

Всё будет
хорошо.
Это мой год!

РУССКАЯ
ВОДКА



2018

ЯНВАРЬ							ФЕВРАЛЬ							МАРТ						
ПН	1	8	15	22	29		5	12	19	26				5	12	19	26	ПН		
ВТ	2	9	16	23	30		6	13	20	27				6	13	20	27	ВТ		
СР	3	10	17	24	31		7	14	21	28				7	14	21	28	СР		
ЧТ	4	11	18	25			1	8	15	22				1	8	15	22	ЧТ		
ПТ	5	12	19	26			2	9	16	23				2	9	16	23	ПТ		
СБ	6	13	20	27			3	10	17	24				3	10	17	24	СБ		
ВС	7	14	21	28			4	11	18	25				4	11	18	25	ВС		
АПРЕЛЬ							МАЙ							ИЮНЬ						
ПН	2	9	16	23	30		7	14	21	28				4	11	18	25	ПН		
ВТ	3	10	17	24			1	8	15	22	29			5	12	19	26	ВТ		
СР	4	11	18	25			2	9	16	23	30			6	13	20	27	СР		
ЧТ	5	12	19	26			3	10	17	24	31			7	14	21	28	ЧТ		
ПТ	6	13	20	27			4	11	18	25				1	8	15	22	ПТ		
СБ	7	14	21	28			5	12	19	26				2	9	16	23	СБ		
ВС	1	8	15	22	29		6	13	20	27				3	10	17	24	ВС		
ИЮЛЬ							АВГУСТ							СЕНТЯБРЬ						
ПН	2	9	16	23	30		6	13	20	27				3	10	17	24	ПН		
ВТ	3	10	17	24	31		7	14	21	28				4	11	18	25	ВТ		
СР	4	11	18	25			1	8	15	22	29			5	12	19	26	СР		
ЧТ	5	12	19	26			2	9	16	23	30			6	13	20	27	ЧТ		
ПТ	6	13	20	27			3	10	17	24	31			7	14	21	28	ПТ		
СБ	7	14	21	28			4	11	18	25				1	8	15	22	СБ		
ВС	1	8	15	22	29		5	12	19	26				2	9	16	23	ВС		
ОКТАБРЬ							НОЯБРЬ							ДЕКАБРЬ						
ПН	1	8	15	22	29		5	12	19	26				3	10	17	24	ПН		
ВТ	2	9	16	23	30		6	13	20	27				4	11	18	25	ВТ		
СР	3	10	17	24	31		7	14	21	28				5	12	19	26	СР		
ЧТ	4	11	18	25			1	8	15	22	29			6	13	20	27	ЧТ		
ПТ	5	12	19	26			2	9	16	23	30			7	14	21	28	ПТ		
СБ	6	13	20	27			3	10	17	24				1	8	15	22	СБ		
ВС	7	14	21	28			4	11	18	25				2	9	16	23	ВС		

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

РУССКАЯ ВОДКА

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)



Аджазовая певица
Паулина Аджин, США.
Фото Евгения Евтюхова

RUSSIAN VODKA

27 февраля - 1 марта 2018
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

beviale-moscow.com

Мировые технологии
Успех вашего бизнеса

BevialeMoscow2018

Международная выставка производства напитков

Пиво | Соки | Вода | Вина | Спиртные напитки | Молочная продукция

Powered by **Beviale Family**

BrauBeviale

BevialeMoscow

CRAFT
BEER
ITALY

CRAFT
BEER
CHINA

Brand new:
Feira Brasileira
da Cerveja
supported by BrauBeviale

beviale-family.com

NÜRNBERG MESSE



«Лови момент!» Борислав Струлёв, виолончель
Фото Евгения Евтюхова



Легендарной
«Столичной»
в 2018 году
исполняется

80!

Что для нее
80 лет!
Вся жизнь
впереди.

Обложка журнала
«Русская водка»,
1997 год

РУССКАЯ ВОДКА МАГАЗИН МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ

ЧАРКА
1992–1996
РУССКАЯ
ВОДКА
1996–1999

№1(82) 2018 г.

Учредитель и издатель
ЗАО «Издательский дом
«Гражданин»

Главный редактор
Людмила
КРИВОМАЗОВА

Дизайн
Юрий ГРИГОРЬЕВ

Фотоателье
ИП ЕВТЮХОВ
Евгений Николаевич

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

Телефон:
+7 910 427 73 59

Наш сайт:
rusvodkamagazine.ru

E-mail:
nkrivomazov@yandex.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
частью
совпадает
с мнением
авторов**

Время подписания по графику:
первый понедельник квартала
Время подписания номера
фактически: пятница
19 января 2018 г.

Тираж 2000 экз.
Цена договорная

Отпечатано
ООО «ДИАЛОГ»
117105, г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 33,
строение 12,
помещение V, комната 4.
Заказ №012

ПУТЬ ВИНДЕЛА ГАПОНОВА И.П.

К 100-летию со дня рождения



Многие профессиональные виноделы хорошо помнят Ивана Петровича. И особо отмечают его роль в развитии коньячного производства на Кубани, основанном в 1959 году. Тогда на предприятиях края работали молодые специалисты, не имеющие достаточного опыта в новом сложном деле. Помощь И.П. Гапонова в обучении тонкостям коньячной технологии была неоценимой. С 1955 по 1977 год он работал в составе Центральной дегустационной комиссии Минпищепрома СССР — только этот факт говорит, насколько высок был авторитет Ивана Петровича Гапонова. Вся его жизнь, изложенная даже сухим языком дат и биографических событий, видится интересной и яркой. Это путь рабочего парня, решившего стать металлургом, но попавшего в военные окопы, путь человека, сделавшего для себя совсем другой выбор после войны...

Лично для меня Иван Петрович сначала был доброжелательным наставником, а в дальнейшем стал близким другом. Многие специалисты винодельческой отрасли могут сказать то же самое. Память об Иване Петровиче навсегда сохранится в их сердцах. Иван Петрович Гапонов родился 12 августа 1917 года в с. Дубровка Мосальского района Калужской области в семье печника-каменщика. В 1918 году семья переехала в г. Кузнецк (ныне Новокузнецк) Кемеровской области, где Иван окончил школу фабрично-заводского ученичества (ФЗУ) при Кузнецком металлургическом комбинате и, получив профессию слесаря, работал в депо по ремонту паровозов, затем в электроремонтном цехе металлургического завода. С 1936 по 1938 г. он учится на рабфаке и поступает в Сибирский металлургический институт имени С. Орджоникидзе в г. Сталинске (ныне Новокузнецк). После 3-го курса института в 1941 г. был мобилизован для учебы в Томском артиллерийском училище № 2. Лейтенант Гапонов участвовал в боях на Керченском фронте, а также на линии Южного фронта за город Туапсе.

Дважды был ранен. После первого ранения и лечения в Сталинградском госпитале вернулся на фронт. После второго тяжелого ранения осенью 1942 г. был демобилизован по инвалидности. В 1944 г. переехал из Кузнецка на Кубань и поступил на 3-й курс Краснодарского института пищевой промышленности по специальности «Технология виноделия», где ему посчастливилось быть учеником выдающихся виноделов — ученых А. М. Фролова-Багреева и Г. Г. Агабальянца.

Свой трудовой путь инженер-винодел И. П. Гапонов начал в Молдавии (Кишиневское заводууправление), проработав там с 1947 по 1955 г. начальником цеха спиртокурения, начальником коньячно-купажного цеха, старшим инженером коньячно-водочного завода, главным виноделом Кишиневского заводууправления.

В 1955 г. приказом «Главвино» Министерства пищевой промышленности СССР назначен главным виноделом УкрГлаввино МПП УССР. В 1960 г. переведен в Херсонский совнархоз на должность главного инженера Управления винодельческой промышленности.

В 1963 г. Иван Петрович переехал с семьей в Краснодар, где работал сначала главным виноделом производственно-совхозного объединения «Кубаньвино», а затем — главным инженером этого объединения. По существу он возглавлял винодельческую отрасль Краснодарского края до ухода на пенсию в 1977 г. Здесь наиболее полно раскрылся его винодельческий профессионализм и талант руководителя. Большой производственный опыт, постоянное стремление к новому и прогрессивному, исключительная работоспособность позволили Ивану Петровичу в кратчайшие сроки осуществить на винодельческих предприятиях Краснодарского края техническое перевооружение отрасли, расширение ассортимента и увеличение объемов производства высококачественных вин, а также внедрение безотходной технологии переработки винограда.

Только в период с 1960 по 1975 годы переработка винограда в крае возросла с 62 до 205 тыс. тонн, а выработка виноматериалов — с 4,7 до 15,8 млн дал. И. П. Гапонов уделял внимание разработке технологии и выпуску таких известных вин, как «Каберне Тамани», «Рислинг Тамани», «Ркацители Тамани», «Южная ночь», «Краснодарское игристое», марочных коньяков «Большой приз», «Кубань», «Краснодар».

За высокий профессионализм, огромный вклад в развитие винодельческой отрасли страны и личные человеческие качества Ивана Петровича высоко ценили выдающиеся деятели пищевой промышленности СССР — зам.министра пищевой промышленности СССР Н. В. Орешкин, начальник Главвино МПП СССР Л. Ф. Шайтуро, начальник РосГлаввино Совета Министров РСФСР Ф. А. Коваленко и др., а также коллеги по работе.

Он создал прекрасную семью. Его избранницей стала однокурсница, студентка Краснодарского института пищевой промышленности Антонина Андреевна Лукьяненко. Они поженились в 1947 году. В трех городах, где они работали, родились три сына: в Кишиневе — Владимир, в Краснодаре — Александр, в Херсоне — Сергей. Александр пошел по стопам родителей, вместе с супругой Юлией они стали известными виноделами на Кубани. Внук Ивана Петровича окончил ту же кафедру технологии виноделия, что и дед, и продолжил свое образование в одном из ведущих европейских институтов — Высшей школе виноделия города Гайзенхайма в Германии.

Семья Ивана Петровича Гапонова, друзья и коллеги отметили красивый юбилей человека, который оставил о себе добрую память и пример служения делу.

Заслуженный работник пищевой и перерабатывающей промышленности Кубани, доктор техн. наук Рафаил Аванесьянц



Впервые! Фанагорийское «Саперави» урожая 2015 года из коллекции «100 оттенков красного» завоевало платиновую медаль международного конкурса Decanter в Лондоне! О российских зарубежных наградах — стр. 15 – 17

СОДЕРЖАНИЕ

4
События

6
Торжество для победителей
Международный конкурс «Лучшая водка/Best Vodka» и Московский международный конкурс спиртов 2017

17
По делу
Как преодолеть негативный рейтинг. На встрече губернатора Иркутской области Сергея Левченко с московскими журналистами

18
Хорошие новости
«Терсис Упа» Beviale Moscow Дегустационный конкурс «Южная Россия»

30
Приз журналистов
«Вечерний Алтай» выиграл вслепую

32
Лидеры
Генеральный директор Красноярского Водочного Завода Зинаида Медведева: «Напитки у нас разные, а подход один»

34
«Эксклюзив Алко»
Предвидеть запросы партнеров

36
«ПРОДЭКСПО»
СИБИРСКАЯ ВОДОЧНАЯ КОМПАНИЯ представляет «Русский шик»

38
Дайте сказать слово
Обсуждаем проект закона о виноградарстве и виноделии в России

41
Лучшие
Кубок Союза виноградарей и виноделов Победители конкурса «Вина Чёрного моря 2017»

42
Про вино и про людей
«Достойный». Винодельня Юбилейная

47
Конкурсы и дегустации
Итоги XXI Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков 2017. Организатор — ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности

52
Бизнес
Наринэ Багманян, компания «АСТИ ГРУПП»

60
Новое старое имя
Василий Кокорев. 200 лет со дня рождения

64
На посошок
Гущин отметил 70-летие. И это не шутка

«Фанагории» 60 лет! Поздравляем!

Новых побед, новых прекрасных вин!

Слово фанагорийцам:

«В этот день все мы, команда «Фанагории», сознательно оглядываемся назад, вспоминая, сколько всего произошло за эти годы, сколько трудностей было преодолено нашим сплоченным коллективом, сколько новых высот в профессии было достигнуто. Это наша история, которой мы по праву гордимся!

Специально к празднику была создана юбилейная линейка «Фанагория 60 сезонов Саперави — Красностоп» категории ЗГУ, и каждый фанагориец получил в подарок памятную бутылку вина. Более того, старожилы винодельни, руководители подразделений, а также самые заслуженные специалисты получили именные бутылки вина из юбилейной коллекции.

Хотим поздравить всех, чьими руками рождено настоящее чудо — таманское вино, прославившее Кубань и Россию.



Заместитель министра сельского хозяйства Российской Федерации Евгений Громыхо

Поздравляем всех, кто был с нами все эти годы, поддерживал нас, переживал с нами грустные и веселые моменты. Это наш общий праздник. Это наш с вами юбилейный 60-й сезон!

В ноябре 2017-го по случаю юбилея состоялись торжественное открытие и презентация винного хранилища «Фанагории» площадью 3000 кв.м. Новый подвал рассчитан на 5000 бочек и является одним из крупнейших на винодельческих предприятиях России. На данный момент в нем хранятся более 2200 бочек из французского и американского дуба, а также кавказского скального дуба производства собственной бондарни «Старый Русский Дуб». Кроме бочек, в подвале предусмотрены ниши для хранения коллекционных вин, дегустационный зал, музей, а в перспективе — оборудование для производства и выдержки игристых вин классическим способом.

Генеральный директор «Фанагории» Петр Романишин сообщил: по итогам 2017 объемы производства компании составят около тридцати миллионов бутылок. В дальнейших планах — производить 100 процентов продукции премиального качества.

Пьем фанагорийское вино за успехи «Фанагории»!

Фото Владимира Аносова

Поздравляем руководителя!-

Алексей Петрович Пугачёв отметил в 2017 году 30-летие трудовой деятельности. Вот что написали в поздравлении заводчане знаменитого «Нового Света» (г. Судак, Крым): «Это событие не только для Алексея Петровича, но и для каждого из нас, потому что наш коллектив является сплоченной дружной семьей.

...В 1987 году молодого инженера-технолога Алексея Пугачёва приняли на работу и участок сразу определили один из самых ответственных — экспортный. В те годы предприятие активно сотрудничало с ФРГ, и следить за качеством классического шампанского для европейского потребителя было поручено именно энергичному специалисту Пугачёву. В 1992 году наш трудовой юбиляр возглавил участок ремюажа и дегоржажа, также один из сложнейших на предприятии, где важнейшие технологические операции выполняются только вручную. Но уже опытный специалист смог не только стать уважаемым наставником и коллегой для своих подчиненных, но личным трудом и вниманием к простому работнику заслужил любовь и уважение.

В первый год миллениума Алексей Пугачёв назначен главным инженером-шампанистом, и вся ответственность по сохранению традиций качества в производстве классического шампанского легла на его плечи. Такой долгий и трудный путь привел нашего юбиляра на руководящий пост флагмана отечественного шампанского производства. Талантливый винодел, заботливый отец и муж, внук командира партизанского отряда и ветеран войны в Афганистане — всё это тоже о нашем любимом директоре!

Желаем вам, Алексей Петрович, высокого творческого вдохновения, стойкости духа и долгих лет жизни.

Мы рады работать в команде завода «Новый Свет» под вашим руководством!»



Награда OIV гражданину России

В июне 2017 г. на IV Черноморском форуме виноделия академику Льву Оганесянцу вручена награда OIV «За большой вклад в развитие виноградарства и виноделия мира».

Награду вручил лично Жан-Мари Оран, генеральный директор OIV (Международной организации винограда и вина). Он выразил глубокую благодарность академику Оганесянцу за его многолетний и плодотворный труд в развитии сотрудничества между OIV и Российской Федерацией.

Высший знак отличия виноделов и виноградарей мира присужден гражданину России впервые за времена СССР и новейшей истории Российской Федерации.

Лев Оганесянц — директор Всероссийского НИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, академик РАН, доктор технических наук, профессор. Видный ученый в области технологии виноградных и плодовых вин, коньяка и шампанского. Автор более 350 научных публикаций и около 15 монографий, одна из которых была особо отмечена OIV, она посвящена истории виноградарства и виноделия в России. Лев Оганесянц много лет лично осуществляет работу по взаимодействию Российской Федерации и OIV, являясь заместителем председателя Национального комитета РФ в OIV.

Саркисян — наш гид!



Презентация гида Артура Саркисяна, заслуженного сомелье РФ, главы Союза сомелье и экспертов России (ССЭР) и Армении стала ежегодным традиционным событием, которое с нетерпением ждут. На праздник съезжаются виноделы, собирается общественность, официальные лица.

В пятое издание профессионального авторского гида «Российские вина 2017–2018» вошли порядка 300 лучших российских вин.

Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович: «За пять лет из эпизодического явления гид превратился в кусочек нашей с вами жизни, мы его ждем, готовы ему помогать. Это мероприятие стало явлением всероссийского масштаба».

В путеводитель по лучшим винным хозяйствам России (а второй год и Армении) Саркисян включает вина, которые оцениваются по 100-балльной шкале и преодолевают порог 82 бала.

Сборник выпускается с 2013 года. В 2017-м специалисты ССЭР продегустировали более 1,7 тысячи позиций.

В итоге в гид прошли 298 вин от 40 хозяйств. Для сравнения, в первое издание 2013 года были включены 35 вин от 13 компаний. А предыдущий, четвертый выпуск включал 266 вин из 37 российских хозяйств.



Алексей Соловьев, менеджер категории «Вино» METRO Cash & Carry наблюдает синергию — сеть тоже пять лет активно развивает продажу российских вин. Гид Артура Саркисяна стал настольным изданием для специалистов, они опираются на мнение авторитетного эксперта.

Артур Саркисян сообщил, что выходит на зарубежные рынки: начались продажи англоязычной версии его сборника в страны Евросоюза.

Торжество для победителей



Конкурс «Лучшая водка/Best Vodka» отметил 10-летний юбилей, с чем мы и поздравляем организаторов — агентство «МАКРО ивент» и ВНИИПБТ — Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии — филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи.



Поздравляем и постоянных участников — производителей прекрасных напитков, которые сверяют результаты своего труда в серьезных состязаниях с коллегами.

В конкурсе спиртов приняли участие производители из России, Казахстана и Белоруссии. География участников «Лучшая водка/Best Vodka» гораздо шире: Россия, Белоруссия, Казахстан, Армения, Киргизия, Германия и США.

Торжеству предшествовала серьезная организация, ответственная и напряженная работа экспертов. За два дня им предстояло оценить образцы по цвету и прозрачности, аромату, вкусу, а ликеры, наливки, настойки и бальзамы — еще и по таким показателям, как чистота, типичность, интенсивность, стойкость. К примеру, за полчаса профессионалы методом слепой дегустации оценили почти 30 образцов. Слепая дегустация — это когда образцы шифруются независимыми наблюдателями, а эксперты не имеют права при этом присутствовать. Разумеется, им не сообщается наименование продукции и производитель.

Дегустация шла под контролем наблюдателей, которые тоже волновались: все они выставили на конкурс свою продукцию (наблюдательный совет традиционно формировался из представителей участников конкурса и СМИ).

Были непредвиденные мелочи, разочарования оценками — обычная атмосфера любого соревнования, а главный вывод для номинантов: и дальше совершенствовать качество.

В экспертной комиссии — ведущие дегустаторы России, Белоруссии и Казахстана: председатель Виктор Антонович Поляков, академик РАН, директор ВНИИПБТ, заместитель председателя

Ирина Михайловна Абрамова, зав. отделом технологии и контроля производства спиртных напитков ВНИИПБТ, доктор технических наук, секретарь Марина Эдуардовна Медриш, зав. испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ, кандидат технических наук, Антонина Владимировна Шарыкина, заведующая отделом стандартизации, сертификации и метрологии ВНИИПБТ, Айжамал Джетписовна Каюпова, председатель Дегустационной комиссии Казахстана по спирто-ликеро-водочной продукции, Татьяна Михайловна Тананайко, начальник отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции НПЦ Национальной Академии наук Белоруссии по продовольствию, кандидат технических наук, доцент, Виктор Николаевич Аксенов, председатель экспертной комиссии РОСТЕСТ-Москва.

Айжамал Каюпова: «Важно, что все эксперты одной школы. Мы из разных стран, но в свое время окончили одни институты, у нас нет принципиальных расхождений при оценке продукта».

Ирина Абрамова констатировала, что продукция, представленная на конкурс в этом году, очень высокого уровня, и особо отметила качество спиртов.

По положению, награды присуждаются в зависимости от количества набранных напитком баллов. К примеру, в конкурсе «Лучшая водка» для получения золотой медали в народном сегменте образцу необходимо набрать не менее 9,65 баллов, в суперпремиальном — не менее 9,7. Гран-при присуждается за стабильно высокое качество — образцам, награжденным золотыми медалями три года подряд.





Производителям ликеро-водочной продукции и спиртов было оказано уважение, достойное их заслугам. Торжественная церемония награждения медалистов прошла в апреле 2017 г. в Swissotel «Красные холмы» в Москве. Каждый смог высказать свои мысли и чувства не только со сцены, но и во время телевизионной съемки (видеопартнер мероприятия — компания Masterpiece Production). Как обычно, организаторы сделали фото каждого призера на фоне баннеров, сделанных известным производителем выставочных стендов — компанией «Ориджин».

Торжество прошло на высоком уровне, в приятной дружеской атмосфере, которую удалось создать устроителям — агентству «МАКРО ивент». Поэт Владимир Вишневский в роли ведущего умело управлял ходом церемонии и веселил публику. Удовольствие доставил и авторский ужин от шеф-повара. Сыктывкарский ликеро-водочный завод выставил на столы свои замечательные водочки и настойки.



Журнал «Русская водка» поздравляет коллег, которым тоже были вручены дипломы за информационную поддержку конкурсов: портал «Алкоголь. Ру», издательство «Пищевая Промышленность», журнал «Напитки».



Александр Ушаков, генеральный директор группы компаний «Кремль в Измайлово»: «Медалисты конкурса, как обычно, займут почетное место в нашем Музее истории водки».



Создатели торговой марки aseorganics Vodka американской фирмы L. D. Asergo, Inc. Леонид Дубовой и Татьяна Назарова. Получая золотую награду, Татьяна заявила, что происхождение их водки — американское, а душа — русская. Душу вложили специалисты ВНИИПБТ — они серьезно помогли отшлифовать качество напитка. Прежде чем выставить водку на конкурс, Татьяна и Леонид приехали в институт на семинар, что позволило им посмотреть со стороны на свой продукт, понять недостатки, и в результате совместной работы с ВНИИПБТ исправить их. Так родилась золотоносная американская водочка, сделанная по классической российской технологии.

Завершило встречу прекрасное выступление инструментального коллектива QuintElle сестер Луцевских, мягко подчеркнув контекст всего события — стремление к чистоте, прозрачности и творческому полету.



ИТОГИ

Международного дегустационного конкурса

«Лучшая водка /Best vodka 2017»

и Московского международного конкурса спиртов

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС

«ЛУЧШАЯ ВОДКА/BEST VODKA 2017»

СУПЕРПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ГРАН-ПРИ

водка «Чистые Росы»

Саранский Дистиллерс

ЗОЛОТО

водка «Русская Эскадра Лимитированная серия Самолет»

водка «Русская Эскадра Лимитированная серия Танк»

водка «Русская Эскадра Лимитированная серия Корабль»

СТАНДАРТЪ

водка «Ярич»

Красноярский Водочный Завод

ПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ГРАН-ПРИ

водка «Asyad'or Gold (Асьядор Голд)»

Сыктывкарский ЛВЗ

водка «ГРАДУС ПРЕМИУМ (GRADUS PREMIUM)»

Пермалко

водка «Радамір»

Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»

ЗОЛОТО

водка «Чёрный Лебедь Радамір»

водка «Легенда Беларуси Люкс»

Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»

водка «Золотой зубр»

водка «Царская поляна заповедная»

Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»

водка aсeогanіcs Vodka

L.D.Асерго, Inc.

