

НОВОКУЗНЕЦКИЙ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЙ ЗАВОД – КАЧЕСТВО ИЗ ВЕКА В ВЕК

Кто бы мог подумать, что за добротной кирпичной оградой в старейшем районе Новокузнецка скрывается “научная” лаборатория. Тщательно выверенные движения людей, облаченных в белые халаты, сверкающее оборудование, стерильная чистота, монотонное позвякивание. Нет, это не кадры голливудского фильма о засекреченном объекте. Это картина повседневной жизни Новокузнецкого ликероводочного завода.

Водочный цех. Именно здесь вода и спирт достигают того идеального соотношения, которое позволяет горячительному напитку называться водкой. Ровно сорок градусов алкоголя – это было “узаконено” еще Менделеевым. Процесс протекает в условиях почти нечеловеческой стерильности и постоянно контролируется, контролируется и контролируется.

Впрочем, “надзор” за ингредиентами начинается еще до того, как они попадают в водочный цех. Для производства хмельных напитков НЛВЗ использует только высококачественные спирты сортов “Экстра” и “Люкс”. Уже несколько лет завод работает на газовом хроматографе “РН Hewlett Packard”, который позволяет контролировать как качество сырья, так и качество готовой продукции. Основные “поставщики” воды – это горные сибирские реки. Но как бы хороша ни была природная вода, она все равно подвергается целым четырем стадиям очистки, фильтруется на мембранном уровне. После соединения в определенной пропорции спирта с водой полученная смесь очищается еще раз, проходя через угольные колонки и фильтры. Кстати, в них используется только кварцевый песок с Хрустальной горы Урала. Да что говорить, недаром качество продукции НЛВЗ отмечено более чем сотней дипломов и таким же количеством медалей. Что характерно – большинство из них золотые и платиновые, два изделия вошли в список “100 лучших товаров России”.

К чему, спросите, такая строгость, доходящая до придирчивости? Один из вариантов ответа – привычка. Вернее, традиция, которая складывалась десятилетиями и... не побоюсь этого слова, веками. В этом году ликероводочному заводу исполняется 105 лет.

Решение о строительстве казенного винного склада в Кузнецке было принято в 1898 году. И уже в 1900 году на участке в 4 десятины и 400 квадратных сажен появились рабочие. Строили в духе того времени – добротнo, на века. По прошествии ста лет из каменной кладки не выпал ни один кирпич, сейчас здание – ухоженное и прекрасно сохранившееся – можно считать настоящим историческим памятником. В 1903 году стройка завершилась – еще один, столетний, юбилей отмечает сегодня НЛВЗ. С этого года начался выпуск продукции. По замыслу завод должен был производить 100 тысяч ведер (!) вина в год. А одно ведро – это ни много ни мало 12,3 литра. Вот такое было мерило сотню лет назад. И надо сказать, что с планом рабочие справлялись.

К 1930 году за прочной оградой мини-крепости скрывались производственные и подсобные помещения, главное здание с подвалом, здание спиртовых цистерн и склад. Завод выдавал в год более 81 тысячи ведер обыкновенного вина, 56 – столового и 3,5 тысячи – вина высшей очистки. Колдовали над горячительными смесями всего-навсего 20 человек, получавшие за свой труд 19 рублей с копейками.

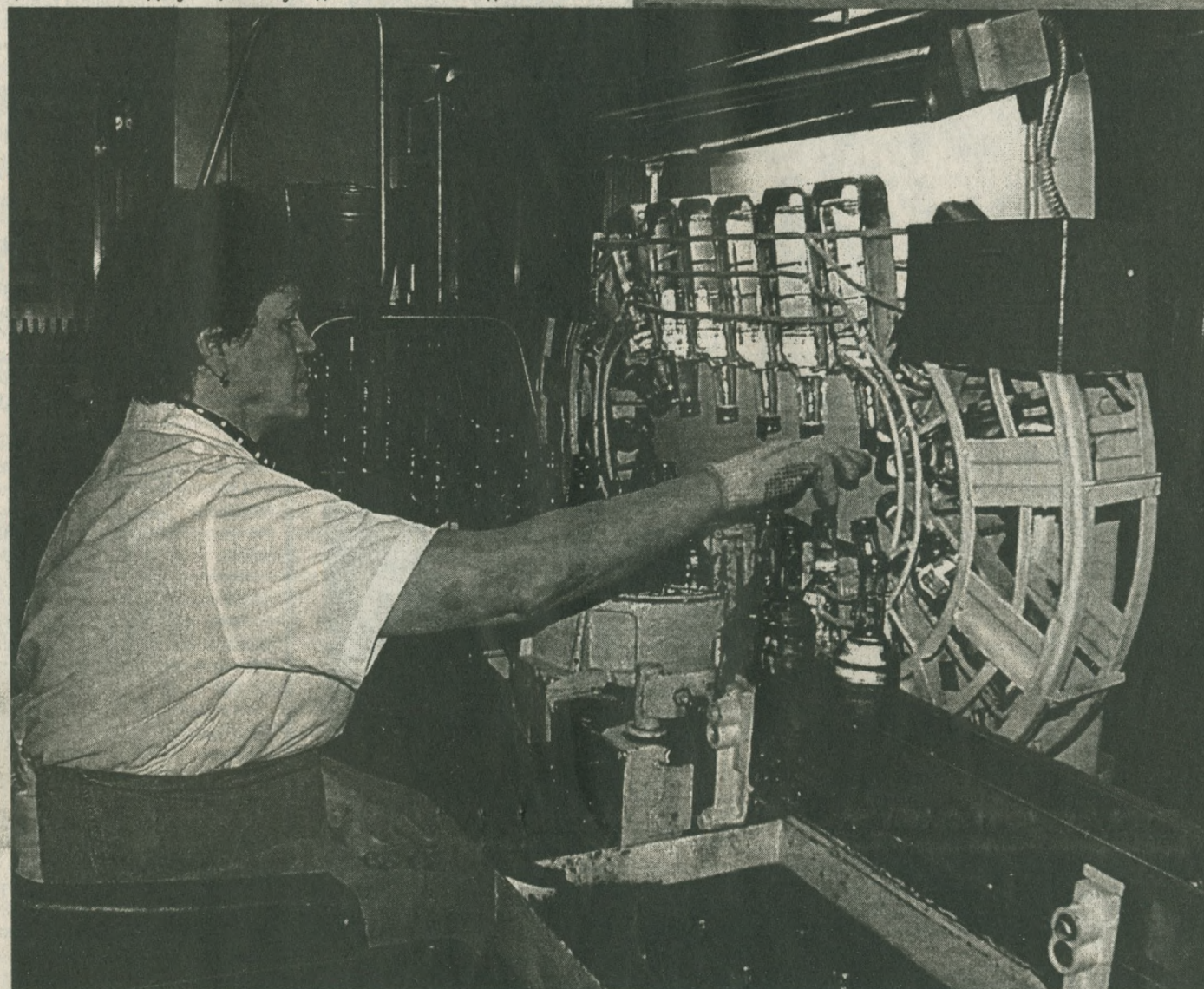
Главным правилом, а скорее даже законом производства было неукоснительное следование рецептам и сохранение строгой последовательности приготовления продукта. Даже время не смогло попортить этот закон. Традиционная технология соблюдается и сегодня. А внедрение в производство нового оборудования лучших фирм мира – к примеру, розливо-укупорочных линий немецких производителей KRONES и MAG Schumanski – наделило традиции математической безгрешностью и немецкой дотошностью. К примеру, каждая бутылка, будь она новая или оборотная (та, что уже использовалась), обрабатывается машиной не менее 30 минут: с мощными и дезинфицирующими средствами, ополаскивается очищенной водой. Не зря в 1982 году НЛВЗ присуждено звание предприятия высокой культуры. Идеальная чистота в цехах и высокотехнологичное оборудование многое значат. К тому же на заводе полностью автоматизирован

