

ГИАШВИЛИ Малхаз Давидович —
кандидат технических наук.

СТУРУА Зураб Шалвович —
кандидат технических наук.

ТЮРИН Сергей Тимофеевич —
почетный академик Академии наук АРК.

МАКАРОВ Александр Семенович —
кандидат технических наук.

ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

Сдано в набор 03.10.2000 г. Подписано в печать 10.10.2000 г.
Бумага офсетная. Тираж 100 экз.
ООО «Эльга».

СЕМЕЙНАЯ БИБЛИОТЕКА: «СОЛНЦЕ В БОКАЛЕ»

Гиашвили М. Д., Стуруа З. Ш.,
Тюрин С. Т., Макаров А. С.

Лучшие вина Грузии

г. Ялта, 2000 г.

Авторы брошюры — кандидаты технических наук — ведущие специалисты в отрасли виноградарства и виноделия, многие десятилетия посвятившие совершенствованию производства. Брошюра познакомит читателя с обширной палитрой незабываемых грузинских вин, имеющих мировую известность.

ВВЕДЕНИЕ

Каждая страна по-своему прекрасна... Молодая и в то же время древнейшая страна — солнечная Грузия имеет множество особенностей, которые отличают ее и славят. Здесь и необычайной красоты волшебные вершины гор и глубины ущелий, чудные серпантины рек и дорог, зеркальные озера и прибой теплого Черного моря, множество древнейших храмов и знаменитых крепостей, а также великолепных современных архитектурных сооружений.

Грузия славится обилием плантаций цитрусовых, чая, винограда, запоминающимися оригинальными винами, а главное — гостеприимством и добротой свободолюбивого народа.

По археологическим, геопалеонтологическим и этнографическим критериям культура винограда и виноделия Грузии относится к эпохе энолита (конец IV — начало III тысячелетия до нашей эры).

О самобытных "пенных" винах Кавказа — прообразе шампанского — несколько тысяч лет назад писал знаменитый греческий поэт Гомер. Вина Грузии воспевал и гениальный поэт XII века Шота Руставели — автор одной из величайших поэм мировой литературы "Витязь в тигровой шкуре".

Не из Грузии ли баски, ныне живущие в Испании, переняли и применяют до наших дней технологию получения вин в огромных глиняных кувшинах квеври, зарытых в землю?!

Вина Грузии известны во всем мире, их знают и ценят. К настоящему времени только на Международных выставках и конкурсах вина награждены 206 медалями, в том числе: золотыми — 100, серебряными — 94, бронзовыми — 12. В Грузии в основном изготавливают натуральные столовые сухие (без сахара) вина, а также столовые вина с небольшим содержанием виноградного сахара.

В Крым ежегодно приезжают миллионы туристов. Многие из них проявляют интерес не только к местным, но и к винам из Грузии.

Для тех, кто впервые пробует образцы вин, не будет лишним ознакомление с их характеристиками и свойствами, а также с некоторыми правилами потребления. Полагаем, что небезинтересными будут и приведенные в настоящей брошюре высказывания о винах ряда умудренных опытом великих ученых различных эпох и стран.

1. КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА

Человечество за многовековой период выработало определенный ритуал потребления вин.

1.1. ОБРАЩЕНИЕ С ВИНОМ — СВОЕОБРАЗНЫЙ ЭТИКЕТ

Прежде всего к хорошему вину, как и ко всему прекрасному на планете Земля, созданному природой и человеком, следует относиться бережно, с уважением и благоговением...

У Вас в руке бокал вина. Не торопитесь пригубить его. Сначала полюбуйтесь кристальной прозрачностью, разнообразием и игрой красок, его оттенками. Не напоминают ли они Вам краски многих цветов, драгоценных камней, рубина, расплавленного золота... Налюбовавшись игрой красок, Вы ближе подносите к себе бокал и ощущаете неповторимый, характерный только для этого вина букет. Одни вина напоминают знакомый Вам с детства аромат горных трав, степных полевых цветов, другие — аромат увиденных в путешествиях тропических растений... И вот наконец, познав гамму приятных ароматов, Вы начинаете вино пробовать на вкус. Процесс ознакомления продолжается, при этом вино потребляется небольшими порциями. Вы пытаетесь проверить свою вкусовую память. Вы вспоминаете, что когда-то в детстве пробовали паслен, а сейчас в вине находите его тона... В других образцах обнаруживаете явный аромат цитрусовых (лимона, апельсина), черной смородины, шоколада... каждый испытывает не только приятное восприятие цвета, букета и вкуса вина, воздействие его на свой организм, но и узнает много нового о вине, предается воспоминаниям: где был, что подобное приходилось пробовать. Вкусовые ощущения остаются в памяти самыми прочными, впечатляющими. Поэтому не является случайным, что при проведении официальных дегустаций вин специалисты вкусовой гамме отводят половину балльных оценок.

