

BEER

Между

НОВОСТИ
ПИВНЫЕ СОБЫТИЯ
ПИВНЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ПИВНОЙ ТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ПИВНЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИВНОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (21)
сентябрь-октябрь 2020

СОБЫТИЯ



Кто стал лучшим пивоваром России?

20 сентября в Самаре завершился финал Всероссийского конкурса профессионально-го мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший пивовар», в котором приняли участие победители региональных этапов из 20 субъектов Российской Федерации – всего 27 участников.

Организаторами конкурса выступили Министерство труда и социальной защиты РФ и правительство Самарской области. Официальные партнеры – пивоваренная компания «Балтика» и Самарский государственный технический университет. Инициативу проведения конкурса по данной номинации поддержал губернатор Самарской области Дмитрий Азаров.

За звание лучшего пивовара впервые в России поборолась профессионалы пивной отрасли из Астраханской, Кировской, Курганской, Курской, Московской, Новосибирской, Оренбургской, Ростовской, Рязанской, Самарской, Тамбовской, Тверской, Ульяновской, Челябинской областей, Алтайского края, Ставропольского края, Республик Татарстан, Башкортостан, Крым.

(Продолжение на стр. 4)

АЛЕКСАНДР МОРДОВИН: «МЫ ПЛАНИРУЕМ РОСТ ОБЪЕМОВ ЭКСПОРТА РОССИЙСКОГО СОЛОДА!»

В 2020 году исполнилось 10 лет со дня основания Национального союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции. О том, каких результатов за это время удалось добиться одному из крупнейших отраслевых объединений аграрно-промышленного комплекса России и как изменилась ситуация на рынке, газете Beer Weekly рассказал председатель правления союза Александр Мордовин.

– Что сегодня собой представляет Национальный союз производителей пивоваренного ячменя, солода и хмеля? Какова его структура и сколько участников он объединяет?

– Союз является ведущим отраслевым и одним из крупнейших союзов агропромышленного комплекса Российской Федерации. Он объединяет 521 компанию, которые представляют все звенья производственной цепи «пивоваренный ячмень – пиво», а также производителей оборудования, научно-исследовательские учреждения, компании, предоставляющие финансовые, логистические, страховые и иные услуги. Органом, принимающим решения, является правление союза. Сегодня в него входят 28 человек.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



BREWCOM 2020 собрал 130 конкурсантов

В Общенациональном конкурсе домашних пивоваров примут участие около 130 конкурсантов со всей России.

Завершился прием заявок на участие в конкурсе домашних пивоваров BREWCOM 2020. В первом по счету общенациональном состязании будут соревноваться около 130 пивоваров из 45 городов России и из Беларуси. Основной этап BREWCOM 2020 пройдет в ноябре 2020 года в Санкт-Петербурге. BREWCOM – это профессиональный конкурс среди домашних пивоваров, организованный по мировым стандартам и правилам проведения международных соревнований Beer Judge Certification Program (BJCP; Международной ассоциации пивных судей), при содействии экспертов BJCP.

В рамках состязания будут сравниваться между собой домашние напитки в 8 конкурсных стилях. Все образцы пройдут этап лабораторных исследований и будут оценены экспертным жюри. Этап определения победителей конкурсной комиссией пройдет заочно в ноябре 2020 года.

В каждом из конкурсных стилей будут определены призеры – образцы, которые займут первые три строчки по количеству баллов по итогам лабораторного исследования и от судей конкурса.

(Продолжение на стр. 3)

РОССИЙСКИХ ПИВОВАРОВ ЖДУТ В СОЧИ



С 21 по 23 октября 2020 года в крупнейшем выставочном центре города-курорта Сочи, в Гранд Отеле «Жемчужина», будет проходить профессионально-деловое мероприятие пивобезалкогольной отрасли «Пиво-2020».

Данное мероприятие организовано при содействии: Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности – Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (Москва), АО «Росспиртпром» (Москва), ФГУП «ВО Союзплодоимпорт», Национального союза экспортеров продовольствия, администрации г. Сочи, Союза «ТПП Краснодарского края» и Союза «ТПП г. Сочи».

21-23 октября в рамках «Пиво-2020» будет представлена выставочная экспозиция с участием ведущих предприятий пивоваренной отрасли России и стран СНГ. Кроме того, на этой

же площадке запланировано проведение Конгресса производителей напитков «Новые решения и вопросы регулирования рынка, современные технологии производства и актуальные маркетинговые стратегии».

С программой мероприятия вы можете ознакомиться на сайте www.beersochi.ru.

Также участников форума «Пиво-2020» ждет Международный дегустационный конкурс пива, безалкогольных напитков, сырья и оборудования. Здесь соберутся лучшие из лучших в пивной отрасли, ведь уже на протяжении 29 лет подряд площадка «Пиво-2020» в Сочи является неизменным местом

встречи профессионалов и единственным в России специализированным выставочным мероприятием пивоваренной отрасли, которое признано участниками рынка. Участие в этом мероприятии предоставит возможность объективно оценить ситуацию на рынке, расстановку сил и перспективы развития.

УЖЕ БОЛЬШЕ ЧЕТВЕРТИ ВЕКА ФОРУМ «ПИВО» В СОЧИ – ЭТО:

- самая большая в России выставочная экспозиция пивоваренной отрасли;
- площадка для встречи представителей бизнеса и регулирующих органов;

• лучшая стартовая площадка для выхода на российский рынок, презентации новых брендов, продуктов;

• авторитетные спикеры, признанные эксперты, влиятельные отраслевые объединения;

• конкурсная и обучающая программы;

• культурно-развлекательные мероприятия – дополнительная возможность для неформального общения и налаживания перспективных контактов;

• уникальная атмосфера морского курорта – комфортные условия для плодотворной работы!

(Продолжение на стр. 2)

НОВОСТИ



Gletcher Brewery порадует вегетарианцев

Пивоварня Gletcher получила право наносить товарный знак международной организации Vegan Society на 8 сортов своего пива.

Этим летом пивоварня Gletcher зарегистрировала 8 сортов пива в международной организации Vegan Society. Теперь ее стандартам соответствуют:

- 1 Apres Ski Pils
- 2 Ausweis
- 3 Bowler IPA
- 4 Bowler Brilliant Ale
- 5 Rouge de Fleur
- 6 Blanche de Fleur
- 7 Nut Butter
- 8 Friday Avenue American Pale Ale

По правилам Vegan Society животные ингредиенты нельзя использовать в производстве продукции, субпродукции или продукции, получаемой из сертифицируемого продукта. А это значит, что дрожжи для пива выращены на агар-агаре, смеси полисахаридов агарозы и агаропектина, получаемой из красных водорослей. А фильтрация проходит через кизельгур – минерал, состоящий преимущественно из остатков диатомовых водорослей. Пивоварня Gletcher гордится, что ее продукция соответствует таким высоким запросам. В 1944 году The Vegan Society сделало торговой маркой слово «веган», ставшее аутентичным международным стандартом в обозначении веганских продуктов. Чтобы быть отмеченными таким знаком, продукты должны отвечать критериям, которые тщательно проверяет опытная профильная команда. Сертификация возобновляется ежегодно, чтобы в базе The Vegan Society имела свежая информация о способах производства и ингредиентах. Ссылка на каталог Vegan Society: <https://www.vegansociety.com/search/products/g>

(Продолжение, начало на стр. 1)

Также сформированы наблюдательный и экспертный советы, рабочие группы по всем направлениям деятельности. Кроме того, союз имеет обширную сеть региональных представителей как в регионах России, так и за рубежом.

– В июле 2020 года исполнилось 10 лет со дня первого учредительного собрания Национального союза производителей пивоваренного ячменя и солода. Расскажите пожалуйста, что удалось сделать за прошедшее 10-летие?

– Все основные задачи, которые были мною озвучены в 2010 году в интервью журналу «Новое сельское хозяйство», на данный момент выполнены в полном объеме. В ближайшее время отрасль узнает о новых, в том числе и отличных от прежних тезисов, целях и задачах союза. Нами создана стабильно работающая система производства сырья для пивоваренной отрасли, усилены позиции российского независимого бизнеса. Напомню, 10 лет назад в стране было всего 250 пивоваренных производств, а сегодня – их более 1800! Созданы «с нуля» ключевые мероприятия отрасли: форум «Пивоваренная отрасль РФ: взгляд в будущее», выставка BevialeMoscow, конкурс «РОСГЛАВПИВО» и многое другое.

