

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

# РУССКАЯ ВОДКА

Ergo, bibamus  
(стало быть, выпьем)



*путешествие  
с Жаном Пера  
по Франции  
в поисках  
России*

MAGAZINE  
RUSSIAN VODKA



обыкновенный француз  
Знает свою родню  
до десятого колена,  
необыкновенный -  
до пятнадцатого

# Иван и Жан непомнящий да помнящий



Зачем мы поехали во Францию, если там разбираются в водке хуже некуда, а раскрученное французское винцо кусается даже на родине: 50, 100 и куда более евро – отпускная на заводе за бутылку, не хотите ли?

Ну, во-первых, поехали, потому что пригласили. Как говорится, дают – бери. Хороший человек из СПС Юрий Доронин увидел наш спецвыпуск по греческому застолью и загорелся сделать такое же по Франции. СПС – это не какой-нибудь там «союз правых сил». СПС – это современные производственные системы виноделия. И его французский партнёр Жан Пера, хозяин «Pera», чьё оборудование работает на 80% французских винозаводов.

Во-вторых, как знает благородный наш читатель, мы никогда не говорим в нашем журнале о водке или вине вне контекста русского (и нерусского) застолья. Вино и водка – это только повод поговорить «за жизнь» – о себе, о стране, о власти – безвластии. Сами знаете, как оно случается после третьей... Вот тут-то и начинаются наши открытия!

Французский виноградарь и винодел опутан узами законов и запретов, как Гулливер в стране лилипутов. Ему предписывают даже вес отдельно взятой виноградной грозди! Указывают день и час начала сбора винограда и время начала продажи молодого вина. Но все эти запреты и указы придуманы и продвинуты до уровня Закона... самими создателями вина. Так легко работать на рынке. Не локтями, а головой.

У нас же законы по-прежнему сочиняет чиновник, но никак не винокур. Получается хуже некуда. Смерти русских людей от дурного – подпольного и др. алкоголя целиком и полностью лежат на совести Власти, чиновника.

В России запрещена реклама алкоголя. Как в этих условиях тотального запрета живёт наш журнал, знаем только мы. Может быть, потому, что **МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ**, как написано на скрижалих «Русской водки». Теперь, после Франции, мы ещё более активно станем искать единомышленников в Государственной думе – для того, чтобы просвещать наш глубоко неграмотный по части выпивки народ. Чтобы пили не только водку. Чтобы палитра русского застолья не была такой одноцветной, тусклой и похмельной. **Почему сомелье, консультанты по вину, работают по всему свету, а «сомелье» по водке запрещены в России, как фашисты?!**

И третья. Посмотрите налево – на генеалогическое дерево французского винодела, 35-летнего парня из Эльзаса. Ну, так вот, наш Арно (Etienne-Arnaud Dorff) знает свою родню до 15 колена! (стр. 28) Кто из нас с вами знает по имени хотя бы свою прабабушку – подымите руку. Вот почему на Руси так много страшных фамилий типа «Иван Непомнящий». Вот почему во Франции так много «Жанов Помнящих». Отсюда и вино, и жизнь весьма и весьма приличная, и всё остальное.



Николай КРИВОМАЗОВ  
Редактор. Главный  
grazdanin@mtu-net.ru



*Франция — это сплошные виноградники!  
Вся страна увешана виноградом, как в былые  
времена Советского Союза страна наша  
шелестела пшеницей*



*приём условия для созревания винограда далеко не самые райские.  
Но, говорят здесь, чем хуже винограду, тем лучше будущему вину*



После войны во Франции была голодуха, но уже лет через семь (где-то к 1952 году) здесь застонали от ПЕРЕПРОИЗВОДСТВА хотя бы мяса и молока. Просто Власть взяла власть в свои руки. Нам бы так! Выбрали приоритеты (по первому плану модернизации) – сельхозмашиностроение и производство удобрений. Освободившихся крестьян направили в промышленность. А теперь возьмите наши 1985–2008 (22 года, Бог ты мой!) и посчитайте, сколько мы бьёмся за продовольственную безопасность России? Дураков работа любит





*што б вы пак жили!*

**МЫ  
НЕ  
РЕКЛАМИРУЕМ  
МЫ  
ПРОСВЕЩАЕМ**

Журнал выходит 6 раз в год  
**Учредитель и издатель**  
ЗАО «Издательский дом  
«Гражданин»

*Главный редактор*  
**Николай КРИВОМАЗОВ**  
*Исполнительный директор*  
Людмила  
**КРИВОМАЗОВА**  
*Фотоателье*  
Евгений ЕВТЮХОВ

**Адрес для корреспонденции:**  
Москва, 129515, а/я 44  
ИД «Гражданин»  
**Телефоны:**  
(495) 617-3040, 616-5316  
**E-mail:**  
grazdanin@pochta.ru

*Мнение редакции  
большой частью  
совпадает  
с мнением авторов*

Журнал зарегистрирован  
в Комитете РФ по печати.  
ПИ № 77-1426

Тираж 7.000  
Первый завод — 2.000  
Цена договорная

Отпечатано в ООО «Аврора».  
Заказ № 387.

# РУССКАЯ ВОДКА

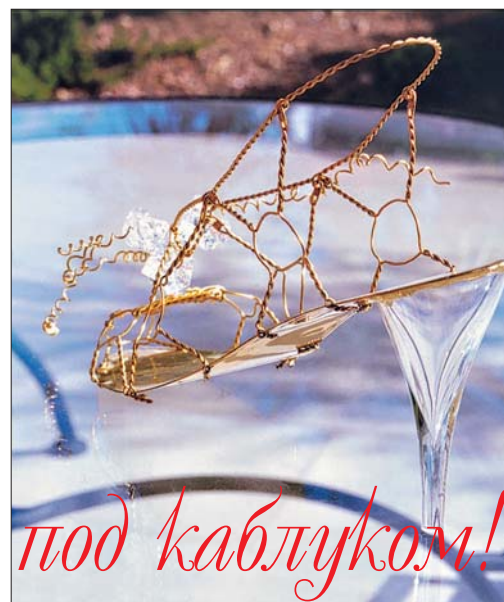
1 (49) 2008 Int'l Spirits Business Magazine

**ЧАРКА**  
1992-1996  
**РУССКАЯ**  
**ВОДКА**  
1996-1999  
С 2000 г. выходит  
как «Русская водка плюс»

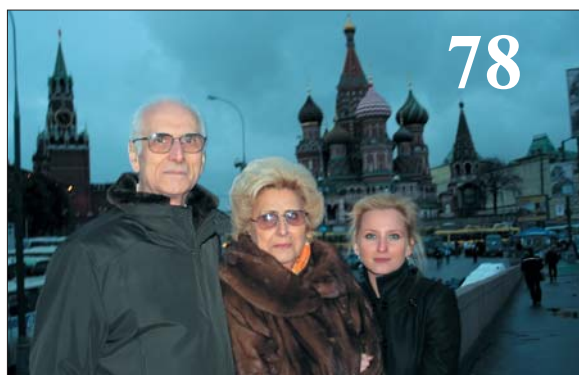


9

Греческие виноделы с улыбкой видят себя в винных кандалах. А вот французское виноградарство и виноделие находится «под каблуком» у Его Величества Закона. И это – главное открытие экспедиции «Русской водки», организованной фирмой Pega и её партнёрами из СПС Berhart team



*под каблуком!*



78

Итальянская компания **PolarisAutomazioni** работает в России, как дома. Франческа & Альберто Бертани (и верный друг Натали) рассказывают о своих мирных победах в нашей стране

74



**«Борис Смирнов» заговорит по-вьетнамски**

**П**ролететь, «как фанера над Парижем» – это про нашу экспедицию!  
Мы взяли на прокат голубой Ситроен С-4. И миную Париж.  
Миную столицу Евросоюза Страсбург. Миную Лион, Марсель и прочие Канны с Ниццами, мы рванули по винзводам Шампани и Бургундии.  
«Гульнули» в Эльзасе.  
Отдегустировались в Долине Роны и на Лазурном Берегу.  
Позднее мы поняли, что это была фантастика! Нормальный француз никогда не совершит такого путешествия. Мы увидели славных работяг и не увидели французских гомиков и лесбиянок. Мы пили вино кинозвёзд и королей и СЛИВАЛИ его остатки в специальную ПЛЕВАТЕЛЬНИЦУ, чтобы освободить бокал для ещё более небывалого вина.

Мы спрашивали финансовые объёмы производства и почему-то не спрашивали о прибыли. Стеснялись, наверное... Но хозяева сами называли и эти цифры – 2-3 – несколько – процентов прибыли. И это – НОРМАЛЬНЫЙ КАПИТАЛИЗМ.  
Кстати, на финише путешествия было совсем смешно. Приехали сдавать автомобиль. Бонжур. – Бонжур. – Вот... приехали... – Ну, и что? – Так надо ж сдавать Ситроен.... – Сдавайте. – Так давайте составлять акт приёмки автомобиля или что там ещё. – Не надо никаких актов. Ключи давайте. – Отдали ключи, улетели.  
Пардон, ребятки, мы к такому не приучены! По дороге (1760 км) мы не увидели ни одного полицейского. Ни одного!  
Кстати, машину мы так не помыли – какой она была чистой в начале экспедиции, такой и осталась.  
**Поехали!**

Фото Евгения ЕВТЮХОВА, «Русская водка» (RUSSIAN VODKA), а также PARIS MATCH, Epernay le journal, Le Mond, Studio, Ça M'INTERESSE, Quest  
Отдельное спасибо Анн Тилле (Anne Tilleux) – Москва и Иону Сырбулецу – Кишинёв



С высоты Эйфелевой башни так хорошо видно Францию!

А по-моему, Франция лучше видна не сверху, а снизу – из глубины винных погребов

*Миную*  
**ПАРМАНС**

Маршрут экспедиции «Русской водки»



# Поехали!

**Виноградники Шампани**

26 000 гектаров,  
1 900 000 тысяч  
гектолитров вина в год.

**Эльзас**

13 тысяч гектаров.  
Миллион гектолитров.

**Лотарингия**

Мозельские вина – это очень  
немного белых и красных  
вин – 400 гектолитров.

**Бургундия**

Около 22 тысяч гектаров.

**Божоле**

22 тысячи гектаров,  
1.300.000 гектолитров вина,  
в основном – красные.

**Кот дю Рон**

Около 58.000 гектаров –  
3.000.000 гектолитров  
красного, розового и  
белого вина.

**Прованс**

116 тыс. гектаров.

**Корсика**

12 тыс. гектаров.  
70 тыс. гектолитров  
марочного вина и 200 тыс.  
гектолитров местных вин  
«Острова Красоты».

**Лангедок – Руссион**

380 тыс. гектаров,  
38% общей площади  
французских виноградников.

**Арманьяк**

Получается в результате  
медленной непрерывной  
дистилляции белых вин.

**Коньяк**

Район производства коньяка  
занимает примерно  
департаменты Шарант-  
Маритим и Шарант.

**Бордо**

Самый обширный  
виноградник  
высококачественных вин  
в мире! Более 100 тыс.  
гектаров со среднегодовым  
производством вина 500  
млн бутылок.

**Луара**

Королевская река,  
орошающая виноградники  
Долины Луары.

**Кальвадос**

Гонят на лучших землях  
Нормандии. Получается  
перегонкой яблочного  
сидра.

*организатор путешествия:  
французская Pera  
и российская  
СПС Berhord team*



*Командор «автопробега»  
Юрий Доронин,  
вице-президент СПС:  
Стремленная на дорожку!*

Просто *из Франции*  
анекдот

Почему у каждого бельгийца на ночном столике два стакана – один с водой, другой – без? Потому что ночью бельгиец иногда хочет пить, иногда – нет.

Одного бельгийца ограбили на улице. Отняли все, кроме пистолета. Вот как хорошо он его спрятал!

– Почему французы рассказывают анекдоты про бельгийцев?

– Потому что это единственные анекдоты, которые они понимают.

Об армии. Почему все генералы – дураки? Потому что они все бывшие полковники.

*Эти слова приписываются Анатолю Франсу.*

Французские шутки не вызывают гомерического смеха, зато вызывают улыбку, а она в свою очередь вызывает хорошее настроение. Так, знаменитый французский комик Колюш был возмутителем нравов: в борьбе со стереотипами общественного мнения он использовал нарочито вульгарный юмор и называл вещи своими именами. Но под маской циничного трепача скрывалось доброе сердце.

Украсть – это значит найти какую-то вещь до того, как её потеряют.

Выступить на французском телевидении ещё можно, но смотреть его – ни за какие деньги!

Самый большой донжуан Франции. Если открыть его записную книжку, то в 147-й строке по алфавиту мы находим девушку по фамилии Анна Аарон.

*на днях встретил приятеля. наизююкался, как свинья. словно он за рулём!*



**О Франции нам известно всё! Разве что, для начала, пару-тройку анекдотов. Главные персонажи французских анекдотов – полиция, армия, Иностранный легион, кюре (поп), политические деятели, бельгийцы**

*Французы совсем не противные. При условии, что фрукты гораздо хуже.*

Комиссар французской полиции заполняет протокол на задержанную воровку. Будучи страстным почитателем женской красоты, в рубрике «глаза» пишет: «Чёрные, пылающие, выразительные, полные страсти и мольбы. Одного не хватает».

– Чем отличается мужчина от Парижа?  
– Париж – всегда Париж!

Акселерация по-французски. Шестимесячный малыш говорит матери:  
– Мама, приготовьте к вечеру вторую грудь, я буду ужинать не один.

Экскурсовод:  
– В этой кровати спали Людовик XII, XIII, XIV, XV и Наполеон!  
– Боже, – вздыхает туристка, – как же им было тесно!

– От меня ушла жена, оставив его без единого цента!  
– У меня ещё хуже! Моя тоже оставила меня без единого цента, но не ушла, зараза.

Продюсер вызывает к себе режиссера:  
– Будем снимать фильм об Азнавуре. В главной роли – Бельмондо.  
– Бельмондо? А почему не сам Азнавур?  
– Да, понимаете... Уж больно он неказистый.

В Париже новый русский тормозит гида возле Эйфелевой башни:  
– Я приезжаю сюда уже восьмой раз! И вижу, что ничего не меняется.  
– А что должно измениться?  
– Нашли, в конце концов, здесь нефть или не нашли?

*продолжение следует*

# вы уже почти француз, если...

...если вы уже не ходите к соседям за солью, когда готовите ужин

...вы резервируете место для летнего отдыха за год вперед

...пьёте кофе вместо чая в любое время суток

...зимой при температуре минус 5 не надеваете шерстяные колготы и сапоги на меху

...не оставляете кран с водой открытым, когда уходите поговорить по телефону

...начинаете называть оладьи блинами

...вы, принимая гостей, не заставляете весь стол закусками, а подаёте каждому по дольке авокадо, а на горячее по куску мяса

...едите сыр на десерт

...за обедом не произносите поминутно тосты и не заставляете гостей все время чокаться

...на лестнице своего дома вы здороваетесь со всеми подряд

...не забегаете на огонек к друзьям, а договариваетесь о том, что придёте к ним в гости дней, этак за десять

...ни о чём не говорит имя Аллы Пугачёвой

...вы едите суп в основном протёртый и только вечером

...увидев незнакомого человека в лифте, вы ему улыбаетесь, а не отворачиваетесь с хмурым видом

...вы не кричите «пей до дна!», когда во время застолья кто-то не допил свою рюмку

...голосуете за такого-то кандидата в президенты, но уже на следующий день после его победы клянете его на чём свет стоит

...собеседник посылает вас подальше, а вы посылаете его ещё дальше, но при этом остаетесь с ним на «вы»

...при упоминании о Мирей Матьё спрашиваете: «А кто это?».

...вы не загибаете, а разгибаете пальцы при счете

...для передачи жестом своего состояния «с бодуна» вы не щелкаете по горлу, а «откручиваете» себе нос

...вы были в Лувре один, ну от силы два раза

...для вас аккордеон – ну прям как для русских балалайка

...даже под страхом смерти не скажете никому, какая у вас зарплата

...початая бутылка «мартини» или ликера «Куантро» может спокойно простоять в вашем баре по крайней мере три месяца

...в парижском метро вам и в голову не придет уступить место женщине

...вам никогда не приспичит ловить на улице водилу-частника

...после 9 вечера звоните только ближайшим родственникам, а после 10 – вообще никому

...можете напеть мотив «Марсельезы»

...свято верите, что резаный салат из пакетика можно не мыть, даже переболев дифтерией и гепатитом

...никогда не моете фрукты при подаче на стол, а (в лучшем случае) ставите в придачу маленькую чашечку с водой

...завариваете чай горячей водой из-под крана

...встаёте ночью в туалет, то не спускаете воду до утра, чтобы не будить соседей

...тщательно сортируете мусор по качеству и происхождению, чтобы потом выбросить его в разные помойки

...вы ни разу не ели икры

...не посещаете маникюршу, но имеете новую машину

...встретив на улице соседку, вы спокойно можете болтать с ней минут 20, стоя посреди узкого тротуара, и никто из прохожих не скажет вам: «Вы бы еще расселись тут!»

...вы недоумеваете, почему ваше любимое пирожное «тысяча листиков» русские называют «наполеоном»

...в булочной вы с неподдельным интересом слушаете, как стоящая перед вами дама рассказывает продавщице свою биографию

...вы, не дрогнув, можете съесть тарелку лягушек, или устриц, или щупальцев кальмара, или сырого фарша

...по утрам едите исключительно круасаны, при этом макая их в кофе

*...вы обновляете гардероб не когда вам вздумается, а только во время сезонных распродаж*





# Pera

Жан Пера. 50 лет.  
И четверть века –  
директор  
и хозяин фирмы  
«Pera».  
Его оборудование  
работает  
на 80%  
винзаводов  
Франции,  
а также в  
Австралии, ЮАР,  
Америке, а теперь  
и в России.  
Оказывается,  
хорошее вино  
наполовину  
зависит  
от качества  
винограда,  
а на вторую  
половину –  
от оборудования,  
на котором оно  
изготовлено



Угадайте,  
**СКОЛЬКО ЧЕЛОВЕК РАБОТАЕТ В СЕЗОН**  
на этом заводе, выпускающем  
20 миллионов бутылок в год?  
**Три человека.**

А всего на заводе работает 15 человек, –  
уточняет директор кооперативного  
винзавода Жан Вейрье.  
**Вместо людей работает «Pera»**

**Только  
спецам**



По части приготовления вина страна наша  
ходит в детишках-«приготовишках».  
Так, скажем, технология flash detent  
от «Pera» работает только на одном  
предприятии России – на «Южной»  
(Кубань)

Эта система худо-бедно знакома нашим винзаво-  
дам. Давленный виноград быстро нагревают до  
70 градусов, после этого он работает (бродит)  
быстрее и качественнее. Но пока наши «греются»  
до 70 градусов, Жан Пера начал нагревать эту  
винную первооснову горячей водой до 91 граду-  
са. Мы пробовали вино, «сваренное» и по ста-  
ринке, и по-новому – почувствовали разницу!  
Причём директор кооперативного винзавода под  
Монпелье Жан Вейрье (Veyrier) признался, что  
освоил это дело только на третий год знакомства  
с flash detent. На третий год, а по сути, – на шес-  
той. Потому что сразу после виноградного сезо-  
на во Франции он улетает в ЮАР, и там всё повто-  
ряет «по-новой». Значит, у него получается, как на  
войне – ГОД ЗА ДВА. Месяц по Франции, месяц в  
Южной Африке.

После этого разговора легко можно вычислить  
ОДИН ИЗ ЛУЧШИХ ВИНЗАВОДОВ РОССИИ –  
«ЮЖНОЕ». Если, конечно, технологи не подведут.

**– Во что обошлась такая покупка воистину  
«волшебного оборудования» от Жана Пера?**

– Примерно в миллион евро. Но всё это куплено  
в разные годы, поэтому многое уже окупилось.  
Так технология flash detent окупилась примерно  
трижды.



*для тех, кто не  
понял, повторяем:  
у директора  
кооперативного  
винзавода Жана  
Вейфре в сезон  
работает...  
3 человека.  
Вместо людей  
трудится «Pera»*



**Только  
спецам**

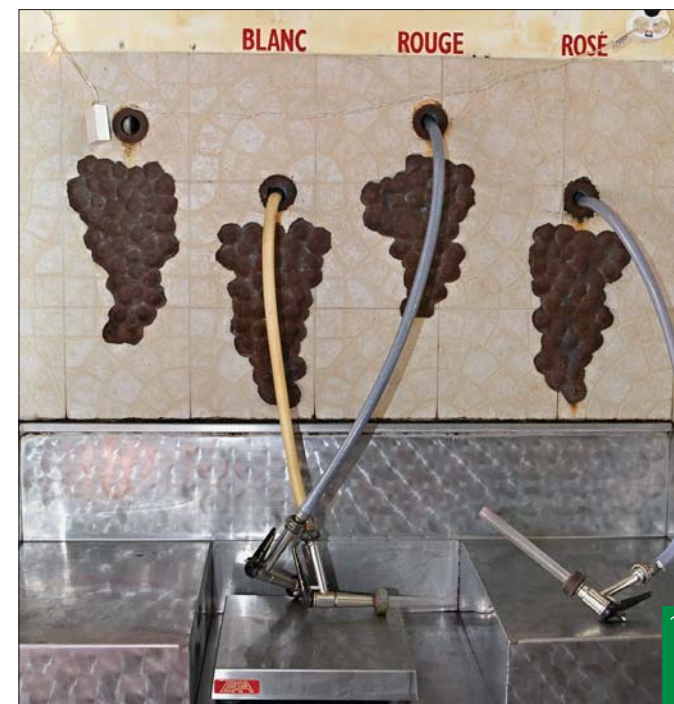


**Ещё несколько полезных для России сведений с Лазурного Берега Франции, где, оказывается, не только Абрамович на своих бомбонепробиваемых яхтах прогуливается, и не только каннский кинофестиваль наяривает.**

Здесь, на Лазурном Берегу (винный регион называется Лангедок–Руссийон), – самый большой во Франции виноградник – 300 000 гектаров, Бог ты мой! ВТРОЕ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПО ВСЕЙ РОССИИ. И примерно половина этих виноградников собралась – СКУЧИЛАСЬ – в кооперативы. Пригород Монпелье. 450 членов кооператива LES COSTIERES POMEROLS владеют каждый по-разному: десяток человек имеют гектаров по 70, остальные имеют – кот наплакал. Но в кооперативе все равны. Все имеют право голоса. Раз в год они избирают правление – пять человек. Выбирают главу кооператива – тоже на год. Для того чтобы виноград приносил деньги, они скинулись и построили винзавод, полностью автоматизированный и самый современный на свете. **Во Франции на этом заводе в сезон работает, как вы поняли, 3 (три!) человека.** **В ЮАР на таком же заводе трудится больше 50 человек.**

**На Кубани же, на «Южном» – и сравнивать нельзя.** У Кретова в России всё только начинается. Но главное, что – начинается! И ещё одно, что потрясает до мозга костей. Кооперативный винзавод не считается коммерческим предприятием. И полностью освобождён от налогов. **Для тех, кто не понял: кооперативный винзавод освобождён от налогов.** Какая тут выгода? Десятки, сотни человек находят при деле, при земле. Десятки, сотни, тысячи человек кормятся со своей лозы, со своего винограда, со своего вина. Как говорится, пить-есть у государства не просят. Значит, и государству одной заботой меньше, не правда ли?

