

Искушение ведром

И все-таки журналистика – второе счастье. Не верите? Я тоже не верил пока не попал на экскурсию по ликеро-водочному заводу «Байкальский Кедр».

Остается удивляться мужественности тех людей, преимущественно женщин, которые здесь работают. Ведь к концу экскурсии некоторые мои коллеги явно могли перестать контролировать собственные поступки. Но, как говорится, благодаря бдительности охраны и оперативному вмешательству сотрудников цеха розлива готовой продукции скандала все-таки удалось избежать. Однако обо всем по порядку...

Это было странное приключение. По идее (да и по приглашению администрации самого «Байкальского кедра», считающей, что ей нечего скрывать от потребителя), на водочно-ликерную экскурсию, может попасть каждый иркутянин, но мы, корреспонденты журнала «Иркутские Кулуары», чувствовали себя как группа особая – сродни группе захвата. Хотя захватывать вроде бы ничего не собирались. Честное слово!

Да и завод встретил нас тоже почти как захватчиков – невесело как-то, с подозрением. Суровая охрана сразу же попыталась захватить... нет, не нас, а наши орудия производства: фотокамеры и диктофоны. И неизвестно, читали ли бы вы сейчас эти строки, если бы не очаровательный сотрудник пресс-службы Евгения, которая в нарушение правил протасила нас вместе с техникой.

Снимать и записывать было что. Здание завода, например. По сути, это памятник архитектуры 19 века, и построено это здание было по личному распоряжению графа Витте – всего за 4 года. То есть вот уже более ста лет сотрудники предприятия производят горячительные напитки практически в музее. Многое здесь: от табличек на стенах до бочек, в которых хранится спирт, – несет отпечаток старины. Ощущение забавное!

А собственно осмотр завода начался с того, что нам... не показали спиртохранилище. Мы спрашиваем, естественно, мол, а где тут у вас спиртохранилище? Просто так спрашиваем, интересно. Там, в старинных клепаных резервуарах на листовничных лагах, ходят слухи, одновременно может храниться до ста тонн спирта. «Давайте, – предлагаем, – посмотрим спиртохранилище! Как оно вообще там? И как там вообще эти сто тонн? Может, уменьшить надо? Может, 99 тонн лучше будут храниться?» Но на все наши вопросы, в том числе «почему раньше экскурсии пускали, а теперь нет?», ответа так и не последовало. Впрочем, мы и сами догадались, что экскурсии в спиртохранилище попросту начали теряться... Избежав, таким образом, нелегкой участи своих предшественников, команда журналистов двинулась дальше.

Зато мы узнали от экскурсовода об уникальной четырехступенчатой технологии очистки воды, которую используют для «кедровской» водки. Оказывается, сначала вода проходит через фильтр с белым австралийским (!) песком – так ее очищают от различных примесей. Затем она фильтруется через уголь скорлупы кокосового ореха (!), который обладает свойством избавлять воду от посторонних запахов. А для того, чтобы сделать воду достаточно мягкой, ее пропускают через натрий-катионитную (ё-моё!!!) установку. И завершающая стадия очистки – так называемая установка обратного осмоса, которая отдает на выходе только молекулы воды. Никакой дистилляции, в отличие от буржуйских заводов, «Байкальский кедр» не практикует, предпочитая использовать исключительно «живую» байкальскую воду. Утверждают, что «живая» вода – это супер для водки и бальзамов, которые производят на заводе. А может, и не только для водки и бальзамов...

Наконец, нас, разгоряченных разговорами, одели в халаты наподобие медицинских и проводили в святая святых, то бишь в заводскую лабораторию. Позже я не раз благодарил всевышнего и за свою врожденную скромность, и за осторожность. Я держал руки в карманах и не пытался их вынимать. Потому что в пробирках, которые используют в приборах для проверки качества спирта, как впоследствии выяснилось, содержалась не только манящая жидкость. В лаборатории вообще все, что имеется жидкого, это в принципе реактивы. Иначе, как я понимаю, сопьешься! Тем более, что спирт кедровцы используют исключительно класса Люкс – высшего уровня очистки. Причем, инженеры-химики выбирают лучший из нескольких предложенных. Один мой коллега уже было начал примеряться к стеклянному кранику небольшого сосуда с неизвестным обозначением на этикетке, когда ответ лаборанта на чей-то вопрос «А что у вас в этой баночке?» поверг его в легкий шок:

«Уксусная кислота»!