водка «Русский характер»

Ликеро-водочный завод «ОША»

водка «ГРАДУС ЧЕРНЫЙ (GRADUS BLACK)

Пермалко

СЕРЕБРО

водка SASH&FRITZ

Sash&Fritz GmbH

водка «ФОРТУНА ПРЕМИУМ (FORTUNA PREMIUM)»

Ликеро-водочный завод «Фортуна»

водка «ГРАДУС ЗОЛОТО (GRADUS GOLD)»

водка «ГРАДУС ПЛАТИНУМ (GRADUS PLATINUM)»

Пермалко

водка «ОГАНЯН (OGANYAN)»

Арцах-Русь

СУБПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

водка «Контора»

«Премиум Спиритс»

водка «Сыктывкарская Люкс»

водка «Финноугория»

Сыктывкарский ЛВЗ

водка «СОРМОВСКАЯ ЛЮКС»

водка «ТРИ РЕКИ ЗОЛОТАЯ»

водка «СОРМОВСКАЯ ДАМСКАЯ ШЛЯПКА»

СОРДИС

водка «С Серебром Чемпион №1»

водка «С Серебром Премиум»

СТАНДАРТЪ

водка SAGA

Исток

СЕРЕБРО

водка «РУССКАЯ ТРОЙКА»

Исток

водка Yakutia Premium

ФАПК «Якутия»

СРЕДНЕЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ

ГРАН-ПРИ

водка «Зимняя деревенька на солодовом спирте «Альфа»

Саранский Дистиллерс

ЗОЛОТО

водка «Полярный Урал»

Сыктывкарский ЛВЗ

водка «Лебединый рай»

водка Platinum

водка «Узола Alfa»

СТАНДАРТЪ

водка «Русь Матушка Премиум Золотая»

Сарапульский ЛВЗ

водка «Настоящая КРЕПКАЯ 45°»

водка «Настоящая»

Группа Компаний «Спиртной»

водка «Степь Серебряная»

водка «Степь Золотая»

Бузулукский ликеро-водочный завод

водка «А» Айдабульская

Натур Продукт

водка «РОДИМАЯ»

Исток

СЕРЕБРО

водка «ГОСТ»

Исток

водка «Русские перцы»

Объединенные Пензенские Водочные Заводы

водка «Оленеводка»

Премиум Спиритс

водка «Белая Чайка Крымская платиновая фильтрация»

Винодельческая компания «ИЗЮМОВЪ»

НАРОДНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО

водка «Бузулукская Пшеничная»

водка «Бузулукская Люкс»

Бузулукский ликеро-водочный завод

водка «Бресть-Литовскъ»

Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»

водка «Самопляс»

Красноярский Водочный Завод

водка «ХОЛОДНЫЙ РАСЧЕТ»

ЛВЗ СИБАЛКО

СЕРЕБРО

водка Айдабульская «Особая»

водка Айдабульская «Посольская»

Натур Продукт

водка «Русская сталь настоящая»

Старооскольский ликероводочный завод «Люкс»

водка «Проводница»

Премиум Спиритс

ВОДКА ОСОБАЯ

ЗОЛОТО

«ЯРИЧ EXCLUSIVE»

Красноярский Водочный Завод

«Природная марка ясная»

Старооскольский ликеро-водочный завод «Люкс»

ВОДКА ВИНОГРАДНАЯ

ЗОЛОТО

«Байбуга серебряная»

Винодельческая компания «ИЗЮМОВЪ»

НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ, БАЛЬЗАМЫ

ГРАН-ПРИ

Настойка сладкая «Морошка медовая»

Сыктывкарский ЛВЗ

МОСКОВСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СПИРТОВ 2017

СПИРТ ВЫСШЕЙ ОЧИСТКИ

ГРАН-ПРИ

Уржумский спиртововодочный завод

СПИРТ АЛЬФА

ЗОЛОТО

Спиртовой завод «Кемлянский»

Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»,

филиал «Ивацевичский спиртзавод»

Уржумский спиртововодочный завод

СЕРЕБРО

ООО «ОРФЕЙ»

СПИРТ ЛЮКС

ГРАН-ПРИ

Уржумский спиртововодочный завод

Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»,

филиал «КПП Полесье»

ЗОЛОТО

Бобруйский завод биотехнологий

Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»,

филиал «Ивацевичский спиртзавод»

Росспиртпром ОСП «Беслан»

«Эталон»

ФАПК «Якутия филиал «Байловский спиртзавод»

Александровский спиртзавод № 14

Филиал Татспиртпром «Усадский спиртзавод»

Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»,

филиал «Бродницкий спиртзавод»

«Центр-Продукт»

ЗОЛОТО

Настойка горькая «Asyad'or (Асьядор)»

Настойка горькая «Пера-богатырь»

Настойка сладкая «Смородиновый цвет»

Настойка горькая «Лекарь»

Настойка горькая «Лекарь на меду с хреном»

Сыктывкарский ЛВЗ

Настойка сладкая «СОРДИС ВИШНЯ НА КОНЬЯКЕ»

Настойка сладкая «СОРДИС ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

НА КОНЬЯКЕ»

Настойка сладкая «СОРДИС РЯБИНА НА КОНЬЯКЕ»

СОРДИС

СЕРЕБРО

Настойка горькая «Золотой петушок классический»

Аперитив Genepi

Объединенные Пензенские Водочные Заводы

НОМИНАЦИЯ «ОТКРЫТИЕ ГОДА»

ЗОЛОТО

Golden joker

Объединенные Пензенские Водочные Заводы

водка «СОРДИС ЗОЛОТАЯ (SORDIS GOLD)»

водка «СОРДИС ПЛАТИНА (SORDIS PLATINUM)»

СОРДИС

водка «ОНЕГИН»

Компания Simple

Виски JOHN CORR RED KILT

Виски JOHN CORR BLUE KILT

Московский вино-коньячный завод «КиН»

СЕРЕБРО

SASH&FRITZ

Sash&Fritz GmbH

ИЗ СТАРИННОГО АЛЬБОМА



Подвалы торгового дома братьев Елисеевых. Укупорка и укладка вина.

Литография Б. Пуна

Как преодолеть негативный рейтинг

Встречи губернатора Иркутской области с московскими журналистами, представителями общественности, земляками становятся традиционными. После избрания Сергей Георгиевич рассказывал о главных направлениях, которые он сформулировал для правительства региона и прежде всего для себя. Была поставлена цель — вывести Иркутскую область из депрессивного состояния, замедлить спад и добиться роста промышленного производства в обрабатывающих отраслях.

— Эту задачу я поставил буквально на второй день, после того как произнес инаугурационную речь: мы должны заниматься обрабатывающими отраслями и выпускать конечную продукцию. По итогам 2016 года мы значительно опередили общероссийский показатель: у нас спад замедлился, но по стране еще наблюдался. По Сибирскому федеральному округу в обрабатывающих отраслях снижение на 3 процента, у нас — рост 2 процента.

На начало года Иркутская область занимает 8-е место в Сибирском федеральном округе и 47-е место в России по объему госдолга. Это низкий уровень долговой нагрузки.

Есть общероссийская проблема: наше развитие в основном базируется на природных ресурсах. У нас есть нефть, газ, уголь, самая большая лесосека страны, железо, алмазы, золото... Казалось бы, иди и бери, чем мы, собственно, последние годы и занимались. Но сегодня мы должны воссоздать мощную промышленную базу.

2016 год завершился с превышением доходов над расходами в 2,1 млрд рублей, такого давно не было.

По собираемости налогов в Сибирском федеральном округе за 2016 год Иркутская область поднялась с 11-го места на первое, в России по росту налоговых и неналоговых доходов продвинулась с 67-го на седьмое место.

Инвестиций по сравнению с 2015 годом привлечено на 22 процента больше (47 млрд рублей).

Губернатор рассказал журналистам о многом: о наведении порядка на лесных делянках, о проблемах Байкала, назвал крупные проекты с созданием новых рабочих мест в Усолье-Сибирском, Братске, Усть-Илимске, в Бодайбинском районе.

Разумеется, собираясь на эту вторую встречу с Сергеем Левченко, в марте 2017 года, я, как главный редактор журнала «Русская водка+», приготовила вопрос о том, как губернатор смотрит на проблемы пьянства. Невозможно обойти и неприятную тему под названием «Боярышник». Теперь, когда грядут новогодние праздники, думаешь: «Не дай бог!..»

Все помнят, как в начале 2017-го от употребления жидкости, в которой оказался смертельно опасный метанол, погибли 76 человек. События развивались стремительно, распространители и производители арестованы, летальный исход заставил правительство России запретить продажу всех косметических средств, ставших привычными для бедного населения в качестве выпивки. (Областной Роспотребнадзор подобными полномочиями не наделен). Возбуждены уголовные дела, в том числе и против должностных лиц по ч. 3 ст. 293 УК РФ («Халатность»).

Идет следствие. Но остается вопрос: где рванёт в следующий раз? В какой точке страны будут круглосуточные штабы, горячие линии, режим чрезвычайной ситуации, ежечасные

предупреждения по ТВ, авральные рейды по складам и торговым точкам, изъятия сотен тонн отравы, ударные вахты медиков по спасению жизней?

Согласно подсчётам Росалкогольрегулирования, объёмы «аптечного алкоголизма» в стране ежегодно составляют от 170 до 250 миллионов литров в водочном эквиваленте и продолжают стабильно увеличиваться почти на 20 процентов в год.

6 января 2017 г. главный токсиколог Иркутской области Алексей Третьяков в интервью корреспонденту ВСП.RU Наталье Гавриловой рассказывал, что периодически нечто подобное новогоднему ЧП происходит, но не в таких масштабах. Пострадавшие были разного возраста, в основном от 30 до 50 лет. Цитирую интервью с сокращениями:

— Люди погибли, потому что принятые ими дозы были смертельными, они думали, что пьют обычный алкоголь, — сказал ВСП.RU Алексей Третьяков.

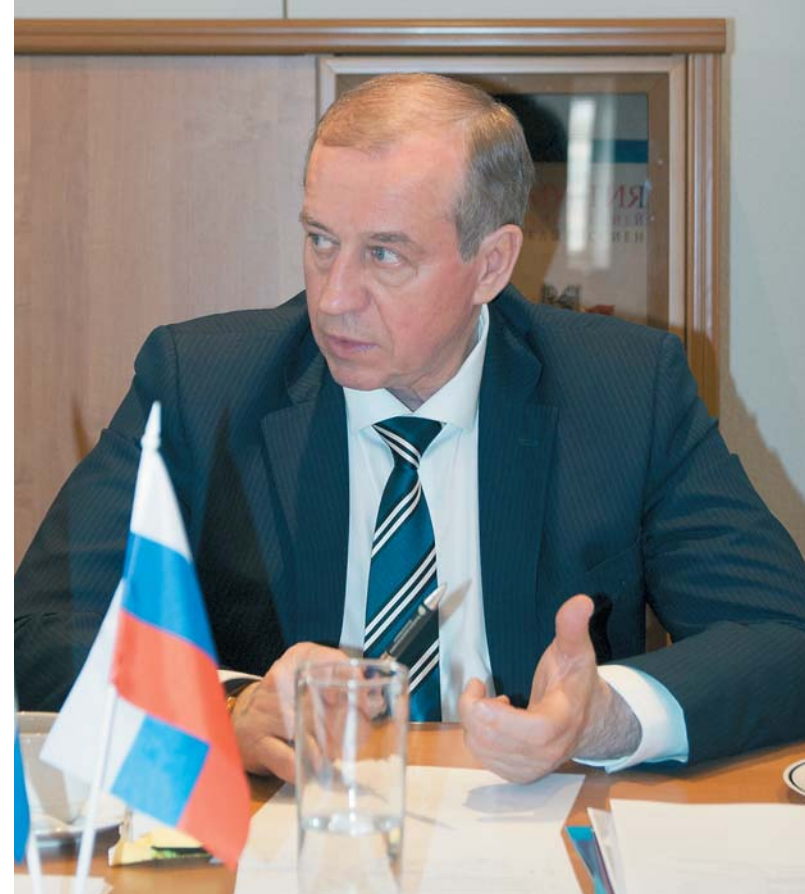
— Можно говорить о чётком социальном статусе и возрасте жертв?

— Естественно, это люди не с самыми высокими доходами. Но не алкоголики, не пьянь. Раньше по крайней мере никто из них не был нашим пациентом, а к нам, например, некоторые попадают ежегодно, а кто-то и два раза в год.

В микрорайоне Ново-Ленино г. Иркутска продавали не аптечные и даже не косметические средства, а жидкость для мытья ванн под названием «Боярышник». Сработали, что называется, по аналогии.

Первый заместитель губернатора, председатель правительства Иркутской области Александр Битаров: «История с «Боярышником» — это, конечно, беда. Это недоработка всех уровней власти, но в первую очередь, я считаю, федеральных. Подобную жидкость нужно прекратить выпускать и не дать людям возможности использовать ее в качестве продукта, который можно выпить. Безусловно, есть недоработки и местных органов власти, и Роспотребнадзора, и полиции, которая на каких-то уровнях, безусловно, знала и вовремя не приняла меры.

В Иркутске, на территории, принадлежащей городским властям, 1563 торговые точки, где продают алкоголь, а на землях, за которые отвечает министерство имущественных отношений (то есть землях, собственность на которые не разграничена), — 402. Нет жесткого и четкого механизма, который позволял бы нам эти киоски контролировать без сигнала, поступившего в наш адрес. Служба потребительского рынка имеет право заходить только к продавцам, торгующим лицензируемой продукцией. Министерство имущественных отношений может зайти к торговцам только в том случае, если полиция сообщила, что в таком-то киоске торгуют нелегальной алкогольной продукцией или спиртосодержащей жидкостью.



Министерству имущественных отношений дано указание, что при первом же сигнале никаких предупреждений с его стороны не должно быть, сразу расторжение договора аренды. Во все новые договоры такой пункт вносится. Но ни администрации Иркутска, ни правительству области самостоятельно эту проблему не решить, поэтому нужно ужесточать политику государства в этом вопросе» (общественно-политическая газета Иркутской области «Байкальские вести», №13, 22 марта 2017 г.).

После трагедии в Иркутске приняты поправки в 171-м ФЗ, которые значительно расширили полномочия местным контролирующим органам.

Не нужно было в девяностых годах разрушать госмонополию — это ясно всем здравомыслящим людям. Как показало время, новые собственники ЛВЗ, к примеру, иркутского «Кедр», оказались неэффективными: передового в отрасли предприятия, в советское время работающего на экспорт, не стало.

Тот, кому сегодня удастся выстроить мудрую государственную политику в регулировании производства и потребления алкоголя, достоин ордена «За заслуги перед Отечеством».



Главная причина востребованности контрафактной продукции и подделок — это нищета, безработица, беспросветность жизни широких слоев населения — более 20 млн человек в стране.

Деловое сообщество давно предлагает выбить почву из-под ног нелегала, снизить акцизы настолько, чтобы ему, нелегалу, стало невыгодно заниматься черным делом. Надо сделать социальную водку, дав ликеро-водочным заводам госзаказ. Борьба с коррупцией, кроме жестких действий правоохранительных органов, должна вестись и в экономической плоскости. Но власть не предпринимает решительных шагов, только по горячим следам очередной трагедии вводит запреты. Введение ЕГАИС в рознице вывело из тени часть нелегальной водки, но проблема коренным образом не решена.

Еще один пример. На алкоконгрессе в рамках «Продэкспо» в 2015 году эксперты после проведения исследования с облегчением констатировали, что народ пока не особо увлекается самогонварением. Но предупреждали: если государство не снизит акцизы до уровня 2012 года и не сделает народную водку, самогонварение расцветет. Так и получилось.

Что будет делать бедный человек, у которого отобрали «Боярышник»? В лучшем случае — варить самогон. А в худшем — потреблять «паленку», пока снова кто-нибудь не подсунет метиловый спирт разливальщику-теневнику. Замкнутый круг. Невозможно его разорвать на уровне региона. Нужна мудрая государственная политика.

Губернатор Иркутской области Сергей Левченко на мой вопрос, каким он видит решение проблемы пьянства и алкоголизма, ответил:

— Это проблема очень серьезная. Беда в том, что много пьют. В переводе на спирт потребление на душу населения в Иркутской области — 7 литров в год, хотя, думаю, больше, потому что есть нелегальная водка. За 2016 год мы изъяли 1 млн 400 тыс. бутылок (это без «Боярышника»), продукция хранится на складах как вещественное доказательство для уголовных дел. Думаю, что нужно следить за объемом потребления и отвлекать людей от спиртного. Плохо, когда человек приходит вечером с работы или после учебы и не находит, чем заняться, кроме выпивки. Необходимо бороться с самостоятельным изготовлением, правда, я не очень понимаю, как с точки зрения закона возможно официально продавать самогонные аппараты. Не исключаю, что можно ввести госмонополию, чтобы решительно изменить ситуацию. Было бы более правильно регулировать таким образом... Но на это правительство в ближайшее время вряд ли отважится, а своими законами мы это не в состоянии сделать.



Фото с сайта Иркутской епархии

Я считаю, в наших сибирских условиях нужна хорошая водка и хорошее вино. Воспитание культуры питья — это тонкая грань, тонкая вещь.

Свои вопросы мне удалось задать уже к концу встречи. Но ответы я получила раньше, в течение всего разговора. Если будет развиваться промышленность, появятся рабочие места, если улучшатся условия жизни людей, реализуется сверхзадача «Стать регионом, где хочется жить», сибиряки будут жить и меньше пить. Проблема, как показала практика, никаким антиалкогольным кампаниям неподвластна.

Напомним, Сергей Левченко был выдвинут на должность губернатора от компартии РФ. Его программа имеет социальную направленность, что ярко проявилось в течение первого года руководства Иркутской областью.

«Стать регионом, где хочется жить» — это не лозунг, а цель стратегии социально-экономического развития Иркутской области до 2030 года. Разработка стратегии была закончена к концу 2016 года, в послании губернатора в марте 2017-го министерству экономического развития области поручено подготовить детальный план реализации, правительству — обеспечить разработку лесопромышленного, туристического и нефтегазового комплекса.

В 2017 году завершено строительство 70 социально значимых объектов общего образования, дошкольных учреждений, фельдшерско-акушерских пунктов, в каждом районе построены физкультурно-оздоровительные комплексы. В 2016 году объем средств областного бюджета, направленных на строительство и капитальный ремонт объектов социальной сферы по сравнению с 2015 годом увеличен на 72 процента! Идет расселение из ветхого жилья и строится новое, будет разработан план поэтапного сноса панельных домов-хрущевок по опыту Москвы. Показатель смертности снизился на 2,2 процента, это больше 1100 сохраненных жизней, говорит губернатор. Поставлена задача завершения строительства всех больниц-долгостроев.



«В сельском хозяйстве рост за 2016 год составил 6 процентов, это выше, чем средние результаты по стране. Несмотря на то что в Сибири сложные климатические условия, продуктами первой необходимости мы себя обеспечиваем. Заготовили кормов в два с половиной раза больше, чем в 2015-м. Это позволит развивать мясное и молочное производство».

В середине 2016 года международное рейтинговое агентство Standard & Poor's (Стандарт энд Пурс) пересмотрело прогноз по рейтингу Иркутской области с «Негативного» на «Стабильный».

В 2017 году иркутяне отметили замечательные юбилеи: 80-летие Иркутской области, 80 лет со дня рождения писателя Валентина Распутина, 80 лет со дня рождения драматурга Александра Вампилова, 220 лет со дня рождения великого сибирского подвижника, ученого и просветителя Митрополита московского и коломенского Святителя Иннокентия Вениаминова и 40 лет его канонизации. К этому событию приурочен национальный проект «Путь Святителя Иннокентия». На родине святителя в селе Анга создан храмовый комплекс. 300 млн рублей выделено на восстановление инфраструктуры района, в том числе на строительство дорог.

В Иркутске бурлит культурная жизнь: музыкальные фестивали «Звезды на Байкале» и «Рождественские встречи» Дениса Мацуева, традиционная летняя детская книжная ярмарка в рамках международного культурного форума «Байкал-Тотем», фестиваль «Золотой витязь», конгресс молодых писателей, конференция журналистов с главной темой «Образ жизни сибиряка» и много народных гуляний.

...На юбилей Александра Вампилова в Иркутск прибыл целый автобус жителей из его родного поселка Кутулик — десант организовал региональный минкульт. Пели любимые песни своего великого земляка, вспоминали и поминали его. Выпили, конечно, по рюмочке.

Людмила Меркушева



НАШИ НАГРАДЫ ЗА РУБЕЖОМ В 2017 ГОДУ

Март. Франция. Международный конкурс Chardonnays du Monde (Шардоне мира) в Бургундии

ФАНАГОРИЯ:

Blanc de Blancs Brut «Блан де блан брют 2015» («Белое из белого») — «серебро»

Май. Великобритания, Лондон.

Серия авторитетных мировых дегустационных конкурсов:

International Wine & Spirit Competition (IWSC)

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:

Abrau-Durso Brut d'Or Blanc de Blancs 2012 — «бронза»
Abrau-Durso Imperial Brut Vintage 2011 — «серебро»
Abrau-Durso Victor Dravigny Brut 2014 — «бронза»
Abrau-Durso Victor Dravigny Extra Brut 2013 — «бронза»
Abrau-Durso Victor Dravigny Brut Rose 2013 — «серебро»
Usadba Divnomorskoye Chardonnay 2014 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Traminer 2015 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Grande Cuvee Extra Brut 2012 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Blanc de Noir Extra Brut 2012 — «бронза»
Vedernikov Winery Cabernet Sauvignon 2012 — «серебро»
Vedernikov Winery Cabernet Sauvignon 2014 — «бронза»
Vedernikov Winery Krasnostop Zolotovskiy 2012 — «серебро»

ИНВЕСТ ПЛЮС (винодельческое хозяйство Alma Valley), Россия, Республика Крым:

Alma Valley Chardonnay Reserve 2014 — «бронза»
Alma Valley Merlot Reserve 2014 — «бронза»
Alma Valley Cabernet Sauvignon Reserve 2014 — «бронза»
Alma Valley Chardonnay 2015 — «бронза»

КУБАНЬ-ВИНО:

Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» 2011 — «бронза»
Вино игристое молодое полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань» 2016 бронза
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар» 2015, подарочный короб — «бронза»
Вино географического наименования природное сладкое белое «Шато Тамань. Цитронный Магарача» 2015 — «бронза»

Май. International Wine Challenge (IWC)

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:

Abrau-Durso Victor Dravigny Extra Brut 2013 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Pinot Blanc 2014 — «бронза»

Usadba Divnomorskoye West Hill 2013 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Cabernet Sauvignon 2013 — «бронза»

КУБАНЬ-ВИНО:

Напиток винный «Траминер десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010 — «бронза»

Май. Decanter World Wine Award

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:

Abrau-Durso Brut d'Or Blanc de Blancs 2012 — «серебро»
Abrau-Durso Brut Vintage 2011 — «бронза»
Abrau-Durso Victor Dravigny Brut 2014 — «серебро»
Abrau-Durso Victor Dravigny Brut Rose 2013 — «серебро»
Abrau-Durso Victor Dravigny Extra Brut 2013 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Blanc de Blancs Extra Brut 2012 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Blanc de Noir Extra Brut 2012 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Chardonnay 2014 — «бронза»
Usadba Divnomorskoye Cabernet Sauvignon 2013 — «бронза»

КУБАНЬ-ВИНО:

Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» 2011 — «бронза»
Вино географического наименования природное сладкое белое «Шато Тамань. Цитронный Магарача» 2015 — «бронза»
Напиток винный «Траминер десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010 — «бронза»

ФАНАГОРИЯ:

«Крю Лермонт Пино-Нуар 2015» — «серебро»
«Каберне-Фран брют 2016» молодое игристое — «бронза»

«Блан де блан брют 2015» белое игристое — диплом за высокое качество

Фанагорийское «Саперави» урожая 2015 года из коллекции «100 оттенков красного» впервые в истории стало обладателем **платиновой медали** международного конкурса Decanter World Wine Award в Лондоне как **«Лучшее красное вино Центральной и Восточной Европы в своей категории»**

Более 17200 образцов вин оценивали 219 экспертов из разных стран, включая 65 магистров вина (Masters of Wine) и 20 магистров-сомелье (Master Sommeliers).

Май. Concours Mondial de Bruxelles, Франция

КУБАНЬ-ВИНО:

Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» — «серебро»

Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» — «золото»
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв. Блан де Нуар» — «золото»

Июнь. Словакия, г. Прешов. MUVINA, International Wine Competition

КУБАНЬ-ВИНО:
Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» 2011 — «золото»
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар» 2015, подарочный короб — «золото»
Напиток винный «Траминер десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010 — «золото»

Июнь. Румыния, Бухарест. Международный конкурс вина, организованный Министерством сельского хозяйства Румынии

КУБАНЬ-ВИНО:
Напиток винный «Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв» — «серебро»
Вино географического наименования сухое белое «Ангелы и Демоны. Каберне» — «серебро»

Сентябрь. Австрия, Вена. Международный дегустационный конкурс AWC VIENNA

КУБАНЬ-ВИНО:
Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» 2015 — «серебро»
Вино географического наименования коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2011 — «серебро»
Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» 2011 — «серебро»
Игристое вино географического наименования выдержанное сухое красное «Шато Тамань Резерв» — «серебро»
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв» — Диплом
Вино географического наименования сухое красное «Шато Тамань. Гранд Селект Руж» — «серебро»
Вино географического наименования сухое белое «Ангелы и Демоны. Каберне» — Диплом
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв. Розе де Пино» — Диплом

ФАНАГОРИЯ:
«100 оттенков белого Шардоне Фанагории 2015» — «золото»
«100 оттенков красного Каберне Фанагории 2015» — «золото»

«100 оттенков красного Саперави Фанагории 2015» — «золото»
Молодое игристое брют «Мускат Оттонель 2016» — «золото»
«Крю Лермонт Шардоне Фанагории 2015» — «серебро»
«Крю Лермонт Рислинг Фанагории 2014» — «серебро»
«Крю Лермонт Пино Нуар Фанагории 2015» — «серебро»
Ликерное вино «Кагор 2016» — «серебро»

В состязании участвовали 12615 вин от 1802 винодельческих предприятий из 40 стран мира

Сентябрь. Германия, Нойштадт. Международный дегустационный конкурс Mundus Vini 2017

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:

Usadba Divnomorskoye Blanc de Noir Extra Brut 2012 — «серебро»

Usadba Divnomorskoye Syrah 2014 — «золото»
Vedernikov Winery Cabernet Sauvignon 2014 — «золото»
Vedernikov Winery Krasnostop Zolotovskiy 2014 — «серебро»

КУБАНЬ-ВИНО:
Вино географического наименования коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» — «золото»
Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» — «серебро»
Вино географического наименования сухое белое «Аристов. Пино Блан» — «серебро»
Вино географического наименования природное сладкое белое «Шато Тамань. Цитронный Магарача» — «серебро»

В 2017 году в конкурсе **Mundus Vini** приняли участие более 4 300 вин из разных винодельческих регионов мира.

Октябрь. Италия, Бергамо. XIII международный винодельческий конкурс Emozioni Dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme («Эмоции мира: Мерло и Каберне вместе»)

Принимают участие моносортовые или купажные вина из винограда «каберне-совиньон», «каберне-фран» и «мерло».

