

BEER

Weekly

НОВОСТИ
ПИВНЫЕ СОБЫТИЯ
ПИВНЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ПИВНОЙ ТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ПИВНЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИВНОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 1 (23)
Февраль – Март 2021

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге снова пройдет Craft Event

22 и 23 мая в Санкт-Петербурге, в творческом кластере «Севкабель Порт», состоится ежегодный фестиваль крафтовой культуры Saint-Petersburg Craft Event.

Стремительное развитие новой концепции пивоварения в России привело к оригинальной идее создания фестивального пространства крафтового искусства. Идеологом фестиваля крафта выступает компания «Светлая Музыка» – лидер в организации мероприятий любого масштаба и тематики. Saint-Petersburg Craft Event традиционно представит как уже полюбившихся производителей, так и новых крафт-энтузиастов. Фестиваль пройдет на берегу Финского залива, в самом популярном творческом кластере города «Севкабель Порт», на территории клуба-фестиваля «Морзе». Крафтовое пивоварение относится к новейшей истории гастрономической российской культуры. В ее основе лежит авторская рецептура, творческий подход и огромная любовь к делу. Неожиданные эксперименты и коллаборации, лимитированные выпуски и эксклюзивные новинки ежегодно собирают на фестивале тысячи почитателей пива «с характером»: ведь некоторые сорта крафта удается попробовать только на Saint-Petersburg Craft Event!

Подробнее: <https://spbcraftevent.ru>

РОЛАНД ДЕМЛЯЙТНЕР: «МНОГИЕ НЕМЕЦКИЕ ПИВОВАРНИ МОГУТ СТАТЬ БАНКРОТАМИ!»

Из-за пандемии продажи пива у немецких пивоварен в 2020 году упали в среднем на 19%, а в некоторых небольших компаниях падение достигает 50–70%. 91% немецких пивоваров опасается волны банкротств в отрасли из-за закрытия многочисленных ресторанов и отелей, которые являются для них основным каналом сбыта. О том, какая ситуация сложилась сегодня на пивном рынке Германии, газете Beer Weekly рассказал Роланд Демляйтнер – управляющий Союза независимых пивоварен Германии, Private Brauereien Deutschland e.V., объединяющего около 800 пивоварен, основатель одного из крупнейших пивных конкурсов «Пиво – звезда Европы».

– Что собой сегодня представляет Союз независимых пивоварен Германии (Private Brauereien Deutschland e.V.)? Какова его структура и сколько пивоварен он объединяет? В чем его отличие от аналогичных объединений пивоваров в Германии?

– Союз независимых пивоварен Германии – это ассоциация маленьких и средних независимых производителей пива, включающая в себя около 800 членов.

(Продолжение на стр. 2)

иональный Союз производи-
ячменя, солода, хмеля и
безалкогольной продукции
ведущим отраслевым и одним
йших Союзов АПК Российской
объединяет свыше 500 компа-
йских и иностранных участников
нной цепи «пивоваренный
во»:

екционеры и семеноводы
ризводители ячменя
ицы, хмеля и соло
Пивобезалкоголь
родукции
Ведущие пр
научно-иссле
институты



СОБЫТИЯ



Союз производителей ячменя, солода, хмеля перенес свои мероприятия на осень

Правление Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции приняло решение о переносе нескольких мероприятий, проводимых под его эгидой, на октябрь 2021 года.

В связи с введенными ограничительными мерами по недопущению распространения коронавирусной инфекции, включая действующий запрет на въезд иностранцев в Россию, и неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановкой на осень будет отложено проведение V заседания Дегустационного жюри российского конкурса пивоваренной продукции «РОСГЛАВПИВО» – Главное Пиво России, XI Международного форума «Винодельческая и пивоваренная отрасли РФ – 2030: Взгляд в будущее» и V Конкурса красоты «Пивная краса России».

Мероприятия пройдут 14-15 октября 2021 года в Московском государственном университете пищевых производств.

Подробнее о конкурсе:

<https://rosglavpivo.com/ru/>

• 18–20 МАЯ, 2021 •



С 18 по 21 мая 2021 года в Сочи, в выставочном центре Гранд-отеля «Жемчужина», состоится XXX юбилейный Международный форум «Пиво-2021».

В СОЧИ ПРОЙДЕТ ЮБИЛЕЙНЫЙ ФОРУМ «ПИВО-2021»

В рамках форума «ПИВО-2021» с 18 по 20 мая пройдут международная выставка «Пиво» и фестиваль «Море пива в Сочи». Кроме того, участников ожидает международный конгресс производителей напитков «Новые решения и вопросы регулирования рынка, современные технологии производства и актуальные маркетинговые стратегии». Это мероприятие включает в себя научные конференции, дискуссионные круглые столы, семинар «Школа пивоваров», обучающие семинары, презентации. И, конечно же, форум «ПИВО-2021» невозможно представить без международного дегустационного конкурса пива, безалкогольных напитков, сырья и оборудования. Вместе с тем в программу

включены юбилейные торжества в честь 30-летия выставки. А на 21 мая запланированы командные игры «День Пивонерии».

В этом году в честь юбилея Международный форум «ПИВО» ждут обновления. Уже открыт для посетителей обновленный сайт форума <http://beersochi.ru/>.

Кроме того, участники выставки «ПИВО-2021» смогут воспользоваться услугой «Открой свой сайт на сайте форума!», которая подразумевает создание индивидуальной страницы компании в разделе «Участники мероприятия» на главной странице официального сайта форума. Количество мест ограничено. Новый формат участия в форуме

– ПРЕМИУМ-ПАКЕТ!

Также организаторы предлагают принять участие в мероприятиях «ПИВО-2021» в любом другом удобном формате. Например, стать партнером форума с выделенным статусом (Партнерский пакет) или разместить стенд в выставочной экспозиции форума и фестиваля (схема 2021).

О том, как подать образцы на ежегодный дегустационный конкурс пива, безалкогольных напитков, сырья и оборудования, награды которого признаны участниками отрасли самыми объективными и престижными в России, можно узнать из раздела «Положение о конкурсе». Кроме того, экспоненты смогут организовать собственное

мероприятие в рамках деловой программы форума, с деталями которой можно ознакомиться в разделе «Программа».

Организаторы предусмотрели и время для отдыха. Приятно провести время в неформальной обстановке среди единомышленников помогут командные игры «День Пивонерии».

Возможно также совместить несколько вариантов участия.

Подробнее о форуме на официальном сайте:

<http://beersochi.ru/>

Заполнить заявку на актуальные даты (или переоформить уже имеющуюся) можно по ссылке:

<https://www.soud.ru/users.php>

НОВОСТИ



Конкурс «Росглавпиво» пополнился новыми категориями

Организаторы конкурса «Росглавпиво» – Главное Пиво России 2021» приняли решение о расширении числа категорий пива, которые могут быть заявлены для участия.

В число новых категорий конкурса вошли: «Инновационное», «Экспериментальное» и «Домашнее пиво».

Категория № 26.

«Инновационное пиво»

Сорта пива, не подходящие ни под одну из категорий 1-25 конкурса, произведенные с использованием новейших и инновационных технологий пивоварения, предназначенные для коммерческой реализации.

