ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

Русская водка и Вино

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

Качество с гарантией

Бренд-амбассадор Наталия Такачева представляет вина «Мысхако»

28-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

12–16 апреля 2021

ПРОД ЭКСПО FOOD
САЛОН «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ»

ПРОД ЭКСПО WINE
САЛОН «ПРОДЭКСПОВАЙН»

ПРОД ЭКСПО ORGANIC
САЛОН «ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ»

ПРОД ЭКСПО PACK& TECHNOLOGY
САЛОН «УПАКОВКА И ТЕХНОЛОГИИ»

18+

ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УСПЕШНОГО БИЗНЕСА

ПРОД ЭКСПО

ПродЭкспо • PRODEXPO

www.prod-expo.ru

Реклама

*Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее о рейтинге — www.exporating.ru

МИНПРОМТОРГ РОССИИ

Expo Rating

ЭКСПОЦЕНТР

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ
и Министерства промышленности и торговли РФ
Под патронатом ТПП РФ

Россия, Москва, ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»

Первый международный конгресс
«Эногастрономический туризм Евразии»

15 апреля 2021 года

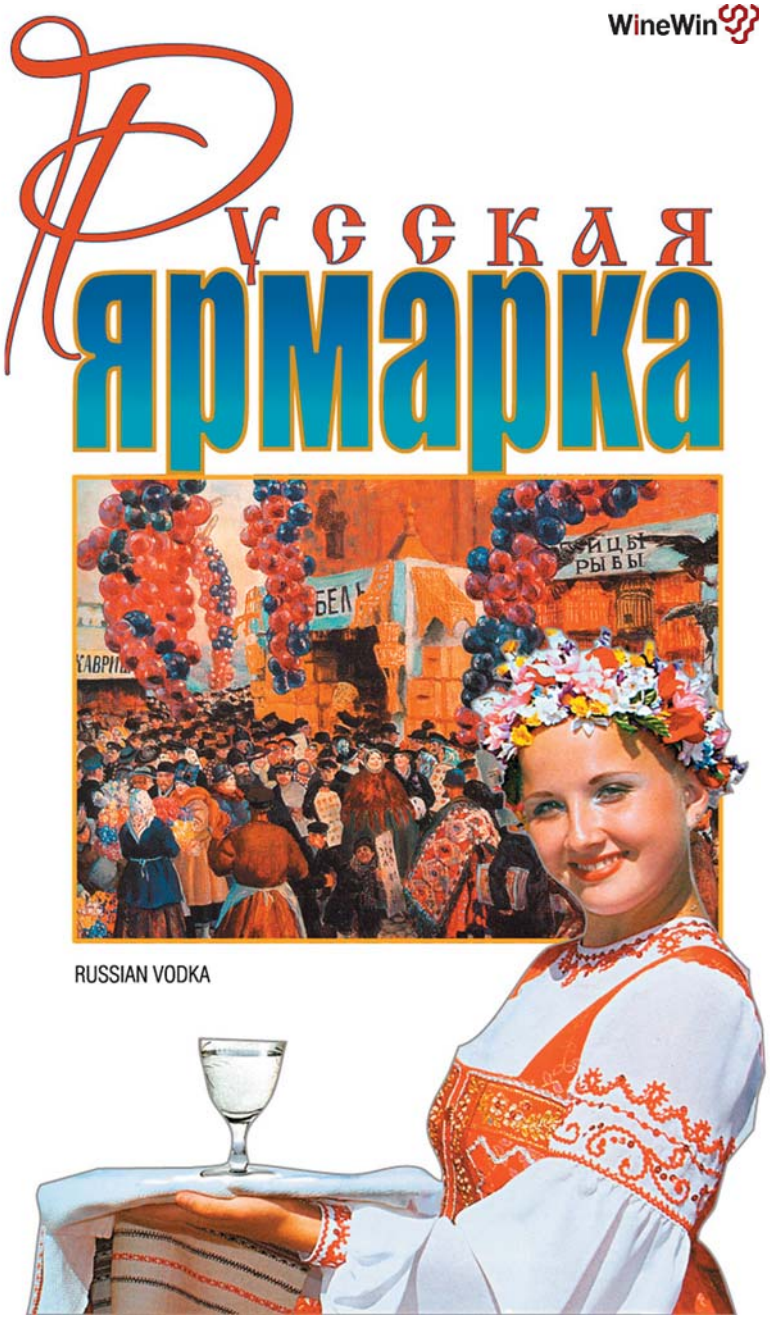
Организаторы: АНО «ЦЕНТР КАЧЕСТВА ЕВРАЗИЙСКИХ ВИН» совместно с Международным центром туризма ЕАЭС при поддержке государственных структур и ведомств и участии международных партнеров и экспертов.

Программа конгресса придаст дополнительный импульс интеграции и развитию эногастрономического туризма.

Официальное открытие международного конгресса начнется с церемонии награждения победителей дегустационного конкурса EAWSC 2021.

Победители конкурса будут представлены в дегустационном зале ЦЕНТРА КАЧЕСТВА ЕВРАЗИЙСКИХ ВИН и будут задействованы в течение всего года в дегустационных мероприятиях с целью повышения культуры потребления высококачественной продукции виноделия.

WineWin



Русская водка и Вино
1 (7) 2021
Журнал алкогольного бизнеса

Учредитель
Кривомазова Людмила Анатольевна

Издатель
ЗАО «Издательский Дом «Гражданин»

Главный редактор
Кривомазова Людмила Анатольевна

Фотоателье
ИП Евтюхов Евгений Николаевич

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

Телефон: +7 9104277359

E-mail: nkrivomazov@yandex.ru

www.rusvodkamagazine.ru

Время подписания по графику: первый понедельник квартала
Время подписания номера фактически: среда, 24 февраля 2021 г.

Мнение редакции большей частью совпадает с мнением авторов

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-57256 от 12 марта 2014 г.

Периодичность 1 раз в квартал

Тираж 2000 экземпляров
Цена договорная

Отпечатано:
ООО «ГРАН ПРИ»
152900, Ярославская область,
г. Рыбинск, ул. Орджоникидзе, д. 57

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ

На Черноморском форуме виноделия мы познакомилась с веселой девушкой Лейлой Бен Режеб. Она представляла виноделие Туниса, была доброжелательна и открыта к любым дискуссиям. О тунисских винах на чистом русском языке рассказывала с жаром и уверенностью в их качестве. И действительно, красное вино, которое мы попробовали, было таким густым и глубоким, как будто лоза жадно и старательно впитала все соки земли.

…Мы не знали, что Лейла врач, пока друзьям по Facebook не пришло ее письмо из тунисской больницы:

«Полночь… Все кровати заняты. Тяжело физически и морально… Желаю всем сердцем, чтобы эта зараза исчезла из нашей жизни, и все эти люди вернулись домой здоровыми!

Берегите своих близких…

КОВИД — это не шутка, он не то, что случается с другими… он становится хуже день ото дня… Будьте бдительны, живите нормально в соответствии с мерами безопасности… Да хранит нас всех Господь»…

И тебя, дорогая наша любимица Лейла, пусть хранит Господь.

Спасибо врачам всего мира, благодарим медиков и ученых России, вставших на защиту людей!

Приглашение

«Ялта. Золотой грифон-2021» посвящен 25-летию со дня основания Союза виноделов Крыма.

Из-за пандемии коронавируса в прошлом году не удалось провести наш традиционный конкурс.
Новые даты: 24 июля – 1 августа 2021 г. Союз виноделов Крыма и ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН» проводят 40-й международный профессиональный конкурс виноградных тихих, игристых и газированных вин, плодово-ягодных вин, коньяков, бренди, ликеро-водочной продукции и крепких напитков «ЯЛТА. ЗОЛОТОЙ ГРИФОН 2021».
Продукция оценивается по международным стандартам и награждается кубками Гран-при, золотыми, серебряными и бронзовыми медалями соответственно экспертным балльным оценкам.
В жюри — ведущие виноделы, ученые и специалисты предприятий отрасли стран — участников конкурса.
Состоится научно-практическая конференция, посвященная актуальным вопросам виноделия с участием отечественных и зарубежных ученых и специалистов.
Золотой медалью Л. С. Голицына и почетным дипломом будут награждены выдающиеся ученые и производственники.
За высокие достижения в решении актуальных проблем виноделия учреждена медаль имени профессора Валуйко Г. Г., корифея отечественного виноделия, основателя и создателя Союза виноделов Крыма.
Вручение диплома «Лучший специалист-винодел года» — это признание талантливых и высокопрофессиональных людей отрасли.
Планируются ознакомительные открытые дегустации поступивших на конкурс образцов для всех участников; посещение ведущих винодельческих предприятий Республики Крым для ознакомления с новыми технологиями и обмена опытом; выставка вспомогательных материалов и оборудования для виноделия.
Конкурс будет проходить в помещении института «Магарач» по адресу: Республика Крым, г. Ялта, ул.Кирова, 31.
e-mail: valuiko.svk@yandex.ua, контактный телефон/факс +7 (3654) 32–63–02, +7 (989) 1635438, +7 (978) 6032465 (Загоруйко Виктор Афанасьевич — президент СВК); +7 (978) 8869141 (Павленко Валентина Петровна — секретарь СВК).

Президент Союза виноделов
Крыма, д. т.н, профессор В. А. Загоруйко
член-корр НААН

EURASIA WINE&SPIRITS COMPETITION

Международный дегустационный конкурс вин и спиртных напитков
EURASIA WINE & SPIRITS COMPETITION 2021, Moscow

OIV International Organisation of Vine and Wine
Official sponsor

Место проведения:
Павильон №10 ВДНХ,
Москва, Российская Федерация
13-15 апреля 2021 года

Организаторы:
LLC RBA Group/ООО АрБиЭй Групп
PPE S.R.L.

19 – 23
Приз журналистов

Веди Алко – обладатели приза 2016 г. за водку «Армянская марка»

33 – 35
Выставочной компании «Асти Групп» 20 лет! Поздравляем!

8 – 12
Лучшие дни нашей жизни. Звезды на Байкале

СОДЕРЖАНИЕ

4
Хорошие новости
Поздравления, приглашения, сообщения

6
Зарубежные конкурсы
Наши награды за рубежом в 2020 году

8
Лучшие дни нашей жизни
Звезды на Байкале
«Пять Озер» – качество чистой воды
Приключения русской водки в Русской гавани

13
Тема года
Не пальто!

14
Потери года

16
Конкурсы и дегустации
Международный профессиональный конкурс водок, спиртов и спиртных напитков EURASIA SPIRITS DRINKS

24
Истоки
Александр Ладонин:
Братина происходит от слова «БРАТСТВО»

26
По науке
Технофильтр. Новая технология обработки напитков. Сорбционная фильтрация дистиллятов на фильтроэлементах патронного типа

27
Событие
Международный дегустационный конкурс Eurasia Wine & Spirits Competition. ВДНХ, под эгидой OIV, 10-й павильон, 13 — 15 апреля 2021 г.

28
Бизнес
Здорово, Кострома! Здорово, Тула и Ярославль!

30
Интервью
Как выстоять? Отвечает психолог Анастасия Кондаурова

32
Мастера
Мария Климчук.Не бойтесь жизнь переменить!
Константин Дзитоев. Сердечко в каждой бутылке.

36
Тема года
Эксперимент под железный занавес

41
VINORUS

42
Трезво
Винная Италия и Россия. Статья эксперта, бренд-амбассадора Gambero Rosso Дмитрия Федотова

44
Выставляемся и будем!
WorldFood Moscow 2020

51
Реклама
Бевиале Москва

52
Мы потеряли друга
Художник Юрий Григорьев

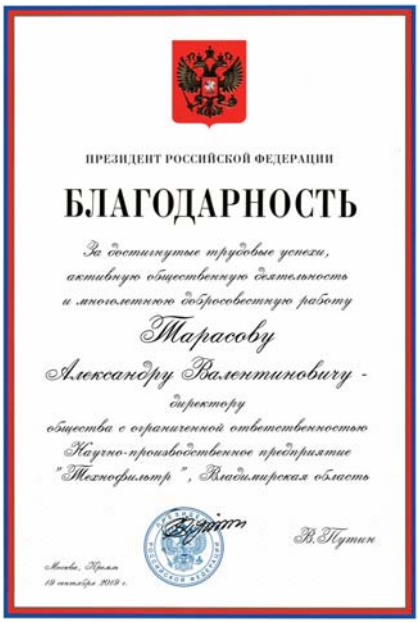
56
Лидеры
POZIS: Клиенты указывают дорогу

Благодарность президента за работу во славу России

Александр Тарасов, член-корреспондент РАЕН канд. хим. наук, директор научно-производственного предприятия «Технофильтр» в конце 2019 г. получил награду от президента России Владимира Путина — благодарность за достигнутые трудовые успехи, активную общественную деятельность и многолетнюю добросовестную работу.

Предприятие мирового уровня, созданное Александром Валентиновичем, разрабатывает и производит изделия и оборудование для фильтрации жидких и газообразных сред. Фильтры Тарасова работают на Международной космической станции, на самолетах МИГ-29, служат Министерству обороны, МЧС и МВД, обеспечивая получение питьевой воды в полевых условиях. Кроме того, фильтрующие элементы широко применяются при производстве лекарств. В ликеро-водочной и винодельческой промышленности используются технологии серебряной и платиновой фильтрации.

Представительства владимирской компании «Технофильтр» укрепились на Кубани, в Сибири, на Украине, в Белоруссии, Казахстане, в Польше и Индии, а продукция экспортируется в 40 стран.



ПРЕЗИДЕНТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЛАГОДАРНОСТЬ

За достигнутые трудовые успехи, активную общественную деятельность и многолетнюю добросовестную работу

Тарасову

Александру Валентиновичу -

директору

общества с ограниченной ответственностью

Научно-производственное предприятие

"Технофильтр", Владимирская область

В. Путин

Александр Валентинович имеет множество авторских свидетельств на изобретения, ведет большую научную работу и подготовил в коллективе шесть кандидатов наук. Он обеспечил сотрудников достойной зарплатой и условиями труда. Его жена Лариса Викторовна и дочь Светлана внесли немалый вклад в создание микроклимата и развитие предприятия. Они работают рядом с главой семьи с начала становления бизнеса.

Александр Тарасов занимается благотворительной деятельностью, предпочитая об этом не распространяться.

В 2021 году «Технофильтр» отмечает 30-летний юбилей!

Русский язык возвращается в OIV

Генеральной Ассамблее OIV (Международной организации винограда и вина — МОВВ) принято решение о возвращении русскому языку статуса официального в этой межправительственной организации. Правда, предусмотрен переходный период до двух лет. Все многочисленные переводы текстов стандартов, документов и другую техническую работу будет оплачивать Российская Федерация.

Наряду с французским, английским, испанским, немецким и итальянским русский язык до 2000-х годов уже являлся официальным, что давало возможность делать доклады на мероприятиях OIV на русском, а также переводились выступления и документы. Русский язык исключили из списка официальных из-за того, что Россия несколько лет не оплачивала взносы. Их потом разом за несколько лет заплатили по решению Алексея Кудрина, бывшего тогда министром финансов, но русский язык вернуть в OIV «позабыли».

Для справки: в OIV сейчас 48 стран-участниц, полтора десятка наблюдателей — международных организаций и регионов. Великобритания в начале 2021 года вернулась в организацию после 19-летнего перерыва. США и Украина не являются странами-участницами OIV (исключены за неуплату взносов).

Виталий Меркушев, председатель правления Черноморского форума виноделия

Центр энологии на Кубани

В Краснодарском крае винная группа «Ариант» создала Центр энологии Chateau Tamagne с развитой инфраструктурой и ультрасовременными технологиями. На заводе первичного виноделия в станице Тамань проходит масштабная модернизация.

Центр энологии отражает новый вектор развития компании, взявшей курс на удовлетворение потребностей самого широкого круга потребителей и формирование культуры пития в стране. Компания следует мировым тенденциям винопроизводства, использует опыт Старого и Нового Света, чтобы демонстрировать разные взгляды на виноделие и создавать многогранные вина на любые вкусы, предпочтения и поводы потребления.

Инвестиции в реконструкцию винодельни в 2020–2021 годах составят 2,5 млрд рублей.

В прошлом году введены в эксплуатацию новые очистные сооружения мощностью 650 кубометров в сутки. В их возведение компания инвестировала более 60 млн рублей. Новый комплекс с полной биологической очисткой позволил свести к минимуму влияние на окружающую среду.

Осенью 2020 г. Центр энологии Chateau Tamagne принял отборочный этап Всероссийского конкурса виноделов «Молодая лоза». «Кубань-Вино» выступает стратегическим партнером конкурса как самый крупный работодатель в винной отрасли России.

ВКУС МОСКВЫ
25 – 27 июня
Лужники, Москва

#ВСТРЕЧАЕМСЯНАВКУСМОСКВЫ

Вкус Москвы – самое яркое событие московского лета!
Уникальный формат городского отдыха на открытом воздухе!

Wine & Spirits Academy:
- ✓ лучшие отечественные и зарубежные производители вина и алкоголя
- ✓ профессиональные мастер-классы
- ✓ дегустации и семинары
- ✓ оборудование и аксессуары

Организатор:
Выставочная компания **«Асти Групп»**
Тел.: +7 (495) 797 69 14
wine@astigroup.ru
www.astigroup.ru
MoscowTasteru
moscowtasteru

18+

Мы провели ребрендинг Taste of Moscow. Обновленный фестиваль «Вкус Москвы» будет не только гастрономическим, потому что мы объединили все лучшее из опыта предыдущих семи лет и добавили актуальные тренды. Топовые блюда московской и мировой кухни, новинки бьюти-индустрии, мода, спорт, конкурсы, интернет-технологии, лекции и музыка – впервые на одной площадке будет представлено все, что формирует стиль жизни современных москвичей с акцентом на эко- и безопасность.

НАШИ НАГРАДЫ ЗА РУБЕЖОМ В 2020 ГОДУ

Robert Parker Wine Advocate (Рейтинг Роберта Паркера, основателя журнала Wine Advocate)

ИМЕНИЕ СИКОРЫ:
российское сухое вино Рислинг Сикоры 2019 получило 90 баллов из 100
Шардоне Семейный резерв 2018 — 88 баллов
Совиньон Блан Семейный резерв 2018 — 88 баллов
Рислинг Семейный резерв 2018 — 89 баллов
Пино Нуар Семейный резерв 2018 — 88 баллов
Каберне Совиньон Семейный резерв 2018 — 87 баллов
Рислинг Сикоры 2018 — 89 баллов

ФАНАГОРИЯ:
«100 оттенков Шардоне 2016» — 89 баллов
«100 оттенков Каберне-Совиньон 2015» — 88 баллов
«Cru Lermont Красностоп 2018» — 87 баллов
«Cru Lermont Саперави 2018» — 87 баллов
«100 оттенков Саперави 2016» — 86 баллов
«Cru Lermont Каберне Фран 2018–85 баллов

International Wine Challenge — AWC Vienna 2020, Австрия

Конкурс является крупнейшим состязанием вин в мире, официально признанным в Европейском Союзе.

ФАНАГОРИЯ:
«Мускат Оттонель брют белое 2019» — «золото»
«Cru Lermont Каберне Совиньон 2016» — «серебро»
«Cru Lermont Шардоне 2018» — «серебро»
«100 оттенков Саперави 2016» — «серебро»

Muscats du Monde 2020, Франция

ФАНАГОРИЯ:
«Мускат Оттонель брют белое 2019» — «серебро»

Chardonnay du Monde 2020, Франция

ФАНАГОРИЯ:
«Блан де Блан выдержанное 2017» — «золото»
«100 оттенков Шардоне 2017» — «серебро»

Decanter World Wine Awards (DWWA) 2020, Великобритания, Лондон

Один из самых влиятельных конкурсов проходит ежегодно начиная с 2004 года.
В течение 28 дней, соблюдая строгие меры эпидемиологической безопасности, в т. ч. социальную дистанцию, 116 ведущих мировых винных экспертов, включая 37 Masters of Wine (магистров вина) и 9 Master Sommeliers (магистров сомелье), продегустировали вслепую 16 518 вин. В итоге были присвоены 50 Best in Show, 178 платиновых, 537 золотых, 5234 серебряных и 7508 бронзовых медалей.

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:
Тихое Chardonnay 2018 (сухое белое «Шардоне Абрау-Дюрсо») — «золото», 95 баллов
Тихое Cabernet Sauvignon 2017 «серебро», 93 балла
Игристое Imperial Brut 2016 — «серебро», 90 баллов
Тихое Cabernet Sauvignon 2018 — «серебро». 90 баллов
Riesling 2018 («Рислинг Абрау-Дюрсо») — «серебро», 90 баллов
Игристое Brut d'Or Blanc de Blancs 2016 — «бронза», 89 баллов
Игристое Victor Dravigny Extra Brut 2016 «бронза», 89 баллов
Игристое Victor Dravigny Brut 2017 — «бронза», 88 баллов
Игристое Imperial Ros Brut 2014 — «бронза», 87 баллов
Игристое Victor Dravigny Ros Brut 2017 — «бронза», 86 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ:
Tsimlyansky Chorniy Brut («Цимлянский Черный» Brut) 2017 — «серебро», 90 баллов
Tsimlyansky Chorniy-Sibirkovy 50–50 Extra Brut 2017 («Сибирьковый»/«Цимлянский черный» Extra Brut урожая 2017) — «серебро», 90 баллов
Sibirkovy («Сибирьковый») Extra Brut 2017 — «бронза», 88 баллов
Tsimlyansky Chorniy («Цимлянский Черный») Rosé Brut 2017 — «бронза», 86 баллов

КУБАНЬ-ВИНО:
Cuvee Alexander Blanc de Noirs Extra Brut 2018 («Аристов Кюве Александр Блан де Нуар») — «бронза», 88 баллов
Chateau Tamagne Select Chardonnay («Шато Тамань Селект Блан Шардоне») 2018 — «бронза», 88 баллов
Chateau Tamagne Terroir Krasnostop-Saperavi («Шато Тамань Терруар. Красностоп-Саперави) 2017 — «бронза», 88 баллов
Cuvee Alexander Rosé de Pinot Extra Brut («Аристов Кюве Александр Розе де Пино») 2018 — «бронза», 86 баллов

ФАНАГОРИЯ:
«100 оттенков красного. Саперави 2016» — «золото», 96 баллов
«Брют белое выдержанное 2014» — «серебро», 93 балла
Cru Lermont Saperavi 2017 («Крю Лермонт Саперави 2017») — «серебро», 91 балл
«Брют белое выдержанное 2016» (классика; бленд «шардоне» и «пино-нуар») — «серебро», 90 баллов
«100 оттенков белого. Chardonnay 2017» — «бронза», 89 баллов
Cru Lermont Pinot Noir 2017 («Крю Лермонт Пино Нуар 2017») — «бронза», 87 баллов

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ:
Cabernet Sauvignon 2016 — «серебро», 90 баллов
Chardonnay 2017 — «бронза», 89 баллов
Syrah 2016 — «бронза», 88 баллов
West Hill Blend 2016 — «бронза», 88 баллов
Marselan 2016 — «бронза», 87 баллов
Merlot 2016 — «бронза», 87 баллов
Traminer 2017 — «бронза», 87 баллов

Рекомендованные:
Kuban-Vino: Chateau Tamagne Reserve Riesling 2016, 85 баллов
Usadba Divnomorskoe: East Hill Blend 2017, 85 баллов; Pinot Noir 2017, 85 баллов, Pinot Blanc 2017, 84 балла

Международный дегустационный конкурс Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020 (CSWWC), Великобритания, Лондон

Самый престижный конкурс шампанских и игристых вин, организованный шесть лет назад в Англии известным винным журналистом и экспертом Томом Стивенсоном. В 2020 г. участвовали более 1000 образцов из 19 стран.

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:
Victor Dravigny Brut — «бронза».
Victor Dravigny Rose Brut 2017 — «бронза»
«Империал» Vintage Brut 2016 — «бронза»
«Империал» Rose Brut 2014 — «бронза»
Brut d'Or Blanc de Blancs 2016 — «бронза»
Victor Dravigny Extra Brut 2016 — «бронза»

Russian Wines Competition 2020

Независимый дегустационный конкурс вин российских производителей. Образцы закупаются в розничной сети, их оценивают эксперты по 100-балльной системе с использованием специализированной электронной программы VinAgora International Wine Competition Evaluation Software (Венгрия) — Wine Compass, одобренной для проведения международных винных конкурсов OIV.

КУБАНЬ-ВИНО: почетный статус «Лучшее игристое вино, изготовленное резервуарным методом» брют белое
«Шато Тамань» — «бронза»
«Высокий Берег Сира» — «бронза»
«Аристов Санджовезе» — «бронза»
«Шато Тамань Резерв Рислинг 2016» — «бронза»
«Шато Тамань Резерв Премьер Руж 2017» — «бронза»
«Шато Тамань Резерв Коллекционное Каберне 2014» — «бронза»

International Wine & Spirits Competition (IWSC) 2020, Лондон

Международный конкурс вина и крепкого алкоголя основан в 1969 году. Его уникальность в том, что все образцы, которые номинированы после слепой дегустации, проходят лабораторный анализ.

