

## Виноделие Грузии

История вина берет свое начало в эпоху неолита, и самый яркий след этого был обнаружен здесь, в Грузии. В Квемо Картли, к югу от Тбилиси, на Марнеульской равнине, в местечке под названием «Дангреули Гора», археологи обнаружили артефакты (глиняные черепки, виноградные зерна, вещества, содержащие когда-то винную кислоту), относящиеся к 6 веку до н.э. В соответствии с морфологическими и ампелографическими признаками, косточки были распознаны как принадлежащие к культивируемому сорту виноградной лозы, *Vitis Vinifera Sativa* (виноград культурный), что говорит о том, что винной культуре в этом регионе — не менее 8 тысячелетий.

Стало ясно, что винная культура местности, на которой находится и Грузия, даже в те, древние века, была очень высокой. Уже в 2-3 тысячелетии до н.э. на территории, занимаемой современной Грузией изготавливались предметы с изображением виноградной лозы и процесса употребления вина. И не менее важен тот факт, что слово «вино» на европейских языках имеет один корень, который, как считают лингвисты, происходит от грузинского «гвино»: Vinum, Vin, Wine, Wien, Вино и др.

После принятия Грузией христианства (начало 4 в.) вино широко использовалось в религиозных ритуалах, о чем свидетельствует найденная винная утварь при монастырях. Однако в 7 веке н.э. Хазары, затем в 13-14 веке — турки, монголы и персы — практически уничтожают виноградарство, повергая регион в «безвременье» на целые столетия. И только в конце 16 и в 17 веке виноделие Грузии снова активно процветает, став еще мощнее, ярче и знаменитее. В те годы, по словам французского путешественника Шардена, не было такой страны, где производилось бы столько вина и такого качества, как Грузия.



Рис. Монастырь Гергети в Грузии

К сожалению, филлоксерная катастрофа («филлоксера» — микро-насекомое, съедающее перемычку между корнем и стеблем лозы), пришедшая в Европу, не обошла стороной и Грузию. Множество виноградников и ценных старинных сортов было потеряно. Но несмотря на все злоключения, к 19 веку четко сформировались несколько крупных и важнейших анклавов виноделия Грузии с присущими им сортами и стилями виноделия, что сохраняется и до сих пор.

Вино для грузин не просто напиток. Это частица грузинской культуры, национального самопознания и наследия. Грузинский устный и музыкальный фольклор изобилует шедеврами, посвященными виноградной лозе и вину.

### Основные сорта винограда Грузии

Сорт винограда	Основной регион культивирования
<i>Белые сорта винограда</i>	
Ркацители	Картли, Кахетия
Хихви	Кахетия
Цоликаури	Гурия, Имеретия, Лечхуми
Мцване	Месхети, Кахетия
Киси	Кахетия
Чинури	Картли
Горули Мцване	Картли
<i>Красные сорта винограда</i>	
Саперави	Картли, Кахетия
Александрови	Рача
Муджуретули	Рача
Аладастури	Гурия
Тавквери	Картли
Усахелури	Лечхуми
Оджалеси	Семегрело, Лечхуми

## Терруар Грузии

Грузия — это место, где Европа встречается с Азией, на западе она граничит с Черным морем, на севере с Россией, на юге с Турцией и Арменией, а на востоке с Азербайджаном. Климат её очень разнообразен, от субтропического до высокогорного и полупустынного. Около 80% территории Грузии занимают горы.

В Восточной Грузии климат сухой и континентальный, с жарким летом и мягкой зимой, а бедные влагой воздушные массы, вторгающиеся с востока, вызывают лишь кратковременные дожди и легкую облачность. Западная Грузия находится во власти тропического климата Черноморского побережья. Горная местность Грузии и раскинувшееся Черное море у ее берегов, оказывает значительное влияние на колебание температуры. Главный Кавказский хребт смягчает местный климат и служит барьером от вторгающихся с севера холодных воздушных масс.

Почвы Грузии не менее разнообразны: глинистые, известковые, чернозем, сланец, иногда каменистые и песчаные. Некоторые образовались в результате речных отложений или эрозии.



Рис. Карта винодельческих зон

## Винодельческие регионы Грузии

На территории Грузии выделены десять винодельческих регионов: Кахэти, Картли, Имеретия, Рача, Лечхуми, Месхети, Аджария, Гурия, Мегрелия (Самегрело), Абхазия\*. И 20 апелласьонов PDO (Protected Denomination of Origin).

