

КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТРИБУТИКЕ

№2(83)-2023



ПИВНЫЕ ФЕСТИВАЛИ 2023

В МОСКОВСКОМ
РЕГИОНЕ И В
САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

ЧЕБОКСАРЫ

КЛУБНЫЙ ВЫЕЗД
КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ
В СТОЛИЦУ
ЧУВАШСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ

МЕЖДУ УРАЛОМ И АЛТАЕМ

ОБЗОР ЭТИКЕТОК
ИЗ СТАРИННОГО
АЛЬБОМА



БУЖЕТ ЧУВАШНИИ

26-я Встреча коллекционеров
пивной атрибутики
в Москве

Фото: П. Егоров



КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ
Издается с 1999 года
Периодичность: 2 раза в год
Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02
etiketki@mail.ru www.kkra.ru



РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В. Шамов

ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

НА ОБЛОЖКЕ

Реклама пивзавода «Красная Бавария»,
1930-е гг.

АТРИБУТИКА

Источники материала:

С. Горшков, А. Ларин, И. Маликов,
С. Родыгин, Д. Фатюхин

KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories
magazine. Since 1999.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

Club for Collectors of Beer Accessories
(CCBA) Moscow, Russia



ДВАДЦАТЬ ПЯТЬ

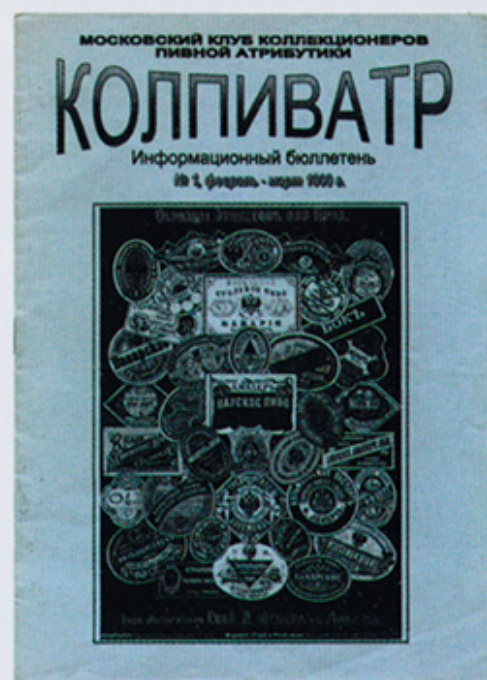
Друзья!

За суетой текущих дел совсем забылось, что журналу КОЛПИВАТР в 2024 году исполнится 25 лет. Спасибо, нашлись добрые люди, напомнили. Действительно, самый первый номер КОЛПИВАТРа вышел не в год образования нашего клуба, а позже, весной 1999.

С умилением вспоминается то время, когда мы, как говорится, пробовали перо. Когда КОЛПИВАТР распечатывался на черно-белом лазерном принтере и множился в копировальном аппарате. Но мы тогда уже гордились, что у нас есть свой собственный журнал, свой рупор и коммуникатор.

И так, в 2024 году встречаем наш первый юбилей!

Влад Шамов



ПРОД ЭКСПО

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

5-9
ФЕВРАЛЯ
2024

ЭКСПОЦЕНТР

18+



Красногорск 26-28.03.2024

Международная выстав-
ка оборудования, ингре-
диентов и упаковки для
производства напитков.
Пройдет в международ-
ном выставочном центре
«Крокус Экспо», Между-
народная ул. 20, г. Крас-
ногорск (МО).

vk.com/festsvoi



Екатеринбург 16.03.2024

VII фестиваль домашне-
го пивоварения. Пройдет
в концерт-холле «Свобо-
да», Черкасская ул. 12.
Участвуют представите-
ли Урала, Сибири, Санкт-
Петербурга, Москвы,
Поволжья. В прграмме
конкурс на лучшую эти-
кетку.

vk.com/homebeerfestekb



Сочи 21-23.05.2024

Выставочная экспозиция
предприятий пивоварен-
ной отрасли в рамках
33-го Международного
форума «Пиво». Пройдет
в гранд-отеле «Жемчу-
жина».

vk.com/sibcraftfest

ГРЕ ЦА CRAFT

Курск 8-9.06.2024

Третий фестиваль краф-
та «Греча». Планируется
участие более 60 произ-
водителей пива, сидра и
медовухи. Пройдет в це-
хах бывшего пивзавода
«Пикур», Магистральный
проезд 2.

vk.com/gre4afest





Новосибирск 8-9.06.2024

Традиционный фестиваль пивной культуры SIBCRAFTFEST 2024. Пройдет в Новосибирском Академгородке, в ресторане GUSI, Николаева ул. 12/2. В программе – живая музыка, фудкорт, пивные конкурсы, чемпионат по бирпонгу, а также около 200 сортов пива со всех уголков страны.

vk.com/sibcraftfest



Нижний Новгород 29-30.06.2024

Фестиваль «Горький крафт». В программе – дегустации популярных и редких сортов крафта, легкие закуски и сложносочиненные блюда от лучших ресторанов города, ярмарка крафтовых, ремесленных товаров, лекции и мастер-классы от профессионалов индустрии, живая музыка.

vk.com/gorkycraft

ФЕСТИВАЛЬ ГОРЬКИЙ КРАФТ



Москва 19-20.10.2024

27-я встреча коллекционеров пивной атрибутики. Обменная биржа пивных этикеток, бирдекелей, кронен-пробок, банок, бокалов, значков и пр. Пройдет в зале Московской ярмарки увлечений, ул. Краснобогатырская 2, стр. 2, с 9:00 до 18:00 каждого дня.

к к р а . г у

25 лет клубу «Пивной Этикет»



Всероссийская открытая встреча коллекционеров пивной атрибутики
май 2024 - Репино / Санкт-Петербург
vk.com/pemeeting

26-я встреча в Москве

Автор: В. Шамов

Фото: П. Егоров

Очередная Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики 21-22 октября собрала более 200 участников, преимущественно пробочников.

Преобладание «металлистов» на любой встрече пивных коллекционеров вполне предсказуемо, ведь на сегодня кронен-пробки – самый популярный вид пивного хобби. При этом встреча в Москве всегда была универсальная, без предпочтения какой-либо одной специализации. В 2023 году число ее участников значительно выросло и превысило две сотни (это если считать с некоторым количеством сопровождающих жен и детей, а также с организаторским активом). Встреча проходила все в том же зале Московской ярмарки увлечений на Краснобогатырской улице. Главное, что ККПА впервые проводил ее в статусе амбассадора бренда «Букет Чувашии». Кроме чебоксарских пивоваров поддержку пивом,

атрибутикой и некоторым оборудованием оказали наши друзья АО МПБК «Очаково», пивоварня «Шварцкайзер», ОАО «Булгар-пиво» и компания Rausch. Каждому спонсору мы подготовили специальные дипломы с благодарностью за оказанную нам помощь. География участников простерлась от Архангельска до Краснодара и от Минска до Омска, и это не считая специальных гостей из Австрии (Габи Фишталлер) и Тайланда (Дмитрий Медведев). Республику Беларусь представляли трое коллекционеров – Владимир Могильный, Анатолий Попков и Павел Костишин. В наборах каждого участника ждали три банки пива от спонсоров, набор этикеток и пивной бокал. Дополнительно, по предварительным заказам мы



изготовили значки и футболки с эмблемой встречи. Кстати, насчет нынешней эмблемы: мы решили превратить в девиз слова «Солнце взойдет!» из столь любимой некоторыми нашими постоянными участниками песни Трубадура из «Бременских музыкантов». Эмблема встречи с этим девизом также выгравирована на кронен-пробках и изображена на двух видах этикеток специального розлива пива (пилс и стаут), проведенного для нас «Пивзаводом 77». Ну и на памятном штампе Встречи, конечно. Предоставленного спонсорами пива и сувениров хватило и на беспроигрышную лотерею. Вобщем, подготовились мы, как всегда, основательно.

В этот раз мы решили возродить традицию любительских дегустаций. Правда, придумать какой доселе неиспробованный тип пива выбрать решали очень долго и смогли определиться только почти перед самой встречей. В итоге выбрали стиль томатный гоше. Немного, но все же десять образцов собрали. Пятеро дегустаторов ставили оценки от 1 до 5. Всех опередило Mary's friend от Konix Brewery (ООО «Пиватом», г. Заречный, Пензенская обл.). Вернусь еще раз к участникам мероприятия. Было очень

радостно видеть всех, в частности коллег, которые по причине санитарно-эпидемиологических ограничений не приезжали на Встречу в предыдущие два года (замечу, что Московской встрече, в отличие от прочих, повезло ни разу не делать перерыва). Заехали навестить нас и просто легендарные личности – Сергей Тененбаум и Алексей Грошев, создатели первой крупнейшей коллекции кронен-пробок в России и основатели Московского клуба коллекционеров пивной атрибутики. Приятно было видеть в добром здравии наших корифеев Владимира Сударушкина и Леонида Леоновича, стоявших у истоков пивного коллекционирования в СССР. И еще много-много кто особо порадовал своим участием, спасибо вам всем!

Что касается тенденций в нашем хобби, выраженных на Встрече, то, судя по представленной атрибутике, они и не собираются меняться – пробки все более популярны. И это не смотря на то, что по наблюдениям, в 2023 году разновидностей пробок для российского пива было выпущено примерно в полтора раза меньше, чем в предыдущем. Да, применение кронен-пробки, равно как и бутылки в крафтовом сегменте снижается,





все массово переходят на банки с этикеткой. Как спасение, достаточно разновидностей в 2023 году дал этому виду коллекционирования наш масс-маркет. Вот, например, с введением маркировки на пивной таре многие пивгиганты выпустили новое оформление своих пробок, раскидав надписи по краям и оставив в центре место для маркировочного QR-кода. В свою очередь баночный крафт дает большой приток этикеток, что поддерживает старейший вид хобби на второй позиции после пробок. Да и самих разновидностей банок от масс-пива прибывает достаточно. Чего стоит только русификация названий зарубежных пивных марок. Однако причина того, что на данном фоне в Российской Федерации не прибавляется коллекционеров-баночников заключается в отсутствии традиции коллекционирования банок (так как такой упаковки еще не так давно в стране вообще не было) и в извечной стесненности в помещении для их складирования.

Такое впечатление, что приток в коллекции российских бирдекелей теперь полностью зависит от крафтовиков и прочих миников. Пивгиганты не стремятся их выпускать, обновлять, разнообразивать, так как воспринимают их для масс-рынка в настоящее время нерациональными. И то правда, какой толк в расходнике при отсутствии мест для его применения – фирменных пивных павильонов, залов, ресторанов.

Еще один вид хобби претендует на категорию «полная потеря интереса» – это пивная посуда. Наши пивгиганты в следствие рекламных ограничений уже давно не заказывают в массовых количествах бокалов и кружек, а у крафтовиков стаканчики на вес золота. А это значит, что новинки доставать тяжело. Вдобавок бокал – не банка, в товарных количествах особо не отправишь по почте, а значит обмен с коллегами затруднен. Вот и наступает угасание интереса.

6-я Всемирная встреча

Автор: В. Шамо́в

6-я встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию в Лиме (Перу) собрала 100 коллекционеров и 38 сопровождающих, представлявших 25 клубов из 20 стран.



Вот такой подарочный набор получил каждый зарегистрированный участник 6-й встречи ВКПК, состоявшейся в Перу 21-24 сентября 2023 г. Впервые у мероприятия был талисман – морская свинка, которых в Перу разводят с незапамятных времен для того, чтобы... есть. В наборе участника была подушечка с ее изображением. Получил такую и Сергей Самасадкин, коллекционер кронен-пробок из Санкт-Петербурга, который единственный представлял Россию. Хотя у Всемирного исполнительного комитета (ВИК) ВКПК и были опасения, но организаторы (клуб COLCERPE) со своей задачей справились. При этом в ходе подготовки поменялся отель, где проводилась встреча: оказалось, что в Лиме непросто найти на приемлемых условиях зал, вмещающий 100 человек. В итоге обменные сессии встречи проводились в двух смежных помещениях, что далеко не всем понравилось. Участие во встрече стоило 130 USD.

В эту сумму входили также банкет и автобусная экскурсия. Встреча прошла в исключительно дружеской атмосфере. Обменная биржа, однако, по свидетельствам некоторых участников, была сильно коммерциализирована. Например, по части декелей обмена почти не было, только продажа. Проведенная в рамках встречи Генеральная ассамблея делегатов клубов-участников ВКПК среди прочих вопросов определила, что представитель России Леонид Леонович остается в составе ВИК на следующие 4 года. Также по результатам обсуждения и голосования была поддержана заявка клуба Brassicol' из Франции на проведение 7-й встречи ВКПК в начале лета 2025 года. Местом ее проведения станет регион Эльзас, а талисманом, вероятно, аист. Brassicol' будет готовить встречу не в одиночку; организовался целый квартет вместе с клубами из соседних стран – IBV из Германии, SVBL из Люксембурга, Gambrinus из Бельгии.

SvoiFest'2023

5-ый юбилейный фестиваль крафтовых пивоварен SvoiFest прошел в Сергиевом Посаде 22 июля 2023 года. Организует его сергиево-посадская пивоварня Rewort и сеть баров «Свои».

В проведении фестиваля был перерыв в несколько лет, но в итоге он прошел на той же площадке на ул. Шлякова 3 (недалеко от центра города). При этом SvoiFest заметно стал более масштабным. Было представлено более 40 пивоварен и 200 сортов пива. Многие пивовары приехали сами и лично наливали свое пиво. Кроме пива имелся фудкорт, обустроенные шатры и палатки для посетителей, прошел стритбольный турнир. Для посетителей также были доступны и другие активные развлечения – армреслинг, аттракционы, бирпонг, кикер. Весь день шли выступления рок-групп.

Вход на фестиваль стоил 1500 р. За это выдавали пластиковый фирменный бокал, а при уходе с фестиваля – стеклянный (потому что на фестивале пить из стеклянной посуды было запрещено), а также 2 «своипейки» на два бокала пива. «Своипейки» также можно было приобрести по 50 руб. за штуку, на одну «своипейку» наливали только пробник. Имелся также буттлшоп с фасованной продукцией и «мерчем», правда, продавались бутылки и банки только при условии выхода с фестиваля. Через некоторое время после начала фестиваля наконец заработала и одна мойка бокалов (при



засилии пива типа смузи и томаток вещь просто необходимая). Главный недостаток – это, конечно, организация пропуска посетителей на фестиваль. Охраны было много, и бутылки с водой изымали активно, а вот собственно пропуском посетителей занималась одна девушка, так что тут же выросла огромная очередь, в которой надо было простоять час, а то и больше. Увидев, как такси с желающими попасть на фестиваль остановилось у входа, но потом поехало дальше к концу улицы и только там высадило пассажиров, вспомнил советский анекдот: «Остановка винный магазин. Следующая остановка – конец очереди в винный магазин». Очередь рассосалась только ближе к вечеру. Правда, преимуществом столь длительного пропуска посетителей стало то, что первые 2-3 часа на фестивале было очень пусто, и можно было спокойно пройти по стендам пивоварен, попробовать пиво, побеседовать с пивоварами. Когда все-таки основная масса желающих прорвалась на фестиваль, то стало очень многолюдно, к некоторым пивоварням выстроились значительные очереди. Конечно,

и в туалеты очереди стали весьма длинными, но к счастью быстро шли. Мне повезло тем, что первыми в очереди на вход стояли члены Клуба коллекционеров пивной атрибутики, и как полноправный член ККПА я к ним присоединился, так что попал на фестиваль одним из первых. И тогда уж о пивной атрибутике на фестивале: часть пивоварен привезла с собой пивные подставки, а некоторые и подборки этикеток, за что им большое спасибо.

