

Маргарита Акулич

**КРАФТОВОЕ ПИВО  
В СКАНДИНАВИИ**



Маргарита Акулич

# **Крафтовое пиво в Скандинавии**

«Издательские решения»

**Акулич М.**

Крафтовое пиво в Скандинавии / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-966205-7

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, эта истина понятна большинству людей на нашей Планете. Но если вы человек культурный и любознательный, вы, возможно, пожелаете узнать о пиве в Скандинавии, представленной соответствующими странами. В книге рассказано о крафтовом пиве в Скандинавских странах — Финляндии, Швеции, Дании и Исландии. Книга имеет образовательный и культурный характер.

ISBN 978-5-44-966205-7

© Акулич М.  
© Издательские решения

# Содержание

Предисловие	6
I Крафтовое пиво в Швеции	7
1.1 Микропивоварни в Швеции. История. Рост числа небольших пивоваренных заводов	8
1.2 Классификация пива. Ботлшопы, «фольковые» бары и пиво с сельдереем в Стокгольме	10
II Крафтовое пиво в Финляндии	14
2.1 О запрещении пива в Финляндии и проведении референдума. Пиво в Финляндии	15
2.2 Сахти. Рынок пива в Финляндии	16
III Крафтовое пиво в Дании	18
3.1 Микропивоварни в Дании. Датский промышленник Я. К. Якобсен	19
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# **Крафтовое пиво в Скандинавии**

**Маргарита Акулич**

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-6205-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Предисловие

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, эта истина понятна большинству людей на нашей Планете. Но если вы человек культурный и любознательный, вы, возможно, пожелаете узнать о пиве в Скандинавии, представленной соответствующими странами.

В книге рассказано о крафтовом пиве в Скандинавских странах – Финляндии, Швеции, Дании и Исландии.

Книга имеет образовательный и культурный характер.



Источник: <http://www.opive.de/?p=5432>

## I Крафтовое пиво в Швеции



Иванов День Швеция Лето Еда Пиво Лосось

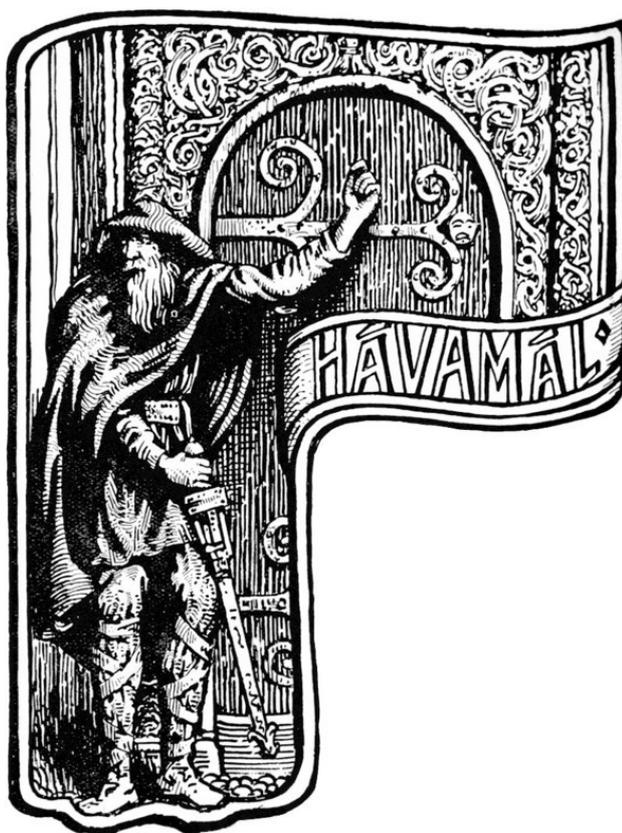
## 1.1 Микропивоварни в Швеции. История. Рост числа небольших пивоваренных заводов

### *Микропивоварни в Швеции*

В Швеции микропивоварни существуют примерно с 1995 года. Сегодня рынок процветает благодаря тому, что многие регионы и города страны имеют свои собственные пивоваренные заводы, такие как Gotlands Bryggeri, Jämtlands Bryggeri, Helsingborgs Bryggeri и Wermlands Brygghus.

