5 напоїв, які створили монахи

Багато що в цьому світі було створено руками працьовитих монахів. У тому числі і низка популярних у всьому світі алкогольних напоїв. Представляємо п’ять найбільш відомих.

Лікер «Шартрез»



Виготовляють його французькі ченці картузіанці недалеко від міста Вуарон. Напій названий на честь монастиря Гранд-Шартрез, найстарішої обителі цього Чину, заснованої св. Бруно.

Згідно з легендою, в 1605 році французький маршал Франсуа д’Естре передав в картузіанський монастир Гранд-Шартрез манускрипт з описом «еліксиру довголіття». Довгий час рукопис лежав незатребуваним поки не потрапив на очі монастирському аптекарю Жерому Мобек. У 1737 року монахи стали виробляти цей еліксир в лікувальних цілях і продавати його мешканцям навколишніх поселень. Продається він і досі під назвою Elixir Vegetal de la Grande Chartreuse (Рослинний еліксир Гранд-Шартрез). Згодом з’явилися й інші види Шартрез: зелений і жовтий лікер.



Лікери виготовляються з використанням суміші рослин і трав, яку заготовляють два ченці монастиря Гранд Шартрез. Точний рецепт зберігається в таємниці, що дозволяє зберегти монополію на виробництво напоїв за картузіанським чином. До речі, це один з небагатьох лікерів, який продовжує дозрівати в пляшці і з часом він стає тільки кращим.

Трапістське пиво



Одне з кращих пив в світі, яке варять монахи трапісти. Назва пішла від монастиря Ла Трапп у Франції. Пивоварня існувала там вже з 1685 року.

Монахи-пивовари використовують особливі дріжджі, які викликають ферментацію при високій температурі. Ще одна з характерних рис цього продукту – пиво дозріває в пляшках. Існує чотири види трапістського пива:



Patersbier – «Пиво Отців», вариться для власного вживання монахами в стінах монастиря. Порівняно легке і просте.

Enkel – «Ординарне» пиво, традиційно ця назва застосовувалася до найлегшого пива, виробленого пивоварнею. Воно близьке до Patersbier.

Dubbel – «Подвійне» пиво. Міцний коричневий ель з гіркотою, високою щільністю і солодо-горіховим післясмаком.

Tripel – «Потрійне» пиво. Найміцніший з трапістських елів.



З близько 170 трапістских монастирів у всьому світі лише 10 виробляють пиво і тільки вони мають право використовувати спеціальний логотип з написом «Автентичний трапістский продукт». Щоб отримати його, пиво має бути виробленене стінах трапісьткого монастиря, самими монахами або під їх наглядом. Прибуток, отриманий від реалізації пива, використовується тільки на утримання монастиря і благодійність. Наприклад, якийсь час пиву La Trappe заборонили називатися трапістським, тому що після придбання пивоварні компанією Bavaria воно не відповідало всім необхідним вимогам. Втім, через деякий час це право їм повернули.

Цистерціанське вино з острова Сент-Онора



У 410 році святий Гонорій Арелатський заснував тут абатство, що стало одним з важливих духовних центрів півдня Франції протягом кількох століть. Кажуть, що саме тут в V столітті навчався святий Патрік. До речі, саме цьому, т.зв. Лерінському, монастирю належало невелике рибальське село Канни.

Острів регулярно піддавався нападам морських розбійників і сарацинів, які руйнували обитель. За часів Французької революції острів був націоналізований, але в 1869 році на Сент-Онора був заново заснований монастир, і поселилися тут цистерціанці, які почали вирощувати виноград і робити вино.



Воно має давню і важливу для виноробства традицію. Справа в тому, що після падіння Римської імперії виноробство в Провансі зійшло нанівець. Відродилося воно лише в V ст. Одним з небагатьох місць, де виготовлялося вино, було абатство на острові Сент-Онора. Зараз тут живе близько 30 монахів, які виробляють одне з найкращих вин на світі. Догляд за виноградниками здійснюється тільки вручну. А назви монаших вин, які подають до столів найіменитіших і забезпечених людей, звучать досить благочестиво: Saint Pierre, Saint Honorat, Saint Sauveur, Saint Salonius, Saint Lambert …

Лікер «Бенедиктин»

