

Hoegaarden Wit Blanche

Пиво Хугарден Вит Бланш, светлое, безалкогольное

Страна: Бельгия

Регион: г. Брюссель

Производитель: InBev Belgium

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 0,0%об.

Особенность: изготавливается с добавлением апельсиновой цедры, кориандра и экстракта яблока

Цвет: светло-соломенный

Аромат: деликатный, сладковатый, с тонами апельсина и кориандра и оттенками банана и бисквита

Вкус: освежающий, с легкой горчинкой с нотами цитруса и свежескошенной травы

Температура подачи: 3-6°C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы, оливками

Стиль: Витбир (Бланш)

Органолептика: умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью.

Технология: используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав.



Создание пивоварни Хугарден имеет очень интересную историю. В средние века некая деревушка Hoegaarden славилась своим пшеничным пивом. Известно, что в XIX веке в этом местечке располагалось 13 пивоварен и 9 дистиллерий. Но к середине XX века (к 1957 году) все они были закрыты.

Местный молочник Пьер Селис, живший рядом с одной из пивоварен и иногда подрабатывающий там, решил возродить местные традиции пивоварения и в 1967 году с помощью отца и местных ветеранов-пивоваров открывает у себя на сеновале маленькое производство под названием "Sluis". Пьер использовал для изготовления пива традиционные ингредиенты, такие, как вода, дрожжи, пшеница, хмель, кориандр и сухую апельсиновую корку Кюрасао.

Спрос на продукцию пивоварни стал расти, требовались большие мощности, поэтому в начале 1980-х годов Пьер покупает бывший завод по изготовлению лимонада "Hougardia". После пожара на заводе в 1985 году несколько пивоварен предложили свою помощь (такая традиция существует в Бельгии). Одним из них был крупнейший бельгийский производитель пива Interbrew (который позднее, после слияния с AmBev, будет переименован в InBev). Interbrew выделил деньги для покупки других зданий для восстановления завода.

Позже, Селис продал завод Хугарден компании Interbrew. В ноябре 2005 года InBev объявила о планируемом закрытии завода в Hoegaarden и переносе производства в большую пивоварню Jupille, принадлежащую InBev. Закрытие вызвало протесты со стороны местных жителей, обеспокоенных потерей самого известного символа города и крупнейшего работодателя. В свою очередь, пивовары Jupille были недовольны пивом местного производства, поэтому InBev решила сохранить производство в Hoegaarden, приняв решение инвестировать 60 млн евро в модернизацию Хугарден. В настоящее время "Hoegaarden" является брендом, принадлежащим корпорации Anheuser-Busch InBev, которая входит в пятерку крупнейших международных холдингов по производству потребительских товаров и занимает ведущие позиции в области пивоварения.