

ქართული ჯიშები GEORGIAN GRAPE VARIETIES



მქანალი Akatsneli
მწვანე კახური Mtivane Kakhuri
ხიხვი Khikhvi
კისი Kisi



საფერავი Saperavi
ჩინური Chinuri
გომალი მწვანე Gomali Mtivane
თავკერი Tavkveri



შეგახპიტი Shaqapiti
ცოლასკორი Tsolikouri
ტოტსკა Totska
კრახუნა Krakhuna



ოქამსის საფერავი Okhamsi Sapers
ალექსანდრული Aleksandrouli
მუჯურეთელი Mujureteli
ძელშეთი Dzelsheti



რამელი მთავრის აფრის Usakhelauri
ოჯალეში Ojaleshi
ჩხვერი Chkhveri



საფერავის სამფლობელო

063/6

თამაშად შეიძლება ითქვას, რომ ქართული მეღვინეობის წარსულზე და მომავალზე სწორედ ამ ჯიშზე დგას. მას უკავშირდება ყველაზე დიდი იმედები და ძვირფასი მოგონებები. დღეს საფერავიდან ღვინოს დაღვინების კულტურა შეცვალა საქართველოში. როგორც არ შეხვედით – ქვეყნისა და მუხამი დაღვინებულს, სხვადასხვა ადგილწარმოშობის დასახლებების და ტერუარების საფერავებს, მას გამოიყენებენ კუპაშვიც, საფერავებისგან დგება შესანიშნავი როზეც. ერთმანეთისგან განსხვავდება ალაზნის მარცხენა და მარჯვენა ნაპირების საფერავი, ასევე გარე და შიდა კახური საფერავები. საფერავისგან ბრწყინვალე ღვინოებს აყენებენ ქართლშიც და იმერეთშიც. დღეს საქართველოში წამდევდა საფერავის ბუჩქი, ახალი ტექნოლოგიები მილიანდაა წართული ამ საქმეს, აღდგა ძველი ტრადიციები, გაოცებლად მივიწყებული ზონები, გაშენდა უზარმაზარი ახალი ჯიშები. სასახარელოა, რომ არამხოლოდ ქართველები, არამედ უცხოელებიც დაიწყებენ, რომ საფერავიდან დიდი ღვინოების დაღვინება შესაძლებელია.

SAPERAVI KINGDOM

It can be said with confidence that the past and the future of Georgian wine making are founded on this very varietal. All great hopes and valuable memories are linked to it. The culture of making wine from Saperavi today is blooming in Georgia. One can encounter a diversity of wines made from Saperavi – fermented in keveri or oak, of various appellations and terroirs. It is used for wine blending and wonderful rosé as well. Saperavi of the right and left banks of the Alazani River are quite different, as are the Saperavis of Gare and Shida Kartli. Wonderful wines are made of Saperavi also in Kartli and Imereti.

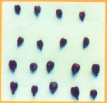
Today there is a real boom of Saperavi in Georgia. New technologies are completely involved in this business, old traditions have been revived, forgotten zones have been brought back to life, huge new vineyards have been planted. Happily not only Georgians but also foreigners are now convinced that great wines can be made from Saperavi.

ღვინის კლუბი WINE CLUB



პირველი ნიჟარები

ღვინის ისტორია ნეოლითის ხანაში დაიწყო და ამის ნაკადული ველაზე ცხადად ჩვენს ქვეყანაში გამოჩნდა. რამდენიმე ათეული წლის წინ, ქვემო ქართლში თბილისის სამხრეთით, მარნეულის ველზე, დაჩვენული გორის ნასახლარში არქეოლოგებმა ძვ.წ. VI-V ათასწლეულების ეპოქის რამდენიმე ნიჟარა აღმოაჩინეს და მორფოლოგიური და ამპელოგრაფიული ნიშნების მიხედვით იგი ეპოქის კულტურულ სახეობას, Vitis Vinifera-ს მიაკუთვნეს.



