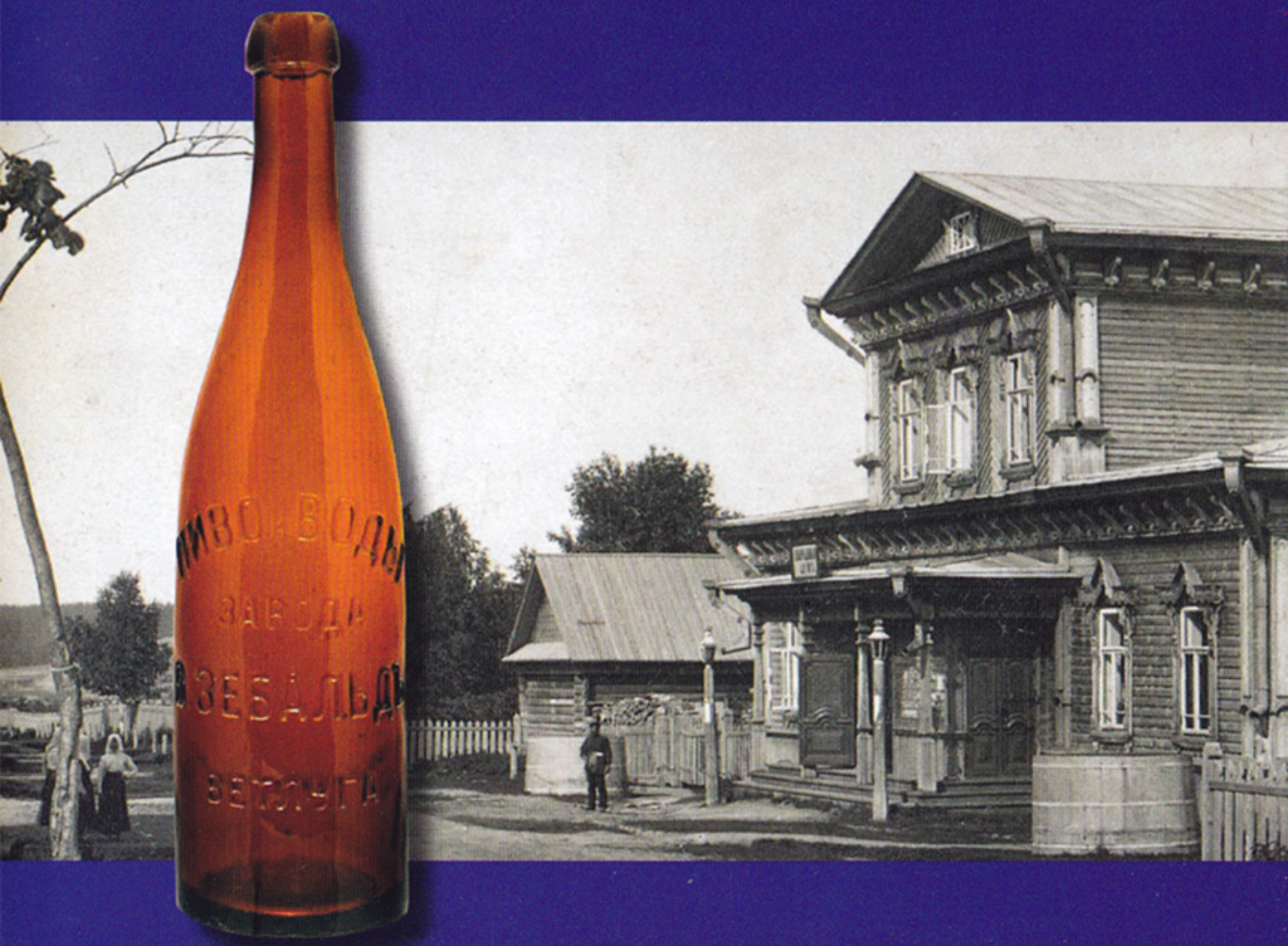


КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

№1(78)-2021



РЕПИНО

8-Я
ВСЕРОССИЙСКАЯ
ОТКРЫТАЯ
ВСТРЕЧА
КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ

ВЕТЛУГА И ГАЛИЧ

ИСТОРИЯ
ИСЧЕЗНУВШИХ
РОССИЙСКИХ
ПИВЗАВОДОВ

RUSSIAN IMPERIAL STOUT

СТЕРЕОТИПЫ В
ОФОРМЛЕНИИ
ЭТИКЕТОК

Каждый новый месяц мы варим новые, интересные сорта специально для наших любимых гостей, но всегда неизменным остается одно...



Старинный вариант английского стаута с добавлением лактозы. Мягкий кондитерский вкус с приятной кофейной горчинкой, умеренная сладость в послевкусии. Аромат интенсивно-бисквитный, с преобладанием молочного шоколада, лесного ореха и ванили.

SCHWARZKAISER.RU

КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru

www.kkpa.ru

РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

НА ОБЛОЖКЕ

Ветлуга (старинное фото) и
бутылка завода В.Зебальда

АТРИБУТИКА

источники материала:

В.Воложинец, Д.Снигирев, В.Полежаев,
А.Седов, rupivo.ru, nubo.ru, allbrewery.ru

KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

Club for Collectors of Beer Accessories
(CCBA) Moscow, Russia



МАСКИ

Друзья!

2021 год пока не оправдывает возлагавшихся на него надежд, что, как и все прочее, пивное хобби вернется в привычное русло. Все также сложно предсказуемым остается то, в каком ритме потечет коллекционерская жизнь в ближайшее время, ждут ли нас снова регулярные обменные биржи, состоятся ли поездки, выставки и фестивали. Все также продолжают уходить наши коллеги; недавно нас безвременно оставили одни из ведущих российских коллекционеров пивных этикеток, наши одноклубники Юрий Шнейдер и Сергей Топорков. Печально...

Однако пандемия принесла с собой не только беды, но и новые тренды. Помните, когда-то мы шутили, что самым экзотичным направлением пивного хобби является коллекционирование палочек для снятия пены? Так вот, теперь на этот статус претендуют защитные маски с логотипами пивоварен и пивных баров. В этом номере вы найдете несколько фото масок из коллекции, которая уже насчитывает почти 30 экземпляров.

Будьте здоровы!

Влад Шамов



Санкт-Петербург

21.08.2021

SPb, RUS

Крафтовый фестиваль Art of the Beer в центре дизайна DAA (ex. ARTPLAY). Ожидается участие 60 российских и зарубежных крафтовых производителей пива, сидра и меда.

artofbeerfest.com

ФЕСТИВАЛЬ
РЕМЕСЛЕННЫХ
ПИВОВАРЕН

28.08

г. КЛИН, СЕСТРИНСКИЙ ПАРК

12:00-20:00

ВХОД СВОБОДНЫЙ



РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Ижевск

28.08.2021

Izhevsk, RUS

5-й Прикамский фестиваль малых пивоварен. Проводится на территории паба «Пинта», ул. Молодежная 74. Фестиваль будет посвящен теме Дикого Запада.

vk.com/craftfair_izh



Архангельск

21.08.2021

Arkhangelsk, RUS

Поморский фестиваль еды и напитков Craft Fest. Проводится в «Норд-Экспо», ул. Папанина 25.

nord-expo.ru



Екатеринбург

04.12.2021

Ekaterinburg, RUS

Уральский фестиваль крафтовой культуры UralCraftFest 2021, концерт-холл «Свобода», ул. Черкасская 12.

vk.com/uralcraftfest2019



ПОМОРСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ
ЕДЫ И НАПИТКОВ



Санкт-Петербург

04.09.2021

SPb, RUS

9-й фестиваль крафтового пива OLD SKULL FEST.

vk.com/oldskullfest



Ольгино

26-29.08.2021

Olgino, RUS

Первый международный пивной фестиваль OctoRus в коттеджном поселке Ольгино, Тверская область, Конаковский район.

octorus.ru



Москва

23-24.10.2021

Moscow, RUS

24-я Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики. Проводится в зале Московской ярмарки увлечений, ул. Краснобогатырская д. 2, стр. 2.

www.kkra.ru

Место проведения:
Конаково
РиверКлаб

ПОДПОЛЬНЫЙ
ФЕСТИВАЛЬ КРАФТ

Beer

21 августа

Регистрация участников по почте:
podpolniycraft@gmail.com

Стамбул

июнь 2022

Istanbul, TR

5-я встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию (BCWC).

facebook.com/br
everycollectiblesworldconvention/





8-я Всероссийская открытая встреча коллекционеров в Репино

Автор: В.Шамов

Фото: Ю.Полунин, В.Шамов

Прошедшая 15-16 мая в курортном поселке Репино под Санкт-Петербургом встреча коллекционеров пивной атрибутики стала первой очной встречей в Европе в текущем году.

Как известно, встречи коллекционеров в Курортном районе Санкт-Петербурга - это больше для души. Они зачастую небольшие по количеству участников, не такие широкие в плане обмена, но зато всегда уютные, компанейские и долгожданные (все-таки проводятся раз в два года). В этот раз организатор мероприятия - клуб «Пивной этикет» - собрал коллекционеров в гостинице «Репинская», которая стоит на первой береговой линии Финского залива.

Встречу посетили 54 участника. Кроме петербургских хозяев присутствовали гости из Москвы, Тулы, Воронежа, Самары, Обнинска, Северодвинска. В подарок участникам полагалось по набору этикеток и по две

бутылки пива Knightberg American Pale Ale и Premium Lager специального розлива со специальными этикетками. На встрече был представлен специально сваренный и выдержанный в бочке портер «Репинский» от пивоварни sTs (также с коммеморативной пробкой и этикеткой). Дизайн этикеток сочинила Янина Назарова.

Между прочим, придумывая этикетки для спецролива, организаторы впервые постарались сделать их привлекательными для максимально широкого круга собирателей. Как известно, многие коллекционеры давно выделяют тематическую атрибутику в отдельные направления хобби. Так вот, этикетки специального пива к 8-й встрече

Пиво «Американ Пэйл Эль» - светлое нефiltroванное осветленное непастеризованное

Экстрактивность начального сусла 12 %, алкоголь 4,8 % об. Содержание этилового спирта 4,8 мл в 100 мл пива. Содержание этилового спирта 24 мл в 0,5 л пива. Пищевая ценность: углеводы не более 4,7 г в 100 г пива, энергетическая ценность - 46,0 ккал (190 кДж) в 100 г пива.

Состав: вода, солод светлый, хмель, дрожжи.
Хранить в темном месте при температуре: от +2°C до +14°C включительно - 180 суток
После вскрытия не хранить
ГОСТ 31711-2012

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определяемых в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

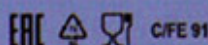
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеванием центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Чрезмерное употребление алкогольной продукции вредит Вашему здоровью.

Произведено ООО «КРАСНЫЙ ПИВОВАР»
194044 Россия, Санкт-Петербург, Пироговская наб., д. 5/2, литер А-А1, тел./факс +7(812)718-78-88 www.redbrewer.com

Объем 0,5 л

Клуб коллекционеров пивной атрибутики "Пивной Этикет"
(Санкт-Петербург) . vk.com/pemeeting

Дата розлива



KNIGHTBERG
Est. 2007
BREWING Co



American Pale Ale

PL: 12%
ABV: 4,8%

Пиво «Премиум Лагер» - светлое нефiltroванное осветленное непастеризованное

Экстрактивность начального сусла 13%, алкоголь 5,0 % об. Содержание этилового спирта 5,0 мл в 100 мл пива. Содержание этилового спирта 25 мл в 0,5 л пива. Пищевая ценность: углеводы не более 5,3 г в 100 г пива, энергетическая ценность - 50,0 ккал (210 кДж) в 100 г пива.

Состав: вода, солод светлый, крупа рисовая, хмель, дрожжи.
Хранить в темном месте при температуре: от +2°C до +14°C включительно - 180 суток
После вскрытия не хранить
ГОСТ 31711-2012

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определяемых в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеванием центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Чрезмерное употребление алкогольной продукции вредит Вашему здоровью.

Произведено ООО «КРАСНЫЙ ПИВОВАР»
194044 Россия, Санкт-Петербург, Пироговская наб., д. 5/2, литер А-А1, тел./факс +7(812)718-78-88 www.redbrewer.com

Объем 0,5 л

Клуб коллекционеров пивной атрибутики "Пивной Этикет"
(Санкт-Петербург) . vk.com/pemeeting

KNIGHTBERG
Est. 2007
BREWING Co



Premium Lager

PL: 13%
ABV: 5,0%



ПЕ ПИВНОЙ ЭТИКЕТ **STS brewerly** **РЕПИНО**
15-16 мая 2021

РЕПИНСКИЙ
26% ПОРТЕР 11%



IMPERIAL SMOKED PORTER
BARREL AGED





в Репино содержат в своем сюжете одновременно 9(!) таких тем: поезда, дамы, Новый Год, маяки, парусники, футбол, котики, медведи, азартные игры. Между прочим, этикетка «Репинского портера» напечатана довольно примечательным методом - по технологии полноцветной печати с нанесением фольги.



