

РУССКАЯ ВОДКА

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

П Л Ю С



Эх вы, Сашки,
канашки мои,
разменяйте
бумажки мои!





ПРОД ЭКСПО

8–12
февраля 2016

23-я международная
выставка продуктов
питания, напитков
и сырья для их
производства

**КРУПНЕЙШАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ
ИНДУСТРИИ НАПИТКОВ В РОССИИ:**

от сырья и технологий
до конечного продукта

460 компаний из 40 стран

Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

18+

реклама



Впервые!

Глобальные решения.

Локальный успех.

beviale-moscow.com

Beviale Moscow 2015

Международная выставка индустрии напитков

Крокус Экспо, Москва, Россия | 6 – 8 октября 2015

NÜRNBERG MESSE

РУССКАЯ ВОДКА ПЛАТОС
МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ

ЧАРКА
1992–1996
РУССКАЯ
ВОДКА
1996–1999

№1(80) 2015 г.

Учредитель и издатель
ЗАО «Издательский дом
«Гражданин»

Главный редактор
Людмила
КРИВОМАЗОВА

Дизайн
Юрий ГРИГОРЬЕВ

Фотоателье
Евгений ЕВТЮХОВ

Адрес для
корреспонденции:
129515, Москва,
ул. Ак. Королёва, д. 8,
корп. 2, к. 96

Телефон:
+7910 427 73 59

Наш сайт:
rusvodkamagazine.ru

E-mail:
grazdanin@mtu-net.ru

Журнал зарегистрирован
Министерством РФ по делам
печати, телерадиовещания
и средств массовых
коммуникаций
Свидетельство
ПИ № 77-1426
от 10 января 2000 г.

**Мнение
редакции
большой
частью
совпадает
с мнением
авторов**

Время подписания по графику:
первый понедельник квартала
Время подписания номера
фактически: понедельник
7 сентября 2015 г.

Тираж 1000
Цена договорная

Отпечатано
в ООО «УНИВЕРСАЛСЕРВИС»
115193, г. Москва, ул. Петра
Романова, д. 7, стр.1, ком. 11А

75 лет Рафаилу Аванесьянцу

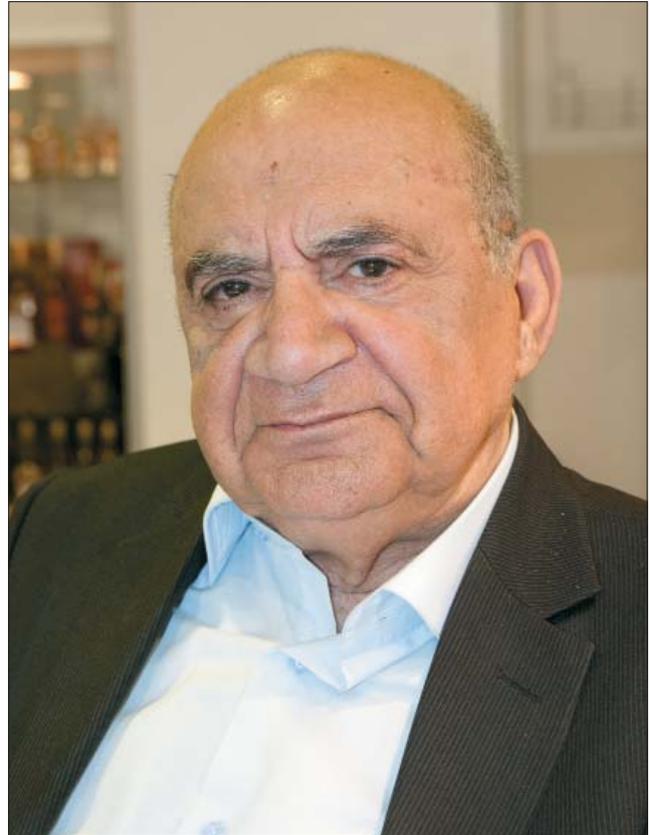
С прошлым юбилеем, 70-летием, мы его тоже поздравляли. Я открыла тот журнал: хорошо написали, не стыдно. Но как быстро летит время, сколько за эти пять лет произошло, и хорошего, и грустного. Расцвела любимая Рафом «Фанагория», изменилась вся отрасль. Раф, душевный и отзывчивый человек, не изменился, — считаю я. Заместитель генерального директора по науке и качеству «Фанагории» Валентина Григорьевна Попандопуло перебивает: «Он не человек, он человечище! В трудную минуту всегда придет на помощь. И молодым помогает. Например, когда он ушел на пенсию и его сменил молодой коньячник, РАФ все равно каждый день приходил на предприятие и консультировал парня, помогал, делился мастерством».

...Живешь, работаешь, много познал, многому научил, но есть то, что люди вспоминают сразу при твоём имени. Раф — создатель знаменитого вина «Чёрный лекарь». Не знаю, будет ли он сегодня доволен, что и я об этом пишу. К примеру, артиста МХТ им. Чехова Андрея Мягкова раздражает, что его ассоциируют с ролью в фильме «Ирония судьбы, или С легким паром!», а Алексею Марчуку, знаменитому строителю Братской и других сибирских ГЭС, не особо нравится, что за ним всю жизнь стояла песня Пахмутовой и Добронравова «Марчук играет на гитаре»: он доктор наук, серьезный человек, а тут опять эта гитара! Но из песни слова не выкинешь.

Как-то позвонила: «Раф Вартанович, ... ой, я правильно вас называю? Вы же Рафаил Вартанович». Он смеется: «Хоть горшком называйте, только в печь не сажайте!» Как это важно, когда есть кому позвонить.

Лучшие коньяки Кубани «Большой приз», «Екатеринодар» созданы при участии Аванесьянца. Еще одно из его произведений — «Кагор бальзамный».

Вино «Чёрный лекарь» Рафаил Аванесьянец создавал на основе глубоких знаний и научных исследований, в том числе недорогого сорта винограда Молдова, в котором был открыт огромный потенциал благодаря содержанию натуральной янтарной и аскорбиновой кислоты, ценнейших полифенолов высокой антиоксидантной способности. «В Италии



Рафаил Вартанович Аванесьянц, доктор технических наук, заслуженный работник пищевой промышленности СССР

при производстве красных вин с использованием трав (красные мартини, вермуты) из винограда удаляют натуральные красящие вещества, пропуская виноматериал через активированный уголь. В обесцвеченный виноматериал добавляют настои трав, а чтобы придать красную окраску, используют колер. Мне эта технология, откровенно говоря, не нравится. Я пошел по другому пути. Опираясь тоже на итальянский опыт, но классический. Не убирал полезные красящие вещества, а использовал их, дополнив и усилив аромат настоями натурального растительного сырья, чтобы добиться гармонии», — рассказывал нам Рафаил Вартанович.

Он ничего не делает без научного подхода, не изучив предмет досконально. Все должно быть по-настоящему, на высшем уровне профессионализма.

В жизни тоже все должно быть по-настоящему, на основе простых, но незыблемых законов, — считает РАФ. Потому в его большом доме тепло, и навстречу ему всегда радостно бежит внук.

Людмила Кривомазова



37 - 47

30 - 31

Традиции
Мамонт родился
The Mamont Mission II
в Москве

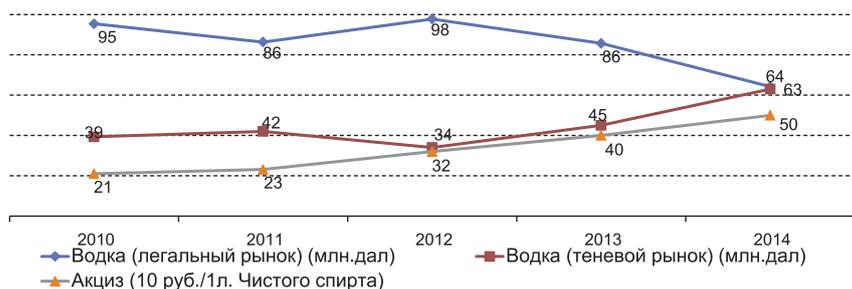


10 - 11

Анализируем

Водка (на основе открытых данных)

Производство водки в РФ



Легальный сектор задавили

Росалкогольрегулирование и правоохранители бурно увеличивают количество проверок

Нелегальный сектор продолжает расцветать

Народ продолжает нищать, по легальным ценам не может купить

СОДЕРЖАНИЕ

4

Вспоминаем, помним

Евгений Евтухов
Наш друг Бэлза

7

Событие

Мы идём к вам!
NurnbergMesse организует Beviale
Moscow

9

Эксклюзив Алко:

Без друзей меня чуть-чуть,
а с друзьями – много

10

Анализируем

Влияние акцизной политики на рынок
пива и алкоголя в России
По материалам исследования
Комиссии по пивобезалкогольному
рынку «ОПОРЫ РОССИИ»
и коллеги Федеральной службы
по регулированию алкогольного
рынка

12

Конкурсы и дегустации

Best vodka 2015
Репортаж из дегустационного зала

15

Приз журналистов

Традициям жить!

18

Наше застолье

100 грамм публициста
Акрам Муртазаев

20

ПРОДЭКСПО

Итоги дегустационного конкурса
на международной ярмарке
«Продэкспо-2015»

25

По делу

Выставляемся
Николай Карасёв: как получить
от выставки максимальную выгоду

30

Традиции

Мамонт родился
The Mamont Mission II в Москве

33

Наше застолье

Николай Петров
Чудо на лесном озере
Вадим Окулов
Пять афганских застолий



Денис был в Москве, и мы по традиции собрались на футбол. Денис знает, что все с нетерпением ждут этих встреч. Чтобы погонять мячик в свое удовольствие, а потом пообщаться за кружкой пива. Для футбола мы находим время и в Иркутске, где мой друг и одноклассник народный артист Денис Мацуев проводит фестиваль «Звёзды на Байкале». Помню, как болел за нас Святослав Бэлза во время матча с администрацией Иркутской области, как было весело.

...В тот день в Москве после игры мы, как обычно, сидели в кафе.

— С Бэлзой плохо, он серьезно болен, — вдруг сказал Денис. — В Мюнхене врачи борются за его жизнь.

Дальше все пытались говорить на отвлеченные темы, но ничего не получалось. Выпили за здоровье Святослава Игоревича и разошлись.

Рано утром я получил горькую смс от Дениса, что Бэлза умер.

Мы, его друзья и те, кому посчастливилось с ним работать, никогда не видели Святослава Игоревича в плохом настроении, не знали его проблем, не слышали жалоб на здоровье.

Я часто встречался с ним на концертах и фестивалях в разных городах. Как-то немного уставший, я открыл дверь гримерки и неожиданно столкнулся с ним. Внутри был накрыт небольшой стол: чай, кофе, бутерброды. «А, это ты, привет! Заходи. Вкусно будет!»

Он сочетал в себе аристократичность и удивительную простоту. Всегда первым направлялся ко мне здороваться. Мы стали хорошими товарищами. Мне казалось, что такой человек не может уйти. Он должен быть всегда! Как же без Святослава Игоревича?

Люди шли в концертные залы не только на солистов и оркестры, они мечтали о встрече с ним. Невероятная харизма, эрудированность, чувство юмора! Молодые и взрослые артисты, известные и только начинающие свой путь, — все попадали под его обаяние.

Тех, кого он представлял на сцене, публика встречала огушительными аплодисментами. Он воспитывал в людях любовь к классической музыке.

Денис Мацуев: «Святослав Игоревич был для меня поистине близким другом с первого момента моего приезда в Москву. Он вел программы фонда «Новые имена». Нас, никому неизвестных мальчишек, он всерьез воспринимал и представлял как настоящих артистов. Когда говорят, что незаменимых людей нет, я с этим абсолютно не согласен. После ухода Святослава Игоревича образовалась невосполнимая, абсолютная пустота. Нет никого, кто мог бы занять это место и держать планку, которую задал он. Каждый свой выход на сцену, каждую телепрограмму, каждое представление, театральные и оперные проекты, программы для телеканала «Культура» он делал уникальными. Фестивальная же и концертная жизнь просто осиротели.»

Наш друг **БЭЛЗА**





Много лет Святослав Игоревич вел Международный музыкальный фестиваль «Звёзды на Байкале», а также фестиваль «Рождественские встречи» в моем родном Иркутске. Оба фестиваля были созданы по инициативе директора Иркутского музыкального театра Владимира Шагина и нашего знаменитого земляка Дениса Мацуева.

Как-то мы выехали на природу. Недалеко от дачи, где прошло детство Дениса, был устроен пикник. Святослав Игоревич сидел во главе стола и, как всегда, рассказывал много интересных и смешных баек. Я сел напротив Святослава Игоревича.

Сибирская закуска: омуль, квашеная капуста и мои любимые грибочки — соленые грузди. Увидев грузди, я накинулся на них — так давно хотел покушать то, что любил в детстве! И как-то не заметил, что все съел, никто даже попробовать не успел. Я потихоньку попросил девушку, чтобы принесла еще грибочков. Она покачала головой и сказала: «Ну, не знаю. Сейчас посмотрю». Слава богу, вернулась с новой порцией. Я вздохнул с облегчением. И тут Святослав Игоревич говорит: «Девушка, поставьте, пожалуйста, грибочки поближе ко мне.

А то эти фотохудожники опять все сожрут!» В этот момент я его сфотографировал.



Ему еще нравилось это фото с собачкой.



МЫ ИДЁМ К ВАМ!

NuernbergMesse организует в Москве новую международную выставку Beviale Moscow. Она пройдет с 6 по 8 октября 2015 года в МВЦ «Крокус Экспо». 10 июня состоялась первая пресс-конференция, посвященная этому событию.



Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, руководитель проекта Beviale Moscow Тимо Хольст, президент Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции Александр Мордовин, генеральный директор представительства NuernbergMesse в России Хуберт Деммлер, директор Конфедерации упаковщиков Александр Бойко

Специалистам индустрии напитков хорошо известна выставка Braw Beviale, которая ежегодно проходит в Нюрнберге. В 2014 году в Германии на Braw Beviale работали 1133 экспонента, посетили выставку 37200 специалистов. Организатор — компания NuernbergMesse, серьезная государственная фирма, где 50% акций принадлежит правительству Баварии и городу Нюрнбергу, ей более 30 лет. NuernbergMesse отличается высоким профессионализмом, творческий подход и богатые традиции. Это один из 15 крупнейших выставочных центров мира, в Европе входит в десятку лучших.

Профессионалы из России мечтали, чтобы Beviale была и в нашей стране. А профессионалы из Германии внимательно отслеживали перспективу развития их восточных соседей: на восточноевропейском рынке напитков ожидается ежегодный рост 1,5%. И, наконец, с обеих сторон было решено: пора!

В октябре у нас появляется возможность, не затрачивая больших средств на перелеты, переезды и проживание, принять участие в работе Beviale Moscow — нового проекта старейшей компании NuernbergMesse.

Генеральный директор представительства NuernbergMesse в России Хуберт Деммлер отметил, что гарантия успеха предстоящего события — концепция, которая оправдала себя во всем мире. Она представляет все звенья производственно-технологической цепочки: сырье, технологии, логистика и маркетинг для производителей напитков. Но стендов, рекламирующих напитки как готовой продукции, не будет, так как концепция не предполагает подобного смешивания. В тематическом разделе «Сырье» будут рассматриваться сырье и напитки только в качестве сырьевой основы производства.

Подготовка к выставке проводится в содружестве с российскими союзами: Союзом производителей ячменя, солода, хмеля и безалкогольной продукции, Союзом виноградарей и виноделов, Национальным союзом зернопроизводителей, Российским союзом предприятий молочной отрасли, Конфедерацией упаковщиков и других.

Руководитель проекта Beviale Moscow Тимо Хольст уверен, что первый блин не окажется комом. Гарантия успеха — авторитет NuernbergMesse, ее профессионализм и многолетний опыт. 120 выставок в год проводится компанией. Особенность баварской выставки Braw Beviale последних лет — рост международных участников: 45% экспонентов и 40% посетителей из Центральной и Восточной Европы, в том числе из Чехии, Польши и России. Теперь Московская Beviale дополнит портфель международных выставок в области технологии производства напитков, которые NuernbergMesse проводит в разных странах мира под единым брендом Beviale.

Тимо Хольст подчеркнул, что сегодняшнее решение организаторов определило российский рынок и его государства-соседи, страны СНГ, где имеет место поступательное развитие. «Несмотря на то что проект успешно вписывается в нашу концепцию, мы отдавали себе отчет в том, что полностью перенести его в Москву невозможно нет, поэтому добавили такие разделы, как производство вина и молока. Кроме того, внимание будет концентрироваться на пиве, в частности, малых пивоварнях, рост которых наблюдается во всем мире.

Мы хотели бы видеть на выставке специалистов пивоваренной, солодовенной, молочной промышленности, производителей разных напитков, представителей гостиничного бизнеса. Уверен, что без успеха они не останутся.

Один из наших партнеров — Берлинский учебно-экспериментальный центр пивоварения проведет собственные мероприятия. Одновременно с экспозицией будут организованы конференции и семинары, где примут участие от 650 до 700 человек».

На вопрос о том, какие виды на общее количество участников, генеральный директор представительства NuernbergMesse Хуберт Деммлер отметил, что эти цифры не играют роли, задача номер один — утвердиться на российском рынке.

Тимо Хольст добавил, что видит положительную перспективу, которая открывается через выставку.

«Что касается экспонентов, пока могу назвать число 100+. В будущем не меньше 200 экспонентов», — сказал руководитель проекта BeviAle Moscow.

В современном выставочном центре «Крокус Экспо» будет задействовано в этом году 12 тыс. кв. м (В Мюнхене традиционно 50 тыс. кв. м, и к этой цифре будут стремиться в перспективе). Ожидается от 2,5 до 3 тыс. специалистов. Принято беспрецедентное решение: для специалистов посещение будет бесплатным, что не практикуется на BeviAle в других странах.

Не случайно сроки намечены на октябрь, когда в Москве будет проходить «Золотая осень» и «Агротек», специалисты смогут посетить одновременно и BeviAle Moscow. «И для нас это шанс», — признался Тимо Хольст. — Если в 2015 году окажется, что отрасль не очень отреагирует, мы пойдем к этой отрасли сами».

Присутствующие на пресс-конференции руководители отраслевых союзов не скрывали удовлетворения, что в Москве состоится такое значимое событие. Кроме того, они сами приближали его. Президент Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции Александр Мордовин отметил, что очень многие профессионалы, руководители предприятий давно выказывали желание, чтобы BeviAle была в Москве. Он еще раз подчеркнул высокий авторитет организатора, который опирается на государственного оператора и отраслевые союзы. Выставка не имеет аналогов в Восточной Европе. Генеральный директор издательства «Пищевая промышленность» Ольга Преснякова напомнила, что в Советском Союзе подобная отечественная выставка проходила в Москве, она также была очень востребованной.

«Приход такого серьезного европейского игрока позволит увидеть в Москве все то, зачем ездили в другие

страны. Надеюсь встретить на выставке коллег из близлежащих стран — наших соседей, для которых Москва традиционно остается центром. Мы ожидаем высокой эффективности выставки, в частности, для производителей вина», — сказал президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович.

Председатель исполнительного комитета «Российский Союз налогоплательщиков» Артем Кириянов высказал мнение, что популярное на правительственных площадках импортозамещение необходимо делать на основе ведущих мировых технологий, в чем, несомненно, поможет событие такого высокого уровня. Это шаг вперед. Он отметил дальновидность Германии и процитировал Конфуция: «Когда дует ветер перемен, одни строят стены, другие — ветряные мельницы».

«Выставка своевременна, — подтвердил директор Конфедерации упаковщиков Александр Бойко. — Она одна из содержательных не только в Европе, но и в мире».

Разумеется, всех волновал в первую очередь вопрос, не помешает ли политика?

Тимо Хольст выразил решимость не отступать от планов. Он сказал журналистам: «Это вы узнали о выставке недавно, а мы работаем над ней давно. В идейном плане она родилась несколько лет назад, и окончательное решение принято не вчера. Мы вложили так много труда в ее развитие, что отказаться будет возможно только в том случае, если дело примет очень жесткий оборот. Мы проявляем верность идее и ведем работу по развитию BeviAle Moscow. Мы хотим оставаться теми, кто владеет мячом на этом поле».

info@professionalfairs.ru
www.beviale-moscow.com

НОВОСТИ

С 1 июля в России вступил в силу ГОСТ 55799–2013 «Дистиллят зерновой. Технические условия», легализующий производство напитков из зерна, будь то виски или самогон.