Категория № 27.

«Экспериментальное пиво»

Сорта пива, любой категории 1-26 конкурса, произведенные в экспериментальном порядке, с использованием новейших и инновационных технологий пивоварения, не предназначенные для коммерческой реализации.

Категория № 28.

«Домашнее пиво»

Сорта пива, любой категории 1-27 конкурса, произведенные на «домашнем» пивоваренном оборудовании энтузиастами и любителями пивоварения. Напомним, что дегустация образцов пивоваренной продукции, заявленной на конкурс пройдет 14-15 октября 2021 г. в комплексе зданий Московского государственного университета пищевых производств, совместно с XI международным форумом «Винодельческая и пивоваренная отрасли РФ – 2030: Взгляд в будущее».

Подробнее о конкурсе:
<https://rosglavpivo.com/ru/>



(Продолжение, начало на стр. 1)

Все участники – семейные пивоварни, действующие в основном в регионах. Более того, они абсолютно независимы от крупных пивоваренных групп. В этом и есть главное отличие нашего союза от других пивоваренных объединений Германии.

– Какую долю занимают сегодня пивоварни, входящие в Private Brauereien Deutschland e.V., на немецком рынке и каков их суммарный объем производства?

– Участники Союза независимых пивоварен Германии занимают около 18% рынка производства пива внутри страны.

– Продукция участников вашего союза потребляется только на внутреннем рынке или осуществляются поставки за границу? Каково соотношение этих объемов?

– В основном наши участники поставляют свою продукцию на немецкий рынок. Однако некоторые из них также занимаются и экспортом. Правда, объем экспортных поставок пока составляет менее 5%.

– Каковы основные каналы продаж у пивоварен, входящих в ваш союз? Это только HoReCa или присутствуют и продажи в ритейле? Можете ли назвать соотношение этих каналов?

– Наши пивоварни отличаются друг от друга по структуре своего сбыта. Многие из них работают только с локальным бизнесом и могут, например, содержать собственный ресторан или даже отель. Однако большинство из них поставляют свои продукты в ритейл и гастрономию. Объем продаж в рознице в среднем составляет около 70%.

– По данным немецких СМИ, из-за пандемии продажи пива у местных пивоварен в 2020 году упали в среднем на 19%, а в некоторых небольших компаниях падение продаж достигает 50–70%. Насколько верна эта информация? Какой спад

РОЛАНД ДЕМЛЯЙТНЕР: «МНОГИЕ НЕМЕЦКИЕ ПИВОВАРНИ МОГУТ СТАТЬ БАНКРОТАМИ!»

продаж вы наблюдаете у пивоварен, входящих в ваш союз?

– В 2020 году общий объем продаж пива в Германии снизился на 6,1% по сравнению с 2019 годом. Что касается малых и средних пивоварен, то традиционно их доход в большей степени идет из сектора HoReCa. В этом году они потеряли от 20 до 40% своего производства пива.

– По данным Федерального статистического управления (Destatis), спад продаж пивных напитков, представляющих собой смесь пива с лимонадом, колой, фруктовыми соками, гораздо меньше, чем спад продаж пива. Чем, на ваш взгляд, вызвана эта тенденция?

– Да, это правда, что продажи пивных напитков, которые представляют собой смесь пива с лимонадом и другими добавками, снизились меньше, чем продажи пива. Причина этому – прекрасное лето в Германии. В летний период у нас открылись магазины, и большинство людей в это время года предпочитало пивные смеси.

– 91% немецких пивоваров опасается волны банкротств в отрасли из-за закрытия многочисленных ресторанов и отелей, которые являются для них основным каналом сбыта. По опросу Немецкой ассоциации пивоваров, 79% производителей пива в Германии считают помощь федерального правительства недостаточной. Расскажите о том, какую поддержку от государства получают участники вашего союза? Достаточно ли ее для выхода из сегодняшнего кризиса?

– По причине закрытия магазинов, ресторанов и гостиниц на фоне тех событий, которые происходили в Германии из-за пандемии, с тяжелой ситуацией в большинстве своем столкнулись малые и средние пивоварни. Финансовая поддержка, предоставляемая правительством Германии, совершенно недостаточна. Большинство пивоваренных заводов поддерживаются только краткосрочными льготами



и долгосрочными кредитами. Если локдаун продолжится – мы опасаемся того, что многие немецкие пивоварни могут стать банкротами!

– Какие меры поддержки от государства, на ваш взгляд, необходимы для улучшения ситуации на рынке?

– Безусловно, необходимо, чтобы малые и средние пивоваренные заводы получили финансовую компенсацию от государства за потерю продаж во время закрытия предприятий HoReCa.

– Вы являетесь одним из организаторов конкурса European Beer Star. Будет ли он проводиться в 2021 году? Какие изменения в его про-

ведение может внести пандемия? К примеру, Meininger's Craft Beer Award перешла в новый формат и с начала этого года проводится ежемесячно.

– Точно известно, что конкурс European Beer Star состоится в 2021 году. Мы думаем, что могут возникнуть некоторые трудности с приглашением на дегустацию пива международных судей, так как сейчас путешествия очень ограничены. Однако в целом мы не планируем каких-то модификаций данного конкурса.

– Во всем мире до пандемии активно росла популярность крафтового



Инновационная портативная лаборатория SMART ANALYSIS BEER

для контроля процессов брожения и качества пива

Наборы для проведения анализа процесса брожения

- L-Молочная кислота
- D-Молочная кислота
- Альфа аминный азот
- Горечь IBU

Наборы для проведения анализа качества воды

- Бикарбонаты
- Хлориды
- Сульфаты

● Сахар (глюкоза-фруктоза-сахароза-мальтоза)

● Общий сульфит

● Спирт этиловый

● Общая кислотность pH

● Цвет

● Кальций

● Калий

- Наборы готовых реагентов, устраняет загрязнение и ошибки в использовании при ручных операциях
- Предварительно откалиброванная система
- Спектрофотометр с длиной волны 280-760 нм
- Портативный, 8 часов автономной работы
- Опволоконная оптика, LED-технология

- Облачные технологии для управления и хранения данных по проведенным анализам
- Цифровая обработка данных для отчетности и общего доступа в реальном времени
- Управление с планшета или смартфона – Smart Analysis Beer App



ООО «Лаборатория Активного Долголетия»
РФ, Москва, Волоколамское шоссе, д.114, к.1
Тел. +7 495 2450063, +7 9166 444628,
e-mail: dma@ladmed.ru



НОВОСТИ

Craft Beer Award-2021 меняет формат

Международная премия Meiningер's Craft Beer Award, один из самых известных пивных конкурсов в мире, стартовала в 2021 году в новом ежемесячном формате.

Это дает возможность попробовать различные сезонные стили пива (например, Maibock, Summer Ale, Grünhopfenbier) свежими и в самое подходящее время года.

В начале января тестировались пиво Pils и международный лагер. Жюри, состоящее из пивных сомелье, пивоваров и других авторитетных экспертов, дегустировало пиво по схеме Международной премии Meiningер's Craft Beer Award. Здесь пиво не только оценивается, но и тщательно описывается с точки зрения органов чувств.

