

18+

Маргарита Акулич

ГРУЗИНСКИЕ ВИНА



Маргарита Акулич

Грузинские вина

«Издательские решения»

Акулич М.

Грузинские вина / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-969097-5

Чрезмерное потребление вина опасно для вашего здоровья. Однако потрясающие грузинские вина в основном чрезмерно не потребляются. Грузинское вино — это часть культуры Грузии, ее души, самобытности, независимости. Благородство напитка — часть грузинской идентичности. В книге перечислены и охарактеризованы вина Грузии: красные, белые, крепкие, десертные, игристые. Характер книги — образовательный и культурный, а также информационный.

ISBN 978-5-44-969097-5

© Акулич М.

© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
I Красные вина. Перечень и характеристики грузинских красных вин	8
1.1 Грузинские вина красные. Красные вина сухие и полусладкие	8
1.2 «Хванчкара». «Усахелаури». «Телиани». «Саперави»	10
1.3 «Пиросмани». «Оджалеси». «Мукузани». «Котехи». «Напареули»	18
1.4 «Киндзмараули». «Ахашени». «Алазанская долина». «Кварели». «Самеба»	25
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Грузинские вина

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-9097-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное потребление вина опасно для вашего здоровья. Однако потрясающие грузинские вина в основном чрезмерно не потребляются. Они полезны, и если вы поймете, что они собой представляют, вы не станете пить их слишком много за один присест, вы будете наслаждаться каждым сделанным глотком. Ведь грузинское вино – это часть культуры Грузии, ее души, самобытности, независимости. Благородство напитка – часть грузинской идентичности.

Грузия во все времена создавала хорошее вино, занимаясь виноделием более 8 000 лет. В этой прекрасной солнечной стране выращивается 525 из 2 000 существующих в мире виноградных сортов. Винам Грузии способен удивиться даже человек, попробовавший множество разных вин. Благодаря многочисленности сортов винограда, а также использованию древних технологий изготовления вина вкупе с технологиями современными, грузинские виноделы добиваются самобытности и уникальности своих вин.

В книге перечислены и охарактеризованы вина Грузии: красные, белые, крепкие, десертные, игристые. Характер книги – образовательный и культурный, а также информационный.

Обратите, пожалуйста, внимание еще на две опубликованные в системе Ridero книги М. Акулич – «Вино в Грузии» и «История грузинского виноделия».



I Красные вина. Перечень и характеристики грузинских красных вин

*«Истина в вине, как говорится. А тем более в грузинском вине,
наименований которого не счесть». [5]*

1.1 Грузинские вина красные. Красные вина сухие и полусладкие



Грузинские вина красные

Вина получают красными, когда их изготавливают, главным образом, из винограда темных сортов. Причем практикуется оставлять ягодную кожуру в сусле на период времени, когда идет процесс брожения. Обязательным является соблюдение технологии, обеспечивающей переход антацидов из кожуры винограда в сусло.

Содержание в красном вине большого количества дубильных веществ обуславливает получение пряных ароматов.

В винах Грузии не присутствует в большом количестве сахар. Из-за этого наблюдается преобладание красного сухого вина с содержанием сахара, не превышающем четырех г/л. Использование некоторых из сортов винограда дает возможность создания вина полусухого (сахара в нем – от четырех до двенадцати г/л) и даже унатурально-полусладкого (сахара в данном виде вина – двенадцать г/л и выше).

Красные вина сухие и полусладкие

Красные вина сухие отличаются тем, что в них очень мало сахара. Вина красные, содержащие сахара в размере двенадцати г/л и выше, являются полусладкими красными. Для их создания практикуется использование винограда сладкого, у ягод которого имеется красная кожура.



Далее даются характеристики грузинских красных вин.

1.2 «Хванчкара». «Усахелаури». «Телиани». «Саперави»

«Хванчкара»

Является красным натурально-полусладким вином, создаваемым именно как «Хванчкара» (его старое первоначальное название – «Кипиановское») с 1932 года, одним из первых в линейке грузинских полусладких вин.

