

Tarkos Tomato Motato **Тáркос Томáто Мотáто**

Страна: Россия

Регион: Воронежская область

Производитель: Таркос

Категория: эль, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4% об

Цвет: томатного сока

Аромат: пикантный, раскрывается нотами спелых томатов, солода, пряностей и трав.

Вкус: кисловато-островатый, характеризуется доминирующими нотами томатного сока, нюансами острого кайенского перца и пряностей. В послевкусие присутствует деликатная хмелевая горчинка.

Температура подачи: 10–13 °С

Гастрономия: рекомендуется подавать к мясу, приготовленному на гриле, шашлыку, копченостям, барбекю, жареным домашним колбаскам и сытными закусками.

Стиль: Пиво с пряностями, травами, овощами

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными овощами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Гозе

Органолептика: дрожжевой (фруктовый) и пряный аромат и вкус, с едва уловимыми солеными нотками. Горечь ниже средней, ощущается цитрусовая кислотность

Технология: использование ячменного и пшеничного солода вместе с добавлением кориандра и соли. Современные и крафтовые пивоварни после окончания брожения, вносят лактобактерии, которые запускают малолактическую ферментацию для смягчения кислотности и преобразования пряных ароматов кориандра в цитрусовые тона

Tarkos Double Cherry **Тáркос Дабл Чéрри**

Страна: Россия

Регион: Воронежская область

Производитель: Таркос

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: натуральное брожение

Крепость: 4% об.

Цвет: темно-вишневый

Аромат: яркий, с нотами спелой вишни, дополнен легкими хмелевыми оттенками

Вкус: глубокий, очаровывает насыщенными тонами вишни, сладость которых оттеняется гармоничной кислинкой.

Температура подачи: 7–10 °С

Гастрономия: гармонично сочетается с вяленным мясом, рыбой, фруктами, десертами и сырами.

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Международный светлый лагер

Органолептика: аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

Технология: как правило, более плотный, чем американский лагер, горечь выражена сильнее. Однако менее охмеленный, чем пильзнер, поэтому уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов. В составе могут быть альтернативные виды зерна.



Tarkos White Rabbit **Таркос Белый кролик, светлое**

Страна: Россия

Регион: Воронежская область

Производитель: Таркос

Категория: эль, нефiltroванный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4.8% об

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, сладковатый, с тонами цитрусовых фруктов и кориандра, оттенками бисквита и нюансами гвоздики

Вкус: освежающий, с легкой горчинкой, нотами цитрусовых и свежескошенной травы. В продолжительном послевкусии присутствует деликатная хмелевая горчинка.

Температура подачи: 2–5 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из рыбы, пиццей, белым мясом и сырами

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.



Таркос Хвóробей, светлое

Страна: Россия

Регион: Воронежская область

Производитель: Таркос

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4.8% об

Цвет: светло-соломенный

Аромат: утонченный, с тонами цитрусовых фруктов, дополняется хвойно-можжевеловыми оттенками

Вкус: освежающий, с нотами апельсина и пряными оттенками с долгим хмелевым послевкусием

Температура подачи: 8–10 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами, приготовленными на гриле, полутвердыми сырами

Стиль: IPL (Indian Pale Lager)

Органолептика: интенсивные хмелевые тона, дающие пряно-перечные, цитрусовые или фруктовые тона, и слабые солодовые (хлебные) тона. Вкус освежающий, с горечью от средней до высокой. В послевкусии сильные хмелевые тона, схожие с ароматом, солодовые слабые.

Технология: это лагер с мощным охмелением. Его отличает использование американских и новозеландских хмелей. Сходство с IPA в этом стиле проявляется в мощном цитрусовом и хвойном аромате хмелей. Отличие же – мягкая горечь, большая сухость, чистота и питкость пива, характерная для лагеров.



Таркос Синяя гусеница, светлое

Страна: Россия

Регион: Воронежская область

Производитель: Таркос

Категория: эль, нефiltroванный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6.6% об

Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, с древесными оттенками кедра, хвои, полевых цветов

Вкус: плотный, с ощутимой горчинкой, ноты апельсина переплетаются с оттеками карамели, цветочные нюансы в длительном хмелевом послевкусии

Температура подачи: 7–10 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из птицы, закусками, сырами

Стиль: Вермонт IPA

Органолептика: интенсивные хмелевые тона, дающие пряно-перечные и цитрусовые тона, и слабые солодовые (хлебные) тона. Вкус освежающий, с горечью от средней до высокой, сильные хмелевые тона, схожие с ароматом, солодовые слабые.

Технология: Вермонт IPA всегда мутные — пиво сильно охмеляют и не фильтруют, так что вместо кристальной прозрачности западных IPA в пиве легкая дымка



Предприятие было основано в 2003 году, с запуска пивоварни «Артель». Она стала одной из первых в России частных пивоварен европейского типа. В 2009 году была открыта пивоварня RUGEN, которая варила сорта по рецептам немецких, чешских и швейцарских пивоваров. В 2013 году «Артель» и RUGEN стали частью группы компаний «ТАРКОС», а в 2016-м была запущена лаборатория пивоварни BREWLAB. В 2019 году все производственные площадки объединились и стали пивоварней «ТАРКОС».

Пивоварню создала команда специалистов со всего мира. Немецкие пивовары и инженеры разработали проект и отвечали за ключевые этапы его реализации. Они же подбирали лучшее оборудование из Германии, Чехии, Италии, Швейцарии и Бельгии. Строили пивоварню и занимались монтажом немецкие, чешские, итальянские, болгарские и российские специалисты.

Закуп солода происходит у компаний из Черноземья и у ведущего мирового производителя – немецкой солодовни Weyermann. Предприятием используется хмель из региона Халлертау в Германии и из чешской Жатецкой области. А для сортов с мощным охмелением используется модный американский хмель. Соки и фруктовые пюре покупаются у местных фермеров, а вода берется из собственных артезианских источников.