

Пресс-релиз

06.06.2020

**Ярославский филиал компании «Балтика» представил на онлайн-дегустации пять летних новинок**

**6 июня известные журналисты и блогеры Ярославской области в формате онлайн присоединились к дегустации новинок компании «Балтика». В рамках проекта «Пивной сомелье» они узнали больше о тонкостях профессиональной дегустации, первыми попробовали новинки компании и виртуально пообщались на интересные темы, связанные с процессом пивоварения.**

В связи с самоизоляцией, которая продолжается в разных регионах России, культурно-образовательный проект «Пивной сомелье» компании «Балтика» перешел в онлайн-формат. В прошедшую субботу 20 медийных персон соприкоснулись с тонкостями профессиональной пивной дегустации и под руководством опытных экспертов «Пивзавода «Ярпиво» познали все тонкости вкуса качественного пива.

Участники дегустации заранее получили дегустационные сеты — главные летние новинки компании «Балтика»: «Хлебный край Белорусский рецепт», «Балтика 7 Мягкое», «Чешский кабанчик», новый Garage со вкусом «Калифорнийская груша», а также сидр со вкусом ежевики — Somersby Blackberry. Необходимо было просто охладить пиво перед началом виртуальной встречи.

Евгения Аксенова, маркетолог, эксперт по пиву компании «Балтика», погрузила участников в тонкости дегустации. Оказалось, это настоящее искусство, позволяющее постичь все многообразие вкусовых оттенков и в результате выбрать идеальный для себя сорт. Для начала присутствующие оценили эстетический вид напитка — его цвет, насыщенность, прозрачность, а также высоту и плотность пены. После участники обратили внимание на богатство ароматов. Например, лагер имеет тонкий цветочный или фруктовый аромат, полутемное пиво — легкий аромат карамели, в портере всегда присутствуют нотки шоколада и жженого сахара, а для пшеничного пива характерны пряные и цитрусовые тона.

Особое внимание участники дегустации обратили на яркий и освежающий Seth&Riley's Garage «Калифорнийская груша», который может претендовать на звание хита этого лета. Его вкус и аромат дарят вдохновение и творческую энергию. А вот консерваторы по достоинству оценили «Балтику 7 Мягкое» — самый известный бренд в России. Любители сладких сидров в число своих фаворитов включили освежающий вкус ежевичного Somersby Blackberry. А «Хлебный край Белорусский рецепт» стал самым подходящим вариантом для знойного лета, когда так хочется освежиться и утолить жажду.

На дегустации участники не просто насладились палитрой вкусов освежающих напитков, но и получили рекомендации от эксперта о том, с какими блюдами лучше пробовать каждый из сортов. Правильно подобранное блюдо поможет раскрыть все грани вкуса пива и получить гастрономическое удовольствие.

**Эксперт «Балтики» Евгения Аксенова:** *«Мы хотели не просто представить участникам новинки компании, но и рассказать о культуре потребления пива, интересных фактах из его истории и просто подарить участникам теплое, дружеское общение, которого в наше время так не хватает. Онлайн-формат мероприятия не стал помехой для его проведения, а,*

наоборот, помог присоединиться к нему как можно большему количеству участников. В наше непростое время важно искать новые форматы для общения и объединения людей».

**Участник дегустации, блогер Евгений Иванов:** «До участия в «Пивном сомелье» я не подозревал, что у пива может быть столько оттенков вкусов, что к нему можно так изысканно подбирать блюда. Благодаря дегустации я нашел свой любимый сорт пива и бренд — Seth&Riley's Garage «Калифорнийская груша» — и теперь точно буду отдавать ему предпочтение. Большим открытием для меня стало и то, что дегустацию можно проводить в онлайн-формате. Мероприятие получилось очень теплым, вкусным, увлекательным и познавательным».

\*\*\*

**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>.

**Пивоваренная компания «Балтика», часть CarlsbergGroup**, — один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России. Компания является значительной частью CarlsbergGroup, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов.

**Пивзавод «Ярпиво»** — один из известнейших заводов страны, основанный в декабре 1974 года. Сегодня предприятие специализируется на производстве разнообразных сортов пива, среди которых и «визитная карточка» города – бренд «Ярпиво». В настоящий момент ярославский пивзавод производит 7 региональных сортов: «Ярпиво Янтарное», «Ярпиво Оригинальное», «Ярпиво Ледяное», «Ярпиво Крепкое», «Мужики на Волге», «Чешский медведь» и «Пан Старый». Пивные бренды представлены в самых популярных типах упаковки – ПЭТ и алюминиевая банка. Высокое качество «Ярпиво» в 2008 году было отмечено золотой наградой одного из самых престижных международных конкурсов MondeSelection (Бельгия) и серебряной медалью конкурса SuperiorTasteAward (Бельгия), который ежегодно проводится Международным институтом вкуса и качества (iTQi). В 2018 году бренды "Ярпиво" получили Золотой Знак лауреата конкурса «Всероссийская марка. Знак качества XXI века».

**За дополнительной информацией просьба обращаться к Светлане Ворониной**

+ 7 903 825 23 63 [www.baltika.ru](http://www.baltika.ru)  
voronina\_ss@baltika.com