

The background is a dark, almost black, gradient. It is decorated with numerous water droplets of various sizes and shapes. Some are large and prominent, while others are small and scattered. The droplets have a realistic, glossy appearance with highlights and shadows, giving them a three-dimensional look. They are distributed across the entire frame, with a higher concentration in the top and bottom corners.

ВИНА ГРУЗІЇ

СТУДЕНТА ІІІ КУРСУ, **6** ГРУПИ
БУДЗАНОВСЬКОГО ВАЛЕНТИНА

Грузія є осередком культурного виноградарства і виноробства. Без перебільшення можна сказати, що виноградна лоза і людина народилися на землі Грузії в один і той же час.

Просвітелька Грузії Свята Ніно прийшла до Грузії з Кападокії з хрестом виноградної лози в руках.

Цей хрест був пов'язаний її волоссям і виноградна лоза була, є і буде символом віри грузинських християн.

У Грузії лоза і вино ідеалізовані, вони зустрічаються в архітектурі, фольклорі, поезії і кулінарній культурі.

Благодатна земля Грузії, пекуче сонце, помірний клімат, неутомляемий, цілеспрямована праця донесли до нас близько 500 аборигенних сортів виноградної лози, що є найважливішим пам'ятником матеріальної культури Грузії.

За останній період у Грузії відбувається пожвавлення галузі виноградарства і виноробства. Особливо значних успіхів досягла "Грузинська Компанія Вин та Алкогольних напоїв" (GWS), яка була заснована в 1993 році і почала виробництво в 1994 році.



Солодкі вина

- Хванчкара - природно-напівсолодке столове червоне вино. Виробляється на заході Грузії в високогірному регіоні рача, район - амбролаурі, на дуже обмеженій території. До радянської епохи його називали "вино кіпіані" на честь князя кіпіані, потім вино перейменували в хванчкару. Це, мабуть, найпопулярніше напівсолодке грузинське вино в колишньому радянському союзі. Фахівці з GWS традиційно піддають вино бродінню з допомогою унікальних дріжджових штамів, які надають неповторні якості напою.

Колір: вино має темно-рубінові тони і густоту солодкого напою.

Аромат: сильно розвинений сортовий букет, відрізняється легкими вишневими характеристиками з відтінками спецій і легкими дріжджовими нотками.

Смак: характеризується м'якими чистими відтінками спецій і стиглих фруктів і, разом з тим, приємною терпкою структурою.

Присутність інтенсивної солодоці фруктів доповнюється присмаком дуба, придбаного в процесі ферментації. Довгий



- Кіндзмараулі - природно-напівсолодке столове червоне вино.

Це вино, яке завжди користувалося великим успіхом завдяки багатству букета і високій якості.

Виготовляється в обмеженій кількості з винограду сапераві, оброблюваного виключно на схилах кавказького хребта в кварельського районі в кахетії. Ягоди винограду збирають, коли вони накопичили достатню кількість цукру, що забезпечує природне збереження цукру у відповідному обсязі алкоголю.

Колір: вино відрізняється глибоким бордовим кольором і особливої густотою солодкого напою.

Аромат: наповнений відтінками стиглих ягід, з переважанням ожини й чорної смородини.

Смак: смак характеризується багатством стиглих фруктів і разом з тим приємною м'якістю. Присутність кислоти і терпкості повністю компенсується насолодою цукрових фруктів.



- Алазани - напівсолодке столове біле вино.

Виробляється в кахетинському регіоні із сорту винограду ркацителі.

Колір: молоде вино має світлий солом'яний колір, який протягом першого року набуває глибину і більше темний відтінок.

Аромат: характеризується м'якими і солодкими відтінками фруктових кісточок.

Смак: наповнений насолодою стиглих фруктів і має також яскраві відтінки



ЧЕРВОНІ ВИНА

- Тамада - сухе вино.

Сапераві - унікальний сорт винограду грузії, що рідко зустрічається де-небудь ще в світі. Він славиться здібностями надавати провину розкіш букету, глибину кольору, а також ніжний кислуватий присмак.

Ягоди винограду обробляються на кількох винних заводах грузії під ретельним контролем. Після ферментації і природної стабілізації холодною зимою, вино змішується до отримання інтенсивних фруктових характеристик. Відтінок дуба і молочної ферментації збагачує букет напою.

Колір: глибокий бордовий, у міру дозрівання після 4-5-го року витримки набуває червонуваті відтінки.

Аромат: букет фруктових тонів з відтінками дуба. Спокусливі багатство і інтенсивність аромату не дадуть вам залишитися байдужим і не спробувати чудовий напій.

