

## Выпуск 3: 10 мифов о пиве

Ольга Зацепина: Здравствуйте, дорогие любители пива!

В ваших ушах звучит 3-й выпуск «Пивного сомелье», вкусного ток-шоу об интересном пиве, меня зовут Ольга Зацепина. С нашей прошлой встречи, посвященной рождению вкуса пива, прошло уже две недели и за это время наш проект стал выходить и на Фактрум.ру – это один из трех самых популярных блогов рунета. На Фактруме очень часто появляются материалы, посвященные мифам, которые возникают в самых разных областях человеческой жизни. Третий выпуск «Пивного сомелье» наша команда решила посвятить мифам о пиве.

Из этого выпуска вы узнаете, при какой температуре лучше пить пиво, влияет ли хмель на крепость напитка и из чего пиво можно делать. Правда ли, что темное пиво крепче светлого и от чего на самом деле зависит крепость пива? Правда ли, что разливное пиво делают иначе, чем бутылочное? Правда ли что эль крепче лагера? Правда ли, что в пиве содержатся женские гормоны?

Перед тем, как мы обсудим эти и другие не менее интересные вопросы с пивным сомелье этого выпуска - несколько новостей из пивоваренной отрасли.

### BEER NEWS

Министр спорта, туризма и молодежной политики РФ Виталий Мутко пообещал, что на российском чемпионате мира по футболу 2018 года не будет проблем с рекламой и реализацией пива. Напомню, в России сейчас действует запрет на продажу пива на стадионах и рекламу напитка во время матчей. Однако руководство Международной федерации футбола (ФИФА) высказывается в поддержку пива и его рекламы, поскольку пивовары входят в число ее крупнейших спонсоров. На пресс-конференции в РИА Новости Мутко отметил, что в действующие законы на время чемпионата мира будут внесены изъятия.

Музей истории пивоварения в Южном регионе России - а находится он в Ростове-на-Дону - пополнился уникальной коллекцией пивных пробок из 414 штук. Ее 13 лет собирал погибший бирофил Андрей Малиновский. Коллекцию передала в музей мать коллекционера Нина Малиновская, она, кстати, работает в ростовском музее Современного изобразительного искусства на Дмитровской. Цитирую: "Я прочитала в газете о том, что музей «Истории пивоварения» собирает экспонаты. Коллекцией моего сына никто не занимался с момента его гибели. Отдавать неизвестно кому я не стала, потому что не хотелось бы, чтобы её распродали или обменяли, а в музее она сохранится и сохранит память о сыне".

### ПИВНОЙ СОМЕЛЬЕ

ОЗ: Ближайшие 20 минут мы посвятим разговору с пивным сомелье этого выпуска, я приветствую в нашей студии Юрий Катунина, Юр, привет.

ЮК: И снова здравствуйте.

ОЗ: Юрий у нас уже открывал первый выпуск, рассказывал про фестиваль в Таборе, ну, а тем, кто не слышал этого выпуска, я напомню, что Юрий основатель проекта beercult.ru, блогер и пивной путешественник. А кроме всего прочего, он работает в пивоваренной компании "Балтика", руководит отделом экскурсионно-выставочной деятельности и уже много-много лет

водит экскурсии по самому большому в Европе пивоваренному заводу и как следствие, естественно, очень много общается с экскурсантами, отвечает на их вопросы, на вопросы разной степени продвинутой и, как сам Юрий любит говорить периодически, даже на мракобесные вопросы. И как раз сегодня тема нашего разговора – это различные мифы, предубеждения и какие-то не совсем оправданные истории, которые общественное мнение связывает с пивом. Будем развеивать пивные мифы.

Мы предварительно поговорили, подготовились, выбрали десяточку самых горячих, самых часто задаваемых вопросов. Мы сейчас прямо пойдём по ним. Итак, самый первый вопрос, он связан с температурой подачи пива: действительно ли правда, что холодное пиво вкуснее или это какой-то миф?

ЮК: Ну, конечно, миф. Дело в том, что чем ниже температура, тем вам сложнее прочувствовать вкус и аромат, а пивовары между тем прилагают немалые усилия, чтобы придать и цвет и вкус и аромат конкретному пиву. Нелепо себя лишать этого удовольствия.

ОЗ: Переохлаждённое пиво, оно гораздо менее глубокое по вкусу, верно?

