

КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

№1(80)-2022



ПИВОВАРНИ МОСКВЫ И ПОДМОСКОВЬЯ

ОЧЕРЕДНОЙ
ОБЗОР
ЗАВОДОВ


ЛЮДВИГ ВИЛЬМ

ИСТОРИЯ
ИСЧЕЗНУВШИХ
РОССИЙСКИХ
ПИВЗАВОДОВ

ПЕННЫЙ МАГАДАН

ПИВО В
СТОЛИЦЕ
КОЛЫМСКОГО
КРАЯ

www.buketbeer.ru

 buketbeer



BEER BAR

*Породистый
крафт*



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru

www.kkra.ru

РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

НА ОБЛОЖКЕ

Фото и бутылка пивоваренного завода приемника Л.Вильма, г. Курск (нач. XX в.), рекламный плакат пивзавода «Северная Бавария» (нач. XX в.)

АТТРИБУТИКА

Источники материала:

П.Егоров, В.Полежаев, А.Николаев, М.Титов
allbrewery.ru, rupivo.ru

KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

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



СТАРАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Друзья!

Я всегда утверждал, что пивное хобби, как и любое коллекционирование потенциально имеет давние истоки. И вот в январе этого года тому пришло очередное подтверждение: в Санкт-Петербурге «всплыл» (по другому и не скажешь) старинный альбом с коллекцией пивных бутылочных этикеток.

На листах этого альбома бессистемно наклеены порядка 230 этикеток от пива заводов Европейской части Российской Империи (преимущественно Санкт-Петербург, Прибалтийские и некоторые Малороссийский губернии), охватывающих временной период с 1890-х по середину 1920-х годов. Судя по виду альбома, эту коллекцию, вероятно, и собирали как раз в то время.

К слову сказать, среди этикеток из этого альбома нет каких-либо сенсационных экземпляров; большинством своим они ранее уже явлены свету в различных каталогах. Однако сам факт существования такого альбома, автоматически делает его старейшей коллекцией пивной атрибутики в мировом масштабе, а неизвестного нам коллекционера (будь он хоть просто любознательный пивоман) - зачинателем пивного хобби.

Влад Шамов



Иркутск

20.08.2022

Irkutsk, RUS

5-й крафтовый фестиваль в Иркутске. Организаторы планируют 50 пивоварен, 160 сортов пива. Проводится на арт-заводе «Доренберг», ул. Баррикад 51/9.

baikalcraftfest.ru



Ижевск

27.08.2022

Izhevsk, RUS

Шестой ежегодный прикамский фестиваль малых пивоварен - три десятка производителей, более 100 сортов крафта самых разных стилей. Проводится на территории паба «Пинта», ул. Молодежная 74

craftfair.su



Москва

20.08.2022

Moscow, RUS

Крафтовый фестиваль, приуроченный к 10-летию пивоварни «Одна тонна». 24 производителя пива, сидра и медовухи. Проводится на дизайн-заводе «Флакон», ул. Большая Новодмитровская 36.

tonnafest.ru

BeviTec Moscow

Международная выставка производства напитков
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения



Москва

28-30.03.2023

Moscow, RUS

Выставка BeviTec Moscow состоится в следующем году под новым названием - BeviTec, и будет проводиться на ВДНХ в павильоне 57.

bevitec.ru



БОКАЛЫ
БИРДЕКЕЛИ
ПРОБКИ



ЗНАЧКИ
ЭТИКЕТКИ
БАНКИ

XXV

**встреча коллекционеров
пивной атрибутики**

**22-23
октября
2022**

**Московская ярмарка увлечений
9:00-18:00**

www.kkra.ru



5-я Всемирная встреча



10-12 июня в Стамбуле все-таки состоялась перенесенная еще с 2021 года 5-я Всемирная встреча коллекционеров пивной атрибутики (BCWC).

Надо отдать должное коллегам по хобби из турецкого клуба Tubikok; взяв на себя обязательство провести 5-ю по счету Всемирную встречу коллекционеров пивной атрибутики, они честно сделали все от них зависящее, чтобы мероприятие прошло достойно. Ну, конечно, обстоятельства им не благоприятствовали, в связи с чем Всемир-



ная встреча по масштабу и качеству превратилась в уютный середнячок. На удивление, пробочки в этот раз не преобладали. Количество участников составило 79 человек. Больше всех, естественно, было самих турок - 20. Самой многочисленной иностранной делегацией стали венгры - 14. В целом на данной встрече были представлены оба полушария. От России участвовали 2 человека - наш одноклубник Михаил Титов и Рустам Хайруллин. Обменная часть встречи



проходила 10 и 11 июня. Оплату участия не нужно было делать заранее. В стамбульском парке KucukCiftlik была выделена площадка, где под тентами были установлены столы для обмена. Оплату (15 евро) принимали прямо при входе на эту площадку и выдавали каждому памятные пластиковый бокал и бирдекели. Спонсировало мероприятие турецкое подразделение Carlsberg. Программа встречи была известна заранее. За дополнительную плату для гостей были организованы пивные экскурсии. Кстати, до места встречи коллекционеров возил специальный бесплатный шатл. Площадка для обмена всем понравилась, но на будущее коллекционеры пожелали проводить встречу только в закрытых помещениях, чтобы гарантированно избежать дождя и ветра. На состоявшемся 10 июня собрании представителей клубов BCWC главными моментами стали утверждение представителя Мексики Серхио Гарсия Рейнард (Sergio Garcia Reynaud) в позиции Врио Всемирного координатора BCWC на следующие 3 года, закрепление Уругвая (клуб URUCER) как запасного



варианта на случай, если Перу (клуб COLCERPE) ввиду своей неактивности будет лишена права проведения 6-й Всемирной встречи в 2023 году, а также допущение смены очередности земных полушарий в проведении встречи (ввиду того, что в 2025 г. желающих проводить Всемирную встречу пока не нашлось)

Продэкспо



Beviale Moscow в этом году была отменена, поэтому главной выставкой достижений отечественной пивоваренной отрасли стала «Продэкспо». 29-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо» проходила в Москве, в ЦВК «Экспоцентр»

с 7 по 11 февраля. «Продэкспо» всегда отличалось солидным списком участников от пивоваренной отрасли. В основном это были средние региональные пивзаводы, а также минипивоварни. По традиции большинство стендов пивоваренных заводов, а также оптовиков и экспортеров пива и



сидра сосредоточились в павильоне «Центральный». Наиболее широко на выставке были представлены региональные пивоваренные заводы; их стенды обычно отличаются масштабностью. Но в этом году впервые открылся корнер «Крафтовое пиво», в котором приняли участие около 20 крафтовых пивоварен и сидроделен. Организатором корнера выступил отраслевой журнал RealBrew. Крафт-корнер расположился в 1-м Павильоне, на втором этаже. За кранами стояли сами пивовары или представители пивоварен. Пиво, меды и сидры присутствовали как в разливном, так и в бутылочном (баночном) виде. В итоге получился этакий минифестиваль крафтового пива.

Выставка «Продэкспо» в очередной раз показала, что, несмотря на давление государства, коронавирусную инфекцию, подорожание сырья и материалов, пивоварение в России чувствует себя вполне неплохо: открываются новые пивзаводы, варятся новые сорта пива, пивные заведения не только закрываются, но и открываются.

Что касается пивной атрибутики, то, конечно, «Продэкспо» более интересна просто любителям пива, хотя и коллекционеры могут найти здесь интересный для них материал. Некоторые пивовары привозят с собой этикетки, почти всегда достаточно бирдекелей, представлена пивная посуда, так что пополнить коллекцию есть чем.



Клин Май Fest

Во II квартале 2022 в Московской области прошло несколько пивных фестивалей, два из них совсем небольшие (при «Домодедовской пивоварне» и пивоварне «Шварцкайзер») и один крупный - в Клину 21 мая. «КлинМайФест» организует местная пивоварня «Глетчер» при поддержке администрации города. Погода в этом году выдалась хоть и прохладная, но солнечная, так что по обычаю весь город явился в Сестрорецкий парк на праздник пива. Хотя собственно дегустацией пива занимались далеко не все, и очередей к палаткам пивоваров не было. Большинство пришло просто прогуляться, отдохнуть, послушать живые выступления музыкантов (а вечером еще был и парад воздушных шаров). Но многие пришли именно продегустировать пиво от 40 российских крафтовых пивоварен (были также представлены и импортные сорта

пива из Германии и Бельгии). И не только пришли, но и приехали; «Ласточка» из Москвы до Клина «долетает» всего за час. Так что было много московских любителей пива и коллекционеров пивной атрибутики из ККПА, ведь на фестивале есть чем поживиться из атрибутики! Вход на фестиваль был бесплатный, пиво наливали за жетоны, один жетон стоил 150 р., и за него наливали полбокала или бокал (стаканы были пластиковые 400 мл). В наличии было несколько фудтраков с разнообразной кухней (даже барашек на вертеле), так что было и чем закусить пиво. Больше всего пивоварен собралось из Московской области, по несколько из Москвы, Санкт-Петербурга и Курска, и из самых дальних городов - Уфа, Нижний Тагил. Фестиваль, как всегда, вышел очень приятным и душевным!



I Love Cider

Сидроделие стало постоянным спутником пивоварения. 3-й фестиваль натурального сидра I Love Cider прошел 18 июня в Москве на дизайн-заводе «Флаконт». Если первый фестиваль был мероприятием камерным, то 3-й стал действительно массовым и народным праздником сидра, и я давно не видел такого наплыва посетителей. Фестиваль предполагал систему безлимита, необходимо было только заплатить за вход. Билет стоил 3000 р., если покупать его заранее, и его цена возросла до 4000 р. в день фестиваля. Уже перед входом на фестиваль образовалась длинная очередь, но она двигалась довольно быстро. Были очереди и к палаткам сидрерий, но они образовывались, скорее, из-за желания посетителей побеседовать с сидроделами. Мест где можно было посидеть было немного, но, как ни странно, проблем с этим не возникало. Всем посетителям был выдан специ-

альный бокальчик, в который и наливали сидр. Сидр был как разливной, так и бутылочный. Всего выставилось более 30 участников почти со всех областей России западнее Сибири, которые привезли 200 сортов, причем таких, каких не увидишь на полках крупных торговых сетей. Преобладали сухие сорта традиционного сидра, хотя были и фруктовые, охмеленные и вымороженные. Из еды были представлены в основном сыры и прочие закуски, хорошо сочетающиеся с сидром. Музыкальное сопровождение обеспечивали диджеи, но были и живые выступления. В целом фестиваль показал взрывной рост интереса к сидру и превратился в действительно массовое мероприятие, так что, возможно, организаторам стоит задуматься о месте проведения еще большего размера. А вот атрибутики почти не было, лишь немного мерча и бирдекелей.

альный бокальчик, в который и наливали сидр. Сидр был как разливной, так и бутылочный. Всего выставилось более 30 участников почти со всех областей России западнее Сибири, которые привезли 200 сортов, причем таких, каких не увидишь на полках крупных торговых сетей. Преобладали сухие сорта традиционного сидра, хотя были и фруктовые, охмеленные и вымороженные. Из еды были представлены в основном сыры и прочие закуски, хорошо сочетающиеся с сидром. Музыкальное сопровождение обеспечивали диджеи, но были и живые выступления. В целом фестиваль показал взрывной рост интереса к сидру и превратился в действительно массовое мероприятие, так что, возможно, организаторам стоит задуматься о месте проведения еще большего размера. А вот атрибутики почти не было, лишь немного мерча и бирдекелей.

