

РОССИЙСКАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ | GOLDEN
ОСЕНЬ | AUTUMN

11 - 14 октября 2012



ФОРУМ
ДОСТИЖЕНИЯ
РЕГИОНЫ

МОСКВА, ВВЦ



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации



Правительство
Москвы



Российская академия
сельскохозяйственных наук



Агропромышленный
союз России



Всероссийский
Выставочный
Центр

www.goldenautumn.ru

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

РУССКАЯ ВОДКА

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

Сибирская
«АРГА»
ГОТОВИТСЯ К
ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ

Можно чокнуться!



MAGAZINE
RUSSIAN VODKA

Томская область

В области резко вырос спрос на самогонные аппараты. Самогон российский домашний в среде нормальных малообеспеченных граждан становится серьёзным конкурентом водки и выигрывает эту конкуренцию в 2013 году. Судите сами — люди с зарплатами до 12 000 руб. в месяц все последние годы живут, в основном на то, что даёт им приусадебное хозяйство (продукты питания); что стоит им в этом случае добавить к собственным картошке, капусте, помидорам и огурцам свой самогон — особенно когда каждый день в СМИ дают информацию о засилье суррогатов и нелегальной продукции в легальной рознице... Стоят самогонные аппараты от 2,5 до 14 тысяч рублей.

Всего с начала года из незаконного оборота изъято около 4 000 литров суррогата. Все торговцы привлечены к административной ответственности. У каждого продавца в среднем по 400 л — как в хорошем небольшом магазине...

Информ Полис - online

В Улан-Удэ поймали торговцев техническим спиртом

Проблема суррогатного спирта в республике за последний год стала ещё более актуальной. Только за первый квартал этого года алкоголем отравилось 450 человек, из них 54 умерло.

Бизнес Online

В РТ выросло количество отравлений суррогатным алкоголем

На фоне общего снижения уровня смертности по Татарстану, продолжает расти количество отравившихся суррогатным алкоголем. В настоящий момент это половина всех случайных отравлений по республике. Об этом заявил на брифинге в кабмине глава минздрава РТ Айрат Фаррахов.

Эксперты не раз заявляли «БИЗНЕС Online» что рост цены на водку приведёт к увеличению числа отравившихся некачественным алкоголем.

Напомним, с первого июля акцизы на алкогольную продукцию выросли на 25%, с нового года цена на водку вырастет ещё на треть. Правда, в ходе брифинга министр не объяснил, чем вызван рост этого показателя. (Прим. — уже во второй половине года не смогут больше скрывать рост этой смертности в других регионах — с сентября начиная)

В днепропетровских гаражах нашли партию «элитного» алкоголя

В одном из гаражных кооперативов города Днепропетровска нашли партию ликёроводочной продукции известных иностранных брендов.

Dnepr Comments.UA

Запреты не работают — потребление алкоголя растёт

Заметим, что в 2010 году в стране алкоголь употребляли 87,7% опрошенных мужчин и 81,3% женщин. Рост акциза и соответственно цен на спиртное также не является препятствием. Напомним, что акцизный налог на вина и крепкий алкоголь с 2007 до 2011 год вырос на 50%, а на пиво — на 68%.

DELFI (Латвия)

Аргументы и Факты — Ульяновск

За одну только неделю с 27 июля по 2 августа 2012 года было выявлено девять преступлений и 68 административных правонарушений в сфере оборота алкогольной продукции.

В Алтайском крае таксисты «монополизировали» торговлю спиртным по ночам

В Алтайском крае после введения ограничений на розничную продажу алкогольной и спирто-содержащей продукции таксисты стали охотно «выручать» желающих употребить горячительные напитки. В частности, взяли в свои руки торговлю спиртным таксисты Барнаула и территорий, на которых развит туризм, оказание оздоровительных услуг. Как сообщил на пресс-конференции 20 июля начальник ГУ МВД России по Алтайскому краю Ренат Тимерзянов, и ему знакома эта тенденция. Более того, алтайским правоохранителям приходилось выявлять подобные правонарушения. «Выявления есть. Мы и предполагали, что в связи с ограничениями по местам торговли и времени таксисты возьмутся за этот незаконный бизнес. Ещё с советских времён таксисты — категория людей, которые при ограничениях сразу брали в свои руки торговлю спиртным. В частности, допустим, по курортной зоне нашей... После ограничений торговли именно на территориях самих курортных зон (санаториях, базах отдыха), сразу же таксисты стали основными поставщиками алкоголя.

По выявлению этих правонарушений всегда было сложно. Нужно доказывать, что спиртное продаётся. Ловить нужно в этот момент. А вот представьте. Они вдвоём сидят (продавец и покупатель). И каждый скажет, что это просто их бутылки. У таксиста найдём ящик. Он скажет, что купил для себя про запас либо на мероприятие какое-то. За то, что у таксиста есть N-е количество спиртного в машине, его не накажешь», — сказал Тимерзянов.

ЦИФРА

По итогам 2011 года нелегальную водку и суррогаты крепкого алкоголя в России пили более 35 млн человек. В легальной рознице было продано 55% легальной водки, 45% — нелегальной. Фальсификат в российском виноделии и коньячном производстве составляет 35 процентов.

ФАЛЬСИФИКАТ



ЯД

Из истории средневековых пыток известна бочка позора, куда сажали пьяницу. Бочка заполнялась до краёв вином. Сначала пьянице было хорошо, он опохмелялся, веселел. Но в ту же бочку он вынужден был и справлять свои естественные нужды, и всё это ему тоже приходилось глотать.

И почему один пьяница должен страдать? Вот бы посадить в такую бочку всех, кто производит бормотуху, и пусть они свою продукцию употребляют. А ещё посадить тех депутатов, «слуг народа», которые голосуют за антинародные законы, направленные против отечественных производителей. И высших чиновников — верных последователей Горбачёва, устроивших антиалкогольную истерию, прикрывающую очень продуманную кампанию в пользу зарубежных производителей, импортёров и дистрибьюторов. А бочку ту поставить на поддон, только высотой не сколько-нибудь, а 15 см, как диктуют новые ГОСТы. И главное — чтобы за всем действием в бочке следила из космоса система ГЛОНАСС, чтобы, не дай бог, никто никуда не дёрнулся.

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ — МЫ ПРОСВЕЩАЕМ

ЧАРКА
1992–1996
РУССКАЯ
ВОДКА
1996–1999

С 2000 г. выходит как «Русская водка плюс»

№4 2012 г.

Журнал выходит 6 раз в год.
Учредитель и издатель
ЗАО «Издательский дом «Гражданин»

Основатель журнала
Николай
КРИВОМАЗОВ

Генеральный директор
ЗАО «ИД «Гражданин»
Людмила
КРИВОМАЗОВА
Фотоателье
Евгений ЕВТЮХОВ

Адрес для корреспонденции:
Москва, 129515, а/я 44
ИД «Гражданин»

Телефон:
(495) 616-5316

E-mail:
grazdanin@mtu-net.ru
Журнал зарегистрирован
в Комитете РФ по печати.
ПИ № 77-1426

Наш сайт:
rusvodkamagazine.ru

Мнение
редакции
большей
частью
совпадает
с мнением
авторов

Тираж 7.000
Первый завод — 2.000
Цена договорная

Отпечатано
в ООО «БизнесЦентрСервис»
Заказ № 494.

ЖАРКОЕ
ЛЕТО
2012

Антиалкогольная
кампания
не в пользу
народа.
Левак не сдаётся.
Суррогат
расползается,
как чума

Международная выставка

Индустрия Напитков Russian Wine Fair

16 – 18 ноября 2012 года
Москва, Россия



*Лучшие напитки мира
и современные технологии
их производства*

Всё хорошо – идём ко дну.
А нам твердят: «Мы едем к раю».
Я б помолился за страну,
Но жаль, молитв таких не знаю.

Юрий Костюкович

Леонид Попович
Елена Кузьмина
Арслан Ганиев
Юрий Костюкович
Андрей Иванов



Содержание

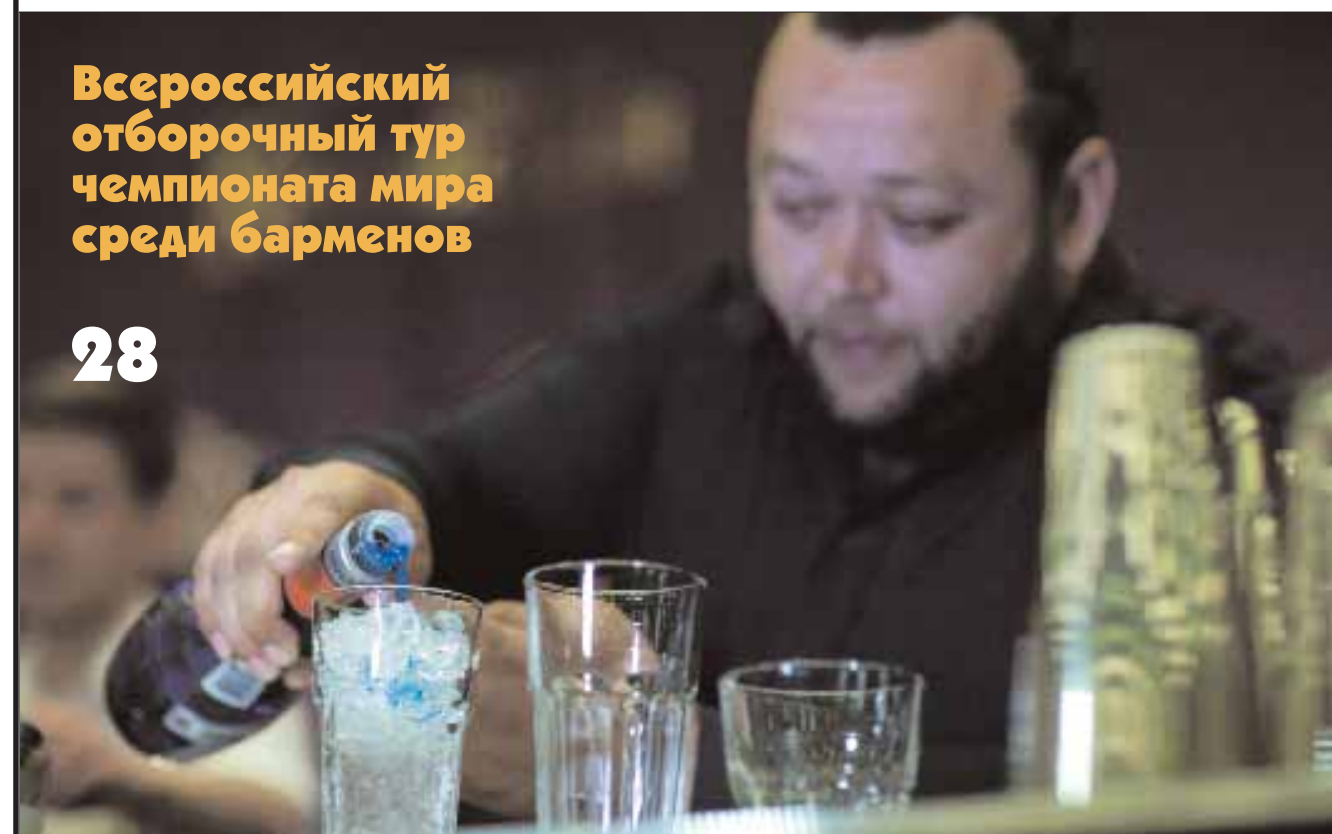
Наш главный с нами.....	4
«Арга» готовится к лицензированию.....	6
Из пресс-центра МВД.....	23
От вина до виски – не поле перейти. Кизляр, Дагестан.....	24
Современные подходы к идентификации алкогольной продукции.....	32
Народное творчество. «Русский питейный обычай».....	36



По следам
«Винотех.ВиноРус -2012»

**Всероссийский
отборочный тур
чемпионата мира
среди барменов**

28



Наш **главный** с нами



15 сентября полгода, как Николая Кривомазова нет с нами.

Так получилось, что этот снимок стал последним в его жизни.

Он его сам придумал и организовал: журналисты держат на руках своего старейшину – Всеволода Овчинникова. Я только нажимал на кнопку фотоаппарата. У Николая Кривомазова идеи не иссякали, и он всегда ими щедро делился.

На снимке слева направо:

Дмитрий Желобков, «Радио России», Анатолий Строев, Международный клуб соборов «Комсомольская правда», Евгений Спехов, «Правда», Людмила Кривомазова, ИД «Гражданин», Леонид Арих, «Новый Вторник», Всеволод Овчинников, «Российская газета», Николай Кривомазов, «Русская водка», наш дядя Коля...

Евгений Евтюхов

Состояние шока не проходит, мы только на днях узнали, что Коля Кривомазов, умница, балагур, истинный патриот России и русской водки, ушёл из жизни. Редко виделись, мы в Хабаровске, он в Москве, но когда встречались, это всегда было от души «на всю катушку» и вспоминалось годами. Его академические знания, бездна юмора, открытая душа для общения, всегда вызвали симпатию и желание общаться. И сейчас так горько на душе, что больше не будет этих искромётных встреч, смеха до колик, песен про родину, разговоров про нашу русскую водку, про людей, которые её делают, ну в общем, про жизнь....

Бесконечно скорбим, всей душой соболезуем...

Татьяна Лось, Людмила Иванова
Ликёро-водочный завод «Хабаровский»
6 июля 2012 г.

Спасибо вам, дорогие, за отклики, за поддержку, тем, кто написал в журнал и тем, кто просто сказал о нашем главном хорошее слово. Но Николай с нами, мы его вспоминаем, мысленно советуемся (боже, как не хватает возможности посоветоваться не только мысленно). Остаются его публикации, они не теряют актуальности.

Людмила Кривомазова

Николай Кривомазов

Понты!

Самая, конечно, понтовая наша водка – это «Кауфман». На бутылке написано, что водка сделана из спирта, сделанного, в свою очередь, из лучшей пшеницы пяти самых зерновых областей России. А в Калуге, где начинали лить «Кауфман», в ответ на это сообщение мне рассказали старый анекдот про фирму, которая «делала детей» на заказ. Сначала спрашивают: мальчик или девочка? Потом: блондин или брюнет? Умный или просто хороший малый? Ну и так далее. Потом выходит двухметровый «донор» и бормочет про себя: как сделаем, так и будет (в Калуге это звучало смешнее и яснее). Главная и единственная заслуга Кауфмана в том, что он, большой знаток западного рынка и известный продавец заморского пойла в нашей стране, взял да и назвал цену своей водке НА ДВА НУЛЯ больше себестоимости. А дальше – новый анекдот: «Почём твой новый галстук?» – «Две тысячи баксов». – «Ну и зря. В соседнем бутике есть по три тысячи баксов».

Водка «Белуга» – это уже ближе к реальности. Мариинский АВЗ в Кемеровской области всегда делал отличную водку! А к «Белуге» после принятия решения её лить Мариинский АВЗ готовился ещё два года. В общем, такую дорогую водку я пить не стану – любая сторублёвая бутылка из Мариинска не хуже!

Есть целая серия водок, которые я принципиально не пью. Это так называемая «маркетинговая водка». Её сочинили и продвигают не водочники, а маркетологи, извините за выражение. Они не умеют делать водку. Зато они умеют её рекламировать и продавать. Это и подмосковный «Парламент», и омские «Пять озёр», и покойная нынче «Веда».

Водку с золотом я нашёл во Львове – «Золото Полуботка». Такое же делала подмосковная Черноголовка Пекарева, ныне Черноголовка в прогаре. Теперь и французы сочинили свою ультра-премиальную водку – Gold Flakes Supreme. Она проходит четырёхкратную очистку. В бутылке свободно плавают хлопья из золота на 24 карата. Очень красиво! И, говорят, для здоровья полезно. В США эта водка стоит весьма недорого, около 60 долл. за бутылку 0,75 л.