ЮК: Ну, не то, что глубокое, оно просто безвкусное. Холодное пиво, холодным пивом вы можете утолить только жажду, это действительно интересный, тонизирующий напиток, но нелепо его пить, потому что вы не прочувствуете вкус. Чем холоднее пиво, если вы охлаждаете аж до такого состояния, чтобы у вас зубы сводило, да, это будет холодное пиво, но и не более того.

ОЗ: А какая температура оптимальная для подачи пива, чтоб как раз раскрылся весь вкус и всё то, о чём говорят?

ЮК: Ну, говорят, что для хорошего восприятия надо 12-14 градусов по Цельсию, я лично всегда пью пиво при комнатной температуре, я никогда не охлаждаю пиво.

ОЗ: А вот ещё одна интересная штука, как-то тоже мне пивовары сказали: «Что, если вы покупаете пиво, которое с вашей точки зрения тёплое и хотите его быстро охладить, то не надо этого делать, не надо класть в морозилку, потому что очень сильно изменится вкус пива, благодаря такому резкому перепаду температур».

ЮК: Возможно, но я не могу с этим согласиться. Ничего не подтверждает того, что резко может измениться вкус. Другое дело, что вы его можете нечаянно заморозить, вообще, в принципе заморозить, ну тогда, да, конечно, вкусовые характеристики будут необратимы, изменены.

ОЗ: В любом случае, мы тогда для наших слушателей развеивая миф, подчеркнём, что пиво правильно пить при температуре от комнатной, до примерно 12-14 градусов.

ЮК: Да, 12-14 градусов по Цельсию, чтобы наиболее полно раскрыть букет. Дело в том, что когда у вас тёплое пиво, многие сорта, они бывают со вторичным брожением, они могут очень сильно пениться, а многим это не нравится. Ну, это, как говорится, на любителя. Но, если вы охлаждаете пиво в холодильнике до температуры? там +2, +4 градуса, вы будете просто пить холодное пиво, тем самым, вы можете заглушить какие-то недостатки пива, но вы их и не прочувствуете. Насладиться таким пивом невозможно.

ОЗ: Окей, что мы скажем по поводу сроков хранения пива? Сейчас с расцветом небольших пивоварен, пивоварен при ресторанах, огромное количество людей, которые с этим бизнесом связаны, они подчёркивают, что хорошее, настоящее пиво может храниться три дня, в вот помните, как в советское время и ля-ля-ля.

ЮК: Ну, для этого надо сказать, что если мы вспоминаем советское время, надо было бы побывать на советском предприятии того времени. Понимаете, я был на таких предприятиях, я хочу сказать, что в принципе, современные технологии скакнули вперёд за последние 15 лет. Такое ощущение, что в тёмной комнате включили свет. Такое оборудование, которое сейчас есть на предприятиях, его просто не было в советские времена. И понятное дело, что санитария советского предприятия, её даже сравнивать нельзя с тем, что сейчас есть на современных предприятиях. Поэтому, когда говорят, что пиво скисает через три дня и это его преимущество, не верьте этому. Это его недостаток.

Если взять всю историю вообще пивоварения, то пивовар стремился всегда к тому, чтобы пиво дольше хранилось, как можно дольше. Искал какие-то способы сохранности пива, бессмысленно варить пиво в больших количествах и чтобы оно скисало у вас через 2-3 дня. Какой в этом смысл? Поэтому, такое живое пивоварение, оно имеет место быть, как сейчас говорят на современном рынке, но оно кроме этого маркетингово, не побоюсь этого слова мракобесия, что преимущество пива в том, что оно скисает, за ним ещё нет.

ОЗ: Тогда, я думаю, что стоит ещё прояснить термин, что «живым», потому что термина «живого» в пивоварении как такового нет и «живым» называют непастеризованное пиво.

ЮК: Есть у любого потребителя, у любого, ну скажем так, у широкого любителя пива, есть такое благосклонное отношение к термину «живое пиво», но что за этим термином стоит? Зачастую потребитель не может сформулировать. Я каждый раз спрашиваю на экскурсиях: «А что же такое «живое» пиво?» И у всех разное представление, многие считают, что это непастеризованное, многие считают что непастеризованное и нефильтованное, но повторяю, такого какого-то технического термина не существует. Это исключительно маркетинговые понятия. Если мы понимаем, что «живое» пиво – непастеризованное, его делают все, и малые пивовары и большие.

