

Горьковская пивоварня выводит на рынок новую линейку

Команда Горьковской пивоварни выпустила новую линейку, относящуюся к сегменту современного пива. В нее вошло восемь сортов, каждый из которых отражает творческий подход к пивоварению. Этикетки наполнены образами, отсылающими к историческим личностям, легендам и самобытному уличному искусству Нижнего Новгорода.

Пивовары постарались сделать линейку сбалансированной, включив в нее сорта, которые во всем мире уже давно стали проверенной классикой: Imperial Stout, APA, Milkshake IPA, Hazelnut Porter, West Coast IPA, Oatmeal stout, а также трендовые DDH Imperial Hazy IPA и Michelada Gose. Всего в этом году Горьковская пивоварня планирует выпустить 15 новых сортов.

Основной идеей всей линейки стала взаимосвязь с родным для пивоварни городом — Нижним Новгородом, его известными достопримечательностями и знаменитыми уроженцами, прославившимися в России и мире. Команда пивоварни решила подойти к созданию этикеток креативно, увидев схожесть в том, как пивовар придумывает и создает новые сорта и сотворением художником своих работ. Для работы над созданием нового стиля был приглашен известный стрит-арт-художник Алексей Kislow, создавший яркие запоминающиеся образы. Каждая из этикеток рассказывает об истории создания, происхождении названия и основной идее сорта. Характерной чертой для всех этикеток является присутствие буреветника, сошедшего с логотипа пивоварни, на котором он изображен в стиле оригами, и дополняющего легенду каждого сорта. Команда пивоварни гордится тем, что является частью большой семьи Carlsberg, чтит традиции мирового пивоварения и вдохновляется инновациями. Пивоварня стремится создать и развивать сильный и узнаваемый бренд в сегменте современного пива, а также сохранять и делать все возможное для развития культуры потребления пива.

Ниже — описание каждого из восьми новых сортов.



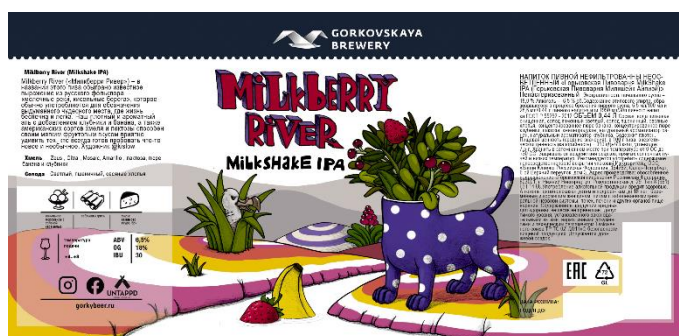
Into the Unknown (Imperial Stout) — сорт, посвященный знаменитому подвигу Валерия Чкалова, уроженца Нижегородской губернии, отважного летчика, который вместе со своим экипажем совершил перелет через Северный полюс и благополучно приземлился в США. Название напоминает о заголовках американских газет, посвятивших тогда свои передовицы бесстрашию русских летчиков. Название, в переводе означающее «в неизвестность», также отлично характеризует этот имперский стаут с отчаянным характером и решительным вкусом, в котором преобладают ноты сухофруктов и кофе. Яркость вкуса и насыщенность аромата превосходно сочетаются с высокой степенью горечи и крепостью пива.

Unbroken (American Pale Ale) — «Несломленный» — именно таким для нас предстает образ знаменитого Нижегородского Кремля, стены которого неоднократно осаждались захватчиками, так и не сумевшими его покорить. Это легкое, освежающее пиво верхового брожения светло-соломенного цвета. Во вкусе умеренная хмелевая горечь дополняется округлой солодовостью. При охмелении использовались американские сорта хмеля «Каскад» и «Цитра», что придало пиву ненавязчивый вкус и легкие цитрусовые и цветочные ноты.



