



Откуда берет свое начало продукция КЗШВ «Столичный»

*Виноградная лоза,
Ты владелица кувшина,
Низко кланяюсь тебе
За блистательные вина...*

Древняя и вечно юная виноградная лоза. В ее плодах лучистая энергия солнца, земное плодородие, легкое дыхание воздуха, теплота души и умение рук человеческих. Корни лоз могут уходить очень глубоко в землю, достигая каменных пород, откуда они черпают «свою жизненную силу» (микроэлементы).

Шампанские виноматериалы КЗШВ закупает в винодельческих хозяйствах Причерноморья (Республика Крым, Одесская, Николаевская, Херсонская области).

Почвы, климат благодатного юга Украины позволяют вырастить наиболее качественные шампанские сорта винограда, дающие уникальные виноматериалы с повышенной способностью в дальнейшем «играть и держать пенку»: Пино, Шардоне, Рислинг, Алиготе, Совиньон; для красных игристых: Каберне-Совиньон, Саперави, Мерло; для мускатных: Мускат белый, Мускат розовый, Мускат Венгерский и др.

В последние годы, испытывая дефицит отечественного сырья, до 25% шампанских виноматериалов КЗШВ закупает в исконно винодельческих государствах Западной Европы: Франции, Венгрии, Македонии и Республике Молдова.

Продукция, выпускаемая Киевским заводом шампанских вин

Полное название с 12 августа 1999 года

Закрытое акционерное общество «Киевский завод шампанских вин «Столичный»

В наименованиях продукции, выпускаемой Киевским заводом шампанских вин (КЗШВ) присутствует либо термин «шампанское», либо термин «игристое». И та и другая продукция производится на КЗШВ по единой технологии – это технология резервуарной шампанизации.

После распада СССР «Советское шампанское», выпускаемое КЗШВ, имеет наименования:

1. «Українське шампанське».
2. «Шампанське Україні».

Наименование «Советское шампанское» временно разрешено.

Шампанское вышеназванных наименований выпускается следующих марок: брют, сухое, полусухое, полусладкое.

Игристые вина КЗШВ:

- «Українське ігристе» (брют, сухое, полусухое, полусладкое),
- «Київське рожеве» (содержание сахара 40-60 г/л),
- «Золоте» (содержание сахара 40-45 г/л),
- «Ювілейне» красное (содержание сахара 60-80 г/л),
- «Гетьманське» красное (содержание сахара 40-60 г/л),

- «Мускатне ігристе» (содержание сахара 55-95 г/л).

К знаменательной дате начала третьего тысячелетия КЗШВ «Столичный» начинает выпуск новых марок шампанского в сувенирном исполнении:

- «Київське» (в бутылках емкостью 0,375 литра),
- «Киянь» (в бутылках емкостью 1,5 литра),
- «Либідь» (в бутылках емкостью 3,0 литра),
- «Хрещатик» (в бутылках емкостью 6,0 литра).

Прекрасные снаружи и внутри подарочные сувениры – напоминание и дань истории родного города. Питательная ценность предлагаемой продукции, как и игристого «Золоте», повышена за счет большего содержания аминокислот (результат выдержки шампанизированного вина на дрожжах).

В будущем экспресс-метод определения аминокислот наглядно убедит любого желающего насколько богаче вино, бродившее дважды, чем один раз, не говоря уже о дополнительно выдержанном на дрожжах.

Мягкий гармоничный вкус, сложный букет со сдержанным оттенком чистого дрожжевого автолиза, долгая тонкодисперсная игра обусловлены как сортовыми особенностями винограда (определенные сорта винограда для каждой марки), так и вторичными продуктами брожения, выдержки.

Многолюдному торжеству с фейерверком будет подстать величавый шестилитровый «Хрещатик».

«Либідь» и «Киянь» по праву займут почетное место на презентациях, вернисажах и премьерах.

Ведь шампанское всегда было, есть и будет символом благополучия, успеха. Интимность вечеру на двоих придаст миниатюрное «Київське» (лучшая прелюдия к извечной любовной игре).

Шампанське: як відрізнити підробку?