DIVA Premium Vodka – водка тройной очистки, из Шотландии. Фильтруется через бриллиантовый песок, а бутылку украшает драгоценный камень (или несколько камней). Цена за бутылку варьируется от 2000 до 540 тыс. долл. в зависимости от выбора камней, что, похоже, делает «Диву» самой дорогой водкой в мире.

Американцы украли в России саму идею и сделали водку Tommy Gun Vodka (Сент-Чарльз, штат Илинойс). Бутылка в

виде автомата Томпсона. 50 долл. бутылка. Продаётся в нескольких штатах и на всех армейских базах США. Но если Tommy Gun Vodka производится с 2005 года, то американцы старательно забывают про водку «Калашников», которая появилась в 1995 году. Подарочная упаковка в виде бутылки в форме АК-47 и деревянного ящика в военном стиле. Литровая бутылка – 6000–8000 в интернет-магазинах и сувенирных лавочках для интуристов, например, на Пятницкой и на Арбате. Цена русского «оружия» значительно выше американского аналога. Но Tommy Gun всего лишь американская гангстерская классика, в то время как АК-47 – самое известное оружие в мире. Но, как заметила моя вторая половина по журналу Людмила Кривомазова, **лучше выпивать, чем убивать!**

Есть уже и водка в тубике, ёмкостью 190 мл. – Go Wodka Extreme. Питаются же космонавты из тубиков, так почему бы на земле водочки не попить? Соригентирована прежде всего на клубную молодёжь, поэтому выпускается с несколькими фруктовыми вкусами. Такую водку легче спрятать в трусах или в лифчике при входе на дискотеку, для неё не нужны рюмочки. Есть водка со змеёй и водка со скорпионами. Выпускается серийно. Китай, естественно. Есть теперь и кактусовая водка – High Spirits Prickly Pear. Американская водка получилась розовой и сладковатой на вкус. Стоит 30 долларов. Мексиканская текила тоже делается из кактусов, но это не текила. Есть теперь и водка с коноплей – Cannabis Vodka. Поллитра – 45 зелёных. На Украине Черниговский завод начал выпуск продукции в бутылках необычной формы – в виде мужского члена.

Водку сметают с прилавков. Diaka считается одной из самых дорогих, потому что про неё сочиняют такие понты: водка фильтруется через сто бриллиантов размером до одного карата. Производится в Польше, импортируется в США. Сами поляки об этой водке слыхом не слыхивали. Я тоже. Зато до сих пор с горечью вспоминаю кипячёную водку из магаданского подземелья. Её делали на минеральной воде, идущей из-под земли, с глубины 180 метров. Причём идёт крутой кипятком, только на заводе вода остывает до нормальной температуры.

«Мамонт» на минеральной воде был великолепен! Сегодня завод, говорят, накрылся. Ну и последнее. Самое главное. Многое из того, что здесь назвал, не всегда можно назвать водкой в классическом понимании. Это фактически коктейли и проч., которые снабжаются лейблом «Vodka». Это дело всё тех же маркетологов. Они всё время доказывают, что многие люди не пьют водку из-за того, что им не нравится её вкус. Однако название «Vodka» – это навсегда. Это очень сильный бренд. Поэтому хитрые, умные и тупые маркетологи водку ругают, а имечко-то её используют! На полную катушку используют. Но вкусы временны, а классическая русская водка вечна. Хотя ничто не мешает вовремя заметить моду и заработать на этом.

Ну и насчёт самого бренда «водка». Тут Россия самым странным образом ПОМАЛКИВАЕТ насчёт своего подлинного авторства. А ведь на этом деле можно и хорошо заработать. И поставить на место всех плагиаторов.

Мрём от тоски и безнадёги

Что же такого особого произошло с 1992 года (отмена Ельциным госмонополии на спиртное), если тема демографической угрозы из маргинальной превратилась в угрожающую? Почему смертность от острых алкогольных отравлений составляла последние годы примерно 40–45 тыс. человек в год (это только официальная статистика). Счётная палата ответила: ничего сверхъестественного. Эта смертность довольно жёстко завязана на конкретные шаги правительства по регулированию алкогольного рынка. **Попросту – подорожало.** Что в 2000-м, что в 2010-м, что в 2012-м. И народ дружными рядами переключился и будет переключаться на дешёвые суррогаты. Счётная палата прямо указала на непродуманную, экономически необоснованную акцизную политику, угнетающую легальное производство: «В связи с постоянным экономическим и социальным неоправданным ростом ставок акцизов на водку и ликёрово-водочную продукцию происходит значительный рост цен на легальную алкогольную продукцию, которые для значительной части населения становятся непомерно высокими. Тем самым создаются экономические предпосылки насыщения рынка значительно более дешёвым нелегальным и фальсифицированным алкоголем». Значительное удорожание водки в 2000-м привело не к снижению смертности, а к её **ДВУКРАТНОМУ РОСТУ.** Что случится в нынешнем году – увидим. Хотя уже сегодня знаем, что **пьют от безнадёги, от безденежья и бесперспективности. Подари человеку надежду, и проблемы не станут.**



Завод основан в 1775 г. Императрица Екатерина заселяла самые глухие места и Краснореченскую винокурню строили на казённые деньги. Сегодня ООО «Арга» способно давать в сутки 2400 дал спирта «Люкс».



Площадь тока солодовни (2 этажа) позволяет вырастить солод на полную производительность. Два года назад была проведена реконструкция, дополнительно установлены две ректификационные колонны, сейчас их пять.



Применение глубокой гидроселекции позволяет снизить содержание альдегидов до 0,5 мг/дм³, сивушного масла до 1,0 мг/дм³, объёмную долю метилового спирта — до 0,005. В ректификационном отделении осталось установить автоматизику.

На завершающем этапе реконструкции варочного отделения предполагается переход на мягкое разваривание зерна. Сегодня китайские специалисты ведут шефмонтаж вакуум-выпарной установки, которая позволит проводить полную переработку барды.

АРГА

ГОТОВИТСЯ К ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ

Вот в таком разобранном состоянии находится сегодня спиртзавод «АРГА». Может давать в сутки 2400 дал отличного спирта. И эти картинки, и эта цифра — только вершок той проблемы, которая создана с остановкой завода. Головка чирья, который надо вскрыть, вылечить и оздоровить весь хозяйственный организм. Ситуация типичная для многих заводов России. Каждый с ней справляется по-своему, но последствия для окружающих деревень и посёлков, для людей, которые живут в глубинке, одинаково тяжкие.

... Год назад РАР приостановил лицензию. «Мы государевы люди», — говорит хозяин «Арги» Андрей Юрьевич Иванов. Государственные требования надо выполнять. Работаем, не ропщем. Не дали заводу лицензию, надо исправлять недостатки, закупать оборудование для переработки отходов спиртового производства, ремонтировать котельную, менять крышу».



Временно пришлось перевести людей на должности подсобных рабочих. Как не ругать такую жизнь?! Разборки с хозяином неизбежны



Завод остановлен на реконструкцию, но зарплату выдавать надо всем



Полная готовность: металлоконструкции поставлены, оборудование по переработке отходов завезено, но без специалистов-монтажников из Китая вскрывать контейнеры нельзя. Ждем-

ЦЕНТР ИССЛЕДОВАНИЙ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ЦИФРРА
И РЕГИОНАЛЬНЫХ РЫНКОВ АЛКОГОЛЯ

Действующих спиртзаводов в России осталось, по подсчётам Вадима Дробиза, не более 35

Как стало известно «Ъ», Росалкогольрегулирование (РАР) приостановило лицензию единственного действующего спиртзавода Воронежской области – ЗАО «Ильмень». На предприятии считают, что ведомство руководствовалось формальными причинами, однако из-за «технической неувязки» завод стоит. Его проблемы могут отразиться и на работе ЛВЗ «Висант», с которым «Ильмень» входит в единую группу, считают эксперты.

Единственный действующий производитель пищевого спирта в Воронежской области ЗАО «Ильмень» простаивает. РАР приостановил его лицензию с 20 июня. В департаменте управления бизнесом холдинга «Висант», в который входит «Ильмень», рассказали, что причина остановки завода «оказалась формальной»: в ведомство «не были вовремя отправлены данные по производству за 5 мая, поскольку тогда на заводе выключили свет». «Информацию мы отправили сразу, как только смогли – после праздников. Тем более что реально в тот день завод всё равно не работал, поэтому в РАР ушли файлы с «нулевыми» показателями», – пояснил «Ъ» руководитель департамента управления бизнесом холдинга «Висант» Андрей Бережной. Однако ведомство приняло решение приостановить лицензию завода. «27 июня мы подали заявление о возобновлении лицензии, представители РАР снова проверили завод 4 июля, однако никаких решений по нам до сих пор не принято. Ведомство ни подаёт в суд на аннулирование нашей лицензии, ни возобновляет её. Ситуация выглядит несколько странной», – пояснили в «Висанте», добавив, что планируют обжаловать действия РАР в суде. Убыток «Ильменя», по предварительным оценкам, составит как минимум 7 млн рублей. «С поставщиками на август договоры должны были быть заключены до 15 июля, поэтому, видимо, мы в любом случае простои до сентября», – объяснил господин Бережной. В РАР оперативно прокомментировать ситуацию не смогли.

Мария Старикова

Судьба Петровского спиртзавода

Судьбу Петровского спиртзавода Павел Коньков, первый заместитель председателя правительства Ивановской области, обсуждал вчера в Москве с генеральным директором Росспиртпрома.

Об этом Павел Коньков сообщил в Твиттере. Напомним, серьёзные проблемы на предприятии начались ещё в конце девяностых. Процесс выхода из кризиса сопровождался скандалами, голодовками рабочих и поисками виновных. А завершился полной остановкой и банкротством спиртзавода. Чиновники обсуждали главный и единственный вопрос – о возможном запуске производства. На сегодняшний день какие-либо решения пока не приняты. Росспиртпром взял дополнительное время на изучение документов, представленных региональными властями.

<http://www.ivanovonews.ru> 06.07.2012

Компания «Объединённые спиртовые заводы» (ОСЗ), созданная государственным «Росспиртпромом» и финской Saimaa Beverages, собирается построить в России крупнейшее предприятие по выпуску спирта. Завод стоимостью около 110 млн долл. может появиться в Мордовии. В случае реализации проекта ОСЗ будет контролировать почти 20% производимого в стране спирта.

Строительство спиртзавода в Мордовии при участии ОСЗ планируется начать уже в 2013 году, а его запуск должен состояться в 2015 году, сообщается на сайте правительства республики. Инвестиции в проект составят 3,5 млрд рублей (около 110 млн долларов, а мощность предприятия – 20 тыс. дал спирта в сутки, что соответствует примерно 6,6 млн дал в год. Для местных аграриев это даст гарантированный рынок сбыта 200 тыс. т зерна, говорится в сообщении. В «Росспиртпроме», владеющем 50,98% в ОСЗ, подтвердили, что проект рассматривается, однако, по словам гендиректора госхолдинга Владимира Иванова, окончательного решения пока нет. «У нас ещё нет ясности, сможем ли мы привлечь такую сумму на проект – сейчас прорабатываются различные варианты его финансирования, включая банковские кредиты», – пояснил он. По словам господина Иванова, завод, согласно замыслу ОСЗ, должен стать крупнейшим и самым современным спиртовым предприятием в России.

Заниматься привлечением инвестиций на строительство завода будет, судя по всему, партнёр «Росспиртпрома» по ОСЗ – финский производитель водки компания Saimaa Beverages Oy Ltd (TM Drova), бенефициары которой неизвестны. По крайней мере, на момент создания ОСЗ ей отводилась именно такая роль, учитывая отсутствие финансирования «Росспиртпрома» со стороны государства. В СП финская компания владеет 49,02%, которые она получила, внося туда 100% в двух тульских спиртзаводах – «Абсолют» и «Эталон». «Росспиртпром» внёс со своей стороны 51% акций в своих спиртзаводах ОАО «Песчанское» (Белгородская область), ОАО «Арзамасспирт» (Нижегородская область), ОАО «Этанол» (Орловская область), а также 27,6% в ОАО «Чугуновский» (Нижегородская область). По данным «СПАРК-Интерфакса», уставный капитал ОСЗ на момент создания в феврале этого года составил 1,1 млрд рублей. Входящие в СП заводы, согласно данным Росстата, в 2011 году произвели 3,3% ректифицированного спирта в стране (общий объём – 38,4 млн дал).

Директор ЦИФРРА Вадим Дробиз говорит, что сопоставимый по инвестициям завод на сегодняшний день есть только у группы SPI Юрия Шефлера в Тамбовской области, инвестиции в который, по данным самой компании, составили 100 млн долларов. В случае реализации проекта мощности ОСЗ позволят контролировать порядка 20% производимого в стране легального спирта, считает эксперт. «Потребности алкогольной отрасли даже при условии сокращения производства водки из-за роста акцизов в ближайшие годы сохраняются на уровне 70–75 млн дал спирта в год – при том что сейчас более 50% производимого спирта выпускается нелегально», – говорит эксперт.

(Прим. – 20% будет, если будет задействован на 100% весь потенциал новой спиртовой ЧГП; а около 50% спирта было нелегально до 2012 года. В 2012 есть рост учтённого производства на 30%, так что – если считать, что с него платят акцизы – объём нелегального рынка спирта сокращается. В. Дробиз).

Олег Трутнев

Минагропрод Украины предлагает расширить перечень спиртзаводов – производителей биоэтанола

Министерство аграрной политики и продовольствия Украины предлагает правительству расширить перечень спиртзаводов, имеющих право производить биоэтанол. Согласно документу, производить биоэтанол смогут 33 госпредприятия «Укрспирт». Помимо того, Минагропрод предлагает разрешить выпускать биоэтанол госпредприятиям других отраслей. В пояснительной записке к проекту постановления отмечается, что в перечень предприятий – производителей биоэтанола вносятся спиртзаводы, которые благодаря привлечённым инвестициям и за собственные средства в предыдущие годы установили соответствующее оборудование. Помимо того, Минагропрод предлагает перепрофилировать на производство биоэтанола предприятия, которые не имеют рынков сбыта спирта и простаивают.



Живём в благословенных местах...

Конечно, если фермер разрабатывает 2,5 тыс. га земли, он не будет приобретать крупную высокотехнологичную технику, потому что деньги не скоро окупятся. Да и где их взять... Если бы хозяйство имело 10 тыс. га, тогда было бы нормально, — говорит Равиль Рамазанович.

От главы мы узнали, что у Андрея Иванова в обороте — 12 тыс. га. Наш герой, оказывается, самый крупный фермер в районе. Не говорил нам, скромничал.

— Он молодец, но мне его жалко. Если бы спиртзавод работал, не было подножек со всех сторон, он спокойно мог иметь своё откормочное хозяйство. Мы так и планировали. И планируем на будущее. Я-то удивляюсь, что Иванов многопрофильно и комплексно занимается бизнесом: у него и животноводство, и растениеводство, и спиртзавод.

Я давно работаю в Боготольском районе, очень переживаю, что земли приходят в запустение, и всеми силами стараюсь привлечь фермеров. На заре перестройки мы сеяли 38 тыс. га зерновых, в общей сложности вместе с кормовыми культурами выходило за 50 тыс. га, а сегодня — 27 тыс. га. По посевным площадям мы по Красноярскому краю на 16-м месте. В советское время у нас было сильное животноводство. В девяностых годах все хозяйства прошли через банкротство, и животноводства теперь практически нет.

Почему местная власть заинтересована, чтобы завод «Арга» как можно быстрее получил лицензию? По многим причинам. Мы могли бы выращивать и продавать спиртзаводу рожь, но в этом году её посевы сокращены, потому что завод встал, и на рожь нет спроса.



Старожилы — они все ветераны завода

Мы потеряли налоги от спиртового производства, получили безработицу. Спиртзавод — единственное градообразующее предприятие в Боготольском районе. Была ещё нефтеперекачивающая станция, но её забрали в федеральное управление, и налоги тоже ушли. Если раньше в год собирали 35–40 миллионов рублей, то сейчас до 1 млн. Есть разница? Районный бюджет — 320 млн рублей в год. 60% идёт на зарплату и коммунальные нужды. Остаются крохи.