1.2. ПОРЯДОК ПОДАЧИ ВИНА

Подготовка и порядок подачи вина к различным блюдам в разных странах, семьях не одинаковы. Они меняются со временем. Однако, за многовековую историю человечество выработало общепризнанные правила.

В торжественных случаях (при встречах с родными, друзьями, Нового года, Нового столетия, Нового тысячелетия, при рождении ребенка, получении высоких

наград и т. п.) шампанские и игристые вина подают в начале застолья, что способствует всеобщему приподнятому, радостному (эйфорическому) настроению.

Столовые белые вина подают раньше столовых красных, затем белые крепкие, после — крепкие красные, завершают подачу десертными белыми, затем десертными красными и ликерными винами. Марочные и коллекционные вина подают после ординарных вин. Если естественный осадок на дне и стенках бутылок коллекционных вин плотный, не снижает прозрачности вин (что устанавливается заранее), то не рекомендуется предварительно декантировать или фильтровать вино, т. к. эти приемы приводят к потере букета, формирующегося в течении многих лет.

Вина обычно разливают в бокалы из бесцветного стекла, которые заполняются не более чем на половину или $3/4$ вместимости. После откупорки бутылки первая порция наливается сначала в свой бокал, затем заполняются другие бокалы.

Рекомендуется столовые и белые вина перед подачей на стол охладить до $10-15^{\circ}\text{C}$, красные — до $15-20^{\circ}\text{C}$. Крепкие потребляют при комнатной температуре, десертные охлаждают до $13-16^{\circ}\text{C}$. Шампанское и игристые вина подают в сосуде со льдом. Температура бутылки должна быть $6-10^{\circ}\text{C}$.

Рекомендуется для возбуждения аппетита иногда перед едой подавать небольшую порцию мадеры, хереса, вермута или коньяка со льдом.

1.3. О ГАРМОНИИ ВИНА И ПИЩИ

Как правило, столовые белые вина подают к сырам, рыбным холодным и горячим блюдам, а красные столовые — к мясным, особенно жирным блюдам. Ко всем сухим винам рекомендуются овощные блюда: фасоль, кабачки и т. п. Сладкие блюда (торты, пирожные) гармонируют с десертными и ликерными винами, потребляемыми небольшими порциями. Шампанские и игристые вина можно подавать в течение всего обеда. Сухое (брют — самое сухое) в начале, а полусухое или полусладкое, цимлянское, мускатное — в конце обеда. В Англии нередко принято завершать обед небольшой порцией портвейна.

В летний период во многих винодельческих странах для утоления жажды сухое охлажденное вино разбавляют водой в соотношении 1:1.

Обычно принято считать, что одним из признаков человека высокой культуры является умение пить вино.

2. О ПОЛЬЗЕ И ВРЕДЕ ВИНА

*"...Если бы вино было ядом, человеку не нужно было бы
четыре тысячи лет, чтобы догадаться об этом"*

Доктор Эдмонд Панье

Вино, как продукт, сохранило свое право на существование несмотря на множество катаклизмов различного толка и масштаба, несмотря на гонения и запреты в истории человечества. Вино, как продукт, нельзя уничтожить, ибо оно создано природой и человеком. Получение высококачественных вин нередко относят к искусству. В составе вин в настоящее время определяют многие сотни самых различных веществ. Кроме глюкозы и других сахаров, в вине имеются органические кислоты, спирты, незаменимые аминокислоты, полифенольные вещества, витамины, ферменты, макро- и микроэлементы. Только ароматических веществ обнаружено от 600 до 800.

Подобно тому, как из множества звуков, разных тонов создается приятная музыкальная симфония, так и при сочетании разных веществ винограда и вина образуется сложный букет, приятная вкусовая и радующая взор цветовая гамма вина со всеми его особенностями и оттенками.

