

# Пиво — это холод, солод и совесть пивовара

В пивоварении существует одна древняя пословица, и любой, кто занимается этим делом или хотя бы знает о пиве не понаслышке, — с нею знаком. Звучит эта пословица так: «Пиво — это холод, солод и совесть пивовара».



то, по сути — рецепт пива: просто добавьте воду и хмель. И именно сегодня эта фундаментальная пивоваренная пословица приобретает новые краски, потому что набирает популярность любительское пивоварение. Сам по себе наш процесс — это нечто удивительное, таинственное, наделенное огромным риском неудачи — и то, что он в наши дни притягивает к себе все больше людей, это поистине феноменально. Пивовары-любители варят, бродят, экспериментируют, получают удовольствие и удовлетворение от этого процесса. И, поверьте, мне весьма знакомы и прекрасно понятны их ощущения и стремление — ведь холод и солод это одно дело, а вот совесть, как вы понимаете, куда более серьезный и сложный механизм.

Рост интереса к малому пивоварению свидетельствует о том, что у потребителя пенного напитка меняется культура потребления. Мне неведома сложная

«рука рынка» или глобальная политика — но я вижу, что именно в нынешнюю эпоху — годы кризисов, войн и экономических сложностей — наши люди внезапно захотели пить действительно качественный, обладающий высокими дегустационными свойствами продукт, а не просто горькую спиртосодержащую жидкость в красиво упакованной бутылке.

Наша компания «Объединенные частные пивоварни» в своей работе руководствуется главным принципом — наша продукция должна быть лучшей. Вы спросите — среди кого? Я отвечу — прежде всего среди себя же. Представьте себе постоянный процесс самосовершенствования: сегодня вы сделали какую-то работу быстрее, завтра — лучше, послезавтра — лучше, быстрее и более изящно, и так далее. У нас в компании говорят так: «если сегодня ты лучше, чем вчера, значит, завтра ты станешь лучше, чем другие».

Что нам помогает постоянно самосовершенствоваться? Ну, прежде всего — любопытство. Производство нашего пива основано на фундаментальных,

классических принципах мирового пивоварения. И мы всегда пристально следим за всеми новыми трендами в европейской пивоваренной индустрии, в технике и технологии. Ездим по выставкам и фестивалям, знакомимся с новыми сортами, рецептами, технологиями, в общем, мы очень любопытные ребята.

Второй залог успеха нашей компании — это высококвалифицированные кадры. Знаете, один из героев одного культового фильма как-то среди прочих кадров сказал: «в мире нет ничего более заразного, чем идея». Мы с ним согласны. У нас работают не просто близкие по духу люди — у нас работают люди, зараженные общей идеей. А это поистине фанаты, иногда даже фанатики, я сам, наверное, такой. Именно такие люди — всегда профессионалы своего дела, самые настоящие. Наши пивовары-технологи участвуют в международ-

**Алексей Коростелев**  
Генеральный директор  
ООО «Объединенные частные пивоварни»,  
кандидат технических наук, доцент  
кафедры  
«Технологии броидильных и сахаристых производств»  
Воронежского государственного университета инженерных технологий,  
Эксперт Системы Сертификации ГОСТ Р в области подтверждения соответствия: минеральных вод, пивобезалкогольной продукции, винодельческой продукции, ликероводочной продукции.

ных семинарах, специализированных европейских выставках, посещают зарубежные пивоваренные заводы в рамках обмена опытом — как уже сказано выше, любопытство — это наша ведущая черта.

Третьим краеугольным камнем в основе нашего фундамента является планирование и постоянные реинвестиции. На основе накопленных знаний ежегодно утверждается инвестиционная программа по техническому перевооружению предприятия, в рамках которой мы закупает, монтируем и вводим в эксплуатацию современное технологическое оборудование, одно из лучших в мире, между прочим. В результате реконструкции на одном из этапов в этом году специалистами нашего предприятия была введена в эксплуатацию сложнейшая многоступенчатая система водоподготовки. Мне трудно объяснить это простыми словами, но чтобы читателям было понятно сравнение — это как будто с одной стороны льешь спирт с водой, а с другой стороны выходит семнадцатилетний «Балвени», причем как будто налитый из лучшей бочки. Полученная после обработки пивоваренная вода по своему химическому составу практически идентична воде города Пльзень, того самого, который по праву считается пивоваренной столицей Чехии. Между прочим, именно из этого города произошел о известный сорт пива Pilsner.

Четвертой основой нашего успеха являются наука и ингредиенты. В производстве используется только натуральное, высококачественное европейское



к запуску в промышленное производство новых сортов и видов продукции. Вот это подразделение и занимается тестированием различного традиционного и инновационного сырья, созданием уникальных купажей, рецептур, в общем, задела будущих напитков. По результатам экспертной оценки и потребительской дегустации принимается решение о запуске наиболее удачных образцов в промышленное производство и как следствие — довольные улыбки наших потребителей.

Наконец, наш пятый секрет, который весьма прост — мы не зазнайки. Несмотря на совершенство технологического процесса, специалисты компании успешно развивают научную деятель-

анализа. В довершение сказанного, могу отметить, что у нашей компании отсутствует какая-то повседневная цель получить сверхприбыль за счет экономии на технологиях, оборудовании, сырье и кадрах. Мы всегда стараемся стоять лицом к нашему благодарному потребителю и делаем все для удовлетворения его самых утонченных и изысканных вкусовых предпочтений. История компании такова, что даже в самые трудные времена, мы всем коллективом дружно подтягивали пояса и за свои качество и совесть стояли насмерть. Без шуток, поэтому у нас остались только самые преданные делу профессионалы, которые знают — совесть механизм сложный, ею нужно дорожить. ●

**У нас говорят так: «Если сегодня ты лучше, чем вчера, значит, завтра ты станешь лучше, чем другие.»**

сырье. Все сырье и материалы проходят жесточайший входной лабораторный контроль. Представьте себе, только пивоваренный солод исследуется на двадцать различных показателей. И представьте себе, каждый из этих показателей впоследствии влияет на качество готового напитка.

Мы очень креативные и любопытные, поэтому у нас в структуре производственной лаборатории создан специальный инновационный отдел, так называемая, «лаборатория Икс», который занимается разработкой и подготовкой

ность. В рамках научно-производственного сотрудничества между ООО «Объединенные частные пивоварни» и «Воронежским государственным технологическим университетом инженерных технологий» в 2011 году на базе нашего завода был создан филиал кафедры «Технологии броидильных и сахаристых производств». К нам приходят молодые специалисты, которые, еще будучи студентами, имеют возможность в рамках практического курса получить реальный опыт пивоварения, физико-химического и микробиологического



Воронеж, ул. Урюковского, 4а  
тел. +7 (473) 2-296-596  
www.ochp.ru