

«Мукузани горчащая тяжесть об истории Грузии скажет... Золотистость осеннего ветра вам подарит прохладная Тетра. В понимании мира Чхавери потайные откроет вам двери. С ободком липоватым по краю Ахашени приблизит вас к раю. Лгать нельзя с этой самой поры, если вы свой язык обернули красным бархатом Киндзмараули или алой парчой Хванчкары. А свои размышленья про чачу я уж лучше куда-нибудь спрячу».

Евгений Евтушенко

Грузия.

История в 8000 винтажей



Если бы нас попросили назвать два главных слова, характеризующих эту страну, то это были бы – гостеприимство и вино. Грузия – страна с самыми древними традициями застолья и ее заслуженно называют колыбелью виноделия.

География

Грузия расположена в Закавказье, на стыке Европы и Азии. У ее западных границ плещется Черное море, на севере Грузия имеет судьбу соседствовать с Россией, на юге – с Арменией и Турцией, на юго-востоке – с Азербайджаном. Рельеф и природа разнообразны и живописны: широкие долины сменяются массивами Кавказских гор (самая высокая точка – Шхара – 5193,2 м).

Климат

В этой относительно небольшой стране нашли свое проявление почти все ведущие типы климата планеты. На западе, в прибрежных районах Черного моря и на Колхидской низменности господствуют субтропики, восток пребывает под влиянием средиземноморского климата.

История

Семантика слова «вино» и аналогов большинства европейских языков уходит корнями в грузинский язык (GHVINO). И даже уникальный грузинский алфавит напоминает по форме вьющиеся побеги лозы.

- *Vitis vinifera Sativa* происходит именно из этих мест.
 - Сегодня ампелографы насчитывают на территории Грузии 525 автохтонных сортов винограда.
 - Грузинская традиция изготовления вина в квери получила статус памятника нематериального наследия ЮНЕСКО и заложила основы тренда.
- Новость 2020 года:** грузинские amber wines стали 8-й категорией вин, добавленной в список OIV.

Mukuzani's bitter heaviness will tell a lot about Georgian history... Cool Tetra will give you the goldenness of an autumn wind. In understanding the world, Chkhaveri will open secret doors for you. With a linden rim along the edge, Akhasheni will bring you closer to paradise. You can no longer lie once your tongue feels the red velvet of Kindzmarauli or scarlet brocade of Khvanchkara... And I'd better hide my thoughts about chacha.

Evgeny Evtushenko

Georgia.

8000 Vintages



Georgia – one of the ancient countries of the world with uninterrupted tradition of viticulture and winemaking.

Georgian Wine field:

- Vineyard – 55 thousand of hectares;
- The crop – approximate 250-300 thousand of tones;
- Production of wine – 2 mln hl;
- Export of wine – approximate 75 mln litres;
- Consumptions of wine per capita – approximate 25 liters;
- Registered Georgian Wine Companies: >1000;
- About 350 companies export wine.

The news of 2020 is that Georgian amber wines have become the 8th category of wines added to the OIV list.

What is so special about Georgian wine:

More than 525 indigenous grape varieties.

As proof of its cultural significance, and in accordance with principles of Convention on Protection of Intangible Cultural Heritage of UNESCO, the ancient Georgian tradition of make wine in Qvevri has been assigned the status of National Monument of Intangible Cultural Heritage.

Qvevri was the first vessel ever to be used in winemaking, with archaeological finds dating back 8000 years.

The Vitis Vinifera grape originates from South Caucasus.

South Cascaisia is recognised to be the source of the world's first cultivated grapevines.

The majority of linguists agree that semantic meaning of the word "wine" is rooted only in Georgian language. The root of the word, "ghv," is purely Georgian and is found in many Georgian words. GHVINO" – vino, vin, wine etc.

Georgia's ancient traditions and its wine culture are entwined with the country's national identity. Wine is deeply entwined in the everyday life and culture. Even unique Georgian alphabet is modelled after the shape of the vines curly offshoots.

ORBELIANI



Грузинский аристократизм в наше время

Джимшер Чхаидзе (Jimsher Chkhaidze) выпустил новый грузинский коньяк и назвал его именем человека, который впервые привез французский напиток в древнюю Грузию и положил начало классической коньячной технологии в стране гор, гостеприимства и музыки.

В колыбели виноделия – Грузии, издавна знали толк в искусстве создания вина и коньяка. И, как повествует история, грузины не только следовали традициям, но и умели их шлифовать, придерживаясь правил классической «золотой середины».

Впервые Саба Орбелиани (1658-1725) – грузинский князь, политик и просветитель – попробовал коньяк на приеме у Людовика XIV, во время визита во Францию с дипломатической миссией. Свои впечатления от французских городов, восхищение гастрономией и, в частности, коньяком, он изложил в книге «Путешествие в Европу». Но мемуарами не ограничился, ведь был грузином, а значит, – человеком дела. Поэтому Орбелиани вернулся на родину не с пустыми руками. От французских монахов он получил в подарок несколько галлонов коньяка и рецепт его выдержки. После этой поездки князь твердо решил воспроизвести «божественный» напиток в Грузии. Орбелиани удалось перенять приемы дистилляции и создать собственный напиток в лучших грузинских традициях с неповторимым уникальным вкусом и стилем. С тех пор грузинский коньяк, – а именно так его называли во времена, свободные от правил ЕС ☺, – прошел увлекательный путь.

В XIX веке грузинский коньяк становится более популярным, чем французский, по крайней мере, на просторах Российской империи. А с 1913 года грузинское предприятие по выпуску коньяка получило звание «Поставщик двора Его Императорского Величества». Спрос на грузинский напиток держался десятилетиями. Уинстон Черчилль (а этот джентльмен знал толк в качестве жизни), получив на 75-летие подарок – 75 бутылок грузинского коньяка, – с присущим ему юмором выразил сожаление: «Как жаль, что мне не сто лет!». Но мода и в мире коньяков – явление непостоянное. Продержавшись парочку веков на пике, грузинский коньяк сделал паузу длиной в несколько десятилетий, оставаясь фаворитом только у истинных ценителей.





Досье D+

На данный момент на рынке Украины представлены две позиции – ORBELIANI «3 звезды» (спирты с минимальной выдержкой 3 года) и ORBELIANI «5 звезд» (спирты с минимальной выдержкой 5 лет). Цвет напитка колеблется от золотистого до темно-янтарного. Аромат сложный, с выдающимися нотами красных фруктов, черешни и пряностей. А вот вкус наоборот – мягкий, гармоничный и раскрывается послевкусием дуба, ванили и черного шоколада. Рекомендуемая температура употребления 16 – 18 °С. В планах – дополнить полноценную линейку, добавив 7-летний коньяк.

Коньяки Kartveli LLC в Украине представляет компания «Баядера Групп» (BAYADERA GROUP). Компания работает на международном рынке почти 30 лет. 2021 год станет юбилейным в жизни компании-импортера. BAYADERA GROUP входит в рейтинг ТОП-100 крупнейших компаний по версии журнала Forbes Ukraine. Карта экспорта BAYADERA GROUP включает более 45 стран.



Однако история движется по спирали, и за последние пять лет она повернула вспять. Вслед за ренессансом грузинского вина, на мировую сцену в блеске славы вернулся и грузинский коньяк. И уже наш современник, кумир всех автомобилистов планеты, бывший ведущий телепрограммы Top Gear Джереми Кларксон, побывав в Грузии на съемках, сказал: «Америка подарила миру авиацию, Германия дала машину, Британия – интернет... Но вклад Грузии был значимее и важнее. Намного важнее! Грузия подарила миру ВИНО!!!» Что-то нам подсказывает, что не менее восторженным был отзыв Кларксона и о коньяке, просто высказал он его «не для прессы» – грузинский коньяк приберег для себя ☺.