FIRST PIPS

Wine history springs from the Neolithic period and the most vivid trace of this has been uncovered here in Georgia. Several decades ago in Kvemo Kartli, to the north of Tbilisi in Marneuli Valley in the settlement Dangreuli Gora, archeologists found several grape pips dating back to the sixth and fifth millennia B.C. and according to morphological and ampelographic signs they belonged to Vitis Vinifera.

შეველსი ქვეყნები

ქვეყნის პროტოტიპი ტურქული ჯერ კიდევ ენეოლითის ხანაში შეიქმნა. საქართველოში ადრეინდუვასა და მუხამინდუვას ხანის არაერთი ქვეყნია აღმოჩენილი. თუმცა პირველი ქვეყრი, რომელზეც დარწმუნებით შეიძლება ითქვას, რომ იგი ღვინის შესახად გამოიყენებოდა, ადრე რკინის ხანისაა (ძვ. წ. VII ს.).



ქვეყრის მთავარი უზარატესობა ის გახლავთ, რომ მოწისქვეშა მარანში წაყრილ ქვეყრებში ღვინის შენახვის ტემპერატურა თითქმის უცვლელია ზამთარ-ზაფხულს. ქვეყრი არამხოლოდ ღვინის შენახვაში, არამედ ტექნოლოგიურ პროცესებში მონაწილეობს.



ღვინს. ის, რომ შენახვის პერიოდში ღვინო არ განიცდის წინის, კლერტისა და ჭაჭას უარყოფით გავლენას, სწორედ ქვეყრის კონუსისებურ ფორმასზე დამოკიდებულია. ნაწამ იძირება, მას ზემოდან დღვტი ეფარება და იგი ფაქტობრივად იზოლირებული რჩება ღვინსაგან, რომელსაც თავის შიგურ ჭაჭა გადაფარება (სანამ, სანამ ფულის დანარღვლის შემდეგ ისიც არ ჩაიძირება). ამის შედეგად ატება ტანინებით მდიდარი, შენახვის მაღალი პოტენციალის მქონე ხასიათიანი ღვინო, რომელიც ცენტრალური ხასიათდება და ნუბის, ნივებისა და ვაშლის ჩარის ტონები დაკრავს.

ANCIENT KVEVRI (WINE-JARS)

The prototype of a kvevri (wine-jar) was created during the Eneolithic transition period to the Bronze Age. Numerous wine-jars, belonging to the early and middle bronze period have been excavated in Georgia. However, the first wine-jar which was definitely used to store wine belongs to the early Iron Age (7th C.B.C.). The main advantage to making wine in the kvevri buried in an underground marani (wine-cellar) is that temperature of storing wine is almost unchanged from winter to summer. Kvevri is not just for storing wine, but it is also a part of the technological process. The fact that wine doesn't get adversely influenced by pips, stems or chacha while stored is due to the inverse conical shape of kvevri. The pips sink and are then covered with sediment and remain factually isolated from the wine, which in its turn is covered by chacha (until it also sinks after fermentation is complete). As a result, we get wine with character and high storage potential, rich in tannins. White wines made in such a way have a flame color and are slightly touched with the flavor of almond, walnut and dried apple.



კახური ტრადიციული
კახური ღვინო შენახვისა კარ-თული კულტურის ევლავზე უფრო არქაული და საუკუნეთა სიღრმეში ფეხდაფეხული მო-ვლენაა. ტრადიციული კახური ღვინის ტექნოლოგის ანალი-გი არ მოუპოვება მსოფლიოში. იგი გულისხმობს სანახავლბო



ურწინის დაწურვის, სადღე ნინა არ ზინდება, და ტკბილის ჩასხხას იდეალური სისუფთავის ქვეყრებში. გამოწერვის შემდეგ ჭაჭისა და კლერტის სრულ რაოდენობას ამატებენ ქვეყრში ჩასხხულ ტკბოს და დაახლოებით 10 დღის განმავლობაში, დღობა 4-ჯერ დაიკრვენ ხოლმე. დაიწყებს განსაკუთრებული მნიშვნელობა პეის თანაბარი და ხანგრძლი-ვი ფულისითვის, რომელიც, როგორც წესს, 20-25 დღე გრძელდება ხოლმე. ზოგჯერ კი 40 დღეც.