– Какие изменения с тех пор произошли на российском рынке ячменя, солода и хмеля?

– Одной из основных предпосылок создания союза в 2010 году стали аномально жаркие погодные условия, которые привели к резкому снижению объемов производимого пивоваренного ячменя и ввозу импортного сырья для производства солода. Благодаря объединению усилий кризис удалось преодолеть уже в 2011 году. Сегодня год из года отрасль стабильно обеспечена российским сырьем и продолжает усиливать свои экспортные позиции.

– Как вы оцениваете общую потребность в пивоваренном ячмене, который идет как на производство солода, так и в качестве несоложенного сырья для производства пива? Этот объем полностью обеспечивают российские аграрии? Или импорт все же имеет место быть? Каков объем зарубежных поставок и кто является основным потребителем импортного сырья?

– Все объемы пивоваренного ячменя, необходимые отечественным произво-

АЛЕКСАНДР МОРДОВИН: «МЫ ПЛАНИРУЕМ РОСТ ОБЪЕМОВ ЭКСПОРТА РОССИЙСКОГО СОЛОДА!»



дителям солода и пивоварам, сегодня производятся в России. Импорт минимален и не превышает нескольких тысяч тонн ячменя в год. Это в первую очередь тестовые объемы и некоторые лицензионные инновационные сорта, пока не производимые в нашей стране. Импорт солода сейчас стабилен и составляет 80-120 тыс. тонн в год.

– Основными потребителями импортного сырья являются крафтовые пивовары? Если не секрет, что их не устраивает в российском сырье?

– Потребителями импортного солода являются как крафтовые, так и малые, и средние пивовары. Речь не идет о том, что в качестве российского солода их что-то не устраивает. Такая необходимость зачастую обусловлена специфическими требованиями технологического оборудования, используемого для производства пива. И конечно же, это дает дополнительные

возможности позиционирования пива, которое произведено из импортного сырья.

– Говорят, что одной из главных проблем российского рынка пивоваренного ячменя является большая зависимость от импортных семян. По оценке Россельхозцентра, доля зарубежного семенного материала доходит почти до 90%. Почему сложилась такая ситуация и как можно решить эту проблему?

– Пивоваренный ячмень является глобальной зерновой культурой, и сорта определяются исследованиями и спецификациями международных производителей солода и пива, селекция ориентирована на запросы и требования в первую очередь крупнейших игроков. Для нишевого рынка, которым является пивоваренный ячмень, это нормально, что нет чисто российской селекции в этом направлении и семенной материал высших репродукций

(суперэлита и элита) завозится из-за границы. А дальнейшее размножение до товарных репродукций уже происходит в России.

– В топ-10 сортов – лидеров пивоваренного ячменя входит продукция немецких, французских селекционеров и лишь один российский сорт. Что это за сорт? И что мешает другим отечественным сортам войти в число лидеров?

– На сегодня в Государственном реестре селекционных достижений более 50 сортов пивоваренного ячменя. Среди них есть и российские сорта, но мы в отрасли называем их «условно пивоваренными». Товарные партии этих сортов если и используются, то в качестве несоложенного зерносырья.

– По оценке экспертов, сейчас на российском рынке наблюдается переизобилие пивоваренного ячменя. Не приведет ли это к падению цен на него?

РОССИЙСКИХ ПИВОВАРАРОВ ЖДУТ В СОЧИ

100% целевая аудитория:

- участники – ведущие предприятия пивоваренной индустрии и смежных отраслей из России и стран СНГ;
- посетители – руководители пивоваренных заводов и производственных предприятий, поставщики, региональные дилеры, дистрибьюторы, представители оптовых компаний, сетевых магазинов, торговых домов, баров, ресторанов, пабов и другие заинтересованные деловые люди.

Основные разделы: пиво, сырье и оборудование для пивоварения; оборудование для обработки сырья; логистика; мини-пивзаводы; упаковка, тара и этикетки; холодильное оборудование; сырье, технологии и оборудование для производства пива безалкогольных напитков.

Организаторы форума «Пиво-2020»

работают в строгом соответствии с документом Роскомнадзора «Рекомендации по проведению профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) при осуществлении конгрессной и выставочной деятельности МР 3.1/2.1.0198-20» от 26.06.2020.

В связи с этим:

1) На мероприятии будет ограничено единовременное количество посетителей в зале для специалистов, предупредите коллег и партнеров об обязательной электронной регистрации и согласовании времени визита.

2) Участникам без стенда также необходима обязательная электронная регистрация посещения по времени.



3) Организаторы просят обратить особое внимание на то, что посещение форума разрешено только

в масках и перчатках с соблюдением социальной дистанции 1,5 м!

**ПОЛУЧИТЬ ЭЛЕКТРОННЫЙ
ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ БИЛЕТ
НА ФОРУМ**

Профессионально-деловое мероприятие пивобезалкогольной отрасли в Сочи «Пиво-2020» даст вам прекрасную возможность для профессионального общения, повышения квалификации специалистов на мероприятиях деловой программы, станет высокоэффективной базой для имиджевого участия. По итогам дегустационного конкурса вы сможете получить консультации ведущих специалистов отрасли, что позволит воплотить в жизнь лучшие разработки отечественных и зарубежных ученых.

С программой мероприятия вы можете ознакомиться на сайте

www.beersochi.ru



– Нет, я считаю, что производство пивоваренного ячменя достаточно сбалансировано по отношению к потреблению и сигналов перегрева рынка не замечено. Более того, по итогам уборки урожая мы наблюдаем рост цен на пивоваренный ячмень.

– Возможно ли в ближайшее время увеличить экспорт пивоваренного ячменя в ЕС, в Китай или другие страны? Что мешает российским производителям это сделать?

– Безусловно. К примеру, Китай, где пивоваренный ячмень практи-

чески не производится, ежегодно потребляет порядка 4 миллионов тонн этого сырья и является для нас очень интересным рынком сбыта. Сегодня мы активно работаем в этом направлении, и я уверен, что первые партии в КНР будут отправлены уже в будущем, 2021 году.

Основная проблема – это, в первую очередь, дорогая логистика. Но мы работаем над расширением мер господдержки перевозки зерна для создания более комфортных условий будущим поставкам ячменя на экспорт.

– Сегодня экспорт солода для производства пива превышает его ввоз в Россию: в 2019 году Россия экспортировала 124 тыс., а импортировала 83 тыс. тонн. Может ли наша страна полностью перейти на самообеспечение? Если нет – то что мешает это сделать?

– Считаю, что имеющийся сегодня баланс между российским и импортным солодом оптимален. Он же сохранится и в будущем. Как общественная организация, мы ставим во главу угла не снижение импорта, он и так минимален, а рассчитываем на рост объемов экспорта солода.

– Какой солод российские пивовары предпочитают закупать за рубежом?

– Основной объем – это классический Пилснер. Также значимую долю занимают специальные сорта солода, среди которых есть и такие, которые не производятся в Российской Федерации, к примеру «Копченый» солод. Интересно отметить в последние годы большой рост продаж на российском рынке специальных солодов, производимых баварской компанией «Ирекс». Сегодня продукция этого предприятия, по оценке многочисленных экспертов, имеет лучшее соотношение цены и качества на российском рынке.

– В 2016 году Россия занимала в мире четвертую позицию среди

импортеров хмеля. Сегодня ситуация как-то изменилась? Какой объем хмеля импортирует наша страна, и какие страны являются основными поставщиками?

– Россия сохраняет позиции одного из ключевых потребителей импортного хмеля. Ключевые страны – Германия, США, Чехия. Мы импортируем как гранулированный хмель, так и продукты его переработки и этанольные экстракты. Подробные данные по импорту хмеля, как и в целом по всем сегментам отрасли: «пивоваренный ячмень», «солод», «пиво», заинтересованные читатели могут найти в разделе «Статистика» нашего вебсайта: www.barley-malt.ru

– Эксперты говорят, что на российском рынке поставщиков хмеля из Германии активно теснят американцы. Насколько верна эта информация и чем обусловлено изменение рыночной ситуации?

