

# КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТРИБУТИКЕ

№1(82)-2023



## РЕПИНО

IX ВСТРЕЧА  
КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ  
ПИВНОЙ  
АТРИБУТИКИ В  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

## ХАБАРОВСК

ПИВНЫЕ ПРОГУЛКИ  
ПО СТОЛИЦЕ  
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО  
ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ОКРУГА

## БЕССАРАБИЯ

РЕДКИЕ ЭТИКЕТКИ  
ПИВЗАВОДОВ  
ЮЖНОЙ  
РОССИЙСКОЙ  
ГУБЕРНИИ



**LIMA - 2023**  
**21 - 24 SETIEMBRE**

**[WWW.BCWC2023LIMA.COM](http://WWW.BCWC2023LIMA.COM)**

# КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

## ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru

www.kkpa.ru



## РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В. Шамо́в

## ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

## НА ОБЛОЖКЕ

этикетка пивзавода «Богемия»  
(Кишинев), нач. XX в.

## АТРИБУТИКА

Источники материала:

В. Полежаев, В. Пронин, С. Попков,  
С. Родыгин, Д. Снигирев, Д. Фатюхин

## КОЛПИВАТР

beer, breweries and beer accessories  
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

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



# AMBASSADOR

Друзья!

Это причудливое иностранное слово «амбассадор» отныне применимо и к нашему Клубу коллекционеров пивной атрибутики. Поздравьте нас! ККПА стал бренд-амбассадором (посланником) «Букета Чувашии». Непрерывающееся многолетнее сотрудничество с чувашскими пивоварами к нашей огромной радости приобрело новую логичную форму. Теперь мы будем представлять «Букет Чувашии» в среде пивных коллекционеров и любителей пива, участвовать во встречах, фестивалях, выставках, презентациях и прочих мероприятиях в актуальном для нас статусе.

Влад Шамо́в



# БУКЕТ ЧУВАШИИ



# SVOI FEST

## Сергиев Посад

22.07.2023

Sergiev Posad, RUS

Пятый крафтовый фестиваль Svoi Fest в Сергиевом Посаде более 40 пивоварен, более 200 сортов пива! Пройдет на привычной открытой площадке по адресу ул. Шлякова 3.

[vk.com/festsvoi](https://vk.com/festsvoi)

# КРАФТ ОВУХА

 12-13 АВГУСТА

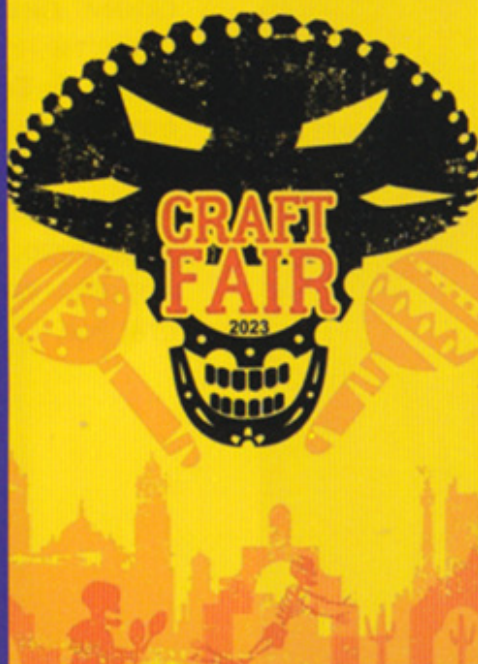
## Ижевск

26.08.2023

Izhevsk, RUS

Ежегодный прикамский фестиваль малых пивоварен Craft Fair 2023. Более 100 сортов пива. В этом году тема фестиваля – Мексиканский карнавал. Пройдет в баре «Пинта» на ул. Молодежная, 74.

[vk.com/craftfair\\_izh](https://vk.com/craftfair_izh)



## Санкт-Петербург

12-13.08.2023

Saint-Petersburg, RUS

Новый крафтовый фестиваль в северной столице – КРАФТОВУХА. Организаторы обещают не менее 20 пивоварен. Фестиваль пройдет в ДК имени Кирова (Большой пр. В.О., 83).

[t.me/s/kraftovuha](https://t.me/s/kraftovuha)

## URALCRAFTFEST

12 августа 2023

14:00-22:00

(реализация пива до 21:00)

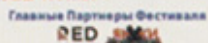
 СВОБОДА

СВОБОДА



25 ПИВОВАРЕН УРАЛА И РОССИИ  
АВТОРСКОЕ ПИВО, ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СОРТА, КРАФТОВЫЕ ЗАКУСКИ  
ДИДЖЕЙ-СЕТЫ, КАВЕР ГРУППА

 @URALCRAFTFEST,  
 URALCRAFTFEST 2023

Главные Партнеры Фестиваля  
 DED  
ROCKET

## Санкт-Петербург

16.09.2023

Saint-Petersburg, RUS

Восьмой фестиваль домашнего пива и конкурс на лучшие сорта. В этом году конкурс судят гости и партнеры мероприятия. Проводится в DDA Exro, Красногвардейская пл. 3, лит. Е.

[vk.com/homebeerfest\\_spb](https://vk.com/homebeerfest_spb)





РОССЕЛЬХОЗБАНК

# ЗЕЛЕНОЕ ЗОЛОТО РОССИИ

## ФЕСТИВАЛЬ ПИВА

### ЧЕБОКСАРЫ 2023



**12-19**  
**августа**  
**РЕЧНОЙ ПОРТ**



18+



## 9-я встреча в Репино

Автор: В. Шамов

**9-я встреча коллекционеров пивной атрибутики в поселке Репино Курортного района Санкт-Петербурга стала долгожданной после длительного перерыва.**

В очередной раз помещением для встречи стал обеденный зал гостиницы «Репинская», удобно расположенной на первой береговой линии Финского залива. В этой же гостинице и проживали приехавшие участники встречи. Выбор весьма удачный: отличные виды, чистый светлый зал,

КОЛПИВАТР 1(82)-2023

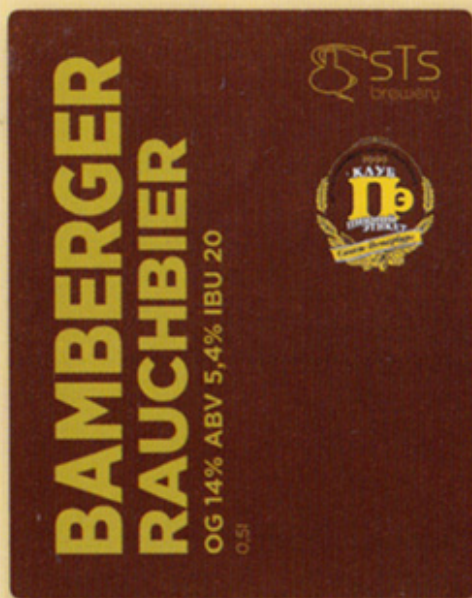


в гостинице есть свой ресторан, рядом продуктовый магазин, остановка автобуса, который идет в город, есть своя мангальная площадка, ведь без шашлыков никак, это непререкаемая традиция репинской встречи.

Именно коллекционеров собралось 50 человек – этикеточники, декельщики, пробочники из Санкт-Петербурга, Москвы, Самары, Норильска, Гатчины, Химок, Менделеево. Были еще двое коллег по хобби из Эстонии. Вместе с сопровождающими и просто приехавшими под конец, когда начиналась вечеринка, количество участников перевалило за 60. Непосредственный организатор встречи – это Санкт-Петербургский клуб коллекционеров «Пивной этикет». Наши коллеги из северной столицы приготовили в подарок каждому участнику встречи комплект этикеток от пивоварен Василеостровская, Plague brew, Two Barrels Brewery, пробки от Gravity project, значок встречи и две бутылки пива от Василеостровской пивоварни. Уже традиционно специально ко встрече на sTs brewery был сварен копченый выдержанный в бочках из под домашнего виски портер (пл. 26%, алк. 11%). Идею этикетки для него разработал член правления «ПЭ» Дмитрий Снигирев. И еще 3 сорта от sTs brewery со специальной этикеткой с эмблемой «ПЭ» были представлены коллекционерам – копченое, лагер и пилс. Также один лагер был представлен от пивоварни «За» из поселка Стекланный.

Встречу открыл приветственными словами президент «ПЭ» Петр Бондаренко. После него официальную часть продолжила Галина Всеволодовна Клярковская с информацией о судьбе Музея пива: в начале этого года ему пришлось съехать из помещений ресторана-пивоварни «Старгород»; экспозиция частично была перевезена на склады петербургского пивзавода Heineken, а частично в восстанавливаемую усадьбу Киискиля под Выборгом, где также будет организована музейная экспозиция. Свою книгу «Три эпохи пивоваренной промышленности Москвы» представил петербургским коллегам наш одноклубник Дмитрий Фатюхин. И в завершение официальной части еще раз выступил Петр Бондаренко, сделав ни кем не ожидаемое заявление









в «ПЭ» – должность, избираемая общим собранием, и таковое, по всей видимости, состоится не ранее декабря этого года. О возможных кандидатурах мы и узнаем к тому сроку.

Вернемся к бирже. Главным предметом обмена, как всегда, были пробки. Обменивались также этикетками и бирдекелями (из последних двух направлений даже и не знаю, какое было многочисленней). Кстати, некоторые участники встречи из Москвы и Самары перед Репино побывали в Петрозаводске и Сортавале и пополнили свои коллекции этикетками от карельских крафтовинок, включая не столь активный сейчас минипивзавод ООО «Сортавальская пивоварня». Спасибо его директору и совладельцу Алексею Казанскому; он даже угостил двумя видами своей продукции под брендом Karjala в бутылочном исполнении. И еще на этой встрече в Репино наконец-то был представлен на всеобщее обозрение тот самый альбом со старинной коллекцией пивных этикеток, о котором сообщалось в КОЛПИВАТРе № 1(80)-2022. Его теперешний владелец из Санкт-Петербурга, известный коллекционер старинных пивных этикеток Сергей Родыгин.

о том, что он слагает с себя полномочия Президента «ПЭ». Надо сказать, что о приемыше Петр не обмолвился. Президент



# Греча 2023

Автор: В. Шамов

**Очередной фестиваль крафтовой культуры «Греча» в Курске 10-11 июня стал неожиданно масштабным и поднял планку всем провинциальным пивным фестивалям.**



В этот раз «Греча» проходила в бывших цехах курского пивоваренного завода «Пикур». Формат помещений способствовал максимальному наполнению. Здесь было все – и какое только пиво, и ряд с пивными закусками, и отдельно полноценный фудкорт, игры, забавы, тату, гадания, сувениры, цирюльники, показ мод, тир, аукцион картин, гимнастики и классная музыка. В первый день на отдельном экране транслировали финал Лиги Чемпионов, а во второй – суперфинал кубка России. Прилавки

пивоваров расположились в бывшем варочном цехе, музыкальная сцена и рыцарское ристалище – в бывшем бродильном отделении, в стенах которого зияют в память о прошлом «Пикюра» отверстия под танки дображивания. Фудкорт находился на улице, благо погода располагала. Вся территория «Пикюра» огорожена, и в бетонном заборе со стороны Магистрального проезда сделали специальный вход. Посещение феста стоило минимум 3000 рублей. В эту сумму входил дегустационный бокал (рисунок на этот раз был нанесен на совесть) с рисками 125 и 250 мл, два жетона на пиво, проспект фестиваля и авторучка, чтобы отмечать понравившиеся сорта. Отдельно жетоны продавались по 50 рублей. Минимальная стоимость пива была 1 жетон за половину бокала. Помнится, максимум просили 6 жетонов за какую-то баночку 0.33 л. Да, пиво можно было покупать и баночное, а у дилеров испанского пива фирмы Savina еще и

в маленьких стеклянных бутылках. Мыть бокалы было удобно, кранов было достаточно. Мойка была большая, но жаль, что единственная, и иногда приходилось от одного и того же стенда бегать через весь цех, чтобы ополоснуть бокал перед дегустацией очередного сорта.

Темой фестиваля был избран древний Рим. В связи с этим на главном месте в зале красовался собранный из пенопластовых панелей бюст цезаря высотой 6 метров. Соответственно, каждый раздел феста, будь то стенды или сувениры, имел свой свисающий с потолка стяг, как у римских легионов. При этом, организаторы фестиваля курская медоварня «Традиции предков» (бренд Mjolnir) – поклонники, скорее, скандинавских мифов и легенд, но, возможно, это будет темой следующей «Гречи».

