

# КОЛШИВАТР

Информационный бюллетень Московского клуба коллекционеров пивной атрибутики



## В этом номере

Календарь коллекционера	стр. 3
Пивные новости	стр. 3
Минипивзавод в Зеленограде	стр. 4
Поездка московских коллекционеров в Словакию	стр. 5
Обзор бирдекелей	стр. 10
Обзор пивных банок	стр. 12
Фестиваль пива в Воронеже	стр. 13
Weizenbier – пшеничное пиво	стр. 14
Обзор пивных этикеток	стр. 16
Объявления, пояснения к обзорам	стр. 27

## Информация от Правления МККПА

Собрания членов МККПА проходят во вторую субботу каждого месяца в помещении Музея упаковки при Политехническом музее столицы (12 подъезд) с 16-00 до 18-00. Уточнить дату и время конкретного собрания можно по телефонам клуба: (095) 255 1829 - К. Бондарев, (095) 162 4195 - В. Шамов, а также по телефону Музея упаковки: (095) 923 4882.

Повторно доводим до сведения членов и членов-корреспондентов МККПА что с 01.01.2001 ежегодный клубный сбор составляет соответственно: для членов клуба, проживающих в Москве и ближайшем пригороде, – **10USD**; для членов-корреспондентов МККПА, проживающих на территории Российской Федерации и стран СНГ, – **5USD**; для членов-корреспондентов из остальных стран – **10USD**.

В настоящее время общее число членов МККПА составляет **85** человек. Обновленный список членов будет опубликован в бюллетене КОЛПИВАТР № 4-2001.



МОСКОВСКИЙ КЛУБ КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ (МККПА)  
MOSCOW CLUB FOR COLLECTORS OF BEER ACCESSORIES (MCCBA)

*АДРЕС ДЛЯ ПЕРЕПИСКИ:*

РОССИЯ, 123100 МОСКВА, А/Я 35, К. БОНДАРЕВУ (ДЛЯ МККПА)  
K. BONDAREV (FOR MCCBA), POST OFFICE BOX 35, MOSCOW, 123100 RUSSIA  
Тел.: (095) 255 1829  
E-MAIL: boroda@ims.ru  
<http://www.nubo.ru/club.html>

## КОЛПИВАТР

коллекционер пивной  
атттрибутики  
№ 3-2001  
май - июнь

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ МОСКОВСКОГО КЛУБА КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ (МККПА). ВЫХОДИТ С 1999 Г. 1 РАЗ В 2 МЕСЯЦА. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ СРЕДИ ЧЛЕНОВ КЛУБА. РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ: В. ПОЛЕЖАЕВ, В. ШАМОВ. СКАНИРОВАНИЕ: В. ПОЛЕЖАЕВ. ДИЗАЙН ЭМБЛЕМЫ КЛУБА: М. РАГУЛИН. АДРЕС РЕДАКЦИИ: РОССИЯ, 115230 МОСКВА, КАШИРСКОЕ Ш. 8-1-13, В. ПОЛЕЖАЕВУ, Тел. (095) 113 0039. KOLPIVATR INFORMATION BULLETIN, V. POLEZHAYEV, KASHIRSKOJE AV. 8-1-13, MOSCOW, 115230 RUSSIA, E-mail: blclub@culture.ru

С большим прискорбием сообщаем о безвременной кончине  
нашего коллеги по увлечению



## Виктор Калиниченко

Воронеж

01.01.1948 - 19.05.2001

Виктор Федорович Калиниченко долгое время коллекционировал пивную атрибутику, собрав одну из ведущих коллекций российских пивных этикеток, состоял в Воронежском клубе коллекционеров пивной атрибутики, а также был членом-корреспондентом МККПА.

Выражаем глубокие соболезнования родным и близким покойного.

МККПА

## Календарь коллекционера

### 17. - 18. Август 2001

### EST-Тарту

13-я встреча по обмену пивной атрибутикой, организуемая клубом "Baltic" (Таллин). 18 августа встреча проводится при спонсорском участии пивзавода A. Le Coq's Tartu.

Информация: Club "Baltic" /Leo Saar/ Box 185, 10502 Tallinn, Estonia  
+ 6 321 900  
<http://www.hot.ee/beerest/meeting/>

### 12. - 16. Сентябрь 2001

### RUS-Москва

7-я международная выставка "Пивоиндустрия-2001". Проводится в выставочном комплексе "Экспострой на Нахимовском" (Москва, Нахимовский пр-т)

Информация: (095) 127 3881, Ассоциация "Пивоиндустрия"

### 29. - 30. Сентябрь 2001

### UA-Николаев

16-я Всеукраинская встреча коллекционеров пивной атрибутики. Проводится в санатории «Гипанис» по адресу: ул. Спортивная, 13. Проезд от ж/д вокзала троллейбусом № 2 или маршрутным такси №№ 8, 21, 68, 88 до остановки «Спорткомплекс «Надежда».

Информация: (0512) 358 697 Драгомиров А. И  
(0512) 400 938 Розов С. С.  
(0512) 554 107 Романцов В. А.

## Пивные новости

Праздник, посвященный пиву "Первушин", выпускаемому вологодским АО "Фирма "Вагрон", прошел вечером 17 мая 2001 г. на Кремлевской площади Вологды. Сотрудники фирмы разработали обширную программу мероприятия. Были приглашены местные и приезжие артисты. На поощрительные призы для победителей различных конкурсов было выделено 1000 бутылок пива "Первушин", фирменные футболки, кепки, авторучки и пакеты. Жителю Вологды по фамилии Первушин, что оказался во время праздника на площади, был вручен целый ящик пива-тезки.