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ:
Cabernet Sauvignon 2015 — «бронза»
East Hill Blend 2017 — «бронза»
Marselan 2016 — «бронза»

International Wine Challenge (IWC) 2020, (Лондон, Великобритания), организованный издательством William Reed Business Media

ГРУППА КОМПАНИЙ АБРАУ-ДЮРСО:
Victor Dravigny — Brut 2017 — «серебро», 90 баллов
Коллекционное игристое «Империал» Vintage Brut урожая 2016 года в объемах 0,75 и 1,5 л — «бронза»
Brut d'Or Blanc de Blancs 2016 — «бронза»
Brut d'Or Blanc de Noirs урожая 2017 года — «бронза»
Victor Dravigny Extra Brut 2016 — «бронза»
Rose Brut 2017 — «бронза»
тихие вина из премиальной коллекции:
«Шардоне Абрау-Дюрсо» 2019 — «бронза»
«Каберне Совиньон Абрау-Дюрсо» 2017 — «бронза»
«Пино Нуар Абрау-Дюрсо» 2018 — «бронза»
Рекомендованные (Commended): игристое «Империал» Rose Brut 2014
«Шардоне Абрау-Дюрсо» 2018

ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ:
классическое игристое «Цимлянский черный» 2017 — «бронза»

CHATEU le GRAND VOSTOCK:
Алиготе 2018 — «бронза», 85 баллов
Chateau le Grand Vostock Красностоп 2018 — «бронза», 87 баллов

Ликеро-водочная продукция

Международный дегустационный конкурс Frankfurt International Trophy 2020

ЛАДОГА:
Barrister Russian Gin — «золото», Best spirit in the competition — Russia

Международный конкурсе International Wine & Spirit Competition 2020 (IWSC), Лондон

IWSC — один из старейших, независимых и авторитетных конкурсов в мире. Основан энологом Антоном Массельем, за 50 лет существования стал для отрасли настоящим «Оскаром». Слепую дегустацию проводят более чем 400 экспертов жюри из 30 стран.

ПЕРМАЛКО:
Водка «GRADUS» — «бронза»
Джин «Парма» — «бронза»

Алкогольная группа компаний «РУСТ»:
«Водка» «Русский Стандарт Original» — «серебро», 91 балл
«Русский Стандарт Platinum» — «серебро», 93 балла
В категории «Другие спиртные напитки»: ubr wka Bison Grass «серебро», 92 балла

Международный дегустационный конкупс DLG Awards, Франкфурт-на-Майне, Германия

СОЮЗПЛОДОИМПОРТ:
водка Russkaya – «золото»

International Spirits Challenge 2020

В 2020 году международному конкурсу International Spirits Challenge (ISC) исполнилось 25 лет. Система оценки в конкурсе ISC признана одной из самых безупречных. Свыше 1700 заявок из 70 стран мира делает ISC действительно глобальным конкурсом, который проводится при поддержке одного из ведущих мировых изданий в алкогольной индустрии — журнала Drinks International.

Алкогольная группа компаний «РУСТ»:
«Русский Стандарт Original» — «серебро»
«Русский Стандарт Platinum» — «серебро»
Категория «Вкусовая водка»:
«Пшеничная водка» — «серебро»
Żubrówka Bison Grass — «серебро»

Beverage Testing Institute — 2020, США

Алкогольная группа компаний «РУСТ»:
«Русский Стандарт» — «золото»
Żubrówka — «золото»

Международный конкурс Vodka Masters 2020

Известное отраслевое издание The Spirits Business с 2007 года проводит конкурс The Vodka Masters, определяя лучшие водочные бренды в мире.

Алкогольная группа компаний «РУСТ» в категории «премиум»:
«Русский Стандарт» — **«золото» и наивысшая награда конкурса — «Мастер»**
Żubrówka — **«золото» и наивысшая награда конкурса — «Мастер»**
Для присуждение награды «Мастер» бренд должен получить выше 90 баллов из 100 от каждого эксперта международного жюри.

В 2020 году компания **«Руст»** вошла в ТОП-10 крупнейших алкогольных компаний в мире. Она продолжает укрепляться на седьмой позиции. По версии международного эксперта на рынке алкоголя — издания Shanken's IMPACT.

Звёзды на Байкале

Журналисты удивляются, как Эмиру Кустурице, известному мировому кинорежиссеру, писателю и музыканту, удается привлечь из России на свой фестиваль русской музыки в сербском Дрвенграде-Мечавнике звезд такой величины, как Гергиев и Мацуев? Для Кустурицы ничего удивительного нет: «Они огромные звезды и хорошие люди, это не всегда совпадает, но в их случае это так. Они приезжают и потом возвращаются, я думаю, потому, что здесь воплощена идея добрая и чистая. И потому, что они видели мои фильмы *(смеется).*

(Интервью ТАСС из Сербии)

Эмир Кустурица произвел фурор своим первым появлением в Сибири в 2018 году на фестивале народного артиста России Дениса Мацуева «Звезды на Байкале».

Денис Мацуев:

— Эмир — незаурядный человек, глыбище, человек-легенда. Когда мы поближе познакомились в его живописной деревне, построенной на основе декораций фильма «Жизнь как чудо», стало ясно, что мы близки по духу и по крови. Я в очередной раз убедился: чем выше человек по таланту, тем проще он в общении. В деревне Эмира потрясающая атмосфера, ты как будто оказываешься внутри его фильма, внутри съемок. Кстати, мы оба считаем, что кино и музыка — наиболее близкие виды искусств, — говорит Денис. — Я пригласил Эмира на фестиваль «Звезды на Байкале», и он впервые приехал. В Иркутск. Из аэропорта сразу на Байкал. По традиции каждый гость должен окунуться в озеро. Когда мы Эмира отпарили как следует в бане и заставили нырнуть, он пришел в такой восторг, что раз десять потом нырял! Наш человек! Не устаю утверждать, что Байкал — это место силы. После долгого перелета, смены часовых поясов, погружение в Байкал приводит организм в равновесие, полностью снимает усталость.

Эмир пьет вино, но я объяснил ему, что посвящение не может считаться завершенным, если после баньки не выпить рюмку водки. Эмир был счастлив! Мы не спали всю ночь, несмотря на то, что с утра нас ждала напряженная программа и закрытие фестиваля. Начался день со встречи с молодыми иркутскими кинематографистами, которых Кустурица захватил мощью своей личности и неповторимым юмором. Он говорил на русском языке и значительную часть беседы посвятил великой актрисе Монике Белуччи. Все просто онемели от счастья. Вместо запланированных 30 минут встреча продлилась два часа, потому что он, великий режиссер, понял, как был нужен молодым людям.

Факты биографии

Эмир Кустурица — обладатель «Золотой пальмовой ветви» Каннского фестиваля, приза ФИПРЕССИ (международной организации кинокритиков и киноведов), номинации на «Оскар» и «Золотой глобус» за художественный фильм «Папа в командировке» (1985). В 1988 г. он получил в Каннах приз за режиссуру, на этот раз представив во Франции картину «Время цыган». Вторая «Золотая пальмовая ветвь» досталась кинорежиссеру за художественный фильм «Андеграунд» (1995). Очередную награду — «Серебряного медведя» за «Аризонскую мечту» (1993) ему присудил Берлинский кинофестиваль. «Черная кошка, белый кот» удостоен «Серебряного льва» Венецианского кинофестиваля за лучшую режиссуру (1998), а «Жизнь как чудо» (2004) — французской премии «Сезар» в номинации «Лучший фильм стран Европейского союза».

В 2005 году Эмир Кустурица возглавлял жюри Каннского фестиваля.

Автор документальных фильмов, в числе которых «Марадона» (2008).

В 2004 г. Кустурица построил в Сербии туристический центр Дрвенград, где действует православная церковь, работают библиотека, музей, кинотеатр. «Жизнь как чудо» режиссер снимал именно здесь, в окрестностях деревни Мокра Гора. Премьера фильма состоялась одновременно с открытием центра, за архитектурный проект которого Эмир Кустурица стал лауреатом премии Филиппа Ротье.

Сегодня Командор ордена искусств и литературы проводит в Дрвенграде международные фестивали кино и музыки.

Это человек, который проживает каждое мгновение в импровизации.

Эмир приехал со своим музыкальным коллективом — The No Smoking Orchestra.

После заключительного вечернего концерта классической музыки в театре, было запланировано выступление ансамбля на набережной Ангары под открытым ночным небом. Но погода решила подвергнуть нас испытаниям и испортилась: поднялся ветер, пошел снег. Мне как организатору пришлось немало поволноваться: вдруг откажутся выступать музыканты, не придет публика…

Но концерт состоялся! Две тысячи иркутян аплодировали фантастическому событию.

В полном драйве я импровизировал вместе The No Smoking Orchestra.

Вообще про секрет успеха скажу вот что: когда во главе оркестра стоит харизматическая личность, каждый музыкант стремится показать себя как можно лучше.

Эмира, как и меня, «лечит сцена». Выступления с ансамблем The No Smoking Orchestra дают ему возможность выложиться эмоционально в живом общении со зрителем. Трудно точно определить жанр The No Smoking Orchestra, но в основе — народная музыка. Это неповторимый синтез, который мог создать только Кустурица — балканский джаз-рок на народные темы с народными ритмами.

Концерт для меня незабываем еще и потому что моя дочь Анна Денисовна (ей тогда было два года), увидев ударные инструменты, схватила палочки и в такт вместе с оркестром стала бить по барабанам. Так состоялся ее первый выход на эстраду с собственной импровизацией.

Я счастлив, что подружился с Эмиром Кустурицей. Он обязательно приедет снова и даже задумал строить деревянный дом на Байкале.

А я задумал создать действо киномузыки — полноценный концерт, где сам буду выступать в роли тапера. Видеоряд может сделать только большой мастер. Может быть, наша дружба с Эмиром приведет к воплощению моей идеи.

Фото Евгения Евтюхова

Валерий Гергиев и Денис Мацуев: вместе в огонь и в воду!

«Пять Озер» – качество чистой воды

В период локдауна 2020-го, когда российский туристы были вынужденно ограничены в выборе мест для путешествий, одним из самых популярных направлений для отдыха стала Сибирь.

Почему? Там еще сохранилась дикая природа, бескрайние леса, природная чистота, девственная красота. Путешествие в Сибирь — это всегда ново. Ново даже для тех, кто возвращается туда еще раз. Сибирь манит живой природой, чистотой и магией. В ней сосредоточены мощные места силы, таинственные и влекущие, одним из которых являются омские Пять Озер.

Пять Озер — это пять водоемов метеоритного происхождения: **Линево, Щучье, Данилово, Шайтан-озеро** (или Урманное) и **Потаенное**. На карте его не найти, и наука не признала факт существования этого озера. Путь туда, как говорят местные, открывается только тем, кого озеро принимает к себе. Если верить очевидцам, то в районе озера Данилово, а также других озер этой группы до сих пор происходят необъяснимые и загадочные явления.

Вода в каждом из озер уникальна по составу. Ученые провели различные исследования, установили и подтвердили документально, что вода пяти озер целительная и похожа на артезианскую, добытую из скважин. Ее считают целебной из-за большого содержания кислорода и серебра. Она богата микроэлементами, обладает биоэнергитеческой активностью, благотворно влияющей на организм человека. Поэтому воду этих озер прозвали «живой».

Местная легенда гласит, что искупавшись

в каждом из пяти озер, можно обрести крепкое здоровье и вечную жизнь.

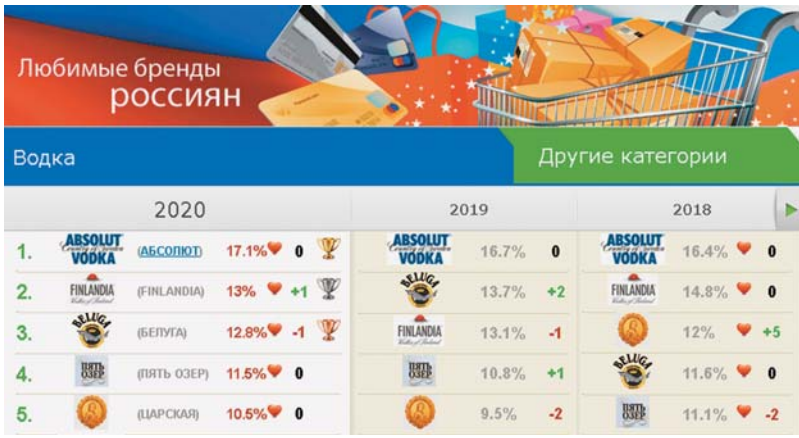
Добраться до легендарных водоемов можно на машине из Омска: путь составит 210 км. до Муромцевского района. А в самом Омске расположен завод Омсквинпром, где производят одноименную водку «Пять Озер» на основе уникальной воды этих озер.

Известно, что на 60 процентов качество водки зависит от воды, и благодаря своему сибирскому происхождению и составу водка «Пять Озер» мягкая, питкая и любимая потребителями во многих странах.

Сибирская водка «Пять Озер» на протяжении семи лет является лидером по объемам продаж среди водок российского происхождения в самом престижном мировом рейтинге алкоголя The Millionaires' Club (Клуб Брендов-миллионеров).

В России «Пять Озер» удерживает позиции в рейтинге ТОП-5 любимых брендов россиян в категории «водка» по итогам 2020 года.

На заводе Омсквинпром производятся и другие бренды, получившие всемирное признание и любовь потребителей в разных странах.



А Эмиру Кустурице, который во время своего пребывания в Сибири дегустировал «Хаски», можем сообщить, что эту водку делают на Омсквинпроме по специальной технологии очистки холодом!

Приключения русской водки в Русской гавани

Николай Литау, легендарный человек, заслуженный мастер спорта, Действительный член Русского географического общества, кавалер Ордена Мужества. Автор идеи кругосветных плаваний под парусом по всем четырём океанам планеты.

С 1993 по 1996 год он организовал в Твери постройку крейсерской яхты, созданной по специальному проекту для плавания в высоких широтах и названной патриархом Алексием II «Апостол Андрей».

В 1996–1999 гг. Николай Андреевич осуществил под парусом сквозной переход по Северному морскому пути и совершил первое кругосветное путешествие в меридиональном направлении. Плавание было посвящено 300-летию российского флота.

Королевский крейсерский клуб Великобритании признал плавание «Апостола Андрея» самым выдающимся достижением мирового яхтинга в 1999 году. Капитан Литау был удостоен медали «За искусство мореплавания» (Medal for Seamanship).

За первое в мире сквозное плавание на яхте по Северному морскому пути Крейсерский клуб Америки наградил Николая Литау медалью «Голубая вода» (The Blue Water Medal) (2002 г.).

По нашей просьбе знаменитый капитан поделился с читателями историей «на заданную тему».

— Русская гавань на Новой земле, самый северный остров. В свое время там работала советская полярная станция. В 2010 году, в год столетнего юбилея похода Владимира Русанова вокруг Новой Земли, мы следовали его маршрутами. Со мной был очень бойкий помощник Денис Давыдов из Твери, сегодня он вахтенный начальник. Мы сошли на берег, чтобы найти на брошенной станции что-нибудь полезное для нашей яхты, что-то где-то открутить. И вдруг, когда мы вернулись, Денис достает бутылку водки. Я никогда не сомневался в способностях Дениса достать все что угодно, но на этой забытой Богом земле — бутылка водки!.. Оказалось, что буквально за полмесяца до нас здесь побывала команда питерской яхты «Петр Первый» во главе с Даниилом Гавриловым и оставила водку с завещанием, как с ней поступить. Ну как поступить, понятно. Мы бутылку забрали и оставили свою. Миновал год. Обычно северными маршрутами ходят мой «Апостол Андрей» и «Петр Первый», а тут зашел в нашу гавань «Профессор Молчанов» с группой поддержки, в которой состоит режиссер Евгений Гришковец. Он бродит по станции и находит нашу водку с завещанием обязательно оставить взамен другую. У него в кармане только маленькая бутылочка виски, ее он и оставил. Проходит год. Двухсотграммовую фляжку почему-то выносит со станции природными катаклизмами, но когда мы прибываем туда, перед домиком ее все-таки находим. Забираем и оставляем снова бутылку русской водки с запиской. Вот так неожиданно сложилась забавная традиция — эстафета русской водки. Правда, вмешался Гришковец с виски и разрушил нашу идиллию с водкой, но мы восстановили справедливость!

Не пальто!

Кто-нибудь из читателей помнит, как советские курильщики после войны крутили себе самокрутку за неимением папирос?

Это был, надо вам сказать, процесс! От прочитанной газеты отрывался кусок, похожий на квадрат. Из дальнего угла буфета доставалась заветная банка. Перед тем как насыпать из нее кучку табака на бумажку, закрутить кулёчек самокрутки и лизнуть ее кончик для заклеивания, нюхали табак из баночки. Запах шептал носу о дальних странах, где вырастили табачный лист, о жарком солнце субтропиков, о долгом пути тюков с табачным сырьем из-за границы по морям, по волнам… Потом страна наладила, конечно, производство табачных изделий, а в новой РФ и увеличила. Но все так же плывут в трюмах сухогрузов и едут в вагонах из Бразилии, США, Зимбабве, Турции и других стран-импортеров тюки с табачным сырьем — «Вирджинией», «Ориенталь», «Берли» и прочими сортами табака…

А теперь представим себе, что на всех сигаретах, выпускаемых в России, будет стоять печать «Не табак!». В то время как табак в самой России выращивается лишь в непромышленных объемах на опытных плантациях. Или что на пакетике с быстрорастворимым рисовым супом напишут «Не рис», потому что в суповую смесь добавили пропаренные белые зернышки из Вьетнама. Или в магазине одежды на пальто повесят строгое предупреждение о том, что это вовсе не пальто, так как сукно для него соткали из шерсти овечек, которые щипали травку на зеленых лугах Англии…

Абсурд? Абсурд. Но именно так выглядит логика Госдумы, приказавшей обзывать НЕ ВИНОМ продукцию, сделанную из импортного виноматериала, то есть вина, не разлитого в бутылки.

На словах заботились о потребителе — дескать, нельзя вводить его, простодушного любителя выпить бокал-другой пьянящего напитка, в заблуждение. Хотя потребителям было бы вполне достаточно прочесть на контр-этикетке информацию, виноматериал какой страны использован для производства. Не обиделись бы. Люди у нас грамотные. Однако депутаты в их сообразительности засомневались.

Мы и раньше терялись при выборе вин, а теперь совсем запутались.

Но мало такой нелепой новации! Есть и другие. Малиновое вино, сливовое, яблочное, гранатовое по ГОСТу вино, а по закону не вино. Вином теперь может называться продукт только из винограда. Хотя одну и ту же технологию изготовления вина — сбраживание и выдерживание — из любой ягоды знает каждая неленивая домохозяйка.

Сегодня российское виноделие обеспечено собственными виноградниками всего на треть. Непаханое поле для деятельности, ждущее своих хозяев, технологов и тружеников! Но вот пока в чем нет у нас дефицита, так это в сногсшибательных идеях.

Александра Визовская

Продолжение темы на стр. 36

В ней жила частица бессмертной голицынской души

Фото Людмилы Меркушевой

Так написали о главном шампанисте Дома шампанских вин «Новый Свет» **Людмиле Семеновне Задорожной** коллеги из института «Магарач». А ее душа живет в игристых «Князь Лев Голицын», «Парадизио», «Коронационное», «Пино Нуар», «Новый Свет. Кюве», «Крымское игристое», винах новой истории — «Золотой рислинг Крыма», «Шардоне. Кюве де престиж», «Рислинг. Кюве де престиж», «Пино Гри. Миллезим» и многих других.

Открытый, искренний человек. Редкий человек. Щедро делилась с молодыми специалистами уникальными знаниями. Рядом с ней не только молодые — все получали уроки интеллигентности и доброты. Даже самая короткая встреча с Людмилой Семеновной остается в памяти на всю жизнь. Потому, когда она ушла 28 августа 2020-го, многие почувствовали, что потеряли близкого человека.

Людмила Семеновна прошла трудовой путь от рабочей до главного технолога. Высшее образование получила без отрыва от производства. Ее научная деятельность была крепко связана с нуждами «Нового Света», и внедренные в производство идеи действуют и сейчас.

За многолетний плодотворный труд, достигнутые успехи и личный вклад в развитие предприятия имела много наград. В 2005 году Людмиле Задорожной присвоено почетное звание «Заслуженный работник сельского хозяйства Украины», а в 2017 году она получила благодарность Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Более всего ей были дороги награды винам «Нового Света» и успехи учеников.

Вот что пишет о ней винный эксперт, член союза сомелье и экспертов России **Карина Согоян**:

«Людмила Семеновна была необычайно тонким и глубоким человеком. Более 50 лет она посвятила созданию классических игристых вин «Новый Свет» — своему любимому делу. Ее по праву можно считать гуру ассамбляжей и великим мастером создания кюве. Из под ее «пера» вышло множество вин, в которых чувствовалась индивидуальность и самобытность. Ее кюве — это филигранная авторская работа и узнаваемость стиля. С Людмилой Семеновной было очень интересно работать. Когда я впервые попала в «Новый Свет» для выполнения части диссертации, она начала погружать меня в те нюансы и особенности технологии, которые нельзя было найти ни в одном учебнике. И делала она это с такой заботой и желанием поделиться знаниями, что любовь к виноделию осталась со мной навсегда. С Людмилой Семеновной я никогда не ощущала жесткого давления, она с радостью воспринимала мои мысли и очень деликатно направляла их в нужное русло. Учила искусству прислушиваться к себе и никогда не торопиться, чтобы достичь в вине полной гармонии. Она и сама была Гармонией с большой буквы».

Фото Евгения Евтюхова

Сергей Лысенко

Фото Людмилы Кривомазовой

9 сентября 2020 г. ушел из жизни руководитель ГКУ «Ставропольвиноградпром» **Сергей Николаевич Лысенко**.

В начале 2000-х он возглавил общественную организацию виноградарей и виноделов края и вместе с командой создавал первый в стране региональный Закон о вине, который стал действовать с 2005 года.

Из интервью С. Н. Лысенко журналу «Русская водка», 2010 г.

— Лоббировали наши интересы в правительстве как бюджетообразующей отрасли. Нашли поддержку в Государственной думе и в правительстве Ставропольского края. Так появился Закон, появилась программа. В программу были заложены деньги на раскорчевку старых лоз, на проектирование и посадку винограда, на уходные работы. Предприятия получили возможность покупать часть оборудования за счет краевого бюджета.

Были встречи с губернатором, с министром финансов, мы говорили о налогах, которые платят наши предприятия, убеждали, что к отрасли надо относиться по-государственному и нужно создать государственный концерн. Чтобы отрасль жила, а страна получала рабочие места и налоги.

Так появилось государственное учреждение «Ставропольвиноградпром». Мы сделали все, чтобы из общественной организации стать государственной. Резко расширилось информационное поле, пришли специалисты, экономисты. Стали работать советы — экономический, агрономический, технологический…

Коллеги о С. Н. Лысенко:

«Сергей Николаевич всю свою жизнь посвятил сельскому хозяйству. В 1981 году окончил Ставропольский ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственный институт по специальности «ученый агроном». Более 25 лет проработал в отрасли виноградарства и виноделия.

Хороший хозяйственник, замечательный человек. Мы навсегда сохраним память о Сергее Николаевиче, благодарность за его труды и будем гордиться, что работали под его руководством».

Esse Игоря Самсонова

Огромной потерей 2020 года для российского виноделия стал безвременный уход **Игоря Самсонова**. Основатель винодельни «Сатера» и создатель первых премиальных вин в новейшей истории Крыма, Esse и Kacha Valley, 26 декабря ушел из жизни после тяжелой болезни в возрасте 47 лет.

Сторонясь политической жизни и не возглавляя профессиональных объединений, он обладал огромным авторитетом и был неформальным лидером виноделов Крыма и Севастополя. Он не отказывал в помощи тем, кто в ней нуждался, и помогал — кому-то советом, кому-то партнерским участием. Он не противопоставлял себя окружению и с улыбкой античного мудреца смотрел на мир — со всем его несовершенством и суетой.

Став крымской легендой, он не переставал учиться, заглядывая на лучшие производства как в Крыму, так и за его пределами, подглядывая за работой лучших мастеров.

Он не только глубоко понимал систему ценностей современного виноделия, но и смог добиться утонченной элегантности в своих лучших винах. При этом ему удавалось не противопоставлять их тонкость экспрессивности вин своего среднего ряда. Кажется, он вообще не мог принизить достоинства вина — какой бы суммой оно ни оценивалось.

