



ЭЛИЗАБЕТ ПЬЕР • АНН-ЛОР ФАМ • МЕЛОДИ ДАНТЮРК

ПИВО ГРАФИКА

ЛЕГКОЕ ЗНАКОМСТВО С ИСТОРИЕЙ,
ГЕОГРАФИЕЙ, ПРОИЗВОДСТВОМ

БОМБОРА™

Москва 2019



Элизабет Пьер – «независимый пивной эксперт», зитолог¹, мировой судья, преподаватель школы гостиничного бизнеса и Университета Ла-Рошель. Вот уже более двадцати лет она развивает науку и «культуру» пива совместно с широкой общественностью и профессионалами, ее дегустационные семинары и курсы «Étoile des bières» пользуются большим успехом во Франции. Элизабет Пьер является основательницей Ассоциации франкоговорящих экспертов по пиву, а также создательницей собственного блога «Bierissima», который чтит женщин, вносящих свой вклад в развитие пивоварения. В качестве автора она сотрудничает с «Pocket Beer Book», написала книгу «Guide Hachette des bières et Bières», а также «Leçons de dégustation», выпущенную издательством «Martinière». Вы можете найти более подробную информацию по адресу: www.lafilledelorge.com.



Анн-Лор Фам, журналистка и главный редактор кулинарного журнала «Zeste», а также обозреватель радиопередачи «On va déguster» во Франции. Анн-Лор родилась в 1981 году в Париже, изучала современную историю в Сорбонне, работала в «L'Express» в качестве веб-журналиста, сначала в разделе «Политика», а затем в разделах «Еда», «Путешествия» и «Дизайн». На сегодняшний день она ведет свой блог «La Soif du Miam» на lexpress.fr. С 2013 года Анн-Лор является также членом ассоциации «Les Camionneuses», занимающейся организацией кулинарных мероприятий. Помимо этого она основала «l'Office», первый кулинарный коворкинг в парижском регионе для молодых профессионалов.



Мелоди Дантюрк, графический дизайнер и иллюстратор, выпускница «ENSAAMA Olivier de Serres» в Париже. Она является преподавателем анимации на факультете иллюстрации в парижской «École de Condé». Работая как для молодежных изданий, так и для взрослых, главными своими принципами считает юмор и современность, которые она отражает в своих рисунках и инфографике.

¹ Зитология (англ. Zythology) – наука о пиве. – Прим. пер.

ВВЕДЕНИЕ

Оно сопровождало вас во время вашего первого похода на рок-концерт, во время дружеских посиделок, ужинов на террасе...

Но влюбило ли вас в себя разливное пиво с первого глотка, как это произошло с Филиппом Делермом? Приобрело ли оно в ваших глазах особое значение и престиж знаменитых Гран Крю? Хотели ли вы хоть раз в жизни попробовать самое лучшее пиво?

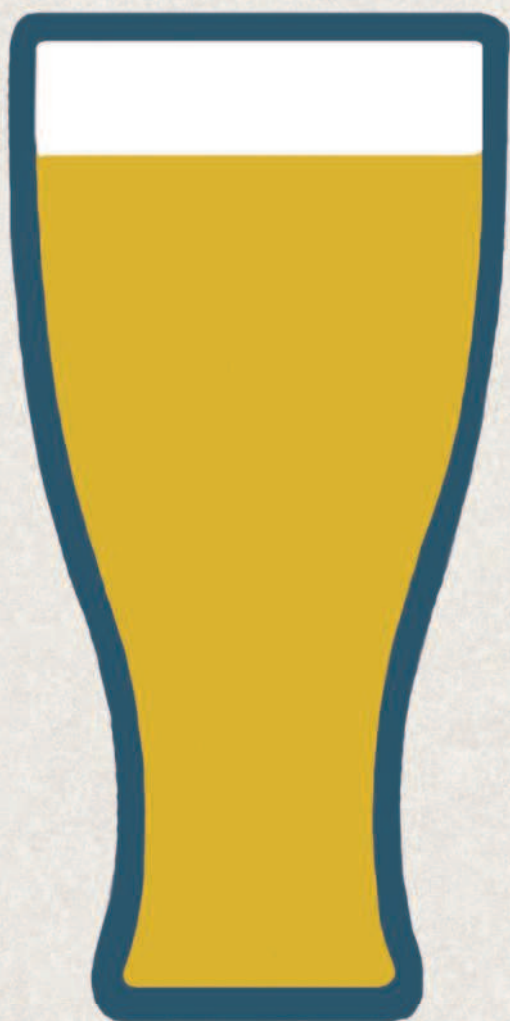
Скорее всего вы ответите равнодушно: «Хм, нет». Потому что, несмотря на тысячелетнее изучение пивоварения, тысячи миллиардов литров, продаваемых ежегодно, и тысячи разнообразных увлекательных историй, которые мы хотим вам рассказать на страницах этой книги, пиво все еще остается заложником заблуждений, стереотипов и мифов.

