



Р.Р. *Чем белорусские потребители отличаются от российских?*

А.Ф. Белорусы никогда не отставали. У нас Европа под боком. Ты сел в электричку и приехал в Вильнюс, сел на поезд — и в Варшаве. Польша гораздо раньше начала крафтовое движение. Первые фестивали проходили на огромных площадках. Те же поляки опередили Россию в плане бочек на 2 года. Они сильны в балтик портерах, у них нет конкурентов в мире. Если взять тот же Живиц — производство размером с Балтику, но они выпускают шикарный балтик портер. Белорусы более мобильны.

Р.Р. *Что должно случиться, чтобы ты ушел в другую сферу?*

А.Ф. Ничего. Мне это нравится. Я с удовольствием закончил карьеру программиста и окунулся в мир пива.

Р.Р. *Что такое “шпоньк”? (прим. В своих чекинах Алексей иногда пишет это слово).*

А.Ф. Это чекин нового пива, которое никто не чекинил. (Смеется.) Рекламный чекин. Выходит новое пиво, оно заводится в тапок, и я его первым отмечаю.



**Алексей
Фадеев**
Сооснователь
Midnight Project



Р.Р. *Расскажи, как начался твой пивной путь.*

А.Ф. Моя любовь к пиву началась в 1998 году. Тогда я попробовал свой первый крафт — это был Torpedo IPA от Sierra Nevada. Для меня это было очень горькое и неприятное пиво. Когда брат сказал мне, сколько это пиво стоило, я ему ответил, что за эти деньги можно купить сикспак Bud. (Смеется.) Потом я некоторое время находился в Бельгии, там пристрастился к бельгийскому пиву. К сожалению, в России и Беларуси бельгийское пиво не очень актуально.

Всю жизнь я работал программистом. В 2013 году мне предложили стать пивоваром. Увлекался пивом, ходил на всякие мероприятия, пивные презентации, очень интересовался этим вопросом, были домашние варки, больше года уже активно пользовался Untappd. Мне предложили, и я ушел в эту индустрию. Так называемый дауншифтинг.

Р.Р. *У тебя не было никакого пивоваренного образования?*

А.Ф. Нет.

Р.Р. *До 2016 года ты был участником другого проекта — Brew Team. Но тогда ваше пиво не оценивали так же высоко, как пиво Midnight (основанный в 2017). Что изменилось?*

А.Ф. В России гораздо проще с сырьевой базой. Дешевле само по себе контрактное пивоварение. Тут ты можешь позвонить любому дистрибьютору солода и хмеля, сказать, что тебе нужно то и это, и на следующий день все привезут. В Беларуси это так не работает. Хмель надо покупать в другой стране, везти через границу. Солод можно использовать только тот, что есть на пивоварне. И у всех он один. В России у тебя развязаны руки. Ты можешь выбрать любого интересного производителя. Из-за того, что у тебя меньше стоимость контракта, ты можешь использовать какое-то дополнительное сырье. Больше хмеля или какого-нибудь пюре. На старте была проблема в том, что наше пиво очень дорогое. Люди не понимали, почему бокал пива стоит, как 3 литра обычного пива в разливке. Сейчас, конечно, комьюнити выросло.

Р.Р. *Что есть главная причина — это сырье?*

А.Ф. Недостаток сырьевой базы. Сюда же и дрожжи, и какие-нибудь фрукты. Наш первый сорт был саур эль с грейпфрутом. Покупали их сами, руками выжимали на домашней соковыжималке и задавали в пиво. Здесь это гораздо проще. Ты можешь позвонить в компанию, которая занимается поставкой сока или пюре, потом добавить его в пиво и все.

Р.Р. *Как ты сам оцениваешь ваше пиво?*

А.Ф. Редко, когда пиво нравится. Всегда есть какие-то вопросы. В 2012 или 2013 году я попробовал миккеллеровский витбир с огурцами, и для меня это был разрыв шаблона. Как так в пиве огурец? Коллега сварил дома, а потом и повторили с ним ту варку, это был сезон с теми же огурцами. Один из всех сортов, который мне очень понравился.



1. Big Village Рефракция

Это, пожалуй, лучшая пивоварня, которая варит пиво в бельгийском стиле. Это пиво еще никто не пробовал, но я абсолютно доверяю Эдуарду, фейла не будет. Человек заморачивается по поводу бельгийских штаммов дрожжей, очень хорошо разбирается в бельгийской школе пивоварения.



Гауда из козьего молока

2. Midnight Project X Mikkeller X Selfmade Brewery Zhigulikkeller

Тут все понятно, особых комментариев не требуется. Наш коллаб с Миккелем. Первое пиво, которое пошло в бутылку.



Все, что угодно, кроме сушеной рыбы

3. Mikkeller X Golubchik Maybe Yes, Maybe No

Парни, которые взорвали Youtube. Это первые ребята из России, с которыми сварил пиво Миккель. А это всего лишь второй их сорт.



Греческий салат

Р.Р. Но в то же время это пиво оценили ниже других ваших сортов.

А.Ф. Да. Люди не поняли. Возможно в то время они не были готовы к такому. Я отдавал пробники в Россию, людям нравилось — был хороший фидбэк. Беларуси, к сожалению, нет.

Р.Р. ВВ одном интервью предположили, что ваш рейтинг обязан Белорусской Карусели (прим. белорусское сообщество биргиков). Что думаешь по этому поводу?

