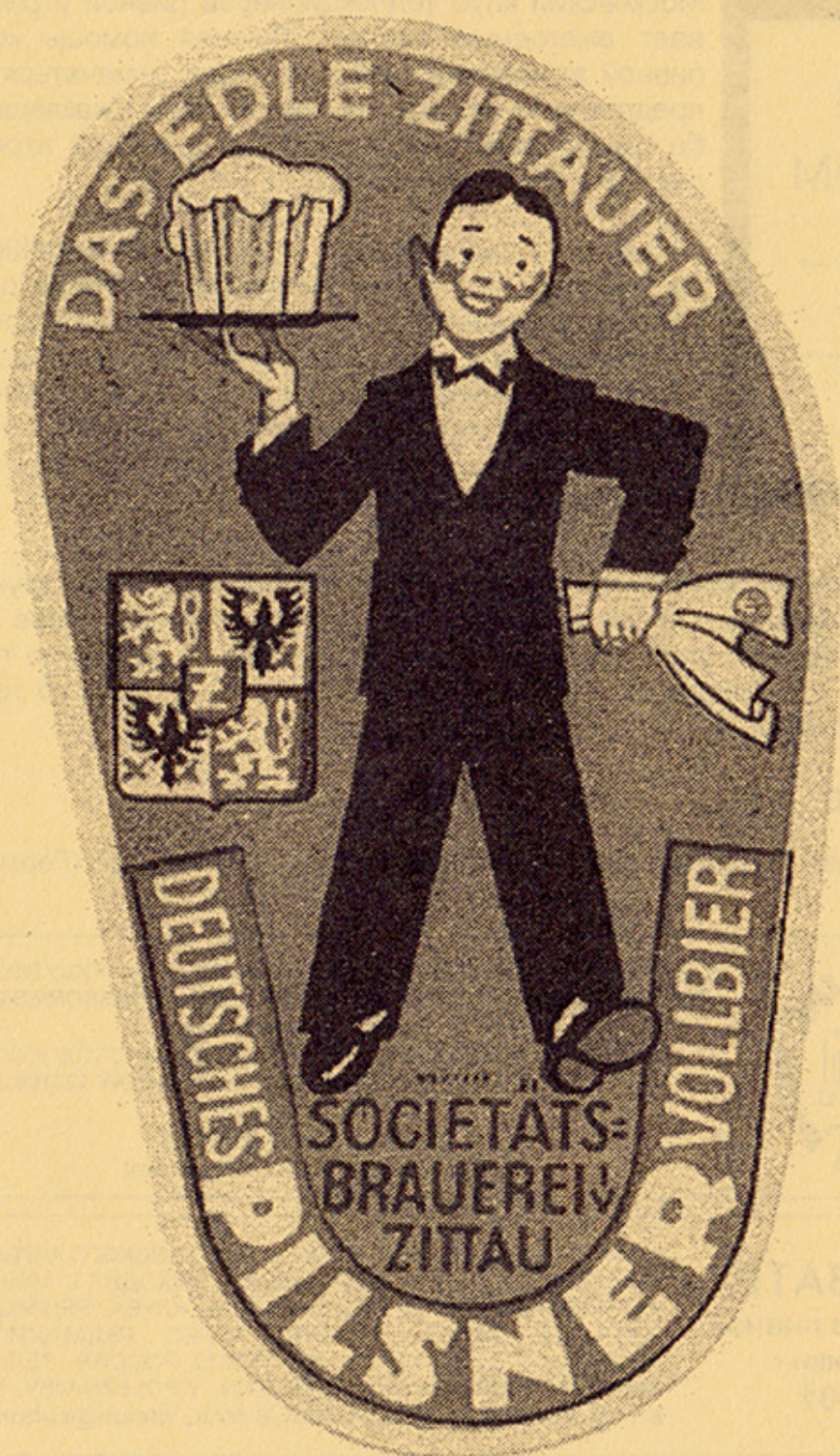




№ 6-2001

КОЛШИВАТР

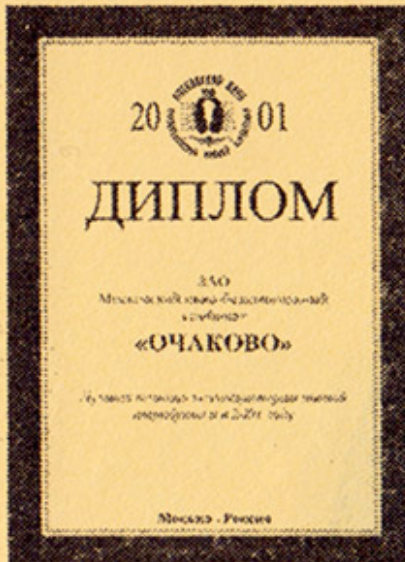
Информационный бюллетень Московского клуба коллекционеров пивной атрибутики



В этом номере:

Календарь коллекционера • Пивные новости • 4-я Московская встреча коллекционеров • Этикетки прошлых лет • Новости от SAHP (Словакия) • Обменная биржа в Мартине 12-13.10.2001 • Бирдекели • Этикетки • История пильзенского пива • Кронен-пробки

Информация от Правления МККПА



Московский клуб коллекционеров пивной атрибутики основывает ежегодный диплом "Лучшая помощь коллекционерам пивной атрибутики", которым будут отмечаться пивоваренные предприятия или другие организации, оказавшие членам клуба самую действенную помощь в пивной атрибутике и поддержку в клубной работе.

По итогам ушедшего 2001 года Правление МККПА постановило отметить ежегодным дипломом МККПА за лучшую помощь коллекционерам пивной атрибутики ЗАО "Московский пивобезалкогольный комбинат "Очаково". Благодарим комбинат "Очаково" и лично менеджера отдела маркетинга по связям с общественностью Галину Грекову за многолетнюю совместную работу по организации встреч коллекционеров пивной атрибутики в Москве.

Правление МККПА сообщает, что клубные собрания проходят во вторую субботу каждого месяца в помещении Музея упаковки при Политехническом музее (12 подъезд) с 15-00 до 18-00. Уточнить дату и время конкретного собрания можно по телефонам клуба: 095-255-1829 – К. Бондарев, 095-162-4195 – В. Шапов, а также по телефону Музея упаковки: 095-923-4882.

На обложке

Старая бутылочная этикетка к пиву Pilsner пивзавода г. Циттау, ГДР (Германия).