Вино Кипиани, с 1932 года выпускаемое под именем «Хванчкара», было создано Леваном и Дмитрием Кипиани, оно получило самую высокую награду в виде золотой медали на международной престижной выставке, проходившей в Бельгии. Название «Хванчкара» получено вином благодаря названию винодельческой зоны. А еще его называют княжеским, ведь братья Кипиани были княжеского рода.

Для создания напитка используется только элитный виноград сортов Муджуретули и Александроули, выращиваемый на двух склонах горы рядом с деревней Хванчкара (находящейся на грузинском севере – близ города Амбролаури, расположенного в Амбролаурском районе).



Вино Хванчкара красное. Источник: <https://spiritnoe.expert/vse-o-gruzinskom-vine-hvanchkara/>

По цвету вино темно-рубиновое с фиолетовым отливом. Вкусовой букет прекрасно развитый, во вкусе заметны малиновые тона, вкус отличается гармоничностью и присутствием узнаваемой приятной терпкости, в нем наблюдается существенная ягодная доля. Ягодный вкус вина сливается с рядом оттенков: сухофруктов, фиалки, ореха, розы, ежевики, миндаля, карамели. Послевкусовые напитки пролонгированные и мягкие. Крепость его находится в диапазоне 10,5—12 градусов. Сахар на уровне трех – пяти процентов, уровень титруемой кислотности 6—7 г/литр.

В 2012 году (в начале года, в январе месяце) правительством Грузии обеспечено признание права на бренд «Хванчкара». В 2010 году название «Хванчкара» законодательно включили в список апеласьонов Грузии. Поэтому невозможно его использование винопроизводителями за пределами четко определенного географического региона.

Напиток подается к деликатесным мясным блюдам, сырам, десертам, блюдам из баклажанов с добавлением орехов. Подача рыбы абсолютно противопоказана.



«Хванчкара» Источник: <http://fb.ru/article/348301/vino-hvanchkara-kak-otlichit-poddelku-ot-originala-luchshie-gruzinskie-vina>

В статье «Хванчкара (Khvanchkara) – вино князей и вождей пролетариата» написано о рассматриваемом напитке следующее [4]:

«Сегодня грузинское вино свободно экспортируется на российский рынок, но фальсификаты по-прежнему не редкость. Чтобы приобрести именно оригинальную продукцию, внимательно читайте этикетку – в составе напитка допускается не более 10% Саперави (лучше, если этого сорта вообще не будет), страна происхождения – обязательно Грузия. Ориентируйтесь также на цену – настоящая Хванчкара не может стоить дешевле 40—50 долларов за бутылку».

«Усахелаури»

«Усахелаури» (в переводе с грузинского – «безымянное»). Вино является природно-полусладким, содержание в нем алкоголя не превалирует над одиннадцатью процентами.

Производится вино оно с 1943 года. И оно известно своими нежными и тонкими качествами.

У данного вина цвет рубиновый. Сладость его гармонична. Во вкусе угадываются земляничные (или клубничные) нотки. Вкус нежный, бархатистый и приятно пикантный. Когда напиток раскрывается, в нем ощущается присутствие нот ягодных, шоколадных, нот высушенных трав, грецких орехов, инжира, а также ноток карамельных и соленых. Напиток совершенно непохож ни на какие другие алкогольные напитки, он поистине уникален.



«Усахелаури». Фото tersinawinejournal.blogspot.com Источник: <http://fb.ru/article/432847/vino-usahelauri-osobennosti-vkus-tsena>

Аромат пролонгированный. Вино относится к группе вин премиум класса благодаря уникальности его вкуса и оригинальности аромата, оно считается своего рода «визитной карточкой» Грузии.

Среди других подобных вин данное вино рассматривается как элитное, и, соответственно, высоко ценимое, дорогое. Для его создания практикуется использование являющегося редким сорта винограда, выращивание которого обеспечивается на западе Грузии (Цагерский район, Рача-Лечхуми). Уникальная лоза под названием Усахелаури осталась, главным образом, в ряде деревень Лечхуми. Сорт винограда под названием Усахелаури является редким, капризным, не дающим, как правило, большого урожая.