Сегодня в Грузии производят крепкие напитки и, именно коньяк, – на высочайшем мировом уровне. Среди производителей новой волны выделяется инновациями и масштабами, – как мышления, так и инвестиций, – Джимшер Чхаидзе, представитель уже четвертого поколения знаменитой династии грузинских виноделов.

Принцип Джимшера – сочетание традиций, самобытность национального стиля с креативными решениями, революционным подходом и самой передовой технологией. Он, в отличие от большинства виноделов, производит крепкие напитки не в качестве факультативного пункта в ассортименте, а как главный и исключительно премиальный продукт. Причем за этот порог качества перешагнули даже нижние ценовые линейки с минимальной выдержкой. Такое уж у Джимшера правило.

Компания Kartveli LLC, владельцем которой является Джимшер, построила в Марткопи завод по производству виски и коньяка, оборудованный по последнему слову техники. И этот шаг стал новым словом в эволюции грузинских дистиллятов.

Расположенный к северо-западу от Тбилиси, на стыке двух регионов Кахетии и Картли, на высоте 770 метров над уровнем моря, поселок Марткопи – одно из самых древних селений Кавказа. Он славится девственной при-



Досье D+

С начала 2017 года предприятие Джимшера Чхаидзе начало производство первого грузинского виски. Особенность создания этого напитка заключается не только в грузинских традициях, передаваемых из поколения в поколение, а и в использовании бочек, в которых годами хранились грузинские вина. На международных конкурсах уже успели высоко оценить виски JIMSHER. Теперь можно смело утверждать, что вся продукция, появившаяся благодаря компании Kartveli, – это особые напитки премиального качества.

родой и потрясающей красоты пейзажами, а также архитектурными памятниками. Причем некоторые из них расположены буквально во дворах местных жителей, где археологи находили уникальные артефакты, свидетельствующие, что эти места, именуемые тогда Акриани (в переводе «каменное место»), были заселены людьми еще в 5-4 вв. до нашей эры. Но до последнего времени Марткопи посещался в первую очередь ради монастыря, основанного монахом – Святым Антонием в 6 веке. И название свое – «место отшельника» обитель получила не зря.

И вот теперь здесь, среди густых лиственных лесов, в окружении неприступных величественных гор, выстроен футуристический объект, обещающий превратиться в одну из самых ярких точек на мировой карте винного туризма. Общий объем инвестиций в строительство на данном этапе составляет 10 миллионов долларов. Компания Kartveli объединяет несколько успешных брендов под торговыми марками: Orbeliani, Kartveli, Gvariani, Aragveli и Jimsher Distillery.

Предприятия являются частью расположенного на 25 гектарах масштабного комплекса, который включает: уникальные виноградники эндемичных сортов винограда, большой погреб, ресторан, дегустационно-рекреационные зоны и гостиницу. Экскурсия по этому объекту – это как путешествие на машине времени: от романтических домиков с башенками в национальном грузинском стиле и старинных предметов быта, – и до суперсовременных строений, в том числе, заводских цехов.

На фоне дикой природы заводские объекты выглядят не менее впечатляюще. На предприятии установлено итальянское и немецкое оборудование, способное переработать впечатляющие объемы винограда, несколько модификаций дистилляционных систем, некоторые из которых, скорее напоминают космические аппараты. И качество дают соответствующее. У Джимшера коньячные спирты – космос!



Досье D+

Этимология названия Orbeliani. Об исторической личности, в честь которой названа марка: Саба Орбелиани (1658 – 1725) – князь, грузинский государственный деятель и дипломат, просветитель, гуманист, писатель, поэт, каллиграф. Является автором сборника басен и новелл «О мудрости вымысла», а также «Толкового словаря грузинского языка». В 1698 году Орбелиани становится «смирненным монахом Саба».



Начнем с того, что для коньяка «Орбелиани» используется отборный виноматериал, полученный с виноградников, растущих в уникальных микрорайонах Грузии. Ведущим сортом винограда в компании Kartveli является Ркацители, известный своим интеллигентным ароматом, полнотой и свежестью. Ркацители, или «красная лоза», как звучит название в переводе, – это идеальный симбиоз аромата и умеренной кислотности. Его отличает полнота и свежесть плодового вкуса, а также солнечные, соломенные оттенки цвета. Второй сорт, применяемый для коньяков на предприятиях Джимшера Чхаидзе, – Цоликоури из Западной Грузии.

Это один из наиболее ценных белых виноградных сортов страны, играющий немаловажную роль в формировании ароматов в спиртах. Он также относится к высоко-кислотным сортам, что позволяет достигать идеального, сбалансированного вкуса напитка. Виноградники этого аборигенного имеретинского позднего сорта из Западной Грузии занимают второе место после Ркацители по площади насаждений в стране. Виноматериалы из Цоликоури характеризуются умеренной терпкостью, тельностью, густым оттенком летних фруктов, цитрусовых и гаммой цветочных ароматов. Как известно, виноматериалы для получения коньяка проходят этап перекурки, и весь технологический процесс дистилляции осуществляется по определенным и очень строгим стандартам. Тонкость процес-



са – в своевременном отделении «головной» и «хвостовой» фракций. Четкость этого процесса играет важнейшую роль в создании коньяка. В дистилляторах, установленных на заводе Kartveli, фиксируются малейшие нюансы технологического процесса, что позволяет получать идеальные спирты для Orbeliani.

К слову, Саба Орбелиани был талантливым каллиграфом. И коньяк под его именем отличается каллиграфическим почерком мастеров, работавших над его созданием. Этот перфекционизм (кстати, – это общая, семейная черта династии Чхаидзе) проявляется также и в купажевании спиртов, и в дальнейшей выдержке. Выдержка всех коньячных дистиллятов происходит в дубовой таре из разных уголков земли: ее очень продуманно и тщательно подбирают в зависимости от замысла автора. Для благородного коньяка Orbeliani бочки изготавливаются из французского дуба. В процессе выдержки виноградные спирты, вобравшие ароматы природы Грузии и экспрессивный характер ее народа, обогащаются характерными французскими нотами. Все так, как задумывал увлеченный Францией, но влюбленный в свою родину, Саба Орбелиани. Аристократ, просветитель, истинный сын Грузии, чье имя будет жить вечно.



Согласно закону Грузии «О виноградных лозах и вине», территория страны делится на 10 основных винных регионов: Кахети (Шида Кахети и Гаре Кахети), Картли (Шида Картли и Квемо Картли), Месхети, Имерети (Земо Имерети, Шуа Имерети и Квемо Имерети), Рача, Лечхуми, Гурия, Самегрело, Апхазети, Ачара.

Грузинское виноделие в цифрах (данные за 2019г.)

Общая площадь виноградников – 55 тысяч га. Заметим, это уровень 1955 года, а в 1980 году виноградников было вдвое больше – 111,5 га.

Площадь виноградников сорта Ркацители занимает 43% от общей цифры по стране, Цоликоури – 15%, Саперави – 10%, Цицка – 6%.

Грузия входит в число 20 ведущих стран-экспортеров вина в мире.

В 2019 году было собрано около 250-300 тыс. тонн винограда.

Произведено в общей сложности – 2 млн га вина. По прогнозам, производство будет расти на 5,1% в год вплоть до 2025 года, достигнув цифры 381 тыс. тонн.

Потребление вина на душу населения: около 25 л (2019г.).

Зарегистрированные винные компании: 1100, при этом почти 350 работают на экспорт.

Экспорт вина – около 75 млн л. Доля экспорта в обороте вина превышает 80%. На экспорт вина приходится 37% общего объема производства Грузии. В 2019 году из Грузии в 53 страны было экспортировано 93 478 757 бутылок (0,75) вина, при этом Россия по-прежнему занимает львиную долю в 57%. Приоритетные рынки: США, Японии, Великобритании, Китая и Польши.