Надо было иметь спокойствие философа и мужество пророка, чтобы около пятнадцати лет назад назвать свою первую линейку вин, претендующую на премиальный уровень, словом «Esse». Может быть, не все помнят, что «Esse homo» сказал толпе Понтий Пилат, показывая на израненное после бичевание тело Иисуса. Винодел, назвавший так свое детище, конечно, знал, что толпа может распять его. Но он очень любил вино и знал, что без этого ничего не получится.

Игорь Сердюк, винный обозреватель журнала Forbes
Фото Екатерины Соболевой и Натальи Петровой

EURASIA SPIRITS DRINKS повысит статус русской водки

Международный дегустационный конкурс водок, спиртов и спиртных напитков EURASIA SPIRITS DRINKS стартовал в начале 2020 года. Его возглавил старейший ВНИИ пищевой биотехнологии – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

Евгений Попов, «МЕДМАРК», Ирина Абрамова, ВНИИПБТ, Зинаида Медведева, Красноярский водочный завод

Научно-практической школе ВНИИПБТ скоро исполняется 90 лет. Институтом разработано более 3000 рецептур, среди них всемирно известные бренды: «Столичная», «Русская», «Старка», «Русский стандарт» и многие другие рецептуры.

Партнером конкурса является инновационно-коммерческая компания «МЕДМАРК», деятельность которой связана с производством рецептурных ингредиентов для улучшения вкусовых качеств водок и снижения их токсичности. Компания имеет патенты на технологии в пищевой промышленности и в области медицины, направленные на снижение токсических эффектов этилового спирта.

Более 120 образцов представили предприятия, занимающие твердую позицию на рынках России, Армении, Белоруссии, Казахстана, Киргизии, Монголии.

Белоруссия отправила продукцию из Бреста, Витебска, Гомеля, Дятлово, Минска, Климовичей и др. Россию представляли более тридцати производителей ликеро-водочной продукции и спиртов. География участников продемонстрировала высокий авторитет EURASIA SPIRITS DRINKS на старте. В 2021 году конкурс расширил свои границы, к числу участников присоединились производители водки из Финляндии и Узбекистана.

Высокий статус конкурса EURASIA SPIRITS DRINKS подтверждается приглашением для работы в наблюдательном совете представителей Росалкогольрегулирования, а также коллег из Англии и Китая.

В дегустационную комиссию конкурса, проведенного в 2020 г., вошли эксперты из России, Казахстана и Белоруссии. «Мы специалисты одной школы, — говорит заместитель председателя Технического комитета 79 «Алкогольная продукция» Республики Казахстан Айжамал Каюпова. — В свое время окончили одни институты, у нас нет разночтений в принципах оценки напитков, поэтому баллы в наших дегустационных листах отличаются очень незначительно». Айжамал Джетписовна считает, что дегустировать водку и спирт гораздо сложнее, чем вино.

Председатель комиссии Ирина Абрамова подтверждает: «Спиртные напитки имеют сложный химический состав, где каждый компонент отличает характерные, едва уловимые оттенки вкуса и аромата. Например, практически идентичные по хроматографическим данным образцы спирта могут отличаться по органолептическим показателям. Вот почему органолептический метод анализа является одним из объективных и важных. Я очень рада, что все члены нашей комиссии в очередной раз подтвердили высокую квалификацию».

ВНИИПБТ совместно с РССП («Регистр системы сертификации персонала» Росстандарта) проводит для специалистов отрасли научно-практические семинары по подготовке дегустаторов с выдачей сертификата. Действует межгосударственный стандарт, где определены методы органолептического анализа. Правила и условия разработаны до мелочей — от формы документов, порядка исследования напитков и параметров оценок до требований к помещению и рабочему месту, посуде, воде, формам бокалов и т. д.

Опыт является главной школой дегустатора, очень важны особенности организма человека и даже талант. Несмотря на то что все члены комиссии обучают других, они сами ежегодно подтверждают собственную квалификацию, и она очень высока. Способности эксперта проверяются на специальных растворах, где простой смертный не уловит разницы или с большим трудом почувствует вкус в одном-двух тестах, в то время как дегустатор определит, какой раствор сладкий, соленый, ванильный и т. д., — всего ему на пробу могут дать на «экзамене» до 20 растворов. Также по особым правилам тестируются навыки определения ароматов.

Для участников конкурса, желающих получить объективную оценку, профессиональный уровень экспертов имеет первостепенное значение. Пусть сегодня твоя продукция не получила «золотые» баллы, но участие в соревновании обязательно даст понимание, как выглядит по сравнению с другими твоя продукция и что нужно исправить. Сильные тянутся к сильным. Это показал первый конкурс.

Антонина Шарыкина, заведующая отделом стандартизации, сертификации и метрологии ВНИИПБТ: «В целом было показано очень высокое качество. Но нужно стремиться к тому, чтобы потребители могли отличать водку из разных регионов. Задача трудная, но талантливый и грамотный технолог найдет способ придать неповторимые оттенки продукту, опираясь на местный природный колорит и научный подход, который может обеспечить наш институт.

Татьяна Кухта, заместитель генерального директора — главный технолог Сыктывкарского ЛВЗ:

«Я была наблюдателем во время слепой дегустации и свидетельствую, что конкурс проходил по всем правилам, на высоком профессиональном уровне, был честным и объективным. Особо хочу отметить доброжелательную атмосферу».

Одна из задач организаторов — сделать весомыми все категории наград. России, как хранительнице традиций производства легендарной русской водки, необходим независимый высокопрофессиональный конкурс, награды которого — не только «золото», но «серебро» и «бронза» будут иметь престиж и для производителя, и для потребителя. Правда, потребителя предстоит просветить на этот счет. На EURASIA SPIRITS DRINKS, например, при оценке водки эконом-класса бронзовая медаль присуждается образцу, набравшему 9,50 балла, серебряная — 9,55, а золотая — 9,60. Таким образом, в состязании счет идет на сотые доли балла. Подобный принцип сохраняется и по другим категориям.

«Мы будем развивать конкурс не только в направлении оценки вкусовых качеств,

Поздравляем обладателей Гран-при!

Экспертная комиссия

Председатель **Абрамова Ирина Михайловна**, директор ВНИИПБТ– филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», д.т.н.
Секретарь **Медриш Марина Эдуардовна,** заведующая испытательной лабораторией технохимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», к.т.н.
Аксенов Виктор Николаевич, председатель экспертно-дегустационной комиссии «РОСТЕСТ-Москва»
Каюпова Айжамал Джетписовна, заместитель председателя Технического комитета 79 «Алкогольная продукция» Республики Казахстан
Шарыкина Антонина Владимировна, заведующая отделом стандартизации, сертификации и метрологии ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
Головачева Наталья Евгеньевна, заведующая лабораторией технологии ликероводочного производства ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», к.т.н.
Моргунова Елена Михайловна, заместитель генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», к.т.н.

но и уровня токсико-экологического благополучия спиртных напитков. Первый конкурс получил хорошие отзывы участников и гостей, будем прилагать все силы, чтобы объединить вокруг него производителей нашей страны и зарубежья. Конкурс может и должен стать самым престижным на континенте, — говорит глава «МЕДМАРК» Евгений Попов. — Его преимуществом является и то, что впервые в качестве одного из критериев оценки алкогольной продукции рассматриваются вопросы токсико-экологического благополучия. Для этого учреждены специальные номинации ECO-Style и NEW-Technology, где производители демонстрируют участие в добровольной сертификации, иные технологические мероприятия в вопросах обеспечения производства максимально безопасной алкогольной продукции».

EURASIA SPIRITS DRINKS также интересен совместными дегустациями с представителями торговых сетей. Подобная практика широко распространена в зарубежных конкурсах, этот факт принимается во внимание при сертификации на соответствие стандартов FSSC. Организаторы нового конкурса намерены активно использовать ее в дальнейшем.

Этот конкурс, по мнению большинства профессионалов отрасли, имеет возможность стать самым знаменательным событием не только на российском алкогольном рынке, но и в масштабах всего континента. Для этого у него есть все необходимое: прежде всего многовековая история русской водки и традиции ее производства. Национальное достояние не стоит недооценивать и относиться к русской водке следует так же, как в Шотландии относятся к шотландскому виски, а во Франции — к производству коньяков, — уверены организаторы.

Иван Красовский, Брестский ЛВЗ «Белалко», Белоруссия

Ц. Баттушиг, APU Company, Монголия, Егор Попов, директор конкурса

Татьяна Кухта, Сыктывкарский ЛВЗ

Антонина Шарыкина, ВНИИПБТ

Играем по правилам

Ну что тебя
Так тянет танцевать?
Мне не понять,
Тебя мне не понять.
Когда в тебя
Вселился этот бес?
И до, ре, ми,
Фа, соль, ля, си
И фа-диез.

Игорь Иванов

Ну прямо не застолье, а сплошная бухгалтерия какая-то!

Кто мне объяснит, почему именно эти строчки напеваю, когда иду на нашу ежегодную дегустацию? И при чем тут «этот бес»? А при том что вселился он почти двадцать лет назад, когда Николай Кривомазов приобнял меня и заговорщицки прошептал: «Старик, есть у меня одна мысль…». Уже через пару месяцев за большим дегустационным столом собралась знатная компания журналистов, дабы воплотить в жизнь давнюю мечту своего друга и товарища по перу — выбрать самую лучшую из всех лучших водочных марок страны.

Сегодня мы уже опытный и поднаторевший в дегустационных делах пишущий отряд, а тогда все только начиналось, и процедуру отбора лучшей водки мы себе представляли, как производную от хмельного разгуляй-застолья. Но Палыч нам все объяснил, и чего уж греха таить, некоторые повесили носы от столь суровых правил. Шли выпить, а оказывается, надо рассматривать водку на свету, чтобы определить прозрачность. Сидим внюхиваемся, разбалтываем, пригубляем, ощущаем рецепторами, вслушиваемся в ощущения, сливаем (сливаем!) остатки… И все это вместо «жах! и все». Более того, если кто-то бравирует тем, что после первой не закусывает, нам нельзя это делать и после десятой — только споласкивать рот, ну сухарик можно, кусочек белого хлеба с маслом. Правда, этому научились не сразу, это и по старым фото видно.

Я люблю рассказывать о том, как проходят наши мероприятия, друзьям, и они искренне удивляются, зачем мы следуем своду правил, ведь никто не контролирует, и проверить нас невозможно. Постойте, говорю, а как же совесть? Ее-то родимую мы куда спрячем? Да и Николай Палыч на нас с небес смотрит, а перед его памятью как? Поэтому вся дегустация исключительно вслепую! Поэтому и результаты у нас всегда самые объективные — наша дружная компания еще ни разу не получила претензий со стороны профессионалов. По сути, мы проводим народную дегустацию, и по большому счету нам-то все равно, кто победит в этом ежегодном соревновании, нам ни жарко, ни холодно, а вот людям будет интересно, за кого проголосовала эта журналистская «октава», собранная из золотых перьев страны (меткое выражение нашего Палыча)…

Вечереет, тихо падает легкий снег. К зданию иркутского землячества «Байкал» снова подходят до, ре, ми, фа… Это Арих, Строев, Окулов, Муртазаев, Оганян… будут соль-Мажейка, ля-Губарев, си-Сахаров, снова до. Мы все вместе начинали, вместе и продолжим. Сегодня новая дегустация, а значит, узнаем новое имя продукта, созданного исключительно на радость людям.

P.S. Мысли выплескивались на бумагу не под парами… хотя вот теперь можно, и Ergo, bibamus!

Как приговаривал наш незабвенный Виктор Широков, **пока стучит гипоталамус — пусть будет Ergo, блин, bibamus!**

Дмитрий Желобков

Браво, все водки хороши, но есть и лучшие!

Из дегустационного листа Анатолия Строева

Два года подряд журналисты признавали лучшими башкирские марки «Просторы России» и «Белая крепость» пари слепой дегустации. Два года подряд! Это произошло впервые и не случайно, что подтвердил успех Башспирта на профессиональном дегустационном конкурсе международной ярмарки «Продэкспо» в прошлом году: Гран-при завоевала водка «Пшеничная», золотых медалей удостоились пять других брендов.

Башспирт входит в топ-6 крупнейших производителей алкоголя в России. В более 40 регионов страны отправляется его продукция. Поставки за границу только в 2019 г. выросли на 176 процентов. Адреса — Болгария, Армения, Казахстан, Украина, США, Австрия, Турция, Китай, Монголия, Словакия, Катар. В результате ребрендинга в республике работают 170 фирменных магазинов с новым названием — «Тантана», что в переводе с башкирского — «торжество».

Расскажу, как впервые мы присудили два приза.

Обычно Александр и Алексей Зайцевы присылали нам только классическую золотую после профессиональной дегустации. Когда мы получили и особую, мои товарищи потребовали сделать две номинации. Так, в 2020 году особая водка «Новая земля. Юг» (TERRA NOVA. SOUTH) Климовичского ЛВЗ Республики Беларусь с помощью журналистов добыла победу.

Климовичи, между прочим, родина лауреата Государственной премии СССР Владимира Губарева.

Кто судьи?

На сегодняшний день костяк коллектива такой:

Леонид Арих, кавалер почетных знаков Союза журналистов России: «Честь. Достоинство. Профессионализм» и «За заслуги перед профессиональным сообществом», главный редактор еженедельника «Новый вторник»,

Андрей Бакашев, продюсер Первого канала ТВ,

Владимир Губарев, лауреат Государственной премии СССР, лауреат премии Ленинского комсомола, легенда российской журналистики, писатель, публицист, «Комсомольская правда» и «Правда»,

Дмитрий Желобков, лауреат премии Попова, лауреат международного конкурса «Грамотно по-русски», ведущий программ «Радио России»,

Кипрас Мажейко, журналист-международник, профессор Академии медиаиндустрии,

Галина Миронова, исполнительный директор Иркутского землячества «Байкал»,

Станислав Оганян, журнал «Отдых в России», в прошлом — «Комсомольская правда» и «Правда»,

Алексей Романов, «Комсомольская правда», член комиссии Совета Федерации по вопросам развития туризма,

Николай Петров, журнал «Стандарты и качество»,

Леонид Сахаров, пресс-секретарь администрации Чукотского автономного округа РФ,

Анатолий Строев, обладатель почетного знака Союза журналистов России «Честь. Достоинство. Профессионализм» и медали «Золотое перо России», президент международного клуба собкоров «Комсомольской правды»,

Валерий Хайрюзов, лауреат премии Ленинского комсомола, Почетный гражданин г. Иркутска, первый заместитель председателя правления Иркутского землячества «Байкал».

Александр и Алексей Зайцевы, «Столичнй стиль», организаторы дегустационного конкурса на международной ярмарке «Продэкспо»

Главный редактор журнала «Русская водка+» Людмила Кривомазова и директор Стерлитамакского филиала АО «Башспирт» Рустем Халиков, 2020

Белорусская команда на «Продэкспо-2020»

2009, Акрам Муртазаев, «Новая газета», и Евгений Спехов, «Правда». «От рая нас отделяет только пробка». АКМ

2013, Анатолий Строев: «Водка с каждым годом становится все лучше и лучше! Но не вся. Короче, надо тщательнее и тщательнее делать продукт нашей национальной гордости!»

2020. Станислав Оганян, Галина Миронова, Валерий Хайрюзов, Алексей Романов, Людмила Кривомазова, Вадим Окулов, Анатолий Строев, Леонид Арих, Дмитрий Желобков, Владимир Губарев

2020, Алексей Романов: «Трудно выносить объективный вердикт хорошей качественной водке. Оттого и судьба мужика русского — зачастую оставаться в сомнении».

Кипрас Мажейка, Вадим Окулов и Николай Петров. Вадим Окулов: «Оказывается, это тяжелая работа. Наше оружие — это алкогологическое простодушие».

2008, Геннадий Дзюба и Михаил Евтюхов. Геннадий Дзюба: «Дегустацию необходимо проводить системно! Помимо номинации «Русская водка», одновременно необходимо делать дегустацию в номинациях «Кавказский шашлык», «Чешское пиво» и «Украинский Playboy!»
Тогда Геннадий Дзюба работал в пресс-службе Министерства обороны России, был президентом асоциации военной прессы, а сейчас он заместитель главы администрации президента Южной Осетии.

2020, Леонид Арих: «На эту дегустацию идешь, как на экзамен! как бы не провалить. Особенно, когда думаешь, что от твоей оценки зависит авторитет не только какой-то марки, а стоящего за ней коллектива. Это очень ответственная задача».

Муза и Всеволод Овчинниковы. Всеволоду Владимировичу, автору знаменитого произведения «Ветка сакуры», политическому обозревателю «Российской газеты», 17 ноября 2020 г., в день 94-летия, присвоено звание «Заслуженного журналиста Российской Федерации». Вот какое напутствие он дал нам в своем дегустационном листе в 2012 году:

«Как человек, потративший много лет на изучение Англии, хочу высказаться за такую английскую добродетель, как верность традициям».

За долгие годы какой только водки мы не попробовали: белгородскую, шуйскую, алтайскую, калужскую, липецкую, белорусскую, брянскую, иркутскую, бурятскую, московскую, нижегородскую, пермскую, сыктывкарскую, сарапульскую, осетинскую, кемеровскую, мариинскую, башкирскую, якутскую, ульяновскую, татарскую, узбекскую, армянскую, украинскую и еще много других. Дегустация — мать учения, и профи в собственном деле, освоили и дело хмельное.

Люблю читать наши дегустационные листы, где определено место для мыслей, мнений, замечаний. С каждым годом все серьезнее становилось отношение к национальному напитку и его проблемам.

К примеру, в 2013-м Дмитрий Желобков написал: «Пищевики, надзорщики, власти и все, от кого это зависит… Пустите регионы в Москву, дайте столице качественный продукт!»

И еще Желобков: «В нашей журналистской «Палате № 6» во время шестого заседания победила водка под № 6. Дьявольски интересная церемония!»

Х-м, так это 2008 год, когда победила водка «Смирновская». Что с ней случилось, известно. Разборки в дикой рыночной палате № 6 убили замечательный продукт. И не один…

2017, Леонид Арих:

«У образца №2 совершенно не чувствуется спиртового запаха. Это делает честь напитку.» (Про водку «МОНАРХИЯ. АБСОЛЮТНАЯ МОНАРХИЯ», производитель ЛВЗ «ОША», Омск).

Пузырьки в образце № 3 указывают на высокое качество спирта — мне так кажется, во всяком случае. («Суханов. Морошковая», Сыктывкарский ЛВЗ).

Водку № 5 можно пить и без закуски — она уже в ней есть! («Стольградная водка», Завод «Кристалл», Минск Кристалл, Белоруссия).

Образец №7: ну, нет у нее тонуса, а вот запашок есть. («Градус R ПРЕМИУМ, Пермалко)

Образцу №9 я бы добавил еще 0,5 балла. (ВОЛОГОДСКАЯ МАРКА Премиум, Вологда, «Арсенал вин»).

2020, Владимр Губарев: «Все прекрасно! А качество водки зависит от настроения! Среди друзей — все марки прекрасные».

В 2019 году мы обратили внимание, что образцы были очень похожи и почти все горькие.

«В целом продукция невысокого качества. Увы! — написал Станислав Оганян. — Пусть профессионалы объяснят, почему».

В наших дегустационных листах были одинаковые комментарии: режет, горчит, жесткая, тревожит нос, щиплет, жесть, помягче, лучшее из предложенного. И надо же было мне после многолетнего перерыва из интереса попробовать водку именно в том году и получить разочарование. Стало понятно: что-то неладно в нашем королевстве. Вся водка была на одно лицо.

Дмитрий Желобков: «Заседанию журналистов-экспертов 18 лет! А мальчонка-то уже совершеннолетний! Удачи ему и трезвого плаванья!».

Вот так, шутя, глядишь, и 20-летие отметим.

Динозавры уходят, вместе с ними уходит часть нашей жизни.

Ушли Федор Сизый, генеральный директор «Делового вторника», Виктор Широков, писатель, обозреватель «Правды», в последние годы работал в газете «Московская среда»; Виктор Андрианов, писатель, член редколлегии газеты «Трибуна», Евгений Спехов, ответственный секретарь газеты «Правда».

Некоторые после ухода нашего главного перестали посещать собрания, и я их понимаю — Кривомазова не заменить. Потому благодарна всем, кто поддерживает традицию в память о своем товарище.

Вдруг высказал в полушутке обиду генеральный директор «Норд-Пресс» шеф-редактор газеты «Якутск вечерний» Леонид Левин за то, что не получает приглашения. Я стеснялась, думала, из Якутии не ближний свет лететь… так ему и сказала и, конечно, пригласила. В 2019 году мы его ждали, но Леонид Ирмович улетел на небеса. Это человек, который дал мне на бумаге с печатью путевку в жизнь — направление в университет от газеты «Молодежь Якутии».

Людмила Кривомазова

Леонид Левин Виктор Широков Евгений Спехов Виктор Андрианов Федор Сизый

Приз журналистских симпатий народный мастер России Александр Ладонин вырезал из дерева каждый год к ярмарке «Продэкспо». Обычно Егорыч приезжал из поселка Челюскинский Пушкинского района на ВДНХ, чтобы при встрече передать творение своих рук. 19 ноября 2020 года Александра Егоровича не стало — не выдержало сердце. Корреспондент Антон Саков незадолго до ухода записал с ним интервью для портала «Подмосковье сегодня» и согласился опубликовать его в нашем журнале.

АЛЕКСАНДР ЛАДОНИН:

— БРАТИНА ПРОИСХОДИТ ОТ СЛОВА «БРАТСТВО»

Много лет мастер вырезает ковши, братины, ендовы и другие предметы крестьянской утвари. В старину при помощи братины с хмельным напитком малознакомые люди сближались, а враждующие мирились. Александр Егорович уверен, что и сегодня деревянные ковши приносят мир и покой в жизнь людей и их семьи.

— Как давно резьба по дереву стала вашим главным делом?

— Я уже давно «месю руками», занимаюсь рукомеслом, то есть ремеслом. Я родился в военном городке в Саратовской области. Отец и косил, и рубил, работал по хозяйству. Там я окончил свои первые университеты. В детстве выпиливал деревянные копии автоматов для мальчишек. Вооружал ребят своего и соседнего двора, поэтому не был бит ни теми, ни другими. Наоборот, все они приходили ко мне и просили чинить автоматы.

Серьезно я стал резать с 1976 года, когда попал в лабораторию по развитию художественных промыслов в Твери. Там организовали филиал НИИ художественных промыслов. До этого оформлял парикмахерские и другие бытовые мастерские. Получал 250 рублей в месяц, что по тогдашним меркам было много, а ушел в народные промыслы на 90 рублей. Об этом решении не пожалел. Я стал музейным реставратором и параллельно ходил в археологические экспедиции.

— А что это были за экспедиции?

— Они проводились от Калининского музея. Я участвовал как реставратор, и со временем прикипел к этому делу. Как правило, поездки выпадали на июль и август. Мой сын и младшая дочь воспитывались в экспедициях — у них в детстве не было пионерлагерей и поездок на море. Восемь лет мы копали городище на речке Медведице в Тверской области. Я был старшиной и досуговым «дядькой». Когда ребятам надоедало копать, они вылезали из раскопа, и мы резали что-нибудь из дерева. Также занимались чеканкой, ковкой и другими ремеслами. Навыки приобретаются в процессе, а потом складывается цепочка знакомств с разными мастерами. Мои друзья и сегодня — это плотники, кузнецы, печники, стеклодувы, «керамистеры» и «керамистерки». Среди них нет олигархов и сильных мира.

Фото Людмилы Кривомазовой

— Ваше главное направление — это ковши, братины, ендовы. Почему в резьбе по дереву вы предпочитаете эти предметы?

— Да, я режу деревянную посуду. Как реставратору мне часто приходилось сталкиваться со старинной утварью. Моя мама была искусствоведом, потом начальником нашего подразделения. Именно она подвела меня к утвари, обращала мое внимание на ковши, наличники, прялки. Ковш — это не только приспособление чтобы почерпнуть воды. Есть разновидность ковша с говорящим именем братина. Братина происходит от слова «братство», то есть говорит об объединении, братании тех, кто пьет из одного сосуда.

— Ковши какого региона и эпохи вы взяли за образец?

— Образец — это тверские ковши «конюхи». Отличительной чертой этих ковшей являются конские головы.

Конские головы достались нам в наследство от кривичей. С другой стороны от тверских карел досталось украшение ковшей хвостами утки. Происходил симбиоз двух разных культур. Конфигурация краев ковша была овальная, а не круглая. Из полностью круглого ковша было бы трудно пить. Разновидностей ковшей было много. Например, ендова — это, по сути, будущий чайник. У нее есть отлив — подобие носика. Ковши делали из липы, иногда из капа — наростов на дереве. Размеры братин и других ковшей были средними: расстояние краев ковша было не шире височных костей, чтобы человеку удобно было пить.