МОСКОВСКИЙ КЛУБ КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ (МККПА)
MOSCOW CLUB FOR COLLECTORS OF BEER ACCESSORIES (MCCBA)

адрес для переписки :

К. БОНДАРЕВУ (ДЛЯ МККПА), А/Я 35, МОСКВА 123100, РОССИЯ
K. BONDAREV (FOR MCCBA), P.O. BOX 35, MOSCOW 123100, RUSSIA

☎ : +7 095-255-1829

E-MAIL: boroda@ims.ru

<http://www.nubo.ru/club.html>

КОЛПИВАТР
коллекционер пивной
атттрибутики
№ 6-2001

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ МОСКОВСКОГО КЛУБА КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ (МККПА). ВЫХОДИТ С 1999 Г. 6 РАЗ В ГОД. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ СРЕДИ ЧЛЕНОВ КЛУБА. РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ: В. ПОЛЕЖАЕВ, В. ШАМОВ. АДРЕС РЕДАКЦИИ: В. ПОЛЕЖАЕВУ, КАШИРСКОЕ Ш. 8-1-13, МОСКВА 115230, РОССИЯ. ТЕЛ.: +7 095-113-0039. KOLPIVATR INFORMATION BULLETIN, V. POLEZHAYEV, KASHIRSKOE AV. 8-1-13, MOSCOW 115230, RUSSIA, E-MAIL: biclub@culture.ru

Календарь коллекционера

12. Январь 2002

CZ-Прага

Международная встреча коллекционеров пивной атрибутики. Место проведения – зал столовой Карлова университета, ул. Оплеталова 38. Открытие в 7-00.

Информация:

Miroslav Anger

Myslikova 18, 120 00 Praha, Czech Rep. / Чехия

тел.: 8-10-420-02-292326

22. - 23. Февраль 2002

SK-Мартин

19-я международная встреча коллекционеров пивной атрибутики. Место проведения – гарнизонный Дом армии, ул. Солтесовой 3. В пятницу 22.02.2002 встреча будет работать с 17-00 до 23-00. В субботу 23.02.2002 – с 7-00 до 14-00.

Бронирование проживания, заказ столиков, другая информация:

Jan Pokrievka

II. Kolonia 24, 036 08 Martin, Slovakia / Словакия

тел. дом.: 8-10-421-043-4282356

тел. моб.: 8-10-421-0905-418082

e-mail: pokr@sahp.sk

по вопросу официального приглашения для оформления въездной визы также обращаться:

Влад Шамов

ул. Плещеева 15-111, Москва 127560

тел. 095-162 4195

e-mail: vladshamov@mtu-net.ru

20. - 23. Март 2002

RUS-С.-Петербург

Выставка пива, пивоваренных технологий и оборудования для розлива "Пивной аукцион-2002".

Информация:

фирма "Досуг" ОАО "Ленэкспо"

тел.: 812-594-7504

20. Апрель 2002

SK-Братислава

27-я международная встреча коллекционеров пивной атрибутики. Место проведения – ресторан Stara sladovna, ул. Цинторинска 32.

Информация и заказ столиков:

Ivan Ozabal

Justicna 5, 811 07 Bratislava, Slovakia / Словакия

тел.: 8-10-421-02-55571085

Jan Fiedler

Solivarska 23, 821 03 Bratislava, Slovakia / Словакия

тел.: 8-10-421-02-43335724

3. - 4. Май 2002

CZ-Острава

Международная встреча коллекционеров пивной атрибутики. Место проведения – ресторан U Chylku, ул. Заводни 68 (Ostrava – Hrabuvka). В пятницу 3.05.2002 работает с 18-00 до 23-00. В субботу – с 7-00 до 13-00.

Бронирование проживания, заказ столиков и другая информация

Jiri Kozel

Poste restante, 706 00 Ostrava, Czech Rep. / Чехия

тел. дом.: 8-10-420-069-344729

тел. моб.: 8-10-420-0605-879090

e-mail: kozel.jiri@seznam.sk

Турецкая Efes Brewery Group начала строительство второго пивоваренного завода в 30 км от Алма-Аты (Казахстан). В октябре 2002 г. он даст первую продукцию. Мощность завода составит более 50 млн. л в год. В настоящее время около 70 пивоваренных заводов Казахстана производят 126 млн. л пива в год при потребности республики 189-200 млн. л ежегодно. Efes, владеющая Карагандинским пивоваренным заводом, обеспечивает 23% производимого в Казахстане пива.

3 ноября 2001 г. в Краснодаре состоялось открытие пивоваренного производства, филиала №1 "Очаково Лтд". Мощность этого пивоваренного завода составляет 200 млн. л в год, а в течение следующего года (после поэтапного ввода очередной линии пивоваренного производства) мощность будет наращена до 450 млн. литров в год. После выхода завода на полную проектную мощность краснодарский филиал "Очаково" станет самым крупным пищевым предприятием на юге России. Продукция комбината будет распространяться в южных регионах России, а также экспортироваться за рубеж. Завод будет производить пиво "Ячменный колос". В дальнейшем планируется выпуск и традиционных сортов "Очаково".

На пивном участке ООО "Социальный комплекс Ашинского металлургического завода" освоено производство трех новых сортов пива. Участок начнет выпуск темного пива "Широкий дол" и "Огни мартена", а также светлого пива "Живой родник". Новые сорта пива будут выпускаться как в бутылках по 1,5 л, так и в КЕГ.

В России объявлены 40 победителей конкурса "Брэнд года - 2001", являющегося одним из самых представительных конкурсов в области маркетинговых коммуникаций в России. Золотую награду по категории "пиво" получила марка "Солодов".

По результатам украинского фестиваля-конкурса "Выбор года" пиво торговой марки "Славутич" признано "Лучшим пивом 2001 года в Украине". В категории "Пиво отечественного производителя" здесь оценивались торговые марки "Славутич", "Оболонь", Taller, "Рогань", "Черниговское", "Гетман", "Сармат", "Янтарь", "Черномор", а также продукция пивзаводов "Днепр" и "Крым".

Пивоваренная компания "Балтика" намерена наладить экспорт своей продукции в Китай и страны Латинской Америки. "Балтика" планирует стать одним из самых дорогих в Китае сортов в категории бутылочного пива. Сейчас экспортные поставки в страны Латинской Америки не производятся, однако уже в следующем году будут налажены поставки продукции "Балтики" в крупнейшие страны континента: Бразилию, Аргентину, Колумбию, Мексику и на Кубу. Первоначально планируется поставлять все сорта, потом ассортимент будет меняться в зависимости от спроса, однако предполагается сделать акцент на "№3", "№9", "№0 Безалкогольное" и "№8 Пшеничное". Упаковка пива будет выдержана в традиционном стиле, однако в соответствии с требованиями местного законодательства, надписи будут сделаны на соответствующих языках: китайском, португальском и испанском.

Приморье является лидером в России по потреблению разливного пива. Доля Приморья в общем потреблении разливного пива в стране составляет 14%. В самом крае в розлив продается около 70% от всего реализуемого пива.