Общая стоимость экспортированного вина оценивается в 237 967 015 долл. США. 75% экспорта приходится на красные вина. Несмотря на то, что вина квеври и традиционный грузинский метод виноделия являются одними из основных месседжей для продвижения в мире, все же доля квеври в общем объеме экспорта составляет 3-5%.

По данным за 2019 год, структура экспорта вин PDO по зонам такова: Киндзмараули – 57%, Мукузани – 17%, Цинандали – 14%, Ахашени – 5%, Хванчкара – 3%, 4% – остальные.

Must visit



Обязательно проедьтесь по здешним крепостям и храмам, где среди других артефактов хранится икона Святой Нино, освятившей Грузию крестом из виноградных лоз; по усыпанным белыми ромашками горным перевалам; по виноградникам зоны Киндзмараули, расположенным вдоль русла сказочной реки Дуруджи с «мертвой» водой, в которой даже рыбы не водятся. Загляните на зеленые склоны Напареули, в дом-музей князей Чавчавадзе (зона Цинандали) и в знаменитый монастырь Алаверди (1011 г.), где сегодня монахи ухаживают за коллекционным виноградником с редкими грузинскими лозами, делают вино в квеври.

Vineyards and production

Georgian total vineyards – 55,000 ha, from which 72,4% located in Kakheti Region, 15,1% in Imereti, 7,4% in Kartli, 2,3% in Racha-Lechkhumi. As for the wine production, in 2019 Georgian wine total production was 2 mln hl.

The industry expect the wine production to increase at 5,1% CAGR till 2025, reaching the output of 381 thousand tons. According to the National Wine Agency data, for the end of 2019, there are registered 1088 wine producing companies. From those 1088, 350 companies, work for the export.

Georgia is among the top 20 wine exporting countries globally and foreign demand is the main driver of the sector. Georgian wine export shares 37% in total production. According to data 93,478,757 bottles (0,75) of wine have been exported from Georgia to 53 countries in 2019. Total amount of exported wine value has been estimated as 237,967,015 United States dollars. Beside the fact, that qvevri wine and Georgian traditional winemaking method are one of the main messages for promotion of Georgian wine in the world, still the percentage of qvevri

wine in total export amount is 3-5%. 75% of Georgian wine export comes on red wine. Concerning categories, amount of wine from protected places of origin is 33% of total quantity.

According to 2019 export data, from the wine of protected places of origin, the biggest percentage comes on Kindzmarauli – 57%, Mukuzani – 17%, Tsinandali – 14%, Akhasheni – 5%, Khvanchkara – 3%, the rest of the wines from protected places of origin represents 4% of total amount of export.



wine-producing region

Kakheti

Кахети

Кахети – сердце винодельческой Грузии. Регион расположен на востоке страны, столица – город Телави. Здесь находится 72,4% виноградников страны. Лозы, дающие вина высшего качества, растут в бассейнах рек Иори и Алазани, на высоте до 700 м над уровнем моря. Самый известный район – Алазанская долина – простирается на высоте 200-500 м н.у.м. с северо-запада на юго-восток на 110 км. Долина очаровательна, особенно во время ртвели – сбора урожая: волны золотисто-багряных виноградников сменяются древними деревушками, где домики до сих пор украшены деревянными коньками и наличниками с резьбой, сады с мощными орехами и оранжевыми шарами спелой хурмы, со свисающими через заборы рубиновыми гранатами, лопающимися от зрелости и подмигивающими вам бликами налитых зерен. А на краю, словно великан-хранитель этой гигантской корзины с виноградом, возвышается Большой Кавказский хребет.

Достаточно сказать, что из 24 PDO (Protected designation of origin), зарегистрированных в Грузии, 15 расположены в Кахети: Цинандали, Гурджаани, Вазисубани, Манави, Карданахи, Тибасани, Кахети, Котехи, Напареули, Мукузани, Телиани, Киндзмараули, Ахашени, Кварели и Хашми.

Два основных сорта – Ркацители и Саперави. Но с каждым годом виноделы все чаще отдают дань локаль-



ным сортам: Кахури Мцване, Киси, Хихви, Будешури, Мцвивани, Сапена, Кунси, Тавквери и др. В поисках новых оттенков и стилей обращаются к древним кахетинским аборигенам, редко встречающимся белым: Куркене (придающей вину удивительную танинность), Грубелле (по-грузински «облако»), тонкокожему Чрога Кахури, похожему на Чинури и удачному в ассамбляжах Циввази, пригодному для ферментации в бочках Мхардзели, а также однополуму Сапене, дающему нежные и мягкие вина. Среди редких красных выделяют Симонасеули. Специалисты поют ему оды, уверяя, что по качеству вин сорт уступает лишь Саперави, но есть и те, кто утверждает, что по насыщенности он опережает знаменитого соперника.

Вина в Кахети производят как по европейской, так и традиционной технологии. Кахетинская традиционная технология производства вина не имеет аналогов в мире. Алгоритм такой: виноград давят в сацнахели (давяльне), затем заливают виноградное сусло (бадаги) в квеври. После завершения спиртового брожения «чача» (мезга, включающая гребни) опускается на дно, и квеври прикрывают, а после яблочно-молочного брожения герметично укупоривают. В марте происходит первое переливание (racking). После этого вино выдерживается около года и систематически контролируется.

Kakheti is the most important Georgian winemaking region. The vineyards are located in the Alazani and Iori basins, at 400-700 m asl. Of 20 aboriginal wines registered in Georgia 15 belong to Kakheti, such as Tsinandali, Gurjaani, Vazisubani, Manavi, Kardanakhi, Tibaani, Kakheti, Kotekhi, Napareuli, Mukuzani, Teliani, Kindzmarauli, Akhasheni, Kvareli and Khashmi. Among grape varieties there should be noted: Rkatsiteli, Saperavi, Qisi, Khikhvi, Budeshuri, Mtsvivana, Kakhuri Mtsvane, Sapena, Kunsi, Tavkveri etc. The most wide-spread

grape variety in Kakheti is Saperavi. Saperavi is used to produce wonderful rose and sparkling wines. Kakhetian traditional wine technology consists in pressing grape in a Satsnakheli (wine press) and pouring the grape must (badagi) in the qvevri. After completion of alcoholic fermentation the "chacha" (grape pulp) sinks to the bottom and the qvevris are closed and after malolactic fermentation the qvevris are closed hermetically. In March the first racking occurs. After that wine is aged for about a year and systematically controlled.



Wish List Drinks+

Velistsikhe Veranda



11 Monk Theodore Str., Velistsikhe, Kakheti, Georgia, (+99) 5 595 99 75 17

Небольшая винодельня с винным погребом в селе с 15-вековой историей. В марани можно посмотреть действующие древние квеври. В погребе – бочки с выдержанным коньяком «Старый Кахети». Просторная обеденная зона расположена прямо на веранде. Есть винокурня, где производится чача.

Velistsikhe Veranda is a small winery with a wine cellar in a village with a 15-century history. In marani cellar, you can see the ancient qvevris, which are still used. In the cellar, there are barrels with aged cognac Old Kakheti. The spacious dining area is located right on the veranda. There is a distillery, where chacha is produced.

Recommendation. Drinks+

KTW Patardzeuli Wine House

28 str, 68 S5, Sagarejo Region, Georgia
(+99) 5 595 05 79 97
[facebook.com/ktwinehousepatardzeuli](https://www.facebook.com/ktwinehousepatardzeuli)



Патардзеули – кахетинская традиционная винодельня. Здесь гостей ждут: экскурсия, знакомство с винным погребом, погружение в процессы производства, дегустация. Также гости могут посетить цех розлива. Кроме того, есть винный магазин Wine Way, где продукция KTW реализуется по ценам производителя.