Традиционно у тверских ковшей имелось три конские головы, а я часто режу и две головы. Получается вариант ковша специально для супругов. Традиция — это не догма, она должна жить и развиваться. Небольшие супружеские ковши-соупряжи становятся семейным оберегом. На таких ковшах я вырезаю инициалы членов семьи. У кого-то имен может быть немного, а те, кто знает свою родословную, просят вырезать всех своих бабушек, дедушек, прадедушек. Одна знакомая из священнического рода знает предков по мужской линии до 13-го колена. Всех своих прадедов она просила отметить буквами на ковше.

Самая лучшая литература и лучший источник по этой теме — это книга этнолога и археолога графа Алексея Алексеевича Бобринского. Он был собирателем, который фотографировал предметы крестьянской утвари и деревянной резьбы еще в 1910-е годы. Бобринский ездил по деревням разных русских губерний и выискивал редкие образцы. В его книге представлено все, что связано с деревом: пряничные формы, куклы-панки, игрушки, богородская резьба, наличники и многое другое.

— Вы говорили, что братина была призвана объединять людей. Существовал ли какой-то ритуал?

— Моя фамилия Ладонин, а в селах и деревнях в старину был специальный человек, которого называли ладоней. В крестьянской общине был не только выборный мировой судья, который решал возникающие споры, но и человек, который мирил враждующих еще до стадии суда. Это тоже была выборная должность. Сейчас таких людей называют, кажется, медиаторами, или посредниками. Как только где-то начинались разборки или ссоры, приходил ладоня и говорил конфликтующим: «Ребята, моя баба сварила пиво. Оставьте свои дрючки на завалинке, я вас приглашаю к себе и хочу угостить, чтобы каждый высказался». Приведя людей в избу, ладоня доставал братину, а его баба наливала хмельной напиток. Враждующие пили его по очереди из одного ковша. В ходе ритуала каждый высказывался, кто он такой и чего хочет. Братина шла по кругу до полного согласия.

Когда люди узнавали друг друга, они сближались. Баба — а для меня это слово обозначает женщину в высшей степени — прямо не участвовала в этом кругу, но именно она черпала братиной пиво, которое приготовила, и решала, подносить гостям еще или нет. Люди мирились, решали свои споры, а потом выходили от ладони, по сути, побратавшись. Дрючок, который остался на завалинке, уже не поднимался на того, с кем ты вместе пил из братины.

Показательно, что в Тверской губернии не было серьезных конфликтов между проживавшими бок о бок славянами и карелами. Несмотря на очень разные культуры, люди умели уживаться вместе как добрые соседи. Я специально спрашивал у историков и археологов, и они подтверждали, что на этой земле сохранялся межнациональный мир. Были и смешанные браки, а где-то, наоборот, часть деревни оставалась славянская, а карельская жила обособленно. В любом случае конфликты разрешались мирно и за братиной. Покой и мир — это самая большая ценность в жизни. Может быть, кто-то из моих предков был ладоней, раз у меня такая фамилия.

— Ваши ковши применяют сегодня?

— Да, только в иной форме. Семейные братины помогают установлению мира у супругов. Вместо скандала и претензий, лучше посмотреть друг другу в глаза и выпить вместе из ковша. Мы уже говорили, что в старину враждующие знакомились за братиной, а в семье друг друга хорошо знают, поэтому здесь обряд другой. Роль ладони в какой-то момент может взять на себя каждый член семьи. Любой из рода имеет право быть наимудрейшим на данный момент, пусть даже и маленький ребенок.

Я вырезаю ковши давно, поэтому у меня много «пациентов». Одна знакомая регентша — руководитель церковного хора — попросила сделать ковш и вырезать на нем имя Николай. У этой знакомой появился третий внук, и она хотела назвать его Колей. Первых двух внуков родители называли без совета с ней, поэтому она решилась на радикальный шаг. Я вырезал имя на ковше по ее просьбе как подарок на крестины. Когда она принесла ковш перед крестинами с уже вырезанным именем, родителям пришлось волей-неволей смириться. Однако никто и не возражал. Все только сказали: «Слава тебе, Господи, пусть будет Николай!»

Это не просто обычай, а жизнь. Вместо того чтобы заниматься мордобоем или ссориться, надо посмотреть друг другу в глаза и понять: мы род, семья или, как сейчас говорят, «как бы» Самое страшное словосочетание для меня — «как бы».

Приз журналистских симпатий,
автор — народный мастер Александр Ладонин

ТЕХНОФИЛЬТР
TECHNOFILTER

Новая технология обработки напитков

Сорбционная фильтрация дистиллятов на фильтроэлементах патронного типа

Научно-производственное предприятие «Технофильтр» более 25 лет занимается разработкой технологий и систем фильтрации для ликеро-водочного производства. Достижения компании способствовали значительному повышению качества крепкого алкоголя, производимого в России и за рубежом. На сегодняшний день «Технофильтру» доверяют производители крепкого алкоголя по всему миру — от Европы и Азии до Америки и Австралии. Технологии фильтрации, предлагаемые компанией, доказали свою эффективность, некоторые из них не имеют аналогов в мире.

В конце 90-х годов, в период активного развития и роста, в компании «Технофильтр» выделилось отдельное направление производства для индустрии напитков. В то сложное для водочных заводов время НПП «Технофильтр» предложило новую, прорывную технологию сорбционной обработки водок — «Серебряная фильтрация». Технология позволила отказаться от классических угольных колонн и перейти к более современным установкам на основе патронных фильтрующих элементов (марки ЭПСФ. УАg0.4 Серебряная фильтрация) с абсолютно новым активным сорбентом.

Вот что говорит директор и основатель НПП «Технофильтр» **Александр Тарасов**:

«На тот момент это было спасение для многих заводов отрасли, поскольку технология «Серебряной фильтрации» позволила значительно сократить количество неисправимого брака, снизить себестоимость продукции и одновременно поднять качество в условиях «рваного» режима работы, когда угольную колонну запускать было нецелесообразно.

Совместно со специалистами ВНИИПБТ была проведена большая практическая работа по изучению влияния предлагаемой технологии на качество конечного продукта. Результатом стало включение Серебряной фильтрации в российский регламент на производство водок (ПТР) как способ обработки сортировки вместо угольных колонн и дополнительной обработки водок».

Новая технология очень быстро прижилась на производстве — причем как на небольших ликеро-водочных заводах, так и на гигантах алкогольной отрасли. Кроме экономической целесообразности и удобства работы удалось создать инструмент для получения водок с отличными органолептическими характеристиками. В настоящее время «Серебряная фильтрация» используется на большинстве ликеро-водочных заводов России и активно экспортируется более чем в 40 стран мира.

Именно «Технофильтр» впервые в мире предложил ликеро-водочному рынку технологию сорбционной обработки водок на основе патронных фильтрующих элементов и микрофильтрационного оборудования, имеющую модульный принцип.

Получив огромный опыт в фильтрации водок, компания «Технофильтр» продолжает разработки в данном направлении и уже следующим ноу-хау стала технология сорбционной обработки дистиллятов.

Основа новой технологии — фильтрующие элементы на основе специальных активированных углей различных миксов и ионообменных смол (технология фильтрации запатентована НПП «Технофильтр» в 2020 году, патент РФ № 2724373).

Технология обработки заключается в последовательном применении трех различных сорбентов. В ее основе уже зарекомендовавший способ обработки водно-спиртовой смеси «Серебряная фильтрация»®, дополненный двумя блоками дополнительного умягчения. Данные блоки представляют собой каскады фильтров с определенным объемом сорбента разной химической природы, предназначенные для последовательного прохождения сортировки с заданной скоростью. Благодаря возможности регулировать скорость обработки, технолог на производстве может в реальном времени управлять органолептикой конкретного купажа.

Использование дополнительных сорбентов в сочетании с технологией «Серебряная фильтрация»® особенно актуально при обработке водок на основе фруктовых и зерновых дистиллятов — кальвадос, граппа, чача, сливовица, виски и других напитков, которые широко распространены по всему миру.

Скорость обработки дистиллятов, как правило, выше, чем при обработке классических водок и подбирается таким образом, чтобы аромат, присущий спирту, был полным и характерным для данного зернового или фруктового сырья.

Последовательное применение сорбентов с разными свойствами позволяет получать лучшие результаты для сортировок со сложной ароматикой и вкусом. Особенно важно сохранение узнаваемости напитка и сохранение его индивидуальных особенностей. Использование новой системы сорбционной обработки придает напиткам особую мягкость, округляет вкус, убирает дефекты перекура, заметно исправляет резкую ароматику, при этом в напиток не добавляется ничего лишнего, все происходит благодаря окислительно-восстановительным реакциям и сорбционным процессам. Можно сказать, что фильтры не только очищают продукт, но и проявляют специфический вкусо-ароматический профиль, обусловленный исходным сырьем и технологией производства напитка, не «обдирая» его.

Новая технология также подходит для работы с классическими сортировками на основе спирта-ректификата. Благодаря дополнительным сорбционным блокам такая система может быть использована как для премиальных водок, так и для подготовки стабильной основы для всей линейки водочной продукции.

Технологии, оборудование и опыт НПП «Технофильтр» позволяют решать технологические вопросы, связанные с фильтрацией и сорбционной обработкой крепких алкогольных напитков. Благодаря модульной схеме, компания предлагает гибкие современные решения, как для небольших производств, так и для крупных ликеро-водочных заводов.

Специалисты компании проводят испытания (выездные пробные фильтрации) новых технологий на вашем сырье с предоставлением образцов для открытой или закрытой дегустации с целью выбора оптимальной схемы фильтрации.

Впервые! На ВДНХ, в павильоне №10, пройдет международный конкурс Eurasia Wine & Spirits Competition Moscow

Амбициозный проект, который проводится в государствах Евразийского континента. EWSC принимали Батуми, Кишинев, Тбилиси, а сейчас — Москва. У конкурса высокие требования к месту проведения и уровню организации. Обновленный павильон №10 открыт к 80-летию ВДНХ в сентябре 2019 года. Службой протокола президента РФ павильон признан лучшим на ВДНХ для встречи высокопоставленных гостей. Его реконструкция шла четыре года, строительные и реставрационные работы вела компания ООО «АрБиЭй Групп».

Виктор Евстифеев, генеральный директор «АрБиЭй Групп»:

— Здание находилось в аварийном состоянии и преподнесло много сюрпризов, сломав первоначальные планы и расчеты. Достаточно сказать, что полностью пришлось провести замену внешних и внутренних инженерных коммуникаций, убрать слои штукатурки вплоть до кирпича, произвести комплексные ремонтные работы с элементами реставрации.

32 реставратора целый год трудились, чтобы воссоздать каждый лепесток на потолке в одном из наших залов. Заново отлиты из гипса около 28 тысяч сегментов лепнины. Укладку «бесшовного» мрамора с мозаикой на жидкое стекло вели старые кремлевские мастера, а в отделке фрагментов стен было использовано порошковое серебро и золото по технологиям, которые петербургские реставраторы держат в секрете.

Павильон станет комплексом развития культурных связей и туризма, сотрудничества в рамках Евразийского экономического союза.

Создан Центр качества Евразийский вин и Центр развития Евразийского туризма.

Международный конкурс EWSC Moscow, который пройдет в апреле — престижное событие и важный этап в программе продвижения лучших вин.

Постоянно действующая выставка вин из ближнего, дальнего зарубежья и России соберет лучшие образцы, победившие в международных конкурсах.

Серия значимых событий пройдет в павильоне №10 в апреле 2021 года:
13 – 14 апреля международный конкурс Eurasia Wine & Spirits Competition (EWSC) Moscow под эгидой OIV.
15 апреля – торжественная церемония награждения.
Открытие дегустационного зала павильона №10.
Открытие постоянно действующей выставки вин ближнего и дальнего зарубежья и России.
Первый международный конгресс «Эногастрономический туризм в Евразии».

Владимир Цапелик, председатель жюри EWSC Moscow, президент Независимого винного клуба

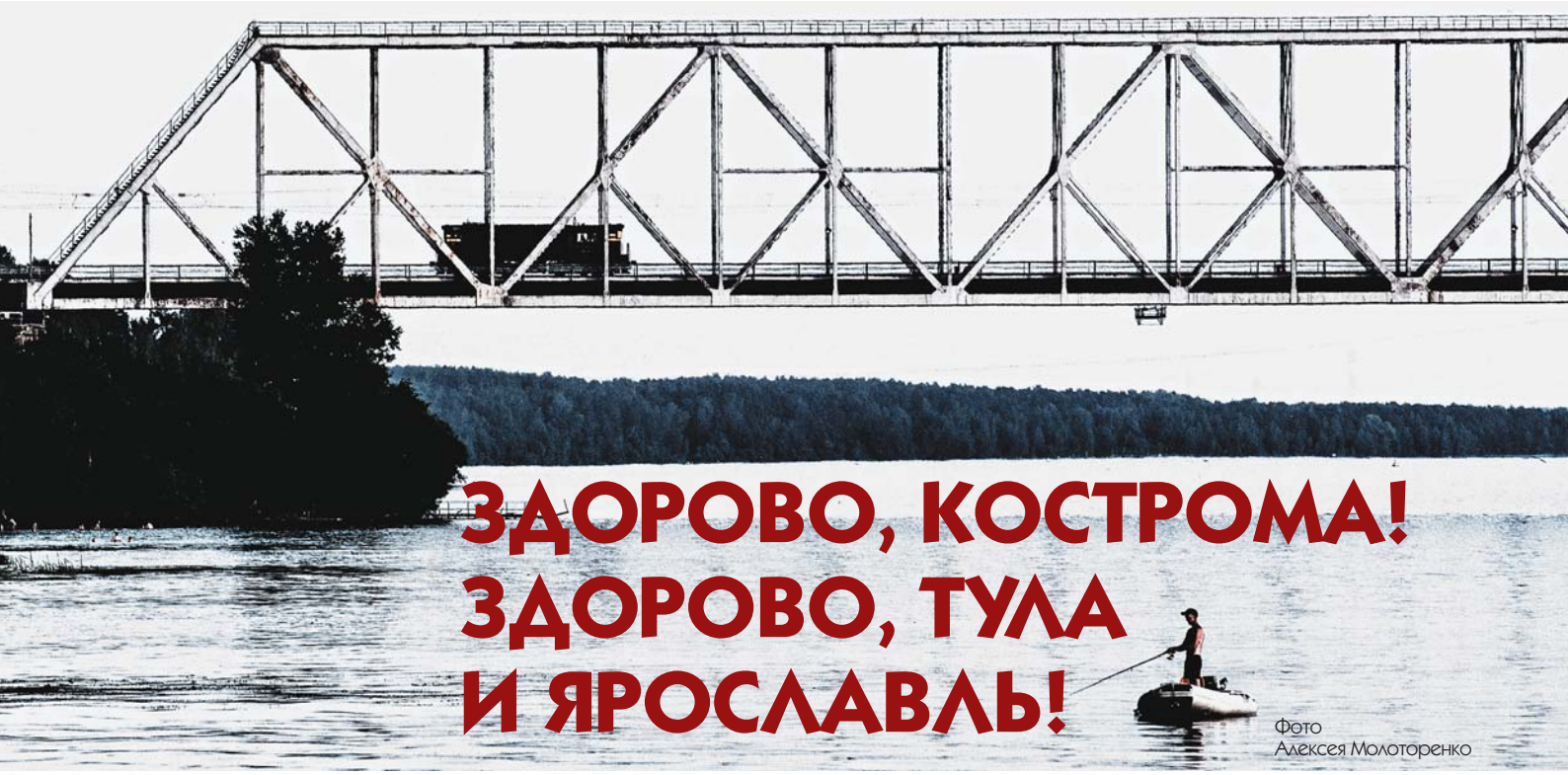
— Конкурс проводится под эгидой OIV. Для такого высокого уровня мероприятия пространство 10-го павильона — это суперплощадка, на мой взгляд, одна из лучших в Москве. Особенно восхищает зал «Голубое небо».

Оценка качества образцов вин будет по методике OIV — 100-балльной системе при слепой дегустации.

В жюри приглашены профессиональные судьи из многих стран мира. Ждем директора дегустаций MUNDUS VINI Кристиана Вольфа (Германия), Роберта Джозефа (Англия) и других экспертов высокого класса.

Планируется презентация вин-победителей из стран, принявших участие в Eurasia Wine & Spirits Competition за все годы существования конкурса.

Росспиртпром и многие другие собственники, взявшие на себя миссию по управлению ликеро-водочными заводами страны, не справились. Одно за другим предприятия, пополняющие бюджет, стали закрываться. Потом началась их распродажа.



ЗДОРОВО, КОСТРОМА! ЗДОРОВО, ТУЛА И ЯРОСЛАВЛЬ!

Фото Алексея Молоторенко

Костромской, Тульский и Ярославский заводы объединяет не только вековая история, но и трудная судьба во время передела рынка и смены собственников.

В последние годы заинтересованные местные органы власти принимали участие в организации «браков по расчету» — искали инвесторов, способных взять на себя ношу по восстановлению ЛВЗ.

Тула

История тульского винокурения начиналась в 1695 году и связана с именем Петра Первого.

Водка «ЛЕВША» в 90-е годы прошлого века отличалась отменным качеством и пользовалась всенародной любовью. ОАО «Туласпирт», создавшее бренд, выпускало «Левшу» на Первом купажном заводе, который в советское время входил в состав «Туласпирт», а в новые времена оказался в руках ГК «Русский алкоголь». Борьба группировок за «Туласпирт» и смена очередных собственников, понятно, проходила болезненно. В последний раз производство ликеро-водочной продукции было остановлено в 2013 году.

Новый владелец ПКЗ — ООО «Центр перспективных инвестиций».

В 2018-м Первый купажный завод приобрел права на товарный знак «ЛЕВША» и возродил легендарную марку. Вновь созданное ООО «Левша» является дочерним предприятием Первого купажного.

Знаменитая когда-то водка вновь сошла с конвейера в середине 2019 года.

«Мы намерены выпускать продукцию, достойную истории нашего завода, — говорит директор по развитию Ксения Шпакова.

Завод выпускает минеральную воду «Некрасовская» и «Сапфир». Качество водки будет обеспечено водой из собственных скважин с применением лучших систем водоподготовки и, конечно, мастерством специалистов, многие из которых вернулись на бывшее место работы.

В начале 2020 года ООО «Левша» награждено премией правительства Тульской области «За возрождение легенды».

Ярославль

Ярославский ЛВЗ. Основан в 1901 году.

Остановлен после лишения лицензии в 2015 году за неуплату налогов (с 2008 года здесь размещалось производство холдинга Nemiroff).

В 2018 г. предприятие приобрела компания ООО «Энергокапитал».

Губернатор Дмитрий Миронов во время встречи с коллективом признавался, что возрождение казалось нереальным. Но удалось. В октябре 2019 года. подписано соглашение о намерениях по сотрудничеству между правительством области и ООО «Ярославский ликеро-водочный завод».

В рамках реализации проекта в развитие предприятия планируются вложить 700 миллионов рублей.

В июне 2020 года завод открыл двери для культурно-гастрономических экскурсий.

Ожидается, что перечисления Ярославским ЛВЗ в бюджет региона составят 1,5 млрд рублей в год.

Кострома

«Ласточки» и теплоходы привозят в Кострому все больше туристов, желающих прикоснуться к русской истории, надышаться волжским воздухом, погулять по уютным малоэтажным улицам. Летом — ярмарки, фестивали, экскурсии. Кострома в десятке самых желанных направлений зимнего отдыха. Знаменитая Снегурочка придумывает для гостей новые сюрпризы. Строятся отели, открываются симпатичные кафе, старые торговые ряды привлекают новым содержанием.

Ресторан «Гроза» в гостиничном комплексе «Островский» в 2020 году получил серебряную пальмовую ветвь от европейской ассоциации The Leaders Club International за креативность и новизну концепции.

Популярен гастрономический туризм — это в первую очередь сырное производство. Со временем, наверное, откроются для туристов и двери Костромского ЛВЗ. Заводу более 135 лет, начало его истории положено в 1884 году.

— Промышленный туризм востребован, нам тоже бы хотелось принимать экскурсии, тем более есть что показать, но нужно время на подготовку. Историческое здание завода в центре города — это казенный акцизный склад с оборудованием, установленным в 1900 году, и, представьте, спирт мы храним в тех самых чанах прошлого века. Ликерное производство тоже старинное, фактически только линии розлива современные,— **говорит управляющий директор завода Егор Герасименко.**— Старые стены настраивают на работу с душой. Потому напитки создаем душевные. Надеюсь, наш покупатель их оценит.

Плохие новости живут долго. Весть о том, что Костромской ЛВЗ остановлен, распространилась мгновенно, а о запуске шла долго. Да и не верили люди в его возрождение. Сначала не верили, что можно так легко прихлопнуть кормильца бюджета, а потом уж и привыкли. Еще прошлым летом на просьбу продать в качестве сувенира костромскую водку или настойку турист мог услышать от продавца: «Так у нас завод не работает». А завод уже три года как пашет и только за 2020 г. в местный бюджет перечислил 400 млн рублей.

Костроме давно от ЛВЗ не было ни гроша, и вдруг алтын! Ежегодно производство продукции прирастает на треть.

— Цифра хорошая, когда смотришь на нее на бумаге, но в жизни не совсем так, — продолжает Егор Сергеевич Герасименко.— Чтобы уверенно себя чувствовать, требуется увеличить объем в два-три раза, и дело даже не в производстве (мы готовы к его увеличению), — нужно больше продавать, расширять географию, приводить ассортимент в соответствие с современными требованиями. Завод один на один с рынком. Поэтому историю свою мы пишем сами.

Доля нашей продукции на местном рынке составляет пока 15–20 процентов.

Конкуренция высокая, а торговле нужно что-то особенное и интересное. Завод от Росспиртпрома нам достался с пакетом торговых марок «Мерная», «Уездная», «Генерал Сипягин», «Царь Берендей» и других. Нужно было проанализировать весь список, крепко подумать и выстроить стратегию, направленную на коммерческий результат. Ведь даже самая популярная «Костромская Снегурочка» хорошо продается только в новогодние праздники. В ликерном отделении мы делаем клюквенную настойку на северной клюкве и горькую настойку «Перцовая» по рецептуре советских времен.

Понимаем, что необходимо развернуть классические напитки в сторону модных тенденций.

Помогает время и опыт, который достается с помощью набивания шишек, экспериментирования и ошибок, на которых мы учимся.

На основе марки «Старый двор» мы создали водку, понятную широкому кругу. Старый двор у каждого человека вызывает светлые воспоминания, думаю с продуктом под этим названием будет легче достучаться до потребителя за пределами Костромской области.

Мы стараемся сохранить и старые рецепты, если твердо в них уверены. Перед запуском производства мы их опробовали, и качество нас устроило. На предприятии своя система водоподготовки, сильная производственная лаборатория, четыре эксперта-дегустатора, на профессионализм которых мы опираемся. Качества будем добиваться и не отступимся.

АНЕКДОТ Творчество авторское и народное

Интересно, что раньше подорожает, яйцо или курица?

Хотел поймать себя на мысли, но не смог...

Михаил Климов

При открывании шампанского зубами, первое, что приходит в голову — это пробка.

Писк моды — это звук, который издает муж, глядя на ценник.

Илья Перчиков

У меня жена страдает от алкоголизма…
— Пьет?!
— Нет, я пью, она страдает…

Когда в семье одна жена, она растет эгоисткой…

Рабинович в гостях уплетает ложкой черную икру.
— Рабинович, это, между прочим, не лапша…
— Согласен, никакого сравнения!

