

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

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

РУССКАЯ ВОДКА

П Л Ю С

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

Дегустационный конкурс на международной ярмарке «Продэкспо»

Татьяна Кухта,
главный технолог
Сыктывкарского АВЗ
ГРАН-ПРИ
за «Смородиновый цвет»



Фото Евгения Евтюхова

BevialeMoscow2017

Международная выставка индустрии напитков

Крокус Экспо, Москва, Россия | 28 февраля-2 марта

Глобальные решения.

Локальный успех.

beviale-moscow.com

Организатор
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum, 90471 Nürnberg, Germany
beviale-moscow.com
beviale-moscow@nuernbergmesse.de

Организатор в России
ООО «Профессиональные выставки»
Ул. Профсоюзная, д. 23, офис 403
Москва, Россия, индекс 117997

NÜRNBERG MESSE



III Черноморский форум виноделов

пройдет с 30 июня по 1 июля 2016 года в Сочи в рамках программы делового совета Организации черноморского экономического сотрудничества (ОЧЭС) во время встречи Совета министров иностранных дел стран ОЧЭС.

Поддержка: Фонд им. Горчакова, Союз виноградарей и виноделов России и ряда ведущих компаний.

Фонд поддержки публичной дипломатии им. Горчакова является первым в современной России механизмом государственно-общественного партнерства в сфере внешней политики.

Члены ОЧЭС: Азербайджан, Албания, Армения, Болгария, Греция, Грузия, Молдавия, Россия, Румыния, Сербия, Турция, Украина. В статусе наблюдателей — Австрия, Белоруссия, Германия, Египет, Израиль, Италия, Польша, Словакия, США, Тунис, Франция, Хорватия, Чехия. Полноправным участником конференции и выставки ЧФВ может стать любая страна мира.

Исполнительный Комитет OIV (Международной организации винограда и вина) проголосовал 16 апреля 2016 за предоставление своего высокого патроната III Черноморскому форуму виноделов.

OIV — главная и единственная межправительственная организация виноградарей и виноделов мира, существующая с 1924 г. В нее входят 46 стран. СССР вступил в OIV в 1956 году.

Высокий патронат OIV — это признание международной значимости и уникальности Черноморского форума виноделов (ЧФВ), а также важности его работы для всего черноморского винодельческого региона. В последние годы в бывшем СССР только три конкурса получали патронат OIV: в Тбилиси, Кишиневе и Москве (на базе головного российского ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности). В формате форума OIV в последнее время мероприятий в регионе не поддерживал.

На III ЧФВ в Сочи приедет делегация OIV во главе с генеральным директором Жан-Мари Ораном.

Конференция Черноморского форума посвящена прогнозам и анализу основных тенденций на рынке винодельческого сектора экономики и международному сотрудничеству в регионе.

Здесь устанавливаются контакты между производителями и импортерами, поставщиками смежных отраслей, происходят важные встречи заинтересованных деловых кругов.

Основная цель ЧФВ — создание практических механизмов сотрудничества, продвижение продукции на рынках стран-партнеров, предоставление взаимных льгот при вхождении на рынки, обеспечение правовой и экономической защиты интересов членов ЧФВ на рынках различных стран, а также формирование консолидированных предложений и доведение их до принятия решений.

Черноморский форум работает на постоянной основе и является общественной организацией, которая регулярно проводит конференции, выставки и дегустации на различных площадках.

Во время форума жюри, состоящее из ведущих экспертов стран черноморского региона и Западной Европы, по заявкам компаний-участниц проведет дегустацию и составит рейтинг винодельческой продукции. Это событие пройдет при поддержке Российской ассоциации сомелье.

Генеральным партнером по винодельческому сектору стала знаменитая компания INKERMANN. Традиционные партнеры форума: Союз виноградарей и виноделов России, Dionis Club и Крымское бюро вина и винограда, а также Ассоциация производителей игристых вин. В качестве официального партнера к форуму впервые присоединилась компания SIMPLE.

Для желающих принять участие в конференции ЧФВ и представить продукцию компании на выставке форума:

e-mail: blackseawinemaking@gmail.com
117036, г. Москва, ул. Дмитрия Ульянова, 32
Тел.: +7 (495) 968-26-51,
www.blackseawine.ru

Председатель правления ЧФВ Виталий Меркушев
Председатель Попечительского совета ЧФВ — президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович

ЧАРКА
1992–1996
РУССКАЯ
ВОДКА
1996–1999

№1(81) 2016 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:
+7 910 427 73 59

Наш сайт:
rusvodka magazine.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
большей
части
совпадает
с мнением
авторов**

Время подписания по графику:
первый понедельник квартала
Время подписания номера
фактически: среда
11 мая 2016 г.

Тираж 1000 экз.
Цена договорная

Отпечатано
в ООО «УНИВЕРСАЛСЕРВИС»
115193, г. Москва, ул. Петра
Романова, д. 7, стр.1, ком. 11А
Заказ №114

РУССКАЯ ВОДКА МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ



Поздравляем главу Прасковейского Б.Г. Пахунова с юбилеем!

Борис Григорьевич родился 25 марта 1946 года в Будённовске Ставропольского края, и вся его жизнь связана с родиной. Он прошёл все ступени роста как в профессии, так и в управлении предприятием. Перед тем как возглавить завод в 90-е годы прошлого столетия, работал мастером, инженером-технологом, главным виноделом. Встав у руля, сохранил завод в трудные годы, а в начале XXI века вывел в транснациональное плавание: сегодня вино создаётся на собственных виноградниках во Франции и в Болгарии, а в Прасковее в тишине зреют знаменитые коньяки, виски, виноградная водочка.

Борис Григорьевич окончил Прасковейский техникум виноделия и виноградарства по специальности «технология виноделия», высшее образование по экономике и организации производства получил в Ставропольском сельскохозяйственном институте, в 1997 году окончил колледж подготовки кадров в сфере бизнеса и коммерции Российско-американского университета (РАУ-Корпорации).

Заслуженный работник пищевой промышленности России, кавалер ордена Почёта и ордена «За заслуги перед отечеством» IV степени.

В 2014 году Русская православная церковь наградила Б.Г. Пахунова орденом преподобного Серафима Саровского 3-й степени.

Он воспитал двоих сыновей, ставших его товарищами-виноделами.

Управленец высокого класса, истинный винодел, человек, обладающий даром предвидения и глубокого анализа, он находится в постоянном творческом поиске и создаст ещё не один информационный повод для живого интереса к его новым нестандартным решениям.

Борис Григорьевич перешёл значимый рубеж — в марте ему исполнилось 70 лет. Постановлением губернатора Ставропольского края от 24 марта 2016 года за вклад в социально-экономическое развитие края, многолетний добросовестный труд Б.Г. Пахунов награждён медалью «За доблестный труд» II степени.

Поздравляем! Восхищаемся и гордимся вами!

Весь винный мир, ваши друзья, коллеги и редакция журнала «Русская водка»



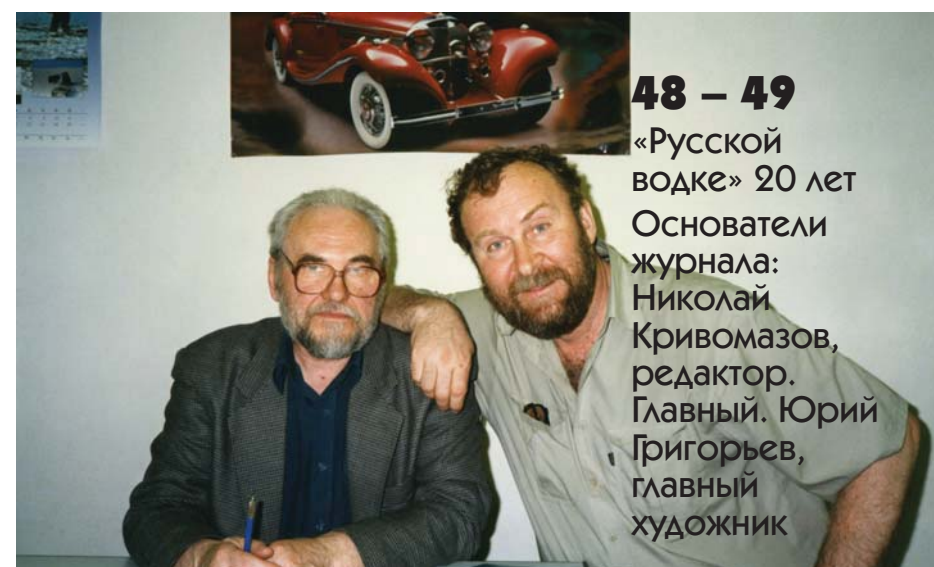
22 – 27

Прасковейское крупным планом



38 – 45

«Продэкспо-2016»
Репортаж с главной
выставки пищевой
индустрии



48 – 49

«Русской
водке» 20 лет
Основатели
журнала:
Николай
Кривомазов,
редактор.
Главный. Юрий
Григорьев,
главный
художник



30 – 31

Деловое
сообщество
обсуждает
проблемы
алкогольного
рынка

СОДЕРЖАНИЕ

5

Колонка редактора
Масленица, блин!

6

Наши даты
Бокал шампанского
в честь юбиляра
ВНИИПБиВП 80 лет

10

Из доклада академика
Л.А. Оганесянца «О состоянии
виноградарства и виноделия
в Российской Федерации»

13

Конкурсы и дегустации
XIX Международный
профессиональный конкурс вин
и спиртных напитков под эгидой
Международной организации
винограда и вина (OIV)

19

По науке
А.А. Панасюк, д.т.н., профессор
Актуальные документы национальной
системы стандартизации,
действующие в винодельческой
отрасли

21

Вспоминаем, помним
Нетипичный чиновник
Вячеслав Кокорин

29

Новые предложения
ГК «Эксклюзив Алко»
для спиртных напитков

30

Анализируем
ЦИФРА

32

Трезво
Битый небитого везёт

33

Проект резолюции Алкоконгресса

34

Становление бизнеса
Расскажи мне свою историю
СИБАЛКО

46

Приз журналистов

50

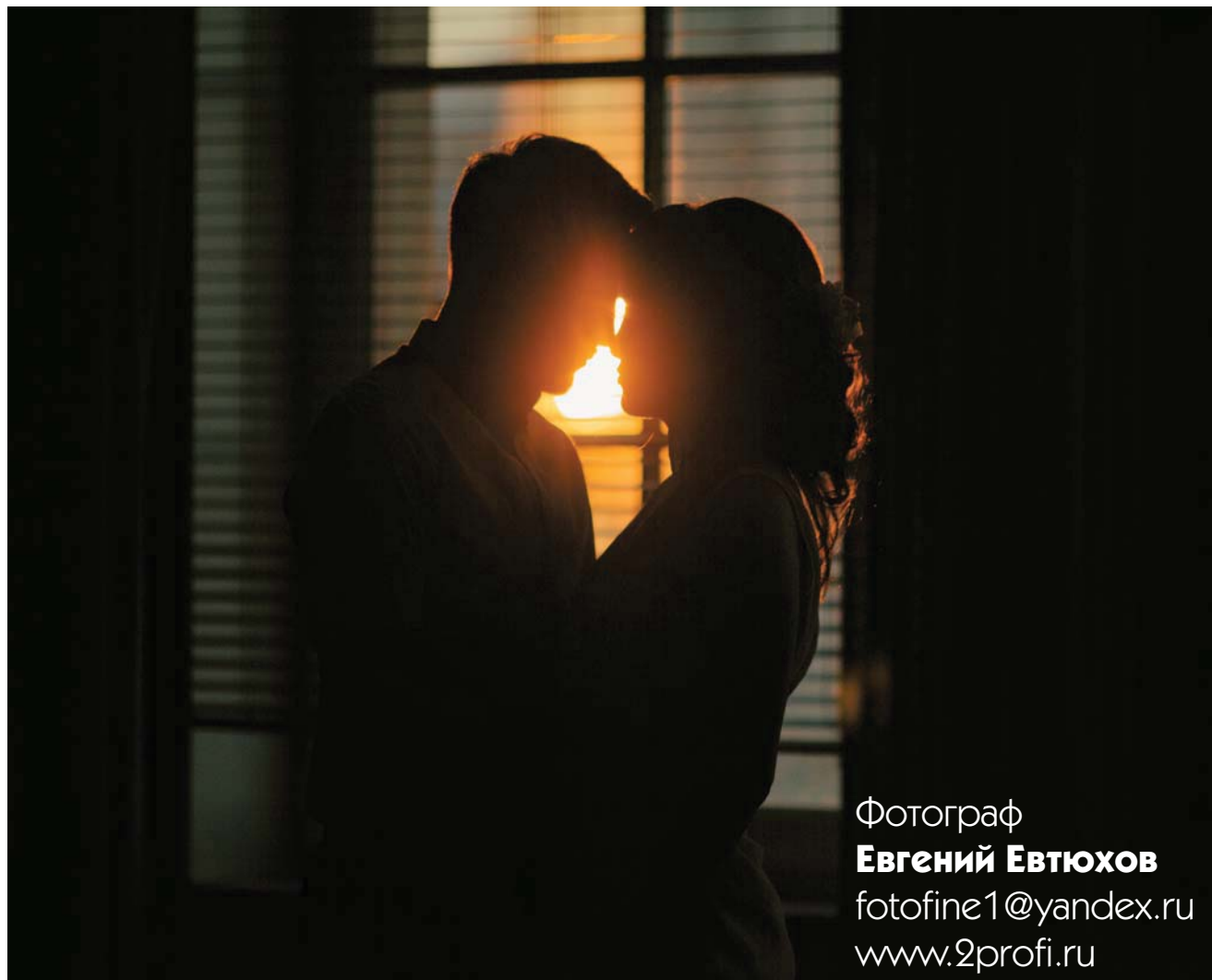
Библиотека
Николай Кривомазов
Не надо ля-ля

53

Проза жизни
Андрей Кашкаров
Реалии питья в боевых условиях

56

На посошок



Фотограф
Евгений Евтюхов
fotofine1@yandex.ru
www.2profi.ru



Александр Тарасов,
глава НПП «Технофильтр»



Лариса Тарасова,
замдиректора
НПП «Технофильтр»

Технофильтр получил наследницу!



Светлана Тарасова,
начальник отдела
маркетинга,
и Александр
Кочуров,
замначальника
отдела маркетинга
НПП «Технофильтр»

У Светланы и Александра родилась дочь Виктория.
Осуществилась вторая заветная мечта Тарасовых.

**Первая мечта – создать образцовое
предприятие сбылась. Очередная победа –
Виктория, 15 марта принесла счастье.**

Поздравляем вас, дорогие! Растите большими!

Фото Людмилы Кривомазовой

Масленица, блин!



Рис. Алексея Потапова

Такой заголовок мне нравится, он веселый, ироничный, и первые блины комом почти у всех были. Не пойму только, почему, как тучи мошкары, на нас накатываются слова-паразиты, улетают, тут же им на смену жужжат другие. Сам грешил и не узнаешь друзей и знакомых: то изо рта не выпускают «как бы», потом вдруг «реально», «на самом деле». То всякие тонконогие молодые щеновники-чиновники и юристы замораживают тебя, обязательно начиная со слова «смотрите...»:

— Смотрите, вы идёте туда, не зная куда...

— А куда идти?

— Смотрите, вас встретит серый волк...

— Что делать-то?

— Смотрите, если вы нам заплатите столько-то, мы вас отправим туда, где вас все-таки встретит серый волк, но по крайней мере вы будете знать, куда вы как бы идёте.

И телевизор с очередным аналитиком сразу хочется выключить, чтобы избавиться от напасти. Всё у них «как бы», а твердят — «реально». То ли словечки-паразиты представляются обязательным атрибутом причастности к какой-то касте, обозначением среди своих, то ли всё от лукавого. Откуда паразиты прилетают и куда улетают, может, запускает их кто? А люди не понимают, что выглядят смешно и как-то... как все. Нет, я не против, но всё должно быть в меру.

«Давайте, к примеру, возьмем цитату из пьесы Н. В. Гоголя «Женитьба», навешаем своих словечек и посмотрим со стороны, как мы выглядим.

Как бы нормальная среднестатистическая женщина Агафья Тихоновна размышляла сегодня при выборе жениха:

Действие второе. Комната в доме Агафьи Тихоновны. Явление первое.

«Право, такое затруднение, блин, — выбор! Если бы еще один, два человека, а то четыре. Реально. Как хочешь, блин, так и выбирай. Никанор Иванович как бы недурен, хотя, конечно, худощав; Иван Кузьмич как бы тоже недурен. Да если сказать правду, Иван Павлович тоже хоть и в натуре толст, а ведь очень видный мужчина. Типа того. Прошу покорно, как тут быть? **Надо понимать**, Балтазар Балтазарович опять мужчина с достоинствами. Уж как трудно решиться, так просто рассказать нельзя, как трудно! Реально! Если бы губы Никанора Ивановича да приставить к носу Ивана Кузьмича, да взять сколько-нибудь развязности, какая у Балтазара Балтазарыча, да, пожалуй, прибавить к этому еще дородности Ивана Павловича — я бы тогда тотчас же, блин, решила, прикинь? А теперь поди подумай! Блин, просто голова даже стала болеть. Я думаю, на самом деле лучше всего кинуть жребий. Положиться во всем на волю Божию: кто выкинется, тот в натуре и муж. Напишу их всех на бумажках, сверну в трубочки, да и пусть будет, что будет. (Подходит к столику, вынимает оттуда ножницы и бумагу, нарезывает билетки и скатывает, продолжая говорить.) Вот как-то так. Такое несчастное положение девицы, особенно еще влюбленной. Надо понимать, из мужчин никто не войдет в это, и даже просто не хотят понять этого. Реально. Вот они все, уж как бы готовы! Остается только положить их в ридикуль, зажмурить глаза, да и пусть в натуре будет что будет. (Кладет билетки в ридикуль и мешает их рукою.) Страшно... Ах, если бы Бог дал, чтобы вынул в натуре Никанор Иванович. Прикинь. Нет, отчего же он? Лучше ж как бы Иван Кузьмич. Отчего же Иван Кузьмич? Чем же худы те, другие?... Нет, нет, не хочу... какой выберется, такой **как бы** пусть и будет. (Шарит рукою в ридикуле и вынимает вместо одного все.) Ух! все! все вынулись! Приколотно. А сердце так и колотится! Нет, одного! одного! непременно **как бы** одного! Типа того. Ах, если бы вынуть Балтазара... Что я! хотела сказать в натуре Никанора Ивановича... нет, не хочу, не хочу. Кого прикажет судьба! **»** Вот как-то так.

Прости меня, Господи, за этот бред! Но давайте переходить на нормальную русскую речь. **Реально.**

Людмила Кривомазова



Бокал шампанского в честь юбиляра

Три крупных события в конце 2015 года состоялись в Москве, на Россолимо, 7: 80-летие Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ФГБНУ ВНИИПБиВП), Международная научно-практическая конференция по актуальным вопросам виноделия, XIX Международный конкурс вин и спиртных напитков.



На торжественном собрании присутствовали заместитель руководителя Росалкогольрегулирования Е.Е. Махновский, заместители начальника Управления Росалкогольрегулирования М.И. Сагарсасу и Д.Г. Бурцев, академик-секретарь Отделения сельскохозяйственных наук РАН Ю.Ф. Лачуга, директора НИИ РАН, представители предприятий, коллеги и друзья.

Заслуги Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности были отмечены почетной грамотой Российской академии наук, подписанной президентом РАН академиком В.Е. Фортовым. В приветственном адресе члена президиума Российской академии наук, академика-секретаря отделения сельскохозяйственных наук, академика РАН Ю.Ф. Лачуги было отмечено, что с момента образования в 1935 году институт стал центром формирования научно-технической политики пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности. За высокие достижения сотрудники института удосто-

ены Государственной премии и премии правительства РФ в области науки и техники. Ученые лаборатории технологии безалкогольных напитков удостоены Государственной премии республики Дагестан. Поздравления коллективу прислали председатель Государственной думы РФ С.Е. Нарышкин, депутаты А.Е. Карпов, многократный чемпион мира по шахматам, В.Ф. Звагельский, руководитель Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка И.П. Чуян, председатель экспертного совета при Федеральной службе по регулированию алкогольного рынка К.Н. Жангозин и многие предприятия пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности.

Пили питерское шампанское «Левъ Голицынь»

Видные шампанисты Крыма
публично признали,
что вино из Санкт-Петербурга
прекрасно.

Сначала специалисты знаменитого «Нового Света» по их признанию немного удивились (наверное заревновали), почему имя Голицына, чья жизнь особо не была связана с Петербургом (именно в Крыму, в Новом Свете Лев Сергеевич основал в XIX веке производство шампанского по французской технологии и взял в Париже Гран-при), стоит на этикетке продукции «Игристых вин» (Санкт-Петербург). Когда попробовали брют, глав-

В институте работает 131 человек. Среди них 78 научных сотрудников, два заслуженных деятеля науки РФ, 14 докторов наук, 30 кандидатов наук, один академик РАН. За последние пять лет сотрудники института опубликовали около 300 научных работ, в том числе шесть монографий. Одна из них – «История виноградарства и виноделия России» отмечена специальным призом Международной организации винограда и вина.





Бокал шампанского в честь юбиляра



Виолетта Песчанская



Осман Парагульгов

ный шампанист «Нового Света» Людмила Задорожная взяла слово для тоста и сказала, что шампанское «Левъ Голицынъ» по своим свойствам достойно высокого имени.

С именем Льва Сергеевича связаны первые страницы истории нашего виноделия. В 1878 году Голицын приобрел дачу в Феодосии и имение Новый Свет. Опыты с шампанским он вел с 1882 года, а в 1900 году «Парадизио» четвертого шампанского тиража 1899 года получило Гран-при на Всемирной выставке в Париже.

В 2015 году на XIX Международном профессиональном конкурсе вин и спиртных напитков «Новый Свет» признан Брендом года.

Петербургская компания «Игристые вина» завоевала «золото» за шампанское брют «НАСЛЕДИЕ МАСТЕРА «ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ» и белое полусладкое «САНКТЪ-ПЕТЕРБУРГЪ ТРАДИЦИОННОЕ». Таким образом, все наследники традиций Льва Голицына получили признание высокого жюри, а участники ноябрьских событий на Россоломо, 7, подняли бокалы с искрящимся вином за союз науки и производства!



Людмила Задорожная,
«Новый Свет»



Лидия Гордеева



Елена Кузьмина



Историческая справка

История института началась с создания в августе 1935 года Центральной научно-исследовательской лаборатории Главпиовпрома, вскоре преобразованной во Всесоюзную научно-исследовательскую лабораторию пивоваренной и дрожжевой промышленности, которая затем была реорганизована во **Всесоюзный научно-исследовательский институт пивоваренной промышленности**. При активном участии ученых института по существу стали заново создаваться отечественные пивоваренная и безалкогольная отрасли.

Первым директором стал Борис Владимирович Шестаков, а его заместителем по научной работе — Иван Яковлевич Веселов, которым были проведены глубокие исследования по изучению пивоваренных дрожжей, роли ферментов и двуоксида углерода в производстве пива. В области производства безалкогольных напитков основным направлением научно-исследовательских работ в то время являлось создание **напитков для массового потребления на натуральной основе**.

В конце 60-х годов специалистами Конструкторского бюро В.М. Абарышевым, В.М. Нусиновым и В.М. Скурихиным была разработана принципиально новая схема синхронно-смесительного розлива безалкогольных напитков и ее аппаратное оформление. В это же время под руководством В.В. Рудольфа была внедрена высокоэффективная технология получения цитрусовых настоев с использованием диффузионного способа переработки цедры. В 1961 году ВНИИ пивоваренной промышленности объединяют с Центральной научно-исследовательской лабораторией винодельческой промышленности и переименовывают в Центральный научно-исследовательский институт пивобезалкогольной и винодельческой промышленности, а затем во **Всесоюзный научно-исследовательский институт пивобезалкогольной и винодельческой промышленности** и подчиняют Министерству пищевой промышленности СССР.

В винодельческой отрасли к середине шестидесятых годов в результате бурного развития виноградарства в стране резко возросли объемы производства винограда и выработки винодельческой продукции. Для выполнения новых задач в 1967 году было создано специализированное научное учреждение — **Московский филиал Всесоюзного НИИ виноделия и виноградарства «Магарач»** на базе Центральной лаборатории виноделия и северного виноградарства и винодельческих подразделений, выведенных из состава Всесоюзного НИИ пивобезалкогольной и винодельческой промышленности, а институт после этого стал именоваться **Всесоюзным НИИ пивобезалкогольной промышленности**.