Что характерно нельзя сказать, что непастеризованное пиво может храниться всего три дня, оно может храниться гораздо более длительный период.

ОЗ: Но, благодаря тому, что я так понимаю, что просто бактериологическая чистота на современных производствах.

ЮК: Не только, есть масса разных фактов. Санитария производства, она стоит на первом месте, если у вас грязно, если вы не следите, не моете оборудование. Ну, конечно, о какой санитарии можно говорить? А это, конечно, пастеризация, оно влияет на сохранность пива, но не наносит вреда вкусу. Я надеюсь, мы об этом отдельно поговорим.

Это асептический розлив, когда в частности воздух не попадает в бутылку. Надо понимать, что воздух – это окислитель. Если вы налили через воронку в бутылку, а потом вручную закрутили пробку, оно у вас скиснет. Вы проведите простой эксперимент, возьмите простое пастеризованное пиво, откройте его, скажите два, три слова: «Крекс, пекс, фекс», опять закройте и поставьте в

холодильник и попробуйте выпить это пиво через 2-3 дня. Оно скиснет у вас, потому что в него попал воздух.

Понимаете, даже налитое пиво на больших предприятиях, будет у вас скисать вот из-за такой малости. Разумеется, на длительность, сохранность пива играет и хмель. Потому что хмель – это по сути дела антисептик и хмель начали использовать именно для того, чтобы сохранить пиво, а не с точки зрения ароматизации. Ну, и алкоголь, чем крепче пиво, тем оно дольше храниться. Вот такие факторы, которые влияют на сохранность пива, ничего другого, наверное, нет.

ОЗ: Я думаю, что от этой темы логично перейти к языковой иллюзии, которая тоже порождает один миф, как будто бы хмель и вот этот весь плат слов связанный с этим: «хмельное» и т.д. и т.п. И из-за этого люди думают, что хмель – это такая штука, которая в пиве отвечает за содержание алкоголя. А ведь это совершенно не так.

ЮК: Ну, да, есть такая метаморфоза в нашем великом и могучем, хмельной напиток, как это не странно, не имеет никакого отношения собственно к хмелю. Вернее так, хмель никакого отношения не имеет к алкоголю. Если вы куда-то в кофе или в чай положите хмель, там никак не сможет подскочить содержание алкоголя, ну и напротив. Хмельной напиток, это вовсе не значит, что в него положили хмель, это просто алкогольный напиток. Как это поучилось трудно сказать, но повторяюсь, хмель – это некое растение, благодаря которому, благодаря его альфа кислотам пиво сохраняется более длительный период и разумеется, как я уже успел упомянуть, хмель играет и ароматическую функцию в создании этого продукта. За последние несколько столетий было выращено невероятное количество интересных, ароматических сортов, например, горьких, горько-ароматических сортов хмеля, которые по мимо того, что они играют роль, собственно, антисептика ещё вносят очень интересную ароматическую и вкусовую палитру в пиво.

ОЗ: Я думаю, что тут следует сразу же перейти к ещё одному популярнейшему, расцветшему каким-то махровым цветом мифу про хмель, про то, что он содержит женские гормоны, растение, которое содержит человеческие гормоны, это уже само по себе интересно, но поскольку эту историю очень много показывали по телевизору, я думаю, нам стоит на неё направить свою.

ЮК: Это чудовищная глупость, которая основана на лекциях псевдопрофессора Жданова, он предположил, непонятно почему, что, вот, хмель содержит женские гормоны. Хмель содержит действительно эстрогены, это некие гормоны, которые подобны животным, но это не одно и то же. Как в Одессе говорят: «Две большие разницы», т.е. если сравнивать хмель с чем-то другим, то я хочу сказать, что в редиске, в яблоках, в орехах, в кофе.

ОЗ: В петрушке, я знаю.

ЮК: В петрушке, в сое изобилуют фитоэстрогены, но это не значит, что следует отказаться от этих продуктов. Вы поймите, что даже в мясе травоядных животных присутствуют фитоэстрагены, не говоря уже у том, что собственно в мясе как таковом могут содержаться сами по себе гормоны. Нельзя строить теорию о том, что хмель содержит женские гормоны и поэтому мужчина сначала превращается в импотента, а потом уже и в женщину, это глупо, нелепо, неправильно.

