

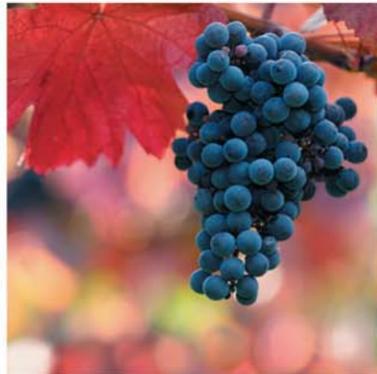


ВИНОРУС. ВИНОТЕХ

18-я Международная выставка оборудования, технологий и продукции виноградарства и виноделия

15-17 апреля 2015

Россия, г. Краснодар, ул. Зиповская, 5



www.vinorus.ru

Организатор
выставки



РУССКАЯ ВОДКА И Вино

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)



Брызги
шампанского
долетели
до Москвы!

Крым принёс нам лучшее
шампанское «Нового Света»

«Прасковейское» в транснациональном плавании

Первым делом на Ставрополье было создано образцовое предприятие, и только после этого куплены земли в Европе для повышения качества вин, продвижения продукции и русских традиций. В Прасковее остались царить в тишине только крепкие напитки: коньяк, виски, виноградная водочка.



Прасковейская крепость

стр. 32

■ Колонка редактора

Не получится, господа, начать с **НУЛЯ**

— Водка — это товар?

— Конечно, товар.

— Вы производите товар, а мы о нем пишем. Значит, мы товарищи! — говорил Кривомазов. Смеялись все, конечно. И часто после подобных тестов (да и тостов) говорили: «Не поймешь, шутит он или всерьез». Это он умел — в шутку говорить о серьезных вещах.

На стр. 18 вы снова с ним встретитесь. Бился он искренне за русскую водку, как за яркую представительницу экономики и застолья. Никто не услышал. **Полный провал государственной политики: более половины товара — контрафакт.**

Вадим Дробиз, «ЦИФРРА», считает, что выхода нет. Либо водка должна стоить 50 рублей, либо минимальная зарплата — составлять 25 тысяч. Как бы не пришлось про «андроповку» вспомнить, когда налоги исправно собирались. А придумайте что-нибудь новое! Бюджет надо пополнять. Фасад укреплять надо, как говорила героиня Людмилы Гурченко в фильме «Отпуск за свой счет». Кривомазов писал не раз, что **про водку вспомнят, когда нефть закончится**. Сегодня, может, и впрямь повернутся к отрасли те, кто завели ее в болото. Будем выбирать. За свой счет.

Выбить табуретку из-под нелегалов можно! Мы все можем, когда есть воля.

Вспомните, долгое время закрывали глаза на отвратительную «винную» феерию в летний сезон на Черноморском побережье. В Краснодарском крае приняли изменения в местное законодательство, запретили продажу в розлив, активизировали контроль, повысили штрафы, наметили главную цель: поставить контрафакт в экономически невыгодное положение. Только бы не остановились, только бы не сдались.

Все, что сделаем сами, будет правильно.

Отрезвление от политики полной внешней зависимости наконец пришло.

Едва мы начали поднимать голову, занялись регистрацией в Евросоюзе «Русской водки» как географического указания, всё застопорилось.

Камень преткновения — ни много ни мало — присоединение Крыма.

Во время санкций в советское время на Западе было модно собрать журналистов и на их глазах разбить «Столичную», чтобы журналисты разослали фото по информационным агентствам. **Русская водка всегда будет на острие политических событий, потому что она не просто товар, она культовый товар. Мы умеем его делать лучше всех в мире, и весь мир у нас до сих пор учится.**

Интересные вещи звучали из уст ученых на выставке «Золотая осень»: доходы от импортозамещения путем поддержки отечественных производителей сопоставимы с доходами от продажи нефти. Но чтобы провести импортозамещение, надо поднять народное хозяйство, а как тут без государственного планирования? Никак.

Есть и хорошие новости: поправки к 171-му федеральному закону — подарок виноделам. Из неправового поля сегодня выходят фермеры, создающие вино из собственного винограда, вино географического наименования отвоевало право на рекламу, государство обещает поддержку виноградарям. За подарок пришлось побороться всерьез винному сообществу, отстаивая интересы российских производителей, убеждая и просвещая даже председателя правительства Медведева, известного в своем президентстве фразой (новогоднее поздравление накануне 2011 г.), что наша страна молодая, ей всего 20 лет.

И сколько ни говори он, что, дескать, у нас богатая и древняя история, фраза про двадцатилетнюю его страну выдает с головой. Начинать с нуля к нулю и пришли. Мы-то считаем, что у нас за плечами опыт многих веков, только истории нашей водки — лет 500. Мы-то думали, что и негативный опыт, в том числе антиалкогольных кампаний пригодится.

Всем смертям назло, будем когда-то и мы гордиться русской водкой и наслаждаться нашим вином!

Людмила Кривомазова

Учредитель
**Кривомазова
Людмила Анатольевна**

Издатель
**ЗАО «Издательский Дом
«Гражданин»**

Главный редактор
**Кривомазова
Людмила Анатольевна**

Дизайн
Юрий Григорьев

Фото, обработка иллюстраций
**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: grazdanin@mtu-net.ru

Время подписания по графику: первый
понедельник квартала
Время подписания номера фактически:
понедельник, 2 января 2015 г.

**Мнение
редакции
большой
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 1000 экземпляров
Цена договорная

Отпечатано: ООО «КОДА»
105082, г. Москва,
пер. Спартаковский, д. 2, стр. 1
Заказ № 031

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ — МЫ ПРОСВЕЩАЕМ



ОДИН ИЗ НЕМНОГИХ...

20 лет руководства Иткульским спиртзаводом отметил В.М. Сурков

Как случилось, что Виктор Михайлович Сурков — один из немногих советских директоров остался у руля предприятия? Не перестаю задаваться этим вопросом. На наших глазах ушла целая плеяда опытных хозяйственников отрасли: кто сам не выдержал испытаний, кого почти насильно заменили молодые хозяева жизни. Талантливого руководителя отличает дар предвидения. Больше 20 лет назад, будучи главным инженером, В.М. Сурков с большим трудом убедил краевое руководство и отстоял идею использовать спирт для выпуска водки, расширить ассортимент за счет принципи-

ально нового вида продукции. Убедил не сразу, ценой многих усилий. Тогда был дан толчок новому витку развития завода, создана еще одна база пополнения казны края. И еще надо было убеждать?! Представляете, не было бы «Сибирячки», «Алтая», «Мамонта» и других знаменитых брендов. Помню, в один из наших приездов в Соколово, мы все пытали Виктора Михайловича: почему алтайские какие-то особенные? Открытые люди, но непросты, как будто себе на уме, и все у них получается, что задумали... Кружили мы, кружили вокруг этой темы, а пришли все равно к одному: добиваются своей

цели те, кто твердо стоит на земле, помнит о своих корнях и у кого интересы дела на первом месте. В 2013 году, когда праздновали 145-летие завода, в антракте мне удалось задать Виктору Михайловичу вопрос, каким правилам он следует в своей жизни? Он ответил сразу: — Это три коротких слова: ответственность, инициатива, требовательность — вот три основных принципа, которых я придерживаюсь и в работе, и в жизни. Если им строго следовать, все будет получаться. Все просто. Но если задуматься, примерить эти правила к себе, понимаешь, как тяжело достаются в жизни простые вещи.

Дорогой наш Коньяк Миронович!



Так «Русская водка» в шутку и любя называет большого мастера, создателя знаменитых коньяков Виктора Мироновича Дробязко, главного технолога «Новокубанское». Его авторский почерк отточен за 35 лет работы на единственном предприятии, которому он посвятил свою жизнь. Специалисты отмечают мужественность и строгость, богатство оттенков и благородство его произведений, известных под названиями «Большой приз», «Екатеринодар», «Кубань», «Краснодар» и другие. Самый дорогой подарок, который мы получили из рук Виктора Мироновича, — коньяк «Победа», вышедший к 60-летию победы советского народа в Великой Отечественной войне. Как будто прикоснулись к вкусу победы, как его представил себе Мастер. В 1997 году Виктору Мироновичу присвоено звание «Заслуженный работник Кубани», в 2007 году на Международном конкурсе вин и спиртных напитков под эгидой OIV в Москве он признан лучшим виноделом года, в 2009 году — лучшим коньячным мастером года Краснодарского края. Коньяк «Екатеринодар-30» — участник 37 конкурсов (в том числе международных), обладатель 13 «Гран-при» и 24 золотых медалей. Наградной список всей новокубанской продукции отмечен множеством золотых наград. Дробязко заявил публично, что он лично гарантирует качество всей продукции, произведенной предприятием. Виктор Миронович заслужил такой высокий авторитет, что его именем по приказу руководства «Новокубанское» назван коньяк, а на этикетке коньяка будет стоять автограф Дробязко В.М. Коньяк созрел до 35 лет, как раз к 35-летию трудовой деятельности его автора. Какой замечательный факт! Уважаемый Виктор Миронович! Примите наши искренние поздравления! Знаем, что вы не раз удивите и порадуете настоящих ценителей вашего мастерства и таланта!



18 – 23
Вспоминаем, помним
Николай Кривомазов остаётся с нами



47 – 53
В.Б. Авидзба.
50 лет служения
ВИНОДЕЛИЮ



54 – 55
Наше застолье



56 – 63
«Вино. Водка.
Мир воды»
репортаж
из Сочи

СОДЕРЖАНИЕ

4
Лучшие дни нашей жизни
Денис Мацуев поздравляет земляков

8
Золотая осень – 2014
Репортаж, итоги конкурса «За производство высококачественной продукции»

15
Новое похищение Европы
Иосиф Дискин

24
Конкурсы, дегустации
XVIII международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков под эгидой OIV Москва, ноябрь 2014

28
Партнёры
Россия и Аргентина договорились о сотрудничестве в сфере виноделия

31
Душа коньяка
Вспоминаем Э.А. Михайлянца
Ужгородский коньячный завод

44
Про вино и про людей
Арслан Ганиев, НПО «Виски России»

54
Наше застолье
Алексей Марчук,
строитель Братской ГЭС

61
Бизнес
«Эксклюзив Алко».
Новые формы и неизменность принципов

64
На посошок
Будьте здоровы



НОВЫЙ ГОД – прекрасный праздник!

Для меня это ощущение праздника сильнее во много раз потому, что я вернулся в свой дом, на свою родину, к своему снегу, своей тайге, своему Байкалу, своим друзьям, своей публике, сибирякам, которые, как всегда, придут 31 декабря на концерт с моими выдающимися друзьями, концерт, который становится доброй традицией в Иркутске.

Я хочу всем пожелать быть такими же, как сибиряки: добрыми, щедрыми, готовым помочь друг другу в самой непростой ситуации. Сплоченность поможет нам преодолеть любые препятствия и трудности. Я хочу всем пожелать, чтобы в 2015 году сбылось все, что вы задумали, запланировали, намечтали. И абсолютно не сомневаюсь в том, что год этот будет блистательным для тех, кто стремится, дерзает и не отчаивается.

Я хочу всем пожелать в этом новом году стать романтиками. Я уверен, что романтизм рано или поздно вернется в нашу жизнь, а это, несомненно, сделает ее прекрасной. Я хочу всем пожелать быть спокойнее и жить в мире со всеми, потому что дружеские отношения заряжают хорошей энергией и делают всех нас лучше. Дружба объединяет мир, а сейчас это нужно как никогда. Я хочу всем пожелать чаще ходить на концерты классической музыки, потому что она лечит и утешает, если у вас плохое настроение или какие-то проблемы. Поверьте, после концерта вы почувствуете себя лучше физически и точно гораздо счастливее. Те положительные яркие эмоции, которые вы получите от соприкосновения с искусством, ничем заменить нельзя.

Я всем хочу пожелать сибирского здоровья. Мы, сибиряки, виртуально передаем вам уникальную энергетику, а если вам ее не хватит, мы вас ждем у нас на берегах Байкала, заряжаться его красотой, мощью и силой.

Момент идеального счастья прямо сейчас: и отдых, и общение с друзьями, и выступления с концертами — лучшее сочетание, которое в принципе может существовать в этом мире. И лучшая новогодняя примета, что 2015 год будет удачным и счастливым, ибо свой последний концерт в 2014 году и первый концерт в 2015 году я сыграл именно в Иркутске. Как обычно, не обошлось и без фантастических импровизаций. Это я об уникальном подарке Андрея Шагина. Андрей — потрясающий человек и настоящий друг, именно с ним мы делаем этот фестиваль. Он взял на себя всю техническую сторону организации, а это титанический труд. Так вот прямо на берегу Байкала по его задумке Руслан Карелов вырезал из льда абсолютно точную копию рояля: и корпус, и клавиши, и ножки, и дека, и даже струны ледяные. Это был фантастический подарок! Обиднее всего то, что нельзя его с собой забрать! Для меня Иркутск в январе — это прежде всего ностальгические воспоминания о детстве, зимних каникулах: заснеженные улицы, Байкал и настоящая зима. Поэтому всех, кто еще не был здесь в это время года и всегда мечтал о том, чтобы попасть в сказку, приглашаю к нам в гости в Иркутск.

Фото Евгения Евтюхова



Лучшие дни нашей жизни

Новый год – прекрасный праздник! С Рождеством! Ваш Денис Мацуев

Друзья знают, что Денис всегда готов поделиться последним кусочком



Фотограф Евгений Евтохов (он тоже на лыжах, слева)



Это был фантастический подарок! Обиднее всего то, что нельзя его с собой забрать!

Скрипичный мастер Джебран Якуб сегодня на коне. А фото сделал другой мастер – настройщик роялей Владимир Слесивцев

Великолепная семерка (седьмой снимает)

«ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ–2014»:

курс на импортозамещение по продовольствию – стратегическая позиция государства



Министр сельского хозяйства Российской Федерации Н. В. Федоров:

— Западные партнеры со странным чувством юмора восхищаются нашим эмбарго по части продовольствия. При этом президент Российской Федерации принял решение разработать план дорожной карты по импортозамещению, подразумевая новую редакцию государственной программы развития сельского хозяйства и дополнительные сотни миллиардов рублей до 2020 года.



В нескольких павильонах и на открытых площадках ВДНХ свои достижения демонстрировали более **2000 предприятий** и организаций из **24 стран мира**. Россию представили 55 регионов. Выставку посетило **более 700 тысяч человек**. Главное аграрное событие страны освещали свыше **500 СМИ** России, стран ближнего и дальнего зарубежья.

Открывая праздник, Дмитрий Медведев отметил важность проведения «Золотой осени» и отличную организацию выставочной экспозиции. Он заверил, что курс на импортозамещение по продовольствию — это не сиюминутный порыв, а четкая и стратегическая позиция государства. «Мы и дальше будем развивать наше село, наш аграрный сектор, потому как Россия всегда была, есть и точно будет одной из ведущих аграрных стран мира».

На II Международном инвестиционном форуме «Агропродовольственный рынок СНГ: интеграция, инвестиции, перспективы» министр по торговле Евразийской экономической комиссии А. А. Слепнев сказал: «С одной стороны, санкции и эмбарго создают новые возможности для производителей, с другой — финансовые и бюджетные ограничения. Если говорить о рынке СНГ, то он переживает не лучшие времена. Скоро позиции поставщиков на этом рынке ухудшатся.»

Для сельского хозяйства внесен на рассмотрение проект постановления, разрешающий региональ-



В рамках «Золотой осени» традиционно проводилась специализированная выставка сельскохозяйственной техники и средств производства для растениеводства «АгроТех Россия–2014». Было продемонстрировано свыше 100 единиц техники из Белоруссии, Германии, Китая, Испании, Италии, России, США, Турции, Украины, в том числе 20 новинок.

ным администрациям подписывать соглашения с сельхозтоваропроизводителями и розничными сетями о мероприятиях по поддержке цен на отдельные виды продукции, предстоит осуществить проектные финансирования, по которым ресурсы будут предоставляться по фиксированным ставкам и компенсироваться в части стоимости объекта после ввода его в эксплуа-

тацию; задачи импортозамещения; создание технологий переработки сельхозпродукции; поиск альтернативных стран-поставщиков продовольствия, чтобы наш потребитель не страдал от спекулятивных скачков цен и др.

Планируется создавать и развивать селекционно-генетические центры в животноводстве, селекционно-семеноводческие центры, подде-

рживать выращивание семенного картофеля.

Представители банковской системы говорили о том, что прогнозировать курс рубля сложно. Наша банковская система устроена так, что мы не имеем дешевых кредитов, и она в значительной мере зависит от притока капитала, который сейчас перекрыт. Однако Центральный банк уже расширяет кредитование банковской



рус Л. К. Заяц отметил серьезный прорыв в зерновом производстве в текущем году и обозначил задачу к 2020 году: обеспечить производство молока в Республике Беларусь в объеме 10 млн тонн.

Вспоминая июньский форум 2014 года в Минске с участием регионов Российской Федерации по взаимодействию при обеспечении продовольствием, он настаивал на том, что наши экономики необходимо интегрировать.

Исполнительный директор Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ) А. Н. Карпов призвал упрощать администрирование.

Генеральный директор Группы компаний «Евродон» В. Ш. Ванев поднял проблемы генетики: «На сегодняшний день наша компания — это единственная организация, у которой развита генетика в отношении индейки и утки. Мы развиваемся, строим птичники и производим индейку в объеме 43 тыс. тонн. Сегодня мы будем подписывать Соглашение с областью на 1,2 млрд рублей. Бог дал



системы, прорабатывается схема получения кредита до трех лет. В ходе обсуждений отметили необходимость кредитования сельского хозяйства, рассматривали проектные финансирования и инвестиционные карты.

Большое внимание уделили агентствам по кредитным гарантиям (1–25% годовых) и оповестили всех присутствующих о первом пакетном решении Сбербанка для малых и средних компаний, которое предусматривает существенные скидки для сельхозпроизводителей (Сбербанк-лизинг).

Министр сельского хозяйства и продовольствия Республики Бела-



Чеченцы зажигают, музыка на весь павильон. Веселиться так веселиться!

Директор Винхоза Бурунный Чеченской Республики Анди Магомадов

нам шанс доказать всем, на что мы способны».

Глава Минсельхоза России Николай Федоров провел ряд двусторонних встреч с коллегами из зарубежных государств: министром сельского хозяйства Республики Армения Серго Карапетяном, министром сельского хозяйства и защиты окружающей среды Республики Сербии Снежаной Богославлевич-Бошкович, министром сельского развития Венгрии Шандором Фазекашем, министром сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Леонидом Заяцем и другими.

Наряду с агрофорумом крупными событиями стали Евразийский форум «Мелиорация: эффективные технологии и инвестиции» и VI Всероссийский молодежный форум «Формула аграрного образования», ежегодно проводимый Российским союзом

сельской молодежи в рамках выставки «Золотая осень».

Вопросам грамотного формирования стратегии развития всей рыбохозяйственной отрасли была посвящена панельная дискуссия. Заместитель министра сельского хозяйства Российской Федерации, руководитель Федерального агентства по рыболовству Илья Шестаков признал, что товарная аквакультура как отрасль сейчас находится в самом начале своего развития, но по оценкам специалистов объем выращенной рыбы и морепродуктов в морских и пресноводных участках нашей страны может достичь 1 миллиона тонн.

Всего в деловой программе прошло более 50 мероприятий, в которых приняло участие более 10 тысяч специалистов.

Винхоз находится в Шелковском районе, в уникальной зоне почвенно-климатических условий. Предприятие занимается выращиванием корнесобственного, чистосортного сертифицированного посадочного материала европейских и комплексостойчивых сортов винограда. Общая площадь виноградников составляет 280 га, из них 13,9 га маточных насаждений и 7 га школки. В 2007 году на базе хозяйства организован опорный пункт ВНИИВиВ им. Я.И. Потопенко рос-сельхозакадемии. В ассортименте саженцев технических сортов – Подарок Магарача, Платовский, Каберне, Ркацителы, Саперави северный, Левокумский, Рисус, Данко, Саперави, Кристалл, Бисус и др. Сам Анди Магомадов недавно прошел предзащиту кандидатской диссертации. Поздравляем!

ВДНХ, наконец, вернулось историческое название

В ноябре 2014 г. из федеральной собственности выставка передана в московскую. Проект реконструкции возглавил руководитель департамента культуры Сергей Капков. Некоторые павильоны бывших республик СССР переходят к странам СНГ. Восстанавливается и одновременно обновляется исторический облик уникального района столицы. Появился новый фирменный стиль, логотип. Автором художественной концепции и разработчиком стала проектная группа «Мастерская» под руководством Дмитрия Барбанеля. ВДНХ всегда была любима народом, а сегодня из стихийного унизительного беспорядка, в который ее вместе с народом бросили в девяностых, она превращается в деловой, культурный центр и центр досуга мирового уровня.

Дега дошёл до Урала



А.А. Малишевский и В.В. Степанов

Владимир Васильевич Степанов, человек необычайного темперамента и напористости, вечно улыбчивый и энергичный, и в деле, и в разговоре привык «брать быка за рога». На размеренном ученом обсуждении он бодро вышел к трибуне с огромным снопом люпина, с которого осыпались крупные семена, и сказал: «Говорить можно много, надо дело делать. Мы на практике занимаемся импортозамещением: на нескольких опытных площадках выращиваем белый люпин, который скоро заменит сою в качестве корма для скота и птицы. Сегодня в Россию импортируется 1 млн тонн сои, а потребности составляют порядка 3 млн тонн. Но завозить столько сои не придется — мы ее заменим люпином».

