

**«Пиво можно сделать и в подвале, главное — желание». Бизнес по-балтийски.
Часть 2**

ЛИД

Мир переживает крафтовую революцию: на смену стандартному «светлому», «темному» и «покрепче» пришли сотни самых изысканных сортов пива, от овсяного стаута до эля на сосновых шишках. Литва и Беларусь не остаются в стороне, хоть здесь пока и не делают миллионы на ламбиках и витбирах. Крафтовые пивовары и пивные сомелье рассказали как сварить первое пиво, как правильно его пить и почему его важно разглядывать

Видмантас Чичелис, 39 лет, Вильнюс, пивной сомелье, владелец бара «Local pub»

Я никогда не хотел быть пивоваром. Мне нравилось пробовать пиво и наслаждаться.

С пивом — как с женщинами. Если ты видел только одну женщину, то не можешь сказать, симпатичная она или нет. Если ты видел трёх — можешь выбрать. А если видел три тысячи — выбрать куда сложнее. Так и пиво. В холодное время я пью более темное, крепкое пиво. В летнее — пшеничный или светлый лагер. А иногда у меня весь холодильник забит разным пивом, но там все равно нет того, которое я хочу именно сейчас.

Долгое время в Литве не было нормального выбора. Если кто-то хотел необычного пива, нужно было варить его самому. Так что я купил оборудование и стал варить.

Сначала я сварил простой бледный эль. Сорт для меня не имел никакого значения. Я сделал свое первое пиво и это было великолепно! Дал его попробовать моим друзьям и каждый сказал: «О, хорошее!»

Теперь-то я понимаю, что оно не было таким уж хорошим. Каждый пивовар проходит этот этап. Сначала ты новичок, все круто, каждое пиво замечательное. Потом ты начинаешь делать собственные рецепты... и все становится только хуже. Это переломный момент: ты или прекращаешь, или учишься экспериментировать с умом, пытаясь изучить каждый ингредиент.

Иногда пиво даже не нужно пробовать. Цвет — первый сигнал вкуса и аромата. Но это как игра угадайку, часто цвет обманывает, ведь в мире нет алкогольного напитка с такими разнообразными привкусами и запахами, как у пива. И, кстати, под каждое пиво всегда можно найти еду. И наоборот. Всегда. Некоторые люди до сих пор не знают, что пиво хорошо сочетается с пивом или с десертами. Но если у вас нет

практики, просто попробуйте больше вариантов. Сходите в бар с друзьями, пусть каждый закажет разное пиво, попробуйте вашу еду с различными видами пива, в следующий раз вы будете знать лучшее сочетание.

К литовскому пиву я отношусь с оптимизмом. Крафтовое дело продвигается. Каждый год появляются новые пивовары, инвестиции в пивоварение все больше. Некоторые говорят, что крафт не должен быть массовым. Но я считаю, что такие люди просто не могут продать или сварить свое пиво.

Вслед за новыми пивоварнями открываются новые бары. В хорошем баре главное люди, хороший бар — сам как человек, он должен быть живым.

Филипп Куприянович, 32 года, Минск, основатель «Jungle Brewery»

Свое первое крафтовое пиво я попробовал на конкурсе домашних пивоваров. Это был американский бледный эль с хмелем мозаик. Он чудесно пах и очень отличался от пива из магазина. Яркий, насыщенный! Тогда я и стал интересоваться историей, сортами и многообразием пивного мира.

В 2014 году я сварил свое первое пиво: дома, в кастрюле. Мы с моим другом Антоном Мостовичем увлеклись процессом, много читали, экспериментировали с сортами. В 2015 году работал менеджером в музыкальной фирме, занимался концертной акустикой и диджейским оборудованием, но потом бросил все и пошел работать помощником пивовара в ресторан “Арбат”. Через год с работы ушел и Антон и также устроился в ресторан. Тогда-то мы и начали совместно с пивоварней “Арбат” варить пиво по-контракту под маркой “Jungle Brewery”.

Наш первый сорт был White IPA - сильноохмеленное пиво с нотами хвои и цитрусов. Сейчас у нас в копилке уже под 30 сваренных сортов, несколько коллабораций с россиянами, выездные варки. Мы продаем пиво и через бары, и через магазины разливного пива. В ритейле мы не представлены. Выйти туда можно, но нужно лить пиво в тару, а такой возможности у нас нет. Вопреки стереотипам, крафт может быть массовым пивом. Многие американские и европейские крафтовые пивоварни делают во много раз больше пива, чем крупные белорусские заводы “Аливария” или “Крыница”.

