



КОЛПИВАТР

ЖУРНАЛ О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

2(65)-2014

МОСКВА-14
и другие встречи
пивных коллекционеров

БЕЛЬГИЙСКОЕ
ПИВОВАРЕНИЕ
БЫЛОЕ И СОВРЕМЕННОСТЬ

ШАБОЛОВСКИЙ
ЗАВОД

Из истории московских пивоварен

ЗоскЗоск

ТУЛА-НИЖНИЙ-
ВЛАДИМИР
ПИВНЫЕ ПРОГУЛКИ

ПИВО



18 96

ШАБОЛОВСКИЙ ЗАВОДЪ

КАРНПЬЕВЪ

ГОРШАНОВЪ "К"

МОСКВА.



КОЛПИВАТР

КОЛПИВАТР
(КОЛлекционер ПИВной АТрибутики)
№ 2(65). Декабрь 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

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

Старинные бумажные плакаты Bock Beer,
литография Henderson Aphert-Krebs Co.,
Цинциннати, США.

Бумажный рекламный плакат Шаболов-
ского завода Корнеев, Горшанов и Ко.,
Москва.

Коллаж этикеток пивзавода «Крым»,
г. Симферополь (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,
phone: +79099559602*

От редактора FROM THE EDITOR

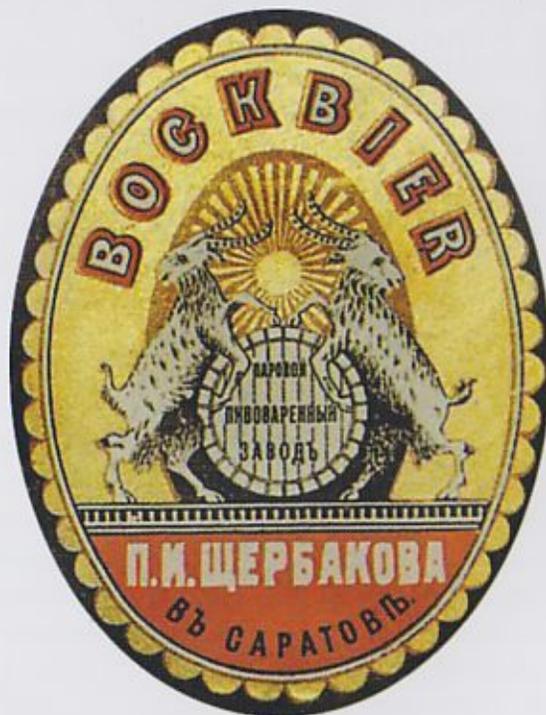


Дорогие друзья пива и пивной атрибутики! Новый 2015 год, как известно, по гороскопу - козий год. Наверное, нет больше такого животного, которое было бы связано с пивом теснее. Козел стал постоянной иллюстрацией

целого пивного сорта - бок (в переводе с немецкого - козел). Назвать пиво «козлом» решились баварские немцы, когда, благодаря баварскому диалекту постепенно переименовали сорт пива «Айнбекское» (происходит из центрально-германского города Айнбек еще с XIV века) сначала в «Айнпокиш», потом просто в «пок», и в конце вовсе в созвучное «бок». Ну чтож, посмотрим, станет ли бок, во все времена бывший далеко не самым популярным сортом среди российских пивоварен, реальным пивным символом 2015 года. Желаем всем удачи в 2015 году и будем следить за тем, окажет ли гороскоп влияние на отечественных производителей пива, а также за новой пивной атрибутикой!

В.Шамов

According the horoscope, the year 2015 is the year of goat. There is no more animal which is so close to the beer than the goat. Thanks to Bavarians, who have re-named Einbecker beer into Bock, that means goat.



Календарь CALENDAR

Международные встречи пивных коллекционеров 2015

INT'L COLLECTORS MEETINGS 2015

24.01.2015 CZ-Прага *Prague*

35-я международная встреча коллекционеров (этикетки, бирдекели). Место проведения - Menza CVUT, Praha 6, roh Bechynovy a Kolejní ulice. Информация - Ing. Marek Kamlar, e-mail: marek.kamlar@gmail.com
Время проведения - 7:15-11:15.

06-08.03.2015 D-Хиршайд

Hirschaid

(только пробки). Место проведения - Alleestr. 2, спортзал. Информация - Marian Jetzlsperger, e-mail: marian@jump1.de

07.03.2015 SK-Мартин *Martin*

(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - Porter Club (www.porterclub.szm.sk). Место проведения - пансион Čierna pani, ул. Kuzmányho. Время проведения - 8:00-13:00. Информация и бронирование проживания - Jan Pokrievka, II. kolonia 24, 036 08 Martin, Словакия, e-mail: pokr.sahp@nextra.sk

21.03.2015 D-Герстхофен

Gersthofen bei Augsburg

(бирдекели). Место проведения - территория вокруг заведения Gasthof Stern, Kirchplatz 1. Внимание! Обмен начинается уже с обеда дня перед биржей. Информация - www.ibv1958.de

28.03.2015 BY-Минск *Minsk*

8-й международный съезд коллекционеров (этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - клуб «Пивные волаты». Следите за информацией на www.volaty.by

25.04.2015 SK-Братислава

Bratislava

(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - клуб Danubius. Место проведения - ресторан-пивоварня Meštiansky pivovar, ул. Dunajská 21. Начало в 8:00. Информация - Rudolf Besedič, e-mail: besedic@stonline.sk

02.05.2015 D-Хамм *Hamm*

(бирдекели, банки, посуда). Организатор - клуб FvB (www.fvb-bdm.de). Место проведения - зал Zentralhallen, Okonomierat-Peitzmeier-Platz 2-4. Внимание! Обмен начинается уже с обеда дня перед биржей.

08-09.05.2015 CZ-Острава *Ostrava*

(этикетки, бирдекели). Место проведения - ресторан U Chýlku, ул. Závodní 188/68. Начало 08.05. в 16:00, 09.05. - в 7:00.

09.05.2015 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

16-17.05.2015 RUS-Репино *Repino*

(пробки, бирдекели, этикетки). Место проведения - санаторий «Буревестник». Организатор - клуб «Пивной этикет». Информация - Петр Бондаренко, e-mail: petecooper57@mail.ru

30.05.2015 D-Бад Шуссенрид

Bad Schussenried

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

19-20.06.2015 D-Фриденфельс

Friedenfels

Международная большая обменная биржа (бирдекели) одновременно с подведением итогов 66-го конкурса Goldenen Bierdukaten (золотой пивной дукат). Информация - www.ibv1958.de

03-05.09.2015 US-Милуоки

Milwaukee

Вторая встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию (всемирная встреча). Организатор - ассоциация BCCA (США), www.bcca.com. Место проведения - Hilton Milwaukee City Center, 509 West Wisconsin Avenue, Milwaukee, Wisconsin. Информация в США - Mark Rodgers, e-mail: m44rodgers@earthlink.net; Dave Vogl, e-mail: ococ121@yahoo.com. Информация в России - Влад Шамов, тел. (909) 955-96-02, e-mail: etiketki@mail.ru, www.kkpa.ru

09-10.10.2015 SK-Мартин Martin **24-25.10.2015 RUS-Москва Moscow** **07.11.2015 B-Хугарден Hoegaarden** **14.11.2015 D-Бад-Раппенау** *Bad Rappenau*

Пивные фестивали

BEER FESTIVALS

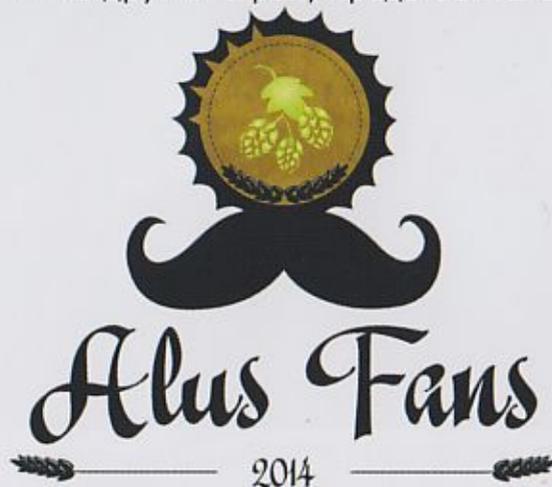
06-08.02.2015 F-Мюльхауз *Mulhouse*Пивной фестиваль Mondial de la biere 2015, выставочный парк, Мюльхауз. Информация - www.festivalmondialbiere.qc.ca**07-08.02.2015 B-Брюгге Bruges** 7-й пивной фестиваль, Beursplein, Брюгге. Информация - www.brugsbierfestival.be**16-21.02.2015 CZ-Табор Tabor** 25-й международный пивной фестиваль, отель Palcát, Табор. Информация - www.slavnostipivatabor.cz**21.02.2015 AUS-Джелонг Geelong** 

Большой Австралийский пивной фестиваль, ипподром, Джелонг.

25-26.04.2015 B-Левен Leuven Пивной фестиваль Zytos, Brabant, Левен. Информация - www.zbf.be**28-30.05.2015 DK-Копенгаген** *Copenhagen*15-й Копенгагенский пивной фестиваль, старое локомотивное депо LOKOMOTIVVÆRKSTEDET, Otto Busses Vej 5, Копенгаген. Информация - www.aie.dk**07-09.08.2015 D-Берлин Berlin** 19-й международный Берлинский пивной фестиваль, Karl-Marx-Allee, Берлин. Информация - www.bierfestival-berlin.de**11-15.08.2015 UK-Лондон London** Большой Британский пивной фестиваль, Olympia, Лондон. Информация - www.gbbf.org.uk**18-23.08.2015 SER-Белград** *Belgrade*Белградский пивной и музыкальный фестиваль, парк Usce, Белград. Информация - www.belgradebeerfest.com**19.09.-04.10.2015 D-Мюнхен** *Munich*182-й Oktoberfest. Информация - www.oktoberfest.de**24-26.09.2015 US-Денвер Denver** Большой Американский пивной фестиваль, Colorado Convention Center, Денвер. Информация - www.greatamericanbeerfestival.com

В мире пива и атрибутики

IN THE WORLD OF BEER AND ACCESSORIES

18 августа 2014 года в Латвии основано Сообщество коллекционеров атрибутики и ценителей пива ALUS FANS. Своими целями оно объявило: информирование о своих планах и действиях, а также об образе жизни коллекционеров; создание и популяризацию коллекций атрибутики; объединение коллекционеров, сотрудничество с коллекционерами и пивными энтузиастами из других стран, представительство

интересов Сообщества в международных организациях пивных энтузиастов; привлечение молодых коллекционеров и интересующихся пивной отраслью; развитие культуры потребления пива; организацию мероприятий в пивной отрасли. Становясь членами Сообщества, коллекционеры дважды в год получают пакет специально подобранной атрибутики (пробки, этикетки и проч.), скидки на пивную атрибутику, которую невозможно получить бесплатно, новости от пивоварен, журнал о Сообществе и новости пивной отрасли. Международный членский взнос составляет 20 евро в год. Подробная информация доступна на www.facebook.com/birolilija

ALUS FANS community for collectors of beer accessories and beer connoisseurs was founded in Latvia on August 18, 2014. Being a member of the community collectors get a set of specially selected accessories twice a year (caps, labels, etc.), discounts for beer accessories, which can't be gotten for free. Int'l membership fee is 20 euro per year.

В пабе The Thirsty Bear в городе

Суонси в Южном Уэльсе (Великобритания) установили возле каждого крана с пивом планшет, превратив заведение в первый в Британии iPub. Посетители при входе получают специальную карту, которую нужно прикладывать к планшету каждый раз при наливке пива, заказе еды и оплате. Смысл такого нововведения, со слов владельца паба, в избавлении клиентов от ожидания официанта.



The Thirsty Bear pub in Swansea, South Wales, has become Britain's first 'iPub' after installing iPads which let punters pull their own pints and pay without queuing at the bar.

Пивоваренная компания «Балтика» начала лицензионное производство для российского рынка белорусского пива «Оливария Десятка». Пиво разливается в ПЭТ-бутылки 1 и 2 л.

Baltika brewing company launched production of Olivaria Desyatka beer under licence from Olivaria Byelorussian brewery.

При этом сама «Оливария» в середине лета 2014 года выпустила очередное специальное пиво, посвященное 150-



летнему юбилею пивзавода - светлый эль «Оливария юбилейное». На его этикетке изображен фрагмент родового имени Чапских в Станькове. Граф Чапский был одним из самых известных владельцев пивоварни в старинные времена.

In the middle of summer 2014 Olivaria brewery in BY-Minsk launched another one special beer - Olivaria light ale, dedicated to they 150 years anniversary. On the label they pictured family estate of count Chapsky, who was the most known owner of the brewery in old times.

В декабре 2014 года филиал «Балтика-Ярославль» отпраздновал 40-летие своего пивоваренного завода (открыт в 1974). Был проведен торжественный вечер, на который собрались сотрудники филиала и его ветераны. Среди отмеченных по случаю праздника сотрудников был главный пивовар завода Алексей Федоров. Он стал автором специального пива «Ярпиво 1974», сваренного к юбилею, с гречихой и карамельным солодом. Это пиво дарили гостям праздника, в продажу оно не поступит.



Также завод выпустил пивной бокал с логотипом «1974».

In December 2014 Baltika-Yaroslavl brewery celebrated its 40-th Anniversary. The brewery launched Yarpivo 1974 beer specially brewed with buckwheat and caramel malt not for sale but for present to guests of celebration.



Пивоваренная компания SP Brewery из Папуа-Новая Гвинея, входящая в группу Heineken, начала упаковывать пиво SP Lager в специальные картонные коробки Mozzie box. На такие коробки нанесен слой репеллента против москитов, и производитель рекомендует жечь картон, если вы употребляете пиво на природе, где высок риск укуса малярийных комаров.

SP Brewery from Papua New Guinea started to pack its beer into carton boxes with anti mosquitos reppellent coat on a carton. SP Brewery recommends to costumers who drink the beer on nature to burn the carton to protect themself from malaria mosquitos's bites.

Компания Efes Ukraine летом 2014 г. представила специальную серию пива «Жигулевское 1962»: «Вічні чоловічі цінності» (вечные мужские ценности) с оригинальным дизайном этикеток, посвященным представителям самых почетных и уважаемых профессий шестидесятих годов прошлого века: шахтер, космонавт и хоккеист, которые и олицетворяют вечные мужские ценности.



In summer 2014 Efes Ukraine launched the special series of Zhygulevskoe 1962 beer with bottle labels designed in dedication to very respected male occupations from 1960's times: miner, astronaut and ice-hockey player.

Старинная бельгийская пивоварня Brouwerij De Halve Maan, производитель известного пива Brugse Zot и Straffe Hendrik, расположенная в историческом центре Брюгге, рядом с монастырем бегинок 13 века, получила одобрение городского совета на прокладку под улицами города трубопровода длиной 3 километра для доставки пива с пивоварни на свое разливочное производство (открыто в 2010 г.), находящееся в пригороде Брюгге. Пивопровод, который придет на замену машинам-пивовозам, будет собран из полиуритановых труб. Его пропускная мощность составит 6000 л пива в час.



Brugges city concil approved the construction of a 3 km long beer pipeline to link an old brewery Brouwerij De Halve Maan, located in the center of Brugges, and its bottling plant, located in Brugges suburb.

Правительство Восточного Тимора подписало с сингапурским представительством Heineken - Heineken Asia Pacific официальное соглашение об инвестициях для начала постройки в 2015 году возле столицы государства Дили, пивзавода. В настоящее время в Восточном Тиморе пиво не варят, т.к. пара варимых там когда-то марок пива -

Lion и Buffalo исчезли вместе с самими пивоварнями во время волнений 2006 года.

The government of Timor-Leste (East Timor) had signed a formal investment agreement with international brewer Heineken to start to build the beer plant near Dili, the capital of Timor Leste, in 2015.



17 ноября 2014 года ОАО «Букет Чувашии» отметило свое 40-летие. Как пишет официальный сайт компании, «в январе 1975 года была выпущена первая продукция в цехе безалкогольных напитков и



кваса. В феврале 1975 года начали разливать пиво в бутылки. Производство ячменного солода было начато в декабре 1976 года. В первые же годы работы завода был освоен выпуск 6 сортов пива - Жигулевское, Мартовское, Славянское, Московское, Рижское и Бархатное. Продукция ОАО «Букет Чувашии» имеет более 170 золотых медалей и

других наград разного уровня». Специально к юбилею «Букет Чувашии» приурочил выпуск пива «Юбилейное» в банке 0,33 л. Такой объем пивной банки компания использует впервые.

Buket Chuvashii Russian brewery from Cheboksary launched Jubilee beer in 0,33L can specially for the brewery's 40th Anniversary.

Бренд «Самара» (производитель «Балтика-Самара»), выступающий партнером футбольного клуба «Крылья Советов», выпустил серию пива «Болей за Крылья Советов!



Вернем позиции!» с изображенными на этикетках футболистами основного состава клуба сезона 2014/2015. Главная идея серии - это личное обращение футболистов к болельщикам со словами благодарности за поддержку клуба. Первыми на этикетках появились вратарь команды Денис Вавилин, нападающие Артем Делькин и Сергей Корниленко, а также защитник Ибрагим Цаллагов.

Baltika-Samara brewery launched Samara beer brand with special labels, on which Krylia Sovetov local football club's players pictured.

Heineken представила новый дизайн алюминиевой бутылки Club Bottle.

Новая Club bottle создана в сотрудничестве с американским дизайнером-художником Matt W. Moore, работающим в стиле вектор-фанк, и предназначена для реализации в ночных клубах. Бутылка светится в темноте и под лучами ультрафиолета.



Heineken launched new aluminium Club Bottle in collaboration with Matt W. Moore american vector-funk artist. The bottle glowing in the dark and under UV-light.

В специальной экономической зоне Rason в Северной Корее, на территории парка Nae'an, с конца 2013 года работает минипивоварня, принадлежащая правительству КНДР,



спроектированная и оборудованная чешской компанией ZVU POTEZ из Градец Кралове. Пивоварня работает на чешском сырье. К сожалению, нет никаких сведений об атрибутике. При этом известно, что при пивоварне есть бар, в котором, якобы, местные получают пиво бесплатно, тогда как туристы, часто посещающие Rason, платят за кружку 0,7 USD.

North Korea opened a microbrewery in the Rason Special Economic Zone (in Hae'an Park) in late 2013 and equipped it entirely with Czech-made appliances and hardware (ZVU POTEZ). While beer at the bar in Rason is free for locals, tourists must pay about 0,7 USD per pint.

Пивоваренная компания «Балтика» приобрела для себя мобильную пивоварню Baltika Brew, размещенную в герметичном грузовом полуприцепе. Это полностью автономное производство с собственными системами очистки воды, а все оборудование для нее произведено в России. Впервые она была представлена на выставке ИН-НОПРОМ-2014, а свое первое путешествие Baltika Brew совершила в Ростов-на-Дону



на празднование юбилея завода «Балтика-Ростов», где на ней сварили первое пиво.

Baltika brewing co. introduced its new mobile microbrewery, which constructed with Russian brewing equipment and based on truck-mounted platform (semitrailer). This mobile brewery brewed its first beer in Rostov-on-Don when traveled there to the jubilee of Baltika-Rostov branch.

Шотландская пивоварня BrewDog

выпустила интересную пивную серию «Матрешка» (Russian Doll) - 4 сорта пива с одинаковым составом ингредиентов, но разной крепости. Шотландские пивовары использовали одну и ту же засыпь солода,



одни и те же 4 сорта хмеля, одну и ту же воду и одни и те же дрожжи. Но смешивали они все это при варке в разных пропорциях, чтобы получить 4 разных пивных стиля. В итоге выпущены 4 матрешки, и каждая следующая крепче предыдущей. Младшая - APA (4% алк), потом IPA (6% алк.), потом имперский IPA (8%) и старшая - ячменное вино в американском стиле (10%).

Scottish BrewDog brewery launched interesting series of Russian Doll beer - 4 types of beer brewed using the same material row, but with different gravity. Finally, they get 4 beers in different styles, when each next one is stronger than previous (like Matrioshka - Russian Doll) one: APA (junior), then - IPA, then - Imperial IPA, and the senior - American barley wine.