В 1986 году в период антиалкогольной кампании Московский филиал института **«Магарач» был упразднен**, а его подразделения переданы во ВНИИ пивобезалкогольной промышленности. Директором назначили выдающегося ученого, создателя отечественной научной школы в виноделии, доктора технических наук профессора Наскида Григорьевича Саришвили, избранного впоследствии академиком.

В этот период заметный научно-практический вклад в развитие института внесли Беличенко А.М., Трофимченко А.В., Титов А.П., Дрбоглав Е.С., Ваганов В.М. и другие.

С 1989 года институт входит в состав **ВАСХНИЛ**, а в феврале 1992 года — перешел в ведение **Российской академии сельскохозяйственных наук и был переименован во ВНИИ пивобезалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБВП)**. Под руководством Россельхозакадемии в институте значительно расширился объем научных исследований фундаментально-прикладного характера, результаты которых находят широкое применение в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности. Научные исследования в области производства безалкогольных напитков были направлены на разработку технологий из концентратов. Опыт создания концентрата для напитка «Байкал» позволил перевести производство безалкогольных напитков в стране на индустриальный способ.

Приоритетное направление исследований в области производства напитков брожения — технология традиционного русского напитка — кваса. В настоящее время разработана и утверждена техническая документация на серию квасов брожения с длительным сроком хранения на основе использования концентрированных основ, обеспечивающих стабильность качества вне зависимости от времени и места производства.

Значимыми результатами исследований в области виноделия являются: **метод шампанизации вина в непрерывном потоке**, который получил широкое распространение в нашей стране и высокую оценку за рубежом; **научная концепция создания новых технологичных винодельческой продукции с применением отечественной древесины дуба; технологии получения высококачественных специальных плодовых вин**, производство которых освоено в России и за ее пределами. В последние годы специалистами института разработан комплекс высокоэффективных инновационных технологичных фруктовых (плодовых) водок на основе дистиллятов из различных видов культурного и дикорастущего сырья.

В 2001 году организована **межотраслевая лаборатория безопасности пищевых продуктов и технологий**, в которой проводятся исследования по пищевой генотоксикологии и антимутагенным эффектам отдельных компонентов в различных пищевых продуктах.

Создан депозитарий чистых культур микроорганизмов, применяемых при производстве пива, кваса и вина, где насчитывается около 500 штаммов.

На базе ВНИИПБВП действует Межгосударственный технический комитет по стандартизации «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция».

С 1983 г. работает **испытательная лаборатория по контролю качества экспортной винодельческой продукции, аккредитованная Евросоюзом**.

По результатам исследований и разработок получено более 450 авторских свидетельств и патентов на изобретения, 60 свидетельств на товарные знаки, а также заключен ряд лицензионных договоров на выпуск продукции.

За последние пять лет подготовлено 64 национальных и межгосударственных стандартов и изменений к ним. Выполнено семь научно-исследовательских работ по контрактам с федеральными органами исполнительной власти, включая Росалкогольрегулирование. По заданию контрольного управления администрации президента Российской Федерации проведены слитительные испытания винодельческой продукции и пива одноименных марок, реализуемых одновременно на территории страны-производителя и на российском рынке. Полученные данные легли в основу информационной записки Контрольного управления «О результатах проверки исполнения федеральными органами исполнительной власти законодательства и решений президента РФ, направленных на обеспечение российского потребителя пищевыми товарами надлежащего качества». Итогом этой совместной работы стало поручение президента Российской Федерации председателю правительства о принятии необходимых мер. Это стало возможным благодаря организации аккредитованного **испытательного центра**, оснащенного самым современным оборудованием. В его работе используется комплекс аттестованных методик, гармонизированных с методами, используемыми в странах Евросоюза. Благодаря усилиям института организован промышленный выпуск слабоминерализованной питьевой воды «Байкал» с глубины 400 м знаменитого озера.

С 2014 года институт является Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности».

Успешно работает диссертационный совет. За пять лет защищены девять кандидатских и две докторские диссертации. В образовательном центре проходят переподготовку специалисты отрасли. **С целью совершенствования подготовки молодых кадров** организованы базовые кафедры совместно с МГУ технологий и управления им. К.Г. Разумовского, МГУ пищевых производств и Московской сельскохозяйственной академией им. К.А. Тимирязева.



Из доклада академика Л. А. Оганесянца «О состоянии виноградарства и виноделия в Российской Федерации»

Виноградо-винодельческая отрасль была и продолжает оставаться экономической и социально значимой в агропромышленном комплексе Российской Федерации. Доход, получаемый с 1 га плодоносящего виноградника, превышает, например, доход от производства зерна озимой пшеницы в 8,7 раза. Каждые 100 га виноградников, с учетом винодельческого производства, создают 60 рабочих мест, что способствует повышению занятости населения и росту его благосостояния.

Известно, что вина являются эффективным средством вытеснения крепких алкогольных напитков и снижения алкоголизации населения страны.

После 2000 года в Российской Федерации было заложено 64,2 тыс. га новых виноградников, а обновление насаждений превысило 90%. Это способствовало росту производства винограда и его урожайности. Так, в 2010–2014 годах среднегодовой валовый сбор винограда (без учета Крыма) составил 376 тыс. тонн и увеличился по сравнению с предшествующим пятилетием на 89 тыс. тонн, или на 31%, а средняя урожайность достигла 81 ц/га против 64 ц/га в 2005–2009 годах.

Вместе с тем общая площадь виноградников на протяжении последних десяти лет оставалась на одном уровне — около 63 тыс. га. То есть в течение этого времени осуществлялось их простое воспроизводство.

После вхождения Крыма в состав РФ площадь виноградников в стране по данным Росстата к началу 2015 года увеличилась до 86,5 тыс. га, т.е. в Крымском Федеральном округе она составила 23,5 тыс. га. Валовый сбор винограда в Российской Федерации в 2014 году достиг 529 тыс. тонн, в том числе в Крыму было собрано 92 тыс. тонн. Средняя урожайность винограда в целом по стране составила 76 ц/га, при этом в Крымском федеральном округе — 43 ц/га, в остальных винодельческих регионах — в среднем 91,6 ц/га. Это указывает на то, что крымским виноградарям в ближайшие годы предстоит большая работа по реновации виноградных насаждений и улучшению агротехники их возделывания, чтобы устранить отставание.

Лидером по площади виноградных насаждений, производству и урожайности винограда продолжает оставаться Краснодарский край. За 2010–2014 годы валовый сбор винограда в крае составил в среднем 181 тыс. тонн и увеличился, по сравнению с предшествующим пятилетием, на 51 тыс. т., или почти на 40%, а средняя урожайность достигла 95,6 ц/га. В 2011 году урожайность винограда в крае составила 113 ц/га, в 2013 году — 105 ц/га и в 2014 г. — 101 ц/га. Таких урожаев в крае ранее не получали. Вместе с тем площадь всех виноградников за последние пять лет сократилась в крае на 2 тыс. га, а количество плодоносящих насаждений осталось на одном уровне.

Второе место в РФ по состоянию виноградарства занимает Республика Дагестан. Среднегодовое производство винограда за последние пять лет составило в республике 120 тыс. т. и увеличилось по сравнению с предыдущим пятилетием на 14%. Однако при этом общая площадь виноградников за эти годы сократилась в среднем на 2 тыс. га.

В Ставропольском крае и Ростовской области виноградарство в последние десять лет практически находится на одном и том же уровне как по площадям насаждений, так и по валовым сборам и урожайности винограда.

Важным средством обеспечения высокой урожайности и качества винограда является своевременное устройство шпалер на виноградниках. По технологическим картам их установка должна быть проведена к концу второго — началу третьего года вегетации молодого виноградника. Однако во всех регионах страны не только молодые, но и многие плодоносящие виноградники не имеют шпалер. Так, по данным Росстата, в 2014 году 18,4 тыс. га плодоносящих насаждений, или 27% от всей их площади, были бесшпалерными. В Краснодарском крае таких виноградников насчитывается 21%, в Республике Дагестан — 32%, в Ставропольском крае — 47% и в Ростовской области — 45%. Несколько лучше обстоят дела в Крымском федеральном округе, но и здесь без шпалер возделывается 15% плодоносящих плантаций.

За исключением Крымского федерального округа во всех виноградарских регионах страны урожайность винограда с учетом почвенно-климатических особенностей практически достигла своего потолка, и дальнейшее увеличение производства винограда может быть обеспечено главным образом при условии расширения площадей виноградников.

В связи с этим правительством Российской Федерации в мае 2014 г. было принято решение довести к 2020 г. площадь виноградников в стране до 140 тыс. га.

Во исполнение этого решения Минсельхоз РФ откорректировал в сторону увеличения индикаторы закладки насаждений, определенные ранее программой «Развитие подотрасли растениеводства» на 2013–2020 годы, и определил на 2015–2020 годы объем закладок виноградников на площади 54,8 тыс. га, или более 9 тыс. га ежегодно.

В 2013–2014 годах фактически их было посажено только 8,1 тыс. га, или 4 тыс. га в среднем за год. Это указывает на то, что выполнение предусмотренной программы является весьма напряженным и уже по итогам 2015 года намечилось невыполнение установленного индикатора.

Учитывая плановое увеличение закладки виноградников Федеральным законом от 20 апреля 2015 г. № 93-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О Федеральном бюджете на 2015 год и на плановый период 2016 и 2017 годов», были увеличены бюджетные ассигнования на закладку и уход за виноградниками на 701 млн руб., и общий объем субсидий на эти цели из федерального бюджета в 2015 году составил 1015,5 млн руб., против предусмотренных ранее 314,5 млн руб., из них 250 млн руб. выделены Крымскому федеральному округу в рамках реализации плана первоочередных мероприятий по обеспечению развития экономики и социальной стабильности в 2015 году.

В ходе подготовки проекта федерального бюджета на 2016 год Минсельхозом РФ внесены предложения по увеличению средств на субсидирование закладки виноградников и ухода за молодыми насаждениями в 2016 году до 2419 млн руб., что в 2,4 раза больше текущего уровня господдержки. Будем надеяться, что в государственном бюджете на 2016 год эти предложения министерства найдут отражение.

Однако выполнение намеченной программы расширения площадей виноградников зависит не только от финансового обеспечения.

Крайне отрицательно на это влияет неудовлетворительное состояние отечественного виноградного питомниководства.

В последние годы собственное производство высококачественных саженцев составляло в среднем до 3,5 млн штук при потребности более 7 млн штук. Дефицит в объемах более 50% покрывался за счет импорта саженцев классических сортов, в основном из Италии, Сербии, Австрии, Франции. Ежегодные издержки на импорт посадочного материала составляли свыше 220 млн руб. При этом завозимые саженцы слабо адаптированы к агроклиматическим условиям России и часто инфицированы, что отрицательно сказывается на продуктивности насаждений и сроках их эксплуатации.

В последнее время ежегодная гибель молодых виноградников возрастом от одного до трех лет жизни возросла до 8–10%, тогда как в восьмидесятые годы прошлого столетия она не превышала 2%. Стоит отметить, что ежегодная величина ущерба от гибели насаждений, заложенных инфицированным посадочным материалом, по расчетам Северо-Кавказского зонального НИИ садоводства и виноградарства составляет более 900 млн рублей.

Имеются, к сожалению, случаи, когда некоторые отечественные производители пренебрегают знаниями, накопленными нашей наукой. Они заказывают за рубежом проведение анализов почвенно-климатических условий на предмет пригодности к возделыванию того или иного сорта винограда, и часто им рекомендуют закупать в аффилированных фирмах саженцы, которые не прошли проверку на устойчивость, инфицированность и приспособленность к российским агроэкологическим условиям. В результате закладываемые таким посадочным материалом виноградники через 3–5 лет поражаются болезнями или вымерзают.

Возрастающая ежегодная потребность в посадочном материале до 19 млн саженцев, значительные издержки на импорт их недостающего количества, которые возросли с падением курса рубля, и необходимость повышения качества и совершенствования ассортимента актуализируют задачи наращивания объемов собственного производства посадочного материала и импортозамещения.

Поэтому ускоренному развитию отечественного виноградного питомниководства необходимо уделить первостепенное внимание.

Первоочередными задачами науки в области виноградарства, по нашему мнению, на ближайший период должны стать:

- усиление работы по клоновой селекции классических сортов винограда, обеспечивающих высокое качество и конкурентоспособность отечественной винодельческой продукции, ускоренное размножение и внедрение в производство новых клонов этих сортов;

- размножение суперэлитных и элитных саженцев и передача их специализированным производственным хозяйствам для создания маточных насаждений и выращивания высококачественных саженцев, обеспечивающих полную в них потребность;



— уточнение агроклиматических условий зон, подзон и микрозон для закладки виноградников сортами, биологические особенности которых наиболее соответствуют этим условиям и составление подробных атласов земель, пригодных для производства вин «защищенных географических указаний» и «защищенного наименования места происхождения» с соответствующими рекомендациями;

— оказание сельскохозяйственным организациям всесторонней помощи в разработке научно обоснованной проектно-технической документации на закладку виноградников, внедрение в производство новых научных разработок и обучение виноградарей, особенно для новых хозяйств.

За последние десять лет в отечественном виноделии произошли существенные положительные изменения. Они связаны с заменой устаревшего технологического оборудования и переходом на новые технологии, что позволяет производить продукцию высокого качества, не уступающую европейскому уровню. Обновленные производственные мощности составили 180 млн дал. Однако, к сожалению, их загрузка не превышает 30%, а производство вина из отечественного сырья составляет около 35%.

В последнее время наблюдалось значительное снижение объемов производства всех видов винодельческой продукции, что демонстрируют данные Росстата. В 2013–2014 годах, по сравнению с двумя предыдущими годами, производство вина в среднем уменьшилось на 10 млн дал, игристых вин — на 4,8 млн дал и коньяка — на 1,9 млн дал, а если сравнить с 2010 годом, то в 2014 году производство вина сократилось на 34%, игристых вин — на 29% и коньяка — на 23%. Одной из причин такого снижения было уменьшение закупок виноматериалов и коньячных дистиллятов по импорту. Вместе с тем в предыдущие годы большой объем в производстве и поставках на рынок занимали низкоккачественные и фальсифицированные вина и коньяки, но благодаря усилению государственного контроля произошло большое сокращение выработки таких изделий. Этому способствовали также внесенные в национальные стандарты ужесточения показателей качества продукции.

На снижение производства вин повлияло также большое увеличение выпуска винных напитков. Так, в 2014 году их было выработано свыше 16 млн дал, что превысило объем их производства в 2010 году — в восемь раз, а в 2015 году их выпуск ожидается в количестве 24 млн дал.

В настоящее время в области виноделия действует 81 стандарт — 43 межгосударственных и 38 национальных. Из них 32 нормативных документа уже гармонизированы с регламентами ЕС с одновременным ужесточением требований к качеству и безопасности продукции.

Наряду с выполнением работ в области стандартизации специалистами нашего института по результатам научных исследований подготовлена практически вся техническая документация на винодельческую продукцию, включая основные правила её производства и технологические инструкции на все виды операций, а также нормативы потерь сырья и виноматериалов.

Главным тормозом развития винодельческой отрасли и повышения качества продукции является конкуренция со стороны недобросовестных производителей. Наличие на рынке большого количества фальсификатов связано в значительной мере с отсутствием до недавних пор надежных инструментальных методов оценки подлинности продукции.

Следует отметить, что в последние годы наука сделала заметный рывок в этом направлении, и сегодня мы можем не только определить состав вин и коньяков, но и природу использованного сырья, а также место его происхождения.

Методом изотопной масс-спектрометрии по отношению стабильных изотопов ^{13}C и ^{12}C с требуемой достоверностью можно обнаружить в виноградных винах и коньяках спирты невинного происхождения, в полусладких и сладких винах — установить природу сахаров, а в игристых винах — происхождение диоксида углерода.

Путем определения отношения изотопов кислорода ^{18}O и ^{16}O в водной компоненте вина можно установить факт разбавления его водой.

Особого контроля потребует производство вин «защищенных географических указаний», чтобы исключить вероятность их подделки, которая может заключаться во внесении в их состав более дешевых вин из других регионов.



XIX Международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков

На конкурс поступило 297 образцов из 16 стран, в том числе игристых вин — 65, виноградных и плодовых вин, винных напитков — 128, крепких напитков — 104.

Страны-участницы — Абхазия, Австралия, Австрия, Армения, Аргентина, Белоруссия, Грузия, Испания, Италия, Казахстан, Молдавия, Россия, Португалия, Франция, Чили, ЮАР



Андрей Григорьев, Инвест ПЛЮС (винодельческое хозяйство Alma Valley), Республика Крым, получил восхищенный комментарий самого Льва Арсеновича Оганесянца: Андрей впервые принял участие в конкурсе, показал прекрасное вино, заслужил «золото» и диплом имени Челищева «За высокие достижения в виноделии»

Нам, обычным людям трудно понять, как виноградная ягода превращается в вино со вкусом черники, смородины, чернослива и даже подкопченным мясным вкусом. Специально для таких же не особо просвещенных, как я, выпустила мнение энолога Валерии Иванниковой о вине «Станица Цымлянская Купаж № 2 2012» (авторы — виноделы Игорь Губин, Sergei Korol, Долина Дона, Ростовская область). Категория: сухое красное выдержанное вино, сорта винограда «саперави северный» и «саперави», выдержка 1 год в бочках «Фанагории» плюс три месяца во французских бочках.

Это же надо прочувствовать, надо уметь так характеризовать вино: «Аромат интенсивный, глубокий, сложный, чуть солоноватый с тоном черносмородинового варенья, жимолости, черноплодки, табака, мха, лекарственных трав, замороженных северных ягод и холодного камня. Вино мягкое, джемовое, с нотами горького шоколада, черноплодной и красной рябины, перца, дуба, черники, черной смородины, лекарственных трав. Послевкусие длительное, чуть вяжущее и перечное с оттенком горелости, лекарственных трав. Я рада, что попробовала это чудо, спасибо виноделам».

Да, вино появляется на свет благодаря искусству винодела. Но изначально все же благодаря серьезной науке, багажу знаний, накопленных столетиями, и новым достижениям ученых. Без науки не обойтись.

Вот «Казахстанское шампанское» получило на конкурсе «золото».

— А вы помните, сколько мы работали вместе, чтобы этого добиться? — говорит директор института академик Оганесянц, вручая награду Джанаркуль Османовой, главной по качеству акционерного общества «БАХУС», Казахстан.

— Мы хотим Гран-при, — отвечает Жанна. «Золота» ей мало! Значит, будут дальше вместе оттачивать технологию, чтобы добиться Гран-при.

Молодежь вахту отстояла достойно!



Генеральный директор МОБВ Жан-Мари Оран отметил высокий уровень организации XIX Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков. МОБВ берет под свой патронат только самые высокие по уровню организации конкурсы.

Жан-Мари Оран поздравил с хорошей работой специалистов института, заметил, что строго соблюдались необходимые требования, в том числе температурный режим при подаче образцов на дегустацию, подтвердил высокий профессионализм членов жюри. Благодаря разнообразию конкурсных вин и крепких напитков он смог получить представление о виноградарской и винодельческой отрасли России, но собирается в будущем посетить и предприятия.

— За каждым продуктом стоит большая работа виноделов, и конкурсы позволяют технологам оценить в сравнении собственный уровень, а потребителям благодаря медалям на этикетках дают возможность расширить представления о качестве вина, которое они покупают, — сказал Оран.

Лев Оганесянц, размышляя над итогами, предложил внести больший накал соревновательности: «О бронзовых медалях мы почти забыли, а серебряных — совсем немного. Поэтому я решил посоветоваться с участниками конкурса и получить одобрение на повышение планки нашего конкурса».

На научно-практической конференции, как всегда, были интересные и полезные доклады и сообщения. Профессор Александр Панасюк рассказал об актуальных документах системы стандартизации в винодельческой отрасли. Аврора Жёди, энолог-консультант

(Институт энологии Шампани, Франция) сделала сообщение о том, какие параметры могут повлиять на кольцо пены в бокале с шампанским. Эту тему специально исследовал Жерар Лиже Белер (Университет Реймса, Франция). Причем не бралось во внимание качество вина, только внешние факторы.

Итак, запоминайте: имеет значение форма бокала, способ наливания вина (наливайте потихоньку, по стеночке бокала), химический состав стекла не имеет значения, а вот возраст стекла, сушка бокала после мытья важны: например, оставшиеся частички ткани полотенца могут служить основой для разрушения пузырьков. Оказывается, состав моющих веществ никак не влияет, если стекло хорошо ополоснуть. А вот жировые вещества на поверхности бокала вытягивают пену до такой степени, что пузырьки разрываются. Так что, помада — первый враг, она может вообще изничтожить пенный ободок, который так нравится многим дамам. После того как я прослушала этот важный научный доклад, я немного поняла про отношение французов к вину. Одно дело, когда рассказывают, как французы часами говорят о качествах вина, и другое дело — услышать доклад настоящей француженки о настоящем научном исследовании, что именно влияет на пузырьки шампанского в отдельно взятом бокале.

В 2015 году Международная организация винограда и вина (OIV) отметила 90-летие. Эта межправительственная организация объединяет 46 стран. Азербайджан, Армения, Индия, Китай имеют статус наблюдателей. Всего 12 наблюдателей, среди них союзы энологов и сомелье.

Жан-Мари Оран обозначил задачи организации. Во-первых, повышение конкурентоспособности винного сектора как с ликеро-водочной продукцией, так и между странами-производителями. Следующая задача — это устранение искусственных барьеров, которые создаются при производстве и продаже вина. Необходимо отвечать новым запросам потребителей, которые становятся все более информированными и требовательными. «Качество продукции и ее подлинность связаны с климатическими условиями, охраной окружающей среды и здоровьем человека. Я много езжу по миру, и я удивлен скачку в качестве, который имею возможность наблюдать».

С другой стороны, конкурентоспособность связана с понижением затрат на производство. Прежде всего это новые технологии, использование оборудования, например, уборочных комбайнов, которые снижают стоимость работ на виноградниках, затраты, связанные с управлением производством, ну и создание благоприятных условий для торговли: пошлин, налогов и т.д. Население ждет, что компании-производители и продавцы будут социально ответственны.

Наша организация находится на перекрестке всех этих тенденций при разработке стандартов. Мы должны поддерживать качество продукции, при этом вводить инновации, учитывая все, что связано с безопасностью выпускаемой продукции и сохранением окружающей среды.» Жан-Мари Оран подчеркнул, что решения в организации принимаются методом консенсуса, используя опыт и знания экспертов в различных областях. То есть ни одно решение не может быть принято, если хотя бы один из экспертов выступает против. Между тем около 1000 экспертов (технологи, врачи, экономисты, экологи, юристы и др.) работают в МОБВ.

XIX

Международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков



Наталья Алимова, Прасковейское



Лариса Розина, секретарь жюри, ведущий научный сотрудник отдела технологии вин



Александра Моисеева, ведущая церемонии награждения



Гаджимурад Давудов, главный технолог ФГУП «Кизлярский коньячный завод»



Татьяна Тананайко (Республика Беларусь) признана лучшим специалистом виноделия года



Наталья Барановская, главный технолог «Минск Кристалл»

Нормы и стандарты МОБВ применяются при 70% производства вина в мире.

Организация ведет и образовательную деятельность. Но цифра, которую назвал генеральный директор, удивляет: всего 20 человек в год из разных стран мира получают дипломы МОБВ.

Среди изменений Жан-Мари Оран обозначил географию потребления вина. Если раньше это была в основном Европа, то сейчас активизировались Япония, Корея и Китай.

Наблюдается глобализация рынка вина (соотношение экспорта и импорта). Уменьшение продаж бутылочного и увеличение — вина в налив. Интересен, например такой факт: Германия покупает вина больше всех, но не самого высокого класса, а США — наоборот.

По-прежнему лидерами производства остаются — Италия, Франция и Испания. Среди новых производителей — Китай, который занял четыре процента рынка (11,2 млн гектолитров).

Россия импортирует в год 4,7 млн гектолитров на 0,9 млрд евро.

Еще одна интересная тенденция: если раньше французы, испанцы, португальцы во время еды обязательно пропускali бокальчик, то сейчас потребление постепенно переходит в разряд «по поводу», т.е. во время праздников, семейных событий и других мероприятий.

А самый высокий уровень потребления вина на душу населения остается в Ватикане.

В заключение была дана очень важная рекомендация: необходимо вводить инновации, но не забывать о сохранении баланса между традициями и инновациями.