В Вологде прошел общегородской ежегодный конкурс "Мы выбираем, нас выбирают 2001", организованный Вологодской торгово-промышленной палатой. На конкурсе был представлен широкий ассортимент российских продовольственных брэндов. В номинации "Лучший производитель пива" победила компания "Ярливо", которая занимает одну из лидирующих позиций по продажам пива в Вологодской области.

В России насчитывается более 250 крупных и средних пивоваренных заводов. Уровень износа их основных средств составляет 30-60%. Только на 20-25 предприятиях, расположенных преимущественно в Северо-Западном и Центральном федеральных округах, установлено современное технологическое оборудование, что позволяет им производить более 70% российского пива.

Похоже, крупнейший в России производитель пива - петербургская компания "Балтика" – обзаводится производственными мощностями в Москве. В эти мощности придется делать серьезные инвестиции, потому что находятся они на Останкинском пивоваренном заводе, который не реконструировался с 1949 г. "Балтика" выиграла тендер на покупку контрольного пакета Останкинского. Останкинский пивзавод уже несколько лет явно нуждался в инвесторе. Наконец был объявлен тендер, в котором, по некоторым сведениям, и победила "Балтика". По данным агентства "Бизнес-Аналитика" марка "Балтика" самая популярная в Москве и занимает 17,7% местного рынка.

На Саранской пивоваренной компании завершена реконструкция варочного производства. Финансирование мероприятий по реконструкции осуществлялось за счет собственных средств группы компаний SUN Interbrew, куда входит Саранский пивзавод. Благодаря новой технологии пивоварения, компания планирует значительно улучшить качество продукции. В последнее время существенно расширился ассортимент выпускаемой продукции. Помимо пяти сортов *Толстяк*, компания приступила к производству пива *Волжанин*, которое выпускается в евробутылке 0,5 л.

22 ноября 2001 г. в п. Тербуны Липецкой области состоялась закладка памятного камня в честь начала строительства солодовни "Очаково". Мощность будущей солодовни – 100 тыс. тонн солода в год, что составит 10% российского рынка. Солодовня будет построена на базе Тербунского элеватора, и будет обеспечивать солодом все пивоваренные производства предприятий "Очаково": в Москве, в Краснодаре и строящийся завод в Пензе. В настоящее время совокупные мощности московского и краснодарского предприятий рассчитаны на производство 1 млн. 650 тыс. л. пива и напитков в год.

Новинки этикеток пивзаводов московского региона

Ивантеевка (серия ПЭТ 1 л. *Английский эль*, новая этик. с буквой "L") *майлд + пилснер + лагер + стаут + йоркшир-биттер + экспорт-биттер*, все 15%(5,7%).

Лакинск *Лакинское юбилейное*, ПЭТ, 1,5 л.

Москва (Бадаевский) *Кутузовское* (обновлены медали), *Жигулевское + Московское* (начертание "рюмки" сменилось с желтого на золотистое), *Бадаевское beer*, 11%(4%) ПЭТ 1,5 л (надп. "разлито на ООО "ВеликанМ"). Также новогодняя серия 0,5 "Дед Мороз" с новым рисунком.

Москва (Москворецкий) *Посадское классическое* 11%(4%) 0,5/1,5 л + *Посадское выдержанное* 13%(5,6%) 0,5/1,5 л, *Гонец* с надписью "Добрая весть".

Москва (Останкинский) *Московское* (новый цвет кружка с надписью "0,25 л. бесплатно"), *Старая бочка крепкое* 17%(7,5%) 2,25/1,5 л.

Москва (Очаково) *Очаковское крепкое* из новой серии 0,33 л. + серия новых этик. *Очаковское* ПЭТ 1,5 л. (акция "Совершенно не секретно").

Москва (Семь холмов) *Семь холмов биттер* 12%(4,6%) 0,5 л, ПЭТ.

Моршанск *Моршанский купец* 11,5%(4%) 0,5 л., новый дизайн.

Тула *Арсенальное №3 светлое* (надпись "светлое" 2 раза) + *Арсенальное №5 традиционное* (надпечатка "Тульскому центру стандартизации – 100 лет") + *Арсенальное №4 темное* (надпись "темное" 2 раза). Также отдельная серия: *Арсенальное легкое №1* 11%(4,2%) 1,5 л + *Арсенальное традиционное №5*, светлое 13%(5,1%) 0,5/1,5 л + *Арсеналь-*

ное крепкое 16%(7%) 1,5 л + Арсенальное классическое №3 12%(4,5%) 0,5 л.
Уварово Приятель 12%(4,6%) 0,5 л. (этикетка 2-х видов, один – 3-х позиционный) +
Приятель 12%(4,6%), пастер., 0,5 л., **Рижское** 12%(4,5%) 0,5 л.
Ярославль Ярливо пшеничное кристалльное 12%(5%) 0,5 л + **Ярливо** новогоднее 0,5 л.

Пиво на выставке “Покупайте российское”

С 19 по 23 декабря 2001 г. в Москве на ВВЦ проходила ежегодная выставка товаров питания и народного потребления “Покупайте российское”. В разделе пивоваренной отрасли свою продукцию выставили: ЗАО “Моспивокомбинат “Очаково”, представивший полную линейку сортов бутылочного пива “Очаково”, а также пиво своего краснодарского филиала в ПЭТ 1,5 л “Ячменный колос”; пивоваренный завод “Ранова” из г. Покрова Владимирской области, предлагавший разливное пиво на своем фирменном стенде, стилизованном под дачную веранду. Однако главным сюрпризом стало предприятие “Подсолнух” из окрестностей подмосковного Лыткарино. Главный профиль этого предприятия – производство подсолнечного масла, однако уже несколько лет “Подсолнух” варит не фильтрованное, не пастеризованное пиво *Лыткаринское* в небольших объемах на собственном пивоваренном оборудовании. Тут же можно было попробовать само пиво. Вкус запоминающийся, с очень приятной хмелевой горчинкой. Цвет – темный янтарь. Пиво исключительно бочковое. На бочки клеится обычный паспорт на пиво, служащий этикеткой. В последующих номерах КОЛПИВАТРа мы надеемся подробнее рассказать вам об этом пивзаводе, а пока приводим контактный адрес: ООО “Подсолнух”, п. Токарево, Люберецкий р-н, Московская обл. 140080.

-В. Шамов-

График выхода КОЛПИВАТР на 2002 г.

(окончание верстки / тиражирование)

№1-2002 – 05.03.2002 / 10.03.2002; №2-2002 – 05.06.2002 / 10.06.2002;

№3-2002 – 05.09.2002 / 10.09.2002; №4-2002 – 05.12.2002 / 10.12.2002.