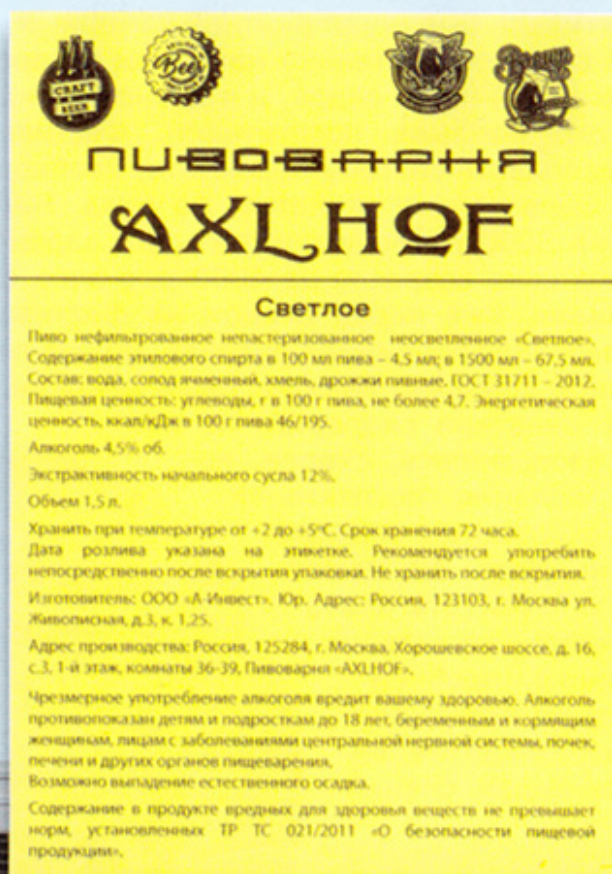


Пивоварни Москвы и Подмосковья

Автор: П.Егоров

АХЛНОФ

В феврале 2022 года в Москве открылась еще одна минипивоварня Axlhof. Расположена она в торговом центре «На Беговой» по адресу Хорошевское шоссе 16с3 (рядом со станцией метро и МЦД «Беговая»). При пивоварне имеется магазин (тапрум), пиво от пивоварни продается только там. Разливают его в ПЭТы через «пегасы». Цены средние, но по акции можно взять 3 бутылки по цене двух. Саму пивоварню (в частности цилиндрико-конические танки брожения) видно за стойкой магазина через окно. Оборудование отечественное фирмы «Номас». Варится три вариации пива: светлое, янтарное, темное. Из атрибутики есть только этикетки-наклейки на ПЭТы.



ПИВОВАРНЯ АХЛНОФ

Светлое

Пиво нефильтрованное непастеризованное неосветленное «Светлое». Содержание этилового спирта в 100 мл пива – 4,5 мл; в 1500 мл – 67,5 мл. Состав: вода, солод ячменный, хмель, дрожжи пивные. ГОСТ 31711 – 2012. Пищевая ценность: углеводы, г в 100 г пива, не более 4,7. Энергетическая ценность, ккал/Дж в 100 г пива 46/195.

Алкоголь 4,5% об.

Экстрактивность начального сусла 12%.

Объем 1,5 л.

Хранить при температуре от +2 до +5°C. Срок хранения 72 часа. Дата розлива указана на этикетке. Рекомендуется употребить непосредственно после вскрытия упаковки. Не хранить после вскрытия.

Иготовитель: ООО «А Ивест». Юр. Адрес: Россия, 123103, г. Москва ул. Живописная, д.3, к. 1.25.

Адрес производства: Россия, 125284, г. Москва, Хорошевское шоссе, д. 16, с.3, 1-й этаж, комнаты 36-39, Пивоварня «АХЛНОФ».

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Возможно выпадение естественного осадка.

Содержание в продукте вредных для здоровья веществ не превышает норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».




Московская область сейчас один из лидеров в России как по объему производимого пива, так и по количеству пивоваренных производств. А одним из лидеров самой Московской области в производстве пива является Клин. В Клину работает головной завод транснациональной компании AB InBev Efes, одна из крупнейших пивоварен крафтовой направленности «Глетчер», а также две следующие минипивоварни.

ATMOSPHERE

Пивоварня «Атмосфера» (Atmosphere brewery) образовалась в 2016 году и как многие крафтовые пивоварни начала с домашних варок пива, перешедших в варки по контракту. Контрактное пиво варилось на пивоварнях в Дедовске, Ивантеевке, Мышецком. К постройке собственного пивзавода подошли серьезно: была куплена земля (недалеко от Клина, формально в деревне Иевлево, хотя административно это территория логистического





**ATMOSPHERE
BREWERY**
• SINCE 2016 •

КАРТУСЬ



Пиво светлое нефильтрованное нестерилизованное «Индийский Пейл Эйл» (ИПЭЛ). Состав: вода, солод пивоварный, хмель. 50 клас (240 г/л) в 100 г пива, углеводов не более 5 г в 100 г пива. Содержание спирта 75 мл на 100 мл продукции (12,5 мл в 100 г пива). Алкоголь 7,5 об., экстрактивность начального сусла 27%. Рекомендуемая температура употребления +12° - +15°. Срок годности с даты розлива 180 суток при температуре 2°С - 6°С.

После вскрытия упаковки крышечку не поддевать.


Производитель: ООО «Атмосфера». Кр. адрес: 143003, Московская область, г. Клин, д. Михайловская, Территория Логистической терминала, Михайловское, строение 8.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почки, печени и других органов пищеварения. Потребление алкогольной продукции вредно для здоровья. Содержимое крышечки для здоровья/улучшения не превышает нормы, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 об безопасности пищевой продукции.


EAC   **ГОСТ 31711-2012**

ДАТА РОЗЛИВА:



4 631160 1101007


ABV - 7,5 IBU - 60






КАРТУСЬ

ИПА

**ATMOSPHERE
BREWERY**
• SINCE 2016 •



INDIAN PALE ALE @ VERSTAK.STUDIO

ATMOSPHERE BREWERY  ATMOSPHERE@MAIL.RU  WWW.ATMBREWERY.RU  ATM.BREWERY

0.5L

и из него можно налить с собой разливного. Пивоварня ориентируется на продажи только по Клину, и значительная их часть приходится на фирменный магазин. Линейка варимых сортов небольшая, в основном это классические чешско-немецкие типы, хотя есть и IPA, но и он у нас теперь тоже становится классикой. Такова стратегия «Маяка» – предложить классику пива с хорошим качеством и умеренной ценой местным потребителям. В будущем планируется организовать в пристройке пивоварни небольшой бар для постоянных потребителей. Оборудование на пивоварне китайского производства Shandong ZhongPi Machinery Equipment Co. Это оборудование установлено на нескольких пивоварнях в России, в том числе и на двух Подмосковных. При этом все они открылись примерно в одно время («Маяк» варит и продает пиво



с начала лета 2021 года). Варочный порядок пивоварни на 1 тонну. Фальш-дно с ситами для фильтрации здесь встроено в заторный котел, а варочник также выполняет роль вирпула, закручивая сушло после кипячения. Имеется четыре двухтонных и два одностонных цилиндрико-конических танка брожения. Вода греется газом, а парогенератор электрический. Система охлаждения как сушла после варки, так и рубашек ЦКТ явно сделана с запасом.



В Клину водопроводная вода из скважины, но на пивоварне имеется и водоподготовка вплоть до осмоса. В наличии хоп-ган, есть система автоматической мойки. Как уже отметил, пиво для продажи разливается из ЦКТ по ПЭТам или стеклбутылкам, для разных объемов имеются разные этикетки, фирменная пробка.

Эту пивоварню наши одноклубники посетили коллективно, на предыдущей странице совместное фото коллекционеров с со-владелицей «Маяка» Натальей Кизиченко - ред.

КОСОУХОФФ

Наро-Фоминская пивоварня была основана ООО «Амарант» в 2008 году. Основной бренд пивоварни – «Косоухофф», и под этим именем она хорошо известна в Москве и ближайших областях. Пивоварня занимает отдельное строение в Наро-Фоминске, причем площадь используется по максимуму: все помещение плотно заставлено оборудованием, и оно полностью загружено. Спрос на пиво есть, так что частично оно варится и по заказу. Вообще, «Косоухофф» практиковал такие варки еще в 2010 году, так что его можно назвать пионером контрактных варок. Оборудование австрийской фирмы Mavim Brauanlagen - двухтонный варочный порядок, который состоит из заторно-сусловарочного котла, фильтрчана и вирпула. К ним добавлен второй варочник и два бака для воды российского производства (фирма «Карат» из Тихорецка). В расширенном виде на варочнике можно вести операции затирания-фильтрации-кипячения параллельно, потому общие объемы варимого пива достаточно велики. Танки брожения различной емкости. Они, собственно, как от Mavim Brauanlagen так и отечественные. Одними из последних установлены ЦКТ на 24 тонны, их произвели в соседнем Селятино на «Полифильтре». Для этих танков имеется отдельная станция СИП-мойки. Вода берется из городского водопровода, имеется несложная система водоподготовки. Часть пива фильтруется. Автоматизация производства достаточно высокая. Большая часть пива разливается в кеги, как металлические, так и пластиковые. Основной канал сбыта магазины разливного пива центра и северо-запада России. Также можно встретить «Косоухофф»



в крупных сетях. В последнее время растет спрос на пиво разлитое в стеклянные банки. В основном варятся классические лагеры, хотя имеется и линейка сортов с уклоном в крафт.

ЮТОН

Пивоварня «Ютон» была построена в Наро-Фоминске в конце лета 2021 года. Оформление всех необходимых документов заняло еще несколько месяцев, и с 2022 пивоварня заработала на полную мощность. Именно пиво этой пивоварни магазины «Беру Выходной» сейчас продают в 3-литровых банках, что уже многое говорит о вкусе и качестве варимого пива. Само название пивоварни «Ютон» от английского YouTube – некая игра слов с намеком на «твоя тонна». Оборудование было куплено у закрывшейся московской пивоварни Beerista (она располагалась через стенку от Пивкомбината «Очаково»). В его составе 4-х посудный полутонный варочный порядок отечественного производства («Карат»,

Санкт-Петербург

В очередную поездку московских коллекционеров в северную столицу произошло личное знакомство с несколькими местными пивоварнями и пивоварами, о которых до того мы знали только понаслышке.

GREEN BASEMENT

Название Green Basement (Зеленый подвал) эта пивоварня получила, когда обосновалась в подвале с зелеными стенами. Причем, на месте своего расположения (старинное здание на Петроградской набережной) она прошла трансформацию из любительской 50-литровой Braumeister фирмы Speidel (2013 год) во вполне промышленный миник от «Доктор Губер» (2017 год)

с 400-литровым заторно-сусловарочным котлом, вторым котлом фильтр-чаном и двумя емкостями брожения по 500 л. Сейчас емкостей уже 4 и вдобавок еще одна 600-литровая открытого брожения. Все довольно компактно. Как рассказал владелец Green Basement (GB) Дмитрий Бобылев (он на фото), на пивоварне управляются в основном два человека. Когда идут совместные варки, работников прибавляется. Кстати, Дмитрий некоторое время проработал

в целях пивоварского опыта на чешской пивоварне Kout на Šumave. Первым на GB было сварено пшеничное пиво стиля Heffeweisen. В бутылки свою продукцию GB стали разливать не сразу. Позднее к бутылочному розливу прибавился и баночный, но его делали не по месту варки. Главных базовых сорта у GB два - кисляк Sour Joe и APA западного побережья Answ. 42. GB регулярно практикует производство довольно провокационных сортов пива (так скажем, на любителя), как, например, томатный гозе Otra Muerte Extra Hot Edition, сочетающий в своем вкусе пограничную жгучесть мексиканских соусов и перцев. Производила GB и квас алкогольный (15%) под оригинальным названием «Злые бояре». Все новинки GB присутству-





ют в питерском баре «Бражник» (Большой проспект П.С. 49/18). Из атрибутики на пивоварне есть, соответственно, этикетки-самоклейки на бутылки и банки, а также

кронен-пробки. К сожалению, к нашему посещению фирменных бирдекелей не осталось, они все разошлись по барам.

Пиво «Острое-Косм-Бойд» нефильтрованное, нестерилизованное. Экстрактивность пивного сусла 14%, алкоголь 6% об. Содержит живого ошара 65 млн в 100 мл пива. Пивная крепость умеренная: более 20 г в 100 г пива, эквивалентная крепость 0,029% (доля 100 г пива). Состав: Вода, солод пшеничный, солод ячменный, ячмень, дрожжи пивные. Хранить в темноте. Срок годности с даты розлива при температуре +10 до +20 СС – 30 суток, при температуре +20С до +6С – 90суток.

BORDERLESS BREWERY

Green Basement Brewery

Объем 0,3

VENGANZA DE LA MUERTE

ТУ 11.05.10-001-19024173-2017. Содержание: для здоровья власти не принимает норм, определяемых в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 по безопасности пищевой продукции. Алкоголь: противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам. Заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек, органов зрения, сердечно-сосудистой системы. Производство: ООО «ГБ» 197046, Санкт-Петербург, Петроградский район, дом 18, корпус 3, литер Б, пом. 1Н/лп, тел. 812 2466441, E-mail: gbb@yandex.ru, www.gbbrewery.ru, http://antipod.com/GreenBasementBrewery

Алкоголь belongs to Color & Tony Moore

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!

