

СТАВКА НА КАЧЕСТВО, А НЕ НА КОЛИЧЕСТВО

Хмелеводы из города Шпальт основали в 1953 г. товарищество HVG Spalt. Компания Spalter Hopfen GmbH является 100 процентной дочерней компанией, представляющей продукцию HVG Spalt во всем мире. Это и партнер и поставщик для пивоваренных компаний, а также фирм, занимающихся торговлей хмелем в одном лице. Выступая в роли сельскохозяйственного объединения, компания выполняет задачи по установлению прямых деловых контактов между фермерами и пивоварами, оказывает техническую поддержку пивоваренным предприятиям, а также консультирует фермеров по сельскохозяйственным вопросам. Компания сертифицирована в соответствии с DIN EN ISO 22000:2005.

Пивовары, заинтересованные продукцией из региона Шпальт, а также основных регионов выращивания хмеля Германии, могут найти сорта хмеля на любой вкус. При этом данный хмель проходит строгий отбор на качество. В наличии есть также импортные сорта хмеля, отвечающие самым современным требованиям пивоваров.

Компания предлагает сырьевой хмель, гранулированный хмель 90 и 45, CO2 и этиловые экстракты.

РЕГИОН ВЫРАЩИВАНИЯ ШПАЛЬТ

Город Шпальт, расположенный к югу от Нюрнберга, уже в средние века был знаменит своим благородным хмелем. В носящем такое же название регионе, площадь выращивания хмеля в настоящее время составляет около 390 га. У большинства хозяйств, наряду с выращиванием хмеля, есть также другие направления экономической деятельности. Этим обуславливается очень мелко раздробленная структура со средней площадью выращивания около 6 га на хозяйство. Для этого региона характерен мягкий климат со сравнительно небольшим количеством осадков –



**Spalter
Hopfen GmbH**



**СТАРЕЙШАЯ В МИРЕ ПЕЧАТЬ ДЛЯ
УДОСТОВЕРЕНИЯ ПОДЛИННОСТИ ХМЕЛЯ**

Благодаря сорту «шпальтер» из региона Шпальт (SSP), который выращивается уже несколько веков, Шпальт является обладателем старейшей, известной во всем мире, печати для удостоверения подлинности хмеля. Она была присвоена в 1538 г. городу Шпальт Филиппом фон Паппенхаймом, архиепископом-курфюрстом Айхштетским. С тех пор Нюрнберг стал занимать ставшее традиционным, первостепенное положение среди площадок торговли хмелем.



ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СОРТОВ ХМЕЛЯ ИЗ РЕГИОНА ВЫРАЩИВАНИЯ ШПАЛЬТ

Сорт	Аромат	масс. %	масс. %	мл/100 г	относ. %	относ. %	относ. %	относ. %	относ. %	относ. %	относ. %	масс. %	Дополнительная информация
Spalter/ «Шпальтер»	SP	Приятный, чистый, пряный хмельевой	2,5 - 5,5	3 - 5	22 - 29	0,5 - 0,9	20 - 35	20 - 30	12 - 18	8 - 13	0,5 - 0,8	5 - 6	Местный сорт с неповторимым благородным и наиболее традиционным ароматом
Spalter Select/ «Шпальтер селект»	SE	Пряный хмельевой, слегка фруктовый, с древесными нотами	3 - 6,5	2,5 - 5	21 - 27	0,6 - 0,9	20 - 40	10 - 22	15 - 22	4 - 10	1 - 1,5	4 - 5	По типу сопоставим с хмелем сорта «жатеный», выращен в Германии, допущен в 1993 г.
Smaragd/ «Смарагд»	SD	Пряный хмельевой, слегка травянистый	4 - 6	3,5 - 5,5	13 - 18	0,4 - 0,8	20 - 40	30 - 50	< 1	9 - 14	0,9 - 1,4	4 - 6	Выращен в Германии, допущен в 2005 г.
Saphir/ «Сапфир»	SR	Пряный хмельевой, цитрусовый, с нотами экзотических фруктов	2 - 4,5	4 - 7	12 - 17	0,8 - 1,4	25 - 40	20 - 30	< 1	9 - 14	0,8 - 1,3	4 - 5	Выращен в Германии, с мягким экзотическим ароматом, допущен в 2002 г.
Perle/ «Перле»	PE	Цветочный, мятный, пряный	4 - 9	2,5 - 4,5	29 - 35	0,5 - 1,5	20 - 35	35 - 55	< 1	10 - 20	0,2 - 0,6	3 - 5	Выращен в Германии, допущен в 1976 г.
Opal/ «Опал»	OL	Пряный хмельевой с древесными нотами, слегка цитрусовый и травянистый, фруктовый	5 - 8	3,5 - 5,5	13 - 17	0,8 - 1,3	20 - 45	30 - 50	< 1	8 - 15	1 - 1,5	3 - 5	Выращен в Германии, допущен в 2001 г.
Hersbrucker Pure/ «Херсбрукер пуре»	HP	Приятный пряный хмельевой, с легкой древесной нотой, слегка фруктовый	4,5 - 6	2 - 3	20 - 28	0,6 - 1,2	20 - 35	25 - 30	< 1	10 - 13	0,3 - 0,6	4 - 5	Выращен в Германии, с приятным классическим пряным хмельевым ароматом, допущен в 1992 г.
Hersbrucker Spät/ «Херсбрукер спэт»	HE	Приятный пряный хмельевой, с легкой древесной нотой, цветочный, фруктовый с нотой аромата овощей	1,5 - 4	2,5 - 6	17 - 25	0,5 - 1,5	15 - 30	20 - 30	< 1	8 - 13	0,5 - 1	5 - 6	Местный сорт с благородным традиционным ароматом
Hallertauer Mittelfrüh/ «Халлертаяуэр миттельфрух»	HA	Пряный хмельевой, сильно выраженный цветочный, с легкой древесной нотой	3 - 5,5	3 - 5	18 - 28	0,7 - 1,3	20 - 28	45 - 55	< 1	10 - 15	0,7 - 1,3	4 - 5	Традиционный местный сорт с явно выраженным цветочным ароматом
Hallertau Gold/ «Халлертаяуэр голд»	HG	Насыщенный, слегка цветочный, с древесной нотой	5,5-6,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Недавно воссоздан компанией HVG Spalt
Hallertauer Tradition/ «Халлертаяуэр традицион»	HT	Цветочный, травянистый, пряный хмельевой, слегка цитрусовый	4 - 7	3 - 6	24 - 30	0,5 - 1,5	17 - 32	35 - 50	< 1	10 - 15	0,7 - 1,2	4 - 5	Выращен в Германии, допущен в 1993 г.