Два года назад закончены селекционные испытания сорта Дега. У него наивысшее содержа-

ние белка среди бобовых культур, гораздо выше, чем у сои!»

На вопрос, когда он занялся садоводством, ответил:

— Я занимался своим любимым делом с детства, пропадая в саду. Помню, как в 11 лет несколько километров бежал, чтобы укрыть свои кустарники, когда холода наступили раньше времени.

Анатолий Альбинович Малишевский, начальник управления пищевой, перерабатывающей промышленности и регулирования агропромышленного рынка Челябинской области улыбается:

— НПО «Сады России» «прописаны» в Челябинской области. Когда за окном октябрь, в садах Степанова созревает ремонтантная малина, клубника — всё красным-красно. У него два сортоиспытательных участка

по овощным и плодоягодным культурам. Фирма дает садоводам-любителям все, что им нужно: семена, саженцы, семенной картофель, посадочный материал овощей и цветов, развивает те направления, которые необходимы для земледелия. Посмотрите наши ароматные яблоки! Мы спокойно можем сами обеспечивать свои потребности.

Владимир Васильевич Степанов, глава фирмы «Сады России»:

— Люпин — это культура будущего, — говорит он. — И что важно, это российская разработка. В 1961 году люпин рос только в Сухуми. Селекционер доктор наук Галина Глебовна Гатаулина продвинула кормовую культуру вплоть до Урала, что позволяет нам возделывать белый люпин в тех областях, где соя расти не может. Зимостойкость проверяем в наших филиалах — в Ханты-Мансийском округе, в Курганской, Свердловской, Оренбургской областях. Соя в российских условиях ведет себя достаточно капризно. Она хорошо растет в Парагвае, Уругвае, Аргентине, Бразилии, США. Но вся территория США, кроме Аляски, находится южнее Киева. Надо считаться с климатом! Меня упрекают, дескать я изобретаю велосипед, что во всем мире применяется соя и кукуруза. Но я уверен, что у нас должна быть люпино-кукурузная культура производства кормов. В Челябинской области посадки сои составляют 80 тыс. га, но они не дают нужного урожая. Кроме того, наши работы ведутся совместно с учеными и основаны на научном подходе.

Применение белого люпина — это основа белковой независимости России.

В 1917 году в Гамбурге немецкий профессор Томас устроил люпиновый банкет. Стол был накрыт скатертью, сделанной из волокон люпина, гостям подавали суп из люпина, шедевр куinarии — люпиновые бифштексы с люпиновым соусом, жаренные на люпиновом масле. И, конечно, хлеб содержал люпиновую муку. Маргарин и сыр были приготовлены из люпина белого, а на десерт все вкушали люпиновый кофе с ликером. В туалетных комнатах было разложено мыло из люпина. А приглашения были написаны на люпиновой бумаге.

Немецкие исследователи из Университета Фраунгофера (Fraunhofer Institute) нашли способ делать вкусное низкокалорийное мороженое не из молока, а из семян люпина, которые содержат достаточное количество белка, чтобы создать нежную кремовую структуру мороженого. Под маркой Lupinisse будет выпускаться мороженое с различными вкусами: ванильное, шоколадное, вишневое и клубничное. Лакомство приготовлено для тех, кто не переносит молоко и лактозу, и тем, кто следит за фигурой.

(По материалам зарубежной печати и Интернета подготовила **Юлия Серякова**)

Итоги конкурса «За производство высококачественной пищевой продукции»

алкогольная продукция

Представлен 91 образец от 34 юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

ЗОЛОТО

Водка «Снегири Урала»
Водка «Белебеевская классическая»
Бальзам «Белебей элитный»
Башспирт, филиал Белебеевский СВК, Республика Башкортостан

Водка «Северные Амуры Premium»
Водка «Честная золотая»
Башспирт, филиал Бирский СВК, Республика Башкортостан

Водка National Present alpfa «Национальный презент альфа»
Водка National Present lux «Национальный презент люкс»
Водка National Present original «Национальный презент оригинал»
Водка National Present classic «Национальный презент классическая»

Башспирт, филиал Стерлитамакский СВК, Республика Башкортостан

Сладкая настойка «Вишня на коньяке»
Башкирский бальзам «Арский камень»
Сладкая настойка «Рябиновая на коньяке»
Сладкая настойка «Клюковка на коньяке»

Настойка горькая «Честная перцовая»
Бальзам «Капова пещера. Башкирский бальзам»
Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Альфа»
Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс»
Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Высшей очистки»

Башспирт, филиал Уфимский СВК, Республика Башкортостан

Водка «Дикая утка особая»
Водка особая «Марииинские просторы люкс»
Сувенир фарфоровый «Йети»
Сибирская Водочная Компания, Кемеровская область, Мариинск

Водка «Афанасофф мягкая» (AFANASOFF SOFT)
Настойка горькая перцовая «Славная Русь»
Сладкая настойка Клюквенная
Коньяк пятилетний Ставропольский
Коньяк пятилетний Екатеринбургский
Винно-коньячный завод «Русский», Ставропольский край, Ессентуки

Настойка сладкая «Доктор Август» (Doctor August) «Чернослив на коньяке»
Настойка полусладкая «Доктор Август» (Doctor August) «Брусничная на меду полусладкая»
Настойка горькая «Доктор Август» (Doctor August) «На кедровых орешках»
Настойка сладкая «Доктор Август» (Doctor August) «Черёмуха на коньяке»
Мариинский АВЗ, Кемеровская область, Мариинск

Пиво светлое «Терек живое непастеризованное»
Пиво светлое «Немецкое нефилтрованное непастеризованное»
Халвичный завод «Нальчикский»

Пиво светлое «Окское» живое
Объединенные пивоварни «Хайнекен», филиал «Волга»

Пиво темное живое Бавария
«Агрофирма Фат»

Пиво светлое «Жигулевское особое»
Пиво темное «Портер английский» («Porter английский»)
Пиво светлое «Народное пиво»
Пиво светлое Легкое
Филиал МПБК «Очаково»

Пиво светлое «Пражский град светлое»
Брянскпиво

Пиво светлое «Шихан живое» непастеризованное»
Пиво светлое «Шихан»

Пиво светлое крепкое «Шихан»
Объединенные пивоварни «Хайнекен» филиал «Шихан»

Пиво темное «Сероглазка темное фирменное»
Пиво светлое Камчатское светлое Премиум
«Камчатское пиво»

Вино красное сухое коллекционное географического наименования региона Гумиста «ГУМИСТА Ашта»
Вино красное сухое коллекционное географического наименования региона ПШАП «АШТА ЛАША»
Вино Абхазское игристое белое Брют

Вина и воды Абхазии

Винный напиток белый «Мускат красного камня»
Винный напиток красный «Портвейн»
Винный напиток красный «Бастардо»
Винный напиток белый «Седьмое небо Князя Голицына»
Винный напиток белый «Херес»
Винный напиток белый «Мадера»

Государственный концерт «Массандра»

Абхазская виноградная чача выдержанная «АЧАРА»
Абхазская виноградная чача особая «АЧАРА»
Абхазская виноградная чача «АЧАРА»

Напитки Абхазии и К^О

Винный напиток, газированный белый, полусладкий «Кораллайн» (Coralline),
Винный напиток, газированный белый, полусладкий «Боле»
Винный напиток газированный белый, полусухой «Боле»
Винный напиток, газированный красный, полусладкий «Боле»
«Боска-Рус»

Закуска

Из журнала «Белый люпин»

В Древней Греции хорошо вымоченные крупные семена люпина шли на корм скоту, а бедняки ели их сильно подсоленными, заправленными уксусом и растительным маслом. В Древнем Египте и Палестине это растение называли thurmus (горький), так как из него готовили горячее уличное кушанье.

В Древнем Риме крестьяне, легионеры и гладиаторы из люпина ели каши и рагу из бобов, гороха, нута и люпина.

Из Греции и Турции люпин проник на север и восток и достиг Западной Грузии. Там до последних лет существовала достаточно древняя культура люпина белого под местным названием ханчколи, что переводится как «горький боб». Эти озимые высевались осенью. Местные жители использовали их в пищу в качестве лакомства после многократной варки и промывки в воде для удаления алкалоидов. Следует отметить, что в настоящее время ценный грузинский этнопил люпина белого находится на грани исчезновения.

СЕРЕБРО

Водка «Ессенуки»
Винно-коньячный завод
«Русский», Ставропольский
край, Ессенуки

Водка «Первая проба» ALPHA-
PLATINUM
Башпирт, филиал
Стерлитамакский СВК,
Республика Башкортостан

Водка мягкая «Иней»
Настойка сладкая «Сверкающий
иней. Лайм-мята»
Настойка сладкая «Сверкающий
иней. Клюква»
ЛВЗ «Саранский», Республика
Мордовия

Водка «Форштадт»
Водка «Ах ты, Степь широкая»
«Степные просторы»,
Оренбургская область,
п. Первомайский

Водка «Монархия. Абсолютная
монархия»
Ликероводочный завод «ОША»,
Омская область

Бальзам «Марьино»
Настойка горькая «Курская
с перцем»
Федеральное казенное
предприятие «Курская

биофабрика — фирма
«БИОК»

Пиво светлое «Окское»
бочковое
Объединенные пивоварни
«Хайнекен», филиал «Волга»

Karlštain премиум
Пивкомбинат «Балаковский»

ASSIR «Ассир лагер»
«Напитки Абхазии и К^О»

Пиво светлое «Охота крепкое»
пастеризованное
Объединенные пивоварни
«Хайнекен»

Пиво светлое Sedlak Klasicke
Пивкомбинат «Балаковский»

Пиво светлое «Столичное
Венское» премиальное
Филиал ЗАО «МПБК «Очаково»

Вино полусладкое красное
Абхазское жемчужное
Вина и воды Абхазии

БРОНЗА

Водка премиум «Золото
Башкирии альфа»
Башпирт, филиал Белебеевский
СВК, Республика Башкортостан

«Чистые росы» Organic vodka
Водка «Солнечная деревенька»

на солодовом спирте альфа»
Водка «Иней мягкая»
ЛВЗ «Саранский»,
Республика Мордовия

Водка «Финвал» (Finvale)
«Степные просторы»,
Оренбургская область,
п. Первомайский

Водка «Особая хорошая»
Ликероводочный завод «ОША»,
Омская область

Пиво светлое «Карачаевское»
живое
Карачаевский пивзавод

Вино сухое, белое Шардоне
Вино сухое красное Кадарка
Вино полусладкое столовое белое
Мускат
Башпирт, филиал Стерлитамакский
СВК

Российское шампанское брют
Боска-Рус

Абхазское шампанское Белое
полусладкое
Абхазское шампанское Розовое
полусладкое
Абхазское шампанское Брют
Абхазское шампанское Красное
полусладкое
«Напитки Абхазии и К^О»

Деловые, доброжелательные, профессиональные – это РВВТ. Русский вино-водочный трест – лидер производства многокомпонентных укупорочных устройств для ликероводочной промышленности



События последних месяцев – возвращение Крыма в «родную гавань», российская защита фундаментальных прав жителей Юго-Востока Украины – привели к обострению отношений с Западом, к стремлению США превратить нашу страну в международного изгоя. На поверхности – события на Украине и кардинально разная их интерпретация. Однако такое представление происходящего кажется, во-первых, слишком легковесным, а во-вторых, искажает существо идущих процессов, подлинные интересы ключевых игроков. Украина, скорее, только повод для решения Америкой своих насущных проблем. Не было бы ее, скорее всего, придумали бы что-нибудь еще, так же, как это попробовали сделать с нами в августе 2008 года. Настаиваю: главная цель «новой холодной войны» – не только Россия (она должна расплатиться за сопротивление глобальному гегемону), но прежде всего Европа

Как «развести» Европу?

Наше рассуждение привели к простому выводу: многие проблемы экономической стратегии Америки можно было решить, если бы вдруг удалось разрушить вполне добротные экономические отношения России и ЕС, включая сложившееся партнерство между «Газпромом» и ведущими европейскими энергетическими корпорациями. Американская агентура в ЕС, то есть в Польше и странах Балтии, а также политики евроатлантической ориентации, включая действующее руководство Еврокомиссии, длительное время кричали об «энергетической безопасности», об опасности зависимости от поставок России, которая де использует их в качестве «энергетического оружия». И это при том что наша страна всегда была супернадёжным поставщиком. Следует отметить, что до недавнего времени лидеры ведущих стран Европы, их крупнейшие энергокомпании пропускали эти крики мимо ушей. Об этом свидетельствует их поддержка проектов «Газпрома» по прокладке новых магистральных газопроводов. Поддержка, несмотря на активные интриги американской агентуры. Именно активность американской агентуры в противодействии проектам «Газпрома» – важный индикатор значимости этой проблемы для стратегии США.

Но до недавнего времени прагматические соображения лидеров европейских государств были надёжным противодействием этим интригам. Значит, для успеха был необходим шок, который заставил бы европейцев забыть о прагматических соображениях и встать в строй атлантической солидарности. Собственно, вся трагедия киевского Майдана и была задумана как такой шок. Восточное партнерство, придуманное и разыгранное американской агентурой, прежде всего Польшей, была масштабной антироссийской провокацией. Соглашение Украины с ЕС об ассоциации должно было стать ее кульминацией. Неожиданный ход России с предложением масштабной альтернативы: разносторонней кооперации украинских предприятий и крупный кредит, который должен был смягчить адаптационный шок Украины, привел в действие сценарий Майдана. По моей информации, Майдан был запланирован и при подписании Соглашения об ассоциации. Только лозунг был запланирован другой: «Европейской Украине – европейского президента». Накал провокации нарастал. Силовой переворот, совершенный под диктовку элементов администрации Обамы, напрямую связанных с фундаменталистами, угроза превращения Украины в форпост НАТО, поставил президента РФ Путина практически в безвыходную ситуацию.



«Похищение Европы». Художник Андрей Будаев, опубликовано в журнале «Гражданин» №1 (12) 2004 г.

Отказ от энергичных действий в защиту соотечественников на Украине был абсолютно для него неприемлем по нравственным основаниям. Этот отказ также неизбежно вел к обвалу внутривнутриполитической поддержки президента. Ловушка почти захлопнулась. Осталось лишь поставить в строй Европу, прежде всего Германию. Германии в этом сценарии принадлежит особая роль. Кризис заметно усилил ее влияние на общеевропейские дела. Германоцентричная Европа грозила обрести реальную субъектность, установив нормальные отношения с Россией. Это рушило весь сценарий. Усилия всей американской клиентелы были направлены на актуализацию ценностей атлантической солидарности, на то, чтобы европейски ориентированная Германия позабыла о своих национальных интересах. Очень показательны почти восстание крупнейших германских компаний против самоубийственного следования американской политике санкций. Завершение сценария уже было проговорено Обамой, заявившим о готовности Америки предоставить Европе любые объемы природного газа. Конкретно это означает, что в Европе начнется строительство заводов по дегазации сжиженного газа, поставляемого из США. Все бы ничего, но цена этого газа будет по меньшей мере на 150–200 долл. за 1000 куб. м выше, чем поставляемый сегодня по трубам из России. Вложив огромные средства в новую инфраструктуру поставок из США, сломав налаженную систему поставок из России, назад уже не повернуть. Разница в издержках вытеснит Европу со многих рынков. Немаловажно и то, что, разорвав партнерство с Россией, Европа станет более зависимой от Америки и технологически — в области высоких технологий.

Европа будет опять похищена

Опять, потому что это не первая попытка ослабления конкурента. Война за распад Югославии, продавливание приема в Евросоюз новых членов с экономикой, далекими от сложившихся в ЕС стандартов, создавали дополнительные проблемы, не позволяли Европе провести реформы, обеспечивавшие ей столь нужную конкурентоспособность. Поражает лишь то, что Европа оказывается не способной сделать вывод из собственной истории, позволяя мифологии атлантической солидарности заслонить насущные проблемы европейского развития. Легко предвидеть, что эта стратегия ослабления Европы вряд ли будет иметь длительный успех. Наиболее вероятно, что осознание произошедшего, угроза «заката Европы» приведет ее к борьбе за освобождение от пут Америки. Симптомы этого уже налицо. Выборы в Европарламент тому подтверждение. Велика вероятность, что в среднесрочной перспективе возникнет антиамериканская Европа, похлеще, чем во время войны во Вьетнаме.

Что теперь делать России

Прежде всего неустанно объяснять европейским политикам и бизнесу сущность происходящего, последствия обсуждаемого «похищения Европы». Нужно упорно привлекать крупный и средний европейский бизнес к крупным российским проектам. Призывы ответить на санкции разрывом отношений означают втягивание нашей страны в сценарий «похищения Европы». Убежден, что интересы развития бизнеса, жесткие

рамки глобальной конкуренции начнут толкать европейский бизнес на сотрудничество с нашей страной к обоюдной выгоде. Лидеры ведущих европейских государств вряд ли смогут долго игнорировать интересы бизнеса и широких социальных групп, заинтересованных в сотрудничестве с Россией. И тогда морок идеологической войны станет постепенно рассеиваться. Немаловажны в этой связи и идейные усилия. Неумны и вовсе непродуктивны пассажи: «Россия не Европа». Это либеральные истерики, отринувшие свои христианские корни, отказывающиеся от великого европейского наследия — не Европа. Россия же, напротив, подлинная Европа, взявшая на себя миссию сохранения ее исторически сложившихся фундаментальных ценностей.

Россия традиционно доводила до совершенства многие европейские направления и стили. Вспомним творения Кваренги и Росси, Петипа, Тургенева, Чайковского, художников и поэтов Серебряного века, гениев модерна и футуризма, без которых невозможно представить историю европейской культуры.

Сегодня Россия подхватила историческую эстафету сохранения подлинной Европы. Следует отдать должное американским фундаменталистам, почувствовавшим в президенте Путине реальную и непосредственную угрозу их планам — лидера, способного пробудить в европейцах тягу к своим корням, создать идейно-политический противовес планам «похищения Европы». Этим объясняется антипутинская истерика.

Важный ресурс — развитие БРИКС. Реакция наших партнеров по этой коалиции, заблокировавшая попытки исключить нас из «двадцатки», осудившая политику санкций, показала правильность стратегической линии России на развитие отношений с влиятельными государствами, входящими в эту коалицию. Представляется, что ее значимость в мире будет только расти вместе с повышением политического и экономического веса ее участников.

Сложившаяся конфигурация внутри БРИКС мультиплицирует политический вес России, расширяет возможности ее влияния на глобальные процессы. Непростительной ошибкой было бы этим не воспользоваться на пользу и России, и мировому развитию.

Не следует пренебрегать и конструктивным диалогом с американскими «реалистами». Такой диалог призван подготовить конструктивную альтернативу авантюристическому курсу фундаменталистов. Россия вместе с партнерами по БРИКС, американскими «реалистами» и ответственными европейскими политиками, противостоящими «похищению Европы», должна организовать диалог по институциональному дизайну глобального управления в условиях многополярного мира. Именно в его рамках станет возможно «освобождение Европы». Для нас судьба Европы — наша общая судьба.

ДИСКИН Иосиф Евгеньевич,

председатель комиссии
Общественной палаты РФ
по вопросам развития гражданского общества
и взаимодействию
с общественными палатами
субъектов Российской Федерации

Полный текст: официальный сайт журнала «Стратегия России» <http://sr.fondedin.ru/>, июнь 2014 г.

Николай Кривомазов остаётся с нами, несмотря на то, что ушёл

15 марта — три года как он ушёл от нас. Помяните нашего редактора. Главного. Взяла из компьютера его статьи, несколько фото: как он радовался победе коньяка «Севастополь» в Сочи, как общался, собирал вокруг себя народ и о чём писал в тишине



Урал, Карабаш, 2000 г.



На стенде «Русской водки» с друзьями, Сочи, 2010 г.

РУССКАЯ ВОДКА



С главой Прасковейского Борисом Пахунным



На фестивале «Золотой витязь» с актером Владимиром Гостюхиным и руководителем Иркутского театра народной драмы Михаилом Корневым, конец 90-х



Деловая программа в Сочи — Николай Кривомазов, Леонид Попович, Российский союз виноградарей и виноделов, Виктор Поляков — директор ВНИИПБТ. Сочи, 2006 г.





Как хорошо мы плохо жили

Людмила Сёмина,
руководитель Клуба журналистов
всех поколений «Комсомольской правды»

Николай Кривомазов, начинавший в «Комсомольской правде» собкором по Красноярскому краю — а по собственному мироощущению — собкором всея Сибири, — успевший перед уходом в высокопоставленную партийную «Правду» пахнуть в легендарном рабочем отделе Шестого этажа «Комсомолки», один из самых ярких персонажей редакции 80-х, в последние годы жизни (не зная, впрочем, что они последние и не собираясь покидать земной мир, ушедший внезапно и скоропостижно, если не на взлете, то на вполне стабильном отрезке своей жизни, будучи основателем и главным редактором двух журналов — «Гражданин» и «Русская водка», а также собственного сайта), — так вот на излете жизни он писал воспоминания (а, вернее, книгу маленьких притч) о прошлом — советском — времени. Несколько фрагментов передал в декабре 2011 года на только создаваемый клубный сайт, став первым автором раздела ПУБЛИКАЦИИ. Эти рассказы очень выгулко представляют не только события, но и самого Николая — человека с позицией, с определенным и негибким характером, романтика и критика в одном лице, хулиганистого порой, а порой пафосного и одухотворенного.

