

# Рафаэль Агаев: «Крафт — это прежде всего искусство»

Израильское пивоварение — загадочная тема, которой почему-то уделяют очень мало внимания. Конечно, Ближний Восток — это не направление, облюбованное пивными туристами, но пиво там тоже варят и пьют. О развитии пивного рынка Израиля, вкусовых пристрастиях его жителей и своём взгляде на современное пивоварение нам рассказал Рафаэль Агаев, пивовар компании International Beer Breweries Ltd.

Текст **Яны Акстилович, Натальи Петровой** Фото **Дмитрия Григорьева**

**RealBrew:** Расскажите нашим читателям, чем вы сейчас занимаетесь, на каком заводе работаете?

**Рафаэль Агаев:** Пивоваренная компания, где я работаю, входит в большой концерн «Кока-Кола» (Coca-Cola). В составе концерна находятся пивоваренные компании в турецком городе Измир и в Бухаресте. В запуске румынской пивоварни когда-то участвовал и я. Сейчас мы выпускаем «Карлсберг» (Carlsberg), «Туборг Ред» (Tuborg Red), «Туборг Грин» (Tuborg Green), «Стелла Артуа» (Stella Artois), «Хольстен» (Holsten) и безалкогольное пиво «Мальти» (Malty). В настоящий момент я работаю в заводской лаборатории, где разрабатываются новые марки пива и модернизируются технологические процессы. Кроме этого, я участвую в работе варочного и бродительных цехов нашей пивоварни.

— Расскажите подробнее о вашей лаборатории.

— Вначале создаётся профиль будущего пива, покупается зерно, хмель. Варю, сбрасываю, фильтрую, разливаю. Всё как у «больших», только в других масштабах. Весь процесс, от проектирования будущего пива до пастеризации, проходит в моей лаборатории. Разумеется, и дегустации тоже.

— Вы говорили, что варите лицензионное пиво. Получается, у компании есть другие сорта, с которыми можно экспериментировать?

— Не совсем так. Вообще-то, на большом заводе всегда есть место различным нововведениям. Например, мы варим «Туборг Ред» (Tuborg Red). Это совместная разработка израильских и датских пивоваров для Израиля. Пару лет назад мы получили от маркетингов указание его обновить, сделать тот же «Туборг Ред» (Tuborg Red), но с более выраженным, богатым вкусом. Это была нелёгкая задача. Проект занял в общей сложности полгода. Очень важно было не утратить специфику этой марки. Мы экспериментировали с солодами и режимами варки. В итоге получилось очень неплохое пиво. Юрий Катунин его очень любит. Все эксперименталь-

ные варки, разумеется, проводились в моей лаборатории. Недавно на израильский рынок вышло новое пиво «Хольстен» (Holsten). Все пробные варки, доводка рецептуры проводились в лаборатории. Хотя, конечно же, бывают проекты, которые так и не дошли до полок магазинов, оставшись только разработками. Помимо этого, ни одно знаменательное событие на заводе не проходит без пива, специально сваренного мной.

— Значит, вы варите и по заданию отдела маркетинга, и для души?

— Бывает по-разному. Иногда несколько месяцев работаешь над каким-нибудь проектом. А иногда выдаётся «свободная» неделя и есть возможность сварить что-нибудь необычное, для души. Если честно, то я думаю, что моя работа — это просто подарок небес!

— Расскажите о специфике израильского пивного рынка. Какое пиво любят в Израиле?

— В Израиле не любят горькое пиво. Это же Восток, а на Востоке очень любят сладкое, иногда даже слишком сильно любят. Поэтому горькое пиво и не пользуется популярностью. Первоначальная версия «Туборг Ред» (Tuborg Red) была похожа на датские сорта, больше горечи, и, как результат, оно не пошло. До тех пор, пока мы не поняли, что наш покупатель хочет иного вкуса. Мы снизили горечь, и продажи взлетели. Вот как выглядит адаптация под израильский рынок.

— А по плотности или по крепости? Эти показатели как-то подстраиваете под рынок?