*Вино на розлив*



*поём вино на заводе?*



# ОНА

*Всё сначала*

Вы никогда не встретите француженку, которая не любила бы жизнь. Жизнь прекрасна для неё во всех проявлениях. Даже в самые тяжелые минуты настоящая француженка никогда не опустит руки, она с присущей ей легкостью будет вести себя так, будто никакой проблемы и нет в помине. Она если и всплакнет, то тут же рассмеется над своими слезами, отбросит печаль и с высоко поднятой головой смело зашагает вперед по жизни, веря, что лучшее, конечно, впереди.

У французов есть такое свойство – начинать жизнь сначала, причем неважно, в каком возрасте, для многих женщин жизнь начинается с 50, а то и с 60 лет. Вот почему в стране любви и романтики так часто женщины меняют имидж (как правило, это происходит раз-два в год). Это замечательное свойство, помогающее ей постоянно держать тонус, находиться в динамике, следить за модой и просто поднимать настроение.

Француженки утверждают: «чтобы поднять настроение, иногда достаточно просто... вымыть голову». Такое простое отношение к вещам, та непринужденность, с которой француженки воспринимают радости и печали жизни, и делает их такими притягательными и очаровательными для других.

## Облик

Француженка, которая не следит за собой – не француженка. Обязанность быть красивой каждый день заложена во француженке чуть ли не на подсознательном уровне, и ухаживает она за собой прежде всего для самой себя, но «женщины, не слушающие мужчин в вопросах моды, часто становятся посмешищем», – говорила Шанель, которая уделяла большое внимание мужскому мнению. Она как-то заметила: «Мужчинам нравятся женщины, которые одеты хорошо, но не бросаются в глаза». И француженки, кажется, следуют именно этому принципу.

## Сексуальная жизнь

Французам приписывались и особая страстность, и неутомимость в любовных утехах, и неисчислимые победы на «фронте страсти». Так ли это на самом деле? В 1992 году во Франции проводились исследования, которые показали, что **сексуальная жизнь французов, в целом, не сильно отличается от привычек жителей других стран Европы и Америки.** Удивительно, но, несмотря на то что французы и француженки славятся своей любовью к сексу, в количестве сексуальных партнеров в течение жизни они отнюдь не лидируют. Французы дольше сохраняют близкие отношения со своими партнерами и, как следствие, – чаще занимаются сексом. Жительницы Западной Европы и США чаще меняют партнеров в молодые годы – от 18 до 29 лет, а француженки «берут своё» в возрасте от 50 до 59 лет.



*Француз в течение жизни вступает в близкие отношения в среднем с 13 женщинами, для сравнения американец – с 16. Американки имеют 6 партнеров, а француженки – только 4*

## Работа

Для современной француженки, как это ни печально, семья и секс отходят на второй план. **На первом же плане – работа.** Причем очень долго они могут работать лишь за идею, получая при этом копейки. Брак французы оформляют редко, но если съезжаются, то отношения между ними ничем не хуже официально оформленных. Измены не исключение, но они совершаются и прощаются со свойственной французам легкостью. Ведь выше того жгучего, пусть даже мимолетного, чувства любви ничего нет. «Любовь правит миром», – считают французы.

## Питание

Действительно, среди французов редко встретишь полную даму. Зависит ли это от питания? А ч-чёрт его знает! Если русская женщина ест обезжиренный йогурт, то француженка может позволить себе и гусиный паштет. Вероятнее всего та стройность, которая находится чуть ли не первой в списке классических качеств француженки, заключается в образе жизни. Никогда не увидите вы француженку с тарелкой чего-нибудь съестного перед телевизором. Вообще француженки, как правило, не готовят, да и в большинстве своём не умеют. Но ужин для французов – это святое. Здесь сбываются вековые традиции, когда все члены семьи и друзья собираются за одним столом и ведут беседу. Знаменитый французский гастроном Брия-Саверен так говорит о французском искусстве поддерживать разговор во время еды: «Француженки не гонятся за дорогостоящими продуктами и не постесняются подать вчерашнее суповое мясо к обеду, но гарнир будет обязательно». Говорит ли это о бережливости французов? Говорит.

## Бережливость

На улицах Парижа нередко можно увидеть такую картину: как красивая женщина надевает на свою голову безобразный мотоциклетный шлем, садится стального коня и уезжает куда-нибудь в сторону Мулен-Руж. «Зачем тратить больше, если можно тратить меньше!» – заявит вам француженка. Но она никогда не станет экономить на самой себе.

## Самоуважение

Невнимание со стороны мужчин француженка воспримет как личное оскорбление. Быть может, дело во французских мужчинах? Именно их галантность, обходительность позволяет почувствовать женщине, что она женщина. Можно долго спорить, что первично, а что вторично. Но непоколебим тот факт, что прежде всего – личное самоуважение женщины, то, с каким чувством она себя подает в обществе, как ведёт себя.

Например, француженка считает выше своего достоинства вступать в конфликт с кем-нибудь на улице и уж тем более ругаться. Она всегда мила, приветлива и очень вежлива. Так что, если ты собралась вести образ жизни настоящей француженки, **начни с того, чтобы заботиться о людях,** прежде чем что-либо спросить, будь то кассирша в метро или прохожий на улице.

## Француз

Французы – народ сдержанный, они разумны и расчётливы. Они очень приветливы и вежливы, никогда не скажут вам правды в лицо, хотя французы недолюбливают всех других. Англичан считают заносчивыми и скучными. Американцев – жадноватыми и лицемерными. Русских – невоспитанными.

Француз – это сознательное и успешное стремление к красоте формы, будь то собственная внешность (ЭЛЕГАНТНЫЙ) или же межличностные отношения (ГАЛАНТНЫЙ). По-видимому, именно эти черты, лежат в основе ОБАЯТЕЛЬНОСТИ француза с точки зрения русского. И в то же время наш мужик скажет о французе: БОЛТАЛИВЫЙ (Пустая бочка громко гремит), ЛЕГКОМЫСЛЕННЫЙ, ЛЖИВЫЙ. Таким образом, общая характеристика француза такова: он во всём стремится к красоте внешней формы и пренебрегает в этом, но не придает должного значения внутреннему содержанию.

Дальше – больше. «Если у француза в окне ночью горит свет, иностранцы полагают, что он занимается любовью. Иностранцы ошибаются. Он считает деньги», – утверждают многие русские, живущие во Франции.

**Меркантильность – чуть ли не главная черта французского мужчины.** Французы, наделенные чувством юмора, относятся к этому своему качеству с иронией – они, как бы шутя, требуют, чтобы жена сэкономила свет, воду и прочие коммунальные услуги, совершала все покупки на распродажах, дарила то, что когда-то сама получила уже от других. Французы, лишённые чувства юмора, делают то же самое без тени улыбки. К счастью для жен, имеющих мужей-французов, чувство юмора – черта в целом присущая этому народу.

Французы крайне редко дерутся и скандалят на улице. Объясняется это тем, что из большинства конфликтных ситуаций французы выходят с помощью шутки. Вот машина попала в страшную пробку. А когда наметилось лёгкое движение, соседний автомобиль рванул с места и слегка стукнул переднюю машину. Её водитель вышел и закричал: «Ты что, права выигрывал в лотерею?». «Нет, – ответил неосторожный водитель, – я их получил на тренировке по боксу, так что будь пожеливее!». И оба расхохотались.

У француза преобладает чувство нравственно прекрасного. Он учтив, приветлив, любезен, но быстро становится фамильярным. Остроумие

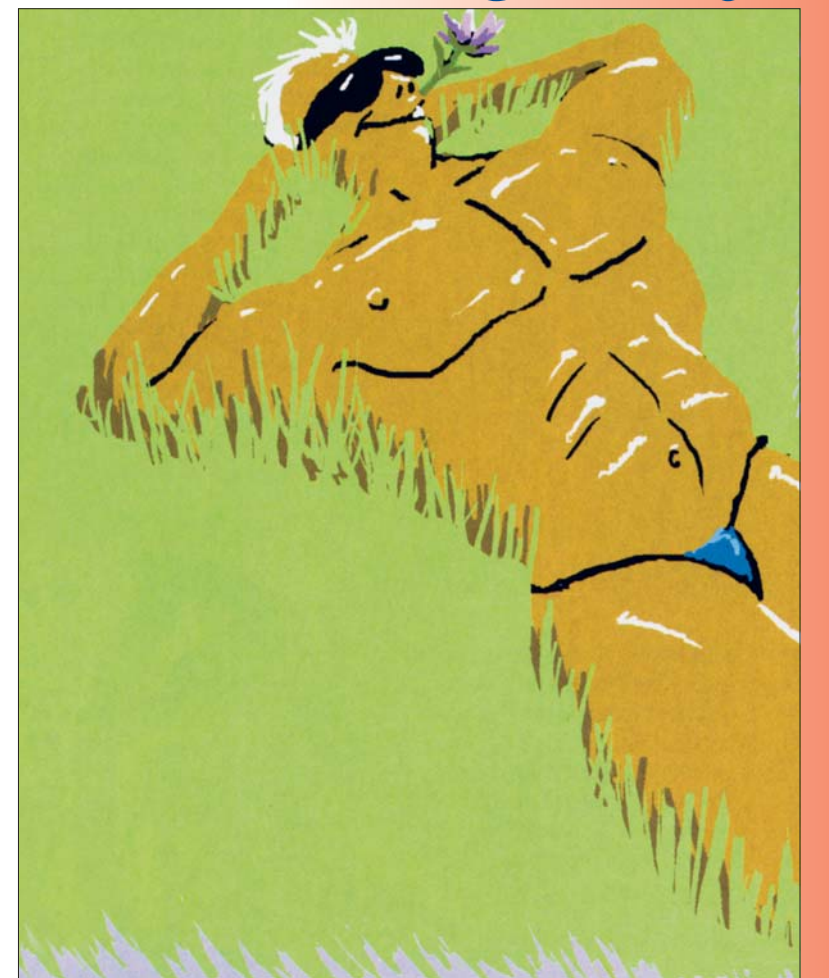
*представления «о типичном французе» сильно зависят от того, в какой стране они сложились. Так, американцы считают французов холодными, попорными и скучными, а в России гораздо большее хождение имеет легенда об их легкомыслии и любвеобильности*

имеет для него принципиальную ценность. Он мирный гражданин и за притеснение мстит лишь сатирой. (Это было сказано за четверть века до великой революции; когда она случилась, Кант обнаружил в национальном характере французов «заразительный дух свободы, который увлекает в свою игру даже разум и в отношениях народа к государству вызывает сокрушительный энтузиазм, переходящий самые крайние границы»).

Основная черта французского характера – любовь к обществу. Французы – народ общественный. Общественная жизнь, общественные интересы для него такая же насущная потребность, как воздух и пища. Его пылкий темперамент, энтузиазм, способность увлекаться проявляются особенно резко в общественной деятельности. Преследуя общественную идею, он способен совершенно забыть о своих личных интересах и поставить на карту свое личное благополучие.

Француз не боится труда и обладает большой выдержкой в работе, но **труд не является для него потребностью натуры,** а скорее средством добиться приятной, комфортабельной жизни и обеспечить себя на старости лет. Ради этой же цели он расчётлив и бережлив.

# И ОН





# Кароль королева шампанского

**Подарив миру поговорку «Шерше ля фам», французы заранее перенесли всю ответственность на плечи своих женщин. Именно француженки спасли от забвения игристое шампанское. Как ни странно, но большинство из них были вдовами!**

**Мадам Клико** – урожденная баронесса Понсарден. Это она научилась избавляться от осады в бутылках шампанского. И она же в отличие от Наполеона «завоевала» Россию.

В 1814 году мадам Клико тайно загрузила на голландское судно более 12 тысяч бутылок отменного шампанского и отправила его в Санкт-Петербург – на суд победителей.

Гениальный ход!

**Мадам Помери.** Она тоже овдовела и возглавила винодельческую компанию мужа. Но если шампанское мадам Клико лилось рекой в России, то мадам Помери сделала ставку на викторианскую Англию.

Гораздо позже – опять таки вдова! – **Лили Болэнже**, возглавившая дом после смерти мужа в 1941 году, продолжила «женскую тему» в истории вина. За те тридцать лет, что она стояла у руля, производство шампанского дома Болэнже удвоилось.

Шампанское вдовы Болэнже было любимым напитком короля Генриха IV. Дом Болэнже и сейчас остается основным поставщиком английского королевского двора.

**И вот теперь мы едем в гости к мадам Кароль (Duval Lerou Karole).** Кароль – бельгийка. Ее муж погиб в автокатастрофе в 46 лет. И на плечи этой маленькой женщины легла забота не только о своём хозяйстве, но и обо всей Шампани. Она – президент AVC E'Association Vihcob de Champagne).

По дороге к Кароль мы проезжаем поистине гениальное место говорят, именно здесь стояли винодельные подвалы аббатства Отвиле, где, говорят, НА САМОМ ДЕЛЕ ЖИЛ ТОТ САМЫЙ МОНАХ, СОЧИНИВШИЙ КУПАЖ – Дом Периньон.

Едешь так на своём Ситроене, а тебе говорят: знаешь, кто здесь жил?! Не знаю! Зато знаю, что в научных трудах XIX века по истории виноделия фамилия Периньона вообще не упоминается, а легенда, скорее всего, придумана из коммерческих соображений.



*говарят,  
в каждой бутылке  
шампанского  
хранится  
49 миллионов  
пузырьков*



*каждая бутылка расписана вручную*

В чём же тут фишка? В древней Шампани пили обычные красные вина, причем получались они слегка газированными, а приятный фруктовый вкус ещё больше помогал утолять жажду. Но шампанские вина имели несносный характер – они были склонны к вторичному брожению в бочках. И бочки не выдерживали этого и даже взрывались, как бомбы, за что вино из Шампани присвоили прозвище «Дьявольское».

Подобному поведению вина было множество причин. Но немалую роль в этом сыграли и внезапные холода этих мест, которые прерывали процесс первого брожения, оставляя в вине не перебродивший до конца сахар. Проблему разрешил монах, чью фамилию знают даже те, кто ничего не знает о шампанском. «Дом Периньон». Впрочем, легенды здесь бегут впереди товара!

Вторая легенда: Франция – родина игристых вин. Неправда ваша! Ибо задолго до форми-

*понагугу  
серебряная фольга  
на бутылке  
шампанского  
слурсила  
дружим целям -  
шуршащей фольгой  
отпугивали  
подвальных крыс*

рования французской нации о вине говорится в самой Библии. Да и патриции в Древнем Риме не гнушались испить литр-другой этого славного напитка. В те времена достопочтенный монах Дом Периньон ещё не родился на свет. Да и мне, главному редактору «Русской водки», донскому казаку, приятно было «погугарить» с французами о том, как у нас, на Дону, производили игристые вина ещё на заре нашей эры. Кто не верит – позвоните на Дон, в Цимлу, коммерческому директору.

В самой же Франции, на юге, в Лиму, игристые вина начали массово делать лишь в начале шестнадцатого века, а в Шампани они появились только в начале восемнадцатого века. Ах, Шампань! Весёлый композитор Штраус пишет оперу, посвященную шампанскому. А на балах танцевали польку «Шампанское», имитируя движение знаменитых пузырьков в бокале.

Примерно в то же время на бутылке шампанского появляется фольга, ставшая теперь неизменным атрибутом. Использовали её отнюдь не для красоты – фольгой отпугивали крыс, бродивших по подземным винным погребам. Они прогрызали сладкие деревянные пробки в бутылках и, похоже, пили шампанское, как русские гусары!

Были и другие легенды, так любимые в этих краях. Их с удовольствием поэтизировала пьющая публика. К примеру: входить в винный погреб следует только... **в железной маске**. Дело в том, что бутылки довольно часто взрывались из-за давления углекислого газа. Это подогревало интерес: маска, опасность, подземелье, вино, тайна... С тех пор игристое из Шампани кроме как «Шампанским» и не называют.

Но тут новая напасть. Название «шампанское» стали присваивать самым разным игристым винам, совершенно не соответствующим ему по составу или технологии приготовления. Разумеется, французы не стали терпеть подобные безобразия. Создали Коммерческий синдикат шампанских вин. **Синдикат сумел защитить шампанское от подделок во всех странах. Кроме США и России.**

**Союз России и шампанского** – это вообще отдельная история. Особо им увлекались господа гусары, оставив без внимания даже традиционную водку.

Только в России наловчились сбивать пробку саблей, пить с локтя, из сапога, из дамской туфельки, а то и залпом всю бутылку! А князь Голицын создал **крымское вино «Новый Свет», которое в 1900 году завоевало Гран-при на Всемирной выставке в Париже.**

Приложил руку к шампанскому и товарищ Сталин.

*Директор по производству Сандрин Ложетт – Жардэн (Sandrine Logette-Jardin) – первая шампанистка Шампани.*



Современные  
Производственные  
Системы **BERNHARD team**

Только  
спецам

Этот завод шампанских вин, которым владеет наша Кароль, – далеко не самый крупный завод Шампани, он где-то десятый-одиннадцатый в списке первых величин. **Но (на всякий случай!) здесь работает сразу 5 (пять) восьмитонных прессов от фирмы «Pera».** То есть одновременно здесь **давят 8x5=40 тонн винограда.** В сутки получается две-три закладки, значит, **ежесуточно здесь в сезон перерабатывается больше 100 тонн винограда.**

Если учесть, что такое достаточно дорогое (но и не самое дорогое) оборудование работает от силы 30 дней в году, и хозяйка предприятия считает эти траты выгодными и окупаемыми, значит, Жан Пера нашёл единственно верный путь к сердцу винодела.

Впрочем, эти объёмы и эта скорость переработки ни в коем случае не исключают и другие способы создания вина. Скажем, здесь всегда стремились к «дедовским» способам. Например, одни используют (пусть и нечасто) старинные деревянные прессы.

Pera

Другие стараются давить виноград **КАК МОЖНО МЕДЛЕННЕЕ**. Так рождается, скажем, **ЖЁЛТОЕ ВИНО** в районе Жюра. Его давят из винограда «Совиньон». После обычной алкогольной ферментации вино выдерживают без новой доливки вина очень медленно под воздействием микроорганизмов в течение как минимум шести лет.

Или вот **СОЛОМЕННОЕ ВИНО**. Это вино получается путем винификации естественно подсушенного винограда («перезревание»). Виноград размещается либо на соломенной подстилке, либо подвешивается и выдерживается минимум два-три месяца, чем достигается большая концентрация сахара. Почти изюм. Подсушенный таким образом виноград давится, в результате чего получается вино с высоким содержанием алкоголя. Производство этого вина весьма невелико, так как только целые и очень спелые виноградные ягоды сохраняются при таком способе.

**В России прессы от «Pera» только-только прокладывают себе дорогу. Но там, где сделали ставку на «Pera», верят в этого «поводыря» по винному миру как самому себе.**

Он повелел сделать шампанское массовым. И русские сочинили метод, позволявший за 20–30 дней превратить виноматериал в игристое вино. Причём Государственную премию за это выдали в самый разгар войны: значит, уже в сорок втором мы готовили шампанское к Дню Победы. Удивительно, но многие французские виноделы шампанского в советские времена не раз говорили, что им наше вино нравится. Только вот просили назвать его по-другому. Мол, у нас с вами разные волшебные пузырьки. Название, разумеется, мы не сменили. И для многих поколений «Советское Шампанское» до сих пор остаётся эталоном хорошего вкуса.

Но ограничиваться одним лишь производством шампанского мы не стали. Так появились наши вина с уже известными именами: наш кагор, а не группа вин французской области Кагор; наш портвейн, а не вино из португальского города Порто; наш херес, удивительно сочетающийся в своем названии русское «нет» и английское «да», а не испанское знаменитое вино. Причем иногда качеством эти вина даже превосходили свои заграничные аналоги.

Ну и в завершение – пара глупостей. Неизвестно, кто это подсчитывал, но говорят, что в каждой бутылке шампанского потенциально хранится 49 миллионов пузырьков.

А традиция обливаться шампанским победителей на

*ещё одна легенда:  
входить  
в винный погреб  
следовало только  
в железной  
маске -  
бутылки  
довольно часто  
взрывались  
от давления  
углекислого газа*

церемониях награждения в автогонках началась в 1967 году. Гонщик Дэн Гарни одержал победу в суточном марафоне. После гонки ему вручили бутылку шампанского. Гарни был настолько возбуждён победой, что немедленно откупорил бутылку и начал разбрызгивать её содержимое на всех, кто стоял рядом с ним. С тех пор обычай настолько прижился, что даже при проведении гонок в странах исламского мира (где алкоголь находится под запретом) для победного душа из шампанского готовят специальные шипучие безалкогольные напитки.

У Кароль подрастает наследник



*а  
королевская охота*

В охотничьих угодьях Кароль открылась «Королевская охота»

*Всё гениальное просто. Каждые три месяца бутылку с будущим шампанским нужно переворачивать вверх ногами. И так – по несколько раз с каждой бутылкой. На Абрау Дюрос женщины – специалисты этого дела – переворачивают за смену по две тонны. А в Шампани автоматически переворачивают не одну бутылку, а целый короб одновременно*

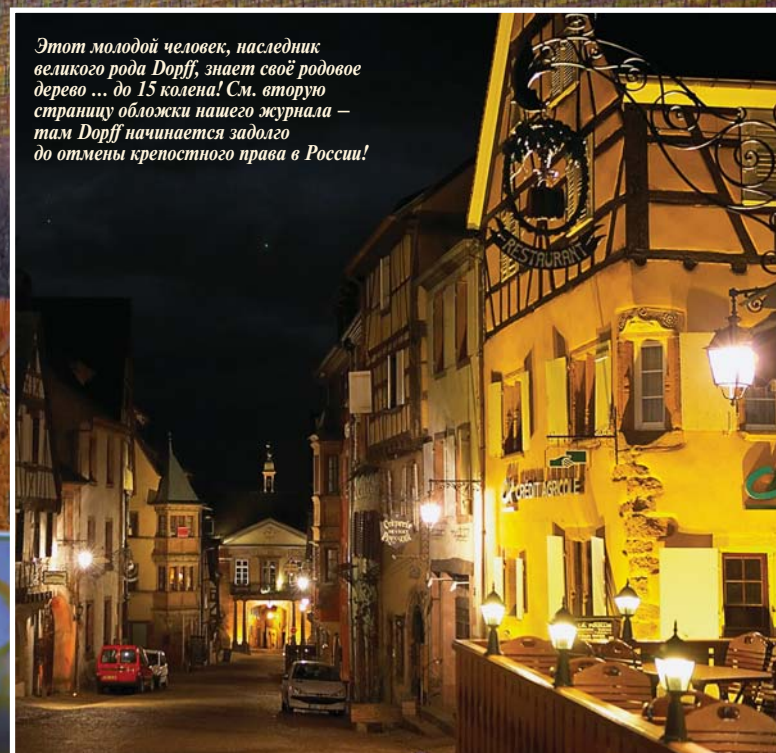
Экспедиция «Русской водки», перегруженная шампанским, движется дальше, в Эльзас





**Dopff**  
AU MOULIN

*французские вина  
с немецким акцентом*



*Этот молодой человек, наследник великого рода Dopff, знает своё родовое дерево ... до 15 колена! См. вторую страницу обложки нашего журнала — там Dopff начинается задолго до отмены крепостного права в России!*



Эльзас ((Alsace) – регион, который время от времени тянули каждый на себя, как одеяло, то Германия, то Франция. Мы – в центре Евросоюза. Сюда стремится за помощью вся обиженная властью новая Россия. **Страсбургский суд загружен нашими жалобами, как газета «Правда» прежних лет.** Замечательный город с его одноверхим, навеки несимметричным костёлом. Но мы едем мимо – на винзавод Допфа (Dorff). От Страсбурга к югу – одна большая автомагистраль вдоль Рейна, а вокруг неё – поля, виноградники и небольшие деревушки, каждая из которых в сезон – воплощение праздника.