Несмотря на проблемы с очередями, сам фестиваль прошел довольно бодро и весело. Хочется еще похвалить организаторов за, так сказать, программное обеспечение. С помощью сайта 2beer4.me (сервис онлайн таплистов для баров) был создан полный таплист фестиваля, и было очень удобно чекиниться в Untappd. По количеству фестивалей в 2023 году радовала Московская область и регионы. Хочется пожелать, чтобы и в следующем году область нас также не подвела, ну а на SvoiFest явно надо подтянуть организацию пропуска.

DomBrew party'23

На свое пятилетие Домодедовская пивоварня провела очередной пивной фестиваль DomBrew party.

Вот, если фестиваль проходит в Клину, то погода всегда выдается отличная. DomBrew party с погодой откровенно не везет, и в этом году все тоже началось с дождя, к счастью не проливного, который закончился только часа через два после начала фестиваля (столы с лавками, а также места для готовки еды заблаговременно были размещены под навесами). Поминую прошедший SvoiFest, сразу обратил внимание на организацию, и в Домодедово с этим все было более-менее нормально. Пропускать на территорию стали как только появились посетители, так что очередей больших не выстроилось. Сумки никто не проверял, туалеты были в достаточном количестве, и очередей к ним тоже почти не было. Еды готовили много, и если сразу за ней и выстроились очереди, то скоро все отведали плова с шашлыком, и очередей больше





не наблюдалось. Вход на фестиваль стоил 500 р. и включал в себя 1 бокал пива. Наливали в пластиковые стаканы, и стоило это от 150 до 200 р. Ну и можно было купить

баночное крафтовой стилистики за 250 р. В наличии было пиво от Домодедовской пивоварни, но также приехали Nuclear brewery, которые варятся здесь, а также на соседней пивоварне F&S по контракту. Правда, свои хиты – «Какий» и «Писий» не выставили, но наливали другие интересные сорта. Домодедовская пивоварня представляла свой новый бренд «Брамен» (четыре сорта), также было пиво под брендом «Домодедовское» и сорта в крафтовой стилистке. Для развлечения посетителей, которых собралось достаточно для такой небольшой площадки, проводились различные конкурсы, выступали рок-группы, продавалась пивная атрибутика, имелись отдельные зоны для детей и, так сказать, VIP-гостей. И, конечно, проводились экскурсии на пивоварню. В целом DomBrew party – вполне себе локальный пивной фестивальчик, рассчитанный на тех, кто недалеко живет. Можно пить пиво, есть мясо, при этом не сильно напрягая кошелек, и развлекаться, слушая живую музыку или осматривая пивное оборудование.

Baltic Porter Day

8-10 ноября в Санкт-Петербурге прошла Конференция по практическому пивоварению и обмену опытом, организованная журналом RealBrew.

Проводилась она в отеле «Санкт-Петербург». Два дня ведущие специалисты отрасли делились своим практическим пивоваренным опытом. Также был запланирован премьерный показ документального фильма о бельгийских ламбиках «Bottle Conditioned». Наконец, после завершения конференции прошел Baltic Porter Day – фестиваль пива в стилистке «балтийский портер». Он проходил на площадке «Чаплин Hall» с 17 до 22 часов. Свое пиво представляли 25 пивоварен в основном из Санкт-Петербурга. Были представлены всевозможные портеры от безалкогольных до вымороженных. Вход был платным. Всем предоставлялся фирменный бокал. Были выпущены и фестивальные бирдекели. Также под портеры имелась и соответствующая закуска. Кроме собственно дегустации



пива было еще три лекции по истории портеров, которые прочли я, Юрий Катунин и Галина Клярская. Организовано все было отлично. Народу в итоге пришло так много (и было очень много знакомых лиц), что все еле помещались в зале, однако это совсем не мешало. Кроме портеров имелись два

холодильника с бутылочным пивом «Балтика 3» (новая – она же старая версия), и можно было освежиться после потребления серии портеров. В целом фестиваль прошел просто замечательно. Есть планы сделать его регулярным, и если не ежегодным, то хотя бы раз в два года.

Craft Depot Fest'2023

В преддверии зимы ассоциация Craft Depot во главе с президентом Алексеем Акселем совместно с организаторами Spiritory Fest подготовила и провела в «Амбер Плаза» в Москве Craft Depot Fest'2023.

Предыдущий Craft Depot Fest проходил аж в 2019 году на территории бизнес-квартала «Арма», и это, конечно, было весьма масштабное мероприятие. «Амбер Плаза» столько посетителей вместить не смогла бы, и, чтобы фестиваль все таки смогло посетить максимальное число желающих, были организованы 4 отдельные сессии (две утренние и две вечерние) в течение двух

дней 25 и 26 ноября. Билеты можно было приобрести заранее, цены были от 1000 р. за одну сессию и до 7000 р. за два полных дня. Формат дегустации был безлимитным. В фестивале приняли участие более 50 российских производителей крафтового пива, сидра, медов и безалкогольных напитков, которые представили примерно 250 сортов. Суббота был очень насыщенный день.



На первую сессию было продано 1500 билетов, на вторую – 1800. У входа образовалась очень длинная очередь, но в отличие от SvoiFest, двигалась она быстро, так что больше 20 минут стоять не пришлось. Перед входом была площадка для фотосессии. В самом зале стенды пивоваров очень плотно разместили вдоль длинных стен. В центре образовалось довольно много места, где поставили столики из бочек, так же разместили диджейский пульт. С одного края площадки был фудкорт,

где стояли столики, а еда была от сети «Хмель&Солод». В меню были хот-доги, пицца и рыба по 350 р. за порцию. Кстати, все было вкусно и не скажу что дорого. Также «Хмель&Солод» представляла пиво из Китая. С другого края были представлены площадки с мясными деликатесами и стенд компании Craft Cartel с разливным и тарированным пивом. Рядом с Craft Cartel размещался стол для «Пивного казино», которое проводил Игорь Самсонович. Участие в игре стоило 1000 р., и игра проводилась



каждую сессию. Музыка звучала не очень громко, фоном. Кроме записей разных рок-групп была музыка и от диджея. Хотя я по привычке записывал свои впечатления от пива в блокнот, компания «2 beer for me» подготовила удобную страничку со списком участвующих в фестивале пивоварен и представленных сортов; с нее можно было сразу попадать в нужный раздел Untappd для чекина.

Бокалы на фестивале были пластиковые, для их мытья использовались обычные офисные

очередей, никакой давки, можно было спокойно попить пива, побеседовать с пивоварами. Коснусь еще вопроса пивного ассортимента. Был явный перекося в сторону фруктовых сортов и смузи, но это современная тенденция крафтового пивоварения в России. Кстати, томатного пива было не так уж много, зато было грибное, да и над цветом пива многие поизголялись – зеленое, синее, фиолетовое...

Немало было портеров и стаутов, включая русский имперский. Конечно, была классика в виде лагерей, пилсов и пшеничного. Не-



устройства для розлива питьевой воды, они стояли в разных углах зала. Кроме пива и закусок было представлено много всякой околопивной атрибутики – от бирдекелей до одежды с логотипами пивоварен и пивных брендов. Конечно, во 2-ю сессию посетителей стало уже очень много для такой площадки, но все таки она еще была загружена не до самого предела. В туалеты уже выстраивались очереди. В воскресенье посетителей было в разы меньше. На утреннюю сессию было куплено 600 билетов, поэтому она прошла в спокойной и комфортной обстановке: никаких

сколько сидроделен (да и пивоварен) представили традиционные сидры, то есть, прежде всего, сухие, хотя чаще с соками других плодов. Практически не было бельгийских сортов, да и британские (кроме портеров-стаутов) были редки. В целом, фестиваль прошел хорошо, была нормальная организация, было много разного пива, а перекося по стилям – это реалии нашего крафта. Возможно, стоило сделать билеты на субботние сессии подороже, а воскресные – подешевле, чтобы более равномерно распределить посетителей по дням. Надеюсь, Craft Depot Fest снова станет ежегодным мероприятием.

«Таркос»: знаковая пивоварня

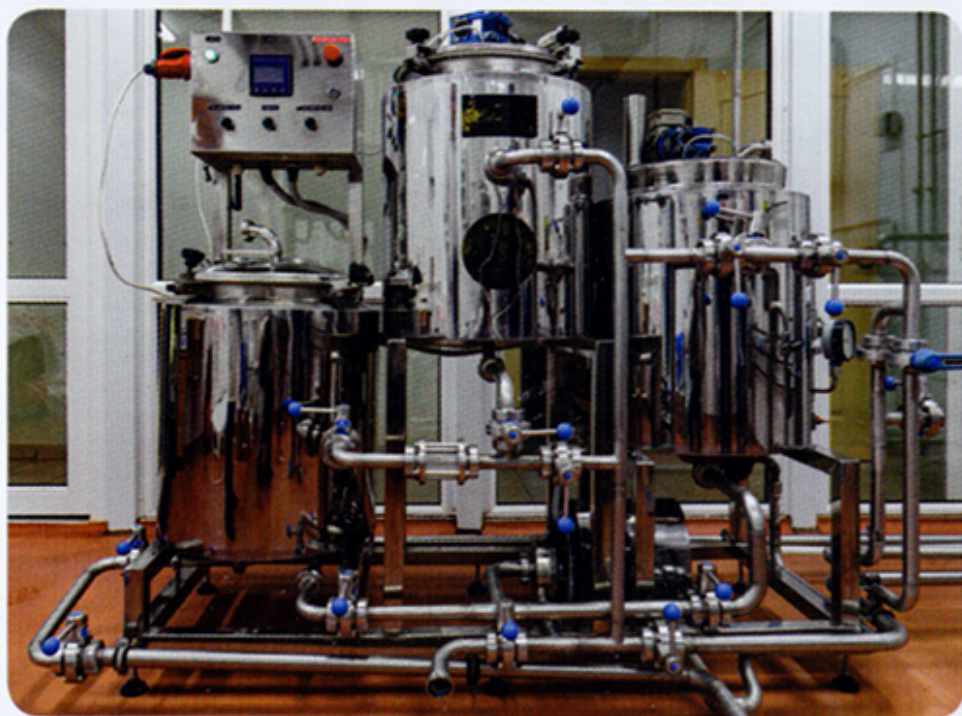
Автор: П. Егоров

Пивоварня «Таркос» из Воронежской области – несомненно, единственный, грандиозный и по своему уникальный проект в России, достойный отдельного рассказа.

В 2019 году пивоварни «Артель», Rugen и BrewLab объединились под общим брендом «Таркос». В настоящее время «Таркос» – это две производственные площадки и три пивоварни. Руководит ими Дмитрий Тарасевич. Первая пивоварня расположена в Воронеже, хотя фактически это пригород, бывший поселок Сомово, теперь входящий в черту города. Поэтому и официальное название площадки ООО «Пивоварня С». Ранее пивоварня называлась «Артель», работает она с 2003 года. Оборудование тут от разных производителей, по большей части Миасского завода, включая варочный порядок (более современное – от «П.И.Н.Т.А. Крафт» и не только). Пивоварня интересна тем, что в небольшое по площади помеще-

ние смогли втиснуть трехтонный варочный порядок, несколько бродилок как с ЦКТ (в том числе 18-тонными), так и горизонтальными танками брожения, форфассы и линии розлива в кеги и бутылки, экспериментальную микропивоварню, лабораторию, да еще и офисные помещения. Пожалуй, это самая компактно «упакованная» пивоварня из тех, что я видел. Варочный порядок очень интересный: заторный чан 3-тонный, а вот фильтрчаны на полторы тонны, правда, их три, так что один затор разбивается для фильтрации на две части, а если затор плотный, то и на три (по тонне). Кроме основного варочника есть отдельные варочники меньшего объема, в том числе для отварок несоложенки. Последний котел выполняет роль вирпула. В бродильном отделении стоят как вертикальные, так и





горизонтальные танки брожения. Последние очень интересной формы суперэллипс – прямоугольник с закругленными краями. Не так давно установлены более современные ЦКТ большого объема. Имеется отделение с установками фильтрации и пастеризации, форфассами для розлива. Розлив осуществляется как в кеги, так и в бутылки на полуавтоматической линии. Конечно, есть водоподготовка, установки холода и тепла, склады. Отдельного слова заслуживает экспериментальная микропивоваренка на 50 литров, состоящая из варочного порядка и 3 ЦКТ. Изготовлена она «НОМАС». Все сделано «по-взрослому», чтобы имитировать процесс варки на основном оборудовании. А в производстве сейчас свыше 40(!) сортов, и все время разрабатываются новые, так что такая микропивоваренка к месту. Производит впечатление и отлично оборудованная лаборатория. В коридорах офисных помещений стоят шкафы с сотнями бутылок разных пивзаводов – целый музей пива!

Вторая производственная площадка «Таркоса» расположена в поселке 1-го отделения совхоза «Масловский» под Воронежем. Пивоварня в нем работает еще с 1995 года, с 2004 она стала называться Rugen. В 2009 году Rugen выкуплен и присоединен к «Артели». Были проведены две модернизации, превратившие его из микропивоварни в средний по размерам пивзавод. Последняя модернизация еще продолжается и касается не только самой пивоварни, но и всего

комплекса строений. На первом этапе строительства был возведен целый замок, в котором размещается одно из бродительных-лагерных отделений пивзавода. Сам замок напоминает романский стиль архитектуры, в который вписаны огромные цилиндрико-конические танки брожения. Главная башня с витражами и смотровой площадкой, на самом верху установлена бирмашина в стиле стимпанка, но пока она еще не доделана. На башне имеется лифт, но он тоже пока не запущен. В другой части

замка расположена действующая микропивоварня с небольшим баром. По крышам замка можно прогуляться. На самой большой площадке расположилась интересная композиция из скульптур грибов и гусеницы, как и все на «Таркосе» она отсылает к сказке Льюиса Кэрролла «Алиса в Стране чудес». Вокруг скульптур есть табуреточки, на которых можно посидеть-отдохнуть. Сверху виден весь комплекс строений пивзавода, в том числе строительство «кроличьей норы», которое только начали, а также уже построенный, но не отделанный корпус второго замка, где будет размещаться цех розлива. И еще не начат 3-й этап,





когда напротив замка-ратуши будет построена целая улица средневекового города с домами «фахверк». Это будет музейно-развлекательный комплекс с гостиницей, магазинами и мастерскими различных ремесел. Пока это можно увидеть только на картинках, хотя экскурсионная деятельность уже идет полным ходом, регулярно проводятся экскурсии по производству с дегустацией (в некоторые дни до трех экскурсий). Экскурсия проводится по самому производству, а также по замку, стоимость – 1500 р., но в нее включен трансфер от фирменного магазина

«Таркос» в Воронеже до Масловского и обратно, а также большая дегустация сортов пива с гидом-сомелье. Оборудование большой пивоварни от различных производителей; после первой модернизации, был установлен 5-посудный варочный порядок на 8 тонн. Он включает в себя заторный котел, фильтр-чан, котел для сборки сусла, сусловарочный котел и вирпул. Поскольку все операции при такой конфигурации можно выполнять одновременно (затирать, фильтровать, варить сусло и осаждать брux), то легко можно проводить 10 варок в день. При второй

модернизации был добавлен второй такой же варочный порядок. Также имеется еще один дополнительный котел для варок несоложенного сырья, и теперь в день пивоварня может выдавать 160 тонн сусла. Такой объем небольшие минипивоварни с варочником на 0.5-1 тонну выдают обычно за год. Варочный порядок сделан из нержавеющей стали, но снаружи отделан медью, и за медной поверхностью следят и ухаживают, так что смотрится пивоварня потрясающе. Молотый солод подается в заторник в замоченном виде, выгрузка дробины автомати-

специальные стенды с сырьем, где с помощью устройств типа автомобильных клаксонов можно понюхать разные виды солода, хмеля и другого вкусоароматического сырья. Поскольку заглянуть в котел, в котором кипятится сусло, сложновато, то есть отдельный стенд, где все процессы пивоварения показаны на мониторах. Для экскурсантов развешаны пояснительные таблички о назначении производственного оборудования. На пивзаводе имеются две автоматические линии розлива – в кеги и в бутылки. Кеги многоразовые 30-литровые, но не



ческая. Вообще, все управление пивоварней компьютеризировано. Цех брожения тоже производит огромное впечатление, танки брожения в нем вписаны в арки и ниши, прямо как статуи в музеях. Самые большие ЦКТ (на 100 тонн) установлены под открытым небом и вписаны в архитектуру замка. Также впечатляюще выглядит цех фильтрации, да и прочие службы: водоподготовка с обратным осмосом, дрожжевое отделение, лаборатория и прочее. Весь пивзавод изначально рассчитан на проведение экскурсий, это такой действующий музейный экспонат – можно не только все увидеть и потрогать, но даже и понюхать. Для этого есть

классической формы; этим решена проблема с их подменой в рознице. Бутылки тоже фирменные, оригинальной формы. Сейчас устанавливаются еще один большой варочный порядок и новые цилиндрико-конические танки, которые удвоят имеющиеся варочные мощности и емкости брожения. Это оборудование уже отечественное и изготовлено на тамбовском заводе «Комсомолец».