– Да, в последние годы площади хмельников в США значительно выросли, однако это не приведет к значимому росту импорта, и тем более не заменит, даже значимо не потеснит поставляемый из Германии, Чехии или Англии объем хмеля.

– Еще одной тенденцией отечественного рынка называют быстрое сокращение поставок горьких сортов хмеля и, наоборот, значительный рост объемов импорта ароматических сортов. Почему пивовары вдруг начали делать ставку на ароматические сорта?

– Как и ранее, воспользуюсь словом «баланс». Так вот, баланс между горькими и ароматическими сортами хмеля был и будет всегда. Безусловно, в разные годы, а правильнее сказать, десятилетия баланс смещается из одной стороны в другую, но не настолько критично, чтобы можно было говорить о грядущей замене одного вида хмеля другим. В разделе «Статистика» на нашем вебсайте есть интересный график, который показывает нам площади хмельников в мире, по данным на 1990 и 2020 годы. Так вот, в 1990 году площади под ароматическими и горькими сортами хмеля составляли 26 тыс. и 55 тыс. га, а в 2020-м – 20 тыс. и 40 тыс. га соответственно. То есть пропорционально расклад практически не изменился.

– Какие сорта хмеля сегодня являются самыми популярными в России? И чем, на ваш взгляд, это объясняется?

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ

(Продолжение, начало на стр. 1)



BREWCUM 2020 собрал 130 конкурсантов

Кроме того, будет определен «лучший из лучших» – образец, который попадет «Точно в стиль».

Победители будут награждены кубками и ценными призами в декабре 2020 года, а лауреат «Точно в стиль» получит дополнительный бонус – варку 1 тонны своего напитка на пивоварне Knightberg Brewery (Санкт-Петербург) в 2021 году. Каждый участник BREWCUM 2020 получит сертификат конкурсанта и анкету с комментариями жюри.

Организатор конкурса – компания «МирБир».

Компания «МирБир» основана в 2008 году и сегодня является ведущим ритейлером, импортером и дистрибьютором оборудования, ингредиентов и аксессуаров для домашнего пивоварения, виноделия, самогонварения и кулинарии. Под брендом «МирБир» работают более десятка розничных магазинов в Санкт-Петербурге, Москве и других городах России. Сеть постоянно растет за счет открытия новых филиалов и франчайзинга.

Ассортимент «МирБир» включает более 2 000 позиций. Товары реализуются в розницу и через крупнейший в России интернет-магазин. Доставка заказов осуществляется по всей стране.

Компания выступает организатором ключевых мероприятий, посвященных домашнему пивоварению и не только, а также активно участвует в ведущих профильных выставках. Раз в 2-3 месяца в Москве и Санкт-Петербурге проходят встречи-дегустации.

Кроме того, ежегодно в Петербурге проводится фестиваль домашнего пива.

Подробнее о правилах участия в конкурсе: <https://clck.ru/Q5LBP>



ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ГЛАВНУЮ БИЗНЕС-ПЛОЩАДКУ РОССИЙСКОЙ ПИВНОЙ ИНДУСТРИИ

ПИВО

Профессионально-деловое мероприятие пивобезалкогольной отрасли

21-23 октября, 2020

Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

В РАМКАХ МЕРОПРИЯТИЯ:

- Выставочная экспозиция с участием ведущих предприятий пивоваренной отрасли России и стран СНГ
- Международный конгресс производителей напитков
- Международный профессиональный конкурс пива, безалкогольных напитков, сырья и оборудования

УЧАСТВУЙТЕ
ПОСЕЩАЙТЕ
ПЛАНИРУЙТЕ

СОУД

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ
СОЧИНСКИЕ ВЫСТАВКИ

beersochi.ru, soud.ru

+7(862) 262-26-93, 262-25-38
alf@soud.ru, inna@soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НОВОСТИ



В семействе «Золотого кабана» произошло пополнение

Пивоваренный завод «Белый кремль» выпустил пиво «Золотой кабан Светлое».

Купаж из ячменного солода и пивоваренного ячменя сделан в пропорциях, которые дарят потребителям новые ощущения и при этом сохраняют традиции пивной классики.

Популярность, которую приобрел у любителей пива «Золотой кабан Нефильтрованное» в ПЭТ-бутылке 1,35 л, побудил пивоваров завода «Белый кремль» на создание светлого фильтрованного лагера «Золотой кабан Светлое».

Новинка обладает крепостью (4,9 %) и плотностью (11%). Фирменная находка мастеров «Белого кремля» – оригинальный купаж ячменного солода и пивоваренного ячменя, что обеспечивает новому фильтрованному лагеру полноту и привлекательность вкуса. В пиве присутствуют два сорта ароматного хмеля из Германии, придающих ему тонкий аромат, приятную горечь и игру нюансов. Светлый лагер «Золотой кабан Светлое» – добротное пиво, сваренное по классической рецептуре. Ценители пенного напитка особенно любят именно фильтрованные сорта. Поэтому пивовары «Белого кремля» рассчитывают на коммерческий успех своего нового продукта.

(Продолжение, начало на стр. 1,2,3)

– Что является определяющим для использования того или иного сорта хмеля, а также вида? Гранулы или экстракты? Конечно же – технология производства. Не менее важен и бренд. Достаточно нелогично было бы, если б, к примеру, пиво «Чешское» или «Мюнхенское» производилось из хмеля, поставленного из Китая, который, кстати, очень серьезно увеличил площади хмельников. И если для пивовара, производящего большие объемы, это, возможно, было бы не так критично, то для крафтовых пивоварен важна аутентичность как самой продукции, так и сырья, которое используется для его производства.

Сорта это в первую очередь классические: Hallertauer, Magnum, Spalt, Perle, Saaz, а также фруктоароматические сорта Cascade, Citra, Chinook, ставшие достаточно популярными в последние годы.

– Вместе с тем нельзя не обратить внимание на то, что в последние годы сокращается импорт хмеля в шишках и гранулах. На рынке все очевиднее тенденция постепенного замещения гранулированного хмеля на жидкие экстракты. Насколько верно мнение, что хмелевые экстракты применяются исключительно в массовом производстве, чтобы упростить и удешевить процесс?

– В закупках хмеля, которые осуществляют как российские, так и иностранные пивовары, всегда присутствовал баланс между гранулированным хмелем и его экстрактами. Даже если мы рассматриваем только крафтовое пивоварение, где используется иногда обычный прессованный хмель, то и такие производства зачастую также не обходятся без экстрактов. На мой взгляд, определяющим фактором использования того или иного вида хмеля является технология производства пива, а не стремление пивовара к экономии средств.

– Российский рынок хмеля почти на 90% формируется импортными поставками. А кто является основными производителями хмеля внутри страны. И каковы максимальные объемы, которые они могут поставлять на рынок?

– К сожалению, как и 10 лет назад, площади хмельников в России, хоть и растут год от года, но не являются сколько-то значимыми для пивоваренной отрасли. Для удовлетворения спроса российских пивоваров рос-

АЛЕКСАНДР МОРДОВИН: «МЫ ПЛАНИРУЕМ РОСТ ОБЪЕМОВ ЭКСПОРТА РОССИЙСКОГО СОЛОДА!»



сийским хмелем площади хмельников должны быть не менее 5–7 тыс. га, что примерно в 20 раз больше текущих значений.

– Какие российские регионы кроме Чувашской Республики по своим почвенно-климатическим характеристикам могут столь же успешно заниматься выращиванием хмеля?

– История Советского Союза, а до него царской России демонстрирует нам, что хмель успешно выращивался в республиках Марий Эл, Удмуртии, Вологодской, Рязанской, Курской областях и поставлялся на экспорт. Хмель, хоть и требует определенных аграрно-климатических условий, тем не менее достаточно пластичен и позволяет расширять географию своего производства.

– Во времена Советского Союза наша страна практически полностью обеспечивала себя хмелем. Возможно ли в ближайшее время увеличить его производство в России и хотя бы частично снизить зависимость от импорта?

– К сожалению, предпосылок значимо увеличить производство хмеля в данный момент времени, а также в ближайшей перспективе я не вижу. Проблема известна и определена нами давно. Производство и переработка. Одно невозможно без другого. Нельзя просто взять и вырастить много хмеля, не ответив на вопросы: где его хранить и как переработать. Нельзя иметь значимые мощности для переработки, не имея достаточного количества сырья. Опять-таки, используя слово «баланс», можно с уверенностью сказать, пока не будет найден баланс между ростом площадей хмельников и ростом мощностей для его дальнейшей переработки, ситуация в российской хмелеводческой отрасли останется критической.