**Моспивкомбинат "Очаково" планирует построить новый филиал в Пензе.** На строительство завода будет потрачено около \$100 млн. Поставка оборудования на новое производство будет осуществляться на основе тендера, при этом "Очаково" рассчитывает на традиционную схему взаимодействия с иностранными партнерами - предоставление оборудования в лизинг. По оценкам специалистов, к 2003 г., когда завод в Пензе заработает в полную силу, мощности трех заводов "Очаково" составят 140 млн. дал пива в год.

**Появившаяся новая марка пива "Солодов" принадлежит российской компании ООО "Эдельвейс Групп".** "Солодов" - пиво класса Premium. Оно изготавливается на казанском пивзаводе "Красный Восток". Рецепт 1903 г. исключает использование риса и кукурузы. Применяется только чистый солод и артезианская вода из скважины глубиной 128 м, пробуренной в экологически чистой местности. В продаже замечены пока два сорта - "Солодов классическое" и "Солодов светлое".

#### **Новое пиво, новые этикетки.**

Комбинат им. Ст. Разина выпустил пиво *Степан Разин пшеничное*. Планируется производство пшеничного пива и на пивзаводе "Балтика" под номером 8 с содержанием алкоголя 5%, плотностью 12,5%, розлив в бутылки 0,5 л. Изменилось оформление этикеток продукции петербургского пивзавода "Бавария" (4 этикетки), чебоксарского пивзавода "Янтарь", а также новгородского "Дека". В Петрозаводске новая серия пива под маркой "Карелия" (6 сортов). В середине мая компания "Ярпиво" выпустила новый сорт пива под названием *Ледяное* с содержанием алкоголя 4,9%, плотностью 11%. Выпускается *Ледяное* в бутылках 0,5 л. С июня 2001 г. продукция пивоваренной компании "Патра" будет представлена двумя марками: "Патра" и "Стрелец". Сорта будут переименованы следующим образом: *Патра искус* в *Стрелец легкое*, *Патра стрелец* в *Стрелец классическое*, *Патра Григорий* в *Стрелец особое*, *Патра интрига* в *Стрелец оригинальное*. Также появятся новые сорта пива "Стрелец": *медовое*, *марочное №4* (12%), *хмельное №9* (15%), *премиум №1* (11,5%), *темное №6* (14%), *крепкое №99* (18%). Марка "Патра" переименуется так: *Патра советник* в *Патра марочное*, *Патра княже* в *Патра особое*, *Патра нега* в *Патра темное*, *Патра канцлер* в *Патра классическое*.

## **Минипивзавод в Зеленограде**

Минипивзавод ЗАО "Гамбринус" в подмосковном Зеленограде был построен еще в 1997 г., однако настоящее развитие он получает только сейчас. Производство располагается на территории зеленоградского завода "Микрон". Пивоваренное оборудование поставлено российской компанией "Российское пиво". Оно включает в себя 1 варочный котел на 100 дал, 4 бродильных танка и 9 танков дображивания. Непосредственно в процессе пивоварения заняты 3 человека. В месяц здесь производится 1.800 дал светлого нефильтрованного 12% пива. В зависимости от сезона пивзавод производит и темный сорт. Сырье используется импортное: чешский солод и германский гранулированный хмель. Пиво имеет плотную пену и приятную хмелевую горечь. Реализуется пиво по Зеленограду, а также в ближайшие Солнечногорск, Клин, Лобню.

Все пиво разливается только в КЕГ. Этикетка на КЕГ простого исполнения, двух типов: самоклеющаяся и обычная. В настоящее время ЗАО "Гамбринус" налаживает розлив пива в ПЭТ бутылки. Новый тип этикетки на ПЭТ пока в процессе разработки.

**Адрес:** Дмитрий Михеев (директор), Сергей Макаров (пивовар)  
ЗАО "Гамбринус", Москва, Зеленоград, АОТ НИИМЭ и завод "Микрон"  
(095) 536 8424

## Поездка московских коллекционеров в Словакию

В апреле этого года с коллегой по увлечению, Игорем Осановым, я отправился в поездку по Словакии. Благодаря заботе наших словацких друзей мы получили отличную возможность встретиться с местными коллекционерами и посетить пивзаводы почти по всей Словакии.

Сначала наш путь лежал в столицу Словацкой Республики – Братиславу, где 21 апреля мы должны были принять участие в 25-й международной обменной бирже. Добирались мы туда разными способами. Я летел самолетом из Москвы, а Игорь ехал поездом до украинского Ужгорода, далее - автобусом до словацкого Михаловце, где его ждал наш коллега Юрий Беднарчик из Прешова. Он пригласил Игоря к себе в гости и потом вместе с ним приехал в Братиславу. Меня же по прилете 19 апреля встретил Ян Фидлер. У него я и остановился. В первый же день я посетил местное пивное заведение районного масштаба "Admiral", где подают чешский Budweiser Budvar. В качестве пивных сувениров Budvar мне досталась дюжина бирдекелей двух видов и пара стаканов 0,3 и 0,2 л.

