Первые итоги международного конкурса «РОСГЛАВПИВО»

16 января 2017 г. под председательством заместителя министра сельского хозяйства РФ Е.В. Громыко состоялось заседание международного экспертного жюри российского конкурса пивоваренной продукции «РОСГЛАВПИВО» (Главное Российское Пиво) — совместного проекта Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции и Союза независимых пивоваров Германии, организатора одного из самых престижных мировых конкурсов European Beer Star: «Пиво — звезда Европы».

Е.В. Громыко зачитал приветственное слово министра сельского хозяйства России А.Н. Ткачёва, обращенное к членам экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО», особо подчеркнув, что конкурс такого формата проводится в Российской Федерации впервые.

На заседании дегустационной комиссии присутствовало 25 экспертов-дегустаторов из разных стран, среди них представители НИИ, предприятий пивоваренной отрасли и средств массовой информации: *Александр Баум*, директор по продажам Международного подразделения RASTAL; *Сандра Ганценмюллер*, автор книг о пивоварении, главный редактор журнала о пиве bier.pur; *Роланд Демляйтнер,* управляющий Союзом независимых пивоваров Германии; *Георг Дрекслер*, технический директор Европейского исследовательского центра развития хмелеводства под эгидой Barth-Haas Group; *Отто Кенеке*, руководитель международного направления по пивоваренному ячменю, KBC; *Сильвия Копп*, официальный представитель американского крафтового пивоварения, автор, спикер и педагог по

глобальному изучению культуры потребления пива; *Маркус Раупах*, писатель, автор книг о пивоварении, пивной сомелье, г. Бамберг; *Ирина Циммерманн*, писатель, лучший в мире женщина-дегустатор по пиву (III-е место в общем зачете по версии Beer Sommelier World Championship 2015 — Мировой чемпионат «Пивной сомелье»); *Харальд Шидер*, автор книг по пивоварению, член жюри и капитан команды конкурса European Beer Star (все — Германия); *Павел Досталек*, профессор биотехнологии Института химии бродильных производств и биоинженерии в Химико-технологическом институте, г. Прага; *Ян Шурань*, президент Чешско-моравского союза минипивоварен (все — Чехия); *Йос Браувер,* инженер по разработке программного обеспечения для пищевой (пивоваренной) промышленности, член конкурсов World Beer Cup, European Beer Star, Italian Birra Dell'Anno, International Beer Cup, Brussels Beer Challenge и т.д.; *Ян Ван Брахт*, автор книг по пивоварению, сооснователь и организатор фестиваля Kerstbierfestival в Эссене, Бельгия (все — Нидерланды); *Люка Джакконе,* член жюри пивоваренных конкурсов World Beer Cup, European Beer Star, Brussels Beer Challenge, Birra dell'Anno, редактор первого итальянского руководства по пивоварению Guida alle birre d'Italia (Италия); *Пекка Кяярияйнен,* основатель самого крупного финского пивного фестиваля Great Beers-Small Breweries, член жюри конкурсов Sahti, Gotlands Drikku competition, European Beer Star, Brasilian Beer Contest (Финляндия); *Анджей Ольковски*, член совета директоров Browar Kormoran и президент Польской ассоциации региональных пивоваров (Польша); *Хуберт Хангхофер*, писатель по пивоваренной тематике, дипломированный пивной сомелье, член жюри конкурсов Austrian Beer Challenge и World Beer Cup, European Beer Star (Австрия); *Александра Щетко*, ведущий инженер-химик службы качества пивоваренного завода ОАО «Криница», член дегустационной комиссии ОАО

ОБРАЗЦЫ ПИВА БЫЛИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ В СЛЕДУЮЩИХ КАТЕГОРИЯХ

