



Михаил, признайтесь, вы спаиваете нацию?

В Германии, Чехии, Великобритании, Франции, Бельгии уровень развития науки и промышленности выше, чем в России. При этом пива в этих странах потребляют в разы больше, чем у нас. Это говорит о том, что когда у человека есть хорошая работа, он всегда знает, сколько ему выпить, чтобы эту работу не потерять. Он приходит в бар, выпивает с друзьями пару кружек и идет домой. Он не напивается.

А в России многие люди уверены, что именно пивовары всех спаивают. Однако дурак может и в чашке с чаем захлебнуться. Недавно я ехал на работу в такси. И таксист, услышав, что мне надо на пивзавод, начал обвинять пивоваров в том, что они спаивают народ. Пожаловался на свою судьбу: раньше он был пивным алкоголиком - по ящику в день выпивал, потерял из-за этого семью и работу, но бросил пить и вылечился. В ответ на его обвинения я спросил: ты алкоголиком сам стал, вылечился тоже сам? Я в чем виноват?

Как вы относитесь к так называемым полторашкам?

Бутылка из полиэтилентерефталата (ПЭТ) – не лучшая упаковка для пива. И дело тут не в объеме, а в вопросе сохранения качества пива и его вкусовых свойств. Пока в нашей стране вопрос стабильности вкуса пива мало кого волнует, производители будут разливать пиво в ПЭТ-бутылки. Между тем, пиво в ПЭТ-бутылках подвергается постоянному окислению, так как через стенки этой тары в пиво проникает кислород. Правильная тара для хранения пива – это стекло или жестяная банка.

Все преимущества ПЭТ сводятся к легкости. Когда люди едут на пикник, им неудобно везти тяжелый ящик со стеклом, они стараются взять максимум пива при минимуме упаковке. Да, такое пиво в ПЭТ выдержит весь срок хранения, заявленный производителем, но в итоге потребитель получает окисленное, мертвое пиво. Если потребителю нравится пить такое пиво, это его право.

А производителю, видимо, нравится такое пиво предлагать...

Спрос рождает предложение. Если бы наш потребитель отказался пить пиво из ПЭТ-бутылок именно по причине потери качества напитка, то и пивные заводы перестали бы производить пиво в ПЭТ.

Но потребитель не знаком с особенностями хранения пива и с возможными дефектами, которые отражаются на качестве напитка. Если людей просвещать и в целом развивать культуру потребления пива, то со временем они начнут разбираться.

Ведущую роль в этом процессе могут взять на себя небольшие пивзаводы, как это происходит в Европе. Люди становятся патриотами своего пивзавода. Кроме того, они постоянно контролируют качество пива, потому что если оно испортилось, это моментально дойдет до технологов и пивоваров.

Однако на данный момент на нашем пивном рынке происходит диктат крупных корпораций... Как у них обстоит дело с качеством сырья?

Если корпорации уйдут с рынка, то пива в России не будет вообще. Теперь о качестве. Уж кто-кто, а именно корпорации могут себе позволить закупать и использовать высококачественное сырье. Однако на качество пива это может никак не влиять. Дело тут в задачах, которые ставит руководство корпорации. Если стоит задача снизить себестоимость, то есть произвести максимально стойкое пиво при максимально низких потерях, связанных с потреблением воды и расходом тепловой и электроэнергии, то именно над этим и начинают работать. Заметьте, в этой концепции производства нет таких опций, как вкусовой профиль пива или портрет конечного потребителя.

Какие задачи у вашей компании?

Мы пришли на пивной рынок позже всех остальных компаний, когда на рынке уже присутствовали крупные и известные игроки. Поэтому наша главная и первоочередная задача, чтобы пиво было вкусное, только тогда оно завоюет своего потребителя.

Как можно сэкономить на качестве пива за счет его компонентов? Распространено мнение, что пиво можно каким-то образом разбавлять или выдерживать меньше положенного срока.

Если производитель сэкономил на времени выдержки пива, это всегда можно почувствовать в первую очередь во вкусе напитка. Однако если потребителя устраивает такое пиво, нравится не особо выдержанный продукт, значит, производитель попал в точку, и не имеет смысла выдерживать пиво положенный срок.

А если это неосознанный выбор? Может быть, у потребителя просто отсутствуют вкусовые ориентиры, потому что ему всю жизнь предлагают дрянь?

В какой-то степени это так. Но в последнее время ситуация меняется. Люди стали больше путешествовать, ездить в пивные страны, у них появляются новые впечатления о вкусе пива. В результате они хотят пить не окисленное и безвкусное пиво, а качественный напиток. Их мнение может подстегивать пивоваренную промышленность в целом.

Если посмотреть на динамику производства пива в России, то в последние годы появились новые интересные сорта. И произошло это не потому, что пивовар решил сварить новый интересный сорт, а потому что потребитель захотел этот сорт.

Так или иначе, мнение потребителей развивает пивную промышленность. Если не ставить пивоваренной промышленности подножки, то культура потребления пива будет расти. Появятся в нужном количестве средние и малые пивные заводы...

А как быть с монополией на сырье?

Для меня, как для производителя, это ужасно, ведь возможность выбора в такой ситуации отсутствует, монополист диктует свои условия. Это неприемлемо!

Если пиво везут в виде концентрата или варят его из концентрата, можно ли говорить о качестве?

Я никогда не сталкивался с тем, что пиво варят из концентрата. Но даже если бы такой концентрат существовал, то производство пива было бы баснословно дорогим. Ведь для начала концентрат пришлось бы готовить в промышленных масштабах, к примеру, для варки одной партии пива нужна 21 тонна(!) солода. И это не все: для доставки необходимых объемов на завод, цистерны с концентратом должны идти по железной дороге непрерывно, почти круглосуточно.