Тем временем Евгения показывала нам результаты одной из экспертиз. Невероятно, но факт: содержание метанола, альдегидов и сивушных масел в иркутской водке в разы ниже допустимого ГОСТом. Объясняется это элементарно: на заводе действует свой, байкальский, стандарт качества. Ну, стандарты стандартами, думал я по старой журналистской привычке, а водку все равно как-то да разбавляют. Думал, пока не увидел все своими глазами.

Дальнейший наш путь лежал на «дно», как хотелось назвать первый этаж. Дело в том, что сам завод в той части, где расположены цеха, напоминает не то подводную лодку, не то машинное отделение корабля. Узкие металлические лестницы, бесконечные сплетения труб и котлов и характерный шум – в общем, все, как на настоящем судне. Спустившись на нулевой уровень, мы попали в цех, где происходит смешение очищенной воды со спиртом. Мы-то по простоте душевной думали, что на этом процесс производства и заканчивается. Как говорится, бери да пей. И уверенности добавляло ведро, стоявшее тут же, под рукой – на нем было выведено: «водка». Но, как оказалось, мы были так же далеки от истины, как настоящая водка от «сортировки», именно так заводчане именуют ту самую смесь спирта с водой. В итоге нам пришлось двинуться дальше, вслед за «сортировкой», которая по трубам подавалась наверх.

Одно время по Иркутску ходили слухи, что якобы существует труба, через которую готовый продукт «утекает» с предприятия. Некоторые горячие головы даже кичились личным своим знакомством с владельцами водочного крана. Скажу честно, как ни пытались мы отыскать среди сотен труб одну, заветную, все безрезультатно. Видимо, она всего лишь плод чьего-то похмельного сознания... Но вернемся к нашей экскурсии.

«Сортировка» подается по трубам наверх, где ее опять же очищают, сначала фильтрами с крупным, средним и мелким песком, затем фильтрами с березовым углем. Очищение березовым углем считается общим местом в технологии водочного производства. Однако и здесь иркутянам есть чем похвастать. Содержимое угольной колонки у других заводов по стране принято менять приблизительно через 100 тысяч декалитров. Отработанный уголь при этом они зачастую регенерируют и засыпают обратно в колонку. А вот на «Байкальском кедре», согласно байкальскому стандарту качества, уголь меняют каждые 60-70 тысяч декалитров, и после этого - выкидывают.

«Странно! – подумал я. – Неужели некоторые алкогольные компании умудряются экономить на угле? Тогда какого же качества у них водка?!» К счастью, мое воображение не успело разыграться по этому поводу, поскольку ему пришлось переключиться на все тонкости следующего процесса. После угольных колонок и еще одного фильтра с кварцевым песком «сортировка» попадает в фильтр sartorius. В нем происходит обеззараживание: специальные серебряные нити обогащают раствор ионами серебра. И вот уже «почти что водка» поступает в сборники готовой продукции, расположенные в специально отведенной комнате.

Невозможно передать то чувство, которое испытываешь, попадая сюда. Пожалуй, нечто подобное люди ощущают, наблюдая за спящим младенцем. Пройдя все стадии очистки, водка здесь «отдыхает». Длительность отдыха зависит от рецептуры и доходит до 7 дней. А технические сотрудники, словно хлопотливые няньки, сдабривают ее в зависимости от рецептуры то настоями кедровых орехов, березовых почек или можжевельных ягод, то добавляют сахар или мед. Глядя на своих коллег, я все отчетливее понимал, если нас немедленно не отведут в дегустационную комнату, кто-нибудь не выдержит и кинется к одному из ведер с бесцветной жидкостью, источающей характерный жгущий аромат. Возможно, даже я сам!

«И зачем только здесь эти ведра? Что им наливать больше не во что?» Несмелым шагом, постоянно озираясь, я вышел из цеха в растрепанных чувствах. После пережитого было бы странно, если б наше путешествие закончилось тихо-мирно...

На входе в цех розлива готовой продукции нас попросили сдать фотоаппараты. Так что никаких документальных подтверждений нашего пребывания там нет. Конечно, никто не станет отрицать, что видел, как работает итальянская линия по розливу мощностью 6000 бутылок в час, но о том, что кто-то из журналистов влил в себя полбутылки водки «Высота», а остаток попытался спрятать под халат, с полной уверенностью утверждать бы не стал. Да, и стоит ли беспокоиться о подобной мелочи, если на том же конвейере водку отбраковывают ящиками. Сам видел, как одна женщина-контролёр сливала содержимое чуть потертой бутылки. Такая в продажу не пойдет и значит должна быть уничтожена. А ее коллега выбирала из потока готовой продукции бутылки со слегка поцарапанными (мы кое-как рассмотрели даже – где!) этикетками – тоже не пойдет.