Итоги Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ (ЖЮРИ)

ПРЕЗИДИУМ

Председатель Оганесянц Лев Арсенович, директор ФГБНУ «ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ФГБНУ ВНИИПБиВП), академик РАН, д.т.н., профессор
Заместитель председателя Панасюк Александр Львович, заместитель директора по науке ФГБНУ ВНИИ ПБиВП, д.т.н., профессор
Заместитель председателя Песчанская Виолетта Александровна, заведующая отделом технологии крепких напитков ФГБНУ ВНИИПБиВП
Секретарь Розина Лариса Ильинична, ведущий научный сотрудник отдела технологии вина ФГБНУ ВНИИПБиВП, к.т.н.
Жан-Мари Оран, генеральный директор Международной организации винограда и вина (OIV), (Франция)
Татьяна Свиначук, руководитель отдела экономики и права Международной организации винограда и вина (OIV), (Франция)

Секция «ВИНА»

Бондарь Людмила Михайловна, начальник коньячного производства ОАО «АПФ «Фанагория» (Россия)
Иванчихина Нина Петровна, начальник производственной лаборатории ЗАО Агрофирма «Мысхако» (Россия)
Кючуков Борис, директор фирмы «Булрубин» (Болгария)
Маркосов Владимир Арамович, заведующий лабораторией Северо-

Кавказского зонального НИИ садоводства и виноградарства, д.т.н. (Россия)
Сагарсасу Марина Ильинична, заместитель начальника Управления лицензирования Росалкогольрегулирования (Россия)
Щербаков Сергей Сергеевич, профессор кафедры виноградарства и виноделия ФГБОУ ВПО «Российский государственный аграрный университет МСХА имени К.А.Тимирязева», д.т.н., (Россия)

Секция «ИГРИСТЫЕ ВИНА»

Бармакова Татьяна Николаевна, начальник производственной лаборатории ГП «ЗШВ «Новый Свет» (Россия)
Жёди Аврора, энолог-консультант, менеджер по экспорту Института Энологии Шампани (Франция)
Османова Джанаркуль Дастанбековна, начальник отдела качества АО «БАХУС» (Казахстан)
Рейтблат Бэлла Борисовна, д.т.н., профессор (Германия)
Тартус Валентина Степановна, главный технолог ЗАО «Игристые вина» (Россия)

Секция «СПИРТНЫЕ НАПИТКИ»

Абрамова Ирина Михайловна, заведующая отделом технологии контроля производства спиртных напитков ФГБНУ ВНИИПБТ (Россия)
Александрия Каринэ Арташесовна, директор ООО «Винтехконсалт» (Республика Беларусь)

Давудов Гаджимурад Хабибович, главный технолог ФГУП «Кизлярский коньячный завод» (Россия)
Дробязко Виктор Миронович, главный технолог ЗАО «Новокубанское» (Россия)
Тягилева Марина Геннадьевна, главный технолог ОАО «Московский винно-коньячный завод «КиН», к.т.н. (Россия)
Филипп Тибо, директор по производству ЗАО «Ереванский коньячный завод» (Армения)

Секция «ВИНА ЛИКЁРНЫЕ, НАПИТКИ ВИННЫЕ И ВИНА ФРУКТОВЫЕ»

Барановская Наталья Вячеславовна, главный технолог ОАО «Минск Кристалл», (Республика Беларусь)
Ганиев Арслан Гаджиевич, главный инженер-винодел ООО «НПП «Виски России» (Россия)
Жирова Вера Владимировна, заместитель заведующего кафедрой «Технология продуктов брожения и виноделия» ФГБОУ ВО МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ), к.т.н., профессор (Россия)
Сенькина Зоя Евгеньевна, начальник отдела разработки НИОКР Управления функционального развития Росалкогольрегулирования, к.т.н. (Россия)
Тананайко Татьяна Михайловна, начальник отдела РУП НПЦ НАН Беларуси по продовольствию, к.т.н. (Республика Беларусь)

Номинация «Лучший специалист виноделия года»

Садулаев Магомед Мухтарович, генеральный директор ОАО «Дербентский завод игристых вин», Россия, Республика Дагестан

Номинация «Лучший бренд года»

Бренд «Новый свет», Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым
Торговая марка Амирани/Amirani, Русьимпорт-СНГ, Россия, Московская область

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИПЛОМЫ

Имени академика Саришвили Н.Г. «За стабильно высокое качество игристых вин»
Абрау-Дюрсо, Россия, Краснодарский край
Имени профессора Евгения Степановича Дрбоглава «За освоение новых видов продукции»
АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край
Имени Андрея Челищева «За вклад в продвижение и популяризацию винодельческой продукции в России»
«ИНВЕСТ ПЛЮС» (винодельческое хозяйство Alma Velley), Россия, Республика Крым



ЗОЛОТО

Российское шампанское белое «Наследие мастера «Левъ Голицынъ» брют
 Российское шампанское белое «Санктъ-Петербургъ традиционное» полусладкое
Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург
 Вино игристое географического указания белое Beatrice Prosecco брют
Алкогольная Сибирская Группа, Россия, Москва
 Вино игристое выдержанное розовое «Шато Тамань Резерв» 2014 экстра брют
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край
 Российское шампанское белое «Ростовское» брют
Ростовский комбинат шампанских вин, Россия

ЗОЛОТО

Российский коньяк четырехлетний «Московский»
 Российский коньяк пятилетний «Старый Город»
 Российский коньяк пятилетний «КиНовский»
Московский винно-коньячный завод КиН, Россия, Москва
 Водка «Золотой урожай»
Гродненский ликеро-водочный завод, Республика Беларусь
 Российский коньяк старый «КС» «Старейшина», 12 лет
АЛВИСА Менеджмент, Россия, Москва
 Российский коньяк пятилетний «Французский стандарт»
СОРАДС, Россия, Нижний Новгород
 Российский коньяк старый «КС» «Прасковейский» 10 лет
 Напиток крепкий виноградный «Прасковейский самогон №1»
 Виски шестилетнее «Прасковейское»
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
 Российский коньяк пятилетний «Апшерон»
 Российский коньяк выдержанный «КВ» «Гянджа»
Мосазервинзавод, Россия, Москва

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Российское шампанское белое «Седой Каспий» полусладкое
Дербентский завод игристых вин, Россия, Республика Дагестан
 Российское шампанское географического указания выдержанное розовое «Фанагория» брют
АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край
 Вино игристое белое «Абхазское игристое» полусладкое
Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия
 Вино игристое выдержанное розовое «Новый свет. Пино Фран» брют урожая 2013 года
Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Крым
 Вино игристое белое «Золотая балка» брют
Агрофирма Золотая Балка, Россия, Севастополь
 Казахстанское шампанское полусухое **Бахус, Казахстан, Алматы**
 Вино игристое белое «С.В. Шенен Блан» (S.V. Chenin blanc) брют
Завод «Северная Венеция», Россия, Санкт-Петербург

Российское шампанское белое «Вилаш» полусладкое
Вилаш, Россия, Санкт-Петербург
 Российское шампанское белое выдержанное «Московское элитное» брют
Московский комбинат шампанских вин, Россия
 Российское шампанское белое выдержанное «Империял Кюве Ар-Нуво» урожай 2010 брют
Абрау-Дюрсо, Россия, Краснодарский край

СЕРЕБРО

Вино игристое белое «ОРЕАНДА» брют
Крымский Винный Дом, Россия
 Вино игристое розовое «Пино Нуар» брют
Минский завод игристых вин, Республика Беларусь
 Российское шампанское белое «БАЛЬЗАМ» полусладкое
Бальзам, Россия, Чкаловск
 Российское шампанское белое «ОЛИМП ИМПЕРИАЛ» сухое
Олимп Империял, Россия, Москва

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Грузинский коньяк AMIRANI «АМИРАНИ ГРЕМИ КВВК» девятилетний
Русьимпорт-СНГ, Россия, Московская область
 Российский коньяк пятилетний «Троекуров»
АГРОФИРМА «Жемчужина Ставрополя», Россия, Ставропольский край
 Виноградная водка «Чача особая»
АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край
 Российский коньяк пятилетний «Тайный Советник»
КШВК «Росинка», Россия, Самарская обл., Тольятти
 Российский коньяк пятилетний «АТТАШЕ» (ATTACHE)
ВКЗ Дагвино, Россия, Санкт-Петербург
 Российский коньяк пятилетний «Пять звездочек»
 Российский коньяк выдержанный «КВ» «Лезгинка»
ФГУП Кизлярский коньячный завод, Россия, Республика Дагестан
 Коньяк пятилетний «Золотой Петух»
МИНСК КРИСТАЛЛ, Республика Беларусь

Дивин (коньяк) пятилетний «Юбилейный»
Тираспольский ВКЗ KVINT, Молдова, Приднестровье
 Российский коньяк выдержанный «КВ» «Шелковый путь»
Вино-коньячный Комбинат «Русь», Россия, Ставропольский край
 Коньяк Арапат Коллекционный «Армения» 10 лет
Ереванский Коньячный Завод, Республика Армения, Ереван
 Российский коньяк очень старый коллекционный «ОС» «Москва»
Дербентский коньячный комбинат, Республика Дагестан
 Настойка горькая BLACK SAILOR («БЛЭК СЕЙЛОР»)
Усовские винно-коньячные подвалы, Россия, Московская обл.
 Виски Российский купажированный Black Corsair («Блэк Корсар»)
НПП «Виски России», Республика Дагестан, Кизляр
 Дивин (коньяк) Х.О. «Золотой Днестр»
«Букет Молдавии», Молдова, Приднестровье, Дубоссары
 Российский коньяк выдержанный «КВ» «Век буржуазии. Премиум»
ВКЗ «Альянс-1892», Калининградская обл., Черняховск

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

Вино столовое сухое белое «Совиньон», 2015 г.
«Долина», Россия, Краснодарский край
 Вино географического наименования Альминская Долина сухое красное «Пикник вайн» Picnic wine, 2013
 Вино географического наименования Альминская Долина полусухое розовое «Саммер Вайн» Summer wine, 2014
 Вино географического наименования Альминская Долина сухое белое «Альма Вальей. Вайт» Alma Valley. White
Инвест ПЛЮС, винодельческое хозяйство Alma Valley, Республика Крым, Бахчисарайский р-н.
 Вино защищенного наименования места происхождения сухое красное выдержанное региона Rioja, категория DOC Vivanco Reserva, 2008
 Вино защищенного наименования места происхождения сухое белое регион Фриули, категория DOC «Итадо Ческон Пино Гриджо, 2014
ЛУДИНГ-ТРЕЙД, Россия, Москва
 Вино красное сухое защищенного наименования места происхождения АОР Пик Сен-Лу Bernard Magrez Comme une Evidence, 2011
 Вино красное сухое защищенного наименования места происхождения регион Долина Баросса Steadfast Shiraz, 2011
 Вино белое сухое защищенного географического указания регион Бургундия, «Совиньон Блан», 2014
Алианта Групп, Россия, Москва
 Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв», 2013
 Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв», 2013
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край
 Вино столовое красное сухое «Каберне Совиньон-Санджовезе. Флора Спрингс», 2013
Русымпорт-СНГ, Россия, Москва
 Вино защищенного географического указания сухое белое, регион Лангедок-Руссильон Picroul De Pinet, 2013
 Вино географического наименования сухое белое, регион Лангедок-Руссильон Vermentino, 2014

Вино географического наименования сухое красное, регион Лангедок-Руссильон A Capella, 2010
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
 Вино географического наименования сухое белое «Шардоне Мысхако», 2012
Агрофирма Мысхако, Россия, Краснодарский край
 Вино столовое сухое красное «Karas», 2013
ООО «НВК», изготовитель ЗАО «Тиеррас де Армения», Армения, Ереван
 Вино защищенного наименования места происхождения выдержанное сухое красное региона Ринд-Ехегнадзор «Зора Караси», 2013
ООО «НВК», изготовитель ЗАО «Саки анд Саис», Армения, Ереван
 Вино столовое сухое красное MILLSTREAM COLLECTION CABERNET WINE RED DRY. «КОЛЛЕКЦИЯ КАБЕРНЕ ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ», 2014
АПК Мильстрим-Черноморские вина, Россия, Краснодарский край
 Вино столовое сухое красное «Звезда Тамани. Каберне Совиньон», 2014
Детчинский завод, Россия, Калужская обл.
 Вино виноградное натуральное полусухое белое «Рислинг», поздний сбор, 2014
Тираспольский винно-коньячный завод «KVINT», Молдова, Приднестровье
 Напиток винный газированный белый полусладкий «Рашель» (Rachelle)
Ростовский комбинат шампанских вин», Россия
 Напиток винный белый газированный сладкий «Барон де Виник» (Baron de Vinique)
Комбинат шампанских вин и коньяков «Росинка», Россия, Тольятти
 Напиток винный газированный ARIANT HUGO BLACK («АРИАНТ ХУГО БЛЭК»)
 Напиток винный газированный HAPPY HOURS ROSE («Хэппи Ауэрз Розе»)
ЦПИ-Ариант, Россия, Челябинск
 «Мускат десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв», 2011
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край

«Мускат белый Красного камня», 2012
ФГУП ПАО «Массандра» Управление делами Президента РФ, Россия, Республика Крым
 Вино ликерное белое Jannet (Мускат), 2010
«Черноморье», Россия, Республика Крым
 Вино фруктовое (плодовое) полусладкое CHERRY «ВИШНЯ»
 Вино фруктовое (плодовое) полусладкое ARONIA «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА»
Гранд Вайн Коллекшн (Дж-Ви-Си), Россия, Московская обл.
 Вино фруктовое ягодное натуральное некрепленое сладкое «Яблочное»
Гомельский винодельческий завод, Республика Беларусь

СЕРЕБРО

Вино географического наименования сухое белое «Сибирьковский», 2014
ИП Малик Ю. В., Россия, Ростовская обл.
 Вино защищенного наименования места происхождения выдержанное сухое красное региона Гумиста «Атауд Гумиста Ашта», 2009
Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия
 Вино ликерное «Мицар», 2014
СКЗНИИСиВ (Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства), Россия, Краснодарский край
 Вино географического наименования сухое красное «Крымская ночь», 2014
 Вино географического наименования сухое красное «Кефесия. Автохтонное вино Крыма от Валерия Захарьина», 2014
Интерфин, изготовитель Инкерманский завод марочных вин, Россия, Республика Крым
 Вино географического наименования сухое красное «Катаро» региона Гадрутский, 2013
НВК, изготовитель Армянский филиал ООО «Ануш – 1», Армения, Ереван
 Вино защищенного географического указания красное полусладкое «Киндзмараули. Амирани», 2015
Русымпорт-СНГ, Россия, Москва

Актуальные документы национальной системы стандартизации, действующие в винодельческой отрасли



Панасюк Александр Львович
заместитель директора по науке
ФГБНУ ВНИИПБиВП, д.т.н., профессор

Как известно, основными документами национальной системы стандартизации, действующими в винодельческой отрасли, являются как национальные, так и межгосударственные стандарты. За последний год институтом была проведена последовательная работа по актуализации нормативных документов данного вида.

Новый межгосударственный стандарт в марте текущего года вышел из печати. Предшественником его был национальный стандарт «Специальные вина», в котором было отведено отдельное место «ликерным винам», то есть специальным винам, приготовленным с использованием спирта исключительно виноградного происхождения. Однако после принятия очередной версии 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции...», запретившего использование спирта из других видов сырья, термин «ликерное» стал доминирующим.

Новая редакция теперь уже межгосударственного стандарта включает новые группы ликерных вин высокого качества «защищенных географических указаний» и «защищенных наименований места происхождения», что позволит поднять престиж вин этой категории на качественно новый уровень. Последняя версия закона дает возможность производить вина названных категорий с использованием спирта сельскохозяйственного происхождения под термином «специальные» и поддержать престиж лучших вин России, включая вина Массандры и Геленджика.

Также планируется внесение термина «ликерный вино-материал защищенного географического указания», что позволит транспортировать его на розлив в пределах указанной географической зоны.

Все это требует внесения соответствующих изменений в стандарты, которые включены в «Программу национальной стандартизации на 2016 г.»

Однако и этого недостаточно для внедрения данных новаций в отрасль по следующей причине. В стандарте на вина, ликерные вина, игристые вина указано, что порядок присвоения категорий «защищенных географических указаний» и «защищенных наименований места происхождения» и осуществление контроля утверждается уполномоченными органами государственной власти, что полностью отвечает положениям главы IV Гражданского кодекса и соответствует общепринятой мировой практике. Поскольку данный порядок еще не доработан и не утвержден, для реализации указанных требований в «Программе национальной стандартизации на 2016 г.» предусмотрена разработка национального стандарта «Винодельческая продукция защищенных географических указаний и защищенных наименований места происхождения. Правила производства».

Одновременно ведется разработка изменений к ГОСТ 32030–2013 «Вина столовые и виноматериалы столо-

вые. Общие технические условия», в котором пока еще предусмотрена возможность производства вин «географических наименований», которые представляют собой временное связующее звено в цепочке между столовыми винами и винами «защищенных географических указаний». Особо следует отметить необходимость принятия новой редакции ГОСТ 31729–2012 «Напитки винные. Общие технические условия», новацией которого является изъятие из стандарта напитков, приготовленных на основе фруктовых виноматериалов. В соответствии с мировой практикой, в частности, с регламентом Европейского союза №251/2014, винные напитки готовятся на основе вина, а на основе фруктовых вин также готовят продукты, но под другим названием. Это позволяет, с одной стороны, обеспечить достоверность информации для потребителя и, с другой – сделать эффективным контроль за их подлинностью.

Следующая группа продукции. Фруктовые вина и сидры. При переводе российского стандарта в межгосударственный особый спор между странами – членами МГС, не возникает. Вопрос остается лишь с названием. В РФ действовало два стандарта на вина фруктовые столовые и фруктовые специальные. Поскольку в 171-ФЗ фруктовые специальные вина были переведены в разряд напитков, слово «столовое» исчезло из проекта стандарта за ненадобностью. Однако по требованию Белоруссии слово «столовое» возвращается в ГОСТ, так как в проекте Технического регламента по согласованию сторон возвращаются специальные вина. Что касается проекта ГОСТ на «Сидры», то в нем никаких нововведений не предусматривается. Другое дело, что требует решения вопрос о возможности производства сидров фруктовых и сидров ароматизированных, которые прописаны в согласованной части проекта регламента.

Вина, содержащие избыток диоксида углерода. Была успешно проведена очень сложная работа по межгосударственному согласованию стандарта на игристые вина, который объединил в себе ГОСТы «Вина игристые и вина игристые жемчужные» и «Российское шампанское». Как видно, слова «российское шампанское» изъят из названия стандарта, что, на наш взгляд, является конкретным шагом по пути постепенного отказа от данного термина.

Несколько лет назад совместно с предприятиями, входящими в Ассоциацию производителей игристых вин, институтом были разработаны «Основные правила производства игристых вин» для добровольного принятия и применения. После успешной проверки в промышленности эти правила приняли характер межгосударственного стандарта. Это безусловно будет способствовать повышению качества игристых вин.

Спиртные напитки. В соответствии с Программой национальной стандартизации разработаны:

— ГОСТ 31732–2014 «Коньяк. Общие технические условия» взамен ГОСТ 31732–2012 «Коньяк. Общие технические условия»;

— ГОСТ 31728–2014 «Дистилляты коньячные. Технические условия» взамен ГОСТ 31728–2012 «Дистилляты коньячные. Технические условия».

В вышеуказанных стандартах актуализированы все разделы и максимально учтены особенности законодательства стран Таможенного союза. Требования к безопасности продукции были гармонизированы с требованиями Технического регламента «О безопасности пищевой продукции». В целях противодействия фальсификации в стандарте на коньячные дистилляты ужесточены требования к содержанию общего диоксида серы в продукции, а также введен дополнительно новый показатель качества для выдержанных коньячных дистиллятов — «массовая концентрация общего экстракта», характеризующий контакт продукции с древесиной дуба.

В свою очередь, ГОСТ 31732–2012 «Коньяк. Общие технические условия» и ГОСТ 31728–2012 «Дистилляты коньячные. Технические условия» были подготовлены ВНИИ сертификации методом «обложки» на основе применения российских стандартов (ГОСТ Р 51618–2009 «Российский коньяк. Общие технические условия» и ГОСТ Р 51145–2009 «Дистилляты коньячные. Технические условия»), при этом в стандарте на коньяк был расширен перечень контролируемых показателей продукции (добавлен показатель «массовая концентрация приведенного экстракта» при отсутствии на территории РФ стандартизированного метода контроля этого показателя качества), что потребовало соответственно разработки стандарта на метод его определения.

ГОСТ 31732–2014 «Коньяк. Общие технические условия» и ГОСТ 31728–2014 «Дистилляты коньячные. Технические условия» Приказом Росстандарта вводятся в действие с 01 мая 2016 года.

До 01 января 2017 г. продлено действие национальных стандартов ГОСТ Р 51618–2009 «Российский коньяк. Общие технические условия» и ГОСТ Р 51145–2009 «Дистилляты коньячные. Технические условия».

В прошлом году разработан национальный стандарт ГОСТ Р 56547–2015 «Российское качество. Коньяки особые. Общие технические условия», который в настоящее время находится на стадии «издание».

Стандарт распространяется на особые коньяки, производство которых, начиная от переработки винограда и заканчивая розливом готовой продукции, осуществляется одним изготовителем на территории РФ. Особым является коньяк «с объемной долей этилового спирта не менее 40%, изготовленный из коньячных дистиллятов, полученных фракционированной дистилляцией (перегонкой) виноматериала, произведенного для выработки особого коньяка из винограда вида *Vitis vinifera*, выращенного и переработанного на территории Российской Федерации, и выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее трех лет».

С целью обеспечения высокого качества выпускаемой продукции наряду с ужесточением требований к ее исходному сырью и технологии производства в стандарте расширен перечень контролируемых физико-химических показателей продукции (добавлен контроль массовой концентрации приведенного экстракта), а в коллекционных особых коньяках предусмотрено содержание этилового спирта не менее 40% об.

Требования к винограду, виноматериалам и коньячным дистиллятам в стандарте установлены с учетом особенностей технологии производства особых коньяков. В качестве исходного сырья для производства продукции применяют свежий виноград вида *Vitis Vinifera* машин-

ной и ручной уборки, выращенный и переработанный на территории РФ, с массовой концентрацией сахаров не менее 12 г/100 см³, обеспечивающей содержание этилового спирта в виноматериале — не менее 7% об. Установленная в стандарте объемная доля этилового спирта в виноматериале и ее верхний предел в дистиллятах традиционно практикуются при производстве аналогичной продукции во Франции и закреплены в законодательстве этой страны.

Ориентировочная дата введения этого стандарта — 1 июля 2016 года.

В развитие требований, установленных в ГОСТ 31732–2014 «Коньяк. Общие технические условия», ГОСТ 31728–2014 «Дистилляты коньячные. Технические условия» и национальном стандарте «Российское качество. Коньяки особые. Общие технические условия» в этом году подготовлена окончательная редакция межгосударственного стандарта «Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации общего и приведенного экстракта».

Проект стандарта распространяется на винодельческую продукцию (спиртные напитки с объемной долей этилового спирта не менее 35,0%) и сырье для ее производства и устанавливает гравиметрический метод определения массовой концентрации общего экстракта и расчетный метод определения массовой концентрации приведенного экстракта.

В этом году также подготовлена окончательная редакция межгосударственного стандарта «Продукция винодельческая и сырье для ее производства. Газохроматографический метод определения массовой концентрации летучих компонентов».

Метод основан на хроматографическом разделении смеси летучих компонентов в продукции с последующим детектированием пламенно-ионизационным детектором.

В текущем году прошли процедуру межгосударственного обсуждения проекты Изменений №1 двух межгосударственных стандартов — ГОСТ 31493–2012 «Дистиллят винный. Технические условия» и ГОСТ 31763–2012 «Спирт винный. Технические условия», которые подготовлены к утверждению МГС.

Эти нормативные документы в свое время также были подготовлены ВНИИ сертификации методом «обложки» на основе применения российских стандартов с внесением ряда дополнительных требований.

В проектах Изменения актуализированы нормативные ссылки, методы контроля продукции, требования к сырью и технологическим вспомогательным средствам для ее производства, а также требования к ее упаковке, маркировке, транспортированию, хранению и правилам приемки.

Отдельно хочется сказать несколько слов про стандарты вида «идентификация», основанных на использовании метода изотопной масс-спектрометрии. В настоящее время внедрены и эффективно используются национальный стандарт ГОСТ Р 55460–2013 «Продукция алкогольная. Идентификация. Метод определения изотопов ¹³C/¹²C диоксида углерода в игристых винах и напитках брожения» и межгосударственный стандарт ГОСТ 32710–2014 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Метод определения изотопов ¹³C/¹²C спиртов и сахаров в суслах и винах».

