

Интервью

18+

# О КАРДЫМОВСКОМ ПИВЕ: ПРАВДА ИЛИ ВЫМЫСЕЛ?



На просторах интернета появилась статья под названием «Местное пиво Кардымовского разлива». В этой статье даны результаты опроса «Что думают смоляне о качестве напитка». Отзывы о Кардымовском пиве самые различные: кто-то хвалит, кто-то ругает. Впрочем, это обычное явление: любой, даже самый качественный продукт, будут и хвалить, и ругать – ведь у каждого потребителя свои понятия о качестве и вкусе. Но были в этой статье некоторые моменты, которые непременно заинтересовали и взволновали нас. Ведь мы, редакция газеты «Знамя труда», знаем завод «Варница», как честного игрока на рынке.

И вот, прихватив с собой печатную версию статьи «Местное пиво Кардымовского разлива», мы отправились на завод «Варница», с просьбой дать комментарии по некоторым выдержкам из статьи. Дирекция завода гостеприимно встретила нас и предоставила возможность поговорить с начальником лаборатории ООО «Варница» Анной Михайловной Кривко. Почему именно с начальником лаборатории, а не с директором или, например, главным пивоваром предприятия? Потому что именно в лаборатории знают о Кардымовском пиве все, именно там пиво получает «добро» на дальнейшую реализацию. И, если с пивом что-то не так, именно в лаборатории вся партия будет забракована и на прилавки магазинов такая продукция не попадет. Но, впрочем, мы отвлеклись. Перейдем к ответам на заинтересовавшие нас выдержки из статьи «Местное пиво Кардымовского разлива», опубликованной на сайте [readovka.ru](http://readovka.ru):



**Выдержка №1. «Ребята, задумайтесь о качестве! Пиво должно выдерживаться как минимум 21 день, в таком масштабе, в котором выпускает завод, это просто не реально! Завод очень маленький, половину занимает (либо занимал, сейчас уже не знаю) цех по производству кег! Интересно, если в продаже литр «Жигуля» 60 рублей, сколько он на выходе? В этот литр входит также цена за тару, транспортировку! Получается, работают в минус себе?! Просто фантастика! Не советую. Есть только порошки китайские.»**

**Комментарий А.М. Кривко:**

— Давайте немного поговорим о размерах завода и «фантастически» низких ценах, но уже с цифрами.

Производительность нашего «маленького» завода в месяц в 2 раза больше чем 100% потребление пива во всей Смоленской области. Мы много работаем для того, чтобы доля нашего предприятия в родном регионе увеличивалась с каждым днем. В настоящее время наше пиво продается во многих регионах Российской Федерации и в Республике Беларусь, что, по моему мнению, является большим достижением, так как мы открылись не многим более одного года назад.

Цена за литр нашего пива в рознице Смоленской области действительно ниже чем в других регионах. Это легко объяснить. Во-первых, отсутствуют посредники между производителем и розничной сетью, чего нельзя избежать при доставке пива из других регионов. Во-вторых, мы являемся самым крупным производителем пива в Смоленской области, а чем крупнее производство, тем меньше себестоимость продукта. Именно из этого вытекает «фантастическая» цена на пиво.

**Выдержка № 2. «Все пиво порошковое. Занавес»**



— Да, в мире существуют концентрированные и сухие солодовые экстракты, ими часто пользуются минипивоварни, которые не могут позволить себе приобрести варочный цех из-за высокой стоимости оборудования. Цена этих экстрактов на порядок выше, чем у солода. Поэтому при наличии оборудования для варки (а у завода «Варница» оно есть!) производство пива из концентрированных и сухих солодовых экстрактов экономически не выгодно, поскольку в разы увеличивает себестоимость продукта (это можно проверить, сравнив цены в интернете на концентрат и на солод – прим. редакции). Мы работаем со светлым пивоваренным солодом производства «Каргилл», карамельным и жженым солодом производства Литвы и Германии. Поэтому про использование «порошкового метода приготовления пива» и говорить не стоит.

**Выдержка № 3. «Я напишу то, что нужно знать потребителям. Во-первых, все пиво фильтровано и пастеризовано. Даже если написано обратное. Это достигается путем применения добавок на фильтрации. Варится и бродится 6-8 сортов пива. А на выходе мы имеем 20 и более. Это добавки могут быть. Также есть абсолютно одинаковые виды пива, идущие под разными названиями и ценами. Так что, если хочешь купить пиво, надо брать самое дешевое 11 плотное или 12 плотное, например. А еще лучше не брать его совсем.»**

**«После этого как-то разговорился со знакомым товарищем, зацепили эту тему. Так он мне говорит, что его друг работал на этом Кардымовском пивзаводе. А теперь внимание: он сказал, что в магазине хоть и продается около 20 сортов пива, но на самом деле завод выпускает всего 4 сорта (!), все остальное — это искусственные ароматизаторы в разной концентрации и смеси. Нефильтрованное пиво — это обычное фильтрованное, только в него добавляют какую-то хрень типа зефира, чтобы было мутным. Так же на заводе у них нарушается какое-то соотношение компонентов, которое конкретно не совпадает с рекомендованным. Вот от этого и болит голова.»**

— Я согласна (улыбается Анна), лучше не пить совсем, ведь пиво это алкоголь и его чрезмерное употребление уж точно не прибавит здоровья. А если серьезно, то сложно это комментировать. Равнозначным бы было попросить про-

изводителя автомобилей прокомментировать утверждение, что автомобиль передвигается на пяти колесах.