Что касается представленного пива, то в «Грече» участвовали пивоварни, медоварни и сидродельни Европейской части России. При этом свою продукцию в крафтовом сегменте представлял и крупный завод – минский «Крыница». Было заметно, кто из участников представлял свое пиво самостоятельно, а кто просто прислал продукцию и пригласил разливайщика из числа местных волонтеров. Доходило до того, что некоторые владельцы пивоварен даже не знали об участии в «Грече» своих брендов, т.к. решение выставляться на фесте принимали сами их дистрибьюторы. Так вот, там, где на стендах были именно пивовары, там стоял гул общения посетителей с производителями, а в районе волонтеров было пусто. Все-таки, для пиволюбя, а тем паче для пивного коллекционера, это определенное удовольствие поболтать



с пивоварами. А при этом на «Грече» была представлена продукция ни много ни мало 48 пивоварен, сидроделен и медоварен. Самый оригинальный вид, без сомнения, имели ребята с пивоварни «Карла Франца» из Рязани. Они поклонники фэнтезийного мира игры Warhammer и всем запомнились своими куртуазными нарядами. А какие красочные этикетки у их баночной линейки! Это просто заглядение! Самым курским (локальным) сортом фестиваля стал безусловно «Курский Соловей» (название обязывает), который варит курянин Илья Долженков. Стенд его пивоварни был оформлен оригинальными разливочными кранами, а его этикетки зачастую с сюжетами на тему «околофутбола». Вообще из местных курских пивоварен приняли участие в «Грече» почти все, кто хоть как-то касается крафта или крафти: «Чешский Лев», Casuals, Buffalo, Black Swan из Суджи (с этой пивоварней на самой границе страны в следующий раз познакомим подробнее), «Чех и Немец» (завод из поселка Ворошнево твердо ввел крафт в свою линейку, но не всегда варит его у себя,

использует также и гостевые варки). Организаторы феста отчитались, что посетители пользовались приложением Atmos, оценивая пиво. Оценка шла по нескольким критериям: цвет, аромат, вкус и пр. Так вот, максимум симпатий в Atmos собрал сорт Double Chocolate Stout от пивоварни Brew Balance из Санкт-Петербурга. А еще гости голосовали фишками за пивоварни, и больше всех фишек собрала пивоварня Rainbow Fish Brewery, в связи с чем и была награждена как лучшая пивоварня фестиваля.

Не смотря на все радости и огромный прогресс «Гречи», посетители фестиваля в своих отзывах отмечали (и тут я согласен) нехватку мест, где можно присесть, и вековую грязь в забытых до недавнего цехах «Пикура». Помня об атрибутике, я как всегда заранее обратился к нескольким пивоварням, о чьем участии знал точно, но все равно захватили атрибутику с собой далеко не все. Да и то хорошо! Ждем с нетерпением следующего года.



# КлинМайFest

Автор: П. Егоров

«КлинМайФест» (фестиваль ремесленных пивоварен, а также выставка крафтовой культуры) – пожалуй, по-настоящему народный фестиваль пива, уже традиционно проводимый весной в Клину.

В этом году он прошел 20 мая с 11 до 21 часа. Место проведения тоже самое – Сестрорецкий парк. Организует его пивоварня «Глетчер» при поддержке администрации города. И именно благодаря этой поддержке (а не противодействию, как это часто бывает с организацией других пивных фестивалей в России) мероприятие получается масштабным и рассчитанным на всех, а не только на любителей пива. По-моему, на фестивале собирается половина жителей Клина. Собственно пиво можно и не пить, вход на фестиваль свободный, на концертной площадке проходят выступления музыкантов, много разных точек с аттракционами для развлечения детей. Кроме пива широко представлена и различная закуска, для чего имеется много фудтреков с разной кухней, в наличии даже козленок на вертеле! В нескольких точках продава-

ли околопивную атрибутику и прочие пивные аксессуары. Да и вообще Сестрорецкий парк довольно приятное и благоустроенное место с рекой и мостами; есть где просто погулять. В этом году число участников фестиваля увеличилось, теперь их было 50. Широко были представлены минипивоварни Московской области, особенно близкие к Клину. Конечно, были пивоварни из двух столиц, а вообще география была довольно широкая – от Нижнего Тагила до Донецка. Пивоварни были самые разные: начиная с производителей светлого и темного «живого», до зачинателей крафтовой революции в России вроде екатеринбургского Jaws. Имелось и несколько стендов с импортными сортами именитых европейских пивоварен. Пиво тоже было самое разнообразное, много классических лагерей, но немало и всяких крафтовых экспериментов



– от более-менее традиционных ИПА и стаутов и до всяческих фруктовых сортов, смузи и томаток (были и экстремально крепкие сорта). На фестивале действовала жетонная система. Один жетон стоил 150 руб., и за него могли налить полный или половину стаканчика 0.4 л. Пробовать давали бесплатно. Погода в этот раз тоже не подвела – было прохладно, но не холодно и без осадков, время от времени появлялось солнце. И как обычно, фестиваль прошел отлично, было что пить и чем закусывать, ну, и главное, было много тех, кто мог составить хорошую компанию. В основном все пили пиво у стоек пивоварен, хотя были организованы и несколько точек со столиками, где можно было уже не только пить пиво, но и его закусывать. Туалетов было в достатке, организация была в целом на уровне. Ждем теперь следующую весну и следующий фестиваль!

Клин  
май  
Fest





## Spiritory Fest

Автор: П. Егоров

**Spiritory Fest (ранее «Крепкий мир») – фестиваль крепких алкогольных напитков, хотя было представлено и пиво, так что мог заинтересовать и любителей пенного.**

Собственно, основное мероприятие состоялось 10 июня в Москве, в Амбер Плаза (уже 13-е по счету), но сам фестиваль проходит три дня, частью в Spiritory bar (1-й Тверской-Ямской переулок, 14). Там проводятся мастер-классы, а также дегустации для любителей и для профи в крепких напитках, конкурс барменов Gin Challenge и прочее. Билеты на одну сессию фестиваля (3 часа) стоили 1500 руб. при покупке заранее и 2500 руб. – в день фестиваля. На мастер-классы можно было сходить за 500 руб. Самый дорогой билет был за 7500 руб. В него входили и мастер-классы, и вход на две сессии, и вход на завершающую фестиваль вечеринку, а также жетоны для дегустаций особо эксклюзивных напитков.

На Spiritory Fest было немногочисленно, при том что представлено было немало производителей самых разных крепких напитков, а также интересных закусок – сыров и мясных деликатесов. Вообще на фестивале чувствовалось, что с крепкими напитками у нас тоже все не так уж плохо, даже не смотря на санкции, ударившие по импорту. Представлено было и оборудование для домашнего самогонварения, бочки для выдержки напитков, хотя нынешняя самогонка – это скорее уже элитный напиток; искусство домашнего изготовления крепких напитков у нас тоже продвинулось далеко вперед. В фестивале со своим стендом участвовал дистрибьютор крафтового и импортного пива и сидров Nice beer.



Из импортного пива была представлена немецкая пивоварня Kaiser Brauerei Geislingen, пиво под брендом Kumpf. Из российского крафта были Brewlok и Polnochnij Project. Был представлен и сидр, он тоже был немецкий, от Kelterei Possmann. Еще на одном из стендов можно было продегустировать испанское пиво от Cerveza Mica и сидр из французской Бретани Cidrerie de Rhuys Nicol.

И не только пьянящие напитки были на фестивале, но и безалкогольные, как например весьма экзотический для России Chicha Morana с гуараной из Перу. Конечно Spiritory Fest – это прежде всего мероприятие для любителей крепкого алкоголя, но если вы любите и пиво, и крепкие напитки, то вы найдете на фестивале и то и другое.

## Казеевский блюз

Автор: П. Егоров

**В отличие от администрации города Клин пензенское начальство выступает против проведения пивных фестивалей, но спасибо компании «Визит», одному из спонсоров музыкального фестиваля «Казеевский блюз», за то, что она смогла организовать при нем небольшой фестиваль пива.**

Четвертый фестиваль «Казеевский блюз» прошел 17 июня на туристической базе компании ЦеСИС в Пензенской области. База расположена на высоком берегу Сурского моря с весьма живописными видами. Формально это село Алферьевка, а село Казеевка, давшее название фестивалю, расположено рядом. Входной билет стоил 300 руб. и включал в себя доставку на микроавтобусе от ближайшего торгового центра Пензы. С утра были выступления детских коллективов музыкальных школ Пензы, днем выступили пензенские музыканты самых разных направлений, на конец вечером – главные гости, бывший участник группы «Моральный кодекс»



Николай Девлет-Кильдеев и группа «Манго-Манго». В перерывах были другие развлекательные мероприятия и даже мини парад авиационной техники в количестве двух самолетов-амфибий. Продавались различные сувениры и, конечно, готовилась еда, по большей части плов и шашлыки. И кроме собственно музыкального фестиваля прошел небольшой пивной SummerBeerFest «На Кранах», в котором приняли участие «Пиватом», Kopix brewery, ID Jons, «Визит», Steller, Горьковская, Волковская и Василе-островская пивоварни. Также в рамках фестиваля прошла совместная встреча домашних и промышленных пивоваров Пензы и области, на которой

обсудили вопросы сотрудничества и взаимопомощи. Был представлен стенд магазина для домашних пивоваров и самогонщиков «Сурский Самогон», а домашние пивовары привезли свое пиво, которым можно было угоститься. Промышленное пиво наливали за жетоны, приобретаемые в кассе. За один жетон обычно предлагали два пробника. Также можно было приобрести фирменный фестиваль бокал. Фестиваль особо не рекламировался,

так что специально пить пиво на него не ехали, но он выполнил свою задачу – познакомил людей с крафтовым пивоварением, к тому же явился поводом для встречи пивоваров, как домашних, так и промышленных.



# Пивоварни Москвы и области

Автор: П. Егоров



## ДИОКОРТ-ЗАПАД

Пивзавод Торгового дома «Диокорт-Запад» построен в Москве 2004 году для обслуживания сети японских ресторанов. В то время варилось пиво: «Зеленый Бамбук», «Дайкичи», «Мацури», «Рюсэй» и прочее с японскими названиями. В последние годы пивзавод в значительной степени стал ориентироваться на крафтовое пиво, активно сотрудничает с многочисленными контрактниками. Увидеть его в качестве производителя можно на этикетках большого количества пивоварен. Особенно тесным сотрудничество было с Green Street Brewery, и после ухода их основателей «Диокорт-Запад» продолжает производить пиво под этим брендом. В последнее время в связи с бумом фруктового, овощного и прочего смузи-пива торговый дом активно занимается разработкой и производством сиропов, лимонадов, основ для коктейлей, ну, и конечно, пива, медов, сидров на самом разнообразном натуральном вкусоароматическом сырье. В ближайших планах переезд в Подмоскovie, где уже будет два цеха – алкогольных и безалкогольных напитков.

Пивзавод довольно большой, может легко производить 100 тонн лагера в месяц, но крафтовые сорта так быстро произвести нельзя, так что реально варят меньше. Имеется целых три варочных порядка. Первый – производства австрийской Salm, на две тонны; в составе заторно-варочный котел, фильтрчан и очень широкий и низкий вирпул. Управление идет с пульта. На нем варятся в основном лагеры. Второй – отечественный варочный порядок на одну тонну, на нем варятся крафтовые сорта. Он способен затереть сусло с плотностью 30 %. Наконец, еще имеется отдельный варочный котел на полтонны производства небезызвестного товарища Хныкина, на котором варят меды и кипятят сиропы для лимонадов. Парк танков брожения весьма большой: имеются двухтонные классические вертикальные от Salm (раздельные – для основного брожения и дображивания), такие же двухтонные вертикальные танки и ЦКТ отечественного производства и еще несколько однитонных танков. Сейчас обычные танки продаются и заменяются на ЦКТ, в которых проще производить фруктовые сорта. Много дополнительного

оборудования: фильтр (хотя почти не используется из-за нынешних проблем с расходными материалами), система мойки, самодельный, но весьма эффективный хоп-ган, а также специальный задатчик фруктового сырья с дополнительным измельчителем продукта и сатуратор для газирования лимонадов. Имеется баночная линия от новгородской Brew Canning System (в планах закупка еще более производительной) и ручная линия розлива в бутылки.

## БОЯРИН И КО



ООО «Боярин и Ко» образовано в 1997 году. За время существования пивоварни сменились две дислокации (Москва и потом Лыткарино), три варочных порядка (первый был из США – NSI, и сейчас словацкий PSS). Варочный порядок двухтонный: имеется заторно-сусловарочный котел, а также совмещенные в одном корпусе фильтрчан и вирпул, причем фильтрчан расположен так высоко, что фильтрация идет самотеком. Обогрев идет паром, который получают электричеством. Также имеются баки холодной и горячей воды. Танки брожения самые разные: есть четырехтонные от PSS, есть отечественные (как уже весьма старые вертикальные, так и современные ЦКТ от «Танкового завода»), сохранились и американские (они без рубашек охлаждения и потому установлены в отдельном помещении с кондиционером). Танки разных

объемов, есть даже однотонные, их используют для некоторых экстремальных или экспериментальных сортов. Часть пива фильтруется (фильтр хоть и итальянский, но тоже был поставлен с американским оборудованием и до сих пор работает). Имеется хоп-ган для холодного охмеления. Вода городская водопроводная, есть водоподготовка с обратным осмосом. Пиво разливается в кеги, а также в банки на арендуемой мобильной линии розлива.