Многие знаменитые поэты, писатели, музыканты, ученые отмечали, что при умеренном потреблении вино возбуждает прекрасные чувства, создает хорошее настроение, снимает стресс и наоборот, при излишествах приводит к падению человеческих достоинств и ценностей, к потере здоровья и даже жизни.

Об алкоголизме и наркотическом воздействии на человеческий организм спиртосодержащих напитков, в том числе и вин, человечеству известно давно, равно как и о лечебных его свойствах, о способности подавлять спиртом, кислотами, эфирными маслами многие болезнетворные микроорганизмы. Еще в древние времена известный врач Гиппократ (около 460-377 г.г. до н.э.) вина использовал в лечебных целях, а Платон (428 или 427-348 или 347 г.г. до н.э.) говорил "Вино — молоко стариков", Омар Хайям (1048-1123 г.г.) поэт, математик и философ Востока писал: "Ты выпил мэн один и тысячу болезней, что мучали тебя, вдруг сняло как рукой". Знаменитый ученый, врач, философ Ибн Сина (Авиценна), живший приблизительно с 980 по 1037 г.г. в Средней Азии и Иране, говорил: "Старое вино относится к разряду лекарств, а не к пище". В девятнадцатом веке известный каждому грамотному жителю планеты французский ученый Луи Пастер (1822-1895 г.г.) неоднократно писал о пользе вина в небольших, умеренных его количествах. И в наши дни не ослабло внимание

врачей к изучению вин. Французский и венгерский исследователи (Бурзекс М., Кампи А. 1986, 1990 г. г.) пишут: "Бывает так, питьевая вода сильно заражена вирусами, случалось, например, что в ней был обнаружен вирус, вызывающий детский паралич. Однако способность заражения вирусной инфекцией легко преодолима, если в воду добавить небольшое количество красного вина". Выявлено также, что красные вина, содержащие до 6 г/л полифенольных веществ, обладают: противовоспалительным, антиаллергическим, антикариозным, противораковым, радиопротекторным и солнцезащитным действием. (Бабарой и др., 1984 г.). Ценность красного вина обусловлена тем, что в процессе брожения полифенолы винограда растворяются в спирте, расщепляясь до мономерных форм и поэтому хорошо адсорбируются в кишечнике. Выявлено и то, что выведению из организма радиоактивного стронция способствует пектин винограда и вина. Радиозащитное действие его широко проверено многими учеными (Л. С. Припутина и др., 1990 г., Г. И. Арпентин, 1994 г. и др.).

Современная медицина использует виноград и вина при многих других заболеваниях. Например, при простудных заболеваниях (грипп) рекомендуется принять горячее сладкое вино; при дизентерии — красные столовые вина. Однако при нефритах, язвах желудка и кишечника, циррозе печени потребление вин запрещено.

В организме человека вследствие сложных биохимических реакций при потреблении пищи (без каких-либо спиртосодержащих напитков) спирт образуется естественным путем. Его концентрация в тканевых жидкостях достигает 30-60 мг/л. Следовательно, спирт является нормальным продуктом обмена веществ в организме человека. При дополнительном введении в организм спиртосодержащих напитков в крови максимальная концентрация спирта определяется через 1 час, а через 12 часов введенный спирт не определяется. В тканях спирт задерживается несколько дольше, в частности в клетках мозга — до 15 суток. При концентрации спирта 0,05% ослабляется центр самоконтроля и внимания; при 0,1% — человек теряет контроль над мышцами; при 0,2% — неудержимо хочется спать, а при 0,5% и более — парализуется дыхательный центр и может наступить летальный исход, т.е. смерть. Об этом должен знать каждый.

Приведем ряд высказываний, касающихся норм потребления вина. Так, Омар Хайям писал: "Запрет вина — закон, считающийся с тем, кем пьется, и когда, и много ли, и с кем. Когда соблюдены все эти оговорки, пить — признак мудрости, а не порок совсем". Крылатую фразу выдающегося азербайджанского поэта Мирзы Шафи Вазеха (1805-1852 г.г.) знают многие: "Уменьше пить не всем дано, уменьше пить искусство. Тот не умен, кто пьет вино

без смысла и без чувства". А врач и философ Парацельс (1493-1541 г.г.) говорил, что лишь мера определяет, быть веществу вредным или полезным... Так же, как при потреблении хлеба, соли, мяса, сахара и т. д. каждый человек знает свою меру и не злоупотребляет ею, тем более должен знать меру вину, порцию, предел, за который нельзя перейти, чтобы не испортить ни себе, ни окружающим торжественный вечер или какое-нибудь другое знаменательное событие. Фирдоуси Абуль Касим (934-ок.1020 г.г.) об этом писал так: "Чтобы чаши дно не превращалось в бедствие, ты пей вино и думай про последствия".

3. ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

Благодаря трудолюбию грузинского народа и его любви к виноградной лозе, до нас дошло около 500 местных сортов винограда. За многовековой период народной селекцией выведены и отобраны высококачественные сорта, которые составляют основу для виноделия. Лучшие грузинские вина получают из следующих отобранных сортов: Ркацители, Саперави, Мцване, Цоликаури, Цицка, Александроули, Оджалеси, Горули мцване, Усахелоури, Чинури, Хихви, Крахуна, Чхавери и др.

ЦИНАНДАЛИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из сортов винограда Ркацители и Мцване, возделываемых в микрорайонах в зоне Телави, полным сбраживанием сусла-самотека. Виноматериалы выдерживают 2 года. Готовое вино имеет светло-соломенный цвет, яркий плодовый букет, мягкий тонкий вкус. На международных конкурсах было отмечено двадцатью золотыми и пятнадцатью серебряными медалями.

Выпускается с 1886 года.

ГУРДЖАНИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению, светло-соломенного цвета, с оригинальным тонким букетом, гармоничным вкусом с пикантной горчинкой. Готовят из сортов Ркацители, Мцване, возделываемых в микрорайонах в зоне Гурджаани полным сбраживанием сусла-самотека. Виноматериал выдерживают 2 года.

На международных конкурсах вино награждено тремя золотыми, десятью серебряными и тремя бронзовыми медалями.

Выпускается с 1887 года.

НАПАРЕУЛИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению, светло-соломенного цвета, с плодовым нежным букетом, тонким гармоничным вкусом. Готовят из винограда сорта Ркацители, возделываемого в Напареульском микрорайоне, полным сбраживанием сусла-самотека. Виноматериалы выдерживают 2 года.

На международных конкурсах вино удостоено одной золотой, десятью серебряными и одной бронзовой медалями.

Выпускается с 1888 года.

МАНАВИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Мцване, возделываемого в Сагареджойском микрорайоне полным сбраживанием сусла-самотека. Виноматериалы выдерживают 2 года. Вино имеет цвет светло-соломенный с зеленоватым оттенком, нежный сортовой аромат, свежий, тонкий, гармоничный вкус.

На международных конкурсах завоевало 3 серебряные медали.

Выпускается с 1886 года.

БАХТРИОНИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Мцване, возделываемого в Ахметском районе полным сбраживанием сусла-самотека. Виноматериалы выдерживают 2 года. Цвет вина светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Букет сортовой, нежный, тонкий, гармоничный.

На международных конкурсах вино Бахтриони награждено двумя золотыми медалями.

Выпускается с 1963 года.

ЦИЦКА — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению, светло-соломенного цвета, с приятной свежестью и гармоничностью. Готовят из сортов винограда Цицка, возделываемого в микрорайонах Зестафони, Терджола, Багдади и Вани. Виноматериалы выдерживают 2 года.

Выпускается с 1890 года.

ЦОЛИКАУРИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из одноименного сорта винограда, возделываемого в микрорайонах Зестафони, Терджола, Багдади и Вани, полным сбраживанием сусла-самотека. Вино светло-соломенного цвета, с хорошо развитым букетом и

свежим гармоничным вкусом. Виноматериалы выдерживают 2 года.

На международных конкурсах вино Цоликаври награждено одной серебряной медалью. Выпускается с 1890 года.

САГАРЕДЖО — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят полным сбраживанием сула-самотека и сула первого давления из винограда сорта Ркацители, возделываемого в Сагареджском районе. Виноматериалы выдерживают 1,5 года.

Вино светло-соломенного цвета, легкое, с легкими тонами выдержки, приятным сортовым ароматом.

Выпускается с 1990 года.

КАЧРЕТИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят полным сбраживанием сула-самотека и сула первого давления винограда сорта Ркацители, возделываемого в Качретском микрорайоне. Виноматериалы выдерживают 1,5 года.

Вино светло-соломенного цвета, тонкое, зрелое с цветочными тонами.

Выпускается с 1990 года.

НЕКРЕСИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят полным сбраживанием сула-самотека и сула первого давления из винограда сорта Ркацители, возделываемого в Енисельской и Шильдской зонах Кварельского района. Виноматериалы выдерживают 1,5 года.

Вино светло-соломенного цвета, чистое, зрелое, с хорошо развитым ароматом.

Выпускается с 1990 года.

ВАЗИСУБАНИ — марочное сухое белое вино. Готовят из сортов винограда Ркацители и Мцване, возделываемых в районах Кахети, полным сбраживанием сула-самотека. Виноматериалы выдерживают 1,5 года. Вино имеет нежный сортовой букет, мягкий гармоничный вкус, цвет светло-соломенный.

На международных конкурсах вино Вазисубани награждено двумя золотыми, четырьмя серебряными и одной бронзовыми медалями.

Выпускается с 1978 года.

СВИРИ — марочное сухое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят старым Имеретинским способом — брожение сула с частичным добавлением виноградной мезги, из винограда сортов Цоликаври, Цицка и Крахуна, возделываемых в микрорайонах Свири, Терджола, Обча-Дими (Западная Грузия). Выдерживают в течение 2-х лет. Цвет от янтарного до золотистого с желтоватым оттенком. Вино умеренно экстрактивное, мягкое, гармоничное, с плодовыми тонами и приятной освежающей кислотностью.

На международных конкурсах вино Свири награждено одной серебряной медалью.

Выпускается с 1890 года.

РКАЦИТЕЛИ — марочное сухое белое вино кахетинского типа, контролируемое по происхождению. Готовят из сорта винограда Ркацители, возделываемого в микрорайонах Карданахи по старой кахетинской технологии — брожение виноградной мезги в зарытых в землю глиняных кувшинах-квеври. Виноматериалы выдерживают в течении одного года. Вино темно-янтарного цвета с приятными плодовым букетом, вкус полный, бархатистый, гармоничный. Высокая экстрактивность и приятная терпкость придают вину оригинальный вкус.

Выпускается с 1882 года.

САМЕБА — марочное сухое белое вино кахетинского типа, контролируемое по происхождению. Готовят по модернизированному кахетинскому способу — сбраживанием мезги в реакторах-термосбраживателях из винограда сортов Ркацители и Мцване, возделываемых в районах Кахети. Виноматериалы выдерживают в течении одного года. Вино имеет красивый темно-янтарный цвет, вкус полный, умеренно-терпкий, гармоничный, с плодовым ароматом.

На международных конкурсах вино Самеба награждено тремя золотыми и двумя серебряными медалями.

Выпускается с 1985 года.

ТЕЛИАНИ — марочное сухое красное вино, контролируемое по происхождению. Обладает тонким, нежным букетом с оттенками фиалки и яркой темно-красной окраской. Готовят из винограда сорта Каберне, возделываемого в микрорайоне Телиани, неполным сбраживанием мезги с последующим дображиванием отдельного сула-самотека и сула первой фракции.

Виноматериалы выдерживают в течении трех лет.

На международных конкурсах вино Телиани награждено восемью золотыми и десятью серебряными медалями.

Выпускается с 1897 года.

Телиани и многие другие вина Грузии (Хванчкара, Киндзмариули, Чхавери)* высоко ценил И. В. Сталин, сплотивший народы СССР в борьбе с фашизмом.

НАПАРЕУЛИ — марочное сухое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Саперави, возделываемого в Напареульском микрорайоне, неполным сбраживанием мезги и последующим дображиванием отдельно сула-самотека и сула первой фракции. Выдерживают

* Кстати, несколько слов теперь уже из истории 40-50 годов прошлого века: ныне здравствующий специалист высшей квалификации к.т.н. Д. С. Гиашвили, отец одного из авторов настоящей брошюры, был назначен одним из ответственных по отбору и поставке в Москву лучших вин Грузии.

в течении трех лет в дубовых бочках. Вино темно-красного цвета, с нежным и богатым сортовым букетом и вкусом.

На международных конкурсах вино Напареули награждено шестью золотыми и четырьмя серебряными медалями.

Выпускается с 1889 года.

КВАРЕЛИ — марочное сухое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Саперави в микрорайоне Кварели неполным сбраживанием мезги с последующим дображиванием отдельно сусла-самотека и сусла первой фракции. Виноматериалы выдерживают три года. Вино темно-красного цвета с сильно развитым сортовым букетом с гармонично бархатистым вкусом.