Дата розлива:

Green Basement Brewery

GB

ТУ 11.05.10-001-19024173-2017. Содержание: для здоровья власти не принимает норм, определяемых в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 по безопасности пищевой продукции. Алкоголь: противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам. Заболеваниями центральной нервной системы, печени, почек, органов зрения, сердечно-сосудистой системы. Производство: ООО «ГБ» 197046, Санкт-Петербург, Петроградский район, дом 18, корпус 3, литер Б, пом. 1Н/лп, тел. 812 2466441, E-mail: gbb@yandex.ru, www.gbbrewery.ru, http://antipod.com/GreenBasementBrewery

Gose Sour Joe

Alc 4% OG 12 IBU 8

0.5 л

GreenBasement Brewery

Gose Sour Joe

Alc 4% OG 12 IBU 8

0.5 л

GAS BREW

Название пивоварни GAS Brew сложилось из первых букв имен ее руководства - Георгий, Артем, Сергей. На нынешнем месте пивоварня открылась в 2017 году. Как рассказал Артем Ольшанников (он на фото), ее здание - это бывшая автомойка на территории автосалона (ул. Прокофьева 10Б). Еще раньше, в советское время, в этом помещении находилась станция техосмотра.

До 2017 GAS имела формат сначала абсолютно домашней (кастрюльной), потом (с 2013 года) - пивоварни тонной мощности производства (на оборудовании, сделанном на заказ) и располагалась на семейной даче под Сестрорецком. Там же на даче в мае 2015 года GAS стала разливать свое пиво в бутылки и выпускать в продажу. На нынешнем месте, на отдельной стене Георгий хранит экземпляры этикеток, которые использовала GAS за всю свою историю.



Решив, что надо продвигаться по пивоваренной стезе дальше, ребята перевезли оборудование с дачи в город и решили расширить производство. В первую варку на новом месте решили осилить очень крепкое пиво, сделали огромную засыпь и измучались потом с фильтрацией. В итоге, пиво вышло в стиле barley wine, но совсем не то, что было задумано. Позже GAS приобрели 500-литровый варочник, как говорит Артем,



«кастомный» (раньше он работал на Ломоносовской пивоварне), и начался новый период в работе пивоварни. Со временем было принято решение разливать пиво в алюминиевые банки, для чего была приобретена разливочно-укупорочная машина (на две «головы») новгородской компании Brew Capping System. Мощность производства теперь выросла до 7 тонн в своем пиковом значении. Вообще, в GAS трудятся 4 человека, но варку можно выполнить и в одиночку. А еще на пивоварне живут кошки, благодаря которым решена проблема с мышами в комнате хранения солода. Среди прочей продукции GAS хочется выделить

медовуху довольно сухую и приятную для тех, кто не уважает приторность меда. Это не чисто профильный продукт для GAS, и тут они предпочитают приглашать специалиста по варке меда.

При пивоварне есть фирменный бар (тапрум), который рассчитан на гурманов, однако он работает не каждый день. Когда-то GAS заказали фирменные бокалы, но партия получилась из очень капризного стекла, которое при мойке постоянно бьется и щербинится, поэтому пиво в фирменных бокалах уже не подают посетителям.

Пивоварня Американский Край (American Edge),
непастеризованное, нефiltrованное,
красочное.

Активность сухих веществ 115%

Объемный дробленого солода 85-95

Содержание этилового спирта 8,5-9%

СО2 в 100 мл пива

Состав воды: жесткая, кальциевая

Пивоваренная вода: 3-кратная очистка

90 мин. 0,7-1 град

в 100 пива, уловитель в 100 пива

Хранить при температуре +2...+6 °C

Срок годности 180 суток

Изготовлено в соответствии с ГОСТ 31711-2012

Алкоголь: крепкое пиво, детям и подросткам до
16 лет, беременным и кормящим женщинам,
лицам с заболеваниями центральной нервной
системы, печени и других органов,
тяжелобольным.

Содержание алкоголя для здоровья человека не
превышает норм, определенных в соответствии с
ТР ТС 012/2011 «О безопасности пива»

**УСРЕДНЕННОЕ УСОЩЕЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

Хранить в холодильнике!

Страна происхождения: Российская Федерация
Импортер: ООО "ТЭД ПРОМ"
Юр. адрес: 194058, Россия, Санкт-Петербург,
ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б
Факт. адрес: 194058, Россия, Санкт-Петербург,
ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б,
спонсорские 99% в посылке 2 шт.

Объем 500





SLICE of #3 VICE



FUEL FOR
EMOTIONS



040016 00000

Citra | Amarillo | Amarillo Cryo | Sabro
New England DIPA
ABV 8,5 IBU 50

NIGHTBERG/ КРАСНЫЙ ПИВОВАР

От Green Basement фактически перейти по мосту реку Большая Невка, и вы окажетесь на одной из самых знаменитых минипивоварен России - Knightberg. А управляет ею, соответственно, знаменитая семья пивоваров, активистов пивоваренной отрасли - Елена и Андрей Тюкины (Елена с нами на фото с новым клубным флагом ККПА). Пивоварня как юр. лицо официально именуется ООО «Красный пивовар» и размещается в здании, относящемся к гостинице «Санкт-Петербург» на Пироговской набережной 5/2. Knightberg оснащена оборудованием от австрийской компании SALM. Варочник здесь классический - заторно-сусловарочный котел и фильтр-чан, вирпул стоит отдельно. Под брожение установлено много двухтонных вертикальных танков, а также однотонных горизонтальных форфассов. Разливается готовое пиво в кеги, а также в банки на аппарате от все той же Brew Canning System (но здесь уже 4 «головы»). Ради того, чтобы вместить все необходимое оборудование, пришлось расстаться



с идеей ресторана-пивоварни, и теперь при Knightberg работает только тапрум, и еще идет продажа на вынос. Пиво с собой разливают в ПЭТы и клеют на них этикетки специального формата. Фирменные бирдекели постоянно обновляются. Они выпускаются, в том числе, для еще одного бренда пивоварни - Rock'n'Beer. Добавлю, что Елена Тюкина является в том числе и главным редактором чуть ли не единственного в России журнала пивоваренной отрасли RealBrew.



Автор: В.Шамов
 Фото: П.Егоров

Великий Новгород

Проехать мимо Великого Новгорода нельзя хотя бы потому, что здесь находится теперь уже основная в Новгородской области пивоварня BrewMen и ее родственное подразделение, производящее линии баночного розлива.



Собственно, располагается все в одном здании по адресу улица Большая Санкт-Петербургская 64. Здесь и головной ресторан, и пивоварня и мастерская по сборке тех самых аппаратов для баночного розлива. Экскурсию по своему большому хозяйству для нас провел



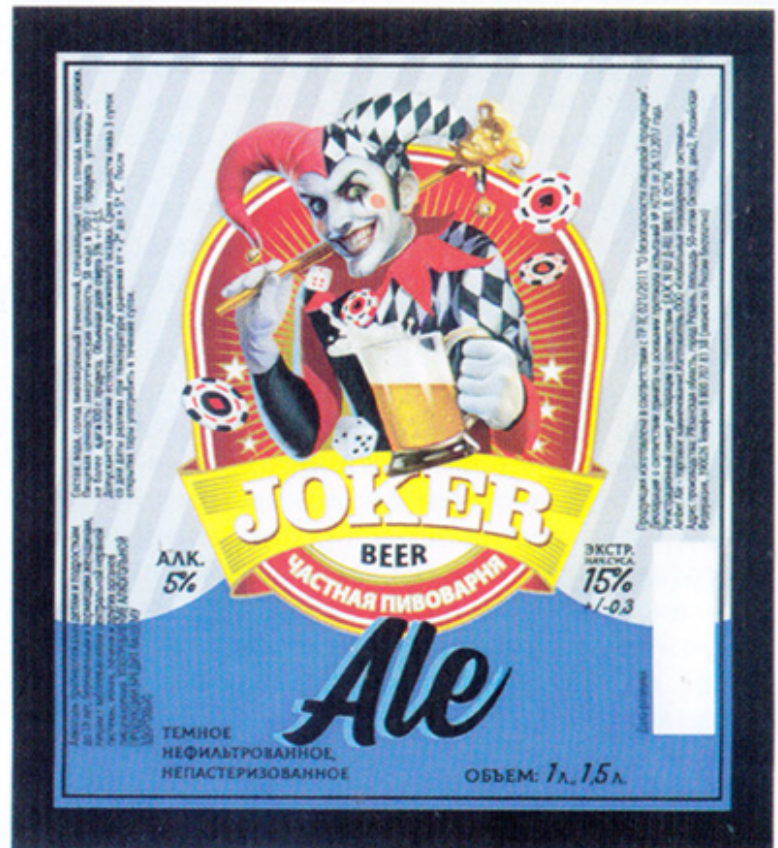
Автор: П.Егоров

Рязань

21 апреля ККПА организовал очередную поездку коллекционеров по пивзаводам. В это раз нас ждала Рязань.

ЖОКЕР

Первым пунктом программы значилась частная пивоварня и бар Joker. Расположена она на площади 50-летия Октября 2с1, в торговом центре «Ёж» (бар - на первом этаже, пивоварня - в подвале). История пивоварни довольно интересная. Ее юрлицо - компания «Глобальные пивоваренные системы», организована Виталием Голобоковым (а гендиректор в компании его жена Виктория) и занимается поставками в Россию пивоваренного оборудования из Китая (Shandong ZhongPi Machinery Equipment Co.). В Московской области такое оборудование установлено на пивоварнях «Хард рок» в Гольево, «Браванда» в Хлюпино, «Маяк» в Клину. В Рязани пивоварня была установлена как демонстрационный



образец, но местные жители прознав про нее стали спрашивать: «А где же пиво?» Сам Виталий не хотел заниматься еще и пивоварением, но согласилась жена. Пивоварня была зарегистрирована, начала коммерческие варки. При пивоварне сначала открылся магазин, потом бар, и дело пошло настолько успешно, что для увеличения производства пришлось добавлять еще танки брожения, а позже и заменить варочный порядок на однотонный. Сейчас Joker – это уже, можно сказать, целая сеть баров (второй открылся на улице Кольцова 1, готовится открытие и третьего). Виталий ведет в VK группу «Превращаем хобби в прибыльное дело», где рассказывает, как открыть свое пивоваренное производство и как заниматься продажами пива. Кратко об оборудовании: варочный порядок на 1 тонну, классической конфигурации заторно-сусловарочный котел, фильтр-чан и вирпул (в одном корпусе), обогрев паром, управление полуавтоматическое. Цилиндро-конические танки брожения тоже на 1 тонну. Вода водопроводная, имеется водоподготовка, система автоматической мойки, хоп-ган. Розлив только в кеги. Пиво варится 6-ти сортов, продается в розлив или на вынос в фирменных барах (с фирменными этикетками). Конечно, имеются и подставки.

ХМЕЛЕФФ

Рязанский пивзавод заработал в 1950 году. Трофейное оборудование из Германии было смонтировано в Николо-Ямской церкви (в СССР, было несколько пивзаводов, размещенных в церковных строениях). Завод проработал до середины 70-х годов, когда вместо него в 1973, было запущено современное производство «Рязанское производственное объединение пивоваренной и безалкогольной промышленности», ныне





«Русская пивоваренная компания «Хмелефф» (на гербе ее как раз стоит дата 1950 г.). Пивзавод расположен на Михайловском шоссе, 67. «Хмелефф» – один из типичных региональных пивзаводов, которые были построены в 70-х годах прошлого века, он средний по своим размерам и именно этим и интересен. Таких заводов в России не так уж много, сейчас куда больше минипивоварен. На пивзаводе до сих пор работает (и отлично работает) еще советская по времени производства солодовня «передвижная грядка». Солодовня производит 15 000 тонн солода в год, в основном светлого. На пивзаводе имеется 5 артезианских скважин глубиной 200 м. Цех водоподготовки оснащен раритетным немецким оборудованием Euwa. Часть воды, очищенной на фильтрах, сразу разливают по пластиковым бутылкам и пускают в продажу. Варочный порядок немецкой фирмы Ниртманн; всего имеется 7 котлов. Используются они не только для варки пивного, но и квасного сула (квас потом производят из квасного концентрата). Одна варка примерно 250 гл. Управление автоматическое. Пиво варится как настойным, так и отварочным способом. В периоды повышенного спроса применяют и высокоплотное пивоварение. Солод собственный, хмель гранулированный немецких и чешских сортов. В нали-

чи 10 современных цилиндрико-конических танков брожения по 500 гл. Они установлены на улице. В подвалах установлены 104 горизонтальных алюминиевых танка брожения, произведенных еще во времена СССР (34 бродильных танка и 70 дображивания). Они без рубашек, поэтому температура в них устанавливается температурой в самом подвале. Дрожжи используются немецкие, их привозят жидкими в пробирках, а размножением занимаются уже в собственном дрожжевом цехе. Большая часть пива на заводе фильтруется, хотя есть и нефильтрованные сорта. Фильтрация осуществляется на свечных фильтрах швейцарской фирмы Filtrox. Пиво перед розливом переливается в форфассы. Из них уже разливается (причем одинаковое вне зависимости от используемой тары) в банки, бутылки, ПЭТы и кеги. Имеется бутылкомоечная машина, но в ней моются только новые бутылки, вторично бутылки не используются. Пластиковые бутылки изготавливают выдувом из преформ прямо перед розливом в них пива. Заводская лаборатория занимается как контролем производства солода, так и собственно контролем сула и готового пива, а также безалкогольных напитков. На предприятии стараются придерживаться традиций советского пивоварения. Пиво производится следующих марок: «Жигулевское», «Русское», «Рязанское» (3 сорта), «Хмелефф» (5 сортов) и новинка – «Три столицы» (2 сорта).