Изначально на пивзаводе производилось темное и светлое пиво «Бояринь». В 2002 году пивоварня переехала в Лыткарино, появился новый бренд «Эммер». Уже в наше «крафтовое» время на пивоварне активно варились по контракту Gruit und Bier («Киты и Сова»). В настоящее время варятся как классические сорта, совсем простые под брендом «Эммер» или более сложные линейки WS Brew, так и крафтовые, как White Stone brewery. Проект White Stone возник в 2017 году. Название ему дал белый камень, который добывался в карьерах у Лыткарино и шел в том числе на постройку московского белокаменного Кремля. У White Stone Brewery в Лыткарино есть свой фирменный бар Corner local pub. Это именно локальный бар для местных жителей, хотя он расположен прямо у автостанции Лыткарино, куда приходят автобусы из Москвы. Corner – это паб в ирландском стиле, основные цвета – красный и коричневый (красные стены, коричневая мебель, кожаные кресла).



На втором этаже появляется и зеленый цвет. Да, бар двухэтажный; второй этаж с небольшим залом, и он приспособлен больше под различные мероприятия, которые нередко тут проходят. Все сделано достаточно уютно, например краны для розлива пива все ручного изготовления. В наличии не только пиво от White Stone, но и гостевые сорта. В баре своя кухня с довольно разнообразными, хотя и несложными блюдами. Цены на еду и пиво на уровне средних по Москве. Из атрибутики – фирменные бокалы и бирдекели.

## PM BREWERY

PM brewery (ПМ брьювери) открылась в январе этого года (разрешение от РАР получено 28 декабря) и расположилась в торговом центре у села Ям (улица Путейская, строение 30/6) рядом с городом Домодедово. Ближайшая ж/д платформа «32 км», от нее до пивоварни пару сотен метров, но на платформе останавливаются только электрички из Москвы, открываются только передние двери первого вагона, а платформа встречного направления на Москву просто отсутствует. Почему написал про электрички? На пивоварне есть тапрум, так что можно приехать и приобрести пиво. Цены от 220 руб. за литр, а ехать, например, от Бирюлево всего 15 минут. Для автомобилистов: пивоварня стоит прямо на трассе М4. Название пивоварни можно читать как post meridiem (после полудня), хотя в нем также





зашифрованы первые буквы фамилий учредителей. Сейчас в тапруме в наличии, наверное, уже не менее 9 сортов пива как классической, так и крафтовой направленности. Есть и холодильник с гостевым пивом. Также в наличии традиционные закуски. Из тапрума через окно виден бродильный цех пивоварни с установленными там ЦКТ.

Оборудование РМ секонд-хенд с одной из челябинских пивоварен. Фактически пивоварен здесь две – полутонный варочный порядок и тонные танки брожения (используются только ЦКТ) производства «Кегга», г. Екатеринбург, и тонный варочный порядок производства «Номас» с двухтонными танками брожения. Варочный порядок классический: заторно-сусловарочный котел, фильтрчан, вирпул и дополнительно бак горячей воды. Для наблюдения за фильтрацией используется как колпак пресловутая трехлитровая стеклянная банка. Имеется водоподготовка, фильтр готового пива (но почти все сорта нефильтрованные), СІР-мойка.

Пиво разливается в кеги; в тапруме из кегов его разливают «пегасами» по ПЭТам. Из атрибутики пока только черно-белые этикетки-самоклейки на ПЭТ.



## ДОРБИР

В Солнечногорском районе Московской области, в деревне Новая с 2020 года работает пивоварня «ДорБир». Ее основателем, директором и пивоваром является Евгений Доронин. Евгений закончил в 2007 году Московский государственный университет пищевых производств, факультет «Машины и аппараты пищевых производств». В 2020 году перед запуском собственной пивоварни он учился в Словении, в «Институте хмелеводства и пивоварения», получил сертификат, который позволяет работать пивоваром в странах Евросоюза. Потому и выбор оборудования для пивоварни делал осознанно, и оно очень интересное. Варочный порядок от компании Mithraeum из Словении, занимающейся производством оборудования для пищевой промышленности, в том числе и пивоваренной. Модель варочника Brewiks 500, то есть на 500 литров, хотя максимально можно сварить 650 литров сусла. Перемешивание сусла в заторно-сусловарочном котле осуществляется с помощью насоса: сусло засасывается через отверстие в дне и потом возвращается под углом, закручиваясь. Через это же отверстие насосом выкачивается и дробина, что очень удобно. В котле не только нагревается и кипятится сусло, но оно же в нем и охлаждается, когда в терморубашке курсирует холодная вода. Дно у варочника наклонено в сторону отверстия для забора сусла. Затирание эффективное, фактически хороший солод можно осахарить за

полчаса. При варке пар выходит через трубу, в которой конденсируется и потом выливается в канализацию уже как вода. Фильтрчан очень широкий и низкий, так что фильтрация тоже проходит быстро; неплотные сорта фильтруются за полчаса. Дно тоже заметно наклонено в сторону заборного отверстия. Сита легко снимаются, и тогда фильтрчан становится вирпулом, есть отверстие для подачи сусла под напором и под углом для его закручивания. И варочник и фильтрчан довольно легкие и мобильные, они установлены на колесиках. В итоге полный процесс варки занимает 4 часа, так что в день можно делать две варки и получать до 1.3 тонны сусла в сутки. Танки брожения (ЦКТ) самые различные объемом 0.6, 1.2 и 2.5 тонны. Производитель – хорватская Letina и китайская BTQM. Из дополнительного оборудования – мощная солододробилка, серьезная водоподготовка, фильтр (лагеры в основном фильтруются). Помещение, где расположена пивоварня, ранее являлось пищеблоком, так что оно приспособлено под пищевое производство. Основная часть пива разливается в кеги, еще часть в бутылки (есть простая линия розлива на 2 бутылки). Пиво можно купить в фирменном магазине. Он находится в Москве, Ангелов переулок, 9 (Митино). Также продукция «ДорБир» продается в магазинах разливного пива Солнечногорска и в других местах. На бутылки имеются этикетки-самоклейки и фирменные пробки. А еще есть брендированный бокал формы «вайценглас».





## Пивзаводы Рязанщины

Автор: П. Егоров

Рязань и область не могут похвастаться наличием большого количества пивоварен. Про три пивзавода, расположенные в черте города, было рассказано в КОЛПИВАТРе № 1(80)-2022, а сейчас уделим внимание трем пивоварням в Рязанской области.

### СТАРЫЙ ЗАВОД

В Спасском районе Рязанской области, в строениях бывшего Лакашинского спиртзавода (формально сейчас он относится к селу Городковичи) работает минипивоварня с говорящим названием «Старый завод». Собственно винокурня, на которой теперь располагается пивоварня, была построена в 1911 году, в советское время надстроена, поставлены ректификационные колонны, и как спиртзавод предприятие проработало до 2009 года. Снаружи завод неплохо сохранился, а вот оборудование спиртзавода по большей части пришло уже в негодность. Сами ректификационные колонны в более-менее рабочем состоянии, опечатаны и стоят в закрытом помещении, хотя производить на них спирт невозможно из-за того, что разрушена котельная. Часть внутренних помещений спиртзавода полностью



отремонтированы, и в них установлена пивоварня. Варочный порядок на 1200 литров. К его установке приложил руку небезызвестный господин Хныкин. Имеются заторник, фильтрчан, варочник, вирпул, отдельные емкости для воды, а также небольшой варочник для изготовления сиропа (используется для приготовления медовухи). Обогрев идет тенами (электричеством). Бродильные емкости без индивидуального охлаждения, разного объема, но не более 3 тонн. Они установлены в помещениях с поддерживаемой температурой. Имеется линия розлива в бутылки. Половина пива разливается в бутылки, половина в кеги. Пиво и медовухи продаются в «разливайках» и в сети «ВкусВилл». Работает и фирменный бар Alter Brauch. Он располагается в Рязани на улице Почтовой, 54. Из атрибутики есть фирменные подставки, бутылочные этикетки и кронен-пробки.

## ОКА RIVER

Основатель пивоварни Ока River Иван Вотяков в последнее время больше занимается ресторанным делом. В Рязани открыты его бары Iggy и Ozzy, а в селе Алеканово – пиццерия Villa Birra, в которой, собственно, и установлено сейчас пивоваренное оборудование. Алеканово расположено недалеко от Рязани, фактически, через реку Ока, по трассе на Спасск-Рязанский. Кафе Villa Birra размещается в отдельном здании, построенном в эталонном альпийском стиле. Имеется



летняя веранда, детская площадка, на территории растут березки, также посажены хвойные (туя, сосны, ели). Есть дополнительно и небольшой гостевой домик на компанию. Кафе небольшое по размеру, очень светлое. Кроме того, что вся отделка интерьера в светлых тонах, так еще и все стены на улицу фактически состоят из одних окон. Столы и стулья тоже половиною своей белые, а половиною – под дерево. Деревом оформлена и стойка, за которую тоже можно присесть. Между столами разместились кадки с растениями, а посидеть еще можно в проемах многочисленных окон. За барной стойкой виден варочный порядок пивоварни.



Пиццерия полностью оправдывает свое предназначение, пицца здесь просто превосходная! Хорошее тесто, богатое наполнение, ну, и конечно, правильное запекание в печи. Также имеется гриль. Под еду предлагается как чай с кофе, так и вино с крепким алкоголем. Есть собственные настойки, но конечно главное здесь – это наличие собственной пивоварни. Кстати, вот таких пиццерий-пивоварен не так уж много в России. Ока river начиналась с 200-литрового оборудования от можайского «Труэль» и известна тем, что варила настоящий «тру-крафт» с ориентацией на кислые сорта пива с диким брожением и бочковой выдержкой. Такие сорта производятся и сейчас под брендом De Kuiper, но их объем как и раньше ограничен небольшим



«парком» деревянных бочек для брожения. Основной объем производимого сейчас пива – все таки лагеры, которые более уместны в таком заведении, а De Kuiper разливается по бутылкам, и его можно найти в специализированных крафтовых магазинах, хотя пару сортов было и на стойке в Villa Birra. От старого оборудования осталось немного. Сейчас Ока River уже использует тонный варочный порядок от российского производителя «Номас». Заторно-варочный котел с фильтраном установлены за барной стойкой (за стеклом). Еще две емкости от варочника стоят уже в подвале, там же установлены вертикальные и цилиндрико-конические танки брожения, деревянные бочки с броющими «кисляками», а за стенкой разместилась кухня. Все размещено очень компактно, но и продуманно. Так, например, дробину из фильтрана через отверстие в стене можно выгружать прямо на улицу! Вода водопроводная, но фактически из реки Ока. Для коллекционеров имеются фирменные бокалы пивоварни, пивные подставки заведения, этикетки как пивоварни, так и заведения. В итоге, если будете в Рязани и окрестностях (особенно в сторону Солотчи), обязательно стоит заглянуть. Просто отличное место с отличной пиццей под отличное пиво!

## BREW DEALERS

В городе Рыбное, расположенном рядом с Рязанью и известным своей близостью к

Есенинским местам, а также одной из самых больших грузовых сортировочных станций в России, работает крафтовая пивоварня Brew Dealers (ООО «Анклав»). Брюдилеры, в отличие от бутлегеров, во времена сухого закона в США не просто продавали алкоголь, а продавали собственноручно произведенный алкоголь. Пивоварня расположена на собственном участке в большом ангаре, полностью заставленном различным пивоваренным оборудованием. Оборудование от Тихорецкого завода «Карат». Варочный порядок с максимальным объемом две тонны сусла, хотя обычно варят полторы. Установлены варочный котел и фильтран, который используется и как вирпул после снятия сит. Обогрев идет паром, а пар получают от горелки на солярке, хотя уже сделан подвод для проводного газа, но пока не все оформлено. ЦКТ брожения на 3 тонны (потому и варки по 1.5 тн). Есть еще два больших ЦКТ по 7 тонн. Розлив в банки делают на оборудовании новгородского Brew Canning System. Часть лагеров разливаются в кеги, а часть в 3-литровые банки. Порции пива также фильтруются. Часть пива продается в немногочисленных рязанских магазинах и барах крафтовой направленности, а основной объем поставляется в Москву и Санкт-Петербург. Крафтовые сорта от Brew Dealers можно встретить в сети «Винлаб», а лагеры в сети «Глобус». В планах открытие собственного бара, очевидно, в Рязани. По атрибутике: на банки клеятся этикетки, имеются и фирменные декели.





# Хабаровск

Автор: В. Полежаев

В начале мая этого года представители ККПА посетили город Хабаровск, столицу Дальневосточного федерального округа.

Портал AllBrewery.ru дает информацию о двух десятках пивоварен, так что, вооружившись списком, для начала отправимся в центр города, где работает сразу несколько ресторанов-пивоварен.

