



РОДИОНОВ С СЫНОВЬЯМИ

Частная винокурня

Полугар. Возрождение.

Что приходит Вам на ум, когда Вас спрашивают о русском национальном напитке?

Водка - конечно же ответите вы. Но какую водку пили во времена Ивана Грозного, Петра I, Достоевского, Чехова или Пушкина? Какую русскую водку так высоко ценили европейские монархи и знаменитые писатели?

Поверьте, она не имела ничего общего с той, что известна вам сегодня. Ведь тогда еще не изобрели ректификационные колонны и соответственно не могли использовать чистый этиловый ректифицированный спирт как сегодня. Технология ректификации спирта в колоннах была изобретена в Западной Европе для химической промышленности и пришла в Россию намного позже – в 70 - 80-х годах 19-го века. А пить чистый спирт разбавленный водой стали еще позже и назывался напиток - казенное столовое вино.

Абсолютно вся водка в мире, производящаяся с 1895 по 2012 года, основана на ректифицированном чистейшем спирте без вкуса и запаха.

А до этого русская водка была зерновым дистиллятом, как и солодовый виски. И называлась ПОЛУГАР.

Полугар был запрещен к выпуску в Российской империи еще в 1895 году, когда была введена государственная монополия на производство алкоголя и осуществлен переход исключительно на ректифицированный этиловый спирт для производства водки. Все традиционные винокурни с их медными перегонными кубами были уничтожены, спирт стали производить по современной технологии в ректификационных

колоннах и рецепты дворянских зерновых дистиллятов, хлебного вина, были забыты. Все многообразие вкусов и ароматов истинных русских напитков было принесено в жертву фискальным интересам империи.

Действующее Российское законодательство до сих пор запрещает дистилляцию зерна в медных кубах на своей территории. Из зерна в современной России разрешено производить только сверхчистый 96% этиловый спирт (без вкуса и аромата исходного сырья) для водки, поэтому мы делаем исторический Полугар на территории бывшей Российской империи, в Польше, где нами была восстановлена старинная винокурня, расположенная на территории помещичьей усадьбы в лесу, вдали от производств, дорог и крупных городов.

Слово Полугар на протяжении веков означало принятый в России стандарт качества (тогда говорили «доброты») хлебного вина. Во все времена пока не было спиртометров содержание спирта определялось так называемым «отжигом». Проверяемый продукт поджигался в специальной «отжигательнице» и чем меньше в ней оставалось жидкости после сгорания спирта, тем выше была изначальная крепость. Официальный стандарт предписывал, чтобы первоначальный объем сгорал наполовину. Хлебное вино, сгорающее наполовину называлось полугарным вином или сокращено «полугар».

В «Уставе о питейном сборе» 1817 года процедура отжига описывалась так: - «в отжигательницу, которая есть простая кастрюлька, вливают две равные стеклянки вина и зажигают его; по окончанию горения остаток вливается в одну из стеклянок, и если вино действительный полугар, то остаток должен наполнить эту стеклянку». Если остатка больше и он не вмещается в «стеклянку», то мы имеем дело с «недогаром», то есть с нехваткой спирта. Надо вино либо укреплять, добавляя крепкий спирт, либо вновь подвергнуть перегонке. Если остатка меньше половины, то имеем «перегар», вино слишком крепкое, и его следует разбавить водой до крепости полугара. Впервые этот метод в качестве официального описан в Указе Петра I в 1698 году, затем неоднократно подтверждался царскими указами.

В середине 19-го века Николай I своим Указом (1842 год) определяет понятие полугарного вина - «Вино полугарное должно быть узаконенной доброты, которая определяется таким образом, чтобы влитая в казенную заклеяменную отжигательницу проба онаго, при отжиге выгорела в половину».

