным во всем мире оно стало сравнительно недавно, когда были выведены культуры пивных дрожжей низового брожения, а также появилось холодильное оборудование. Новый тип светлого пива, созданный в Пльзене в 1842 году, оказался легче, чем эль, а благодаря выдержке получался очень приятным на вкус. После этого лагер стремительно распространился по Европе. Пивовары многих стран стали охотно репродуцировать новинку и быстро оценили ее несомненные достоинства и выгоду производства. Пива низового брожения можно выпить гораздо больше, чем верхового пива. Кроме того, оно довольно стойкое –



Так выглядела пивоварня в Пльзене в 1842 году

долго не скисает, хорошо хранится и транспортируется, что немаловажно для налаживания промышленного производства и захвата рынков.

Так эпоха царствования эля вступила в пору заката. Верховое пиво если и не исчезло совсем, то сильно слабло свои позиции. Более-менее успешно противостояли наступлению лагера только консервативные пивные традиции Великобритании и Бельгии.

В прошлом, пока не изобрели холодильников, низовое пиво в Баварии выпускали в двух вариантах: для зимнего употребления (нем. Schenkbiere – «кабацкое пиво»), которое пили медленно после короткого дображивания, и для летнего (нем. Lagerbiere – «пиво из запасов»), которое варили зимой и подвергали более долгому дображиванию в холодных подвалах. Поскольку летом производство низового пива приостанавливалось, в питейных



заведениях в это время подавали запа-сенное зимой Lagerbier, вызревавшее три-четыре месяца.

В словари русского языка слово «лагер» пока не вошло, хотя давно пора: оно обозначает понятие, которое иначе можно передать только с помощью длинного словосочетания – «выдержанное пиво низового брожения». Однако российские коммерсанты, торгующие импортным пивом, уже давно включили термин «лагер» в свой лексикон, и даже нередко называют такое пиво лагерным, будя специфические ассоциации. Немецкое слово Lager, означающее «ложе, логовище, хранилище, склад», в общем, такое место, где

что-то хранят, соответствует чешскому ležák – «лежак». Так что с русским «лагерем» связь довольно прозрачная, тем более что в пивоваренном контексте Lager – это скорее погреб или подвал. Настоящий лагер выдерживается от одного до четырех месяцев (или даже дольше) в холоде погребов, сообщающихся с ледниками или оборудованных холодильными установками.

В настоящее время во всем мире не менее 90% пива промышленного производства является пивом низового брожения. Но огромное количество коммерческих брэндов и торговых ма-

рок не должно вводить в заблуждение: большая их часть представляет собой ту или иную разновидность лишь одного пива – пльзеньского. Lager и Pilsner стали почти синонимами и означают самые известные и популярные сорта пива, их можно встретить на этикетке пивной бутылки, выпущенной в любом уголке земного шара. Впрочем, помимо пльзеньского

к лагеру относятся и некоторые другие сорта: мюнхенское, венское, дортмундское, бок и двойной бок.

Итак, Lager – это пиво низового брожения в целом. Но если в Германии и Чехии словами Lager и ležák обычно называют самые распрост-

раненные сорта низового пива, то в США и Великобритании большинство местных сортов лагера именуют пльзеньским пивом.

• **ПЛЬЗЕНЬСКОЕ (PILSNER).** Классический Pilsner, или Pilsener, славится своим нежно-золотистым цветом и безупречной прозрачностью, отменным вкусом и букетом. Именно этот красивый напиток породил обычай пить пиво не из деревянных или керамических кружек, а из стеклянных бокалов и стаканов. Пльзеньское пиво прекрасно сочетается со многими блюдами, поэтому его высоко ценят





Городская пивоварня в Пльзене (1892 год)

кулинары. Как никакое другое пльзенское подходит для самых разных случаев жизни.

Чешское, или богемское, пльзенское пиво всегда светло-золотистое, с плотной шапкой пены, насыщенное углекислым газом. В Богемии его обычно делают с использованием замечательного жатецкого хмеля, придающего пиву приятную горечь и соблазнительный аромат. Пльзенское пиво варят в Пльзене с 1842 года, исключительно на мягкой воде местных источников. Плотность 10–14%, крепость от 4–5,3% об. Самое известное пльзенское пиво – это, разумеется, классический *Plzeňský Prazdroj* (Пльзенский Праздрой), он же по-немецки *Pilsen Urquell*, или *Pilsner*

Urquell (Пльзенский первоисточник). Другие известные марки чешского пива этого сорта – *Gambrinus*, *Budweiser Budvar*, *Kozel*, *Staropramen*. Местный вариант пльзенского пива можно найти в Чехии буквально везде, даже в самом маленьком городке.

В Германии пльзенское сокращенно называют *Pils* и варят повсеместно – этот сорт составляет около двух третей потребляемого здесь пива. А самые преданные поклонники считают своим долгом регулярно посещать соседнюю Чехию, чтобы отведать пльзенского на его родине. Немецкая версия этого пива несколько суше и обладает менее солодовым характером. Хмелевой вкус и аромат наиболее популярным маркам немецкого *Pils* придают отборные сорта хмеля – *Spalt*, *Tettnanger*, *Hallertauer* и *Saaz* (он же Жатец из Бо-

гемии). В отличие от баварских марок у сваренного в северных землях Германии Pils во вкусе ярче выражена горчинка. Плотность 10–12,5%, крепость 4–5% об. Из огромного множества марок назовем лишь несколько: Paulaner Premium Lager, Bitburger Pils, Kulmbacher Pils, Kaiserdom Pils, Jever Pils, Holsten Pils.

Разумеется, Pils делают сегодня не только в Чехии и Германии, но практически во всех странах Европы, в США, Канаде, Мексике, Китае, Японии, Австралии. С некоторыми вариациями этот сорт варят в большинстве стран, где существует пивоварение, хотя по названию любители пива могут и не опознать пльзеньское в том пиве, которое пьют. На международном рынке большая часть торговых марок пива класса premium и superpremium – это именно Pilsner, высококачественный и кристально чистый. Вот лишь несколько марок: Budweiser, Molson Golden, Beck's, Kirin, Corona, Foster's, Michelob.

• **МАРТОВСКОЕ, ОКТОБЕРФЕСТ, ВЕНСКОЕ (MÄRZEN, OKTOBERFEST, VIENNA).** Эти три схожих цельных лагера, происходящие из южной Германии и Австрии, следует выделить в особую группу. Всем им

свойственна выраженная солодовая сладость, они плохо переносят дальние перевозки, но зато неплохо репродуцируются в мини-пивоварнях или домашними пивоварами.

Märzenbier и Oktoberfestbier – крепкие и плотные сезонные сорта низового пива янтарно-медного цвета, сладковатые на вкус. Солодовый аромат уравнивается

хмелевой горечью. Мартовское пиво когда-то варили в самом конце пивоваренного сезона (отсюда и название), перед перерывом на «летние каникулы», когда пивоварение приостанавливалось из-за риска испортить пиво (разумеется, пока не появились холодильники). Хранили мартовское пиво в прохладных



горных пещерах и пили жарким летом. Осенью оставшееся пиво привозили в бочках в города и радостно допивали на празднике урожая. Поэтому когда в 1810 году в Мюнхене начали отмечать Октоберфест – по случаю свадьбы баварского наследного принца Людвиг и принцессы Терезы, – почва для этого праздника пива была хорошо подготовлена многолетней традицией. Раньше пиво октоберфест пили только во время одноименного пивного фестиваля, который ежегодно проходит в Мюнхене на Лугу Терезы.



зы (Teresienwiese) в течение шестнадцати дней и ночей во второй половине сентября и начале октября. Быть в такие дни трезвым считается просто неприличным. Теперь этот сорт пива доступен круглый год. Плотность 12,5–15%, крепость 4,5–6,5% об. В Баварии пиво подают в традиционных баварских литровых кружках Mass (масс). Некоторые известные марки: Spaten Ur-Märzen, Paulaner Oktoberfest, Würzburger Oktoberfest, Hacker-Pschorr Oktoberfest.

Vienna (венское пиво) является утасующим коммерческим продуктом, его мало варят даже в Австрии, где оно известно под названием Spezial. Это янтарно-



медное пиво напоминает октоберфест, но чуть менее крепкое и обладает не столь выраженным солодовым вкусом, хотя насыщено хмелем. Плотность 12–13%, крепость 4,5–5,5% об. Венское пиво все еще популярно во многих странах, например в Мексике и кое-где в Латинской Америке, куда перед Второй мировой войной переселилось несколько пивных мастеров из Вены. Мексиканскую марку венского пива Negro Modelo, которую делают из кукурузы и ячменного солода, знают по всей Америке, хотя объем ее производства невелик. Еще несколько марок: Portland Lager, 150 Jahre, Augsburger Red, Leinenkugel Red.

• **БОК, МАЙСКИЙ БОК (ВОСК, МАИВОСК).** Глубокий золотистый цвет и ровный солодовый вкус являются отличительными особенностями этого традиционного баварского крепкого пива. Немцы ассоциируют название этого сорта со словом «ко-

зел» (по-немецки Bock – козел, баран), поэтому на этикетке такого пива нередко можно увидеть жизнерадостного козла. Подобная ассоциация подкрепляется тем фактом, что бок обычно начинают варить в декабре-январе, а этому времени

соответствует знак зодиака Козерог. Сва-

ренный зимой бок пили весной, в день св. Иосифа (19 марта), который еще называют Starkbierzeit («Время крепкого пива»). По другой версии, это крепкое темное пиво первоначально именовалось Oanbock – созвучно названию средневекового немецкого города-государства Айнбек (Нижняя Саксония), где еще в XIII веке начали варить подобное крепкое пиво и торговать им через Ганзейский союз, поэтому айнбекское пиво было известно во многих княжеских дворах Европы. В XVII веке из Айнбека в Мюнхен переманили мастера-пивовара, который стал варить это пиво в придворной пивоварне баварских князей Hofbräu, а название пива Oanbock сократили до Bock. Согласно одной легенде, первый бок сварили из осадка на дне бочек, когда их промывали весной. Но это, разумеется, неправда, так как такой продукт был бы по меньшей мере довольно слабым. Некоторые разновидности Bockbier варят сезонно. Например, Maibock делают раз в год для ежегодного майского фестиваля. Теперь бок – это очень крепкое низовое пиво. Существуют светлые (helles) и темные (dunkel) его сорта. По немецкому закону бок должно варить из сусла с начальной плотностью не менее 16%, в результате чего содержание алкоголя в нем достигает 7,5% об. А плотность сусла крепкого светлого Blonder Bock – 19%. Наиболее известные марки: Aass Bock,

Hacker-Pschorr Dunkeler Bock, Dunkel Ritter Bock, Einbecker Ur-Bock, Ayinger Maibock, Spaten Premium Bock, Pschorr Märzenbock, Würzburger Maibock, Hacker-Pschorr Maibock, Augustiner Hellerbock, Fieders Bock Im Stein, Forschungs St. Jacobus Bock.

Бок известен не только в Германии. Во Франции подобное ему, но менее крепкое пиво называют bière bock. В США это сезонное весеннее пиво известно с середины XIX столетия. А когда в декабре 1933 года в Соединенных Штатах был отменен сухой закон, на многих барах появились торжествующие вывески «Bock is back!» («Бок вернулся!»). Американский вариант пива бок тоже менее крепкий и умеренно хмелевой.

• **ДВОЙНОЙ БОК (DOPPEL-BOCK).** Пожалуй, самое грозное оружие в арсенале мюнхенских пивоваров, однако изобретение этого исключительно крепкого сорта – заслуга итальянских монахов. Это пиво пьют зимой и ранней весной, согревая тело и душу. По немецкому закону двойной бок должен быть сварен из густого сусла с начальной плотностью 18–28%. При этом крепость пива достигает 7,5–13% об. Названия баварских марок Doppelbock непременно оканчиваются на суффикс -ator: Animator, Salvator, Optimator, Delicator, Maximator, Triumphator. Пиво Salvator (названное так в честь Спасителя) впервые сварили в Мюн-



хене в 1629 году монахи-пауланцы итальянского ордена св. Франциска, утверждавшие, будто их пиво обладает исцеляющей силой. В 1780 году баварский двор предоставил пауланцам привилегию торговать этим пивом, а в наши дни им торгует частная компания Paulaner-Thomasbräu. Самое крепкое в мире пиво – 13,2% об. – Kulminator. Его варят в Кульмбахе, на севере Баварии. Наиболее известные марки сорта двойной бок: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, ECU Kulminator, Löwenbräu Triumphator, Hacker-Pschorr Animator, Old Dominion Dominator. Многие промышленные и мини-пивоварни в разных странах успешно варят собственный двойной бок. Например, в штате Мэриленд производят марку Blue Ridge Subordinator Doppelbock. А в России на заводе «Амстар» в Уфе варят «Амстердам Навигатор» (плотность 19%, содер-

жание алкоголя 8,5% об.) по лицензии компании Royal Grolsch N.V. (Голландия).

Этим перечень крепких сортов не исчерпывается. Назовем, к примеру, немецкое рождественское пиво Samichlaus, которое делают раз в году, 6 декабря. Его варят из сусла плотностью 28–29%, а после годичного созревания оно приобретает крепость около 12% об. и интенсивный солодовый вкус и аромат, чем-то напоминающий бренди. Другая крепкая разновидность Bock называется Eisbock (ледяной бок). Его готовят по особой технологии, повышающей концентрацию алкоголя: пиво выдерживают при минусовой температуре, а поскольку точка замерзания спирта ниже, чем у воды, последняя просто вымораживается, и таким образом, удалив лед, получают гораздо более крепкий напиток, чем при естественной ферментации. Начальная плотность сусла Eisbock – 28%, содержание алкоголя – 8–9% об.





• **МЮНХЕНСКОЕ (MÜNCHNER).** Столпом мюнхенского пивоварения является традиционное мюнхенское пиво. Столица Баварии по праву считается одной из пивных столиц мира. Здесь варят разнообразнейшее пиво, а кроме того, создали два местных сорта – светлое мюнхенское (Münchener Helles) и темное мюнхенское (Münchener Dunkel). Поначалу мюнхенское пиво было только темным, но в 1928 году пивоварня Paulaner предложила более светлую его версию. Для приготовления Münchner Helles используют специальные сорта солода. Благодаря высокой плотности сусла хмелевая горечь в Münchner Helles перекрывается выраженным солодовым вкусом. Пожалуй, Münchner Dunkel – наиболее типичное мюнхенское пиво, его название давно стало нарицательным, и за пределами Германии Мюнхен часто ассоциируется с местным темным пивом, которое легко и приятно пьется. Причем мюн-

хенским принято именовать не только пиво данного сорта, но и солод, из которого его делают. Это пиво не столь крепкое, как праздничные сезонные сорта, поскольку предназначено для повседневного потребления: всегда-таки мюнхенских пивных запросто выпивают его по два-три литра. Светлое мюнхенское имеет плотность сусла 11–14% и содержит 4,5–5% об. алкоголя, а у темного плотность 12,5–14% и крепость 4,5–6% об. Торговые марки: Hacker-Pschorr Edelhell, Spaten Premium Lager, Augustinerbräu, Alt-bayerisch Dunkles, EKU Rubin.

• **ЧЕРНОЕ ПИВО (SCHWARZBIER).** Еще одно традиционное баварское пиво. Оно имеет точно такой цвет, который обозначен названием, – черный или темно-коричневый. Готовят его из тщательно поджаренного, но не пережженного солода, чтобы в пиве не появился запах горелого. Черное пиво относительно малоалко-



гольное, а пьется так же легко, как и светлые сорта. Хмелевая горечь и аромат хмеля весьма умеренные. Плотность 10–11,5%, крепость 3,5–4,5% об.

• КОПЧЕНОЕ ПИВО

(**RAUCHBIER**). Среди множества сортов пива низового брожения, которые варят во Франконии, один из наиболее необычных – Rauchbier, то есть «копченое пиво». Его варят в Бамберге (север Баварии) с 1678 года. Секрет этого уникального напитка в том, что для его приготовления используют особый копченый солод. Такой солод сушат в печи потоком горячего дыма от тлеющих буковых поленьев, которые вылеживались не менее двух лет. Именно так сушили солод в старину, но затем большинство солодовен перешло на сушку горячим воздухом, а не дымом. Копченый солод сообщает аромату пива впечатляющий дымный акцент. Rauchbier особенно подходит к традиционным франконским мясным блюдам, копченым на вертеле, а также к острым сырам. Копченый солод используется при производстве не только собственного копченого пива, но также и других сортов. Например, в Бамберге на пивоварне Brauerei Heller варят мартовское и пшеничное копченое пиво. Присутствие в сусле пшеничного пи-



ва молочной кислоты нейтрализует горечь копченого солода и хмеля, и напиток приобретает своеобразный кисло-сладкий вкус. Плотность 14%, крепость 5–6,5% об. Торговые марки:

Aecht Schlenkerla Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Rauchenfels Steinbier. Копченое пиво выпускают и за пределами Германии: Vermont Smoked Porter, Otter Creek Hickory-Switched Smoked Amber, Adelscott Peat Smoked Ale, Alaskan Smoked Porter, Spezial Lager.

• ДОРТМУНДСКОЕ/ЭКСПОРТНОЕ (DORTMUNDER/EXPORT).

Пивовары в Дортмунде уже на рубеже XIX–XX веков экспериментировали с пльзеньским пивом. Этот город в Вестфалии (запад Германии) первым организовал в серьезных масштабах экспорт пива собственного производства, а название сорта Dortmunder было вскоре заменено на Dortmunder Export, что звучало гораздо солиднее. Так было создано дортмундское экспортное пиво – разновидность классического дортмундского. Начало производства этого пива связано с именем Дортмундской акционерной пивоварни (Dortmunder Aktien-Brauerei; DAB). Дортмундское экспортное приобрело большую известность после Второй мировой войны. И хотя экспорт



в то время означал всего лишь перевозку на несколько десятков километров – в соседние Бельгию и Голландию, именно хорошо спланированная рыночная политика легла в основу успеха этого бизнеса: до 1970 приоритет дортмундского экспортного оставался непревзойденным. Сокращенно дортмундское пиво именуют Dort. Плотное, ароматное, оно отличается замечательным полным вкусом, глубоким золотым цветом и прозрачностью. Хмелевая горечь в нем ощущается отчетливее, чем в мюнхенском темном, но слабее, чем в пльзеньском. Плотность 12,5–15%, содержание алкоголя 5,2–5,5% об., то есть дортмундское чуть крепче, чем обычные сорта низового пива. Торговые марки: DAB Export, Dortmund Union Export, Kronen Export, Saratoga Lager.

• **ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИВО (DIÄT PILS/DIET BEER/LOW-CAL BEER).**

Появилось сравнительно недавно,

но быстро завоевало признание. Для приготовления этой разновидности пльзеньского пива берется сусло низкой экстрактивности и очень активные дрожжи, которые ферментируют все содержащиеся в сусле сахара. В результате получается пиво с очень легким вкусом и ярко выраженными хмелевыми горечью и ароматом. Диетическое пиво было разработано специально для больных диабетом, так как содержание углеводов в нем невысоко. Однако такой продукт показался привлекательным и тем, кто стремился похудеть. Со временем диетическое пиво стало настолько популярным, что его производство (с обозначением на этикетке light или lite) было развернуто во многих странах, и предназначалось оно уже не только диабетикам. Экстрактивность основного сусла 11,5% – необходимый минимум для цельного пива. Доля углеводов в диетическом пиве не должна превышать 0,75%, тогда как в обычном пльзеньском пиве их может быть до 3%. Широко известны американские марки Bud Light и Miller Lite. Обычная крепость диетического пива 3,7% об., но у некоторых марок она достигает 4,8–6% об. Легкое пиво содержит 0,5–2% об. алкоголя. А безалкогольным считается пиво, спирта в котором менее 0,5% об.

• **СУХОЕ ПИВО (DRY BEER).** Так иногда называют диетическое пиво.

Dry beer было изобретено в Японии в середине 1980-х годов, затем его скопировали американцы и адаптировали к своим вкусам: оно ферментируется таким образом, чтобы в пиве ощущался только минимальный аромат или его вовсе не было. Послевкусы также отсутствуют. Dry beer действительно настолько нейтральное, что оставляет небо и язык дегустатора свежими. Такое пиво особенно популярно среди спортсменов и вообще среди людей, озабоченных здоровым образом жизни, в частности похудением. Плотность 10–11%, крепость 4–5% об.

• **ЛЕДЯНОЕ ПИВО (ICE BEER).**

Одна из новых версий пива низового брожения, технология приготовления



которого была разработана в Канаде на пивоварне Labatt в начале 1990-х годов. Процесс сбраживания ice beer протекает при низкой температуре, обычной для низового брожения, а затем пиво резко охлаждают до температуры замерзания и образовавшиеся в результате ледяные кристаллы удаляют особыми фильтрами. (Примерно так же в Баварии готовят очень крепкое пиво Eisbock, но его не фильтруют, а сливают.) Такой метод позволяет получить пиво класса premium с очень мягким вкусом, но в то же время с содержанием алкоголя 4,5–6% об. Известный обра-

зец ледяного пива – «Сокол Айс», который делают на пивоварне «Амстар» в Уфе.

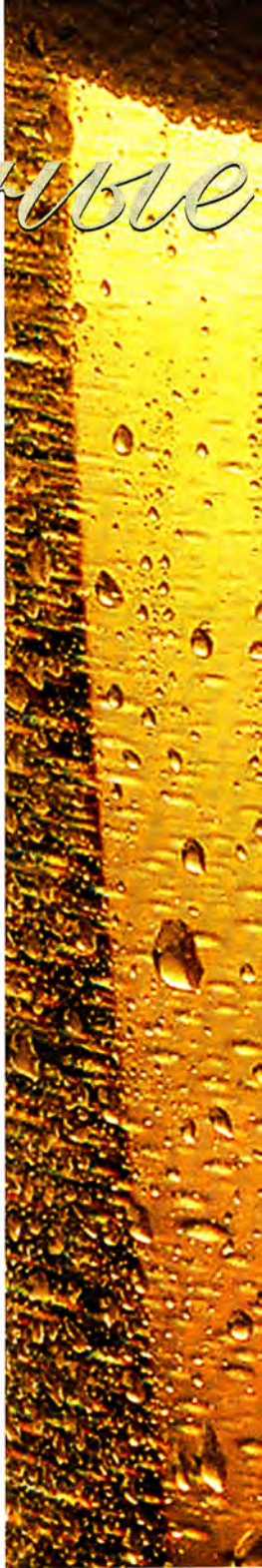


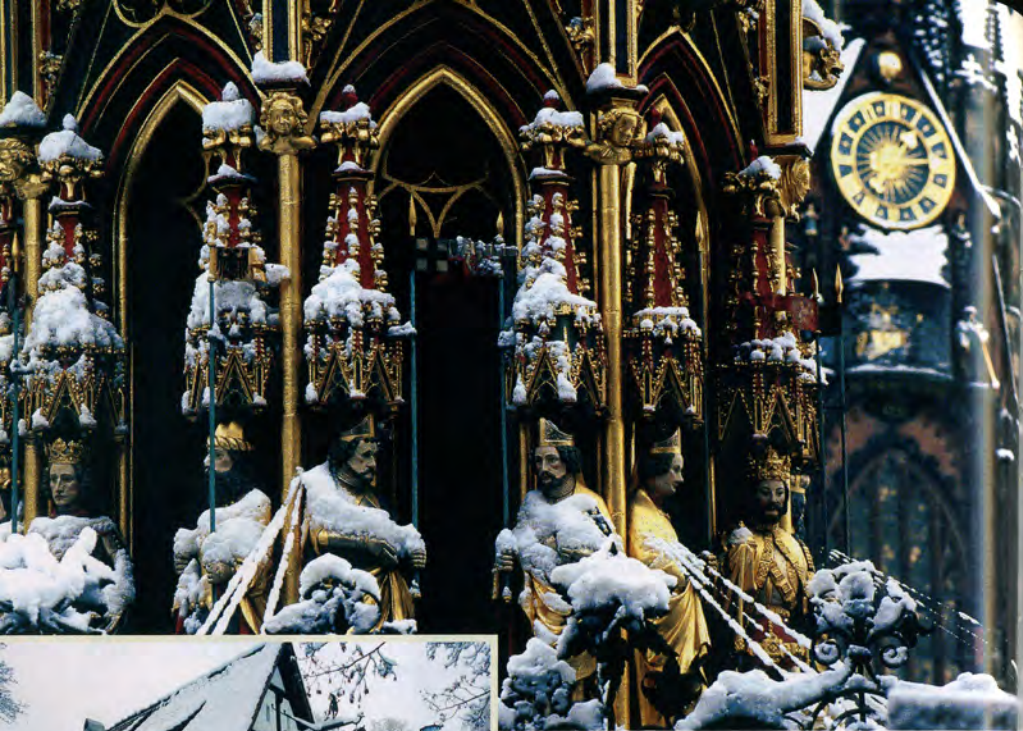
Гибридные сорта

Иногда не удается толком определить тип пива — эль это или лагер. Тогда говорят о смешанных, или гибридных, сортах. Но они вовсе не жертвы экспериментов, а скорее достижения пивоваров-новаторов.

Действительно, некоторые виды пива трудно подогнать однозначно под какую-либо из основных категорий (верхового или низового брожения), поскольку их приготовление связано с комбинированием ингредиентов и технологий, свойственных разным типам пива. Например, пивовары могут использовать дрожжи верхового пива, но проводить низкотемпературную ферментацию — как при производстве лагера. Или наоборот. Поскольку такие смешанные сорта не слишком вписываются в традиционную систему классификации пива, их следует рассматривать как отдельный класс.

• **АЛЬТБИР (ALTBIER)**, или просто Alt; старое пиво. По-немецки Alt — старый. Однако это вовсе не означает, что альтбир созревает годами и поэтому стареет. Здесь имеется в виду старый способ ферментации сусла — верховым брожением, в отличие от доминирующего в Германии в последние два столетия низового брожения. Старое пиво традиционно варят в районе Дюссельдорфа (запад





Германии), но его можно найти и в других городах Рурской области – в Мюнстере, Крефельде, Иссуме и Дортмунде. Особенность альтбира в том, что он ферментируется, как и все эли, при высокой температуре, но дозревает в холодном погребе, как лагер. Цвет его колеблется от насыщенного янтарного до темно-корич-

невого. Такое пиво от разных производителей обычно содержит разные сорта хмеля (или их смеси) и в неодинаковом количестве. Альтбир обладает довольно заметной хмелевой горечью и выраженным солодовым вкусом. Фруктовый привкус, обычный для верхового пива, существенно сглаживается благодаря тому, что вторичная ферментация и дображивание происходят при очень низкой температуре. Пьют это пиво холодным. Плотность 11–13%, крепость 4,5–5% об. Торговые марки: *Echte Düsseldorf Alt*, *Pinkus Alt*.

- **КЁЛЬШ (KÖLSCH)**. Название этого оригинального пива верхового брожения указывает, что его варят по традиционной технологии, разработанной в городе Кёльне, на западе



 Кёльнский собор

Германии. Немецкий закон разрешает использовать название Kölsch только тем пивоварам, которые состоят в Кёльнском пивоваренном союзе, а все остальные, кто варит кёльш в Германии, обязаны предварять на этикетке слово Kölsch названием своего населенного пункта. Это мутноватое светло-золотистое пиво с устойчивой шапкой пены приобретает свои качества благодаря добавлению пшеничного солода (10–20%), но главным образом тому, что его не фильтруют. Чистый вкус сопровождается легкой молочной кислинкой. Обычно это пиво некрепкое, со средней хмелевой горечью. Кёльш хорошо освежает, поэтому его можно от-

нести к летнему типу. Плотность 10–11%, крепость 4,6–5,2% об.

• **ПАРОВОЕ ПИВО (STEAM BEER).**

Пиво гибридной ферментации: при его производстве используются дрожжи низового брожения, а сбраживается оно при температуре верхового брожения. Брожение проводится в длинных неглубоких лотках при температуре 10–15°C, то есть несколько более высокой, чем та, что нужна для низового брожения. При этом практикуется прием, получивший название krausening (от англ. krausen – «шапка пены»): в перебродившее сусло добавляют 15–20% молодого, только что забродившего сусла, чтобы вызвать вторичную ферментацию (для более полного сбраживания сахаров и насыщения углекислотой). Паровое пиво со-

здано в Калифорнии в конце XIX века, когда пивовары еще не пользовались холодильниками. В районе Сан-Франциско в те времена было 27 пивоварен, выпускавших подобное пиво. Именовали его по-разному – California common beer, Swanky beer и Small beer. Для парового пива брали больше дрожжей и хмеля, чем для обычных элей и лагеров, но, несмотря на все ухищрения, полной ферментации сахаров не происходило, и поэтому в пиве ощущалась остаточная карамельная сладость. В настоящее время этот легендарный напиток

почти вышел из употребления, а выпускает его единственная пивоварня – Anchor Steam Brewing Company (Сан-Франциско) под зарегистрированной торговой маркой Steam

Beer. Паровое пиво имеет янтарный цвет, агрессивный хмелевой вкус и содержит 4,7% об. алкоголя. Своим названием оно обязано высо-

кому давлению углекислого газа в бочках: газ шипел, когда в бочку забивали кран. Однако есть основания считать этот американский сорт наследником немецких особых сортов Zwickelbier, Kräusenbier и Dampfbier, известных в Германии под маркой Maisel's Dampfbier.

• **АМЕРИКАНСКИЙ КРЕМОВЫЙ ЭЛЬ (AMERICAN CREAM ALE).** Светлое, насыщенное углекислотой, легко пьющееся пиво золотого цвета с очень плотной пеной и своеобразным вкусом. Оно слегка горьковатое, с фруктово-хмелевым ароматом.

Технология производства кремового эля была разработана в США в начале XX века. В ферментации участвуют два типа дрожжей – верхового

и низового брожения, в ячменный солод нередко добавляют кукурузу или рис. Плотность 11–14%, крепость 4,5–7% об.



Особые сорта

Некоторые традиционные напитки хотя и родственны пиву или изготовлены на его основе, пивом все же не являются. Но поскольку они доказали свое право на существование, их выделяют в особый пивной класс.

К этой категории относятся необычные сорта пива или родственные пиву напитки на основе брожения, которые либо имеют историческое происхождение, либо являются плодом разнообразных опытов с пивом. Например, в Московской Руси с древних времен были известны сбитни, которые готовили в самоваре (задолго до чая). По способу приготовления некоторые сбитни походили на чай (травы, овощи, фрукты, пряности заваривали кипятком и чуть-чуть настаивали) и пились горячими; в другие добавляли дрожжи, ставили бродить на ледник — до нескольких недель — и только потом употребляли. Во многих странах пользуются популярностью разнообразные пивные коктейли.

В немецких ресторанах можно заказать пиво с йогуртом, к которому подается ломтик лимона, украшенный брусничным конфитюром (рецепт этого напитка см. в главе «Атмосфера и закуска»). Крюшон из пшеничного пива и шампанского или другого игристого вина называется



Heller Moritz. У кого-то столь необычное сочетание может вызывать недоверие, но действует оно удивительно освежающе и отлично утоляет жажду в летний день. А смесь темного пива с шампанским носит имя **Bismark** — в честь канцлера Пруссии Отто фон Бисмарка.

Холодными зимними вечерами не плох горячий пунш **Schaumbier** («пенное пиво») на светлом пиве с пряностями, лимоном и взбитыми желтками. Другой вариант пунша — **Biergrog** — готовят на темном пиве, с добавлением корицы, гвоздики, имбиря, молотого черного перца и меда. В качестве снотворного средства немцы нередко принимают кружечку горячего пива с ромом и гвоздикой. В него кладут поджаренный и нарезанный кубиками хлеб, посыпанный корицей, и едят все это ложкой. А молодоженам перед брачной ночью в старину рекомендовали выпить темного пива, смешанного с сырым яйцом и густой сметаной.

В северной Германии известна смесь шнапса с пивом — **Luttje Lage**. Это не столько пивной коктейль, сколько повод для демонстрации ловкости рук: между пальцами одной руки зажимаются два стакана, в одном из которых крепкий спиртной напиток (шнапс, водка или виски), а в другом — пиво. Руку наклоняют так, чтобы из верхнего стакана крепкий напиток перетекал в нижний, а оттуда вместе с пивом прямо в рот. Чтобы такой

трюк получался достаточно уверенно, необходима изрядная практика.

В Дюссельдорфе, на родине альтбира (**Altbier**), это пиво наливают в кубок или небольшую чашу, наполненную свежими фруктами. Такой десерт называют **Altbier-bowle**. А смесь альтбира с кока-колой (в равных долях) называется **Altschusse**.

• РУССКОЕ ПИВО (RUSSBIER).

В настоящее время в Баварии немалой популярностью пользуется освежающий напиток **Russbier**, то есть «русское пиво» — смесь светлого пива и лимонада. Обычно **Russbier** родители покупают детям, пока сами пьют обычное пиво. А смесь темного пива с лимонадом называется **Radlermass**. Этот напиток изобрел в 1922 году Франц Куглер, позиционировавший его как невинный допинг для спортсменов-велосипедистов. Еще одна смесь равных частей мюнхенского светлого пива (легкое светлое пиво для этого не годится) с лимонадом или содовой водой и лимонным соком называется **Alsterwasser**.

• МЕДОВОЕ ПИВО (HONIGBIER)

готовят в Германии, подогревая светлое пиво с медом и овсяными хлопьями. Туда же можно плеснуть немного крепкого спиртного.

• «ЧЕРНЫЙ БАРХАТ» (BLACK VELVET).

Так в Англии называют смесь стаута с шампанским. В пабах говорят, что стаут представляет простолюдинов, а шампанское — аристократию. Подают его к устрицам. Суше-



ствуется разновидность этого напитка под названием **Brown Velvet** – с портувейном вместо шампанского.

- **«ЧЕРНОЕ И РЫЖЕЕ» (BLACK & TAN).** Жители Британских островов получают этот напиток, смешивая два сорта эля — сухой (Dry stout) и горький (Bitter ale).

- **«РЫЖАЯ БЕТТИ» (BROWN BETTY).** В старой доброй Англии это прозвище дали напитку из смеси эля и бренди. Пили его теплым и закусывали поджаренным хлебом со специями.

- **УОСЕЙЛ (WASSAIL).** Традиционный британский эль с добавлением сахара, хереса, фруктов, специй и пряностей, который пьют на пирушках, приуроченных к Рождеству или иным праздникам. Слово wassail («здравнца», «попойка») происходит от старо-

английского выражения waes hael, означающего пожелание крепкого здоровья. В старину этим тостом приветствовали друг друга участники праздничных возлияний. Wassail называют и по-другому: holiday beer, yule ale, winter warmer, swig, а если в него добавляют фрукты и пряности – mulled ale. В Оксфордском университете такой напиток непременно готовят на день св. Давида.

- **ФРУКТОВОЕ/ОВОШНОЕ ПИВО.**

Идя навстречу потребителю, жаждущему необычных вкусовых впечатлений, производители пива выпускают разнообразные сорта с добавками фруктов или овощей. Подобное пиво столетиями делали в разных европейских странах, а также в России. Фруктовое пиво напоминает бельгийские фруктовые

ламбики, но это разные типы пива. Для фруктового пива берут как натуральные ягоды (вишня, черника, малина, смородина, рябина, плоды кактуса и др.) и фрукты (апельсин, лимон, лайм, персик, абрикос, яблоко, слива, вишня и др.), так и ягодные и фруктовые соки и экстракты. Из овощей экстрактов обычно не делают, поэтому их используют в натуральном виде (тыква, цуккини, кабачок, горох, бобы, морковь, картофель, пастернак, артишок, чеснок, укроп, петрушка, сладкий и горький перец и др.). У каждого пивовара может быть множество собственных ноу-хау. Например, добавки вводятся в сусло в полотняном мешочке во время первичной ферментации, как только сусло остыло до 80–60°C (чтобы пастеризовать фрукты и овощи), а затем, после завершения брожения, удаляются. Если используются натуральные соки, фильтрация пива обычно не нужна. В качестве примера назовем следующие торговые марки: Pyramid Apricot Ale, Crazy Ed's Chili Beer, а также отечественное пиво «Балтика № 2» (лимонное, апельсиновое, вишневое и кофейное), хотя это не пиво, а скорее коктейль «Пати-Микс».

• **ПИВО С ТРАВАМИ, СПЕЦИЯМИ, ПРЯНОСТЯМИ.** Подобные добавки в пиво могут быть почти какими угодно. Любопытным домашним пивоварам здесь открыто обширное пространство для опытов и исследований, но и промышленные пивоварни нередко занимаются поиском оригинальных

новинок. Добавление в пиво различных трав и пряностей имеет давнюю традицию, хотя далеко не всегда это приводило к благоприятным результатам, а нередко и вовсе кончалось плачевно.

Назовем лишь некоторые возможные добавки в пиво: имбирь, хвоя ели, кора деревьев, корни различных растений, цветки ромашки, шиповник, кориандр, кардамон, ямайский перец, хрен, шандра, зверобой, листья грецкого ореха, липовый цвет, горошек черного перца, базилик, тмин, мята, кора сассифраса, ваниль, лакрица, сарсапарель, чайные ягоды, анис, плоды можжевельника и сотни других специй и пряностей. Помимо трав и пряностей в пиво довольно часто добавляют зерно различных злаков: рис, рожь, овес, ячмень, кукурузу, просо, гречку и пр. Когда готовят затор, добавляют либо муку из того же зерна, либо солод. Для придания пиву дымного аромата, как у копченого пива, часть зерна может поджариваться на открытом огне. Иногда даже добавляют грибы — лисички или шампиньоны. Но и это еще не все! Может использоваться шоколад (обычно горькие, не молочные сорта), кофе, карамель, сироп (кленовый, кукурузный, сорго, рисовый), патока — обычная и черная (меласса), сахар (коричневый, сырой, кукурузный, тростниковый, свекольный, лактоза, глюкоза или фруктоза), а также пчелиный мед. Несколько торговых марок: Lakefront Pumpkin Ale, Anchor Our Special Ale.