«ПЭ» заготовил и памятную футболку с эмблемой встречи, и значок. Вдобавок напитками и этикетками организаторам помогли Василеостровская пивоварня, компания Heineken, Two Barrels Brewery, Leto Brew, сидрерия Gravity Project.

Встреча проходила в обеденном зале гостиницы, а потому началась нестандартно в 13:00, когда он был уже окончательно свободен от завтракающих постояльцев и

убран. Всех приветствовал Президент «Пивного этикета» Петр Бондаренко. Он высказал добрые пожелания, помянул и безвременно ушедших от нас коллег. Индивидуальных столов почти не было, все размещались коллективно за большими круглыми обеденными. Превалировали, как всегда, пробочники. Кстати, по итогам обмена на столь небольшой встрече московские пробочники выражали полное удовлетворение.

После завершения обмена более 30 коллекционеров отправились на традиционный вечер у мангала, который на этот раз был обустроен прямо на специальной площадке возле гостиницы, ведь Репинскую встречу нельзя представить без коллективных шашлыков.



ПИВОВАРНЯ

— НОР DOG —



Автор: П.Егоров

ОТКРЫТО
OPEN



Новые пивоварни Москвы и Подмосковья

Авторы: П.Егоров, В.Шамов

Продолжаем знакомить с впечатлениями от посещения новых пивоваренных предприятий на территории столичного региона.

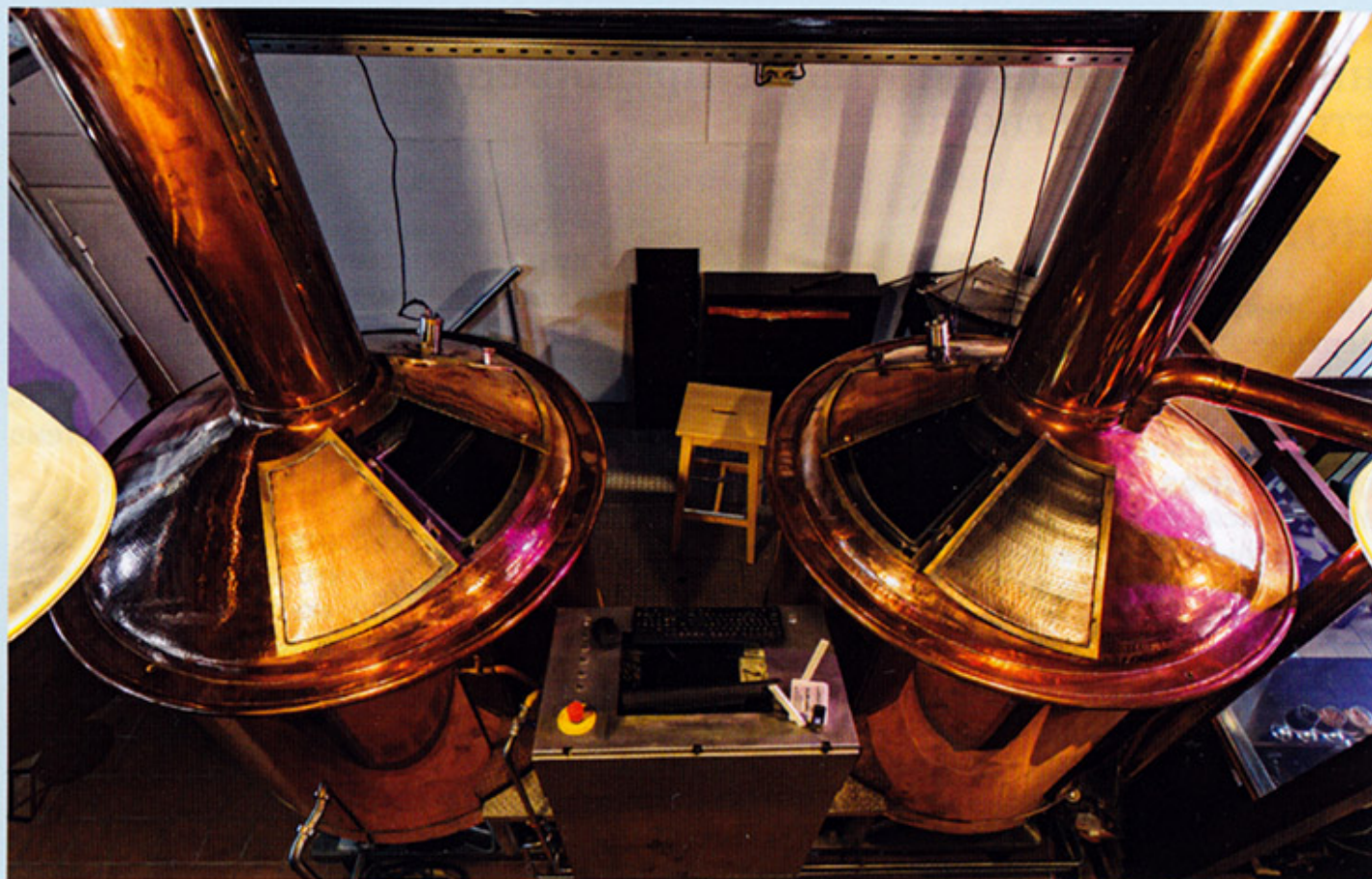
НОР ДОГ

На Дмитровском шоссе, у станции метро Верхние Лихоборы в прошлом году открылся бар с пивоварней Нор Dog. Расположен он в подвале под торговым центром «Метромолл». Попастъ туда можно через внутренний двор ТЦ. Кстати, помещение не арендуется, а находится в собственности у владельца пивоварни. Бар и пивоварня небольшие, оборудование отечественное из города Воронеж. Варочник примерно на 750 л., он расположен в глубине пивоварни, а сразу за стеклом из бара видны танки брожения. Производятся только лагеры. По словам бармена, сбродить эли не позволяет оборудование, хотя я не понимаю в чем может быть причина, как раз сбраживать эли куда как проще, чем лагеры.

Бар состоит из одного зала с барной стойкой и кухней. Оформление простенькое, но вполне уютное. Чем-то Нор Dog напоминает расположенный по соседству еще один бар с пивоварней - «Ховрино». Кухня в Нор Dog вполне приличная, цены, возможно, чуть выше средних, но действует гибкая система скидок.

Пиво варится 4-х сортов. Продажи идут только на месте, так что варки проводятся где-то раз в 2 недели, но планируются продажи пива и на стороне. Из атрибутики есть фирменные бирдекели.





1516

Коронавирусные ограничения привели в Москве, в России, да и во всем мире к закрытию баров, пабов, ресторанов. Так, в Москве закрылось знаковое место - один из первых ресторанов-пивоварен крафтовой направленности «Паб-солодоварня 1516». Владелец заведения Филипп Самарец не смог договориться с арендодателем в период полного локдауна. К счастью, не все так плохо, пивоварня переехала в Чехов, и при ней открылся небольшой бар. А на бывшем месте паба-солодоварни на Абельмановской улице открылся «БирХаус», где будет представлено и пиво от 1516 уже чеховского розлива. В Чехове пивоварня арендует помещения у Полиграфического комбината, расположенного по улице Полиграфистов, д. 1. Сам переезд и монтаж оборудования занял примерно месяц, а вот бюрократические дела заняли куда больше: месяц длилось оформление смены юридического и фактического адресов пивоварни; месяц - одна проверка Росалкогольрегулированием (закончилась неудачно, в федеральной службе не поняли, что пивоварня переехала и завернули именно из-за вопроса «почему расчет мощности на одну пивоварню

из вроде бы двух»); еще месяц - повторная проверка Росалкогольрегулированием уже с положительным результатом; еще месяц - внесение новых сортов пива в реестр алкогольной продукции. Но наконец, все бюрократические препоны пройдены, пиво сварено, и его уже сейчас можно попробовать не только в баре при пивоварне.

Собственно о баре при пивоварне. Он совсем небольшой, человек на 10,



барная стойка и несколько столиков вдоль стен и у окна. Мебель привезена с прежнего места дислокации. Варочный рядок пивоварни австрийской фирмы Mavim Brauanlagen, отделанный медью, виден из бара. За стеной барной стойки расположена холодильная камера; пиво разливается из кегов, которые там хранятся. Кроме пива подаются и несложные закуски, хотя кухни нет. Цены на пиво невысокие, поллитровая кружка - 150 руб., литр с собой - 200 руб. Линейку сортов немного изменили, названия теперь «чеховские»: «Вишневый сад»,

пивоварня под названием Hard Rock. Административно она находится в промзоне деревни Гольево Красногорского района. Название Hard Rock пивоварня получила из-за любви ее основателя, владельца и пивовара Андрея Гнедаша к этому стилю музыки. Пивоварня занимает часть кирпичного здания, ее оборудование китайского производства Shandong ZhongPi Machinery Equipment Co. Ремонт помещения и монтаж оборудования выпал на время карантина в России и в Китае, так что строительство несколько затянулось. Росалкогольрегулирование тоже



«Три сестры», «Лопасненский пилс». Стоит ожидать новые этикетки, а пока используется старая атрибутика.

HARD ROCK

Несмотря на все препоны, что ставят нашим малым пивоварам власти предрержащие, несмотря на коронавирус и прочие инфекции, новые минипивоварни в России растут как грибы после дождя. В ближайшем Подмосковье, в Архангельском, открылась новая

зверствовало: не понравилась табличка с адресом на строении пивоварни. Так что, разрешение дали только со второй попытки, после замены таблички. С зимы пиво уже активно варится, и его можно найти в барах на северо-западе Москвы и ближнего Подмосковья. Оборудование смотрится отлично, к тому же, оно довольно интересное. Заторник, объемом в 1000 л здесь совмещен с фильтраном, варочник с вирпулом. Дрожжи задаются из специальной емкости прямо в сусло при его охлаждении после варки, аэрации и перекачки в ЦКТ.

Обогрев котлов идет паром, сам парогенератор работает на дизельном топливе. Солододробилка расположена на втором этаже, над заторником, так что молотый солод сразу попадает в заторный котел. На втором этаже размещена еще и система охлаждения, и простая водоподготовка. В наличии система мойки, а также хопган. Установлены шесть двухтонных ЦКТ, но если дело пойдет, то планируется докупить четырехтонный.

Пока освоено 5 сортов пива из разряда лагеров, пшеничного, IPA и APA. В ближайших планах NEIPA. Из атрибутики уже имеются фирменные бокалы, бирдекели и этикетки на ПЭТ-бутылки.

CHIBIS

Пивоварня Chibis Brewery начиналась как и многие крафтовые пивоварни с увлечения крафтовым пивом ее владельцев Михаила Чибикеева и Александра Пескова, перешедшего в домашние варки. Домашняя пивоварня размещалась в Чертаново, на этикетках сорта Avenue 77 можно разглядеть сам микрорайон, где как раз по сценарию фильма «Притяжение» упала летающая тарелка... Потом последовали первые контрактные варки, сначала на «Щульц Брювери» в Ивантеевке, затем на «Райзинг мун брюери» в Мышецком. Наконец,



«Пивоварня Чибис» обзавелась собственными мощностями, да еще какими! Все документы были оформлены в конце зимы этого года и пивоварня начала официально варить пиво. Chibis установлена в отдельном собственном одноэтажном здании



в жилом квартале у станции метро «Текстильщики». До этого в здании размещалась автомойка. Оборудование производства воронежской компании Pinta Craft. Очень интересный варочный порядок, он полуторатонный, состоит из двух заторно-суловарочных котлов, фильтрчана и вирпула, также имеются дополнительно два бака с водой, один из которых встроен в общий варочный порядок. Котлы приподняты над полом, так что сам пульт управления с компьютером расположен под ними. Такое нечасто встретишь. Управление полуавтоматическое, краны сулопроводов собраны вместе у пульта. Там же расположен и парогенератор. Два заторно-суловарочных котла позволяют проводить операции параллельно, так что мощность пивоварни значительная, но пока ограничена количеством цилиндрико-конических танков, которых всего 6; они емкостью по 3 тонны. ЦКТ очень высокие, потолки помещения это позволяют. Таким образом экономится площадь под их установку. Солододробилку разместили над варочным порядком, чтобы подавать дробленый солод прямо в котел. Система охлаждения расположена на крыше. Имеется хопган для охмеления или задачи специй, фруктового пюре и пр. В одной из частей пивоварни оборудован второй этаж, там размещается офис. Розлив пока идет только в кеги. В банки пиво разливается на пивоварне Panzer. Из атрибутики имеются этикетки на банки, бокалы

и бирдекели. У пивоварни есть собственный фирменный бар, который тоже работает с зимы и расположен по адресу Измайловское ш., д. 71, стр. 16 (прямо у станции метро «Партизанская»).