Patardzeuli is a traditional Kakhetian winery. Here, guests should expect: excursion, visit to a wine cellar, demonstrations of production processes, and tasting. Guests may also pay a visit to the bottling workshop. In addition, there is a Wine Way wine-store, where KTW products are sold at the producer's prices.

Must visit

Kakheti

Hotel Akhasheni Wine Resort

1502, village Akhasheni, Gurjaani district, Kakheti, Georgia
(+99) 5 595 807050, (+99) 5 322200011
info@akhasheniwineresort.ge
www.akhasheniwineresort.com

Отель разместился в долине среди виноградников. Здесь 41 номер пяти типов, бассейн, конференц-зал, зоны отдыха и традиционный винный погреб. Готовится к открытию спа.

В винном подвале отеля расположены экспонаты, датируемые X столетием. Здесь можно продегустировать ассортимент KTW: вина Akhasheni, квеври от Velistsikhe Veranda, легендарный бренди Old Kakheti, айсвайны, игристое и чачу TM Guramishvili.

The hotel is located among vineyards in the valley. There are 41 rooms of five types, a swimming pool, a conference room, recreation areas and a wine cellar. A spa is being prepared for opening. In the restaurant, you may taste the KTW range of wines: Akhasheni wines, qvevri by Velistsikhe Veranda, the legendary brandy – Old Kakheti, ice wines, sparkling wine and chacha of TM Guramishvili. The restaurant offers traditional Kakhetian cuisine and European dishes to its guests.



Recommendation. Drinks+

Shumi

2217, village Tsinandali, Telavi region, Georgia, (+99) 5 32 238 11 37
winery@shumi.ge, www.shumi.ge



В древней Грузии слово Shumi означало неразбавленное вино. Предприятие, взявшее это имя как символ натуральности, владеет виноградниками в зонах – Киндзмараули (30 га), Мукузани (20 га), Напареули (70 га), а также в Ахашени, Цинандали и Хванчкаре (Рача). Урожайность в среднем 8 т/га. На 2 га в зоне Мукузани проводится зеленый сбор: удаляют 30-35% гроздей. В итоге получают материал для флагмана – Ilerco (1000-1500 бутылок в год).

На территории Shumi в 2005 г. открыли первый в Кахетии музей винограда. Ампелографическая коллекция состоит из 430 сортов, из которых 325 – автохтонные, причем нередко – исчезающие.

Здесь можно попробовать уникальный напиток – зигу (купаж из десятка сортов крепят чачей или бренди). Кроме того, туристов на Shumi учат понимать вино, делать чурчхелу, дистиллировать чачу и выпекать хлеб. А музей знакомит с уникальными экспонатами. Мы впервые увидели здесь виноградную лозу, увенчанную старинными серебряными «браслетами». По версии археологов, они применялись во время прививки лоз для крепления, а серебро при этом служило антисептиком. Здесь же выставлен квеври, которому свыше трех тысяч лет, а также копия (оригинал в Национальном музее Грузии) мифического сосуда, обнаруженного в микроразоне Мукузани, – илерко, в честь которого названо и вино.

Дегустационные заметки

В букете Ilerco – табак, ежевика, вишня, мак. Это Саперави в его элитарном проявлении.

Must visit

Telavi

Schuchmann Wines Château,
Villas & SPA
Village Kisiskhevi 2200, Telavi,
Georgia
info@schuchmann-wines.com
www.schuchmann-wines.com



SPA презентует гостям комплекс процедур, в том числе энотерапию. Ресторан специализируется на низкокалорийных блюдах с национальным флером.

The SPA offers to its guests a series of procedures, including enotherapy. The restaurant specializes in low-calorie dishes with a national flavor.



GWS – винзавод с историей. Но, пожалуй, ее наиболее интересный период связан с международным холдингом Marussia Beverages BV, создавшим винодельню полного цикла с собственными виноградниками – свыше 500 га в зонах Мукузани, Напареули и других. В 2012 году главным виноделом стал Филипп Леспи, ранее работавший в Château Pape Clement и Château Mouton Rothschild S.A. Он приехал в Грузию, чтобы раскрыть потенциал кахетинского терруара и автохтонных древних лоз, и кардинально изменил подход к виноделию, подняв грузинские вина на мировой уровень.



Дегустационные заметки

Vismino, 2014 г. Вино из Твиши, но в актуальном стиле. Ароматы персика, банана, груши, личи. Хрустящее, с хорошим балансом кислотности. Поздний сбор. Урожай уже в ящиках подвергся охлаждению до -2°C. 30% вина выдерживалось в течение 7 месяцев в бочке. По мнению месье Леспи, выдержка части вина более длительный период (а не выдержка всего, но недолго) дает более качественный результат.

Квеври. Нефильтрованное живое вино, лимитированный релиз – на 1000 бутылок. В честь нашего приезда Филипп специально откупорил один квеври – Merci beaucoup. Гроздь ферментировалась целиком 10-15 дней, после чего сусло заливало в квеври и запечатывалось на 3-6 месяцев. У вина нарядный оранжевый цвет, аромат экзотики и пряности, танинность. Лучше декантировать, открыв за день до того, как пить. Потенциал к выдержке – 30-40 лет.

«Гранд СAPERAVI», 2014г. Вино – гордость винодела. Завершенное, округлое. В букете – ежевика, красная черешня.

GWS is a winery with a history. It should be emphasized its most interesting period is perhaps associated with Holding Marussia Beverages BV, which created a full-cycle winery with its own vineyards – over 500 hectares in the zones of Mukuzani, Napareuli and others. In 2012, Philippe Lespi, who previously worked at Château Pape Clement and Château Mouton Rothschild S.A., became the chief winemaker. He came to Georgia to discover the potential of Kakhetian terroir and autochthonous ancient vines. Philippe dramatically changed the approach to winemaking, having raised Georgian wines up to the world level.

Tasting notes

Vismino, 2014. This is the wine from Tvishi, but in the most contemporary style. Flavors of peach, banana, pear, and lychee. Crispy, with good acidity balance. Late harvesting. The harvest was cooled to -2°C in the boxes. 30% of wine was aged for 7 months in a barrel.

Qvevri. Unfiltered live wine, limited edition – only 1000 bottles. In honor of our arrival, Philippe deliberately uncorked one qvevri – Merci beaucoup. The grapes were fermented for 10-15 days, thereupon, the juice and must were poured into a qvevri and sealed for 3-6 months. The wine has an elegant orange color, exotic and spicy aroma, tannins. It is better to decant it; a bottle should be opened one day before drinking. Aging potential: 30-40 years.

Grand Saperavi, 2014. The wine is the winemaker's pride. Completed, refined. The bouquet contains blackberries, red cherries.

wine-producing region *Kartli*



Картли



Регион известен игристыми винами, а также тем, что именно в Квемо Картли при раскопках были обнаружены косточки окультуренного винограда. Виноградники (доля по стране 7,4%) возделываются в бассейне реки Мтквари, на высоте 450-700 м н.у.м. Местные белые сорта: Чинури, Горули Мцване, Будешури – классика, их применяют для вин квеври. Красные сорта – Тавквери, Шавкапито и, разумеется, Саперави. Также встречаются редкие древние сорта: Рко, Джвари, Андреули, Арагвиспирули, Чрога, Хариствала, Дзелшави. Вино защищенного наименования по месту происхождения – Атенури.

Kartli is known for its high-quality sparkling wines. The vineyards are cultivated at 450-700 meters above sea level. Notable white varieties are Chinuri, Gori Mtsvane, Budeshuri. The red varieties are Tavkveri, Shavkapito and Saperavi. Also we can meet rare varieties: Jvari, Andreuli, Aragvispiruli, Grdzelmtevana, Melikuda, Chrogha, Kharistvala, Rko, Dzelshavi. Of the place of origin-named wines – Atenuri.