И третья небольшая минипивоварня установлена в одном из помещений замка. Там же организован бар для проведения дегустаций. В баре прежде всего обращаешь внимание на светильник, выполненный



из пивных бочек, а также на одну из стен, уставленную всякими забавными пивными и не пивными безделушками. Есть барная стойка с кранами разливного пива, холодильник с бутылочным, высокие столики, ну и конечно, в центре зала установлена мини-пивоварня. Варочный порядок от местного воронежского производителя «П.И.Н.Т.А. Крафт», емкость 200 л, максимально можно сварить 250 л. Отделана пивоварня медью, смотрится довольно эффектно. Тут же установлены 6 ЦКТ емкостью по полтонны.

Ассортимент выпускаемого пива разнообразен. На мини-пивоварне варятся в основном сложные и эксклюзивные сорта, и их можно попробовать фактически только на проводимых по заводу экскурсиях. Площадка в Воронеже производит тоже сложные крафтовые сорта, а большая пивоварня в Масловском по большей части варит классические лагеры. Объем производства значительный, так что пиво можно встретить и в крупных сетях по всей России. Группе «Таркос» также принадлежат расположенные в Воронеже магазин крафтового пива «Таркос Beer Market», чураско-бар «Бразейро», сеть чешских пивниц «Питница» (Pitnica) в Воронеже, Краснодаре, Орле, Белгороде, Твери, Саратове, Пензе и Новороссийске. «Питница» – это классический пивной ресторан с традиционным оформлением, с довольно демократичными ценами на пиво и еду. Кухня близка к чешской, много традиционных чешских блюд, пиво от «Таркоса» от 165 р. за поллитровую кружку. Кроме пива в баре имеется большой выбор крепкого алкоголя, вин, коктейлей.

Малое пивоварение за Уралом



Автор: П. Егоров

ДОДИНО

Пивоварня «ДОДИНО» (ее название является производным от фамилии собственника, директора и пивовара в одном лице Сергея Дода) расположена на улице Филиппова 18 в селе Верховино Тугулымского района Свердловской области (хотя это скорее дальний пригород Тюмени – 50 км от города по Московскому тракту, от Екатеринбурга – 300 км). Даю полный адрес, потому что при пивоварне имеется магазин (правда, работает он только по субботам), а также проводятся экскурсии по производству с дегустацией, имеется русская баня и небольшой домик для ночевки на несколько человек. По экскурсионным вопросам обращайтесь на сайт пивоварни www.dodino.ru. Пивоварня заработала в 2018 году, правда с того времени уже успела существенно модернизироваться и расшириться: небольшой варочный порядок на 200 л заменен на 500-литровый производства «НОМАС». Имеется заторник, варочник и вирпул, а также водонагревательный бак. Нагрев идет от электрического парогенератора.



Цилиндро-конические танки брожения на 600, 1000 и 2000 литров. В наличии система водоподготовки и охлаждения для ЦКТ. Пивоварня размещается в восстановленном и отремонтированном здании еще времен СССР, в котором раньше располагался маслоцех при коровьей ферме. К зданию пристроена большая терраса (~70 м²), на которой размещены столики с лавками. Магазин расположен в отдельном здании, в нем есть холодильная камера, где хранятся кеги, пиво разливается из них в ПЭТы по 176 р. за литр. Предлагается также один

гостевой сорт. Из пивной атрибутики – этикетки-самоклейки на ПЭТ для основных сортов, фирменные деревянные бирдекели, магнитики. Для оформления магазина и террасы использованы всякие интересные безделушки времен СССР. Сергей активно развивает пивной туризм, который может быть совмещен и с баней. Пиво продается как в фирменном магазине пивоварни в Тюмени (улица Пермякова, 83), так и в других магазинах разливного пива Тюмени и некоторых других городов региона. Интересна стилистика производимых сортов – это как раз отсутствие четкой стилистики. Производится пиво ориентированное на местного потребителя. Это чистое, питкое, легкое пиво, различается разной засыпью солодов и разной степенью охмеления (обычно невысокой). Сергей сторонник малой газации в стиле английского каскового пива, поэтому сорта обладают только естественной и невысокой насыщенностью углекислотой, что в общем действительно неплохо поднимает питкость.

ЕРМОЛАЕВЪ

Первый пивной ресторан «Ермолаевъ» открылся в Тюмени в мае 2007 года. Он входит в ресторанный-производственную систему Sobolev Alliance. В 2008 году открылось собственное производство – пивоварня «Ермолаевъ». Оборудование чешское марки Destila. Варочный порядок ресторанный типа – на одну тонну, отделан медью. Цилиндро-конические танки брожения на две тонны. Имеется система фильтрации. Позже был добавлен хоп-ган, так как после запуска еще одной пивоварни «Ермолаевъ» на старой стали варить в основном крафтовые сорта.

25 февраля 2015 года началось строительство новой пивоварни фактически через улицу от здания старой. Здесь оборудование от венгерской ZiP: 4-посудный варочный порядок плюс бак горячей воды. Объемы котлов сильно различаются (что странно), в итоге объем варки определяется самым маленьким, а именно вирпулом; он около 4 тонн объемом, так что обычно варится 3.5 тонны, чтобы за три варки заполнить 10-тонный ЦКТ. При этом объемы других котлов позволяют это сделать за 2 варки. Управление варкой автоматическое, ведется из операторской. Имеется мощная



водоподготовка, две солододробилки (одна с автоматической подачей солода прямо в заторник), стационарная система автоматической мойки. Танки брожения по 10 тонн с жесткой обвязкой. Также имеются отдельные форфассы для розлива пива в ресторане, который располагается в здании пивоварни, и из которого виден цех брожения. Есть система фильтрации и линии розлива в кеги, ПЭТы, банки, бутылки (также разливается пиво и в модные нынче 3-х литровые банки). Есть лаборатория, а при ресторане еще и отдельный дегустационный зал с видом на деревянные бочки, в которых





выдерживаются эксклюзивные сорта. Экскурсию по двум пивоварням, а также дегустацию пива провел Михаил Дручек, пивовар «Ермолаевъ». Как и многие пивовары, он пришел из сферы IT. Когда Россию в 2013 году захлестнуло крафтовое движение, начинал с домашних варок пива, затем был сооснователем тюменской пивоварни Dogma. Кстати, экскурсии по пивзаводу проводятся регулярно и для всех желающих. Сегодня пивных ресторанов «Ермолаевъ» уже весьма обширная сеть; тот ресторан, который расположен в здании пивоварни, находится по адресу проезд Воронинские горки 178. Ресторан совсем небольшой, несколько столиков и можно еще присесть за стойкой. В наличии свое разливное и тарированное пиво, как в классической, так и в крафтовой стилистике, готовят закуски, весьма много различной пивной атрибутики, прежде всего бокалов и кружек, а также брендирующая одежда.

BARREL

Крафтовая пивоварня & pub Barrel находится в Златоусте по адресу проспект Мира 37/1, в отдельном двухэтажном здании,

кстати, по соседству с налоговой инспекцией. Свое новое имя пивоварня получила недавно, до этого она называлась DUEL! Brewery. Директор пивоварни – Роман Уильданов, провел экскурсию по производству и ресторану. Заведение открыто с пяти часов вечера и до трех ночи, а по пятницам и субботам – до пяти утра. На первом этаже расположен паб, хотя скорее ресторанного типа: стойка маленькая и за ней особо не присядешь, при этом есть пара табуреток. Зал небольшой, имеется всего несколько столов со скамьями. Оформление в красных и коричневых тонах, в общем-то, классическое и уютное. Одной стеной паб граничит с пивоварней, которая расположена за стеклом, правда в тот момент стекло было занавешено, и пивоварню не было видно. На втором этаже расположен еще один большой банкетный зал со сценой; тут проходят живые выступления, дискотеки и караоке. Здесь в оформлении больше серого и черного цвета. Сидеть предлагается на диванах, за стойкой тоже присесть не удастся. Работает кухня. Цены на горячие блюда – от 220 р. за сосиски на гриле до 480 р. за ребрышки в канадском соусе. Бургеры по 280-340 р. Пицца недорогая. Пиво 185-190 р. за поллитровую кружку, что тоже недорого.



В наличии было всего два сорта плотностью 13% – светлое и полутемное. Первое ближе к плотному пилснеру, хотя охмелено несильно, второе – типичный октоберфест, солодовый с полным вкусом и тоже небольшим охмелением. Пиво было чистым на вкус, так что произвело хорошее впечатление. Под брендом DUEL! варилось куда больше сортов и в крафтовой стилистике, но крафтовое пиво продается здесь с трудом. Для любителей чего покрепче в ресторан разрешается приносить с собой спиртное, пробковый сбор составляет 150 р. за бутылку.

Сама пивоварня, конечно же, производства «НОМАС», похожа по комплектации на пивоварню, которую открыли на местном горнолыжном курорте «Солнечная долина»: тоже полутонный варочный порядок, включающий в себя заторно-сусловарочный котел, фильтр-чан, вирпул и однотонный бак для воды. Брожение проходит в однотонных ЦКТ. Пиво продается по большей части не в самом ресторане, а в пивных магазинах и барах Златоуста и Миасса. Кроме визиток, другой пивной атрибутики на момент посещения не было.

ЛАБОРАТОРИИ

По приглашению Ильи Ройтенберга (председателя Союза пивоваров Южного Урала) посетили пивоварни и рестораны «Лаборатории пива». Пивоварни, магазин и один из ресторанов (дегустационный зал) расположены в Челябинске, на улице Карпинского 62. Магазин-разливайка небольшой, в наличии пиво и разные пивные закуски, при этом большая пивоварня видна через стекло. Цены от 200 р. за литр. Пивоварен действительно две, и они принадлежат разным юридическим лицам: большая пивоварня – ООО «Лаборатория живого пива», где Илья директор и один из учредителей, а маленькая – ООО «Лаборатория авторского пива» (директор Николай Старостин, а Илья один из учредителей).

ООО «Лаборатория живого пива» образовано в 2010 году. К 2011 году была куплена и смонтирована пивоварня производства венгерской ZiP Technologies. Разрешение получали долго и со скрипом, но в итоге все только пошло на пользу; «сарафанное» радио сделало свое дело, и спрос на пиво сразу превысил предложение.



от ZIP Technologies. Купленная пивоварня была ресторанного типа: варочный порядок на полтонны и отделан медью. Оборудование уже видавшее виды (произведено в 2007), но было доведено до ума и тоже смотрится неплохо. Имеется заторно-варочный котел, фильтрчан, а также сдвоенный котел, в котором совмещены вирпул и бак горячей воды. Танки брожения на тонну, также имеются горизонтальные форфассы, но их пока не используют. Есть своя водоподготовка и автоматическая мойка. На этой пивоварне варят сорта более сложные, чем на большой (так, в момент нашей экскурсии варилось тыквенной пиво). Для сухого охмеления используют хоп-ган производства «НОМАС». Дегустационный зал «Лаборатории пива»

Пивоварне уже больше 10 лет, а выглядит она как новая. Состояние исключительное, все блестит и сверкает сталью. Варочный порядок на одну тонну, цилиндро-конические танки брожения – на две. Управление автоматическое, включая подачу солода от дробилки в потоке воды. Имеется система автоматической мойки. Конечно, есть и водоподготовка. Отличная система мойки кегов, и они тоже почти в идеальном состоянии.

ООО «Лаборатория авторского пива» образовано в 2017 году, когда на вторичном рынке была куплена еще одна пивоварня



на Карпинского клубного типа: войти могут только обладатели клубных карт, или надо прийти вместе с таким обладателем, и тогда тоже можно получить такую карту. Главное условие членства – умение пить пиво культурно, и если это не получается у тебя или у друзей, которых ты привел, то карты можно быстро лишиться. В ресторане три зала – два больших и один маленький. Оформление несколько китчевое (по большей части стены расписаны средневековыми монахами, при этом иногда и с узнаваемыми лицами), но довольно типичное для классических пивных заведений. Цены на пиво здесь от 240 р. за поллитровую кружку, и одна кружка пива бесплатно (даже если ее одну и заказывать). Именно здесь можно



попробовать те сорта пива, которые варят однократно к определенным событиям. Работает кухня с весьма разнообразным меню, цены вполне умеренные. Регулярно проводятся концерты и праздничные мероприятия. Кроме посещения дегустационного зала можно также уделить внимание SPA-процедурам – принять пивную ванну, попариться в парилке.

Пивная на ул. Кирова 104 открыта для всех. Здесь большая летняя веранда, а сам ресторан большим не назовешь. Он довольно уютный, с классическим оформлением под неоштукатуренный кирпич и дерево. Здесь, кстати, установлена еще одна третья пивоварня «лабораторий» (производства также ZiP) – экспериментальная микропивоварня на 50 л. Используют ее нечасто, но все таки используют. Пиво в ресторане от 250 р. за поллитровую кружку, дегустационный набор из всех представленных сортов стоит 220 р. Под пиво здесь отведал превосходный пивной суп (200 р.), а также отличный шашлык из свиной шейки, приготовленный на мангале, с гарниром (240 р. за 100 г.). Так что кухню могу только похвалить. Пиво в основном в классическом стиле, хорошего качества и вкуса.

Пиво от «Лабораторий пива» можно приобрести всего в нескольких точках Челябинска – в гипермаркетах Spar и некоторых торговых комплексах, проверенных на полное соблюдение условий хранения и правильного розлива. Поглядев на идеальную чистоту на пивоварнях, могу понять насколько эти требования высоки.



НОМАС и пивоварня в «Солнечной долине»

Автор: П. Егоров

5-6 октября 2023 года на горнолыжном курорте «Солнечная долина» у г. Миасс Челябинской области проходил Южно-Уральский форум пивоваров, организованный производителем пивоваренного (и не только) оборудования «НОМАС».

Всего собралось около 200 участников, по большей части из Уральского региона. В программе форума были выступления спикеров о новшествах в законодательном регулировании пивоваренного производства, технологии производства пива, медовухи и сидра, трендах пивного рынка, вопросах интеграции в торговые сети регионального и федерального уровня, новинках от поставщиков сырья, компонентов, оборудования и материалов. Имелись также две площадки где выставлялись сами пивовары со своей продукцией и компании-поставщики пивоваренного сырья и оборудования.





Из пивоваров выставлялись «Есаульская пивоварня», «Степь и Ветер», «Островица», ID Jons, «Золотой хмель», «Додино», «Рамсдорф». В итоге форум пивоваров Южного Урала явно показал свою полезность для его участников, и мероприятие планируется сделать ежегодным.