А штаты бюджетников раздуты до предела. К примеру, в райисполкоме было 9 человек налоговиков и финансистов. За новые времена, когда была создана налоговая инспекция, довели численность до 80 человек (сегодня она передана краевому центру). Раньше был один с сошкой, а семеро с ложкой. Сегодня ложками стучат уже 15 человек.

В Сибири не даёт покоя мысль: зачем надо было всё разрушать, если людям стало хуже? Если земле стало хуже? Как могут эти бескрайние поля обработать фермеры? Здесь нужны только крупные хозяйства, мощная техника. Некоторые фермеры зерно продают, чуть ли не на корню, чтобы выжить. С этими вопросами мы и приехали к главе Боготольского района Равилю Рамазановичу Бикбаеву



Сергей Геннадьевич Алексеев, управляющий «Арга плюс» пятый год работает с Ивановым. Про отношения с руководством говорит так: начальство мне не мешает. Могу позволить себе полёт фантазии, внедряю методы, которые считаю нужными, и если бывают ошибки, несу ответственность. Как специалисту мне полное доверие.



Валерий Алексеевич Анохин,
советник губернатора
Красноярского края,
директор Енисейской
алкогольной ассоциации

Наши заводы в глубинке – градообразующие. Когда остановился «Ярич» в Красноярске, было не так больно. Но остановка Канского, Минусинского «Минала», Знаменского спиртзавода, Шушенского, а сегодня – спиртового производства «Арга» (бывший Боготольский спиртзавод) сопровождалась безработицей и всеми остальными негативными последствиями в жизни конкретного человека.

Просматривается тенденция – оставить в стране 10–15 монстров, и они будут поставлять сюда продукцию. Нам не нужна водка, нам нужны налоги и рабочие места! И когда нам говорят: мы поставим вам любую водку в любых объёмах, нас это не устраивает. В красноярских магазинах стоит ликёроводочная продукция со всей страны, мы не против, пусть завозят. Мы против левака и фальсификата. И хотим сохранить своих производителей. Мы не дадим угробить наши деревни и посёлки. В своё время большие усилия были приложены, чтобы направить в правовое русло отношения с Северной Осетией и Кабардино-Балкарией, откуда нас заливали нелегальной продукцией. Всё было: останавливали эшелоны фальсификата, вели переговоры на уровне президентов и нашего губернатора. Мы первыми в России (2003 г.) разработали концепцию и приняли программу по восстановлению подакцизной промышленности. В 2004 году создали свою лабораторию по контролю качества. Боролись, как могли. Сейчас мы довольны, что «Байкалфарм» купил Канский завод, «Ярич» приобрели наши соседи из

Кемерово – СДС-Алко. В настоящее время «Арга» всеми силами готовится к получению лицензии. И так, Канск запустили, Красноярский запущен, Железногорский тоже запускается с основным производством розлива воды и вспомогательным – водки. (Здесь будет обеспечено 200 новых рабочих мест). Вернётся к жизни «Арга», и мы свою программу выполним. В прошлом году в крае произвели 1 млн 270 тыс. декалитров ликёроводочной продукции и получили 3 млрд рублей налогов. Расщепление акцизов пока идёт 40 на 60, со следующего года не 40, а 100 процентов налогов будет оставаться в крае. Значит, получим ещё 1,5 млрд рублей. Это 2,5% краевого бюджета.



Сергей Геннадьевич Алексеев,
управляющий «Арга плюс»

– Весь технологический процесс нашего хозяйства был зачищен на спиртзаводе. Выращивали хлеб, зерно сдавали на спиртзавод, за счёт этого жили. Для животноводства брали отходы производства – барду, сухое сусло. Три года назад мы закупили элитных коров, вырастили от них поколение. Стадо наше – 536 фуражных коров. Корм был, можно сказать, дармовой, и себестоимость молока намного ниже. Вот уже год, как завод стоит, мы потеряли хороший корм, надои упали. Потеряли привесы при откормке молодняка, значит, потеряли на мясе, которое мы могли продать и заработать. Сейчас оборотных средств нет, поскольку спирт не продаём, мы входим в стопор. Нет возможности покупать технику для сельского хозяйства. В этом году кормовые поля низкорослые в связи с засухой, и тот объём кормов, что планировали, мы не получим. Лето ещё продержимся, а что будет зимой, не знаем, находимся в ожидании. Самая большая потеря – это дешёвый и полноценный корм со спиртзавода, который зимой незаменим, как миска горячего наваристого супа.



Зинаида Ивановна Медведева,
генеральный директор Красноярского
водочного завода (СДС-Алко):

У нас был хороший тандем с акционерным обществом «Арга», поставщиком отличного спирта. Большая доля успеха нашей продукции на рынке принадлежит спиртзаводу. После падения «Ярича» нужно было поднимать престиж, мы стали формировать новый ассортимент, наращивать объёмы, работать над повышением качества, и в этом нам помог спирт из Боготола. Андрей Иванов подставил дружеское плечо, наше сотрудничество было взаимовыгодно. С нетерпением ждём, когда оно возобновится.



Ольга Викторовна Швед, заместитель
директора по производству
спиртзавода «Арга»

Вся наша жизнь крутится вокруг спиртзавода, так было всегда. Сейчас всё замерло, люди ждут, что будет. Настроение подавленное. Многие остались не у дел. Мы стараемся сохранить кадры, но это непросто. Кто-то переквалифицировался в подсобных рабочих, кто-то в уборщицы ушёл, часть коллектива отправили в отпуск. Когда дело налажено, регулярно отправляется потребителям продукция, выплачивается хорошая зарплата, в семьях спокойно, мужчины при деле. Сегодня об этом не скажешь...



На летней ферме. Молоко после дойки проходит охлаждение, а затем отправляется на молочный заводик, где командует одноклассница Андрея Иванова – Наталья Гаскова. Молочные продукты у неё – пальчики оближешь – сметана, масло, творог, давно мы такого не пробовали. «У нас всё натуральное, не то, что у вас в Москве», – говорят нам сибиряки. Правильно говорят. И почему по всей стране москвичей не любят? Нас пожалеть надо! Пробки на дорогах, загазованность, стрессы. Продукты боишься покупать, стоишь у витрин зрение портишь, маркировку читаешь про всякие противные добавки да



Ветерач Ольга Дроздова.
Сказала нам: «Коровки волнуются, поэтому, недолго ходите тут с вашим фотоаппаратом». Сразу видно, хороший врач

кто он с е с е р а н а н а
«У нас тоже стрессы, – смеются нам в ответ. – В начале лета боролись с овсягом, закупили препарат «Пума-100», наняли самолёты для распыления, (благо, малая авиация ещё маленько дышит). Самолёты в четыре утра поднимаются в воздух, а наш ответственный чуть не проспал. Вот стресс-то был!»



Андрей ИВАНОВ

Окончил Томский инженерно-строительный институт, работал на Ачинском глинозёмном комбинате мастером по ремонту газоочистного оборудования (под его руководством трудилось 30 человек), затем был главным сварщиком в знаменитом тогда «Сибтехмонтаже»



Итак, что сегодня у Иванова в активе?

Более тысячи работающих на нескольких предприятиях. Многопрофильное хозяйство включает в себя подразделение по ремонту теплоэлектроцентралей, является постоянным подрядчиком Ачинского глинозёмного комбината; спиртзавод, фермерские хозяйства, занятые растениеводством и животноводством, бригада по заготовке леса, пилорама – для строительства коровников и других хозяйственных помещений.

Предприниматели рождаются из предприимчивых людей. В юности, когда все парни бредили ВИА, далеко не каждый из них отважился взять в руки гитару. Когда Горбачёв призвал к аренде, партия сказала – открывайте кооперативы, не все бросились в кооператоры. Неизвестность пугает, и риск не для всех. 20 учредителей «Сибтехмонтажа» организовали дочернее предприятие, поставили Иванова зарабатывать деньги коммерцией. Но, конечно, дело кончилось тем, что его бригада стала конкурировать с самим «Сибтехмонтажом», учредители спохватились, что из-под носа уходят заказы, и они разругались. Андрей организовал свою компанию «Ивановъ и К». «К» – это друг и единомышленник Калтыга Юрий Иванович. Перепродавать мужикам в его команде не очень нравилось. Они, дурные до работы, больше любили прикладывать к делу руки и мозги и с торговлей покончили. Стали продавать свой труд – ремонтировать теплосети, главным же делом был монтаж металлоконструкций.

Проторённой дорожкой люди тянутся на работу. И дорожка эта на весь район одна. Больше предприятий нет

СОБИРАТЕЛИ



Сегодня Иванов выступает в районе собирателем земель. Те, у кого нет сил тянуть свою долю, сами просятся в его «колхоз». **Под его крылом уже семь деревень: Кротово, Александровка, Красная речка, село Красный Завод, Юрьевка, Гнетово и Разгуляевка.** Руководители подразделений характеризуют шефа как щедрого, порядочного и делового человека. Самое ценное — стиль руководства Иванова: доверие специалистам. За специалистами всегда последнее слово, они чувствуют себя хозяевами на своих участках и делают всё, что считают нужным. Есть возможность для творчества и самостоятельности.

- Так ты ещё на следующий год собираешься распахать 200 га целины?
- Да, собираюсь. Обязательно.
- Ну давай, ты руководитель, тебе решать, — только и скажет Иванов.

Вячеслав Олегович Усков

Вокруг спиртзавода базируется КФХ «Арга», оно создано на месте хозяйства Островное, которое в 1971 году ставил на крыло мой отец. Но по велению времени землю в девяностых раздали и сообща благополучно похоронили. Как выжить? Не сидеть же и смотреть, как земля приходит в упадок.

Из истории нашего крестьянства понятно, во все времена было несладко. Но сегодня!.. Если бы у всех было одинаково хорошо, а у двух процентов фермерских хозяйств проблемы, тогда да, я согласен, два процента работают плохо, что-то у них не так. Но если всем плохо, значит что-то в системе надо менять. Никто не может забыть Грешу его слова: дескать, колхозникам сколько ни давай, всё равно своруют. А что, нам много даёт



государство? Помогает поменьше, даёт субсидии на разработку земель, но некоторые вещи по энергетике на селе, по горючему понять невозможно. Экономика диктует бесчеловечное отношение к людям. Вопрос стоит так: или выживать хозяйству и сокращать людей или заниматься социальными вопросами и благотворительностью. Тогда сам не выживешь.

У комбайнеров, трактористов работа очень тяжёлая, они в пятьдесят лет все большие. Но приходится выбирать лучших из худших, потом из лучших самых лучших... Веление времени, что делать.

На селе народ развратился. Лучше запишется в центр занятости, будет получать свои копейки и пить помаленьку, чем работать. В одной деревне 50 человек были заняты, за посевную получали до 50 тысяч рублей, скотники работали сутки — на третьи. Нет, не понравилось, стали саботировать, посева травить. Не можем пока общего языка с ними найти.

Моя любимая Александровка... Все поля расположены вокруг деревни, минимальный пробег техники при уборке, земля испокон веков была плодородная. Здесь хозяйничали степные мужики, так их называли в старину. Дед мне рассказывал, вся деревня следила: как только степные мужики поехали на рынок торговать зерном, вся деревня за ними — покупать. Такой отличный хлеб здесь выращивали. Как можно было такую плодородную землю забросить? Поэтому и распахиваем, заново поднимаем целину. В прошлом году — 55 га, в этом — уже 150.



Готовимся сдавать поля под пары госкомиссии. По государственной программе 600–650 рублей на гектар дотируется



... Едешь с Ивановым по Ачинску, он показывает: эту насосную станцию мы строили, этот фонтан мы пустили к Дню города. Когда это было?.. У «Запорожца» Андрей выбросил переднее сиденье, чтобы освободить место для инструментов и сварочного аппарата, а на заднем – возил мужиков. Сначала работали одним звеном, потом ещё два создали. И пошло-поехало. Была очень большая рентабельность, а затрат – всего 15 процентов. Деньги вложили в строительство бензоколонки. Потом построили ещё две. Если проанализировать новую постсоветскую биографию Иванова, вырисовывается одна особенность: деньги всё время вкладывались в развитие, а вот теперь в землю. От земли, ни на какие Мальдивы не уедешь, на яхтах не покатаешься. Можно позволить себе оторваться на неделю в любимую Чехию и ещё недельку прихватить зимой. – Я четыре квартиры тогда людям дал. – Как это, дал?

– Ну купил и дал, тем, кто из бывших республик СССР приехали. – А они до сих пор работают? – Нет, начинали со мной с нуля, а потом зависть задавила, что я дальше пошёл. Все мы вышли из советской шинели. Ты им зарплату платишь, а они у тебя ещё и воруют. Один мне 4 года «крышу сворачивал», – и смеётся Иванов, заливаясь, – просился, помоги, а потом стал на себя работать. Не знаю, где он сейчас. Понятно, уголовное дело можно заработать на раз, только окажись в числе неугодных. В Ачинске, кстати, в десять раз сократилось количество предпринимателей за последние годы. Спиртзавод Иванову достался почти случайно. В то время левого спирта было завались, а настоящий не востребован. Команда Иванова рядом со спиртзаводом готовились разливать воду – здесь бьёт родник, овеянный легендами.



Андрей Иванов безгранично дорожит грамотой от патриарха Алексия II за строительство Никольского храма в Мариинске

Мы на своей земле с рождения. Вкладываем свою прибыль в землю, никуда не собираемся уезжать. И пусть нам не мешают разные варяги. Они здесь временно, а мы навсегда.



Но когда купили спиртзавод, розлив воды оставили на потом, потому что все деньги съедало спиртовое производство. Чтобы было своё зерно, покупали поля и сами его выращивали. Закупили элитных бычков по госпрограмме, барда оказалась как нельзя кстати. Всё логично складывалось, само собой. Раз есть коровы, значит, нужна переработка молока. Теперь в красноярские магазины везут молочные продукты. Вот такая торговля Иванова устраивает, когда сам произвёл и сам продал, а не перепродал чужое. Непростой, как оказалось, мужичок, этот Иванов, который бегал по нашим профессиональным выставкам и добивался ответов на свои вопросы то у знаменитого дегустатора страны Бурачевского, то у нашего главного редактора Кривомазова, то у Полякова, директора (ВНИИ ПБТ). Мы-то думали, что он случайно заводчик прихватил, вот и не знает, что да как. Но при более тесном знакомстве сначала зауважали Иванова за отличный солодовый спирт, которым он угощал всех на Петербургской ярмарке вин и водок, за непреклонное желание производить именно солодовый спирт. (Так же сегодня, не смотря ни на что, удерживает натуральное молоко, срок годности которого – только до пяти дней). А потом зауважали за патриотизм. «Мы государственные люди», – то и дело слышишь его присказку. – Государь сказал, надо выполнять». Не дали заводу лицензию, надо исправлять недостатки. Если ты не чувствуешь себя частью земли, где ты родился, ты будешь копать в истории завода, привлекать учёных, чтобы они принесли тебе на блюдечке готовую научно доказанную историю завода (она была опубликована в «Русской водке» №3 2011 г.)? Другой бы только выкачивал да выкачивал деньги себе в карман. Нет, и в архивах копается, и в землю вкладывает, что уж совсем нерентабельно сегодня, и завод – ежегодно 60 миллионов отправлял налогов в казну.