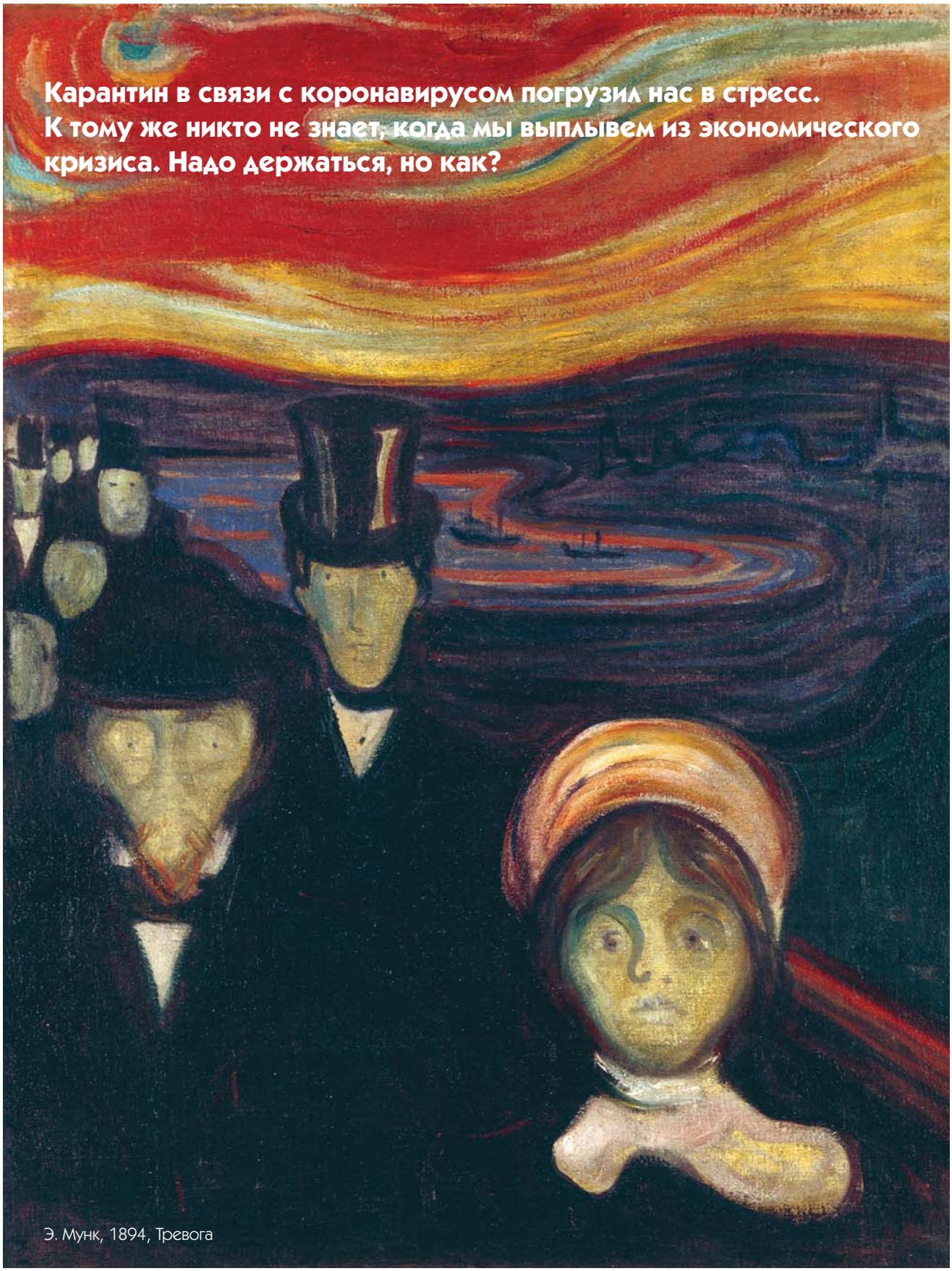
Конферансье в филармонии:
— Берта Гинзбург… Каприз № 23.
Тихий голос из зала:
— Шоб я так жила! Она свои капризы еще и нумерует!

— Сема, ты сказал про меня, что я осел? Это правда?!
— Конечно, правда. Только я этого не говорил.

В одесской библиотеке.
— Срочно дайте мне жалобную книгу!
— «Му-му» таки подойдет? Или вам еще жалобней?

Как выстоять?

Карантин в связи с коронавирусом погрузил нас в стресс. К тому же никто не знает, когда мы выплывем из экономического кризиса. Надо держаться, но как?



Э. Мунк, 1894, Тревога

«Ни один человек не миновал трудностей и проблем, в любой ситуации нужно искать ресурсы, чтобы сохранить себя и близких».

Анастасия Кондаурова, аналитический психолог, супервизор, член GASI, председатель Ассоциации Групповой Супервизии.

kondaurova-an@mail.ru
akondaurova.ru.

— Анастасия, как изменилась динамика обращений и с какими проблемами приходят к вам люди?

— Во время первого карантина, весной прошлого года, поток заметно уменьшился, а летом, когда запретительные меры ослабли, поднялась огромная волна посещений психологов. Видно было, что людям сложно самостоятельно справляться со страхами, они переживают за безопасность и здоровье близких.

Ковид в сочетании с осенью дал всплеск обострений в клиентской динамике. Что характерно, в этот раз больше в сторону маний, чем депрессий. Люди отыгрывают тревогу в увеличении активности, которая не всегда приносит эффект. Много импульсивных действий, ссор и конфликтов, хаотичного поведения. Даже истории, которые приносят на сессии, выглядят часто запутанными и нелогичными у тех же клиентов, чья способность связно говорить раньше не сбоила. Люди сбрасывают негативные эмоции на окружающий мир.

В некоторых случаях динамика настолько зашкаливает, что вызывает ощущение слома адаптации у человека. Ему стало сложно удерживаться в контакте с реальностью, наполненной хронической угрозой, неопределенностью и наступающим холодом.

— Какие советы вы можете дать тем, у кого нет возможности получить консультацию?

— Мы часто живем в формате «диет»: надо быть худым, подтянутым, рано просыпаться, обливаться холодной водой, делать зарядку, учиться, много работать.

Карантин ограничил общение, передвижения, развлечения. В этих условиях необходимо сократить до максимума все эти «диеты», потому что они сейчас плохо работают, мало у кого на них есть силы. Разрешайте себе как можно больше заботы о себе, и если есть возможность что-то не делать, не делайте. Нужно думать не о том, как прибавить волевой регуляции, а как отдохнуть и где еще взять ресурс, чтобы выдержать это время. По сути, мы на затянувшейся войне, и пока она не закончится, мы не сможем ничего выполнять полноценно.

Работа на удаленке, обучение онлайн — новая реальность и для наших детей. Если вы видите, что ребенок с трудом отсиживает онлайн-уроки, позвольте ему в какой-то день не выполнять домашнее задание, если не хочет.

Вам необходимы дополнительные возможности для разгрузки. Если не сложилось привычных способов, надо их искать. Перестраивать мышление. Не спрессовывать рабочее время, а предусматривать в расписании отдых. Не читать бумаги за обедом, а просто отвлечься, например, порисовать, посмотреть сериал, послушать музыку. Вначале тяжело прийти к таким простым вещам, но если регулярно напоминать себе о них, сформируется привычка, которая принесет реальную пользу. Нужно учить себя отдыхать и расслабляться. Помнить, что трудный период необходимо пережить с минимальными потерями. Потому что выгорание происходит независимо от профессии и образа жизни.

Занимайтесь физкультурой, гуляйте каждый день, выезжайте на природу. Смотрите любимые фильмы, читайте любимые книги.

— Возьмем крайнюю ситуацию. Нет денег, нет возможности заработать (особенно пенсионерам). Как быть?

— Это тяжелый вариант. Потому что люди, которые оказались вообще без средств к существованию, скорее всего, умирают от голода. Значит, стоит вопрос выживания. Главное в этом случае не отдыхать, а выбираться, хватаясь за любые возможные способы. А когда выберешься, стоит подумать, как ты оказался в такой ситуации, скорее всего, она не за 30 дней появилась, а длилась годы. Здесь помощь специалиста может оказаться очень кстати.

— Типичная жалоба: социальные контакты ограничиваются, не видимся с родными и друзьями, даже обняться не можем. Грустно и одиноко.

— Все равно люди продолжают встречаться и обниматься, хотя бы с близкими. Иначе нас ждет глобальная депривация… Не получается встречаться — звоните друг другу, поддерживайте. Подумайте, что можете сделать для расширения круга общения. Хорошо, если вы состоите в книжном клубе, например, или в другом обществе по интересам, это поможет восполнить дефицит коммуникаций.

— Как психологи относятся к расслаблению с помощью алкоголя?

— Когда человек превращается в бытового алкоголика, мы говорим про срыв адаптации — необходима помощь нарколога. Но два раза в неделю выпить красного вина, ничего страшного нет. Хорошее вино может принести гастрономическое удовольствие.

— Мы живем в экономическом кризисе, когда закрываются предприятия, люди остаются без работы. Собственники теряют фирмы. Как реагируют ваши клиенты на подобные ситуации?

— Зависит от возраста. Молодые люди не работают сегодня более 5–7 лет на одном месте, они меняют даже сферы деятельности. Поэтому увольнение редко переживается как глобальная катастрофа. Когда мы говорим о собственниках и топ-менеджерах, то речь идет о разных талантах и способностях управлять своей жизнью. Да, для собственника потеря будет ощутимой, но он в состоянии заново построить дело, поскольку владеет такой технологией. Для топ-менеджера, который зависит от хозяина бизнеса, проблема может быть в том, что как сверхквалифицированный суперпрофессионал он не всегда нужен в других номинациях в топовых позициях, и, вполне возможно, ему будет предложена должность на ступень ниже прежней.

— Как мужчины и женщины воспринимают крутые перемены в жизни, когда они теряют работу или уходят на пенсию?

— В этот период и мужчины, и женщины зачастую переживают кризис идентичности. В коллективном сознании от мужчины всегда требуется быть реализованным в социальной сфере. Если его личная жизнь не устроена, он острее переносит потерю работы. Когда все рушится, мужчина может переживать это как личный слом. Удалось хорошую семью создать — найдет в ней опору. Многие мужчины в такие периоды начинают заниматься домом, хозяйственными делами, принимают участие в жизни детей или внуков.

Руководителям, ушедшим на пенсию и лишенным возможности организовывать жизнедеятельность бизнеса, помогает отвлечься способность делать что-то своими руками, например, строить дом или лодку.

Все люди лет в 30 становятся независимы от родительского сценария и получают возможность искать свой собственный путь. Раньше это называлось кризисом среднего возраста, сейчас — кризисом идентичности. Парадокс в том, что многие мужчины во второй половине жизни разворачиваются в сторону семьи и отношений. А женщины, состоявшиеся в роли жен, матерей и бабушек, наоборот, погружаются в сферы, ранее менее востребованные из-за нехватки времени и сил — уходят в профессию или занимаются общественной деятельностью, где можно применить таланты руководителя.

Идентичность состоит из разных сторон, и чем больше у человека интересов, увлечений, сфер деятельности, тем легче ему будет отказаться от одной из них в кризисный момент. Если жить одной работой, потеря обойдется дорого.

Ни один человек не миновал трудностей и проблем, в любой ситуации нужно искать ресурсы, чтобы сохранить себя и близких.

Записала Людмила Меркушева

НЕ БОЙТЕСЬ ЖИЗНЬ ПЕРЕМЕНИТЬ!

В продолжение интервью с психологом Анастасией Кондауровой можно вспомнить немало историй, когда людям удавалось достойно выйти из зоны турбулентности.

Мария Григорьевна Климчук, одна из лучших технологов страны, создательница водки «Белуга» на Мариинском ЛВЗ. С директором Леонидом Швицким училась в одной школе. Во многих небольших городках спиртовые и водочные предприятия были градообразующими. Судьба свела однокашников на Мариинском ЛВЗ. Оба жили в двух шагах от завода. Леонид Павлович прошел путь от механика до генерального директора, а Маша — от мастера до начальника водочного цеха и заместителя генерального директора. Они работали в одной связке, когда интересы дела прежде всего. Швицкий вкладывал средства в развитие, создавая предприятие высокой культуры. К примеру, он сразу понял перспективу «Белуги» после предложения от авторов бренда, но взял паузу аж на два года и построил цех для новой продукции.

Он был собственником ОАО, и уж не знаю, как, но свое детище ему пришлось продать. История не нова. Точно иронизировал академик Виталий Гольданский: «Все, что нам семьдесят лет говорили о социализме, оказалось ложью. Но то, как нам изображали капитализм, оказалось правдой».

Мария Григорьевна со своими требованиями к качеству и верностью традициям производства русской водки не нашла общий язык с новыми хозяевами. Уехала директором в Камень-на-Оби (филиал Иткульского спиртзавода) по приглашению генерального Виктора Михайловича Суркова. Он-то понимал, что такими кадрами не разбрасываются. Но тоска по родине вернула нашу героиню в Мариинск — она возглавила Сибирскую водочную компанию, оттуда и ушла на пенсию.

…Покидать родной завод — все равно что уходить из семьи. Тяжело даются эти непростые решения. Но проходит время, и ты понимаешь, что поступил правильно.

Мария Григорьевна построила дальнейшую жизнь мудро: освободившиеся от работы дни приняла как подарок и использовала их для отдыха, спорта, радости общения с детьми, внуками и друзьями. Недавно переехала в Кемерово, отпраздновала новоселье и уверена, что наступил еще один счастливый период в судьбе, в который она включила только хорошие воспоминания.

Людмила Кривомазова

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ. СЕРДЕЧКО В КАЖДОЙ БУТЫЛКЕ

Семейная винодельня Дзитоевых находится недалеко от Владикавказа. Увлечение экономиста-аналитика К. Дзитоева стало делом жизни. Туда, где чистый горный воздух и неповторимые пейзажи, в Долину Терека, мы и отправляем привет труженику, волшебнику и экспериментатору. Даже бутылки, в которые разливается вино, он придумал оформлять художественной росписью.

Я не винный эксперт, а всего лишь человек увлеченный и верящий в наше виноделие. У меня скромный проект, начавшийся несколько лет назад как поддержка гаражистам, которые ещё только мечтали получить лицензии. Я провожу дегустации в Санкт-Петербурге. На них стараюсь влюбить таких же непрофессионалов, как я, в российское вино и виноделов. Даже сам Константин Дзитоев (КД) считает, что я был первым в Питере, кто полюбил его вина. К винам Дзитоева невозможно быть равнодушным. Это необыкновенное явление. Профессионалы сразу оценивают правильность и потенциал, а любители словно подпадают под магическое воздействие произведений, затрагивающих какие-то тонкие настройки внутри вашей души, входя в резонанс. С винами Константина надо общаться неспешно, почтительно, без суеты. И тогда они раскроются вам навстречу всей палитрой ароматов, вкусов и чувств, которые вложил в каждую бутылку маэстро Дзитоев.

Одна из поклонниц его вин, Ирина, не могла найти полюбившийся Рислинг КД и обратилась за помощью ко мне. У меня тоже не оказалось этого вина, и я порекомендовал ей рислинг других достойных виноделов. В ответ Ира сказала, что у неё есть подруга, которая делает кукол, и каждой вшивает сердечко. «Так вот, у Кости в каждой бутылке есть живое сердечко. Потому мне нужен только его Рислинг», — заявила она.

Михаил Качкин

Асти Групп
выставочная компания

Нам 20 лет!

Компании «Асти Групп» 20 лет. Она и выглядит на 20 — молодая энергичная красивая команда! В постоянном поиске креативных решений, доброжелательна, открыта к сотрудничеству, потому притягивает к себе партнеров со всего мира. И все крутится вокруг создателя и руководителя компании «Асти Групп» Наринэ Багманян. Каждое организованное ей событие смотрится легким, жизнерадостным и комфортным.

Наринэ как хозяйка, которая много трудилась, ночи не спала в размышлениях, чем удивить гостей, как все обставить, где найти необходимое, кого привлечь в помощники, потом обязательная бессонная ночь, и... на открытии «банкета» она спокойна, свежа, приветлива, как и вся ее команда.

Тронулись — торжественно дали старт мероприятию, и далее все идет своим чередом. Но так только кажется: нужно держать руку на пульсе до последнего момента.

Вот теперь можно и отдохнуть? Да разве Наринэ позволит! Ночью что-нибудь придумает и с утра созовет команду для обсуждения идеи. Она бесстрашная, не боится, к примеру, поменять привычную дислокацию выставки или взвалить на себя новое дело. Компания давала старт проекту Discover Russian Cuisine (DRC), где главные герои — шеф-повара из России и разных стран.

Еще лет 20 назад Наринэ и вино были не разлей вода, и казалось, так будет всегда. Но вдруг слышим: «Какую шикарную экспозицию она сделала по мясу!». Речь шла о международной выставке оборудования и технологий

Руководитель выставочной компании «АСТи ГРУПП» Наринэ Багманян

«Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия Холода для АПК». Потом прогремел совместный с англичанами фестиваль Taste of Moscow в Лужниках.

С 2020 года он развивается под новым названием — «Вкус Москвы». В портфеле компании 17 международных проектов. Среди них традиционный Gambero Rosso

World Tour — ежегодная презентация лучших итальянских вин по версии авторитетного справочника Vini d'Italia и др.

Что интересно, фрагменты разных фестивалей как будто перетекают из одного в другой, создавая особый стиль «Асти Групп». Шеф-повара могут участвовать во многих проектах компании и даже негастрономических, давая мастер-классы высокой кухни, деловые обеды и ужины, демонстрируя тем самым, что можно приготовить из продуктов отечественного производства, а на Gambero Rosso World Tour — появляется тема лакшери одежды и многое другое, что привлекает профессиональную аудиторию всегда.

«В бизнесе нельзя останавливаться, — уверена Н. Багманян. — Если сделаешь паузу, не сможешь двигаться дальше в привычном ритме. Коронавирус пытался это сделать, но мы ему не поддались. Пусть в несколько измененном формате, но компания провела в «Депо» фестиваль «Вкус Москвы», убедила итальянцев не отменять Gambero Rosso World Tour в Москве и Санкт-Петербурге. Мероприятия были организованы безопасно и комфортно для всех».

Вино forever!

Фурор! Праздник! Ярмарка российского вина. Пробуй и покупай, сколько хочешь! В центре зала аккуратно выстроились настоящие склады винодельческой продукции, а по периметру — стенды компаний, представляющих вина. И было это в 2008 году. И вдруг в 2012-м запрет на рекламу алкоголя, куда попало и вино. В начале 2021 года объявлено, что будут разрешены винные ярмарки. Сколько лет потеряно в поиске здравого смысла! Но виноделы не терялась: строили предприятия, привозили из-за границы саженцы, создавали новые вина.

Наш разговор с Наринэ Багманян — про вино.

— Вы часто бываете на зарубежных выставках и конкурсах, владеете информацией отечественного рынка. Расскажите, как менялось отношение к нашим винам?

— Много скептиков было по части «нашего», но мы верили в российское вино, — говорит Наринэ. — Переломным моментом, с моей точи зрения, стали зарубежные выставки, которые четыре года подряд финансировал Краснодарский край. Первый выезд был на London Wine and Spirits Fair с экспозицией RUSSIAN WINE. Не забуду типичную картинку: идет мимо посетитель, смотрит вперед, вдруг резко останавливается около нас с возгласом: «Russian wine??!». Люди не могли поверить, что существует русское вино. Из любопытства пробовали — удивлялись. В следующем году нас уже искали, а еще через год — ждали! Иностранцы следили за развитием вин год от года, сравнивали, им было очень интересно. Когда мы начали представлять Красностоп Золотовский, зарубежные энологи даже название не могли выговорить. А сегодня вино представлено в европейских винотеках!

Авторитет российского виноделия начал повышаться, когда образцы стали получать награды международных конкурсов.

После запрета рекламы алкоголя в 2012 году наша компания на время отошла от темы вина и специализированной выставки, которую мы проводили аж с 2000 года. Правда, на Taste of Moscow, а потом и на Discover Russian Cuisine, мы представляли ВИНА через призму гастрономического восприятия. Сейчас, когда бываем в Германии, Италии или даже Китае с проектом Discover Russian Cuisine, своими глазами видим, какой большой интерес к нашим винам, что они даже продаются, видим, что потребители знают «Фанагорию», «Кубань-Вино» — гордости нет предела!

«Фанагория» добилась больших высот в качестве. Это единственное российское предприятие, заслужившее платиновую медаль на престижном международном конкурсе Decanter в Лондоне за «Саперави» урожая 2015 года из коллекции «100 оттенков красного» как лучшее красное вино Центральной и Восточной Европы в своей категории.

Стратегия развития — последовательное движение к высоким горизонтам отличает и другие предприятия, итог

их работы заметен на рынке, продукция находит все новых и новых поклонников. Отрасль развивается на удивление динамично и качественно — это невозможно не заметить. У нее появляется все больше сторонников и поклонников. Мы давно среди них. Потому я остро переживаю каждый выпад в соцсетях или в дискуссиях и пренебрежительные отзывы о российских винах. Особенно неприятно, когда соотечественники уезжают за рубеж и оттуда их негативные отзывы о российских винах переходят на страну. Льют грязь на Россию, упрекая нас в патриотизме. Ну хорошо, давайте тогда все уедем, что ли? А кто здесь будет работать и делать свою страну лучше?

Я приехала в Москву из Армении в 16 лет, я гражданка России и считаю Россию своей страной. Но я могу сравнивать отношение армян к своей родине — они, даже если живут во Франции и Америке, никому не позволят говорить плохо об Армении. Сейчас многие вернулись на землю своих предков и делают хорошие вина. Когда их спрашиваешь, почему вернулись, отвечают: потому что в Армении лучший в мире виноград.

Человек должен уважать свою страну. Дело не в патриотизме: если вы не любите землю, на которой живете, грош вам цена.

Когда пять лет назад мы совместно с Россельхознадзором и отраслевыми союзами готовили конференцию «Аграрная политика России. Безопасность и качество производства продуктов питания», мне говорили, зачем ты делаешь акцент на этой безопасности? Но я понимала, что на рынке много вредных продуктов и медленно развиваются «продукты местности», которые могут составить представление о настоящей бескрайней России. Потому отвечала: «А если изменится обстановка в мире, введут санкции, что вы будете делать? Не получите французскую картошку и итальянский сыр? Надо самим делать». Я не хочу, чтобы мы в своей стране отдавали предпочтение импортным макаронам, потому что они более качественные.

Так вот, разве за последние годы мы на своей территории не научились делать качественные продукты? Научились.

— В последнее время все больше положительных мнений о российских винах, и это радует. Но часто потребители среднего ценового сегмента недовольны соотношением цена — качество. Как думаете, почему?

— Мы прекрасно знаем все проблемы виноделов. Прибыль очень мала, доходы съедаются налогами и затратами на производство. Сделать хорошее вино неимоверно трудно, да к тому же много факторов, мешающих трудиться с радостью. Я это хорошо понимаю — сама многие годы постоянно сталкиваюсь с трудностями в своей работе. Иностранные производители, над которыми не висит такой дамоклов меч, как Росалкогольрегулирование, поверьте, имеют проблем не меньше.

В Италии, Испании, во Франции тоже есть вина масс-маркета, от которых никто не ждет никаких изысков — главное, чтобы была выдержана технология и обеспечена безопасность. То же самое и у нас. Если человек покупает вино за двести рублей, он должен понимать, что не найдет в нем богатой ароматики и вкуса.

Вино — очень капризный продукт. Зависит от погодных условий, от того, как созрел виноград, как сделали вино, как разлили, как хранили, как перевезли,— все важно. Почему в мире так мало великих вин? Да потому что делать вино — это очень дорогое удовольствие.

Тем не менее и несмотря ни на что, производитель должен иметь ответственность перед потребителем и не продавать по завышенным ценам вина, которые того не стоят.

— Какие вина вы предпочитаете?

— Предпочитаю в Италии пить итальянские, во Франции — французские, в Армении — армянские, а в России — российские.

— Что вы думаете о коллизии нового закона «О виноградарстве и виноделии», где вином может называться только продукт из винограда?

— Производство плодовых вин — это наша национальная традиция с глубокими историческими корнями. Чем они мешают? Где наша индивидуальность, почему мы разрушаем свои корни и ради чего? Почему вино — только из винограда? Иностранцы вообще не понимают, что у нас творится. В других странах нормально уживаются фруктовые и виноградные вина. А у нас молоко — не молоко, вино — не вино. Напишите, что молоко восстановлено из сухого, я приду в магазин и разберусь, что мне нужно — продукт из сухого молока или из свежего. Если стоит на полке плодовое вино, прочитаю на этикетке из яблока оно или из сливы. Но это вино! Весь мир двигается по спирали вверх, а мы периодически придумываем какие-то ответвления вбок, и весь мир недоумевает.

Советское образование было самым лучшим, его берут на вооружение в других странах, а мы взяли и отказались от него. Ради чего, что будет дальше? Почему об этом не задумываются? Подобные новации рождаются из каких-то непонятных сиюминутных условий и чьих-то интересов.

Государство должно быть сильным и правомерно останавливать неправильные вещи.

О главном

Главное в бизнесе — это ответственность и ориентация на клиента. Ну очень не хватает этого многим!

Главное в воспитании детей — это не мешать им делать свой выбор, помогать развиваться, контролировать, но не диктовать, воспитывать уважение к людям, прививать любовь к своей земле.

Главное в работе со своей командой — чтобы единомышленниками были и стремились реализовать себя, а не отсиживаться, и не дай Бог предать меня!

Главное в отношении с партнерами — открытость и доверие.

Главное в личном развитии? Никогда не устаю учиться, люблю критику, так как именно в ней нахожу те точки развития, которых сама не увидела или не почувствовала. И вообще люблю жить со ВКУСОМ и быть полезной всем, кто меня окружает на данный момент жизни.

Подготовила Людмила Меркушева

Эксперимент под железный занавес

Главным событием года для виноградо-винодельческой отрасли стало вступление в силу Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (Закон № 468-ФЗ). Как рождался закон и как он применяется на практике. Если законодательная деятельность, проанализированная на данном примере, типична и для других отраслей, им не позавидуешь.

Хроника

Июль 2017 г. Проект закона «О развитии виноградарства и виноделия в Российской Федерации» внесен на рассмотрение ГД РФ Союзом виноградарей и виноделов России.

Ноябрь 2017 г. Закон прошел первое чтение на пленарном заседании Думы.