В рамках форума была организована экскурсия на завод «НОМАС». «НОМАС» – это одна из торговых марок предприятия ООО «УралСпецТранс» из города Миасс. Предприятие работает с 1993 года, собственно «НОМАС» существует с 2003. За 20 лет работы завод изготовил и запустил сотни заводов по производству пива и кваса, а также ресторанных пивоварен. В 2003 году началось производство емкостей дображивания для «Пятого океана». В 2009 это производство переехало на новую площадку, а с 2012 начало выпускать целые пивзаводы «под ключ» под маркой «НОМАС». В 2017 году вновь расширение и переезд в новый цех общей площадью 3500 м². В 2020 году началось производство солодовен барабанного типа, а также выпуск емкостей объемом до 100 м³. В настоящее время завод может производить пивоварни мощностью от 100 до 50000 л. в сутки и емкостное оборудование, применяемое в виноделии, в производстве

безалкогольных напитков, в молочке и пр. «НОМАС» проводит полный комплекс работ для пивоваров от проектирования и изготовления оборудования, до его доставки, монтажа и запуска, а также обучения персонала с пробными варками пива. Предусмотрен гарантийный и послегарантийный сервис. Предприятие сертифицировано по ISO и награждено многочисленными наградами и дипломами.



Завершился Южно-Уральский форум пивоваров открытием новой пивоварни. В «Солнечной долине» теперь есть собственное пиво. Расположена пивоварня на первом этаже 2-го корпуса апартаментов Business Residence. Оборудование, конечно, «НОМАС»: полутонный варочный порядок, состоящий из заторно-варочного котла, фильтр-чана и вирпула, тонный бак-водогрейка. Цилиндро-конических танков брожения пока четыре по одной тонне. Зарезервировано место еще под четыре. Обогрев варочника идет паром. Парогенератор электрический, вода из собственной скважины. Смотровой колпак для контроля фильтрации сула выполнен в виде традиционной трехлитровой банки. Первая варка пива была в стилистике венского лагеря. Пиво будет предлагаться на самом курорте, пивной атрибутики пока никакой нет.

Купеческий запас

Пивоварня «Купеческий запас» в г. Ефремов Тульской области провела свою первую варку 30 августа 2020 года. Вот как рассказывает о ее истории менеджер по развитию пивоварни Наталья Величко.

Без чего невозможна каждая история? Без дружбы и трудностей! История создания пивоварни такова. Вадим и Андрей, оба заядлые ценители пива, дружили всю жизнь. Несмотря на дела и заботы, они часто выбирались на природу в Ефремове, чтобы отдохнуть и пообщаться за пенным. Но однажды что-то пошло не так. С каждой встречей пиво становилось все хуже. Размытый вкус, аромата нет – то ли пиво, то ли вода из речки, на которой они рыбачили. Было обидно и невкусно. Мужчины верили в местное производство и надеялись, что все изменится.

А в одну из встреч, когда купленное пиво оказалось невозможно пить, Вадим и Андрей вспомнили старое-доброе правило: «Если хочешь сделать что-то хорошо, сделай это сам!» И правда – почему нет? Ароматный хмель и солод – есть. Дрожжи – собственные. Чистая вода из скважины – есть. Знания о пиве, сортах и оборудовании накопили за долгие годы. Так Вадим и Андрей открыли пивоварню «Купеческий запас», пригласили опытного пивовара, начали экспериментировать... Ну а дальше покупатели сами увидели, что получилось.





13 сортов отличного крафтового – и это было только началом! Решение о том, что пивоварня будет называться «Купеческий запас», принимали всем коллективом. Во-первых, оно отражает историческую принадлежность города Ефремов к купеческой эпохе и создает ассоциацию со стабильностью и надежностью. Во-вторых, слово «запас»



из них 6 по 3 м³ пива и 6 по 4.5 м³ пива. Средний срок приготовления светлого пива в ЦКТ – от 26 суток.

Для холодного охмеления и купажа напитков используется установка Candy Hop, которая позволяет проводить холодное охмеление пива с засыпью хмеля до 20 кг. Среднее время холодного охмеления 6-8 часов. Внутренний объем установки – 200 литров и собственный насос позволяют использовать ее в качестве мини СИП – станции для мойки танков и шлангов. Также установка позволяет газировать воду, задавать рецептурные компоненты в ЦКТ с газированной водой или готовым пивом, например, для создания крафтовых сортов. Розлив пива производится на автоматической линии (до 250 стеклянных бутылок объемом 0.5 л в час). Также розлив малыми партиями производится и в ПЭТы вручную через «Пегас». Кеги пластиковые 30 л.

символизирует наличие чего-либо в нужном количестве, а для нас это очень важно. Мы всегда заботимся, чтобы на производстве было достаточно сырья и сваренного пива хватило на всех. Вот так «Купеческий запас» стал не только названием нашей пивоварни, но и воплощением традиций и истории нашего города. «Купеческий запас» не просто частное производство с современным оборудованием, это любимое детище одной большой семьи. Все члены коллектива – родственники или близкие друзья, поэтому каждый радуется за семейное дело душой, прикладывает максимум усилий, чтобы пивоварня росла и развивалась. Варочный порядок пивоварни произведен ООО «Пинта Крафт», он трехпосудный, состоит из заторно-сусловарочного, фильтрационного и гидроциклонного аппаратов. Производительность за 1 варку до 1800 л горячего сусла, а в сутки – до 3 варок. Танки основного брожения цилиндрико-конические: 12 штук,

На сегодняшний день пивоварня выпускает английский светлый эль «Англичанин», светлый лагер «Купеческий запас», лагер холодного охмеления «Ефремовское», светлый эль «Купчиха», ирландский красный эль «И.Р.К.К.А.», светлый лагер «Рыжий пес», светлый пшеничный эль «Амбарное», светлый лагер «Бархатное», светлый эль «Летнее», светлый лагер «Уездное», темный эль «Ночка темная», темный лагер «Мишка косолапый», шоколадный стаут «Черный рысак». В 2023 году состоялось открытие третьего фирменного магазина пивоварни. Теперь пиво можно приобрести в самом Ефремове (Тульское шоссе 10А), а также в Туле (ул. Сойфера 4) и Ельце (Мельничный переулок 1). Имеется следующая пивная атрибутика: бокалы, кружки, футболки, открывалки, магниты, бирдекели, пивные ящики, бочонки.





Мюнхенское **П**иво
Пивовареннаго **З**авода **Б**аварія"

учр. въ 1863 г. въ **С**-Петербургъ
Петровскій **О**стр. №9.

Мünchner **B**ier.

МЕЙЕРЪ, ЛИБАВА



Чебоксары

Автор: В. Шамоев
Фото: Ю.Получин

В августе 2023 года делегация ККПА побывала в столице Чувашской Республики и ее окрестностях.

18-19 августа делегация ККПА впервые в статусе амбассадоров бренда «Букет Чувашии» побывала в Чебоксарах и в окрестностях чувашской столицы. Поездка была приурочена к проводившемуся в городе пивному фестивалю «Зеленое золото России». Прием коллекционерам обеспечили пивоваренная фирма «Букет Чувашии» и Министерство сельского хозяйства Чувашской Республики (лично сопровождала зам. министра Ольга Егорова). Прямо с привокзальной площади гостей отвезли на хмельник Чувашского государственного аграрного университета, где коллекционеры (некоторые

впервые в жизни) увидели лично как растут столь нужный сейчас стране хмель, какие есть агрегаты и устройства для его сбора и предварительной обработки, а также угостились чувашским домашним пивом. После этого участники экскурсии осмотрели предприятие «Чувашхмельпром» в Цивильске, где установлено единственное в стране оборудование для гранулирования хмеля. Оборудование иностранного производства, ранее уже бывшее в эксплуатации в Германии. В Цивильске оно было установлено несколько лет назад и находится во вполне





рабочем состоянии, что и продемонстрировали коллекционерам, запустив его ненадолго. Дальше экскурсия продолжилась в цехах главного республиканского пивоваренного предприятия: показали и рассказали про все этапы производства, угостили только что сваренным пивным суслом, отвели в дегустационный зал, где потчевали всеми видами напитков от «Букета Чувашии», включая новое безалкогольное пиво.

Приветственные слова коллекционерам выразили заместитель генерального директора по экономике и финансам Марина Андреева и главный маркетолог Эдуард Петров. В ходе дегустации продукции ККПА сделал презентацию по теме «Ретроспектива бутылочных этикеток «Букета Чувашии». Это небольшой обзор того, как менялся дизайн этикеток пивзавода с течением лет.



Ознакомиться с ним можно по ссылке на сайте www.kkra.ru в разделе «События», в сообщении о поездке. После посещения «Букета Чувашии» коллекционеров доставили на пивной фестиваль. Фестиваль «Зеленое золото России» проводится в Чебоксарах не в первый раз. Для его проведения выделяют площадку возле речного порта, а время посещения разделяют на сессии.

Вот почему этому мероприятию, которое идет целую неделю, не грозит столпотворение. Даже в самую популярную вечернюю сессию посетители спокойно проходят; все, конечно, культурно и чисто, что делает большой плюс вообще всему городу Чебоксары в части туристической привлекательности. Надо сказать, что «Зеленое золото России» организовывается каждый раз при сильной поддержке государственных структур,



поэтому выглядит он как когда-то Большой московский фестиваль пива – с массой музыки, выступлений артистов, национальных коллективов. Вот только пиво здесь есть теперь абсолютно на все вкусы – от типовых лагерей, которыми только и был полон московский фест, до нынешнего крафта, ведь помимо крупных пивзаводов из региона Поволжья (сам «Букет Чувашии», «Булгарпиво», «Визит», «Наше пиво»), дилеров «Балтики» и «Хайнекен», на фестивале были крафтовики: LaBEERint, ID Jons, Brewlok, «Волковская», «Малаховская», Telmann, Dwarf и еще некоторые другие миники. Кстати, на одном из них – местной минипивоварне Krausberg, на следующий день удалось побывать, пообщаться с ее пивоваром, попробовать удивительный черничный



смузи (естественно, пивной) и пополнить коллекцию новыми для себя этикетками. Позвольте рассказать о Krausberg поподробнее, т.к. это очень примечательная пивоваренка. Начнем с того, что расположена она в корпусах научно-производственного предприятия «Бреслер», которое занимается производством оборудования релейной защиты и автоматизации электротехники. Попала она туда окольными путями. В 2008 году один чебоксарский ресторан решил расширяться и приобрел в Австрии немножко бывшую в употреблении пивоварню ресторанного формата производства фирмы Brauhaus Technik мощностью варки 150 л. Порядка года эта пивоварня стабильно работала в том ресторане, но потом интерес к ней у учредителей был



потерян, и когда заведению в 2014 г. и вовсе выпало закрыться, ее выкупило «Бреслер». В составе пивоварни варочник, емкость нагрева воды, фильтр-чан. Все компактно установлено в одном помещении вместе с 7 закрытыми танками брожения по 300 л и еще двумя открытого брожения. Самое интересное, что Krausberg, со слов пивовара Алексея, практически некоммерческая пивоварня, а как бы игрушка для «Бреслера», продукция которой почти полностью уходит для собственного потребления и на презентационные нужды. Удивительно, но при этом у Krausberg имеются напечатанные когда-то этикетки-сомоклейки довольно симпатичного дизайна. Как ни странно, посещение Krausberg изначально не предполагалось и произошло вполне

импровизированно благодаря знакомству с Алексеем на фестивале, где он не только представлял свое пиво, но еще и знатно кулинаруил. А вот запланированное посещение некоторых чебоксарских миников сорвалось по причине их неожиданного отказа. Ну да не будем их судить, всякое бывает в жизни.



В итоге, Чебоксары оставили очень приятные впечатления. Фестиваль «Зеленое золото России» на фоне других не претендует на скопище некоторых необъяснимо преобладающих трендов. Он берет кое-чем другим. Атрибутикой, конечно, этот фест не богат: пара-тройка видов декелей, пивные банки с напечатанным рисунком, которые не встретишь в продаже даже в Москве, несколько пробок, а этикетки только с тары.



Снова на север

Автор: В. Шамов

В очередной осенний выезд по автотрассам из Москвы на север удалось познакомиться с несколькими новыми для себя пивоварнями.

ПАЛУБА

Свернув с трассы М-8 («Холмогоры») и миновав Сергиев Посад в направлении Углича, на самом въезде в лежащий на пути Калязин чуть было не проскочил давно известную но так и не посещенную до селе пивоварню «Палуба». Это вполне приятный туристический объект в видовом месте у моста через впадающую в Волгу реку Жабня. Здесь вам и ночлег, и ресторан, и рыбацкая база. Территория объекта запомнилась своей ландшафтной ухоженностью. Пивоварня находится в небольшом помещении прямо напротив стойки регистрации. К сожалению, не назову вам марку пивоваренного оборудования, т.к. не смог пообщаться ни с кем из ответственных за производство. Надеюсь, что со временем вы прочтаете о нем подробно в репортаже кого-нибудь из наших любимых пивных блогеров. Пиво при этом свободно



продают в ресторане в ПЭТах, и этикетки по просьбе не клеют, а выдают в руки там же. Этикетки – все те же самоклейки, как и были, когда «Палуба» открылась. А вот про бирдекели (которые тоже раньше были) теперь не помнят даже бармены. Пиво у «Палубы» довольно приятное и своим качеством отсылает к такому подзабытому уже определению минипивоваренного вкуса как «самовар».

УГЛИЧБИР

Следующая на маршруте пивоварня находится в г. Углич, на Рыбинском шоссе почти на выезде из города. Она совсем новая, открыта в 2023 году. Располагается она в одном строении вместе с фирменным пивным магазином. Из зала магазина видно бродильные емкости пивоварни. Оборудование ее произведено компанией Hudson's Brewery Equipment из Йошкар-Олы. Несмотря на совсем юный возраст пивоварни, она довольно продуктивна, о чем говорит широкая линейка сортов на кранах. Тут и портер, и бисквитный эль, и пшеничное, и блонд, и кельш – все под брендом «Углич». Не забыт и квас. Напитки разливаются через кеги и пегасы в ПЭТы, но вот только этикеток на них нет. Вообще никакой фирменной атрибутики



в 2023 октябре «Угличбир» не имела. Можно, конечно, отнести к ней магазинные ценники, но тут уже исключительно единичные экземпляры, и пришлось удовлетвориться только их фотографией. Руководит пивоварней и магазином, а также сам варит пиво Николай Волков – человек занятой и поэтому отсутствовавший по уважительной причине. Ну что ж, пожелаем Николаю не сбавлять темп!





ГАЛИЧСКАЯ

Галичская пивоварня, как оно и следует из названия, основана в г. Галич Костромской области в 2016 году. Так сказать, «творческий путь» привел галичских пивоваров в центр региона – Кострому, на ул. Юбилейная 24. Здесь галичане приобрели в собственность строение и в 2022 г. перевезли пивоваренное оборудование (отечественного производства). Осенью 2023 г. еще продолжался процесс переоформления документов, связанный со сменой адреса производства. На новом месте пивоварня вышла на объем варок 20 тонн в месяц на варочнике объемом в тонну, при этом начала розлив пива еще и в стеклянные бутылки (в Галиче были только кеги) и открыла в Костроме пять фирменных магазинов «Наша варка», один из которых прямо при пивоварне. Директор и один из учредителей Галичской Павел Иванов провел небольшую экскурсию по производству и презентовал этикетки. С его слов, выпускать крафтовый сегмент привлекает намного больше, однако местный рынок заставляет делать упор на типовые

КОЛПИВАТР 2(83)-2023



лагеры. С ассортиментом пивоварни можно ознакомиться на ее сайте в Интернете www.brewery44.ru, а за вкусовыми впечатлениями добро пожаловать в Кострому, потому как нигде более вы пиво от Галичской пивоварни пока не встретите.

