

Р.Р. *Существуют какие-то ингредиенты, которые нельзя добавлять в пиво?*

А.С. Наверное, что-то ядовитое. Из съедобного даже не знаю. При нужном подходе, если придумать, как это добавить, то можно практически все. Если посмотреть на мировой опыт, то даже с деньгами люди варили пиво. Пока такой проблемы не было. Я не припомню, что было что-то такое, что мы хотели добавить, но по техническим причинам не добавили.

Р.Р. *Что нужно делать пивоварне, чтобы быть среди лидеров в 2019 году?*

А.С. Во-первых, нужно варить изначально качественное пиво. Скорее всего должен быть какой-то опыт. Как заходили пару лет назад — методом проб и ошибок — сейчас уже не поможет. Нужно сразу бомбить хитами. Поймать волну и варить самое востребованное пиво, притом качественно.

Р.Р. *Почему у вас это получилось?*

А.С. Мы начали варить что-то нестандартное, чего вообще не было на рынке. И за счет этого наверное так и получилось.

Р.Р. *Кто запомнился в этом году?*

А.С. Бочковые проекты, как я уже говорил. Stamm — по сравнению с прошлым годом было очень много интересных сортов. Из новых выстрелил Wild Lab. Варят отличное, интересное и вкусное. Никаких нареканий. Еще одна пивоварня из Челябинской области — Ostrovica, тоже удивила меня. Хотел бы их отметить. Они не очень известны в Москве, в биргик среде, но у них есть достойные вещи.

Р.Р. *Что не попало в подборку?*

А.С. Я хотел добавить сорт, который уже был в прошлом году. Сезон с виноградным сусликом от Big Village. К сожалению, не было достаточного количества. Хотел еще Black Fuel от Бакунин. Редкий сорт империял блек айпиэй. Мало, кто его варит. Мне нравится сочетание хорошего охмеления и темных солодов на крепкой базе. Незаслуженно редкий. Конечно, сорт неоднозначный и не всем нравится, но я советую присмотреться.



Алексей Сазонов

главный пивовар и
сооснователь
Bottle Share

4. Stamm Beer X XP brew Back to the roots

Интересная коллаборация Stamm и XP на тему бельгийского фермерского пива. Эль сброжен блендом из дрожжей и бреттономицетов, что дало поистине классический аромат и вкус. А сухое охмеление американским хмелем Simcoe сделало это пиво максимально необычным.



Салат из креветок с луком, болгарским перцем, помидорами и куинном

5. Bottle Share Wrong Way - Coconut Bay

Это наш проверенный сорт, который имеет довольно высокие рейтинги. Знаком многим. Этому сорту как раз исполняется два года. Первую варку мы делали в ноябре 2016 года и в декабре он был готов. Варим практически без изменений. Наш самый узнаваемый сорт.



Печенье с арахисовой пастой



**РЕНА
РДСК**

beer service



1. Oude Kriek Boon

Это один из лучших криков, которые несложно достать на рынке. Один из тех криков, который мне нравится. Это не сладкая вишневая водичка, которую называют криком. Это именно пиво дикого брожения с добавлением настоящей вишни и долгой выдержкой.



Запеченный гусь

2. St-Feuillien Triple

Я всегда был неравнодушен к бельгийским сортам. И мне кажется, что этот трипель — эталон стиля. В меру сухой, с остаточной сладостью. Пьется довольно легко, несмотря на градус.



Кассуле

3. Ostrovica Oatmeal Cafe: Blueberry

Хотел бы дать людям попробовать эту пивоварню. Стаут с насыщенным вкусом черники, хорошо сбалансированный. Подойдет для любого вечера.



Тарт с малиной

Р.Р. *Ровно год назад мы делали подборку с Маратом (второй сооснователь Bottle Share), а теперь с вами. Что изменилось за этот год в индустрии?*

А.С. В Российском крафте вышли в народ все дикие проекты: 8 Barrels, Double A. В прошлые года она готовились, выдерживали, то в этом году все представили. Наверное, это было самое значимое на русском крафтовом рынке. Еще один тренд этого лета и даже года — охмеленные, мутные нью ингланд айпиэй.

Р.Р. *Вы планируете свой дикий проект?*

А.С. На данный момент не имеем такой возможности по таким длительным проектам, поэтому ближайший год точно ничего не будет.

Р.Р. *Зачем пивоварам открывать свой бар?*

А.С. Бар мы открывали как лицо пивоварни, чтобы как можно больше людей могли познакомиться с нашим пивом. У нас небольшие объемы и варки время от времени. Часто возникает ситуация, что люди хотят попробовать наше пиво, спрашивают, где это можно сделать. А мы не можем проконтролировать, где оно сейчас есть. Это то самое место, где можно гарантированно найти наши актуальные сорта.

Р.Р. *В вашем баре бывает такое, что “опять пить нечего”?*

А.С. (Смеется.) Такое бывает к концу выходных. Мы стараемся за неделю очень сильно загрузить холодильник, в основном новинками. У нас в принципе нет какого-то постоянного ассортимента, может процентов 20, которые более-менее стоят. В основном это бешеная ротация.

Р.Р. *У вас за последние полгода вышло 3 новинки, значит все время съедает бар?*

А.С. Да, очень много времени и сил отнял запуск бара, но мы наверстываем упущенное. В конце декабря или начале января выйдут две новинки. Следующий год будет намного больше наполнен новыми сортами.

Р.Р. *Пиво с дошираком. Что это было?*

А.С. Это было just for fun. Мы иногда делаем такие варки. Зацепились за идею, почему бы не сварить пиво с лапшой. К нам подошли ребята — адепты пастафарианской церкви: “Вы прикольные, варите классное пиво, давайте чтонибудь сделаем вместе”. Мы ответили: “А давайте сварим с лапшой, почему нет”.

Сама по себе лапша это несоложенная пшеница, то есть мука и все. Да, у этого пива вкус как у несоложенной пшеницы, что дает телу легкость. Больше она ничего дать не могла. Мы не добавляли специи, это не было самоцелью.