## BEERFEST

Первым на пути оказался ресторан-пивоварня Beerfest (ООО «Молт»), ул. Запарина, 92. Вход в него прячется во дворе, и проход в этот двор со стороны ул. Дзержинского. Большой зал внутри оформлен в стиле рыцарского замка со скульптурой Гамбринуса в латах и сверкающими медью варочными котлами. Пиво, соответственно, продается под брендом «Рыцарский дух». Есть как классические сорта (Янтарный лагер, Темный стаут, Пшеничное, СССР), так и модные пивные напитки (Вишневый, Зеленый, Ананасовое). На все сорта есть навесные этикетки на ПЭТ.



## ГУСТАВ

Почти напротив входа во двор с Beerfest – ресторан-пивоварня «Густав» (ул. Дзержинского, 52). Маленький уютный зальчик, за барной стойкой – небольшой варочный порядок, и в углу – холодильник... полный стеклянных бутылок 0.33 л с фирменной пробкой и сюжетными этикетками



ПИВО СВЕТЛОГО  
5-й ЛИНЕЙКИ  
ПРОИЗВЕДЕНО  
ЗАКАСНО  
НЕ ИМЕЕТ  
4.5% К.А.  
БОЛЕЕ  
ПРОИЗВЕДЕНО  
И КОРРЕКЦИОН  
КАРТУЛИ

РЕГИСТРИРОВАННОЕ ВЕЩНОСТЬ  
ИМАЮЩИЙ ПРАВА ЗАЩИТЫ

ЕАС

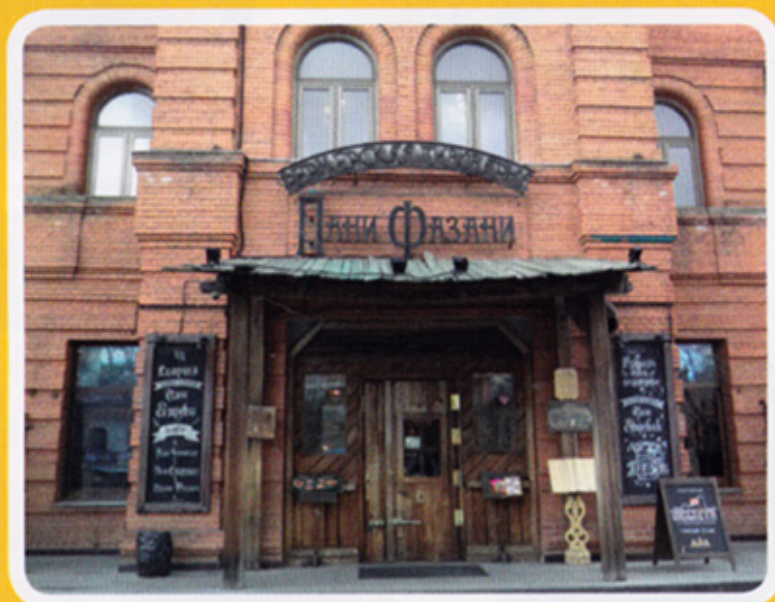




## ПАНИ ФАЗАНИ

Спустившись вниз от улицы Ленина можно попасть в удивительный район, где в окружении современных высоток стоит группа бревенчатых одноэтажных домов, словно маленькая деревня, спрятавшаяся за деревьями парка-питомника. Именно здесь, согласно списку, должна находиться Schuranov Craft Beer (ул. Шуранова, 52). Увы, на этом доме висит табличка «Частный детский сад», а по известному телефонному номеру отвечают, что пиво тут уже года 2-3 как не варят. Ну что ж, тогда снова поднимемся вверх, чтобы оказаться на главной улице Хабаровска. Здесь

Вот это да! Сейчас не каждый большой пивзавод делает розлив в такой объем тары, а тут всего-лишь какой-то маленький ресторанчик. Но тут бармен вносит ясность: розлив и основные варки проводятся во втором ресторане по адресу ул. Ленина, 49. Там нас встречает уже весьма солидный ресторан с большим залом и пивоварней, отделенной стеклянной стеной. Главный пивовар заведения любезно поделился фирменными кронен-пробками и весьма оригинальными этикетками: на каждой изображен короткий комикс с сюжетом, так или иначе, на тему пива. Всего на май этого года варилось семь сортов пива, включая безалкогольное, плюс – производили сидр.



по адресу ул. Муравьева-Амурского, 12 должен быть пивной ресторан «Демократия». Но видно что-то пошло не так, и нынче никакой «Демократии» там нет. Зато напротив в старинном доме разместились фермерская пивоварня «Пани Фазани» (ул. Муравьева-Амурского, 3 А). Перед входом стоит телега с бочками, посетителей встречают девушки в словацких костюмах и говорящие на словацком языке, по залу бродит скоморох, втягивая людей в различные конкурсы и игры. Все это так громко и шумно, что, судя по отзывам в Интернете, не всем нравится. Но если вы настроились на волну театрализованного представления, удовольствие



гарантировано. Пивоварня стоит прямо в центре зала, и официанткам с подносами приходится бегать вокруг нее. Варятся четыре сорта пива: «Пан Черновар», «Пан Старовар», «Пани Фазани» и «Вишневое». В меню еще есть «Резаное». Для продажи навынос есть этикетки ко всем сортам, небольшие, простенькие, но разноцветные. И наконец-то, есть бердикели, как типовые, так и специально выпущенные к проходившему в апреле фестивалю «ЯрилоFest».

## CARTEL

Теперь переместимся из центра на окраину города. Здесь инопланетным кораблем на пустыре сверкает стеклянный параллелепипед – ресторан-пивоварня CARTEL (Восточное шоссе, 1). Пафос сего заведения просто зашкаливает. Достаточно сказать, что в туалете вместо сушилки или бумажных полотенец лежат маленькие черные махровые полотенчики, которые после использования предлагается бросить в корзину. В зале, перед стеклянной стеной, за которой видна пивоварня, стоят деревянные скульптуры зверей. Соответственно и цены (230 руб. за 0.5 л) выше, чем в иных местах. Доступно 6 сортов пива, среди которых есть и «Жигулевское». Да-да, свое «Жигулевское»! Из атрибутики есть бирдекель с девизом «Вступай в семью!» и небольшие круглые этикетки-самоклейки на ПЭТ-бутылок для продажи навынос (прочие сорта: «Таежный лось», «Бельгийский крафт», «Светлый лагерь», «Вишневый картель»).



## АВТОГРАФ

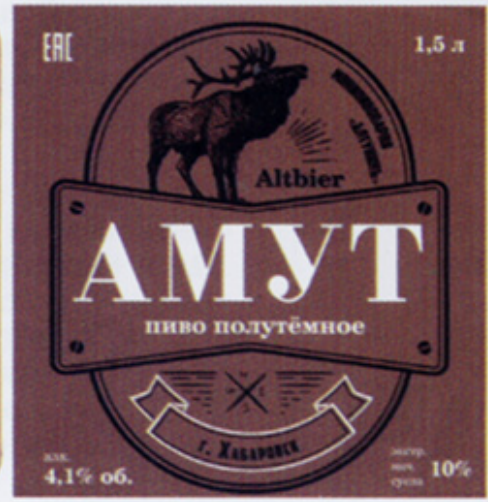
На противоположной окраине Хабаровска указан паб-пивоварня «Соленый Пес» (ул. Тихоокеанская, 169/1). Отдельно стоящее здание в парке отдыха идеально подходит для пивоварни, но увы – закрыто, заброшено, сквозь грязные окна в большом зале видны обрезки труб и шлангов. Видимо, не смогли окупиться, хотя доступность сего места гораздо лучше, чем у вышеупомянутого «Картеля». Возвращаясь в центр, взглянем еще в одну точку из нашего списка: ресторан «Древний Китай» (ул. Лазо, 34 А). Сейчас это частный дом, на первом этаже обычный продуктовый магазин. Пиво, по словам администратора, «когда-то варили, но из тех людей никого не осталось». И следующий пункт нашей программы – кафе-пивоварня «Автограф» (ул. Советская, 10/1). Несмотря на скромное «кафе» в названии, это большой ресторан со своей пивоварней, которая видна за стеклянной стеной. Отличная кухня и четыре сорта пива, среди которых довольно редкое «Ржаное». Для продажи навынос есть небольшие этикетки на ПЭТ.



Этот напиток имеет характерный, но не агрессивный, острый вкус «с хрустом сахара».

Состав: вода очищенная, солод ячменный светлый, дрожжи, хмель. Пищевая ценность в 100 мл: углеводы 4,6 г; энергетическая ценность 42 ккал/175 кДж. Экстрактивность начального сусла 12%. Содержание этилового спирта 4,1 мл в 500 мл пива. Рекомендуется употребить содержимое после вскрытия бутылки. Хранить в прохладном месте при температуре от +2 С до +7 С. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленного техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 821/2011. Продукт не содержит красителей, ароматизаторы, компоненты, полученные с использованием ГМО. Биологически активные добавки отсутствуют. ГОСТ 31711-2012. Возможно выделение естественного осадка. Дата розлива/годен смотреть на этикетке.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.  
Сродно происхождения: Российская Федерация  
Исполнитель: ООО «Бирлайн», 680001, г. Хабаровск, ул. Строительная, 18а. Осадка продаж: (4212) 53-93-90



## БИРЛАЙН

Практически напротив «Автографа» находится пивзавод «Тайга» (ул. Советская, 7). Увы, бывший «пивзавод», теперь он вполне официально называется «квасоваренный завод». По городу стоят бочки с его квасом. Да, отличный квас, но, как сказали сотрудники «Тайги», «пиво не варим, и будет ли возрождаться его производство – неизвестно». К счастью, не одной «Тайгой» живет Хабаровск, так что садимся на старенький трамвай и отправляемся в долгую поездку на самый юг города. Здесь в большом ангаре находится пивзавод «Бирлайн» (ул. Строительная, 18 А). Его продукция часто встречается в магазинах и радует красивыми, художественными этикетками с рыбаками, охотниками, автомобилем «Жигули», пирамидами майя и знаменитым мостом через Амур. А на этикетке к пиву «27th – Двадцать седьмой» (код региона) встретились за кружкой пива Ерофей Хабаров, Муравьев-Амурский и хоккеист клуба «Амур». Разлив делают и в ПЭТ, и в стекло. Есть фирменные пробки с эмблемой пивоварни разных цветов.

## АЛТУНИНЪ

Пообщавшись с пивоварами и поблагодарив за атрибутику, идем на примыкающую улицу, где должна находиться пивоварня «ДальИмпЭкс» (ул. Менделеева,



2 В), но здесь среди развалин каких-то промышленных объектов и гаражей найти что-либо решительно невозможно. Связавшись по телефону с сотрудником пивоварни, узнали, что сейчас на объекте никого нет, пиво разливается только в кеги и никакой атрибутики. Значит пора вернуться на несколько остановок к центру, где работает хорошо известная коллекционером пивоварня «Алтунинь» (ООО «Пивная компания», ул. Краснореченская, 74). Это большая территория бывшей фабрики, так что заходить нужно с другой стороны, с улицы Центральная. Заместитель генерального директор Анатолий Глушко (на фото) рассказал о работе пивоварни, поделился планами на будущее. Переход на банку не планируется, и несмотря на заморозку отношений с японской Asahi, бывшей генеральным партнером, пивоварня активно работает и уверенно смотрит в будущее. Это заметно и по магазинам Хабаровска, где продукция «Алтунинь» встречается повсеместно. Огромное спасибо Анатолию Анатольевичу за интересный рассказ и предоставленную атрибутику!

## КУБАБА

Еще одно местное пивоваренное производство располагается на восточной окраине города. Пивоварня «Кубаба» (пер. Краснодарский, 5) находится в промзоне, которую пересекает железная дорога, и переулок Краснодарский оказывается разорван на две несвязанные части, так что найти пивоварню – квест не из легких. В магазине при пивзаводе только розлив в ПЭТы без какой-либо атрибутики. Сотрудники подтверждают: да, сейчас все пиво разливается в кеги для дальнейшей реализации в барах и разливайках в городе, атрибутики нет. А жаль, несколько лет назад у них были красивые этикетки.

За недостатком времени от посещения хабаровских пивзаводов «Балтики» и «ОПХ» («Амур-пиво») было решено отказаться. В продаже в городе так же встречается пиво из Владивостока и различные китайские бренды в бутылках и банках. Европейский импорт есть, но в скромных объемах. Так что, приезжайте в Хабаровск, без пива не останетесь!

# Леопольд Натан и его дела

Автор: К. Свешников

В далеком уже 2012 году в № 3(60) КОЛПИВАТРа была опубликована статья о московском Сокольническом пивоваренном заводе. Там говорилось о важной роли некоего Натана в судьбе этого предприятия, и высказывалось предположение, что это был «австрийский профессор Л.И. Натан».

