



# КОЛПИВАТР

ЖУРНАЛ О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

1(64)-2014

**ХАМОВНИЧЕСКИЙ**  
Пивзавод. История. Этикетки.

**БИРЖИ**

**ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ**

**МАРТИН, ХИРШАЙД, РИГА,  
МИНСК, КАУНАС**

**150**  
*Аливарта*

1857-2014  
СТВАРАЕМ СПАДЧЫНУ

**РОССИЙСКОЕ  
МЕДОВАРЕНИЕ**

В XIX-XX веках

**БЕЛГОРОД  
КРАСНОДАР  
ПИВНЫЕ ПРОГУЛКИ**





**7-й международный съезд коллекционеров.  
Минск, 5 апреля 2014 г.**





# КОЛПИВАТР

КОЛПИВАТР  
(КОЛлекционер ПИВной АТрибутики)  
№ 1(64). Июнь 2014

Журнал о пиве, пивзаводах и пивной атрибутике.

## Издатель

Региональная общественная организация  
«Клуб коллекционеров пивной атрибутики» - ККПА (Москва, Россия).

## Адрес для корреспонденции

В.Шамову, ул. Плещеева 15-111,  
127560 Москва, e-mail: etiketki@mail.ru  
Телефон: (909) 955-96-02

[www.kkra.ru](http://www.kkra.ru)

## Редактирование и верстка

Влад Шамов

## Текст на английском

Влад Шамов

Издается с 1998 года.  
Периодичность: 2 раза в год (июнь,  
декабрь).

Отпечатано ООО «Виктория», Москва.  
Тираж: 500 экз.

## На обложке

Седьмой международный съезд  
коллекционеров пивной атрибутики в  
Минске 5.04.2014.

Рекламная листовка Московского пивова-  
ренного завода, 1958 г.

Коллаж этикеток с летними сюжетами -  
М.Анисимова

*Beer, breweries and beer accessories  
magazine. Published by regional  
non-governmental organization Club for  
Collectors of Beer Accessories (Moscow,  
Russia). Since 1998. Periodicity of edition:  
twice a year (June, December). Circulation  
is 500. Address for correspondence: Vlad  
Shamov, Plesheeva st. 15-111, 127560  
Moscow, Russia, e-mail: etiketki@mail.ru,  
mobil: +79099559602*

## Друзья!

У пивных коллекционеров, людей увле-  
ченных и знающих, истинных ценителей  
пива, не существует, так сказать, профес-  
сионального праздника. Поэтому главным  
днем года в нашем хобби становится дол-



В.Шамов, А.Сальков, П.Бондаренко

гожденный день обменной биржи, а иногда  
и еще такое замечательное событие, как  
День рождения любимого клуба.

В этом году Санкт-Петербургскому клубу  
коллекционеров пивной атрибутики «Пив-  
ной Этикет» исполнилось 15 лет! Эту го-  
довщину активисты клуба справили 17 мая  
на берегах Финского залива в пансионате  
«Буревестник» в пос. Репино, в душевной  
компании гостей из ККПА, принимая по-  
здравления и подарки!

Мы искренне радуемся за «Пивной Эти-  
кет». Желаем вам, ребята, успехов в кол-  
лекционировании и всегда хорошего на-  
строения!

Владислав Шамов,  
Председатель Правления ККПА,  
редактор КОЛПИВАТРа



## Международные встречи пивных коллекционеров 2014-2015

INT'L COLLECTORS MEETINGS 2014

### 19.07.2014 D-Бад Шуссенрид *Bad Schussenried*

Международная летняя обменная биржа (посуда). Начало в 8:00. Организатор: клуб FvB. Место проведения: территория при исторической пивоварне Schussenrieder, ул. Wilhelm-Schussen 12.

### 25-27.07.2014 BR-Бедедуро (Сан-Пауло) *Bebeduro/SP*

Информация - Carlos Gurgel, e-mail: cgurgel@superig.com.br


### 01.09-02.09.2014 IL-Иерусалим *Jerusalem*


Организатор - Израильский клуб пивных коллекционеров (IBCC). Место проведения - отель Caesar Premier Jerusalem. Заезд участников 31.08.2014. Время работы 01.09. - с 7:30 до 17:00, 02.09. - с 7:30 до 14:00. ВНИМАНИЕ! Требуется предоплата! Информация и предварительная регистрация участия - Ralph Mendel, e-mail: ralphmendel17@gmail.com


### 13-14.09.2014 UA-Запорожье *Zaporozhie*


(этикетки, бирдекели, пробки). 29-я Украинская встреча коллекционеров. Место проведения - спортивная база Запорожской инженерной академии. Информация - Дмитрий Назаренко, тел.: +380665977834, e-mail: beerclub\_zp@rambler.ru





**13.09.2014 D-Дрезден Dresden **  
(этикетки). Место проведения - футбольный стадион Sachsenwerkarena на ул. Siemensstrasse 9. Начало в 9:00. Информация - Steffen William, e-mail: suthope@t-online.de, www.fbg-dresden-ostsachsen.de


**10-11.10.2014 SK-Мартин Martin **  
(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - Porter Club (www.porterclub.szm.sk). Место проведения - спортивный комплекс в районе Мартин-Подгай. Время проведения - 10.10 = 17:00-23:00, 11.10 = 8:00-14:00. Информация и бронирование проживания - Jan Pokrievka, II. kolonia 24, 036 08 Martin - Словакия, e-mail: pokr.sahp@nexta.sk

**25.10.2014 RUS-Москва Moscow **  
17-я Московская обменная биржа (этикетки, пробки, бирдекели, посуда). Организатор - ККПА. Место проведения: зал Салют, пр. Буденного 21. Возможно проведение вечернего обмена в пятницу 24.10. Подробная информация будет доступна на сайте ККПА в Интернет по адресу www.kkra.ru. Любая другая информация, а также помощь в бронировании проживания в Москве: В.Шамов, тел. +7(909)9559602, e-mail: etiketki@mail.ru, www.kkra.ru

**01.11.2014 B-Хугарден Hoegaarden **  
(бирдекели B+NL). Место проведения - спортзал De Struysvogel, ул. Tiensestraat 43. Начало в 9:00.

**15.11.2014 D-Бад-Раппенау **  
*Bad Rappenaу*  
(бирдекели, банки). Место проведения - спортзал в районе Rappenaу-Heinsheim. Начало в 9:00. Организатор - клуб FvB.

**21.03.2015 D-Герстхофен **  
*Gersthofen bei Augsburg*  
(бирдекели). Место проведения - территория вокруг заведения Gasthof Stern на Kirchplatz 1. Внимание! Обмен начинается уже с вечера дня перед биржей. Информация - www.ibv1958.de

**02.05.2015 D-Хамм Hamm **  
(бирдекели, банки, посуда). Место проведения - зал Zentralhallen, Okonomierat-Peitzmeier-Platz 2-4. Организатор - клуб FvB.



## Пивные фестивали

BEER FESTIVALS

**09-12.07.2014 EST-Таллинн Tallinn** 🇺🇸

21-й пивной и музыкальный фестиваль Õllesummer, Певческое поле, Таллинн. Информация - [www.ollsummer.ee](http://www.ollsummer.ee)

**01-03.08.2014 D-Берлин Berlin** 🇩🇪

18-й международный Берлинский пивной фестиваль, Karl-Marx-Allee, Берлин. Информация - [www.bierfestival-berlin.de](http://www.bierfestival-berlin.de)

**12-16.08.2014 UK-Лондон London** 🇬🇧

Большой Британский пивной фестиваль, Olympia, Лондон. Информация - [www.gbbf.org.uk](http://www.gbbf.org.uk)

**13-17.08.2014 SER-Белград** 🇷🇸

*Belgrade*

Белградский пивной и музыкальный фестиваль, парк Usce, Белград. Информация - [www.belgradebeerfest.com](http://www.belgradebeerfest.com)

**11-14.09.2014 F-Мюльхауз** 🇫🇷

*Mulhouse*

Пивной фестиваль Mondial de la biere 2014. Информация - [www.festivalmondialbiere.qc.ca](http://www.festivalmondialbiere.qc.ca)

**29.09.-05.10.2014 D-Мюнхен** 🇩🇪

*Munich*

181-й Oktoberfest. Информация - [www.oktoberfest.de](http://www.oktoberfest.de)

**02-04.10.2014 US-Денвер Denver** 🇺🇸

Большой Американский пивной фестиваль, Colorado Convention Center, Денвер. Информация - [www.greatamericanbeerfestival.com](http://www.greatamericanbeerfestival.com)

**20-23.11.2014 BR-Рио-де-Жанейро** 🇧🇷

*Rio de Janeiro*

2й пивной фестиваль Mondial de la biere Brasil. Информация - [www.festivalmondialbiere.qc.ca](http://www.festivalmondialbiere.qc.ca)

**07-08.02.2015 B-Брюгге Bruges** 🇧🇪

7-й пивной фестиваль, Beursplein, Брюгге. Информация - [www.brugsbierfestival.be](http://www.brugsbierfestival.be)

## В мире пива и атрибутики

IN THE WORLD OF BEER AND ACCESSORIES



**Бренд Stella Artois выпустил ограниченным тиражом пивной бокал Crystal Chalice, декорированный кристаллами Swarovski и платиновым ободком. Стоимость такого бокала - 500 \$.**

*Stella Artois brand let out limited edition of Crystal Chalice beer glass decorated by Swarovski crystals and a platinum rim. The price of the glass is \$500.*

**Шотландская пивоварня BrewDog, руководствуясь политическими мотивами, выпустила двойной Indian Pale Ale под названием HELLO MY NAME IS VLADIMIR и с оригинальной этикеткой, изображающей стилизованный портрет Президента России.**





The Brew Dog Scottish brewery, being guided by political reasons, launched double Indian Pale Ale named HELLO MY NAME IS VLADIMIR and an unordinary designed label with the image of the President of Russia.



В начале мая пивоваренная компания «САН ИнБев» выпустила в России ограниченным тиражом партию пива «Сибирская Корона» в коллекционной упаковке - «Герои великой войны», посвященной подвигам, совершенным советскими людьми в Великой Отечественной войне. В основу серии из четырех банок и четырех специальных бутылочных кольереток легли четыре реальные героические истории. Еще раньше, зимой этого года «САН ИнБев» выпустила серию банок «Наши герои», посвященную нашим соотечественникам - спортивным чемпионам (см. обзор коллекций).

In the beginning of May the SUN InBev brewery launched in Russia «Heroes of Great War» the limited edition of Sibirskaya Korona beer packed into collecting cans dedicated to the feats committed by the Soviet people during the Great Patriotic War.

Все та же компания «САН ИнБев» закрывает свой пивоваренный завод в Перми и перераспределяет его объемы производства на другие предприятия компании. The same SUN InBev company closes its brewery in Perm and redistributes

its outputs on other company's plants.

Carlsberg Group представила лимитированную серию оформления бутылок специально для баров, клубов и рестора-

нов премиум-класса Nordic Collection. В серии три картинки - (слева направо) Umea, Symphony, Spectra. Umea посвящена одноименному городу в Швеции, который известен, как город берез. Symphony отражает идею того, как свет и архитектура создают симфонию, которая звучит на всей территории Дании. Spectra вдохновлена датской





архитектурой и зданиями, которые впускают много уличного света. Серия должна продаваться в 11 странах, включая Россию.

*Carlsberg Group introduced the Nordic Collection limited edition series of bottle labels specially for premium class bars, clubs and restaurants. There are 3 pictures in the series - (from left to right) Umea, Symphony, Spectra.*

**В мае Московская пивоваренная компания** начала выпуск партии пива FAXE PREMIUM в серии из 6 коллекционных банок «Сага о Рагнаре Лодброке», которая иллюстрирует самые значимые моменты из жизни легендарного викинга. По легенде, изображенной на первой банке, юный Рангар вступает за старика и молодую девушку, которых грабят на большой дороге. Воин расправляется с одним из грабителей, но второй заносит над ним меч. В этот момент на убийцу конунга нападает внезапно появившийся ворон. Спасенный Рангаром старик при виде этого падает на колени и читает знак свыше: Лодброк – сын верховного бога Одина. Новая банка будет появляться каждые два месяца.

*In May the Moscow brewing co. began the new collecting series of 6 FAXE PREMIUM 1L beer cans «The saga about Ragnar Lodbroke». The new can will be launched every two months.*

**6 мая в Ярославле торжественно открылся сувенирный магазин** местного фи-



лиала пивоваренной компании «Балтика». Памятные сувениры, атрибутика и продукция из широкого ассортимента брендов компании продаются только совершенным. Открытие магазина продолжило череду событий, приуроченных к сорокалетнему юбилею ярославского завода. Сувенирный работает только в будние дни с 9:00 до 18:00. Здесь можно приобрести сувениры с символикой «Балтики» и Carlsberg group: бокалы, бирдекели, сумки и другую атрибутику. Среди представленного ассортимента также вся линейка сортов пива, производимая на заводе, квас и минеральная вода. *Baltika brewing co.'s souvenir shop was solemnly opened at Yaroslavl brewery on May 6th.*

**San Miguel Brewing International Ltd.**, международное подразделение San

Miguel Brewery Inc., крупнейшей пивоваренной компании на Филиппинах и во всей Юго-Восточной Азии, подписала с компани-



ей San Miguel Mahou, лидирующим производителем пива в Испании, соглашение о сотрудничестве в целях продвижения бизнеса и совместно позиционирования бренда San Miguel во всем мире. История этой марки началась в 1890 г. с открытия пивзавода San Miguel в Маниле, и лишь в 1953 г. филиппинцы предоставили на нее право испанской компании La Segarra, S.A., в 1957 г. переименованной в San Miguel Fabricas de Cerveza y Malta, S.A. и в 2000 г. купленной испанской пивоваренной группой Mahou. Учитывая, что соглашение включает в себя объединение и унификацию бренда, не стоит исключать и введения единого дизайна для его упаковки.



*San Miguel Brewing Int'l Ltd. (Philippines) and San Miguel Mahou co. (Spain) signed the cooperation agreement for advance of business and in common positioning of San Miguel brand around the world. Should we wait for unified San Miguel label design?*

**Еще в ноябре 2013 года минипивоварня Falkland Beerworks из Стэнли (Фолклендские острова) выпустила фирменный двусторонний бирдекель и бокал. Они продаются через Интернет-сайт [www.studio52.co.fk](http://www.studio52.co.fk) Этикеток завод никогда не имел, т.к. не производил бутылочного пива. Falkland Beerworks была открыта коренным жите-**



лем Фолклендов Джефом Холлидеем в 2012 году. На сегодняшний день она производит 5 сортов пива и является самой южной пивоварней в Мире.

*In November 2013 the Falkland Beerworks microbrewery from Stanley (Falkland Islands) introduced its first collectible accessories - 2-sided coaster and the glass. This brewery was opened in 2012 by local habitant, and now Falkland Beerworks brews 5 beers.*

**В последних числах прошлого года «Балтика» подвела итоги конкурса Design your 7, который компания, как официаль-**

ный поставщик Олимпийских зимних игр 2014 в категории «Пиво» организовала в сети Интернет. Это конкурс для дизайнеров и художников. По его условиям участники должны были предложить вариант оформления этикетки пива «Балтика 7» в зимней спортивной тематике. Победителем стала Ксения Шокорова. Ее работа украсила лимитированную серию «Балтика 7» с авторским «спортивным» дизайном этикетки.

*On the last days of the year 2013*

*Baltika summed up the results of the «Design your 7» competition, which the company, as the official supplier of the Olympic winter Games 2014, organized in the Internet for designers and artists.*



**Уже упоминавшаяся выше пивоварня BrewDog начинает эксперимент по абсолютизации понятия «крафт» по отношению к своей продукции. Вооружившись старыми наборными типографскими шрифтами, шотландцы решили пересмотреть дизайн своих этикеток, отказавшись от компьютерной графики и фотошопа. Только печатный пресс и настоящие чернила!**





*BrewDog begins the experiment for absolutization the craft idea concerning to their production: Scots decided do not use the computer graphics, Photoshop and printers to issue bottle labels. Only ordinary typographical print, ink and the printing press!*



**Так уж получается,** что пивной сезон 2014 начинается с потока баночных новостей. Впервые компания «Балтика» выпустила свой сорт «Балтика 3» в банке объемом 0,33 л. Прежде банка такого объема уже использовалась для розлива пива «Балтика 7». *First time in its history Baltika brewing co. launched Baltika №3 beer in 0,33L cans.*

**В этом году празднует свое 150-летие** знаменитый белорусский пивзавод «Оливария» в Минске. Основанный в 1864 г. минской мещанкой Рохлей Фрумкиновой в виде деревянной пивоварни на пересечении улиц Александровская и Загородная, позже перестроенный из кирпича графом Чапским, побывавший в собственности у братьев Леккерт, работавший после революции и во время Великой Отечественной войны, устоявший в первые пост-советские годы, пивзавод все время оставался на одном и том же месте, как символ славной истории пивоваренной отрасли. По случаю столь значимой годовщины «Оливария» выпустила специальное пиво «Юбилейное темный эль».

*This year Olivaria brewery in BY-Minsk celebrates its 150th Anniversary. Commemorating to so significant anniversary the brewery launched special beer - Jubilee Dark Ale (bottled only).*



**В честь месяца музыки в Новой Зеландии** главный спонсор проекта Beck's создал поющие постеры Beck's Records. Пивной бренд выпустил серию уличных щитов, которые при прикосновении издают музыку. Технология использует проводящие чернила с сенсорами, которые воспринимают электрический сигнал, поступающий от пальцев и передают его в процессор на обратной стороне постера. *Specially for Month of the Music in New Zealand the Beck's beer brand, as main sponsor of the project, created singing wall street beer posters.*



**Ресторан-пивоварня Brasserie de Monaco,** расположенная в порту Hercules в Монте-Карло, с конца 2013 года наконец-то стала использовать этикетку для розлива своего пива в стеклянные кувшины. Небольшая этикетка-самоклейка круглой формы одинаковая для всех сортов пива. Напомним, что Brasserie de Monaco открылась в 2009 году. Все пять лет существования пиво там варит пивовар Франсуа Пишон. Пивоварня оборудована варочником марки Kaspar Schulz, управление компьютеризировано.





