

## Выпуск 2: Как рождается вкус пива

Ну, а ближайшие 20 минут мы посвятим разговору с пивным сомелье этого выпуска, я приветствую в виртуальной студии нашей программы Анатолия Иванова.

Анатолий, добрый день.

Анатолий Иванов: Добрый день, Ольга.

ОЗ: Он работает в исследовательском центре компании «Балтика», называется его должность менеджер по экспериментальному производству и сенсорным исследованиям. Но, если с русского на русский переводить, то это человек, который разрабатывает новые сорта пива. И Анатолий работал над созданием, запуском и производством полутора десятков новых сортов пива, безалкогольных напитков, он варил ещё и такие эксклюзивные штучные сорта, среди которых было пиво, сваренное с королевой Дании, с разными рок-звездами и с пивоварами со всего мира.

Я думаю, после этого рассказа не осталось ни одного сомнения, что у Анатолия опыт в пиве разнообразный и он сейчас всем готов делиться. И я, собственно, с вами Анатолий хочу о главном поговорить, когда зарождается вкус пива, если мы говорим о пивном производстве? В какой момент он появляется? От чего он зависит? Расскажите об этом как человек, который на этом собаку съел.

АИ: На вкус пива влияют как компоненты, рецептура, ингредиенты, входящие в состав продукта, так и технологические режимы. Нельзя сказать, что в какой-то момент времени при производстве у нас уже сформировался вкус пива. Вкус продукта, аромат, вообще все органолептические характеристики продукта, они формируются в процессе производства. Т.е. вклад в финальный продукт оказывает абсолютно всё. Это и технологические режимы в варочном отделении, и в «бродилке», и на фильтрации.

ОЗ: И вода и солод, и хмель...

АИ: Естественно, входящие в состав компоненты.

ОЗ: И как часто любят говорить наши гости, с которыми мы пиво дегустируем, есть у нас такая рубрика «Дегустационный зал». Они очень любят, если есть там какой-то интересный штамп дрожжей в пиве, а вы знаете, на самом-то деле самое главное во вкусе пива – это дрожжи. Но давайте мы тогда кратко пройдемся по всему процессу производства пива и вы расскажите какие нюансы когда возникают. Что-то ведь, наверняка, зависит и от воды, что зависит от воды?

АИ: От воды зависят, скажем так, технологические режимы в дальнейшем. Вода в разных регионах имеет разный состав. На большом производстве, на крупных заводах воду очищают и поэтому стараются максимально приблизить качество воды в разных регионах, свести к какому-то единому, для того, чтобы в разных регионах один и тот же сорт, но сваренный на разных заводах, был максимально близким, одинаковым. Но, тем не менее, вода исходно разная. И скажем так, малые пивоварни, домашние пивоварни, у них вклад воды в формирование финального продукта может быть значительным. Т.е. допустим, для Петербурга характерна мягкая вода, там мало ионов кальция и магния, которые оказывают влияние на физиологические, физиологическое состояние дрожжей и, соответственно, в целом на процесс

брожения, на формирование органолептического профиля конечного продукта в итоге.

ОЗ: Т.е. я так понимаю, что если речь идёт о каком-нибудь сугубо питерском пиве, типа "Балтики" или "Невского", которое зародилось в Петербурге, то там как раз этот эталон воды – это близкая к питерской вода?

АИ: Ну, скажем так, для больших заводов это не очень актуально, потому что в любом случае, первой стадией технологического процесса является водоподготовка.

ОЗ: И просто вода становится прозрачной, классной и очищенной от всего.

АИ: Нет, естественно, это не дистиллированная вода, которая H<sub>2</sub>O как нас в школе учили, это вода в которой присутствуют различные ионы: натрий, калий, в меньшей степени кальций, магний. Поэтому вода производственная, вода питьевая – это не H<sub>2</sub>O.

ОЗ: Хорошо, понятно. Какой вклад во вкус пива делает солод, за что отвечает хмель? Ну, и за что же те самые загадочные дрожжи, которые все называют главными?