Утром 20 апреля мы с г-ном Фидлером отправились в пивной ресторан Stara sladovna, где на следующий день должна была пройти обменная биржа. Это, наверное, самый большой пивной зал в столице Словакии. Два раза в год его отдают коллекционерам для проведения съездов. Здесь подают только Budvar. Состоялось знакомство с заместителем директора г-ном Марчеком. В подарок я получил от него отличную керамическую кружку Budweiser Budvar. В этот же день в Братиславу приехал Мирослав Тропка. С ним я проделал небольшую экскурсию по центральной части города и к обеду вернулся к Фидлеру. Сюда же приехал Франтишек Хубай из Жар-над-Хроном, угощал нас ржаной водкой.

21 апреля в 7-00 утра мы снова были в Stara sladovna. Началась обменная биржа. Число ее участников составило порядка 100 человек. Помимо словацких, здесь были коллекционеры из Чехии, Польши, Венгрии, Австрии. Участие в бирже стоило 20 крон (около 10 руб.). Это плата за аренду стола для обмена. Пиво и закуски каждый заказывал сам у прохаживающихся по залу официантов. На обменных столах можно было найти этикетки из разных сторон Света, а также большое количество бирдекелей, стеклянной пивной посуды, пивных банок, различных пивных сувениров. Желающих обменяться на российскую пивную атрибутику нашлось немало. Особым интересом пользовались бирдекели. Однако, как это принято в Словакии, к полудню биржа начала стихать, коллекционеры стали разъезжаться.

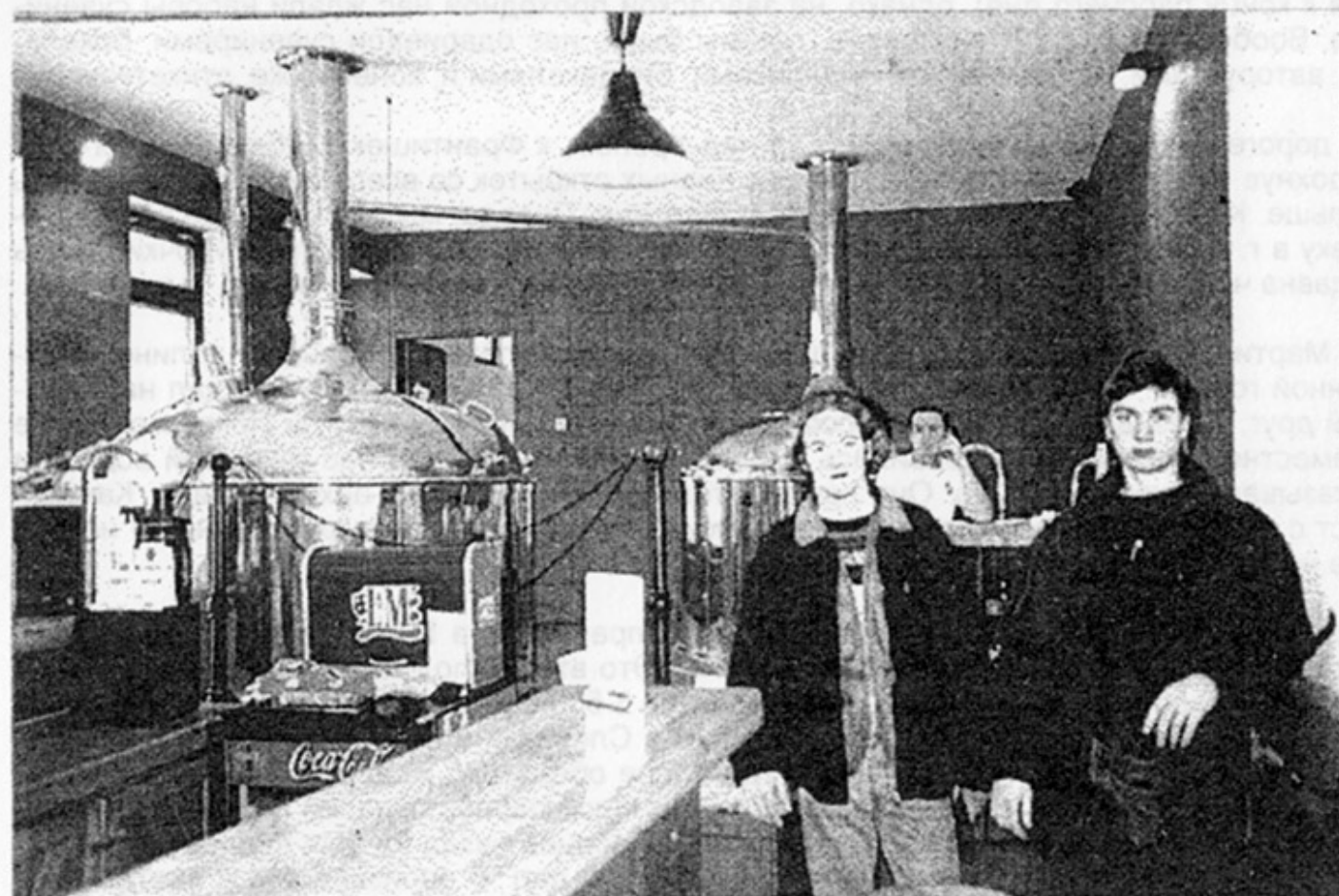
Следующий день мы посвятили осмотру города. Поднимались на замковую гору, где находится крепость-музей Bratislava Hrad. Здешний замок был заложен в 9 веке. С замковой горы открывается вид на окрестности: на старый город, монумент советским воинам, правый берег Дуная и австрийскую территорию. В недавно открывшемся ресторане "Classic" мы отведали национальной словацкой кухни, отличное блюдо "држки" (коровий желудок вареный в сметанном соусе). Вечером того же дня мы взяли в прокат машину, так как нам предстояла большая поездка по пивзаводам с Запада на Восток Словакии.