Когда появились спиртометры, оказалось, что крепость его 38,5%. В продажу напитков допускался только тогда, когда имел крепость Полугара. Кстати, привычные нам 40% это просто округленная крепость того же Полугара. Бытующее мнение, что это соотношение спирта и воды вывел Д.И. Менделеев, является красивой, но легендой. На самом деле, в 1863 году Россия перешла на акцизную систему взимания налогов, при которой платежи зависят от крепости напитка. И чиновникам было очень неудобно иметь дело с крепостью стандартного Полугара. И, чтобы облегчить чиновникам расчеты акцизных платежей по инициативе министра финансов М.Х. Рейтерна в 1866 году в качестве стандарта была введена более удобная крепость 40%.

О Полугаре писали классики русской литературы:

Иван Крылов, басня «Два мужика», 1825 г.

«И тоже, чересчур, признаться, я хлебнул с друзьями полугару»

Виссарион Белинский, «Петербург и Москва», 1844 г.

«Впрочем, петербургский народ несколько разнится от московского: кроме полугара и чая, он любит еще кофе и сигары».

А пробовали ли вы когда-нибудь алкогольные напитки с натуральным вкусом и ароматом ржаного хлеба? Полугар частной винокурни «Родионов с сыновьями» – это настоящее, восстановленное с использованием всех традиционных технологий и рецептов XVIII и XIX в.в., легендарное русское хлебное вино - историческая русская водка. Он не производился последние сто с лишним лет, имеет крепость 38,5 %, пахнет ржаным хлебом и имеет мягкий, приятный и изысканный вкус. Благодаря найденным известным историком русской водки, ученым и писателем Борисом Родионовым рецептам из книг 18 века у вас появилась возможность попробовать напиток русской знати, который пили в России 250 лет назад.

Утраченный символ традиционной русской гастрономии впервые возвращается благодаря стараниям людей, увлеченных идеей вернуть былую славу традиционных русских дистиллятов, расцвет которых пришелся на эпоху дворянского усадебного винокурения 18-го века.

Полугар по вкусу не похож ни на один выпускающийся сейчас алкогольный напиток. Все кто его пробовал, с восхищением отзываются о его натуральном хлебном вкусе и аромате и не могут найти сравнение ни с одним известным алкогольным напитком мира.

Полугар – это не современная водка, это другая, более древняя категория традиционных спиртных напитков, производившихся в России с XVII до конца XIX века, когда весь крепкий алкоголь из зерна производился, как сейчас производится односолодовый шотландский виски – в медных перегонных кубах.

Для перегонки в традиционных, воссозданных по старинным чертежам медных перегонных кубах (аламбиках) мы используем только отборную фермерскую рожь, природную воду и традиционные технологии подготовки браги. Наш Полугар является полной реконструкцией вкуса напитка 18-го века, когда вместо длительной выдержки в дубовых бочках богатые дворяне и помещики использовали более прогрессивную очистку натуральным яичным белком, которая бережно сохраняла вкус исходного сырья – вкусной и ароматной ржи. Теперь и Вы получили возможность насладиться натуральным хлебным вкусом традиционного русского спиртного напитка – Полугар.

Хлебное вино и напитки на его основе легко отличить от подделок. В последнее время стали появляться напитки с претензией на историческую концепцию 18-го века. Если встретите напиток, сделанный в традициях Екатерининской эпохи или претендующий на исконно русский, делайте так, как поступали наши предки.

Несколько капель напитка разотрите досуха в ладонях. Настоящий русский напиток, сделанный по технологии 17 - 19-го веков (дистиллированный в медном перегонном кубе), непременно придаст вашим ладоням запах свежего ароматного хлеба. Даже, если этот напиток настоян на различных вкусоароматических добавках. Вы легко можете это проверить на Полугаре. Если запаха хлеба нет, значит вас обманули. В лучшем случае настояли на добавках ректифицированный спирт и затем перегнали в перегонном кубе, может быть и в медном. Так делается, например, современный джин, но к русским традициям эта технология, к счастью, никакого отношения не имеет....



Солодовый Полугар.