Интересно, что думает Андрей Юрьевич Иванов об управлении своим делом и работе с людьми: **«Нужно долго объяснять людям свои принципы**, буквально вдалбливать, что ты хочешь от них получить. Они свою работу знают лучше, чем ты, руководитель, и если они усвоили твои требования, то будет такая большая отдача, что принесёт всем невиданные результаты. И тебе, и людям. **Законы производства первичны.** Если человек работает в интересах производства, ему зелёная улица. Если против – я его сразу выгоняю. **Как строятся отношения со специалистами?** Если воруют – перевожу на хозрасчёт. Я перед ними отчитываюсь, а они передо мной, и всё встаёт на свои места. Экономика должна работать. **Поначалу «терялся» инструмент.** Хорошо, на тебе новый, но за «потерянный» заплати из собственной зарплаты. Теперь ничего не теряется. **Нужно быть постоянно готовым к новому.** Я работал и прорабом, и мастером, и сметчиком. Когда все наряды писали от руки, я их печатал на машинке. Когда появились компьютеры, у меня руки были поставлены как надо, и я легко перешёл на комп. Мелочь, казалось бы, но помогает. **Я не требую работать с 8.00 до 17.00.** Ты мне дай объёмы и качество. Руководителям нечего делать в офисе с утра. Они должны с утра работать с людьми на своих участках. **Главный принцип – безграничное доверие руководителю, специалисту.** Его слово закон. Если ко мне обращаются его подчинённые, говорю им всегда: я через голову вашего руководителя не могу ничего решать. **Финансы я всегда держал под своим контролем.** Идёт постоянный анализ. Так выявляются «чёрные дыры», и сразу принимаешь меры. Кажется, меня нет, но без меня лишний литр бензина никто не получит. Потому что держу руку на пульсе, даже в отпуске.



В специализированной выставке «Винорус. Винотех» приняли участие 165 компаний из 13 стран мира. Организаторы: КраснодарЭКСПО, Союз виноградарей и виноделов России. При поддержке: администрации Краснодарского края, Управления по виноградарству, винодельческой промышленности и садоводству Краснодарского края, Департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя, администрации муниципального образования город Краснодар

Столовые тихие вина

ЗОЛОТО

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования предгорья Северо-Западного Кавказа сухое розовое «Фламинго Лефкадии» 2010

- вино географического наименования сухое белое «Алиготе Фанагория» 2011

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004

- вино географического наименования сухое белое «Шардоне Тамани» 2004



Дегустационный конкурс «Южная Россия 2012» – один из самых престижных конкурсов винодельческой продукции в России. Около 170 образцов вин представлено на конкурс. В конкурсе молодых виноделов «ВинОлимп» приняли участие 15 молодых виноделов. Победителями стали Раиса Ткаченко (АПК «Мильстрим-Черноморские вина») и Евгения Лосалова (АПФ «Фанагория»).

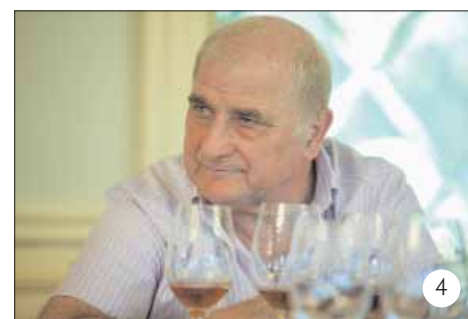


Фото Евгения Евтюхова

Общая площадь экспозиции составила около 3 000 кв. м. За три дня работы её посетили около 6 000 человек, причём около 80% – специалисты отрасли. Ассоциацией по развитию международных связей между французскими и зарубежными предприятиями UBIFRANCE была организована коллективная экспозиция Франции.

Пресс-центр КраснодарЭКСПО

1. Александр Панасюк, заместитель директора ВНИИПБ/ВП, доктор технических наук
2. Андрей Григорьев, генеральный директор сети винных бутиков и интернет-ресурса «Винотека.ру»
3. Артур Саркисян, член Союза Сомелье и Экспертов России, соучредитель школы и винного центра WinePeople
4. Владимир Мдивани, исполнительный директор Ассоциации «КУБАНЬВИНОГРАДАЛКО»
5. Николас Белфрэд, обладатель высшего титула в области экспертного винного знания – Master of Wine
6. Дмитрий Ковалёв, преподаватель школы вина «Энотрия», редактор журнала Simple Wine News
7. Джон Салви, один из первых и старейших обладателей высшего титула в области экспертного винного знания – Master of Wine, представляет Великобританию в Международном союзе энологов и в Экспертном комитете OIV
8. Людмила Ботченко, зам. руководителя Управления по виноградарству, винодельческой промышленности и садоводству Краснодарского края



По следам «ВИНОТЕХ. ВИНОРУС»

Интервью «Русской водки» с президентом Союза виноградарей и виноделов России **Леонидом Поповичем**

Какие из тех проблем, которые обсуждались на выставке в Краснодаре весной, удалось решить?

— Остро обсуждались проблемы производства столового полусладкого вина с добавлением виноградного сусла и ректифицированного виноградного сусла. В 171-м законе предусматривалось переводение этого продукта в разряд винных напитков. За прошедшее время внесены изменения в закон и соответствующие ГОСТы, и рынок спокойно перешёл на новые термины без больших финансовых потерь. Со сроками использования старых и получением новых акцизных марок разобрались достаточно оперативно.

Введена новая терминология, которая с 1 июля вступила в силу. Если раньше мы могли вином называть целую группу товаров, то теперь в соответствии со 171-м законом и внесёнными изменениями в ГОСТы, **название «вино» может относиться только к трём продуктам: к вину столовому, вину географического наименования и к вину защищённого контролируемого наименования. Отдельное понятие — «игристое вино» (его ещё можно называть российским шампанским). И «ликёрное вино».** Болезненный момент: ликёрное вино с 1 июля должно изготавливаться только с добавлением виноградного дистиллята взамен этилового спирта, который раньше был предусмотрен ГОСТами. Производителям наших крепких напитков, в том числе прекрасных десертных вин, к которым мы привыкли, придётся перестраиваться и находить правильное сочетание дистиллята, чтобы не потерять традиционный вкус и аромат. Это неизбежность, с которой надо смириться. Далее. Плодовое вино стало называться «фруктовое (плодовое) вино».

Второй актуальный вопрос, который активно обсуждался на круглом столе — это вина географического наименования. В основном страсти кипели тоже в связи с терминами. Теперь, после 1 июля стало понятно, как будут называться эти вина. Мы ждём нового ГОСТа, который разработан и с 1 января 2014 года должен вступить в силу. Национальный стандарт мы пока не видели, в ближайшее время он должен быть напечатан. Надеюсь, что новый ГОСТ подвигнет производителей на увеличение производства вина географического наименования. Одновременно винное сообщество обсуждает границы географических зон и возможные их названия. В прошлом году на собрании Союза виноградарей и виноделов поднимались эти вопросы, и мы думали, что достаточно быстро сможем найти общий язык с законодателями, но, увы, вопросы непростые, и обсуждение среди виноградарей и виноделов продолжается. Надеемся, что к концу этого года мы окончательно к чему-то придём.

Третий вопрос наш традиционный и больной — когда же у нас появится Закон о винограде и вине, который позволит производить вино не только крупным предприятиям, имеющим большие производственные мощности и виноградники, но и фермерам, работающим на 2–5 гектарах? Был ряд поручений и президента, и председателя правительства России по нашим письмам. Закон пока завис, потому что есть мнение РАР

и Минэкономразвития, что закон не нужен, все вопросы надо решать в рамках 171-го закона и Технического регламента Таможенного Союза о безопасности на алкогольную продукцию. Сейчас мы пытаемся вносить изменения в 171-й закон, чтобы стало возможным производство вина крестьянско-фермерскими хозяйствами.

— Реально ли в нынешней ситуации, чтобы вино было признано сельхозпродуктом?

— Есть предложения, они находятся в работе, но окончательных решений пока нет никаких. Всё в работе.

— Как деловые круги восприняли изменения в законодательстве о рекламе?

— Я не верю во всеобщую трезвость. Тотальная борьба со всеми спиртными напитками касается и вина. На мой взгляд, нужно вести нашу работу на замещение крепких напитков винами. Последние меры государства по рекламе ликёрово-водочной продукции не оставляют возможности для пропаганды вина, для разъяснения потребителю полезных свойств вина и для информации о лучших винах. Есть перегибы. Идёт масштабное давление на все виды продукции, это неправильно. Я надеюсь, что в подзаконных актах удастся исправить это в отношении винодельческой продукции. Сегодня акциз на шампанское достиг размера акциза на водку 5–7-летней давности. Считаю, что наоборот, нужно в налоговой политике стимулировать производство вина, объявить мораторий на рост акцизов на вино и шампанское, хотя бы на несколько лет.

— Ваше мнение о выставке и как вы видите её дальнейшее развитие?

— Краснодарской выставке уже более 15 лет, она трансформируется, как мне кажется, в правильном направлении. Из выставки виноградарей и виноделов превращается в выставку для виноградарей и виноделов. Основную площадь экспозиции занимают фирмы, предлагающие саженцы, технику для виноградарства, способы формирования винограда, оборудование для виноделия, дрожжи, ферменты и прочие препараты, без которых невозможно производство вина. Увеличивается количество участников из других стран — Франции, Италии, Словакии, Хорватии. В этой выставке, мне кажется, всё больше будут заинтересованы не только россияне, но и страны СНГ — Украина, Азербайджан, Армения, Грузия, и мы очень надеемся, что Южная Россия в скором времени начнёт собирать виноградарей и виноделов из соседних стран. В эту сторону, на наш взгляд, должна развиваться «Винотех. Винорус». Важно отметить, что второй год дегустационный конкурс «Южная Россия» идёт в изменённом формате, где конкурсная комиссия создаётся наполовину из очень известных западных экспертов, а вторая часть состоит из сомелье и представителей Хореки из России. Мы пытаемся создать независимый взгляд на наше вино. Подобный подход очень привлекателен и полезен для наших производителей, он даёт им возможность понять, на каком уровне находится их продукция по гамбургскому счёту, как дальше работать и совершенствоваться.

Владимир Колокольцев: «Ужесточение ответственности за нарушения в сфере производства и оборота алкоголя станет эффективным инструментом защиты здоровья и будущего наших детей»

Правительству России был представлен проект федерального закона «О внесении изменений в Уголовный кодекс, Уголовно-процессуальный кодекс и Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях в части усиления уголовной и административной ответственности за нарушения в сфере производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции», подготовленный в МВД России.

Прежде всего предлагаемые изменения касаются ужесточения административной ответственности за правонарушения в этой сфере. Предлагается усиление ответственности за продажу алкогольной продукции несовершеннолетним, а также установление уголовной ответственности за неоднократное совершение таких правонарушений.

«Меры эти давно назрели. И речь здесь идёт как о здоровье нации в целом, так и о чисто правоохранительной составляющей, ведь в России ежегодно в состоянии алкогольного опьянения совершается каждое четвёртое преступление», — подчеркнул Владимир Колокольцев.

«Что нас более всего беспокоит и чему в законопроекте уделено особое внимание — это рост употребления алкоголя среди несовершеннолетних. Если называть вещи своими именами, этот процесс сегодня приобретает поистине катастрофический характер».

По данным органов внутренних дел, сегодня из 10 миллионов детей от 11 до 18 лет более половины регулярно пьют спиртные напитки и пиво. Также растёт количество преступлений, совершаемых подростками в состоянии алкогольного опьянения. Только за первое полугодие текущего года их количество увеличилось почти на 14%.

В этой связи, считает министр внутренних дел России, категорически необходимо и ужесточение наказания за насильственное вовлечение несовершеннолетнего в потребление алкоголя.

Так, в законопроекте, разработанном в МВД России, впервые вводится нижний предел санкции в виде лишения свободы от двух лет (ст. 151 УК РФ). Слова «спиртные напитки» заменяются словами «алкогольная и спиртосодержащая продукция». Это значит, что употребление детьми пива также подпадает под жёсткий запрет, а принуждение к распитию — под уголовную ответственность.

Предлагается усилить и другие меры ответственности. Например, за появление несовершеннолетнего в общественном месте в состоянии опьянения, так же как и за распитие в общественных местах, налагается штраф на родителей (от полутора до двух тысяч рублей). Это же касается и наркотических и психотропных средств. «Уверен, что закон, в случае его принятия, послужит эффективным инструментом защиты здоровья и будущего наших детей, способствует совершенствованию государственного регулирования производства и оборота алкогольной продукции», — заявил Владимир Колокольцев.

Пресс-центр МВД России



От «Русской водки»:

Всё верно, дальше ехать некуда. Но и здесь видна тенденция на карательные меры. Снова будут рейды, показательные выступления и процессы. Дойдёт ли борьба за наших детей до комплексного подхода: от детского сада, школы и двора, спортивных секций, центров досуга, медицинской профилактики. Общество допустило развал социальных институтов, государство открыло шлюзы для наркотиков и создало условия для мафиозной левой «алкогольной и спиртосодержащей продукции». Не получилось бы так, что за всё ответят рублём родители.

От вина до виски — не поле перейти

Общество с ограниченной ответственностью «Научно производственное предприятие «Виски России» основано в 2003 г. кандидатом технических наук Алибеком Иразихановым — большим энтузиастом, учёным и практиком в области виноделия и коньячного производства. «Виски России» создано на базе одного из ведущих хозяйств в системе Росглаввино — Кизлярского винсовхоза. Специализируется на производстве высококачественных виноградных вин, коньяков и виски.

Святая святых — более тысячи бочек, в которых хранятся вина разных лет начиная с 1946 года. Все удивляются, как сберегли такие раритеты? Сберегли, сохранили старое богатство и осваивают новую продукцию.

Обладая хорошей базой и богатой дубовой выдержкой, завод обеспечивает все стадии производства: от поступления на переработку сырья до выпуска готовой продукции: **вина старые, коллекционные:** «Терское десертное», «Кизлярское десертное», «Портвейн Кизляр», вырабатываемые с 1949 года, «Полудесертное Кизляр» — с 1994 года с выдержкой от 15 до 50 лет. **Вина выдержанные:** «Мадера», «Кагор», **столовые:** «Каберне», «Рислинг», «Алиготе», «Пино фран» с выдержкой от трёх до 10 лет. **Вина виноградные обычные натуральные столовые:** «Ркацителли», белое столовое полусладкое «Кизляр», розовое столовое полусладкое «Кизляр», красное полусладкое «Кизляр», крепкое «Кизляр». **Коньяки:** трёхлетние, пятилетние, КВ, КС. **Виски:** трёхлетнее, солодовое, зерновое, купажированное.

«Русская водка» уже рассказывала, почему знаменитый винзавод стал делать виски. Оказывается, всё просто. Здешнее зерно на хлеб не очень-то годится, но и перегонять его на банальный спирт для винодела непривычно. Вот и решили попробовать эксперимент с виски, а почему бы нет? К виски относятся здесь так же трепетно, как к коньяку и винам. Нужно соединить в единое целое пивное производство (солод), спиртовое (перегонка) и коньячное (выдержка в дубовой таре). Слава богу, для решения этой задачи есть и опыт, и сырьевая база — местное зерно.

На заводе вырабатываются классные сухие вина «Каберне», «Рислинг», «Пино Фран», «Ркацителли», «Алиготе». На складе меньше 12 наименований высококачественного вина нет, а то и 16, и 19 наименований. Марочные десертные вина уникальны, потому что уникален виноград в этой зоне.

За высокие вкусовые качества на престижном международном конкурсе в Братиславе в 1958 году «Терское десертное» удостоено «Гран-При» и Большой золотой медали, «Кизлярское десертное» — «Гран-При» и Большой золотой медали, «Портвейн Кизляр» — «Гран-При» и Большой золотой медали, и еще более 40 золотых и серебряных медалей на многих международных конкурсах. Последние — в Братиславе, Вероне, Лондоне. В Москве за прошедшие 5 лет на международных профессиональных конкурсах вин и напитков под патронатом Международной организацией винограда и вина (OIV), генеральный директор Федерико Кастеллуччи, Италия, «Виски России» получили «Гран-При», четыре большие и две малые золотые медали.

ИЗ ЗАПИСЕЙ В КНИГЕ ОТЗЫВОВ

Заслуженная артистка России, лауреат Сталинской премии Любовь Орлова, 1943 г.: «Признаюсь, вкуса таких вин я в жизни не пробовала!»