АИ: Ну, скажем так, я бы лично не назвал дрожжи – главными, не могу выделить какие-то компоненты, которые являются абсолютным лидером формирования вкуса, аромата, финального продукта, нет. Естественно, на формирование органолептики продукта оказывают влияния абсолютно все компоненты. Если говорить более конкретно, то солод и другие зерновые, если это у нас какие-то специальные сорта, они ответственны за, являются основным источником для производства сахаров, употребляемых дрожжами при брожении. Вот, но при этом у них есть компоненты, которые оказывают вклад в ароматический профиль.

ОЗ: Т.е. условно говоря, чем больше, чем питательнее зерно – тем крепче пиво получается? Или не так?

АИ: Нет, не совсем так. На формирование вкуса, аромата конечного продукта оказывают влияние абсолютно все компоненты из которых производится пиво. Например, солода, которые бывают светлые, карамельные, жжённые и ещё много разных видов, они влияют на формирование цвета, частично аромата пива и вкуса. Допустим, карамельный солод, он привносит как карамельные ноты в аромат и вкус, так и даёт медно-коричневый цвет. Жжённый солод, который используется при производстве тёмных сортов пива, типа Портора, он привносит такую, в зависимости от дозировки, кофейную, жжённую ноту, запах хлебной корки. При этом ещё и даёт насыщенный тёмный цвет.

ОЗ: Хмель, я так понимаю, отвечает за горечь?

АИ: Это часть, часть, хмель – это очень сложный продукт, сложный с точки зрения состава. Основными компонентами, которые важны в пивоварении является как горькие кислоты, которые, как вы совершенно правильно сказали, влияют на формирование горечи пива, так и ароматические компоненты, хмелевое масло, в котором содержится несколько сотен разных.

ОЗ: Да, это мы уже просто может быть огромная череда каких-то оттенков вкуса-запаха, потому что они там и там и там реализуются.

АИ: Да, в зависимости от способа переработки, от технологического режима в пивоварении, а также в зависимости от сорта, на ароматическую составляющую огромное значение оказывает сорт хмеля из которого было произведено пиво.

ОЗ: Давайте мы кратко расскажем о том как, собственно, пиво готовится, какие стадии оно проходит и в общем-то, сделаем такие ремарочки, что вот в это момент, у него, оно ещё совсем вот такого вкуса, а потом оно уже совсем другого вкуса.

АИ: Пивоваренное производство состоит из, я выделяю две главные части: это горячая часть, условно, и холодная. Т.е горячая часть – это варочное отделение, так именно варят. Слово пивоварение не совсем корректно на мой взгляд, потому что варка – это термический процесс, т.е. процесс с нагреванием. Дак вот эта часть самая маленькая по времени, но она первая. Начинается пивоварение с того, что солод, ячмень, пшеничный солод или другие зерновые продукты, которые используются в пивоварении в разных странах дробятся и смешиваются с водой и дальше постепенно нагреваются, при этом происходит переход крахмала в сахара, которые нужны в дальнейшем. И первичное формирование вкуса продукта. Если используется карамельный или жжённный солод, то, соответственно, получается соответствующая окраска и ноты в аромате. В дальнейшем идёт стадия фильтрования.

ОЗ: Ну, т.е. эта вся штука зерноводная – это сусло?

АИ: Нет, нет, нет.

ОЗ: В какой момент вот это нечто становится суслом?

АИ: Смесь дроблёного зерна, солода или других злаков называется затор. Вот такое интересное название.

ОЗ: Что-то с этим затором происходит. Вот его сварили, куда он дальше двигается?

АИ: Дальше этот затор перекачивается фильтр, бывают разные системы, чаще всего используется фильтр-чан, так называемый, где происходит отделение твёрдой части, называемой, дробинкой от жидкой, которая и называется суслом.

ОЗ: И вот его как раз сбраживают пивные дрожжи?