• **САКЭ (SAKE).** Традиционный японский напиток. Вопреки распространенному заблуждению, сакэ не является ни рисовой водкой, ни рисовым вином, но представляет собой своеобразную разновидность пива, так как производится на основе дрожжевой ферментации. Технология приготовления этого напитка некогда попала в Японию из Китая, и японцы довели ее до совершенства. Приготовление сакэ — долгий процесс, занимающий не менее полугода. Рис моют, запаривают в деревянной кадке и затем подвергают длительному сбраживанию при низкой температуре. Лучшие сорта японского сакэ зреют на особой воде «миа-мидзу», которая богата калием, магнием, кальцием и фосфором, но бедна железом и марганцем. Эту мистическую воду берут из пятнадцати колодцев, расположенных на маленьком участке (500 на 1000 метров) возле синтоистского храма в районе Нада (префектура Хёго). Есть в Японии и другие источники оригинальной воды для сакэ, но жесткая вода из Нада дает хорошее брожение затора и крепкое, «мужское», сакэ. Настоящее сакэ традиционно делают зимой, брожение проходит в неотапливаемых помещениях, температуру в которых регулируют открывая доступ хо-



лодному воздуху. Ферментацию вызывают плесневые грибки *Aspergillus oryzae*, которые осахаривают крахмал риса и начинают сбраживать сахар. Первичную ферментацию риса проводят при температуре около 30°C, после чего в образовавшийся солод (заплесневелый рис) добавляют воду и рисовые зерна, чтобы сделать затор и вызвать вторичную ферментацию, которая обычно длится пятнадцать–двадцать дней при температуре 5–10°C. (Элитные сорта сакэ готовят медлен-

ным брожением 30–40 дней при как можно более низкой температуре, поэтому японцы считают, что для хорошего сакэ нужна холодная зима.) На этой стадии добавляют закваску из дрожжевых грибов, активизирующих брожение. Прежде дрожжи попадали в сусло из воздуха, теперь же повсеместно применяют специальные сакэй-ные дрожжи *Saccharomyces saké*, поставляемые Японской ассоциацией сакэ-делания. По окончании вторичного брожения образуется бражка с содержанием алкоголя 18–20% об. Молодую бражку прессуют, то есть отделяют жидкость от барды. Раньше для этого укладывали на мешки тяжелый груз, теперь ординарное сакэ отделяют в прессах непрерывного действия, но элитные сорта до сих пор традиционно прессуют через полотняные мешки. После отстаивания и фильтрации сакэ пастеризуют, пропуская через змеевик и нагревая до 60–65°C. Пастеризацию сакэ японцы начали практиковать еще в XVI веке, то есть задолго до Луи Пастера. Пастеризация разрушает остатки ферментов и предохраняет сакэ от скисания при длительном хранении. После этого сакэ выдерживают еще около полугода в герметичных резервуарах. По мере созревания напиток утрачивает резкий солодовый запах, свойственный бражке. Затем производят купажирование – смешивают сакэ одной марки из разных резервуаров и разбавляют его водой до крепости 14–16% об. После розлива по бу-

тылкам сакэ повторно пастеризуют и только тогда отправляют в продажу. Бутылки с сакэ можно хранить до десяти месяцев в холодильнике (1–8°C), причем их нельзя держать в горизонтальном или наклонном положении, а открытую бутылку необходимо выпить в течение нескольких дней. Сакэ принадлежит к тем редким алкогольным напиткам, которые употребляют подогретыми, хотя можно пить его и холодным. Летом чаще пьют холодное сакэ, а с октября по февраль – подогретое. Есть несколько градаций подогрева сакэ (от 30 до 55°C), каждая из которых имеет свое название. Каждый год 1 октября в Японии отмечают день сакэ, так как к этому времени созревает урожай риса и начинается очередной цикл производства сакэ.

В Японии также есть безалкогольный напиток, похожий на сакэ, но с добавлением имбиря, который называется «амазаке» (*amasaké*), что означает «сладкое сакэ».

• **КВАС.** Этот освежающий слабоалкогольный напиток был известен еще в Киевской Руси, но, вероятно, славянские племена умели делать его значительно раньше – около 2000 лет назад. Современный квас – ближайший родственник пива, а в прошлом они были синонимами. Для кваса берут смесь ржаного и ячменного солода, ржаной муки или ржанных сухарей, сахара; заваривают ее теплой водой (30–35°C) и оставляют на 16–24 часа для спиртового и молочнокисло-

го брожения. Готовый продукт охлаждают до 6°C и купажируют. Квас производят некоторые пивоваренные и хлебопекарные предприятия, преимущественно летом. Продают квас как в розлив (температура разливно-го кваса не должна превышать 12°C), так и бутылках, стеклянных и пластиковых. Сделать квас нетрудно и дома. Содержание алкоголя – 0,2–2% об.



Существует немало других напитков, родственных пиву, например **пульке** (pulkue), который варят в Мексике, нигерийский **бурукуту** (burukutu) и южноафриканский **кафир** (Kaffir). В словаре Брокгауза и Ефрона обнаруживаем сведения о таком своеобразном пиве:

Кава, или **ава** – напиток, заменяющий вино и пиво и распространенный почти по всем островам Меланезии и Полинезии у туземных племен. Он получается из перебродившего сока корней одного вида перца (*Piper methysticum*). Корни эти жуются женщинами, которые выплывают их затем в горшок, куда при-бавляют воду и подвергают затем брожению.

Не захотелось отвежать такого пива? А у коренного населения островов Океании кава до сих пор чрезвычайно популярна.

Брокгауз и Ефрон сообщают еще об одном русском то ли кушанье, то ли напитке:

Кавардак – местное название кушанья, при-готовленного из смеси различных съестных при-пасов, или напитка, в состав которого входят водка, брага или пиво и сотовый мед. Отсюда, в переносном значении, К. – бестолочь, смуты, возня.

А в словаре В.И. Даля находим по-яснение, что «каварда», или «кавар-дак», – это смесь, болтушка, крошка, но и густая брага, а также род варену-хи, когда водка, брага или пиво и мед перевариваются вместе.

Оставим, однако, в стороне подоб-ные экзотические рецепты и ограни-чимся более традиционными. Так, во многих зарубежных классификаци-ях в качестве особых сортов пива не-пременно упоминаются мед и сидр – что несколько странно, так как они не являются продуктами ферментации злаков. Тем не менее бросим беглый взгляд на эти два напитка, родственные пиву.

• **МЕД, МЕДОВУХА.** Слабоалкоголь-ный напиток, представляющий собой перебродивший раствор пчелиного меда в воде. Человечество знает его так же давно, как и пиво. Древние египтяне, греки, римляне, викинги, инки, аштеки, да мало ли кто еще – все они владели секретами его пригото-вления. Многие народы Европы назы-вают этот напиток созвучными имена-ми: mead, met, med, medu, medovina, miod, miód, mjød, mjöd, meodu, mōdu, medus и midus. На Руси такое питье звалось творёным мёдом, медо-вухой или брагой. Другой, более бла-городный напиток из пчелиного меда с давленными фруктами и ягодами, ко-торый готовили несколько иначе, не варили, назывался на Руси ставле-ным мёдом, а в европейских странах – melomel, cyser, mulsum, pyment или



черным и красным медом. Выбродившая смесь пчелиного меда, изюма, трав и пряностей предназначалась для лечебных целей и называлась *hipposcras* – по имени «отца медицины» Гиппократ (460–377 до н.э.). Иногда в мед добавляли солод или муку. С древних времен мед считается напитком любви, им поили новобрачных в течение месяца после свадьбы – медового месяца. Ферментация меда наиболее ак-

тивно происходит при температуре 21–27°C. Содержание алкоголя достигает 12–15% об.

- **СИДР** (франц. *cidre*, англ. *cider*). Слабоалкогольный напиток (5–7% об.), получаемый сбраживанием яблочного сока. Может быть сильно шипучим или почти не содержать углекислого газа. Кроме яблочного, сидр (уст. англ. *cyder*) бывает также грушевый (англ. *perry*). Как правило, сидр делают из мелких и жестких яблок



Приготовление сидра. Английская гравюра XVII века

и груш, которые почти несъедобны и ни для чего другого не годятся, но иногда используют и столовые сорта. Первое упоминание о сидре отно-

сится к I веку до н.э. Воины Юлия Цезаря, вторгшиеся в Британию, пили местный слабоалкогольный яблочный напиток. Особенно интенсивно сидр стал распространяться в XV веке, в чем немалую роль, как и в случае с пивом, сыграли монастыри. А во Франции сидр перегоняли и получали крепкий спиртной напиток кальвадос. Сегодня сидр наиболее популярен в Англии, Ирландии, Франции и на севере Испании. Готовят его и в других странах Европы, но лучшим считается английский сидр, причем сами англичане предпочитают его нефильтрованную разновидность. Московский пиво-безалкогольный комбинат «Очаково» недавно начал выпускать слабоалкогольный (9% об.) напиток «Сидор особый Очаковский», содержащий натуральный яблочный сок. Но не нужно заблуждаться: это вовсе не сидр, а газированный коктейль.







География и немного экономики





Родина СОВРЕМЕННОГО ПИВА

Пиво, которое мы пьем сегодня, мало похоже на напиток, именовавшийся так в старину. Современное пиво создали пивовары Баварии и Чехии, не без помощи научно-технического прогресса. Соседки-соперницы – Чехия и Бавария – продолжают негласный спор за звание великой пивной державы.

Пиво низового брожения (нем. Lager, чешск. ležák) появилось на свет в самом центре Европы, на территории, которая сегодня принадлежит Чешской Республике и Федеративной Республике Германии, а точнее – Богемии и Баварии.

Низовое пиво – результат целенаправленных усилий многих поколений баварских и чешских пивоваров, которые не только состязались, но и обменивались опытом, а своими достижениями вдохновляли и стимулировали друг друга. Поэтому сегодня трудно с полной определенностью сказать, чей вклад в создание низового пива больше и кто сварил его первым. Неоспоримым остается факт, что одной из «повивальных бабок» низового пива



Легендарный король Вацлав

является «Заповедь чистоты» – баварский закон XVI века. Другой факт состоит в том, что все последнее столетие самым популярным в мире было пльзеньское пиво, созданное в 1842 году в Пльзене. Богемский город Пльзень, основанный в 1292 году королем Чехии Вацлавом II, в XIX веке входил в состав Австро-Венгрии. Поэтому в споре о том, кому принадлежит авторство Pilsener, слышны голоса не только баварцев и чехов, но и австрийцев.

Видимо, совсем не случайно именно в центре Европы искусство пивоварения достигло совершенства, а здешнее население обзавелось таким устойчивым пиволюбием. Это произошло благодаря особым историчес-

ким и политическим условиям, сложившимся в центральной Европе после Тридцатилетней войны, завершившейся в 1648 году Вестфальским миром. Послевоенная экономическая раздробленность, разрыв хозяйственных связей, новые таможенные барьеры и гибель старых виноградников – все это в совокупности способствовало бурному развитию пивоварения. Поскольку традиционные центры пивоварения в значительной мере утратили свое значение, в каждом мало-мальском городке и деревушке появились небольшие пивоварни, на протяжении полутора веков обслуживавшие преимущественно окрестных клиентов. Разумеется, пиво в этих местах варили испокон веков, но осо-

бенно впечатляющие масштабы производство пива обрело только в XVII столетии. Пивные традиции здесь укоренились настолько прочно, что по сей день определяют культуру производства и потребления пива, сделавшегося главным напитком жителей Чехии и Баварии.



Развитие пивоварения шло в направлении механизации технологических процессов. Промышленное производство позволило стабилизировать технологию и поддерживать качество пива на высоком и, что немаловажно, неизменном уровне. То, что мы сегодня называем современным пивом, обязано своим рождением не только опыту многих поколений пивоваров, но и в немалой степени ряду научно-технических открытий XIX века, некоторые из которых стоит рассмотреть подробнее.

Прежде всего, солод стали сушить непрямым способом, то есть просто горячим воздухом, а не дымом от открытого огня, когда солод не только сушился, но и коптился. Новый способ сушки стал внедряться после 1818 года. Теперь пиво уже не имело специфического дымного привкуса, сообщавшегося ему копченым солодом. В наши дни солод высушивают в дыму только для специального копченого пива.

В 1843 году чешский химик Карел Йозеф Наполеон Баллинг открыл



Чешский химик К.И.Н. Баллинг

простой метод определения экстрактивности начального сусла – с помощью пивного сахарометра. Благодаря этому стало возможным точно знать, какова концентрация компонентов основного сусла до и после брожения. Он же предложил единицу измерения плотности сусла – градус Баллинга (°B), обозначающий количество экстракта, выраженное в граммах, которое содержится в 100 граммах сусла. В настоящее время начальную плотность пивного сусла обычно указывают просто в процентах, а не в градусах Баллинга, что не меняет сути дела. Например, плотность 12%





(12°B) означает, что в 100 граммах сусла содержится 12 граммов сухого вещества (мальтоза, белок, минеральные соли, витамины и пр.).

Примерно тогда же начали строить ледовые холодильные камеры, позволяющие воспроизводить температурные условия альпийских ледниковых пещер, в которых пиво низового брожения вызревало прежде. Речной и озерный лед заготавливали зимой и складировали в глубоких подвалах, оборудованных самотечной водопроводной системой. Такой способ охлаждения был довольно дорогим, но позволял дображивать и хранить пиво в равномерном холоде. А главное, теперь низовое пиво можно было варить хоть круглый год. Лишь к концу XIX века этот метод стал утрачивать свое значение, особенно на крупных пивоварнях, так как к тому времени появилось более совершенное холодильное оборудование. В 1873 году Карл фон Линде изобрел и изготовил первую надежную холодильную установку, работающую на аммиаке. Его исследования финансировала мюнхенская пивоварня Sedlmayr, поэтому именно ее пиво первым узнало, что такое искусственный холод. Но на маленьких пивоварнях охлаждение льдом продолжали применять и в XX веке.

Еще одной важной вехой было разрешение извечной проблемы пивоварения – своенравия и непредсказуемости дрожжей. В 1870 году Луи

Пастер наконец-то научно объяснил, что пиво портится не из-за козней пивных ведьм, а из-за того, что в нем поселяются плесневые грибки и молочнокислые бактерии. С тех пор безупречная чистота стала непременным условием пивоваренного производства (и не его одного). Вскоре пивовары научились использовать и другое прикладное открытие Пастера – пастеризацию. Окончательно усмирить неуравновешенный характер дрожжей позволили исследования датского ученого Эмиля Кристиана Хансена, который доказал существование различных видов дрожжей,



Датский ученый Э.К. Хансен

а в 1881 году описал методику выведения чистых дрожжевых культур. Теперь поведение дрожжей можно было точно предсказать, и для пивоваров наконец-то миновали времена, когда дрожжевая культура, произвольно меняющая свойства, могла неожиданно испортить огромное количество пива.

Все эти научные и технические открытия, сделанные в разных странах в течение одного столетия, открыли путь современным технологиям пивоварения. Родиной же современного пива оказались соседствующие Чехия и Бавария. Они и сейчас продолжают негласно оспаривать друг у друга почетное право именоваться наипервейшей пивной державой.

■ ЧЕХИЯ

Чешская Республика может гордиться уже тем, что ее граждане выпивают пива больше всех в мире – около 160 литров в год на человека. Причем уровень его потребления здесь не снижается, в отличие от большинства стран Европы, включая Германию.

В этой небольшой стране с населением чуть более 10 миллионов человек пиво нескольких сотен марок выпускают пять десятков заводов и множество небольших пивоварен. Из всех крупных пивоваренных предприятий в государственной собственности осталось фактически только одно – «Будеёвицкий Будвар» в городе Ческе-Будеёвице. Остальные приватизированы и находятся в частном владении, при-

чем самые крупные принадлежат иностранцам. А ведь пивная промышленность – гордость национальной экономики Чехии. Поэтому ее судьба находится в центре внимания как правительства, так и общественности страны. Сторонники альтернативных путей развития чешского пивоварения – либо допущения к широкому участию в нем иностранных инвесторов, либо предоставления абсолютных преференций отечественному капиталу – не устают находить новые аргументы в доказательство своей правоты.

Пиво в Чехии и Баварии начали варить примерно одновременно. Точкой отсчета чешского пивоварения официально считается 1087 год, когда пиво не просто сварили и выпили, но пришли в такой восторг, что почли за необходимость этот факт заложить в летописи сообщать о настоящем пивном буме – создании в Чехии множества пивоварен в XIII–XV веках. А знаменитый на весь мир чешский хмель впервые упоминается в документах IX века. Его экспорт долгое время был запрещен под угрозой смертной казни. Сегодня положение поменялось на противоположное – большая часть отборного чешского хмеля экспортируется. Он так дорог, что многие небольшие пивоварни вынуждены покупать импортный хмель.

Историки полагают, что именно пивоварение привело к образованию большинства чешских городов. Пред-

приимчивые пивовары, чтобы снизить накал конкуренции, отселялись подальше от коллег, причем было даже учреждено «правило мили», согласно которому дома пивоваров должно было разделять расстояние не меньше чем в милю. Исключение делалось только для посредников – купцов. В перерывах между приготовлением пива пивовары строили города, вели войны, добивались от властей особых привилегий для себя. Своим небесным покровителем они назначили главного чешского святого – Вацлава.

Не было у чехов и проблемы с качеством пива. Вернее, был весьма радикальный подход к ее решению. Если местная пивная общественность обнаруживала, что находящуюся в бочках жидкость пивом назвать ну никак нельзя, данный продукт разливали по ратушной площади, а бракодела подвергали внушительному денежному штрафу или сечению розгами. На особо отличившихся надевали ошейник и сажали на цепь посреди площади. Похоже, воспитательный эффект этих мер был настолько прочным, что и по прошествии сотен лет качество пива в Чехии не оставляет желать лучшего.



В честь легендарного короля Гамбринуса из Бранбанта, покровителя средневековых пивоваров, назван один из самых популярных сортов ячменного напитка. Пиво «Гамбринус» («Гамбач») с портретом румяного бородача в короне, да и другие лучшие марки чешского пива – «Пльзеньский Праздрой», «Будеёвицкий Булвар», «Старопрамен», «Крушовице», «Раде-



гаст», «Бернард», «Велкопоповицкий Козел» – широко известны за пределами Чехии и привлекают сюда туристов со всего света – в последнее время в Злату Прагу их приезжает едва ли не больше, чем в Париж.

«Пльзеньский Праздрой» и «Будеёвицкий Будвар» – лидеры чешского пивного экспорта. Более того, пльзеньская и будеёвицкая пивоваренные компании имеют весьма серьезные шансы сделать свои торговые марки мировыми брэндами. Подробнее этот вопрос освещен в главе «Спор между глобализмом и подлинностью».

Пльзеньское пиво (нем. Pilsener, или Pils) впервые сварили в 1842 году в Пльзене (по-чешски Plzeň, по-немецки Pilsen), в Богемии, входившей тогда в состав Австро-Венгерской им-

перии. Пивоварение в Пльзене известно с 1295 года. Здесь варили хорошее пиво низового брожения на очень мягкой воде из местного горного источника, которое, однако, было почти неизвестно за пределами Богемии. В ту пору наибольшей популярностью пользовалось крепкое низовое пиво баварского типа с выраженным солодовым вкусом и длительным сроком хранения. А после того как это баварское пиво пришлось по вкусу прусским королям в Берлине и Потсдаме, некоторые пивоварни уже в 30-х годах XIX века стали производить низовое пиво по баварским рецептам. Но в 1842 году в Пльзене было создано совершенно новое пиво: светлое, легкое, то есть низкой плотности и крепости, и с довольно большим содержанием хмеля. Это пиво быстро получило признание в Австро-Венгрии, вскоре оно уже постоянно продавалось в Праге и Вене. В 1859 году пльзеньское с триумфом дебютировало в Париже, а с 1870-го стало самым популярным в Берлине, потеснив весьма достойные немецкие сорта. После этого его известность стала стремительно расширяться, хотя прошло не менее полувека, прежде чем Pils окончательно завоевал весь мир.

Успех нового сорта оказался просто ошеломительным. Пльзеньское пиво сделалось главным конкурентом баварского – везде, кроме Баварии. Многие пивовары в Австро-Венгрии, Германии и других странах еще до

Первой мировой начали варить пльзеньское пиво, либо точно следуя оригинальной чешской технологии, либо немного изменяя рецептуру своего пива так, чтобы оно напоминало пльзеньское. Со второй половины XX века Pilsener производят тысячи пивоваренных предприятий по всему миру, и особенно – самые крупные.

Именно благорасположение пивоваренных гигантов сделало пльзеньское мировым лидером по объемам производства. Причем пиво от разных производителей заметно отличается, что обусловлено качеством воды, а также количеством хмеля. Самое знаменитое и самое настоящее пльзеньское – это «Пльзеньский Праздрой» (или Pilsener Urquell). На эту марку, как на эталон, до сих пор ориентируются все пивовары и знатоки пива.

Budějovický Budvar (или Budweiser Budvar) – вторая по известности марка чешского пива, которую с 1898 года варят в Ческе-Будеевице. Впрочем, к горьковато-сладкой продукции будеевицкой пивоварни первый успех пришел еще при Фердинанде I Габсбурге (1503–1564). «Буд-



IMP. F. CHAMPENOIS. PARIS

вар» отличается высоким содержанием алкоголя и чуть сладковатым неповторимым ароматом. Он одержал бесчисленное количество побед на всевозможных конкурсах и составляет почти половину от всего производимого и более трети от всего экспортируемого чешского пива. Сегодня «Будвар» поставляют в 60 стран мира. Для его приготовления



используется жатецкий хмель, моравский солод и исключительно мягкая вода из местных артезианских скважин. Пивоваренной компании Budweiser Budvar принадлежит в 100 странах мира свыше 380 торговых марок, среди которых – Budweiser Budvar, Budějovický Budvar, Budweiser и Bud. На территории пивоварни ежедневно проводятся экскурсии с непременной дегустацией свежего «Будвара».

Британский концерн Bass в середине 1990-х годов приобрел 80% акций столичной группы «Пражские пивовары» и примерно треть акций ношовицкого объединения «Радегаст» – самого молодого из крупных чешских производителей. За несколько лет Bass провел структурную модернизацию группы «Пражские пивовары» и оснастил заводы «Старопрамен» и «Бра-

ник» самым современным, отвечающим последней пивоваренной моде оборудованием. Приватизированный и проданный британцам «Старопрамен» сохранил в своем пиве терпкий аромат хмеля, который выращивают по особой технологии только в нескольких деревнях под Прагой. Впрочем, передел чешского пивного рынка на этом не закончился. Теперь объединение «Радегаст» входит в холдинг SABMiller.

А группа «Пражские пивовары» перешла в собственность бельгийского концерна Interbrew.

На этикетках чешского пива часто имеется только обозначение начальной плотности сусла – 8%, 10%, 12% и тому подобное. Иногда и знак процента отсутствует. Определить по этим цифрам, сколько в пиве алкоголя, можно лишь приблизительно – если проценты плотнос-





ти разделить на три. Так, 12%-ный «Будвайзер» содержит около 4% спирта, что соответствует примерно 5% об. Однако такой способ вычисления крепости грешит большой неточностью. Правда, чешских знатоков пива содержание алкоголя интересует в последнюю очередь. Среди них бытует убеждение, что менее плотное пиво вкуснее. Пожалуй, наиболее популярно у чехов пиво 10%-ной плотности – «деситка», хотя на самом деле его плотность составляет от 9,4 до 10,5%. «Деситку» высоко ценят чешские кулинары, так как из-за невысокого содержания алкоголя такое пиво хорошо подходит к местной кухне.

Пиво в Чехии не просто потребляют – с ним священнодействуют. Уже розлив считается высоким искусством: пенная шапка обязана быть такой плотной, чтобы карандаш в ней не падал. У хорошего пива пена должна быть сметанной консистенции, компактной и монолитной, без разли-



чимых пузырьков, и совершенно белой. Каждый пражанин укажет вам пивную, в которой, по его мнению, «вычепни» (наливающий) лучше владеет этим искусством. Пиво наливается в центр кружки с высоты два-три сантиметра от ее края, а после оседания пены еще раз доливается. В наполненной кружке примерно три четверти – пиво, остальное – пена, образующая сверху красивую шапку. Некоторые «вычепни»-виртуозы умеют с одного раза налить пиво так, чтобы после оседания пены уровень пива оказался точно на риске стакана или кружки.

Пена должна прилипнуть к кружечным стенкам: если в пустой кружке остались следы пены в виде колец, все в порядке. Светлое пиво не должно



иметь красноватого, зеленоватого или коричневатого оттенка. И оно должно блестеть. А темное может не блестеть и даже не быть прозрачным. И все равно это будет превосходное пиво. Качество темного пива по цвету определить невозможно, только по вкусу.

В Чехии неукоснительно соблюдается правило: при подаче пиво охлаждают до 6–10°C. Именно при такой температуре оно наиболее ароматно и вкусно. Подают его в кружках (как правило, пол-литровых – в отличие от Баварии, где обычно пьют из литровых Mass'ов, хотя и в Чехии известны литровые кружки – «туплаки»), стаканах (емкостью 0,3–0,4 литра) или бокалах (тюльпановидной формы, с гладкими, хорошо отполированными стенками). Едва ли не каждое, даже самое маленькое питейное заведение имеет собственные оригинальные сосуды для пива. В стильных пивных пиво принято подавать в стакане или бокале, а не в кружке. Обычно пивную посуду де-

лают из стекла. Но сувенирные кружки часто бывают фарфоровые или глиняные. И, разумеется, ни в коем случае не допускается пить пиво из металла или пластмассы.

Пиво в Чехии довольно недорогое, значительно дешевле, чем в соседней Баварии, хотя в разных заведениях цена за пиво одного сорта может отличаться в несколько раз. Однако его качество тут ни при чем: плохого пива в Чехии просто не бывает. Самое дешевое пиво – бутылочное, но за ним не обязательно ехать в Прагу, оно вполне доступно и в России. Единственная проблема, наверное, в том, что пива в Чехии слишком много – как и всевозможных кафе, пивных кабачков, погребков и ресторанов. Ниже названы несколько наиболее известных пражских заведений, где, по мнению «пивных экспертов», подают особенно вкусное пиво.

- **U Fleků** («У Флеков»), улица Кршеницкова, 11. Обязательное место па-



домничества всех пивных туристов. «U Fleků» – такой же туристический магнит, как Hofbräuhaus в Мюнхене. Пивоварня существует здесь более 500 лет, с 1499 года. В средние века право на производство пива предоставлялось дому, в прямом смысле слова: владельцем лицензии считался не пивовар, а его дом со стенами, крышей, оградой и воротами. Этим объясняется сохранность очень многих старинных зданий, ведь хозяевам надо было следить за их состоянием, чтобы не потерять пивоваренную лицензию. «U Fleků» подают темный ležák с выраженным карамельно-солодовым вкусом, сваренный баварским способом. Залы с черными дубовыми столами и старинной росписью, веранда с духовой музыкой, сытная чешская кухня.

- **U zlatého Tygra** («У золотого тигра»), улица Гусова, 17, совсем рядом со Староместской площадью. В январе 1994 года здесь за кружкой «Пльзеньского Праздрия» встретились первый президент Чешской Республики Вац-

лав Гавел и тогдашний президент США Билл Клинтон. В этом заведении всегда многолюдно и часто нет мест. Поэтому можно просто заказать кружку и выпить ее стоя у дверей. Цены вполне демократичные.

- **U Medvídků** («У Медведиков»), На Перштыне, 7, в пяти минутах от Вацлавской площади. Очень старая пивная, происхождение названия окутано присущей Праге дымкой таинственности (можно перевести просто – «У медвежат»). Знаменита своей телегой, установленной в центре большого зала. И, естественно, пивом «Будвар» с неизменным будварским гуляшом. Стоит заметить, что «Будвайзер» достаточно редкий гость в пражских питейных заведениях. Как и «У золотого тигра», эта пивоварня популярна не только среди туристов.

- **U sv. Tomaše** («У святого Томаша»), улица Летенска, 12, на Малой Стране. Бывшая монастырская пивоварня, основанная в 1352 году. Изве-



В пивной «У чаши». Иллюстрация Йозефа Лады к книге о brave солдате Швейке

стна превосходным черным пивом «Фердинанда». Готический сводчатый зал в погребке и большая веранда. Кухня довольно дорогая.

- **U kalicha («У чаши»)**, На Боишти, 13. Сюда любил захаживать бравый солдат Швейк, о чем нам известно благодаря Ярославу Гашеку. Как ни странно, у самих чехов это место не пользуется популярностью (вероятно, из-за высоких цен), зато здесь всегда много иностранцев, в том числе наших соотечественников. Нередко это заведение называют просто «У Швейка».

- **U Pinkasů («У Пинкасов»)**, Юнгманово наместе, 15. В доме извозчика Пинкаса в 1843 году впервые в Праге подавали «Пльзеньский Праздрой» — только что появившееся пльзеньское пиво.



Разумеется, отведать чешского пива можно не только в Праге. Не менее интересно посетить такие центры пивоварения, как Пльзень, Ческе-Будеёвице и Крушовице. Некогда пивоварни в Чехии были буквально в каждом селе, но при социализме многие из них закрылись. В последнее время старые пивоварни возрождаются: к счастью, традиции еще не забыты.

В Пльзене имеется пивной музей. В нем можно не только узнать много интересного из истории пивоварения, но и увидеть самый маленький в мире пивоваренный завод. Он был экспонирован на выставке в Брюсселе в 1958 году. Этот мини-завод может варить до 30 литров пива в сутки.

Иностранным туристам предлагается множество экскурсий по пивным достопримечательностям. Например, «Будеевицкий анабасис Швейка» — это маршрут «по местам боевой славы» бравого солдата Швейка в районе Ческе-Будеевице, осуществляемый в рамках программы ЕС по поддержке «пивных цест» (цеста — путь, трасса). Он включает посещение города Табора (с его подземельями), где когда-то был сборный пункт войска гуситов, прогулку по Милевско, экскурсию по Звиковскому монастырю, легкий ланч с пивом во Враже, посещение «пивняка» в Страконице и знакомство с местным «Нектаром», прогулку по дворцовому комплексу Во-лыне, осмотр пивоваренного завода «Платан» в Противине. Или поездка на запад Чехии — с посещением музея в Пльзене, малой пивоварни в Добржанах и скального ресторана в Ходовой Плане. Чешское пиво вкупе с природными красотами останутся в памяти на всю жизнь.

Чехия не обладает такими богатыми природными ресурсами, как Россия. Для этой небольшой и спокойной европейской страны экспорт пива — примерно то же самое, что для России экспорт нефти. Но в отличие от нашей нефти запасы чешского пива вряд ли когда-нибудь иссякнут, да и цены на него не зависят от экономических потрясений и спекуляций. Так что чехи спокойно смотрят в будущее.

■ БАВАРИЯ

Еще древние римляне знали, что севернее Альп умеют делать пиво. Но пивоварение существовало здесь и раньше. Так, в 1934 году в этих местах нашли пивные амфоры, в которых обнаружили остатки перебродившей пшеницы и определили, что они относятся к IX веку до н.э. Историки утверждают, что Баварию и Богемию связывают давние узы и даже свое название Бавария получила от восточных соседей: согласно Брокгаузу и Ефрону, в VI веке в Баварии «утвердились новые пришельцы, преимущественно племена маркоманов и квадов, обитавших в Богемии (Bojohe-tum) и принесших оттуда название Bajuvarii».

В средние века южногерманские пивовары заметно отставали от своих северных конкурентов, так как наиболее хорошо пивоварение было развито в портовых городах — Бремене, Любеке и Гамбурге. В Баварии в то время делали в основном вино, а качественное пиво ввозили, хотя у подножия Альп было достаточно прохладных пещер, прекрасно подходивших для производства стойкого низового пива и его хранения в течение всего жаркого лета. Но баварские пивовары тогда еще не умели пользоваться этим щедрым даром родной природы.

В начале XV века в Баварии не было ни единых норм пивоварения, ни даже гильдий ремесленников-пивоваров, какие уже появлялись на се-



вере Германии. Но вскоре ситуация начала меняться. В 1447 году члены мюнхенского городского совета впервые сформулировали требования к качеству пива. В 1487 году герцог Альбрехт IV эти требования утвердил, но только для Мюнхена. А в 1493-м Георг Богатый установил в своем герцогстве Бавария-Ландсхут правило, согласно которому в пивоварении, «во избежание вреда для утробы», можно использовать только три компонента – солод, хмель и воду. В 1507 году магистрат города Эйхштета запретил примешивать в пиво «все травы, помутняющие рассудок», дозволить, впрочем, тмин, можжевельник, а также соль.

Краеугольным камнем всемирной славы баварского пива стала «Запо-

ведь чистоты» (Reinheitsgebot). 23 апреля 1516 года герцог Вильгельм IV Баварский и его брат Людвиг X, правивший вместе с ним, издали указ «Как варить и разливать пиво зимой и летом», которым повелели в качестве исходных продуктов для пива брать лишь ячменный солод, хмель и воду. После того как ландтаг в Ингольштадте утвердил этот указ, «Заповедь чистоты» вступила в силу на всей территории Баварии. И действительно, качество баварского пива стало стремительно улучшаться. Одновременно с утверждением единой рецептуры Reinheitsgebot устанавливала и единые цены: масс (литровая баварская кружка) пива стоил теперь один серебряный пфеннинг зимой и два серебряных пфеннига летом.



Кроме того, время пивоварения теперь ограничивалось прохладными месяцами: от дня св. Михаэля (29 сентября) до дня св. Георга (23 апреля). Это ограничение обуславливалось тем, что в летнюю жару управлять процессом брожения было невозможно. В XVI веке, конечно, знали, что для брожения необходима дрожжевая закваска, но о природе дрожжей было известно очень мало. Методом проб и ошибок пивовары выяснили, что существуют пивные дрожжи, которые живут и работают при комнатной температуре (18–22°C), а в конце брожения поднимаются на поверхность сула. Такие дрожжи называли дрожжами верхового брожения. Дрожжи низового брожения, требующие более низкой температуры – от 5

до 10°C, оседают на дно бродильного чана. Низовое пиво стали готовить зимой в холодных горных пещерах и прохладных погребах, хранилось оно дольше верхового, но также при низкой температуре – не выше 10°C. «Заповедь чистоты», по сути, стимулировала внедрение низового брожения, хотя верховое брожение было известно гораздо раньше и практиковалось гораздо шире.

Вскоре различие методов верхового и низового брожения было оформлено законодательно, причем с явным предпочтением последнего. В 1551 году в Мюнхене вышло распоряжение о пивоварении, которое предписывало использовать не только ячмень, хмель и воду, но и дрожжи – и именно низового брожения. А власти горо-

да Аугсбурга поступили еще решительнее, вовсе запретив старый способ верхового брожения. Так, почти вслепую, баварские пивовары занимались селекцией дрожжевых культур. В строжайшей тайне они хранили подробности рецептуры и технологии пивоварения, передавая их только своим потомкам.

В 1589 году герцог Вильгельм V построил в Мюнхене пивоварню Hofbräuhaus, существующую и поныне. Вначале здесь варили темное пиво, а с 1603 года — также и светлое. Придворная пивоварня обладала многими привилегиями: кроме поставок ко двору она получила право торговать «на экспорт» — за пределы Мюнхена. С 1610 года Hofbräu начинает снабжать пивом частных лиц и владельцев трактиров. В 1614-м «Хофброй» возглавил мастер-пивовар Элиас Пихлер родом из городка Айнбек, откуда баварский двор получал крепкое мартовское пиво. В Мюнхене Пихлер начал варить айнбекское пиво, название которого баварцы произносили как Ainpöisch, потом Oanbock, а в конце концов просто Bock. В 1850 году король передал пивоварню Hofbräuhaus в аренду семье Шнайдер. В наши дни уже шестое поколение этой фамилии выпускает любимые мюнхенцами сорта пива, видное место среди которых занимают вайсбир (белое пшеничное пиво), весьма крепкий и темный двойной бок (Doppelbock) марки

Aventus и, конечно же, Hofbräu, одна из лучших марок мюнхенского. Пивоварня Шнайдеров использует воду местных источников, дополнительно ее умягчая.

Пивоварение всегда приносило неплохие доходы, придворная же пивоварня вскоре сделалась просто неисчерпаемым их источником. «Пивными» деньгами герцог Максимилиан I, принявший активное участие в Тридцатилетней войне (1618–1648), смог покрыть немалую часть военных расходов. В самый разгар войны, в 1629 году, монахи-пауланцы монастыря Нойдек, близ Мюнхена, начали варить крепкое пиво. Закон это позволял: в отличие от мирян, братии не требовалось официального разрешения на приготовление «домашнего напитка». Ограничение было одно — все, что производилось в монастырских стенах, там же полагалось и употребить. Долгое время монахи с этим успешно справлялись, но потом, получив разрешение, все же начали торговать своим пивом.

Тридцатилетняя война принесла немало бед и Германии, и остальной Европе. Что касается пивоварения, то в северной Германии оно было почти полностью уничтожено: многие известные пивоварни перестали существовать, а оставшиеся едва сводили концы с концами. На юге Германии погибли почти все виноградники. Чтобы вырастить новые, потребовались бы десятилетия, и баварцы,

не захотев ждать так долго, переключились на пивоварение, приносящее более быстрые результаты.

Превращению Баварии в пивное царство способствовало еще одно обстоятельство. Долгое время Германия была раздроблена на множество небольших государств. Многочисленные таможи ограждали от конкуренции даже самых мелких производителей, поэтому в Баварии за довольно короткий срок возникло свыше 4000 пивоварен. И всем им как-то удавалось сбывать свою продукцию, хотя пиво было отнюдь не дешевым. Таможенные барьеры исчезли только в 1800 году. Вследствие возросшей конкуренции число пивоварен в Баварии сократилось, но оставшиеся постепенно снижали цены на пиво, продолжая улучшать его качество.

Но только в XIX веке баварское пиво стало самим собой, то есть таким, каким его знают и любят в наши дни. Произошло это в силу тех же причин, благодаря которым повзрослело и чешское пиво, а именно — научно-техническому прогрессу. Выше мы уже об этом говорили. В конце XIX столетия в Баварии варили по 240 литров на человека в год, а в Мюнхене на каждого жителя города приходилось в среднем по 566 литров!

В Баварии хранят столь ревностную приверженность своему пиву, что пивоварам из других мест почти не остается шансов на признание. Ме-



стные пивные патриоты, ничуть не сомневаясь в своей правоте, утверждают, что лучшее пиво в мире варят только в Баварии. Ну, может быть, еще в Чехии. А уж во Франкфурте-на-Майне (и далее везде) вообще не понимают, что такое настоящее пиво. (Однажды, после объединения Западной и Восточной Германии, автор этих строк оказался свидетелем, как баварцы, раздосадованные введением нового федерального налога на восстановление хозяйства бывшей ГДР, горячо сетовали: «Зачем нам нужна эта ГДР? Лучше бы мы объединились



с Чехией. Там хоть приличное пиво имеется!» Разумеется, все это высказывалось за кружкой пива.)

Сегодня из всех пивоваренных предприятий мира около 40% находятся на территории ФРГ, и две трети этих последних – в Баварии. Свою пивоварню (а часто и не одну) имеет почти каждый баварский город и многие деревни. Собственное пиво производит даже... мюнхенский аэропорт. Во многих из 700 баварских пивоварен объем производства совсем невелик: пива варят ровно столько, сколько можно продать постоянным клиентам в ближайших окрестностях. Зато его разнообразие поистине безгранично.

В монастыре бенедиктинцев, расположенном в замке Андекс в окрестностях живописного озера Аммерзее, делают пиво по меньшей мере последние 900 лет. Эта пивная достоприме-

чательность находится в мюнхенском пригороде, в сорока минутах езды от Главного вокзала Мюнхена по линии электрички S-Bahn 5. Большой пивной сад на 3,5 тысячи мест расположен на террасе, полукольцом окружающей старинный замок с готическим храмом XV века.

С высокой террасы пивного ресторана в Хохенпайсенберг (Hohenpaissenberg), южнее Аммерзее, открывается настолько замечательный вид на заснеженные Альпы, что сюда стоит заехать хотя бы ради этой завораживающей и величественной панорамы.

Самая старая в мире действующая пивоварня (работает с 1040 года) находится в монастыре Weihenstephan (Вайенштефан), в пригороде Мюнхена Фрайзинге, рядом с новым аэропортом. Она славится своим пшеничным пивом. «Вайенштефан» является пивоваренным факультетом мюнхен-



ского Технического университета – здесь учат будущих пивоваров. С Weihenstephan о пивном первенстве спорит монастырская пивоварня Weltenburg на Дунае, где пиво начали варить в 1050 году. Ароматное темное пиво варят здесь и сейчас.

В мае 1895 года доктор Альберт Дёменс основал Мюнхенскую пивоваренную академию, которая известна во всем мире как Школа Дёменса (или просто Dömens). Здесь разрабатывают стандартные калибровки для инфракрасного анализа зерна и солода, позволяющие за 45 секунд определить экстрактивность солода и содержание в нем белка и воды. Коллекция дрожжевых штаммов Дёменса насчитывает более 50 видов дрожжей низового и верхового брожения. Отсюда чистые культуры дрожжей рассылаются пивоварам всей Германии и в другие страны.

На юге Баварии, в живописном Хайгерлохе, есть пивоварня Schlossbrauerei, знаменитая своим экспортным пивом, на этикетке которого изображена римская башня. Погреб для хранения этого пива вырублен в скале. Во время Второй мировой войны в этом погребе велись ядерные исследования, поэтому кроме пивных складов здесь находится Атомный музей.