— По большому счёту, мы не можем кардинально менять наше пиво, ведь мы варим пиво по лицензии и должны её придерживаться. На любое, даже самое небольшое изменение мы должны получать разрешение «сверху». Хотя в прошлом году у нас был очень интересный проект — мы выпустили пиво ко Дню независимости Израиля. Пиво разлили в тёмно-синюю бутылку, по ассоциации с флагом





нашей страны. Юбилейное пиво было повышенной крепости и содержало 6,7 % алкоголя, цифры соответствовали возрасту Государства Израиль — в прошлом году нам исполнилось 67 лет. Особенными были не только бутылка, но и вкус. Для приготовления этого пива использовали специальный богемский солод, который выращивают небольшими партиями и вручную сушат на полу, периодически переворачивая. Разумеется, прежде чем выпустить «Синий Туборг» на рынок, пришлось «создать» и довести его до ума в экспериментальной лаборатории. Солод очень приятный, лёгкий, более хрупкий, очень необычный на вкус. В этом году мы уже выпустили пиво крепостью 6,8 %. Несмотря на то что рецептура не изменилась, вкус получился другой и, на мой взгляд, лучше. Потому что солод ручной работы — это как домашнее пивоварение: меняет свой вкус и свойства в зависимости от разных факторов.

**— Вы учились на пивовара? Каким образом вы пришли в пивоварение?**

— После школы я начал учиться на инженера-нефтяника, но потом, по молодости и глупости, бросил институт. После армии работал в авиационной промышленности. Потом женился, у меня родился первый ребёнок, и я, наконец, понял, что мне необходимо получить образование. Пришлось восстановиться в институте и выучиться на инженера-нефтяника. По окончании института я работал инженером-механиком на буровых на Каспии, затем поступил в аспирантуру, начал писать диссертацию. А потом мы решили уехать в Израиль. В Израиле я поработал год-полтора в нефтяной промышленности и понял, что нефти у нас нет. Немного поработал токарем, механиком, начал искать более интересную работу, затем увидел в газете объявление: «Требуются люди, знающие английский язык, компьютер и разбирающиеся в технике». Все 3 пункта были про меня — английский у меня хороший, всю жизнь работал инженером, так что и с техникой нет проблем, а компьютеры я люблю. Поэтому и откликнулся на объявление. Как сейчас

помню, я был в пустыне, делал монтаж оборудования, мне звонят и спрашивают: «Вы подавали заявление на пивзавод?». Я отвечаю: «Нет», а мне говорят: «Как же нет? Вы Рафаэль Агаев? Приходите!». Я прошёл собеседование, наш бывший директор увидел, что я такой большой и крепкий, сказал: «Будет работать на линии кегов!». Я согласился — а сам тогда и не знал, что такое кег. Однако через неделю пришлось срочно выходить на работу, но уже в варочный цех.

Месяц мы изучали оборудование, почти каждый день главный технолог проводил для нас общеобразовательные лекции — о том, что такое пиво, как работает оборудование на заводе. А потом, 26 января 1995 года, мы сварили наше первое пиво.

**— То есть вы участвовали в запуске этого завода?**

— Вообще-то не только участвовал, а и варил наше первое пиво. Я до сих пор храню рапорт той самой первой варки. Я начал работать на варочном участке, затем перешёл в бродильный цех. Много лет проработал начальником смены варочного и бродильного цеха. Проработал 16 лет и вдруг понял, что больше не могу делать одно и то же, я просто стал задыхаться от такой работы. Тогда мне и предложили создать лабораторию и варить в ней пиво. И вот по сей день варю.

**— Как вы относитесь к тому, что пивовар всю жизнь работает на одном участке цепи?**

— Лично для меня это очень тяжело. Именно подобная ситуация, после 16 лет работы, побудила меня поменять работу. Это произошло, несмотря на то что я очень люблю пиво и к тому времени окончил курсы дегустаторов, был судьёй на различных пивных соревнованиях. Но однообразный труд просто вгонял меня в депрессию! Я не могу к работе относиться просто как к работе, мне нужно постоянно вникать, улучшать что-то. Дед моей жены говорил, что «ходить на работу, не любя её, хуже, чем сидеть в тюрьме!» От работы надо получать удовольствие.