АИ: Да. Вот именно его в дальнейшем будут сбраживать пивные дрожжи. Сусло – это прозрачная жидкость, она сладкая, вкусная для кого-то, кто-то не может её терпеть. Оно ещё не горькое, оно именно сладкое, если там...

ОЗ: Раз оно не горькое, значит, где-то рядом должен появиться хмель.

АИ: Да, следующей стадией является кипячение сусла с хмелем. Там уже идёт именно процесс кипячения с бурлением, высокая температура, если кипячение идёт под давлением, то там даже выше ста градусов, при 103 идёт кипячение. При этом из хмеля переходит в сусло-горькие кислоты, которые ответственны как за формирование горького вкуса пива, так и за сохранность продукта. Именно горькие кислоты хмеля являются естественным антисептиком, консервантом в пиве.

ОЗ: Хорошо, значит на этом горячая часть заканчивается, сусло охлаждается?

АИ: Не совсем так.

ОЗ: Не совсем, но вы меня сразу же поправляйте.

АИ: Не совсем так, горячая часть заканчивается позже, после того, как сусло покипятилось с хмелем, где-то около часа его перекачивают ещё в одну ёмкость, называемую вирпул или гидроциклон по-русски.

ОЗ: Центрифуга.

АИ: Нет. Это не центрифуга, там нет никаких механических частей, это больше похоже просто на кастрюлю.

ОЗ: И что же в это кастрюле происходит?

АИ: В этой кастрюле происходит процесс, которым мы можем наблюдать в чашке с чаем, с чайниками, когда мы берём и ложками его размешивая закручиваем. Вот в вирпуле происходит тоже самое, сусло крутится. И за счёт центробежных сил, в весе остатки хмеля, т.е. твёрдая часть хмеля плюс образуется ещё ряд веществ связывающих – белки солода и полифенола, есть такая группа веществ в хмеле, - они связываются тоже твёрдые частицы, которые в дальнейшем не нужны, они оседают на дне этого вирпула конусом, происходит так называемое осветление.

ОЗ: Ну дак когда же дрожжи?

АИ: И дальше уже вот горячая 90 градусов, она чуть-чуть всего успевает остыть в вирпуле сусло, дальше оно через охладитель перекачивается в холодную часть производства, в бродильный танк.

ОЗ: Где к нему, я так понимаю, добавляется вода, добавляются дрожжи.

АИ: Нет, абсолютно неправильно, вода, вся вода которая на производстве есть, она уже внутри, она в сусле.

ОЗ: Т.е. это вот огромные объёмы вот этого всего варятся это получается же что варятся тысячи литров каждый раз.

АИ: Да, совершенно верно. Т.е. в сулее уже вся вода, которая есть в пивоваренном производстве, она уже там.

ОЗ: Это всё в общем, все эти кастрюли, это на самом деле огромные бочки, все емкости, в которых эти процессы происходят – это, действительно, огромные просто по объёму штуки. Кстати, каков объём, если вообще есть такое, какой-то минимальный и максимальный объём варки пива именно в литрах, которые бывают у вас на работе.

АИ: Поскольку у нас есть большое производство, вот там объём бродильного танка 300 кубометров.

ОЗ: Это в литрах сколько?

АИ: 300 тысяч. Это объём бродильного танка. Варка меньше в ЦКТ влезает пять-шесть варок, в зависимости от плотности сусла.

ОЗ: Ну, давайте тогда переходить к холодной стадии производства пива, что происходит в ней?

АИ: По пути сусло в бродильный танк, у него задаются, в поток задаются дрожжи, наши главные помощники при производстве пива, они сбраживают имеющиеся в сусле сахара с образованием спирта и комплекса ароматических веществ.

ОЗ: Анатолий, но а сколько времени брожение занимает? Есть какой-то психологический или не психологический, технологический, наверное, здесь правильно говорить, минимум.

