

## «Пивоварня купца Алафузова»

Россия, г. Ставрополь, ул. Серова, 281

+7 (8652) 58-50-50

[mail@alafuzov.ru](mailto:mail@alafuzov.ru)

[www.alafuzov.ru](http://www.alafuzov.ru)

Ставрополь - Основан в 1777 году. Город - возник как форпост. Он вырос из крепости, основанной в 1777 году на Азово-Моздокской оборонительной линии, входившей в зону Новороссии. В короткий срок приобрёл значение важного экономического центра Северного Кавказа. Строение крепости города имело форму вытянутого многоугольника, основой которого являлись две пересекающиеся оси. Такое пересечение напоминало крест.

Город расположился на холмах и распадках в центральной части Предкавказья на Ставропольской возвышенности, в верховьях реки Ташла, в 1450 км к югу от Москвы.

Крайние высотные отметки — от 230 до 660 м над уровнем моря. Одна из улиц города носит название «45-я параллель», указывающее на её точное широтное положение. В Ставрополе бывали А. С. Пушкин и М. Ю. Лермонтов, Л. Н. Толстой и А. С. Грибоедов, В. Г. Белинский и А. И. Одоевский.

Первый пивоваренный завод на Ставрополье возник в самом начале 19-го века вблизи источника Карабин, а расцвет пивоварения пришелся на 80-е годы того же столетия. В конце 70-х годов 19 века в Ставрополе обосновался пивовар Вацлав Салис и открыл небольшое заведение по производству пива. В 80-х годах в Ставрополь прибыл австрийский пивовар Антон Груби. В 1889г. он запускает производство пива на Варваринской улице. Завод этот действует и сегодня.

В 1889 г. Месиневский пивоварный завод, который был основан в 60-х годах XIX столетия Иваном Максимовичем Месиневым, переходит во владение Василия Марковича Алафузова.

Род Алафузовых берет свое начало с 1827 года, когда в Ставрополе появился Иван Анатольевич Алафузов и к 80-м годам XIX века род купцов Алафузовых входил в сто наиболее известных купцов и промышленников в г. Ставрополе.

В память об этих известных на Ставрополье своими добрыми делами людях и была названа «Пивоварня купца Алафузова».

Производство пива приобрело национальный характер, причем у разных народов сохранились свои национальные традиции и секреты приготовления пива до сегодняшних дней.

Предлагаемые посетителям сорта пива «Пивоварни Купца Алафузова» готовятся по эксклюзивной технологии низового брожения, разработанной на основе рецептов и традиций русского пивоварения. Полный цикл приготовления живого пива протекает за 21-35 дней, после чего напиток подается из танков дображивания прямо в разливочную башню на ваш столик. На пивоварне исключен процесс фильтрации и пастеризации пива. Нефильтрованное пиво сохраняет все полезные свойства напитка и обладает исключительным вкусом «живого» пива. Оно непрозрачное потому, что содержит остатки дрожжей, но именно поэтому оно самое вкусное и полезное. Это поистине целительный и божественный напиток.



**Достижения:** Победитель конкурса «Гордость пивовара-2014».

**Праздники:** День "Пивоварни купца Алафузова" – март, Алафузовfest – октябрь, «С легким пиром!» и др.



Вкус сбалансированный, объемный, мягкий. Глубокий золотистый цвет пиву придает отборный высококачественный светлый солод. Аромат этого сорта пива деликатно оттеняется легкой ноткой хмелевой горечи.



Основу рецептуры составляет высококачественный отечественный специально подготовленный светлый солод. Пиво имеет ровный вкус, сбалансированное сочетание солодовой основы и сдержанных хмелевых оттенков. Отличается невысоким, минимально допустимым содержанием хмеля в напитке.

### **Золотистое светлое**

Плотность 12%, крепость 4,5%

### **Ячменное светлое**



Готовится из смеси специальных сортов солода. Обладает глубоким цветом, со множеством оттенков темных тонов. Прожаренный темный солод придает этому сорту пива уникальную терпкую сладость, а специальные сорта хмеля оттачивают вкус до продолжительного терпкого горького послевкусия. Знатоки называют «Бархатное» пивом «от кутюр».



Плотность 12%, крепость 4,3%  
Специальный сорт пива сварен для тех, кто до сих пор не смог ответить на вопрос: «Светлое или темное?» Это пиво верхового брожения сварено их нескольких сортов светлого и темного солода. Имеет бронзово-красный цвет, богатый аромат и выраженный солодовый вкус, короткое, сдержанное послевкусие и легкую хмелевую горечь.