4-я Московская встреча коллекционеров



ОЧАКОВО

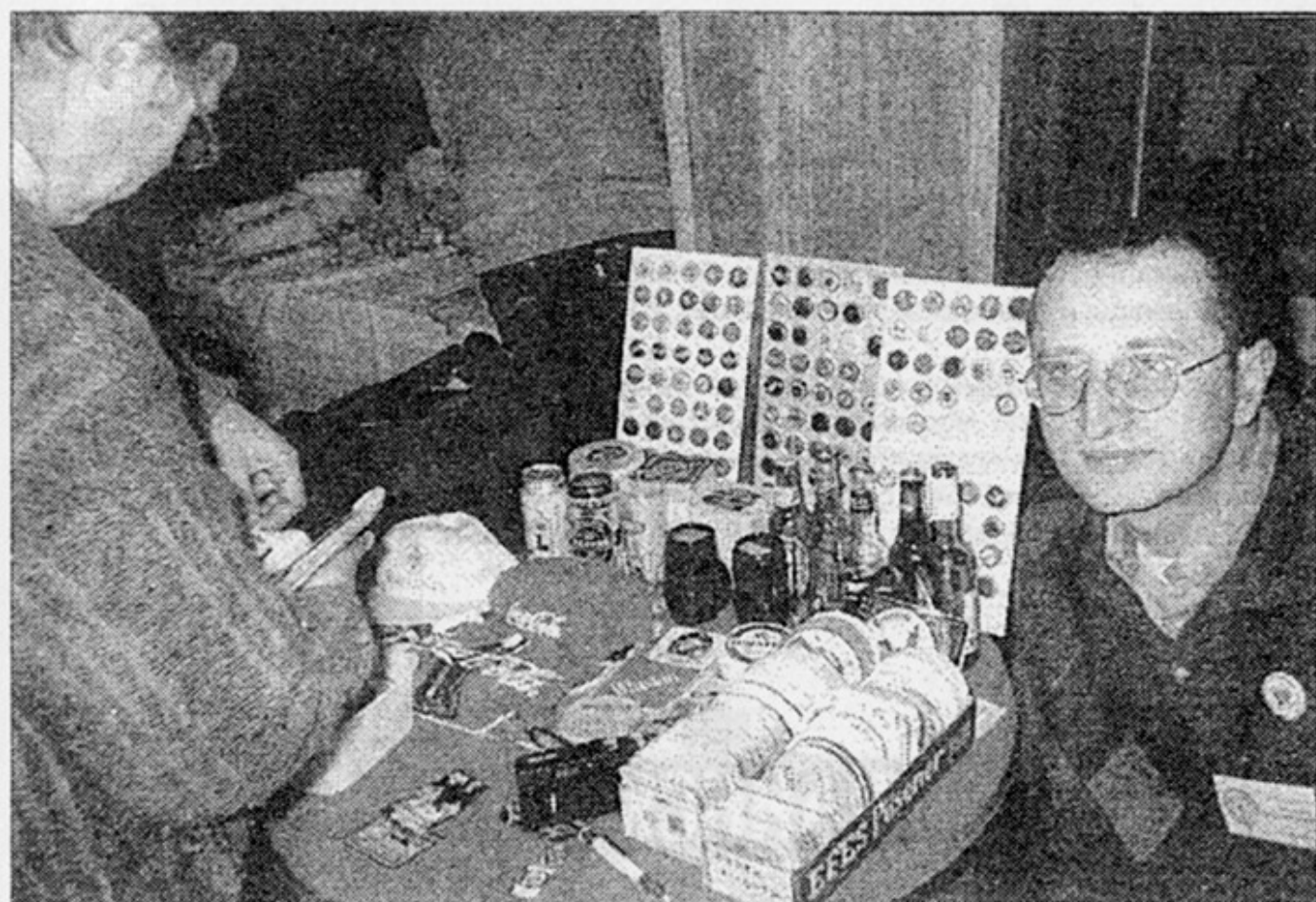
В ноябре птицы потянулись на юг, дачники – в города, а коллекционеры – на проспект Буденного в Москве. Здесь состоялось важнейшее событие этикеточной осени – 5-я Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики.

Хотя это мероприятие и моложе известных встреч клуба “Балтик”, или украинских съездов, его авторитет растет с каждым годом. Большая заслуга в этом Моспивокомбината “Очаково”, и лично менеджера по связям с общественностью отдела маркетинга Галины Грековой. Тесное и плодотворное сотрудничество позволило организовать интересную беспроигрышную лотерею, и главное, напоить пивом всех гостей и участников встречи. А это задача не из легких.

17 ноября в Москве собрались коллекционеры из самых разных городов и республик. Более 140 любителей пива и всего, что с ним связано. Участников приветствовал председатель правления МККПА Владислав Шамов. Обменная биржа закипела немедленно



Участники 4-й Московской встречи коллекционеров пивной атрибутики за обменом.



и не прекращалась ни на минуту до самого вечера. Коллекционеры из Белоруссии, Украины и Прибалтики представили новинки своих регионов и интересную "экзотику". Большая команда представителей ленинградского клуба коллекционеров "Пивной этикет" не только привезла новые этикетки заводов Ленинградской области, но и пиво минипивзаводов северо-западного региона. А Галина Всеволодовна Кляровская, заведующая музеем пива при пивзаводе "Степан Разин", как человек ответственный, передала подарки московскому клубу от "Пивного этикета".

Среди гостей встречи можно было видеть как новичков, впервые попавших на такое мероприятие, так и старых друзей московских коллекционеров. Сергей Песечник из Воронежа и Алексей Тупикин из Луганска, не пропустили ни одного московского съезда. А Валентин Уколов из Вильнюса, специально приезжает на день-другой раньше, чтобы пообщаться с коллегами по увлечению.

Обмен для подобных бирж собирается в течение всего года. И не только этикетки. Кроме весело звячущих своими сокровищами "пробочников", есть коллекционеры и пивных значков, и бирдекелей, и стаканов, и открывалок, и ... в общем, сложно найти такую область нашей жизни, где не нашлось бы место пиву. Ну а уж вслед за пивом придут и коллекционеры. Вы знаете, что такое "каплеуловитель" (*англ.* – dropcatcher)? А они не только знают, но уже собрали их в коллекцию. Большой интерес вызвала выставка фотографий московского коллекционера, члена МККПА, Ивана Савченко. Его работы – маленькие сцены пивной и околопивной жизни.

По традиции состоялся конкурс скоропития пива из бутылки. По утверждениям пивоваров, на подобных конкурсах коллекционеры не раз выпивали содержимое бутылки за время меньшее, чем требуется для того, что бы заполнить ее на автоматической линии розлива. В этом году снова победил Сергей Пасечник, из Воронежа. Уже второй год подряд главный приз конкурса, оригинальная литровая кружка от фирмы "Богемия-Лайн", уезжает в Воронеж.