АИ: Технологический и физиологический с точки зрения дрожжей. Да, есть, главное брожение – это стадия в которой формируется основная часть спирта, она занимает неделю, в дальнейшем пиво должно ещё минимум неделю, а в зависимости от сорта может и больше даже до нескольких месяцев для некоторых сортов, оно должно выдерживаться, дображивать.

ОЗ: Ну, а потом, соответственно, фильтроваться, идти уже разливать.

АИ: Если это фильтрованный сорт, да. То оно дальше идёт на фильтр, где удаляются остаточные дрожжи, и другие частицы, которые могут присутствовать в сброженном пиве и кристально чистое пиво идёт на розлив.

ОЗ: Хорошо, с этим более или менее понятно, давайте мы перейдём к вопросу как рождается конкретный сорт пива, поскольку вы в своей работе именно этим и занимаетесь и какие-то конкретные сорта с совершенно конкретным вкусом, цветом, даже где-то и, я думаю, что вы сталкиваетесь с вопросом построения имиджа пива, т.е. вы представляете что вот это пиво, оно будет предназначено для таких людей, а это скорее для таких людей. Как происходит вот эта работа? С чего вообще, с чего начинается работа по выстраиванию нового сорта пива? В какой момент и какому человеку приходит мысль о том, что тех десятков сортов пива, которые есть сейчас на рынке, их всё-таки недостаточно и нужен ещё один?

АИ: Работа для создания нового сорта для промышленного производства, для запуска на крупных заводах, она начинается, естественно, с исследования рынков, т.е. этим занимается маркетинг. Проводится исследование и поиск ниш, для того, чтобы их можно было занять каким-то новым сортом. Разрабатывается концепция продукта, в дальнейшем уже подключаемся мы - технологи.

ОЗ: Т.е. к вам приходят маркетологи, говорят: «Ребята, не хватает такого-то, такого сорта». А что они говорят про вкус его, про то, каким он должен быть? Именно с пивоваренной точки зрения.

АИ: Они говорят в терминах которые использует потребитель. Т.е. допустим, приходит ко мне маркетолог и говорит, что нам нужен сорт, светлый, с содержанием алкоголя не выше 4,5%, питкий.

ОЗ: Мне кажется, ни один потребитель в жизни не скажет слово «питкий». Это уже, они переосмыслиют то, что говорят потребители.

АИ: Моя задача переосмыслить это ещё раз и уже перевести в технологические термины. Т.е. составить рецептуру, составить технологические режимы производства.

ОЗ: Потом, я так понимаю, что вы делаете несколько экспериментальных варок, варите небольшие объёмы пива.

АИ: Совершенно верно.

ОЗ: С которыми что потом происходит?

АИ: Сначала дегустируют маркетологи, непосредственно заказчики, несколько вариантов, выбирают варианты, которые в дальнейшем идёт на потребительский тест и решение о запуске продукта в промышленное производство принимается по результатам обширных маркетинговых исследований, тестирований пробных партий продукта на нескольких сотнях потребителей.

ОЗ: Поскольку вы за свою жизнь такое значительное количество сортов, несколько десятков, варили и какими-то ограниченными тиражами запускали в производство, то наверняка, можете поговорить о том, какие пиво сейчас вообще нравится людям, какое пиво люди любят пить в России. Понятно, что это скорее всего светлое пиво, чем тёмное. Мне как дилетанту и человеку, интересующемуся просто пивом, это мне понятно, но а что же дальше? Какое пиво любят в России, кроме того, что оно светлое, что в нём ещё есть?

АИ: Ну, вот абсолютно верно вы говорите, что абсолютное большинство потребителей у нас пьёт вполне определённую группу сортов, это светлый лагер. Лагер – это такая одна из категорий пива и очень трудно найти что-то новое, создать какой-то новый сорт в рамках данной категории.

ОЗ: Но, тем не менее, всё равно одно пиво будет более горьким, другое более ароматным, третье будет нефильтрованным.

АИ: Именно то, что пиво – это очень комплексный продукт, с нюансами аромата, вкуса, мы всё-таки можем играть с различными его составляющими.