В 2016 году ставка акциза на крепкий алкоголь в рамках Единого экономического пространства может быть унифицирована на уровне 8,3 евро (580 руб.). Об этом сообщил на заседании Экспертного совета РАР заместитель начальника Управления государственной политики в сфере регулирования алкогольного рынка Дмитрий Бурцев. К 2020 году в рамках Единого экономического пространства унификация ставки акциза на спиртные напитки должна быть достигнута на уровне 10 евро за литр безводного спирта, содержащегося в подакцизных товарах.

alcomarket.info — 7 августа 2015

ИА «РБК-Юг» «Гаражисты» планируют создать под Анапой винный кластер. Первый винодельческий кооператив под Анапой в Краснодарском крае заложил 133 га виноградников. В течение 5 лет планируется заложить еще 800 га. Участники кооператива, в который входят около 40 фермеров из Москвы, Екатеринбург, Тюмени, Алтая, Санкт-Петербурга и Краснодарского края, планируют создать винный кластер из деревянной и разливать ежегодно до 10 млн бутылок авторского вина. Как рассказал председатель кооператива Геннадий Опарин, в дело было вложено около 20 млн рублей.

«Участники вступают в кооператив с членским взносом в размере 200 тыс. рублей. Виноделы планируют производить вино в ценовом сегменте 200–500 рублей за бутылку. «Мы хотим замещать качественное вино, которое сейчас стоит около 1 тыс. рублей. У себя в усадьбе «Семигорье» мы

попробовали этот формат, и видим, что у потребителя он пользуется спросом», — сказал Опарин.

ИА Крым Медиа, Симферополь. В 2015 году в Крыму планируют высадить 500 га садов и 600 га виноградников. Об этом на пресс-конференции в Симферополе сообщил первый заместитель министра сельского хозяйства Республики Крым Николай Полошкин. По его словам, это является одним из условий для оказания финансовой поддержки в рамках госпрограммы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2015–2025 годы, в которой впервые участвует Крым. Полошкин проинформировал, что весной в Крыму было высажено почти 150 га садов и 210 га виноградников. Он подчеркнул, что у республики в настоящее время есть финансовый ресурс для компенсации затрат на закладку садов и виноградников. Благодаря решениям, принятым на уровне правительства РФ и Государственной думы, компенсация из федерального бюджета на закладку 1 га увеличилась до 80% от затрат.

Предпочтение при посадке виноградников отдается классическим сортам «каберне», «бастардо» и др., сообщил замминистра. В настоящее время в Крыму насчитывается порядка 31 тыс. га виноградников. Как сообщало агентство «Крым Медиа», в Крыму к 2025 году планируется увеличить производство винограда до 300 тысяч тонн в год. Ранее сообщалось, что власти рассчитывают увеличить площади закладки виноградников до тысячи гектаров в год. В 2015 году на поддержку садоводства и виноградарства в Крыму намерены выделить порядка 650 млн рублей.

Без друзей меня чуть-чуть, а с друзьями – много!



Фирма «Эксклюзив Алко» в очередной раз доказала, что ценит не только деловые отношения, но и дружеские. Очередная встреча с друзьями помогает жить дальше. В дни «Продэкспо», когда многие партнеры приехали в Москву, фирма собрала друзей на свое 17-летие. Отличный возраст для компании, которая достигает зрелости в постоянном поиске и стремлении к профессиональному росту. Потому востребованы ее дизайнерские решения и технологии декорирования стекла. Бутылки, оформленные в ГК «Эксклюзив Алко», наполненные прекрасными напитками, можно встретить по всему миру – в США, Канаде, Польше, Белоруссии, Казахстане, Таджикистане и других странах. Если раньше объемы экспорта составляли десятки тысяч штук, то теперь счет идет на миллионы, ежегодно объемы производства растут на 15–20%. Удачное территориальное расположение производственной базы позволяет успешно работать с партнерами от Урала до Дальнего Востока, от Центральной России до ее западных границ. И не только работать, но и дружить!



Владислав Карпов, генеральный директор «Эксклюзив Алко» никого не обделит



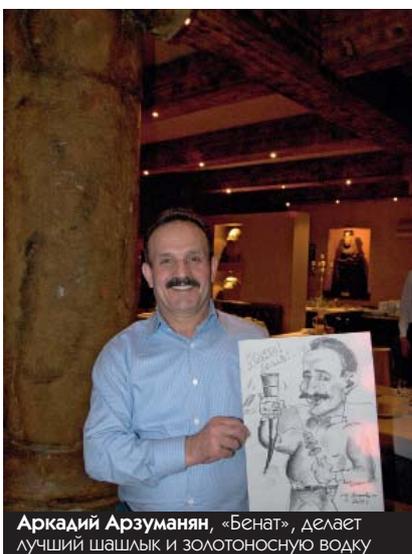
Наталья Матвеева, самый красивый финансовый директор



Роберт Матвеев, президент ГК «Эксклюзив Алко», душа компании



Жанна Кононенко, менеджер, отвечает за снабжение Астраханского ликеро-водочного завода



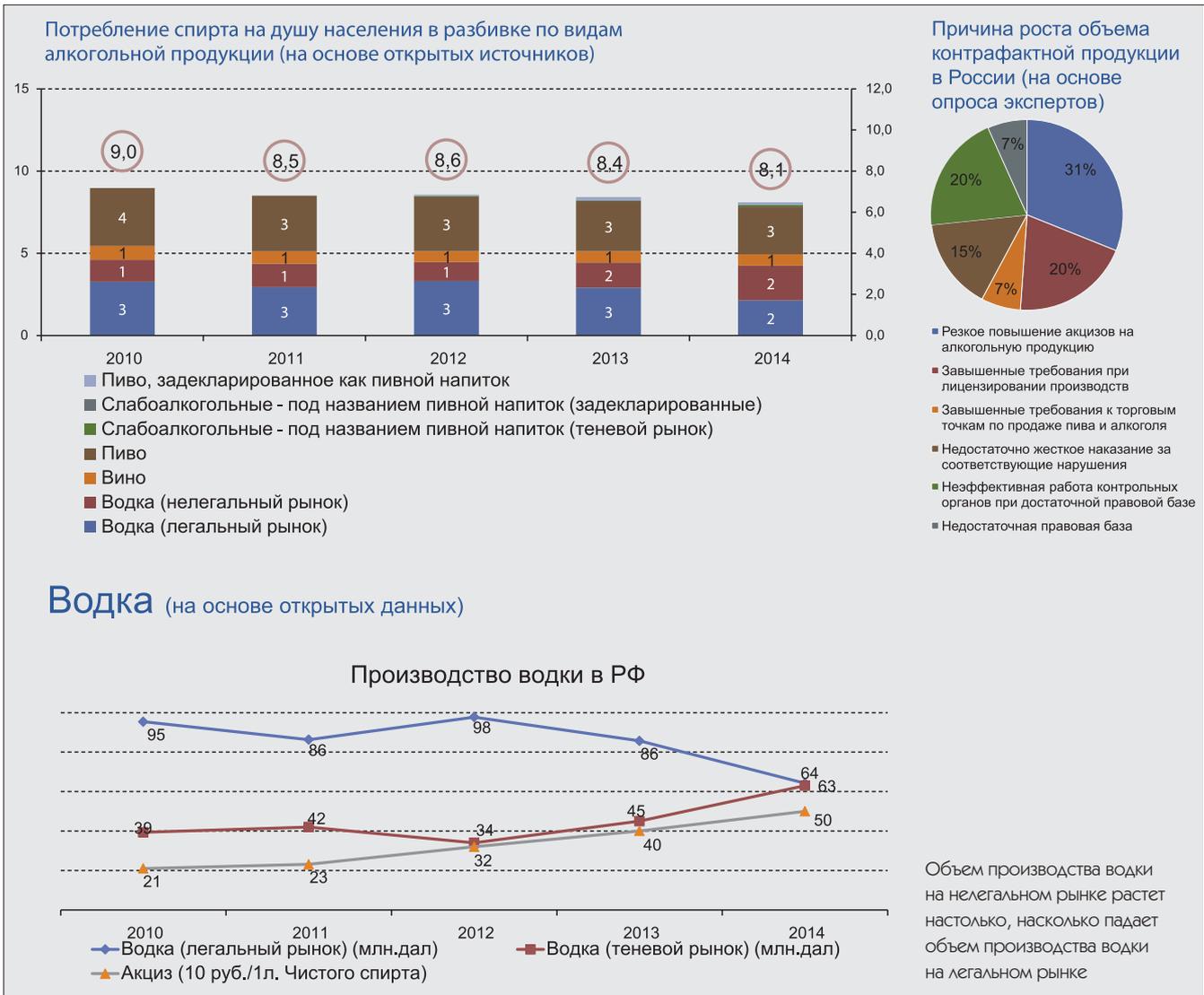
Аркадий Арзуманян, «Бенат», делает лучший шашлык и золотоносную водку



Евгений Стаховский, исполнительный директор и оптимист

Влияние акцизной политики на рынок пива и алкоголя в России

Из материалов исследования Комиссии по пивобезалкогольному рынку



Основные выводы исследования:

- Общий уровень потребления алкоголя в стране существенно не меняется. В последние годы происходит его смещение в сторону крепкого алкоголя, и растет в основном нелегальный крепкий алкоголь.
- Повышение цен на алкоголь за счет увеличения ставки акцизов не уменьшает общее потребление алкоголя.
- Предельное значение акцизов во всех категориях, кроме вина, достигнуто.
- Рост объемов поступления в бюджет за счет увеличения ставок больше невозможен. Можно ожидать падения поступлений из-за потери легальных производителей — налоговой базы.
- Рынок контрафакта стимулируют запределельные ставки акцизов и завышенные требования к лицензированию.

- Нелегальный рынок, по мнению экспертов, существует и увеличивается во всех категориях, но в крепком алкоголе он максимален.
- Для остановки сваливания рынка в «тень» требуется заморозить акциз на водку и слабый алкоголь, снизить акциз на пиво на 30%.
- Одной из мер вывода слабоалкогольных напитков из теневого сектора может быть снижение им акциза до уровня пиво + 30%.
- Дифференциация акциза на пиво по крепости может привести к смещению спроса в менее крепкое пиво и, как следствие, уменьшить общее потребление алкоголя.
- **В случае непринятия оперативных мер по снижению акцизных ставок с одновременным ужесточением администрирования доля контрафакта будет расти в ближайшие три года.**



30 июня на заседании итоговой коллегии Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка, посвященное итогам деятельности ведомства в 2014 году и тенденциям развития алкогольного рынка Российской Федерации в 2015 году, начальник Контрольно-аналитического управления Росалкогольрегулирования Алексей Аношин сообщил, что снижение объемов реализации и производства алкогольной продукции вследствие роста акцизной ставки привело в конечном итоге к замедлению темпов поступления акцизов в бюджет за последние два года. «В 2014 году по данным деклараций ЕГАИС расхождение между поступившей для продажи в легальную розницу и реализованной населению алкогольной продукции составило 15,7 млн дал крепкого алкоголя. Расчетно потери бюджета от не уплаченного акциза с этого объема составили порядка **31 млрд рублей**. В связи с этим можно сделать однозначный вывод, что повышение ставок акциза не влечет за собой пропорционального увеличения поступлений в бюджет и имеет предельный размер, обусловленный платежеспособностью населения».

Легальный сектор задавили

Росалкогольрегулирование и правоохранители бурно увеличивают количество проверок

Нелегальный сектор продолжает расцветать

Народ продолжает нищать, по легальным ценам не может покупать

Игорь Чуян сообщил, что ведомством совместно с МВД и ФСБ ведется активная работа по выявлению и пресечению незаконной деятельности на алкогольном рынке. Эффективность совместных мероприятий повышается: за май-июнь текущего года было закрыто 5 нелегальных подпольных заводов.

Заместитель руководителя Росалкогольрегулирования Вячеслав Диденко отметил рост количества проведенных проверок и рост их эффективности. Число плановых проверок в 2014 году составило 608, что на 30% больше, чем в 2013 году, число внеплановых — 1071 (в 2013-м — 766). По итогам проведенных контрольных мероприятий судами было вынесено 2626 решений о привлечении к административной ответственности и начислено 336,9 млн руб. штрафов. Для повышения эффективности и результативности контрольной работы службы в этом году внедряются новые формы и методы работы, в частности, во всех межрегиональных управлениях развернуты многофункциональные комплексы по определению подлинности федеральных специальных марок. Только за 3 месяца этой работы проведено уже около 3,5 тысячи исследований, в 70% случаев был установлен факт поддельности марок. Также в ведомственной системе Росалкогольрегулирования создано три экспертных центра по проверке качества алкогольной продукции.

Из резолюции X Всероссийской конференции по проблемам алкогольного рынка «АлкоКонгресс-2015», февраль 2015:

Просить правительство проанализировать вопрос о возвращении ставки акциза на водку и ЛВИ до уровня 2012 года. Расчеты, проведенные экспертами отрасли, показывают, что наиболее сбалансированной является ставка акциза на уровне 300 рублей за литр безводного спирта.

Вадим Дробиз, ЦИФРРА: В России в соответствии с доходами населения цены на алкоголь в 5–6 раз выше, чем в европейских странах. Пока не будет гармонии между акцизами, покупательной способностью граждан, розничными ценами и, как ни странно звучит, потребностью населения в алкоголе, никакие меры работать не будут.





Международный дегустационный конкурс Лучшая водка 2015 Best vodka 2015

Организаторы: ФГБНУ ВНИИПБТ Россельхозакадемии
Коммуникационное агентство MACRO event

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ

Медриш Марина Эдуардовна, кандидат технических наук, зав. испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ. **Поляков Виктор Антонович**, доктор технических наук, академик РАН, директор ВНИИПБТ. **Абрамова Ирина Михайловна**, доктор технических наук, зав. отделом технологии и контроля производства спиртных напитков ВНИИПБТ. **Аксёнов Виктор Николаевич**, член дегустационной комиссии и председатель экспертной комиссии РОСТЕСТ-Москва. **Каюпова Айжамал Джетписовна**, председатель Дегустационной комиссии Казахстана по спирто-ликеро-водочной продукции. **Тананайко Татьяна Михайловна**, кандидат технических наук, доцент, начальник отдела технологий ликероводочной, винодельческой и пивобезалкогольной продукции – ведущий научный сотрудник РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». **Зенина Галина Петровна**, кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник отдела технологии и контроля производства спиртных напитков ВНИИПБТ.



Экспертный совет желает дальнейших успехов участникам конкурса. Общее впечатление от представленной продукции очень хорошее!

Такая работа

Репортаж из дегустационного зала

Шел второй день дегустации. Дегустировали среднеценовой сегмент. Сначала члены комиссии попробовали нулевой образец, по которому сверили рецепторы. Айжамал Каюпова сказала: аромат понравился, но резковата. Виктор Поляков: «не колеблясь, поставил 9,6».

В среднеценовом и народном сегменте «золотом» награждалась водка, получившая 9,6 балла, «серебром» — 9,55. Среди номинаций еще «Суперпремиальный» сегмент, «Премиальный», «Водки особые», «Настойки, наливки, ликеры, аперетивы», «Бальзамы», «Спиртные напитки, полученные путем дистилляции» и «Открытие года».

В отличие от «Народного», в «Суперпремиальном» «золото» получит образец, который наберет 9,7 балла, а «серебро» — 9,6. Для каждого сегмента установлены свои планки.

Как сказано в положении конкурса, за критерии оценки потребительских свойств напитков, принимаются органолептические показатели индивидуально каждым дегустатором. За цвет и прозрачность максимально он может дать 2 балла, за аромат — 4, за вкус — 4 балла. Максимально 10 баллов по каждому образцу. (Сегодня положение изменилось, и введена 20-балльная система).

На специалистах лежит большая ответственность, потому им обеспечиваются необходимые условия: тишина,

просторное проветренное помещение, благожелательная атмосфера. Таких наблюдателей, как журналистов, к примеру, меня, заранее предупреждают: не использовать парфюмерию. Сами женщины-дегустаторы не красят губы, им это, кстати, очень идет.

Одно дело, когда мы пьем как любители, и другое — профессиональный анализ продукции. Заводской технолог сделал хорошую водку и, отправляя ее на конкурс, рассчитывает на объективную оценку, на возможность понять и исправить в дальнейшем недоработки, чтобы подняться выше.

Дегустационный лист каждого дегустатора с его подписью сдается сначала председателю, а затем обработку результатов ведет секретарь комиссии в присутствии независимых наблюдателей от предприятий и прессы: сначала рассчитывается среднее арифметическое всех оценок по каждому образцу с округлением до второго знака после запятой. Затем оценка дегустаторов, отличающаяся от рассчитанного среднего значения на величину более 0,3 бала, отбрасывается, из оставшегося после этого количества баллов повторно рассчитывается среднее арифметическое, которое и является для данного образца оценкой. Во время заключительного обсуждения председатель комиссии имеет право поставить образец на повторную дегустацию, если будут значительные расхождения в оценке экспертов. Результаты повторной экспертизы признаются окончательными.

Разумеется, дегустация закрытая (слепая), образцы шифруются независимыми наблюдателями перед дегустацией. Присутствие членов экспертной комиссии при шифровке образцов не допускается.

К участию в конкурсе принимаются спиртные напитки из промышленных партий не менее 1000 бутылок, со всеми необходимыми документами.

На приз в номинации «Открытие года» выставляется новая продукция или та, которая получила «второе рождение» в рецептуре, дизайне и позиции на рынке, а оценивается она по правилам своего ценового сегмента. Таким образом, открытием года может стать и народная водка, и суперпремиальная, и особая, и настойка с наливкой, и бальзам. И, как я поняла уже после получения итогов, открытием года может стать продукция, получившая не только «золото», но и «серебро». Дегустация шла два дня, протестировано более 100 напитков.

В тот день, когда я писала этот репортаж, первый 15-минутный перерыв был сделан после 24-го образца. Затем перешли к суперпремиальному сегменту. Всего до 14 часов было продегустировано 56 сортов водки.

Закуска — только белый хлеб, масло и сыр. Обязательно — вода.

Смешно получилось с маслом. Кто-то сказал: водку стали делать хорошо. Кто-то ответил: не то что масло — оно даже не тает. Со столов напротив донеслось: а у нас тает, претензий нет. Оказалось, что масло на столах было разным: после первого дня стало ясно, что на второй день его не хватит, а купить в проверенном магазине не успели. И пока это не выяснили, не успокоились. Кстати, сливочное масло при дегустации — необходимый и важный атрибут. Оно защищает организм специалиста и в то же время не мешает ему правильно оценивать продукт. Масла употребляется достаточно. Выглядит это так: возле каждого дегустатора — тарелочка с маслом и нож, на кусочек белого хлеба он берет масла столько, сколько ему нужно. Я обратила внимание, что одним нужно больше, а другие вообще закусывают нечасто. Водка наливается в специальные бокалы тюльпанообразной формы. Для профессионалов такого высокого уровня достаточно сделать маленький глоток, чтобы оценить и сравнить вкусовые оттенки. Считается, что кончик языка ощущает сладость, верхняя его часть определяет наличие соли, боковые стенки — кислые вкусы, а основание языка — горечь, которую могут давать сульфаты. Все члены высокого жюри хорошо знают производство. Например, В.А. Поляков работал в свое время на Бутурлиновском АВЗ.

Заводским технологам приходится дегустировать ежедневно, в процессе контроля на разных этапах производства. И участвуя в «слепых» дегустациях, где представлена продукция разных производителей, технологи всегда узнают свою водку. Только опыт является главной школой дегустатора, но очень важны особенности организма и не исключается талант. Как в любой другой профессии. Правда, в вузах этой профессии не учат. И все-таки статус дегустатора получить можно. По заказу Росстандарта ВНИИПБТ совместно с РССП проводит для специалистов отрасли научно-практические семинары по подготовке дегустаторов с выдачей сертификата эксперта-дегустатора. Сенсорные способности человека проверяются по международным стандартам на типовых растворах, с помощью специальных тестов.