## Регион Кахэтия

Историческая область Кахэтии является, пожалуй, самым известным и самым важным винодельческим регионом Грузии. Около 70% всей площади виноградников находится именно в Кахэтии, а объём производства составляет около 80% от всего вина Грузии. Кахэтия занимает 10 400 кв. км., а площадь виноградников измеряется десятками тысяч гектаров.

С юго-запада на северо-восток Кахэтии проходит Циви-Гомборский хребет, который делит её на Внешнюю и Внутреннюю Кахэтию. Внешняя Кахэтия находится на возвышенности, в долине реки Йори — главной водной артерии



Рис. Виноградники Кахэтии

Грузии. Внутренняя Кахэтия представляет собой плавный склон, спускающийся в Алазанскую Долину — самую обширную долину Грузии и источник прекрасных вин.

Кахэтия находится дальше других от Чёрного моря, и поэтому наименее подвержена его влиянию: средняя температура и количество осадков здесь ниже, чем на западе страны. Кахэтия находится в верховьях рек Иони и Алазани, которые, вместе с их притоками смягчают разницу дневной и ночной температур и несколько увеличивают влажность окружающего воздуха.

Почвы Кахэтии обладают важной для получения качественного винограда характеристикой — при своём богатстве микроэлементами они содержат мало питательных органических веществ, т.к. сухость климата не позволяет им задерживаться на поверхности почвы и способствует их быстрому разложению. Из-за этого виноградные лозы вынуждены развивать глубокую корневую систему, чтобы добраться до воды и необходимых нутриентов.

**Тип вин:** белые, розовые и красные сухие, полусухие и полусладкие, а также игристые вина;

**Основные сорта винограда:** белые: Ркацители, Кахури Мцване, Кахури Мсвивани, Хихви, Киси; красные: Саперави, Тавквери, Саперави Будешури, Каберне Совиньон.



## Алаза́нская долина

Этот легендарный регион носит название реки Алаза́ни, протекающий через живописную долину, окруженную горными хребтами. Алазанская долина находится на высоте 200-500 метров и отличается благоприятными для виноградарства климатическими условиями и почвами. Однако, в отличие от микрорайонов Киндзмараули или Цинандали, Алазанская долина не является защищённым наименованием по происхождению.

Производство вин в Алазанской долине началось в 1977 году, когда винодельческая отрасль Грузии переживала не лучшие времена, что отразилось на качестве этого напитка. Более того, в 2000-х годах на российский рынок поступало поддельное вино с наименованием Алазанская Долина, что ещё больше подорвало репутацию. После эмбарго, наложенного на грузинские вина с 2006 по 2013 год, технологии их производства улучшились, что положительно сказалось и на качестве вин под брендом Алазанская Долина.



Рис. Река Алазани

**Тип вин:** белые и красные полусладкие вина;

**Основные сорта винограда:** белые: Ркацители; красные: Саперави, Александроули, Оджалеси;

**Стилистика белых вин:** вина богатые в аромате и вкусе, сбалансированные, с оттенками сладких белых фруктов, сухофруктов и жареных орехов;

**Стилистика красных вин:** вина яркие, сочные, сбалансированные, со зрелыми танинами и оттенками черных фруктов и восточных пряностей.

## Мукуза́ни

Является одним из самых известных вин Грузии, а также одним из самых старых, его производят с 1888 года, и за это время оно успело стать визитной карточкой местного виноделия. Изготавливается из винограда сорта Саперави в районе села Мукузани (Гурджаанский муниципалитет). Хотя и принято считать, что принципиальным отличием Мукузани от других вин, производящихся из того же сорта винограда, является долгая выдержка в дубовых бочках, на самом деле современный закон Грузии о вине не устанавливает никаких минимальных сроков выдержки вина с этим наименованием не только в дубе, но даже и в нейтральных емкостях. Как следствие, в продаже можно встретить вино с названием Мукузани в возрасте одного года и менее. Принято считать, что из-за особых условий региона происхождения вкус Мукузани более сложный, чем у других вин из винограда Саперави.



Рис. Mildiani Мукузани

**Тип вин:** красные сухие вина;

**Основные сорта винограда:** красные: Саперави;

**Стилистика красных вин:** вина яркие, сочные, сбалансированные, со зрелыми танинами и оттенками черных фруктов и восточных пряностей.

