

Хмельное турне: где варят вкусное пиво?

Все мы хотя бы раз в жизни пробовали пиво. Этот хмельной напиток один из самых употребляемых в мире. Варят его практически везде: у каждого государства свои технологии производства, свои сорта пива.

Так где же делают самый вкусный хмельной напиток?

Чехия



Для чехов пиво – предмет национальной гордости. Здесь пивоварням приходится побороться за право напечатать на этикетке гордое «чешское пиво» (гарант качества). Любая трапеза в этой стране или даже небольшой перерыв в рабочее время обязательно сопровождается кружечкой хмельного напитка. Тут даже есть пивное мороженое.

Пиво в Чехии начали варить еще в XI веке, тогда напиток изготавливали исключительно в зажиточных домах. Затем спустя четыре сотни лет появились пивоварни. Настоящим прорывом для чешского пива стал далекий 1842 год, когда баварский пивовар Йозеф Гролл сварил в Пльзене хмельной напиток нового типа «Пильзнер». Сначала «Пильзнер» покорила всю Европу, США, а потом и весь мир.

Германия



Германия бьет все рекорды по объемам производства качественного пива – здесь на каждом шагу можно купить отменный разливной, бутылочный напиток. Немцы пьют так много пива, как нигде в любой другой стране. Самые старые пивоварни Германии находятся во Франкфурте, Мюнхене, Бамберге и Нюрнберге. Пивные заводы – небольшие частные предприятия, специализирующиеся на определенном сорте пенного напитка.

Так в Берлине варят «Берлинер Вайссе» с особым кисловатым вкусом (кислинку придает малиновый сироп). На юге страны популярно пшеничное пиво вайсбир, в Дюссельдорфе и в городах по нижнему течению Рейна предпочитают темный альтбир, в Кёльне – светлый горьковатый кёльш, а в горных районах Тюрингии – черное пиво шварцбир.

Бельгия



Еще одно пивное место, которое стоит посетить – Бельгия. Местные жители буквально возвели в культ потребление хмельного напитка. Здесь каждый регион гордится своими оригинальными сортами. В Бельгии

выпускают более 600 различных марок пива.

Самыми популярными видами бельгийского пенного напитка считают: белое пшеничное пиво бланш, ламбик естественного брожения из пшеницы и ячменя, вишневый крик и плотный крепкий эль.

Ирландия



Производство пива в этой стране насчитывает сотни лет. Самая знаменитая марка – «Гиннесс». Пиво «Гиннесс» – живая легенда Ирландии, символ страны. История пенного напитка начинается с 1756 года, когда Артур Гиннесс арендовал небольшую пивоварню и начал варить эль. Спустя несколько лет он решил варить только стаут (темный эль с резко выраженным хмельным вкусом). Еще при его жизни компания стала одним из крупнейших производителей пива.

Помимо «Гиннеса», в стране пьют мягкий темный стаут «Бимиш», его уже больше двухсот лет варят на пивоварне Beamish & Crawford, светлый лагер Harp, сладковатый стаут Murphy's и ирландский красный эль.

Великобритания



Англичане – огромные фанаты старого доброго эля. Бутылочному напитку они предпочитают разливной (из бочек в местных пабах). Самыми популярными считаются биттеры и индийский бледный эль.

Indian Pale Ale придумал в XVIII веке талантливый пивовар Джордж Ходжсон. В те времена английские солдаты и чиновники селились в колонизированной Индии, родное пиво до них доезжало скисшим (эль не выдерживал большое расстояние). Тогда Ходжсон добавил в привычный напиток больше хмеля – крепкий бледный эль добирался до Индии в лучшем виде.

Фото из открытых источников

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)