Титул «Пилс года» достался Altenburger Brauerei, пиво которой Altenburger Premium Pils – единственное из семейства Pils – получило платиновую медаль. Пивоварня защитила и титул «Пилс года», завоеванный в прошлом году.

Лучшим «Келлерпилс года» эксперты назвали Ketterer Zwickel Pils. Традиционная семейная пивоварня M. Ketterer из Хорнберга, представляющая собой крафтовый пивоваренный завод, помимо этой специальной награды, удостоилась золотой медали. Специальная награда «Лучшее светлое пиво года» была вручена пивоварне Schweschat из Австрии, которая получила наивысший балл в этой категории за оригинальное венское пиво.

«Отзывы пивоваров показывают, что путь с новым форматом – верный», – считает директор дегустации Кристиан Вольф. А по мнению члена правления и жюри Craft Beer Award Марейке Хазенбека, сосредоточение внимания на нескольких стилях на каждой дегустации помогает более интенсивно изучить характеристики отдельных сортов пива.

Дальше на повестке будут пивные стили «Портер», «Стаут» и различные эли. С обзором всех медалистов дегустации Вы сможете ознакомиться здесь: <https://www.meiningер-online.de/en/>

пива. Какое пиво, по вашему мнению, относится к этой категории? И какое пиво выпускают участники Private Brauereien Deutschland e.V.? Можно ли назвать их пиво крафтовым?

– Официального и бесспорного определения крафтового пива не существует. Я думаю, что многие небольшие семейные пивоварни, например во Франконии, никогда не варили никакого другого пива, кроме крафтового. Подумайте о пивоварнях, которые изготавливают smoked beer: этот сорт традиционно является крафтовым пивом ручной работы.

– Во всем мире обостряется конкуренция между малыми и средними пивоварнями и крупными и транснациональными компаниями. Какова сегодня конкуренция в Германии? Как небольшие производители противостоят наступлению пивных гигантов? Как будет развиваться конкуренция между ними в ближайшие 3-4 года?

– Конкуренция между малыми и средними пивоваренными заводами и транснациональными компаниями никогда не закончится. Главным преимуществом небольших пивоварен является их региональная и социальная

компетентность, а также то, что они варят аутентичное пиво.

– Когда, на ваш взгляд, немецкий рынок пива сможет выйти из пандемического кризиса? Какие потери может понести пивная отрасль Германии из-за коронавирусных ограничений?

– Мы надеемся, что локдаун для гастрономического рынка и организаторов фестивалей в Германии закончится очень скоро. Это станет первым условием возрождения немецкого пивного рынка. Однако мы опасаемся, что продажи пива в Германии не достигнут того уровня, который был у нас до коронавирусного кризиса.

Справка о Private Brauereien Deutschland e.V.

Private Brauereien Deutschland e.V. – это ассоциация, которая объединяет более 800 частных малых и средних пивоварен по всей Германии и занимается продвижением и защитой их интересов. Представители этого объединения принимают активное участие в разработке законопроектов на национальном уровне и в ЕС и борются за сохранение шкалы налога на пиво, чтобы малые и средние частные пивоварни имели экономические перспективы и возможности развития.

Private Brauereien Deutschland e.V. последовательно соблюдает закон о чистоте 1516 года и стремится поддерживать разнообразие и культуру немецкого пива, продвигая региональное сырье без использования генно-модифицированной продукции для его производства.

Подробнее: <https://private-brauereien.de/de/index.php>

0 конкурсе European Beer Stars

Private Brauereien Deutschland e.V. является многолетним организатором международного пивного конкурса European Beer Star, который проводится в рамках Brau Beviале в Нюрнберге.

Дегустационный конкурс European Beer Stars 2020 прошел в начале октября в Doemens Academy в Гrefельфинге. Безопасность экспертов и помощников была главным приоритетом. Наилучшая защита была обеспечена благодаря продуманной концепции гигиены: у каждой из десяти команд была собственная комната, которая регулярно проветривалась, а размер группы был ограничен до восьми человек. Организатор European Beer Star, Ассоциация частных пивоварен, вместе с Doemens Academy установили мини-

мальное расстояние между экспертами в два метра. Также обязательным условием было наличие маски, кроме, конечно же, пребывания за дегустационным столом.

Разнообразие европейских пивных стилей было представлено 70 различными категориями. В ходе 3-дневной слепой дегустации международное экспертное жюри оценило присланное пиво. Только три лучших сорта пива в каждой категории получили золотые, серебряные и бронзовые награды.

Подробнее ознакомиться со списком победителей и призеров конкурса European Beer Star Вы сможете, пройдя по ссылке:

https://www.european-beer-star.de/ebs-de/presse-und-fotos/gewinnerlisten/Gewinner_2020.pdf

По словам организаторов конкурса, который пройдет 4 и 5 ноября 2021 года уже в новом здании Doemens Academy в Гrefельфинге, безопасность всех участников снова станет приоритетной. Начало регистрации – 1 апреля 2021 года. Окончание регистрации для участия в конкурсе – 17 сентября 2021 года.

Подробнее об участии в конкурсе Вы можете узнать здесь: <https://www.european-beer-star.de/ebs-de/>

18–20 МАЯ, 2021



г. СОЧИ

ГО «ЖЕМЧУЖИНА»

XXX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ

ПИВО

Вместе 30 Лет!



МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ПИВО»

ФЕСТИВАЛЬ «МОРЕ ПИВА В СОЧИ»

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС

КОНГРЕСС ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР:
СОЮЗ РОССИЙСКИХ ПИВОВАРОВ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР:
ИЗДАТЕЛЬСТВО ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
Kraft
РАПИТКИ

+7 (862) 262-26-93; 262-25-38
ALF@SOUD.RU

BEERSOCHI.RU // SOUD.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!

НОВОСТИ

В США перенесли на осень Craft Brewers Conference

38-е издание Craft Brewers Conference® & Brew Expo America® (CBC), организованное Ассоциацией пивоваров, состоится в Денвере 9-12 сентября, а не с 29 марта по 1 апреля, как планировалось ранее. Первая конференция и выставка индустрии крафтового пивоварения перенесены из-за пандемии.

«Переход на сентябрь в Денвере дает нам возможность потенциально встретиться лично, делиться опытом и страстью, учиться друг у друга», – говорит Боб Пиз, президент и генеральный директор Ассоциации пивоваров.

Окончательное подтверждение очной встречи участников зависит от протоколов по охране труда. Если конференция не состоится из-за проблем, связанных с COVID-19, она будет перенесена в онлайн. Регистрация для участников и представителей СМИ откроется в апреле 2021 года.

«Прошедший год был беспокойным для сообщества крафтового пивоварения, мы столкнулись с рядом проблем, – утверждает Боб Пиз. – Но мы стойкие. Знаем, что поддержание здоровья и жизнеспособности крафтового пива в будущем начинается с CBC, а также с подготовки и обучения наших специалистов. Надеемся увидеть всех в Денвере».

Конференция демонстрирует новейшие технические ресурсы для пивоварения, образование и возможности для развития бизнеса для профессионалов, работающих в области крафтового пива. Семинары по восьми направлениям обучения помогут пивоварам оставаться конкурентоспособными в постоянно меняющемся бизнес-климате.