В историю не только отечественной журналистики, но и российской культуры в целом Кривомазов вошел культовым репортажем «Рагу из синей птицы» с концер-

та в Красноярске тогда начинающей, но уже модной группы «Машина времени». Будучи человеком искренним и в каких-то основополагающих ценностях довольно консервативным, автор не стал скрывать своего нелицеприятного отношения к текстам, которые услышал со сцены. За что был подвергнут остракизму авангардистов, увидевших в подобной публикации в центральной молодежной газете то ли «заказуху» и «окрик» свыше, то ли «дремучесть» самого Кривомазова, угодившего своей эмоциональной заметкой «гонителям» прогресса и демократии. До самого конца Николай не отрекся от своего мнения и не стеснялся признавать свое авторство.

Да, он был таким: дорожил семьей, детьми, идеалами, товариществом, гордился и переживал за страну, что не мешало ему рыскать по миру в поисках полезного для России опыта цивилизованного гражданского существования. Сам был гражданином до мозга костей, дружил с великими во имя возможного сотрудничества во благо Родине. Страдал от невозможности сохранить и использовать в новые времена огромного управленческого, технологического, интеллектуального, духовного, нравственного, идеологического, креативного богатства советского общества. Пожалуй, и сгорел от этой усиливающейся боли, от обиды за державу — для него во все времена самой лучшей в мире.

Николай Кривомазов передает корпункт в Красноярске Игорю Тетерину в присутствии, как положено, представителя из Москвы, — редактора рабочего отдела Владислава Фронина (в центре).

Фото из архива зав. корсетью «Комсомольской правды» Анатолия Строева



РУССКАЯ ВОДКА

Опирается можно только на то, что оказывает сопротивление

В рассказе Эмиля Золя герой тонет в болоте, и никто его не спасет, никто не протянет руку помощи. Герой по пояс в болотной жиже, по самое горло... Но вот он совершенно чудесным образом нащупывает ногой спасительную кочку! Упирается в эту кочку! И выбирается на берег... И говорит себе то, что нужно знать, в том числе и сегодняшнему Кремлю: «Опирается можно только на то, что оказывает сопротивление». По-моему, «наша «Комсомолка» 80-х была именно такой спасительной кочкой!

БАМ. Куанда — место встречи, товарищ нюча!

Стыковку Западного и Восточного крыла на БАМе назначили в местечке Куанда. Я тут же сочинил легенду про то, как однажды старый тунгус увидел в реке тонущего русского (нюча по-тунгуски), и протянул нюче руку помощи, и произнес «Куанда», что означало: вот мы и встретились, товарищи! Потом в нескольких газетах я видел эту «легенду» на полном серьезе. Мы долго потом говорили: старый еврей рассказал древнюю тунгусскую легенду...

Магнитка. Домна не взорвалась

Саяны, БАМ, и вот, наконец, наши дни, третий пуск — Магнитка. В прежние времена за пуск новой домны полагалась минимум пара-тройка героев социалистического труда и десяток орденов Ленина. Директор Магнитки Виктор Рашников сунул в одну газету, в другую: тут у нас домна... «Взорвалась?! — весело орут на том конце провода. — Вот если бы домна ваша взорвалась, то мы бы ее с ходу — на первую полосу!» Кстати, Кремль тоже не заметил это событие. Зато когда одна эстрадная шелупонь подралась на сцене с другой шелупонью, газеты словно с цепи сорвались! ...А с другой стороны... ну, построили мы Саяно-Шушенскую, а на ней теперь богатеют совсем другие. Не так ли и с Магниткой, которая теперь еще лучше будет кормить офшорную, прости господи, зону на каких-нибудь Сейшельских островах? Я ставлю здесь вопросительный знак, а опыт подсказывает: ставь восклицательный!

А ты, дурак, не сориентировался

Не надо идеализировать прошлое, но и славословить нынешнее состояние страны у меня тоже не получается. Один из наших стал при Ельцине большим журналистским начальником. Но, увы, и ах! В его газете валом пошли статьи и заголовки типа: «Осмысляя Березовского», «Понять Чубайса». Один из моих друзей утверждает, что наш большой теперь друг сказал моему «маленькому» другу, широко поводя рукой по р-роскошному редакторскому кабинету: «А ты, дурак, не сориентировался». Без комментариев. Слишком много народу с-о-р-и-е-н-т-и-р-о-в-а-л-о-с-ь в моей стране. Теперь они в который раз переориентируются. А ведь журналист — это барометр. Он предсказывает погоду, а не лакейски указывает, откуда ветер дует. Если журналист «ориентируется», он уже не барометр, а флоггер.

Отдельные выкрики — про Сталина

Почему-то вспомнилось не к месту. Первая в моей жизни встреча с цензором. Который мягко так пригласил меня в свой каби-

нет и показал мою газету с подчеркнутой красным карандашом строкой: «Бойцы шли в бой и кричали: «За Родину, за Сталина». Обычная литературная запись фронтовика. Но ведь это не я, это фронтовик рассказывает! — искренне удивился я.

— Не спорю, — ответил цензор. — Отдельные выкрики имели место.

Сегодняшняя журналистика — это «отдельные выкрики», не больше. И даже цензор, которого нет, их не слышит и в упор не видит. Зато проснулся внутренний цензор, который, как Буратино, все время оборачивается на своего Карабаса Барабаса. А когда все время оборачиваешься назад, дороги вперед не увидишь.

Следствие ведут кунаки

Наконец-то Женя Нефедов купил новую машинешку! В последние годы жизни он был ответственным секретарем газеты «Завтра» и вел поэтическую рубрику «Евгений о неких», кто помнит эту чудную политическую колонку на последней странице газеты. «Завтра» — это, конечно, не деньги, а позиция. Поэтому деньги на машину собирались долго и трудно. Но тут подвалило в один день — и машина, и выход в свет новой книжки нашего Жени «Избранное». Женя на радости рванул в издательство, загрузил тираж в новую машину и повез весь этот праздник домой, в Останкино. Взял под мышку пару экземпляров книги — порадовать своих...

Утром у подъезда не было ни машины, ни книги! Украли. За книжки Женя обижался больше, чем за машину.

Обычно в рабочем отделе «Комсомолки», где под вечер, перед выходом газеты, собирался весь наш «колхоз», все вместе мы сочиняли броские заголовки для своих и чужих заметок. Женя был лучшим! А лучшим его заголовком было: «Следствие ведут кунаки».

Похоже, что с годами кунаков не убавилось. Машину со стихами так и не нашли.

А не понимаешь, так не суди

Один комсомольский лидер (семейный) во время проведения какого-то комсомольского заседания поцеловался за кулисами со своей комсомолкой. Письмо в газету об этом страшном событии, как водится, «позвало в дорогу». В дорогу отправилась одна из наших известных нравоучительниц, фамилию забыл. И вот большой газетный «подвал» в номере. Журналист выслушивает тех, выслушивает этих... Один из тех, кто застучал и настучал в газету, говорит: «А я не понимаю, как это семейный человек да еще лидер может целоваться с другим человеком!».

И — вершина советской журналистики тех лет — последняя фраза в этой статье: «А не понимаешь, так не суди». Учись, молодежь, настоящей журналистике!

БАМ — это Баня, Амбулатория, Магазины (БАМ), и только потом железная дорога

В фильме «Невезучие» герои все время попадают в невероятные обстоятельства. Это по-настоящему смешно. Но есть люди, которые сами себе создают такие обстоятельства. Ну, кто знал, что через несколько дней на БАМ, в Звездный, прилетит первый секретарь ЦК ВЛКСМ Тяжелников?! Я не знал. И потому написал в «Комсомолку» очередную заметку про то, что БАМ — это, конечно, здорово, но начинать нужно с людей, с их нормальной

жизни на БАМе. С Бани, Амбулатории, Магазина. Сложите первые буквы трех этих слов и получите БАМ. И только тогда железная дорога победит вперед как надобно. Говорят, Тяжельникова такая трактовка событий на стройке века взбесила и напугала. Тут, понимаешь, товарищ Брежнев учит, что БАМ — это железная дорога, а этот... опять гонит пургу!

Радует то, что в Звездном Тяжельникову, как любому нормальному человеку, приспичило. И он завернул в деревянный туалет, щедро украшенный свежесрубленными елочками, сикось-накось воткнутыми в снег вокруг парадного туалета на свежем воздухе, естественно. Представьте себе декабрь. Сибирь. Мороз под 40. Куча молодых строителей и такие же островерхие «кучи» по всем «звездным» туалетам. И потому не будем спорить, кто прав: я или Тяжельников?

Я шел в первом десанте Петра Сахно к месту будущего Звездного (январь 1974 года) и по-прежнему считаю эту великую стройку — великой стройкой. БАМ еще спасет страну и в мирной жизни, и на случай войны, когда мы (не дай Бог) отдадим китайцам Транссибирскую магистраль. Но еще хуже, если БАМ отдадут какому-нибудь человеку с длинной фамилией абрамовичдерипаскапотанин.

Или Кривомазов, или я!

И — продолжение этой смешной истории. Она достаточно известна в «Комсомолке», осталось несколько деталей. Перед утверждением сибирского корреспондента лучшей в мире Иркутской газеты «Советская молодежь» Н. Кривомазова в качестве собственного корреспондента «Комсомольской правды» мы обмыли это дело в рабочем отделе газеты: все проверки и все согласования в газете и в ЦК ВЛКСМ я благополучно прошел, завтра — утверждение на секретариате ЦК и баста! Но Толя Золин, тогдашний редактор лучшего в мире рабочего отдела, с сомнением произнес: «Старик... Видишь ли, какое дело... Завтра ты должен быть в галстуке и с комсомольским значком. И — сбрить бороду! Тяжельников этого не любит. Есть такие слухи, что он уже окрысился на тебя и за бороду, и за некоторые твои заметки.

Галстук я напялил, как седло на корову, комсомольский значок не нашел, бороду, естественно, не сбрил. Весь секретариат я, как Филипок у дверей школы, просидел перед закрытой дверью секретариата. Зато перед самым заседанием меня пригласили к первому секретарю ЦК, и Тяжельников, ни слова не говоря о главном, сделал мне выволочку вот за что. «Какая ваша общественная нагрузка?» — строго спросил он. Я ответил, что делаю стенгазету в иркутской «Молодежке» (мы все тогда делали километровые стенгазеты, и это было по-настоящему смешно и важно). Но Тяжельников прочел мне лекцию о недооценке лично мной всей важности стенной печати и отпустил, как зять отпускает тещу с балкона: летите, мамаша! И, говорят, добавил вслед: пока он, Тяжельников, в ЦК, Кривомазова в «Комсомолке» не будет!

Через полгода он ушел. Забрали идеологом в ЦК КПСС. Его место занял второй секретарь ЦК Борис Пастухов. И первое, что он сделал, спросил: где там этот... бородатый возмутитель спокойствия? Зовите его, пусть работает.

Каждый год, в день рождения комсомола (29 октября), я мечтаю встретить на какой-нибудь комсомольской вечеринке этого... Тяжельникова и посмотреть в его глаза, не больше. Его цекашные комсомолы столько гадостей понаделали в моей стране, а я — каким я был, таким я и остался: сужу о людях не по извилинам в бороде, а по извилинам в голове.

«Комсомолка» и Царскосельский лицей

Я могу сравнить нашу «Комсомолку» 80-х годов не меньше, чем с Царскосельским лицеем! Набор туда был таким же,

как при Пушкине. Наверное, именно тогда началось массовое заполнение Москвы пришлыми людьми. И сегодня москвичи — как... зубы — все меньше коренных. Нас, собственных корреспондентов газеты, выискивали, как на золотом прииске, причем в дело шли самые крупные самородки, извините за бахвальство. Ни одного провинциала не брали в газету по блату. И тот дух свободы, который все-таки царил в нашем Царскосельском лицее, он сделал свое дело.

Параллельно можно бы припомнить, как набирали провинциалов в ЦК ВЛКСМ. Приезжает какой-нибудь цекашник, к примеру, в Норильск. Ему организывают баньку, девочек, поездку на симпатичное предприятие с вечеринкой и третьим секретарем, желательно веселым гитаристом. И через какое-то время именно этот гитарист оказывался в ЦК. Он свой. Он не предаст. Таким образом, грибница этих комсомолов разрастается, как плесень, как раковая опухоль! Беспринципные, веселые и достаточно хитрые и тупые, они стали одной из основ переворота 1991-1993 года — их слишком долго держали на партийной привязи, и они рванули, как бычки после долгой зимней спячки... Впрочем, и здесь были свои исключения. Норильский комсомольский лидер и гитарист Володя и в Москве остался человеком. А другой норильский Володя, тоже мой друг и гитарист, стал первым секретарем в Сибири, и первое, что он сделал на новом посту, он отчитал секретаршу за то, что увидел меня в своей приемной в джинсах. Сука вы, Володя! После переворота он занял здание пионерского поста № 1 (у Вечного огня). Говорят, хороший бизнесмен. Наверняка до сих пор не понимает истину: «гоните меня из храма».

Фиалка в проруби

В чем разница между прежними временами и нынешними? В СССР были проблемы, но и были возможности их решения. Сегодня только проблемы. Во всяком случае, вот уже четверть века страна живет между прошлым и будущим. Нет настоящего. Нет настоящей — правящей! — журналистики. Нет реальной оппозиции, потому что у власти нет позиции. Ни взад, ни вперед. Скорее, взад. Состояние «между» называется: «фиалка в проруби». Или не фиалка, а еще хуже.

Ни слова про «Машину времени»

Ей Богу, я ни за какие деньги не стану говорить сегодня про ансамбль «Машина времени». Потому что сегодняшняя эстрада находится на таком зексовском уровне, что по сравнению с ней эта «Машина с евреями» (выражение самого «машиниста» Петра Подгородецкого) кажется вершиной музыкальной мысли последних лет. Но что делать, если в читательских комментариях встретилось и такое. «Некто с Урала» пишет — словно кобра подкрадывается к своей жертве: «Николай, все замечательно, особенно о честном, принципиальном и искреннем журналисте Николае Кривомазове. Жаль только один пропуск из биографии — о честном, принципиальном и искреннем освещении творчества, например, группы «Машина времени». Кажется, к знаменитой статье про рагу из синей птицы вы имели какое-то отношение? Или я ошибаюсь? Осветите уж, будьте добры!».

Промолчать — значит, трусил. Затевать новую дискуссию тоже не буду. Поэтому кратко: наберите в Интернете — там все есть.

Единственное, в чем бы я сегодня сделал изменения, так это в названии моего «Рагу...». Сегодняшняя эстрада — это уже не «рагу», а сплошной «Форшмак из синей птицы». Кстати, наберите в Интернете три этих слова, опять не смог промолчать... Весьма своеобразное блюдо, знаете ли...

Что же касается всего остального, то на юбилее Горбачева в Лондоне я бы не светился, как «Машина». И в Барнауле под флагом «Единой России» тоже бы не высывался...

С улыбкой — для передышки. Как Лановой и Евтушенко пили на Байкале

Олег Желтовский, главный редактор иркутской «Молодежки», рассказал, как они с Геней Сапроновым, собкором «Комсомолки», возили на Байкал Лановой и Евтушенко. Возить гостей на Байкал — это такая особая профессия в Иркутске, тут все понятно. Так сказать, славное море, священный, знаете ли, Байкал. Сам в свое время наездился с гостями из Иркутска в Слюдянку. Почему-то помню, что всегда было холодно. А знаменитого омуля я никогда не любил. Только теперь, в Москве, кидаюсь на него, как кошка! Когда привезут.

Если гость особо доверчивый, то его можно и в октябре засунуть в озеро — старинный русский обычай купаться на морозе, и поди попробуй нарушить «старинный русский обычай!» Таким доверчивым был Олег Ефремов, мы с ним потом в Кремле, на депутатском сборище и во МХАТе, часто эту пьяную глупость вспоминали...

С Лановой и Евтушенко попроще. Во-первых, свои ребята. Во-вторых, свою бочку они выпили, поэтому поить не надо. Постояли, помолчали на берегу и — обратно в Иркутск! Но Сапронов с Желтовским были бы не наши люди, если бы не сговариваясь не устроили парный конферанс. Как Бим и Бом.

Бим (осторожно, с подходом): тут у нас в этом месте Байкала наши водочники воду набирают для производства водки. Другого такого места в мире нету! Гости хором: И как они это делают?

Бом: А ведрами... С глубины в сотню метров.

Гости: А почему не трубами?!

Бим: Нарушается молекулярная структура воды. Бом: поэтому нужно только ведрами. Спускают ведро на глубину, а потом ме-едленно так поднимают вверх.

Бим: Кстати, тут у нас и образцы имеются...

На свет появляется бутылка иркутского «Кедра».

Гости с сомнением: Прямо ведрами из глубины?!

Бим: А вы знаете другой способ?

Наливают по первой. Гости все еще с сомнением: действительно особый вкус какой-то...

Бим: Байкал-то один на весь белый свет!

Повторяют.

Гости: А как же вода из ведра не смешивается, поднимаясь из глубины?

Бим: Разные весовые группы. Вода из глубины не та, что на поверхности.

Евтушенко читает стихи по случаю. Лановой с выражением читает стихи Евтушенко. Наливают по третьей.

Гости: Это какой же адский труд — черпать воду ведрами из Байкала!

Бом: И за это следует... повторить. И т.д.

Если я в чем-то не прав, то пускай т.т. Лановой&Евтушенко меня поправят.

А дальше — под горку?

Пушкин написал свою «Пиковую даму» в 1834 году. Чуть раньше министр только что вошедшего на французский трон Луи-Филиппа бросил фразу, которую бросали нам, как кость, в 90-е годы прошлого века ельцины-гайдари: «Обогащайтесь!». Ничего подобно не могли сказать за пять лет до появления «Пиковой дамы» министры Бурбонов. (Или министры Брежнева — без разницы!). «Пиковая дама» — это

прямая и скорая реакция на призывы ельцина-гайдара, так и не написанная сегодня. Поэтому Пушкин — гений, а так называемая «свободная журналистика», «свободная литература», «свободный кинематограф» не родили миру за эту четверть века ни хрена подобного «Пиковой даме» — истории про скорое обогащение. Тогда же родились герои «Шагреновой кожи» (обогащайся!), «Отца Горю», «Красного и черного». И даже «Граф Монте-Кристо» — все о том же. Но Пушкин увидел главную тему не после Бальзака и Стендаля, а раньше их. Увидел, живя в стране, на сотню лет отстоящей от Франции. Почему всего этого не видят и не пишут нынешние «бумагомайки», я не знаю. Вернее, знаю, но не скажу. Слишком страшно. Тут уже пахнет Гумилевым, который говорил, что есть нации, которые растут в горку, а есть — которые уже катятся под горку... А если еще ты катишься, как хрен с горы, а в глазах у тебя вставлено по доллару, и ты ни хрена не видишь дороги, то вот вам и весь ответ.

Восхождение на Фудзияму

В шестом классе я опубликовал в своей районной газете (станция Мальчевская Ростовской области) первую заметку про ласточек — я назвал их ласковочки. А редакция от себя добавила, что вот есть у нашего нового автора заветная мечта — стать первым журналистом в первой газете страны, и мечта эта непременно сбудется. Я стал практически последним советским ответственным секретарем «Правды». (Первым ответсеком была М. Ульянова). На эту вершину вели «этапы большого пути» — районная газета в Якутии — «Ленские маяки», «Советская молодежь» в Иркутске, собственный корреспондент по Сибири и по Уралу в «Комсомолке» и в «Социндустрии» — великая была критикесса исходящего в стране! И наконец, «Правда». Самая свободная и сильная газета, особенно когда идеологическое давление кончилось, а деньги еще не иссякли... Когда все это рухнуло, я вспомнил (в Японии я все-таки польстился на эту авантюру!), вспомнил свое дурацкое восхождение на Фудзияму, на вершине которой обнаружилась гора вулканического кокса и красные автоматы по продаже напитков. И даже один автомат... по приему использованной посуды, блин! Вставишь пустую баночку, нажмешь кнопку, и банка под воздействием сжатого воздуха превращается в лепешку.

В 1991 году советская журналистика превратилась в гору пепла и в брошенный пункт по приему стеклопосуды. И умерла как пятая власть. Ну, и к чему была вся эта фудзияма? — думаю я совершенно неправильно, а потом опять начинаю гордиться...

Про улицу Правды и про тупик

В свое время — и это мое ноу-хау! — я обычно шутил: да что же это за страна такая, в которой всего одна улица Правды, да и та не улица, а тупик?! Сегодня тупик пробили пряником до выезда на Савёловский вокзал, и, казалось бы, моя шутка умерла. Теперь все центральные газеты, прописанные на улице Правды, вышли из тупика. Но! Но проехать по улице по-прежнему невозможно — пробки, негде припарковаться...