ОЗ: Думаю, что из этого, наверняка следует и ещё один миф – «пиво полнит».

ЮК: И да и нет можно сказать. Само пиво, конечно же, это некалорийный продукт, если вы сравните информацию на этикетке бутылки, вы будете приятно удивлены, в пиве гораздо меньше калорий, чем...

ОЗ: Чем в вине, я знаю, и чем в газировке.

ЮК: Чем в вине, соке, газировке, потому что самое калорийное в пиве – это алкоголь. Сахаров, те, которые того, что влияет на избыточный вес в пиве как в таковом нет. Но, пиво вызывает аппетит и если пиво сопровождается, скажем так, неправильными продуктами, если вы употребляете пиво с теми же самыми орешками, а орешки очень калорийный продукт, если вы неумеренное количество свинины потребляете, картошки жаренной, чипсами закидываетесь, то вот это как раз и влияет на ваш избыточный вес, а не само пиво.

Поэтому, если пиво сопровождается достаточно ограниченным количеством пищи, то вот эти проблем у вас не возникнет.

ОЗ: Главное понимать, что оно разжигает аппетит.

ЮК: Оно не полнит, но вызывает аппетит, улучшает пищеварение и прочее.

ОЗ: Наверное, тоже такой вопрос из тех, на которые ты отвечал уже 10 миллионов раз, пиво в которое добавляют спирт, Балтика 9, как пиво, которое рождается при помощи смешивания какой-нибудь Балтики 3 со стопочкой водочки, что ты можешь сказать на это?

ЮК: Это глупость тоже ещё одна, очередная нелепость. Дело в том, что нет никакой необходимости, в том, чтобы добавлять алкоголь в пиво, ну, пивом называется тот продукт, который получен способом естественного выбраживания. По большому счёту, дрожжи поедают сахара, которые получают в процессе варки из того, что крахмал расщепляется на простые сахара и вот эти сахара потом превращаются в углекислый газ в процессе жизнедеятельности дрожжей. Чем больше, я просто хочу предварить этот вопрос, чем больше вы положите солода на объём воды, тем больше, в принципе, получите сахаров. Но, тем меньше вы получите жидкости, 10% у вас будет зерна.

ОЗ: Тем крепче будет в итоге продукт.

ЮК: Чем дольше вы будете выбраживать, тем крепче может получиться продукт, но вот крепость пива, она, конечно, не бесконечна и её формулу написал учёный по фамилии Баленкар Баленк, он вывел что, в принципе, вы можете получить алкоголя, я сейчас умышленно, популярно попытаюсь объяснить, чем больше половины, крепости, плотности пива. Допустим, если у вас плотность 20%, то 12% крепости вы можете получить легко теоретически.

Но, здесь мы встречаемся с двумя сложностями. Во-первых, для того, чтобы сделать более крепкое пиво, крепче, чем традиционное, обыкновенное, стандартное, столовое назовём это пиво, вам надо потратить больше времени. Что это значит? Это значит больше энергии, человеческих затрат, у вас танк, он не молотит одно и тоже пиво, а занят под крепкое пиво.

А вторая, более серьёзная проблема, она заключается именно в дрожжах, пивных дрожжах. Вот для того, чтобы сделать крепкие, экстремальные сорта

пива, зашкаливающие уже за 20% алкоголя, вам необходимо культивировать стойкие расы дрожжей, стойкие к алкоголю, потому что алкоголь – это достаточно агрессивная среда для самих дрожжей. Ну, это достаточно серьёзная селекционная работа, поверьте мне, за 150 лет селекции, такие дрожжи конечно выведены уже, они безумных денег стоят, ну и пиво получается не из дешёвых. Поэтому, сделать «Балтику №9» крепкой не так уж и сложно, надо просто больше потратить времени, это не очень сложный продукт. Гораздо более сложнее – экстремальные сорта пива.

ОЗ: А какое пиво самое крепкое в человеческой истории, во время прошлой программы, по-моему, при подготовке к записи обсуждали эту тему и ты называл сорт пива, крепче которого уже не может быть.