Wish List Drinks+

Askaneli Garden

S.Tsintsadze street, 12, Tbilisi
(+99) 5 598 07 00 07, info@askaneli.ge



Askaneli Garden – ресторан и дегустационный зал в живописном месте – от известного бренда ASKANELI. В меню – кавказские, азиатские и грузинские блюда. А также вино из квеври и вся линейка бренда, коньяки, чача, знаменитые гурийские фруктовые дистилляты. Гости могут принять участие в приготовлении хинкали, чурчхелы и выпечке шоти.

Askaneli Garden is a restaurant and tasting room from the famous ASKANELI wine brand. The menu includes Caucasian, Asian and Georgian dishes. In addition to the wine in qvevri and the entire line of the brand: cognacs, chacha, and famous Gurian fruit distillates. Guests may take part in making khinkali, churchkhela and baking shoti.

Guramishvili's Marani

Village Saguramo,
3311 Saguramo, Mtskheta,
Georgia, (+99) 5 595 01 77 99

Компания «Кახетинское Традиционное Виноделие» (КТВ) недавно восстановила винный погреб Тадео́за Гура́мишвили, ранее принадлежавший семье Ильи Чавчавадзе. Сегодня это красивый объект винного туризма с дегустационным залом и рестораном. В винной карте – широкая линейка вин и крепких напитков КТВ. Также погреб предлагает кулинарные мастер-классы, а осенью – участие в празднике ртвели.

Досье D+

Илья Чавчавадзе заслужил статус святого жизнью, посвященной родине. Хотя он был «тергдалеулеби» (в переводе – «испивший воды Терека») – как называли в Грузии тех, кто получил образование в России, граница с которой проходила по руслу этой реки, – студент юридического факультета Санкт-Петербургского университета с ранних лет проявлял стремление объединять и образовывать нацию. Вернувшись в Грузию, он учреждает первый грузинский банк для кредитования обедневших землевладельцев, чтобы те могли сохранить свои поля и виноградники. Вместе с женой Ольгой (дочерью Тадео́за Гура́мишвили) руководит «Обществом грамотности», открывает школы и библиотеки. Князь Чавчавадзе учреждает журналы и газеты, переводит на грузинский Пушкина, Гоголя, Лермонтова. При этом резко реагирует на любые попытки имперских чиновников вытеснить грузинский язык и защищает права своего народа в тисках Российской империи, высказываясь за независимость страны и автокефалию церкви. В 1884 году за Чавчавадзе был установлен полицейский надзор, а большинство его произведений запрещены цензурой. К началу XX века авторитет Чавчавадзе в Грузии стал так высок, что его называют некоронованным царем. В августе 1907 года, во время прогулки в окрестностях поместья в Сагурамо, князя на глазах у жены застрелила группа вооруженных людей. Когда убийц арестовали, те заявили, что поводом было ограбление, а выстрел стал случайным. Есть версия, что стреляли в спину. И что была вторая группа нападавших, о которой не знала первая. Преступление так и не было до конца раскрыто. А в 1987 году Грузинская православная церковь причислила Илью Чавчавадзе к лику святых под именем Илия Праведный. И сегодня из вечности, с иконных ликов на нас смотрит святой, одетый в обычный светский пиджак. Илия Праведный – банкир, поэт, патриот, винодел.



фото: nobilitypro

Илья Чавчавадзе с женой Ольгой.

The company Kakhetian Traditional Winemaking (KTW), one of the most renowned companies in the country, has restored Tadeoz Guramishvili's wine cellar in Saguramo, a monument of cultural heritage. Nowadays, it is not only a monument of the 18th century history, it also the modern cellars, where sparkling wine is created using the classical method, the tasting rooms and a restaurant. Guests learn about gastronomic traditions and taste a wide range of KTW wines and spirits. However, this place is also unique due to the fact that the estate was previously owned by the family of Ilia Chavchavadze, whom Georgians call "the nation's father". Theaters and universities are named after Ilia Chavchavadze, and his portrait is depicted on 20 lari banknote. Ilia Chavchavadze was killed under suspicious circumstances at the beginning of the last century.

The owners of KTW have brought life back to this place of power. Ancient jugs are now filled with wine again. The vineyards have been restored: KTW has been granted lease of the vineyards for 49 years. Now, every guest of Guramishvili's marani can touch the vines, which could be planted by Ilia himself.

File D+

Ilia Chavchavadze has earned the status of a saint because Ilia dedicated his life to his homeland. He gained his education in Russia. Thereupon, he returned to Georgia and established the first Georgian bank to provide loans to impoverished landowners so that they could keep their vineyards for themselves. Together with his wife Olga (daughter of Tadeoz Guramishvili), he opened schools and libraries. The Prince Chavchavadze translated Pushkin, Gogol, and Lermontov into Georgian. At the same time, he fiercely opposed to any attempts by imperial officials to oust the Georgian language, and radically advocated the independence of his country and the revival of autocephalous status for the Georgian national church. By the beginning of the 20th century, Chavchavadze's authority in Georgia had become so high that he was called the "Uncrowned King of Georgia". In August of 1907, while walking around the estate in Saguramo, the prince was shot dead by a group of armed men, in front of his wife. The crime was never fully solved. In 1987, Prince Chavchavadze was formally canonized by the Georgian Orthodox Church as "Saint Ilia the Righteous". Today, this Saint, wearing his ordinary secular suit-coat, seems to be looking at us, when he is rightfully depicted on the icons. Saint Ilia the Righteous: a banker, poet, patriot, and winemaker.

Must visit

Mukhrani, Mtskheta, 3309, Georgia
 (+99) 5 595 99 13 15/16
 1878@mukhrani.com
 www.chateaumukhrani.com



Шато расположено в 35 км от Тбилиси. Эти земли были собственностью князей Мухранских, ведущий род от династии Багратионов. Главный винодел – Патрик Хоннеф, проработавший 10 лет в Бордо, открывает потенциал древних картлийских сортов – Шавкапито и Тавквери. Шато восстановлено практически из руин, в том числе погреба, оборудован ресторан, где возрождаются аутентичные блюда. Создана библиотека вин разных лет, которые со временем будет интересно сравнить по вертикали. Chateau Mukhrani делает шаги в биодинамике, а часть виноградников уже получила органическую сертификацию.

Chateau is located 35 km from Tbilisi. The main winemaker – Patrick Honnef, who has worked in Bordeaux for 10 years – opens the potential of the ancient Kartli varieties: Shavkapito and Tavkveri. The Chateau has been restored practically from ruins, including cellars; a restaurant was established, too. A library of wines from different years has been created, which, with lapse of time, one may find it interesting to compare vertically.

Дегустационные заметки

Розе из Тавквери, возрожденного в 2004 году. Аромат красных ягод с яркой клубничной доминантой.

Саперави – Каберне Совиньон (60% x 40%). Ароматика черных ягод, присущая Саперави, поддержана структурой международного сорта и обернута в яркие тона пряных трав.

Reserve du Prince (100% Саперави), топовое вино Chateau Mukhrani, богатое оттенками пряностей, ежевики, черной смородины, воплощение элегантности.



Tasting notes

Rosé from Tavkveri, reborn in 2004. The aroma of red berries with a bright strawberry dominant.

Blend Saperavi – Cabernet Sauvignon (60% x40%). The black berry aroma characteristic of Saperavi is supported by the structure of an international variety and “wrapped” in bright herbal tones.

Reserve du Prince, Chateau Mukhrani top wine made from 100% Saperavi, rich in spices, blackberries, and black currants tones; elegance at its finest.