Начальник Главного Управления Северных морских путей при Совнарком СССР, контр-адмирал Папанин, 1944 г.: «Качество продукции этого исключительно ценного

винодельческого комбината весьма показательно. Превосходны марочные вина».

Композитор Мурад Кажлаев, 1962 г.: «Ох! Какая здесь музыка!! Ох! Какая замечательная оркестровка!!! Я бы мечтал написать музыку, подобную качеству этого вина...»

Поэт Расул Гамзатов, 1972 г.: «Великолепное, чудесное кизлярское вино!»

5 августа 2012 года главный инженер-технолог винсовхоза «Кизлярский» (ныне — «Виски России») Арслан Ганиев отметил 40-летие трудовой биографии. Арслана знает весь винный мир бывшего Советского Союза. Арслан одинаково болеет сегодня и за Россию, и за Молдавию, за Кубань и Грузию. Виноделы утверждают: если бы они стояли у власти, они бы не дали Союзу развалиться, настолько высоки их помыслы, настолько близко они стоят к земле и понимают не только виноградную лозу, но и нужды своих народов.

За 40 лет Арслан повидал многое, он не склонен идеализировать прошлое, но то, что творят сегодня власти с вином, такого он не видел, и душа его принять не может. Поэтому юбилей его омрачён. Омрачён мыслями, что его многолетний опыт и опыт таких же как он виноделов, как будто не нужен стране. Конечно, речь идёт не о людях, безгранично уважающих Арслана, а о власти, о чиновниках, о депутатах, которые уничтожают авторитет отечественного вина и коньяка.



НЕЮБИЛЕЙНЫЕ ДУМЫ

— Наши власти ведут себя так, как будто они не правительство нашей страны, а правительство Европы, — горько говорит Арслан. — Как ни сопротивлялся винный мир, с 20 июля вступила в действие новая редакция закона «О государственном регулировании производства алкогольной продукции № 171-ФЗ». Согласно этому закону, вина, которые мы выпускаем с 30-х годов, а как марочные высшей категории — 1949 г., не раз побеждавшие на самых престижных международных конкурсах, гордость не только Дагестана, но и России, теперь называются «винными напитками». Смешно: в том же законе чёрным по белому написано: «винный напиток — алкогольная продукция, содержащая не менее 50% виноматериалов!!! А остальные 50 процентов — спирты разные, спиртосодержащие продукты, ароматические и вкусовые добавки, пищевые красители, и вода».

Вино можно сделать даже из винограда, так сейчас получается. Раньше вина подразделялись так: вина виноградные и виноматериалы виноградные. Вина виноградные натуральные: сухие, сладкие, полусладкие.

По новому ГОСТу 2006 года, казалось бы, особенно ничего не изменилось, небольшая перестановка слов. Вина столовые и виноматериалы столовые. Слово «виноградное» и слово «натуральное» с этикетки исчезло. Просто столовое сухое.

Раньше были вина натуральные плодовые и виноградные. Если человек хотел в магазине выбрать что-то хорошее, он на этикетке искал слово «натуральное». А теперь «виноградное» нет и «натурального» на этикетке нет. Сейчас на этикетке — вино столовое. И рейтинг вина, конечно, падает.

Кроме того, идёт целенаправленное уничтожение самых популярных среди столовых натуральных вин (90% и выше от розничных продаж): полусухих, полусладких, сладких, для приготовления которых, согласно ГОСТу Р 52523-2006, можно использовать концентрированный или сульфитированный виноградный сок.

Ещё лет 25 назад едешь в Дербент, виноградники вдоль моря и справа и слева. Это полоса очень благоприятная для выращивания винограда. Сейчас в лучшем случае зерновые посеяны, а так — скот пасётся. Потому что нет смысла нести огромные затраты при производстве продукции, если это не идёт на пользу ни потребителю, ни производителю. Или высаживаются новые сорта винограда, комплексно-устойчивые. Они красивые, но из них нельзя делать хорошее вино, а «королевское», тем более. Хорошее вино можно сделать из винограда классических сортов, урожайность которых 30–60 центнеров с гектара.

В Кабарде и Осетии практически не осталось технических сортов винограда. Но вина производятся!

ДОСТАЛО!

В Европе бутылка рядового столового вина стоит 1 евро. В Берлине сам покупал литровый бумажный пакет нормального французского вина по 90 евроцентов. Дёшево и вкусно. Почему же у нас бросовые вина из-за границы продаются за 300, 400, 500 рублей, а цены хороших вин просто зашкаливают. Другая сторона медали. Когда бываю в Москве, смотрю, какая продукция представлена в столице.

...факты говорят о том, что уничтожается отрасль.

Качественных напитков мало. На полках стоят красиво оформленные бутылки по сумасшедше низким ценам. Это у меня в голове не укладывается: на литр вина нужно полтора килограмма винограда, это уже 45 рублей, минимум. Я уже не говорю о технологии, о потерях, о зарплате, о других затратах. Бутылка, пробка, этикетка – хочешь не хочешь – меньше ста рублей не может стоить бутылка вина. А тут и доставка включена, а цена смешная. Значит, в той бутылке по 45 рублей – не вино, а опасный для здоровья продукт. И государство не хочет бороться с фальсификатом.

Давайте возьмём контроль качества. Раньше каждая продукция проходила через Центральную дегустационную комиссию, где я имел честь состоять. Мы не знали, чью продукцию мы пробуем. Если набирает напиток определённое количество баллов, то получает «добро» на выпуск и реализацию. На титульном листе «Технологической инструкции» на продукцию, которая согласовывалась во многих серьёзных инстанциях и утверждалась на высоком уровне, на самом видном месте была надпись: «Одобрено Центральной дегустационной комиссией», протокол, номер, дата и подписи всех членов комиссии. Дегустировались вина и напитки, отобранные в торговой сети. Если образец не понравился или не проходил по баллам, вино снималось с производства, виновных штрафовали, всё контролировалось на серьёзном уровне, предприятия чувствовали свою ответственность и старались соблюдать нормальное качество.

Почему мы из прошлого ничего хорошего, наработанного многими десятилетиями и даже столетиями не берём на вооружение, почему новые молодые чиновники изобретают для себя велосипед?

От Центральной дегустационной комиссии давно избавились, сейчас король тот, кто продаёт. Он диктует свои условия. Я предлагаю ему вина от 100 до 140 рублей. Хорошие натуральные вина, полезные, уникальные. Ведь виноград в России растёт на очень маленьком узком клочке земли, больше нигде он не растёт. А продавец говорит: нет, лучше я возьму у другого «производителя» бутылку за 45, а то и за 30 рублей. Продавец

накрутит столько же и будет в шоколаде, а с моим вином ему навару не будет. Раньше была чёткая градация цен. И выигрывал тот, кто вырабатывал качественную продукцию.

По нашей зоне, по Дагестану, был один инспектор, который контролировал качество. Он мог купить в магазине образец, или прийти на предприятие проверить качество продукции, соблюдение правил технологии, составить акт и предоставить материалы в соответствующие инстанции. Эффект от такого контроля был ощутим и полезен. ...Покатилось всё вниз с Горбачева. Потом «дожились», исконно винодельческие страны – Грузию и Молдавию, родину многих вин, сделали чуть ли не преступниками. Молдавия 85% своего вина в советские годы реализовывала на экспорт, а в Грузии меньше 15% экспорта никогда не было. Грузинским винам всегда был почёт и уважение.

Я уже не говорю о кубанских винах. А сейчас нашему простому люду втирают, что молдаване и грузины – это те, кто хочет нас травить. А они всё-таки родоначальники вин, и всегда их умели делать.

Мы уже практически год не работаем, мы устали следить за постоянными поправками в законах и ГОСТах. В прошлом году менялся ГОСТ, в этом году лицензии надо переоформлять, технологические инструкции, согласно изменениям закона, этикетку, акцизную марку и на всё это нужно снова тратить много средств и времени.

Понятно: хочешь разрушить любое дело, затевай реформы и меняй – меняй – меняй правила игры. И вот мы снова у разбитого корыта.

Все эти факты говорят о том, что уничтожается отрасль.

Что сказать, дорогой Арслан? Во-первых, все друзья, коллеги-виноделы поздравляют Вас с юбилеем! Все эти годы Вы идёте прекрасным путём труженика. Ваши друзья бы сказали: Ты сам говорил, что для винограда даже лучше, когда ему труднее. Ты знаешь, что даже самая крохотная капелька неправды в вине будет заметна, и ты никогда не допускал этого. Как писала «Русская водка»,

Узбекская притча:

СПРОСИЛИ ВИНОГРАДНУЮ ЛОЗУ: «НА КАКУЮ ВЫСОТУ ТЫ МОЖЕШЬ ПОДНЯТЬСЯ?». И ОНА ОТВЕТИЛА: «ДАЙ МНЕ РУКУ, И Я ДОТЯНУСЬ ДО САМОГО СОЛНЦА».

ты «скатился с гор, с такого горного селения, где звёзды можно рукой потрогать. Так и привык работать и жить – вровень со звёздами, даже если сейчас они на этикетке твоего замечательного коньяка!» В истории нашего винодела не останется имён временщиков. Но твоё имя будет!



Лучшие дни нашей жизни

Мария Климчук – генеральный директор СВК, **Ольга Слажнева** – заместитель генерального Иткульского спиртзавода. И самый северный мастер из Югры **Любовь Вишкина**. Ну а кто не узнал наших красавиц на шутильном стенде, полюбуйте ими вживую: М. Климчук, Л. Вишкина, О. Слажнева и «примкнувшая к ним» Наталья Ходченкова со Смоленского «Бахуса». ПРОДЭКСПО-2008.



Давно ли мы праздновали 8 лет со дня основания «Эксклюзив-Алко»... Оказывается, давно, в 2006-м. Глава этой серьёзной фирмы по производству и декорированию стеклянной тары Роберт Матвеев разрезал именинный пирог, и каждому досталось в тот вечер по кусочку веселья, оптимизма и хорошего настроения, потому что в тот вечер собрались не только партнёры, но и друзья компании. А Роберт – душа этой компании. Скоро будем праздновать пятидесятилетие. **Время летит быстро. И пусть оно работает на нас!**

Ох уж эти даты! На десятилетие окончания Иркутского университета на Байкале нас было больше, и наши мальчики были с нами, а сейчас по разным причинам не приехали. В июне 2012-го, на тридцатипятилетие, была не встреча однокурсников, а встреча однокурсниц в Москве. Встреча самых верных подруг. Лариса Войткова, Сергеев Посад, Вера Крохмалёва, Израиль, Таня Клинская, Москва, Наташа Петрова, Болгария, Мила Шпрах, Иркутск, Таня Клинская, Москва, Марина Тихонравова, Сергеев Посад, Лена Максимова, Иркутск, Люда Кривомазова, Москва. **Привет однокурсникам!**





ЕДЕМ

Участники барменских состязаний и члены высокого жюри обменялись опытом

В ПЕКИН!

21 июня 2012 г.
в Москве, в Центре международной торговли, в рамках выставки Russian

Bar Fair, прошёл Всероссийский отборочный тур чемпионата мира среди барменов (World Cocktail Competition 2012). Лучшим барменом-профессионалом России, победителем в номинации «Классика», признана Елизавета Новинская (Пермь). В номинации «Флейринг» сильнее всех оказался Вячеслав Газукин (Санкт-Петербург), теперь он двукратный чемпион России. Осенью 2012 г. победители отправятся представлять страну на мировое первенство в Пекин.

Организатором Всероссийского отборочного тура **ВСС 2012** выступила барменская ассоциация **России при поддержке Группы компаний «КН».**

В состав профессионального жюри вошли не только российские специалисты, но и президенты барменских ассоциаций и гильдий европейских стран. Гости отметили высокий уровень подготовки участников и организации самого мероприятия. В номинации «Классика» состязались 12 барменов. Жюри оценивало классическую технику приготовления коктейлей, органолептические характеристики напитков, знание ингредиентов, этикета, иностранного языка, сортов кофе и сигар и многое другое.

В номинации «Флейринг» за путёвку в Пекин боролись три бармена. Каждый из них должен был не просто смешать ингредиенты для коктейля, а сделать из этого шоу. Все участники показали достойный уровень, но Вячеслав Газукин стал лучшим, показав филигранную технику приготовления и ловкость в жонглировании. «Некоторые участники немного волновались, это сказалось на результате. Тем не менее это настоящее соревнование, и мы выбирали лучшего по всем показателям, в том числе, и по стрессоустойчивости», — сказал член жюри Александр Родоман, девятикратный чемпион России, чемпион мира в обеих номинациях — «Классика» и «Флейринг».

Рецепты от победителей



Рецепт Вячеслава Газукина

Коктейль «Фигаро»

35 ml пом Angostura 5 y.o.

10 ml ликёр BOLS Amaretto

10 ml сироп MONIN Figue

10 ml сок лайма

1 dash спрей цедры лайма

Украшение: инжир, розмарин

Метод приготовления: Shake (в шейкере)

Бокал: коктейльная рюмка



Рецепт Елизаветы Новинской

Коктейль «Алые паруса»

3 cl пом «Angostura reserva»

1,5 cl ликёр «Bols» Strawberry

2 cl пюре «Monin» Персик

1,5 cl яичный белок

1,2 cl сок лайма

Украшение: лепестки роз, вишня коктейльная, листья ананаса, апельсин, лайм

Метод приготовления: Shake (в шейкере)

Бокал: коктейльная рюмка



Один из немногих конкурсов, где всё на виду:
и мастерство, и эмоции, и вкусы





Президент Барменской ассоциации России Сергей Цыро и президент Выставочной компании «Асти Групп» Наринэ Багмянян гарантируют высокий уровень организации выставки Russian Bar Fair, деловую и дружескую атмосферу

Подарок от Лизы

Коктейль от Лизы для «Русской водки»

Liebe russisch

40 мл водки

20 мл ликёра «Личи»

70 мл сока персика
свежие ягоды по сезону

15 мл пюре малины

10 мл сиропа клюквы

10 мл 11% сливок
Смешать в блендере.

Лиза Новинская приехала из Перми, она всего четвёртый год работает барменом. Да, её профессия считается мужской, потому что от бармена требуется ещё и хорошая физическая подготовка. Лиза доказала, что если есть призвание, всё преодолеешь. Призвание есть, она всегда любила смешивать напитки так, чтобы все закачались от восторга. Мастерство очень искренней и упорной девушки признано на региональных состязаниях, но конкурс в Москве поднялся до европейского уровня, и Лиза очень волновалась. Помогали земляки, которые слали ей эсэмэски с ободряющими пожеланиями. «Это много значило для меня, — говорит Лиза. — Что касается моего кредо, предпочитаю создавать коктейль для конкретного человека. Посмотрю в глаза, выслушаю его пожелания и создаю вкус именно для него. У каждого бармена есть свои базовые заготовки и находки, но все мы любим импровизировать». Мы тут же решили проверить Лизу в работе и заказать коктейль конкретно для нашего журнала. Действительно, полистав его и задав пару вопросов, она подарила для «Русской водки» свой коктейль и назвала его: Liebe russisch («Либэ рашн») — любим русское.



Спасибо, Лиза, вы хороший человек. С победой в Москве и удачи в Пекине!



СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ИДЕНТИФИКАЦИИ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Елена Ивановна Кузьмина,
заведующая лабораторией технологии виноградных и плодовых вин ГНУ ВНИИПБивП

В настоящее время рынок алкогольной продукции, в том числе винодельческой, наводнён подделками. Как показывает опыт работы Испытательного центра ГНУ ВНИИПБивП Россельхозакадемии, проводимой по идентификации винодельческой продукции, такая продукция, как правило, по физико-химическим показателям соответствует требованиям действующих стандартов, а по органолептическим показателям представляет собой явный фальсификат.