Действительно, это был известный Леопольд Иосифович Натан (Leopold Nathan), но только был он немцем по месту рождения и швейцарцем по месту более позднего проживания и основной работы. Лучше не запрашивайте в Интернете информацию о человеке с таким именем, иначе получите многостраничный список ссылок на статьи об американском вундеркинде, ницшеанце и убийце, а заодно и о судебном процессе в Чикаго над ним и его подельником. Нет, нас интересует совсем другой человек с этим именем и совсем другие дела.

На сайте Брукстонского пивного бюллетеня (автор – Джей Брукс) размещена информация о Леопольде Натане: даты его жизни (родился в замке Лаупхайм, Вюртемберг, Германия, 30 июля 1864 г. – умер в Берлине 24 декабря 1937 г.), краткий очерк о его деятельности, некролог, иллюстрированные сведения о сути работ. Названы и основные факты его биографии: слабое здоровье в детстве, увлечение процессами ферментации, изучение дрожжей у Ганзена в Карлсберге, разработка новаторских способов производства пива, переезд в Швейцарию, создание института в Цюрихе (1912 г.), получение звания доктора технических наук в Мюнхене (1923 г.), дальнейшая успешная научная и коммерческая деятельность. Все это очень хорошо и весьма познавательно, но информации об участии Натана в российском пивоварении там нет. Ну что ж, у нас самих есть что рассказать об этом.

Начнем с того, что основа «способа Натана» – отнюдь не применение нового сырья и не выведение новой расы дрожжей; суть



Л.И. Натан

состояла в таком устройстве аппаратов, которое весьма существенно ускоряло процессы сбраживания сусле и последующего дображивания, заодно устраняя возможность порчи пива нежелательными бактериями. Принципиальную схему этого технического решения в почти современном понимании можно увидеть в книге Ф. Главачека и А. Лхотского «Пивоварение» (Прага, 1972), переведенной на русский язык (М., Пищевая промышленность, 1977). Авторы этого труда сообщают, что Натан впервые апробировал свое изобретение в 1898 году на пивоваренном заводе «Крамм»

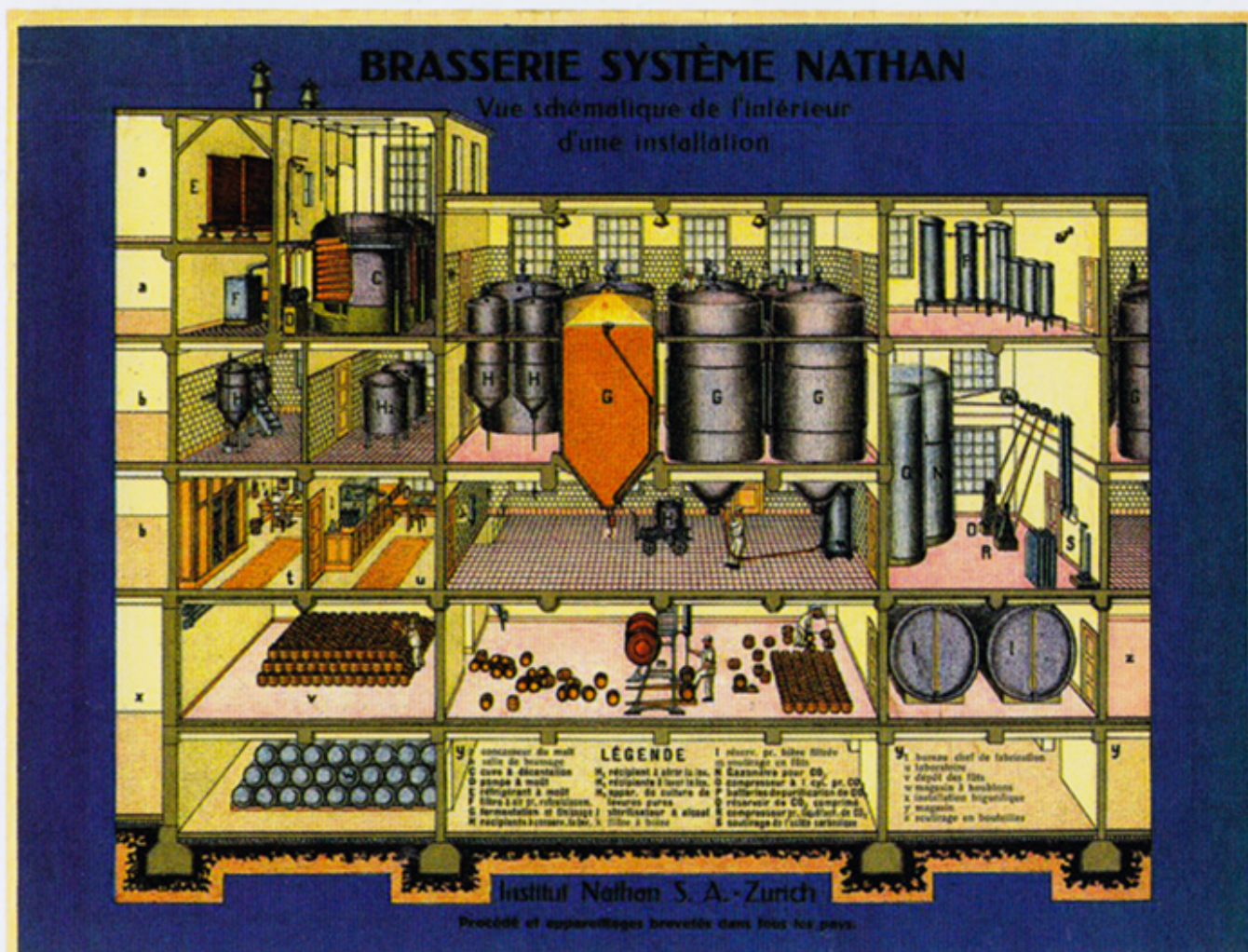


в Цюрихе, а позднее усовершенствовал, научно обосновал и проверил его на нескольких других заводах, в том числе в Противине и Выхне (Vuhne). Правда, на первом из них результаты не удовлетворили владельцев, и оборудование продали за границу.

Российским пивоварам того времени Натан был, конечно, тоже хорошо известен, причем с несколько неожиданной стороны. В 1902 году в январском номере журнала «Вестник русского пивоварения» некто О.Б. сообщал: «Новый способ сбраживания сула, предложенный Натаном, представляет собой видоизменение способа Пфаудлера (см. В. Р. Пив. 1898, № 2, стр. 14)...». Именно так – видоизменение! И действительно, в указанном номере того журнала помещена серия материалов об этом способе, разработанном в Америке. Начала редакция: «В 1893 г. Пфаудлер привилегировал (запатентовал – К. Свешников) в Германии способ ускоренного брожения пива...». Следом – письмо представителя компании Пфаудлера в Европе с приглашением увидеть аппаратуру в действии на заводе в Бармене-Эльберфельде. Затем

– статья об этом способе в переводе Давида Григорьевича Эренбурга и сообщение инженера-техника Моисея Самойловича Пумпянского, наблюдавшего процесс и расписавшего его буквально по часам. Кстати, Пумпянский указал на применение американских терминов «beer cask» для обозначения герметически закрытого сосуда и «tanks» для бродильных чанов – вероятно, впервые в русской пивоваренной литературе.

Каспар Пфаудлер в 1884 году изобрел стальные пивоваренные котлы, покрытые внутри стеклянной эмалью; в них за счет герметизации суло было гарантированно защищено от загрязнения посторонними микроорганизмами и через посуду, и через воздух. Принудительное отсасывание углекислоты создавало так называемый «вакуум» – пониженное давление над жидкостью, что ускоряло брожение. Таким образом, специалисты того времени точно знали, что Натан не был первооткрывателем в полном смысле; он только развил и существенно усовершенствовал основные преимущества способа Пфаудлера.



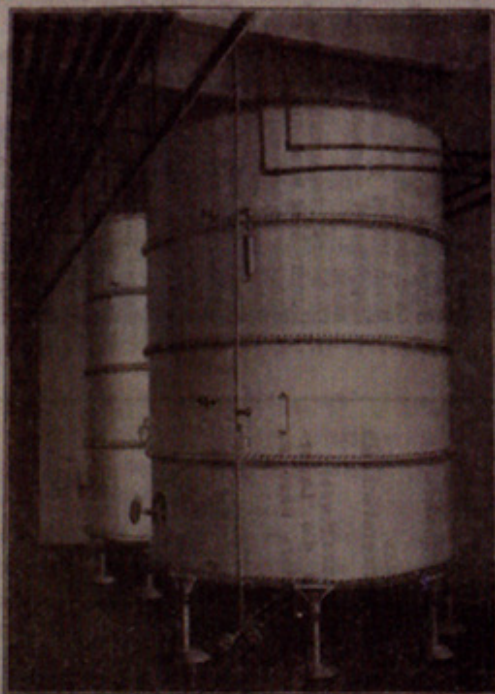
На московском Сокольническом пивоваренном заводе, запущенном в апреле 1912 года, применялся как раз его (швейцарского профессора Леопольда Иосифовича Натана) патентованный метод. Напомним, что как раз в этом году в Цюрихе был основан так называемый институт Натана; видимо, именно там он занимал должность профессора. Сокольнический завод был построен усилиями торгового дома в виде товарищества на вере «Л. А. Вакано, Рихтер и Ко», организованного московским купцом Лотаром Альфредовичем Вакано (сыном известного самарского пивозаводчика А. фон-Вакано) и австрийским подданным Иваном Андреевичем Рихтером, женатым на сестре соратника. Леопольд Натан и еще 16 лиц состояли вкладчиками этого товарищества, то есть членами, внесшими свой вклад

в основной капитал, но не имеющими права участвовать в управлении делами. 10 апреля того же года, то есть практически одновременно с пуском завода, по инициативе торгового дома были Высочайше утверждены уставы еще двух предприятий, разделивших основной капитал и функции торгового дома на две неравные части: Сокольнического пивоваренного товарищества на паях (504 тысячи рублей) и акционерного общества «Пивовар» (126 тысяч). Для этого императору Николаю II пришлось отвлечься от других важных занятий в солнечной Ливадии, но и у Натана дел было тоже немало: он входил в состав правлений обеих этих компаний. В справочной книге московского купечества общество «Пивовар» значилось техническим бюро и имело адрес: Сокольническое шоссе дом 19,



*Здание быв. Сокольнического пивзавода в Москве  
фото 2020 г.*





Lagerkeller der Odessaer Bierbrauerei R. G.  
belegt 1911 mit 5 Lagertanks mit 1230 Hl. Inhalt

# PFAUDLER

73

Gärtanks, Lagertanks,  
Flaschenabfülltanks

gewähren die bestmögliche Sicherheit  
vor Infektion, grösste Raumausnutzung,  
erfordern kein Pichen, sind leicht zu  
reinigen und bilden so für jede Brauerei

Idealgefässe.

Kataloge & Referenzen zu Diensten.

Pfaudler Werke A.-G.  
Schwetzingen (Baden).

то есть помещалось на территории пивзавода, но все же это были независимые, самостоятельные юридические лица. Как специально отмечалось в сообщении журнала «Русский пивовар», акционерное общество «Пивовар» было создано с конкретной целью: «эксплоатировать патенты Л. Натана» в России. Известно, что для этого были специально приобретены как минимум два завода: в Красноярске и Минусинске, которые принадлежали до этого одноименному красноярскому торгово-промышленному товариществу «Пивовар», образованному совершенно независимо еще в 1897 году.

Дальнейшая судьба родственных компаний сложилась весьма драматично. Уже в конце апреля Сокольнический завод выпустил первую партию «ускоренного» пива, и журнал «Русский пивовар» с оптимизмом приветствовал это событие: «Пиво... хорошо привилось в Москве и нравится публике, так что от него никогда не отказываются, и по качеству оно тождественно пивам конкуренции». В обществе «Пивовар» события пошли иным путем. В ноябре состоялось чрезвычайное общее собрание акционеров с повесткой, содержащей два очень примечательных пункта: 1) заявление Л. А. Вакано об отказе от должности председателя

правления и директора-распорядителя и 3) обсуждение договора между обществом и Натаном о передаче последним обществу права собственности на привилегии (патенты) Натана в России. Похоже, возник крупный конфликт между руководителями общества, и в результате правление назначило на 15 мая 1913 года общее собрание акционеров для обсуждения вопроса о ликвидации дел. Вряд ли мы когда-либо узнаем подробности, но возможно, что роковое влияние на эти и все дальнейшие события оказало сообщение о возбуждении в пражском Верховном суде дела против Натана. Некий пивовар Златник внедрил у себя новинку, но получил пиво, которое «совершенно не годилось для потребления». В суде он требовал возратить ему 25 тысяч крон, которые заплатил Натану в виде половинного задатка за «привилегию». Натан в оправдание указывал на «неправильное ведение дел» на том заводе, но сомнение в совершенстве его способа все же возникло.