Апрель 2019 г.: законопроект рассмотрен во втором чтении.

Октябрь 2019 г. Председатель Государственной думы РФ Вячеслав Володин резко раскритиковал законопроект и экспертов за то, что «не привлекли экспертное сообщество, не привлекли те предприятия, которые эффективно работают в этой сфере, не предложили конкретные меры по поддержке нашего производителя». Критика была несправедливой, она как будто выполняла роль шумовой завесы.

> Закон «О виноградарстве и виноделии в РФ»называют революционным. А в революции, как известно, главное — ввязаться в драку.

«В январе-феврале 2018 года на площадке Министерства финансов была создана расширенная рабочая группа, которая практически на ежедневной основе в течение месяца обсуждала законопроект, пока не пришла к согласию по всем спорным вопросам. В работе принимали участие все общественные организации, представляющие виноделов, шампанистов и коньячников, от регионов работали СРО (саморегулируемые общественные организации), были задействованы представители министерств и ведомств и научного сообщества. Результат можно считать взвешенным: устранены все противоречия со 171-ФЗ, который регулирует производство алкогольной продукции. Помимо этого обозначен и решен ряд проблем по малым формам предпринимательства — крестьянско-фермерским хозяйствам. (…)

Впервые удалось привлечь к обсуждению действительно всех участников винодельческого рынка и результатом этой работы стал проект, одобренный правительством Российской Федерации».

Директор Ассоциации производителей игристых вин Алан Соколов, апрель 2019, «Мир новостей».

В апреле 2019 г. перед вторым чтением на сайте ГД появилась совсем другая версия закона, которая нигде не обсуждалась. Осуществить подмену не удалось: во втором чтении принята редакция, одобренная правительством. Но до третьего чтения закон не допустили, его попросту задвинули.

В октябре 2019 г. депутатами Государственной думы Федерального Собрания РФ С.И. Неверовым, В.В. Жириновским, Г.Г. Онищенко, О.В. Тимофеевой, В.И. Кашиным, А.Г. Аксаковым, К.М. Бахаревым, И.И. Демченко, Н.Д. Боевой, З.А. Аскендеровым, Д.А. Беликом, В.П. Водолацким, В.Е. Дерябкиным, В.Н. Плотниковым предложен новый, как его называют, революционный проект «О виноградарстве и виноделии в РФ». А в революции, как известно, главное — ввязаться в драку. С одной стороны, предусмотрены беспрецедентные меры по развитию отечественного виноградарства. Государство возмещает почти половину затрат предприятий на посадку и уход за виноградниками. Объявлена война широкому использованию импортного виноматериала в производстве продукции. При этом профессионалам было очевидно: законопроект далек от жизни и содержит массу противоречий с другими правовыми документами. В экстренном порядке отрасль подключилась к обсуждению и формулировала поправки.

18 декабря 2019 г. Закон № 468-ФЗ принят сразу во втором и третьем чтениях. 180 поправок экспертного сообщества не были даже рассмотрены.

В декабре 2019 года закон «О виноградарстве и виноделии» был подписан президентом Владимиром Путиным.

Вступил в силу 26 июня 2020 года.

По сути дела

Илья Прусов, бывший генеральный директор Весьегонского винзавода:

«Участвовал лично в обсуждении поправок и в 171-ФЗ, и в ТР ЕАЭС 047/2018, и поправок к проекту закона **«**О виноградарстве и виноделии в РФ» (будущего 468-ФЗ) в двух рабочих группах в Росалкогольрегулировании. Много поправок было предложено очень актуальных, точно сформулированных и поддержанных большинством участников рабочих групп. Но практически не было поправок, направленных на поддержку гаражистов (об этом ниже скажу подробнее). Поправки в 171-ФЗ и в Техрегламент — это отдельная большая история. Что же касается проекта закона «О виноградарстве и виноделии…», то НИ ОДНА

ПОПРАВКА вообще не была принята! Ни одна! Сложилось такое впечатление, что Госдуме и Совету Федерации просто дали команду проголосовать «за» и при этом в очень сжатые сроки! Всем профессионалам очевидно, что закон абсолютно сырой и в принятой редакции, мягко говоря, «трудновыполним», так как содержит массу неоднозначных формулировок и терминов, противоречащих не только закону 171-ФЗ, но и новому Техрегламенту 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» Евразийского экономического союза. Уровень нормотворчества в 468-ФЗ просто никакой. Как работать по такому сырому закону, совершенно непонятно. В закон 468-ФЗ нужно вносить не одну-две, а множество серьезных поправок! Особо следует отметить, что законодательные акты противоречат друг другу не по каким-то мелочам, а противоречат концептуально!

Всем профессионалам очевидно, что закон абсолютно сырой и в принятой редакции, мягко говоря, «трудновыполним».

Новый закон «О виноградарстве и виноделии в РФ» определил совершенно новую концепцию — концепцию, направленную на поддержку отечественного первичного виноделия. Дело очень правильное и хорошее! Но законодатели, сказав «А», не сказали «Б». Набросали только какой-то каркас… Непонятно, например, можно ли в итоге импортировать виноматериалы наливом? Мое мнение — в текущей редакции нет запрета на импорт виноматериалов наливом.

Новый закон «О виноградарстве и виноделии в РФ» определил совершенно новую концепцию, направленную на поддержку отечественного первичного виноделия. Дело очень правильное. Но законодатели, сказав «А», не сказали «Б».

Единственное ощутимое преимущество, которое получили отечественные виноделы, производящие вино из отечественного винограда — это выигрыш в акцизе. Тоже немало, учитывая падение курса рубля и неизбежный в дальнейшем рост цен на импортные вина и виноматериалы (…).

Так вот раз и рубанули, и все?

В законе 468-ФЗ не предусмотрели никакого переходного периода для введения запрета на импортный балк (если запрет все же введут!). Виноград дает первый коммерческий урожай на пятый год. Если запретить закупку виноматериала наливом, то откуда возьмут выпадающий объем виноматериала те крупные отечественные предприятия, которые работают по вторичной схеме?.. Так вот раз и рубанули, и все? При этом сразу скажу, что я двумя руками за поддержку настоящего отечественного виноделия — вин из винограда, выращенного в России, но надо смотреть на отрасль в целом, полагаю, и гармонизировать законодательство с текущей ситуацией путем установления переходного периода. Это было бы понятно и дало бы возможность нашей вторичке перестроиться и не нести большие убытки от подобного запрета (если его все же введут)». Март 2020 г.

Журнал «Русская водка и вино»:

В феврале на алкоконгрессе в рамках «Продэкспо» был обсужден весь комплекс проблем, вставших перед отраслью и торговлей. Было понятно, что до вступления в силу закона 26 июня 2020 г. нереально издать подзаконные акты. Так оно и произошло, до осени не было определено и уполномоченного органа. (В октябре замминистра сельского хозяйства Оксана Лут сообщила, что Минсельхозу предстоит разработать порядка 60-70 подзаконных актов).

А что мы будем делать в неурожайный год? — задавались вопросом виноделы. Ничего в законе не прописано.

Неурожайный 2020-й не заставил себя ждать. Технические сорта стали дефицитом. Если раньше, к примеру, дагестанские хозяйства не могли продать виноград, то сейчас резко повысился спрос, и цена на радость виноградарям поднялась.

А вот пример нестыковки и антигосударственного подхода. Проблема – фруктовое вино. В стране действует ГОСТ 2016 г. «ВИНА ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ».

1 января 2021 года должен был вступить в силу новый Технический регламент Евразийского экономического союза (ЕАЭС) «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018). В ТР ЕАЭС есть термин «фруктовое вино», а по новому российскому закону оно не является вином. То есть 468-ФЗ противоречит ТР ЕАЭС, принятому на уровне пяти государств и являющемуся международным договором, и ГОСТу собственного государства.

Что же предпринято для устранения разночтений с другими законодательными актами?

По предложению российской стороны в ноябре 2020 г. Совет Евразийской экономической комиссии перенес срок вступления в силу технического регламента на 1 января 2022 г. и предложил правительству РФ обеспечить подготовку и внесение в Комиссию проекта изменений до 30 апреля 2021 г. Это казалось маловероятным, но произошло.

Армения и Белоруссия вряд ли согласятся с «революционными» поправками российской стороны, которая намерена гнуть свою линию.

В связи с применением закона самые острые проблемы возникнут из-за того, что традиционные восстановленные концентрированные соки исключили из состава сырья не только для винных напитков, но и фруктовых вин. Также убрали из состава сырья замороженные ягоды, хотя по действующему ГОСТу они разрешаются. Заморозка – это современный способ хранения, актуальный для ягод.

Рынок фруктовых вин отдадим иностранцам, будем кормить зарубежных фермеров и производителей.

В законе заложена идеалистическая схема, которую невозможно выдержать, – утверждают производители. Положение об изготовлении вин только из свежих фруктов приведет к тому, что 99 процентов объема производства исчезнет, заводы будут закрываться. Это противоречит государственному подходу – рынок фруктовых вин мы отдадим иностранцам, будем кормить зарубежных фермеров и производителей, потому что в европейских регламентах разрешено использование концентрированных соков и замороженной ягоды.

Мнение специалиста

Мы попросили прокомментировать ситуацию директора Ассоциации производителей игристых вин **Алана Соколова**.

— Вступление в силу ТР ЕАЭС перенесено на год. Стало ли от этого легче?

— Стало ясно, что как минимум до конца 2021 года будем жить в рамках закона о виноградарстве и виноделии. После большого количества обращений организаций и общественных объединений в адрес правительства и ведомств получены разъяснения по текущим вопросам, а также с октября 2020 года утвержден Минсельхоз РФ в качестве уполномоченного органа, осуществляющего установленные законом №468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» полномочия в области виноградарства и виноделия.

…Не могу сказать, стало ли легче или труднее, но путь, который начат, единственно правильный, он обнажил ряд существовавших ранее проблем, на которые теперь нельзя закрыть глаза, и мы надеемся, что в результате будет наведен порядок, и российское виноделие займет достойное место на мировой винодельческой карте.

— Какие проблемы испытывают предприятия, пока не приняты подзаконные акты к Закону о виноградарстве и виноделии? Как повлиял закон на экономику предприятий?

— В настоящий момент, получив разъяснения, предприятия подстраиваюися к новым реалиям. К сожалению, целый ряд предприятий вторичного виноделия, которые не имеют собственных виноградников, были вынуждены приостановить или перепрофилировать производства. Кто-то пошел по пути производства фруктовых вин, кто-то задумывается о скорейшем приобретении в собственность виноградников…

Также следует отметить, что производители, которые работали с импортными виноматериалами, разлили большой объем вина до 26 июня 2020 года, то есть до вступления закона в силу. Этот объем, по оценкам самих производителей, позволит им осуществлять поставки в розницу, как минимум до конца года, а возможно и до конца 1 квартала 2021 года. Когда же это вино будет распродано, мы увидим значимые изменения на полке.

Предприятия из виноградарских регионов, владеющие собственными виноградниками, оказались в ситуации повышенного спроса со стороны розницы, особенно федеральных розничных сетей. Даже можем отметить, что спрос превышает производственные возможности производителей.

Предприятия из виноградарских регионов, владеющие собственными виноградниками, оказались в ситуации повышенного спроса со стороны розницы, особенно федеральных розничных сетей.

С одной стороны, это может показаться замечательным результатом, однако ажиотажный спрос вызван в первую очередь очевидным дефицитом российского винограда в целом и технических сортов в частности.

— Будут ли потери для бюджета страны?

— Ввиду недостаточного количества винограда для полного закрытия потребностей отрасли, а также вследствие запрета производства вина из импортных виноматериалов на рынке резко увеличилось предложение фальсифицированных российских виноматериалов.

Подобный «виноматериал» в последние 2–3 года получил широкое применение как при оптимизации себестоимости вина путем использования в купажах, так и массово используется при производстве винных напитков. За счет использования растительного сырья зачастую при контрольных проверках данная продукция соответствует установленным параметрам безопасности, однако органолептические показатели оставляют желать лучшего.

И если ранее негативное влияние данного фактора ограничивалось снижением качества выпускаемой российской винодельческой продукции и падением доверия потребителей к российским винодельческим предприятиям, то сегодня это может нанести прямой вред государству вследствие уклонения от уплаты акциза на виноматериал.

— В 2020 году урожай винограда в разных регионах от 15 до 30 процентов ниже прошлогоднего. Как винодельческие заводы будут восполнять дефицит?

— У меня нет прямого ответа на этот вопрос.

С одной стороны, закон привлек повышенное внимание и серьезные инвестиции в виноградарско-винодельческую отрасль. Но мы понимаем, что если гипотетически в следующем году будут изысканы все необходимые для закрытия дефицита площади земли под виноградники и сами виноградники будут посажены, то в лучшем случае через четыре года мы перейдем к полному импортозамещению.

Но это в теории. На практике данный процесс займет гораздо больший период времени. Поэтому мы видим риск, что данный дефицит будет реально закрываться псевдороссийским вином из фальсифицированного виноматериала и/или бутылированной импортной продукцией.

На наш взгляд, решением могло бы стать предоставление временной возможности компаниям — владельцам виноградников, импортировать виноматериал с одновременным повышением со стороны государства контроля качества производимой продукции. При этом обязательно указывать на этикетке, где произведен виноград, а где разлито по бутылкам произведенное из него вино.

Долгожданный и несвоевременный закон

Летом 2020 г. приостановлено производство в Санкт-Петербурге на «Игристых винах». 80–85 процентов продукции (марки «Лев Голицынъ», «Наследие мастера», «Ленинградское» и др.) выпускается на базе импортного виноматериала и теперь по закону не может называться вином. Неоднократно питерцы просили депутатов спасти предприятие от потрясений, но их не услышали. Сегодня завод ищет собственные возможности выхода из кризиса. Прекращает деятельность Ростовский комбинат шампанских вин, первая продукция которого выпущена в 1937 году.

Ясно, что нужен переходный период.

Во всем мире есть первичное и вторичное виноделие.

Если мы существуем в мировом рынке, так какой смысл строить железный занавес?

Почему честные предприятия, которые испокон века делали качественное российское шампанское по законным технологиям, вдруг в одночасье стали изгоями? Причем пять лет назад закупалось более 300 млн литров импортного виноматериала, а сегодня — 120 млн литров, что говорит о постепенном движении в нужном направлении. Но отечественное виноградарство не скоро сможет обеспечить потребности предприятий.

Мы существуем в мировом рынке, так какой смысл строить железный занавес?

В настоящее время проявилась еще одна проблема применения закона: поступают жалобы на отказы в субсидировании хозяйств, решивших использовать импортные саженцы, в то время как отрасль обеспечена только на 30 процентов отечественными.

По 468-ФЗ продукция предприятий, использующих балк, утрачивает право называться вином. На этикетке и контрэтикетке размещается надпись: «НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ВИНОМ». Добросовестные предприятия унизили, поставили на одну доску с теми, кто гонит подделку. Страшен вовсе не балк, а «виноматериал неизвестного происхождения» (на рынке он составляет порядка 25 процентов). Вместо того чтобы бороться с фальсификатом, объявляется врагом законный продукт. Все, что будет производиться из импортного виноматериала или из купажа российского и импортного виноматериала или сделанное с применением импортного вакуум-сусла, названо не вином, а виноградосодержащим напитком.

Над отраслью проводится большой эксперимент, результат которого непредсказуем.

Аналогичная продукция, которая поступает к нам бутилированной из других стран, именуется вином и занимает основную долю российского рынка. 70 процентов отечественной продукции, в том числе из ягод и фруктов, сопровождается на торговой полке надписью «НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ВИНОМ». В том же торговом зале стоит ВИНО: белорусское, сделанное из молдавского виноматериала, французское — из испанского, абхазское — из молдавского и т. д. По материалам Международной организации винограда и вина (OIV), Германия импортирует самый большой объем вина в мире, потому что покупает балк, перефасовывает и продает в другие страны, в том числе и в Россию. Стоит заметить, что добавленная стоимость при использовании балка на наших заводах оставалась у них, а сейчас, когда освобождаем рынок для бутилированной продукции иностранного производства из балка, добавленная стоимость создается на зарубежных предприятиях.

Так кто выигрывает от применения 468-ФЗ в этой части?

Много вопросов, но очевидно одно: над отраслью проводится большой эксперимент, результат которого непредсказуем.

Людмила Кривомазова

Большие проблемы малых хозяйств

Илья Прусов, член рабочей группы по обсуждению закона:

Что касается гаражистов. С одной стороны, в рабочих группах практически не было никого, кто представлял бы интересы гаражистов на постоянной и системной основе. Эта работа требует много времени: поправок надо вносить много и в различные нормативные документы — в 171-ФЗ, в ТР ЕАЭС и в 468-ФЗ. Кроме того, поправки должны быть разумными и грамотно сформулированы, взаимоувязаны и вовремя направлены. То есть нужно постоянное и системное лоббирование данного вопроса. С другой стороны, отечественным гаражистам нужны не какие-то небольшие редакционные правки в текущей нормативке, а совершенно иная концепция регулирования, а именно: существенное снижение госконтроля в целом; отсутствие требований на оснащение производства приборами учета ЕГАИС; отсутствие требований о фиксации оборота продукции в ЕГАИС; отсутствие требований о нанесении марки ФСМ на готовую продукцию; отсутствие требований на регистрацию основного технологического оборудования; подотчетность Минсельхозу или СРО, а не Росалкогольрегулированию как вариант; отсутствие запрета на наличие осадка в винах; отсутствие запрета на хранение готовой продукции в том же помещении, где осуществляется розлив; отсутствие запрета на выдержку вина без этикетки; упрощение обязательной информации на этикетке; разрешение на дистанционную торговлю; разрешение на пересылку вин по почте и т. д. Вот тогда гаражисты смогли бы вздохнуть свободно и проявить себя в полной мере! Но, как вы понимаете, **на данном этапе государство не готово ослабить контроль за малыми формами винодельческих хозяйств даже с очень ограниченным объемом производства.** Так проще — всех чесать под одну гребенку. Но все равно, кто-то должен постепенно доносить до верхов эту мысль и лоббировать интересы малых хозяйств.

Отрасль вообще крайне зарегулирована. Я еще понимаю введение жесткого контроля за крепким алкоголем, но вино… **Как, спрашивается, наши виноделы, нагруженные всеми этими требованиями, могут конкурировать с иностранными производителями, где такой зарегулированности нет?**

Отечественные вина, несмотря ни на что, стали намного лучше, чем 10–20 лет назад! Некоторые образцы просто восхитительны! И подавляющее большинство этих восхитительных вин произведены именно из отечественного винограда. Там, где вино делают, начиная с лозы, мы наблюдаем потрясающие результаты, несмотря ни на что! И особый респект отечественным гаражистам.

В законе нужна глава о фермерах

Председатель Совета Ассоциации «Фермеров виноградарей-виноделов», винодел **Алексей Скляров**:

Весной 2019 года мне как члену экспертного совета по виноградарству и виноделию Росалкогольрегулирования, поручили создать рабочую подгруппу и разработать предложения для включения изменений в новый федеральный закон «О виноградарстве и виноделии», связанные с развитием малого фермерского виноградоделия. Группа была сформирована и сразу же приступила к работе. Встречи проводились в течение 2019 года в Краснодаре, Азове, Ростовской области, в ходе которых была учреждена Ассоциация фермеров виноградарей-виноделов, объединяющая на сегодняшний день более 150 участников малых форм хозяйствования и будущих виноградарей и виноделов от Калининграда до Хабаровска, от Крыма до Мурманска. Однако не все фермеры хотят получать лицензии. А почему не хотят? Да потому что в законе ничего нет о перспективе их развития.

К моменту появления проекта закона (а появился он внезапно и неожиданно для нас) осенью 2019 года на саммите в Крыму на пленарном заседании произошло революционное событие — смена президента Союза виноградарей и виноделов (Борис Титов сложил свои полномочия, новым председателем СВВР стал генеральный директор МИА «Россия сегодня» и зам. генерального директора ВГТРК Дмитрий Киселев. — *Прим. ред.*). На презентации проекта закона я выступил от имени фермеров малых форм хозяйствования и озвучил их позицию. В новом законе должна появиться отдельная глава, которая позволит развиваться по упрощенной системе фермерам, выпускающим продукцию в ограниченных объемах (например, до 200 тыс. бутылок), что в конечном итоге создаст ситуацию, аналогичную развитию виноградарства и виноделия в странах Европы. Проект был доведен нами до требуемых норм законопроекта, мы неоднократно вносили его на рассмотрение Комитета Госдумы по экономической политике, промышленности, инновационному развитию и предпринимательству, Комитета Совета Федерации по экономической политике, Общественной палаты и Торгово-промышленной палаты. Он везде был принят на ура, бурно одобрен и активно поддержан. Исключение составило Министерство сельского хозяйства, где нам не удалось добиться даже разговора о наших предложениях. Поскольку все вопросы, связанные с законопроектом, решались именно там, глава о малых формах фермерского хозяйствования не нашла места в новом законе.

> Так или иначе, мы готовы обсуждать содержание главы — доказывать ее полезность или соглашаться с контраргументами, но с нами никто не спорит, нас молча игнорируют.

Проект предполагает три основные позиции, что концептуально выглядит следующим образом:

1. Малому фермеру виноградарю-виноделу должно быть разрешено все, что может быть сделано из винограда, выращенного на территории России.

2. Законодательство должно позволять создание и развитие в условиях господдержки виноградарско-винодельческих хозяйств семейного типа с нулевыми инвестициями.

3. Исключение коррупционной составляющей. Мы предлагаем субсидировать тонну выращенного винограда и бутылку произведенного вина.

О контроле. Гарантией качества служит сертификат безопасности продукции от Роспотребнадзора, а дальнейший контроль — за потребителем и Саморегулируемой организацией виноградарей и виноделов.

Каждый год мы должны заполнять только две декларации: первая — объем винограда для производства вина, выращенного на своем поле или докупленного у других хозяйств, и вторая — количество произведенной продукции.

Подключение к системе ЕГАИС должно начинаться только после декларирования продукции при получении акцизных марок.

В проекте есть спорные моменты, есть даже некоторые перегибы с нашей стороны — мы фермеры, мы должны торговаться. Так или иначе, мы готовы обсуждать содержание главы — доказывать её полезность или соглашаться с контраргументами, но с нами никто не спорит, нас молча игнорируют. Мы готовы к обсуждению на том уровне, где могут приниматься решения. Поэтому проблема сейчас очень проста — добиться, чтобы кто-нибудь из принимающих решение, сказал, что в нашем проекте неправильно, что не так?

Вот и вся проблема, связанная с законодательством для малых форм хозяйствования виноградарства и виноделия России.

Пока сохраняется ситуация, на мой взгляд, позорная для нашей страны — существующий закон и те поправки, которые к нему есть, надежды на перспективу небогатому фермеру не дают. Тем более странно слышать от наших «как бы коллег», называющих себя фермерами-гаражистами: если не располагаешь 2–3 млн евро в качестве инвестиции, нечего и начинать.

Такой подход никогда не позволит России встать в ряд нормальных цивилизованных виноградарских и винодельческих держав. Существующий закон обеспечивает дальнейший рост коррупции и монополизацию виноградарства в России. Он выгоден крупным предприятиям с большими площадями виноградников. В итоге останутся на рынке те же 40–50 заводов, что были построены в советское и российское время.

Фермеры должны подниматься и создавать хорошие вина в конкуренции между собой, а не с олигархами. В настоящий момент никаких качественных изменений для российских фермеров закон не несет. Мы сделали все, что могли: проект нашей главы есть во всех инстанциях. Остается только ждать, когда власти пойдут навстречу нам и цивилизованному винопроизводству.

> Фермеры должны подниматься и создавать хорошие вина в конкуренции между собой, а не с олигархами.

Единственное, что меняется на наших глазах — идет организация производства массовых вин, подобных тем, что, поставляются из других стран.

18+

VINORUS

22-24 апреля 2021

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

Выставка вин и алкогольных напитков

Международный дегустационный конкурс «Южная Россия»

По вопросам участия в выставке:
+7 (861) 200-12-87
+7 (861) 200-12-18
vinorus@mvk.ru

www.vinorus.ru

Организатор

Международная Выставочная Компания

Винная Италия и Россия

Фото Людмилы Кривомазовой

Спроси́те, что мне более всего запомнилось за годы презентаций лучших итальянских вин в Москве и гида Gambero Rosso Vini d'Italia. TRE BICCHIERI («Три бокала»)? А то, что я запечатлела на этом фото: 2018 год, Массимо Алоис привез с собой образец почвы со своего виноградника вулканического происхождения и всем хвастался. Было удивительно такое трепетное отношения к земле, к вину. Честно скажу, восторг от итальянских вин всегда смешивается с завистью: когда мы сможем устраивать подобные турне российских вин по столицам мира? Когда же? Виноделие России развивается динамично. И все-таки…

Отвечает винный эксперт, бренд-амбассадор Gambero Rosso **Дмитрий Федотов**.