ФАНАГОРИЯ: Приз прессы получило вино «100 оттенков красного. Каберне Фанагории» урожая 2013 года

На конкурс было прислано 256 образцов вин, произведенных в 23 странах мира, причем итальянские образцы составили 40 процентов от общего количества. Вина оценивала коллегия, состоящая из 76 судей, представивших 29 стран (51% — иностранные эксперты). Всего присуждено 20 призов прессы.

Ноябрь. Гонконг, Китай. Международный конкурс Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition (HKIWSC)

ИНВЕСТ ПЛЮС, винодельческое хозяйство ALMA VALLEY, Республика Крым:
Alma Valley Merlot Reserve 2014 — «серебро»
Alma Valley Pinot Noir Reserve 2015 — «серебро»
Alma Valley Sauvignon Blanc — «бронза»
Alma Valley Riesling 2016 — «бронза»

КУБАНЬ-ВИНО:
Напиток винный «Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв» — «серебро»
Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» — «бронза»
Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» — «бронза»
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое «Высокий берег» — «бронза»
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег» — «бронза»
Вино географического наименования сухое красное «Высокий берег. Мерло» — «серебро»
Напиток винный «Траминер десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» — «серебро»

МАССАНДРА:
Мускат позднего сбора розовый 2016 — «бронза»
Мускат позднего сбора — «серебро»
Мадера десертная 2016 — «серебро»
Мадера полусухая 2011 — «бронза»
Портвейн белый Поручик Голицын 2010 — «бронза»

Ноябрь. Великобритания, Лондон. Международный конкурс Glass of Bubbly Award

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:
Abrau-Durso Victor Dravigny Semi-Sweet Red — «бронза»

Ноябрь. Великобритания, Лондон. Международный конкурс The Grocer Drink Awards 2017

КОМПАНИЯ «РУССКИЙ СТАНДАРТ ВОДКА»:
«Русский Стандарт Platinum» — «серебро»
Организатором конкурса является ведущее британское издание The Grocer — эксперт на рынке товаров повседневного спроса. Исследования издания пользуются доверием потребителей во всем мире уже более 150 лет.

ПЕРМАЛКО:
Berlin International Spirits Competition, Берлин
водка GRADUS — «бронза»

New York International Spirits Competition, США
водка GRADUS — «бронза»

San Francisco world spirits competition, США
водка GRADUS («Градус») — «серебро»

United vodka, Болгария
KAZNACHEYSKAYA — «серебро»
водка GRADUS — «золото»

Internationaler Spiritusen Wettbewerb (ISW), Германия
водка GRADUS — «золото»

International Wine & Spirit Competition (IWSC), Великобритания, Лондон
водка GRADUS — Gold Outstanding
водка KAZNACHEYSKAYA Silver Outstanding

China Wine & Spirits Awards, Гонконг
водка GRADUS — Double Gold (Двойное золото)

Hong Kong International Wine & Spirit Competition (HKIWSC), Гонконг
водка GRADUS («Градус») — «серебро»

The Global Spirits Masters, Великобритания, Лондон
водка GRADUS — «серебро»
водка KAZNACHEYSKAYA («Казначейская») — «серебро»

ЛАДОГА:
The Vodka Masters. Premium category, Великобритания
Водка Ladoga — «золото»

The Vodka Masters. Ultra Premium category, Великобритания
Водка «Царское село» — «золото»

The Vodka Masters. Smooth, Великобритания
Водка Ladoga — «серебро»

GIN Masters, Великобритания
Barrister Dry Gin — «серебро»
Barrister Old Tom Gin — «серебро»

San Francisco World Spirits Competition, США
Водка «Царская Оригинальная» — «серебро»
Водка «Царская Золотая»/Imperial Collection Gold — «бронза»

San Francisco World Spirits Competition /Packaging Design, США
Водка «Царская Золотая»/Imperial Collection Gold — «бронза»

World Vodka Awards, Великобритания, Лондон
Водка «Царская Оригинальная» — Winner (Pure Neutral. Russian Federation) — победитель в номинации «Чистая и нейтральная»

Beverage Tasting Insitute, США, Чикаго
Водка «Царская Оригинальная» — «золото» и Best Buy (лучшая покупка)
Водка «Царская Золотая»/Imperial Collection Gold — «золото»

ГРУППА КОМПАНИЙ «ТЕРСИС» теперь в России www.tersis-upak.ru

Уважаемые партнеры, настоящие и будущие!

Более 20 лет группа компаний «Терсис» является производителем и поставщиком укупорочных средств для крупнейших ликеро-водочных заводов России и ближнего зарубежья. Внушительные производственные мощности, расположенные на территории России, Италии, Португалии, Польши, Китая и Украины, гарантируют вам использование в производстве новейших технологий, сертифицированных уникальных материалов, а также кратчайшие сроки исполнения и поставки продукции под ваши самые смелые проекты.

Благодаря многолетним прочным связям в сфере производства колпака группа компаний «Терсис» стремительно расширяет парк производственного оборудования и инновационных моделей укупорочных средств.

В 2016 году мы запустили динамично развивающееся предприятие на российском рынке «Терсис-Упак».



Стратегической целью стало объединение современных технологий и компетентных рабочих кадров на территории России. К концу 2016 года на предприятии производилось уже более 30 миллионов пластиковых и метало-пластиковых колпаков ежемесячно.

В 2017 году парк оборудования для производства пластикового колпака был увеличен вдвое. Компания расширила свой ассортимент пробками для водочной, коньячной, а также винной продукции.

В арсенале компании агломерированные и полимерные ножки, топ-диски из различных материалов: стекла, пластика и дерева (деревянные топ-диски изготавливаются на собственном производстве).



Одним из важнейших этапов года стал запуск собственного производства стеклянной пробки.

2018 год дал старт новым направлениям деятельности компании: начато производство термоусадочного колпака, завершен монтаж и введена в эксплуатацию современнейшая линия вакуумной металлизации и спрей-напыления. К концу первого квартала будут запущены участки алюминиевой штамповки, а также производство подарочной упаковки и сувенирной продукции.

Подробнее с ассортиментом вы сможете ознакомиться на нашем сайте.

e-mail: info@tersis-upak.ru

тел: +7 920 910 90 08



Beviale Moscow

Компании Nürnberg Messe GmbH и Мессе Франкфурт РУС приглашают вас посетить международную выставку производства напитков Beviale Moscow 2018. Организатор — компания Nürnberg Messe GmbH в 2015 году успешно перенесла концепцию собственной крупнейшей выставки индустрии напитков из Германии (Brau Beviale) в Москву. За три года Beviale Moscow стала значимой в России международной бизнес-площадкой для производителей всех видов напитков: вина, пива, крепкого алкоголя и безалкогольной продукции.



О важной премьере на выставке 2018 года рассказал **руководитель проектов Beviale Moscow Тимо Хольст: «Мы очень рады, что в рамках открытия нового павильона виноделия (Wine Production & Manufacturing) зазвучит тема виноградарства.**

Наша концепция позволила нам получить высокий уровень поддержки в лице крупнейшего российского винодельческого союза — Союза виноградарей и виноделов России, что является дополнительным подтверждением важности данного сегмента индустрии напитков.

Создается специализированная платформа для авторитетных представителей винодельческого бизнеса и специалистов в сфере производства напитков из России и стран СНГ.

В павильоне Wine Production & Manufacturing планируется провести конкурс молодых виноделов в сотрудничестве с ассоциацией Worldskills Russia.

КРАСНОДАР
ВКК «ЭКСПОГРАД ЮГ»

В рамках выставки вин и алкогольных напитков VINORUS

Организаторы

Профессиональное отраслевое объединение
**СОЮЗ ВИНОГРАДАРЕЙ
И ВИНОДЕЛОВ РОССИИ**

20th Юбилейный

Международный дегустационный конкурс винодельческой продукции ЮЖНАЯ РОССИЯ

22 апреля 2018

Ежегодно более

250 образцов

4 номинации

Гран-При, золото, серебро, бронза

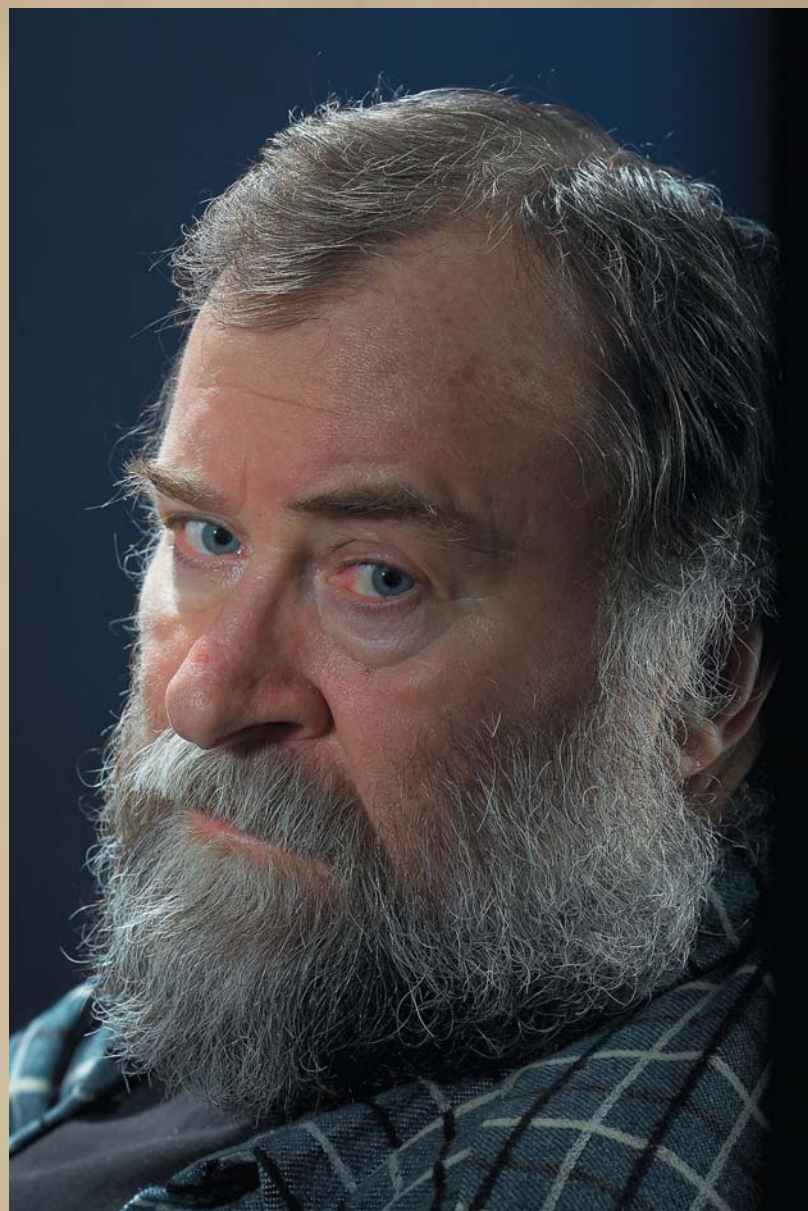
20th российских и международных членов жюри

По вопросам участия в конкурсе
+7 (495) 933-33-33 (доб. 1692), +7 (985) 747-82-68, nz-winery@mail.ru

Церемония награждения в рамках выставки VINORUS — 24 апреля 2018

К 70-летию редактора. Главного

Николай Кривомазов мечтал отпраздновать 20-летний юбилей своего журнала «Русская водка», — юбилей прошел тихо 8 января 2017 года, что невозможно было при жизни Николая. Всяческие «тихо», «скромно», «осторожно», «осмотрительно» и т. п. с Кривомазовым несовместимы, особенно в его журналистском деле. У него не было «проходных» материалов, все, что он писал, будоражило, задевало за живое. До сих пор задевает.



Кривомазов Николай Павлович (1947–2012). Родился на Дону. После окончания Каменского педагогического училища работал учителем младших классов в Якутии. Окончил Иркутский государственный университет и сценарный факультет ВГИКа. С 1968 года — профессиональный газетчик: начинал в районной якутской газете «Лена маяктары» («Ленские маяки»). Затем иркутская областная газета «Советская молодежь» (1969–1977) — литсотрудник, собкор по Северу: Братск, Усть-Илим, Богучаны, БАМ. В «Комсомольской правде» (1977–1982) — собкор по Восточной Сибири. Собкор газеты «Социалистическая индустрия» (1982–1987), газеты «Правда» — (1987–1988), позднее — зам. редактора отдела, ответственный секретарь газеты «Правда» (1988–1995), обозреватель «Российской газеты» (1995–1998). Учредитель и основатель Издательского дома «Гражданин» (1998), издатель и главный редактор журналов «Гражданин» и «Русская водка». Автор двухсерийного фильма «Взбесившийся автобус» (1990). Лауреат премии имени В. Гиляровского.

О Николае Кривомазове мы публиковали мнения разных людей, а сегодня его вспоминают журналисты «Комсомольской правды» — Татьяна Корсакова и Людмила Семина



Татьяна Корсакова

Многие думают, что Николай Кривомазов, которому 20 сентября 2017 г. исполнилось бы 70 лет, — сибиряк. Ну как же! Большой такой, с бородой... Но биография Коли еще круче: он стал сибиряком по собственному желанию, будучи по рождению донским казаком. В тех же краях, недалеко от родины — станицы Мальчевской, выучился на учителя начальных классов. После окончания училища они с другом Ваней Черевковым попросились на Север. Распределили мальчиков в Якутию. Так Кривомазов и стал сибиряком на долгие годы.

А с бородой его знаменитой связана грустная история, свидетелями которой от «КП» были только Володя Снегирев, Валера Володченко и я. 20 декабря 1974 года нас отправили в ЦК ВЛКСМ на утверждение. Главным редактором «Комсомолки» и членом бюро ЦК комсомола был тогда Л. К. Корнешов. Сидим в «предбаннике», ждем. Ничто ничего не предвещает. Хотя бы предупредили! Приглашают в зал. Первым утвердили Снегирева — заведующим отделом спорта, вторым — Володченко собкором на Караганду, затем меня — на Куйбышев. И... перешли к другим вопросам. Кривомазова «зарубили». Я даже забыла обрадоваться своему утверждению — так было жаль Колю. И пошли мы с ним в «Пельменную» напротив ЦК ВЛКСМ. Там почему-то и днем подавали водку...

Почти через три года мы с мужем возвращались из ленинградского пансионата домой в Куйбышев через Москву. Завтракаем в ресторане гостиницы «Юность», и вдруг к нашему столу подходит быстрым шагом какой-то длинный худой тип, здоровается и — о ужас! — при моем ревнивом муже целует меня в щеку. «Вы кто?!» — «Ты что, не узнаешь?» Это был гладко выбритый Кривомазов.

«Комсомолка», как только сменился Первый, снова выдвинула Колю, которого Пастухов в отличие от Тяжельникова ценил (Тяжельников терпеть не мог Кривомазова за его бороду и острый язык). Коля был утвержден в качестве собкора «КП» по Красноярскому краю.

...Все так и думали, что он сибиряк, и что здоровье у него сибирское. А Николай Палыч сгорел за месяц, и это стало горем для всего нашего дружного собкоровского корпуса, хотя давно уже мы не собкоры. Он был самым смелым, самым выносливым, самым лучшим из нас. Сибиряк с Дона.



Людмила Семина

Николай жил широко, содержательно, выпускал два журнала «Гражданин» (конечно, естественной для него национально-патриотической позиции, но выражавшейся философически, без крайностей, без оскаленного антисемитизма, в котором его нередко упрекали те, кто не простил знаменитой публикации 70-х «Рагу из синей птицы» против группы «Машина времени»), и журнал «Русская водка» — опять же просветительский, внедрявший культуру застолья, питья, производства. Не могу сказать, что мы были очень близки, хотя Николай окончил тот же Иркутский университет, что и я, тот же факультет журналистики. Разные поколения. Николай стал собкором «Комсомолки», когда я из нее уже уходила. Но у себя в клубе мы чувствовали себя все же единокровниками: Шестой этаж (так мы называли свою редакцию, занимавшую в газетном корпусе на улице Правды, 24, именно шестой этаж) нивелировал все человеческие слабости и прививал некую общую для всех природу силы, ответственности, профессионального перфекционизма, порядочности. Тут недавно одна из «созащитниц» публично прошла опять же по злополучному «Рагу», назвав его доносом, чего я ни принять, ни даже понять не могу. Каждый из нас имеет право выразить свое мнение. Главное, что Николай никому никакой подлости в жизни не сделал, а добра — немало. Он болел за державу душой, отстаивал ее искренне и самопожертвенно, никаких богатств не накопил, хотя и в новых условиях умел заработать на достойную жизнь, поднимать сыновей до творческих высот. Ну а если на его позиции паразитируют негодяи, так они паразитируют и на противоположной, точно так же оседая всюду, где развивается что-то здоровое и крепкое. Это я к тому, что рада за наших, какое бы мнение ни поселилось в их головах. Никто из наших — даже по глупости — не призывает к уничтожению другого человека. А судить, как говорили великие всех времен и народов, надо все же не за слова, а за поступки. Долгая память этому сложному, незаурядному журналисту.

Самая невоенная победная история фронтовика Павла и моей мамы Раи Кривомазовых



Корнеев Е.А. Блокада Ленинграда

Этот рассказ Николай Кривомазов написал в конце 2011 года для своего товарища Владимира Перепелицы, который собирался издать книгу к 70-летию Великой Победы, но болезнь его тоже подкосила, и книга не вышла.

Очевидно, это было психическое заболевание, вызванное блокадой — заболевание, которое делает человека аутичным (замкнутым в самом себе). Она не могла есть, ибо всё время думала, что за стеной у соседей кто-нибудь да умирает от голода... Мой отец... Впрочем, что я знаю про своего отца, который умер от блокадного туберкулёза в 37 лет, когда мне было всего 6 лет. Но история эта — про отца и про блокадницу, умирающую от того, что она не могла есть, она как последний уголёк всю жизнь тлела в костре моей жизни, и только сегодня, когда меня попросили написать про отца, которого я не знаю, только сегодня, когда вся страна снова оказалась в блокаде, я вспомнил эту насквозь невоенную военную историю и подумал, что обязан рассказать её в подробностях и в деталях, и тогда, может быть, бедная, голодная и до противности сытая Россия хоть на миллиметр, но подвинется назад, к своим истокам — хоть на миллиметр от пропасти, в которую нас суют уверенные и знающие мерзавцы, а всё больше — мы сами.

Отца взяли на войну поближе к авиации за то, что он был приличным конником, знал казачью джигитовку и вообще умел коровам хвосты крутить — в детстве ходил в ночное... Я всегда думал, что папа шутит. Потом узнал, что первых авиаторов действительно набирали именно по этому, по казачьему признаку. Судите сами. Только что окончилась гражданская война. Зарождается советская авиация. Кого брать в авиаторы? Конечно же, самых сильных, самых смелых, самых сноровистых. А где у нас такие? Конечно же, в конармии Будённого! Потом в самых разных мемуарах я находил такое: летчик подсказывает к своей машине на лихом скакуне, отдаёт поводья своему технику и переваливается в кабину самолёта. После полёта его встречал у самолёта всё тот же лихой скакун. Так было.

И это, пожалуй, всё, что я знаю про своего отца. Он умер, повторяюсь, когда мне было 6 лет. Всё это время меня к отцу близко не подпускали — боялись, что заражусь, и долго потом, все школьные годы, проверяя «реакцию пирке», кто знает эту специальную медицинскую царапинку на левой, кажется, руке. Если ранка воспалялась, значит, ты наверняка предрасположен к туберкулёзу... Одно время реакция была положительная, то есть предрасположенность к туберкулёзу всё-таки была. Потом всё выправилось. И только сегодня, когда началась очередная война с народом, я вдруг с ужасом узнал, что туберкулёз вернулся в Россию, как Гитлер, как захватчик! Болеют тюрьмами и народами (якуты). Что делал отец на войне, я тоже не знаю. Долго гулял по чуланам старый отцовский чемодан, на внутренней стороне

которого было наклеено несколько фронтовых фотографий. Лёгкий одномоторный самолёт, отец держится рукой за хвост самолёта... По хлипкой лесенке спускается лётчик, отец сидит на бочке, смеётся... Несколько человек в лётных шлемах... Даже в детсадниках я много думал, как сохранить эти фотографии. Попробовал отодрать фотку от чемодана, только карточку испортил, мама наругала. Ломать крышку ещё опаснее. Потом, конечно, военный чемоданчик сгинул, невеста куда, и последнее свидетельство военной службы отца пропало навсегда.

Скорее всего, он был техником на аэродроме где-то под Ленинградом или прямо в Ленинграде — это я знаю точно. Потому что даже в блокадном Ленинграде отец в силу высокого роста получал двойной паёк. Но и двойного пайка не хватило на то, чтобы спасти отца от голодного туберкулёза... Вот тебе и всё генеалогическое дерево рода Кривомазовых — с обрубленными ветвями, с порушенной корневой системой, с ободранной, кровоточащей корой недетских воспоминаний о голодоморе, организованном уже Хрущёвым.

После войны отца сделали уполно-моченным министерства заготовок — Уполминзаг, кажется, так. Ещё говорили: пух-перо-каракуль. То есть отец, бедолага, собирал с населения налоги. Заколот свинью — сдай шкуру государству, из щетины сделают зубную щётку, а шкура пойдёт на клей. Снесла курочка десяток яиц — восемь тебе, два в Уполминзаг, да ещё куриный пух на подушки отнеси в налоговую... Налоги после Сталина и в особенности при Хрущёве были страшные! Я сам лично вырубил в нашем дворе три яблоньки: за каждую нужно было платить — точно помню! — 40 рублей в год, а зарплата у нас с мамой-бухгалтером была 45 рублей в месяц. Причём мы точно знали, что Кавказ такие налоги не платит. Так их держали в упряжке дружбы народов.

В общем про налоги тех лет мы пацанами знали всё. Пух-перо-каракуль — за всё нужно было отстёгивать государству, и попробуй не отстегни! На очередном заседании, видимо, Уполминзага, отца вызвали на ковёр: почему мало налогов?! У отца пошла горлом кровь, и больше он к своим заготовкам не возвращался. А вскоре его не стало... Мне кажется, что на его похоронах была и та самая блокадница, про болезнь которой знали все. К тому времени она, похоже, выздоровела, потеряла питерскую бледность и блокадную худобу, устроилась санитаркой в местную больницу и стала, как все... Но мы-то знали, что если бы не отец, если бы не наша казачья станица Мальчевская, то этой победы бы не было. Правда, особого значения этой победе никто не придавал.

Казачи — народ при всей своей доброте и открытости достаточно жестокий и даже безжалостный. Пришёл — садись за стол, повечеряем, погугарим. Уходишь — твоё дело. Первые три дня гостя не полагалось расспрашивать, зачем пришёл, а не скажет, и то хорошо. Его коня ставили к самой широкой кормушке, а постель стелили в светлом углу. Но сосюкать и размазывать слёзы радости от такого гостя было не принято. Поэтому и появление в нашей станице худющей и явной «не жилец» блокадницы было воспринято, как и полагается — никак.

— Говорят, Павел из Ленинграда прислал. Умирать.

— Это ж чей Павел, чаем не Кривомазов?

— Он самый.

— Ну и как он там? Говорят, летает.

— С коня он летает, а откуда в Ленинграде кони?! Они их там всех съели.

И так далее.

Где её высмотрел в блокадном Ленинграде мой отец, я тоже не знаю. Но, понятное дело, высмотрел. Может, это была любовь, но скорее всего нет. Скорее всего она была соседкой их лётной части. То чаю в термосе принесёт (отец до смерти вспоминал какой-то красный термос, наполненный кипятком), то сама в платочке что-нибудь из лётного довольствия унесёт к себе домой... И всё было бы хорошо, кабы не её бешеная худоба, которая с каждым днём проявляла себя, как сама Смерть! «А я дома и не ем ничего», — говорила она, отламывая крохотную горбушку от подаренного хлеба — на людях она худобно ела.

Лётный врач, который, наверно, разбирался не только в болезнях, но и в людях, сказал про неё: не жилец. И называл при этом какое-то особое заболевание — психическое и неизлечимое. Отец не запомнил, какое, а я раскопал это название через много-много лет. Аутичность. Замкнутость в себе. Ты просто-напросто ничего не можешь есть. Тебе всё время кажется, что у других — за стеной, на соседней улице кто-то другой умирает от голода, потому что ему нечего есть...

Впрочем, разбираться в таких тонкостях в блокадном Ленинграде, умирающем от голода, было некогда. Умирал Ленинград, умирала страна, умирала странная знакомая лётной части. Лекарство от этой болезни могло быть только одно, но до Победы оставалось ещё и 900 блокадных дней, и ещё столько, и полстолько, и четверть столько... Очевидно, отец дал ей адрес нашей донской станицы. Как-то помог покинуть блокадный Ленинград. Написал, чтобы

встретили и приютили. Но она ни к кому из Кривомазовых не обратилась и приткнулась где-то на окраине станицы Мальчевской Мальчевского, позже Миллеровского района Ростовской области.

С продуктами и здесь, на Дону, было не очень. Немцы ушли, но голодуха — осталась. Поэтому она, наша блокадница, благополучно шла к своему концу, но рядом уже не было ни лётной части, ни заботливых лётных техников, и спасти её было некому. Чужой человек в нашей станице даже в военное лихолетье вызывал не то чтобы раздражение, но и радости особой не вызывал. Наверняка какой-нибудь кривой каза-чара буркнул про неё «красногубая», вот тебе и весь лейбл до самой смерти.