Прописи методик, используемых в стандартах, строго соответствуют методам, принятым Международной организацией винограда и вина. Их высокая эффективность объясняет попытки недобросовестных производителей поставить под сомнение правомерность использования данных стандартов для предотвращения появления на рынке фальсифицированной продукции.



С двумя Людмилами, специалистами по вину: Ботченко, Краснодар, и Андреевой, Ростов, 2007 г.

словами: «Быть добру. Ваш В. Кокорин»... Не всякий чиновник его уровня согласился бы на это.) Собираюсь я ту шутку повторить, пусть, думаю, другие тоже улыбнутся. Но когда стала писать о Славе, забыла! Забыла, что за смешной анекдот он поймал на наших страницах. Листала подшивки, так и не нашла. Обидно, что не спросишь. Не спросишь больше ничего, ни про вино, ни про жизнь. Мы по-настоящему с ним и не поговорили, всё общение на бегу. Он мог растолковать любой вопрос, был открытым, веселым, к тому же очень проницательным. Анекдот я не нашла, зато нашла его фотографии в разных номерах «Русской водки» и шутки из рубрики «От Кокорина».

Известный в винном мире Рафаил Аванесьянц принимал Славу на работу после окончания Краснодарского политехнического института: «Это был способный молодой человек, который от выпускника с красным дипломом вырос до истинного винодела и профессионального дегустатора. Знал вино до мельчайших деталей.» Раф прислал нам копию трудовой книжки В. Ю. Кокорина. Первая запись: 1976 год. Принят инженером-виноделом на Первомайский винзавод. Затем в его биографии был винсовхоз «Геленджик», «Кубаньвино». С 1980 года назначен старшим ревизором (технологом) управления бухгалтерского учета, отчетности и контроля Госкомвинпрома РСФСР. Грозная должность!

— Его никто не боялся, какого бы уровня начальником он ни был, — говорит Аванесьянц. — Он работал в управлении потребительского рынка и услуг края, потом (2002 г.) в Департаменте потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя, начальником отдела координации и контроля за производством этилового спирта и ликероводочной продукции. Дослужился до действительного государственного советника 3-го класса. Но Слава не менялся вместе с повышением по службе. Многие на его месте вели бы себя по-другому.

Руководство ему безоговорочно доверяло в любой спорной ситуации. Трудно представить, чтобы он злоупотребил служебным положением, хотя поддаваться искушению легко, когда от тебя зависит заветная лицензия. На дегустации оценивал продукцию объективно, мнение высказывал открыто. Ошибался? Да. Кто не ошибался. Был очень ответственным. В плохие времена, когда в торговле царил «шмудряк», он, как дегустатор, обязан был пробовать всё и выносить свой вердикт. Такая работа здоровья не прибавляет.

«Вячеслав Кокорин пользовался огромным уважением за высокую квалификацию, порядочность и человечность». Если бы вы знали, как часто после его ухода разные люди говорили эти слова. Хотелось услышать разное, а говорили одно и то же. Год прошел, как не стало Славы, о котором у всех осталась только светлая память. Вспоминаю нашу прогулку по выставке и стихи Омара Хайяма, которые он подарил для журнала:

*Вино пьет тот, кому запрещено,
И тот, кто запрещает пить вино.*

Людмила Кривомазова



С потомственным виноделом Константином Каракезиди

Нетипичный чиновник

После двухлетнего перерыва мы встретились с Вячеславом Кокориным на выставке в Краснодаре. Я оторвалась от дел на своем стенде, чтобы пройти по винной экспозиции со знатоком вина. Как можно было упустить такой момент! Мы дегустировали, Слава немного экзаменовал, спрашивал, например, какой аромат в вине Ивана Каракезиди почувствовала? Определила, как ни странно, правильно: черника. С восхищением отзывался о винах нашего любимого и очень противного для налоговиков грека Каракезиди. Потом встретили депутата Дмитрия Козаченко. Кокорин вдруг стал расхваливать журнал: «Вот смотрите, любую страничку открываешь... — и зачитал шутку, которая сразу ему и бросилась в глаза. Мы все так смеялись! (Вячеслав Кокорин и сам посылал нам анекдоты, даже рубрика была именная с печатью «От Кокорина». Она неизменно заканчивалась

АНЕКДОТ ОТ КОКОРИНА

Про 160 коньячных заводов России.

Итак, в стране сегодня 160 коньячных заводов. И только 16 из них имеют свои коньячные спирты. Всё остальное — привозное, покупное, поддельное. Ну не анекдот ли?

А и Б сидели на трубе. Теперь сидят на алюминии.

Рай на земле — это американская зарплата, английский дом, китайская еда и русская жена. Ад на земле — это американская жена, английская еда, китайский дом и русская зарплата.

Плесень размножается спорами — не спорте с плесенью.

Буфетчик говорит официанту: — Послушай, перестань вытаскивать клиентов на улицу! Ты наверное забыл, что работаешь в вагоне-ресторане.

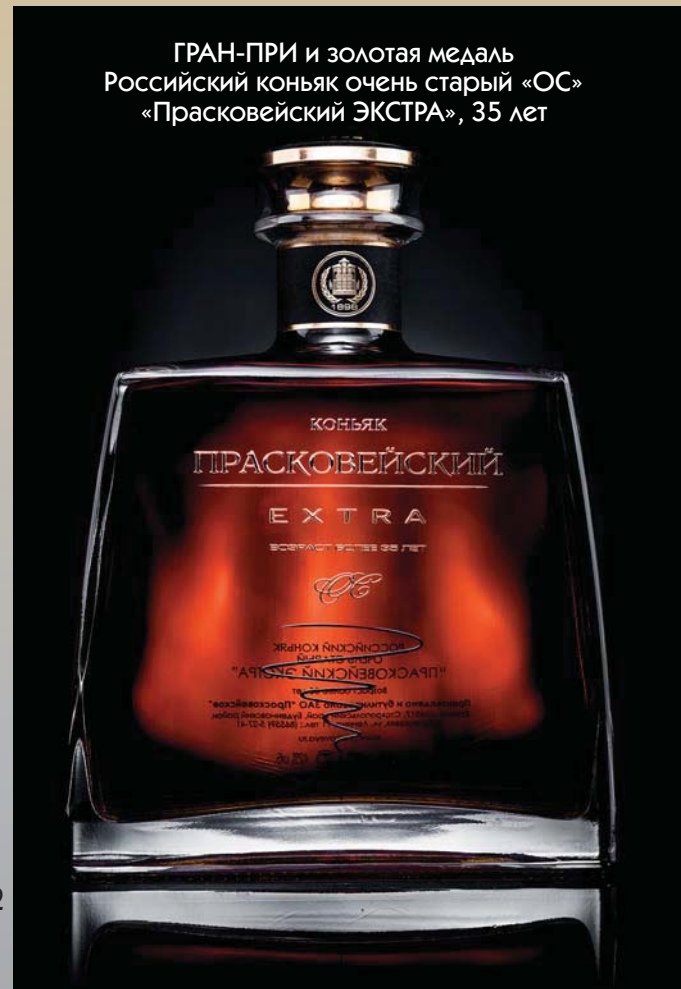
Я в жаркий день пошел к ручью напиться, но не дошел, напился раньше.

Католик на исповеди: — Пан ксендз, я согрешил. — В чем заключается грех, сын мой? — Я обманул еврея...

Ксендз после долгого раздумья: — Это не грех, сын мой, это чудо!

*Быть добру!
Всегда ваш — В. Кокорин.*

Прасковейское крупным планом



Прасковейское крупным планом



Напиток крепкий виноградный
«Прасковейский самогон №1»



Вино защищенного географического указания
сухое белое, регион Лангедок-Руссильон
Picroul De Pinet, 2013



Российский коньяк старый «КС»
«Прасковейский» 10 лет



Общая площадь виноградников во
Франции и Болгарии – 300 га.
Общее число медалей за продукцию
Прасковейского – более 400.



Россия Будённовский район, Ставрополье

Производство коньяка, виски, виноградной водочки.
Винотека в старинных подвалах.
Собственные виноградники, фирменные магазины в
Ставропольском крае, Москве, Сочи – всего около 40.
Сеть кафе и ресторанов.

Франция Поместье Шато Сент-Мартин де ла Гариг

Виноградник 100 гектаров, традиционно возделывается
девять сортов красного и восемь – белого винограда.



Поместье Шато де Сент-Луис, Лангедок-Руссильон (легендарный винодельческий регион Франции, виноградник 120 гектаров.)



Болгария Совместное предприятие Wine Union на основе винодельни «Братя Райнов и сыновья» на виноградных плантациях у реки Дунай на границе с Румынией, около 80 гектаров плодородных земель.



Визитная карточка ЗАО «Прасковейское»

Из Ставрополя – в Лангедок



В фонд многочисленных наград Прасковейского начинают поступать первые золотые медали за вина, сделанные в Европе. Французские вина на международном профессиональном конкурсе под эгидой OIV в Москве взяли «золото» за вино

географического наименования Cateaux du Languedoc — белое сухое Bronzinelle, 2011

ВИНО
защищенного географического указания регион Лангедок-Руссильон белое сухое, Picroul De Pinet, 2013

ВИНО
географического наименования регион Лангедок-Руссильон белое сухое, Vermentino, 2014

ВИНО
географического наименования регион Лангедок-Руссильон красное сухое A Capella, 2010 (две золотые медали).

Поместье Шато де Сент-Луис, 120 га виноградников у подножия горного массива Корбьер, в легендарном винодельческом регионе Франции Лангедок-Руссильоне

Поместье Шато Сент-Мартин де ла Гариг. Виноградник в 100 гектаров, где традиционно возделывается девять сортов красного и восемь — белого винограда. Отсюда рукой подать до Лазурного берега и до городка Пезенас, где жил великий Мольер.



Как русские стали делать вино рядом с французами

Жан-Люк Парре:

«Я люблю Россию и люблю русских. Вместе с Прасковейским здесь, на маленьком кусочке Франции мы ощущаем себя представителями России».

Российские потребители имеют возможность оценить вино, сделанное русскими во Франции — в Россию уходит треть бутылки, разлитых Прасковейским в Шато Сент-Мартин де ла Гариг и Шато де Сент-Луис. Остальное продается в Европе и Канаде.

Мы решили подробнее узнать, как было организовано предприятие в лучшей части Европы. Глава Прасковейского Борис Григорьевич Пахунов, имея безграничный авторитет бизнесмена и винодела в России, с нуля начинает во Франции. Как там идут дела, какие отзывы? Мне повезло: в Москву приехал управляющий предприятием француз Жан-Люк Парре, который хорошо говорит по-русски. Оказалось, до встречи с Пахуновым Жан-Люк был свободным предпринимателем и не допускал даже мысли о наемной работе на кого бы то ни было. Еще оказалось, что у него русская жена и сыну уже 11 лет. Я спросила, почему Жан-Люк все-таки согласился с предложением главы Прасковейского работать на русских?

Жан-Люк разулыбался:

— Мы познакомились, когда Борис Григорьевич искал во Франции поместье, а я ему в этом помогал. Знаете, что меня поразило? Когда я спросил Бориса Григорьевича, почему он собирается купить поместье, он ответил, что хочет делать из хорошего винограда хорошее вино и привозить его в Россию. Так и сказал: «Хочу, чтобы наши люди стали пить хорошее вино». Такого я не слышал ни от одного из русских, кому помогал покупать землю.

Он купил самое красивое поместье в районе Лангедок Галмери. И сделал мне предложение стать управляющим. У меня хорошая интуиция, и я согласился. Сам от себя не ожидал.

Скажу больше: местные жители опасались за вино, волновались, каким оно будет с новым хозяином. А сейчас они ко мне подходят и говорят, что вино стало лучше. То, что было сделано за четыре года, вызывает большое уважение. Борис Григорьевич — первый русский винодел, который стал успешным в их районе.

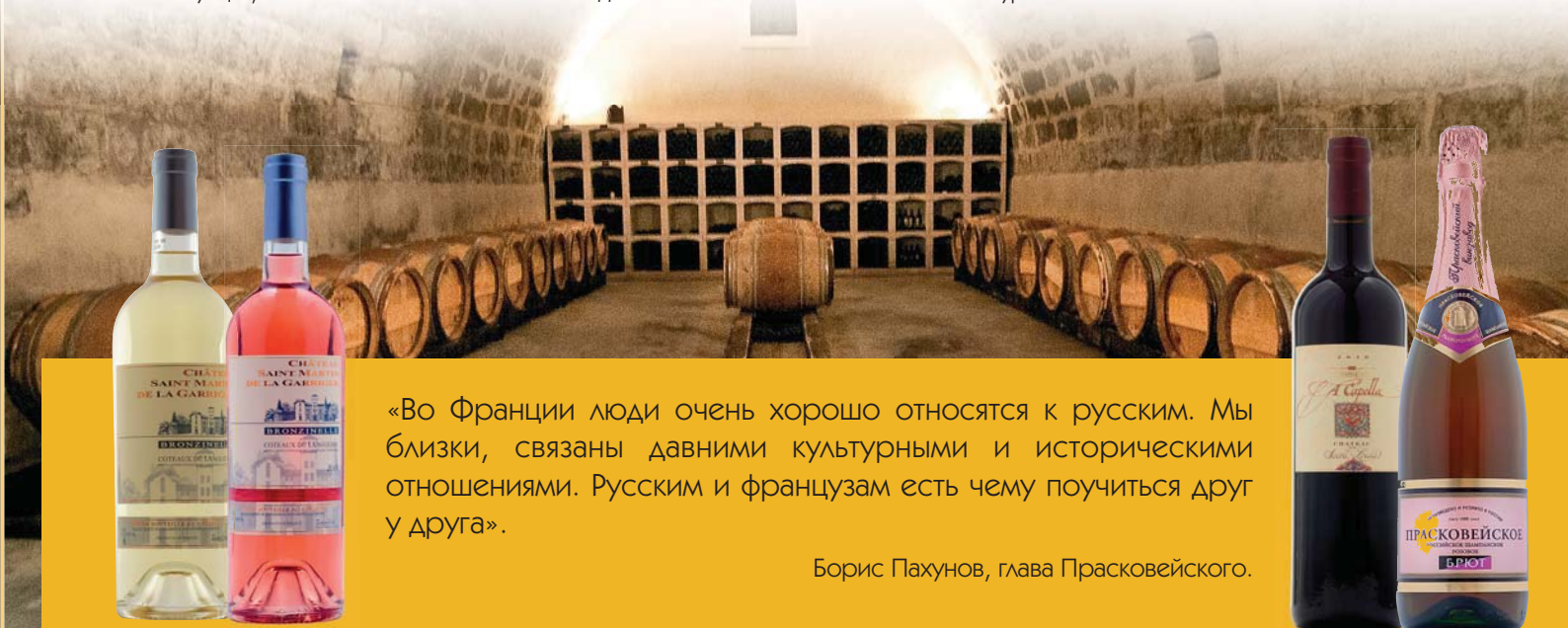
— Так были и другие русские виноделы?

— Есть другие. Они делают дешевое вино, и на основании маркетинга продают по высоким ценам средний по качеству продукт. Хорошее вино — это большой труд и высокий профессионализм. На ответственную должность главного винодела мы пригласили Жана-Франсуа Фарине, который раньше работал заместителем технического директора в долине Роны и известен тем, что его шампанское на профессиональной дегустации получило 100 из 100 баллов.

Одним словом, мы неплохо поработали. Качество вина 2012 года получилось очень хорошее, 2013 года — еще лучше. На самом престижном конкурсе во Франции Concours Général Agricole (Сельскохозяйственный конкурс в Париже) наше вино «Грес де Монпелье 2011» награждено в 2015 году «золотом», «А Капелла 2013» — серебром.

В 2016 году мы получили серебряную медаль за вино Гресс де Монпелье 2012 года.

...Я люблю Россию и люблю русских. Вместе с Прасковейским здесь, на маленьком кусочке Франции, мы ощущаем себя представителями России. Мы рассказываем о ее культуре и обычаях, объясняем, что происходит в стране и какие русские на самом деле, — словом, даем совсем не ту информацию, что исходит от политических журналистов.



«Во Франции люди очень хорошо относятся к русским. Мы близки, связаны давними культурными и историческими отношениями. Русским и французам есть чему поучиться друг у друга».

Борис Пахунов, глава Прасковейского.

В поисках француза

Из очерка Владимира Большакова

Знатоки Франции, характеризую французов, непременно пустятся в пространственные рассуждения относительно различий между уроженцами здешних 95 департаментов и 22 регионов. Действительно, гасконец по темпераменту ближе к испанцу, а эльзасец — к немцу, житель Прованса, точнее юга Франции, говорит на своем диалекте, настолько отличном от парижского, что «вычислить» южанина не составляет никакого труда, а бретонец настолько же медлителен и основателен, насколько «ртутен» житель Савойи. И все же за свое почти двухтысячелетнее существование французская нация прошла своего рода переплавку в ходе объединения нынешних французских земель великими королями — от Хлодвига до Людовика XIV. Она закалилась в таком мощном костре, как Великая Французская революция, в наполеоновской и в двух мировых войнах. И окончательно в великом котле для переплавки национальных и прочих различий, созданном промышленной революцией, был отлит тот современный француз, о котором можно говорить уже не только, как о среднестатистической, этнической и демографической категории, но и как о явлении социальном, социологическом и психологическом. Процесс европейской и глобальной интеграции подобно жернову растирает в пыль все и всяческие национальные отличия. И все же французы, как никто, держатся, не теряя своей самобытности, цепляясь за нее с неистовой гордостью, граничащей с отчаянием, чем-то напоминая при этом д'Артаньяна, который не столько от чрезмерной уверенности в себе, сколько из гонора вызвал на дуэль сразу трех лучших рубак-мушкетеров, едва появившись в Париже.

Над французами потешаются, когда они пытаются отвоевать в сплошь англоязычном Интернете хотя бы часть информационного пространства для французского языка, вводят законы, запрещающие его уродовать так, как изуродовали наш язык «новые русские»-кальками с английского типа «баксы», «имиджмейкер», «рейтинг», «дилер», «киллер» и т.д. Французов не останавливают шумные кампании протеста в США, когда они вводят квоту на обязательный показ французских фильмов по телевидению и заставляют передавать по радио и телевидению

столько французских песен, стихов, пьес и радиопостановок, сколько необходимо для того, чтобы французская культура выдержала чудовищную конкуренцию голливудских и прочих американских фабрик массовой культуры. Они не торопятся демонтировать государственный сектор, потому что знают: это надежный резерв Франции в любом кризисе и мощный двигатель ее развития. Это идеологически попахивает социализмом? Ну и что! Не все в социализме плохо. А в капитализме не все хорошо. Главное, чтоб было хорошо Франции и французам.

Здесь детей интернационализму не учат. Учат терпимости к другим народам и расам. Но учат и гордиться Францией, ее историей и ее современностью. И патриотизм оказывается экономически выгодным. Французы привыкли «покупать все французское». Это повсеместно принятый лозунг и одновременно — повсеместный подход французского потребителя к рынку. Пусть даже будет немного подороже. Зато это французское, а раз французское — значит, качественное, без обмана. И франкоязычие в Интернете, оказывается, не так уж безнадежно с экономической точки зрения. Есть рынок для такой интернетовской продукции во франкоязычных странах, куда идут французские программы, компьютеры и видеоигры.

В современной Европе, а уж тем более в Америке мало кому понравится настоятельный патриотизм француза, который будет упорно доказывать приезжему, что Франция — это не просто колыбель современной западной цивилизации и мировой заодно, но и самый надежный двигатель прогресса. Это мы над собой хохотали по поводу того, что «мы впереди планеты всей». А француз искренне верит в то, что его страна действительно самая прекрасная в мире и что Елисейские поля — самая красивая улица на земле. И дело даже не в том, что Франция держит первое место в мире по экспорту сельхозпродукции, по числу атомных электростанций на один квадратный километр национальной территории, по числу запускаемых в космос иностранных коммерческих спутников. Даже американская печать признает устами «Интернэшнл геральд трибюн», выходившей в Париже, что «Франция создала одно из самых продвинутых обществ в мире».

Качеству жизни во Франции, которое сложилось благодаря обильным вливаниям государства, многие завидуют». Добавлю, что и в области оперы и балета они тоже не отстают. Главное же, пожалуй, в том, что французы не хотят переделывать свою Францию на американский или какой-либо другой манер, чтобы добиться еще большего. Они стремятся при любых переменах сохранить свое национальное лицо в неприкосновенности. Американские и прочие «глобалисты» могут сколько угодно говорить о том, что французская модель развития для XXI века не годится, что французское государство страдает избытком протекционизма, а это ведет лишь к тому, что бедные не имеют стимула зарабатывать, а безработные не стремятся найти работу и, наконец, что излишняя самостоятельность Парижа всех в западном сообществе раздражает. Франция на самом высшем уровне поучаствует в таких дебатах, но последнее слово оставит за собой. Она не будет ни под кого подделываться и не станет с кого-либо брать пример. Франция может только подавать пример, советовать всему остальному человечеству, как ему поступить в той или иной ситуации. И в этом историческом мессианском предназначении Франции одинаково уверены все французы — от президента республики до городского клошара.

Полный текст очерка на сайте www.rusvodkamagazine.ru в разделе «Литература»

Наполеон и Александр I в Тильзите. Бержере, фрагмент



Группа компаний «ЭксклюзивАлко» приняла участие в выставке вин и алкогольных напитков ProWein 2016

В марте 2016 года в Германии прошла 22-я Международная выставка вин и алкогольных напитков ProWein 2016. Со всего мира в Дюссельдорф съехались представители алкогольной промышленности, виноделия, производства и декорирования упаковки и тары.

«ЭксклюзивАлко» представила новейшие разработки и технологии для оформления и упаковки спиртных напитков. Выставочные экземпляры продемонстрировали уникальные технологические возможности предприятий компании. На ее стенде были размещены изделия, декорированные с использованием эксклюзивных технологий: керамическое покрытие стеклянных изделий «под глину», с имитацией покрытия «под камень».

Декор делает тару яркой, привлекательной и необычной, представляя продукцию в новом свете. Новинки заинтересовали многих посетителей, получены первые заявки на сотрудничество от производителей напитков. Представленными в Дюссельдорфе технологиями в настоящее время располагает только «ЭксклюзивАлко».

Стиль работы компании отличает постоянный поиск, поэтому ее клиенты уверены, что они всегда получают креативный дизайн высокого качества, а заказ будет исполнен в короткие сроки.

Россия, г. Ижевск, пр. Дерябина, 4
тел.: +7 (3412) 609-774
115114, г. Москва, Дербеневская набережная,
д. 7, стр. 2, пом. 1, ком. 35
тел.: +7 (495) 633-95-01, 633-95-02
www.ex-alco.ru



По данным отраслевого агентства ЦИФРРА, по итогам 2015 года потребители приобрели 865 млн л водки, 58 млн л виски, 245 млн л игристых вин, 110 млн л коньяка, 8800 млн л пива. По данным компании Nielsen, пиво составляет 73% выпитого алкоголя, водка занимает — 10%, алкогольные коктейли — 7%, вино — 5%.

Теневой сегмент алкогольного рынка по оценкам экспертов составляет от 40 до 60% объема. Ежегодно бюджет теряет за счет незаконного оборота спиртных напитков до 30–50 млрд рублей.

В 2015 году доходы бюджета от алкогольных акцизов снизились на 7% — до 279 млрд рублей. Основная причина — высокие ставки на крепкий алкоголь и большая доля контрафакта

По материалам фонда «Здоровье»: люди, употребляющие алкогольный суррогат, рискуют в два раза сильнее, чем те, кто злоупотребляет качественным алкоголем, и в тринадцать раз по сравнению с непьющими.

Статистика

54% граждан считают экономическую ситуацию в России плохой, 41% — удовлетворительной, всего 3% — хорошей. Еще 2% затруднились с ответом, выяснил ФОМ».

Типичный пример: Более 16 тысяч литров контрафактного алкоголя на сумму 5,5 миллиона рублей было изъято из продажи в Тюменской области в прошлом году. Объем нелегальной продукции по сравнению с предыдущим периодом увеличился в три раза. Об этом на круглом столе в Тюменской областной думе рассказал начальник управления лицензирования и регулирования потребительского рынка Андрей Пантелеев. «723 проверки проведено, сотрудниками полиции возбуждено около 90 административных дел», — сказал он, отметив, что объем нелегальной продукции возрастает из-за низких штрафов. «Штрафная санкция за торговлю без лицензии составляет две-три тысячи. Это основная причина того, что фальсификация процветает», — заявил Андрей Пантелеев. — Если не будет серьезных мер по борьбе с подделкой и фальсификацией, мы будем продолжать сталкиваться с этой проблемой»

Два мнения

«ЕГАИС — пример того, как государство упражняется на отрасли. Сначала оптовик борется за полку, а когда попадает на нее, выясняется, что в соседней избушке водка по 100 рублей, а у нас по 180... Пока половина алкоголя продается мимо касс, вы долго протяните? Мы можем снижать издержки до нуля, все равно не получается зарабатывать. Я знаю, где в Екатеринбурге в 2 часа ночи купить водку в любом районе города. И не только в Екатеринбурге. Легальному производителю невозможно конкурировать с черным сектором!».