Какая винодельческая держава производит и экспортирует больше всего вина на планете? Конечно же, Италия. Вот уже пять лет подряд виноделы Апеннинского полуострова не выпускают из рук пальмы первенства: по данным OIV, в 2019 году они были ответственны за 47,5 миллиона гектолитров вина, что соответствует 18,55% мирового производства. По прогнозам, Италия сохранит лидерство и по итогам 2020 года.

Какое место отведено России в аналогичном рейтинге? Двенадцатое. Россия выпускает примерно в десять раз меньше вина, чем лидер. Каковы причины подобного отставания? Можно ли его сократить? Что послужило счастливым билетом для Италии и вывело её на вершину винного Олимпа?

Любители вина шутят: Москву не на том месте построили. И с точки зрения виноградарства и виноделия это действительно так. Центр российской государственности, а одновременно и исторический центр потребления вина отделен от районов производства почти тысячей километров. Ближайшие к Москве виноградники располагаются в низовьях Волги и Дона. Суровые зимы серьезно усложняют местную агротехнику, ведь без ежегодного укрывания лозы не обойтись. Рост донских и астраханских виноградников всегда сдерживался огромными трудозатратами. Масштабирование виноградников стало возможным лишь с введением механизации в советское время.

Современные «житницы» российского виноделия: Кубань, Крым и Дагестан даже по меркам XIX века считались далекой окраиной. Первая винодельня на Кубани, к примеру, появилась лишь в 1869 году, так что на протяжении столетий нехватку российского вина компенсировали импортом из стран Центральной, а затем и Западной Европы.

Италия же сама по себе является большим виноградником. Виноград выращивают практически повсеместно: от Альпийских предгорий до островов, прилегающих к африканскому побережью. Итальянцы имели возможность самостоятельно шлифовать стили вин в течение минимум двух последних тысячелетий. Историческое отставание России уже налицо.

Конечно, логистические проблемы существовали и на территории раздробленной Италии, поэтому повсеместно наслаждались лишь местным вином. Между тем первый серьезный экспорт был налажен уже в XVII веке. Удивительно, что почти одновременно участились и подделки наиболее популярных вин. Боролись с ними на самом высоком уровне — в 1716 году Великий герцог Козимо III Медичи выделил четыре зоны лучших тосканских вин, а именно: Кьянти, Помино, Карминьяно и Вальдарно ди Сопра, и зафиксировал четкие границы их производства. Его указ стал первым кирпичиком системы итальянских зон контролируемого происхождения.

Сколько сейчас апелласьонов в Италии? Признаться, я сбился со счёта. Лишь винных четыреста восемь. Но помимо оных существуют еще апелласьоны, посвященные оливковому маслу, помидорам и даже хлебу. Так что традиции давно переведены в четкие рамки законодательства. Если вернуться к вину, то в большинстве случаев я действительно понимаю, чем одна территория отличается от сопредельной. Хотя иногда встречаются образования, в которых политики и маркетинга куда больше, чем здравого смысла.

Кстати, львиная доля значимых итальянских апелласьонов имеет непрерывную историю в течение столетий. Однако создаются и новые зоны. Впрочем, на все согласования, да и на попытки убедить потребителей, законодателей, да и своих соседей виноделов и виноградарей в том, что область достойна собственного независимого статуса апелласьона, порой уходит до четверти века.

Российские же зоны наименования места происхождения в большинстве случаев существуют только на бумаге. Доходит до смешного: апелласьон есть, а самих апелласьонных вин —

еще нет и в помине. Поди докажи, можно ли повторить такое вино за пределами очерченной зоны, а ведь это основное правило формирования новой зоны. Между тем соответствующие вывески ЗГУ или ЗНМП давно полюбились владельцами винодельческих предприятий, да и их бухгалтерами, ведь они позволяют в разы сократить выплаты по акцизам. Но что дают эти пустые указания российскому потребителю? Как можно определить стилистику апеласьона, если обыкновенно хозяйство выбивает под себя собственную зону контролируемого происхождения? Получается, что в большинстве случаев нас пытаются убедить в системе на примере единичных достижений. Увы, из 23 Российских ЗНМП я пока вижу смысл лишь в горстке. Среди них Голубицкая стрелка, Мысхако и, возможно, Абрау-Дюрсо и Долина Лефкадия.

Апеласьоны, безусловно, нужны,— они остаются прекрасным инструментом продвижения вин. Но пока стоило бы ограничиться лишь провозглашением местных вин — в защищенных географических указаниях уже есть перекличка с территорией происхождения. К тому же в России уже наплодили 15 ЗГУ. Этого вполне достаточно, ведь связи с терруаром, который является комплексом климатических, почвенных, исторических и, наконец, даже человеческих особенностей, в российских ЗНМП пока не видно.

Отставание по площадям, отведенных под лозу в России, окажется не столь значительным как по производству вина: 90 тысяч гектаров против 666,42 тысяч. С чем же это связано? В редких случаях на виноградниках нашей Родины удается собирать более 8 тонн с гектара. В Италии усредненная урожайность куда выше. Конечно, великое вино без ограничения урожайности создать невозможно. Но для простых, корректных, массовых образцов урожайность могла бы быть и повыше.

В Италии насчитывается около 800 автохтонных сортов винограда. Конечно, лишь немногие из них получили заметное распространение. К ним стоит присовокупить еще два десятка международных и сортов-пограничников, которые нашли свое место не только в итальянском, но и в испанском, немецком или славянском мирах. Возможно, современную имиджевую и экспортную революцию произвели как раз сорта-захватчики, но за основные объемы продаж ответственны именно автохтоны.

На российских виноградниках доминируют как раз международные сорта винограда. Автохтоны, проигравшие битву за урожайность, стали отходить в тень еще в 50-е годы прошлого столетия. Понимание, что российское виноделие без местных сортов ущербно, откровенно запоздало. Пришло лишь в начале XXI века — лет на 30 после начала возрождения позабытых итальянских автохтонов.

Что удалось достичь за последние годы? Признания Красностопа, Цимлянского Черного и Сибирькового уникальными сортами винограда, не имеющими генетического родства с европейцами. Однако реальной коммуникации с потребителем до сих пор не налажено. Российские любители вина пока еще не разобрались с аборигенными сортами — успели запомнить разве что Красностоп.

Впрочем, до трети площадей виноградников России отведено под сорта современной селекции. Их создавали с прицелом на большую морозостойкость и сопротивляемость заболеваниям. К сожалению, получив десятки, если не сотни гибридов, советские, а затем и российские ученые так и не смогли объяснить виноградарю и виноделу, как с ними работать. Между тем в прохладных винодельческих зонах некоторые сорта современной селекции до сих пор играют важную роль в риск-менеджменте — получать стабильные объемы по классическим сортам в условиях рискованного климата не всегда удаётся. Однако большинство хозяйств новой волны российского виноделия отказывается о них и думать.

В Италии же с куда более комфортным климатом часть гибридов только начинает получать ограниченное распространение на органических виноградниках, хотя совсем недавно любое их коммерческое использование оставалось под запретом.

Чем занимается винная наука Италии? Прежде всего работой над ростом усредненного качества вин. Среди выдающихся достижений последних десятилетий можно вспомнить хотя бы счастливое завершение программы Кьянти-2000, в рамках которой были выбраны лучшие клоны Санджовезе, Канайоло, Колорино, были опробированы варианты наиболее подходящих подвоев, оптимизирована обрезка и плотность посадки, а также проведены масштабные ревизии и других винодельческих и виноградарских практик региона. Результаты оказались востребованы — более половины виноградников Chianti Classico было пересажено. Да и сами вина превратились из гадкого утенка в прекрасного лебедя и теперь являются одними из самых интересных на Апеннинском полуострове.

Вместо продвижения очередных «сортов Дмитрий и Владимир» российским ученым в пору бы заняться зонированием виноградников, подбором оптимальных классических сортов винограда для той или иной территории. Конечно, генетические исследования автохтонов и их клоновая селекция тоже необходимы. Пока же наука действует в полном отрыве от интересов бизнеса.

К сожалению, Россия на годы отстала от Италии и по уровню винного образования. Очень печально слышать от виноделов традиционную фразу: «Я свое дело знаю, работаю по конспектам студенческих лекций». Вариации, конечно, могут быть иными, но за последние пару десятков лет наука ушла далеко вперед. Увы, лишь единицы выпускников российских профильных вузов имеют возможность стажироваться за границей.

Да, какая национальная кухня является самой почитаемой на планете? Опять же итальянская. Безусловно, популярность оной тянет за собой и итальянские вина. Не нужно изобретать велосипед — вино и кулинарный специалитет конкретной территории всегда составят идеальную пару.

Конечно, рестораны русской кухни тоже можно отыскать по всему миру, однако им явно пока не по силам тягаться с французскими, японскими, тайскими, греческими или, к примеру, индийскими заведениями. Пусть русская национальная кухня развивается в последние годы семимильными шагами, но они лишь компенсируют многочисленные потери традиционных рецептов за вторую половину прошедшего столетия.

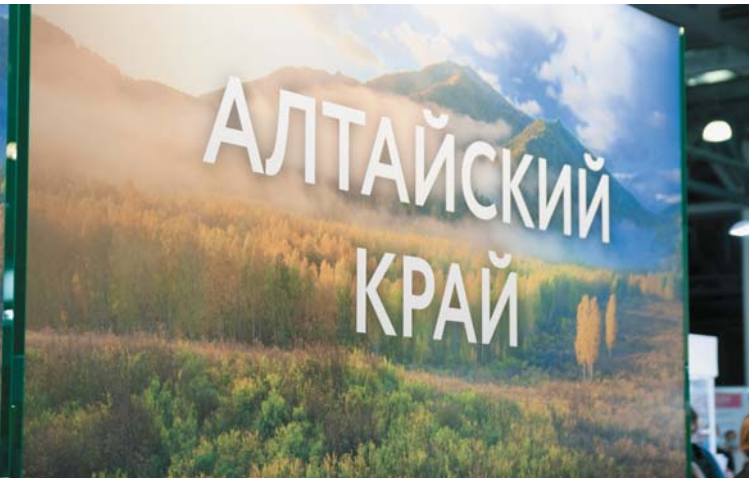
И самое главное — в России зарегистрировано менее сотни виноделен, когда в Италии работает несколько десятков тысяч виноградарских и винодельческих хозяйств. Большинство наших предприятий — гиганты по европейским меркам. На «сапожке» превалируют маленькие семейные поместья. Получается, что голоса десятков российских виноделов просто теряются в гомоне тысяч итальянских. Нашим просто не под силу перекричать конкурентов. Да и сообща все вопросы решаются куда быстрее, чем порознь.

Так что о российском виноделии станут говорить за пределами страны, когда хор голосов будет звучать громче и дружнее. Единственный путь — дальнейшая либерализация винного законодательства и стимулирование крестьянско-фермерских хозяйств. Государство должно перестать бояться мелкого производителя. Крестьянин прекрасно понимает, как опасно обманывать и государство, и потребителей. Он не хочет потерять лицо, а значит, и клиента.

К чести наших соотечественников стоит напомнить, что к 1983 году СССР был на третьем месте в мире по производству вина. Вот только последовавшие горбачевские реформы и распад страны уничтожили и следы большинства достижений. Возможно, тогда виноделие вышло в лидеры лишь по количественным показателям. Но ведь получилось же. Время повторить. История знает и не менее крутые повороты. К примеру, в середине 90-х годов в Чили насчитывалось всего 13 виноделен. Теперь же Чили — одна из ведущих винодельческих держав планеты.

WorldFood Moscow

С 22 по 25 сентября 2020 года в МВЦ «Крокус Экспо» прошла осенняя выставка продуктов питания мирового класса WorldFood Moscow 2020 — первое оффлайн-мероприятие отрасли, прошедшее после периода ограничений.
Приняли участие 377 компаний-производителей и поставщиков продуктов питания.
Работало 30 коллективных стендов российских регионов.
В пятнадцати разделах выставки представлено более 500 новинок.



По объективным причинам в 2020 году основную долю экспонентов WorldFood Moscow составили компании из Москвы и российских регионов, при этом Московская область и Республика Мордовия участвовали впервые — в формате коллективных экспозиций. Впервые представили продукцию более 50 компаний. Интервью показали намерение специалистов приехать и в 2021 году.

О незаменимости и нужности оффлайн-выставок красноречиво свидетельствует тот факт, что около половины экспонентов подписали договоры на участие в 2021 году.

Несмотря на трудности, в выставке традиционно приняли участие зарубежные компании из Азербайджана, Греции, Киргизии, Китая, Литвы, Молдавии, Турции, Узбекистана, Франции.

Повышенный интерес

Плотность посещений возросла более чем в 2,5 раза и достигла показателя 3,7 (по сравнению с 1,4 в 2019 году). Примечательно, что 41% посетителей пришли на выставку впервые. Доля руководителей компаний и их заместителей составила 42% от общего числа гостей выставки; 79% — специалисты, принимающие решения о закупках; 73% — пришли с целью найти новых производителей и получить отраслевую информацию.

Организаторы приняли во внимание ежегодный рост посетителей из сегмента HoReCa, поэтому в 2020 году на WorldFood Moscow был подготовлен специальный формат — путеводитель по поставщикам для HoReCa, где специальным знаком были отмечены производители, готовые поставлять свою продукцию для этого сегмента.

Участники выставки особо отметили высокий уровень профессионализма посетителей, что способствовало быстрому и эффективному решению бизнес-задач.

В 2020 году WorldFood Moscow впервые получила иностранную поддержку от Фонда поощрения экспорта и инвестиций Азербайджана. Кроме того, выставку традиционно поддержали Министерство

промышленности и торговли Российской Федерации, Государственная дума, Министерство сельского хозяйства, Россельхознадзор.

Деловая программа

По традиции, WorldFood Moscow 2020 сопровождала яркая и насыщенная деловая программа, мероприятия которой длились четыре дня и привлекли большое количество слушателей.

Одним из наиболее значимых событий стала пленарная дискуссия «Рынок и потребители в эпоху неопределённости» в рамках Форума лидеров продовольственного бизнеса. Дискуссия собрала на одной сцене топ-менеджеров компаний-лидеров федерального и регионального ритейла. Участие приняли Сергей Гончаров, «Пятёрочка», Йоханнес Толай, «Ашан», Руслан Исмаилов, «Магнит», Мартин Шумахер, Metro Cash&Carry, Яп Ван Вреден, «Лента», Евгений Римский, «Вкусвилл», Марита Коскинен, Prisma. В открытом диалоге спикеры обсудили влияние пандемии на бизнес, обменялись опытом и лучшими практиками, поделились планами развития бизнеса.

Большую аудиторию собрала фокус-сессия «Опыт трансформации бизнеса» с Дэнни Перекальски, CEO «Утконос», и интервью с генеральным директором ТС «Перекрёсток» Владиславом Курбатовым. Интересно прошла питч-сессия FoodTech-стартапов, модератором которой выступил Сергей Черёмуш (Bestseller.company, Bestseller.Fund, Fan.Money).

В течение трёх дней представители розничных сетей и ведущих брендов на WorldFood Ритейл академии делились опытом развития продуктовых категорий «Свежие овощи и фрукты», «Рыба и морепродукты», «Кондитерские изделия», «ЗОЖ, органик, немолоко и немясо», «Молочные продукты».

Были объявлены результаты первого в России конкурса органической отрасли WorldFood Organic и состоялась торжественная церемония вручения премии «Продукт года». В 2020 году 56 компаний из различных регионов представили на конкурс 260 продуктов, 9 компаний получили Гран-при.

Азербайджан

30 компаний работали на единственном национальном стенде WorldFood Moscow.

Советник торгового представительства Азербайджана в России Намиг Халилов обратил внимание на новинку — органическое вино торговой марки Meysari от виноградарско-винодельческого хозяйства «Ширван шараблары». Деятельность компании началась шесть лет назад в Шамахинском районе, где были проведены комплексные исследования климатических условий, почв, движения воздуха и т. д. Изначально специалисты искали место для выращивания винограда, создания био-вин. Была спроектирована плантация, где вероятность распространения болезней на виноградниках минимальная. Построен современный завод, оборудованный французской фирмой PERA. В 2019 году был получен первый урожай винограда, органическое вино с успехом представлено в Баку в августе 2020 г. и готово осваивать мировой рынок.

Азербайджан располагает около 20 тыс. га виноградников, площади растут, и государство стимулирует их расширение. В республике все вино производится из собственного сырья.

На вопрос об эффективности участия в российских выставках Намиг Халилов сказал:

— Наша страна осуществляет государственную поддержку для выступления азербайджанских предприятий единым стендом на WorldFood Moscow и «ПРОДЭКСПО».

Выставки дают возможность не только показывать свою продукцию, но общаться с широким кругом потенциальных партнеров. Эффект есть, и при наличии других возможностей продвижения, например, в режиме онлайн, живое общение себя далеко не исчерпало, его трудно переоценить. Тем более когда представляется продукция сельского хозяйства, которую можно попробовать.

— Не могли бы вы в цифрах показать развитие торговли между нашими странами?

— Последние пять-шесть лет наш экспорт в Россию стабильно рос на 10–15 процентов в год. По итогам 2019 года — на 10%. Я посмотрел статистику за семь месяцев 2020 года: весь российский импорт снизился на 7,2%, а импорт товаров из Азербайджана вырос на 1,6 процента. Пусть и небольшая цифра, но на фоне общего снижения, связанного с пандемией, это неплохой показатель, который говорит о том, что взаимная торговля не останавливается, есть потенциал. Российские выставки, несомненно, способствуют развитию наших торговых отношений, — сказал Намиг Халилов.

Хакасия

Наталья Чуканова (Фонд развития Хакасии «Мой бизнес») организовала приезд на WorldFood Moscow предпринимателей республики. Их продукция вызвала большой интерес, контракты по экспорту заключались прямо на стенде. Было показано мясо современного предприятия непрерывного цикла «Хакасская баранина», выпускающего экопродукты, уникальный папоротник в маринованном и квашенном виде, консервированные овощи, морсы, соки, повидло, кондитерские изделия.

А глава крестьянско-фермерского хозяйства ТАЛҒАН Павел Боргояков представил национальную хакасскую пищу талган, которая готовится из цельного зерна пшеницы и ячменя. Талган полезен для здоровья — содержит минералы, цинк, хром, селен, магний, витамины группы В.

Оборудование для обжарки и переработки зерна он мастерит сам. Особенно трудно, говорит Павел, далось строительство печи — раза три переделывал, но добился, чего хотел.

А вот каменные жернова перешли Павлу по наследству от отца, отцу — от деда, а деду — от прадеда.

Так что, помол зерна идет на старинном оборудовании.

Павел Геннадьевич зарегистрирован в фонде «Мой бизнес», потому и получил возможность бесплатно принять участие в выставке.

«Практически для всех посетителей нашего стенда талган оказался открытием. Люди были удивлены, как широко можно использовать продукт и насколько он вкусный и полезный! Мы были не готовы к такому ажиотажу. Масштаб выставки превзошел наши ожидания», — признался Павел Боргояков.

Посмотрев сайт фонда, перечислю только некоторые функции этой некоммерческой организации: помощь предпринимателям в открытии и развитии бизнеса, проведение тренингов, круглых столов и мастер-классов; бесплатные консультации по трудовому законодательству, вопросам финансового планирования и государственной поддержки; услуги по маркетинговому сопровождению. В фонде подскажут, как получить кредит, субсидию, научат выйти на международный рынок. Предусмотрено участие в выставочно-ярмарочных мероприятиях.

Неудивительно, что после WorldFood Moscow Наталья Николаевна Чуканова получила одни благодарности.

Дмитрий Калинин, совладелец бренда «Деломясофф», основатель и владелец франшизы «Сердце Хакасии»:

— Хочу начать со слов благодарности Фонду развития Хакасии и Центру «Мой бизнес» за прекрасную возможность участвовать в данном мероприятии бесплатно.

Но моя поездка чуть было не сорвалась по нелепому поводу, и я уже отказался от участия в выставке, но Наталья Чуканова как неравнодушный и болеющий за своих родных предпринимателей человек, не дала мне совершить ошибку.

С первых минут WorldFood Moscow я понял, что попал на грандиозное событие! Ведь там собрались не только производители, но и огромное число пред-

ставителей ритейла, ищущих себе поставщиков различных продовольственных товаров.

Без лишней скромности могу сказать, что продукция под брендом «Деломясофф» показала достойный уровень! Посетители из разных регионов и стран (Клайпеда, Литва, Москва и МО, Питер, Казань, Крым, Владимир и т.д.) проявили интерес к сотрудничеству, и мы уже ведем переговоры о поставках своей продукции. Мало того, предприниматели из пяти регионов изъявили желание сотрудничать с нами в сфере франшизы наших фирменных магазинов домашней еды. Первый магазин продуктов из Хакасии под брендом «Сердце Хакасии» (права защищены) откроется по франшизе в Новосибирске.

Участие в мероприятиях подобного уровня дает возможности развития, о которых многие предприниматели и не подозревают. Я использовал свою возможность и впредь не пропущу ни одного подобного события.

От предприятия «Мишка в малиннике»:

Выставка предоставила возможность открыть для себя новые регионы, провести встречи с потенциальными экспортными клиентами, сделать презентацию бренда в Центральном федеральном округе, провести встречи с сетевыми ритейлами, показать один из самых красивых регионов России — Хакасию.

Мы провели переговоры с потенциальными экспортными клиентами из Азербайджана, Ирана, Казахстана, Китая, Африки и Таджикистана. Провели переговоры и с потенциальными российскими клиентами из Астрахани, Уфы, Белгорода, Владимира, Череповца, Воронежа, Махачкалы, Читы, Ангарска, Иркутска, Нальчика, Кемерова, Краснодара, Красноярска, Симферополя, Кургана, Магадана, Йошкар-Олы, Москвы, Арзамаса, Нижнего Новгорода, Таганрога, Екатеринбурга, Набережных челнов, Твери, Тулы, Тюмени, Ижевска, Сургута, Ярославля.

Алина Аскаракова

Благодаря совместной работе ИП Кашков Д.В. и фонда развития «Мое дело», скоро мы дадим кондитерской фабрике «Мишка в малиннике» новый статус — «Фабрика федерального уровня». И во всей России будут знать, какая вкусная и качественная продукция производится в Хакасии.

Цитаты Seldon.News

Фото Василия Иванченко

Вызовы и развитие

В рамках WorldFood Moscow 2020 состоялось второе совместное заседание Совета руководителей представительств российских регионов при президенте и правительстве Российской Федерации и Клуба руководителей торгово-экономических миссий иностранных государств, аккредитованных в Москве. 159 делегатов приняли участие в обсуждении глобальных трендов развития агропромышленного комплекса.

Вот некоторые тезисы.

К 2024 году указом президента РФ от 7 мая 2018 г. предусмотрен прорывной сценарий — увеличить экспорт продукции АПК до 45 млрд долларов.

Денис Казанников, руководитель проекта по поддержке экспорта АПК АО «Российский экспортный центр» (АО «РЭЦ») рассказал, что используются финансовые и нефинансовые меры. Российское агентство по страхованию экспортных кредитов и инвестиций и Российский экспортно-импортный банк, которые входят в группу АО «РЭЦ», обеспечивают комплексную финансовую поддержку компаний на всех этапах исполнения экспортного контракта.

РЭЦ оказывает правовую и консультационную помощь в сферах логистики, таможенного администрирования, сертификации, патентования и возврата НДС.

Работает школа экспорта, дается аналитика, таможенная статистика, предоставляется вся необходимая информация начинающим экспортерам.

Среди целого ряда мер — компенсация части затрат на транспортировку продукции АПК, на сертификацию, защиту интеллектуальной собственности и др.

С 2017 года объем поддержки экспорта агропромышленного комплекса увеличился в 2,5 раза, а экспортеров, пользующихся поддержкой, стало в два раза больше, сейчас это 1123 организации.

Центр осуществляет сертификацию продукции под зонтичным брендом Made in Russia.

14 представительств группы РЭЦ работают в регионах России, 11 — за рубежом.

Открыты шоурумы в Китае, Арабских Эмиратах и Вьетнаме (Хошимин), где экспортеры имеют возможность бесплатно демонстрировать свою продукцию.

РЭЦ организует бизнес-миссии за рубеж, предоставляя возможность проводить B2B-встречи с потенциальными покупателями.

Большой эффект дает поддержка участия компаний в зарубежных выставках — SIAL China, CHINA INTERNATIONAL IMPORT EXPO, Hannover Messe 2020, Expo-Russia Uzbekistan, «Российско-Китайское ЭКСПО» и других. Среди выставочных площадок — Россия, страны Европы, Китай, ОАЭ, Египет, Куба, Узбекистан, Казахстан и другие.

Федеральный проект предусматривает изменение структуры агроэкспорта за счет увеличения поставок продукции более высокого передела — мясо-молочной, масложировой и т. п.