Сделано всё, чтобы привлечь внимание туристов, сманить их с шестирядного автобана на аккуратные дорожки местного значения, которые уводят от сегодняшних скоростей в живую историю. Постоянно наталкиваешься на приглашения: «В нашей деревне такого-то числа – праздник дегустации молодого вина!» Едешь дальше, видишь яркий транспарант, натянутый поперёк дороги: «В нашей деревне такого-то числа – праздник жареного карпа!» Дальше – «Праздник местной керамики!» Потом – «Праздник Аистов!» Причём все они согласованы коммунами так, чтобы без накладок, и многочисленные туристы, мигрируя день за днём, смогут попасть на каждое веселье, везде погулять, порадоваться, поесть-выпить и оставить содержимое своих кошельков на благоую цель – развитие региона.

Французы говорят о себе: **«Мы не пьём вино. Мы его едим!»** Пожалуй, правда. Занятно наблюдать за этим процессом. Всё неспеша. Широкие бокалы на тонких длинных ножках наполняют меньше, чем на четверть. Поднимают, смотрят на свет. Слегка качнут бокал, опять смотрят, как стекает по стеклу... Медленно нюхают... Подносят к губам, чуть пробуют – набирают, держат во рту, потом словно полощут зубы... Выдыхают через нос, прислушиваясь к «букету» – глотают. И цокают языком: «Сэ бон!»

Сколько же терпения нужно среднестатистическому славянину, чтобы соблюсти такой этикет! Впрочем, от нас там подобного и не ждут. Странное дело, но сувенирную нашу водку они пытаются дегустировать точно так же, как привыкли вино. Почему-то вспоминаются правила по технике безопасности перед началом школьных лабораторных работ по химии... Когда же французы видят, что «наши» это делают со скоростью «Оп!», пытаются перенять «опыт». Правда, сначала тренируются на воде, так проще учиться и дешевле развивать!

### вспомниая Сталина

Рассказывают, что уже в относительно благополучные послевоенные годы на прием к Иосифу Виссарионовичу пришёл министр пищевой промышленности со списком предприятий, которые предполагалось наградить орденами к очередному советскому празднику. Бегло просматривая список, «отец народов» вдруг лукаво сощурил глаз, отодвинул бумаги и начал набивать табак трубку.  
– Почему вы хотите наградить завод шампанских вин?  
– За годы советской власти, особенно в послевоенное время, шампанское стало поистине народным напитком, товарищ Сталин, – отчеканил министр.  
– Народным? – с усмешкой переспросил вождь. – А вот мне кажется, оно немного кислит.  
– Этого не может быть, Иосиф Виссарионович! – и, испросив разрешения, министр помчался на завод шампанских вин. На заводе всё немедленно пришло в движение. В тщательно проверенные и отобранные бутылки – лично для Вождя! – добавили ликёра из старого вина и кристаллический сахар. «Отец народов» попробовал привезенное министром вино, одобрително кивнул и... подписал представление о награждении виноделов орденом.



*эльзасские вина мало известны в мире, но пользуются большим уважением у французов. Самые изысканные сорта делаются из винограда, который был снят поздней осенью, когда плоды уже нагали замерзнуть от холода или плесневеть от сырости*

Такова легенда о рождении сладкого «Советского шампанского». Кстати, во Франции еще задолго до 1917 года в приготовляемое для поставок в Россию шампанское добавляли сахар, и оно имевалось не иначе как «русским». Сравните: у всемирно знаменитой «Вдовы Клико» всего 1,5% содержания сахара, а сколько у нашего сладкого? Вообще в Шампани и Эльзасе производят лишь сухое вино – брют. В сорта сэж и деми-сэж добавляют совсем немножко сахара. **Так что полусладкое и сладкое шампанское – чисто русское изобретение.** И сегодня именно здесь, у Допфа, СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РОССИИ производят полусухое. Где-то по 7,20 евро бутылка, примерно вдвое ДЕШЕВЛЕ, чем шампань для своих, для эльзасцев.

**Только спецам**

Эльзасские виноградники, прилежащие к холмам Вогезов и обращенные к Рейну, занимают площадь немногим более 100 км в длину и 1-5 км в ширину, площадью около 13 тыс. гектаров. Эльзас дает в среднем миллион гектолитров в год. Эльзас со всех сторон защищают горы – Вогезы. Поэтому здесь самый сухой во Франции климат и исключительно солнечная поздняя осень. Плюс земля – большое разнообразие почв (от известняков и мергелей до гранитных скал и песчаников) придают подлинную неповторимость этой зоне виноградарства. Белые эльзасские вина изготавливаются из шести сортов: «Гевюрцтраминер» – очень ароматное белое вино. «Токай-Пино серый» – роскошное белое вино! «Рислинг» – король эльзасских вин, по мнению знатоков, сухое нервное белое вино. «Эльзасский мускат» – сухое белое вино с фруктовым вкусом, имеющее освежающий мускатный оттенок. «Сильванер» – легкое сухое вино с фруктовым акцентом. «Пино белый» – белое сухое вино, мягкое, хорошо уравновешенное.



Старинный пресс готов работать хоть сегодня

Во всём мире бочки как бочки – круглые, и только эльзасцы придумали овалнье бочки. Говорят, чтобы обманывать налогового инспектора

Только виноград сорта Пино черный даёт красные и розовые эльзасские вина. Тем не менее вина Эльзаса могут происходить от различных смесей белых сортов. В этом случае они называются «Эдельцвикер». Наименование «Эльзас» или «Вино Эльзаса» может сопровождаться указанием коммуны, в которой оно было произведено, например: Аммершвиер, Бар, Эгвишхайм, Риквир, Кайзерберг, Миттелвир и Рибовилле. Хотя это принято меньше чем в отношении других виноградников, название лучших участков (50 мест, разрешенных по регламентации) могут быть добавлены к наименованию «Эльзас» или «Эльзас Гран Крю»: например, Шлосберг, Зоненгланц, Глокенберг и т.д.

Наконец, вина, изготовленные из определённых сортов, могут удостоиваться возможности указывать, помимо наименования «Эльзас» и «Эльзас Гран-Крю», такие специфические особенности, как «Поздний урожай» и «Отборные сорта», если они отвечают особо строгим условиям производства, в частности, в отношении содержания натурального сахара в винограде. Этими сортами являются «Гевюрцтраминер», «Рислинг», «Токай-Пино серый» и «Мускат».

Разлив в бутылки эльзасского вина в соответствии с законом производится исключительно в месте производства и всегда в особые узкие бутылки для вин Эльзаса. Используя некоторые из этих шести сортов, разрабатывают путем второй ферментации в бутылках игристое сухое вино с фруктовым вкусом, которое имеет право на наименование «Креман д'Альзас» (Эльзасское игристое).

### самогонщики по разнарядке

Вино—вином, а нравы—нравами. Законопослушный народ, эти французы. Чтобы производить своё вино или шнапс, (независимо от количества!) нужно иметь специальное разрешение. Не бесплатно. Один милый мсье, угощая собственным шнапсом из черешни, неожиданно обильно уродившей в этом году, рассказал такое: «Собрал я то, что ещё не съели птицы, засыпал в ёмкости, позвонил сестре, что живёт через две улицы и имеет разрешение делать вино: можно ли у неё «выгнать» шнапсу? Та не возражала. Я заквасил ягоды, а когда они перебродили, поставил свои бидоны на тачку и повёз к сестре. По дороге всем любопытным объяснял, что еду к Анетте делать шнапс. Провёл у неё весь день, потом со своими бутылками в тачке приехал домой». На вопрос, сколько же он его «произвёл», ответил: «Пять литров, но один подарил сестре – она же платила за патент!» И спал дальше с чистой совестью. А шнапс и правда был с ароматом черешен. Другой сосед пригласил в гости на собственное вино. Сказал, что он сам – шахтёр, ещё работает, а виноградник у него маленький, достался от отца, скорее хобби, чем бизнес – всего 2 гектара. Вино оказалось весьма неплохим, надо сказать. Но размах, конечно, не тот. Разве это размах – всего 2 гектара?! Одно слово – хобби! Гуляя по виноградникам, часто встречаешь кусты цветущих роз, посаженных в торце ряда, у крайней лозы. Про себя отмечаешь: «Какие эстетичны эти французы! Не только улицы и дома украшают!» Не без этого, конечно, но в данном случае всё объясняется куда практичнее: оба растения страдают от одних и тех же вирусов, но виноград устойчивее. Поэтому признаки болезни сначала появляются на розах. Тут-то хозяйка и начинают борьбу, пока не разнеслась болезнь по лозе-кормилице.

*порой на бутылке встречается убийственная надпись: «Non buvable!» - «Пить нельзя!» Нет, пить, конечно, можно. Но знающим толк французам не рекомендуется, дабы избежать разочарования. Интересно, и где оно тогда продаётся, если всё же произведено?*

**ТОЛЬКО СПЕЦАМ**

# Рера



The Elite tank 320 - 200 - 100

#### GENERALITIES

The ELITE tank is a patented machine which is recognized for its role in the production of high quality white and rosé wines, where its contribution as a drainer or for skin contact maceration is sought.

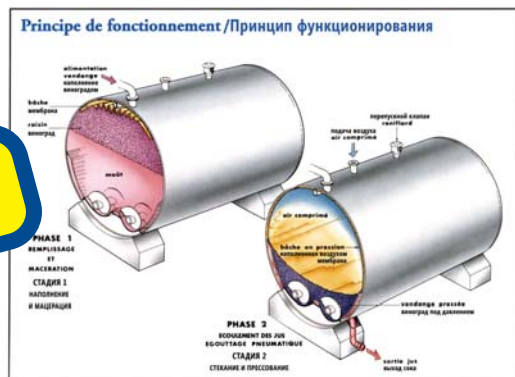
To respond to industry requests for versatility, they are available as two models which are appropriate to the range of sizes, 70, 100, 200 and 320 hl. Being "static", the Elite Tank can drain the highest quantity of juice from the must, with the lowest possible solids content in the free run juice.

The Elite tank 320 - 200 - 100

#### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

CUVE ELITE это патентованный аппарат предназначенный для изготовления высококачественных белых и розовых вин и используется как стекатель или как мацератор.

Отвечая запросам промышленности, мы создали 3 модели разной мощности и размеров (320 г/л, 200г/л, 100 г/л). На стационарном Cuve Elite возможно увеличить количество высококачественного дренажного сока (самотека) из общей массы винограда, с очень небольшим количеством взвесей.



#### PRINCIPLES AND METHODS OF OPERATION

##### STAGE 1 - Filling and maceration

Tank filling is controlled by the interlocked filling valves and the must pump delivery system. When used as a drainer, the valve is open as soon as filling is made.

When used for skin contact maceration, the valve is closed until the juice has acquired the desired characteristics from the skins (flavour and/or colour).

##### STAGE 2 - Draining and pressure assisted draining

5 to 10 mn after opening the valve, natural draining will start to slow. The timers for each stage of the pressure assisted draining can be set (including to zero if a pressure stage is to be omitted) and the cycle started. Generally the complete, four stage pressure program (100 to 400 milibars) takes only 30 to 35 minutes.

##### STAGE 3 - Emptying

At the end of the last pressure cycle, air is extracted off the tank then the operator can open the access and emptying doors, and begin emptying the Elite tank through either one or both screws

#### ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

##### СТАДИЯ 1 — Наполнение и мацерация

Загрузка машины отделенными от гроздьев виноградными ягодами контролируется при помощи клапанов загрузки и системы откачки сока. Режим определяет режим, в зависимости от способа применения. При использовании в качестве стекателя: Клапан открыт во время осуществления загрузки. При использовании в качестве мацератора: Клапан закрыт, пока сок не приобретет желательных качественных характеристик из кожицы (аромат и цвет).

##### СТАДИЯ 2 — Стекание и прессование

Через 5–10 минут после открытия клапана поток сока замедляется. Таймер прессования можно установить на необходимое время (включая нуль, если прессование не используется). Автоматическая четырехступенчатая программа прессования (при давлении от 100 миллибар до максимум 400 миллибар) обычно продолжается 30–35 минут.

##### СТАДИЯ 3 — Выгрузка

В конце последнего цикла прессования из резервуара удаляется воздух и оператор появляется возможность открыть люки и начать выгрузку одним или двумя шнеками.



С/С  
Berhard  
team

*Здесь даже телефон, и тот покрыт благородной пылью веков*



Ещё местная деталь – уважающий себя француз имеет, если уж не подробный справочник по качеству вин урожаев разных лет, то хотя бы таблицу, в которой **вверху, горизонтально, обозначены названия вин, а слева, вертикально – годы**. Остаётся лишь перед покупкой или заказом в ресторане свести вместе две линии, соответствующие вашему выбору, и вот ответ: **бокал с солнышком внутри – супер!, полный бокал – хорошо, половина – так себе, пустой – плохое вино, дождливый год.**

**Редко, но встречается убийственная надпись: «Non buvable!» – «Пить нельзя!»** Нет, пить, конечно, можно. Но знающим толк французам не рекомендуется, дабы избежать разочарования. Интересно, и где оно тогда продаётся, если всё же произведено?

Дождливое лето – катастрофа для региона! Виноград тогда сочный, вкус не концентрированный, вино будет, словно разбавленное. Намечается обильный урожай – тоже плохо. Службы надзора за качеством вина, которые имеются почти в каждой деревне, рекомендуют хозяевам организовать работы по обрыву лишних молодых гроздей, чтобы оставить на лозе разумный минимум. **Поливать виноградники засушливым летом, как на наших дачных участках, – боже упаси!** Это равносильно разбавлению вина водой! Засуха во благо – значит, корни устремятся в поисках воды глубже в землю и высосут из каменистой почвы с влагой и особенности местной породы, придав «букету» свою неповторимость. Жаркое недождливое лето вина даст немного, но оно будет прекрасным и дорогим – гордость винодела!

Из рассказов киевлянки Людмилы Ивановой



*выпили в Шампани,  
в Эльзасе, теперь  
поговорим за жизнь*

Париж поразил её тем, что поражаться там нечем

**Светлана Лурье (Москва).** Я не говорю об архитектуре. В любом городе меня интересует одно – люди. И вот люди как раз удивляли тем, что в них не было ничего удивительного. Прошёл месяц, затем второй, а у меня не было ни единого яркого впечатления. Я вспоминала страны, в которых провела значительно меньше времени, но о которых часами могла рассказывать, и поражалась французской «безликости».

Та же Англия, например. Англичане заставляют себя удивляться постоянно. Логика их поступков превращается в настоящую головоломку. Я часами наблюдала, как играют английские дети. Внутренняя структура их учреждений казалась мне иррациональной. Я могу долго рассказывать, как англичане моют посуду, как обсуждают погоду, как едят и как пьют. Как сидят и как разговаривают. И, конечно, как умываются. Как устроены их дворники, и как они постоянно устраивают разные очереди. Как они с полным безразличием ждут постоянно опаздывающие автобусы, а на каждой остановке у всех прохожих просят разменять деньги – без мелочи в автобус запросто могут не посадить: водитель безапелляционно скажет, что у него нет сдачи. Ничего подобного о французах рассказать невозможно. Они кажутся понятными, логичными, без затей. У них усталые и немного напряжённые лица...

Из проводящейся в ряде европейских стран программы о нациях и государстве французы вычеркнули слово нации, заменив его словом «цветные». В том конгломерате, который представляет собой современный Париж, наций нет. Есть белокожие, желтокожие, чернокожие французы. Таких французов на улице сколько угодно. Париж, как и, скажем, Лондон, город, населённый людьми всех оттенков кожи. Только выглядят эти люди по – разному. В Лондоне ты как на Восточном базаре. Тебя окружают «этнические элементы» в своей «этнической» одежде со своими «этническими» обычаями и своим «этническим» гонором. Англичане и «этнические элементы» терпят друг друга, делая хорошую мину при плохой игре. Англичане убеждают себя в необходимости быть толерантными, порой, однако, срываясь.

В те дни, когда я была в Англии, страну потряс скандал. Один из популярных юмористов на своем выступлении заявил негритю-полицейскому: «Я понимаю, что в Лондоне жить трудно, но все-таки легче, чем висеть на лиане». Англичане тихо ликовали, на словах осуждая, а в душе аплодируя смельчаку, который выразил общее мнение. «Этнические элементы» также убеждают себя, что надо вести себя дружелюбно, но тоже иногда срываются и бьют стекла, наверное, чтобы снять накопившееся напряжение. Так что в целом Англия состоит кроме англичан из многообразных этнических общин, которые свою этничность культивируют и превозносят. Лондонский негр может назвать себя британцем, поскольку британец – это не национальность, а принадлежность к определенному месту обитания. Но никогда не назовет себя англичанином или шотландцем, ибо это прозвучит как абсурд.

Парижские «цветные» принципиально не имеют никаких символов этничности. Никаких особенностей в одежде, никаких особенностей в манере держаться. Даже густые и курчавые негритянские волосы претерпевают метаморфозу. Мужчины ко-

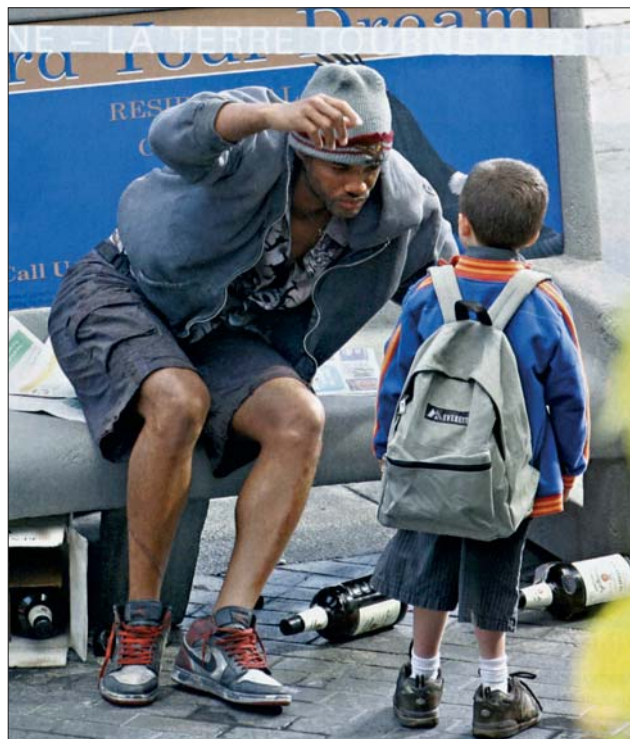
# ЕЩЕ БОЛЬШЕ ОНОВИТЕСЬ

ротко стригутся, женщины либо химическим путем распрямляют их, либо заплетают во множество мелких косичек. Так что головка негритянки всегда гладко причесана и часто выкрашена либо в рыжий, либо в светлый цвет. Были бы соответствующие средства, они, наверное, и лицо бы перекрасили. В Париже царит унитарность во всём.

Быть французом внутри Франции по сути даже не означает национальную принадлежность. Это скорее отсутствие национальности. Отсутствие особых отличительных черт, за которое цепляется внимание. Нет необходимости копировать чужие чудные обычаи. Эти обычаи, поскольку они есть, прячутся от чужих глаз. Французы кажутся серой массой, которая растворяет в себя всякую своеобразность. Быть французом легко. Для этого не надо ничего делать. Скорее, надо не делать ничего. Достаточно говорить по-французски и любить Париж. В этой массе межэтническая напряженность, если и не исчезает совсем, то растворяется. Эта внешняя и кажущаяся безликость французов – мощный механизм ассимиляции. «Плавильный котёл», о котором мечтали американцы.

Здесь и ответ на тот вопрос, почему французы производят впечатление, и хотя производят впечатление безликого народа, хотя прекрасно известно, что это впечатление обманчиво. Здесь и ответ, почему мне в первое время ничего во французах не казалось странным. Потому что наш образ действия похож. Русские тоже представляют собой сильную ассимилирующую среду. И «русский» порой выглядит не как национальность, а как отсутствие национального признака. Понятно, что это не так, но это часто так выглядит.

Это сравнение французской и русской модели поведения сейчас чрезвычайно важно. Франция испытывает сейчас острый кризис. Привычная модель колонизации реализуется не в заморских странах, а в самом сердце страны – в Париже. У нас после притока мигрантов ситуация сходная, хотя и не столь острая, как во Франции. Там мигрантов не в пример больше, и они расово и культурно отстают ещё дальше, чем наши мигранты от нас. И все-таки смотреть надо зорко.



**Анатолий Гладилин (Париж) – самый известный советский молодёжный писатель времён журнала «Юность» 60-х годов. Он был известнее и ближе к молодым читателям больше Аксёнова с Войновичем. Уехал за рубеж из принципиальных расхождений с советской властью. Но и в Париже он недоволен тем, что так понравилось Светлане Лурье**

...попробуйте провести эксперимент. Впрочем, не беспокойтесь: с вами его проведут, не спрашивая вашего согласия, – вырвут сумочку или – выхватились за карман, а кошелек нету. На ваше счастье, вы замечаете полицейских и бросаетесь к ним, сбивчиво объясняя, что, дескать, вас только что ограбили. «Кто?» – спрашивает полицейский. Кто? Вы не знаете. Тот, кто вырвал у вас сумочку, убежал вон по той улице или скрылся в толпе, а тот, кто тихонько выпятил у вас кошелек или срезал сумочку, почему-то не оставил своей визитной карточки. Тем не менее вы надеетесь, что полицейские кинутся искать воров. Напрасно надеетесь. Патрульные полицейские воров не ищут, их задача патрулировать. Зато вам вежливо объяснят, как добраться до ближайшего полицейского участка. В участке вы проведете полдня, там большая очередь потерпевших. Настанет ваш черед, вас выслушают, по всем правилам составят жалобу и пожелают приятного времяпрепровождения в Париже. А как же ваш кошелек? Вернее, что вам делать без кошелька, без денег, без кредитных карточек, без паспорта, который был в вашей сумочке? Посоветуют обратиться в консульство своей страны.