Солодовый Полугар – вершина русского классического дистилляторского искусства, подлинный шедевр хлебного вкуса и аромата, созданный самим Борисом Родионовым в медных перегонных кубах. Внимание к каждой мелочи и детали производства делают вкус нашего благородного напитка совершенным.

Здесь и соложение отборной ржи, и традиционная «дворянская» технология трехкратной перегонки в медных аламбиках, при второй перегонке отсекается до 50% «голов» и «хвостов» и оставляется только хлебное «сердце» дистиллята. Далее следует дорогостоящая очистка свежим яичным белком куриных яиц и длительный настой на березовом угле для завершения процесса облагораживания вкуса. Солодовый Полугар разлит в копию полуштофа Елизаветы

Петровны 1745 года объемом 0,615 л.

Непревзойденная мягкость и глубокий вкус обусловлен соблюдением описанных традиционных технологий и месячным «отдыхом» Солодового Полугара, когда благородные дистилляты из ржаного солода смешиваются, неторопливо формируя свой неповторимый и насыщенный хлебный букет, столь высоко ценимый каждым любителем дорогого алкоголя.

Благодаря непревзойденной мягкости и глубокому хлебному вкусу он не имеет себе равных среди водок, виски и других крепких напитков. Солодовый Полугар не обязательно охлаждать перед подачей, ведь вкус его настолько совершенен, что не имеет смысла его скрывать за охлаждением, как это обычно делают для обычной современной водки.

Аромат: яркий, хлебный, аромат теплой домашней выпечки, ржаных сухариков, кориандра, солода, меда, злаков, молодых трав и полевых цветов, легкая сладость.

Вкус: мягкий вкус свежего ржаного хлеба, липового меда, луговых трав и злаков, ржаная горчинка.

Послевкусие: очень длительное, плавно завершающееся, теплое, согревающее, с яркими нотами ржаного хлеба, меда, сладких миндальных орехов и полевых цветов.



Ржаной Полугар.

Ржаной Полугар – это результат кропотливого труда мастера, использующего традиционную русскую технологию трехкратной перегонки отборной ржи в настоящих, воссозданных медных перегонных кубах, он также очищен свежим яичным белком и березовым углем. В композиции его браги часть соложенной и часть не соложенной ржи.

Такая трудоемкая историческая технология не используется ни одним современным производителем элитных алкогольных напитков.

Ржаной Полугар очень мягко пьется и имеет ни на что не похожий благородный хлебный вкус исходного сырья – отборной ржи. Ржаной Полугар также разлит в копию полуштофа Елизаветы Петровны объемом 0,615 л.

Благодаря точному соблюдению исторической рецептуры XVIII века и классической технологии перегонки, символ русской кухни, Ржаной Полугар, возвращается к вам в первозданном виде, каким его знали предки и наслаждались его традиционным хлебным вкусом и ароматом. Вы получите от него максимальное удовольствие в сопровождении с вашими любимыми блюдами. Ржаной Полугар рекомендуем немного охладить перед подачей к столу.

Ржаной Полугар стал очень популярен как среди гурманов и знатоков премиального алкоголя, так и среди желающих сделать необычный подарок, ведь попробовать вкус напитка, который пили в России 250 лет назад интересно почти каждому мужчине.

Благодаря точному соблюдению исторической рецептуры XVIII века, символ русской кухни, Ржаной Полугар, возвращается к вам в первозданном виде.

Аромат: свежий, яркий, хлебный, аромат домашней выпечки, ржаной корочки, ржаного хлеба, укропа, тмина, набора для засола, густой солодовый тон, гречишный мед, свежесть хлеба, злаков, молодых трав, полевых цветов и головокружительная, едва уловимая сладость.

Вкус: согревающий и мягкий вкус ржаного хлеба, сладковатый, отчасти медовый, пряный, легкая травянистая горчинка, приятный.

Послевкусие: длительное, теплое и согревающее, с яркими нотами ржаного хлеба, слегка солоноватое и перечное, легкая полынная горечь, лесные орехи, миндаль, мед.