У каждой пивоварни свои секреты, приемы, технологии. Набор ингредиентов общедоступный, пиво делают особенным их комбинации. Мы любим добавлять специи, ягоды, фрукты. Выдерживаем пиво на дубовых чипсах, предварительно замачиваем их в крепком спиртном: виски, бурбоне, роме. Интересно варить кислое пиво. Тут изначально нужно закислить сусло молочнокислыми бактериями,

йогуртными заквасками, например. И потом уже эту кислоту подчеркнуть ягодами, фруктами и хмелем.

Главные ингредиенты, конечно, хмель и солод. Есть множество специальных солодов: карамельные, жареные, жженые, кислые. Солод можно предварительно закоптить. Это дает свой интересный эффект. Иногда применяют несоложеное сырье - овес, гречку, рис, кукурузу, рожь.

Лично мне нравятся кислые и охмеленные сорта, с тропическими, цитрусовыми нотами. Люблю пиво, которое легко пьется. Но под настроение можно побаловать себя более сложными сортами: имперскими стаутами, балтийскими портерами, Бельгией. Там набор вкусов раскрывается интереснее, богаче.

Для разных сортов есть разные бокалы, они помогают пиву раскрыться. Для одних сортов лучше холодная подача, в крепких и плотных сортах аромат и вкус раскрывается при более теплой температуре. Но главное правило, как пить пиво - с удовольствием.

Не все пиво стоит заедать чипсами и рыбой. Мне нравятся пиво с десертами. Стауты, молочные стауты - с брауни, мороженым, муссами. Берлинер вайсы классно идут со штруделями и ягодными сладкими пирогами заходят. Светлые лагеры - с острыми блюдами, бургерами, салатами. ИПА - со стейками и мексиканской едой. Перечислять всё очень долго.

В целом у нас с белорусским пивом всё неплохо. Рынок, конечно, не сильно развит, разнообразия маловато. Но качество не подводит. И у заводского пива есть достойные сорта, и крафтовое пивоварение потихоньку развивается. Все представители стараются, варят регулярно интересные сорта, стараются удивить. Есть свои сложности, но куда без них.

Видмантас Лауринавичюс, 42 года, Вильнюс, пивной-эксперт

В детстве меня родители на все лето отправляли в деревню. А деревня была в Аукштайтии — там делали пиво в каждом втором доме. Это и был мой первый глоток — литовское деревенское пиво.

В 1998 году, когда я был студентом, мы с друзьями открыли веб-сайт, и у всех были свои темы. Моей темой был алкоголь. В то время в Литве было более 150 пивоваренных заводов, это меня затащило по полной. Пиво мне было куда интересней, чем вино или виски. Много стилей, много вкусов – больше свободы.

В молодости я работал на нескольких пивоваренных заводах. Варил пиво по рецептам пивоварен. А свое первое личное пиво сварил дома в 2011 году. Это был крепкий стаут. С тех пор я так и занимаюсь разным темным пивом. Я не склонен сильно экспериментировать. Иногда, но очень редко, добавляю немного фруктов или ягод ради интереса.

Многие думают, что приготовить пиво сложно, но это не так. Чтобы стать пивоваром, достаточно желаний. Пиво можно сделать на кухне, в подвале. Достаточно нескольких горшков для варки, небольшого ферментера, пары других приспособлений. Некоторые домашние пивовары часто обгоняют по оригинальности и качеству даже выпускников пивных ВУЗов.

Сейчас меня больше всего интересует литовское деревенское пиво. В мире его почти никто не делает. Его основное отличие в том, что исходное сусло сразу ферментированное, оно не варится. Такое пиво - традиция наших деревень. Иностранцы приезжают специально узнать, как сделать такое пиво. Кроме Литвы, его можно найти только в некоторых странах Северной Европы. А самым важным ингредиентом для деревенского пива являются дикие или полудикие дрожжи, привезенные из деревни.

Впрочем, я не из тех знатоков, для которых важны ингредиенты. Я никогда не читаю состав пива заранее. Я смотрю на пиво в целом. Пиво должно быть вкусным. Главное, всегда пить пиво из бокала – никогда из бутылки. И обязательно маленькими глотками. Второй критерий - температура. У каждого пива своя температура, мой стаут должен быть где-то на 5 градусов холоднее комнатной температуры.

Сам я люблю густое, ароматное пиво, особенно выдержанное в деревянных бочках. Мне нравится barley wine, braggots и хороший имперский стаут. Долгое время я заказывал к бокалу хорошего стаута порцию шоколадного мороженого. Рекомендую. Хотя в баре все смотрели как на идиота.