А.Ф. Это всего лишь 10 человек. Оценки пошли после хайпа, который поднялся в России. Я увидел, что мы вылезли в топ, и сказал своему коллеге: “Молчи, работаем дальше.” После этого начало гореть у некоторых людей. Белорусская публика Untappd довольно лояльная. Те же поляки и литовцы тоже топят за своих. Все началось после РИСа. Притом это был не первый РИС на территории Беларуси. Мы сварили две версии, одна была с перцем — Нага, вторая — без всего. Мы ни за кем не ходили и не просили.

Р.Р. Почему Миккель приехал в Беларусь и сделал с вами коллаборацию?

А.Ф. Я шел к этому пять лет. Сначала трудоустройство пивоваром. Я писал ему на фейсбуке, потом перешел на другую пивоварню, опять писал письма, потом организовали контрактную пивоварню, опять письма, потом перешел на Selfmade. Потом у нас была небольшая пауза в связи с моим переездом — полгода ничего не выпускали. Решающим фактором было открытие бара Миккеллер в Варшаве. Я ему написал, что приеду, давай пообщаемся. Он ответил: “Приезжай”. Я взял своего коллегу, Громова, мы приехали, детально обсудили, пожали руки и уехали. Коллаб должен был быть гораздо раньше, в ноябре, но у него мало свободного времени.

Р.Р. Как проходят такие коллаборации? О чем заранее договариваетесь?

А.Ф. Мы в Варшаве определились. Да, сорт выбрали не очень популярный, и он не зайдет биргикам. Я знал, что он не выстрелит. Но ему было интересно сварить в новой стране что-то необычное. У него в планах посетить и Грузию, и Украину и сварить что-то местное.

Р.Р. Ты работал пивоваром на Selfmade. Что входило в твои обязанности?

А.Ф. По началу нас было двое, потом остался я один. Мой коллега ушел, и на мне была вырка. Я варил все пиво, для контрактников тоже. Варочный и все танки были за мной. Охмеление, перекачка, добавление пюре и мойка танков. По началу на розливе помогал. Все 10 танков я вел.

Р.Р. Рецепты тоже?

А.Ф. Есть технолог — Громов, и были его рецепты. Но если мы что-то собирались варить, то мы это вместе обсуждали.

Р.Р. В то же время Selfmade не входит в топ-35 мирового рейтинга. Почему?

А.Ф. Midnight — это история не про деньги. Мы ничего не зарабатываем. У нас тот же РИС, грубо говоря, в ноль вышел. Он очень дорогой, и это был некоммерческий проект. Сейчас уже начнем уходить в коммерцию. Была задача выпустить хорошее пиво, не жалея ингредиентов, получить минимальную маржинальность. А Selfmade — это уже бизнес.

Р.Р. Насколько для пивоварни сейчас важен рейтинг?

А.Ф. Тут даже не рейтинг. Продавать пиво должен сам пивовар, а не маркетолог. Он должен общаться с теми же пользователями Untappd, с обычными потребителями. В Беларуси по началу было 3 антаптцика, и мы многих посадили на иглу, очень большое комьюнити. Человека знают, можно всегда подойти и спросить. У нас всегда были презентации, и за счет этого поднимали лояльность. И старались выпустить хорошее пиво, конечно же.

Р.Р. Что такое пиво на 5 баллов?

А.Ф. (Смеется.) Если применимо к региону, где оно варилось, то это что-то новое. Какой-то необычный стиль. Опять-таки полностью в стилистике без понятия “мне это не нравится”. Первое такое пиво могут и засрать, а может стать высоко рейтинговым.

Р.Р. Почему ты не ставишь оценки?

А.Ф. Тяжело, когда ты за вечер выпиваешь море пива. Полтора года назад я перестал их ставить. В угаре сидишь и здраво не можешь оценить. Для меня Untappd стал записной книжкой. Но вот сейчас столкнулся с выбором пива, что мне понравилось. Что-то определенно нравилось, но не могу найти по своему рейтингу. Плюс тоже не хочешь обижать людей. Есть вопросы к некоторым пивоварням, смотришь — оценки высокие, а для меня это — ни о чем.

Р.Р. Какое пиво тебя максимально поражало?

А.Ф. Big Village. Это самая недооцененная пивоварня. Сварить Бельгию лучше, чем Эдик, никто не сможет. Их я могу выделить.

Р.Р. Кого еще можно отметить в России?

А.Ф. Stamm. Они хороши и в РИСах, и в нью ингландах. Косяковых варок у них не было. Хороши в кисляках. Отдельный их проект — это очень неплохая история.

4. Red Button Snarl

Это тоже новинка, и я его еще не пил, но в последнее время мне нравятся их кислые сорта. Плюс подкупает необычный формат банки, для кисляков он подходит. Пиво не будет портиться из-за света. (прим. Обратите внимание на срок годности. Такой же должен был быть у “Осеннего наслаждения” из предыдущей подборки).



Слишком сложное

5. Brewlok Цветаева

Все томики мне всегда нравились. Пробовал Цветаеву еще из бочки, молодое. Уже тогда был впечатлен.



Сыр с винной коркой наподобие Монт Вюлли

6. Stamm Sour Guava Party

Stamm умеют варить во всех стилях. Именно этот сорт тоже пока не попробовал, но уверен, что всем понравится.



Паровая булочка бао с заварным кремом и манго