В столичной пивоваренной прессе тоже шла информационная баталия: московский журнал «Русский пивовар» в нескольких номерах публиковал хвалебные статьи с иллюстрациями о преимуществах и успехах заводов, оборудованных натановскими

аппаратами. И в это же время петербургский журнал «Эхо пивоварения и пивоторговли» подвел неожиданно печальный итог годовой работы Сокольнического завода: «Он был рассчитан на производство 300.000 ведер, но к концу года была продана едва половина вываренного пива. Сначала пиво, приготовленное по системе Натана, находило покупателей, но теперь уже с трудом можно встретить такую пивную, где можно было бы получить указанное пиво. Из этого ясно, что новый сорт пива не пришелся по

вкусу москвичам; однако защитники системы Натана уверяют, что завод употребляет скверные дрожжи, низкого качества сырые продукты, одним словом, совершенно еще не приспособился к производству нового пива». И там же говорилось, что Трехгорный завод примерно в те же времена тоже собирался варить пиво «понатановски», устроив у себя специальное отделение, рассчитанное на 600 000 ведер, но получил «не вполне удовлетворительные результаты» пробных варок и собирался отказать от этого

намерения. Сокольническое товарищество отчиталось о чистой прибыли за 1913 год в размере 300 рублей 85 копеек. А процесс в Праге тянулся довольно долго. Наконец, в мае 1914 года в «Русском пивоваре» было напечатано, что суд принял сторону ответчика и отказал истцу по всем пунктам.

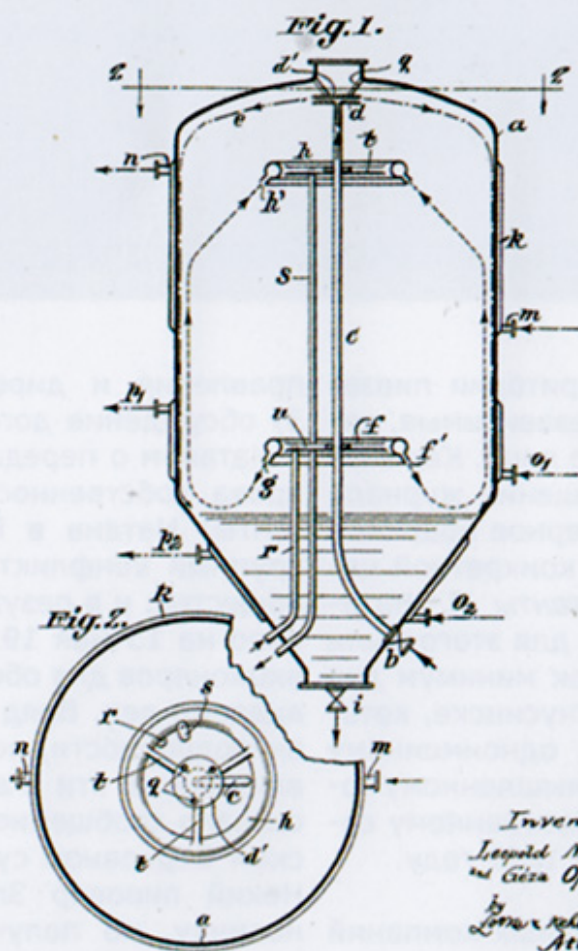
Потом началась мировая война. Последствия ее для российского пивоварения хорошо известны. Общество «Пивовар» самоликвидировалось, Общее собрание

пайщиков Сокольнического товарищества 15 января 1915 года приняло аналогичное решение; Вакано и Рихтер вошли в состав ликвидационной комиссии. Оказалось, что у товарищества были долги, из-за неуплаты которых участок земли с пивоваренным заводом, жилыми и нежилыми постройками на нем был оценен в 300 тысяч рублей и выставлен на публичную продажу 28 января 1916 года. О результатах торгов мы не знаем, но точно известно, что завод был передан Земсоюзу и перешел на производство фармацевтических препаратов.

Jan. 22, 1935.

L. NATHAN ET AL.  
PROCESS FOR THE ELIMINATION OF THE IMMATURE  
ODORIFEROUS CONSTITUENTS IN BREWING  
Filed Sept. 12, 1931

1,988,954



Inventors:  
Leopold Nathan  
and Geza Opekari  
by  
Lorenz & Hellendick  
Attorneys

На этом закончились приключения Леопольда Иосифовича Натана в России; но в остальном мире дела у него шли весьма успешно. В 1927 году он запатентовал очередной вариант своего знаменитого цилиндрико-конического танка, получившего всемирное признание и распространение. Позднее, уже на новом витке исторической спирали усовершенствованное детище Натана с триумфом вернулось в нашу страну.

В заключение процитирую Главачека и Лхотского: «Утверждают, что некоторые последние изменения в оборудовании способствовали улучшению вкуса пива. Это вместе с экономическими выгодами стало причиной того, что в последние годы снова возрос интерес к системе Натана». Можно и слегка поерничать по этому поводу: а зачем вам нужен вкус, если в этом мире все решает экономика?

# Пивзаводы Бессарабской губернии и их этикетки

Автор: С. Родыгин

В недавней удивительной находке в Санкт-Петербурге - дореволюционном альбоме с этикетками, среди более чем 240 экземпляров от пива российского и зарубежного производства дореволюционного периода и первых лет советской власти находятся 4 этикетки сразу трех пивоваренных заводов из Бессарабии.

В номере КОЛПИВАТРа 1(80)-2022 рассказывалось об удивительной находке в Санкт-Петербурге - дореволюционном альбоме с этикетками. Волею судеб данный альбом попал ко мне. Надо отметить, что это не первый альбом с этикетками, который был замечен на антикварном рынке. Мне известно, еще как минимум о трех подобных альбомах, но там вместе с пивными этикетками были этикетки от вина, крепкого алкоголя и безалкогольных напитков. Так что на память люди оставляли этикетки и в конце 19, и в начале 20 века. Сегодня мне бы хотелось поделиться с вами этикетками Бессарабской губернии. Насколько мне известно, ни в одной коллекции, ни в одном музее подобных этикеток нет.

Две из этих бессарабских этикеток относятся к заводу «Богемия» И.В. Шпирта в Кишиневе. Обе этикетки для «Пильзенского» пива, заводского розлива.



На одной из них имеется изображение аверса и реверса серебряной медали Всероссийской сельскохозяйственной выставки 1903 года. На второй этикетке добавляется изображение золотой медали французской выставки (дата получения этой медали неизвестна). Что мы знаем об этом заводе? Не очень-то и много. В 1856 году мать архитектора Александра Иосифовича Бернардацци купила участок земли в Кишиневе по улице Мещанской (сейчас Сфатул Цэрий) и поделила его между своими детьми: одна часть отошла к самому Бернардацци, а другая – с угловым зданием, сохранившимся до наших дней, – сестре архитектора Екатерине Осиповне, в замужестве Циглер. На этом участке был устроен пивоваренный завод, который закрылся в 1890 г. и в 1893 г. перешел в собственность Кишиневского городского банка (видимо, за долги). 22 февраля 1895 г. помощник надзирателя акцизных сборов Лисовский представил акт осмотра участка и помещений бывшего завода, который был приложен к ходатайству о разрешении возобновить пивоваренное производство. Завод был выкуплен мещанином Иделем Шпиртом, о чем свидетельствует составленное в 1897 г. описание пиво-медоваренного завода. В 1898 г. Иван Иванович Грубец – австрийско-подданный, числится управляющим и старшим пивоваром. В 1909 г. заведующим заводом и ответственным пивоваром был Гуго Кислер. В августе 1909 г. Шпирт сообщает в акцизное управление, что дал отпуск Кислеру, и на время его отсутствия ответственным пивоваром на заводе будет Эдвард Карлович Франк. В 1910 г. на заводе «Богемия» было проведено 275 варок «Венского» пива из ячменного солода, 29 варок «Пильзенского» пива из ячменного солода, 1 варка пива «Сальватор» из ячменного солода и 1 варка «Мюнхенского» пива из ячменного солода. В казну был перечислен акцизный сбор в сумме 25 065 руб.

В объемном отчете за 1911 г. ревизора В.И. Левицкого, посетившего винокуренные, пивоваренные и коньячные заводы Бессарабской губернии, около 10 страниц посвящено пивоварению. В отчете подробно рассказано об ухищрениях и мошенничестве



некоторых заводчиков, но о заводе «Богемия» не сказано ни одного худого слова, что свидетельствует о хорошо поставленном производстве. «Богемия» в ряду прочих считался у властей образцовым: в отчетах проверочных комиссий по его поводу отсутствовали «грехи». Деятельность «Богемии», как и многих пивоваренных заводов, была прервана Первой мировой войной. После окончания войны завод оказался в составе Румынии и продолжил работу. «Богемия» выпускала, как сообщается в газете Basarabia от 6 апреля 1923 года, «выдержанное пиво из лучших продуктов и жатского хмеля. Продажа во всех гастрономических магазинах и ресторанах». Даже доставку на дом осуществляли бесплатно.



*Здание бывшего пивзавода «Богемия» в Кишиневе на ул. Сфатул Цэрий  
фото 2021 г.*

В 1940 г. «Богемию» национализировали, но на время войны производство приостановили. А вот после войны именно у цехов «Богемии» (объединенной с мощностями завода «Рапп») – единственного из трех пивоваренных заводов Кишинева периода до 1941 г., началась новая жизнь. Его цеха начали восстанавливать сразу после освобождения молдавской столицы от фашистов. К имеющимся двум этажам здания завода надстроили еще два. Именно на основе «Богемии» возрождались пивоваренная промышленность Кишинева. Когда в 1974 г. построили новое большое предприятие на ул. Заводской, бывшая «Богемия» еще пару лет выпускала пиво, а затем перешла на производство безалкогольной продукции и проработала до начала 1980-х. В 2001 г. и само здание бывшей «Богемии», и территория вокруг были проданы компании SUMMA, но до сих пор здание находится в заброшенном состоянии. Просто снести нельзя; заводские строения внесены в реестр памятников архитектуры национального значения. Зато хорошо сохранился соседствующий с ним особняк, где когда-то жил

Бернардацци, а после войны располагалась администрация пивоваренного завода. Улица в советское время называлась Мичурина, и именно она фигурирует в списках пивзаводов тех лет, которые составляли коллекционеры.



Третья этикетка столового пива относится к паровому заводу искусственных минеральных вод и пивоваренному заводу Раппа, арендованного братьями Кемпе и Куртц, также находящемуся в Кишиневе. Завод был основан в 1873 году, как пивоваренный завод и фабрика фруктовых вод на улице Садовой. Предлагались: «бессарабское, высокого качества и хорошо выдержанное пиво, а также лимонады и фруктовые воды». Продавали эту продукцию в ресторанах, пивных, гастрономических лавках с бесплатной доставкой на дом по городу. При заводе работала пивная с бильярдом и кегельбаном. Известно, что до 1905 года фирму арендовали братья Кемпе и Иоанн Куртц. Именно они представляли фабрику искусственных минеральных вод и пивоваренный завод Раппа. Позже Иоанн Куртц выкупил завод и стал его полноправным владельцем. В рекламе того времени можно было встретить призыв: «Требуйте везде пиво: Царское, Пильзенское, Мартовское и Венское», предлагавший «непревзойденное пиво, пользующееся



всеобщей любовью». Завод этот считался технически усовершенствованным, он был оснащен стационарной установкой, работавшей на угле и дровах, чугуном котлом для варения пива на 860 ведер, котлом для переработки хмеля на 80 пудов, установкой для приготовления солода, ручными машинами для заливки бутылок и бочек. В 1919 году завод производил 600 декалитров пива в месяц. Продукция получала награды: в 1903 г. на Бессарабской сельскохозяйственной выставке в Кишиневе, в 1907 г. – в Вене. На спад производства повлияло закрытие границы, прекращение продажи пива на Украину и в Россию. В 1920 году в своем рекламном объявлении завод «Бергшлосс» доводил до сведения почтенной публики, что будет выпущено «пиво качества мирного времени». В 1940 году завод также был национализирован. А после войны, как уже сказано выше, объединен с «Богемией» и перестал быть самостоятельной единицей.





Ну, и четвертая этикетка принадлежит Днестровскому пивоваренному заводу в городе Бендеры. Бендерский пивоваренный завод начал свою историю в середине 19 века в виде небольшого кустарного производства, построенного на берегу реки Днестр. Хозяевами пивзавода с момента основания были Райхи. На старом кладбище сохранилась могила с дорогим обелиском из черного гранита, где захоронен Франц Райх. Производство располагалось на ул. Шевской (сейчас Т. Шевченко). В Бендерах даже имелся Пивоваренный переулок, где у Райхов был собственный дом. В начале 20 века (около 1909 г.) хозяевами завода были Барак Зуся Пинкосович и Гольденфельд Марк Лазаревич. Вензель на старинной бутылке «БГ» тому подтверждение. В исторической справке научный сотрудник музея Павалакий М.А. пишет, что в городе «в 1909 году функционировал пивоваренный



завод. Это было наиболее крупное предприятие, где рабочий класс состоял из 25 постоянных и 6 временных рабочих. Ежегодно пивзавод производил 59 тысяч ведер пива». Далее он пишет, что «...к 1909 году в Бендерах насчитывалось 24 пивных и винных лавки».