Всё. С кошельком, паспортом, деньгами, кредитными карточками можете распрощаться. Парижская полиция их искать не будет. Парижская полиция такими глупостями не занимается.

Между прочим, французские полицейские поступают так не потому, что они плохие или равнодушные к чужому горю люди. Просто им хорошо известно, что ваш кошелек или сумочка уже в другом районе города. Сумочки и кошельки еще никто не находил. Правда, можно с большим трудом поймать воров. Только зачем ловить, когда их, воров, или отобьет разъяренная толпа, или их, воров, если и приведут в участок, то все равно через несколько часов отпустят на все четыре стороны.

Французский юмор? Да нет, полицейские призывки к тому, что банды воруя, орудуя в Париже, скрупулезно соблюдают правила игры. Внимание профессионалов! Правила такие. Первое – половина вашей банды должна состоять из негров и арабов. Тогда, если полиция попытается их задержать на месте преступления, надо истошно вопить, показывая пальцами на полицейских: – Расисты, расисты!

Разномастная толпа парижан незамедлительно придет на помощь, дружно навалится на полицейских, и уж тогда задача полицейских – самим унести ноги подобру-поздорову.

# ЕЩЕ БОЛЬШЕ ОНОВИТЕСЬ

*я подозреваю,  
что Франция  
давно стала  
Запасным  
аэродромом  
исламских  
экстремистов,  
просто пока  
они стараются  
не высовываться,  
пока*

О бедных ребятах из «горячих» пригородов пишутся книги, снимаются фильмы, модные певцы посвящают им песни... Каюсь, я тут неудачно выразился, написав «так они благодарят Францию за гостеприимство». Помилуйте, о какой благодарности может быть речь? Общій тон дискуссии таков: это несчастные дети, жертвы расизма, безработицы, классового неравенства, недостатков школьного образования, отсутствия развлечений, слабой интеграции французских семей во французскую жизнь. И т.д., и т.п. Между прочим, здесь у каждой семьи – отдельная квартира, с цветным телевизором, холодильником, стиральной машиной, ванной (...). Во Франции обязательное восьмиклассное образование, и пока ребенок учится (до 20 лет), семья получает на него денежное пособие. Что же касается развлечений: до Парижа, где все можно найти – двадцать минут езды на общественном транспорте. Мне возразят: проезд стоит денег – однако платить в общественном транспорте нынешние «униженные и оскорбленные» считают буржуазным предрассудком. Если шофер в автобусе об этом заикнется – получит по роже. А контролера в электричке избьют. В знак протеста водители автобусов и железнодорожники устроит забастовку. В ответ молодежь «горячих» пригородов забрасает автобусы и электрички камнями. Полиция арестует хулиганов? Как бы не так! Полиции давалось негласное указание: без особой нужды не входить в «горячие» пригороды, не провоцировать несчастных и обездоленных детей.

Лишь когда социалистов прогнали из власти, новый министр внутренних дел Саркози (нынешний президент Франции – Н.К.) попытался изменить ситуацию. Что из этого вышло, я уже рассказывал. Вдохновленные победой на выборах, правые провели через парламент закон, запрещающий в подъездах домов «сборища молодежи, мешающие свободной циркуляции движения». Переводится эта юридическая абракадабра так: если в вашем подъезде беснуется подростки, курят гашиш, распивают спиртное, задирают жильцов, которые возвращаются с работы домой или просто отожались высунуться на лестницу, – так вот, отныне жильцы имеют право вызывать полицию. С момента принятия закона прошло два года. За это время по этой статье во Франции осудили одного человека, на один месяц тюрьмы, причем его адвокат, показанный по всем каналам телевидения, пообещал подать на апелляцию. Какая была реакция прессы? Вы еще не догадались? Единодушный вопль: полицейский произвол!

Сами понимаете, что мне со своими опасениями и подозрениями надо сидеть тихо во Франции и молчать в тряпочку. А то ведь осудят за разжигание расовой и религиозной вражды. Или засмеют: мол, это все возрастные страхи, у нас много таких пенсионеров. А мне, между прочим, жалко их, французских пенсионеров. Именно они, бедняки и пенсионеры, больше всех страдают от иммигрантов. Они всю жизнь вкалывали, строили благосостояние Франции, с трудом, в кредит, купили себе маленькую квартирку в пригороде, и вдруг патриархальный пригород превращается в «горячий» район, и им, старикам и беднякам, некуда деваться. Ведь как только пригород «почернел», цены на жилье резко упали, продать квартиру, конечно, можно, но что взамен купишь?

Интересы французских стариков и бедняков вступают в противоречие с государственной политикой. Ведь Франция защищает права человека вообще, а принимать во внимание какие-то досадные мелочи стыдно и некорректно.

Можно сказать, что с юридической точки зрения в Европе существуют два полюса: Россия и Франция. В России самая жесткая судебная репрессивная машина, доставшаяся в наследство от СССР. Во Франции судебной-исправительная система самая мягкая, а полиция парализована страхом совершить ошибку. Ничего хорошего не получилось ни там, ни там.

(Как пел Окуджава: «Надо б что-то среднее, а где ж его взять?») Продолжается вековой спор двух юридических школ. Для одной важен приоритет закона, другую больше интересует человек, который этот закон нарушил.

Чем короче  
название вина,  
тем оно  
дороже

# Винодел

**Срединная Франция – Большая Бургундия. Это чуть более 10% всех французских виноградников категории АОС. Примерно 300 млн. бутылок в год.**

Древнее герцогство Бургундское было хоть и небольшим, но вполне независимым государством. Имело посольства во всех европейских государствах. До сих пор видно, что здешние замки – это серьёзные оборонительные укрепления. Здесь воевали и хорошо воевали! Поэтому владеть такими внушительными сооружениями могли только крупные монашеские ордена да аристократы королевских кровей.

Однако после французской революции, когда эти владения пошли с молотка, уже не стало таких состоятельных буржуев, чтобы выкупать бургундские замки целиком. **И виноградники поделили на множество участков.** Кроме того, Наполеон I отменил закон о майорате (когда земля наследуется только старшим сыном), и земли стали дробиться между наследниками всё больше и больше. **В итоге сегодня здесь около... 10 000 винодельческих предприятий!** Мы едем в одно из них, к Лорану Гоё (Laurent Goillot), страшно похожему на французского артиста Депардьё. Могучие плечи, руки, распотанные от работы, умный, открытый взгляд, явно не болтун – классный мужик! Лоран – заместитель.

**А начальником (хозяином) этих всего-то шести гектаров «работает» всемирно известный человек – вице-президент Майкрософта Клод Шангарнье (Changarnier).**

Мы видели в кино, как работает на сборе винограда великий Депардьё. Таскает виноград, буквально дрожит над каждой гроздьё! Для него это – праздник. Смысл жизни. Ну, так вот на сборе винограда вице-президент Майкрософта тоже работает на самых простых операциях. Сбор винограда для настоящего француза – это больше, чем жизни! Каждый день, каждый час, проведённый в эти осенние дни, прибавляет к твоей жизни ещё одну-две жизни. Мы переправили в США, на Майкрософт, эти наши литературные соображения на этот счёт, и оттуда немедля пришёл весьма симпатичный ответ. Читайте его на следующей странице.

Запомните это слово – **негоциант**. Оно сегодня правит и на Руси. Негоциант – дословно перекупщик – купец, торгующий чужим вином. Короче – торгаш. Сегодня торгаш в России сам начинает создавать выпивку. Он же диктует производителю, какая выпивка нужна русскому человеку. Получается ерунда. Так армянский «Лудинг» поставляет в Россию виски «Лейбл 5» – далеко не самый лучший виски, но, видимо, он выгоден братьям-армянам по цене. Получается, что цена диктует вкусы. Телега впереди лошади.

**Почему же негоциант всегда был презираемой фигурой в Бордо и уважаемым человеком в Бургундии?** Причина – в большой раздробленности бургундских виноградников. Мелкий производитель, владеющий одним или несколькими га виноградника в суровом климате Бургундии не может гарантировать стабильного качества своего вина. Негоциант же, покупающий виноград с самых разных участков, тем самым, усредняя его

качество, оказывался в более выигрышном положении. Негоциант, покупающий свежий виноград и самостоятельно производящий и выдерживающий вино, называется **элевёр** (дословно «воспитатель»). Элевёр отслеживает весь процесс производства вина и гарантирует его качество. Более того, в настоящий момент крупные негоциантские дома Бургундии настолько разбогатели, что скупили множество виноградников, на которых контролируют ещё и выращивание винограда.

**В отличие от бордосских, практически все вина Бургундии моноспажны (сделаны из одного сорта винограда). Основной белый сорт – Шардоне. Красных сортов два: в Божоле это Гаме, в Кот д'Оре – Пино черный. Хотя некогда Гамэ единолично господствовал по всей Бургундии.**

**В Бургундии достаточно простая, так называемая «поясная» классификация виноградников.** Всё четко поделено на классы – в зависимости от крутизны склона, геологических пород, солнечной освещённости и т.д. **У подножья холма** расположены виноградники региональных наименований (Бургонь Пино Нуар, Бургонь Шардоне, Бургонь Ординер, Бургонь Пас-ту-Грэн, Бургонь Алиготе), они получают мало света, почва в долине влажная и, соответственно, виноград получается достаточно «водянистым», дающий вино с небольшим потенциалом к выдержке (2-3 года). **Выше** региональных располагаются коммунальные виноградники (часто в их названии присутствует слово «вилляж» – «коммуна»), здесь больше солнечная экспозиция, суше почва (избыток влаги стекает вниз, в долину) и, следовательно, виноград будет получаться более насыщенным, а вино будет обладать большим потенциалом к выдержке (не менее 5 лет). Ещё выше располагаются виноградники класса «Премьер Крю», это вино живёт от 10 до 20 и более лет. **И, наконец,** на самых крутых и избранных участках располагаются виноградники статуса «Гран Крю», дающие вина с потенциалом к выдержке не менее 20 лет. Верхняя граница срока выдержки для этих вин порой кажется беспредельной. **На плоской же вершине холма** виноградники опять будут носить региональный статус (несмотря на высоту, поверхность здесь ровная), а значит виноград будет таким же водянистым, как в долине.

*Запомните  
это слово -  
негоциант.  
Оно сегодня  
правит и на Руси.  
Негоциант -  
дословно  
перекупщик -  
купец, торгующий  
чужим вином.  
Короче - торгаш*

Первый винодел  
Бургундии Лоран Гоё





*Родительский дом  
нагало нагал*



**Удивительно, как легко и просто устроены нынешние времена! Одно нажатие клавиши на Интернете, и ты запросто «разговариваешь» с вице-президентом Майкрософта и по совместительству» – с хозяином 6 гектаров виноградников в Бургундии Клодом Шангарнье (справа)**

**– Здравствуй, Клод! Мы только что вернулись в Москву из Бургундии, побывали на твоих виноградниках, на твоём заводе, так что не волнуешься, всё в порядке. Расскажем о поездке к винам мушкетёров и Наполеона в мартовском номере «Русской водки».**

– Добрый день, Николай! Я искренне рад, что наше родовое поместье Chagnarnier будет фигурировать в вашем журнале, и я вас за это благодарю. Прилагаю несколько фотографий, может, пригодятся. Это мой брат Антуан и я (справа) на ступенях нашего родного дома. Четыре года назад после кончины наших родителей мы с братом с удовольствием взвалили их бизнес на свои плечи (от редакции: во Франции получить наследство – не такое простое дело. Налог на наследство очень и очень чувствительный. Бывают даже случаи, когда наследники вынуждены были отказываться от свалившегося на него богатства – из-за нехватки средств). В итоге у брата Антуана 20% виноградников, и у меня остаток, то есть 80%. Остальные детали можно узнать на нашем Web-сайте, который даст дополнительную информацию: [www.domainechagnarnier.com](http://www.domainechagnarnier.com)

**– Клод, что такое для француза вино?**

– Вино – это больше чем напиток: это состояние души и результат очень долгой культурной традиции. Эта традиция держится на глубоком понимании земли. На любви к этой уникальной земле и на уважительном отношении к земле-кормилице. И тогда эта земля благодарно отдаёт нам самое дорогое – свой виноград и своё вино. Наверное, это такое же произведение искусства, как и творения великих художников. Это поиск удо-

вольствия и удовлетворения, которое зависит также от качества жизни. От твоего таланта. От твоих мозгов, от удовольствия поделиться своим вином с другими....

**– Клод, нам в Бургундии рассказывали, что во время сбора винограда вице-президент самого Майкрософта ведёт себя, как... как простой рабочий. Смущённо просит разрешения поднести ящик с виноградом, перебирает виноградники, как алмазы... Так?**

– Сбор винограда – это как роды. После долгого рабочего года человека и природы – сбор «новорождённого» винограда. И из этого вот ребёнка со всеми его достоинствами и недостатками нужно вырастить хорошего, взрослого человека. Сделать всё для того, чтобы он стал нужным людям.

Сбор винограда – это одновременно тяжёлый момент, но и в то же время счастливый миг, полный надежд, восторгов и восхищений.

**– Наш весёлый и мудрый писатель Фазиль Искандер, знаток прежде всего абхазского вина, так примерно написал в своём рассказе «Начало»: не скрою, что в нашей семье знали толк в вине, выпивали и, попросту говоря, пили. Когда впервые выпил мой далёкий собеседник?**

– Я не помню, в каком возрасте выпил свой первый стакан вина. Был слишком молод, чтобы это сегодня вспомнить. Но зато я хорошо помню, как открывал свою первую бочку, когда вино пенящимся потоком струилось в бутылки. Я буквально пьянел от этого счастья! От винных запахов дедушкиного погреба. Мне было четыре года...

**– Сейчас вы живёте и работаете в Америке. Чем отличаются, к примеру, ваши бургундские вина от тех же калифорнийских?**

– Все вина хороши, если они хорошо сделаны. Это характерно и для калифорнийских вин – они настоящие. Прекрасные вина, их делают страстные люди.

*эмблема  
Пластины  
стала  
для бургундских  
вин тем же,  
чем является  
проба для  
драгоценных  
металлов*



Сколько различных почв, столько и вина. В Калифорнии нет такого разнообразия, как во Франции. Значит, вроде полегче. Но где вы видели лёгкую работу для виноградаря и винодела?

– **Клод, спецвыпуск журнала, посвящённого французскому виноделию, выйдет аккурат к весне. Не прилетите ли в Москву за свежим выпуском «Русской водки»?**

– С удовольствием это сделаю! Я буду в Москве в начале апреля в московском офисе Microsoft и с радостью встречусь с создателями журнала и его читателями – такими неожиданными знатоками французского вина.

**П**оясная классификация виноградников Бургундии весьма проста, топонимика (наука о названиях) одна из самых запутанных в мире. **Огромное число наименований производимого в Бургундии вина может кого угодно привести в растерянность.** Подобное разнообразие определяется все той раздробленностью владений великих замков. Каждая коммуна (деревня), которой посчастливилось заполучить надел виноградников великого замка, стала прибавлять его название к названию всех выпускаемых ею вин.

**По поводу этой практики французы шутят, что чем короче название бургундского вина, тем оно дороже, поскольку сложные составные названия всегда указывают на коммунальное (простое, народное) происхождение вина.**

Вы спрашиваете, что такое ТАСТВИНАЖ? Всё просто. Это **Бургундское Братство рыцарей дегустационной чашки.** Основано в 1934 году, старейший союз ценителей и знатоков вин. В 1945 году его штаб-квартирой стал замок Клоде-Вужо. Здесь оно ежегодно проводит до 20 собраний, на каждое из которых съезжается до 500 человек. Общее же число членов Братства рыцарей дегустационной чашки, среди которых много иностранцев, достигает 10 000. Первый Таствинаж прошёл в 1950 г., когда Братство рыцарей Дегустационной Чашки решило присудить особый ярлык лучшим из представленных на их суд вин. Этот ярлык был задуман как знак, гарантирующий честность производителя и качество вина. **Таствинаж оказывается настоящим испытанием доверия.** Жюри должно ответить на три точных вопроса: **достойно ли** данное вино своего наименования, **представляет ли** оно свой год урожая, **будет ли** данное вино хорошо храниться? Ежегодно отбирается лишь треть представленных виноделами и негосударственными Бургундии вин. Бутылки, прошедшие это испытание, пронумерованы, имеют ярлык Таствинажа на этикетке или контрэтикетке. Таствинаж официально признан Европейским сообществом. **Эмблема Таствине стала для бургундских вин тем же, чем является проба для драгоценных металлов.**

# Рера

Винзавод в Бургундии, на котором мы гостили у Лорана Гойё, – идеальное предприятие... для России. Идеальное! Всего-то шесть гектаров виноградников плюс немного винограда прикупается на стороне – вот, пожалуй, и всё поле деятельности для Лорана и его непосредственного начальника от Майкрософта. По сути, на этой фотографии в один кадр попало всё основное производство: отборочный конвейер, пресс, транспортёры. За кадром – ёмкости с готовым вином.

– **Такой заводик – эталон для небольшого российского предпринимателя, – говорит Юрий Доронин – «командор» нашего автопробега и вице-президент главного и основного партнёра «Рера» – СТС Berhord team.**

Напомним, что до недавнего времени это предприятие испытывало достаточно

СПС  
Berhord  
team

жёсткий кризис. Упало качество – упал спрос. Буквально В РАЗЫ выросли потери – виноград больно уж дорог!

По этому поводу Юрий Доронин напоминает, что если до недавнего времени в России **БОРОЛИСЬ ЗА РЕКОРДНЫЕ УРОЖАИ ВИНОГРАДА, ТО ВО ФРАНЦИИ УВЕРЕННО И ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ИДУТ К СНИЖЕНИЮ УРОЖАЙНОСТИ.** Так в некоторых районах Бордо **ЗА 1 КГ. ВИНОГРАДА ВИНОДЕЛ ОТДАЁТ 20 ЕВРО,** Почему так дорого? Да потому, что на одной лозе если и выращивают 3–4 грозди, то **ОБЩИЙ ВЕС ВИНОГРАДА С ОДНОЙ ЛОЗЫ НЕ ПРЕВЫШАЕТ 0,5 КИЛОГРАММА.** Полкило с одной лозы – сколько же солнечной силы набирает такая кисть!

Но тем не менее предприятие, где работает Лоран, потеряло, как говорится, кураж. Или же, попросту говоря, отстало от времени.

**Выход нашёлся – правильно! – у «Рера».** Они прикупили у Жана Пера всё основное оборудование, обновили старые стены, и новое бургундское снова пошло «на ура!». **А теперь сами решайте, на каком оборудовании вы будете делать своё вино?**





быть во Франции  
и не побывать  
на свадьбе!

французская  
свадьба

А ведь такую свадьбу, как это бывало во Франции, нам для «Русской водки» уже не сфотографировать! Было дело – понравившуюся сыну девушку сватал обычно отец или крёстный отец юноши. В отличие от нас, русских, здесь часто письменно заключался брачный договор, в нём указывалось имущество и доля в нём жениха и невесты. До свадьбы девушке запрещалось носить красивые наряды, гулять и ходить на танцы без будущего мужа.

*кормили кур  
и не целовались  
до брачной ночи*

За несколько дней до свадьбы жених и невеста устраивали для друзей прощальные обеды. Юноши пировали в свое удовольствие, а девушки рассматривали приданое невесты, обязательную часть которого составляли прялка и веретено.

Мода на свадебные наряды во Франции менялась довольно часто, но некоторые детали праздничного туалета оставались неизменными – фартук, пояс, подвязки и туфли. Особое место занимал **передник. Он был символом целомудрия.** Пояс как символ свадебного обряда имел право снять только муж. Пара туфель означала единение, парность. Их должен был подарить к свадьбе жених. Торжественный свадебный день начинался у дома невесты, где от жениха старались упрятать нареченную. Когда парня пускали войти в дом, он должен был определить из переодетых девушек свою невесту. По традиции невеста не должна была радоваться отъезду из дома, **нужно было сопротивляться и плакать.**

В церковь невесту вёл отец, а жениха – его мать. После венчания молодые уже могли вместе идти рука об руку.

Во время обряда венчания в церкви, обращали внимание на приметы: если муж, становясь на колени, **наступит** на передник невесты, **он будет главным в семье**; если жена **сама проденет кольцо** со второй на третью фалангу пальца – **она будет хозяйкой в доме.**

У входа в дом молодого мужа молодую встречала свекровь, которая надевала на неё фартук, вручала веник и разные хозяйственные предметы – как приобщение к семейному очагу. Новобрачным подносили большой каравай, а они угощали им всех окружающих. Жених и невеста бросали на своих гостей зерно и кормили кур.

Во время свадебного пиршества между молодожёнами садились родители или крестные. Жениху и невесте не разрешалось даже целоваться во время свадебного гуляния. Вся свадьба сопровождалась весёлыми шутками и шуточными обрядами. Обычно похищалась туфелька или под-

вязка невесты, за которую жених должен был дать выкуп.

СЕГОДНЯ почти все французские свадьбы абсолютно одинаковы по сценарию. **Приглашенных бывает немало – от 150 до 550 человек.** Сначала все идут в церковь на службу (те, кому ну, очень не хочется, располагаются на это время в барах по соседству). Затем всей толпой следуют к месту вечеринки. Там в течение 2–2,5 часов – аперитив. Пьют шампанское и другие любимые напитки, общаются, причём почти все женщины в шляпках, а **целоваться в таких шляпках со всеми знакомыми-незнакомыми проблематично.** Вот и думай каждый раз, то ли снять её из вежливости и потом опять надеть, или слегка присесть и чмокнуть воздух сантиметрах в 30 от лица. И так сотни раз за вечер!

Иногда мимо тебя проходят официантки с закусками. Обычно дефилировать они (официантки) начинают через час после начала тусовки, все уже голодные, и за первыми подносами приходится поспешать. Иногда идет кто-то по лужайке по определённому маршруту, видит девушку с подносом, и траектория резко меняется.