Франсуа использует различный по происхождению (немецкий, французский) хмель и французский солод. Мощность варки 1000 л. В год пивоварня выдает 140 тыс. л. Пиво производится нефilterованное сортов пилснер, пшеничное, янтарное. Делаются и специальные сорта, приуроченные к таким мероприятиям, как местный Октоберфест или автогонки. Розлив идет в кеги, а также бутылки 1 и 3 л. Со слов Франсуа, с марта этого года у Brasserie de Monaco должны



появиться бутылки 0,33 л с новыми этикетками и пробками для каждого сорта. На кеги пивоварня использует крышки с логотипом. В кеги монакское п и в о

разливается только на заказ. В ресторане имеются бирдекели (бывают и специальные, напечатанные в честь гонок или фестиваля), бокалы и дегустационные кружки 100 гр с логотипом.

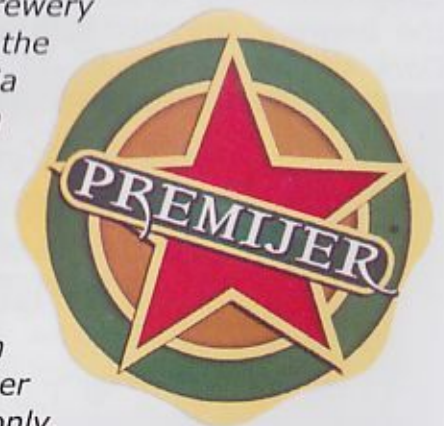
*Brasserie de Monaco brewery&restaurant in Monte Carlo now uses label for their 1 and 3 L beer bottles. The label is the same for all 3 types of Monaco beer. They plan to bottle beer in 0,33L bottles with labels and logo crown caps. Brasserie de Monaco was opened in 2009. Brewmaster - Francois Pichon. Accessories: label, coasters, glass.*

**Похоже, только единственный** минипивзавод остался работать в столице Сербии на сегодняшний день. Минипивзавод-ресторан Romantika, принадлежащий фирме «Желдортурист» и расположенный в отдельном здании рядом с железнодорожным вокзалом в Белграде, работает с 2002 года. На нем трудятся пивовар-технолог Александра Божич и ее помощник Любош. Эта пивоварня хорватского производства. Варочник, установленный в зале ресторана, совсем не декорация, а основной варочный порядок. Пивоварня использует германский хмель, чешские дрожжи и солод с солодовни завода БиП. Немного истори-



ческой хронологии: «Желдортурист» была организована в 1993 г., фирма Romantika появилась в 1996 г., а ее пивоварня в Белграде открылась только в 2002 г. Пиво под маркой Premjer было впервые выпущено в 2007 г. Из атрибутики известны кружка и пара видов фирменных декелей (которые окончательно закончились). При этом есть у завода и этикетки - принтерные текстовки на кеги. Пиво производится в пильзенском стиле, нефilterованное, и разливается в кеги 50 л, а также 10 л (без углекислого газа).

*Only one microbrewery working now in the capital of Serbia - Romantika brewery & restaurant (since 2002). They produce only one type of beer - pilsen unfiltered. Beer in kegs only.*





## Встречи коллекционеров MEETINGS FOR COLLECTORS

### Биржи пивной атрибутики. Мартин

Весенняя биржа пивной атрибутики, проводимая в марте месяце в словацком Мартине местным клубом Porter Club не настолько популярна и посещаемая, как ее осенний вариант в октябре, но тем не менее, она ежегодно собирает пару сотен участников из Словакии, соседних регионов Польши и Чехии. Весной она бывает однодневная и работает с 8 утра до часу дня. Очередная биржа прошла 8 марта в давно привычном помещении гимназии Паулины Тот.

Никаких особых сенсаций для меня биржа не принесла. Самой главной атрибутикой на ней являются словацкие и чешские пивные этикетки, не особо популярный предмет коллекционирования среди российских собирателей. Для самих же словаков это, наверное, лучшая встреча года, посвященная их главному коллекционному интересу и не такая суетная, как октябрьская. Можно спокойно побзаться (не отвлекаясь на шумные компании) просмотреть альбомы, подыскать тематический материал. Очень востребованы среди словацких и чешских коллег этикетки и бирдекели пивных брендов из их стран, производимые за рубежом. Так, например, случайно привезенная стопка бирдекелей Staropramen на сербском языке, разлетелась, буквально, за 5 минут.

На этот раз свое пиво участникам представила минипивоварня Vřsky Terchová Среди гостей приятно было видеть таких известных коллег-этикеточников, как Ондрей Орловски из словацкого Кошице, Валентина Уколовас из Литвы, Павел Черны из Чехии, Радослав Квичень из Польши. Бессменным организатором мартинских встреч является наш добрый друг Ян Покревка, а помогают ему в этом активисты Porter Club. Пожелаем ребятам успехов и до встречи в октябре!

-В.Шамов-

*Vlad Shamov's article about spring exchange meeting in Martin on 08.03.2014: 200 participants, labels mostly, Slovak and Czech brands accessories are the main interest of the participants, Vřsky Terchová microbrewed beer served.*





## Хиршайд

С 7 по 9 марта 2014 года проходила 12я ежегодная встреча коллекционеров кронен-пробок под эгидой [kronkorkenforum.de](http://kronkorkenforum.de). Это мероприятие, как и в предыдущие 2 года проводилось на пивоварне Brauerei Kraus в баварском городке Хиршайд, который находится в 10 км от Бамберга, включен-

В отличие от многих обменных бирж и пивных фестивалей, здесь не проводились какие-либо конкурсы, аукционы и другие подобные развлечения. Поэтому участники могли полностью сосредоточиться на пополнении своих коллекций и общении с коллегами. На собрания [kronkorkenforum.de](http://kronkorkenforum.de) приезжают такие передовики своего дела, коллекции которых насчитывают свыше пятидесяти и



ного в 1993 году в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. При пивоварне находятся: ресторан, 3 гостевых дома на 75 человек, главный зал для обмена и склад, который используется, как дополнительный зал. По данным организаторов, встречу посетили свыше 125 коллекционеров из разных стран Европы. Учитывая то, что единственным коллекционным материалом у всех были исключительно пробки, количество весьма внушительное. Основные мероприятия проходили в пятницу и субботу, причем в первый день, основной зал закрылся только в половину четвертого ночи, а открывался каждый день около 9 утра. Участие было бесплатным, так же, как и места за столами, которых, правда, могло не достаться т.к. спрос превышал предложение, а предварительный резерв не предполагался. К встрече выпустили памятные пробки, которые раздавались в качестве сувениров, а местная пивоварня закрыла ими свое пиво.

даже ста тысяч пробок. Люди привозят на обмен и продажу такие редкие экземпляры, которые практически невозможно найти на Интернет-аукционах или при обмене по почте. После встречи на форумах стали появляться негативные отзывы о том, что в последнее время на многих встречах все больше народу старается купить-продать пробки, а не только меняться ими. Но учитывая то, что появляется довольно много новых коллекционеров, а старые, при этом, наоборот, решают распродавать свои коллекции, такая тенденция вполне закономерна. Я, как и некото-





рые другие российские коллеги по увлечению, побывал на этом мероприятии во второй раз, и очень жалею, что не удавалось сделать этого раньше

-Н.Федоров, Москва-

*Nikolay Fedorov's article about crown caps exchange meeting in D-Hirscheid on 7-9.03.2014: organized by kronkorkenforum.de at the brewery Brauerei Kraus, crown caps only, more than 125 collectors, two days of exchange, commemorative crown cap.*

## Рига

24 мая в Риге, в ресторане-пивоварне «Старгород», прошла очередная Латвийская встреча коллекционеров пивной атрибутики. Как и в прошлом году встреча проходила под патронажем и в те же сроки, что и Латвийский пивной фестиваль. В этом году во встрече приняли участие более 80 человек,

что больше, чем на предыдущей бирже в 2013 году. Справедливости ради стоит отметить, что встреча получилась все же несколько балтийской. Наиболее

многочисленными были делегации Латвии и Эстонии, но и коллекционеры Литвы, которые, как правило, активно посещают данные мероприятия, также порадовали нас своим присутствием. Немного огорчает не высокий интерес к нашей встрече со стороны других клубов коллекционеров, но над этим будем работать. Всем участникам встречи вручались памятные сувениры (этикетки, специально выпущенные к встрече, подставки, бокалы и т.д.). Руководство «Старгорода» любезно предоставило для гостей бесплатное пиво и сувениры с символикой ресторана-пивоварни.

Традиционно главными направлениями для обмена на латвийских встречах являются этикетки и пробки, но в этом году уже было заметно больше коллекционеров подставок, бокалов и других сувениров. Пока не совсем понятно, проведение встречи во время пивного фестиваля является благом для коллекционеров или наоборот, это отрицательно сказывается на количестве и, если можно так выразиться, качестве участников. Дело в том, что на пивном фестивале были коллекционеры из разных стран, которые игнорировали нашу встречу. Это не совсем понятно, но, наверное, объяснимо отсутствием полноты информации, либо невысоким (надеюсь пока) статусом встречи. До сих пор у организаторов нет общей позиции по поводу проведения обменной биржи во время фестиваля. За прошедший год нам так и не удалось определиться. На встрече мы не планировали развлекательных и традиционных для таких мероприятий «пив-

ных» программ. Так как почти все без исключения гости после плодотворных обменов перемещались в Верманский сад, который находится в 10 минутах ходьбы от «Старго-



рода», где и проходил пивной фестиваль. Входные билеты на фестиваль также бесплатно предоставлялись гостям встречи.

Если сравнивать с предыдущей встречей, выводы очевидны. Во-первых, встреча удалась. Во-вторых, участников было больше, чем в прошлом году, хотя и политическая обстановка и две «конкурирующие» встречи (Каунас за неделю до нас и Польша в эти же дни) не способствовали количеству гостей. В третьих, есть над чем работать.

-А.Добрицкий, Рига-



*Andrey Dobritsky's article about annual meeting for collectors in LV-Riga on 24.05.2014: organized by A.Dobritsky and his Riga collector friends; sponsored by Latvian Beer Fest and Stargorod microbrewery&restaurant; more than 80 participants from LV, EST, LT, RUS; labels and caps mostly; organizers note, that they need to make more active promotion of Riga next year meeting.*

## Минск

Настоящий праздник для пивных собирателей и просто любителей пива устроил минский пивзавод «Оливария» 5 апреля. В год своего 150-летия «Оливария» совместно с минским клубом «Пивные волаты» организовали 7-й международный съезд коллекционеров пивной атрибутики. Проводился он за городом, на территории горнолыжного курорта «Логойск». Всех участников съезда туда доставили специальными автобусами. В «Логойске» коллекционерам



предоставили отдельное двухэтажное здание. Большой зал на первом этаже легко вместил все 105 человек. Места заранее были распределены; каждому гостю на входе вручали сувенир от «Оливарии» - сумку холодильник, программу съезда, купоны на пиво и питание (фуршет), символический паспорт гражданина пивного мира. Участники подобрались из 7 стран: белорусы, коллеги из Польши, Украины, Молдовы,





России, Литвы, Эстонии. На втором этаже «Оливария» устроила для пивоманов дегустацию своего пива, презентацию специального сорта «Юбилейное темный

эль» и аттракцион по бесконтактной ловле пивных бочонком на большом мониторе. При этом коллекционеры и сами себя развлекали: устроили дегустацию лично привезенного пива, включая довольно экзотическое из Мьянмы, Нигерии, Анго-



лы, Сейшельских островов и Бангладеш (!). Съезд открыли приветственным словом Сергей Ших, как главный организатор со стороны «волатов» и Алла Мочалова, ме-

неджер по корпоративным коммуникациям пивзавода «Оливария». Обмен проходил под веселую музыку. Из атрибутики в обмене были представлены, большинством, этикетки и пробки. Декельщиков тоже было достаточно. Еще интернациональная груп-







па стекольщиков и пара-тройка коллекционеров банок. Наиболее увлекательные старинные и экзотические экземпляры можно было найти в обмене у литовских коллег. Личной удачей могу назвать приобретенную дореволюционную этикетку пивзавода «Андресь» в Гродно.

А за день до открытия съезда «Пивные волаты» организовали для приехавших заранее учатников экскурсию по окрестностям Минска с увлекательным рассказом о истории Белоруссии, с посещением исторических огневых позиций и стрельбой из пулеметов и противотанковых ружей. Отлично, ребята! Спасибо, Минск! Еще раз поздравляем «Оливарию» и с нетерпением ждем следующего съезда.

-В.Шамов-

*Vlad Shamov's article about 7th Int'l meeting for collectors in BY-Minsk: 105 participants from BY, PL, UA, MD, RUS, LT, EST; sponsored by Olivaria brewery, dedicated to 150th Anniversary of the brewery; Olivaria cooling bag as a present for every participant, free Olivaria beer and buffet-dinner; presentation of Jubilee dark ale; tasting of different beers, including very exotic, like Myanmar, Nigeria, Angola, Seyshelles and Bangladesh (!); day before the meeting guests had chance to visit Minsk suburbs for excursion.*

## Каунас

17 мая в Каунасе (Литва) при пивоварне Kauno Alus прошла 7-я международная биржа пивной атрибутики, организованная клубом Prie bokalo. Место биржи было устроено на открытом воздухе, во дворе пивоварни под большими зонтами. За день до биржи, 16 мая состоялся коллективный поход некоторых участников мероприятия по пивоварням города, а также вечер дружбы в таверне

Alaus Sapnas. Состоялась экскурсия на пивзавод Kauno Alus, основанный в 1846 году. Завод, со слов инженера-химика Риты Алузиене (Rita Aluziene), имеет мощность производства 800 тыс. дал в месяц. Kauno Alus последнее в Литве пивоваренное производство, использующее открытые чаны брожения; самому старому оборудованию на заводе 100 лет. В производстве на сегодняшний день 13 сортов пива.

На следующий день биржа открылась в 10:00 с поднятия флага. Гостями биржи стала большая группа коллекционеров из Словакии и Чехии во главе с Яном Покревкой. Как сообщают участники мероприятия, общее количество участников при этом составило не более 100. Еще представленные гостями страны: Латвия, Эстония, Украина, Финляндия, Россия. Атрибутика была представлена самая разная: пробки, подставки, стекло, этикетки. К российским подставкам, пробкам



и стеклу интерес хороший, поменьше к этикеткам. Всем участникам раздали памятные дипломы об участии и сделали общую фотографию.

-В.Шамов-

*Vlad Shamov's article about 7th exchange meeting for collectors organized in Lithuania by Prie bokalo club: open air, sponsored by Kauno Alus brewery, meeting place is at the yard of the brewery; collectors from LT, LV, EST, UA, SK, CZ, FIN, RUS; excursion to Kauno Alus old brewery (since 1846).*





## С пивом вокруг Света WITH BEER AROUND THE WORLD

### Корсика

Вы представляете, на четвертом по величине острове в Средиземном море, даже за всю его новейшую историю никогда не варили пиво! И только в 1996 году супруги Доминик и Армели Сиалелли (Dominique и Armelle Sialelli) из маленькой местной деревеньки Pietraserena решили создать первое корсиканское пиво, которое корнями происходило бы от корсиканской земли. Они придумали собственный уникальный рецепт - пиво с каштаном, и открыли семейную пивоварню. Так появился первый корсиканский пивзавод **Brasserie Pietra**.

Следует заметить, что при всем при этом хмель и солод Pietra использует привезенный из континентальной части Франции. Пивзавод удобно расположен прямо над подземными источниками воды Аква Бланка на окраине поселка Фуриани (на прибрежной дороге Route de La Marana), что в

нескольких километрах езды от г. Бастия на Юг. Сначала было выпущено пиво Pietra, потом - марки Serena (без каштана) и Colomba. Pietra в переводе с корсиканского означает «камень». Очень подходяще, потому как Корсику можно, в целом, охарактеризовать, как гора в море. Как-никак 120 горных вершин высотой от 2000 до 2700 м, контрастирующих с лазурным морем, длинными песчаными пляжами и реликтовой флорой. Со слов сотрудницы маркетинговой службы пивзавода Стефани Музи (Stéphanie Muzy), Brasserie Pietra за 2013 год произвел 60 000 гектолитров пива. Розлив его осуществляется в бутылки объемом 0,25/0,33/0,75 л (последний только для марок Pietra и Colomba) с фирменной пробкой, в банки 0,33/0,5 л (при этом марка Serena разливается только в 0,33 л). Еще есть праздничная бутылка 0,75 с шелкографией и боченок 5 л для розлива Pietra. Завод регулярно обновляет бирдекели. Есть фирменные бокалы и стаканы. Корсиканское пиво легко встретить в остальной Франции; например в Париже в розлив его подают в барах бод фирменной вывеской Brasserie Pietra, или в таре в продуктовых. Также оно







идет на экспорт в Швейцарию, США, Великобританию и Германию. Все пиво фильтруется, кроме белого Colomba. Кстати, название Colomba - дань древним корсиканским традициям кровной мести (вендетты), описанным французским писателем Проспером Мериме в его «Коломба».

на заводе есть бар для предварительной записи курсию. атрибут оказался в отделе тинга, находится километрах пивоварни Юг в поселке Brasserie Pietra производит несколько сортов своей одноименной марки - обычное Pietra, менее алкогольное золотистое Pietra Bionda, крепкое Pietra Doppio Malto и сезонное рождественское Pietra de Noel.