Ампелографический центр SRCA

6, Marshal Gelovani ave, Tbilisi, 0159, Georgia,
info@srca.gov.ge, srca.gov.ge

В полчаса езды от Тбилиси на север, в селе Джигаура находится Научно-исследовательский центр при Минсельхозе, основанный в 2014 году. Теперь здесь строится Центр грузинской винной культуры и лозы. Проект здания уже утвержден – его входы будут выполнены в форме квеври. Но и сегодня в Джигауре невероятно интересно. Здесь на 80 га собрана коллекция саженцев редких, практически исчезнувших грузинских эндемичных (437) и иностранных (350) сортов лозы. Ежегодно из 70 наименее изученных сортов создаются экспериментальные вина, на дегустацию которых собирают специалистов, чтобы выбрать сорта, достойные промышленного распространения. Коллекция примечательна тем, что имеет практическое применение: каждый может выбрать приглянувшиеся сорта и через пять лет получить готовые здоровые саженцы в необходимом количестве.



A half-hour drive from Tbilisi to the north, in the village JIGAURA, Mtskheta, Scientific-Research Center of Agriculture, founded in 2014, is located. The Centre of Georgian Wine and Vine is being built here. However, even today, it is rather interesting in Jigaura: a collection of seedlings of rare, practically disappeared Georgian endemic (437) and foreign (350) vine varieties have been planted on 80 hectares. Everyone can choose the varieties they like and in five years, you can get the healthy seedlings in the required quantity.

Wish List Drinks+

The Chamber of Georgian Wine

Mtskheta, 69 Aghmashenebeli Street
(595) 01 77 99, 224 00 30, 223 77 00
i.manjavidze@ktw.ge, www.ktwgroup.ge

КТW предлагает туры на уникальный объект, адресованный как профессионалам, так и вайнловерам: в Палату грузинского вина, расположенную на 4-х этажах. На нижнем размещается погреб-марани царя Мириана с квеври. Дополнительная опция для гостей – фото на троне царя и царицы Наны. На первом этаже проводятся комментированные дегустации опытными сомелье. На втором – ресторан, где акцент делается на пейринге с грузинскими винами разных типов. В меню – от популярных шашлыков до царских блюд по древним рецептам, найденным и восстановленным шеф-поваром. Здесь же сооружена тоне, где выпекают шоти. Все это – под народные танцы и многоголосье. На третьем этаже – веранда с уникальным видом на город Мцхета и возвышающийся на горе монастырь Джвари.



КТW offers tours to a unique facility that may be of interest to both professionals and wine lovers: the Chamber of Georgian Wine, which is located on four floors. On the basement floor is marani cellar of King Mirian, with kvevri buried in the ground. An additional option for guests is the possibility to have their photo taken on the throne of the King and Queen Nana. On the ground floor, the Chamber itself is located, where commented tastings are held by experienced sommeliers.

The second floor houses a gourmet wine restaurant. The menu is very extensive: from popular shashlyks to royal dishes made according to ancient recipes. There is also a special Georgian oven called tone, where shoti bread is baked. On the third floor, there is a veranda opening a unique view of the city of Mtskheta and Jvari monastery domineering over the mountain.



Guria, Samegrelo, Abkhazeti and Adjara



Прибрежная зона Черного моря

Гурия, Самегрело, Абхазети и Аджария



Районы виноградарства и виноделия тянутся вдоль побережья Черного моря и находятся на высотах от 2-4 м и до 500 м н.у.м. Климат субтропический, влажный. Первые данные о вине из античных источников как раз относятся к этим местам, именуемым Колхидой. Эти регионы отличаются поздним сбором урожая – с ноября и до конца января.

Гурия-Самегрело, пожалуй, один из старейших центров виноделия в Грузии. А Гурия и сорт Чхавери в сознании большинства вайнловеров уже неотделимы. Этот сорт – не только символ региона, но и стойкая ассоциация с династией виноделов Чхаидзе. Гурия славится культурой посадки виноградной лозы на высотных виноградниках. Из местных исторических разновидностей наиболее известны: еще недавно бывший на грани вымирания Схилатубани, Сакмиела (раньше массово рос в предгорьях Гурии), Джани, Годаатури, розовощекий Чвитибури, Чечипеши. Прекрасные результаты дает Оджалеши в Самегрело.

В Абхазии виноград растет на высотах 400 – 800 м. Правда, лозы часто страдают от мучнистой росы и серой гнили. Среди автохтонов: Акабули, Авасихва, Качичи, Агбиши и другие. В последнее время в Аджарии начались работы по восстановлению старых сортов в высокогорных регионах. Сегодня в живописных ущельях можно обнаружить новые микроучастки с древними аджарскими сортами: Хопатури, Джинеши, Брола, Сацурави.

Must visit Batumi

Terrassa Askaneli

40 str. Rustaveli 6000 Batumi, Georgia, (+99) 5 557 07 55 55
ter.askaneli@gmail.com, terrassaaskaneli.ge

История вин Askaneli продолжается и на юге Грузии, в прибрежном городе Батуми. Здесь расположен ресторан Terrassa Askaneli. Элегантная обстановка, несколько залов, в том числе терраса с видом на море, разнообразное меню, отличная винная карта, живая музыка. Проводятся профессиональные мастер-классы с дегустацией вин.

The history of Askaneli wines continues in the South of Georgia, in the coastal city of Batumi. Here is the Terrassa Askaneli Restaurant. It has an elegant interior, several rooms, including a terrace with sea view, a varied menu, an excellent wine list, live music. Professional wine tasting workshops.





Вино, Guramishvili's Marani и лозы от Святого Или

На туристической карте Грузии Марани Тадеога Гурамишвили – один из самых ярких объектов исторического наследия страны.

Компания «Кахетинское Традиционное Виноделие» (КТВ) – одно из самых известных предприятий Грузии – в 2015 году завершила амбициозный проект, связанный с исторической миссией, которую компания выполняет на протяжении уже ряда лет. И вот один, пожалуй, из важнейших, – был реализован в Сагурамо Мцхетского района. Он связан с восстановлением наследия Ильи Чавчавадзе, которого современники считали некоронованным царем, а церковь причислила к лику святых, дав имя Илиа Праведный.

Компания КТВ восстановила памятник культурного наследия – винный погреб-марани Тадеога Гурамишвили, тестя князя Чавчавадзе. Сегодня это не только объект истории XVIII века, но и отлично оборудованные подвалы (где, в том числе, создается премиальное игристое классическим методом), дегустационные залы и рестораны. Кроме того, на территории построен высокотехнологичный цех по переработке винограда. Здесь создаются превосходные тихие и игристые вина, которые выдерживаются 3 года. Гости могут посетить подвал, где бутылки игристого хранятся в пюпитрах, как в лучших Домах Шампани!

А торжественная церемония открытия одного из самых красивых марани Грузии стала особенным зрелищем: элегантные кремовые колонны, лучи солнца, струящиеся из высоко расположенных окон, и, конечно,

– древние квеври в мощном полу, сегодня заполненные золотым вином. Это объект традиционного виноделия, но на самом высоком уровне качества.

В восстановленном поместье гости могут знакомиться с гастрономическими традициями Грузии и дегустировать прекрасные вина и крепкие напитки КТВ. Также здесь проводятся кулинарные мастер-классы, а осенью – праздник ртвели.

Уникально это место тем, что поместье ранее принадлежало семье Ильи Чавчавадзе, которого грузины называют «отцом нации». Чьим именем названы театры и университеты, портрет которого украшает купюру в 20 лари. И который был убит при странных обстоятельствах в начале прошлого века. После убийства князя производство вина было приостановлено, а в советские времена хозяйство превратилось в заброшенную свалку. Но благодаря владельцам КТВ жизнь вернулась в это место силы. Древние кувшины сегодня вновь наполнены вином, дарящим жизненные силы каждому гостю этой земли.

Кроме того, восстановлены древние виноградники Ильи Чавчавадзе, – их КТВ взяла в аренду на 49 лет, чтобы возродить древние грузинские сорта. Здесь проведена современная система водоснабжения. И теперь каждый гость марани Гурамишвили может прикоснуться к лозам и к истории удивительной личности – Илиа Праведного.