Стефан Перссон, генеральный директор шведской сети магазинов одежды H & M, имеет собственную мини-пивоварню в своем поместье в Англии.

### *История*



Hávamál. – сборник древнескандинавских стихов эпохи викингов

Варение эля имеет в Швеции долгую историю, предшествующую письменным отчетам. Из старых произведений, таких как стихотворения Hávamál и другие, известно, что в норвежской культуре принято было изготовление эля и медовухи. Мед был предпочтительным, а эль – самым распространенным.

Скандинавы также имели доступ к вину и пиву. Известно, что современные норвежские сорта пива – крепкие (9% ABV).

До 19-го века пивоварение было в основном вопросом производства для бытовых нужд. Пиво обычно было слабым по содержанию алкоголя и использовалось в качестве повседневного напитка. Для праздников готовили более крепкое «пиво-пиршество» и мощный мед. С появлением индустриализации все изменилось. Поскольку города росли, домашнее пивова-

рение стало невозможным для большинства людей, и поэтому возникла шведская пивоваренная промышленность.

В середине 19 века во всех крупных городах Швеции появилось множество небольших пивоварен, и в каждом городе должна была быть хотя бы одна пивоварня, чтобы можно было насытить пивом местных жителей.

В начале 20-го века началась тенденция консолидации со слияниями и выкупами, достигшая кульминации в конце 1970-х и начале 1980-х годов. Это привело к образованию трех крупных пивоваренных заводов- конгломератов: Pripps, Spendrups и Falcon, подтолкнувших меньшие пивоваренные заводы к самой грани исчезновения. Это привело к сильному стереотипу шведского пива, рассматриваемому в качестве легко пьющихся лагеров, которым чаще всего не хватает вкуса и характера.



Швеция Патио Розмари Пиво

#### ***Рост числа небольших пивоваренных заводов***

В конце 1980-х и начале 1990-х годов, в основном благодаря увеличению информированности и требовательности потребителей, появилось новое поколение небольших пивоварен, возглавляемое такими пивоваренными заводами, как Nils Oscar Brewery Nils Oscar, базирующимися в Стокгольме.

Число микропивоварен начало расти вместе с крупными компаниями. Эти компании предлагают покупателям больше возможностей для выбора, и многие виды пива, производимого в настоящее время в Швеции, отличаются высочайшим по международным меркам качеством. Пиво производится с использованием тщательно выращенных пивных дрожжей (часто импортируемых из Германии, Бельгии или Великобритании).

## 1.2 Классификация пива. Ботлшопы, «фолькольные» бары и пиво с сельдереем в Стокгольме

### *Классификация пива*



Корона Швеция Стокгольм Skeppsholmsbron

Шведский закон определяет два порога алкоголя, которые определяют, где и кому может быть продан данный тип пива.

**Lättöl**, то есть пиво ниже нижнего порога (2,25% по объему), считается lättdryck (легким напитком) и может продаваться где угодно без возрастных ограничений.

**Starköl**, пиво выше верхнего порога (3,5% по объему) может продаваться только в магазинах Systembolaget людям в возрасте 20 лет и старше и в пабах людям в возрасте 18 лет и старше.

**Folköl**, пиво между двумя порогами может продаваться в продуктовых магазинах, но только людям в возрасте 18 лет и старше.



Ремесло Пиво Стокгольм

Поскольку порог в 3,5% достаточно близок к содержанию алкоголя в международном лагерном пиве, многие международные бренды, такие как Heineken, Carlsberg

и Pilsner Urquell, продаются в Швеции в двух версиях: всемирно известный продукт в виде *starköl* в Systembolaget и версия в виде *folköl* в продуктовых магазинах.

Современная тенденция наклонена к потребителям, все чаще выбирающих пиво более сильное, чем с 3,5% ABV. Его, как правило, называют *folköl* (народное пиво) и оно продается в продуктовых магазинах. Любое более крепкое пиво продается исключительно в государственной розничной монополии Systembolaget.