ЦАРИЦЫНСКАЯ

Вячеслав Кравцов - один из пионеров малого пивоварения России. Как и многие современные пивовары по профессии он «системщик», в 1991 году окончил МГТУ им. Баумана по специализации «системотехник ЭВМ». Но в 90-е, занимаясь поставками продуктов питания, а позднее пищевого оборудования из Европы. В Германии Вячеслав заинтересовался процессом производства пива на минипивоварне. В 1998 году он запустил свой пивзавод в России на приобретенном у австрийской компании оборудовании и арендованных площадях. В 2001 году пивоварня переехала в собственное помещение на Котляковскую улицу и начала варить пиво под брендом Wiener Beer. Производство за пять лет выросло с 4 тонн в месяц до 120 тонн (с учетом дополнительно арендованного оборудования). На пивзаводе Wiener Beer варился и первый в Москве крафт; в 2013 году тогда еще контрактная пивоварня Victory Art Brew сварила там свои первые коммерческие сорта. Последние годы пивоварня работает как «Царицынская пивоваренная компания»





и недавно переехала из Москвы в Подольск, на Рязановское шоссе. Теперь она располагается по соседству с Panzer brewery, тоже в свое время уехавшей из Москвы. Генеральный директор пивоварни Александр Плешаков не последний человек в пивном мире. Он много лет занимался поставками пивного оборудования и аксессуаров. Оборудование используется все то же, и учитывая его четвертьвековой возраст, смотрится оно неплохо. Докуплен дополнительный заторный котел, так что варочный порядок (однотонный) теперь четырехпосудный - заторник, фильтрчан, варочник и вирпул (и плюс бак для воды). За смену легко делаются 2 варки сула. Танки брожения классические, вертикальные, на 2 тонны, и их 19 штук. Также имеется один новый ЦКТ на 6 тонн. Имеется фильтр, но пиво пока не фильтруется. Есть и хопган. Производятся как классические лагеры, так и крафтовые сорта (под брендом Hyper Brew). Также под маркой Moon Face выпускаются сидры с добавками различных соков. Из атрибутики имеются простые этикетки для пива, разливаемого в ПЭТ, а также этикетки на банки (в банки пиво льют на соседней Panzer brewery). Оформление этикеток и названия сортов отсылают к кинематографической тематике. Пиво и сидр поставляются как в пивные заведения, так и в магазины розливаемого пива.

НА РАЙОНЕ

В подмосковном Пушкино на Московском проспекте 59 (в здании ТЦ «Круиз») в 2020 г. начался монтаж минипивоварни «На районе». С 2021 года она стала производить первые варки, а 1 апреля при ней открылся фирменный магазин. Надо сказать, что



ввиду своей компактности и небольшой площади выглядит это заведение весьма оригинально. Я бы назвал его «магазин в пивоварне», потому что начинается эта пивоварня прямо по ту сторону торгового прилавка. Новенькое оборудование китайского производства поставила фирма Hогеса. В его составе варочный котел на 400 л, комбинированный варочный аппарат для производства сусла, 4 ЦКТ по 400 л. Все на виду и, главное, каждый день (магазин работает ежедневно). Единственное, что скрыто от покупателей, это водоподготовка. Первые варки проводил Алексей Ворончихин («Ржевского пивовар»), а первым сваренным сортом стал пэль эль «Каскад». Вместе с ним к настоящему времени «На районе» освоила всего 7 видов пива: светлый эль амарилло, красный эль, темное, пшеничное, легкий лагер, две версии светлого. А вот атрибутикой, эта пивоварня, к сожалению, коллекционеров не порадует, так как ее просто нет.





Поездка в Тарусу и Серпухов

Автор: П.Егоров

Сезон коллективных экскурсий для членов ККПА по пивоварням в 2021 году был открыт поездкой в Тарусу и Серпухов. В этот раз группа была особенно многочисленна, так как к ней присоединились еще и коллеги из Тульского Пивного Клуба.

ТУГЕР

Первым пунктом значилась пивоварня ООО «Тугер» в Тарусе, но, несмотря на договоренность, владелец решил заняться развозом пива, его не было на месте, и он предложил просто купить его пиво в алкомаркете, расположенном в том же здании что и пивоварня - Октябрьская ул. 2/1. Пиво было куплено и опробовано. Во вкусе явно ощущался привкус пивного сула и дрожжей - то, что среди любителей пива со стажем называется «теддибиривка» (по названию компании, занимавшейся торговлей

концентратов пивного сула для домашних пивоваров и микропроизводств). Такой привкус типичен для производств, использующих пивные концентраты, но может быть еще у совсем маленьких пивоваренок, типа домашних, особенно, если используется технология дображивания в бутылке. Утверждать не буду, производство мы не увидели. Цена на пиво была довольно высокая - от 155 руб. за бутылку. Этикетки самоклейки, и с ними были проблемы при снятии с бутылок.



ТАРУССКИЙ ГУСЬ

С Октябрьской улицы поехали на улицу Ленина, где в доме 68Б расположена пивоварня «Тарусский гусь» и при ней небольшой магазинчик, где можно купить пиво местного производства, а также закуску под него. Магазинчик украшен пивной атрибутикой, что не может не радовать настоящего коллекционера. Пивоварня работает с 2018 года, экскурсию по ней провел пивовар Василий. Оборудование венгерского производства - фирма Agrometal. Очень интересный варочный порядок на 1 тонну. Он состоит из заторно-фильтровального котла и варочника. Куда чаще встречается конфигурация из заторно-варочного котла и фильтрчана. На пивоварне используется не только настойное, но и отварочное затириание. Для выгрузки дробины ручной труд не нужен, в ситах имеется специальное отверстие, и дробина разбавляется после фильтрации водой и выкачивается из котла насосом. Используются цилиндрические танки брожения, основное брожение и дображивание производится в одном ЦКТ. Хорошие продажи пива уже потребовали расширения производства, так что



уже докуплены дополнительные танки (у российской фирмы «Полифильтр»). Используются жидкие дрожжи. Для их разбраживания имеется специальная емкость, также есть небольшая пивоваренка для варки и сбраживания экспериментальных сортов. Розлив идет в кеги, в магазине пиво из них разливают в ПЭТ-бутылки через «пегасы». Под все сорта имеются соответствующие этикетки, и всем экскурсантам был предоставлен комплект. Очень интересны варимые сорта, они основаны на советской рецептуре, хоть и с изменениями. Так, несоложенное сырье и сахар не используются, в отличие от оригинальных советских сортов. Также пробовали использовать и «советские» дрожжи, но низкая степень сбраживания, характерная для них, уменьшила стойкость, и от них отказались.

Часть сортов можно назвать редкими, как например, «Киевское» - советское пшеничное пиво, варимое с конца 1930-х годов (сбраживалось оно как лагер). По сравнению с советской рецептурой, плотность понизили с 14% до 12%. «Двойное золотое» - сорт еще с дореволюционной историей, возрожденный в конце 1950-х годов. Из других советских сортов варится «Столичное» и «Донское казачье». Попробовали еще «Тарусский гусь светлое», так сказать, головной сорт в стилистике близкой

к современному «Жигулевскому», и темный сорт под названием «Староместское».

BARBARUS

Из Тарусы поехали в Райсеменовское (пригород Серпухова) на пивоварню Barbarus. Пивоварня принадлежит ООО «Северный пивовар», созданному в мае 2019 года. Его учредитель, директор и главный пивовар Алексей Барбарич и провел нам экскурсию по производству. Пивоварня расположена в обширном ангаре, так что есть куда расширяться, а планы по увеличению производства есть. Оборудование российское, от омского ООО «Завод емкостного оборудования». Варочный порядок на одну тонну включает в себя два заторно-сусловарочного котла, а также фильтрчан и вирпул объединенные в одном корпусе. Часть сортов затираются именно отварочным методом (от одной до трех отварок). Цилиндро-конических танков брожения девять, из них шесть двухтонных и три однотоных. Производятся, в основном, сорта в немецкой стилистике, хотя есть и крафт. Ранее розлив был только в кеги, но недавно на пивоварне установили небольшую баночную линию, так что пиво теперь разливается и в банки. Выпущена серия баночных этикеток, оформленных в одной линейке.





Продажи Barbarus ведет через магазины разливного пива и бары, по большей части в Серпухове и Калуге. Также продвигаются работы по открытию при пивоварне собственного магазина. Встретили нас очень радушно, кроме самой экскурсии была большая презентация пива с дегустацией под легкие закуски. Варится довольно большая линейка сортов - Zwickelbier, Munich lager, Kolsch, Blanche, Cesky granat, APA, Milk stout, IPA, DIP. Радушные хозяева снабдили всех еще пивом на дорожку, а также конвертиком с пивными этикетками и бирдекелями.

ОЛД ГРЭНДЖ

Из Райсеменовского поехали в Серпухов. В этом старинном городе сейчас работают три ресторана-пивоварни и одна пивоварня с собственным баром-магазином. Первая на нашем пути - «Мануфактура Олд Грэндж» - это ирландский паб с собственной пивоварней, расположенный в старинном здании текстильной фабрики бывшего товарищества мануфактур Н.Н. Коншина (соответственно, по адресу - улица Коншиных 106А). Гастропаб работает с 2016 года. Помещение фабрики весьма

не пришлось. Стилистика пива, в основном, ирландская, так что не ждите от пшеничного вкуса как у баварского пшеничного. На кранах было следующее: «Классическое» (Original), «Пшеничное» (Weisse), «Бархатное» (Velvet), «Ирландский красный эль» (Irish red ale), «Ирландский стаут» (Irish stout), «Индийский светлый эль» (IPA). Сама пивоварня размещается в обширных подвалах бывшей текстильной фабрики, и ее не видно из паба. Экскурсию провел Эдуард Соколов, владелец пивоварни и ресторана. Оборудование отечественное - ООО «Фёдоровф» (Краснодар). Такой же варочный порядок стоит на ярославском PlanB, только там он большей емкости. Фильтр-чан очень широкий, поэтому кажется, что объем





ва-
роч-
ника
неболь-

около тонны. Схема брожения пивного сула отдельная. Основное брожение в вертикальных танках с собственным охлаждением, причем при открытых люках (открытое брожение). Дображивание в таких же вертикальных танках, но уже шпунтованных для создания давления и с общим охлаждением, температура в комнате около 0°. Розлив только в кеги, так что имеются этикетки только на кеги

шой,

Схема бро-

(конечно, они были предоставлены участникам поездки). Из пивной атрибутики также имеются пивные бокалы и бирдекели.

ФАБРИКАНТ

Последней из открывшихся в Серпухове пивоварен стал ресторан-пивоварня «Фабрикант» (Тульская улица 5). Он расположен тоже в старинном здании водонасосной станции тех же купцов Коншиных в историческом центре города, рядом с серпуховским кремлем, и работает с осени 2020 года. Администрация города поддерживает создание на этой улице (одной из старейших в городе) комплекса из ресторанчиков, рассчитанного на туристов, желающих отдохнуть после осмотра местных достопримечательностей. Серпухов сложно назвать туристическим центром, но там есть что посмотреть, так что желание градоначальников что-то сделать для развития туризма только приветствуется. Экскурсию нам не провели, сославшись на то, что мы опоздали к назначенному времени, но, собственно, все что нужно, можно было увидеть и узнать и так. В ресторане



работает пока только первый этаж, на втором продолжается ремонт, летом обещают еще открыть биргарден. Интерьеры ресторана весьма стильные, оформлением занималось архитектурное бюро ILDstudio. У входа расположен большой зал с барной стойкой, далее малый зал и варочный рядок пивоварни, отделанный медью. Пивоварня производства австрийской компании Salm, однотонная, не новая, ранее эксплуатировалась в Перми. Поскольку

пивоварня австрийская, то и пиво подается как австрийское. Танки брожения расположены в другом помещении, имеются форфассы и розлив пива осуществляется из них. Работает кухня, так что к пиву можно заказать и закуски. Цены средние. Пиво варится следующих сортов: «Соборное», Edel, Weizen, Kupfer, Cherry, «Зимний эль». Из пивной атрибутики имеются бирдекели и малюсенькие наклейки на ПЭТ с названием сортов, которыми с нами поделились на баре.

ДАВЫДОВЪ

Частная пивоварня «Давыдовъ» основана Андреем Давыдовым. На пивоварне сейчас идет стройка, так что нас попросили заехать в другой раз, а пока было предложено посетить фирменный бар и магазин пивоварни на улице Советская 60. Бар расположен в подвале жилого дома, он всего на пару столиков.



В основном, это магазин, пиво разливают «пегасами» в ПЭТы. Если хотите потребить на месте, то перельют в бокал. На ПЭТы клеют черно-белые этикетки с названием сортов. В наличии было 9 сортов, в основном крафтовой стилистики.