Итоги Best vodka 2015

ГРАН-ПРИ

водка SIBALKO

АВЗ СИБАЛКО

водка Хаома WITE

Кокшетауские минеральные воды

водка СОРМОВСКАЯ ЛИРИЧЕСКАЯ
ИСТОРИЯ

настойка горькая ДОН ПЕРЧИНО
(DON PERCHINO)

СОРАИС

ОТКРЫТИЕ ГОДА

Органик-водка Чистые росы

Ликероводочный завод «Саранский»

HEAVEN ICE 40%

ARLINE, Казахстан

ТОМЛКА (Томилка)

Череповецкий АВЗ

Русские перцы Декор

Объединенные пензенские водочные заводы

Талая природная

СП Asfar Company LTD, Узбекистан

Настойка горькая (40%) Первек Домашний
ТД Мегатполис (холдинг Global Spirits)

СУПЕРПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

SIBALKO

АВЗ СИБАЛКО

Органик-водка Чистые росы

Ликероводочный завод «Саранский»

IMPERIAL TRUST. ИМПЕРИАЛ ТРАСТ

Винно-коньячный комбинат «Русь»

Медовая с лимоном

СП Asfar Company LTD, Узбекистан

СЕРЕБРО

Ярич

Красноярский Водочный Завод

ПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

Черный бриллиант

Гольфстрим

ТОО БН Винзавод Петропавловский

Радамир

Selecta Lux

**Гомельский ликеро-водочный завод
«Радамир»**

Хаома WITE

Кокшетауские минеральные воды

ГРАДУС ЗОЛОТО (GRADUS GOLD)

ГРАДУС ПРЕМИУМ (GRADUS PREMIUM)

Пермалко

HEAVEN Classic 40%

HEAVEN ICE 40%

ARLINE, Казахстан

Чистая проба

СП Asfar Company LTD, Узбекистан

СЕРЕБРО

Вьюга
Тираспольский винно-коньячный завод KVINT
Граф
Малиновщиженский спиртоводочный завод «Аквадив»
Rassian Village
ЛВЗ СИБАЛКО
Радзвилл
МИНСК КРИСТАЛЛ

СУБПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

Сверкающий иней Арктики
Ликероводочный завод «Саранский»
СОРМОВСКАЯ ЛЮКС
СОРМОВСКАЯ ЛИРИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ
СОРМОВСКАЯ ДАМСКАЯ ШЛЯПКА
СОРДИС
МОРОШКА уровень мягкости №1
ТД Мегалогис (холдинг Global Spirits)
Полярный Урал
Сыктывкарский ликеро-водочный завод
MEN'S CLUB
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО
Scandinavia De Luxe (Скандинавия Люкс)
Федеральная Продуктовая Компания

СЕРЕБРО

Волк
Тираспольский винно-коньячный завод KVINT
Вечерний Гомель
Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»
Тамбовская губерния
Тамбовская Алкогольная Компания
Медвежий Лог
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО

СРЕДНЕЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

Вечерний Алтай
Запах снега
Сибирячка
Иткульский спиртзавод
Зимняя деревенька на солодовом спирте «Альфа»
Ликероводочный завод «Саранский»
Сибирский приказ
ЛВЗ СИБАЛКО
Русские перцы Декор
Объединенные пензенские водочные заводы
Матч
Арсенал вин

СЕРЕБРО

Неманоф Медовая
Гродненская марка
ЗОЛОТО ПОЛЕЙ пшеничная
Гродненский ликеро-водочный завод
Ессентуки
Афанасофф мягкая (AFANASOFF SOFT)
Винно-коньячный завод «Русский»
Толга
Моя Ярославная
Ликеро-водочный завод «Ярославский»
Командир Резанов люкс
Красноярский Водочный Завод

НАРОДНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

Бодрящая
По грамммулке
Иткульский спиртзавод
Граф Ледофф
Татспиртпром

СЕРЕБРО

Сполна
Сибирская Водочная Компания
Айдабульская «Люкс»
Натур Продукт
ТОМИЛКА (Томилка)
Череповецкий ЛВЗ

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ, ПОЛУЧЕННЫЕ ПУТЕМ ДИСТИЛЛЯЦИИ

ЗОЛОТО

Деревенский Самогон Рожь
Ар-Ви-Ай Трейд

ВОДКА ОСОБАЯ

ЗОЛОТО

Хаома Оригинальная
Кокшетауские минеральные воды
Первак Пшеничный двойной перегонки
Хортица
Серебряная прохлада
ТД Мегалогис (холдинг Global Spirits)
Подлёдка
ФАПК «Якутия»
Дикая утка VIP
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО
Талая природная
СП Asfar Company LTD, Узбекистан

СЕРЕБРО

Бульбашь
Завод Бульбашь (ЛИОН-АЛКО)
Мичуринская лимонная
Тамбовская Алкогольная Компания
Хортица ICE
ТД Мегалогис (холдинг Global Spirits)
Махтал
ФАПК «Якутия»

НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ, ЛИКЁРЫ, АПЕРИТИВЫ

ЗОЛОТО

Настойка горькая Asyad'or (Асьядор)
Настойка сладкая «Морошка медовая»
Настойка сладкая «Смородиновый лист»
Сыктывкарский ликеро-водочный завод
Настойка горькая «Золотой петушок классическая»
Объединенные пензенские водочные заводы
Настойка горькая «Три СТАРИКА КЕДРОВАЯ»
Настойка горькая «ДОН ПЕРЧИНО (DON PERCHINO)»
Настойка сладкая «СОРДИС РЯБИНА НА КОНЬЯКЕ»
СОРДИС
Аперитив Viva
ФАПК «Якутия»
Настойка сладкая «Малина лесная на коньяке»
Череповецкий ЛВЗ

СЕРЕБРО

Настойка горькая «Бульбашь. Зубровая»
Завод Бульбашь (ЛИОН-АЛКО)
Настойка горькая (40%) «Первак Домашний»
ТД Мегалогис (холдинг Global Spirits)
Настойка горькая «Брестская зубровка»
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО

БАЛЬЗАМЫ

ЗОЛОТО

Ишимский
Ишимский винно-водочный завод
Пиковая дама
Гродненский ликеро-водочный завод
Олом вын (Сила жизни)
Сыктывкарский ликеро-водочный завод

СЕРЕБРО

Кэскил
ФАПК «Якутия»
Мастер трав
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО

СПИРТ

ЗОЛОТО

Спирт Высшая очистка
Спирт Экстра
Спирт Люкс
Иткульский спиртзавод
Спирт Высшая очистка
Спирт Люкс
Уржумский спиртоводочный завод
Спирт Альфа
Спирт Люкс
Талвис
Спирт Люкс
Башспирт, филиал Стерлитамакский СВК
Спирт Альфа
БН «Актобе»
Спирт Экстра
Спирт Люкс
Айдабульский спиртзавод

Спирт Люкс
Малиновщиженский спиртоводочный завод «Аквадив»

Спирт Люкс
Спиртовой завод Кемлянский
Спирт Люкс
Бобруйский завод биотехнологий

Спирт Люкс
Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир», филиал «КПП Полесье»

Спирт Люкс
ИТАР

Спирт Люкс
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО, филиал
Бродницкий спиртзавод

СЕРЕБРО

Спирт Альфа
Айдабульский спиртзавод
Спирт Альфа
Спиртовой завод Кемлянский
Спирт Люкс
Мирский филиал Гродненский ЛВЗ
Спирт Люкс
Александровский спиртзавод №14
Спирт Люкс
Брестский ЛВЗ БЕЛААКО, филиал
Иванцевичский спиртзавод
Спирт Люкс
МИНСК КРИСТАЛЛ



Традициям ЖИТЬ!

**XIII заседание политических обозревателей по крепким напиткам на приз журналистских симпатий.
Организаторы: журнал «Русская водка», «Столичный стиль».**



Президент Клуба соборов «КП» и он же обозреватель по крепким напиткам журнала «Русская водка» Анатолий Строев

Эту традицию — определять, какая водка лучше, силами дегустаторов-дилетантов — придумал наш коллега, друг и брат Коля Кривомазов, создатель и издатель журнала «Русская водка». Он даже присвоил нам всем оригинальное звание — политический обозреватель по крепким напиткам журнала «Русская водка». И активно привлекал к этому священному для русского человека действию членов нашего соборовского клуба, не без оснований считая, что уж собкор «КП» лучше многих других разбирается во вкусовых качествах традиционного отечественного (и не только отечественного, но и белорусского, казахстанского и украинского) крепкого напитка.

Уж кто только из нашего брата-собкора не отметился на этом совершенно уникальном действе! Были здесь (прошу прощения, если кого-то пропущу) и Александр Соколов, и Федя Сизый, и Виктор Широков, и другой Виктор — Хлыстун, Толя Струнин и Леонид Арих (в последние годы — гостеприимный хозяин дегустации в стенах «Нового вторника»), да и я вот почему-то считаю чуть ли не долгом в эту зимнюю пору испробовать уж очень горячие напитки сразу из десятка бутылок разного вида и свойства.

Кроме соборов, разумеется, принимали и принимают участие в дегустации и многие другие достойнейшие журналисты — от Стаса Оганяна и Акрама Муртазаева до классика советской и российской журналистики международного Всеволода Овчинникова. И всегда весело, дружно, с пониманием, что делаем нужное дело. Что и подтверждал потом в очередном выпуске журнала «Русская водка» его главный редактор.

Кривомазова нет, а традиция осталась и продолжается. И что удивительно — не без пользы для производителей водки. Ибо наше дилетантское мнение становится мнением читателей журнала и в качестве специального приза с дипломом от редакции вручается победителю.

В прошлом году такого приза удостоилась водка «Кремлёвская» отечественного производства. Как свидетельствует журнал, на вручении приза директор по продажам этого напитка из ООО «Классика интернейшнл» сказал: «Журналисты никогда не ошибаются». А то!!!

Наша встреча в 2012 году стала для Николая Кривомазова последней, через год ушел Евгений Спехов, «Правда» (сидит второй слева)



**В 2015-м
за столом
политических
обозревателей по
крепким напиткам
соревновались:**

№ 7. Водка «ШТОФФ», «Бальзам», Нижний Новгород.
Состав: спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода питьевая исправленная, сахарный сироп, пищевые добавки: углеводный модуль «Алкософт»; регулятор кислотности — натрий двууглекислый; усилитель вкуса — глицин.

№ 1. «Белорусский ПЕРВАК пшеничный», Гродненский ЛВЗ, Республика Беларусь.
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», регулятор кислотности кислота лимонная моногидрат пищевая.

№ 3. «БРЕСТ-ЛИТОВСКЪ», Брестский ЛВЗ «Белалко».
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный

из пищевого сырья «Люкс», семена расторопши пятнистой.

№ 4. «ПЯТЬ ОЗЁР», Омсквинпром.
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный «Альфа» из пищевого сырья (пшеница), сахар, пшеница, регулятор кислотности — гидрокарбонат натрия (сода пищевая), лимонная кислота.

№ 6. «Зимняя ДЕРЕВЕНЬКА», солодовая водка, ликеро-водочный завод «Саранский», Республика Мордовия.
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный «Альфа» из пищевого сырья (солодовый), сахар, настой солода ржаного, настой клюквы.

№ 8. «СНЕЖНИЦА» с использованием талой воды, Нижнекамский ликеро-водочный завод, Татспиртпром.
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», настой спиртованный овса, мед натуральный.

№ 5. «Лучше СИНИЦА», ЛВЗ «Фортуна». Краснодарский край.
Вода питьевая исправленная,

спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», сахарный сироп 65,8%, настой спиртованный инжира.

№ 9. «Национальный презент NATIONAL PREZENT», Башспирт, Стерлитамак.
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», сахарный сироп, мед натуральный, ароматный спирт сушеных яблок

№ 2. «ЯРИЦА», Бутурлиновский ликеро-водочный завод, Воронежская обл.
Вода питьевая специально подготовленная, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Альфа», настой спиртованный пшеницы первого слива, сахарный сироп.

№ 10. «SCANDINAVIA Скандинавия», «Белвино», Белгород.
Вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», сахар, комплексная пищевая добавка-модификатор вкуса «Углеводный модуль «Алколюкс», настой спиртованный риса.

Симпатии журналистов (по нарастающей) на эти прекрасные напитки распределились так:

«Ярица»

«Брест-Литовск» и «Зимняя деревенька»
(одинаковое количество баллов)

«Белорусский Первак пшеничный», «Лучше СИНИЦА» и «СНЕЖНИЦА» (одинаковое количество баллов)

«Национальный презент. NATIONAL PREZENT»

«SCANDINAVIA. Скандинавия»

**«Пять озёр»
«ШТОФФ»**



Так журналисты выбрали лучшую водку:

«ШТОФФ» предприятия «Бальзам». Адрес производства — Нижегородская область, город Чкаловск.

Вот некоторые характеристики **ВОДКИ «ШТОФФ»** в процессе слепой дегустации:

Станислав Оганян: **«Близка к идеалу»**
Николай Петров: **«Безукоризненная»**
Анатоий Строев: **«Настоящая водка»**

Мнения, замечания, соображения, мимолетные мысли

Людмила КРИВОМАЗОВА, «Русская водка»:
«Неожиданно очень понравилась водка № 4 «Пять озёр», которую я раньше не замечала, но семерка («Штофф») оказалась удачливее.

Вадим ОКУЛОВ, газета «Русский инвалид»:
10-я — прелесть! (О «Скандинавии»).
Главный курс России всегда тверд! Это курс водки! Основные пункты антикризисного курса правительства: 1. Снизить цену на водку. 2. Разрешить ругаться матом. (Прим. ред. — В то время очень активно обсуждался запрет ненормативной лексики).

Галина МИРОНОВА, Иркутское землячество «Байкал»:
«Русская водка греет душу русскому человеку. Пропагандируйте лучшие продукты дегустации, чтобы мы имели на праздничном столе только русскую водку хорошего качества!

Анатолий СТРОЕВ, Международный клуб собкоров «КП»:
«Водка — лучший в мире напиток, если потребовать его в меру. И разумно — то есть, не терять разума».



Председатель счетной комиссии Дмитрий Желобков оглашает итоги

Дмитрий ЖЕЛОБКОВ, «Радио России»:
«Хороша, зараза! Однако самую вкусную водку я попробовал в середине 90-х. В деревне помог бабушке донести от колодца ведро с водой. Бабуля хитро прищурилась и спросила: «Поднести?» Я согласился. И тогда бабуля полезла в подпол и достала характерную для советских времен «чебурашку». Старушка была непьющей. Но еще со времен СССР запаслась этой «жидкой валютой». Вот вкус той водки я запомнил навсегда — это эталон!»

Ох, Дима, вызываешь огонь специалистов на себя! Но если это была «Столичная», может, ты и прав!



Приз журналистских симпатий стал самым приятным и неожиданным событием на «ПРОДЭКСПО» для коммерческого директора фирмы «Бальзам» **Виталия Герашченко**

Станислав Оганян, независимый журналист, **Галина Миронова**, исполнительный директор Иркутского землячества «Байкал», **Анатолий Строев**, Международный клуб собкоров «Комсомольской правды», **Николай Петров**, журнал «Стандарты и качество», **Дмитрий Желобков**, «Радио России», **Леонид Сахаров**, пресс-секретарь администрации Чукотского АО, **Вадим Окулов**, газета «Русский инвалид». С некоторыми из них вы ближе познакомитесь в рубрике «Наше застолье» на стр. 18, 33, 34



100 грамм публициста

*Стакан — это микроскоп
для исследования тайн русской души
АКМ*

ТИМУР И ЕГО КОМАНДА



Акрам Муртазаев

Однажды случилось страшное: на военных учениях у журналистов кончилась водка. В 2 часа ночи. Это разозлило. И как тут не нервничать? На все наши требования, что нам нужен круглосуточный бар, чтобы работать и пить кофе с бутербродами, генералы обещали — будет сделано. Но не сделано было ни-фи-га...

И вот ночь, сердца ноют, а водки — нет.

Срочно собрался военный совет, то есть почти весь цвет советской военной журналистики. Был заслушан доклад о «не текущем моменте». По информации разведки стало известно, что за редактором военного отдела «Правды» Тимуром Гайдаром КРУГЛОСУТОЧНО закреплена машина. Совет постановил — срочно откомандировать меня к Гайдару и попросить на часок авто, для получения информации о дислокации войск в районе учений.

— А чё, как в прорубь, так Муртазаев, — вспыхнул я.

— Соблюдай субординацию, — прошипели мужики. — К редактору военного отдела «Правды» может обратиться только редактор военного отдела «Комсомольской правды».



Когда
фото были
чёрно-белыми,
а надежды —
радужными

Пошел. Стучу. В 2 часа ночи!

Слышу: «Войдите». Захожу. Тимур Аркадьевич в хорошем настроении, но одет не по форме. В шлепанцах.

— Товарищ контр-адмирал, у личного состава кончилось горючее. Разрешите взять вашу машину для проезда до ближайшей заправки?

Гайдар от хохота роняет голову.

— Сынок, зачем далеко ехать? Вон, открой холодильник и бери. Сколько хочешь.

Холодильник был большой. А бутылок там было еще больше — легендарного адмирала в войсках любили до неприличия. Я взял столько, сколько мог унести. Но хотелось больше.

Когда я вернулся к сохнувшей толпе и рассказал им всё, те с горя ахнули. И чей-то голос зло поинтересовался: «Какой мудака отправил в разведку узбека и одного?».

Но его уже никто не слушал.

С той ночи я стал тихо ненавидеть всех тех, кто полощет светлое имя Гайдара.

ПЬЮЩИЕ ВМЕСТЕ

В истории моих застолий было немало замечательных историй, поскольку мне выпала честь пить со многими великими людьми. Причем, достаточно крепко. Помню, как однажды прототип героя фильма «Судьба человека» Герой Советского Союза Григорий Устинович Дольников, к которому я опоздал на интервью по причине затянувшегося застолья, похмелил меня двумя (полными до краев стаканами коньяка — всё как в кино). А потом мы поговорили душевно...

Но сейчас я хочу рассказать о другом феномене. Который был и остается непревзойденным гением нашей пропаганды. По сравнению с ним нынешние пропагандисты выглядят, как стая ворон. Все-таки, не тот уже уровень профессионализма — мы даже красиво врать уже разучились. А я был знаком с человеком, который феноменально обманывал даже не словом, а только одним тембром голоса.



Военные
годы,
Юрий
Борисович
Левитан
на своем
посту

Его звали Юрий Борисович Левитан.

Боже, если вы послушаете его сводки Совинформбюро за лето сорок первого, то легко можете подумать, что наши войска уже вышли на Одер.

Маршал Рокоссовский на полном серьезе полагал, что голос Левитана был равносильен целой дивизии. А Гитлер за отвратительную привычку диктора голосом выдавать вылазку пехотной роты за наступление фронта назвал Юрия Борисовича врагом рейха № 1. (Сталин, кстати, значился под непривычным для себя № 2. Заметьте, диктор оказался страшнее диктатора!).

Я же запомнил Левитана по совершенно фантастической фразе: «Космонавт Титов па-а-а-бе-дал!», которая звенела над нашим пионерлагерем. В этих звуках было все: восторг, победа и веселый месседж Америке: наши, мол, уже закусывают на орбите. В конце семидесятых Левитана с эфиром разлучили: не осталось у страны новостей, достойных голоса гения. Мы встретились

на Всесоюзном сборе пехотинцев, посвященном 35-летию Победы. И вот как-то за обедом в ресторане оказались за одним столом.

Конечно, выпивали.

Я рассказал Левитану о своих детских ощущениях от фразы: «Космонавт Титов па-а-а-бе-дал!». И сгоряча попросил: «Юрий Борисович, есть у меня дурацкая мечта услышать свое имя из ваших уст». (Нелепая просьба, сейчас понимаю, но ведь выпил, с кем не бывает.)

Левитан поставил на стол рюмку и, измерив зал оптикой своих линз, прогремел на весь ресторан: «Журналист Муртазаев па-а-а-бе-дал!».

В ресторане вдруг стало тихо, не звякали даже медали на кителях старых солдат. А потом все разом встали, и загремели аплодисменты.

Понятно — не мне...



