



Мне было очень приятно получить приглашение от ребят из *Pena Pack* составить для вас эту подборку. В российских пивных кругах обо мне и моей пивоварне *Oka River* из *Рязанской области* знают по большей части люди, которых принято называть биргиками, так как промышленной ее назвать сложно, это скорее экспериментальная нанопивоварня. И известен я по большей части благодаря пробельгийским кислым и диким элям.

Проект *Pena Pack* мне кажется очень интересным, так как в первую очередь крафтовое пивоварение, в отличие от крупного промышленного, это движение с «человеческим лицом». Здесь важны люди, важны их вкусы, предпочтения, человеческие истории, в общем, все то, что объединяет поклонников хорошего интересного пива по всем миру.

Я посмотрел прошлые подборки и заметил, что уважаемые российские пивовары не раз останавливали свой выбор на классике мирового пивоварения, в том числе и на сортах, ставшими классикой крафтовой волны.

Я решил пойти несколько иным путем, и сделал подборку довольно-таки концептуальной. Здесь эли, выполненные в бельгийском стиле, выдержанные в бочках, в ферментации которых участвовали так называемые смешанные культуры, состоящие из разнообразных штаммов дрожжей (в том числе и диких) и бактерий. Надеюсь вам будет вкусно и интересно.



Сначала я думал остановить свой выбор по большей части на бельгийкой классике, поклонником которой я сам являюсь. Но, учитывая то, что все же мы живем в XXI веке, а крафтовая волна захлестнула и такую опору классики как *Бельгию*, то я сделал выбор из молодых бельгийских пивоварен, создающих уникальные напитки.

Иван Вотяков
Основатель пивоварни *Oka River*

www.pena.moscow



01. Alvinne Wild West

Пару лет назад я совершил путешествие по Бельгии, целью которого было посещение как можно большего числа пивоварен и пивных мест. Одной из «must be» был фестиваль, проводимый пивоварней Alvinne в местечке Vichte. Именно там я попробовал много сортов новой бельгийской волны, в том числе и один из флагманов Alvinne – Wild West. Альвинь известны своей фирменной смешанной культурой Morpheus, дающей уникальный вкус и глубокую кислотность. Wild West один из самых известных бочковых сортов этой пивоварни, ставший уже мировой классикой фламандских элей.

 Сыр Мюнстер.



02. Verzet Oud Bruin


На Alvinne фесте я познакомился с молодыми пивоварами Het Verzet. Оказалось, что их пивоварня находится совсем рядом от Vichte – местечке Anzegem. И на следующий день мне удалось посетить их производство. Verzet переводится с фламандского как бунт. Парни, закончив обучение по специальности «технология пивоварения» в Генте, поработав на разных пивоварнях, решили объединиться и варить бельгийские эли новой волны. Сначала делали это на контрактной основе, потом построили свое производство. Но несмотря на это, самым известным их сортом стал далеко не IPA, а канонически-родной для этих мест фламандский Oud Bruin, представляющий собой blend выдержанного в бочках эля с молодым брауном.

 Запечённые свиные ребра с брусничным соусом.



03. De Leite Cuvée Jeun'homme

De Leite также достаточно молодая пивоварня, появившаяся в 2008 году, тоже из Фландрии. Мне не довелось их посетить, а познакомился с их продукцией я в Италии на замечательном фестивале Vilaggio della Birra. Это пивной фестиваль, проходящий среди тосканских холмов, недалеко от городка Buonconvento, я считаю одним из самых атмосферных и приятных в Европе. Много классных пивоварен, половина из которых бельгийские, отличная итальянская еда и живая музыка. Повторюсь, очень красивое место, будет возможность — посетите. Cuvée Jeun'homme — бочковый кислый эль, здесь тоже яркая яблочно-винная кислотность с оттенками уксуса, бочковая древесная сложность и весьма увесистая хмелевая горечь в завершении, которая при этом кажется вполне гармоничной при всей своей яркости.

 Белая рыба (например, дорада) с лаймом и розмарином.



04. De Kuiper Roeselare Kriek

Вернемся из Бельгии в Россию. Представлю здесь два сорта из моего проекта De Kuiper. Это отдельный проект, целью которого является производство аутентичных элей в бельгийском стиле из натуральных ингредиентов, с использованием исторически сложившихся технологий, таких как открытое брожение, ферментация с использованием смешанных микрокультур, выдержка в бочках, реферментация в бутылках. Roeselare Kriek – выдержанный в бочке Red Flanders с добавлением кислой вишни.

 Шоколадный бисквит с заварным кремом.



05. De Kuiper Old Monk

Old Monk – выдержанный в бочке крепкий темный бельгийский эль quadrupel. Бочка была заражена дикой культурой дрожжей, значительно повлиявших на вкусоароматику. Пиво получилось чем-то похоже на вино.

 Томленый в пиве (например, в Ол Бруне) стейк Особуку.

06. Коллаборация с Other Half

Немного разбавим бельгийско-кисло-дикую подборку Ивана хмелевой джуси бомбой, руку к которой приложили Other Half — одна из немногих пивоварен Нью Йорка, каждый релиз которой собирает очередь.

 Кхай Сои.