



## Интервью в газете Вести

Опубликовано в израильской газете Вести 8 октября 2015 года.

### Пиво кисти Рафаэля

***Если попытаться рассказывать изнывающему от жажды человеку о том, что он пьет не правильное пиво, или не так как нужно пить, то существует риск схлопотать по физиономии. Оно и верно, пиво это почти святое, и когда его пьют, должны умолкнуть не только пушки, но и советчики.***

***Для того чтобы не рисковать физиономией, я решил пообщаться с человеком, который знает о пиве если не все, то около этого. С пивным сомелье Рафаэлем Агаевым. А уж любители пива, как и наши читатели, сами пусть определяют: что полезного взять себе к пиву из нашего с Рафаэлем разговора.***

**Рафаэль, давайте без аперитива, без раскочки. Пиво, губит людей? Или вот так: какое пиво губит людей?**

Людей губит не пиво, люди сами себя губят. Пиво, чудеснейший напиток, который существует не одну тысячу лет. Просто нужно не упиваться пивом, и не забывать, что все эти орешки, колбаски и прочие «мелочи» и есть составляющие пивного живота.

Любите пиво – чудесно! Бутылочка, две за обедом, или бутылочка чего-нибудь специального, интересного крепкого пива за вечерним столом. Все же эти накачивания литрами пива ни к чему хорошему не приводят. Ведь после пару литров человек просто перестаёт чувствовать вкус пива. А пиво, это, прежде всего Вкус.

**Пивной сомелье. Чем он отличается от «обычного» сомелье?**

На мой взгляд, существует намного больше сортов (не путать с марками) пива, чем вина. По классификационной таблице, которой пользуются пивные судьи их более 100! К каждому можно подобрать свою еду. Основное же отличие, заключается в том, что это относительно молодая специальность. К сожалению, у основной массы людей пиво ассоциируется с чем-то обыденным, повседневным. Людям трудно

представить, что пиво, например, можно подавать к сладкому столу. Так что у «пивных сомелье» есть непочатый край работы.

**Что такое сомелье, мы в принципе знаем из фильмов и книг. Помните гениальный кадр из «Укрощения строптивого», когда спор Челентано и сомелье пор поводу вина к мясу вызвал гомерический хохот в кинотеатрах. А к чему предлагает пиво пивной сомелье?**

Пиво это не нечто абстрактное. Различные сорта пива полярно отличаются друг от друга по вкусу, аромату, алкоголю. Соответственно, отличается и закуска к пиву. Основное правило, которого придерживаются большинство сомелье – закуска должна идти в ногу с пивом, дополнять и подчёркивать его вкус, и ни в коем случае не подавлять его. Классический пример такого подавления – солёный лещ.

#### Основные сочетания пива и закусок:

*Фруктовое пиво:* Сладкое – десерт, фрукты, мороженное. Кислое, типа ламбиков – жирная рыба.

*Лагеры* – достаточно универсальны в отношении закусок, можно сказать, что это пиво на все случаи жизни.

*Баварское пшеничное пиво* — мексиканские блюда, рыба, запечённая в духовке.

*Бельгийское пшеничное пиво* — Копчёный или запечённый в духовке лосось с ломтиками лимона, креветки, суши, кальмары. Обязательно к гарниру подавать свежие салаты различных видов с добавлением лимонного сока.

*Английские эли* — помимо рекомендуемого жареного мяса, они хорошо сочетаются с жареной птицей. Это происходит благодаря тому, что поджаренная шкурка курицы или другой птицы оттеняет и в тоже время подчёркивают карамельную сладость солода.

*Индийский светлый эль (IPA)* — говяжьи стейки, но сочные рёбрышки на огне гораздо предпочтительней. Как и в предыдущих случаях, хороша подрумяненная, кожица курицы или другой птицы (несмотря на протесты диетологов), великолепно сочетается с этим пивом.

*Портер и стаут* — пинта хорошего стаута вместе с чашечкой чёрного кофе и кусочком горького шоколада станет великолепным завершающим аккордом для любой трапезы.