Автор: В.Полежаев

Пенный Магадан

В середине мая 2022 г. представителям ККПА выпала возможность посетить Магадан - место весьма отдаленное, край суровой природы, но хороших людей.



Город хорошо знаком коллекционерам по этикеткам Магаданского пивзавода, позднее - ОАО «Завод напитков «Колыма» (ул. Пролетарская, 19). Увы, завод был закрыт еще в 2006 году.

Сейчас в его административном здании работают магазинчики и конторы, а в цеховом помещении расположился гипермаркет детских товаров. Какое же пиво пьют магаданцы и немногочисленные туристы теперь?

В Магадане есть несколько фирменных магазинов «Колымская пивоварня». Точнее, это небольшие бары, где можно и продегустировать пиво и купить в розлив в ПЭТ вот с такими небольшими этикетками. В сети алкомаркетов «шТопор» (нет, это не





опечатка) продукция этой пивоварни продается уже в заводском розливе в полуторалитровых ПЭТах с большими этикетками. Цены порядка 370-420 рублей за ПЭТ, в продаже 5-7 сортов. Сама пивоварня (юр. лицо ООО «КАП») расположена в центральной части города, ул. Пушкина, 16. Главный пивовар Андрей Михайленко любезно рассказал об истории и планах на будущее. Завод был открыт в 2014 году, вода используется городская, так как она весьма высокого качества, солод – как импортный, так и отечественный. Всего в номенклатуре пивоварни свыше 10 сортов, но варятся обычно 2-3 самых популярных, и еще 2-3 сменяют друг друга. Интересно, что мягкие, несильно охмеленные сорта – это выбор потребителя. По словам Андрея, они пробовали варить охмеленные сорта, типа IPA, APA, но спрос на них был крайне слабый и, будучи коммерческим предприятием, они отказались от производства такого пива. В ближайшее время планируется запустить розлив в алюминиевую банку, и паллеты с банками уже стоят в помещении пивоварни, а вот этикетки для них еще в разработке. Смелое решение, учитывая, что все поставки в Магадан весьма затратны. Не проще ли было купить партию стеклянных бутылок и организовать возврат тары, благо своя сеть помещений для этого уже есть? Время покажет, насколько выгодным окажется такое направление развития.

В Интернете можно найти данные о еще одной якобы действующей в Магадане пивоварне: «Магаданская пивоваренная компания» (пр-д Промышленный, 11А).



В этом адресом автобаза, уверяет, что нет, а что-то рядом. Но так как «рядом» - это наполовину заброшенная промзона, а телефоны не отвечают, то найти ее не удалось. Впрочем, судя по отсутствию в продаже ее продукции, производство «Магаданской пивоваренной компании» явно не очень здорово себя чувствует, а может и вообще уже закрыто.

В магазинах Магадана представлен большой выбор пива от пивоваренных корпораций в лице их сибирских заводов. Также встречались интересные минипивоварни Владивостока и вездесущая Василеостровская пивоварня. Из импорта – большой выбор китайского и неожиданно дешевое пиво из Германии и Чехии. Так что, перефразирую классику: «Будете у нас на Кольме... - без пива не останетесь!».

Автор: В.Шамов

Бишкек

К лету 2022 года в столице Киргизии работает уже 5 пивоварен, относящих свою продукцию к крафтовому сегменту.

Крафтовизация пивного рынка Киргизии идет довольно медленно. Основным движущим фактором является, естественно, успешный пример российских коллег по цеху, а также поддержка казахстанских соседей из Алма-Аты. В итоге, хоть и с определенным отставанием от РФ лет так на пять, но Бишкек уже знавал второй по счету местный крафтовый фестиваль.

SAVE THE ALES

Это самый первый крафтовый, я бы так сказал, коллектив в Бишкеке. Коллектив сугубо женский. Варят они свое пиво по адресу ул. Касыма Тыныстанова 193А. На первом этаже двухэтажного здания работает их фирменный бар, а на цокольном - пивоварня. А вот какое там варочное оборудование, остается только гадать, потому что дальше бара меня не пустили, отказав в «посмотреть». Я подозреваю, что оборудование малообъемное, чуть ли не домашнее (возможно, домашний 50 литровый аппарат). Пиво, кстати у Save the Ales весьма дорогое, самый дорогой крафт в Бишкеке. Удивительно, что эта пивоварня (какая бы малая по объемам она не была) за 7 лет своего существования не обзавелась ни бутылочным розливом, ни этикетками, ни бирдекелями, ни фирменным стеклом. В крафтовом фесте в Бишкеке она также не участвовала.

RACOON

На ул. Московская, дом. 21 есть бар Brewster. Это базовый бар для крафтовой пивоварни Racoop (енот - *англ.*), которая открылась в 2019 году и располагается в селе Новопокровка на выезде из Бишкека в сторону Канта. Атрибутика этой пивоварни, а именно пара бирдекелей (навроде серии), как оказалось, уже известна московским коллекционерам. Варочник пивоварни

на 500 л. И опять увидеть его лично не удалось, хоть и ехал мимо Новопокровки. Не беда! Пообщавшись с пивоваром Racoop Сергеем Кишениным, выяснил, что первое сваренное Racoop пиво (сейчас процитирую Сергея) «вышло пшеничным пивом вне стила, 7%».



Теперь пивоварня постоянно варит в качестве базовых сортов блонд эль, IPA, овсяный молочный стаут, фруктовые сауры. Розлив в тару Racoop пока не планирует, так что этикетки и пробки ждать не следует. Зато в баре Brewster продаются аж 3 вида фирменной питейной посуды.

А вот и фотографии оборудования пивоварни Расооп, которыми любезно поделился с нашим журналом пивовар Сергей Кишенин.



TENGRI

Еще одна крафтовая пивоварня Бишкека называется Tengri. Ее продукция всегда присутствует в барах PIVO на ул. Садыкова 139 и Mabuhaу на ул. Московская 137. Интересно, что эти бары имеют собственные бирдекели, у PIVO я знаю их аж три вида. Есть бирдекель (двусторонний) и у самой пивоварни. В посещении пивоварни мне отказали. По некоторой информации, она находится на ул. Профсоюзная 196. Судя по количеству кранов с продукцией Tengri в баре PIVO, она довольно плодовита. Тут вам и NEIPA, и стаут, вит. Для себя я выделил, кстати не пиво, а яблочный сидр. А вот фирменных бокалов здесь нет.



BIZON

Следующая бишкекская крафтовая пивоварня стала для меня настоящим сюрпризом. Во-первых, мне удалось там побывать, осмотреть оборудование и продегустировать пиво. Во-вторых, здесь есть и этикетка, и бирдекель!

Минипивоварня «Бизон» находится в 8-м микрорайоне Бишкека, ул. Саманчина 40. Она сделала свою первую варку совсем недавно, в конце марта 2022 года. Помещение пивоварни и ее оборудование ранее использовали известные бишкекские



производители «Пивоварочка». С этой пивоварней управляется один человек, пивовар Достан (на фото). В производстве светлый (IPA, охмеленный Citra) и темный эли. Они варятся на базовом Курском солоде и разливаются в железные кеги 30 л и



ПЭТЫ

1.5 л с универсальной этикеткой-самоклейкой сразу для обоих сортов. Варочник двухпосудный (по 250 л), а для брожения используются три 500-литровых ЦКТ. Пиво реализуется по Бишкеку. Есть фирменная пивная кружка и бокал типа пинта! У «Бизон» работает сайт в Интернете www.bizon-beer.kg

БЁМЕР

За эту пивоварню лучше всего говорит ее сайт в Интернете www.bemer.kg. Здесь побывать не удалось из-за ее удаленности от центра города (село Маевка, ул. Тепличная 4/1 к1), хотя было бы очень интересно. «Бёмер» позиционирует себя, как работающую на германском солоде «Вайерманн», и в ассортименте пивоварни даже есть одноименный сорт пива. И главное, «Бёмер», производя почти исключительно лагеры, тем не менее относит себя к крафтовому цеху, намекая таким образом на ремесленную составляющую своего производства.

Вообще эта пивоварня работает с 2013 г. и известна еще под названием «Бархатное». В 2020 году она запустила розлив в стеклянные бутылки. Этикетка для этого используется самоклеющаяся двухпозиционная. Кронен-пробка, увы, без логотипа. Из прочей атрибутики у «Бёмер» есть бирдекели для всех сортов пива, фирменные бокалы и кружки нескольких видов. Бутылочное пиво «Бёмер» всегда можно встретить, в частности, в сети супермаркетов «Фрунзе».



Курск: Людвиг Вильм и другие

Автор: И.Маликов

Курск - древний русский город, известный по летописям с XI века. Летом 1596 года по указу царя Федора Ивановича «на старом Курском городище» была заложена новая деревянная крепость.

О пивоваренных делах того времени мы, видимо, никогда не узнаем. Но отчасти сохранились свидетельства в виде Таможенных книг XVII века. Известный специалист по истории торговли, купечества и таможенного дела в России в XVII-XVIII вв. А.И. Раздорский приводит такие сведения:

в 1623/24 г. в Курске была продана 21 бадья пива и 197 бадей меда;

в 1653/54 г. 65 бадей пива и 103 бадьи меда;

в 1654/55 г. 85.5 бадей пива и 113 бадей меда.

Что из себя представляла бадья - не очень понятно, но ее отпускная цена росла с 11 копеек в 1623 до 50 копеек в 1654/55 г.

В 1772 г. в ограде Курского Закаменского Богородского монастыря помещались пивоварня и солодовня. В 80-е годы XVIII века настоятель этого монастыря архимандрит Лаврентий в Ведомости о ветхости, длине, высоте и толщине монастыря писал: «едва ли удобно сломать часть монастырской стены, потому что она ограда от алтаря большой церкви состоит расстоянием тремя только сажнями, да к оной (ограде) приделаны каменные кузня,

пивоварня, сушильня, квасоварня и для работников изба».