— Какие курсы дегустаторов вы окончили, куда стремиться нашим пивоварам? У нас, к сожалению, нет курсов профессиональных дегустаторов.

— Существует отличная английская компания FlavorActiV. Они по всему миру проводят различные курсы и семинары для пивоваров. Мы сотрудничаем с ними более 20 лет. Помимо этого, у нас ежемесячно проходят классификационные экзамены. Берётся набор капсул с нарушением вкуса от FlavorActiV. Капсулы не маркированы и отличаются только цветом. В образцы нормального пива добавляются капсулы с нарушением вкуса. Дегустатор должен определить, какой дефект вкуса был в той или иной капсуле, и заполнить соответствующую анкету. Только отправив через Интернет анкету с указанием номера набора капсул, получаем письмо с «ответами». Все промахи и ошибки тщательно анализируются, и в соответствии с ними строятся еженедельные тренировки. Раз в неделю тренируемся по определению различных дефектов, а раз в месяц проводим экзамены с капсулами с неизвестным вкусом. Помимо этого, регулярно дегустируем сваренное нами пиво и, разумеется, соки. Кстати, FlavorActiV выпускают капсулы с дефектами, свойственными фруктовым сокам. Один день дегустируем пиво, другой — соки.

— На большом заводе важно, чтобы человек владел знаниями по определению дефектов в пиве. А на мини-пивоварне пивовару также необходимы эти знания?

— Я считаю, что любой пивовар должен обладать необходимыми знаниями по определению тех или иных нарушений вкуса. Помимо знания дефектов, пивовар должен понимать, что он делает. Думаю, что и на маленьких пивоварнях нужно разбираться в приготовлении пива, понимать, почему пиво получается таким или иным. Это должен понимать не только пивовар, а и его помощники. Помимо того, когда все члены команды понимают что делают, это уже один из залогов успеха. Необязательно обучение с углублением в химические процессы, но понимание всех процессов и действий необходимо.

Например, сварили пиво, его надо перекачать в чистый ферментер, а тем временем в «бродилке» не спланировали работу, как положено. Там очень многое зависит от того, как человек планирует, что запускает в первую очередь, что во вторую. Не подготовили танк — и пиво застряло, стоит в кипяильнике. Оператор должен понимать, что пиво не должно стоять ни секунды, потому что у него появляется вкус варёной кукурузы, DMS. Мы постоянно напоминаем это: пиво ни секунды не должно стоять! Если вовремя не удалили мёртвые дрожжи, то это тоже влияет на вкус не самым лучшим образом. Это просто примеры, а таких мелочей, из которых складывается вкус пива, очень много. Я думаю, у человека, который работает на пивоварне, должны быть минимальные теоретические знания о том, к чему приводят те или иные отклонения от правил.



Полный спектр комплектующих для ваших линий розлива: транспортерные ленты, ремни, модульные ленты и цепи, профили и направляющие.

№1 в индустрии белтинга

- более 60 лет опыта
- широчайшая линейка продукции
- высококачественные инновационные решения
- индивидуальный подход к каждому клиенту
- лучшая инженерная и сервисная поддержка

Habasit — Solutions in motion



ООО «Хабасит Лтд.» (Санкт-Петербург)  
195227, г. Санкт-Петербург, Проспект  
Невский, д. 27

ООО «Хабасит Лтд.» (Москва)  
147227, Московская область, г. Долгопрудный,  
Район Тавельдеев, ул. Озерная 13 А



— **Каким образом обучиться дегустации? Крупные заводы имеют возможность покупать FlavorActiV, но они очень дорогие.**