непрерывной бутылкой «Жигули» вместе со Снегурочкой в домашнем интерьере.

Moscow brewing co. (MBC) launched limited addition of Faxe Aria beer, produced in Russia under Danish licence in 0,5L cans specially for 30th Anniversary of legendary Russian Heavy Metal group Aria and for their new album. Also MBC put out two new 1L cans in continuation of The Saga of Ragnar Lodbrok series. And one more MBC new can is 15th 1L can designed in pin-up style.

Американская компания PicoBrew сконструировала и запустила в серийную продажу первую в мире полностью автоматическую пивоваренную машину Zymatic личного применения, работающую на зер-



новом сырье. Производитель Zymatic предлагает выбрать из около 40 запрограммированных сортов пива, которые можно на ней сварить, или придумать свое

собственное. Варка на такой машине занимает 4 часа, программа варки выбирается на электронном дисплее. Еще неделю пиво бродит в специальном кеге. Агрегат выдает 9,5 л готового пива. Размеры машины - 52x36,8x43,2 см, ее вес 22,5 кг. Стоимость самой простой модели Zymatic составляет 1700 USD.

The PicoBrew introduced the worlds first all grain, fully automatic beer brewing appliance. Choose to brew from a list of over 40 types of beer, or create your own. Produces 9,5L finished beer batches. Dimensions - 52x36,8x43,2 cm, weight - 22,5 kg. Price for base model is 1700 USD.

Интересные

статистические сведения из США! По данным организации по защите прав малых и независимых пивоварен Brewers Association, количество крафтовых пивоварен в штатах по состоянию

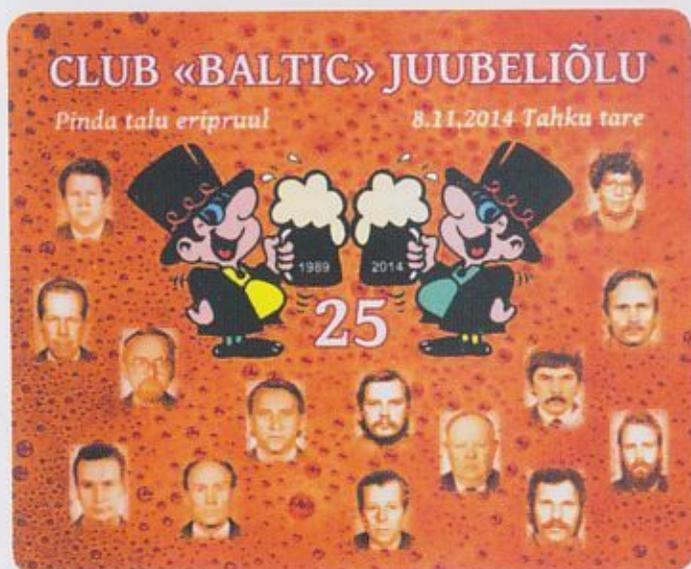
на конец ноября 2014 стало больше, чем год назад. Можно сказать, что в 2014 году в США открывалось в среднем по полторы пивоварни в день. Сейчас в стране 3200 работающих пивоварен, а в конце 2013 их было 2722. Рекордное количество пивоварен было зарегистрировано в США в 1870 году - 3286. Ремесленное пивоварение только за первую половину 2014 пережило 18% рост. В 13 штатах количество пивоварен перевалило за 100. IPA стал самым популярным сортом среди крафтового пива.

There were more breweries - «craft» breweries - in the United States, at the end of November, than there were a year ago. According to the Brewers Association - the advocacy group for small and independent breweries, there are now 3200 active breweries in the country (by the end of 2013, there were 2722). There are 13 states that each have more than 100 breweries apiece. The highwater mark for the number of breweries in the United States was 3286, set in the year 1870.



Клуб коллекционеров пивной

атрибутики Baltic (Эстония) отметил 25-летие своего существования. Этот клуб был создан в 1989 году и объединял ранее не только прибалтийских коллекционеров, но и коллег из других республик. В честь юбилея Baltic выпустил специальную этикетку с портретами основателей клуба, которая клеилась на бутылки с пивом.



Baltic club for beer collectors (Estonia) celebrated 25th Anniversary. Special bottle beer label with portraits of club founders was printed for the jubilee.

Пожалуй самое оригинальное

оформление своей продукции 2014 года среди российских минипивзаводов выполнила тульская пивоварня Salden's, вы-



пустив серию художественно оформленных этикеток для своего пива.

Probably the best beer design 2014 amongst Russian microbrewed beer was realized by Salden's brewery from Tula for their series of craft beers.

Пивоваренная компания Carlsberg

запускает в 250 барах Дании проект по оснащению бирдекелей чипом технологии NFC (ближняя бесконтактная связь) и QR-кодом. В барах установят Bluetooth маяки. Посетители кафе смогут подключить свои мобильные телефоны к подставке для пива при помощи технологии NFC, скачать специальное приложение CrowdIt, перейдя по ссылке, зашифрованной в QR-коде. Программа CrowdIt, запущенная компанией Carlsberg еще в 2012 году, позволяет отслеживать, где какие мероприятия проходят, а также получать специальные предложения.



Carlsberg is distributing beer mats containing an NFC tag and a QR code and installing

Bluetooth beacons at 250 bars across Denmark to support its CrowdIt offers and venue discovery app. Customers will be able to tap their phone to the NFC beer mats to download the CrowdIt app and will then be able to receive special offers and promotions prompted by the Bluetooth.

Встречи коллекционеров MEETINGS FOR COLLECTORS

«МОСКВА-14» MOSCOW-14

25-26 октября, в Москве, в зале комбината питания «Салют» на проспекте Буденного, д. 21, прошла ежегодная, 17-я по счету, международная встреча коллекционеров пивной атрибутики. Участниками мероприятия стали чуть более 270 участников, включая 158 человек - из Москвы и Московского региона, 94 из 31 города России и 21 гость из-за границы (Армения, Литва, Приднестровье, Латвия, Польша, Беларусь, Украина, Германия).

Главную поддержку встрече, как и в прошлые разы, оказал Московский пиво-безалкогольный комбинат «Очаково», предоставив коллекционерам 180 л разливного пива сортов светлое и нефильтованное, ролл-бар для розлива, несколько ящиков бутылочного пива марок «Столичное», «Жигулевское», «Двойное золотое», квас в банках, пивные этикетки, бирдекели, бокалы и пивные кружки для всех участников. Также в подготовке встречи участвовали пивоваренная компания «Любець» из г. Ковров, предоставив 120 л своего пива «Стародуб» (светлое и темное), и контрактная пивоварня ID Jons, выделив нам 50 л своего пива в стиле портер. Бирдекели, сувениры (футболки, кружки, авторучки) и 5 ящиков бутылочного пива предоставила коллекционерам Московская пивоваренная компания. И, наконец, Светлана Вронина из Ярославля предоставила этикетки, бирдекели, бокалы и бутылочное пиво ярославского филиала компании «Балтика». Также на встрече свое пиво представила пивоварня «Труэль» из деревни Желомеево Можайского района Московской области. А ставший

уже широко известным московский магазин «ГлавПивМаг» организовал выездную торговлю, так называемым крафтом, или в переводе, ремесленным пивом новомодного стиля от ряда российских минипивоварен. ККПА, в свою очередь, специально к встрече разработал логотип мероприятия и изготовил с ним футболки, памятные значки и бирдекели, вырезанный лазером на фанере.

Основной целью проведения встречи является организация обмена пивной атрибутикой. В этом году на встрече присутствовали коллекционеры всех направлений пивного хобби, но преобладали все-таки собиратели этикеток. Вот некоторая

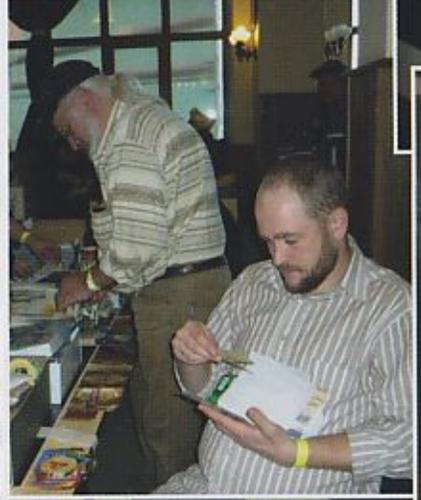
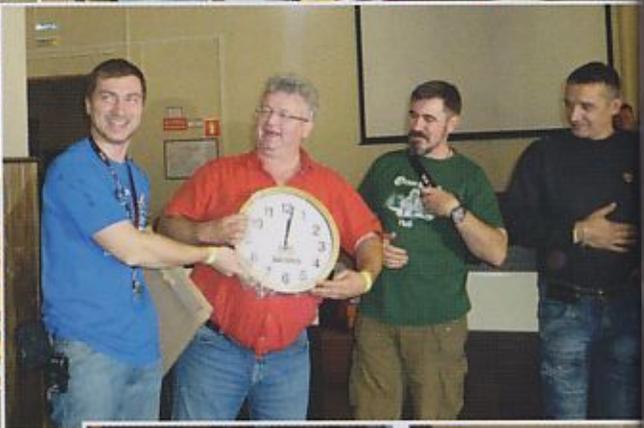
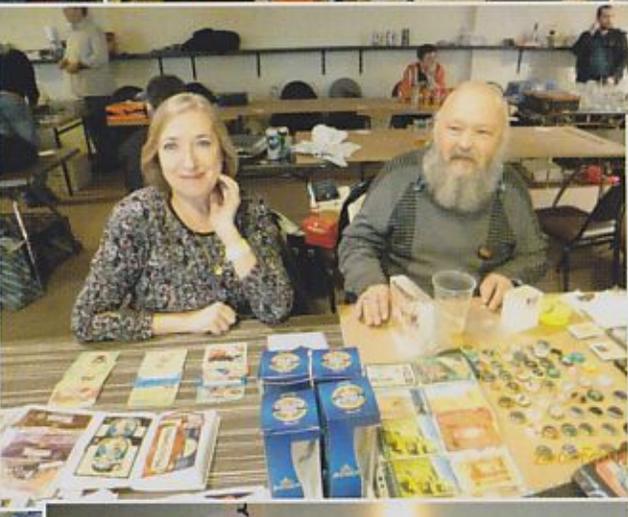
статистика, исходя из информации в анкетах участников: этикеточники (некоторые из них собирают и другую атрибутику, но, в первую очередь, они этикеточники) составили 41,1% от общего числа участников; те, кто собирает бирдекели - 17,4%; «стекольщики» - 6,3%; прочая атрибутика - 8,1%; пробочники же - 19,6% чел. Оставшийся процент составили сопровождающие

коллекционеров лица, или вообще ни чего не коллекционирующие любители пива.

Наиболее интересные экземпляры атрибутики привез коллекционер с 40-летним стажем Валентинас Уколовас из Литвы, посетивший недавно пивзаводы в Танзании, Кении, Уганде, Руанде и Бурунди. Продолавший самый длинный путь на встречу наш коллега Дмитрий Медведев, проживающий сейчас в Таиланде, предложил собравшимся к обмену пивную атрибутику этой азиатской страны. Целую экспозицию этикеток продукции ереванского пивзавода «Киликия» организовал гость из Армении Роберт Акопян. Большим сюрпризом стало участие во встрече гжелских мастеров, представивших свои работы из керамики с традиционным гжелским орнаментом в







форме пивных банок и пивных магнитов. Коллекционеры провели традиционный конкурс скоропития пива из бутылки, в котором победил Яцек Якубец из Польши, осушивший 0,5 л за 8 секунд. Призом ему стали настенные часы пивного бренда Kaltenberg. Также в рамках встречи состоялась любительская дегустация 17-процентного (по номеру нынешней встречи) пива, привезенного самими же коллекционерами из разных городов и стран. На ней были представлены 25 видов. По ее итогам победителями стали: 1-е место - Mahogany IPA от Doppio Malto Brewing Company (Италия); 2-е место - Red IPA от Salden's (г. Тула); 3-е и 4-е место поделили «Атомная прачечная» от компании «Эталон-Продукт» (г. Заречный, Свердловская обл.) и Black IPA от все той же тульской Salden's.

Благодаря инициативе члена ККПА Михаила Титова, участники встречи успешно продолжили относительно новую традицию дегустировать пиво со всего света. Юго-Восточная Азия, Африка, Южная Америка, Скандинавия, Балканы - вот далеко не вся пивная география, которую опробовали коллекционеры на этот раз.

А еще мы с радостью поздравили одного из старейших членов ККПА, известного коллекционера этикеток Бориса Ивановича Богданова с 80-летием, пожелав ему крепкого здоровья и успехов!

Со слов собравшихся на встрече коллекционеров, выражавших самую искреннюю благодарность организаторам и спонсорам, никто не остался разочарованным, все получили массу впечатлений и с нетерпением ждут следующего года, следующей встречи.

-В.Шамов-

17th Moscow International exchange meeting took place on October, 25-26, 2014. Number of participants - 270 (41,1% - labels collectors; 17,4% - coasters collectors; 6,3% - glass collectors, 19,6% - caps collectors) from Russia, Byelorussia, Armenia, Lithuania, Latvia, Pridnestrovie, Poland, Ukraine and Germany. Main sponsorship - Ochakovo brewery, Moscow. Other sponsorships - Lyubets brewery from RUS-Kovrov, IDJohns microbrewery from Gribki village, Moscow region, Moscow brewing co., S.Voronina from Baltika-Yaroslavl.

There was away sale by beer products of TrueAle new microbrewery from Zhelomeevo village, Moscow reg. and by other craft beers of Russian microbreweries. CCBA made commemorative T-shirt, coaster (wood), pin. V.Ukolovas from Lithuania brought the most interesting accessories - beer labels from Tanzania, Kenya, Uganda, Rwanda, Burundi. Russian caps collector D.Medvedev, living in Thailand, made the longest trip to the meeting. Gzhel type hand made ceramic producers presented their beer type products - souvenir ceramic can and magnets. J.Jakubiec from Poland won the fast-drink competition - 0,5L bottle for 8 sec (he won Kaltenberg wall watches). Collectors make the tasting of 17% gravity (according to the number of the meeting) beers and other beers from all the World and congratulated our collector friend B.Bogdanov with his 80th birthday.

Укмерге

UKMERGE

6 сентября 2014 года состоялась очередная международная осенняя встреча коллекционеров пивной атрибутики в литовском г. Укмерге. Она проходила в местном доме культуры. В ней приняла участие большая группа коллекционеров из России. Организаторы постарались так, чтобы у участников было время перед биржей для компанейского общения. Заезд гостей



состоялся 5 сентября в местный оздоровительный центр Sinergija, где шумная компания коллекционеров провела международный турнир по боулингу. В тот же вечер собравшимся был представлен новый сорт от Vilkmergès - пиво Senovinis Grand Cru в литровой бутылке с бугельной пробкой.



Организаторами встречи выступили литовские клубы коллекционеров Humulus lupulus и Alutis. Спонсором стал пивзавод Vilkmergès alus. География участников встречи была такова: Литва, Латвия, Эстония, Польша, Беларусь, Россия (присутствовало 10 человек), Украина. Всего на бирже было около 120 человек. Точнее сказать сложно, т.к.

участие в бирже было бесплатным и, соответственно, регистрация не велась. Каждому участнику презентовали памятный бокал с логотипом встречи, памятный бирдекель (изготовлено всего 100 шт.) и бутылку обычного Vilkmergès Senovinis. Также специ-



гическом плане. Около 40% всех собравшихся на встречу составили пробочники, потом шли этикеточники, стекольщики

и декельщики (последних было меньше всего). Лотереи пивных сувениров не было, но организаторы провели несколько традиционных пивных конкурсов, на которых в качестве приза было пиво и футболки Vilkmergès.

-В.Шамов-

Annual autumn meeting for collectors in Lithuania (Ukmerge) on September

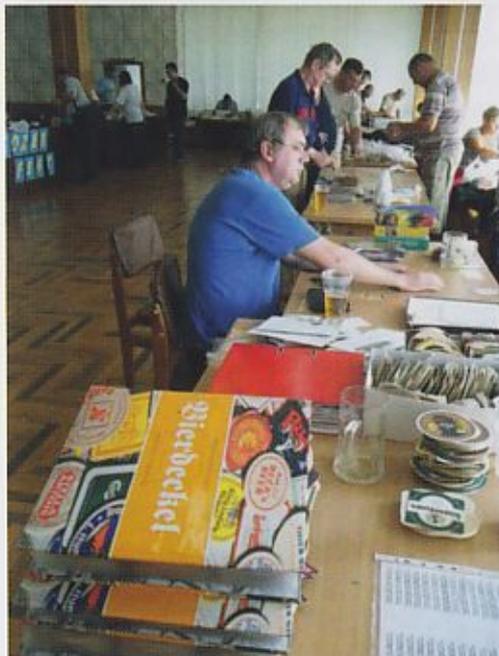
6th: about 120 collectors (40% of them are caps collectors); social evening with bowling tournament on day before the meeting;

sponsored by Vilkmerges brewery; entrance was for free; commemorative beer glass, coaster, crown cap and bottle of Vilkmerges beer for every participant.



Запорожье

ZAPOROZHIE



13-14 сентября украинские коллеги по хобби провели в Запорожье, на о. Хортица, 29-ю Украинскую встречу коллекционеров пивной атрибутики. По имеющейся

информации, коллекционеров собралось около полусотни, из Запорожья, Киева, Николаева, Одессы, Херсона, Днепропетровска, Кривого Рога, Львова. Был один гость из Беларуси (В.Могильный) и один из России (А.Мартынов-Радушинский). Встречу спонсировал «Славутич». Специально к встрече завод предоставил 1000 л пива и приурочил выпуск нового сорта пива «Скифский стан». Своим пивом также угощали коллекционеров приехавшие владельцы и пивовары запорожских пивоварен «Заимка» и KronSBeer. Привычно, на украинской встрече преобладают этикеточки. На аукционе пивной атрибутики, проведенном в рамках встречи, этикетка пивзавода из г. Славянск была продана за 500 гривен (1460 руб. по курсу того дня). На традиционной любительской дегустации пива, привезенного участниками встречи, первое место поделили белорусское «Вечер в Брюгге» (г. Лида) и украинское Bierwelle темное (г. Чернигов).

29th Ukrainian meeting for collectors on September, 13-14th in Zaporozhie: only 50 collectors this time; labels mostly; no participants from SE Ukraine; only one guest from Russia; sponsored by Slavutich beer brand.