А на самом севере Баварии, в Верхней Франконии, расположен живописный город Бамберг. Если вы хотите отведать настоящего копченого пива Rauchbier, непременно загляните в кабачок Schlenkerla в центре Бамберга. В зависимости от сезона копченое пиво производится как лагер, мартовское, пшеничное или крепкое темное. Верховое пиво Zwergla варит пивоварня Fässla. Черное пиво Ächd Bambärbach Schwarzlä происходит из пивоварни Kloster-

bräu, а Mahrs-Bräu выпускает лагер под названием «У» (U), который хранится в открытых бочках и поэтому не содержит углекислого газа. В окрестностях Бамберга множество небольших семейных пивоварен предлагают франконский темный нефильтрованный лагер, который также не насыщен углекислым газом.

Широко известен своим пивом и Нюрнберг. Здешняя пивоварня Altstadt Hof варит темное золотисто-коричневое пиво. Оно не фильтруется и разливается прямо из деревянной бочки. Соседний Амберг также имеет старые традиции пивоварения.

В Вюрцбурге (Нижняя Франкония) помимо баварских сильны северное и западное влияния, что находит отражение в пивном ассортименте. Местная пивоварня Hofbräu варит не только пльзеньское пиво, но и крепкие сорта – двойной бок Sympator и дрожжевое белое пшеничное Julius-Echter-Hefeweissbier.

Город Байройт славится не только вагнеровскими фестивалями, но и верховым пивом Dampfbier, которое выпускает старая пивоварня Maisel. Это пиво немного светлее дюссельдорфского Altbier. Здесь делают также светлое золотисто-коричневое дрожжевое Weizenbock и безалкогольное Kritzenhaler.

Севернее Байройта находится маленький, но знаменитый Кульмбах, где варят миллионы гектолитров пива в год. Кульбахская «Первая акцио-

нерная пивоварня» производит пльзеньское пиво ECU, которое считается одним из лучших в Германии, а также ледяное пиво ECU 28 (цифры – это плотность сусла). С этим крепким (12% об.) пивом может соперничать лишь швейцарское Samichlaus из Цюриха. Подобное же ледяное пиво – Bayrisch G'forns – выпускает и пивоварня Reichelbräu (плотность 24%, содержание алкоголя 10% об., но высокая крепость почти не чувствуется благодаря богатому многослойному вкусу). Reichelbräu делает также местное франконское пиво Urbier и черное Kapuziner Schwarzes, а пивоварня Mönchshof варит черное Kloster-Schwarz-Bier, которое принято называть темным пльзеньским.

Баварцы считают, что лучшее пшеничное пиво происходит из Эрдинга, городка северо-восточнее Мюнхена, с пивоварни компании Erdinger. Здесь варят Dunkelweissbier под названием Pikantus, имеющий глубокий темный цвет и особый аромат пшеничного пива, которого нет в других вайсбирах Баварии. Для его производства используется сорт пшеницы с низким содержанием протеина, придающий «Пикантусу» очень мягкий, чистый, легкий, чуть сладковатый фруктовый вкус. Это пиво конкурирует с продукцией компании Hofbräuhaus из Траунштейна – бывшей придворной пивоварни, основанной в 1612 году курфюрстом Максимилианом I. Обычной бюргерской

пивоварней Hofbräuhaus стала в 1806 году, и теперь ее ведет семья Зайлер. За свое замечательное пиво траунштейнская Hofbräuhaus регулярно получает награды Германского сельскохозяйственного общества.



Но вернемся в столицу Баварии. Хотя по количеству производимого пива Мюнхен заметно уступает Дортмунду, он —

признанная пивная столица Германии. Говоря о Мюнхене, невозможно обойтись без упоминания «Большой мюнхенской шестерки» — шести крупнейших пивоваренных компаний, самым тесным образом связанных с историей этого «города монахов»: Hofbräu, Löwenbräu, Paulanerbräu, Spatenbräu, Augustinerbräu и Hacker-Pschorr Bräu¹.

- **HOFRÄU.** Об истории знаменитой пивоварни Hofbräu (сокращенно HB) мы уже рассказывали. HB выпускает широкий спектр сортов пива, из которых стоит



¹ Все эти названия, а также многие другие пивные имена собственные имеют несколько вариантов написания — усеченное, разделенное, дефисное, смешанное. Например, Hofbräuhaus — Hofbräu, Paulanerbräu — Paulaner. Или Augustinerbräu — Augustiner-Bräu, Augustiner Bräu. И так далее. Следует иметь это в виду, чтобы не принимать одну и ту же пивоварню за несколько разных.

упомянуть HB Altmünchener Hellgold (светлое мюнхенское), HB Altmünchener Dunkelgold (темное мюнхенское), Münchener Kindl Weissbier (пшеничное), а также сезонные *sopra* Maibock, Oktoberfestbock, Weihnachtsfestbier (рождественское).

Пивной ресторан Hofbräuhaus, открывшийся в 1828 году, находится в самом центре Мюнхена, неподалеку от Мариенплац и ратуши. Просторный зал ресторана вмещает тысячи посетителей. Любопытно, что сами жители Мюнхена не очень-то жалуют Hofbräuhaus, предпочитая более скромный ресторан и биргартен Hofbräu Keller. Hofbräuhaus известен как место сборищ нацистов во главе с Адольфом Гитлером в годы между Первой и Второй мировыми войнами, а «пивной путч», который Гитлер устроил в 1923 году, произошел в ресторане Burgerbräu Keller, который находился по соседству с Hofbräu Keller. На месте Burgerbräu Keller теперь культурный центр, но Hofbräu Keller уцелел. После провала путча Гитлер ненадолго угодил в тюрьму, где написал книгу «Mein Kampf».

Однако с историей нашей страны эта пивная имеет и более непосредственное соприкосновение: здесь частенько сживал В. Ульянов-Ленин, который был недюжинным знатоком ба-

варского пива. После окончания шушенской ссылки он в 1900 году отправился в эмиграцию. Побыв недолго в Праге, Ульянов перебрался

в Мюнхен, где прожил два года в районе Швабинг, тщательно обследуя тамошние пивные и биргартены. Не исключено, что именно за кружкой мюнхенского (не станем пиво в этом винить!) будущему вождю мирового пролетариата пришла в голову идея созда-

ния «партии нового типа», той самой, которая впоследствии стала умом, честью и совестью. Между прочим, в Мюнхене Ульянов и стал Лениным, подписав работу «Что делать» псевдонимом «Н. Ленин». Здесь же он начал выпускать газету «Искра». Крупская в своих воспоминаниях рассказывает, как в августе 1913 года они с Лениным были проездом в Мюнхене и весь день от поезда до поезда провели в пивной Hof-Bräu, обсуждая с соратниками будущую войну. «На стенах, на пивных кружках везде стояли буквы “Н.В.” – “Народная воля”, – смеялась я», – пишет Крупская.

• **LÖWENBRÄU.** Пивоваренная компания Löwenbräu («Пивоварня льва») не нуждается в особом представлении: пиво Löwenbräu можно встретить во многих российских магазинах (в нашей телерекламе его почему-то называют не «Лёвен-





брой», как положено, а на американский манер – «Левенбрау»). Пожалуй, Löwenbräu – самый известный сегодня немецкий пивоваренный бренд, так как компания экспортирует сотни тысяч гектолитров пива в 140 стран, а лицензионное пиво под маркой Löwenbräu выпускают почти на всех континентах. Например, это единственная марка пива, которую производят на Мальте, где, кстати, нет источников пресной воды. А в США Löwenbräu десятки лет выпускает Miller Brewing Company.

Первое упоминание о пиве Löwenbräu относится к 1324 году. А вскоре после Тридцатилетней войны на гербе пивоварни появилось

знакомое всем изображение льва, такое же, как на гербе Баварии. В начале XIX века пивоварня переехала на Нимфенбургерштрассе, чуть севернее Главного вокзала Мюнхена, где остается и сейчас. Здесь же неподалеку есть небольшой пивной сад, где можно отведать свежее пиво этой марки. Другое замечательное место, достойное посещения, – большой пивной сад «Китайская башня» – Chinesischer Turm – в центре Английского сада, главного парка Мюнхена. Не возьмемся утверждать, что Löwenbräu – лучшее пиво в Мюнхене, но все-таки его непременно следует попробовать – и именно мюнхенское, а не только в лицензионных вариантах.



• **PAULANERBRÄU.** Пивоварня Paulaner знаменита тем, что выпускает одну из самых крепких марок легендарного пива Salvator Starkbier, распитием которого открывается мюнхенский ежегодный праздник крепкого пива Starkbierzeit. Он начинается 19 марта на мюнхенской горе Нокхерберг и продолжается две недели. С 1895 года Paulaner выпускает одну из лучших в Мюнхене марок светлого пльзеньского. Впрочем, под маркой Paulaner можно встретить пиво на любой вкус, включая безалкогольное и легкое (leicht) диетическое.

«Пауланер» основали в 1629 году итальянские монахи-пауланцы монас-



тыря в Нойдеке, которые эмигрировали в Баварию из Паулы. Сначала пауланцы варили пиво исключительно для собственного потребления, но в 1780 году курфюрст Карл-Теодор разрешил готовить Salvator на продажу, и его смогло оценить большинство баварцев. С тех пор пивоварня только и делала, что наращивала объемы производства. Секуляризация и приватизация в 1809 году пошли «Пауланеру» на пользу: он был переоборудован по последнему слову тогдашней техники и обзавелся обширными погребами для хранения пива. В конце XIX века Paulanerbräu преобразовалась в акционерное общество, а в 1928 году слилась с небольшой пивоварней Thomasbräu и стала называться Paulaner-Thomasbräu AG. Самое лучшее место для ознакомления с пивом этой компании, — это кабачок Paulaner Keller (раньше он назывался Salvator Keller) на Хохштрассе.



• SPATENBRÄU.

Spaten – по-немецки «лопата». Изображение лопаты украшает герб этой достойной пивоваренной компании. Но откуда она взялась? В 1397 году этой пивоварней владел некий господин Späth (Шпэт), и полагают, что со временем его имя трансформировалось в нынешнее Spaten (Шпатен). Подлинную славу пивоварне Spaten принес основатель известной династии мюнхенских пивоваров Габриэль Зельдмайр, чьи инициалы GS также присутствуют на гербе компании. В 1807 году он принял в свои руки одну из самых заурядых из 52 тогдашних мюнхенских пивоварен и за пару десятилетий вывел торговую марку Spaten в тройку лидеров. После смерти Зельдмайра в 1839 году его сыновья Габриэль II и Йозеф построили для Spatenbräu новое здание на



Марсшрассе, где пивоварня размещается и сегодня. Потом Йозеф приобрел Leistbräu, а немного позже – известную пивоварню Franziskaner. В результате последней сделки компания в наши дни называется Spaten-Franziskaner Bräu (слияние всех этих предприятий в одно произошло после Первой мировой войны). Два брата-пивовара жили вполне мирно, и каждый по-своему способствовал успеху семейного бизнеса. В 1872 году, во время праздника Октоберфест, Йозеф представил публике новый сорт янтарного пива мартовского типа, получивший название Oktoberfestbier. А Габриэль II вошел

в историю пивоварения благодаря внедрению научно-технических открытий, самым выдающимся из которых был аммиачный холодильник. Это позволило существенно оптимизировать низовое брожение, и мюнхенское пиво обрело свой нынешний образ и стало весьма заметно отличаться от элей. В 1972 году пивоварня была акционирована, но до сих пор остается под семейным управлением.

• AUGUSTINER-BRÄU. Большинство мюнхенских пивоварен основано монахами (да и само название баварской столицы означает «город монахов»). Не остались в стороне и август-

тинцы. Есть свидетельства, указывающие, что они варили пиво уже в 1328 году, так что Augustiner-Bräu – старейшая пивоварня Мюнхена. В 1803 году она была секуляризована, но сохранила свое название. В 1827 году ее купила семья Вагнер, и с тех пор Augustiner-Bräu является частным семейным предприятием. Здание на Ланасбергштрассе, которое Augustiner-Bräu занимает с самого своего основания, охраняется как ценный исторический памятник. Секрет замечательного напитка августинцев, видимо, заключается в особой воде, которую берут из источника на территории пивоварни, с глубины более 200 метров. Пиво Augustiner, которое многие мюнхенцы считают лучшим своим пивом, найти в Мюнхене нетрудно, но самое удобное место – ресторан и пивной сад Augustiner Keller, напротив северного выхода из Главного вокзала.

• **Н А С К Е Р - PSCHORR BRÄU.** В начале XIX века Йозеф Пшорр купил старую, XIV века, пивоварню и к 1820 году сделал ее первой из всех пивоварен Мюнхена, за что был прозван «королем мюнхенских пивоваров». Два его сына создали

отдельные ветви бизнеса: пивоварню Pschorr возглавил Георг, а Маттиас взял себе Hacker. Между собой братья не столько конкурировали, сколько мирно соревновались, и при этом оба преуспевали. В 1881 году Маттиас Пшорр акционировал свое предприятие, продав часть акций, но продолжал им руководить. Он умер в 1900 году, не оставив наследников. Pschorrbräu в течение четырех поколений была чисто семейным бизнесом и только в 1922 году стала акционерной компанией, однако семья Пшорр сохранила над ней свой контроль.

Когда в 1944 году пивоварня Pschorrbräu была разрушена во время одной из бомбежек, производство временно перевели на Hackerbräu, где пиво Pschorr варили два

дня в неделю. А в 1972 году компании начали процесс объединения, полностью завершившийся в 1984-м. Тогда и появился нынешний бренд Hacker-Pschorr Bräu. Пивоварня Наскер-Пшорр была в числе первых, освоивших производство светлого и легкого Weizen – белого пшеничного пива. В некоторых ресторанах этой компании до сих пор используются деревянные пивные кружки.





Разумеется, мюнхенское пиво не исчерпывается продукцией «Большой мюнхенской шестерки». Детальное его изучение требует вдумчивости и усидчивости. Но в одном вы можете быть уверены: в Мюнхене вам нигде не предложат плохого пива.

Баварцы говорят, что в их земле даже время идет иначе, чем в остальной Германии. Если за пределами Баварии есть всего четыре времени года (правда, в Германии масленицу – Fasching – нередко называют пятым), то в самой Баварии к их числу следует добавить еще парочку. Это два основных «пивных сезона» – **Starkbierzeit** («Время крепкого пива»), который

обычно приходится на Великий пост и начинается 19 марта (день св. Иосифа), и знаменитый **Oktoberfest** – самый главный пивной праздник в Германии, а может быть, и во всем мире. Число его гостей в несколько раз превосходит собственное население баварской столицы. На Октоберфест выпивается не менее 5 миллионов литров пива. Любопытно, что рекордное потребление достигается вовсе не за счет низких цен. Наоборот, во время Октоберфеста пиво стоит вдвое больше, чем в обычные дни, – шесть-семь евро за масс.

Октоберфест начали праздновать в 1810 году, отметив таким образом бракосочетание наследника баварского престола кронпринца Людвига



и принцессы Терезы. Несмотря на размах свадьбы, брак не удался: многочисленные любовницы Людвига чуть не разорили страну. Хотя в 1848 году ему пришлось отказаться от престола в пользу сына Максимилиана II, баварский культ пива достиг своего апогея именно благодаря Людовику.

В полдень предпоследней субботы сентября обер-бургомистр Мюнхена забивает в пивную бочку бронзовый кран и возгласом «O' Zapft Is!» («Кран забит!») подает сигнал, что



можно наполнить пивом первый масс. Этой церемонией, непременно транслируемой по телевидению, каждый год открывается Октоберфест. Праздник проходит по всему городу, но сердце его – на Лугу Терезы (Theresienwiese). Здесь круглые сутки все шестнадцать дней пиво льется рекой, на закуску жарят на вертеле не менее восьмидесяти быков и десятки тысяч свиней, не считая всяких кур и сосисок. Играют оркестры, шумят аттракционы, сверкают огни... Компании «Большой мюнхенской шестерки» устанавливают на Лугу Терезы свои шатры и навесы, каждый из которых вмещает тысячи посетителей. Желющие пьют пиво на свежем воздухе за длинными столами, нередко окруженными специальными обогревателями, чтобы осенняя прохлада не прогнала клиентов. Передохнуть гостям не дают ни минуты: увидев опустевшую кружку, официантка тут же спешит принять новый заказ. Физи-

ческая подготовка баварских официантов впечатляет: он носят по двенадцать литровых массов – по шесть в каждой руке! На Октоберфест многие граждане передвигаются по Мюнхену как по палубе корабля в штормящем море – но им ничего не грозит, ведь полицейские тоже баварцы. Более того, в эти праздничные дни трезвость – отнюдь не норма жизни.

В Баварии любят повеселиться. Кроме Starkbierzeit в марте и Oktoberfest в сентябре-октябре, мюнхенцы отмечают еще один праздник – весенний **Frühlingsfest**, этакий мини-Октоберфест в конце апреля и начале мая. А перед Великим постом, в конце февраля или в начале марта, улицы Мюнхена на неделю заполняют веселые толпы – **масле-**





ничный карнавал. Однажды, в марте 1992 года, автору довелось пробираться сквозь такую бурлящую карнавальную толпу. На следующий день на первых полосах местных газет появился экс-президент Михаил Горбачев с литровой кружкой пива в руке – он тоже был в это время в Мюнхене, – причем эти фотографии сопровождался ехиднейшими комментариями по поводу его безуспешной борьбы с алкоголизмом.

Есть еще один мюнхенский праздник – **Auer Dult**, который отмечают трижды в году – весной, летом и осенью. Время проведения Auer Dult ежегодно меняется, но обычно это девять дней (два уик-энда и неделя между ними) в конце апреля, в конце июля и в конце октября. Этому празднику более 600 лет, сейчас он втрое старше Октоберфеста. Во время него

тоже устраивают карнавальные шествия, разворачивают ярмарки на городских площадях. И всюду пиво, пиво, пиво...

Почти непрерывная череда увеселений привлекает множество туристов, и всё же не они главная опора баварской пивной. Это «штаммгаст», то есть «коренной гость», завсегдатай, который дисциплинированно являясь в свое заведение каждый день, строго по расписанию, оставляя всякий раз одну и ту же сумму. Для постоянных клиентов на одном из столов часто ставят табличку «Stammtisch» («штамттиш» – стол для завсегдатаев), а у многих из них имеются собственные кружки, которые хранятся в отдельном шкафу.

Большинство баварских пивных открывается около 11 часов дня. Местные жители, особенно в неболь-



правило: если стол не покрыт скатертью, значит, здесь можно есть свою еду, а если накрыт – закуску надо заказывать. Многие семьи этим пользуются и в хорошую погоду устраивают продолжительные пикники, принося в пивной сад корзины с домашней снедью.

Типичная баварская закуска к пиву – крендель «брецль». Он готовится из пресного заварного теста, а его румяная корочка обильно усеяна крупными кристаллами каменной соли (если кажется, что ее много, можно соскрести лишнюю). Особенно хорош брецль с пылу с жару. Надо

сказать, что к пиву подходят почти все блюда баварской кухни: тертый редис, овощное рагу, тушеная кислая капуста, белые мюнхенские сосиски, различные мясные и рыбные кушанья, среди которых самые популярные – кальбсбратен (жаркое из телятины), швайnbrатен (жаркое из свинины) и швайнехаксе (жаренные свиные ножки). Причем порции такие громад-

ших городках, ходят обедать не в кафе, а в пивную, причем часто со своей едой. Но это не скупость, а особый уклад провинциальной жизни – некогда бургер приходил в пивную, чтобы было чем запить взятый из дому обед. И до сих пор в некоторых заведениях висит расписание, в какие дни и в котором часу можно приносить с собой еду. В пивных садах существует другое



ные, что многим оказываются не под силу.





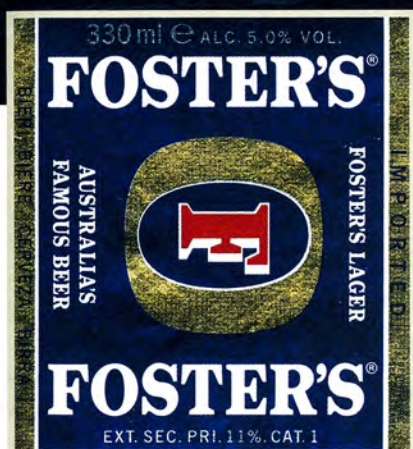
Пиво варит весь мир

**При попытке совершить обзор
мирового пивоварения становится ясно:
легче назвать места, где пиво не варят.
Да и там, видимо, лишь пока.**

Перечисление всех пивоваренных компаний и даже всех пивопроизводящих стран не входит в задачу данной книги. Поэтому вниманию читателя предлагается лишь краткий путеводитель по некоторым из них (чтобы никого не обидеть – в алфавитном порядке).

■ АВСТРАЛИЯ

В этой далекой от Европы стране потребление пива вплотную приближается к чешскому и немецкому – 125 литров на человека в год. В Австралии жарко, и пиво здесь пьют очень холодным, а в барах его подают в небольших стаканах – наверное, чтобы не успело нагреться. Несмотря на исторические связи с Британией, пивоварение Австралии произрастает скорее из континентальной Европы, поскольку самое распространенное пиво здесь – лагер. Эли тоже есть – Cooper's Real Ale, Cooper's Stout, Tooth's Sheaf Stout и весьма популярный Castlemaine XXXX.



Один из крупнейших австралийских производителей — компания Carlton & United Breweries, основанная в Мельбурне в 1850 году. Основная марка пива этой компании — Foster's, известная во всем мире. В Перте выпускают другую популярную марку — Swan Brewery. Туристам рекомендуют обязательно посетить пабы The Pumphouse Brewery в Сиднее, Loaded Dog Pub в Мельбурне, а также The Sail & Anchor Pub и Good On Yer во Фримантле. Ежегодно в июле в Kangaroo

Point проводится Австралийский национальный фестиваль пива, в котором участвуют свыше 50 компаний.

■ АВСТРИЯ

В Австрии пивоварение возникло практически одновременно с чешским и баварским. Поначалу пиво варили преимущественно в монастырях. Общеизвестно пиволюбие жителей Вены. Так, первое распоряжение о часе закрытия венских пивных было принято еще в XIV веке. Примерно в 1840 году швехатский пивовар Антон Дреер создал венское пиво — светлый лагер. Этот сорт известен во многих странах мира, в частности наше жигулевское происходит от венского.

Австрийцы потребляют довольно много пива — около 120 литров на человека ежегодно. Пивоварение здесь развито хорошо. Кроме того, в Австрии действуют весьма строгие законы, запрещающие искусственно улучшать



качество воды, используемой для пивоварения, что довольно широко распространено в Германии и некоторых других странах.

В Австрии немало хорошего пива. Пожалуй, самое знаменитое – Gösser, с 1893 года выпускаемое в городе Леобен, юго-западнее Вены. Утверждают, будто это пиво – потомок напитка, который варили монахи в монастыре Гёссер еще в 1459 году. Другие известные марки – Zipfer и Edelweiss. Светлое пшеничное дрожжевое Edelweiss варит из пшеничного солода придворная пивоварня Hofbräu Kaltenhausen (1475). Это мутноватое нефильтованное пиво содержит так много дрожжей, что они оседают на дне бутылки.

■ БЕЛЬГИЯ

Бельгия – рай для тех, кто ищет чего-то нового и необычного. Бельгийское пиво существенно отличается от многих общепотребительных сортов. Многие специфические его разновидности неизвестны за пределами мест

их производства. Из 140 бельгийских пивоварен крупнейшей является компания Stella Artois (1366; Лёвен).

Эта страна является родиной покровителя пивоваров Гамбринуса, и здесь его чтят по сей день, посвятив легендарному королю очень вкусное и необычное пиво. Бельгия – одна из немногих стран европейского «пивно-

го пояса», сохранившая традицию монастырского пивоварения. Многие аббатства до сих пор варят уникальное пиво по старинным рецептам, возраст которых достигает иногда сотен лет. Ни-

где в мире не готовят пиво так, как в Бельгии. Например, смешивают красное верховое пиво с пивом, которое выдерживалось полтора года в дубовых бочках. Дозревание такой смеси может продолжаться до четырех лет. Многие сорта дображивают в бутылках. Игристое пиво делают по технологии, которая называется *méthode champenoise*, а бутылки укупорива-

ются такими же пробками, что и шампанское. Особого внимания достойны пшеничный витбир, пиво самопроизвольного брожения – ламбик, гёзе и фаро, а также траппистский эль. О них рассказывается в соответствующих разделах главы «Верховое пиво». Сообщим лишь некоторые подробности о траппистском эле, вернее – о монастырях, где его делают.



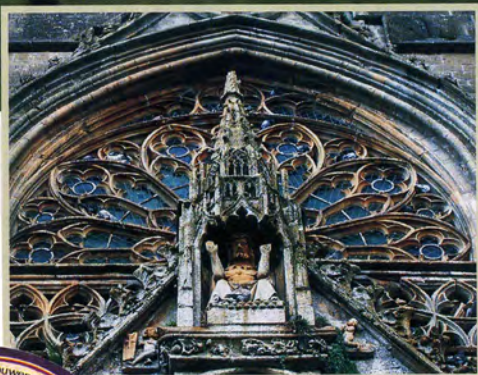


Траппистский монастырь Орвал в Бельгии

Пять траппистских монастырей в Бельгии (и один в Нидерландах) производят более двух десятков различных сортов пива, отличающихся фруктовым вкусом и высокой крепостью. Некоторые из них успешно экспортируются, в том числе и в Россию.

В расположенном на границе с Францией аббатстве Шимэй (Chimay), известном также под названием Abbaye de Notre-Dame-de Scourmont, делают три сорта пива разной крепости, выпускаемые под разноцветными крышечками – красной (6–6,2% об.), белой (7,55% об.) и синей (8,75% об.). Пиво созревает в бутылке, например Grand Reserve – в течение пяти лет.

Монастырь Рошфор (Rochefort; другое название – Abbaye Notre Dame



de St. Rémy) расположен возле городка Денан в провинции Намюр. Здесь также производят три сорта пива, различающиеся крепостью – от 6 до 11% об.

В монастыре Орвал (Orval, или Villiers-devant-Orval), который находится в провинции Люксембург у границы с Францией, выпускают пиво только одного сорта, сухое и крепкое. На его этикетке изображены рыбки с золотым кольцом во рту. Это пиво можно пить в качестве аперитива.

Пивоварня Сан-Сикстус (St. Sixtus) при монастыре Abbaye de St. Sixte (1831; Вествлетерен, Западная Фландрия) делает три сорта пива плотностью 10, 20 и 30%, называемые Alb, Extra и Special соответственно. Это пиво можно попробовать только здесь, поскольку выпускается оно в ограниченном количестве (3 тысячи гектолитров в год). Впрочем, коммерческую версию такого пива производит пивоварня Brasserie Saint Bernard в Вато (самая известная марка – Prior 8°).

Наконец, пивоварня Вестмалле (Westmalle) при монастыре Notre Dame du Sacré-Coeur (1836; провинция Антверп) выпускает три сорта пива – простое, двойное и тройное. Причем простое пиво пьют сами монахи, и оно не продается.

Надо заметить, что монастырское пиво отнюдь не дешево. Но оно на-

столько разнообразно и привлекательно, что быстро вызывает стойкую привычку, и на него немудрено потратить целое маленькое состояние. Впрочем, «нормальное» пиво в Бельгии тоже есть. Достаточно упомянуть превосходное пльзеньское Stella Artois. Кстати, в России это пиво выпускает по лицензии компания «САН Интербрю». Бельгийская кухня славится в Европе не меньше, чем пиво, занимая почетное второе место после французской. Особое внимание следует обратить на бельгийскую пивную гастрономию, *cusine à la bière*, которую составляют блюда, приготовляемые на пиве.

В Бельгии проводят несколько пивных фестивалей. Фольклорный Poperinge Hopfesten отмечается раз в три года в сентябре (2002, 2005, 2008 и так далее) в небольшом районе центральной Бельгии, где выращивают хмель. Ежегодный карнавал Binche обычно бывает в феврале, в течение трех дней накануне Великого поста. В середине мая в Лёвене празднуют ежегодный Leuven Bierfest. А в Ауденарде отмечают в июне день рождения знаменитого фламандского живописца Адриана Брауэра (Brouwer), родившегося здесь в 1605 году. Его фамилия переводится как «пивовар».

В Бельгии есть несколько музеев пивоварения. В Брюсселе на Brouwers straat (улица Пивоваров) находится музей Пивной гильдии и конфедера-



Ежегодный карнавал Binche



ции бельгийских пивоваров. Забавно: знаменитый городской фонтан Manneken Pis (Мальчик Пис) находится здесь же. Другой брюссельский музей, совмещенный с действующей пивоварней, – Musée Bruxelloise de la Gueuze – рассказывает об истории пивоварения, а в марте и сентябре здесь варят пиво и проводят дегустации для туристов. Музеи пивоварения имеются также в Брюгге, Беерселе, Лустене и Ромеленне.

■ ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Визитной карточкой пивоварения Британских островов является пиво верхового брожения – эль, появление которого датируют по меньшей мере началом VII века.

Выбор эля в Великобритании огромен, но самый лучший – разливной, из бочки. Большим спросом пользуются традиционные британские bitter, real ale и porter, которые пьют довольно теплыми – 13–14 °С. Английский эль Skol экспортируется более чем в 40 стран. А эль Roger & Out, выпускаемый в Шеффилде, является одним из самых крепких сортов в мире – 16,9% алкоголя. Британские пивовары нередко придают своему пиву шуточные и даже несколько вульгарные названия: Tanglefoot («Заплетающаяся нога»), Once a Knight («Бывший рыцарь» или – здесь омофоническая игра слов – «Однажды ночью»), Baz's Bonce Blower («У База в башке туман» или «Базу дало в башку»), Blackout («Затмение»), Head Cracker («Головолом»), Wobbly Bob («Поддатый Боб») и т.п.

«Большая шестерка» (Big Six) крупнейших пивоваренных компаний Великобритании – Courage, Allied Breweries, Scottish & Newcastle, Watneys, Bass Charington и Whitbread – выпускает более 80% пива, потребляемого в стране, и владеет более чем половиной торговых предприятий, продающих пиво в розницу.

Своеобразный катализатор пролажи эля – пабы (пивные бары). Это не



просто питейные заведения, а неотъемлемый элемент образа жизни многих англичан. Особый стиль и атмосфера британских и ирландских пивных стали символом и одновременно гарантией успеха национального пивоварения. Многие пабы хотя бы частично принадлежат какой-либо пивоваренной компании, поэтому конкурирующих сортов в одном пабе обычно не встретишь.

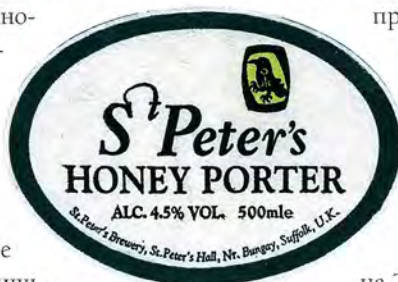
В Великобритании около 80 тысяч пабов, при некоторых имеются пивоварни. Пиво в пабах подают в стандартных стаканах вместимостью в пинту (0,568 литра или 1/8 имперского галлона).

Хорошим источником информации о пивных местах является путеводитель «Good Beer Guide», кото-

рый издает британская организация CAMRA (Campaign For Real Ale). В нем перечислено свыше 5 тысяч британских пабов. Другой путеводитель CAMRA называется «Good

Pub Food» и описывает сопровождающую кухню. Кстати, подобные путеводители CAMRA выпускает для Баварии, Бельгии и Голландии.

В городе Бёртон-на-Тренте (графство Стаффс) находятся сразу два музея пивоварения. Bass Museum посвящен пивоварению вообще и компании Bass в частности, при нем имеется небольшая пивоварня, бар и ресторан. Вход свободный (за пиво надо платить). Второй музей – Heritage Brewery – представляет собой действующую пивоварню. В стоимость





входного билета включена плата за дегустацию. А в Белтринге (графство Кент) есть семейный парк Whitbread Hop Farm, где помимо пива посетителям предлагают и другие развлечения, например катание на лошадях. В августе в Лондоне проходит крупнейший британский пивной праздник, где можно отведать различные сорта пива и сидра.

■ ГЕРМАНИЯ

Вне всякого сомнения, сегодня Германия является лидером мирового пивоварения. Здесь выпускается более 5 тысяч марок пива, а кроме того, Герма-

ния – это самый большой пивной рынок в Европе, который пока без особых потерь остается в немецких руках. Свыше 1200 пивоварен, считая и те, что расположены на территории бывшей ГДР, успешно действуют на этом огромном рынке, почти не опасаясь иностранных конкурентов.

Пивзаводов в Германии больше, чем во всей остальной Европе, – каждая десятая коммерческая пивоварня мира находится здесь. Однако только 54 из них выпускают по 500 тысяч и более гектолитров, а миллионный рубеж преодолевают около 30 (многие из этих последних принадлежат крупным продовольственным или пивоваренным концернам). Абсолютное же большинство немецких пивоварен – мелкие предприятия, находящиеся в частном (семейном) владении. По сравнению с международными пивоваренными группами, такими как нидерландский Heineken или американский Anheuser-Busch, даже крупные немецкие пивоварни – просто крошки. Производством пива в Германии занимается около 70 тысяч человек, или 10% занятых в пищевой промышленности.

Свыше 9 миллионов гектолитров немецкого пива идет на экспорт (среди лидеров – бременский Beck's и гамбургский Holsten). Импортируется пива втрое меньше, в основном из Дании, Голландии и Чехии, хотя некоторые классические сорта из Ирландии, Англии, Швейцарии и Бельгии тоже

получили признание у немецких потребителей. Но, конечно же, большинство немцев сохраняют верность своему пиву и экспериментировать с другими сортами предпочитают во время поездок в другие страны, из чистого любопытства.

СЕВЕРНАЯ Германия славится своим сухим пивом, немалая часть которого продается даже за океан. В портовых Бремене и Гамбурге варят немало терпких сортов пльзеньского типа. Моряки всегда были большими охотниками до хорошего пива. Гамбургская пивоварня Bavaria St. Pauli, основанная в 1847 году голландцем Петером де Воссом, своим названием как бы заявляет, что умеет варить пиво низового брожения ничуть не хуже, чем в Баварии. Из марок, выпускаемых этим предприятием, достойны упоминания Flensburger, Astra Urtur и Astra Pilsener. У Bavaria St. Pauli есть филиал в Йевере, где делают отличное терпкое легкое пиво Jever Pilsener. Бременская компания Beck & Co (1873) еще до Второй мировой войны продавала свое пиво почти по всему свету. Сегодня Beck's является одной из наиболее известных марок за пределами Германии, хотя, по мнению немцев, это пиво недостаточно крепкое, чтобы считаться настоящим пльзеньским. После 1945 года компания обратила

взор и на германский рынок, выпустив марку Naake-Beck. В самом Бремене и его окрестностях особой популярностью пользуется Kräusen-Pils.

Ганновер – известный международный выставочный центр и столица Нижней Саксонии – может похвалиться богатыми традициями пивоварения. Как и в других землях северо-западной Германии, здесь широко распространено верховое пиво. До XVI века в Ганновере варили пиво «грут», для приготовления которого использовали все хлебные злаки, а также обязательно добавляли различные травы и пряности¹. Ганноверский грут имел цвет от светлого до красного, коричневого и даже черного.

Любознательный ганноверский пивовар Корд Бройан в 1525 году решил сварить белое пиво, для чего смешал треть пшеничного и две трети светлого ячменного солода, а из приправ взял только хмель. Подобное пиво верхового брожения с длительным сроком хранения уже варили в Гамбурге, но произведение Бройана так понравилось местному герцогу, что даже сохранился его восторженный отзыв. Это пшеничное пиво стало прототипом ганноверского пива Alt, которое немного крепче и темнее одноименного дюссельдорфского, а пи-

¹ Слово «грут» (grut, gruit, gruyt, grug, gruz) известно также в языках многих стран северной Европы: так называли смесь трав и пряностей, в которую входили сладкий воскочник, дикий розмарин, кориандр, тысячелистник, плоды можжевельника, тмин, семя аниса, имбирь, мускатный орех, корица и др. Грут добавляли в эль до того, как научились использовать хмель. После создания гильдий пивоваров приготовлением грута стали заниматься специальные люди, которые работали в особых домах – gruthouse.

оварня Lindener Gilde назвала свое пиво Brouhan – в честь первооткрывателя.

Южнее Ганновера находится старинный городок Айнбек, откуда пошло айнбекское пиво, позже получившее название «бок» (Bock). С XIV века Айнбек поставлял свое стойкое крепкое пиво немецким княжеским дворам, а с 1550 года начал поставки и в Мюнхен. Некогда в крошечном Айнбеке было больше 700 пивоварен, варивших пиво по собственным рецептам, тайна которых строго охранялась. Пивной коммерцией занимался даже айнбекский городской совет. Айнбекским пивом торговали с ганзейскими городами Гамбургом, Бременом и Любеком, а оттуда морем перевозили в Амстердам, Данциг, Ревель, Ригу и Кёнигсберг. Это пиво доби-

ралось даже до Новгорода, Рима, Каира, Иерусалима. В наши дни в Айнбеке варят три сорта мартовского пива бок. Правда, сегодня в Германии его выпивают сравнительно немного, но авторитет крепкого айнбекского по-прежнему весьма высок. Самая известная марка – Einbecker Ur-Bock.

Пиво из Брауншвейга приобрело популярность примерно в те же времена, что и айнбекское. Житель этого города Кристиан Мумме в 1487 году избрал знаменитое солодовое пиво, назвав его своим именем. Его также называют черным пивом. Плотность Мумме была так велика, что оно хранилось месяцами, а крепость так высока, что валила с ног бывалых морских волков. Неудивительно, что «Мумме» стало любимым напитком моряков.

В Брауншвейге и его окрестностях этот сорт пива варят по сей день.

На запад от Нижней Саксонии располагается земля Северный Рейн – Вестфалия. В ее состав входит Рур – большая промышленная область, представляющая собой



огромный мегаполис – конгломерат городов и городков с общим населением около 20 миллионов человек. Здесь производят четверть всего немецкого пива.

В Дортмунде варят 7 миллионов гектолитров пива в год – больше, чем в каком-либо другом городе Европы. После Второй мировой войны Дортмунд стал известен вне Германии своим экспортным пивом, которое делали шесть крупнейших дортмундских пивоварен – Thier, Stiftsbrauerei, Kronen, Actien Brauerei, Ritter и Union. Крепкий ароматный Export долгое время был самым популярным в этих местах. Две из названных компаний превратились в наши дни в настоящих гигантов немецкой пивной индустрии – это Dortmundener Actien-Brauerei (DAB) и Dortmundener Union Brauerei (DUB). В Дортмунде производят и некоторые особые сорта пива, такие как горькое Hövels Original или «дамское» Kränzchen, которые варит компания Hövels. Также в Дортмунде есть собственный музей пивоварения – в старейшей частной пивоварне Kronen.

Пиво Alt каждому немцу напоминает о Дюссельдорфе. Самые известные пивные, где подают Alt, – это Gebr. Gatzweiler, а также четыре небольшие частные пивоварни Zum Uerige, Im Füchschen, Ferdinand Schumacher



Дюссельдорф

и Zum Schlüssel. В любой из них пиво немного не такое, как у конкурентов: у одного более выражен вкус солода, у другого акцент хмеля, у третьего еще что-нибудь. Alt наливают из бочонка, установленного на стойке наклонно, чтобы пиво лилось в стакан самотеком. Крупнейшие производители Alt – пивоварни Hannen, Schlösser, Gatzweiler и Frankenheim. Но самая известная – Diebels в Иссуме, которая уже третье десятилетие специализируется именно на этом пиве и по праву гордится своими достижениями. Кроме того, Diebels выпускает легкий диетический Alt, а также его безалкогольный вариант.