Пшеничный Полугар

Классический Пшеничный Полугар производится путем тройной перегонки браги из сложенного и несоложенного пшеничного зерна в медном перегонном кубе. После третьей перегонки используется трудоемкая и дорогостоящая очистка свежим яичным белком, столь популярная в богатых русских дворянских усадьбах XVIII века, и длительная очистка дистиллята березовым углем.

Аромат: мягкий, округлый, легкий и деликатный. Теплый пшеничный мякиш, злаковые и хлебные нотки, сено, сухотравья, солоноватый, капустный рассол, сладковато-медовая нота на заднем плане.

Вкус: мягкий, прямой, чистый, комплексный, плавный и гастрономичный. Солоновато-травянистые нюансы, с доминантой калача и белого хлеба. Вкус привлекает бархатистостью, цветочно-плодовыми тонами и игрой на языке – элегантная горчинка борется с тонами специй, позже горчинка плавно уходит и сменяется ярким длительным хлебным тоном.

Послевкусие: легкое и мягкое послевкусие с нотками злаков, влажного пшеничного зерна и белого хлеба.

Рекомендации: великолепный застольный вариант, легкий, питкий, столовый, к которому хочется возвращаться и который не надоедает. Рекомендованные сочетания: кислые щи, рассольник, солянка, квашеная капуста, соленья, борщ, грибные зразы с клюквенным соусом, уха, жирная рыба, буженина, жареная или томленая свинина, баранина, рулька, белое мясо, рыба, картофельное пюре со сливочным маслом, крем-суп из овощей, супы, пельмени в бульоне, манты с бараниной, хумус и черный хлеб с салом. Хорош как для индивидуального употребления, так и в кругу друзей. Универсальный напиток. Слегка охладить.



Полугар №1 (Рожь и Пшеница)

Полугар №1 – это возрожденное историческое русское хлебное вино - прародитель современной водки, его выпуск был прекращен в 1895 году. Хлебным вином в Российской империи называли зерновой дистиллят, крепкий алкогольный напиток, производимый путем перегонки в медных перегонных кубах. В то время еще не была изобретена ректификация чистого этилового спирта и напиток бережно сохранял вкус и аромат исходного сырья – ржи и пшеницы.

Благодаря историку русской водки, писателю и ученому Борису Родионову по старинным книгам была воссоздана рецептура и технология традиционной перегонки и очистки XIX века. На частной семейной винокурне «Родионов с сыновьями» возродили традиции классического русского винокурения, впервые за последние 120 лет легально выпустив пронумерованную серию бутылок традиционного Полугара №1. Из отборной ржи и пшеницы готовится брага, которая подвергается трехкратной перегонке в медном перегонном кубе, воссозданном по старинным чертежам, после чего благородный дистиллят проходит тщательную очистку натуральным березовым углем.

Аромат: хлебный аромат домашней выпечки.

Вкус: деликатный, слегка сладковатый, согревающий мягкий вкус ржаного и пшеничного хлеба, сухарей и хлебной корки с хлебно-медовыми нотками.

Послевкусие: долгое, с доминантой оттенков пшеничного хлеба, с нотами злаков, луговых трав, теплой домашней выпечки, свежей соломы и теплого хлебного мякиша.

Рекомендации: борщ, супы, щи, солянка, уха, салат оливье, мясной пирог, блины с икрой, котлета «по-киевски», бефстроганов, шашлыки, мозговые косточки, жульены, бараний бок с гречневой кашей, дичь, плов, охотничьи колбаски-гриль, пирожки с рыбой.



Полугар №2 (Чеснок и Перец)

Технология Полугара №2 «Чеснок и Перец» полностью соответствует рецепту XIX века, когда чеснок и перец при третьей дистилляции дополнительно перегонялись в медном перегонном кубе. При такой технологии натуральные эфирные масла из чеснока и перца бережно переходят в зерновой дистиллят из ржи и пшеницы, сохраняя свой исходный интенсивный аромат и неповторимый жгучий вкус.