Когда все уже вдоволь наболтаются, начинается собственно «ужин». Места распределены – то есть, как правило, вывешивают список гостей, где указано, за каким столом ты сидишь. Стол «молодых» – вытянутый, остальные – круглые. Причем, за столом молодых сидят только молодые, родители – за другим столом. Все сидят и едят. Молодые в это время подходят по очереди к каждому столику выслушать поздравления. Если приглашенных, и, соответственно, столов много, то и **поесть им некогда.**

**Все остальные сами по себе. Никаких тостов нет.** Как будто находишься в большом ресторане со своими друзьями. В конце друзья или родители толкают речь (она должна быть весёлым рассказом о женихе и невесте, но не всегда удаётся). И потом – танцы до утра! **В общем, никакой романтики, молодожены исполняют свою обязанность перед обществом.**

*третья свадьба  
французского  
президента  
Саркози –  
совсем не то,  
что было  
в «доброй, старой»  
Франции*



Если свадьба обходится без церкви, то на регистрацию в мэрии на это уходит, как правило, 1,5–2 месяца, но торжества по этому поводу не устраивают.

**А ТЕПЕРЬ – февральская (2008) свадьба французского президента Саркози и 39-летней модели и хрипучей певицы Карло Бруни.** Воистину французская свадьба! Если президент женится всего в третий раз, то красотка Карла – она как эстафетная палочка на свадебном марафоне будущей «первой леди» Франции.

Среди более или менее постоянных любовников отметились такие люди, как рок-музыканты **Мик Джаггер** и **Эрик Клэптон**, звёзды кино **Кевин Костнер** и **Венсан Перес**, мультимиллиардер **Дональд Трамп** и даже бывший премьер-министр Франции **Лоран Фабиус**.

Карлу всегда окружали заметные мужчины и женщины. Когда она решила уйти с подиума и заняться пением, ей в 1999 году помог французский композитор **Жульен Клер**, который написал её первый хит «Если бы я была ею». Следующим её партнёром стал гитарист группы «Телефон» **Луи Бертиньяк**, с которым она сделала соло-диск «Кто-то мне сказал», распроданный, между прочим, тиражом в 2 миллиона экземпляров. Потом хриплоголосая сирена перешла «по эстафете» к другому популярному исполнителю **Жан-Жаку Гольдману**.

Но не надо думать, что Карла ограничивала себя только миром музыки. Отец её шестилетнего сына – философ **Рафаэль Эйтховен**. Причём сначала Карла жила с известным издателем **Жан-Полем Эйтховеном, отцом Рафаэля**. Но внезапно вспыхнувшая страсть к его сыну привела к разрыву красавицы с отцом, а заодно и к разводу Рафаэля с женой. Последним увлечением Карлы был известный адвокат и давний друг Саркози **Арно Кларсфельд**, который, собственно, их и познакомил.

Уф-ф!

## донжуанский список первой леди Франции

*может ли  
француженка  
сделать мужчине  
миллионером,  
Может,  
если он был  
миллиардером*



Эрик Клэптон



Мик Джаггер



Кевин Костнер



Венсан Перес



Лоран Фабиус



Дональд Трамп

Французы не очень-то тратятся на то, чтобы быть довольными и весёлыми, но готовы разоряться, чтобы казаться довольными и заставлять других думать, что веселятся; при этом они поглядывают по сторонам, чтобы видеть, смотрят ли на них.

А. Карр

Англичане направляются в Индию, немцы – в Америку, французы эмигрируют в Париж.

М. Дюкан

Многие ошибаются или притворяются, что ошибаются относительно духа французов: они считают французов независимыми, врагами всякого ига, всякой власти – и грубо ошибаются. Француз тщеславен и хвастлив; он любит задирать и вызывать власть, но не ниспровергать её. Ибо кого станет он потом задирать?

А. Карр

Для англичанина, американца, русского весь мир представляет поле деятельности...

Только мы, французы, такой «благоразумный» народ, что сидим на одном и том же месте, если нас не оденут по-солдатски. Мы живем там, где родились.

Ж. Мишле

В некоторых частях света водятся обезьяны, в Европе же водятся французы, что почти одно и то же.

А. Шопенгауэр

а есть  
это  
любовь?



# долина Роны



*январь +18°  
Безжалостная  
обрезка  
виноградника,  
после неё на лозе  
оставят 2-3 почки  
и не более!*

## два берега у одной ЛОЗЫ



Река Рона – это как у нас Волга. Значит, Долина Роны – это примерно наше Поволжье. Поволжье во-от такой ширины! Зам. директора Maison Brohe **Кристоф Мотальбан** (Motalban) широко распахивает руки. Дескать, милости просим в наши края!

Река Рона – широка и глубока. Словно Волга и даже шире. Два берега Роны – как два государства – настолько различными кажутся французам эти виноградники. Здесь дуют сильные ветра – до 100 км в час, называется **Мистраль**. В дождливое лето Мистраль работает над мокрым виноградником, словно вентилятор, он спасает грозди от гниения.





*между прочим, сомелье - это был всего лишь возничий, знающий, где, какая бока и с каким вином в его телеге*

На северном берегу Роны почва гранитная и сланцевая. Сорта винограда Марсан, Руссан и Вионье производят белые вина, тогда как источником всех красных вин является лоза Сира. На северной оконечности долины Роны производятся только белые вина. Виноградники, посаженные здесь на узких террасах, очень невелики. Уникально Шато-Грийе – знаменитый виноградник площадью всего-то 2,6 гектара, для которого границы апеласьона совпадают с границами Шато. Оно, бесспорно, считается одним из лучших среди известных белых французских вин.

Далее на юг, апеласьон Сен-Пере производит только белые вина от лоз Марсан и Руссан. В основном здесь производятся пенные вина путем вторичной ферментации в бутылках. Зато пять других областей производят красные вина. И так, красные вина этого региона являются весьма самобытными, которым сорт «Сира» придает очень стойкий цвет и густоту, равно как и очень стойкий аромат. Это вина долгого хранения, которые нужно выдерживать годами, даже десятками лет, чтобы насладиться всей полнотой букета. А между двумя зонами Кот дю Рон и к востоку находится небольшой регион Ди, колыбель превосходных пенных вин – «Клерет де Ди». Они производятся из виноградных лоз небольшого размера сорта «Клерет» и «Мускат». Легкое вино с мускатным букетом и приятным вкусом.

Южный берег Роны, правый берег. Песок и известь, мелкий щебень. Именно в такой земле растут сорта, которые производят благородные красные вина Кот дю Рон-Вияж, розовые вина «Шюсклян» и «Сен-Жерве», и также розовые и сухие белые вина «Лодон». Розовые вина предпочтительно пить молодыми. Среди виноградных лоз, являющихся производителями этих вин, укажем основные: «Гренаш», «Сира»,

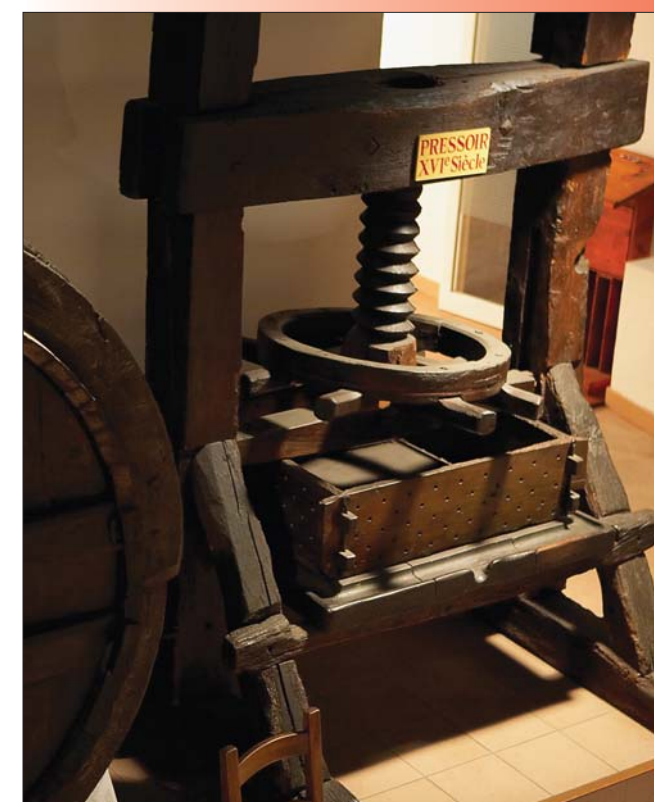
*Здесь, на Maison Broche, самый симпатичный на свете Музей виноделия Франции. Главная от древнего ослика и конная коллекция штопоров и самой кривой на свете бутылкой - всё своё*

«Мурвед», «Сенсо», а также белые сорта «Пикпуть», «Бурбуля», «Клерет». Жемчужиной этого берега является «Тавель» – первое розовое вино Франции, производимое на почвах состоящих из крупной округлой гальки.

На левом берегу, чуть к северу от Авиньона, расположен виноградник Шатонф-дю-Пап, один из наиболее известных во Франции своими красными винами. Это вино с глубоким цветом, запахом специй, пьянящее, сильное, превосходно сбалансированное, оно стареет с большим изяществом. Оно производится от различных виноградных лоз, насаженных на песчаных или наносных почвах, покрытых на несколько метров в глубину слоем крупной округлой гальки. В течение дня эта галька накапливает тепло и отдает его винограду ночью. В результате вино получается богатым спиртом (12,5-14%).

КОТ-ДЮ-РОН – самый большой – после Бордо – региональный апеласьон, Кот-дю-Рон занимает территорию 163 коммун, относящихся к шести различным департаментам. Здесь разрешено использовать 26 сортов винограда. Однако на практике используется всего около десятка сортов. Из красных всегда преобладает Гренаш. Из него производят крепкие ароматные вина, наиболее типичными для которых являются такие характеристики, как маслянистость и сила. Сенсо, используемый при изготовлении розовых вин, придает им фруктовый букет, несравненную

Самая древняя коллекция штопоров и самая кривая бутылка





тонкость и изящество, но лишь при соблюдении условия низкой урожайности. Сира, устойчивый к окислению, а потому прекрасно дополняющий Гренаш, дает о себе знать оттенками перца в аромате, а также улучшением способности вин к выдержке. Примерно такими же свойствами обладает Мурведр, но этому сорту испанского происхождения необходимо много солнца, к тому же он очень требователен к ориентации виноградника.

Из прочих красных сортов особого упоминания заслуживает ароматный Кариньян. Производство вин Кот-дю-Рон разбросано по всей долине Роны. Эти вина пользуются столь высокой репутацией, что предлагаются гостям во время таких престижных мероприятий, как теннисный турнир «Ролан-Гаррос» или Каннский кинофестиваль. Они более сильны, крепки и лучше сбиты.

Как красные, так и белые вина Эрмитажа могут выдерживаться в течение нескольких, а в особых случаях – даже двадцати-тридцати лет, приобретая при этом редкий по силе букет мёда и воска. ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП. Виноградник, где изготавливают вино самого престижного из средиземноморских наименований, расположен в самом центре Кот-дю-Рон и гордо царит над долиной, возвышаясь над ней более чем на 120 метров. Апельасьон Шатонёф-дю-Пап всегда являлся символом подлинности вина и неукоснительного соблюдения требований технологии. В 1923 г. по инициативе барона Ле-Руа де Буазомарье было создано первое объединение в защиту наименования. В те времена подобные меры выглядели в достаточной степени революционными и вызвали ожесточенное сопротивление со стороны производителей (в том числе вооруженные восстания, подавляемые войсками). В целом контроль наименований вин по

стране был установлен лишь в 1935 г., причем в значительной степени использовались составленные для Шатонёф-дю-Пап критерии контроля над качеством. Вплоть до наших дней эти критерии остаются одними из самых суровых среди тех, что применяются к французским винам с контролируемыми наименованиями. Для производства Шатонёф-дю-Пап разрешено использовать тринадцать различных сортов винограда. Во Франции подобное положение является исключительным. Уважение к традициям и дисциплинированность виноградарей, которые неукоснительно соблюдают установленные максимальные уровни урожайности (не более 35 г/га с обязательной сортировкой собранного винограда) гарантируют неизменно высокое качество этого вина. Разные виноделы могут использовать различные методы работы с вином, накладывая на него, таким образом, отпечаток собственной личности. **Специальная бутылка с гербом – гарантия подлинности высококачественных вин.**

*Pera*  
СПС Berhord team

ТОЛЬКО  
СПЕЦАМ



# Купить виноградник

Винный мастер Роберт Джозеф (Joseph) нашёл на компьютере старый добрый google.com, быстренько набрал в окошке «найти» фразу «vineyards for sale», и буквально через секунду увидел больше двух миллионов ссылок на сайты с предложениями о продаже.

Вот фотографии замка, ста гектаров лесных угодий и виноградников – Бургундия. На цену лучше не смотреть – просят \$3,4 миллиона. А вот Бордо, одноэтажный каменный дом в Сте-Фой ла Гранде и 14 га виноградников. И всё это станет вашим за каких-то \$892 000. Вы заходите на следующий сайт, и вдруг видите: «Поместье около Безье, 8,6 га виноградников и домик. Виноградник с лозами шардоне, вионье и пино нуар окружает здания и склад». И цена всего \$504 000!

Примерно столько же стоит приличный (далеко не самый дорогой) особняк в Подмосковье. Оказывается, всё реально! На фотографиях голубое небо и зеленые виноградные лозы Южной Франции, а у вас за окном в это время идет мелкий дождик или падает снег... И тут вы серьезно задумываетесь – а не сменить ли этот унылый пейзаж?

Считается, что виноградник площадью менее 20 гектаров не очень рентабелен. Исключения составляют два случая: вы выбрали регион, чьи вина продаются по действительно высоким ценам, или вы купили всего несколько гектаров земли, которые сможете обрабатывать сами и не тратить на рабочих. Если это не про вас, то 20 гектаров – оптимальная площадь, с которой можно относительно спокойно получить 130 тысяч бутылок в год.

Существует одно потенциальное препятствие, ситуацию с которым следует прояснить, перед тем как совершить покупку. Даже если вас устраивает цена и вы уже ударили по рукам, виноградник вашей мечты может «зарубить» организация под названием SAFER – Soci t  d'Amnagement Foncier et d'Etablissement, то есть Агентство по сельскому планированию и земельным вопросам. В его обязанности входит защита интересов мелких фермеров и предотвращение снижения численности сельского населения.

Этот государственный орган и его филиалы является самыми крупными покупателями виноградников во Франции. Одна из его забот – чтобы местных молодых виноградарей и виноделов не вытеснили с рынка. Поэтому если некто захочет заплатить за виноградник, скажем, \$325 000, то SAFER может заблокировать покупку, подняв цену до \$450 000. Лучший способ избежать такой ситуации – покупать поместье с уже установившейся репутацией и/или превосходным домом, – они оправданно поднимут стоимость собственности. Тогда люди из SAFER уже не смогут запросить более высокую стоимость.

Приблизительная стоимость виноградников во Франции

БОРДО	
Бордо	32 000
Медок	58 000
	(доллар за гектар)
Марго и Помероль	1 950 000
БУРГУНДИЯ	
Божоле	29 000
Божоле Кру	150 000
РОНА	
Кот-дю-Рон	58 000
Шатонёф-Эрмитаж	390 000
ЛУАРА	
Сансерр	195 000

ся репутацией и/или превосходным домом, – они оправданно поднимут стоимость собственности. Тогда люди из SAFER уже не смогут запросить более высокую стоимость.

В Европе виноделие традиционно считается достаточно простым процессом. Каждый может легко овладеть необходимыми навыками, используя базовое оборудование и уроки, взятые у своего отца. Но не расстраивайтесь, если ваш папа ничего не знает о ферментации и мадеризации: вы все равно сможете научиться делать вино. Например, пройти двухгодичное обучение в Платонском колледже (Plumton College). Или поработать на других винодельнях до того, как начать свое дело. Можно также нанять «в помощники» опытного винодела – это будет стоить примерно \$45 000 в год. В этом случае, вы поступите по-настоящему мудро, ибо получите советы со стороны. Но дело в том, что общая полезность практически всех виноделов – сверхсовестливость о достоинствах своих вин и слепота в отношении своих ошибок. Австралийцы называют это «вкусом подвала».

Количество вина, которое вы сможете произвести, широко варьирует и, естественно, зависит от ваших лоз, их возраста и состояния. С 1 га молодого виноградника где-нибудь на юге можно получить 750 ящиков хорошего шардоне, в то время как в Бургундии, скорее всего, только 300. Оптимальный вариант – это 500 ящиков или 45 гектолитров с гектара, что является хорошей цифрой.

Многие ошибочно считают, что достаточно нанести дружеский визит определенному числу коммерсантов, и вопрос о продаже нескольких тысяч ящиков вина решен. На самом деле, рынок сбыта – отдельная головная боль всех виноделов. Уильямсоны разумно начали поиски оптовых покупателей в Швейцарии и США ещё до того, как сделали свое первое вино. А Мальтус продал эксклюзивное право на свое гаражное вино компании Justerini&Brooks, которая экспортирует большую часть его вина в США и Азию. Очень важно понимать особенности между различными национальными рынками. Британцы и американцы, например, будут платить одинаковую цену как за вино vin de pays («местное» вино), так и за вино из апеласьонов. А вот французы, японцы и немцы, как правило, «в курсе дела» и принимают в расчет различия французских регионов.

И последнее: перед тем как делать своё вино знаменитым, убедитесь, что его название действительно принадлежит только вам. Поговорите с профессионалами, просмотрите журналы и справочники, чтобы быть уверенным в своей исключительности. Как знать, может быть, через некоторое время имя вашего вина будет всемирно известно, и тогда странно будет делить славу с кем-то ещё.

# Дон Кихотт

бился с ветряными мельницами.

**Жан Пера, 50-летний хозяин «Pera» с 25-летним стажем директорства рассказывает.**

Всё начиналось в 1896 году с ветряков. В засушливых краях нужна была вода, нужно было качать эту воду, и ветряки пользовались большим спросом. Затем с приходом электричества семья Пера переключилась на виноградники. Первые прессы, первые конвейеры – короче, вот уже четвертое наше поколение работает на сельское хозяйство.

Сегодня у нас работает 160 человек. Но какие это люди! Это не просто работники. Это высшие специалисты своего дела.

Скажем, есть у нас робот-автомат, лазерный резак. Стоимость один миллион евро. Он работает в автоматическом режиме. Играючи режет десяти-миллиметровый металл, режет, как масло – без заусениц и дополнительной зачистки. Работает круглосуточно и круглогодично. Не требует присутствия человека. Правда, мониторы компьютера вынесены не только в цех, но и... на квартиру программиста. Время от времени программист ПОСМАТРИВАЕТ, как трудится лазер.

Лазер – последнее слово техники. У нас всё должно быть самое лучшее. Сталь отбираем, как... как отборные виноградины – самую прочную сталь. Сварка идёт, как правило, в автоматическом режиме – работать-то приходится в агрессивной среде! Рабочая неделя на нашем предприятии – 35 часов в неделю, пятница, как правило, выходной день.

*а дед  
Пера  
строил  
ветряки*



Первые ветряки от «Pera» закупились во Франции в 1896 году

**– Жан, а зарплата? Больше тысячи евро в месяц?**

– На тысячу евро сегодня во Франции даже в провинции жить трудно. Поэтому зарплата приближается к двум тысячам евро, а у доброй половины людей и больше.

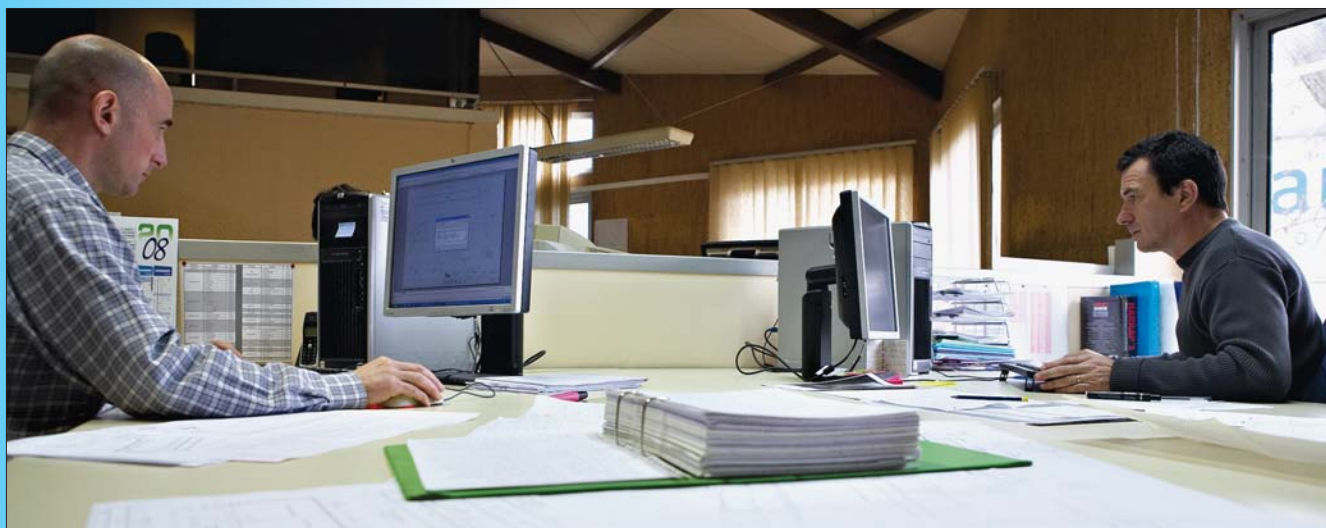
**– Годовой оборот фирмы?**

– 30 миллионов евро.

**– О прибыли, конечно, не скажешь?**

– О, это не покажется вам интересным! (Жан показывает прибыль на пальцах – два пальца – большой и указательный – сближены максимально тесно). Прибыль – два-три процента, не больше. Кому-то из русских это покажется ничтожным. Но нам повезло. (Жан искренне хохочет). ФРАНЦИИ ПОВЕЗЛО – У ФРАНЦИИ НЕТ НЕФТИ. Поэтому французам приходится работать и за такую прибыль.

Современное КБ выглядит именно так



# Pera



# Рера

*Жан Пера:  
думать надо*



# Рера

*хорошее вино наполовину зависит от винограда, а наполовину - от оборудования*



## Завод Заводов



*Сервисное обслуживание оборудования осуществляется в течение суток. Дольше нельзя. Осенний день год кормит*



Уникальный робот-автомат — лазерный резак, стоимостью 1 млн евро, работает без простоев и забастовок.

**— Как вас теснят конкуренты?**

— Я бы сказал, что у нас стараются работать на рынке не локтями, а головой. И потом у нас есть своя особенность. Мы не только производим оборудование. Мы всегда отвечаем за него от рождения и до конца. То есть сервис — как у вас, к примеру, сервис «Жигулей». Только, конечно, быстрее и лучше. Это наша стратегия. Группа быстрого реагирования должна отреагировать на любую проблему в течение 24 часов. Мы помним, что наше оборудование работает от силы 30 дней в году. Это те самые тридцать дней, которые целый год кормят. Поэтому везде — в России на Кубани или в Южной Африке есть наши люди, наши асы, и асы не с пустыми руками, а с запасными частями. Думаю, это понравится любому вашему директору.

