

3 ерно на соложение и хмель — основа качественного пенного напитка. Пивовары требовательны к сырью, а хозяйства, которые выращивают ячмень для солода, эти требования прекрасно знают, как и технологию по выращиванию культуры. С точки зрения рисков она ничем не отличается, например, от пшеницы, кукурузы либо рапса: какие сорта выбрать, какую технологию защиты использовать, как оптимизировать внесение удобрений. Но возделывание ее направлено не столько на урожайность, сколько на соблюдение качественных параметров зерна.

Два года назад на совещании по вопросам развития пищевой промышленности Президент поручил «не прижимать» производителей по ценам, чтобы те были заинтересованы в поставках сырья для солода и обеспечивали потребности переработчиков: «Пивоваренный ячмень — это не обычный ячмень. Вы знаете, как его возделывать. Это немножко сложнее. Но не настолько».

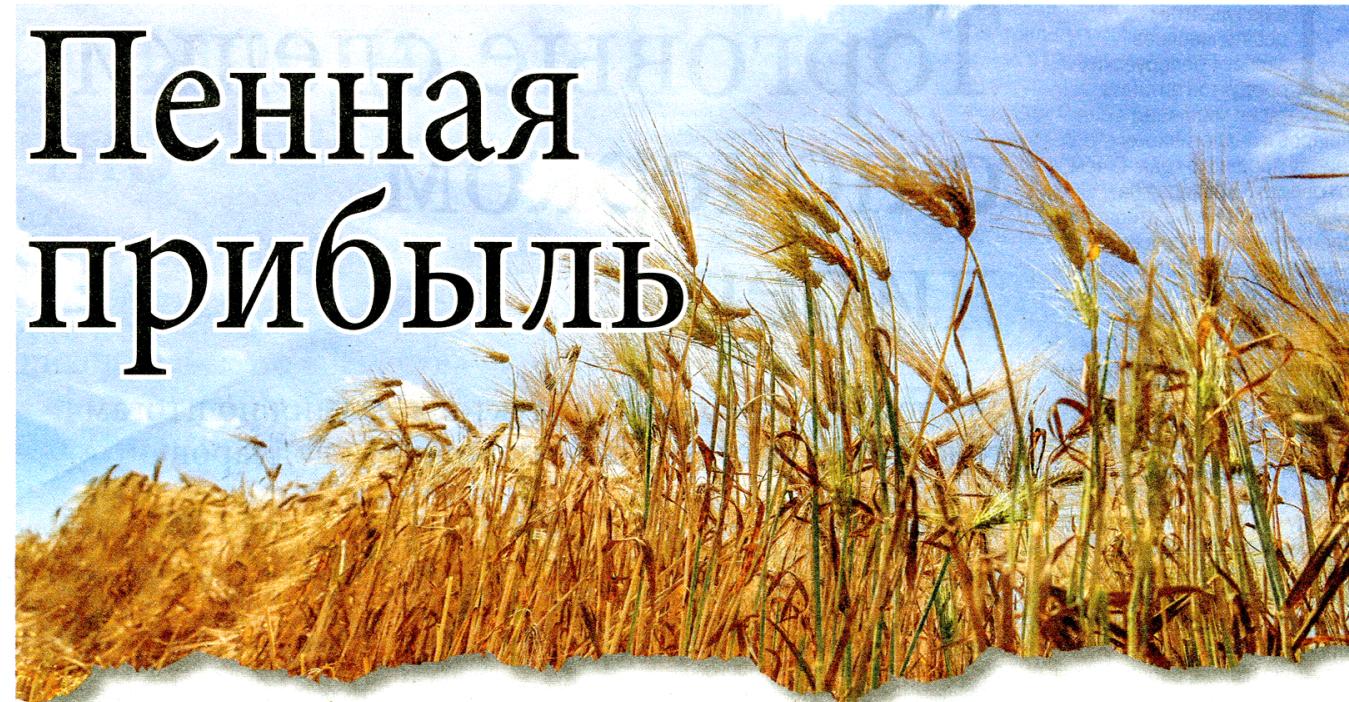
В 2022-м пивоваренный ячмень в республике убран с 50 тысяч гектаров. Наибольшая площадь на Брестчине — 14,4 тысячи. Сократили посевы в Гродненской и Минской областях, зато увеличили на Витебщине (более чем в два раза), Могилевщине и Гомельщины. Как и для остальных зерновых, год выдался для этой культуры урожайным — собрали 37,7 центнера на круг в бункерном весе, а всего 189 тысяч тонн. Госзаказ практически выполнен. Все регионы превысили прошлогоднюю урожайность, а при фиксированной цене госзакупки в 450 рублей за тонну (столько стоит и пшеница 3-го класса) и с надбавками за качественные параметры получили неплохую выручку. Правда, по словам одного из руководителей хозяйства Ивановского района, прибыль съедают возрастающие затраты на топливо, удобрения, средства защиты растений. Случается, осенью фуражный ячмень стоит дороже пивоваренного. Но государство компенсирует потери увеличением закупочных цен. Кстати, они растут постоянно, иногда значительно (в 2004 году на 85 процентов).