В связи с этим возникает острая необходимость, во-первых, в расширении круга определяемых физико-химических показателей, во-вторых, в разработке новых методов определения этих показателей, в-третьих, в формировании банка данных о физико-химическом составе винодельческой продукции из различных винодельческих регионов на основе разработанных методик для последующего установления норм и корреляционных зависимостей, используемых при идентификации. В нашем институте постоянно проводится работа по созданию комплексной системы идентификации образцов винодельческой продукции. В настоящее время для идентификации сырья и установления подлинности продукции всё большее внимание уделяется изучению их изотопного состава. Большинство биофильных элементов (т.е. элементов, составляющих органическое вещество живых систем) являются полиизотопными элементами и содержат «лёгкие», составляющие основную часть элемента, и «тяжёлые» – минорную часть – изотопные атомы (углерод C^{12} и C^{13} , кислород O^{16} и O^{18} , водород H_1 и H_2). Методы анализа стабильных изотопов углерода, водорода, кислорода позволяют получить изотопную метку, характеризующую сырьё для получения продукта и технологический процесс его производства. Высокоточные измерения отношений распространённостей соответствующих пар стабильных изотопов, например C^{13} к C^{12} , показали, что вещества химически идентичные, но полученные разными путями, имеют значимые различия величин изотопных отношений.

Аналитической базой методов с использованием изотопной масс-спектрометрии является измерение отношений природных распространённостей стабильных изотопов биофильных элементов. Биохимические различия в путях фотоассимиляции атмосферной углекислоты растениями ($C3$ – и $C4$ -механизмы фотосинтеза) сопровождаются существенными различиями в изотопных характеристиках синтезируемого ими органического вещества. На этом основан метод определения изотопных характеристик по углероду с целью установления подлинности винодельческой продукции. Нашим институтом разработаны, аттестованы и внесены в Федеральный информационный фонд по обеспечению единства измерений три методики, основанные на определении изотопных характеристик углерода: 1. Методика измерений отношения изотопов $^{13}C/^{12}C$ спиртов и сахаров в виноградных суслах и винах методом изотопной масс-спектрометрии. 2. Методика измерений отношения изотопов $^{13}C/^{12}C$ диоксида углерода в игристых винах методом изотопной масс-спектрометрии. 3. Методика измерений отношения изотопов $^{13}C/^{12}C$ этанола в спиртных напитках виноградного происхождения методом изотопной масс-спектрометрии. Применение «Методики измерений отношения изотопов $^{13}C/^{12}C$ спиртов и сахаров в виноградных суслах и винах методом изотопной масс-спектрометрии» позволяет определить природу спирта в винах и виноматериалах – нативный это спирт, полученный в результате спиртового брожения виноградного сырья или привнесённый, и сахара в винах столовых, ликёрных, и в виноградных суслах, в том числе, в концентрированном виноградном сусле, используемом для производства вин. В ГНУ ВНИИПБивП Россельхозакадемии были проведены многочисленные испытания по определению природы спирта и сахара в образцах винодельческой продукции. **В табл.1 представлены результаты некоторых исследований.** Изотопные отношения углерода $^{13}C/^{12}C$ для виноградных вин и сусел находятся в диапазоне от минус 29 до минус 26. Если полученные результаты не удовлетворяют данному требованию, то это свидетельствует о внесении экзогенных спиртов или сахаров невинного происхождения в винопродукцию.

Результаты исследований показывают, что образец №1 приго-

Таблица 1

№ п/п	Наименование образца	Исследуемый компонент	$\delta^{13}C$, ‰
1	Вино столовое сухое	спирт	(–27,36)
2	Вино столовое сухое	спирт	(–24,75)
3	Вино столовое полусладкое	спирт сахар	(–26,79) (–28,01)
4	Вино столовое полусладкое	спирт сахар	(–27,12) (–16,23)
5	Вино столовое полусладкое	спирт сахар	(–23,54) (–19,03)
6	Сусло виноградное концентрированное	сахар	(–28,76)
7	Сусло виноградное концентрированное	сахар	(–20,09)

товлен путём брожения виноградного сусла. В образце №2 установлено присутствие спиртов невинного происхождения, то есть, в него добавлен экзогенный спирт. Образец №3 полностью соответствует общепринятой технологии производства столовых полусладких вин. Образец №4 по изотопным характеристикам спирта соответствует виноградному вину, но в этот образец был добавлен сахар невинного происхождения. Образец №5 приготовлен с использованием спиртов и сахаров невинного происхождения. Анализируя данные изотопных отношений углерода в виноградных концентрированных суслах было установлено, что образец №6 приготовлен из винограда, в то время как образец №7 содержит сахара невинного происхождения. Применение «Методики измерений отношения изотопов $^{13}C/^{12}C$ диоксида углерода в игристых винах методом изотопной масс-спектрометрии» позволяет определить природу диоксида углерода в игристых винах – какая это углекислота, полученная в результате вторичного брожения или путём сатурации. Изотопные отношения метаболической углекислоты находятся в диапазоне от минус 26 до минус 7 промилей. Газированные вина, содержащие диоксид углерода, полученный путём сжигания углеродсодержащего сырья, имеют соотношение менее (–29) ‰. Как видно из таблицы, образец игристого вина №1 приготовлен путём вторичного брожения сахаров, а образец №2 – пу-

Таблица 2

№ п/п	Наименование образца	Исследуемый компонент	$\delta^{13}C$, ‰
1	Вино игристое	диоксид углерода	(–22,53)
2	Вино игристое	диоксид углерода	(–39,45)

тём сатурации диоксидом углерода. Применение «Методики измерений отношения изотопов $^{13}C/^{12}C$ этанола в спиртных напитках виноградного происхождения методом изотопной масс-спектрометрии» позволяет определить природу происхождения спирта в крепких напитках виноградного происхождения, в том числе в коньяках и коньячных дистиллятах. Изотопные характеристики коньячных дистиллятов и коньяков должны иметь величины винограда – от минус 26 до минус 29 промилей. **Данные, представленные в таблице 3, показывают, что образцы №1 и №3 приготовлены с использованием виноградного сырья. В образцах №2 и №4 обнаружены спирты невинного происхождения.**

Таким образом, использование представленных методик позволяет нам проводить идентификацию, как готовой ви-

нодельческой продукции, так и сырья для её производства. Помимо проведения идентификационных испытаний, направленных на выявление продукции, произведённой с использованием не разрешённого сырья, очень важным является вопрос установления географического места производства. Установление места происхождения винодельческой продукции должно сопровождаться определением изотопных характеристик других химических элементов, содержащихся в вине, включая кислород и водород.

Определение стабильных изотопов кислорода представляется как наиболее достоверный способ определения гео-

Таблица 3

№ п/п	Наименование образца	Исследуемый компонент	$\delta^{18}O$, ‰
1	Коньяк	спирт	(–26,79)
2	Коньяк	спирт	(–24,57)
3	Коньячный дистиллят	спирт	(–26,87)
4	Коньячный дистиллят	спирт	(–21,18)

графического происхождения винодельческой продукции. Изотопный состав кислорода, включаемого в углеводы растений, практически полностью определяется изотопным составом воды.

Всем растениям на земле необходима вода. Источником влаги для растений служит вода атмосферных осадков (метеорная вода). Поэтому фракционирование изотопов кислорода, происходящее в процессе формирования метеорных вод, имеет важное значение. В качестве мирового изотопного стандарта по кислороду служит вода мирового океана, поскольку она обладает однородным изотопным составом кислорода. С поверхности океана непрерывно испаряется вода. Водяной пар поднимается в высокие слои атмосферы, охлаждается и, конденсируясь, выпадает в виде осадков. Другая, меньшая часть водяного пара вместе с воздухом уходит в высокие широты, где происходит аналогичный цикл. При этом несконденсировавшаяся часть пара обедняется тяжёлыми изотопами, а конденсат, выпадающий в виде атмосферных осадков, отличается более высоким уровнем тяжёлого изотопа кислорода.

По мере удаления от поверхности океана происходит фракционирование изотопов кислорода и внутри континента атмосферные осадки более тяжёлые, чем первичные осадки, выпадающие на границе сред земля-вода. Но тенденция – осадки более тяжёлые, чем водяной пар – сохраняется. **Изотопный состав кислорода в растениях будет различаться в зависимости от географического места их произрастания.** В процессе роста растения, помимо атмосферных осадков, принимают участие и почвенные воды. Поглощение воды корнями, испарение ее с поверхности листьев, различные метаболические процессы, протекающие в растениях, также сопровождаются определёнными изменениями изотопных соотношений кислорода, как в самих растениях, так и в продуктах биосинтеза. С целью определения географического происхождения винодельческой продукции были проведены исследования по установлению изотопных характеристик $\delta^{18}O$ в винах, произведённых в различных винодельческих регионах мира. Изотопные характеристики $\delta^{18}O$ были определены в винах, производимых в Краснодарском крае, Ростовской области, а также в винах зарубежных производителей, заявленных как вина географических наименований по происхождению.

Было проанализировано более 30 образцов вина. Полученные данные свидетельствуют о том, что изотопные ха-

ПО НАУКЕ

Было проанализировано более 30 образцов вина. Полученные данные свидетельствуют о том, что изотопные характеристики кислорода $\delta^{18}\text{O}$ в винах значительно изменяются в зависимости от региона их производства, что может быть использовано для установления географического происхождения винодельческой продукции. Также определение изотопных характеристик кислорода может служить основой при выявлении вин, произведённых с нарушением технологии – добавлением воды. Из винограда сорта Рислинг, собранного в Краснодарском крае, был приготовлен виноматериал по общепринятой технологии. В виноматериал в различных соотношениях добавляли воду, затем во всех опытных образцах были определены изотопные отношения кислорода $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$. Установлено, что при добавлении к исходному образцу виноматериала воды, изотопные характеристики кислорода $\delta^{18}\text{O}$ значительно изменяются и принимают отрицательные значения. При этом даже незначительное добавление воды (10%) приводит к резкому изменению изотопных характеристик. Полученные результаты показывают, что определение соотношения $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ методом изотопной масс-спектрометрии позволяет выявить вина, приготовленные с нарушением технологии. Таким образом, измерение отношений стабильных изотопов на уровне природных распространённости позволяет проводить дополнительные испытания при идентификации винодельческой продукции по следующим показателям:

Иркутские учёные планируют представить на форуме «Инженеры будущего-2012» вина из сибирских ягод
Студенческий центр виноделия, созданный на кафедре органической химии и пищевой технологии ИрГТУ, планирует представить на Международном молодёжном промышленном форуме «Инженеры будущего-2012» восемь образцов напитков из сибирских ягод: жимолости, черники, брусники, облепихи, крыжовника, смородины, яблок и боярышника. Кроме того, предполагается, что гости форума смогут попробовать и вино из груш. По информации пресс-службы ИрГТУ, студенты планируют представить инновационный проект по созданию малого предприятия по производству вина ресторанного значения на основе местных дикорастущих ягод. По словам преподавателя кафедры органической химии и пищевой технологии ИрГТУ Галины Гусаковой, организованный винодельческий бизнес способен положительно повлиять на экономику Иркутской области, кроме того, преимущество местных «дикоросов» в том, что они приспособливаются к выживанию в экстремальных сибирских условиях и вырабатывают при этом полезные для здоровья человека вещества. Ранее сообщалось, что студенты кафедры органической химии и пищевой технологии ИрГТУ проводят различные исследования в области виноделия. Например, они экспериментировали с «ледяным вином», изготовленным из замороженных ягод и плодов груши уссурийской. Кроме того, предполагается готовить иркутское шампанское из черники, жимолости, смородины, а также аналог вина «Божоле нуво» – из байкальской клубники.

Иркутская область (ИА «Телеинформ»)

Везде одно и то же. В Белоруссии бьют тревогу: страна может потерять целую отрасль

В некоторых регионах страны приняты решения по ограничению продажи плодово-ягодного вина. Это попытка снизить в провинции тотальную алкоголизацию населения, где «плодово-выгодное», как его называют в народе, – самое доступное по стоимости при гарантированном качестве. На первый взгляд, решение вроде бы правильное... Мужики будут во время сельхозработ меньше пить, у руководства будет меньше неприятных происшествий и т. д. Правда, доходят слухи «с полей», что мужики из тех мест, где запрещено, идут туда, где разрешено... Оно и понятно: кто пил вино, тот его пить и будет, а значит, обязательно найдёт.

Достоверных сведений о том, что удаление «чернил» с полок магазинов приведёт к трезвости, отмечает «Звезда»,

нет. Параллельно возникает и другой вопрос: что будет с производителями продукции? Последние забили тревогу, потому что теряют в реализации серьёзные объёмы. Между тем никто ещё не показывал, не объяснял, почему вино нельзя, а что-нибудь покрепче можно. В любом случае, объёмы реализации ликёрово-водочной продукции растут. По официальным данным, они возросли за пять лет почти в два раза, а в виноделии по сравнению с 2003 годом наблюдается падение объёмов на 40%. Поспешные меры с тем же ограничением в торговых пунктах могут привести в конце концов к неожиданным отрицательному результату – гибели винной отрасли в стране. Винная отрасль, констатирует газета, сейчас пробует подняться с колен и начинает выпускать плодово-ягодное нового уровня. Почему бы и нет? Плодовое виноделие развито во многих странах, например Финляндии. Местные ви-

тихие вина и виноградные сула – измерение отношений стабильных изотопов углерода позволяет определить природу спирта и природу сахара. Игристые вина – измерение отношений стабильных изотопов углерода позволяет выявить продукцию с привнесённым этанолом, а также определить природу диоксида углерода. В крепких напитках виноградного происхождения с использованием метода изотопной масс-спектрометрии возможно определить природу этанола. **Установление изотопных по кислороду даёт нам возможность выявить продукцию, приготовленную с нарушением технологии (разбавление вина водой) и определить географическое место происхождения винодельческой продукции.** Все эти испытания проводятся в Испытательном центре ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии. Испытательный центр оснащён современным аналитическим оборудованием – газовые и жидкостные хроматографы, ионный хроматограф, капиллярный электрофорез, хромато-масс-спектрометр, изотопный масс-спектрометр. Область аккредитации ИЦ включает все стандартные испытания образцов продукции и сырья, а также испытания образцов воды, грунтов и почв. Кроме этого, в центре проводятся испытания по определению дополнительных показателей по разработанным институтом новым методикам. На сегодняшний день разработано, аттестовано и внесено в Федеральный реестр 10 методик.

ноделы пробовали белорусскую продукцию и признали, что она имеет право на жизнь. «Мы разрабатывали рецептуру для белорусского вина, чтобы там не было никаких добавок, за исключением разве только антиокислителя», – говорят на Толочинском консервном заводе. По словам производителей, благодаря новым технологиям им удалось добиться качества, практически идентичного мадере, портвейну, производимых в южных регионах. Не так давно завод выпустил первую экспериментальную партию плодового марочного вина. Толочинский консервный завод выпускает 40 наименований вина, за которое не стыдно, резюмирует «Звезда». При этом сожалеет: мало кто об этом знает даже среди самих белорусов. А вот взамен запрещённых белорусских «чернил» на рынке вполне может появиться аналогичная продукция из-за рубежа. **Кто от этого выиграет?**



Александр Васютин:

Как употреблять АЛКОГОЛЬ ДОЛГО, БЕЗОПАСНО и с УДОВОЛЬСТВИЕМ

Нарколог Александр Васютин написал книгу, которую немедленно нужно прочесть всем желающим и не желающим этого. Ступайте на наш сайт RUSVODKAMAGAZINE.RU, в раздел БИБЛИОТЕКА. Вот только несколько отрывков из этой книги.

ДЕСЯТЬ АНТИАЛКОГОЛЬНЫХ ЗАПОВЕДЕЙ

Многие же алкоголики не имеют такой позитивной программы, которая сформирует их будущее.

1. Никогда не пей один или с малознакомыми людьми.
2. Никогда не опохмеляйся по утрам. Вообще, утро предназначено для более важных дел, чем питье. И как ты прекрасно знаешь: «С утра даже лошади не пьют!».
3. Никогда не пей два дня подряд.
4. Никогда не пей два раза в день (например, с утра в одной компании, а вечером в другой).
5. Никогда не пей без хорошей закуски.
6. Никогда не пей натощак.
7. Никогда не пей на улице или в подворотне.
8. Никогда не пей без серьёзного повода и тоста.
9. Никогда не пей суррогаты типа самогана, «заборокрасителя».
10. Никогда не превышай установленной самим собой дозы.