Да что же это за страна такая, в которой всего одна улица Правды?

Итоги международного профессионального конкурса ВИН и СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

(под патронатом OIV)

Количество поступивших на конкурс образцов — 271, в том числе игристых вин — 51, виноградных и плодовых вин, винных напитков — 114, крепких напитков — 106. Представлены вина и крепкие напитки из Австрии, Армении, Республики Беларусь, Болгарии, Грузии, Италии, Испании, Марокко, Молдовы, России (Краснодарский край, Ставропольский край, Калининградская область, Ростовская область, Самарская область, Дагестан, Крым), Франции. Как всегда, конкурс проходил в Москве, на Россолимо, 7, во Всероссийском НИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности.

ГРАН-ПРИ

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

Вино специальное коллекционное «Терское десертное» 1984 г. НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан

Коньяк старый коллекционный КС «Махачкала», 15 лет Дербентский коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан

Российский коньяк очень старый «Прасковейский» коллекционный 23 года ЗАО «Прасковейское», Россия, Ставропольский край

Российский коньяк очень старый «ОС» «Петр Великий», 25 лет ГУП «Кизлярский коньячный завод» Россия, Республика Дагестан

Российский коньяк очень старый «ОС» «Екатеринодар-30», 30 лет «Новокубанское», Россия, Краснодарский край

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЗЫ

За вклад в развитие виноделия:

Бернар Магре (Bernard Magrez), Франция

Авидзба Анатолий Мканович, директор Национального института винограда и вина «Магарач», Россия, Республика Крым

Лучший специалист виноделия года

Ганиев Арслан Гаджиевич, главный инженер-винодел НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан

Лучший бренд года

«Севастополь» ЗАО «Прасковейское», Россия, Ставропольский край

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИПЛОМЫ

Имени академика Саришвили Н.Г. «За стабильно высокое качество игристых вин»

ООО «Кубань-Вино», Россия, Краснодарский край

Имени профессора Евгения Степановича Дрбоглава «За освоение новых видов продукции»

ЗАО «Игристые вина», Россия, Санкт-Петербург

Имени Андрея Челищева «За высокие достижения в виноделии»

ООО «Русьимпорт», Россия, Московская область

ВИНА ИГРИСТЫЕ

ЗОЛОТО

Вино игристое белое CAVA JAUME SERRA Brut Nature Reserva брют **Алианта Групп, Россия, Москва**

Российское шампанское белое «АБРАУ-ДЮРСО» полусладкое **Абрау-Дюрсо, Россия, Краснодарский край**

Российское шампанское розовое «ДЕРБЕНТСКОЕ» полусладкое **Дербентский завод игристых вин, Россия, Республика Дагестан**

Вино игристое белое выдержанное «САНКТ-ПЕТЕРБУРГЪ ЭЛИТНОЕ» брют **Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург**

Вино игристое розовое выдержанное «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» экстра брют **Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край**

Вино игристое белое «ЮЖНОРОССИЙСКОЕ МОЛОДОЕ» сухое **АПК Мильстрим - Черноморские вина, Россия, Краснодарский край**

Российское шампанское белое выдержанное «МОСКОВСКОЕ ЭЛИТНОЕ» полусладкое **МКШВ, Россия, Москва**

Российское шампанское белое «ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ» брют Российское шампанское белое «ДИКАЯ ОРХИДЕЯ элитное» полусладкое

Олимп Империял, Россия, Москва

Вино игристое красное «САПЕРАВИ» полусладкое **Цимлянские вина, Россия, Ростовская обл.**



СЕРЕБРО

Российское шампанское белое выдержанное «Золотой медальон» полусладкое **Бальзам, Россия, Нижегородская обл.**

Российское шампанское белое «ЛЕТНИЙ САД» брют **ВИЛАШ, Россия, Санкт-Петербург**

Советское шампанское белое сухое **Минский завод игристых вин», Республика Беларусь, Минск**

Вино игристое молодое белое «ФАНАГОРИЯ. МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ» полусухое **Фанагория, Россия, Краснодарский край**

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

ЗОЛОТО

Российский коньяк четырехлетний «Московский»

Российский коньяк выдержанный высшего качества КВВК «Старый Город КВВК»

Московский винно-коньячный завод «КиН», Россия, Москва

Российский коньяк пятилетний «Парижская жизнь» (La Vie de Paris) **РТ-Спиритс, Россия, Москва**

Российский коньяк старый «КС» «Старейшина»

Ставропольский винно-коньячный завод, Россия, Ставрополь

Российский коньяк старый «КС» «Россия»

Российский коньяк очень старый «ОС» «Багратион»

ГУП «Кизлярский коньячный завод», Россия, Республика Дагестан

Российский коньяк выдержанный высшего качества «КВВК» «Князь Трувор»

Винзавод «Тольяттинский», Россия, Самарская обл., Тольятти

Армянский коньяк «Мадатовъ», 10 лет Армянский коньяк Madatoff, 15 лет **Степанакертский коньячный завод, НКР, Степанакерт**

Дивин DVS Коньяк КВВК KVINT **Тираспольский винно-коньячный завод KVINT, Молдова, Приднестровье**

Российский коньяк выдержанный «КВ» «Старый Кенигсберг»

Виноконьячный завод «Альянс-1892», Россия, Калининградская обл.

Российский коньяк пятилетний «Тайный советник»

КШВК «Росинка», Россия, Самарская обл., Тольятти

Российский коньяк выдержанный «КВ» «Французский стандарт»

Сордис, Россия, Нижний Новгород

Российский коньяк пятилетний Father's Old Barrel («Фазерс Олд Баррель») Российский коньяк пятилетний Monte Choso («Шоколадная гора»)

Настоящая Алкогольная Компания, Россия, Московская обл.

Российский коньяк старый «КС» «Князь Темрюк»

Коньячный завод «Темрюк», Россия, Краснодарский край

Коньяк Украинский Три Зірочки «Талисман»

Русьимпорт, Россия, Московская обл.

Российский коньяк старый «КС» «Севастополь»

Напиток крепкий виноградный «Золотая водочка» **Прасковейское, Россия, Ставропольский край**

Российский коньяк старый «КС» «Ширван»

Мосазервинзавод, Россия, Москва

Российский коньяк старый «КС» «Усовский»

Настойка горькая Kalganoff («КалганOFF»)

«УВКП», Россия, Московская обл.

Российский коньяк пятилетний «Устерлиц Usterlits»

Российский коньяк выдержанный «КВ» «Marsharan Маршаран»

Вино-коньячный Комбинат «Русь», Россия, Ставропольский край

Российский коньяк пятилетний «Георгиевский кавалер»

Винзавод «Надежда», Россия, Ставропольский край, Георгиевск

Виски Российский купажированный трехлетний «Айбекс» (Ibex)

НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан

СЕРЕБРО

Российский коньяк пятилетний «Великая Династия»

Алкогольная Сибирская Группа, Россия, Москва

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

ЗОЛОТО

Вино географического наименования сухое выдержанное белое «Шато ле Гран Восток. Кюве Карсов», 2011

Вино географического наименования сухое выдержанное красное «Шато ле Гран Восток. Кюве Карсов», 2011

Аврора, Россия, Краснодарский край

Вино красное полусухое защищенного наименования места происхождения DOC Sicilia Tenuta Rapitala Nadir. Syrah, 2013

Вино красное сухое защищенного географического указания регион Burgenland Esterhazy. Blaufrankisch, 2011

Вино красное сухое защищенного наименования места происхождения AOC Languedoc J'aimerais que cela vous plaise, 2010

Алианта групп, РОССИЯ, МОСКВА

Вино столовое полусладкое белое «Мускатное»

Долина, Россия, Краснодарский край

Напиток винный «Мадера Кубанская выдержанная.

Шато Тамань Резерв», 2007

Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край

Вино столовое сухое красное «Звезда Тамани. Саперави», 2013

Кубанские вина, Россия, Краснодарский край

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Мерло Мысхако. Гран Резерв», 2012

АФ Мысхако, Россия, Краснодарский край

Вино географического наименования сухое белое Coteaux du Languedoc Bronzinelle, 2011

Вино столовое сухое белое «Прасковейское Мускат», 2013

Вино столовое сухое красное «Прасковейское Мерло», 2012

Вино географического наименования сухое красное регион Languedoc-Roussillon A Capella, 2010

Прасковейское, Россия, Ставропольский край

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое Cabernet Franc Thracian valley. Flora Springs, 2012

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое Reserva. Rioja. Capitan Elcano, 2008

Русьимпорт, Россия, Москва

Вино столовое сухое красное «Каберне -Совиньон Премиум», 2012

Союз-Вино, Россия, Краснодарский край

■ Конкурсы и дегустации

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Шато Саркел. Цимлянский Черный», 2012

Цимлянские вина, Россия, Ростовская область

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Крю Лермонт Каберне-Совиньон Фанагории», 2012

АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край

Вино столовое сухое красное «София. Каберне Фран-Мерло», 2012

Фирма Сомелье, Россия, Краснодарский край

Вино столовое розовое полусладкое «Салвето Мускат розовый»

«Игристые вина», Россия, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Вино фруктовое (плодовое) сухое BLACKCURRANT

«ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Вино фруктовое (плодовое)

полусладкое торговой марки DOLCE

NOTTE BLACKCURRANT «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Гранд Вайн Коллекшн (ООО «Дж-Ви-Си»), Россия, Московский обл.

Напиток винный «Кагор», 2010 **АПК Мильстрим-Черноморские вина», Россия, Краснодарский край**

Напиток винный «Портвейн «Алабашлы»

Мосазервинзавод, Россия, Москва

Вино специальное коллекционное «Анчелотта», 2008

ФГБНУ СКЗНИИСив, Россия, Краснодар

СЕРЕБРО

Вино столовое сухое красное «Тайна Колхиды Саперави», 2013

РУСВИНТОРГ, Россия, Москва

Вино столовое выдержанное сухое красное «Бердашен. Хиндогни», 2012

Степанакертский Коньячный Завод

Вино столовое полусладкое белое «Легенды Греции. Белое»

Таманская винная компания-Кубань, Россия, Краснодарский край

Напиток винный «ВЕРМУТ ДЕЛАСИ. БЕЛЫЙ» VERMOUTH DELASY.BIANCO **Ставропольский вино-коньячный завод, Россия, Ставропольский край**

Напиток винный газированный «БЕЛЫЙ ТАНЕЦ» с ароматом клубники

Олимп Империял, Россия, Москва

Напиток винный газированный «LE MUAR MOSCATO. LE MUAR MOSCATO»

Центр пищевой индустрии-АРИАНТ, Россия, Челябинск

Напиток винный «Вермут Сальваторе сухой»

Бодегас Вальдепабло-Нева, Россия, Ленинградская область

Вино географического наименования полусладкое белое «Мускат Тамани», 2013

Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край

Работаем и побеждаем!



Юрий Федченко, «Цимлянские вина», Лариса Розина, ВНИИПБВП, Алик Саламов, Дербентский коньячный комбинат, Людмила Очеретянная, «Мысхако», Валентина Попандогуло, «Фанагория», Нина Иванчихина, «Мысхако», Арслан Ганиев, «Виски России».



Елена Кузьмина, зав. лабораторией технологии виноградных и плодовых вин ВНИИПБВП



Татьяна Литая, директор по качеству «АЛВИСА менеджмент»



Виолетта Песчанская, заведующая отделом технологии крепких напитков института и Андрей Морэраш, начальник цеха коньяков KVIN, ПМП



Динар Бадяудинов, зам. генерального директора, директор по качеству и развитию GERRUS GROUP



Алан Соколов, директор Ассоциации производителей игристых вин



Гаяна Качмазова, начальник цеха шампанзации Московского завода игристых вин «ОЛИМП ИМПЕРИАЛ» и Марина Васильченко, главный технолог «ВИЛАШ»

БРЫЗГИ ШАМΠΑНСКОГО ДОЛЕТЕЛИ ДО МОСКВЫ!

Крым принёс нам лучшее шампанское! Гран-при XVIII международного конкурса за сухое белое коллекционное «Новый Свет» подтвердило это.

Гран-при Татьяне Барнаковой, зав. лабораторией «Новый Свет» вручил председатель комиссии, академик РАН, д.т.н., профессор Лев Оганесянц



РОССИЯ И АРГЕНТИНА ДОГОВОРИЛИСЬ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ В СФЕРЕ ВИНОДЕЛИЯ



Российские производители и импортеры налаживают с аргентинскими виноделами прямые контакты

20 ноября 2014 г. в Москве при поддержке ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБиВП) и Федерального совета по инвестициям Аргентины прошел первый в истории дегустационный салон вин Аргентины. В условиях взаимных санкций между Европой и Россией ряд отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности испытывают сложности. Эта ситуация открыла широкие возможности для других стран наладить взаимовыгодные связи с российскими компаниями.

Особенность мероприятия — активная заинтересованность в его результатах на государственном уровне, как с аргентинской, так и с российской стороны. Со стороны Аргентины мероприятие поддержал

«От нас все хотят «Мальбек» и «Торронтес», — заметил один из аргентинских виноделов. Но мы делаем много других не менее интересных вин».



Федеральный совет по инвестициям Аргентины (ФСИ), присутствовали генеральный секретарь Совета Хуан Хосе Сиасера, посол республики Пабло А. Теттаманти. Дегустационный салон проводился в рамках XVIII Международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков. В ходе салона 35 образцов своей продукции представили 16 винодельческих предприятий республики Аргентина.

Представители более 20 российских организаций проявили заинтересованность в закупках. Особый интерес вызвали образцы концентрированных соков и сусел, которые используются как в соковой промышленности, так и для производства полусладких вин. Присутствовали крупнейшие поставщики: «Лудинг», «Русьимпорт», «Алианта групп», «DP-трейд», «Алвиса», а также отраслевые лиги, союзы и ассоциации производителей и импортеров, представители РАН, ФАНО, Минсельхоза, Росстандарта, ФТС, Роспотребнадзора, Роспатента, региональных профильных министерств. Наша винодельческая отрасль, в силу неблагоприятного климата на большей части территории страны, отчасти зависит от импорта винодельческого сырья из-за рубежа. Ранее основным поставщиком российских виноделов выступали компании из стран Евросоюза. Антироссийские санкции подталкивают

Россию искать в этой сфере более надежное и выгодное партнерство. Аргентина известна всему миру как поставщик качественного и экологически чистого сырья, привлекательного в плане ассортимента и цены. Дополнительной гарантией качества будет служить обязательство аргентинской стороны поставлять на российский рынок продукцию только после положительного заключения Института с выдачей сертификата соответствия.

По итогам мероприятия было заключено соглашение о взаимном сотрудничестве между Институтом и ФСИ, а также о научном и техническом сотрудничестве между Институтом и Государственной организацией «Корпорация виноделия Аргентины» (КОВИАР). Стороны договорились об обоюдной поддержке взаимных интересов в России и Аргентине.

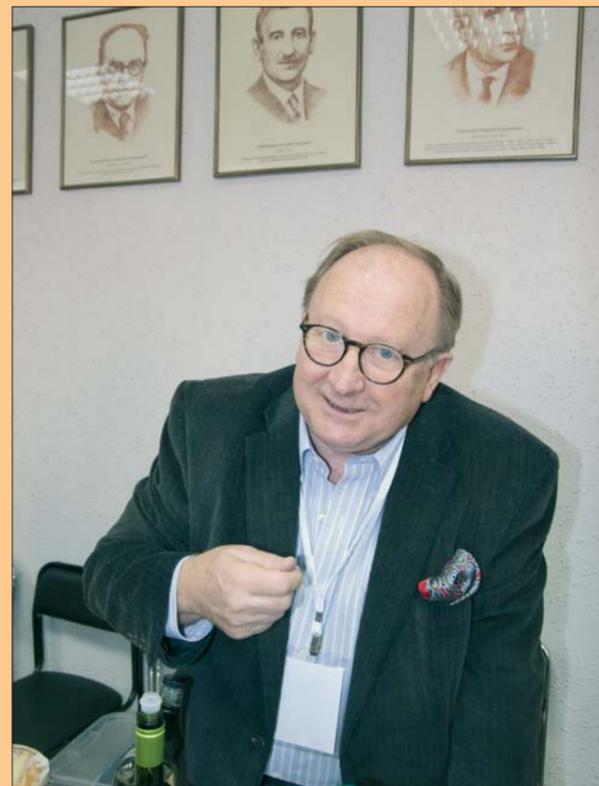
Российской стороной была предложена уникальная разработка Института, позволяющая производить традиционный русский квас превосходного качества из концентрата на предприятиях Аргентины. Кроме того, Институт готов предоставить возможность производить в Аргентине натуральный высококачественный тонирующий безалкогольный напиток «Байкал», который может составить достойную конкуренцию всемирно известным «Кока-Коле» и «Пепси».

ВНИИПБивП всякий раз удивляет новыми идеями и событиями. Каждый конкурс запоминается чем-то особенным. Около десяти лет назад мы немного опоздали на объявление итогов и, подходя к двери зала, услышали забываемый голос советского телевидения: результаты оглашала Анна Шатилова в своем стильном белом воротничке. Это поднимало значимость события и дух виноделов.

В 2013 году впервые институт провел салон российских вин и коньяков, а в 2014-м впервые принял в своем доме создателей аргентинских вин. Сама по себе организация подобного мероприятия очень хлопотна и трудоемка. Но намерение наполнить именно свой дом особой атмосферой достоинства, деловитости и в то же время домашности окупается. К встрече гостей готовится весь институт, и еще студенты с удовольствием помогают. Представляю, как приятно молодым слышать потом похвалу от членов дегустационной комиссии, от видных виноделов за помощь, «за отличное поведение». Конечно, можно перенести все в ресторан с вышколенными официантами, но будет по-другому, не так тепло и комфортно, как в этих стенах.

Представитель государственной компании КОВИАР выразил благодарность руководству ВНИИПБивП за прием, он считает, что салон прошел на хорошем уровне. Для Аргентины виноделие является очень важной отраслью, и главная цель КОВИАР — помогать в развитии регионов его страны. «Мы надеемся, что будем развивать связи с институтом и с удовольствием примем профессионалов, желающих посетить Аргентину. Мы покажем все, что у нас есть, покажем, как мы занимаемся вином и окажем всяческую поддержку коллегам».

Российские производители высоко оценили заморские вина



Среди виноделов из Аргентины были не только первооткрыватели нашего рынка, но и тертые калачи, которые торгуют со всем миром и приобрели опыт общения с российскими оптовыми компаниями. «Требуют миллион долларов за маркетинг, а когда миллион получают, вино не покупают», — с усмешкой говорит Эдуардо Лапанья. Он не собирается за бесценок отдавать свое вино и надеется на равноправное и добросовестное партнерство.



Душа коньяка

Эдуард Армаисович идет с бокалом по сочинской выставке, а из бокала дымится и разливается такой аромат, что я просто как сомнамбула, поплелась за ним. На несколько секунд, но, честно, я забыла обо всем, хотелось только узнать, что в бокале. Это был коньяк «Ужгород». Михайлянец нес свой коньяк ростовскому оптовому продавцу на дегустацию. Идти ему было тяжело, но он был обязательным и дотошным, и все, что требовалось, исполнял несмотря на самочувствие.

Познакомились мы давно, на выставке в Москве. Видим, к нашему стенду решительно направляется незнакомый мужчина. Достает из кармана маленький листочек бумаги и строго говорит: «Так, мне нужны журналы № 3, 2003 г. № 4, 2003, № 1, 2004». А мы в очередной раз дали себе слово продавать журнал, а не раздавать. Говорим: «Журнал продается по ... руб.», (не помню, сколько мы тогда положили). Он отошел на время, потом снова решительно подошел и купил. Через год снова встретились, подарили ему журналы, а он нас впервые коньяком своим угостил и наконец улыбнулся. Потом генеральный директор Владимир Васильевич Гисем пригласил нас на Ужгородский коньячный завод, и только там мы больше узнали об Эдуарде Армаисовиче от его красавицы жена Аллы Михайловны. Думали, была типичная для Советского Союза история, когда по распределению вуза армянин направился на Украину, как оказалось, за своей судьбой. Встретил любовь и создал знаменитые ужгородские коньяки. Так оно и было, только изначально гораздо сложнее и драматичнее. Международной армянской газете «Ноев ковчег» Михайлянец рассказывал:

— Во время известных событий 1915 года наша семья из Западной Армении бежала на Донбасс. Здесь мой дед обосновался, занимался торговлей, женился, и мы уже, его внуки, воспринимаем Украину как свою Родину.

... Эдуард Армаисович и Алла Михайловна, которая тоже по распределению из Одессы приехала в Закарпатье и со временем стала главным технологом, работали вместе, вместе с коллективом создавали коньяки «Тисса», «Ужгород», «Карпати», «Закарпатьский», «Невицкий замок» и другие. Это удивительные коньяки. «Русская

Закарпатская команда, Сочи—2011



Эдуард Армаисович Михайлянец, Сочи, 2014 г.

водка» писала: «Мягкость, сердечность производителей коньяка порождает мягкость и богатство характера самого коньяка, украшенного соответствующей крепостью». Виноделию он отдал более 50 лет жизни, на счету Михайлянца 40 марок вин, и его душа в каждой капле этих прекрасных напитков.