Другое особое пиво, тесно связанное с этими местами, – это Kölsch, которое делают только в районе Кёльна. Правда, продается оно повсюду – от Кобленца до Дюссельдорфа. В самом Кёльне насчитывается пятнадцать пи-



оварен, а в окрестностях — еще девять, чье пиво имеет право называться Kölsch. Это светлое верховое пиво с выраженным вкусом и ароматом хмеля наливают из бочонка самотеком, так же как Alt. Официантов, которые подают Alt и Kölsch, называют Köbes. Они разносят пиво на специальных подносах с ручкой, вмещающих по двенадцать высоких цилиндрических стаканов.

И все же, несмотря на популярность местных сортов Alt и Kölsch, главное пиво земли Северный Рейн-Вестфалия — это пльзенское. Сегодня 80% производимого в Дортмунде пива приходится не на

Export, а на Pils, хотя оно нередко называется просто дортмундским, без уточнения сорта. Причем Export постепенно сдает свои позиции, а Pils становится все популярнее. Пльзенское класса premium выпускают такие известные во всем мире пивоварни, как König, Krombacher, Rolink, Veltins и Warsteiner.

В землях Рейнланд-Пфальц, Саар и Гессен, лежащих южнее земли Северный Рейн-Вестфалия, также отдают явное предпочтение пльзенскому. Здесь имеется хорошая мягкая вода, вполне подходящая для приготовления такого пива. Причем местные пивовары нередко рекламируют не столько само пиво, сколько знаменитую воду и первозданную природу, подчеркивая свои усилия по ее охране.

Светлое пльзенское Bitburger Pils известно во всем мире, а уж в Германии эта марка популярна как нигде. Такое пиво уже более века варят в городе Битбурге, неподалеку от границы с Люксембургом. Частная пивоварня Königsbacher в Кобленце тоже специализируется на сорте Pils, который составляет 70% ее продукции. Здешнее пльзенское несколько крепче, чем Bitburger Pils, а его ассортимент более разнообразен.



В Саарбрюкене в кабачке при пивоварне Bruch и в гостинице Zum Stiefel подают в качестве фирменного напитка нефilterованное бочковое пиво Zwickelbier.

В земле Гессен действуют 35 пивоварен, в том числе довольно крупные. Во Франкфурте-на-Майне, финансовом и банковском центре ФРГ и Европы, немалые объемы пива производятся пивоварнями Henninger, а также Binding, которая одной из первых освоила выпуск безалкогольного пива под маркой Clausthaler, завоевав лидерство на этом рынке.

На ЮГЕ популярны сорта пива, не пользующиеся особым спросом в других районах Германии. В основном каждого сорта варят совсем немного – для узкого круга постоянных клиентов.

В Штутгарте производят множество светлых, мягких сортов. Пиво бывшей королевской пивоварни Hofbräu отличается более выраженным солодовым вкусом, нежели другие местные сорта. Компания Dinkelacker широко известна своим пльзеньским. Schwaben Bräu выпускает пиво, обладающее приятным терпким вкусом. Эта пивоварня уделяет большое внимание качеству ячменя и хмеля, а также питает пристрастие к красивым бутылкам. Кроме того, при ней имеется музей пивоварения. В ресторанчике пивоварни Calwer-Eck-Bräu предлагают нефilterованное пльзеньское.

В ВОСТОЧНОЙ Германии пива пьют примерно столько же, сколько на западе. Многие из восточногерманских пивоварен (сейчас их здесь 250) после Второй мировой войны оказались не в состоянии соблюдать «Заповедь чистоты», поскольку не имели необходимого сырья, вынужденно применяя такие суррогаты, как рис и кукуруза, а также консерванты и прочие химические добавки. «Заповеди чистоты» придерживались только два предприятия – Radeberger и Wernesgrüner, которые продавали свою продукцию за твердую валюту. Понятно, что такое пиво было недоступно большинству населения ГДР.

За время, прошедшее с момента воссоединения обеих Германий, качество пива на территории бывшей ГДР существенно улучшилось. «Заповедь

чистоты» вновь заняла подобающее ей положение. Многие предприятия модернизировались, причем оборудование на некоторых из них даже более современное, чем в западной Германии. Жители восточных федеральных земель, убедившись в положительных изменениях, все чаще останавливают выбор на местном пиве. А ряд восточногерманских производителей уже довольно успешно продвигает свое пиво на рынок западной части ФРГ.

В пивоварении Тюрингии сочетаются старые традиции и самые современные новации. В 1990 году были приватизированы крупные государственные пивоварни, новыми владельцами многих из них стали западные компании, благодаря чему бывшие социалистические предприятия спаслись от разорения после катастрофического падения спроса на все восточногерманские товары. Эрфуртская пивоварня Braugold была приобретена гессенскими пивоварами из Лиха и теперь называется Braugold-Licher. Среди ее продукции достойны упоминания особое пиво Spezial, светлое Hell и крепкое Bock.

Расположенная восточнее Дрездена пивоварня Radeberger приобрела широчайшую известность благодаря экспортному пиву. А ее изысканный Pils еще в 1905 году по-

лучил почетное звание «Застольный напиток Его Величества короля Фридриха Августа Саксонского». Разумеется, компания и сегодня старается соответствовать этой высокой репутации.

Но лидером в густонаселенной Саксонии остается ароматное пльзеньское компания Wernesgrüner, которое во времена ГДР выступало в роли неофициальной «жидкой валюты». В Лейпциге стоит посетить Ауэрбахский погребок, увековеченный Гёте в «Фаусте». Лейпцигское верховое пиво Gose помогают готовить молочнокислые бактерии – вместе с дрожжами. Этот игристый, кисловатый с солоноватым привкусом напиток дображивает в бочках. Выпускает



Йоган Генрих Тишбеин. Гёте в Кампанье (видимо, художник выпил много пива, поэтому на портрете у поэта обе ноги левые)

его пивоварня Sternburg, а продолжительность созревания определяют хозева кабачков. «В мире пива Gose – то же, что среди цветов роза», – гласит поговорка, известная не только в Лейпциге. Вероятно, здешнее Gose состоит в родстве с пшеничным пивом Goze, которое варят в районе города Гослар на реке Гозе (Нижняя Саксония). В Галле пивоварня Meisterbräu выпускает полный пивной спектр – от пльзеньского до темного Bock, а пивоварня Dessau делает пльзеньское Premiumpils Castor, обладающее типичным северогерманским терпким вкусом.

Балтийские курорты в федеральной земле Мекленбург–Передняя Померания не могут похвастаться какими-то особыми сортами пива. Впрочем, в Ростке дочернее предприятие бременской компании Beck & Co производит светлое и темное пльзеньское Bjck, а с середины апреля до середины июня выпускает майское пиво Maibräu. В остальном здесь полагаются на поставки пива из других земель ФРГ.

На столичной пивной сцене на первых ролях выступает неповторимое берлинское белое Berliner Weisse, которое с легкой руки Наполеона именуют «шампанским с берегов Шпрее». Производят его крупнейшие берлинские пивоварни Kindl и Schultheiss. Кроме того, в силу давних и тесных связей с Мюнхеном, неизменной популярностью у берлинцев пользуется баварский Bock.

■ ДАНИЯ

Начало датского пивоварения относят к XV веку. Первый пивоваренный завод в этой стране был основан 10 ноября 1847 года в Копенгагене капитаном Й.К. Якобсеном, который назвал его «Карлсберг» в честь своего сына Карла, впоследствии возглавившего компанию. «Карлсберг» процветает и по сей день, экспортируя пльзеньское пиво своего имени более чем в 130 стран. Эта пивоварня считается одной из самых красивых в мире, здесь есть музей пивоварения, где охотно принимают туристов. «Карлсберг» ак-



Капитан Й.К. Якобсен, основатель компании «Карлсберг»



тивно занимается благотворительностью, поддерживает музеи и художественную школу, а также является главным спонсором датской сборной по футболу. Напомним, что именно в Carlsberg работал Э.К. Хансен, впервые получивший чистую культуру дрожжей низового брожения.

Не менее известен знаменитый «Туборг» (1873). В 1970 году Carlsberg Brewery и Tuborg объединились, образовав корпорацию United Breweries Ltd. Компания имеет отделения в Великобритании, Канаде, на Кипре, в Китае, Ирландии, Испании, Италии, Малави, Малайзии, Португалии и Швеции. Пиво Tuborg по лицензии выпускается и в России.

В Дании имеется достаточно большой выбор светлого лагера, а ее жители ежегодно потребляют около 120 литров пива на человека, намного превышая среднеевропейский уровень.

■ ИЗРАИЛЬ

В мусульманских странах Ближнего Востока любителям пива особо не разгуляться. В лучшем случае придется довольствоваться баночным или бутылочным импортным пивом. Зато в Израиле делают прекрасное пльзеньское Massabee.

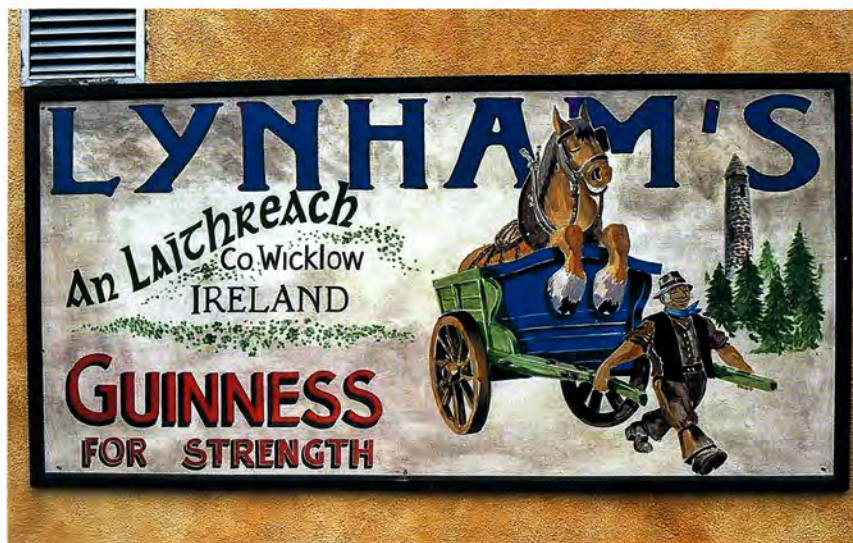


■ ИРЛАНДИЯ

Пиво в Ирландии начали варить примерно тогда, когда неолит сменился железным веком. Ячмень в этой стране выращивали за 3000 лет до н.э. Позже кельтское пиво в Европе называли «корма», «курми» или «ко-ирм». По свидетельствам современников, его хранили в громадных бочках величиной с дом. Это было сладкое мутное пойло, которое вызывало тяжелое похмелье. Греческий врач и путешественник Диоскорид отмечал: «Коирм, который ирландцы пьют вместо вина, вызывает головные боли, является смесью плохих соков и наносит вред мускулам». Но уже в IV–V веке монахи, экспериментировавшие с пивом, заметно улучшили его качество. А главный ирландский святой – Патрик на-

столько хорошо относился к пиву, что привез с собой в Ирландию пивовара Мескана. Так что в праздновании дня св. Патрика (18 марта) пиво участвует очень активно.

Любопытно, что до XV столетия пивоварение в Дублине контролировали женщины, которых называли *alewives* (от англ. *ale* – эль и *wives* – жены). По словам одного путешественника, «любая женщина, если ее кредит позволял занять чан и купить меру солода на рынке, основывала пивоварню». По мере того как бизнес разрастался и обретал респектабельность, *alewives* уступали место мужчинам-пивоварам, приписанным к гильдии пивоваров и солодовиков Дублина. В 1610 году в Дублине, с населением в 4 тысячи семей, было 1180 пивных и 91 пивоварня.



Самое знаменитое ирландское пиво — это, несомненно, классический ирландский стаут «Гиннесс». В 1670 году маленькой пивоварней у ворот св. Джеймса владел Джайлс Ми, ставший впоследствии мэром Дублина. Затем пивоварня перешла к его зятю Марку Рейнсфорду, семья которого с переменным успехом варила здесь эль, пока в 1715 году не сдала свое предприятие в аренду Джону Полу Эспинасу, потомку гугенов. Эспинас оставался в бизнесе тридцать пять лет, а после его смерти пивоварня вернулась к Рейнсфордам и пустовала в течение десяти лет. 31 декабря 1759 года Артур Гиннесс арендовал ее, как утверждает легенда, на фантастический срок: 9000 лет за 45 фунтов в год. Поначалу Артур варил эль (в то время он отпускался из двух разных бочек, что было очень неудобно и для пивовара, и для продавца, и для клиента). Позже он узнал о новом виде пива — *entire* (цельное), которое можно было сразу наливать из одной бочки, и немедленно занялся его производством. В Лондоне оно называлось портером. К 1799 году Гиннесс усовершенствовал свой портер (теперь он известен как стаут), а варе-



ние эля полностью прекратил.

Маленькая семейная компания Arthur Guinness and Sons совершила в пивоварении тихую революцию — главным образом, развивая концепцию торговой марки и применяя эффективную рекламу. Уже в конце XVIII об Артуре Гиннесе писали в лондонском «Журнале джентльменов». Ранние офицеры-ка-

валеристы после битвы при Ватерлоо принимали «Гиннесс» для скорейшего излечения. Коммерческая судьба эля Guinness оказалась исключительно успешной. В 1866 году компания акционировалась: 49 процент акций было продано за 6 миллионов фунтов.

Австралиец Дуглас Моусон, открывший в 1909 году Южный магнитный полюс, оставил в базовом лагере немного провизии, которую нашли восемнадцать лет спустя. Запасы хорошо сохранились: какао, соль, мука и спички тут же пошли в дело. Было обнаружено и четыре бутылки «Гиннесса», который хоть и замерз, но вполне годился для употребления. Об этом узнал весь мир.

В 1955 году компания начала издавать «Книгу рекордов Гиннесса». Сего-



дня этот ежегодник выпускается на 37 языках, включая русский, а его совокупный тираж превышает 70 миллионов экземпляров. Согласитесь, трудно придумать более эффективный способ постоянно напоминать о себе всему человечеству.



Компания Guinness Brewery поставляет пиво в 150 стран мира, в 6 странах имеет заводы, а еще в 30-ти «Гиннесс» выпускается по лицензии. Другие известные ирландские пивоваренные компании — Murphy, Kilkenny и Beamish.

■ ИСЛАНДИЯ

В этой северной островной стране пивоварением занимались с IX века. Однако в 1915 году в Исландии был введен запрет на производство пива, существовавший до 1 марта 1989 года. Понятно, что это не лучшим образом сказалось на развитии национальной пивной индустрии. Сегодня рейкьявикские пивоварни «Санитас» и «Эгил скэлаgrimссон» обеспечивают своей продукцией внутренний рынок, а также поставляют пиво на экспорт.

■ ИСПАНИЯ

Как и во всем Средиземноморье, в Испании пьют в основном вино. Тем не менее здесь производят сухое



пльзенское пиво, мартовское, стаут и эль. Компания Damm (1876; Барселона) была спонсором Олимпийских игр 1992 года. На испанском рынке успешно действует голландский концерн Heineken, который в 1984 году приобрел лидировавшую в местном пивоварении компанию El Aguila.

■ ИТАЛИЯ

Хотя на Апеннинях пиво варили еще до нашей эры, ему трудно конкурировать с прекрасным итальянским вином. Впрочем, местные пивоварни, особенно на севере Италии, достойно противостоят импортной продукции, а крупнейшая в южной Европе пиво-

варенная компания Peroni, основанная Франческо Перони в 1846 году в Милане, управляется в наши дни из Рима. Другая известная компания – Moretti, основанная в 1859 году в Удине, севернее Венеции, теперь принадлежит концерну Heineken.

■ КАНАДА

Основоположником канадского пивоварения считается англичанин Джон Молсон, открывший в 1786 году в Монреале свое предприятие. Сегодня Molson выпускает больше десятка марок пива, пользующихся широкой популярностью. Вторая по значению канадская пивоваренная компания – Labatt – была основана в 1828 году. Она имеет собственную бейсбольную команду и выступала спонсором зимних Олимпийских игр 1988 года в Калгари. Другие известные компании: Columbia, Drummond, Brick, Big Rock, Newfoundland, Calgary.



■ КИТАЙ

По производству пива Китай занимает третье место в мире, уступая только США и ФРГ. Здесь действует более тысячи пивоваренных компаний и государственных заводов. Один из самых известных, в городе Циндао (провинция Шандун), варит одноименное пиво на основе минеральной воды, добываемой в районе горы Лаошань. Марка «Циндао» составляет около 70% китайского пивного экспорта, ее варят более 20 пивзаводов в Китае. Компанию

«Циндао» (Tsingtao Brewery Co Ltd) создали

немцы – в 1903 году, когда Циндао

был немецким портом (таким, как Гонконг для британцев и Макао для португальцев). «Циндао» входит в

число крупнейших пивоваренных

компаний мира, а в на-

стоящее время поглощается

американским пивоваренным гигантом Anheuser-Busch.

В 1913 году русские промышленники братья Курбановы построили в городе Суйфыньхэ пивоваренный завод, который до сих пор производит пиво «Медведь». Комбинат в городе Цзямусы выпускает пиво «Цзяфэн» и «Сунхуацзян». Более десяти марок

пива делают на Манчжурском пивзаводе, самые известные из которых – «Чжиныгпоху» и «Чжиныгпоху Хуахэ».

Для внутреннего потребления пиво в Китае разливают преимущественно в высокие бутылки из темно-зеленого стекла, емкостью 0,64 литра.

■ ЛЮКСЕМБУРГ

Потребление пива в этом карликовом европейском государстве с полумиллионным населением составляет около 110 литров в год на человека. Самые крупные пивоваренные компании – «Дайкирх», «Мозель», «Нэшнал».

■ МЕКСИКА

Эта страна занимает третье место по производству пива в Америке после США и Канады. Первая пивоварня была построена в Мехико в 1845 году швейцарским эмигрантом Бернгардом Болгардом. Наиболее известные марки пива: Simpatico, Indio, Victoria, Carta Blanca, Monterrey, Montezuma, Bavaria, Bohemia, Pacifico. А марки Corona Extra и Sol широко популярны и за пределами Мексики.

■ НИДЕРЛАНДЫ

В среднем каждый голландец выпивает почти 100 литров пива в год. Нидерланды являются родиной целого ряда известнейших пивоварен – Heineken, Amstel, Brand, Grolsch и других. Концерн «Хейнекен» (Амстердам) – самое крупное пивоваренное предприятие Европы и одно из крупнейших в мире.





ШЕДЕВР ГОЛЛАНДСКИХ ПИВОВАРОВ



На заводах Heineken проводятся экскурсии для туристов.

В 1863 году 22-летний житель Амстердама Герард Адриан Хейнекен купил пивоваренный завод, основанный еще в 1595-м. Для приготовления своего пива «Хейнекен» использует особую дрожжевую культуру «Хейнекен-А», которую специально для компании вывел ученик Луи Пастера доктор Элион. Эти дрожжи придают пиву изысканный фруктовый вкус, делают его прозрачным и игристым. Сегодня светлое пиво Heineken Lager Beer можно купить практически в любом уголке планеты. Кроме того, в разных странах мира «Хейнекен» владеет огромным числом брендов, популярных главным образом у местного населения. Во Франции это Export 33, в Испании – Agila, в Италии – Dreer, в Индонезии – Bintang, в некоторых странах Азии – Tiger, на Мартинике – Lorraine, в Новой Каледонии – No 1, а в самой Голландии – Brand и Ridder. Даже известное голландское пиво Amstel Bier производится компанией, которая входит в концерн Heineken.

Не так давно «Хейнекен» приобрел у компании «Браво» пивоваренный завод в Петербурге, где налаживает производство своего пива. Другая голландская компания – «Гролш», выпускающая пиво класса premium, пока не планирует производить пиво Grolsch в России, однако одну из ее марок – крепкое пиво «Ам-



стердам навигатор» – делают на заводе «Амстар» в Уфе.

Немало голландских сортов пива, например ароматное пиво низового брожения Stout и различные сорта мартовского, напоминают дортмундское и английское пиво. Самое крепкое пиво в Голландии – зимний эль Arcener Grand Prestige из Лимбурга, который варят из сусла плотностью 22%. Schaapskooi – единственная монашеская пивоварня в Нидерландах, где варят траппистское пиво (пять других находятся в Бельгии). Она расположена в Тилбурге (Северный Брабант) в аббатстве Koningshoeven. Здесь выпускают траппистский эль «Ля Трапп» (La Trappe) трех разновидностей – двойной (dubbel), крепостью 5,2% об., тройной (tripel), 6,4% об., и четверной (quadrupel), 8% об. Эль созревает в больших бутылках, укупоренных «шампанской» пробкой.

В южных провинциях Лимбург и Брабант преобладают небольшие пивоварни. В Маастрихте, столице провинции Лимбург, насчитывается 365 пивных – видимо, чтобы хватило на целый год. В городке Алкмар в одной из старых пивоварен есть музей пивоварения. В Хоймене тоже имеется музей – Brouwerijmuseum Raaf, где экспонируется старинное пивоваренное оборудование.

■ НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Эта страна почти не отстает по потреблению пива от своей соседки Австралии. Лидером новозеландского пивоварения является New Zealand Brewery. А компания Lion Brewery (1859) производит пиво Steinlager, известное и на международном рынке. Кроме того, в Новой Зеландии есть немало достойных внимания пивных ресторанов, совмещенных с пивоварнями. На Северном острове находится пивоварня Australis, выпускающая редкие сорта пива для знатоков.

■ НОРВЕГИЯ

Как и в других скандинавских странах, наиболее популярное пиво в Норвегии – пльзеньское, а также слабоалкогольные сорта. Некоторые небольшие пивоварни, желая сделать свою продукцию оригинальной, а также чтобы напомнить о временах, когда хмель еще не применялся, добавляют в сусло можжевельник, дягиль, сладкий мирт и другие травы.

Наиболее известная пивоваренная компания – «Рингнес». Она является спонсором Норвежской федерации лыжного спорта. Другие компании – «Аасс» (1834), «Арендальс» (1839), «Хамар» (1857), «Маск» (1877) и «Ханса» (1891).

■ ПОЛЬША

В Польше пиво варят довольно давно. Пивоварня в городе Тыхы основана в 1629 году, в Окошине – в 1845-м, в Живеце – в 1856-м. Акционерное общество «Пивоваренные заводы в Живеце» – выпускает известную польскую марку Żywiec, а также «Танцующую пару», «Портер», «Кракус». Крупнейший производитель пива в Польше – польско-австрийская компания Elbrewery Co Ltd, владеющая заводом в Эльблонге. Ее продукция неоднократно удостоивалась наград на конкурсах пивоваров.

■ ПОРТУГАЛИЯ

В странах, где преобладает виноделие, пивоварение выглядит несколько бледновато. Однако в Португа-



лии, самой что ни на есть винной стране, даже баварцы могут почувствовать себя как дома – если посетят лиссабонскую пивную Cervejaria da Trindade. Это заведение построено на месте монастыря, разрушенного в 1755 году сильнейшим землетрясением. В Португалии к пиву Sagres (на острове Мадейра), Corall, Cristall и Еуропа подают дары моря. С местными пивоварами самым серьезным образом конкурирует филиал датского концерна Carlsberg.

■ СТРАНЫ АФРИКИ

В центральной и южной Африке для любителей пива раздолье. Уже в XVIII веке в этих местах варили сотни сортов. Господствуют здесь, что удивительно, европейские традиции, доля же национальных марок невелика. Кроме ячменя для приготовления пива используются сорго, просо, кукуруза и рис. Из наблюдений одного путешественника: «Бо-



гатство сортов пива – источник силы вождей племен». В Конго делают пиво «массанг» из сахарного тростника, а в Замбии – крепкое кукурузное пиво «качасу». Африканское пиво известно в Европе и других частях света. Из Киншасы (столица Заира) экспортируется пиво Ngoma Castel, из Кот д'Ивуара – сладковатое пиво Mamba. Лучший выбор пива во всей Африке предлагает Нигерия, где осо-

бенно популярны стаут и пльзеньское. В Южной Африке наиболее известна продукция компании Appenberg, основанной в 1883 году норвежцем Андерсеном Олссоном, и компании Castle Brewery, производящей пиво Castle.

■ США

Самое первое пиво в Америке было сварено сэром Уолтером Рэлихом в 1587 году в Роанoke (нынешний штат Вирджиния). Первая пивоварня в Нью-Йорке (который тогда назывался Нью-Амстердамом) открылась в 1633 году, а в Филадельфии – в 1685-м. В дальнейшем Филадельфия опередила по числу пивоварен все другие американские города. Собственная пивоварня имела у Джорджа Вашингтона. В 1757 году он записал в своем дневнике рецепт пива, хранящийся сейчас в музее. Другой отец-основатель США, Томас Джефферсон, тоже владел пивоварней, а Бенджамин Франклин выдвинул однажды идею создания большой национальной пивоваренной компании.

В 1826 году, когда праздновалось 50-летие образования Соединенных Штатов, в стране было уже более сотни пивоварен. Пивоварение, благодаря эмигрантам из стран европейского «пивного

пояса», развивалось здесь довольно быстро, хотя и не имело глубоких корней. В 1829 году открылась старейшая из ныне действующих американских пивоварен D. G. Yuengling Brewery (Поттсвилл, штат Пенсильвания). В 1850 году Бернард Строч основал в Детройте пивоварню Stroth. 29 января 1919 года в США вступила в силу 18-я поправка к Конституции, известная как сухой закон (отменена 5 декабря 1933 года). Производство и потребление спиртных напитков, включая пиво, было полностью запрещено. (Крошечный мексиканский пограничный городок Тихуана в те годы благодеествовал: здесь для жаждущих американцев круглосуточно работало несколько десятков пивных баров).

Сегодня в Соединенных Штатах варят огромное количество пива. Безусловный лидер американской пивоваренной промышленности – это корпо-

8. STROTH PATENTED J. STROTH, BREW & TRAD.



B. STROTH BREWING CO.
BOTTLING DEPARTMENT
OFFICE 215 E. ELIZABETH ST.

Use in 35 days and subject to draft at night.
The first shipment must be paid for when the second is ordered.

Mr. Jno. Q. Croin *Detroit, Mich. Jan 22 1893* *Dr.*

Maurice Del

25 Cases	Export Beer	50 doz Qts.	300 75 00
25 "	Export Beer	40 doz Pts.	200 50 00
	Sealed Beer	doz Qts.	
<i>PAID</i>			<i>12 00</i>
<i>Jan 24 1893</i>			

No credit will be given for empty cases or bottles returned, unless shipping receipt is mailed when bottles shipped for empties returned we pay —
cases containing 2 doz. of bottles \$1.25 per case 100
doz. of bottles 1.00
doz. sealed qt. 75

Empty bottles, packed in barrels, quarts, 45¢ per doz. 35¢

рация Anheuser–Busch (Сент-Луис, штат Миссури). Наиболее известные марки этой компании – Budweiser, Bud Light, Michelob. Другие крупные американские компании: Miller Brewing Co (выпускает марки Miller High Life, Miller Lite Beer, Miller Genuine Draft), Coors (Coors Banquet Beer, Coors Light, Keystone), Stroh (Stroh's, Stroh's Light, Augsburger, Schlitz). Перечисленные марки составляют около 80% американского пивного рынка.

При большом объеме производства пиво в США не отличается разнообразием сортов. Впрочем, в последнее время растет число мини-пивоварен, управляющих по мере сил этот недостаток. Крупные пивоварни открывают по всей стране пабы, главным образом на западном побережье. Кроме того, в США весьма распространено домашнее пивоварение, чему особенно способствовал «Билль о домашнем пивоварении» сенатора Алана Крэнстона, утвержденный президентом Джимми Картером 1 февраля 1979 года. Согласно этому биллю, каждый американец имеет право без каких-либо ограничений варить до 100 галлонов (около 400 литров) домашнего пива в год для личного потребления, а семейная пара в возрасте старше 18 лет – до 200 галлонов в год. После принятия билля в США возникла целая индустрия, обслуживающая домашних пивоваров, выходит множество журналов, бюллетеней и книг, обучающих премудростям приготовления пива.

Американцы любят давать своему пиву громкие и претенциозные названия – Earthquake Ale («Эль “Землетрясение”»), Shakespeare Stout («Шекспировский стаут»), Viking Lager («Лагер викингов») и т.п. Но европейцы обычно не в восторге от продукции американского промышленного пивоварения, считая ее невыразительной и стандартной. Пиво в Соединенных Штатах подают слишком сильно охлажденным, и даже (о, ужас!) со льдом. Во многих барах пиво пьют, не пользуясь стаканами и кружками (то есть «из горла»). Кроме того, в США существует довольно лицемерное правило: на улице, вне пивных заведений, открыто пить пиво (и любые другие алкогольные напитки) категорически нельзя. Поэтому бутылку прячут в бумажный пакет. Хотя всем известно, что он прикрывает, пить из «обнаженной» бутылки является нарушением общественного порядка и грозит штрафом.

■ ФИНЛЯНДИЯ

По-фински пиво – olut. Это слово того же корня, что и британское ale, хотя в стране Суоми так называют любое пиво, а не только верхового брожения.

13 октября 1819 года русский купец Николай Петрович Синебрюхов основал в Хельсинки пивоварню своего имени. Сегодня Sinebrychoff – одно из старейших и самых преуспевающих пивоваренных производств



в Скандинавии. Владелец – датский концерн Carlsberg. Известная марка Koff – продукция «Синебрюхова». А самый крупный производитель пива в Финляндии – это компания «Маласйома» (1912).

В 1968 году в Финляндии начали бороться с алкоголизмом и продолжают до сих пор.

■ ФРАНЦИЯ

По потреблению пива Франция идет вровень с Россией – около 40 литров в год на человека. Следует, однако, учитывать, что пивоварение в этой

стране пребывает в тени виноделия: пива французы пьют втрое меньше, чем вина. Более половины всех пивоварен расположено на севере, на границе с Германией и Бельгией. Тесные связи с последней определяют характер французского пива – в большинстве случаев оно верхового брожения. Кроме того, здесь производят множество марок пива с различными натуральными фруктовыми добавками, и в этом отношении Франция уступает только Бельгии. Крепкое пиво Jenlain готовят из сусла 16%-ной плотности. А пиво La Choulette, как и многие бельгийские сорта, дображивает в бутылках.



Эдуард Мане. Подавальница пива



Эльзас и Лотарингия сильнее связаны с Германией, поэтому в этих провинциях делают преимущественно пиво низового брожения. В 1821 году в Шилтигхайме, под Страсбургом (на самой границе с Германией), была основана компания Fischer. В этом маленьком городке работают и другие пивоварни – Kleinknecht (1694), Esperanza (1746), а также появившиеся позднее Gruber, Adelshoffen и Heineken.

Крупнейшая французская пивоваренная компания Kronenbourg (Страсбург) основана в 1664 году. В ее ассортименте – безалкогольное пиво Silver, весьма популярное Blonde, крепкое «1664» и темное «1664 Brune». Это предприятие является вторым по величине пивоваренным концерном Европы, выпускающим более 25 миллионов гектолитров пива в год.

■ ШВЕЙЦАРИЯ

Первую пивоварню в Швейцарии основал в VII веке ирландский монах св. Галл в предместье города Сент-Галлена – St. Galler Klosterbräu. Сегодня в Швейцарии около 30 пивоварен, самая крупная из которых – Feldschlösschen



(Рейнфельден). Все они варят лагер, причем на темные сорта приходится менее 1%. Около 15% выпиваемого в Швейцарии пива импортируется из Германии, Нидерландов, Франции, Австрии и Португалии. Из местных марок наиболее известно крепкое Rheingold (выпускаемое пивоварней Cardinal), золотистое Ittinger Klosterbier (Actienbrauerei Frauenfeld), Barbara-Bräu De Luxe (Eichhof Luzern), а также два сорта кукурузного пива из Интерлакана и Эйнзидельна, при приготовлении которого в солод добавляется до 30% кукурузы.

В Цюрихе на пивоварне Hurlimann готовят необычное ледяное пиво Samichlaus. Из него вымораживают воду, повышая тем самым содержание алкоголя до 12% об. Это пиво похоже на баварское ECU 28, которое варят в Кульмбахе (Верхняя Франкония).

С помощью холода готовят также низкоалкогольное пиво – крепостью не более 0,7% об. Дрожжи охлаждают по особой технологии, практически останавливая их жизнедеятельность, в результате чего сусло почти не бродит (а следовательно, и спирт почти не образуется), но ароматические и питательные свойства сусло сохраняет.

■ ШВЕЦИЯ

Наиболее характерное шведское пиво – это пльзеньское, а также пиво с низким содержанием алкоголя. Некоторые местные пивоварни, подобно норвежским, приправляют сусло можжевельником, дягилом и сладким миртом.

Почти половину местного пива производит компания Pripp (1828). Другие известные производители – Falcon, Varbi, Abro и Spendrups. Шведское пиво можно попробовать и в Москве – если заглянуть в кафе при мебельных магазинах IKEA.

■ ЯПОНИЯ

На густонаселенных Японских островах пива варят много – пятое место в мире по объему производства. Как и во всей Азии, здесь в пивоварении доминируют немецко-чешские традиции, поэтому основное японское пиво – это светлый лагер. Крупнейший производитель в Японии (и десятый в мире) – компания Kirin, основанная



в 1907 году на базе бывшей американской пивоварни. Компания Sapporo (1876) выпускает широко известную марку Sapporo Draft. Одно из старейших японских пивоваренных предприятий – Santori (1839). Кроме того, в Японии открывается все больше микропивоварен, нередко совмещенных с ресторанчиками, готовящих пиво по английским, американским и бельгийским рецептам. Получает распространение и домашнее пивоварение.

Не стоит забывать, что в Японии имеется собственный национальный продукт – рисовое пиво сакэ, пользующееся неизменной популярностью. Сакэ пытаются делать и в некоторых других странах, но настоящее сакэ может быть только японским.





Пиво в России

Какой же русский не любит выпить и порадоваться жизни! Нашими национальными напитками издавна были мед, пиво и квас. Оттесненное на несколько столетий более выгодной водкой, сегодня пиво вновь возвращается к нам.

Нынешнее пивное изобилие, возможно, уже стерло из памяти многих, как обстояли дела в советскую эпоху. Пиво, конечно, было, но далеко не класса premium и почти повсюду одинаковое, в основном «Жигулевское» и «Ячменный колос». Помимо бутылочного, выпускалось разливное пиво, которое развозилось в бочках по ларькам и забегаловкам. Советские пивные в большинстве своем были такого свойства, что брезгливый человек и зайти туда не решался. Пивные бары более-менее европейского типа встречались разве что в Прибалтике, да кое-где в Москве и Ленинграде. Но большая часть пива продавалась именно в розлив. У ларьков и киосков с утра выстраивались очереди жаждущих с трехлитровыми банками в авоськах, менее предусмотрительные граждане брали пиво в полиэтиленовые мешки. Самые нетерпеливые начинали распивать это «баночное» и «мешочное» пиво тут же неподалеку, вооружившись непременною воблой. Вспомнили?



За годы социализма в стране было построено немало пивзаводов и пивоваренных комбинатов. Однако после распада СССР пивная отрасль оказалась в столь же плачевном состоянии, что и вся российская промышленность. Оборудование повсеместно было изношенным и устаревшим, а качество продукции, говоря слова-

ми одного из чеховских персонажей, «не могло способствовать в самый раз». И при этом пиво в России никогда не было презируемым напитком. Народ не переставал его любить.



Ротационная машина ручного розлива на заводе им. Бадаева (1940–1950-е годы)

Просто социалистической экономике потребители вместе с их спросом были глубоко безразличны. Поэтому пиво в Советском Союзе имело, так сказать, не самый высокий социальный статус. А ведь пивоварение — это не просто индустрия, это целое искусство, здесь нужно душу вкладывать, а не только план выполнять.

Традиции потребления пива в нашей стране прочные и древние, и нынешнее бурное развитие пивоварения это только доказывает — как и то, что вовсе не волка, вопреки старательно

навязываемому мифу, является русским национальным напитком. Кроме того, заметьте: именно благодаря пиву алкогольные напитки традиционно назывались у нас хмельными. А опьянение обозначалось словами «быть во хмелю», «охмелеть» (правда, глагол «опохмеляться», хоть и ссылается на хмель, к пиву отношения все же не имеет).

■ ПИВУ РОДНЯ

Из дошедших до нас памятников письменности о древнерусском пивоварении мы можем узнать не так уж много, хотя известно, что потребление пива на Руси было весьма распространено, а солод русские умели делать еще в глубокой древности. В своде древнерусского права «Русская правда» есть такое указание варнику (то есть пивовару): «Взяти 7 ведер солоду на неделю» (пиво в те времена иногда называли солодом). По отзывам иностранцев, посещавших Русь в средние века, русское пиво было «вкусно, но мутно». Некоторые историки полагают, что пивоварение на Руси появилось вместе с варягами. Так это или нет – вопрос дискуссионный, но можно предположить, что название напитка «оль» пришло на Русь не без варяжского посредничества.

Само слово «пиво» в древних источниках встречается не так уж редко (например, молитва из Никоновской летописи: «Благослови пищу нашу и пиво»), однако означает оно не пи-

во как таковое, а вообще любое питье. Только после XII века пивом стали называть алкогольные напитки: мед, сидер, квас, оль, брагу, березовицу и творёное пиво. Все эти русские напитки в той или иной степени родственны пиву, так как готовились на основе брожения. Поэтому ниже мы рассмотрим их подробнее.

Но вначале стоит упомянуть о вине. Есть сведения, что на Руси вино было известно с IX века, еще до принятия христианства. Причерноморские греки торговали вином и оливковым маслом со скифами (те не разбавляли вино водой, и греки считали это варварством), а впоследствии и со славянами. В «Повести временных лет», в рассказе о возвращении Олега из похода на Царьград (907 год), говорится: «И прииде Олег к Киеву, к своему князю Игорю, несый злато и паволоки, овощи и вина и всякое узорочие». Но только после крещения Руси в конце X века красное вино стали регулярно привозить из Византии и Малой Азии, так как оно использовалось в церковном таинстве причастия. Освященное вино символизировало собою кровь Христову и, разумеется, не было широкоупотребительным народным напитком (в противоположность пиву). Правда, судя по сохранившимся документам, некоторые представители духовенства частенько использовали вино не по назначению, то есть не только для причастия в церкви. Переход к христианству совершился не вдруг, языческие обычаи давали

о себе знать довольно долго, а регулярные возлияния были у язычников в обыкновении. Поэтому низшие духовные чины, по слабости своей, не отказывались при случае выпить вина и меда. Иерархи церкви такую практику явно не одобряли. «Правила митрополита Иоанна» (XI век) предостерегали монахов от злоупотребления алкоголем, позволяя пить только «во славу Божию». А «Заповеди митрополита Георгия» строго указывали: «Аще епископ упиется – десять дней пост».

Вернемся, однако, к пиву и его родственникам.

МЕД. Самым распространенным (и самым древним) хмельным питьем на Руси был мед. Впрочем, этот напиток брожения делали в Европе повсеместно. Германцы называли его *Meth*, скандинавы – *Miod*, англичане – *mead*, литовцы – *medus*. Слово «мед» не случайно звучит столь похоже в разных языках: это значит, что человечество умеет готовить мед не одну тысячу лет. Славянское название меда, сохранившееся до наших дней, – медовуха (или медовина). Есть множество свидетельств, что медовуха была основным напитком славян, хотя и соседние народы хорошо ее знали. В 448 году племена, жив-

шие на территории нынешней Венгрии, угощали медовухой послов императора Феодосия II. Мед не только пили, язычники использовали его также в культовых целях – приносили в жертву духам и божествам.