SWABZ

Бренд SWABZ появился в 2017 году. В тот год открылась первая одноименная пивотека на ул. Ивана Сусанина 54. Здесь и состоялся разговор с одним из основателей SWABZ Егором Филипповым. Уже привычно занятие пивоварением началось с увлечения домашними варками. Это домашнее пиво проливалось в пивотеке буквально за выходные, а основную часть на краях составляли гостевые сорта. Через год после начала работы заведения произошло знакомство с технологом Viberg, и была организована первая промышленная варка. Да, да, SWABZ – это контрактники, а варят они на пивоварне с ул. Коммунаров 40, где также живут такие известные костромские марки, как Viberg и Los Pivnos. SWABZ – это аббревиатура, составленная из девиза, в переводе означающего: «Оставайся всегда

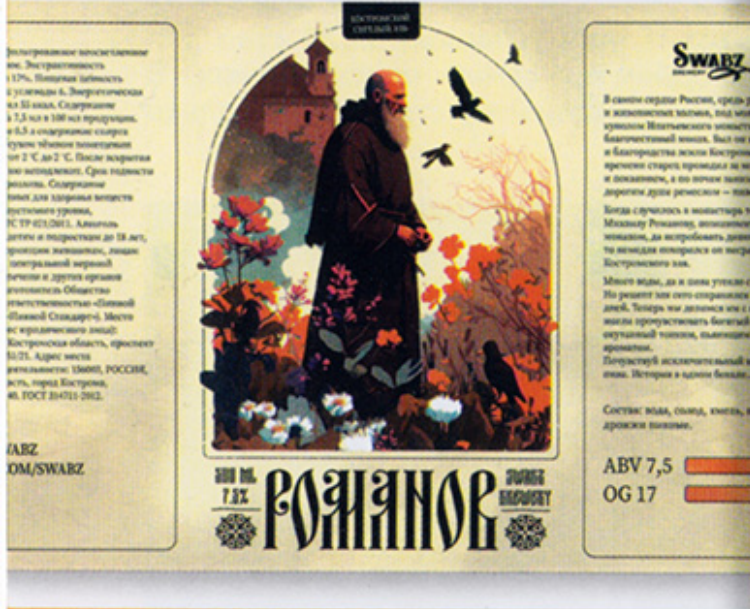


с хорошим пивом». С момента начала варок на ул. Коммунаров SWABZ освоил уже более двадцати сортов пива; десять-пятнадцать из них стали постоянными, остальные варились разово. В любом случае за год выходит пять новинок; 2023 стал для SWABZ одним из самых продуктивных. В выборе сортов ориентир строится не только



на имеющиеся тренды, но и на собственный интерес, который, со слов Егора, пережил трансформацию из сильно охмеленных сортов, через последующие «крепыши» в актуальные нынче лагеры. Пиво разливается, в том числе в стеклянные бутылки с очень оригинальными сюжетными этикетками,

изображения на которых посвящены также и истории Костромы, как, например, эль «Романов». Кроме этикеток у SWABZ есть фирменные кронен-пробки, бирдекели, бокалы, открывалки, футболки и даже держатели для мобильных. Кстати, при пивотеке на ул. Сусанина имеется еще и



автоматическая домашняя пивоваренка марки Bavaria (производство г. Киров) для проведения экспериментальных варок. А пивотек у SWABZ теперь уже две, вторая находится на ул. Советская 15.

PIRNA

Если бы ул. Юбилейная в Костроме имела свое продолжение после перекрестка с ул. Профсоюзной, то была бы самой пивоваренной улицей города. Ведь на этом протяжении сосредоточены сразу две пивоварни – упомянутая выше Галичская и ООО «Пирна». Адрес у последней: ул. 2-я Волжская 8, стр. 4. Она работает с 2017 года и располагается в складских помещениях, примыкающих к торговому центру «Мега Мир». Зайти внутрь пивоварни не получилось, но этикетки презентовала лично генеральный директор Анна Сизова. Продукция «Пирны», как известно, некоторое время назад разделилась на две линейки – PIRNABREW (классические сорта пива) и BREWLOVE (крафт). Соответственно, у этих линеек на этикетках теперь разные эмблемы. У пивоварни есть свой автопарк, и то тут, то там по городу замечаются ее грузовички с рекламой на бортах. Фирменный холодильник с пивом от «Пирны» стоял даже в гостинице. Пиво разливается в стеклянные бутылки 0.5 л и ПЭТы 1 л. На стекло есть кронен-пробка с логотипом. Бирдекель и бокальчики у «Пирны» тоже есть. В торговом центре «Мега Мир» находится и фирменный магазин пивоварни.

Monk's Secret[®]
Аббатское
*Монах секрет

Пиво нефильтрованное, неосветленное, непастеризованное, светлое

Горечь: 2/7
Цвет: 4/7
Крепость: 4/7

Состав: вода питьевая, солод ячменный светлый, солод ячменный карамельный, хмель, пивные дрожжи.

Объемная доля спирта: 5,8%
Эстр. нач. сушка: 16%
Условия хранения: от +2°C до +5°C
Срок годности с даты розлива: 90 суток
Объем: 0,5 л



Аббатский эль OG-16 ABV 5.8 IBU 10

Производитель: ООО «Пирна», 15024, Россия, Костромская область, с. Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Тел.: +7(920)97-17-05, E-mail: retail@pirona.ru
Адрес производства: Пирна, Россия, Костромская область, Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Пиво нефильтрованное, неосветленное, непастеризованное, светлое «Аббатское» соответствует ГОСТ 31711-2012.
Энергетическая ценность в 100 мл: 42 ккал/100 кДж.
Пищевая ценность 100 мл: 13 г углеводов, 0,4 г жиров, 0,1 г белков, 100 ккал, 4,1 г сахара, 0,1 г клетчатки.
Хранить при относительной влажности 85%, исключая воздействие прямых солнечных лучей. Допускается наличие дрожжевого осадка.
Алкоголь, протинидиол, кофеин и вещества до 18 мг берберина и коридина жидкокристаллического, кофеин и кофеинол, кофеин, кофеин и другие органические соединения.
Содержание в традиционной кружке для горячих напитков превышает норму, установленную ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Дата розлива:



PREMIUM LAGER Объем 0,5 л
ПРЕМИУМ ЛАГЕР

Пиво нефильтрованное, неосветленное, непастеризованное, светлое

Рекомендуемая температура употребления: +4...+6°C

Горечь: 3/7
Цвет: 3/7
Крепость: 2/7

Состав: вода питьевая, солод ячменный светлый, хмель, пивные дрожжи.

Объемная доля спирта: 4,7%
Эстр. нач. сушка: 13%
Условия хранения: от +2°C до +5°C
Срок годности с даты розлива: 90 суток
Объем: 0,5 л



«Премиум Лагер»

Место нахождения: 15024, Россия, область Костромская, с. Восток, ул. Волжская 2-я, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Тел.: +7(920)97-17-05, E-mail: retail@pirona.ru
Адрес производства: Пирна, Россия, Костромская область, Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Пиво нефильтрованное, неосветленное, непастеризованное, светлое «Премиум Лагер» соответствует ГОСТ 31711-2012.
Энергетическая ценность в 100 мл: 42 ккал/100 кДж.
Пищевая ценность 100 мл: 13 г углеводов, 0,4 г жиров, 0,1 г белков, 100 ккал, 4,1 г сахара, 0,1 г клетчатки.
Хранить при относительной влажности 85%, исключая воздействие прямых солнечных лучей. Допускается наличие дрожжевого осадка.
Алкоголь, протинидиол, кофеин и вещества до 18 мг берберина и коридина жидкокристаллического, кофеин и кофеинол, кофеин, кофеин и другие органические соединения.
Содержание в традиционной кружке для горячих напитков превышает норму, установленную ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Дата розлива:



MILK'n'BLUES Объем 0,5 л
Стиль: МОЛОЧНЫЙ СТАУТ

Напиток пивной темный, нефильтрованный, неосветленный, непастеризованный

Рекомендуемая температура употребления: +7...+13°C

Горечь: 3/7
Цвет: 6/7
Крепость: 3/7

Состав: вода питьевая, солод ячменный светлый, солод ячменный карамельный, солод ячменный, лактоза, хмель, пивные дрожжи.

Объемная доля спирта: 5,7%
Эстр. нач. сушка: 17%
Условия хранения: от +2°C до +5°C
Срок годности с даты розлива: 90 суток
Объем: 0,5 л



«Молочный стаут»
«Милк'н'Блюз»

Производитель: ООО «Пирна», 15024, Россия, Костромская область, с. Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Тел.: +7(920)97-17-05, E-mail: retail@pirona.ru
Адрес производства: Пирна, Россия, Костромская область, Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Напиток пивной темный, нефильтрованный, неосветленный, непастеризованный «Молочный стаут» «Милк'н'Блюз» (Milk'n'Blues) соответствует ГОСТ 55292-2012.
Энергетическая ценность в 100 мл: 47 ккал/100 кДж.
Пищевая ценность 100 мл: 13 г углеводов, 0,7 г жиров, 0,1 г белков, 100 ккал, 5,7 г сахара, 0,1 г клетчатки.
Хранить при относительной влажности 85%, исключая воздействие прямых солнечных лучей. Допускается наличие дрожжевого осадка.
Алкоголь, протинидиол, кофеин и вещества до 18 мг берберина и коридина жидкокристаллического, кофеин и кофеинол, кофеин, кофеин и другие органические соединения.
Содержание в традиционной кружке для горячих напитков превышает норму, установленную ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Дата розлива:



КЛАССИЧЕСКИЙ ЛАГЕР Объем 0,5 л
NEW SCHOOL LAGER

Пиво нефильтрованное, неосветленное, непастеризованное, светлое «Классический лагерь «Нью Скул Лагер» (New School Lager)»

Рекомендуемая температура употребления: +4...+6°C

Горечь: 2/7
Цвет: 2/7
Крепость: 1/7

Состав: вода питьевая, солод ячменный светлый, хмель, пивные дрожжи.

Объемная доля спирта: 4,5%
Эстр. нач. сушка: 12%
Условия хранения: от +2°C до +5°C
Срок годности с даты розлива: 90 суток
Объем: 0,5 л



КЛАССИЧЕСКИЙ ЛАГЕР
NEW SCHOOL LAGER

OG-12% ABV-4.5% IBU-15
«НЬЮ СКУЛ ЛАГЕР»

Производитель: ООО «Пирна», 15024, Россия, Костромская область, с. Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Тел.: +7(920)97-17-05, E-mail: retail@pirona.ru
Адрес производства: Пирна, Россия, Костромская область, Восток, ул. 2-я Волжская, д. 8, пом. 4, 401 Л, к. 2, 2.1.1.
Пиво нефильтрованное, неосветленное, непастеризованное, светлое «Классический лагерь «Нью Скул Лагер» (New School Lager)» соответствует ГОСТ 31711-2012.
Энергетическая ценность в 100 мл: 44 ккал/100 кДж.
Пищевая ценность 100 мл: 13 г углеводов, 0,4 г жиров, 0,1 г белков, 100 ккал, 4,5 г сахара, 0,1 г клетчатки.
Хранить при относительной влажности 85%, исключая воздействие прямых солнечных лучей. Допускается наличие дрожжевого осадка.
Алкоголь, протинидиол, кофеин и вещества до 18 мг берберина и коридина жидкокристаллического, кофеин и кофеинол, кофеин, кофеин и другие органические соединения.
Содержание в традиционной кружке для горячих напитков превышает норму, установленную ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Дата розлива:



Между Уралом и Алтаем

Автор: С. Родыгин

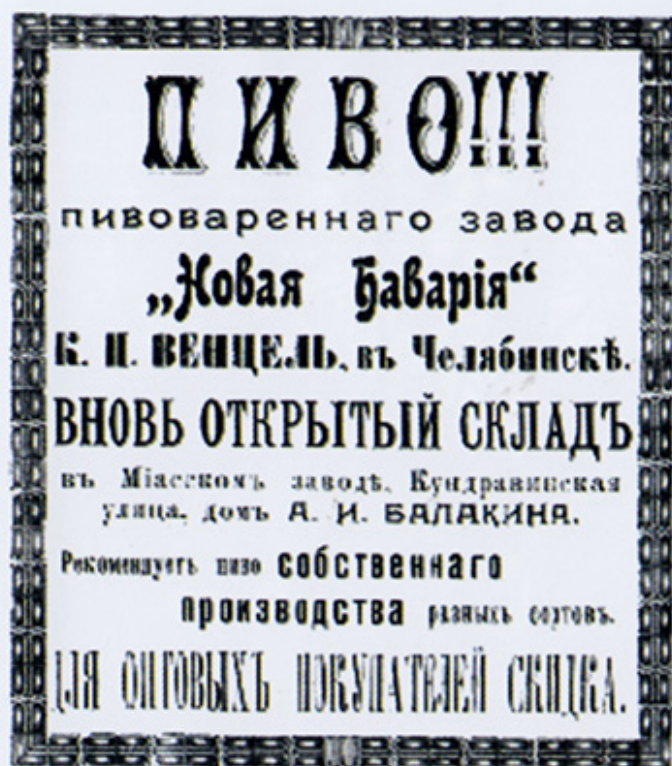
В продолжение темы знакомства с этикетками из старинного альбома неизвестного коллекционера, начатой в предыдущем номере КОЛПИВАТРа, перенесемся из теплой Бессарабии за Седой Урал.



Первая этикетка – завод «Новая Бавария» в Челябинске. Сорт «Экспорт», заводской розлив. Завод «Новая Бавария» принадлежал К.И. Венцелю. Свою историю завод начал в 1883 году, когда купеческий сын Антон Родионович Беляевский приобрел у наследников протоирея Льва Анемподистовича Инфантьева земельный участок по улице Сибирской (ныне улица Труда), где и построил пивоваренный завод. В «Указателе фабрик и заводов Европейской России и Царства Польского» есть указание, что завод начал работать в 1894 году. По сведениям за 1894 год, производство продукции составляло 1280 ведер. В документах начала XX в. в связи с этим предприятием начинает упоминаться имя австрийского подданного Карла Ивановича Венцеля (он берет завод А.Р. Беляевского в аренду). В начале прошлого столетия Карл Венцель владел в Челябинске не только пивоваренным заводом, но и пивным складом, а также несколькими лавками по продаже этого напитка. В областном архиве сохранилось прошение Карла Ивановича: «Сим имею честь заявить Челябинской городской

управе, что занимаемые мной дома в 1906 г. под пивные лавки в г. Челябинске: №1 на Сибирской улице, в доме Беляевского; №2 Екатеринбургская улица, дом Попова; №3 угол Миасской и Заручейной, дом «Бр. Покровские»; №4 Михайловская улица, дом Н. Петрова; №5 при станции Челябинск, Клубная улица, дом Фреймана, остаются в вышепоименованных местах, и имею честь покорнейше просить Челябинскую городскую управу разрешить торговлю в сих же пивных лавках на 1907 год, а также и на пивной склад по Сибирской улице, в доме Беляевского».

Одно из первых упоминаний о заводе Венцеля есть в списке находящихся в Оренбургской губернии промышленных заведений по состоянию на 1901 г. Как следует из справочника «Список фабрик и заводов Российской империи», число рабочих на предприятии в начале XX столетия составляло 13 человек, а годовое производство продукции равнялось 34251 рублю. В 1910 году К.И. Венцель подает несколько прошений о выдаче ему разрешения на строительство пивоваренного завода, однако они были отклонены. Считалось, что завод, как и большинство предприятий пивоваренной



отрасли, прекратил свою деятельность в связи с введением сухого закона в начале Первой мировой войны. В действительности, как видно из найденных новых данных, закрытие челябинского завода Венцеля произошло несколько раньше. Так, уже в январе 1913 г. городская газета «Голос Приуралья» опубликовала объявление троицкого пивомедоваренного завода Я.Э. Зуккера, в котором сообщалось о скором открытии оптового склада его продукции в доме Беляевского по Сибирской улице в Челябинске. При этом особо отмечалось, что разместится этот склад в помещении, где раньше был завод «Новая Бавария». Тот факт, что к началу войны завод не работал уже несколько лет, подтверждает и сообщение газеты «Челябинский листок» за 1915 г.: «В 4½ часа утра 25 февраля загорелся верхний этаж здания во дворе дома челябинского мещанина А.Р. Беляевского по Сибирской улице, где прежде помещался пивоваренный завод Венцеля. Сгорело пустовавшее около трех лет дощатое отделение для варки пива. Причина пожара неизвестна». До настоящего времени мы знали только о двух этикетках этого завода, представленная здесь ранее неизвестна. Более подробную информацию

о работе завода можно почерпнуть в статье научного сотрудника сектора истории края Государственного исторического музея Южного Урала В.Г. Демакова.