При пивгостевой тельно на экс-Добыть тик у проще маркеторый в паре езды от дальше на Бигулья. производит





Как говорится, не было ни гроша, и тут - алтын! Brasserie Pietra уже не единственный пивзавод на Корсике. Если следовать по шоссе дальше на Юг острова, то в поселке



Paoli открывается в 16:00. Там можно добыть фирменный бирдекель. Интересный момент: адрес на этикетке, указывающий местом производства некую

Гизоначча, прямо на дороге, почти на выезде из пункта находится минипивоварня **A Tribbiera** при пивной Pasquale Paoli. Она работает уже 6 лет. Пивовар из Бельгии по имени Алекс на бельгийском же сырье и французском оборудовании варит здесь регулярно 5 сортов весьма нестандартного на мой личный вкус нефильтованного пива. Ну, например, пиво с дыней: сильно кислое (по вкусу, не по испорченности), с намеком на гюз. Варница у A Tribbiera установлена прямо на улице, под затеняющей сеткой, а танки стоят в помещении. Все пиво разливается в бутылки с этикеткой-самоклеякой и пробкой без логотипа. Пивная Pasquale

деревеньку в горах Prunelli di Fiumorbo, совсем не соответствует действительности.

Можно подумать, что на этом с пивоварнями на Корсике - все. А вот и нет! В январе 2011 года в деревне Патримонио, что в горах по дороге от Бастии до Сен-Флорана, при местном баре Medusa Поль-Франсуа Местраччи (Paul-François Maestracci) обустроил минипивоварню **Brasserie Rebella**. Регулярно она производит 2 сорта пива - Rebella Ambree и Rebella Gold. По сезону варится еще и каштановое (châtaigne Corse). Это пиво получило серебряную медаль на аграрной выставке в Париже в 2013 г.







Ribella разливается в кеги и в бутылки 0,75 л с трехпозиционной этикеткой и кронен-пробкой без рисунка. У пивоварни есть фирменный бирдекель и еще пробные стаканы с логотипом довольно оригинальной формы.

-В.Шамов-  
Vlad Shamov's report after visiting Corsica: 3 breweries work now on the island - Brasserie Pietra in Furiani (the biggest and the oldest one, opened in 1996, family brewery, 3 brands are in production, Pietra chesnut lager beer, Serena 100% malt lager, Colomba blanche beer, all types of beer accessories), A Tribbiera in Ghisonaccia (brew-pub, 5 different beers, opened in 2008, labels, coasters), Brasserie Ribella in Patrimonio (2 regulare types of beer Rebella Ambree and Rebella Gold, opened in 2011, labels, coaster, glass).

## Минипивоварни Парижа

По идее, в столице винного царства с минипивоварнями должно обстоять совсем не очень, однако, несколько миников в Париже все же более или менее успешно работают и вполне достойны внимания пивного путешественника. Итак, начнем. С 1991 года на улице Des Canettes работает брьюаб **O'Neil**.

Его пивовар по имени Малле (Malle) на французском оборудовании из английского и чешского хмеля, и французского солода варит 5 сортов пива: la blonde, la blanche, l'ambree, la brune, fruits rouges. На пробу, в наиболее хмелевом из них (по мнению Малле) - la blonde, хмеля оказалось весьма умеренно. В O'Neil имеются бирдекели и этикетки на бочонки 5 л. В бутылки никогда не лили. Дизайну ненешней атрибутики уже 8 лет. В год пивоварня производит

да не лили. Дизайну ненешней атрибутики уже 8 лет. В год пивоварня производит



800 гектолитров пива. Пиво не фильтруется, но при этом дрожжи в нем очень хоро-





шо осажены. Выглядит почти прозрачным.

Район метро Varbes Rochecouart в Париже - еще тот кварталчик; чернокожая молодежь в полголоса предлагает проходим наркотики, при чем на всех языках, включая русский. Полицейских патрулей здесь в пять раз больше, чем во всем остальном городе. И вот угораздило здесь открыться в октябре 2012 года минипивоварне **Brasserie de la Goutte d'Or** («капли золота», ул. de la Goutte d'Or 28). При пивоварне есть магазинчик, который работает обычно



Kiss. Оборудование английское, точно такое же, как и у лондонской пивоварни Kernell. Шесть танков дображивания на 1250 л каждый. Солод используют французский, а хмель зависит от сорта пива - от США до Японии. Четверть всего пива заводик льет в кеги, остальное в бутылки 0,5 л с этикеткой-самоклейкой и «лысой» кронен-пробкой. Обычный бутылочный ассортимент магазина Goutte

d'Or, это: La Mome, сорт со специями, как предпочитает темнокожее население района; Myrha, светлое фруктовое; Ernestine, IPA (крайне быстро разбирают); Zter, кофейное, кофе предварительно прожарен в местной кофейне за углом; Chateau Rouge, красное; Charbon-Niere, янтарное многосолодовое. Все пиво нефльтрованное. Кроме этикеток существует 2 вида бирдекелей из фанеры. Их не встретишь в барах, они предназначены только для подарочного набора бутылок.



с 17:00 до 19:00. Продавец Квентин поведал, что по состоянию на март этого года в регулярном производстве у Goutte d'Or находилось 6 сортов плюс сезонное French

минипивоварня **Brasserie La Baleine** (в переводе - «кит») на улице Henri Duvernois 17. Она варит 4 сорта пива: La



12 июня 2013 г. разлила свою первую бутылку

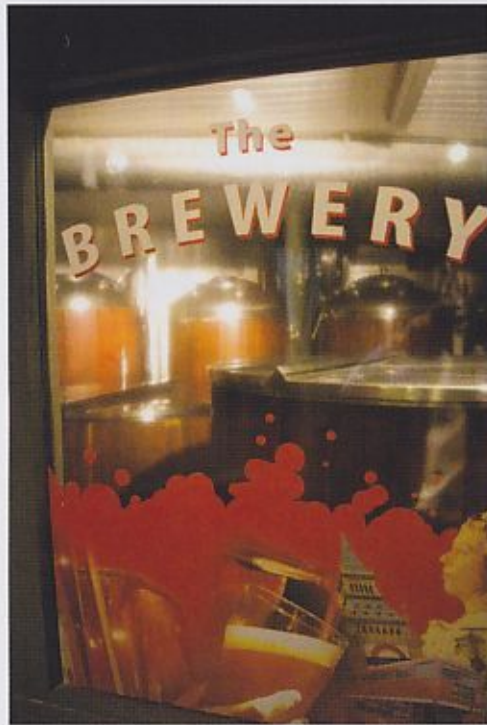
**Brasserie La Baleine** (в переводе - «кит») на улице Henri Duvernois 17. Она варит 4 сорта пива: La Bhare - темное; La Lucite - светлое, на 4-х солодах; La Gitane - янтарное на подкопченном солоде; La Picargo - белое. Все сорта разливаются в кеги и бутылки 0,33/0,75 л с этикеткой самоклейкой и пробкой без лого. Brasserie La Baleine открыл бывший фотограф с 20-летним стажем Бруно Торрес (Bruo Torres), столкнувшийся с проблемой безработицы.







С 1993 г. в Париже работает сеть английских пивных **FrogPubs**. На сегодня их насчитывается уже 6. Только в трех из них варят пиво на месте. Самый первый из фроговских



брюпабов открылся на ул. St. Denis 116. В его ассортименте 6 сортов пива: Frog Natural Blonde - пилзнер; Maison Blanche - пшеничное; Ginger Twist - на корнях имбиря; Inseine - английский биттер,

первое пиво, которое сварили в FrogPubs в 1993 г.; Parislytic - самое крепкое в ассортименте (5,2% алк.), экстра-спешл биттер; Dark de Triomphe - классический ирландский сухой стаут, это каск, его качают в бокал помпой. Бокалы в пабе, почему-то, без логотипа, зато есть фирменный бирдекель. Периодически декели обновляются. Со слов бармена, при продаже на вынос, пиво



наливают в пластиковую бутылку, но без этикетки. Регулярного розлива в бутылки FrogPubs не ведет. Варочное оборудование стоит в подвале и видно через стеклянные двери. Кстати, здесь можно застать пивовара аж в 23:00, т.к. он один на все парижские фроговские пивоварни.

Седьмой точкой в Париже, где варят собственное пиво, стал ресторан-пивоварня **French Beer Factory** на ул. Montmartre 176. Он работает с декабря 2013 г. Здесь варят 4 сорта пива: L'adorée de Paris Blonde - светлый лагер; FBF Rousse - красное; Label de Montmartre Blanche - пшеничное;



La Parisian PA Spéciale - американский бледный эль (APA). Пиво в FBF очень дорогое 7-8 евро за 0,5 л против 4-5 евро в O'Neil. Но есть вариант: приходите сюда в так называемые «счастливые часы», когда цена падает в 2 раза. FBF практикует экскурсии на свое варочное производство, во время которых под руководством шеф-пивовара Стефана можно лично поучаствовать в приготовлении пива. Никакой фирменной атрибутики у FBF не замечено.

-В.Шамов-

*Vlad Shamov's article about Paris local microbreweries: 7 breweries at all; O'Neil brewpub - the oldest one, since 1991, coasters, labels for 5L mini-keg; Brasserie de la Goutte d'Or - microbrewery, since 2012, bottle labels; Brasserie La Baleine - microbrewery, since 2013, bottle labels; FrogPubs - network of 3 brewpubs and 3 pubs in Paris, since 1993, coasters; French Beer Factory - brewery&restaurant, since 2013, no accessories.*



## Пивные прогулки. Белгород

Редко долетают до столицы пивные новости с Юга Центральной России. А между тем, есть о чем рассказать последаже короткого посещения Белгорода



и Старого Оскола. Прошло 14 лет после закрытия старинного белгородского пивзавода, основанного в 1897-99 гг. Сейчас на его бывшей территории возвышается многоэтажный жилой квартал, а часть здания основного производства сохранена и используется под офисы. При этом, других крупных пивоваренных производств в городе с населением более 360 тыс. человек так и не появилось, зато открылись несколько минипивоварен.

Самой первой в Белгороде в 1999 г. открылась минипивоварня **ООО**



«Баварское» при ресторане «Золотой лев» на ул. Вокзальная 18, учрежденная Белгородским отделением ЮВЖД. На ней установлено варочное оборудование австрийской фирмы GENA; используется импортное сырье. В производстве 2 типа нефильтованного пива. Атрибутики никогда не было. При заводе работает разливайка.

На цокольном этаже парк-отеля «Европа», что на выезде из Белгорода в сторону Старого Оскола (ул. Волчанская 292-Б), третий год работает пивное производство **ООО «Хмельнофф»**. У этого предприятия есть одноименное фирменное заведение пивной клуб на ул. Щорса 52. «Хмельнофф» выпускает исключительно кеговое пиво, два сорта - светлое и темное. Хотя и не распространяются работники завода о том, как они приготавливают свое пиво и не показывают



оборудование, все же удалось выяснить, что это, так называемое, концентратное производство. Что касается атрибутики, в пивном клубе есть специальная витрина, на которой выставлены на продажу фирменные керамические кружки 0,4 л, футболки, магниты, авторучки. Продается даже бирдекель - 50 руб. Навесные этикетки на кеги выполнены на обычном принтере.

В декабре 2012 г. на ул. Ватутина 6А открылся ресторан с пивоварней **IceBeerg**. Здесь установлено варочное оборудование John Albrecht. Варятся 3 сорта - светлое, пшеничное, темное. Для каждого сорта



есть своя этикетка-самоклейка, которую помещают на ПЭТ-бутылку при продаже на вынос. Также есть бирдекель, фирменные бокалы, кружки и визитки.



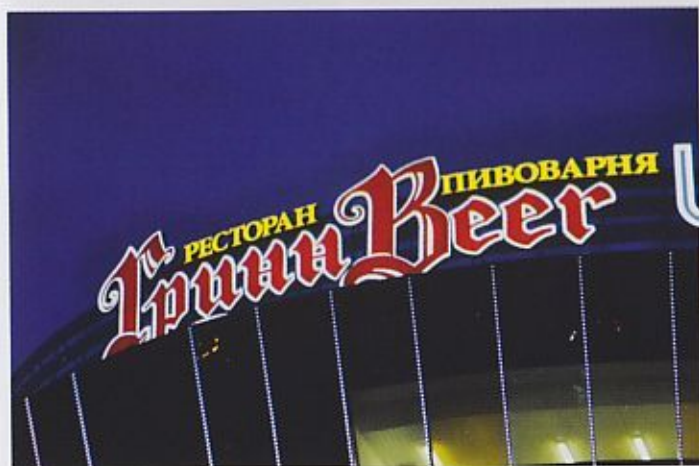
Речная 49) пивоварню под названием **Пивоварня на Старом Городе** (ООО «Белкоопторг»). Вода для производства используется из собственной скважины, солод - импортный и отечественный, хмель - германский и чешский. Варочное оборудование мощностью 1 тонна было приобретено у одной закрывшейся пивоварни в Ростовской области. Первая варка состоялась в конце июля 2013 г. Дмитрий полностью увлечен пивоварением, варит 4 сорта пива: пшеничное, ячменное, премиум (с несоложенкой), полутемное. К сожалению, пиво-

Белгородский предприниматель Дмитрий Письменный открыл в помещении бывшей водонапорной башни 1954 г. постройки в районе Старый Город (ул.





варня не имеет никакой атрибутики, но как уверяет Дмитрий, все еще предстоит. Пиво можно попробовать в фирменном кафе «Пивоварня на Старом Городе» (ранее называлось «Караван») на ул. Сумская 8/1 у строительного торгового комплекса «Титан».



На проспекте Богдана Хмельницкого 140 в торговом комплексе «ГРИНН» в конце лета 2013 г. открылся ресторан-пивоварня «ГРИНН Beer». Это один из самых больших ресторанов в России. Его зал рассчитан на 1400 человек. Здесь используют варочное оборудования марки Zip. Ассортимент

производимого пива такой же, как и у давно работающего родственного ресторана «ГРИНН» в Орле: «ГРИНН-Pilsner» ячменное светлое, «ГРИНН-Weizen» пшеничное светлое, «ГРИНН-Dunkel» полутемное, «ГРИНН-Bock» темное, «ГРИНН-Lager» светлое. Есть фирменные бирдекели, которые отличаются от орловских.

В поселке Дубовое Белгородского района на ул. Широкая 1Б производит пиво индивидуальный предприниматель **Потапова Н.Б.** Пиво называется «Потапыч», трех сортов - светлое, красное, темное. Реализуется пиво по Белгороду в разливайках и аффилированной сети пиццерий «Потапыч».

-В.Шамов-

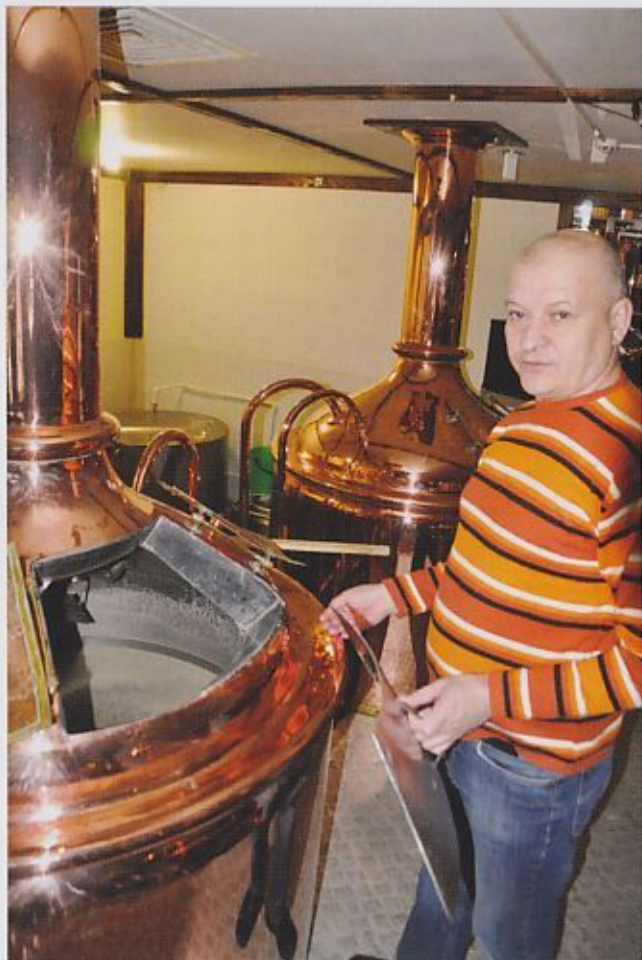
*Vlad Shamov's report after visiting Belgorod city. Old Belgorod brewery closed in 2000, but the part of its building is still being remaining. Six microbreweries and restaurants: Bavarskoe - microbrewery, since 1999, 2 beers, no accessories; Hmelnoff - microbrewery (not classic technology), since 2012, 2 beers, keg labels, coaster, ceramic mug; IceBeerg - brewery&restaurant, since 2012, 3 beers, glass, labels, coasters; Sary Gorod - microbrewery, since 2013, 4 beers, no any accessories; GRINN Beer - brewery&restaurant, one of the biggest restaurant in Russia, 1400 seats, since 2013, 5 beers, coasters; Potapova N.B. - private microbrewery in suburbs, 3 beers, keg labels.*

## Старый Оскол

Во втором по величине городе Белгородской области работают три минипивоварни. Одна из них - «Бирон» на окраине города, в собственном здании посреди коттеджного поселка Дубрава (ул. Сталеваров 65). Директор Николай Владимирович, человек открытый и общительный, все рассказал, показал (как раз, шла варка). Оборудова-







ние китайское производства Harbin Hande Brew Equipment. Мощность варки 500 л. пивовар Василий стажировался в Китае.



Процесс варки на ручном управлении. В подвале здания находится бродильное отделение, а варочник за барной стойкой. Пиво не фильтруется. В ассортименте светлое, пшеничное (верховое), янтарное (полутемное) и темное (черное на цвет). Есть бирдекель (уже вторая его разновидность), который доступен на барной стойке. Этикеток пивоварня пока не выпускала.



7 октября 2011 г. в Старом Осколе, в микрорайоне Горняк, д. 18А был открыт пивной ресторан **Špaček**, при котором работает минипивоварня, поставленная компанией Destila. Пиво приезжает варить пивовар-чех. В ассортименте несколько сортов: легкое, премиум, пшеничное, ржаное, рождественское (сезонное). В феврале в Špaček подавался еще и экспериментальный сорт в стиле IPA. Из атрибутики у ре-



сторана имеются навесные этикетки на ПЭТ, бирдекели; при открытии ресторана были фирменные бокалы с логотипом.