Путь у ячменного колоса дальний. Его продукт переработки — солод — отправляется в Российскую Федерацию, Грузию, Узбекистан, Туркменистан, Таджикистан, Арmenию, Азербайджан, Вьетнам, Монголию и другие страны.

В прошлом году закупки этого зерна для госнужды увеличены на 25 тысяч тонн, в нынешнем немножко уменьшены — до 100 тысяч тонн. 95 тысяч тонн поступят в ОАО «Белсолод». Для стопроцентной загрузки его производственных мощностей необходимо переработать 170 тысяч тонн пивоваренного ячменя. Предприятие не только полностью обеспечивает солодом потребности внутреннего рынка, но и более половины выпускаемой продукции поставляет на экспорт. Так, в первом полугодии на сумму более 15 миллионов долларов.

Конкурентоспособность готового продукта напрямую зависит от качества и стоимости сырья, потому и требования к зерну особые.

Пенная прибыль



Хорошее пиво — продукт, в равной степени зависящий от крестьянина, выращившего ячмень, и от технолога завода

В сырьевой зоне солодовни 411 хозяйств. Треть сырья поставляют сельхозорганизации Брестской области. «Учитывая минимальные затраты на логистику, а также огромный потенциал агрономической службы нашей области в выращивании пивоваренного ячменя, хотелось бы, чтобы в будущем поставки сырья от предприятий региона возросли», — подчеркнул в интервью **генеральный директор ОАО «Белсолод» Андрей Мулярчик**.



Андрей Мулярчик

ОАО «Крошин» Барановичского района отправило для госнужды 3,5 тысячи тонн отменного зерна. Урожайность пивоваренного ячменя в нынешнем агросезоне превзошла общую по ячменям — 67,8 центнера с гектара против 66,3 центнера. Всего убрано 700 гектаров. **Главный агроном хозяйства Василий Жолнерчук** объясняет высокую продуктивность правильным подбором сортов и предшественников:

— У нас 1100 гектаров сахарной свеклы, отличного предшественника под пивоваренный ячмень. Сеяли 400 гектаров озимого и 1000 — ярового.

«Белсолод» авансирует и предоставляет семена, а мы выращиваем семенной материал для других хозяйств сырьевой зоны: предприятие снабжает нас элитой, а мы воспроизводим одну репродукцию. Используем проверенные сорта. В последние годы на крошинских полях высокая отдача от сорта «ирин» немецкой селекции — на него в основном и делаем ставку. Наряду с зарубежными высеваем белорусские. Например, хорошо заявил о себе сорт «аванс».

Еще одна особенность технологии возделывания солодовой

культуры — пониженный фон азотного питания. Если давать больше азота, содержание белка в зерне вырастет, что негативно отразится на качестве. Калийные удобрения, наоборот, способствуют получению отличного ячменя, однако при их внесении не следует превышать рекомендуемые дозы. Вообще, при использовании минеральных удобрений чрезвычайно важно добиться их равномерного внесения, чтобы получить однородное по размерам, содержанию белка, экстрактивности и другим параметрам зерно.

Василий Жолнерчук помнит времена, когда было невыгодно заниматься этой культурой. Сегодня фиксированная цена плюс надбавки — хороший стимул для ее выращивания. Как следствие — пополнение казны хозяйства.

Тройку сельхозорганизаций с самыми большими посевными площадями пивоваренного ячменя на Ивановщине возглавляют УП «Ляховичское-АгроЛ», ОАО «Бакуново» и «Горбаха».

— В УП «Ляховичское-АгроЛ» отдали предпочтение чешским сортам «себастьян» и «увертюра». Зажинки пришли на 26 июля, а 4 августа были убраны все поля. Намолочено 2333 тонн зерна. Расчитывали на большее, однако, когда колос наливался, стояла жара — зерно местами выросло щуплым. Без учета семенного фонда план госзаказа для нашего предприятия в нынешнем году 300 тонн пивоваренного ячменя, — рассказал **главный агроном Дмитрий Головчук**.

В хозяйстве с целью сортового анализа на 20 демонстрационных делянках заложены опыты 20 сортов этой культуры («аванс»,



«радимич», «ирин», «пионер», «брювар», «колдун», «увертюра») и других. Скрупулезный анализ урожайности и качественных параметров, необходимых для пивоваров, — дорожная карта агроному на следующий год.