***Ботлшопы, «фолькольные» бары и пиво с сельдереем в Стокгольме***



О ботлшопах, «фолькольных» барах и пиве с сельдереем в Стокгольме рассказала Светлана Чалова в материале «В поисках крафта. Часть 6: Скандинавия» [5]:

«В Стокгольме стали открываться ботлшопы и «фолькольные» бары, где продаются эти слабоалкогольные напитки. Их владельцам не нужна лицензия и кухня, которая по закону должна быть во всех барах, продающих спиртное. Пивовары говорят, что хорошее пиво не обязательно должно быть крепким, дело лишь в таланте пивовара.

Bottl3.5shop – Первый ботлшоп, открывшийся в Стокгольме в июне 2016 года. Здесь около 120 сортов пива со всего мира и, конечно же, от местных производителей. Пиво можно купить и забрать с собой, а можно распить на месте. Продавец обязательно посоветует вам, с какой закуской лучше сочетать выбранный сорт. У местных этот ботлшоп пользуется популярностью,

поэтому пиво разбирают быстро. И главное достоинство этого места – пиво вы сможете купить и в воскресенье...

«Фольколь-кафе, где одинаково рады видеть и людей, и собак. Его открыли супруги Олли и Виктор МакКлири Олин. Одними из первых они разглядели растущий интерес к слабоалкогольному пиву. Олли считает, что фольколь отлично сочетается со шведским образом жизни, который становится всё более здоровым и активным. А пиво стоит пить для удовольствия, а не для эффекта.

Сейчас в Folk & Friends около 60 сортов слабоалкогольного пива, которое можно забрать с собой или выпить в кафе с друзьями, играя в настольные игры. Сама Олли рекомендует попробовать бледные эли, а закусить их десертом из карамелизированного сельдерея»

## II Крафтовое пиво в Финляндии



Фото: [www.reittausblogi.info](http://www.reittausblogi.info) Источник: <http://www.blog.suomi-holiday.com/43.php?>

## 2.1 О запрещении пива в Финляндии и проведении референдума. Пиво в Финляндии

### *О запрещении пива в Финляндии и проведении референдума*

В Финляндии в прошлом имело место запрещение алкоголя. Оно началось 1 июня 1919 года и продолжалось почти 13 лет, в течение которых производство, импорт, продажа, транспортировка и хранение алкогольной продукции были разрешены только в медицинских, научных и технических целях.

Позднее был проведен референдум по вопросу целесообразности продолжении запрета. Его проведение началось 29-го декабря 1931 года и закончилось 30 декабря 1931 года. Итог референдума – 70%-ное большинство проголосовало против «сухого» закона и за прекращения запрета 5 апреля 1932 года в 10:00, когда новые алкогольные магазины открыли для покупателей свои двери.

### *Пиво в Финляндии*



Финляндия. Савонлинна

Финляндия имеет долгую историю пива, начиная со средневековья. Самым старым из существующих коммерческих пивоваренных заводов в Финляндии и скандинавских странах является Sinebrychoff, основанный в 1819 году.

«Suomalaisen oluen päivä», или День финского пива, отмечается 13 октября в ознаменование основания Oy Sinebrychoff Ab и рождения финского пива.

Крупнейшими финскими пивоварами являются Hartwall, Olvi и Sinebrychoff. Большинство пенных напитков, сваренных в Финляндии, представляет собой светлые лагеры.

Финляндия занимает 9 место по потреблению пива на душу населения, Финны потребляют в общей сложности 440 мл пива в год, и наблюдается тенденция к увеличению потребления на 11,7 633 мл бутылок в год на душу населения.

Законодательство Финляндии позволяет ремесленным пивоварням продавать свою продукцию потребителям напрямую.

## 2.2 Саhti. Рынок пива в Финляндии

### *Саhti*



Саhti. Фото: [btlbrands.com](http://btlbrands.com)

Саhti (Sahti) – это традиционный финский фермерский эль, приготовленный в основном из ржаного и ячменного солода, а иногда и овса, и отфильтрованный через солому или можжевельник. В современной версии вкус банана отличается от вкуса хлебных дрожжей, которые использовались для его ферментации в прошлом. Его часто хвалил в своих сочинениях знаток пива Майкл Джексон. Хотя сегодня оно менее распространено, его все же подают на свадьбах и в других особых случаях. Есть также несколько коммерческих производителей, создающих Саhti.

