



Пресс-релиз

24.05.2019

В аббатстве Grimbergen построят мини-пивоварню для производства средневековых бельгийских сортов

Уникальную мини-пивоварню построят в стенах аббатства Grimbergen недалеко от Брюсселя. С конца 2020 года здесь будут выпускать воссозданные по средневековым рецептам сорта, применяя современные технологии пивоварения. О получении разрешения на строительство было официально объявлено 21 мая.

Аббатство Grimbergen на протяжении веков славилось своим пивом. Используя почти 900-летнее наследие монахов-пивоваров и давние аббатские традиции, сегодня выпускаются большое количество сортов пива Grimbergen, среди которых всемирно известные Blonde, Blanche, Double-Ambrée и Rouge. Они неоднократно выигрывали самые престижные награды международных дегустационных конкурсов. Сегодня попробовать пиво Grimbergen можно в более чем 50 странах мира, в том числе в России: ответственным импортером выступает компания «Балтика».

21 мая в аббатстве Grimbergen прошло мероприятие, в ходе которого отцы-настоятели рассказали о проекте будущей мини-пивоварни в стенах аббатства и удивительной истории восстановления почти утраченных рецептов пива по чудом сохранившимся книгам, самые старые из которых датированы XII веком.

Карел Стаутемас, Отец аббатства Grimbergen, ответственный за проект мини-пивоварни: «Пиво всегда было частью жизни аббатства, и мы гордимся теми сортами, которые имеем сегодня. Отправившись в невероятное путешествие по страницам древних текстов о традициях пивоварения, написанных на латыни и старом голландском языке, мы обнаружили списки ингредиентов пива, варившегося в прошлых веках, информацию об используемом хмеле, типах бочек и бутылок и даже готовые рецепты. Мы с нетерпением ждем возможности воссоздать традиционные сорта снова и продолжим изучать библиотеку, чтобы найти ещё нераскрытые секреты книг и узнать о пивоваренном искусстве Бельгии».

Книги на протяжении сотен лет хранились в богатой библиотеке аббатства. Недавно отцы-настоятели углубились в их страницы, чтобы раскрыть некогда утраченные способы пивоварения. Книги содержат подробные детали о том, как пиво Grimbergen варили в далёком прошлом. Коллекция пережила три пожара, которые каждый раз уничтожали аббатство. Именно благодаря неоднократному возрождению из пепла аббатство Grimbergen приобрело свой гербовый символ — феникса. Третий пожар во время Великой французской революции в 1798 году угрожал окончательно уничтожить коллекцию, но книги удалось спасти благодаря смелости и изобретательности отцов аббатства. Они пробили дыру в стене библиотеки и тайно вынесли 300 книг прежде, чем аббатство Grimbergen было сожжено и разрушено.

Условия варки напитка, которые были подробно описаны в средневековых книгах, сегодня можно воссоздать благодаря современным технологиям. Объединив их вместе в проекте новой мини-пивоварни на территории аббатства, можно будет варить исключительно



ные сорта с ранее неизвестными вкусами. Так, например, в честь возрождения пивоварения в стенах аббатства на прошедшем мероприятии была представлена ограниченная серия Grimbergen Triple D'Abbaye. Вся лимитированная партия выдерживалась в бочках для виски в течение пяти месяцев, по методике, которая использовалась для приготовления бельгийского пива еще в 1500-х годах.

Кроме мини-пивоварни, которую планируют открыть в аббатстве Grimbergen в конце 2020 года, там появятся центр для посетителей, включающий в себя бар и ресторан, где все совершеннолетние желающие могли познакомиться с богатым наследием Grimbergen и насладиться отменным вкусом местного пива в сочетании с традиционными блюдами бельгийской кухни.

*Пиво **Grimbergen** впервые было сварено в 1128 году монахами одного из самых первых аббатств Ордена Премонстрантов, основанным Святым Норбертом Ксантенским в XII веке в бельгийском городе Grimbergen. Монахи этого ордена издавна славились своим пивоваренным искусством. В Средние века аббатство неоднократно разрушалось в религиозных войнах, но монахи каждый раз отстраивали монастырь заново из руин. Именно поэтому символом аббатства и пива Grimbergen стала птица Феникс, олицетворяющая собой возрождение из пепла. Девиз аббатства - "ARDET NEC CONSUMITUR", в переводе означает "Горит, но не сгорает". Следует отметить, что все сорта пива Grimbergen варятся в соответствии с оригинальными рецептами Аббатства, и аутентичность продукта строго контролируется монахами аббатства. Благодаря своему неповторимому вкусу и исключительному качеству это пиво приобрело большую популярность во всем мире.*

За дополнительной информацией просьба обращаться:

Пивоваренная компания «Балтика»

Наумова Наталия

+7-965-001-10-53

naumova_ne@baltika.com

www.baltika.ru

baltika_company@baltika.ru