На второй день 18 ноября встреча продолжила свою работу. Этот день обычно посвящен уже не столько обмену этикетками, сколько общению, обмену информацией, пивными историями. Можно узнать, как добывать этикетки в Таиланде и какие аргентинские пивоварни отвечают на письма коллекционеров, работает ли пивзавод в Великих Луках и какие из минипивзаводов "Конкорд" еще живы. Допивается пиво, участники собирают трофеи и сувениры и разъезжаются по домам, с надеждой встретиться снова.

В этот раз кроме генерального спонсора встречи – "Очаково", большую помощь в организации встречи оказало московское представительство пивоваренной компании "Балтика", торговый дом "Клинское пиво" и лично Игорь Платонов. Отдельное спасибо нужно сказать фирме "Богемия-Лайн" <http://www.bohemia.ru>, уже второй год подряд предоставляющей для призов и подарков свои замечательные бокалы и кружки.

-В. Полежаев-



Новости от SAHP (Словакия)

Словацкая ассоциация истории пивоварения (SAHP) предлагает членство иностранным коллекционерам. Членам SAHP в течение 2002 г. будут высылаться: информационный бюллетень PIVNE HOBBY (на словацком языке, 24 стр., 4 номера в год), набор новинок словацких и чешских пивных этикеток (4 раза в год, 50-60 шт. в наборе), адресные книжки пивзаводов Европы (Италия, Великобритания, Германия), рейтинги словацких коллекционеров по всем видам пивной атрибутики, международные рейтинги коллекционеров.

SAHP извещает своих членов, а также обладателей подписки на PIVNE HOBBY и службу новинок этикеток, что с 01.01.2002 вступают в силу новые расценки:

- годовой (вступительный) членский взнос в SAHP = 10 USD;
- подписка на PIVNE HOBBY на год = 4 USD;
- подписка на службу новинок этикеток на год = 4 USD.

Оплату в SAHP можно провести через МККПА (В. Шамова).

Контактный адрес SAHP:

Jan Pokrievka
 II.kolonia 24, 036 08 Martin, Slovakia / Словакия
 тел.: 8-10-421-905-418 082, e-mail: pokr@sahp.sk

Выездная дегустация МККПА

26 ноября делегация в составе членов МККПА К. Бондарева, А. Ларина, В. Шамова и администратора интернет-сайта "Пиво" П. Егорова посетила минипивзавод "Шмикбирверк" в г. Киржаче Владимирской области (см. КОЛПИВАТР №5-2001) с целью дегустации пива первой в осенне-зимнем сезоне варки. Хозяин пивзавода, Василий Константинович Шмик, провел подробную экскурсию по пивоваренному производству, а после любезно угостил нас не фильтрованным осветленным пивом под названием *Шмик-бир 12%* (4%), которое варил сам. Солод в производстве использовался финский, хмель – чувашский. По мнению дегустаторов, из этой варки вышел напиток с ярко выраженным хмелевым вкусом и аналогичной горечью Bitter, настоящее горькое пиво, без дополнительной карбонизации. Данная горечь позволяет убедиться в природной чистоте сырья. В подарок нам досталось еще по 2 л этого напитка и этикетки на КЕГ, заверенные печатью пивзавода. Искренне благодарим г-на Шмика за радушный прием!

-В. Шамов-

Подведение итогов проекта Яндекс-пиво



9 декабря в баре казино "Подкова" в Москве состоялась заключительная вечеринка, устраиваемая интернет-компанией Яндекс в рамках проекта Яндекс-пиво. На ней прошло финальное состязание знатоков пива, победителю которого был вручен главный приз – поездка на пивзавод Guinness в Ирландию. Параллельно проводились и другие награждения. Так, дипломами экспертов в вопросах пива по версии Яндекс были отмечены члены МККПА А. Машинистов и А. Ларин (на фото). Наши поздравления!!!

ИСТОРИЯ - HISTORISCH - HISTORICAL - HISTORIQUE - STORIO - ИСТОРИЯ



ЭТИКЕТКИ - ETIKETTEN - LABELS - ETIQUETTES - ETICHETTE - ЭТИКЕТКИ

ИСТОРИЯ - HISTORISCH - HISTORICAL - HISTORIQUE - STORIO - ИСТОРИЯ



ЭТИКЕТКИ - ETIKETTEN - LABELS - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE - ЭТИКЕТКИ

Осенняя обменная биржа в Мартине 12-13.10.2001



Президент SAHP Ян Покревко (слева) приветствует на Мартинской обменной бирже участника из России Михаила Аблавацкого.

Город Мартин, уже второй раз в 2001 году, был центром крупнейшей встречи коллекционеров пивных сувениров в Словакии. Шефство над этой встречей взял Мартинский пивзавод Martiner, который, кроме пива, обеспечил встречу большим количеством сувениров. Сильный международный характер этой встречи подтвердило много участников из Чехии, Польши, Венгрии. Здесь же можно было встретить и интересных приверженцев коллекционирования из далеких для словаков Литвы и России.

Для почти двухсот участников была подготовлена богатая двухдневная программа, началась которая в пенсионе Серна Рану, где проходило ежегодное координационное совещание Словацкой ассоциации истории пивоварения (SAHP), являющейся координатором работы словацких клубов. Вечером в местном Клубе армии, под Мартинское пиво, началась нескончаемая карусель обмена разного материала, который связан с пивом. Столы быстро заполнились этикетками, бирдекелями, банками,

кронен-пробками, пивной посудой и другим. Закончился обмен только к 23-00. На второй день рано утром, к 6-00, приехали еще коллекционеры, и под пиво все закрутилось по новой. Для многих была важна встреча с Яцеком Якубицем из Польши и известным в России Валентином Уколовасом из Литвы. Перед "экзотикой", которую они привезли, мало кто смог устоять, хоть и пришлось влезть поглубже в кошелек. Интересным моментом биржи стала электронная презентация из Интернета очень старых (сегодня уже исторических) Чехо-Словацких этикеток, которую подготовила пара коллег из Брно (Чехия). Веселое и хорошее настроение шло от большой группы польских участников, которые, в основном, привезли бирдекели и кронен-пробки. Традиционно была подготовлена богатая лотерея, где большинством были сувениры Martiner. Как участник, проделавший на биржу самый дальний путь, был отмечен сувениром Михаил Аблаватский из С.-Петербурга. В целом, прошедшая биржа показала высокий уровень организации и подтвердила, что Мартин сегодня – это действительный центр собирательского движения в Словакии.