Еще в городе работает некая «Чешская пивоварня». К сожалению, подробной информации о ней пока нет, кроме той, что находится она в микрорайоне Олимпийский, д. 62

-В.Шамов-  
*Vlad Shamov's report after visiting breweries in Stary Oskol city, Belgorod region. Biron - brewpub, 3 beers, coasters; Spacek - brewery&restaurant, since 2011, 4-5 beers, PET-bottle neck labels, coasters; Czech brewery - microbrewery, no information.*



## Краснодар

Ставший уже традиционным весенний выезд ККПА состоялся в этом году в последние выходные апреля и привел коллекционеров в Краснодар, на щедрую Кубанскую землю. По объему производимой продукции флаг-



ной шелкографическим методом на стекле. Красиво, но для коллекционеров обременительно. Впрочем, есть хорошие этикетки на кеги, фирменные бокалы. Поблагодарив гостеприимных хозяев за интересную экскурсию по заводу, отправляемся дальше. По дороге к следующей пивоварне можно посетить, как специализированные пивные магазины, которых в Краснодаре несколько, так и обычные продуктовые. Выбор пива весьма неплох: широко представлен весь Юг России. На прилавках - пиво из Новороссийска, Ходыженска, Ставрополя, Тихорецка, Нальчика и Карачаевска. Немало также и продукции минипивзаводов, с навесными этикетками или в пакетах, например, Абинский пивзавод радует «навесками» весьма оригинальной формы. Следующим пунктом нашей программы стал ресторан-пивоварня «Санчо Панса». Такое оригинальное названия плюс отличное пиво, казалось, дают хороший фундамент для различной атрибутики, но, увы, в заведении могли предложить только визитки. Была также предложена фирменная литровая кружка, но по очень высокой цене. Ближайший к «Санчо» пивзавод - «ПКА» (ООО «Производственно-коммерческий альянс»). На этой пивоварне производят 6 сортов пива, но только в розлив, сосредоточившись на развитии сети фирменных точек розлива. Так что, за этикетками «ПКА» оказалось проще зайти в ближайшую такую точку. Неплохой дизайн и хорошая полиграфия этих самоклеек радует глаз, но как обычно - не указан объем, ведь такие этикетки могут быть наклеены на различные ПЭТы. Для вечернего

маном кубанского пивоварения является краснодарский филиал МПБК «Очаково». Его фирменные сорта «Черноморское» и «Южный город» так же, как и все остальные очаковские бренды, широко представлены на рынке и хорошо известны коллекционерам. Так что, основной целью экспедиции стали минипивзаводы региона. Первым встретил гостей пивзавод «Кристер» (открыт в 2010 г.), расположенный на окраине Краснодара. Под одноименной маркой выпускается три сорта: светлое фильтрованное и нефилтрованное, и темное нефилтрованное. Каждый сорт разливается в фирменную бутылку, с этикеткой, напечатан-







посещение был выбран ресторан-пивоварня «**Москва**». Место, считающееся весьма эксклюзивным, разочаровало. Нет вообще никакой атрибутики, о бывших когда-то этикетках только администратор смогла вспомнить, что это был спецзаказ: «разлили и отдали». Следующий день наша большая команда из москвичей, ростовчан и краснодарцев начала с посещения завода «**Беккер**» (Краснодарское ТПО Ростовского филиала ОАО «ЖТК», где ЖТК – это Железнодорожная торговая компания).



Прекрасная экскурсия по пивзаводу, дегустация свежего пива и комплект этикеток в подарок – лучшее, о чем только может мечтать пивной путешественник. Розлив пива в бутылки не производится уже несколько лет, но руководство «Беккера» отметило, что такие планы есть, и линия розлива ждет своего часа. Пока же на каждый из 5 сортов

пива «Беккер» есть своя оригинальная этикетка для кега. Распрощавшись с замечательными пивоварами «Беккера», бирофилы отправились далеко за город, в станицу Динскую, на один из новых пивзаводов области. **Динской пивоваренный завод** (ООО «Алекс-Трейд») – молодой пивзавод, основанный энтузиастами пивоварения в 2011 г., активно развивается, запускает новые сорта, не боится экспериментировать и получает отличные результаты. Хозяева завода провели экскурсию по производству, ознакомили гостей с планами развития и подарили не только этикетки и кронен-пробки, но и образцы своей продукции для дегустации. Атрибутика радуется отменным качеством и интересным дизайном. Помимо розлива в бутылки 4-х сортов – «Станичное», «Жигулевское», «Венское» и «Чешское», на заводе также варят оригинальные сорта для пабов и ресторанов: «Вишневое», «Шотландский эль», «Пшеничное» и яблочный сидр. Последним пунктом нашего путешествия стал гастропаб «**Bread&Пить**». Хотя на сайте заведения утверждается о наличии собственной пивоварни, и ее варочный порядок виден из зала, есть серьезные сомнения в производстве пива в данном месте. Тем не менее, заключительный торжественный ужин большинства участников экспедиции прошел именно здесь. У паба есть свой бирдекель и визитки. Особая благодарность за неоценимую помощь в организации поездки хочется выразить известному краснодарскому коллекционеру, ведущему Интернет-проекта «Пиво Кубани» Михаилу Шаруну.

-В.Полежаев-  
*Vladimir Polezhaev's report after visiting Krasnodar city. Five microbreweries and brewpubs and some draft beer shops visited for 2 days: Krister microbrewery - special bottles with label printed on glass; Sancho Panza - brewpub, no accessories at the moment; PET labels; Moskva - brewpub, no accessories at the moment; Becker - microbrewery, keg label; Dinskoy brewery - located in suburbs, keg and bottle labels, crown caps; PKA microbrewery draft beer shop - PET labels. Thanks for organization to local collector friend Mihail Sharunov.*



## Калужская область



7 июня группа коллекционеров посетила Калужскую область ради знакомства с производителями пива в данном регионе. Первым пунктом на нашем пути был, конечно же, крупнейший в области пивзавод **Efes Rus**. Калужский филиал этого пивного гиганта гостеприимно приглашает желающих на экскурсию по заводу, чем мы и воспользовались. Для тех, кто впервые на подобном предприятии, будет весьма познавательно. Интересно, что единственным лицензионным сортом на заводе считают Pilsner Urquell, для которого стоит отдельный варочный котел, на открытом огне. Остальные сорта с иностранными названиями принадлежат группе Efes, и следовательно, не являются лицензионными. Помимо собственно процесса пивоварения, значительное внимание на экскурсии было уделено вопросам экологии. Сотрудники завода с особой гордостью продемонстрировали огромный очистительный комплекс, где осуществляют очистку промышленных отходов, рассказали о дальнейшей судьбе дробины и дрожжей, показали пеноловуш-



ки, где собирают углекислый газ. К сожалению, никакой атрибутики на заводе предложено не было, зато подарили по 2 банки своего пива каждому участнику экскурсии и диплом о пребывании на заводе. Вскоре здесь намечается открытие дегустационного зала.

Далее на нашем маршруте лежал минипивзавод **ООО КНТЦ «Солодовые напитки»**. КНТЦ, оказывается, расшифровывается, как «Калужский научно-технологический центр». Видимо, до 1991 г. это был какой-то институт, нынче - конгломерат разношерстных арендаторов. Сотрудник находящегося там шиномонтажа любезно показал, где варят пиво, и рассказал, что пивовары приезжают на завод время от времени, постоянно не присутствуют, и уж тем более застать в выходные их нереально. Впрочем, похоже, участники экспедиции ничего и



не потеряли, т.к. продукция этого миника продается в сети гастрономов «Бурвиков». Такой гастроном был найден, достаточно неплохой выбор пива, продается там и продукция КНТЦ «Солодовые напитки», под маркой «Пиво от Бурвикова». На литровой ПЭТ-бутылке отпечатанная на принтере самоклеящаяся этикетка размером 2x4 см, не представляющая никакой коллекционной ценности.

Каких-нибудь 5 минут езды, и вот, мы уже в самом центре Калуги. У фонтана возле театра расположен павильон с летней верандой – ресторан-пивоварня «**Пражанка**». Варят пиво «Пражан» (эль и светлое) и «Пражанка» (черное, каштановое и пшеничное). Увы, из атрибутики – одни визитки; фирменные бокалы остались только на фото в меню, про бирдекели и этикетки даже и речи нет. А жаль, место весьма



удобное, при должном старании можно было бы сделать просто оазис для местных пиволобов.

Теперь наш путь лежит на ул. Труда 33, адрес известный каждому коллекционеру и бирофилу. На территории старого Ка-



лужского пивзавода сейчас пивоварня с загадочным названием **ООО «Магазин Привокзальный»**, хотя до вокзала там довольно далеко, да и на проходной завода по-прежнему вывеска ОАО «Бахус». Конкурировать с гигантами трудно, но ветеран по-прежнему трудится на ниве янтарного напитка. И хотя, к сожалению, розлива на заводе нет, главный пивовар, несмотря на занятость, любезно одарила коллекционеров отличными фирменными этикетками на кеги и навесками для разливаек. Ларек при заводе пользуется огромной популярностью, к нему не зарастает народная тропа.

В магазинах Калуги в основном продается пиво от больших заводов, но кое-где можно встретить и оригинальные бутылочки пива «Шульц» объемом 0.75 литра. Значит, дорога ведет нас в город Малоярославец на. Пивзавод расположен на территории большого тепличного хозяйства, и имеет собственный бар. Помимо розлива пива, в баре продаются в бутылках 3 сорта «Шульц» с этикеткой-самоклейкой ориги-

нальной вырубки и пиво «Гренадер» с «навеской». К сожалению, по выходным на заводе сотрудников нет, так что пришлось довольствоваться этикетками с бутылок.

Оказавшись в Калужской области, нельзя не побывать в баре «Веселый Гоблин» в городе Обнинске. Самые оригинальные сорта пива, как разливного так и бутылочного, порадуют бирофилов. Еще в Обнинске есть ресторан-пивоварня «Caspary Brau» (ред. - про нее читайте в КОЛПИВАТРе 2(63)-2013) Судя по большому количеству народа, место весьма популярное, есть свои бирдекели и фирменные бокалы, визитки. Хотя пиво активно продают навынос, этикеток никаких нет.



Огромная благодарность Александру Седову за организацию поездки и сотрудникам пивзаводов «Efes» и «Бахус» за помощь в ее проведении.

-В.Полежаев-

*Vladimir Polezhaev's report after weekend trip to Kaluga region breweries. 5 breweries and 1 pub visited: Efes Rus (ex-SABMiller Rus) in Kaluga - large brewery, excursion is for free, but they didn't present any accessories to collectors, just 2 cans of beer; Solodovye napitki in Kaluga - microbrewery, was closed for weekend, but the beer is available in the nearest Burvikov supermarket, not interesting PET-bottle sticker; Magazine Privokzalny - microbrewery, located at the territory of old and closed Kaluga brewery, very good keg labels; Maloyaroslavets - Schultz microbrewery, labels, coasters, glass; Obninsk - Caspary brewery&restaurant (glass, coasters) and Vesely Goblin pub (recommended to visit).*





## Старинные пивзаводы HISTORICAL BREWERIES

### Хамовнический: Пивзавод. История. Этикетки

Хамовнический пиво-медоваренный завод в Москве получил название благодаря своему расположению в Хамовнической части города, сохранившей имя старинной дворцовой Хамовной слободы, в которой проживали хамовники – ткачи, изготавливавшие льняные полотна «хамы» для нужд царского двора и вольной продажи. Завод принадлежал московскому купцу 2-й гильдии Власу Егоровичу Ярославцеву, который построил новое предприятие на месте старого пивзавода Алексеева. В одном из самых ранних (1868 г.) упоминаний о заводе Ярославцева говорится, что уже тогда выпускалось до 100 000 ведер пива и около 3 000 ведер меда в

На подлинном написано:  
«Государь Императоръ Уставъ сей рассмотреть и Высочайше утвердить соизволилъ, въ Ливадіи, по 2-й день октября 1875 года».

Подписалъ: Управляющій дѣлами Комитета Министровъ,  
Статсъ-Секретарь *Казановъ*.

§ 1 измѣненъ по Высочайше утвержденному Положенію Комитета Министровъ въ 21-й день марта 1880 года.

§§ 13, 46 и 52 измѣнены по Высочайше утвержденному Положенію Комитета Министровъ въ 30-й день мая 1886 года.

## УСТАВЪ

ОБЩЕСТВА

„ХАМОВНИЧЕСКАГО“

ПИВО-МЕДОВАРЕННАГО ЗАВОДА.

Цѣль учрежденія Общества, права и обязанности его.

§ 1. Для содержанія и расширенія дѣйствій пиво-медовареннаго завода, состоящаго въ Москвѣ, Хамовнической части, 3-го квартала, по Долго-Хамовническому переулку, и принадлежащаго В. Е. Ярославцеву, учреждается акціонерное обща-

год на общую сумму 111 000 руб., на производстве работал один мастер и 27 рабочих. Основателю и владельцу было в то время около сорока лет, он состоял в купечестве с 1856 г. и жил в собственном доме № 308 в 3-ем квартале Хамовнической части в приходе церкви Знаменія Пресвятой Богородицы в Зубове (церковь не сохранилась). О Ярославцеве сообщалось: «имеет пиво-медоваренный завод в оном доме и питейные заведения в разных частях Москвы». Види-

мо, деньги для постройки завода он скопил именно торговлей спиртными напитками. Годом основания предприятия был указан 1866, но позднее говорилось о 1864 году, а потом появился 1863. Вероятно, это связано с неопределенностью самого понятия «основание»: одно дело купить или арендовать участок земли для строительства, другое – получить разрешение, третье – построить здания, установить оборудование и пустить его в ход. Как утверждают некоторые источники, весь этот процесс прошел у Ярославцева не совсем гладко. Но как бы то ни было, к 1872 году на заводе работала паровая машина, было 4 котла, 3 заторных чана, 14 бродильных чанов, 3 холодиль-



ных ящика, мельница, два конных привода; работали 50 взрослых и 5 малолетних работников, а оборот вырос до 131 тысячи рублей.

В 1875 году «для содержания и расширения действий» этого успешного предприятия было образовано Общество пиво-медоваренного завода «Москва», устав которого Высочайше утвержден 2 октября. Учредителями общества вместе с Власом Егоровичем стали гвардии полковник князь Николай Владимирович Гагарин, петербургский 1-й гильдии купец Гелиодор Александрович Грабовский и купец М.И. Гольдберг. Основной капитал в миллион рублей был разделен на десять тысяч акций по сто рублей каждая. Общество открыло действия в январе и вело свои дела весьма активно: к 1879 г. вываривалось уже до 300 тысяч ведер пива и 25 тысяч ведер меда на сумму 325 000 рублей. По какой-то причине акционеры решили сменить название компании на «Общество Хамовнического пиво-медоваренного завода», что и было им разрешено Высочайшим указом от 21 марта 1880 г. В течение нескольких лет общество получало небольшую, но стабильную прибыль, которая позволяла ежегодно выдавать акционерам в дивиденд по 4 рубля на акцию



(то есть 4% капитал). сийской мыш-худоствен-вы-ке, ходив-Москве году, приятие



на вложенный следующем  
На Всерос- прайд -  
про - коро -  
ленно- Импе-  
же - Алек-  
ной III,  
став- див-  
про- Мо-  
шей в народ  
в 1882 щали  
пред- имен-  
получило ническо-



году во время  
нования  
нации  
ратора  
сандра  
прохо-  
шей в  
скве,  
уго-  
пивом  
Хамов-  
го завода.

злотую ме-  
отличного качества различных сортов,  
приготовленное «исключительно из рус-  
ского ячменя и отчасти русского хмеля; мед  
тоже оказался отличного качества». Отме-  
чалось, что машины и аппараты на заводе  
построены русскими механическими заво-  
дами, «пива вырабатывается в год до полу-  
миллиона ведер и меда до 50 000; рабо-  
чих 180 человек, для помещения которых  
устроены обширные и чистые казармы,с  
отлично устроенными клозетами».

Нижегород- ская выставка  
1896 года тоже принесла обществу  
золотую медаль «за значительное произ-  
водство, введение новых технических прие-  
мов и весьма хорошее качество продуктов». Общество стало одним из членов-учреди-  
телей Союза пивоваренных заводчиков в  
России, а вскоре получило почётное звание  
поставщика императорского двора, что яв-  
лялось в то время высшим знаком отличия  
для промышленников и ценилось гораздо  
выше медалей. Знак поставщика – государ-  
ственный герб под сенью – можно видеть  
на многих этикетках завода, иногда вме-  
сте с его фирменным товарным знаком «ХЗ».

Высокое качество продукции признавала не только публика, но и высшая власть: в





Но такое всеобщее признание обязывало не отставать от прогресса, постоянно модернизировать производство. На это тратились большие средства, из-за чего финансовое состояние компании стало постепенно ухудшаться: вместо прибылей появились убытки, росли долги Московскому городскому кредитному обществу и другим займодателям, оформлялись залоговые на землю и завод...

Для поправки положения директоры правления внесли 60 000 руб., акционеры хотели ходатайствовать о выпуске облигаций. В мае 1903 года чрезвычайное общее собрание акционеров решало вопросы о за-

С.-Петербурге, Нижнем-Новгороде, Костроме. Рыбинске, Саратове, Казани, Самаре, Богородске. Именно в то время были построены мощные заводские корпуса с просторными подвалами, но при этом долг кредито-

рам вырос почти до двух миллионов рублей, ежегодные убытки доходили до 148 тысяч рублей (в 1911 году). Вторая половина 1912 года – вновь серия пожаров, значи-



тельные убытки... Предприятие числилось в списках главнейших торгово-промышленных фирм России, но его финансовое положение стало критическим. Правлению пришлось созвать 21 марта 1913 года общее собрание акционеров, в повестке которого стоял вопрос о дополнительных взносах по акциям. Впрочем, грянувшая война и последовавший запрет на продажу спиртных напитков решили все вопросы более радикально, чем общее собрание акционеров: производство пива пришлось прекратить.

