



Когда меня попросили собрать сикспак, я подумал: Хм, прикольно, вероятно, людям будет интересно попробовать подборку от *Marata Settarova*, одного из основателей биргик-пивоварни *Bottle Share*. С другой стороны, как я могу навязывать кому-то свое мнение, я же не сомелье и не носитель пивных традиций? Возник вопрос: как я смогу себя позиционировать в первую очередь?

Буду отталкиваться от того, что я все-таки биргик, перепробовавший более 6000 сортов пива и контрактный пивовар известной российской пивоварни, которая старается сделать всё возможное, чтобы нам биргикам всегда было что пить.

Когда подбираешься к планке из пяти тысяч сортов пива, *важно не потерять связь с биргик сообществом*, ведь ты, как космонавт на тросе, — одно неловкое движение и всё, пиши пропало. Сошел с орбиты и ушел в далекий космос, навстречу звездным спонтанкам и догорая в хвостах комет из диких дрожжей.

Важно остаться понятным и привнести разнообразие, даже при выборе из одной коробки. Возьмем, например, эти 6 сортов, *они все такие разные и при этом могут логически дополнять друг друга*.

Этот сикспак восприниматься как цельное произведение, с которым можно начать, провести и закончить день. Для меня важно, чтобы хотя бы несколько сортов были абсолютно новыми, не испитыми вдоль и поперек пивным сообществом и наверное самое главное — ВКУСНЫМИ.

Поэтому, я собрал, как мне показалось, *одни из самых интересных, доступных для покупки и понимания бутылок на сегодняшний момент*, и представляю следующую подборку.



**Марат
Сеттаров**

*Сооснователь
биргик-
пивоварни
Bottle Share*

www.pena.moscow

01.

Начнем по порядку. В принципе, можно этот сикспак крутить, вертеть и пить как угодно, но я бы начал с **Peachollina**. Это персиковый кислый ласси-эль, сваренный нами совместно с баром *Craft Republic*. Мы закисляли это пиво йогуртной закваской, добавляли туда хлопья и пшеницу для мягкого гладкого вкуса, наверное поэтому оно пьется как питьевой персиковый йогурт и просто сшибает с ног своим ароматом. Крайне необычно, вкусно и с кислинкой, вызывающей аппетит, с которым хочется немедленно открыть следующее пиво.



Запечёная утка с кисло-сладким апельсиновым соусом

02.

Например, вот этот крепкий сезон с виноградным соком от *Big Village Brewery* — **Предвкушение** (2017 year ed.). Достаточно редкий в наших краях крепкий бельгийский сезон, или даже вариация этого стиля. Сезон, сброженный дрожжевым blendом, от самого экспериментирующего с дрожжами и бреттами российского пивовара — *Эдуарда Мелкояна*, который в дополнение добавил туда свежесжатое сусло белого винограда на этапе ферментации. Получился эдакий винный крепкий бельгийский эль, играющий вкусовыми оттенками бочки, ароматом меда, винограда и уставшими валлонскими крестьянам после покоса. Пиво крайне редкое, если вы пользуетесь социальной пивной сетью *untappd*, то его там например еще нет, а в этом сикспаке уже есть.



Жирный печеный говяжий стейк.



04.

Следующий экземпляр — **Moriau Oude Geuze Vieille** (2016) от бельгийской пивоварни *Brouwerij Boon*.

Редкий экземпляр от известной многим пивоварни, но с интересной историей. На самом деле, так называлось пиво от закрывшейся в 1983 году пивоварни *Moriau*, которая занималась blendами ламбиков. Хотя она и закрылась, *Moriau Oude Geuze* по-прежнему производится *Brouwerij Boon*, а ранее, кстати, варился на пивоварне *De Neve*, до закрытия этой пивоварни в 1994 году. *Geuze* с давней темной историей, с тем самым характерным ароматом "курятника" и сухим кислым винно-сидровым вкусом с оттенками бочки. В общем, изысканный напиток для настоящих гурманов. Стоит попробовать, тем более что *Geuze* традиционно изготавливают путём смешивания 1, 2 и 3-годовалого ламбика, так что вы легко можете прикинуть затраты на его изготовление и время проведенное в бочках.



Сыр с голубой плесенью.

05.

Последний сорт в сикспаке как розовая вишенка на торте, который можно как раз и подавать под это пиво.

Одинадцатиградусный десертный имперский овсяный стаут от *Mikkeller* — **Beer Geek Dessert**.

Самый жирный, на мой взгляд, сорт в бесконечной линейке биргик стаутов от *Миккеллера*, сладкий и роскошный, имперский и овсяный, с мягким сладким ароматом шоколада и едва уловимой хмелевой горечью. Радует, что стаут точно сварен без ароматических присадок, что лично для меня является большим плюсом, а лишь с добавлением какао-бобов, кофейных зерен и стручков ванили, которые, по слухам, пивовары заваривали во френч прессе и добавляли на вторичное брожение.



Горький шоколад с чили.

Вот и все. Коробка опустела. Надеюсь, вам было интересно и дегустировать и читать.

Пейте вкусное пиво, открывайте новое и делитесь этими эмоциями с друзьями. Спасибо за внимание!

03.

Продолжим повышать градус и приступим к дегустации **Blackwork**. Это наш совместный с пивоварней Бакунин радикально черный десятиградусный айпийей, с добавлением специального хмеля каскад, спрессованного сразу на производстве вместе с еловыми иголками и с можжевелником, добавленным на этапе вторичного дображивания. Очень мягкий для своего градуса, нежный, сбалансированный и без всякого намека на жженые солода во вкусе напиток. Не буду много рассказывать, так как подробное описание также есть на бутылке. Я думаю, что *Blackwork* отлично подойдет как для начинающих биргиков, так и для тех сомелье, которые важно утверждают, что чёрный айпийей — это уже мертвый и немодный стиль.

В одиночку этот сикспак, который вышел достаточно крепким, наверное, трудно будет осилить, но если делиться бутылками, например, с другом, то на двоих, думаю, будет в самый раз. Именно этот процесс и зашифрован в названии нашей пивоварни.



Шоколадный фондан.

06.

Один из лучших представителей американского крафтового пивоварения, который был привезен нами из-за океана специально для вас. Грандиозное дополнение от команды *Pena* к подборке *Марата Сеттарова*, которое завершает декабрьский сикспак.



Корма из курицы.