— В Израиле проводятся курсы для желающих стать домашними пивоварами. На них обучают варить пиво. Там же можно купить и оборудование, примитивное, но для дома вполне достаточно. На этих курсах обучают и азам дегустации. Конечно, не так профессионально, как FlavorActiV, но для вступления в профессию достаточно. А дальше уже можно развиваться, нет предела для совершенствования. Наша компания несколько лет проводила конкурс для израильских любителей пива «Карлсберг Челленджер» (Carlsberg Challenger). В «Фейсбуке» (Facebook) провели отборочный тур — викторину на время. Нужно было ответить на вопросы о пиве, технологиях, истории пивоварения. Кто отвечал быстро и верно, мог продолжить участие в конкурсе. Второй этап проводился у нас на заводе. Конкурсанты отвечали на вопросы по истории пивоварения, азам технологии. Была и практическая часть: определение дефектов пива, конкурс по правильному разливу пива. Финал был намного сложнее. Среди жюри были журналисты, общественные деятели, один лектор по домашнему пивоварению, был даже шеф-повар нашего концерна, который занимается сочетанием еды и напитков. Участников просили рассказать о себе, задавали вопросы, просили подбирать еду к пиву — давали несколько видов пива и сыров. Кстати, это не так просто, как может показаться на первый взгляд. Победитель получал поездку в Данию на пивной фестиваль.

— **Я сначала подумала, что это соревнование для пивоваров.**

— Нет. У нас одно время проводились пивоваренные конкурсы Porter & Stout, где варили именно эти сорта. Это было чудесное время. Честно говоря, я не представляю, как на примитивном оборудовании, без измерительных приборов, можно варить такое замечательное пиво. В Израиле также ежегодно проходит конкурс домашних пивоваров LongShot. Его проводит бренд «Сэмюель Адамс» (Samuel Adams). По-

бедитель получает хороший приз — поездку в США. В нашей стране пиво «Сэмюель Адамс» (Samuel Adams) продают наши конкуренты, компания «Темпо». Они и являются организаторами конкурса. В судействе же участвуют опытные пивовары из разных городов. Я постоянный судья этих соревнований, но главное удовольствие — это не судейство, а общение с коллегами! Пусть мы и конкуренты, но прекрасно общаемся, и это общение доставляет массу приятных эмоций, ведь все мы влюблены в пиво!

— **В Израиле сейчас много мини-пивзаводов?**

— Они периодически открываются и закрываются, им экономически тяжело выжить. Количество пивоварен растёт, но параллельно работают поставщики пива, которые привозят интересные сорта со всего мира, большие гиганты выпускают те или иные лимитированные серии. Мы, помимо того что выпускаем пиво по лицензии, привозим и лучшие марки со всего мира. Против этого трудно выстоять — мини-пивоварням физически и финансово очень тяжело. Сейчас в стране 5-6 стабильных мини-пивоварен, крепко стоящих на ногах и продающих своё пиво в торговых сетях. Множество маленьких пивоварен, известных только любителям пива. Имеются также пивные рестораны, на мой взгляд, это самая удачная модель бизнеса для Израиля. Они обычно варят несколько популярных сортов: пшеничное, светлое, тёмное, крепкое пиво. Люди видят, что пиво разливают прямо на их глазах из танка без всякой фильтрации и пастеризации, и это привлекает. Некоторые из этих ресторанов, помимо популярных сортов, периодически варят и интересное пиво.

— **А в целом, насколько профессия пивовара востребована и уважаема в Израиле?**

— По-моему, она абсолютно не востребована. Я в своё время хотел учиться на пивовара, но подумал: а где я смогу работать? У нас на заводе есть один технолог, один главный технолог, и больше нам не нужно. Есть ещё один завод — наш конкурент, там такая же ситуация. Остаётся только открывать своё дело, а это очень большие вложения.

— А в институтах учат этому?

— Нет. Есть специальность биотехнология, технолог пищевой промышленности, но это лишь общие знания пищевой промышленности, а не технология производства пива. Что касается мини-пивоварен, многие начинающие пивовары понимают, что пивоварение — это непросто, и сначала учатся, а потом только идут варить. Я знаю очень многих, кто учился в Германии и только потом начинал варить. А есть и такие, кто думает: ну сварил и сварил.

