

Р.Р. *Значит крафтовая революция продолжается?*

А.Г. Она превратилась в крафтовую эволюцию. Она есть, она прогрессирует и никуда не делась. Крафтовая революция началась с некоего андеграунда, который занимался крафтом, который варился в собственном соку. Крафтовая революция делалась хипстерами. В свое время всю эту историю хипстеры сделали очень модной. А сейчас хипстеров практически нет. Они эволюционировали, повзрослели. При этом феномен остался, и он никуда не денется, будет расползаться. Медленно, в соответствии со скоростью нашей экономики. Человека, попробовавшего крафт, уже сложно заставить пить что-то другое. Мои друзья меня проклинаят иногда. Раньше могли пить “нормальное” пиво, теперь не могут. Крафтовая игла — она есть. А сама революция как была в маленьком социуме андеграундном, так она и осталась. Частично эта история еще живет. Те же самые Wild Lab, FFF и некоторые другие новые люди — они все еще в андеграунде. Их пьют те, кто не пьет “мейнстримовый” крафт. Там своя экосистема поклонников. А новые идеи, новые имена будут появляться постоянно, потому что это и есть сама суть явления. Я, например, очень люблю Испанию в плане пива. Там есть пивоварня Naparbieg, которая несколько лет подряд была лучше пивоварней Испании, а сейчас — на 20 месте. Сцена постоянно меняется, и это круто. Это не позволяет заскучать.

Р.Р. *Пробовал Контору (новая контрактная пивоварня)?*

А.Г. Пробовал. Во-первых, мне нравится название. Энтузиасты и идейные генераторы, у которых в первую очередь идея, а во вторую очередь — реализация. Когда Артем работал у нас, он меня порой немного ставил в ступор своими идеями, которыми он сыпал, абсолютно не обращая внимания на технологию. Это немного подбешивало, но без этого креатива тоже тяжело. Потому что все равно у тебя в голове рамки о том, что ты можешь сделать, а что не можешь. Когда тебя ставят перед задачей, это совершенно другая история. Мне очень интересно посмотреть, что будет с Конторой. Артем прекрасный генератор идей. Они могут наворотить такого, на что не будут решаться обычные пивовары. Это интересно. Например, у Bottle Share есть условно основной генератор и основной исполнитель, но он тоже генерирует идеи. Это творческий союз. У Bottle Share это классно получилось. У Red Button тоже хорошо получается с идеями.

Р.Р. *Как относишься к слову крафтовый?*

А.Г. Оно заезженное. Когда все начиналось, оно было нормальное, но потом его так замусолили и изнасиловали, что даже как-то жалко подходить. Настолько над ним издевались, что даже не хочется его как-то трогать. Ремесленное тоже не подходит. Я бы просто говорил — классическая современная пивоварня. Есть классическая традиционная, есть классическая современная, а есть экспериментальная современная. И отдельно кисловарни. Может быть, когда достигнем целевых показателей, тоже что-нибудь такое откроем.



Р.Р. *Чем ваше пиво отличается от пива других пивоварен?*

А.Г. Для начала стоит сказать, что я делю пивоварни на подгруппы. Если смотреть на тот же топ-30 Untappd, то там есть несколько категорий пивоварен.