На международных конкурсах вино Кварели награждено пятью золотыми и четырьмя серебряными медалями.

Выпускается с 1966 года

МУКУЗАНИ — марочное сухое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Саперави, возделываемого в микрорайонах Гурджаани и Телави, неполным сбраживанием мезги с последующим дображиванием отдельно сусла-самотека и сусла первой фракции. Виноматериалы выдерживают не менее трех лет.

Вино темно-красного цвета, с ярко выраженным сортовым ароматом и сложным букетом, обладает мощной экстрактивностью, вкус бархатистый.

На международных конкурсах вино Мукузани награждено пятью золотыми, шестью серебряными и тремя бронзовыми медалями.

Выпускается с 1888 года.

САМЕБА КРАСНОЕ — марочное сухое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Саперави, возделываемого в Хашимском микрорайоне Сагареджойского района, неполным сбраживанием мезги с последующим дображиванием отдельно сусла-самотека и сусла первого давления.

Виноматериалы выдерживают 1-1,5 года в дубовых бочках и последние 6 месяцев разлитыми в бутылки.

Вино темно-красного цвета, с приятным ярко выраженным сортовым букетом и вкусом.

На международных конкурсах вино награждено одной золотой, двумя серебряными и двумя бронзовыми медалями.

Выпускается с 1990 года.

НЕКРЕСИ — марочное сухое красное вино готовится из винограда сорта Саперави, возделываемого в районе Кварели неполным сбраживанием мезги с

последующим дображиванием сусла-самотека и сусла первой фракции.

Вино темно-красного цвета, с ярко выраженным сортовым ароматом, свежее, гармоничное.

Выпускается с 1998 года (АО "КАСТЕЛ-ГЕОРГИЯ")

ПИРОСМАНИ — марочное природно-полусухое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из сорта винограда Саперави, возделываемого в Карденахи неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино темно-красного цвета, с сильным фруктовым ароматом, вкус бархатистый, гармоничный.

Выпускается с 1981 года.

БАРАКОНИ — марочное природно-полусухое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из уникальных сортов винограда Александрюли и Муджуретули, возделываемых в Амбролаурском районе неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино рубинового цвета, с тонким ароматом фиалки, вкус бархатистый, гармоничный, с приятной сладостью.

Выпускается с 1981 года.

АХМЕТА — марочное природно-полусладкое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Мцване, возделываемого в Ахметском районе неполным сбраживанием сусла-самотека.

Вино светло-соломенного цвета, с зеленоватым оттенком и оригинальным ароматом, с цветочными тонами. Вкус нежный, с приятной сладостью.

На международных конкурсах вино награждено одной золотой и шестью серебряными медалями.

Выпускается с 1958 года.

ТВИШИ — марочное природно-полусладкое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Цоликаури, возделываемого в микрорайонах Цагерского и Цхалтубского района неполным сбраживанием сусла-самотека.

Вино от светло-соломенного до соломенного цвета, с сортовым ароматом, вкус нежный, гармоничный, с приятной сладостью.

На международных конкурсах вино награждено одной золотой и двумя серебряными медалями.

Выпускается с 1952 года.

ТЕТРА — марочное природно-полусладкое белое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Тетра, возделываемого в Амбролаурском, Онском микрорайонах неполным сбраживанием сусла-самотека. Вино светло-соломенного цвета, с сортовым ароматом, вкус нежный,

гармоничный.

На международных конкурсах вино награждено четырьмя золотыми и тремя серебряными медалями.

Выпускается с 1946 года.

САВАНЕ — марочное природно-полусладкое белое вино, готовят из винограда сорта Цицка, возделываемого в западной Грузии в микрорайонах Зестафони, Терджола, Багдади неполным сбраживанием сусла-самотека.

Вино от светло-соломенного до соломенного цвета, с сортовым букетом с плодовыми тонами, вкус гармоничный с приятной сладостью.

Выпускается с 1977 года.

УСАХЕЛАУРИ — марочное природно-полусладкое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда Усахелаури, возделываемого в Цагерском районе, неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино рубинового цвета, с характерным приятным сортовым ароматом, вкус нежный, бархатистый, пикантный.

На международных конкурсах вино награждено двумя золотыми и тремя серебряными медалями.

Выпускается с 1943 года.