Рекомендация Drinks+. Guramishvili's Marani

3311 Сагурамо, Мцхета, Грузия. (+99) 5 595 01 77 99. info@ktw.ge. www.facebook.com/GuramishvilisMarani/



Wines, Guramishvili's Marani and vines from Saint Ilia

On the Georgian tourists' map, Marani Tadeoz Guramishvili is one of the brightest landmarks of the country's historic heritage.

In 2015, Kakhetian Traditional Winery (KTW), one of Georgia's most renowned companies, completed an ambitious project related to the Company's historic mission, which is being implemented by it for several years. It should be emphasized that perhaps one of the most important projects was realized in Saguramo in Mtskheta area. It is associated with restoration of the legacy of Ilia Chavchavadze, whom his contemporaries considered the "Uncrowned King of Georgia" and the church canonized, giving the name of Saint Ilia the Righteous.

KTW has restored a monument of cultural heritage: marani wine cellar of Tadeoz Guramishvili, Prince Chavchavadze's father-in-law. Today, it is not only a landmark of the history of XVIII century, but also well-equipped cellars (where, among other things, premium sparkling wines are created by the classic method), tasting rooms and a restaurant. In addition, a high-tech grape processing plant has been built in its territory. Excellent still and sparkling wines, which are aged for 3 years, are created here. Guests can visit the basement, where the Company stores its bottles of sparkling wines in racks, precisely how the best Champagne Houses do!

It should be pointed out that the grand opening ceremony for one of Georgia's most beautiful maranis turned into a magnificent show: elegant cream-primrose columns, sunbeams streaming from high windows, and,

certainly, ancient kvevris, now filled with the golden wine and buried in the paved ground. It is a center of traditional winemaking, but of the highest quality possible.

On the restored estate, guests may get to know about the Georgian gastronomic traditions and taste fine KTW wines and spirits. Culinary master classes are also held here, and in autumn, rtveli festival is organized.

However, this place is also unique due to the fact that the estate was previously owned by the family of Ilia Chavchavadze, whom Georgians call "the nation's father". Theaters and universities are named after Ilia Chavchavadze, and his portrait is depicted on 20 lari banknote. Ilia Chavchavadze was killed under suspicious circumstances at the beginning of the last century. After assassination of the prince, wine production was suspended, and, in Soviet times, the estate turned into an abandoned landfill. However, due to the owners of KTW, life has returned to this place of power. Nowadays, the ancient jugs are filled with wine again, revitalizing each guest coming to this land.

In addition, Ilia Chavchavadze's ancient vineyards have been restored: KTW was granted lease of the vineyards for 49 years in order to restore the ancient Georgian varieties. An up-to-date contemporary water supply system is installed here. Now, each guest paying a visit to Marani Guramishvili can touch the vines and discover the story of an amazing person: Saint Ilia the Righteous.

Drinks+ Recommendation. Guramishvili's Marani

3311 Saguramo, Mtskheta, Georgia. (+99)5 595 01 77 99. info@ktw.ge. www.facebook.com/GuramishvilisMarani/



Rtvelisi

Вино с грузинским характером

Ахашени, цоликоури, мукузани, напареули... Названия грузинских вин звучат как музыка, лаская слух и вызывая позитивные эмоции. Но есть еще одно слово, которое нравится всем любителям настоящего грузинского вина – это Rtvelisi. Так называется молодая винодельческая компания, сочетающая вековые традиции, уникальный опыт и европейские технологии.

Имя компании перекликается со словом «ртвели» – сбор урожая, период, особо чтимый в стране-колыбели виноделия, ведь, по данным археологов, история вина Грузии насчитывает около 8 тысяч лет. Виноградники Rtvelisi расположены в Кахетии – регионе с богатой историей и традициями. Здесь, в благоприятном климате на плодородных землях, вызревает виноград, из которого производится классическое вино, традиционное квеври, игристое, бренди и чача. Особое место занимают вина с наименованиями, защищенными по месту происхождения. Они производятся из собранного вручную винограда в особых микрорайонах, отличаются высоким качеством и великолепной органолептикой.

Отдельным направлением является производство вина по традиционному методу в квеври, который в 2013 году был включен в Список всемирного культурного наследия ЮНЕСКО.

Традиция изготовления вина в Квеври (керамическое изделие в форме амфоры закапывают в землю по горловину и закладывают в него виноград) – ключевое отличие грузинского вина от других вин мира. Так в Грузии производили вино на протяжении веков. В течение 20-го века использование квеври сократилось, поскольку требовало больших затрат труда, но сегодня возобновившийся интерес к квеври породил этот метод производства, и компания постоянно наращивает объемы этих вин.

Вся продукция Rtvelisi сертифицирована и проходит контроль качества. На сегодняшний день объем производства – 5-6 млн бутылок в год, а в ассортименте – более 23 типов красных, розовых и белых вин. Продукция Rtvelisi экспортируется во многие страны мира, включая Германию, Австрию, Канаду, Францию.

The wine which is a symbol of the Georgian national character

Akhasheni, tsolikouri, mukuzani, napareuli... The names of Georgian wines sound like music, caressing our ears and evoking positive emotions. However, there is one more word that all lovers of real Georgian wines will definitely like: Rtvelisi. This is the name of a young wine-making company that combines centuries-old traditions, unique experience and European technologies.

The company's name has something in common with the word "rtveli" – this is how harvesting is called in Georgia: the time that is held in veneration in the country, which is the cradle of winemaking, because, according to archaeologists, the history of Georgian wine is about 8 thousand years old. Rtvelisi vineyards are located in Kakheti, a region which has an abundant history and traditions. Here, in favorable climate, on fertile lands, the grapes ripen, and, thereupon, the company will produce from them the classic wine, traditional qvevri, sparkling wine, brandy and chacha.

The wines with appellations protected by origin are special items in Rtvelisi's range of wines. They are produced from hand-picked grapes in special micro-zones and are distinguished by excellent quality and superb organoleptic properties. A special wine business vector is the production of wines according to the traditional method in qvevri, which was awarded the status of an item of the UNESCO Intangible Cultural Heritage in 2013.

The tradition of making wine in Qvevri (an amphora-shaped ceramic product is buried in the ground up to its neck and grapes are placed in it) is the key difference between Georgian wine and other wines in the world. This is how wine has been produced in Georgia for centuries. During the 20th century, the use of qvevri was reduced as it was a labor intensive production method, but today, a renewed interest in qvevri has revived this production method and the company is constantly increasing the production volumes of these wines.

All Rtvelisi products are certified and undergo quality control. At the current stage, the production volume is 5-6 million bottles per year, and the range includes more than 23 types of red, rosé and white wines. Rtvelisi's products are exported to numerous countries around the world, including Germany, Austria, Canada, and France.





На території України офіційним представителем виробника є ООО «Лімвей» – компанія, яка в 2020 році вперше представила вина ТМ RtvELISI українській аудиторії на профільній виставці Wine&Spirits Ukraine. За результатами міжнародного дегустаційного конкурсу в межах виставки судді високо оцінили тихі сухі вичерпані вина RtvELISI: «Ркацители кеври» 2019 виграло золоту медаль, «Киси кеври» 2019 отримало срібну нагороду, а бронзовою медаллю відзначено «Мукузани» 2018.

Ці та інші вина ТМ RtvELISI можна придбати на сайті www.limwine.com.ua

RtvELISI's products are exported to numerous countries around the world, including Germany, Austria, Canada, and France. In the territory of Ukraine, the official representative of the manufacturer is Limway LLC, the company that presented TM RtvELISI wines to the Ukrainian audience for the first time during the specialized exhibition Wine & Spirits Ukraine in 2020. According to the results of the international tasting competition within the framework of the exhibition, the judges highly appreciated the still dry aged RtvELISI wines: Rkatsiteli Kvevri 2019 won a gold medal, Kisi Kvevri 2019 was awarded a silver medal, and Mukuzani 2018 got a bronze medal.

