

# ЛАСКАВО ПРОСИМО У СВІТ ПИВА

**Х**ОТЛОСЯ Б МЕНІ, ЩОБ ВРАЖЕННЯ від кожного келиха пива були неймовірно розкішними, а коли напій добрий — це можливо. Але ми не завжди приділяємо пиву ту увагу, на яку воно заслуговує, і гірше робимо лише собі. Отримання справжнього задоволення від пива — як, власне, будь-яка усвідомлена насолода у житті — вимагає певних знань, досвіду і душевного стану.

Головне, не думайте, що навчитися розуміти і оцінити пиво — важка праця. Ні, цей досвід один з найприємніших. Але, щоб отримати від пива максимум вражень, треба докласти трошки зусиль. У цій книжці я виклав у логічний і структурований спосіб пивний досвід, бо пиво, може, й скромний напій, але не простий. Його варять усюди, де ростуть зернові культури, окрім — яка іронія! — Середнього Сходу, його історичної батьківщини. Пиво увійшло до всіх сфер життя, від священних до світських, його використовують і в давніх релігійних таїнствах, і на галасливих студентських гулянках. Чи є воно джерелом поживних речовин і безпечної води, чи особливою розкішшю, на кожну потребу чи забаганку знайдеться своє пиво. І неважливо, чи жали ячмінь серпами, варили сусло у кошиках, пили через очеретяну соломинку, чи створили натисканням кнопки на автоматичній броварні, схожій на зореліт. Це може бути невиразний промисловий напій чи творчий доробок, дорогоцінний і приголомшливий, як найкраще

вино. Світле, темне, міцне, легке, пінисте, без бульбашок, у банці, у плясці, розливне — пиво легко набуває потрібної форми і ролі, якої від нього вимагають, та робить це надзвичайно елегантно. Пиво — універсальний напій.

Попри значні досягнення, ми знаємо про пиво напрочуд мало. Навіть про якісь базові поняття, на кшталт «Що таке пиво?», «З чого його роблять?», «Чому темне пиво — темне?», нам теж відомо небагато. Якщо ми про це так і не дізнаємося, то залишимося без жодного уявлення про те, яких див себе позбавляємо, наприклад, з яким пивом найкраще поєднується барбекю-сендвіч, або коли варто повернути погане пиво. Щоб відкрити надзвичайний всесвіт пива, багато вчитися не треба.

Пиво — складний напій, складніший для розуміння, ніж вино, в сенсі напою у келиху. Його можна зварити з десятків складників і використати при цьому сотні різних підходів. На відміну від винороба, пивовар сам створює рецепт, щоби отримати кінцевий продукт, який задовольнить побажання споживача. Кожне варіння потребує вибору за вибором, і результат кожного з цих виборів буде помітний у келиху, якщо розуміти процес виробництва. Існує безліч пивних стилів, і вони не є непорушними пірамідами, а радше піщаними дюнами, які змінюються і рухаються під впливом вітрів часу, кожен з власним минулим, теперішнім і майбутнім. Ну і врешті-решт, завжди існує купа неправдивої, шкідливої інформації.

---

**«Нектар пізнавши й трунки солодові,  
Вже рветься муза з ратищем до бою».**

— Річард Брасвейт, «Записки Барнабі», 1638 р.

# Пивні глибини і широти

Ця книжка має на меті стисло і наочно ознайомити вас із багатим світом пива та дати необхідні знання, щоб його розуміти і головне — отримувати від нього насолоду.

Історія пива почалася раніше за цивілізацію і, певною чином, пиво мало на нас такий же вплив, як і ми на нього. Наші взаємозв'язки з пивом є ключем до розуміння його ролей у суспільстві, що, зі свого боку, допомагає розбиратися у бурхливому розмаїтті кольорів, міцності і смаків широкої пивної родини.

Пиво — демократичний напій. Його не обходить елітарність нерухомості чи унікальні природні умови. Лише від вибору солода і броваря залежать аромат, смак, текстура і колір напою, вони перетворюють кілька загальнодоступних складників у вишуканий витвір мистецтва. Будь-хто зі знаннями, пристрастю і вигадливістю може варити прекрасне пиво. Коли куштуєш пиво, то його вигляд, багатогранний аромат, кожен розважливий ковток — наче споглядання душі чоловіка чи жінки, які його зварили. Ця залежність від людини, а не від божественного провидіння, і є однією з найкращих рис пива.

---

**«Від міцних напоїв порубляться двоє, хоч пря та нічого не варта. А з гальбою пива ця спірка мінлива зійде непомітно у жарти».**

— «У славу пива», 1888 р.,  
збірка давніх британських поезій,  
присвячених пиву, автор невідомий

Як відданому поціновувачу пива, вам інколи доведеться представляти цей напій невтаємниченим. І як всюди, гарна презентація — це вже половина успіху. Це не оманливе прикрашення. Якісне пиво потрібної температури, налите у відповідний келих, у найбільш сприятливих умовах — ось ваша мета. Будь-який компроміс — це обман і щодо пивовара, і того, хто це пиво питиме.