-М. Тропко, SK-Спишска-Нова-Вес-

Каплеуловители

По информации от нашего коллеги-коллекционера из Германии Йозефа Зиммерлинга каплеуловители (к/у) известны с 1930 г. Примерное соотношение между коллекционерами этикеток и к/у – 50 к 1. Личная коллекция г-на Зиммерлинга насчитывает около 3.500 шт. к/у. Помимо Европейских, известны к/у пивзаводов Африки, Азии и Юж. Америки. К уже известным к/у с территории экс-СССР (КОЛПИВАТР 5-2001) можно дополнить экземпляр пивзавода Kalnapilis (LT-Паневежис) и еще одну разновидность к/у Сибирская корона (RUS-Омск, "Росар") с более мелким шрифтом в названии марки.



BY-Минск (Крыніца)



LT-Каунас



-



LT-Тракишкai



-



LT-Клайпеда



-



RUS-Волжский 1



/2



RUS-Братск 1



/2



/3



RUS-Красноярск



RUS-Маркс



RUS-Москва (Москворецкий)



RUS-Москва *



RUS-Москва *



RUS-Москва *



RUS-Нижний Тагил



RUS-Норильск



RUS-Омск (Росар)



RUS-Покровск



RUS-СПб (Браво) 1





12



(Вена)



RUS-Тихорецк



RUS-Томск



UA-Киев (Оболонь) 1



12



13



(Пивзавод на Подоле)



UA-Львов



UA-Николаев *

Минипивзавод "Вагант"

Все чаще в Москве встречаются питейные заведения, где подают "живое" разливное пиво *Вагант*. Завод, где оно производится, располагается в подмосковном Пушкино. Свою первую варку он произвел еще в 1998 г. Тогда он носил название ТОО "Миша". С июля 2000 г. завод производит пиво под маркой *Вагант*.

Производство построено на оборудовании фирмы Kaspar Schulz. Эта старинная германская фирма – поставщик оборудования для таких известных пивоваренных заводов, как Ledeger и Gutmann. В состав оборудования входит варочный котел на 2000 л, 8 танков дображивания на 8000 л каждый и 2 дополнительных танка по 4000 л для производства фильтрованного пива. Производственный цикл управляется компьютером и требует присутствия только одного сменного пивовара-технолога. В месяц такой завод производит 5800 дал пива. Пиво *Вагант* не пастеризуется. При его производстве уделяется большое внимание стерильности помещений (доступ экскурсий в цеха запрещен) и качеству сырья. Солод поставляется из Австрии, расфасованный исключительно производителем; гранулированный хмель – из Германии; дрожжи – из Англии. Вода берется из артезианской скважины и проходит очистку. В основном объеме *Вагант* не фильтруется, однако существует и фильтрованный его вариант. Основные характеристики пива 13%(4,7% алк.). Срок хранения при температуре 6-8 °С составляет 1 месяц.



Название *Вагант* взято от латинского *Vagary* (в переводе – странствовать, бродяжничать) Как гласит рекламный проспект пивзавода: "Vagi scholares – в дословном переводе "странствующие студенты". Странствуя толпами, ваганты заполняют постоялые дворы, харчевни и трактиры, попрошайничают, веселятся и веселят окружающих... Пережив гонения церкви и школы в XIII веке, ваганты приравниваются к уличным артистам, музыкантам циркачам и доходят до нашего времени уже как поэты-скитальцы. Формой их творчества были рифмованные стихи, по образу латинских церковных гимнов... До наших дней дошел исполняемый во всем мире, написанный вагантами, студенческий гимн – *Goudeamus igitur*".

Минипивзавод "Вагант" имеет 2 вида рекламных проспектов, бирдекель (см. КОЛПИВАТР №5-2201), фирменные кружки 1 вид 0,33 и 2 вида 0,5 л. Этикетки на КЕГ – обычные, распечатаны на принтере, с указанием адреса производителя, характеристик пива и веса нетто. Эксклюзивным дистрибьютером *Вагант* является торговая фир-

ма "Промфинторг М". Постоянно попробовать пиво *Вагант* можно в ресторане "Вагант" в гостиничном комплексе "Измайлово" и в баре "У дяди Сэма" на Мясницкой улице. На эти заведения приходится наибольший объем реализации пива *Вагант*.

Информация : А.Г. Соловьев, зам. генерального директора
 ООО "Промфинторг М"
 ул. Гончарная 7/4, 109240 Москва
 e-mail: info@vagary.ru
 www.vagary.ru

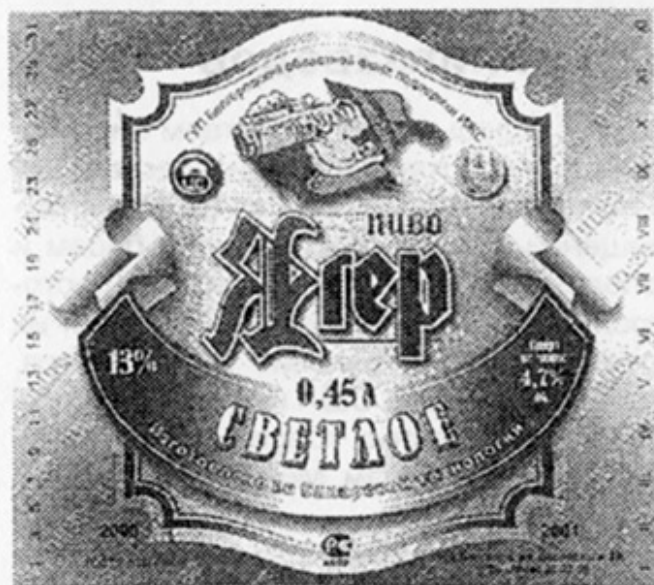
Характеристики и особенности минипивзаводов

Под минипивзаводом подразумевается предприятие с годовым производством пива чаще всего 500 - 30.000 дал в год. Вообще-то, верхняя граница годового производства минипивзавода, в большинстве случаев, находится на уровне 100.000 дал в год. Минипивзавод может быть расположен в отдельном помещении, и пиво развозится по барам и ресторанам, или, что чаще всего бывает, он расположен в баре или ресторане (ресторан-пивзавод). Во всем мире минипивзаводы строятся вот уже более чем 30 лет, и их количество с каждым годом возрастает. Быстрое их распространение наблюдается, прежде всего, в странах с высокой стоимостью пива, например в США и Японии. Постепенно минипивзаводы приживаются и в странах без пивоваренных традиций: в Италии, Франции, а также в странах для нас экзотических, таких как Вьетнам, Монголия, Китай.