ЮК: Физически, да, вы не можете свыше 55-56% алкоголя сделать пива. Потому что вы не можете сделать плотность 120%, 120% в принципе не может быть, даже 100% зерна, 0% воды – это будет уже не пиво. Вот есть такие ребята, которые сделали пиво 56% алкоголя, один из примеров. Но, для того, чтобы сделать такое пиво они ещё его делали по технологии Ice, вымораживали остатки воды, чтобы все направные получить.

ОЗ: Максимальный градус?

ЮК: Да.

ОЗ: И, я думаю, что ещё один важный нюанс здесь стоит затронуть. Призываем всех наших слушателей, если страшно хочется проверить на практике эту максиму, купить бутылочку пива и влить в него просто немного крепкого алкоголя и вы увидите сразу же органическую реакцию, благодаря которой поймёте, что белки свернуться и ничего там не получится.

ЮК: Вы поймите, просто получить алкоголь без тела – это не вкусно просто будет. Вы просто получаете большое количество алкоголя, но не компенсируете его зерновым телом, это уже не интересно.

ОЗ: Это баланс вкуса пива.

ЮК: Именно так, да, по большому счёту крепость пива, подтверждённая его зерновой основой, она как раз оправдана, если вы просто в лёгкое пиво нальёте спирт, вы никак не увеличите его плотность, его тело, но увеличите количество спирта, у вас будет лёгкое пиво, но с большим количеством алкоголя, это очень не интересный продукт получится.

ОЗ: Вы испортите и крепкий алкоголь и испортите и пиво.

ЮК: Ну, да, если вы хотите напиться, то пожалуйста, но получить удовольствие от такого пива вряд ли возможно. Не пиво даже, а коктейль, фактически.

ОЗ: Ёрш, называется слово. Ну, что, я думаю, что сейчас я поковыряюсь, посмотрю, мы просто не по порядку идём. Продолжим тему крепости. Многие любители пива со стажем и начинающие любители пива, начиная разбираться в сортах, понимают, что есть некие эли, есть некие лагеры и начинают додумывать относительно того, что одни вроде как крепче, чем другие. Третьи какие-то совсем другие по вкусу, я вот предлагаю с этой темой разобраться, эли и лагеры, чем они отличаются? И оправдано ли это мнение о большей крепости элей?

ЮК: Ну, по отношению к элям, есть два стереотипа. Когда говоришь с людьми по поводу эля, все говорят, да это очень крепкое пиво, почему-то, да это очень тёмное пиво, но это не так. В обоих случаях это не так и эль и лагер – это не деление пива по крепости, это деление пива по способу сбраживания. По тем дрожжам, которые использованы для приготовления пива.

Что такое эль? Эль – это прато пиво, вне всякого сомнения, можно его так назвать. Сбраживание происходит верховыми дрожжами, это означает, что в процессе сбраживания дрожжи поднимаются на поверхность пива, а само брожение происходит при более высоких температурах, нежели, чем при лагере, как где-то комнатная температура, от 18-20 градусов по Цельсию. А лагеры, совсем наоборот, это низкие температуры. Где-то 10-12 градусов по Цельсию идёт главная брожение и дрожжи в процессе брожения опускаются.

Есть две большие группы пива: эли и лагеры, два больших типа, в каждом из которых есть тёмное и светлое, крепкие и не очень, фильтрованные и нефильтрованные, всё что угодно.

ОЗ: Я думаю, в связке отсюда же можно спокойно развенчать этот миф, что тёмное пиво оно, якобы крепче, чем светлое.

ЮК: Вот как раз, да, с точностью до наоборот. Дело в том, чтобы для того, чтобы приготовить темное пиво используется, как вы успели догадаться, темный солод.

ОЗ: Просто чуть более обжаренный, чуть более сильно обжаренный, чем светлый.

ЮК: Для того, чтобы приготовить темный солод, необходимо повысить температуру при просушивании этого солода. Ведь, что такое солод? Солод – это пророщенные зёрна, замачивают и высушивают, замачивают, проращивают и потом высушивают. И если вы повысите температуру при просушивании, вы получите всевозможные цветовые решения, цветовые и вкусовые решения. Но, всё дело в том, что количество сахаров, сбрашиваемых вы тут же уменьшаете. Допустим, в карамельном солоде сахар уже карамелизируется. Жженый солод, он прожжён до основания. Некоторые учебники по пивоварению называют эти типы солодов мёртвыми, в том смысле, что вы не получите из них сахаров, а соответственно и алкоголя в дальнейшем.