— А вы где-то получали дополнительно образование?

— Нет, только любопытство и самообразование. У меня дома великолепная библиотека, правда, вся на английском. На русском языке серьёзной литературы о пиве очень мало. Есть несколько книг, но самый минимум. А на иврите вообще ничего нет, только сейчас стала появляться популярная литература о том, что такое пиво. Приходится заказывать на «Амазон» (Amazon) и самому учиться. Также соревнования и судейство хорошо поднимают уровень.

— Много домашних пивоваров в Израиле?

— Да, их количество понемногу растёт. Есть хорошие пивовары, например, пивоварня Alexander Brewery. Основатель — военный лётчик в отставке. Учился пивоварению в Германии, сначала он варил на маленькой 200-литровой установке. Затем сам спроектировал пивоварню и послал заявку в «Браукоп» (Braukop), это известная компания. Там сначала посмеялись над ним, но он был настойчив. Они рассмотрели его чертежи и согласились. На мой взгляд, в Alexander Brewery варят очень качественное пиво. Наш бывший земляк Леонид Липкин варит пиво в Хайфе, где открыл уже несколько пабов. Я очень люблю его пшеничное пиво. Неплохие пивоварни Shapiro, Malka. На юге была отличная пивоварня Negev, но она, к сожалению, закрылась. Все эти пивоварни твёрдо стоят на ногах, но и им очень тяжело.

— Как обстоят дела с законодательством в Израиле относительно пива? В России сейчас всё больше влияния оказывается на пивоварение, вы, наверное, знаете?

— Да, я знаю, сейчас их очень прижали, особенно с рекламой. Нельзя рекламировать, нельзя показывать по телевидению. В Израиле относительно рекламы тоже всё непросто. Приехали как-то к нам снять ролик о пиве, сразу предупредили: нельзя произносить слово «пиво», нельзя показывать людей и животных, целый список того, чего нельзя! Запретили рекламировать пиво в Интернете. Остаётся только наружная реклама. Поставить щит на трассу — это очень дорого. Тяжело, но приходится как-то крутиться.

— А какие-то ограничения на производстве? У нас, помимо рекламы, есть дополнительные ограничения по оборудованию — если завод производит больше 300 000 литров в год, необходимо ставить АСИИУ.

— Счётчиков нет, я знаю хороших ребят, у них была пивоварня, один из них программист, второй не знаю где работает. Они не пивовары, а просто влюблённые в пиво ребята. Знают английский, это важно, ведь сейчас в Интернете можно найти любой материал. Они выпускали чудесное пиво, великолепные стауты. Но из-за того, что у них не было определённого помещения, они сейчас не имеют разрешения варить пиво. Пытаются варить по контракту, но судя по всему это не получается. У нас есть определённые ограничения, но я, честно говоря, с этим не сталкиваюсь.



**Пивная культура стала подниматься в Израиле после 1990-х годов, когда уже наш завод подняли. Трудно изменить мышление людей, чтобы они поняли, что смысл пива не в том, чтобы напиться, а в том, чтобы насладиться вкусом.**

— Отчего же в Израиле так мало мини-заводов, почему не разрастаются?

— Потому что не пьют пиво! Потребление на душу населения не растёт. Меняется ассортимент, объёмы производственные растут, а потребление осталось на том же месте — плюс-минус 13 литров на человека. Эти показатели почти не изменились с той поры, как мы приехали в Израиль. Пивная культура стала подниматься в Израиле после 1990-х годов, когда уже наш завод подняли. Трудно изменить мышление людей, чтобы они поняли, что смысл пива не в том, чтобы напиться, а в том, чтобы насладиться вкусом. Наша компания делает очень большую ставку на барменов, мы создали так называемую Пивную академию для обучения барменов. В академии проводим тренинги для персонала, рассказываем о нашем пиве, показываем, как его варят. Но проблема в том, что специальность бармена в Израиле — временная. Как и работа официанта, которой занимаются дети после армии или перед армией, чтобы заработать пару шекелей. Так же и бармены. Хотя эта работа довольно прибыльная, но люди всё равно бросают её через несколько лет. Остаются единицы, но мы всё равно стараемся вкладывать в них знания.