Итоги дегустационного конкурса на международной ярмарке «ПРОДЭКСПО-2015»

ГРАН-ПРИ

водка Grey Cardinal
Grey Cardinal Limited, London, United Kingdom red wine
 ЗАО А23 2004 Amarone DOCG
ЗАО, ITALY
 водка Белый чай
Башспирт, филиал Стерлитамакский СВК
 российский коньяк
 ОС Пётр Великий
ФГУП Кизлярский коньячный завод
 коньяк Украины марочный группы КС Империял
Дом марочных коньяков «Таврия», Крым, Россия
 водка Нерпа Байкал
ГК Юпитер

ЗВЕЗДА ПРОДЭКСПО

porto Monge 10 Anos
Adega Cooperativa da Vermelha, Portugal
 red wine AGNUS 2010 Limited Edition
Baglio di Pianetto (Italy) and Luding (Russia)
 cognac RESERVE DE LA FAMILLE CHATEAU DE TRIAC
ETS TIFFON SA, FRANCE
 вино Sauvignon Blanc Waipara Hills
EUROWINE, ACCOLADE WINES LIMITED
 wine CHATEAU CORBIN MICHOTTE SAINT-EMILION GRAND CRU 2012
JEAN-NOEL BOIDRON, FRANCE
 водка Пять Озер Премиум
Алкогольная Сибирская Группа
 спирт Люкс
 водка Национальный презент Альфа
Башспирт, Стерлитамакский СВК
 коньяк 5 лет АЛЕКСАНДР
ТОО БН-А, Республика Казахстан
 безалкогольный газированный напиток с содержанием сока Домашний лимонад Лимонный
Бочкаревский пивоваренный завод
 водка Золотой зубр Премиум
Брестский ЛВЗ БЕЛАЛКО, Республика Беларусь
 пиво 16% Ирландский красный эль
Гостивар, Владикавказ - крафтовая пивоварня
 вино Севастополь
ГК ИНКЕРМАН
 коньяк 8 лет выдержки Старый город
Московский винно-коньячный завод КиН

настойка горькая Доктор август (DOCTOR AUGUST на кедровых орешках)
Марининский ЛВЗ

напиток спиртной крепкий ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЬ РЕЦЕПТЬ КУПЦОВЫЙ С ХРЕНОМ
НЕМИРОФФ Водка Рус

российский коньяк
 ОС Екатеринодар-30
Новокубанское

водка Градус Премиум (GRADUS PREMIUM)

Пермалко
 органик-водка Чистые Росы
ЛВЗ Саранский

водка Russian Village
СИБАЛКО

водка ТРИ СТАРИКА ЛЮКС
СОРАДИС

настойка горькая Стрижамент
ЛВЗ Стрижамент

настойка сладкая Морошка медовая
Сыктывкарский ЛВЗ

коньяк Украины марочный группы КС Херсон
Дом марочных коньяков «Таврия», Россия

бальзам Бугульма
 водка Ханская
Татспиртпром, Казанский ЛВЗ

водка Скандинавия Люкс (Scandinavia De Luxe)
Федеральная Продуктовая Компания

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРИЗ КОНКУРСА

ТД Мегалполис за продукцию ТМ «Хортица», ТМ «МОРОША», ТМ «Первак»

ЗОЛОТО

white light wine Mundus Selected IGP Lisboa 2013

red wine Mundus Reserva IGP Lisboa 2010

Adega Cooperativa da Vermelha, CRL, Portugal

wine Moscatel Adega de Favaios Classico
 wine Moscatel Adega de Favaios 10 Anos
 porto Monge Tawny
Adega de Favaios, Portugal

vinho verde LOUREIRO COLHEITA SELECCIONADA
ADEGA PONTE DE LIMA, Portugal

aceite de oliva extra virgen Senzo
Agricola Las Tizas Oriente S.A. - (Part of Donoso Group, Chile)

red wine NERO PER SEMPRE
AZIENDA AGRICOLA PRATELLO, ITALY

red wine Nero d'avola CEMBALI 2007 Reserve
 red wine Petit Verdot CARDUNI 2007 Reserve

Baglio di Pianetto (Italy) and Luding (Russia)

wine Valoroso Reserva 2012

wine Casa Ermelinda Freitas - Touriga Nacional 2012

wine Casa Ermelinda Freitas - Alicante Bouschet 2012

wine Terras do Po Castas - Syrah - Petit Verdot 2010

wine Terras do Po Tinto 2013

wine Vinha do Rosario Reserva 2012

Casa Ermelinda Freitas - Vinhos, Lda, Portugal

red wine LAB 2014

red wine LAB Reserva 2013

red wine LAB Reserva 2014

red wine Paseo of Portugal 2013

red wine Portuga 2013

red wine Quinta do Espirito Santo 2013

red wine Termo de Lisboa 2013

red wine Quinta das Amoras 2013

Casa Santos Lima, Companhia das Vinhas S.A., Portugal

wine CHEMIN DES OLIVETTES ROUGE 2013

wine TERRASSES DE CABRIO ROUGE 2013

wine LA GRANGE DES COMBES ROUGE 2013

wine ROCHES NOIRES ROUGE 2013

wine LES FIEFS D'AUPENAC BLANC 2013
CAVE DE ROQUEBRUN, FRANCE

wine Adega de Pegoes Touriga Nacional 2012

wine Adega de Pegoes Syrah 2012

wine Adega de Pegoes Alicante Bouschet 2010

wine Portinho do Covo Branco 2014

wine Adega de Pegoes Colheita Seleccionada Branco 2013

Cooperativa Agricola de Sto Isidro de Pegoes, CRL, Portugal

olive oil ELEA CRETA EXTRA VIRGIN
ELEA CRETA, GREECE

wine Esporao Tinto 2012

wine Quinta dos Murcas Reserva 2010
Esporao, Portugal

cognac VSOP TIFFON

ETS TIFFON SA, FRANCE

вино Mas la Chevaliere Blanc
EUROWINE, AdVini

вино Bodega Norton Malbec Reserva

EUROWINE, Bodega Norton

вино Sauvignon Blanc Anderra
EUROWINE, Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile

вино Roussanne de Gai-Kodzor
EUROWINE, Виноградники Гай-Кодзора
wine SIRO FIFTY
FATTORIA DI GRATENA, ITALY
wine MONTECHIARI CABERNET 2010
Fattoria di MONTECHIARI, ITALY
wine ALFAZAR RESERVA RED
HENRIQUE UVA / HERDADE DA MINGORRA, Portugal
alkohol angereicherter weine Madame Geneva rouge
Kreuzritter GmbH & Co. KG, Deutschland
wine Visconde de Borba Reserva 2010
wine QP. Syrah 2011
MARCOLINO SEBO, Portugal
VSOP AGRICOLE RUM HERITIERS MADKAUD
MARTINICAN RUM RUNNER, FRANCE
wine Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2012
Monte da Ravasqueira, Portugal
vini AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2009
vini VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 2012
SANTA SOFIA, ITALY
wine CHATEAU RAMAGE LA BATISSE 2011
wine CHATEAU TOURTERAN 2011
SCI Chateau Ramage La Batisse, FRANCE
wine CHATEAU DE BELCIER 2009
SCA Chateau de Belcier, FRANCE
wine Chateau Begadanet AOC Medoc Cru Bourgeois 2012
SDVP, France
wine Bianco Pomice 2012
wine Nero Ossidiana 2012
Tenuta Di Castellaro, ITALY, Sicily
vinho verde ESTREIA BRANCO
VINIVERDE S.A. / ADEGA PONTE DA BARCA, PORTUGAL
wine Zweigelt Unplugged 2013
wine Chardonnay Unplugged 2014
Weingut Hannes Reeh, Austria
red wine ZAO V23 2008 Valpolicella Superiore DOCG
ZAO, ITALY
водка особая Хаски Северный Лимон
российский коньяк пятилетний Великая Династия
Алкогольная Сибирская Группа
коньяк KB Старый Кенигсберг
Винно-коньячный завод Альянс-1892
вино игристое сухое белое Южнороссийское молодое MILLSTREAM COLLECTION CHARDONNAY WINE WHITE DRY
АПК Мильстрим-Черноморские вина
напиток спиртной крепкий Деревенский самогон пшеница
Ар-Ви-Ай Трейд
коктейль винный газированный белый полусладкий с ароматом клубники Дольче вита
водка Штофф
Бальзам

водка Дикий Мед Премиум
водка Национальный презент Оригинальная спирт Альфа
Башспирт, филиал Стерлитамакский СВК
водка Глубина
Брестский АВЗ БЕЛААКО, Республика Беларусь
водка Сябры. Чистая водка особая Сябры. На березовых почках
Белвингрупп, Республика Беларусь
водка ТЮМЕНСКАЯ (элит)
Бенат
коньяк 5 лет ANGEL
коньяк 5 лет АФРОДИТА
водка Капелька
водка Ак Орда
водка Олигарх
ТОО БН-А, Республика Казахстан
пиво пшеничное светлое нефильтрованное Weiss berg безалкогольный газированный напиток с содержанием сока Коктейль Мохито лайм-мята
квас фильтрованный пастеризованный Андреич
минеральная природная лечебно-столовая вода Завьяловская
Бочкаревский пивоваренный завод
водка БУЛЬБАШЬ №1
Завод Бульбашь, Республика Беларусь
водка ЯРИЦА
Бутуриновский ликеро-водочный завод
российское шампанское полусладкое Летний Сад
ВИЛАШ
вино столовое сухое белое Баян-Ширей
вино красное десертное Кагор
вино гранатное полусладкое красное Наргила
Гёкгёльский Винный Завод, Азербайджанская Республика
водка Калашников
водка ROYAL FISH
АВЗ Глазовский
пиво 13% Гостивар светлое
пиво 17% Бельгийский эль
эль 17% Небо Богемии
Гостивар, Владикавказ - крафтовая пивоварня
водка ПЕРВАК ПШЕНИЧНЫЙ
Гродненский АВЗ, Республика Беларусь
водка KASATKA CLASSIC
ГК Даймона
вода артезианская природная питьевая негазированная высшей категории АQUA ДАРЬЯЛ
Владикавказский пивобезалкогольный завод Дарьял
Российское шампанское полусладкое
ВКЗ Избербашский
вино Каберне Качинское
вино Игристое полусладкое Мускатное
вино Саперави Инкерман Special Reserve
ГК ИНКЕРМАН

российский коньяк старый КС Император России
российский коньяк старый КС Букет Дагестана
Вино-коньячный завод Кизляр
российский коньяк старый КС Кизлярский праздничный
ФГУП Кизлярский коньячный завод
коньяк 5 лет выдержки Киновский
коньяк 5 лет выдержки Старый город
коньяк 4 года выдержки Московский
Московский винно-коньячный завод КиН
коньяк Пять звездочек
Инвинпром, Республика Молдова
ТД Кирсово, Россия
пиво светлое пшеничное нефильтрованное 12% WeissenBlum (Вайсенблум)
пиво светлое 11% Crongate (Кронгейт)
Пивоварня Кожевниково
бальзамный винный напиток Кагор Красная Поляна
Красная Поляна
водка Ярич
Красноярский Водочный Завод
вино марочное сухое ТМ «Шабо Дарго» Мерло 2010
Кристалл-Каспий
водка особая Борщевка с огоньком
водка особая Борщевка с холодком
настойка горькая Живой рецепт терновая
настойка сладкая Вкус жизни малиновая
Культура русского застолья, БрянскСпиртПром
вино защищенного наименования места происхождения категории АОС региона Шабли сухое белое ШАБЛИ
ЛА ВИНЧИ, Российская Федерация, ШАРЛИ НИКОЛЬ САРА, Франция
вино игристое брют розовое РОЗЕ
ЛА ВИНЧИ, Российская Федерация, РИВЕ ПИОНОНО, Италия
армянский коньяк трехлетний Грейт Вэлли / Great Valley 3 звездочки
армянский коньяк 6 лет Грейт Вэлли / Great Valley
Ладога Дистрибьюшен
вино игристое белое брют
Легенда Крыма
Легенда Крыма
натуральный лечебно-профилактический напиток ЭНКИ со вкусом ЛИМОНА
натуральный лечебно-профилактический напиток ЭНКИ со вкусом МАНГО
ИП Мадатян Сергей Андреевич
настойка сладкая Доктор август (DOCTOR AUGUST) вишня на коньяке
Мариинский АВЗ
российский коньяк выдержанный Древний Дагестан
Махачкалинский винзавод
вермут белый Maldini Bianco
настойка горькая Налібокi.
Старый егерь
водка Statut
Минский завод виноградных вин, Республика Беларусь

вино столовое полусладкое
красное АПСНЫ

Вина и Воды Абхазии, Мистраль алко

виноградная водка Чача Абхазская
АЧАРА

**Напитки Абхазии и Ко,
Мистраль алко**

вино защищенного наименования места
происхождения региона Канелонес
категории VCP выдержанное сухое
красное САЛИДА Таннат

**Естаблесименто Хуанико С.А.,
Мистраль алко**

шампанское белое выдержанное брют
МОСКОВСКОЕ КЛАССИЧЕСКОЕ
шампанское белое выдержанное брют
МОСКОВСКОЕ ЭЛИТНОЕ

**Московский комбинат
шампанских вин**

водка особая НЕМИРОВ
напиток спиртной крепкий
ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЬ РЕЦЕПТЬ
ДВОРЦОВЫЙ РЖАНОЙ
НЕМИРОФФ Водка Рус

российский коньяк КВБК Кубань
Новокубанское

настойка горькая Мариинские
просторы на кедровых орешках
**Новокузнецкий ликеро-водочный
завод**

вино игристое выдержанное
полусладкое красное Новый Свет
Крымское игристое
ЗШВ НОВЫЙ СВЕТ

спирт этиловый ректификованный из
пищевого сырья Альфа
Спиртзавод Оренбургский

водка Градус Платинум
(GRADUS PLATINUM)
Пермалко

водка особая Национальная коллекция
ЛИМИТЕД

вино защищенного географического
указания региона Арагацотн белое
полусладкое АРМЕНИЯ
Мускат

Проект-2015

вино Гамло Фемели Каберне Совиньон
вино Гамло Фемели Шардоне
вино Карло Росси Москато
Руст Россия

коньяк КВ АЛИ БАБА
бальзам ТЯНЬ-ШАНЬ
**Самарканд Жомбой Шароб,
Республика Узбекистан**

водка Зимняя деревенька на солодовом
спирте Альфа
водка Сверкающий иней Арктики
**Ликероводочный завод
Саранский**

водка Квадрат Альфа
Сарапульский АВЗ

российское шампанское белое
полусладкое Золотая Венеция
Завод Северная Венеция

водка Русская деревня Весна
СИБАЛКО

водка Хозяин тайги
водка особая Мариинские
просторы люкс
Сибирская Водочная Компания

водка СОРМОВСКАЯ ЛИРИЧЕСКАЯ
ИСТОРИЯ

водка ТРИ РЕКИ ЧИСТАЯ
настойка горькая ТРИ СТАРИКА
КЕДРОВАЯ

российский коньяк пятилетний
Французский стандарт
СОРАИС

водка Полярный Урал
настойка горькая ASYAD`OR (Асьядор)
настойка сладкая Смородиновый цвет
настойка сладкая Северная арония
Сыктывкарский АВЗ

коньяк Украины ординарный Жатон пять
звездочек

коньяк Украины ординарный Алекс
платиновый пять звездочек
**Дом марочных коньяков Таврия,
Крым, Россия**

водка Старая Казань премиум
Татспиртпром, Казанский АВЗ

водка ТУНДРА (TUNDRA)
Татспиртпром, Чистопольский АВЗ

настойка горькая
ГОЛУБОЕ ОЗЕРО осеннее
Татспиртпром, Нижнекамский АВЗ

аперитив Vento de Campo
винный напиток Глнтвейн Classic
Татспиртпром, Винзавод Казанский

коньяк Узбекистан
**Ташкентвино, Республика
Узбекистан**

крепкий спиртной напиток Русский
Винокур Ржаной
крепкий спиртной напиток Русский
Винокур Пшеничный
водка особая Скандинавия Горячий Лёд
(Scandinavia Hot Ice)
**Федеральная Продуктовая
Компания**

Армянский коньяк 5*
коньяк Армянская Мозаика 5*
виноградная водка Бари Луис
Винно-коньячный Дом Шахназарян

водка Байкал Айс
настойка полусладкая Байкал Клюква
ГК Юпитер

СЕРЕБРО

white light wine Mundus IGP Lisboa 2013
red wine Mundus IGP Lisboa 2012
**Adega Cooperativa da Vermelha, CRL,
Portugal**

wine Moscatel Adega de Favaio
Reserva 2007
Adega de Favaio, Portugal

vinho verde LOUREIRO TRAJADURA
GRANDE ESCOLHA
ADEGA PONTE DE LIMA, Portugal

wine DOC LESSONA 2008
Omaggio a Quintino Sella
**Aziende Agricole Sella Soc. Agr.
A R.L., ITALY**

wine Casa Ermelinda Freitas - Cabernet
Sauvignon 2011

wine Casa Ermelinda Freitas - Merlot
2011

wine Casa Ermelinda
Freitas - Petit Verdot 2011

wine Dona Ermelinda Tinto 2012
wine Terras do Po Branco 2014

wine Terras do Po Reserva 2010
wine Vinha do Rosario Tinto 2013
**Casa Ermelinda Freitas - Vinhos,
Lda, Portugal**

red wine Gran Passo Classico
Reserva 2013
red wine Palha-Canas 2011
red wine Quinta das Setencostas 2011

white wine CSL Ferao Pires 2014
light white wine Qta das Amoras 2014
**Casa Santos Lima, Companhia das
Vinhas S.A., Portugal**

wine TERRASSES DE CABRIO
BLANC 2014
wine LES FIEFS D`AUPENAC ROUGE 2013
CAVE DE ROQUEBRUN, FRANCE

wine Adega de Pegoes Cabernet 2012
wine Adega de Pegoes Chardonnay
Arinto 2013

wine Portinho do Covo Tinto 2010
**Cooperativa Agricola de Sto Isidro
de Pegoes, CRL, Portugal**

grappa bianca GRAPPINO BIANCO
**DISTILLERIA G. BERTAGNOLLI SRL,
ITALY, OKB IMPEX, Russia**
liqueur CURACAO TRIPLE SEC
DISTILLERIE PAGES, FRANCE

wine Assobio Tinto 2012
Espora, Portugal

вино Pinotage Shiraz Kumala
**EUROWINE, ACCOLADE WINES
LIMITED**

вино Lugana Tommasi
EUROWINE, Tommasi

wine MONTECHIARI ROSSO 2009
Fattoria di MONTECHIARI, ITALY

wine TERRAS D`UVA ROSE
**HENRIQUE UVA / HERDADE DA
MINGORRA, Portugal**

gin Madame Geneva blanc
**Kreuzritter GmbH & Co. KG,
Deutschland**

WHITE AGRICOLE RUM HERITIERS
MADKAUD
MARTINICAN RUM RUNNER, FRANCE

wine Monte da Ravasqueira Tinto 2013
wine Monte da Ravasqueira
Reserva Branco 2013
Monte da Ravasqueira, Portugal

olive oil ORES EXTRA VIRGIN
PELOPOS NISSOS, GREECE

red wine Douro DOC Reserva
Quinta da Boeira
Quinta da Boeira, Portugal

vini ARLEO ROSSO VERONESE IGT 2005
SANTA SOFIA, ITALY

wine CHATEAU DE MONRECUEIL 2012
SCA Chateau de Belcier, FRANCE

wine Heideboden Rot 2013
Weingut Hannes Reeh, Austria

водка Тельняшка
настойка сладкая Клюква на коньяке
настойка сладкая Вишня на коньяке
российский коньяк трехлетний
Великая Династия
армянский коньяк пятилетний Дживан
Алкогольная Сибирская Группа

коньяк 5 лет ГРАН-ПРИ
**Винно-коньячный завод
Альянс-1892**

российское шампанское брют белое Южнороссийское вино игристое полусладкое красное КРАСНОДАРЬ вино географического наименования сухое красное Каберне Тамани вино географического наименования сухое красное Мерло Тамани

АПК Мильстрим-Черноморские вина

коктейль винный газированный белый полусладкий с ароматом вишни Дольче вита
коктейль винный газированный белый полусладкий с ароматом малины Дольче вита

Бальзам

бальзам Берестье
Брестский АВЗ БЕЛААКО, Республика Беларусь

настойка горькая Сябры. Домашняя с хреном

Белвингрупп, Республика Беларусь

коньяк 5 лет I LOVE ALMATY
коньяк 6 лет Мой Казахстан
водка Казахстанская СТЕПЬ
ТОО БН-А, Республика Казахстан

пиво светлое фильтрованное непастеризованное Алтай Хан безалкогольный газированный напиток с содержанием сока Домашний лимонад Имбирный безалкогольный газированный напиток Лимонад