Мама. Мама Рая. Ещё не Кривомазова, а 17-летняя школьница Рая Свистунова, устроившаяся летом 41-го бухгалтером на элеватор. Почему меня попросили написать про отца и не попросили про маму? Когда пошёл немец, когда полетели немецкие самолёты и началась бомбардировка, она ехала в кузове грузовика с мешком денег — сдавать в Миллеровский банк. Взрывом машину положило на бок. Мама чудом осталась жива. Схватила мешок с деньгами и потащила его по дороге в сторону банка — это ровно 17 километров. Про эти километры она мне, в отличие от отца, рассказывала потом, смеясь и плача. Чего больше боялась — немецких самолётов или что деньги не донесёт? Не знает. Но мешок с деньгами дотащила до самого банка и даже взяла расписку, которую на обратной дороге домой потеряла — её опять бомбили, опять девчонке было страшно, но совсем не так страшно, как с деньгами.

Кстати, при оккупации было не так страшно, как при первом авиационном налёте на Дон. В станице остановились не немцы, а итальянцы. Они съели в речке, в Белой Калитве, все ракушки, которые мы потом, пацанами, набирали мешками, чтобы свиней кормить. И звали наших свиней итальяшками. Как часто мы теперь слышим, что на войне было проще и понятнее. Впереди враг — сзади друг. А итальяшки никого из наших не трогают и только жрут наши ракушки...

Послевоенное детство на Дону было непомерно взрослым. Хрущёв, про которого сегодня, как и про Горбачёва с Ельциным начинают лепить положительные легенды, снова становится выше собственного роста. Первый раз он попытался возвыситься, стоя на костях Сталина. Только что умер дядя Гриша, тракторист. Умер, потому что сельский народ, не видя перспективы, побежал в город. И на дядю Гришу навесили по три-четыре нормы пахоты на тракторе.

С 1959 года возобновились гонения на личные подсобные хозяйства. Было запрещено иметь скот горожанам, что раньше выручало жителей маленьких городов. Затем гонению подверглись хозяйства и сельские жители. За четыре года поголовье скота в личном подворье сократилось в два раза. Это был настоящий разгром только начавшего подниматься крестьянства. Снова зазвучали лозунги, что главное — общественное, а не личное хозяйство, что главным врагом являются «спекулянты и тунеядцы», торгующие на рынках. Колхозников изгнали с рынков, а настоящие спекулянты начали вздувать цены. Однако чудо не наступило, и в 1962 году Хрущёв решил стимулировать животноводство повышением в полтора раза цен на мясо. Новые цены не увеличили количества мяса, но вызвали волнения в городах. Наиболее крупное из них в нашем Новочеркасске подавили силой оружия. Стрелять послали осетинцев. Убили 27 человек, пацаны мёртвым горохом сыпались с деревьев, откуда веселее смотреть этот расстрел.

В следующем году возникли перебои не только с мясом, молоком и маслом, но и с хлебом. Длинные очереди с ночи выстраивались у хлебных магазинов. На памятнике Ленину написали стихи:

Володька, встань да подывыйся,
До чего мы дожились.
Масло стоит двадцать семь,
А молока нема совсем.

Хрущёв начал закупать американское зерно. Повторяю: впервые за всю историю СССР в 1963 году были произведены закупки зерна за рубежом. Мы это зерно пацанами отличали сразу. Оно горчило, честное слово. Золотые запасы Советского Союза пошли на поддержку, укрепление и развитие американских фермерских хозяйств, а мы в своей деревне вырубали собственные яблоньки и резали последнюю хрюшку. Хрущёв много говорил об отмене налогов, будь они прокляты! Но об этой отмене вообще перестали думать и говорить после того, как Хрущев, по тогдашней поговорке, «в отпуске нырнул премьером, а вынырнул пенсионером». Теперь всё можно было бы списать на хрущевский волонтаризм.

Идёт война антинародная... Вечная война!

Уже и отца не стало, но память об Уполминзаге до сих пор заставляет прислушиваться к словам, постоянно идущим из чёрного картонного кругляшка-радио на стене: успехи — «Евгений Онегин» (опера) — снова успехи — Театр у микрофона. Об отмене налогов продолжали говорить в неопределённом времени. В 1966 году на XXIII съезде было сказано, что отмена и снижение налогов будут продолжены. А в 1971 году, два года спустя после того как эксперимент с хозяйственной самостоятельностью предприятий был свёрнут, неосуществленную отмену налогов решили замаскировать. На XXIV съезде КПСС Брежнев в своем докладе говорил: «В немалой степени этому способствовала и незаконная ликвидация в конце 50 — начале 60-х годов личного скота сельских жителей под предлогом отвлечения их от труда в общественном хозяйстве. Личный скот, главным образом коровы, в течение трёх лет был частично сдан в общественные стада, а основная часть была крестьянами уничтожена. В результате страна потеряла миллионы голов скота». Короче, жрать было нечего. По весне спасала болотная осока — крахмальные корневища, выдернутые из заберега. Первые майские яблочки — кислица, от которой скулы сводило, но витаминами, должно быть, мы насыщались на весь год. Раки — мы их драли из нор, в которых то и дело попадалась лягва (лягушка) или змеюка. Печёная на костре кукуруза. Ворованные на плантации помидоры. Эх, ма... Ну когда нам было думать про какую-то умирающую блокадницу, которая — оказывается! — всё ещё жила и даже оживала не только телом, но и душой. Конечно, мы помаленьку начинали разбираться в психических болезнях. Больным kleптоманией называют человека, который крадёт вещи, даже если они ему не нужны. Чаще всего kleптомании подвержены женщины — не хватает минералов в сером веществе мозга. Ещё был в станице один «мертвяк». Теперь я знаю, что это был синдром Котарда. Человек, страдающий этим заболеванием, ощущает себя мёртвым или несуществующим. Больному кажется, что он потерял все жизненные силы, кровь и внутренние органы, а иногда он даже ощущает, что его внутренности разлагаются. Причину болезни связывают с депрессией или серьёзным умственным отклонением. Синдром Стендаля. Страдающим этой болезнью противопоказано находиться в местах, где выставлено большое количество красивых предметов искусства, потому как, попадая в такие места, больной испытывает головокружение, тахикардию, волнение, а иногда и галлюцинации.

Самое опасное место для таких людей — галерея Уффици во Флоренции. Кстати, именно на примере недомоганий туристов, которые посещали этот музей, и был описан синдром. Впервые же о симптомах болезни рассказал Стендаль в своём рассказе «Неаполь и Флоренция: путешествие из Милана в Реджио». Как называлась болезнь нашей блокадницы, мы, понятное дело, не знали. Но почему-то женщины на такие болезни особенно падки. Особенно болезнь Лата, когда женщина теряет контроль над своим поведением, подражая речи и действиям людей вокруг, или даже превращается в зомби, полностью подчиняясь командам, которые ей отдают. Допустим, если вы прикажете такой женщине беспричинно ударить кого-то, она, не раздумывая, это сделает. И вот моя Мальчевка — известный «специалист» по психическим болезням, присмотревшись к ленинградской тётке, вдруг, не сговариваясь, объявляет свой диагноз и начинает своё лечение! Первым делом дедушка Афонька с нами, с пацанами, вкопал во дворе перед окнами нашей блокадницы четыре столбика, на которые положил две лаги, а поверх них приколотил несколько досок — получился довольно длинный стол. По обе стороны стола сколотили шершавые скамейки — всё время за трусы цеплялись! Этот стол в тенёчке шелковицы мгновенно заняли три инвалида-домошника, но к вечеру их турнули, и началось то, что я теперь называю самым мощным поиском национальной идеи — единение всех народов и нравов. Говорят, это было весной. Значит, кто-то принёс пучок редиски и первую луковую зелень. Разумеется, сало. Жёлтое, пережившее и Сталина, и итальяшек с Хрущёвым. Наверняка была бутылка самогона, заткнутая кукурузным початком. Мы притащили из Янцевского леса первых яблочек — та самая кислица, которая сильнее любых сегодняшних поливитаминов. Первый вечер за общим столом оказалось немного народу. Цыгане Алчевские, давно уже оставившие свой табор и живущие за мельзаводом... Два дагестанца — они выкладывали булыжником главную улицу Мальчевки, до сих пор, по-моему, этот булыжник лежит, как на Красной площади... Подошёл дядя Петя, сосед... Ведьма, живущая у кладбища... Не позвали только нашу блокадницу — она несколько раз мелькнула за занавеской, вышитой гладью, и больше не показывалась. На следующий день этого спектакля действующие лица и исполнители несколько изменились. Но занавеска всё время была раздвинута по тоненькой ниточке. На третий или четвёртый вечер забыли и правила игры, и зачем собирались под чужими окнами — всем понравилось ужинать (вечерять) вместе. Говорить обо всём. Спорить до умопомрачения. Угощать друг друга, чем Бог послал... И сами не заметили, как на самом краешке общего стола вдруг оказалась и наша — с тряпочкой, в которую была завернута нехитрая снедь. Не знаю, что там она ела в свой первый вечер. И во второй. И в третий. Но — главное! — она видела, что вокруг неё нет голодных! И, значит, её проклятая, проклятушая АУТИЧНОСТЬ должна исчезнуть прочь, должна застрелиться, как в плохом спектакле, и перестать канать бедную женщину, измученную непонятной болезнью. Вот, пожалуй, и всё. Выздоровела так выздоровела... Отца больше нет. Мама тоже ушла к нему. Ничего особенного вроде не совершили. Но даже когда блокадница встала на ноги и куда-то уехала, ушла своими ногами, за этим, за общим столом у старой ветряной мельницы-мукомолки долго ещё потом собирались станичные мужики и бабы, и допоздна, дотемна, здесь была жизнь, КОТОРОЙ СЕГОДНЯ НЕТ.

Фильм Рона Ховарда «Игры разума» был признан Американской киноакадемией лучшим фильмом 2001 года и получил «Оскара». Я ахнул, когда увидел это кино! Да это ж про нас, про мальчевских! Нобелевский лауреат Джон Форбс Нэш, который всю жизнь страдал тяжёлым психическим расстройством, сделал фантастическое открытие про нашу донскую станицу Мальчевская в Ростовской области, которая в свою очередь, т.е. раньше Нэша, сразу после войны, совершила открытие, действительно достойное Нобелевской премии. Значит, я — сын нобелевских лауреатов Раисы и Павла Кривомазовых. На самом, конечно, деле открытие сумасшедшего Нэша гораздо проще и понятнее: быть вместе — это лучше, чем порознь, а сотрудничество эффективнее конкуренции. Странно, что душевнобольной человек, страдавший заболеванием, которое делает человека аутичным (замкнутым в самом себе, психологически изолированным от окружающих), смог до этого додуматься, а миллионы здоровых ведут себя прямо противоположным образом. Наши экономисты пытаются убедить наших предпринимателей в том, что главное их оружие — это конкуренция. Как показывает практика заказных убийств и загадочных уголовных процессов, убедить наших предпринимателей нашим экономистам удалось. Блестяще! Только вот весь цивилизованный мир уже минимум как два-три десятилетия живёт по другому принципу. Современная экономика требует не конкуренции, а взаимодействия и сотрудничества. Впрочем, и Запад шёл к этому прозрению не один год. Джон Нэш, который сформулировал этот принцип ещё в свои студенческие годы, получил заслуженную им премию только в 1994 году. В упомянутом фильме есть замечательный эпизод, демонстрирующий суть открытия нобелевского лауреата. Конечно, всё здесь упрощено до неприличия, но в целом получилось достаточно наглядно. Авторы фильма показывают нам, как студент Джон Нэш, сидя в баре со своими сокурсниками, вступает в заочную полемику с отцом-основателем современной на тот момент экономики — Адамом Смитом. Адам Смит — это признанный экономический гений, узаконивший в свое время принципы конкуренции, показавший важность личных амбиций каждого из членов группы. В сущности, Смит провозгласил в экономике принципы естественного отбора: человек человеку враг, а победит сильнейший. И вот, когда молодые студенты дискутируют по «актуальным экономическим вопросам», в дверях бара появляется компания, состоящая из пяти девушек. Одна из них— шикарная блондинка, четыре другие женские персоны на её фоне безбожно теряются. Юноши активизируются и даже пытаются делать ставки на то, кому достанется «лучшая из женщин», при этом все готовы вступить в конкурентную борьбу за эту белокурую красавицу. И тут нам показывают рассуждения Нэша, которые сводятся к следующему: сейчас мы все кинемся к «первой леди», она растеряется, не будет знать, кого предпочесть и как реагировать, а потому просто проигнорирует наше — т.е. всех пятых молодых мужчин — наступление. Отчаявшись добиться взаимности от «первой леди», юноши обратятся к четырём оставшимся дамам, но напрасно — те уже почувствовали себя оскорблёнными, ведь «никто не хочет быть вторым». Таким образом, и это наступление также окажется сорванным. Предприятие по завоеванию женских сердец будет провалено, причём по всем фронтам, и все останутся с носом. Если же, рассуждает Нэш, мы сговоримся и проигнорируем «первую леди», сразу обратившись к девушкам, которые оказываются «вторыми», то ситуация повернётся прямо противоположным образом, успех компании здесь гарантирован. «Только так мы получим женщин!» — восклицает

цает пронзённый своим наитием Нэш. «Адам Смит, — объясняет он своим сокурсникам, — считал, что лучше, если каждый член группы действует в своих интересах. Но для того чтобы результат был оптимальным, нужно, чтобы каждый член группы делал что-то для себя, а что-то для группы». Почему же сотрудничество выгоднее конкуренции? Вот посмотрите, во что превратились «выборы» в России. Кандидаты всех видов и мастей настолько законкурировались, что избиратели просто потеряли всякое доверие к выборам и всякое желание ходить на эти выборы. «Какая разница, кто будет воровать?» — спрашивает избиратель и не идёт на выборы, а потому целые округа стоят у нас бесхозными. Результат конкуренции — ни вашим, ни нашим. Правда, в последнее время, как вы могли заметить, политики пытаются объединяться, делают округа и т.п., видимо, скывается эффект просмотра фильма «Игры разума». Так или иначе, но сотрудничество и взаимодействие оказываются куда более эффективными, нежели конкуренция, которая, впрочем, биологически нам значительно ближе. Мы возвращаемся к понятию «инвестиции». Чтобы инвестировать свой капитал, нужно иметь то, во что этот капитал можно инвестировать. Однако жесткая конкуренция служит уничтожению среды обитания. А потому вступающие в конкурентную борьбу уничтожают не только своих конкурентов, но и потенциальных партнеров и, вслед за этим, саму ту среду, которая их кормит. В результате инвестировать будет просто некуда, а потому победитель в самом скором времени ляжет в гроб рядом с побеждённым. Если вы хотите быть успешными, вы должны искать не тех, с кем можно было бы конкурировать, а тех, чьи силы и капитал можно объединить с вашим ради вашего же и общего блага. Девиз современной цивилизации — «Объединяй и властвуй!», причём первое превыше второго, ибо является его условием. Конкуренция обусловлена борьбой членов группы за лидерство, работой «иерархического инстинкта». Лидирующая позиция гарантирует животному, с одной стороны, большие возможности к личному выживанию (лидер, как известно, первым освежéвывает добычу, он же обладает и «правом первой брачной ночи»). С другой стороны, наличие лидеров поддерживает стабильность группы, где благодаря единоначалию каждый выполняет свои задачи для достижения общей цели. Лидер (вожак) устанавливает порядок, пресекая всякие попытки своих «подчиненных» к взаимному выяснению отношений, чем и защищает друг от друга своих неразумных собратьев. Итак, стремление к лидерству продиктовано биологически. Но вот в чем загвоздка: у животных есть очевидный критерий, который позволяет кому-то одному быть безусловным лидером. Этим критерием в животном мире является сила. В человеческом обществе критерии куда сложнее, их и не формулируешь толком. Если бы мы жили по законам природы, то все было бы понятно: главой объединённого человечества был бы Майк Тайсон. Впрочем, поскольку критерии, выявляющие лидера, в нашем обществе не определены, то всякий, кому не лень, хочет лидировать. Конфликтов в этом случае не избежать. Вот и получается, что тот механизм, который в животном царстве обеспечивает мир и стабильность, в нашем обществе, напротив, способствует бесконечному разжиганию всяческой розни. Само же общество стоит на конкурентном принципе: «Я выиграл — ты проиграл!» И, к сожалению, мы оказываемся здесь заложниками глупейшей путаницы. Мы путаем борьбу за власть с работой по повышению собственного благосостояния. Нам кажется, что власть и благосостояние — это вещи не только друг с другом связанные, но даже в каком-то смысле

идентичные; на самом же деле это вещи принципиально отличные.

Власть — это то, что возникает в процессе непосредственных социальных отношений, это, грубо говоря, отношение нас друг к другу; а благосостояние — это экономический достаток конкретного человека. Причём наше благосостояние тем выше и надежнее, чем лучше благосостояние наших сограждан. Если ты богат, а остальные бедны и голодны, то в скором времени от тебя останутся рожки да ножки. Если ты богат, а остальные бедны, но не голодают, ты не сможешь вести активную экономическую политику, ведь, вкладываясь в производство, которое может повысить твой достаток, ты должен обеспечить себя потребителем производимого товара. А вокруг все бедные, и купить твой товар некому, следовательно, и заработать у тебя нет никакой возможности.

Таким образом, если борьба за власть — это борьба на выбывание, то стремление к достижению благосостояния — это всегда командная игра. Но мы категорически отказываемся способствовать обогащению других людей. И это странно, ведь, обогатившись, они перестали бы просить у нас в долг, перестали бы находиться у нас на иждивении, обеспечили бы спрос на производимую нами продукцию (товары и услуги) и, в свою очередь, сделали бы нам выгодные предложения, способствующие процветанию нашего бизнеса.

Однако мы, боясь потерять власть, препятствуем улучшению благосостояния окружающих, оттесняем их, не предлагаем им сотрудничества. Мы используем десятки способов борьбы за власть и преуспели в отработке подобных стратегий. Но каких тогда мы ждём результатов? ПОБЕДЫ НА ВЫЖЖЕННОЙ ЗЕМЛЕ?! Хорошим же будет в этом случае наше собственное благосостояние! Джон Нэш посчитал эту политику ошибочным решением, и в этом он был прав и как математик, и как человек. Только когда мы научимся видеть друг в друге партнёров, успех станет для нас привычным делом. Пока же итоги неутешительны.

Итак, если мы действительно хотим быть успешными, нам следует развести эти две свойственные нам биологические (инстинктивные) потребности: быть лидером и добиться благосостояния. Напротив, их совмещение чревато неуда-

чами и даже полным крахом. Забираться на стену легче, используя плечи друг друга, а вот запрыгивать на неё самостоятельно, пытаясь параллельно сбить с этой стены своих «конкурентов», — бессмысленная и вредная политика. Мы должны научиться сотрудничеству, так что не позволяйте своим амбициям помешать вам добиться успеха. Не бойтесь разделить прибыль, бойтесь не получить прибыли из-за собственного тщеславия, собственной жадности и жажды власти. Находите соратников, находите тех, кто станет для вас достойным партнером, партнером, на которого можно положиться, которому можно доверить, который сможет работать и зарабатывать, чтобы вы, в свою очередь, тоже могли работать и зарабатывать. Так или иначе, в одиночку в этом мире не выжить. Если вы хотите быть успешными, вы должны помнить: стать первым не главное, главное — это использовать весь свой потенциал, и в том числе потенциал своего взаимодействия с потенциальными партнерами и соратниками. Время войн безвозвратно ушло в прошлое, современный мир, причём на всех уровнях своей организации, столь увязан и взаимозависим, что всякая, даже самая незначительная потасовка может обернуться глобальной катастрофой. Не раскачивайте лодку, а вместо этого сговоритесь с вашим окружением о направлении её движения. Дальше вам останется только разделить между собой обязанности в соответствии с возможностями каждого из членов группы. И если каждый даст для общего результата то, что он может дать, — кто-то возьмется за весла, кто-то за штурвал, кто-то будет штурманом, а кто-то станет коком, — результат будет желаемым, хотя и общим, одним на всех. Все эти длинные и страшно умные вещи мне в разные годы говорили разные люди. А я им в ответ — свою историю из собственного детства. Про то, как отец прислал на Дон из Ленинграда большую блокадницу, а мои жёсткие и такие разные в общем казаки, не сговариваясь, открыли для себя то, что годы спустя откроет лауреат Нобелевской премии. Не скажу, не знаю, насколько эту историю можно считать военной. Но сегодня, когда в стране идёт новая война — тихая, мрачная, для многих и незаметная, история моего отца, история моей донской станицы Мальцевской могут стать примером для создания истории новой России.



Встреча бойцов Волховского и Ленинградского фронтов, 1943



Станислав Кочановский



Фото Владимира Волкова

ЖЕНЯ ЕВТЮХОВ долгое время работал в издательском доме «Гражданин», возглавляя фотоателье «Русской водки» и изучая достопримечательности российских городов в командировках на ликеро-водочные и винодельческие заводы. Он вышел из «кривомазовской шинели» и осуществил давнюю мечту — стал мастером фотографии классической музыки и музыкантов. Выставки Евгения Евтюхова прошли в Иркутском государственном музыкальном театре имени Н. М. Загурского, в Северо-Кавказской государственной филармонии им. В. И. Сафонова, Концертном зале им. П. И. Чайковского Московской филармонии, в Российском центре науки и культуры в Брюсселе, в Русском духовно-культурном центре в Париже. Его фото стали обложками дисков Дениса Мацуева, Валерия Гергиева, Владимира Спивакова, Юрия Башмета, Сергея Крылова, Полины Осетинской, Катерины Сканава и др. «Удачный кадр — это заслуга не только моя, но и музыкантов. Не популярность, а их духовное богатство играет главную роль», — говорит Евтюхов.

Приступив к отбору работ из его богатого портфеля для трех полос журнала, мы растерялись. Но потом решили: в музыке, в любой отрасли, да и в жизни большой дефицит хороших дирижеров, пусть они и станут главной темой.



Юрий Башмет, Денис Мацуев и Григорий Ковалевский



Владимир Спиваков



Валерий Гергиев
и пианист Александр Малюфеев



Андрей Лебедев



На Байкале. Зубин Мета, Израиль



Владимир Федосеев



Эцио Боссо, Италия



В первом ряду, слева направо: Леонид Арих, издатель, главный редактор еженедельника «Новый вторник», Анатолий Строев, президент Международного клуба соборов «Комсомольской правды», Николай Петров, обозреватель журнала «Стандарты и качество», Вадим Окулов, зам. главного редактора журнала «Азия и Африка сегодня», главный редактор газеты «Русский инвалид»; во втором ряду, слева направо: Кипрас Мажейка, журналист-международник, профессор Академии медиаиндустрии, Андрей Бакашев, продюсер Первого канала ТВ, Людмила Кривомазова, главный редактор журнала «Русская водка+», Леонид Сахаров, пресс-секретарь администрации Чукотского автономного округа РФ, Дмитрий Желобков, ведущий программ «Радио России», Галина Миронова, исполнительный директор Иркутского землячества «Байкал»

Фото Евгения Евтюхова



Приз журналистских симпатий в рамках XIX дегустационного конкурса на международной ярмарке «ПРОДЭКСПО-2017» получила водка «ВЕЧЕРНИЙ АЛТАЙ горный». Водка приготовлена из солодового спирта на Иткульском спиртзаводе, предприятии с богатыми традициями и высокой культурой производства (Алтайский край, Зональный район, село Соколово). Образцы национального напитка, заслужившие «золото» на XIX дегустационном конкурсе, были предоставлены председателем ликероводочной комиссии Александром Зайцевым. Журналисты дегустировали вслепую и оценивали водочку по пяти-бальной системе.

Они с удовлетворением отметили высокое качество практически всех образцов. Людмила Кривомазова, которая заранее упаковала бутылочки в фольгу, в дегустации участия не принимала, но поделилась с коллегами, что среди водки нет марок, широко представленных в московских магазинах. Баллы, как всегда, складывал Дмитрий Желобков — наша высококвалифицированная «счетная комиссия». Анатолий Журин, обозреватель газеты «Труд», который впервые принял участие в мероприятии, опоздал на коллективный снимок, за что получил предупреждение.



В этом году журналистов приняло и обеспечило комфортную работу Иркутское землячество «Байкал». Первый заместитель председателя правления землячества писатель Валерий Хайрюзов, в прошлом летчик и депутат Государственной думы РФ, а ныне Почетный гражданин г. Иркутска, выступил наблюдателем нашего мероприятия. После дегустации в неформальном общении мы обсудили вопросы дальнейшего сотрудничества. Валерий Хайрюзов подарил журналистам книгу избранных произведений «Элвис Пресли».

Во время торжественной церемонии награждения победителей XIX дегустационного конкурса на международной ярмарке «ПРОДЭКСПО-2017» Приз журналистских симпатий — наш дружеский локоть, который специально создает из дерева народный мастер Александр Ладонин, был вручен главному специалисту по маркетингу Иткульского спиртзавода Зарине Колпаковой.



Напитки разные, а подход один

Красноярский Водочный Завод на протяжении 115 лет производит настоящую сибирскую водку. Качество этой продукции по достоинству ценят потребители и представители экспертного сообщества как в России, так и за рубежом.

Основанный в 1903 году купцом II гильдии Михаилом Щербаковым, завод входит в число старейших предприятий Красноярского края и стабильно удерживает лидирующие позиции на региональном рынке благодаря высокому уровню качества. 29 июня 2009 года завод вошел в состав АО Холдинговая Компания «Сибирский деловой Союз» г. Кемерово.