### **Бархатное темное**

Плотность 15%, крепость 4,9%

### **Красный эль**



«Пиво с рыжинкой», - говорят об этом сорте знатоки. Оно никого не оставляет равнодушным. Оригинальный ирландский рецепт и применение купажированного солода рождает напиток со свежим, приятным солодовым вкусом, оттененным хмелевым послевкусием.



Плотность 13%, крепость 4,4%

### **Ирландское Полутемное с красноватым оттенком**

Плотность 13%, крепость 4,7%

### **Фестивальное светлое**

Оригинальный баварский рецепт и кропотливая работа над технологией производства лежат в основе купажа светлого и карамельного солода. Пиво дозревает в течение 60 суток, благодаря чему имеет богатейший, глубокий вкус, в котором карамельный оттенок пытается оспорить первенство у светлого солода. Вкусовой букет щедро приправлен хмелевой горечью.

Плотность 13%, крепость 5,4%

**Другие сорта:** Богемское; Мюнхенское; Пасхальное; Баварское; Золотой эль; Венское и др.



**Сувенирная продукция:**  
- кружки  
- халаты  
- бокалы  
- графины  
- банные принадлежности  
и многое другое



**Гостиницы в г. Ставрополе:**

«Отель Ставрополь» 3-звездочный отель - г. Ставрополь, Улица Ленина 273  
+7(8652) 360-002, [mail@hotelstavropol.ru](mailto:mail@hotelstavropol.ru)

«Интурист-Ставрополь» 3- звезды - г. Ставрополь, пр-т Карла Маркса, 42  
8 (8652) 942-489, [inturist-stavropol@yandex.ru](mailto:inturist-stavropol@yandex.ru)

## Уважаемые коллеги!

Сообщаем Вам о том, что в 2016 году - ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век" планирует выпуск информационного справочника «**Пивной Туризм**».

Предлагаем Вам принять участие в создании эксклюзивного издания.

### ➤ **Что собой представляет справочник?**

Издание будет содержать подробную информацию о производителях пива во всех регионах России, о сортах напитков, производимых на этих предприятиях; адреса ресторанов (магазинов) в которых можно приобрести продукцию; карту России с указанием места расположения пивоварен; гастрономические туры по стране.

### ➤ **Что дает размещение в данном справочнике?**

В связи с последними тенденциями развития внутреннего туризма, в наш адрес поступают обращения от разных туроператоров с просьбой предоставить информацию о производителях пивоваренной продукции для проведения туров по России. Желающих посетить регионы России, пройтись по местным достопримечательностям, культурно посидеть в хорошей компании в ресторанчиках и пивных заведениях с местным (региональным) оригинальным пивом, собирая восхитительные впечатления и яркие эмоции, с каждым днем становится всё больше.

Размещение в эксклюзивном издании - позволит Вам рассказать о Вас и Вашей продукции наибольшему количеству потребителей и привлечь новых посетителей.

### ➤ **Для кого предназначен данный справочник?**

Распространение информационного справочника производителей пива будет осуществляться на фестивалях, выставках, конференциях; среди туристических фирм, гостиниц по всей России; в ресторанах - пивоварнях; среди любителей пива, коллекционеров пивной атрибутики и всех желающих.

➤ **Какая информация будет размещена в справочнике?**

Обязательная информация для размещения в справочнике:

- наименование компании
- адрес (юридический и фактический)
- телефоны
- сайт, e-mail
- краткое описание достопримечательностей региона
- профиль (выпускаемая продукция)
- где приобрести продукцию (указать места продаж)
- сувенирная продукция

➤ **Стоимость размещения информации**

1 страница (формат А5)(+3 экз.) - 10 000 руб.

2 страницы (разворот)(+5 экз.) - 15 000 руб.

➤ **Стоимость размещения рекламы**

1 страница (формат А5) - 45 000 руб.

2 страницы (разворот) - 60 000 руб.

Закладка (VIP) - 100 000 руб.

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!

Ждем необходимую информацию от Вас (см. пункт 4).

Тираж – 30 000 экземпляров, выход справочника – апрель 2016 г.

По вопросам размещения просьба обращаться по телефонам:

+7 (495) 518-04-83 или +7 (495) 685-13-84 - Ксения, Лиана

или на e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com) с пометкой «Пивной Туризм»