В древности пиво нередко было синонимом медовухи. Все помнят сказку, которой завершаются русские сказки: «И я там был, мед-пиво пил». Мед-пиво, или питный мед (в отличие от пчелиного меда), – это и есть то драгоценное медовое питье, которым древляне в середине X века платили дань княгине Ольге. Древляне и поляне

(бассейн Днестра, территория

нынешней Укра-

ины и Белору-

ссии) забражи-

вали мед ди-

ких пчел с со-

ком брусники,

малины, сморо-

дины или клюквы,

а затем «ставили»

его – выдерживали,

подобно вину, 10–25

лет в бочках, которые

хранили в погребах

или закапывали в зем-

лю. По Припяти и Днеп-

ру благородный ставленный мед

привозили в Киевскую Русь, где его сберегали только для самых торжественных случаев. Иногда на княжеских пирах подавали мед 35-летней выдержки! Позже ставленный мед стали называть царским или боярским.



Существовала еще одна разновидность меда – вареный мед. Например, в летописи Нестора упоминается, что в 996 году Владимир Красное Солнышко велел сварить 300 проварь меду. Из-за монголо-татарского нашествия (XIII век) и крушения Византийской империи (XV век) импорт греческого вина для церковных нужд резко сократился. Столица Русского государства переместилась из Киева во Владимир, а затем в Москву, удалившись от винодельческих местностей. Эти обстоятельства вызвали настоящий расцвет медоварения на Руси в XIII–XV веках. Медом даже начали торговать с Европой. Бывало, что мед активно участвовал и в исторических событиях. Например, сообщает летописец, именно из-за повального пьянства в августе 1382 года Москва была слана хану Тохтамышу. Историк С.М. Соловьев пишет об этом так: «Одни молились, а другие вытащили из погребов боярские меды и начали их пить. Хмель ободрил их, и они полезли на стены задирать татар». Однако двухдневное пьянство закончилось тем, что ворота татарам отворили без боя, и Москва была разорена и разграблена.

Вареный мед был значительно ниже качеством, нежели ставленный, и гораздо более крепок. В него добавляли различные травы (полынь, зверобой), а также хмель. Благодаря присутствию хмеля мед, как и другие алкогольные напитки того времени, стал называться хмельным зельем или просто хмелем. Пчелиный мед, который всегда был до-

вольно дорогим продуктом, для приготовления вареного меда предварительно рассычивали, или сытили, то есть разводили водой (в четыре–семь раз, иногда и больше). В целях экономии вареный мед нередко готовили не из чистого пчелиного меда, а с добавлением более дешевой патоки. В средневековье под патокой понимали сладкую пивную гущу, содержащую зерновой солод и сложенные составляющие затора. Более качественную патоку варили из арбузов (с конца XIII века арбузную патоку покупали в Орде). Кроме патоки в мед добавляли и пивное сусло – так получали медвяное пиво, или пивом сычёный мед. Затем мед варили (или обваривали), то есть заливали в медово-солодовый раствор кипятком, предварительно вываренный с хмелем. Чтобы инициировать брожение, добавляли дрожжи, а чтобы остановить – мед несколько раз переливали в разные бочки. После второй или третьей переливки бочки с медом некоторое время выдерживали на льду, где мед созревал. Это и придавало вареному меду неповторимый аромат и снотосшибательную крепость.

В летописях упоминается напиток «перевара», в более поздние времена известный под названием «взварец». Он отличался высокой крепостью, готовили его из смеси меда и солода. При великом князе московском Иване III (1440–1505) перевара и пиво, а также «хлебное вино», то есть волка, продавались в царевых кабаках. Пивоварение (и вообще производство напитков



с использованием хмеля) являлось тогда казенной монополией, хотя впоследствии она была отменена. В 1523 году путешественник Альберт Кампензе писал, что Московия очень богата медами.

В Поволжье, главным образом в Мордовии, издревле варили (и будто бы варят поныне) традиционный хмельной напиток, называемый «пуре». Как и русские питные меды, пюре делают из пчелиного меда, но с одной особенностью — с добавлением перги, которая русскими никогда не употреблялась. Перга — это пыльца растений, собранная пчелами, уложенная в ячейки сотов, залитая медом и законсервированная образовавшейся молочной

кислотой. Мед для пюре смешивают с солодовым суслом, сильно слобренным хмелем. Солод используется только ржаной. Технология приготовления пюре довольно сложна и основана на точном балансе противоположных процессов: с одной стороны, дрожжевое брожение притормаживают, охлаждая сусло, а с другой — подгоняют путем подкормки молодым медом. При неправильном приготовлении пюре может сделаться опасным для здоровья. Брожение происходит в липовых бочонках (липа хорошо адсорбирует сивушные масла), в ходе него регулярно снимают пену. Этот напиток достигает крепости 16–18 градусов и бук-

важно валит с ног: тело наливается тяжестью и резко хочется спать. Поэтому пьют пуре понемногу, только на сытый желудок и никогда не употребляют в сочетании с другими алкогольными напитками.

КВАС. Квас — значит «кислый». Причем зерновой квас явно был некогда алкогольным напитком, так как слово «квасник» с самых давних пор означает «пьяница». Упоминания о квасе встречаются в древнерусских рукописях даже раньше, чем о меде и вине. В «Повести временных лет» рассказывается, что князь Владимир по обычаю того времени рассылал по городу нищим и больным «мед в бочках и в других квас». В описании пиришества XII века говорится: «Пили же многое, мед и квас». Известно, что в XI веке квас, как и мед, варили. Для квасного сусла брали рожь, ячмень или овес. Поэтому древний русский квас, вероятно, был ближе к пиву (в нынешнем понимании), чем другие напитки. Только в последующие века стали различать два вида кваса: кисловатое слабоалкогольное освежающее питье и довольно крепкий алкогольный напиток, хотя различие между ними можно уловить лишь из контекста. Позже опьяняю-

щий квас стали называть творёным квасом (то есть специально сделанным) — в отличие от самопроизвольно забродившего, как обычный хлебный квас.

По крепости творёный квас приравнивался к вину. Так, в одном из церковных предписаний, призывавших к трезвости, говорится: «Вина и творена кваса не имать пити». Это предписание можно рассматривать как скрытую цитату из Евангелия от Луки (1,15), где предсказывается рождение Иоанна Крестителя: «ибо он будет велик перед Господом; не будет пить вина и сикера, и Духа Святого исполнится еще от чрева матери своей». В древнерусский язык слово «сикер» (или «сикера») вошло из библейского текста, и поскольку эквивалента ему не было, оно использовалось без перевода и означало алкогольный напиток вообще. Однако создатели славянской письменности св. Кирилл и Мефодий, а также просвещенные византийские и русские монахи наверняка знали, что «сикер» — это опьяняющий напиток, родственник меду и пиву, так как шикра (sikra) на арамейском означало сорт пива, который в древности делали на Ближнем Востоке. Поэтому-то «сикер» и был переведен как «творёный квас».¹

¹ Любопытно, как поступил в сходном случае — при переводе Нового Завета на немецкий язык в 1520 году — реформатор католической церкви Мартин Лютер. Поскольку в немецком языке тоже нет слова «сикер», он перевел эту фразу так: «Wein und stark Getränke wird er nicht trinken». Здесь «stark Getränke» означает крепкие напитки, но вовсе не пиво. Может быть, Лютер не знал, что сикер — это разновидность пива? А ведь он, как утверждали современники, был большим любителем пива. Когда в 1521 году Лютера вызвали на сейм в Вормсе, он получил от герцога Брауншвейгского бочку пива «в утешение и для подкрепления». В 1525 году Мартин Лютер женился, и молодожены получили от города Виттенберга в качестве свадебного подарка крепкое айнбекское пиво.

Видимо, способ приготовления творёного кваса был утерян довольно давно, так как в словаре Владимира Даля нет указания на алкогольный характер кваса: «Русский напиток из квашеной ржаной муки или печеного хлеба с солодом». В наши дни в зарубежной литературе по истории пивоварения квас определяется как русский вариант мягкого пива, схожий с английским элем *mild*. При этом неизменно указывается, что славяне умели делать такой напиток не менее 2000 лет назад. Квас вкусен, полезен, прекрасно утоляет жажду и успешно сохраняет свою популярность в России на протяжении многих веков.

БРАГА. Брага, как и квас, относится к древнейшим русским напиткам. Правда, брага содержит немалый процент спирта, поэтому всегда считалась напитком хмельным и веселящим. В XVIII–XIX веках брагу называли деревенским, или простым, пивом, отличая от портера (темного верхового пива) и собственно пива (светлого низового лагера, который готовили по немецким рецептам). Содержание алкоголя в браге примерно такое же, как в крепком пиве – 12–14%. Но от пива брага отличается спецификой и продолжительностью брожения, а также исходными компонентами: хмель в нее могли не добавлять, тогда как в пиво – обязательно. По существу, брага – это забродивший затоп.

Брага, кроме всего прочего, является полуфабрикатом самогона.

Но так как для перегонки требовалось специальное оборудование и время, многие нетерпеливые потребители алкоголя в средневековой России ограничивались изготовлением браги. Венецианский купец и дипломат Иосафат Барбаро сообщает, что Иван III взял в казну право варить мед и пиво и учредил кабаки. Народ, не желавший с этим мириться, несмотря на телесные наказания, штрафы и ссылки на Яик и в Сибирь, подпольно варил пиво, ставил брагу, курил вино. В казенных же кабаках обычно собирались одни лишь «питухи» – горькие пьяницы.

Напитки, похожие на брагу, известны многим народам. Еще за 2000–3000 лет до н.э. в Вавилоне и Египте из проса делали напиток под названием «буза». В Румынии просяное пиво по сей день называется *braga*. Племена готов, обитавшие в III веке в северном Причерноморье, варили пиво *buska*. У древних валлийцев был «напиток героев» – *bragot*, который готовили на основе пива, пчелиного меда, корицы и «сыти длинной» (травянистое растение). Медовуха с добавлением солода в разных странах Европы называлась *braggot* или *bracket*. Так что и брага пиву не чужая.

ОЛЬ. Творёным квасом или пивом называли не только библейский сикер, но и другой старинный напиток – оль (ол, оловина). Относительно звучания этого вышедшего из упо-

требления слова имеются разногласия, но его древность не вызывает сомнения.

Есть сведения, что в XII–XIII веках оль на Руси варили не просто из ржаного или ячменного солода, но обязательно добавляли хмель и полынь, а иногда и зверобой. По всей видимости, больше всего оль походил на современное крепкое, густое верховое пиво типа портера. Кстати, русское слово «оль» звучит точно так же, как скандинавское *øl* (пиво), и очень похоже на британское *ale* (эль). Поэтому нельзя исключать заимствования не только названия, но и способа производства данного напитка. В свете этого роль варягов в русском пивоварении приобретает особое значение. Возможно, легендарные варяжские князья Рюрик, Синеус и Трувор, если и не принесли с собой технологию приготовления пива, то, по крайней мере, существенно ее обогатили.

Оль имел довольно важное значение в быту Древней Руси. Отсутствие оловины в хозяйстве было признаком крайней его бедности. В Ипатьевской летописи оль упомянут в проклятии: «Вина же ему и олу по скуду будет и да будет двор его пуст» (проклинаемому желали нищеты). А в XIII веке оль уже считался благородным напитком. Так, в сборнике церковных текстов «Номоканоне» указывается, что оль может быть принесен в храм «в вина место», то есть он мог служить полноценной заменой церков-

ному вину. Только оль пользовался в те времена подобной высокой привилегией.

У сербов до сих пор сохранился напиток под названием «оловина» («аловина»), похожий на квас. Готовят его из поджаренного и затем запаренного ячменя или овса. После завершения брожения, продолжавшегося в течение трех-четырех дней, бочку закрывают, а крышку обмазывают тестом, чтобы содержимое не выдохлось. Оловина может быть более сладкой или более кислой, а по вкусу и виду весьма напоминает пиво. Пьют оловину вместо вина или водки, а нередко и по утрам, на завтрак. И даже гостей угощают.

СБИТЕНЬ. Если квас считался освежающим летним напитком, то сбитень – согревающим зимним. Сбитень был особенно распространен в Московском княжестве. Кстати, самовар изобрели вовсе не для чая, который появился в Москве значительно позже, а для сбитня. Свежие или сухие травы (мяту, душицу, базилик, мелиссу лимонную, а также листья малины, смородины, земляники, черники) заваривали подобно чаю, добавляли мед, настаивали и процеживали. Пили горячим. Сбитень также готовили на овощных или фруктовых отварах.

Но сбитень не обязательно был безалкогольным напитком. Некоторые его разновидности готовили с вином. А заварной сбитень делали так:



Съ сытень, горючий: Съ сытень, сытень, голова не болитъ. Пиво само, для Ежица. Такъ и проситъ, вазаръ. Носъ Подчесь. Подъ самымъ носъ. Якою вакусъ, якою протъ. Отъюва сосетъ. Все пьетъ, до убавлетъ. Навсего Ежица и Подчесь, гадаетъ.

Съ сытень, горючий: Съ сытень, сытень, голова не болитъ. Пиво само, для Ежица. Такъ и проситъ, вазаръ. Носъ Подчесь. Подъ самымъ носъ. Якою вакусъ, якою протъ. Отъюва сосетъ. Все пьетъ, до убавлетъ. Навсего Ежица и Подчесь, гадаетъ.

Съ сытень, горючий: Съ сытень, сытень, голова не болитъ. Пиво само, для Ежица. Такъ и проситъ, вазаръ. Носъ Подчесь. Подъ самымъ носъ. Якою вакусъ, якою протъ. Отъюва сосетъ. Все пьетъ, до убавлетъ. Навсего Ежица и Подчесь, гадаетъ.

Литография середины XIX века

белый пчелиный мед разводили кипятком, настаивали в течение суток, затем кипятили, приправляли хмелем, гвоздикой, корицей, карламоном, мятой; после охлаждения добавляли дрожжи, укупоривали и ставили на две-три недели на ледник для брожения. Подобным образом – сбраживая на холоде – в XV–XVII веках готовили многие сорта московских сбитней.

■ ОСОБЕННОСТИ РУССКОГО ПИВОВАРЕНИЯ

Как уже говорилось, первоначально слово «пиво» означало любой напиток. Полагают, что слово «пир» происходит от слова «пиво». Общеславянский глагол «пить» восходит

к индоевропейскому корню *pi*, что находит отражение в словах *pivamī* (санскрит), *bibo* (латынь), *pīne* (албанский). Слово «пиво» всегда произносилось через *и*, а не через *ы*, как в современном украинском языке.

Только в XII веке пивом стали называть опьяняющий напиток, наряду с медом и вином. В послании митрополита Никифора Владимиру Мономаху говорится, что «не подобно в пост беседовать о еде, вине и пиве». В отличие от других стран, где солод обычно делали из ячменя, на Руси использовали рожь или смесь разного зерна. Ржаное пиво было в России настолько популярным, что его домашнее производство сохранялось, особенно в деревнях, вплоть до начала XX века. Технология приготовления ржаного пива изложена в былине «Микула Селянинович» устами заглавного героя:

*А я ржи напашу, да в скирды скидаю.
Во скирды скидаю, да дома выволочу.
Домой выволочу, да дома вымолочу.
Драни надеру, да и пива наварю.
Пива наварю, да и мужиков напою.*

Дрань, здесь упомянутая, – это древесная кора, которая служила фильтром. Фильтрации не случайно уделено особое внимание, так как ржаное пиво значительно более мутное, чем ячменное. Кстати, в средневековой Европе пиво не фильтровали

вовсе. Но главное отличие состояло в том, что в Европе пиво варили без хмеля, тогда как на Руси хмель применяли уже в XI веке.



Истари пиры и застолья были на Руси важнейшим общественным институтом. Во времена язычества в общих пирах обязательно участвовала не только знать, но и «простая чадь» (простолюдины). И неперменной принадлежностью застолий были хмельные напитки. Технология их производства и обычаи потребления передавались из поколения в поколение, развиваясь и совершенствуясь. Мед, пиво, квас, брага являлись важными элементами русской культуры.

Существует легенда, согласно которой киевский князь Владимир, выбирая для Руси веру, отверг ислам в том числе из-за того, что в нем наложен запрет на употребление вина. Владимир Красное Солнышко очень хорошо понимал, что чего-чего, но этого у русских отнимать нельзя: «Руси есть веселие пити, не можем без того быти». Этими словами креститель Руси не столько одобрил пристрастие народа к хмельному питию, сколько констатировал сложившуюся на Руси философию жизни как пира и праздника.

Татаро-монгольское нашествие серьезно дезорганизовало политическую и экономическую жизнь на Руси. Конечно, это бедствие не могло не затронуть пивоварения и квасоделания,

на два века остановив их развитие. А ведь русское пивоварение к тому времени уже начало приобретать особенные, только ему свойственные черты, каких не было у пивоварения других стран.

ВО-ПЕРВЫХ, квасное сусло на Руси принято было хранить в течение всего года в открытых емкостях. Новое сусло наливали в старую емкость, не очищая ее. Таким образом создавалась многолетняя культура дрожжевых грибков, зачастую улучшающая качество продукта – вкус, крепость и аромат.

ВО-ВТОРЫХ, климат у нас суров, и урожайность зерновых всегда была ниже, чем в западной и центральной Европе. Поэтому из хорошей муки пекли хлеб, а квасное сусло или пивной затор делали из муки крупного помола или из хлебопекарных отходов (отруби, высквки, остатки разного зерна и хлеба). В европейском пивоварении использовалось только цельное зерно.

В-ТРЕТЬИХ, для приготовления затора брали не один ячмень, а смесь ржаной, овсяной и ячменной муки, а иногда и гречневой. Смесь разных видов муки давала более крепкий и выразительный напиток, чем мука одного вида. При этом важно было соблюсти правильную пропорцию компонентов. Рожь была лучшим зерном для приготовления русского кваса и пива, поэтому нередко их готовили из одного только ржаного солода, а не ячменного, как в других странах.



Иван Билибин. Иллюстрация к «Сказке о царе Салтане» (1905 год)

В-ЧЕТВЕРТЫХ, сусло часто не варили, а лишь запаривали кипятком. Либо в чан с суслом опускали раскаленные камни. Благодаря этому самопроизвольное брожение протекало медленно, придавая напитку неповторимые свойства. Готовое пиво томили в постепенно остывающей печи. Впоследствии от такой технологии перешли к обычной варке, позволяющей сократить продолжительность брожения и требующей иных температурных условий и обязательного применения дрожжевой закваски.

В-ПЯТЫХ, для получения качественных напитков длительной выдержки существовали специальные приемы, замедляющие или останавливаю-

щие вторичное брожение. Например, сусло неоднократно переливали из одной емкости в другую, применяли захлаживание и выморозку. Кроме того, иногда практиковали оклейку: дорогой и редкий рыбий клей – карлук – добавляли в напиток перед забиванием бочек, чтобы затормозить брожение, осветлить напиток и повысить его стойкость.

НАКОНЕЦ, В-ШЕСТЫХ, при приготовлении русского кваса, пива и меда широко использовались различные растительные добавки, прежде всего хмель, а также полынь, зверобой, тмин и другие. Делалось это для того, чтобы увеличить срок хранения напитков и замаскировать их недостат-

ки. Хмель клали щедро — гораздо больше, чем в современное пиво.

■ К ВОПРОСУ О РОДИНЕ ХМЕЛЯ

Вполне вероятно, что хмель в пивоварении стали применять на Руси раньше, чем где бы то ни было. Во всяком случае не позже X века — впервые он упомянут в клятве болгар, принесенной князю Владимиру при заключении мирного договора: «Коли не будет между нами мира, то камень начнет плавать, а хмель тонуть» (Лаврентьевская летопись; запись за 985 год). Стало быть, как болгарам, так и русским хмель был знаком достаточно хорошо. О хмеле как о культурном растении упомянул и автор «Повести временных лет» Нестор (1056–1114).

Слово «хмель» имеется во всех славянских языках. По-видимому, оно является заимствованием из языка волжско-финских или тюркских племен. На это, в частности, указывает чувашское слово *humla*, татарское *homlak* и венгерское *komlo*. Первоначальным ареалом хмеля было Поволжье, откуда это растение распространилось по всему миру.

Одними из первых, кто стал культивировать хмель, также были русские. В XIII веке за провоз хмеля по территории удельного княжества предусматривался особый мыт (таможенная пошлина): с одной ладьи брали короб хмеля. Об этом говорится в Договорной грамоте 1264–1265 годов. Производство

хмеля вскоре достигло таких масштабов, что Новгород скупал его в Тверском княжестве и продавал через Ригу в Германию. Позже Ганза закупала хмель в Смоленском княжестве самостоятельно. Как предмет экспорта хмель упоминается в договоре Полоцка с Ригой (1330 год).

Псков, Новгород, Полоцк, Смоленск и другие русские города в XIV–XVI веках имели устойчивые торговые отношения со странами Балтийского и Северного морей, обмениваясь товарами через посредство Ганзейского союза. В Германии сохранились документы, согласно которым пиво из Ганновера поставлялось в Смоленск уже в XIII веке, то есть еще до образования Ганзы. Из Новгорода заморское вино и пиво нередко попадало в Москву. Разумеется, импорт в ту пору был невелик и предназначался почти исключительно для знати. Широкие народные массы пили пиво собственного производства. Рассказывая о своем путешествии по Московии в 1436 году, Иосафат Барбаро пишет: «Московитяне вина не пьют, но приготавливают особенного рода напиток, подмешивая туда хмель, который придает ему такую крепость, что им можно напиться допьяна, как вином».

В выращивании хмеля преуспели и западные соседи русских — поляки и литовцы. Одно время хмель из Литвы даже привозили в Москву. Но Михаил Федорович (1596–1645), первый царь из рода Романовых, это запретил, пола-



гая, что литвинские колдуны и ведьмы через хмель насылают порчу на Московское княжество.

Надо сказать, что хмель и без всяких колдунов долго считался нехорошим растением, дурманом – возможно потому, что усиливал опьянение. Поскольку хмель добавляли почти во все алкогольные напитки того времени, из-за характерного узнаваемого запаха их стали называть хмельными или просто хмелем. Поэтому словом «хмель» в русском языке с давних пор обозначалось не только само это растение, но и опьянение: «И не дошедши ему до двора его, рознял хмель его на пути и сон». Так что обычай ночевать под забором уходит корнями в глубь веков.

Чтобы усилить впечатление от пива, пивовары нередко приправляли его

Лубок «Азъ есмь хмель высокаяго» (конец XVIII – начало XIX века)

не только хмелем, но и другими зельями. Вот лишь некоторые из таких растительных добавок: полынь, ромашка, безвременница, квассия, трилистник, золототысячник, алоэ, душица, чернобыльник, белена, дурман, бешеная вишня, кукельван. В результате таких экспериментов нередко имели место летальные исходы, которые ошибочно приписывали действию хмеля. В XIX – начале XX века некоторые неопытные производители пива почему-то особенно часто использовали ядовитый кукельван. Вероятно, этой причиной объясняется тогдашнее недоверие отечественных пивопромышленников к российскому хмелю и пристрастие к чешскому и баварскому. Предприимчивые

люди не преминули извлечь из этого выгоду: скупленный за бесценок вполне приличный российский хмель отправляли в Германию или Австро-Венгрию, откуда он вскоре возвращался в Российскую империю в заграничной упаковке. Пивовары не протестовали — их вполне устраивал недорогой якобы жатецкий или баварский хмель, а вот правительство громко разоблачало бессовестных махинаторов, дискредитирующих отечественную продукцию.

■ НАВЯЗАННАЯ МОНОПОЛИЯ

Пивоварение в древней Руси носило преимущественно ритуальный характер, так как было тесно связано с религией и общинными традициями, в связи с чем приурочивалось к определенному времени года и соответствующим праздникам. Так же строго регламентировалось и потребление, в частности категорически возбранялось разнузданное пьянство. Пир — это жизнь, но отнюдь не разгул, поэтому человеку надлежало ограничиваться тремя чашами умеренной вместимости: первая во здравие, другая на веселие, третья в отраду. Четвертую, которая «во пианство», пить уже не следовало. Для наших предков-язычников веселье на пиру имело очень важную цель — умили-

стивить, употчевать темные силы, которые угрожают нормальной жизни, избыть печаль и кручину. Была даже такая поговорка: «Больного потчуют, здоровому наливают».

В православной Руси пиво варили только четырежды в году — на Пасху, Дмитриевскую родительскую субботу, на масленицу и на Рождество. Пиво, брагу и мед крестьянам дозволялось пить также на крестинах и на свадьбах. Напитки, подаваемые на таких праздниках, называли «особым пивцом». Право варить «особое пиво» давалось с разбором, только самым уважаемым членам общины и только на три дня, максимум — на неделю. При Борисе Годунове (ок. 1552–1605)



запрещалось варить пиво «средним и молодым» людям. Совместные пиры устраивались в праздники церковные и в праздники заветные, то есть установленные общиной по особым случаям, в том числе и несчастливым — пожары, падежи скота, моровые поветрия. Сообща отмечали свадьбы, тризны, праздники сева и сбора урожая, начала и середины года, военных побед и т.п. (Обычай выпивать не просто так, а по какому-нибудь поводу, пусть бы и формальному, оказался на диво живуч.) Жизнь неразрывно соединялась с идеей праздника и пира.



Лубок 1871 года (фрагмент)

гих условий и обстоятельств оно зависело. Медоварение, возможное в течение всего года и дающее не столь подверженный порче продукт, преобладало над пивоварением вплоть до конца XV века, пока на Руси не объявилась водка. После этого медоварение было довольно

Приготовление пива было делом весьма дорогостоящим и трудоемким, требующим большого количества сырья и специального инвентаря — огромных варочных котлов и бродительных бочек. Поэтому занимались им артельно. А так как пиво не умели долго сохранять, его не заготавливали впрок. В древнерусских городах пиво на праздники варили миром — всей улицей, сотней, слободой, посадом, концом (районом), а в деревнях — погостом, починком, улицей, а то и всей деревней. За неучастие в таких пивных мероприятиях новопоселенца могли избить в его же собственном доме или назвать нехристом, хотя бы он исправно ходил в церковь.

Крестьяне варили пиво только для себя, не на продажу. Да пивоварение и не могло превратиться в коммерческий промысел, слишком уж от мно-

быстро вытеснено гораздо более рентабельным «хлебным вином». В предводочные времена производство алкогольных напитков на Руси не облагалось никакими налогами, но винокурение приносило столь быстрый и легкий доход, что государство не могло не сделать его своей регалией¹. Свободное и неограниченное производство меда, кваса, солодового пива, браги и березовицы сменилось в XV веке государственной питейной монополией. (Впрочем, в большинстве стран мира власть так или иначе регулирует производство крепких спиртных напитков, сурово наказывая нарушителей.)

Пиво и мед ассоциировались в народном сознании с пиром и праздником. Кабак (питейный дом, корчма, шинок, кружалo) воспринимался как преддверие ада, как противоположность церкви. Невзирая на это,

¹ Регалии (от лат. *regalis* — принадлежащий царю) — в одном из значений монопольное личное право крупных феодалов на получение определенных доходов (от чеканки монеты, штрафов, разработки рудников и пр.).



Лубок 1882 года (фрагмент)

казна принялись цинично и с размахом торговать водкой повсюду, напроць игнорируя не только народные, общинные традиции, но и христианские установления. Торговлей в казенных винных лавках занимались целовальники — служилые люди, целовавшие крест (то есть присягавшие) в том, что служить будут верно и честно. Водка стала первым отечественным продуктом, выпускаемым промышленным способом. И хотя церковь всеми силами боролась против почти поголовного распространения пьянства и сопутствующих ему мерзостей, целовальникам предписывалось «питухов от царевых кабаков отнюдь не отгонять». Следствием массовой торговли водкой ста-

ли такие же массовые алкоголизм и нищета. Казна же богатели. При этом обострились социальные конфликты, и даже участились пожары, уничтожавшие целые города. В 1632 году была введена откупная система: государство как бы сдавало в аренду свою регалию; это вело к злоупотреблениям и снижению качества водки. В 1648 году произошел крупнейший в истории России водочный бунт, спровоцированный подделкой водки откупщиками. Сравни-

мые по масштабам народные волнения вызываемы были лишь облегчением монет, когда государство целенаправленно обесценивало национальную валюту.

Водка нанесла производству традиционных русских напитков — кваса, пива и меда — грандиозный ущерб, однако же не погубила его. В конце XVI века в московском Кремле были хорошо оборудованные пивоварни, где делали как легкое, так и плотное пиво. Наиболее популярными сортами были николевское и мартовское. Для хранения пива имелись большие подвалы. Есть сведения, что мартовское пиво могло сохраняться не портясь целый год.

В начале XVIII века Петр I начал строить русский флот. Параллельно



он занялся воссозданием пивоварения, так как моряки использовали пиво как средство против цинги. С этой целью в 1715 году в Россию из Англии и Голландии были выписаны солодовники и пивовары. Пиво стало обычным угощением на празднествах по случаю памятных дат и побед. Население Петербурга полило пивом в обычных кабаках или в «знатных питейных домах». В 1795 году с высочайшего одобрения Ека-

терины II Абрахам Фридрих Крон открыл в Петербурге пивоваренный завод имени Александра Невского. В 1811 году Петр Кларет основал у Калинкина моста свое производство пива. В 1848 году оба завода объединились. С 1923 года это старейшее в России пивоваренное предприятие носит имя Степана Разина. А в XIX веке, с зарождением капитализма, по всей России, как грибы после дождя, стали появляться промышленные пивоварни, варившие пиво по европейской технологии.





Многими из них управляли либо иностранные специалисты, либо отечественные, обучавшиеся в Берлине, Мюнхене или Вене. В 1880 году общее число пивоварен в России достигло 1,5 тысяч. В дальнейшем, в результате концентрации производства, их стало меньше, и к началу XX века осталось около тысячи.

В СССР самым популярным пивом было жигулевское, которое вари-

ли почти все советские пивзаводы. История этого пива началась в середине XIX века, когда обедневший австрийский дворянин Филипп фон Вакано открыл в Самаре небольшую пивоварню. Его сын расширил дело и построил большой пивной завод, наладив производство венского пива, которое поставлялось во все города Поволжья, на Урал, в Среднюю Азию, Сибирь и даже за границу – в Персию. Это же самое пиво, правда уже Куйбышевского пивзавода, в 1936 году получило высшую оценку на конкурсе лучших марок советского пива и по идеологическим соображениям было переименовано из венского в жигулевское.

Согласно Брокгаузу и Ефрону, в конце XIX века в России потребляли 5 литров пива на человека в год.

Самара. Жигулевскій пивоваренный заводъ.





Для сравнения: в Италии в то же время выпивали всего 0,5 литра на человека, во Франции – 21 литр, в Австро-

Венгрии – 33, в Германии – 90, в Англии – 122, а в Бельгии – 165. А вот жители Мюнхена были просто на высоте: 566 литров – непревзойденный рекорд!

Своего пика промышленное пивоварение в дореволюционной России достигло в 1913 году, но в связи с Первой мировой войной (1914–1918) был введен сухой закон, выпуск пива прекратился, а пивоваренные производства перепрофилированы на безалкогольные напитки. Революции и Гражданская война завершили развал отрасли. Понемногу восстанавливаться она начала только во время нэпа, однако, едва вздохнув, угодила в лапы социалистической плановой экономики.

■ ВТОРОЕ ПРИШЕСТВИЕ ВАРЯГОВ

Унаследованную от Советского Союза пивную отрасль, унылую и устаревшую, необходимо было коренным образом обновить и перестроить. Надо

признать, что основную тяжесть в решении этой задачи взяли на себя «новые варяги» – зарубежные пивоваренные предприятия, которые буквально возродили российское пивоварение, сообщив ему такой импульс развития, что оно прямо-таки со сказочной быстротой превратилось в одного из лидеров отечественной промышленности.

Но техническое переоснащение было хоть и очень важной, но все же половиной дела. Нужно было создать абсолютно новый имидж российского пива, придать ему, если угодно, иной социальный статус. Некоторые пивовары сделали ставку на прошлое, на традиции, на историю. Так, на этикетке пива «Афанасий» появился бородастый мужик, в котором можно было узнать тверского купца и путешественника Афанасия Никитина, ходившего за три моря. Патриотическая линия успешно использовалась и другими производителями. Однако для окончательного искоренения привычки к «ларечному» потреблению пиво должно было начать ассоциироваться с совершенно другим образом жизни – с достатком, успехом, молодостью, здоровьем. Одним словом, требовалось произвести настоящую революцию в сознании потребителя. Как это сделать, отечественные производители не знали. И опять на помощь



пришли варяги, и первые из них – опять из Скандинавии.

В 1992 году скандинавский консорциум пищевых компаний Baltic Beverages Holding AB (сокращенно BBH) купил контрольный пакет акций питерского пивоваренного комбината «Балтика», строительство которого началось еще в 70-х годах. Это был один из последних крупных советских проектов в продовольственной отрасли. Пиво «Балтика» не только становится первым российским продовольственным брэндом, но и за короткий срок завоевывает рынок обе-

их российских столиц, а затем устремляется в самые отдаленные регионы страны. Таким образом «Балтика» продемонстрировала, что в России можно прибыльно работать по европейской технологии и варить пиво, ничем не уступающее мировым аналогам. Управляется «Балтика» российским менеджментом во главе с Таймуразом Боллоевым. В холдинг «Балтика» также вошли заводы «Балтика-Ростов» (Ростов-на-Дону) и «Балтика-Тула» (Тула). В январе 2003 года в Самарской области открылся пивзавод «Балтика-Самара», стоимость оборудования которого составила 35 миллионов долларов, а общая сумма инвестиций превысила 55 миллионов. А в апреле 2003 года открылся завод в Хабаровске. Несколько лет «Балтика» была единственной национальной пивной маркой европейского класса и сегодня остается лидером российского пивоварения.

Помимо «Балтики» ВВН участвует в управлении компанией «Ярпиво» (Ярославль), которая, между прочим, является одним из конкурентов «Балтики». Кроме того, ВВН контролирует завод «Пикра» в Красноярском крае и владеет пивоварней «Золотой Урал» в Челябинске. Интересы ВВН не ограничиваются Россией: ему принадлежит 40% пивного производства на Украине и более 45% в Эстонии.

К радикальному обновлению имиджа российского пива в начале 90-х годов приложила руку также финская компания Sinebrychoff AB (с 1997 года принадлежит датскому холдингу Carlsberg Breweries AG, владеющему и другим известным скандинавским брэндом – Tuborg). Компания стала крупнейшим акционером пивоваренного завода «Вена» (Санкт-Петербург) и поспособствовала появлению пива «Невское». И хотя Sinebrychoff работал на нашем рынке с меньшим размахом, чем ВВН, эта марка довольно

Пивоваренное оборудование 1950-х годов (завод «Вена»)



Пивоваренный завод «Вена», Санкт-Петербург

быстро приобрела популярность по всей стране.

Почти одновременно с ВВН в Россию пришла бельгийская компания Interbrew, которая связана с пивоварением с 1366 года и является одной из крупнейших в мире. Сегодня в холдинг «САН Интербрю» входят пивоваренные заводы в Клину (Московская область), Санкт-Петербурге, Иванове, Саранске, Курске, Волжском, Омске и Перми, а также на Украине – в Чернигове, Николаеве и Харькове. Interbrew производит классическое бельгийское пиво Stella Artois, и теперь эта марка широко известна в России – наряду с «Клинским», «Толстяком» и «Сибирской короной». С самого начала «САН Интербрю» делал ставку не на какую-то одну марку, а на множество брэндов, ориентированных на разные группы потребителей.



Особую, можно даже сказать, парадоксальную роль в становлении нашей пивной отрасли сыграл финансовый кризис 1998 года. Он не только мощно продвинул вперед отечественное пивоварение, но и оградил его от зарубежных конкурентов. До августа 1998 года доля импортного пива в России составляла около 20%, а в 1999 году упала до 2–3% и продолжает снижаться. Разумеется, импортное пиво не исчезло с российских прилавков, но, подорожав в несколько раз, стало гораздо менее привлека-

тельным для массового потребителя. Однако вкус к качественному пиву уже успел сформироваться, и отечественные производители пива поспешили занять освободившуюся нишу и принялись ее расширять и углублять. Кроме того, после кризиса активную работу на российском рынке начинают сразу несколько крупных зарубежных инвесторов. С их приходом лицо российского пивоварения окончательно приняло цивилизованное выражение.

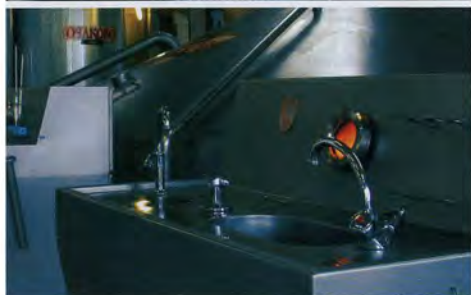
Международная компания South African Breweries (сокращенно SAB, а ныне – SABMiller) построила в Калуге современный пивоваренный завод, управляемый московской компанией «Трансмарк». В портфеле «Трансмарка» три известные лицензионные марки – Staropramen, Holsten и Miller Genuine Draft, а также ударный брэнд «Золотая бочка».

В 1999 году в Бирюлеве, на юге Москвы, открылся завод «Пивоварни Москва-Эфес», владельцем которого является турецкая компания Anadolu Group of Breweries, с 1969 года производящая пиво Efes по голландской технологии. Этой маркой владеет турецкая компания Efes Beverages Group, которая, в свою очередь, принадлежит голландской Efes Breweries International BV. Эти отношения собственности выглядят довольно запутанными, но нам важен результат, а именно: российский потребитель получил два новых

бренда – Efes Pilsener и «Старый мельник», под которыми выпускается несколько марок высококачественного и сравнительно недорогого пива. А с 2003 года на «Пивоварнях Москва-Эфес» приступили к лицензионному производству немецкого пива Warsteiner.

В том же 1999 году питерская компания Bravo International, известная как производитель слабоалкогольных баночных коктейлей, расширяет производство и начинает выпуск пива «Бочкарев», а затем – баварской марки Löwenbräu Original (по лицензии). В настоящее время пивное производство Bravo International принадлежит голландскому концерну Heineken.

Начав практически одновременно, эти три компании выводят на российский рынок пиво класса premium и даже high premium, тем самым все выше поднимая стандарты качества. И вот что удивительно: «Золотая бочка», «Старый мельник» и «Бочкарев», вступив в конкуренцию с «Балтикой» и «Невским», лишь усилили интерес потребителя, в результате чего спрос на российское пиво класса premium резко повысился. Можно сказать, что конкурируют они не друг с другом, а с компаниями, не способными выпускать столь же высококачественную продукцию. Те производители, которые сумели адаптироваться к повысившимся потребительским запросам, оказались



Цеха завода «Очаково»

в выигрыше. Укрепляет свои позиции московский пиво-безалкогольный завод «Очаково», планирующий вложить в расширение производства почти 150 миллионов долларов. Немного замешкалась на старте, но очень активно продвигает свое пиво «ПИТ» и другие марки компания «Пивоварни Ивана Таранова». Выяснилось, что российский рынок весьма просторен и процесс его раздела далек от завершения.

Неизбежные потери от послекризисного сокращения пивного импорта компенсируются лицензионным производством многих известных зарубежных марок. И хотя знатоки не считают

Иван Таранов (второй ряд, четвертый слева) среди пассажиров самолета «Илья Муромец». Верхний на ступеньке – конструктор самолета Игорь Сикорский (март 1914 года)



лицензионный продукт адекватным подлиннику, качество такого пива весьма высоко, о чем свидетельствует его коммерческий успех. Сегодня в России по лицензии выпускаются Holsten, Gösser, Löwenbräu, Miller, Staropramen, Bear Beer, Tuborg, Carlsberg, Efes, Stella Artois, Warsteiner и другие марки. У производства по лицензии есть немаловажный плюс – потребителю не приходится оплачивать высокие таможенные пошлины.