«Телиани»



Телиани. Источник: <https://nalivali.ru/vino/geografiya-vin/gruzinskie-vina/vino-teliani.html>

Является темно-красным по окраске марочным вином, имеющим выраженный гармоничный, пикантный сортовой аромат, развитый букет. Во вкусе угадываются нюансы сафьяна и фиалки. Выпуском данного напитка начали заниматься с 1897 года, данное вино солидного возраста. Создание его осуществляется в Кахети (это средняя область бассейна реки, имя которой – Алазани). При создании напитка практикуется использование винограда, называемого Каберне, возделываемого и собираемого в Кахети и Телиани, а также способа, предусматривающего полное брожение.

Вино выдерживают в таре из дуба, срок выдержки – 3 года, на это время напиток помещают в подвалы винного завода Телиани.

У созданного напитка нежный, тонкий фиалковый аромат и прекрасный темно-рубиновый цвет, спирта в нем содержится 10,5—12,0 процента (при уровне титруемой кислотности, находящейся в диапазоне 5,5—7,0 г/л).

В 2010 году произошло законодательное закрепление за вином его названия, вошедшего в список грузинских апеласьонов.

«Саперави»



«Саперави» Источник: <https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/saperavi.html>

Является сухим красным вином, при создании которого используется виноград под названием Саперави. Его отличает экстрактивность.

Использование винограда Саперави практикуется практически всеми виноделами соответствующего грузинского региона, поскольку он отличается универсальностью и практичностью с позиции его использования. Вина из него бывают и купажируемыми, и моносортными.



«Саперави» Источник: <https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/saperavi.html>

Данное вино имеет сортовой аромат, особенный, гармоничный, умеренно терпкий вкус (его терпкость для некоторых людей оказывается невероятной, но у каждого человека свои представления), развитый, приятный букет, замечательный насыщенный темно-гранатовый цвет. Изредка, правда, главным образом в купажах, можно встретить варианты белые, оттенки которых соломенно-золотистые.

Формирование букета напитка базируется на ряде шлейфов, шлейфы бывают черносливовыми, ежевичными, вишневыми, смородиновыми, гранатовыми.

У напитка вкусовая основа является тягучей, послевкусие привлекательно терпкое, однако его проявление чаще всего наблюдается в моносортных вариантах.

Сахара в напитке минимальное количество.

Если говорить о крепости напитка, чаще всего она находится в диапазоне десяти – двенадцати градусов. В то же время вина бывают (причем вовсе нередко) и более крепкими, а также содержащими довольно много сахара. Контроль над производством вин Саперави в Грузии отсутствует. Имя Саперави дается любым напиткам, при создании которых имеет место присутствие одноименного винограда.



«Саперави» Источник: <https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/saperavi.html>

Вина из винограда под названием Саперави являются созревающими на протяжении длительного временного периода. Причем самый высокий уровень их качества достигается, когда вину от четырех до тридцати лет. Однако идеальное состояние напитка наблюдается, когда он находится в возрасте десяти – двенадцати лет, в данном возрасте он затвердевает, становясь более тягучим и густым.

Напиток хорош, когда имеют место купажи с другими винными сортами, у него заметная способность к «долгожительству».

Создание вина опирается на кахетинскую технологию. Вначале происходит осенний (сентябрьский либо октябрьский) сбор урожая. После этого виноград и гребни отправляются под пресс. Полученная мезга бродит в банках-кверви. Банки закапываются в землю. Затем содержимое банок из почвы извлекается, и еще не готовое вино долго выдерживается в дубовой таре.

Вино хорошо идет с жирными блюдами.

1.3 «Пирсмани». «Оджалеси». «Мукузани». «Котехи». «Напареули»

«Пирсмани»



Пирсмани. Источник: <https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/pirosmani.html>

Пирсмани – это грузинский винный бренд. Вино является природно-полусухим. Для его создания практикуется использование винограда Саперави, иногда используется растущий в Алазанской Долине виноград Ркацители. Вино изготавливается в красном и белом вариантах.