После возобновления пивоварения в советской России Хамовнический пиво-медоваренный завод эксплуатировался про-



логе и перезалоге недвижимого имущества в Московском городском кредитном обществе, о продаже участка земли в количестве 104 кв. саженей на берегу реки Москвы; но в итоге общий убыток года составил 11 178 руб. В следующие годы получаемую изредка небольшую прибыль списывали на амортизацию, к тому же приходилось еще и восстанавливаться после частых в Москве пожаров: строить здания и покупать оборудование вместо сгоревшего. Одновременно росла техническая оснащенность, а общая производительность завода к 1909 году составляла почти 700 тысяч руб.; имелись паровые и электрические двигатели общей мощностью 270 лш. сил; склады в



мышленным отделом МПО (Московского потребительского общества, позднее – Московского союза потребительских обществ



МСПО). В 1923-24 году он выработал почти 500 тысяч ведер пива; на нем было занято 358 рабочих, стояли три двигателя мощностью в 225 лощ. сил. Но специалисты признавали его сильно технически устаревшим, и уже в 1925 году, когда он попал в ведение Моссельпрома, предлагалось в целях рационализации сосредоточить все пивоварение в Москве на одном Трехгорном заводе, а все остальные московские пивзаводы перепрофилировать. Развернутая вскоре антиалкогольная кампания подтолкнула этот процесс: сначала Моссовнархоз постановил сократить выработку пива на всех заводах Моссельпрома, а в 1929 г. «под напором рабочей общественности» Хамовнический завод без какого-либо перерыва и затрат на переоборудование стал вместо пива вырабатывать молочную кислоту, фруктовые воды и квас. Однако уже к 1933 г. на нем было возобновлено пивоварение. Известны этикетки той поры, которые свидетельствуют, что Мособлбродтрест, в ведение которого попал завод, выбирал для него новое название. Видимо, один из предлагаемых вариантов – «Фрунзенский пивзавод им. ЗПИ» (имени Третьего proletарского интернационала?), но остановились на менее пафосном: пивоваренный завод «Пищепродукт» (ПЗП). Под этим названием по постановлению Совнаркома СССР в сентябре 1934 г. предприятие было передано вместе с семью другими пивоваренными

и четырьмя дрожжевыми заводами в состав Главного управления пивоваренной и дрожжевой промышленности (Главпиво) вновь созданного Народного комиссариата пищевой промышленности СССР (НКПП), возглавляемого А.И. Микояном, но тут же

было переименовано в «Московский пивоваренный завод» и стало помещать на этикетке товарный знак в виде бокала с пивом. К 1938 году, когда был утвержден общесоюзный стандарт на пиво ОСТ 350, пивзаводы Главпива получили относительную автономию, в том числе и право на свой собственный товарный знак. Под этим знаком, судя по дате «литовки», выпускалось пиво в тяжелом 1942 г., при этом не только простенькое «Жигулевское», но и почти элитное «Ленинградское». Есть документальное подтверждение и тому, что в победном 1945-м завод не останавливался. Вместе со всей страной завод пережил преобразование наркоматов в министерства и чехарду переименований пищевых министерств, а с 1957 по 1965 – власть «вторых» (хрущевских) совнархозов. Глядя на некоторые этикетки 60-х годов прошлого века, можно даже подумать, что предприятие получило полную волю: на них нет вообще

никаких указаний на подчиненность каким-либо государственным структурам, а эмблема сменилась на стилизованную букву **М** в виде цветоложа для шишки хмеля. Вскоре изменился и статус предприятия: оно стало Московским экспериментальным заводом







научно-производственного объединения напитков и минеральных вод, базовым для ВНИИ пивоваренно-безалкогольной промышленности. Расположение ВНИИ на улице Россолимо, в непосредственной близости от завода, делало их сотрудничество еще более тесным. Наряду с выпуском советского стандартизированного пива Хамовнический завод участвовал в разработке и производстве новых сортов, в том числе по линии международного сотрудничества (сорт «Шипка» создан совместно с болгарскими коллегами). Товарный знак в это время – некая абстрактная загогулина с шишками хмеля на плечах.



Унылая пора горбачевской антиалкогольной кампании прошла под властью Госагропрома СССР. Волна приватизации, прокатившаяся по странам бывшего СССР после его распада, не затронула предприятие: оно осталось собственностью государства. И все же, девяностые годы с их всеобщей либерализацией и неразберихой заставили ориентироваться не на указания сверху, а на капризы рынка. На этикетках той поры появились названия сортов пива, не предусмотренные никакими стандартами, а вместо полного названия значились лако-ничные МЭЗН, Moscow brewery, даже

просто «Пиво из Хамовников». Появилось «лицо фирмы» – скромный светловолосый паренек в красных сапогах с большущей бочкой на перевязи, вскоре превратившийся в разбитного нагловатого мужичка. Скорее всего, именно таким образом дизайнеры хотели обыграть современное понимание слова «хам». Для расширения рынка в ход пошли самые разные ухищрения: и сочетание православия с чужеземными словами на этикетках, и напоминания о корнях (возвращение первоначального названия – Хамовнический завод, указание года основания, пиво имени основателя), и недавние



политические события, и народные мотивы, и «молодежная» тематика. Товарный знак новых времен – стилизованный строенный силуэт луковки православного храма. Позднее завод получил статус ГУП (государственного унитарного предприятия), побывал в ведении Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХНИЛ). Плодотворное сотрудничество с коллегами из словацкого города Топольчаны тоже оставило свой неизгладимый след в истории завода. Однако старинное московское пивоваренное предприятие не выдержало конкуренции с мощными транснациональными компа-







ниями и наряду с остальными подобными прекратило существование в 2005 г.

-К.Свешников-

*Ред. - Довольно долгий период Хамовнический пивзавод простоял в закрытом состоянии. Здание его склада готовой продукции к тому времени уже было перестроено под офисы, административно-лабораторный корпус - снесен И вот когда года три назад пришла пора сносить завод полностью, мне удалось в числе немногих попасть на территорию предприятия. Удивительно, но в помещении кладовой удалось обнаружить нераспечатанные пачки этикеток последнего образца, открывалки, во дворе - горки неиспользованных пробок и даже папку с копиями приказов администрации завода.*

*Konstantin Sveshnikov's article about history of old Hamovniki brewery in Moscow, since 1863. Some facts about first owner of the brewery - Vlas Yaroslavtsev, about chronology of re-naming the brewery during all its history, about its production and financial activity, co-operation with foreign brewereis. The Hamovniki brewery plant was closed in 2005 and only 3 years ago its main buildings was demolished. Only one building is still remains - brewery's store is re-constructed as an office building.*

## История одной этикетки A CERTAIN LABEL STORY

### Портер из Жданова



Как известно, украинский город Мариуполь с 1948 по 1989 гг. назывался Жданов. Мариупольские коллеги-коллекционеры никак не могут разобраться в вопросе по двум спорным этикеткам тогда еще Ждановского, так называемого старого пивзавода на ул. Торговой, открытого в 1886 г. чехом Иосифом Кучером и с 1906 г. известном, как пивзавод Александра Сибера. Почему на достаточно редкой этикетке Портера, разлитого в Жданове приблизительно в 1960 г. в совнархозовские времена (ТУ 1959 г.), изображен логотип Рутченковского пивзавода в Донецке? Видимо, это пиво в Жданове не варилось, а только разливалось (по каким-либо техническим причинам)? Так ли это? Хотя ранее, судя по более редкой этикетке приблизительно 1958 г., Портер в Жданове варился, но на этикетке изображен весьма редкий логотип ГПК (городской пивкомбинат). Такой логотип есть только на одной из 139 ныне известных этикеток Мариуполя-Жданова, судя по каталогу 2013 г. мариупольца Виктора Гречмака.

-М.Чулочников, Мариуполь-





## Буза по-татарски

Я давно хотел познакомиться с кем-то из работавших на старом Мариупольском пивзаводе. Долго это не удавалось, т.к. в этом году исполнилось уже 40 лет, как он закрылся. Наконец, я познакомился с коллежником (правда, не бирофилом, а нумизматом) В.А. Тарарощенко (к сожалению, уже покойным), который работал на этом



заводе уже в 1980-е гг., когда завод пиво уже не разливал, а функционировал как пищевкусовая фабрика, изготавливая различные лимонады, разливая спирт и «Старку». И вот Виталий Антонович рассказал мне любопытную историю. Он с бригадой участвовал в демонтаже конвейерной линии, где ранее разливалось пиво. Срезав стойки конвейера и сняв конструкцию, они в прямке конвейера обнаружили большую грудку пустых пивных бутылок. И среди них было удивительное пиво - «буза по-татарски». И здесь Виталий Антонович вспомнил, что, будучи молодым парнем, в первые послевоенные годы он пил это пиво. Это было слабоалкогольное просяное пиво, по цвету похожее на разбавленный кумыс. Принеся эту бутылку домой, он показал ее отцу, который работал на этом пивзаводе и до войны и после. И отец рассказал, что это пиво выпускалось не только после войны, но и до войны и даже в оккупацию, когда завод работал в 1942-43 гг. Конечно, оба они не помнили, какие на пиве были этикетки - ни найденная послевоенная, ни тем более довоенная. Тарарощенко добавил к своему рассказу такую деталь: когда-то он испытал чувство гордости за свой город, когда во Владивостоке (!), а он был моряком заграничавания, увидел бочковое пиво «буза по-татарски» с наклейкой «г. Жданов».

То, что пиво «буза по-татарски» - не легенда, подтверждает и его упоминание извест-

ным мариупольским краеведом Сергеем Буровым в своей книге «Мариуполь. Былое». Тем не менее, о нем ничего не известно ни в краеведческом музее, ни среди бирофилов.  
-М.Чулочников, Мариуполь-

## Пензенская загадка

Вот такая этикетка попала в руки совершенно случайно. Пиво «Московское» Пензенского пивзавода периода 1961-1965 гг. Оформление этикетки совсем не стандартное для сорта «Московское». При этом и к Пензе оно мало относится: силуэт холма с малоэтажной застройкой и установленной на нем телебашней. Очевидно, картинка на этикетке изначально была нарисована для оформления совсем другого сорта пива. Осмелюсь сделать следующее предположение. Судя по силуэту телебашни и учитывая время происхождения этикетки, это типовая башня проекта 3803 КМ, которая строилась с 1954 по 1972 годы в разных городах



СССР. Наиболее характерные примеры таких башен установлены на радиопередающих центрах в Астрахани, Благовещенске, Самаре и... Сочи. Вот, как раз, продукция сочинского пивзавода такое оформление подходит больше.

-В.Шамов-

*Mikhail Chulochnikov's and Vlad Shamov's articles about history of some interesting beer bottle labels: Porter label from UA-Mariupol; Buza low alcohol sorgo beer label from Mariupol; Moskovskoe beer label from Penza brewery with not Moscow and not Penza picture illustrated.*



## Спутники пивоварения COMPANIONS OF BREWING

### Российское медоварение в XIX-XX веках

В старину, под «медом» понимали не только собственно пчелиный мед, но и изготавливаемый из него алкогольный напиток. Сейчас его чаще называют медовухой. Мед варили на Руси издревле, и в те далекие времена он являлся одним из основных алкогольных напитков. Однако популярность его со временем падала, и сейчас медовуха довольно редкий напиток, производством которого занимаются всего несколько небольших компаний. Интересное исследование о меде-медовухе содержится в книге Л.Н. Симонова «Пивоварение, квасоварение и медоварение», изданной на рубеже XIX и XX веков. В ней описывается положение медоварения той эпохи - эпохи, когда кустарное производство отступало перед промышленной революцией. Мед тогда варили еще по старинным рецептам, хотя уже в значительной своей части поступавший в продажу напиток носил свое название только формально: ведь при его изготовлении не использовали ни грамма меда, чему отчасти способствовала и акцизная политика того времени.

Существовало несколько технологий изготовления меда. Мед «ставленный» - продукт самопроизвольного брожения, при этом сам мед не варили, просто разводили его в воде, сохраняя в нем все ароматические вещества. Такой мед сбраживался долго, часто месяцами, а дображивание его могло идти годами (и даже десятилетиями). По другой технологии мед варили с водой -

сам процесс варки занимал несколько часов, при этом выпадал осадок, а мед очищался. Для брожения такого меда уже чаще применяли дрожжи, и процесс брожения и дображивания уже не сильно отличался от производства пива. Для удешевления меда при его изготовлении стали часто использовать сахар и патоку, и постепенно основной технологией стало изготовление не настоящего, а как тогда говорили «поддельного» меда. Его варили только из сахара (или патоки) и добавляли ароматические эссенции. Массовому производству такого «меда» способствовала и акцизная политика. В то время взимали акциз в 50 копеек в сутки с ведра емкости варочного котла. То есть за варку в десятиведерном котле взимали 5 рублей в сутки, при этом число варок не ограничивалось.

Но настоящий мед тогда варили несколько часов (прежде всего, чтобы очистить его от частиц воска), а для того чтобы прокипятить сахар достаточно и 15 минут, а значит можно сделать десятки варок суслу из сахара против единиц из меда за одинаковый акциз. Мед, по определению того времени, должен был быть сладким. Остаточная плотность после брожения рекомендовалась в 9-10%. Мед из сахара обычно варили из 13% суслу, сбродить такое до 10% можно за несколько дней, при этом крепость меда будет всего 1,5% - и вот такой «мед» и преобладал тогда на рынке. Настоящий мед варили из 20-30% суслу и его крепость была часто, как у вина.

В мед того времени (особенно в «поддельный») добавляли ароматические травы и эссенции, в том числе и хмель. Нередко добавляли и ягодные соки. Считалось, что мед должен быть прозрачным, поэтому его хорошо отстаивали перед розливом, часто







ших объемах. Наибольшее его количество производилось на Украине, где этим занимались в том числе и крупные пивзаводы (в РСФСР мед варили, по большей части, малые производители). В «Каталоге пиво



и безалкогольные напитки», изданном в 1957 году, говорится о трех видах медовых напитков того времени: «Мед», «Медок» и «Украинский медок». Они различались соотношениями меда и сахара, используемых при их изготовлении. Медовое сусло охмелялось и сброживалось дрожжами. «Мед» при плотности 5,7% имел крепость 3% (по



применяли осажающие вещества в роде рыбьего клея. Сахарный мед также часто подкрашивали.

В СССР мед также изготавливали, но не в боль-

шесу) и отличался медовым вкусом и медово-хмелевым ароматом. «Медок» был более плотным - 9,5% и содержал 6% алкоголя. В нем превалировал медовый вкус и аромат и лишь небольшой хмельной привкус. «Украинский медок» был самым крепким, но и самым сладким - плотность 13,8% и 5% алкоголя. И он имел только медовый вкус и аромат.

В современной России медоварение вернулось к своей кустарной ипостаси, мед изготавливают прямо на пасеках, и поэтому приобрести его можно только на месте производства или на медовых ярмарках, регулярно проводимых, например, в Москве. По большей части это довольно простые напитки, но некоторые пчеловоды стали возрождать и старинные рецепты, так что можно встретить даже ставленные меды с выдержкой свыше 10 лет. В промышленных же объемах медоварением занимаются всего несколько производителей. Это прежде всего «Суздальский медоваренный завод», «Медоварус» из Санкт-Петербурга (хотя они добавляют в свою медовуху солод, что позволяет им поставлять свою продукцию под видом «пивных напитков»), «Алтай-



ская медоварня» и некоторые другие. Как дополнительный продукт, медовуху часто производят компании занимающиеся квасом.

-П.Егоров-

*Paul Egorov article about mead (Russian - MIOD) production in Russia in 19-20 centuries. In old times there were two different technologies of mead production. A lot of breweries produced mead in pre-Revolution times. In Soviet times mead was produced in Ukraine mostly. 3 types of Soviet mead - MIOD, MIODOK, UKRAINIAN MIODOK. Now just few companies in Russia produced mead in industrial scope.*



## Сорта пива TYPES OF BEER

### Национальное пиво советских республик. Часть 2

В эту часть включены сорта пива, варимые в РСФСР и получившие названия по городам, где производились, по пивзаводам или регионам. Часть из них варилась только регионально, но часть получила широкое распространение, прежде все «Исетское», при создании которого ориентировались на стилистику немецкого бока.



**Исетское** - светлое 16% пиво, рецептура которого предложена технологами Исетского пивоваренного завода (г. Свердловск). Сортной особенностью этого пива является сильное охмеление и высокая степень сбраживания, поэтому оно обладает винным вкусом, хмелевой горечью и интенсивным хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из светлого солода (70%), рисовой сечки (15%) и сахара (15%). Для охмеления суслу расходуют 50 гр хмеля на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 50 суток до сте-



пени сбраживания 59% и содержания алкоголя 5%.

**Казанское** - светлое 14% пиво Казанского пивоваренного завода, напоминающее по вкусу «Московское» пиво, но оно более плотное и более охмеленное. Данный сорт пива готовят из светлого или среднего по цветности солода (70%) и рисовой сечки (30%). Для охмеления суслу расходуют 50 гр хмеля на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 8-10 суток, дображивают 60 суток до степени сбраживания 53% и содержания алкоголя 3,8%.

**Магаданское** - темное 13% слабоохмеленное пиво с характерным ароматом и вкусом хвойного экстракта. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (70%), жженого солода (14%), сахара (16%), а также настоя хвои стланика (250 мл на 1 дал пива). Настой готовят из измельченной хвои стланика, добавляя 200 гр хвои на 1 л 70% раствора этилового спирта и настаивая в течении 14 суток, периодически размешивая. Настой стланика, а также часть сахара (3%) добавляют в молодое пиво при перекачке на дображивание. Сбраживают



8 суток, дображивают 16 суток до степени сбраживания 52% и содержания алкоголя 3,5%.

**Москворецкое** - светлое 17% пиво Москворецкого пивоваренного завода (Москва), обладающее хмелевым вкусом и ароматом с ощутимым винным привкусом. Данный сорт пива готовят из светлого солода (80%), рисовой муки (15%) и обезжиренной кукурузной муки (5%). Также используют свекловичный сахар (до 5% от массы засыпи). Для охмеления суслу расходуют 50 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 8-9 суток, дображивают 90 суток до степени



сбраживания 55% и содержания алкоголя 5%.