Итак, можно с уверенностью констатировать: отечественная пивная индустрия – здоровый и динамично развивающийся организм. Даже из кризиса она вышла окрепшей и потолстевшей. Достаточно сказать, что с 1999 по 2000 год продажи пива выросли на 40% и продолжают расти, хотя и не столь бурными темпами.

■ ОКУЛЬТУРИВАНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Пестрые зонтики летних кафе, палатки и павильоны с логотипами известных пивных брендов давно стали привычной картиной на улицах российских городов. В качестве основного товара летняя торговля предлагает именно пиво. Становится все более модным, особенно у молодежи, проводить досуг в уютных пивных барах и специализированных пивных ресторанах, где можно отведать интересные импортные сорта или оригинальное нефилтрованное пиво. Некоторые пивные рестораны делают пиво в собственных мини-

пивоварнях — тут же, в соседнем помещении, а то и прямо на глазах у посетителей. И это не какой-то коммерческий изыск, а устойчивое направление в развитии пивоварения. Во всем мире, пока крупные корпорации делят между собой массовый рынок, увеличивается число мини- и микро-пивоварен, способных хоть каждый день варить новый сорт высококачественного пива. В России одним из первых совместил ресторан с пивоварней Олег Тиньков, производя этим подлинный фурор.

Еще и такая тенденция: с каждым годом в России крепнет пивной патриотизм. Чуть ли не каждый город считает за правило обзавестись хотя бы маленькой пивоварней и собственной оригинальной маркой пива, которая непременно предьявляется приезжему как местная достопримечательность.

В последнее десятилетие в России получает развитие и домашнее пивоварение, которое в Советском Союзе было известно только в Прибалтике. Московская компания Teddy Beer уже не первый год предлагает самодеятельным пивоварам недорогой комплект оборудования и все необходимые ингредиенты. Себестоимость самодельного пива на порядок ниже, чем у ма-



Интерьер ресторана-пивоварни «Тинькофф»

газинного, а качество зачастую выше. Домашние пивовары нередко устраивают дегустации, где состязаются в мастерстве и умении. Причем корифеи домашнего пивоварения не останавливаются на приготовлении пива из солодовых концентратов, но варят его и из настоящего солода.



Стремительно растущую популярность пива маркетологи и производители объясняют только одним: алко-



гольные предпочтения населения России постепенно смещаются в сторону менее крепких напитков. Это подтверждается статистикой: в 2002 году в России было продано пива на 5,8 миллиарда долларов, в 2003-м любители пива должны потратить 6,5 миллиарда. Водочный оборот составил в 2002 году 6,2 миллиарда долларов, и его увеличения не предполагается. То есть в денежном выражении наш пивной рынок впервые за последние 500 лет опередит рынок водки. В алкогольных расходах среднестатистического потребителя на водку и крепкое спиртное в 2003 году придется 38,5%, тогда как на пиво – 40%.

Разумеется, с точки зрения нарколога совершенно неважно, каким путем в организм попадает алкоголь – с водкой, вином или пивом. Однако, если вместо водки человек выбирает пиво, вероятность того, что он сопьет-

ся, все же не столь велика. Важно и то, что пиво пьют не ради опьянения, а для удовольствия и утоления жажды. Так что структура и способ потребления алкоголя все же имеет значение. Согласно официальной статистике, наш соотечественник выпивает различных алкогольных напитков, в пересчете на чистый спирт, около 9,2 литра в год – ничуть не больше многих других народов, скажем венгров или чехов. Однако если венгры или чехи только треть этого спирта употребляют с крепкими напитками, то русские – две трети. Существует, впрочем, обнадеживающее предположение, что к 2005 году только 55% спирта жители России будут выпивать в виде водки.

Приличное пиво не намного дороже кока-колы, а значит, его могут себе позволить даже студенты. Предположение маркетологов, что потребительские привычки, приобретенные в молодости, сохраняются и в более зрелом возрасте, не лишено оснований. А это дает надежду, что в недалеком будущем, по мере смены поколений, потребление водки в России будет снижаться.

Лев Николаевич Толстой посетил однажды пивомедоваренный завод в Хамовниках, по соседству со своим московским домом, и особо отметил роль пива в борьбе с алкоголизмом. Может быть, великий писатель был не так уж не прав?



Стоп МЕЖДУ глобализмом И ПОДЛИННОСТЬЮ

Пиво зачастую перестает быть напитком, становясь персонажем рекламного сценария и объектом интеллектуальной собственности. Но, в конце концов, пьют пиво, а не его имидж.

Где пиво варят, там его и пьют. Почти на всем протяжении долгой истории пива этот простой принцип принимался как истина. Всякое пиво – это прежде всего местный напиток. Так что пивной патриотизм – понятие отнюдь не отвлеченное. Любой хозяин пивной знает, как преданны постоянные клиенты своим любимым сортам и как неохотно меняют их на что-то другое. Такой консерватизм столетиями оберегал пивоваров от поползновений конкурентов.

■ ПАТРИОТИЗМ И КОНКУРЕНЦИЯ

Современная экономика не признает государственных границ. Так, из-за принципиальной приверженности «Заповеди чистоты» немецкое пивоварение некоторое время ис-





Carlsberg в Таиланде

пытывало нешуточные трудности. Еще в 1987 году унификация законодательства в рамках Европейского Сообщества привела к отмене этого якобы устаревшего закона. Комиссия ЕС пришла к выводу, что от пива, которое нравится англичанам, бельгийцам или французам, не пострадают и немцы. Поэтому во имя торжества свободной конкуренции Европейский трибунал принудил Германию отказаться от ограничений импорта, установленных «Заповедью чистоты». Многие немцы восприняли это решение почти как национальную катастро-

фу, а немецкие пивовары едва устояли после такого удара, ведь в результате отмены ограничений *Reinheitsgebot* в Германии появилось пиво из США, Мексики, Канады, Китая, Японии. Однако со временем пивная отрасль вновь взяла старый закон на вооружение, но уже в качестве великолепного рекламного аргумента. Надпись на этикетке «Сварено по немецкой «Заповеди чистоты» — высшая пивная проба.

Немцы поняли, что баварский «знак качества» — очень хорошее подспорье для завоевания зарубежных рынков. Правда, такое понимание пришло не сразу. Организовывая на-

ступление на американский рынок в 70-х годах прошлого века, немецкие пивовары выбрали для мюнхенского пива Löwenbräu довольно неуклюжий лозунг: «Если не окажется шампанского, закажите Löwenbräu». Он рекламировал не столько баварское пиво, сколько шампанское, родина которого – Франция. Позже американская компания Miller Brewing купила права на использование марки Löwenbräu и главным акцентом в рекламе сделала именно «Настоящее Баварское», но бдительные конкуренты тут же вчинили ей иск за введение покупателей в заблуждение, так как лицензионное Löwenbräu не было импортным продуктом.

В конце концов немецкие пивовары осознали, что в их распоряжении имеется неубиваемый козырь: почти всеобщее убеждение, что немецкое пиво – лучшее в мире. Теперь они спокойно взирают на то, как в Германии продается пиво из Австралии, Ирландии или Аргентины. А вот другим европейским производителям приходится прилагать немалые усилия, чтобы пробиться на зарубежные рынки. Голландскому «Хейнекену» только огромный рекламный бюджет позволил стать импортным пивом номер один в Америке. Немецкому пиву Beck's третья позиция в США среди импортных марок тоже

досталась не без труда. Назойливая реклама Beck's утверждает: «Самое известное слово в немецком языке – это... Beck's». Но, похоже, для американцев это не очень убедительно, так как Budweiser звучит гораздо более по-немецки, хотя они давно урезали его до краткого Bud. «Что бы вы ни делали, Bud с вами» – гласит рекламный лозунг этого пива (по-английски bud означает «приятель», «дружище», «товарищ»). Благодаря правильному позиционированию и грамотной ценовой политике «Будвайзер» стал самым популярным пивом в США, хотя европейцам он кажется безвкусным и невыразительным. Второе место на самом большом в мире пивном рынке занимает Miller Lite, в названии которого тоже присутствует игра слов: неологизм lite звучит точно так же, как light (светлый, легкий).



■ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПИВО

Мир меняется. Если раньше владелец пивной нередко сам варил пиво, которым торговал, и был лично знаком со своими клиентами, то сегодня даже по штрихкоду не всегда можно определить истинное происхождение продукта. Названия, коды, дизайн, реклама, имидж, словом, информационная оболочка товара в наши дни едва ли не важнее, чем содержимое упаковки. Мы живем в эпоху, когда еду готовит не столько повар, сколько строитель торговых марок – брэнд-билдер. К успеху приводит не столько качество пива, сколько философия, сформулированная в концепции торговой марки.

По этой причине современное предпринимательство в значительнейшей степени является информационной технологией. Идея, лежащая в основе любого брэнда, мало чем отличается от таких созданий человеческого ума и творческого воображения, как музыка, стихи, фильм или компьютерная программа. Поэтому интеллектуальную собственность в современном бизнесе защищают все ревностнее. Самые большие деньги сегодня делаются уже не на добыче нефти, а на торговле авторскими правами оптом и в розницу. Яркий пример – корпорация Microsoft и ее владелец Билл Гейтс, который уже не первый год носит звание самого богатого человека на планете. Материальные активы его компании ничтожны – менее 3% от бир-

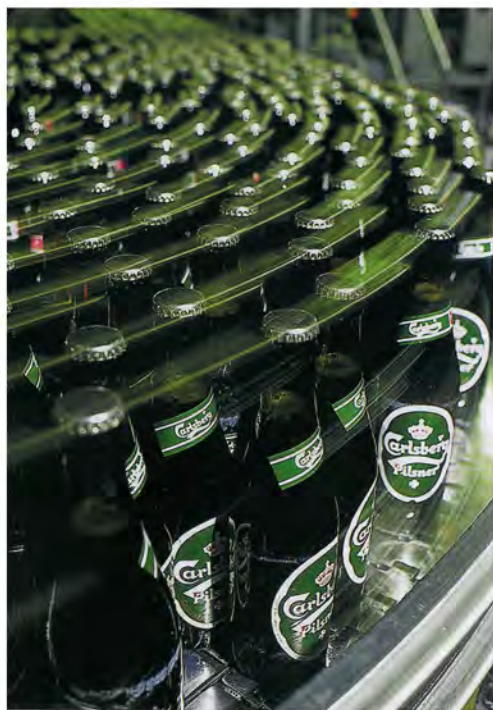
жевой стоимости акций Microsoft. Все остальное – интеллектуальная собственность, то есть нечто неосязаемое: коды и секреты устройства программ, совместимость, узнаваемая марка, доверие, авторитет...

Так вот, когда вы покупаете пиво известной марки, вы участвуете в информационном бизнесе – примерно так же, как и в случае покупки компьютерных программ Microsoft. Вы приобщаетесь к образу, который донесла до вас реклама, которую вы же и оплачиваете: круг замкнулся. Система возбуждается и воспроизводит себя на информационном уровне. Реклама не просто входит в стоимость товара, она составляет львиную долю этой стоимости. Покупая известную марку пива, вы, в сущности, покупаете право пользоваться художественным произведением. Звучный лозунг, красивая упаковка, рекламный имидж – все это зачастую оказывается более существенным аргументом, чем вкус пива. Если же говорить о вкусе, то многие транснациональные брэнды настолько нейтральны, что порой их невозможно идентифицировать при «слепой» дегустации. Поэтому, когда некоторые крупные компании осмеливаются утверждать в своей рекламе, будто их пиво обладает каким-то особенным неповторимым вкусом, – они лукавят. Если вы действительно любите пиво, доверяйте своим ощущениям, а не рекламе. И не бойтесь экспериментировать.

■ КИТЫ, АКУЛЫ И МЕЛКИЕ РЫБКИ

Крупнейшими пивоваренными компаниями мира являются Anheuser-Busch (США), Heineken (Нидерланды), South African Breweries (ЮАР), Miller Brewing (США), Interbrew (Бельгия), Kirin (Япония), Foster's Group (Австралия и Канада), Companhia Cervejaria Brahma (Бразилия), Groupe BSN (Франция), Coors (США), Santo Domingo Group (Колумбия), Guinness (Ирландия), Tsingtao Brewery (Китай)...

Во всем мире, в том числе и в России, на рынке пива происходит интенсивный процесс концентрации, укрупнения капиталов и монополизации. Пивной рынок не безграничен. Поэтому средние и небольшие пивоваренные компании рано или поздно вынуждены объединяться в холдинги — иначе они не могут выдержать конкуренции с национальными и транснациональными концернами. На российском рынке пока представлены только пять крупных холдингов с иностранными корнями. Лидирует среди них Baltic Beverages Holding (BBH), который производит 22% всего российского пива. Другие — это южноафриканский South African Breweries (SAB), норвежско-датский Carlsberg Breweries A/S, индийско-бельгийский SUN Interbrew, голландский Heineken и британский Scottish & Newcastle (S&N). В целом же десять ведущих российских ком-



паний производят в настоящее время примерно две трети всего пива в стране и их доля постоянно увеличивается.

Транснациональные корпорации постепенно охватывают своим влиянием производство пива во всем мире. Это грозит стереть с лица земли множество небольших пивоварен, которые варят уникальные сорта пива. Сетовать по этому поводу бессмысленно: таков объективный экономический процесс. Небольших промышленных пивоварен местный пивной патриотизм не спасет. Однако на этом мрачном фоне неожиданно открыва-



Магазинчик для домашних пивоваров

ется довольно светлое будущее для совсем крошечных мини-пивоварен. Рентабельность производства на крупных предприятиях значительно выше, поэтому небольшие устаревшие заводы закрываются или модернизируются поглотившими их крупными холдингами. Но, как ни парадоксально, именно модернизация пивзаводов является одним из факторов, способствующим развитию мини-пивоварен: на них удастся сохранить самобытные традиции пивоварения, в современных крупных производствах утраченные. Как и во всяком деле, требующем тонкого подхода, количество пива не всегда переходит в качество. Поэтому число мини-пивоварен увеличивается с каждым годом: в Германии их уже свыше 300, в Англии – 200, в Бельгии – более 100,

в Японии – более 400, в США – больше 1000.

Первоначальное недоверие к нефilterованному пиву, выпускаемому мини-пивоварнями, преодолевается после первой же дегустации, и у большинства попробовавших его сменяется нежной привязанностью. Почему? Нефfilterованное пиво «живое», оно содержит дрожжи, облагораживающие и смягчающие вкус, придающие ему особый характер. Кроме того,

у мини-пивовара пиво всегда свежее, потому что срок хранения нефilterованного и непастеризованного пива ограничен и его готовят не впрок, а по мере необходимости. Преимуществами мини-пивоварен являются отсутствие потребности в большом персонале и сравнительно невысокая себестоимость продукции, так как нет расходов на фfilterование, розлив в бутылки, пастеризацию, этикетки, транспорт, рекламу и прочее. Пивоваренный заводик может работать автономно либо объединиться с рестораном.

Доля пива, продаваемого в барах и ресторанах, в нашей стране сравнительно невелика. Разливное пиво пока довольно дорогое, и поэтому доступно немногим. На питейные заведения сегодня приходится не более 2% потребляемого в России пива, тогда как в Европе аналогичный показатель составляет 40–50%.

Самая крупная в мире пивоваренная корпорация Anheuser-Busch известна прежде всего пивом Budweiser, или Bud. Компания Budweiser Budvar/Budějovický Budvar находится в чешском городе Ческе-Будеёвице. Напомним, что до Первой мировой войны Чехия входила в состав Австро-Венгрии, поэтому город Ческе-Будеёвице имел также и немецкий вариант названия – Budweis, а Budweiser означает «будеёвицкий». С 1898 года в Ческе-Будеёвице выпускается одноименный лагер класса premium. Надо сказать, что при появлении на свет этого пива будеёвицкие пивовары не позаботились о судьбе своей интеллектуальной собственности и не защитили патентом название марки Budweiser. С этого-то все и началось.

Американский Bud



Настоящий Budweiser



Bud versus Budweiser («Бад» против «Будвайзера») – так можно обозначить самую старую судебную тяжбу в мировой пивной индустрии. В 1911 году чешский «Будеёвицки Будвар» и американский «Анхойзер-Буш» вступили в спор о принадлежности торговой марки Budweiser. Предыстория же такова. В 60-х годах XIX века пивной промышленник из Ческе-Бу-

деёвице Адольф Буш эмигрировал в Америку и в 1876 году основал в Сент-Луисе свое производство, объединившись с баварцем Эберхардом Анхойзером. Они принялись на месте варить «будеёвицкое» пиво, чтобы не возить его из-за океана. В 1911 году Anheuser–Busch получил права на использование названия Budweiser за пределами Европы. Теперь Anheuser–Busch контролирует более 8% мирового оборота пива и экспортирует свою продукцию в 80 стран. Достижения группы «Будеёвицки Будвар» значительно скромнее: по объему производства она в сто с лишним раз уступает американскому конкуренту. Но чешское пиво Budweiser Budvar тоже прекрасно известно в мире: его продают в 56 стран.

В 1930 году Budweiser Budvar решил Anheuser–Busch использовать торговую марку Budweiser на территории Северной и Южной Америки. И пока Чехословакия была заперта в социалистическом лагере, американцы без лишнего шума прибрали к рукам весь европейский рынок. В результате политических перемен 1989 года эти брэнды столкнулись между собой. Положение интересное: две компании выпускают одноименные марки пива, которые, кроме названия, не имеют ничего общего, вкус у них совершенно разный. Попытки разделить рынки сбыта предпринимались не раз. В середине 1990-х годов Anheuser–Busch попробовал решить проблему радикаль-

но, просто купив чешское предприятие. Ходили слухи, что «Будеёвицки Будвар» готов временно уступить американцам свою марку, если взамен те будут ежегодно закупать по 800 тонн жатецкого хмеля, из которого варят чешский Budweiser. Но сделка не состоялась. Последняя попытка договориться миром провалилась в 1996 году. «Будеёвицки Будвар» и Anheuser–Busch продолжают бодаться в судах четырех с лишним десятков стран. Кое-где обе фирмы получили право продавать свое пиво одновременно. А вот Швейцария, Дания, Германия, Португалия, Венгрия, Греция, Финляндия, страны Балтии, Южная Корея, Австралия, Тайвань, Великобритания, Россия и страны СНГ сделали выбор в пользу чехов. В целом европейский рынок пока остается за «Будеёвицким Будваром», а Anheuser–Busch реализует свою продукцию под сокращенным названием Bud. Похоже, спор между Budweiser Budvar и Anheuser–Busch не зря прозвали «матерью пивных споров». И хотя две компании находятся в несравнимых финансовых весовых категориях, чешские пивовары не сдаются. Их рекламный лозунг гордо заявляет: «Они – огромные, зато мы – настоящие!»

Той же философии придерживается и другой знаменитый чешский брэнд – Pilsner Urquell (у нас известен как «Пльзеньский Праздрой»), положивший в основу своей концепции идею аутентичности, подлинности. «Бойтесь подделок» – гласит их лозунг.



Фотография 1935 года — через год после отмены сухого закона в Америке

А завершает рекламу обязательная фраза: «Pilsner Urquell, единственный настоящий» (Pilsner Urquell, the only original). В последнее время пльзеньские пивовары подкапываются даже под тех, кто включает в названия своих марок слова Pilsner и Pils. Например, в 2000 году в Московский арбитражный суд был подан иск против компании «Пивоварни Москва-Эфес», выпускающей пиво Efes Pilsener. От нее потребовали не вводить потребителей в заблуждение и убрать из названия географическую отсылку.¹ Многие «нарушители» оправдываются тем, что «пльзеньский», Pilsner или Pils давно



стали родовыми понятиями и превратились почти в синоним слова «пиво».

Кстати говоря, чешское правительство активно поддерживает такие правовые инициативы, заботясь о процветании национальных брендов.

Кроме того, судебные войны имеют и неплохой PR-эффект. Все идет к тому, что в самое короткое время Pilsner Urquell и Budweiser

Budvar станут не только национальными, но и крупнейшими мировыми брендами. В первую очередь это касается Pilsner Urquell, так как компания

¹ Разбирательства вокруг торговых марок становятся чуть ли не нормой. Адвокаты мексиканской компании Cerveceria Modelo, выпускающей всемирно известное пиво Corona Extra, предпринимают самые серьезные шаги, пытаясь запретить использование слова «корона» в названиях других марок, в том числе и российских.

«Пльзеньский Праздрой» в 1999 году вошла в международный холдинг South African Breweries (SAB), который в настоящее время преобразуется в концерн SABMiller. Основную ставку SABMiller делает на Pilsner Urquell, планируя в ближайшие годы вывести эту торговую марку в пятерку наиболее продаваемых в мире.

О SABMiller стоит рассказать подробнее. На его примере очень хорошо видно, откуда берутся международные компании глобального масштаба и как национальные торговые марки становятся всемирными брэндами. Южноафриканская пивоваренная компания South African Breweries была основана в 1895 году в Йоханнесбурге. Когда ЮАР отказалась от политики апартеида и с нее сняли международную блокаду, акционеры и руководители SAB решили выйти на международный рынок. В течение 1990-х годов этот южноафриканский холдинг активно скупал акции приватизированных пивзаводов в Восточной Европе и Китае и к началу нового тысячелетия превратился в международную корпорацию с объемом продаж в 4 миллиарда долларов. Штаб-квартиру концерн перенес в Лондон. В 2002 году SAB выку-



пил у корпорации Philip Morris американскую компанию Miller Brewing. Когда их слияние завершится, SABMiller станет вторым в мире после Anheuser-Busch. В настоящее время SAB владеет сразу двумя козырными брэндами – Pilsner Urquell и Miller Lite. Для чешского пива Pilsner Urquell открывается огромная дистрибьюторская система корпорации Miller Brewing. Надо заметить, что продажи Pilsner Urquell в последние несколько лет и без того увеличивались на 30% ежегодно, и даже в Гер-

мании они возросли в 2002 году на 24% – а ведь потребление пива там снижается и большинство импортных марок испытывают немалые трудности. Продвижению Pilsner Urquell на немецкий рынок не препятствует даже высокая цена – на треть выше, чем у местного пива класса «премиум».

Вот так чешская торговая марка переводится в ранг глобального брэнда. Конечно, главное, благодаря чему это происходит, – масштабные инвестиции в высококласную рекламу. И хотя SAB принял решение производить Pilsner Urquell также и вне Чехии (в Польше), компания продолжает делать ставку именно на подлинность своей продукции. Те-

перь реклама не только утверждает, что Pilsner Urquell – «первое в мире золотое пиво» (The World's First Golden Beer), но и призывает: «Попробуй настоящее!» (Taste the Original). Правда, скептики уже начинают задаваться вопросом: что же останется от этой подлинности после превращения уникального пива в глобальный бренд?

Как-то один известный журналист, отзываясь о пльзеньском пиве, употребил определение premium, имея в виду, что это пиво высшего сорта. Словечко подхватили, и с тех пор термином «премиум» обыкновенно обозначают наиболее качественное и дорогое пиво. А в последнее время в рекламе употребляются еще более высокопарные super premium и high premium. На одном только слове «премиум», практически не меняя технологии, предприим-

чивые пивовары заработали очень неплохие деньги.

Разумеется, для чешского бренда, обладающего историческими корнями, аутентичность – наиболее удачная идея. Она проста и конкретна. Не случайно тем же путем продвигает свой бренд и Budweiser Budvar: «Подлинный чешский премиум лагер» (The Original Czech Premium Lager). Ведь многие идеи, удобные для брендинга, либо уже заняты, либо слишком отвлеченны и абстрактны. Holsten делает упор на технологичность, Heineken – на всемирность, Miller – на общительность, Tuborg – на индивидуализм, Corona – на чувственность, Guinness – на уникальность. Резюмируя, можно сказать, что условием локального успеха остается просто хорошее пиво само по себе, тогда как к успеху глобальному приводит умение манипулировать информацией.







Вокрут пива





Как правильно ПИТЬ ПИВО

Истинные знатоки ценят не только качество пива, но и его правильную сервировку. А дегустация пива – это вообще целая наука, и если относиться к ней осмысленно, удовольствие от пива возрастает многократно.

Человечество столетиями напряженно трудилось, выработывая правила употребления пива. Причем успехи и достижения на этом пути нередко сопровождались не вполне гуманными решениями: древние галлы и германцы, например, самым подходящим пивным сосудом считали черепа убитых в бою врагов. В дальнейшем обычаи сменились: в ход пошли кружки из дерева, глины, металла. Встречались даже экземпляры из кожи и камня. В XVIII веке появились фарфоровые пивные кружки.

В наши дни наиболее предпочтительный материал для пивной посуды – стекло, фарфор, керамика, а также дерево. Металлическая посуда для пива нежелательна, и, конечно, совершенно неприемлема пластиковая. Пиво – живой напиток и теряет вкус и характер, будучи налитым в продукт органического синтеза. Лучше всего пить пиво

Немецкие кружки XVI века



из стекла. Неслучайно традиционную пивную кружку постепенно вытесняют высокие стеклянные бокалы, которые позволяют в полной мере оценить цвет, прозрачность и пеностойкость напитка. Тонкий стеклянный стакан прямо-таки разжигает аппетит к пиву. Само собой разумеется, стаканы и бокалы должны быть безупречно чистыми. Какие-либо пятна и отпечатки пальцев категорически недопустимы. Даже ничтожное присутствие жира отрицательно сказывается на качестве и стойкости пены. Но не стоит использовать химические моющие средства — их практически невозможно смыть окончательно, и запах все равно остается.

Оптимальный объем сосуда для питья — от 0,3 до 0,5 литра. Хотя возмож-

ны варианты. Так, англичане, признанные знатоки и ценители пива, пьют его пинтами (это чуть больше полулитра). А вот баварцы, которых тоже трудно упрекнуть в некомпетентности, предпочитают литровые кружки (Mass).

В странах с развитыми пивными традициями не принято пить пиво прямо из бутылки или на ходу. Нужно основательно расположиться за столом, дома или в баре, и сосредоточиться. Важно правильно наполнить кружку. Пиво наливают в ее центр с высоты двух-трех сантиметров от края. Затем нужно дождаться, пока пена загустеет и слегка осядет, и долить кружку примерно до трех четвертей ее высоты. Пивные бокалы и кружки нередко имеют специальную отметку на стенке.

Что касается формы пивного сосуда, то здесь все зависит от сорта пива. Подчеркнем: это вовсе не надуманный изыск ресторанный этикета, но результат длительного совершенствования культуры потребления. Соответствующая форма (и размер) бокала лучше выявляет вкусовые и ароматические особенности каждого сорта и позволяет получить от пива наибольшее удовольствие. Во всех странах с давними пивными традициями непременно имеется специальная отрасль, производящая пивную посуду. Подобные производства есть в Бельгии, Германии, Чехии. Европейский пивной протокол довольно строг и четко определяет, какое пиво из чего пить.

Простые сорта допустимо пить из простых кружек (4) или стаканов. Бокал для пльзенского или белого пшеничного должен быть конической или тюльпановидной (3) формы. Более дорогие и выдержанные сорта пива требуют особой посуды. Приведенная ниже таблица поможет сориентироваться в этом вопросе.

Существует по меньшей мере несколько десятков разновидностей стаканов, кружек и бокалов, предназначенных для разных сортов пива. Разумеется, дома не обязательно иметь сразу все эти виды (если, конечно, вы их не коллекционируете), но основные все-таки необходимы.

Если вас мучает жажда – пиво отлично ее утолит. Но недостаток жидкости в организме восполнит уже первый стакан или кружка. Все последующие – это чистое удовольствие. И чтобы оно было полным и ярким, необходимо придерживаться определенного алгоритма пивопития. Сначала делаете большой глоток или даже залпом выпиваете добрую половину кружки. Пауза. Глубокий удовлетворенный вздох. Половину оставшегося распределяете на несколько глотков. И, наконец, осушаете кружку до дна. Главное – пить не спеша. Только так удастся как следует распробовать то, что пьете. Кстати, баварцы считают, что по-настоящему почувствовать в пиво можно

Глубокие бокалы в форме раскрывающегося тюльпана (3)	Крепкие сорта, такие как бельгийские эли
Английский стакан емкостью в пинту (7)	Различные стауты, портер, «Гиннесс»
Маленькие бокалы, похожие по форме на коньячные или на рюмки для ликера (5)	Самые крепкие барли вайн, старые эли, императорский стаут
Небольшие тонкие бокалы, как для шампанского или белого вина (1)	Бельгийские фруктовые ламбики, трапистский эль
Высокие стаканы с широким основанием, сужающиеся сверху	Пряные и ароматные сорта, пшеничное пиво, пльзенское
Высокие стаканы толстого стекла (6)	Пшеничное
Широкие бокалы в форме чаши (2)	Ароматные сорта, бельгийское пиво, берлинское белое



только с третьей кружки. Или с четвертой.

Когда какое пиво следует пить? Как правило, легкое и освежающее светлое пиво пьют летом, а плотное и насыщенное темное – зимой. Кроме того, считается, что темное пиво – напиток скорее вечерний, тогда как светлое больше подходит для светлого времени суток. Однако лучше прислушиваться к своему внутреннему голосу (это всегда лучше), нежели слепо при-

держиваться навязываемой догмы.

Температура подачи пива колеблется от 6 до 15°C. Для светлого пива возможна довольно низкая температура – 6–9°C, а для темного предпочтительнее более высокая – 10–13°C.

Оптимальный вариант – температура погреб, где тот или иной сорт пива дозревает и хранится. Надо иметь в виду, что средняя температура в бытовом холодильнике (3–4°C) ниже, чем та,



при которой пиво максимально проявляет свои достоинства. Если пиво охладить слишком сильно, ниже 5°C, оно теряет выразительность. Американцы, живущие в довольно жарком климате, частенько переохлаждают пиво в холодильнике, и это одна из причин, почему американское бутылочное пиво, по отзывам многих знатоков, довольно безвкусно. В то же время слишком теплое пиво (выше 14°C) не освежает и не столь сильно радует своим вкусом. Вместе с тем в Англии, например, некоторые темные сорта иногда даже подогревают, спасаясь в зимнюю пору от пронизывающей сырости и холодного ветра.

Пиво нельзя охлаждать слишком резко, например помещая в морозильную камеру, и не следует быстро подогревать. Вообще любые резкие перепады температуры при хранении пива крайне нежелательны, поскольку могут быть губительными для него. Пиво, повторим, — живой напиток, и обращаться с ним следует как с живым существом. Оно не должно мерз-



нуть и ему не должно быть жарко. Его нельзя трясти, а тем более переливать в процессе хранения в другую емкость. Кроме того, пиво нужно оберегать от прямых солнечных лучей и хранить бутылки в вертикальном положении, чтобы напиток не соприкасался с пробкой.

Пиво — частый гость и на повседневном, и на праздничном столе. Ни в коем случае нельзя употреблять пиво вместе с другими алкогольными и безалкогольными напитками.

«Ерш» не доставит удовольствия настоящему гурману, а такие народные афоризмы, как «пиво без водки — деньги на ветер», — это демагогия. И хотя у многих европейских народов существует обычай запивать пивом глоток крепкого спиртного (виски, шнапса, водки), все же он не является нормой. Также не стоит одновременно пить разное пиво. Всё сразу не попробуешь, и гораздо приятнее сосредоточиться на одном сорте и тщательно его посмаковать. Впро-

чем, на дегустациях (и в познавательных целях) вполне допустимо попробовать несколько сортов, но понемножку.

Настоящие знатоки считают своим долгом регулярно бывать на пивных фестивалях, выставках и дегустациях, чтобы своевременно приобщаться к пивным новинкам, обогащать опыт, развивать и тренировать вкус. По каким же параметрам отличают хорошее пиво? Хотя на вкус и цвет товарищей нет, но оценивается пиво именно «на вкус и цвет», точнее на вид и вкус. Причем на вид по двум характеристикам — цвету и пене.

Деление пива на светлое и темное весьма условно, поскольку вариаций цвета такое множество, что зачастую трудно однозначно отнести его к той или другой категории. Европейская пивная конвенция (European Brewing Convention; EBC) пользуется особыми спектрометрическими стандартами, сравнивая цвет пива с различно окрашенными стеклянными дисками. Американцы применяют собственный метод — Standard Reference Method (SRM), сопоставляя цвет пива с разными оттенками: почти бесцветным, светло-соломенным, соломенным, золотым, янтарным (коричнево-желтым), темно-янтарным, бронзовым, медно-рыжим, темно-медным, коричневым, темно-коричневым, черным и черным непрозрачным, а для описания конкретного пива могут использоваться всевозмож-



В Бельгии в старину на постоялых дворах в таких бокалах с подставкой «стремечко» подавали пиво Kwak. Возчики пили его не слезая с козел



*Так проводят дегустацию
эксперты*

ные промежуточные и переходные определения, например медно-красный или золотисто-соломенный. Помимо цвета обращают внимание на прозрачность пива: оно может быть кристально прозрачным, но может содержать взвесь и осадок из-за присутствия органических компонентов, присущих данному сорту пива, — например, пивных дрожжей (в нефiltroванном и дрожжевом пшеничном). Самые суровые требования предъявляют к светлому пilsенскому: это пиво непременно должно быть чистым, прозрачным, золотистым. И еще оно должно сверкать. А вот темное

пиво может себе позволить быть совсем непрозрачным.

Разные сорта пива неодинаковы с точки зрения пенообразования. У некоторых элей пена может вообще отсутствовать. А многие сорта пшеничного пива пенятся так сильно, что это затрудняет наполнение бокала. Считается, что лагер должен иметь устойчивую, прочную пену. Налитый в кружку, он обязан сохранять пену высотой 4 сантиметра в течение минимум 4 минут. Если пена ниже или оседает быстрее, что-то с ним не то. Специалисты-дегустаторы измеряют пену линейкой и засекают время на

секундомере. Любители поступают проще. Например, пеностойкость проверяют так: осторожно кладут на шапку пены мелкую монетку, скажем копейку, и если она не утонула, все в порядке, пиво хорошее. Можно еще подуть на пену – у доброкачественного пива она упруго изгибается и пружинит. Кроме того, пена должна прилипнуть к стенкам бокала или стакана.

Вывеся суждение о внешности пива, переходим к оценке его сущности – аромата и вкуса. Причем запах имеет гораздо большее значение, чем собственно вкус, поскольку вкус чего-либо процентов на восемьдесят состоит именно из запаха. Об этом прекрасно известно каждому, кто хоть раз терял обоняние из-за насморка. Качество пива определяется в основном по запаху, так как обоняние на порядок чувствительнее вкуса, и из всех орга-

нолептических¹ качеств пива главное – его аромат. Сначала, чтобы уловить самый тонкий запах, следует несколько раз вдохнуть через нос,

делая выдох через рот. Более ощутительно букет напитка проявляется, когда пиво находится во рту. И, наконец, наиболее яркое восприятие запаха возникает в момент окончания глотка. Для характеристики пивного аромата используются следующие определения: чистый, свежий, хмелевой (слабый и более выраженный), дрожжевой, цветочный, фруктовый, а для испорченного пива – кислый или затхлый.

Помедлите немного

перед тем, как выпить пиво, насладитесь его ароматом. А выпив, сделайте паузу.

Существует, как известно, четыре основных вкуса. Но воспринимаются они по-разному. Дело в том, что за каждый вкус отвечает своя зона язы-



¹ Органолептические свойства – воспринимаемые органами чувств. Применительно к пиву (и любому напитку или пище) – это внешний вид, запах, вкус.

ка. Сладкий вкус ощущает только кончик языка, соленый – его передние края, кислый – задние края. Горький вкус воспринимается задней частью языка, у самого корня. Поэтому комплексное восприятие вкуса напитка несколько растянуто во времени. Сладкий вкус ощущается мгновенно, как только пиво попадает в рот, а хмелевая горечь – лишь в процессе глотания. Последовательный переход от сладкого к соленому, затем к кислому, а под конец к горькому и сочетание всех этих вкусов и составляет понятие «вкусное пиво». Пробуя пиво, мы оцениваем не только его вкус, но и тактильные характеристики – консистенцию (вязкость, упругость, плотность) и насыщенность углекислым газом (живость, шипучесть). В этом участвуют внутренняя поверхность губ и щек, нёбо и язык.

Описывая вкус хорошего пilsen-ского пива, используют такие эпитеты, как чистый, полный, гармоничный, сухой, ярко и слабо выраженный. Верховое и темное пиво нередко бывает сладковатым, в нем почти не чувствуется хмелевой горечи. Вкус такого пива более насыщенный, а консистенция более плотная и объемная. Темное пиво должно оставлять чистое солодовое послевкусие, без горечи.

Его вкус определяют как слабовыраженный, пустой или полный, солодовый, сладковатый. Некоторым сортам пива свойственна приятная кислота – от слабой, чуть опутимой до выраженной и хорошо освежающей.

В развитии вкуса нередко выделяют три стадии: предвкусие, средневкусие (то есть собственно вкус пива) и послевкусие – ароматическое и вкусовое воздействие напитка, ощущаемое некоторое время после того, как он выпит. Именно послевкусие является важнейшей аргументом, влияющим на решение, стоит ли продолжать пить данное пиво. Зачастую слишком длительное горькое послевкусие свидетельствует о невысоком качестве пива. Приятное ощущение хмелевой горечи, возникающее после глотка светлого и легкого пива пilsen-ского типа, довольно мимолетно, а послевкусия такое пиво почти не имеет.

Особенно яркая и богатая вкусовая гамма присуща некоторым элям, портерам, пшеничным и бельгийским сортам пива. Во вкусе и послевкусии особенно изысканных сортов даже без фруктовых добавок явственно ощущаются разнообразные цветочные, фруктовые, пряные и кондитерские нотки.



Атмосфера и закуска

Одного пива для наслаждения пивом недостаточно. Для проникновения в самую пивную суть важно правильное окружение. Пиво не только хорошо подходит ко многим блюдам, но и само может быть основой для них.

Наиболее последовательные любители пива предпочитают знакомиться с предметом своей страсти непосредственно на месте его рождения. Такой подход хоть и требует много времени и денег, однако вполне себя оправдывает, ведь многие восхитительные сорта пива никогда не пересекают границ и потребляются только там, где производятся. Пивной туризм становится все более модным во всем мире. Туристические компании предлагают специальные маршруты для ознакомления с пивоварением Чехии и Германии, Бельгии и Великобритании, да и других стран. На Октоберфест в Мюнхен съезжаются гости со всех континентов, за исключением, может быть, Антарктиды. Российские граждане быстро входят во вкус хорошего пива: их присутствие в чешских и баварских пивных с каждым годом становится все более заметным.

Однако поездки по «золотому пивному кольцу» доступны не всем. Это не страшно, подходящую атмосфе-





ру можно найти гораздо ближе — в пивных барах и ресторанах. Систематическое их посещение позволяет получить неплохое представление о пивной географии и культуре.

Но зачем идти в бар или ресторан, спросите вы, если проще и дешевле купить несколько ящиков пива и отправиться на дачу или на пикник? В данном решении есть свои плюсы, ведь для пива, кроме всего прочего, необходима хорошая компания. Однако аутентичную обстановку вам предложат только в пабе или ресторане. Есть и еще целый ряд веских причин, почему не стоит пренебрегать специализированными пивными заведениями. Вот эти причины.

- **Свежее пиво.** Именно в пивных барах пиво самое свежее. Бутылочное и баночное пиво нередко преодолевает тысячи километров, прежде чем

попадет в вашу кружку или стакан. При многих ресторанах и барах имеются собственные мини-пивоварни, и пиво можно пить немедленно по приготовлении.