## Цинанда́ли

Благородный напиток появился в 1886 году в родовом имении Александра Чавчавадзе. Чавчавадзе был грузинским князем, крестником Екатерины II и тестем Александра Грибоедова. Он был офицером, поэтом, образцовым семьянином и отцом троих детей. Кроме того, князь являлся талантливым виноделом. Он тщательно изучал рецептуры и технологии производства алкогольных напитков, самостоятельно обрабатывал виноградники и культивировал лозы. Результатом его деятельности также стало появление винзавода в Цинандали. Здесь впервые в Грузии вино было разлито по бутылкам.



Рис. Дом-музей Чавчавадзе

Готовится белое вино Цинандали именно не по грузинской, а европейской технологии (ферментация в стали и выдержка в стали/бочке). Виноградники расположены примерно на высоте от 300 до 700 метров.

**Тип вин:** белые сухие вина;

**Основные сорта винограда:** белые: Ркацители, Мцване;

**Стилистика белых вин:** мягкие, округлые вина, с фруктово-цветочными оттенками в аромате и вкусе.

### *Киндзмараули*



*Рис. Погреб винодельни*

объемы его производства незначительны.

Жемчужина грузинского виноделия. Производят его с 1942 года. В Алазанской долине, в Кварельском районе Кахетии есть небольшой участок земли у слияния двух рек, где растет виноград сорта Саперави для грузинского вина Киндзмараули.

Терруар имеет ряд уникальных особенностей: почва почти не содержит гумуса, в качестве плодородного слоя выступает меловой налет. Почва в микроне серо-голубого цвета, состоит из мелкого гравия, богата серебром и золотом. Все это делает напиток поистине неповторимым. Площадь виноградников всего 120 гектаров, поэтому цена вина Киндзмараули не может быть низкой, так как

**Тип вин:** красные полусладкие вина;

**Основные сорта винограда:** красные: Саперави;

**Стилистика красных вин:** вина глубокие, насыщенные, полнотелые, сбалансированные, с нотами ежевики, перезрелой вишни, граната, черной смородины и продолжительным послевкусием.

### *Пиросмани*

Официально грузинское вино Пиросмани стали делать в 1981 г. Напиток назван «в честь» знаменитого художника Нико Пиросманашвили — непризнанного гения, который обрел славу только после своей смерти. Художник не только дал свое имя одному из самых известных сегодня сортов грузинского вина. Его картины используют для украшения этикеток многие производители вина, что позволяет получить представление об искусстве Пиросмани. Это делает напиток одним из самых узнаваемых на прилавках магазинов.



*Рис. Этикетки с картинами художника Нико Пиросмани*

Пиросмани сейчас получают по нескольким технологиям — по старинной имеретинской, когда вино бродит в глиняных горшках, или более современной европейской с применением стальных чанов.

**Тип вин:** красные полусухие вина;

**Основные сорта винограда:** красные: Саперави;

**Стилистика красных вин:** вина насыщенные, сбалансированные, с нотами черешни, вишни и пряностей.



*Рис. Винодельня Шато Мухрани.*

виноградарство и виноделие не носят промышленного характера, но имеют глубокие исторические корни. Здесь расположен уникальный памятник XII века Вардзия. Это пещерный город в скале, в

## **Регион Картли**

Картли — историческая область Восточной Грузии. В античных и византийских источниках известна под названием Иберия.

Регион занимает обширную часть в бассейне реки Кúры, охватывает Горийскую (750 м над уровнем моря) и Мухранскую (560-600 м над уровнем моря) равнины. Климат умеренный, теплый, с сухим жарким летом.

На территории Верхней Картли Месхети в настоящее время



котором имелись марáни, квéври и каменные давилъни (сацнихéли). Сохранились до наших дней обширные террасы с фундаментальными каменными стенами.

Наиболее значимыми производителями зоны являются винодельни Шато Мухрани.

**Тип вин:** крепленые; белые и розовые игристые вина, а также белые, розовые и красные сухие вина;

**Основные сорта винограда:** белые: Ркацитéли, Горули Мцвáне, Чинари, Алиготе;

красные: Саперави, Шавкапито, Тавквэри;

## Регион Рáча-Лечхúми



Рис. Виноградники Рача-Лечхуми

Древнейшая и очень перспективная область для выращивания винограда и производства вина в Грузии. Климат здесь холоднее, чем в соседней Имерéти. А почвы весьма разнообразны и благоприятны для виноделия: смесь чернозема и карбонатных почв, песка, глины, а также кремниевых и известковых почв.