These wines as well as many others by TM RtvELISI may be purchased on the website: www.limwine.com.ua

ТМ RTVELISI
Неповторний смак
та висока якість
з грузинським
характером

Distinctive taste
and high quality
with the Georgian
character



RTVELISI Irodion Evdoshvili St., off. 1, Tbilisi, Georgia
Phone: +995 595 721 603. Mobile: +995 577 553 403
info@rtvelisi.com, rtvelisi.com

ТОВ «Лімвей» – офіційний представник виробника грузинського вина ТМ RTVELISI на території України. Вул. Промислова, 1, Київ, Україна. Тел.: +38 (097) 764 88 55, +38 (097) 489 41 47, info@limwine.com.ua, Limwine.com.ua – винний супермаркет

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Racha wine-producing region Lechkhumi



Рача – Лечхуми

Отличается малочисленностью виноградников (2,3%) и редкими сортами. Наиболее распространены: Цулукидзе Тетра и Цоликоури, Александрули, Муджуретули, Рачули Дзелшави, Усахелаури и Орбелури. Виноградники Рачи сосредоточены в ущельях вдоль русла реки Риони. Основные микрзоны Лечхуми: Цагери, Орбели, Алпана-Твиши, Зуби-Окуреши. Один из наиболее известных сортов – Оджалешви. Среди выдающихся эндемиков этого региона обязательно нужно вспомнить низкоурожайный и капризный, терруарозависимый Усахелоури, дающий вино, поставки которого в советский кремль курировались НКВД-стами. Микрзонами региона с наименованиями защищенного происхождения являются Хванчкара (Нижняя Рача) и Твиши. Климат Твиши обеспечивает высокое содержание сахара и сбалансированную кислотность в имеретинском винограде сорта Цоликоури, и именно в этой микрзоне из него производится натуральное полусладкое белое вино Твиши.



Racha – Lechkhumi is distinguished other regions by scarcity of vineyards and rare grape varieties. The most widespread varieties are Tsulukidze Tetra and Tsolikouri, Aleksandrouli, Mudjuretuli, Rachuli Dzelshavi, Usakhelauri and Orbeluri. Racha encompasses the bigger section of Ambrolauri district. The vineyards here are grown mostly on the slopes of River Rioni gorge. The lower Racha is renowned for Khvanchkara micro-zone. Main micro-zones of Lechkhumi district are: Tsageri, Orbeli, Alpanta-vishi, Zubi-Okureshi. Among the most notable wines in this region are Usakhelauri and the place of origin-named wines are Khvanchkara and Tvishi. Tvishi micro-zone climate provides high sugar content and acidity in Imeretian grape variety Tsolikouri, and exactly this micro-zone Tsolikouri is made naturally semi-sweet white wine Tvishi. It should be also noted Orbeli Ojaleshi which by its nature differs Mingrelian Ojaleshi.



Kindzmarauli Wine Village: так называется грузинский рай

Грузия – легендарная родина вина, наполненная солнцем и радушием жителей! Кто побывал здесь однажды, обязательно хочет вернуться снова... И снова... А возможность жить в этом теплом климате в окружении роскошной природы – это мечты о рае. Ну, а если этот рай – винный? ☺ И расположен в одной из драгоценных микрорайонов Грузии, известной по имени легендарного вина – Kindzmarauli? О таком никто не смел и мечтать!

Сегодня это стало явью благодаря блестящей идее компании «Кახетинское Традиционное Виноделие». Компания слово «традиции», заключенное в названии, возвела в миссию: она возрождает историческую память Грузии, восстанавливая старинные объекты, виноградники, древние сорта винограда. И вот еще один, пожалуй, самый потрясающий проект – Kindzmarauli Wine Village. D+ расспросил идеологов проекта об этом объекте мирового уровня.

D+: *Что собой представляет Kindzmarauli Wine Village?*

Это комплекс элитных villas с продуманной инфраструктурой, включающей все необходимое для комфортного проживания и даже более: винодельческое шато, а также 9 рекреационных объектов и зоны отдыха с лесом и рекой.

D+: *Кто разработал эту современную визуальную концепцию?*

Дизайн комплекса комфортабельных villas в зоне Kindzmarauli разработан агентством BPM Architectes (Бордо, Франция). Чтобы иметь представление об уровне строящейся компанией KTW недвижимости, перечислим буквально несколько реализованных проектов: потрясающие футуристические здания Château Beychevelle, реконструкция Château Lascombes, Château Angelus – и еще десятки других архитектурных объектов, ставших уже, пусть и негласно, культурным достоянием мира.

D+: *Назовите главные преимущества объекта.*

Kindzmarauli Wine Village – очередной шедевр, где комфортность и элегантность элитного жилья возведены до уровня искусства. А экологичность этих мест и чистота здешней природы соединятся с современной инфраструктурой и самыми передовыми удобствами. Ну, а возможность жить в Kindzmarauli (вслушайтесь, – звучит фантастически!) и, сидя на террасе собственной стильной villы, пить Kindzmarauli – это ли не сладкий сон?! Это мечта о рае, которая может реализоваться на земле.

Kindzmarauli Wine Village: a name for the Georgian paradise

Georgia is the legendary homeland of wine, abundant with the sun and hospitality of its inhabitants! Those who have been here once will definitely want to come back again ... And again ... As to the opportunity to live in this warm climate surrounded by luxurious nature, it is definitely one's dream of a paradise. Well, what about such paradise being also the Garden of Wine? ☺ Moreover, when it is located in one of the precious micro-zones in Georgia, known by the name of the legendary wine: Kindzmarauli? Nobody even dared to dream of it!

Today, it has become a reality due to the brilliant idea of the Kakhetian Traditional Winemaking company. The company has transformed the word "tradition" in its name into a mission: it revives the historical memory of Georgia, restoring ancient sites, vineyards, and ancient grape varieties. We imply, perhaps the most amazing project: Kindzmarauli Wine Village. D+ inquired of the project's ideologists about this world-class property.

D+: *What is Kindzmarauli Wine Village?*

This is a complex of luxury villas with a well-thought-out infrastructure, including everything you need for a comfortable stay and even more: a wine-making chateau, as well as nine recreational facilities and recreation areas with a forest and a river.

D+: *Who developed this modern visual concept?*

A design for this complex of comfortable villas in Kindzmarauli area was developed by BPM Architectes (Bordeaux, France). In order to have an idea of a level of the real estate property which is being constructed by KTW, we will list just a few completed projects: stunning futuristic buildings Château Beychevelle, Reconstruction of Château Lascombes, Château Angelus – and tens other architectural sites, which have already become, though unofficially, the world's cultural heritage.

D+: *What are the main advantages of the property?*

Kindzmarauli Wine Village is another masterpiece, where the comfort and elegance of luxury housing are brought to the level of art. It should be emphasized that environmental friendliness of this area and purity of the local nature will be combined with a contemporary infrastructure and the most advanced amenities. Well, if we take into account that it is also an opportunity to live in Kindzmarauli (listen attentively – it sounds fantastic!) and, sitting on the terrace of your own stylish villa, to drink Kindzmarauli – isn't it a sweet dream?! This is a dream of a paradise that can be found on earth.

Kindzmarauli Wine Village



Kindzmarauli Wine Village is a real-estate large-scale project in Georgian residential market providing unique and different experience combining Georgian traditions of hospitality and European practice.

Реклама

Kindzmarauli micro zone,
Kvareli City, Kakheti, Georgia
+995 591 20 00 11
info@ktwdevelopment.ge
www.facebook.com/101013328559608/