

Холод, солод и душа

Магнитогорская пивоварня Nagel на фестивале в Сочи завоевала две престижные награды

МАГНИТКЕ есть чем гордиться – своим комбинатом, хоккейной командой, КВНом, театрами и вузами. А еще, оказывается, у нас производят лучшее в России пиво – чем не повод для гордости?

Золото и серебро

– В середине мая в Сочи состоялись XVIII международный форум «Пиво» и фестиваль «Море пива», – рассказывает главный пивовар пивоварни Nagel Надежда Ионова. – Было представлено 14 стран мира и около 150 фирм-участников. В рамках форума проводили международный конкурс пива, сырья, оборудования и безалкогольных напитков. Мы представили на суд жюри два сорта. Крепкое темное пиво сорта Воск завоевало золотую медаль, а светлое Pilsner – серебряную. Эти почетные награды доказывают, что мы находимся на правильном пути. Дегустационная комиссия оценивала более семидесяти сортов. Она отметила, что наше пиво очень хорошего качества и заметно отличается от напитков конкурентов. Мы выпускаем восемь сортов пива – от легкого светлого до специального пшеничного и крепкого. Пиво, завоевавшее золото, вырабатывается из пяти видов солода и обладает карамельным привкусом. Наше серебро – это классика, самый популярный у магнитогорцев сорт. Он обладает ярко выраженными хмелевыми вкусом и ароматом.

Специалисты в области спиртных напитков знают: форум «Пиво» – единственное специализированное выставочное мероприятие в России, где представлены сырье и оборудование для пивоварения, широкий выбор пива от ведущих производителей, мини-пивоварни, тара и упаковка. Среди его организаторов Министерство сельского хозяйства РФ, Российская академия сельскохозяйственных наук, Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, Союз российских пивоваров. Победа на таком статусном мероприятии дорогого стоит.

Мастера своего дела

У пивоварни Nagel при развлекательном комплексе «Джага-Джага» богатые традиции. Она создана в Магнитке в 1993 году с легкой руки народного директора Ивана Ромазана. В 1986 году закрылся старый пивзавод, и магнитогорцы лишились своего пива. Иван Харитонович хотел,

чтобы в городе металлургов пили настоящее пиво, и поступил дальновидно. Было решено открыть мини-пивоварню ресторанный типа. Это небольшой объем производства, высокое качество и максимально короткий путь до потребителя.

Магнитогорская мини-пивоварня Nagel появилась одной из первых в стране. К слову сказать, тогда в Магнитке открыли две пивоварни, но перенести все катаклизмы и встать на ноги вместе с новой страной смогла только одна.

В пивоварне Nagel установлено оборудование австрийской фирмы Salm, которая варит пиво с 1814 года, а оснащением пивоварен занимается восемьдесят лет и серьезно относится к своим «детям». Магнитка до сих пор поддерживает связь с пивоварней Salm в Вене. Поэтому, если возникают вопросы, то на них можно получить ответы экспертов европейского уровня.

Но и наши магнитогорские специалисты не промах. Сейчас в стране бум мини-пивоварен, а мастеров не хватает – их готовят всего в трех вузах: московском, кемеровском и санкт-

Иван Харитонович хотел, чтобы в городе металлургов пили настоящее пиво

петербургском. Вот и варят пиво недоучки. В Магнитке же полный комплект – технологи-пивовары высокой квалификации со специальным образованием и большим опытом. Молодых же направляют на учебу в Московский университет пищевой промышленности.

– Есть хорошая старая пословица: чтобы пиво было вкусным, нужны холод, солод и душа пивовара, – рассказывает Надежда Ионова. – Мы действительно вкладываем в него душу. Ведь дрожжи – это живая культура. Любая хозяйка знает, что нельзя готовить обед в плохом настроении. Поэтому мы приходим на работу с удовольствием и варим пиво с любовью.

«Черный питон»

Буквально за стеной бара развлекательного комплекса «Джага-Джага» совсем иной, промышленный стиль – кафель, блестящие поверхности, стальные емкости и люди в белых халатах. Здесь в идеальной чистоте и стерильности совершается таинство пивоварения. Надежда Ионова готова рассказывать о пиве часами. Она знает его историю со времен древней Греции и является патриотом этого напитка.

– Для производства магни-

тогорского пива используют только солод, хмель и дрожжи, которые экспортируют из Европы, – рассказывает Надежда Александровна. – Производство пива делится на три основных этапа – варка сусла, брожение и дображивание. Из молотого солода готовим затор, проводим все технологические паузы, получаем охмеленное пивное сусло и охлажденным перекачиваем его в бродительный танк. В этой емкости идет рабочий процесс – бродит в течение недели молодое, как его называют, зеленое пиво. Сейчас его пить нельзя – в нем вещества, которые плохо усваиваются организмом. Потом его перекачивают в танки дображивания, и при температуре всего два-три градуса оно созревает и дображивает. От первой варки до стойки бара проходит длительный срок. Можете представить – крепкое пиво зреет пятьдесят суток! Зато потом продукт получается полезный и вкусный. Видите этого «черного питона»? Это трубопровод с теплоизоляцией, по которому охлажденное пиво отправляют прямо к барной стойке, в киоск и летнее кафе.

Совсем иная технология производства у бутылочного магазинного пива. Его несколько раз фильтруют, пастеризуют, добавляют туда различные стабилизаторы. Зачем? Чтобы пиво стояло на прилавках по полгода и больше и не портилось. Все эти манипуляции плохо влияют на вкус и убивают полезные пивные остаточные дрожжи.

– Наше пиво может храниться не более недели, – объясняет Надежда Ионова. – Поэтому нет смысла отправлять его, к примеру, в другие города. Наша задача в другом – предоставить магнитогорцам качественное нефiltroванное свежее живое пиво. Попробовать его можно в развлекательных комплексах «Джага-Джага» и «Универсал». Кроме того, скоро откроются два магазина в южной части города – на улице 50 летия Магнитки, 40, и Калмыкова, 3. Туда охлажденное пиво привозят в специальных емкостях, что не отражается на его качестве. И хотя себестоимость пива высокая, потому что мы не используем удешевляющих компонентов, для покупателей цены «дружелюбные». Союз производителей пива учредил праздник – День пивовара, он приходится на вторую субботу июня. Значит 13 июня, как и в любой другой день, магнитогорцы могут побаловать себя живым пивом европейского качества ☺

ЕВГЕНИЙ ШЕВЧЕНКО
ФОТО > ДМИТРИЙ РУХМАЛЕВ