Признаться, конвейер с водкой штука занятная. Если не сказать завораживающая. Бутылки перемещаются из зала в зал, выходят откуда-то и исчезают где-то, и с ними все время что-то происходит. Сначала ополаскивают изнутри – специальным микрофонтанчиком из, как нам пояснили, водки! Затем бутылки заполняют целебным (в некоторых случаях, конечно!) снадобьем. Надевают и зажимают колпачок. Клеят этикетку. И так далее. Все быстро и стройными рядами. И пахнет водкой...

Бдительные журналисты заметили, что на том участке конвейера, где происходит ополаскивание, на поверхности образовалась небольшая бесцветная лужица. Сняв пальцем пробу, один из энтузиастов утвердительно кивнул: «Она!». И незамедлительно обсудил ситуацию с коллегами: «Можно намочить носовой платочек и выжать в рот. Дешево и сердито». Женщины на конвейере наконец-то заулыбались. Им, часами простаивающим за конвейером, приходится выполнять такую работу, на которую большинство мужиков не способны – в силу психологических особенностей.

Покидая шумный цех, я поинтересовался у охранника, а нельзя ли ночью произвести, так сказать, эксклюзивную партию горячительного, исключительно для себя. Выяснилось, что после смены цех пломбирует налоговый инспектор, который утром сам же снимает пломбу, а каждая выпущенная бутылка фиксируется в компьютере. Да... Сердитое производство!

Логично было бы предположить, что после экскурсии нас попросят продегустировать кое-что из продукции завода. Не скрою, так оно и было. На входе дегустационный зал красовались медали и награды, которых у иркутян более ста. Последние получены совсем недавно на выставке «Сибпродовольствие». Но общий интерес вызвала коллекция необычных бутылок. Здесь можно было отыскать и старинную «четверть», и фигурные склянки иностранного производства и даже емкости в медной оправе. Понравилась и сама дегустация... Правда, это тема отдельного разговора. Скажу только, что после такой дегустации становишься добрее. И хочется душевных историй. И... такая нашлась на заводе.

Когда экскурсия фактически уже закончилась, и все направились переодеваться, кто-то вдруг обратил внимание на старинный портрет на стене в дегустационном зале. Хотя других портретов там не наличествовало, и обратить внимание на это портрет можно было бы и раньше! Как оказалось, мы чуть не прошли мимо прелюбопытнейшей заводской легенды. Человека изображенного на картине, звали Гавриил Астапов. И он был одним из первых работников завода. Любил экспериментировать с рецептами водок. Как, наверное, каждый из нас любил экспериментировать с рецептами алкогольных напитков собственного производства. Понятно, что получается экспериментировать далеко не у всех, а вот у Гавриила однажды получилась, и получилась совершенно бесподобная водонька, как ее тогда называли. Она хорошо пилась, вкус имела особый, и голова после нее не болела. Тогда Астапов предложил руководству завода поставить производство своей водки на поток. Но заводское начальство посчитало производство нерентабельным, так как ведро водки Астапова стоило почти как лошадь. Отчаявшись, новатор решил оставить свой рецепт потомкам и замуровал манускрипт в стены завода, где его благополучно нашли в ходе реконструкции в 2006 году. Теперь практически по этому рецепту делается водка «Золотой кедр». И – слава экспериментаторам!

А что еще скажешь в таком случае? Не рассказывать же о том, что на выходе из «Байкальского кедра» нас встречали те же самые женщины, что и на входе, но уже какие-то милые, улыбающиеся!? Некоторые из них даже пытались нам подпевать. По-моему...

Артем Световостоков

ОБЪЯВЛЕНИЕ

Доставляем журнал "Иркутские кулуары" нашим читателям. Стоимость доставки 100 рублей. Телефон службы доставки: 8-964-1257227.

Весь номер журнала в формате PDF: <https://rubabr.com/kuluar/1.pdf>

Автор: Артур Скальский © Babr24.com ОБЩЕСТВО, БАЙКАЛ 8676 26.05.2008, 13:37 421
URL: <https://babr24.com/?ADE=45815> Bytes: 13004 / 12911 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ИРКУТСКИЕ КУЛУАРЫ"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)