Он заслуженный работник промышленности Украины, был председателем дегустационной комиссии, ревизионной комиссии «Укрвинпром», в последние годы — советником по промышленности корпорации «Закарпатсвинопром», председателем церковной общины армян Закарпатья. Коллеги высоко ценили его мудрость, опыт, знания и прекрасные человеческие качества: глубокую порядочность, скромность, искренность, готовность помочь в трудную минуту.

Без него не обходилась ни одна выставка, ни один дегустационный конкурс — от Ужгорода до Киева, Еревана, Москвы, Питера и Сочи.

... Как обычно, после награждения в Сочи—2014 фотографировались для журнала — белорусская команда, сибирская команда... Эдуард Армаисович всегда требовал, чтобы я сделала коллективный снимок его украинской делегации, так было и на этот раз.

— А теперь, — говорит, — ты снимешь меня одного. И говорит так, что я понимаю: это может быть в последний раз.

Людмила Кривомазова



Лидеры

Прасковейская Крепость

Яркое выступление ЗАО «Прасковейское» на престижном Международном конкурсе вин и спиртных напитков под эгидой OIV подтвердило правильность стратегии развития знаменитого предприятия России. Лучшим брендом года признан коньяк «Севастополь». Четыре золотые медали за вино, три «золота» и Гран-при за крепкие напиткиполнили список высоких наград ставропольского холдинга.

РУССКАЯ ВОДКА И ВИНО

Международный профессиональный конкурс вин
CONCOURS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DES VINS

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ДИПЛОМ
DIPLOME**

Вино столовое сухое белое
«ПРАСКОВЕЙСКОЕ МУСКАТ»
2013
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

награждено
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.



Международный профессиональный конкурс вин
CONCOURS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DES VINS

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ДИПЛОМ
DIPLOME**

Вино географического наименования сухое белое
Coteaux du Languedoc
«BRONZINELLE»
2011
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

награждено
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.



Международный профессиональный конкурс вин
CONCOURS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DES VINS

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ДИПЛОМ
DIPLOME**

Вино столовое сухое красное
«ПРАСКОВЕЙСКОЕ МЕРЛО»
2012
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

награждено
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.



Международный профессиональный конкурс вин
CONCOURS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DES VINS

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ДИПЛОМ
DIPLOME**

Вино географического наименования сухое красное
регион Languedoc-Roussillon
«A CAPELLA»
2010
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

награждено
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.



Международный профессиональный конкурс вин
CONCOURS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DES VINS

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ДИПЛОМ
DIPLOME**

Напиток крепкий виноградный
«Золотая водочка»
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

награжден
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.

XVIII Международный профессиональный
конкурс вин и спиртных напитков

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ГРАН-ПРИ
GRAND-PRIX
И ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ**
присуждаются

Российскому коньяку очень старому
«ПРАСКОВЕЙСКИЙ»
коллекционный, 23 года
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.

Международный профессиональный конкурс вин
CONCOURS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DES VINS

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
пивоваренной, безалкогольной и винодельческой
промышленности

**ДИПЛОМ
DIPLOME**

Российский коньяк старый «КС»
«Севастополь»
ЗАО «Прасковейское»,
Россия, Ставропольский край

награжден
ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ

Председатель Олжмитета
академик РАН профессор Л.А. Оганесянц
Москва
17 – 21 ноября 2014 г.



В «Русской водке+» №4–5 2010 г. Прасковейским опубликованы предложения по изменению ситуации в отрасли:

Стране нужна долгосрочная государственная программа до 2020 года по возрождению виноградарства и виноделия в России. Основная цель программы — достижение максимальных объемов выработки собственной продукции, обеспечивающей минимизацию зависимости от импорта, что позволит создать дополнительные рабочие места.

Вести понятие «российский коньяк», т.е. напиток, изготовленный по ГОСТу с использованием винограда российского происхождения. Таким образом, коньяками будут заниматься только специализированные предприятия, имеющие полный цикл: от переработки винограда до производства коньяка.

Вести в законодательство РФ изменения, необходимые для признания вина, произведенного из винограда, выработанного в России, сельскохозяйственным продуктом, а виноделие из российского винограда — сельскохозяйственной деятельностью.

Обеспечить государственную поддержку производителей российского коньяка и отечественных виноматериалов (например, предоставление субсидий по закладке и уходу работам за молодыми виноградниками, по затратам, связанным с производством марочных вин и коньяков, предоставление субсидий на возмещение части процентных ставок по привлеченным кредитам в российских кредитных организациях (на срок до четырех лет) на приобретение российских виноматериалов для производства коньячных спиртов и столовых вин, предоставление субсидий по затратам, связанным с приобретением специализированной техники для производства винограда и т. д.)

Создать равные условия для импортеров алкогольной продукции из стран СНГ и Евросоюза и ввода единой таможенной пошлины для них.

Изменить некоторые положения законодательных и нормативных документов, касающихся производственной деятельности предприятия и его зависимости от работоспособности системы ЕГАИС. Необходимо пересмотреть сроки на решение вопросов, связанных с восстановлением работоспособности этой системы. Не должны предприятия простаивать, а весь коллектив страдать из-за того, что вопросы, которые можно решить оперативно, решаются, согласно утвержденным регламентам в сроки, достигающие месяца.

Многие из предложений реализованы. Но сколько лет потеряно! Правительство опаздывает с принятием решений, не предупреждает, а едва поспекает за проблемами. Решения принимаются только тогда, когда ничего не остается.

«Прасковейское» в транс-национальном плавании

Примерно раз в год мы возвращаемся в «Прасковейское» и видим значительные изменения. Идут они логично, как бы сами собой. «Ну а как же иначе, так и должно быть» — думаешь через некоторое время. А сначала удивление: как, стали делать виски, когда успели? В магазинах появилась виноградная водочка — здорово, смело! А самогон? Разве это возможно? Как открыли не два, не пять, а 40 фирменных магазинов?

Построили храм в Прасковее: а кто же его здесь построит?

Ввели в строй новый цех по производству коньяка. Построили холодильную камеру. Купили современное лабораторное оборудование. Трудно понять, как удается так развиваться, когда другие не могут выкарабкаться из проблем. Получается только один ответ: роль личности, талант руководителя, грамотное и талантливое управление бизнесом.

Завод не коснулась разрушительная стихия девяностых годов прошлого века. Здесь, как после войны, сгруппировались и приняли верную тактику. Во главе встал крепкий человек и хозяин Б. Г. Пахунов, и, стиснув зубы, люди продолжали работать за его каменной спиной. Каждая копейка вкладывалась в развитие по намеченной стратегии, и всегда на горизонте светилась цель.

Должна признаться, когда в конце девяностых в Москве появился фирменный магазин «Ставропольские вина», мы раз в полгода приезжали за ящиком прасковейского, недорогого и настоящего, что в то время было редкостью. Мы не могли предположить, как серьезно думали над проблемой повышения качества специалисты завода и к какому решению пришло руководство.

Борис Пахунов перенес производство прасковейского вина в Европу, где идеальный климат для

выращивания винограда и понятная законодательная система. Но вы попробуйте все это придумать, просчитать, и воплотить. Первым делом на Прасковейском было сделано образцовое предприятие европейского уровня, и только после этого куплены земли в Европе для повышения качества

вин, продвижения продукции и русских традиций. В Прасковее остались царить в тишине только крепкие напитки: коньяк, виски, виноградная водочка. Все расставлено на свои места, логично и просто. Все гениальное просто.



Только на крепких людей может опереться страна. Еще один пример крепости. Почему в Ставропольском крае вдруг родился коньяк «Севастополь»? Казалось бы, где Ставрополь и где Севастополь. Коньяк был назван в честь 225-летия основания города русской славы, когда Россия его было потеряла. Горечи в коньяке не было, но горечь осела в душах. Наверное, тот, кто дал коньяку имя, знал, что все встанет на свои места. Коньяк вышел в 2008 году, а в 2014-м на XVIII Международном конкурсе вин и спиртных напитков «Севастополь» был признан брендом года.



Предприятия ЗАО «Прасковейское»

Россия



«Прасковейское», Будённовский район, Ставрополье. Производство знаменитого коньяка, виски, виноградной водочки и роскошная винотека в старинных подвалах. Собственные виноградники, фирменные магазины в Ставропольском крае, Москве, Сочи — всего около 40. Сеть кафе и ресторанов.

Франция



Поместье Шато Сент-Мартин де ла Гариг, Лангедок-Руссильон, Франция.



Поместье — Шато де Сент-Луис, Лангедок-Руссильон, Франция.

Болгария



Совместное предприятие Wine Union на основе винодельни «Райнов и сыновья». Виноградные плантации в Болгарии у реки Дунай на границе с Румынией, около 80 гектаров плодородных земель.



Лидеры



Председатель совета директоров **Борис Григорьевич Пахунов** вывел «Прасковейское» в транснациональное главание. Как капитан, окрепший в штормах, за 30 лет он доказал, что время может работать на нас

Поместье Шато Сент-Мартин де ла Гариг. На его территории часовня IX века и роскошный замок XVI века. Виноградник в 60 гектаров, традиционно возделывается девять сортов красного и восемь — белого винограда. Отсюда рукой подать до Лазурного берега и до городка Пезенас, где жил великий Мольтер.

Неподалеку еще одно поместье — **Шато де Сент-Луис** со 120 га виноградников у подножия горного массива Корбьер в Лангедок-Руссильоне, легендарном винодельческом регионе Франции.

Постоянное столкновение прохладных и сухих ветров с суши и мягких, влажных ветров Средиземноморья, сама природа средиземноморской гариги — вечнозеленых зарослей миндаля, розмарина, тимьяна, ладанника, лаванды, где перемежаются сосны и оливковые деревья, удивительным образом сказывается на свойствах винограда и позволяет делать яркие терруарные вина с многообразием характеров. Они шелковистые, изысканные, гармоничные. «Прасковейское» здесь выращивает виноград и на французских предприятиях выпускает вина под брендами, известными на протяжении нескольких столетий в винодельческом регионе Лангедок-Руссильон. Правда, продвигать собственные марки очень сложно — настолько консервативно отношение французов к традициям. Зато треть этих прекрасных вин из европейских сортов идет в Россию. Остальное расходуется по Европе — от Швеции до Испании, продается в США и Канаду.

Б. Г. Пахунов: «Во Франции не пьют крепленых вин, там даже не знают, что это такое. И хорошо, что Россия от них тоже почти отказалась, люди должны пить хорошее, чистое, натуральное вино, без добавления спирта — натуральным консервантом должен быть только виноградный спирт, полученный в результате брожения виноградного сусла. Редко в Европе употребляют и полусладкие вина, отдавая предпочтение сухим. Зато наши вкусы совпадают в отношении игристых вин, выпуск которых мы хорошо наладили — розового и белого, понятно, оба вида сухие.»

Шато Сент-Мартин де ла Гариг

ФРАНЦИЯ

Шато де Сент-Луис





Лидеры

Надеемся на более широкое распространение розового вина в России. В настоящее время производство розового вина больше ориентировано на западного потребителя, оно вошло в моду по всей Европе. Например, летом на Лазурном берегу в кафе на столиках вы увидите в основном бутылки с розовым вином. Красное — самое популярное, оно очень полезно, является сильным антиоксидантом, однако пьется тяжелее, чем белое, особенно летом. В этом смысле розовое вино, которое, к слову, делается из красных сортов винограда, но по особой технологии, стало хорошей заменой красному.»

«Русская водка» в материале «В Европу с русскими традициями» рассказывала о нестандартном повороте в жизни акционерного общества. В 2011 совместно с болгарским предприятием «**Винодельня Райнов и сыновья**» было налажено производство вин торговых марок Horse Valley и весь ассортимент «Прасковейского». По оценке известных европейских дегустаторов вина не уступают по качеству французским образцам. Болгары тепло приняли вино, и продвижение «Прасковейского» в Европу пошло потихоньку со стороны Болгарии. Большой популярностью оно пользуется среди туристов, а из России на Черноморском побережье Болгарии их две трети от общего числа.

Но мы как-то не предполагали, что на Болгарии Пахунов не остановится, а пойдет дальше, во Францию. Сегодня общая площадь виноградников в двух европейских странах составляет 300 гектаров.

Б. Г. Пахунов: «В вопросах технологии мы отстали от передовых винодельческих стран на десятилетия. У нас не производится винодельческое оборудование, мы вынуждены покупать его за границей, а это недешево. После вхождения Болгарии в Евросоюз в стране жестко контролируются технологии (кстати, за границей прасковейские вина делаются по технологии, разработанной на Ставрополье), очень серьезные требования предъявляются к винодельческому оборудованию и его производству. Урожайность тоже контролируется, разрешается снимать не более 70–80 центнеров с гектара с целью получения ягод высокого качества с отличным вкусом.

Чтобы конкурировать на рынке, российские предприятия должны иметь хорошие сорта, которые на слуху. Для этого нужно развивать питомники и обзаводиться новыми плантациями. Без государственной поддержки это невозможно. Мы ограничены в сортовом составе винограда, из того, что у нас растет, трудно делать вина, которые могли бы конкурировать с европейскими. Сегодня нужных саженцев в должном объеме не найти. Можно высадить французские саженцы, но нельзя до конца быть уверенным, что через три-пять лет они дадут нам ожидаемый результат по качеству.

В советское время работали целые институты, опытные станции, которые занимались выведением перспективных сортов. Закупая сорта в Европе, их районировали для наших климатических условий. В регионах также работали селекционно-генетические центры. Потеряв научную базу, трудно рассчитывать на производство хорошего вина. Думаю, это естественное стремление — опробовать нестандартное решение, тем более если ты

БОЛГАРИЯ





Лидеры

на 80% убежден в результате. Сегодня мы делаем вино во Франции и привозим его в Россию. При этом мы почти не теряем экономически и выигрываем как профессионалы, уверенные в высоком качестве своего продукта.»

Прасковья, Россия. Этот центр виноградарства на Ставрополье основан князем Потемкиным-Таврическим, по первоначальному плану — в целях защиты южных рубежей России от Турции. Виноградное ремесло привезли сектанты-духоборы, бежавшие от московских властей. Прасковейский завод основан в 1898 году, как многие казенные винные склады. После Великой Отечественной войны здесь остались одни руины, а уже в 1945 году воссоздана утраченная винотека и основано коньячное производство. В шестидесятых принято специальное решение советского правительства с целью поднять выпуск коньяков до государственного масштаба.

Б. Г. Пахунов: «У нас большая страна, и каждый сельскохозяйственный район — это отдельная климатическая зона. Черноморское побережье — не Ставрополье. В нашем крае зимой температура достигает минус двадцати. Высококачественные сорта сплошь укрывные. После уборки урожая надо аккуратно снять лозы со шпалеры, присыпать их землей, а весной открыть, поднять, подвязать. Это тяжелый ручной труд, к которому привлекаются сезонные рабочие из других регионов. Их необходимо разместить, накормить, организовать. Для бизнеса в современных условиях это большая нагрузка.

Сегодня дело обстоит так, что если вы встанете в очередь за хорошими саженцами, года через два вы их посадите, а вино, если все пройдет благополучно, получите лет через пять. Если до 2020 года мы и выполним план по расширению плантаций винограда, рывок на рынке собственного вина мы сделаем еще лет через десять, при самом оптимистическом прогнозе. Нам нет смысла гнаться за объемами, нужно создавать свои элитные вина. Если бы мы не останавливали работу ученых в области виноградарства, мы бы потихоньку развивались, и сегодня, смотришь, и пришли бы к осязаемым результатам. Мы потеряли во времени — с 1985 года — 30 лет. У меня нет времени ждать еще 30 лет. Желание развиваться, производить качественный продукт и привело нас сначала в Болгарию, а потом во Францию. Больше двадцати лет виноградари и виноделы не могут добиться выхода Закона о вине. По всей видимости, в свое время на отечественное виноделие махнули рукой, рассчитывая, что вина нам и так повезут со всего света. И повезли. С присоединением винодельческого Крыма активизировалось продвижение Закона о вине. Что даст закон?

Это основа основ. В законе должны быть закреплены правила развития отрасли, намечены приоритеты, наконец, определены меры государственной поддержки. Надо понять, что виноградарство и виноделие сильно отличаются от растениеводства, эти отрасли на порядок сложнее.

Дума приняла, наконец, закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта...», будет уточнен правовой статус винодельческой продукции. Предстоит дальнейшая работа — внесение изменений в другие законодательные акты. Надеюсь, что Закона о вине, над проектом которого работает Минсельхоз, мы тоже рано или поздно дождемся. Законопроект появился



Прасковья

Прасковейский завод производит коньяки всех групп выдержки, от трех звездочек до коллекционных — выдержкой более 35 лет. На подходе коньяк выдержкой свыше 40 лет.

«Коньяк — это сложный аристократический напиток, в каждой бутылке которого заложен труд поколений, отточивших технологию до совершенства. Приготовить коньяк выдержки более 20 лет — это, поверьте, высокое искусство и под силу только истинным творцам».

Борис Пахунов

РОССИЯ





Лидеры

еще в 2000 году, несколько раз его вносили на рассмотрение парламента, но сопротивление было настолько серьезным, что всякий раз что-то мешало. Лучшие российские производители равняются на европейские традиции и образцы вин. Есть успехи, это отмечают международные мастера-дегустаторы, есть победы на престижных конкурсах за границей. Но до больших продаж на европейском рынке нас не допускают. Очевидно, мы должны ориентироваться на наших потребителей, просвещать и воспитывать их. В нашей стране необходимо повышать культуру виноделия и культуру потребления. Разве это нормально, что у нас официально признается 50% фальсификата. Это говорит о том, что меры госрегулирования работают неэффективно. Я сам могу гарантировать подлинность прасковейской продукции только в наших магазинах. И вообще я сторонник того, чтобы алкоголем торговали только в фирменных и специализированных магазинах. Мы хотим работать честно, в нормальном правовом поле и не страдать из-за недобросовестных людей с психологией временщиков. Перед государством стоит серьезный вопрос борьбы с коррупцией. Во Франции смутно представляют, что такое контрафакт. Когда я говорю, что у нас есть проблема «левого», то есть подпольно разлитого алкоголя, мои европейские коллеги не могут понять, как это возможно и куда смотрит полиция? В Европе вообще иные подходы к виноделию. Во Франции не существует подобного Росалкогольрегулированию административного органа. Качество вина контролируется Национальным институтом наименований по происхождению (INAO), который не смеет вмешиваться в производство, он может только дать рекомендацию, посоветовать, не более. Высшая категория вин (АОС) строго ограничена по территории изготовления. Производят их из традиционных сортов винограда. Осуществляют контроль урожайности, постоянно дегустируют. Это высшая и дорогая категория. А есть категория местных вин, над которыми менее строгие правила, но это совсем не значит, что при производстве кому-то в голову придет схитрить. Потребитель это заметит сразу, а чтобы вернуть репутацию, понадобятся десятки лет. Рисковать желающих нет, ни за какие деньги. За объемами не гонятся, делая упор на качество и эксклюзивность продукта. Поэтому, как правило, существуют небольшие винодельческие предприятия с двумя-тремя десятками гектаров виноградников. Французы трепетно относятся к вину, могут много говорить о нем, демонстрируя свои познания. Каждая семья прочно связана с определенным участком, апелласьоном, где приобретает вино десятилетиями и ничто не может изменить ее предпочтения. Мы тоже делаем шаги в этом направлении. В 2014 году у нас на Ставрополье впервые прошел День молодого вина. Подобные праздники нужны для просвещения людей, для воспитания уважения к труду виноградарей и виноделов, просто для радости.»

Материал подготовлен
Людмилой Кривомазовой и
Егором Веселовским

Прасковья

РОССИЯ



Прасковейское – одно из немногих винодельческих предприятий России, располагающее богатой винотекой. Сюда, как в Мекку, приезжают со всего света подышать воздухом старинных подвалов, посмотреть на современное коньячное производство, и, возможно, приобрести для своей коллекции драгоценный экземпляр.

Арслан Ганиев: «У меня были хорошие учителя»

На XVIII международном конкурсе вин и спиртных напитков НПП «Виски России» впервые представило виски и получило золото.



Гран-при и золотой медали было удостоено вино специальное коллекционное «Терское десертное» урожая 1984 г. Арслан Ганиев, главный инженер-винодел, признан лучшим специалистом виноделия 2014 года. С ним мы поговорили после вручения награды.

— Арслан Гаджиевич, как в Кизляре появилось виски? Вы как будто лет десять готовились к импортозамещению...

— Не было бы счастья, да несчастье помогло. Последователи «сухого закона» вырубали значительную часть виноградников. Кизлярский район, в том числе винсовхоз «Кизлярский», стал засеивать освободившиеся площади зерновыми, которые, как выяснилось, не имеют большой ценности для хлебопечения, зато служат отличным сырьем для производства спирта. Этот факт и привел нас к идее производства виски. Скоро выйдет в продажу «Солодовое», «Зерновое» и «Купажированное» виски «Айбекс». Для этого всему коллективу, особенно специалистам, во главе с нашим директором Алибеком Бексолтановичем впервые в России на предприятии организован полный цикл производства российского виски из собственного сырья. Это приемка и переработка зерна, выработка висковых дистиллятов (спиртов), выдержка в дубовых бочках, технологическая обработка их с использованием разных режимов и операций и т. д. В результате

мы выработали высококачественные с развитым, богатым ароматом, сложным типичным присущим для виски вкусом, в то же время со своим характером. Айбекс — это горный тур, его изображение было на эмблеме «Даввино». Мы хотим в знак уважения и преемственности использовать образ в дизайне этикетки виски.