**Невское** - светлое 15% пиво ленинградских пивоваренных заводов, обладающее приятным, отчетливо выраженным хмелевым вкусом и ароматом. Вкусовые особенности этого сорта обуславливаются, в основном, светлым солодом, повышенной



нормой хмеля, мягкой водой, используемой для его приготовления. Данный сорт пива готовят из светлого солода (90%), рисовой муки или сечки (10%). Для охмеления сусла расходуют 60 гр хмеля на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 60 суток до степени сбраживания 51% и содержания алкоголя 4%.

**Нижегородское** - среднее по цветности 16% пиво горьковского пивзавода «Волга», обладающее оригинальным вкусом, обусловленным высокой плотностью, хмелевым ароматом и золотистым цветом. Данный



сорт пива готовят из светлого солода (75%), карамельного солода (10%), обезжиренной кукурузной муки или сечки (10%) и сахара (5%). Для охмеления сусла расходуют

45 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 35 до степени сбраживания 60% и содержания алкоголя 4,8%

**Останкинское** - темное 17% малоохмеленное пиво Останкинского пивоваренного завода (Москва). Отличительной вкусовой особенностью данного сорта пива является ярко выраженный солодовый вкус и аромат. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (78%) и карамельного солода (22%). Для охмеления сусла расходуют 20



гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива, задаваемого в 3 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 45 суток до степени сбраживания 54% и содержания алкоголя 4,4%.

**Самарское** - светлое 14,5% сильноохмеленное и глубоковыброженное пиво, во вкусе которого преобладает хмелевая горечь, сочетающаяся с привкусом вина. Данный сорт пива готовят из светлого или средней цветности солода (76%), рисовой сечки (19%) и сахара (5%). Для охмеления сусла расходуют 50 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 8-9 суток, дображивают 60 суток до



степени сбраживания 59% и содержания алкоголя 4,5%.





**Свердловское** - светлое 12% пиво, рецептура которого предложена технологами Исетского пивоваренного завода. Этот сорт пива имеет выраженный хмелевой вкус и аромат и отличается от других аналогичных сортов высокой степенью сбраживания. Данный сорт пива готовят из светлого солода (64%), рисовой муки (18%) и сахара (18%). Для охмеления сусла расходуют 32



гр хмеля на 1 дал пива, задаваемого в 4 приема. Сбраживают 8-9 суток, дображивают 30 суток до степени сбраживания 59% и содержания алкоголя 3,6%.

**Уральское** - темное 18% пиво предложенное технологами Исетского пивоваренного завода. В этом пиве преобладает солодовый вкус, гармонично связанный



с хмелевой горечью и вкусом вина. Данный сорт пива готовят из светлого солода (28,6%), темного солода (35,7%), рисовой сечки (17,1%), сахара (17,1%) и мальцэкстракта (1,5%). Для охмеления сусла расходуют 35 гр хмеля на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 9-10 суток,

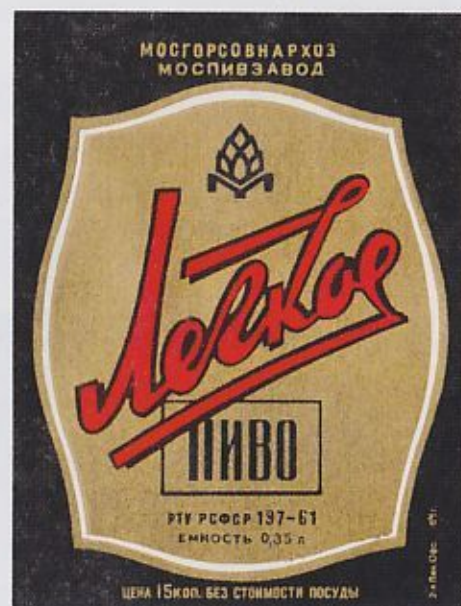


дображивают 50 суток до степени сбраживания 57% и содержания алкоголя 5,5%.

Часть сортов пива выпускаемого по республиканским стандартам варили в общесоюзном масштабе. В эту категорию входили как сезонные или праздничные сорта («Освежающее», «Праздничное», «Юбилейное»), региональные («Таежное»), элитные («Двойное золотое», «Наша марка», «Столичное»), так и массовые сорта варимые на большинстве заводов («Славянское»).

### Двойное золотое

- старинный русский сорт 15% пива, отличающийся от других сортов красивым золотистым цветом, оригинальным приятным вкусом, в котором гармонично сочетаются вкус солода, хмеля и хмелевой аромат. Данный сорт пива готовят из светлого солода (81%), рисовой муки и карамельного солода (по 9,5%). Для охмеления сусла расходуют 50 гр хмеля на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток,



Сбраживают 9-10 суток,



дображивают 50 суток до степени сбраживания 59% и содержания алкоголя 5%.

**Легкое** - темное 14% пиво сладковатого солодового вкуса со слабо выраженным ароматом хмеля. Пиво отличается от других темных сортов низким содержанием



алкоголя и низкой степенью сбраживания. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (54%), карамельного солода (25%) и сахара (21%). Для охмеления сусла расходуют 29 гр хмеля на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сахар (а также лимонную кислоту в количестве 2-4 гр на 1 дал) задают после кипячения с хмелем. Сбраживают 7 суток таким образом, чтобы плотность понизилась только до 10.8-11%, дображивают 16 суток до степени сбраживания 28% и содержания алкоголя 2%.



**Наша Марка** - светлое 18% пиво пивоваренного завода им. Бадаева (Москва), созданное технологами завода в ознаменование 50-летия Советской власти. Вкус и аромат этого сорта пива предопределяется, главным образом, хмелем и высоким содержанием алкоголя, придающего напитку привкус вина. Данный сорт пива готовят из светлого солода (80%), рисовой сечки (20%) и сахара (3%). Для охмеления сус-



ла расходуют 42 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. В конце кипячения с хмелем добавляют сахар. Сусло сначала на сутки перекачивается в чаны предварительного брожения, затем в чаны главного брожения. Дображивает 80 суток до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 5,3%.



**Освежающее** - легкое, светлое 8% пиво, предназначенное к выпуску в жаркое время года, как жаждоутоляющий напиток с хмелевым вкусом и незначительно выраженным хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (90%) и несоложенного ячменя или кукурузной муки (10%). Кроме этого, для придания пиву окраски добавляют жженный солод (0,3% от







массы засыпи). Для охмеления сула расходуют 20 гр хмеля 2-го и 3-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 6-7 суток, дображивают 14 суток до степени сбраживания 44% и содержания алкоголя 1,8%.

**Праздничное** - светлое 17% пиво, вкус и аромат которого в основном обуславливается хмелем и относительно высоким содержанием алкоголя. Данный сорт пива готовят из светлого солода (80%) и рисовой сечки (20%). Для охмеления сула расходуют 45 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 90 до степени сбраживания 61% и содержания алкоголя 5,5%.

**Славянское** - светлое 12% пиво Московского пивоваренного завода обладающее ярко выраженным вкусом и ароматом хмеля. Данный сорт пива готовят из светлого солода (83,2%), рисовой муки (14%), обезжиренной соевой муки (1%) и свекловичного сахара (1,8%). Затвор подкисляют молочной кислотой, сахар добавляют после кипячения. Для охмеления сула расходуют 40 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 5 приемов. Сбраживают 8 суток,



дображивают 30 суток до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 3,6%.

**Столичное** - высокоплотное 23% светлое пиво сладковатого винного вкуса с интенсивным хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из светлого солода 1-го сорта (60%), рисовой муки (20%), сахарного песка (16%) и глюкозы (4%). Для охмеления сула расходуют 61 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 10-12 суток, дображивают 100 суток до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 7%.

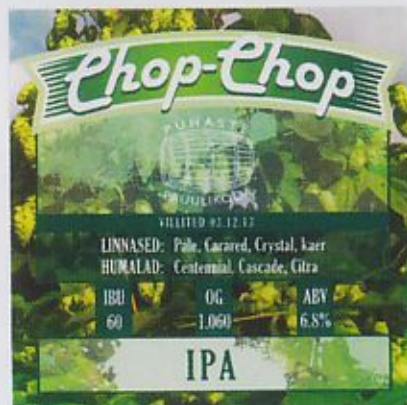
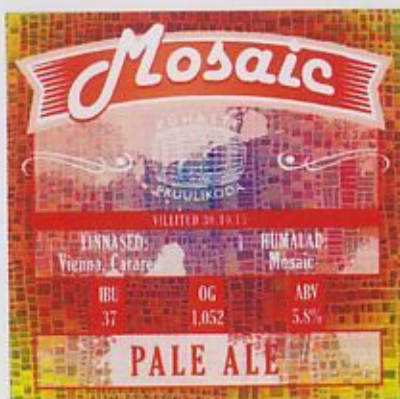
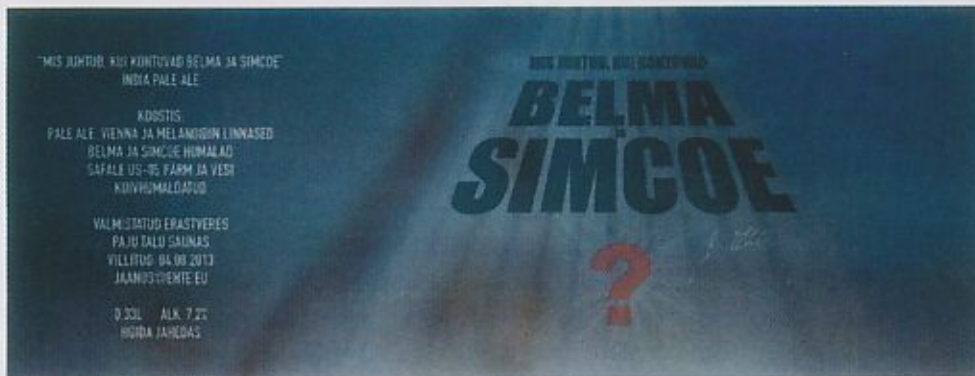
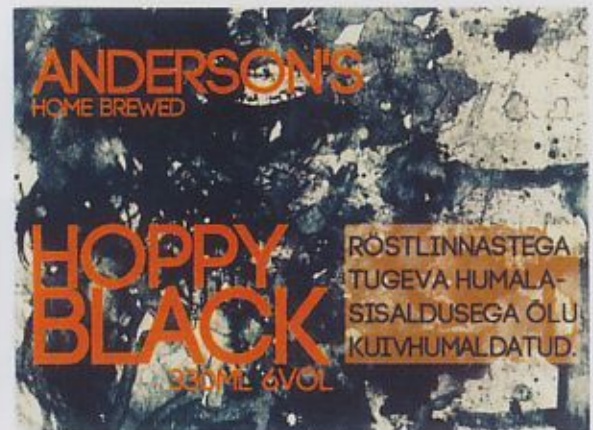
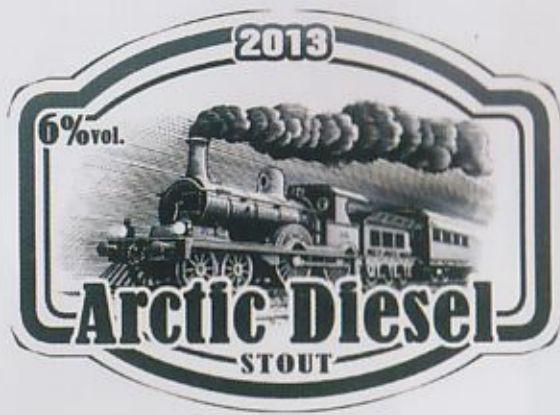
**Таежное** - темное 12% пиво, слабоохмеленное с тонким привкусом и ароматом хвои. Данный сорт пива готовят из светлого или средней цветности солода (80%) и сахара (20%) с добавкой сахарного колера или жженки для обеспечения стандартной цветности. Для ароматизации пива используют 35 мл спиртового настоя хвои на 1 дал. Для охмеления сула расходуют 18 гр хмеля 1-го и 2-го сорта (в равных количествах) на 1 дал пива. Сбраживают 7 суток, дображивают 20 суток до степени сбраживания 52% и содержания алкоголя 3,2%. Хвойный раствор добавляют в готовое фильтрованное пиво.

**Юбилейное** - светлое 17% пиво обладающее хмелевой горечью, винным вкусом и интенсивным хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из светлого или среднего по цветности солода (79%), рисовой сечки (10%), кукурузной муки (10%) и сахара (1%). Для охмеления сула расходуют 48 гр хмеля 1-го сорта на 1 дал пива. Сбраживают 8-9 суток, дображивают 72 до степени сбраживания 61% и содержания алкоголя 5,5%.

-П.Егоров-

*Paul Egorov's article about national beer types brewed in Soviet times in Russia. Names of beer brands are indicated with parameters and description of consistation. The most known Soviet Russian brands are Isetskoe, Nevskoe, Slavyanskoe, Jubileynoe, Dvoynoe Zolotoe, Taezhnoe.*





Эстонские домашние пивоварни Estonian home breweries

ЭТИКЕТКИ-LABELS-ETIKETTEN-ETIQUETTES-ETICHETTE-ETIKETTE-ETIKETY



RUS-Тула (Балтика) Тула (Baltika)



MD-Карул Kagul



RUS-Ивантеевка Ivanteevka

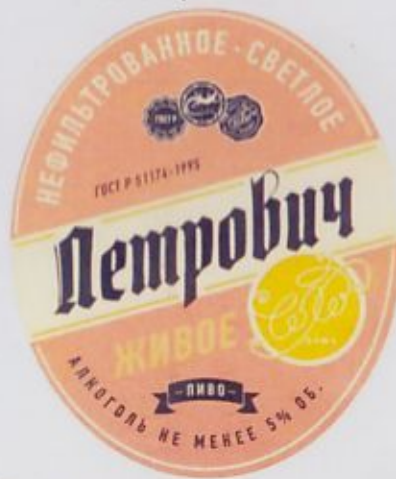


RUS-СПб (MaxBier) SPb





RUS-Озерск Ozersk



RUS-Новосибирск (Gewinner) Novosibirsk

RUS-СПб (Василеостровская) SPb (Vasileostrovskaya)



RUS-Брянск Bryansk



RUS-Пенза (Самко) Penza (Samco)

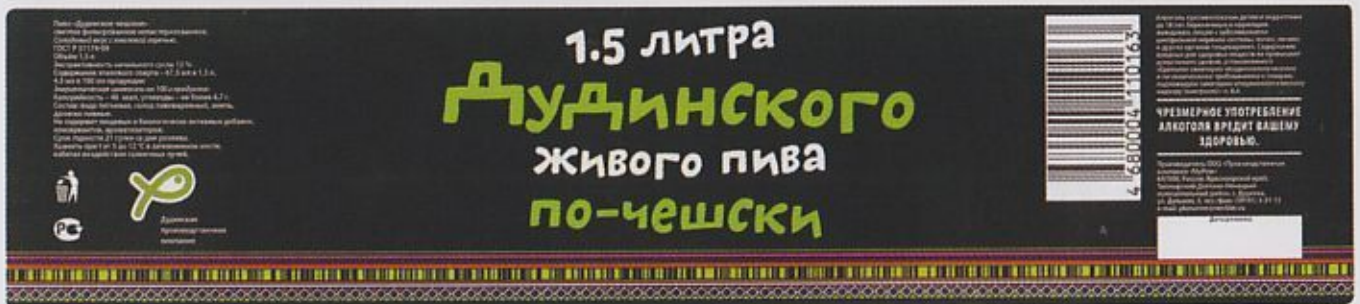




RUS-Котлас (Прага) Kotlas (Praga)



RUS-Дудинка (МуРом) Dudinka (MuRom)



RUS-Дудинка (МуРом) Dudinka (MuRom)











RUS-Екатеринбург (Елисей-Супер)  
Ekaterinburg (Eisey-Super)





RUS-Динская Dinskaaya

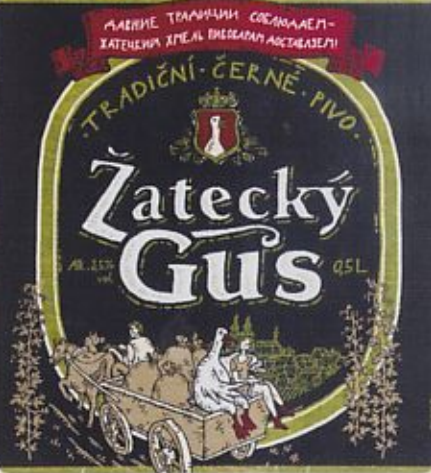
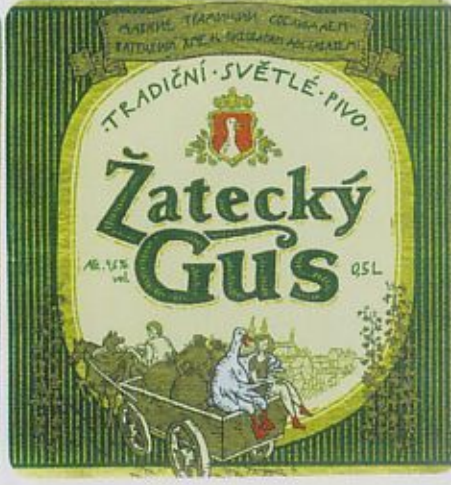
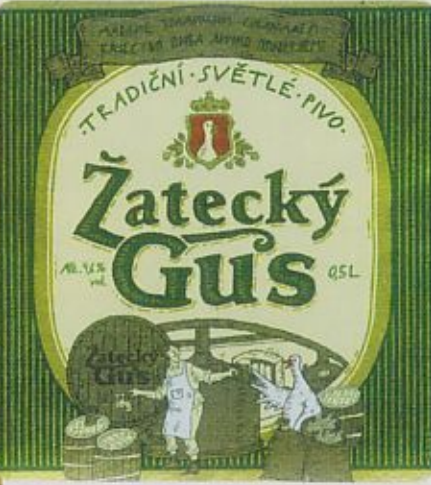


RUS-Динская Dinskaaya

RUS-Динская Dinskaaya



RUS-СПб (Балтика) SPb (Baltika)