Вино Пирсмани красное имеет привлекательный темный рубиново-гранатовый цвет. Оно нередко используется в купажах, обогащая своим красивым цветом букеты разных винных сортов. Аромат вина представляется колоритом ягодных, цветочных, фруктовых, медовых оттенков. У каждого представителя свой уникальный аромат. Во вкусе вина Пирсмани угадываются фруктово-ягодные очертания. Имеет место насыщенность вина нотками смородиновыми, черносливовыми и вишневыми.

Вино производится по имеретинской технологии. Для брожения его практикуется использование банок квеври, зарываемых в землю, это содействует получению небольшой терпкости во вкусе вина, а также яркого, великолепного его цвета. Впервые вино появилось на рынке в 1981 году.



Данное вино названо в честь известного в Грузии художника-примитивиста Нико Пиросмани, сюжеты картин которого изображены на этикетках данного вина.

Изготовление Пиросмани оказалось возможным из-за редкого климата Ахоеби, зоны выращивания винограда, используемого для создания вина. В перебродившем напитке остается достаточно много естественным путем выработанного сахара, благодаря чему добавление искусственных подсластителей излишне. Правда, есть и полусладкие разновидности Пиросмани, в них сахара побольше.

Содержание спирта у данного полусухого вина 10,5—12,5 процента, а сахара – 1,5—2,5 процента.

Вино полусухое бывает как красным, так и белым. При создании белого вина прибегают к использованию разных сортов винограда – Мцване и Ркацители.

«Оджалеси»



Оджалешви. Источник: <http://glintvein.org/posts/253>

Считается довольно редким в наши дни красным натурально-полусладким вином, основой которого является краснаягодный виноград под названием Оджалешви, получивший распространение в Лечхуми. И его возделывают на грузинском западе на склонах гор в долине реки Цхенисцкали, к примеру, в селении Орбели, находящемся в Цагерском районе, и в Мегрели. Виноград Оджалешви растет далеко не повсюду, а только в ряде районов, а именно, в Зугдидском, Цагерском, Цаленджихском, Гегечкорском районах и др.

Вино начало создаваться в 1933 году. Производство его налажено на западе страны (в Мегрели). На международных мероприятиях оно выиграло медали – золотые (две) и серебряные (одна).

Это напиток с гармоничным вкусом, тона напитка – плодовые. По цвету он темно-рубиновый, букет его сортовой, отличается своеобразием и заметной нежностью. Доля спирта колеблется от 9,5 до 11,5 процента, а уровень его титруемой кислотности 5 -7 г/дм³.

Если говорить о технологии производства напитка, она, по сути, такая же, как технология распространенная и обычно применяемая, когда готовятся столовые полусладкие либо полусухие грузинские вина. Мезгу (виноград, освобожденный от сока) вместе с соком подвергают процессу брожения (неполного).

Сусло (являющееся, по сути, выжатым из ягод соком, перемешанным с мезгой) охлаждается до нулевой температуры, из-за чего дрожжевые бактерии становятся неактивными и выпадают в осадок. Затем обеспечивается процеживание суслы.

«Мукузани».



Мукузани. Источник: <https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/mukuzani.html>

Является красным сухим вином. Напиток создается с использованием винограда под названием Саперави. Начало его промышленного выпуска пришлось на 1888 год.

Данный напиток – один из самых первых (лучших) в солнечной Грузии. Его производство налажено в районе селения Мукузани (муниципалитет Гурджаанский).

Напиток густой, приятной, красной расцветки, очень близкой к бордовому колеру, не пропускающему лучи солнца. В нем (в его вкусе) присутствуют (сразу явным образом не ощущаемые) ягодные и дубовые нотки.

У данного вина имеется 10,5—12,5 процента спирта и от 6,0 до 7,0 процента титруемой кислотности.

Вино выдерживают в сделанной из дуба таре не менее трехлетнего временного периода. Длительная по времени выдержка способствует появлению у вина более сложного вкуса, чем вкус иных, сделанных из винограда под названием Саперави, вин.



