



Р.Р. *В какой день ты решил, что будешь варить пиво?*

АНДРЕЙ БОЛТЯНСКИЙ (А.Б.). Какой-то определенный день я не назову. Это было порядка 5 лет назад, когда я плотно увлекся бельгийским пивом. Подумал, почему бы и нет, надо попробовать. Я сразу же решил, что хочу делать что-нибудь необычное. Безусловно, у меня был опыт варки простых стилей. У нас была пивоварня на 100 литров, ее собрал один самоделкин, с ней мы и баловались. Это все и привело к пониманию того, что хочется делать.

Р.Р. *Ваш формат уникален для России. Не страшно было начинать?*

А.Б. Страшно, конечно, но это не значит, что не надо начинать. Если что-то делаешь, то делай так, чтобы было не стыдно

У меня большой опыт, опробовал множество сортов, поэтому научился в голове смешивать вкусы. Понимаешь что с чем можно и нельзя. Во многом это эксперименты

Р.Р. *В вашем пиве можно встретить необычные ингредиенты: айву, кизил, базилик. Как вдохновляешься?*

А.Б. У меня большой опыт, опробовал множество сортов, поэтому научился в голове смешивать вкусы. Понимаешь что с чем можно и нельзя. Во многом это эксперименты. С кизилом я вообще не понимал, что получится. Я просто знал, что он кислый, но сыграл он интересно. В любом случае я жду, когда определенное пиво получится таким, что оно удовлетворит мои вкусовые потребности. Сейчас нарабатывается база вкусов, которые у нас уже есть. Это все небыстро. Есть определенные бочки, в которых получается плюс-минус такой вкус и его можно смешать вот с этим, добавить фрукт и получить какой-то интересный профиль.

Р.Р. *Кто сейчас варит самое интересное пиво?*

А.Б. Безусловно *8barrels*. Мне нравится их подход. Максимально скрупулезно все это делают, очень самокритичные. Это европейский уровень. Думаю, в ближайшее время от них будет много всего интересного. Опять же *Stamm*. Андрей добился постоянства - это самое сложное. Нравятся ребята из *Red Button*, как они себя позиционируют. Не бояться никаких экспериментов, очень нравится их айдентика, как оформляют свою историю. *Big Village*. Эдик отлично стартовал с контрактных варок, а сейчас своя пивоварня. Он погружен в дела с дичью. *Oka River*. Очень похоже на Бельгию. У Вани точно такой же подход, как и у нас. *Zagovor*. Сколько они работают — это фантастика. Постоянно коллабы, переезды, бары. Как? У меня столько энергии нет.

Р.Р. *Куда ехать за классным местным пивом, которого у нас нет?*

А.Б. Если айпиэй и всякие джуси, то США. Перечислить сложно, потому что страна из пивоварен сделана. Уровень недостижимый. *Russian River*, например. Из малоизвестных — *Homage Brewing*, что-то похожее на нашу историю. *Funk Factory Geuzeria*. Если Бельгия, то *De Cam. 3 Fonteynen*, но это уже больше королевская история. Мне нравится, когда есть дух фермы, в своем роде это тоже сельхозпродукция. Обязательно нужно прокатиться по монастырям. Надо сначала освоить классику, а потом уже погружаться в что-то сложное. Ещё *De Dolle Brouwers* и *Alvinne*.

Р.Р. *Про отзывы.*

А.Б. «Я не смог открыть бутылку», «Зачем пробка внутри?» — самые частые. Жалуются, что дорого. Купите американское пиво за 2—3 тысячи. Будет недорого. По-нашему, это нормальная цена с учетом того, сколько этого пива. Я ориентируюсь на свое ощущение. Некоторые пишут: «Зачем столько тратить на русское пиво?». Это же не просто русское пиво. Оно сделано по тем же самым принципам, что и нерусское. Не хочешь — не пей. Не надо забывать, что цена, которую вы видите на полках уже включает в себя наценку дистрибьютора и заведения. Зачастую это весьма ощутимая ее часть.

Р.Р. *Неприязнь к русскому пиву еще жива?*

А.Б. Это скорее не неприязнь, а отсутствие ожиданий, что у нас можно такое сделать. И понятно почему. Кто будет год или два ждать, пока пиво созреет. Наш менталитет слабо позволяет это представить, да и мы сами с трудом это делаем. Это в первую очередь репутация.



**Андрей
Болтянский**
Сооснователь
Double A Brewing

01. Rochefort Trappistes 10

Это мое любимое пиво. Когда попробовал первый раз, не понял как это возможно. Его огромный плюс в том, что из года в год он становится еще интереснее для меня. В нем идеальный баланс. Если траппистское пиво, то Rochefort. Westvleteren гораздо проще, более плоский.



Шоколадный гате.

02. Chapeau Gueuze

Многие скажут, что странный выбор. Он достаточно угловатый и из всех гёзов может показаться менее сбалансированным, но это в нем как раз и нравится. Я чувствую, что он настоящий. Его делает природа. Он остался таким, каким он был в бочке.



Муль-фрит.

03. Vander Ghinste Cuvée des Jacobins Rouge

«Что это такое?» — сказал я, когда попробовал его в первый раз. Я был шокирован. Пью его редко, но всем очень советую. Один из самых зубодробительных представителей фламандцев.



Чечевичный суп.