**Израиль – это пивной рай? Пивной ад? Выберите ваш вариант.**

Скорее всего, это и то и другое. Это пивной рай для любителей пива. Даже в супермаркетах почти каждый может найти себе пиво по душе. В специализированных магазинах можно найти различное, порой и весьма

редкое пиво со всего света. Это нетипично, для такой «не пивной» страны как Израиль и, откровенно говоря, очень радует.

С другой стороны это и пивной ад для настоящих любителей пива. Пивная культура в нашей стране необычайно низка. Многим барменам не хватает профессиональных знаний. Вам могут подать старое пиво из давно открытой бочки, которая хранится без холодильника, с уверенностью, что таким и должен быть вкус у этого пива.

Пивной паб, это весьма доходное дело. Многие пытаются максимально увеличить количество кранов бочкового пива, не задумываясь, что эти открытые бочки надо правильно хранить и с надлежащей скоростью опорожнять. Иначе, пиво в открытой бочке просто испортится.

По правилам, у каждой марки пива должен быть свой фирменный стакан, не говоря уже о подставках. И владельцы пабов и ресторанов должны строго следить за этим. Стаканы должны быть идеально чисты. На «не очень чистом» бокале с пивом с внутренней стороны образуются пятна так называемой «изморози». Это пузырьки CO<sub>2</sub> концентрируются на тонком жировом пятне внутри стакана. Зачастую, когда официанту укажешь на это, он с удивлением смотрит на тебя и бубнит, что стаканы у них чистые.

Как-то в центре Тель Авива, в популярном рыбном ресторанчике, мне подали бельгийское пиво Hoegaarden в... бокале для пива Weihenstephaner на сложенный вчетверо салфетке, извинившись с трогательной улыбкой. Но рыба была такой чудесной, что я простил официантке этот ужасный поступок.

Так что для пивных сомелье в области пивной культуры здесь настоящая не поднятая целина.

### **Что нужно обязательно знать, покупая пиво, что желательно знать, а на что можно не обращать внимания?**

Существует несколько простых правил, которых надо придерживаться. Читайте этикетку, выбирайте свежее пиво. Не оставляйте купленное пиво в багажнике машины под нашим южным солнцем — пиво боится тепла. Один из основных врагов пива – свет. На полках магазинов пиво часто стоит под прямым светом, старайтесь выбрать бутылочку из глубины, куда свет не попадает.

Также нужно хранить пиво и дома: в защищённом от света месте, при комнатной температуре или в холодильнике. Лучше, конечно, в холодильнике, так меньше шансов про него забыть. Написал, и у самого себя возник вопрос: а чего его хранить? Надо пить и наслаждаться им, а не хранить!

### **Почему в Чехии чешское пиво стоит 4 шекеля, а у нас тоже пиво – начиная с 8 шекелей и выше?**

Наверное, потому что Чехия пивная страна и пиво, неотъемлемая часть их жизни. Израиль же совсем не пивная страна и уровень потребления пива на душу населения у нас низок и не растёт. Пиво в Израиле не часть жизни, а нечто сопутствующее и совсем не обязательное. В Чехии или Германии, наверное, нельзя представить себе семью без пива в холодильнике, у нас же наоборот.

В той же Чехии, можно прийти в бар выпить пиво, а беседа с другом при этом будет идти как бы вторым номером, атрибутом. В Израиле же наоборот, пиво выступает фоном к беседе.

Несколько лет назад у нас в стране был всплеск пивной активности. Проводились многочисленные пивные фестивали, пивные чемпионаты, один раз даже провели международные пивные соревнования на вполне серьёзном уровне. Многие стали пробовать себя в домашнем пивоварении, микро пивоварни стали появляться как грибы после дождя.

Но, как говорится, всё хорошее когда-нибудь кончается. Наше правительство провело реформу и резко подняло налоги на пиво, одновременно запретив рекламу в интернете. Это сильно ударило и по маленьким, и по большим пивоварням, да и рядовые покупатели стали лишний раз задумываться перед покупкой пива, по столь высокой цене.

Возможно, всё это вместе и позволило превратить наше любимое пиво, чуть ли не в предмет роскоши.

**Все в курсе, что цены на автомобили в Израиле завышены раз в несколько. А как насчет зарубежного пива, продаваемого в стране?**

Хочется ответить вопросом на вопрос: а на что у нас не завышены цены? Израиль вообще очень дорогая страна по объективным и не очень причинам.