- **Не только вкус, но и польза.** Приготовленное в мини-пивоварне «живое» пиво полезнее и вкуснее, чем фильтрованное и пастеризованное коммерческое пиво, в которое добавляют химические консерванты, чтобы оно выдержало дальнюю транспортировку и длительное хранение. Даже если ресторан сам не варит пиво, он получает его в бочках и кегах. А такое пиво заведомо более вкусное, чем бутылочное или баночное.

- **Разнообразие сортов.** В пивных заведениях можно встретить редкое и необычное пиво, которое не выпускают пивоваренные заводы, чья продукция ориентирована на массового потребителя. Некоторые бары и рестораны специально готовят какое-либо особое пиво малыми партиями,



чтобы побудить клиентов почаще заглядывать к ним в поисках новинок и неизведанных ощущений. Иногда устраивают дни чешского пива, баварского или какой-либо другой пивной страны.

- **Правильная сервировка.** Пивные заведения располагают необходимым инвентарем и обученным персоналом, чтобы подавать пиво правильно. Температура и посуда имеют важное значение.

- **Приобретение знаний.** В специализированном пивном ресторане или баре можно узнать много для себя нового и интересного. Персонал охотно поделится сведениями, как правильно хранить и сервировать пиво. В ресторанах, совмещенных с пивоварней, нередко можно совершить экскурсию по пивному производству, поговорить с мастером-пивоваром и даже немножко ему помочь. Отдельные зарубежные пабы и рестораны даже предлагают в выходные дни учебную программу MBA. Эти три буквы означают вовсе

не «магистр делового администрирования», а «мастер оценки пива» (Master of Beer Appreciation), то есть эксперт по пиву. Выпускников таких курсов в течение года поощряют совершенствовать свою квалификацию, а преуспевшим выдают дипломы о получении степени MBA.

- **Кухня.** Наконец, для получения полного удовольствия от каждого сорта пива необходима правильная закуска. Лучше всего, когда пиво сопровождается соответствующей национальной кулинарией. В пивных ресторанах придерживаются именно такого взгляда: к каждому сорту пива подбирают подходящие блюда традиционной национальной кухни. И если гармония достигнута, впечатление от пива становится ярким и незабываемым.

Говоря о кулинарии, стоит отметить, что пиво прекрасно сочетается с самыми разными блюдами. Наиболее универсально в этом плане пльзеньское. Принято считать, что к светлому пиву хорошо подходят



раки, крабы, креветки, вяленые снетки и вобла, сыр, чипсы, крекеры, сухарики, орешки. А темные солодовые сорта будто бы особенно подчеркивают вкус рыбных и мясных салатов и горячих блюд. Отнюдь не желая навязывать личных предпочтений, автор все же хотел бы возразить против подобного ранжирования пива. На взгляд пишущего эти строки, любой новый сорт, независимо от его цвета, лучше потреблять безо всякой закуски либо с национальными блюдами той страны, откуда происходит данный сорт. Кроме того, многие специалисты отвергают традиционное в нашей стране приложение к пиву – вяленую и копченую рыбу. С таким советом автор готов согласиться: пахучая рыба пере-

бывает тонкий вкус и аромат пива. А вообще, к любым кулинарным рекомендациям следует относиться критически и в то же время терпимо. В целом же к пиву подают жареную и отварную рыбу, суси, разнообразные мясные кушанья, горячие сосиски и сардельки с сырыми и тушеными овощами – квашеной капустой, картофелем и горошком. В качестве холодных закусок могут использоваться различные салаты, бутерброды с икрой, колбасой и ветчиной, копчености, морепродукты. И еще очень-очень многое.

Есть, однако, обширный раздел кулинарии, самым непосредственным образом связанный с пивом, – блюда, приготовленные на его основе. На пиве варят супы, готовят



овощные рагу, соусы, пудинги, кремы. В пиве тушат мясо, птицу и рыбу. На пиве даже пекут хлеб. Существуют целые кулинарные книги, в которых собраны рецепты таких блюд.

На пивных супах следует остановиться особо. Они встречаются в национальном меню немцев, шведов, датчан, бельгийцев, чехов, поляков, латышей, литовцев, финнов и других европейских народов. Суровые норвежцы с помощью супа из горячего пива и молока справлялись с простудой. Да и современные немцы предложат простывшему ребенку порцию пивного супа или просто теплого пива и только потом, если не поможет, обратятся к врачу. В начале XX века в Петербурге был известен пивной суп с экзотическим названи-

ем «лимпопо», представлявший собой финский хлебный суп «лейпакейто»: кислый хлеб варили в пиве, а затем хлебный мякиш удаляли.

В заключение этой главы приведем три рецепта блюд пивной кулинарии.

ПИВНОЙ СУП ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ

В Германии пивные супы имеют давнюю традицию. Их любили и короли, и крестьяне.

Возьмите: 0,5 литра светлого пива, 0,5 литра молока, 0,25 литра сливок, 1 столовую ложку крахмала, щепотку соли, 4-5 столовых ложек сахара, 100 граммов изюма, 3 яичных желтка, 1 чайную ложку корицы.

Смешайте в большой кастрюле пиво, молоко, сливки. Пару ложек

смеси размешайте с крахмалом. Всыпьте в молочно-пивную смесь вымытый изюм, соль, сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения. Влейте крахмальную кашу, дайте еще раз вскипеть, а затем снимите кастрюлю с огня. Заправьте суп желтками и корицей.

Подавать горячим с сухариками или гренками.

БРОЙЛЕР НА ПИВНОЙ БАНКЕ

Современный американский рецепт быстрого приготовления курицы. Благодаря пиву она получается исключительно нежной и ароматной.

Возьмите пол-литровую металлическую банку пива, лучше темного, хотя в банках темное пиво встречается довольно редко. Поэтому можно использовать и светлое. Отлейте половину содержимого из банки, а в крышке проткните несколько дополнительных отверстий, чтобы пиво лучше испарялось. Цыпленка-бройлера весом 1,1–1,4 килограмма под-

готовьте как обычно для жарки в духовке или на гриле: вымойте, оботрите насухо, посолите, поперчите, можно натереть специями. Насадите тушку на пивную банку. Разогрейте духовку. Установите курицу на противне в вертикальном положении и закройте в духовке минимум на полчаса. Курица готова, когда ее кожа приобретет румяную корочку.

Глоток холодного пива не испортит вкус этого блюда.

ЙОГУРТ С ПИВОМ

Возьмите: 0,5 литра светлого пива, 600–700 граммов йогурта, 1 столовую ложку сахара, 1 лимон, 4 чайных ложки брусничного конфитюра.

В миксере смешайте пиво, йогурт, сок половины лимона и сахар. Разлейте в четыре высоких узких бокала. Вторую половинку лимона нарежьте ломтиками. На каждый бокал положите кружок лимона и украсьте конфитюром.

Подавать холодным на десерт.



Пивные аксессуары

Некоторые страстные любители убеждены, что просто любить пиво недостаточно. Они, как сороки, собирают самые разнообразные предметы, связанные с пивом и пивоварением: бутылки, пробки, этикетки и многое другое. Нередко такие коллекции представляют реальную ценность.

Когда пиво выпито, иногда очень хочется, чтобы в память о нем осталось что-то осязаемое, вещественное. Это должно быть нечто ценное, но в то же время недорогое или вовсе бесплатное. Таких сувениров существует множество. Их прихватывают на память и хранят. Так любители пива становятся коллекционерами-биорофилами, собирающими всевозможные предметы, напоминающие о любимом напитке.

Что движет такими коллекционерами? Некоторыми — ностальгия. Существует множество сортов пива, за которыми приходится специально охотиться. Постоянно появляются новые пивные марки, а старые делаются достоянием прошлого. Поэтому пивные аксессуары могут быть настоящим памятником истории и культуры, и коллекция приобретает немалую материальную ценность.

Кроме того, увлечение биорофилией является замечательным поводом для регулярного общения с другими энтузиастами пива. Такие клубы по интересам действуют во

многих странах, объединяя представителей самых разных слоев общества; их даже называют «социальной смазкой». Коллекционеры пивных аксессуаров издают свои газеты, бюллетени и каталоги, проявляют немалую активность в интернете.

Сообщества бирофилов имеются и в России. Например, 14 сентября 1990 года в Смоленске была основана Партия друзей пива, бессменным председателем которой является Виктор Довгань, известный бирофил и автор «Книги о пиве». (Внимание! Партию друзей пива не следует путать с Партией любителей пива, зарегистрированной в Москве в августе 1994 года, которая после неудачи на думских выборах 1995 года прекратила свое существование.) Организации, подобные Партии друзей пива, есть также в Чехии, Польше и Германии. Конечно, объединяет бирофилов не только собирательство, а главным образом любовь к пиву. Они устраивают съезды и конференции, распространяют в своем кругу информацию, обмениваются предметами коллекцио-



нирования. Пивные аксессуары регулярно выставляются в качестве лотов на виртуальных аукционах, например на eBay.com или Molotok.ru. Некоторые предприимчивые коллекционеры умудряются делать на такой торговле деньги, превышающие их профессиональные доходы.

Ниже приведен далеко не полный перечень предметов, представляющих интерес для бирофилов.

- **Бутылки.** Как правило, обычные пивные бутылки не имеют особой ценности. Кроме того, они тяжелы, бьются, занимают много места.

То и дело посещает недоумение – зачем в доме столько пустых бутылок? Но среди них встречаются и довольно интересные экземпляры – формой, цветом стекла, датой выпуска, а также наличием украшений – рельефных изображений и надписей. Наиболее ценные бутылки – обнаруженные при раскопках. Иногда даже осколки старинных бутылок ценятся дороже, чем целые, но заурядные современные.

- **Банки.** Пик моды на коллекционирование



пивных банок миновал пару десятков лет назад, когда они еще были в новинку. Однако старые банки, а также банки необычной формы, например с конусным навершием, продолжают интересовать собирателей. Сегодня нередко коллекции, размер которых превышает 10 тысяч штук. Банки легко повредить, а в коллекцию годятся только непомятые экземпляры. Хранить полные, невыпитые, банки не имеет смысла: пиво портится, а банки текут.

• **Бирдекели.** Картонные подставки под пивные кружки и стаканы с давних пор распространены в странах с развитой пивной культурой, где половина пива потребляется за стойкой бара. Гигроскопический картон впитывает пролившееся пиво. В Великобритании такие картонки называют beer mat, в США – beer coaster, в Германии – Bierdeckel, Bierfilzen или Bieruntersetzer. Графическое оформление бирдекелей бывает весьма оригинальным, поэтому они представляют немалую коллекционную ценность. Но они должны быть безупречны: никаких пятен пива. Старые и редкие бирдекели хороши для оформления пивных баров и выставок. Их удобно хранить и легко сканировать, чтобы поместить изображение в интернете. Цена некоторых





биркеелей достигает на аукционах 200 долларов.

- **Бутылочные пробки (кроненпробки).** Ценностью обладают только старинные или редкие экземпляры, с прокладкой из натуральной пробки. На коллекционных пробках не должно быть следов откупоривания. Отвинчивающиеся кроненпробки (например, от бутылок Miller Genuine Draft) не повреждаются при открывании, а обычные можно аккуратно снять, положив сверху большую монету.

- **Этикетки.** Самые ценные – старинные этикетки. Разумеется, они должны быть неиспользованными и неповрежденными. Хранение коллекции требует внимания, так как бумага со временем разрушается, а краски выцветают. Этикетки отлично подходят для экспозиций. Многие производители пива считают рассылку этикеток коллекционерам хорошим рекламным

ходом, поэтому обычно их можно получить бесплатно. Другие просят за редкие образцы умеренную плату. К запросу нужно приложить конверт с обратным адресом.

- **Открывалки для бутылок.** Не слишком ценный, но удобный для хранения предмет коллекционирования. К тому же открывалки полностью сохраняют свою функциональность: коллекцией можно не только гордиться, но и использовать по прямому назначению.

- **Сосуды для питья.** Пивная посуда может обладать весьма высокой ценностью, особенно если стаканы, бокалы и кружки украшены логотипами пивных компаний и торговых марок пива. Такая коллекция хорошо смотрится, но требует немало места, внимания и ухода. Кружки сохраняются гораздо лучше стаканов, так как они тяжелее и прочнее.



• **Спичечные коробки и книжки.** Этот вид рекламы пива и сам по себе довольно редок, а уж отдельные экземпляры являются чуть ли не раритетами.

• **Плакаты.** Полиграфические изделия хороши для экспонирования и украшения интерьера. Некоторые пивные рекламные плакаты первой половины XX века представляют сегодня настолько большую коллекционную (а нередко и художественную) ценность, что их репродуцируют в виде опять же плакатов, а также открыток. Очень важно правильно хранить такую коллекцию: бумага — недолговечный материал.

• **Вывески.** Весьма специфический вид коллекционирования, требующий немалой решительности и значительных средств. В прошлом реклама пива нередко помещалась на деревянных или жестяных щитах, в наши дни используется пластик или прессованный картон, транспаранты и флаги. Иногда применяется внутренняя подсветка, проекция изображений и иные спецэффекты. Кроме того, есть еще неоновые вывески питейных заведений и неоновая реклама. Некоторые крупные пивные компании выпускают небольшие неоновые вывески, предназначенные для интерьеров пивбаров и магази-



нов. Эти легко бьющиеся предметы даже на старте коллекционирования очень недешевы, так что следует хорошенько подумать, прежде чем начинать подобную коллекцию.

- **Рекламные видеоролики.** В этой области, как и в оформлении рекламных плакатов, есть свои знатоки и эксперты, тщательно изучающие эстетическую сторону предмета и тенденции развития рекламы. Современные цифровые технологии позволяют сохранять видеопroduкцию практически без потерь качества изображения и звука.

- **Периодические издания.** Некоторые бирофилы специализируются на пивной периодике, а также на рекламе пива в обычной прессе. Подобные коллекции представляют какую-то ценность только в глазах знатоков, круг которых довольно узок. Другие коллекционеры собирают карикатуры или анекдоты на пивную тему.

- **Одежда.** Пивоваренные компании имеют давнее обыкновение разме-

щать свою рекламу на майках, свитерах, фартуках, кепках, банданах и других носильных вещах. Некоторые компании одевают в униформу обслуживающий персонал принадлежащих им заведений. Отдельный предмет коллекционирования – футболки (t-shirts) с различными шуточными надписями и картинками. Особенно это распространено в Соединенных Штатах. Пивовары вовсю упражняются в остроумии, стремясь перешеголять конкурентов. Они устраивают состязания и конкурсы, есть даже клубы, выбирающие лучшую футболку месяца на пивную тему, – T-shirt-of-the-month Club.

- **Рукоятки пивных кранов.** Такая коллекция имеет смысл, если в распоряжении коллекционера имеется собственный пивной бар или что-то подобное. Рукоятки пивных кранов бывают самых разнообразных размеров и форм. Их делают из дерева, металла, пластика, и они отнюдь не дешевы.

- **Значки и медали.** Пивоваренные компании из года в год выпускают рекламные значки, монеты, магниты для холодильников и памятные медали. На некоторых пивных фестивалях и праздниках (например, на европейских весенних карнавалах Mardi Gras и Fasching) такими значками и монетами можно заплатить за пиво.

- **Подносы.** Рекламные подносы с логотипами компаний являются очень удобным предметом для коллекционирования – они прочны, их легко



хранить, и среди них попадаются весьма редкие, а потому ценные. Они хорошо смотрятся, и даже маленькие подносики «для чаевых» способны украсить интерьер.

- **Полотенца.** В пабах Великобритании для протирки стойки или вместо бирдекелей используются небольшие, занятно оформленные полотенца и салфетки. В других странах ничего подобного нет, и поэтому такой вид коллекционирования имеет место преимущественно на Британских островах.



Собирательство пивных редкостей в некоторых случаях приносит не только радость и удовольствие, но и немалый доход. Например, стеклянный пивной стакан конца XIX века с эмалевой эмблемой пивоваренной компании Anaconda Brewing Co (Анаконда, штат Монтана) недавно был продан на аукционе в США за 1020 долларов.

Американец Герберт Хейлок, служивший шифровальщиком на базе американских ВВС под Мюнхеном, приобрел в 1951 году восемь пивных стаканов местного производства. Эти баварские сувениры стали началом огромной коллекции пивных аксессуаров, которую Херб собирал всю жизнь. К преклонному возрасту он заполнил свой дом и гараж чуть ли не миллионом уникальных предметов. В 1987 году коллекцию за миллион долларов купила пивоварня Ольденберга (Кентукки), при которой был

развлекательный комплекс. Получился настоящий музей, хотя места в нем хватило только для половины коллекции. А в 1996 году коллекцию Хейлока приобрел американский пивной концерн Miller Brewing. Уж он-то нашел, где ее разместить во всей красе.

Техасец Джон Майлович собрал в своем доме в Хьюстоне коллекцию из 50 тысяч пивных банок, многие из которых были разрезаны и хранились в виде раскатанных металлических листов. Правда, миссис Майлович считала, что ее муж выжил из ума, особенно когда он принялся декорировать их дом, обивая его снаружи баночными листами. После смерти Джона его сын не только продолжил отцовскую коллекцию, но даже занялся дизайном сереек, изготавливаемых из отрывных язычков пивных банок.

В Музее тары для напитков (Museum of Beverage Containers; Нэшвилл, штат Теннесси) собрана самая большая в мире коллекция банок из-под пива и прохладительных напитков – более 300 тысяч экземпляров.

Можно привести немало подобных примеров, когда частные коллекции ложжились в основу музеев. Почти при всех крупных пивоваренных компаниях и во многих городах Чехии, Германии, Бельгии, Голландии, Великобритании, США и других стран с развитой культурой пивоварения есть музеи истории пива. Российские коллекционеры пока не совершали подобных подвигов. Значит, все впереди.

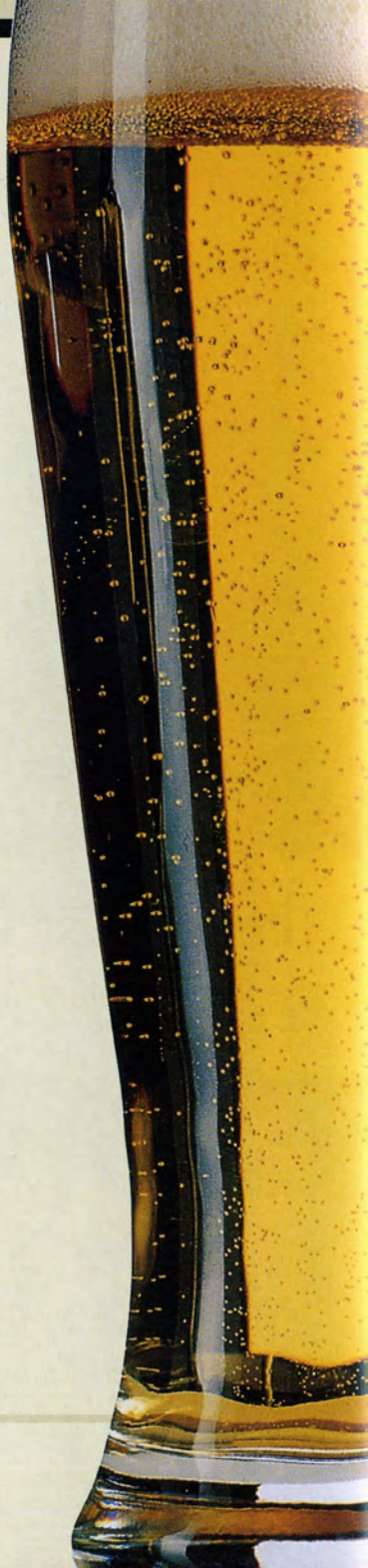




Краткий путеводитель по маркам пива



Предлагаемый путеводитель по маркам пива отнюдь не претендует на исчерпывающую полноту. Он скорее отражает нынешнее положение на московском пивном рынке, который находится в состоянии постоянного брожения: одни марки пива вдруг исчезают, другие появляются. Этот процесс, разумеется, не прекращался и во время подготовки данной книги к изданию, поэтому после ее выхода картина, вполне возможно, будет несколько иной.



АМСТАР

Завод компании «Амстар» (Уфа) оснащен самым современным голландским пивоваренным оборудованием.

Сокол Классическое

Светлое пиво.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность¹ 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность² 46 ккал.

Сокол Безалкогольное

Светлое пиво.

Состав: вода, ячменный солод, мальтоза, хмель.

Плотность 6,7%, крепость 0,5% об.

Энергетическая ценность 52 ккал.

Сокол ICE (Сокол Айс)

Ледяное пиво класса premium. Производится по специальной «ледяной» технологии (см. главу «Низовое пиво»), в результате чего получается напиток пониженной калорийности с мягким и свежим вкусом.

Состав: вода, ячменный солод, сахар, хмель.

Плотность 11%, крепость не менее 4,7%.

Энергетическая ценность 39 ккал.

Белый Медведь Светлое

Светлое пиво.

Состав: вода, ячменный солод, ячмень, сахар, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,8% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.

Белый Медведь Крепкое

Светлое пиво.

Состав: вода, ячменный солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 16%, крепость 7,2% об.

Энергетическая ценность 62 ккал.



¹ Ремарки «плотность», «начальная плотность сусла», «экстрактивность начального сусла» и т.д. – равнозначны.

² Здесь и далее калорийность указывается для 100 граммов пива.

Белый Медведь Безалкогольное

Светлое пиво, обладающее всеми вкусовыми качествами настоящего пива.

Состав: вода, ячменный солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 6,8%, крепость 0,5% об.

Энергетическая ценность 30 ккал.

Amsterdam Navigator (Амстердам Навигатор)

Крепкое пиво сорта «доппельбокс». Рекомендуемая температура потребления 7–10°C. Производится по лицензии голландской компании Royal Grolsch N.V.

Состав: вода, ячменный солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 19%, крепость 8,5% об.

Энергетическая ценность 75 ккал.



АФАНАСИЙ

Компания «Афанасий Пиво» образована на базе пивзавода в Твери. Пиво под маркой «Афанасий» производит компания «Брау Сервис».

Доброе Светлое

Мягкое легкое пиво. Чистый солодовый вкус и сбалансированная хмелевая горечь.

Плотность 11%, крепость 4% об.

Доброе Крепкое

Светлое пиво.

Плотность 18%, крепость 8,2% об.

Афанасий Премиум

Светлое пиво. Выпускается в пластиковой бутылке емкостью 1 литр.

Плотность 12%, крепость 5% об.



БАЛТИКА

ОАО «Пивоваренная компания «Балтика» является крупнейшим российским производителем пива. Крупный пакет акций компании приобретен консорциумом Baltic Beverages Holding (BBH). В холдинг «Балтика» входят заводы «Балтика–Санкт-Петербург», «Балтика–Тула», «Балтика–Ростов» и «Балтика–Самара». Компания является лауреатом премии «Народная марка» (1998, 2000, 2002) как выпускающая самое популярное пиво в России.

Балтика №0 Безалкогольное

Пиво с мягким вкусом хмеля и ароматом солода. Выпускается с 2001 года. Плотность 12%, крепость 0,5% об. Энергетическая ценность 33 ккал.

Балтика №1 Легкое

Нежно-золотистое легкое пиво с выраженным солодовым вкусом и хмелевым ароматом. Высокое содержание углекислоты. Плотность 11%, крепость 4,4% об. Энергетическая ценность 39 ккал.

Балтика №2 Пати Микс

Оригинальные пивные баночные коктейли (поровну смешаны пиво и лимонад). Выпускается «Пати Микс Лимон», «Пати Микс Апельсин», «Пати Микс Вишня» и «Пати Микс Кофе».

Балтика №3 Классическое

Светлое пиво с мягким хмелевым вкусом и ароматом. Лауреат премии правительства РФ в области качества (1997). Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель. Плотность 13%, крепость 5,6% об. Энергетическая ценность 46 ккал.



Балтика №4 Оригинальное

Темное пиво. В состав входит светлый, карамельный и ржаной солод.

Плотность 15%, крепость 5,6% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.

Балтика №5 Золотое

Элитный светлый лагер.

Состав: вода, светлый и карамельный ячменный солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 12%, крепость 5,3% об.

Энергетическая ценность 44,6 ккал.

Балтика №6 Портер

Темный эль с ароматом кофе и жареного хлеба и гармоничным вкусом. Получил немало наград на конкурсах пива.

Выпускается с 1995 года.

Состав: вода, светлый, карамельный и жженный солод, хмель, специальный штамм дрожжей.

Плотность 17%, крепость 7% об.

Энергетическая ценность 60 ккал.

Балтика №8 Пшеничное

Светлое пиво. Нефильтрованное. Дрожжи придают ему непрозрачность, создают богатый вкус и мягкий аромат. На дне бутылки почти всегда имеется дрожжевой осадок, который следует взболтать и вылить в бокал вместе с пивом.

Состав: вода, пшеничный солод, светлый и карамельный ячменный солод, хмель, дрожжи.

Плотность 12,5%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 45 ккал.

Балтика №9 Крепкое

Светлое пиво. Солодовый аромат, легкий, гармоничный вкус. Выпускается с 1998 года.

Состав: вода, светлый солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 16,5%, крепость 8% об.

Энергетическая ценность 62 ккал.





Балтика №10 Юбилейное

Светлое пиво. Оригинальный вкус придают ему горький миндаль и базилик.

Разработано к 10-летию пивоваренной компании «Балтика».

Плотность 13%, крепость 5,2% об.

Энергетическая ценность 50 ккал.

Парнас

Светлое пиво с легким хмелевым и солодовым ароматом. Лауреат премии правительства РФ в области качества (1997). «Балтика» позиционирует эту марку как элитный сорт класса premium.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 13%, крепость 5,6% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



Арсенальное Классическое

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 12%, крепость 4,5% об.

Энергетическая ценность 45 ккал.

Carlsberg Beer (Карлсберг Бир)

Производится по лицензии пивоваренной компании Carlsberg Breweries A/S (Копенгаген, Дания).

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 42,5 ккал.



ВЕНА

Пивоваренный завод «Вена», Санкт-Петербург.

Невское Светлое

Освежающее светлое пиво с мягким вкусом и тонким хмелевым ароматом. Выпускается с февраля 2000 года. Призер ряда пивных конкурсов.

Состав: вода, ячменный солод, хмелепродукты.

Плотность 11%, крепость 4,6% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.

Невское Оригинальное

Светлое пиво, отличающееся полнотой вкуса, тонким хмелевым ароматом, высокой стойкостью. Удостоено ряда медалей на международных пивных конкурсах.

Состав: вода, светлый солод, хмель.

Плотность 13%, крепость 5,7% об.

Энергетическая ценность 50 ккал.

Николай Синебрюхофф

Светлое пиво. Выпускается по лицензии фирмы «Синебрюхофф» (Финляндия). Названо в честь русского купца

Николая Синебрюхова, основавшего в 1819 году в Хельсинки старейшее пивоваренное производство Северной Европы.

Состав: вода, светлый солод, хмель.

Плотность 13%, крепость 5,6% об.

Энергетическая ценность 50 ккал.

Tuborg Gold Label (Туборг Золотой Ярлык)

Светлое пиво класса premium. Выпускается по лицензии компании Carlsberg Breweries A/S

(Копенгаген, Дания).

Плотность 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 44 ккал.



ОЧАКОВО

Московский пиво-безалкогольный комбинат «Очаково» – дочернее предприятие компании «Бахус», которая входит в число крупнейших производителей пива России и Европы. Имеет филиалы в Краснодаре и Пензе, а также солодовню в Липецке.

Очаково Светлое

Слабоалкогольное пиво с тонким вкусом, выраженной хмелевой горечью и ароматом.

Плотность 10%, крепость не менее 4% об.

Энергетическая ценность 38 ккал.

Очаково Специальное

Слабоалкогольное светлое пиво с тонким сладковатым вкусом, неяркой хмелевой горечью и устойчивой пеной.

Плотность 11%, крепость не менее 4,5% об.

Энергетическая ценность 41 ккал.

Очаково Темное

Темно-янтарное пиво с чистым ароматом карамельного солода и богатым полным солодовым вкусом, типичным для темного пива, выраженной хмелевой горечью и устойчивой пеной.

Плотность 16%, крепость 6,2% об.

Энергетическая ценность 60 ккал.

Очаково Оригинальное

Светлое пиво с чистым тонким вкусом, хмелевой горечью и ароматом. Непастеризованное.

Состав: вода, светлый ячменный солод, кукурузная крупа, сахар, хмель.

Плотность 12%, крепость не менее 5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.

Столичное

Светлое пиво класса premium. Хмелевой аромат сочетается с ярко выраженной хмелевой горечью. Выпускается с 1979 года.

Состав: вода, светлый ячменный солод, рисовая крупа, хмель.

Плотность 12%, крепость 4,7% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



ПИВОВАРНИ ИВАНА ТАРАНОВА

Предприятие названо в честь русского летчика и пивовара начала XX века. Включает завод в Калининграде и «Пивоварни Ивана Таранова» (Новотроицк, Оренбургская область).

Кёнигсберг

Светлое пиво класса premium со свежим, слегка цветочным ароматом и приятным вкусом с выраженной хмелевой горечью. Выпускается калининградским заводом, унаследовавшим производство пивоварни Königsberger Brauerei, основанной в 1910 году.
Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи.
Плотность 12%, крепость 4,5% об.
Энергетическая ценность 46 ккал.

Доктор Дизель

Крепкое светлое пиво. Рекламный лозунг: «Доверни до семи!». Состав: вода, ячменный солод, сахар, хмель, дрожжи.
Плотность 15%, крепость 6,8% об.
Энергетическая ценность 62 ккал.

Три Медведя

Светлое пиво. Производится с применением технологии золотого фильтра.
Состав: вода, ячменный солод, сахар, хмель, дрожжи.
Плотность 12%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 46 ккал.

ПИТ Светлое

Светлое пиво со слабой хмелевой горечью, в аромате присутствуют заметные цветочно-медовые тона.
Состав: вода, ячменный солод, хмель.
Плотность 11%, крепость 4,5% об.
Энергетическая ценность 42 ккал.

ПИТ Export

Светлое пиво с тонким ароматом. Производится с применением технологии золотого фильтра.
Состав: вода, ячменный солод, хмель.
Плотность 11%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 45 ккал.



Gösser (Гёссер)

Светлое пиво с приятной неяркой хмелевой горечью и ароматом, освежающим вкусом и кисловатым послевкусием. Выпускается заводом «Балтик-Лайн» по лицензии австрийской компании Gösser Brauerei (1860). Рекламный лозунг – игра слов на немецком языке: «Gut, Besser, Gösser».

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 11,8%, крепость 5,1% об.

Энергетическая ценность 44 ккал.



ПИВОВАРНИ МОСКВА-ЭФЕС

Компания «Пивоварни Москва-Эфес» (при открытии – «Рюрик-Эфес») начала работать в 1999 году. Рекламный лозунг: «Сварено в России, чтобы быть ближе».

Efes Pilsener (Эфес Пилзенер)

Светлое пиво с насыщенным ароматом, в котором ощущаются хлебные тона, хорошо сбалансированным вкусом и легкой горечью в послевкусии. Выпускается с июня 1999 года. Первоначально позиционировалось как пиво класса high premium. Плотность 12%, крепость 5% об.

Старый Мельник Светлое

Светлое пиво. Первоначально сопровождалось рекламным лозунгом «Душевное пиво».

Состав: вода, солод, рисовая крупа, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,6% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.

Старый Мельник Классическое

Светлое пиво.

Состав: вода, солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 13%,

крепость не менее 5,5% об.

Энергетическая ценность 50 ккал.





Старый Мельник Золотое

Светлое пиво.

Состав: вода, солод, хмель.

Плотность 12,2%, крепость 5,2% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.

Старый Мельник Темное

Темное пиво с характерным винным ароматом, в котором ощущаются карамельные и хлебные тона, и неярким солодовым вкусом.

Состав: вода, солод, экстракт жженого солода, мальтозная патока, хмель.

Плотность 15%, крепость 6,5% об.

Энергетическая ценность 58 ккал.

Warsteiner Premium Verum (Варштайнер Премиум Верум)

Светлое пиво с терпким хмелевым вкусом и слабой горчинкой.

Выпускается с декабря 2002 года

по лицензии компании Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG (Варштайн, Германия), которая варит пиво с 1753 года. Производится в соответствии с требованиями «Заповеди чистоты», то есть из воды, солода и хмеля, без консервантов и пищевых добавок.

Плотность 11,6%, крепость не менее 4,8% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.



ПИВОВАРНЯ ХЕЙНЕКЕН

Heineken – один из крупнейших пивных концернов. Основан в 1863 году. Пиво Heineken разливают и пьют в 170 странах. Недавно Heineken приобрел у компании «Браво Интернэшнл» большой пивоваренный завод, открытый в марте 1997 года в Санкт-Петербурге.

Heineken Lager Beer (Хейнекен Лагер Бир)

Светлое пиво класса premium. Выпускается «Пивоварней Хейнекен» (Санкт-Петербург) по оригинальному рецепту, созданному в Амстердаме. Производится с использованием специального



штамма дрожжей Heineken A-yeast, которые придают пиву особый вкус и игристость.
Плотность 11,4%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 43 ккал.

Бочкарев Бочковое

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, сахар, хмель.
Плотность 10%, крепость 4% об.
Энергетическая ценность 40 ккал.

Бочкарев Светлое

Светлое слабоалкогольное пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, сахар, хмель.
Плотность 12%, крепость 4,5% об.
Энергетическая ценность 46 ккал.

Охота Светлое

Светлое слабоалкогольное пиво.
Состав: вода, светлый ячменный солод, сахар, мальтозная патока, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,5% об.
Энергетическая ценность 42 ккал.

Löwenbräu Original (Лёвенброй Оригинальное)

Классическое светлое пиво.
Выпускается с 2000 года по лицензии Löwenbräu AG (Мюнхен, Германия).

Состав: вода, светлый солод, хмель.

Плотность 12%, крепость 5,2% об.
Энергетическая ценность 45 ккал.



САН ИНТЕРБРЮ

Вторая по объемам производства компания в России. Холдинг SUN Interbrew контролирует «Клинский пивкомбинат» (Московская область; основан в 1975 году), «Ивановскую пивоваренную компанию» (Иваново), «Саранскую пивоваренную компанию» (Саранск, Мордовия), «Пермскую пивоваренную компанию» (Пермь), завод «Росар» (Омск), завод «Поволжье» (Волжский, Волгоградская область).

Клинское Светлое

Светлое пиво с чистым сбалансированным вкусом, приятной хмелевой горечью и легким хмелевым ароматом. Удостоено множества наград российских и международных конкурсов. Выпускается с 1981 года.

Состав: вода, светлый ячменный солод, рисовая крупа, мальтозная патока, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,5% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.



Клинское Redкое

Полутемное пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, солодовый экстракт, рисовая крупа, мальтозная патока, хмель.

Плотность 14%, крепость 5,8% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.

Клинское Безалкогольное

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 6,4%, крепость 0,5%.

Клинское Люкс

Светлое пиво с легким хмелевым ароматом, чистым вкусом и приятной хмелевой горечью.

Плотность 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.

Толстяк Светлое

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,5% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.





Толстяк Забористое

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 14%, крепость 5,8% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.



Толстяк Доброе

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.

Сибирская Корона Классическое

Пиво янтарного цвета с хмелевым ароматом и приятной хмелевой горечью.

Состав: вода, светлый ячменный солод, рис, хмель.

Плотность 12%, крепость 4,5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



Сибирская Корона Праздничное

Светлое пиво.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 14%, крепость 5,5% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.



Сибирская Корона Крепкое Люкс

Плотное пиво с богатым насыщенным вкусом и ароматом.

Плотность 15%,

крепость 6,5% об.

Сибирская Корона Рубиновое

Полутемное пиво янтарно-красного цвета с чуть сладковатым вкусом и густой пеной.

Плотность 14%,

крепость 5,8% об.



Stella Artois (Стелла Артуа)

Светлый лагер класса premium. Вкус гармоничный, с выраженной хмелевой горечью. Рекомендуемая температура потребления 5°C. Выпускается по лицензии компании Stella Artois Brewery (Лёвен, Бельгия; основана в 1366 году). На сегодня самая популярная бельгийская марка в мире.

Для российского рынка это пиво варят на украинском заводе «Десна» (Чернигов), хотя возможны поставки с заводов Stella Artois в Бельгии или Interbrew UK в Англии.

Состав: вода, светлый ячменный солод, рисовая крупа, хмель.

Плотность 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



Staropramen (Старопрамен)

Светлое пиво. Выпускается по лицензии чешской группы Prazske Pivovary.

Состав: вода, солод, сахар, хмель, дрожжи.

Плотность 10%, крепость 4,2% об.

Энергетическая ценность 35 ккал.

СТЕПАН РАЗИН

Акционерное общество «Комбинат имени Степана Разина» считается старейшим пивоваренным предприятием России. По приказу Екатерины II в Санкт-Петербурге в 1795 году была основана пивоварня, позже купленная пивоваром Казалетом. Компания «Степан Разин» находится на месте этой пивоварни.

Адмиралтейское

Светлое пиво. Рекламный лозунг:

«Мы сохранили для вас вкус пива!».

Состав: вода, светлый солод, рисовая крупа, сахар, хмель.

Плотность 12%, крепость 4,5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.

Степан Разин Светлое

Обладает выраженным хмелевым вкусом и ароматом. Глубоко выброженное.

Плотность 11,6%, крепость 3,5%.



Степан Разин Специальное

Светлое слабоалкогольное пиво с чистым солодовым ароматом, гармонично сочетающимся с легкой хмелевой горечью.

Удостоено серебряной медали на III Международном пивном аукционе (1996).

Плотность 10,6%, крепость 2,8% об.

Степан Разин Пшеничное Дрожжевое

В аромате преобладают фруктово-цветочные тона, вкус мягкий, сбалансированный, приятное послевкусие.

Плотность 12%, крепость 5% об.

**ТИНЬКОФФ**

Частные рестораны «Тинькофф», совмещенные с мини-пивоварнями, уже открыты в Санкт-Петербурге, Москве, Новосибирске и Самаре, а скоро откроются и в других городах. В Пушкине (Царском селе) под Петербургом построен пивоваренный завод компании, который выпустил первое пиво в апреле 2003 года.

Тинькофф Платиновое

Светлое пиво. Непастеризованное, без консервантов. Производится с применением холодной фильтрации.

Состав: вода, солод (светлый и карамельный), хмель, дрожжи.

Плотность 13%, крепость 4,7% об.

Энергетическая ценность 50 ккал.

**Тинькофф Золотое**

Светлое пиво. Непастеризованное, без консервантов. Производится с применением холодной фильтрации.

Состав: вода, солод (светлый, карамельный, меланоидиновый), хмель, дрожжи.

Плотность 14%, крепость 4,8% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.

Тинькофф Бок

Крепкое светлое пиво. Непастеризованное, без консервантов.

Производится с применением холодной фильтрации.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи.

Плотность 16%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 62 ккал.

Тинькофф Портер

Темное пиво.

Состав: вода, солод (светлый, меланоидиновый, темный, карамельный), хмель, дрожжи.

Плотность 14%, крепость не менее 4,7% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.

ТРАНСМАРК

Московская пивоваренная компания «Трансмарк» создана транснациональной корпорацией South African Breweries (SAB; в настоящее время SABMiller). Основой производства является пивоваренный комбинат в Калуге.

Золотая Бочка Светлое

Обладает легким приятным солодовым ароматом и насыщенным хмелевым вкусом.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель, дрожжи.

Плотность 10,5%, крепость 4% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.



Золотая Бочка Классическое

Светлое пиво с легким приятным солодовым ароматом и хмелевым вкусом. Производится по рецепту 1875 года из светлого ячменного солода.

Плотность 12%, крепость 5%.

Энергетическая ценность 45 ккал.