RUS-Тверь Tver



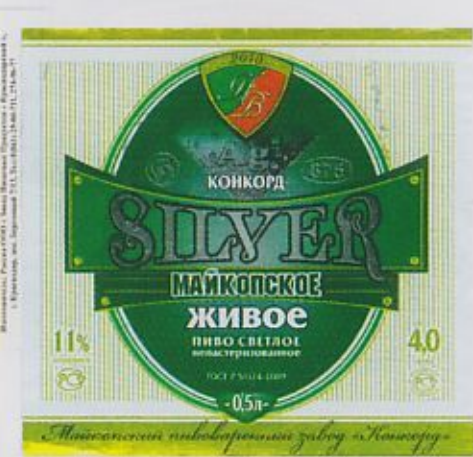


RUS-Бочкари Bochkari

RUS-Киров Kirov



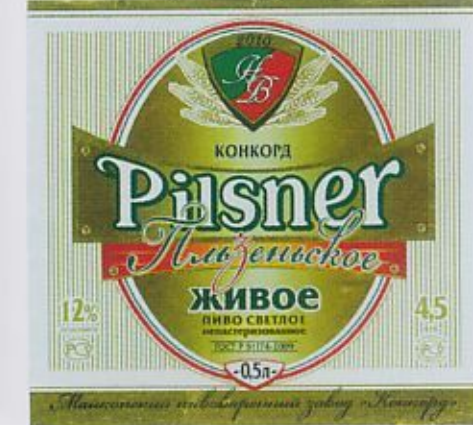
RUS-Краснодар (Краснодарский) Krasnodar (Krasnodarsky)



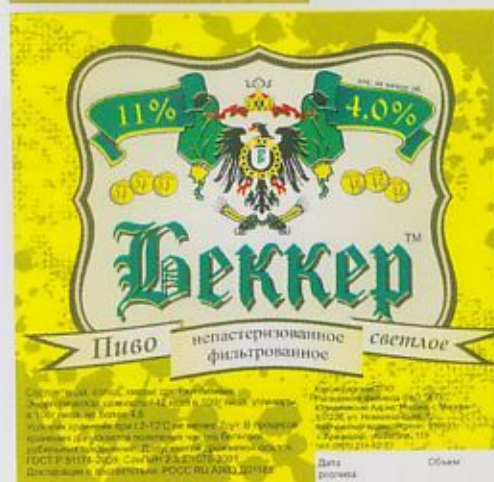
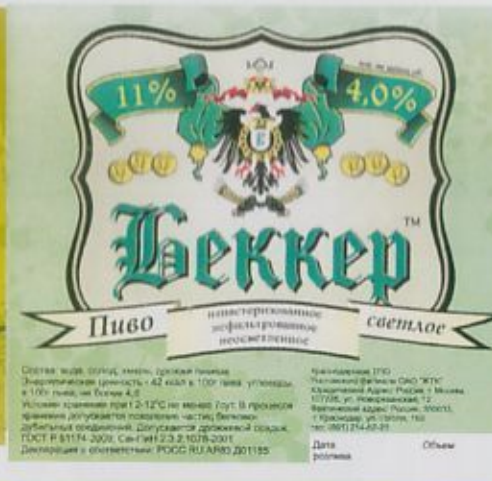
RUS-Майкоп (Конкорд) Maikop (Konkord)



RUS-Майкоп (Конкорд) Maikop (Konkord)







RUS-Краснодар (ЖТК) Krasnodar (ZhTK)



RUS-Заречный/Екат. (Эталон-Продукт) Zarechny/Ekat. (Etalon-Produkt)

RUS-Краснодар (ПКА) Krasnodar (PKA)



RUS-Смоленск (Hagen) Smolensk



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВ.  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И  
ПОДРОСТКАМ ДО 21 ГОДА, БЕРЕМЕННЫМ  
КОРМИЯЩИМ ЖЕНЩИНАМ, ЛИЦАМ С  
ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ  
СИСТЕМЫ, ПОЧЕК, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ  
ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И  
ПОДРОСТКАМ ДО 21 ГОДА, БЕРЕМЕННЫМ И  
КОРМИЯЩИМ ЖЕНЩИНАМ, ЛИЦАМ С  
ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ  
СИСТЕМЫ, ПОЧЕК, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ  
ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И  
ПОДРОСТКАМ ДО 21 ГОДА, БЕРЕМЕННЫМ И  
КОРМИЯЩИМ ЖЕНЩИНАМ, ЛИЦАМ С  
ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ  
СИСТЕМЫ, ПОЧЕК, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ  
ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И  
ПОДРОСТКАМ ДО 21 ГОДА, БЕРЕМЕННЫМ И  
КОРМИЯЩИМ ЖЕНЩИНАМ, ЛИЦАМ С  
ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ  
СИСТЕМЫ, ПОЧЕК, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ  
ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ.

RUS-Чебоксары Cheboksary



RUS-Димитровград Dimitrovgrad

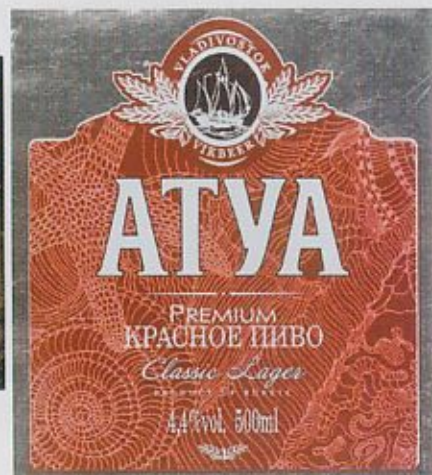
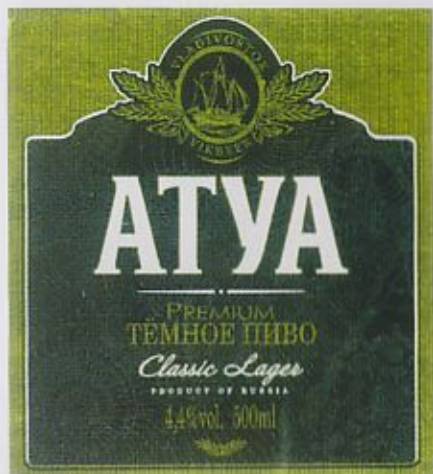


RUS-Барнаул Barnaul

RUS-СПб (Василеостровская) SPb (Vasileostrovskaya)



RUS-Владивосток (VIKBEER) Vladivostok



RUS-Тюмень (Пивзавод) Tyumen



RUS-Кемерово (Новокемеровский)



Kemerovo (Novokemerovsky)

RUS-Белгород (ICEBEERG) Belgorod





RUS-П.-Комчатский P.-Komchatsky

ТЕПЕРЬ РАЗЛИВНОЕ ПИВО И В БУТЫЛКЕ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «КАМЧАТСКОЕ ПИВО», г. ЮЖНО-КАМЧАТСКОГО РАЙОНА, РОССИЯ, 683031. Тел./факс: (4152) 43-18-02. www.kampivo.ru

ГОСТ Р 51174-2009

Содержит 4% об. ПИВО

# ЗОЛОТОЙ ЯКОРЬ

светлое непастеризованное нефильтованное осветленное

Содержит 2,5 л

Содержит: 2,5 л пива и 11% спирта. Энергетическая ценность: 42 ккал / 100 г.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

1 3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31

ТЕПЕРЬ РАЗЛИВНОЕ ПИВО И В БУТЫЛКЕ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «КАМЧАТСКОЕ ПИВО», г. ЮЖНО-КАМЧАТСКОГО РАЙОНА, РОССИЯ, 683031. Тел./факс: (4152) 43-18-02. www.kampivo.ru

ГОСТ Р 51174-2009

Содержит 4% об. ПИВО

# Разливное Камчатское № 1

светлое непастеризованное нефильтованное осветленное

Содержит 2,5 л

Содержит: 2,5 л пива и 11% спирта. Энергетическая ценность: 42 ккал / 100 г.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

1 3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31

RUS-П.-Комчатский P.-Komchatsky

RUS-П.-Комчатский P.-Komchatsky

ТЕПЕРЬ РАЗЛИВНОЕ ПИВО И В БУТЫЛКЕ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «КАМЧАТСКОЕ ПИВО», г. ЮЖНО-КАМЧАТСКОГО РАЙОНА, РОССИЯ, 683031. Тел./факс: (4152) 43-18-02. www.kampivo.ru

ГОСТ Р 51174-2009

Содержит 4% об. ПИВО

# ЗОЛОТОЙ ЯКОРЬ

светлое непастеризованное осветленное

Содержит 1,5 л

Содержит: 1,5 л пива и 11% спирта. Энергетическая ценность: 42 ккал / 100 г.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

1 3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31



ПОЗДРАВЛЯЕМ С НОВЫМ ГОДОМ И РОЖДЕСТВОМ!

# ЖИГУЛЕВСКОЕ ПИВО

с светлым

ОАО «ЖИГУЛЕВСКОЕ ПИВО»

RUS-Самара Samara

ТЕПЕРЬ РАЗЛИВНОЕ ПИВО И В БУТЫЛКЕ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «КАМЧАТСКОЕ ПИВО», г. ЮЖНО-КАМЧАТСКОГО РАЙОНА, РОССИЯ, 683031. Тел./факс: (4152) 43-18-02. www.kampivo.ru

ГОСТ Р 51174-2009

Содержит 4% об. ПИВО

# Камчатское № 1

светлое непастеризованное нефильтованное осветленное

Содержит 1,5 л

Содержит: 1,5 л пива и 11% спирта. Энергетическая ценность: 42 ккал / 100 г.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

1 3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31



# НЕМЕЦКОЕ

kerfen aus deutschland

СВЕТЛОЕ ПИВО НА ХМЕЛЕ ИЗ ГЕРМАНИИ

in der klassischen deutschen technologie gebraut

RUS-Барнаул Barnaul



# ПИВО СЕРОГЛАЗКА

темное фирменное

ГОСТ Р 51174-2009



Экстрактивность: 11% об. спирта, не менее 4,4%.

# Междубок

с светлым непастеризованное

0,5 л



# ПИВО КАМЧАТСКОЕ № 1

с светлым непастеризованное

0,5 л

Содержит: 0,5 л пива и 11% спирта. Энергетическая ценность: 42 ккал / 100 г.

ГОСТ Р 51174-2009

ИРЛАНДСКОЕ КРАСНОЕ ПИВО ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «С-7» (Барнаул), Россия, 650011, Своя-Патриарх, Калужская ул., д. 33 тел: (4162) 610-1000, тел/факс: (4162) 610-5001, www.barnaul.beer.ru

Срок годности: 7 суток с даты розлива. Хранить при температуре 2-5 °С.

0,33 л | 0,5 л | 1,0 л | 3,0 л | Дата розлива: \_\_\_\_\_

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ**



BIERE IN DER KLASSISCHEN DEUTSCHEN TECHNOLOGIE GEBRAUT

# Altendorf

ПШЕНИЧНОЕ

ПИВО СВЕТЛОЕ

Экстрактивность: 13% об. спирта, не менее 4,4%.

Удельная масса: 1,007, не более 5,7 г/л.

7,1% об. спирта | Объем 0,5 литра | 12%

RUS-П.-Комчатский P.-Komchatsky

RUS-СП6 (Bierstube) SPb





**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА**

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек и других органов.



**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА**

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек и других органов.



**Алкоголь вредит Вашему здоровью!**



**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА**

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек и других органов.



**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА**

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек и других органов.



**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА**

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек и других органов.

RUS-Минеральные Воды Mineralnye Vody

RUS-Минеральные Воды Mineralnye Vody

RUS-Asha Asha

Непастеризованное, несельскохозяйственное, неосветленное

**ЖИВОЕ**

**АДЖИГАРДАК**  
ПИВО ТЕМНОЕ

Состав: вода питьевая, солод светлый, солод карамельный, хмель, дрожжи пивоваренные.

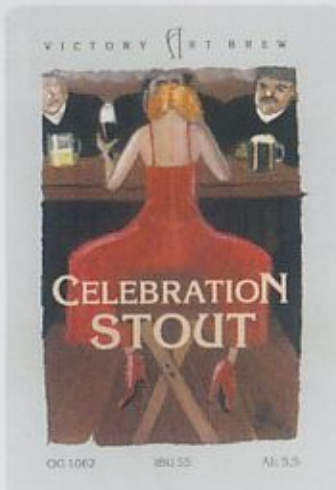
Условия хранения: при температуре от +5°C до +12°C

Объем: литров

Энергетическая и пищевая ценность в 100 г пива: 46 ккал, углеводов не более 5,0 г

Срок годности не более 7 суток

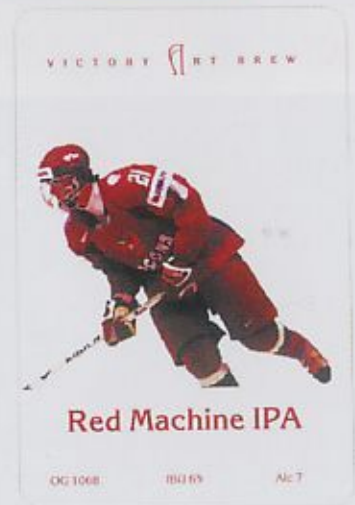
ГОСТ Р 51174-2009



RUS-Ивантеевка (Victory) Ivanteevka



RUS-Ивантеевка (Victory) Ivanteevka

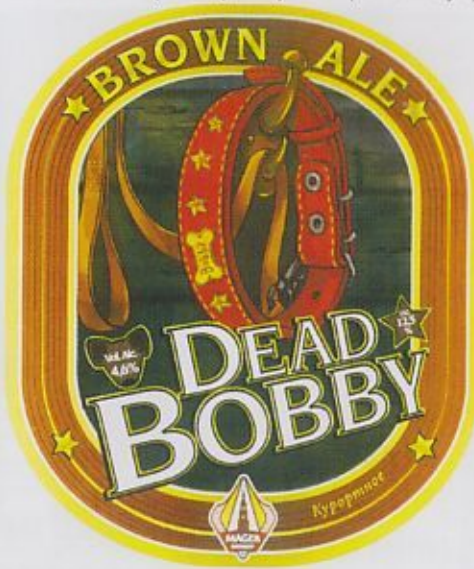




RUS-СПб (Василеостровская) SPb (Vasileostrovskaya)



RUS-СПб (Северная) SPb (Severnaya)



RUS-СПб (Metropole) SPb

RUS-Эссенуки Essentuki



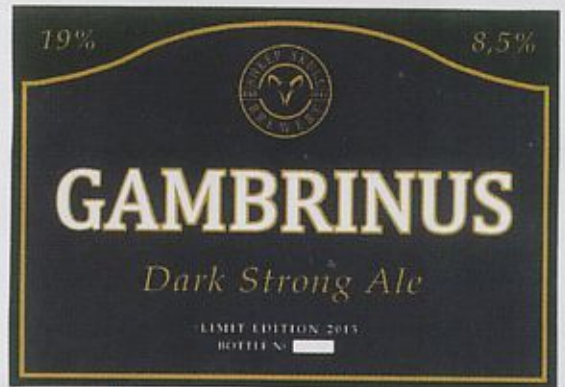
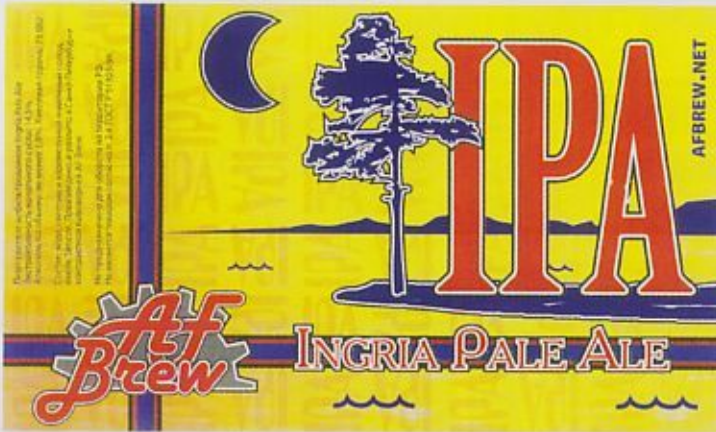
RUS-СПб (Blonder Beer) SPb



RUS-Череповец (Sheep Skull) Cherepovets



RUS-СПб (AFBrew) SPb



RUS-Череповец (Sheep Skull) Cherepovets



RUS-Сосновы Бор Sosnovy Bor



RUS-Москва (1516) Moscow



RUS-СПб (Maximilian) SPb

RUS-Швариха Shvarikha



BY-Минск (Пиллс) Minsk (Peoples)







**темное нефiltrованное непастеризованное пиво**

алкоголь **4,5%** *Black IPA* **объем 750ml**

Пиво Malz&Hopfen изготовлено по технологии Bottle conditioning: созревание в бутылках. По окончании главного брожения пиво сразу разливают по бутылкам, где оно и дозревает. Такое пиво хранится годами без пастеризации и фильтрации. Это настоящее элитное пиво, которое продолжает созревать и улучшать свой вкус до момента открытия бутылки. К сожалению, по ГОСТу нет элей, поэтому максимальный срок хранения непастеризованного нефiltrованного пива всего 17 дней, но мы рекомендуем употреблять пиво через 30 дней после даты розлива, а оптимальный сбалансированный вкус у пива через 90-180 дней после даты розлива.

Энергетическая ценность: 39 ккал в 100 г продукта. Сухое вещество: 18,75 г в 100 г продукта. Сухое вещество: 18,75 г в 100 г продукта. Энергетическая ценность: 39 ккал в 100 г пива. Плотная смесь: усадка - 0,7 г в 100 г пива. Хранить при температуре от +2 до +4°С в защищенном помещении. ГОСТ Р 31715-2012.

Употребление алкоголя, в том числе беременным, вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказано.

Содержание в продукции критично для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленный "Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю)" в 8.4 и СанПиН 2.3.2.1078-01 пункт 1 в части 1.8.77.