Региональные пивоварни REGIONAL BREWERIES

Уварово

UVAROVO

В Уварово снова варят пиво. 22 апреля 2014 специалисты воронежской фирмы «Русский вкус» провели пробную варку на только что смонтированном оборудовании



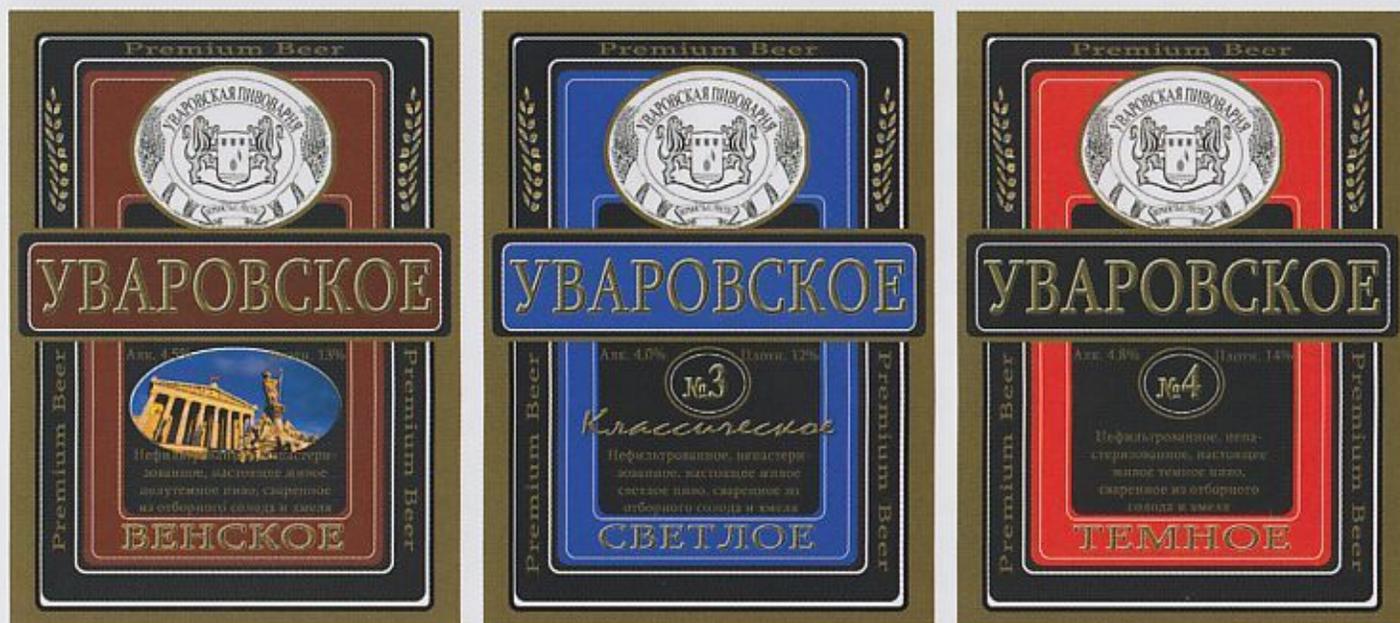
в промзоне мкр. Молодежный г. Уварово. С солодом переборщили, первый блин вышел комом. Следующие варки проводил пивовар-самоучка Михаил Кураков. Получилось, несомненно, лучше, чем у учителей. Местные любители пива благосклонно приняли новинку. Продажи первого сорта «Уваровское классическое» (12/4%) пошли. Рецепт пробной варки пригодился в дальнейшем. На ее основе сварили, наверное, самый интересный светлый сорт «Уваровский уезд» (16/5,8%). Более охмеленный светлый сорт назвали «Карлов



15.10.2014 12:06

Мост» (12,5/4%). Сорт с добавлением карамельного солода «Венское» (13/4,5%) в полной мере соответствует названию. И, наконец, последняя разработка само-бытного пивовара - «Уваровское темное» (14/5%), сварено с использованием шоколадного солода. Стилистика пива получилась весьма похожим на продукцию бывшего Подгорненского пивзавода, закрытого в 2005 году. Рецепт постоянно меняется, совершенствуется. Принимаются во внимание отзывы и замечания потребителей. Пиво реализуется пока только в пределах города: в магазинах и кафе. На новой пивоварне, как и на старом пивзаводе, используется артезианская вода и скорее всего из одного того же водоносно-

Возглавляет пивоварню Илья Воронин. Нанем лежит общее руководство, снабжение, сбыт, реклама, бухгалтерия. В данное время используются принтерные текстовые этикетки на кеги. В разработке находится логотип пивоварни, коммерческое название (скорее всего, будет приемственное - «Уваровское пиво»), макеты полноценных этикеток на ПЭТ-бутылку для магазинов розливаемого пива (представлены здесь). Скорее всего названия сортов изменятся и будут номерные, чужд оказался «Карлов мост» для уваровцев. Планируется создание странички ВКонтакте. А долгими зимними вечерами Илья обещал заняться созданием полноценного сайта. В более отдаленных планах расширение произ-



го слоя. Ведь расстояние между закрытым и новым производствами не более 500 метров по прямой. Вода, так же, как и на старом заводе, не проходит ни какой специальной подготовки. Основное оборудование: варочный порядок на полтонны, три бродительных танка по одной тонне, шесть танков дображивания, тоже на одну тонну каждый. Фильтры, пастеризатор и форфасы отсутствуют. Розлив нефильтрованного и непастеризованного пива производится прямо из танков дображивания в кеги. Солод используется производства Германии и Бельгии, хмель горький и ароматный из Германии, дрожжи французские. На пивоварне трудятся три человека. Кроме Михаила, это Александр, который отвечает за техническое оснащение и работоспособность технологического, холодильного оборудования, электро- и энергоснабжение.

водства, возможно покупка оборудования розлива в ПЭТ-бутылку. И наконец Михаил должен получить профильное фундаментальное образование. Юридический и почтовый адрес пивоварни: ООО «Технопласт», 393460, Тамбовская обл., г. Уварово, 3-й мкр., д. 2А. Адрес производства: г. Уварово, мкр. Молодежный. Фактически, это промзона на территории бывшего химзавода.

-В.Лоскутов-

V.Loskutov's article about regional brewery in RUS-Uvarovo, which was opened on April 22, 2014. There are 4 types of beer: light, light well hoped, Vienna type, dark. The brewery produces not filtered and not pasterised beer. They use imported raw materials and artesinal water. No any accessories at the moment. Here you can see just models of the labels upcoming.

С пивом вокруг Света WITH BEER AROUND THE WORLD

Бельгийское пивоварение: былое и современность

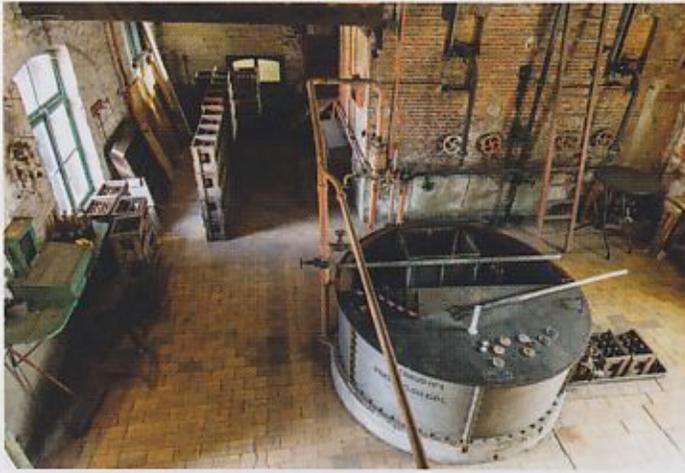
BELGIAN BREWING:
THE PAST AND PRESENT

Бельгия - страна со своеобразной пивоваренной традицией, уходящей в глубь веков. Хотя, по объемам потребления на первом месте здесь тоже стоят обычные светлые лагеры, небольшие пивоварни до сих пор чтут старые традиции и варят традиционные кислые ламбики или крепкие эли. Об истории и современности бельгийского пивоварения я и хочу рассказать на примере трех очень интересных фламандских минипивоварен.

В городке **Нерейсе** (Neerijse), напротив городской церкви Святого Петра, расположена пивоварня De Kroon. При пивоварне есть ресторан, который, как обычно, расширен за счет использования пространства внутреннего дворика. Экскурсию по пивоварне провел Фредди Делво (Freddy

Delvaux) - профессор Левенского университета, где он долго преподавал биоинженерию. Позже он работал в лаборатории «Стеллы Артуа», консультировал и другие пивоварни. Он приложил свою руку к созданию таких известных марок как Duvel, Tripel Karmeliet и др. Выйдя на пенсию, он выкупил у университета экспериментальную минипивоварню и установил ее в De Kroon, превратив старую пивоварню в музей. Свое дело он ведет с сыном Филипом, продолжает консультировать и другие пивоварни, организовав Delvaux Beer Centre. В распоряжении Фредди огромный банк пивных дрожжей - свыше 300 штаммов. Старая пивоварня сделала последнюю варку пива 12 ноября 1983 г., а сейчас является музеем, пожалуй, единственным, где сохранилось оборудование для полного цикла производства. Экскурсия по ней позволяет наглядно понять как варили пиво в Бельгии на небольших производствах большую часть XX-го века. Заторный чан цилиндрической формы, большого диаметра, но не высокий. Сверху нет никакого привычного нам конуса для вытяжки пара. Крыша на пивоварне устроена таким обра-



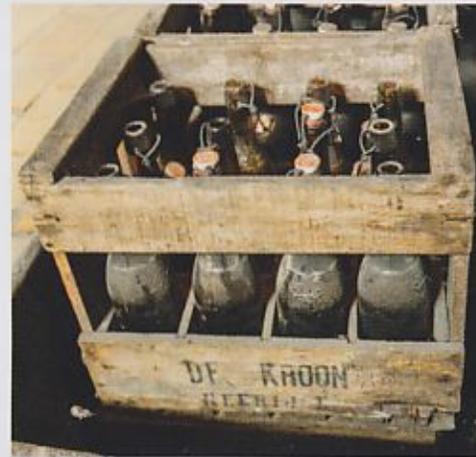


зом, что в ней две большие широкие щели по всей длине, через которые и происходила вытяжка. Сусло затирали плотно, поэтому потом обильно промывали дробину. Готовое сусло и промывочные воды перекачивали насосом в варочный котел, который весь замураван в печке, отапливаемой углем. После варки, сусло перекачивали в холодильные тарелки, расположенные прямо под крышей с щелями. На тарелках сусло остывало всю ночь, когда температура достаточно падала, происходило заражение сусла дикими дрожжами, живущими на чердаке пивоварни. Сусло еще дополнительно охлаждали в теплообменнике где-то до температуры в 18-20 градусов, наиболее оптимальной для брожения дикими дрожжами. Бродило сусло в металлических танках. Также от старой пивоварни осталось и кое-какое разливочное оборудование и множество бутылок с пробкой



типа «свингер». Современная же минипивоварня - это бывшая экспериментальная пивоварня Левенского университета, вполне типичная,

компьютеризированная, 3-х посудный варочный порядок, вирпул, вертикальные танки брожения. Пиво после брожения поступает в форфассы, расположенные в ресторане и из них разливается. Пивоварня варит три сорта пива. Первый - в стиле «блонд». Это относительно новый бельгийский тип пива, умеренно крепкий светлый эль с богатыми фруктовыми тонами, обусловленными расой дрожжей. Пиво этого сорта носит название «Job» - названо так по детскому прозвищу пивовара Фредди Делво, любившему музыку Шопена (Шопен-Шоп-Жоб). Второй - «дюббель». Этот тип пива характеризуется более темным цветом и наличием вкуса темных солодов. «Super Kroon» - не вполне «дюббель»; он только янтарный, хотя легкие темные солода уже прослеживаются. Кроме



культурных, при брожении участвуют и дикие дрожжи (что характерно для бельгийских коричневых элей). Третий - «трипл»,

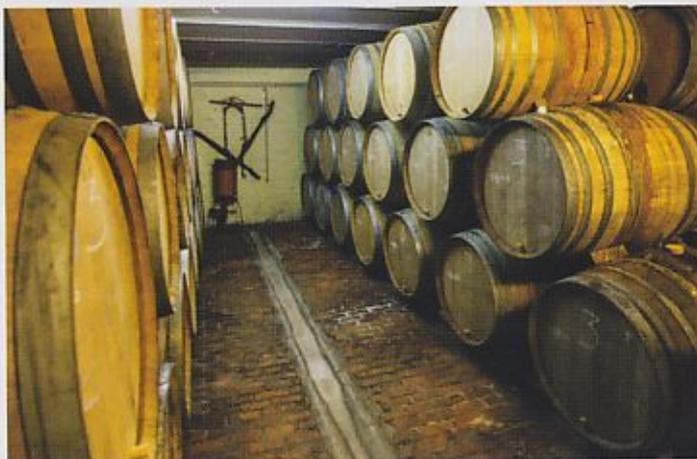
плотный и крепкий эль, обычно светлый, хотя к этому типу пиво относят прежде всего по крепости. Богатые фруктовые тона здесь также обусловлены расой дрожжей, а не добавлением специй. «Трипл» пивоварни De Kroon носит название по фамилии пивовара - «Delvaux».

Берсел (Beersel) впервые упоминается в 847 г. под латинским названием Берсалис/ Bersalis. Его название никак не связана с пивом (beer), а означает «глухое, затерянное место». Берсел известен прежде всего своим средневековым замком, а теперь и гёзоварнями - 3 Fonteinen и Oud Beersel. Гёзоварня 3 Fonteinen (3 Фонтана) расположена прямо напротив городской церкви, ее владелец - Арманд Дебельдер (Armand Debelder) провел нам подробную экскурсию по гёзоварне. Почему не по пивоварне? - как признался сам хозяин, он не пивовар, так как задача пивовара не допустить заражения пива, а у Арманда обратная - дать пиву заразиться. К тому

же, половина его работы - это выдержка ламбиков в подвалах и их купажирование, что, в общем, уже ближе к виноделию. Немного о терминах. Ламбик (Lambic) - пиво сброженное дикими дрожжами (так называемое, спонтанное брожение), выдержанное в бочках полгода-год (или больше). Гёз (Gueuze) - купаж из ламбиков 1-го, 2-х и 3-х летней выдержки. Купажируют, что бы добиться нужной гармонии вкуса и нужной карбонизации. После купажирования гёзы выдерживают в бутылках, и гёзы с длительной выдержкой (от года до 10 лет) называют Оуде гёз (старый гёз, Oude Gueuze). Фаро (Faro) - легкий, разбавленный, а потому не стойкий ламбик. Его употребляют с добавкой сахара. Ранее считался детским напитком, как у нас квас. Фруктовый ламбик (Fruit Lambic) - ламбик



с добавлением свежих фруктов (сейчас уже многие добавляют сироп). Отдельно выделяют Крик (Kriek) - ламбик с добавлением вишни. Сырье для ламбиков тоже своеобразно. Должно использоваться не менее 30% несоложенной пшеницы (на 3 Fonteinen используют 38%). По новому российскому законодательству, такая добавка несоложенного сырья в пиве не допустима, поэтому ламбик уже не пиво, а пивной напиток. Так что Арманд дважды прав, согласно новым российским законам он не пивовар, а изготовитель «пивных напитков». Кроме этого, в производстве ламбиков хмель используют только ради его консервирующих свойств, а не аромата и горечи, так что используют очень старый хмель, 3-х летний. Затираание сусла тоже не совсем обычное. С одной стороны, затирают настойным способом, но с другой - делают одну отварку, но не только с целью поднять температуру сусла до следующей температурной паузы, а также с целью осадить побольше белка, так как в пшени-



це его особенно много. Поэтому отварку кипятят долго, давая белку выпасть в осадок, который отфильтровывают при возврате отварки в затор. Затирают очень плотно, поэтому фильтрация очень длительная, настолько длительная, что кипячение начинают не дожидаясь окончания фильтрации, а почти сразу после того как фильтрованное сусло начало поступать в варочный котел. Процесс затираания очень долгий и фактически занимает весь день. Варочник в 3 Fonteinen - 4 тонны. Охлаждают сусло на охлаждающих тарелках поднятых почти к потолку. Такие у нас употреблялись только во времена СССР, да и то, на самых старых заводах. От них отказались из-за длительного процесса охлаждения, и отсюда возможности подцепить заражение сусла. Но для ламбиков заразиться дикими дрожжами и бактериями - это как раз то, что нужно! Никаких вытяжных труб на гёзоварне нет, весь пар, которого из-за длительности процесса много, выходит через крышу. Процесс брожения происходит в подвале, при почти комнатной температуре, в деревянных бочках. Бродящий в бочках ламбик покрыт сверху тонкой пленкой плесени, которую



лучше не разрушать. Прямо в подвале опробовали молодой ламбик (около года выдержки). Вкус сладко-кислый, фруктово-яблочный. Карбонизация слабая. После экскурсии ознакомились и с остальной продукцией гёзоварни. Начали с гёза купажа 2013-го года. В аромате чуть чувствуется запаха коровника (в хорошем смысле этого слова, обусловлен этот аромат дикими дрожжами), однако сам вкус весьма чистый, кислый, фруктово-яблочный и очень освежающий. Следующим был уже «Oude Geuze», Vintage 2008-го года. В аромате тона коровника уже весьма заметны, вкус еще более кислый, но очень и очень гармоничный. Появилась отличная игристость, как у шампанского. Ну и правит бал зеленое яблоко. Также было опробовано и «Fago» - вкус кисло-сладкий, яблочно-лимонадный и освежающий. Алкоголь совсем не заметен, действительно - почти детский лимонад. И наконец, «Oude Kriek» - старый «Крик»; в отличие от криков больших заводов, здесь вишня отнюдь не затмевает все (иногда даже кажется, что некоторые крики имеют больше вишневого вкуса чем собственно вишня), а гармонично вписывается в кисленький освежающий вкус. Нежно и благородно.

Тильдонк (Tildonk) - самая настоящая бельгийская деревня. Среди полей (в основном кукурузы) стоят одиночные фермы, на одну из которых мы и приехали. Хозяин фермы - Андрэ Янссенс (André Janssens), открыл собственную пивоварню Hof Ten Dormaal, когда заболел и не смог больше заниматься тяжелым сельским трудом. Пивоварня очень интересна по двум причинам. Во-первых, здесь используется только собственноручно выращенное сырье - ячмень, хмель, да и раса дрожжей своя. И во-вторых, пиво после брожения обычно



выдерживается в бочках из-под различных алкогольных напитков - вина, коньяка, виски. Обычно бочка используется 3 раза - сначала в ней выдерживается светлый сорт пива, потом темный, и наконец кислый. На закуску нам подали местные груши. Сама пивоварня вполне себе типичная: двухпосудный варочный порядок, танки брожения из нержавеющей стали, собственная небольшая линия розлива. В Бельгии даже самые маленькие пивоварни разливают свое пиво в бутылки, да и в барах только самые ходовые сорта разливают; остальное же пиво что вам подадут - бутылочное. При этом, для большинства сортов есть фирменные бокалы, самых разнообразных форм. Из пивоварни мы отправились смотреть хозяйство - поле со шпалерами и хмелем «Магнум». Шишки уже созрели и все были усыпаны лупулином. Также осмотрели силосы уже наполненные собранным с полей ячменем. Ячмень отвозят потом на солодовню, где из него изготавливают солод. Разместившись во дворе фермы за перевернутыми бочками (в качестве столов) и с видом на варочный порядок пивоварни, мы приступили к дегустации пива. Все пиво было розлито в бутылки из-под шампанского с корковой пробкой и имело объем 0,375 или 0,75 л. Первым сортом хозяин предложил базовый Blond («Блонд»), без выдержки в бочке. Хозяин назвал его «легким». Действительно, всего-то 8% алкоголя! Длительно выбраживая этот сорт в различных бочках, крепость поднимают до 12%, а пиву придают привкус того напитка, который выстаивался в бочке ранее. Нами было опробовано пиво, выдержанное в бочках из-под коньяка, мадеры и островного шотландского виски. В третий раз бочка используется для длительной выдержки кислого пива, при чем бывает,





что часть скисает полностью и идет на уксус, а часть, скажем так, остается в разумных пределах кислотности. Такое пиво носит название «Zure Van Tildonk». И наконец сорт «B-Wine», выдержанный попеременно в бочках из-под мускателя, мадеры, а потом 4 года в бутылке! По вкусу это уже больше похоже на вино.

-П.Егоров,
специально для КОЛПИВАТРа-

P.Egorov's special report about 3 Belgian microbreweries after his visit Belgium. This article describes 3 different Belgian local breweries and their brewing processes - De Kroon in Neerijse, 3 Fonteynen in Beersel and Hof Ten Dormaal in Tildonk. The article written from the point of view of the historical and modern methods of brewing in Belgium and original Belgian types of beer brewed (lambic, gueuse, blond, etc.).

Спутники пивоварения COMPANIONS OF BREWING

«Крафтовые» пивные Москвы

MOSCOW CRAFT BEER PUBS

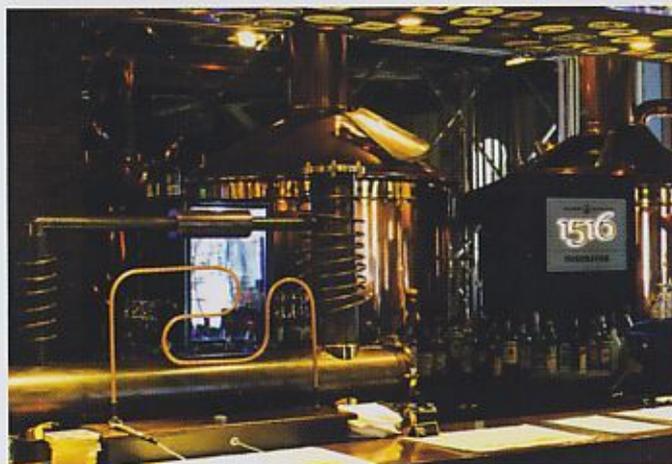
Рассказать о всех московских пивных, барах, пабах физически не возможно, их слишком много. Но хочется познакомить с новым явлением в ресторанном бизнесе Москвы - заведениями «крафтового» пива. «Крафт» - это явление в пивоварении, которое сейчас активно вытесняет «живое пиво». «Крафтовые» пивоварни - это обычно небольшие независимые производители, которые вроде бы тоже варят, как и пивоваренные гиганты, традиционные сорта пива, однако эти «традиционные»

сорта обычно игнорируются большими заводами из-за их сложности, дороговизны, излишне вызывающего вкуса, горечи. Это различные версии элей, чаще всего, очень сильно охмеленных; это портеры и стауты, бельгийские сорта - от сезонов до аббатских элей. Да, кстати, не только традиционные сорта производят «крафтеры»; их фантазии в придумывании новых сортов не ограничены ничем!