Down Town (West Coast IPA). Создатели сорта решили посвятить его исторической части Нижнего Новгорода, в которой расположена Горьковская пивоварня. На этикетке изображена одна из работ стрит-арт художника Алексея Kislow под названием «Вместе», которая находится рядом с пивоварней. Down Town получился охмеленным, горький элем с умеренным содержанием алкоголя. Баланс вкуса и аромата сильно смещен в сторону хмелевой горечи, переходящей в мягкое обволакивающее послевкусие. В аромате присутствует букет цитрусовых и тропических фруктов.

Milkberry River (Milkshake IPA) — в названии этого пива обыграно известное выражение из русского фольклора, «Молочные реки, кисельные берега», которое обычно употребляется для обозначения выдуманного чудесного места, где жизнь беспечна и легка. Для создателей Milkberry River — это Волга, на которой стоит Нижний Новгород. Получившийся Milkberry River — это плотный и ароматный эль с добавлением клубники и банана, а также американских сортов хмеля и лактозы, который способен своим мягким фруктовым вкусом приятно удивить тех, кто всегда готов пробовать что-то новое и необычное.



Imagine the Future (Hazelnut Porter). Вы способны представить себе будущее? Создавая этот сорт, команда пивоварни вдохновлялась научным подвигом знаменитого ученого, уроженца Нижнего Новгорода — Николая Лобачевского, решившегося на пересмотр тысячелетних догм геометрии. Насыщенный и темный Hazelnut Porter совмещает в себе аромат фундука, кофе и бисквитного печенья. Достаточно сухой портер, во вкусе которого приятно ощущаются типичные для темных сортов пива карамельные, кофейные и шоколадные ноты, аромат подгорелой корочки свежего хлеба, полученный благодаря специальному купажу солодов, используемых при создании этого пива.

Cloudy Sky (Hazy IPA). Облачное небо есть везде, но облака над Волгой и Окой получаются у природы особенно живописными. Cloudy – это определение используют не только синоптики для описания погоды, но и любители сильно охмеленных сортов для описания обладающего сокообразной текстурой, непрозрачного пива в стиле Hazy IPA. Сваренный по всем канонам элей Восточного побережья США, он завораживает многогранным вкусом и яркими нотами тропических и цитрусовых фруктов. Создает ощущение свежести и насыщенности благодаря добавлению большого количества свежих американских хмелей Galaxy, El Dorado и лупулина Mosaic.



Invisible City (Oatmeal Stout). Название «Невидимый город» вдохновлено прославленным и таинственным Китеж-градом. Согласно легенде, он находился на севере современной Нижегородской области и в одну ночь исчез в лесном озере при попытке захвата врагами. С тех пор город невидим, но цел, а увидеть его может только чистый душой человек. Темный, как воды лесного озера, овсяный стаут имеет ярко выраженный солодовый профиль. Кофейные и шоколадные ноты в аромате изящно сочетаются с мягким вкусом, достигнутым благодаря добавлению овсяных хлопьев.

Gracias Madre Michelada Gose — это, пожалуй, единственный сорт, не имеющий прямого отношения к локальной самоидентификации. С ним Горьковская пивоварня приняла участие в Chelada Challenge — акции, объединившей российских пивоваров в стремлении вести честную игру при создании совместных сортов. Своим названием напиток обязан известному бару Gracias Madre в Сан-Франциско, славящемуся на все западное побережье своим пивным коктейлем челада, по мотивам которого и был создан этот сорт. Этот напиток, появившийся на свет благодаря сочетанию соленого пива в стиле гозе и ингредиентов коктейля челада, столь популярного в стране кактусов и сомбреро, обладает жгучим мексиканским характером. Обжигающая свежесть Michelada Gose достигается за счет добавления копченой паприки и кайенского перца, а сочность и насыщенность его вкусу придают томатная паста и лимонный сок. В Мексике приготовление этого напитка — семейная традиция, за хранение которой всегда отвечали матери семейств, что также отражено в названии сорта.



Скоро новые сорта можно будет купить в гастропабе при пивоварне, а затем в барах и бутлшопах по всей стране.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Алексею Коломенцеву:
+7 963 303 34 53

kolomentsev_av@baltika.com
www.baltika.ru, pr@baltika.ru

или Владиславу Смирнову:

+7 952 095 90 58
smirnov@tez-is.ru