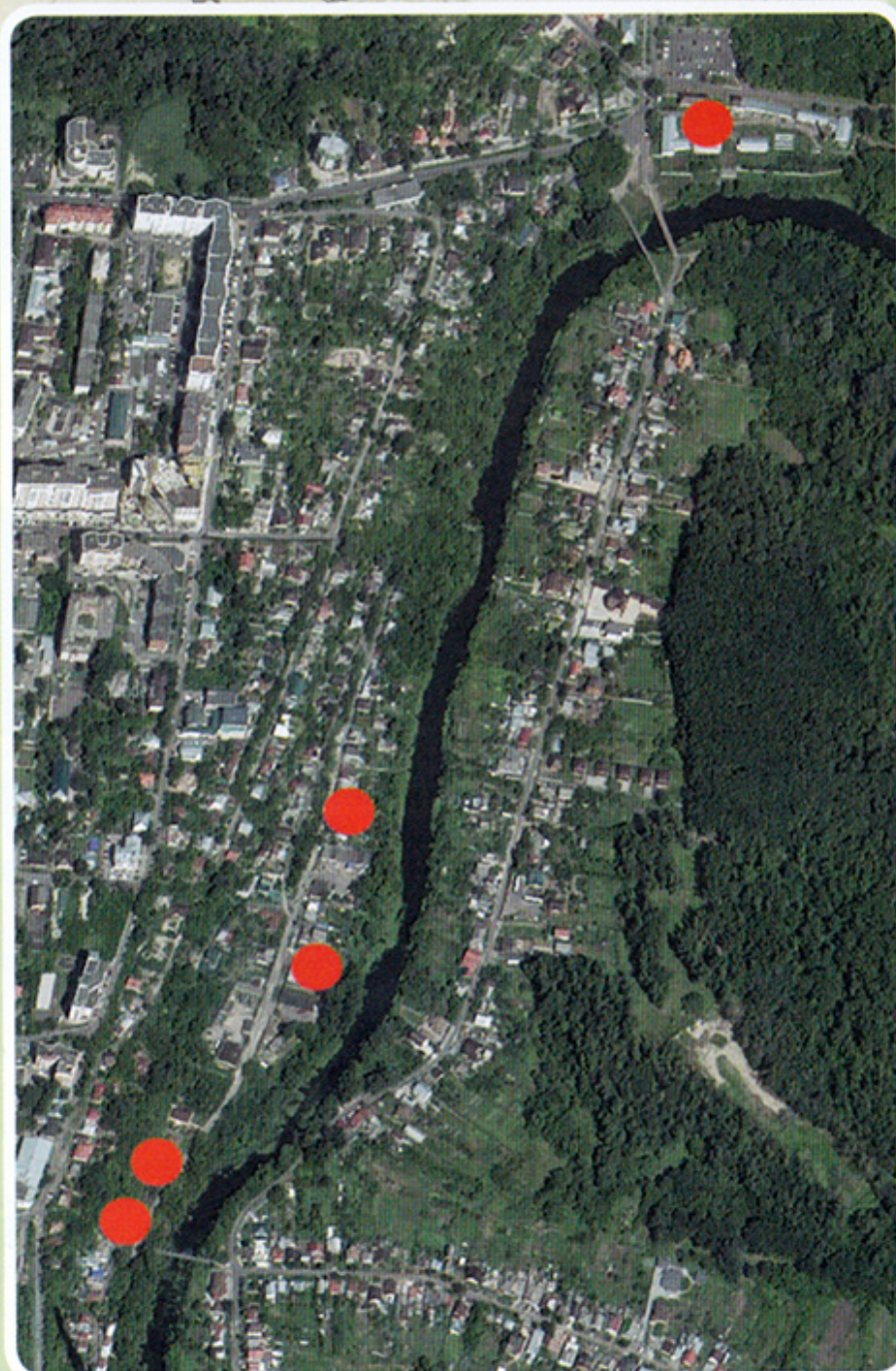
На известном плане Курска 1872 г. под № 25 обозначены пивоварни, солодовни и воскобойни, каковых отмечено 4 штуки. О крупнейшем курском пивоваренном заводе Вильма можно почитать в Интернете. Все заметки в сети начинаются примерно одинаково, и суть сводится к следующему утверждению: «В 1868 году, немецкий предприниматель, потомственный пивовар, Людвиг Вильм приехал в Курск с целью наладить здесь производство качественного пива, а также искусственных минеральных и фруктовых вод. Первыми шагами Л. Вильма были поиски хорошей воды для производства качественного пива. Он побывал у многих водных источников, попробовал на вкус питьевую воду из разных колодцев города, в том числе из родников по берегам рек Кур, Сейм и Тускарь. Самой приятной и мягкой оказалась вода из родника, расположенного под обрывом





недалеко от дрожжевого завода своего знакомого Печке». Однако действительность несколько отличается от этого.

11 июня 1865 года прусский подданный Людвиг Максимович Вильм купил у известного российского откупщика коммерции советника Василия Александровича Кокорева за 2500 рублей усадебное место с домом, водочным заводом и надворными постройками в 1-й части 2 квартала г. Курска под № 54. Так что, приехал Л.М. Вильм в Курск, как минимум, на три года раньше, чем утверждалось. Да и завод Ф.И. Печке, согласно справочникам, основан только в 1872 г., и это почему-то ранее никого не смущало. 20 марта 1868 г. Вильм прикупил у мещанина Николая Алексеевича Хлипонины в том же квартале по соседству со своим участком под № 4 с домом и постройками за 325 рублей. В дальнейшем Вильм еще несколько раз увеличивал свои владения, покупая соседние участки. Например, в августе 1876 г. с публичного



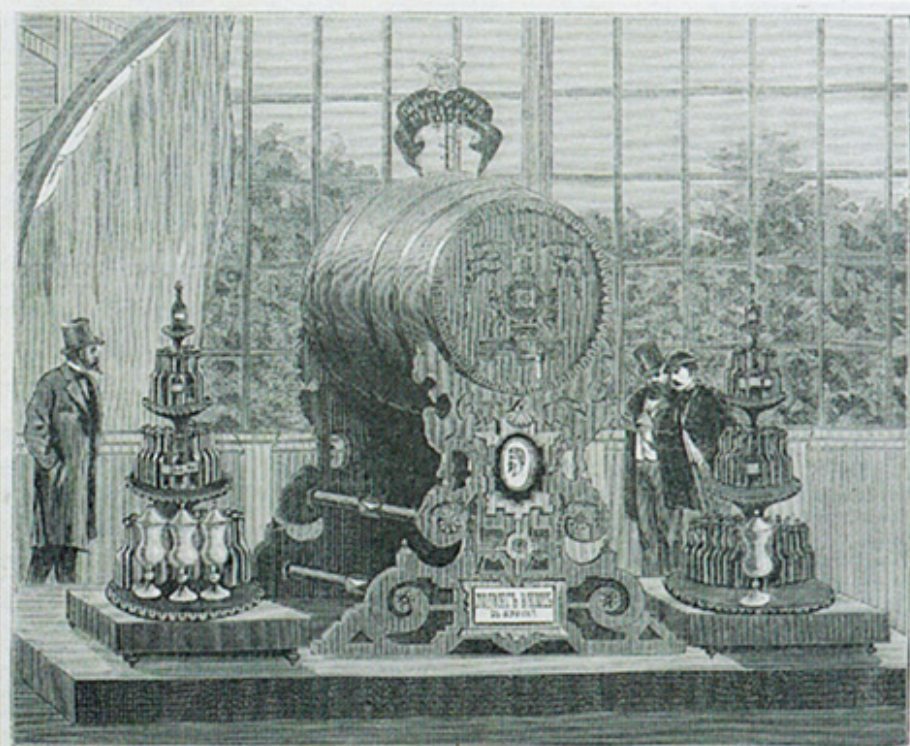
торга в 1 квартале участок № 29 7x14 саж. В марте 1891 г. во 2 квартале дом с двумя флигелями по Набережной улице 7, а в длину с горой к реке Тускарь 12 саж. П.А. Орлов свидетельствовал, что в 1879 г. пиво-

в 12 сил, один паровой котел в четыре атмосферы, одну заторную машину, три медных котла для варки пива и меда, два железных холодильника; годовое производство при 40-50 рабочих достигает 120

тыс. рублей; закупка материала производится в Курской, Харьковской, Полтавской, Черниговской губерниях и за границей, а сбыт - в Курской, Черниговской и Харьковской губерниях. Общая стоимость ведра пива на заводе от 1 руб. 40 коп до 2 руб. и ведра меда - 1 руб. 40 коп.».

Как уже говорилось, пивоваренный завод Вильма основан в 1872 году. Правда П.А. Орлов приводит и другие даты - 1870 и 1874, а позже фигу-

рирует даже 1868 г. Здесь любопытно сказать и то, что в



Паровой пиво- и медо-варенный завод Л. Н. Вильма, в Курскѣ. (Група VII).

варен-
н ы й
завод
купца
Людвиг
Вильма
«произ-
водство 85
тыс. ведер
на 72 тыс.
рублей, ра-
бочих 39».
В 1882 г. пи-
воваренный
завод Вильма
принял участие
во всероссий-
ской выставке.
Как сообщалось:
«Выставка пиво-
варенного завода
в Курске довольно

оригинальна; она представляет прекрасно выточенную бочку, обвитую хмелем и зеленью. Завод Вильма существует с 1872 г. и имеет для своего производства одну паровую машину

Городъ Курскѣ. Дрожжевой-винокуренный заводъ Печке и Боева дача.



курском архиве имеется «Дело по прошению временного курского купца Людвиг Вильма об утверждении проекта постройки пивоваренного завода в г. Курске. План завода» с датами 25 июня 1879 г. - 12 июня 1880 г. Скорее всего, здесь идет речь о постройке нового завода взамен устаревшего. В 1889 г. учреждено Курское дрожжевое, винокуренное, маслобойное и пивоварен-

Л.М. Вильмъ.
 ПРЕЕМНИКЪ
 КУРСКЪ
 ПАРОВОЙ
 ПИВОВАРЕННЫЙ
 И
 СОЛОДОВЕННЫЙ
 ЗАВОДЪ
 ОСНОВАНЫ въ 1869 г.
 Ludwig Willm's
 Nachfolger
 KURSK.
 RUSSLAND
 BRAUEREI und
 MALZFABRIK.
 BEGRÜNDET 1869.
 Адр для Телегр.: Вильмъ Курскъ
 Телефонъ № 16.
 Курскъ, 19

ное промышленное и торговое товарищество «для содержания и распространения действий находящихся в г. Курске а) дрожжевого, винокуренного и маслостойного завода, принадлежащих прусскому подданному Печке, б) пивоваренного завода, принадлежащего курскому купцу Людвигу Максимовичу Вильму, а равно для устройства ректификации спирта, как своих заводов, так и других и развития торговли всеми получаемыми продуктами производств как внутри Империи, так и за границею». Устав товарищества Высочайше утвержден 2 июля на яхте «Царевич». Учредители: прусский подданный Федор Иванович Печке, вдова прусского подданного Мария Васильевна Печке, курский купец Людвиг Максимович Вильм и губернский секретарь Платон Алексеевич Рахманов. Основной капитал определен в 600.000 рублей. Однако собрать необходимый капитал не удалось. По-видимому, неудачному сбору средств для деятельности товарищества поспособствовал начавшийся дележ имущества между членами семейства Печке.

После такой неудачи с учреждением товарищества купец Людвиг Максимович Вильм 29 октября 1891 г. продал германскому подданному Федору Федоровичу Квилицу за 100 000 рублей четыре усадебных места в г. Курске 1-й части 2-го квартала на берегу р. Тускари под номерами 57-62, 54-55,

29 и 54-56, соединенные в одно, со всеми строениями, пивоваренным заводом, механизмами и живым и мертвым инвентарем, а так же с правом торговли под фирмою Людвиг Вильм. Чуть ранее, 29 мая Вильм продал за 8000 руб. купцу Карлу Васильевичу Мартенс свое усадебное место 21x40 сажен с домом во 2-й части 2-м квартале под № 88.

Из России Л.М. Вильм не уехал. Чем занимался - точно не известно, но, например, в 1897 г. с публичных торгов за 7544





рубля приобрел постройками в Дмитриевском уезде Курской губернии, в даче 74 села Кошкина с 96 десятинами 1199 саженьями разной земли. Через год имение это он продал разным крестьянам в два раза дороже. Скончался Людвиг Максимович в 1901 году и похоронен в Курске на Лютеранском кладбище.