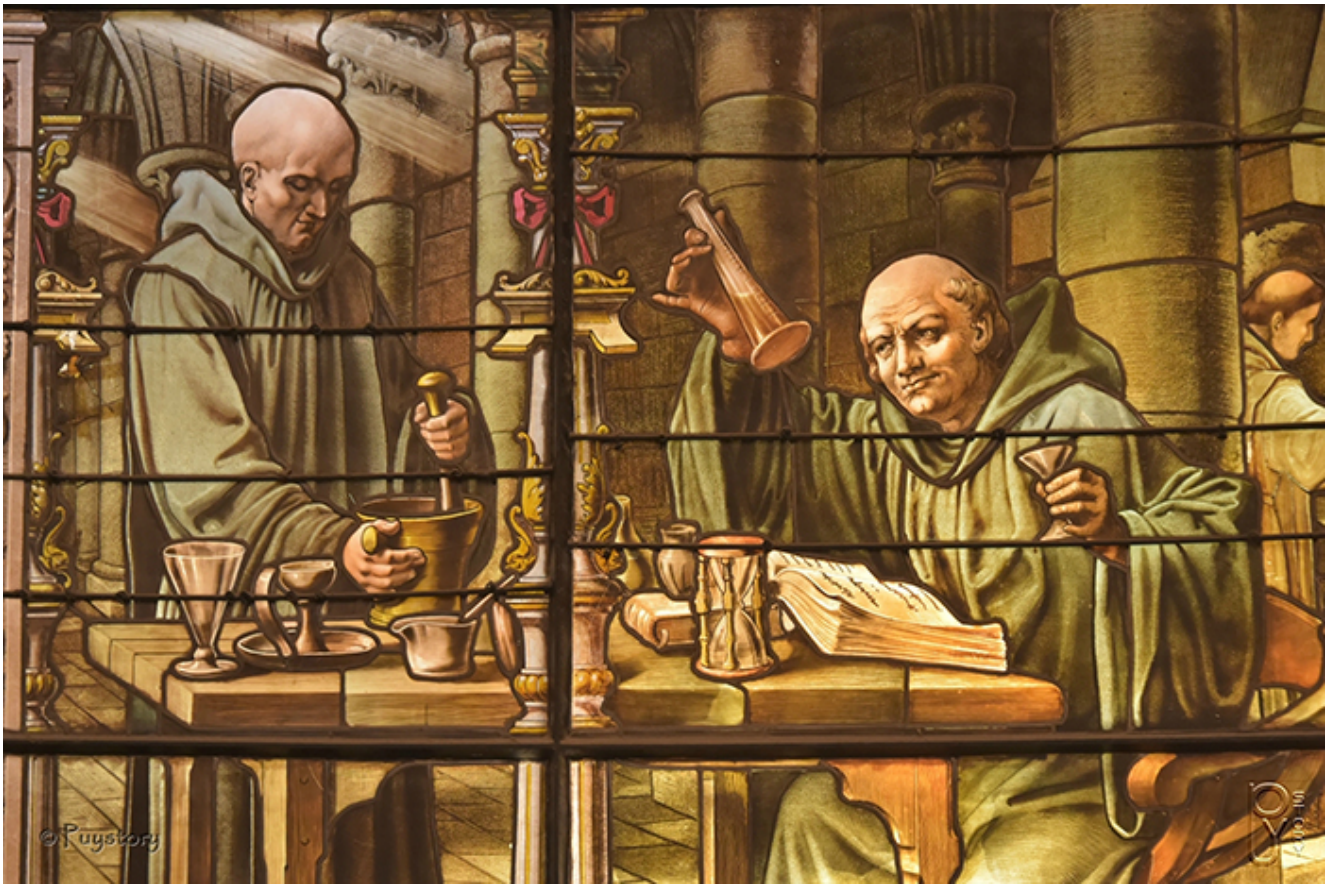


Його винайшов в 1510 році монах обителі св. Бенедикта в Фекане (Франція) о. Бернардо Вінцеллі. На кожній пляшці можна знайти абревіатуру DOM, що позначає Deo Optimo Maximo (Господу, Кращому, Найбільшому). Виготовляється він з майже 30 видів трав.



Спершу бенедиктинці виготовляли лікер для своїх потреб, лікуючи хворих і вживаючи його заради зміцнення здоров’я і продовження життя. Однак новий напій дуже полюбився королю Франції Франциску I. Завдяки йому «Бенедиктин» став надзвичайно популярним, а монастир в Фекаме став постачальником королівського двору.

Склад напою тримається в найсуворішому секреті. Тільки три людини одночасно могли знати всі нюанси його приготування.



За часів Французької революції абатство закрили. У 1876 році виноторговець Легран, що довідався склад лікеру, створив компанію «Бенедекин», що й випускає лікер. Причому власник отримав від глави Чину святого Бенедикта офіційний дозвіл на ексклюзивне право виробництва лікеру.

Шампанське «Дом Періньон»



Названо воно на честь винахідника технології виробництва шампанських вин – священика-бенедиктинця П’єра Періньона, що жив в XVII столітті. Він зробив дуже багато для сучасного виноробства.



Винайдене Періньоном вино стало головною визначною пам’яткою провінції Шампань, в якій і знаходилося його абатство Овільє. Як прийнято у Франції, вино стали називати по імені провінції – шампанським. Спочатку, зрозуміло, бенедиктинець тримав свій рецепт у таємниці. Процес виготовлення шампанського включав в себе безліч маленьких хитрощів, кожна з яких була надзвичайно важлива.



Так, о. П’єр Періньон розливав шампанське в товстостінні пляшки з «англійського скла», що дозволяло утримувати вуглекислий газ, який підривав бочки. Священик першим здогадався робити затички з кори коркового дуба і обв’язувати корки мотузкою, просоченою для міцності олією. Важливим було й те, що для створення шампанського він використовував суміш винограду різних сортів, через що букет вина виходив більш багатим.



Шампанське преміум-класу Dom Pérignon виробляє французька компанія Moët et Chandon.

Джерело: Католицький оглядач