

ОСНОВНОЙ СОСТАВ

к популярной поговорке «ГУБИТ ЛЮДЕЙ НЕ ПИВО, ГУБИТ ЛЮДЕЙ ВОДА» ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ПИВОВАРЫ ПРИБАВЛЯЮТ «КОТОРАЯ ТОЖЕ ГУБИТ ПИВО». ЛЮБОЕ ПИВО СОСТОИТ ИЗ ТРЕХ ОСНОВНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: СОЛОДА, ХМЕЛЯ И ВОДЫ. ОТ КАЧЕСТВА ПОСЛЕДНЕЙ ВО МНОГОМ ЗАВИСИТ КОНЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ, ТО ЕСТЬ ВКУС ПИВА. ОСОБЕННО КОГДА РАЗЛИВАЕТСЯ ЛИЦЕНЗИОННОЕ ПИВО, КОТОРОЕ НИ ПО КАКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ НЕ ДОЛЖНО ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛЬНОГО.

ВАСИЛИСА НЕГОПКИНА

БАЗОВЫЙ ЭЛЕМЕНТ Есть такой исторический анекдот. В последние годы жизни императрице Александре Федоровне, супруге Николая I, доктора, озабоченные состоянием ее здоровья, настоятельно рекомендовали как можно больше времени проводить на юге Франции, в Ницце. Министерство двора под ее нужды купило дом на морском берегу, где обустроило все по самому последнему слову тогдашней техники. Вилла получилась роскошной. Александру Федоровну все устраивало в апартаментах. Не хватало, по ее признанию, только одного: привычной воды. И вот специально для нее из Петербурга курьеры доставляли бочки очищенной невской воды, уложенные в особые ящики, наполненные льдом. Стоит ли говорить, что вода в итоге получалась золотой, а французы не могли понять, за что платит такие сумасшедшие деньги русская казна. И всячески пытались заполучить хотя бы толику невской воды за любые деньги. Этим не преминули воспользоваться курьеры, прихватывавшие с собой лишний бочонок и продававшие драгоценную жидкость аборигенам чуть ли не рюмками. При этом история скромно умалчивает, где брали свою воду предприимчивые курьеры. Вполне возможно, что французам под видом невской продавали рейнскую воду. Но сравнить им, бедным, было не с чем. Эта история говорит не капризах стареющей императрицы и не о каком-то особом качестве невской воды (строго говоря, она была не вкуснее и не противнее воды из соседней Роны), а о силе привычки. И о собственном вкусе в обычном его понимании.

Строго говоря, при производстве пива одного сорта в разных местах у производителей есть всего два способа решения проблемы идентичности напитка. Первый — импортировать воду и из нее варить пиво на месте. Этот способ имеет право на жизнь, но только в том случае, если воду везти недалеко и объемы производства небольшие. То есть когда изначально производство рассчитано на дорогие и очень дорогие сорта. В таком случае нужно учитывать не только транспортные расходы, но и проблемы сохранения состава воды — она не должна вступать ни в какие реакции, могущие привести к каким-либо изменениям. А это уже очень дорого, ведь нужны специальные емкости, оборудование и щадящий режим перевозки. Как правило, на такие затраты при слабо прогнозируемом результате мало кто готов.

Поэтому в подавляющем большинстве случаев пивовары используют ту воду, которая у них есть под рукой. А вода везде разная. Качество конечного продукта при этом должно быть одинаковым. Именно качество. О вкусе поговорим чуть позже.

ЧИСТОТА — ЗАЛОГ УСПЕХА Российские производители пива, как и все прочие, предъявляют серьезные требования к солевому составу, жесткости воды, ее активной кислотности (pH), вкусу, запаху, механической и микробиологической чистоте. «Вода — это базовый элемент в пивоварении, и она проходит как минимум три этапа очистки», — говорит директор по качеству группы компаний Heineken в России Елена Мазурина. «Главное, — уточняет менеджер по качеству компании SUN InBev Ирина Малько-

ва, — чтобы эта вода изначально не имела посторонних вкусов и запахов и соответствовала государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН)». Если это базовое условие соблюдено, воду проверяют на соответствие физико-химическим показателям: изучают неорганический состав, в том числе соли тяжелых металлов, а также определяют содержание органических веществ и микроразделов. Принципиальное значения для пива, по словам Елены Мазуриной, имеет содержание в воде железа, магния, кальция, натрия, цинка, их соответствие конкретным количественным показателям. «Нами контролируется соответствие физико-химических показателей воды как требованиям российских санитарных правил и норм, так и соответствие качества воды директивам Европейского сообщества». Каждый химический элемент при-

дает воде свой привкус, а так как состав воды везде разный, то пивовары стремятся максимально привести его в соответствие с принятыми нормами. «Поэтому, — продолжает госпожа Мазурина, — все пивоваренные заводы имеют дополнительные станции водоподготовки. Приходящая на производство питьевая вода обрабатывается и очищается на этих станциях, а затем эта уже полностью обработанная вода поступает в варочный цех». Причем очищенную воду используют как в приготовлении пива, так и в производственных целях — для промывки трубопроводов и емкостей.

Переработка на станциях водоподготовки — дополнительный этап улучшения качества воды после обработки на станциях централизованного водоснабжения. Он включает в себя массу процессов, таких, как обезжелезивание, дехлорирование, озонирование, деаэрирование, ультрафиолетовое облучение и т. д. «И если раньше пивовары руководствовались минимальными СанПиН и использовали зачастую питьевую воду, очищенную на центральных водопроводных станциях, то сегодня все крупные компании без водоподготовки не обходятся, а ее комплектность определяется исходным составом воды. Пивоваренные компании используют высокотехнологичное оборудование для очищения воды и ее подготовки для производства пива», — утверждает Елена Мазурина.