Выпущена ограниченная пронумерованная серия бутылок Полугара №2. Из отборной российской ржи и пшеницы готовится брага, которая подвергается трехкратной перегонке в медном перегонном кубе, воссозданном по старинным чертежам, после чего благородный дистиллят проходит очистку березовым углем, настой на отборном чесноке и острых перцах.

Он придется по вкусу всем ценителям национальной русской и украинской кухни и станет отличным сопровождением любой трапезы.

Аромат: яркий аромат печеного чеснока и острого перца.

Вкус: согревающий и насыщенный вкус печеного чеснока, теплый вкус острого перца, пшеничного и ржаного хлеба.

Послевкусие: длительное послевкусие с нотами чеснока, специй, сала и легкими нюансами злаков и хлеба.

Рекомендации: сельдь «под шубой», расстегаи, соленый бочковой огурец, винегрет, баранина, тушеная с черносливом, борщ, бульоны, пироги с мясом и рыбой, блины с икрой, мясо в горшочке, соленья, сало с чесноком, копчености, пельмени, окрошка.



Полугар №3 Бородинский с тмином

Произведен по классической рецептуре русских дворянских водок XIX века. В основе напитка лежит дистиллят ржи, в который перед третьей перегонкой добавляется тмин и кориандр, что придает напитку столь знакомый вкус любимого Бородинского хлеба.

Аромат: богатый букет Бородинского хлеба, пряный и густой. Сухотравье, обилие тмина, кориандр, сухой укроп, сухие специи, полевые цветы, скошенная трава, теплый ржаной хлеб, молочный тон, тон растительного и сливочного масла, ряженки, ноты чернослива, тутовые отголоски, акация, черный перец, тесто, намек на цедру цитруса.

Вкус: освежающий, открытый, мягкий, комплексный, сбалансированный, гастрономичный, нежный, обволакивающий, ровный, яркий, сладковатый и элегантный. Разломанный Бородинский и Рижский хлеб, тмин, масло, ржаная корочка, укроп, медовые нотки, медовая акация, молоко, кориандр, пряности, бобовые стручки.

Послевкусие: немного сладковатое. Корочка черного хлеба, ржаной хлеб на фоне преобладающего тмина, тона укропа и кориандра, цитрусовые ноты.

Рекомендации: приятная свежесть обуславливает его питкость. Никогда не надоест. Подойдет под шукрут, слабосоленую пряную рыбу, лосось с травами, семгу, копченую рыбу, сельдь пряного посола, хорошо будет сочетаться с уткой, черным, Бородинским, Рижским или Дарницким хлебом с маслом или салом. Будет хорош с сигарой, выдержанной в портвейне. Также интересен как аперитив или дижестив. Слегка охладить перед подачей.



Полугар №4 Мед и перец

Традиционная дворянская рецептура XIX века: тройная перегонка браги из ржи и пшеницы в медном перегонном кубе, перед третьей перегонкой добавляется душистый и острый перец, производится тщательная очистка березовым углем и добавление меда.

Аромат: изысканный, деликатный, приятный сладкий аромат душистого перца и лугового меда, тона белых цветов, пряности, ноты белого перца, лавровый лист, рассол, соленья, травы и специи в рассоле, персики, абрикосы, корица, перец, сушеная петрушка, лавровый лист, имбирь, оттенок базилика и мускатного ореха, теплый хлеб.

Вкус: нежный, обволакивающий, пряный, рафинированный, с приятной жгучестью. Мед, ром, сладкий сахарный сироп, перец и другие специи, укроп, имбирь, конфеты, ржаная корочка, ржаной хлеб. Подкупают мятная нотка и тонкие нотки соленого огурца.

Послевкусие: округлое, мягкое, сладкое: мед, специи, имбирь, мускатный орех, ржаная корочка.