процесс розлива и укупорки: “умные” машины отмеряют, разливают, наклеивают этикетки и акцизные марки.

Сегодня предприятие выпускает 17 наименований водок и 33 наименования так называемых “цветных” алкогольных напитков: горькие, сладкие, полусладкие настойки, ликеры, бальзамы, аперитивы. Все до единого соответствуют стандартам ГОСТа. Но останавливаться на достигнутом количестве продукции НЛВЗ не собирается. В планах, многие из которых реализуются уже сегодня, все новые и новые оригинальные напитки, разрабатываемые специалистами заводской производственно-технической лаборатории.

Помимо разработки новых видов продукции лаборатория, аттестованная Центром стандартизации, метрологии и сертификации госстандарта России, следит за качеством алкогольных напитков. Здесь проходит испытания все, что идет в производство: начиная с воды, спирта и растительного сырья, заканчивая бутылками, пробками и даже этикетками. Надо сказать, что вкусовая “приправа” хмельной продукции всегда состоит только из натуральных компонентов – даров сибирской тайги: рябины и бадьяна, клюквы и кедрового ореха, хвои и золотого корня.

Вкусовые качества новинок в первую очередь оценивает дегустационный совет. Дегустация – наука для талантливых людей. На НЛВЗ



проходят закрытые дегустации. Это когда названия огромного количества представленных напитков неизвестны, а из них нужно выбрать лучший. Специалисты своего дела безошибочно определяют продукцию Новокузнецкого ликероводочного завода.

Так же, как ни с чем не перепутаешь вкус, запах и цвет напитков НЛВЗ, нельзя не заметить сувенирные экземпляры его продукции. Подарочные бутылки, украшающие магазинные витрины, сами по себе произведения искусства. Стекланые фигурки Адама и Евы, внутри которых хранится хмельная влага. Плетенная под размер сосуда берестяная корзинка. Прозрачное ружье из стекла, наполненное жидкостью цвета темного янтаря. Продукция НЛВЗ сегодня известна не только в Новокузнецке и почти во всех городах Кузбасса, но и далеко за его пределами. К брэндю и качеству завода уже привыкли жители Красноярска и Сургута.

На заводе, ежедневно производящем более двух тысяч декалитров водочных изделий, сегодня работают более двухсот человек. Ольга Владимировна Пигилва, старший мастер спиртохранилища, отдавшая заводу 30 лет своей жизни, признается, что он давно стал для нее вторым домом: “Мы здесь все друг друга знаем не один год, доверяем друг другу. Как говорится, радость и несчастье делим пополам. Не знаю ни одного, кто бы хотел поменять работу”. Да и кому захочется уходить оттуда, где о тебе заботятся и уважают?

Ежегодно за счет предприятия рабочие проходят медицинское обследование. Если кто занедужил – на территории завода работают здравпункт и стоматологический кабинет. К тому же в любое время года можно поправить здоровье в санатории, а о путевке позаботится родное предприятие. Еще за кирпичной оградой находится столовая и уютная комната отдыха. Не забывает завод и о своих пенсионерах. Посobie – это малая толика благодарности за многолетний труд. Целые семейные династии годами трудились на НЛВЗ. Сегодня на заслуженном отдыхе семья Поспеловых – муж с женой, а семейную традицию работы на предприятии продолжил сын. Преемницей легендарного директора завода Ивана Неешхлебова стала его дочь Елена. Видно, не на пустом месте появилась знакомая всем кузбассовцам фраза: “Новокузнецкий ликероводочный завод – храните традиции!”

Анфиса СТЕПАНОВА