Начну с паба-солодоварни «1516», расположенной по Абельмановской улице, 4А. Заведение представляет собой пивоварню-ресторан. Здесь варят по-настоящему «крафтовые» сорта, причем делают это одними из первых в России. Но кроме соб-



ственного пива, в меню имеется и гостевое - по преимуществу это британские эли или сорта от российских коллег «крафтовых» пивоваров. Также имеется большой выбор бутылочного «крафтового» пива. Интерьер заведения строгий и классический. Здесь несколько залов на 2-х этажах. Радует то, что второй этаж часто отдается под различные пивные мероприятия, прежде всего, это дегустации домашнего пива,



а также ежемесячные встречи коллекционеров пивной атрибутики. Цены в пабе довольно высокие, но представленное в нем пиво того заслуживает.



Район Пушкинской площади, сейчас можно смело назвать «крафтовым бермудским треугольником», так как число подобных заведений в нем достигло 3-х! Первое из них - «**Бирмаркет**», расположено по адресу Страстной бульвар д. 4, стр. 3, прямо у выхода из метро Чеховская (сразу свернуть в арку). Бар отличается огромным выбором бутылочного пива (свыше 300! сортов), да и линейка разливных сортов весьма обширная. На кранах стоит пиво от нескольких «крафтовых» российских производителей, а также интересные английские и бельгийские традиционные эли. Сорты ротятся, так что можно попасть и на совершенно экзотические примеры, вроде пива, выдержанного в бочке из под виски, или портер, сваренный на пшеничном солоде. Цены весьма умеренные (учитывая место расположения), акцент сделан на пиво, так что закуски самые простейшие. Оформление бара в модном ныне



виде неоштукатуренного кирпича. Огромная барная стойка позволяет насладиться видом сотен сортов интереснейшего пива.

Второе заведение расположено по адресу Малый Гнезниковский переулок, д. 12/27 (нужно пройти немного по Тверской, в сторону Кремля, и свернуть направо). Бар носит название «**Все твои друзья**». Здесь тоже отличный выбор «крафтового» пива, как разливного, так и бутылочно-



го. Да и представленное пиво больших заводов, например, от Московской пивоваренной компании, не совсем обычно. Это эль «Мохнатый шмель» и копченое пиво «Старый Мастер», которые не везде встретишь в продаже. Цены на пиво тоже весьма умеренные, учитывая близость к центру столицы. Помещение небольшое и состоит из двух залов. Во втором из них

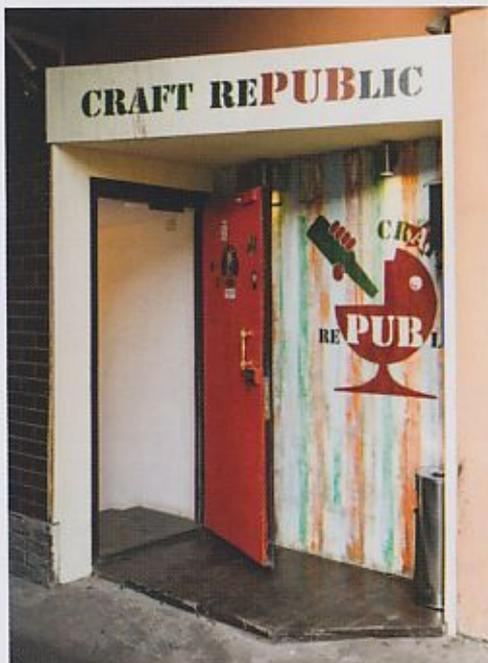


все сидячие места сделаны в виде двух больших барных стоек. Летом, посетителей так много, что им приходится размещаться снаружи, на улице.

Практически напротив бара «Все твои друзья», открылся паб **Craft RePUBLIC** (его

адрес - Малый Гнездииковский переулок, д. 9 стр. 7). К его открытию приложил много сил Станислав Образцов, до этого курировавший как раз паб-солодовню «1516».

Интерьер паба несколько не типичен: хотя заведение расположено в подвале - потолки белые, помещение светлое, отдельные детали раскрашены в веселенькие цвета с эмблемами известнейших



крафтовых пивоварен. Зал небольшой, так что под вечер набивается полностью. Закусок практически нет, зато отличный выбор «крафтового» пива российских и зарубежных пивоварен, как разливного, так и бутылочного. «Фишка» заведения - пиво от итальянского «крафтера» BrewFist. Заведение сразу полюбилось биргикам (помешанным на пиве), так что в нем теперь нередко проводятся презентации различные «крафтовых» творений как домашних, так и вполне крупных пивоварен. Цены, опять же, вполне умеренные.

Ну и закончу рассказ еще одним «крафтовым» пивным рестораном **HopHead Craft Beer Pub**, который расположен недалеко от метро «Бауманская», на улице Фридриха Энгельса, дом 20, стр. 1. Ресторан (а это

полноценный обед) весьма просторный, в нем есть места на любой вкус: хотите - посидите у стойки на высоких табуретках, хотите - уединитесь в «купе» на диванах, хотите - расположитесь в креслах в центре зала. Открыли паб братья Евгений и Константин Жебенева, владельцы питерского заведения Craft Beer Café. Выбор пива весьма хорош, много российского «крафта». Пиво постоянно «ротуруется», так что о наличии определенных сортов спрашивайте у официантов. Цены здесь не низкие, но это центр Москвы. Бар тоже уже отметился не одним «пивным» событием, так что следите за пивной прессой, чтобы не пропустить очередное.



-П.Егоров,
специально для КОЛПИВАТРа-

P.Egorov's article about Moscow pubs which serve craft beers. 5 pubs observed. 3 of them located one near another - so-called, «craft Bermuda triangle».

Чебоксарский музей пива CHEBOKSARY BEER MUSEUM

Отдыхая в августе под Чебоксарами, мы решили посетить и Музей пива на бульваре Купца Ефремова, дом 6. Нам повезло, экскурсию для шестерых человек вел руководитель музея Евгений Никонов, знаток пивоварения и отличный рассказчик. По его словам, этот Музей пива единственный в России, не

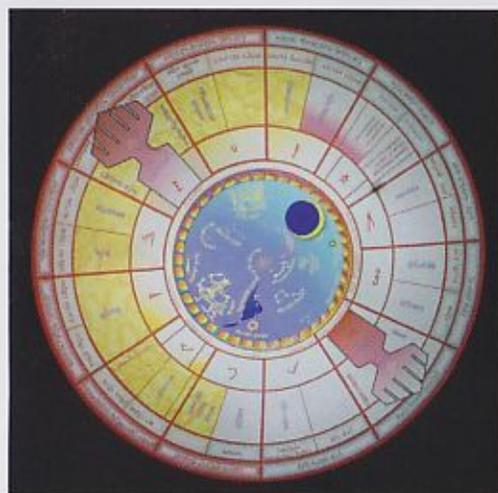


привязанный в настоящее время к какому-либо пивзаводу. Он был создан в 1997 году по инициативе тогдашнего президента Чувашской Республики Н.Федорова. Реализовала идею по его созданию пивоваренная фирма «Букет Чувашии». В здании на бульваре купца Ефремова разместили экспонаты и небольшой дегустационный зал. Таких музеев тогда не было вовсе, и чебоксарский Музей пива стал известен на всю Россию. В декабре 2005 года права на собственность музея приобрел предприниматель А.Дельман. Как пишут на сайте музея www.museum-beer.ru, «целью



помогали создать и консультировали сотрудники Эрмитажа. Некоторые экспонаты, купленные в разных сторонах земного шара, датируются IV веком до нашей эры.

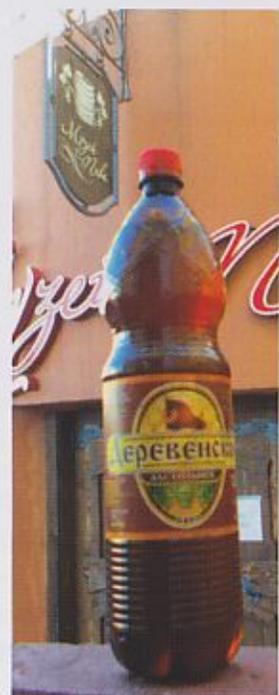
В экспозиции много интересных экспонатов и оригинальных вещей, привезенных из разных мест Чувашии. Нет такой сельской



семьи в республике, где не имелся бы хранимый многими поколениями собственный оригинальный рецепт пива. Пиво для проводов в армию, пиво к сенокосной страде - не только в каждой деревне, но и в каждом дворе его готовили по-особому. И такое пиво пили от рождения до старости, потому что этот продукт без консервантов и, сваренный из пророщенного зерна, усваивается на клеточном уровне. В пользу для здоровья и удовольствии такой напиток заменить просто нечем! Существует такая оригинальная вещь, как чувашский пивной календарь. Для чувашей, это совокупность



данного шага было придать импульс развитию Музея пива, как чебоксарского бренда, вывести его на качественный европейский уровень». Музей реконструировали с привлечением заслуженных дизайнеров и художников: перестроили музейный комплекс, надстроили этажи, увеличили площадь до 2000 кв. м, на уровне 18 м от земли устроили застекленную смотровую площадку на город и реку Волга. По некоторой информации, Дельман потратил на музей более 50 миллионов рублей. Экспозицию музею научными, историческими и археологическими материалами



систематизированных временных циклов, отображающих не только месяца года, но и сезоны, праздненства, обряды, каждый из которых сопровождается специальным видом пива. Реализован календарь в виде круга с секторами и указательными стрелками. Специально для музея пиво варят в селе Комсомольское. Нефильтрованное, непастеризованное, это пиво нежное, капризное, с ним требуется очень внимательно и тщательно обращаться, поэтому его не встретить в магазинах.

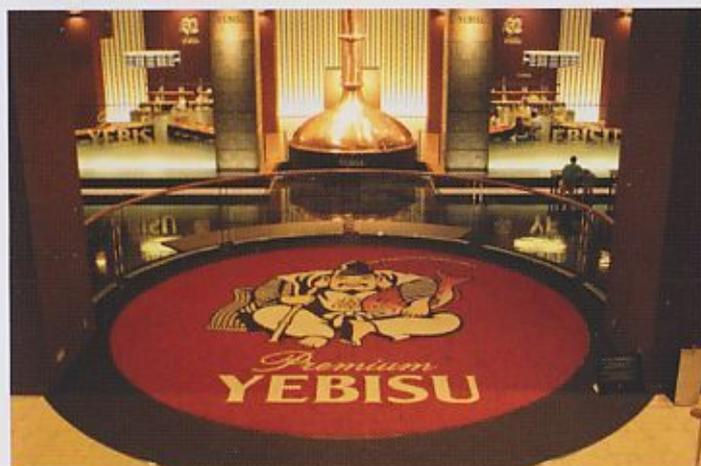
-Г.Мельников-

G.Melnikov's report after his visit the Beer museum in RUS-Cheboksary, the capital of Republic of Chuvashia and well know Russian area of home brewing. The museum was opened in 1997 by Buket Chuvashii brewery and re-constructed in 2005 by A.Delman local Maecenas. Now the museum is independent. One of the unordinary museum's exhibit is Chuvashian national beer calendar. The calendar shows national events and holidays, which accompanied by special type of beer home brewed. Special beer brewed for the museum by brewery in Komsomolskoe Chuvashian village. Information is available at www.museum-beer.ru

Музей пива Yebisu

MUSEUM OF YEBISU BEER

В 2010 году в районе Ebisu японской столицы Токио открылся музей пивного бренда Yebisu. Его открытие было приурочено к 120-летней годовщине этого пива. Наш одноклубник Л.Булгак делится информацией, которую он почерпнул после посещения этого музея.



«В Токио, недалеко от делового центра Синдзюку, находится станция метро Эбису. Некогда в этом районе японский пивовар Киохей Макоси начал реорганизацию пивоварен в Японии, объединив несколько компаний под названием Dai Nippon Beer Co. Эта компания стала крупнейшей среди пивоваренных к востоку от Суэцкого канала, а Макоси стали называть «пивным королем Востока». 25 февраля 1890 года компания начала производить новое пиво Yebisu (Эбису - бог корабелов, рыбаков и торговли). В это время в Японии имелось около 150 мелких пивоварен, однако большинство из них через несколько лет исчезло из-за низкого качества пива. В отличие от них Yebisu делали мастера из Германии, и все оборудование, включая машины для производства льда, было закуплено в Германии. В 1900 году Yebisu получило на Всемирной выставке в Париже золотую медаль, и позднее, в 1904 году на выставке в Сент-Луисе (США) завоевало Гран-При. Первое время бутылки пива Yebisu закрывали корковыми пробками, не смотря на то, что уже в 1892 году в США придумали железную кронен-пробку. Дело в том, что бутылки в Японии выдувались вручную и из-за разброса диаметра горлышка не позволяли использовать стандартные кронен-пробки. Но производство бутылок развивалось, и с 1912 года кронен-пробки стали широко применяться в Японии. С ростом производства появилась необходимость в транспортировке пива, и в 1901 году к пивоварне была пристроена ж/д станция «Эбису». В 1899 году в Токио в районе Гинза открыли первую в Японии пивную. Пиво подавалось охлажденным по цене 10 сен (японские копейки) за кружку 0,5 л. В начале XX века бутылка пива в Японии стоила 20 сен (местные копейки). Для сравнения, тарелка лапши стоила 2

сен. Так что, для обычных людей пиво было довольно дорого и стало доступно лишь в период экономического роста Японии (1960-е годы). К тому же, в 1943 году, в период II Мировой войны все пиво в Японии попало под запрет, и бренд Yebisu возродился только в 1971 году. Посетители музея могут видеть так называемую галерею Yebisu: коллекцию фотографий, старые рекламные вывески, видео-материалы и старинные бутылки.»

Our club mate L. Bulgak's report after his visit The Museum of Yebisu Beer in Tokio. The museum opened in 2010 to celebrate 120 years of the brand. Visitors can browse the Yebisu Gallery: a collection of photographs, old beer advertising boards, videos and historic bottles. Yebisu beer was launched on February 25th, 1890 and got top prizes at the beer Exhibitions in 1900 and 1904. In 1943 all the beer in Japan were abolished and it was not until 1971 that the brand was re-established.

Старинные пивзаводы HISTORICAL BREWERIES

Шаболовский завод SHABOLOVSKY BREWERY

Шаболовский пиво-медоваренный завод был основан московскими купцами Д.С. Карнеевым и В.И. Горшановым. До этого 32-летний купец 3-й гильдии Викентий Иванович Горшанов уже имел некоторый опыт в пивоварении. С 1859 года он арендовал пиво-медоваренный завод и очистной подвал в Проточном переулке Москвы, участвовал в Санкт-Петербургской выставке русских мануфактурных произведений 1861 года и получил награду за представленные там портер, эль, пиво и мед. Второй компаньон, 43-летний Дмитрий Семенович Карнеев, состоял в 1-й гильдии и «держал откупа» в Перемышле и Лихвине Калужской губернии. Иногда его фамилию писали через «о» - Корнеев.

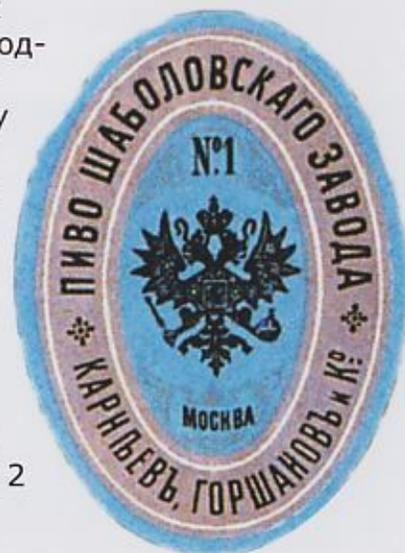
13 декабря 1862 года эти купцы решили учредить с 1 января 1963 года товарищество на вере под фирмой «Торговый дом Карнеев, Горшанов и К», вложив в его основной капитал по 15 000 рублей каждый.



На эти деньги был куплен участок земли в 5870 квадратных саженей на улице Шаболовке и начато строительство корпусов

нового завода, рассчитанного на выработку 300 000 ведер пива в год. Временно там же был устроен оптовый склад, так что производство в Проточном переулке продолжалось; сваренное там пиво привозили на Шаболовку и разливали в бутылки. Открытие нового пивзавода состоялось 29 августа 1864 года, тогда же начали варку, и позднее именно эту дату сами владельцы считали днем рождения завода. Сначала на нем готовили пиво обычным для того времени верховым способом, но затем перешли (как утверждает, первыми в Москве) на баварское низовое брожение. Вскоре был открыт оптовый склад в Нижнем Новгороде, который просуществовал до 1879 года, но основным рынком сбыта продукция стала Москва.

В 1865 г. товарищество участвовало в 5-й Московской выставке мануфактурных произведений, в указателе которой сообщалось, что «завод находится в Москве, Пресненской части, 2 квартал, существует с 1859 г. Рабочих 30 человек. Ежегодно приготавливается пива и портеру около 40 тысяч ведер на сумму до 40 000 рублей серебром. Сбыт в Москве и во внутренние губернии»; указывалась стоимость продуктов: портера за ведро 2 рубля, пива – один рубль.





Общий видъ завода въ 1914 году.

Предприятие получило малую серебряную медаль «за хорошее пиво при значительном производстве». Обратим внимание на адрес и год основания: эти сведения явно говорят не о Шаболовском заводе, а об арендуемом! Путаница со временем основания продолжалась и позднее: «Материалы для статистики заводско-фабричной промышленности в европейской России за 1868 год» указывали почему-то 1866 год; при этом производилось уже 155 000 ведер пива на 124 000 рублей и 10 000 ведер меда на 12 000 рублей в год при двух мастерах, 91 рабочем и двух паровых машинах. Это было крупнейшее пивоваренное производство в Москве. Во время приезда императорского двора в первопрестольную Шаболовский завод поставлял пиво и мед к Высочайшему столу, и уже с 1869 г. товариществу было разрешено именоваться придворными поставщиками. Кроме пивоварения, товарищество до 1876 года

занималось изготовлением водок, наливок и ликеров. К примеру, их экспонировали на Всероссийской мануфактурной выставке в Санкт-Петербурге 1870 года вместе с пивом, портером и элем. На пивоваренном заводе была паровая машина в 8 сил и 2 паровика в 50 сил; на водочном – 3 аппарата для очистки спирта холодным путем и 3 для перегонки. Рабочих на обоих заводах числилось 150 человек. О широте ассортимента пивной продукции можно судить хотя бы по ценам – от 4½ до 12½ копеек за бутылку (без посуды).



В том же 1870 году Дмитрий Сергеевич Карнеев был причислен к сословию почетных граждан. В следующем году он стал членом московской городской распорядительной думы, но в 1878 г.

скончался, и в торговый дом вступили его дети и наследники – Карнеевы Василий, Александр, Дмитрий, Николай, Мария, Анна и Екатерина (в замужестве Познякова). Они уполномочили 26-летнего Василия

Дмитриевича, почетного гражданина и кандидата Московского университета, представлять их интересы в бизнесе. В связи с этим компаньонам пришлось переформировать товарищество; таким образом появилась еще одна дата «рождения» товарищества под тем же названием: 17 июля 1879 г. Основная нагрузка по управлению производством легла на плечи В.И. Горшанова, и благодаря его неутомимым трудам предприятие продолжало успешно развиваться. Огромную помощь оказывал ему директор завода Виктор Данилович Нефедов.