Заместитель председателя комитета по сельскому хозяйству и продовольствию Брестского облисполкома Валерий Троинский отмечает, что госзаказ в 30 тысяч тонн область выполнила один из первых:

— В регионе из года в год пивоваренный ячмень занимает около 14 тысяч гектаров. Средняя урожайность — 36 центнеров с гектара, а всех ячменей — 41,7 центнера. Цена госзаказа, несомненно, выгодная. Но увеличивать посевы нет возможности: большое поголовье КРС, нужно значительное количество зернофураж. Возделывание пивоваренного и фурожного — две разные технологии. Пивовары к сырью выставляют жесткие требования по содержанию белка, цвету, фактуре зерна. Сегодня на пивоваренные цели можно использовать и озимый яч-

мень, и яровой, но переработчики отдают предпочтение последнему, а также сортам зарубежной селекции.

Нет ли проблем с посевным материалом из-за санкций? Семена на следующий год уже заложены — элита, первая репродукция, проинформировал Валерий Троинский, но в дальнейшем, конечно, их надо будет закупать для срочного обновления.

В этом сезоне возобновили возделывание пивной культуры в Чечерском районе. Четыре года назад в ОАО «Мотневичи-АгроЛ» компания Heineken проводила сортовые испытания. По словам ее консультанта, куратора проектов во многих странах, в том числе



МНЕНИЕ

■ Заведующий лабораторией ячменя НПЦ НАН Беларусь по земледелию кандидат сельскохозяйственных наук Александр ЗУБКОВИЧ:



— Стараемся предоставить сельхозпроизводителям самые разные сорта ячменя, на любой вкус, чтобы каждый мог выбрать то, что ему нужно. У пивоваренного, например, очень важен показатель экстрактивности. Повышение его всего на 1 процент позволяет дополнительно получать от одной тонны зерна до 140 литров пива. Поэтому пивовары очень интересуются новыми сортами. И если еще 20 лет назад по всем ГОСТам (российским и белорусским) нормальным считался показатель экстрактивности 76–78 процентов, то сейчас хотят, чтобы было 82–83. А есть и с экстрактивностью 84 процента, но, наверно, это уже потолок.

африканских, Беларусь — хорошее место для работы с пивоваренным ячменем: подходят почвы, да и в целом климат благоприятный. Засухи — самая большая проблема, но она характерна для всего континента, с ней умеют справляться — все же не Африка. Кроме того, у нас большие земельные участки. Когда есть возможность засеять поля по 200–300 гектаров, то производство, по мнению эксперта, упрощается, а среднее качество растет. В Индии, например, земля принадлежит разным фермерам, что усложняет работу.

Бельгийский специалист высоко оценил и профессионализм наших агрономов. Однако программа компании в хозяйстве не задалась, и вот второе «пришествие» пивоваренного ячменя — району довели госзаказ. С 150 гектаров намолотили 348 тонн зерна. При средней урожайности 24 центнера получили на круг 23,2 центнера зерна для солодовни.

В прошлом году пивоваренный ячмень начали продавать на БУТБ. Несмотря на постоянное увеличение собственной сырьевой базы и появление сортов отечественной селекции, белорусские производители по-прежнему приобретают зерно у зарубежных поставщиков. Биржевая площадка обеспечивает доступ к ведущим трейдерам ячменя из ближнего и дальнего зарубежья, а высокий уровень конкуренции в ходе торгов позволяет заключать сделки на максимально выгодных условиях. Интерес к участию в торгах проявляют и покупатели, и продавцы. Первые используют возможность сэкономить на закупке, вторые выходят на крупных заказчиков. В 2022-м в сегменте АПК, который за январь — сентябрь обеспечил 23 процента от всей суммы сделок с участием резидентов Российской Федерации, преобладали закупки пивоваренного ячменя, маслосемян рапса и подсолнечного шрота.

Ежегодно в мире производится примерно 147 миллионов тонн ячменя, но для соложения необходимо только 25 миллионов тонн, то есть недостатка в сырье нет. В особых условиях, таких как сейчас, с высокими общими ценами на зерно, солодовни и, следовательно, пивовары должны платить больше, а в другие годы с неблагоприятными погодными условиями для отрасли, возможно, придется снизить требования к качеству пивоваренного ячменя, чтобы добиться значительных показателей отбора. Объемы мирового урожая пивоваренного ячменя в 2022 году ниже, чем в 2021-м. Аналитики уверены: предложение на сырьевом рынке будет отставать от спроса, но запасов хватит до нового сезона.

Елена КЛИМОВИЧ, «СГ», klimovich@sb.by
Инфографика Ольги ПАК