– Как будет развиваться российский рынок ячменя, солода и хмеля в ближайшие 3–5 лет?

– Внутреннее производство и импорт сырья для пивоваренной отрасли полностью зависят от текущих объемов и прогнозов производства пива. К сожалению, как и в случае с хмелем, перспектив значимого роста производства пива не предвидится, скорее, ожидается небольшое снижение. Велики также риски в виде введения маркировки пивоваренной продукции, появления реестра пивоваров, роста ставки акциза. Поэтому надежд у производителей сырья на сколько-нибудь значимый рост внутреннего производства и потребления нет. В этой связи мы усиленно работаем над развитием экспорта как российского пивоваренного ячменя, так и российского солода. И именно в экспорте мы видим большие шансы практически в два раза увеличить производство пивоваренного ячменя и примерно на 200–250 тыс. тонн увеличить экспортные поставки солода.

(Окончание, начало на стр. 1)

Конкурсанты показали свои теоретические и практические навыки и умения в определении дефектов пива, технологическом контроле на различных этапах производства, идентификации пива по стилям, визуальном определении пивоваренного сырья и определении степени растворения солода.

По итогам конкурса победителем стал Евгений Бран (Самарская обл., ООО «Респект»), второе место занял Егор Худанов (Самарская обл., ООО «Золотой хмель»), третье место – у Ирины Ивановой (Новосибирская обл., ООО «Салаир»).

Призеры конкурса получили дипломы, памятные подарки и денежные премии: 300 тысяч рублей за первое место, 200 и 100 тысяч рублей – за второе и третье место соответственно. Кроме того, компания «Балтика» вручила победителю специальный приз – сертификат на посещение пивоваренного завода Carlsberg в Копенгагене (Дания) в 2021 году. Предприятие было основано в 1847 году и стало частью истории

КТО СТАЛ ЛУЧШИМ ПИВОВАРОМ РОССИИ?



мирового пивоварения: в 1883 году здесь впервые вывели чистую культуру дрожжей, благодаря которой стало возможно варить напиток предсказуемого качества, вкуса и аромата. Поэтому сегодня почти в каждом бокале светлого лагера есть частичка Carlsberg.

Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» проводится ежегодно начиная с 2012 года. «Меня искренне порадовал уровень конкурсантов. Рад, что пивоварение развивается по всей стране, а не только в нескольких столицах. В нашу профессию приходят

искренние, увлеченные и талантливые люди, которые показывают, насколько это сложная и необычная работа, – прокомментировал Игорь Матвеев, начальник отдела производства и качества ООО «Хоппи Юнион» (Carlsberg Group), который вошел в состав экспертной комиссии. – Нам потребовалось почти восемь часов, чтобы определить тройку лидеров, и в этом нам помогла накопленная в сотнях профессиональных конкурсов за рубежом экспертиза Carlsberg Group и компании «Балтика».

В церемонии награждения приняла участие заместитель министра труда и социальной защиты РФ Елена Мухтиярова: «От лица министерства я рада поздравить всех участников конкурса, с успешным его завершением. Конкурс показал высокий уровень подготовки специалистов отрасли. Мероприятие, помимо возможности объективно оценить профессиональные умения, дало участникам и возможность живого

общения и обмена опытом. Кроме того, практика проведения подобных мероприятий с участием представителей из других регионов дает и прекрасные возможности для развития индустрии гостеприимства».

«Наша область славится не только своими достижениями в сферах нефтехимии, машино- и ракетостроения, но и давними традициями в области пивоварения. Именно с того времени в Самаре появился один из старейших пивоваренных заводов России, и напиток стал настоящей визитной карточкой города, чем является и по сей день, а бренд «Жигулевское пиво» стал гарантией высокого качества продукта. Но главное, про что стоит помнить, – это каждодневный труд специалистов отрасли: в сфере пивоварения трудятся более 2000 человек», – сказала в своем приветственном слове министр труда, занятости и миграционной политики Самарской области Ирина Никишина.

КАК РАЗВИВАЕТСЯ РЫНОК ПИВОВАРЕННОГО ЯЧМЕНЯ В РОССИИ?

Газета Beer Weekly продолжает публикацию аналитического обзора российского рынка пивоваренного ячменя и солода.

(Продолжение. Начало опубликовано в Beer Weekly N5(20), стр. 7).

Период, когда Россия завозила солод для производства пива, уже давно закончился, отмечает Александр Корбут. Пик импорта пришелся на 2004-2005 годы. После этого пивовары начали активно строить свои солодовни, а впоследствии и обзаводиться собственными аграрными проектами. «Сейчас за рубежом закупают разве что какой-нибудь карамельный солод или другой специфический. Объем практически стабилен и составляет не более 100 тыс. т, – говорит эксперт. – При этом экспорт солода превышает его ввоз: например, в 2019 году Россия экспортировала 124 тыс. т, а импортировала 83 тыс. т».

Чтобы контролировать качество сырья на всех этапах (от посадки семян до уборки урожая), собственный агропроект в 2004 году создала в России Carlsberg Group (владеет «Балтикой»). В 2015 году для управления поставками солода и других зерновых культур заводам компании в Восточной Ев-



ропейки закупаются на свободном рынке. Ячмень поступает на собственные солодовни – их у «Хоппи Юнион» в России две (в Туле и Ярославле). Таким образом, пивоваренная компания на 100% обеспечивает свои потребности в светлом ячменном солоде. Незначительные объемы специальных солодов (менее 1% потребления) холдинг закупает у других производителей. Общий объем пивоваренного ячменя, используемого для производства всех сортов пива из портфеля продукции AB InBev Efes, в 2019 году составил более 300 тыс. т, – рассказывает директор по правовым вопросам и кор-

смогла полностью обеспечить себя высококачественным пивоваренным ячменем от местных сельхозпроизводителей. В 2019 году стоимостью объем закупленного AB InBev Efes сырья превысил 3 млрд руб. В агропрограмме сейчас участвуют порядка 100 хозяйств более чем из 10 регионов, общая площадь посевов данных предприятий составляет 150 тыс. га.

Практически весь объем используемого пивоваренного ячменя закупает у российских аграриев Heineken, сообщает директор по закупкам пивоваренной компании в России Ольга Федорова. Кроме того, в двух регионах – Иркутской области и Башкортостане, где у Heineken есть собственные солодовни, – холдинг реализует сельскохозяйственный проект по развитию местных предприятий, которые выращивают пивоваренный ячмень одобрённых сортов. «Задача нашего агропроекта – выйти на полную обеспеченность солодовен местным сырьем, – сообщает Федорова. – На старте проекта в каждом из регионов мы засеяли участки по 900 га. Постепенно посевные площади увеличиваются».

«Очаково» тоже варит пиво и квас из солода, произведенного на собственных солодовнях, сообщает первый вице-президент компании по координации работы с филиалами и дочерними предприятиями Владимир Антонов. Солодовенный завод «Очаково» в Липецкой области мощностью 120 тыс. т солода в год работает с 2003 года. Сырье для солода компания производит на собственных полях площадью 19 тыс. га в Московской и Тамбовской областях. «Выращивать злаки самостоятельно мы начали в 2006 году, когда купили в Тамбовской области сельхозпредприятие «Авдеевское». Сейчас у нас три хозяйства, которые обеспечивают солодовню зерном», – делится топ-менеджер. По его словам, контроль на всех этапах производства дает возможность изготавливать высококачественный солод, в том числе и карамельный, который делает вкус пива более полным и насыщенным.

Пивоваренные компании, как правило, авансируют аграриев семенным материалом, который могут предоставить в качестве кредита, рассказывает Мордовин. Существуют также формы поддержки производителей пивоваренного ячменя со стороны региональных бюджетов, к примеру в Омской области. «Других форм уступок со стороны пивоваров, к сожалению, нет», – констатирует он.

«Тамбовские фермы» весь объем пивоваренного ячменя производят по договору с пивоваренными компаниями. Однако выращивание сырья пивовары не предпочитают, обращает внимание Поляков. Например, взаимоотношения с одной из компаний строятся таким образом: на каждые 100 т купленных у хозяйства семян покупатель подписывает контракт на определенный объем поставок зерна.