Бочкаревский пивоваренный завод

настойка горькая
БУЛЬБАШЬ №1 ЗУБРОВАЯ
Завод Бульбашь, Республика Беларусь

бальзам ШИПОВА РОЩА
Бутурлиновский ликеро-водочный завод

фруктовое полусладкое вино Порт Роял красное

фруктовое полусладкое вино Порт Роял белое

Весьегонский винзавод

российское шампанское брют Летний Сад

ВИЛАШ

вино столовое сухое белое Ркацители
вино столовое сухое красное

Каберне Совиньон
вино столовое полусухое красное Каберне Совиньон
вино столовое полусладкое красное Каберне Совиньон
вино белое крепленое Мадера
Гёкгёльский Винный Завод, Азербайджанская Республика

пиво 13% Lezak
пиво 18% Гостивар темное
Гостивар, Владикавказ - крафтовая пивоварня

водка особая ПЕРВАК ХЛЕБНЫЙ
Продненский ликеро-водочный завод, Республика Беларусь

водка Русский лес Люкс
ГК Даймонд

напиток безалкогольный сильногазированный Груша
Владикавказский пивобезалкогольный завод Дарьял

водка NELMA (НЕЛЬМА)
Завод сортовых водок

Российское шампанское дагестанское полусладкое

ВКЗ Избербашский

вино Каберне Инкерман Special Reserve
вино Шардоне Качинское
вино Игристое Брют
Группа компаний ИНКЕРМАН

российский коньяк старый КС Жемчужина Дагестана
российский коньяк выдержанный КВ Кизляр

Винно-коньячный завод Кизляр

российский коньяк выдержанный КВ Лезгинка
бренди марочный Кизлярский
ФГУП Кизлярский коньячный завод

коньяк 3 года выдержки Киновский
коньяк 7 лет выдержки Киновский
коньяк 10 лет выдержки Старый город
коньяк Александр Бержерак Royal
Московский винно-коньячный завод КиН

вино игристое красное полусладкое Шампанское Кирсово

Инвинпром, Республика Молдова

ТД Кирсово, Россияе

пиво светлое 11% Деревенский козел
пивной напиток 18% Медовушка
пивной напиток 18% Бражка грушевая

Пивоварня Кожевниково

винный напиток Вермут белый

Красная Поляна

вино столовое сухое

Красная Поляна

Красная Поляна

водка особая Борщевка

водка Белокрылая чайка

Культура русского застолья,

БрянскСпиртПром

армянский коньяк пятилетний Грейт Вэли / Great Valley 5 звездочек

Ладога Дистрибьюшен

напиток винный белый Мадера Дионис Крымская

напиток винный красный Бастардо Дионис

Легенда Крыма

натуральный лечебно-профилактический напиток ЭНКИ со вкусом ШОКОЛАДА

натуральный лечебно-профилактический напиток ЭНКИ со вкусом МЁДА

ИП Мадатян Сергей Андреевич

настойка горькая Доктор август (DOCTOR AUGUST) зверобой

настойка горькая Доктор август (DOCTOR AUGUST) жгучий перец

настойка сладкая Доктор август (DOCTOR AUGUST) чернослив

на коньяке

Марининский АВЗ

вино виноградное полусладкое белое Старая Келья

Советское Шампанское полусладкое

кулер винный Vinotti

водка Сваяк. Стандарт

Минский завод виноградных вин, Республика Беларусь

вино столовое полусладкое белое

вино столовое полусухое красное ЛЫХНЫ

вино столовое полусухое красное АМРА

Вина и Воды Абхазии, Мистраль алко

вино игристое розовое полусладкое АБХАЗСКОЕ ШАМΠΑНСКОЕ

Напитки Абхазии и К0,

Мистраль алко

вино защищенного наименования места происхождения региона Канелонес категории VCP сухое белое САЛИДА Совиньон Блан

Естаблесименто Хуанико С.А.,

Мистраль алко

водка особая УКРАИНСКАЯ

БЕРЕЗОВАЯ ОСОБАЯ

НЕМИРОФФ Водка Рус

российское шампанское коллекцион-

ное брют белое Новый Свет

ЗШВ НОВЫЙ СВЕТ

спирт этиловый ректифицированный из

пищевого сырья Люкс

Спиртзавод Оренбургский

водка Градус Золото (GRADUS GOLD)

Пермако

настойка горькая Стужа люкс на

кедровых орешках

винный напиток сладкий ЕРЕВАН 782

ВС. ГРАНАТОВОЕ

Проект-2015

вино игристое белое брют Ростовское

Золотое

российское шампанское белое брют

Ростовское

напиток винный газированный белый

полусладкий Рашель

Ростовский комбинат

шампанских вин

вино Карло Росси Каберне Совиньон

вино Карло Росси Шардоне

вино Карло Росси Розе

Руст Россия

вино десертное Мускат

Самарканд Жомбой Шароб,

Республика Узбекистан

водка Минус 40

Сарапульский АВЗ

российское шампанское белое

полусладкое Серебряная Венеция

вино игристое жемчужное белое

полусладкое Серенада

Завод «Северная Венеция»

водка особая Русская деревня Зима

СИБАЛКО

настойка горькая Украинская Легенда

с перцем

российский коньяк выдержанный КВ

Французский стандарт

СОРДИС

вино столовое сухое белое Шардоне

вино столовое сухое красное Мерло

Союз-Вино

водка особая Южная Столица

АВЗ Стрижамент

вино красное сухое Бухара

водка Ice Diamond

Ташкентвино, Республика

Узбекистан

водка Саница

АВЗ Фортуна, Тимашевск,

Краснодарский край

водка Руска (RUSKA)

Федеральная Продуктовая

Компания

Армянский коньяк 3*

Винно-коньячный Дом

Шахназарян



Grey Cardinal Limited, London, United Kingdom, Гран-при за водку Grey Cardinal

Alberto Buratto, ZAO, ITALY, Гран-при за вино ZAO A23 2004 Amarone DOCG



Создатель торговой марки «Русский шик» Сергей Кокорин

Кизлярский коньячный завод, Гран-при за коньяк ОС Пётр Великий



Антуан Браастад ETS TIFFON SA, FRANCE Год основания фирмы Braastad – 1875

Евгений Суханов, СДС-Алко получал золото за все заводы компании: за водку «Хозяин тайги» и «Мариинские просторы люкс», Сибирская Водочная Компания, за водку «Ярич», Красноярский Водочный Завод, за горькую настойку «Мариинские просторы на кедровых орешках», Новокузнецкий ликеро-водочный завод



Если вам предложат посетить семинар «Эффективное участие в выставках», обязательно соглашайтесь. Вы узнаете о стольких собственных ошибках, что, возможно, схватитесь за голову. Не страшно, никогда не поздно браться за ум. Для участников выставок Экспоцентр бесплатно проводит обучение, а мне пришлось поучиться уму-разуму на семинаре Николая Карасёва по приглашению ВДНХ. Николай Карасёв более 15 лет работает в выставочной индустрии, автор практического пособия «Как получать от выставки максимальную выгоду», книги «Продажи и маркетинг в выставочном бизнесе», он ведущий самого посещаемого тренинга, как полезнее провести наши дни на выставке, как лучше подготовиться и как работать с результатами после. Для читателей журнала Николай разрешил напечатать любую его статью. Я выбрала две. Но этого мало. В живом общении на занятиях Николая Карасёва вы получите гораздо больше.

Людмила Кривомазова



Николай Карасёв, генеральный директор «ЭкспоЭффект»

Выставляемся

Что мешает экспонентам получать от выставок больше?

Пренебрежительное отношение к выставкам

Нередко компании относятся к выставочной деятельности как к «вынужденной трате времени и денег» и не рассматривают выставки как реальную возможность развивать бизнес и повышать продажи. Некоторые заявляют, что участвуют «просто ради имиджа», подразумевая под этим возможность «отдохнуть от офиса» и работать «спустя рукава». Выходя на выставку с отношением «нас и так все знают», они попросту «отбывают номер». Тем самым они зачастую не только не укрепляют имидж своей компании, но и наоборот ставят его под угрозу.

Неумение полноценно использовать выставочные ресурсы

Стив Миллер в книге «Как использовать торговые выставки с максимальным эффектом» пишет: «Задайте экспонентам простой вопрос: «Кто научил вас участвовать в выставках?» Преобладающим ответом будет — никто. Но как в таком случае они научились пользоваться этим сложнейшим инструментом маркетинга? В основном по наитию и копируя других». Основная проблема заключается в том, что для большинства экспонентов никакой проблемы не существует! Они считают, что участвовать в выставках просто. В результате экспоненты — иногда в течение многих лет! — из выставки в выставку повторяют одни и те же ошибки. Не осознавая того, что не умеют грамотно использовать выставочные ресурсы, и каждый раз упускают существенную выгоду. Иными словами, они берут только то, что «само идет к ним в руки», не задумываясь над тем, что могут получить гораздо больше!

Несистемный подход к выставочной деятельности

Для многих компаний выставка это не «многочасный марафон» (к сожалению, для организаторов некоторых выставок это тоже характерно. — РВ), состоящий из трех

этапов: предвыставочного, выставочного и поствыставочного, а лишь «недельный спринт» — собрались, заехали на стенд, расставили экспонаты. Отработали, сложились, уехали и забыли о выставочной деятельности до следующего мероприятия.

Отсутствие четко сформулированных задач

Не имея достижимых, измеримых, ограниченных временными рамками задач, за осуществление которых отвечают конкретные сотрудники, сложно рассчитывать на максимальные результаты. Отсутствие предвыставочной рекламной кампании. Многие экспоненты считают, что привлечение посетителей на выставку полностью лежит в сфере ответственности организаторов. Безусловно, профессиональные выставочные операторы осознают, что это их прямая обязанность и проводят масштабные рекламные кампании, чтобы привлечь на выставку целевую аудиторию. Они прекрасно понимают, что чем больше качественных посетителей придет, тем выше вероятность, что экспоненты останутся довольны и захотят принять участие в следующей выставке. Чем лучше экспонентам, тем лучше организаторам. Все логично. Однако если разобраться, организаторы занимаются привлечением посетителей на выставку как таковую, а не на чей-то отдельно взятый стенд. Повысить посещаемость собственных стендов в силах и интересах самих экспонентов. Часто для этого не требуется дополнительных средств, нужно лишь до открытия выставки использовать имеющиеся информационные ресурсы компании для анонса своего участия.

Неэффективный выставочный стенд

Нередко экспоненты не знают, как правильно организовать пространство стенда, как с помощью дизайна и оформления привлечь внимание посетителей, как выгодно представить на стенде товары и услуги.

Неподготовленный персонал

Во многих компаниях не понимают, что персонал — это один из ключевых факторов, влияющих на эффективность

участия в выставках. Некоторые до сих пор считают, что работать на стенде может любой сотрудник без какой-либо специальной подготовки. Хуже того, бытует расхожее заблуждение: стендист — это тот, кто сейчас не нужен в офисе.

Зачастую сотрудников отправляют на выставку без всяких указаний, и как следствие, многие из них просто не знают, зачем они находятся на выставке и что им следует делать. Все это приводит к плачевным результатам.

Отсутствие поствыставочного сопровождения

По данным Exhibit Surveys, Inc., 87% выставочных контактов остаются необработанными! Комментарии излишни.

Поверхностная оценка эффективности участия в выставках. Большинство компаний не проводят комплексную оценку выставочной деятельности. Либо считают, что это необязательно, либо просто не знают, как это сделать. В итоге компании недооценивают выгоды. Которые они получают благодаря участию в выставках в краткосрочной и долгосрочной перспективе.

Переоценка роли организаторов выставки

Многие рассуждают так: «Мы платим деньги, а организатор обязан обеспечить нам результат. Иначе за что мы платим?»

Безусловно, организаторы обязаны обеспечивать экспонентам максимально благоприятные условия для развития бизнеса и привлекать на выставку специалистов, представляющих для них наибольший коммерческий интерес. Но может ли организатор гарантировать, что, придя на выставку, посетитель обязательно зайдет на стенд какой-то конкретной компании, заинтересуется ее товарами или услугами и купит именно у нее, а не у конкурента на соседнем стенде? Может ли организатор влиять на процесс производства. Ценообразования и сбыта компаний, участвующих в выставке? Конечно, нет!

Выходит, что значительная часть ответственности за результат лежит на самих экспонентах. К сожалению, далеко не все понимают, что для достижения высоких результатов недостаточно купить стенд. Сесть и «ждать у моря погоды».

На семинарах я часто провожу аналогию между участием в выставке и посещением фитнес-центра. Представьте, вы приобрели абонемент в фитнес-центр, скажем на год. Представили? Хорошо.

Зачем вообще вам ходить в фитнес-центр? Мотивы, конечно, могут быть разными, но предположим, чтобы улучшить физическое состояние. А теперь главный вопрос. Скажите, гарантирует ли факт приобретения абонемента, что ваше физическое состояние улучшится? Нет? Тогда за что вы заплатили?

Очевидно, что не за гарантированный результат. А за ВОЗМОЖНОСТЬ его достичь. Гарантия, которую вы получаете, заключается в том, что в определенное время вы будете иметь доступ к ресурсам фитнес-центра. Насколько эффективно вы сможете ими распорядиться, будет зависеть от вас. Согласны?

Скажу больше, эта аналогия не совсем точна, потому что если вы придете в фитнес-центр и просто пару часов, прикрыв глаза, отсидите в сторонке, вряд ли это окажет какой-то заметный позитивный эффект на ваше здоровье, правда? На выставке, даже если вы просто обозначите присутствие, могут найтись посетители, которые сами обратят на вас внимание, сами зайдут к вам на стенд и сами решат купить ваш продукт. На мой взгляд, мало работать только с более или менее лояльными клиентами.

Привлекать тех, кто еще не решил, с кем работать или

допускает возможность смены поставщика. Борьбаться за тех, кто работает с вашими конкурентами. Вот значительный ресурс для расширения клиентской базы и повышения продаж.

Но для того, чтобы привлекать таких клиентов, недостаточно просто сесть и ждать небесной манны. Необходимо прилагать дополнительные усилия. Возможно, это не так просто, но оно того стоит.

Практика показывает, что компании могут страдать сразу от нескольких названных проблем. Можно ли их решить? Конечно!

Как привлечь внимание посетителей к выставочному стенду?

Как благодаря дизайну и конструктивным решениям, сделать стенд максимально привлекательным для посетителей и создать позитивную атмосферу, способствующую установлению контактов?

Давайте разбираться. Следуя классической коммуникационной модели AIDA, выставочный стенд должен решать одновременно четыре задачи: привлечь внимание посетителей, быть интересным, вызывать желание на него зайти, побуждать к действию.

Так или иначе, все начинается с внимания. Какие средства позволяют его привлечь?

Прежде всего свет, цвет и движение.

Световое оформление стенда

Слабое освещение может отрицательно повлиять на настроение посетителей и их желание зайти на ваш стенд. Посетителей привлекают ярко освещенные стенды. Зачастую выставочные павильоны недостаточно освещены, в этом случае ваш стенд будет выгодно отличаться на фоне остальных и его будет легче заметить.

Известно, что глаз человека непроизвольно обращается в сторону более освещенного объекта. В этой связи вы можете использовать в оформлении различные световые элементы.

Направленное освещение позволяет фокусировать внимание посетителей на конкретных объектах или зонах. При этом имейте в виду, что посетителей раздражает, когда неправильно организованное освещение стенда или витрин слепит глаза.

Свет люминисцентных и неоновых ламп хорошо работает на привлечение внимания, однако необходимо учитывать, что от него стендисты могут уставать.

Посетители отмечают, что наиболее комфортно чувствуют себя на равномерно освещенных пространствах. Равномерное освещение позволяет сгладить контраст между светом и тенью и тем самым уменьшить нагрузку на глаза. Благодаря равномерному освещению вы не только создадите на стенде комфортные условия для посетителей вашего стенда, но и повысите работоспособность сотрудников вашей компании.

Несмотря на то что яркие цвета активно привлекают внимание и хорошо запоминаются, ориентир в оформлении стенда должен отдаваться корпоративным цветам. Поэтому если в вашем фирменном стиле отсутствует красный, оранжевый или желтый, используйте другие средства привлечения внимания.

Цветовое оформление стенда

В качестве оптических раздражителей могут использоваться цвета яркой цветовой гаммы. Красный цвет

всегда привлекает внимание, способствует активной деятельности, создает атмосферу теплоты и радости. Оранжевый способствует концентрации внимания и повышает тонус. Желтый позволяет создать непринужденную раскованную атмосферу. По данным исследований, желтый цвет сохраняется в памяти дольше, чем другие цвета.

Динамическое оформление стенда

Результаты исследований показывают, что движущиеся объекты обращают на себя внимание в семь раз сильнее, чем статичные. За счет чего создается эффект движения, принципиального значения не имеет. Это может быть вращающаяся подставка с образцом продукции, крутящийся куб с логотипом компании или представляемого бренда, бегущая строка с рекламным текстом, проецируемое на пол или стены движущееся графическое изображение. Элемент аквадекора и т. д. В любом случае динамический элемент будет выгодно выделять ваш стенд, делая его более заметным для посетителей.

Внимание посетителей можно привлечь с помощью демонстрации видеороликов на плазменной панели, мониторе или проекционном экране. При этом важно, чтобы кадры были динамичными и менялись достаточно часто.

Кроме того эффект движения может обеспечить демонстрация вашего оборудования в действии. Способом привлечения внимания может служить нестандартное представление продукта, а также наглядная демонстрация его свойств: прочность, влагостойкость, звукоизоляция и т. п.

Результаты исследований показывают, что движущиеся объекты обращают на себя внимание в 7 раз сильнее, чем статичные.

Какие еще средства можно использовать для привлечения внимания посетителей

Определите, откуда ваш стенд будет попадать в поле зрения. Чем раньше вы начнете оказывать на посетителей визуальное воздействие, тем выше вероятность их заинтересовать и запомниться.

На дальнем расстоянии внимание посетителей привлекают визуальные ориентиры над стендом или в его верхней части — баннеры, подвесные конструкции, объемные формы.

Используйте выносные конструкции, которые располагаются перпендикулярно направлению движения посетителей и поэтому хорошо просматриваются из проходов.

Отличайтесь

Научно доказано, что неожиданное намного сильнее влияет на подсознание, чем ожидаемое. Люди склонны обращать внимание на то, что отличается от всего остального.

Именно поэтому тенденцией эксподизайна является уход от привычной геометрии — искривленные линии, нестандартные формы, диспропорции.

При этом не следует увлекаться необоснованным «креативом». Безусловно, средневековый замок, восточный шатер, космический корабль или пчелиный улей (чего только не увидишь на выставках!) выглядят необычно. Однако выставочный стенд это не оторванный от реальности арт-объект, а элемент выставочного маркетинга, который должен соответствовать фирменному стилю и четко ассоциироваться с вашей компанией или продуктом. Как бы ни хотелось дизайнеру стенда реализовать свои творческие амбиции (за ваш счет!), не позво-

ляйте полету фантазии возобладать над здравым смыслом.

Притягивайте взгляд

Используйте айстопперы (eye-stopper, (англ.) — объект, притягивающий случайно брошенный взгляд, обращающий на себя внимание). Существуют условные и безусловные айстопперы, которые действуют на подсознательном уровне. Мозг человека в доли секунды определяет простые последовательности (например, чередование черных и белых полей на шахматном поле). Эту особенность восприятия можно использовать в оформлении стенда.

Функцию айстопера могут выполнять не только графические изображения, но и физические объекты (конструкции, повторяющие форму продукта или упаковки в увеличенном виде, промо-персонажи, автомобили и т. д.). В идеале необходимо найти не просто эффектный айстоппер, а объект, имеющий связь с представляемым продуктом.

Используйте образы людей

Нам свойственно делить людей на своих и чужих. Отличительной характеристикой могут служить причастность к определенной профессиональной или социальной группе, пол, возраст, национальность. Известно, что образы людей, похожих на нас, т. е. попадающих в категорию «свои», привлекают внимание и вызывают больше доверия. Поэтому специалисты, пришедшие на выставку, с высокой вероятностью заинтересуются стендом, на котором размещена фотография их коллеги по цеху.

В оформлении стенда также могут использоваться образы известных людей (естественно по согласованию). Они обращают на себя внимание, узнаются (а «знакомым» мы больше доверяем) и проецируют свои позитивные качества на вашу компанию или продукт.