По состоянию на начало 20 века пивоварня была уже достаточно крупной, но о ее работе уже известно меньше, т.к. городские архивы в годы Великой Отечественной войны были утрачены. Завод производил пиво вплоть до войны, пока прямое попадание авиабомбы почти полностью не разрушило его. После освобождения города от фашистов в 1944 году завод начал восстанавливаться. Уже в 1946 году было выпущено пива 60 тысяч дал и безалкогольных напитков 30 тысяч дал.

*Составлено по материалам сети Интернет*



## Военная тематика на пивных этикетках

Автор: В. Шамов

Среди прочих тем пивовары посвящают свое пиво и оформленные атрибуты, в том числе военной тематике.

Планируя сделать обзор некоторой пивной атрибутики на тему «милитари», я сразу решил не использовать современные образцы (сейчас рисуют все что угодно и как угодно без разбора), а выбрать этикетки и бирдекели прошлого века.

В первую очередь обращаю ваше внимание на известную этикетку [1] от пива Honved-sör (с венгерского – пиво «Родина») пивоварни в Кошице (современная Словакия) периода 1938-1939 гг. С 1938 по 1944 гг. Кошице находился в составе Венгрии и назывался Кашша. На этикетке веселый солдат в шлеме Венгерской армии, больше похожем на образец 1933 года с рожками, исполнявшими роль вентиляционных отверстий, хотя уже с 1935 года венгерские войки экипировались касками нового образца, на которых отверстия не выглядели как рожки.

Дистрибьюторы алкогольных напитков C.G. Hibbert & Co. реализовывали крепкий эль [2], варившийся на пивоварнях Ричардсона в Лондоне и Саутгэмптоне под

КОЛПИВАТР 1(82)-2023



4



5



6



брендом «Мальчик барабанщик». На этикетке изображен полковой барабанщик Ирландского гвардейского полка в меховой грендерке из медвежьей шкуры. Кстати, мундир его нарисован не до конца верно, на рукавах у ирландцев не по три галуна, а по шесть.

На этикетке [3] бельгийского пива категории специальное с названием, которое на русский можно перевести и как «рубиновый скотч» изображены с бокальчиками в руках снова британские гвардейский грендер (слева) и, почему-то спиной к нам, Королевский шотландец (справа) из Королевского пехотного полка в килте и шотландском берете. Оба вояки явно в офицерских чинах, т.к. на боках у них пехотные сабли.

Town Major (комендант города) – так назывался специальный эль от существовавшей до 1944 г. пивоварни Lokwood из английского Хаддерсфилда. На этикетке [4] нарисован военный в британской офицерской форме. Военные коменданты в Британской армии обычно носили звание капитана, адъютант-лейтенанта.

Местность Вэлли Фордж в Пенсильвании известна в американской истории, как родина армии США. Именно здесь главнокомандующий Континентальной армией Джорж Вашингтон организовал для своего войска зимний лагерь, что стало переломным моментом в войне за независимость. На этикетке [5] одноименного пива пивоварни Адама Шайдта из Норристауна все той же Пенсильвании изображены военные часовые в форме, напоминающей форму континентальных пехотинцев. Вот только мундиры континентальщиков под горло не застегивались, и треуголки они носили не в цвет мундира.

Колонизируя Северо-Американский континент, регулярным

британским войскам было затруднительно воевать по лесам с индейскими племенами. Тогда и возникли отдельные наемные подразделения под названием рейнджеры, которым поручались патрулирование территории и разведка. Именно тем временам посвятила когда-то свое пиво Old Ranger (старый рейнджер) [6] пивоварня Hognell, давно не существующая, из одноименного городка в штате Нью-Йорк.

На этикетке Rex-Pils [7] изображен прусский гренадер времен короля Фридриха II Великого (18 век) в знаменитой шапке, которую прозвали «сахарная голова». Собственно, слово Rex в названии пива означает «королевский». Пиво с такой этикеткой производил в 1980-х Потсдамский пивзавод под Берлином. Как известно, Потсдам был резиденцией прусского монарха. На этикетке также изображен один из видов Потсдама – Маршталль в саду Люстгартен. Некогда это была оранжерея, но Фридрих повелел перестроить ее в конюшню для королевских верховых лошадей.

В СССР не приветствовалось размещать революционные и воинские изображения на этикетках алкоголя, но все же они проскакивали. Помимо ряда праздничных кольереток известна еще и горловая этикетка пива «Саку» [8] 1972 года, приуроченная к 30-летию формирования Эстонского стрелкового корпуса. 8-й Эстонский стрелковый корпус был на 80% сформирован из граждан эстонской национальности и воевал в составе Красной Армии в Великой отечественной войне и в конце ее был удостоен гвардейского статуса.

На этикетке [9] конца 1930-х годов одной из пивоварен голландской компании United Breweries (Амстердам) изображен с кружкой пива опять британский военный, кстати, суда по погону, всего лишь

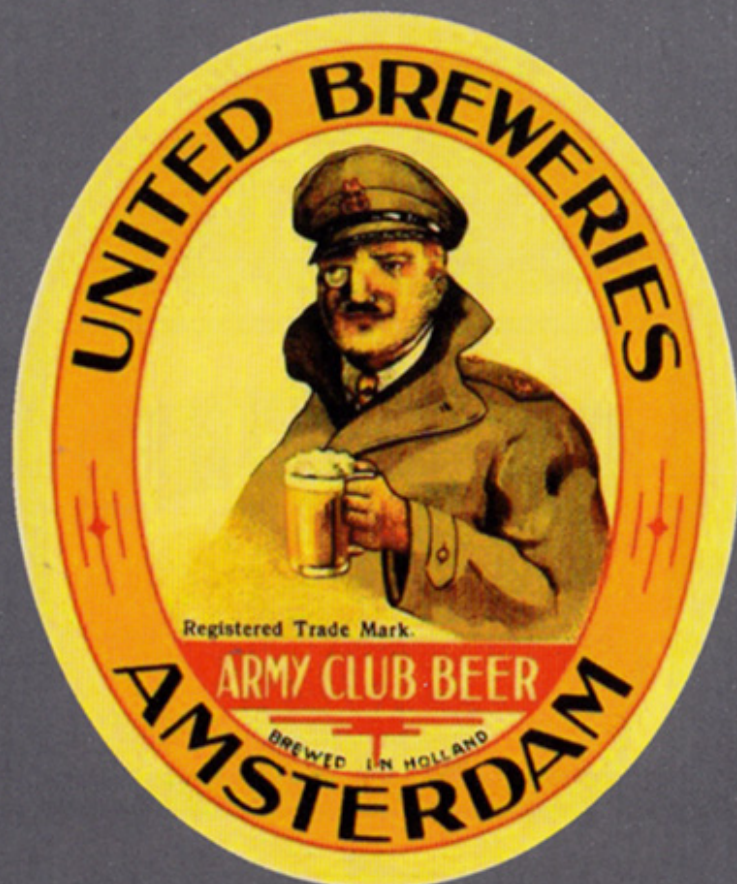
7



8



9





11



12



в чине второго (по нашему – младшего) лейтенанта, хоть и не молодого уже вида, с моноклем. Может имеется ввиду отставник или мобилизованный? А название пива «Армейский клуб», и предназначалось оно для экспорта, скорее всего как раз в Британию.

На старом бирдекеле пивоварни Landwerbräu (Ландверброй) [10] из небольшого германского городка Райхельсхофен в Баварии изображен воин в синем мундире и белых штанах. Это солдат ландвера – второочередных войсковых формирований в германских землях 17-19 веков, составлявшихся из местных жителей, в частности запасников. Вон, и стульчик у него за спиной, и кружечка пивка под ним, домашний такой воин. На самом деле, ландверовцев призывали не только нести гарнизонную и тыловую службу, но, когда надо, выполнять и боевые задачи.

Мушкетеры! Ну, куда же без них – солдат любой европейской армии 16-17 веков, вооруженных мушкетами. Конечно, всем представляются отважные фехтовальщики, но нет, мушкетер – это в первую очередь стрелок. На этикетке [11] датской пивоварни Albanі из Оденсе изображен датский мушкетер в отличительном белом мундире, зеленых треуголке и чулках. На самом деле, мушкет представлял из себя более громоздкую штуку, нежели та, что изображена здесь. Иногда, чтобы произвести выстрел из мушкета, солдату требовалось осуществить предварительно до 20 манипуляций и опираться мушкет на рогатину. В Европе даже выпускались специальные гравюры-пособия, обучающие стрельбе из мушкета.

Уделю внимание флоту. Известная с 1856 г. пивоварня Генри Вайнхарда из американского Портленда, штат Орегон, где-то на заре 20 века изобразила на своей этикетке [12] одноименный

со штатом линкор «Орегон», поступивший на вооружение в 1896 г. Сверху на этикетке лозунг: «Гордость Западного побережья». Пишут, что этот линкор даже сопровождал конвой Антанты в Россию в 1918 году.

Этикетка Dreadnought Ale [13] пивоварни Торнли из местечка Лемингтон-Спа в центре Англии посвящена Кораблю Его Величества «Дредноут» (бесстрашный), по названию которого стали именовать целый класс линкоров, отличавшихся однородным оснащением исключительно артиллерийскими орудиями большого калибра.

Еще одна этикетка [16] посвящена английскому флоту. Ею в 1972 отметила 300-летие морского сражения у побережья Англии при Соул Бэй пивоварня из этого городка году. Данное сражение было первым фрагментом англо-голландской войны. На стороне англичан в нем также участвовали и французы. Битва при Соул Бэй считается безрезультативной; англичане сразу заявили, что ее результат спорный, хотя и потеряли вдвое больше кораблей.

А вот и служивый английских военных судов. На старой этикетке пива Salor Brand Ale [14], произведенного пивоварней «Джексон и сыновья» в Шотландии, британский матрос в форменной бескозырке с уставным бантом на левом виске держит пинту эля.

Пивоварня с названием «Вокс» (Vaux) находилась в британском Сандерленде, и браун эль «Максим» (Maxim), этикетка [15] которого здесь показана, она производила с 1901 г. На этой этикетке нарисован одноименный пулемет системы Максима. Как известно, Максим изобрел свой пулемет в 1883 году, и после этого на его основе почти в каждой приличной армии возникли свои модификации и усовершенствования.

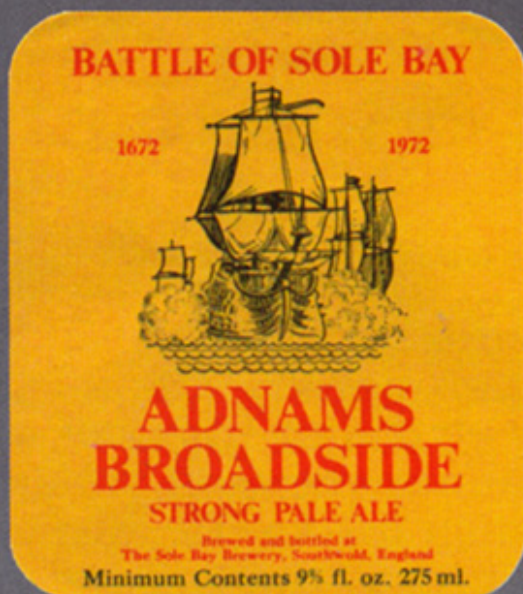


14



15





17



18



Вообще, изображенный пулемет больше напоминает английский «Викерс», который был принят на вооружение в 1912 году. Сама «Вокс» просуществовала до 1999 года, пока ее не купила лондонская «Уайтбрэд» (Whitbread). Тогда для спасения брэнда бывшие управленцы «Вокс» организовали новую пивоварню Maxim Brewery, и благодаря ей браун эль дожил до наших дней, правда уже под названием «Двойной» (Double Maxim).

Следующая этикетка [17] чуть ли не единственная среди всех пивзаводов Российской Империи посвящена военной тематике. В годы русско-японской войны пивзавод «Тиволи» из Юрьева Лифляндской губернии (нынешний Тарту в Эстонии) выпустил пиво «Восточное», а разлил его в бутылки главный склад пивзавода в Санкт-Петербурге. На этикетке изображено, как верховые козаки разгоняют пиками японскую пехоту. Действительно, в ходе японской кампании был момент известный как «Набег на Инкоу», когда отряд казаков в несколько тысяч сабель, призванных из разных казачьих войск, совершил недельный диверсионный рейд в район города-порта Инкоу.