BrewExpo America, крупнейшая выставка в Северной Америке, – универсальная площадка для пивоваров, желающих инвестировать в свой бизнес и наладить важные связи с поставщиками.

СИЛЬНО ЛИ НЕМЕЦКОЕ ВЛИЯНИЕ НА РОССИЙСКОЕ ПИВОВАРЕНИЕ?

Российское промышленное пивоварение, с момента своего возникновения и до наших дней, всегда было под сильным влиянием западноевропейских пивоваренных традиций. К началу XIX века пиво «на манер английского» и портер были настолько популярны, что сами пивные тогда назывались «портерными». А в середине XIX века в Россию пришел «его величество лагер» и возобладала технология и сорта пива Германии и Австро-Венгрии.

Российское пиво с немецким акцентом

На предприятия пришли новые техники соложения, классические варочные порядки, разработанные немецкими инженерами, отварочные технологии затирания (в противовес настойному от англичан), лагерное брожение. Самый популярный сорт пива в России в начале XX века – «Баварское» – его варили 650 пивзаводов из примерно 1000, работавших в то время. Владелец пивоваренных производств и пивоваров – выходцев (или подданных) Германии было так много, что даже издававшийся тогда «Альманах русских пивоваров» выходил на русском и немецком языках. Да и в СССР положение дел не сильно изменилось. Первой книгой о пивоварении, изданной в СССР в 1928 году, был переведенный с немецкого «Катехизис пивоваренной практики» Я. Дворского и К. Лензе. Первые советские пивовары учились варить пиво по учебнику К. Линтнера и Г. Люерса, а также по фундаментальному труду Ганса Леберле «Технология пивоварения», изданному в 2 томах в 1937-м и переизданному в 1947 году. Ну а в наше время «библией пивовара» в России стала книга Вольфганга Кунце «Технология солода и пива», а варить пиво все стремятся на оборудовании от Caspary или Ziemann.

Несколько пивоваренных производств, открытых еще во времена Российской империи германскими подданными, работают до сих пор. О трех из них мы расскажем подробно.

От Нюрнберга до Вологодской губернии...

Уроженец города Нюрнберга Людвиг Георг Зебальд окончил Мюнхенскую школу пивоваров в 1876 году. Полученные знания и способности он решил использовать в России, отправившись в Великий Устюг Вологодской

Зебальд построил на них двухэтажный жилой дом в немецком стиле (здесь теперь находится здание заводоуправления), а рядом разбил сад с фонтанами, цветником и беседками. В городе, в доме купцов Жилиных, на первом этаже он арендовал помещение для пивной лавки, в которой продавал пиво своего завода. Лавки пивзавода были также в Котласе, Никольске, Черевкове, Сольвычегодске, Тойме, Подосиновце, Усть-Сысольске и других городах. После смерти Людвиг Зебальда в 1891 году имущество перешло к его сыновьям Георгу и Николаю. Юридически владельцем завода стал



Георг Людвиг Зебальд, выкупивший все доли наследства в 1903 году. Он возглавлял всю технологическую часть и коммерческую сторону производства, а Николай занимался вопросами техники, выполнял обязанности механика. В 1909 году братья установили на предприятии новое оборудование, изготовленное в Риге на заводе «Вильгельм Минут-Рига» и на московском заводе «Барк». После реконструкции, в 1912 году, пивоваренное производство Зебальда достигло наивысшего расцвета. Во время Первой мировой войны завод практически не работал: в 1916 году на заводе



губернии. Источник хорошей воды, а также свободные земли Зебальд нашел на Красной Горе, у церкви Покрова. Зебальд купил участки, принадлежащие коллежскому советнику Василию Фроловичу Левицкому, и в апреле 1877 года запросил у городской управы разрешение на постройку пивоваренного завода. Разрешение было дано, и строительство немедленно началось, для этого имелась и проектная документация, выполненная еще в 1870 году германской проектной конторой «Толф и Зоне» в Эрфурте. Оборудование для завода было куплено в Риге и других городах. Название ему владелец дал в память о своей родине – «Бавария». Также купив еще два участка земли по соседству,



НА KNIGHTBERG СВАРИЛИ ЛУЧШЕЕ ПИВО ПО ВЕРСИИ КОНКУРСА BREWCOM 2020



27 февраля в Санкт-Петербурге, на пивоварне Knightberg Brewery, сварили тонну American IPA по рецепту победителя Общенационального конкурса домашних пивоваров BREWCOM 2020 Глеба Федорова.

Через пару месяцев сорт, который получил название Hop Log, можно будет попробовать в барах и купить в бутлшопах в Санкт-Петербурге, Москве и нескольких других городах России – в 30 точках на территории нашей страны.

Напомним, что варка 1 тонны пива на Knightberg была главным призом BREWCOM 2020 за попадание «Точно

в стиль» – победу в Best of show конкурса, в котором оценивались лучшие сорта во всех 8 стилях состязания. По словам Глеба Федорова, победа в конкурсе – важный шаг к развитию контрактной пивоварни Hop Logic, которая была создана Глебом и его друзьями незадолго до окончания BREWCOM.

«Мы долго двигались к цели – создать свою пивоварню, варили пиво дома, для своих. Когда я отправлял домашнее пиво на конкурс, который был первым в моем опыте, не было сомнений в качестве сорта, но такого успеха никто не предсказывал. Победа придала дополнительных сил и мотивации, продолжать делать то, что мы с друзьями делаем, – варить

вкусное пиво, теперь уже в масштабах собственной контрактной пивоварни. Совсем скоро мы планируем сразу несколько релизов Hop Logic и готовы удивлять любителей пива», – рассказал Глеб Федоров.

BREWCOM – это профессиональное состязание среди домашних пивоваров, организованное компанией «МирБир» по мировым стандартам и правилам проведения международных соревнований Beer Judge Certification Program (BJCP; Международной ассоциации пивных судей), при содействии экспертов BJCP. В 2020 году конкурс проводился впервые, и в нем приняли участие более 120 пивоваров из 45 городов России и из Беларуси.



изготавливали лишь фруктовые воды. Георг Зебальд, являясь германским подданным, в 1922 году уехал на родину, в Германию, а его брат Николай остался в Устюге, принял советское гражданство, но уже в 1924 году он умер.

Завод возобновил варки в 1921 году. Вначале производилась брага крепостью 1,5%, а с 1922 года собственно пиво. Имелись затворный и варочный котлы на 650 ведер, и в 1923 году было сварено 11940 ведер пива, что составило четверть довоенной выработки. Во время НЭПа пивзавод назывался «Бавария» и «Северо-Двинская Бавария». На производстве прошел

ряд реконструкций: в 1955, 1959-1960, 1967, 1972 годах.

Завод продолжает варить пиво и в XXI веке. Оборудование, установленное еще во времена СССР, изношено, но продолжает исправно функционировать. А по объемам производства завод ближе к современным мини-пивоварням, чем к региональным пивзаводам. На предприятии до сих пор используют классическую схему брожения: первичное брожение в открытых емкостях и дображивание в горизонтальных алюминиевых танках. Пиво производится под брендом «Семен Дежнев», варится также «Баварское» и «Старое Баварское», а с недавних пор и «Зебальд».