«Вилион» также выращивает пивоваренный ячмень исключительно под заказ его переработчиков, рассказывает Сергей Токарев. Сельхозпредприятие имеет многолетние контракты с такими пивоваренными компаниями, как Carlsberg, «Грейнрус», Soufflet и др. «У нас нет авансирования, наоборот, у нас огромные отсрочки по платежам и фиксированная цена на год», – делится он.

Как складывается экономика?

Затраты на пивоваренный ячмень принципиально отличаются только количеством необходимых обработок СЗР, утверждает Александр Мордовин. Чтобы получить качественное зерно, необходимо «значимое внесение химических средств защиты растений». А урожайность пивоваренного ячменя, как правило, ниже фуражного, даже если сравнивать сорта одной и той же селекционной компании, акцентирует внимание эксперт. Однако премия к стоимости агрокультуры, которая доходит до 20-30%, покрывает всю разницу затрат с фуражным зерном. «Цена на пивоваренный ячмень колеблется из года в год, если же брать контрактные цены Евросоюза на урожай 2020 года, то они находятся в диапазоне от €160 до €180/т, – сообщает Мордовин. На российском рынке начиная с 2011 года цена колебалась от 6 тыс. до 10 тыс. руб./т. На максимуме в дефицитном сезоне-2010/2011 агрокультура стоила до 13 тыс. руб./т».

На рынке пивоваренного ячменя действуют те же законы, что и на рынках других зерновых культур: больше урожай – меньше цена, меньше урожай – больше цена, комментирует Александр Корбут. Когда валовой сбор пивоваренного ячменя получается высоким и цена на него падает, его даже более выгодно продавать как фуражный. В зависимости от объема и конечных качественных характеристик премия к фуражному ячменю в среднем составляет около

20%, а в лучшие времена доходит до 40%, добавляет эксперт.

Качественный пивоваренный ячмень последние три года стоит дорого, отмечает Игорь Поляков. Надбавка может достигать 2 тыс. руб./т к цене фуражного. В этом году первая агрокультура стоит 10,5 тыс. руб./т без НДС, вторая – около 9,5 тыс. руб./т. «Обычно цена пивоваренного ячменя равна стоимости пшеницы четвертого класса, – отмечает предприниматель. – Рентабельность его производства составляет как минимум 30% при условии, что есть договор с переработчиком».

Токарев оценивает премию за пивоваренный ячмень в 1-1,5 тыс. руб./т. Но есть принципиальное отличие: цена на фуражный, поскольку он продается на свободном рынке, формируется по рыночным законам, а на пивоваренный – обговаривается изначально в контракте с компанией-покупателем на весь период его действия. «У нас много затрат при хранении, подработке, отгрузке, но, безусловно, пивовары полностью компенсируют эти издержки, по крайней мере с «Вилионом», ведь они заинтересованы в стабильных поставках качественного сырья и дальнейшем сотрудничестве», – говорит руководитель.

Вместе с тем сейчас на российском рынке наблюдается перепроизводство пивоваренного ячменя. По оценке Токарева, рынок обеспечен данной агрокультурой на 200%. Избыток чисто теоретически можно было бы поставлять на экспорт, и прежде всего в Китай, считает Александр Корбут. «Но чтобы аграрии были уверены в этом канале сбыта, нужны долгосрочные контракты, которых пока нет, как нет и гарантии, что они будут исполнены», – рассуждает он.

Экспорт пивоваренного ячменя пока складывается достаточно сложно, признает Мордовин. За последние 10 лет он едва достигал 15 тыс. т, а порою ограничивался 2-3 тыс. т за сезон. «Нет стабильного потребителя, – поясняет эксперт. – Например, в Евросоюз мы не можем осуществлять поставки из-за импортной пошлины, а в той же КНР пошлины нет, но отсутствует и логистика. Чтобы осуществлять отгрузки в Китай, нужны приграничные элеваторы, где можно было бы перегружать зерно на другую колесную пару».

Материал предоставлен Союзом производителей ячменя, солода, ячменя и пивобезалкогольной продукции.

ПРОИЗВОДСТВО СОЛОДА В РОССИИ



ИСТОЧНИК: НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОЮЗ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЯЧМЕНЯ, СОЛОДА, ХМЕЛЯ
И ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

ропейки было создано отдельное предприятие – «Карлсберг Восточная Европа», в 2019 году переименованное в «Хоппи Юнион». На данный момент это один из крупнейших производителей пивоваренного солода в России, утверждает представитель «Балтики». В рамках проекта компания выращивает почти 350 тыс. т пивоваренного ячменя ежегодно. «Собственное сельхозпроизводство позволяет нам рассчитывать на гарантированные объемы сырья и снижать расходы на него при сохранении высокого качества продукции», – поясняет он. Пивоваренный ячмень для Carlsberg Group в России производят сельхозпредприятия из 13 регионов. Выращиваемых объемов сырья хватает, чтобы покрыть 70% от общей потребности в нем, еще около 30%

поративным отношениям компании Ораз Дурдыев. В начале 2000-х годов AB InBev Efes запустила в России собственную агропрограмму, в рамках которой ее участники – местные сельхозпроизводители – получают самые современные технологии, используют лучшие мировые практики, инновации, доступные передовым хозяйствам США, Европы, стран Латинской Америки. «Наша программа позволяет улучшить качество выращиваемого сырья, увеличить производительность и повысить эффективность использования природных ресурсов, снизить издержки, – перечисляет Дурдыев. – В то же время участники программы получают доступ к результатам спутникового мониторинга полей, рекомендациям агрономов и экспертов в смежных отраслях». Благодаря проекту компания



НОВОСТИ



Британцы провели ребрендинг гамбургского пива Holsten

В лондонском подразделении агентства Design Bridge осуществили серьезную трансформацию бренда, обновив его и сделав более актуальным на современном рынке.

Дизайнеры из лондонского подразделения агентства Design Bridge решили возродить высокую репутацию культового гамбургского пива Holsten, вернув его к своим корням. В новом оформлении изменили рыцаря на логотипе: если на предыдущем был изображен вооруженный воин, то теперь он гордо скачет вперед, символизируя лидерские амбиции.

«Holsten – одно из самых потребляемых марок пива в Германии, оно является культовым символом Гамбурга, своего рода синонимом любителей пива в этом городе», – заявил креативный директор Design Bridge London Майк Страйд (Mike Stride). Однако, отметил он, с ростом популярности крафтового пива репутация Holsten стала ухудшаться. И хотя его качество, достигнутое стараниями нескольких поколений пивоваров, остается весьма высоким, восприятие пива Holsten потребителями сместилось в сторону более массовой продукции.

«Перед нами стояла задача обновить бренд, сделав его актуальным на современном рынке, не отпугнув при этом поклонников бренда», – подчеркнул креативный директор Design Bridge London. Дизайнеры считают, что им удалось достигнуть баланса между наследием бренда и современностью, что откроет новую эру для любимого многими пива.

ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ ПИВНОЕ ЛЕТО В РОССИИ?

Ограничения, вводимые в России в связи с коронавирусной инфекцией, привели к отмене главных пивных фестивалей Москвы последних лет – Big craft day и Craft depot fest. Однако локальные фестивали все-таки проводились, и вторая половина лета получилась весьма насыщенной в этом плане.

концентратов. География производителей – в основном Центральный и Северо-Западный регионы России, но были представлены и более отдаленные от Москвы уголки. Практически все представленные сидры были сухими. Все они были произведены только из яблок и груш отечественных сортов. При этом один из производителей представил большой ассортимент сидров с добавлением



Не пивом единым!

Начну рассказ не с пивного фестиваля, а с фестиваля сидра – Cider party, который прошел в Москве 18 июля. Пожалуй, это был первый фестиваль такого рода, проводимый в России, ведь сидроделие сейчас находится на взлете! Организован он был We Love Cider и баром «Молодость». Рекламы мероприятия практически не было, однако гостей собралось немало. Всего пришло примерно 200 человек, и скоро выделенная под проведение фестиваля открытая площадка у бара была заполнена практически до отказа. Представлены были 15 сидроделен, ориентированных на использование собственно яблок, а не соковых

других соков ягод и фруктов. Сидр для пробы наливали бесплатно. При этом всем желающим выдавали дегустационные бокалы – полный бокал можно было приобрести за бумажные жетоны, которые продавались у бара (там, где выдавали бокалы). Также можно было купить сидр и в бутылках. Большинство сидра продавалось именно в бутылках, хотя в небольшом количестве был представлен и разливной, который разливали из кегов. Для любителей сидра это был, конечно, настоящий праздник! Встретить одновременно в продаже столько разного сидра отечественных производителей – невозможно! Да и сама организация фестиваля, в общем-то, не подкачала.