1. Отдельная категория — пивоварни, которые занимаются почти исключительно спонтанным брожением и бочковыми проектами. “Кисловары” — это, соответственно, 8 Barrels, Double A и Oka River, которая сейчас рвется наверх с неистовой скоростью.
 2. Самая сильная — категория “pro”, то есть AF Brew, Zagovor, Stamm — почти небожители. Эти ребята наверху давно, потому что начинали одними из первых и меньше других ошибались. И вряд ли они куда-то денутся.
 3. Яркие энтузиасты/новички — это разношерстная компания из контрактников, домашних и небольших пивоварен, которые в силу размера почти не ограничивают свой полет мысли. Это Wild Lab, FFF, Bottle Share, Rustique Pivasiqie
 4. Тут и субкатегория старых пивоварен, которые неплохо стоят на ногах и потихоньку опускаются в рейтинге из-за появления новых пивоварен: Saldens, Jaws, Victory Art.
 5. И есть довольно разношерстная компания пивоварен, куда входим мы, Plan B, Alaska, Panzer. (Правда Panzer себе в самом начале подгадили тем, что долго переходили на крафт. Они мои больших друзья. Главный пивовар Панзера — Дима, мы с ним вместе учились, только на разных потоках.)
- Но рейтинг — фигня. По философии я разделяю такие группы. С этим можно спорить. Соответственно, если небожители задают вектор, то когорта обычных пивоварен старается балансировать между производством, концепцией и идеей. Мы просто крафтовая пивоварня и основная задача — делать качественный продукт, не отставать от моды и пытаться что-то свое продать. В целом основная задача — это чтобы было постоянно всегда хорошее, интересное и актуальное пиво. То есть мы идем с позиции догоняющих, во многом потому что это вопрос команды. У нас очень маленькая команда, и мы не успеваем все. Поэтому делаем столько, чтоб хоть как-то было нормально. Юрий считает, что быть догоняющим даже удобнее, потому что ты смотришь что куда движется, что заходит или нет. На самом деле, вопрос во времени. Куча задач на мне. На Юре висит и маркетинг, и дизайн, и продажи. Я бегаю с лабораторными вещами, с контролем качества, раздать пинков ребятам, чтобы они разливали все вовремя. Электрику я подключаю, хотя я не электрик. Насос сломался — я его чиню. Нас мало, и мы не успеваем. Идей сварить какие-то сумасшедшие вещи — их много, но реализовывать их банально некому. Я надеюсь, что с нашим ростом, мы условно введем отдельный проект а-ля Selfmade Special Pilot Brew. Туда будем варить то, что интересно. То есть то, что простое (лагеры, браун эли) и что-то совсем замороженное. Примеров не буду приводить, а то еще украдут идею-то. (Смеется.)

1. Beerbliotek Göteborgswits

Охмеленный вит с дыней. Мне он понравился во многом потому, что я в свое время, когда был еще нонеймом, варил бланш с дыней. Я его не охмелял, и он интересен тем, что дыня довольно-таки сладкая история. Она очень хорошо сочетается с охмелением, близким по стилю к NE, и с пшеничной базой. То есть для меня — это сошедшиеся вместе три классные вещи. Я люблю бланш сам по себе или вит, как легкий пшеничный сорт. Я люблю, как дыня сочетается с пшеницей, и мне очень понравилось, как сочетается по сути NE с дыней, и с тем, как он ложится на более классическую базу. То есть этот сорт — питкий, освежающий и при этом удивил своим балансом. Не сносит ароматикой, но можно внюхаться и заметить, что хмель с дыней очень круто переплетаются.

🍷

Панна котта с манго, маракуйей и апельсином

2. Selfmade Rocket Jump

IPA с добавлением большого количества экстракта цедры лимона и лайма. Классический американский IPA. Светлый, сладковатый East Coast. Немного облегченная версия, потому что небольшой процент пилснера в засыпи. Охмеление — Цитра, Каскад, Отанум и иногда вместо последнего — Лемондроп. Я еще не определился, какой хмель лучше, поэтому поочередно закидываю то один, то другой. Это такая классическая крафтовая позиция, как бы забавно это не звучало. Классический крафт. Берешь и пьешь. Вот она — квинтэссенция обычности, но при этом крафтовости. Кстати, к вопросу какая мы пивоварня — мы классическая крафтовая пивоварня.

🍷

Фахитас с курицей и лаймом

3. Founders Breakfast Stout

Потому что Founders делает очень классные темные крепкие сорта. При этом Founders одна из первых американских пивоварен, корни. То, к чему периодически стоит возвращаться. Их брекфаст стаут своим дизайном запомнился многим людям. Я видел дизайн брекфаст стаут еще до того, как узнал о крафте. Я просто не обращал внимания на то, что это. Получается, что самая первая позиция — это что-то максимально крафтовое, экспериментальное, северо-европейское. То есть то, откуда сейчас много трендов идет. Потом классический крафт в двух позициях. Наш Рокет — это классический российский American IPA. Дальше идет среднестатистический американский сладкий стаут. Далее — представитель европейской классики, к которому редко обращаются.