«Система ЕГАИС не борется за легализацию алкогольного рынка в целом, а только в секторе легальной роз-

ницы, но и это уже немало — большая часть потребителей алкоголя отоваривается именно там. Допустим, 80% взрослого населения потребляют алкоголь, это не менее 85 млн человек. Из них в легальном секторе покупают около 60 млн потребителей... И только 25 млн в нелегальном секторе, а также аптеках и киосках. Так что ЕГАИС — в интересах большей части населения...

Экспертиза

«Полит.ру»: О снижении акциза на алкоголь задумались из-за падения его собираемости

Государство задумалось о снижении акциза на крепкий алкоголь лишь потому, что в 2015 году заметно упала собираемость этого акциза. Об этом в беседе с «Полит.ру» рассказал директор Центра исследований федерального и региональных рынков алкоголя «ЦИФРРА» Вадим Дробиз, комментируя сообщения СМИ о готовности кабмина обсуждать снижение акциза на алкоголь. «Обычно, когда сравнивают Россию с западным миром, все сравнения некорректны, поскольку мы лет на 30 по уровню и качеству жизни населения отстали. Но в некоторых аспектах это сравнение корректно — в потребительском отношении. Правда, на Западе, причем даже в относительно низкоразвитых странах вроде Аргентины, Чили, уровень нелегального рынка в секторе крепкого алкоголя, как правило, не превышает 15%. У нас он составляет около 65%.

Дело в том, что основной принцип регулирования во всем западном мире, кроме постсоветского пространства, таков: доступность качественного легального алкоголя для всех слоев населения, включая самые нижние и маргинальные. Поэтому на Западе никто не пьет аптечные настойки и спиртосодержащие жидкости. А наш потребитель приобретает легальный алкоголь по цене в 5–8 раз дороже относительно его доходов, чем потребитель в странах Запада. Поэтому там и рынок нелегального алкоголя раза в 4–5 меньше, чем у нас. Причем пьем мы одинаково, если перевести на спирт: Всемирная организация здравоохранения признала, что потребление и в России, и в Евросоюзе — 12–13 литров спирта на душу населения в год.

Почему ситуация на Западе так отличается от нашей? Там все подсчитано с точки зрения экономической целесообразности. Борьба с последствиями употребления крепкой алкогольной продукции суррогатного происхождения стоит для государства значительно дороже, чем при потреблении нормальной качественной продукции.

А в основе цены лежит акциз.

У нас сегодня самая низкая цена на водку — 185 рублей за бутылку. В ней почти 75% — это налоги, акциз и НДС. Вот это и привело к тому, что у нас легальная бутылка стоит 200 рублей и дороже, но половина населения пьет нелегальную суррогатную продукцию. Самогон, аптечные настойки — по 50 рублей в эквиваленте бутылки водки. Или нелегальную водку в нелегальных магазинах, а то в автосервисах, сапожных мастерских, где угодно — по 100 рублей. Вот поэтому



государство заговорило о снижении акциза. Не потому что оно задумалось, нет — оно просто стало собирать меньше акцизов. Пока петух жареный не клюнул, оно не задумывалось.

О том, что правительство России наконец готово рассматривать вопрос о снижении акцизов на алкоголь, заявил 3 февраля вице-премьер Александр Хлопонин, выступая на совещании с профильными ведомствами и участниками рынка. Как объяснили газете «Ведомости» участники совещания, это было сказано именно в контексте необходимости снижения доли контрафакта на алкогольном рынке.

Минфин, которому в начале года Владимир Путин передал функции выработки и реализации государственной политики в сфере производства и оборота алкогольной продукции, категорически против снижения акцизов на нее. Более того, министерство выступает за их повышение на уровень инфляции. Снизить акцизы, прежде всего на водку, ранее предлагали Минэкономики и Минпромторг. Участники рынка считают, что ослабление налоговой нагрузки способствовало бы росту легального рынка и увеличило бы доходы бюджета.

Зампред комитета Госдумы по экономической политике Виктор Звагельский говорит, что его предложение, высказанное на рабочей группе в Минэкономики, — снизить акциз на крепкий алкоголь до 320 руб.

Российские производители водки, в свою очередь, настаивают, что акцизы в будущем должны быть если не снижены, то хотя бы и дальше оставаться замороженными. Для этого есть две причины, отмечает сопредседатель Союза производителей алкогольной продукции (объединяет крупнейшие водочные компании Roust, «Синергия», «Алкогольная сибирская группа») Игорь Косырев. Это снижение поступлений доходов бюджета от отрасли, которые в 2015 году уменьшились на 11% в условиях роста объемов нелегальной водки: ее долю на рынке он оценивает в 55–60%. Вторая причина — отсутствие гармонизации ставок акцизов в рамках Таможенного союза. «В прилегающих к Казахстану приграничных областях сейчас около 20% продаваемой водки — это продукция из этой республики, где акцизы сейчас в два раза ниже и повышаться не планируются. В таких условиях конкурировать с ней нашим компаниям невозможно», — говорит он.

Председатель правления «Синергии» Александр Мечетин считает, что при снижении акциза до 300–350 руб. объемы легального рынка водки могли бы увеличиться на 75% — с 65 млн до 115 млн дал. «В этом случае выпадающие доходы от снижения акциза с единицы продукции были бы компенсированы за счет роста легального производства», — уверен он.

Олег Трутнев
<http://www.kommersant.ru/doc/2927990>

Портал Profibeer «... По словам депутата В. Ф. Звагельского, государственное регулирование не оправдало возложенных на него надежд, поэтому если ситуация не изменится, возможно введение элементов государственной монополии, однако это вопрос не ближайшего года».

Nation-news.ru, главный редактор портала «Алкоголь.Ру» Михаил Смирнов считает, что ввести госмонополию на спирт практически невозможно, потому что его производится много и разного. Все проблемы сегодня возникают из-за слишком высоких акцизов на алкоголь. **Эксперт приходит к выводу, что единственным реальным способом борьбы с нелегальной продукцией и неуплатой акцизов является госмонополия только на дешевый алкоголь.**

При этом по цене он будет доступен для массового потребителя, а по качеству — соответствовать стандартам. А устанавливая монополию на все производство, государство добьется только большей активизации подполья.

По следам Алкоконгресса:

Портал Profibeer, 18 февраля 2016

Леонид Попович, президент Союза виноградарей и виноделов России: «Единственный, кто может бороться с контрафактом — это легальный производитель»

— Прошло десять лет с того момента, как нам сказали, что будет введена ЕГАИС, и у потребителя будет счастье. С моей точки зрения, контрафакт никто сейчас не может измерить. Я говорю это исходя из того, что есть масса замечаний экспертов: от 75 до 20%. И никто не знает, как эти цифры появились. Когда государство с чем-то борется, это может проконтролировать только общественность. А общественный контроль не может быть, пока нет измерения. Никто из госорганов не дал нам методики определения контрафакта в стране. Сейчас начался очередной этап борьбы с помощью ЕГАИС. Все понимают, что это не тот инструмент, которым можно побороть зло, но так объявлено.

...Уже сейчас пошли разговоры о том, что надо снизить акциз, а мы знаем прямое влияние акциза на количество контрафакта. И если он будет не 500 рублей, а 400 или 300, то контрафакт резко упадет. И нам тут же объявят, что благодаря введению ЕГАИС контрафакт упал. Давайте все-таки какие то цифры называть. ...Наш союз ничто без розничных точек продаж. Предполагаю, что к 2017 году их будет на 50–70 тысяч меньше. Это значит, что продавать негде будет. Все легальное поле исчезнет. Единственный, кто может бороться с контрафактом — это легальный производитель.

Масштабы нелегального рынка приобретают черты стихийного бедствия. Люди травятся поддельными напитками, умирают. Разливают везде — в гаражах, на складах, даже в Доме культуры. Всем известно о третьих сменах на АВЗ, но не слышно о громких делах.

Создание каждой новой правительственной комиссии рождает небольшую надежду, но ненадолго. Государство само привело отрасль к краю пропасти. Все, что совершало оно по регулированию алкогольного рынка, в конечном счете было направлено против легального производителя. Налоги плати, ЕГАИС внедряй за свои деньги, лицензию покупай, а если отказали — пошлину в девять с половиной миллиона рублей, что заплатил при подаче заявки на лицензию, государство тебе не вернет. Улетели денюжки. Один наш сибирский фермер Иванов (а ивановых, как известно, в России много) отличный солодовый спирт делал. Рожь и пшеницу сам выращивал, а завод купил столетний. Вся деревня на заводе испокон веков династиями работала. Сделал Иванов капитальный ремонт, заменил старое оборудование, провел реконструкцию, чтобы обеспечить утилизацию барды. Хотел завезти еще бычков из-за границы, чтобы на мясо выращивать. Но решил сначала спиртовое производство в порядок привести, чтобы лицензию получить. Все деньги вбухал, но лицензию не дали. И на бычков средств не осталось. Завод стоит законсервированный, деревня безработная, мужики спиваются, а Иванов смирился: пока не поменяется политика государства, ничего не поделаешь.

Вот так и осталось в стране из 135 35 заводов. И правильно, неча всяким ивановым хозяйничать, мы свою монополию будем устанавливать! Сломали наработанные правила, а потом стали менять их так часто, что производители не успевали опомниться. И пока приправлялись к новым требованиям, нелегал захватил более половины рынка. У правоохранителей не хватает складов для конфискованного алкоголя. Дело дошло до того, что легальным заводам поручают перерабатывать конфискованную водку. **Битый небитого везёт!**

Левакам на ЕГАИС тратится ни к чему, налоги платить не надо, счетчики устанавливать не требуется. А каждый штраф они за день розлива «отобьют». За контрафактные марки действенной ответственности нет. Предлагается приравнять наказание к наказанию за подделку денег, но когда это будет, да и будет ли? Коррупция хорошо подготовлена и организована.

Сейчас даже в самых дальних краях ЕГАИС в рознице внедряют.

Главное — занять тружеников легального сектора решением новых проблем, чтобы не отвлекались, пока нелегал своим бизнесом ворочает. Еще нужно громко, но одновременно, из двух репродукторов завести марш про победу ЕГАИС и антиалкогольную симфонию. И когда народ совсем одурет от сумбура, можно организовать новую правительственную комиссию.

Ну пьет народ водку. Может быть, потому что холодно и голодно? Любит сладкие вина — потому что жизнь несладкая? Народ тоже — тот битый, который небитого везет.

Выбить почву из-под окрепших ног нелегала можно экономическим путем. На поверхности лежит выход — снизить акцизы настолько, чтобы стало невыгодно заниматься черным делом. Предостережения от непродуманной акцизной политики в правительство поступают давно: необходимо снижать акцизы. Нужно сделать дешевую народную водку. От советской «Андроповки» доход шел только государству, а от современной безналоговой — в карман коррупционеров. Мы спрашивали на «Продэкспо» руководителей предприятий, как они относятся к народной водке. «Было бы хорошо, но Минфин не согласится», — был главный ответ.

На Алкоконгрессе владелец частной винокурни Борис Родионов озвучивал предложения бизнеса. Социальная водка должна стоить 60 рублей за бутылку, считает он. «Уже второй год говорю, единственный способ борьбы с нелегальным производством — это перехватить инициативу. Почти 65% алкоголя проходит мимо акцизов, а законотворцы решают, поднимать или понижать акцизы. У криминала нужно отобрать потребителя, а это почти 25 млн человек, которые живут в нищете и не могут купить водку даже по 100 рублей. Пока у криминала есть этот потребитель, его не победить. Государство вполне может производить водку дешевле, чем любой нелегальный производитель. Социальную водку нужно делать невкусной. Она будет невкусная, но пройдет Минздрав. В Америке есть виски по 2 доллара за литр. Вы думаете, вся Америка покупает этот двухдолларовый виски? Ничего подобного, все покупают нормальный виски, а дешевый берут именно бедные слои населения. Но Америка заботится о своих нищих! Она делает так, чтобы нищие брали государственный алкоголь, а не травились непонятно в каких условиях созданным нелегальным алкоголем. Если появится социальная водка, если криминал потеряет свою клиентуру — начнут появляться нормальные законы, исчезнет необходимость в ЕГАИС».

Журнал «Русская водка»

Битый небитого везёт

Необходимы смелые решения и ответственные за них. Государство может ввести монополию на социальную водку, дав заводам госзаказ. Если снижаем акцизы, то просчитываем, сколько получит бюджет и кто конкретно ответит за неисполнение.



ПРОЕКТ РЕЗОЛЮЦИИ АЛКОКОНГРЕССА И ВИННОГО ФОРУМА

В рамках «Продэкспо-2016» состоялась XI Всероссийская конференция по проблемам алкогольного рынка «АлкоКонгресс» и II конференция по проблемам винного рынка «Винный Форум», организованная при поддержке Федеральной антимонопольной службы России и ведущих отраслевых союзов и ассоциаций.

В мероприятии приняли участие представители Союза производителей алкогольной продукции, Комитета производителей алкогольной продукции, Союза виноградарей и виноделов России, Союза российских пивоваров, Объединения участников пиво-безалкогольного рынка, Ассоциации производителей «Русской водки», Ассоциации производителей игристых вин, НП «Крымское бюро винограда и вина», Некоммерческого партнерства «Винодельческий Союз», Федерации рестораторов и отельеров и многие другие, а также Торгово-промышленной палаты РФ. Особое внимание было уделено вопросам нелегального рынка и способов борьбы с ним. В дискуссиях участвовали депутаты Государственной думы РФ, представители отраслевых министерств и ведомств: ФАС, РАР, представители региональных администраций Ростовской области, Краснодарского края, республики Татарстан. Конгресс считает необходимым:

- **поддержать** законодательную инициативу общественного омбудсмана по защите прав предпринимателей в сфере регулирования производства и оборота подакцизных товаров, заместителя председателя Комитета по экономической политике, инновационному развитию и предпринимательству Государственной думы В. Ф. Звагельского в отношении интернет-торговли алкогольной продукцией (Проект Федерального закона №990393–6 о внесении изменений в Федеральный закон №171-ФЗ;
- **провести** дискуссию с участием федеральных органов власти и отраслевого сообщества, общественности по вопросу борьбы с контрафактной продукцией на рынке водки и ЛВИ. В частности, обсудить инициативу внедрения на рынке водки по «социальной цене», выпускаемой и реализуемой под строгим контролем государства в целях вытеснения с рынка нелегальной продукции и суррогатов;
- **поддержать** инициативы Федеральной антимонопольной службы по регулированию алкогольного рынка, изложенные в докладе «О пресечении практики регионального протекционизма»;
- **осуществить** реформу Федерального закона от 22.11.1995 №171-ФЗ (ред. от 29.12.2015) «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» с учетом особенностей оборота различных сегментов рынка;
- **снизить** акцизы на алкогольную продукцию до уровня декабря 2012 года; считать снижение акцизов одним

- из решающих инструментов в борьбе государства и бизнеса с нелегальной алкогольной продукцией;
- **обратить внимание** органов исполнительной и законодательной власти на создание благоприятных условий для получения лицензий на вина защищенного географического указания организациями виноградно-винодельческой отрасли, в том числе принятие постановлений правительства Российской Федерации «О ведении реестра виноградных насаждений», «О внесении изменений в постановление правительства Российской Федерации от 9 августа 2012, №815 «О представлении деклараций об объеме производства, оборота и (или) использования этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, об использовании производственных мощностей», Административного регламента предоставления Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка государственной услуги по лицензированию производства и оборота этилового спирта, алкогольной (за исключением розничной продажи) и спиртосодержащей продукции, изменений в Налоговый кодекс Российской Федерации, изменяющее государственную пошлину за выдачу лицензии с 800 тыс. рублей до 65 тыс. рублей;
- **увеличить** финансирование виноградарской отрасли за счет средств федерального и регионального бюджета с 2016 года, субсидий на посадку и уходные работы за виноградом, строительство и оборудование фруктохранилищ (хранение плодов и винограда). Принять нормативные документы о создании в субъектах Российской Федерации реестров виноградопригодных земель и условия для выделения их под посадки виноградников;
- **принятие** необходимых ГОСТов и корректировка имеющихся, позволяющих выпускать винодельческую продукцию защищенного географического указания и защищенного наименований места происхождения;
- **принятие** необходимых нормативных документов, разрешающих розничную продажу винодельческой продукции, произведенной из отечественного винограда при проведении фестивалей, выставок, ярмарок;
- **обратить внимание** органов исполнительной и законодательной власти на проблемы смежных отраслей, в частности стекольной промышленности, отрасли ПЭТ-тары, испытывающих в связи с ухудшением показателей алкогольной промышленности серьезный кризис, приводящий к закрытию предприятий и сокращению рабочих мест.

Расскажи мне свою историю

«Питерский десант» специалистов прибыл в Сибирь с целью сделать лучшую водку в мире. Уже через три года они взяли золото на конкурсе «Лучший инновационный продукт» (Москва, «Продэкспо-2014»). Через четыре года коллектив вырос до 100 человек. 75 процентов инженерного корпуса — специалисты с высшим образованием, треть имеют два высших. 95 процентов механиков, в том числе на должностях слесарей — с дипломами. В 2016 году СИБАЛКО получило Гран-при в рамках конкурса «Лучший продукт» и признано лучшим предприятием года.

...Мне наливают напиток с приятным ароматом. Сделав глоток, ощущаешь вкус кокоса, который освежается мятой, а в продолжительном послевкусии чувствуешь легкую ваниль. — Что это за произведение искусства? — Это новая особая водка серии TELL ME YOUR STORY, представленная СИБАЛКО на Международной выставке «ПРОДЭКСПО». Название на английском, особая форма бутылки говорят о том, что продукция явно готовится на экспорт, она понравится и в Новом, и в Старом Свете, и в Азии. «Расскажи мне свою историю»... Да, за рюмочкой такого напитка можно фантазировать, легко включая ассоциации, плавно переходить к воспоминаниям, вести беседы о жизни. В составе второй водки — курага и бергамот, в третьей — эфирное масло аниса и розы. Вкус нового напитка высоко оценили представители дегустационной комиссии Таможенного союза, специалисты институтов пищевой биотехнологии Белоруссии и России. Дегустационный конкурс на международной ярмарке «Продэкспо-2015» принес водке Russian Village престижную «Звезду Продэкспо», а «Русская деревня. Весна» получила золото. Авторы не скрывают удовлетворения: — Пик вкусовых качеств — в водке, которую вы попробовали. Я лично нигде и никогда такой водки не встречал, — говорит специалист по связям



Город Железногорск

с общественностью СИБАЛКО Антон Кириллов. — Мы используем только оригинальные рецептуры. Создатели хотят, чтобы их напитки оценили потребители с хорошим вкусом. Исполнить это желание сегодня непросто. Учитывая положение, до которого опущена репутация водки в нашей стране (да еще и в условиях конкуренции с другими напитками), приходится заново отстаивать ее престиж.

Рушим стереотипы

— Нередко на дегустациях и деловых встречах специалисты, которые рекомендуют продукцию для ресторанов, с нежеланием пробуют водку, потому что сами не пьют ее. Они искушены и в виски, и в вине, и в коньяке, по их

мнению, водка — это низший по статусу продукт. А мы как раз и рушим эти стереотипы. Когда мы начинаем рассказывать о производстве и том, как мы относимся к делу, через 10–15 минут скептики готовы попробовать нашу продукцию, так как начинают понимать, сколько сил и знаний вложено в приготовление напитка. У него есть вкус и аромат, а сделан по всем правилам производства водки. Меняется мнение, появляется интерес, в том числе и к продажам, — говорит заместитель генерального по качеству Антон Иванов. А я подумала: как бы нам и народ научить не пить водку, а пробовать. Хорошая водка имеет вкус, что бы там ни говорили сомелье.



Аркадий Чуфаровский, Сергей Сержантов, Антон Иванов, Юрий Экснер, Антон Кириллов

История с географией...

Пожалуй, начну с географического положения. ...Я стояла в туннеле масштабов московского метро, а надо мной шла своим путем река Енисей. Не могла постичь, как такое возможно построить. Грандиозное сооружение XX века. И еще здесь делают спутники. В конце восьмидесятых прошлого века из офиса знаменитой «Фирмы Решетнёва» мы смотрели через спутник казахстанское телевидение, и тогда это было непостижимо. Железногорск — центр мировой науки, центр высоких технологий и высочайшей культуры производства. Вспомнила об этом, чтобы вы поняли, в каком краю расположилась компания СИБАЛКО.

Минутная слабость Сержантова

Было дело — в середине девяностых начальник купажного цеха завода «Невский» Сержантов подал заявление об увольнении. Не стоило об этом вспоминать, если бы этот шаг не был связан с совестью: я делаю водку, а все вокруг спиваются, у товарища по этой причине семья разрушилась, одноклассники вымирают. И сорвался, понес директору заявление. Вот академик Сахаров никогда не жалел о том, что создал водородную бомбу — был убежден, что помогает обороноспособности своей страны, а Сержантов засомневался, задумался и захотел

отойти в сторону. Директор убеждал Сержантова: если уйдешь, мы будем вынуждены не водку хорошую делать, а мешать спирт с водой, потому что потеряем в твоём лице специалиста и руководителя. Представь — ослабнет контроль, перестанут обрабатывать водку, и кому станет лучше? Сейчас ты уверен, что твоей продукцией люди не могут отравиться, могут только получить удовольствие. Так что тебя гложет? Каждый человек должен за себя отвечать, не нужно брать на себя все грехи мира. Поразмыслив, Сергей Петрович Сержантов изменил свое решение. К тому же чувствовал ответственность и перед молодыми специалистами, которых он высмотрел и уже лет пять обучал секретам мастерства. Подумал-подумал и остался.

Мы не мешаем спирт с водой, мы делаем водку!

Честно говоря, обидно слышать, что водку сделать — раз плюнуть: перемешал спирт с водой и готово. А вы попробуйте! Сделайте хорошую водку, как и любую другую продукцию, надо уметь. Мастерство технолога — это решающий фактор. Но нужна команда. Как формировалась команда СИБАЛКО — особый разговор. В последние годы я ни разу не встречала подобного. Бывает, приглашают на становление нового производства руководителя, но чтобы в Сибирь

прибыл целый десант из Питера!.. Так и было: когда Сержантова спросили, что ему нужно, чтобы сделать лучшую в мире водку, он ответил: мне нужны мои люди. Сколько? Хотя бы пятеро из моей питерской команды. Что это за люди? Это люди, выросшие на «Невском». К примеру, заместитель генерального директора по качеству СИБАЛКО, имеющий статус международного дегустатора, Антон Александрович Иванов, начинал на ЛВЗ «Невский» грузчиком. — Антон пришел на завод в 18 лет. Я его проводил в армию, встретил, отправил в институт, — рассказывает Сергей Петрович Сержантов. — После института Антон пошел по моим ступенькам: бригадир, мастер, технолог цеха, технолог завода. Я поднимался, и он шел за мной. Таких ребят у меня шесть человек. Это команда профессиональных технологов, которая составила костяк приехавших в Сибирь. Мы вместе 20 лет. За свою жизнь я встретил много молодых ребят — кто хотел работать, тот и стал специалистом. У человека должен быть кураж, стержень и желание, а всему остальному можно научиться. Кадровый подбор — самое сложное сегодня, промышленность испытывает голод на специалистов. Я понимал, что моя команда должна принести на новое предприятие дух и традиции, и мы перенесли питерскую школу на сибирскую почву. Кроме того, мы являемся

держателями ноу-хау, и не хотелось бы передавать его в чужие руки. Так питерский десант в составе шести человек начал работать. Это сейчас мы при галстуках, а тогда носили только спецовки и все делали своими руками. Через четыре года численность работающих выросла до 100 человек. 75 процентов инженерного корпуса — специалисты с высшим образованием, треть имеют два высших. 70 процентов механиков, в том числе на должностях слесарей — с институтскими дипломами.

— Мы перестали делиться на питерских и сибирских, а было такое, не скрою. Но связи с Питером становятся все крепче. С родного завода «Невский» у нас побывало по служебным делам 16 человек. Один специалист задержался на два года: помогал ставить на крыло производство. По первому звонку питерские готовы прийти на помощь.

