



Пресс-релиз

07.06.2019

**В преддверии Дня пивовара на заводе «Балтика» в Новосибирске прошел мастер-класс «Пивной сомелье» с участием известного новосибирского шеф-повара**

**7 июня группа журналистов и блогеров приехала на новосибирскую пивоварню компании «Балтика», чтобы разобраться в тонкостях пивоварения и освоить навыки профессиональной дегустации. К проекту «Пивной сомелье» присоединился известный новосибирский шеф-повар, вице-президент Сибирской федерации рестораторов и отельеров по работе с кулинарами, Николай Ильин, который подробно рассказал участникам мастер-класса о самых гармоничных сочетаниях разнообразных блюд и сортов пива.**

Ежегодно во вторую субботу июня в России отмечается главный отраслевой праздник отечественных производителей пива — День пивовара. Этот праздник был учрежден 16 лет назад, в 2003 году, решением Совета Союза российских пивоваров. В преддверии 8 июня, когда все российские пивовары отметят профессиональный праздник, новосибирский филиал Пивоваренной компании «Балтика» провел на своем заводе еще один мастер-класс из серии встреч культурно-образовательного проекта «Пивной сомелье». Цель проекта – формирование высокой культуры потребления пива и повышение его престижа, как продукта высокого качества и многовековой истории.

В ходе встречи представители новосибирских СМИ, а также активные в социальных сетях новосибирцы погрузились в мир пивоварения и узнали о тонкостях производства древнейшего в мире напитка. Встреча началась с экскурсии по производственным цехам новосибирской пивоварни. Эксперты «Балтики» продемонстрировали гостям все этапы приготовления пива – от варки сусла до линий розлива. Полученные теоретические знания были подкреплены практическим мастер-классом по профессиональной дегустации, на котором было представлено несколько сортов пива.

*«Сегодня мы увидели впечатляющее оборудование для производства пива: мощные огромные бродильные танки, где созревает напиток, узнали как варится сусло, какие ингредиенты используются для его изготовления, убедились, как строго на всех этапах производства здесь следят за соблюдением высочайших стандартов качества пива. Когда видишь ингредиенты, можешь их потрогать и вдохнуть аромат, отношение к напитку становится особым. Здесь во всем чувствуется магия превращения, и очень четко осознаешь, что пивоварение - это искусство, а не только отлаженный производственный процесс, - поделилась впечатлениями одна из участниц проекта «Пивной сомелье».*

У дегустации есть свои правила, которые участники «Пивного сомелье» изучили на мастер-классе, последовавшем вслед за экскурсией. Очередность светлых, темных и фруктовых сортов, температура подачи, форма бокала, сочетание с едой - всё имеет значение для раскрытия нюансов вкуса и даже для оценки качества пива! Обо всех тонкостях участникам проекта рассказал Виктор Казаринов, менеджер по обучению и развитию компании «Балтика». А шеф-повар международного уровня Николай Ильин поделился кейсами из практики применения различных сортов пива в приготовлении вкуснейших блюд, а также раскрыл секреты лучших вкусовых сочетаний того или иного сорта с кулинарными шедеврами.

«Чтобы погрузиться в мир пива и научиться разбираться в нем, мы рекомендуем гармонично сочетать теорию и практику, не забывая при этом про чувство меры и нормы ответственного потребления, - поясняет **Виктор Казаринов**, - сортов и стилей этого напитка великое множество. «Балтика» обладает крупнейшим портфелем брендов среди российских пивоваренных компаний: светлые и темные лагеры, пшеничное пиво, портер, пилзнер, бок – каждый найдёт напиток по душе! А если еще правильно подобрать к нему блюдо, то можно раскрыть все грани вкуса и получить настоящее гастрономическое удовольствие. Я приглашаю специалистов отрасли и любителей пива присоединиться к проекту – чуть глубже узнать и стать свидетелями рождения напитка, любимого миллионами».

«Реализация подобного проекта позволяет по-новому взглянуть на пенный напиток и повышает культуру его потребления среди широкой аудитории. Сегодня в продаже представлены сотни сортов пива, потребителю зачастую сложно сориентироваться в выборе напитка к своему столу. Встреча же на пивоварне позволяет не только научиться немного лучше понимать себя, свои вкусовые предпочтения, но и дает качественную базу для более профессионального подхода к выбору исходя из качества ингредиентов и технологий пивопроизводства. Сегодня мы своими глазами увидели и натуральные ингредиенты, из которых производят пиво на «Балтике», и само оборудование, применяемое на заводе», - отметил **Николай Ильин**.

Подробную информацию о проекте «Пивной сомелье» можно найти в группах [vk.com/bieresommelier](https://vk.com/bieresommelier) и [facebook.com/bieresommelier](https://facebook.com/bieresommelier).

#пивнойсомелье #bieresommelier

\*\*\*

**Образовательный проект «Пивной сомелье» проводится пивоваренной компанией «Балтика» для совершеннолетних слушателей с 2011 года.** Занятия проходят в необычном формате edutainment (обучение + развлечение). Слушатели получают знания об истории и культуре пивоварения, о правилах подачи и сочетания пива с разнообразными блюдами, совмещая теоретические занятия с практическим обучением основам дегустации. Это позволяет расширить культурный кругозор участников образовательной программы и по-новому взглянуть на пиво, как на благородный напиток с многовековой историей и традициями, а также особой культурой потребления. Подробнее о проекте «Пивной сомелье» можно узнать <http://vk.com/bieresommelier> и <https://www.facebook.com/bieresommelier>.

**ООО «Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group**, — один из крупнейших производителей товаров народного потребления России, с 1996 года — №1 на российском рынке пива. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция представлена более чем в 75 странах мира, в 43 из которых компания – единственный российский поставщик в категории. Бренды компании являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов.

**Николай Ильин** - шеф-повар международного уровня с 20-летним опытом, вице-президент Сибирской федерации рестораторов и отельеров по работе с кулинарами, член кулинарного собса Ломбардии, основатель и совладелец Гастроинкубатора, организатор «Фестиваля еды и огня», автор ряда кулинарных проектов. 20 лет работает в ресторанном бизнесе. Работал в Берлине, Москве, Париже, Сиене, Бангкоке. Запустил 42 ресторана.

За дополнительной информацией просьба обращаться к  
к Малетиной Анастасии  
+ 7 (383) 230-14-02, доб. 15-44  
[maletina\\_av@baltika.com](mailto:maletina_av@baltika.com)  
[www.baltika.ru](http://www.baltika.ru) [pr@baltika.ru](mailto:pr@baltika.ru)