🍷

Тирамису

Р.Р. Почему у кого-то все пиво не ниже среднего, а у кого-то и средним назвать нельзя? В чем секрет?

А.Г. Я бы сказал, что у каждой пивоварни он свой. Например, AF — это чисто профессиональная команда. Кисловарни сюда приписывать вообще нельзя, потому что у них отдельный продукт. Zagovor во многом выезжают за счет того, что у них очень лояльное комьюнити. Они не просто создают пиво. Они создают легенду и тусовку. И хорошее пиво. Профессионализм сюда нельзя отнести, потому что есть пивоварни, где работают профессионалы, но пиво среднее. А есть где работают энтузиасты: тот же Wild Lab и Oka River, а пиво при этом просто великолепное. Тут важна степень родства с пивом, хотя, наверное, и это не то. Просто чувство ингредиентов. Как повар, ты соединяешь ингредиенты так, чтобы это было вкусно. Нельзя просто взять и передрать рецепт, чтоб получилось хорошо. Чтобы самому создать рецепт, нужно понимать, что ты делаешь, и чувствовать, представлять и визуализировать. Ведь у всех разное мышление: кто-то мыслит словами, кто-то образами, кто-то вкусами, кто-то комбинирует. Наверное, от образа, свободы мышления и опыта зависит то, что у тебя будет получаться . Нельзя просто быть профессионалом и автоматически делать хорошее пиво. Иначе те же самые немцы были бы основными источниками вдохновения крафта, а на самом деле это происходит из другой страны. Заинтересованность и разносторонний подход к продукту, представление его.

Р.Р. Насколько важно для пивовара иметь профильное образование?

А.Г. Для того, чтобы варить хорошее пиво, университетское образование не нужно. Университетское образование как таковое нужно для развития мозгов, и это действительно работает. Оно нужно, если ты рулишь пивоварней, потому что там все-таки прививают какое-то понимание. Как минимум тебя могут взять на нормальную пивоварню с таким образованием. Немного учат осознавать процессы, как это все происходит. Профессиональное образование дает больше гибкости и возможности в большем количестве критических ситуаций найти решение. Именно профессиональный кругозор выше. Но в целом — это необязательно, чтобы создавать хорошее пиво. Это удобно и хорошо, если ты работаешь на пивоварне, потому что ты больше знаешь и знаешь, откуда ждать проблем. Потому что те, кто не имеет образования, они как бы плывут по течению. У них то тут что-то сломалось, то там вылезло. Профессиональный пивовар сидит как на иголках и ждет, когда у него там или тут бомбанет, и пытается эти дыры заранее закрывать.

Юра говорит, что, прочитав толстую книжку о том, как ездить на велосипеде, на велосипеде ездить не научишься. Юра, как мудрый магистр Йода, вставляет небольшие фразы. Юра: “При этом у нас была пара ситуаций, когда при возникновении проблем с варкой или с брожением Саша умудрялся исправлять проблемы на лету. И очевидно это было результатом умения рационально смотреть на ситуацию. И наличием красного диплома. Так что Сашино образование - наш ценный актив.”

Р.Р. Кого искать и пробовать?

А.Г. Когда я хожу на те же фестивали, я стараюсь пройтись по тем, кого я не знаю. Не всегда получается что-то хорошее. Вообще, иногда стоит брать себя за шкуру и ради интереса пробовать что-то новое. Алексей Фадеенко, который у нас работает пивоваром, у него условное правило: каждое воскресенье он пьет какой-нибудь шмурдяк или неизвестное пиво, которое раньше не пробовал. Это хорошая история. Если ты ищешь только лучшее, то ты перестаешь воспринимать все остальное. Эта психологическая проблема является источником четвертинок в Untappd. Люди ставят плохую оценку нормальному пиву. Видимо, они никогда не пробовали пиво, которому можно поставить четверть, потому что, в моем понимании, половинку ставишь, когда после пива из тебя выливается, а четвертинку — когда из тебя выливается с двух сторон. Четвертинка — это заражение, самое худшее, что может быть. Не то что невкусное, а просто плохо. Это бывает у всех. Даже у топов. Вещь, к которой мне самому приходилось долго привыкать, и не уверен, что до конца привык — все косячат. Я очень долго себя корил за то, что я накосячил, что-то не доделал, получилось не так хорошо, как я хотел. Не всегда это приводит к позитивной истории. Курс пустырника пришлось пропить, чтобы успокоиться.