- Смак: насичений відтінками стиглих ягід, але не має сильного присмаку алкоголю, властивого цьому сорту вина. Кислота відрізняється м'якістю і рівністю. Присмак спілих фруктів і дуба пом'якшують інтенсивну насиченість букета, надають вину округлість.



- Мукузани є гордістю виноробів Грузії серед інших грузинських вин і спиртних напоїв. Вино роблять з кращого винограду врожаю, яке піддають бродінню при низьких температурах з додаванням спеціально виведених дріжджових штамів. Потім вино витримують у дубових бочках протягом 3 років, щоб отримати багатий букет напою. Мукузани по праву вважається одним з кращих сортів сухих червоних вин, виготовлених з сапераві.

Колір: глибокий червоний колір; налите в келих, воно набуває цегельний відтінок.

Аромат: відтінок дуба присутній, але не перебиває найтонший фруктовий аромат ожини.

Смак: яскравий смак ожини відтіняється присмаком дуба.

Смак стиглих фруктів і сухий кислоти розкривається мовою як квітка.



- Напареулі - сухе вино
оригінальна марочне вино. Готується з
винограду сорту сапераві,
оброблюваного в телавському районі
регіону кахетії. Випускається з 1890
року.

Колір: темно-гранатовий.

Аромат: яскраво виражений сортовий
букет з відтінками дуба.

Смак: оксамитовий, повний,
гармонійний



БІЛІ ВИНА

- "Цинандалі" є гордістю виноробів Грузії серед інших грузинських вин. Вино роблять з кращого винограду врожаю, яке піддають бродінню при низьких температурах з додаванням спеціально виведених дріжджових штамів. Потім вино витримують у дубових бочках протягом 2-3 років, що надає вину багатство букета.

Колір: світлі або більш темні відтінки кольору соломи з домішкою ніжно зеленого, незалежно від віку, а також вражаючою кришталевою чистотою.

Аромат: відтінки тропічних фруктів і стиглої дині, легким відтінком ванілі, подарованим добротними дубовими бочками.

Смак: свіжість і маслянистий присмак дині, потім - відчуття благородної кислоти, відтіняє тонкий фруктовий присмак.



"Гурджаані" є гордістю виноробів Грузії серед інших грузинських вин і спиртних напоїв. Вино роблять з кращого винограду врожаю, яке піддають бродінню при низьких температурах з додаванням спеціально виведених дріжджових штамів. Потім вино витримують у дубових бочках протягом 2 років, щоб отримати багатий букет напою.

Колір: світло або темно солом'яний, кришталевої чистоти.

Аромат: містить характеристики косточкового фрукта і стиглої дині з яскравими медовими відтінками зрілого вина.

Смак: перші смакові відчуття - свіжість і присмак сушеного абрикоса, присмак - довгий і кисло-фруктовий.



- "Вазисубані" є гордістю виноробів грузії серед інших грузинських вин і спиртних напоїв. Вино роблять з кращого винограду врожаю, яке піддають бродінню при низьких температурах з додаванням спеціально виведених дріжджових штамів. Потім вино витримують у дубових бочках протягом 1,5 років, щоб отримати багатий букет напою.

Колір: вино має іскристий світлий колір соломи і володіє кришталевою чистотою.

Аромат: тонкий цитрусовий аромат з



- "Алаверди" - назва однієї з найзнаменитіших церков у грузинської православної релігії, також це слово вживається, коли тамада за столом просить одного з гостей продовжити розпочатий тост. Виноград переробляється на винному заводі ачінебулі під контролем висококваліфікованої команди фахівців. Після ферментації і природної стабілізації вино змішується до отримання ніжного напівсухого столового напою з легким фруктовими відтінками і низьким вмістом кислоти. Колір: світлий солом'яний колір, протягом першого року набуває більш темний відтінок. Аромат: відтінок фруктової кісточки. Смак: легка, неприторная солодкість; відтінки сушених фруктів і терпкий присмак.



Умови та термін зберігання

- Виноградні і плодово-ягідні вина зберігають або в дубових бочках, або в пляшках. Ігристі і шипучі вина випускають у спеціальних пляшках витримують тиск не менше восьми атмосфер. Вина зберігають у напівтемних приміщеннях, в горизонтальному положенні, при температурі $+8 \text{ } +16\% \text{ } ^\circ\text{C}$. Столові напівсолодкі вина зберігають при температурі $2 \text{ } +8\% \text{ } ^\circ\text{C}$. Гарантійні терміни зберігання вина, залежать від виду вина. Для коньяку гарантійний строк не встановлений.