Наследники «Золотой книги Баварских пивоваров»

Пивзавод в городе Вятке основал саксен-мейнингенский подданный



Карл-Август Отто Шнейдер в 1903 году. Его предок упомянут в «Золотой книге Баварских пивоваров», изданной в XIX веке. До постройки собственного завода Шнейдер работал пивным мастером на заводе Александра в соседнем Слободском. «Товарищество Вятского пивоваренного завода К. О. Шнейдер и Г. Н. Шмелева» получило право на продажу пивных и медоваренных напитков на всей тер-



ритории Российской империи и герцогства Саксен-Мейнингенского. Полноправным хозяином завода Шнейдер стал, только приняв российское подданство и православное вероисповедание, поэтому в начале деятельности товарищества наличие компаньона в лице макарьевского мещанина Григория Николаевича Шмелева было необходимо. Первоначально небольшой завод Шнейдера располагался в двухэтажном деревянном доме, но позже переехал в каменное здание загородного особняка вятского купца Казенина. Особняк был перестроен, построены обширные подвалы, и в 1907 году новое производство торжественно отметило выпуск первых 100 тысяч ведер пива. С 1912 г. Шнейдер является уже поставщиком Дворов Его Императорского Величества Импера-



тора Всероссийского и Его Высочества Герцога Саксен-Мейнингенского, пиво также поставлял в Нижний Новгород, Москву, Санкт-Петербург, Мейнинген и Берлин. В близи завода была проложена линия железной дороги, также перевозка осуществлялась Вятско-Волжским пароходством от пристани в городе Вятке. Кроме завода, за Шнейдером числится 2 пивных ресторана и 20 пивных лавок, склады товарищества были открыты во всех ближайших городах.

(Продолжение на стр. 6)



НОВОСТИ

«Ермолаевъ» представит «Силу Сибири»

Тюменская пивоварня «Ермолаевъ» запускает проект «Сила Сибири», в рамках которого будут выделены два направления производства: выпуск «вымороженных» сортов пива и пива с использованием сибирских трав и растений.

Лютые морозы – союзники пивоваров, желающих производить сорта с выморозкой. Сейчас всюю идут исследования, при какой температуре и какое время стоит выдерживать различные виды пива. Первым будет запущен Barleywine, сорт с изначальной крепостью 10,4%, уже проходящий процедуру, затем настанет очередь имперского кокосового портера, трипла и имперского стаута.

Выморозка – дело хлопотное и трудоемкое, требует постоянного контроля продукта, но цель того стоит. В перспективе – выдержка в деревянных бочках с последующей выморозкой, создание купажей и эксперименты с буйджингом финального продукта в бутылке.

Возможно, глобальное потепление, которым нам всем угрожают, и внесет коррективы в планы, но на этот случай есть специальные камеры. А пока есть возможность, пиво будет набирать морозную силу Сибири.

Для создания смеси специй – своеобразного «сибирского грюйта» – привлекли местных травников и производителей эндемичного растительного сырья. Во всем пивном мире принято использовать местные компоненты для улучшения вкуса и придания ему новых оттенков. Ягоды, фрукты, травы – удивляться нечему. Но список почти бесконечен. Часть местных специй пойдет на создание «сибирского грюйта» наподобие бельгийской смеси трав, им будут дополнять ароматику и вкус традиционных сортов. Часть растений и трав будут использоваться для фруктовых видов пива, как кислых, так и выдержанных.

«Ермолаевъ» планирует и коллаборации с коллегами: обмен идеями и ресурсами всегда идет на пользу всем участникам.

ПИВНЫЕ ТРЕНДЫ НА «ПРОДЭКСПО-2021»



Основные тренды пивной отрасли представят отечественные производители и импортеры, участвующие в главной продовольственной выставке России.

Российский рынок пива, преодолевая трудности, движется вперед в русле мировых трендов пивоварения, среди которых можно выделить и упомянуть несколько основных, стоящих и сохранившихся, невзирая на пандемию. Главной «модой» рынка (и не только пивного, к слову, а всего продовольственного) продолжает быть развитие крафтового направления, а также мимикрия крупных брендов в крафтовую стилистику. Такой вектор идет на пользу потребителю, способствует улучшению качества и количества марок, приближает «пиволюбов» к пивоварам. Увеличение предложения влечет за собой вторую тенденцию – появление у пивных производителей всевозможных альтернативных напитков, включая такую экзотику, как «хард-зелтер» (алкогольная газированная вода)

и «Rose пиво» (гибрид пива и вина). Найдется крафтовая продукция и среди полусотни компаний, принимающих участие в «Продэкспо-2021». В их числе такие производители, как ГИФТ, МАСС, «Кроп-пиво», Борихинский ПЗ (Алтайский край), «Липецк-пиво», Балаковский пивкомбинат, частная пивоварня «Афанасий», «Белл Трейд», «Букет Чувашии», Лысковский ПЗ, «ИнтерБир», «Кроп-Пиво» (Кубань), Коломенская пивоварня, «КРАФТ» (Оренбург), «Найс Бир», «Криница» (Беларусь), ПБК «Крым», «Бавария ТД» (Северная Осетия) и т.д. Импортное пиво, среди которого обязательно найдется заветный «крафт», на выставке представляют компании: «Австралиан Групп» (пиво из Австралии), A le Coq (Эстония), East West Beer (пиво из США, Колорадо), «Интерпроектсервис», «Келлер», «Продторг-М».

К слову, «Продэкспо-2021» порадует и премьеры: впервые в экспозиции будут представлены Новосибирская пивоваренная компания, Bierstadt, Mookhomor, Владимирская пивоварня и другие.

Отдельно стоит рассказать о такой категории, как сидр. Пока аналитики частенько рассматривают его как часть пивного рынка, но масштабы роста таковы, что сидр вскоре окончательно «разведется» с пивом и образует собственный рынок. Россия, которая считается для сидра новым рынком, демонстрирует рост этой категории. На выставке «Продэкспо» сидр представят такие компании, как «Найс Бир», «Медоварус».

Что ж, отрадно заметить, что в России, несмотря на предсказания падения продаж из-за пандемии, серьезного сокращения малых и средних игроков

не произошло, пивной рынок сохранил свои позиции и полон оптимизма, о чем свидетельствует выставочная активность компаний.

Экспозиция пива и слабого алкоголя разместится в павильоне 8, зале 1, ряд компаний будут представлены на стендах коллективных национальных экспозиций в павильоне 2, зале 1.

До встречи на «Продэкспо-2021»!

Время и место встречи: 12–16 апреля 2021 года, «ЭКСПОЦЕНТР» на Красной Пресне.

Подробнее: www.prod-expo.ru

Забронировать стенд:

<https://www.prod-expo.ru/ru/participants/application>

Получить билет:

<https://www.prod-expo.ru/ru/visitors/ticket/?step=step1>

НОВОСТИ



Пиво «Крым LAGER» разольют в банки

Пивобезалкогольный комбинат «Крым» выпустил пиво «Крым LAGER» в банке. Теперь высокое качество пива «Крым LAGER» надежно сохранено в современной и эргономичной упаковке, а стильный, лаконичный дизайн банки гармонично подчеркивает достоинства содержимого.