В 1881 г. журнал «Архив русского пивоварения» сообщил: «Во время Высочайшего пребывания Императорского двора в Москве придворные поставщики гг. Карнеев, Горшанов и КО имели счастье каждый день поставлять в Кремлевский дворец, для свиты Его Величества, 20 ведер пильзенского пива и эля». В следующем году на Всероссийской промышленно-художественной выставке в Москве завод получил золотую медаль (в том числе и за употребление для пивоварения исключительно русского ячменя и отчасти русского хмеля), а работавший на нем пивовар Болеслав Миклас был отмечен такой же наградой Европейского общества наук в Париже. В 1884 г. вываривалось 500 000 ведер пива и 50 000 ведер меда на сумму 660 тыс. рублей, на предприятии работали 280 человек.

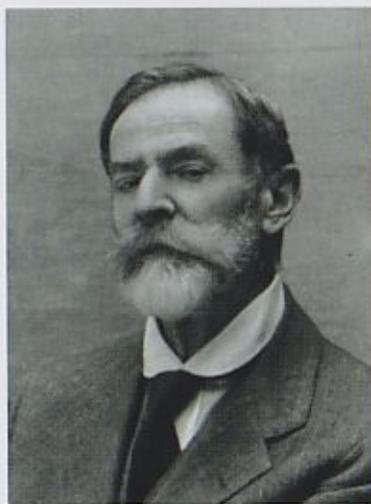
90-е годы стали временем развития торговой сети в провинции: появились оптовые склады в Саратове, Туле, Калуге, в других близких к Москве губернских городах, затем в Нижнем Новгороде и по Волге – до Царицына. Постепенно иногородний сбыт стал занимать все большую долю в общем объеме проданной продукции. Успешная деятельность Шаболовского завода, качество его напитков и рост производства в 1890-1894 гг. с 775 до 865 тысяч ведер были по заслугам отмечены на Всероссийской промышленной и художественной выставке 1896 г. в Нижнем

Новгороде: торговый дом был удостоен права изображения государственного герба «за постоянное совершенствование и расширение пивоваренного производства, применение всех новейших улучшений и за высокое качество фабрикатов из исключительно русских материалов, а равно за долголетнее существование предприятия».



В.Д. Карнеев

Все эти успехи можно без сомнения приписать энергии и опыту Горшанова, который помимо того вел еще и большую общественную работу: состоял председателем Московского приказа общественного призрения, был гласным Московской Городской Думы и выборным от московского купечества. Он же представлял товарищество при учреждении Союза пивоваренных заводчиков в России. В 1898 г. была опубликована его брошюра «Пивоваренная промышленность при казенной продаже питей» (Москва, Университетская типография), в которой подвергался критике новый закон от 29 мая 1897 г. о торговле пивом и медом в местах казенной продажи питей и приводилось 9 весомых причин, по которым «в будущем пивоваренную промышленность ожидает



В.В. Горшанов

слишком печальное положение». Однако предсказанные трудности были успешно преодолены, и в 1903 г. заводом было изготовлено 1 112 400 ведер пива и 16 400 ведер меда на 1 241 800 рублей при 387 рабочих. К этому времени Карнеевы вышли из членов торгового дома, и неутомимый, но теряющий силы Горшанов пригласил в компаньоны своего сына Василия. Предприятие продолжало расти и развиваться, но время не щадило людей. В 1907 г. ушел из жизни проработавший 35 лет директором завода В.Д. Нефедов, 16 декабря 1909 года скончался на 80-м году сам Викентий Иванович Горшанов, в конце 1911 г. – бывший совладелец действительный статский советник В.Д. Карнеев. Торговый дом с прежним названием перешел в собственность Василия Викентьевича Горшанова и его супруги

Софьи Васи-
льевны. Ди-
ректором-рас-
порядителем и
управляющим
производством
был энергич-
ный и грамот-
ный инже-
нер-технолог
Гавриил



Федорович Худокормов. В 1913 г. согласно официальной статистике за 293 дня работы было произведено 1366 заторов и выработано 1 430 380 ведер пива. На заводе служили до 450 рабочих и 87 служащих, стояли паровые двигатели мощностью в 225 лошадиных сил, динамо-машина и собственная электростанция. Занимаемая площадь выросла до 22 983 кв. саженей, а общая стоимость его с постройками достигла 2,5 миллионов рублей.

В следующем, юбилейном для предприятия и трагическом для всей отрасли 1914 году завод сумел проработать только 183 дня, сделал 833 затора и выпустил 957 499 ведер. Первая мировая война и революционные события надолго прервали пивоварение в России. Судя по справочной книге «Вся Москва» на 1917 г., потомственные почетные гражд-

дане Горшановы оставались членами торгового дома Карнеев, Шаболовский и Ко», вынужденные прекратить деятельность прихода в этот период не



известно только, что решением Президиума ВСНХ от 15 мая 1919 г. предприятие было национализировано и передано Центроспирту, затем в 1921 г. сдано в аренду кооперативу его служащих и рабочих (Торгово-промышленному товариществу) и действовало как завод фруктовых вод. Сразу после разрешения пивоварения в РСФСР арендаторы восстановили производство пива. Продукция выпускалась под торговой фирмой, в названии которой

оказались
«Кар-
Гор-
нов и
но
яс-
ха-
тер и
метры
тель-
това-

в этот
удалось. Из-
вестно только, что решением Президиума ВСНХ от 15 мая 1919 г. предприятие было национализировано и передано Центроспирту, затем в 1921 г. сдано в аренду кооперативу его служащих и рабочих (Торгово-промышленному товариществу) и действовало как завод фруктовых вод. Сразу после разрешения пивоварения в РСФСР арендаторы восстановили производство пива. Продукция выпускалась под торговой фирмой, в названии которой

нашли ме-
сто фамилии
двух из семи
соучредите-
лей: «Марков,
Комаров и Ко»,
но на этикетке
помещалось
и упоминание
прежних вла-
дельцев, прямо

указывающее на преемственность. Да и директором завода первое время оставался Г.Ф. Худокормов. Уже в 1923-24 гг. выработка пива превысила 860 тысяч ведер, а качество заслуживало высокую оценку специалистов: «благодаря более высокому содержанию действительного экстракта, крепости первоначального сула и меньшему содержанию азотистых веществ пиво Шаболовского завода безусловно лучше государственных и по своим нормам приближается к довоенному времени».

Вскоре произошла реорганизация предприятия: 13 мая 1926 года Экономическое совещание РСФСР утвердило устав Шаболовского акционерного общества пивоварения с основным капиталом в 200 000 рублей. Однако уже через год владельцем завода стал Московский совнархоз, включивший его в состав треста «Моссельпром».

Интересно, что были сохранены основные черты этикетки - расцветка, заслужившая признание

Развернутая в 1929 году антиалкогольная кампания привела к резкому сокращению выпуска пива и закрытию многих пивзаводов. Не избежал этой участи и Шаболовский; затратив 500 000 рублей на переоборудование под производство мармелада и пастилы, его превратили в кондитерскую фабрику, широко известную сейчас под названием «Ударница».



Интересно, что были сохранены основные черты этикетки - расцветка, заслужившая признание

1929 году антиалкогольная кампания привела к резкому сокращению выпуска пива и закрытию многих пивзаводов. Не избежал этой участи и Шаболовский; затратив 500 000 рублей на переоборудование под производство мармелада и пастилы, его превратили в кондитерскую фабрику, широко известную сейчас под названием «Ударница».



K.Sveshnikov's article about history of Shabolovsky Korneev & Gorshanov brewery in Moscow. This brewery was founded in 1864 by two Moscow merchants - Mr. Korneev and Mr. Gorshanov. Shabolovsky brewery have occupied 26700 square meters territory. In the year 1914 the brewery produced almost 12 millions litres of beer. After Revolution 1917 the brewery was renamed and only «Shabolovsky» was left in its name. And bottle labels were the same design but with different brewery name. The brewery was closed in 1929 and re-constructed into confectionary plant, which exists now.

Пивные прогулки BEER WALKS

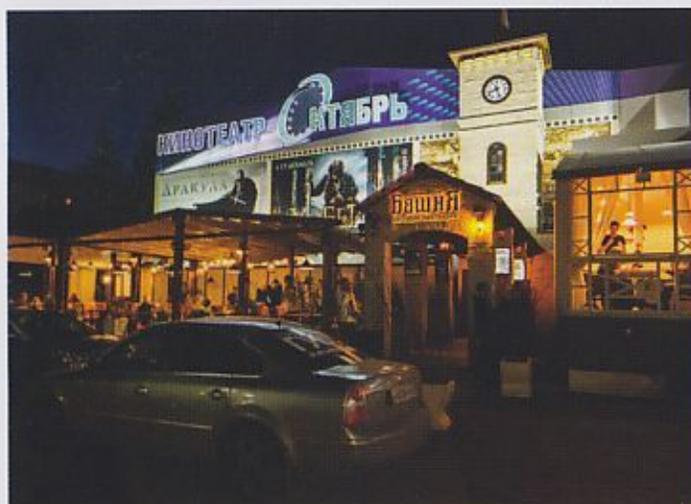
Тула. Новые пивоварни TULA. NEW BREWERIES

20 сентября 2014 года, воспользовавшись вернувшись в наши края теплом и солнцем, дружная компания московских пи-



волюбов (М.Веневцев, Д.Газин, О.Фомин, П.Егоров) отправилась в поездку в Тулу, с целью ознакомиться с новыми тульскими минипивоварнями. В Туле нас встретил Юра Полунин из Тульского пивного клуба, который и стал нашим проводником по «злачным» местам города. Первым пунктом нашей поездки был ресторан-пивоварня **«Августин»**, расположенный по адресу улица Жаворонкова, 1а. Пивоваренное оборудование ресторана (производитель Kaspar Schulz, мощность 1 тонна) можно увидеть с улицы че-

рез окно первого этажа. Ресторан уютный, с умеренными ценами на пиво и закуски. Наливают 4 стандартных сорта: «Голден лагер», «Ледяное», «Темное», «Пшеничное» плюс один сезонный («Мартовское»). Из атрибутики имеются фирменные кружки и бокалы разных емкостей, а также бирдекели.



Из «Августина» мы отправились в следующий ресторан-пивоварню - **«Башня»** (Красноармейский проспект, 14). В ресторане огромный, прекрасно оформленный зал, значительных размеров крытая летняя площадка. Оборудование пивоварни видно за барной стойкой. Наливают 3 классических минипивоваренных сорта: светлое, красное, темное. Из атрибутики имеются бокал и бирдекели (их сменилось уже несколько видов).

У тульской пивоварни **Salden's** своего фирменного заведения нет, но есть две пивные лавки, в которых продается их пиво. Мы посетили обе (на фото - одна из них, на Красноармейском проспекте 22).



Названо предприятие по первым буквам имени и фамилии владельца - Сальников Денис. Выбор пива у пивоварни огромен; по преимуществу это эли, сваренные в различной стилистике. Подобный ассортимент и вкус пива позволяет предположить, что пивоварня очень малой мощности, почти домашняя. Но это совсем не так! Партия одного сорта пива на Salden's составляет 1000-1500 литров. Для всех сортов ранее существовали простые черно-белые самоклеющиеся этикетки, напечатанные на бумаге с термопечатью. В ноябре 2014 года пивоварня обновила дизайн этикеток и выпустила такие же бирдекели. Имеются еще фирменные бокалы Salden's.

И последний ресторан-пивоварня которую мы посетили в этот день был «Петр Петрович». Он расположен по адресу Первомайская 13а, корп. 15 (отдельное здание в парке им. Белоусова). Вместе с нами к ресторану подъехал сам губернатор Тульской области - Владимир Сергеевич Груздев (что говорит о статусе этого заведения!). Ресторан действительно отлично оформлен. Пивоваренное оборудование расположено на первом этаже, прямо у входа.



Цена на пиво низкая, а на еду - московского уровня. «Петр Петрович», кроме стандартных сортов («светлое», «темное», «пшеничное», «венское») варит и кое-что эксклюзивное, но в этот раз, к сожалению, ничего такого не было. Из атрибутики - универсальная навесная этикетка, фирменные бокалы, а также бирдекели, которые обновляются каждый сезон.

-П.Егоров,
специально для КОЛПИВАТРа-

P. Egorov's report after visit new breweries in Tula - Augustin microbrewery&restaurant (4 types of beer, glass, coaster); Bashnya microbrewery&restaurant (3 types of beer, glass, coasters); Salden's microbrewery (more then 6 types of craft beer, labels, coasters, glass); Petr Petrovich microbrewery&restaurant (4 types of beer, glass, label, coasters).

Пивоварни Владимирской области

VLADIMIR REGION BREWERIES

4 октября
2014

года состоялась поездка по пивоварням Владимирской области, организованная Клубом коллекционеров пивной атрибутики (Москва). В поездке приняли участие 20 москвичей и жителей области, к которым уже во Владимире присоединились еще 3 нижегородца. Трасса Москва-Нижний Новгород отличается редким обилием пивоваренных производств еще со времен СССР. С тех пор часть заводов закрылась, но открылось еще больше! первая остановка - Покров. В Покрове когда-то было 2 пивоварни, но сейчас работает только одна - **ООО «Управляющая компания Покровская»**, расположенная на ул. Ленина, 45. При пивоварне есть фирменный магазин (во Владимирской области пивом можно торговать с 9 утра



до 9 вечера). Экскурсии по пивоварне запланировано не было, так что только закупили опробовать их продукцию. Пиво разливается на самом заводе в литровые ПЭТы, снабженные фирменными этикетками. Из интересных сортов - «Старопокровское таежное», сваренное в стилистике советского «Таежного» с экстрактом хвои.



Следующий пункт нашей поездки - Лакинск и **Лакинский пивзавод**, принадлежащий сейчас ООО «Рудо Аква». Расположен он уже не на улице, а на проспекте Ленина, дом 75. При заводе также работает фирменный магазин, где можно приобрести как бутылочное пиво, так и розлитое на месте через «Пегас». В ассортименте пиво под брендом «Лакинское»: «бархатное», «золотистое», «светлое» (последнее в разных версиях - фильтрованное и не фильтрованное, а также пастеризованное). Присутствует и «Жигулевское». Из нового - «Старобаварское» 14% плотности.

Во Владимире, мы первым делом поехали на «**Пивоварню купца Андреева**». Пивоварня расположена на Муромской улице, 10А. До революции этот участок действительно принадлежал купцу Андрееву. Кое что с того времени сохранилось и до наших дней. Пивоварня варит пиво с 2012 года. Пиво поставлялось в магазины розливного пива ближайших областей, а в 2014 году на Большой Московской улице, дом 16, открылся их фирменный ресторан - «Питей-

ный дом купца Андреева». Пивовар Михаил Колесов провел нам экскурсию по производству. В подвале расположена серьезная водоподготовка. Оборудование Blonder Beer, 4-х посудный варочный порядок мощностью 1 тонна. Цилиндрико-конические танки брожения на 2 тонны. Из ЦКТ готовое пиво переливают в форфассы, из которых уже разливается в 20-литровые кеги. Варят как лагеры, так и эли. Сырье только импортное. Само пиво дегустировали уже в фирменном ресторане. Было представлено 4 основных сорта (из 7 варимых); все плотностью 12%. Это «Елисеевское» («премиум» и «ириш ред») и «Кауфманн» (Helles и Sommerbier). Из атрибутики имеются фирменные бокалы, «галстуки» на кеги, бирдекели (все это было нам презентовано).



В августе 2014 года, во Владимире открылся еще один ресторан-пивоварня - «**Max Brau**», расположенный на улице Дзержинского, 11. Экскурсию по заведению и производству нам провел пивовар Сергей. Ресторан шикарно оформлен и напоминает другие немецкие рестораны-пивоварни в России, в частности, московский Paulaner. Оборудование Caspar; обшитый медью варочный порядок на 1 тонну, ЦКТ на 2 тонны. Из ЦКТ пиво направляют в форфассы, из которых оно и разливается по кружкам. Сырье импортное, преимущественно, немецкое. Из атрибутики имеются подставки, бокалы и кружки, которые были нам презентованы. Варятся 3 основных сорта -





«Светлое», «Темное», «Пшеничное» и «Фестивальное» (в стилистике «октоберфест»).

Во Владимире на ул. Хлебозаводская, 16 работает еще один пивзавод - Владимирский, с 2006 года принадлежащий компании «Пятый Океан» (ред. - по информации с официального сайта компании www.fifth-ocean.com «Пятый океан - един-

ственная в России пивоварня, устанавливающая там, где продается пиво марки «Пятый океан», мобильные танки добра-

живания. Их специальная конструкция позволяет поддерживать температуру и давление, необходимые для сохранения нефilterованного и непастеризованного пива в первозданном виде.» Помимо прочего ассортимента, «Пятый океан» производит пиво под маркой «Великое», которую когда-то придумали на Владимирском пивзаводе).

Далее мы поехали в Ковров, где расположена пивоварня «Любец», бренд «Стародубь». Ковровская пивоваренная компания была организована в 1999 году. «Любец» - одна из старейших минипивоварен в России, одна из первых, кто стал поставлять «живое» пиво в рестораны Москвы. С тех

пор в России открывались и закрывались сотни минипивоварен, но Ковровская пивоваренная компания до сих пор жива и процветает. Причина тому - стабильность вкуса их пива и высокое качество; стойкость пива в бутылках - месяц, что до сих пор не по плечу большинству малых производств. Пивоварня довольно крупная: трехтонный варочный порядок и 6-тонные танки брожения, сырье импортное. При



этом спрос на их продукцию стабильно высокий. Поскольку время нас поджимало, то на самой пивоварне мы только загрузились пивом (которого с лихвой хватило всей нашей компании как на предстоящий вечер, так и для вдумчивого употребления уже в домашней обстановке, за что хочется сказать отдельное огромное спасибо!) и отправились в ресторанно-гостиничный комплекс «Atrium», расположенный на улице Кирова, дом 138. Это фирменное заведение от завода, где всегда можно попробовать ассортимент ковровского пива. Ну, а к пиву нам был приготовлен богатый ужин. Валерий Бирюков, коммерческий директор, рассказал как живет компания в нынешние нелегкие для пивоварен времена и кроме, собственно, пива презентовал фирменные бокалы или кружки (по выбору), а также подборку этикеток





варимых сортов пива. Всего «Любец» производит 11 сортов. Также компания занимается безалкогольными напитками и настоящими медовухами (из натурального меда, с плотность 20%).

-П.Егоров,
специально для КОЛПИВАТРа-

P. Egorov's report after CCBA trip to Vladimir region. The direction to the East from Moscow by road M7 is most affluent of breweries from Soviet time till now. This trip's stops were - Pokrov (Pokrovskaya brewery one of few Russian producers of Taiga type of beer made with needles extract), Lakinsk (Lakinsk brewery launched new bottled beer Starobavarskoe), Vladimir (two new microbreweries - Kuptsa Andreeva and Max Brau: coasters, glass, labels), Kovrov (well known successful brewery, which always friendly to CCBA and presents beer and labels to us).

Новые пивоварни Нижнего Новгорода

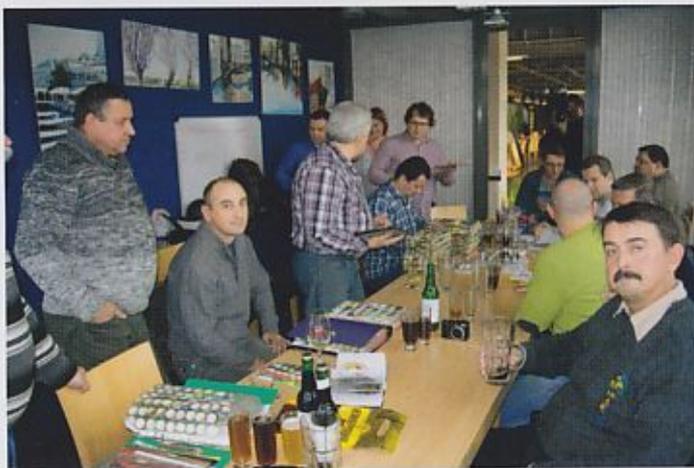
NEW BREWERIES IN N. NOVGOROD

В первых числах декабря 2014 года небольшая группа членов ККПА побывала в Нижнем Новгороде, где встретилась с местными коллекционерами и посетила несколько новых пивоварен города. Встреча и небольшой обмен с нижегородскими коллегами по хобби прошла в **Brasserie Nuage**. Это заведение открылось 9 мая 2014 года в ТЦ «Этажи» на ул. Белинского

63, на том месте, где когда-то был «Тинькофф». На том же оборудовании, что осталось от «Тинькофф» варят пиво четырех типов - так называемые, «бланш», «блонд», «брюн» и один сезонный. Brasserie Nuage является проектом сети питания «Едок». Концепция ресторана при пивоварне выполнена в виде салона само-



лета, со своим «бизнес-классом», с развозной тележкой duty free, выписанной с Катарских авиалиний. Пиво продается также и на вынос в ПЭТ бутылках. Бутылки упаковывают в крафт-пакеты с небольшой фирменной наклейкой, которая пока и выполняет роль этикетки. Еще из атрибутики есть три вида бирдекелей, керамическая кружка 0,5 л, стакан 0,5 л, бокалы 0,4 л типов «мюнник» и «курвуазье», футболки двух видов и магниты. Все это продается.