КОДЕКС УДАЧНИКА

Я внимательно изучал этих людей (удачников) – и в живую, и на основе изучения литературы. И выделил принципы их успешности в жизни, которые назвал КОДЕКС УДАЧНИКА. **Удачники считают, что:**
1. Никто ни в чём не виноват.
2. Никто не хуже и не лучше других.
3. Все проблемы – внутренние и внешние – разрешимы.
4. Всё, что происходит вокруг, в той или иной мере зависит от меня.
5. Все цели, которые человек может поставить в своей жизни, принципиально достижимы.



7 СТУПЕНЕЙ К РАДОСТИ

1. Всегда пей только с желанием.
2. Если сегодня и сейчас выполнены все пункты из раздела «никогда не...», то расслабься и получи удовольствие по полной программе! Не мучай себя угрызениями совести по поводу того, что ты сегодня пьёшь. Отбрось всё, что не имеет отношения к тому процессу, которым ты собираешься заняться и получи от приёма алкоголя максимально возможное количество положительных эмоций.
3. Пей очень маленькими рюмочками. Таким образом, ты и растянешь удовольствие, и сможешь соблюдать ритуал питья. Ведь очень часто во время застолья люди поднимают рюмки не столько ради самой водки, а ради подтверждения, что все дружно занимаются совместным «делом». И таким образом структурируют время застолья.
4. Забудь на время отдыха все «разборки» с родными и близкими. Ведь ты принимаешь алкоголь не для того, чтобы стать смелее относительно них, а для того, чтобы получить удовольствие и хотя бы на время ОСВОБОДИТЬСЯ ОТ ПРОБЛЕМ!
5. И обязательно потанцуй! Танец является атрибутом радости, раскованности. И дополнит положительные ощущения от алкоголя. Вследствие этого ты и удовольствие получишь и выпьёшь меньше.
6. И, если ты сегодня решил «разговориться», то делай это так, чтобы принести себе и окружающим людям минимум неприятностей. Если ты не будешь соблюдать это правило, то они сделают всё, чтобы ты на следующий вечер был сухим – как лист (например, посадят тебя в кутузку).
7. Если ты чувствуешь, что тебе сегодня алкоголь просто жизненно необходим, позволь себе это без душевных мук. Даже если ты таким образом нарушаешь кое-какие пункты из «Никогда не....» Но пусть это будет НЕ ЧАЩЕ ОДНОГО РАЗА В ГОД! И ТОЛЬКО сегодня!!! Если тебе будет плохо и завтра, то знай – ЭТУ ПРОБЛЕМУ АЛКОГОЛЕМ НЕ ЗАЛИТЫ! Её надо решать нормальными способами. Если ты будешь и на следующий день пытаться решить эту проблему при помощи алкоголя, то это значит, что ты начинаешь ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ ПРОБЛЕМУ, КАК ПОВОД ДЛЯ ПЬЯНКИ!

Про нарколога Александра Васютина говорят, что он лечит пьяниц, до краёв наливая ему стакан. На самом деле всё делается совсем-совсем наоборот. А результат получается поразительный. В общем, читайте книгу Александра Васютина и звоните ему в **Медицинский центр «БЕЛТИКО», Москва, Дегтярный пер. д.10, (м. «Пушкинская»).** Тел: 8 495 694 2013 Мобильный: 8 985 761 10 01 E-mail: 7611001@rambler.ru a7611001@yandex.ru www.vasutin.ru www.vasutin.by.ru



Продолжаем публикацию глав из книги
Алексея Потопова и Сергея Дорофеева

МЁД

Хмельные медовые напитки люди научились готовить, вероятно, ещё в доисторические времена.

В античной древности смесь молока и мёда (амброзия) считалась напитком Богов. «Мед был известен уже у греков и римлян и в IV столетии служил обычным напитком у северных германских народов» — писал М. Забылин (1880 г.). Не являлись исключением и славяне, которые давно открыли целебные свойства мёда и всемерно использовали их в народной медицине. Не было для наших предков секретом и то, что мёд чрезвычайно легко приходит в брожение. «Мёд-пиво» или хмельной, пьяный мёд, пожалуй, самый старый и распространённый алкогольный напиток общеславянской древности. Действительно, летописи и дорожные записки европейских и арабских путешественников свидетельствуют — уже в IX–X вв. пчеловодство на Руси было хорошо развито. Тогда же встречаются и первые упоминания о напитке из мёда:

Арабский автор Ибн-Русте в труде «ал А'лакан-нафиса» рассказывал о славянах на рубеже 1 и 2-го тысячелетий н.э.: «И между странами печенегов и славян расстояние в десять дней пути. В самом начале пределов славянских есть город, называемый Ва.ит. Путь в эту страну идет по степям и бездорожным землям через ручьи и дремучие леса. Страна славян — ровная и лесистая — они в ней живут. И нет у них виноградников и пахотных земель...<...> Большая



ПИТИЕ НА РУСИ ВЕСЕ- ЛИ- Е, А НЕ ПЬЯН- СТВО

часть их посевов из проса. Во время жатвы они берут ковш с просяными зернами, поднимают к небу и говорят: «Господи, ты, который снабжал нас пищей, снабди и теперь нас ею в изобилии». У них есть разного рода лютни, гусли, свирели, и свирели длиной в два локтя, лютня же восьмиструнная. Их хмельной напиток из меда...». Монах Альберих из Трёх Источников в «Хронике» XI века (по сообщению А. Френцеля, 1712 г.) писал об одном из современных ему южнобалтийских народов: «II. 1003 г. Император Генрих... подчинил себе винделиков, народ, граничащий с свевами. Эти винделики почитали Фортуну; имея ее идол в знаменитейшем месте. Вкладывали ему в руку рог, полный напитка, приготовленный из воды и меда...»

А вот что пишет о медопитии у русских М. Забылин в своём труде («Русский народ») (1880 г.) «Мед делался встарь, как любимое русское питье весьма крепкий, до такой степени, что им упивались так же, как и вином. Крепость опьянения меда сравнивалась с водкою». Далее Забылин перечисляет особенно популярные у русских сорта хмельного напитка: «Мед были — вишневый, смородиновый, можжевельный, оборный, приварный, красный, белый, белый паточный, малиновый, черёмховый, старый, вешний, мед с гвоздикой, княжий, боярский».

Как видно из приведённого перечня, русское медоварение отличалось многообразием, исследователи насчитывают более четырёх десятков наименований медов. Кроме перечисленных, можно было бы привести ещё такие названия медовых пий, как: мёд сахарный, мёд сахарный малиновый, — более поздние виды напитка, в них к мёду добавляли сахар. А так же: мёд крепкий, мёд паточный, мёд винный, пивомедие. Такое многообразие не шло во вред качеству.

М. Забылин свидетельствует: «Нашим русским медам удивлялись иностранцы, так хорошо готовили их». (М. Забылин, 1880 г.) Действительно, в соседних государствах Русь так и называли «медоточивой страной». Так итальянец Иовий Новокомский писал в 1525 г., что «в московской земле самая верная жатва получается от меду и воску. И, что пчелы в Московии весьма плодотворны и изготовляют превосходный мед».

Подтверждается это и нижеследующим документом.

Из письма Альберта Кампензе к Его Святейшеству Папе Клименту VII о делах Московии (Библиотека иностранных писателей о России. Т. 1. СПб. 1836)
ГЛАВА V

О Герцинском лесе и деревьях, растущих в оном; о большом количестве меду, собираемого в Московии и о свойствах ее жителей.

«Московия очень богата медом, который пчелы кладут на деревьях, без всякого присмотра. Нередко в лесах попадаются целые рои сих полезных насекомых, сражающихся между собою и преследующих друг друга на большом пространстве. Поселяне, которые держат домашних пчел близ своих жилищ и передают в виде наследства из рода в род, с трудом могут защищать их от нападения диких пчел. Сообразив это обилие меду и лесов, не удивительно, что все то количество воска и жидкой и твердой смолы, которое потребляется в Европе, равно как и драгоценные меха привозятся к нам через Ливонию из Московских владений».

Адам Олеарий, побывавший на Руси с посольствами неоднократно, в 1633 году писал о медовом изобилии земли русской и широком распространении медоварения.

Иностранным посольствам, с лёгкой руки московских государей, выдавались «великие медовые корма» ежедневно по несколько вёдер различных медов.

Вот что пишет один из послов, побывавший при царском дворе в начале XVII века.

Из отчёта о поездке посольства Ганзы в 1603 году ко двору царя Фёдора Борисовича (по: Поездка Ганзейского посольства в Москву (1603 г.) // Сборник материалов по Русской истории начала XVII века. СПб. 1896):

«...явился к нам пристав в сопровождении знатного дворянина и толпы слуг с царским угощением, состоявшим из следующих яств и напитков: <...> превкусная, русского приготовления, вишневка, дынный мед, мед с гвоздикой и иные разные сорта мёду и пр. — одним словом, это было поистине царское и почетное для нас угощение».

В Москве изготовлением и расходом медовых запасов ведал «сытенный» или «сытный» двор и соответствующий приказ при нём. Ежедневный расход сытенного двора составлял около 500 вёдер мёду. Специальные чиновники-сытники ведали закупками мёда, ягод и всяческой пряности для нужд сытного двора — всё это приобреталось в огромных количествах.

Кладовые-медуши некоторых богатых бояр тоже были немалые, вмещающая подчас до 500 пудов мёду.

В медушах ставленный мёд хранился в крепких бочонках, нередко зарубленных в лёд. Бочонки, в которых мёд дозревал и хранился, были, как правило, липовые. Считалось, что в них мёд лучше сохраняется и не принимает посторонних запахов. Неваренный мёд-сырец держали в липовых же кадочках или в лукошках из липового лыка. Продавался мёд в лубяных, шитых тонкими древесными корнями туесах, часто значительных размеров. В древней Руси была известна мера ёмкости в «один мех меду» — возможно питейный мёд хранили так же в кожаных бурдюках.

Весенний, майский мёд считался на вкус лучше осеннего — августовского. А лучшим сортом мёда на Руси справедливо считался «липец». Светлый и ароматный липовый «липец» встарь так и прозывался — «Царь-мед»! Стоил он в 2,5 раза дороже добротного гречишного мёда, а при продаже за границу ценился больше, чем чёрная осетровая икра.

Липовое дерево почиталось в славянских землях наравне с дубом. И если дуб славяне повсеместно посвящали Богу-Громовержцу Перуну, то липа посвящалась Богине Ладе — ласковой покровительнице семьи и брака. Липа считалась деревом священным, поэтому старым деревьям нередко поклонялись, принося и развешивая на могучих нижних ветвях украшения и вышитые рушники. При этом к дереву обращались не иначе как — «Матушка Липа!» И это не случайно, ведь липа буквально кормила и одевала славян со времён незапамятных.

Помимо чудесного, удивительного по своим свойствам липового мёда, липа — это еще и древесина, белая и очень податливая в обработке. Почти вся утварь в крестьянском доме делалась испокон веку из липы, на-

НАРОДНОЕ ТВОРЧЕСТВО

чиная от лавок и кончая искусно выточенной посудой. Известно, что продукты питания в липовом туеске хорошо сохраняются и долго не портятся. Липа давала хорошее белое лыко для плетения лаптей — лапти из липового лыка прочнее любых других. Даже одежду встарь иногда делали из липового луба, не говоря уже о многочисленных «лубяных» — плетёных из лыка корзинах и коробах, на липовом лубе долго писали, сшивая его в подобие тетрадей.

Интересно, что на Руси во время свадебных пиров на стол всегда ставились олады (о-лады) — кушанье, посвящаемое Богине Ладе — хранительнице семьи. К оладьям всегда подавали липовый мёд. Тут уместно вспомнить древний свадебный приговор: «Хозяин во дому — что медведь во бору; Хозяйка во дому — что оладышек в меду!»

В рамках нашей скромной работы всех полезных и даже просто волшебных свойств липы не перечислишь. Из последних можно было бы упомянуть об одном. По народному преданию, лесной хозяин Леший, страсть как боится липовой луточки — очищенного от коры липового подожка. Поэтому, коли путник предусмотрительно сподобился запастись такой палочкой — может идти через глухой лес без опаски!

Вернёмся однако к главному предмету нашего исследования — мёду.

Липа зацветает в июле (обычно к 10 числу месяца) и стоит в цвету, приблизительно, 15 дней. В местах, где липы много, в это время бывает такой густой аромат липового цвету, что голова идёт кругом. За это недолгое время маленькие труженицы пчёлы успевают собрать большое количество цветочного нектара и затем превратить его в мёд. Наши предки приручили диких пчёл задолго до изобретения рамочных ульев. До этого пчеловоды назывались бортниками и колодниками, профессионально разделяясь на две группы по способу медодобычи. «Борти» появились значительно раньше «колод» — наверное еще в доисторическую эпоху. У Владимира Ивановича Даля читаем: «Бортъ — дупляк, нарочно долбленный в живом дереве на корню». Устраивали бортники обычно в старых деревьях. Липы, которым много лет, нередко имеют высоту более 20 метров и огромную раскидистую крону. Толщина такого дерева бывает тоже внушительна — два, три обхвата!

В таком дереве на высоте, примерно, десяти метров над землёй, в стволе вырубается искусственное дупло довольно больших размеров. Отверстие дупла закрывается крепкой деревянной крышкой на пазах, чтобы не влез медведь. В нижней части бортники устраивают леток для пчёл. Ниже бортники, на большей части ствола, ветви обрубаются, чтобы не облегчать медведям путь к мёду. Самому бортнику в период добычи мёда тоже приходится нелегко. Нужно быть очень сильным и ловким, чтобы с помощью верёвочной снасти подняться к дуплу, подкурить дымарём пчёл и вырезать мёд из бортки.

В древнерусском языке процесс вырезывания сот так и назывался — «улазь» (см. «Словарь» М. Фасмера).

ПИТИЕ
НА РУСИ
ВЕЧЕ-
ЛИ-
Е,
А
НЕ
ПЬЯН-
СТВО

Ремесло бортников всегда считалось крайне опасным делом — несчастные случаи были нередки.

Обычно, такая бортъ-дупляк служила 100—150 лет, переходя по наследству к детям и внукам пчеловода-бортника. Наличие бортки не отражалось на долготии дерева.

Когда появились первые пчельные колоды — сказать трудно... Это было очень давно. Но гадательно можно предположить, что часть пчеловодов решила пойти другим путём, отказавшись от бортки. Вместо того чтобы рисковать жизнью, лазая к бортке на большую высоту, человек выдолбил толстый обрубок липового ствола, получив прототип современного улья. Колода оказалась удобнее бортки — её можно было сравнительно легко перемещать с места на место, что очень

важно в пору медосбора.

В тех местах, где было много лип, такие колоды были громадные — их никуда не возили, используя на месте. Технически такая колода-улей представляла собой бочку или ступу, долблённую из целого ствола с маленьким летком для пчёл в нижней своей части. Сверху колоду закрывала толстая деревянная крышка — «должея», плотно вколоченная в пазы. Должею иногда приваливали камнем, чтобы помешать медведю открыть колоду.

Для пчеловода всегда самый большой праздник — медоломка, когда приходит пора «починать улей» — ломать соты. Тут нужно заметить, что за тысячелетия общения человека и пчелы, возник своеобразный обрядово-этический комплекс поведения пчеловода, в основе своей языческий, позднее включивший в себя некоторые христианские представления.