РУСЬ



Наконец, последний пункт нашей поездки - постоянный двор «Русь», гостиница, ресторан и пивоварня. Посетили это место последним, хотя начать репортаж надо было бы с него, поскольку это старейший ресторан-пивоварня в Серпухове, да, пожалуй, и один из первых в современной России, работает с 1994-го года. Расположен он на центральной



площади города (естественно носящей имя Ленина), адрес: 2-я Московская улица 2/20. Ресторан поделен на несколько частей: у входа чисто бар со стойкой, а далее второй зал в стиле типичного русского ресторана, из него видно и варочный порядок, который расположен напротив кухни. Варочник ресторана, отделан медью, немецкой компании Berarplan, пивоварня отработала

уже четверть века, однако до сих пор успешно варит! А пиво фактически всего двух сортов - светлое «Пильзенское» и темное «Мюнхенское», хотя к ним иногда добавляют и другие. На барной стойке с нами поделились пивными подставками, а также этикетками, вышедшими из употребления. Цена на пиво была невысокая, всего 120 руб. за 0.5 литра.

DREAMTEAM BREW

Коллекционеры в гостях у Dreamteam brew

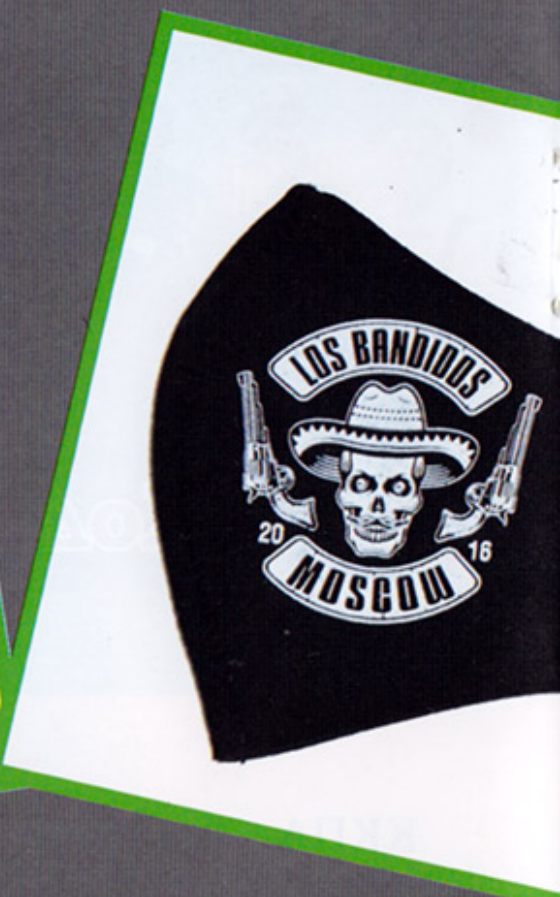
Автор: П.Егоров

ККПА посетил московскую пивоварню Seven Hills, которая теперь работает под брендом Dreamteam brew.

Пивоварню Seven Hills построила и открыла компания GoodWin, основным бизнесом которой является торговля вином. Пивоварня была построена самая современная: варочный порядок от немецкой фирмы BrauKon, ЦКТ от российской компании «Полифильтр». Пиво варилось весьма качественное, но все-таки подходы к продажам вина и пива различаются, так что в итоге Seven Hills была выставлена на аукцион и продана ресторанной группе Dreamteam, возглавляемой Алексеем Буровым и Павлом Кокковым и занимающейся именно пивными ресторанами. Первые варки Dreamteam на Seven Hills были сделаны еще в прошлом году и по контракту. В итоге Dreamteam заняла под себя половину мощностей, так что покупка пивоварни стала логичным шагом. Теперь пиво уже от Dreamteam brew будет проливаться в сети баров и ресторанов, принадлежащих группе в Санкт-Петербурге и Москве («Пивная карта», «Траппист», Smoke BBQ и других). Часть пива разливается в бутылки и будет также доступна в специализированных пивных магазинах. Команда пивоварни частично сохранилась и ее по-прежнему возглавляет Олег

Едигаров. Линейка сортов, конечно, изменилась, хотя в ней также превалирует классика, хотя и со своим прочтением различных пивных стилей.

Dreamteam brew не отказалась от регулярных экскурсий по производству. Одна из них была организована для Клуба Коллекционеров Пивной Атрибутики. На пивоварне теперь открыта дегустационная комната, где после экскурсии можно ознакомиться со всем пивным ассортиментом. Пивная атрибутика в виде бутылочных этикеток, бирдекелей и пробок была предоставлена всем участникам экскурсии, фирменные пивные бокалы (а их несколько разных видов) можно было приобрести за деньги. Купить по оптовым ценам можно было и пиво. Дегустация же была бесплатная. За проведение экскурсии спасибо амбассадору пивоварни Антону Дунаеву.





Московские пивные выставки глазами коллекционера и любителя пива

Автор: П.Егоров

Весной 2021 года в Москве ограничения, связанные с коронавирусной инфекцией, назвать жесткими уже было нельзя. Тогда и прошли две выставки, так или иначе связанные с пивом.

Пятая юбилейная выставка Beviale Moscow'2021 проходила в комплексе Main Stage на Дубровке с 16 по 18 марта. В прошлом году выставка была перенесена с весны на осень, но в итоге так и не состоялась. Хотя в этом году практически не было участников из зарубежных стран (но были их представители в России), выставка осталась достаточно интересной. И интересной прежде всего для профессионалов, работающих в пивоваренной и смежных областях. Были представлены производители оборудования, поставщики сырья, проводились конференции и семинары. Интересна была выставка и для любителей пива, на многих стендах можно было попробовать продукцию различных пивоварен, но главным событием, конечно, стал Craft Corner. Если количество посетителей на самой выставке было не сказать чтобы большим,



то к пивоварам на Craft Corner выстраивались довольно значительные очереди. Связано это было с попытками соблюсти дистанцию из-за антикоронавирусных мер. Все три дня пивоварни ротировались, в итоге свое пиво представили почти два десятка пивоварен, в основном из России, но также были представители из Армении и Германии. Вход на выставку был бесплатным, нужна была только регистрация. Свое пиво на Craft Corner пивоварни наливали также бесплатно. Все пивоварни представили, по крайней мере, по паре сортов, и попробовать было что! Если с пивом все было хорошо, то вот с пивной атрибутикой гораздо хуже. Почти никто из пивоварен (да и прочих участников выставки) ее не привез. Да, можно было на Craft Corner разжиться бирдекелями (а Palchevskiy Brewery наливали пиво не только в пробники, но и в фирменные бокалы, которые можно было забрать себе), но этикеточники могли порадовать себя разве только выпросив пустую тару из под пива, чтобы уже дома снять с нее этикетку. Были исключения. Так, этикетки в некотором количестве были у «Новорижской пивоварни», но это именно исключение...

В ЦВК «Экспоцентр» с 12 по 16 апреля проходила выставка продуктов питания и напитков «Продэкспо» (уже 28-я по счету). В прошлом году выставка успела пройти до введенных ограничений. В этом году из-за ограничительных мер в связи с коронавирусом выставка явно потеряла масштабность, но сохранила за собой статус крупнейшего мероприятия такого рода в России и Восточной Европе. По традиции особенно широко были представлены алкогольные напитки, в том числе и пиво. Под продукцию пивоварения в этот раз был выделен павильон 8, зал 1, хотя некоторые пивоварни размещались на стендах российских регионов или национальных экспозиций зарубежных стран. Были представлены региональные пивзаводы средней мощности, а также минипивоварни, в том числе и крафтовые. Не мало было импортеров пива, а также представителей зарубежных пивоваренных компаний. Выставлялись также поставщики пивоваренного оборудования, прежде всего систем розлива пива в барах. Были и единичные представители поставщиков пивоваренного сырья. Также выставлялись производители тары и упаковки, в том числе для пива, у которых можно было пополнить



свою коллекцию этикеток, но, к сожалению, не слишком значительно. По сравнению с прошлым годом, количество участников-пивоварен явно уменьшилось, хотя в целом с пивом все было очень хорошо, я попробовал пиво, наверное, двух десятков российских пивоварен и нескольких из стран ближнего и дальнего зарубежья. И закусить было несложно, так как в соседних павильонах выставлялись производители пищевых продуктов и тоже угощали ими посетителей. С атрибутикой опять же все было хуже: хотя некоторые пивоварни и привезли подборки своих подставок и этикеток (у меня оказалось два конверта с этикетками из Питера – от «Найтберг» и «Брюдазз»), но по большей части коллекцию можно было пополнить только снимая

этикетки с пустых или полных бутылок и банок, благо пивоварни привезли с собой тарированное пиво в большом количестве. Хотя, конечно, радует, что многие привезли именно новинки и можно было занять интересные экземпляры новых этикеток и новых банок. Здесь также можно порадоваться, что с банок от крафтовых пивоварен (да и с части бутылок) этикетки-самоклейки снимаются легко и прямо на месте. Так что таскать пустую тару с собой было необязательно. Пивные подставки были у многих, а кое-где была и пивная посуда, но чтобы ее занять, нужно было уметь договариваться. При этом, эта выставка остается скорее для любителей пива, чем для коллекционеров пивной атрибутики.

Фестиваль «Греча» в Курске

Автор: В.Шамов

12-13 июня в Курске прошел первый в 2021 году и столь долгожданный фестиваль крафтовой культуры

Идеологом фестиваля «Греча» является бренд курская медоварня «Традиции предков» (бренд Mjolnir). Это, можно сказать, ее детище, задуманное по подобию столичных пивных фестивалей последних лет, с дегустационными бокалами, пивными жетонами, сменой сортов на каждый день, фудкортом. Недаром на фирменных бирдекелях фестиваля надпечатка с Интернет-адресом mjolnir.pro

За подготовкой «Гречи» все желающие могли наблюдать с самого начала в группе ВКонтанте. Особенно она волновала местную курскую пивную общественность. Еще бы, главное событие года! С какого-то момента по городу стали кататься маршрутные ПАЗики с рекламой «Греча» на бортах, и тогда куряне и обыватели

окрестных регионов окончательно уверовали - фесту быть! Изначально проводить фестиваль планировалось в центральной части города, но потом «Греча» переехала ближе к окраине, в пустующие цеха агрегатного завода. Еще свежие следы масла и солянки на полу засыпали хорошим слоем древесной щепы, невзрачные стены разграфитили. Устроили зону для курения, поставили туалетные кабинки. Вот только рукомойников не было, и моек для бокалов было крайне мало. Зато какие были зрелищные постановочные рыцарские бои! Забудешь про грязные руки!

Вход на «Гречу» стоил минимально 800 рублей за один день. За них выдавали 2 жетона на пиво и специальный бокал объемом примерно 250 мл, авторучку и проспект фестиваля.



Бокал оказался чуть ли не главным минусом феста - логотип был нанесен невероятно дешевым методом и просто стирался в ладонях. Впрочем, устроители по требованию меняли бокал на новенький. Дополнительные жетоны были по 50 рублей. За один жетон гарантированно наливали полбокальчика. В «Грече» в этом году участвовали 41 производитель пива, меда и сидра. Каждый представил в среднем по 4 сорта.



В проспекте, который выдавался каждому посетителю следовало отмечать наиболее понравившиеся напитки, и потом, по задумке организаторов, в дружественных «Грече» курских барах можно было еще раз ими насладиться. Ну а что же в коллекционном плане? Вполне шикарно! Максимальный «улов» 50 этикеток, 22 бирдекеля и 13 пробок. Огромное спасибо пивоварам, которые помнят о коллекционерах!



Ветлуга и Галич. История исчезнувших российских пивзаводов

Автор: И.Маликов

Ветлуга - уездный город Нижегородской области (ранее Костромской губернии) на правом берегу реки Ветлуги. Ветлужское городское и уездное пивоварение совсем не изучено.

Пивоваренный завод упоминается в Ветлужском уезде еще в 1861 г. Позже, в 1875 г. в Обзоре губернии снова указан завод. Производство мизерное - всего 230 рублей. Работник один. Правда, завод этот больше похож на призрак. В раскладках земских сборов никакого пивзавода в течение всех 1870-х годов не зафиксировано. Видимо, работал очень недолго. Сгорел быстро что ли? Так что оценить для включения в раскладку его даже не успели. А может, поработал он недолго при одном из водочных заводов Ветлуги? Среди таковых заводы Чиркина, Беликова, Александрова. Ведь у купцов того времени водочное и пивоваренное производства часто соседствовали.

А настоящая пивная история началась осенью 1881 г., когда баварский подданный Вильгельм Георг Зебальд (W. Seebald) обратился в городскую думу с прошением об отдаче ему в аренду участка общественной земли для постройки пиво- и медоваренного завода. По этому вопросу дума вынесла положительное определение. В следующем году завод Зебальда начал свою деятельность - сложно сказать. Во всяком случае, именно 1882 г. и даже 1881 г. (что менее вероятно) указывался в справочниках как дата основания завода. Но совершенно

точно можно говорить о том, что в 1883 г. завод работал и сварил пива на сумму немного меньше 3000 рублей. О заводе говорилось: «Пивоваренный завод в Ветлужском уезде один, принадлежащий Баварскому подданному Вильгельму Зебальд. По сведениям члена управы Душевина, которому было поручено свидетельствование завода, устройство последнего со всеми приспособлениями для пивоварения оценено в 782 руб., доходность же здания, как помещения, которое можно арендовать, определена посторонними лицами и самим владельцем г. Зебальд в 150 руб. ежегодно». Надо сказать, что производительность завода, достаточно долго оставалась в одних и тех же пределах в районе 3-4 тыс. рублей. Оценка завода в течение длительного времени также не изменялась.