Пиво произведенное в ресторанных минипивзаводах преимущественно потребляется прямо в баре или ресторане, сравнительно не большое количество разливается в КЕГ или бутылки. Приятная обстановка ресторанов-пивзаводов обуславливается возможностью непосредственно наблюдать (чаще всего, через стеклянную стену) процесс производства пива. Хорошая атмосфера в процессе варения пива влияет на органолептические свойства разливного пива. Наличие кухни с различными блюдами – еще одно преимущество, привлекающее посетителей к времяпрепровождению и в ресторане-пивзаводе. С производственной точки зрения преимуществом являются также и низкие затраты на обслуживающий персонал (1-2 человека), минимальные затраты и капиталовложения, связанные с розливом, складированием, транспортировкой и взаиморасчетами.

Вот некоторые цифры роста ресторанов-пивзаводов. В 1980 - 90 г.г. в Германии возникло 100 минипивзаводов. В настоящее время их уже 200. И в других Европейских странах количество минипивзаводов увеличивается. В Великобритании их количество достигло 180 и растет далее. Быстрое развитие минипивзаводов отмечено в Японии. С 1994 года до настоящего времени их возникло около 250. Количество ресторанных пивзаводов в США приблизилось к цифре 700. Очень интересной страной с точки зрения минипивзаводов является Бельгия, где производится целый ряд специальных разновидностей пива, у нас пока что мало известных.

В цикле производства пива на минизаводе часто отсутствует фильтрация. Первоначально это вызывало недоверие. Но такое пиво содержит в себе дрожжи, которые смягчают вкус и придают пиву оригинальность. Следующим преимуществом является меньшая насыщенность углекислым газом, что позитивно влияет на потребление пива. С этим связана и оптимальная температура предлагаемого пива. Высокопроизводительными проточными охладительными системами очень часто пиво переохлаждается. Оптимальная температура розлива пива находится в интервале 7-10 °С. Зимой пиво может в указанных рамках теплее, летом – наоборот, холоднее. При этих температурах в полной мере проявляются вкусовые и ароматические свойства пива. В минипивзаводах пиво подается посетителям непосредственно из розливных емкостей, где уже имеет оптимальную температуру. Еще одним преимуществом минипивзаводов является возможность производства специальных видов пива, иногда даже экстравагантных. Но это уже зависит от квалификации пивовара-технолога, который должен владеть не только практическими знаниями производства пива, но к тому же должен вовремя предупреждать и решать все технические и технологические проблемы.





RUS-Воронеж - Владимир * - Великие Луки* - Киров * - Маркс * - Ипатово



RUS-Кострома - Мытищи * - Нижнеудинск - Новочебоксарск

ЭТИКЕТКИ - ETIKETTEN - LABELS - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE - ЭТИКЕТКИ



RUS-H. Новгород * - Рыбинск * - Смоленск * - Таганрог - Троицкий

ЭТИКЕТКИ - ETIKETTEN - LABELS - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE - ЭТИКЕТКИ



RUS-Тула * - Чебоксары (Букет Чувашии)

История пильзенского пива



Pilsner (пильзенское), впервые было сварено в 1840 г. в городе Пльзень (Plzen) в Чехии. В отличие от распространенных в то время более темных оттенков светлого пива, пильзенский стиль был изящно золотистым и деликатно ароматизированным. Хотя слово Plzen означает "гриб" или "плесень", качество пильзенского пива копируется наиболее широко из всех известных на свете сортов. Пильзенское берет свой вкус из комбинации бледных сортов солода, мягкой воды, чешского или немецкого хмеля и дрожжей типа lager. Бледный, или пильзенский, солод содержит низкое количество белка. Короткий период он подсушивается в печи при меньшей температуре, чем темный солод. Такой солод и придает пиву золотистый или, еще говорят, соломенный цвет. Мягкая вода Богемии также играла важную роль во вкусовом профиле первого пильзенского пива. В наши дни пивовары по всему миру применяют обширную обработку воды, чтобы сделать ее похожей

на воду источников, располагающихся в окрестностях Пльзеня. Точно также как мягкая вода могла бы абсолютно изменить характер некоторых классических сортов пива, твердая вода богатая углекислыми солями отнимает мягкость, тонкий аромат и послевкусие, типичные для пильзенского. Фирменный стиль любого классического пильзенского – крепкая хмелевая горечь и цветочные, пряные оттенки вкуса, придаваемые хмелем сорта Saaz.

Как именно появился пильзенский тип пива? Согласно описанному в 1930 г. профессором Эдуардом Яловецом в книге "Пильзенское пиво", как часто имело место в герцогских областях Баварии и Богемии, право варить пиво предоставлялось самим герцогом. В 1839 г. граждане Пльзеня, обладавшие правом на пивоварение, объединились, чтобы основать, что называется, Народную Пльзенскую пивоварню. В 1842 г. некий Йозеф Гролл прибыл из Баварии в Пльзень, чтобы стать первым мастером этой пивоварни. Когда Гролл закончил устройство самой пивоварни и произвел первую партию пива, почти весь город пришел к нему на первую дегустацию. То, что было предложено им, буквально заставило их подскочить от радости. Такого пильзенцы еще не видели: чистое (в сравнении с привычным), золотистое на цвет, отличительно от общепринятого более сухое на вкус пиво с густой шапкой пены! Новый сорт, сваренный Гроллом, сначала был скопирован в Европе (наиболее известные сорта Warsteiner, Pilsner Urquell), а потом и в Новом Свете (Samuel Adams Golden Pilsner, Pete's Wicked Bohemian Pilsner).

Пильзенское продолжает быть доминирующим типом пива в Германии и Богемии. Немецкие его аналоги часто легче в цвете и плотности. Причем, чем дальше от Баварии на Север Германии к побережью, тем хмелевая горечь напитка все больше. Чешское пильзенское глубже по цвету, чем немецкий вариант.





RUS-Астрахань - Гусь-Хрустальный - Казань - Калининград x2 - Кемерово (Новокемеровский) x2 - Москва (Москворецкий) - (Эфес-Москва) - Нижний Новгород - Омск (Оша) x2, Петропавловск-Камчатский - Пятигорск - Ростов-на-Дону - СПб (Балтика) x2 - Смоленск - Уфа - Челябинск.