Не углубляясь в этнографию, мы в нашем повествовании остановимся лишь на некоторых практических моментах. Так, перед заламыванием сотов и выемкой мёда, пчеловод обязательно ходил в баню а после переодевался во всё чистое — «пчела нечистоты не любит». Отдавалось при этом предпочтение одежде белого цвета — «так пчелкам приятнее!». Колец на пальцах и серёг в ушах так же старались в это время не носить. И самое главное — пчеловод, идущий брать мёд, должен быть трезвым! Ибо пьяные пития медвяные по нраву человеку, и медведь при случае от них не откажется, а вот труженица пчела забродившего мёду не любит, а пьяных может и зажалить.

Самый свежий, только что вынутый мёд, звался в старину «улазным».

У Владимира Ивановича Даля в его «Словаре Великорусского Языка» читаем: «Улазный мед — чистый, свежий, недавно вынутый, притом спускной — самотек, сотовый, не подкурной и не топлёный».

Чистый липовый колодный мёд после добычи хранили только в точёной липовой посуде, так лучше сохранялся запах и цвет, а также не страдали вкусовые качества. В старину так считалось, что чем злее пчёлы, тем мёд у них лучше. К сожалению, далеко не везде к труженице пчеле относились с должным почтением. Так разведение пчёл в ко-

лодах породило ещё в древности дикий способ добычи мёда. Способ этот был простой и жестокий. В колоду запускали кол, которым размешивали мёд вместе с живыми пчёлами, затем мёд сливался. В народе это так и называлось «мёд с пчелами». Подобным образом мёд добывали в Тульской губернии ещё в конце XIX в.

Весь добываемый из улья мёд пчеловоды условно разделяют на три сорта (по способу его получения):

1) Сотовый мёд — ломаный, вырезанный прямо в запечатанных сотах.

2) Спускной мёд — самотёк, стекший из сот самотёком.

3) Жатый мёд — полученный отжиманием сот с последующей вываркой (жидкий).

Все три сорта мёда используются медоварами для варки различных пьяных медов и медовух.

Вареный питейный мёд носил встарь название «медовины» и бывал иногда шипуч и игрист. Вот что писала об этом напиток «Большая энциклопедия» (1903 г.) под редакцией С.Н. Южакова: «Мед (медовое вино) — шипучий напиток, приготовляемый из меда, воды и пряностей, содержит до 17% спирта, сахар, манит и органические кислоты. В большом употреблении в западных славянских странах, в Англии и в тех частях Германии, где много меда.

Для приготовления мёда в воде растворяется мед, кипятится, снимается пена. Прибавляется хмель, иногда кардамон, кориандр, мускатный орех и кипятится еще несколько раз. Жидкость сливается в бочонок, после охлаждения прибавляются дрожжи, по окончании брожения переливается в другой бочонок, где и оставляется на несколько месяцев. После чего разливается в бутылки. Хороший мед после долгого стояния похож на мадеру». В процессе брожения мёд начинал пениться, бушевать, на нём появлялись «гривки» белой пены. Медовары про это говорили — «понаядренел мед — начал крепнуть!». Это значит, напиток начал обретать «ядро», становился «ядрёнее».

В Словаре В.И. Даля читаем: «Ядреный мед — в меру укисший, броженный». Про мёд, закончивший бродить, говорили, что он «уядрел», пришел в готовность. Готовый питейный мёд звался встарь «квашеным» или же «кислым», «вареным», «бутылочным». Про мёд шипучий говорили — «мед с иголкой» — пьяно да ядрено и в нос шибает!

Вообще на Руси меды пили на разной стадии готовности. Одни хмельные медовые напитки употреблялись вскоре после приготовления, другие, подчас, годами выдерживались в погребах-медушах. Так, например, распространённый в XIX в. в Калужской и Рязанской губерниях народный напиток «Воронок», представляющий собой пьяную медовую брагу из отжатых вошин и хмеля, употреблялся после непродолжительной выдержки. То же можно сказать и про популярный в народе «взварец» — смесь из пива и мёду с пряностями. Примером обратного могут служить так называемые, «сыченые меда» — передвоенные на меду старые крепкие медовухи по многу лет заточаемые в подземельях. Народная мудрость гласит: «И сладок мед, а в жары киснет». Поэтому старые меды часто сохраняли от закисания в ледниках. Подолгу выдерживали так же ставленные или ягодные меды, переваренные на ягодах. Для пригото-

вления таких медов в медоварнях всегда держали запас свежих ягод.

Вот так пишет об этом М. Забылин: «Для лучшего вкуса и цвета выжимали из зрелых вишен сок и подливали в мед» (М. Забылин, 1880 г.)

Судя по записям московского сытенного двора, до русских ягодных медов были особенно лакомы иностранцы, проживавшие в Москве при многочисленных посольствах.

Долгая, подчас многолетняя выдержка шла стоялым медам только на пользу — «мед что доле стоит, то пуще хмелеет!» Простоявшие много лет «напиточки стоялые» приобретали такой «дух и вкус», что человек несведущий мог легко перепутать их с благородными винами. По выражению знатоков, «мед стоянкою крепнет!» Старые меды нередко «молодили» — подправляли их, подслащая медовой сытою.

Упрощённой и гораздо более поздней разновидностью русских ягодных медов стала, так называемая «варенуха» — густой навар из мёду и водки на ягодах и пряностях.

Своей традиционной любовью к сладкому русские, как, впрочем, и славяне вообще, скорее всего, обязаны многовековой привычке к употреблению в пищу мёда. Напомним, что в древности и до появления сахара, мёд был единственным источником чистых углеводов, являясь тем самым важнейшим компонентом питания. Так, например, обычным русским лакомством в старину была варёная медовая патока. В средневековой Москве всеобщей любовью пользовалась клюква в меду, продававшаяся, буквально, на всех углах. В седой старине коренится и обычай всеобщего использования медовой сыты, по старому — «медвы». Эта сладкая приправа состояла из мёду, распущенного в воде (медового взвару), иногда с добавлением в него тех или иных пряностей. Сытою «подсычали» — подслащали напитки и самые разнообразные кушанья. По пословице — «С сытою кисель да кутью едят» (сыта обязательно входила и в набор поминальных блюд, вкушаемых на поминках). Однако одним киселём кулинарная фантазия не ограничивалась — в боярских и царских застольях с «сытой пресладкою» могли подать, скажем, жаркое из зайца или какое-нибудь рыбное блюдо. Недаром восклицал Владимир Даль «Сытен русский стол!». У него же можем прочесть: «Сыта медвяная — в олонечских говорах — питье из распущенного в воде меду».

Сытили медвою и напитки. Например, было в обычае сытить (подслащать) пиво мёдом. Причём под «пивом» часто разумели вообще любое питьё. В хрониках встречаем «пития медвяные» — дополнительно сычёные мёдом передвоенные медовухи.

В XVI в. медовой сытой подсычали водку. Такая подсычёная или, как еще говорили, подсуропленная (от слова сироп!) сладкая водка была любима московскими боярынями — теремными затворницами.

Как мы уже говорили, старая русская сыта представляла собой разварной мёд — сычёную мёдом воду.

Для того чтобы получить насыщенный медовый взвар, сотовый мёд распускали в горячей воде, процеживая воск, ибо известно, что вода принимает в себя больше мёду, пока горяча. Правильно в нужной пропорции распускать в горячей воде мёд-сырец для получения насы-

НАРОДНОЕ ТВОРЧЕСТВО

щенного взвара — это и было главным умением медоваров — сытников. Само русское слово «сыта» — очень старое. Оно родственно таким словам, как «насыщаться», «насытиться». «Сытость» и является синонимом слова «достаток». Не случайно поэтому на старых русских свадьбах в качестве главного напитка пили именно сычёное «мед-пиво» или «мед-вино».

Тут мы прямо подходим к одному любопытному обстоятельству, на которое ныне мало кто обращает внимание. На старых русских свадьбах «сыченное», то есть меды, всегда пили по крику дружки «Горько!», тем самым стараясь подсластить молодым их поцелуй, пожелать им сладкой доли. Это очень древний благопожелательный обрядовый приём, когда все «пьют в одно». С приходом в русский праздничный обиход водки, обычай медопития начал сдавать свои позиции. И ныне по крику «Горько!» на свадьбе пьют «горькую». Сохранился старый свадебный приговор уже «водочного» времени — «Такую горечь — горьким и запить!» Налицо подмена понятий; так, нередко, одна традиция приходит на смену другой, изменяя её смысл.

Однако даже с появлением водки, традиция медоварения не умерла. И у русских в большом ходу оставалось сычение различных блюд и заправка напитков «медовицей» — сладким медовым суслом.

Замечательный альманах «Москва в ея прошлом и настоящем», вышедший в Москве на рубеже XIX—XX вв., так писал о нравах старой Москвы: «В XVI—XVII веках — водка, квас и мед были любимые московские напитки, часто употребляемые без меры».

Последние научные изыскания показали, что пчелиный мёд содержит более 300 органических и минеральных веществ — полезных и даже необходимых человеку. Ещё в ходе проводившихся в тридцатые годы двадцатого века советскими учёными исследований, было выяснено, что минеральный состав мёда близок к составу человеческой крови. Такое сходство весьма способствует быстрому усвоению организмом содержащихся в мёде полезных веществ. В начале сороковых годов, перед самой Великой Отечественной войной, в нашей стране проводились работы по созданию искусственного заменителя человеческой крови на основе мёда. Опыты на животных показали жизнеспособность метода.

Поразительно, но наши далёкие предки, похоже, знали о подобных свойствах мёда. Они не только часто применяли мёд при лечении различных недугов, но и выпивали мёдом раненых, потерявших много крови. В лечении успешно применялись, как «варёные», так и «сырые» меды. При выхаживании тяжёлых больных особое значение имели меды ягодные, так как мёд хорошо сохраняет витамины и другие полезные компоненты. Это свойство было особенно важно в условиях не слишком ласкового северного климата — ягодные меды служили своеобразными консервами. Что же касается знаний о схожести состава мёда с человеческой кровью, то в бессмертном творении древнерусской культуры «Сло-

ПИТИЕ
НА РУСИ
ВЕЧЕ-
ЛИ-
Е,
А
НЕ
ПЬЯН-
СТВО

ве о полку» вещей Боян прямо называет пролитую кровь «червонным медом». Это вряд ли простая случайность. Интересно, что в древнерусском письменном языке сладкий дар, получаемый от «ярых пчелушек» писался, как «Мъдъ» или «Мъдъ». Название металла, выплаваемого из ярой медной жилы, звучало и писалось похоже — «Мъдъ». Оба эти слова имели в языке одно общее цветовое значение — «красный». Кроме Руси, своими медами были известны Литва, Польша и Германия. В этих странах искусство медоварения также имеет многовековую традицию. К великому нашему сожалению рецептура многих «питий медвяных» до нашего времени забылась. Однако ныне наблюдается постепенное возрождение старинных обычаев русского медоварения.

Рецепт 1

МОЛОДОЙ МЁД

10 литров воды, 800 грамм мёда, 5 лимонов (мёда можно побольше, лимонов поменьше), 200 грамм изюма, чуть-чуть дрожжей и пшеничной муки.

Вскипятить 10 л воды и дать немного (полчаса-час) остыть. Затем в большую посудину всыпать изюма и нарезанные дольками и очищенные от косточек лимоны, влить мёд. И залить всё это водой.

Дать остыть до «парного молока». В стакане кипячёной тёплой воды размешать одну чайную ложку хороших дрожжей и три ложки пшеничной муки. Дать чуть-чуть постоять и вылить в ёмкость с мёдом.

После чего оставить всё это на сутки для брожения. Если брожение прошло нормально, то изюм и лимоны должны всплыть.

Далее процедить и разлить по ёмкостям. Ёмкости герметично закупорить и оставить в холодильнике на 5 дней.

После этого рекомендую (но не обязательно) на полдня оставить ёмкости там же, в холодильнике слегка приоткрытыми (открывать осторожно, лучше над посудиною — рискуете быть облитыми).

Рецепт 2

МЁД КРЕПКИЙ

Взять 8 фунтов белого мёду и варить в двух вёдрах воды, пока будет густо, снимая пену. Чем сильнее уварится, тем крепче будет. Ещё тёплым перелить в бочонок. Прибавить одну восьмую фунта сухих дрожжей и поставить бродить. Когда мёд заиграет, влить стакан водки, дабы брожение перестало. Добавить для запаха пряностей. Дать выстояться три месяца. Мёд выйдет крепкий и чистый.

Рецепт 3

МЁД ОБЫЧНЫЙ

На 10 вёдер воды взять 50 фунтов мёду, 20 фунтов сахара и 1 фунт хмеля. Всё уварить, пока будет густо. Охлаждать и прибавить полфунта сухих дрожжей, распущенных в воде. Положить полфунта крупнотолчёного фиалкового корня, четверть фунта имбиря, влить один золотник лимонного соку и одну ложку уксуса. Крепко укупорить и хранить в холодном месте.

Книгу можно приобрести в издательстве «Ладога-100»

www.ladoga-100.ru

125438, Москва, 4-й Лихачёвский переулок, 4.

Тел./факс: +7 495 974-1985 e-mail: books@ladoga100.ru

В Творческом объединении «Гудьба»

www.gudba.ru

Доктор, вы поэт...

Печальные размышления на работе

Когда с больным несчастье приключится,
Или не так как должно все идёт,
В глазах родных больного ты — тупица,
Да и в глазах начальства — идиот.

Вновь за окошком рассветает.
Но мысли заняты больным.
А мой больной как свечка тает,
И я сгораю вместе с ним.

Юрий Костюкович — хирург, администратор высшей категории. Коренной сибиряк, работает в Ачинской клинической городской больнице. Его жизнь — обычная жизнь интеллигента, врача. Профессионал, способный моментально принять решение, например, использовать метод Пирогова, обкладывая снегом перед операцией руку пациента, если тот не переносит наркоз. Больные любят, коллеги уважают, поклонники его стихов ждут очередной творческой встречи. Мысли поэта Костюковича улыбочивые и патриотичные, как у большинства жителей глубинки, откуда видно всё.

Для встречи с нашим героем времени было немного, доктора ждали больные, и из-за «Русской водки» он лишился обеда.

— Вы — лирик, поэт. Мне казалось, хирург должен быть скептиком...

— Нет, оптимистом хирург должен быть, — говорит Костюкович. — Это терапевты скептики. А самые добродушные — патологоанатомы, они уверены, что всё равно диагноз поставят. Посмеялись мы с Юрием Иосифовичем, сходили к патологоанатомам, чтобы его собственный клип про Бородино посмотреть (почему-то только у них была нужная программа в компьютере).

В его кабинете на диванчике пристроился баян, и каждое утро Юрий Иосифович тихонько перебирает кнопки. После трудового дня баян может пригодиться: творческая встреча, юбилей какой или просто репетиция.

— Как дела в вашей больнице? Всего хватает?

— Вы знаете, здоровье человека только на 10 процентов зависит от медицины, остальное — наследственность, образ жизни, экология, душевный настрой. Вот и делайте выводы, — философски заключает Костюкович. И улыбается.

Да, мы понимаем, что далеко не всё зависит от медицины, но очень, очень многое — от врача.

Сотворить душа вольна
Из всего интригу:
То из мухи вдруг — слона,
То из пальцев — фигу.

Я жизнь прожил и знаю вкус веселья.
Хоть алкашей боюсь, как бурь и гроз,
Но, встретив утром рожки те с похмелья,
Мне почему-то жалко их до слёз.

Пока года не одолели

Пока года не одолели,
Все чувства с вами разделяю,
А чтоб в душе огни горели,
В ней кочергой пошевелю.

Бедность не порок

Прохода нет от кавалеров.
От них с рассудком не в ладу:
То в спальне Саша, то Валера...
Концы с концами не сведу.

Всё у нас хорошо?!

Всё хорошо — идём ко дну.
А нам твердят: «Мы едем к раю».
Я б помолился за страну,
Но жаль, молитв таких не знаю.

Счастье моё, где ты?

Мы душу жжём до пепелища,
Меняем имидж, адреса.
Всё счастье призрачное ищем,
По-детски верим в чудеса.
Чудес немало на планете.
Но чудо главное, друг, в том,
Что появились мы на свете
И что пока ещё живём.