Следующая этикетка принадлежит пивоваренному заводу Минея Мариупольского в Омске. Этикетка от Пильзенского пива, отпечатана в литографии Мейера в Либаве. В Омске находилось несколько предприятий пивоваренной промышленности, пять из которых были предприятиями фабричного типа: товарищество пивоваренного завода №8 «Бавария» (в 1912 г. 30 рабочих, производительность – 65 тыс. ведер пива); пивоваренные заводы Е.Г. Губарь (в 1912 г. 12 рабочих, годовое производство – 40 тыс. руб.), М.Я. Мариупольского, С.Ф. Чистякова (в 1910-1911 гг. 50 рабочих, 125 тыс. ведер пива, годовое производство – 150 тыс. руб.), Н.Е. Степанищева и К° (25 рабочих; 75 тыс. руб.) и компании «Пивовар» (как указано в современном издании «Промышленность и торговля: Энциклопедия Омска»). Согласно существовавшей в России регламентации пивоваренных заводов, по количеству производимого пива (заводы с производством до 25 тыс. ведер в год – мелкие, от 25 до 50 тыс. – средние, от 50 тыс. – крупные) омские заводы относились к крупным. В 1908 г. на них работало 175 рабочих. Самым крупным местным пивоваренным заводом был завод М.Я. Мариупольского, построенный в 1898 г. по тогдашнему последнему слову техники и вырабатывавший до 200 тыс. ведер пива





в год. В 1905 г. завод был модернизирован. В основном каменном пятиэтажном здании помещалась солодовня с механической подачей солода и ячменя с одного этажа на другой. На заводе установили две паровые машины – в 50 и 35 лошадиных сил. Для приведения в действие подъемных, моечных и других машин на предприятии имелись электрические двигатели. Завод был оснащен двумя динамо-машинами в 175 и 100 ампер. Розлив пива производился механическими приборами, перед розливом пиво проходило через специальные фильтры с асбеститовой массой. Оборудование завода изготовили известные немецкие фирмы «Германия» и «Унионверке». В 1908-1914 гг. на заводе было 53-60 рабочих. По складам, расположенным по линии Сибирской железной дороги, Мариупольский развозил свою продукцию в собственных вагонах-ледниках. Пиво и фруктовые воды Мариупольского продавались не только в Омске. Склады фирмы находились в Таре, Тюкалинске, Каинске, Новониколаевске. Главную гордость завода составляли громадные каменные подвалы с вентиляцией, где пиву придавалась та «выдержка», которая особенно ценилась любителями. Запасы пива хранились исключительно в дубовых бочках. К заводу был подведен водопровод от Иртыша, солод при приготовлении

пива применялся как местный, так и привозной. Хмель на пивоварение шел исключительно заграничный. После революции и окончания Гражданской войны завод был национализирован и в 1922 году возобновил работу под названием государственный пивоваренный завод имени В. Юргенсона



М.Я. Мариупольский (1872-?)

(Вальдек Юргенсон – эстонский булочник, инициатор создания профсоюза булочников, большевик-подпольщик, участник Октябрьской революции, погиб в Гражданскую войну – ред.). В 1942 году, когда стало ясно, что для победы мыло нужнее, чем пиво, пивзавод стал мыловаренным, а впоследствии мыловаренно-парфюмерным. В середине 60-х в Омске открылся завод синтетических моющих средств, в него и влился завод им. Юргенсона, прекратив самостоятельное существование. Какое-то время помещения завода использовались как складские и конторские, потом стояли заброшенными и были снесены под строительство областного полиграфического центра, который так и не был достроен. (В нескольких источниках доступны фотографии завода Мариупольского с разных ракурсов и разных лет вплоть до 1968 г. – ред.)



Ну и последняя этикетка относится к заводу А.М. Никитиной в Семипалатинске. Это Мартовское пиво с трудночитаемой литографией и подписью карандашом «1903» (скорее всего это год, когда этикетка попала в альбом, или когда было выпито пиво). В списках купцов Семипалатинска значится купец 2-ой гильдии Анастасия Михайловна Никитина – владелица пивоваренного завода. По данным за 1909 год, на заводе работало 8 человек. Годовая производительность составляла 23673 рубля. Больше информации про данный пивоваренный завод мне найти не удалось.

за 1900 г.»). К сожалению, информация по пивоваренным заводам Семипалатинска крайне скудна. Из прочей атрибутики до наших дней дошла только еще одна этикетка от Столового пива пивзавода товарищества И. Васильев и К^о.

Вообще, в конце 19 – начале 20 веков торговля и промышленность в Семипалатинске процветали. Этому способствовало выгодное географическое положение города. Он лежал на удобных торговых путях, связывающих его с Западным Китаем, Средней Азией, а также с торговыми центрами Томской губернии и Иртышской линии. В 1883 году в городе было 9 пивоваренных заводов, на которых работало 11 рабочих (по данным издания «Ведомости о фабриках и заводах на 1883 год. Обзор Семипалатинской области на 1884 год», с 36, 38), а в 1900 году на пивоваренных заводах работало уже 60 рабочих и 8 подростков («Обзор Семипалатинской области



Не только братья Фишер

Автор: И. Маликов

Заводом Фишеров, о котором рассказывалось в номере КОЛПИВАТРа 2(81)-2022, пивоваренная история Калуги вовсе не ограничивается.

Как сказано в Материалах для географии и статистики России, «Калуга с давних пор славилась производством пива». Среди документов и бумаг, хранящихся в Московском

в губернии насчитывалось около 50 пивоваренных заводов. Здесь следует отметить и «всеподданнейшее

архиве Министерства юстиции, в фонде 1692-99 для Калужского

отмечено в описании Богоявленского монастыря Петра Болховитинова в захвате пивного железного котла. Крайним рассматриваемым годом в Материалах для географии и статистики России является 1858. К концу 1850-х годов в Калуге работали четыре пивоварни: Еф. Астреева, Фад. Астреева, Ив. Астреева, Масленникова и Астреевой; последняя отдавалась внаймы откупу. Пивоварение принадлежало к числу наиболее распространенных производств в Калуге. В изданном в 1785 г. описании Калужского наместничества сказано, что в Калуге пивоваренных заводов 12, а солодовенных 11, «что и показывает, как сильно тогда была развита в калужанах потребность на пиво»,

КОЛПИВАТР 2(83)-2023



прошение калужского купца (Афанасия) Потапова о позволении ему варимые здесь на заводе его из Российских припасов наподобие Англинских пиво и портер, продавать с того завода его бочками и полубочками, а из виноградных погребов бутылками» за 1802 г. 17 июня последовал Сенатский указ «О дозволении Калужскому купцу Потапову приготовить на собственных его заводах хмель на Английской манер и об отводе ему земли под заводы». К этому же времени следует отнести и упоминаемый пивоваренный завод купцов Фалеевых. По-видимому, речь идет о Семене Лаврентьевиче Фалееве (?-1849). Старообрядческий род купцов Фалеевых происходил от калужского иконописца XVIII века Семена Фалеева. С.Л. Фалеев – основатель одного из крупнейших торговых домов Калуги, династии кожевенных фабрикантов, в 1816 году – купец 3-й гильдии. Так как производство пива оказалось впоследствии

выгодным, то и другие промышленники в Калуге обратили на него свои капиталы. Между 1815 и 1820 годами возникли новые пивоварни: Алтынникова, Акулова, Селезнева (две) и Козлова. Пиво с этих заводов шло в уезды Калужской губернии, а также в Орловскую, Черниговскую и Киевскую губернии. Оно продавалось не иначе как варями, полуварями и четвертями варей. Варю (или котел) составляли 72 ведра. Каждому пивовару дозволялось вываривать 160 варей, а кто хотел варить сверх этого количества должен был открывать временную варку. До 1825 г. цена на бутылку пива (1/24 ведра ≈ 0.5 л) составляла 7 копеек серебром, потом с ухудшением качества (причина в устаревшем оборудовании и использовании низких сортов ячменя) упала до 5 копеек серебром. Из уже 22 пивоварен 15 принадлежали купцам III гильдии, 5 мещанам и 2 ямщикам. Месторасположение их в отчетах описывается следующим образом: 10 из купеческих пивоварен находились при собственном доме купца, остальные за Московскими воротами – на окраине города.



С.Л. Фалеев, 1837 г.

Между 1810 и 1820 годами стали заводиться в Калуге портерные лавочки. Число их в Калужской губернии неизменно увеличивалось и достигло 77 в 1823 г. Купцы проявили в деле распространения пива сноровку и изобретательность и кроме портерных лавочек поставляли этот напиток везде, куда могли, и где не запрещал закон. Пиво как напиток более легкий и дешевый в сравнении с вином лучше потреблялся. В 1823 г. соперничество пивоваров и винопроизводителей особенно обострилось.

Председатель казенной палаты составил подробное объяснение губернатору и министру финансов о причине уменьшения продажи вина: «По причине открытия пивоварами на торговых площадях портерных лавочек, в коих продается пиво дешевое ценою и тем обратились покупатели к распитию оною, а в продаже вина делается подрыв...». Тот же чиновник продолжал: «Пивовары и содержатели портерных лавочек стараются привлечь покупателей

всех сословий, доставляя способы распивать пиво в харчевнях и постоянных дворах, что всего легче по селениям, да и по цене пиво в отношении к вину выигрывает: ибо вместо одного ведра вина покупает 4 ведра пива и досыта или даже до пресыщения напивается большая компания».

Дешевизна пива объяснялась не только меньшими затратами на его производство в сравнении с вином, но и невысоким качеством. Сам же чиновник Казенной палаты объясняет продажу пива невысокого качества вполне логично: «качество пива в портерной лавочках продаваемого ничем не определено, а сказано в законе продавать портер и пиво на манер английского, но оно не подвержено никакому испытанию, а подвергнуть испытанию и определить количество лучшей доброты значило бы стеснить народ продовольствием, не всякий имеет возможность заготовлять себе хорошего пива». Предлагалось искусственное сдерживание конкуренции: во-первых, установить пошлину в 50 рублей с каждой портерной и пивной лавочки, во-вторых, запретить открытие новых заведений, «соединенных с продажей питий».

Предложение было учтено, и с 1825 г. наблюдалось замедление открытия портерных и пивных лавочек, и продажи вина снова стали бесспорным лидером. Калужские пивоварни стали сдавать свои позиции. Еще в 1822 г. их осталось в губернии 22. В самой Калуге и окрестностях пивоваренных заводов в 1823 году числилось 5 штук.

АЛТЫННИКОВ

Пивоварня Алтынникова в Калуге возникла между 1815 и 1820 годами. В 1828 г. калужский купец Иван Алтынников умер. Были назначены торги на его имущество. Говорилось, что назначен в продажу: «Каменный 2-х этажный дом умершего Калужского купца Ивана большого Алтынникова, состоящий в г. Калуге, с разным принадлежащим к оному надворным деревянным строением и каменным овином, рощевней, деревянный **пивоваренный завод**, в нем 1 горн с 2 котлами и 6-ю деревянными чанами...». Дальнейшие сведения об этом заводе можно узнать из дела калужской мещанки Алтынниковой, разбиравшегося Правительствующим Сенатом в 1833 г.: «Слушали представление г. Министра Финансов с мнением по случаю тому, что калужская мещанка Алтынникова имеет в Калуге пивоваренный завод, который достался ей по покупке в 1828 году с аукционного торга и что калужский 3 гильдии купец Рыбников, которому она отдала тот завод по условию за 200 рублей просил дозволить ему в 1830 году вываривать на оном пиво,

уполномочивая доверенностью мужа Алтынниковой как в распоряжении сим заводом, так и в производстве пивоварения и сбыте напитков, но Палата на основании §7 Гильдейского Постановления отказала Рыбникову в выдаче ему свидетельства для пивоварения, а с Алтынниковой назначила взыскать за все время владения ею тем заводом следующие по 3 гильдии повинности».

МАСЛЕННИКОВЫ

Одним из первых пивоваренных заводов в Калуге было также предприятие Калужского купца II гильдии Масленникова, содержавшего в 1820-30 гг. 15 питейных заведений. Судя по всему, этим купцом был Аким Масленников. После смерти его имущество досталось супруге Домне Осиповне. 19 сентября 1841 г. было составлено духовное завещание калужской купеческой жены Домны Осиповны Масленниковой, по которому она предоставила своим детям купцам: калужским Ивану, Осипу и Санкт-Петербургскому Прохору Акимовичам Масленниковым два деревянных дома, состоящих г. Калуги 1-й части: один во 2-м, а другой в 5-м квартале, **пивоваренный завод** с двумя каменными солодовнями. Составление завещания вовсе не означало, что Домна Осиповна скончалась. Как видно, бразды правления она из своих рук не выпускала. В 1847 году в калужской палате уголовного суда разбиралось дело о калужской купчихе Домне Осиповне





Масленниковой, «судимой за впуск в со- держимую ею ресторацию черного народа в неприличном виде». К концу 1850-х годов работала пивоварня Масленникова и Астре- евой, которая отдавалась внаймы откуп- у. В 1860 году завод купца Осипа Масленникова выварил 14117 ведер пива ценой от 45 до 50 коп. серебром. Осип Акимович Маслен- ников не был все это время полноправным владельцем пивоваренного завода. Как можно предполагать, он был либо распорядителем, либо, что более вероятно, аренда- тором общего с родственниками имущества. 22 августа 1879 г. калужские купцы Иван, Михаил и Петр Осиповичи Масленниковы разделили между собой владение домом со строением и землей сост в г. Калуге 1 ч. 1 кв. под №167, доставшимся им по наслед- ству от отца их калужского купца Осипа Акимова Масленникова в правах наследо- вания к коему они утверждены калужским окружным судом 30 сентября 1875 г. В 1879 г., согласно первому Указателю П.А. Орлова, пивоваренный завод купца Ивана Осиповича Масленникова сварил 16500 ве- дер пива на 15700 рублей при 7 рабочих. И снова Иван Масленников, как и его отец, не был полноправным владельцем пивоварен- ного завода, был он либо распорядителем, либо, что более вероятно, арендатором общего с братьями имущества. По переписи статистического отдела калужской губерн- ской земской управы за 1883 г. каменное предприятие Ивана Осиповича Масленни- кова работало 8 месяцев в году. Машин на заводе не имелось. В 1884 г. сварено 7000 ведер пива на 7000 рублей при 10 рабо- чих. Наконец, с 1886 или 1887 года пиво-

варенный завод уже не работал. 31 марта 1889 г. утвержден раздел имущества «со- стоящего в г. Калуге 1 ч. 2 кв. под №65, а именно: калужский мещанин(!) Иван Осипович Масленников получает в свою соб- ственность каменный 3-х этажный дом со- стоящий в г. Калуге 1 ч. 2 кв. под №65 с землей при нем, той же части и квартала под №207(65) с землей при нем, той же части и квартала под №201-207 каменную 1 этажную, рощевню, **пивоварню камен- ную** с принадлежащей при них землей». В июле следующего 1890 г. мещанин Иван Осипович Масленников официально офор- мил за собой это имущество. Что толку получить в собственность пивоваренный завод, который уже не работает несколь- ко лет? А сам владелец перешел в разряд мещан, а значит, бизнесом не занимается.