В понедельник, 23 апреля, рано утром мы выехали из Братиславы в Трнаву. Там мы посетили минипивзавод Varbakan. Это завод-ресторан при маленькой гостинице. Общая производительность такого заводика 70.000 дал в год. Его варочные котлы расположены прямо в питейном зале. Varbakan производит по немецкой технологии отличное светлое (10% и 11,5%) и темное (13,5%) не пастеризованное пиво. Хозяин пивоваренного производства, г-н Сламка, повел нас в лагерную за не фильтрованным Varbakan. Далее мы отправились на трнавский пивзавод Horden. Здесь нас встретил главный технолог г-н Мраз, который устроил нам подробную экскурсию по производству. Horden





Братислава. Обменная биржа.



На минипивзаводе Варбакан в Трнаве.

с недавних пор принадлежит одному австрийскому пивопромышленнику. На заводе устанавливается новое оборудование. Производство построено в одну смену. В настоящее время Horden выпускает 300.000 дал пива в год. Здесь установлен самый старый фильтр очистки, 25-летней давности. В заводской лагерной (работает на 1/4 своих возможностей) г-н Мраз угощал нас темным и светлым не фильтрованным пивом. На пивзаводе есть мастер-пивовар, в обязанности которого входит ежедневно снимать пробу пива из всех бродильных танков. Он единственный, кому не запрещается находиться на работе в нетрезвом виде.

Из Трнавы мы отправились в Топольчаны, на пивзавод Torvar. Этот пивзавод по объему производства третий в Словакии. Здесь выпускают ежегодно 6.000.000 дал светлого и темного пива и 400.000 дал напитка Torvar-Kofa. Torvar построен 1960 г. Вода для производства поступает на пивзавод по трубопроводу длиной в 20 км из водохранилища Немечка. Мы познакомились с руководителем отдела экспорта г-жой Грегушовой. Она угостила нас пивом и рассказала, что продукция Torvar экспортируется в Аргентину, Болгарию, Великобританию, Грузию, Польшу, Прибалтийские республики, Судан, США, Францию, Швецию и Югославию. Знаменитые этикетки с обнаженными девушками (было всего 2 серии по 4 и по 6 видов) предназначены для пива, экспортируемого в Германию, Италию и Израиль. По лицензии Torvar производят в Румынии и на Хамовническом пивзаводе в Москве. Московский вариант – золотой призер IV Московского профессионального конкурса пива, напитков и мин. вод 2000 г. При пивзаводе есть магазин сувениров с символикой Torvar. Ассортимент сильно впечатляет: от значков и авторучек до футболок, настенных часов и мини-оборудования по розливу пива из кег; плюс к этому – множество стеклянной и глиняной посуды.

Следующим на нашем пути был небольшой старинный пивзавод Steiger в Выхне. Расположенный прямо в горном ущелье, этот завод существует с 1473 г.! Между тем, производство на нем весьма современное. Жаль, лично убедиться не удалось (мы приехали уже к концу рабочего дня), однако, на заводской проходной нас ждали наборы сувениров. Вообще, на каждом пивзаводе, где мы были, нас одаривали сувенирами: бокалами, авторучками, плакатами, календариками, бирдекелями и, конечно же, этикетками.

По дороге из Выхне мы заехали в Жар-над-Хроном, к Франтишеку Хубаю. Немного передохнув у него и просмотрев коллекцию пивных открыток со всего мира, мы двинулись дальше. К вечеру нам предстояло быть в Мартине. Правда, мы сделали еще одну остановку в г. Крамница. Маленький городок на склоне горы, узкие мощеные улочки. Здесь издавна чеканили монету. На вершине горы – старинный рыцарский замок, ныне музей.

До Мартина от Крамницы рукой подать. Мартин расположен в большой долине, окруженной горами. Мы остановились в пансионе "Черная пани". Здесь уже ждал наш добрый друг, Президент Словацкой ассоциации истории пивоварения, Ян Покревко. После совместного ужина мы отправились к нему в гости. Ян угощал нас грушевой водкой и показывал свою коллекцию. Она примечательна тем, что четко архивирована. Каждый лист с этикетками имеет свой цвет (в зависимости от континента или страны) и номер. Все номера внесены в специальный каталог.

Переночевав в Мартине мы вместе с Яном отправились в Битчу на пивзавод Porreg. Первое упоминание о нем относится к 1604 г. Это второй по старшинству из действующих пивзаводов Словакии. Здесь производится 3.500.000 дал пива в год, 4 светлых и 3 темных сорта. Пиво Porreg признано лучшим в Словакии в 2000 г. Осмотрев почти все цеха Porreg, мы вернулись в Мартин, где после обеда нас ждала экскурсия на пивзавод Martiner. Проводил ее технолог завода, молодой парень, Ондрей Остролуцки. Мартинский пивзавод основан в 1893 г. Несколько месяцев назад он был полностью переоборудован. Одна его варка составляет 2.000-3.000 дал. В производстве 4 светлых и 2 темных сорта. В лагерной завода 96 танков по 2.500 дал каждый. Ниже под землей находится еще одна старая лагерная открытого брожения, уже не работающая. На





На фоне баночных гор пивзавода Martiner с технологом О. Остролуцким (в центре)

Martiner разливается 20.000 бутылок пива в час. Здесь же установлена единственная в Словакии линия по розливу пива в банки. Она разливает пиво 9 словацких, одного чешского и одного венгерского (лицензионный Amstel) пивзаводов.