— Случайных побед не бывает, и награды приходят благодаря многим факторам. Какой из них главный, Арслан Гаджиевич?

— У меня были хорошие учителя. Среди них и большие ученые в студенчестве, и специалисты, которые приняли меня на производстве. Сегодня, когда не только мое вино и виски получили оценку высокого жюри, но и я сам как профессионал, я подумал, может я тоже был хорошим учеником?

...42 года назад я начинал свой трудовой путь с должности технолога винсовхоза «Кизлярский». Директором был ветеран Великой Отечественной войны Иван Федорович Досов. Комбат, в боях потерял руку. Он был сильным хозяйственником, видел главное. Начал с того, что реконструировал виноградники на площади

более 1000 гектаров. Раньше каждый куст винограда подвязывали к таркалу (столбику) и обрабатывали вручную, для этого нужно было обойти каждый кустик со всех сторон. Директор перевел виноградники на шпалерную широкорядную систему посадки, чтобы механизировать тяжелую работу. Таким образом виноградники после войны были приведены в порядок и высажено много новых сортов. Руководитель был обязан заботиться о людях, и он занимался строительством жилья, соцкультбыта и благоустройством. В начале 70-х годов обеспеченность квартирами, в основном коттеджами, у нас в совхозе была стопроцентная, были высокие зарплаты, премиальные в виде 13-й зарплаты доходили до 13–15 тысяч рублей, в то время это были огромные деньги. В каждом отделении совхоза были детские сады и дома культуры. Иван Федорович был очень строгий, но справедливый и добрый. До сих пор, когда возникают трудности и проблемы, я думаю, как бы поступил Иван Федорович в данной ситуации, как бы он оценил мои действия и решения. Когда я начинал работать,

чувствовал, как он присматривался ко мне на предмет того, получится ли из меня толк. Мне, молодому и еще не опытному специалисту, он доверил очень ответственные посты — зав. производством, главного винодела. Наш главный винодел Иван Иванович Тупикин ушел на пенсию, но частенько заглядывал на завод, давал полезные советы. Он был добрейшим человеком и виноделом от Бога, автором многих шедевров, в том числе марочных вин высшей категории «Терское десертное», «Кизлярское десертное», портвейн «Кизляр», вырабатываемых в винсовхозе с 1949 года. Обходя завод, он всегда задавал разные вопросы, втайне экзаменуя меня. И вот настало время, когда он решил продегустировать вина, которые я закладывал в бочки. Сидим мы с ним вдвоем за огромным дубовым столом среди вина в нашем подвале. Подаю вино из первой бочки, он пробует, и видно, что доволен. Из второй — говорит, нужно обязательно сохранить, в этой бочке получится шедевр. Из третьей — это, говорит, вино нужно выпить, ничего из него не получится. Я ему: «Иван Иванович, так вторая и третья бочка из одной цистерны налиты». Иван Иванович не верит, и действительно, абсолютно разное вино в бочках, но я-то точно знаю, что наливал из одной цистерны и тоже обескуражен: «Иван Иванович, выходит так, как вы нам рассказывали про вино: это как дети в семье, едят один хлеб, живут в одном доме, одинаково воспитываются, но люди из них получаются разные».

НПП «Виски России» организовано в 2003 году, а его традиции заложены еще в 1929-м,

когда созданный на основе частного предприятия винсовхоз «Кизлярский» на собственной сырьевой базе стал изготавливать вина высшего качества. Эти вина до сих пор живут. Во время антиалкогольной кампании удалось сохранить тысячу бочек уникальных вин. Сегодня они выпускаются под брендом «Старые вина Кизляра». Вина, коньяки и виски составляют гордость научно-производственного объединения, которым руководит кандидат технических наук Алибек Иразиханов. Старые коллекционные вина «Терское десертное», «Кизлярское десертное», «Портвейн Кизляр», вырабатываемые с 1949 года, полудесертное «Кизляр», «Мадера», «Кагор» — с 1994 года, на международных конкурсах удостоены самых высших наград — шести Гран-при и более 40 золотых и серебряных медалей. Обладая хорошей базой и богатой дубовой выдержкой, производство имеет все стадии — от поступления на переработку сырья до выпуска готовой продукции.

А получилось вот что: на одну бочку падало много света, а вторая стояла ближе к вентиляционной трубе, и влажность там была больше. Из-за внешних факторов качество вина стало различным.

Мне тогда в страшном сне не могло присниться, что придется спасать наш старинный подвал от разорения во время антиалкогольной кампании. В 1985 году, будучи главным виноделом, я стучался во все двери, чтобы сохранить коллекцию. Дошло до того, что вина выдавали в качестве зарплаты. Было обидно и больно. Вина, которые мы лелеяли, как детей, пережили настоящие репрессии, но я горд, что мы сохранили их. Среди уникальных марок вино «Терское десертное», «Кизлярское десертное» и портвейн «Кизляр» еще в 1958 году были удостоены на престижном международном конкурсе в Братиславе Гран-при и Большой золотой медали, опередив всех участников номинации.

— А у вас есть ученики, кому вы можете доверить свое дело?

— Я открыт для всех. Когда я даю наряд на любую работу, обязательно объясняю, зачем и почему нужно сделать то, что я приказываю. Если вижу интерес в глазах у человека, это радует. Зарплата у нас сейчас небольшая, и если молодой специалист остался со мной, не ушел из виноделия туда, где легче, где лучше платят, значит, хочет учиться. Радуюсь, когда рабочий день окончен, а ребята сами предлагают довести дело до конца, завершить все необходимые технологи-

ческие операции в срок. Но в целом молодежь меня расстраивает. Нет той неистовой тяги к знаниям, что была у нас, а есть тяга к легкой жизни и деньгам.

— Расскажите о ваших винах. Чем, например, отличаются «Терское десертное» и «Кизлярское десертное»?

— По крепости и по сахару они одинаковы — 16% спирта и 16% сахара. Но «Терское десертное» готовится из сорта Пино Гри, а «Кизлярское десертное» — из Ркацители. Основное отличие этих вин — в сортах и особенностях технологического режима. Оба сорта винограда издавна возделываются в Кизляре.

Сорта Пино, Каберне, Рислинг, Алиготе начали культивироваться в Кизляре в промышленных масштабах после Указа Петра Великого. Во время Прикаспийского похода 1722 года, испробовав вина, он издал специальный указ, в котором повелевал виноградное вино «для питья изготавливать из винограда, выращенного в низовьях Терека», наиболее благоприятных по своим природно-климатическим условиям для развития виноградарства. Для этого он повелевал выпивать из Венгрии «виноградных дел мастеров». Будучи на Кизлярщине, петровский представитель писал в своем донесении Петру, что здесь мог бы родиться такой же виноград «как в венграх».

Так в Кизляре в числе других появился сорт Пино Гри, из семейства которого изготавливаются знаменитые токайские вина. Старые рабочие-виноградари этот сорт называли токайским. Король Франции Людовик XIV называл токайское «Королем вин и вином королей».

Сухое вино созревает два-три года, время его жизни в обычных условиях лет 15, крепкие и десертные вина намного больше, а специальное токайское вино 100 лет и больше, и все это время будет развиваться, в нем будут появляться новые оттенки аромата и вкуса. Вино — живой организм, оно рождается, формируется, созревает, стареет и умирает.

У меня сохранились бочки 40-х и 50-х годов прошлого века с винами «Кизлярское десертное», портвейн «Кизляр», «Терское десертное», «Мадера». Чем дольше хранишь вина, тем больше они набирают зрелости, становятся гармоничными. Думаете, какая главная составляющая дубовой бочки?

— Не знаю.

— Это воздух. Дубовая клепка, из которой изготавливается бочка для вина, обладает достаточной пористостью,

поэтому бочка постоянно дышит. Процессы, происходящие в винах и спиртах при выдержке в бочке можно разделить на две большие группы: физические и химические. Физические – в основном, экстракция, поглощения и испарения. Все соединения, перешедшие из дубовой клепки бочки, участвуют в различных химических реакциях, результатом которых является формирование цвета, вкуса и аромата. Окислительно-восстановительные процессы при этом происходят с обязательным участием кислорода воздуха.

В «Терском десертном» богатый фруктовый развитый аромат, во вкусе не только сухофрукты, но и каленый орешек. Бархатистый, маслянистый, сложный, раскрывается постепенно, как человек раскрывается в неспешной беседе. Появляется много полутонов. Когда наливаешь вино в бокал, ощущаются простые и сложные эфиры, которые в бочке образуются. Они не все устойчивые, испаряются, и с каждым годом в бочке появляются новые соединения, за счет чего мы и получаем огромное удовольствие.

В «Кизлярском десертном» нежные цветочные тона, аромат цветущего абрикоса, цитрон и благородное медовое послевкусие. Его не хочется закусывать, не хочется с ним расставаться, послевкусие дарит тебе дополнительные ощущения. Сначала ты вдыхаешь аромат, делаешь глоток, пьешь и наслаждаешься в целом нежным и маслянистым вином, а завершающие нотки могут подарить неожиданные ассоциации.

— Сколько же нужно труда, чтобы мы получили подобные эмоции?

— Не только труда, но и отношения к вину как к живому организму.

Виноделы знают, что вино чувствует доброе и недоброе. Когда мы начинаем готовить вино, я настраиваю людей на хорошее, а сам делаю все с улыбкой. Если возникают проблемы, что-то сломалось, всегда говорю: ничего страшного, починим, справимся. Я к вину и отношусь, как к ребенку.

Конечно, труд сложный, требует знаний. На качество вина действует микроклимат, почва, где растет виноград. Количество солнечных дней, осадков. Важно, как склон расположен к солнцу, не падает ли тень от одного куста на другой. Утренняя роса, ранние заморозки — все имеет значение. А наша климатическая зона — укывная и поливная. Виноград надо укрывать от морозов: присыпать землей. Если влаги не хватает, надо поливать. Все наши виноградники находятся в низовьях Терека, и поливаем мы водой Терека. Чтобы собрать виноград для десертных вин, нужно выдерживать ягоды на кусте как можно дольше и в то же время не упустить момент сбора.

С кагором тоже свои трудности. Чтобы сделать кагор, мы заранее договариваемся с хозяйствами, где уже знают, что нам нужен хороший Каберне. Не торгуясь, мы берем виноград по их цене. Сами контролируем перевозку. Чтобы не было разрушений кожицы, порчи продукции, возим на специальном транспорте не более 3 — 3,5 тонн.

Женщины знают, как варить варенье. Подогрела ягоду — отставила миску. Потом опять подогрела — отставила. Примерно так и мы делаем кагор: и аромат набирается, и окраска, и сорт раскрывается. Но есть другой метод — старинный: спиртова-

ние мезги. Каждую ягоду отделяешь, дробишь в пяти-шести местах и начинаешь настаивать, пока не наберется собственный спирт и ароматика, брожение останавливаешь за счет того, что в качестве консервирующего добавляешь спирт-ректификат. Он же является прекрасным материалом для экстрагирования из твердых частей винограда полезных веществ в кагор. Месяц, два, три, сколько нужно, ты делаешь настой на мезге.

И вот в 2010 году в угоду западным требованиям и по новому 171-му федеральному закону враз наши вина переименовывались из вин в винные напитки. Разве это справедливо? Причина в том, что мы крепили раньше ректификованным спиртом, а не виноградным, как в Европе. Почему мы не отстаиваем особенности нашего виноделия? Это наше право, но никто из чиновников, от которых зависит постановка и решение вопросов на высшем уровне, пока не услышал специалистов. 171-й ФЗ для виноделов, как хакири — он уничтожил святое. Это глубокое невежество и пренебрежительное отношение к виноделам с большой школой. Как могут вина, которые являются гордостью не только Дагестана, но и России, называться винными напитками?

Надо беречь свою историю. Иначе скоро благородных вин нам хватит только на то, чтобы намазать на хлеб, да и на всех желающих не хватит.

— Как вы справляетесь с подобным отношением?

— Остается только одно: работать так, как умею и могу на своем месте. Кто-то должен работать. И надеюсь на лучшее.



Фото из архива «Русской водки» 2007 года: три поколения абхазских виноделов из великого рода Ачба.

Николай Батович Ачба, главный винодел Абхазии с 1955 по 1972 год (его портрет на стене). Его сын,

Владимир Николаевич Ачба (с трубкой за столом), директор «Абхазвино» с 1974 по 1999 год.

Николай Владимирович Ачба, внук Николая Батовича (стоит за плечами своего отца), нынешний руководитель государственного предприятия «Вина и воды Абхазии».

Абхазия

В биографии «Вин и вод Абхазии» — вся история современного виноградарства и виноделия республики, хроника взлетов, падений и подъема.

Но из глубины веков к нам пробиваются старинные сорта винограда, и они уже высажены на опытные поля.

После войны с Грузией и запрета на импорт вин со стороны России абхазцы восстанавливали разрушенные связи и свою репутацию.

Сегодня предприятие стоит в полный рост, есть все необходимое для первичного виноделия и переработки винограда. Создано производство игристых вин. Все, кто был на выставке в Сочи в 2007 году, никогда не забудут вкус запретного вина «Чегем», которое абхазские виноделы чудом провезли через границу и поставили на каждый стол заключительного банкета. Из-за эмбарго Абхазия не участвовала в дегустационном конкурсе, но получила всеобщее признание народа — винной общественности.

Через семь лет, в 2014-м, вся продукция, представленная на дегустацию, получила высокие оценки: «Абхазское игристое» сладкое розовое — Гран-при, «Абхазское игристое» белое брют — «золото», «Абхазское игристое» белое полусладкое — Гран-при, вино коллекционное сухое красное «Атаутад Гумиста Ашта» и «Ашта Лаша» из абхазского винограда получили «золото»!



Я ЧИК!

Русские танки со стороны моря направились к Новому Афону. Они обошли крепость вокруг, как будто совершая обряд, а затем вошли в город. Рядом с танкистом сидел счастливый Чик. Чик у четыре года. Вся буря чувств: гордость и страх, счастье, непостижимость случившегося, когда ты перед всем народом на танке рядом с командиром экипажа Т-34, — вся эта буря чувств и сегодня переполняет через край его душу. Как тогда, в 1945-м. Он жил в Новом Афоне и знал крепость, как свои пять пальцев, каждую ложбинку, каждый подземный лаз, каждую потайную дорожку и ров. Дети, как мышки, пробирались во все тайные ходы, исследовали их, играли в прятки и, конечно, в войну. И вот так война закончилась по-настоящему, полной победой, где он, Чик едет на танке победителей.

...А в юности Чик хотел стать спортивным журналистом, и стал бы. Он любознательный, легкий в общении, но умеет отстоять свое мнение. Его биография так же, как сейчас, вошла бы в книгу «Знаменитые люди Кавказа», в этом нет сомнения. Но сбилось другое: он, Валерий Борисович Авидзба, знаменитый винодел Абхазии и всего винного мира. И теперь он говорит: «Я мечтал о виноделии, похоже, с детства».

В 30-е годы его дед Никанба Хатибей руководил «Абхазвинтрестом». В проклятом 1938 году деда расстреляли. Двоюродный брат деда Николай Батович Ачба работал главным виноделом Абхазии. Как отец Чика рассматривал, что у сына другая судьба, никто не знает, но он не отпустил Чика учиться на журналистику, а отправил поступать в Московский технологический институт пищевой промышленности на винодела. Позже, в 1969-м, Валерий Авидзба получил второе высшее образование во Всесоюзном заочном институте пищевой промышленности на факультете экономики. Виноград сопровождает кавказцев с рождения. За самой вкусной гроздью винограда дети карабкаются по дереву высоко-высоко, под самое небо, и чем труднее достать эту гроздь, тем она вкуснее. Почему за виноградом нужно было влезать на дерево? Потому что абхазы не делали шпалерный виноград, а пускали его на деревья, и лоза вилась по ольхе или ореху.

...При очередной экспедиции в горы старейшина показал Чик у виноградный корень, возраст которого под двести лет. Виноград вьется где-то высоко на ольхе, а ольха высотой метров тридцать. Полез Чик на дерево и ахнул: висят грозди забытого старинного сорта!

— Вы не понимаете, что у вас растет! — кричит сверху Чик. А старейшина отвечает:

— Кто же так высоко, кроме тебя, полезет, чтобы понять, что у нас растет, — некому, одни старики здесь! А Чик у самому тогда было под семьдесят.

Пятьдесят лет в виноделии! Ну и что? Пятьдесят лет пролетели, как день, а он все тот же Чик, у которого сам Фазиль Искандер позаимствовал детское прозвище для героя своих литературных шедевров, а Чик создал свой шедевр — вино «Чегем», и так они прославили свою родную землю, от которой отделить их жизни невозможно. Озорно и горделиво Валерий Борисович говорит: «Я Чик!»

Каждый мальчишка считает, что это про него рассказал Фазиль Искандер. А Чик, если надо, и сейчас проделает этот путь.

« У основания ствола я сел верхом на ветку и стал медленно приближаться к ее концу. Двигаться было не очень страшно, потому что земля была полностью скрыта зеленью нижних веток. Добравшись почти до конца, я осторожно приподнялся и схватил рукой верхнюю ветку. Я почувствовал, что стою достаточно устойчиво: мои босые ноги упираются в слегка пружинящую нижнюю ветку, а руками я держусь за верхнюю. Поверив в достаточную устойчивость своего тела, я потянулся одной рукой к виноградной плети и дотянулся до нее с великим трудом. Она сопротивлялась, пружинила, и мгновениями казалось, что рука, которой я держался за верхнюю ветку, вот-вот не выдержит, и я, сорвавшись, полечу вслед за изогнутой, как тугой лук, виноградной плетью. В конце концов я подтянул ее к себе, и вот перед самым моим лицом покачиваются гроздья винограда, на которые я, облизываясь, любовался с земли. Но теперь обнаружилось новое препятствие: обе мои руки были заняты. Одной рукой я продолжал держаться за верхнюю ветку, а другой напряженно удерживал все еще стремящуюся оттянуться виноградную плеть. В отчаянии я наклонился и стал выкусывать из гроздей наиболее спелые виноградины, хотя было это очень неудобно, и иногда в рот попадали вместо зрелых совсем зеленые. Наконец я догадался подтянуть виноградную плеть к верхней ветке и, продев в нее правую руку (мгновение дикого страха), снова схватился за ветку, и моя левая рука теперь была свободна. Я выщипывал из сочных гроздей самые спелые виноградины и отправлял их в рот. Я торопился, чувствуя, что ноги мои уже подрагивают от напряжения и правая рука, вцепившаяся в ветку и еще держащая в локтевом сгибе туго натянутую виноградную плеть, тоже начинает уставать. Но какое это было блаженство — есть недозрелый виноград, пахнущий так, как может пахнуть только «изабелла», чувствовать, как сладостно проскальзывает в горло его кисло-сладкая плоть, слышать, как звучно шлепаются на листья ореха выплунутые шкурки виноградин, прислушиваться к далекому звону колокольцев коровьего стада, к гулкому в тишине биению сердца.



(Из повести «Дерево детства»).



Вместе с европейскими равноправное место занимают традиционные абхазские и аборигенные сорта винограда.

Валерий Борисович Авидзба — главный винодел «Вин и вод Абхазии». А самым главным делом его жизни стало возрождение аборигенных сортов винограда, и никто, никто (!) не смог бы поднять эту тему. В советское время заявка на научные исследования не была одобрена вышестоящими инстанциями, считалась блажью и отвлечением средств. Потом помешала антиалкогольная кампания в СССР, потом война с Грузией, когда кроваво распался СССР. «Русская водка» в начале 2000-х впервые написала о том, что Валерий Авидзба наконец всерьез занялся своей мечтой. Честно говоря, мы воспринимали это как авангард, как почти крамолу, потому и писали об этом с удовольствием. Везде трещали о необходимости культивировать только европейские сорта, а Валерий Борисович говорил: — А почему мы должны быть рабами Мерло и Каберне! Я вам гарантирую, что из аборигенных сортов винограда мы создадим несколько марок выдающегося вина! Сегодня его позиция стала модной, а тема, которую он лелеял всю жизнь, — актуальной во всем мире. Каждый регион ищет свою изюминку в виноделии, и в нашей стране немало примеров, когда аборигенный сорт в вине стал показывать себя на международных конкурсах. Например, замечательные перспективы у Красностопа, у Бастардо Магарачский. Не надо прогибаться перед конъюнктурой, если считаешь себя правым. Не надо бояться отстаивать свое мнение и свое дело.



Государственное предприятие «Вина и воды Абхазии» реализовало в 2014 году 900 тыс. бутылок вина и имеет возможность производить 7 — 8 млн бутылок в год.