- **Пилснер (Pilsner) Немецкий стиль**. Светлое фильтрованное пиво низового брожения, с высокими хмелевой горечью и степенью сбраживания и отсутствием фруктовых нот и диацетила. Экстрактивность начального сусла (Энс) 11,0–12,9%, горечь 25–50 IBU.
- **Пилснер (Pilsner) Чешский стиль**. Аналогично предыдущей категории, но хмелевой аромат более выражен. Энс 11,0–12,0%, горечь 15–25 IBU.
- **Светлое/Лагер (Helles/Lager).** Светлое пиво с подчеркнуто солодовым оттенком во вкусе. Энс 11,0–11,9%, горечь 15–25 IBU.
- **Темное пиво (Dunkel).** Пиво от средне-коричневого до темно-коричневого цвета и солодово-шоколадно-хлебно-жженым ароматом. Энс 11,0–13,0%, горечь 15–25 IBU, цветность 40–60 EBC.
- **Светлый эль (Blond Ale).** Светлое пиво верхового брожения со слабым вкусом карамельного или жженого солода. Допускаются небольшое количество диацетила и холодное помутнение. Энс 11,0–15,0%, горечь 15–40 IBU.
- **Крепкий лагер (Strong Lager)**. Светлое пиво низового брожения с ощутимым солодовым ароматом. Энс 16,0–20,0%, цветность не более 40 EBC.
- **Новый стиль Пэйл эль (Pale Ale)**. Светлое пиво, в котором должны ощущаться легкие цветочные, фруктовые, цитрусовые хмелевые ароматы, а также солодовый. Энс 11,0–14,0%, горечь 25–45 IBU.
- **Индийский пэйл эль (India Pale Ale)**. Пиво верхового брожения от светло-золотистого до темно-медного цвета. Небольшие количества диацетила и холодное помутнение допускаются. Энс 11,0–17,0%, горечь более 35 IBU.
- **Портер (Porter)**. Пиво верхового брожения от средне-коричневого до черного цвета с ароматом жженого солода. Энс 10,0–15,0%, горечь 20–40 IBU.
- **Пшеничное дрожжевое светлое пиво (Hefeweizen Hell)**. Светлое пиво верхового брожения с фруктовым и фенольным оттенками в аромате. В сырье должно быть не менее 50% пшеничного солода. Энс 11,0–14,0%, горечь 10–20 IBU, цветность не выше 18 EBC.
- **Пиво с травами и пряностями верхового или низового брожения от очень светлого до черного цвета.** Может быть с пряностями, травами (пивной напиток), но хмелевой характер не должен «перекрывать» оттенки пряностей. Может быть прозрачным или мутным. Энс 7,5–27,5%, горечь 5–70 IBU.
- **Крепкое пиво, выдержанное в деревянной бочке,** верхового или низового брожения, с оттенками вкуса и аромата от вида дерева, из которого сделана бочка. Мутность допускается. Энс более 16%, горечь более 20 IBU.
- **Пиво с использованием альтернативного зернового сырья** может быть верхового или низового брожения с особенностями аромата и вкуса от зернового сырья. Энс 11,0–14,0%, горечь 10–25 IBU.
- **Красный и янтарный лагер (Red and Amber Lager)**. Пиво низового брожения от янтарного цвета до красноватого цвета (в результате использования специальных видов солода). В запахе и вкусе может быть легкий хлебный или бисквитный оттенки. Энс 11,0–12,5%, горечь 15–25 IBU.
- **Портер (Porter) низового брожения.** Энс 10,0–15,0%.

«Криница» (Белоруссия); *Борис Баташов*, руководитель службы качества компании ROUST/БРАВО премиум; *Евгений Громыко*, заместитель министра сельского хозяйства РФ; *Алла Даниловцева*, эксперт по алкогольной продукции в системе ГОСТ Р, член ЦДК Минсельхоза, член Технического комитета по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция», ведущий профессор по специализациям бродильных производств; *Галина Ермолаева*, д-р техн. наук по специальностям «Технология алкогольных и безалкогольных продуктов» и «Технология сахаристых продуктов», профессор, Международный преподаватель инженерных дисциплин Ing-PAED; *Анна Зеленькова,* главный технолог ООО «ПрофиМальт», ООО «Кега» (пивоварня «Боринское»); *Алексей Коростелев*, генеральный директор ООО «Объединенные частные пивоварни», г. Воронеж; *Александр Мордовин*, президент Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции; *Леонид Попович*, президент Союза виноградарей и виноделов России (все — Россия).

Международная комиссия оценивала пиво по 50-ти балльной шкале, разработанной для данного конкурса и включающей принятые в России и европейских странах характеристики: цвет, пену, прозрачность, запах, аромат, горечь, игристость, послевкусие, общее впечатление.