Данное вино получило на международных мероприятиях медали: золотые (всего девять), серебряные (две) и бронзовые (три).

В соответствии с грузинским законодательством обеспечено включение Мукузани в список апеласьонов Грузии. Его созданием никто не вправе заниматься за пределами определенного географического региона.

Для создания рассматриваемого вина сбор винограда производится вручную (сбор приходится на осень, месяц сентябрь). Виноградные гроздья очищаются от подпорченных ягод и ливы, после чего подготовленная основа отправляется в чан. Затем под прессом выдавливается сок. Полученная масса густой консистенции переливается в глиняные банки, она бродит в течение четырехмесячного срока. После обретения вином требуемых вкусовых и ароматических свойств оно заливается в дубовые бочки. И ему дают хорошо настояться в течение трехлетнего срока.

«Котехи»

Является сухим вином, создаваемым из винограда под названием Саперави с применением способа полного брожения. У него сортовой аромат и бархатистый деликатный вкус. По цвету этот напиток красный.

Микрозона «Котехи» располагается в Кахети (средняя часть бассейна реки Алазани, правобережье).

Имеет место исполнение «Котехи» также и в белом сухом варианте.

«Напареули»



Напареули. Источник: <https://geo.holiday/gruzinskie-vina/napareuli>

Это сухое вино бывает как красным, так и белым. Основой его изготовления являются ягоды с виноградных кустарников сорта Саперави, произрастающих в плодородной Кахети в половине тысячи метров над уровнем моря. Здесь много солнца, из-за чего ягоды отличаются сахаристостью и сочностью.

Напареули по цвету – гранатово-насыщенное вино, обладающее тонким вкусом с рядом привкусов; в нем можно легко распознать вкус сливовый, черносмородиновый и вишневый (скорее, вкус вишневых косточек).



Напареули Источник: <https://v-georgia.com/napareuli-odno-iz-izvestnejshix-marochnyx-gruzinskix-vin/>

Напареули выдерживается в таре, сделанной из дуба, 2 года. Оно представляет собой одно из наиболее известных грузинских сухих марочных вин. Его ценят многие любители благородных вин. И недаром красное вино Напареули на международных мероприятиях получило почетные золотые медали (6 медалей) и две медали серебряные.

Поскольку у марочного сухого Напареули много поклонников в Грузии, приобрести его можно и в Тбилиси, и в находящихся на очень больших от него расстояниях местах.

Возникновение производства вина произошло там, где объединяются реки Лопота и Алазани, в селении под названием Напареули. Здесь имеется винный погреб, в котором находятся на хранении эксклюзивные образцы вина первых выпусков. А рождено было это прекрасное вино в 1890 году. Образцы открыты для посетителей. Попробовать их может любой желающий.

1.4 «Киндзмараули». «Ахашени». «Алазанская долина». «Кварели». «Самеба»

«Киндзмараули»



Киндзмараули. Источник: <https://gradusinfo.ru/alkogol/vino/kindzmarauli-i-ego-osobennosti.html>

Является натурально-полусладким красным вином, в которое не добавляют сахара или искусственных подсластителей. Создание его началось в 1942 году. Это вино считают как бы кахетинским аналогом Хванчкары. По цвету данное вино вишневое (как вишня в переспелом состоянии). На вкус оно бархатистое, полное, нежное, деликатное. Его свойства во многом зависят и от конкретных винопроизводителей, и от года, в котором происходил сбор урожая, в то же время напиток всегда можно опознать.

Название вина контролируется по происхождению. Данный бренд является официально зарегистрированным грузинским брендом. Грузия имеет на него исключительные права.

Букет напитка наполнен фруктовыми нотами (абрикосовыми, черносмородиновыми, вишневыми, гранатовыми). Напиток в меру тягучий, красиво стекающий по стенкам винного бокала. Крепость у напитка находится в диапазоне 10—12 градусов.