Как было уже сказано ранее, Ф.Ф. Квилиц приобрел завод с правом торговли под фирмой «Людвиг Вильм». Отсюда известно относительно большое количество видов этикеток курского пивоваренного завода с надписями «Пивоваренный завод Л.М. Вильм преемник». В справочниках указывается «годовое производство завода Ф.Ф. Квилица 59, 61, 66 тыс. ведер пива и меда в 1893-1897 гг. В Ямской слободе пивной склад». В 1903 г. Ф.Ф. Квилиц скончался. 21 февраля утверждено его духовное завещание. Наследницей дела стала его вдова Анна Ивановна Квилиц. При ней вдруг возникает новая дата основания завода - 1868 год. Заводом управляет ее сын Павел Федорович Квилиц. Производство расширяется. Хозяйка покупает новые земельные участки рядом. На заводе уже 3 паровых двигателя общей мощностью в 50 и даже 61 силу. Производство пива и меда достигает 200 тыс. ведер, а с ним завод входит в первую сотню пивоваренных заводов Российской Империи. Известны пивовары, работавшие в разное время на заводе: Пауль Раффлер, Вильгельм Шульц, Франц Новодны, Клессен. С началом I Мировой войны завод остановился, а 11 ноября германская подданная Анна



Ивановна Квилиц была признана несостоятельной по торговле. На заводе размещался госпиталь. В годы Гражданской войны на заводе Вильма-Квилица почти все было разрушено и разграблено, главный производственный корпус - сожжен, а затем взорван. Остатки были разобраны местными жителями по кирпичику. Остались лишь огромные подвалы, сооруженные у подножия холма, в которых в годы Великой Отечественной войны некоторое время был штаб гражданской обороны, а затем бомбоубежище. Остатки фундамента пятиэтажного производственного корпуса можно увидеть на Нижней Набережной улице и сегодня. Сохранились фрагменты толстых стен винных складов, поддерживаемых контрфорсами. Дверные проемы в них заложены кирпичом, дабы уберечь любителей старины от возможных несчастных случаев.

И в конце об известной фотографии хозяина с рабочими завода (см. следующую страницу). Если эта фотография датирована 1899 годом, то в середине не Л.М. Вильм, как все пишут, а Ф.Ф. Квилиц - новый владелец завода в то время.

О других курских предприятиях сведений достаточно мало. Известно, что пивоваренный завод Франца Ивановича Томашевского располагался в 1799 г. на Нагорной стороне в квартале № 66, 1 части по линии Тускарной на-береж-





ной. И как видно из названия архивной описи, он продавался. По статистике, в 1805 г. в Курске было целых 5 пивоваренных заводов, в 1858-59 гг. один пивоваренный и два медоваренных, в 1863 г. один пивоваренный и один медоваренный, с 1870 по 1877 г. пивоваренных заводов три, а с 1892 г. только один.

Например, на сайте OLD-KURSK можно найти, что «существовавший пивзавод (1 ч. 1 кв. № 53 на Набережной ул. (Нижняя Набережная 80) Александры Федоровны Головиной, доставшейся ей от мужа Ермила Евдокимовича Головина, практически не работал. Сама же купчиха имела промысел «домашним изделием». Только в какие времена это было, остается гадать. Удалось найти, что еще в далеком 1825 году за неплатеж старооскольским купцом Головиным 4800 рублей курской мещанке Елене Дружининой его, Головина, дворовое место со строением, состоящее близ реки Тускари на Набережной улице в 1-й части в квартале № 66 под № 1 мерою в длину 34 и в ширину 27 сажень, было описано и готовилось к продаже. На этом участке находились «каменные: хоромное строение; водочный завод о 3 печах, в одной печи 2 куба медных по 35 ведер, а в 3 в 10 ведер медных же; солодовня; овин; **пивоваренный завод**, в нем 4 печи по одному котлу медному по 70 ведер; горница; выход».

В начале июня 1831 г. Ермил Евдокимович Головин умер. После него остались жена Александра, малолетние дети, а равно движимое и недвижимое имение в г. Курске. В 1836 г. рассматривалось дело наследников и опекунов умершего купца Ермила Головина об их споре о дворовом месте, «состоящем города Курска в 1 части на набережной реки Тускори улице». Во всяком случае, тогда участок с пивоваренным заводом еще находился во владении Головиных. Здесь необходимо отметить, что пивоваренный завод Головина в 1820-е годы и пивоваренный завод Томашевского в 1899 г. находились в одном и том же квартале. Выводы напрашиваются сами собой.

Еще об одном заводе можно найти в Интернете на сайте OLD-KURSK: «Важное место в середине XIX века в Курске занимало пивоваренное производство. Оно было сосредоточено в руках известного купца 2-ой гильдии Г.А. Гнучева, имевшего «пивной» и «солодовый» заводы на углу ул. Подгородней (Тускарная № 1 и 3) и Луговой (Дачная № 1)». Из того же Интернет-источника среди братьев Гнучевых выделим двоих: «Гнучев Гавриил Афанасьевич. С 1847 г. в наследственном капитале. Состоял во 2-й гильдии. Занимался торговлей пивным и мыльным товаром. Владелец пивного и солодовенного заводов на углу Подгородней и Луговой ул. (Тускарная 1 и 3, угол

Дачной), доставшихся от отца. Скончался 17 июня 1868 г.» и «Гнучев Александр Афанасьевич. Состоял во 2-й гильдии. Владелец каменного водочного завода I ч. 3 кв. № 38, доставшегося от отца. Жил в деревянном доме I ч. 3 кв. № 1 на углу ул. Лысой горы и Гнучевской (Лысая гора 39, угол Мирной). Скончался в 1865 г.». 19 июля 1868 года было утверждено духовное завещание «вдове купца Александре Ивановой Гнучевой в представлении ей мужем ее Гавриилом Афанасьевичем Гнучевым недвижимого имения, состоящего в г. Курске». А 26 февраля 1871 г. их дочь, на тот момент купчиха Екатерина Гавриловна Худокормова, получила по отдельному акту усадебное место на береговой Тускарной улице к реке Тускари под № 89 шириной 18 и длиной 37 сажен, с находящимся на нем каменным домом, пивоваренным, медоваренным и водочным заводами и солодовенным заведением. Таким образом, среди владельцев пивоваренных предприятий появилась новая фамилия Худокормовых. Но, оставим их ненадолго.

28 сентября 1868 г. была совершена и 30 сентября утверждена «раздельная запись, данная потомственным почетным гражданином Иваном Александровичем Гнучевым родному брату своему потомственному почетному гражданину Александру Александровичу Гнучеву на установленную первым последнему свою часть из доставшегося им по смерти их отца потомственного почетного гражданина Александра Афанасьевича Гнучева имения, состоящего в городе Курске 1 части в 3 квартале и заключающегося в дворе с домом и надворным строением месте под № 55, а также пивном заводе под № 278 и солодовенном заводе, устроенном при помянутом доме». Цена имения объявлена 4000 рублей. 15 сентября 1870 г. право Александра Александровича Гнучева на недвижимое имение с участком шириной 10 сажен и длиной 14 сажен, доставшееся ему от отца потомственного почетного гражданина Александра (Афанасьевича) Гнучева, было официально оформлено. Никакой речи о водочном заводе, упоминаемом на сайте OLD-KURSK, не идет. А вот второй

пивоваренный завод семейства Гнучевых имеется. Дальше еще интереснее. 24 июня 1873 г. Гнучевы имущество свое в г. Курске на Гнучевой горе в 1 части, 3 квартале под № 55 продали купцу Федору Михайловичу Худокормову. Таким образом, Федор Михайлович Худокормов - муж упомянутой выше владелицы пивоваренного завода Екатерины Гавриловны Худокормовой (урожденной Гнучевой) стал владельцем еще одного пивоваренного завода, расположенного рядом с первым.

Судя по Обзорам Курской губернии, с 1870 по 1877 г. пивоваренных заводов три (возможно и ранее было, просто за почти все 1860-е годы у меня нет данных). Вот, собственно, все три пивоваренных завода в наличии. В 1878 г. останется только два.

Работали ли оба завода Худокормовых все это время - доподлинно неизвестно. Только в Курском листке объявлений в 1880 г. появляется такое объявление: «Пивоваренный завод в Курске продается и отдается в аренду. Согласно на другие условия, аппараты в готовности. Адресоваться лично или письменно в Курске Григорию Гавриловичу Гинкину». В следующем году уже в Архиве русского пивоварения: «Продается или отдается в аренду пз в г. Курске. Справки дает Григорий Гаврилович Генкин в г. Курске». Чем кончилось дело - пока остается неизвестным. Вернемся же снова к Худокормовым.



П.А.Орлов в 1879 г. указывает на пивоваренный завод купца Худокормова Федора Михайловича в г. Курске: 9 рабочих, произведено 21 000 ведер пива на 25 200 рублей. В 1884 г. пивоваренный завод купчихи Худокормовой Екатерины Гавриловны в собственном доме на Тускарной улице. Производство 15 000 ведер на 18 тыс. рублей. Рабочих 6. И особо интересно: «с 1846 г.». Любопытно, кто именно основал этот завод, Гавриил ли Афанасьевич Гнучев или его отец Афанасий Фомич? Оказалось, что еще в далеком 1826 г. Афанасий Фомич купил за 5000 рублей воскобойное место со строением в 1-й части г. Курска на берегу реки Тускари напротив квартала № 60.



В 1885 г. этот пивоваренный завод участвовал в Курской сельскохозяйственной и промышленной выставке: «Пивоваренный завод Екатерины Гавриловны Худокормовой расположен в Курске в собственном доме на Тускарной улице. На заводе вываривается 25 000 ведер в год. Продажа в Курске и уездах губернии». Видимо, конкурировать с заводом Л.М. Вильма Худокормовым стало сложно, и с 1892 г. завод Худокормовых уже не работал.

Имя Федора Михайловича Худокормова из поля зрения исчезает. Зато начинает мелькать Федор Федорович Худокормов в качестве пивовара, работающего на разных пивоваренных предприятиях. Наконец, Федор Федорович возвращается в родной Курск. В Курском областном архиве имеется «Дело по прошению мещанина Ф.Ф. Худокормова об утверждении проекта на оборудование здания существовавшего ранее пивоваренного завода под такой же завод в 1-й части г. Курска по ул. Береговой» с датами 13 мая 1913 г. - 15 июля 1915 г. И таки в 1913 г., в канун мировой войны, пивоваренный завод Ф.Ф. Худокормова заработал. В 1915 г. Подгорному пивоваренному заводу Ф.Ф. Худокормова, в отличие от многих других пивзаводов, посчастливилось работать. Вот сведения. Производство пива - 22 146 ведер на 48 720 рублей, причитающийся акциз - 7248 рублей; число суток действия - 72; число заторов - 72; употреблено ячменя на собственной солодовне - 2500 пудов; получено солода на собственной солодовне - 2000 пудов; израсходовано солода -

1742 пуда; употреблено русского хмеля - 22 пуда. Известна фотография пивоваренного завода А.И. Квилиц - большого здания на берегу реки Тускарь. И очень похоже, что в кадр попал как раз и другой пивоваренный завод - Худокормова (правее вдали виднеется труба).

После революции это был Подгорный пивоваренный завод ГОМХ'а. Арендатор Ф.Ф. Худокормов. Курск, Тускарная наб., 1. Основан в 1913 г. Фед. Фед. Худокормовым. Во время войны вырабатывал слабоалкогольное пиво 1.5 алк., мед, хлебный квас и воды. В 1921 г. был национализирован. В 1922 г. взят в аренду. Оборудование завода: нефтяной двигатель 8 сил. Вырабатывает ежегодно до 40 000 ведер пива довоенного качества и крепости. Склады пива находятся в Воронеже и Курске. Производство на заводе все время ведется под непосредственным руководством самого Ф.Ф. Худокормова, который еще до основания завода служил пивоваром на других заводах. Видимо, Федор Федорович служил пивоваром и дальше. В 1945 г. в издательстве Пищепромиздат была напечатана книга «Технология пивоварения». Автор-редактор Худокормов Г.Ф. Оказалось, что Худокормов Гавриил Федорович еще до революции был заведующим пиво-медоваренным заводом «Карнеев-Горшанов и Ко». Так что, династия Худокормовых-пивоваров продолжилась.