Любопытно, что 1 февраля 1882 г. временный велико-устюгский купец Людвиг Георгиевич Зебальд, а это не кто иной, как владелец пиво-медоваренного завода в Великом Устюге и, судя по отчету (хотя для иностранцев это правило совсем не правило), родной брат нашего ветлужского Зебальда, выкупил у соседа - ветлужского мещанина Флегонта Кузьмича Нохрина - 1 десятину поемной земли близ города

Ветлуги при речке Краснице с находящимися при ней строениями. Очень любопытно, с какой целью?

21 июня 1899 г. через некоторое время после смерти в 1891 г. Людвига Зебальда его дети баварские подданные Карл, Николай и Георг Людвиговичи и Каролина Людвиговна Эйхлер (как тут не вспомнить кирсановского пивозаводчика Эйхлера, работавшего некоторое время у Зебальда в Великом Устюге) продали за 600 рублей этот участок своему дяде Вильгельму Георгу Зебальду. И производство на заводе стало относительно быстро увеличиваться (видимо проводится новое строительство):

- 3400 руб. в 1897 г., по другим данным сварено в этом году пива 4 тыс. ведер и меда 120 ведер;
- 5300 руб. в 1900 г.;
- 7030 руб. в 1901 г.;
- 8880 руб. в 1902 г.;
- 10080 руб. в 1903 г.

После спада, связанного с первой русской революцией, новый рост:

- 12600 руб. в 1907 г.;
- 20700 руб. в 1911 г.

Справочники отмечают, что пиво варилось «Баварское». О других сортах не упоминается.

А в 1907-1908 гг. развернулась настоящая эпопея с налогообложением пивоваренного

завода. Сначала Костромские губернские власти провели оценку пивоваренного завода, определив ее в 8525 руб. 50 коп. После этого представители уездной земской управы определили доходность завода в 500 рублей - с этой суммы начислялись земские сборы. В.Зебальд с такой оценкой не согласился и подал прошение о несправедливой оценке его завода для обложения земским сбором. В итоге, победа осталась за Зебальдом.

С началом войны пиво-медоваренное производство на заводе прекратилось, но сам завод работу продолжил, стал выпускать фруктовые воды. И что удивительно, Зебальда из Ветлуги не выслали, как гражданина воюющей с Россией страны. Что касается местоположения пивоваренного завода, то обычно указывалось, что близ г. Ветлуги. Хотя, в одном из справочников говорилось, что завод находится в д. Афина Ветлужского уезда, что весьма маловероятно. Среди населенных мест Костромской губернии Подгорной волости деревня Афина на реке Ветлуге и пивоваренный завод Зебальд на речке Краснице указаны по отдельности. До первой расстояния от города 4 версты, а до завода всего одна. Даже примерное место определить можно. Вот что пишет



Пивная лавка купца Зебальда



Л.Д. Шкельдин: «За речкой Красницей по дороге, ведущей в д. Афимино, на берегу р. Ветлуги... Ближе к городу находился завод по выработке спирта, принадлежащий купцу Чиркину Ал. Сер. ... Напротив спиртового завода (правая сторона дороги от моста через реку Красницу



по дороге к д. Афимино) стоял чугунолитейный завод купца

Порфирия Ив. Овчинникова,...

С правой стороны завода стоял пивоваренный завод немца Зебальда В.В., тут же была и дача. В городе заводчик Зебальд имел несколько пивных».

Как говорилось выше у самого моста Людвиг Зебальд купил участок земли. Судя по всему, это и была дача Зебальда. Площадь 1 десятина - это участок чуть больше, чем 100x100 метров. А дальше, с правой стороны дороги от моста к деревне Афимино располагался пивоваренный завод. Среди памятников архитектуры г. Ветлуги есть пивная лавка купца Зебальда. Как пишут, здание построено в начале XX века на бывшей Центральной улице города Ветлуга (ныне улица Штурмина). В 1910-х годах здание было выкуплено немецкой фирмой «Зингер», и в нем была налажена производственная мануфактура швейных машин. С 1914 г. торговли Зебальда в городе уже не было.



Ветлуга. Хлебозавод

В Справочнике-путеводителе «Поволжье» за 1929 г. о Ветлуге сказано: «В городе картонная фабрика, **пивоваренный** и кожевенный заводы, лесной техникум». Работал, видимо. А на антиалкогольной войне в конце НЭПа приказал долго жить? В Путеводителе по Волге 1936 и 1937 годов издания сказано, что в Ветлуге имеется пивоваренный завод.

В статье «Город Ветлуга в 1974 году» З.Ф. Крук говорилось: «В бывшем соборе сначала устраивали пивной завод, а потом мельницу, а теперь в ней давно хлебозавод и надо тебе сказать, что он обслуживает не только население города, но и большую часть района. Так что, может именно об этом заводе говорилось в Справочнике-путеводителе «Поволжье» за 1929 год? И, похоже, что нет. Вот что говорится о Церкви Воскресения Христова на странице Ветлужского краеведческого музея: «Построена в 1859 году. Во время гонений 1930 года власти решили снять с собора колокола. Официально собор был закрыт решением облисполкома 11 сентября 1938 года. В стенах Воскресенского собора был оборудован пивзавод, а в 1960 году - хлебозавод, который функционирует до сегодняшнего дня».

Тогда получается, что бывший завод Зебальда проработал еще до войны?

Достоверных сведения о пивоварении в Галиче Костромской губернии (ныне - области) слишком мало. Лишь в 1858, 1861, 1867, 1870 и 1880 гг. отмечался завод в Галиче. Правда, сведения о местонахождении пивоваренных заводов во всей Костромской губернии неполные, имеются белые пятна.



На Интернет-страничке «Энциклопедии: Памятники истории и культуры Галича» сказано: «Козья слобода была местом обитания небогатых горожан. В сер. XIX в. в средней части, у оврага (в районе нынешней ул. Лебедева), возник комплекс пивоваренного завода Архангельских (на плане города 1862 г. показаны четыре его корпуса - основной производственный, вытянутый по берегу реки, и три маленьких служебных за ним)». Вообще, приведенный план города Галича датирован 1860 г. На нем легко можно найти местоположение упомянутого пивоваренного завода. Действительно в примечаниях к карте под № 40 значится пивоварня, только вот, качество представленной картинке не дает возможности самому идентифицировать положение

завода на карте. Поэтому доверимся авторам приведенных выше слов, которые, по видимому, имели картинку лучшего качества.

А что вообще известно краеведам об Архангельских? Как

оказалось, очень мало. Добротные дома братьев Архангельских можно видеть на всех главных улицах Галича. В усадьбе Архангельских (на ул. Костромской д. 3, ныне ул. Ленина) в 1900-е располагался доходный дом и театр. А еще Галичский автокрановый завод о своей истории говорит: «До 1914 года на территории, где в настоящее время расположено предприятие, находился винокуренный завод купца Архангельского. На него со всей округи привозили спирт-сырец и производили дальнейшую очистку. С 1914 по 1918 год винокуренный завод был переоборудован в обувную фабрику, которая выпускала солдатские ботинки. В 1918 году предприятие было

национализировано и переоборудовано в хромовый завод». Попробуем разобраться с Архангельскими и с их пивоваренным заводом.

У Брокгауза и Ефрона о Галиче



Винокуренный завод Громова

и его уезде сказано в том числе следующее: «Винокуренный завод, паровая мельница, 2 кирпичных завода, кожевенный завод, 4 кузницы, 1 ветряная мельница

и 107 лавок.» И никакого упоминания о действующем пивоваренном заводе в конце 1880-х годов там нет. И это при том, что для других городов Брокгауз и Ефрон обычно указывали даже недавно закрытые пивоваренные предприятия. В конце 1880-х годов по Обзорах губернии никакого пивоваренного завода в Галиче не упоминается. Правда сведения, приводимые в них неполные. Никакого пивзавода в Галиче не упомянуто и во всех трех Указателях П.А. Орлова, а это данные за 1879, 1884 и 1891 годы. Конечно, возможен вариант, когда производительность завода была столь ничтожна, что он не вошел в Указатели (у П.А. Орлова минимальная

производительность, с которой предприятия включались в его справочники, была 2 тыс. рублей). Не указан пивоваренный завод в Галиче и у Фердинанда Нетча - секретаря Московско-



Рыбная слобода

го обще-ства взаимного вспомо-жения служащих на пивоваренных заводах.

Зато во всех трех Указателях П.А. Орлова есть винокуренный завод Михаила Яковлеви-

ча Архангельского в селе Палкино или в селе Новоселки Пречистенской волости Галичского уезда. Как оказалось, винокуренный завод Архангельского находился в усадьбе Новоселки, располагавшейся в полуверсте от села Палкино. Винокуренный завод учрежден в 1869 г. Однако, основал винокуренный завод вовсе не Михаил Яковлевич. История вообще пока умалчивает, кто именно основал этот винокуренный завод. Удалось найти купчую Михаила Яковлевича Архангельского, утвержденную 22 мая 1876 г., по которой он купил у галичского купца Санкова 25 десятин 3060 кв. сажен земли с находящимся на ней винокуренным заводом и постройками за 6000 рублей, состоящих «Галичского уезда по усадьбе Ивакиной». Краеведы пишут: «Владелец завода Архангельский кроме того имел пивоваренный завод в городе Галиче».

Честно говоря, когда прочитал «историю» Галичского автокранового завода, подумалось, что Галич поглотил пригородное село Палкино. Однако оказалось, что это село, хоть и находилось в Галичском уезде, но весьма от него далеко, и автокрановый завод на территории винокуренного завода Архан-



гельских никак находиться не может. А что же тогда может? Оказалось, что в самом Галиче, в конце его Рыбной слободы, работал винокуренный завод купца Ивана

Михайловича Громова с 1866 или даже с 1864 г. Если посмотреть, где находится автокрановый завод, то станет ясно, что в бывшей Рыбной слободе. Вот вам и ответ. К купцу Громову мы еще вернемся.

В Обзорах и Памятных книжках Костромской губернии пивоваренный завод в Галиче начинает регулярно отмечаться, начиная с 1893 г. Тогда же появляется и фамилия Архангельских как владельцев (возможно еще одного - ред.) пиво-медоваренного завода в Галиче, выпустившего 3680 ведер пива (в 1893 г. заводчик - Архангельский Андрей Михайлович). Сам завод, судя по статистическим данным Министерства Финансов, скорее всего, заработал в 1891 г.

К тому же, в тех же отчетах в 1892 г. среди выпускаемого пива в Костромской губернии впервые появляется и «Богемское», а это один из основных сортов, выпускавшихся галичским заводом Архангельских. Уже в 1897 г. завод значится за Архангельской без уточнения имени. Производство 5 тыс. ведер пива и 960 ведер меда. А вскоре уточняется, что это Евдокия Лукинична Архангельская, а пиво-медоваренный завод находится в собственном доме на



Нагорной улице (ныне - Гагарина). Завод ли имел сразу название «Северная Бавария», то ли получил его в начале XX века. Во всяком случае, это название появляется в справочниках именно в начале века. Выпускалось пиво «Богемское», «Пильзенское», «Золотое». Производительность от 2000 ведер до 10 тыс. рублей. Рабочих 3-5 человек. В 1902 г. Е.Л. Архангельская открывает в Галиче портерную и чайную лавки.

беднота Галича. Считалось, что если житель города не мог купить корову, а только козу, то он считался бедняком. В XIX веке здесь селились купцы и предприниматели, владеющие пивоварнями, которые располагались по берегу реки Кешмы».