«Контроль качества осуществляется на всех стадиях производства, — подчеркивает Зинаида Медведева, генеральный директор Красноярского Водочного Завода. — Этой задачей занимается производственно-технологическая лаборатория, которая непрерывно ведет контроль поступающего сырья и выпускаемой продукции, внедряет не только современные методы контроля, но и новые технологические процессы, позволяющие повышать уровень потребительских свойств напитков. На предприятии внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции, выстроенная в соответствии со стандартом ISO 22000:2005.

Для создания напитка мы используем высококачественный зерновой спирт класса «Люкс» и уникальную енисейскую воду, которая, проходя мягкую очистку, сохраняет природные качества и живой вкус. Натуральные добавки — настои и ароматные спирты ягод, трав и орехов — готовятся на заводе.

Водно-спиртовая жидкость подвергается многоступенчатой очистке, в том числе фильтрации через уголь с ионами серебра, улучшающей качественные показатели и вкус будущего напитка. Органолептические свойства напитка ежедневно оцениваются компетентной заводской дегустационной комиссией. Наши потребители отмечают мягкость, чистоту и аромат напитка, и у каждого есть свои предпочтения: одни выбирают «Ярич», другие — «Командор Резанов люкс», третьи «Енисей Батюшка люкс». У каждого напитка свой рецепт, свой вкус.

Гарантия качества продукции обеспечивается за счет многих факторов. Особую роль играет высокая квалификация команды завода. Специалисты грамотно работают над созданием напитка, модернизацией производства, реализацией стратегии продаж и маркетинга. Сегодня завод оснащен современным технологическим оборудованием, мощная производственная база позволяет выпускать качественную продукцию, способную удовлетворить вкусы самых разных потребителей.



Зинаида Медведева, генеральный директор Красноярского Водочного Завода

В июле 2017 года на предприятии прошла модернизация производства, была запущена дополнительная четвертая автоматизированная линия розлива малолитражной продукции в тип бутылки «Стаканчик» емкостью 0,1 литра. В декабре 2017 года на первой линии розлива введен в эксплуатацию новый триблок «ополаскивание — розлив — укупорка» итальянского производства, что позволило увеличить производительность линии до 6000 бутылок в час.

Мощность предприятия составляет два миллиона декалитров в год. В 2017 году Красноярский Водочный Завод выпустил более одного миллиона декалитров готовой продукции, достигнув максимального показателя за период работы завода.

Рост объемов выпуска продукции связан с расширением географии продаж и увеличением ассортиментной линейки. Эту тенденцию Красноярский Водочный Завод поддерживает из года в год. В 2017 на территории Красноярского края было реализовано 544 тыс. декалитров продукции, за пределы региона (в Омскую, Иркутскую области, Хабаровский, Забайкальский край, Хакасию, Бурятию, республику Тыва и др.) — 464 тыс. декалитров.

Уверенности придает государственная политика в области производства и оборота алкогольной продукции, направленная на пресечение деятельности нелегальных производителей алкоголя, в том числе введение единой государственной автоматизированной информационной системы контроля над объемом производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции (ЕГАИС) в оптово-розничном звене.

Нам удалось сделать уверенный шаг в освоении федерального и международного рынков.

Большое значение для компании имеет развитие и поддержка торговых связей с Азербайджаном, ДНР, Казахстаном,

Арменией, Узбекистаном, США, Китаем, — продолжает Зинаида Медведева. — Отличные результаты получены в сотрудничестве с ключевыми партнерами в ритейле, в том числе по продажам водки собственных торговых марок «Командор», «Аллея», «Красный Яр», «Напильник», «Слата». Важное значение Красноярский Водочный Завод придает размещению розлива продукции на своих производственных мощностях по лицензионным договорам.

Красноярский Водочный Завод расширяет ассортимент за счет создания новых торговых марок и редизайна проверенных временем брендов. Предприятие представило новинки:

Водки «Самопляс», «Самопляс на меду» и «Самопляс ржаная», в состав которых входят только натуральные ингредиенты: настои фиников, хлебцев ржаных, кориандра, натуральный мед, за счет чего продукция имеет сбалансированный богатый вкус. Изюминкой торговой марки «Самопляс» является водка «Самопляс на шиповнике» с крепостью 56%.

Водки «Утиная охота», «Утиная охота на зорьке», особенностью последней является крепость 38%.

Водка особая супер-премиального класса «Ярич Exclusive» отличается своей изысканностью и благородным вкусом.

Готовы к выпуску новые торговые марки «Озера Сибири Озеро «Виви» и «Сибирские Росы». Мы уверены, что потребители по достоинству их оценят.

Красноярский Водочный Завод выпускает высококачественную продукцию в соответствии с международными стандартами и текущими тенденциями мирового алкогольного рынка, что подтверждается дипломами и медалями многочисленных отраслевых выставок и ярмарок, event-мероприятий и дегустационных конкурсов. Каждый заяв-

ленный продукт принес Красноярскому Водочному Заводу высшие награды.

В подтверждение приведу факты: на международном дегустационном конкурсе «Лучшая водка/Best vodka» 2017 года продукция Красноярского Водочного Завода была достойно оценена и получила высшие награды — золотые медали: в номинации «Суперпремиальный сегмент» — водка «Ярич», в номинации «Водки особые» — «Ярич Exclusive», в «Народном сегменте» — водка «Самопляс».

Победа была достигнута в соревновании с образцами, присланными на конкурс из России, стран СНГ и дальнего зарубежья, а судьями были ведущие эксперты-дегустаторы Всероссийского НИИ пищевой биотехнологии, РОСТЕСТа, специалисты из Белоруссии и Казахстана. Баллы определялись методом слепой дегустации под контролем наблюдательного совета.

Участие и победы в таких значимых мероприятиях позволяют нам не только подтверждать качество своей продукции, но и решать важную задачу по ее продвижению, — говорит генеральный директор Зинаида Медведева. — Одна из болезненных проблем нашей отрасли связана с жестким регулированием рекламы алкоголя. Но люди имеют право знать, как мы работаем над повышением качества, как оценивают нашу продукцию профессионалы, какие награды мы привозим с престижных выставок. В печатных СМИ и в специализированных изданиях мы рассказываем о том, что нового происходит на заводе, какие у нас планы, информируем о новых торговых марках. При высокой конкуренции положительный имидж предприятия складывается из многих факторов, но главный — это высокое качество продукции».

Текст подготовил Александр Белов



ГДЕ МАРЖА®

**1-2 февраля
2018 года**

**9-я международная
Конференция
сельскохозяйственных
производителей
и поставщиков средств
производства
и услуг для аграрного сектора**

**Москва
Редиссон
Славянская**

**Телефон: (495) 232-90-07
Сайт: ikar.ru/gdemarzha**



Предвидеть запросы партнёров



К 20-летию российского декоратора стекльной продукции «Эксклюзив Алко» журнал «Русская водка+» взял интервью у технического директора компании Алексея Залётова.

Уважаемый Алексей Александрович, расскажите немного о работе вашей компании, ее развитии.

— Компания «Эксклюзив Алко» работает на рынке декорации стекла уже 20 лет. За эти годы компания стала лидером и завоевала доверие крупнейших производителей алкогольных и безалкогольных напитков. Являясь технологически развитым предприятием, мы предлагаем полный спектр современных методов и способов декорирования. В этом году наше производство пополнилось новой печатной машиной, что позволило увеличить объемы выпускаемой продукции на треть. Также установлена новая линия коутинга с возможностью градиентной окраски или полного окрашивания поверхности и дна бутылки, и высокопроизводительное оборудование для хотстемпинга — горячего тиснения фольгой. В премиальных сегментах мы используем одну из последних новинок декора — вакуумную металлизацию.

— Какими технологическими преимуществами обладает ваша компания?

— Первая новинка — печать термохромными красками как по всей поверхности бутылки, так и на отдельных ее элементах, благодаря чему меняется цвет покрытия при нагревании или охлаждении содержимого бутылки. Второе — УФ-печать и печать органическими красками. Это не только

прогрессивный способ декора, но и возможность использования новых материалов, создающих необычные эффекты на поверхности стекла. Третье — комбинирование двух наших новых технологий: вакуумной металлизации и лазерной гравировки. Металлический вид стеклянной бутылке придают специальные краски, которые можно заколеровать в любой желаемый цвет. Тонкие контуры и детали гравировки в сочетании с зеркальной металлизацией и качественным дизайном делают бутылку уникальной.

И еще одна новинка — создание абразивной поверхности, напоминающей затертое шкуркой стекло или хаотичный морозный узор. Тактильно поверхность остается практически гладкой.

Наше производство оборудовано современными станками для шелкотрафаретной, УФ-печати, коутинга, сатинации, новым оборудованием для вакуумной металлизации, хотстемпинга, лазерной гравировки и линией коутинга.



— Почему заказчики декорированной бутылки выбирают именно вашу компанию?

— Мы честны с нашими клиентами, что подтверждают долгие отношения с такими крупнейшими производителями алкоголя, как ОАО «Башспирт», АО «Татспиртпром», ГК «АЛВИСА», АО Пермалко, ГК «Кристал-Лефортово». И все они высоко оценивают нашу работу.

Уверенно скажу, что мы занимаем устойчивую и прочную позицию в своей профессиональной области.

И подкреплено это нашими технологическими возможностями, опытом и высоким профессионализмом. Мы не подводим наших клиентов, соблюдая все оговоренные условия и сроки изготовления. Мы несем ответственность за результат, что дает нам качественное развитие и хорошее конкурентное преимущество.



— Расскажите о корпоративной культуре вашей компании, о работе с кадрами.

— Мы ценим сотрудников, их профессионализм. На наши профессии нет специальных образовательных учреждений, поэтому, мы обучаем и растим кадры сами. У нас развита корпоративная культура: проводятся регулярные тренинги, праздничные мероприятия, предлагаются различные виды материальной и социальной поддержки: бесплатные занятия спортом и юридические консультации, поощрения за отличную работу, награждения за рацпредложения. Дизайнеры и технологи проходят обучение и ежегодное повышение квалификации. В сотрудничестве с Удмуртским государственным университетом мы организуем бюджетные места для обучения наших сотрудников и их детей, выплачиваем стипендии и предлагаем дальнейшее трудоустройство

в компании. Уверен, что любому специалисту весьма комфортно работает в таких условиях.

— Алексей Александрович, каковы приоритеты «Эксклюзив Алко» на ближайшее будущее?

— Наш приоритет — развитие наших заказчиков. Мы предлагаем оригинальные дизайнерские и технологические решения для успешного продвижения их продуктов на рынке. Поэтому мы совершенствуемся в ключевых направлениях: в профессиональном, технологическом, кадровом, дизайнерском. Мы собираемся удивлять своих заказчиков новыми технологиями и разработками в области оформления стекла. Для этого уже сейчас организован отдел развития и инноваций, специалисты которого работают на предвосхищение запросов клиентов и обеспечение полного технологического покрытия, присутствующего на рынке декора.





VINORUS

24-26 апреля 2018

КРАСНОДАР, УЛ. КОНГРЕССНАЯ, 1
ВКК «ЭКСПОГРАД ЮГ»

Каждому – по вкусу

Выставка вин
и алкогольных
напитков

Международный
дегустационный
конкурс «Южная Россия»

Мастер-классы
Wineschool

www.vinorus.ru

Организатор



По вопросам участия в выставке

+7 (861) 200-12-34

+7 (861) 200-12-42

zubrienko@krasnodarexpo.ru

По вопросам участия в конкурсе

+7 (495) 933-33-33 (доб. 1692)

моб.: +7 (985) 747-82-68

nz-winery@mail.ru

ВОДКА «РУССКИЙ ШИК»

напиток высшего качества, облаченный в безупречную форму

«Русский шик» – бренд, который за последние годы завоевал уважение профессионалов и любовь потребителей. Он признан «Лучшим брендом Кузбасса», имеет девять золотых и две серебряные медали, четыре «Звезды Продэкспо», золотая медаль «Продэкспо» в категории «Инновационный продукт».

Водка «Русский шик» вырабатывается на заводе, расположенном в экологически чистом регионе Сибири, где на 200 километров в любую сторону нет промышленных предприятий, поэтому это абсолютно чистый с точки зрения экологии продукт.

Особую уникальность продукту придает вода, а это важнейший сырьевой компонент водки. Чистейшая артезианская вода из скважин глубиной более 300 метров не подвергается подготовке и исправлению, проходит только очистку от механических примесей.

Производство водки «Русский шик» основано на традиции изготовления «хлебного вина» в сочетании с новейшими технологиями.



«Русский шик» – привилегия сильных!

В оригинальную рецептуру водки особой «Русский шик» входят высококачественный зерновой солодовый спирт «Люкс» сибирских производителей, кристально чистая мариинская артезианская вода, сибирский натуральный мед, настой и ароматный спирт даров тайги – кедрового ореха.

Название полностью соответствует водке премиального класса. Потребитель таких напитков разборчив, он ценит и оформление, и вкусовые качества, и состав.

Богатый опыт мастеров по созданию рецептов водок, постоянное совершенствование технологии, признание потребителей, многочисленные награды на престижных выставках и конкурсах вдохновили специалистов на создание линейки «Русского шика».

«Русский шик LUXURY»

Роскошный продукт и оформлен соответственно: строгая черная тонированная бутылка, изысканная этикетка с серебряным узором, стильный стальной колпак.

В рецептуру нового «Русского шика LUXURY» вошли настой

красного корня, ядер кедрового ореха, мёда. Про красный корень (копеечник) известно, что он полезен и мужчинам, и женщинам, оказывает стимулирующее и укрепляющее воздействие на сердечно-сосудистую и нервную систему. Кедровые орехи и мёд содержат полный комплекс витаминов и веществ, необходимых для человеческого организма.



«Русский шик LUXURY» – обладание роскошью!

В сибирские морозы согреть, создать теплую атмосферу общения, поднять настроение поможет водка «Русский шик ROYAL».

Яркая бордовая бутылка, шикарная этикетка с золотой вязью – поистине царский напиток!

В состав этой водки входят ароматный спирт плодов лимона и настой шиповника. Высокое содержание в них витамина С поднимает тонус и настроение, действует как успокоительное и общеукрепляющее действие. Ягоды шиповника в древней Руси являлись символом вечной любви.



«Русский шик ROYAL» – водка для особого повода!

Новая серия водок «Русский шик» успела завоевать престижную награду на крупнейшей выставке Сибири Interfood 2017. Комиссией дегустационного конкурса особо были отмечены стильный дизайн и великолепное качество продукта.

«Русский шик» – дорогой подарок, венец любой коллекции, показатель статуса и хорошего вкуса. Бренд «Русский шик» – это традиция и история, часть современной жизни, прогрессивных тенденций и новаторских идей.



Красное вино полезно для здоровья. А здоровье нужно, чтобы водку пить!

Журнал «Русская водка», №2 2004

Ну а если серьезно, «Русская водка» давно интересуется вином: в 2000 году мы заявили, что будем помогать деловому сообществу перевернуть неправильную пирамиду потребления, где водка составляла 80 процентов, и только 20 — вино. Задача решается, правда, медленно.

В 2014 году мы зарегистрировали еще один журнал — «Русская водка и вино», который также издаёт ИД «Гражданин».

Как разделить водку и вино? Это для потребителей и для нашего журнала невозможно, а для производителей вина жизненно необходимо.

Виноделы с начала девяностых прошлого века борются за создание своего закона. Государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции основано на строгом учете, но как сказал видный винодел Николай Пинчук, на виноградники счетчики не поставишь! О том, что 171-ФЗ сам по себе несовершенно, говорит факт, который приводили на алкоконгрессе в 2017 году: общее количество изменений с начала существования 171-ФЗ (О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции) — более 300. Принято более 35 федеральных законов по внесению изменений. В настоящее время уже 41 действующая редакция этого закона, из них 21 редакция — после 2012 года. За период 2011–2012 гг. было по три-четыре редакции закона в год.

За десятилетия сообществу виноградарей и виноделов удалось доказать, что закон о вине и винограде нужен, в настоящее время идет мучительный процесс законотворчества.

Сейчас все учатся выговаривать две аббревиатуры: вина ЗГУ (вина защищенных географических указаний) и ЗНМП (защищенных наименований места происхождения). Производители хотят как можно быстрее приступить к выпуску таких вин, потому что это престиж, коммерческая выгода. И большая ответственность. **Чем отличаются категории «вина защищенных географических указаний» и «вина защищенных наименований места происхождения»? Для нас, потребителей, и то, и другое означает, что мы покупаем вино очень высокого качества, вот и все, дальше нам можно не разбираться.**

На международной научно-практической конференции по актуальным вопросам виноделия, которая прошла в ноябре 2017 г. во ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, заместитель директора по научной работе, доктор технических наук, профессор **Александр Панасюк** так ответил на этот вопрос:

— Принципиальных различий нет. Разница в том, что вина ЗГУ — это вина, произведенные из винограда большого региона, например, Тамани, а ЗНМП — конкретного места, допустим, Мысхако. Важно, что производство вин находится под защитой государства. В некоторых странах, например в США и Чили, применяется только одна категория для обозначения вин высокого качества.

Итак, купив вино, на этикетке которого написано, что оно защищенного географического указания или защищенного наименования места происхождения, мы знаем, что приобрели продукт высокого качества, гарантированного производителем, который доказал государству свое право выпускать его под маркой ЗГУ или ЗНМП.

Перед Новым, 2018 годом началась бурная дискуссия вокруг проекта закона о виноградарстве и виноделии.

Внесенный на рассмотрение Государственной думы ФС РФ 14 июля 2017 года инициативной депутатской группой (И. И. Демченко, К. М. Бахарева, З. А. Аскендеров, Н. Д. Боевой) законопроект «О развитии виноградарства и виноделия в РФ» был принят в первом чтении на пленарном заседании 8 ноября. Но когда были внесены поправки, общественность стала бить тревогу. О наиболее важных причинах для беспокойства нашему журналу рассказал председатель саморегулируемой организации «Ассоциация Винодельческий Союз» **Борис Катрюхин**:

— Общими усилиями был сделан закон. Первая версия в общем отвечала чаяниям виноделов: в нем подтверждено, что вино — это сельхозпродукт, как уже обозначено в нормативных актах Минсельхоза, что оно должно быть из российского винограда, были заложены основные понятия виноградарства и виноделия. Вроде все складывалось оптимистично. Закон в первом чтении был принят очень быстро. Прошло некоторое время, стали готовиться поправки ко второму чтению, в первую очередь от нашего регулятора — Росалкогольрегулирования, Минфина, Минэкономразвития, Минсельхоза, других министерств и ведомств, депутатов. Поправки перевернули все те направления, которые были изложены в первой версии. Появился текст закона, где было все наоборот. Как всегда. Если закон будет принят в таком виде, то лучше, чтобы его не было. Так вот, в первом чтении это был закон о винограде и вине, он не трогал понятийный аппарат 171-ФЗ, не затрагивал самые главные термины и определения производства винодельческой продукции ЗГУ. Поправки же сильно затронули 171-ФЗ, перевернув всю систему понятий. В случае принятия этих поправок придется менять всю нормативную базу. В 171-м законе предусмотрено, что вина ЗГУ можно делать как из собственного, так и покупного у российских сельхозпроизводителей винограда. В новой версии закона о виноградарстве и виноделии «производить вина из собственного винограда» означает только из того винограда, который выращивается и принадлежит винодельческому предприятию. Но у нас система такова, что заводы в собственности виноградарей не имеют. Есть аффилированные компании, например, «Кубань-Вино», производящее вино, и «Южное», которое выращивает виноград для «Кубань-Вино», «Фанагория» и «Фанагория-Юг». Почему так сложилось? Потому что у виноградарских хозяйств — сельхозналог, и за счет преференций можно хоть как-то выживать. Если же виноградом и вином будет заниматься одно юри-

дическое лицо, то все преференции теряются, потому что в этом случае его конечной продукцией будет вино, а это подакцизный товар. Выжить будет невозможно.

Таким образом, чаяния виноделов производить вино ЗГУ, получать поддержку государства и добиваться высокого качества продукции, пока не оправдываются.

Меняется концепция получения лицензий на производство. Новые поправки говорят, что если ты производишь вино ЗГУ, то другую продукцию ты производить не можешь. У нас предприятий, которые делают только вина ЗГУ, можно пересчитать по пальцам одной руки. Как разрывать предприятие, если следовать этим поправкам? Оно должно менять свою экономику, отказываться от шампанского, коньяка или отказываться от вина ЗГУ. При нынешней модели экономики это невозможно.

Далее. Функции саморегулируемых организаций (СРО) сокращаются. Если закон будет в таком виде принят, он сведет на нет права СРО.

Появляются новые административные барьеры. Администрации субъектов Российской Федерации дают новые функции по контролю: хочешь виноград высаживать — получи разрешение, хочешь выкорчевку винограда провести — получи разрешение, хочешь реконструкцию — получи разрешение. Такого никогда не было! Предполагается новая региональная комиссия, которая на месте должна определять, соответствует вино ЗГУ или нет. Причем критериев нет. Комиссии дано право давать добро на получение марок. На практике это будет так: производитель с бутылкой вина должен бежать в эту комиссию: у меня горит контракт, пожалуйста, продегустуйте. А там скажут, что заседание только через месяц, тогда и приходите. Ты должен ждать, потом, получив разрешение, бежать за марками в РАР. Я назвал только основные пункты, которые вызывают озабоченность. Сейчас все ассоциации и союзы направили письма в правительство с подробными замечаниями и предложениями. Мы понимаем, что законопроект — это творческий процесс, давайте мы его доработаем во благо российского виноделия и вина из российского винограда.

Борис Катрюхин добавил, что полностью ориентироваться на европейский опыт нам пока рано, так как мы находимся в начале пути.

Действительно, разумно ли будет сегодня ограничивать, как в Европе, культивирование определенных сортов винограда в конкретной географической зоне, если каждое предприятие экспериментирует, ищет свою дорогу. При дефиците саженцев, при том что меняются приоритеты: совсем недавно было увлечение европейскими сортами, а сейчас виноделы все активнее обращаются к автохтонам, советским гибридам...

На международной научно-практической конференции по актуальным вопросам виноделия тоже была высказана озабоченность: поспешное присвоение категорий ЗГУ может привести к дискредитации важного начинания. Кстати, возвращаясь к важному вопросу, поднятому выше Б. Катрюхиным. Один из виноделов спросил: должны ли во Франции винодельческие предприятия располагать собственными виноградниками для производства вин географических указаний? Александр Панасюк пояснил, что французские производители могут покупать виноград у кооперативов и фермеров, которые являются самостоятельными и не входят в состав больших предприятий. Главное — место происхождения винограда, а не форма собственности. Это подтвердил и присутствующий на конференции руководитель лаборатории CIVC Доминик Тюссо (Франция).

Александр Панасюк дал в своем докладе развернутую информацию о зарубежном опыте и осветил актуальные проблемы производства винодельческой продукции ЗГУ и ЗНМП. В начале прошлого века в ряде стран Европы, в том числе во Франции, выкристаллизовалась современная классификация вин, в зависимости от исторических особенностей, географических, почвенно-климатических, агротехнических и других условий производства. Общие требования прописаны в двух регламентах Европейского союза:

VINORUS

24-26 апреля 2018

КРАСНОДАР, УЛ. КОНГРЕССНАЯ, 1
ВКК «ЭКСПОГРАД ЮГ»

Каждому — по вкусу

Выставка вин
и алкогольных
напитков

Международный
дегустационный
конкурс «Южная Россия»

Мастер-классы
Wineschool



Борис Катрюхин

№479/2008 для вин и №110/2008 для крепких напитков. В рамках этих основополагающих документов каждая страна разрабатывает собственные законодательные акты.

В нашей стране в настоящее время действует ГОСТ «Вина столовые и виноматериалы столовые», где выделена группа географических наименований для продукции особого качества. Эти вина позиционировались как улучшенная категория качества столовых вин, что соответствовало классификации, действовавшей в Европе на момент утверждения стандарта. Это не вина ЗГУ. Просто производитель добровольно декларирует, что, к примеру, Каберне Мисхако делается в зоне Мисхако из винограда сорта каберне. Но никаких специальных проверок государственные органы не проводят, и никаких привилегий эти вина не имеют. Государство не защищает ни слово «Мисхако», ни производство, ни производителя. Для нашей промышленности вина географических наименований являются первым и необходимым этапом для перехода к системе защиты государством вин географических указаний.

Некоторые производители стали вводить потребителя в заблуждение, обозначая на этикетках, что их вино является продукцией ЗГУ, хотя в стране еще не было на этот предмет нормативно-правовой базы. Поэтому есть большая опасность скомпрометировать производство вин улучшенного качества. Вот почему так важно поставить в начале пути все точки над i.

А. Л. Панасюк сообщил, что для защиты добросовестных производителей, а также потребителей от возможного незаконного использования географических указаний, институтом разработан ГОСТ «Вина защищенных географических указаний, вина защищенных наименований места происхождения». «В пункте 5.1.1. данного стандарта четко указано, что порядок присвоения категорий «вино защищенного географического указания» и «вино защищенного наименования места происхождения» и осуществление контроля утверждает уполномоченный правительством Российской Федерации орган. Это прямо вытекает из положения IV главы Гражданского кодекса РФ, поскольку географические указания находятся под защитой государства (откуда и появилось слово «защищенное»), и полностью соответствует сложившейся практике большинства винодельческих стран.

Для организации производства винодельческой продукции высшей категории качества необходим утвержденный правительством РФ или его уполномоченным федеральным органом порядок и регламент присвоения наименования, производства и контроля вин данных категорий.