Р.Р. *Расскажи про само производство.*

А.Б. Первую партию пива, которая стоит в бочках до сих пор, мы варили на собственном оборудовании. У нас был 500-литровый завод и мы вдвоем с Антоном (*прим. пар-тнер*) всем этим занимались. Сами варили, сами разливали по бочкам и ждали. Потом мы поняли, что если заниматься этим в таком формате, то это съест все время, деньги и силы. Все-таки это не основное занятие, а больше как страсть. Поэтому мы продали это оборудование и варим у друзей. Мы получаем сусло, дальше оно едет к нам. У нас помещение, забитое до отказа бочками, там все это и превращается в *Double A*. Сейчас мы работаем над тем, чтобы релиз был не раз в год, а хотя бы раз в 3 месяца. Это инвестиции в долгий ящик, рискуем. Все бочки разные, в новых не факт, что получишь то же самое, что было в других. Варим столько, сколько есть времени и денег. Емкостей достаточно много уже, все заполнить даже не можем.

Р.Р. *Сколько людей работает над проектом?*

А.Б. Мы все делаем вдвоем с Антоном и еще помогает мой брат. Сами разливаем в бутылки. Закрывать вторую крышку доверяем кому-то, но до самого продукта никто кроме нас не дотрагивается. Пивовар я, а Антон вообще ничего не пил, когда мы начинали, но теперь тоже во всем этом плавает. Один бы я не вывез, потому что труд колоссальный. Если бы я знал, я бы может и не начинал. Есть в этом, конечно, много всего приятного, как общение с людьми, признание и самореализация. Когда ты начинаешь, ты совсем не понимаешь, насколько это непросто. Придется ужасно много работать и ждать. Если ты пивовар, то надо постоянно экспериментировать, ездить на фестивали и перенимать опыт, тогда ты будешь на волне.

Р.Р. *Почему вы не варите что-нибудь попроще без выдержки в бочках?*

А.Б. Это наш дух. Без бочки ничего не получится. Она является домом для всей этой флоры, которая заражает пиво и дает ему определенный профиль, который мы ищем. Бочка — это обязательно.

Р.Р. *Откуда пришла идея все выдерживать в бочках?*

А.Б. Спонтанно. Полюбил ламбики, гёзы. Поездил по Бельгии, общался с пивоварами. Заболел этим делом. Подумал, что обязательно надо. Купили бочки, начали пробовать. Конечно, это была авантюра. Я до конца не понимал, что это получится и был критически настроен относительно первого релиза, но вроде его приняли.

Р.Р. *Как ваш первый релиз попал в лучшие бары?*

А.Б. На самом деле, очень просто. Я давно варюсь в этой тусовке, поэтому со многими знаком достаточно давно. Была следующая ситуация: я всем говорил, что у нас пивоварня. А в ответ: «*Да, да. А пиво то где?*». Это продолжалось год-полтора. Уже никто и не верил, что когда-нибудь увидит наше пиво. На БКД мы первый раз представили, а там как раз и все были. После того, как попробовали, вопросов уже не было.

Была следующая ситуация:

я всем говорил, что у нас

пивоварня. А в ответ:

«Да, да. А пиво то где?».

Р.Р. *Будете расширять производство?*

А.Б. Мы в какой-то момент закупили столько бочек, сколько даже не можем обработать. Но если попадается что-то интересное, то берем. Нас устраивает такой формат, поэтому расширяться не планируем. Доходы не покрывают расходы. Это если кому-то кажется, что пиво дорогое. А многим кажется. Оно не просто так дорогое. Человек, который понимает, как это все производится, у него таких вопросов не возникает. Мы даже не считаем, когда это все окупится. Хоть какой-то доход помогает зализывать раны (*смеется*). Сейчас хотя бы перестали вкладывать свои деньги.

Р.Р. *Твоя реакция, когда попали на первое место в рейтинге Untappd?*

А.Б. Было приятно. Я постоянно слежу за этим, знаю что написано в каждом чекине. Обратная связь мне важна. Во многом она бывает необоснованной, но я это связываю с тем, что люди вообще не понимают специфику производства. Губа у всех не дура и народ уже напился всяких американских и бельгийских историй. Все хотят быстро получить подобное, но достичь этого уровня меньше чем за 6 лет — тяжело. Сравнения со старшими товарищами приятны все равно. Часто сравнивают с *Alvinne*. Мы с Гленном (*прим. сооснователь Alvinne*) посмеялись над этим пару раз.

А день этот помню. Ехал в *Петербург* на машине. Было хорошо. Это уже должно было давно произойти, просто было мало чекинов.

04. Lindemans Faro

Нужно быть знакомым с этим стилем - смесью ламбика с сахаром. Кислота сглаживается и получается питкая штука, притом сохраняются все признаки ламбика. Идеально его пить свежим. И обязательно попробуйте фаро от Cantillon.



Молочный шоколад.

05. Dupont Saison

Я считаю, что это, безусловно, один из важнейших базовых стилей бельгийского пива. А это в свою очередь один из его ярких представителей.



Стейк из семги с черным перцем и тимьяном.

06. Zuur Wijn

Это наш эксперимент. Мы осознанно оставили его без газа. Когда мы его блендили, первая ассоциация — розовое хрустящее вино, но при этом кислое. Гибрид пива и вина. С Антоном сошлись во мнении сразу, решили его закрыть так и написать об этом. Но все равно в Untappd прилетало: «С карбо пролет». Это очень удивляет. Почему сложно прочитывать этикетку? Мы стараемся максимально подробно все писать, даже как и с чем его пить. Для меня очень важен момент подачи, я фашист в этой теме. Это играет большую роль во вкусе. Когда ты пьешь из правильного бокала, то совсем иной уровень ощущений. Читайте, что написано на этикетке, и пейте правильно, тогда получите максимальное удовольствие.



Читаем этикетку.