Пивоваренный завод Крона и Даниельсона

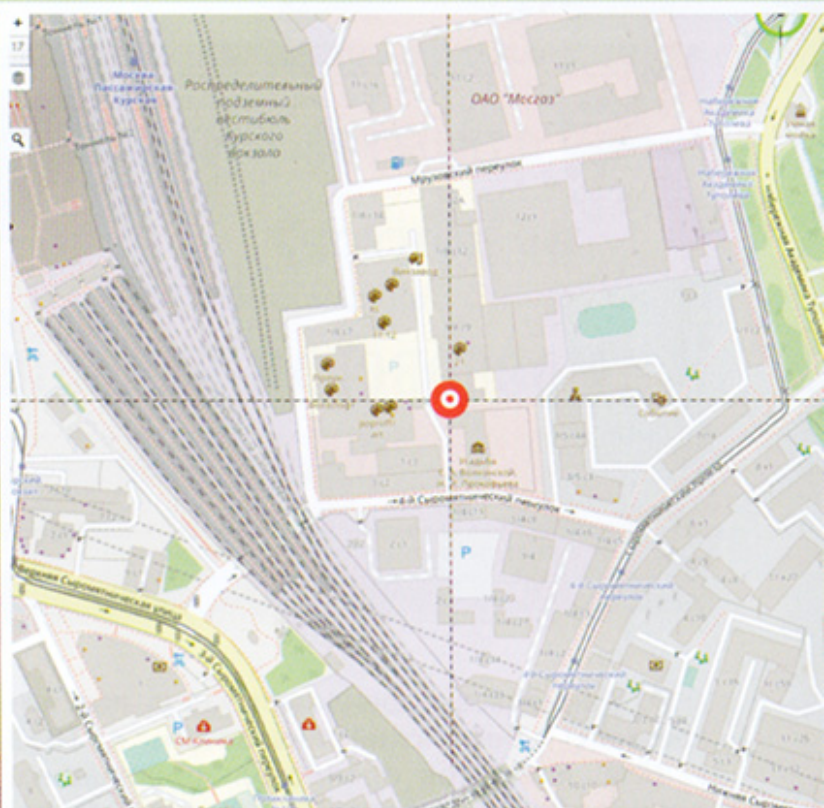
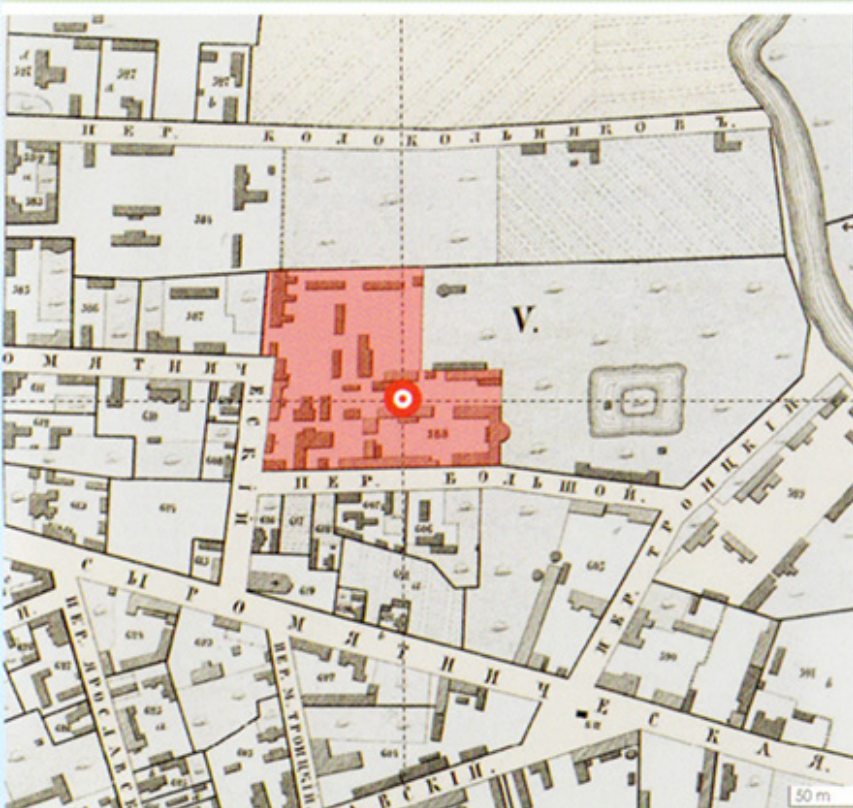
Автор: Д. Фатюхин

Позднее этот пивоваренный завод в московских Сыромятниках именовался Английский, Московская Бавария, Русское товарищество пиво-медоварения в Москве, и в итоге частью своих строений дожил до нас под названием «Винзавод».

По данным, часто встречающимся в Интернете (например, в Wikipedia), первым владельцем усадьбы в Сыромятниках был капитан лейб-гвардии Преображенского полка Мельгунов, продавший ее родной сестре, княгине Екатерине Волконской. В 1805 г. усадьбу купил купец Монин, в 1809 г. - Никифор Прокофьев, в 1810 открывший на ее территории медо-пивоваренную фабрику. Это представляется сомнительным, поскольку по официальным данным купец З гильдии Никифор Иванович Прокофьев в 1815 г. жил «в выстроенном на земле купца Монины, своем доме; имеет ситцевую фабрику», а в 1818 г. усадьба по-прежнему принадлежала Василию Федоровичу Мони-ну.

Фридрих Николаевич Даниельсон приобрел эту усадьбу в 4-м квартале Басманной части, Кобыльском переулке, владении № 423 (после реформы номеров - № 588) и в 1821 г. построил в ней пивоваренный завод. В начале 1821 г. купцы Абрахам Крон и Фридрих Даниельсон подали прошение об открытии пивоваренного завода в Москве под фирмой «Даниельсон и Крон», работавшей в то время в Санкт-Петербурге, которое было к маю удовлетворено. А уже к ноябрю пришло разрешение на использование Государственного Герба на продукции завода так же, как и головному предприятию. Со времени постройки завод являлся не только наиболее совершенным пивоваренным предприятием своего времени, но и новой заметной достопримечательностью города. Об этом свидетельствуют описание завода в путеводителе по Москве 1824 г., а также посещение завода иностранными дипломатами (Персидский Принц, Хосров-Мирза) и даже членами царской семьи (Великие Княжны Мария и Ольга





Место расположения пивоваренного завода на примере наложения карт - плана Хотева 1852 г. и современной

Николаевны). В 1825 г. ассортимент состоял из следующих сортов: портер, английское, полпиво № 2, полпиво № 3, полпиво № 4, белое, красное со специями, красное без специй, мед лимонный и розовый.

В конце 1827 г. умер Абрахам Фридрих Крон, а в мае 1828 г. - его компаньон Фридрих Николаевич Даниельсон. Завод перешел по наследству к его вдове Катерине Даниельсон. Кроме нее руководили предприятием сыновья Людвиг и Эдуард Фридриховичи. К октябрю 1829 г. произошло окончательное разъединение предприятия Крона и Даниельсона. Дела приняли на себя: «в Москве: Г-на Ф.Н. Даниельсона вдова и в Санкт-Петербурге Г-да братья Крон». С начала 1830-х гг. Катерина передала владение сначала старшему сыну Людвигу, а позднее к нему присоединился и младший - Эдуард. В 1844 г. на заводе московских купцов Даниельсонов имелось 2 котла, 1 машина, 1 конный привод. Работало 30 человек. Сумма годового производства 241 160 р. серебром. В том же году завод остановлен.

К 1846 г. завод перешел к московским купцам 1 гильдии Вилиаму (Василию Дмитриевичу) Ватсону и Петру Андреевичу Дрейеру, которым принадлежал до 1851 г.

В 1852 г. участок и завод были приобретены Василием Александровичем Кокоревым - одним из богатейших русских людей XIX века. Во время владения заводом Кокорев сдавал его в аренду. Так в 1852 г.



В.А. Кокорев, 1889 г.



на числе месяца 188... г.

Прошу прислать по слѣдующему адресу:

*Даниельсонъ
Кокоревъ
Московская Баварія*

	Бутылокъ.	Бочекъ.
Пива Золотаго		
„ Кузьмбахскаго		
„ Янтарнаго		
„ Вѣнскаго		10
„ Столоваго	3271-9	18
„ Богемскаго		
„ Экспорту		
„ „ 1/2 бут.		
Меду бѣлаго		
„ розоваго		
Всего		10

Подпись: *Иванъ Романовичъ
Барлетъ.*

Л.Ф. Даниельсон арендовал завод под названием «Английский пивзавод», в 1853 г. Н.Ф. Мамонтов арендовал «пивоварню, принадлежавшую прежде братьям Даниельсон», в 1860-1865 гг. арендатор завода Григорий Алексеевич Медынцеv. В начале 1860-х гг. часть земель и строений Кокоревского пивоваренного завода были отчуждены под железнодорожный проход между Нижегородской и Николаевской железными дорогами. При строительстве железной дороги завод значительно пострадал. В претензии Кокорева к директору департамента железных дорог указано, что под это сооружение отошло 457 сажень земли, сломаны до основания и скрыты некоторые заводские строения. В том же документе указывается и частичное разрушение Русского пивоваренного завода.

Купец 2 гильдии Г.А. Медынцеv выкупил домовладение у Кокорева и владел заводом с 1865 г. по 1872 г., когда владельцами указываются уже Мамонтов (Федор Иванович), Якунчиков (Василий Иванович), Горбов (Михаил Акимович), Попов (Михаил Андреевич). Завод вырабатывал 58 977 ведер пива и меда. Оборот 164 789 р. В 1873 г. к ним присоединился Савва Иванович Морозов, и в июле было зарегистрировано Товарищество Московского пиво-медоваренного завода под фирмой «Даниельсон» с уставным капиталом триста тысяч рублей. Примечательно, что в названии общества фигурирует фамилия Даниельсон, хотя Даниельсоны уже 30 лет не владели этим заводом. В том же 1873 г. было создано московское акционерное общество пиво- и медоварения под фирмой «Московская Бавария»,

которое выкупило завод. Любопытно, что дата утверждения устава почти как и у «Даниельсон», а тексты уставов, учредители, капитал (один миллион рублей) и т.д. совсем разные, т.е. первое общество было, видимо, создано для процесса продажи.

В 1875 г. в Департаменте торговли и мануфактур было зарегистрировано клеймо «Московской Баварии» за № 6012. В 1879 г. общество вываривало 375 000 ведер пива и меда, а к 1884 г. производство возросло до 400 000 ведер. В 1882 г. на Всероссийской художественно-промышленной выставке в Москве отмечено Акционерное Общество «Московская Бавария» «За отличное качество разных сортов пива, преимущественно из русского ячменя и за применение для изготовления некоторых сортов пива суррогатов, как-то риса и кукурузы». Сохранилось большое количество открыток «Московской Баварии», предназначенных для заказа пива. На них указывался ассортимент выпускавшейся продукции. АО «Московская Бавария» просуществовало до 1885 года.



Следующим владельцем завода стало Русское товарищество пиво-медоварения в Москве, которое владело заводом в 1885-1890 гг. Устав утвержден в 1885 г., открыто действие в 1886 г. Очевидно, производство было убыточным и работало только в 1886-1887 г. Убытки составляли в 1886 г. - 14 465 р., в 1887 г. - 45 776 р. В 1890 г. товарищество было объявлено несостоятельным и его деятельность прекращена московским коммерческим судом. На этом история пивоварения в Сыромятническом переулке закончилась. В дальнейшем на

этой территории располагался водочный завод Дмитрия Ивановича Травникова. Во время сухого закона завод производил кондитерские изделия. После национализации предприятие продолжило выпуск вино-водочной продукции. Мосвинкомбинат - Государственное унитарное предприятие «Московский комбинат виноградных и десертных вин», просуществовало до начала XXI века. Было обанкрочено и ликвидировано по решению суда в 2008 г., но еще в 2007 г. на его площадях открылся центр современного искусства «Винзавод».



*Бывший пивзавод в Сыромятниках,
1950-60-е гг.*

Ляпы и странности

Автор: В.Шамов

В названии очередного уже четвертого по счету обзора пропущено слово «этикеточные». А все потому, что в этот раз благодаря подсказке коллег я опишу еще и некоторые пробочные ляпы, причем не только советского периода.

Итак, начну с этикеток. И не то, чтобы именно с ляпа, но с некой метаморфозы, которую подметил. Перед вами этикетка Кунгурского завода, пиво «Таежное» [1] РТУ 1961 года. На ней изображен лось. Сюжет типовой для оформления «Таежного» у многих пивзаводов СССР. И вот через некоторое время на этикетке [2] того же Кунгурского пивзавода РСТ 1971 года вместо лося появляется олень, и это уже нетипично для того времени. Даже не припомню, где еще в советское время был на этикетке «Таежного» изображен олень. Однако прошло еще немного лет, и кунгурские пивовары снова стали клеить на свое «Таежное» [3] лося под РСТ 1976 года. Нет, конечно, изменение стандартов никак не влияет на оформление этикетки. Просто художники, готовившие тираж с РСТ 1971 года, проявили явно неформальный подход.