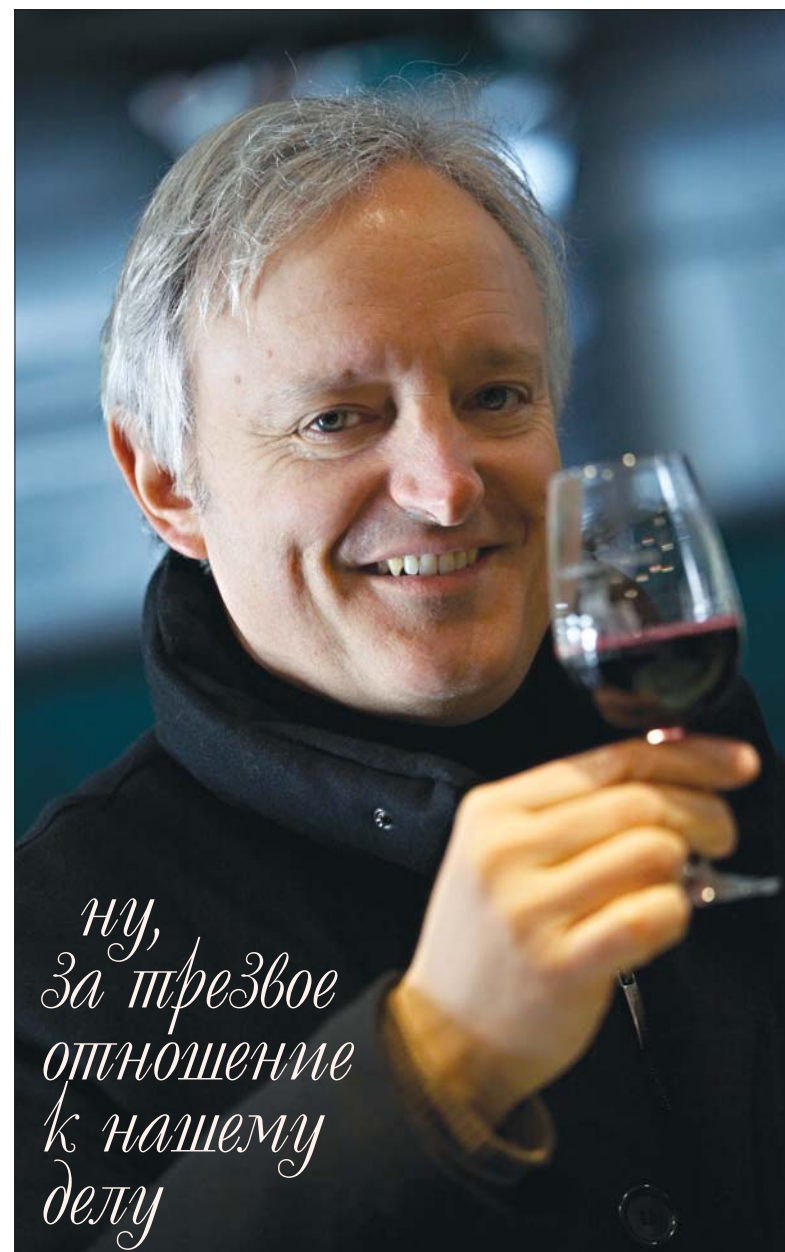
*из красного винограда можно сделать белое вино. Но сложнее всего из красного винограда сделать красное вино*

Наше оборудование работает от первички до розлива. Мы и консультируем, и учим, оптимизируем все процессы.

**— Кто работает с вами в самой Франции?**

— 80% винных заводов Франции, начиная от 2 тыс. тонн в год, имеют оборудование от Pega. Имейте в виду, что сегодня качество вина наполовину зависит от винограда и наполовину — от оборудования, на котором оно изготовлено. А вино для нас — это всё. Вино — не промышленный продукт, а какая-то ШТУЧНАЯ РАБОТА, ручной выделки товар. В каждом регионе у нас своя культура — культура жизни, культура застолья. Даже говорят по-разному. Настолько по-разному, что и понять друг друга порою не могут. Но с Pega находят общий язык люди со всех уголков земного шара.

Жан Пера блестяще «держит удар» сразу двух российских редакторов («Напитки» и «Русская водка»).



А этот незатейливый на вид робот-игрушки гнёт из нержавеющей стали самые прочные баки



Впрочем, не будем ходить за примерами на край света, — продолжает Жан. — Возьмём то, что ближе. Мы живём и работаем на юге, в Лангедоке. Район Лангедок-Руссиан — это самый большой на планете виноградник. 300 тысяч гектаров. 20 миллионов гектолитров в год — одна треть французского вина — 2 миллиарда бутылок в год! И между тем лет 20 назад здесь случился кризис. Качество стало отставать от требований времени. А оборудования для повышения качества вина не было. Хочется верить, что именно с нашей помощью от Pega французское виноделие перешло на принципиально новые основы. Теперь, правда, мы видим... перепроизводство вина, но это уже другая история. Примерно треть нашего оборудования уходит за границу. В Южную Африку и в Южную Америку, в Австралию, Испанию, В Россию. На очереди — громадные рынки Индии и Китая.

О качестве. Наше оборудование — это не какая-нибудь «мясорубка» для переработки винограда. Выше уже говорилось о технологии, которая позволяет, как говорится, «делать конфетку» даже не из лучшей продукции. Работая по этой схеме, винодел сохраняет в вине ТАНИНЫ И ПОЛИФЕНОЛЫ, так полезные для здоровья. Так, например, Чили заказало нам это оборудование, но не для вина, а ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВ.

Как известно, из красного винограда можно сделать белое вино. Но сложнее всего из красного винограда сделать красное вино. Давленный виноград около 4 дней бродит. А с нашей технологией 2–3 часа, и — готово! За сутки таким образом можно заготовить до 100 тонн, как на «Южной» в Краснодарском крае.

**— Можно ли после этого говорить, что кубанское вино с «Южной» — самое лучшее в России?**

— Если технологи соблюдают всю технологию, то, конечно же, — да. Но напомню, что даже лучший наш винодел Жан Вейрьё считает, что изучил эту технологию только на третий год работы. А если учесть, что в сезон он работает месяц во Франции и месяц в ЮАР, то на эту технологию у него ушло шесть лет.

# ЛЮБОВЬ

## 17.00:19.00

*выпили в Шампани, добавили в Эльзасе, повторили в Бургундии и на Лазурном берегу - самое время поговорить «об этом»*



**Любовь «с пяти до семи»...** Принято считать, что типичный портрет француза – это блеск, тщеславие, грубость и неотразимое обаяние. Но француз-южанин и француз-северянин – два совершенно разных типа. Южанин считается менее утонченным, чем его северный собрат, и в то же время он известен неистребимой привязанностью ко всему и вся. Предпочитая в жизни простые, но приятные вещи – полуденный сон, обильную еду, хорошие вина и праздничную беседу – более призрачным удовольствиям в большом городе, южанин занимает важное место при характеристике французской индивидуальности.

Система любовных связей под условным названием «с пяти до семи» прочно закрепила за Францией репутацию страны, в которой любовь занимает главное место в жизни, и если сомневаешься в её существовании, нужно поехать во Францию. Любовь называют национальным развлечением французов. А почему «с пяти до семи» – именно в это время после окончания рабочего дня и до прихода домой встречаются любовники. И рассказывают, что до сих пор **иметь любовницу считается нормальной практикой во всех слоях общества.** И, кстати, возможно, благодаря именно этой лёгкости нравов **во Франции достаточно низкий процент разводов по сравнению с другими европейскими странами.**

У французов принято менять туалеты в течение дня. Как сказала одна известная французская куртизанка: **«В стране, где много раздеваются, одеваться надо хорошо».** Хотя наши женщины, побывавшие в Париже, по-разному оценивают вкус и стиль парижанок. Без женского субъективизма здесь, конечно, не обходится, но то, что мужчины-французы способны заметить малейшие детали вашего наряда – платочек, брошь, заколку, – это правда.

Маленькую собачку также можно отнести к категории аксессуара. В Париже очень много собак. И собака не просто друг человека, а где-то почти человек. Довольно обычное явление, когда в кафе собака сидит за столиком рядом со своим хозяином. Во Франции не запрещено ходить в магазин со своим питомцем, более того: каждое уважающее себя заведение имеет своего четвероногого обитателя, с которым желательно подружиться, если вы хотите стать постоянным клиентом.

Но по французским улицам нужно ходить осторожно, чтобы не вляпаться в собачьи «кучки» – французы их ласково называют *le chocolat*. Франция – это страна, где термин «провинциальный» не носит снисходительного характера. Слово *provinse*, обозначающее «провинция, захолустье», французского происхождения, и французы гордятся этим. Они не считают регионы чем-то второстепенным, а находят в каждом уникальные особенности. Так что помимо Парижа хорошо и в других местах.

Франция производит невероятное количество продуктов. В каждом регионе свои специфические продукты. Из долины Луары поставляют свежего лосося, грибы, прекрасную спаржу, фрукты и овощи, из Байонны – сырокопченые окорока, из Колмура – анчоусы, из Прованса – помидоры и базилик.

Одним из удовольствий при посещении маленьких ресторанов и бистро во Франции является поиск необычных специфических блюд, которых не найдешь в Париже. **«Карголада»** – жаркое из местных улиток, колбасы и кусочков баранины,

которые поочередно зажариваются на углях из виноградной лозы, подают только в пиренейском городе Кастельну. В некоторых ресторанах Ниццы до сих пор предлагают **«эстокафикаду»** – острое блюдо из вяленой рыбы, помидоров, перца, картофеля и маслин. В деревенских харчевнях Эльзаса можно попробовать **«бекеоффе»** – рагу из смеси говядины, баранины и свинины. В бургундском городке Вонна, в ресторане Жоржа Бланка, одном из самых знаменитых во всей Франции, в меню всегда есть улитки из бургундских виноградников и свежайшие лапки лягушек, которых за час до вашего прихода выловили из озера Домба.

**Что же после этого не любить друг друга?!**

Марина ГУЛЯВА,  
Минск

Просто  
анекдот  
из Франции

**Кафе в Париже, за столиком сидит женщина, к ней подходит мужчина:**

- Мадам торопится?
- Мадам не торопится...
- Мадам выпьет чашечку кофе?
- Мадам выпьет чашечку кофе... Пьют кофе.
- Мадам замужем?
- Мадам замужем...
- Мадам могла бы позвонить мужу и сообщить, что её изнасиловал незнакомый мужчина?
- Мадам могла бы позвонить мужу и сообщить, что её изнасиловал незнакомый мужчина 16 раз!
- Шестнадцать раз!
- Месье торопится?

**В стране, где много раздеваются, одеваться надо ХОРОШО**

Во Франции каждая вторая семья имеет автомобиль. Сегодня только в Париже более 2,5 млн автомобилей. Конечно, есть пробки, но не чета московским! Французская столица имеет автостоянок на 235 тысяч мест, из которых 90 тысяч – бесплатные. Но даже платными стоянками вблизи своего дома парижане пользуются на льготных условиях.

**На одного жителя Франции в год приходится 109 кг мяса, 22 кг сыра, 62 кг хлеба и примерно 50–80 литров вина. Мировая же норма потребления мяса – 80 кг. В СССР мы дошли до 78 кг, сегодня скатились до 53 и ниже**

*вино в подарок*

Здесь делают чудные подарки. Например, дарят чудесные ящики на шесть, двенадцать бутылок вина. Обычно – на вырост, то есть на старение. Скажем, вино 2001 года – помроль, старея, год от года не только хорошеет, но и удваивается в цене. Нам как-то трудно себе представить вино, которое где-то рядом стареет, а его не пьют! Коньяк, арманьяк, кальвадос, 15-летний виски – тоже сгодится в подарок. Но не забывают и себя, дорогих.

*вышли на улицу*

Именно парижанам пришла в голову невероятная идея выносить мраморные столики на улицу, на тротуар, чтобы горожане могли не спеша отобедать прямо на свежем воздухе. Это были первые кафе. У входа в заведение висела надпись на латыни: «Пожалуйста ко мне, вы, у кого нет аппетита, и я восстановлю ваши силы». Оказывается, название «ресторан» образовалось от латинского эквивалента слова «подкреплять, восстанавливать силы».

*сыр без вина – деньги на ветер*

Считается, что полнотой оттенков вкуса обладает сыр комнатной температуры. На тарелку его выкладывают, не нарезая, небольшими кусочками, чтобы каждый сам себе отрезал, сколько захочет. Хотя возможен вариант и с порционными кусочками. В таком случае в каждый втыкается шпажка, поскольку брать сыр руками считается исключительно дурным тоном.

На сырной тарелке выкладывают не менее пяти сортов сыра. По часовой стрелке – от нежных к пикантным. По краям кладут твёрдые и полутвёрдые сыры, мягкие – по центру. Сырную тарелку украшают орехами, фруктами, зернышками кофе и листиками мяты. А вот хлеб подавать к сыру не следует, считается, что он отбивает вкусовую букет. К сыру принято подавать фрукты. К мягким сырам идеально подходят сочные груши или инжир. С голубыми сырами идут гроздья винограда. Вкус твёрдых сыров усиливается киви, вишней или ананасом. И ко всем без исключения сырам идеально подходят сухофрукты и орехи, особенно миндаль.



*пить, когда никакой жажды нет, и во всякое время заниматься любовью – только этим, сударыня, мы опьяняем от дружеских напитков*

Бомарше, «Женитьба Фигаро»

*самые богатые*

Франция занимает четвертое место в списке самых богатых государств мира. Самая большая страна в Западной Европе. Плюс ещё четыре заморских департамента – Гваделупа, Мартиника, Гвиана и Реюньон и три заморские территории – Новая Каледония, Французская Полинезия, Французские антарктические территории. Все эти приморские владения делают Францию третьей после США и Великобритании морской владычицей планеты. Четыре полноводные реки пересекают страну: Сена (770 км) впадает в Ла-Манш, Луара (1010 км) и Гаронна (650 км) – в Бискайский залив, а Рона (522 км) – в Средиземное море. А Рейн французы на протяжении 190 км делят с немцами.

*самые дружелюбные*

Франция считается самым старым государством в Европе. Здесь живёт около 57 млн. человек. 5 млн – иностранцы. В основном из Африки, заокеанских владений (Мартиника) и Индокитая. 9 млн живёт в Париже, в Лионе и Марселе – чуть больше миллиона. Ежегодно Францию посещает более 56 млн туристов. 82% французов гостеприимны донельзя – они готовы стать гидом любому туристу, а 54% с удовольствием пригласят туриста на обед, на ужин (а ежели смазливая рожца, то и до утра – «на завтрак»).

*самые долгожители*

Продолжительность жизни французов выросла за последние 40 лет до 81 года, а французов до 73 лет. Во Франции чуть ли не самая низкая детская смертность на земном шаре. Половину активного населения составляют женщины – 25 млн. Треть этой постоянно растущей категории – государственные служащие. В сельском хозяйстве занято 6% работающего населения, в промышленности – 30%, в секторе обслуживания – 65%.

*Москва – это уже не Россия. А вот Париж – это всё ещё Франция*

Как и все «немосквичи» хотят прорваться в Москву, так и во Франции «сверхзадача» – жить в столице, желательно в центре. У них даже термин есть – не переехать в Париж, а «подняться» в Париж. При этом все, кто родился в Страсбурге, Марселе или Довиле, считают парижан холодными и эгоистичными. Хотя не отказывают им в особом шарме и умении зарабатывать деньги. Словом, всё, как у нас.

Трудятся в столице много и тяжело. Но и зарплата больше 3000 евро никого не удивляет.

Париж – самый посещаемый город в мире. Каждый год в него приезжает больше туристов, чем в Рим, Афины или Лондон. И причина тому не только Лувр, Версаль и Орсе. Люди едут сюда за сантиментами. Потому что Париж – это «город влюбленных» и «праздник, который всегда с тобой».

Герб Парижа – корабль, сражающийся с волнами. Девиз – Fluctuat nec mergitur, в переводе с латыни звучит для русских не совсем изящно: «Плавает, но не тонет».

Кстати, о напитках. Настоящий француз пьёт все, что плещется. Лишь бы было. Но истинные знатоки предпочитают покупать напитки – от коньяка до бормотухи – в магазинах «Николя». Здесь вам позволят сначала продегустировать, а уж потом выбрать. Очень удобно, особенно с утра. Русские туристы считают, что если в первый же парижский день набрать нужные обороты, то дальнейший отдых окажется приятным, лёгким и запоминающимся.

Если же потянет на настоящих путан (осторожнее с этим словом, так как во Франции это сильное ругательство), то прогуляйтесь через площади Клиши. Рядом, кстати, часто селят русских туристов в гостинице «Европа Льеж» на улице Москвы, дом 8.



*между пролим, январь. «Крещенские морозы»*

*жить, как Бог во Франции*

Как убедить француза съездить за границу? Для них лучшее место на земле – Франция. Их не привлекает столь любимые немцами Майорка и Италия, не говоря уже о самой Германии. «Во всяком случае во Франции, когда бывает хорошая погода, то ещё и тепло, – хором говорят французские мужчины и женщины. – В Германии хорошая погода бывает, но тепло не бывает никогда». Относительно французского качества жизни жители по обе стороны Рейна согласны. Не зря старая немецкая пословица так описывает привольное житье: «Жить, как Бог во Франции».

После первого же застолья в Париже вам надо бы запомнить, что знаменитые Венера и Монна Лиза находятся в Лувре. На Елисейских полях давно уже никто не пашет и не жнет. А Бастилию разрушили во времена французской революции, так что вы лично к этому недоразумению никакого отношения не имеете



**Просто анекдот из Франции**

Судья говорит мужу, подавшему на развод: – Я согласен на ваш развод и присуждаю вашей жене алименты в размере 1200 евро ежемесячно. – Это очень любезно с вашей стороны! – отвечает муж. – А я, со своей стороны, буду посылать ей иногда по сто евро!

*деревянное рыло деревянное рыло деревянное рыло деревянное рыло деревянное рыло деревянное рыло*

В России Новый год и Рождество – праздники нелёгкие. Но и во Франции не легче. Эдакий общенациональный удар по печени. В зазор между 24 и 31 декабря народ ходит хмурой, с лица сбледнувший, даже серьёзный. 1 и 2 января – апофеоз. Все радости испытаны, все пределы превзойдены, седьмое небо под нами. Остаётся приземлиться. И на это уходит весь январь. Кстати, похмелье по-французски звучит так: gueule de bois – деревянное рыло!

Сравните похмельное состояние на других языках: katzenjammer – кошачий вой, плач (у немцев) ressaca – откат, обратный прибойный поток (у португальцев) jeg har tommermenn – плотники в голове (у норвежцев) stonato – расстроенный, с нарушенным музыкальным строем (у итальянцев) the morning after – утро после, наутро (у англичан) Если говорить о звучании, то победит, несомненно, сербское слово «мамурлюк».





# абсент

**Нашей экспедиции повезло дважды. Во Франции и в России. Мы пили настоящий абсент и видели настоящий спектакль про абсент. Причём спектакль-галлюцинация театра Елены Камбуровой был даже крепче и «слаще» напитка. Не зря же македонский режиссёр Иван Поповски говорит, пожима плечами, что может только сделать антирекламу абсенту...**

Композитор Олег Синкин, оформивший этот небывалый спектакль, рассказывает, с чего всё началось. Лена Пронина, которая увлеклась литературой вокруг абсента, устроила «зелёный день рождения»... Всё было зелёным – яблоки, свечи... И был абсент. Но это не тот абсент, который пили Рембо, Верлен, Мопассан, Паи Гог, Эдгар По, Оскар Уайльд, Бодлер, Дега, Тулуз-Лотрек, считает Синкин. Правда, говорят, что в Чехии есть подпольное производство абсента по старым технологиям...

Итак, абсент – крепкий алкогольный напиток зеленоватого цвета. Самый важный компонент абсента – экстракт горькой полыни, в эфирных маслах которой содержится большое количество туйона. Именно туйон делает абсент именно тем напитком, которым он есть. Абсент – напиток не только крепкий, он ещё и очень горький. Его греческое название «arsinthion» переводится как «непригодный для питья». Поэтому пить его в чистом виде не так просто. Принято наливать абсент в узкие бокалы или рюмки, на специальную дырявую ложечку класть кусочек сахара и лить через него холодную минеральную или настоянную на травах воду. При разбавлении водой, абсент теряет крепость и становится мутным. Так распадаются в жидкости эфирные масла составляющих его трав. Пить содержимое бокала нужно залпом. Однако этот ритуал имеет несколько вариаций. Например, абсент, а не вода, наливается в бокал через кубик сахара. Более изысканный способ – смачивая в изумрудном напитке сахар на такой же ложечке, поджигать его. Сахар плавится и стекает в бокал. Несколько капель полынной карамели размешивают в бокале с абсентом и добавляют воду или сок цитрусовых. Проще всего, конечно, просто разбавлять абсент охлаждённым сахарным сиропом. Но есть и сложные огненные представления. Во французских кафе прошлого века абсент подавался в стограммовых гранёных стаканах. Для особого эффекта напиток поджигали и сразу тушили водой.

Винсент Ван Гог был всецело предан абсенту. Художник пил его регулярно. Но его передозировка приводит к изменению восприятия цвета: человек видит все в жёлтых тонах. Собственно, именно жёлтый цвет – отличительная особенность работ Ван Гога. Однако известно, что он страдал серьёзными психическими расстройствами и, кроме абсента, не брезговал любим другим алкоголем, а однажды даже выпил скипидар, которым разводил краски. Пытаясь лечиться от эпилепсии, он употреблял препарат дигоксин, который, как и туйон приводит к «жёлтому» эффекту. Его знаменитая картина «Звёздная ночь» с жёлтыми кругами вокруг звезд – типичный синдром отравления дигоксином.

Абсент сделал многих просто алкоголиками, но тогда эта болезнь называлась абсентизмом. Его употребление считалось даже билетом в сумасшедший дом. Вне закона абсент пробыл почти целый век. И причиной тому стала все та же повальная от него зависимость, охватившая всю Европу. С 1875 по 1913 год потребление абсента на душу населения увели-

чилось в 15 раз, французы выпивали 40 миллионов литров зелья ежегодно. Рост уголовных преступлений, увеличивающееся количество мертворожденных детей, душевнобольных и импотентов дало повод провести параллели с количеством продаваемой полынной настойки. Население Франции неуклонно сокращалось. Отрава быстро распознала по континенту, и подобные симптомы наблюдались уже по всей Европе. Только Россия не поддавалась всеобщей моде и предпочла зарубежной «новинке» обычную водку. Вслед за Бельгией запрет на продажу и употребление абсента вынесли Италия, США, Швейцария, Испания и другие страны. Наконец, в 1915 году он был запрещён и во Франции.