Производство пива, это очень сложный технологический процесс, я бы даже сказала один из самых сложных во всей пищевой промышленности. На формирование вкуса и аромата влияет огромное количество факторов и даже малейшее отклонение приведет к серьезным последствиям. Наш пивовар очень долго разрабатывал рецептуры для каждого сорта. С гордостью могу сказать, что не многие пивзаводы могут похвастаться пивоваром прошедшим обучение в Дании.

Полной информацией о действительных отличиях каждого сорта, таких как состав, температурные режимы варок, расщепление пивоваренных дрожжей и их дозировка, время задачи хмеля и его количество, температура брожения, владеют 5-6 человек на предприятии. Параметры вносятся в программу, которая и проводит большую часть технологических операций без участия человека. Остальные сотрудники получают информацию строго дозированно, в соответствии со своими должностными обязанностями. Так, например, корректировка горечи изомеризованным хмельным экстрактом на стадии фильтрации пива может быть принята за добавление ароматизаторов, проходящим мимо работником другого подразделения.

**Выдержка № 4. «Испортилось пиво. Хорошая знакомая работает за прилавком, она подтвердила, что испортилось — так говорят сотни покупателей.»**

**«Ясен пеня, испортилось. К примеру, оно должно отстаиваться 7 дней, а отстаивается только 3-4 дня. Разбор большой идет, а им, видите ли, денег побольше хочется. Так всю клиентуру и распускают.»**

**«Жигулевское» всегда брали. Но соглашусь с людьми, пошло испортилось, стало какое-то сонное после 1 литра употребления. Да и у знакомых появляются боли в области почек на утро. Вывод: продукт, видимо, испортился.»**

— В каждом нашем магазине существует книга жалоб и предложений, которой активно пользуются покупатели. Полученная информация постоянно анализируется как руководством сети магазинов, так и руководством предприятия.

Жалобы на качество продукта составляют не более 5% от всех записей, и связаны в основном с личными предпочтениями потребителя, поэтому выявить в них системность невозможно. Нередко бывает так: в одном магазине пишут о снижении качества пива, а в другом этот же сорт пива хвалят и отмечают его высокое качество. И это в один и тот же день! Как пример приведем выдержку из статьи, которую Вы нам принесли:

**Положительный отзыв: «Брал два раза это пиво («Немецкое» и «Чешское барное»), очень даже неплохо. Похмелья не было. Если выпить литра три, то, может, и будет голова болеть, но от того литра, что я покупал, никакого негатива не было. Намного лучше, чем другое пиво, что продается, хоть и понятно, что это не то пиво, которое можно купить в Чехии или Германии.»**

**Отрицательный отзыв: «Дважды брал «Немецкое» у себя в доме. Зарекся после этого употреблять это Кардымовское пошло. Я сам по себе — человек не пьющий толком. Так, разве что по редким праздникам.»**

Также следует отметить, что у каждого человека, существует абсолютно разная переносимость продуктов и сочетаний

продуктов, и, как следствие, абсолютно разная реакция на них. Приведем пример знакомый многим: друзья собрались посидеть и взяли пивка. Человек 10, например. Вечер удался, все пиво выпито. А на следующий день один-два человека из этой компании будут жаловаться на жуткую головную боль. И это не от плохого пива, ведь все пили одинаково.

И, еще раз хочется напомнить, что пиво — это алкоголь! Почему когда вы покупаете водку или другой алкогольный напиток, вы не стремитесь в один день взять «на пробу» весь ассортимент данного продукта на прилавке магазина, а предпочитаете купить алкоголь одной марки и в нужном вам количестве. С пивом же покупка разных сортов «на пробу» — рядовая ситуация.

**Выдержка №5. «Многие люди отмечают, что от него что-то уж слишком сильно накрывает». Ну, реально, выпил пол-литра — литр, и уже запынел неслабо. У них есть сорт такой, «Люкс» называется, вот от него мощнее всего. А голова на следующий день болит жуть как, уж лучше с вискарем отмечать что-то. Если перепил кардымовского — мало не покажется на следующий день.»**



— И снова возвращаемся к тому, что пиво - это алкоголь! Для него характерны два показателя, которые обязательно наносятся на этикетку, это:

- массовая доля сухих веществ в начальном сусле, %

- объемная доля алкоголя не менее, % об.

Покупателю важно понимать, что если он хочет выпить легкое пиво, то не следует покупать продукт, в котором содержание алкоголя выше 5% об.

А по поводу «Варницы Люкс» — это очень оригинально и любопытно, так как это один из самых легких продуктов из линейки нашего предприятия, и содержание алкоголя в нем 4,3% об.

Я могу еще долго описывать то, как мы производим пиво, но самое главное то, что в наших магазинах очереди. Для нас это самый главный показатель. Именно так мы видим, что наше пиво нравится потребителям.

И еще хотелось бы дать совет людям: в настоящее время в интернете достаточно литературы о производстве пива, его типах и методах оценки качества. Если вы хотите разбираться в качестве пива — полагайтесь на свои знания, подкрепленные чтением книг и научных статей по данной теме, и меньше верьте слухам и мифам, которых становится все больше.

В свою очередь, ООО «Варница» и дальше будет стараться радовать Смоленян своей продукцией.

**Редакция газеты «Знамя труда» благодарит пивоваренный завод ООО «Варница» за содержательные комментарии по поводу заинтересовавших нас вопросов. Мы желаем заводу дальнейшего развития, а потребителям свежего и вкусного пива!**

**А. КОТЕЛЬНИКОВ**