Мы полюбили Сибирь и сибиряков, нам очень нравится Железногорск.

Без науки хороший продукт не получится

К становлению завода с самого начала были подключены ученые Петербурга. Например, они помогли сформировать и смонтировать сильнейшую лабораторию. Приборы способны проводить полный спектр анализов воды. Вода имеет большое значение в приготовлении водки. Ученые помогли окончательно сформировать для подготовки воды шунгитовую установку, очень дорогую и эффективную, и защитили по этой теме кандидатские диссертации. Наша гордость — ГРВК-камера — мини-лаборатория, которая может снимать магнитное поле воды и человека.

Советская закалка

Мне показалось, что Сергей Сержантов — типичный советский человек. За плечами — советский опыт отношения к делу, ответственности, совестливости (тогда было время на размышления: прав — не прав, «если бы я стал директором» и прочая, с точки зрения молодых, муря). Сегодня другой подход: можешь сделать деньги — ты молодец. Имеешь деньги, не важно, как заработанные, — ты в почете. Но времена меняются, и когда-то все встанет на свои места. А советская закалка еще никого не подводила. Когда на «Невском» Сергея Петровича назначали директором по производству, так и сказали: нам необходимы твои качества лидера и технолога.

Своим наставником Сергей Петрович считает Анну Ивановну Голубчикову,



Сергей Сержантов, генеральный директор СИБАЛКО

специалиста классической советской школы. Она более тридцати лет работала на питерских заводах технологом, преподавала, растила преемников.

Интересно, что себя Сержантов причисляет к новой школе, но когда начинаешь разбираться в его принципах, оказывается, что он самый что ни на есть «ретроград»: он считает, что угольные колонны — это единственная и незбываемая основа для производства русской водки.

В чем же тогда состоит отличие поколения новых технологов от поколения старых? В чем преимущество технологов новой школы?

— Они не боятся принимать решения, брать ответственность на себя. Можно остаться в узких рамках старых стандартов, а можно позволить себе эксперимент. Есть технологи старше меня по возрасту, но они применяют новые методы в своей работе. Дело не в возрасте, а в способности идти вперед. Понимая, что качество — это вопрос номер один, мы стали использовать в работе новые методы, стали рисковать. У нас есть собственные технологии

по работе с угольными колоннами. Это наше ноу-хау.

— Как вы относитесь к тому, что вообще начинают отказываться от угольных колонн?

— Отказываются те, кто с колоннами работать не умеют, лучше колонн ничего нет. Единственный способ получения настоящей русской водки — классическая технология, которая работает в стране с 1939 года. Сравните, к примеру, серебряную фильтрацию, где скорость 250 дал в час и угольную колонну высотой 4,5 м и медленный проход водки снизу вверх, самотёком! Она очищается, обогащается, насыщается кислородом, проживает целую жизнь. Да любой дегустатор отличит, обработана водка с помощью угольных колонн или нет.

— Некоторые считают, что сегодня спирт настолько хорош, что угольные колонны придают только вкусовые качества, а для очистки и фильтрации они не нужны. Значит, и правда, можно разводить спирт с водой?

— Колонны и придают водке эти неповторимые вкусовые качества! Расскажу историю. Приезжает из командировки наш учредитель



и говорит: «Зря вы колонны применяете!» Он был в Прибалтике и общался с действующим технологом, сведущим в принципах нашей советской школы. Тот специалист считает, что использование колонн не экономично, ведь прежде чем водка пойдет чистой и качественной, надо две-три недели гнать дорогое сырье через колонну. Это нерентабельно.

Я взял телефон и позвонил ему: — Вы верите, что я сделаю так, что запущу колонну для хорошей водки не через две недели, а сразу? Сразу пойдет «Люкс» высокого качества?» Он сказал: — Нет, не верю!

— Ну а если допустить теоретически, что это возможно, вы бы отказались от колонны?

Он сказал: — Никогда!

И сказал это нашему учредителю тоже. Так мы отстаивали в очередной раз нашу традиционную технологию. Мы знаем, как это сделать. Но по большому счету, дело не в колоннах и даже не в купажах, а в отношении к делу. Вот откуда идет качество продукции. И не только в производстве водки, но и стола, хлеба

и ракет. Если человек относится с душой, качество гарантировано.

Высокотехнологичное эффективное производство

Предприятие оснащено современным высокотехнологичным оборудованием с применением инновационных технологий и новаторских решений. Процесс создания качественной водки сложен, поэтому первое, с чего начинается производственный процесс на нашем предприятии, — это контроль и подготовка сырья: спирта и воды как основных составляющих элементов.

Для этого была разработана уникальная установка очистки и кондиционирования (минерализации) воды, которая позволяет восстанавливать биологические свойства глубинных скважинных вод. Специалисты-технологи предприятия с многолетним опытом работы постоянно совершенствуют производственные процессы, что позволяет всегда быть на шаг впереди.

Для того чтобы добиться наилучших органолептических показателей водки, используется динамический способ с применением медных угольных колонн. Благодаря этому способу

работы мы можем контролировать скорость прохождения водно-спиртового раствора через уголь, что позволяет получать уникальный напиток с неповторимыми вкусовыми свойствами и создавать продукцию премиум-класса.

Уникальная система очистки воды

Мы не просто очищаем воду — мы сохраняем ее полезные биологические свойства. Наша инновационная установка для восстановления биологических свойств воды была разработана группой специалистов-технологов на основе материалов Военно-медицинской академии. Для первичной очистки воды используются такие передовые технологии, как мембранная и электромагнитная обработка. Следующий этап — структурирование химико-биологического состава воды и обогащение макро- и микроэлементами на комплексе природных минеральных сорбентов, основным из которых является шунгит. Этот минерал добывается в единственном на земле месте — Республике Карелия. Он обладает рядом необычных физических, химических и технологических свойств, которые позволяют использовать его в качестве уникального природного сорбента. Основными составляющими элементами шунгита являются углерод и кремний. Уникальное соединение и количество углерода объясняет сорбционные и каталитические свойства шунгита, а кремний ценен целебными и антибактерицидными свойствами. Он принимает непосредственное участие в синтезе коллагена — белка, обеспечивающего прочность и эластичность соединительных тканей в организме человека.

Высокоточный контроль качества

Продукция СИБАЛКО проходит строгий контроль качества на всех этапах производства. Лаборатория завода оснащена современным высокоточным оборудованием для спектрального анализа и определения элементного состава продукции. Качество и безопасность продукции обеспечиваются системами менеджмента, сертифицированными в соответствии с международными стандартами ISO 9001, ISO 14001 и схемой сертификации FSSC 22000.

Вот и вся история о том, как научный поиск в сочетании с традиционным подходом и ответственным отношением человека к делу позволили создать передовое предприятие.

Людмила Кривомазова



23-я международная выставка «Продэкспо-2016»

Организатор — ЦВК «Экспоцентр» при поддержке
Министерства сельского хозяйства РФ
под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

По итогам обще-
российского рейтинга
выставок, составленного
Торгово-промышленной
палатой РФ и Российским
союзом выставок и ярма-
рок, «Продэкспо» призна-
на «Самой крупной выстав-
кой России» по тематике
«Продукты питания».
В 2016 году продукцию
продемонстрировали
около 2 000 компа-
ний из 64 стран мира.
Общая площадь — около
100 000 кв. м.
26 стран представили
национальные экспозиции.
Выставка была разделена
на 27 тематических сало-
нов по отраслям пищевой
промышленности.
Алкогольная экспозиция
на «Продэкспо-2016»
представила все сегменты
рынка, она является самой
крупной в России.



НПП «Виски России» из Дагестана представило виски IBEX. Главный винодел Арслан Ганиев не успевает принимать поздравления и торговаться.



На «Продэкспо» все встречи неслучайны. Виктор Поляков, руководитель ВНИИПБТ, Людмила Кривомазова, журнал «Русская водка», Юрий Терешков, директор Уржумского спиртоводочного завода, Ирина Абрамова, ВНИИПБТ, Марина Медриш, ВНИИПБТ. Наши главные дегустаторы ликеро-водочных изделий считают, что в целом продукция, представленная на конкурс минсельхоза, отличная.



РОН РУССКИЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Кирилл Пугач, замруководителя по связям с общественностью компании «Русские оригинальные напитки» приглашает в Клуб любителей РОН. Первая встреча была посвящена обеду московского мещанина XIX века.





«Мистраль алко», где руководит маркетингом Мария Юнусова, принимает гостей: главного винодела предприятия «Вина и воды Абхазии» Валерия Авидзбу с командой. Прошла дегустация уругвайских вин, которые представили Николас Бонино, менеджер по экспорту фирмы Establecimiento Juanico (стоит справа) и консультант Андрей Кочкин (сидит слева).



Его коньяк «Тиса» — любимый коньяк «Русской водки». Владимир Гисем, глава Ужгородского коньячного завода, Украина.

Себастио Гарсия, Португалия, Casa Santos Lima, Companhia das Vinhas S.A., получил «Звезду Продэкспо» за красное вино Quinta do Espirito Santo Reserva 2012, плюс шесть золотых и пять серебряных медалей за вина последних лет.



Манвел Казарян, президент VEDI ALCO, Армения. Журналисты решили, что в этом году лучшая русская водка — это его «Армянская марка» и присудили свой приз.

Вы — лучшие!



Татьяна Кухта — это она делает натуральные шедевры. Мы влюбились в ее «Морошку медовую». А сегодня заместитель генерального директора по производству — главный технолог Сыктывкарского ЛВЗ Т.А. Кухта получает Гран-при за сладкую настойку «Смородиновый цвет». Поздравляем!



Один из Зайцевых — Алексей, «Столичный стиль», и замруководителя «Экспоцентра» Михаил Толкачев приветствуют победителей.

Гран-при за органик-водку «Чистые росы», получает директор ликеро-водочного завода «Саранский» Виктор Хрущалин.



Безалкогольные напитки «ЭНКИ» индивидуального предпринимателя Сергея Андреевича Мадатяна бывают со вкусом лимона, меда, шоколада... Вкуснятина золотая и серебряная!

Гран-при за водку «ГРАДУС ПЛАТИНУМ» (GRADUS PLATINUM) вручен генеральному директору «Пермалко» Олегу Котельникову.



Итоги XVIII Дегустационного конкурса на международной ярмарке «ПРОДЭКСПО-2016»

ГРАН-ПРИ

коньяк ОС Пётр Великий
ФГУП Кизлярский коньячный завод,
Россия

российский коньяк Дробязко В.М.
Новокубанское, Россия

водка ГРАДУС ПЛАТИНУМ (GRADUS
PLATINUM)
Пермалко, Россия

органик-водка Чистые росы
Ликероводочный завод Саранский,
Россия

настойка сладкая Смородиновый цвет
Сыктывкарский АВЗ, Россия

ЗВЕЗДА ПРОДЭКСПО

red wine Bairrada MARQUES DE
MARIALVA Grande Reserve 2010
ADEGA DE CANTANHEDE, PORTUGAL

white wine Moscatel Adega de Favaio
Colheita 1999
Adega de Favaio, Portugal

вода высокогорная
природногазированная лечебно-
столовая минеральная КАЗБЕГВЕДЗА
AREAN LLC, Грузия

wine CHIANTI RISERVA 2012 D. O.C. G.
CANTINA VINI TIPICI ARETINO MIRCO
CARETTI, ITALY

wine Casa Ermelinda Freitas — Syrah
Reserva 2013
Casa Ermelinda Freitas -Vinhos, Lda,
Portugal

red wine Quinta do Espirito Santo
Reserva 2012
Casa Santos Lima, Companhia
das Vinhas S. A., Portugal

white wine Grand'Arte Chardonay 2014
DFJ Vinhos SA, Portugal

wine CHATEAU CANTELAUZE POMEROL
2012
JEAN-NOEL BOIDRON, FRANCE

wine PIRRO VARONE primitivo
di Manduria riserva 2010
Pirro Varone Societa Agricola S. r.l.,
ITALY

cognac BOUTINET X.O
Sarl LA SOLOIRE BOUTINET, France

wine CHATEAU RAMAGE LA BATISSE
2012
SCI Chateau Ramage La Batisse,
FRANCE

wine CHATEAU DE BELCIEER 2012
SCA Chateau de Belcier, FRANCE

white wine Veltliner 333
Weingut Turk GmbH, Austria

водка ПРОСТОРЫ РОССИИ LUXURY
Башспирт, Россия

водка MEN
ТОО БН-А, Республика Казахстан

водка особая Bear Force Powerful
БрянскСпиртПром, Россия

вода природная питьевая Жемчужина
России
Евротрейд, Россия

вино выдержанное крепленое белое
Севастополь 1994

вино выдержанное сухое красное
Каберне Инкерман (SR) 2013

Инкерманский завод марочных вин,
Россия

российский коньяк старый КС
Император России

Винно-коньячный завод Кизляр,
Россия

коньяк трехлетний Киновский
Московский винно-коньячный завод
КиН, Россия

водка БЕЛАЯ СИЛА
ГК Кристалл-Лефортово, Россия
безалкогольный напиток ЭНКИ
со вкусом МАНГО
Индивидуальный предприниматель
Мадатян Сергей Андреевич, Россия

водка Сваяк. Стандарт
Минский завод виноградных вин,
Республика Беларусь

вино красное полусладкое Сербия
БРОЯНИЦА Кагор
вино выдержанное красное сухое
Уругвай Салида Каберне Совиньон
вино белое сухое Румыния Дава
Фетяска Регала энд Рислинг
Мистраль алко, Россия

водка особая Марииинские просторы
люкс
Сибирская Водочная Компания,
Россия

водка Русская Эскадра Голд
СТАНДАРТЬ, Россия

водка Ханская SNEG EDITION
Филиал Татспиртпром Казанский
АВЗ, Россия

ЗОЛОТО

sparkling wine Cremant de Loire Royal
Ackerman, France

selected white light wine MUNDUS
Branco Ieve Seleccionado
ADEGA DA VERMELHA, PORTUGAL

red wine Bairrada MARQUES DE
MARIALVA — Baga Reserve 2010
white sparkling wine Beira Atlantico
MARQUES DE MARIALVA — Baga Blanc de
Noir Brut 2013

fortified red wine Bairrada MARQUES DE
MARIALVA Reserva dos Socios
ADEGA DE CANTANHEDE, PORTUGAL

white wine Moscatel do Douro Favaio
white wine Encostas de Favaio Branco
Adega de Favaio, Portugal

liqueur Esotica Grappa
Buiese Distillerie, ITALY

wine Byrne SA Double Pass Shiraz 2014
Byrne Vineyards, Australia

Gwine CHIANTI 2014 D. O.C. G.
CANTINA VINI TIPICI ARETINO MIRCO
CARETTI, ITALY

wine Casa Ermelinda Freitas — Cabernet
Sauvignon 2012

wine Casa Ermelinda Freitas — Touriga
Nacional Reserva 2013

wine Casa Ermelinda Freitas —
Petit Verdot Reserva 2013

wine Terras do Po Castas — Syrah —
Petit Verdot 2013

wine Dona Ermelinda Reserva 2013

wine Terras do Po Branco 2015

wine Vinha do Rosario Reserva 2013

wine Casa Ermelinda Freitas — Alvarinho
2014

Casa Ermelinda Freitas -Vinhos, Lda,
Portugal

wine Thale Trebbiano 2007

wine Duca Thaulero Montepulciano
d'Abruzzo 2010

CASAL THAULERO srl, ITALY

white wine CSL Reserva 2013

red wine Portuga 2014

red wine Quinta das Setencostas 2013

red wine CSL Reserva 2012

red wine Opaco 2012

red wine Valcatrina 2014

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

wine Adega de Pegoes Moscatel
de Setubal DO Setubal

wine Adega de Pegoes Syrah red
2013 Regional Peninsula de Setubal

wine Adega de Pegoes Alicant Bouschet
red 2012 Regional Peninsula de Setubal

wine Sobreiro Premium red
2012 Regional Peninsula de Setubal

Cooperativa Agricola de Sto Isidro
de Pegoes, CRL, Portugal

red wine Grand'Arte Shiraz 2012

red wine Portada Winemakers Selection
2014

DFJ Vinhos SA, Portugal

white wine Storks Landing 2015

DFJ Vinhos SA, Portugal EWS-Eastern
Wine & Spirits, Moscow, Russia

wine MONTECHIARI MERLOT 2012

Fattoria di MONTECHIARI, ITALY

wine CHATEAU CALON SAINT-GEORGES
SAINT-EMILION 2012

JEAN-NOEL BOIDRON, FRANCE

вино игристое спумант сладкое
красное JEMCIUJINA

вино игристое спумант брют белое
JEMCIUJINA

SRL JEMCIUJINA, Республика
Молдова

red wine Cabernet Sauvignon Unplugged
Hannes Reeh GMBH, Austria

red wine MOUNTAIN FISH 2014
KATOGEI & STROFILIA S. A., GREECE

acardente de uva LPS PARRA VERDE
LCPS LDA, Portugal

Licor de Aveiro Tangerina
Licor de Aveiro, Portugal

olive oil extra virgin ORES FOR KIDS
PELOPOS NISSOS, GREECE

wine Roero D. O. C. G. Riserva
2010 GINIS

PODERI MORETTI di Moretti
Francesco, ITALY

white wine RAZA

white wine Quinta da Raza
Alvarinho/Trajadura

Quinta da Raza, Portugal

wine Tapada de Villar Reserva Tinto
Quinta das Arcas, Portugal

wine CHATEAU DE MONRECUEIL 2014
SCA Chateau de Belcier, FRANCE

rose wine Monte da Ravasqueira 2014

white wine Monte da Ravasqueira
Reserva 2014

red wine Monte da Ravasqueira Reserva
2013

Sociedade Agricola D Diniz SA,
Portugal

red wine Porrais 2013

red wine Quinta de Porrais 2012

Sociedade Agricola Quinta
de Porrais, Lda, Portugal

red wine 2 Uvas 2014

Sociedade Agricola Quinta do Conde
SA, Portugal

wine PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE
2015

Societa Agricola Stella di Anselmi
Giuseppe e Luigi, ITALY

пиво фильтрованное пастеризованное
светлое Бакалар холодного охмеления

напиток пивной фильтрованный
пастеризованный Бакалар медовый

специальный
пиво фильтрованное пастеризованное
светлое классическое Пражечка

SUPERBEER, Россия

wine ESTREIA Rose
VINIVERDE S. A. and ADEGA
COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA,
PORTUGAL

wine Gruner Veltliner Kremser
Weinberge — Kremstal DAC — 2014

Weingut Turk GmbH, Austria

водка Белобок
Аалто, Россия

вода минеральная природная
питьевая столовая газированная АКВА
БЕЛОГОРЬЕ

Агропром-Инвест, Россия

настойка горькая Сиббиттер. Кедровая
выдержанная
армянский коньяк пятилетний Дживан
Алкогальная Сибирская Группа,
Россия

коньяк пятилетний Старый Кенигсберг
Виноконьячный завод
«Альянс-1892», Россия

водка армянская пшеничная Армянская
марка

АРЕНИ, Республика Армения

водка ПРОСТОРЫ РОССИИ SPECIA
Башспирт, Россия

спирт Альфа

спирт Люкс

Стерлитамакский СВК, Башспирт,
Россия

водка Царская поляна заповедная

водка Наливай-ка дачная

Брестский АВЗ БЕЛААКО,
Республика Беларусь

водка Сябры. Хлебная

водка Сябры. Чистая

Белвингрупп, Республика Беларусь

водка Алтын Адам

водка Ак Орда

коньяк 5 лет АЛЕКСАНДР

коньяк 5 лет КАЗАХСТАН

коньяк 5 лет АФРОДИТА

ТОО БН-А, Республика Казахстан

пиво светлое Немецкое

пиво темное Dunkel Berg

напиток безалкогольный газированный

Домашний лимонад Клубничный

вода природная артезианская питьевая

первой категории качества Алтай Аква

Бочкаревский пивоваренный завод,
Россия

ликер десертный РУССКИЕ

САМОЦВЕТЫ вишня на травах

ликер десертный РУССКИЕ

САМОЦВЕТЫ смородина на травах

БрянскСпиртПром, Россия

напиток винный газированный FRUTTA
TENEREZZA strawberry

Комбинат шампанских вин (МКШВ),
Россия

сидр яблочный Nicolas Jardinier

AS Vohu Vein

вино DOP красное выдержанное

VIVANZA

BODEGAS VIVANZA

вино плодое NAR GUL

ЗАО ВИЛАШ, Россия

пиво светлое фильтрованное

пастеризованное Чешский сватек

пиво темное фильтрованное

пастеризованное Чешский сватек

бархатное

ГАМБРИНУС, Россия

вода питьевая артезианская высшей

категории качества АРТЕ ПРЕМИУМ-

ЭКСКЛЮЗИВ

ГЕРМЕС, Россия

водка ГЛАЗОВСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ

АВЗ Глазовский, Россия

вино столовое полусладкое белое

Мускат KUBAN CROWN/Кубанская

корона

ГК Даймонд, Россия

пиво светлое «Дарьял» «Чешское»

безалкогольный газированный напиток

Мохиито

ВПБЗ Дарьял, Россия

вино красное сухое выдержанное

Савалан Каберне Совиньон Рипассато

Резерв

Дельта клуб, Россия

водка Элегант

водка особая Евразия медовая

с лимоном

вино Шарк дурдонаси

вино Кагор

вино Южный бархат

Денов вино-арок, Республика

Узбекистан

российский коньяк

пятилетний VELOUR VSOP

российский коньяк пятилетний

Троекуров

российский коньяк пятилетний Казачий

танец

Агрофирма Жемчужина

Ставрополя, Россия

водка Бульбашь № 1

Завод Бульбашь, Республика

Беларусь

вино игристое брют белое ИНКЕРМАН

(INKERMAN)