Шампанське вже давно стало символом успіху, його відкривають при святкуванні значних подій чи ювілеїв. Тим прикріше буває ситуація, коли пляшка відкривається без прийнятого в таких випадках «пострілу», а в ній виявляється в кращому випадку дешеве шипуче вино. Деколи трапляються і більш трагічні випадки: за даними МОЗ України протягом 1997-1998 років від отруєнь неякісними алкогольними напоями померло 17348 чоловік. Тому визначити фальсифікат на стадії покупки деколи буває рівноцінно

врятованому життю.

Як визначити підроблене шампанське? Так само, як і фальшиву купюру, – треба добре знати оригінал. Тому впевненим на 100% у справжності напою можна бути лише тоді, коли напій куплений у фірмовому магазині виробника або його представника. Навіть якщо коштів на покупку у фірмовій торгівлі не вистачає (на оптово-роздрібному ринку ціни завжди нижчі, ніж вроздріб), купити там хоча б одну пляшку шампанського просто необхідно. Потім зберегти пусту пляшку від справжнього шампанського та захопити її з собою на ринок або ретельно запам'ятати її особливості. Повірте, обережно ставитись до свого здоров'я зовсім не соромно.

Найчастіше підробку можна виявити при ретельному розгляданні пляшки. Нерівне чи вручну наклеєна етикетка, низька якість друку, погано прикріплена фольга, відсутність назви заводу-виробника або деяких даних про напій (вміст спирту, цукру), дати виробництва та номера зміни – ці найбільш типові ознаки фальсифікованих напоїв найчастіше видно одразу, як тільки-но пляшка потрапляє до рук. Для більш точної ідентифікації пляшки треба знати особливості, які характерні для кожного виробника шампанського, яких в Україні зараз нараховується близько десяти. Сьогодні ми торкнемося особливостей, за якими можна відрізнити справжність шампанського Київського заводу шампанських вин (КЗШВ) «Столичний», адже на київських ринках найбільше фальсифікатів знаходять саме серед напоїв цього популярного виробника.

По-перше, на справжній етикетці шампанського від КЗШВ завжди присутня вся необхідна інформація – назва продукту, виробник, вміст алкоголю та цукру. На контр-етикетці (наклейка меншого розміру, що розташована з іншого боку пляшки) надрукований штрих-код, а також вертикально розміщений номер пляшки. Цей номер виконаний особливим шрифтом і не стирається при змочуванні. Ще один елемент захисту – на верхній задній частині пляшки, на фользі спеціальною фарбою, що не стирається, та особливим методом (цифри та букви складаються з маленьких крапочок) надрукована скорочена назва заводу – КЗШВ, дата розливу, а в наступному рядку – номер зміни. Як повідомляє головний технолог ЗАТ КЗШВ «Столичний» Алла Бекасова, «для нанесення цієї відмітки використовується спеціальна імпортна машина вартістю 16 тисяч доларів, і підпільні гуральні не можуть її підробити». Останнім часом для боротьби з підробками КЗШВ розливає шампанське лише у «фірмові» пляшки, на нижній частині яких написано «Київський завод шампанських вин». Такі пляшки почали з'являтися недавно, тому ще не все шампанське заводу, яке наявне у

торговій мережі, розлито у такі пляшки. Але через деякий час, скажімо, у другому півріччі 2000 року, шампанське на «Столичному» буде розливатись виключно в такі пляшки. Можливо, незабаром на напоях від КЗШВ з'являться й інші елементи захисту, оскільки підробники також не стоять на місті і вслід за виробниками впро-ваджуть на фальсифікованих пляшках з напоями такі ж позначки.

Валентин Бондар

Відмінні ознаки продукції Київського заводу шампанських вин



Нанесение на фольгу заглавных букв завода изготовителя – КЗШВ, даты изготовления, номера сборника

КЗШВ 01.01
 A578

Товарная марка завода изготовителя

Штрих-код с размещенным ниже идентификационным номером (последние три цифры – кондиция вина)



Сменный код в буквенно-цифровом виде, может быть размещен горизонтально или вертикально (смена, номер сборника, дата изготовления)

A578 01.01.98