До повышения налогов на алкоголь цены были не низкими, но вполне приемлемыми. Последняя же реформа подняла цены не только на местное, но и на импортное пиво. Сейчас разница между ними, если не считать эксклюзивные марки, не такая уж и большая.

**Развейте или подтвердите мифы: лучшее пиво варится в Чехии, Германии, Австрии. Топ – 5 марок пива от Рафаэля Агаева.**

У меня нет любимого пива как такового. Пиво, которое я пью в данный момент, зависит от времени дня, закуски, настроения и т.д. В обычные дни я в основном, пью Carlsberg или Stella Artois, мы между собой называем его ласково Стелочкой. Однако есть пару марок, которые я также очень люблю, и с удовольствием порекомендую нашим читателям.

**Brooklyn Black Chocolate Stout** – это имперский стаут, сорт пива, которое варили специально для Екатерины Великой. Оно содержит 10% алкоголя и имеет 24%(!) плотности. Высокая плотность сглаживает все острые углы. Алкоголь не «ударяет в голову», а оставляет приятную,

заполняющую теплоту. Тёмный шоколад начинаешь ощущать уже в аромате, а первый глоток ещё больше подчёркивает это. В послевкусие можно ощутить нотки ореха и сухофруктов, которые дополняют сложный букет этого пива.

Это пиво отлично идёт с крепкими сырами, а также с шоколадными десертами, творожными тортами и мороженым.

**Weihenstephaner Vitus** – немецкое пшеничное пиво, сваренное на самой старой пивоварне мира. В 2011 году на пивном чемпионате мира World Beer Awards 2011 признано лучшим пивом в мире. Недавно стали завозить его и в израильские пабы. Великолепно сочетается с рыбой, запечённой в духовке.

**Birra Del Borgo SRL – Sedici Gradi** – итальянское пиво сорта ячменное вино (barley wine). В Израиле не продаётся. Если кто будет в Италии – обязательно попробуйте! С этим пивом связана интересная история. На пивном чемпионате BIRA 2011 наш стол (10 пивных судей) единогласно поставил ему высшую оценку. Такого на соревнованиях ещё не было и, главный судья, резонно предположив, что мы уже пьяные, передал пиво на оценку другому столу. Другие 10 дегустаторов... также единогласно поставили максимальную оценку. По-моему, комментарии излишни...

К тому пиву не нужно никакой закуски. Им нужно просто наслаждаться.

**Chouffe Houblon Dobbelen IPA Tripel** – это не типичное бельгийское пиво, обычно они не варят IPA, но решились и получилось что-то фантастическое! Необыкновенно гармоничное сочетание горечи и сладости, аромат, никого не оставляющий равнодушным. Потрясающее пиво!

И, конечно же, бессмертный **Guinness!** Пиво, которое любят без оглядки или же не любят вовсе. Оно никого не оставляет равнодушным. Говорят, что когда сэр Артур Гиннесс создавал это великое пиво, в составлении рецептуры ему помогали местные ирландские ведьмы, именно поэтому оно необычайно популярно во всём мире. Может это просто легенда, а может и правда... Сейчас мы уже этого не узнаем...

### **Чем отличается пиво, сваренное Рафаэлем Агаевым от пива, сваренного на другой пивоварне?**

Качеством и уровнем. Рафаэль Агаев, не один, а вместе с профессиональной командой варит качественное пиво международного уровня. Мы выпускаем лицензионное пиво, а это накладывает определённые обязательства. Наша пивоварня имеет право работать только с поставщиками, работающими по соответствующим стандартам. Соответственно и предприятие должно работать по международным стандартам качества. Но это всё внутренние дела, главное же — Вкус! Он всегда должен быть на высоком уровне.

Ежемесячно, образцы пива, которые мы варим, отсылаются в Данию и Бельгию. Там проводится слепая дегустация всего лицензионного пива, а

результаты рассылаются производителям. Так мы всегда в первой пятёрке! Качество и вкус – это главный критерий нашей работы.

### **Что посоветуете под пиво?**

Лучше всего – сыр. Причём, можно попробовать одно и то же пиво с разным сыром, получится разный вкус. К определённым сортам подходят десерты, к другим мясо, но сыр, это универсально.