Воздействуйте на пять чувств человека

Известно, что большую часть информации человек получает через зрение, однако на выставке визуальный канал восприятия перегружен, поэтому больший эффект начинают оказывать средства, вовлекающие другие органы чувств — обоняние, осязание, слух, вкус. Вы можете использовать средства ароматизации стенда, звуковое сопровождение, мультимедийное оборудование, предполагающее интерактивное взаимодействие.

При использовании на стенде аудиосредств учитывайте требования в отношении допустимой мощности звука. По возможности элементы привлечения внимания посетителей, используемые на стенде — свет, цвет, движение, звуки, ароматы, — не должны раздражать и утомлять ваш персонал.

В завершение следует признать, что привлечь внимание к выставочному стенду совсем несложно. На то есть огромное количество проверенных способов. Но, честно говоря, завладеть вниманием это только полдела. Главное грамотно им распорядиться и сделать все, чтобы превратить посетителей выставки в своих партнеров.

Николай Карасёв,
генеральный директор «ЭкспоЭффект»
+ 7 (495) 741-15-17
nikolai.karasev@expoeffect.ru
www.expoeffect.ru



Место действия – «Продэкспо-2015»

22-й год «Продэкспо» привлекает зарубежных производителей, предоставляя эффективную возможность поддержать и сохранить присутствие своей продукции на российском рынке. Около 2000 фирм из 65 стран приняли участие в этом году.

Пресс-служба «Продэкспо» сообщает: компании 31 страны были представлены на государственном уровне национальными экспозициями. Бразилия, Китай, Сербия, Армения, Уругвай, Турция существенно увеличили экспозиционные площади. Например, экспозиция Китая выросла в три раза. Латиноамериканский регион представляли около 70 компаний из семи стран. Хосе Кампусано Аларкон, полномочный министр, советник посольства Республики Чили в РФ: «Среди деловых кругов Чили «Продэкспо» становится с каждым годом все популярнее: самые крупные винодельни заранее бронируют даты в календаре, чтобы не пропустить возможность представить новинки своей продукции профессионалам российского алкогольного рынка». Впервые с национальным стендом участвовал Таджикистан. Руководитель делегации, начальник отдела внешних связей ТПП республики Саёра Абдулаева: «На «Продэкспо» подписан меморандум о сотрудничестве с шестью крупными российскими сетями.» Организация национальных экспозиций рассматривается странами как полноценная презентация продовольственных секторов экономики на крупнейшей продовольственной выставке в Восточной Европе.

Вячеслав Чижик,
владелец
ТМ «Чижик»,
сотрудничает с
Бутурлиновским
ЛВЗ. Правильный
выбор!



Юлия Друп,
менеджер
БрянскСпиртПром

Как всегда, большим вниманием посетителей пользовались национальные экспозиции Франции, Испании, Австрии, Италии, Венгрии, Португалии, Греции, стран Прибалтики. Экспоненты из стран, попавших под эмбарго на ввоз в Россию продовольственных товаров, убеждены, что период санкций и ответных мер не вечен, и «Продэкспо» дает им уникальную возможность не терять связь с российским рынком и российскими партнерами. Рост посетительской активности составил 4,2% по сравнению с прошлым годом. Выставку посетили 54 932 специалиста из 97 стран, всех федеральных округов России. По данным ВЦИОМ, 81% посетителей — лица, принимающие решения о закупках продукции.

В Центре закупок сетей «Продэкспо» переговоры о закупках с поставщиками и производителями вели представители 124 федеральных и региональных сетей, что на 9,3% больше, чем год назад.

По данным исследования ВЦИОМ, 84% экспонентов отметили, что выставка повлияла на достижение бизнес-



На стенде Мистраль алко специалисты разных стран дегустировали продукцию предприятия «Вина и воды Абхазии». Мистраль алко сделало все возможное и невозможное, чтобы в России были широко представлены такие замечательные вина, как «Абсны», «Амра», «Лыхны», «Чегем» и другие.

целей, а 83% еще до окончания «Продэкспо-2015» приняли решение участвовать в 2016 году. Третий павильон выглядел в этом году менее помпезным и более деловым. Стенды — скромнее и лаконичнее. Приехали производители Крыма, «Минский Кристалл» расположился рядом с московским.

Из новой продукции выделялся самогон, интерес посетителей к этому напитку повышен: многолюдно было у «Полугара», «Деревенского самогона». Вышел новый ГОСТ на дистиллят, производители и продавцы, наверное, преподнесут нам в скором времени приятные сюрпризы.

На своем месте «Сордис» из Нижнего Новгорода, с захватывающим дух оформлением, шумная Федеральная продуктовая компания с розыгрышами.

Недосчитались на «Продэкспо» Иткульского спиртзавода с Алтая (он перешел от бизнесмена Сабадаша к «Кристалл-Лефортово» и взял паузу), отказался от выставочной площади в целях экономии Торговый дом «СДС-АЛКО», не было в третьем павильоне «Казёнки» и «Синергии», которые запомнились в прошлые годы офисами в черно-белом и черно-золотом. Кстати, тогда одним из немногих руководителей в зоне доступа с первой минуты работы «Продэкспо» и до последней, был директор по стратегическому развитию «Казёнки» Леонид Вигдорович. Высший класс подхода к работе: постоянное присутствие на выставке человека, принимающего решения.

... Не было стенда Сыктывкарского ликеро-водочного завода, зато вернулась любимая Шуя и Ставропольский «Стрижамент». Но мы расстроились, что не смогли на этот раз найти неповторимую сыктывкарскую «Морошку». Некоторые фирмы ушли в менее дорогие павильоны и сократили выставочные площади, некоторые смогли выделить средства только на то, чтобы отправить представителей для переговоров и деловых мероприятий, а многие не приехали из-за того, что остались без лицензий.



Koskenkorva, Финляндия. Классическая водка. Финские технологи не скрывают, что водку они научились делать у русских, по советским ГОСТам.



МАМОНТ РОДИЛСЯ



В московском ресторане, зато в палатке. Самое веселое жюри: Дэвид Хемплеман-Адамс, Англия, Вячеслав Ланкин, Россия, Жером Кустиьяс, Франция

В преддверии Дня полярника в Москве на финале международного конкурса кулинаров и барменов The Mamont Mission II, французы предложили членам жюри провести дегустацию закуски и коктейля в палатке и удостоились главного приза.

После полуфиналов в Лондоне, Париже, Тбилиси и Санкт-Петербурге в финал вышли девять пар (бармен и повар). Каждый тандем представил вариант идеальной гастрономической комбинации из основного блюда и коктейля, разумеется, на основе Mamont Vodka.

По условиям конкурса композицию должна объединять главная идея бренда — дух экспедиций и романтики,

а закуска и напиток — в совершенстве сочетаться между собой.

Оценивали работы конкурсантов известный шеф-повар, обладатель мишленовской звезды француз Жером Кустиьяс, один из самых авторитетных и опытных бартендеров России Вячеслав Ланкин и знаменитый искатель приключений из Англии Дэвид Хемплеман-Адамс, на счету которого более 40 полярных экспедиций и 14 официально оформленных рекордов.

Легко и весело подчиняясь предложенным обстоятельствам, члены жюри настолько были восхищены дегустацией в палатке, что присудили французам

высший балл за соответствие духу бренда Mamont. Но справедливости ради не могли не оценить изысканную технику и результат бельгийской пары, приготовившей салат с королевским крабом и черной икрой в сочетании с коктейлем «Юкагир». Поэтому решили отдать победу сразу двум парам.

Главный приз The Mamont Mission II — участие в полярной экспедиции к месту захоронения гигантского мамонта в августе 2015 г.

Это второй по счету финал конкурса, первый, в прошлом году тоже проходил в Москве. Почему Москва?

Генеральный менеджер по продажам Mamont в Европе Тамара Мазур:

— Очень просто. Главный приз достанется не всем, правильно? А сама по себе поездка в Москву участниками конкурса воспринимается как награда, как исполнение заветного желания. Они мечтали побывать в России, и мы предоставили финалистам эту возможность. Они счастливы, что заслужили поездку в Москву, некоторым вряд ли удастся сделать это самостоятельно. Учреждение в 2014 году в России Дня полярника помогло нам развить нашу идею, все так прекрасно сошлось, что мы порешили: финал конкурса проводить в Москве и приурочить к Дню полярника.



Дэвид Хемплеман-Адамс влюблен в Россию



Победителей бельгийцев и французов ждет увлекательное путешествие за Полярный круг

Чтобы показать свои знания, конкурсанты из разных стран часто повторяли слово «Алтай»: именно здесь производится прекрасная водка «Мамонт», которую делают прекрасные люди. Адрес: село Соколово Зонального района Алтайского края, Иткульский спиртзавод.

«Русская водка» в 2009 году впервые познакомила читателей с Mamont. Идея бренда родилась в арктическом плавании у известного шведского путешественника Фредерика Полсона, создателя голландской фирмы «Маруся Бевериджес». Mamont — дань Сибири и известному символу, который напоминает о том, что жизнь была жестокой и прекрасной, она и сейчас требует от человека умения выживать в тяжелых условиях.

Кстати, в день финала конкурса в Москве очень повезло с погодой, давшей прочувствовать всю прелесть «Мамонта». Погода была отвратительная. Так получилось, что часа полтора перед оглашением результатов конкурса и вечеринкой был перерыв. После незабываемой прогулки в промозглый холод по Тверскому бульвару я с удовольствием выпила рюмку «Мамонта». А мы все спорим: вино или водка. Представляете, в Сибири, за Полярным кругом согреваться вином — смешно! В нашей холодной стране водка всегда будет занимать достойное место.

«Удивительное дело, — сказал мне на это знаменитый капитан яхты «Апостол Андрей» Николай Литау, — на экваторе, в теплых странах, с удовольствием потягиваем ром, джин (причем джин я предпочитаю от Кашинского «Вереска»), пьем вино. Но как только прибываем в Россию, все эти напитки теряют свою прелесть. Только водка!»

Председатель жюри Дэвид Хемплеман-Адамс с фирменным флагом Mamont поднимался на Эверест, был на Северном и Южном полюсе, бренд попутешествовал с ним по всему миру. — Я очень люблю Россию и русских, — говорит Дэвид. — Кроме Москвы и Санкт-Петербурга, был на Алтае, в Сибири, в далеких северных регионах. Впечатляет богатство российской истории и культуры, и особенно то, что русские готовы поделиться своими знаниями и эмоциями, в отличие от американцев и англичан, которые очень закрытые. В российской истории было много грусти, много сложных времен, но люди сохранили открытость и доброжелательность. Меня поражает, что в Сибири так много разных традиций. Я везде старался попробовать местную еду, смотрел, как готовят, и больше всего удивлялся, что используются все части овощей, мяса — все идет в ход, и вершки, и корешки. Однажды мы заехали в далекую сибирскую деревню. Местные жители готовили из конины. В Британии, например, использовали бы только филейную часть, а в Сибири почти вся лошадь пошла на приготовление разных блюд. Еще был потрясен дорогой на костях, по которой мы ехали от Магадана вверх — на север, к полюсу холода. И там, в глуши, остановились на ужин. Меня поразило разнообразие и полноценность стола, который накрыли для нас местные жители.»

На мой вопрос, есть ли в мире водка, которая Дэвиду нравится больше, чем «Мамонт», он твердо ответил: «Нет!».

Итак, в Москве появилась хорошая традиция — The Mamont Mission.

Ждем Mamont Mission III

союз-упак

**Поставки
полимерных
колпачков,
стеклянных
и декорированных
бутылок
для предприятий
алкогольной
отрасли.**



ООО «СОЮЗ-УПАК»

тел. +7 (499) 559 9994

e-mail: souz-upak@yandex.ru www.souz-upak.ru



Николай ПЕТРОВ

ЧУДО НА ЛЕСНОМ ОЗЕРЕ

Дело было в начале августа в конце 60-х годов в Карелии, недалеко от Кондопоги. Выездная редакция «Правды» была командирована на Кондопожский целлюлозно-бумажный комбинат на три месяца, чтобы печатным словом помочь доделке и пуску новой бумагоделательной машины — одной из крупнейших в стране. Пять дней в неделю мы, семеро журналистов-правдивых — четверо «постоянных», командированных на весь срок, и трое, приехавших из Москвы на время — на одну-две недели, — трудились над выпуском еженедельной четырехполоски «Правда» на Кондопоге», а два дня были выходными. Возглавлял редакцию очеркист и писатель Виктор Бекетов.

Ну чем заниматься в свободное время на Онежском озере? Конечно, рыбалкой. К тому времени срок нашей командировки скоро заканчивался, мы — трое «постоянных» — я замредактора экономического отдела газеты Николай Петров, собкор «Правды» в Ленинграде Юра Захаров и художник-карикатурист Джангир Агаев — обловили рыбу на всем ближайшем побережье огромного красивейшего озера и на нескольких ближайших лесных озерцах. И нам захотелось «экзотики» — рыбалки на каком-нибудь необычном месте, ну, скажем, там, где еще «не ступала нога рыбака». Об этом нашем странноватом желании мы рассказали директору Кондопожского бумкомбината Холопову, и он обещал доставить нас троих (четвертый — Виктор Прокофьевич Бекетов — к нашим рыбацким «упражнениям» оставался равнодушным) на два дня на «необитаемый остров» на «далеком-предалеком» малоизвестном и труднодоступном лесном озере.

Целую неделю мы готовили припасы, проверяли снасти, чинили порядком обветшавшую за лето палатку. В субботу на рассвете нас ждал комбинатовский «газик», и мы часа три тряслись по разбитым лесовозным дорогам, а то и вовсе без дорог. Затем на берегу большого пустынного и слегка мрачноватого озера с полчаса накачивали надувную лодку. А потом вместе с шофером, а одновременно капитаном утлого суденышка Димой довольно долго добирались до острова — шагов 150 в длину и 100 в ширину, по всем признакам действительно абсолютно необитаемого. Предприятие,

нужно сказать, было рискованным — мобильных телефонов тогда не было... Дима предупредил: жилья в округе километров на сорок нет. Случись чего — орите во весь голос: вдруг другие рыбаки на берегу окажутся или охотники услышат. Все же какие-то люди поблизости и могли быть.

Лодка уплыла, а мы начали ставить палатку, разбирать снасти, складывать вместе припасы из рюкзаков. И тут обнаружилось страшное: никто не захватил с собой ни одной бутылки водки или какого-нибудь другого напитка. Как видно, всем показалось, что купить сей продукт настолько «элементарно», что каждый понадеялся на двух других. Пару буханок хлеба захватили, колбасу и сыр тоже, картошкой запаслись, а вот водочки... Настроение, понятно, у всех изрядно испортилось...

Баз всякого куражу довольно быстро наловили крупных окуней на уху. Сварили, поели. Все больше молчали.

Довольно рано легли в палатку спать.

И тут я почувствовал под правым боком что-то твердое и как-то по-странному «двойное». Подумал: наверное, два камня — их в Карелии хватает. Но форма у камней была какой-то необычная — продолговатая. И лежали они неестественно рядом, плотно прижатые друг к другу.

Я отдернул одеяло и стал рыться в жухлой траве, на которой мы разбили палатку. И о, чудо!!! Я вытащил две бутылки «Московской особой»!!!! Видимо, очень старые, с полуистлевшими зелено-белыми этикетками, но практически полные — хорошие пробки делали в послевоенные годы. И самое главное — к этому выводу пришли все, потому что я, конечно, по такому случаю всех разбудил — сохранившие первозданный вкус!!!

Конечно, снова разожгли костер, разогрели остатки ухи, испекли в углях картошку и славно закусили всем этим, подняв первый тост за тех рыбацков, которые лет десять, а то и двадцать тому назад добрались до далекого острова и почему-то оставили две бутылки замечательного напитка, которого нам так не хватало в ту теплую августовскую ночь.

Тема для беседы у костра была единственной: только что случившееся чудо — иначе происшедшее нельзя было назвать. Подумать только: далекое озеро, три часа на «газике», еще полчаса на лодке, кругом ни души, сорок километров до ближайшей деревни, и вдруг такой «подарок»!.. Кто они — те, кто нам его преподнес? Спрятали, чтобы приехать сюда еще раз или просто-напросто забыли. Согласитесь, случай почти невероятный. Из тех, кому я о нем впоследствии рассказывал, верили тоже не все.

А вот приехавший за нами воскресным вечером шофер Дима сразу поверил. Ибо, повертев в руках пустые бутылки с полуистлевшими этикетками сразу определил — «теперь таких не делают»... Всю дорогу домой в который раз повторял — «это же настоящее чудо». И дивился нашей удаче.

...И еще была удачная рыбалка: на спиннинг хорошо шла щука, на червя — полуторакилограммовый окунь — «лапоть», как таких зовут в Карелии. В окрестных кустах — море черники и голубики. Стаи чаек над озером. И было великолепное застолье, у костра, на необитаемом острове в Карелии. Со старой, но такой прекрасной русской водочкой. Застолье с ощущением только что происшедшего чуда. Лучшее застолье в моей жизни!



Вадим ОКУЛОВ

ПЯТЬ АФГАНСКИХ ЗАСТОЛИЙ

Тридцать лет назад, с 4 июня 1984 по 15 февраля 1989 года, я работал в Афганистане. Сначала — советником газеты ЦК Народно-демократической партии Афганистана «Правда Апрельской революции», затем вплоть до вывода в СССР последних частей Ограниченного контингента советских войск (ОКСВ) — собственным корреспондентом нашей «Правды» в ДРА.

Условия жизни в жаркой, летом раскаленной до 35–40 градусов стране, радовавшей, впрочем, довольно гнилой, по нашим понятиям, зимой (разумеется, в долинах, низинах, а вовсе не в горах, где трещали свирепые морозы), требовали волей-неволей застолий и питья горячительных напитков. И вовсе не только ради дружества с коллегами или теми, кого собкор втягивал в свою информационную газетную орбиту. Это был, если хотите, еще и медицинский ритуал очищения организма от всякой гипотетической заразы посреди почти средневековой антисанитарии здешнего бытия.

В роли очистителя выступала, разумеется, советская водка. Ее можно было по приемлемой цене купить в посольском магазине. А когда грянула разнузданная «перестройка» и довольно топорно организованная в Союзе борьба с пьянством, неотвратимым эхом отозвавшаяся и в Кабульской советской колонии, водку с теми же политико-гастрономо-медицинскими целями можно было раздобыть, опираясь на официальные прошения корпункта в адрес посольского магазина, в которых довольно искренне декларировались представительские цели нескромной покупки.

Но все-таки главными при организации застолия были расчетливые профессиональные соображения: с коллегами, героями репортажей, афганскими друзьями надо было общаться накоротке, за столом, пусть и непринужденно накрытом, зато в задушевной атмосфере, имитирующей отсутствие войны в непосредственной от тебя близости — за окном или соседним дувалом (глинобитным забором). Это не были пиршества, гастрономические подробности которых могут заинтересовать читателей журнала или почитателей этого времяпрепровождения. Но некоторые из застолий почему-то запомнились. Изложу несколько сюжетов из этой серии.

Время от времени из Москвы, из редакции, на подмогу афганскому собкору прибывали спецкоры военного отдела. В знак уважения и признательности назову их

поименно. Прилетал редактор «Правды» по военному отделу Тимур Аркадьевич Гайдар. Контр-адмирал, живой прообраз знаменитого Тимки из легендарной повести «Тимур и его команда» его отца, замечательного Аркадия Гайдара. И сам отец Егора Тимуровича Гайдара (не к ночи будь он помянут!), будущего ельцинского премьера и либерального сокрушителя экономики полуживых останков СССР.

Прилетал подполковник Петр Студеникин, пропахавший множество афганских дорог, завсегда «боевых» (боевых действий) наших подразделений в афганских горах. Прилетал его коллега полковник Василий Филиппович Изгаршев, старый знакомец последнего афганского командующего ОКСВ генерал-лейтенанта (в ту пору) Бориса Всеволодовича Громова. И энергичный, резкий майор Виктор Верстаков, прославившийся не только афганскими репортажами, но и позднее великолепными стихами об афганской эпопее (а в последующем и чеченской кампании).

СЮЖЕТ ПЕРВЫЙ. Мы с Петей Студеникиным полетели на «боевые» под Баграм — городок и авиабазу близ Кабула. Не столь уж далеко от городка, на краю «зеленки» (зеленой зоны), в которой утопали кишлаки, в основном контролируемые бандами, мы настигли передовые подразделения советского полка и прилепились к его КП, расположившемуся близ зеленых зарослей и брошенных виноградников.