Пиво с содержанием алкоголя 4,8% или выше (пиво IVA или IVB) может продаваться только в государственных винных магазинах Alko или в барах и ресторанах с соответствующей лицензией («А», а не «С»). Оно также продается в беспошлинных магазинах на круизных судах Балтийского моря. Из-за налоговых правил магазины, не облагаемые налогом, могут быть открыты только тогда, когда суда находятся в международных водах или посещают Аландские острова (они имеют особый статус освобождения в ЕС).

О Сахти: см. Приложение 1.  
*Рынок пива в Финляндии*



“ getlstd\_property\_photo” Фотография предоставлена руководством (март 2015 г.) Источник: [https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g189934-d7825909-r305372390-Taivaanranta\\_Grill\\_Craft\\_Beer-Helsinki\\_Uusimaa.html](https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g189934-d7825909-r305372390-Taivaanranta_Grill_Craft_Beer-Helsinki_Uusimaa.html)

Рынок пива Финляндии описывается как международный, а не местный. Лидером рынка является датская Carlsberg Group, владелец финской пивоварни Sinebrychoff с долей рынка 46,9%. Его пивные бренды включают Koff и Karhu.

За Carlsberg следует Heineken International, которая через свою пивоварню Hartwall контролирует 29,5% национального рынка и производит бренды Lapin Kulta и Karjala.

Olvi является крупнейшей финской пивоварней, владеющей примерно 20% финского рынка.

Остальные финские пивоварни – это небольшие региональные или микропивоварни. Все основаны после 1985 года.

В 2017 году в стране насчитывалось 85 пивоваренных заводов. Ремесленникам разрешено продавать свою продукцию потребителям напрямую.

### III Крафтовое пиво в Дании



Копенгаген Нихавн Дания Порт

### 3.1 Микроривоварни в Дании. Датский промышленник Я. К. Якобсен

#### *Микроривоварни в Дании*

В Дании микроривоварни встречаются по всей стране во все большем количестве. Небольшие микроривоварни часто связаны с ресторанами и пабами, но в магазинах также продаются местные ремесленные сорта пива.

На датском рынке доминирует бледный лагер с более чем 95-процентной долей от общего объема продаж. Однако популярность стаутового и другого темного пива растет, что обусловлено ростом рынка пива премиум-класса. Местные ивоваренные заводы являются сильными новаторами и производят самые разные сорта пива, в том числе сильные АРІ и стауты.

Производство датского пива растет, причем в продаже пива в Дании преобладают отечественные бренды, хотя отмечается рост импорта. Наиболее важным рынком для импорта является Германия.

Дания не только импортирует пиво, но и экспортирует его. Германия продолжает оставаться наиболее важным экспортным рынком для датского пива. На немецкий рынок приходится примерно 30% экспорта.



Пиво Carlsberg

Навуиһ – собственная работа.

Всеобщее достояние

#### *Датский промышленник Я. К. Якобсен*

Датский промышленник Я. К. Якобсен совершил революцию в мире ивоварения, когда его ивоваренный завод, Carlsberg произвел чистую разновидность лагерных дрожжей

*Saccharomyces carlsbergensis*. Это позволило пивоваренным заводам достичь большого и стабильного объема производства, и пиво с этими дрожжами стало самым популярным видом пива в Дании с тех пор, как Carlsberg начал продавать его в 1847 году.

О Христиане Якобсене написала Светлана Чалова [5]:

«В 1801 году пивовар-любитель Христиан Якобсен приехал в Копенгаген и начал варить пшеничное пиво. Но вскоре понял, что без современных технологий ему не обойтись. На выручку пришёл его сын Якоб – он отправился в Мюнхен и устроился работать в пивоварню Spaten. От местных лагеров он пришёл в восторг и решил во что бы то ни стало наладить их производство дома. Первую варку он устроил в корыте, где его мать обычно стирала бельё. Опыт удался, и первые лагеры местная публика восприняла доброжелательно. Пивоварня Якобсена стояла на холме (по-датски *berg*), а сына Якоба звали Карл (*Carl*). Так из лагеря, сваренного в корыте для стирки белья, вытек пивной гигант Carlsberg, которого знают во всём мире».

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.