АСТРЕЕВЫ

Первым пивоваренным заводом в Калу- ге было заведение купца Фадея Астреева. Пивоварение стало семейным бизнесом Астреевых. К сожалению, нигде не сказано, где, кем и когда именно основывались эти предприятия. Лишь Л. Потапова пишет, что в конце тридцатых годов (19 века - ред.) закрылась пивоварня одного из Астрее- вых; в сороковых годах – другого Астрее- ва. Сенатские объявления начала 1830-х годов сохранили упоминания о судебном деле Калужского ямщика Ефима Фадеевича Астреева о взыскиваемых им Астреевым с бывшего Лихвинского откупщика Салыше- ва за пиво и мед деньгах 1085 руб. 45 коп.

и апелляции Калужской ямщицкой жены Натальи Васильевны Астреевой о взыскиваемых ею с калужского мещанина Афанасия Афанасьевича Алферова за забранное у нее пиво 617 руб. 99 коп. денег. И здесь любопытно упоминание о ямщике и ямщицкой жене. Выше говорилось, что в 1825 г. из 22 пивоварен губернии 2 принадлежали ямщикам. И в данном случае, по-видимому, речь идет о двух разных пивоварнях Астреевых, т.к. супругой Ефима Фадеевича Астреева была Елизавета Алексеевна (предположительно Слобожанинова). Также, как я указал выше, к концу 1850-х годов в городе работали четыре пивоварни, и все они имели отношение к Астреевым: Еф. Астреева, Фад. Астреева, Ив. Астреева, Масленникова и Астреевой; последняя отдавалась внаем откуп. В 1860 году в Калуге работали пивзаводы купца Ивана Астреева (выварил пива 10000 ведр ценю кроме акциза, как показано в ведомостях, от 40 до 45 коп за ведро на 4250 руб. сер.), а также купца Ефима Фадеева Астреева (13119 ведер ценю по ведомостям за исключением от 45 до 50 коп за ведро на 6231 руб.). 21 августа 1870 г. утверждено домашнее духовное завещание калужского 2-й гильдии купца Ефима Фадеевича Астреева, «каковым завещанием все движимое и недвижимое имение и денежный капитал предоставляется сыновьям его Василию, Фаддею и Николаю Астреевым». В начале 1870-х годов существовали два завода Астреевых – купца А.И. Астреева (деревянный, пивовар крестьянин Сергеев) и купчихи Е.А. Астреевой (деревянный, пивовар крестьянин Арментаев). По-видимому, Елизавета Алексеевна Астреева являлась опекушкой своих несовершеннолетних детей, которые не могли

распоряжаться недвижимым имуществом, доставшемся от отца. 20 января 1879 г. утвержден «раздельный акт, совершенный 20 того же января, на раздел между Калужскими купцами Василием, Фаддеем и Николаем Ефимовыми Астреевыми каменного дома с постройками и землей, состоящего в г. Калуге 2 части 6 квартала под №№ 546 и 547 ценю 900 руб». Это имущество досталось Василию Ефимовичу. Здесь же, судя по всему, и находился пивоваренный завод. В 1884 г. пивоваренный завод В.Е. Астреева сварил 5000 ведер по рублю за ведро при 6 рабочих. Было отмечено, что завод, существующий с 1818 г., находится в Ямской слободе в собственном доме купца Л. Потапова пишет, что в 1887 г. среди пивоварен уже не значится завод Астреева. По-видимому, 1884 или 1885 гг. стали последними для этого предприятия.

Еще один Астреев – Александр Иванович, владел домом 93 на Тмирной улице в 1 части 6 квартала, который унаследовал в 1867 г. от отца Ивана Астреева, чей пивзавод упоминался ранее в 1850-60-х годах. Именно эту постройку брал в аренду М.М. Фишер под свою мыловарню в 1888 г. Здесь, судя по всему и работал когда-то пивоваренный завод Ивана Астреева. В мае 1895 г. Александр Иванович Астреев продал «деревянный дом с деревянным при нем флигелем с надворным строением и усадебной землей в 1 части 6 квартала г. Калуги на Тмирной улице под №93», и история еще одной старинной калужской пивоварни прекратилась.



УГРЮМОВ И ДРУГИЕ

Предприятие Николая Николаевича Угрюмова, согласно справочникам, было основано в 1877 г. В Обзоре Калужской губернии за 1878 год даже есть отдельная запись, что в этом году открыт новый пивоваренный завод в Калуге. Известно, что Угрюмов Николай Савинович (отец) на 1870 год являлся купцом 2 гильдии, согласно Списка лиц, имеющих право участвовать в городских выборах по городу Калуге по 2 разряду.

Также в Калужском Некрополе известен Угрюмов Николай Саввич (?-03.09.1874), калужский 3-й гильдии купец. 22 июня 1871 г. утверждено домашнее духовное завещание калужской купеческой жены Анны Егоровой Угрюмовой, каковым завещанием все ее движимое и недвижимое имущество и денежный капитал предоставляется мужу ее калужскому купцу Николаю Саввиновичу Угрюмову и детям: сыновьям Николаю, Александру, Сергею, Ивану и дочерям Капитолине, Марье и Анне Николаевым Угрюмовым. На 1879 г. Угрюмова Анна Егоровна – купеческая вдова, а пивоваренный завод Николая Николаевича Угрюмова произвел 9000 ведер пива на 10300 рублей при 9 рабочих. У него при собственном доме во 2 части 3 квартале города солодовенный завод. Производится 1500 пудов солода на 2250 рублей. Рабочих 4. По переписи статистического отдела губернского земства за 1883 г., на предприятии работало 10 человек (9 мужчин и одна женщина). Мужчинам платили в год 1080 рублей, женщине 60. Рабочий день длился 10 часов. Завод работал круглый год. Продукции производилось на 10500 рублей.

Завод помещался в каменном здании, а заведовал им сам владелец. Завод находился при собственном доме на Хлюстинской улице. На 1884 г. в объемах производства ничего не изменилось. В дальнейшем объемы производства начали падать: в 1890 г. – 8000 ведер при 6 рабочих, в 1893 г. – 3350 ведер, в 1897 г. – 5000 ведер пива и 350 ведер меда. В начале XX века изготавливалось пива 3600 ведер на 3900 рублей и 200 ведер меда на 200 рублей. Рабочих – 5. Завод находится в 3 части в 10 околотке. В



1906 г. завод уже не работал. Причина банальна – владелец умер, а продолжателей дела не нашлось. 10 марта 1906 г. явлено духовное завещание мещанина Н.Н. Угрюмова. Заметим, что именно мещанина. Это значит, что в конце 1905 года гильдейские деньги внесены не были.



Существует этикетка от пива «Венское» загадочного завода О. Риссе в Калуге. Об этом заводе абсолютно ничего неизвестно. Можно лишь предполагать, что О. Риссе был арендатором одного из упомянутых выше пивоваренных заводов: Н. Угрюмова в начале XX века, Масленникова во второй половине 1880-х годов, В.Е. Астреева до 1885 г. или другого Астреева до 1875 г.

И еще. Л. Потапова пишет, что в 1885 г. Иван Соколов под Калугой открыл пивоваренный завод, а в 1887 г. этот завод среди работающих уже не значится. Действительно, первый номер журнала «Архив русского пивоварения» за 1886 г. отметил: «Обстановка пивоваренного завода г. Соколова в Калуге 26 декабря полностью сгорела».

Пиву «Trooper» - 10 лет!

Автор: Д. Фатюхин

9 мая 2023 года исполнилось 10 лет совместному проекту легендарной группы Iron Maiden и пивоварни Robinsons – пиву «Trooper».

Надеюсь, что все любители пива и коллекционеры пивной атрибутики присоединятся к поздравлениям группе и пивоварне с этой знаменательной датой! О появлении и становлении этого бренда КОЛПИВАТР неоднократно писал в №74 и №77. С того времени (с конца 2020 г.) много пива выпито. Продолжим хронологию бренда.



После расширения рынка за счет сотрудничества с бразильской пивоварней Vodebrown и австралийской пивоварней Nomad Brewing Co. весной 2021 г. Iron Maiden (естественно, в лице Брюса Дикинсона) начали продвижение бренда в США. В мае было подписано

соглашение, а с сентября начался выпуск пива «Hellcat» на пивоварне BrewDog. На сей раз выпускаемым сортом стал крепкий 6% индийский светлый лагер, сваренный и доступный исключительно в США. Нужно отметить, что только на этом сорте пива отсутствует название «Trooper», хотя в рекламе и отмечено его присоединение к семейству «Trooper».

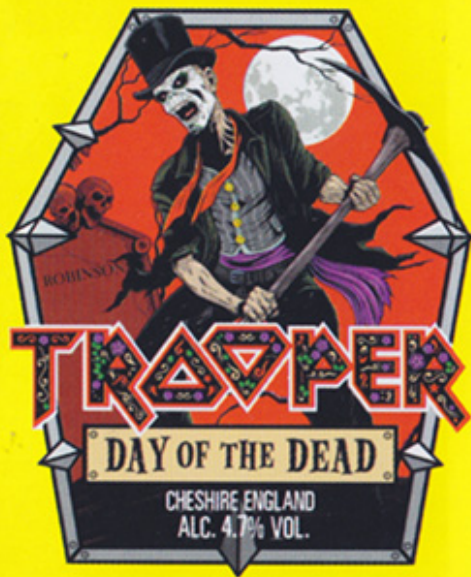
В апреле 2022 г. на шведской пивоварне Nils Oscar Brewery было выпущено сразу 2 новых сорта в банках объемом 440 мл: безалкогольный лагер «Running Free» (0.4%



ABV) и «Trooper» (Swedish lager) (5% ABV).

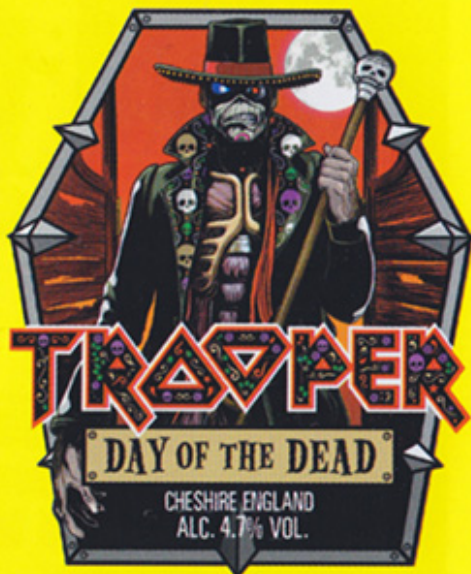
В 2023 г. Iron Maiden и «Trooper» продвинулись в Германию. Iron Maiden и CREW Republic в мае 2023 года выпустили сорт «Progressive Lager», приуроченный к началу европейского тура группы «The Future Past». 5% лагер, как утверждается, сварен в соответствии с Reinheitsgebot и представлен в бутылочной и баночной версиях.

Продолжилась и традиция выпуска лимитированных партий «Trooper» к мексиканскому празднику Дню мертвых (Dia de los Muertos). В 2021 г. специальная этикетка была посвящена песне Iron Maiden «The Reincarnation of Benjamin Breeg» с альбома 2006 года «A Matter of Life and Death». В 2022 г. для этикетки взяли за основу оформление сингла 1986 года «Stranger in a Strange Land» с альбома «Somewhere in Time». В этом году традиция прервалась.



Ну и, наконец, о десятилетии бренда. За время существования в 68 странах мира продано более 35 миллионов пинт «Трооер». Сорта линейки «Трооер» получили 23 награды на самых престижных пивоваренных конкурсах и выставках. Есть чем гордиться! Столь знаменательная дата была отмечена выпуском 10% стаута «Trooper X Imperial Stout». Бутылки «Трооер X» объемом 660 мл продавались в подарочной коробке. И, конечно, классический эль «Трооер», с чего собственно и начиналась история бренда, был выпущен с памятной этикеткой. Сотрудничество Iron Maiden, Robinsons и других пивоварен набирает обороты. Хотелось бы пожелать и им, и нам дожить до 20-летия торговой марки. Любопытно, будет ли выпущен сорт с 20% ABV?

Составлено по материалам www.ironmaidenbeer.com



Пиво и спорт

Автор: В. Шамов

Рассмотрим некоторые старые этикетки от пива, иллюстрированные сюжетами на тему физической культуры и спортивных состязаний.

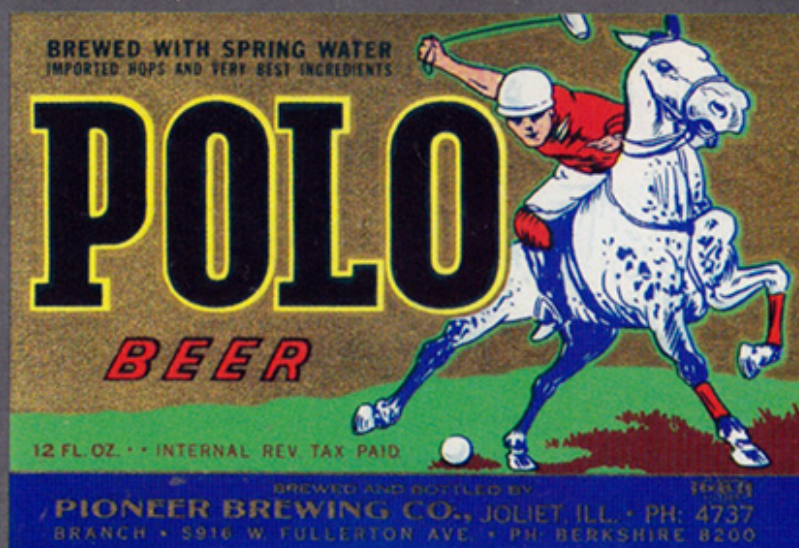
Как известно, до первой половины прошлого века, а может и позже, совмещение слабоалкогольных напитков и занятий спортом не вызывало такой степени неприятия, как в современном обществе. Доходило даже до того, что пиво и вовсе могли именовать «Спортивное», и никого это не возмущало.

И вот, на мой взгляд, самый подходящий пример – этикетка от столового пива Sport [1] пивоварни Lesne из маленького городка Осси на севере Франции. Эта пивоварня закрылась в 1967 г. Сюжет посвящен футболу, так еще и с юмором: вратарь вместо мяча ловит летящую в ворота кружку пива.

Еще одна футбольная этикетка – пиво Toss (жеребьевка) [2] от бельгийской пивоварни Caulier из Брюсселя. Вот тут уже совсем не столовая категория пива, а экстра! На картинке арбитр традиционно с помощью монеты проводит жеребьевку, очевидно, для определения сторон на поле перед началом матча. При этом на судье форменный пиджак, что было принято в футболе до 1950 г. Бренд Caulier (Кулье) появился в 1893 году, когда братья Кулье приобрели пивоварню на ул. Херри, а исчез на стыке 1959-60 годов.

КОЛПИВАТР 2(83)-2023





Этикетка еще одного «Спортивного» пива [3] – из более ранних времен. Смесь немецких и португальских надписей выдает в ней экземпляр для импорта из Германии в Бразилию, а конкретно в штат Сан-Паулу. Помимо названия к спорту она имеет отношение еще и тем, что на ней изображен жоккей на лошади. На мой взгляд, довольно странный выбор для спортивной иллюстрации в Латинской Америке, т.к. скачки для этого континента были и есть спорт не для широких масс.

Конному спорту посвящена и этикетка эля Champion [4] от пивоварни Western из г. Уонгануи (Новая Зеландия). Эта пивоварня вела свою историю с 19 века и закрылась в 1961 году. На этикетке изображен конкур – как считается, самый зрелищный конный спорт.