Итак с 1891-92 гг. начал работать пивоваренный завод Архангельских или нет? Неожиданно в Приложении к отчету Департамента неокладных сборов за 1886 год



В 1909 году вдова купца Михаила Яковлевича Архангельского - Евдокия Лукинична умерла. 8 июля было явлено ее духовное завещание. Наследники - четверо сыновей: Андрей, Алексей, Павел и Михаил Михайловичи Архангельские. На улице Гагарина (Нагорной) сохранился дом Архангельских. Значит, их пивоваренный завод находился здесь? Да, Нагорная ясно обозначена на плане города 1860 г. и находится совсем в другой стороне от того места, что указывает упомянутая выше краевед-интернет-страничка. Кстати, обратите внимание, ее авторы, как бы, противоречат сам себе, говоря о Козьей слободе Галича: «Как говорят исторические источники, здесь селилась

обнаружилась прелюбопытнейшая запись о заводах Костромской губернии: «Из действовавших заводов только один (Громова в Галиче) перестроен заново». Естественно, что первой мыслью было то, что Архангельские купили этот уже готовый завод. Однако поиски той купчей среди Сенатских объявлений к положительному результату не привели. К тому же, спустя некоторое время в Сборнике постановлений Галичского уездного земского собрания за 1895 год обнаружилось, что было прочитано прошение Галичского купца И.М. Громова о сложении пени 182 руб. 74 коп., числящейся на его пивоваренном заводе и о переоценке его завода вследствие уничтожения

К тому же, спустя некоторое время в Сборнике постановлений Галичского уездного земского собрания за 1895 год обнаружилось, что было прочитано прошение Галичского купца И.М. Громова о сложении пени 182 руб. 74 коп., числящейся на его пивоваренном заводе и о переоценке его завода вследствие уничтожения некоторых построек. Выскажу предположение, почему пивоваренный завод Громова не был указан ни Брокгаузом и Ефроном, ни П.А. Орловым. А потому, что был вместе с винокуренным и как бы неотделимым от него, и земская оценка заводов была совместная. А поскольку справочники составлялись по показаниям владельцев, то пивзавод мог быть Громовым не указан. Да и малую производительность завода в то время исключать нельзя.

Что касается времени открытия пивоваренного завода И.М. Громова, то оно остается пока неизвестным. Время прекращения работы также точно неизвестно, но можно предположить, что это либо 1889 г. либо 1892 г. Неизвестно и время приобретения Архангельским усадебного места с возможным пивоваренным заводом на нем. Во всяком случае, установить это не удалось. И в середине 1880-х годов в Галиче только один работающий пивоваренный завод - Громова.

А по берегу реки Кешмы пивоваренный завод существовал издавна. Об этом можно еще говорить и потому, что ни в одном справочнике не указан год основания пивоваренного завода Архангельских, в отличие от их винокуренного завода. А отсутствие времени основания - это первый признак солидного возраста, когда со временем и из-за череды перемен владельцев, время основания стерлось из памяти. Между тем, пивоваренный завод в Галиче существовал в 1858 г.,



показан на карте 1860 г., был в 1870 г., а в раскладке земских сборов на 1871-72 гг. так и вовсе указаны два патента на пиво-медоваренные заводы. Может, это и есть оба известных галичских завода?

И совсем уж любопытное. 5 марта 1840 г. совершена купчая от вдовы Галичской мещанки Акулины Ивановны Варениковой на проданное ею Надворному Советнику и кавалеру Дмитрию Дмитриевичу Пономареву (на портрете - ред.) и Коллежскому Ассессору и кавалеру

Петру Осиповичу Греку недвижимое имение, «состоящее города Галича подле речки Кешмы пивоваренное каменное в 2-х линиях строение с принадлежащими к оному разными зданиями и находящуюся под оными землею, коей мерою в длину 18, ширину 12 сажень, серебром за 143 рубля». Здесь отчасти и ответ, почему не упоминается дата основания завода Архангельских - давненько это было, однако.

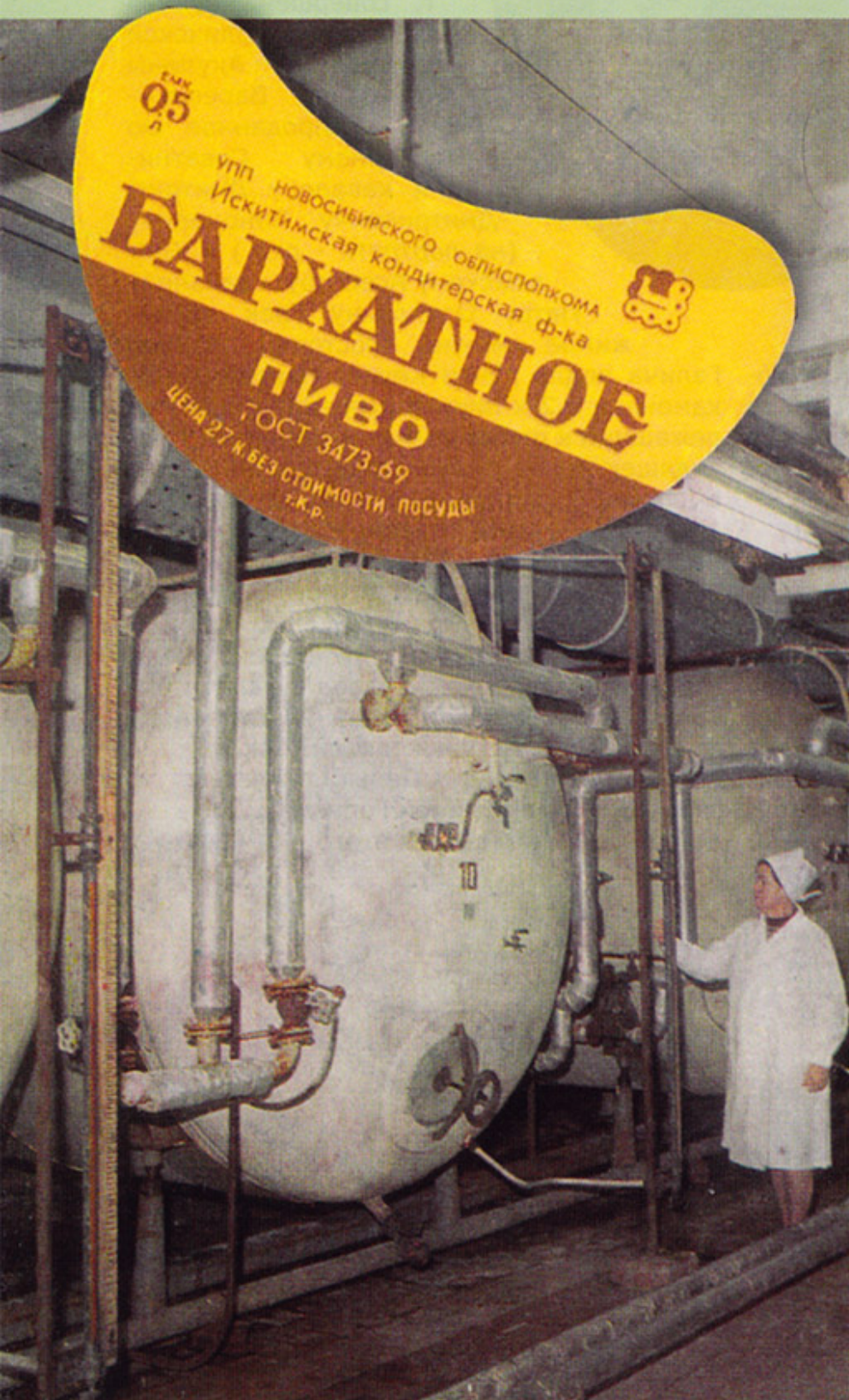
Ну, а работавший в советское время Пеньковский пивоваренный завод в Галиче никакого отношения к старому пивзаводу не имел. Почему Пеньковский? Так пригородная деревня Пеньки слилась с городом и стала улицей Горной, на которой и находился этот пивзавод.



Кто варил пиво в РСФСР

Автор: В.Шамов

Наверняка, разбирая пивные этикетки вы примечали, какой зачастую разнообразный профиль и статус имели пивоваренные предприятия Советской России.



Ориентируясь по пивным этикеткам советской поры, на первом месте по указанию на них, естественно, будут предприятия профиля именно пивоваренный завод. Те предприятия, что имели полный цикл пивоваренного производства, как скажем, собственную солодовню, или подчиненные вспомогательные предприятия, зачастую именовали уже пивкомбинатами (а комбинаты и заводы сливали в пивобъединения, как например, Калининское, представлявшее Калининскую (сейчас Тверскую) область). Именно такой вариант пивкомбинатов был распространен в РСФСР с конца 1970-х годов. С середины 1980-х им в массовом порядке стали добавлять в название «безалкогольный». Примеров пиво-безалкогольного (во всех возможных вариациях написания этого слова) профиля вполне достаточно - от Калининграда до Владивостока, лишь загляните в любую коллекцию этикеток.

Однако, в Новосибирске пошли дальше и организовали в 1967 пивкомбинат, позднее получивший легендарное название ВИНАП. Он производил пиво, лимонады, вино, включая игристое, а с 1970 года еще и ликеро-водочную продукцию. Надо сказать, что комбинаты среди производителей пива в РСФСР занимают второе место после заводов.

Райпищекомбинаты, горпищекомбинаты встречаются постоянно. А вот, еще и хлебокомбинаты; кроме батонов, буханок и плюшек и они тоже выпускали пиво. Так было в Анадыре и Северодвинске, Сусумане, Сорочинске, Кимрах, Усть-Нере, Прикумском и Коврове. В городе Торопец пиво выпускал промкомбинат - промышленный комбинат, ну, ясное дело, относившийся к пищевой промышленности. Связанным с ним предприятием являлся местный хлебзавод потребсоюза. В Сальске Ростовской области подобный союз назывался более вычурно - производственное объединение пищепродуктов. Хотя, тут с ним посоревнуются Первомайский из Забайкальского края со своим пищевым комплексным комбинатом и Геленджик с комплексом пищевых предприятий. В якутском Мирном пиво варило объединение «Пищепром». А вот что такое РБК, который значится на пивных этикетках из поселка Беринговский Чукотского АО? Думаю, это ни что иное, как рыбкомбинат. Ну, а что, если хлебопеки могут варить-бродить, то почему это не подвластно рыбакам?

Среди пивоваров советской поры не редки были консервные производства. Например, консервные заводы в станице Курская Ставропольского края, в Альметьевске, в Борисовке Белгородской области, пивоконсервные - в Куеде Пермского края и Лесном Астраханской области, консервно-пивоваренный в Вязниках.

Дальше веселее. В Новокузнецке пиво варили на ликеро-водочном заводе. Это довольно старое предприятие, ведущее свою историю с 1902 года. В башкирском Ермолаево пиво производил спиртовой завод, или как его еще именовали на некоторых этикетках спиртпивкомбинат. В городах Новый Оскол и Тогучин пиво варили на местных винзаводах. Кстати, такой симбиоз пиво- и виноделия в Тогучине существовал аж до недавней поры (уже в наше время предприятие именовали «Тогучинский пивоваренно-винодельческий комбинат»). А еще, предположительно в середине 1980-х годов, это

предприятие носило промежуточное название завод концентратов и напитков «Тогучинский».

Нынешний завод в Брянске и старый завод Калинин (Твери) назывались пиво-солодовенными. Одно из пивоваренных предприятий советской поры в Уфе имело профиль пиво-дрожжевого комбината. Производитель на пивных этикетках из Саратова в какое-то время именовался как завод фруктовых вод. Как завод прохладительных напитков был открыт в 1975 году Клинский комбинат. Такой же профиль имел и завод в Колпашево. Были среди советских пивоварен и принадлежавшие государственным сельскохозяйственным предприятиям, разным артелям и кооперативам. Вот например, совхоз-завод в башкирском Раевском, или совхоз «Солнечная Поляна» в пензенском Городище, ну, или артель «Пищевик» из Рыльска. В Чувашском селе Комсомольское пиво варил комбинат «Кооператор», а в городе Комаричи и станице Малчевской пиво делали на комбинате кооперативной промышленности. Почти такой же статус производителя указывали на пиве из г. Ливны - коопромпищекомбинат.

Ну, и самый необычный производственный профиль среди советских пивзаводов, это кондитерская фабрика. Да, да, пиво с пряниками уже тогда, только отдельно, а не в одном рецепте. Искитимская кондитерская фабрика была открыта в 1942 г, с конца 1960-х она стала варить пиво и делала это до середины 2000-х.



В помощь коллекционеру: пивзаводы Грузинской ССР

Автор: В. Полежаев

Коллекционеры, в чьих коллекциях присутствуют этикетки Грузинской ССР, знают, что установить завод-производитель бывает непросто.

На сложный грузинский алфавит часто накладывается плохое качество полиграфии, а русскоязычное дублирование есть не на всех этикетках. Широко распространенный дизайн - синевелый, с красным текстом, также не способствует легкому прочтению надписей. Как же идентифицировать производителя?

Проще всего это сделать для Тбилиси. В городе было три пивзавода, и поэтому указывался номер каждого из них. Кроме того, первая буква «тхани» легко распознается: თბილისი. Далее идентификацию города можно проводить по нескольким первым символам в его названии. На этикетке возможны дополнительные буквы, представляющие падежные окончания (Тбилиси - Тбилисский).