### **Что не посоветуете под пиво?**

Практически к любой закуске можно подобрать пиво.

### **Пивная трапеза – это искусство?**

Конечно! Так же, как еду обычно подбирают по возрастанию и тяжести, а заканчивают сладостями или фруктами, так и пиво подбирают конкретно к каждому блюду. Основной принцип – гармония. Ни еда, ни пиво, не должны доминировать. Идеально – перекликающийся и дополняющий друг друга дуэт.

### **Вы читаете лекции о пиве. С чего начинается стандартная лекция? Первые три слова...**

ПИВО ЛЮБЯТ ВСЕ.

Просто некоторые даже не подозревают об этой любви, до поры до времени притаившейся в уголке их сердца. Ведь она заложена в каждом из нас на генетическом уровне.

А дальше продолжаю говорить о Любви...

### **Вы – судья пивных чемпионатов. Первый вопрос: что это такое, эти чемпионаты? Второй вопрос, по каким правилам там судят? И третий вопрос: как умеют подсуживать футбольные судьи, мы в курсе. А могут ли подсудить пивные судьи, и если да, то, как это происходит?**

На этих чемпионатах пиво оценивают по вкусу и соответствию стилю. Существуют международные протоколы, определяющие каким конкретно должен быть каждый сорт пива — Beer Judge Certification Program (BJCP). Именно этими определениями стилей пива обычно руководствуются солидные пивные чемпионаты. Пиво оценивается на соответствие стилю: вкус, цвет, аромат, пена, ощущение во рту и т.д. Причём каждое в своей категории. Так пшеничное пиво не может соревноваться с портером. Поэтому когда люди сравнивают лагер и крепкий бельгийский эль, это, по меньшей мере, невежественно. Практически то же самое, сравнивать грузовик и малолитражку.

По поводу судейства. Обычно дегустатор пива получает бутылку (или пиво, уже налитое в стакан) и бланк. На бланке указан номер образца и сорт пива (по BJCP). И всё. Судья должен выставить оценку на

соответствие образца заявленному сорту и сдать бланк секретарю, который вносит результаты в компьютер. Обычно судьи узнают о том, кто занял первое место вместе с остальными зрителями.

**Вы – профессиональный дегустатор пива. Есть какие-то ограничения профессиональные, чтобы не потерять, простите, нюх, как это показали в свое время в фильме о профессиональном дегустаторе парфюма? Он, помнится, не ел определенные продукты, не пил определенные напитки, и дико боялся соплей в носу.**

Вообще-то всё немного прозаичней. Главное – постоянная тренировка. Рецепторы, как и мышцы у спортсменов нужно постоянно держать в тонусе. Как-то я около года не участвовал в дегустациях, потом пришлось начинать чуть ли не нуля.

Тренировки и... экзамены. Совсем как в школе, только проходят они практически ежемесячно. Как это происходит? Берётся пару литров стандартного пива, и добавляются специальные капсулы с нарушениями вкуса. Содержимое капсул никому не известно. Только цвет капсул и номер набора. Дегустаторы должны определить тип нарушений. Результаты отсылаются вместе с номером набора по интернету и только после этого получаем ответ, какой цвет капсулы какому нарушению соответствует. Это наш типичный экзамен.

С питанием, определённых ограничений нет, хотя злоупотребление острой и пряной пищей не приветствуется. Острая пища может просто травмировать рецепторы и человек перестанет ощущать нюансы вкуса.

Насморк, кстати, так же как и нервное состояние, возбуждённость или угнетённость дегустатора влияет на результаты. В идеале нужно быть спокойным как буддийский монах, но все мы люди...

Нельзя пробовать пиво на сытый желудок, обычно у сытого человека притуплены все ощущения. Что по-настоящему мешает, так это косметика. Я в дни дегустаций не пользуюсь одеколоном, лосьоном после бритья. Всякие кремы для рук строжайше запрещены. И, конечно же, тишина. В комнате для дегустаций должен быть мягкий свет и полная тишина. Иначе, просто невозможно уловить все нюансы. А главное – любовь! Без истинной любви к Пиву просто невозможно работать пивным дегустатором.