ОЗ: Ну, а на сколько вы сейчас видите какой-то процесс в динамике, естественно, потому что уже «не первый год замужем», на сколько вы видите в динамике процесс эволюции вкуса? Может быть раньше люди меньше пили какого-то, ну того же не фильтрованного пива и меньше им интересовались, а сейчас довольно популярное и не пастеризованное пиво, оно также просто на какой-то такой поверхностный взгляд.

АИ: Да, сейчас идёт, во-первых, тенденция так называемых живых сортов – это не фильтрованные и не пастеризованные сорта. Ещё одна тенденция – что с каждым годом потребители хотят пить всё менее горькое пиво, горечь потихоньку уходит из светлых лагеров.

ОЗ: Я знаю, что, например, во многих европейских странах, там потребители любят наоборот гораздо более горькое пиво.

АИ: Это вот особенность российского рынка. При этом есть группы людей, любителей пива, которые да, стремятся употреблять экстремально горькие сорта.

ОЗ: И мы даже знаем некоторых из них поимённо. И они об этих сортах экстремально горьких уже в нашей программе рассказывали в первом выпуске.

АИ: Совершенно верно. Но, к сожалению, эта группа немногочисленна.

ОЗ: Мне кажется, что, знаете, тут тоже будет неким лукавством говорить, что у нас все люди пьют светлое пиво и конечно, да, довольно часто люди в

магазине покупают светлое пиво, но если, например, человек идёт в бар и он видит там для себя какие-то даже пять-десять вариантов, среди которых уж по крайней мере, есть какой-то тёмный сорт, я не знаю, может быть какое-то бельгийское пиво вишнёвое, тоже довольно популярное. И благодаря развитию культуры потребления алкоголя и пива в частности в ресторанах, в барах, потихоньку люди начинают пробовать и экспериментировать и в том числе в массовом производстве, появляются новые сорта какие-то интересные, те же эли и ну, я не знаю, уж кому как не вам грешить на не разнообразие потребительских вкусов, когда у "Балтики" есть очень известный сорт "Портер", который вообще тысячу лет существует и который покупают и покупают. Или у нас всё-таки такое представление немножко, ну, неправильное относительно баланса. Сколько в процентах пьют светлое пиво? Процентом 70,80,90? Как вы можете оценить? Это только маркетологи знают?

АИ: Да. К сожалению, да. Я сейчас не могу предоставить цифры.

ОЗ: Может ли быть какой-то однозначный ответ на вопрос: сколько людей принимают решение, которые влияют на вкус того или иного пива? Это, наверняка, рабочая группа из 10-15 маркетологов, это, наверняка, ваши коллеги, которые разрабатывают этот вкус. Этот сорт и какую-то технологическую историю с ним связанную, это наверняка и потребители и вот сколько этих людей в итоге решает каким будет новое пиво, которое на рынке появляется?

АИ: Если брать сотрудников компании, то, естественно, это бренд-команды, как правило, это 3-4 человека. Это технологи.

ОЗ: Это ещё 3-4 или десятков?

АИ: Нет, это ещё 3-4 человека. Ну, а если мы сюда приплюсуем ещё потребителей, которые пробовали варианты продукта и сделали свой выбор в пользу того или другого, то можно говорить о нескольких сотнях.

ОЗ: Понятно, сейчас мы можем себе явно представить такую группу из нескольких сотен людей, которые сидят в тайных лабораториях и решают какое же пиво будут пить люди в России. Как вам кажется, какого пива на рынке не хватает, какое пиво в будущем будет активно появляться?

АИ: Я думаю, что тенденция к разнообразию сортов, она всё таки сохраниться и на рынке будет появляться именно уже не новые запуски в категории светлого лагеря, а всё-таки эли, различные карамельные сорта, пшеничные сорта, я думаю, пива будет много и разного.