От конкур перейдем к командному конному спорту – поло. Этикетка одноименного пива Polo [5] выпущена беркширским филиалом американской пивоваренной компании Pioneer, просуществовавшей всего 14 лет с 1934 по 1948 гг. в г. Джолиет, штат Иллинойс. Как известно, поло наиболее популярен, в частности, в США, поэтому не зря американские пивовары обратили на него внимание. Дорогие породистые лошади, дорогая аммуниция и логистика – все это придало поло имидж спорта для миллионеров.

В противовес поло Родео – спорт традиционный для Северной Америки, а потому доступный для всех. Цитирую Википедию: «Американская «Ассоциация профессионалов родео» насчитывает около 5000 членов и устраивает ежегодно около 650 отборочных состязаний». На довоенной этикетке пива Rodeo [6] от компании Monterey Distributing из г. Салинас, штат Калифорния, изображен, на мой взгляд, самый

упрощенный вид родео – на оседланной лошади.

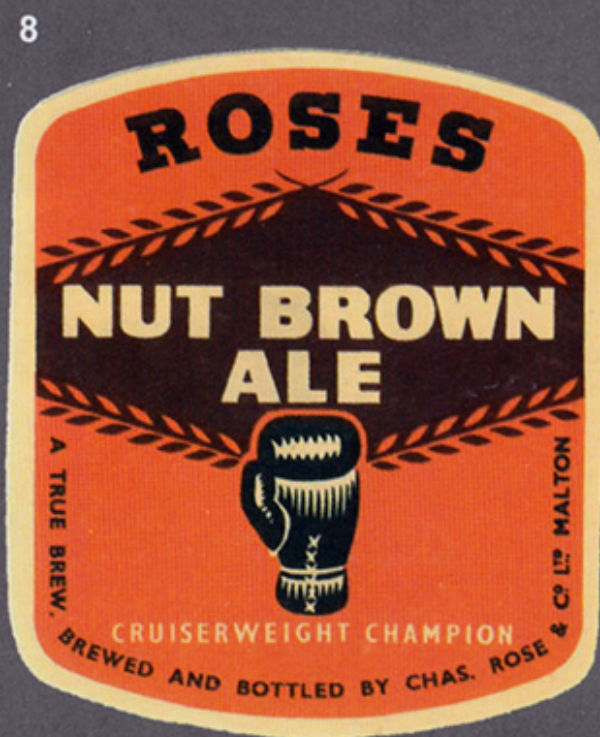
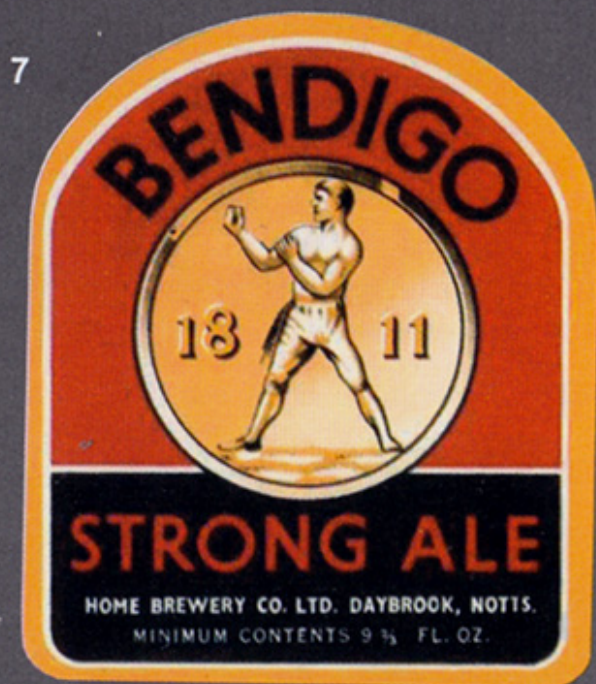
Обратите внимание на этикетку крепкого эля Bendigo [7] от пивоварни Home из английского Дэйбрука. Этот эль посвящен знаменитому английскому боксеру-кулачнику Уильяму Томпсону по прозвищу «Бендигго». Он родился в 1811 году и в 21 год стал профессиональным боксером на голых кулаках. За свою карьеру он проиграл только один бой и один раз становился чемпионом Англии. Бендигго часто сильно выпивал и дрался вне ринга, за что сидел в тюрьме. Во время очередной отсидки он проникся проповедями церковного капеллана, принял религиозное обращение и сам стал проповедником.

Извините, но задержусь на боксе еще. На этикетке коричневого эля бренда Roses [8] из английского Малтона изображена боксерская перчатка с подписью «чемпион в первом тяжелом весе» (до 90.7 кг). Пивоварня в Малтоне старинная, с 1767 года. Она принадлежала фирме Charles Rose & Co. Ltd с 1894 по 1965 годы и была закрыта в 1969. О каком чемпионе идет речь на этикетке, сказать сложно. Например, до 1999 года подданные британской короны чемпионами мира в тяжелом весе вообще не становились ни по какой версии.

Из Англии переместимся в Германию. Kraftperle – так назывался солодовый напиток производства пивоварни DAB из Дортмунда. На этикетке [9] также изображен боксерский поединок. Следует уточнить, что Kraftperle – это большая серия этикеток со спортивными сюжетами, причем как летних, так и зимних видов спорта [11]. Надпись внизу каждой этикетки гласит «Напиток для матерей с детьми, спортсменов и выздоравливающих».

Посмотрите, какая забавная этикетка на тему бокса была в 1930-х

КОЛПИВАТР 2(83)-2023





10

у известной итальянской пивоварни Moretti [10] из г. Удине! Это один из ее вариантов, на другом негры-боксеры изображены пьющими пиво на брудершафт прямо в ринге, явно, что уже после боя, а не до.

Сразу несколько присущих британскому обществу видов спорта изображены на этикетке «мягкого» (молодого) эля Palex [12] пивоварни Flowers and Sons из английского Стрэтфорда-на-Эйвоне. По часовой стрелке: гольф, крикет, хайкинг (спортивный туризм), теннис. Силуэты спортсменов, судя по стилю их формы, выглядят, как из 1930-40-х годов, хотя в действительности этикетка не такая старая. Пивоварня в Стрэтфорде-на-Эйвоне стала носить название Flowers Breweries Ltd. лишь с 1954 года, и уже в 1961 г. семейная фирма Flowers прекратила свое существование, купленная столичной пивоварней Whitbread & Co. Ltd.

11



12



Уделим внимание зимним видам спорта. Как вам название «Лыжный спорт» или «Лыжи» (Ski) [13] для лагера от пивоварни Rhydney из Кардиффа (Уэльс)? На этикетке место происхождения пива указано как «Римни, графство Монмутшир», но это лишь локация офиса. Сама пивоварня находилась в Кардифе. Название Rhydney пивоварня носила с 1959 по 1966 гг. пока ее не купила вездесущая Whitbread & Co. Ltd. Купила и закрыла в 1978 году, как оно водится с подобными покупками. Интересна история названия Rhydney: в 1839 г. компания Rhydney Iron Co., производившая рельсы, учредила в городке Римни подсобную пивоварню для снабжения пивом своих работников. Эта пивоварня лишь в 1920 году стала независимым предприятием и проработала до 1947 года под маркой Andrew Buchan's. Закрылась она потому, что владелец Эндрю Бьюкан еще в 1938 году прикупил пивоварню

Crosswell's в Кардиффе и перенес производство туда, а в 1959 году переименовал свою фирму в Rhymney Breweries Ltd., при этом в самом Римни остался только офис.

А вот еще одна «лыжная» этикетка – пиво Sportz Club [14] от пивоварни Marathon City из г. Марафон, штат Висконсин, США. Ну, тут все понятно. Висконсин – известная горнолыжная местность, которую называют «курорты Среднего Запада». У пивоварни Marathon довольно неровная судьба. Она была основана в 1881 г. дипломированным пивоваром немцем Францем Зиндерманном в партнерстве с братом Августом и еще одним приятелем, но со смертью Франца в 1896 г. стала никому ненужной. Однако нашлись люди, выкупили бизнес, потом перепродали, потом еще раз, а потом пивоварня в 1912 году сгорела. И вот тут надо отдать должное, ее перестроили и запустили вновь на том же месте, хотя могли бы и вообще в другом городе. Производство прерывалось до 1933 года, пока действовал «сухой» закон. В 1966 г. пивоварня закрылась окончательно.

Следующая этикетка [15] также от пивоварни Marathon City, а пиво одноименное – Марафон. Тут уже отсылка к олимпийской беговой дисциплине (вот и лавровый венок на голове атлета), и к древнегреческой легенде о воине-посыльном, прибежавшем из Марафона в Афины и умершем на месте. Если кто не знает, то Олимпийский комитет несколько раз менял принятую длину марафонской дистанции, с 1924 г. она составляет 42.195 км. При этом реальное расстояние между Марафоном и Афинами равно 34.5 км.

Раз уже зашла речь об олимпийском движении, то вот, дальше отличные примеры. Этикетка от специального светлого бока Olympiator [16] пивоварни Brauhaus Garmisch Brauhaus

КОЛПИВАТР 2(83)-2023

13



14

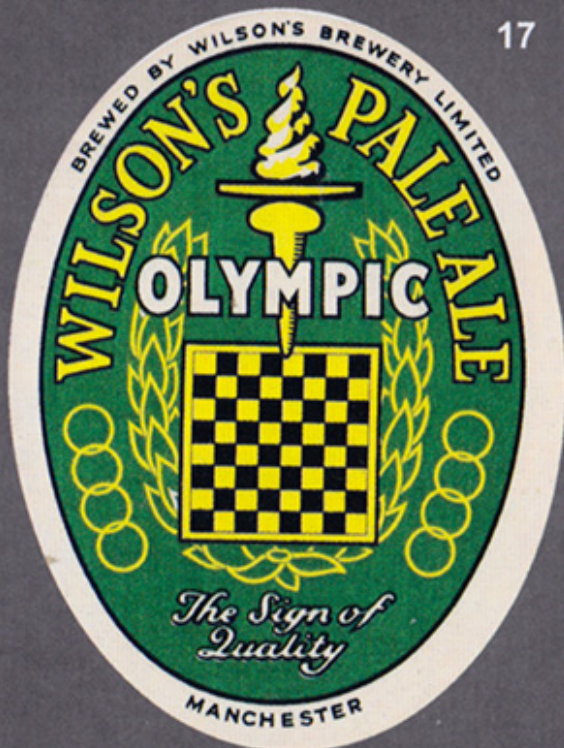


15





16



17



18

из Гармиш-Партенкирхена. Как указано на этикетке, этот пивоваренный дом ведет свое существование с 1663 года. В 1950-х в его ассортименте кроме прочего была линейка пива Olimpia (три сорта). В коллекциях известны и этикетки, и бирдекели тех лет с головой олимпийца, увенчанной лавровым венком.

На этикетке светлого эля Olympic [17] от пивоварни Wilson's из английского Манчестера изображена шахматная доска. Если посмотреть на другую известную атрибутику этой пивоварни (бокалы, бирдекели), то там тоже нарисована шахматная доска. Этот предмет настольной игры стал эмблемой Wilson's. Но что в данном случае означает Olympic? Ведь шахматы, хоть и признаны Международным олимпийским комитетом, но в программу игр никогда не включались. Поэтому, возможно, иллюстрация конкретно данной этикетки посвящена шахматной олимпиаде – отдельному турниру, официально проводящемуся с 1927 года.

Наконец, парусный вид спорта – регата. Ему посвящено пиво Silver Cup [18] пивоваренного завода Renner из Янгстауна, штат Огайо, США. Эта пивоварня, как и почти все, о которых тут рассказывалось, возникла в 19 веке и не пережила 1960-е годы. Вообще, Silver Cup – так называлась гонка скоростных катеров (гидропланов), проводившаяся в США под эгидой Детройтского яхт-клуба с 1946 по 1961 годы. Но если учесть, что этикетка явно довоенная, и на ней изображены парусники, то речь, скорее всего, идет о какой-то предыстории этой гонки или просто об одноименном состязании.

Ну, и автогонки! А как же без них? Пиво «500» [19] выпущено компанией F.W. Cook из г. Эвансвилль, штат Индиана, США, в честь

легендарной автогонки «500 миль Индианаполиса». Судя по модели гоночного болида, этикетка относится к 1950-м годам, а сама гонка при этом проводится с 1911 года и теперь входит в зачет престижного чемпионата IndyCar Series. 500 миль – это чуть больше, чем 804 км. Если в 1950-х гонщики проезжали эту дистанция в среднем примерно за 3 часа 50 мин. со скоростью 200 км/час, то в 2023 году время составило примерно 2 часа 50 мин., а скорость 270 км/час.

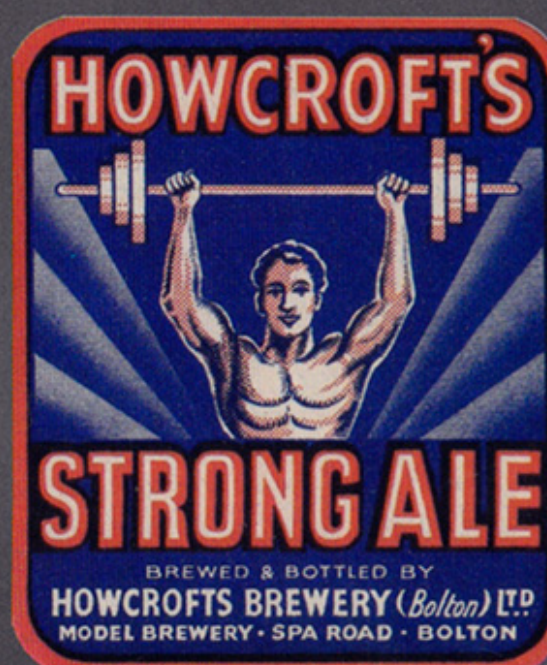
И напоследок пара примеров, как в давние (теперь уже) времена в оформлении пивных этикеток использовали тему ЗОЖ.

На этикетке 1950-х годов от крепкого эля английской пивоварни Howcrofts [20] из Болтона нарисован силач, с улыбкой поднимающий штангу. Картинка как бы говорит, «крепкий эль для крепких людей; если ты тоже такой – пей Howcrofts!». При этом следует помнить, что крепкий эль – это чаще всего от 7 до 11% алк. на объем, что вряд ли полезно после силовой тренировки, а уж тем более до.

Другая этикетка от пива с названием PAINDOR [21]. Нужно читать это как Pain d'or, что с французского переводится «золотой хлеб». На этикетке пива с таким ласковым для слуха любого француза названием нарисован не какой-нибудь типажный толстяк-добряк, а наоборот подтянутый, мускулистый молодец в майке физкультурника. Исходя из стиля оформления, сделаю предположение, что этикетка относится ко временам моды на конструктивизм, а нарисованный персонаж изображает как бы модель здорового человека нового времени конструктивизма, достойного крепкого двойного пива от пивоварни D'Alslog из парижского пригорода Сен-Дени.



20



21



МУРМАНСК

Продолжите

В ВАГОНАХ-РЕСТОРАНАХ
ЭКСПРЕССОВ
·КРАСНАЯ СПРЕЛА·
·ПОЛЯРНАЯ СПРЕЛА·
И ВО ВСЕХ
СКОРЫХ ПОВЗДАХ

ЛЕНИНГРАД —
— МОСКВА

ЛЕНИНГРАД —
— МУРМАНСК

И ОБРАТНО

ЛЕНИНГРАД

пиво
И ФРУКТОВЫЕ

ВОДЫ ЛЕНИНГРАДСКОГО ПИВОВАРЕННОГО ЗАВОДА

:Красная Бавария:

Особо рекомендуется:



★
МОСКВА

КРЕМ-СОДА
и др

www.buketbeer.ru

 buketbeer



BEER BAR

Породистый крафт



УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