Поэтому, если вы берёте светлое и тёмное пиво, с одной и той же плотностью, а под плотностью, как мы уже выяснили, подразумевается количество солода, использованного для приготовления пива. Так вот если эти величины одинаковы, то у тёмного пива алкоголя будет меньше, проверьте. Собственно, любое тёмное пиво, оно априори легче в части алкоголя, чем светлое пиво. Поэтому, для того, чтобы сделать тёмное и крепкое пиво, необходимо повысить очень серьёзно его плотность.

ОЗ: А каким способом это делается?

ЮК: Зерна надо больше положить, собственно, для того, чтобы сделать тёмное пиво, надо больше положить солода.

ОЗ: Хорошо, я думаю, что раз уж мы начали зарываться в ингредиенты, стоит коснуться ещё и истории, которая в массовом сознании связана с «Законом о чистоте пива», который активно продвигается различными пивоварнями в рекламе. Говорят, что наше пиво, оно самое правильное, потому что в нём

только солод, вода и хмель и оно сварено по «Закону о чистоте пива», который существует ещё с незапамятных времён и только самые настоящие любители пива – немцы, его придумали. Что ты по этому поводу можешь сказать, как человек, который совершенно искренне увлекается самым необычным пивом, в котором кроме солода, воды и хмеля бывает много всего интересного.

ЮК: Да, вы понимаете, дело в том, что если вы говорим про Reinheitsgebot, то это отдельная тема для отдельной передачи.

ОЗ: Тогда мы сейчас по верхушкам пройдемся. А потом пригласим и развенчаем этот миф в отдельной программе.

ЮК: Многие ссылаются на этот закон, хотя сами его не читали. А если бы прочитали, то поняли, что речь идёт вовсе не о солоде, а ячмене. Допустим, если на пшеничном пиве пишется, что оно сварено в соответствии с законом, то это враки, потому что пшеничное пиво не подпадает под этот закон никоим образом. Говориться, повторюсь в этом законе: ячмень, вода, хмель. Но, надо опять же понимать когда был этот написан закон, в связи с чем.

ОЗ: А когда это было написано?

ЮК: 1516 год, Европа, Средневековая Европа. Закон был придуман герцогом для того, чтобы оградить дворянство от приготовления пива из пшеницы. В стране был голод, хлеба не хватало, а знать варила пиво из пшеницы. Вот чтобы этого не было, соответственно, был принят этот закон и не более, не более, чем. И больше не было никакого смысла принимать этот закон. Америка, только-только открыли Америку, кукурузы европейцы ещё не знали, рис не был так распространён в Германии, даже это не Германия была, это всё-таки Бавария. Вот ещё одна тема.

Дело в том, что если говорят про немецкий закон, то он не немецкий вовсе, он баварский. Германия как некое единое государство появилось на карте во второй половине 19-ого века, куда вошла Бавария. До этого это был отдельный всевозможное герцогство, вот одно из них приняло у себя закон, в городке Ингольштате, в котором сейчас, сколько там человек проживает? 15 тысяч, не знаю.

ОЗ: Ингольштат это где? Это первое о чём думает человек.

ЮК: Ингольштат, где это? Вариант с Ингольштатом очень интересный, стоки находятся, дискаунтеры, ради этого.

ОЗ: Хорошее местечко.

ЮК: Ради этого туда стоит приезжать, по большому счёту, это маленький городок, недалеко от Нюмберга.

ОЗ: Такой немецкий Торжок.

ЮК: Поэтому жить по этому закону, по закону городка, который не известно где располагается, по меньшей мере, странно. Повторюсь, мир пивоварения, он не ограничивается вот этой простой формулой. Если мы возьмём невероятное количество бельгийского пива, а в Бельгии гораздо больше интересных сортов производят, чем в Германии, то все они идут в разрез, все практически без исключения, идут в разрез. Куда отнести всевозможные крики, которые используют вишня.



ОЗ: Ну да, например, вишнёвое пиво чрезвычайно популярное, прокомментируй для тех, кто не очень хорошо.

ЮК: Что ж, теперь его нельзя пить, потому что где-то там в Ингольштате сказали, что нельзя такое пиво варить. Глупости, всё британское пиво, касковое, вторичное брожение, но оно готовится с использованием сахаров, но невозможно сделать без сахара вторичное брожение. Уже в готовое пиво добавляют сироп, добавляют дрожжи и оно доходит в бутылке или в бочке.