Прогноз: значительный объем экспорта будет по прежнему приходиться на зерновые, продукцию рыбохозяйственного комплекса, масложировую, а также продукцию пищевой промышленности.

При всех вызовах 2020 года регионы нацелены на развитие.

Министр сельского хозяйства и продовольствия Московской области Андрей Разин отметил, что Российская Федерация — надежный партнер, несмотря на любые обстоятельства. Он сообщил, что в 2020 году из московского региона отправлено в другие страны продукции на один миллиард долларов. Это в основном шоколадные конфеты и продукты из какао. В структуре агропромышленных товаров какао занимает около 20 процентов.

От имени Совета полпредов к участникам совещания обратился его председатель, постоянный представитель Республики Саха при президенте РФ Андрей Федотов. Он сказал, что всемирная эпидемия усилила центробежные силы. Вызов бросает и природа: ежегодный мониторинг в Якутии показывает потепление в зоне вечной мерзлоты, что требует корректировки хозяйственной деятельности, в частности строительных норм. В условиях ограничений, несмотря на сложную международную обстановку и ослабление интеграции, каждый понимает, что без сотрудничества, развития торговых, экономических и культурных связей всем будет хуже.

Ковид усугубил и усилил тенденции, которые уже существовали, в том числе в деятельности иностранных инвесторов на территории России, считает генеральный директор Франко-Российской ТПП Павел Шинский. Наблюдается усиление локализации, сокращение производства. Но те иностранные фирмы, которые имели свою площадку до кризиса, не ушли, а закрепились и получили возможность расширять производство. В АПК связи стали крепче, есть надежда, что тенденция сохранится.

То, что сегодня является вызовом, завтра становится трендом, заметила Инна Скрытникова, исполнительный директор Ассоциации участников рынка интернета вещей, руководитель проекта «Цифровизация сельского хозяйства». Как показала пандемия, цифровое будущее уже наступило.

Да, Россия занимает первое место в мире по экспорту пшеницы и второе — по экспорту ячменя. Но урожайность у нас в три раза ниже, чем в Германии и в 20 раз ниже — чем в США. Невозможно повысить производительность без цифровых технологий и грамотности.

О подготовке кадров в Московском государственном университете пищевых производств рассказал вице-

президент АНО «Международный совет экономического сотрудничества регионов», проректор по научной работе Московского государственного университета пищевых производств Михаил Щетинин. В 2020 году в университет поступило более 3 тыс. студентов, существенно увеличен прием иностранцев. На инженерные специальности конкурс составлял десять человек на место, что говорит о востребованности отечественного образования. Студенты проходят подготовку не только в стенах университета, но и на предприятиях и в научных учреждениях, и за годы учебы у них формируется портфолио.

Одному из крупнейших вузов страны 90 лет. За годы своего существования университет подготовил около 45 тысяч инженеров-технологов, механиков, конструкторов, экономистов, свыше 420 докторов и около 3300 кандидатов наук, более 3600 специалистов для зарубежных стран.

Для обеспечения доступа предприятий к государственной поддержке в 2021 году Республика Алтай внедрит региональный экспортный стандарт, который опробовали в 22 пилотных регионах России, сообщила на совещании зампредседателя правительства полномочный представитель республики в Москве Ирина Лозовая.

18 процентов валового продукта Республики Алтай формируется за счет АПК.

В сельском хозяйстве 80 процентов от общего объема производства продукции в стоимостном выражении приходится на продукцию отраслей животноводства.

Уникальное географическое положение, близость к крупнейшим рынкам Азии является преимуществом республики. В Китай, Монголию, Казахстан, Киргизию, Узбекистан отправляются мясные деликатесы, овощи, корнеплоды, злаки, панты марала, эфирные масла, парфюмерия, фрукты, орехи, пищевые продукты, живые животные и др. Перспективными направлениями являются торговля продукцией пчеловодства, шерстью, дикоросами.

Две главные проблемы развития торговли с Вьетнамом — дефицит информации и логистическая составляющая назвала зампредседателя Общества российско-вьетнамской дружбы Регина Бударина: «За первое полугодие 2020 года Россия отправила на вьетнамский рынок сельхозпродукции на 158 млн долл. (кукуруза, пшеница, ячмень, свинина, рыба, сухое молоко, семечки) — в 4,9 раза больше аналогичного периода 2019 года, но все-таки это мало. Главным сдерживающим фактором выступает логистическая составляющая: она увеличивает цену для конечного потребителя и делает затруднительными поставки скоропортящихся продуктов. Надежды на проект «РЖД логистика» (доставка во Вьетнам через Китай по железной дороге), к сожалению, не оправдались, стоимость перевозки такова, что этим путем можно перевозить разве что алмазы, а не продукцию АПК. Решение может быть только в развитии во Вьетнаме собственной логистической инфраструктуры, включая портовую перевалку и склады холодного хранения. Кроме того, во Вьетнам гораздо раньше России пришли поставщики из Европы, США, Австралии, и конкуренция на этом рынке весьма высока. Но есть и некоторые преимущества — наличие соглашения о свободной торговле и давние дружеско-культурные связи между нашими странами, которые оказывают положительное влияние на перспективы роста товарооборота».

«Сухой порт «Рязань» — так называется крупный экономический и инвестиционный проект, который представил зампредседателя правительства руководитель представительства Рязанской области Илья Веселов. В октябре 2018 года рязанское правительство подписало соглашение с инвестиционным холдингом из Люксембурга о создании промышленной зоны площадью 560 га. «Сухой порт «Рязань» будет включать в себя железнодорожный мультимодальный терминал, парк малого бизнеса, многофункциональные производственные здания. На транспортно-логистическом комплексе будет создано 1 800 высокопроизводительных рабочих мест. Сроки реализации проекта — 2020–2029 годы.

Рязанская область торгует со 100 странами. И. П. Веселов призвал предпринимателей формировать на территории промышленные и сельскохозяйственные предприятия, осуществлять экспорт из Рязанской области и импорт в РФ, пригласил к сотрудничеству в торговой сфере, образовании и культуре. Рязанская область — регион с развитой инфраструктурой, он находится на пересечении основных стратегически важных направлений. «Мы создаем комфортный деловой климат и условия для размещения производства по современным стандартам», — сказал он.

BevialeMoscow 2021

Международная выставка производства напитков

Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения

Мировой опыт и новейшие технологии

Бизнес делают здесь

16-18 марта 2021

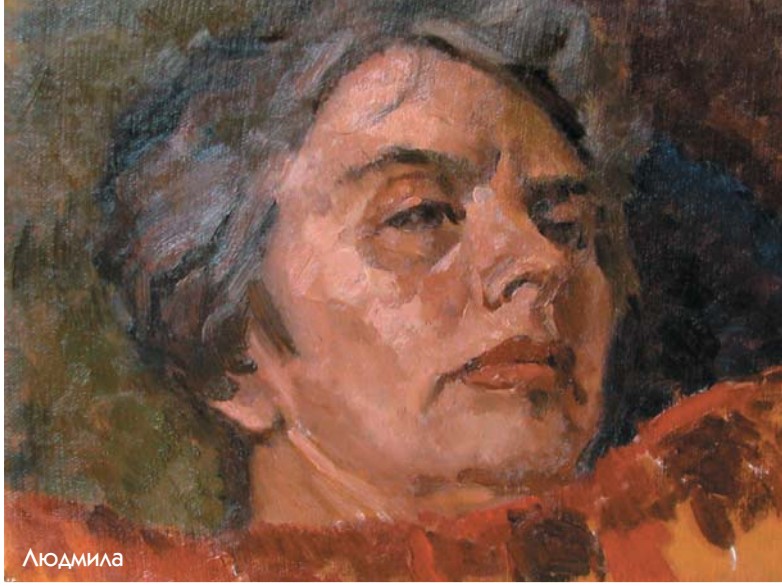
Main Stage, Москва

- Оборудование для производства и розлива напитков
- Ингредиенты и сырье
- Упаковка
- Холодильное оборудование
- Оснащение баров и ресторанов

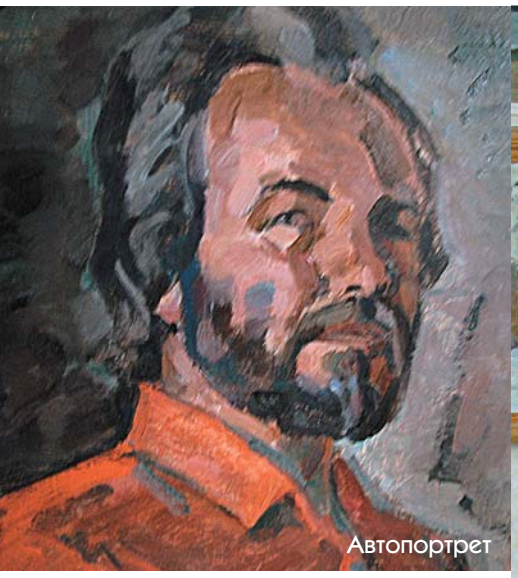
NÜRNBERG MESSE

WWW.BEVIALE-MOSCOW.COM

Портрет мамы



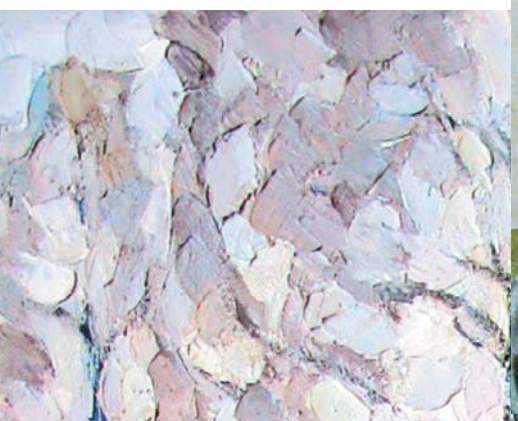
Людмила



Автопортрет

Юрий Григорьев

Среди цветущих трав,
Где солнца трон цветет и
Сеть тропинок зарастает.
Так хорошо!
Под жаворонком встать и
Небо детства вспоминать.

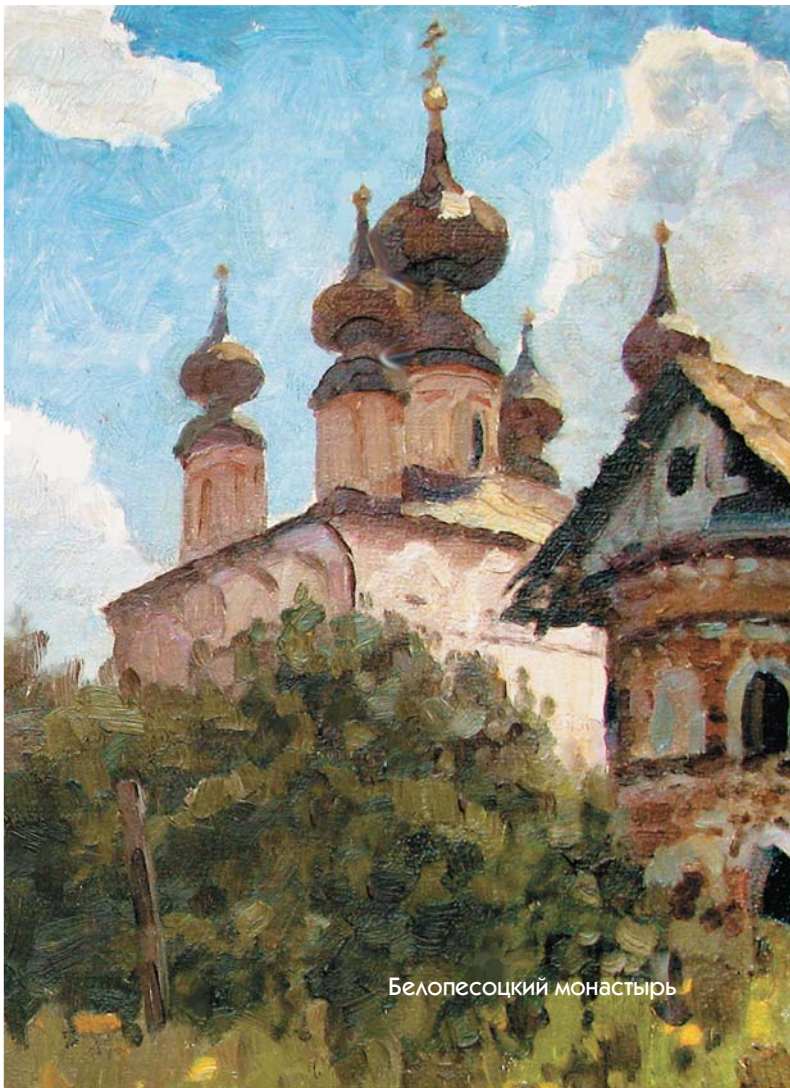


Нижняя поляна

РУССКАЯ ВОДКА

Ока, полдень

Теплый вечер



Белопесоцкий монастырь

Горка

Юрий Григорьев и Николай Кривомазов

30 марта 2020 г. в возрасте 83 лет ушел из жизни Ю. И. Григорьев, главный художник журналов издательского дома «Гражданин». С Юрием Ивановичем нас связывала дружба длиною в 30 лет.

1 марта, в Прощеное воскресенье, мы с писателем и журналистом Сергеем Кредовым были в гостях у семьи Григорьевых. Они накрыли стол в большой комнате (обычно сидели на кухоньке). На стене висела гитара — я и не знала, что Юрий Иванович владел этим инструментом и пел.

Слово Юрия Ивановича, главного художника наших изданий, было решающим. Спорил с ним только Николай Кривомазов. Они могли непримиримо дискутировать, а потом долго разговаривать по душам, застольничать, философствовать и хохотать. Их остроумные диалоги нужно было записывать. Ну а фраза Григорьева «Соленый огурец никогда не станет малосольным огурчиком» стала в нашем кругу поговоркой.

В годы «свободного плавания», в начале 90-х, мы делали немало газет и журналов, названия которых сейчас и не вспомнить. И всякий раз появлялась надежда на стабильную профессиональную жизнь, но она исчезала после двух-трех выходов изданий в свет, а иногда и после пилотного номера, даже не оплаченного заказчиками. Кто-то из них просто отмывал деньги, кто-то разорялся, а творческий коллектив оставался без работы, и это были тяжелые времена. Случалось, Кривомазов «терял» Григорьева на несколько дней, а когда тот все-таки откликался на телефонный звонок, кричал в трубку: «Юра, газета стоит! Вот чем ты занимался все это время?». «Я занимался тем, что никого из вас не видел!».

Мы поняли, что надо создавать свою компанию. Над журналами «Аз есмь Гражданин» (1997–2005), «Русская водка» (выходит с 1996 г.), газетой «Чарка» (1992–1996) Григорьев и Кривомазов работали вдохновенно, потому что никто не ограничивал их свободу — наши издания зависели только от турбулентной экономики. Два придумщика, две яркие личности творили красиво и весело. «Наскреб Кривомазова со всей России», — шутил Юрий Иванович.

Журналист Николай Кривомазов известен острыми выступлениями в прессе. Однажды он написал настолько крутой политический текст, что его публикация могла поставить под удар само существование журнала, но остановить нашего главного не удавалось. И только после того как подключился Григорьев, сказав в конце концов: «Коля, в своем доме пожар не разводят», Коля согласился снять материал из номера.

После ухода Николая из жизни мы продолжали работать, зарегистрировали еще один журнал «Русская водка и вино». Юрий Иванович был настоящим товарищем, партнером, соавтором. При разборе очередного свежего номера он произнес: «Знаешь, чего не хватает? Кривомазова». Конечно, знаю. Но что тут поделать? Вот теперь будет не хватать и Григорьева.

Как-то он мрачно изрек:

— Нет сегодня мужиков. Чтобы найти мужика, надо идти на кладбище (к семидесяти годам он уже многих друзей потерял).

— А чтобы найти хорошую женщину, что нужно делать? — спросила я.

— Нужно из дома не выходить.

…Дома его всегда ждала Людмила. Он писал портреты только двух женщин: матери Антонины Викторовны и любимой жены Людмилы Николаевны. Я недавно узнала от Люды, что мама Юрия Ивановича умерла в 1995 году — тогда мы уже были знакомы, но ЮИ не говорил о своем горе, только Людмила знала, как он его пережил.

Когда ему был поставлен тяжелый диагноз, стал делиться воспоминаниями, рассказывал, какое красивое контральто было у Антонины Викторовны, как собиралась толпа под окнами послушать ее пение. Отец Иван Васильевич работал линотипистом, метранпажем в типографии, затем окончил Московский химико-технологический институт имени Д. И. Менделеева и занимался созданием взрывчатых веществ. На долю семьи выпала война.

В молодости на художественном факультете Московского пединститута в качестве дипломной работы студент Юрий Григорьев сделал портрет матери, а год или два назад решил разыскать его в архиве учебного заведения. У него были и другие портреты Антонины Викторовны, но тот, что создал свежим взглядом молодого художника, не забывался. Когда своими больными ногами пришел через 50 лет по старому адресу, его почти обсмеяли: ничего не сохранилось. Поздно пришел.

…Из этого института его в свое время исключили в составе группы, увлекающейся сюрреализмом. Два года отслужил в армии, а потом вернулся на заочное отделение и окончил его. Недалеко от его альма-матер находился мединститут им. Вишневского, где училась Людмила. Они познакомились в Доме офицеров, стоявшем там же, на Серпуховке. Юрий увез молодую жену в Восточную Германию, где два года выпускал газету «На боевом посту», а Людмила служила медсестрой в военном госпитале. При возвращении в Москву Юрий Иванович работал в Агентстве печати «Новости», выпуская журналы о России для заграницы.

«Это был человек патриотических взглядов, передовой и современный, — говорит о нем Сергей Кредов. — Профессионал высокого класса, он быстро принимал решения и находил выход из самых сложных ситуаций. Однажды по заданию заказчика мы подготовили четырехполосную газету к памятной дате, и вдруг перед ее отправкой в печать получаем приказ сделать восьмиполосную. Стали объяснять хозяину, что невозможно сломать дом и сразу построить новый, но был ответ: вам деньги платят, вот и выкручивайтесь, как хотите. Мы были в шоке, но пришел Юрий Иванович, прикинув, сказал: «Да это легко!» и переделал макет за несколько часов.

Юрий Иванович никогда не повторялся, у него не было готовых штампов, он всегда творил».

Серьезным этапом последних пяти лет жизни было создание исторических книг с художественными иллюстрациями со всего мира: «Кутузов», «Ленин» и «Жуков» совместно с автором-составителем Игорем Пестуном. К сожалению, не дождался переиздания на английском языке книги о Ленине — вмешался коронавирус, типография приостановила работу.

Вот что поражает: за руль ЮИ сел в 58 лет, а гонял на своем «жигуленке», как настоящий профи. Начинал профессиональную деятельность в 60-е годы прошлого века, в эпоху т. н. высокой печати, где царил свинцовый набор, макеты художники создавали, ножницами вырезая буквы и иллюстрации и выклеивая их на бумаге. Но когда жизнь ушла вперед, Юрий Иванович освоил компьютерную верстку, Fotoshop, легко поспевая за все новыми цифровыми программами. Делал дизайн-макеты сайтов, интернет-журналов настолько современно и ярко, что и молодым стоило поучиться. Художник глубоко чувствовал тему и воплощал ее в неожиданных, иногда парадоксальных образах, что и отличало григорьевский стиль. А ведь было ему за восемьдесят.

Я задумалась о возрасте Юрия Ивановича только после его ухода. Как горько, что его не будет с нами, но какое счастье, что он был в нашей жизни.

Людмила Кривомазова

Осень. Коломенское

POZIS Клиенты указывают дорогу

Пожелания и запросы потребителей — основа развития производства и расширения ассортимента продукции «ПОЗиС».

В свое время специалисты винодельческой отрасли нацелили предприятие на серьезную работу по полному устранению вибрации и защите вин от воздействия ультрафиолетовых лучей. Теперь в шкафах функционируют компрессоры с системой виброизоляции, и винам, чувствительным к внешним факторам, теперь комфортно.

«Во всех вопросах мы ориентируемся на нашего клиента, — говорит заместитель генерального директора по маркетингу **Булат Хасанов**. — Наши потребители не только выставочные компании, фирмы, рестораны и винотеки, но люди, формирующие собственную коллекцию. Требования потребителей разные, и мы обязаны учитывать все».

Холодильники ШВ-120 с этажеркой на 167 бутылок бордо пользуются спросом еще и потому, что у клиентов есть возможность в нижней полке шкафа хранить открытые бутылки или крепкие напитки с пробковой крышкой. При длительном хранении крепких напитков их ставят вертикально, чтобы напиток не разъедал пробковую крышку.

Шкаф обшит массивом дуба, и, конечно, покупателю важно, как впишется эта значимая составляющая в интерьер его жизненного пространства. Компанией POZIS предусмотрена возможность изготовления разнообразной обшивки. Клиенту достаточно предоставить выкрас или фрагмент интерьера. Специалисты изготовят три пробных образца: точно в цвет, на полтона светлее и на полтона темнее и отправят заказчику на согласование. По утвержденной формуле будет покрашен винный шкаф.

В настоящее время POZIS работает над новым поколением винных шкафов с классом энергоэффективности А и А+. Идет модернизация с применением улучшенной теплоизоляции (в комплектации — особый вид стеклопакета) и мотора компрессора с более эффективными характеристиками.

Продукция будет актуальна для тех стран Европы, где электроэнергия значительно дороже, чем в России.

Маркетинговые службы внимательно наблюдают за вариантами применения продукции POZIS, чтобы уловить на рынке новые идеи.

Например, сообразительные предприниматели укладывают в винных шкафах шоколад, выдерживают и хранят сыр.

Именно для сыра компания POZIS отправила в Санкт-Петербург свои винные шкафы для фирменных магазинов «Фанагории».

Коллекционеры догадались устанавливать в шкафы POZIS увлажнители и хранить сигары. И это понятно: если сигары находятся в ненадлежащих условиях, вместе с влагой из табака испаряются уникальные эфирные компоненты, которые так ценят любители. Их действия вывели POZIS на решение о создании нового направления в производстве.

Шкафы POZIS «посещают» даже музыкальные инструменты, например, гитары и флейты.

«Почему бы нет? — говорит скрипичных дел мастер Габриэль Джебран Якуб из Германии. — Деревянным

инструментам нужна влага. Потому в футлярах всегда есть гидрометр и используется увлажнитель. Уровень влажности должен быть 45–50%, а для скрипки — 70%. Гобои и кларнеты, сделанные из капризного черного дерева, могут потрескаться, потому что медленно отдают и медленно забирают влагу.

И, конечно, если у кого-то гитара хранится просто в комнате, лучше ей перекочевать в шкаф. В шкафу-то обеспечить необходимую влажность легче, чем во всей комнате».

Может быть, и здесь клиенты подсказали еще одно направление развития предприятия? Во всяком случае POZIS и сейчас готов принять индивидуальный заказ.

www.technofilter.ru
www.filter-ru.com

ТЕХНОЛОГИИ ФИЛЬТРАЦИИ

УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИКИ КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

ГОТОВЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ СТАДИЙ ПРОИЗВОДСТВА

- УГОЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ВОДНО-СПИРТОВЫХ СМЕСЕЙ С ЦЕЛЬЮ ПОЛУЧЕНИЯ ВОДОК.
- СОРБЦИОННАЯ ОБРАБОТКА НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ДИСТИЛЛЯТОВ С ЦЕЛЬЮ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ.
- СТАБИЛИЗАЦИЯ И УМЯГЧЕНИЕ (УДАЛЕНИЕ ИЗБЫТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ МЕТАЛЛОВ) БРЕНДИ, ВИСКИ, КОНЬЯЧНЫХ НАПИТКОВ.
- УДАЛЕНИЕ ПОРОКОВ, УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИКИ СПИРТОВ РАЗЛИЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.
- ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УМЯГЧЕНИЕ ВОДОК (УДАЛЕНИЕ ГОРЕЧИ, ЖГУЧЕСТИ, ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ И АРОМАТОВ).
- КОРРЕКЦИЯ ВКУСА И АРОМАТА ОСНОВНОГО НАПИТКА И ИСХОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ.
- ОБРАБОТКА ВОДЫ ДЛЯ КУПАЖИРОВАНИЯ.
- КОНТРОЛЬНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ ПЕРЕД РОЗЛИВОМ.

ТЕХНОФИЛЬТР
TECHNOFILTER

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ВИНА

POZIS

Винный погреб мечты у Вас дома!

Полный модельный ряд винных шкафов POZIS представлен на официальном сайте www.pozis.ru

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ,
ЖДЕМ ВАС НА ВЫСТАВКЕ ПРОДЭКСПО-2021

СТЕНД «Вино из России/PRODEXPO WINE GUIDE»

Категорийный менеджер
Тел.: +7 (927) 498-88-19
+7 (917) 703-86-67
+7 (84371) 2-24-31
E-mail: wine@pozis.ru
I.Gordeev@pozis.ru