Произведено и разлито: ООО "Пивоварня Малц энд Хопфен"  
Россия, 603141 г. Н. Новгород, ул. Гоголова 8, телефон: 0020721302,  
email: beer@beeml.com, www.beeml.com

авторское

**MALZ & HOPFEN**

ПИВО

**светлое нефiltrованное непастеризованное пиво**

алкоголь **4,5%** *Английский эль* **объем 750ml**

Пиво Malz&Hopfen изготовлено по технологии Bottle conditioning: созревание в бутылках. По окончании главного брожения пиво сразу разливают по бутылкам, где оно и дозревает. Такое пиво хранится годами без пастеризации и фильтрации. Это настоящее элитное пиво, которое продолжает созревать и улучшать свой вкус до момента открытия бутылки. К сожалению, по ГОСТу нет элей, поэтому максимальный срок хранения непастеризованного нефiltrованного пива всего 17 дней, но мы рекомендуем употреблять пиво через 30 дней после даты розлива, а оптимальный сбалансированный вкус у пива через 90-180 дней после даты розлива.

Энергетическая ценность: 39 ккал в 100 г продукта. Сухое вещество: 18,75 г в 100 г продукта. Сухое вещество: 18,75 г в 100 г продукта. Энергетическая ценность: 39 ккал в 100 г пива. Плотная смесь: усадка - 0,7 г в 100 г пива. Хранить при температуре от +2 до +4°С в защищенном помещении. ГОСТ Р 31715-2012.

Употребление алкоголя, в том числе беременным, вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказано.

Содержание в продукции критично для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленный "Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю)" в 8.4 и СанПиН 2.3.2.1078-01 пункт 1 в части 1.8.77.

Произведено и разлито: ООО "Пивоварня Малц энд Хопфен"  
Россия, 603141 г. Н. Новгород, ул. Гоголова 8, телефон: 0020721302,  
email: beer@beeml.com, www.beeml.com

авторское

**MALZ & HOPFEN**

ПИВО

**красное нефiltrованное непастеризованное пиво**

алкоголь **4,5%** *Английский эль* **объем 750ml**

Пиво Malz&Hopfen изготовлено по технологии Bottle conditioning: созревание в бутылках. По окончании главного брожения пиво сразу разливают по бутылкам, где оно и дозревает. Такое пиво хранится годами без пастеризации и фильтрации. Это настоящее элитное пиво, которое продолжает созревать и улучшать свой вкус до момента открытия бутылки. К сожалению, по ГОСТу нет элей, поэтому максимальный срок хранения непастеризованного нефiltrованного пива всего 17 дней, но мы рекомендуем употреблять пиво через 30 дней после даты розлива, а оптимальный сбалансированный вкус у пива через 90-180 дней после даты розлива.

Энергетическая ценность: 39 ккал в 100 г продукта. Сухое вещество: 18,75 г в 100 г продукта. Сухое вещество: 18,75 г в 100 г продукта. Энергетическая ценность: 39 ккал в 100 г пива. Плотная смесь: усадка - 0,7 г в 100 г пива. Хранить при температуре от +2 до +4°С в защищенном помещении. ГОСТ Р 31715-2012.

Употребление алкоголя, в том числе беременным, вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказано.

Содержание в продукции критично для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленный "Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю)" в 8.4 и СанПиН 2.3.2.1078-01 пункт 1 в части 1.8.77.

Произведено и разлито: ООО "Пивоварня Малц энд Хопфен"  
Россия, 603141 г. Н. Новгород, ул. Гоголова 8, телефон: 0020721302,  
email: beer@beeml.com, www.beeml.com

авторское

**MALZ & HOPFEN**

ПИВО

RUS-Нижний Новгород Malz & Hopfen



RUS-Красноярск (Salek) Krasnoyarsk



RUS-Красноярск (Salek) Krasnoyarsk



RUS-Димитровград (Чешский) Dimitrovgrad (Cheshsky)



RUS-Полевской Polevskoy

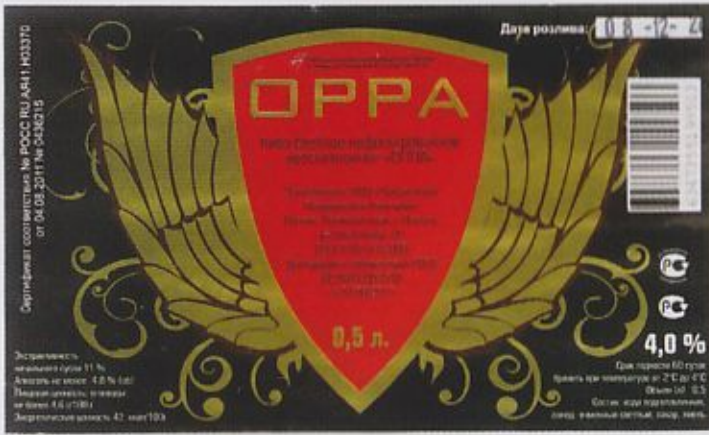


RUS-Малоярославец Maloyaroslavets





RUS-Лысьва Lysva



RUS-Пермь (Хрусталеv) Perm (Khrustalev)

RUS-Лысьва Lysva



RUS-Пермь (Хрусталеv) Perm (Khrustalev)



RUS-Пермь (Ювс) Perm (YuVS)



RUS-Пермь (Ювс) Perm (YuVS)



RUS-Оренбург (Оренбир) Orenburg (Orenbeer)



RUS-Пермь (Чешский пивовар) Perm (Cheshsky pivovar)





RUS-Владимир (Андреева) Vladimir (Andreeva)



RUS-Новоросийск Novorossiysk



RUS-СПб (Найтберг) SPb (Knightberg)

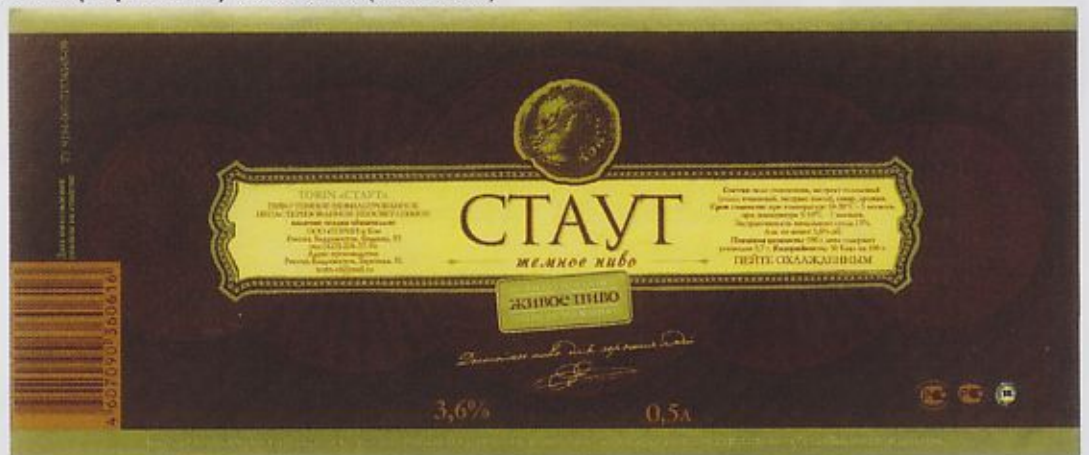


RUS-СПб (Щелкунчик) SPb (Shchelkunchik)





RUS-Владивосток (Торин и Ко) Vladivostok (Torin & Co)



RUS-Владивосток (Торин и Ко) Vladivostok (Torin & Co)



RUS-Красноярск (Производство №1) Krasnoyarsk (Proizvodstvo №1)



RUS-Кабардинка Kabardinka





BY-Брест А  
Brest



R



BY-Витебск (Лямус) А  
Vitebsk



R



BY-Лиды 1 А  
Lida



R



12 А



R



13 А



R



RUS-Минск (Аливария) А  
Minsk (Alivaria)



R



(Арбат)  
(Arbat)



(быв. Градский)  
(ex-Gradsky)



(Друзья)  
(Druziya)



(Крыница) А  
(Krynitsa)



R



(Староместный) А  
(Staromestny)



R



KZ-Алма-Ата (Carlsberg)  
Alma-Ata



(Пивзавод № 1) А  
(Pivzavod №1)



R



KZ-Астана (Три короны)  
Astana (Tri korony)



(O'Hara)



KZ-Атырау  
Atyrau





**KZ-Efes для UA**  
Efes for UA



**LV-Даугавпилс A**  
Daugavpils



R



**LV-Лиелварде A**  
Lielvarde



R1



R2



R3



**LV-Рига (Stargorod)**  
Riga



**MD-Череску/Кишинев 1**  
Cheresku/Kishinev



I2



**RUS-Балаково A**  
Balakovo



R



**RUS-Барнаул (EberHoff)**  
Barnaul



**(Старая Прага) 1**  
(Staraya Praha)



I2



**RUS-Белгород (Гринн) 1**  
Belgorod (Grinn)



I2



I3



I4



I5



**(Хмельнофф)**  
(Hmelhoff)



**RUS-Владикавказ (Дарьял) 1**  
Vladikavkaz (Dariyal)



I2



I3



**(Бавария)**  
(Bavaria)





RUS-Владимир (Андреева) A R  
Vladimir (Andreeva)



RUS-Волгоград (Пивоварь) RUS-Глазов (Waldemar)  
Volgograd (Pivovar) Glazov



RUS-Екатеринбург A  
Ekaterinburg



R



RUS-Жуковский 1  
Zhukovsky



/2



/3



RUS-Заречный/Екат.  
Zarechny/Ekat.



RUS-Ивантеевка (Victory) RUS-Ижевск (Пинта)1  
Ivanteevka Izhevsk (Pinta)



/2



/3



/4



RUS-Кабардинка  
Kabardinka



RUS-Калининград (Хмель) 1  
Kaliningrad (Hmel)



/2



(Königbrau)



RUS-Калуга для UA 1  
Kaluga for UA



/2



RUS-Кропоткин 1  
Kropotkin



/2



/3



/4





/5



RUS-Красная Пахра 1  
Kr. Pakhra



/2



RUS-Лешково 1 A  
Leshkovo



R



/2 A



R



/3 A



R



/4 A



R



/5 A



R



/6 A



R



RUS-Липецк (Полмедведя) 1  
Lipetsk (Polmedvedya)



/2



RUS-Малоярославец  
Maloyaroslavets



RUS-Медведевская  
Medvedevskaya



RUS-Москва (Zdechly Vrabec)  
Moscow



RUS-Maximilian's



RUS-Н.Новгород (Malz&Hopfen)  
N.Novgorod



(Нуаж) 1  
(Nuazh)



/2



/3





14



RUS-Ниж.Тагил 1 A  
Nizhny Tagil



R



12 A



R



13 A



R



14 A



R



RUS-Омск (САН ИнБев) 1  
Omsk (SUN InBev)



12



13



14



15



RUS-Онега  
Onega



RUS-Петрозаводск  
Petrozavodsk



RUS-СПб (Балтика) 1 A  
SPb (Baltika)



R1



R2



12 A



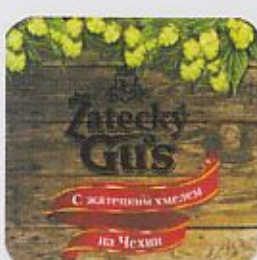
R



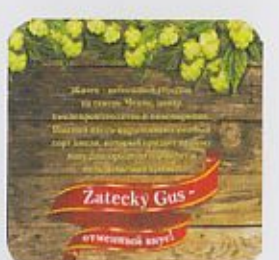
13 A



R



14 A



R





15 для UA A  
for UA



R



16 A



R1



R2



R3



R4



R5



R6



(Borik) 1



12



(Василеостровская) A  
(Vasileostrovskaya)



R



(Dome)



(Drakkar) 1



12



13



(Папаша Клаус)  
(Papasha Klaus)



(Hanse) A



R



RUS-Сочи (CUB)  
Sochi



RUS-Ставрополь (Венская)  
Stavropol (Venskaya)



RUS-Томск A  
Tomsk



R



RUS-Тула (Петр Петрович)  
Tula (Petr Petrovich)





RUS-Уфа (Efes)  
Ufa



(Efes) для KZ  
(Efes) for KZ



(Efes) для UA  
(Efes) for UA



(BeerBerry)



RUS-Efes для UA 1  
Efes for UA



/2



UA-Винница (Art Pub) 1  
Vinnitsa



/2



UA-Вышково  
Vyshkovo



UA-Днепропетровск 1  
Dnepropetrovsk



/2



UA-Донецк 1  
Donetsk



/2



/3



UA-Измаил  
Izmail



UA-Киев (Пивная Дума) 1  
Kiev (Pivnaya Duma)



/2



/3



/4



/5



/6



/7



(Beer Live)



UA-Львов (Кумпель) A  
(Kumpel)



R





(Львовская) A  
(Lvovskaya)



R



UA-Луцк  
Lutsk



UA-Мелітополь A  
Melitopol



R



UA-Николаев (Reikartz) A  
Nikolaev



R



UA-Одесса (Люстдорф)  
Odessa (Lyustdorf)



UA-Славянск 1  
Slavyansk



I/2



UA-Сумы (АС-Пиво)  
Sumy (AS-Pivo)



UA-Харьков (Гершир)  
Kharkov (Gershir)



(Watson)



UA-Чернигов (Buddka) 1  
Chernigov



I/2



(Bierwelle) 1



I/2



(САН ИнБев Украина) A  
SUN InBev Ukraine



R1



R2



R3



R4



R5



UA-Черновцы 1  
Chernovtsy



I/2





BY-Минск (Крыница) 1  
Minsk (Krynitsa)



/2



EST-Вормси  
Vormsi



EST-Кейл 1



/2



/3



EST-Саку  
Saku



EST-Таллинн (Hampelmann)  
Tallinn



EST-Тарту  
Tartu



KZ-Караганда  
Karaganda



KZ-Рудный  
Rudny



KZ-Шимкент  
Shimkent



LT-Биржай (Astravo)  
Birzhai



LT-Клайпеда 1  
Klaipeda



/2



LT-Паневежис 1  
Panevezhis



/2



LT-Пасвалис  
Pasvalis



LT-Утена  
Utena



MD-Бельц  
Balti



RUS-Барнаул  
Barnaul



RUS-Владивосток (SABMiller) 1  
Vladivostok



/2



/3



(Докер)  
(Doker)



RUS-Волгоград  
Volgograd



RUS-Димитровград 1  
Dimitrovgrad



/2



/3



/4





RUS-Динская  
Dinskaya



RUS-Калуга 1  
Kaluga



/2



/3



RUS-Клин  
Klin



RUS-Маркс 1  
Marks



/2



RUS-Медведево  
Medvedevo



RUS-Москва (Biberbrau) 1  
Moscow



/2



RUS-Нижний Тагил  
Nizhny Tagil



RUS-Пенза  
Penza



RUS-СПб (Балтика)  
SPb



(Heineken)



RUS-Уссурийск  
Ussuriysk



RUS-Уфа  
Ufa



RUS-Ярославль  
Yaroslavl



RUS-САН ИнБев  
SUN InBev



RUS-Efes



UA-Донецк  
Donetsk



UA-Запорожье  
Zaporozhie



UA-Киев (Оболонь) 1  
Kiev (Obolon)



/2



UA-Полтава  
Poltava



UA-Фастов 1  
Fastov



/2



UA-Чернигов 1  
Chernigov



/2



UA-САН ИнБев Украина 1  
SUN InBev Ukraine



/2





RUS-Омск (Сан ИнБев) / RUS-Клин / RUS-Омск (Сан ИнБев) x4  
Omsk (Sun InBev) / Klin / Omsk (Sun InBev) x4



RUS-Калуга x5 / RUS-Efes  
Kaluga / Efes



RUS-Клин / RUS-Efes x3 A/R / RUS-Efes  
Klin / Efes





RUS-Димитровград / RUS-Мытищи / RUS-Калининград / RUS-СПб (Хайнекен) x2 / RUS-Москва (Очаково)  
Dimitrovgrad / Mytishi / Kaliningrad / SPb (Heineken) / Moscow (Ochakovo)



RUS-СПб (Балтика) x4 / RUS-Клин / RUS-Пенза (Самко)  
SPb (Baltika) / Klin / Penza (Samco)



RUS-СПб (Балтика) / RUS-Efes A/R / RUS-СПб (Балтика) x3  
SPb (Baltika) / Efes / SPb (Baltika)





RUS-СПб (Балтика) x2 / RUS-СПб (Heineken) x2 / RUS-Efes / RUS-Клин  
 SPb (Baltika) / SPb (Heineken) / Efes / Klin



BY-Бобруйск x2 / BY-Минск (Аливария) x2 / BY-Минск (Крыница) x2  
 Bobruysk / Minsk (Alivaria) / Minsk (Krynitsa)



RUS-Мытищи x3 A/R 1 литр  
 Mytishi 1L





**Пейте пиво Московского пивоваренного завода!**

Приятно и вкусно на диво  
Завода Московского пиво.





Лиго  
ALUS

ЗАГАЙКАЛЬСКОЕ

ОСВЕЖАЮЩЕЕ  
СВЕТЛОЕ  
ПИВО

ПИВО

55  
лет  
КУРСКАЯ ДУГА  
16% ПИВУР 0,5л

Лиго

БОГЕРХОФ  
ПИВО СВЕТЛОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

СОВЕРШЕННО ЛЕТНЕЕ  
"БУКЕТ ЧУВАШИИ"  
СОВЕРМЕННО 102 FM  
МЕСТНОЕ  
ПИВО  
11% 4,2 алк. об.  
0,5л  
ЧЕБОКСАРСКАЯ ПИВОВАРЕННАЯ ФИРМА  
СВЕТЛОЕ

Жигулевское

БОГЕРХОФ  
ПИВО СВЕТЛОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Курортное  
Анапское

SOMMERØL

Курортное  
Липецкое

ИДЕЛ  
ПИВО  
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

НИКОЛАЄВУ 210 РОКІВ  
ПИВО  
ЯНТАР  
Светлое

demer  
Sviatočnij  
Prijemné prezitie svojim spotrebiteľom  
preje Pivovar Demer s. r. o.  
Rimavská Sobota

05 0