Ну, на счёт не подпадает под этот закон пиво, я не думаю, что следует себя ограничивать каким-то законом, потому что, по большому счёту, это тоже маркетинговая фикция, ничего за этим не стоит.

ОЗ: А стоит ли что-нибудь за популярно чрезвычайно максимумой и о том, что разливное пиво не такое как бутылочное, что бутылочное не такое как баночное. Ну, бутылочное и баночное, Бог с ним, там в общем это меньше распространено, но вот разливное пиво в массе считается гораздо более вкусным.

ЮК: Вы, знаете, никто не будет специально делать пиво отдельно для баров, отдельно для бутылок. Смысла нет никакого экономического. Никакой целесообразности нет, но надо понимать, что кег стоит под барной стойкой, а башня на барной стойке и по большому счёту и по правилу сообщающихся сосудов, вроде бы пиво не должно попадать в башню, да, под барной стойкой, помимо охладителя и кега, бочки с пивом, стоит ещё и баллон с углекислотой, со смешанным газом для всяких саутов, для гинесов используют смесь углекислоты и азота.

И вот, когда вы открываете кран, на барной стойке, который находится, то углекислота попадает в кег и выдавливает пиво из кега и дополнительно его карбонизирует, собственно, поэтому появляется такая красивая пенная шапка, пиво кажется свежее. Да, в общем-то, можно говорить так, что разливное пиво отличается от бутылочного, но изначально, повторюсь, это одно и то же пиво, которое налито из одной и той же бочки.

ОЗ: Которое просто чуть более красиво выглядит и может быть более вкусным людям кажется потому что они сидят в ресторане с красивой девушкой, закусывают вкусными какими-то креветками.

ЮК: Здесь кроется ещё одна проблема, всё упирается в качество этого газа, если газ плохой, то вы испортите пиво. Если газовый баллон не моется, тоже самое. Более того, хочу сказать, и разливное оборудование необходимо постоянно промывать, дезинфицировать, иначе вы просто испортите эффект от разливного пива.

ОЗ: Так что нужно правильно и внимательно выбирать заведение, где вы вкушаете эти напитки.

ЮК: Да, безусловно. Понимаете, когда вы покупаете скисшее пиво в кране – это не значит, что его так приготовили пивовары. Другое дело, что бывает и бармен и владелец заведения не следят за разливным оборудованием.

ОЗ: Ну, что ж, мы прошлись, по-моему по 10 таким чрезвычайно популярным, основным мифам, если ты хочешь от себя добавить ещё какую-то историю, которая чрезвычайно часто тебе встречается, я думаю, самое время это сделать.

ЮК: Подытожим, я думаю, так – надо уважать пиво. Надо пиво пить с расстановкой и получать от него удовольствие, а не для того, чтобы напиться, как-то так.

ОЗ: Если вы хотите продвигаться в этой теме, то раз в две недели слушайте пивной сомелье. У нас здесь люди, которые искренне увлечены пивом, уважают его, любят, интересуются им и всегда готовы поделиться своими знаниями. Сегодня в нашей виртуальной студии был Юрий Катунин. Юр, спасибо тебе большое.

ЮК: Да ну, не за что.

ОЗ: Основатель проекта beercult, пивной блогер, пивной путешественник и много-много ещё кто, в общем, человек, который искренне любит пиво и я думаю, что это самое главное. Спасибо.

ЮК: Спасибо, что пригласили.

ОЗ: Пока.

ЮК: Удачи.

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ

ОЗ: Ну, а завершении пивного сомелье, у нас по традиции рубрика “Дегустационный зал”, где мы вместе со знатоками пива пробуем различные сорта, рассказываем об их особенностях, возможно об истории и помогаем вам узнать что-то новое, интересное о том пиве, которые вы возможно частенько в жизни покупаете для себя или для своих друзей. И сегодня гостем рубрики будет Ольга Матвеева, Ольга, здравствуйте.

ОМ: Здравствуйтесь.

ОЗ: Ольга дегустатор с огромным опытом профессиональным. Уже больше 20-и лет она работает в исследовательских лабораториях на пивоваренных производствах, сейчас трудиться на «Балтике», где принимает участие и в разработке сортов и помогает правильно описывать вкус пива и правильно его подавать. И нам, конечно, с вами поможет более, может быть, интересно, чем у нас раньше получалось почувствовать вкус пива «Балтика Кулер», о котором мы сегодня будем разговаривать.