Ця книжка і багато самостійної практики направлять вас на шлях до розуміння всіх тих багатьох речей, в яких криється дивовижа гарно звареного і зі задоволенням випитого пива.

## Пивна спільнота

*Gemütlichkeit* — так німецькою зветься «затишок», і це слово часто використовують, щоб описати теплу і приємну атмосферу бару з камином і трофеями полювань як, наприклад, у Вісконсині. Це чудове слово, але воно має більші і ширші змісти, я люблю акцентувати увагу на його «тиші», коли йдеться про опис спільноти, де люди не сваряться, перебувають у злагоді і мирі, відкидають підозри й відмінності, і просто насолоджуються компанією одне одного. Подібні терміни є у різних мовах, зокрема у чеській, голландській, російській, і данці мають щось схоже, але англійська змушена запозичувати німецьке слово.

У пиві є щось особливе. Зверніть увагу на радість, яка бризками фонтанує з полотен Брейгеля, де фламандські селяни п'ють пиво і танцюють, хоча життя у них не з легких. Цивілізація, так само як і культура, квітне там, де є гальба пива. Пиво об'єднує людей і робить це уже тисячі років.

Пивний бізнес теж не позбавлений цього духу братерства. Тоді як конкуренти на рин-



**«Селяни танцюють». Пітер Брейгель старший, 1568 р.**

Упродовж тисячоліть пиво слугувало засобом, що об'єднував суспільство. Ось приклад того, як у XVI столітті веселилися селяни.

ку зневажають один одного, наче учасники Холодної війни, серед броварів таку ворожість рідко помітиш. Маркетологи кидаються одне на одного з молотами і лещатами, а пивовари товаришують. Можливо, причина — вітха приналежності до обмеженого кола людей, які точно і непохитно впевнені, що їхня праця робить щасливими багатьох інших.

## Сьогоднішня пива

Зараз із якісним пивом все іще цікавіше. Класичні стилі не втрачають важливості, але вигадливі пивовари вперто розширюють рамки мистецтва пивоваріння і завойовують славу, і їх підтримує невгамовна спрага шанувальни-

ків до щоразу нових цікавинок. Усюди майстри шукають способи створити свій особливий продукт, що містив би місцеві складники та передавав би особливості культури, і час-то ці спроби приносять дивовижні результати. Є пивоварні, що спеціалізуються на пиві, збродженому дикими дріжджами, пиві спонтанного бродіння, пиві, витриманому на деревині, пиві з додаванням рослин й інших дарів природи. Є пивоварні, що самостійно вирощують складники для свого пива, варять етноцентричне пиво, бочкове пиво, сесійне, відновлюють історичні стилі тощо.

Усупереч численним відмінностям, більшість видів крафтового пива — яскраві, навіть агресивні зразки, справжня протиотрута всьому безликому і однаковому, що заповонило навколишній світ. До традицій видатного

спадку Великобританії, Німеччини, Бельгії можуть ставитися майже з побожністю або сприймати їх лишень як відправну точку.

До того ж крафтовики наввпередки жечуться за незвичайними смаками, починаючи від потужного охмеління до «імперіалізації» кожного стилю. Попереду поки що суперщільні сорти пива, що досягають 27% алкоголю, вони наздогнали портвейн і дихають в спину міцним напоєм. Деякі з них, наприклад «Samuel Adams Utopias», коштують від

### Пиво «Sam Adams Utopias»

Бочки — приклад ще однієї давньої технології, відновленої і покликаної покращувати смак і аромат пива.



захмарних 200 доларів за пляшку, але ця сума є мізерною проти цін на всілякий екзотичний міцний алкоголь. Водночас неабияку популярність має сесійне пиво з помірною щільністю та багатим смаком.

У Великобританії справжній ель, який колись пили повсюдно, став особливим пивом, а кількість людей, яка навідується у паби, загрозливо зменшується через здорожчання, обмеження для водіїв й інші причини. Дивовижні класичні бельгійські сорти пива становлять лише 15% внутрішнього ринку пива Бельгії. Німецьке пиво заслужено поважають на батьківщині, але через його одноманітність цілком вірогідні подальші поглинання маленьких пивоварень пивними гігантами. Те ж саме можна сказати і про Чехію. Але в усіх цих священних пивних столицях з пут обтяжливих традицій виривається нове покоління пивоварів, які натхненні ідеєю і намагаються варити місцеве пиво, свіже і знову захопливе, інколи руйнуючи усталені канони. Все більше випадків, коли пивовари надихаються історією. Безліч забутих стилів повернули до життя. Лишень погляньте на вибух популярності в США й інших країнах терпкуватого, солоного гозе й інших північнонімецьких сортів «вигнанців» пива. Пивні археологи сучасності викопали їх та інші давні стилі, і тепер вони завойовують прихильність пивоварів і пиволобів завдяки вабливій суміші автентичності і креативності.

Яким би насправді не було колись «фермерське» пиво, цей термін стає нестримно привабливим у наш індустріалізований час. І як наслідок — пивовари радісно перекладають цю ідею у повне своєрідності пиво, частогусто створене з використанням таких рустикальних складників, як дуб чи дикі мікроорганізми, що надають простому напою надзвичайних глибин смаку.