Свое пиво Malz&Hopfen разливает только в стеклянные бутылки с оригинальными этикетками с забавными оленями, ставшими символом пивоварни; пробка без рисунка.

На ул. Геологов 8 в феврале 2014 года провела первую варку пивоварня **Malz&Hopfen**.

Первая партия пива созрела в апреле 2014. Экскурсию по пивоварне провел ее владелец и главный пивовар, наш давний знакомый, Рустам Аскарлов. Рустам начал заниматься пивоварением с увлечения домашними варками и вот теперь вы-



шел на промышленный уровень. В месяц Malz&Hopfen производит 10 тонн пива. Оборудование китайского производства; в составе заторно-сусловарочный чан на 500 л, 8 танков дображивания. Пивоварня находится в небольшом здании и вопросы дополнительной площади, как например, установка линии розлива или танков для сухого охмеления, решается путем пристройки к стене морского контейнера. Malz&Hopfen - яркий образчик нижегородского крафтового пивоварения. Самым, если можно так сказать,

В июне 2014 года в Городце, что совсем рядом с Нижним Новгородом, прямо на

въезде в город открылась пивоварня **Kitezhbräu**. Она организована на оборудовании, вывезенном с закрытой пивоварни в загородном клубе «Ильдорф» в поселке Ильино. В его составе два варочника Agrometal по 500 л, два ЦКТ по 500 л, восемь танков дображивания по 1000 л.

Kitezhbräu варит светлые сорта (чешское, пшеничное, weissbier) и темные (портер, стаут, осенний бок). Пиво разливается в кеги, для них есть навесные этикетки. При пивоварне работает фирменный магазин. В нем, кроме пива, продают кружки 0,5 л с логотипом, футболки, сувенирный кожаный бирдекель.

-В.Шамов-



V. Shamov's article about new microbreweries in Nizhny Novgorod city, which was opened in 2014. Brasserie Nuage microbrewery and restaurant was

opened in May at the same place, where Tinkoff brew-pub worked before (3 types of beer, coasters, glass). Malz&Hopfen microbrewery was opened in April 2014 (different ales and porters, bottle labels). Kitezbräu microbrewery was opened in June 2014 (6 types of beer, keg labels, leather coaster, glass mug).

Турецкие пивные заметки

TURKISH BEER NOTES

Думая о Турции, редко кто вспомнит про пиво. И, как выяснилось, зря! Любителям янтарного напитка есть чем насладиться на отдыхе в этой стране. Ворота в Турцию открываются в аэропорту Анталя. Пройдя все формальности, оказываешься в большом зале, где есть несколько буфетов. На прилавках

Efes Pilsen с хорошо знакомой сине-белой этикеткой и Beck's с оригинальными дизайнерскими этикетками. Цена – 16 лир за 0,33 л. При курсе за 1\$ около 2 лир как-то не очень гостеприимно. Может это импорт такой до-

рогой? Нет, Beck's оказывается турецким. Взяв для коллекции парочку из множества оригинальных этикеток, двигаемся на побережье. В отеле пиво исключительно разливное. Несколько баров, хотя и держат на полках бутылки Efes и Tuborg, наливают, увы, только из кегов. Значит надо отправляться в экспедицию за территорию отеля. Перейдя шоссе, углубляемся в Авсаллар – маленький поселок городского типа. Помимо «магазинной» улицы для туристов, есть и обычные магазины для местных жителей, которые нас и интересуют. В супермаркете, единственном на весь поселок, богатый



выбор турецкого пива. На первом месте всевозможные Efes: Pilsen, Xtra, Light, Fici, Malt, Unfiltered, Dark... Интересно, что Malt в Турции не означает безалкогольное пиво, как в странах Латинской Америки. Различные объемы; есть и бутылки и банки. Конкуренцию ему составляют несколько сортов Tuborg, так же местного производства. Из оригинальных сортов – Marmara в литровых стеклянных бутылках. Есть на прилавках и Miller, тоже турецкий. Цены уже вполне нормальные: 2-7 лир, в зависимости от сорта и объема. А где же столь обычное для московских супермаркетов немецкое или английское пиво? Нет ни малейшего следа. Наверняка, в больших городах есть и оно, но в Авсалларе так и не удалось увидеть ни одной бутылки импортного пива. В маленьких магазинах, выбор примерно такой же, хотя в одном

удалось найти литровый ПЭТ пива Skol, естественно, тоже местного производства. А вот Beck's из дизайнерской серии вне аэропорта не встретился. Все этикетки отклеиваются легко, «самоклейками» турецкие пивовары

не увлекаются. Есть несколько бутылок с шелкографией: Efes Unfiltered, Bomonti. Комплект, имеющийся в продаже, собирается довольно быстро, и долгое пребывание на курорте теряет коллекционерский смысл.

-В.Полежаев-

V.Polezhaev's article about assortment of beers which are available in different places (supermarkets, beach hotels, airport food zones) at Turkish Mediterranean sea coast. Turkish breweries produces beer in glass and

PET bottles, and in cans too. They do not use self-sticker labels. So, it's easy for collectors to take off the label from the bottle.

Гавана 2014

HAVANA 2014

Прошло два года с предыдущего посещения прекраснейшего места на Земле, и вот снова горячий и влажный воздух Гаваны охватывает меня. Для некоторых стран 2 года может стать пропастью, но в тропиках люди танцуют быстро, а жизнь течет медленно, и перемены если и видны, то не в области пивоварения. Здесь по-прежнему правит бал *Bucanero* и *Cristal* от пивзавода из города *Holgun*. Фирменные пивные бокалы исчезли окончательно, и даже на самой туристской улице *Obispo*, если на стаканах и есть эмблема, то это ром *Havana Club*, независимо от того, что в них налито. Основным импортным сортом стал голландский *Heineken*, потеснив весьма популярный ранее мексиканский *Corona*. Однако, проходя по пляжу,

постоянно находишь пробки европейских брендов *Zywiec*, *Veltins*, *Tatran*, словно бы сильно поцарапанные или покрытые

чем-то. Странно, на прилавках магазинов такого пива нет... Но если заглянуть на окраины Гаваны, в маленькие неприметные кафе, где потягивают пиво местные жители, пони-

маешь, так закрывается продукция *Cervecería Antonio Díaz Santana*. Пивовары из *Manacas* используют старые европейские пробки, закрашивая логотипы «серебрянкой», которая при транспортировке или позднее, когда пробка уже валяется на песке, легко стирается. Вряд ли такие пробки станут украшением коллекции, но этот факт, несомненно, заинтересует истинного фаната кронен-пробки.

-В.Полежаев-

V.Polezhaev's article about actual beer assortment in Havana. Local Cuban breweries use European beer brands crown caps, but painted over by silver dye, to close up their beer bottles.





ARM-Eреван
Erevan



EST-Пойде
Poide



EST-Таллин 1
Tallinn



/2



GE-Сагурамо 1
Saguramo



/2



KG-Кант
Kant



KZ-Алма-Ата (Первый)
Alma-Ata (Pervy)



(Carlsberg) 1



/2



(Caspian)



KZ-Рудный 1
Rudny



/2



/3



/4



/5



/6



/7



/8



LT-Биржай (Birzu)
Birzai



(Rinkuskiai)



LT-Клайпеда
Klaipeda



LT (Rimi)



MD-Кишинев
Kishinev



RUS-Адыгейск
Adygeisk



RUS-Анапа
Anapa



RUS-Артем
Artem



RUS-Димитровград
Dimitrovgrad



RUS-Зеленогорск
Zelenogorsk



RUS-Калуга 1
Kaluga



/2



/3



RUS-Москва (Очаково)
Moscow (Ochakovo)



RUS-Мытищи 1
Mytishchi



/2



/3



RUS-Ростовская обл.
Rostov/Don reg



RUS-СПб (Балтика)
SPb (Baltika)



RUS-Ставрополь
Stavropol



RUS-Стерлитамак
Sterlitamak



RUS-Туймазы
Tuytazy



RUS-Тула
Tula



RUS-Ульяновск (Efes)
Ulyanovsk



RUS-Уфа 1
Ufa



/2



RUS-Хадыженск
Hadyzhensk



RUS-Чита 1
Chita



/2



/3



RUS (InBev)



TMN-Шатлык
Shatlyk



UA-Львов (Кумпель) 1
Lvov (Kumpel)

/2



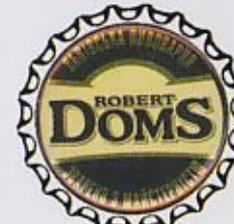
/3



/4



(Львовская) 1
(Lvovskaya)



/2



(ППБ)
(PPB)



UA-Киев (Оболонь)
Kiev (Obolon)



UA (САН ИнБев)
(SUN InBev)



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



RUS-СПб (Балтика) x5 / RUS-Ростов-на-Дону (Балтика)
SPb (Baltika) / Rostov/Don (Baltika)



RUS-Челябинск x2 / RUS-СПб (Балтика) x4
Chelyabinsk / SPb (Baltika)



RUS-Калуга х3/ RUS-Мытищи х3
Kaluga / Mytishchi



RUS-Димитровград х2 / RUS (Efes) / Калуга х2 / RUS-Клин
Dimitrovgrad / Efes / Kaluga / Klin



RUS-Мытищи / RUS-Полевской / KG-Кант / KZ-Караганда / TMN-Абадан / RUS-Димитровград
Mytishchi / Polevskoy / Kant / Karaganda / Abadan / Dimitrovgrad



ARM-Гюмри А
Gyumri



R



ARM-Ереван (Karloff)
Erevan



(Kaltenbach)



(Kilikia)



ARM-Севан А
Sevan



R



BY-Бобруйск 1 А
Bobruysk



R



12 А



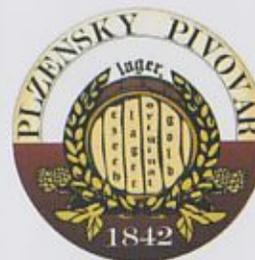
R



13 А



R



BY-Брест(Pizensky)
Brest



BY-Минск (Оливария) А
Minsk (Olivaria)



R1



R2



R3



R4



R5



(Арбат)
Arbat



(Крыница)
Krynitsa



(Староместный)
Staromestny



GE-Тбилиси
Tbilisi



MD-Кишинев (Beer House) А
Kishinev



R



(Efes) 1 A



R



/2 A



R



/3 A



R



RUS-Армавир (Симон)
Armavir (Simon)



RUS-Артем 1
Artem



/2



RUS-Аша
Asha



RUS-Белая Глина А
Belaya Glina



R



RUS-Белгород
(IceBERG)
Belgorod



RUS-Благовещенск
(У Швейка)
Blagoveshchensk (Sveik)



RUS-Боровиха
Borovikha



RUS-Бочкари
Bochkari



RUS-Владивосток (Мюнхен) 1
Vladivostok (Munchen)



/2



/3



/4



/5



/6



/7



/8



/9



/10



/11



/12



(Hans) 1



/12



/13



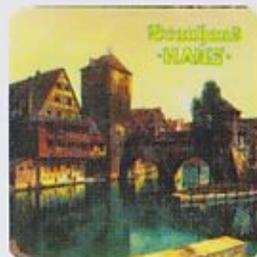
/14



/15



/16



/17



/18



/19



/10



/11



/12



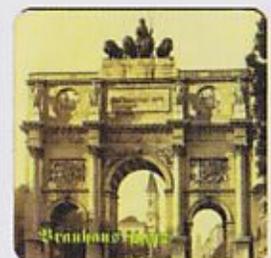
/13 A



R



/14



/15 A



R



/16



RUS-Волгоград (Бамберг) A
Volgograd (Bamberg)



R1



R2



I2 A



R1



R2



R3



R4



R5



R6



R7



R8



R9



R10



(Золотая Прага)
Zolotaya Praha



RUS-Глазов (Waldemar)
Glazov



RUS-Екатеринбург
(Елисеефф)
Ekaterinburg (Eliseeff)



(Beers Fan)



RUS-Ижевск (Brauplatz)
Izhevsk



(Welten) A



R



RUS-Калининград (Мюллер)
Kaliningrad (Muller)



RUS-Калуга 1
Kaluga



I2



RUS-Клин A
Klin



R



RUS-Красная Пахра 1
Krasnaya Pakhra



I2



I3



I4



I5



I6



I7



RUS-Краснодар
(Brauhaus)
Krasnodar



RUS-Красноярск
(Мюнхен)
Krasnoyarsk (Munchen)



RUS-Курск
(Чешский лев)
Kursk (Cesky lev)



RUS-Лешково1 A
Leshkovo



R1



R2



R3



R4



R5



R6



R7



R8



R9



R10



R11



R12



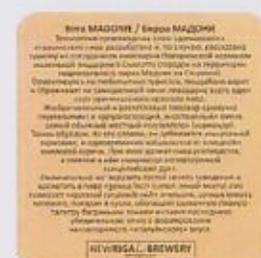
I2 A



R



I2 A



R



13 A



R



14 A



R



15 A



R



16 A



R



RUS-Лысково
Lyskovo



RUS-Москва
(Шаболовская) A
Moscow (Shabolovskaya)



R



(Стражек) 1
(Strazhek)



12



13



14



15



16



(Trigger) 1



12



13



14



15



(Zagovor)



(1516) 1



12



RUS-Н.Новгород (Бирмания) A R
N.Novgorod (Beermania)



RUS-Нижний Тагил 1 /2
Nizhny Tagil



/3



/4



/5



/6



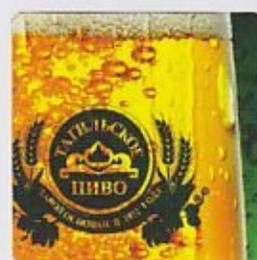
/7



/8



/9



/10



/11



/12



/13



RUS-Новосибирск
Novosibirsk (Amadeus)



RUS-Омск (Свежевь)
Omsk (Svezhev)



RUS-Орел (Гринн) 1 /2
Orel (Grinn)



RUS-Переславльский рн A
Pereslavl area



R



RUS-Ростов/Дон (Пинта)
Rostov/Don (Pinta)



(Добрый эль)
(Dobry ale)



RUS-Рязань (Барская) A
Ryazan (Barskaya)



R



RUS-Сочи (Perla)
Sochi



RUS-СПб (AFBrew) 1
SPb



/2



(Бакунин)
(Bakunin)



(Балтика) 1
(Bakunin)



/2 A



R



/3 A



R



/4 A



R



/5 A



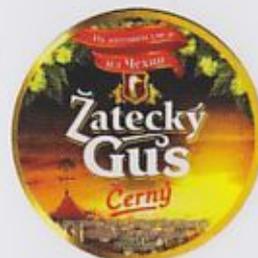
R1



R2



/6 A



R



/7 A



R



/8



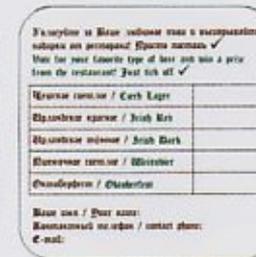
/9 A



R



(Bierstube) 1 A



R



/2



(Baltika Brew)



(Beer Studia)



(Drakkar) 1



/2



(Heineken) 1



/2



RUS-Ставрополь
(Bruder)
Stavropol (Bruder)



RUS-Тула (Августин)
Tula (Augustin)



(Башня) 1
(Bashnya)



/2



/3



/4



/5



/6



/7



(Петр Петрович)
(Petr Petrovich)



(Salden's) 1



/2



/3



/4



/5



/6



RUS-Тюмень (Pivniza) 1 A
Tyumen



R



RUS-Уфа (Баринофф) A
Ufa (Barinoff)



R



RUS-Хабаровск (Gustav)
Habarovsk



RUS-Чириково 1
Chirikovo



/2



/3



/4



RUS-Юрга (Варка)
Yurga (Varka)



RUS-Ялта (Фабрикантъ)
Yalta (Fabrikant)



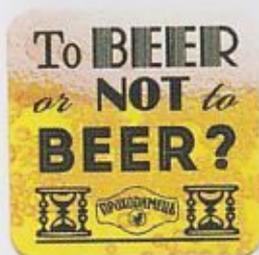
RUS-Зеленогорск
Zelenogorsk



UA-Запорожье (Займка)
Zaporozhie (Zaimka)



UA-Киев
(Проходимец) 1
Kiev (Prohodimets)



/2



/3



/4



UA-Марганец
Marganets



UA-Одесса (Bohemian)
Odessa



(Золотое Руно)
(Zolotoe Runo)



(Люстдорф)
(Lustdorf)



UA-Полтава (Старый Мельник)
Poltava (Stary Melnik)



UA-Самбор
Sambor



UA-Ужгород 1
Uzhgorod



/2



/3



/4



UA-Харьков (Пивнужка)
Harkov (Pivnushka)



(Пробка)
(Probka)

A Member of The Linde Group | **AGA**

AGA kardisõidu meistrivõistluste eripruul

omniva eripruul

Kõhikulu alguses jaanipäeva silmas pidades panime oma õlle käima - nüüd on see valmis.

Naudi kõigil ja loos kõigi püramidega

omniva

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

SERVERIMINE / SERVING: Puhelis jahvatatud õlu. Hinnatada püstitamisel ja vabalt ettevaatlikult. Jäta vee pudelisse. Serveeri 8-10°C, jahuti, äärmiselt jahutatud õlle. Store upright and pour gently. Leave sediment in the bottle. Serve at 8-10°C.

KOOSTIS / CONTAINS: Vesi, linnased, hõlmel, pärm, suhkur. Water, malt, hops, yeast, sugar.

TOOTJA / PRODUCER: Olenast OÜ Põhimaali 19, Saue linn, Harju maakond 76005, Eesti

PAKIM LAMM: 330ml ALC. 5,0% VOL.

23.11.2014

4 774445 010131

ESTI ÖLU BESTI PÖLLUMEHELE

CASE III
AGRICULTURE

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

MFO ERIPRUUL

mfo

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

SERVERIMINE / SERVING: Puhelis jahvatatud õlu. Hinnatada püstitamisel ja vabalt ettevaatlikult. Jäta vee pudelisse. Serveeri 8-10°C, jahuti, äärmiselt jahutatud õlle. Store upright and pour gently. Leave sediment in the bottle. Serve at 8-10°C.

KOOSTIS / CONTAINS: Vesi, linnased, hõlmel, pärm, suhkur. Water, malt, hops, yeast, sugar.

TOOTJA / PRODUCER: Olenast OÜ Põhimaali 19, Saue linn, Harju maakond 76005, Eesti

PAKIM LAMM: 330ml ALC. 5,0% VOL.

4 774445 010131

ESTI ÖLU BESTI PÖLLUMEHELE

Kverneland

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

KEVILI FARMERS COOPERATIVE

KEVILI
Põllumeeste ühistu

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

SERVERIMINE / SERVING: Puhelis jahvatatud õlu. Hinnatada püstitamisel ja vabalt ettevaatlikult. Jäta vee pudelisse. Serveeri 8-10°C, jahuti, äärmiselt jahutatud õlle. Store upright and pour gently. Leave sediment in the bottle. Serve at 8-10°C.

KOOSTIS / CONTAINS: Vesi, linnased, hõlmel, pärm, suhkur. Water, malt, hops, yeast, sugar.