ЗАЩИЩЕННОЕ НАИМЕНОВАНИЕ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Сорт хмеля «шпальтер» получил знак «Защищенное наименование места происхождения», который присваивается Европейским Союзом. Тем самым, Европейская комиссия предоставляет особую защиту региону выращивания Шпальт, как месту происхождения сорта хмеля, обладающего особенно благородным ароматом. Для присвоения знака защищенного наименования места происхождения необходимо, чтобы качество и свойства продукции определялись конкретной географической областью.

ОБОЗНАЧЕНИЕ НЕМЕЦКОГО ХМЕЛЯ

Обычно немецкий хмель обозначается тремя буквами.

Первая буква означает регион выращивания (например, E для Elbe Saale [Эльба Заале]), H для Hallertau [Халлертау], S для Spalt [Шпальт], а две последние – сорт (например, HE для Hersbrucker [«херсбрукер»], SE для Spalter Select [«шпальтер селект»], SP для Spalter [«шпальтер»]).

Если переработанный хмель состоит из партий, выращенных в нескольких регионах, то в его обозначении будет соответственно больше букв.

Иногда возникают недоразумения из-за содержащихся в названиях сортов наименований регионов выращивания. Например, сорт Spalter Select в основном выращивается в регионе Hallertau (HSE) и только около 15 % в регионе Spalt (SSE).

ГОРОД ШПАЛЬТ И ОКРЕСТНОСТИ

Многие из хорошо сохранившихся городских домов в Шпальте и подобные им здания в окрестностях напоминают о старинных традициях выращивания хмеля. На чердаках, имеющих от четырех до шести этажей, раньше сушили и хранили хмель. Изображенный на фотографии дом принадлежит хмелеводческому хозяйству Mühlreisig, расположенному к северо-востоку от Шпальта.

КОНСУЛЬТИРОВАНИЕ

Технические и технологические вопросы в области пивоварения находятся в ведении руководителя компании, Д-ра технических наук Франка Брауна. Он окончил Мюнхенский технический университет – центр Вайенштейфен – по специальности инженер пивоваренного производства, имеет ученую степень, работал на пивоваренных предприятиях в Германии в качестве директора по производству, технического специалиста и технолога.

Андреас Ауэнхаммер оказывает квалифицированные консультации производителям и логистическим службам, а также делится своим бесценным многолетним опытом в области выращивания хмеля.

ПРЕИМУЩЕСТВА ХМЕЛЯ ИЗ РЕГИОНА ВЫРАЩИВАНИЯ В ГЕРМАНИИ

Хмель из региона Шпальт соответствует требованиям немецких стандартов, которые являются самыми высокими в мире, поэтому его использование может быть выгодно пивоварам:

- превосходная очистка и удаление посторонних включений;
 - исключительно непрямой способ сушки хмеля;
 - предотвращение разрушения шишек за счет кондиционирования;
 - высокотехнологичный контроль остатков содержания пестицидов;
 - независимая проверка качества каждой партии по следующим показателям:
аромат (в том числе посторонний), влажность, чистота сорта, хмелевые примеси и осыпавшиеся лепестки, семянность, наличие вредителей и болезней;
 - происхождение и год урожая фиксируются путем законодательно регулируемого опечатывания; стопроцентная прослеживаемость продукции;
 - адекватные цены;
 - благородные, классические, чистые или с преобладающей пряной хмелевой нотой ароматные сорта