Первый «послекарантинный»

Пожалуй, первый «послекарантинный» пивной фестиваль в России – Grenader Weekend прошел в Малоярославце 8 августа. Хотя это уже Калужская область, но Москва сейчас разрослась в этом направлении почти до Наро-Фоминска. Так что Малоярославец сейчас вполне можно считать подмосковным городом. Фестиваль, который начал свою историю с 2019 года, получился достаточно масштабным и массовым. По предварительным оценкам, число посетителей превысило 3 тысячи человек, хотя специально фестиваль практически не рекламировали, да и рассчитан он был прежде всего на жителей Малоярославца.

Фестиваль прошел на территории гостиничного комплекса Forest, где расположена и сама пивоварня Grenader. Вход на Grenader Weekend стоил 600 рублей, а участвовавшие в программе пивоварни разместились в большом помещении. Их было чуть больше 20, и по большей части это были подмосковные крафтовые производители. Зал быстро заполнился желающими

испить пива, так что вскоре к пивоварам начали выстраиваться небольшие очереди. А вот свободных мест, где можно было посидеть с пивом – было много: они были под открытым небом, а погода способствовала времяпровождению на свежем воздухе.

Кроме дегустации, была предусмотрена интересная образовательная программа для всех желающих. Она включала в себя выступления авторитетных спикеров на различную околпивную тематику, а также давала возможность проверить свои дегустаторские способности, попробовав образцы различных химических веществ, влияющих на вкус пива с отрицательной или положительной стороны. С закусками было чуть хуже, чем с пивом. Вернее, еда на фуд-корте была разнообразная, интересная и вкусная, но ее явно не хватало всем желающим, так что здесь выстраивались довольно большие очереди. Также была представлена продукция местных фермеров и подделки местных умельцев. Для детей (а их было много) построили огромную игровую площадку, на которой проводились различные конкурсы и соревнования. С туалетами проблем не было,



С 4 по 6 сентября в Пензе проходил 3-й фестиваль крафтового пива SummBeer-2020, участие в котором приняли 19 пивоварен, 1 медоварня и 2 дистрибьютора.

У каждого экспонента на стенде было представлено от 2 до 12 сортов пива. Пробовать – не перепробовать! Можно было бы дальше сыпать статистику сухих цифр, уложившись в один абзац. Но это скучно. Да и атмосферу пивного праздника не передашь. Организаторы выбрали удачное

В ПЕНЗЕ ПРОШЕЛ SUMMBEER-2020

расположение для фестиваля – в самом конце большой пешеходной улицы в центре Пензы. Для того чтобы добраться до места проведения, нужно было пройти от Спасского собора до Театральной площади по улице Московской, которая, по сути, является аналогом московского Старого Арбата. Правильный маршрут для приехавших на фестиваль гостей города: можно и город посмотреть, и аппетит нагулять.

Сам фестиваль разместился в двух больших шатрах: примерно, 50 x 20 м каждый. Стойки организаторов и спонсоров («Визит», «Самко», Kopix) расположились отдельно в «ВИП-уголке». С ними соседствовала и Горьковская пивоварня. Стенды остальных участников были выставлены вдоль стены, напротив входа. Кроме озвученной четверки в фестивале приняли участие 15 российских производителей пива. Так,

в частности, Василеостровская пивоварня была представлена тремя сортами: Темное, Светлое и APA. Волковская пивоварня привезла на фестиваль White IPA, Lager и Stout, а компания Pivot Point – Портер и Пилснер.

Gletcher Brewery угощала гостей фестиваля пивом Pils, Stout и Светлое с бузиной. Пивоварня Telmann выделила для дегустации три сорта: Черничный стаут, Бланш и Лагер, а их коллеги из Labeerint представили: Стаут, Малиновый кисляк и APA с веселой этикеткой Nakosuka.

Домодедовцы из DomBrew привезли два кисляка и Молочный стаут. Hammer Mill Brewery наливали азотный Молочно-кофейный стаут и азотный ИПА, отметившись неординарным и интересным подходом. Пивовары из Paradox презентовали классический Бельгийский бланш и Кислый эль со смородиной и солью, а

Rising Moon Brewery – APA и Hazy Pale Lager. Небольшая, но интересная пензенская пивоварня Jaws представила свою линейку: крепкий Эль (9% ABV), Weizen и кисляк. Их земляки из Steller сварили для фестиваля свой Чешский Пилснер Премиум.

На стенде Golden Graft можно было попробовать Английский крепкий эль, Лагер и Double Red APA. Пивоварня «Одна Тонна» угощала пивом APA и Rustic Lager, а контрактная пивоварня ID Jons – Лагером и Бастильским портером.

Единственная на фестивале медоварня Mjølniр представила три вида медовухи: с вишней, облепихой и черноплодной рябиной, с названиями типа «Кровь Валькирий» и тому подобное. Цена входного билета на фестиваль колебалась от 500 до 1000 руб. в день и до 1500 руб. за абонемент на три дня. В состав билета входили: антиковидный набор для посетителей,

бутылка воды и фишки для дегустаций. Внутри фестиваля фишки продавали по 40 руб. за штуку, а стоимость дегустации – от 1 до 2 фишек за 100 граммов. Что в общем и целом очень демократично.

Музыка была разная. И очень громкая. Дело в том, что выступления проходили внутри шатра, в замкнутом пространстве и громкая музыка действительно создавала проблемы для общения. И не только для сидящих за столами, но и для представителей пивоварен. Но будем считать, что это издержки места: фестиваль проходил в окружении жилых домов, и выносить сцену наружу было нельзя. Однако в целом фестиваль прошел на очень хорошем уровне. По предварительным подсчетам, за три дня фестиваль посетили около 5000 человек, что в нынешних условиях – очень хороший результат.

Александр Щеголов

кабинки в достаточном количестве были установлены в дальней части фестивальной площадки.

Конечно, была и концертная площадка, на которой работал ди-джей, а к вечеру начались и живые выступления рок-групп. Желающих послушать и потанцевать собралось немало.

По результатам профессиональной и «народной» дегустации лучшие пивоварни, участвовавшие в Grenader Weekend, были награждены премиями ЛИКВИД. Так, в частности, посетители фестиваля признали лучшим чешский пилснер Grenader от одноименной пивоварни, а также пиво Malenok, сваренное пивоварами из Schwarzkaiser. Эксперты отдали свои предпочтения IPA Красный топор (от пивоварни Varyag) IPA от Los Pivnos и IPA TDH mango от Grenader. В категории «Профи» победитель не был выявлен, поскольку пивоварни Knightberg, New Rīgas и Rocket City получили одинаковое количество голосов.

участников также была широка. При этом, к огромному сожалению, через границу не пропустили белорусских крафтовиков...

Открытие фестиваля немного задержалось: не все пивоварни сразу смогли начать разливать свое пиво, но ближе к вечеру основные технические проблемы были решены. Гостей пришло очень много – за два фестиваля посетило 2500 человек! Однако больших очередей к пивоварам и фуд-трекам, к счастью, не было, а вот к туалетам – были. Порадовало наличие большого числа столиков со скамейками, причем под шатрами, хотя дождь, к счастью, так и не начался.

Цена билета зависела от того, когда и как он был куплен. При покупке на самом фестивале стоимость составляла 1000 рублей за первый день. В эту сумму входил превосходный фирменный бокал, брошюра со списком участников, 3 «своипейки»

зажигательно открыла группа Hell Bruizes. Всего за два дня на фестивальной площадке отыграли 5 групп. На фестивале даже работал барбер-шоп и проводился мастер-класс по объемной лепке! Хотя главный успех фестиваля заключался в том, что организаторам удалось собрать

350 гостей, которые выпили 700 литров пива. Билет стоил 300 рублей, хотя, вернее сказать, вход был бесплатным, так как билет обменивался на три кружки пива стоимостью 100 руб. Последующие надо было покупать уже за дополнительные деньги. Пиво разливали на 4 стой-



много интересных пивоварен, благодаря чему можно было попробовать все необычайное разнообразие крафтовых сортов пива.