Однако реальная причина войны против абсента была не только в губительных свойствах туйона, который тогда в этот напиток добавлялся в неконтролируемых количествах. Дело в том, что его производители, уловив массовый интерес к полынной настойке, стали «наяривать» – увеличивать обороты производства.

Кроме низкосортного алкоголя, потребители травились ядовитыми солями никеля и меди, которые придавали абсенту мерцающий зелёный цвет. В моду уверенно вошёл опаловый оттенок абсента, получаемый добавлением не менее ядовитых соединений сурьмы. И ещё одна причина запрета на производство абсента. Он совершенно вытеснил с прилавков вино – самый продаваемый напиток во Франции, да и в Европе. Можно себе представить, какой бунт возник среди крупных виноделов против абсентного бизнеса! Не исключено, что они и повлияли на власти своих государств, требуя его полного запрета.

...И снова о театре Елены Камбуровой. В этом спектакле, как и в истории с абсентом, переплетены самые разные разности. Например, французский шансон и классическая музыка, причём классика не самая простая, не самая мелодичная. Это самое трудное и самое ценное – то, что Иван Поповски и Олег Синкин нашли возможность совместить несоместимое. И получилось невероятное. Получилось фантастически красиво, мудро и ...непонятно, отчего сердцу так сладко... Слово раньше не слышал никакой музыки и не был ни в одном театре.

**И последнее. Весь этот мощный и в то же время такой изящный фоторепортаж из Франции сделал наш мастер – Евгений Евтюхов – фотограф и музыкант, который в спектакле «Абсент» играет время от времени на фাগоте...**

Театр  
Елены Камбуровой  
в Москве.  
Метро «Спортивная».  
Большая Пироговская, 53/55.  
тел: 246-81-75.  
эл. почта:  
ad-kamburova@theatre.ru



e-mail: fotofine1@yandex.ru

# свой сеновал на Сене

Снять квартиру в Париже дешевле, чем в Москве.

1-комнатная в Париже — 830 долларов в месяц,

2-комнатная — 1184. Средняя цена недвижимости в Париже — \$3-4 тысячи за один метр квадратный.

Провинция — 1,5-2 тысячи

Вы думаете, что Женья Вертлиб — наш знаменитый политический обозреватель по крепким напиткам — покинул германскую «шнапсию» ради французской «кальвадосии»? Не дожждётесь! Евгений был и остаётся верным родному 40-градусному менделеевскому абсолюту. Однако его переезд к «лягушатникам» поучителен для предстоящих новосёллов Европы. Ведь денег у этого профессора почти не было: так...первая пенсия плюс шарашкины «отступные», плюс какая-то заначка... В общем, они купили трёхэтажный дом при 15-вековой крепости Пуансе, что в двух часах от Парижа, за 135 тысяч евро.

— Однокомнатная квартира в 22-этажном доме Москвы, в районе Останкино, под телебашней, потянет на 200-210 тысяч долларов, — прикидываем мы вслух.

— В моём доме три этажа, — продолжает наш друг, — по комнатке на каждом. Три ванных и три туалета. И стеклянная стена первого этажа — проезжая улица достопримечательностей. А недалеко — холмистый склон, «впадающий» в большое озеро, за которым змеится река Луар (Loir). Признаком чистоты проточных здешних водоёмов — форель. То есть я ловлю (буду ловить) форель,



Вертлиб переехал

в школе НАТО Вертлиб ушёл натовскую «военщину» пониманию русского менталитета. Поэтому, к примеру, одной бутылки на двоих будет много. Две - мало. А трёх - не хватает

буквально, не выходя из дома... Но! Но от Парижа — два часа езды на скоростной электричке TGV (220 км/час). В общем, живу, словно в Питере — «под Москвой». Да ещё от железной дороги часок тянутся на движке (такси, ибо автобусы редки). В общем, нормандская глухомань.

...Наша экспедиция исколесила всю Францию. В каждом городке напротив гостиницы — витрины бюро по продаже недвижимости. Всё — как у Вертлиба! Двухэтажный домик под Лионом, метров 200, — не больше 200 тысяч евро. Двухэтажный домик под Страсбургом — подешевле.

Про Париж отдельный разговор. Сегодня средняя цена жилья в Париже составляет 3-4 тысячи долларов за один квадратный метр. Долларов. Средняя цена по провинции — 1,5-2 тысячи за метр. В Париже большим спросом пользуются комнаты для прислуги (горничных) и студентов. Они расположены на первом или чердачном этажах фешенебельных зданий, имеют минимальную площадь (8-10 м²), но прилично оборудованы душевой кабинкой, туалетом, небольшой кухней. Эти комнаты идеальны как «перевалочный пункт» для временного пребывания. Комнаты прислуги высоко ценятся, их легко перепродать или снять в аренду. Цена 1 метра в Париже на этот вид жилплощади — от \$2 до 4 тыс. Студенческие же комнаты расположены, как правило, в новых домах, специально предназначенных для этой категории владельцев или арендаторов. Размеры: 18-25 м² с современной планировкой и обстановкой. Они относительно доступны: \$45-75.000 в провинции и \$75-100.000 в Париже. Шикарная квартира в престижном районе Парижа... В «сердце Парижа», вблизи Лувра, Оперы, мэрии, Собора Парижской богородицы цены на трёх — четырёхкомнатные квартиры составляют \$6.000 за 1 м². Аренда: \$20-30 за 1 м² в месяц. Сорбонна, Люксембургский сад — район студенчества. Здесь 1 м² стоит от 3,5 до 4 тыс. долларов. Аренда студенческой «студии» — примерно \$500 в месяц, иное жильё — \$20 за 1 м². В соседнем же округе, расположенном между бульварами Монпарнас, Распай и Сен-Мишель, жить хотят многие, и цены здесь выше. Так, квартиры с видом на зелёный массив Люксембургского сада — до \$7.000 за метр. Высокопрестижным, спокойным, качественным считается седьмой округ, между зданием ЮНЕСКО, Эйфелевой башней и музеем Орсе с собором Инвалидов (и гробницей Наполеона) точно посередине. Однако цена аренды 1 м² в больших апартаментах не превышает 20 \$, а купить квартиру можно, исходя из цен 5-7.000 за 1 м². Пригороды Парижа, кроме Нейи, где вы не ощутите разницы в ценах по сравнению с Елисейскими полями, имеют то бесспорное преимущество, что сразу за окружным автобульваром столицы цены снижаются на 10-30%: Булонь, Сен-Клу, Венсен, Леваллуа, Курбе-вуа и др. — зоны доступных цен.

В провинции тоже всё по-разному. Колоритный Марсель — ключевой портовый город всего средиземноморского побережья Франции с прекрасными пляжами и ресторанами, крупными кораблями и недорогим бытом остаётся одной из зон разумных вложений в недвижимость. В лучших кварталах вокруг собора «Нотр-Дам де ля Гард» 1 м² обходится в 2-3 тыс. Неподалеку — новые кварталы, где прекрасные квартиры продаются по 1-1,5 тыс., а снять жильё на месяц можно за \$250-400.

В Ницце и Каннах размеры банковского счёта должны быть намного весомее: 1 м² в приличном здании здесь будет стоить от 4 до 9 тысяч. Аренда 3-комнатной квартиры обойдётся в месяц от 500 до 800.

Лион — один из центров французской кухни, стоящий на реках Рона и Соны, привлекателен развитой деловой активностью, хорошо налаженными транспортными связями со всей Европой. От Ли-

она близки и Париж, и Монако, и Альпы. Рынок жилья здесь достаточно перспективен и пока доступен: 1-2,5 тысяч зелёных за метр.

Страсбург — один из политических перекрестков Европы. Рядом Германия, Люксембург, Швейцария. Центр города предлагает просторные однокомнатные квартиры-студии по цене 1,5-2.000 за 1 м² или 400 в месяц в случае аренды. При этом есть в Страсбурге и кварталы для высшей европейской администрации и крупнейших мировых бизнесменов. В них виллы с садиками стоят порядка 2-4 млн.

В Нормандии и Бретани («у Вертлиба»), вокруг Довиля, Трувиля, Онфлера, между городами Кан и Кабуром, среди яблоневых садов и бесконечных пастбищ с чёрно-белыми коровами можно найти изумительные старые виллы и заказать новые постройки на кромке Ла Манша, вокруг портов прогулочных катеров и парусников или на почтительном удалении от солнечных пляжей и проезжих дорог. За \$ 100.000 — 400.000 тыс. гарантировано солидное здание с участком. За \$70-140 тыс. покупай 2-3-комнатную квартиру среднего уровня. **Здесь-то и поселилась политическая надежда России — наш умнейший и добрейший писатель и ученый Евгений Вертлиб. С супругой и дочкой Дашей, уже блистающей в Париже, в Сорбонне.**

А знаете, кем работал Вертлиб до изгнания на пенсию? В Германии — в Гармише, в Маршалл Центре (структура НАТО). Он учил натовскую «военщину» не только всяким тонким штучкам, но и пониманию русского менталитета. Сегодня Вертлиб, академик РАЕН, создал во Франции свой Независимый Центр политического консалтинга — МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ СТРАТЕГИЧЕСКИХ ОЦЕНОК И УПРАВЛЕНИЯ КОНФЛИКТАМИ (МИСОУК).

В проекте участвуют виднейшие аналитики мира: Пьер Шабаль (Франция), Ширин Акинер (Британия), Рамакант Дживеди (Индия), Евгений Вертлиб (США), Николай Злобин (США-Россия), Олег Юрин (Россия-Британия), Александр Рар (Германия), Антон Суриков (Россия), Леонид Ивашов (Россия), Николай Кривомазов (Россия), Игорь Кефели (Россия), Леонид Бондарец (Киргизия), Ван Синь (Китай), Вагиф Гусейнов (Россия), Мурат Суюнбаев (Киргизия). Так бывшее французское захолустье одухотворяется русской умной энергией, критерием чего является внезапно возросший спрос на дома вокруг Пуансе.

Но главная его «должность» прежняя — политический обозреватель по крепким, а с годами и по самым слабым напиткам в «Русской водке». Следите за журналом!

Dr. E. Vertlieb  
18 rue de la Porte Angevine  
49420 POUANCE  
FRANCE  
«Емеля»: vertlibe@mail.ru

# БЛИЗНЕЦЫ-БОРАТБЯ НО И БЛИЗНЕЦЫ РАЗНЫЕСЯ МЕЖДУ СОБОЙ

Французы, как и русские, — добрые, работающие люди, считает большинство русских. И те, и другие любят застолие и женщин. Причём наши больше любят первое. А не наши — второе. Сразу после первого. Любят работать, но если можно не работать, то почему бы и нет? В общем, особых отличий нет. За исключением некоторых тонкостей (в процентах).

Французы отличаются от нас более высокой культурой, бытом, обычаями, другой менталитет, ценности другие 13%  
Благосостояние: более богатые, достаток жизни, они хорошо живут 8%  
Другой язык, на разных языках говорим, это другая нация, язык какой-то картавый 6%  
Другой образ жизни, стиль жизни, отличаемся манерами, поведением 5%.

Мнения и сомнения по 1%

Более вежливы, более воспитанные, галантность, своей деликатностью, более утонченные, изящнее нашего, они более изысканны.

Одеваются очень модно, они более стильно одеваются, самые модные на Земле.

Более жизнерадостные, они более раскованы, более эмоциональные, более раскрепощенные, мы более зажатые, характеры у них более темпераментные.

Более открытые, культура общения, умением общаться, щедростью и гостеприимством отличаются, приветливостью.

Более практичные, более расчётливые, прагматизм, рациональность, более ответственные.

Внешне отличаются, разная форма носа, у французов — как у армян, русские женщины полные, а француженки очень худые.

В еде, деликатесах, в манере питаться, пища у них совсем другая, сало им нельзя кушать, они едят лягушек.

Более развитая страна экономически, достигли своих высот, продвинутые, французы более цивилизованные.

Более любвеобильны, секс процветает у них, разгульные, весёлые.

Беспечные, француз-мужчина выбрит и слегка пьян, французы поверхностно относятся к женщинам.

Более сдержанные, эмоционально более сдержанные, русские — бесшабашные, бесбашенные!

Более интеллектуальны, более образованные, интеллект выше, иной склад ума, умнее.

Высокоразвитым чувством собственного достоинства, умением отстаивать свои свободы и права, они сразу забастовку быстро организуют, а мы — ну и ладно, как-нибудь проживем, свободолюбие!

Интересно живут, отдыхают, не закливаются на работе, они позволяют себе отдых, умеют жить, французы умеют в меру работать и отдыхать.

Занались, они более тщеславны, закрыты, слишком задаются, французы слишком о себе высокого мнения, русские — простые люди, французы — нет.

Более скупые, знают цену деньгам, они жмоты, французы все жадные, очень жадные люди.

Русские пьют много, а французы — нет.

Двуличные, законопослушные. Из исторических данных: когда русские ходили в баню, французы мылись только два раза в жизни — во время рождения и во время коронации королей.

Менее трудолюбивы, чем русские, наш народ сильный, могучий, а они жидковаты. Нежные, любят себя, немножко злые, они хорошо играют в футбол, порядочностью, привередливый народ, русская душа широкая, остальные думают только о себе, смекалки у русских больше, скорее русские отличаются от французов — широкой душой, желанием прийти на помощь, талантом.

У них меньше армян, у французов больше патриотизма, у французов революция продержалась несколько месяцев, а в России революция затянулась на десятилетия.

Мы с ними отличаемся всем и во всём! Ну, вы сравнили! Разные мы!

# О «наполеоновских» планах ВВП

**Чем дальше от России, тем ярче видна... Россия. Например, «наполеоновские», как говорят, планы В. Путина.**

Но только из Франции видишь, что говорить о «русском бонапартизме» некорректно. Если Наполеон юридически подтверждал тот тип экономической деятельности, который уже давно существовал во Франции, то у нас эти изменения ещё не произошли. Впрочем, многие в России именно так и считают: Наполеон&Путин – братья. Но – с противоположными знаками. Дескать, все 8 лет своего правления ВВП «юридически подтверждал» именно тот тип экономической деятельности, который сочинила команда ЕБН.

Основными действиями Наполеона I в первые годы правления («блистательное консульство») стали:

- ✓ наведение порядка в стране (начиная с устранения разбоя на дорогах, успокоения Вандеи и прекращения коррупции),
- ✓ налаживание административного управления,
- ✓ написание новой конституции,
- ✓ упорядочение финансов (и в первую очередь бюджета),
- ✓ учреждение Французского банка,
- ✓ достижение социального компромисса (возвращение эмигрантов, создание ордена Почетного легиона, приём во властные структуры по талантам, а не по принадлежности к партиям),
- ✓ заключение мирных договоров со всеми странами – участниками антифранцузских коалиций (которые эти государства вскоре нарушили), создание знаменитого Гражданского кодекса,
- ✓ подписание конкордата с Папой.



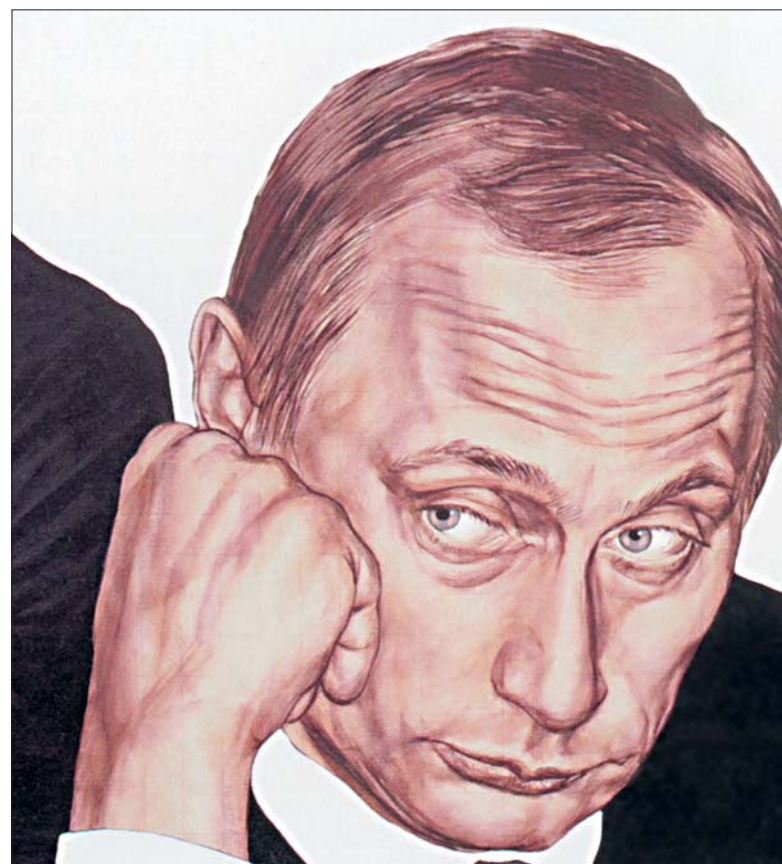
На Лазурном берегу в Монпелье установят семитонную статую Ленина. Он научил мир и лично Францию многому, считает председатель местного совета регионального объединения Лангедок-Руссийон, бывший член французской Соцпартии Жорж Фреш. Статую, выставленную на продажу в Сиэтле, приобретут за 200 тыс. долларов



ЦИТАТНИК

Я считаю себя абсолютным и чистым демократом. Но вы знаете, в чем беда? Даже не беда, трагедия настоящая. В том, что я такой один, других таких в мире просто нет. (...) После смерти Махатмы Ганди и поговорить не с кем.

Владимир Путин – журналистам стран «большой восьмёрки», 4 июня 2007 года



**ЖИТЬ  
стало лучше,  
но противнее**

Делиться надо. А если кто не отдаст, с кишками брать надо. По-божески делиться надо, как написано в Священном Писании.

Талгат Таджуддин, председатель Центрального духовного управления мусульман России – на Всемирном русском народном собрании в храме Христа Спасителя, 5 марта.

Наши избиратели – лучшие в мире.

Владимир Чуров, председатель Центризбиркома, 1 канал, «Время», 8 июля.

Намечается ли расширение Ленинградского шоссе? Перед этим нужно договориться с девушками, которые там по обочинам стоят.

Борис Громов, губернатор Московской области, «Независимая газета», 14 февраля.

Я просто заглядываю китайцу в глаза и вижу, что это наш человек.

Александр Проханов, редактор газеты «Завтра», на «Эхе Москвы», 8 августа.

Израильским евреям говорим: ребята, возвращайтесь обратно. Я им сказал – с деньгами возвращайтесь.

Александр Лукашенко на пресс-конференции, 12 октября.

Есть ещё такая старинная русская забава – поиск национальной идеи...

Владимир Путин, Послание Федеральному собранию, 26 апреля.

Сомелье (винные знатоки) работают по всему миру, они открыто, умно и энергично учат людей пить вино. А вот пить или не пить водку никто не учит и даже запрещают это на законодательном уровне. И это в глубоко пьющей стране, переполненной подделками и откровенным барахлом. Так мы просвещаем или запрещаем, товарищ Дума и господин непьющий Президент?

Николай Кривомазов, главный редактор журналов «Гражданин» и «Русская водка», ибо уровень гражданственности и уровень застолий в России сегодня силен, как никогда.

Жить стало лучше, но противнее.

Борис Немцов, «Ведомости», 18 июля.

Лучшие цитаты 2007 года

# приехали!

**П**рощальный ужин на Лазурном берегу Средиземного моря (три метровых блюда друг над другом, переполненные морскими «гадами», почти все – сырые), обошёлся нам в 148 евро – двойная порция на пятерых. В Париже тот же ужин – «дупель», вдвое дороже. В Москве – вчетверо и больше... Улитки, мидии (ракушки, которыми мы на Дону кормили свиней), креветки, как раки, лангусты, как черти, и крабы.

Франция – законодательница мод не только на подиумах, но и в кулинарии. Кухня элиты. Она аристократична, утонченна, изысканна. Богата сложными соусами, нежными салатами, кремами, самбуками, десертами, сырами...



Традиционный французский обед состоит из шести – двенадцати блюд. Не принято оставлять еду на своей тарелке, подсаживать блюда или пользоваться пряностями, считается, что повар всё сделал правильно.

Смена блюд тоже подчинена особой схеме: если первое блюдо холодное, то второе – горячее, и так далее – чередование обязательно и неизменно несколько веков.

С меню согласованы и сорта вин:  
после супа – херес,  
после рыбы – белое сухое вино,  
после мяса – красное,  
перед сладким – шампанское,  
после сыра – сладкое десертное.

В конце обеда главный гурман экспедиции (редактор журнала «Напитки» «дядя Саша») употреблял рюмочку чего-нибудь крепенького – словно бульдозером утрамбовывал съеденное. У этой последней рюмочки есть какое-то иностранное имечко, ну, да ладно, и без него хорошо...

**Не зря же наша Кароль – королева шампанского – выпустила толстенную книжку собственной кулинарии: слева – вино, справа блюдо от Duval Lerou Karole.**

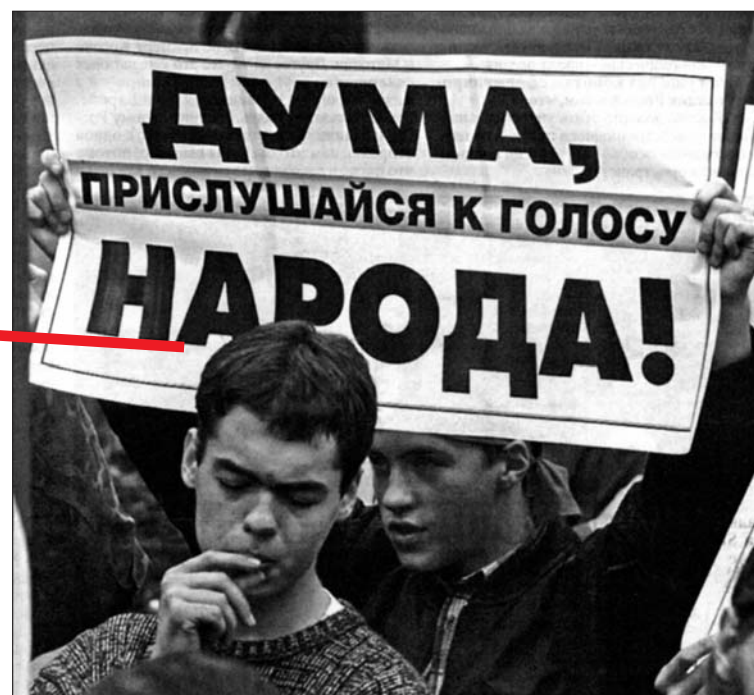
*до обеда француз думает, где поесть, после обеда – с кем перестать, якобы шутка*



# КРУПНЫМИ БУКВАМИ

Для слабовидящих  
проблему  
алкоголизации России

французского



## пьяным народом легче управлять?

**Господа депутаты! Пьющие и не очень.**  
Наш принципиально трезвый журнал хотел бы задать три-четыре наивных вопроса.

### Вопрос первый

Да, реклама алкоголя в России запрещена. Но почему запрещено просвещение по части выпивки? Почему во всём мире активно и мудро работают так называемые сомелье – специалисты по вину, а у нас, в пьющей стране, запрещено учить человека пить или не пить. Водку. Теперь, после Франции, мы ещё более активно станем искать единомышленников в Государственной думе – для того, чтобы просвещать наш глубоко неграмотный по части выпивки народ. Чтобы пили не только водку. Чтобы палитра русского застолья не была такой одноцветной, тусклой и похмельной. Повторимся. Почему сомелье, консультанты по вину, работают по всему свету, а «сомелье» по водке запрещены в «водочной» стране, как фашисты?