Полк ждал ночи. С темнотой вглубь зеленки должна была выдвинуться бронегруппа в составе двух-трех бэтээров с десантом на борту. Выдвинуться на выручку роте разведчиков, которые, углубившись в душманскую зону, вели разведку боем и, «зажатые» моджахедами между кишлаками, стремились вернуться в расположение полка без потерь.

Бронегруппе прикрытия должен был вести замполит полка подполковник, представившийся нам коротко: Михаил. До ночного рейда, куда мы напросились, коротали время в разговорах, угощая собеседника захваченной из посольского магазина «Столичной», а закусывая, чем бог послал — сухпаем (сухим пайком) и слегка ополоснутым в соседнем арыке довольно сомнительной чистоты виноградом, ощипанном с края ничейной плантации.

Собственно, вот и все застолье. Ночью мы со Студеникиным, взгромоздившись на броню замполитовского бэтээра, переваливавшегося, как слон посреди бездорожья, арыков, между дувалами душманских кишлаков, вместе с десантом во главе с подполковником Михаилом выдвинулись навстречу отходившим с перестрелкой разведчикам. Бронегруппа прикрыла их отход, изможденных рейдом вглубь неприятельской зеленки.

«В две руки» мы с Петей написали репортаж о ночном рейде. Спустя сутки подполковник улетел в Москву... Когда номер «Правды» с нашим репортажем «Ночь на броне» долетел до Кабула, я развернул газету и обомлел. Все в репортаже было, как мы с Петром написали. Только замполит полка был назван... Ахмадом. И воевали ночью в зеленке, оказывается, ... подразделения Афганской народной армии.

Я позвонил в редакцию: в чем дело? Петя зло матерился в трубку: цензура заставила — не надо, мол, сейчас, в канун Женевских переговоров, показывать, что ОКСВ ведет активные боевые действия...

Уже вернувшись после вывода войск в Союз, я участвовал в Петиных похоронах — сердечный приступ! — и на тризне в редакции «Красной звезды», где, уйдя из «Правды», в последний год служил полковник Студеникин, вспоминал, как ровно пять лет назад мы с Петром лазили в зеленку. И тут ко мне бросился от соседнего стола человек: «Вы меня не узнаете? Я Михаил, замполит того, Баграмского, полка!» Мы радостно и горестно обнялись...

СЮЖЕТ ВТОРОЙ. Мой коллега и друг — знаменитый корреспондент Гостелерадио в Кабуле Михаил Лещинский написал киносценарий на тему афганской войны и во время отпуска в Москве предложил его киношникам. Вскоре к нам в Афганистан пожаловал будущий режиссер фильма Владимир Бортко: на рекогносцировку, освоение природы и — что справедливо и рационально для создателя будущего фильма — за впечатлениями, без которых невозможно оплодотворить творческий кинопроцесс.

«Перестройка» и гласность бушевали на Родине вовсю, об афганской войне писали в открытую, люди ежедневно с тревогой отслеживали ее по теленовостям и газетам. Не было пока снято о ней лишь кино.

По правилам журналистского сообщества свежего пришельца мы принимали в широкой компании афганских соборов — телевизионщики, «Правда», «Известия», «Красная звезда», ТАСС, «Комсомолка», АПН. Собирались на общее застолье и другие наши коллеги. Пили понемногу — перестроечная «Столичная» в дефиците, больше закусывали пирогами, торжественно преподнесенными в тот раз Мишиной женой — собором «Советской культуры» и тоже знаменитым телевизионным человеком Адой Петровой.

— Ребята! — восклицал, подружившись с гостями после пары рюмок, кинорежиссер, наш ровесник. — Нам из Москвы ясно видно: вы же воюете с афганским народом!

Ребята с застывшими улыбками мрачно помалкивали. А Бортко продолжал свой абсурдно-политический «анализ»...

Лещинский взял его с собой на съемку телерепортажа, на «боевые». Повозил по нашим частям...

Через пару недель будущий киноклассик — создатель «Афганского излома», «Собачьего сердца» и «Тараса Бульбы» Владимир Бортко убывал в Москву. Перед его отлетом Лещинский снова собрал гостей на ритуал проводов. Застолье на этот раз было еще более многочисленным и бурным.

— Ребята! — с прежней страстью убеждал нас Володя, возглашая за собравшихся тосты. — Вы все здесь герои! Ну что тут поделаешь! Вибрирующая от эмоций творческая личность...

Будущий народный артист и депутат Госдумы...

СЮЖЕТ ТРЕТИЙ. Он отчасти и объясняет кинорежиссерские метаморфозы.

4 мая 1988 года, в день своего 41-летия, собкор «Известий» Дмитрий Мещанинов отправился с тремя бэтээрами по главной афганской трассе через Гиндукуш к перевалу Саланг. Для привычной командировки Диме хватило бы и одной машины (хотя по правилам войны БТР ходили по крайней мере по двое, страхуя друг друга). Но с ним были только что прилетевшие из Москвы, из родной Диминой редакции, два фотокора — Александр Секретарев и Сергей Севрук. Редакционная вежливость,

да и необходимость писать текстовки к их съемке требовала от собкора выступить в роли гида.

Дима трясся на броне первого БТР, на третьем — тоже на борту, свесив ноги в люк — путешествовали фотокорреспонденты. Главным пассажиром второго был кинорежиссер Володя Бортко.

День Диминого рождения принципиально предопределил содержимое его рюкзака: в нем стояла бутылка водки, которую бывалый собкор предусмотрительно приготовил к полевому застолью. Его он собирался учинить на ветру самого перевала.

Бронегруппа миновала Баграмский перекресток. Тут и была обстреляна из «зеленки» — видимо, гранатометом. Оглянувшись назад, Дима с ужасом увидел, как третий бэтээр, словно кабан, метнувшийся от охотника, крутанулся с невысокого обрыва и пошел кувыряться вниз... Бронегруппа встала. Все бросилось к перевернувшейся машине — она была жива, не горела. Из ее помоятого чрева кое-как выбирались бойцы. Те, что привычно по-афгански, как принято, сидели на борту, сумели соскочить с него, как горох. Двое известинцев, не успевшие выскочить из люка, были придавлены броней к земле...

Саша Секретарев не подавал признаков жизни.

Покалеченная голова Сережи Севрука издавала стоны.

Бойцы вместе с Димой пытались вытащить его тело из-под многотонной махины, откапывая растерзанную ногу, царапали землю руками, крушили саперной лопаткой...

Вызволили! БТР помчался в Баграмский госпиталь.

Саша — грузом-200 в морг.

Сережа — на операционный стол.

Бутылка, предназначенная для скромного Диминого торжества на Саланге, послужила в госпитале ему и ошеломленному Бортко для тризны по фотокору.

Все афганские соборы собрались на Кабульском аэродроме проводить тело Саши Секретарева в Москву: молча стояли возле Ил-76 на бетонке...

Севрука отправили раньше — стараниями местных армейских и московских хирургов его удалось спасти.

Правда, судьба Сергея незавидна. Он стал инвалидом, наполовину потерял зрение и больше работать фотокором не мог. Через несколько лет афганская рана свела его в могилу...

СЮЖЕТ ЧЕТВЕРТЫЙ. Осенью 1988 года вышел Указ Президиума Верховного Совета СССР: группа соборов центральных газет и Гостелерадио в ДРА награждена боевыми орденами и медалями. Что скрывать, нас распирает от радости и молчаливой гордости. Но и требует дружки-протокольного гастрономического оформления. Награжденные — телевизионщики Михаил Лещинский, Ада Петрова и Борис Романенко, Герман Байков (ТАСС), Михаил Кожухов («Комсомолка»), Александр Олииник («Красная звезда»), Дмитрий Мещанинов («Известия») и другие персонажи, в числе которых автор этих строк — устраивают в корпункте «Правды» в складчину застолье: принимают военных вождей, во многом обеспечивавших наши командировки по стране, — командующего ОКСВ Б. В. Громова, его ЧВС (члена Военного совета 40-й армии) генерал-майора Александра Ивановича Захарова, других военачальников.

Жен с нами в эту пору уже нет — семьи перед окончательным выводом войск отправлены в Союз. Я закупую на кабульском базаре бараны ноги, шпигую их чесноком,

НАШЕ ЗАСТОЛЬЕ

запекаю. «Столичная» из посольского магазина отпущена, естественно, в избытке, как и иные яства, редкие (по слухам) в опустошенной перестроечной Москве.

Я суечусь по хозяйству, накрывая праздничный стол в корпункте: он разместился, как мы тогда говорили, «на вилле» — двухэтажке на окраине Кабула, близ посольства, но на кривой улочке, за дувалами, практически, в пыльном кишлаке.

Прием назначен на 4 часа пополудни. У меня все готово. Без 15 четыре. Но коллег-гостей — никого!

Ровно в четыре — за воротами гудок. Иду открывать калитку. Возле ворот — машина, из нее выбираются Громов и ЧВС. Машина их охраны остается возле дувала.

Зову гостей в дом, усаживаю. В панике из кабинета звоню Лещинским: «Ну где вы, черти?! Громов уже здесь! У него времени в обрез: отведено для нас — всего-то два часа!»

«Черти» недоумевают: «Но начало вроде бы назначено на 18? Мы сейчас перегоняем телерепортаж в Москву.

И всем остальным мы сказали про 18».

Я выматерился по-афгански: «Мигом сюда! Генералы недоумевают, почему их не встречает строй награжденных!».

К счастью, кабульские собкоры приучены к военной быстроте и натиску. Прибывшие военачальники, не успев обидеться за журналистскую нерасторопность, уже вовлечены в застолье нашими справедливыми здравницами в их адрес: как-никак, а именно они организаторы и герои наших телевизионно-газетных побед.

Скромнее сказать — успехов.

А застолье было хоть и не ожидаемо долгим, но обильным и искренним.

И виновата в этом, как вы, наверное, понимаете, не одна «Столичная».

СЮЖЕТ ПЯТЫЙ. Перед 15 февраля — окончательной датой вывода на Родину последних частей ОКСВ — наша журналистская братия выбиралась из Кабула каждый своими путями. Кого-то редакция необходимость унесла на «крыльях Родины» прямо в Союз. Кто-то двинулся в колоннах вместе с войсками по трассе Кабул — Хайратон через отроги Гиндукуша и перевал Саланг до советской границы, до узбекского Термеза. Кто-то, впрочем, оставался по распоряжению своего (а кое-кто и не редакционного, а непосредственного своего — разведывательного) начальства для продолжения работы в Кабуле.

И, разумеется, застольями у выходивших не пахло.

По крайней мере до той поры, когда в канун ставшей знаменитой потом переправы последних батальонных колонн через пограничную Аму-Дарью, остатки журналистской команды не заночевали с этими батальонами под Нойбабадом, на афганском еще берегу.

Там, к примеру, мы с подполковником Сашей Олийником, собкором «Красной звезды», пересеклись в одном из армейских модулей, коротали последнюю афганскую ночь.

— Давай-ка, сходим к командиру, — предложил мне находчивый Саша. — Знаю, в каком он модуле. Везу с собой бутылку шампанского — грех с ним не распить за успешный вывод!

Подполковник все-таки ближе старшего лейтенанта запаса к генерал-полковнику — лучше знает: удобно или нет потревожить Громова в этот, как уже догадываемся, исторический момент.

Пошли. Представились охране — в модуль пустила.

И Борис Всеволодович не обиделся. Ни на незваных гостей, ни на абсолютно невоенный напиток.

Мы выпили. Это стало репетицией многих наших последующих застолий по этому поводу на «большой земле». Что провозглашали тогда, не помню. Вероятно, прихлебывали за здоровье командарма-40, за практически бескровный вывод войск и — что логично поэтому — за нашу победу. Но уж точно не за мир во всем мире.

Если бы знать тогда, сколько войн нам еще предстояло пережить! Нагорный Карабах, множество межнациональных столкновений на просторах некогда безупречного Союза, Чечню...

Уничтожение СССР!

И ведь это при всеобщем нашем вроде бы вполне трезвом состоянии! Или пусть даже и обремененном новомодными, «культурпитейскими» дозами спиртного...

Правда, случилось это помутнение мозгов — что, впрочем, нас, народ, никак не извиняет — под руководством опьяненного «общечеловеческими ценностями» говоруна и его последыша, «всемирноизбранного» — откровенного алкоголика. И, разумеется, «пятой колонны», успешно переформатировавшейся в «эффективных собственников», а то и напрямую — в ура-патриотических властителей.

Но об этих — к слову, лишь из сочувствия специфике журнала «Русская водка».



Журналисты, сотрудники посольства и советники в ВС ДРА. В центре — первый зам. начальника Генштаба ВС СССР, фактический организатор боевых действий Ограниченного контингента советских войск (ОКСВ) в ДРА генерал армии Валентин Иванович Варенников. Во втором ряду крайний справа, прямо над Михаилом Лещинским — ваш покорный слуга. Все трезвые.

РУССКАЯ ВОДКА И Вино

ЖУРНАЛ В ЖУРНАЛЕ №2(3) 2015

Только виноградари
и виноделы знают,
как горько бывало
последние 30 лет.
Но вино не горчит.
Ванда Ботнарь
(Кубань-вино)
и ее коллеги будут
и дальше бороться
за наше вино.



Вино откупорено, его надо пить! Выставка открыта, за работу, товарищи!

Весна, Кубань, вино

18-я Международная выставка оборудования, технологий и продукции виноградарства и виноделия «Винорус. Винотех»

Организатор — выставочная компания «КраснодарЭКСПО», в составе группы компаний ITE. При поддержке Союза виноградарей и виноделов России, администрации Краснодарского края, управления по виноградарству, виноделию и алкогольной промышленности Краснодарского края, министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности и департамента потребительской сферы Краснодарского края, администрации муниципального образования город Краснодар. Участвовали 92 компании из 6 стран мира: России, Армении, Испании, Италии, Сербии и Франции. Общая выставочная площадь составила около 3000 кв. м. Выставку посетили более 2000 человек.

Много лет у журнала «Русская водка» весна начинается в Краснодаре, где в апреле винный мир съезжается на профессиональную выставку «сверить часы». А мы привезли новый журнал «Русская водка и вино». Над нами подшучивают: напишите еще «... и пиво». Нет, ребята, журнал о нашей водке и о НАШЕМ вине.



Иван Каракезиди





«Винорус. Винотех» помолодела, объединив набирающих опыт новых специалистов. Вот уже и внуки приобщаются к виноделию. Ростовчанин Алексей Михайлович Скляр поздравил Никиту Склярова с наградами: «Алиберне» 2014 г. стало призером среди народных вин, а «Пти Вердо» 2014 г. заслужило «серебро» в категории «Тихие вина». Молодые пробуют свои силы в конкурсах, приезжают, чтобы просто встретиться и обменяться мнениями.

Пройдут годы, станут маститыми спецами, и так же, как эта симпатичная команда однокурсников, будут считать, что их время было лучше. В конкурсе молодых виноделов «Винолимп», организатором которого выступили «КраснодарЭКСПО» и Институт энологии Шампани (ИЭС), приняли участие специалисты со стажем не более 5 лет. Победил Кирилл Бардаков из винодельни «Усадьба Дивноморское», он получил денежный приз и право на поездку в Армению на международный съезд технологов-энологов. Второе место заняла Наталья Рябоконева из «Фанагории».

Поздравляем!



Константин Иванович Каракезиди



Выставка давно лишилась праздности, когда на Зиповскую, 5, посетители шли попробовать вина. Было шумно и весело. Сейчас это площадка для деловых встреч и переговоров. Деловая программа охватывает все многообразие запросов специалистов — от семинаров по технологии до обсуждения общей ситуации в отрасли. Мы опросили тех, кто представлял оборудование, инструменты, стеклянную тару, пробку, посадочный материал, все они уверены, что без контрактов не останутся, польза есть. Хотя отмечают спад, характерный для кризисной ситуации.

В то же время «Винорус.Винотех» прошла в оптимистичном настрое, так как российское законодательство сделало серьезные шаги в сторону отечественных производителей вина.

Руководитель управления по виноградарству, виноделию и алкогольной промышленности Краснодарского края Олег Толмачев считает, что виноделы, инвесторы, руководители предприятий — настоящие герои. «Последние пять лет они шли против течения, вопреки здравому смыслу инвестируя деньги в заведомо убыточные проекты. Потому

что они верили в вино и любили этот продукт. Я думаю, что 2015 и 2016 годы должны будут компенсировать их усилия.» В поправках к 171-му федеральному закону определены типы вин категорий защищенного географического указания и защищенного наименования по месту происхождения. В соответствии с законом будет сделан реестр виноградников России.

«Законы, которые мы ожидаем, придадут современное европейское лицо российскому вину. Пока закон читать сложно, но с выходом подзаконных актов все встанет на свои места. В документах мы увидим все, что касается винограда, который можно производить самому, а можно и купить. Здесь как раз нет никаких противоречий. Если ничего не будет искажено в постановлении правительства, то все будет нормально», — надеется **Олег Толмачев.**

Многое предстоит сделать, в том числе определиться с характеристиками винодельческих районов России. На сегодняшний день нет карты винодельческих регионов, необходимо разобраться в деталях почвы и климатических особенностях. Требуется серьезный научный подход.



Татьяна Гугучкина, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства



Снежана Короткова, зав. лабораторией «Новокубанское»



Директор агрофирмы «Южная» Игорь Чемерис и кандидат сельскохозяйственных наук, депутат Законодательного собрания Краснодарского края Дмитрий Козаченко



Сергей Дорофеев, фирма «ОЛЬМАКС», продвигает швейцарское оборудование (промышленные нагреватели воздуха)



Николай Пинчук, директор Ассоциации производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края, создатель вин «Левкадии»:

— Закон, который принят в первом чтении, — правильный: нужно лицензировать не право производить вино, а право его продавать, что практикуется во всем мире.

Если ты выращиваешь виноград, декларируй его заранее, а когда сделаешь вино, получи лицензию

на продажу. Делать вино — это искусство, и мне, Пинчуку, никто не может указывать из Москвы, в какой бочке можно создавать вино, а в какой нельзя. Во Франции винное



Два «золота» и «серебро»! Браво, Алексей Толстой!



общество само устанавливает законы, само решает, что делать и по каким правилам. Если исполняешь эти законы, имеешь право выпускать свое вино под маркой, например, «Бордо». А если не исполняешь, называй вино столовым.

Нам необходимы от власти три шага навстречу:

- 1. Снизить пошлины на лицензии для вина, полученного из винограда, выращенного в России.**
- 2. Сделать акциз нулевым.**
- 3. Дать возможность тем, кто будет выращивать виноград, перейти на льготное налогообложение как сельхозпроизводителям.**

Если этого не сделать, будут по-прежнему завозить из-за границы балк, делать из него винный напиток и называть его вином, а народ будет спиваться и болеть, а не получать удовольствие. Нужно уяснить, что вино должно быть дорогим, вкусным и полезным.

Вместе с Николаем Алексеевичем мы удивлялись, почему наши власти, как огня, боятся понятия «культура питья». Как раньше делали вид, что секса не было, сегодня прикидываются, что нет выпивки: фи-и, пить вредно, мы за трезвость. В то время когда у нелегалов сосредоточено больше половины водки и около 70 процентов — вина! Эта ханжеская позиция мешает воспитывать культуру, просвещать, информировать о хороших и плохих продуктах. Культура застолья должна быть отдельной главой в Законе о культуре, уверен Пинчук. Всецело с этим согласна.

Не могу согласиться с Николаем Алексеевичем только в одном: что вино должно быть дорогим. Нам, народу, нужно вино по карману.

Как-то припозднившись в пятницу в супермаркет, когда делаются покупки для дачного уик-энда, мы увидели, что полки с недорогим вином отечественных фирм опустошены. Расстроились, что не хватило вина, к которому успели привыкнуть, но и порадовались: народ правду знает! «Винорус.Винотех» провела дегустацию вин стоимостью до 300 рублей. С удовольствием публикуем итоги: читайте (стр. 47) и смело покупайте. К слову, директор по закупкам торговой сети «Магнит» Сергей Левожинский не советует производителям повышать свои цены.

Наоборот, он считает, нужно использовать благоприятный момент, когда импорт из Европы сократился, для продвижения российской продукции по доступным ценам. Так мы убедим народ, что наше вино достойно его внимания.