По мнению организаторов, в число 10 лучших пивоварен фестиваля вошли следующие компании: GAS Brew (Санкт-Петербург); Rewort (Сергиев Посад); Barbudas (Серпухов); «Подпольный крафт» (Конаково); Rocket City (Королев); Selfmade (Москва); Mjолnir (Курск); Bottle Share (Москва); Dombrew (Домодедово); «Степь и Ветер» (Оренбург).

Dombrew Party

29 августа, на территории Домодедовского пивоваренного завода, прошел монофестиваль Dombrew Party. Реклама мероприятия проводилась фактически только в Instagram, и только подписчики группы DomBrew были в курсе событий. Пивоварня расположена прямо у станции Ленинская, Павелецкой железной дороги, так что и из Москвы добираться было недолго. Хотя мероприятие было больше ориентировано на жителей этого района Подмосковья. Организаторы ограничили число билетов, чтобы на небольшой территории пивоварни гостям было свободно и комфортно. И поступили верно – толкотни не наблюдалось. Всего на фестивале было

как в пластиковые стаканы, а также было в продаже и пиво в банках. Ассортимент у пивоварни DomBrew разнообразный – есть классические сорта, есть крафтовые, так что выбор был. Если кому-то было мало пива от хозяев, то на фестивале был стенд Московского клуба домашних пивоваров, которые угощали всех домашним пивом совершенно бесплатно. С закусками тоже было весьма неплохо – в огромном казане был приготовлен превосходный плов, порция которого стоила всего 100 рублей. Кроме того, в наличии были шашлыки из свинины и курятины, а также стейки. Причем цены на все это были тоже весьма невысокие. Культурная программа включала в себя живую музыку, игру в бирпонг и дартс. Также можно было понаблюдать за тем, как стены пивоварни расписывают граффити. И, конечно же, были организованы экскурсии по пивоварне, которые проводились небольшими группами, каждые полчаса, так что все желающие могли посмотреть, как варится пиво. В заключение также необходимо отметить, что конец лета запомнится пивными фестивалями не только в Подмосковье. Довольно масштабные фестивали прошли в Санкт-Петербурге и Пензе.

Павел Егоров



Не только для своих!

15-16 августа, после нескольких переносов, в Сергиевом Посаде прошел очередной Svoi Fest. В этом году он был особенно представительным – из-за отмены Big craft day и Craft Depot на фестиваль приехали как многие «гранды» отечественного крафта, так и молодые пивоварни. Всего около полусотни компаний привезли примерно 250 сортов пива. Всего же на фестивале было выпито около 4 тонн пива! География

для покупки на них пива и закуски (отдельно «своипейки» продавались по 50 руб.). Также всем посетителям выдавали маску и перчатки, а на всех столах стояли санитайзеры. Закусить тоже было чем, цены не шокировали и очереди тоже – на Svoi Fest работали 8 палаток фудкорта. Бокалы можно было помыть, но мойки стояли далеко от пивоварен.

Культурная программа отличалась большим разнообразием: от утреннего баскетбола до вечернего рок-концерта, который

Авторский портал Павла Егорова
о пиве, пивоварении
и пивной атрибутике.



<http://nubo.ru>

BEER HUNTER RUSSIA

Вакансии и резюме
в пивоваренной отрасли.

BEER Weekly

Электронное издание:
газета «Beer Weekly».
Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01796 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@BeerGuide.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail-рассылки
участникам алкогольного рынка.



КАКИЕ ЧИПСЫ ВЫБРАТЬ К ПИВУ?

Многие поклонники пива просто не представляют себе потребления своего любимого напитка без чипсов. Между тем сторонники здорового образа жизни продолжают нагнетать обстановку и приписывают этому продукту самые негативные свойства. Правда ли, что чипсы состоят из жира, соли и усилителей вкуса? Содержатся ли в этом продукте пищевые добавки, опасные для здоровья? Можно ли утверждать, что снеки из других корнеплодов или кукурузы более полезны, чем картофельные? Чтобы ответить на вопросы, газета Beer Weekly обратилась к экспертам Роскачества, которые исследовали чипсы 16 торговых марок чипсов, среди которых были не только картофельные со вкусом сыра, но и кукурузные и даже свекольные.

ЧТО ТАКОЕ ЧИПСЫ?

Чипсы (амер. англ. chips, от chip – тонкий кусочек) – закуска, представляющая собой тонкие ломтики картофеля, репе – других корнеплодов или различных плодов, обжаренные, как правило, в масле (фритюре).

Классические картофельные чипсы – наиболее востребованная среди населения закуска: их выбирают 63% потребителей, в то время как прочие снеки (сухарики, хлебные, зерновые чипсы) – 25% потребителей, снеки с соусом – 6%, снеки из кукурузной, пшеничной или рисовой муки – 4%, цельнозерновые чипсы – 2%, соленый попкорн – 1%. Для 85% потребителей главную роль играет вкус чипсов, 77% обращают внимание на марку. Прочие критерии, такие как упаковка и стоимость, являются не столь важными для покупателей.

ЧЕГО БОЯТСЯ ПОТРЕБИТЕЛИ?

Перед тем как запустить спецпроект по исследованию чипсов, аналитики Роскачества изучили мнение потребителей и систематизировали опасения, связанные с этими снеками.

Основные страхи потребителей:

Чипсы – это очень вредно. В процессе мощной переработки, которой картошка подвергается при производстве чипсов, она теряет все полезные свойства.

Чипсы жарятся на одном масле несколько раз.

Чипсы жарят не на полезном растительном масле, а на техническом жире. Такие жиры способствуют увеличению уровня холестерина в крови и повышают опасность возникновения атеросклероза, инфаркта, инсультов, онкозаболеваний.

Из-за высокого содержания крахмала (углеводов) и жира чипсы очень калорийны.

Особенно вредны чипсы, сделанные не из цельной картошки, а из картофельной муки.

При изготовлении чипсов используются ГМО, красители, ароматизаторы, консерванты.

В чипсах полным-полно разных усилителей вкуса.

В чипсах содержится акриламид, который может вызывать рак.



В чипсах очень высокое содержание соли.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Итак, многие потребители уверены, что в чипсах нет ничего натурального, кроме картофеля/крахмала, что все это сплошная «химия», соль и гидрогенизированные жиры. Покупатели также высказывают претензии к качеству. Чипсы, по их словам, бывают невкусные, имеют посторонний привкус и запах. В пачках много сломанных, развалившихся чипсов, и они не хрустят. Поверим? Нет, проверим!

Для того чтобы выяснить, какие из этих страхов являются напрасными, а какие обоснованными, эксперты Роскачества исследовали популярные картофельные чипсы со вкусом сыра следующих торговых марок (ТМ): «Хрустящий картофель», Lay's, «Каждый день», «Русская картошка», «Московский картофель», Pomsticks, Pringles, Kracks, картофельные чипсы Naturals с пармезаном ТМ Lorenz, мегачипсы картофельные со вкусом сметаны и сыра MegaChips.

Также исследовались для сравнения чипсы злаковые и овощные. Это кукурузные чипсы и начос со вкусом сыра ТМ Delicados, Santa Maria, Carambas, Happy Nachos, свекольные ТМ Kiwa и свекольные с ламинарией и базиликом «Здороведа».

Из них 8 товаров произведено в России, 3 – в Польше, по одному – из Малайзии, Бельгии, Белоруссии, Эквадора. Товары исследовались по показателям достоверности маркировки, безопасности и качества.

ИСКАЛИ, НО НЕ НАШЛИ

Скажем сразу, ГМО, красителей, консервантов, афлатоксина в исследованной продукции эксперты Роскачества не выявили. В пределах нормы содержание радионуклидов и нитратов. Нет отклонений по массе нетто, относительно информации, заявленной на упаковке. Развеем миф о том, что в чипсах очень много трансжиров. Сколько их там на самом деле, читайте далее.

Не возникло замечаний и к органолептике. Все чипсы оказались со вкусом и запахом, свойственными данному виду продукции, все – хрустящие. Исследовалось и содержание «лома» – сломанных слайсов.