Вечером того же дня в "Черной пани" состоялась встреча и небольшой обмен с коллекционерами из мартинского клуба Porter.

На следующее утро, 25 апреля, мы посетили типографию Aluprint в пригороде Мартина. Здесь печатают этикетки к напиткам для Словакии, России, Румынии, Украины. На этом мы простились с Мартином и выехали в университетский городок Банска Быстрица, на пивзавод Uripin. Здесь нас также ждала экскурсия и различные сувениры. В свое время Uripin помогал технологией Оршанскому пивзаводу в Беларуси. Из Б. Быстрицы через горные перевалы, мимо лыжных трасс, мы отправились к подножью Высоких Татр, в Попрад. На местном пивзаводе Tatran нас встречал начальник отдела маркетинга г-н Мацушко. Tatran главный конкурент пивзавода Uripin в этих краях. Закрепляя за собой местный рынок,

Tatran шел на хитрости. На всем расстоянии от Б. Быстрицы до Попрада, в пивнушках, где от надписи "Tatran" всегда воротили нос, а признавали только Uripin, попрадский пивзавод целых 6 месяцев торговал своим пивом под этой маркой, а по окончании такого маскарада выставил собственный лейбл. Потребители смирились, поскольку не хотели признать, что их так долго дурачили.

Из Попрада мы поехали в Кошице, посетив по дороге городок Левочу (родной город Мирослава Тропка). В здешнем костеле находится самый старый в мире деревянный алтарь. В Кошице нас ждали 3 человека из местного клуба Cassovia: его председатель Адриан Пошта, а также Ондрей Орловски и Рихард Зрник. Вечер прошел за пивом, беседой и обменом. А закончил я его дома у г-на Орловского, где ознакомился с его обширнейшей коллекцией этикеток разных времен. На другой день 26 апреля, осмотрев исторический центр Кошице и посетив пробочную фабрику Tik, мы отправились в гости к Тропко в Спишка Нова Вес. Дорога лежала через красивейшие места Словацких рудных гор. В Спишке наши с Игорем пути разошлись, он поехал в Ужгород через Михаловце, а я – обратно в Братиславу. Вернувшись в столицу Словакии я снова остановился на одну ночь у Яна Фидлера и на следующее утро улетел в Москву.

Спешу заверить, что эта поездка получилась очень увлекательной, в первую очередь благодаря нашим словацким друзьям Яну Фидлеру, Яну Покревке и Мירו Тропко, которые позаботились о каждом пункте нашей программы и сопровождали нас по всему маршруту, за что огромное им спасибо. А во вторую – наличию автомашины, что несказанно облегчило наше передвижение по Словакии.



EST-Выру



EST-Пярну



EST-Саку 1



/2



/3



/4



EST-Таллин (Baltic)



LT-Биржай (Rinkuskiai)



LT-Каунас 1



/2



/3



LT-Клайпеда



RUS-Владивосток \*



RUS-Клин



RUS-Москва 1 \*



/2 \*



/3 \*



RUS-Новосибирск \*



RUS-Ростов-на-Дону \*



RUS-?



→RUS-Казань=Русское светлое 0,33 →RUS-СПб (Вена)х3=Николай Синебрюхофф 0,5 + Невское светлое 0,5 + Невское классическое 0,5 →(Браво)х5=Бочкарев темное 0,5 + Бочкарев крепкое особое 0,5 + Бочкарев марочное 0,33 + Бочкарев светлое 0,33 + Бочкарев безалкогольное 0,5 →(Балтика)х2=Экспортное №7 0,5 + Крепкое №9 0,5 →RUS-Южно-Сахалинск х2=Сахалинское 0,5 + Славянское 0,5

## Фестиваль пива в Воронеже

Мода на пивные фестивали появилась на просторах бывшего СССР не так давно. Первооткрывателями выступали Прибалтийские республики, где культура потребления пива, да и качество самого напитка, были гораздо выше. В Москве и Петербурге пивные праздники начали проводить в середине 90-х, и только сейчас они стали ежегодными. Проводятся подобные мероприятия и в других городах, как правило, имеющих стабильно работающие пивзаводы. Не будем широко вдаваться в историю проведения пивных мероприятий, перейдем лучше к V Воронежскому пивному фестивалю, проходившему 01.05.2001.

В Воронеж мы отправились втроем: Вадим Колесов, Сергей Громов и я. В поезде Москва-Воронеж продавалось только *Пикур классическое*. Других интересных напитков по дороге не встретилось. *Пикур* отличалось вполне европейским вкусом с излишней кислинкой. Пункт назначения встретил прекрасной погодой и открытыми торговыми точками. А на часах было около 7 утра. Осмотр показал, что воронежцы своего пива не стыдятся. Полный ассортимент Воронежского пивзавода на привокзальной площади присутствовал. Сразу его и приведу. Наименование всех сортов начинается со слова *Воронежское*, что вполне закономерно. Итак, на сегодняшний момент это: *Янтарное, Жигулевское, Традиционное, Бодрящее, Хмелевое, Принципиум и Трапезное*. Кроме местного пива в продаже имелись практически все наши центровые российские брэнды: *Балтика, Золотая Бочка, Эфес* и прочие. Широко было представлено курское пиво, но всех разновидностей попробовать просто не успели. В одном месте встретился большой выбор липецких напитков. Никогда ранее не встречал *Престиж*. Московские пивзаводы скромно представляло хамовническое *Царь-Пушка*. Запомнилось пиво ОАО "Поволжье" – *Волжанин* и *Ахтуба*. Цены на все пиво начинались от 7.5 руб. за 0,5 л *Жигулевского*.