К участию в конкурсе была допущена алкогольная продукция, произведенная, в основном, в соответствии с определением «пиво», установленным ФЗ №218 от 18.07.2011 г., включая его упаковку и информацию на этикетках. Оценка проводилась по категориям, установленным организаторами конкурса: Союзом независимых пивоваров Германии в лице Р. Демляйтнера, и Союзом ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции России в лице президента А.Н.Мордовина.

- **Сладкий стаут (Sweet Stout).** Пиво верхового брожения от темно-коричневого до глубокого черного цвета со слабым ароматом жженого солода; горечь 15–30 IBU.
- **Немецкий стиль Келлербир светлое (Kellerbier Hell)**. Светлое пиво низового брожения. Вкус солодовый, часто с небольшими количествами сернистых соединений, что обусловлено дрожжами и отсутствием карамельного тона. Энс 11,0–12,9%, горечь 18–25 IBU, цветность не выше 30 EBC.
- **Немецкий стиль Келлербир темное (Kellerbier Dunkel).** Пиво низового брожения с цветом от янтарного до черного. Солодовый характер должен преобладать над хмелевой горечью за счет использования темного Мюнхенского солода. Ощущается шоколадный, жженый или бисквитный ароматы (за счет жженого или карамельного солода). В пиве может наблюдаться мутность от легкой до ощутимой. Энс 11,0–12,9%, горечь 18–25 IBU, цветность более 30 EBC.
- **Немецкий стиль Келлерпилс (Kellerpils)**. Светлое пиво низового брожения с отчетливой горечью, высокой степенью сбраживания и хорошей плотной пеной. Энс 11,0–12,9%, горечь 25–50 IBU.
- **Красный и янтарный лагер (Red and Amber Lager)** с цветом от янтарного до красноватых оттенков (за счет использования специального солода) с оттенком во вкусе жженого солода. Энс 11,0–12,5%, горечь 15–25 IBU.
- **Бельгийский стиль Дуббель (Dubbel)**. Пиво верхового брожения от светлого до темно-коричневого цвета со сладкой, ореховой/шоколадной и жженой солодовыми нотами и средним хмелевым ароматом. Могут быть небольшие ноты диацетила и фенольные. Плотная и кремообразная пена. Пиво разливается в бутылки и может иметь легкую дрожжевую муть. Энс 13,0–18,0%, горечь 20–35 IBU.
- **Безалкогольное пиво**. Содержание алкоголя не выше 0,5%.
- **Специальное медовое пиво** может быть верхового или низового брожения, готовится из солода с добавлением меда по традиционной или экспериментальной технологии. Энс 7,5–27,5%, горечь 0–100 EBU, цветность не выше 30 EBC.

На конкурс «РОСГЛАВПИВО» было представлено 95 образцов пивоваренной продукции от 33 пивоваренных компаний — представителей мелкого, среднего и крупного российского независимого пивоваренного бизнеса. Пять часов экспертное жюри, разделенное на две смешанные команды российских и иностранных экспертов, проводило дегустацию продукции, предоставленную на конкурс. Самой популярной категорией оказалась категория «Светлое/Лагер» (26 образцов). Чтобы должным образом оценить значительное количество образцов в этой категории, команда №1 провела дегустацию всех образцов, сделала выборку 7 лучших, которые затем были предоставлены на дегустацию команде №2, определившей победителей.

Несколько образцов пива заслужили высшую оценку иностранных экспертов, заявивших, что эти образцы могли бы претендовать и на высшие награды конкурса European Beer Star: «Пиво — звезда Европы».

Итоги конкурса «РОСГЛАВПИВО» утверждены Минсельхозом России и будут оглашены на выставке BevialeMoscow 28 февраля 2017 г. на стенде F01 Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции и Союза независимых пивоваров Германии в МВЦ «Крокус Экспо». 15 образцам пивоваренной продукции была присвоена награда «Золото», 14 образцам — «Серебро» и 11 образцам — «Бронза». Заместители председателя комиссии отметили единодушие высокопрофессиональных экспертов, что было отражено в небольшом различии в баллах.

«Золотые» победители конкурса предоставят свою продукцию на дегустацию всем посетителям выставки. Трем образцам пива, получившим их высшую оценку, будут присуждены дополнительные золотая, серебряная или бронзовая награды «РОСГЛАВПИВО» — Выбор потребителя».

О новом для пивоваренного сообщества конкурсе, которых прошел под эгидой Минсельхоза Российской Федерации, сообщили СМИ европейских стран.