Пришло наконец-то время отдать должное пиву и оценить его заслуги по достоинству. Именно с этой целью мы создали книгу, полную инфографики и, как мы надеемся, юмора (возможно, слегка интеллектуального).

Так что, дорогие будущие эксперты зитологии, cheers, santé, kanpai, за здоровье!

От авторов





СОДЕРЖАНИЕ



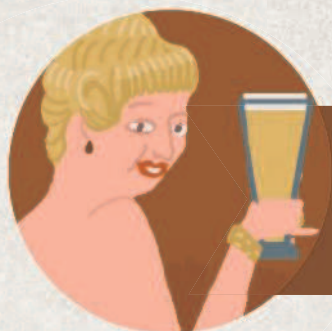
**Откройте для себя
вкус пива**

С. 11



**Выбор, покупка
и употребление пива**

С. 48



**История пива
и его производство**

С. 97



Откройте для себя вкус пива



1

№01: Пиво дегустируют совсем не так, как вино	C.12–13
№02: Пиво не обладает питательной ценностью	C.14–15
№03: Пиво слишком горькое	C.16–17
№04: Пиво одного и того же цвета всегда имеет один и тот же вкус	C.18–19
№05: Мы всегда чувствуем один и тот же вкус от одного светлого пива к другому	C.20–21
№06: Пиво – это всего лишь злаки и вода	C.22–23
№07: Вода не является основным ингредиентом пива	C.24–25
№08: В пиве только солод, хмель и вода	C.26–27
№09: Существует только пять оттенков пива	C.28–29
№10: Все пивные стили похожи между собой	C.30–31
№11: Пена совершенно бесполезна	C.32–33
№12: Разливное пиво – лучше любого другого	C.34–35
№13: Вино и пиво обладают различными ароматами	C.36–37
№14: Пиво ни с чем не сочетается	C.38–39
№15: Пиво не подают к столу	C.40–41
№16: Пиво совершенно не сочетается с сыром	C.42–43
№17: Пиво не используют во время приготовления блюд	C.44–45

Откройте для себя вкус пива

Миф №01: пиво дегустируют совсем не так,
как вино



Задействуя все пять чувств во время дегустации пива, мы обретаем возможность узнать историю его происхождения, распознать его ароматы, вкусы, а также ощущения, которые оно доставляет. Ниже описаны все возможные способы оценки пива во время его дегустации.

СМОТРИТЕ!

От внешнего вида зависит первое впечатление! Пиво соблазнительно на вид или нет? Точно так же мы оцениваем привлекательность блюда, подаваемого на стол.

ПРИКОСНИТЕСЬ!

Прикосновение к бутылке или бокалу с пивом – это и есть первый контакт с ним, тактильные ощущения позволяют определить температуру пива.



ВДЫХАЙТЕ!

Распознавание ароматов:

1. Понюхайте пиво.
2. Круговыми движениями взболтайте пиво в бокале, чтобы насытить его кислородом.
3. Когда ваш бокал уже наполовину пуст, а само пиво успело немного нагреться, начинают раскрываться новые ароматы.

БУЛЬК
БУЛЬК

ПРОБУЙТЕ!

В зависимости от стиля пива ощущения могут оказаться различными: округлость, мелкие пузырьки, свежесть, степень охлаждения, вязкость, бархатистость...