Воронеж довольно большой город. До парка "Танаис", где проводился фестиваль, пришлось ехать 30 минут. Парк находится в небольшом молодом сосновом бору. На его единственной аллее и происходил пивной праздник. Зато при таких размерах не пришлось никого долго искать, компактность в отдельных случаях весьма полезна. К моменту нашего прибытия все торговые точки были развернуты и шла бойкая торговля. Нас встретили Сергей Непрокин, менеджер пивзавода и главный распорядитель праздника, а также члены воронежского клуба, коллекционеры Сергей Пасечник и Геннадий Бартенев. Хочется сказать им большое спасибо за теплый прием и отеческую заботу. В этот день я еще не пил местного пива, поэтому сразу захотелось что-нибудь попробовать. Начали с *Жигулевского*. Разливной вариант из КЕГ стоил 10 руб. за 1 л, а бутылка 0,5 л – 6 руб. Как видите, пивовары не стали гнаться за максимальной прибылью, а постарались максимально уважить потребителя. Разливные "жигули" были очень приятны на вкус и не имели болотного послевкуся, как бутылочный вариант. Но поскольку кранов было мало, то лишний раз стоять за ними не хотелось. Хотя нам всем сразу подарили фирменные майки, что позволяло использовать положение почетного гостя при покупке пива.

*Жигулевское* – единственный сорт, замеченный в стеклянной таре, причём, с разными этикетками. Одна из них напоминает советские времена, поскольку имеет традиционную форму. Вторая – двухпозиционная, появилась совсем недавно. Ранее в бутылках



встречалось *Традиционное*, но на этот раз его не было. Остальная продукция пивзавода выпускается в ПЭТ различной емкости: 1, 1,5 и 2 л. На фестивале продавались два первых вида. Самое крепкое (и дорогое, соответственно) *Трапезное* предлагалось по 20 руб. за 1,5 л. Не думайте, что радушные хозяева не угощали нас пивом, просто не хотелось часто их беспокоить и представлять дело в плане того, что мы приехали за бесплатной выпивкой. Из закуски отмечу сушеную рыбу в пакетиках с наклейками в стиле воронежских этикеток.

В программу фестиваля входили бесчисленные конкурсы. Тут был и забег вокруг парка с необходимостью выпить пару пива, и метание пробок, и разного вида скоропитие. Из спокойных развлечений имелись "морской бой" и шашки. Победители получили разнообразные призы с пивным уклоном. С гордостью скажу, что мои часы были использованы в конкурсе на питье пива через трубочку. Результат победителя составил менее минуты, что довольно неплохо, поскольку использовались тонкие трубочки для коктейля. Какой же праздник без музыки! Ее в этот день было много. Группы сменяли друг друга, и их произведения пришлись по душе местной молодежи. Праздник закончился в 18-00, что конечно рановато по московским меркам. Но не все же ими мерить. Нам вручили множество сувениров.

Фестиваль, конечно, не выставка, коллекционерам на этикетки рассчитывать особо не приходится. Но это смотря какой фестиваль. В Воронеже нас одарили по полной программе: этикетки, пробки, прочая атрибутика. И по упаковке воронежского пива. Плюс еще отдельная коробочка на коротание вечера, который завершился у коллекционера Геннадия Бартенева осмотром его домашнего пивного музея. Кроме заключительного большого спасибо, дайте вспомнить другие сорта воронежского пива. "Жигули" я уже упомянул. *Янтарное* 10%(3,6%) и *Традиционное* 11%(4%) отмечу как обычные светлые сорта с характерным оттенком "болота". *Хмелевое* 13%(4,7%) уже практически его не имеет. Единственный темный сорт *Принципиум* 15%(4,9) был очень хорош, ну а *Трапезное* 18%(6,6%) представляет собой отличный пример того, каким должно быть крепкое пиво. *Бодрящее* 12%(4,5%) взбудрило меня уже в Москве. Конечно, все напитки были свежими и проделали короткий путь на фестиваль прямо с завода. Что и подтверждает тот факт, что пиво желательно потреблять по месту производства.

-А. Ларин, <http://www.citycat.ru/beer/>

## Weizenbier – пшеничное пиво

Пшеничное (*Weizen*), как его называют в Северной Германии, или "белое" (*Weiss*), как оно принято в Баварии, пиво на основе пшеницы, варится в соответствии со старой германской традицией. В солоде для приготовления *Weizen* смешаны пшеница и ячмень, причем содержание пшеничных зерен составляет, по меньшей мере, 60%. Солод традиционного берлинского пшеничного пива *Berliner Weisse* состоит из пшеницы лишь на 25%. Хмеля в процессе варки пшеничного пива добавляется немного, поэтому *Weizen* имеет отличительный, не горький вкус и почти фруктовый аромат. По цвету *Weizen* бывает от золотистого до янтарного, с пеной чистой и белой. Остаточный вкус имеет не очень сухой.

