

Дата: 15.07.2006

Тульские любители пива отметили 10-летие пивоварни

Клубу любителей пива в Туле всего два года, в нем состоят как профессиональные бирофилы, так и просто ценители этого популярного в народе напитка. В свое время всех этих людей объединило желание найти эксклюзивный по качеству напиток. Прodeгуcтировав в ходе многочисленных исключительно познавательных экспедиций по соседним регионам множество разных сортов пива, производства как крупных, так и совсем небольших пивоваренных предприятий, туляки остановились на местном пиве «Тургеневское». Его делают в маленькой деревенской пивоварне в тургеневских местах неподалеку от Бежина луга. Теперь на своих заседаниях члены тульского клуба любителей пива пьют только «Тургеневское». К тому же употребление более крепких напитков на заседаниях клуба чревато весьма существенными штрафами. Этим летом делегация клуба отправилась в Чернский район Тульской области поздравлять любимую пивоварню с 10-летием. Более сотни километров от Тулы по трассе, а затем еще около 30 км - по бездорожью, и вы попадаете в почти заповедные места, где эта самая пивоварня чуть ли не единственное производство на всю округу. Тем не менее, поздравить пивовара приехали гости не только из Тулы, но и из Москвы и соседней Орловской области. В том числе старейший пивовар России Юрий Дмитриевич Ладнев и даже директор одного из спиртзаводов ОАО «Туласпирт»

Любители пива - люди, не страдающие комплексами, так что скромный деревенский праздник превратился в настоящее шоу с викторинами, аукционом, спектаклем, актерами в котором стали все присутствующие, и обязательной дегустацией только что

сваренного пива. На этом заседании был поставлен абсолютный рекорд клуба по скорости потребления пива: пол-литровая кружка была выпита за 7 минут и 4 секунды. Рекордсменом стал уроженец Черни, туляки оказались на втором, москвичи - на третьем. Тульский клуб любителей пива на 10-летие любимой пивоварни подарил ей отпечатанные на средства клуба в одной из тульских типографий юбилейные этикетки и бирдекели пива «Тургеневское». Их разрабатывали довольно известные российские дизайнеры, так что они практически сразу же они стали коллекционной редкостью. «Сегодня здесь происходит такое, что просто хочется в этом участвовать, - поделился впечатлениями от увиденного директор орловской агрофирмы Петр Скоробогатов.

- Хорошо, что есть такая команда, которая может выехать в «поле» и устроить такое вот шоу» О современном российском пиве рассказал один из старейших пивоваров страны Юрий Ладнев.

- Юрий Дмитриевич, как давно вы варите пиво?

- Я пивовар с 1949 года. Сначала был главным пивоваром Выборгского завода. Затем пригласили на Бадаевский пивзавод, а в 1958 году, когда пускали Москворецкий завод, пригласили туда. А вообще я налаживал пивоваренное производство на 144 предприятиях Советского Союза. Так, однажды меня срочно вызвал замминистра и, не дав опомниться, отправил в Сочи. Там, в то время что-то строили чехи. Однажды в ресторане им настолько не понравилось местное пиво, что они все вылили на столы и официантов. Был большой скандал. Меня направили налаживать производство.

- Вы были членом Центральной дегустационной комиссии СССР, как вам советское и нынешнее российское пиво?

- В советское время пиво в России было лучше. Тогда не было ускоренного метода, который сравнительно недавно наши пивовары переняли на западе. Вот, к примеру, чехи, несмотря ни на что, так и не перешли на этот ускоренный метод. В Чехии и сегодня варят пиво 2 месяца, а у нас сейчас - за 10 дней. Впрочем, справедливости ради надо сказать, что и многие российские заводы пользуются старыми технологиями.

- Это, наверное, небольшие предприятия?

- Да, нет, есть и весьма крупные. В основном все же, я бы сказал, средние по мощности. Но в советское время были другие проблемы, связанные не столько с технологией, сколько с сырьем и санитарией. Порой доходило до абсурда.

К примеру, был случай, когда на Московорецком заводе закончилась необходимая по технологии известь - все ведь выдавалось по квотам. Чтобы не останавливать производства, директор тогда поехал к уборщицам туалетов в парк им. Горького и на свои деньги закупил хлорную известь. Вот такое бывало «пиво из туалета».

- Говорят, что качество пива зависит от четырех составляющих: вода, хмель, солод и совесть пивовара?

- Вода - несомненно один из главных компонентов, влияющих на качество пива. Да и без хорошей солодовни хорошего пива не будет. Помню, был такой случай: мы поставляли ячмень в Бельгию, чтобы там для нас варили солод. Бельгийцы варили, но использовали его там же в Европе, а к нам отправляли нечто более дешевое. Когда это выяснилось, был скандал. Потом начали строить свои солодовни. Сейчас крупные компании также делают ставку на собственный солод. Так что солодовня это очень важно и еще

пивоваренный ячмень: обычный ячмень четырехрядный, а пивоваренный - двухрядный, в нем все зерна созревают одновременно. А совесть пивовара, на мой взгляд, это культура, знание технологии и дисциплина производства. Знаете, я в свое время в Мюнхене интересовался работой немецких пивоваров. Так вот директор завода тогда заявил, что технология у него отнимает 15% времени, а все остальное - это санитария и дисциплина производства.