Скопление промышленных и жилых зданий на этикетке «Юбилейное» [4] Благовещенского пивзавода - это чисто собирательный

КОЛПИВАТР 1(80)-2022





образ, а не зарисовка с натуры, ведь элеватор в Благовещенске такой конструкции только один - Томичевский (уже не работает). Изобразить его силосными корпусами вдоль берега - это не правдоподобно, т.к. их ряд на самом деле стоит перпендикулярно реке (в данном случае - Зее). Вдобавок по соседству с элеватором вовсе нет и не было ни промышленных, ни жилых зданий такой этажности, как изображено, только преобладающая промзона. Да и название этого пива, похоже, тоже собирательное. Что это за РТУ на «Юбилейное» 1961 года? Скорее, пиво было другого сорта, но этикетку приурочили к юбилею Благовещенска, например к 110-летию.

Раки в оформлении пива в свое время были столь популярны, что присутствовали на этикетках даже таких сортов, к которым вовсе не подходят в качестве закуски. И рисовали их, соответственно, каждый на свое усмотрение. На универсальной этикетке пива «Светлое» [5] для пивзаводов Минпищепрома Татарской ССР изображен рак с четырьмя брюшными сегментами. Вообще-то, у речного рака 5 брюшных сегментов и не менее 5 покрывающих их со спины пластин. Кстати, есть примеры и того, как с изображением рака перестарались: на этикетке пива «Подольское» [6] Мелитопольского пивзавода похоже, что у рака аж целых 9 брюшных сегментов!

Теперь чистой воды плагиат советской поры: этикетка пива «Жигулевское» [7] пивзавода из села Мерке (Казахстан) до боли похожа на этикетку «Ильгюциемское темное» [8] одноименного рижского пивзавода. Естественно, казахстанская этикетка вышла намного позже латвийской.

Этикетка пива «Бархатное» [9] Коломыйского пивзавода - это по сути брак. Указанный объем

0.5 л. противоречит слову «бочковое», да и цена написана за литр. Понятно, что это именно бочковая этикетка, хоть и вырублена по форме бутылочной.

Оформление этикетки пива «Украинское» [10] Кяхтинского пивзавода - типичный пример работы по лекалам. За основу взята этикетка «Жигулевское», может быть даже именно эта [11] Жигулевского пивкомбината 1962 года тиража. Тут в первую очередь можно подумать, что просто поменяли название. Я вижу, что еще исчезла плотина водохранилища, которая есть на оригинале. Ну, а знаменитые Жигулевские горы, наверное, просто перекочевали с Волги на Днепр. Художника, возможно, и терзали смутные сомнения, но однозначно недолго.

Этикетка пива «Переяславское» [12] Киевского пивзавода № 1 гостирована 1946 годом, при этом ГОСТ 3374-46 неправильный, корректно будет 3473-46. Но все равно раньше 1954 года это пиво не могло быть гостировано, потому что его первый выпуск был приурочен к празднованию в том году 300-летия решения козацкой Рады, принятого в городке Переяслав, об объединении территории Войска Запорожского с Русским царством.

Этикетка пива «Жигулевское» [13] Абовянского пивзавода тоже с сюжетом про Волгу. Вот жигулевские утесы, вот бескрайние просторы Куйбышевского водохранилища... Стоп! А что за маяк? А ведь он не с Жигулей! Этот маяк установлен в 1952 г. намного ниже по течению, на входе в Волго-Донской канал, и является памятником морякам Волжской военной флотилии, героически защищавшим Царицын (1918-1919) и Сталинград (1942-1943). Всего этого явно не знал рисовавший данную этикетку художник, но изображение маяка (открытка или просто фото) у него явно имелось.



13



14



15

16



Вокруг еще одной этикетки «Жигулевского» [14] витает загадка. Вероятно, это этикетка или от «Жигулевского оригинального» или от «Жигулевского юбилейного». Часть названия пива на ней просто отрезана резакром (видимо, кромсали всю пачку сразу), но остался виден объем бутылки - 0,33 л, и именно в такой объеме предпочтительно разливали оригинальные разновидности советских сортов пива. Основные детали сюжета этикетки (Волга и Жигулевские горы) взяты все с того же оригинала [11] Жигулевского пивкомбината. При этом на этикетке есть эмблема, на которой изображен конный памятник. По всем признакам это памятник Салавату Юлаеву в Уфе. Его открыли в 1967 г., а указанные на этикетке технические условия на «Жигулевское» датированы 1957 годом. И пусть даже эти условия в 1962 году были заменены другими (РТУ РСФСР 197-61), это все равно. Куда девались еще 5 лет разницы?

Ну, настала очередь и пробок. Про ляпы на советских образцах укупорки особо много не расскажешь, так как образцов-то почти не было тогда. Да и потом, все это обычный брак.

Вот, например, пробка от пива «Жигулевское» [15] Бадаевского пивзавода. Розлив 23 числа, вот только штампель был выставлен некорректно, и число оказалось выбито вверх ногами. На пробке «Жигулевского» [16] Москворецкого пивзавода ошибка в штампеле выпала на букву Е в слове «цена», она оказалась повернута зеркально. На пробке «Жигулевского» [17] пивзавода в Хамовниках повернулась вверх ногами буква Д в слове «Моспивзавод».

Переходим к постсоветским пробкам. Опечатки на их ранних экземплярах выглядят весьма забавно.

На пробке из Кемерово [18] в слове «безалкогольный» пропущен мягкий знак.

Вот пробка из башкирского городка Дюртюли [19] одного из первых российских миников, открывавшихся в начале 1990-х на средства сырьевого сектора и большинством своим исчезнувших уже. На этой пробке обидели учредителя, в слове «Башнефть» пропустили букву А.

Пробка цеха напитков Мариинского ликеро-водочного завода [20] известна только в одной версии, и эта версия с несколькими опечатками в одном слове. Пробка обжатая, а значить, хоть и с ошибкой, но была на бутылке.

На Николаевском пивзаводе «Янтарь» наверняка смеялись, когда увидели, какую пробку [21] им привезли с пробочной фабрики: вместо буквы У - Ў, вместо Ї - і, вместо Н - М. И все равно эта пробка пошла в дело (обжатая). Кстати, замена У на Ў была еще и на целой серии кронен-пробок ОАО Комбината им. Ст. Разина в Санкт-Петербурге. Возможно, их производили те же бракоделы, что и для Николаева. Но и «Разин» с опечаткой был допущен до розлива. Невелика ошибка, не пропадать же добру.

Эта кронен-пробка [22] пивзавода «Вагрон» из Вологды тоже попала на бутылку, причем год основания пивзавода на ней указан не 1887, как общеизвестно, а 1897. Главное, что это первый вариант такой пробки, после него вышел обновленный с годом 1887 и измененными номерами факса и телефона.

Еще на одной пробке [23] азербайджанского бренда SQMIKS, производившегося на пивзаводе в Сальяне, перепутан год основания пивоваренного производства. Правильно 1966. Опять же, такая

17



18

19



20

21



22



23



24



25



26



пробка пошла на укупорку. Собственно, на всех остальных пробках этого завода год указан корректно.

Слушайте, а может мы пока чего-то не знаем? Может быть нашим пивным историкам еще только предстоит разобраться с реальной датой открытия пивоваренных заводов в Вологде, Сальяне, или где-либо еще.

Ладно там SOMIKS свой год не смог указать правильно. Грузинский бренд HERZOG пивзавода Castel-Sakartvelo из пос. Лило вообще перепутал год принятия Закона о чистоте пива. Взяли и написали «1517», и запустили на розлив. Не учат матчасть. Потом, правда, исправили на «1516», а пробка стала раритетом.

Пробка бренда «Довгань» [24], некогда гремевшего по России, выпущена с браком. В слове «товарный» не напечатана буква Ы. Вроде как место для нее есть, а буквы нет. Насколько известно, именно такая пробка с такой ошибкой в розлив (где бы он к тому времени не осуществлялся, хоть в Чехии, хоть у нас в Костроме) не пошла. Да, бренд «Довгань» следил за лоском: внешний вид выше всего!

Напоследок пара «перевертышей». На ранней пробке Новороссийского пивзавода [25] сокращенное название акционерного общества напечатано вверх ногами. На пробке «Сокол» [26] из Уфы также перевернули надпись «пиво особое». Вообще-то пробка круглая, повернешь - оно, вроде бы как надо. Вот так тоже подумали и отправили эту пробку на линию. Потом уже картинку переделали, надпись «пиво особое» перевернули назад.

Разновидности бирдекелей Puberty (СПб)

Автор каталога: В.Воложинец

Петербургский ресторан-пивоварня Puberty открылся еще в 2006 году. Все это время в Puberty варится чешское пиво Sv.Norbert. Это вполне легальное заимствование и бренда и пива у пражской пивоварни Св. Норберт на территории Страговского монастыря ордена премонстрантов. Даже логотипы у пивоварен схожие. Свои бирдекели Puberty выпускал, в основном, с различиями в типе печати и надписях. Этот каталог поможет их классифицировать.

МП - матовая печать, ГП - глянцевая печать, ø - диаметр



Pilsner	ø105 мм	бел.	МП	текст: «...солода (пльзенского)...»
Pilsner	ø105 мм	бел.	МП	текст: «...солода (светлого ячменного...)»
Pilsner	ø100 мм	желт.	ГП	текст: «...солода (светлого ячменного...)»
Filtered Pilsner	ø100 мм	бел.	МП	шрифт текста тоньше
Filtered Pilsner	ø100 мм	бел.	МП	шрифт текста толще
Filtered Pilsner	ø105 мм	черн.	МП	текст: «Это пиво варится...»
Filtered Pilsner	ø105 мм	черн.	МП	текст: «Это пиво изготавливается...»



Seasonal beer	ø100 мм	красн.	МП	Weizen ø105 мм желт. текст: «...плотность 13 %, содержание алкоголя 5,4 %...»
Seasonal beer	ø100 мм	красн.	ГП	
Season beer	ø105 мм	оранж.		Weizen ø105 мм зелен. текст: «...плотность 13 %, содержание алкоголя 5,4 %...»
			текст: «На смену одному...»	
Season beer	ø105 мм	оранж.		
			текст: «Так же, как чередуются...»	

Weizen ø105 мм оранж. МП текст:
«...плотность 12 %, содержание алкоголя
4,2 %...»

Weizen ø105 мм оранж. ГП текст:
«...плотность 12 %, содержание алкоголя



Dark Lager ø100 мм черн. МП
текст: «...плотность 14 %, содержание
алкоголя 5,3 %...»

Dark Lager ø100 мм черн. ГП
текст: «...плотность 14 %, содержание
алкоголя 5,3 %...»

Dark Lager ø100 мм красн.
текст: «...плотность 12 %, содержание
алкоголя 5,2 %...»



В (вензель) квадрат. 100x100 мм
красн. тонкий картон

В (вензель) квадрат. 100x100 мм
красн. обычный картон

В (вензель) кругл. ø110 мм черн.
тонкий картон



Special beer 100x100 мм красн./черн. ГП
Special beer 100x100 мм бордов./черн. ГП



St. Norbert ø105 мм красн. МП
St. Norbert ø105 мм красн. ГП
St. Norbert ø110 мм красн. МП

НОВИНКИ !



abv 6,5% og 15 ibu 30

Приятная горечь и интенсивный хмелевой аромат - результат использования хмелей Chinook, Cascade и Amarillo.



abv 7% og 19 ibu 15

Темный эль с добавлением шоколада и амаретто. Выдержан 4 месяца.

ПИВО



СЪВЕРШАЯ БАВАРИЯ

СТОЛОВОЕ
БОГЕМСКОЕ
ПИЛЬЗЕНСКОЕ
ЗОЛОТОЕ

ЭКСПОРТЪ
ЧЕРНОЕ
БАРХАТНОЕ
МЮНХЕНСКОЕ
ДВОЙНОЕ СТОЛОВОЕ



ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОДЪ въ ЯРОСЛАВЛѢ.

и въ городѣхъ: РЫБИНСКѢ,

СКЛАДЫ ИМѢЮТСЯ:
въ ЯРОСЛАВЛѢ на ВЛАСЬЕВСКОЙ
и ПРОГОННОЙ УЛИЦАХЪ.

РОСТОВѢ ЯРОСЛАВСКОМЪ, ДАНИЛОВѢ, КОСТРОМѢ,
РОМАНОВО-БОРНСОГЛѢБСКОМЪ, УГЛИЧѢ,
ГОЛОГДѢ, КИНЕШѢ, АЛЕКСАНДРОВѢ, ШУѢ.

НИЖНЕМЪ-НОВГОРОДѢ,
НЕРЕУТѢ, КАЛЯЗИНѢ
и ДРУГ. МѢСТНОСТЯХЪ.