КРОНЕН-ПРОБКИ - KRONKORKEN - CROWN CORKS - CAPSULES - TAPPI CORONA



1



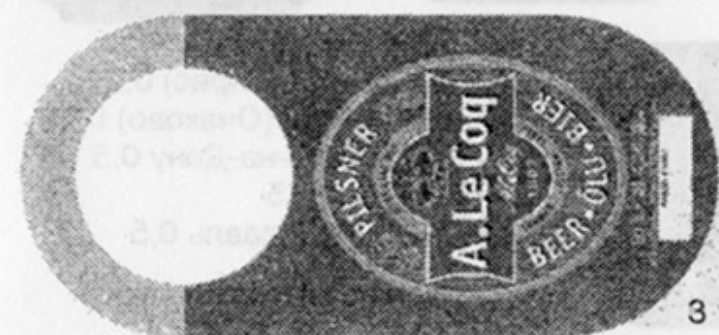
6



2



7



3



8



4



9



5



10



1. RUS-Москва (Эфес) 0,5
2. RUS-Москва (Очаково) 0,5
3. RUS-Ростов-на-Дону 0,5
4. RUS-Тула 0,5
- 5+6. RUS-Ярославль 0,5

Также новинки российских пивных банок:

- RUS-Иркутск ("Адмирал Колчак") 0,33;
- RUS-Омск (Оша, "Бизон") 0,5;
- RUS-СПб ("Балтика №0") 0,5;
- RUS-? ("Белый медведь") 0,5 экспортный вариант для Германии.

ПИВНЫЕ БАНКИ - BEER CANS - BIERDOSEN - BOITES A BIERE - LATTINE DI BIRRA - BIER BLIKKEN

Мы рады поздравить с наступлением Нового 2002 года всех друзей МККПА и бюллетеня КОЛПИВАТР!

Искренне благодарим всех, кто сотрудничал с нами и оказывал помощь коллекционерам пивной атрибутики в ушедшем году.

Примите наши пожелания всего наилучшего и счастливого коллекционирования!



Объявления

Виргилиус Адомонис, Rasytes 48-32, LT-3040 Kaunas, Lietuva / Литва.

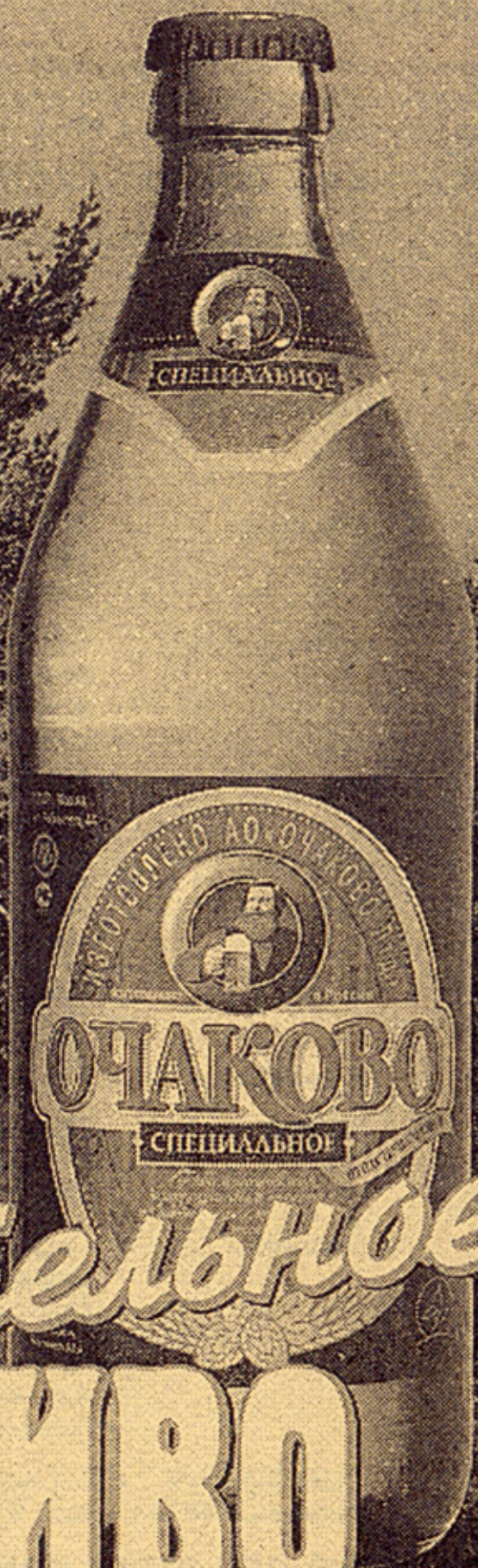
Приглашаю к обмену пивной атрибутикой. Интересуют значки, бирдекели со всего мира, пивные этикетки Прибалтики и СНГ.

Пояснения к обзорам коллекций

- стр. 14 **RUS-Москва** – бирдекель проекта Яндекс-пиво, а также пивоваренных ресторанов "Пятый океан" и "Купец".
- стр. 15 **UA-Николаев** – бирдекель встречи коллекционеров пивной атрибутики 2001 г. в Николаеве.
- стр. 18 **Борисоглебск** *Борисоглебское специальное + Хмельное КЕГ 50 л. В серии: Юбилейное + Хоперское светлое (2 вида) + Хоперское темное + Купеческое.*
- стр. 19 **Владимир** *Владимирское великое 0,5 л. В серии: Владимирское золотое + Владимирское центральное + Владимирское соборное темное.*
- Великие Луки** *Великолукское янтарное ПЭТ 1/1,5 л. В серии: Великолукское не фильтрованное осветленное 1/1,5 л + Каракаевское оригинальное №3 1,5 л + Каракаевское оригинальное №3 1/1,5 л*
- Киров** *Вятич губернское 0,5. В серии: Вятич губернское (метал.) + Вятич особое + Вятич особое (метал.) + Вятич специальное + Вятич оригинальное (метал.)*
- Маркс** *Золотой век классическое 0,5 л. В серии: Золотой век №3.*
- стр. 20 **Мытищи** *Губернское 1/1,5/2 л ПЭТ. Разливочное производство ООО "МЖПК". Сварено ОАО "Крафт", RUS-Кострома.*
- стр. 21 **Н. Новгород** *Русич крепкое 0,5 л. В серии: Русич классическое.*
- Рыбинск** *Олигарх светлое + Олигарх портер 0,5 л, В серии: Олигарх портер (метал.) + Олигарх крепкое + Олигарх крепкое (метал.).*
- Смоленск** *Смоленское. Покровская гора 0,5 л. В серии: Шервудское темное + Славянское + Рижское + Московское.*
- стр. 22 **Тула** *Арсенальное традиционное №5 0,5 л. В серии: Арсенальное легкое №1 + Арсенальное крепкое + Арсенальное классическое №3.*
- стр. 25 1.UA-Чернигов. 2.EST-Саку. 3+4+5.EST-Тарту. 6.RUS-Клин. 7.RUS-Иваново. 8.RUS-Киржач. 9.RUS-Тверь. 10.RUS-Балаково.

Атрибутика для этого номера предоставлена

Старые этикетки – Ю. Шнейдер; бирдекели – В. Воложенец, В. Шамов; этикетки – К. Бондарев, В. Воложенец, В. Шамов; кронен-пробки – А. Машинистов; бочковые этикетки – В. Шамов; пивные банки – В. Полежаев.



Живительное
ПИВО