Ольга, я на сколько знаю, это чуть ли не единственное российское пиво, у которого штамм дрожжей, которые сбраживают все те ингредиенты, которые присутствуют в сусле, дрожжи были найдены где-то в диких лесах и степях на Камчатке и привезены, и были окультурены, потому что бывают какие-то некультурные дрожжи, бывают культурные дрожжи. И потом уже это пиво с какими-то камчатскими оттенками вкуса пошло в производство. Действительно ли это так? И давайте тогда в общем об этой истории разговаривать, потому что страшно интересно как это происходит вообще.

ОМ: Да, вы в общем-то правы. Бренд «Кулер» появился в 2006 году, и я хочу немножко как с точки зрения профессионала сказать, что основные, за основные ароматы и вкусы отвечают дрожжи. Поэтому, у пивоваров для того, чтобы создать новый сорт стояла цель произвести сорт с определёнными характеристиками, поэтому была экспедиция на Курилы, на Камчатку и там были из природной среды культивированы дрожжи, которые с помощью селекционных методов, выведен штамм дрожжей, который обладал именно этими характеристиками, которые сейчас мы будем с вами дегустировать.

ОЗ: Хорошо, верно ли я понимаю, что дрожжи, которыми собственно, всегда сбраживается пиво – это микроорганизм, который может находиться в природе хоть где и даже сейчас возможно они летают в воздухе, которым мы с вами разговариваем.

ОМ: Абсолютно верно.

ОЗ: А как, как исследователи понимали, какие дрожжи ловить и какой вкус они будут давать, как это вообще можно сказать?

ОМ: Это долгий путь и с помощью исследований, это связано с микробиологией. Бралась разные дрожжи, затем, как я уже сказала с помощью именно селекционных методов, отбирались те, которые были бы, выдерживали те условия и технологические и органолептические ароматы, которые нам нужны были.

ОЗ: А сколько вообще эта работа заняла? Я так понимаю, что достаточно длительно, срок, который связан с месяцами и годами, а не с неделями.

ОМ: Да, абсолютно верно.

ОЗ: Ну что ж, хорошо, давайте тогда попробуем сейчас «Кулер» и вы расскажите о том какого, собственно, вкуса это светлое пиво и что дали те самые дрожжи, которые привезли с Курил и Камчатки и окультурили.

ОМ: Я может быть расскажу немножко с точки зрения как профессионала. Если смотреть налитое пиво в бокал под свету, то оно относится к светлому пиву, это светлое, прозрачное, с блеском пиво. Затем, чтобы определить какой же у него аромат, мы делаем сначала короткие вдохи и наши ноздри ощущают лёгкое покалывание – это серные тонкие ноты. Затем, мы делаем более глубокий вдох и ощущаем тогда уже эфирные ноты, которые можно сравнить, например, с запахом цветов или с запахом капли грушевого сока. Более длинный вдох раскрывает нам аромат и мы уже ощущаем, допустим, изящный, ванильный оттенок, это особенность именно этих дрожжей, «Кулера», который придаёт пиву именно ванильные ноты.

Делая глоток пива, мы ощущаем не только все его вкусы: кислый, немножко сладость и умеренную изысканную тонкую горечь, но при этом также и дополнительный фруктовый аромат мы испытываем ещё раз.

ОЗ: Я сижу просто с открытым ртом, неужели каждый раз, когда вы пьёте чай, вы чувствуете такой же взрыв вкуса?

ОМ: Может быть, я специальный дегустатор, который обучен именно на ароматы и вкусы пива, поэтому я, наверно, различаю больше этих ароматов именно в пиве, чем в чае.

ОЗ: Т.е. с чаем всё как у всех остальных людей.

ОМ: Абсолютно верно.

ОЗ: Ну, что ж, этот фруктово-ванильный блогбастер для нас представила Ольга Матвеева, которая рассказывала как пробуют пиво дегустаторы и что они на самом деле, я подчёркиваю, профессиональные дегустаторы, Ольга этим делом уже больше 20-и лет занимается и что они чувствуют. Ольга, вам спасибо большое, всего доброго.

ОМ: Спасибо, до свидания.

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!