Для распознавания остальных производителей следует напрячь зрение и быть внимательным. Сложности добавляет тот факт, что прописные буквы не употребляются, однако все слово может быть написано без



верхних и нижних выносных элементов, как бы выровненным в одну линию - стиль мтаврული. Далее представлен список, который поможет в идентификации этикеток:

Ахалкалаки - ახალქალაქი

Ахалцихе - ახალციხე

Батуми - ბათუმი

Гагра - გაგრა

Гори - გორი

Зугдидი - ზუგდიდი

Кутаиси - ქუთაისი

Марнеули - მარნეული

Махарадзе - მახარაძე, в 1989 году переименован в Озургети - ოზურგეთი

Поти - ფოთი

Рустави - რუსთავი

Самтредиа - სამტრედია

Сачхере - საჩხერე

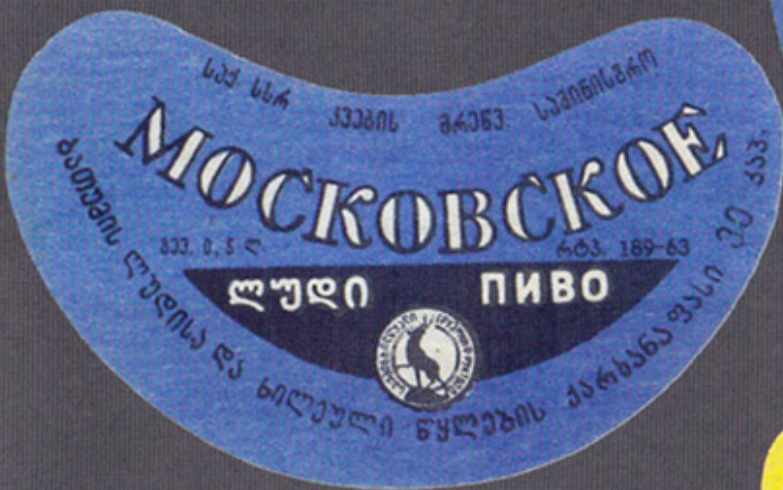
Сухуми - სოხუმი

Цнори - წნორი

Цхинвали - ცხინვალში

Неизвестно грузиноязычных этикеток Гагрского завода безалкогольных напитков, но для полноты описания и с надеждой на новые находки, завод включен в данный список.

Нельзя не отметить этикетку с надписью ქარხნების კოდი [1], что переводиться как «код завода». Достоверных данных нет, но можно предположить, что на образце, сделанном художником, эта строка обозначала место под название завода. Ну, а потом так, в спешке и ушло в типографию.



Russian Imperial Stout.

Стереотипы в оформлении этикеток

Автор: В.Шамов

В оформлении этикеток R.I.S. от зарубежных пивоварен почти всегда преобладают банальные стереотипы о Матушке России - коммунисты, ушанка, матрешка и пр.

За долгие годы увлечения коллекционированием пивных этикеток мне попалось довольно много примеров подобного стереотипного оформления, и этот обзор напрашивался давно. Вот, несколько примеров такой «клюквы».

Russian Imperial Stout Laika (Лайка) от Straight to Ale из американского Хантсвилла (Алабама, США). На этикетке изображена знаменитая хвостатая космонавтка собака Лайка и якобы ее космический корабль, который на деле совсем не ее. «Спутник-2» был весьма скромнее, да и вообще, учитывая, что знаменитая собачка летала в космос в 1957 году, никакой ассоциации с Imperial это в принципе вызывать не должно.

Vlad the Impaler (Влад-пронзитель) от Nailstorm Brewing из Тинлей Парк (Иллинойс, США) - это тоже русский имперский стаут, но на этикетке изображен совсем не русский Влад, а румынский господарь Влад III Басараб, прототип литературного персонажа Дракулы. Похоже, ребятам из Nailstorm нет никакой разницы, типа, румын или болгарин. А портрет его банально вынут из Википедии первый попавшийся.

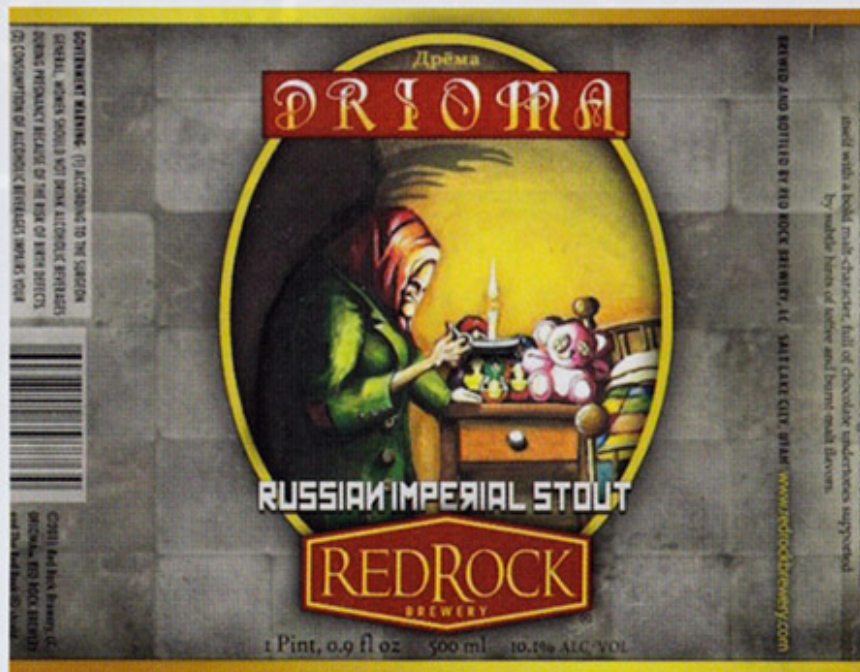
Peter the Great (Петр Великий) назвала свой RIS компания Tomoka Brewing из Флориды. Вот это действительно по имперски! Но только не ждите, что на этикетке будет изображен великий русский царь на хмурых берегах Невы или в блестящих рыцарских доспехах. Нет, там три дешевые матрешки, центровая из которых вроде как с усами.

Laugar Brewery из испанской провинции Бискайя явно относится к той публике, что

считает доброе русское слово «товарищ» заклитием для воскрешения адских кровожадных сил. Видимо, сказывается отсутствие всестороннего образования. Вот и появляются на свет такие этикетки RIS как AUPA TOVARISCH. Собственно, товарищи на ней изображены в виде мертвецов и почему-то в униформе солдат японской императорской армии, хоть и с пятиконечной звездой на каске. Ну, опять же, какая разница, главное, что красного цвета.

Оформление этикетки RIS от Bad Shepherd из Австралии соответствует тому же разряду. На ней изображен грозный орел с государственного герба Германии, только, так сказать, русифицированный - с двумя головами. «Чем больше голов, тем злее, а значит более по-русски» - очевидно такое восприятие у Bad Shepherd.







'Give me a woman who loves beer and I will conquer the world'

Kaiser Wilhelm

BREWED AND BOTTLED BY GIGANTIC BREWING COMPANY PORTLAND, OREGON

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

11.6% ALC/VOL (23.2% ALC BY VOL)
ML. 10% CA CASH REFUND



Most Premium

AS BLACK AS THE UNCARING HEART OF RUSSIA, AS RICH AS THEIR ESTABLISHED PALACES, AND BIG ENOUGH TO FEED THE HUNGER FOR THIS IMPERIAL STOUT IS NOTHING

BEER #15

KODAK

22 FL. OZ. <650ML>
<1 PINT 6 FL. OZ.>

Brewed with 3 different hop varieties, this huge Russian Imperial stout is as complex as they come. Big hop flavor and aroma that fades to clean malt with notes of chocolate, coffee, and roasty goodness. The massive amount of hops used in this beer help balance out all that malty sweetness. Enjoy this beer fresh, or age for years to come.

Flavor Profile

Dry Sweet

Malty Bitter

Light Dark

Enjoy in a snifter glass

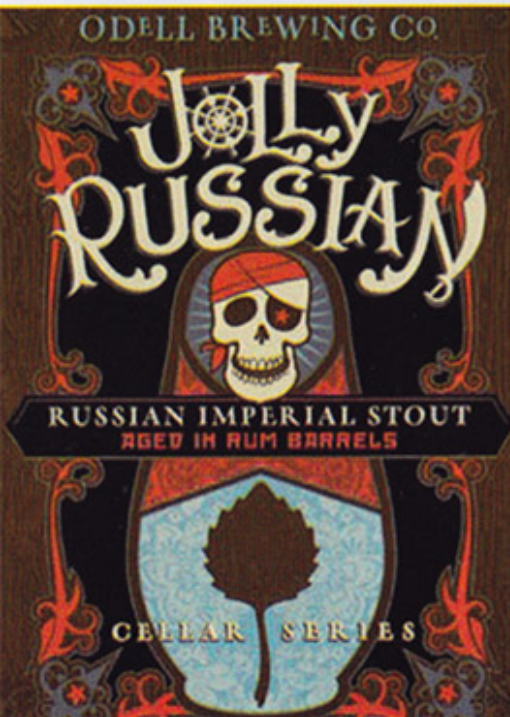
RUSSIAN IMPERIAL STOUT

DEVICE BREWING CO

BREWED AND BOTTLED IN SACRAMENTO, CA

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

CA CASH REFUND



HOPWORKS URBAN BREWERY

BREWED AND BOTTLED BY HOPWORKS URBAN BREWERY PORTLAND, OREGON 97202

CERTIFIED ORGANIC BY OREGON TILT

ENVIRONMENTAL QUALITY COMMUNITY HUB BEER

11.6% ALC/VOL (23.2% ALC BY VOL) CA CASH REFUND

USDA ORGANIC Certified (B) Corporation

HOPWORKS IMPERIAL SERIES

MOTHERLAND RUSSIAN IMPERIAL

1 PINT 6 FLUID OZ.

ALC. 9.8% BY VOLUME | 24.5 DEGREES PL

A fortifying tonic for the People and smooth, Motherland is as warm as a Siberian winter night but warm to weather it. Aromas of anise mingle with bittersweet chocolate and a warming, spicy finish. Anise call and raise a glass to Motherland.

Store cold, enjoy fresh!

CHRISTIAN ERIKSSON

BREWMASTER OWNED & OPERATED

HOPWORKSBEER.COM ORGANIC BEER PORTLAND, OR WORLD-CLASS BEER, SU

Сюжет этикетки RIS от Gigantic Brewery (Портленд, США) может быть оправдан только художественным замыслом (благо рисовал известный музыкальный иллюстратор Фрэнк Козик), потому что она хоть и красива, но абсолютно несуразна. Читаем на ней: «самый премиальный русский имперский стаут», «такой же черный, как безразличные души русских царей», «такой же богатый, как их владения» и все такое. Только вот стилизованный под кузнечика «русский царь» что-то не по-русски выглядит - мундир не российский, борода тоже. И тут же на этикетке читаем цитату Императора Пруссии Вильгельма I «Дайте мне женщину, которая любит пиво, и я завоюю мир». Так значит, это «насекомое» задумывалось, как германское имперское! Просто соответствующего стаута ... нету.

Bad Vlad (Плохой Влад) от Tide House из канадского Галифакса, малиновый RIS. На этикетке Владимир Путин с голым торсом верхом на лошади и с чашкой малины в руке. Знаменитая картинка с отдыха Президента России в Тыве в 2009 году. Сюжет канадцы представляют в тему напитку. Путин есть, а значит RUSSIAN, властный начальник есть, а значит Imperial. Все, какие еще могут быть вопросы?

Этикетка RIS Motherland (Родина) от Hopworks Urban Brewery из американского Портленда может быть и вовсе расценена как глумление. В центре нее изображен стилизованный фрагмент скульптуры «Родина-мать зовет!» в Волгограде. Место это, вообще-то, скорбное для целой огромной страны. Однако пивоваров из HUB это не смущает, потому что, как уже было сказано выше, какая разница.

Еще одна фантасмагория - RIS от Device Brewing Co., Калифорния. У него даже марки нет, просто Russian Imperial Stout. От имперского на картинке только башни собора Василия Блаженного, и зачем-то над ними парят дирижабли, а также портреты Маркса, Энгельса и Ленина. Мне очень интересно, для рядового калифорнийского биргика эти два теоретика и один практик сильно ли добавляют ассоциативности с Россией по сравнению с куполами храма?

Давняя этикетка - Old Rasputin (Старый Распутин) от North Coast Brewing Co.

из Калифорнии. Да, связь с Россией сего персонажа нерушима. С Империей - тем более, хотя скорее именно с ее финалом. Но подпись на этикетке на русском: «Сердечный друг не родится вдруг», это вообще о чем? Что в этой поговорке имперского? И почему Распутин старый? На момент убийства ему и было всего-то 47 лет.

Driona (Дрёма) от Red Rock Brewery из Солт Лэйк Сити, Юта. На этикетке попытка отобразить российскую патриархальность: совсем не имперского вида BABUSHKA в спальне со свечкой, на ночном столике MATRESHKA и MISHKA, который по-американски розового цвета. Ну ладно, хоть не фотошоп, и на том спасибо... На этикетке название «Дрёма» продублировано на русском.

Dancing Bear (Танцующий медведь) от австралийской Sea Legs Brewing - это классика стереотипа: пляшет русский косолапый на цирковом шаре, да еще и с банкой пива в лапе. Название пива напечатано стандартным приемом зеркального отображения латинских букв для имитации кириллицы.