ОЗ: Ну, а мы с вами будем встречать периодически и разговаривать об этом пиве и, чем чёрт не шутит, позовём вас в рубрику дегустационную с нами какой-нибудь сорт попробовать и про него тоже рассказать.

АИ: Попробуем.

ОЗ: Спасибо за ваш интересный рассказ о пиве и самых разных сторонах его производства. До свидания.

АИ: До свидания, Ольга.

ОЗ: Смысл нашей рубрики «Дегустационный зал» в том, что мы открываем для себя как хорошо известные, так и какие-то редкие штучные сорта пива. И мне в этом будут помогать люди, которые в пиве шибко хорошо разбираются,

как пивовары, так и люди, интересующиеся этим напитком. И сегодня в гостях у "Пивного сомелье" Никита Филиппов. Он известный, широко известный в узких кругах пивной блогер и пивной путешественник. Никита, привет!

Никита Филиппов: Привет, Оль!

ОЗ: И расскажи, о том, что мы сегодня будем пробовать. И как вообще всё это произойдет.

НФ: Сегодня мы будем пробовать пиво "Балтика № 8 пшеничное".

ОЗ: Я думаю, что имеет смысл сказать в трех словах о сорте, что это вообще за пиво. Насколько оно типично, нетипично, распространено, не распространено. Я так понимаю, что "Восьмерку" можно вообще можно практически в любом магазине в России купить.

НФ: К сожалению, не в любом. Хотелось бы, чтобы пшеничное пиво было более популярным. Дело в том, что это пиво специальное. То есть это конечно пиво не для всех, и наверно таким останется еще долгое время. Есть только одна страна в мире, где пиво подобного типа популярнее многих. И даже не страна, её часть, Южная Германия. Потому что восьмерка - это пшеничное пиво как раз баварского типа. Появилось оно в России не так давно, в целом чуть более 10 лет назад. Балтика и параллельно еще несколькими компаниями. Стало опробовать этот сегмент. Если говорить о советском пиве, то никаких прототипов пшеничного пива в принципе не было. Стандартное классическое советское пиво варилось, конечно, из ячменного солода. Пшеничное пиво характерно, как я уже упомянул, для Южной Германии. Характерно для нескольких других регионов Европы в частности, Фландрии, Франции, Голландии.

ОЗ: Но если возвращаться к тому, чем оно, собственно, такое особенное – тем, что варится оно не из ячменя, а из пшеницы.

НФ: Не совсем так, оно варится с некоторой изрядной долей пшеничного солода. Либо в отдельных разновидностях из соложенной пшеницы. Если говорить о "Балтике № 8" и вообще о пшеничном пиве "Балтика", то мы говорим о пшеничном солоде, которого должно быть не менее 30%, иногда больше, но не меньше. Больше того, там есть и пшеничный солод, и ячменный светлый солод, и ячменный карамельный солод. То есть это довольно сложный сорт.

ОЗ: Наверняка это как-то на его вкусе отражается. Я думаю, что имеет смысл как-то попробовать и поговорить.

НФ: Да, это отражается на его внешнем виде.

ОЗ: Но насколько я помню, это такое не очень прозрачное, маслянистое даже чуть-чуть пиво.

НФ: В общем да...

ОЗ: С насыщенным очень вкусом.

НФ: Сейчас мы попробуем на него посмотреть, попробовать разобраться, почему оно маслянистое, насколько насыщенный у него вкус. Дело в том, что если сослаться на оригинальное название пшеничного пива, как оно называется в Германии. В Германии его называют либо "вайсен бир", либо



“вайс бир”, что означает «белое пиво». Дело в том, что первое что нам дает пшеничный солод, просто во внешний вид бокала, который я держу в руке. Это пиво имеет такой, в общем-то, белесый оттенок. То есть оно не янтарно-золотистое, оно немножко мутновато-золотистое. Это связано просто с составом пшеничного солода, с белками пшеничными, которые в это пиво переходят. Кроме того, пшеничное пиво – это пиво верхового брожения. Это еще один момент, который отличает его от большинства сортов, от лагеров.

