

## Gulden Draak Classic

### Пиво Гúльден (Хульде) Драк Классик, темное

**Страна:** Бельгия

**Регион:** г. Эртвельдэ

**Производитель:** Brouwerij Van Steenberge

**Категория:** эль, фильтрованный

**Особенность:** произведено с помощью вторичного брожения, с использованием винных дрожжей, пиво развивается в бутылке при длительном хранении

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 10,5%об.

**Цвет:** каштановый с рубиновым блеском

**Аромат:** насыщенный, сладкий, с яркими нотами кофе и обжаренного солода, дополненные гвоздикой, изюмом, сухофруктами, яблоком и грушей

**Вкус:** плотный, сливочный, с достаточно яркой горчинкой и длительным послевкусием с оттенками шоколада, карамели, сухофруктов и пряностей

**Температура подачи:** 8-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и маслинами, орехами, снеками и горьким шоколадом

**Стиль:** Бельгийский трипель

**Органолептика:** сложный пряный букет, с преобладанием хмелевых и дрожжевых оттенков (пряности, гвоздика, вяленые фрукты, цитрусы) и легкими солодовыми тонами (выпечка и мед). Горечь от средней до сильной. Хорошо сбалансированные солод и хмель дают послевкусие, с оттеками соответствующими аромату. Вкус сухой.

**Технология:** светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие пряные и фруктовые тона получаются из-за повышенной температуры брожения и работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль популяризирован траппистским монастырем в Вестмалле



## Gulden Draak 9000 Quadruple

### Пиво Гúльден (Хульде) Драк 9000 Квадриппель, темное

**Страна:** Бельгия, Эртвельдэ

**Производитель:** Brouwerij Van Steenberge

**Категория:** эль, фильтрованный

**Особенность:** произведено с помощью вторичного брожения, с использованием винных дрожжей, используется в 4 раза больше солода чем для обычного лагера или эля

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 10,5%об.

**Цвет:** глубокий золотисто-янтарный

**Аромат:** сочетает в себе сладкие ноты карамели, изюма, меда, оттенки винограда, сушеных яблок, груши, банана и нюансы пряностей и тостов

**Вкус:** богатый и сложный, со средней горчинкой и легкой сладостью. Послевкусие длительное с тонами изюма, сливы, разнообразных сухофруктов, с нюансами шоколада, черного перца и кексов

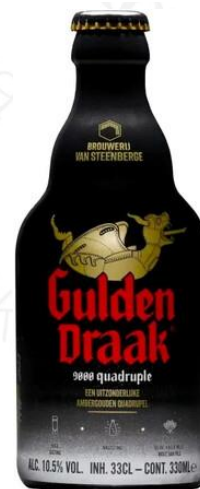
**Температура подачи:** 8-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и маслинами, орехами, снеками и горьким шоколадом

**Стиль:** Бельгийский трипель

**Органолептика:** сложный пряный букет, с преобладанием хмелевых и дрожжевых оттенков (пряности, гвоздика, вяленые фрукты, цитрусы) и легкими солодовыми тонами (выпечка и мед). Горечь от средней до сильной. Хорошо сбалансированные солод и хмель дают послевкусие, с оттеками соответствующими аромату. Вкус сухой.

**Технология:** светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие пряные и фруктовые тона получаются из-за повышенной температуры брожения и работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль популяризирован траппистским монастырем в Вестмалле



Пивоварня Van Steenberge (Ван Стеенберг) появилась в 1784 году, в Бельгии. В те далёкие времена во Фландрии было много небольших домашних пивоварен, хозяева которых обеспечивали продукцией себя и свою семью. Пива тогда пили много, оно считалось незаменимым – ведь тогда Европу опустошали эпидемии, санитария воды была в плачевном состоянии и пить легкие спиртные напитки было куда безопаснее, чем воду.

Начало пивоварни было положено Жаном Батистом Де Бреном, который открыл небольшое прибыльное предприятие в деревеньке Эртвельд. Жан задался целью варить пиво не только для своей семьи, но и на продажу. Через некоторое время его внучатая племянница Маргриет вышла замуж за профессора микробиологии Пола Ван Стеенберга, который специализировался в изучении производства пива. Впоследствии при его содействии пивоварня выпустила серию великолепных сортов, была переделана, модернизирована, расширена. Также он способствовал развитию розлива в стеклянные бутылки, вместо распространенных в то время деревянных бочек.

В 1962 году бразды правления взял в свои руки сын Пола Джозеф Ван Стеенберг. Он сделал ставку на верховой способ брожения напитков и привнес в дело способ двойной ферментации. Ошеломительный успех в 1982 году принесло пивоварне аббатское пиво, рецепт которого был приобретен у монахов-августинцев. Это был настоящий прорыв, пиво ждал невероятная популярность. Очень скоро полки пивоварни пополнились не менее впечатляющими сортами Piraat и Gulden Draak. Тонкое коммерческое чутьё Джозефа позволило пивоварне не просто выжить в жесткой конкурентной борьбе, но и процветать.

90-е ознаменовались для пивоварни приходом в семейный бизнес сына Джозефа – Пола Ван Стеенберга, названного в честь деда. Пол полностью сменил оборудование на самое современное, а позднее его кузен Джеф Версель увеличил экспорт пива за пределы Бельгии.

Из последних достижений пивоварни можно отметить два великолепных, изысканных сорта Augustijn Donker Brune и Augustijn Grand Cru, которые, безусловно, займут свое место в истории европейского пивоварения.

Пивоварня не гонится за бесконечным расширением линейки напитков, здесь сделали ставку на безупречное качество, чем завоевали армию поклонников по всему миру.