И еще говорит Чик: «Люда, если ты будешь писать, обязательно напиши, что Коля Кривомазов поддерживал меня и обещал приехать, как только мы высадим первые саженцы старинных сортов. А сейчас их уже 5 гектаров!». У Валерия Борисовича есть еще одно призвание: он тамада. Не раз мы сидели за одним столом. Но самое запоминающее застолье было в 2007 году в поле, на виноградниках. Тревожное время, полное надежд. Мы мечтали, как вместе попробуем первое вино из рук Чика. Нам это казалось фантастикой, но мы верили, что все получится. Николай ушел, но остались его статьи, его энергетика, и он всегда наш редактор. Главный.

Так Николай Кривомазов заканчивал материал из Абхазии в 2007 году:

«Прощальный снимок на память. Бойцы и виноделы в одном лице. Каждому из нас приходится быть бойцом, чтобы потом пить свое вино... Поздравим друг друга с возвращением абхазского вина в Россию.

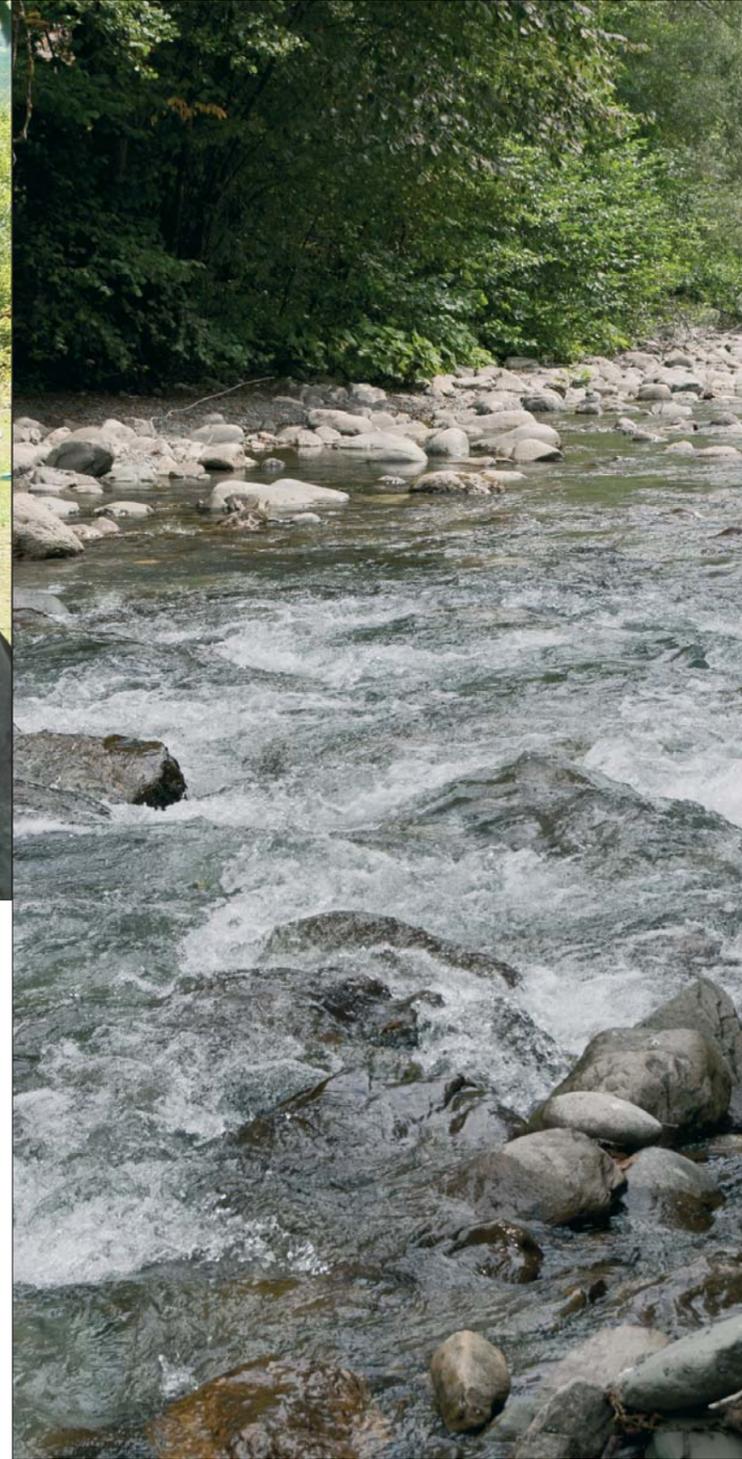
Выпьем и снова нальем. Долгие лета, Вова!

Живи долго, Чик! Здоровья и счастья, Ника!

Лишь бы не было войны»...

Нет, не дадут они нам жить. Успокоилось в одном краю, рвануло в другом.

Валерий Борисович Авидзба имеет Почетную грамоту Президиума Верховного Совета Грузинской ССР, ордена «Знак Почета» и «Трудового Красного знамени». Правительством Республики Абхазия награжден орденом Труда и Славы и орденом Леона. В 2004 году награжден золотой медалью Льва Сергеевича Голицина, а в 2008 г. Всемирной организацией винограда и вина (OIV) — специальным призом «За высокие достижения в области виноделия». Его имя занесено в Книгу почета Союза виноделов Крыма. В.Б. Авидзба разработал в соавторстве с другими виноделами технологию производства и является автором вин «Анакопия», «Амра», «Диоскурия», «Радеда», «Чегем», «Эшера», «Абхазия», соавтор новых марочных вин «Атаутада», «Ашта Лаша», «Нар», серии «Абхазское игристое», «Ачандара», он автор ряда изобретений в области виноделия.



Вместе с другом-сподвижником главным агрономом Юрием Джабовичем Адзинба несколько лет подряд он ездил по высокогорным селам, встречаясь с местными жителями. Старики с гордостью показывали им старые лозы (они прекрасно помнили названия), из которых когда-то предки делали вино. Корни уцепились за землю и как будто ждали Чика и Юрия.
— Во время сбора винограда абхазы брали усеченную конусообразную корзину с крючком и канатом и взбирались на дерево. Человек сидит на дереве, набирает полную корзину винограда, и на канате ее спускает, а внизу молодежь принимает. Вот так

шел в старину сбор винограда, — рассказывает В.Б. Авидзба. — Я хорошо знаю историю, знаю, где искать. В одном селе сохранился один корень, в другом — два. Очень много перечитал литературы, копался в архивах и не только в Абхазии. Много описаний делали русские ученые-путешественники еще в царские времена. Например, М. Баллас в 1810 году пишет: «Я был в селе Ачандара у такого-то человека». Я еду в село к потомкам этого человека, и его внук вспоминает, что дед рассказывал, как был русский, интересовался лозой. И вдруг говорит: а эта лоза у нас до сих пор есть и показывает лозу. А она уже рушится. Она огромная, полметра толщиной, а возраста 100-150 лет. Но я сумел черенки взять. Сорт Агбаж. Это редчайший сорт. Я больше всего им горжусь.

Возрождение аборигенных сортов — одно из самых интересных направлений нашей работы. Я описал 40 наименований, а 22 из них описал, что называется, вживую, те сорта, которые мы нашли. Сейчас виноделы многих стран вспомнили о своих корнях, вполне возможно, это реакция на глобализацию.

Мы брали черенки, размножали их. Собственными силами справиться было сложно, и я обратился в институт виноградарства и виноделия «МАГАРАЧ», где ученые новым способом через почки методом инвитро размножили виноград. Профессор Владимир Александрович Волюнкин блестяще провел работы, и два года назад мы получили 12 сортов в пробирочках и высадили их. Остальные сорта мы размножили черенками. Получилось 22 наименования. И сейчас у нас плантации 5 гектаров наших аборигенных сортов. Им всего два годика, а вино делается из винограда возраста 8-10 лет. Надеюсь дожить. Слава богу, есть сыновья, которые заинтересовались моим делом, и я уверен, они подхватят его.

... На нашей экспериментальной площадке мы получили небольшой урожай — где 500 кг, где тонну. Теперь анализируем, какая перспектива у каждого сорта. Не все пойдут на вино, какие-то сорта отпадут по органолептическим и другим показателям. Столовый виноград на вино не пойдет, но мы все равно его возрождаем, потому что он является составной частью нашей истории. Тем более факты говорят о древности возделывания винограда. Абхазия — один из регионов в мире, который является прародиной винограда. Также как Грузия, часть Азербайджана, Иран и Ирак.

Сегодня наша лаборатория ведет исследования, проводит необходимые анализы. Мои требования, чтобы виноград накапливал сахар не менее 19% и выше. Если сахаристость высокая, то получается здоровое и очень вкусное вино. Например, красный сорт Агбаж накапливает 22–24% сахара. Еще один хороший сорт Качич, красный. Эти сорта, я уже точно знаю, пойдут на вино. Очень интересный сорт Амлаху. Цвет мы берем из мезги (из жожубы). Амлаху — виноград темный. Но сколько бы мы его ни настаивали на мезге, он дает один и тот же кроваво-красный цвет. Удивительный сорт, из которого получается роскошное вино.

Мы работаем с ВНИИПБивП, Северокавказским зональным НИИ садоводства и виноградарства Россельхозакадемии (Краснодар), Национальным институтом «Магарач» (Крым). Валерий Борисович Авидзба благодарен судьбе, что в годы его учебы на кафедре виноделия Московского государственного университета пищевых производств работали такие светила, как Михаил Александрович Герасимов и Збигнев Николаевич Кишковский.



Из рецензий:

В виноградной науке Абхазии произошло событие, которого давно ожидали многие виноградары и виноделы, все, кому интересен ход событий в этих двух древнейших отраслях народного хозяйства. Книга актуальна, своевременна, ею, безусловно, заинтересуются специалисты, студенты, научные работники, патриоты Абхазии, круг лиц будет расти, потому что в книге обобщены сведения о сортах, получивших развитие в дореволюционное и новое время, показаны объемы производства ряда стародавних сортов, дающих качественную продукцию для выработки вин высокого статуса в наши дни. В издании содержатся и статистические данные: что и где сохранилось после разрушительной войны, что надо возрождать, из какого посадочного материала формировать генетические коллекции для создания нового облика абхазского виноградарства.

К. А. Серпуховитина, зав. отд. виноградарства и виноделия СКЗНИИСИВ, доктор с.-х. наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, лауреат Государственной премии и премии правительства РФ в области науки, почетный член Абхазской академии наук.

История виноградарства и виноделия Абхазии уходит в глубокую древность V–IV века до н. э. Наличие такого количества абoriginalных сортов (41 сорта) на территории Абхазии говорит о древности культуры винограда в этой стране. Одним из этапов возрождения отрасли сегодня является появление монографии «Абoriginalные сорта винограда Республики Абхазии».

М. Р. Бейбулатова, начальник отдела агротехники НИИВиВ «Магарач», к. с.-х. н.

Абхазия является древнейшим местом культивирования винограда, установлено многочисленными исследованиями и существование абoriginalных сортов винограда Абхазии, которые встречаются только здесь и сохранились с древнейших времен. Так семена абхазского сорта винограда Качич были обнаружены при археологических работах в районе г. Сухум в слое, который относится к III–II веку до н. э. Исходя из вышеуказанного, бесспорно, абхазские абoriginalные сорта винограда являются уникальным мировым наследием и как биолого-ботанические объекты, так и источники урожая для производства уникальных вин контролируемых наименований по происхождению.

А. М. Авидзба, д. с.-х. н, профессор, академик аграрных наук Украины, академик МААВ, академик академии аграрных наук России.

Это было время, когда виноделие процветало. Например, в «Абхазвино» входило четыре предприятия, в год перерабатывалось до 10 тыс. тонн винограда, выпускалось около 30 наименований вина. Под руководством Николая Батовича Ачбы создавались знаменитые полусладкие вина Абхазии, традиции полусладких вин уже около ста лет! Сам Валерий Борисович Авидзба руководил «Абхазвино» с 1999 по 2004 год, трудные годы, когда все рушилось. На его долю выпала война. После войны нужно было восстанавливать водоснабжение, энергоснабжение и заново создавать завод.

Многолетние исследования В. Авидзба и Ю. Аджинба обобщили и выпустили в 2013 году книгу «Абхазские абoriginalные сорта винограда».

Специалисты под руководством главного агронома Юрия Джабовича Аджинбы взялись за мирное дело: высаживали европейские сорта и смотрели, как они ведут себя на абхазской земле. Показывая нам плантации с Марселлоном, Мурведром, Корвино, Пиньоло, Пино Гри, Пиано, Чик шутя, «подкалывал»: «Здесь Ника балуется европейскими саженцами...» В то же время тяжкие усилия по возрождению былой славы абхазских вин «Псоу», «Лыхны», «Апсны», «Букет Абхазии» увенчались успехом: вина вернулись на полки магазинов Москвы и всей России. В «Винах и водах Абхазии» сложилась отличная связка специалистов, которые обеспечили связь времен:

возродили советские вина, пошли в ногу со временем, выращивая европейские сорта и всерьез занялись историей — разведением широко известных в прошлом виноградников Черноморского бассейна. Артефакты, которые находит Валерий Борисович Авидзба со своей командой, не станут статичными экспонатами в исторических музеях, они будут радовать людей солнечной ягодой виноградников, доставших из земли все, что нужно для здоровья и радости человека.

Людмила Кривомазова

Сыновьям Валерия Авидзба Борису и Баграту по 26 лет. Потомственные виноделы, на них вся надежда. Надежда оправдается, потому что сыновья по-настоящему болеют за дело отца, дело его жизни.





Алексей Николаевич Марчук, доктор технических наук, главный научный сотрудник Института физики Земли им. О.Ю. Шмидта, профессор МГУ



Арон Маркович Гиндин
Фото из семейного альбома А.Н. Марчука

Иван Иванович Наймушин
Фото Николая Перка



Другое время, другие люди

Алексей Николаевич Марчук — знаменитый строитель, проектировщик, доктор технических наук. Сегодня он ведет большую научную работу по прогнозированию землетрясений, читает лекции студентам. В семидесятых годах написал повесть «Приснился мне город». В ней — свидетельства современника исторических событий, романтика и вершителя конкретных дел. Марчук приводит факты, когда благодаря пионерным решениям сэкономили для страны миллионы. Братская ГЭС стоила 760 млн рублей, а ввели ее с 30 миллионами экономии благодаря четкой организации и множеству рационализаторских предложений. Это были совсем другие люди, молодежь с другими ценностями. Полный текст интервью — на сайте Иркутского землячества «Байкал», а для нашего журнала я выбрала только небольшой фрагмент.

— **Алексей Николаевич, в Братскгэсстрое вы сложились как профессионал. В чем была главная сила этой организации?**

— Эффективность советской системы подбора кадров проявилась, когда назначили начальником строительства Наймушина, а главным инженером — Гиндина. Казалось бы, разные люди. Наймушин прошел северную школу, он горняк, организатор, хозяйственник, человек из народа. Был беспризорником. Наймушин так учился, что в голодный обморок падал. В Братском музее даже есть его письмо с просьбой оказать помощь, не денежную, а просьбу помочь продуктами. Система работала, находила способных людей. Выращивала и ставила на самые трудные места. И люди оправдывали доверие. Без родства, без протекции, без капиталов становились большими людьми. Только деловые качества все решали. Потому так и развивалась страна. Гиндин Арон Маркович, интеллигент, талантливый инженер. Первую Варзобскую ГЭС в Таджикистане построил и получил за это личную телеграмму Сталина. На строительство Храмовской ГЭС он прибыл сразу после освобождения от фашистов, еще не были убраны трупы немцев, ему пришлось разгребать последствия войны. Это был независимый и мужественный человек, который не боялся бороться за справедливость. В Братск Гиндин приехал из Грузии, где был главным инженером Грузгидроэнергостроя. Ему интересно было решать новые гигантские задачи, которые тогда страна ставила. Эти два разных человека Наймушин и Гиндин — была удивительная связь, и для нас, молодых, они были примером.

Наймушин в дела главного инженера не вмешивался, Гиндин действовал самостоятельно. Наймушин занимался стратегическими вопросами, представлял Братскгэсстрой в Москве. У него хорошие деловые отношения сложились с председателем Совета Министров СССР Косыгиным, несмотря на то что Иван Иванович получил немало выговоров от Алексея Николаевича Косыгина.

— **Приходилось отмечать праздники с Гиндиным и Наймушиным, были ли общие застолья?**

— Мне запомнился первый юбилей Гиндина. Он собрал и руководство Братскгэсстроя, и впервые — нас, молодежь. Это было замечательно! В неформальной обстановке редко приходилось встречаться, это сокращало дистанцию и помогало лучше узнать друг друга, правда, Арон Маркович не пил совсем. Все сидели за одним столом, буквой «П». Во главе стола — наши старейшины. Была хорошая атмосфера, домашняя. Веселились, и песни пели, и танцевали. Гиндин всегда приглашал нас на свои юбилеи и так открыто, так искренне общался с людьми. Это была славная эпопея — Братск. Это на всю жизнь. В 1967 году по поводу сдачи Братской ГЭС в постоянную эксплуатацию был устроен банкет. Собрались члены комиссии, руководство Братскгэсстроя, строители — одни мужики. Через какое-то время Гиндин встал и сказал: «Это неправильно! Мы с женами прошли все трудности, они обеспечивали нам тылы, им мы обязаны всем, что здесь построили и понаделали. Я предлагаю этот банкет повторить, но с женами!» И правда, на другой день был организован банкет тех же действующих лиц, но с женами. И это было правильно.



Всеволод Тарасевич. «А я еду, а я еду за туманом...», 1960-е

Из коллекции Сергея Бурасовского, Московский дом фотографии

Эммануил Евзерихин. «Кафе «Огни Москвы», гостиница «Москва», 1940



Сочинцам сменили крыши

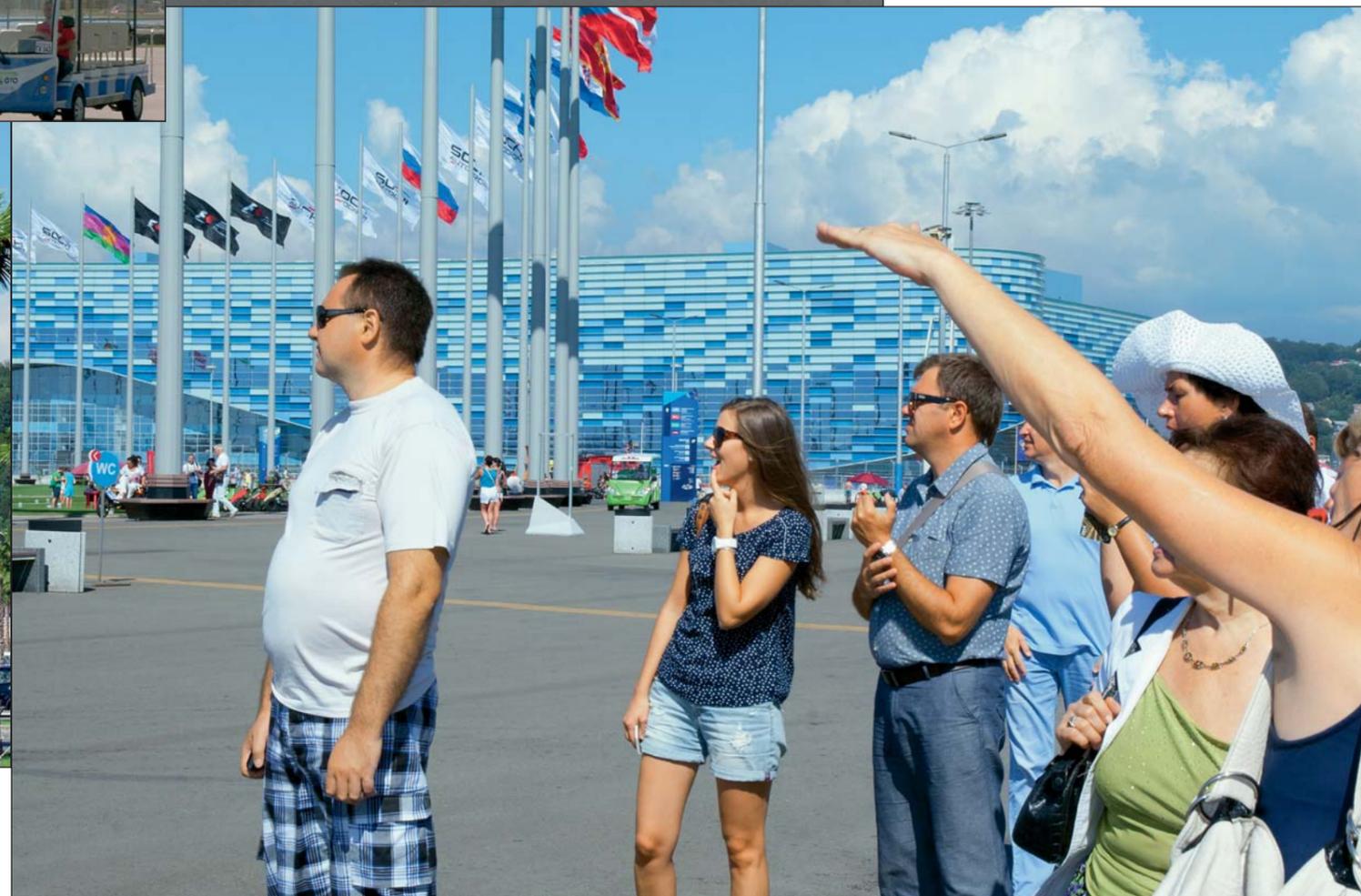
И не только крыши: поменяли окна, заборы. Чтобы привести фасады, кровлю, ограждения к единому стилю, горожанам были предоставлены льготные кредиты на ремонт жилья в рамках подготовки к Олимпийским играм. Некоторым повезло — их дома ремонтировали за счет олимпийского бюджета.