Ранние холода вносят свой вклад в процесс ферментации и выдержки вин. Низкие температуры замедляют действие дрожжей, и ферментация останавливается до того, как весь сахар превратится в алкоголь. Поэтому вина здесь получаются не сухие, а полусладкие. Рáча-Лечхúми является самым маленьким по размеру регионом, производящим вина защищённых географических наименований.

**Тип вин:** белые и красные полусладкие вина;

**Основные сорта винограда:** белые: Цоликоури; красные: Александроули, Муджуретули;

### Твиши

Одно из самых популярных вин Грузии и одно из немногих, которые изготавливаются изобретенным французами методом прерванной ферментации.

Свое название благородный напиток получил в честь небольшой деревеньки, в которой выращивали виноград для производства ароматного белого вина. В XX веке название вина было закреплено на законодательном уровне, также были четко очерчены зоны выращивания винограда для Твиши. Этот ароматный напиток делают из виноградного сорта Цоликаури, собранного в Лечхúми, в микроне Твиши в Риольском ущелье.

**Тип вин:** белые полусладкие вина;

**Основные сорта винограда:** белые: Цоликоури;

**Стилистика белых вин:** яркие, глубокие, сбалансированные вина, с оттенками абрикосового варенья, меда, айвы, дыни и мяты в аромате и вкусе.

### Хванчкара́

Красное полусладкое вино, представляющее Золотой винодельческий фонд Грузии. В самом начале прошлого века рецепт создали князья Ливан и Дмитрий Кипиани. В 1907 г. Кипиановское вино было удостоено золотой медали на выставке в Бельгии и получило признание европейской публики. Новое имя напиток получил по настоянию Сталина — тонкий ценитель грузинских вин посоветовал заменить непролетарскую фамилию Кипиáни названием региона, в котором родилось вино.

Зима в этих землях ранняя и холодная, поэтому вино в кувшинах-квеври, закопанных в землю, перестает бродить молодым и сохраняет природную сладость. Настоящий продукт может быть произведен только в апелласьоне Хванчкара́.

Виноградники расположены вокруг деревни Хванчкара́ и в её окрестностях, на склонах хребта Лечхуми, на высоте 450-750 метров вдоль правого берега реки Риони, а также на северных склонах Рачинского хребта.



Рис. Кувшины-квеври на раскопках

**Тип вин:** красные полусладкие вина;

**Основные сорта винограда:** красные: Александроу́ли, Муджурету́ли;

**Стилистика красных вин:** тонкие, деликатные, сбалансированные и нежные вина, с нотами красных спелых фруктов, цветов и орехов в аромате и вкусе.

## Сорта винограда

- **Ркацители** — один из самых древних культивируемых сегодня сортов винограда. Генетические исследования показывают, что виноград зародился в Кахетии, где и сегодня продолжает процветать. Сорт неприхотливый и плодовитый, что некогда стало причиной его популярности. В классических белых винах из Ркацители чувствуются ноты цитрусовых и садовых фруктов, айвы и тонкие цветочные нюансы. В винах, сделанных по европейской технологии, преобладают ноты полевых цветов, белого персика, зеленой груши, алычи и нюансы цитрусовых фруктов. Янтарные вина раскрываются оттенками кураги, изюма, нотами сухих трав и апельсиновой цедры.
- **Мцване** — бывает двух сортов: Мцване Каху́ри и Мцване Гору́ли, первый выращивают в Кахетии, второй — в долине Го́ри. Мцване Каху́ри, или Кахетинский Мцване принято называть просто Мцване. Это название, которое в переводе с грузинского означает «зеленый», сорт получил благодаря зеленой окраске ягод. Винограда сорта Мцване используют для производства белых столовых вин. Молодые вина из этого сорта обладают сильным, но приятным цветочно-фруктовым ароматом, характерным именно для Мцване.
- **Саперави** — относят к наиболее древним грузинским сортам. Это сорт-красильщик, один из тех редких сортов винограда, у которых окрашены как кожица, так и мякоть. Обладает невероятно длительным потенциалом к хранению. Сегодня самые известные красные сухие, полусухие и полусладкие грузинские вина производятся именно из саперави, отличающегося насыщенным темно-гранатовым цветом, терпким вкусом и ярким букетом.
- **Александроу́ли** — вино из этого сорта винограда демонстрирует выразительный гранатово-красный оттенок с рубиновыми отражениями и приятный ненавязчивый вкус, в котором доминируют намеки тертого какао, спелой ежевики, вишневого косточки, лесного ореха, спелой клубники и фиалки.