- Юрий Дмитриевич, как на ваш взгляд - будущее пивоваренного производства за крупными или небольшими заводами?

- Будущее за заводами средними. Думаю, большие ни к чему. Лучше, если бы было по два-три завода в регионе, тогда была бы конкурентная борьба за качество.

- А такие небольшие пивоварни, как эта - пиво «Тургеневское»?

- Это очень маленькое производство, действительно для ценителей. Я уже давно на пенсии, вот помогаю таким энтузиастам, как Володя Раскачаев, который решился варить пиво в этой тульской глубинке, создавать пивоварни. Уже помог создать 14 таких маленьких завода - в Вязьме, в Губах (Пермская область), Вельске, Архангельской области, под Душанбе, в Покрове, Элекстростали. К примеру, в Армалы под Ташкентом сейчас варят самое лучшее пиво в Средней Азии. Недавно приехал из Хасавюрта. Там очень хорошо принимали, научил и там варить хорошее пиво.

- А как вы находите таких энтузиастов, которым нужна ваша помощь?

- Чаще всего случайно. Хотя, поверьте, а мне уже 80 лет - я знаю, что говорю, в жизни случайностей не бывает. Например, с Володей Раскачаевым мы встретились в Москве около Бутырской тюрьмы в часовой мастерской. Разговорились, он загорелся идеей. Вот теперь здесь есть свое очень хорошее пиво. Он уже не помнит, а когда мы приехали сюда впервые, молодежь заявила: давайте сначала отдохнем, потом с утра начнем варить пиво. Я тогда сказал: нет, так пиво не варят, и мы всю ночь варили. Тогда я поверил, что у него может получиться.

Елена Шулепова

Дата: 27.05.2005

В Туле настоящие любители пьют пиво исключительно с родины Тургенева

ТУЛА, 27 мая (Корр. АНН Елена Шулепова). В четверг Тульский клуб любителей пива отметил свою первую годовщину в ресторанчике с показательным названием «Трактир».

Тульские любители этого, пожалуй, самого демократичного напитка, отмечая годовщину своего клуба, по традиции пили местное нефильтованное пиво «Тургеневское». Причем из кружек, подаренных друзьями из московского клуба любителей пива. К тому же на столах были довольно крупные раки – подарок алтайских бирофилов. Раки были доставлены с Алтая в Тулу живыми. Был проведен аукцион по продаже пивной кружки из бересты с подписями всех членов клуба. Кружка «ушла» за 20 настоящих кружек с пивом. А бутылка с фотографией одного из основателей клуба, известного в Туле бирофила Сергея Горшкова, – за 30 кружек. У Сергея самая большая в Туле коллекция пивной атрибутики – только этикеток насчитывается более 11 тысяч штук. Его коллекция началась со службы в Германии: когда другие офицеры везли домой в качестве сувениров телевизоры и пылесосы, он тащил чемодан этикеток. Год назад именно пиво «Тургеневское» объединило тульских любителей этого напитка в клуб. Производится оно в небольшой пивоварне в тургеневских местах на юге Тульской области - купить его в городе оружейников практически невозможно. Зато от имени клуба можно делать заказы. За прошедший год тульские любители пива не только дегустировали пиво разных сортов («Тургеневское» подается только на официальных заседаниях клуба), но и посетили с инспекторским визитом пивзавод на родине Тургенева.

Дата: 20.07.2004

В минувшие выходные в Туле открылся клуб любителей пива «Tula beer club». Гостию клуба, возглавляемого Сергеем Горшковым, стали коллекционеры пивной атрибутики Москвы, Санкт-Петербурга, Таллинна, Харькова, Воронежа, Пензы, других городов. Во всем мире эти увлеченные люди хранят культурные традиции, связанные с историей пива, пропагандируют культуру потребления этого древнейшего напитка.

Появление клуба в Туле связано с богатыми пивоваренными традициями города - в этом году отмечает свое 30-летие Тульский пивоваренный завода «Балтика-Тула».

Бирофилы посетили в городе оружейников и пивоваров современнейшее предприятие, по уровню используемых технологий во многом превосходящее известные европейские заводы.

Президент московского клуба бирофилов Владислав Шамов поделился впечатлениями: «Я был на Вашем заводе лет десять назад. Увиденное сегодня меня приятно поразило. Просто не узнать - такие изменения достойны восхищения. Мне приходилось бывать на многих пивоваренных заводах Европы, поверьте, мне есть, с чем сравнивать»

На филиале «Балтика-Тула» прошла обменная биржа пивной атрибутики, которую привезли с собой бирофилы - пивных этикеток, кольереток, календарей, бирдекеллей, значков, пробок, визиток с пивной атрибутикой. Свой вклад внесли и тульские пивовары, подарив всем участникам биржи экземпляры старых этикеток знаменитого тульского пива.

Пресс-служба Союза Российских Пивоваров