Обращаясь за опытом к европейским странам, следует отметить, что хотя в процедуре присвоения ЗГУ и ЗНМП и участвуют союзы производителей, утверждение технических требований к винам остается за государственным органом. Наглядным примером может служить декрет Французской Республики, устанавливающий требования к производству вин защищенных указаний в провинции Лангедок в 1987 году. А. Л. Панасюк продемонстрировал на материале, предоставленном французскими коллегами, декрет и подпись г-на Жака Ширака, в то время занимавшего пост министра финансов. В декрете устанавливались ограничения по месту происхождения (перечислены провинции), по сортам винограда. К примеру, указано, что сорта Каберне Совиньон, Мерло Каберне Фран, Сира и Гренаш в сумме должны занимать менее 20 процентов площадей виноградников, потому что Кориньяну и Сенсо отводится 60 процентов. Ограничено содержание спирта (не менее 11 процентов), сахара — не более 2,5 г/л, устанавливается интенсивность окраски и другие параметры. Во Франции документацию для утверждения вин данных категорий готовит государственное учреждение — Национальный институт наименований по происхождению, полномочия которого распространяются и на другие продукты: сыры, масло, мясо, пиво, — всего более трех тысяч наименований, включая вино.

Органолептический контроль осуществляет специальная дегустационная комиссия, которая создается при упол-

номоченном федеральном органе, но является независимой. В нее входят квалифицированные специалисты, представляющие как государственные органы, так и союзы производителей, представители других заинтересованных организаций, негоданты. Они устанавливают качество вин как при постановке продукции на производство, так и ежегодно — для подтверждения соответствия требованиям качества. Дегустатору необходимо иметь не только документ, подтверждающий квалификацию, но и авторитет, который дает уверенность винодельческому сообществу, что он никогда не скажет на черное — белое. Кроме того, дегустаторы дают подписку, что гарантируют объективную оценку и не могут поменять свое мнение под давлением каких-то обстоятельств.

Для каждого вина устанавливаются технические требования, основные физико-химические и органолептические показатели, которые должны быть выше соответствующих показателей национальных стандартов. Технологическая инструкция на производство данного вида продукции с описанием технологических приемов, а также особенности технологии, ограничения, применяющиеся в производстве вин, элементы, обосновывающие особое качество и репутации продукции с ее географическим происхождением, связь качества и характеристики вина с географической зоной. Должна быть представлена топографическая схема почв, климатическая карта.

Показатель «максимальная урожайность с одного гектара», на первый взгляд простой, но очень важный. Ограничивается нагрузка на куст, поэтому виноград хорошо вызревает. Имеет значение не только количество винограда, но даже выход сусла, т. е. ограничивается сжатие винограда при прессовании. Самое главное для проверяющих органов, чтобы больше определенного количества вина не производилось.

Сейчас, когда в стране формируется порядок производства вин высокого качества, больше внимания обращают, чтобы на этикетке был указан регион, сорта винограда, и др., и забывают, что ограничения направлены на то, чтобы получить вино высокого постоянного и, главное, характерного качества.

Поэтому без дегустационной комиссии все ограничения совершенно пустые и ни к чему хорошему не приводят, — утверждает ученый.

Когда развернется выпуск вин ЗГУ и ЗНМП, встанет вопрос об определении их подлинности, подтверждении факта, что вино сделано из винограда, выращенного именно в этом месте и ни в каком другом. Для подтверждения подлинности нужно следовать многолетнему зарубежному опыту, где используют два метода: определение изотопного состава кислорода и водорода компонентов вина и контроль состава редкоземельных элементов. Для реализации этой идеи институт разработал и утвердил методику определения соотношения изотопов кислорода в водной компоненте вина и методику измерения редкоземельных металлов. В течение ряда лет институт набирает статистические данные изотопного состава российских вин, в том числе по Крыму, совместно с институтом «Магарач», с целью создания базы данных.

В заключение докладчик приходит к выводам:

- **производство винодельческой продукции ЗГУ и ЗНМП коренным образом меняет ситуацию в отрасли: во главу угла ставится качество продукции, дается толчок развитию вин из отечественного сырья и в значительной мере способствует импортозамещению.**
- **Организация и контроль должны осуществляться только на основе соответствующих законодательных актов, которые предстоит доработать. Поспешное присвоение продукции этих категорий может дискредитировать саму идею, взамен которой уже трудно будет предложить что-либо другое и что, в свою очередь, может привести к потере доверия потребителей на долгие годы.**

ЛУЧШИЕ ВИНА РОССИИ 2017 года

На дегустационном конкурсе «Кубок СВВР 2017» в рамках VII Всероссийского саммита виноделов признаны лучшими:

ЛУЧШЕЕ БЕЛОЕ ВИНО РОССИИ:
Вино географического наименования «Шардоне Фанагории. 100 оттенков», 2015
ОАО «АПФ «Фанагория», Краснодарский край

ЛУЧШЕЕ КРАСНОЕ ВИНО РОССИИ:
Вино географического наименования «Достойный Классик», 2016
ООО Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край

ЛУЧШЕЕ ИГРИСТОЕ ВИНО (шампанское), КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД:
Российское шампанское выдержанное брют белое «Темелион», 2012
ООО «Лефкадия», Краснодарский край

ЛУЧШЕЕ ИГРИСТОЕ ВИНО (шампанское) РЕЗЕРВУАРНЫЙ МЕТОД:
Российское шампанское брют белое «Санктъ-Петербург. Традиционное», 2017
ЗАО « Игрисые Вина», Санкт-Петербург

ЛУЧШЕЕ ЛИКЁРНОЕ ВИНО:
1. «Дербентское золотистое», 1995
АО «Дербентский коньячный комбинат», Республика Дагестан
2. Портвейн марочный «Севастополь», 1994
ООО «Инкерманский завод марочных вин», ГФЗ Севастополь

ЛУЧШЕЕ ВИНО, ПРОИЗВЕДЕННОЕ ИЗ АВТОХТОННОГО СОРТА ВИНОГРАДА:
Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Ведерниковское Красностоп», 2012
АО «Миллеровский винзавод», Ростовская область

Черноморский форум виноделия

ЧФВ вновь подтвердил высокий международный статус. Исполнительный комитет OIV на заседании 19 октября 2017 года в Париже в третий раз подряд предоставил ЧФВ свой патронат



У ЧФВ состоится в болгарском городе Варна 27–29 июня 2018 года, организатором крупнейшего в регионе специализированного комплексного отраслевого мероприятия выступает Исполнительное агентство виноградарства и виноделия Министерства сельского хозяйства Республики Болгария. Подробности и регистрация для участия в форуме на сайте WWW.BLACKSEAWINE.RU

Международный конкурс «Вина Чёрного моря 2017»

РОЗОВЫЕ ВИНА:
SOLO QUINTA ROSE, 2016,
CRAMELE RECAS, РУМЫНИЯ

ЛУЧШЕЕ ВИНО В КАТЕГОРИИ

НАТУРАЛЬНЫЕ СЛАДКИЕ И ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА:
CONACUL AMBROZY SAUVIGNON BLANC LATE HARVEST, 2013
CRAMELE RECAS, РУМЫНИЯ

БЕЛЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2015 ГОДА И МЛАДШЕ:
«РИСЛИНГ СЕМЕЙНЫЙ РЕЗЕРВ», 2015
ИМЕНИЕ СИКОРЫ, РОССИЯ

БЕЛЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2014 ГОДА И СТАРШЕ:
VIOGNIER CASPEA, 2013
FIRELAND VINEYARDS, АЗЕРБАЙДЖАН

КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2015 ГОДА И МЛАДШЕ:
LA CETATE FETEASCA NEAGRA, 2015
CARL REN WINERY, РУМЫНИЯ

КОНЬЯКИ И ДРУГИЕ КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНОГО СЫРЬЯ

КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2014 ГОДА И СТАРШЕ:
KVARELI SPECIAL RESERVE, 2010
CORPORATION KINDZMARauli, ГРУЗИЯ

ЛУЧШИЙ КОНЬЯК КОНКУРСА:
«РОССИЯ» КС, 15 лет,
КИЗЛЯРСКИЙ КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД, РОССИЯ



ДОСТОЙНЫЙ



Фото Людмилы Кривомазовой

Сергей Дубовик: Я ни с кем не соперничаю, соперничество устраиваю сам себе и только. Легких путей не ищу, ставлю максимальные задачи. А то, что сделал, должны оценить люди.

На саммите виноделов в Абрау Дюрсо вино «Достойный» винодельни «Юбилейная» названо лучшим красным вином 2017 года, причем «Кубок Союза виноградарей и виноделов России» присуждала дегустационная комиссия, в составе которой были в основном зарубежные эксперты. При слепой дегустации они почувствовали в вине изюминку, уловили необычность.



Разбивается бутылка вина. Какая жалость! Нет, какое счастье! Потому что в винном бутике разбилась бутылка достойного вина. Из сорта винограда «достойный», на этикетке то же название

По залу разливается аромат корочки свежеспеченного хлеба, чего-то родного и вкусного. Все спрашивают, что это, откуда?

— Да у нас бутылка вина при разгрузке разбилась.

— Какого вина?

— Достойный.

Аромат обволакивал, волновал, он настолько вдохновил кавистов, они так рассказывали про вино, что продажи взлетели.

Случай рассказал Вячеслав Вишняков, бывший бренд-менеджер винодельни «Юбилейная».

Винодельня появилась на рынке неожиданно и сразу заявила о себе как серьезное предприятие с продуманной системой продаж, за которой стоит грамотная организация производства. Произошло нечто экстраординарное, в чем хочется разобраться. Совпали запросы потребителей, движение государства в сторону виноградарства (возмещается 50 процентов затрат на посадки и уход за виноградом) и выстраданная концепция развития предприятия. Кроме того, для отечественных производителей сейчас благоприятная ситуация в торговле: с них уже не требуют деньги за вход, если вино достойное. Более того, представители крупных сетей сами предлагают свои услуги. Последние два года, например, в «METRO» из всего проданного вина 40 процентов составляет российское. В этих условиях все зависит от профессионализма и предприимчивости специалистов наших винодельческих заводов.



На одном из московских винных мероприятий я попросила директора армянской компании NIN ARENI Вардана Мкртчана попробовать вина «Юбилейной». Опытный специалист внимательно продегустировал вина и особо выделил **Достойный**. Непростая судьба у вина: не могут смириться ценители, что недорогой напиток на каждый день вызывает интерес у потребителей и профессионалов.

■ Про вино и про людей

Премьерный выход «Юбилейной» состоялся в 2015 году на «Продэкспо» и традиционной апрельской винной выставке в Краснодаре, но вина на дегустационные конкурсы тогда не направляли. Затем «Юбилейная» выступила на III Черноморском форуме виноделия 2016 г., где «Премииум Мускат 2015» и «Номерной купаж №22 2015» вошли в рейтинг лучших (соревновались около 200 образцов из 11 стран). Следующее событие: в свой IV авторский Гид «Российские вина 2016» авторитетный эксперт Артур Саркисян включил 16 наименований продукции винодельни (всего Саркисяном было продегустировано более тысячи российских образцов). А через год на конкурсе «Южная Россия» в Краснодаре вина «Селект Кристалл», «Мускат Премииум 2015», «Селект Виорика», «Купаж номер 15», «Купаж номер 12» завоевали «золото». Пять золотых медалей на престижном профессиональном конкурсе при высокой конкуренции с коллегами — это большая победа.

В России по соотношению цены и качества, винодельня стоит на передовых позициях.

Предвидение, уверенность в правильности выбранного пути помогает проложить дорогу от созданного в советское время потенциала — в будущее. Возьмем сорт «достойный».

Это местный сорт винограда, он занимает 51 гектар, отличается крепкими лозами. Татьяна Гугучкина, заведующая научным центром ФГБНУ «Северо-Кавказского зонального научно-исследовательского института садоводства и виноградарства» рассказала «Новой Кубани»: «Сорт получен селекционерами Анапской опытной станции. Он дает вина совершенно легкие,

малозастраивные, но как раз такие, которые сейчас ценятся на европейском рынке. «Достойный» имеет очень много биологически ценных веществ, например, ресвератрол стимулирует деятельность нашей сердечной мышцы.» Михаил Панкин, который возглавлял до недавнего времени Анапскую опытную станцию, пояснил, что «достойный» был выведен в результате скрещивания европейского сорта «мускат гамбургский» и селекционной формы «джемете». Она появилась практически случайно: в начале 50-х годов из-за филлоксеры на Кубани гибли промышленные виноградники. Ученые, которые работали в совхозе «Джемете», на одном из полей нашли здоровые и мощные лозы, которые даже плодоносили. Их взяли на заметку и размножили. В итоге винодельня «Юбилейная» на данный момент стала монополистом по производству продукции из сорта винограда «достойный», выведенного кубанскими селекционерами. Получается, что аналогов этому вину нет ни в России, ни за рубежом. Гордость виноградарей и «амурский Потапенко», выведенный ученым Александром Потапенко, который в свое время привез из амурских лесов дикий виноград и сделал из него сильный «промышленный» образец, способный переносить климатические невзгоды. Виорика — местный белый виноград, на основе которого рождаются солнечные вина с ярким ароматом. От этого богатства никто не собирается отказываться, наоборот, гордятся и всячески подчеркивают уважение к работе советского поколения виноградарей, подаривших винному миру «кристалл», «цитрон цюрупинский», «первенец Магарача», «саперави северный», «Данко», «рубин Голодриги».

30 процентов продукции здесь производится именно из местных сортов, 70 процентов — из европейских.

...У 36-летнего Сергея Дубовика типичная биография. После девятого класса поступил в Анапский сельскохозяй-

ственный техникум, окончил с отличием. Отслужил армию на Урале, затем учился на заочном отделении Краснодарского политехнического института (окончил с отличием) и одновременно работал на «Кубань-Вино», прошел по служебной лестнице от рабочего до заместителя генерального директора по производству. В 2011 году в свои 28 лет он получил приглашение от предпринимателя А. Нагого возглавить агрофирму «Юбилейная». Она базировалась на обломках знаменитого на Кубани советского градообразующего предприятия «Запорожское», от которого осталось только убыточное «Запорожское-Агро». Асланбий Нагой выкупил с торгов и его, сосредоточив в своих руках старые виноградники, молочную ферму, производство зерна и виноделие. Так была создана группа компаний «Юбилейная». Преемственность с «Запорожским» всячески подчеркивается, и груз ответственности градообразующего предприятия теперь несет «Юбилейная».

Асланбий Нагой вложил немалые средства в развитие, высмотрел управляющего С. Дубовика, и вместе они рванули так, что самим, наверное, трудно поверить в итоги своей первой пятилетки. Сегодня на предприятии занято 1000 человек. В 2014-м сделали 360 тыс. бутылок вина, а на следующий год уже 1 млн 600 тысяч. Из нового урожая в 2018 году планируют 10–12 млн бутылок, в том числе игристых, и тихих вин защищенного географического указания. С 2011 года перевооружено более 700 гектаров виноградников. В 2016 году высажены «ркацителы», «пино нуар», «рислинг рейнский» и другие. «Юбилейная» располагает 2500 га между Азовским и Черным морем, в самом центре розы ветров Таманского полуострова. Климат позволяет выращивать лучшие международные сорта и применять поздний сбор винограда, что очень важно для органолептических свойств вина.

...Еще в техникуме, когда проходил практику на виноградниках, Сергей Дубовик понимал, в чем корень проблем виноделия. Выражая уважение к гибридным сортам и всячески используя их преимущества в создании вин, он уверенно отказался от валового подхода, который мешал качеству. Выходит, повезло, что судьба дала шанс проявить собственные амбиции? Повезло-то повезло, но сначала нужно было в личном кабинете собственноручно разгрести хлам и навести порядок, с территории винодельни разогнать лис и волков, а людей разбежавшихся вновь собрать. «Никто не верил, что завод вновь будет работать, — рассказывал Дубовик газете «Тамань». — Когда подключили электроэнергию, воду и телефоны, люди воспряли духом».

Раскорчевали лесополосу, высадили первый виноград. Навели порядок на территории, разбили клумбы, организовали акцию «Детская аллея», где каждое деревце теперь с именной табличкой. По осени стали отмечать праздники урожая, подводить итоги работы. Лучшему специалисту года дарят машину. Поддерживают ветеранов, помогают многодетным семьям. Дубовик лично контролирует меню в заводской столовой и условия жизни беженцев. Ну чем вам не штрихи к портрету советского директора? Но, может быть, кто-то знает более эффективный способ работы с народом?

Сверхзадача — не только поднять виноградники, нарастить объемы и наладить стабильное производство продукции, главное — научить людей достойно работать. Даже в ходе строительства, когда не останавливалось производ-



■ Про вино и про людей

ство продукции, требования гигиены не менялись: курение запрещено, входящим на территорию машинам предписано мыть колеса, груз накрывать, небритых работников в цех не впускать!

Определяя стратегию перевооружения, сделали упор на блок, где рождаются вина. В середине августа 2016 года новый завод принял виноград и запустил полный технологический цикл производства виноматериалов и вин. Это была первая масштабная реконструкция предприятия со времен «Запорожского». Проведена полная смена блока винификации, установлены промышленные холодильники. Все технологическое оборудование — от итальянской компании Della Toffola.

Отношения с потребителем строятся на открытости и честности информации. На каждой этикетке указаны номер поля, номер партии виноматериала, технология сбора, тираж вина. Подсказка: если вы видите на этикетках 2014, 2015 годы, значит, вино сделано на советском оборудовании 1976 года. 2016 год будет означать, что вина произведены в новом цехе на новом оборудовании.

Сергей Дубовик:

Вино берет начало из почвы и лозы. Наш подход — создание качественного вина на основе контролируемой урожайности винограда. Урожайность «Юбилейной» для высокого сегмента вин: красного винограда — 7 тонн с гектара, белого — 10–12 тонн в зависимости от клонов и истории виноградника. Винодел сам должен определять выход с поля винограда, согласно поставленной задаче. Трудно добиться стабильного качества, если за виноград и за вино отвечают разные люди. Когда я один в двух лицах, гнилой виноград на завод не попадет, я прослежу, чтобы ягода достигла необходимой зрелости. У меня есть понимание по каждому участку виноградника, и легко управлять, когда видишь конечную перспективу.

Во время уборки все прекрасно понимают, что задача номер один — довести качественный виноград до завода. Завод находится в радиусе до ста км, доставка идет в течение двух часов. Виноград везем мелкими машинами, урожай белых сортов охлаждаем в рефрижераторах.

Далее важен технологический способ, который ты выбрал для производства вин. Третья составляющая — твоя команда.

Я каждого работника знаю в лицо, знаю, чем он дышит и как работает.

Главный секрет стабильности качества в общих чертах такой: сделать классное вино в процессе яблочно-молочного брожения, получить полную гармонию по крепости, сахару и кислотности, разлить вино в бутылки и оставить на правильное хранение.

Мы производим ровно столько, сколько можем продать. Формируем вино в одну партию. Разлили, положили на склад и ждем дистрибьютора. Таким образом, в одной партии от первой до последней бутылки вино одного качества. Пусть только кто попробует сказать, что оно разное. Это невозможно! Точно такой подход по второму направлению — производству виноматериала в массе для наших партнеров.

Когда гости винодельни просят попробовать самое хорошее, что у нас есть, я отвечаю: самое хорошее — на полках в магазинах. У меня другого продукта нет! Вино, если имеет какой-то недостаток, до бутылки не дойдет, это моя принципиальная позиция.

Я знаю, что нужно рынку. Мы делаем товар для людей по доступной цене хорошего качества и хотим, чтобы наше вино помогало воспитывать культуру питания. Мы выдаем честный продукт за честные деньги — вот наша позиция.

Все лучшее заложено в основу жизни винодельни. Преемственность, понимание винограда и вина, забота о людях, наука о необходимости порядка и гигиены, знание запросов потребителей. Остается одно — работать дальше.

P.S. Так заканчивался мой материал, но Сергей Дубовик действительно решил пойти дальше: в конце 2017 года он объявил, что считает свою задачу на «Юбилейной» выполненной и хотел бы принять участие в возрождении знаменитого Мысхако, которое в постсоветское время при разных собственниках, как и «Запорожское», оказалось на боку.

Пожелаем винодельне «Юбилейная» удержать завоеванные позиции и успехов. Что касается Сергея Дубовика, приведу только одну его цитату: «Исторический терруар Мысхако дает безграничные возможности для создания великих вин, но сначала нужно сделать простые, понятные, недорогие — хорошего качества». Он остается верен своему кредо.

Людмила Кривомазова

ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ РОССИЙСКИХ ВИН

**РОССИЙСКОЕ ВИНО:
лучше один раз попробовать,
чем 100 раз услышать!**



Голицынский Фестиваль российских вин — площадка для общения виноделов и потребителей, смотр лучших образцов российского виноделия полного цикла.

Голицынский Фестиваль — территория профессионалов винного рынка, продвинутых виноманов и начинающих любителей вина.

Голицынский Фестиваль — ощутимый вклад в развитие винной культуры России и этап в становлении российского виноделия.

Вопросы по телефону: +7 (495) 740 39 78 | kit@kitmedia.ru

■ Конкурсы и дегустации

Итоги Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков

На конкурс поступило 286 образцов из 12 стран, в том числе игристых вин — 52, вин виноградных и плодовых и винных напитков — 135, крепких напитков — 99. Страны-участницы — Абхазия, Армения, Аргентина, Белоруссия, Греция, Грузия, Испания, Италия, Россия, Уругвай, Франция, ЮАР

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ (ЖЮРИ)

ПРЕЗИДИУМ

Председатель Оганесянц Лев Арсенович, директор ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, академик РАН, д.т.н., профессор
Заместитель председателя Панасюк Александр Львович, заместитель директора по науке ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, д.т.н., профессор
Заместитель председателя Песчанская Виолетта Александровна, заведующая отделом технологии крепких напитков ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности
Секретарь Розина Лариса Ильинична, ведущий научный сотрудник отдела технологии вина ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, к.т.н.

Секция «ВИНА»

Арутюнян Аваг Фрунзикович, президент Союза виноделов Армении, к.т.н. (Армения)

Ботнар Ванда Ивановна, директор по производству ООО «Кубань-Вино» (Россия)
Кючуков Борис, директор фирмы «Буллубин» (Болгария)
Маркосов Владимир Арамович, заведующий лабораторией Северо-Кавказского зонального НИИ садоводства и виноградарства, д.т.н. (Россия)
Щербаков Сергей Сергеевич, профессор кафедры виноградарства и виноделия ФГБОУ ВПО «Российский государственный аграрный университет МСХА имени К.А.Тимирязева», д.т.н., (Россия)
Точилина Регина Петровна, заведующая лабораторией арбитражных методов анализа ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, к.т.н. (Россия)

Секция «ИГРИСТЫЕ ВИНА»

Бармакова Татьяна Николаевна, начальник производственной лаборатории ГП «ЗШВ «Новый Свет» (Россия)
Васильченко Марина Геннадьевна, главный технолог ООО «Родник и К» (Россия)

Исакова Светлана Борисовна, главный технолог ГК «ВИЛАШ» (Россия)
Поляков Игорь Викторович, главный шампанист ЗАО «НПО Агросервис» (Россия)
Тартус Валентина Степановна, директор по стандартизации ЗАО «Игристые вина» (Россия)

Секция «СПИРТНЫЕ НАПИТКИ»

Абзианидзе Давид, директор по качеству, главный технолог АО «Сараджишвили», д.т.н. (Грузия)
Антонян Гамлет, директор филиалов ЗАО «Ереванский коньячный завод» (Армения)
Даниянн Армен Владиславович, заведующий лабораторией стабилизации напитков ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, к.т.н. (Россия)
Ганиев Арслан Гаджиевич, главный инженер-технолог ООО «НПП «Виски России» (Россия)
Давудов Гаджимурад Хабибович, главный технолог ФГУП «Кизлярский коньячный завод» (Россия)

ГРАН-ПРИ

Российский коньяк старый «КС» «Россия»
Российский коньяк очень старый «ОС» «Император Всероссийский»
ФГУП «Кизлярский коньячный завод», Россия, Республика Дагестан

Российский коньяк старый «КС» «Дагестан»
Дербентский коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан

Коньяк очень старый «ОС» «Прасковейский»
Прасковейское, Россия, Ставропольский край

Вино защищенного наименования места происхождения сухое белое «Пикпуль де Пине», 2016
Прасковейское, Россия, Ставропольский край

Российское шампанское коллекционное белое сухое «Новый Свет»
Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым, Судак





ЗОЛОТО

Вино игристое географического наименования выдержанное экстра брют белое «Высокий берег», год урожая 2016
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край
Российское шампанское белое полусладкое «Золотые традиции»
Боска-Рус, Россия, Республика Башкортостан, Уфа
Российское шампанское выдержанное белое брют «Московское элитное»
МКШВ, Россия, Москва
Вино игристое белое полусладкое «АРТА ВИНИЯ» (ARTA VINIA)
Минский завод игристых вин, Республика Беларусь
Вино игристое белое полусладкое «ЛЫХНЫ»
Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия, Сухум

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Российское шампанское белое брют «Наследие мастера «Левъ Голицынъ»
Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург
Вино игристое выдержанное белое брют «БАЛАКЛАВА» (BALAKLAVA), год урожая 2016
Вино игристое выдержанное розовое брют «БАЛАКЛАВА» (BALAKLAVA), год урожая 2016
Агрофирма «Золотая Балка», Россия, Севастополь
Вино игристое выдержанное красное полусладкое «Новый Свет. Крымское игристое»
Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым, Судак
Вино игристое розовое брют «Сент Мартин де ла Гарриг» (Saint Martin de la Garrigue) Регион Лангедок-Руссильон, год урожая 2015
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Вино игристое выдержанное белое доаж зеро **Cock t'est belle** «КУПАЖ № 9», тираж 2016 г.