Рекомендации: напиток гастрономичный, аромат такой, что сразу хочется пригласить друзей. Хорош именно под еду, под насыщенные горячие блюда и сытные закуски, для усиления вкуса обеда или ужина. Отличная алкогольная «приправа», которая может дополнить многие блюда: картофельное пюре, крабовые котлеты, запеченную белую рыбу, дорадо, рыбный суп, наваристую жирную уху, осетрину, печеную баранью ногу со специями. Хорош с любыми острыми насыщенными блюдами и как аперитив. Отменный «зимний» вариант.

Кривач 61



Кривач 61 изготовлен по традиционной русской технологии и рецептуре, восстановленной на частной винокурне «Родионов с сыновьями». Кривач 61 – новый мощный символ национальной гордости. Крепкий, сильный, вкусный, хлебный, забористый, первосортный ржаной дистиллят. Кривач 61 является самым необычным и провокационным алкогольным напитком. Он создан удивлять как своей крепостью в 61 градус, так и высочайшим качеством и потрясающим вкусом. Аналогов русскому Кривачу 61 в мире не существует. Кривач 61 совершает настоящий прорыв в традиционном винокурении и претендует на звание самого необычного и самого шокирующего дистиллята наших дней. После тройной перегонки отборного ржаного солода дистиллят проходит очистку свежим яичным белком и березовым углем.

Аромат: прохладные злаковые нотки и яркий ржаной аромат теплой домашней выпечки, ноты красного яблока, желтой сливы и луговых трав.

Вкус: мощный, мужественный, согревающий, с нотами горячей корочки ржаного хлеба, сухарей и насыщенным хлебным тоном.

Послевкусие: с нотами злаков, горячего ржаного хлеба, луговых и полевых трав, теплой домашней выпечки.

Рекомендации: подходит в качестве сопровождения к любой кухне и на аперитив. Возможна подача с бокалом минеральной воды без газа или в «роксе» с кубиком льда. Возможно сочетание с сигарой.

Кривач 61 дарит очень необычное опьянение, не похожее на другие крепкие алкогольные напитки. Кривач 61 прекрасно сочетается со всеми блюдами русской кухни и пьется маленькими порциями по 20 – 25 мл. Бутылка Кривача 61 является уникальной, и ее подделка невозможна. Соблюдайте социальную ответственность при употреблении Кривача 61, пейте его умеренно.



Кривач 41

«Младший брат» популярного Кривача 61 производится путем трехкратной перегонки браги из 4 соложенных злаков, типичных для Российской Империи – ржи, пшеницы, овса и ячменя. Уникальная комбинация четырех различных злаков создает мягкий, комплексный и благородный букет, где нюансы каждого вида зерна добавляют свои оттенки в богатую палитру хлебного вкуса. Дистиллят традиционно очищен свежим яичным белком и березовым углем. Кривач 41 создан для истинных гурманов, умеющих наслаждаться как насыщенным вкусом изысканных односолодовых виски и других дистиллятов, так и ценящих утонченные нотки вкуса ультрапремиальных водок.

Аромат: мягкий, легкий, свежий, открытый, яркий. Хлеб с вуалью цветочно-медовых тонов, легкая солоноватость и аромат моченого яблока, сладкие ноты шоколадных конфет и леденцов.

Вкус: мягкий, свежий, пьется легко, градус не чувствуется. Темперамент проявляется с первой секунды, ноты злаков и трав переплетаются в сложном гастрономичном букете, развиваясь и сменяя друг друга. Вкус полнотелый, приятный, плотный, не обжигает. Тона во вкусе располагают к длительному застолью.

Послевкусие: свежее, чистое, мягкое, приятное, воздушное, сложное и обволакивающее. Есть характерная длительная горчинка, некое сочетание с поджаристой ржаной корочкой, нотки перца развиваются в послевкусии. Оно недолгое, что располагает к хорошей закуске.

Рекомендации: напиток безусловно гастрономичный, интересный, тонкий и вкусный. У него есть свой характер, плотность Кривача 41 даст хорошие сочетания с черной треской, дичью, кабаном, строганиной, свиной, шашлыками, цыпленком табака, гуляшом и тушеным мясом. Возможно немного охладить перед подачей.