Официально пшеничное пиво в Германии взяло свое начало от 1603 г. В то время в Баварии выдались непривычно высокие урожаи пшеницы, и король высочайшим указом повелел использовать ее для приготовления пива. Однако, известно, что сваренное еще в 1293 г. в Дортмунде пиво было *Weizen*. В средневековой Германии пшеничное пиво было привилегией благородных господ. Обычное пиво было неизменно темных цветов, и следовательно, на его фоне "белое" пиво выглядело роскошно. Свою роль здесь сыграл и *Reinheitsgebot*, закон от 1516 г. "О чистоте пива". По нему всем частным пивоварням, будь то в городах или деревнях, запрещалось варить пиво

из пшеницы даже для собственного употребления. Право на производство *Weizen* имели только королевский двор и епископат, что к 1600 г. оформилось в настоящую монополию. Сваренное в 1602 г. на пивоварне *Hofbrauhaus* в Мюнхене *Weizen* было настолько удачным, что другие королевские пивоварни приняли его за стандарт. Позже, в 1764 г., этот стандарт превзошло *Weizen* из аббатства *Kloster Andechs* (до сих пор существующий пивзавод и туристическая достопримечательность Баварии).

Экономика, политика, вкусы менялись, и в 1806 г. германские короли утратили эксклюзивное право на производство *Weizen*. Теперь его мог варить любой пивовар. "Белое" пиво потеряло свой благородный статус по сравнению с обычным пивом. Даже упомянутая пивоварня *Hofbrauhaus* в 1856 г. перешла на производство, в первую очередь, обычного пива, уступив другим первенство в пшеничном. На протяжении всего описанного периода времени повсюду пиво оставалось нефilterованным. Во время депрессии в Германии 1920-30 г.г. высший класс общества стал отказываться от потребления мутного пива и приобрел интерес к filterованному варианту, который именовали *Kristallklar* (кристально чистое). Сегодня некоторое из filterованного *Weizen* все еще сохраняет в своем названии этот термин, как например, *Edelweiss Kristallklar*. Наиболее популярными из нефilterованного *Weissbier* являются сорта *Hefetrub* (пенистое и мутное) и *Dunkel* (темное), оба с осадком дрожжей в бутылке. Существует определенное правило питья этих сортов: наклонив бокал (специальный тип бокала для пшеничного пива) под углом 45° медленно наливают 2/3 содержимого бутылки, затем аккуратно взбалтывают остатки вместе с дрожжами и под вертикальным углом выливают в бокал. Как правило, получается красивая пена высотой более сантиметра над краем бокала ■





RUS-Аксай - Вологда \* - Екатеринбург (Исетский) \*

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE





RUS-Елабура



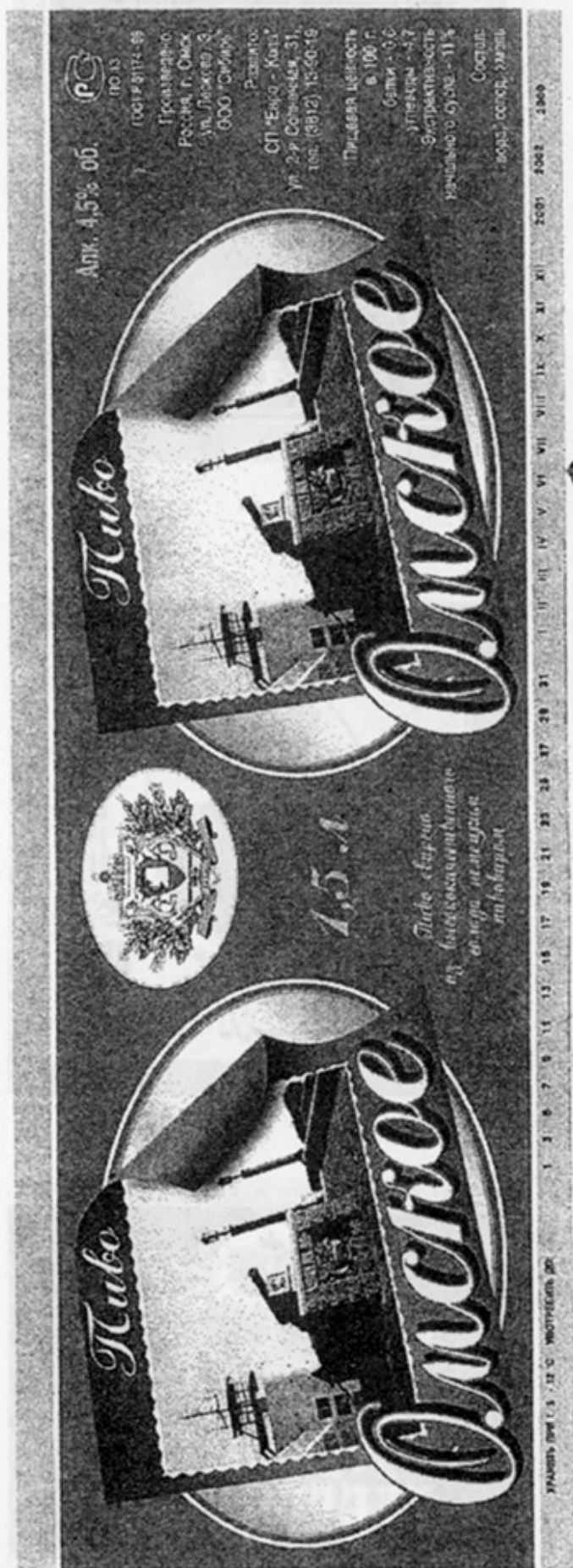
RUS-Каменск-Уральский \* - Киров \* - Комсомольское \*