Вино игристое выдержанное белое доаж зеро **Cock t'est belle** Шардоне /Пино Нуар, тираж 2013 г.
ИП Волошин И.А., Россия, Республика Крым, Феодосия
Российское шампанское белое полусладкое «НЕВСКАЯ ЖЕМЧУЖИНА»
КШВ, Россия, Ленинградская обл.

СЕРЕБРО

Российское шампанское белое полусухое «Ростовское»
Ростовский комбинат шампанских вин, Россия, Ростов-на-Дону
Вино игристое с защищенным наименованием места происхождения белое сухое Ca' Di Rajo Prosecco DOC («Просекко. Тревизо. Меллезимато. Коле Сан Лоренцо. Ка` ди Райо»)
Русьимпорт-СНГ, Россия, Московская область
Российское шампанское белое брют OREANDA
Крымский винный дом, Россия, Республика Крым, Феодосия

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

ЗОЛОТО

Коньяк пятилетний «Фотисаль»
Виноградная водка «АЙ ДАЯ»
Водка КРЫМСКАЯ оригинальная
Винный Дом Фотисаль, Россия, Республика Крым
Коньяк трехлетний «Традиции Армении»
Сордис, Россия, Нижний Новгород
Коньяк трехлетний «КиНовский»
Коньяк выдержанный высшего качества «КВБК» «Старый Город КВБК»
Московский винно-коньячный завод «КиН», Россия
Виноградная водка «Троекуров Самогон»
Агрофирма «Жемчужина Ставрополя», Россия, Ставропольский край
PRULHO COGNAC XO HORS D'AGE
COMPAGNIE FRANÇAISE DES SPIRITUEUX, Франция
Российский коньяк трехлетний «Три звездочки»
Российский коньяк старый «КС» «Кизляр»
Российский коньяк очень старый «ОС» «Петр Великий»
Виноградная водка «Кизлярка» Оригинальная
ФГУП «Кизлярский коньячный завод» Россия, Республика Дагестан

Российский коньяк четырехлетний «АТТАШЕ» (ATTACHE)
ВКЗ «Дагвино», Россия, Санкт-Петербург
Коньяк старый «КС» «Прасковейский»
Виноградная водка «Золотая водочка»
Виноградная водка «Прасковейский САМОГОН №1»
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Бренди высокого качества «Созвездие Кизляра»
НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан
Российский коньяк пятилетний «Пять звездочек»
Российский коньяк пятилетний «Апшерон»
Мосазервинзавод, Россия, Москва
Российский коньяк очень старый «ОС» «Старейшина»
Ставропольский винно-коньячный завод, Россия, Ставропольский край
Армянский коньяк пятилетний «СТРАНА КАМНЕЙ № 5»
Араратский Винный Завод, Армения
Российский коньяк пятилетний «ГЕОРГИЕВСКИЙ КАВАЛЕР»
Винзавод «Надежда», Россия, Ставропольский край

Российский коньяк выдержанный «КВ» «Дербент»
Дербентский Коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан
Грузинский коньяк SARAJISHVILI VSOP
JSC SARAJISHVILI Manufacturer of Wine Brandy & Alcohol, Грузия

СЕРЕБРО

Российский коньяк четырехлетний «Наследие Мастера «Левъ Голицынъ»
«Игристые вина», Россия, Санкт-Петербург
Российский коньяк четырехлетний «SHUSTOFF (ШУСТОВ)»
«Родник и К», Россия, Московская область
Грузинский коньяк SARAJISHVILI VS
JSC SARAJISHVILI Manufacturer of Wine Brandy & Alcohol, Грузия
Российский коньяк пятилетний «Бахчисарай. Старый Крымский»
Крымский винно-коньячный завод «Бахчисарай», Россия, Республика Крым
Армянский коньяк трехлетний «АВЗ»
Араратский Винный Завод, Армения
Российский коньяк старый «КС» «Старейшина»
Ставропольский винно-коньячный завод, Россия, Ставропольский край

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

ЗОЛОТО

Вино защищенного географического указания белое сухое Коллекция «БИО» «Терре Сичилиане Катаррат-то-Шардоне», год урожая 2016
Вино защищенного географического указания сухое красное Коллекция «БИО» «Терре Сичилиане Неро д'Авола-Каберне», год урожая 2016
ЛУДИНГ-ТРЕЙД, Россия
Вино защищенного географического указания сухое белое «Престиж», год урожая 2013
Вино защищенного географического указания сухое белое COTEAUX DU LANGUEDOC TRADITION, год урожая 2015
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Вино с защищенным наименованием места происхождения сухое белое «Бьянко ди Кустодза. Коле Сан Лоренцо. Сартори», год урожая 2016
Вино с защищенным наименованием места происхождения сухое красное «Вальполличелла Классико. Коле Сан Лоренцо. Сартори», год урожая 2016
Вино с защищенным географическим указанием полусухое белое «Колом-бель Орижиналь Ле Труа Мускетер. Кот де Гасконь», год урожая 2016
Русьимпорт-СНГ, Россия, Московская область
Вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое «Совиньон Блан» Sauvignon Blanc, год урожая 2016
Вино выдержанное географического наименования Альминская Долина сухое красное «Мерло Резерв» Merlot Reserve, год урожая 2014
Вино с защищенным географическим указанием «Крым» полусухое белое «Рислинг» Riesling, год урожая 2016
Инвест ПЛЮС (винодельческое хозяйство Alma Valley), Россия, Республика Крым
Вино географического наименования сухое белое «Ангелы и Демоны. Каберне», год урожая 2016
Вино географического наименования сухое красное «Высокий Берег. Мерло», год урожая 2016
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край
Вино защищенного наименования места происхождения регион Маль-донадо сухое белое «Гарзон Эстейт Вионье» (Уругвай), год урожая 2017
Вино защищенного географического указания PGI Флорина белое сухое «Малагузия Тёртлс Виньярд» (Греция), год урожая 2016
Алианта Групп, Россия
Вино столовое красное сухое «Шираз» ТМ «Крымское избранное»
Винный Дом Фотисаль, Россия, Республика Крым
Вино географического наименования сухое белое «Шардоне» серия

«ТАВИНКО RESERVE», год урожая 2014
Вино географического наименования полусладкое красное «Каберне Фран» серия «Вино Земли Русской»
ТВК-Кубань, Россия, Краснодарский край
Вино географического наименования полусладкое розовое Rosso da Sole, год урожая 2015
ЛРВ, Россия
Вино столовое сухое красное «Саперави»
АТАНЕЛЬ, Россия, Республика Крым
Вино столовое полусухое красное «САПФИРОВЫЙ БРАСЛЕТ»
Долина, Россия, Краснодарский край
Вино защищенного наименования места происхождения региона Пшап выдержанное сухое красное «Ашта Лаша», год урожая 2015
Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия, Сухум
Вино ликерное «Гранатовый», год урожая 1983
ФГБНУ Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия (СКФНЦСВВ), Краснодарский край
Вино ликерное коллекционное «Горгиппия», год урожая 2011
Анапская зональная опытная станция виноградарства и виноделия (АЗОСВиВ) филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ, Краснодарский край
Вино защищенного наименования места происхождения региона Кахетия полусладкое красное «Киндзмараули» (Грузия)
Напиток винный особый газированный полусладкий красный «САНТО СТЕФАНО» «Праздник по-итальянски»
Напиток винный особый сладкий «САНТО СТЕФАНО ВЕРМУТ БЬЯНКО»
НПО АГРОСЕРВИС, Россия, Московская обл.
Напиток винный «Агдам»
Мосазервинзавод, Россия, Московская обл.
Вино ликерное «Портвейн Кизляр», год урожая 1987
НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан
Вино ликерное «Кагор»
Винзавод «Надежда», Россия, Ставропольский край
Вино фруктовое (плодовое) полусладкое ТМ DOLCE NOTTE – ARONIA «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА», год урожая 2015
Вино фруктовое (плодовое) полусладкое ТМ DOLCE NOTTE – BLACKCURRANT «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА», год урожая 2015
Гранд Вайн Коллекшн (Дж-Ви-Си), Россия, Московская обл.
Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск»

сухое белое «Шардоне Семигорье», год урожая 2016
Фирма Сомелье, Россия, Краснодарский край

СЕРЕБРО

Вино защищенного географического указания сухое белое «Мистер Льебре Айрен» (Испания), год урожая 2016
ЛУДИНГ-ТРЕЙД, Россия, Москва
Вино с защищенным географическим указанием сухое белое «Пино Гриджио дель Венецие. Коле Сан Лоренцо. Сартори» (Италия)
Русьимпорт-СНГ, Россия, Московская область
Вино географического наименования сухое белое «Аристов. Пино Блан», год урожая 2016
Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв», год урожая 2015
Кубань-Вино», Россия, Краснодарский край
Вино защищенного наименования места происхождения белое сухое регион Арагацотн выдержанное красное сухое «Такар Арени Саперави» (Армения), год урожая 2014
Алианта Групп, Россия, Москва
Вино защищенного наименования места происхождения региона Гумиста выдержанное сухое красное «Атауд Гумиста Ашта», год урожая 2015
Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия, Сухум
Вино ликерное «Мариет», год урожая 2015
Дагестанская селекционная опытная станция виноградарства и овощеводства (ДСОСВиО) филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ, Россия, Республика Дагестан
Напиток винный особый газированный полусладкий белый «САНТО СТЕФАНО. КОЛЛЕКЦИЯ СИЦИЛИЙСКАЯ СВАДЬБА»
НПО АГРОСЕРВИС, Россия, Московская обл.
Напиток винный газированный полусладкий белый «Коралайн»
Боска-Рус, Россия, Республика Башкортостан, Уфа
Напиток винный газированный полусладкий белый «Рашель»(RACHELLE)
Ростовский комбинат шампанских вин», Россия, Ростов-на-Дону
Вино фруктовое (плодовое) сухое CHERRY «ВИШНЯ», год урожая 2014
Гранд Вайн Коллекшн (Дж-Ви-Си)», Россия, Московская обл.

Специальные дипломы и призы

Специальный диплом имени академика Саришвили Н.Г.

«За стабильно высокое качество игристых вин»

Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым, г. Судак



Татьяна Максимова, зам. директора по производству ЗШВ «Новый Свет»

Специальный диплом имени Андрея Челищева

«За высокие достижения в виноделии»

ИП Волошин И.А., Россия, Республика Крым, Феодосия



Игорь Волошин, потомственный винодел

Специальный диплом имени профессора Николая Аполлоновича Мехуэла

«За применение инновационных технологий в виноделии»

«Инвест ПЛЮС» (винодельческое хозяйство Alma Valley), Россия, Республика Крым, Бахчисарайский район



Андрей Григорьев, генеральный директор и Игорь Сердюк, зам. генерального директора «Инвест ПЛЮС» — ученики Н.А. Мехуэла

Специальный диплом «За стабильно высокое качество винодельческой продукции»

ФГУП «Кизлярский коньячный завод», Россия, Республика Дагестан, Кизляр

Лучший бренд года

Торговая марка «Левь Голицын», «Игристые вина», Россия, Санкт-Петербург



Ирина Белова, директор по правовым вопросам ЗАО «Игристые вина»

COLLE SAN LORENZO, «Русымпорт-СНГ», Россия, Московская область



Елена Темная, генеральный директор «Русымпорт-Центр»



Академик Лев Оганесянц и Татьяна Егупова, главный технолог Ростовского комбината шампанских вин



Александр Старченко, начальник коньячного производства АО «Прасковейское», Гаджимурад Давудов, главный технолог ФГУП «Кизлярский коньячный завод», Неля Фаткурелина, начальник лаборатории агрофирмы «Жемчужина Ставрополя»

Лучший специалист виноделия года

Герасименко Паулина Николаевна, директор по производству ЗАО «Игристые вина», Россия, Санкт-Петербург
Темная Елена Борисовна, генеральный директор ООО «Русымпорт-Центр», Россия, Московская область
Морозова Елена Алексеевна, начальник цеха виноматериалов ООО «Ростовский Комбинат Шампанских Вин», Россия, Ростов-на-Дону

Дипломами награждены издательский дом «Гражданин» (издатель журналов «Русская водка плюс» и «Русская водка и вино») и издательство «Пищевая промышленность»



Лариса Харламова, ученый секретарь ВНИИПБВП и Олеся Егорова, научный консультант журнала «Пиво и напитки»



УВАЖАЕМЫЕ ВИНОДЕЛЫ!
ВАС ПОЗДРАВЛЯЮТ ВСЕ,
КТО ВЕДЕТ ДЛЯ ВАС
НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ,
БОЛЕЕ 20 ЛЕТ ПРОВОДИТ
КОНКУРС И РАДУЕТСЯ
ВАШИМ УСПЕХАМ —
РАБОТНИКИ ВНИИПБВП
И ДЕГУСТАЦИОННАЯ
КОМИССИЯ.



Елена Кузьмина



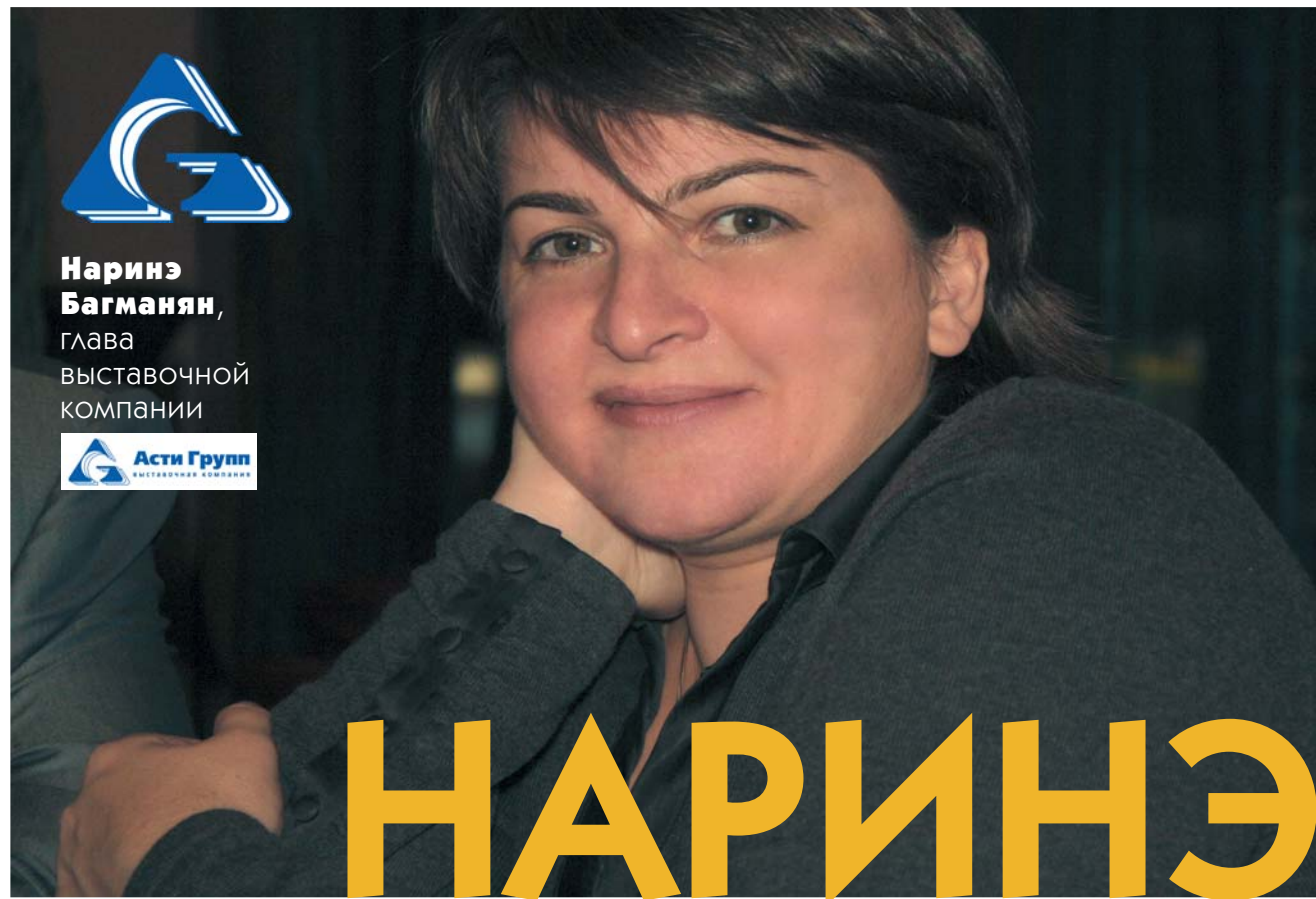
Виолетта Песчанская



Александр Панасюк



Лариса Розина



Во время ярмарки «Золотая осень» на ВДНХ впервые ВК «АСТИ ГРУП» при поддержке министерства сельского хозяйства провела в специальной зоне фестиваль «Россия. Истинный вкус натурального» (Discover Russian Cuisine). На сравнительно небольшом пространстве разместилась выставка лучших сезонных продуктов, главная сцена, стойка для российских вин, где проходила серия мастер-классов и консультаций. Демонстрация продуктов шла в процессе приготовления блюд. Вот на сцене два шеф-повара Андрей Матюха (Краснодар) и француз Мишель Ленц колдуют над дагестанской бараниной, по ходу дела просвещая аудиторию. Иностранец и русский чувствуют продукт по-разному, и Наринэ организует пары шеф-поваров, чтобы показать сразу два подхода к одной теме. В зале — специально прилетевшие из российских регионов представители



HoReCa, чтобы поучиться, почерпнуть идеи для своей работы. — Нет смысла проходить тысячелетний путь, можно просто воспользоваться опытом тех народов, которые этот путь прошли, — говорит Наринэ Багманян. — Поэтому мы приглашаем шеф-поваров, которые обладают секретами многих поколений в технологии сохранения вкусовых качеств продуктов и созданием баланса, полезного для здоровья человека. **Но что она может ответить тем, кому не до высокой кухни в повседневной жизни?** — Пока далеко не все понимают, что высокая кухня как раз и учит, как сделать вкусное блюдо из макаронины, из картошки, из курицы. Многие шеф-повара получили мишленовские звезды за умение создать шедевр из самых простых продуктов, они знают, с помощью каких приемов это сделать. ...Мероприятия Наринэ всегда наполнены жизнью, каждому есть чем заняться и чему поучиться. Сама она



работает круглые сутки: ночью приходят новые идеи, а днем решаются повседневные задачи, как правило, на предмет «как перевезти волка, козу и капусту». Например, чтобы своим опытом поделиться с нами мировые звезды высокой кухни, Наринэ нужно вклиниться в их расписание, на несколько дней оторвать от дела, организовать и оплатить проезд, проживание, обсудить их гонорар, создать хорошую



атмосферу на площадке, охрану, сервис, проводить домой с хорошими впечатлениями о стране и жела-

нием приехать снова. Как правило, они уезжают с надеждой вернуться и в Россию, и к Наринэ.

Потому что деятельность Багманян нельзя назвать работой, она живет своим делом, искренне относится к людям и ценит профессионалов. Организовать площадку для делового партнерства далеко не просто, будь это выставка для рестораторов, виноделов или мясной индустрии. Достаточно хоть немного погрузиться в кухню деятельности выставочной компании, чтобы понять, сколько ниточек необходимо связать воедино, чтобы заварить в очередной раз эту прекрасную кашу. Удалась премьера Discover Russian Cuisine. Спрашиваю Наринэ, что дальше? А дальше фестиваль лучших итальянских вин Gambero Rosso в Москве. Потом подготовка к гастрономическому фестивалю Taste of Moscow. И так круглый год. Небольшая выставочная команда, где работает 20 человек, помогает бизнесу сориентироваться, показать свои возможности, найти партнеров.



Марко Сабелико, эксперт медиа-холдинга Gambero Rosso

Gambero Rosso — это праздник, который стал неотъемлемой частью московской жизни, и его уже невозможно представить без Наринэ. Десять лет итальянцы продвигают свои лучшие вина по всему миру при под-



Дмитрий Федотов, эксперт

держке правительства, министерства сельского хозяйства и МИД Италии. Несмотря на трудности, в 2017 году импорт в Россию вырос на 45 процентов — около 200 литров итальянских вин в день покупают россияне. Это было бы невозможно



без сотрудничества итальянских производителей с компанией Gambero Rosso, пропагандирующей лучшую продукцию.

— Никто мне не докажет, что сегодня можно продать товар без рекламы, — говорит Багманян. — Следующие поколения будут все больше ориентироваться на рекламу, люди будут уверены: если продукт не реклами-



руется, значит, он плохой. Тут ничего не поделаешь. Мировые тенденции влияют на нашу жизнь. Поэтому запрет на рекламу вина в нашей стране является ошибкой. Вино — это живой продукт, в нем много тонкостей, он зависит от погодных условий, от урожая каждого года. Нужно просвещать потребителей, развивать их культуру.

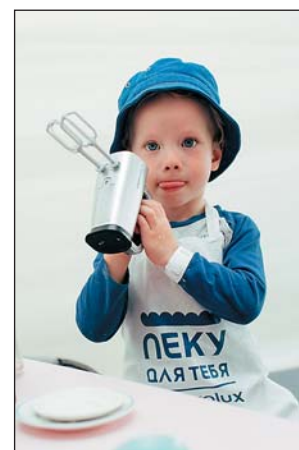


Как появился фестиваль Taste of Moscow в портфеле компании?

Taste of Moscow — это английский проект, который ориентируется на досуг людей, на просвещение. Самое интересное, что англичане сами пришли к Наринэ и предложили партнерство — сработал авторитет «АСТИ ГРУП», созданный за 20 лет. Для эффективного развития нужно трудиться не только напряженно, но умно, и иметь много друзей. Тогда и мастер-классы будут интересными, и программа содержательной. Понять свое призвание часто



Владимир Цапелик, президент Независимого винного клуба



помогает случай, и Наринэ, по профессии философ-политолог, испытала это на собственном примере. Ей во время декретного отпуска подруга предложила подзаработать — помочь в организации конференции. Окунувшись в новые для себя хлопоты, она поняла, что ей по душе живое дело, общение с разными людьми, реальный результат. — Я непоседа, мне некомфортно сидеть на одном месте, я люблю поездки, кипение жизни. Бывает, приступаешь к новому проекту и думаешь: ну в последний раз. Но проходит три дня выставки — никакой усталости и желание работать дальше, как будто подзарядилась. Мы помним выставку «Индустрия напитков», фестивали, дегустации. Потом крутой поворот в сторону гастрономической темы — Наринэ отличается готовностью к эксперименту, бесстрашием, от нее всегда ждут чего-то нового. К примеру, вместе с винодельческими компаниями Краснодарского края «АСТИ ГРУП» начинала в новое время поездки на зарубежные выставки. — Когда о российских винах было невысокое мнение, необходимо было переубедить потребителей. В России есть достойные образцы, которые могут быть отмечены медалями на мировых дегустационных конкурсах. Так и случилось. Наши производители продолжают осваивать мировое выставочное пространство, всякий раз возвращаясь с заслуженными наградами. Я умею анализировать ситуацию на рынке и выстраивать новые программы и движения. Знаю одно: в бизнесе нельзя останавливаться. Нужно участвовать в выставках, не отказываться от любой рекламы. Даже если вы считаете, что дело пока движется и без рекламы, вы ошибаетесь. После остановки всегда начинается резкое падение, — говорит глава «АСТИ ГРУПП» Наринэ Багманян. **Да, как на велосипеде: пока крутишь педали, ты едешь.**



Большая семья Тарасовых

С приближением 31 декабря вспоминаешь, что хорошего было в уходящем году? Оказывается, немало. Но, пожалуй, самым ярким событием стала поездка чуть больше года назад во Владимир на 25-летие «Технофилтра». Морозец, белый снег, самая озорная в России новогодняя елка на фоне храмов. Красота! Кто был на юбилее? Конечно, коллектив и партнеры со всей России. «Технофилтр» умеет принимать друзей. Прибыли ученые, банкиры, представители оборонки, директора ликеро-водочных, винодельческих и фармакологических заводов.



Ведущий научный сотрудник НИИХИММАШ Владимир Стерин после экскурсии по предприятию был потрясен и не скрывал восхищения:

— То, что я увидел, вдохновляет и придает силы. Я много езжу по стране, много вижу, но это уникальный пример. Оборудование налажено и работает на уровне мировых стандартов. Применяются высокие технологии, как в получении мембран, так и в механообработке. Высокотехнологичное производство, где применены новые подходы к получению мембран и фильтрующих элементов. Высочайшие стандарты методов контроля. Помещения, оборудование — на уровне европейских стандартов, на мировом уровне приборы, в том числе те, что разработали специалисты «Технофилтра». Стопроцентный контроль качества обеспечивает полную надежность. Большое достижение — гибкость в освоении новых технологий. Все это дает хорошую основу для прибыли.

Владимирские фильтры известны в стране и за ее пределами, они даже в космосе прописались! Трудно представить, но это факт: семейная фирма поднялась на технологические, научные и коммерческие высоты, ни разу не взяв кредита!

Спрос на продукцию колоссальный. Сама была свидетелем: 60 потенциальных заказов на выставке «Бевиале — Москва-2017», а на «Продэкспо» фильтрационную установку увезли прямо со стенда «Технофилтра».

Представительства компании работают на Кубани, в Сибири, на Украине, в Белоруссии, Казахстане, в Польше и Индии, продукция экспортируется в 40 стран.

Всегда хочется понять, в чем секрет такого успеха? «Однажды помог хороший зарубежный заказ, — рассказывал как-то журналу глава компании Александр Валентинович Тарасов. — Благодаря серьезному контракту удалось полностью выкупить здание для предприятия».

