

Пиво

«мужское» и «женское»

Вкус - дело субъективное, но за многие века существования пива в отношении вкуса этого напитка выработались определенные правила.

Специалист-пивовар знакомит читателей с историей пива и учит дегустировать его

Никто не может назвать точную дату изобретения пива, но некоторые антропологи утверждают, что именно оно дало ощутимый толчок к прогрессу, заставив человечество перейти от охоты к земледелию, поскольку цивилизация началась именно с выращивания зерновых. На самом же деле пиво специально никто не изобретал. Несколько тысяч лет назад какая-то хозяйка не убрала горшок с зерном, которое после дождя забродило. В результате появился напиток, со временем, после ряда изменений, улучшений и добавок, превратившийся в знакомое всем пиво. И не последнюю роль в этом сыграли мужчины, во все времена с интересом относившиеся к алкоголю.

Сведения о первых пивоварах дошли к нам из Месопотамии. Уже 6 тысяч лет назад древние шумеры варили пиво, у них даже существовала поговорка, актуальная и в наше время: «Не знать пива - не знать радости!» Археологи обнаружи-

ли при раскопках настоящие древние пивоварни, различные сосуды для варки напитка, отличительные печати древних мастеров. Все это можно увидеть в Музее пивоварения, существующем у нас в Израиле, в Ашкелоне.

Уже в древности люди выбирали пиво по вкусу. Немецкий археолог Е. Хубер рассказывает в своей книге «История Месопотамии» об обнаруженных глиняных табличках с клинописью, где сообщается о 15 видах пива. По всей же Месопотамии насчитывалось около 70 сортов этого напитка. Их названия очень перекликаются с современными - «темное», «светлое», «пиво хорошее», «пиво очень хорошее». Пили пиво, как и во все времена, мужчины, но варить его доверяли женщинам. Поэтому самые инициативные начали варить свое, особое «женское» пиво, которое отличалось меньшим содержанием алкоголя и было более сладким.

Как же готовили пиво в те да-

лекие времена, когда еще не знали таких составляющих, как дрожжи и хмель? В Месопотамии научились делать солод: ячмень замачивали, затем обсушивали на солнце, для получения темного пива солод обжаривали. Первым пивоварам не были известны дрожжи, но они знали, что посуду после варки пива не нужно вымывать до блеска. В результате остатки пива заставляли бродить новую порцию. Древние вавилоняне для приготовления пива использовали ячменный солод и пшеничное зерно, из которого готовили муку, выпекали хлеб и заливали горячей водой. Степень поджаристости корки определяла цвет пива. Затем это «сусло» процеживали и оставляли дображивать в прохладном месте.

К сожалению, этот продолжавшийся несколько тысячелетий эксперимент закончился в VIII веке, с появлением ислама. Однако процесс уже пошел. По всей Европе стали варить различные сорта пива, которые

существенно отличались друг от друга по вкусу. Вкус определялся в первую очередь местным климатом, но также и пищевыми пристрастиями данного народа.

И здесь возникает вопрос: так каким же должен быть вкус настоящего пива? Ответ такой: разным. Вкус - понятие очень субъективное. Каждый сам для себя определяет, кажется ли ему вкусным то или иное блюдо либо напиток. Тем не менее существуют определенные критерии вкуса для различных сортов пива, порой противоречащие друг другу. Стараясь перепробовать все сорта пива (я уж не говорю о марках), неискушенный любитель рискует просто утонуть в океане вкусов и запахов. Ведь сортов существует около сотни, а марок - не одна тысяча.

Возьмем, к примеру, **фруктовое пиво**. Оно зачастую вызывает скептическую улыбку у мужчин, некоторые даже откровенно именуют его женским. Но называют его так те,

кто ни разу не пробовал. Отведав же, большинство влюбляются в это пиво раз и навсегда. Производят его в окрестностях Брюсселя, где обитают удивительные насекомые, помогающие создавать напиток самопроизвольного брожения. Фруктовое пиво варят только в холодное время года, летом микрофлора ведет себя непредсказуемо. После варки в это пиво не добавляют дрожжи, а оставляют на несколько дней в открытых ваннах, где оно начинает бродить с помощью мошкары. После этого пиво заливают в бочки изпод вина, где оно настаивается в течение нескольких лет. При изготовлении вишневого пива «Крик» в бочки для брожения добавляют особый сорт вишни, растущий только на севере Франции. В результате получается необычайно вкусное и красивое пиво, которое никого не оставит равнодушным.

Пшеничное пиво долгое время было известно только в Бельгии и Германии, лишь в последние десятилетия оно стало пользоваться популярностью в других странах Европы. Это пиво великолепно подходит для лета. Большинство пшеничных сортов обладает кисловатым освежающим вкусом и потрясающим букетом, в котором чувствуются фруктово-цитрусовые ароматы. Помимо интересного вкуса это пиво имеет еще и очень красивую плотную шапку пены.