На этикетке RIS от Berggren Cervejaria из Бразилии все очень просто. Там жигуль! По виду - семерка. В свое время ВАЗ выбил с рынка Латинской Америки «ФИАТ». В Аргентине и Бразилии было продано более 30 000 жигулей.

Jolly Russian (Веселый русский) - название уже неактуального RIS от Odell Brewing из Fort Collins (Колорадо, США) по аналогии с Jolly Roger (Веселый Роджер), пиратским черным флагом. Вот только «адамову голову» американцы вписали в русскую матрешку, игрушку изначально добрую и умиротворяющую. Так и сплели воедино две ассоциации, по мнению Odell, наиболее подходящие для иллюстрации RIS - пиратскую злобу и русский колорит.

Разновидности бирдекелей Brasserie de Metropole (СПб)

Автор каталога: В. Воложинец

Сорт	МЕТРОПОЛЕ (вверху/вниз)	Диаметр (мм)	Печать	ЦП надписей	Надписи слева
BLANCHE	низ	100	глянц.	бел.	WIT BIER
BLANCHE	низ	104	глянц.	бел.	WIT BIER
BLANCHE	низ	100	мат.	черн.	WIT BIERE
BLANCHE	низ	100	мат.	черн.	WIT BIERE
BLANCHE	низ	100	мат.	черн.	WIT BIERE
BLANCHE	низ	100	мат.	черн.	WIT BIERE
BLANCHE	низ	100	мат.	черн.	WIT BIERE
BLANCHE	низ	100	мат.	черн.	WIT BIERE
BLONDE	верх	100	мат.	черн.	BLONDE BIERE
BLONDE	верх	100	мат.	черн.	BLONDE BIERE
BLONDE	верх	104	мат.	черн.	BLONDE BIERE
BLONDE	верх	100	мат.	черн.	BLONDE BIERE
BLONDE	верх	100	глянц.	черн.	BLONDE BIERE
BLONDE	верх	104	глянц.	черн.	BLOND BIER
BRUNE	верх	100	мат.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	100	мат.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	100	мат.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	104	мат.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	100	мат.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	104	глянц.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	100	глянц.	бел.	BRUIN BIERE
BRUNE	верх	100	глянц.	бел.	BRUIN BIERE
CHATAIN	верх	100	глянц.	бел.	AMBER ALE
CHATAIN	верх	104	глянц.	бел.	AMBER ALE
CHATAIN	верх	100	глянц.	бел.	AMBER ALE
LAST PUNCH	верх	100	глянц.	бел.	RUSSIAN IMPERIAL STOUT
L'ARDENNAISE	верх	100	мат.	бел.	PALE ALE
L'ARDENNAISE	верх	100	мат.	бел.	PALE ALE
KRIEK	низ	100	мат.	бел.	KRIEK
KRIEK	низ	100	мат.	бел.	KRIEK
KRIEK	низ	104	мат.	бел.	KRIEK
KRIEK	низ	100	мат.	бел.	KRIEK
SPECIAL	верх	100	мат.	-	-
SPECIAL	верх	100	мат.	-	-
SPECIAL	верх	100	мат.	-	-
PETIT LAMBIC	верх	100	глянц.	черн.	LAMBIC
PETIT LAMBIC	верх	100	глянц.	черн.	LAMBIC
PETIT LAMBIC	верх	100	мат.	черн.	LAMBIC
PETIT LAMBIC	верх	100	глянц.	черн.	LAMBIC
PETIT LAMBIC	верх	100	глянц.	черн.	LAMBIC
DUBBEL	верх	100	мат.	бел.	DUBBEL
TRAPPISTE	верх	100	мат.	бел.	TRAP. BIERE
TRAPPISTE	верх	100	мат.	бел.	TRAP. BIERE
TRAPPISTE	верх	100	глянц.	бел.	TRAP. BIER
TRAPPISTE	верх	100	мат.	бел.	TRAP. BIERE
-	низ	90	глянц.	-	-

Ресторан-пивоварня Brasserie de Metropol в Санкт-Петербурге был открыт в 2010 году. За свою более чем 10-летнюю историю он выпустил ни много ни мало 46 разновидностей бирдекелей. Все односторонние. Собрать их полностью - титанический труд, и в помощь коллекционерам этот каталог.

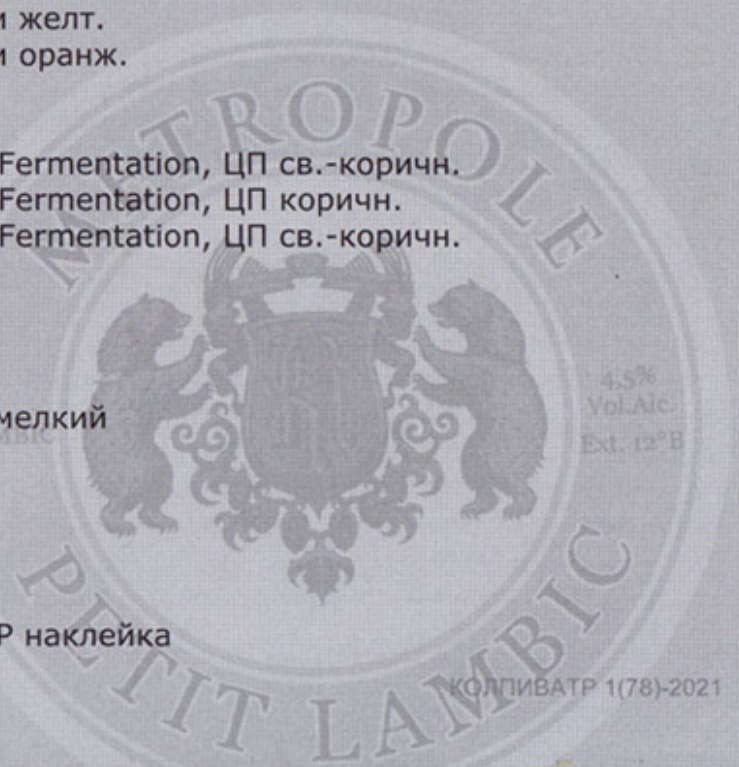
Обозначения: ШР - широкая рамка, УР - узкая рамка, ЦП - цвет печати.

Надписи справа

4,5% Vol.Alc.
4,5% Vol.Alc.
4,5% Vol.Alc. Ext. 11oB
4,5% Vol.Alc. Ext. 11oB
4,0% Vol.Alc. Ext. 11oB
4,0% Vol.Alc. Ext. 11oB
4,0% Vol.Alc. Ext. 11oB
4,0% Vol.Alc. Ext. 11oB
5,8% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,8% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,8% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,5% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,5% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,5% Vol.Alc.
5,2% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,2% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,2% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,2% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,5% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,5% Vol.Alc.
6,5% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,2% Vol.Alc. Ext. 16oB
7,0% Vol.Alc. Ext. 16oB
7% Vol.Alc.
5,4%Vol.Alc Ext. 16oB
10,5% Vol.Alc. Ext.22oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 14oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 14oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 16oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 16oB
5,8% Vol.Alc. Ext. 16oB
-
-
-
4,5% Vol.Alc. Ext. 12 B
4,5% Vol.Alc. Ext. 12oB
5,0% Vol.Alc. Ext. 12oB
5,5% Vol.Alc. Ext. 12oB
4,5% Vol.Alc. Ext. 12oB
6,0% Vol.Alc. Ext. 14oB
8,5% Vol.Alc. Ext. 20oB
7,5% Vol.Alc. Ext. 20oB
8,5% Vol.Alc.
7,5% Vol.Alc. Ext. 20oB
-

Примечание

ШР бел.
УР бел.
ШР бел., ЦП фона оранж.
ШР бел., ЦП фона красн.
ШР бел., ЦП красн.
ШР бел., ЦП св.-желт.
ШР бел., ЦП желт.
MAJESTIC
ШР бел., ЦП фона желт.
ШР бел., ЦП фона оранж.
ШР бел.
ШР бел., шрифт тонкий
ШР бел., шрифт толстый
УР бел.
медведи коричн.
медведи св.-коричн.
-
-
УР коричн.
УР бел.
-
MAJESTIC
ШР бел., Double Fermentation
УР бел.
ШР бел., Double Fermentation
ШР бел., Double Fermentation
ШР бел., медведи ярко-оранж.
ШР бел.
ШР бел., медведи желт.
ШР бел., медведи оранж.
ШР бел.
ШР бел.
ШР бел., Double Fermentation, ЦП св.-коричн.
ШР бел., Double Fermentation, ЦП коричн.
ШР бел., Double Fermentation, ЦП св.-коричн.
ШР бел.
ШР бел.
ШР бел.
ШР бел.
ШР бел., шрифт мелкий
ШР бел.
УР бел.
ШР бел.
УР бел.
ШР бел.
УР бел.
ШР бел.
ЖУЛЬБАК ТУРНИР наклейка



Первая российская кронен-пробка

Автор: В.Шамов

По случаю 130-летия изобретения кронен-пробки обратимся к прошлогодней статье Вячеслава Морозова «Тара и упаковка начала XX в. как исторический источник (на примере одного артефакта Жигулевского пивоваренного завода)».

Засвидетельствуем тот факт, что обнаруженная не так давно кронен-пробка «Жигулевское пиво» с нанесенными эмбоссингом надписями и монограммой VF основателей самарского пивзавода фон Вакано и Фабера, вероятно, является самым ранним в России примером такого вида укупорки бутылок.

Согласно В.Морозову, пробку эту находили в дореволюционных зданиях Самары (в том числе в кухмистерской фон Вакано на ул. Красноармейская 4) и области с 2017 года. Всего найдено 6 экземпляров. Ни в архиве Жигулевского пивзавода, ни в ЦГАСО нет информации об укупорке пива на самарском пивзаводе кронен-пробками вплоть до второй половины XX в. Пробка сделана из жести, с эмбоссингом, 21 зубец, прокладка из пробочного композита. Пробки американского производства изначально имели 24 зубца и не имели тиснения. Тиснение на кронен-пробках придумали в Европе. Нет точных данных о том, когда приступили к производству кронен-пробок в Старом Свете. Когда именно на пробке стал 21 зубец тоже точно неизвестно. А вот, когда в них появились прокладки из пробочного композита, есть информация. В 1908 году комитетом Международной выставки пивоварения, хмелеводства, прочих соответствующих культур и машиностроения был награжден большой серебряной медалью магистр фармации Хановский «за изобретенный им способ производства искусственной пробки из отбросов пробкового производства». А значит, кронен-пробка могла быть выпущена уже в те годы. Интересно, что еще до революции Жигулевский пивоваренный завод уже имел бутылку, венчик которой подходил для укупорки кронен-пробкой. А еще в 1913 году случился сговор производи-

телей корковой пробки о поднятии цены на нее, в связи с чем заказ в Европе кронен-пробки стал дешевле, чем традиционная укупорка корковой пробкой. Вот еще одно косвенное свидетельство о появлении укупорки бутылок кронен-пробкой на российском рынке до революции.

Что касается монограммы VF, то в период после революции она мелькает только один раз и очень короткое время, когда завод был арендован (не ранее 1923 г.), в том числе наследниками Вакано и Фабера. Свидетельствует об этом послереволюционная этикетка (обнаружена в Астрахани в 2017 г.) от пива Жигулевского завода Товарищества «Бр. Вакано, Боярский и Фарбер» с таким логотипом. На всех остальных известных этикетках завода периода НЭПа эмблема VF заменена на Ж (утверждена 8 мая 1925 года).

Была ли пробка выпущена к 50-летию завода в 1931 г.? Вряд ли в тот период до пролетарского потребителя допустили бы продукцию с символикой бывших частных собственников завода. Возможен ли тираж такой пробки на 75 лет завода, то есть 1956 году? Теоретически такое могло быть, но такая памятная упаковка сопровождалась бы еще и памятной этикеткой, да вот, только нет ни одной советской юбилейной этикетки Жигулевского завода с дореволюционной монограммой VF.

В итоге, автор статьи склоняется к тому, что вероятность датировки данной пробки (от большей к меньшей степени): 1913-1914 гг., 1923-1925 гг., 1956 г. Все остальное маловероятно.





ТРАДИЦИОННЫЙ ЧУВАШСКИЙ СОРТ ПИВА, ПРИГОТОВЛЕН ПО
СТАРИНЫМ РЕЦЕПТАМ ИЗ ОСОБОГО АРОМАТНОГО ХМЕЛЯ
В ЧЕСТЬ ПРАЗДНИКА ОСЕННЕГО ПИВА

РАЗНОВИДНОСТИ КЕР СӘРИ

СВЕТЛОЕ
ТЁМНОЕ



- ПИВО НОВОГО УРОЖАЯ
- МЯГКИЙ ВКУС
- БЫВАЕТ ТЁМНЫМ И СВЕТЛЫМ
- ОБЛАДАЮТ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТЬЮ

ОСОБЕННОСТИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