вино выдержанное сухое красное

Инджи Авторский Купаж 2012

вино столовое сухое белое Траминер

Инкерманский завод марочных вин,
Россия

российский коньяк старый КС

Жемчужина Дагестана

российский коньяк выдержанный КВ

Кизляр

Винно-коньячный завод Кизляр,
Россия

коньяк КС Кизляр

коньяк КС Россия

коньяк ОС Багратион

ФГУП Кизлярский коньячный завод,
Россия

коньяк пятилетний Старый Город

коньяк КС Старый Город

коньяк четырехлетний А. Бержерак

Московский винно-коньячный завод

КиН, Россия

водка ALPHA LINE Classic

Климовичский ликеро-водочный

завод, Республика Беларусь

пиво светлое Кронгейт

напиток пивной Медовушка

Пивоварня Кожевниково, Россия

водка ЛЕСНОЙ РУЧЕЙ

настойка горькая ЛЕСНОЙ РУЧЕЙ

ХРЕНОВУХА

ГК Кристалл-Лефортово, Россия

российское шампанское белое

полусладкое Сан-Славия

Курсавский Винзавод, Россия

настойка горькая СЛАВЯНСКИЙ

ТРАКТИР САМОГОН РЖАНОЙ

вино столовое сухое красное ГЕО ДЕ ЛОС ВИНЬЕДОС МЕРЛО вино столовое сухое белое FIVE HEIRS CHARDONNAY вино столовое сухое красное FIVE HEIRS SHIRAZ вино столовое сухое красное WORLD’S EDGE PINOTAGE ГК ЛУДИНГ, Россия безалкогольный напиток ЭНКИ со вкусом ЛИМОНА безалкогольный напиток ЭНКИ со вкусом МЁДА Индивидуальный предприниматель Мадатян Сергей Андреевич, Россия вино Кагор царский вино Мускат водка Гарант водка Масто́на МАСТО́НА, Республика Узбекистан шампанское полусладкое Советское Шампанское настойка горькая Налібокі. Хатняя Минский завод виноградных вин, Республика Беларусь вино красное полусладкое Сербия БРОЯНИЦА Изабела вино белое полусладкое Абхазия АБХАЗСКОЕ ШАМΠΑНСКОЕ Мускатное вино красное полусладкое Абхазия АБХАЗСКОЕ ЖЕМЧУЖНОЕ Изабельное вино красное сухое Испания Дон Батисто Резерва Мистраль алко, Россия русское шампанское коллекционное белое брют Московское русское шампанское выдержанное белое брют Московское Элитное Московский шампанский дом МКШВ, Россия русская коньяк КС Победа Новокубанское, Россия водка Иван Новокузнецкий ликеро-водочный завод, Россия водка АЛМАЗ ALMAZ ARCTIC NIGHT ПАК-КОМПЛЕКТ водка ГРАДУС ПРЕМИУМ (GRADUS PREMIUM) Пермалко, Россия водка Стужа Кедровая водка особая Национальная коллекция ПРЕМИУМ Проект-2015, Россия винный напиток АРМЕНИЯ. ЕЖЕВИЧНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ Завод Армения Вайн, Республика Армения, Проект-2015 русская коньяк пятилетний Командирский (Komandirskiy) напиток винный газированный Леди Стори.Асти (Lady’s Story.Асти) РТ-Спиритс, Русские Традиции, Россия водка Платинум САВБ, Республика Узбекистан коньяк КВ АЛИ БАБА вино ординарное десертное Мускат Самарканд Жомбой Шароб, Республика Узбекистан водка Сверкающий Иней Ориджинал	настойка сладкая Солнечная Деревенька Бузина-Барыня Ликероводочный завод Саранский, Россия водка Саяны ГУП Саяны, Россия русская шампанское белое брют Князь Болконский напиток винный белый полусладкий САНТО ВАЛЕНТИНО Завод Северная Венеция, Россия водка Russian Village ЛВЗ СИБАЛКО, Россия водка ТРИ РЕКИ ЗОЛОТАЯ напиток винный белый полусладкий СМОРОДИНА НА КОНЬЯКЕ СОРАДИС, Россия напиток винный газированный Лаветти Классико Белый Полусладкий Союз-Вино, Россия водка Узола Альфа настойка горькая 40% Стандартъ Перцовая настойка 20% Стандартъ Клюква СТАНДАРТЬ, Россия напиток слабоалкогольный Суздальская медовуха Двугривенная Суздаальский медоваренный завод, Россия водка Asyad’or Gold (Асьядор Голд) настойка горькая ASYAD’OR (Асьядор) настойка сладкая Морошка медовая настойка сладкая Северная арония Сыктывкарский ЛВЗ, Россия коньяк пятилетний Борисфен 5 звёзд Дом марочных коньяков Таврия, Украина водка TUNDRA AUTENTIC. ВОДКА КРАЙНЕГО СЕВЕРА Филиал Татспиртпром Казанский ЛВЗ, Россия водка Royal Elite Supreme Vodka водка особая Organic водка особая Узбекистан вино красное десертное Кагор вино специальное десертное Мускат КОМБИНАТ ТАШКЕНТВИНО, Республика Узбекистан коньяк 3* Ставрополь на Волге Винзавод Тольяттинский, Россия настойка горькая 38% Kalganoff настойка сладкая 20% Kalganoff Усовские винно-коньячные подвалы, Россия напиток винный красный выдержанный Forte 2009 TM Chateau Cotes de Saint-Daniel Черноморье, Россия СЕРЕБРО red wine MUNDUS Regional tinto ADEGA DA VERMELHA, PORTUGAL rose sparkling wine Beira Atlantico MARQUES DE MARIALVA — Baga Brut 2014 ADEGA DE CANTANHEDE, PORTUGAL white wine Moscatel Adega de Favaios Reserva 2007 Adega de Favaios, Portugal wine Byrne SA Chardonnay 2015 wine Byrne SA Shiraz 2015 Byrne Vineyards, Australia	white wine Amoras 2015 rose wine Pluma 2015 Casa de Vila Verde — Sociedade Agricola Lda, Portugal wine Casa Ermelinda Freitas — Alicante Bouschet Reserva 2013 wine Valoroso Reserva 2012 wine Dona Ermelinda Tinto 2013 wine Terras do Po Tinto 2014 wine Dom Campos Reserva 2012 wine Casa Ermelinda Freitas — Pinot Noir Reserva 2013 Casa Ermelinda Freitas -Vinhos, Lda, Portugal white wine Portas de Lisboa 2015 white wine Portuga 2015 red wine Bonavita 2014 red wine Quinta das Amoras 2014 red wine Colossal Reserva 2013 Casa Santos Lima, Companhia das Vinhas S. A., Portugal wine Sto.isidro de Pegoes Sparkling Medium-dry white wine Portinho do Covo red 2014 Regional Peninsula de Setubal wine Adega de Pegoes Touriga nacional red 2013 Regional Peninsula de Setubal wine Adega de Pegoes Trincadeira red 2013 Regional Peninsula de Setubal wine Adega de Pegoes Selected Harvest white 2014 Regional Peninsula de Setubal wine Adega de Pegoes Selected Harvest red 2012 Regional Peninsula de Setubal wine Fontanario de Pegoes reserve red 2011 Do Palmela Cooperativa Agricola de Sto Isidro de Pegoes, CRL, Portugal red wine Grand’Arte Special Selection 2011 red wine Escada Touriga Nacional 2014 red wine Grand’Arte Touriga Nacional 2012 red wine Coreto Joker 2014 DFJ Vinhos SA, Portugal rose wine Storks Landing 2015 DFJ Vinhos SA, Portugal EWS-Eastern Wine & Spirits, Moscow, Russia wine MONTECHIARI CABERNET 2012 wine MONTECHIARI ROSSO 2011 Fattoria di MONTECHIARI, ITALY red wine Zweigelt Unplugged red wine Merlot Unplugged Hannes Reeh GMBH, Austria Licor de Aveiro Menta Licor de Aveiro, Portugal wine VIGNE RARE ROSSO salento rosso IGP — grisola 2011 Pirro Varone Societa Agricola S. r.l., ITALY wine Roero Arneis D. O. C.G. 2015 OCCHETTI PODERI MORETTI di Moretti Francesco, ITALY white wine Dom Diogo Arinto Quinta da Raza, Portugal white wine Fonte da Serrana 2014 red wine Monte da Ravasqueira 2014 Sociedade Agricola D Diniz SA, Portugal red wine Arrivederci 2014 Sociedade Agricola Quinta do Conde SA, Portugal
--	--	---

wine PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY red wine ALTROPASSO Societa Agricola Stella di Anselmi Giuseppe e Luigi, ITALY пиво фильтрованное пастеризованное светлое безалкогольное Бакалар безалкогольное холодного охмеления пиво фильтрованное пастеризованное светлое классическое Черновар (светлый) SUPERBEER wine ESTREIA White VINIVERDE S. A. and ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA, PORTUGAL водка Северное кольцо Аалто, Россия вода минеральная природная питьевая столовая негазированная АКВА БЕЛОГОРЬЕ Агропром-Инвест, Россия настойка горькая Сиббиттер. Сибирское разнотравье вино игристое белое полусладкое Beatrice Semi-sweet Алкольная Сибирская Группа, Россия коньяк выдержанный КВ Век буржуазии. Премиум Виноконьячный завод «Альянс-1892», Россия водка ПРОСТОРЫ РОССИИ CLASSIC Башспирт, Россия бальзам Krautermeister Мастер трав Брестский ЛВЗ БЕЛААЛКО, Республика Беларусь настойка горькая Сябры. Пряная клюква Белвингрупп, Республика Беларусь водка ASTANA коньяк 5 лет ANGEL коньяк КВ ШАХ вино белое Истинная Любовь вино белое МАХАББАТ вино красное МАХАББАТ ТОО БН-А, Республика Казахстан напиток безалкогольный газированный Тархун Бочкаревский пивоваренный завод, Россия ликер десертный РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ на летних травах БрянскСпиртПром, Россия напиток винный газированный JUE MAGIC IMMERSIVE sweet Комбинат шампанских вин (МКШВ) вино столовое красное полусладкое NIGAR KANTINA INTER LLC пиво светлое фильтрованное пастеризованное Жигулевское ГАМБРИНУС, Россия водка КАЛАШНИКОВ ЛВЗ Глазовский, Россия вино столовое сухое красное Саперави KUBAN CROWN/Кубанская корона вермут оригинальный белый ROZZETO ГК Даймонд, Россия безалкогольный газированный напиток Кола-апельсин ВПБЗ Дарьял, Россия вино красное сухое выдержанное Савалан Лимитед Релиз Резерв	вино красное полусладкое Дом Солнца Кадарка Дельта клуб, Россия вино Ркацители вино Красавица Денов вино-арок, Республика Узбекистан русская коньяк трёхлетний VELOUR VS русская коньяк трёхлетний Троекуров Агрофирма Жемчужина Ставрополя, Россия водка Triple Seven Vodka Завод Бульбашь, Республика Беларусь вино выдержанное сухое белое Эльвиадо Инкерман 2012 вино сухое красное Саперави Инкерман 2014 Инкерманский завод марочных вин, Россия русская коньяк старый КС Букет Дагестана Винно-коньячный завод Кизляр, Россия коньяк КВ Лезгинка коньяк КС Дагестан ФГУП Кизлярский коньячный завод, Россия коньяк пятилетний Киновский коньяк четырехлетний Московский Московский винно-коньячный завод КиН, Россия водка ALPHA LINE Light Климовичский ликеро-водочный завод, Республика Беларусь пиво пшеничное Вайзенблом пиво светлое Деревенский Козел напиток пивной Бражка грушевая Пивоварня Кожевниково, Россия вино столовое сухое белое Совиньон 2013 вино столовое сухое красное Каберне Кубанская лоза, Россия русская шампанское белое полусладкое Курсавское Курсавский Винзавод, Россия вино игристое красное полусладкое Легенда Крыма ГК Легенда Крыма, Россия вино столовое сухое белое WORLD’S EDGE CHARDONNAY ГК ЛУДИНГ, Россия безалкогольный напиток ЭНКИ со вкусом ШОКОЛАДА Индивидуальный предприниматель Мадатян Сергей Андреевич, Россия водка Аристократ МАСТО́НА, Республика Узбекистан шампанское брют Советское Шампанское шампанское полусухое Советское Шампанское вино сухое красное марочное Мерло T3 Ambassador водка виноградная ГРАППА КАРДИНАЛ Минский завод виноградных вин, Республика Беларусь русская шампанское белое брют Московское русская шампанское белое полусладкое Золотой Стандарт Московский шампанский дом МКШВ,
--	---

Водка №1 «Армянская марка»



Поздравляем команду Vedi Alco, Республика Армения! Приз журналистских симпатий на «ПРОДЭКСПО-2016» получила водка «Армянская марка».

Традиционный русский напиток дегустировали члены Союза журналистов России Вадим Окулов, журнал «Азия и Африка сегодня», Леонид Арих, еженедельник «Новый вторник», Людмила Кривомазова, журнал «Русская водка», Галина Янчук, Российский государственный архив социально-политической истории, Татьяна Корсакова, онлайн-издание «Столетие.ру», Анатолий Строев, Международный клуб соборов «Комсомольской правды», Станислав Оганян, журнал «Отдых в России», Дмитрий Желобков, «Радио России».



После открытия инкогнито образцов по завершении слепой дегустации, подсчета баллов и определения победителя журналисты обратили внимание, что «Армянская марка», в отличие от остальной водки с достаточно сложными рецептами, включает только пшеничный спирт «Люкс» и специально подготовленную воду с армянских гор. В целом вся «золотоносная» водка, которую предоставил журналистам организатор дегустационного конкурса на международной ярмарке «ПРОДЭКСПО» — фирма «Столичный стиль», была отличной. Один из самых ответственных наших дегустаторов Дмитрий Желобков написал в комментарии: «Впервые за 14 лет не поставил ниже «2». (Напитки мы оценивали по пятибалльной системе, где высшая оценка — единица). Стартовали мы 14 лет назад круто: попробовали водку 21-го названия. Но с годами поубавили пыл, все-таки мы обычные потребители, а не дегустаторы, которым подвластно 100 образцов в день, поэтому остановились на 10–11 золотых водочках. Тем не менее вкус есть, и кое-что мы улавливаем. Например, несколько лет назад одна водка победила, а в этом году ушла вниз. Чем объяснить? Оказывается, под этой маркой выступил другой производитель. Всякий раз в списке разные напитки, разные заводы, словом, составляется другой ансамбль. Ну что ж, думаем, все равно, вам будет интересно узнать, как выстроились водочки.



1. «Армянская марка», Веди Алко, Республика Армения (в составе вода подготовленная, пшеничный спирт «Люкс»).

2. «Три реки» акционерного общества «Сордис», Нижний Новгород (спирт этиловый ректификованный (зерновой) «Люкс», вода питьевая исправленная, мед натуральный, ароматный спирт яблок сушеных).

3. «Сполна» Сибирской Водочной Компании (спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода питьевая исправленная, сахарный сироп, экстракт растительный вкус-ароматический «Реликт»: экстракт шлемника, ванилин) и **«Национальная коллекция премиум»**, «Юпитер Инкорпорейтед», Ульяновск (спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода питьевая исправленная, натуральный ароматный спирт сухарей из ржаного

хлеба, настой спиртованный трех злаков (пшеница, рожь, ячмень), мед натуральный, фруктоза).

4. «Лесной ручей», ГК Кристалл-Лефортово (Курский завод), (спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода питьевая исправленная, настой спиртованный орехов кедровых очищенных, сироп шиповника, добавка пищевая — регулятор кислотности гидрокарбонат натрия (сода пищевая)).

5. «Просторы России Special», Башспирт, (Белебеевский ЛВЗ) (вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректификованный «Люкс», сахарный сироп, настой спиртованный клевера) и **«Ройаль Элит»**, Комбинат Ташкентвино, Узбекистан.

6. Водка «Астана», фирма БН-А, Казахстан (спирт «Люкс», смягченная вода, кислота лимонная, глицерин, питьевая сода) и **«Градус r Премиум»**, Пермалко (спирт эти-

ловый ректификованный «Альфа», вода питьевая исправленная, добавка пищевая — регулятор кислотности гидрокарбонат натрия (сода пищевая), растительный экстракт «Абсолют ASM 665»)

7. «Глазовская классическая», ЛВЗ Глазовский (спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода исправленная, сахарный сироп, мед, настои спиртованные кедровых орехов (ядро) и пшеницы (зерно)).

8. «Сябры чистая», Белвингрупп филиал Завод виноградных вин «Юбилейный», Гомельская обл. Республика Беларусь (спирт этиловый ректификованный «Люкс», вода питьевая исправленная, сахар).

«Армянская марка» обошла водку «Три реки» на два балла, а «Сполна» и «Национальную коллекцию премиум» — на пять.



Приз изготовил народный мастер Союза художников России резчик по дереву Александр Ладонин. Александр изготавливает трапезы, пряничные формы, возвращает славу тверского ковши. ... Во время освоения новых земель, кроме силового решения споров, между людьми сложился обычай примирения общей трапезой с помощью круговой чаши-ковша, которая получила название «братина», т.е. чаша на всю братию. Подобно «трубке мира» братина заняла особое место в наших давних традициях. На основе братины и точит Александр Ладонин наш Приз журналистских симпатий.

РУССКАЯ ВОДКА

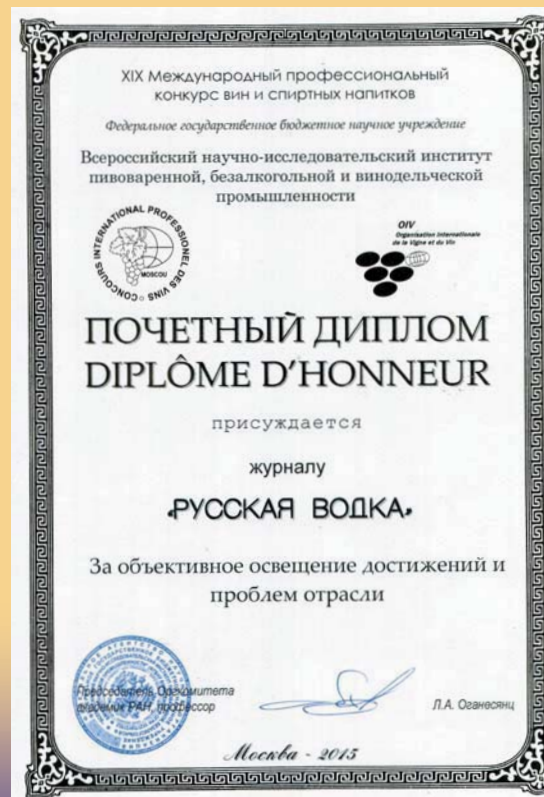
РУССКАЯ ВОДКА и Вино

Дорогие друзья! Работали мы, работали над этим номером, писали, набирали тексты, верстали и макетировали, рассказывали о наградах ваших золотых и серебряных, о ваших достижениях и проблемах. И кто-то в редакции сказал: а почему мы о себе никогда не напишем? У нас даже Гран-при есть, а мы ни слова. Скромность, конечно, украшает, но не всегда помогает делу. Новые люди уже подросли, говорят, что впервые увидели наши журналы. Распространять широко журнал нельзя (по закону о рекламе), но мы сами выбрали для себя этот путь. Журнал «Русская водка» выходит с 1996 года. Лоббирует интересы отечественного производителя, не принадлежит ни к каким группировкам. Наверное, потому и живет не так уж легко. Мы воспринимаем русскую водку как любой другой отечественный товар, который снискал мировую славу. Мы любим профессионалов, рассказываем о предприятиях и специалистах отрасли. Мы стараемся не оставаться в стороне от проблем. В 2000 году «Русская водка» прибавила к своему названию слово «плюс». Это значит не только водка, но и все, что важно для нас: история, культура, экономика, рынок алкоголя, заморские вина, застолье в жизни известных людей, мнение народа. И еще плюс вино. В 2014 году был зарегистрирован журнал «Русская водка и вино», который также издаёт ИД «Гражданин». Но для тех, кто нас знает, мы остаёмся «Русской водкой». Наша команда небольшая, но постоянная. Например, Юрий Иванович Григорьев, наш художник, работает с нами с первого дня. Редакция — обладатель многих почётных дипломов за участие в выставках и международных дегустационных конкурсах. Все они дороги нам, в том числе Диплом фестиваля алкогольных напитков 2002 г. за подписью заместителя председателя правительства РФ — министра сельского хозяйства Российской Федерации А. В. Гордеева, Гран-при «Ленэкспо» (2007) за активную жизненную позицию в освещении проблем алкогольного рынка, почётные дипломы 2013, 2014, 2015 годов от международных профессиональных конкурсов вин и спиртных напитков под патронатом OIV.

Людмила Кривомазова

Выпьем за то, чтобы никогда не знать размера своей пенсии!

Людмила Иванова,
Хабаровск



Николай Кривомазов Не надо ля-ля!

Что говорить, когда нечего говорить

Вот и снова в наше тихое, уставшее болото бросили камень со словом «выборы», и болото всколыхнулось, залопотало, залялякало... Будто раньше болото не знало, что оно — болото. Ну да ниче! Ниче... Ни одно болото не умеет штормить, как море. Завтра успокоится...

Когда нужно создать шум на сцене, театральная массовка должна вразнобой говорить или бормотать: «Что говорить, когда нечего говорить». В итоге получается нужный шумок... И вот однажды на гастролях приезжий театр пригласил в массовку местных пожарников. Пожарники — народ сурьезный. Поэтому они подрепетировались маленько и... И вот в нужный момент по сцене — строем! — марширует рота пожарных, и все они дружно скандируют: «Что! Говорить! Когда! Нечего! Говорить!».

Так сегодня и в жизни. По-моему, все 140 миллионов наших людей, включая грудных младенцев, гундят одно и то же. Не нравится тебе существующий строй — пожалуйста, президент Д. Медведев тоже говорит о «тупости строя» (27.11.2011 — на съезде единоросов).

Хочется дать по морде мерзавцу, ан нет — премьер уже предложил эту меру воздействия раньше тебя — «дубинкой по башке».

Такое ощущение, что слово утратило сегодня не только свою красоту и силу, но и попросту всяческий смысл утратило наше слово! Последняя книжка В.Г. Распутина, изданная тиражом всего-то 2000 экземпляров, продана далеко не полностью — издательство больше не собирает-ся работать с Валентином Григорьевичем.

Гораздо раньше нашего понял эту беду и начисто замолчал Михаил Шолохов. Что бы там ни говорили о его авторстве/неавторстве «Тихого Дона», но когда он изменил своему молчанию и издал несколько глав «Они сражались за родину», последний гад понял, насколько Шолохов по-прежнему велик и неповторим. До сих пор храню эту тоненькую тетрадку «Библиотечки «Огонька» — мощные страницы! Это было его последнее «прости» своему народу. Дальше народ должен был думать сам... Не получилось.

Как мне иронично сказал один умный священник (из Адыгеи), РОССИЯ — ЭТО ОРДА МАМАЯ, БРОШЕННАЯ МАМАЕМ.

Мамаем, Шолоховым, Распутиным, Беловым, Бородиным, Астафьевым...

Астафьев. Великий Астафьев, неправильный Астафьев. Последнюю осень перед смертью он провел в собственном огороде на берегу Енисея. Приедешь к нему в гости, пряча от Марии Семеновны бутылочку: где Петрович? В огороде, как всегда... В огороде на берегу Енисея — капуста. Пенек посреди капусты. И Петрович — сидит «пеньком» на своем пеньке

и молчит — днями молчит! Видно, что страдает. Не видно, о чем... Ужасно вспоминать, но на похороны Астафьева в Овсянку (полчаса езды от Красноярска) не явился ни один красноярский писатель, включая последнего забуддыгу, готового пить на халяву, где угодно, и с кем угодно. Потом они, конечно, собрались в своем писательском доме, но поминали на свои. Значит, что-то не то в конце жизни сочинил, не тех обругал, не того хвалил... Говорят, детей находят в капусте. Что нашел в своей капусте автор бессмертного «Звездопада» и «Пастух и пастушка»?

Долгие годы молчит великий Юрий Бондарев. Многие уже, наверное, и позабыли, что это именно он с трибуны Кремлевского съезда первым предупреждал Горбачева о самолете по имени СССР, который взлетел, неизвестно куда, и все ближе так называемая точка невозврата, когда можно еще вернуться на прежний аэродром и поточнее нарисовать нужный маршрут...

Молчит удивительный и неповторимый, хотя и совсем другой, нежели Бондарев, хотя и питерский, но — Валерий Попов. (Ищите книги этого лучшего — стилиста, юмориста и мыслителя). И самый наш моралист Василий Иванович Белов там же. И только что ушедший от нас Леонид Бородин...

Или вот уже 42 года как ушел в молчуны Дж. Сэлинджер. Правда, он проговорился своей главной книгой, почему молчит: кто только не переиначивал его «Над пропастью во ржи», выдавая главную тайну Сэлинджера — «... во лжи». А когда вокруг тебя лгут, как семечки лузгают — с удовольствием, то лучше уйти в себя. И не уходить в люди.

Великие молчуны уже не могут или не хотят сердобольничать о судьбах России. А многие и многие другие — уж лучше бы они замолчали!

В нашем мире, где всё кричит, красноречивее всего — молчать, не помню, кто первым сказал.

Еще тише и незаметнее в кино и в музыке — сами видите! Вернее, не видите ничего, равного «Баладе о солдате» или «Летят журавли». А в музыке даже «сумбур вместо музыки» не пишется, хотя можно повсю «сумбуристь» и хулиганить. Еще хуже с художниками. Вспоминаю последние выставки в Манеже и в Доме художника. Десятки залов, сотни художников, тысячи картин. А картин... нету! То березка, то рябина — этого, конечно, вдосталь. А вот новая «Золотая рожь» Левитана не прослеживается... И страшная «Владимирка» по-прежнему остается без соперников. Словно живут ребята в каком-то аквариуме. Причем в круглом. Их уже давно отпустили на волю, а они в своем мутном, пьяном пруду все так же ходят по кругу, по кругу... Правда, некоторые рыбки уверяют, что это не они — это осторожный худсовет не пропустил их неосторожные картины, но все равно «Расстрел Белого дома», равный «Боярыне Морозовой», по-прежнему не написан. И «Гибель советской империи», как «Гибель Помпеи», тоже в каталогах не значится.

Какое-то массовое осоловление! Как после похмелья. А утром добавили и — по кругу вчерашних представле-

■ Библиотека

ний... Рыбы ведь тоже молчат. Шевелят губами, но беззвучно. Все время кажется, что они что-то там говорят, но это не для нас.

Но молчат и звезды, скажете вы, и будете абсолютно правы. С единственной поправкой на то, что меня-то обучили общаться с другими людьми через слово, большей частью печатное, и вот оно, это самое слово, вдруг сделалось таким же далеким и бесполезным, как та звезда над головой... Красиво светит, конечно, а толку-то! Поэтому запишите меня в армию молчунов, говорю я себе пасмурным утром... Зарезервируйте местечко на завалинке России — там, где слова лишнего не скажут, но правду всегда знают... А потом, когда хмурое утро немного прояснится, подумаешь-подумаешь, поищешь глазами солнышко, да и забереешь свое заявление о вступлении в эту армию... И знаете, почему? Ежели совсем уж заткнуться и замолчать, тогда жить на что? Колонка в кр.ру, конечно, не кормит, но на хлеб-воду хватает, а вода сегодня дороже хлеба... Вот так и рождается двурушничество, так является на свет «чудище обло» с длинной фамилией березовский-батурина-абрамович. Так народ становится «перхотью».