Double A, 2013

Double A — это действительно очень круто. У нас есть молодой перспективный сотрудник Дима — человек, который крафт вообще не пил — попробовал Double A и сразу сказал, что это круто. Хотя насколько это далеко от классического пива! А зацепило сразу. Double A, Oka River, 8 Barrels — это все вещи, которые нужно пить всегда. Если оно вышло, его надо пить. За AF уследить можно, но сложно. У них я не помню особо провальных вещей. Допустим, Breeder Reactor, мы бы его включили в подборку, но он кончился. Zagovor. Мое личное мнение — пиво Zagovor нужно пить в их заведениях, потому что Zagovor без заведений и тусовки — это половина. Стоит ощутить именно саму атмосферу. 4 пивовара, Plan B. У всех пивоварен, что есть в топ-50, даже топ-100 найдется что-то достойное. Главное, самоупивцей не стать. Каждый для себя решает. Я как человек, который на самом деле пьет не так много, стараюсь успевать пробовать то, что важно для рынка. То, что вышло крутое, и люди говорят, что это крутое, то я стараюсь это пробовать, чтобы понимать, куда несется наш замечательный паровоз под названием крафтовая революция. Если у человека больше времени или он любит карусели и устраивает дегустации с друзьями, я не вижу проблемы, чтобы раз в месяц пробовать пиво новой пивоварни. Это дает дорогу новым пивоварням. В Америке нет такого, что одна пивоварня которая пришла в самом начале до сих пор считается самой крутой и трендовой. Если следить за европейским и американским рынком, то каждые лет пять топ обновляется, постоянно приходит что-то новое. Это как Пикабу. Можно читать лучшее, а можно залезть в свежее. С пивом то же самое.

4. Weihenstephan Weihenstephaner Korbinian

Доппель дункель вайценбок. Вайнштефан — это старейший институт пивоварения, в котором учат лучших специалистов отрасли, за счет которого существует все остальное. Я не говорю про пивоваров. Большинство крафтовых пивоваров в мире работают на том, что является следствием работы института Вайнштефан, потому что они же и инженеров выпускают, и базовых технологов, и ученых, которые занимаются всем пивом. Без Вайнштефана не было бы современного пива, потому что это главный отраслевой институт планеты, который занимается именно исследованиями, многие сотни лет. Самая старая пивоварня и один из старейших университетов Европы. На самом деле, до них можно доехать на электричке от Мюнхена. У них еще прикольные шкалики продаются. Шнапс из пива. Из классических вайнштефановских вайценов очень

🍷

Запеченный рулет из свинины с яблоками и грецким орехом

5. Rodenbach Alexander

Это не потому что меня зовут Александр. (Смеется.) Просто в обязательном порядке нужен кисляк в подборку. Double A и Oka River кончились, поэтому пришлось выбрать европейскую классику, причем не саму простую, а с изюминкой. Гранд Крю или Карактер Руж — более распространенные. Александра надо поискать.

🍷

Пате из говяжей печени с черной смородиной

6. Zavod x Selfmade Total Collapse batch 1

Мы сварили его аж в декабре 17-ого. Он несколько месяцев стоял в танке, потом залили в бочки из под Чиваса (в них он стоял 10 месяцев), и вот выпускаем. Мы перелили в форфас первую емкость. Разольем ее чисто по бутылкам, может буквально пару кег оставим. Следующую бочку откроем через 2 месяца, когда будет 12, потом 15 месяцев, потом 18 месяцев, а потом подумаем. Может еще подержим. Все будет зависеть от того, насколько оно меняется. Всего было 5 бочек по 400 литров. Опять-таки, Завод — классическая крафтовая пивоварня. Их пьют, они продаются. Мы с ребятами друзья. Мы за то, чтобы пивоварни общались нормально, потому что все мы перед РАРом равны.

🍷

Печенье Альфахор