

СОЛОДОВЫЙ ПОЛУГАР

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

Здесь и соложение отборной ржи, и традиционная «дворянская» технология трехкратной перегонки в медных аламбиках, когда 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.

Солодовый Полугар - это самый изысканный и совершенный крепкий алкогольный напиток, производимый по исторической русской дворянской технологии ограниченными сериями специально для знатоков, гурманов и тонких ценителей элитного алкоголя.

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, тёплое, согревающее, с яркими нотами ржаного хлеба, меда, сладких миндальных орехов и полевых цветов.

Этот благородный классический напиток великолепно сочетается с самыми изысканными блюдами и также великолепен как дижестив.

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



РОДИОНОВ С СЫНОВЬЯМИ
Частная винокурня



НОВИНКИ



РОДИОНОВ С СЫНОВЬЯМИ
Частная винокурня

Полугар
ВОЗРОЖДЕНИЕ

ОТЕЦ ВОДКИ
БРАТ ВИСКИ

www.polugar.ru

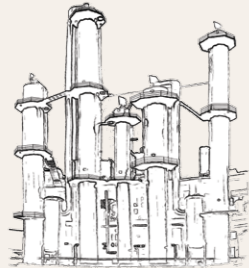
ПОЛУГАР — ОТЕЦ ВОДКИ

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, Пушкина, Достоевского, Чехова? Какую русскую водку так высоко ценили европейские монархи и знаменитые писатели?

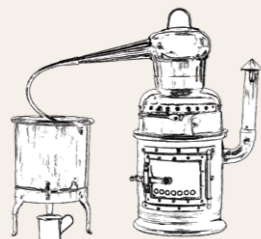
Поверьте, она не имела ничего общего с той, что известна вам сегодня. Ведь тогда еще не изобрели ректификацион-

ные 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 XIX века. А пить чистый спирт, разбавленный водой, стали еще позже, и назывался напиток «казенное столовое вино».

Современная технология ректификации



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



Медный перегонный куб

А до этого русская водка была зерновым дистиллятом, как и солодовый виски. Назывался этот алкогольный напиток ПОЛУГАР.



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

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

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

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



УТРАЧЕННАЯ ТРАДИЦИЯ

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%-ный 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.



ЧТО ОЗНАЧАЕТ «ПОЛУГАР»

Слово «полугар» на протяжении веков означало принятый в России стандарт качества («доброты») хлебного вина. В те времена, когда не было спиртометров, содержание спирта определялось так называемым «отжигом». Проверимый 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, сгоравшее напо-



Медная отжигательница

вищу, называлось «Полугарное вино», или сокращенно «Полугар».

Впервые этот метод в качестве официального описан в Указе Петра I в 1698 году, затем он неоднократно подтверждался царскими указами.

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

ПОЛУГАР — БРАТ ВИСКИ

Когда появились спиртометры, оказалось, что крепость полугара 38,5%. В продаже напиток 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. 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%.

А пробовали ли вы когда-нибудь алкогольные напитки с натуральным вкусом и ароматом ржаного хлеба? Полугар частной винокурни «Роднонов с сыновьями» — это настоящее, восстановленное с использованием всех традиционных технологий и рецептов XVIII и XIX вв., легендарное русское хлебное вино. Он не производился последние сто с лишним лет, имеет крепость 38,5%, пахнет ржаным хлебом и имеет мягкий, приятный и изысканный вкус.

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.

Технологии производства виски и полугара на первых стадиях абсолютно идентичны. Оба напитка изготавливались двумя перегонками в медных перегонных кубах. Но для облагораживания вкуса виски проходит многолетнюю выдержку в бочках, а полугар богатые дворяне и помещики обрабатывали натуральным яичным белком и углем, бережно сохраняя исходную составляющую — вкус и аромат русской ржи.

Хлебное вино и напитки на его основе легко отличить от подделок. В последнее время стали появляться напитки с претензией на историческую концепцию XVIII 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 XVII–XIX 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 производители настояли на добавках ректифицированный спирт и затем перегнали в перегонном кубе, может быть, даже в медном. Так делается, например, современный джин, но к русским традициям эта технология никакого отношения не имеет...



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.

АРОМАТ: свежий, яркий, хлебный, аромат домашней выпечки, ржаной корочки, ржаной хлеб, укроп, тмин, набор для засала, густой солодовый тон, гречишный мед, свежесть хлеба, злаков, молодых трав, полевых цветов и головок кружильная, 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 польняная горечь, лесные орехи, миндаль, мед.

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.