«Крым LAGER» – самое легкое пиво классической линейки комбината «Крым». Обладает приятным вкусом и ароматом классического пива низового брожения. Мягкость напитку придает кукурузная крупа, которая добавляется к светлому ячменному солоду во время варки. Благодаря потрясающей легкости пиво «Крым LAGER» превосходно утоляет жажду, дарит свежесть и не оставит равнодушным даже самого искушенного любителя пенного напитка. Пиво «Крым LAGER» в банке уже поступает в розничную продажу.

Производство этого сорта на пивобезалкогольном комбинате «Крым» было налажено в 2020 году.

Экстрактивность начального сусла – 10%. Алкоголь – не менее 4,0% об. «Крым LAGER» соответствует ГОСТ 31711-2012.

АО «Пивобезалкогольный комбинат «Крым» является одним из крупнейших производителей пива, безалкогольных напитков, минеральных и питьевых вод в России и располагается на территории Республики Крым. Завод построен и введен в эксплуатацию под руководством лучших европейских специалистов в 1982 году.

СИЛЬНО ЛИ НЕМЕЦКОЕ ВЛИЯНИЕ НА РОССИЙСКОЕ ПИВОВАРЕНИЕ?



Карл Крюгер

(Продолжение, начало на стр. 4-5)

К 1914 г. пивоваренный завод варил 16 сортов пива, среди них три со словом «Бавария» в названии: «Баварское», «Вятская Бавария», «Бавария». Еще до начала Первой мировой войны Карл Шнейдер, на волне антигерманских настроений, был выслан в уездный город Орлов, а потом

в село Верхошижемье, затем в город Слободской. Все это привело к скоропостижной смерти Карла Шнейдера. Пиво на заводе не варилось с осени 1914 по осень 1922 года. Вдова Карла Оттовича Мария Федоровна Шнейдер уехала на родину в Мейнинген, в 1916 году завод перешел в руки вдовы Г. Н. Шмелева – В. А. Шмелевой, в 1918 году он был национализирован как

Вятский государственный дрожжево-пивоваренный завод губернского народного хозяйства.

Несмотря на трудности послереволюционного периода, в 20-х годах дела, по словам директора завода Д. С. Кривошейкина, «шли блестяще». Производство пива выросло с 72 тыс. ведер в 1923 году до 421 тыс. ведер в 1927 г. Также основным становится производство дрожжей. В 1924 году была построена новая солодовня и закончена постройка подвала на три отделения. В результате за 1924-1925 хозяйственные годы прибыль составила 342 тыс. рублей. План по пиву был выполнен на 200%, а по дрожжам – на 120%.

С 1922 по 1948 год ответственным пивоваром на заводе стал немец Эмиль Иосифович Викингейзер. С 1899 по 1914 год он работал пивоваром в Арзамасе, а во время Первой мировой был в ссылке как германский подданный. Под его руководством пивзавод успешно варил пиво как в 20-30-х годах, так и во время Великой Отечественной войны. Хотя производство в военное время и упало: в 1942 году выпуск пива составил 240,1 тыс. дал. В 1943 году был запущен цех безалкогольных напитков. За время войны мощности завода поизносились и требовали модернизации. В 1952 году в подвалах заменили ледяное охлаждение аммиачными холодильниками.

В 1958 году смонтирована новая солодовня, варочный порядок заменен на 6-посудный с засыпью 1,5 тонны, в броильном отделении деревянные чаны заменены на стальные танки. Производство пива в 1955 году составило 600 тыс. дал. В 60-х годах монтируются новые автоматические линии розлива в бутылку как пива, так и безалкогольных напитков. В 70-80-х годах пивзавод продолжал расширяться.

В 1993 году образовано ОАО «Вятч» по производству пива и безалкогольных напитков. Все 2000-е годы идет активная модернизация пивзавода, устанавливается оборудование ведущих немецких компаний – Alfa laval, Ziemann, Krones. Разрабатываются



новые сорта, в том числе марка «Карл Отто Шнейдер», работает завод и в крафтовой стилистике, под брендом «Трифон».

Из Пруссии с любовью!

В 1876 году прусский подданный Карл Крюгер подал прошение об аренде земли для устройства пивоваренного завода в городе Томск. 11 августа томской городской думой прошение было удовлетворено. Пивзавод был построен и в 1877 году уже запущен, но в 1880 году, в том числе и на землях, сдаваемых в аренду Крюгеру, началось строительство Императорского университета. Пивзавод был перенесен на новое место – на Московский тракт, и адрес завода с тех пор не изменился. 27 октября 1884 года акцизным чиновником в присутствии владельца завода К. И. Крюгера была измерена новая посуда и тем самым дано законное разрешение на запуск предприятия. В 1890 году Карл Крюгер передал завод в аренду, а в 1895 году в собственность своему племяннику, прусскому подданному Роберту Крюгеру.

Роберт родился в 1854 году в городе Губен, приехал в Томск в 1880 году, до этого проживал в Пруссии, где занимался пивоварением. Предприятие при новом владельце было модернизировано и устроено по последнему слову техники. В 1897-1898 годах мощность завода была увеличена с 10 до 50 тыс. ведер в год, были установлены паровой двигатель, центробежный

«ВКУС МОСКВЫ-2021» СТАНЕТ МУЛЬТИФОРМАТНЫМ



25-27 июня в Лужниках пройдет IX Фестиваль «Вкус Москвы 2021», организаторы которого обещают более насыщенную программу и уикенд незабываемых впечатлений.

Прошедший в 2020 году в формате лайт «Вкус Москвы» дал старт гастрономическим рекордам фестиваля,

линейка которых расширится. Помимо самого высокого бургера, самого длинного ролла, самого большого растянутого теста для пиццы появятся новые номинации, голосование по которым будет проведено в соцсетях за 2 месяца до начала фестиваля.

Традиции надо сохранять и приумножать. Поэтому «Вкус Москвы» развернет площадки, которые не нуждаются в представлении:

§ Аллея ресторанов – лучшие гастрономические проекты Москвы;

§ Chefs' Theatre – гастрономический подиум, где звезды московской кухни и ведущие шеф-повара мира поделятся секретами мастерства и представят новейшие тенденции высокой кухни;

§ Wine & Spirits Academy – мастер-классы и дегустации от производителей и импортеров;

§ Детская интерактивная площадка;

§ Спортивная интерактивная площадка – тренировки под открытым небом, классы йоги, демонстрация спортивного оборудования;

§ Beauty – лучшие новинки индустрии, природная косметика, эксклюзивные украшения и одежда;

§ Market – деликатесы, кухонный инвентарь, сувениры.

На фестивале «Вкус Москвы-2021» соберутся представители малых народов России и представители стран-соседей, чтобы поделиться с гостями азами своей культуры, рассказать эпические истории, помочь проложить новые маршруты.

Путешествие по России – новая тенденция в туристической индустрии. И в этом нет ничего удивительного, так как наша страна уникальна и таит в себе еще много запоминающихся открытий.