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



RUS-Нефтекумск - Набережные Челны - Омск (Сибирь)

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



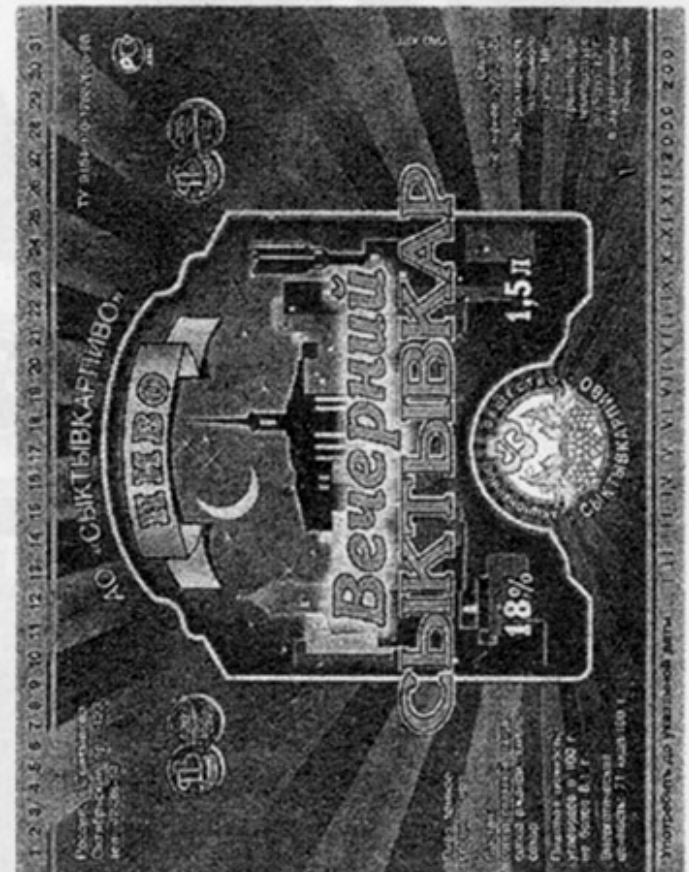
RUS-Омск (Сибирь) \* - (Оша) \*

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



RUS-СПб (Браво) \* - Сыктывкар

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



RUS-Сыктывкар

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



RUS-Сыктывкар - Хабаровск (Амурпиво)

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



RUS-Хабаровск (Амурпиво) - Чита





RUS-Лаане Вырумаа - Пярну

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE



LT-Биржай (Rinkuskiai) - UA-Николаев

ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIKETTE

## Объявления

Ms. Renata Gorska, Wislana 1c/9, 44-119 Gliwice, Polska / Польша  
 E-mail: beercoasters@silesianet.pl  
 http://www.beercoasters.silesianet.pl  
 Ищу бирдекели из России.

Олег Голубничий, UA-Киев  
 Сообщаю об изменении почтового адреса:  
 Голубничий О.В., а/я 176, Киев-232, 02232 Украина

Максим Аверьянов, а/я 12, г. Белорецк, Респ. Башкортостан, 453500 Россия  
 Коллекционирую кроненпробки от пива и лимонада. Предлагаю обмен.

## Пояснения к обзорам коллекций

- стр. 10 EST-Таллин (Baltic) – бирдекель клуба коллекционеров "Baltic".
- стр. 11 RUS-Владивосток – бирдекель минипивзавода в г. Владивостоке /  
 RUS-Москва – бирдекели московских пивных баров / RUS-  
 Новосибирск – бирдекель пивного ресторана "Хмельная застава" /  
 RUS-Ростов-на-Дону – бирдекель минипивзавода "ЧП Дорошенко".
- стр. 16 Вологда *Первушин классное 0,5 л + Крестный отец 0,5 л.*  
 Серия. Такого же дизайна: *Жигулевское, Купеческое, Любимое, Отрадное, Светлое, Темное, Хмелевое.*
- (Исетский) Новая серия этикеток на ПЭТ 1,5 л.
- стр. 18 Каменск-Уральский *КАМПИ 0,5 л.* Серия. Такого же дизайна: *Рижское, Демидовское, Жигулевское, Красногорское, Рокер, Для друзей.*
- Киров *Вятч специальное 0,5 л.* Серия. Такого же дизайна: *Губернское, Классическое, Оригинальное, Особое, Янтарное.*
- Комсомольское Существуют этикетки на ПЭТ 1,5 л такого же дизайна, тех же сортов + *Рижское.*
- стр. 20 (Оша) *Золотой хмель крепкое 0,5 л.* Серия. Такого же дизайна: *Премиум, Светлое, Темное, Янтарное.*
- (Сибирь) *Омское ПЭТ 1,5 л.* Серия: *Колчаковское, На троих, Омское, Сибирь крепкое №1, Хмельное нефилтрованное.*
- стр. 21 (Браво) *Бочкарев светлое.* Лотерейная серия: *Бочковое, Крепкое особое, Марочное*
- на обложке: пивные банки 0,5 л пивзавода АО "Колос" (RUS-Южно-Сахалинск)

## Атрибутика для этого номера предоставлена

Бирдекели – В. Воложинец, В. Шамоу; пивные банки – В. Полежаев; пивные этикетки – В. Воложинец, В. Шамоу; этикетки Weizenbier – В. Шамоу.



КОМУ  
сейчас  
легко!