Вино — это гордость страны

Что такое вино? Этот вопрос задал в свое время видному виноделу Николаю Пинчуку не кто-нибудь, а инвестор (побольше бы таких инвесторов). Речь шла о том, как относиться к вину и какое значение оно должно иметь для производителя. Так и спросил Пинчука:

— Николай, вот что такое вино?

«Я начал говорить, что это налоги, доходы, рабочие места... — рассказывает Николай Алексеевич — А он сказал: «Вино — это гордость страны. И ни одна страна, которая имеет возможность содержать виноградники, не позволит завозить больше 20 процентов вина из других стран». А мы завозим 44 процента готового вина, 30 процентов балка и только оставшиеся 26 процентов производим из собственного винограда».

Именно вокруг этой проблемы и крутились разговоры на выставке. Нужно увеличивать площади виноградников. По расчетам президента Союза виноградарей и виноделов Леонида Поповича, российский рынок способен заменить в перспективе импортные вина на 90%. Но для этого необходимо 200 тыс. га виноградников, производство 150 млн декалитров вина ежегодно. Уже в ближайшее время возможно частичное импортозамещение:

«Можно привозить качественные виноматериалы из других стран, но перерабатывать их в России. Это даст рабочие места, увеличит налогооблагаемую базу и создаст дополнительные ресурсы для развития отрасли».

Почему ребром ставится этот вопрос? Дело в том, что масса вина, поступающего к нам из Европы, делается специально для России и оно не самого лучшего качества. Сами-то европейцы пьют другое вино. Многие сходятся на том, что стоит завозить только премиальные вина, а недорогие мы делаем ничем не хуже, а то и лучше.

«Вина в России есть очень хорошие и достойные. 79 процентов оборота в Краснодарском крае при-

ходится на долю российских вин, — говорит руководитель винной отрасли Краснодарского края Олег Толмачев. Очередная задача — вдохнуть жизнь в виноградарство. — К сожалению, все, что делалось регулятором последние 5 лет, делалось так, чтобы винограда у нас не было. Производителя захлестывали проблемы — внедрение ЕГАИС, проблема акцизных марок, проблемы, связанные с декларациями, реализацией... Это привело к тому, что денег и сил на виноград просто не оставалось. По сравнению с другими регионами у нас в крае больше площадей и самая высокая урожайность. Но площади виноградников у нас не растут. Нет стимула вкладывать длинные деньги.



На стенде «Технофильтра»



Старые друзья, виноделы Валерий Хатагов, Владимир Рязанцев и Николай Тимофеев



Илья Жуков, зам. генерального директора «Фанагории» (справа) знакомится с «Русской водкой», а иностранный партнер (слева) — хочет познакомиться с Ильей Жуковым



Бодегас-Вальдепабло-Нева: в номинации «Народное вино» призерами стали три вермута и сангрия



Друзья в гостях у «Фанагории»

Стоимость закладки 1 га виноградника — порядка 600 млн рублей. При настоящих условиях банковских кредитов это невозможно, при фактическом уровне субсидирования — очень трудно. Мы имеем поддержку на 10–15 процентов наших затрат, в то время как в Европе виноградники субсидируются на 80 процентов. Минсельхоз обещает, что в этом году субсидии будут повышены: в полтора раза — ставки на закладку, и добавлены средства на шпалеру. Таким образом, на 1 гектар будут повышены компенсации до 200 тысяч рублей, это порядка 25–30 процентов. Нынешний год еще не даст серьезного прироста площадей виноградников, но если поддержка

Минсельхоза сохранится, в следующем году мы ожидаем рост сырьевой базы. Но до тех пор пока Росалкогольрегулирование реально не повернется лицом к виноградарям, виноград будет выращивать сложно. Как говорится, черти кроются в мелочах. А мелочей очень много: при подаче заявлений для получения марок, при подаче заявлений на лицензии наши производители сталкиваются с таким формализмом, что создается впечатление, что РАР еще не с нами. РАР смотрит на вино как на алкоголь, а не как на сельхозпродукт, сопровождающий еду. Хочется верить, что в этом году ситуация изменится, и труд виноделов будет оценен по достоинству».



Владимир Андросов, фирма «Омега», обещает передать приват от «Русской водки» Сан Санычу Андросову, который от винодела перешел к пивоварению



Все главные: Анатолий Шаповаленко, главный консультант «Русский Азов», Виктор Дробязко, главный технолог «Новокубанское», Виктор Персианов, главный по науке и качеству «Мильтрим-Черноморские вина»



Международный дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия»

По итогам конкурса золотые медали получили 16 образцов, серебряные — 22.

Председатель союза виноградарей и виноделов России **Леонид Попович**, открывая пресс-конференцию по результатам конкурса, отметил несколько его особенностей: во-первых, возросло количество небольших виноделен, подавших образцы на конкурс (в этом году получили не менее 100 лицензий малые винодельческие предприятия). Во-вторых, в прошлом году на конкурсе было много полусладких белых и красных вин, среди которых только одно вино получило медаль — «бронзу». В этом году было только два полусладких вина, одно из них, белое, оценено на «серебро». «Это вино из Крыма, как мы называем, природное полусладкое, т.е. вино, сделанное с остаточным сахаром. Впервые на нашем конкурсе полусладкое вино получит «серебро».

Впервые в состав комиссии вошли представитель торговых сетей **Сергей Лавожицкий** и журналист **Александр Ставцев**, а ряды экспертов из Европы поределели, приехали только два человека.

Эксперты разошлись во мнениях только по белым винам. Не очень благоприятное впечатление создалось у **Милоша Михловски**, а представителю торговых сетей Сергею Лавожицкому наоборот белые вина понравились, по красным же он заметил: «Несколько вин было сложно отличить одно от другого, они были блеклые, показались одной серой массой. Возможно, это объясняется широким составом участников одного из семейных производителей...», и с ним согласились все эксперты.

Дэвид Молине-Берри, обладатель титула Master of Wine отметил:

В прошлом году вина были чистые, но недоставало характера. В этом году характер появляется, особенно в белых винах. Нос начинает отличать большое количество ароматов, есть чистота и базовая прозрачность.

Милош Михловски, доктор сельскохозяйственных наук, Чехия, объяснил причину критического взгляда на белые вина: во-первых, их было мало, всего 35 образцов. Среди них выделялись вина, в производстве которых использовалась технология контакта с дубовой тарой. Высокий pH говорит о том, что навряд ли они проживут больше двух-трех лет. А те, которые проходили через нержавейку, в основном были с низкой кислотностью.

Надо иметь в виду, что потепление климата нехорошо влияет на виноградники у моря. Их надо поднимать в горы, подальше от моря и потом надо тщательно с ними работать. Если кислотность низкая, то надежды на выдержку в бочках нет.

Милош высказал мнение, что белые вина, особенно Совиньон Блан и даже Шардоне, не надо делать тяжелыми, а более свежими и фруктовыми, используя нержавейку. В процессе дегустации он сделал вывод, что работа с выдержкой в бочке красных вин удалась гораздо лучше. «Красных вин было представлено на конкурс в три раза больше. Правда, была одна группа молодых вин, с окислением, особенно с окислением растительных элементов.



Видимо, эти вина сделаны на основе сырья молодых виноградников, и нужно немного подождать, пока не разовьется корневая система виноградной лозы.

Но была и очень хорошая серия: более десяти вин у меня получили больше 86 баллов («серебро»), 15, на мой взгляд, достойны золотых медалей, пять вин набрали более 90 баллов, а одному вину я дал Гран-при. Была видна хорошая работа с сырьем и с дубом. На эти вина надо обратить внимание и развивать их, потому что они могут конкурировать с хорошими европейскими образцами. К винам, которые я до сих пор знал, я относился с подозрением, думал, что при производстве использовался виноматериал из-за кордона, но очень обрадовался, что все вина, которые я отметил на этот раз, сделаны из местного сырья.»

Елена Кузьмина, кандидат технических наук, заведующая лабораторией технологии виноградных и плодовых вин ФБГНУ ВНИИПБиВП:

— В течение ряда лет я была секретарем комиссии, затем несколько лет не участвовала в работе конкурса. Мне было интересно, что изменилось. Появились новые вина. Они разные, но была группа вин настолько друг на друга похожих, что было состояние дежавю, при дегустации не покидало ощущение, что это было, было, было... С точки зрения технологии, я отметила, что использовалась технология повышения экстрактивности вин, то что Милош назвал растительными тонами. Хорошо, если это молодой виноград, и хуже, если это использование каких-то технологий, которые дают грубый танин, черную окраску и пустоту во вкусе.

Между тем, как потом оказалось, высокую оценку получили некоторые гаражные вина. Я надеюсь, что они придут к высоким технологическим позициям. Два образца были сняты с дегустации, но это не вина производителя, а так случилось из-за качества пробки. Хорошо, что было снято только два образца — раньше снималось больше из-за разных пороков вин.

Порадовал экскурс в прошлое, которое подарили нам крымские виноделы — мы дегустировали вина, которые позиционируются по нашему законодательству как винные напитки. Винные напитки — не потому, что они неизвестно из чего сделаны, это вина специальные: всеми нами любимые портвейны, вина десертные, с красивыми десертными тонами. Мы их с удовольствием продегустировали. Крымские вина всегда считали винами высокой категории, поскольку сделать их очень непросто.

Мало было белых вин, но среди них были такие, которые я высоко оценила. Среди красных были вина очень интересные, контакт с дубом подчеркивал сортовые особенности. А были образцы, когда дуб заглушал всё, и невозможно было определить сорт, видно, не очень хорошо были проведены технологические приемы, связанные с дубом.»

Олег Толмачев считает, что взрывной рост качества вина проходит. «Год от года мы не могли нарадоваться на то, что качество улучшается, а сегодня наступил этап, когда дело в нюансах, мы набираем качество по чуть-чуть, и это естественный этап виноделия. Сегодняшней особенностью является то, что появляются новые игроки, вина которых постепенно приближаются по качеству к таким лидерам, как «Левкадия», «Аврора», «Кубань-вино», «Фанагория». Есть достойные вина гаражистов, но пока их мало. Гаражисты должны пройти свой путь становления, со временем их вина станут хорошими, а пока — достаточно посредственные. За исключением вин, сделанных специалистами, пришедшими в малые винодельни из большой отрасли. Я уверен, что сделать хорошее домашнее вино, не обладая лабораторией, когда ты не имеешь возможности контролировать и вносить коррективы, просто невозможно».

Всякий раз, когда мы говорим о мадере, кагоре, мускате, портвейне, мы, смущаясь, оговариваемся, что, к сожа-

лению, эти вина относятся к категории «винные напитки».

Кто их туда отнес? Законодатели, игнорирующие мнение специалистов.

Наша традиционная технология крепления вин с использованием ректификованного этилового спирта стала камнем преткновения. Здоровые люди призывали: боритесь с подделками-поганками, а не с благородными напитками. Особенно болезненно проявилась проблема, когда с российским законодательством столкнулись крымские производители. Федеральный закон №490 от 31 декабря 2014 г. внес изменения в 171-ФЗ, где определено, что при производстве ликерного вина с защищенным географическим указанием и ликерного вина с защищенным наименованием места происхождения допускается добавление ректификованного этилового спирта, произведенного из пищевого сырья (специальное вино). Таким образом виноделам удалось отстоять традиционную технологию.



Круглый стол о регулировании оборота пива, совместном анализе процессов отрасли, поддержке и стимулировании производства пива, сидра, пуаре, медовухи, о разработке социальных программ по предотвращению злоупотребления алкоголем завершился подписанием соглашения о сотрудничестве между Управлением по виноградарству, виноделию и алкогольной промышленности Краснодарского края и Объединением участников пивобезалкогольного рынка.



Дегустационный конкурс «Южная Россия»

За основу принимаются Правила международных конкурсов вин, принятые на 74-й Генеральной Ассамблее Международной организации винограда и вина в 2009 году. Вина дегустируются вслепую и оцениваются по 100-бальной системе. Оцениваются базовое качество, внешний вид, аромат, вкус, послевкусие и общее впечатление от образца. В конкурсе приняли участие 123 образца винодельческой продукции винных предприятий России, Италии и Испании.

Тихие вина

ЗОЛОТО

Вино географического наименования Кубань сухое белое Лефкадия Шардоне, 2013

Вино географического наименования Кубань сухое красное Ликирия Мерло, 2013

Лефкадия

Вино географического наименования сухое белое «Шато ле Гранд Восток Земли Юга Черноморское предгорье России», 2013

Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Шато ле Гранд Восток Кюве Карсов Черноморское предгорье России», 2012

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Шато ле Гранд Восток Кюве Карсов Черноморское предгорье России», 2012

Аврора

Вино выдержанное сухое красное АБВ Каберне Совиньон, 2012

Вино столовое сухое красное Усадьба Маркотх № 1 резерв, 2012

Толстой Алексей

Вино столовое сухое красное «ЗВЕЗДА ТАМАНИ. Саперави», 2012

Кубанские вина

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Крю Лермонт» Саперави Фанагории, 2012

Фанагория

Фамилия Марроне «Пассионе» Ланге, 2009

Фамилия Марроне

Вино выдержанное сухое красное «Вуланское-Мерло», 2013

Олег Ничвидюк

СЕРЕБРО

Вино сухое белое «Меганом», 2011

Солнечная Долина

Вино географического наименования коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв», 2007

Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв», 2013

Кубань-Вино

Вино сухое белое «Вионье», 2013

Вино сухое красное «Ренессанс», 2012

Вино сухое красное «Ренессанс», 2011

Винное хозяйство Раевское

Вино сухое белое «Шардоне», 2014

Узунов Ярослав Юрьевич

Вино столовое полусладкое белое «Вайт.Вилино», 2014

Alma Valley

Вино географического наименования сухое красное «Черноморское побережье Кубани. Семигорье. Каберне Совиньон. Семейный резерв», 2014

Шато Семигорья

Вино сухое красное «Пти Вердо», 2014

Скляров Никита

Вино географического наименования Альминская Долина сухое красное «МЕРЛО», 2013

Вино географического наименования Альминская Долина сухое красное «ТЕМПРАНИЛЬО», 2013

Alma Valley

Вино столовое сухое красное «Атаман Саперави», 2013

Вилла Звезда

Вино выдержанное сухое красное «АБВ Мерло», 2012

Толстой Алексей

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «100 оттенков красного. Каберне Фанагории», 2011

АПФ Фанагория

Вино географического наименования Кубань сухое красное «Ликирия Каберне Фран», 2013

Лефкадия

Игристые вина

ЗОЛОТО

Вино игристое выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв», 2013

Кубань-Вино

СЕРЕБРО

Российское шампанское географического указания белое брют «Фанагория», 2013

Российское шампанское географического указания выдержанное белое брют «Фанагория. BLANC DE BLANC.

Белое из белого», 2013

АПФ Фанагория

Российское шампанское выдержанное брют розовое «Новый Свет», 2013

Новый Свет

Вино игристое розовое брют ТМ Reikartz, 2013

Вейн унд Вассер

Винный напиток

ЗОЛОТО

Вино географического наименования Альминская Долина природно сладкое белое из винограда позднего сбора урожая «СОВИньОН. ЛЕДЯНОЕ ВИНО», 2014

Alma Valley

Напиток винный «Мадера Кубанская коллекционная. Шато Тамань Резерв», 2001

Кубань-Вино

Кагор Южнобережный, 2011

Массандра

СЕРЕБРО

Кокур десертный Сурож, 2011

Массандра

Коньяк

ЗОЛОТО

Российский коньяк старый «КС» «Победа», 15 лет

СЕРЕБРО

Российский коньяк очень старый «ОС» «Дробязко В.М.», 35 лет

Народное вино

Победители в новой номинации «Народное вино» – это лучшие вина по соотношению цены и качества

Призеры в ценовой категории до 300 рублей

Вино географического наименования выдержанное Крю Лермонт Шардоне Фанагория, 2014

Крю Лермонт Совиньон Блан Фанагория, 2014

Фанагория

Вино столовое сухое белое «Совиньон», 2014

Вино столовое сухое красное «Каберне», 2014

Вино столовое сладкое белое «Мускат белых скал», 2014

Винный дом Фотисаль

Вино столовое сухое белое «Шардоне»

ТМ «Феодоро», 2014

Вино столовое сухое красное «Каберне-Совиньон» ТМ Reikartz, 2013

Вино столовое сухое красное «Каберне-Совиньон» ТМ «Феодоро», 2013

Вино игристое белое брют ТМ Reikartz, 2012

Вино игристое белое брют ТМ Reikartz, 2013

Вейн унд Вассер

Вино географического наименования сухое розовое «Совиньон-Красностоп Тамани», 2014

Вино игристое полусухое белое

«Шато Тамань Мускат», 2014

Кубань-Вино

Вино столовое сухое белое «Победное», 2014

Вино столовое сухое красное «Мицар», 2014

СКЗНИИСИВ

Вино сухое розовое «Каберне-Совиньон Розовый», 2014

Вино сухое красное «Мерло Сортовое», 2013

Вино сухое красное «Каберне Совиньон Сортовое», 2013

Вино сухое красное «Саперави Сортовое», 2013

Бельбек

Вино столовое сухое красное «Ред.Вилино», 2014

Alma Valley

Вино сухое красное «Алиберне», 2014

Скляров Никита

Вино сухое красное «Саперави», 2014

Узунов Ярослав Юрьевич

Вино столовое сухое красное «Каберне», 2014

Российское шампанское «Славянское» брют белое, 2014

Российское шампанское «Славянское» полусухое белое, 2014

Российское шампанское «Славянское» полусладкое белое, 2014

РПК Славянский

Вино столовое сухое красное «ШАТО ЮЖНОЕ Каберне-Совиньон», 2013

Вино столовое сухое красное «ШАТО ЮЖНОЕ», 2013

Вилла Звезда

Вино сухое красное «Каберне-Совиньон», 2013

Берёзов Александр Юрьевич

Российское шампанское брют белое «Леди И», 2014

АПК Геленджик

Портвейн красный Южнобережный, 2010

Массандра

Вермут Сальваторе красный, 2013

Вермут Сальваторе белый, 2013

Вермут Сальваторе сухой, 2013

Сангрия Макарена, 2013

Бодегас Вальдепабло-Нева

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

20-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

20 ЛЕТ
ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ

5–9
октября 2015

Приглашаем посетить экспозицию
ОБОРУДОВАНИЯ, ТЕХНОЛОГИЙ
И ИНГРЕДИЕНТОВ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
НАПИТКОВ

- более **180 КОМПАНИЙ**
- из **27 СТРАН**



**Выставка №1
в России***

Организатор:



При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Министерства промышленности и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



*Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее – www.exporating.ru

Реклама

12+



19-я Международная выставка винодельческой продукции,
оборудования и технологий для виноградарства и виноделия



ВИНОРУС. ВИНОТЕХ

20-22 апреля 2016

Россия, г. Краснодар, ВКК «Экспоград Юг»



www.vinorus.ru

Организатор



КРАСНОДАРЕКСПО
в составе группы компаний ITE

+7 861 200 1226

vino@krasnodarexpo.ru

www.krasnodarexpo.ru

РУССКАЯ ВОДКА
Вино

№2(3)

2015

Журнал алкогольного бизнеса

Учредитель
Кривомазова Людмила Анатольевна

Издатель
ЗАО «Издательский Дом «Гражданин»

Главный редактор
Кривомазова Людмила Анатольевна

Адрес редакции и издателя:
129515, г. Москва, ул. Акад. Королева, дом 8, корп.
2, оф. 96

Телефон: +7 9104277359

E-mail: grazdanin@mtu-net.ru

Журнал зарегистрирован Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-57256 от 12 марта 2014 г.

Периодичность
1 раз в квартал

Тираж
1000 экземпляров

Цена договорная

ТЕХНОЛОГИИ ФИЛЬТРАЦИИ



СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И ИСХОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ

- Подготовка воды и спирта при производстве крепкого алкоголя.
- Обработка водно-спиртовых смесей.
- Фильтрация ингредиентов.
- Корректировка аромата и вкуса, удаление горечи.
- «Полировка» и стабилизация готового продукта.



ООО НПП «ТЕХНОФИЛЬТР»
г. Владимир, ул. Добросельская, 224 г
Тел.: +7 (4922) 47-47-41
Факс: +7 (4922) 47-09-25
E-mail: technofilter@mail.ru

www.technofilter.ru / www.vodka-tf.ru