Теперь, объединив все лучшее из опыта предыдущих лет и добавив актуальные тренды, фестиваль «Вкус Москвы» станет знаковым мультиформатным событием в жизни столицы. Топовые блюда московской, российской и мировой кухни, новинки бьюти-индустрии, мода, спорт, конкурсы, интернет-технологии, лекции и музыка – на одной площадке будет представлено все, что формирует стиль жизни современных москвичей.

– «Вкус Москвы» создает интерактивный формат развлечений, – комментирует организатор фестиваля, президент «Асти Групп» Наринэ Багманян. – Вместе с партнерами мы разрабатываем разные активности для того, чтобы гости не просто ходили, дегустировали блюда на «Аллее ресторанов» и делали покупки

на маркете, но и были вовлечены в жизнь фестиваля. В программе мастер-классы, во время которых вместе с гостями мы рассчитываем поставить новые российские и даже мировые гастрономические рекорды. Кроме того, мы делаем ставку на анкетирование, тематические онлайн-викторины, а также прямое общение с гостями. Как любая мировая столица, Москва имеет собственный стиль и вкусы. И, как в каждом мегаполисе, здесь живут очень разные люди. Нам интересно, какие товары и услуги им нужны, в какие рестораны, салоны красоты, на какие площадки для отдыха они предпочитают ходить и почему. Все это поможет нашим партнерам лучше понять тех, кто голосует за них рублем – то есть уже является или может стать активными сторонниками их брендов. Вместе мы формируем вкус столицы!»



насос и аппарат для пастеризации. В Томске Роберт Крюгер владел 5 тракторами и 26 пивными и распивочно-выносными лавками. За пределами Томска находилось не менее 12 складов. В 1912 году на заводе было произведено рекордное количество пива – 156 440 ведер. В 1914 году, до начала Первой мировой войны, Роберт Крюгер уехал в Германию на лечение и не смог вернуться обратно. Он умер 24 апреля 1921 года в Кальтенборне, там и похоронен. Жена Роберта, русская подданная Александра Крюгер, боролась за жизнь пивоварни. Во время войны (когда действовал «сухой закон») предприятие выпускало кофейный ячменный напиток. В 1920 году завод был национализирован. Сын Роберта и Александры Макс Крюгер приезжал в Томск из Германии с целью взять завод в аренду, и даже варил на заводе пиво, но в 1928 году

завод окончательно национализировали, и семья Макса Крюгера навсегда покинула Россию.

В годы первых пятилеток положение завода было тяжелое – требовалась основательная модернизация. В предвоенные годы на предприятии провели небольшую реконструкцию, в результате которой мощность завода возросла до 600 тыс. декалитров пива в год. В 1940 г. на заводе работало 220 человек. Торговая сеть насчитывала более 50 пивных залов, где было занято 400 работников. Во время войны завод не прекращал своей деятельности, производя пиво, пивные дрожжи и солод.

За весь советский период существования пивоваренного завода неоднократно производилось лишь частичное переоснащение производства, самая крупная модернизация началась только



к столетию завода в 1984 году. В 1985 году пивзавод был в состоянии производить до 2 млн дал пива в год (а цех безалкогольных напитков мог выпускать до 1 млн), но планам по дальнейшему наращиванию производства пива помешала развернувшаяся в 1985 году антиалкогольная кампания.

Дело Кляйна

В 1991 году директором предприятия становится Иван Григорьевич Кляйн, родившийся в 1959 году в Семипалатинской области Казахской ССР. Он закончил школу с золотой медалью, а Томский политехнический институт – с «красным» дипломом. В 1985 году устроился на Томский пивоваренный завод главным механиком, став в 1987 году – главным инженером предприятия.

В 1992 году пивзавод выпустил 493 тыс. дал и с этого года начал постоянно наращивать объемы производства. В 1994 году пивзавод акционирован под названием АОТ «Томское пиво». С 1997 по 2003 год была проведена серьезная модернизация, установлен варочный порядок производства немецкой фирмы Ниртманн и ЦКТ фирмы Ziemann. В итоге максимальная производительность завода выросла с 2 до 10 млн дал пива в год. В 1995 году разработана марка «Крюгер» названная в честь основателя завода. Но как говорится на Руси: «От суммы да тюрьмы не зарекайся» – в настоящее время время против Ивана Кляйна возбуждено и уже передано в суд уголовное дело...

Павел Егоров

НОВОСТИ



Bitburger продлевает пивной сезон Bock

Bitburger выводит на рынок еще один сезонный сорт пива с ограниченным объемом выпуска.

Bitburger Maibock – это светлый bock с гармоничной смесью хмелей Hallertau и Bitburger, а также с добавлением фруктового хмеля Agiana. Новинка будет доступна в Германии с 1 марта.

Это уже второе сезонное пиво от Bitburger после успешного Bitburger Winterbock. Представитель руководства пивоваренной группы Bitburger Аксель Дам считает, что Winterbock пользуется спросом благодаря великоленному вкусу. Создавая Bitburger Maibock, компания хочет удовлетворить потребительский спрос на высококачественное пиво в теплое время года с отчетливо охмеленным и фруктовым оттенком.

Мастер-пивовар Стефан Мейна, вдохновленный традиционными рецептами пива Bitburger Bock, сварил Maibock для весны. Он убеждает своим фруктово-свежим характером, во вкусе которого раскрываются хмелевые нотки ананаса, лимона, персика и тонкая солодовая сладость. Содержание алкоголя составляет 6,7%. Maibock будет выпускаться в традиционных бутылках с заглушками. Запуск продукта сопровождается коммерческой, цифровой и классической печатной рекламой.

Пивоварня основана в 1817 году Иоганном Валленборном в небольшом городе Битбурге на юго-западе Германии. Предприятие получило известность в конце XIX века, когда наследник первого владельца Людвиг Симон решил сварить свой первый лагер – пиво низового брожения.

Сегодня торговая марка принадлежит компании Bitburger Braugruppe GmbH, объединяющей несколько пивоваренных предприятий.

Пиво Bitburger занимает 8% национального рынка и экспортируется в 70 стран мира.



Авторский портал Павла Егорова
о пиве, пивоварении
и пивной атрибутике.



<http://nubo.ru>

BEER HUNTER RUSSIA

Вакансии и резюме
в пивоваренной отрасли.

https://t.me/beer_hunter_russia

https://vk.com/beer_hunter_russia

<https://www.instagram.com/beerhunterrussia>

BEER Weekly

Электронное издание:
газета «Beer Weekly».
Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01796 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@BeerGuide.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail-рассылки
участникам алкогольного рынка.

НОВОСТИ



СОЮЗ
РОССИЙСКИХ
ПИВОВАРОВ

Союз российских пивоваров поддержал и инициативу Минфина

Министерство финансов России предложило использовать в странах Евразийского экономического союза (ЕАЭС) более жесткие требования к составу пива, при изготовлении которого должно использоваться 80% солода и только 20% несоложенных продуктов.

Именно такая пропорция используется в нашей стране при производстве пива сегодня. Однако новый технический регламент ЕАЭС, который вступает в силу в 2022 году, разрешает заменять несоложенными продуктами 50% солода, а не 20%, как сейчас.

Как рассказал председатель совета Союза российских пивоваров Даниил Бриман, большинство пивоваренных и солодовенных предприятий нашей страны приветствуют предложенные корректировки.