«При этом на каждом нашем заводе имеется своя система водоочистки», — подтверждает директор по качеству «Пивоваренной компании „Балтика“», руководитель рабочей группы по качеству подкомитета ТПП РФ по развитию рынка пивобезалкогольной продукции Борис Баташов. Разные станции водоподготовки на производствах пивовары вынуждены устанавливать опять-таки из-за разного состава воды. «Например, питерская вода слабоминерализованная, и ее не нужно дополнительно деминерализовывать, как это необходимо в регионах с высокой минерализацией воды», — объясняет директор по качеству

СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ НА ПИВОВАРНЕ «ТИНЬКОФФ» НЕ ОСТАВЛЯЕТ ВРЕДНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ШАНСА ПОПАСТЬ В БУТЫЛКУ



ИТАР-ТАСС

ЗНАКИ КАЧЕСТВА

Борьба за качество и чистоту пива шла всегда, но первое известное законодательное ограничение в пивоварении было установлено еще в древнем Вавилоне, в кодексе Хаммурапи. Закон устанавливал первую известную классификацию. Существовало 20 различных сортов пива: восемь из них варились из одного сорта пшеницы, восемь — только из ячменя, а в остальных четырех использовали как ячменный, так и пшеничный солод. Кроме того, закон был достаточно суров к нарушителям качества напитка: если пивовар или торговец разбавлял пиво водой и был в том уличен, то он обязан был пить разбавленное им пиво, пока не отдаст богу душу.

В Европе первые законодательные акты, касающиеся качества пива, были приняты, что неудивительно, в Германии. В 1290 году свободная земля Нюрнберг запретила использовать при варке пива рожь, пшеницу и овес. Только ячмень. Строго говоря, этот закон не столько боролся за качество производимого пива — он имел исключительно экономическую подоплеку: власти сочли безнравственным перевод ценных зерновых продуктов в алкоголь.

В той же Германии, но уже в Баварии в апреле 1516 года с подачи герцога Вильгельма IV местный ландтаг принял закон «О чистоте пива», жестко регламентировавший производство и продажу напитка. В законе были подробно прописаны штрафы за каждое нарушение или отступление от технологического процесса. И штрафы эти были немалые. Закон действовал настолько успешно, что постепенно подобные акты были приняты по всей Центральной Европе. Более того, сегодня в Германии вы не найдете бутылки пива, на которой не будет написано, что оно сварено по закону о чистоте от 1516 года. Любый уважающий себя пивовар, будь это крупный производитель пива или маленькая пивоварня на окраине Мюнхена, подчеркнет: его пиво — «законное».

группы компаний Heineken в России. В результате состав воды максимально приближается к единому стандарту, принятому для того или иного сорта пива. То есть, строго говоря, различия в химическом составе воды доводятся до минимальных (совсем их убрать невозможно даже в лабораторных условиях). Иными словами, качество одного и того же пива не будет отличаться независимо от того, на каком заводе оно сварено.

Это подтверждает и Елена Мазурина: «Имея 10 заводов по всей России с различными системами водоочистки, компания добивается одинаковых стандартов качества воды, которая используется впоследствии в процессе пивоварения. В итоге это вода со стандартными показателями, которые контролируем мы сами в своих аналитических лабораториях, в том числе в центральной корпоративной лаборатории в Амстердаме, а также вода проходит контроль со стороны служб Роспотребнадзора».

Несмотря на то что водоподготовка — вещь недешевая, пивоваренные компании вынуждены регулярно совершенствовать производственные мощности и осваивать новые технологии. «Многომиллионные инвестиции позволили создать на производственных линиях систему контроля качества продукции, обеспечивающую практически стопроцентную гарантию чистоты и качества», — уверяет Борис Баташов. Помимо современного оборудования отечественные компании отрасли первыми внедрили на своих предприятиях международный стандарт качества — ISO 9000. Теперь, подчеркивает президент Всероссийской организации качества Геннадий Воронин, «опускаться ниже изначально установленной высокой планки пивоварам не позволяет конкуренция».

ДЕЛО ВКУСА Что ж, как отмечают сами пивовары, проблем с качеством у них сегодня нет. Что не может не радовать того же рядового потребителя. Остается только один вопрос — вкусовой. А вот здесь все не так просто. Прежде всего потому, что в отличие от качества, которое имеет четкие и жесткие критерии, вкус — понятие абсолютно субъективное. Человек в принципе может сказать, что «это вкусно, а это нет». Но единого стандарта вкуса не существует. Ощущение вкуса — это индивидуальное качество каждого человека. Некоторые люди унаследовали на генетическом уровне определенные гены расстройств восприятия вкуса, поэтому многие напитки им кажутся отвратительными. Другие же, так называемые supertasters (люди с повышенным чувством вкуса), обладают неестественно повышенной концентрацией вкусовых рецепторов, поэтому безвкусное пиво им кажется просто превосходным. Но опять же, что такое «безвкусное»?

«За восприятие вкуса у человека отвечают прежде всего вкусовые рецепторы, расположенные на языке, — говорит психолог Константин Гордеев, — но на вкус могут влиять очень многие факторы, начиная от общего самочувствия человека в конкретный момент и заканчивая временем суток». Так что, когда говорят, что пиво, сваренное по лицензии в России, по вкусу отличается от пива, произведенного на его родине, — это не более чем игра генов и настроения. ■

