Milano.
Entusiasta di birra artigianale.

Предисловие
Для меня такой город как Милан - особенный. С 1996 года я люблю футбол и команду из этого города. Становясь всё старше я начал стараться посещать матчи Милана, а когда я познакомился с пивом, настоящим пивом, то стал просматривать и эти места в городе. Как оказалось их гораздо больше, чем казалось на первый взгляд. Особняком стоят два заведения. Lambiczoon и Birrifico Lambrate. Два абсолютно разных заведения. Это как если сравнивать московские “все твои друзья” с питерским Redrum. Вся суть и концепция заведений разная и если в первом главное люди и атмосфера, то во втором пиво и эстетика. Хотя и этих крайностей не хватит, чтобы указать на различия в местах по городу.

Рассказывая о Риме, я мысленно сравнивал два этих города. Столицу фактическую и историческую с промышленным центром страны.
Так и с пивом, оно в Милане есть по всем главным точкам города.
Но основа, конечно собраны на юге и востоке.
Самом тусовочной части городе.

1. **Lambiczoon**

Место стоит полным особняком над всей страной можно сказать. Чтобы сказать почему, стоит просто сообщить, что здесь вы всегда можете выпить Cantillon. С крана, в бутылке 0,7 или может даже взять выдержанную версию. И все это не больше чем за 20 евро. За условную Lou Pepe 2013 придётся конечно выложить все 35, но оно того стоит.



С другой стороны, ну Cantillon, ну ничего, достать его не проблема.
Но ребята не останавливаются на этом. У них всегда в холодильнике винтаж и свежак чего угодно. От классных кислых итальянцев LoverBeer до собственно лучшей Бельгии. Всё подается в фирменных бокалах пивоварен и в корзинах.
Как сразу понятно из названия в баре превалирует кислое пиво, но если остальные места Италии при наличии такого выбора закрывают глаза на кухню, то здесь все совсем не так.
Вы можете взять мясные и сырные тарелки. Можете пасту или основное блюдо бара - бургеры. Они тут кстати лучше многих профильных заведений мира. И уж точно куда интереснее по ингредиентам.
Я например попробовал бургер с котлетой толщиной на два пальца, с бураттой вялеными томатами и песто. Сыт после него я был еще часов 10.
Если вы подумали, что это всё, то вы ошиблись. Поев бургер, всегда можно купить себе… виски. Caol ila, lagavulin, laphroaig, bunahabhain всё это можно взять и разных годов выдержки.

Я вообще с трудом представляю более идеальное место с точки зрения собственного бизнеса.
А ещё есть небольшой лайфхак который сработал со мной и помог мне великолепно провести целый день в Милане. Когда я зашёл в бар, там сидел большой бородатый дядя. Зовут его Джузеппе и он абсолютный фанат России. Узнав откуда я, он сразу принял меня за, можно сказать, родного брата и дальше я уже плохо помню что происходило. Могу сказать только что пил 3 Fonteinen 2013 на веранде, а на всю улицу играла Кукушка - Кино.
В общем не зря у места рейтинг 99 на ratebeer. Всё действительно так.
Расположение - единственное что может испугать туристов, но не всё же в городе вокруг Дуомо гулять, ноги нам для чего-то нужны.
Время работы к слову прекрасное. С 18:30 до 2 каждый день (это великая редкость в Италии) а по субботам с 13:30.

2. **Birrifico Lambrate**

Представьте себе место, где ночью нет места даже на улице (все стоят метрах в 10 от бара), а уж внутри бара тем более. Все пьют без раздумий, много и даже вкусно.
Здесь не говорят “опять пить нечего” и не чекинят пиво в тапке. Тут его пьют.
Бармен умеет наливать сразу на 4 крана*(никогда не видел чтобы бокал при наливе держали локтем), очередь идёт по замкнутой цепи алкоголизма. И на улице порой происходит настоящая жара споров и даже немного драк.
В общем это бар. В абсолютном своём определении “налили - выпил” с замкнутым циклом, пока тебя не вынесут друзья или ты их.

3. **A tutta birra**

Сложно много рассказать о магазине, который работает уже почти 20 лет. Внутр мало место, но все заполнено пивом и сопутствующими.
Градации полок по странам, ну и можно найти самын разные позиции, shiwreck circus от brewdog? Пожалуйста.
Rochefor, baladin xyauyù, de molen все что пожелаете.
Очень милая хозяйка магазина не мешает выбирать, но и на вопросы-просьбы легко отвечает.
Единственное что сложно и плохо, так это застать это место открытым. Утро начинается у неё не вовремя, обед длится 2,5-3 часа, вечером всегда торопится на встречи. Но

4. **Hops**

Хороший магазин с огромным выбором пива, со всех уголков Европы и немного США.
Уникальных вещей не замечено, но тут скорее история такая, что нужно просто сдружиться с владельцем или работником внутри.
В дорогу отлично заглянуть, но, как и в случае с a tutta birra, аккуратнее с временем работы, оно крайне свободное

5. **Bere buona Birra**

В целом, этот бар-магазин стоит на третьем месте среди городских пивных мест.
Находясь недалеко от Lambiczoon, здесь вы найдёте куда более молодую публику. В Италии сложно(особенно в Милане) кому-то дать определение - хипстер. Чувство моды, стиля и всего что популярно передаётся с кровью отцов и молоком матери.
Здесь вы не найдёте пивных эстетов стариков из Lambiczoon, не будет здесь и толпы студентов из lambrate, скорее молодежь, которая заканчивает университет или уже

работает где-то 3-5 лет. В общем поколение 24-35. В двух маленьких холодильниках выбор примерно как в Москве. Lervig, pohjala, Buxton, brewdog, Bevog (когда же у нас), beavertown, to ol, ну и локальная сцена разных мастей.
На 6 кранах как местные, так и немного иностранных.
Банки 0,33 открывают по новой моде, полностью снимая верхнюю часть и превращая банку в бокал. Ждём подобный стиль в Россию в следующем году:)
По итогу, на пути в Lambiczoon, обязательно стоит заглянуть к ребятам. Они все молоды и добры.

6. **Baladin Milano**

Самая скучная пиврварня страны держит марку.
Ничего интересного здесь вас не ждёт. Трижды побывав, мне даже по аналогии с Римом, не дали взглянуть на винтаж. Да выпить знаменитый xyauyù в маленькой порции (а не 30 евро бутылка) можно, но зачем вообще непонятно (этим же можно заняться и в Lambiczoon).
В общем я по прежнему буду гнуть свою линию избегайте Baladin, они скучные снобы. И бургеры у них говно.