Интересна история пшеничного пива «Хугарден». Данную марку начали варить в бельгийской деревне с тем же названием в 1445 году. В конце XIX века в деревне с населением 2000 человек насчитывалось 35 пивоварен, но постепенно они закрылись. К счастью, старинный рецепт был восстановлен местным жителем Пьером Селисом, и пиво «Хугарден» отметило свое второе рождение. Пьер Селис подростком работал на самой последней пивоварне, поэтому сумел воссоздать ее уникальный напиток с кориандром

и цедрой апельсина сорта «кюрасао». Он ориентировался на местных потребителей, однако напиток завоевал мировую популярность. В 1966 году в Хугардене открылась пивоварня «Brouwerij Celis». Теперь благодаря этому энтузиасту мы можем пить то самое знаменитое пиво, которое было популярно в Бельгии 500 лет назад.

Вышеперечисленные сорта замечательны на вкус и имеют красивый цвет, тем не менее они недостаточно широко распространены. Одним из самых популярных и богатых по вкусу сортов пива является **эль**. Эль бродит при довольно высокой температуре, и именно его начали варить в те далекие времена, когда не было холодильников. Высокая температура брожения и особые дрожжи, применяемые для приготовления элей, дают пивоварам необычайно широкие возможности для творчества. Хороший эль отличается богатым вкусом, сложным ароматом и приятной плотностью. Такое пиво хорошо идет и с мясом, и с твердыми сырами. Эли очень разнообразны и по крепости, и по вкусу. К ним нужно привыкнуть, почувствовать сложный вкус, а полюбив, вы не променяете их ни на что другое.

Пиво одного и того же сорта, которое, однако, готовят в разных странах, зачастую различается друг от друга по вкусу. Так, пиву, которое варят на юге Германии, присуща отчетливая хмелевая горечь, но для того же лагеря с севера страны характерна приятная сладость. Голландские лагеры отличаются сильными цветочными ароматами и легким вкусом. Одни и те же марки пива, выпускаемые в различных странах, зачастую немного адаптируются на местах. Так, в Израиле не популярны по-настоящему горькие сорта.

В заключение хотелось бы немного рассказать о дегустации пива. Если какую-то работу и можно выполнять без любви, то в дегустации это абсолютно неприемлемо. Существует два

вида дегустации: на различных конкурсах и повседневная оценка конкретных марок пива. Пивные конкурсы всегда проводят «вслепую» - только организаторы знают, чье пиво проверяется в данный момент. Обычно все бутылки пронумерованы и распределены по категориям, дегустатор знает только, что данное пиво представлено как «бельгийский эль», например. Он оценивает, насколько параметры данного напитка соответствуют официальным характеристикам этого сорта. На пивоварне же дегустатор обязан проверить каждую готовую партию, а также пиво на различных стадиях приготовления.

Во время дегустации обязательно подают холодную воду и пресные крекеры для закуски. Пиво не выплевывают, подержав во рту, как делают во время дегустации вина (даже подумать об этом страшно!), его надо обязательно проглотить, чтобы почувствовать послевкусие. Первым делом производится визуальная оценка напитка. Его необходимо посмотреть на свет, оценить цвет и прозрачность, высоту, плотность и цвет пены. Хорошее пиво должно сверкать, для этого существует даже профессиональный термин - «bright beer», «блестящее пиво». Затем необходимо его понюхать, причем некоторые запахи можно ощутить, лишь поднеся бокал вплотную к носу, другие же, наоборот, опознаются на расстоянии 30 сантиметров. Ну и конечно, следует сделать глоток. Первый глоток самый верный, в нем наиболее явно чувствуются все оттенки. Вот и все! На основании личного опыта хочу заметить, что в дегустации, как в спорте, надо постоянно тренировать свои рецепторы, любой длительный перерыв сразу же сказывается на профессиональном уровне дегустатора.

При том, что каждая марка пива имеет свои вкусовые показатели, существуют правила, общие для любого пива. Пре-

жде всего оно должно быть правильной температуры, рекомендованной производителем. Излишне охлажденное пиво приобретает водянистый привкус. Кстати, наши домашние холодильники настроены на температуру плюс 5 градусов Цельсия, а популярные в Израиле лагеры местного производства рекомендуется употреблять при температуре 8-10 градусов. Если вы достанете такое пиво из холодильника минут за 5-10 до употребления, то оно по-новому откроется вам.

Пиво должно быть блестящим вне зависимости от сорта, оно не должно выглядеть тусклым, иметь затхлый запах и металлический привкус. Его нельзя держать на свету или в жарком месте. Послевкусие должно быть приятным и не оставлять после себя неприятные ощущения. И один из самых главных признаков качественного пива - сбалансированность. Вкус пива не должен разлагаться на составляющие, он должен быть гармонично связан с ароматом, окутывающим бокал с напитком. Дегустировать пиво необходимо в прозрачных бесцветных винных бокалах, сужающихся в верхней части.

В мире существуют тысячи различных марок пива, они отличаются друг от друга цветом, вкусом, запахом, плотностью, крепостью. Каждый выбирает свой, подходящий именно ему напиток. Откройте свое сердце пиву, и оно ответит вам взаимностью. Доброго вам пива, друзья!

Рафаэль Агаев ■