Современные дороги избавили от пробок и нервного перенапряжения. Строительство очистных сооружений подняли Сочи на уровень, соответствующий мировым образцам. В ходе грандиозных работ были большие потери. Например, уникальные виды птиц лишились своей исторической транзитной территории при перелете. Экологические последствия еще предстоит оценить.

А новый город предстоит обживать, наполняя содержанием ультрасовременные спортивные, культурные и другие объекты, расти самим, что дается труднее. Идешь вечером по платановой аллее в тишине, диву даешься: ты среди фантастических зданий — университет спорта, бизнес-центр, великолепные отели, и вдруг как из подворотни слышишь такое, что снова диву даешься. Никуда не делось извечное правило жить одним днем, одним летом, поэтому цены заламывают, как обычно, а сервис почти тот же.

Море на удивление чистое, даже на привычных городских пляжах. И порядка больше: не гремит низкопробная музыка, не усыпан берег окурками, не разливают на каждом шагу бурду под названием «вино».

Сегодня на одном из олимпийских объектов готовится игровая зона, что само собой вызы-



вает неоднозначную реакцию у народа. Но проводятся уроки физкультуры для школьников, формируется своя хоккейная команда. Чувствуется уважение к главе города А. Н. Пахомову, то и дело мы слышали: «Пахомов сказал», «Пахомов предупредил», «Пахомов обещал». Люди вздохнули с облегчением — все позади. Сочинцам надо отдать должное. «Ну и намучились мы за эти семь лет! — жалуются они. — Весь город был в стройках и заборах, пыль глотали килограммами, даже море было мутным!».

— Мне понравилось, что не разрушен облик курорта, новая архитектура вписалась органично, и дух Сочи сохранен. — заметил один из постоянных участников выставки.

Участники выставки «Вино. Водка. Мир воды» на олимпийских объектах.



Вьетнамцы впервые отдали на суд дегустационной комиссии в России водку «Аллигатор» и завоевали золото!



Чан Вьет Чунг и Нгуен Динь Мань, Russian Vodka Alliance Co. LTD

Во Вьетнаме классическая русская водка пользуется большим уважением определенного круга.

Чан Вьет Чунг, «Альянс Русских Водок»:

— Кто один раз попробовал русскую водку, не забудет ее никогда. Вьетнамцы, которые в СССР получили образование, как правило, сделали хорошую карьеру на родине, стали чиновниками высокого уровня. Они испытывают ностальгию по русскому напитку, потому что он напоминает студенческие годы, Москву, Россию. Поэтому я нисколько не преувеличиваю, когда говорю, что русская водка осталась у них в душе. Во Вьетнаме организовано производство водки по классической технологии. Продукция выходит под такими названиями, как «Черный медведь», «Русское поле». Завод оснащен угольными колоннами, вода для напитков готовится по требованиям ГОСТ, разумеется, технология отработана при участии специалистов из России, и золотая медаль за водку «Аллигатор» на выставке в Сочи — это и их заслуга.

Похоже, иностранцы проявили больший интерес к событию, чем россияне. Среди участников — французы, белорусы, украинцы, вьетнамцы. На выставке «Вино-Водка» ни одного стенда ликероводочного завода.

В Сочи приехали из близких по географии (Краснодар, Дагестан, Абхазия, Ростов) регионов и далеких (Париж, Хабаровск, Украина, Белоруссия, Вьетнам).

Плохи дела в отрасли, по выставке было заметно: производители берегут каждую копейчку

и пригнулись под антиалкогольной кампанией.

Вспоминали анекдот:

«Горбачев на партсобрании:

— Есть еще пьющие коммунисты?

Робкое:

— Да.

— Гнать надо.

— Так не из чего...»

Среди тостов популярностью пользовался авторский — Людмилы Ивановой (Хабаровский ЛВЗ): «Выпьем за то, чтобы никогда не узнать размер своей пенсии».



Сочинцы привыкли запасаться раз в году хорошей водочкой со всей страны, но повезло только победительнице лотереи.



Лориан Легран, бизнес-менеджер французской компании VALENTIN

Лориан Легран, бизнес-менеджер французской компании VALENTIN, вполне удовлетворена результатами. Фирма со 150-летней историей предлагает оборудование для всех этапов производства шампанского и игристых вин. На выставке работа идет плодотворно, навоятся мосты со специалистами, в Крыму ведутся переговоры с «Новым Светом», «Золотой балкой».

Лориан после получения специального образования два года изучала русский в Московском университете и, надо сказать, преуспела.



Александр Напреенко, главный инженер, и Юрий Машегиров, коммерческий директор Климовичского ЛВЗ (Белоруссия)

Климовичский ЛВЗ выставил самую вкусную водку и фантастический спирт. В Белоруссии не загубили солодовый спирт, потому и водка вкусная. А мы что будем делать? Завидовать будем, как говорил Сталин, правда, по другому поводу. По поводу ситуации на алкогольном рынке он бы ничего не сказал, но оргвыводы сделал.



Француженки полны решимости продвигать на российский рынок вино из Шато Maison Noble



Команда «Технофильтра» имеет репутацию надежного делового партнера, а ее глава Александр Тарасов признан победителем в номинации «Руководитель года» по итогам владимирского конкурса «Лучшее предприятие года» в 2013 г. Владимирские фильтры хорошо знают на российских предприятиях и за рубежом.



Команда «Технофильтра»



Награды вручает генеральный директор выставки Юрий Захарченко



Главный технолог «Сордис», Нижний Новгород, Татьяна Фузина увозит из Сочи шесть Гран-при и четыре золотые медали. Небывалые результаты. Поздравляем!



Генеральный директор Хабаровского ЛВЗ Татьяна Лось обменяла «Русский лёд» на «золото»!



С победой!

ЭКСКЛЮЗИВ ЗА АЛКО

... всё дело в деталях

Новые формы и неизменность принципов



Группа компаний «Эксклюзив Алко» уже на протяжении 17 лет находится в постоянном поиске новых дизайнерских решений, экспериментируя с материалами и методами нанесения декора. Производственные мощности компании позволяют воплощать самый оригинальный дизайн и сочетать самые разные технологии нанесения декора на одно изделие любой геометрии.

Прежде чем визуализировать концепцию продукта, специалисты «Эксклюзив Алко» исследуют профиль его целевой аудитории, географию и историю мест продаж, изучают полученные результаты маркетинговых исследований, принимают во внимание образы продуктов конкурентов и мировые тенденции.

Использование и сочетание различных технологий декорирования, отточенных ГК «Эксклюзив Алко» на протяжении многих лет работы, позволяет создавать конкурентоспособные продукты, успешно продающиеся как на региональном, так и на федеральном уровне, а также идущие на экспорт в другие страны.

Группа компаний с особой заботой и трепетом подходит к проблемам и потребностям своих клиентов, стараясь сформировать с ними долгосрочные отношения не количественно, а в большей степени качественно, в рамках дальнейшего развития проектов, постоянно экспериментируя над дизайном, находя неординарные решения, предлагая новые варианты декора. При этом коллектив ГК «Эксклюзив Алко» стремится к построению с клиентами не просто плодотворных партнерских, а прежде всего теплых и дружеских взаимоотношений.

Удачное территориальное расположение производственной площадки позволяет ГК «Эксклюзив Алко» успешно работать как с удаленными регионами страны (Урал, Сибирь, Дальний Восток), так и предлагать экономически выгодные условия поставки готовой продукции в Центральную Россию. В последние годы группа компаний «Эксклюзив Алко» в разы увеличила поставки своей продукции как в страны СНГ, так и в дальнее зарубежье. И если раньше объемы экспорта составляли десятки тысяч бутылок, то теперь счет идет на миллионы. Сегодня бутылки, оформленные в компании «Эксклюзив Алко», можно встретить в США, Канаде, Польше, Белоруссии, Казахстане, Таджикистане, Киргизии и других странах.

На всех этапах производства самое пристальное внимание уделяется вопросам качества продукции. К качеству используемого сырья предъявляются особые требования, выполнять которые могут не все стекольные заводы, поэтому ГК «Эксклюзив Алко» очень тщательно подходит к выбору поставщиков стеклянной продукции. Совместно с ведущими стекольными заводами «Эксклюзив Алко» ведет разработки по созданию новых форм бутылок.

В стремлении к новым победам не прекращается работа и по изучению, освоению и внедрению в производство новых технологий декорирования стекла. Особое внимание уделяется как новым способам выражения применяемых технологий, так и новым цветовым решениям в оформлении. Качественное стекло, неповторимый образ, тонкие и четкие линии, маленькие, но важные детали декора, благородные цвета — вот что превращает простую бутылку в произведение искусства и позволяет Группе компаний занимать одну из лидирующих позиций на российском рынке декорированной стеклотары и удовлетворять потребности даже самых взыскательных клиентов.

В настоящее время ежемесячно производство выпускает до 5 млн единиц декорированной продукции — стеклотары, вазы, пепельницы, рюмки, стаканы, подсвечники и др. Каждый год компания наращивает свои объемы в среднем на 15–20%.





Итоги международного конкурса «ВИНО. ВОДКА. МИР ВОДЫ-2014» в Сочи

ГРАН-ПРИ

Водка «Три старика люкс»
Водка «Три реки чистая»
Настойка горькая «Три старика кедровая»
Настойка сладкая «Сормовская клюква на коньяке»
Российский коньяк трехлетний «Французский стандарт»
Российский коньяк КВ «Французский стандарт»
«СОРДИС», Нижний Новгород, Россия

Водка «Золотой зубр Премиум»
Пунш «9 поцелуев С вишней»
Брестский ЛВЗ «Белалко», Республика Беларусь

Коньяк «Закарпатский»
Коньяк «Тиса»
АП Ужгородский коньячный завод корпорации «Закарпатсдвинпром», Украина

Вино «Абхазское игристое» сладкое розовое
Вино «Абхазское игристое» белое полусладкое
«Вина и Воды Абхазии», Сухум, Республика Абхазия

ЛИКЕРОВОДОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ЗОЛОТО

Водка «Белый край душевная»
Водка «Белый край чистая»
«Добрыня», Белгород, Россия

Водка «Сормовская лирическая история»
Настойка горькая «ДОН ПЕРЧИНО» (DON PERCHINO)
Настойка сладкая «СОРДИС Рябина на коньяке»
Настойка сладкая «СОРДИС Брусника на коньяке»
«СОРДИС», Нижний Новгород, Россия

Водка «Глубина»
Водка «Хлебников Классическая»
Водка «Богач Luxigu» «Богач Лакшери»
Водка особая «Дикая утка VIP»
Бальзам «Мастер трав» Krautermeister
Настойка горькая «Медвежий лог Липовая на меду»
Брестский ЛВЗ «Белалко», Республика Беларусь

Водка «Каласы Русское поле»
Водка «Дедова забава»
Водка «Каласы Белорусская нива»
Водка Alpha line Classik
Водка Alpha line Light
Водка Alpha line Original
Климовичский ликеро-водочный завод, Республика Беларусь

Спирт этиловый ректификованный «БелАльфа» с использованием ферментов
Спирт этиловый ректификованный «БелАльфа» с осахариванием солодом
Спирт этиловый ректификованный «Люкс» с использованием ферментов
Спирт этиловый ректификованный «Люкс» с использованием солода
Климовичский ликеро-водочный завод, Костюковичский спиртзавод, Республика Беларусь

Водка «Йошкин кот белый»
Водка «Йошкин кот черный»
Ново-Фокинский ликеро-водочный завод, Республика Марий Эл, Россия

Водка «Русский лёд»
ЛВЗ Хабаровский, «Синергия», Россия

Водка «Аллигатор»
VOSTOCHNYI ALYANS VIETNAM CO. LTD, Вьетнам

LIQUEUR CRANBERRY (Ликер Клюквенный)
LIQUEUR LEMON (Ликер Лимонный)
LIQUEUR GRANATE (Ликер Гранатовый)
Вино-коньячный завод «Русский», Эссенуки, Россия

СЕРЕБРО

Водка «Морозиха»
«Добрыня», Белгород, Россия

Водка «Каласы Казахская степь»
Климовичский ликеро-водочный завод, Республика Беларусь

ВИНО, КОНЬЯК

ЗОЛОТО

Российский коньяк КВ «Гянджа»
Винный напиток «Портвейн «Актафа» 3
Мосазервинзавод, Москва, Россия

Коньяк «Невицкий замок»
Коньяк «Карпаты»
Коньяк «Ужгород»

Коньяк «Подкарпатская Русь»
АП Ужгородский коньячный завод корпорации «Закарпатсдвинпром», Украина

Вино «Абхазское игристое» белое брют
Вино коллекционное сухое красное «Атаутад Гумиста Ашта»

Вино коллекционное сухое красное «Ашта Лаша»
Вина и Воды Абхазии, Сухум, Республика Абхазия

Российский коньяк КВВК «Кубань»
Российский коньяк ОС «Большой приз»

Российский коньяк ОС «Екатеринодар-30»
Новокубанское, Краснодарский край, Россия

Российский коньяк «Ставропольский»
Российский коньяк «Афанасовъ»
Вино-коньячный завод «Русский», Эссенуки, Россия

Вино специальное коллекционное «Золотой берег»
Вино столовое сухое красное «Достойный»
ГНУ АЗОСВИВ, Анапа, Россия

СЕРЕБРО

Российский коньяк четырехлетний «Апшерон»
Винный напиток «Портвейн «Алабашлы»»
Мосазервинзавод, Москва, Россия

ЗА ДИЗАЙНЕРСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПО ИТОГАМ XXI МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА «ДИЗАЙН — 2014»

Водка «Морозиха»
Валуйский ЛВЗ, Белгородская область, Россия

Водка «Йошкин кот черный»
Ново-Фокинский ликеро-водочный завод, Республика Марий Эл, Россия

Водка «Русский лёд»
Группа компаний «Синергия», ЛВЗ Хабаровский, Россия

Водка «Глубина», «Богач», «Хлебников классическая»
Брестский ЛВЗ «Белалко», Республика Беларусь

Коньяк «Ужгород»
АП Ужгородский коньячный завод корпорации «Закарпатсдвинпром», Украина

Российский коньяк ОС «Екатеринодар-30»
Новокубанское, Краснодарский край, Россия

XX МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС «МИР ВОДЫ-2014»

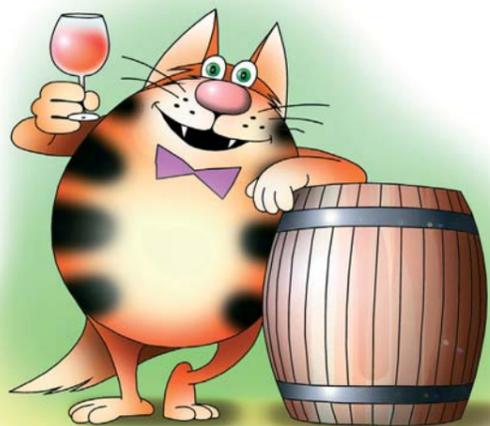
ЗОЛОТО

Вода питьевая «Ново-Лядовская»
Ново-Лядовский источник, Пермь, Россия

Минеральная вода «Плосківська»
Плосківський завод минеральных вод, Украина



Несмотря на кризис, все увезли домой хорошее настроение, новые впечатления, деловые записки, и, само собой, награды. Организаторам пожелаем стойкости и творческих успехов в формировании деловой программы. Следующая выставка под названием «Напитки» состоится в мае 2015 года. До встречи в Сочи!



Будьте здоровы!

Владимир Федорович Ильин, Легокумское:

Почему кагор — целебное вино? Технологические приемы, которые применяются при его производстве, направлены на то, чтобы максимально извлечь из кожицы винограда полезные вещества. Антоцианы (красящие вещества красных сортов винограда) способствуют выведению свободных радикалов из организма человека. Сахар самого винограда натуральный, представляет собой примерно равное количество глюкозы и фруктозы, это нужно для поддержания сердечной мышцы. В больших количествах такие вина, как Кагор, ни в коем случае пить нельзя, иначе будет большая нагрузка на печень и поджелудочную железу. Треть бокала десертного вина достаточно выпить вечером после еды.

Что касается сухих вин, они нежнее действуют на организм и обладают хорошим диуретическим и ярко выраженным антисептическим действием. Не случайно в зонах заражения холерой в старые времена люди принимали 200 граммов белого сухого вина, и на 5–6 часов обеспечивали себе безопасность. На вопрос, почему же было много жертв от холеры, Владимир Федорович заметил: потому что вино пили только избранные, оно было дорогим напитком.

Для утоления жажды хорошо пить разбавленное белое вино. А пить зимой водку «для согрева» — неправильно. Бокал подогретого вина со стручковым перцем организм принимает гораздо лучше. Вино тонизирует, а перец обладает антисептическим действием. Можно сделать рабочий раствор, на 200 граммов вина — три сухих перца (предварительно перец нужно разломить) и плотно закрыть. Налейте себе вина и добавьте, сколько считаете для себя приемлемым, рабочего раствора. Если одолела простуда, вино с перцем выпил, под одеяло, и наутро — ты как огурчик.

Эмилия Горькова, косметолог и народная целительница, сохранила советы бабушки-грузинки и передала их в наследство читателям «Русской водки».

Например: смешайте в равных частях белое сухое вино и сок свежего апельсина, можно добавить немного порошка окиси цинка — получится целебный лосьон-болтушка, а без окиси цинка просто хороший натуральный лосьон для лица.

По страницам журнала «Русская водка»

Байки из Интернета.

По выбору спиртного напитка можно сказать многое о характере женщины.

Шампанское предпочитают кокетки и хохотушки. Такие женщины не прочь выйти замуж за человека, который намного старше их. Они часто изменяют своим мужьям и пьянеют практически мгновенно.

Водку пьют женщины с твердым характером, сильные, волевые. Они не скрывают своих желаний и пьянеют очень медленно.

Коньяк — это напиток женщин среднего возраста, которым нужно тепло, забота и ласка. Уделите ей побольше внимания, постарайтесь понять ее душу, и она будет любить вас вечно. Пьянеет она быстро.

Виски — его пьют уверенные в себе женщины без комплексов. Выпив, могут проявлять сумасбродство, быть непредсказуемыми. Пьянеют быстро, а наутро не любят вспоминать о вчерашнем, так как наворотить могут немало...

Текила для экстравагантных, взрывоопасных барышень. Они могут быть буйными, хотя после нескольких порций мгновенно «отрубаются».

Ром-кола — любимый напиток женщин, которые любят эксперименты во всем. Трезвеют они, не успев опьянеть, и часто исчезают по-английски. Словом, не соскучишься.

Джин-тоник — эти женщины мало в чем разбираются, часто говорят о том, чего не понимают, пьянеют быстро, а наутро не могут вспомнить, что с ними приключилось.

Красное вино предпочитают эмоциональные, страстные натуры. С виду женщина может быть сдержанной, но внутри бушуют ураганы. Пьянеют не так быстро, но в опьянении неподражаемы...

Белое вино — сдержанные, знающие себе цену, холодные и расчетливые светские львицы. Они всегда остаются трезвыми и крайне осторожны в своих поступках.

Ликеры для «сладких» женщин, которые ведут домашний образ жизни. Они хорошо готовят и ведут хозяйство. Любят дорогие подарки.

Пиво для женщин без претензий. Они «отличные парни», с ними хорошо советоваться, и они незаменимые товарищи по работе.

Источник: woman.ru

Возможно, кто-то и узнает себя в подобных изысканиях, но вряд ли они претендуют на научность.



ufi Approved Event

XXII международная выставка напитков

Напитки

В РАМКАХ ВЫСТАВКИ:

- Международная конференция.
- Семинары.
- Конкурс «Народная дегустация».
- Международный дегустационный конкурс ликероводочных изделий, вин и коньяка
- Международный дегустационный конкурс молока и кисломолочной продукции

Основные разделы экспозиции:

Напитки: вода, вино, водка, коньяк, ликеры, коктейли, крепкие и слабоалкогольные, молочные и кисломолочные напитки. Оборудование и технологии для производства напитков. Оборудование и технологии обработки сырья для производства напитков. Сырье, технологии обработки и изготовления, оборудование для розлива и продажи напитков, хранение и аксессуары. Лабораторное оборудование. Упаковка, тара для напитков, аксессуары, полиграфическая продукция. Логистика

Водоснабжение: проектирование, монтаж, эксплуатация, ремонт, водоподготовка для производства напитков. Экологически чистые источники тепловой энергии. Технологии и оборудование для очистки сточных вод. Утилизация твердого остатка.

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР:

ИЗДАТЕЛЬСТВО ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

журнал ПИВО и НАПИТКИ

Подробная информация по участию - на официальном веб-сайте: www.soud.ru

Выставочная компания

СОУД 8(862) 262-26-93 www.soud.ru

e-mail: alf@soud.ru; тел.: 8(862) 262-25-38; sochi@soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!