Пивоваренная компания Koppitz-Melchers из американского Детройта в период 1934-47 годов выпускала пиво Koppitz Victory. Когда шла Вторая Мировая, а именно в 1942 г., Koppitz выпустила серию этикеток для своего Victory, на которых изображались различная техника, снаряжение и даже знаки отличия армии и флота США с призывом покупать специальные облигации и марки в помощь обороне. Одна из этикеток этой серии представлена здесь [18].

# Пивные крышки «кинг сайз»

Автор: Д. Фатюхин

Традиция розлива пива в стеклянные трехлитровые банки в нашей стране уже начала забываться. Однако, посмотрев на прилавки крупных (и не очень) пивных магазинов, легко убедиться, что новейшим трендом упаковки (или фасовки) пива является пивная банка. Не жестяная или алюминиевая, а настоящая – стеклянная!

Очевидными предпосылками использования такой тары являются ностальгическое настроение отдельной части общества и оригинальность упаковки, да и охмеление в виде добавления настоящего хмеля в банку придает дополнительную привлекательность продукту. Плюс к тому, часто на банках встречается новый инновационный, наукоемкий, импортозамещающий, параллельноимпортный и нанотехнологичный термин «бойлерное пиво», который на деле является не более чем маркетинговым ходом. Никто даже не пытается толково объяснить отличие термина «бойлерное» от других общепринятых терминов: «разливное», «нефильтрованное», «непастеризованное» или «кафто-

вое». Так какой же пивной атрибутикой по-радует коллекционеров нашествие трехлитрово-баночного пива? Да, в общем, вполне традиционной: самими банками, этикетками и крышками. В этой статье речь пойдет о крышках.

Применяемые в настоящее время завинчивающиеся крышки, выполнены по технологии Твист-Офф (Twist-Off). Внушительные размеры крышки (диаметр 82 мм) позволяют нанести на нее много полезной информации или разместить красочный рисунок. Пока, к сожалению, не все производители баночного пива обращают внимание на этот вид атрибутики.

Крышки производятся множеством отечественных предприятий, как специализированных, так и выпускающих широкий ассортимент продукции. Материалы для крышек в основном используются зарубежные. Технология производства включает в себя несколько операций. Заготовкой служат листы белой жести (жести с двусторонним оловянным покрытием), толщиной 0.18-0.22 мм. На внутреннюю поверхность наносится грунтовое покрытие и адгезионный лак, на внешнюю – лак, цветная эмаль или литографическое изображение. Из листа вырубается заготовка, штамповкой ей придается нужная форма. Затем на внутреннюю поверхность наносится уплотнительная паста.

Из множества пивоварен, разливающих пиво в банки в производственных условиях, только единицы пользуются информационными и художественными возможностями применяемых крышек.









Первая крышка твист-офф для банки с пивной символикой, вероятно, принадлежит «Московской пивоваренной компании». Трехлитровая банка с шикарной наклейкой и фирменной крышкой «Жигули барное» продавалась в магазине при заводе (может и сейчас продается). На МПК вряд ли банки напрямую предназначались для розлива пива, скорее больше выполняли сувенирную функцию, а вот в «Жигулях» на Новом Арбате в них пиво разливали.

Судя по информации из интернета, разливайки Пятигорского пивоваренного завода тоже закупоривают банки целой серией из восьми крышек [1-8], изготовленных компанией «КубаньСтеклоТара». Эту серию можно заказать непосредственно у производителя. Для оформления использованы самые разные изображения – от стикера Sergejou из мессенджера Telegram и зарегистрированного товарного знака Pražeska до винтажных пин-ап открыток.

Фирменные магазины балашихинской пивоварни «Амбирленд» всю линейку пива на розлив продают в одно- и трехлитровых банках, которые закрывают очень симпатичной серией крышек [9-12] из четырех штук. Крышки эти производства компании «Москвичка», которая расположена там же в Балашихе. «Москвичка» специализируется на товарах для консервирования, и неизвестно, выпускает она их или является всего лишь дистрибьютором.

У Воронежского пивзавода «Канцлер» тоже несколько баночных сортов под брендами «Бойлерное» и «Боровское». Для упаковки последнего используется красочная крышка [13] с медведем.

Новосибирская пивоварня «Чёрная щука» выпускает линейку сортов с оригинальными этикетками и крышками: «Старый Хеллес», «Бочка, и точка!», «Жигулёвское, 1935. Назад в СССР», «Вильгельм IV» и «Чёрная щука». Правда, крышек [14, 15] пока только две.

Ставропольская пивоварня «Брюгус» выпускает пиво «Деревенское» и «Белое» с фирменной крышкой [16].

Кроме пивоварен банки с оригинальными крышками используют и магазины розливаемого пива. Свои крышки [17] есть у Ставропольской сети магазинов «Пивотека». В общем, пока не так уж и много предметов этого направления атрибутики, но судя по количеству фирм, выпускающих баночную продукцию, скоро интересных крышек будет больше.



# Пивная нумизматика

Автор: Д. Фатюхин

Нумизматика – одно из самых (если не самое) древних направлений коллекционирования. Кроме того, нумизматика, по Брокгаузу и Ефрону, – вспомогательная историческая дисциплина, изучающая историю монетной чеканки и монетного обращения.

Я потерял интерес к нумизматике еще в 1981 году. Тогда, к Московской Олимпиаде было выпущено шесть памятных монет достоинством 1 рубль. Те, кто застал это время, прекрасно помнят, что собрать всю

памятные, юбилейные, инвестиционные монеты, формально являющиеся платежными средствами, из самых разнообразных материалов, по заказу, по любому поводу, в разных исполнениях, etc.



подборку этих монет (конечно, из обращения) было совсем нелегко. После того, как я всеми правдами и неправдами собрал их, мне попала статья в журнале «Наука и жизнь» об олимпийских монетах. Там была информация о паре десятков монет из драгоценных металлов, которые были выпущены к Олимпиаде-80 мизерными тиражами и которые, конечно, никаким образом в обращение поступить не могли. Это послужило для меня четким импульсом к осознанию того, что монета, как таковая, уже не является платежным средством и представляет собой дорогостоящий сувенир.

В настоящее время девальвация нумизматики, как и многих других видов коллекционирования, только повысилась. Официально признанные страны и самопровозглашенные территории выпускают

Возвращаясь к пивной теме, можно отметить, что таких монет (поступивших в обращение) почти не существует. «Почти», потому что выпущенные в Латвии и Норвегии монеты с изображением кружки можно рассматривать и как пивные и как непивные. Монета достоинством 5 крон [1] из медно-никелевого сплава выпущена в Норвегии к 175-летию Центрального Банка в 1991 г. На реверсе изображение, напоминающее пивную кружку. Тираж большой.

В 2011 г. в Латвии выпущена мельхиоровая монета, достоинством 1 лат [2]. На реверсе изображение пивной кружки. По информации сайта [www.beernews.ru](http://www.beernews.ru) у Министерства здравоохранения Латвии вызвало недовольство изображение кружки, которое является скрытой рекламой алкоголя и идет вразрез с политикой деалкоголизации

населения. Тираж тоже немалый. Остальные монеты, представленные в обзоре, в обращение не поступали, и вряд ли кто-нибудь их использует в качестве платежного средства. Они эмитируются государственными банками и входят в официальные каталоги. Эти монеты отчеканены по технологии повышенного качества

1000 песет [3]. На реверсе монеты изображен Вильям IV, герцог Баварский на фоне кружки с пивом.

В 2012 г. Фиджи в серии «История древнего Египта» отчеканена золотая 10-долларовая монета [4] с изображением на реверсе женщины, варящей пиво. Тираж



(proof), прекрасно оформлены, имеют красивые футляры и сертификаты. Выпускаются частными компаниями, такими как NumisCollect (Нидерланды), польским монетным двором (Mennica Polska) и др. от имени государств Палау, Тувалу, Самоа и других. Первая из известных мне монет выпущена Западной Сахарой, отчеканена в 1999 г. из медно-никелевого сплава в серии «Пионеры человечества», достоинством

маленький. Любопытно, что этот мотив вторит совсем сувенирной монете Египта 2007 г. Там были выпущены два набора монет «Сокровища фараонов» (по 10 в каждом). Аверс регулярных монет, достоинством в 1 фунт [5], оставлен без изменений, а на реверсах нанесено цветное изображение различных сюжетов, связанных с историей Египта. Тираж комплектов – 10 000 экземпляров.

В 2015 г. банк Самоа выпустил 10-долларовую монету [6], посвященную музею китайского пива «Циндао». Вес серебряной монеты 2 унции (56.7 грамм - ред.). Имеется вставка из янтаря, удачно имитирующая пиво. Тираж – 1903 шт. (по году основания пивзавода «Циндао»).

Серебряная монета [7] выпуска 2016 г. островного государства Палау посвящена 500-летию Баварского закона о чистоте пива. Она должна быть в коллекции у всех коллекционеров кронен-пробок, поскольку полностью повторяет форму и размеры кронен-пробки. Тираж – 2500 шт.

Мультипликационная тема в нумизматике очень популярна. Тихоокеанское государство в Полинезии Тувалу в 2019 г. добавило популярности этой теме, выпустив монеты, с изображением по началу вымышленного, а потом совсем реального пива Duff [9], впервые появившегося в мультсериале «Симпсоны», а также самого главного персонажа этого мультсериала – Гомера Симпсона [8]. Серебряная монета в форме пивной банки Duff достоинством в 1 доллар была отчеканена тиражом 5000 экземпляров.

Оригинальные монеты в прошлом году выпустила Республика Камерун. Одна – в форме пивной кружки, номиналом 500 камерунских франков [10], из медно-цинкового сплава, плакированного серебром и селективным окрашиванием, отчеканена тиражом 999 шт. Другая – серебряная, достоинством 1000 камерунских франков [11] выпущена тиражом 999 экземпляров. Это первая монета из новой серии под названием «Еда и напитки». На реверсе монеты представлен вид сверху на бокал пива.

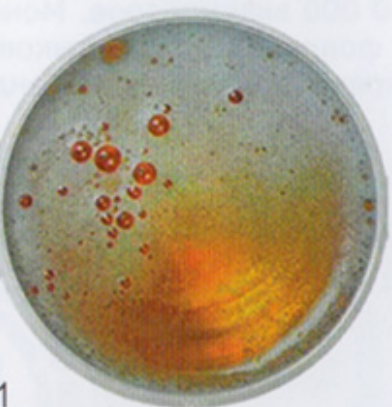
И опять Палау. Новинка! В этом году Палау выпустило в серии «Необычные формы» очередную



9



10



11



12

инвестиционную золотую монету номиналом 1 доллар [12] в форме пивной кружки. В Европе же пивных монет пока негусто. Банк Чехии в 2008 г. выпустил 13 994 золотых инвестиционных монеты [13] с изображением пивоваренного завода «Праздрой» в г. Пльзень. Номинал – 2500 чешских крон.



13

Королевский монетный двор Бельгии тоже не остался в стороне. Вслед за банкнотой 0 евро, посвященной нематериальному наследию бельгийской пивной культуры (см. предыдущий номер КОЛПИВАТРа), свет увидела и сувенирная монета, посвященная тому же обстоятельству. Латунная монета номинальной стоимостью 2 ½ евро [14] имеет тираж 20 000 экземпляров. Монета реализуется в фолдерах в двух языковых версиях – на французском и нидерландском языках.



14

Что касается стоимости монет, подобных описанным выше, конечно, она достаточно высока и постоянно растет. На нынешний момент цены на аукционах составляют от 7000 до 40 000 руб. В общем, как сказал один мой знакомый нумизмат: «На этой теме не разоришься». Пока.

(ред. – Добавим, что в 2010 году Национальный банк Сербии в серии «Выдающиеся личности» выпустил монету из медно-никелевого сплава номиналом 20 динаров с изображением Джордже Вайферта – основателя первого и самого передового промышленного пивоваренного завода в Сербии 19 века.



Отметим, что данная статья освещает пивную тему применительно лишь к одной из составных частей нумизматики – монетам, выпускаемым национальными государственными банками. При этом история знает примеры, когда прочие металлические кругляши и многогранники являлись платежными средствами наравне или взамен ходящей монеты. Да, это те самые пивные жетоны, или как их еще называли «пивные марки». Эти предметы тоже находятся в сфере интересов нумизматов. Вдобавок, пивные монеты бывают и вовсе сувенирные, зачастую просто шуточные (аверс – «пить», реверс – «не пить»). Надеюсь, что со временем мы сделаем в КОЛПИВАТРе обзор и этого сегмента пивной атрибутики.

СТАРИННЫЕ - HISTORICAL - HISTORISCHE - HISTORIQUES - STORICHE - HISTÓRICAS - HISTORICKÉ



ЭТИКЕТКИ - LABELS - ETIKETTEN - ETIQUETTES - ETICHETTE - ETIQUETAS - ETIKETY

www.buketbeer.ru

 buketbeer



**BEER BAR**

*Породистый  
крафт*



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