ОЗ: Да, я сразу же скажу, что большинство сортов оно бродит низовым брожением, когда дрожжи просто опускаются вниз в процессе этом. Здесь они, соответственно уходят наверх.

НФ: Это не единственная особенность поведения верховых и низовых дрожжей. В нашем случае для дегустации мы не знаем, куда эти дрожжи поднимаются/опускаются, поскольку мы пробуем уже готовый продукт. Для дегустации пива важно, что верховое пиво оно бродит при более высоких температурах, то есть иногда его называют просто теплым брожением. Не только верховым, а теплым. То есть в пшеничном пиве более интенсивно образуется сложные ароматические и эфирные компоненты. То есть это пиво более ароматное, чем стандартное классическое лагерное пиво.

ОЗ: А если переходить к восьмерке, то у нее какой вкус и аромат, то я думаю, что имеет смысл тебе попробовать и рассказать нам что у нас на повестке дня.

НФ: В аромате мы чувствуем классическую составляющую любого пшеничного пива немецкого типа. Это, выражаясь научным языком, фенольные соединения.

ОЗ: А если ненаучным?

НФ: Фенольные соединения – это то, что дает пиву аромат гвоздики и банана. Это то, что будет считать пороком у любого светлого фильтрованного лагера. Но это является украшением и яркой характеристикой пива пшеничного. Я это чувствую в аромате очень, очень насыщенно. Можно сделать уже первый глоток.

ОЗ: Вот, кстати, по поводу глотков. Есть миф, не миф о том, что пиво надо пить большими, крупными глотками. Ты как знаток что скажешь на это?

НФ: Я не согласен с этим. Это, по крайней мере, не применимо ко многим сортам пива.

ОЗ: А вот к такому пиву наверно это тоже не применимо, потому что вкус и аромат богаче, чем в среднем.

НФ: Скажем так, пшеничное пиво в силу его плотности, в силу дрожжей, которые в нем сохранились. Дрожжевая смесь, которая делает его непрозрачным. Его большими глотками пить, наверно, сложно и скорее всего не нужно. Большие глотки, даже не знаю для чего, честно говоря, они могут пригодиться большие глотки. Только если ты пивом утоляешь жажду. То есть пиво все-таки нужно пить с расстановкой.

ОЗ: Чтобы всё почувствовать?

НФ: Да, и вот этот странный, якобы советский миф о том, что кружку нужно осушать в три глотка.

ОЗ: Не знаю, мне кажется, что мне это чисто физически это трудно. У меня нет таких глотков больших, опциями организма не предусмотрено. Бог с ними с глотками, ты уже совершил и второй глоток. И что там по поводу вкуса? Что по поводу вкуса можешь сказать?

НФ: Пшеничное пиво хорошо освежает. То есть это первое, что мы можем уточнить в его вкусе – это дрожжевая такая кислинка – сочетание солода со сладостью и очень-очень слабо уловимым хмелем. Поэтому в качестве летнего пива пшеничное пиво очень популярно. И понятно почему. Очень хорошо утоляет жажду, очень хорошо освежает и при этом ни в чем не идет на компромисс в плане вкуса и аромата.

ОЗ: То есть ты имеешь в виду – совершенно особенное?

НФ: Да. Мы продолжаем при этом пить вкусное пиво. И при этом пиво выполняет свою первичную функцию – то есть утоляет жажду.

ОЗ: Ну что ж, спасибо тебе за этот интересный рассказ. Продолжая совершать глотки и наслаждаться вкусом восьмерки. Я тебя благодарю за то, что пришел в нашу виртуальную студию. И поделился своими знаниями.

НФ: Пожалуйста. Пока!

ОЗ: Пока!

Это было вкусное ток-шоу "Пивной сомелье". Редакция выпуска: продюсер Станислав Жураковский, звукорежиссер Юрий Берингов, вела программу Ольга Зацепина. Мы прощаемся с вами и желаем больше пива, хорошего и разного!