

ПИВНОЙ МЕСЯЦ В ВЕРХНЕЙ АВСТРИИ

Знаете ли вы, где в Австрии больше всего пивоварен? Конечно же, в **Иннфиртеле** в Верхней Австрии! На северо-западе альпийской республики о близости к Баварии напоминает не только чудесная природа, но и действительно хорошее пиво.

Весной *жидкому золоту* здесь посвящают настоящий праздник – **Innviertler Biermärz**. В течение 31 дня любителей пенного напитка ожидают не только дегустации с кулинарными изысками, но и культурные мероприятия.

О прежних временах напоминает древняя традиция – **Bier Stacheln**. Согласно легенде, родом она из *Средневековья* и возникла благодаря кузнецам. Те могли заниматься своим ремеслом на свежем воздухе даже зимой, потому что благодаря огню в кузнице всегда сохранялось тепло. Однако пиво в бочонке у кузницы могло на морозе замерзнуть. Чтобы это предотвратить, находчивые кузнецы то и дело окунали раскаленную кочергу в бочку с пенным напитком.

Эта традиция сохранилась и по сей день. Правда, вместо кочерги используют небольшую железную палочку. Ее нагревают докрасна и осторожно опускают в бокал с пивом. Напиток начинает пениться, поскольку



Фото: © www.bierregion.at

ПИВНОЙ МАРТ В ИННФИРТЕЛЕ и мартовское пиво

из него уходит углекислый газ, а остаточный сахар из-за теплового шока карамелизируется. Так рождается совершенно новый, невероятный вкус пива, который оценят даже неспециалисты.

Юлия Креч, г. Вена

По материалам

www.innviertel-tourismus.at

МАРТОВСКОЕ ПИВО И ПИВНЫЕ САДЫ

Мартовское пиво (*Märzenbier, Märzen*) – популярный пенный напиток в Австрии и Германии.

Согласно *Баварскому уложению о пивоварении от 1516 года*, в связи с повышенной пожароопасностью его варки в летнее время, приготовление пива разрешалось лишь со дня *Св. Михаила* (29 сентября) и до дня *Св. Георгия* (23 апреля). «**Мартовское**» было последним пивом, изготовленным за сезон. После него полагалось соблюдать многомесячную паузу.

Сваренные ранней весной сорта пива должны были сохраняться дольше, чем прочие. Поэтому *мерцен*, как правило, несколько крепче других сортов (содержит от 5,5 % до

6,5 % алкоголя) и на его изготовление идет больше хмеля.

Обычная продолжительность хранения *мартовского пива* – полгода (поэтому **Октоберфест** в Мюнхене начинается еще в сентябре). Держать его нужно в холодном и темном помещении.

В **Баварии** и **Зальцбурге** наиболее опытные пивовары хранят свой *мерцен* не просто в глубоком и прохладном погребе, а высаживают над ним *каштановые деревья*, которые в летние месяцы обеспечивают над хранилищем обширную тень (из всех европейских деревьев у каштанов самые крупные листья). Так возникли нынешние **пивные сады** – с тенистой листвой над головами отдыхающих людей и с запасом охлажденного пива в погребе у них под ногами.

По материалам Википедии

▼ ПИВНОЙ САД В ЗАЛЬЦБУРГЕ



Фото: Wikipedia



Фото: © Innviertel-Tourismus / Matthias Klugeberger