При его создании практикуется использование винограда, называемого Саперави, собираемого в Кахети (Алазанская Долина). Никакой другой виноград использоваться не может. Данный виноград считают «виноградным королем»: у компактных аккуратных гроздей с округлыми небольшими ягодами, имеющими насыщенную фиолетовую расцветку, имеется глубокий аромат и вкус. На виноградной кожице наблюдается белый по цвету налет, а мякоть винограда полна терпковато-сладкого сока. Сбор данного винограда происходит (в обязательном порядке) в первые 3 сентябрьские недели.



Характерный рубиновый цвет «Киндзмараули» Источник: <https://alcofan.com/gruzinskoe-vino-kindzmarauli.html>

Если вы желаете приобрести настоящее вино «Киндзмараули», вам целесообразно знать, что его изготовление происходит только в Алазанской долине, регионе, расположенном между реками Дуруджи и Алазань. Когда тают снега, происходит наполнение рек селевыми потоками, заливающими почву и насыщающими виноградные ягоды и всю лозу полезными для человека веществами, причем как витаминами, так и минералами, и даже серебром и золотом. Здесь небольшая территория, равная всего ста двадцати гектарам. Она является территорией совершенно неповторимого, уникального микроклимата, какого нет больше нигде во всем мире.

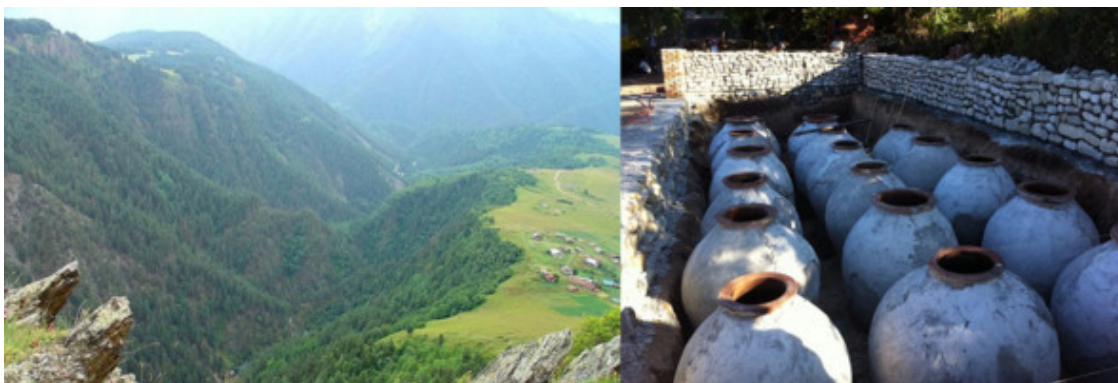
Вино «Киндзмараули» не годится для шумных застолий, где вино пьется в неограниченных количествах. Много пить по грузинской традиции можно на торжествах лишь белое вино, разливаемое в специальные графины. Полусладкое же вино используется как напиток, потребляемый за обедом и как дополнение к десертам.

Требуется предварительное (перед потреблением) охлаждение вина – до десяти – двенадцати градусов – для подчеркивания фруктовой свежести. Наполнение бокалов принято обеспечивать на одну треть – таким образом получается лучшее раскрытие аромата напитка.

Данное вино в плане его сочетаемости является универсальным. Оно хорошо идет и с мясными блюдами, и с фруктами, и с десертами, и с орехами, и с сырами.

Данное вино создают и в белом варианте.

«Алазанская долина»



Алазанская долина и квеври – бродильные чаны, которые вкапывают в землю для поддержания стабильной температуры. Источник: <https://alcofan.com/gruzinskoe-vino-alazanskaya-dolina.html>

Является полусладким красным вином, для изготовления которого практикуется использование винограда под названием Саперави, а также винограда Оджалеши и Александроули. Создание его началось в 1977 году, когда главным начальником в Грузии был Шеварднадзе Э. А., и происходила активная экспансия Вин из Грузии на рынок СССР (прежде всего, на рынок России). Почему вино назвали «Алазанская долина»? – Из-за того, что для него использовали виноград, произрастающий в Алазанской Долине, раскинувшейся на территории, расположенной между Цив-Гомборгским и Кавказским хребтами.