### Вопрос второй

Водкой у нас занимаются все кому не лень. А «не лень» только ленивому. Потому что производство и продажа алкоголя приносят у нас бешеную прибыль. А не те несчастные 2-3-4% прибыли, которые получает винодел и винокур в той же Франции. Значит, не фискалы, не контролёры должны «решать проблему» с алкоголизацией России, а те, кого интересует будущее России. В царской России за выпивку отвечал премьер-министр (граф Витте). Сегодня за это дело отвечает чёрт знает кто, а точнее, никто. Какой-то «офисный планктон», а не державные мужики правят бал в деле отрезвления нации. У нас законы по-прежнему сочиняет чиновник, но никак не винокур. Получается хуже некуда. Смерти русских людей от дурного, подпольного алкоголя целиком и полностью лежат на совести Власти. Товарищ Власть! Послушай производителя алкоголя и бизнесмена! Это они второе десятилетие ходят голыми пятками по лезвию бритвы и чувствуют боль больнее вашего.

### Ещё одно

В России страшно мало вина. Настоящего. Народного, но никак не антинародного. И особых перспектив здесь не предвидится. Потому что в России даже нет Закона о вине. Отсюда – полная самостоятельность в этом деле. В частности, мы и сами в ходе нашей экспедиции с удивлением узнали, что качество вина лишь наполовину зависит от винограда. А вторую половину качества даёт оборудование, которого у нас, по сути, нет. Так что это – не реклама французских машиностроителей из Pera и их партнёров из СПС Berhart team, а единственная возможность изменить ситуацию к лучшему. Нашим виноделам и виноградарям нужен Закон о вине. Нужны кредиты на обновление. А таким мужикам, как в СПС, нужны даже не финансовые льготы, а социальное, нравственное – духовное уважение нашего крепко пьющего общества. Уважение и просвещение. Ибо делать вино и делать деньги – две большие разницы. Сначала всё-таки вино. Потом и денежки придут...

### И последнее

Насчёт силы воли у государства и насчёт желания быть сильным, умным и уважаемым. В своё время некто Шефлер за 17 таких раскрученных брендов, как «Столичная», «Московская», «Русская» заплатил стране в 1997 году 300 тысяч долларов, и теперь годовая выручка его составляет минимум 600 миллионов долларов в год. В 2000 году г. Путин дал поручение ВОССТАНОВИТЬ ПРАВА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ государства на все эти товарные знаки. Прошло ещё восемь лет. А воз и ныне... Водка «Смирновская», гениально возвращённая в Россию Борисом Смирновым, и столь же гениально проданная неким Фридманом и К° (Альфа-групп) за 50 млн за границей, – это тоже на совести нынешней власти. Господа-товарищи депутаты! Выслушайте ещё раз Бориса Смирнова. Пригласите российского прокурора по части невыполнения президентского Указа о возвращении русской водки в Россию. Прислушайтесь к собственной совести. Слышите, что она говорит? – Страна пока что не слышит. И только потому пьёт. А пьяным народом, как говорила Екатерина, легче управлять.



Из французского января да в русскую зиму.  
Ну, да ничего! Ничего...  
Будет и на нашей улице весна!



**Французов порой зовут петухами. Галльскими петухами. За то, что задирают нос по поводу и без повода. А они отвечают: если ты сам себя уважать не будешь, кто ж тебя без этого уважит-то?! Сегодня наша глубоко не уважаемая многими страна начинает всё сначала. Начинает трезветь. Возвеличиваться начинает. Учится у тех, кого научила уму-разуму. Вон уже и памятник Ленину на Лазурном берегу устанавливают. Оказывается, наш Ленин научил их многому... В общем, наша экспедиция с бокалом вина в руке может оказаться бесконечной! И если мы привлекли ваше профессиональное внимание к устроителям этой поездки — к Жану Пера и к его партнёрам из СПС Berhart team, значит, мы пили вино не просто так, а по делу!**

# Современные Производственные СИСТЕМЫ BERHORD

## Механизм Вашего Производства

- \* Компания «Современные производственные системы» (Berhord team) занимается поставками оборудования для предприятий пищевой промышленности и виноделия, его обслуживанием.
- \* Наши специалисты на высоком профессиональном уровне осуществляют шеф монтажные, пусконаладочные, гарантийные работы на поставляемое оборудование.
- \* В числе наших партнеров ведущие европейские поставщики технологического оборудования и линий розлива.



Оборудование первичного и вторичного виноделия компании Pera



Емкости различного назначения ведущего болгарского производителя Pim



Комплектные линии розлива от фирмы Clifom



Системы фильтрации Spadoni



## «БОРИС СМИРНОВ» заговорит по-вьетнамски



США так ярко проиграли свою войну во Вьетнаме, что память об этой победе останется на поле боя в веках. Как Куликовская битва для русских или сербское Косово, только что «блестяще» проигранное и сербами, и русскими.

Сегодня Вьетнам — страну-победителя — не узнать. **Небоскрёбов здесь больше, чем в Москве**, это уж точно! На улицах — миллионы мотоциклистов, что для такой беднейшей страны равно миллионам мерседесов. Вовсю работает известный даже в России «вьетнамский рынок». Между прочим, вдоль улиц можно встретить зрелые мандариновые рощи, растущие в полиэтиленовых мешках с землёй, — деревья на продажу. К сожалению, здесь повторяются и другие знакомые нам вещи типа чиновничьей знати, живущей иначе, чем народ. Похоже, **есть блат, коррупция и взятки**. Подрастают наследные детишки, идущие во власть по родительским стопам. Но тем не менее народ связывают воедино такие вечные мощные нити, как стремле-

ние жить и жить хорошо. А также умение отдохнуть, как говорится, оттянуться «по полной». (Кто не видел бутылочки алкоголя с заспиртованными в них маленькими крокодильчиками, змейками и другими гадами)?

### Маленький Вьетнам защищает всё ещё великую Россию

Между тем в стране с населением больше 82 миллионов человек **работает всего два вековой давности ликёроводочных завода** — в северной и южной столицах. Поэтому официально здесь выпили в 2003 году меньше литра в год (0,9 л).

#### ДЛЯ СРАВНЕНИЯ

Россия — 140 млн человек — почти 140 ликёроводочных заводов, по заводу на каждый миллион человек.  
Вьетнам — 82 млн — 2 завода.

Больше всего среди азиатов пьют японцы — третье место в мире после США и России, которая пропивает примерно 25 миллиардов долларов в год. Япония пропивает больше — 34 млрд. Затем идут Китай — \$30 млрд, и Индия — \$9,5 млрд. Вьетнам в первую десятку пока что не входит.

Но эта статистика теперь резко изменится. Потому что в начале года здесь, в районе Нге Ан (аккурат на полпути с севера на юг, начато строительство завода с необычным для вьетнамцем названием «Борис Смирнов»). Завод будет построен к осени 2008 г. на японские и вьетнамские деньги (компании Sara Wine и Mekong под началом Sara). Проектная мощность — 3,6 млн декалитров в год, цена новостройки — \$25 млн. Почему вьетнамцы отдали предпочтение именно технологии Бориса Смирнова? Похоже, здесь сработала ещё и вековая ненависть вьетнамцев к захватчикам любого рода. Они знают, что Борис Смирнов, возродивший на Руси родимую «смирновскую», тоже пострадал от захватчиков с другого берега планеты. Внешне это выглядело как размолвка двух братьев Смирновых. Дескать, один (недалековидный Андрей) уступил свою долю структурам «Альфа-эко», и пакет другого брата (Бориса) был размыт. «Русская водка» не раз говорила об этом бандитском захвате! Мы предсказывали, что основной захватчик («Альфа» г-на Фридмана) продаст бренд за границей. Мы ошиблись только в цифрах: г-но Фридман продал захваченное добро не за 40, а за 50 миллионов долларов, а в 2006 году «смирновская» пошла по рукам и дошла до D-Distribution (75% — у Diageo, 25% — у «альфовцев» Фридмана).



Как отомстить захватчикам? Русская власть и в первую очередь Кремль безвольно разводят руками. Дескать, против лома нет приёма... Точно так же кремлёвское безвластие разводит руками перед захватом ещё 17 таких раскрученных русских брендов типа «Московской», «Столичной» и «Русской».



Они были куплены неким г-ном Шефлером в 1997 году всего-то за... 300 тысяч долларов. Годовая же выручка Шефлера (но никак не России) составляет минимум 600 млн долларов в год. Вьетнамцы отомстили американцам по-боевому просто. Они построили завод «Смирнов». А это – серьёзный вызов не только Diageo (только в прошлом году они увеличили продажу «Smirnoff в этих краях на треть), но и Китаю с его «пахучей» рисовой водкой по полтора-два доллара за приличную бутылку. Наверняка будет новая война, каркают противник этой затеи. Дескать, в базе Всемирной организации интеллектуальной собственности права на Smirnoff закреплены за D-Distribution, регистрация

распространяется и на Вьетнам. Но причём здесь Smirnoff, если теперь у Елены и Бориса свой новый бренд – Boris Smirnov. Они льют водку в костромском Галиче, в ивановских краях и в Латвии, а теперь пропишутся на Азиатском континенте. ДЕСЯТЬ К ОДНОМУ, что здесь будет новый бум – бум по имени «Борис Смирнов». Новая русская водка играючи, как говорится, «махом» пойдёт в Китай, Японию и в Индию. А потом, припорошенная пылью дальних дорог, дотопает и на родину... На это и остановимся, дабы не договариваться до куда более печальных истин о том, как маленький Вьетнам защищает всё ещё великую Россию.

Нге Ан – Сайгон – Москва  
январь





**Общие характеристики**

1) Наши линии являются уникальными в своем секторе, так как функционируют без применения специфических оснасток типа звёздочек и дозаторов. Принцип работы состоит в том, что конвейер с пошаговым приводом передвигает бутылки по линии и позиционирует их под различными станциями. Нет никаких ограничения форм бутылок, и, значит, могут быть использованы бутылки любого типа: цилиндрические, овальные, квадратные, амфоры, кувшины и бутылки нестандартных форм.

2) Размеры используемых бутылок: от 0,2 до 2 литров, шириной либо диаметром от 35 до 120 миллиметров, высотой от 120 до 380 миллиметров. Для бутылок меньшего формата мы производим специальное оборудование, в свою очередь, для бутылок, размер которых превышает указанные выше, могут быть выполнены определённые адаптации.



Франческа и Альберто БЕРТАНИ представляют модели линий розлива, производимые итальянской компанией «Полярис»

ной марки на боковую поверхность бутылки (Россия), **устройство** для наклейвания федеральной акцизной марки на клею, которая наносится на колпачок как типа «Г», так и типа «П».

6) Линии созданы по нормам ЕС. Средства защиты: линия В1500 оснащена опускающимися прозрачными панелями, на линиях В5 и В4 это открывающиеся панели, на линиях В1000 и В10 установлены средства безопасности в виде электронных барьеров.

7) Все линии оснащены автоматической мойкой наполнителя и системы подачи продукта.

8) Если необходимо разлить продукцию в нейтральной обстановке, узел обдува оснащается специальными соплами, которые, проникая глубоко в бутылку, выгоняют воздух и наполняют её азотом. Затем бутылки поступают под наполнитель и, прежде чем проходят этап укупорки, они получают ещё одну порцию азота.

# Для бутылок нестандартных форм

3) Скорость использования. Конвейер с пошаговым приводом фиксирует бутылку по доньшку, поэтому скорость работы не может превышать 1500 бут/час. С низкими и широкими бутылками можно достичь скорости 1700 бут/час. Бутылки нестандартных форм могут иметь доньшки неправильной формы, что препятствует устойчивому расположению бутылки и приводит к снижению скорости производства. Именно по этой причине, для определения идеальной скорости каждой бутылки без снижения производительности остальных, не имеющих проблем с установкой, наши линии оснащены шестью скоростями.

4) Изменение формата бутылки. Одной из основных характеристик наших линий является возможность изменения формата бутылок при помощи несложных регулировок, не прибегая к замене частей линии. Часть этих регулировок производится автоматически, при помощи компьютеров, которыми оснащены линии, часть вручную при помощи катушек. В линиях В1500, В1000 и В10 многие регулировки производятся автоматически компьютером, в то время как в линиях В5 и В4, для удержания цен, практически все манипуляции производятся вручную, что увеличивает время замены приблизительно на 15—30 минут.

5) Наши линии представляют собой один-единственный моноблок, на котором могут быть установлены различные рабочие станции: **ополаскиватель-обдув**, **система** рециркуляции ополаскивающей жидкости, наполнитель вакуумного типа непосредственно в бутылку либо с легким понижением давления либо под давлением для пластиковых бутылок, **выравниватель уровня налива**, **укупориватель** для навинчивающегося колпачка и пробки под давлением, **звукоизолятор** для укупоривателя, **укупориватель** для винного коркового колпачка, визуальное устройство контроля целостности бутылки (Россия), **ориентатор** для бутылок цилиндрической формы по «ключу» на дне или сбоку, либо с фотоэлементом для бутылок с ручкой, **распределитель** термосадочных капсул или капсул из фольги с комплектом ограничителей, этикирующее устройство для нанесения этикетки на переднюю часть либо горлышко бутылки, **этикетировальное устройство** для нанесения фронтальной и контр-этикетки, **печатающее устройство** с термическим нанесением в две строки, возможно нанесение маркировки струйными чернилами, **устройство** для наклейвания самоклеющейся федеральной акциз-

9) С линией В1500 и В10 возможно работать в условиях контроля атмосферы. Вся линия помещается в пределы прозрачных панелей, которые закрывают её как с боков, так и сверху, затем посредством группы фильтрующих вентиляторов, поступает фильтрованный воздух, который слегка спрессован и не позволяет проникать воздуху извне.

**Конкуренция**

Компания «PolarisAutomazioni» присутствует в сфере розлива с 60-х годов. Первое время занималась производством традиционных линий розлива, оснащённых звездочками, а с 70-х годов перешла на производство линий для бутылок нестандартных форм. Для создания линии розлива способной разливать напитки в бутылки нестандартных форм, каждая её часть, со временем, была перепроектирована для приближения к этой цели, отдавая её от традиционных механизмов, служащих для розлива бутылок исключительно стандартных форматов. Это становится очевидным при простейшем рассмотрении внешних форм оборудования.



**АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ РОЗЛИВА В10, В1000 и В1500  
ДЛЯ БУТЫЛОК НЕСТАНДАРТНЫХ ФОРМ**

**AUTOMATIC BOTTLING LINES В10 В1000 AND В1500  
with ability to handle uncommon-shaped bottles**



При желании компаний-конкурентов всерьёз войти на рынок оборудования для бутылок нестандартных форм и достичь нынешнего разнообразия и эксплуатационных качеств наших линий, они должны были бы пройти весь путь, пройденный нами, с проблемой использования решений наших линий, являющихся запатентованными. Именно по этой причине на сегодняшний день никто не взял на себя это бремя, и при необходимости приобретения линии для розлива бутылок нестандартных форм клиенты обращаются напрямую в нашу компанию.

Идея создания оборудования, функционирующего на основе конвейера с пошаговым приводом, была задумана и запатентована в 70-е годы, однако она не может оставаться прерогативой наших линий, так как продолжительность действия патента составляет 25 лет, и на сегодняшний день идея может быть использована другими компаниями. Но не только конвейер с пошаговым приводом позволяет создавать современное оборудование для бутылок нестандартных форм, отвечающее потребностям развития последних лет. Для избежания путаницы, хотим обозначить наиболее явные моменты, которые отличают наши линии от линий розлива возможных конкурентов:

- 1) Передвижение бутылок не происходит, как раньше, по одному конвейеру с пошаговым приводом, а по двум параллельным конвейерам, на которых они фиксируются упорами, которые удерживают бутылку спереди и сзади, позволяя таким образом увеличить скорость на 50%
- 2) Боковые направляющие регулируются концентрически, раздвигаясь при перемещении бутылки и сдвигаясь при ее остановке. Это решение помимо облегчения процесса изменения формата бутылки, позволяет значительно улучшить блокирование бутылки во время этикетирования.
- 3) Горлышко бутылки удерживается направляющей и осью центрирующего устройства, со всеми преимуществами точности этикетирования
- 4) Этикетировочные устройства не наносят этикетки на бутылки посредством тампонов из резиноватого материала, как раньше, а снимаются с рулона и удерживаются посредством всасывателей, а затем заблокированные таким образом переносятся на бутылку со всеми преимуществами регулировки и точности нанесения.

5) Вертикальные передвижения наполнителя и укупоривателя производятся автоматически посредством электромотора, управляемого компьютером. Эти решения упрощают и снижают время смены формата.

6) Все станции удерживаются опорами на общем станке, специальные сфери-



ческие каретки передвигают их по вертикали, таким образом, получаем общую структуру более прочную, лишённую вибрационных движений.

#### Как подобрать наиболее подходящую модель

Для наилучшего удовлетворения потребностей наших клиентов нами были созданы пять типов линий: V1500, V1000, V10, V5 и V4, которые, имея отличия в качестве конструкций и их использовании, имеют различную стоимость, от наиболее высокой на V1500 до наиболее низкой на V4.

**Линия V1500.** Эта линия снабжена конвейером установки пустых бутылок, которая позволяет поддерживать скорость наполнения в 1500 бут/час одним работником. Необходимая рабочая сила: один рабочий для установки пустых бутылок и два-три для разгрузки уже наполненных и помещения их в коробки. V1500 может быть подсоединена к упаковочной станции.

**Линия V1000.** Эта линия является аналогом V1500, однако не оснащена конвейером установки пустых бутылок, поэтому перевёрнутые бутылки устанавливаются вручную в ячейки ополаскивателя, и для достижения скорости в 1500 бут/час необходимы два работника, которые устанавливают пустые бутылки. Эта линия предпочтительна в случаях, когда используются различные типы бутылок нестандартных форм, что может создать проблемы в системе отбора линии V1500. Необходимая рабочая сила: два-три рабочих на установке и два-три на разгрузке. V1000 может быть подсоединена к упаковочной станции.

**Линия V10.** Эта линия аналогична линиям V1500 и V1000, однако наполнение происходит непосредственно на кон-

вейере с пошаговым приводом, поэтому на протяжении этой фазы линия остаётся неподвижной. Время наполнения прибавляется ко времени рабочего цикла, сокращая скорость производства до 1000–1200 бут/час. Это решение позволяет упростить переднюю часть линии, позволяя снизить цену. Линия V10 оснащена безостановочным конвейером, который устанавливает пустые бутылки. Необходимая рабочая сила: один рабочий для установки пустых бутылок и один-два рабочих для разгрузки уже наполненных. Как правило, предлагается без ополаскивателя.

**Линия V5.** Эта линия является уменьшенной копией V1000, так её наполнитель состоит из шести сифонов, а не из десяти, и обладает производительностью около 600–800 бут/час. Линия была создана для того, чтобы предложить экономичную линию, предназначенную для производителей, у которых нет особых требований относительно скорости.

**Линия V4.** Линия V4 была разработана специально для вина, её структура отлична от всех остальных линий, так как не оснащена пошаговым конвейером, а имеет крутящийся диск. Бутылки вставляются в специальные ячейки, достаточно иметь одного-единственного рабочего для достижения производительности в 400–500 бут/час. Рабочие циклы следующие: наполнение при помощи наполнителя на 4 сифона с лёгким пониженным давлением, укупоривание винным корковым колпачком, укупорка термоусадочными капсулами или капсулами из фольги, этикетировочное устройство с нанесением этикетки и контр-этикеткой, маркиратор с термическим нанесением данных в две строки для печатания номера партии либо даты конечного срока использования.

Эта линия использует только круглые бутылки. Изменение формата бутылки происходит путем замены отпечатков, которые имеют диаметр бутылок, этикетировочное устройство крутит бутылку и наклеивает этикетку и контр-этикетку, снимающиеся с одного рулона, ополаскивание пустых бутылок происходит вручную. Один единственный рабочий устанавливает пустые и снимает уже готовые к упаковке бутылки.

На эту линию невозможно установить дополнительные рабочие станции.

**ВИНА И НАПИТКИ**  
ИНТЕРВИТИС ИНТЕРФРУКТА РОССИЯ

11-я специализированная выставка виноградарства и винодельческой продукции, технологий сырья, оборудования

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС "ЮЖНАЯ РОССИЯ"**  
9-12 апреля 2008 года  
г. Краснодар, Россия

Генеральный информационный партнер: ИМПЕРИЯ ВКУСА  
Информационный партнер: ProManager  
Стратегический медиа-партнер: СПИРТНЫЕ НАПИТКИ  
Информационный интернет-партнер: alkogol.com  
Информационная поддержка: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

создавать события  
КРАСНОДАРЭКСПО  
350010, Россия, г. Краснодар, ул. Зиповская,  
тел./факс: +7 (861) 210-98-92, 210-98-93, 279-34-  
www.krasnodarexpo.ru e-mail: vino@krasnodarexpo.ru

# МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ НАПИТКОВ DRINKEXPO-2008



WWW.DRINKS.LENEXPO.RU  
DRINKS@MAIL.LENEXPO.RU  
+7(812)321-28-77/78/80/81



информационная поддержка  
ИНДУСТРИЯ НАПИТКОВ  
Plutt ПИЩЕПРОМКОМ  
генеральный информационный спонсор

**ВСЁ ДЛЯ ИНДУСТРИИ НАПИТКОВ**  
КОНФЕРЕНЦИИ СЕМИНАРЫ ВЫСТАВКИ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 13-15 МАЯ 2008

**РУССКАЯ ВОДКА**



**ПРИЗ журналистских симпатий**



**Виктор САМОЙЛОВ,**

*председатель Совета директоров  
Алкогольные заводы ГРОСС*

Журналисты центральных газет страны,  
политические обозреватели по крепким напиткам  
журнала «Русская водка»,  
награждают Виктора Самойлова, председателя совета директоров  
Алкогольные заводы ГРОСС,

**Дипломом журналистских симпатий**

за интеллигентное поведение на алкогольном рынке,  
где нужно работать не столько локтями, сколько головой



Москва  
8 февраля 2008 года