როდესაც დაკმაყოფილი ფულით დანარღვდება და ჭაჭა დაძირვის დაინდება, გადავისებული ქვეყრები იხრება, თუმცა პერმეტულად არ იგორება. რათა შეორადი ფულის პროცესს ხელი არ შეუშალოს, დეკემბრის ბოლისითვის ქვეყრები უკვე პერმეტულად იხრება და მარ-ტამდე ასე რჩება.

მარტის, აპრილის დასაწყისში ღვინის პირველი გადაღება ხდება, ვერ თბი ღვინის, შემდეგ კი ჭაჭაში დაჩრქნილი ღვინისა. ჭაჭას განსაკუ-თრებული ფუნქცია ეწოდება კახური ტბის თეთრი ღვინის დაფუხვასს. იგი იმავდროულად გასცემს და იღებს კიდევ. იდეალური ბუნებრივი დამწმენდი, ჭაჭა, გარკვეული დროის შემდეგ ღვინის ბუერ სასარგე-ბლი თვისებას უზრუნვეს, რომელიც ჭაჭაზე დაყოვნების ვადის გა-დამტებებს შენახვევამი, შერძლება არასასაიონოდაც იქცეს. მისის ბოლის, იწისის დასაწყისში, ხდება ღვინის შეორევერ გადაღება და ამის შემდეგ ღვინის ერთი წლის განმავლობაში ავარგებენ. ამ ერთი წლის მანძილზე ქვეყრებს ყოველთვიურად აკონტროლებენ, დასღების შემახვევამი კი ავისებენ.

KAKHETIAN TRADITIONAL

Kakhetian wine is possibly the most archaic phenomenon of Georgian culture, rooted deeply in its history. There is no analogy for the traditional Kakhetian wine technology in the world. It involves pressing of grapes in the sats-nakhl (winepress), where the seeds are not damaged and the tkbili (grape

must) is poured into ideally clean kvevri (wine-jars). After fermentation the whole amount of chacha (grape skins, stems and pips) is pressed into kvevri and for about 10 days is stirred 4 times a day. Stirring is particularly important for even and continuous fermentation, which, normally, lasts for 20-25, or sometimes even 40 days.

When alcohol fermentation is over and the cap starts to sink, completely filled kvevri are lidded, but not sealed airtight, so as not to interrupt the MLF fermentation process. By the end of December kvevri are closed airtight and left until March.

In March or early April the wine is moved for the first time, first the top and then the part with chacha. Chacha has a special function in making Kakhetian white wine. It takes and gives at the same time. Chacha works as an ideal natural purifier, and over a certain period of time it gives back to the wine many useful features, some of which may become unpleasant if wine is left on the chacha for too long. By the end of May or beginning of June, the wine is moved again and then wine needs to remain in kvevri for a year. During this period the kvevri must be checked every month and wine added if the level has decreased.

კლასიკური კახური თეთრი

AOC წინამდლი, რა თქმა უნდა, კლასიკური ქართული თეთრი ღვინობის წინამძღოლია, თუმცა მის გარდა კიდევ რამდენიმე უწინონე-ლენიანი ღვინის გამოყოფა შეიძლება. AOC მანავი, AOC გურჯაანი და AOC ვახიშვილის ის ადგილწარმოებუბია, რომლებსაც ეფუძნება კახური თეთრები, თუმცა ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ პლავის მარ-ცხენა ნაპირზე შეესანიშნავე კლასიკური თეთრი ღვინობის ფეხა.

CLASSICAL KAKHETIAN WHITES

AOC Tsinandali is certainly the leader of the classical Georgian white wines, but several more very important wines can also be distinguished: AOC Manavi, AOC Gurjaani and AOC Vazisubani are the appellations which are the basis for the Kakhetian whites. It should be noted that wonderful classical white wines are made also on the left bank of Alazani River.