ХВАНЧКАРА — марочное природно-полусладкое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сортов Александрюли и Муджуретули, возделываемых в Амбролаурском районе, неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино рубинового цвета, с сильно развитым сортовым букетом, вкус бархатистый с малиновыми тонами, гармоничный.

На международных конкурсах вино награждено шестью золотыми и пятью серебряными медалями.

Выпускается с 1907 года.

ОДЖАЛЕШИ — марочное природно-полусладкое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Оджалеси, возделываемого в Цагерском и Гегечкорском районах, неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино рубинового цвета с нежным сортовым ароматом, вкус гармоничный с плодовыми тонами.

На международных конкурсах вино награждено двумя золотыми и двумя серебряными медалями.

Выпускается с 1933 года.

КИНДЗМАРАУЛИ — марочное природно-полусладкое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Саперави,

возделываемого в Кварельском микрорайоне, неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино темно-красного цвета, с характерным сильным сортовым ароматом с фруктовыми тонами, вкус гармоничный, бархатистый.

На международных конкурсах вино награждено шестью золотыми, восемью серебряными и двумя бронзовыми медалями.

Выпускается с 1942 года.

АХАШЕНИ — марочное природно-полусладкое красное вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Саперави, возделываемого в микрорайоне Ахашени, неполным сбраживанием виноградной мезги.

Вино темно-красного цвета, с сильным фруктовым ароматом, вкус полный, гармоничный, бархатистый с приятной сладостью.

На международных конкурсах вино награждено шестью золотыми и пятью серебряными медалями.

Выпускается с 1958 года.

КАРДАНАХИ — марочное специальное белое вино типа портвейн, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Ркацители, Хихви и Мцване, возделываемых в Карданахском, Сигнагском микрорайонах неполным сбраживанием сусла-самотека и сусла первой фракции, полученных из ферментированной мезги с последующим спиртованием в процессе бражения. Виноматериалы выдерживают в течении трех лет.

Вино от светло-золотистого до янтарного цвета, с хорошо развитым букетом, вкус полный, гармоничный, с медовым тоном.

На международных конкурсах вино награждено восемью золотыми и одной серебряной медалями.

Выпускается с 1926 года.

АНАГА — марочное специальное белое вино типа мадеры, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сортов Ркацители, Хихви и Мцване, возделываемых в Гурджаанском и Сигнагском районах купажированием 80% спиртованного виноматериала, приготовленного неполным сбраживанием сусла-самотека и сусла первой фракции, полученных из ферментированной мезги. Виноматериалы выдерживают в течении трех лет.

Вино темно-янтарного цвета, с сильно развитым букетом, вкус полный, с ярко выраженными мадерными тонами.

На международных конкурсах вино награждено одной серебряной медалью.

Выпускается с 1925 года.

СААМО — марочное специальное белое десертное сладкое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сортов Ркацители, Хихви и Мцване, возделываемых в Гурджаанском и Сигнагском районах путем

спиртования в процессе брожения сусла-самотека и сусла первой фракции, полученных прессованием ферментированной мезги.

Вино золотистого цвета с характерным нежным сортовым ароматом, вкус приятный гармоничный с медовыми тонами.

Виноматериалы выдерживают в течении трех лет.

На международных конкурсах вино награждено четырьмя золотыми и одной серебряной медалями.

Выпускается с 1923 года.

ХИХВИ — марочное специальное белое десертное сладкое вино, контролируемое по происхождению. Готовят из винограда сорта Хихви, возделываемого в микрорайоне Карданахи путем спиртования в процессе брожения сусла-самотека и сусла первой фракции, полученных прессованием ферментированной мезги.

Вино золотистого цвета с хорошо выраженным нежным сортовым ароматом, вкус токий, приятный.

Виноматериалы выдерживают в течении 2-х лет.

На международных конкурсах вино награждено четырьмя золотыми медалями.

Выпускается с 1924 года.



В Грузии кроме марочных вин и шампанского выпускают также пользующиеся большим спросом сортовые и купажные вина: Эрети, Дими, Бодбе, Шуамта, Саване, Вазиани, Котехи, Тбилиси, Сатавадо, Сакеипо, Не горюй, Шилда, Саперави, Агуна, Мтауминда, Сачино, Бахус, Сампео золотое и др.

Адреса основных организаций и фирм, выпускающих вина Грузии сообщаются ниже.

ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ И ФИРМЫ, ВЫПУСКАЮЩИЕ ВИНА ГРУЗИИ

1. ООО "САМЕБА" — Грузия, 383210, г. Сагареджо, Кахетинское шоссе, 19; тел./факс: (99532) 942218.

2. АО "ТБИЛВИНО" — Грузия, 380053, г. Тбилиси, пр. Сарджиншвили, 2, тел.: 65-16-25, 65-33-82; тел./факс: 65-03-11.

3. АО "ВАЗИАНИ" — Грузия, 380103, г. Тбилиси, туп. Ахвеледiani, 8; тел.: 76-86-86; тел./факс: 76-8749.

4. GWS — грузинская компания вин и алкогольных напитков. 380053; пр. Сараджишвили, 2, тел.: 93-44-83; тел./факс: 99-60-62.

5. АО "САВАНЕ" — винзавод № 1, Грузия, 380099, г. Тбилиси, ул. Петриашвили, 1, тел.: 23-00-37, 22-63-56; факс 23-03-18.

6. ООО "РАЧУЛИ ГВИНО" — Грузия, 384130, Амбролаурский район, село Чребало; тел.: 988-88-03; тел./факс: 98-61-39.

7. АО "КОТЕХИ" — винзавод, Грузия, 380300, Гурджаани, ул. Арагвиспирели, 38; тел.: 2-03-99; тел./факс: 2-03-98.

8. АО "КАСТЕЛ-ГЕОРГИА" — Грузия, 380062, г. Тбилиси, пр. Чавчавадзе, 66; тел.: 25-30-80; тел./факс: 25-30-70.

9. ООО "БРАТЯ АСКАНЕЛИ" — Грузия, 380092, г. Тбилиси, ул. Ксанская, 12; тел./факс: 61-56-31.

10. ООО "ВАЗИ+" — Грузия, 380.

ЛИТЕРАТУРА

1. Акчурин Р. К. Секреты солнечной ягоды. Рига, "Билат", 1993.
2. Акчурин Р. К., Акчурин А. Р. Чаша мудрости о винограде и вине. Львов, "Триф фонд", 1999.
3. Беридзе Г. И. Технология и энохимическая характеристика вин Грузии, Тбилиси, 1956.
4. Беридзе Г. И. Пути улучшения качества марочных столовых вин Грузии. Материалы Всес. научно-технической конференции по усовершенствованию технологии столовых вин. Тбилиси, Груз. НТОПП, 1959.
5. Беридзе Г. И. Вина Грузии. Госиздат Грузии, 1962.
6. Валуйко Г. Г., Луканин А. С. Вино и здоровье. Ялта, ИВиВ "Магарач", 1992.
7. Валуйко Г. Г., Зинченко В. И, Мехула Н. А. Стабилизация виноградных вин. Симферополь, "Таврида", 1999.
8. Гиашвили Д. С. Приготовление вина полукахетского типа и его основная своеобразность. Материалы Всес. НТ конференции по усовершенствованию технологии столовых вин. Тбилиси, Груз. НТОПП, 1959.
9. Дары земли грузинской. Республиканский центр научно-технической информации АПК республики Грузия издательства "Самшобло", Тбилиси, 1993.
10. Кишковский З. Н., Мерджаниан А. А. Технология вина. Москва, Легкая и пищевая промышленность, 1984.
11. Пелях М. А. Рассказы о вине. Кишинев, Картя Молдовеняскэ, 1979.
12. Сирбиладзе А. Л. Сорта винограда для ординарных и марочных вин. Материалы Всес. НТ конференции по усовершенствованию технологии столовых вин. Тбилиси, Груз. НТОПП, 1959.
13. Справочник по виноделию. Коллектив авторов. Редакторы Валуйко Г. Г. и Косюра В. Т, Симферополь. Таврида, 2000.
14. Тюрин С. Т., Литовченко А. М., Бублик Н. А. Экскурс в историю создания вина. Киев, Институт садоводства, 1996.
15. Энциклопедия виноградарства в 3 томах. Кишинев, Молдавская советская энциклопедия, 1986-1987.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	1
1. Культура потребления вина	1
1.1. Обращение с вином — своеобразный этикет	1
1.2. Порядок подачи вина	2
1.3. О гармонии вина и пищи	3
2. О пользе и вреде вина	3
3. Лучшие вина Грузии	5
Основные организации и фирмы, выпускающие вина Грузии	13
Литература	14