Расцветка данного напитка красная со слегка фиолетовым оттенком. Букет свежий, как горный ветерок. Вкус его отличается гармоничностью, бархатистостью, это вкус с приятными ягодными нотами – кизилковыми и ежевичными. Букет его отличается сбалансированностью. Крепость его находится в диапазоне 11—13 процентов.

Для создания вина практикуется использование винограда Саперави (для создания вина красного) и Ркацители (для создания вина белого). Используется и другой виноград, к примеру, Оджалеши и Александроули.



Квеври – бродильные чаны, которые вкапывают в землю для поддержания стабильной температуры Источник: <https://alcofan.com/gruzinskoe-vino-alazanskaya-dolina.html>

Рассматриваемое вино далеко не старое, однако для его создания обеспечивается применение древней кахетинской технологии.

В отношении качества данного вина целесообразно отметить, что имеет место сильная его зависимость от винопроизводителя. В начале 2000-х г.г. наблюдалось наполнение рынка дешевым и второсортным вином под названием «Алазанская долина». Сегодня ситуация уже абсолютно иная. Но люди из поколения 1980-х еще не забыли, что в прошлом вино было зачастую откровенно плохим.

В 2006 году был запрет на поставки напитка в РФ. В а в 2013 году произошло его снятие. Грузинские заводы перестроились из-за жесткой конкуренции, начав следовать принятым в Европе стандартам Качество напитка заметно повысилось. И одновременно на него увеличились цены. Тем не менее, вино не стало относиться к сегменту дорогих вин, оставаясь бюджетным.



«Алазанская долина» Источник: <https://vzboltay.com/alcohol/wine/1105-alazanskaya-dolina.html>

В наши дни настоящее вино «Алазанская долина» является чаще всего очень неплохим столовым вином, хотя вкус его оригинальным, пожалуй, не назовешь. В нем отсутствует кислотка, однако некоторые из дегустаторов относят это к достоинству вина.

Под вино хорошо идут блюда из птицы, десерты, морепродукты, овощи, подходят блюда-гриль, мясные и горячие блюда. Некоторые ценители рекомендуют пить его, не закусывая. Напиток является приятным и легким, быстро утоляющим жажду, обеспечивающим постепенное и мягкое опьянение. Красная «Алазанка» также может быть отличной основой дляпряного глинтвейна.

Раскрытие красного вина происходит лучше всего при восьми – десяти градусной его температуре. И красное, и белое вино можно использовать и как столовое вино, и как аперитив.

Изготовлением настоящего вина занимаются исключительно грузинские винопроизводители (к примеру, заводы Tamagani, Mikitani, «Бадагони», «Шуми», «Хареба»). Данное вино в основном экспортное, в самой Грузии его очень редко можно встретить.

«Кварели»



«Кварели» Волощук Наталя. Источник: <http://fb.ru/article/339742/vino-kvareli-vizitnaya-kartochka-gruzii>

Разработка технологии создания данного напитка произошла в 1966 году. Изменений (по крайней мере, существенных) с той поры, в принципе, не происходило. Названо было вино согласно названию региона его изготовления. Это находящаяся в Кахети зона Квартели (северная часть Алазанской долины). Это городок с подземными винными тоннелями, возле которого есть искусственное озеро. Под озером находится самое крупное в мире водохранилище, длина его порядка восьми км.

В городке Кварели находится расположенная в зале мраморной скалы винотека, где можно столкнуться с огромным количеством образцов уникальных грузинских вин. Круглогодично их выдерживают при 14-градусной температуре.

Вино «Кварели» является марочным, столовым, сухим, красным вином. При его создании используется виноград под названием Саперави, сбор которого производится рядом с небольшим городком Кварели. И еще прибегают к использованию винограда Будешури. Этот напиток выдерживают на протяжении периода не меньшего, чем трехлетний, его на время выдержки помещают в традиционные банки-квеври. Из-за длительной выдержки он получается довольно терпким и тяжеловатым.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.