Даже если допустить, что поставки по железной дороге обеспечат потребности завода, то получатся астрономические цифры - это цена за солод и за производство пивного сусла, сюда же плюсуем затраты электроэнергии на производство концентрата и не забудьте про транспортные расходы. Глядя на такую цепочку, можно удостовериться, что делать пиво из концентрата – занятие не дешевое. Процесс производства пива за две тысячи лет не изменился, он настолько логичен и прост, что не нуждается в применении никаких концентратов.

А консерванты добавляют в пиво?

В пиве уже есть натуральные консерванты – это алкоголь, углекислый газ и хмель. Вдобавок пиво в процессе производства пастеризуется. Что еще надо добавить, какие консерванты и для чего, ведь никаких бактерий в пиве нет? Пиво - выброженный продукт, там нет сбраживаемых сахаров, а значит, микроорганизмам там есть нечего. Обычно консерванты добавляют в лимонады, но только потому, что там сахара, а это благоприятная среда для развития бактерий.

Как отличить хорошее пиво, существуют какие-либо универсальные критерии качества?

С пивом зачастую происходит путаница – личные вкусовые оценки люди переносят на качество напитка. Вместо того, чтобы сказать «это пиво мне не нравится», говорят «это пиво плохое». С другой стороны, пиво, которое нравится потребителю, всегда обладает определенными качественными характеристиками, необходимыми именно ему – цвет, аромат, вкус.

Но существуют общепринятые критерии качества для производителя. Эти критерии специфичны для каждого сорта. Для лагеров это одни показатели, для элей - другие.

Еще есть критерии безопасности сырья. Это отсутствие в сырье радионуклидов, пестицидов, то есть всего того, что может нанести вред здоровью человека. Второй – микробиологическая стабильность пива, оно не должно скисать, не должно быть кислым. И третий параметр – отсутствие инородных тел в упаковке. Продукты окисления сами по себе безвредны, но если они проявляются во вкусе пива, то это дефект лагеря. Если во вкусе лагеря чувствуется медовый тон или привкус яблочного пюре, то это говорит о том, что пиво на той или иной технологической стадии контактировало с кислородом. Если брожение велось не правильно (по сокращенной схеме), то в пиве останется диоцетил, показания которого будут значительно превышены. Такое пиво можно распознать по привкусу маргарина или масла, для некоторых элей это нормально, но для лагеря - дефект.

То есть для каждого сорта пива есть свой набор параметров. С другой стороны, если вкусовой дефект можно воспроизводить от партии к партии, то это перестает быть дефектом и становится характеристикой отдельного сорта пива, его особенностью или

фишкой.

Что вы думаете о засилье лагеров на нашем рынке?

Лагер – легкое, освежающее пиво, люди его охотно покупают. Но как такового засилья лагеров не существует. К тому же лагерное пиво – это показатель класса завода. Не каждый завод может произвести чистый лагер, все дефекты пива в лагере будут сразу видны, так как лагер обладает очень чистым вкусом. В пиве со спецсолодами или с карамельным вкусом всегда легко спрятать дефект. В лагере ничего не спрячешь.

Скажем, в северной Германии преобладают лагеры, а в Баварии больше пшеничного пива. Это вопрос культуры. Мы, к примеру, производим пшеничное пиво «Оттингер Вайс» (Oettinger Weiss), но оно практически не продается, потому что для России слишком специфично. Некоторые уверены, что из пшеницы пиво вообще не варят. Вот и получается, что потребитель – это индикатор производителя. Если потребители покупают лагер, значит, он им нравится и не имеет смысла производить что-то другое. Можно забить склады стаутом, но велика вероятность, что он останется там навсегда.

В Чехии тоже пьют в основном лагерное пиво. Чешская пивная культура нам ближе: раньше мы были в одном соцлагере, в СССР строились чешские пивзаводы, чешское пиво импортировалось в больших количествах. По этой причине наш потребитель очень хорошо знает именно чешское пиво и чешский стиль, а это – лагеры. Наши люди не так искушены в тех же стаутах или элях, просто потому, что их не было. Если бы нам завозились исключительно эли, то сейчас на лагеры никто бы не смотрел.

Как повлияет, на ваш взгляд, запрет рекламы пива на его продажу и культуру потребления?

Я - пивовар и этот вопрос не совсем ко мне. С одной стороны, реклама — двигатель торговли. С другой, есть такой пример: наше пиво «Жигули Барное» стало популярно и без рекламы. С третьей стороны, мы потеряем много красивой и креативной рекламы.

В социальном аспекте можно говорить о том, что сейчас в нашей стране уже сложился некий пласт любителей пива. Они ценят пиво за вкус, они пробуют новые сорта, они его ценят и будут пить и без рекламы.

А что касается запрета продажи пива в ларьках, то, к примеру, пиво в ларьке стоит дороже, чем в магазине. Что касается хранения, то зачастую в ларьках грубо нарушают правила хранения пива. Летом пиво теплое или, наоборот, мороженое - чтобы охладить, его ставят в морозильную камеру.

А в целом, как скажутся законодательные ужесточения на производителях пива?

Повышение цен приведет к снижению объемов производства. Сам закон сырой, его приняли побыстрее, а как он будет выполняться, не понятно.

К чему приведет повышение цен на пиво?

Повышение цен на пиво — это печально; пиво должно быть доступно. Я согласен с Вячеславом Мамонтовым, действительно, многие люди, сравнивая цены на пиво и водку, конечно, переключатся на водку. Но такие люди больше ценят эффект, производимый алкоголем, а не его вкус. Водка сама себя продает, ее не надо рекламировать.

<http://www.gastronom.ru>