TOOTJA / PRODUCER: Olenast OÜ Põhimaali 19, Saue linn, Harju maakond 76005, Eesti

PAKIM LAMM: 330ml ALC. 6,8% VOL.

4 774445 010131

KEVILI ÕLU

1910 2005

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

INTRAC

HEAVY VIP
TALLINN STOCKHOLM RIGA VILNIUS WARSZAWA
ÖLU - ÕL - ALUS - PIWO

ESTI KÄSITÖÖOLU / ESTONIAN CRAFT BEER
CERVEZA - BEER - ÖLU - BIER - OLUT

SERVERIMINE / SERVING: Puhelis jahvatatud õlu. Hinnatada püstitamisel ja vabalt ettevaatlikult. Jäta vee pudelisse. Serveeri 8-10°C, jahuti, äärmiselt jahutatud õlle. Store upright and pour gently. Leave sediment in the bottle. Serve at 8-10°C.

KOOSTIS / CONTAINS: Vesi, linnased, hõlmel, pärm, suhkur. Water, malt, hops, yeast, sugar.

TOOTJA / PRODUCER: Olenast OÜ Põhimaali 19, Saue linn, Harju maakond 76005, Eesti

PAKIM LAMM: 330ML ALC. 6,8% VOL.

19-10-2014

4 774445 010131

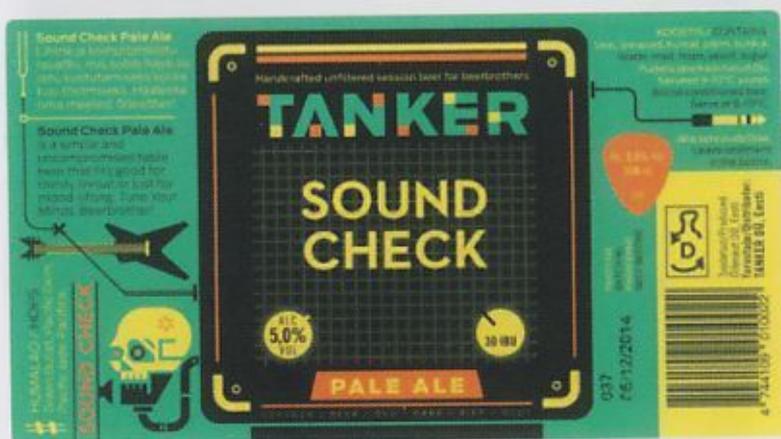
EST-Сауэ Линн Saue Linn



EST-Сауэ Линн Saue Linn



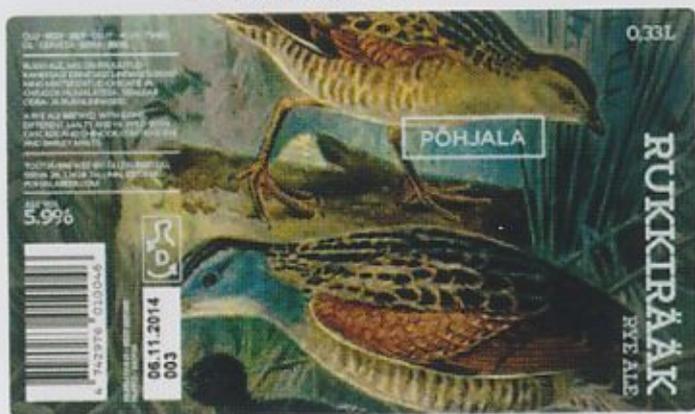
EST-Сауэ Линн Saue Linn



EST-Сауэ Линн Saue Linn



RUS-Балаково Balakovo



EST-Таллинн (Põhjala) Tallinn



RUS-Балаково Balakovo



MD-Бельцы Balti

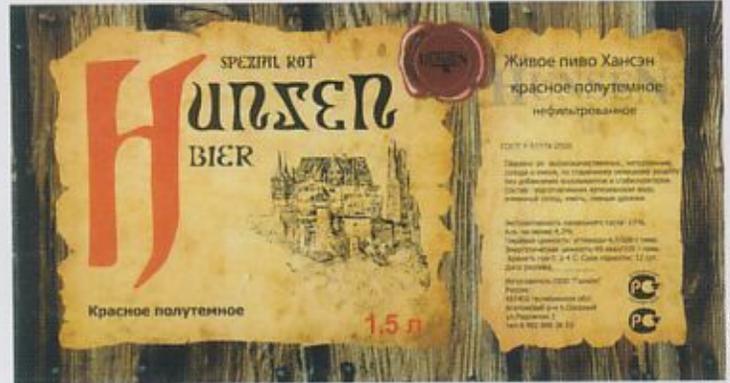


MD-Карул Cahul



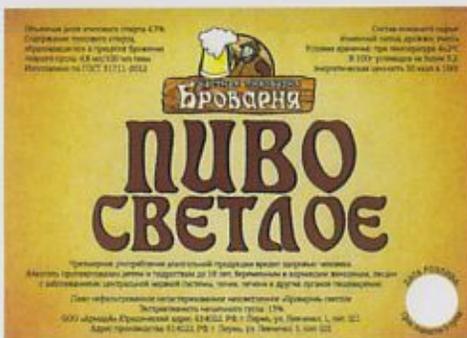
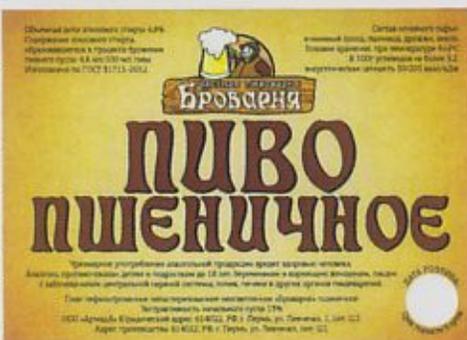
RUS-Балаково Balakovo

RUS-Челябинск (Престиж) Chelyabinsk (Prestige)



RUS-Озерный Ozerny

RUS-Пермь (Броварня) Perm (Browaryna)



RUS-Н.Тагил N.Tagil



ARM-Ереван Erevan



RUS-Барнаул Barnaul



RUS-Томск Tomsk



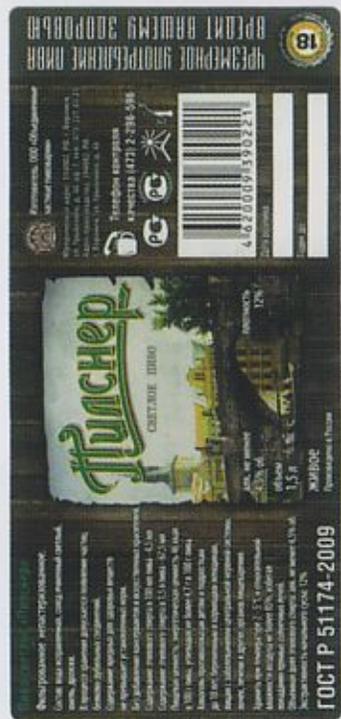
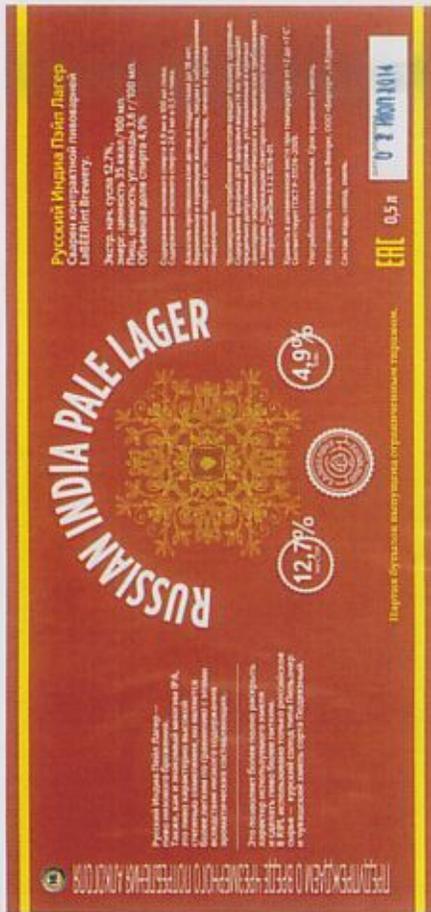
ARM-Ереван Erevan



RUS-Н.Тагил N.Tagil



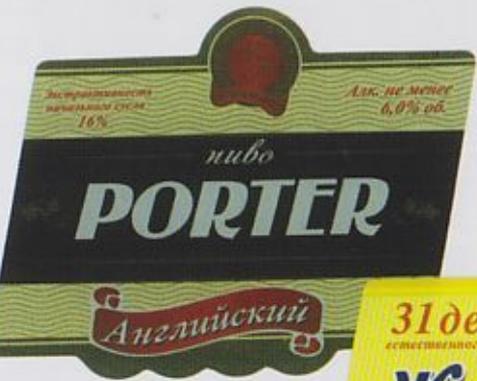
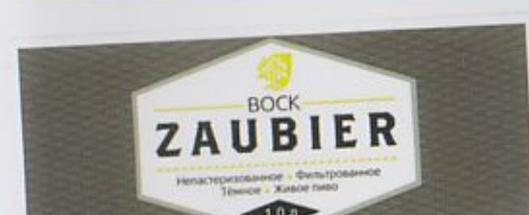
RUS-Пушкино Pushkino



RUS-Красная Пахра Красная Пахра

RUS-Воронеж (ОЧП) Voronezh (OChP)

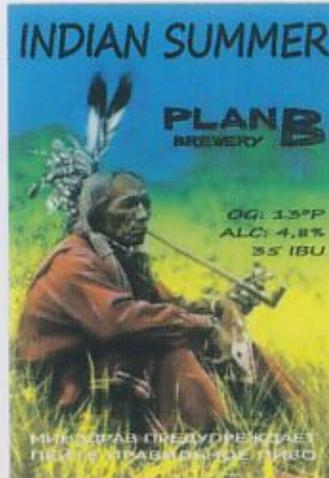
RUS-Смоленск (Hagen) Smolensk



RUS-Липецк (Beer House) Lipetsk

RUS-Брянск Bryansk

RUS-Москва (Zagovor) Moscow



RUS-Ярославль (PlanB) Yaroslavl



RUS-Димитровград Dimitrovgrad

ЖИВОЕ

экстракт пив. сусла **14%**

ПИВО

СВОЕ Красное

алк. **4,8%**

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

Пиво светлое, нефильтованное, неосветленное, непастеризованное, без консервантов "Свое красное"

В продуктах отсутствуют консерванты, полученные с использованием генноинжендеризованных организмов. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает нормы, установленной ГОСТ Р 51174, СанПиН 2.3.2.1078 и Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому контролю (товарам).

Состав: вода питьевая, солод пивоваренный светлый карамельный, хмель, дрожжи пивные. Содержание этилового спирта, образующегося в процессе брожения пивного сусла: 4,8 мл/100 мл. Пищевая ценность в 100 г пива: угл. не более 4,7. Энергетическая ценность в 100 г пива: 46 ккал, 192 кДж. Импортер/владелец: ООО "Пивовар", 150000, г. Ярославль, ул. Свободы, 34 В.

Противопоказания: алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. **Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.**

Срок годности: 14 суток с даты розлива. Хранить при температуре от 2 до 5 °С.

ГОСТ Р 51174-2009 Дата розлива

ЖИВОЕ

экстракт пив. сусла **12%**

ПИВО

СВОЕ Светлое

алк. **4,5%**

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

Пиво светлое, нефильтованное, неосветленное, непастеризованное, без консервантов "Свое светлое"

В продуктах отсутствуют консерванты, полученные с использованием генноинжендеризованных организмов. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает нормы, установленной ГОСТ Р 51174, СанПиН 2.3.2.1078 и Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому контролю (товарам).

Состав: вода питьевая, солод пивоваренный светлый, хмель, дрожжи пивные. Содержание этилового спирта, образующегося в процессе брожения пивного сусла: 4,5 мл/100 мл. Пищевая ценность в 100 г пива: угл. не более 4,7. Энергетическая ценность в 100 г пива: 46 ккал, 192 кДж. Импортер/владелец: ООО "Пивовар", 150000, г. Ярославль, ул. Свободы, 34 В.

Противопоказания: алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. **Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.**

Срок годности: 14 суток с даты розлива. Хранить при температуре от 2 до 5 °С.

ГОСТ Р 51174-2009 Дата розлива

ЖИВОЕ

экстракт пив. сусла **12%**

ПИВО

СВОЕ Темное

алк. **4,1%**

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

Пиво темное, нефильтованное, неосветленное, непастеризованное, без консервантов "Свое темное"

В продуктах отсутствуют консерванты, полученные с использованием генноинжендеризованных организмов. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает нормы, установленной ГОСТ Р 51174, СанПиН 2.3.2.1078 и Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому контролю (товарам).

Состав: вода питьевая, солод пивоваренный светлый карамельный, жемный, хмель, дрожжи пивные. Содержание этилового спирта, образующегося в процессе брожения пивного сусла: 4,1 мл/100 мл. Пищевая ценность в 100 г пива: угл. не более 4,7. Энергетическая ценность в 100 г пива: 46 ккал, 192 кДж. Импортер/владелец: ООО "Пивовар", 150000, г. Ярославль, ул. Свободы, 34 В.

Противопоказания: алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. **Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.**

Срок годности: 14 суток с даты розлива. Хранить при температуре от 2 до 5 °С.

ГОСТ Р 51174-2009 Дата розлива

RUS-Ярославль (Пивовар) Yaroslavl (Pivovar)



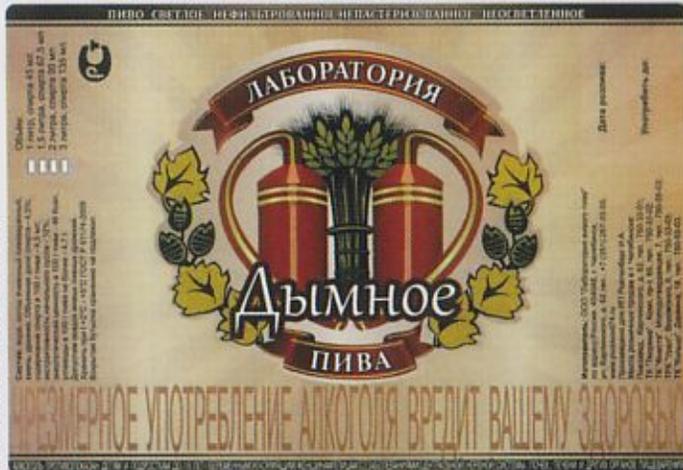
RUS-Лакинск Lakinck



RUS-Черноголовка Chernogolovka

RUS-Лакинск Lakinck

RUS-Челябинск (Лаборатория) Chelyabinsk (Laboratoria)



RUS-Южноуральск Yuzhnouralsk

RUS-Верхнеуральск Verkhneursalsk



RUS-Магнитогорск Magnitogorsk



RUS-Челябинск (Магистр-Пивовар) Chelyabinsk (Magistr-Pivovar)



RUS-Челябинск (Магистр-Пивовар) Chelyabinsk (Magistr-Pivovar)



RUS-Тихорецк Tikhoretsk



RUS-Волгодонск Volgodonsk



RUS-Южно-Сахалинск Yuzhno-Sakhalinsk

RUS-Ставрополь (Венская) Stavropol (Venskaya)



RUS-Кропоткин Kropotkin



RUS-Ставрополь Stavropol





RUS-Астрахань (Поплавок) Astrakhan (Poplavok)

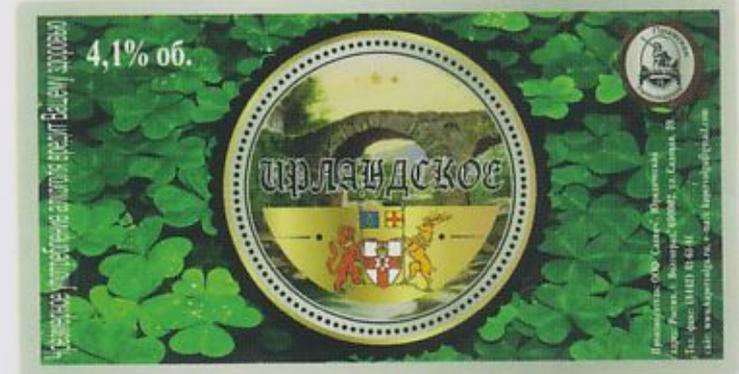


RUS-Акса́й (Трошкофф) Aksay (Troshkoff)

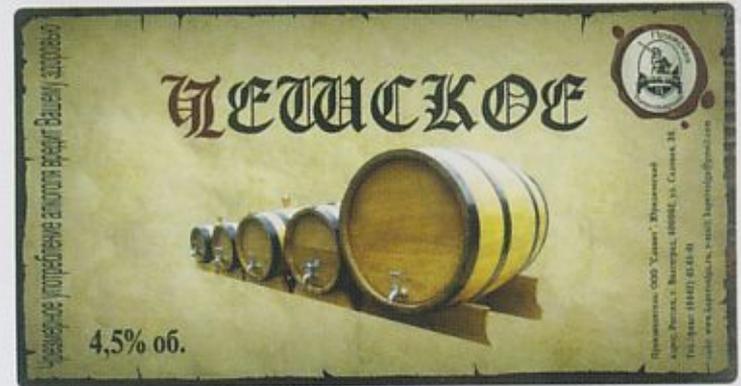


RUS-Таганро́г Taganrog

RUS-Мурманск (Чешская пивница)
Murmansk (Cheshskaya pivnitsa)



RUS-Первоуральск (Филитцъ)
Pervouralsk (Filitz)



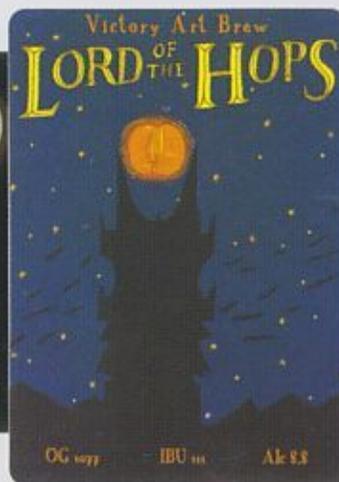
RUS-Тольятти (Праголд)
Togliatti (Pragold)



RUS-Волгоград (Славич) Volgograd (Slavich)



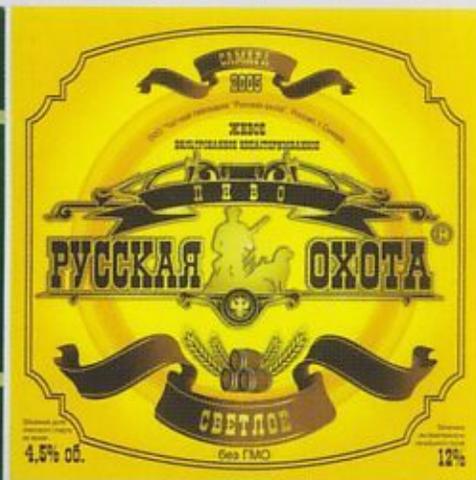
RUS-Волгоград (Славич) Volgograd (Slavich)



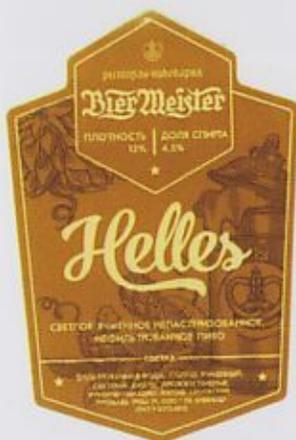
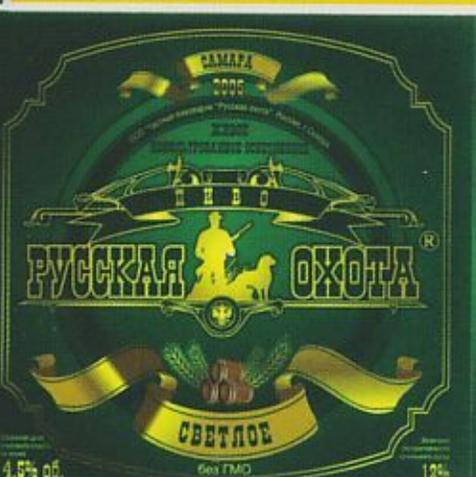
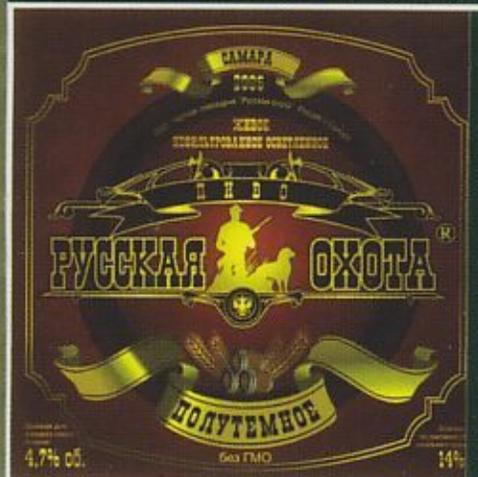
RUS-Ивантеевка Ivanteevka