По его словам, предложение о 80-процентной доле солода направлено на сохранение действующих в России научно обоснованных норм пивоварения. Это соответствует интересам не только пивоваренной отрасли России, но интересам пивоваров стран – участниц ЕАЭС. Норма 80% солода в пиве будет способствовать и развитию солодовенной отрасли РФ.

Даниил Бриман считает, что корректировка термина «пиво» в техрегламенте ЕАЭС защищает интересы потребителей. Нужно понимать, что производство пива с использованием несоложенного сырья более 20% невозможно без использования ферментов. Снижение доли солода до 50% «открывает двери» для выпуска под видом пива продукции, не имеющей с ним ничего общего, кроме названия.

В ГЕРМАНИИ УПАЛИ ПРОДАЖИ ПИВА

По данным Немецкой ассоциации пивоваров, продажи пива у местных пивоварен в 2020 году упали в среднем на 19%, а в некоторых небольших компаниях падения продаж достигает 50–70%.

«Даже если пивоварня теряет 20–30% своего годового оборота, это уже грозит банкротством», – говорит глава Немецкой ассоциации пивоваров Хольгер Эйхеле. По его словам, 79% пивоваров в Германии считают обещанную федеральным правительством помощь недостаточной.

91% пивоваров опасается волны банкротств в отрасли из-за закрытия многочисленных ресторанов и отелей, которые являются для них основным каналом сбыта. По этой причине Эйхеле призывает к «более быстрой промежуточной помощи отрасли», поскольку текущая федеральная программа выполняется «очень медленно».

Всего же в год пандемии пивоварни, расположенные в Германии, продали в общей сложности около 8,7 млрд литров пива. Как сообщает Федеральное статистическое управление (Destatis), продажи пива упали на 5,5%, или 508,2 млн литров, по сравнению с предыдущим годом. Цифры не включают безалкогольное пиво и солодовые напитки, а также пиво, импортированное из стран, не входящих в Европейский союз (ЕС).

82,6% от общего объема продаж пива предназначались для внутреннего потребления. Продажи на внутреннем рынке упали на 5,5% – до 7,2 млрд литров по сравнению с 2019 годом. Бесплатно (на экспорт и как домашний напиток) было продано 1,5 млрд литров пива (-5,8%). Из них 778,2 миллиона литров (-13,1%)



пошли в страны ЕС, 725,3 миллиона литров (+ 3,7%) – в страны, не входящие в ЕС, и 11,9 миллиона литров (-4,5%) бесплатно в качестве домашнего напитка для сотрудников пивоварни.

Спад менее выражен для пивных напитков, представляющих собой смесь пива с лимонадом, колой, фруктовыми соками и другими безалкогольными добавками. Они составили 5,0% от общего объема продаж пива в 2020 году, составив 437,3 млн литров. По сравнению с 2019 годом их было продано на 2,9% меньше. Закрытые бары и рестораны, отмена вечеринок и других крупных мероприятий привели к резкому снижению продаж пива по сравнению с тем же периодом прошлого года, особенно в апреле (-17,3%) и мае (-13,0%). В летние месяцы продажи пива немного восстановились из-за смягчения антиковидных требований с осени 2020 года привело к тому, что в ноябре продажи пива снова резко

упали. По сравнению с тем же месяцем прошлого года было продано на 14,1% меньше пива.

Продажи пива в Германии непрерывно падают в течение многих лет. С 1993 года, когда вступила в силу новая редакция Закона о налоге на пиво, объем проданного пива снизился в общей сложности на 2,5 миллиарда литров, или 22,3%.

В Германии уничтожили миллионы литров пива

Ограничения, которые приняты на фоне пандемии коронавируса, заставили немецких производителей пива уничтожить миллионы литров продукции.

В заявлении Объединения немецких пивоваров (Deutscher Brauer-Bund, DBB), которое подписали 300 пивоваренных заводов, говорится, что были уничтожены миллионы литров пива из-за антиковидных ограничений.

Отмечается, что производители пива в ФРГ не смогли реализовать

скоропортящуюся продукцию. Одной из причин, в частности, они назвали закрытие властями предприятий общепита.

Пивовары добавили, что «конца второму локдауну не предвидится». Напомним, карантин в Германии действует с начала ноября прошлого года.

Предприятия понесли ущерб на миллионы евро. Кроме того, руководство ФРГ лишило пивоваренную отрасль поддержки, так как пивоварни не считаются гастрономическими точками и не получают достаточного объема государственной помощи.

«1500 немецких пивоварен остались с пустыми руками», – отметили в DBB. В объединении добавили, что речь идет в основном о средних и кустарных предприятиях, переживших «мировые войны, экономические и валютные кризисы». Однако немецкие пивоварни «теперь переживают конец не по своей вине», резюмировали в DBB.

Правительство Великобритании должно поддерживать пивоваров, так же как и пабы. Такое мнение высказала Эмма Макларкин, исполнительный директор Британской ассоциации пивоварен и пабов British Beer & Pub Association.

Особенно пострадали производители «каскового» пива, перед которыми закрылся единственный путь на рынок – продажи в пабах. Напомним, что «касковым» называется пиво, при розливе и подаче которого не используется дополнительная газация.

С момента первого локдауна миллионы пинт «каскового» пива были вылиты в канализацию. Пивовары понесли миллионные потери, усугубившиеся дальнейшим отсутствием продаж.

Многие компенсировали упущенные продажи, переведя свой бизнес на розлив пива в бутылки и кеги. «Касковое» пиво уникально тем, что требует специального оборудования, контроля температуры и может потребляться только в течение короткого времени. Бочонок не может быть продан вне

БУДУЩЕЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ «КАСКОВОГО» ПИВА ПОД УГРОЗОЙ



паба, а путь для производителей такого пива на рынок отрезан.

И хотя пивоварни и воспользовались схемами увольнения, они не имели права на перерыв в арендной плате, в отличие от розничных торговцев и пабов, и поэтому продолжали платить по полной ставке, что особенно осложняло работу пивоваров, выпускающих «касковое» пиво.

«Связь между пабами и пивоварами наиболее очевидна. Чем дольше пабы остаются закрытыми, тем больше риск для пивоваров, специализирующихся на этом стиле производства пива», – бьет тревогу Эмма Макларкин.

В 2019 году в Великобритании было продано 536 578 850 пинт «каска» на сумму 1,6 млрд фунтов стерлингов. При этом «касковое» пиво, по данным

ABC, составило 6,6% от общего рынка пива. Из-за Covid продажи «каска» за последние 12 месяцев практически прекратились, за исключением короткой передышки летом 2020 года. Это серьезная проблема, учитывая, что пабы закрываются и у них нет выхода на рынок.

Правительству, по словам Макларкин, необходимо поддерживать пивоваров, как и пабы. Это означает предоставление им грантов до того, как пабы снова откроются. Правительство Шотландии уже сделало это, и правительство Великобритании должно сделать так же. Директор ассоциации убеждена: когда бизнес выйдет из изоляции, потребуется стимулирующая поддержка. В частности, снижение НДС и пошлин на пиво, поскольку они будут стимулировать продажу в пабах.