А я гребенкой своей вычесываю эту перхоть, а, может, и расцарапываю старые раны на сердце и в голове, обильно посыпанной пеплом все новых ошибок и преступлений.

И действительно, к чему слова, если я за время сидения в колонке кр.ру на полную катушку воспользовался возможностями «Комсомолки» и рассказал народу, к примеру, всю правду о выпивке. Рассказал, что пить или не пить. Почему не пить. Научно доказал, что 80–90 процентов вина — полное фуфло, а на оставшиеся 10–20 процентов обычный народ не тянет — дорого. Научил не пить водку — половина подделка, а остальное большей частью делается сегодня из плохого спирта, увя. Поэтому рекомендую временно «завязать».

Научил не пить много пива — от него в организме пивного пьяницы вырабатывается — страшно сказать! — ТРУПНЫЙ ЯД.

Ну и кого я напугал своими страшными словами? Мой «перший друг», хороший писатель и такой же хороший выпивоха, которому врачи разрешили максимум бокал вина в месяц, начитавшись моих колонок, пьет теперь по две банки слабоалкогольного коктейля в день плюс

литровый пакет «вина» за 100 «рэ» — все то, что пить нельзя под страхом смерти.

В физике это называется кристаллизацией раствора. Это когда социальный, народный, нравственный раствор настолько насыщен, а силы «в борьбе за это» настолько исчерпаны, что единственный способ вернуть силу слова — это действительно перестать болтать и начинать ДЕЛО ДЕЛАТЬ. Чтобы началась, наконец, кристаллизация истины.

Не нравится тебе «тупой строй», так меняй его, черт подери, а не трепись, как рядовой избиратель/обыватель. Обывателю, конечно, лестно, что они с президентом думают одинаково, но ты все-таки хоть на время, на каких-то четыре года, вырван из толпы не только для того, чтобы отымать в Интернете хлеб у наших колумнистов.

Теперь о премьерке и насчет «дать по башке». Возьми и дай! Адреса известны. Они сто раз опубликованы «для служебного пользования» Счетной палатой «массовым тиражом» в один-два экземпляра, но один-то экземпляр у премьера найдется!

О моем пьющем друге. Он пьет эту гадость, потому что эти гадости запросто продаются в московских магазинах. Я уже не говорю о тех, кто «далеко от Москвы», там с выпивкой еще страшнее. Так сделайте вы наконец, как делается по всему свету! Вы помните, я рассказывал: один итальянец решил продать за границе хорошее столовое вино, выдав его за марочное, и ему вкатили 8 лет. И вся Италия аплодировала такому решению — не позорь честь страны!

Не могу молчать! — это когда действительно не можешь молчать, и все тебя слышат и понимают. И действуют чуть ли не по твоему сценарию. А могу молчать — это когда вокруг ничего, кроме ля-ля... Сегодня — время ля-ля. Говорит и показывает ля-ля! Начинаем нашу очередную передачу про ля-ля! Приглашаем в студию всю ляляющую Россию!

И Фила с Колей Басковым открывают передачу оптимистическим шлягером: Ля-ля! Ля-ля-ля... Ля!

В начале было слово. Сегодня, в «кончале», слова этого что-то особо не слышно... Видимо, слишком много слов. Помолчим... Помянем ушедшее от нас слово. И подумаем, что делать завтра. Делать, а не лялякать.

2011 г.

Леонид Ивашов, Валерий Петров, Евгений Вертлиб, Александр Зиновьев, Николай Кривомазов



Из архива Генштаба

военными и теплыми одеждой, ~~и~~ ³⁰
обеспечение дружины воевод, ~~и~~ ³⁰
особенности водкой и махоркой.
Воеводской дружины предпринимать ~~и~~ ³⁰
Воеводской дружины ~~и~~ ³⁰
Специально за это дело.

Шуков
Булганин
Хохлов.

7.12.41.

Командармаша
Воеводской 30, 1, 20, 16, 5, 33,
43, 49, 50, 10.

38

В дни морозов, когда требовалась на-
бавить внимание и забавлять со стороны
Генштаба Воеводской, некоторые Генштаб Воеводской
теплотой одеждой, некоторые Генштаб Воеводской
проблемы ~~и~~ ³⁰
Барсук ~~и~~ ³⁰
Вопрос. Например, в 30 А Генштаб Воеводской
Г. Абрамов ~~и~~ ³⁰
никого не знает и на записи Воеводской
никого братушечки сказать не мог.
Г. Абрамов предпринимает Воеводской, что сам
будет снести с поста и выдать под
суд Воеводской ~~и~~ ³⁰
Генштаб Воеводской ~~и~~ ³⁰
в свои руки дело снабжения ~~и~~ ³⁰

Эти два листка — приказ командующего
Западным фронтом Г. К. Жукова, членов
Военного совета Н. А. Булганина
и И. С. Хохлова о тыловом обеспечении войск —
покоятся в архиве Генштаба среди десятков
коробок «жуковских» документов. Командующий
фронтом предупреждает командармов о личной
ответственности за снабжение солдат теплой
одеждой, иным довольствием, «в особенности
водкой и махоркой».

Вообще свидетельств отношения маршала
к водке крайне мало — и в документах,
и в его собственных мемуарах. Да, выпивал
и пускался в пляс с генералами союзных войск
в зале Карлсхорста после подписания Акта
о капитуляции. Да, сживал за рюмкой не раз
с Эйзенхауэром. Да, простил подгулявших
в Париже советских офицеров (резолуция:
«Они — победители»). Но, скорее всего,
отношение Жукова к спиртному было
умеренное, без каких-либо крайностей.

И водка с табаком спокойно воспринимались
обществом.

Страна жила иными заботами — строила заводы,
дороги, фермы.
Краюха хлеба и граненый стаканчик
на солдатской могиле — память наша,
а не беспамятство.

Игорь Пестун

Невероятно, но человек, который говорит правду,
кажется многим другим изоциренным лжецом.

РЕАЛИИ ПИТИЯ В БОЕВЫХ УСЛОВИЯХ



Андрей Кашкаров

Один хитрый вологодский селянин с морщини-
стым лицом первым делом после рукопожатия
предлагает мне стакан водки, затем другой,
третий. Вечный русский аперитив — выпивка как антураж
общения — аперитив этот всегда с нами. Гостеприимный
деревенский житель уверен, что я не могу с ним тягаться,
скоро сдам, и на то есть причины. Во-первых, горожане
невыносливы, во-вторых, люди образованные по части
выпивки ничего не стоят; в-третьих — у меня и опыта, навер-
ное, нет в этом деле. Но он упустил то обстоятельство, что
я был в Чечне, и спирт пил флягами. Иначе как я могу выска-
зать свое мнение по вопросу о популярности известной
емкости со старорусским названием 1/40 ведра?

«Русии ж бо есть веселие питии» — считается, что
это обстоятельство послужило аргументом в выборе
между религией пророка Магомета и христианством.
Мусульманская религия крайне привлекательна для мужчин
(многоженство, легкий развод), но славянам ближе хри-
стианство, религия аскетичная, одним из таинств которой
является обряд причащения вином. Что касается традиций
или культуры питания на войне, то здесь еще больше про-
блем, чем в мирной жизни.

Чеченцы не пили, по крайней мере, мне об этом неиз-
вестно. Крепкие напитки и вино употреблять мусульманам
запрещено по закону шариата. Пива не было. Оставался...
спирт. Вот этот-то медицинский спирт, непонятным обра-
зом сохранившийся в чеченских селах образца 2000 года,
шел на ура: рынки ни на день не переставали работать,
в том числе в пригородах Грозного, и медицинский спирт
в фасовке шкаликов по 100 мл можно было купить у мест-
ных жителей почти везде.

Как я служил эти месяцы, уму непостижимо... Думаю,
что военный в боевых условиях может отказаться от алко-
гольного допинга, только если над ним поставить часового
с палкой «ПР-73» (милицейская палка резиновая 73 см).
Но это не значит, что первый не останется счастливым
человеком, поскольку в своем решении являлся и будет
в дальнейшем органичным и удовлетворенным; ибо алко-
голь в боевых условиях — это потребность на запросы
организма. И в этом смысле в борьбе с зеленым змием
в войсках трудно искоренять причину и ее следствие из-за
нервной перегрузки, а попросту страха, но... рассмотрим
все по порядку.

Не зря говорят, что страх — самая сильная из всех чело-
веческих страстей, «играйте страхом, если хотите полу-
чить незабываемые впечатления» (Р.Л. Стивенсон. «Алмаз
раджи»). У нас во вторую чеченскую кампанию его было
предостаточно.

Страх, который не проходит в течение нескольких дней,
порождает депрессию. Требуется много самодисциплины,
чтобы не поддаться заразному вирусу напряженности,
буквально витающему в воздухе или занесенному разго-
ворчивым соседом по палатке. Тем не менее со страхом

и депрессией, вызывающими алкогольную зависимость,
а также страхом перед людским судом, можно бороться.
И мы боролись спиртом.

Самое главное — перенести тяжелый, критичный момент.
В это время нельзя жалеть себя, жаловаться другим, про-
тивопоказано вспоминать старые связи, далекий дом...
и желательно ничего не предпринимать. А лучше спать,
читать, особенно философские этюды, например, де
Монтеня «Опыты». Но и где их взять на войне?

После кризиса в конце концов наступит прояснение.
Если пережить тяжелый момент, становится очевидным, что
все проходит и все меняется, жизнь продолжается.

Аркадий Стругацкий на заданный как-то вопрос, рабо-
тает ли он над чем-нибудь, ответил уклончиво: «Конечно,
не могу же я пить 24 часа в сутки». Знаменитый писатель-
фантаст шутил не для тех, кто будет понимать его дослов-
но... Но даже при такой перспективе «есть куда стре-
миться» и как бороться с явлением алкоголизма в боевых
условиях.

«Водка, когда ее пьют, ума не добавляет и не забирает,
она проверяет, есть ли он», — пишет в научно-практическом
пособии «Особенности профессионального поведения
в специфических ситуациях оперативно-розыскной дея-
тельности, связанных с употреблением алкоголя» генерал-
майор милиции Василий Бирюков, начальник Крымского
юридического института.

На практике в боевых условиях установлено, что, если
назидательно показывать не столько наказания, но реаль-
ные последствия пьянства, уничижительный вид опустив-
шихся людей, можно отбить желание к Бахусу у молодых,
еще не потерянных для общества, офицеров.

Важно!

Известнейший психолог Поль Брегг рекомендует
«не испытывать страха перед людским судом. Чтобы изба-
виться от этого чувства, надо понять, что многие люди
завистливы. Единственный путь, которым они могут оправ-
дать собственную слабость — это постоянно осуждать
кого-либо. Таким осуждением являются даже сомнительные
комплименты. Но если завидуют, значит, вы можете совер-
шить что-то такое, что другим не под силу. Поэтому надо
беспокоиться, когда о вас не треплют языками. Это зна-
чит, вы топчетесь на одном месте. Необходимо помнить:
что бы вы ни делали, вы не можете сделать приятное сразу
всем...»

Давайте вспомним, что в СССР до начала 70-х пили
относительно немного. А затем чиновники, видимо, реши-
ли, что в условиях неэффективной экономики доступный
алкоголь — хорошее подспорье для наполнения госу-
дарственной казны. Примерно так же, похоже, думают
и сегодня. Возможно, поэтому реальные действия, пред-
принимаемые государством на поприще борьбы с пьян-
ством, не соответствуют масштабу проблемы. О месте
алкоголя в человеческом обществе уже давно сказано так:

«Благодаря магическим свойствам алкоголя доступ к нему всегда был синонимом власти. Священнослужители и правители держали под неусыпным контролем вход в хранилища алкогольных напитков. Соответственно раздача алкоголя порождала ответную преданность...

В 1758 году Джордж Вашингтон в борьбе за место в законодательном органе велел своим помощникам выдать по несколько литров спиртного всем избирателям. Выборы прошли успешно... Кроме властителей, которые «распоряжаются ключами» от винных погребов, почетом и уважением пользовались виноделы и пивовары.

К примеру, в Уэльсе в средние века, когда потребление эля приближалось к 8 литрам в год, королевский пивовар в придворной иерархии стоял выше королевского лекаря, а король лично снимал пробу с каждой новой бочки эля». Но, как сказал известный писатель Юрий Поляков, гл. редактор «Литературной газеты» («Смена», 15.11.2004, с. 9): «В поэзии, как и в алкоголизме, главное — вовремя завязать».

Отказаться от алкоголя совсем в условиях активных боевых действий не получится никогда. Не подтверждает ли эти слова недавно проведенная контртеррористическая операция? Ответ на этот вопрос очевиден. Можно лишь рекомендовать употребление колоритного напитка более безопасным — с точки зрения цивилизованности — методом. Представим, что нужно выпить после «дела», для успокоения нервов (перед делом — не советую).

Важно!

Предусмотрительно заморозьте бутылку водки. В хорошей водке нет примесей, и охлажденный напиток действует на организм медленнее. Далее возьмите со льда полкилограмма свежей белужьей икры (или иной продукт богатый белком). Если в течение часа с наслаждением есть икру, запивая ее неразбавленной водкой из маленьких рюмок, вы великолепно себя чувствуете, просто купаетесь в волнах приятных ощущений, и от колоритного компанейского общения в том числе.

Небольшая доза, если даже в общем количестве выпитого будет измеряться литрами, не принесет опьянения, и связанных с ним нежелательных последствий. Голова остается ясная, а ноги слегка ватные. Но главное — голова... Ведь в нее боевой офицер не только ест или пьет. Но и слушает, и думает, с ее помощью принимает решения.

А что мы имели, стоя полевым лагерем в входе в Аргунское ущелье у селения Старые Атаги в декабре 1999 — январе 2000-го?

С одной стороны, да, культивируемый номинально «сухой закон» — пьянство на войне не поощряется, а сурово наказывается. Но реально майоры и полковники, с которыми я общался по несколько раз в день, поскольку был прикомандирован к службе вооружения бригады, «употребляли» каждый божий день. Причем водка (или спирт за неимением первой) попадали в бригаду одной и той же накатанной дорожкой с их молчаливого согласия.

Два, иногда три раза в неделю от нашей бригады шла машина «на большую землю» — в город Владикавказ или в г. Прохладный, где располагались склады 58-й армии Северо-Кавказского военного округа.

Ездили почти всегда одни и те же офицеры с одним и тем же водителем. Они умудрялись поездку на относительно короткое расстояние растянуть на два, иногда четыре дня, обосновывая решение задержками на складах. Два раза за полгода службы в Чечне я попадал в такую компанию, поэтому знаю ситуацию не понаслышке.

Сначала, когда ехали «туда», мы зарабатывали деньги, поскольку как таковых их ни у кого не было. Деньги в размере месячного оклада нам привозили три раза (за полно-

да) офицеры финансовой части бригады; и эти средства быстро заканчивались.

Для пополнения финансового благополучия в машину специально брали бочку или две заранее «списанной» солянки, а иногда и отработавшие свой век танковые «катки» (колеса танков — из алюминия). По заранее отлаженному маршруту нашу машину уже ждали... Припасенные материальные активы обменивались на деньги, которые к концу дня или на следующий — по ситуации — вновь обменивались на оплату услуг гостиницы (1-2 дня), еду, и, конечно же, водку — себе и по многочисленным заказам командного состава. Все всё в нашем офицерском корпусе знали, и всех всё устраивало.

Скажу прямо: в этой замечательной компании я не удержался, отчасти потому, что во вторую такую поездку в Прохладный отказался взять на себя списание «катков», а паче чаяния потому, что поздно вечером того же дня «не обеспечил» местную девочку для отдыха разгоряченной водкой компании, хотя, по общему мнению, наступила и моя очередь предпринять для «качественного отдыха» определенные шаги.

Война вообще очень дурно пахнущее дело. Побывав на складах, обменяв или получив двигатели для бронетехники, мы ехали напрямую на местный рынок, где ящиками закупали водку «Балтика» в плоских стеклянных флягах производства Владикавказского ЛВЗ (по 45-50 рублей/бутыль), коньяк для высшего командного состава (по сотне) и «паленую» водку по цене 7 рублей за поллитровую бутылку. Водку эту можно было пить, но только в крайнем случае. Хотя и этих крайних случаев на нашей войне хватало. Эти дешевые бутылки тут же расходились среди офицеров мотострелковых батальонов, которые дислоцировались впереди бригады. Разумеется, солдатам мы ее не давали ни в коем случае. И случаев отравлений я не припомню.

Некачественная водка смешивается с «закусон» типа яичницы на бараньем сале, огурчиками и иногда салатиком «чем бог послал». Потом очередь за второй бутылкой, за третьей и под конец — обязательная «полировка» лимонадом (пива не было).

Среди закуски также припоминаю замечательный по своей простоте рецепт, кой употреблял и я. Рецепт этот можно считать традиционным и актуальным; приготавливать ничего почти и не надо.

На открытом огне солдатами жарится яичница из пяти яиц, которая подается на офицерский стол еще горячей — прямо на почерневшей сковородке. Рядом от сковороды бросают кусочек черного хлеба, взятого у хлеборежа в палатке-столовой (пекарня в войсках походная, автономная, своя). К блюду (для черпания содержимого) подают исключительно большую ложку, за неимением вариантов.

В граненые (200 мл) стаканы на 3/4 наливают водку (или на 1/2 неразбавленный спирт, поскольку в полевых условиях вода для разбавления становится почти на вес золота, и ее не хватает); затем по мановению руки тостующего офицеры чокаются, и пьют внутрь с неперменным и кратким тостом «Ура!» или «Здоровье!» (есть и другие варианты). Это все.

Даже самая скромная закуска от проведенного вечера, переходящего в ночь, остается в тарелках и применяется по второму и по третьему разу.

То есть проблема была в культуре питья, а культура питья зависит от возможностей, то есть достатка. И пока мы не решим проблему культуры употребления водки, пить в войсках меньше не станут, несмотря ни на какие потуги пишущих и разноплановые государственные кнуты. Пока на сегодняшний день можно лишь приуменьшить размер

потребления «горькой» внутрь и купировать последствия от него.

Интересно!

Первая жена писателя Куприна не давала ему опохмелиться, пока он с утра не напишет рассказ. Он подсовывал свои потуги под запертую дверь, она читала листки с текстом и говорила: «Плохо»! Потом наконец наливала, но знаменитый писатель все одно долго с ней не прожил. Каждому нужно свое...

Средства от похмелья.

Во все времена не только русские офицеры любили хорошо выпить и вкусно поесть. Вспоминать прозаические рецепты рассола или перепелиных яиц — слишком просто. У нас в боевых условиях преобладали более оригинальные способы борьбы с последствиями «укуса» зеленого змия.

Капуста, как простая, так и тушеная, облегчает состояние похмелья (широко используют для этой цели и рыбу). У нас капусту специально собирали с ужина (за тех, кто не пришел в палатку «столовая») Два пучка петрушки и (или) сельдерея в готовое блюдо не помешают гастрономическим похмельным изысканиям. Для опохмелки мы смешивали в большом стакане пять столовых ложек оставшейся водки и полстакана оливок, фаршированных анчоусами и выпивали залпом.

Если вы не заинтересовались ничем из описанного выше, вот рецепт Дина Мартина (американского певца и актера): оставайтесь пьяным.

Это интересно!

Однажды генерал Ермолов, знаменитый наместник царя на Кавказе и успешный полководец в войне с гор-

цами, отчаявшись в борьбе с чиновничьим произволом, не попросил, а потребовал, чтобы его «записали... в немцы» — поскольку представители этой нации точные и законопослушные, не раз приносили пользу нам — русским, хотя бы во времена петровских реформ.

Я же прошу записать меня в китайцы, и не потому, что люблю желтые плавки. Во всем мире уже признана китайская формула успеха, когда за относительно короткий промежуток времени люди стали смотреть вперед с гордостью и перспективой. Начали они не с ломки политической системы, а с повышения эффективности экономики. Ибо в переходный период особенно нужна сильная центральная власть, располагающая надежными рычагами управления. Между наезженной колеёй планового хозяйства и автострадой рыночной экономики лежит участок бездорожья. И трудно проехать по ухабам, если заранее перерубить рулевые тяги своей машины.

Я и сам склонен к вредным привычкам, сама жизнь подчас является таковой. Но умею себя вовремя остановить. Было время, когда утром я всерьез решал вопрос: как можно быть зависимым от чашки кофе. Сигареты, кофе, и даже водка, досужие разговоры — это очень легко. А вот встать утром из теплого дивана и облиться холодной водой на морозце, нырнуть в прорубь — это уже шаг к власти, над собой в первую очередь.

Иначе как в мирных, так и в боевых условиях трудно воздержаться от общего пессимистического настроения в связи с окружающим подчас безумием.

У меня в принципе есть и еще несколько мыслей по теме. Но остановлюсь. С учетом последней цитаты все равно лучше не скажешь... Может, такой он и есть — «русский путь».



Владимир Бутенко, «Перед боем», 1996. Из архива Сергея Бурасовского, Московский дом фотографии



В настоящее время я стараюсь найти себе друзей за пределами Фейсбука, но используя те же принципы. Для этого каждый день я иду по улице и рассказываю прохожим, что я ел, как я себя чувствую, что я делал прошлой ночью и что хочу делать следующей ночью. Я даю им фотографии моей семьи, моей собаки, моего сада и моего времяпрепровождения в бассейне.

Я также слушаю их разговоры и говорю им, что люблю их. И это работает! Уже есть три человека, следующих за мной: это два полицейских и психиатр!

Zara Alminova

Байки из Интернета

Любовь движет миром, да, но виски вращает его вдвое быстрее.

Комптон Макензи

Нельзя сказать, что я здорово пью. Я могу часами обходиться без спиртного.

Ноуэл Ковард

Истина — в вине. Если, конечно, вина доказана.

Никита Богословский

Новое платье действует на женщину, как четыре стопки водки на мужчину.

Янина Ипохорская

Я извлек из выпивки больше, чем выпивка из меня.

Уинстон Черчилль

Сначала вы требуете выпивку, потом выпивка требует выпивки, потом выпивка требует вас.

Синклер Льюис

Влечение к выпивке в отличие от влечения к женщине со временем переходит в хроническое состояние.

Хораций Сафрин

Умный пьет до тех пор, пока ему не станет хорошо, а дурак — до тех пор, пока ему не станет плохо.

Константин Мелихан

Просим вас оплатить счета за газ до конца месяца. В случае неуплаты газ будет пущен по вентиляционным трубам.

Посетитель просит в ресторане бокал вина. — Красного или белого? — спрашивает официант.

— Безразлично, я дальтоник.

02 — если где-то человек попал в беду.

03 — если где-то человек попал в 02.

— Я очень боюсь виски с колой, потому что после виски с колой я сам себя боюсь.

Поделился

Алексей Гавриленко

— Есть ли у тебя мечта?

— Есть.

— Какая?

— Хочу бросить пить.

— Так брось.

— А как потом жить без мечты?

— Какая чудесная пара наши новые соседи: он ее все время обнимает, целует, ласковые слова говорит... Ты почему так же не делаешь?

— А я-то тут причем? Я ее даже не знаю.

Поделился

Александр Гущин

Драматург режиссеру:

— Вы должны поставить мою пьесу!

— Я не люблю маты.

— В моей пьесе нет ни одного мата!

— Из зрительного зала будут одни маты!

Поделился

Джебран Якуб

Чтобы стать богатым, необходимо три вещи: ум, талант и много денег.

Не спеши мстить сам. Посмотри, как красиво сделает это жизнь.



Сочи

25 - 27 августа 2016

Гранд Отель «Жемчужина»

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
НАПИТКОВ, ПРОДУКТОВ И ТЕХНОЛОГИЙ



• НАПИТКИ • ХЛЕБ • МОЛОКО • УПАКОВКА • ТАРА
• ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

В РАМКАХ ВЫСТАВКИ:

- Профессиональный международный конгресс производителей, поставщиков и потребителей "Современные биотехнологии на службе качества и безопасности продуктов и сырья"
- Международный конкурс безалкогольных напитков, дизайна бутылки и этикетки.
- Международный дегустационный конкурс молока и кисломолочной продукции.
- Международный дегустационный конкурс ликёроводочных изделий, вин и коньяка.
- Круглые столы, семинары.

Организатор: выставочная компания «СОУД-Сочинские выставки»
Директор: Захарченко Инна Ивановна тел.: 8(862)262-26-93; inna@soud.ru
Менеджер: Эрика Голикова тел.: 8(862)262-10-26; erikago@soud.ru

www.soud.ru