Velkopopovický Kozel Světlý (Велкоповицкий Козел Светлый)

Светлое пиво. Выпускается по лицензии чешской компании Pivovar Velké Popovice a.s. Многократный лауреат престижных международных конкурсов.

Состав: вода, солод, хмель.

Плотность 9,75%, крепость 4,5% об.



Holsten Premium (Хольстен Премиум)

Легкое светлое сухое пиво с приятной терпкой хмелевой горечью и хмелевым ароматом. Выпускается в Калуге с апреля 2000 года по лицензии немецкой компании Holsten-Brauerei AG (Гамбург). Летом 1998 года входило в десятку самых популярных марок пива в России.

Состав: вода, солод, хмель.

Плотность 11,6%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 45 ккал.

**Holsten Festbier Premium
(Хольстен Фестбир Премиум)**

Темное пиво. Выпускается по лицензии немецкой компании Holsten-Brauerei AG (Гамбург).

Плотность 12,2%, крепость 4,9% об.

Энергетическая ценность 47 ккал.

**Miller Genuine Draft
(Миллер Джинюин Драфт)**

Легкое светлое, очень прозрачное пиво со сбалансированным освежающим вкусом и слабой хмелевой горечью. Выпускается в Калуге с июля 2000 года по лицензии и под контролем пивоваренной компании Miller Brewing Co (Милуоки, США).

Бутылки снабжены фирменными отворачивающимися крышечками.

Состав: вода, светлый солод, мальтозная патока, хмель.

Плотность 11,4%, крепость 4,7% об.

Энергетическая ценность 45 ккал.



ХАМОВНИКИ

Указываемое на этикетках название производителя – ГУП «Экспериментальный завод напитков в Хамовниках» ВНИИ ПБ и ВП РАСХН – едва ли можно назвать образцом изящного стиля. Располагается на улице Льва Толстого в Москве по соседству с домом-музеем писателя. Основан в 1863 году. «Хамовники» не выпускают темных сортов. Пиво этого завода встречается нечасто.

Хамовническое пиво

Светлое пиво с выраженным солодовым вкусом и мягкой хмелевой горечью. Производится из отечественного сырья. На контрэтикетке помещено любопытное утверждение: «На пиво и налоги настоящий мужчина деньги найдет всегда!» Жалко настоящих женщин, которые никак не могут наскрести денег на пиво (и на налоги).

Состав: вода, ячменный солод, рисовая и кукурузная крупа, сахар, прессованный хмель.

Плотность 12%, крепость 4,5% об.

Энергетическая ценность 45 ккал.



Россиянин

Светлое пиво с чистым вкусом и выраженной хмелевой горечью.

Производится из отечественного сырья по классической технологии и выпускается только Хамовническим заводом. Способ производства запатентован в Российской Федерации.

Состав: вода, светлый ячменный солод, кукурузная мука, сахар, прессованный хмель.

Плотность 11%, крепость 4% об.



Золотая пена

Оригинальное пиво с выраженным солодовым вкусом и приятной хмелевой горечью.

Состав: вода, светлый ячменный солод, рисовая крупа, сахар, прессованный хмель, хмелевой экстракт.

Плотность 12%, крепость 4,5% об.

Царь-пушка

Производится из отечественного сырья.

Состав: вода, ячменный солод, рисовая крупа, хмель.

Плотность 13%, крепость 4,7% об.

Энергетическая ценность 48 ккал.

Торвар (Топвар)

Светлое пиво с чистым вкусом хорошо выброженного солодового напитка, хмелевым ароматом и выраженной хмелевой горечью. Выпускается по технологии пивоваренной компании Торвар (Топольчаны, Словакия). Из зернопродуктов используется только ячменный солод.

Плотность 12%, крепость 4,5% об.



ЯРПИВО

Компания «Ярпиво» (Yarpivo Brewery) образована на базе пивзавода «Ярославское пиво» (Ярославль; основан в 1974 году). После приватизации (1996 год) получила крупные инвестиции от Baltic Beverages Holding (BBH).

Ярпиво Светлое

Легкое пиво с неярким хмелевым вкусом и ароматом.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 10%, крепость 4,2% об.

Энергетическая ценность 37 ккал.



Ярпиво Оригинальное

Светлое пиво с тонким хмелевым вкусом и ароматом.

Состав: вода, светлый ячменный солод, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,7% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.



Ярпиво Янтарное

Обладает выраженным оригинальным хмелевым вкусом и ароматом.

Состав: вода, ячменный солод, рисовая крупа, хмель.

Плотность 12%, крепость 5,3% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



Ярпиво Темное

Обладает выраженным хмелевым вкусом и ароматом.

Состав: вода, светлый и специальные темные сорта ячменного солода, хмель.

Плотность 12%, крепость 5,2% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



Ярпиво Портер

Обладает выраженным вкусом поджаренного солода.

Состав: вода, светлый и специальные темные сорта ячменного солода, хмель.

Плотность 14%, крепость 5,8% об.

Энергетическая ценность 54 ккал.

Ярпиво Элитное

Светлое пиво.

Плотность 13%, крепость 5,4% об.

Энергетическая ценность 50 ккал.

Ярпиво Ледяное

Обладает довольно мягким вкусом и тонким ароматом хмеля. Сварено по специальной «ледяной» технологии.

Состав: вода, ячменный солод, рисовая крупа, хмель.

Плотность 11%, крепость 4,9% об.

Энергетическая ценность 42 ккал.

BRAU UNION ÖSTERREICH AG

Австрийское предприятие, основанное на базе придворной пивоварни Hofbräu Kaltenhausen (Кальтенхаузен). Занимается пивоварением с 1475 года.

Edelweiss Weissbier Hefetrüb (Эдельвайс Вайсбир Хефетрюб)

Традиционное светлое пшеничное пиво. Нефильтрованное.

Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.

Плотность 12,3%, крепость 5,5% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



BRAUEREI BECK & CO

Пивоварня «Бек и Компания» находится в Бремене (ФРГ).

Beck's (Бекс)

Светлое пиво с выраженным хмелевым вкусом и ароматом.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 11,2%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 40 ккал.

Beck's Non-alcoholic (Бекс Нон-алкоголик)

Светлое безалкогольное пиво с выраженным хмелевым вкусом и ароматом.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 6,1%, крепость 0,3% об.

Энергетическая ценность 22 ккал.



BRAUEREI HELLER

Старинная частная пивоварня Schlenkerla/Hellerbräu KG находится в Бамберге (Франкония, север Баварии) – на родине «копченого пива» (см. главу «Низовое пиво» и раздел «Бавария» главы «Родина современного пива»).

Aecht Schlenkerla Rauchbier Weizen (Эхт Шленкерла Раухбир Вайцен)

Копченое пшеничное пиво с явственным ароматом дыма и кисло-сладким вкусом. Дозревание происходит в бутылке.

Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.

Плотность 14%, крепость 5,2% об.

Энергетическая ценность 52 ккал.

Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen (Эхт Шленкерла Раухбир Мэрцен)

Копченое мартовское пиво – сезонный сорт низового пива, который обычно варят в марте.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 13,2%, крепость 5,5% об.

Энергетическая ценность 48 ккал.



BUDWEISER BUDVAR

Государственная компания Budweiser Budvar N.C. (Ческе-Будеевице, Чехия) относится к числу крупнейших чешских пивоваренных предприятий.

Budweiser Budvar Czech Premium Lager (Будвайзер Будвар Чех Премиум Лагер)

Светлое пиво, аналогичное пльзеньскому.
Состав: вода, ячменный солод, хмель.
Плотность 11,9%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 44 ккал.



CERVECERIA MODELO

Мексиканская пивоваренная компания Cerveceria Modelo S.A. (Мехико) выпускает известное во всем мире пиво Corona Extra, хотя в самой Мексике большей популярностью пользуются другие марки.



Corona Extra (Корона Экстра)

Освежающее светлое пиво.
Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи, аскорбиновая кислота.
крепость 4,6% об.
Энергетическая ценность 47 ккал.

CERVECERIA MOCTEZUMA

Мексиканская пивоварня Cerveceria Moctezuma S.A. de C.V. находится в Орисаба, провинция Веракруз.

Sol (Сол)

Светлое пиво. Выпускается с 1899 года.
Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи.
Плотность 11%, крепость 4,5% об.
Энергетическая ценность 47 ккал.





FOSTER'S

Это самая известная марка австралийского пива.

Foster's Lager (Фостерс Лэгер)

Состав этого пива далек от немецкой «Заповеди чистоты», хотя и соответствует европейским нормам: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи, кукурузный сироп, добавки E224 и E301.

Плотность 11%, крепость 5% об.

GOLDEN PHEASANT

Пивоваренная компания, достойно представляющая словацкое пивоварение.

Golden Pheasant Premium (Золотой Фазан Премиум)

Светлое пиво.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 12%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 44 ккал.



GROLSCH

Голландское предприятие Royal Grolsch N.V. начало варить пиво в 1615 году в Грунло (восток Голландии). Сегодня «Гролш» поставляет свое пиво во многие страны, включая Россию. Неизменным успехом пользуется пиво Grolsch в особых бутылках Swingtop с классической керамической пробкой, доступное, впрочем, и в стандартной упаковке, а также разливное. Достоинства пива «Гролш» обусловлены не только качеством солода, хмеля и воды, но и увеличенной продолжительностью естественного созревания напитка.

Grolsch Amber Ale (Гролш Янтарный Эль)

Темно-красный эль. Пиво верхового брожения с чистым, богатым вкусом.

Рекомендуемая температура потребления 6–8°C.

Состав: вода, ячменный солод, хмель, специальные дрожжи.

Плотность 12,4%, крепость 5,2% об.

Энергетическая ценность 40 ккал.

Grolsch Premium Lager (Гролш Премиум Лагер)

Оригинальный светлый лагер. Неоднократно завоевывал титул «Лучшее в мире пиво». Рекомендуемая температура потребления 6–8°C.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 11,5%, крепость 5% об.

Энергетическая ценность 41 ккал.



Grolsch Special Malt (Гролш Спешил Малт)

Безалкогольное пиво с легким, освежающим вкусом.

Рекомендуемая температура потребления 3–5°C.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 12,4%, крепость менее 0,1%.

GUINNESS

Ирландская пивоваренная компания «Гиннесс» относится к числу крупнейших в мире.

Guinness Draft (Гиннесс Драфт)

Темный, почти черный эль с характерным сладковатым солодовым вкусом и довольно слабой хмелевой горечью. Выпускается компанией Guinness Group Ltd (Дублин, Ирландия).

Состав: вода, ячменный солод, ячмень, обжаренный ячмень, экстракт хмеля, дрожжи.

Плотность 11%, крепость 4,2% об.

Энергетическая ценность 35 ккал.



HACKER-PSCHORR BRAUEREI

Эта известная пивоварня входит в «Большую мюнхенскую шестерку» (см. главу «Родина современного пива»).

Hacker-Pschorr Weisse Kristall (Хакер-Пшор Вайссе Кристал)

Светлое фильтрованное пшеничное пиво.

Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.

Плотность 10,6%, крепость 5,5% об.

Энергетическая ценность 41,3 ккал.



Hacker-Pschorr Weisse Dark (Хакер-Пшор Вайссе Дак)

Темное нефiltroванное пшеничное пиво.

Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.

Плотность 12,5%, крепость 5,3% об.

Энергетическая ценность 47,3 ккал.

**KIRIN**

Японская компания Kirin Brewery Company Limited находится в Токио. На ее логотипе изображено мифическое существо кири́н – дракон с копытами, которого в Японии считают символом удачи.

Kirin Premium Lager (Кири́н Премиум Лагер)

Светлое пиво.

Состав: вода, солод, кукурузная и рисовая крупа, хмель.

Плотность 11%, крепость 5% об.

**KRÁLOVSKÝ PIVOVAR**

Название этой богемской компании переводится «Королевская пивоварня». Здесь варят известное пиво Krušovice, популярное не только в Чехии, но и за ее пределами.

Krušovice Chech Premium Lager (Крушовице Чех Премиум Лагер)

Светлое пиво класса premium.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Крепость 5% об.

Энергетическая ценность 43,2 ккал.

Krušovice Chech Premium Lager Dark (Крушовице Чех Премиум Лагер Дак)

Темное пиво с приятной хмелевой горечью и горьковатым послевкусием.

Крепость 3,9% об.

Энергетическая ценность 34 ккал.



KULMBACHER BRAUEREI

Продукция этого пивоваренного предприятия, расположенного в Кульмбахе (север Баварии), широко известна за пределами Германии.

ЕКУ Export (ЭКУ Экспорт)

Светлое пиво.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 12,4%, крепость 5,4% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.

ЕКУ Pils (ЭКУ Пилс)

Светлое пиво с приятным хмелевым ароматом.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Плотность 11,5%, крепость 4,9% об.

Энергетическая ценность 40,9 ккал.

Капуцинер Weissbier Kristall-Weizen (Капуцинер Вайсбир Кристал-Вайцен)

Белое фильтрованное пшеничное пиво.

Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.

Плотность 12,4%, крепость 5,4% об.

Энергетическая ценность 45,8 ккал.

Капуцинер Weissbier Mit Feiner Hefe (Капуцинер Вайсбир Мит Файнер Хефе)

Белое нефiltroванное пшеничное дрожжевое пиво.

Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.

Плотность 12,5%, крепость 5,4% об.

Энергетическая ценность 46 ккал.



LA TRAPPE

Голландская пивоварня Bierbrouwerij de Koningshoeven B.V. (Тилбург) принадлежит компании La Trappe. Здесь выпускают несколько марок аббатского пива (см. главу «Верховое пиво», статья «Траппистское пиво»).

La Trappe Dubbel (Двойной Траппистский)

Этот эль выпускается в керамических и стеклянных бутылках емкостью 0,5 и 0,75 литра.

Плотность 11,3%, крепость 6,5% об.
Энергетическая ценность 31,7 ккал.

La Trappe Tripel (Тройной Траппистский)

Крепкий эль. Выпускается в керамических бутылках емкостью 0,75 литра.

Плотность 12,6%, крепость 8% об.

Энергетическая ценность 38 ккал.

La Trappe Quadrupel

(Четверной Траппистский)

Особо крепкий эль. Выпускается в керамических бутылках емкостью 0,75 литра.

Плотность 13,1%, крепость 9% об.

Энергетическая ценность 41,1 ккал.



MURPHY'S

Пивоваренная компания Murphy's
Brewery Ireland Ltd (Корк, Ирландия)

относится к числу
наиболее известных
пивоварен, выпускающих
традиционный ирландский стаут.



Murphy's Irish Stout Draught (Мёрфис Айриш Стаут Драфт)

Традиционный разливной ирландский стаут с приятным мягким вкусом. Бутылки снабжены системой Draughtflow (особая капсула со сжатым углекислым газом, который освобождается при откупоривании), придающей бутылочному пиву свойства разливного.

Состав: вода, ячменный солод, хмель.

Крепость 5% об.

Энергетическая ценность 40 ккал.

Murphy's Irish Red (Мёрфис Айриш Ред)

Для приготовления этой марки используется вода, ячменный солод, хмель.

Крепость 4% об.

Энергетическая ценность 35 ккал.

PAULANER BRAUEREI

Входит в «Большую мюнхенскую шестерку» (см. главу «Родина современного пива»).

Paulaner Original Münchener (Пауланер Оригинальное Мюнхенское)

Светлое пиво класса premium.
Состав: вода, ячменный солод, хмель.
Плотность 11,5%, крепость 4,9% об.
Энергетическая ценность 42,2 ккал.

Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb (Пауланер Хефе-Вайсбир Натуртрюб)

Светлое нефилтрованное дрожжевое пшеничное пиво.
Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.
Плотность 12,5%, крепость 5,5% об.
Энергетическая ценность 47,3 ккал.



PLZEŇSKÝ PRAZDROJ

«Пльзеньский Праздрой» – чешское предприятие, известное во всем мире как Pilsener Urquell. Именно здесь в 1842 году впервые было сварено пльзеньское пиво, открывшее новую эру в истории пивоварения. Входит в международный холдинг SABMiller.

Pilsener Urquell Original (Пльзеньский Праздрой Оригинальное)

Светлое пльзеньское пиво, обладающее упительным вкусом и ароматом. Эталон пльзеньского пива.
Состав: вода, ячменный солод, хмель.
Плотность 12%, крепость 4,4% об.
Энергетическая ценность 44,2 ккал.



SPATEN-FRANZISKANER BRÄU

Входит в «Большую мюнхенскую шестерку»
(см. главу «Родина современного пива»).

Franziskaner Weissbier Kristallklar (Францисканер Вайсбир Кристаллкар)

Светлое фильтрованное пшеничное пиво.
Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.
Плотность 11,8%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 44 ккал.

Franziskaner Hefe-Weissbier (Францисканер Хефе-Вайсбир)

Светлое нефилтрованное дрожжевое пшеничное пиво.
Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.
Плотность 11,8%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 44 ккал.

Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel (Францисканер Хефе-Вайсбир Дункель)

Темное нефилтрованное дрожжевое пшеничное пиво.
Состав: вода, ячменный и пшеничный солод, хмель.
Плотность 11,8%, крепость 5% об.
Энергетическая ценность 44 ккал.

Spaten Münchener Hell (Шпатен Мюнхенер Хелл)

Светлое мюнхенское пиво.
Состав: вода, ячменный солод, хмель.
Плотность 11,7%, крепость 5,2% об.
Энергетическая ценность 45 ккал.



НЕКОТОРЫЕ МОСКОВСКИЕ ПИВНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

Арсентьич

Пивной ресторан

12.00–23.00, в четверг, пятницу и субботу 12.00–05.00

Большой Черкасский переулок, 15 (метро «Китай-город», «Лубянка», «Площадь Революции»). Тел. 927-0755

Пиво Hofbäuhaus (три сорта), сваренное по баварской рецептуре на собственной мини-пивоварне. Проводятся экскурсии

Кухня русская, европейская

Бавариус

Пивные рестораны

12.00–24.00

Комсомольский проспект, 21/10 (метро «Фрунзенская»). Тел. 245-2395

Садовая-Триумфальная, 2/30, строение 1 (метро «Маяковская»).

Тел. 299-4211

Пиво баварское Hacker–Pschorr, Spaten, Franziskaner, немецкое Krombacher, чешское Krušovice, Plzeňský Prazdroj, фирменное нефilterованное ячменное пиво «Бавариус Голд»

Кухня немецкая, европейская

Бюргер

Пивной ресторан

11.00–23.30, в воскресенье 13.00–23.30

Докучаев переулок, 6 (метро «Красные ворота»). Тел. 208-1677

Пиво российское «Золотая бочка», «Балтика», австрийское Gösser, чешское

Budweiser Budvar, Krušovice, немецкое Warsteiner, Erdinger, Holsten, Köstrizer

Кухня европейская

Вильям Басс

Классический пивной ресторан в английском стиле

12.00–24.00, в пятницу и субботу 12.00–02.00

Малая Якиманка, 9 (метро «Полянка»). Тел. 778-1874

Пиво английское Bombardier, ирландское Guinness, Harp, Kilkeny Cream,

Murphy's, австрийское Edelweiss, австралийское Foster's, ямайское Red Stripe,

баварское Franziskaner, английский сидр Strongbow

Кухня европейская

Время есть

Пивной рестораник

12.00–05.00

Бутырский вал, 2 (метро «Белорусская»-кольцевая). Тел. 251-6873

Пиво баварское Hacker–Pischorr, Spaten, Franziskaner, немецкое Krombacher, чешское Krušovice, Plzeňský Prazdroj, нефильтованное ячменное пиво «Фирменное»

Кухня немецкая, европейская

Гульден

Пивной ресторан

12.00–24.00

Солянка, 11/6, строение 1; вход с Певческого переулка (метро «Китай-город»).

Тел. 916-2894, 916-2950.

Пиво бельгийское Stella Artois, Leffe, Hoegaarden, ирландское Guinness, Kilkenny, Harp, российское «Сибирская корона»

Кухня фламандская, европейская

Лисья нора

Пивной ресторан

С 11.00 до последнего клиента

Даев переулок, 2 (метро «Сухаревская»). Тел. 207-0498

Пиво немецкое, чешское, ирландское, российское

Кухня европейская

Пивная 01

Пивной ресторан

12.00–02.00, в пятницу и субботу с 12.00 до последнего клиента

Проспект Вернадского, 6, строение 3 (метро «Университет»). Тел. 938-2218

Пиво баварское Hacker–Pischorr, Spaten, Franziskaner, чешское Krušovice, Plzeňský Prazdroj, российское «Золотая бочка», «Сокол», бельгийское Stella Artois, Leffe,

Hoegaarden, ирландское Guinness, Harp, голландское Grolsch

Кухня европейская

Пивная бочка

Пивной ресторан

11.00–23.00

Ленинградский проспект, 48/2 (метро «Динамо», «Аэропорт»).

Тел. 258-4427

Пиво российское «Бочкарев», чешское Krušovice, английское Tetley's, голландское Grolsch, баварское Spaten, Franziskaner

Кухня европейская

Пивная келья

Пивной ресторан

12.00–23.00

Сивцев Вражек, 3/18 (метро «Кропоткинская»).

Тел. 203-6841

Пиво бельгийское оригинальное (двадцать три сорта)

Кухня европейская

Пивнушка

Пивной ресторан

12.00–23.00

Ленинский проспект, 28 (метро «Ленинский проспект»)

Пиво немецкое, голландское, ирландское

Кухня баварская

Пятый океан

Пивной ресторан-пиварня

С 11.00 до последнего клиента

Марксистская, 20 (метро «Марксистская»).

Тел. 912-9617

Пиво «Пятый океан», сваренное на собственной пивоварне.

Посетители наливают себе сами из кранов, установленных на каждом столе

Кухня русская, европейская

Старина Мюллер

Пивной ресторан

11.00–01.00

Малая Дмитровка, 18А (метро «Пушкинская», «Тверская», «Маяковская»).

Тел. 299-8434

Пиво немецкое, голландское, австрийское

Кухня немецкая

Старина Мюллер

Пивной ресторан

11.00–24.00

Воронцовская, 35Б (метро «Пролетарская»).

Тел. 797-2092

Пиво российское, немецкое

Кухня немецкая

Старый мельник

Пивной ресторан

12.00–24.00

Варварка, 3 (метро «Китай-город»). Тел. 298-0755

Пиво российское, немецкое

Кухня грузинская, европейская

Старый мельник

Пивной ресторан

11.00–06.00

Пречистенка, 23 (метро «Парк культуры», «Кропоткинская»). Тел. 201-5662

Пиво российское

Кухня европейская

Тинькофф

Пивной ресторан-пивоварня

12.00–02.00 в будни, 12.00–03.00 в выходные

Проточный переулок, 11 (метро «Смоленская»). Тел. 777-3300

Пиво фирменное нефilterованное «Тинькофф», сваренное в собственной мини-пивоварне на глазах у посетителей. Проводятся экскурсии и дегустации

Кухня баварская, европейская, итальянская, японская

Шварцвальд

Пивной ресторан

12.00–24.00

Петровка, 14/1 (метро «Кузнецкий мост», «Театральная»).

Пиво российское, немецкое, бельгийское, чешское

Кухня немецкая, европейская

Шестнадцать тонн

Клуб, бар

Пресненский вал, 6 (метро «Улица 1905 года»)

Пиво ирландское, собственной пивоварни

Штольня

Пивной бар

12.00–02.00

Зацепский вал, 6/13 (метро «Павелецкая»). Тел. 953-4268

Пиво немецкое, бельгийское, финское, голландское,

ирландское, чешское, российское

Кухня европейская

У Швейка

Пивной ресторан

12.00–24.00

Баррикадная, 2 (метро «Баррикадная»).

Тел. 252-1107

Пиво чешское Krušovice, Plzeňský Prazdroj, Staropramen, Budweiser Budvar,

немецкое Paulaner, Krombacher

Кухня чешская, европейская

Jack Rabbit Slim's

Пивной ресторан

12.00–05.00

Волоколамское шоссе, 1 (метро «Сокол»).

Тел. 158-8794, 158-1173

Пиво российское «Сокол», немецкое Franziskaner, ирландское

Guinness, датское Tuborg, голландское Grolsch,

чешское Staropramen

Кухня европейская

John Bull Pub

Традиционный английский паб

12.00–24.00, в пятницу и субботу 12.00–02.00

Смоленская площадь, 2/9 (метро «Смоленская»). Тел. 241-0644

Пиво ирландское, английское, австралийское, ямайское

John Bull Pub

Традиционный английский паб

12.00–24.00, в пятницу и субботу 12.00–02.00

Красная Пресня, 25/1, строение 1 (метро «Улица 1905 года»).

Тел. 242-5540

Пиво ирландское, английское, австралийское, ямайское

Molly Gwynn's Pub

Английский паб

12.00–24.00, в пятницу и субботу 12.00–02.00

Пятницкая, 24 (метро «Третьяковская», «Новокузнецкая»). Тел. 959-5852

Пиво английское Bombardier, ирландское Guinness, Harp, Kilkenny Cream,

австрийское Edelweiss, австралийское Foster's, ямайское Red Stripe,

английский сидр Strongbow

Кухня английская, европейская

Molly Gwynn's Pub

Английский паб

12.00–24.00, в пятницу и субботу 12.00–02.00

Новый Арбат, 24, строение 2 (метро «Смоленская»). Тел. 290-3317

Пиво английское Bombardier, ирландское Guinness, Harp, Kilkenny Cream, австрийское Edelweiss, австралийское Foster's, ямайское Red Stripe, английский сидр Strongbow

Кухня английская, европейская

Список литературы

1. Альшевский А.С. Книга о сакэ. – М.: АСТ, Астрель, 2002.
2. Букин А.А. Пьянящие напитки. Традиции, обычаи, рецепты. – СПб: Атон, 1998.
3. Довгань В.Н. Книга о пиве. – Смоленск: Русич, 1995.
4. Квас, брага, медовуха: Сборник. – М.: Лабиринт-К, 2000.
5. Краузе О. Роман с пивом. Победим пивной живот. – М.: Центральный Книжный Двор, 2002.
6. Маслякова Е.В. Твоя пивная. – М.: Вече, 2002.
7. Похлебкин В.В. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2001.
8. Рикен К.-Х., ван Браак Х. Здоровье с пивом. – М.: Фаир-Пресс, 2001.
9. Фридрих Э. Блюда к пиву. – М.: Ниола 21-й век, 2002.
10. Хитцер Ф. Под именем доктора Иордана: Ленин в Мюнхене. – М.: Политиздат, 1981.
11. Экспертиза напитков/ Позняковский В.М., Помозова В.А., Киселева Е.Ф., Пермяков Л.В. – 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Изд-во Сиб. ун-та; Изд-во Новосиб. ун-та, 2001.
12. The Dictionary of Beer and Brewing. Compiled by Dan Rabin and Carl Forget. – Brewers Publication, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 1998.
13. Daniels R. Designing Great Beers. The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles. – Brewers Publication, Division of the Association of Brewers, Boulder, Colorado, 2000.
14. Hawthorne L. The Beer Drinker's Guide to Munich. Fourth Edition, Revised and Updated. – Freizeit Publishers, Honolulu, 2000.
15. Jackson M. Great Beer Guide. – London: Dorling Kindersley, 2000.
16. Laing D., Hendra J. Bier brauen. – Otto Maier Verlag Ravensburg, 1980.
17. Nachel M., Ettlinger S. Beer for Dummies. – IDG Books Worldwide, 1996.
18. Nachel M. Bier für Dummies. – IDG Books Worldwide, 1998.
19. Nachel M. Homebrewing for Dummies. – Hungry Minds, 1997.
20. Papazian Ch. The New Complete Joy of Home Brewing. – Quill, 2002.
21. Restauracní minipivovary v České republice. – Praha: VUPS, 1999.
22. Janson L.W. Brew Chem 101: The Basics of Homebrewing Chemistry. – Storey Books, 1996.
23. Bamforth Ch.W. Standards of Brewing: A Practical Approach to Consistency and Excellence. – Brewers Publication, Division of the Association of Brewers, Boulder, Colorado, 2002.
24. С пивом по жизни. Электронное издание. – М.: Республиканский мультимедиа-центр, 1997.
25. Пиво Акелловское Специальное. Первая в России мультимедийная энциклопедия пива. Электронное издание. – М.: Акелла, 1997.

Периодические издания

ГАЗЕТА

Для тех, кто уважает пиво

ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ

Спиртные напитки и пиво

(<http://www.vrio.ru>)

ЖУРНАЛЫ

Мое дело, Пивной прилавок, Пивное дело,
Пиво и жизнь, Пива!

ЗАРУБЕЖНЫЕ ИЗДАНИЯ

Cerevisia (Бельгия), What's Brewing,
Brewer's Guardian (Великобритания),
Brauwelt International, Brauindustrie, Die
Privat Brauerei (Германия), Ale Street News,
Beer Advocate, Brewers Bulletin, New
Brewer, Zymurgy (США), Biere Mag
(Канада), Birra e Malto (Италия), BIOS
(Франция).

Интернет-ресурсы

«Комбинат имени Степана Разина»

<http://www.razin.ru>

Компания «Браво Интернешнл»

<http://www.bochkarev.ru>,

<http://www.ohotabeer.ru>

Компания «Балтика»

<http://www.baltika.ru>

Компания «Витязь»

<http://www.vityaz-beer.ru>

Компания «Трансмарк» www.transmark.ru,

www.bochka.ru

Компания «Вена» <http://www.vena.ru>,

<http://www.nevskoye.ru>

Компания «Патра» (Екатеринбург)

<http://www.patra.ru>

Компания «Пивоварни Ивана Таранова»

<http://www.taranov.ru>

Компания «Остмарк» (Калининград)

<http://www.doctordizel.ru>

Компания «Пикра» (Красноярск)

<http://www.pikra.com>

Компания «Старый Пивовар»

<http://www.pivovar.ru>

Компания Anheuser-Busch

<http://www.anheuser-busch.com>

Компания Carlsberg <http://carlsberg.com>

Компания Gösser <http://www.goesser.at>

Компания Grolsch <http://www.grolsch.com>

Компания Guinness

<http://www.guinness.com>

Компания Murphy's

<http://www.murphysbeers.com>

Компания Pilsner-Urquell <http://www.Pilsner-Urquell.com>

Компания Budějovický Budvar

<http://www.original-budweiser.cz>

Компания HP Bulmer Limited

<http://www.strongbow.com>

Компания Heineken

<http://www.heineken.com>

Компания Holsten

<http://www.holsten.com>

Компания «Тинькофф»

<http://www.tinkoff.ru>

Компания La Trappe

<http://www.latrappe.nl>

Компания Kulmbacher Brauerei

<http://www.kulmbacher.de>

Компания Löwenbräu

<http://www.loewenbraeu.de>

Московский пиво-безалкогольный комбинат «Очаково»

<http://www.ochakovo.ru>

Москворецкий пивоваренный завод

<http://mpz.chat.ru>

Останкинский пивоваренный завод

<http://www.opz.ru>

Пивзавод «Воронежский»

<http://www.beer.vrn.ru>

Фирма «Тэдди Бир» <http://teddybeer.ru>

Экспериментальный завод напитков

в Хамовниках (Москва)

<http://www.hamovniki.ru>

Южно-Уральская пивная компания

<http://www.uralpivo.ru>

Союз российских пивоваров

<http://www.beer-union.ru>

Национальная алкогольная ассоциация

<http://www.naa.cnt.ru>

Проект «Яндекс-пиво» <http://beer.yandex.ru>

Проект «ПроПиво» <http://www.propivo.ru>

Проект «InterПИВО» <http://www.interpivo.ru>

Все о чешском пиве

<http://www.fw.cz/raberia/>

О чешском пиве по-русски

<http://zapivom.ru>

Все о британском пиве

<http://www.greatbritishbeer.co.uk>

Об ирландских сортах пива

http://www.epicurious.com/d_drinking/d06_beer/irish.html

Общество Campaign for Real Ale (CAMRA)

<http://www.camra.org.uk>

Ассоциация пивоваров Канады

<http://www.brewers.ca>

Ассоциация британского пива и пабов

(British Beer & Pub Association)

<http://www.beerandpub.com>

Ассоциация PR немецкой пивоваренной

индустрии (Бонн, ФРГ) <http://www.bier.de>

Общество пивоваров Бенилюкса (Benilux

Biergilde) <http://www.dma.be/p/bier/>

Путеводитель по пиву Бельгии и Голландии

<http://www.belgianstyle.com/mmguide/>

Бельгийский пивной рай

<http://www.beerparadise.be/>

Ссылки по бельгийскому пиву

<http://bier.start.be/>

Общество любителей пива Австралии

(Beer Lovers Australia)

<http://www.beerlovers.com.au>

Общество пивоваров Австрии Verband der

Brauereien <http://bier.oesterreich.com>

Институт пива (Beer Institute; США)

<http://www.beerinstitute.org>

Пивная академия Дёменс (Мюнхен, ФРГ)

<http://www.doemens.org>

Дом немецкого пива

<http://www.bierprobe.de>

Крупнейший в Европе сайт, посвященный

пиву и пивоварению

<http://www.brewworld.com>

Международная ассоциация пива и вина

(International Beer & Wine Association)

<http://www.ibwa.com/>

Сайт для охотников за пивом эксперта

Майкла Джексона

<http://www.beerhunter.com>

Пивные туры, туристическое агентство

«Аллига Тур»

<http://www.alligatour.ru>

Благодарности

Автор выражает искреннюю признательность всем, кто помогал работе над этой книгой. Отдельная сердечная благодарность Марии Петроченковой, Паулю-Герхарду Рюлю (Paul Gerhard Rühl), Лотару Диркесу (Lothar Dierkes), Бьёрну Шварцу (Björn Schwarz), Андреасу Риделю (Andreas Riedel), Александру Эллеру, Виктору Довганю, Игорю Корчагину, Валерию Шербакову, Киму Афасижеву Кириллу Бутко, Екатерине Питиримовой, Ольге Биде, Юрию Катунину.

«Издательство Жигульского» выражает благодарность:

Паалу Егорову (Московский клуб коллекционеров пивной атрибутики) за помощь в подготовке книги;

компаниям, предоставившим фотографии и иллюстрации: «Амстар» – с. 265; «Афанасий Пиво» – с. 266 (внизу справа); «Русская Традиция» – с. 101 (внизу), 104 (внизу), 113, 146 (внизу), 164, 278 (слева сверху), 285 (вверху), 288 (внизу), 289 (справа сверху), 290 (внизу), 291 (вверху), 292 (вверху); «Комбинат им. Степана Разина» – с. 217 (справа внизу), 278 (внизу), 279 (вверху); Национальный туристический офис Германии в России и СНГ – с. 109, 122, 152, 153, 156, 157, 169 (внизу); «Балтика» – с. 53, 69 (вверху), 70, 71 (слева – вверху и внизу, справа внизу), 72 (вверху), 73 (две внизу), 220; «Вена» – с. 69 (внизу), 73 (вверху), 219 (две вверху), 221, 226, 270; «Пивоварня Хейнекен» – с. 274 (внизу слева), 275 (вверху справа, внизу – слева и справа); «Пивоварни Ивана Таранова» – с. 172 (внизу), 224, 272, 273 (вверху); «Очаково» – с. 223, 271; «САН Интебрю» – с. 276 (внизу – слева и справа), 277; «Тинькофф» – с. 76, 225, 279 (внизу), 280 (вверху); «ТОП-трейдинг» – с. 159, 160, 169 (вверху), 250; «Трансмарк» – с. 280 (внизу – слева и справа), 281 (вверху); Asahi Breweries – с. 120; Carlsberg – с. 36 (слева внизу), 48, 62, 66, 141, 184, 185 (вверху), 228, 231, 246, 259 (внизу), 269 (слева внизу); Grolsch – с. 192, 288 (вверху);

Plzeňský Prazdroj – с. 33, 34, 35 (крайняя справа), 49, 50, 51, 52, 56 (крайняя слева), 59, 65, 67, 68, 71 (справа вверху), 72 (внизу), 74, 110, 111, 112, 139, 140, 143, 144, 145, 146–147 (все верхние), 148, 149 (крайняя справа), 235, 236, 251, 292 (внизу);

пивному ресторану «Старина Мюллер» (ул. Малая Дмитровка, 18А) за помощь в организации фотосъемки.

Фотографии:

Паата Арчвадзе – с. 257, 258;

Михаил Бурьгин – с. 105, 106, 117 (внизу), 118 (вверху), 266 (внизу слева, вверху справа), 267, 268, 269 (вверху, справа внизу), 273 (внизу), 274 (все, кроме нижней справа), 275 (вверху слева), 276 (вверху справа), 278 (вверху справа), 281 (внизу), 282, 283 (вверху справа), 284, 285 (внизу), 286, 287, 288, 289 (внизу и слева), 290 (вверху – справа и слева); Михаил Вылегжанин – обложка, с. 14 (слева вверху), 15 (вверху), 36 (слева вверху), 37 (вверху), 84, 243 (внизу), 244, 245, 247, 259 (слева), 263;

Антон Жигульский – с. 81, 161 (вверху), 162 (слева), 163 (вверху), 165 (вверху слева), 166;

Игорь Корчагин с. 149 (крайняя слева).

Фотографии из архива Михаила Золотарева – с. 44, 45, 201, 218, 219 (внизу).

Рисунок Маргариты Аюповой – с. 205.

Этикетки из коллекции Николая Суверова (Московский клуб коллекционеров пивной атрибутики) – с. 91 (внизу), 92, 94, 97 (внизу), 98 (внизу), 101 (вверху), 103, 104 (вверху), 114 (вверху), 116, 117 (вверху), 118 (внизу), 119, 171 (внизу), 172 (вверху), 176, 182, 185 (внизу), 118, 189, 190, 193, 194, 197 (две картинки слева), 198, 199, 262 (слева внизу).

Пивные пробки, крышки и бирдекели из коллекции Алексея Машишнникова (Московский клуб коллекционеров пивной атрибутики).

Вина и спиртные напитки мира
Александр Васильевич Петроченко

Пиво **Путеводитель**

Главный редактор
Ирина Леонтьева

Главный дизайнер
Леонид Краевский

Редактор
Мария Дунаева

Фоторедактор
Даниил Коломийчук

Корректор
Татьяна Кречко

Менеджер по работе с клиентами
Галина Мухамятжанова

Над книгой работали
Анастасия Жигульская
Лариса Коломиец



«Издательство Жигульского»

Изд. лицензия №00297 от 26.10.99. Подписано в печать 18.06.2003



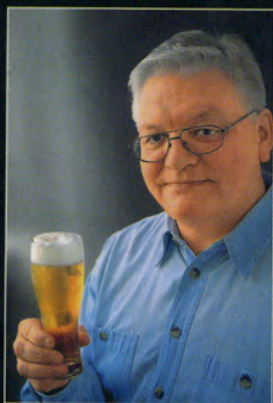
ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп «Би-Би-Пи-Джи»
107082, Москва, Рубцовская наб., 3, офис 1722

По вопросам распространения обращайтесь по тел.: (095) 263-9930, 265-6640

E-mail: trade@bbpg.ru

www.bbpg.ru, www.specialbooks.ru

Типография NEOGRAFIA a.s., Словакия, г. Мартин



Александр Петроченков –

человек разносторонний. Имея медицинское и финансово-экономическое образование, он написал несколько популярных книг для пользователей компьютеров, читал лекции о джазе и рок-музыке, торговал программным обеспечением в собственной фирме, создал и редактировал журнал «Домашний компьютер». Он составляет необычные учебные англо-русские словари, пишет для деловых, научно-технических, педагогических и гастрономических изданий, сотрудничает с Федерацией Интернет Образования. Десять лет назад вышла его первая книга о пиве. С тех пор многое изменилось, но любовь автора к пиву только окрепла. В чем может убедиться и читатель.

ISBN 5-93679-038-X



4 607040 800278