— Бармен — это очень важный человек, который связывает пивоварню и конечного потребителя.

— Да. У нас как-то проводил интересный семинар пивной сомелье из Бельгии. Он обучал и общению бармена с клиентом. Например, приходит человек, который не знает, чего он хочет. Нужно спросить, какой вкус ему нравится — сладкий, горький, кислый? И подбирать ему имеющееся у вас пиво по вкусу. Но для этого бармен сам должен



”

**Многие считают, что российское пиво — плохое пиво. А, например, в Германии и Америке — хорошее; но в России есть много отличного пива.**

разбираться в пиве и закусках к пиву. Именно эти знания мы пытаемся передать барменам.

— **Спрашивать о том, подошло ли население к такому понятию, как крафт, наверное, рано? У нас много биргиков, которые интересуются крафтовым пивом.**

— У нас тоже есть такие товарищи. Но крафт, по моему мнению, — это больше маркетинговое явление. Я об этом как-то писал у себя на сайте: крафт — это значит «искусный» и «ручной». Если ты сварил дома пиво, оно не будет считаться крафтовым только из-за того, что его сварили дома. Для этого оно должно быть ещё и интересным, вкусным. Болезнь роста всех начинающих пивоваров — накидают хмеля американского или сделают пиво очень крепким, и гордятся! Высокий алкоголь, ароматный хмель, различные пряности маскируют все недостатки пива. Многие крафтовые пивовары часто пользуются этими масками — хмель, алкоголь, плотность. А любители пива просто не задумываются, что зачастую (не всегда) это просто посредственное пиво, одетое в красивые одежды. Пару лет назад, во время судейства LongShot, ко мне подошёл молодой пивовар и сказал: «Я наконец-то понял, как тяжело сварить хороший лагер». В лагере всё на виду, даже малейший изъян невозможно замаскировать. Оно не крепкое, не ароматное, оно как чисто вымытое окно — видно абсолютно всё! На мой взгляд, важно создать гармоничное пиво, а это очень трудно. Я считаю, что крафт — это прежде всего искусство, и искусство не в том, чтобы создать необычное пиво, а в том, чтобы оно было гар-

моничным. У него и алкоголь, и аромат, и тело, и послевкусие — всё должно быть связано одной неразрывной цепью. Когда этого нет — это не крафт, а поделки ремесленников.

— **Тогда сразу вопрос: есть ли у вас любимое пиво?**

— У меня есть любимая женщина, а любимого пива нет. У меня также есть такое понятие — время для пива. У каждого пива есть своё время, своя обстановка. Если вы вышли пообедать, можно выпить стакан лёгкого эля или чистого лагера. Вечером, в хорошей компании, можно посидеть с чудесным барливайном или балтийским портером. Когда вы смотрите футбол, надо пить какое-нибудь лёгкое пиво, чтобы его можно было выпить много и от души кричать «Гол-гол-гол!». Пиво должно соответствовать моменту, соответствовать обстановке, компании, времени, закуске. Например, если ты хочешь посидеть, подумать в тишине, то можно выпить коньяка, а можно и ячменного вина.

— **И последний вопрос: что вы хотели бы пожелать российским пивоварам?**

— Держитесь, ребята! Многие считают, что российское пиво — плохое пиво. А, например, в Германии и Америке — хорошее пиво; но в России есть много отличного пива. Я держу руку на пульсе, мне друзья часто привозят доброе пиво, и пивовары российские приезжают, мы встречаемся с ними на святой земле. Поэтому я немного «в теме», что творится на российском пивном рынке. В любой отрасли есть люди, которые делают деньги, и те, кто варит Пиво. Я желаю вам, чтобы было больше людей, которые варят Пиво.