RUS-Сыбайкасы Syбайкасы

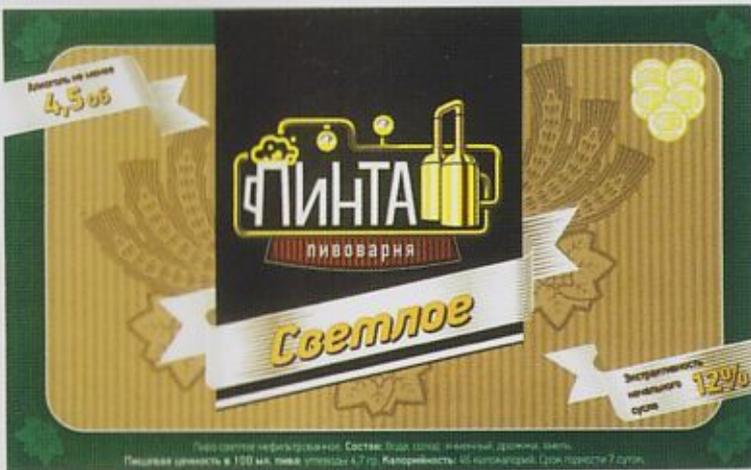


RUS-Самара (Русская охота) Samara (Russkaya okhota)



RUS-Волжский (Biermeister) Volzhsky

RUS-Ростов-на-Дону (Пинта) Rostov/Don (Pinta)



RUS-Челябинск (Krause) Chelyabinsk



RUS-Екатеринбург (Победа) Ekaterinburg (Pobeda)

RUS-Оренбург (Соседушка) Orenburg (Sosedushka)

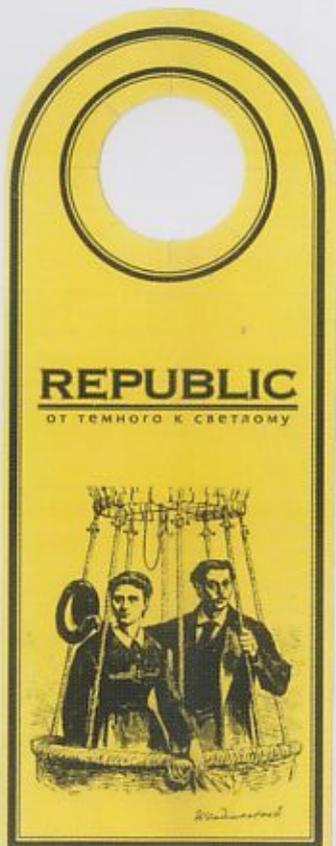


RUS-им. 9 Января (Оренбургская обл.)
January 9th (Orenburg reg.)

RUS-Вольно-Надеждинское Volno-Nadezhdinskoe



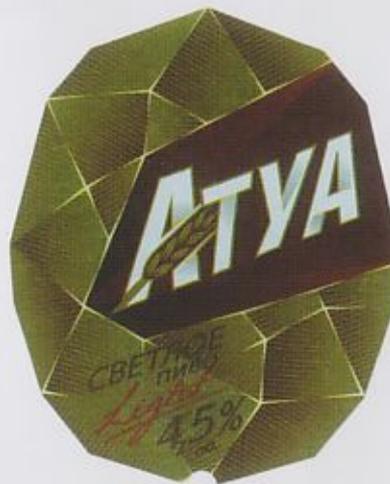
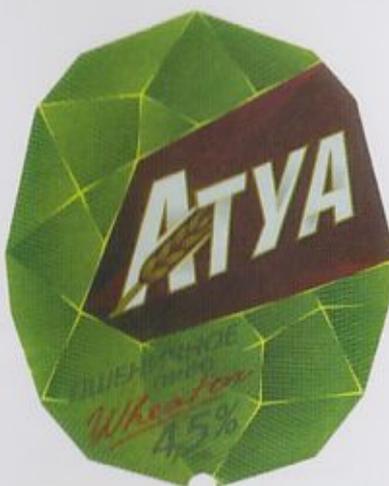
RUS-Владивосток (Republic) Vladivostok



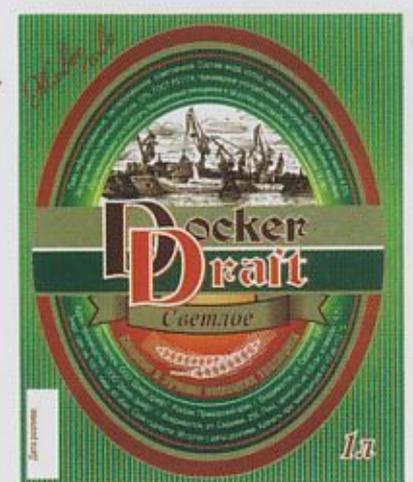
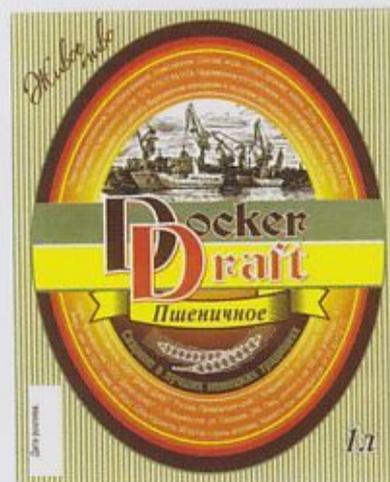
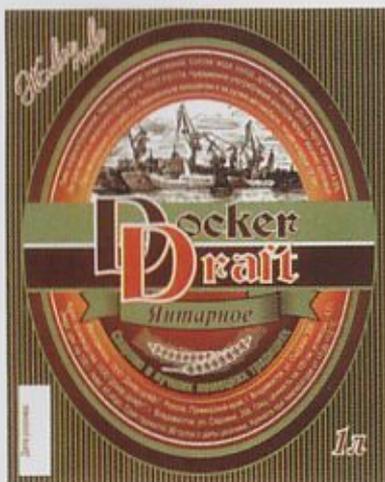
RUS-Оренбург (Соседушка) Orenburg (Sosedushka)



RUS-Находка Nakhodka



RUS-Артем Artem



RUS-Владивосток (Докер драфт) Vladivostok (Docker draft)

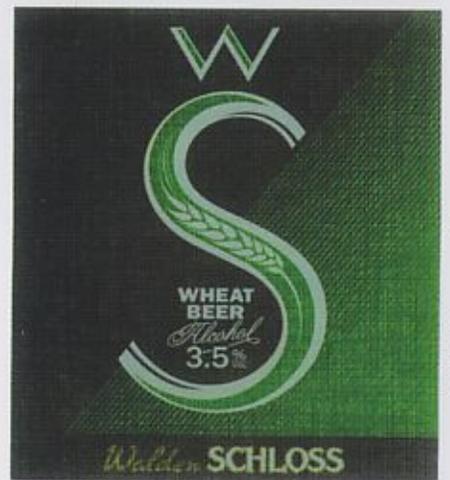
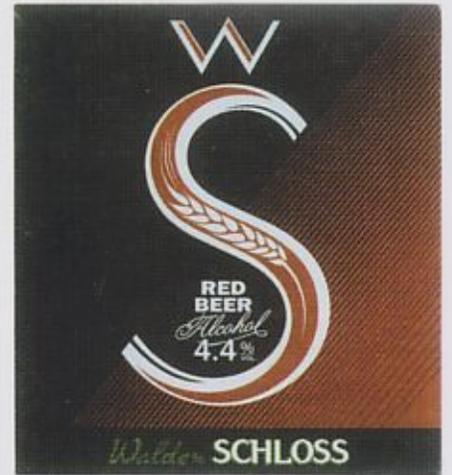
RUS-Вольск Volck



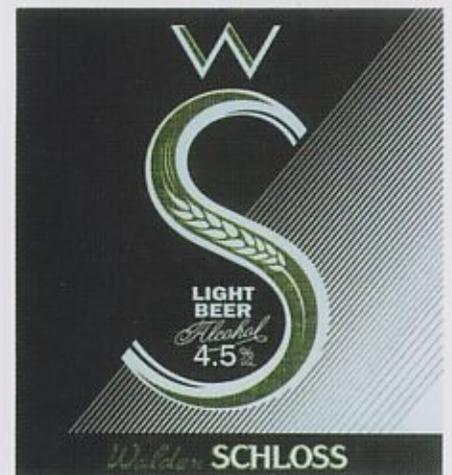
RUS-Артем Artem



RUS-Костомукша Kostomuksha



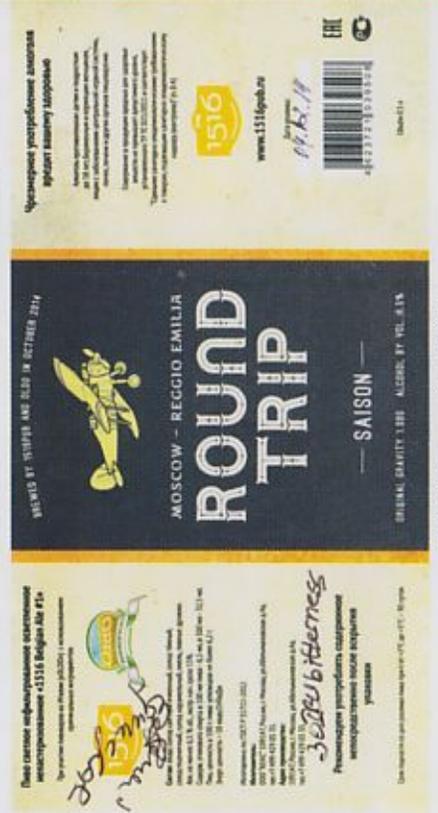
RUS-Артем Artem





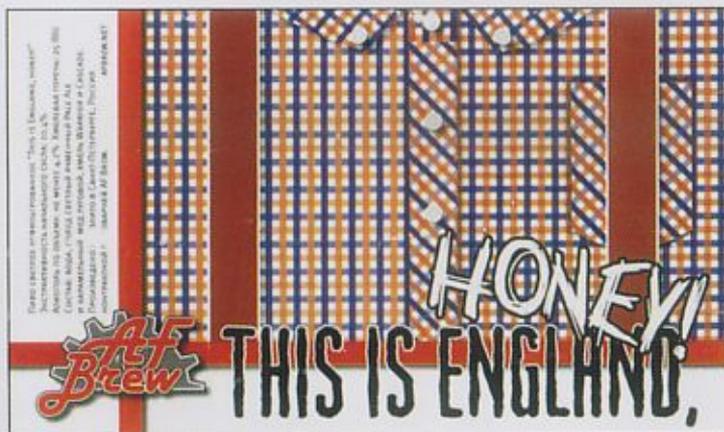
RUS-Краснодар (Очаково) Krasnodar (Ochakovo)

RUS-Краснодар (Очаково) Краснодар (Очаково)

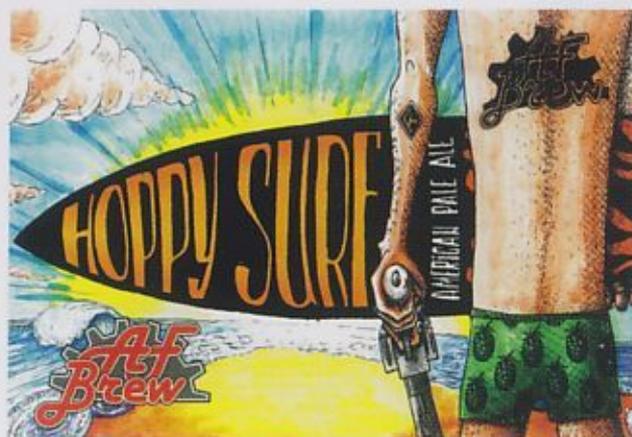
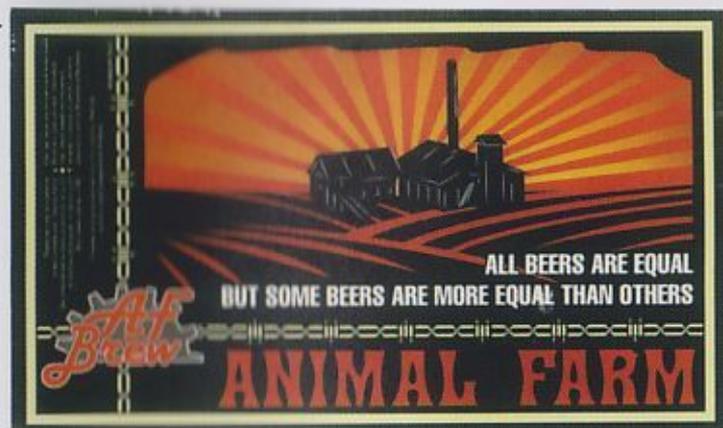


RUS-Москва (1516) Moscow

RUS-СП6 (AFBrew) SPb

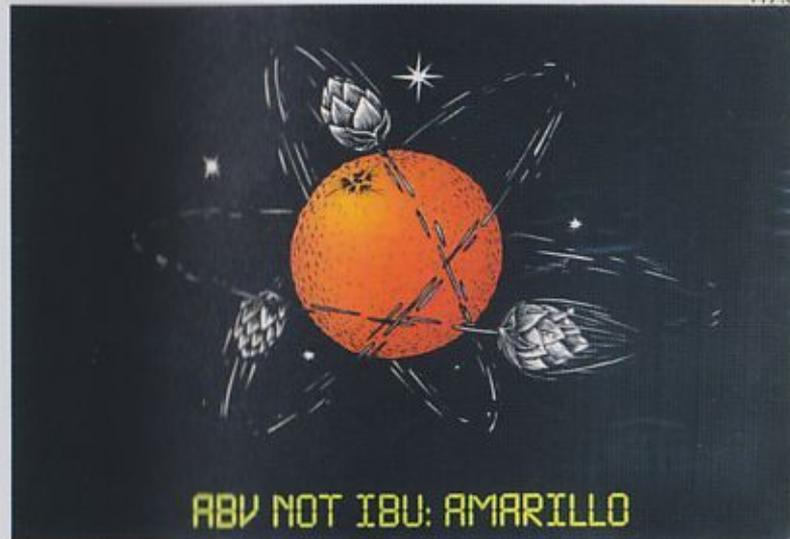


RUS-СП6 (AFBrew) SPb



RUS-СП6 (AFBrew) SPb

RUS-СП6 (AFBrew) SPb



UA-Ковель Kovel

UA-Стаханов Stakhanov



UA-Львов (ЛПБ) Lvov (PPB)

UA-Лисичанск Lisichansk



UA-Чернигов (Bierwelle) Chernigov



UA-Березно Berezhno



UA-Львов (Королевская) Lvov (Korolevskaya)

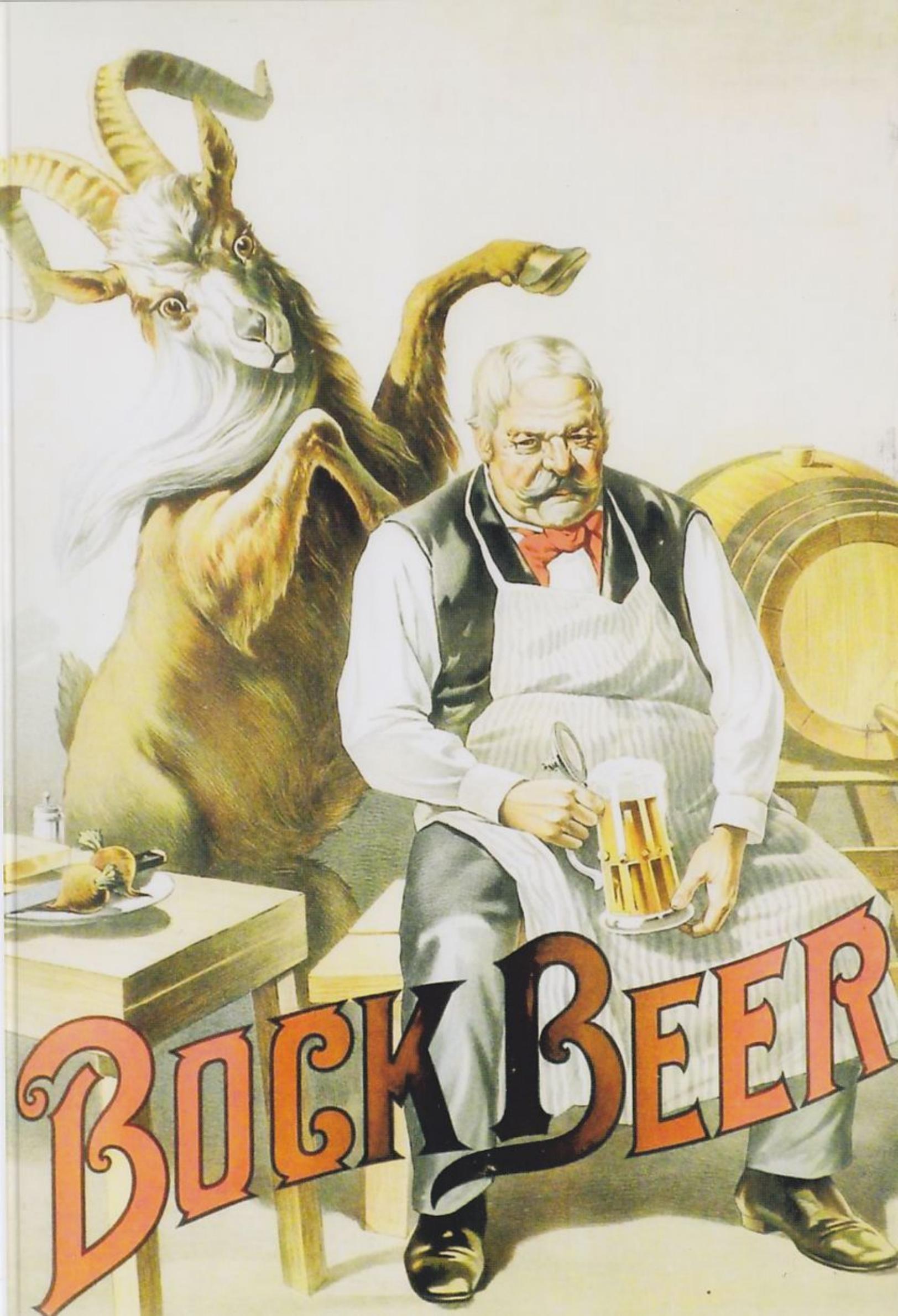


UA-Тернополь Ternopol



UA-Березно Berezhno





BOCK BEER

ПАО ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «КРЫМ»

КРЫМ™

ПАО ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «КРЫМ»

КРЫМ

Жигулёвское

Светлое пиво

ПИВО ДОБРЫХ ТРАДИЦИЙ

ПАО ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «КРЫМ»

РОССИЙСКОЕ

КРЫМ

0,5л

СВЕТЛОЕ ПИВО

ПАО ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «КРЫМ»

ЮБИЛЕЙНОЕ

Светлое пиво

30

1982 2012

ПАО ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «КРЫМ»

Златоград

1-я группа

ПИВО ДОБРЫХ ТРАДИЦИЙ

НАСИЩЕНОЕ

~СВІТЛЕ ПИВО

ЧЕШЬКА ТЕХНОЛОГІЯ

АМИРАЛ НАХИМОВ

НАХИМОВСКОЕ

0,5л

11,5%

КРЫМ

СВЕТЛОЕ ПИВО

ПАО ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ «КРЫМ»

КРЫМ

Крепкое

СВЕТЛОЕ ПИВО