«Дутые» пачки с горсткой чипсов многие принимают за даунсайзинг – маркетинговый прием, когда происходит уменьшение продукта без уменьшения упаковки. Покупатель думает, что внутри больше чипсов, чем на самом деле, и платит охотнее.

Но нет. Такие упаковки нужны вовсе не для того, чтобы обмануть покупателя, а для того, чтобы уберечь хрупкие ломтики при транспортировке. Воздух в пачках – это азот, который служит подушкой безопасности и одновременно оберегает продукты от преждевременной порчи.

В среднем крошка составляла 5–10% от содержимого пачки. Ни одного кусочка лома не обнаружено в чипсах Pomsticks. Больше всего сломанных чипсов – треть пачки – в чипсах «Московский картофель». Скорее всего, это связано с транспортировкой и условиями хранения продукции в торговых сетях.

ЧТО ОБНАРУЖЕНО?

В ходе исследования эксперты Роскачества обнаружили в чипсах кадмий и мышьяк. Эти потенциально опасные вещества были выявлены в картофельных и свекольных чипсах. Согласно ТР ТС 021/2011, кадмий допустим в продукции в количестве не более 0,03 мг/кг, мышьяк – не более 0,2 мг/кг. Кадмий выявлен в картофельных чипсах четырех торговых марок: Pomsticks (0,31 мг/кг), Lorenz (0,13

мг/кг), «Московский картофель» (0,064 мг/кг), Kracks (0,061 мг/кг). Содержание кадмия максимально в чипсах Pomsticks, оно превышает предельно допустимый уровень в 10 раз. В свекольных чипсах «Здороведа» выявлены и кадмий, и мышьяк сразу. Содержание кадмия (0,18 мг/кг) и мышьяка (3,48 мг/кг) превышает предельно допустимый уровень в 6 и 17,4 раза соответственно.

Для справки. Кадмий – это тяжелый металл, который относится ко второму классу опасности и имеет выраженную тенденцию к накоплению в организме. Он накапливается в основном в печени и почках, еще в трубчатых костях, поджелудочной железе, селезенке. Период его полувыведения из организма составляет от 10 до 30 лет. При достижении определенной концентрации кадмий способен вызывать тяжелые дисфункции. В растения тяжелый металл поступает из почвы, с водой и питательными веществами. Одним почвам изначально свойственно повышенное содержание кадмия, другие загрязнены промышленными отходами или обработаны удобрениями, содержащими кадмий. Производители товаров, в которых обнаружен кадмий, считают требования Техрегламента Таможенного союза 021/2011 несовершенными, поскольку он не устанавливает отдельных норм для чипсов.

Кроме того, чипсы исследовались на 420 пестицидов. В итоге в следовых количествах были выявлены четыре пестицида: хлорпрофам – у 9 ТМ, имидаклоприд – у 2 ТМ, пропамокарб – у 2 ТМ и пиримифос-метил – у 2 ТМ. Из них содержание следов только одного их перечисленных пестицидов выявлено у девяти торговых марок, а сразу два наименования пестицидов обнаружили в продукции трех торговых марок. Пестициды могли попасть в чипсы только через основное сырье – корнеплоды и злаки.

Ни следа пестицида нет только в четырех торговых марках из исследованных 16 – это кукурузные чипсы Santa Maria и Carambas, свекольные чипсы Kiwa, картофельные Pringles.

БЕЗОПАСНЫ ЛИ УСИЛИТЕЛИ ВКУСА?

В каждом из исследованных образцов чипсов были выявлены усилители вкуса. В частности, это хорошо известные потребителю глутаматы (Е620 – Е625), а также менее известные гуанилаты (Е626 – Е629), инозинаты (Е630 – Е633) и соли аденозинмонофосфата (Е634 – Е635). Однако их содержание крайне мало, и все обнаруженные усилители вкуса безопасны для здоровья человека и находятся в разрешенном законодательно

продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Владимир Бессонов. По его словам, продукты без инозинатов – это чистый сахар, чистый крахмал, чистый рафинированный дезодорированный жир... Их, конечно, же, едят, но они не являются основой нашего питания. Во всех остальных продуктах усилители содержатся нативно, их присутствие обусловлено биологией животных и растений.

«Кроме того, – замечает Владимир Бессонов, – добавлять в рецепт усилители в большем количестве, чем нужно, производители не станут, так как это испортит вкус продукта. Чипсы – обычная закуска, опасаться проблем от перечисленных пищевых добавок не стоит. Гораздо большее опасение должны вызывать другие характеристики чипсов: высокая калорийность и содержание натрия».

КРАХМАЛ И ЖИР?

Чипсы изготавливаются или из натурального картофеля, или из сухого полуфабриката с добавлением значительного (до 60–70%) количества крахмала (картофельного или кукурузного). Второй вариант дешевле, чем первый. И, посмотрев на цены, легко понять, что в большинстве чипсов содержится именно сухой полуфабрикат. Для удешевления продукта также используется мука (рисовая, пшеничная). Анализ на содержание крахмала показал, что больше всего этого ингредиента в кукурузных чипсах – почти 60%, на втором месте картофельные – до 50% крахмала. И замыкают этот своеобразный рейтинг чипсы из свеколки: понятно, что в свекольных крахмала меньше всего, его там практически нет.

Анализ белков, жиров и углеводов показал, что только 3–7% от продукта – это белок. Содержание углеводов во всех чипсах варьирует от 55 до 71%. Жира в среднем 30% (от 25 до 38%). Свекольные чипсы не отличаются от картофельных – в среднем 30% жирности.

ЧИПСЫ: ОПАСНЫЙ МОМЕНТ

	«МОСКОВСКИЙ КАРТОФЕЛЬ»	CARAMBAS	LORENZ "NATURALS"	«ЗДОРОВЕДА»	POMSTICKS	KRACKS
Основной ингредиент						
Страна происхождения	Россия	Россия	Польша	Россия	Польша	Малайзия
Кадмий, мг/кг	0,064±0,019		0,13±0,04	0,18±0,05	0,31±0,09	0,061±0,018
Мышьяк, мг/кг				3,48±1,22		
Охртоксин А, мг/кг		0,017±0,002				
Акриламид, мкг/кг	1367,5					
КМАФАнМ, КОЕ (в 1 г)						1,1×10 ³

мг/кг), «Московский картофель» (0,064 мг/кг), Kracks (0,061 мг/кг). Содержание кадмия максимально в чипсах Pomsticks, оно превышает предельно допустимый уровень в 10 раз.

В свекольных чипсах «Здороведа» выявлены и кадмий, и мышьяк сразу. Содержание кадмия (0,18 мг/кг) и мышьяка (3,48 мг/кг) превышает предельно допустимый уровень в 6 и 17,4 раза соответственно.

Для справки. Кадмий – это тяжелый металл, который относится ко второму классу опасности и имеет выраженную тенденцию к накоплению в организме. Он накапливается в основном в печени и почках, еще в трубчатых костях, поджелудочной железе, селезенке. Период его полувыведения из организма

диапазоне. Превышений относительно нормативов нет.

Отрицательное влияние на здоровье доказано только при дозировке, которая составляет порядка 700 граммов в сутки на человека весом 70 кг. Однако столько усилителя в чистом виде изо дня в день человек просто не съест.

«Утверждение, что усилители вкуса вызывают привыкание, бездоказательно. Кроме утверждений блогеров и некоторых врачей, тому нет научного обоснования. Говорить о том, что усилитель вызывает привыкание, – это говорить о привыкании к еде вообще, поскольку еда всегда содержит усилители вкуса», – считает доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых

Чуть меньше жира в чипсах кукурузных трех торговых марок – 17–21%, но это не показатель, ведь в четвертой из исследованных пачек кукурузных снеков – Carambas – 35% жирности. То есть чипсы буквально на треть состоят из растительного жира. Калорийность этого продукта составляет 510–530 ккал/100 г. Сравните: калорийность обычной жареной картошки составляет 200 ккал на 100 г, вареной – 86 ккал/100 г.

Полную версию исследования Вы сможете прочесть здесь:

https://rskrf.ru/tips/spetsproekty/chipsy-bomba-zamedlenogo-deystviya-ili-bezobidnyy-snek/?sphrase_id=293274

Материал предоставлен Роскачеством.