Но это не секрет, это удача, которую нужно было зарабатывать многие годы. То, что каждая копейка вкладывалась в развитие, — это уже теплее. Но я думаю, главное в личности.





Столовая «Технофилтра» закрыта — все ушли на банкет!



Из Москвы от Всероссийского института пищевой биотехнологии привезла поздравления доктор технических наук Ирина Абрамова



Поздравления от докторов наук Валентина Морозова и Юрия Панова



Большая семья Тарасовых



С долгожданной внучкой Викторией, победительницей сердец родных людей



Александр Тарасов вырос в многодетной семье, где родители поднимали пятерых детей. За плечами советское образование, аспирантура, защита кандидатской диссертации, работа в НИИ в должности заведующего лабораторией, стабильность и предсказуемость. Потом всеобщий развал 90-х годов, на обломках которого нужно было начинать жизнь заново и создавать собственное научно-производственное предприятие. Заслуга Тарасова в том, что он не изменил профессии, а стал строить новый этап биографии на багаже приобретенного опыта. А вот жене Ларисе и дочери Светлане пришлось переквалифицироваться из музыкантов в предпринимателей. Лариса Викторовна ведет работу с персоналом, а Светлана возглавляет службу маркетинга.

Сейчас у Тарасовых снова большая семья: в «Технофилтре» работает 100 человек, 60 из них имеют высшее образование. Средняя заработная плата — 60 тыс. рублей без учета доходов главы компании. Но не только из-за зарплаты нет текучести кадров — здесь хорошие условия труда, и есть перспектива роста. Тарасовы вырастили уже шесть кандидатов технических наук. Молодых специалистов всегда привлекает творчество, их научный поиск обязательно должен оформляться в статьи и диссертации, уверен академик РАЕН Тарасов.

Создавая продукцию для фильтрации в разных сферах, Тарасовы в первую очередь следят за гигиеной собственного производства и стремятся сохранить чистоту и прозрачность в отношениях с людьми. Потому и партнеры у них постоянные, потому в их доме всегда тепло.

Людмила Кривомазова
Фото Сергея Сергиевского



Василий Кокорев

200 лет
со дня
рождения



Золотой лапотъ России, солигалический крепак, простой русский человек, водочный король Российской империи — всё это один и тот же человек: Василий Александрович Кокорев, личность масштабная и самобытная.

Василий Кокорев родился в небольшом городке Костромской области Солигаличе 23 апреля (6 мая н. с.) 1817 года в старообрядческой семье, беспоповского толка, поморского согласия. Большинство богатейших предпринимателей того времени были старообрядцы, ссужали друг друга деньгами на выкуп и на покупку рекрутских квитанций, освобождающих от службы в армии. Светского образования избегали, грамоту брали прямо из Священного писания — в этой среде и рос будущий нефтепромышленник, публицист и меценат. Усердным чтением Василий восполнял свои пробелы провинциального учения, и в зрелые годы считался одним из самых образованных и глубоких людей своего времени. В 19 лет Василий Кокорев совместно со своими дядями становится совладельцем семейного бизнеса, небольшой солеварни, которую в 1821 году купцы получили от правительства для возобновления солеваренного промысла. Однако в 1839 году, из-за поспешного введения правительством в обращение серебряного рубля, в государстве случилось нечто, сравнимое с экономическим кризисом 1998 года. В своей книге **«Экономические провалы по воспоминаниям с 1837 года»** он писал: «За два года до введения этой единицы, во всех сословиях заявлялись предостережения с выражением вредных от этого последствий. Никто не находил нужным возвышать стоимость жизни и приучать русских людей к широким расходам; но в это время еще никому не приходило в голову, чтобы крупная единица произвела другое зло, переместив за границу всю массу нашей золотой и серебряной монеты. Эту беду увидели лишь тогда, когда монета исчезла на всех внутренних рынках». Цены по всей стране моментально выросли в три раза, и огромное количе-

Отличительной чертой предпринимателя Кокорева была неординарность всей его деятельности как в области народного хозяйства, так и в общественной жизни. Василий Александрович был прекрасным оратором, умел красочно и остроумно выражать свои мысли. Это видно и по его книгам и статьям. Самый значительный труд он написал незадолго до смерти — «Экономические провалы». Вот что, например, писал там Кокорев: **«Пора государственной мысли перестать блуждать вне своей земли, пора прекратить поиски экономических основ за пределами отечества и засорять насильными пересадками на родную почву; пора, давно пора возвратиться домой и познать в своих людях силу»**.

«Кокорев — человек необыкновенный. Я даже постигнуть не могу, как он может так писать, не получив настоящего образования. Он может принести громадную пользу. Это вполне русское чудо!» — отзывался о нем писатель С. Т. Аксаков. В. А. Кокорев был русским человеком, горячо и преданно любившим

ство малых и средних купцов разорилось. Решающим сокрушительным ударом по семейной солеварне стала отмена ввозной пошлины на соль. «Вот почему на закате моих дней я решился написать очерки экономических провалов, начинающихся за пятьдесят лет тому назад, основанные единственно на пережитых мною тяжелых ощущениях, при виде того, как при каждом провале искалечивалась русская народная жизнь и как надвигались на нее тучи бедности и лишений, несмотря на блестящую внешность официальной России».

...Надеясь только на себя и свою смекалку по части извлечения прибыли, Кокорев отправляется в Петербург и с осени 1842 года становится приказчиком у казанского винного откупщика И. В. Лихачева. 8 июня 1844 года «Казанский 2 гильдии купец Василий Александров Кокорев» подал записку «с реформами» губернатору Казани Сергею Павловичу Шипову, чтобы тот передал ее в знакомые правительственные «руки». Питейный доход его бизнеса в то время составлял почти половину государственного бюджета, поэтому идея упорядочить хоть как-то эти самые доходы понравилась тогдашней финансовой администрации. Тем более что записка имела целью «придать торговле вином увлекательное направление в рассуждении цивилизации», проще говоря, молодой, но разумный купец предлагал ввести систему акцизно-откупного комиссионерства, то есть торги! А главное, брался лично доказать преимущества новой системы. Казанский губернатор Сергей Павлович Шипов помог Кокореву, и проект запустили в дело по всей стране, дав Василию Александровичу откупное место в Орловской губернии, за которым числилась фантастическая недоимка в 300 тысяч рублей серебром. Через два года с недоимкой было покончено. Еще через полгода в казну пошел доход: и тогда тридцатилетнему Кокореву передали еще 16 из 53 «неисправных» откупов. Государственная казна стала получать годовой доход на 2 миллиона рублей больше. Сам новатор тоже заработал огромное состояние и обеспечил себе головокружительный взлет: в 1851 году в награду от государства получил еще и звание коммерции советника. Именно в это время его величали не иначе как «Откупщицким царем» и «Винным гением». Занимаясь откупам, Кокорев не забывал и о родном Солигаличе: в 1841 году строит бальнеологическое медицинское заведение. Он понимал, что пятисотлетняя история солеварения в Соли Галичской может продолжиться в истории солигаличских минеральных вод, и открыл в городе водолечебницу. Химический анализ минеральной воды проводил специально прибывший по просьбе Кокорева летом 1858 года доктор медицины Александр Порфирьевич Бородин, более известный нам сегодня как талантливый композитор, автор оперы «Князь Игорь». Отметим, что водолечебница в Солигаличе существует и сегодня, являясь одной из старейших в России. Прогуливаясь по улочкам Солигалича замечаешь и историческое наследие, и вырастающие новые кирпичные дома, заколоченные окна деревянных изб с мезонинами, и вспоминается манифест Василия Александровича «Почему?». «Почему бы не вводить освещение городов газом, вместо чуть-чуть теперь мигающих масляных фонарей?» — пишет Василий Кокорев. К слову, на родину Кокорева газ до сегодняшнего дня так и не пришел, а мог бы дать огромную экономическую отдачу. Солигаличский район богат известняками, и приход газа позволил бы наладить производство цемента. Не надо объяснять, что это значит для строительной и дорожной сферы. Мы тянем газопроводы в Китай, Турцию, Европу, а до Солигалича газ провести из соседней Вологодской области всего-то 30 км. И жили бы земляки в Солигаличе, как и их предки, не ехали б и не искали лучшей доли в Москве, Санкт-Петербурге и так далее... Россия большая. Кокорев пишет: «Россия вовсе не государство, а вселенная. Разве есть другое на земном шаре подобное России пространство под одним скипетром, в котором в один день на одном конце можно замерзнуть, а на другом быть убитым грозой, в котором на одном конце живут белые медведи, а на другом расхаживают тигры, в котором на одном конце никогда не оттаивает земля, а на другом зреет виноград...». Кокорев, будучи в большой дружбе со славянофилом Михаилом Петровичем Погодиным и находясь под впечатлением его идей о самобытности славян, еще в 1856 году водрузил в Погодинском саду русскую

свой народ. Он много писал о желаниях и нуждах простого народа. И не только писал, но и действовал. В своем имении в Новгородской губернии он предоставил крестьянам возможность приобретать на выгодных условиях участки земли. Василий Александрович пользовался также авторитетом и влиянием в кругах высших чиновников. Министры финансов, председатели Государственного совета не раз приглашали его на свои заседания. Однажды в Петербурге проходило торжественное собрание, на котором обсуждались способы помощи обедневшим крестьянам северных губерний. Был приглашен на это заседание и В. А. Кокорев. Пока шли прения, он молчал, внимательно слушая предложения выступавших. А когда подошла его очередь, поделился своими соображениями.

— По-моему, все предложения к изысканию средств помощи очень хороши, но ни одно не обеспечит обедневших крестьян. Никакие миллионы не спасут наш север, — сказал он. — Почему?

— Потому что единовременная помощь бесполезна, систематическая невозможна. От единовременной помощи крестьянин только передохнет, на систематическую не хватит никаких денег, да и забалует она, пожалуй, мужика...

— В таком случае, что делать?

По-вашему, значит, нет возможности облегчить положение обедневшей окраины?

— Как нет? На те деньги, которые пошли бы в единовременную помощь, надо закупить ружей, порохов да дрови — вот и все.

Собрание не удержалось от улыбок.

— Зачем это?

— Для раздачи крестьянам. Пусть в своих богатых лесах охотятся. Это их поправит лучше всякой помощи. Это было настолько математически точно и просто, что без всяких дебатов было решено сделать именно так». Результаты оказались блестящими. «Гениальный человек!» — сказал председатель про Кокорева, когда тот, высказав свои предложения, удалился из собрания.

Фантазия Кокорева была неистожима. Долго помнили жители столицы иллюминацию, которую устроил Василий Александрович в день Александра Невского перед своим громадным домом в Петербурге на углу Невского и Литейного проспектов.

В те времена царские дни праздновались с небывалой торжественностью, и по вечерам по залитым огнями

избу — деревянный, с резными наличниками дом по проекту архитектора Н. В. Никитина, положив начало использованию народного стиля в строительстве. Он первым стал бережно собирать предметы русского народного прикладного искусства.

Кокорев был очень дружен с А. П. Боголюбовым, который много работ создал по его личной просьбе. Среди них «Казань», «Нижний Новгород с Колокольного базара» и «Крестный ход в Ярославле». Об этом свидетельствует сам Боголюбов в своих воспоминаниях «Записки моряка-художника». ...Начавшаяся Крымская война привела к резкому буму в водочной торговле. Чиновники перестали следить и за качеством спиртного, и за его ценой. Водка в то время приносила почти половину дохода казны, и, пользуясь этим, откупщики взвинтили цены. Кроме того, они начали повсеместно продавать худший сорт водки по цене лучшей. И тут произошло неслыханное. Доведенные до крайности русские мужики пошли громить кабаки и давать обеты не пить. Отмена откупов становится общим требованием. Но к тому времени Василий Кокорев оставляет откупное дело и увлеченно реализует новый проект. С водкой покончено: Кокорев на одном из аукционов приобретает большой золотой лапоть. Установил он его в кабинете, прямо на письменном столе. Своим друзьям Василий Александрович объяснял, что этот лапоть он сам: был ведь когда-то лапоть-лаптем, да из низов выбился в первоначинные люди. На тот момент денег у Кокорева было 8 миллионов рублей, но многие утверждали, что сумма самим Василием Александровичем была сильно занижена. В 1857 году Кокорев основывает «Закаспийское торговое товарищество» вместе с Бароном Торнау, который был знатоком восточных языков.

С 1856 года Кокорев является пайщиком русского общества пароходства и торговли.

В 1857 году в Сураханах, в 17 км от Баку, он создает завод для извлечения из нефти осветительного масла — за четыре года до открытия нефти в Пенсильвании. Первый в мире нефтеперерабатывающий завод производит фотонафтель (керосин). Наладить производство помогал сам Дмитрий Менделеев.

В одном из своих прошений ко двору Василий Кокорев напомнил, что он первый организовал нефтяные промыслы и керосиновый завод в России. Именно благодаря его инициативе «в настоящее время существует в Баку более 200 заводов, ежегодно по Каспийскому морю и Волге развозится 36 миллионов пудов нефти, и множество волжских пароходов вместо лесостребления отапливаются нефтью, а снижение цен на нефть дало ежегодную многомиллионную экономию промышленности и казне».

Остается добавить, что благодаря Кокореву Россия к концу XIX века давала 51 процент всей мировой нефтедобычи. Транспортировка нефти заставила его заняться железнодорожным строительством, и в 1858 году он принимает деятельное участие в строительстве Волго-Донской железной дороги. Кокорев имел отношение и к зерновым биржам. Он стоял у истоков акционерного общества «Сельский хозяин», предполагавшего поставлять во Францию мясные консервы и другие товары.

В Москве на Софийской набережной был построен общественно-культурный центр и обширнейший гостинично-складской комплекс «Кокоревское подворье». Автором проекта стал петербургский архитектор Иван Черник, а руководил строительством А. В. Булгарин (Васильев). Комплекс, в который было вложено 2,5 миллиона рублей, был новшеством не только для Москвы, но и для Европы, поскольку предвосхитил появление «гранд-отелей».

Подворье быстро приобрело большую известность: центр города, прекрасный вид, удобства, хороший ресторан привлекали постояльцев. В гостинице останавливались П. И. Чайковский, И. Е. Репин, В. В. Верещагин, а также писатели Мельников-Печерский, Мамин-Сибиряк, художники Крамской и Поленов, а их товарищи по кисти Виноградов и Коровин имели здесь свои мастерские.

На личные средства В. А. Кокорев устраивает общественный бульвар в Москве. Он тянулся от Лубочного переулка до Болотной площади и был одним из немногих общественных бульваров и скверов Москвы, на котором были посажены липы и вязы.

улицам шагом продвигались ряды экипажей, переполненных обывателями, желавшими полюбоваться на богатую иллюминацию столицы. Особенно красиво всегда смотрелись два-три магазина на Большой Морской, первые щегольнувшие бриллиантовыми вензелями. Однако иллюминация показалась В. А. Кокореву недостаточно роскошной, а главное — недостаточно оригинальной. Он решил блеснуть невиданной новинкой и выстроил на углу Невского подобие огненной русской избы с изображением в дверях ее хозяина — крестьянина с хлебом-солью в руках. Перед этим необычным зрелищем останавливались все пешеходы и экипажи. Уведомленный о новинке проехал по Невскому проспекту и Государь, а Кокорев, вероятно, заблаговременно предупрежденный о возможности такого высочайшего внимания, сам вышел в этот момент на порог своей оригинальной огненной постройки с хлебом-солью на роскошном блюде.

В те времена все эти новации и подношения были возможны без всяких предварительных цензур и официальных разрешений.

После окончания Крымской войны Кокорев обратил на себя внимание торжественной встречей, организованной черноморским морякам, приехавшим в Москву в феврале 1858 года. При поддержке крупного купечества и интеллигенции Василий Александрович провел большую организаторскую работу и субсидировал эту встречу, придав ей характер национального праздника. Кокорев сам выступал с патриотическими речами, высказывая мысли о преобразовании страны. Купцы же в ноги кланялись защитникам Севастополя, а откуп разрешил героям три дня пить, как говорится, «бездонно и безпошлинно».

Друг Д. И. Менделеева, М. И. Погодина, С. И. Мамонтова, персонаж поэм Н. А. Некрасова и сатир Н. А. Добролюбова, Кокорев прославился не столько своим богатством, сколько редким для России соединением талантов финансиста, общественного деятеля и публициста. Имевший обширные связи, Василий Александрович немало помогал своим единовверцам, старообрядцам, став ходатаем петербургских поморов перед властями. И когда в 1889 году в возрасте 72 лет Василий Александрович Кокорев умер, поморская община осиротела. Поморы, выделявшиеся на фоне столичной толпы необычными старорусскими

В 1866 году группа московских купцов и промышленников во главе с В. А. Кокоревым учреждает Московский купеческий банк, в их числе были С. Т. Морозов, П. М. Третьяков, И. С. Блюх, И. А. Лямин и другие. Кокорев был в Московском купеческом банке крупнейшим акционером. Основной капитал банка при его создании составлял 1,24 миллиона рублей, он имел филиалы во многих крупных городах Российской Империи. Московский купеческий банк придерживался политики кредитования торгово-промышленного оборота, сторонясь рискованных финансовых операций. Обладая значительными ресурсами, которые предоставляла ему клиентура, банк предпочитал работать с наилучшим ссудным материалом и пользовался репутацией банка деловой элиты. В 2016 году мы праздновали 150-летие Московского купеческого банка. Только имена тех, кто стоял у истоков, забыты. У Василия Александровича был и собственный — Волжско-Камский банк, а его родные до 1917 года входили в совет правления и являлись крупнейшими акционерами. Банк был самым крупным и надёжным в дореволюционной России. Также мне хочется рассказать о детище Кокорева, живущего до сих пор. Это академическая дача, знаменитая «академичка имени И. Е. Репина» в Вышневолоцком районе Тверской области — первый и старейший в России Дом творчества художников, принадлежащий сегодня Союзу художников России. У Дома творчества своя история. 22 июля 1884 года в здании был открыт Владимир-Марининский приют для летней практики малоимущих студентов Императорской Академии художеств. Сам не получивший должного образования, Кокорев охотно помогал учиться другим — платил стипендии. Но к образованию как к системе у самобытного, целостного Кокорева были свои претензии:

«Мне не раз случалось посещать лекции политической экономии в Москве и Казани, и эти посещения вполне убедили в том, что слушатели ничему научиться не могут, а сбить себя с толку (если будут верить в лекции, не относясь к ним критически) могут до такой степени, что потом между ними и народною жизнью образуется неисправимое непонимание друг друга. А сколько таких сбитых с толку людей попало впоследствии на влиятельные финансовые места? И начали эти люди направлять экономическую жизнь России по указаниям Мишелей Шевалье, Адамов Смитов и т. п., и зарыдали наши Трифоны, Прохоры, Матрены и Лукеры и т. д., а затем надели на себя суму и пошли смиренно по миру питаться подаванием». ВК. («Экономические провалы») Перед русско-турецкой войной 1877–1878 гг. В. А. Кокорев помог в финансировании и экипировке военной миссии генерала М. Г. Черняева на Балканах. Он потряс Россию размером своего участия в «военном займе», который составил 45 миллионов рублей — фантастическая по тем временам сумма.

Кокорев являлся одним из первых основателей компаний на медиарынке России. Северное телеграфное агентство, к примеру, имеет из губерний точные сведения о разрушенном положении помещичьих и крестьянских хозяйств из-за неимения повсюду винокуренной барды, но не печатает их, так как распространение огорчительных известий, не помогая делу, увеличило бы только сумму досады и уныния.

Под конец своей жизни Василий Александрович покупает имение «Мухалатка» в Крыму. Новый хозяин в первую очередь занялся облагораживанием откосов и пустырей, засадив их хвойными деревьями, и постепенно превратив часть парка в подобие французского сада XVIII века. А его сын Сергей Васильевич впоследствии строит самый красивый дворец в Крыму «Мухалатка».

Василий Александрович Кокорев умер в Петербурге 22 апреля 1889 года от болезни сердца. На поминках вместо речей в качестве своеобразного завещания читали отрывки из знаменитой ныне книги Кокорева «Экономические провалы». Самую положительную, блистательную речь произнес Дмитрий Иванович Менделеев, он сказал что Василий Александрович, этот купец-старообрядец и нефтезаводчик, банкир, строитель железных дорог, общественный деятель, сделал для развития русской промышленности, торговли и просвещения значительно больше, чем многие государственные мужи нашего времени.

Василий Митрофанов

одежаниями, длинными кафтанами со светлыми пуговицами, особой стрижкой волос, вынесли из шикарного особняка на полотенцах долбленный дубовый гроб, сделанный без единого гвоздя, и на руках донесли его до Малой Охты.

...Увлечения, интересы, познания Василия Александровича были на редкость многообразны. Но особая благодарность Кокореву — коллежнику и меценату, устройтелю картинной общедоступной галереи. (Кстати, слово меценат, которое мы часто упоминаем, происходит от имени знатного римлянина Гая Цильния Мецената, жившего в I в. до н. э., оказавшего большую поддержку всемирно известным поэтам Горацию и Вергилию).

Свой замысел он осуществил в Москве, с которой связал свою жизнь в 1850-е годы. Собирать произведение живописи Кокорев начал в 40-х годах. Он был активным собирателем, и вскоре его обширная и ценная коллекция, насчитывала, по свидетельству В. Стасова, более 500 первоклассных полотен известных русских художников и западных мастеров живописи. Предпочтение Василий Александрович отдавал произведениям русской школы, только полотен Брюллова было у него более 40. После К. П. Брюллова самое большое место занимали в коллекции работы И. К. Айвазовского.

Для размещения разросшейся коллекции Василий Александрович перестроил один из своих особняков. Кокоревская картинная галерея стала доступна для москвичей, так как плата за вход составляла всего тридцать копеек, а по праздникам и того меньше — десять. Коллекционер считал, что галерея должна стать не только художественным, но и просветительным центром. С этой целью был оборудован вместительный зал для чтения бесплатных публичных лекций. В этом зале выступали Ф. М. Достоевский, А. Н. Островский, А. Н. Плещеев, артист Малого театра С. В. Шумский. Были в галерее и произведения, обаянные своим рождением Кокореву. Статуя «Мальчик в бане», которая находится сейчас в Третьяковке, высечена из мрамора С. Ивановым по заказу В. А. Кокорева. По его желанию были написаны и такие картины, как «Сватовство майора» П. Федотова (вариант широко известной картины, принадлежащей ныне Русскому музею), и «Встреча в Москве защитников Севастополя» Н. Сверчкова.

Из статьи Т. Брагиной «Путешествие по дворянским именам Крыма»

Гущин отметил 70-летие. И это не шутка

Природное чувство юмора, умение не напрягать окружающих своими проблемами, способность развеселить любого отличает большого фотографа советского времени Александра Гущина. Весь секрет молодости — никогда не унывать! Итак, Гущин рассказывает были и небылицы.

Адавно это было... Я тогда еще в «Комсомолке» работал. Был у меня хороший друг Юра Прима, мастер спорта по альпинизму и горным лыжам. Катался, как бог. Был он в те времена зам. директора пансионата «Горные вершины» в Домбае. Туда в горнолыжный сезон кто только не приезжал.

Как-то он говорит:

— Сегодня вечером «Комсомольский прожектор», пойдем, говорит, блюсти нравственность отдыхающих: после 23.00 никого из посторонних в номерах, никаких пьянок и посиделок! — Не, — говорю, — я не по этой части, в смысле — блюсти. Мне с другой стороны баррикады как-то больше по душе.

Всё-таки уговорил. Видим такую картину: в глубине коридора мужика, пьяного в лохмотья, две хрупкие девчушки волокут, а тот еле ноги переставляет. Юрка зычным голосом на весь пансионат: «Это что ещё за номера!» Мужик всё-таки повернул голову и заплетаясь языком: 905-й и 906-й... На этом рейд наш закончился.



Автопортрет

Памятка отъезжающим в отпуск: Если к вам идет гора, а вы не Магомед, отваливайте с дикой скоростью — это оползень!..

ВОдессе фраза: «Ну не буду вам мешать...» означает, шо помогать вам никто не собирается.

— **М**ама! Он уходит!!!
— Пусть хлеба купит...
— Мама! Он навсегда уходит!
— Хрен с ним, сегодня поужинаем без хлеба.

Вернуть бы нашу первую встречу. Я бы не пришел.

— **А**лло! Это я в морг попал?
— Нет, пока только дозвонились.

— **П**осмотри на себя, Абрам! Ты настоящий неудачник! Столько лет ты живешь за мой счет, в моей квартире, а я, не получая от тебя ни копейки, тебя кормлю, одеваю, обстирываю!..
— Сарочка, и ты еще называешь меня неудачником?

Одесса. Еврейского мальчика лет шести приводят в школу. На собеседовании его спрашивают, сколько он знает времен года? Он на минутку задумывается и уверенно говорит:
— Шесть!..

Директор тактично ему намекает:

— А если подумать? Ну подумай... Ребенок снова на мгновение замирает и говорит:

— Честное слово, таки больше не помню... Шесть!

Директор выразительно смотрит на побагровевшую мамашу мальчика, покашливает и отправляет их на минутку в коридор.

Там мама возмущенно спрашивает мальчика:

— Ну, Семочка, и шо это таки было?!

— Мама, мама... — со слезами на глазах отвечает сынок, — я и правда не помню больше никаких «Времен года», кроме Вивальди, Гайдна, Пьяццоллы, Лусье, Чайковского и Глазунова!..



Комическая кантата Телемана «Учитель пения». Оперный певец Николай Диденко и хор мальчиков Московского хорового училища имени А. В. Свешникова

Фото Евгения Евтюхова

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