*Рис. Гроздь Ркацители*



*Рис. Гроздь Саперави*

## Квеври

Традиционное грузинское виноделие едва ли можно представить без Квеври, феноменального сосуда, возникшего в далеком прошлом грузинской истории. Старейшим глиняным кувшинам, найденным в Грузии, около 7000 лет, и они очень похожи на сегодняшние квеври.

До завоевания романскими народами Средней и Северной Европы глиняные кувшины были почти единственными сосудами для сбраживания, хранения и транспортировки вина. С 1 столетия до н.э. использование деревянных бочек из Северной Европы завоевало большое значение и вскоре вытеснило глину как материал. Не так просто объяснить возрастающее значение деревянных бочек, принимая во внимание качество вина. Мнение, что окисленные вина доисторических времен не имели ни аромата, ни вкуса, не может быть правильным. Тогда бы, вероятно, культивировали только нейтральные сорта винограда. Но люди уже в те годы отбирали сорта винограда с приятным ароматом и старались сохранить эту особенность в вине.

При сбраживании суслу в постоянно прохладной температуре внутри квеври, которые были закопаны в землю, удавалось лучше сохранить аромат винограда в вине, чем при использовании деревянных бочек. В Грузии квеври были единственными ёмкостями для вина до начала XX века. Такие квеври использовали веками, и именно они повлияли на качество вина.



*Рис. Глиняные кувшины квеври*



## Кахетинский метод производства



Процесс производства вина в Грузии отличается в разных регионах в зависимости от качества урожая. Одним из наиболее распространенных методов изготовления вина является Кахетинский способ.

Брожение, выдержка и хранение вина производится в специальных кувшинах — квеври, имеющих конусообразную форму. Эти кувшины закапываются в землю, и только отверстие кувшина находится на уровне пола. Емкости таких кувшинов доходят до 300-500 декалитров.

Погружение квеври в землю позволяет поддерживать постоянную температуру (около 14-15°C) при брожении сусла,

*Рис. Ферментация в квеври*

а также при его хранении. Виноматериал бродит там прямо с кожицей, косточками и гроздьями, что существенно влияет на будущий стиль вина. Выдержка проходит 3-4 месяца.

Именно эта особенность — выдержка виноматериалов на мезге играет ведущую роль в формировании своеобразных показателей Кахетинских вин. Приготовленные таким способом вина характеризуются выраженным сортовым ароматом и букетом, темно-янтарным или чайным (белые) и темно-гранатовым (красные) цветом, высокой спиртуозностью (11-13% об.) и экстрактивностью, умеренной кислотностью, большим содержанием фенольных и красящих веществ, а также высоким уровнем танинов.

## Имеретинский метод производства

На основе многовековых традиций, с учетом особенностей местных сортов, создана оригинальная Имеретинская технология приготовления столовых вин. Этот способ представляет собой нечто среднее между европейской и кахетинской технологиями. Основные отличия от кахетинской технологии в том, что из сусла удаляют гребни (при этом косточки и кожица остаются), и все это бродит 1,5-2 месяца, то есть в 2 раза меньше по времени. В итоге получаем вино с большей кислотностью, чем кахетинское, менее терпкое и с более понятным и сбалансированным вкусом.



*Рис. Ферментация в квеври*

## Гастрономия

К молодым сухим винам из Грузии, таким как Мцване, Ркацители или Хихви, лучше подавать легкие блюда из птицы или дичи, а также пхали. Они сочетаются со всеми традиционными грузинскими сырами и с классическим шашлыком.

Полусладкая Хванчкара станет изумительным дополнением к дичи, овощам, орехам, а также голубому сыру. Классическое марочное Киндзмараули лучше подавать с легкими закусками, например, с десертами либо фруктами.

Сухое Саперави — настоящий атлант грузинского виноделия. Этот сорт сочетается почти со всеми грузинскими мясными блюдами, подходит к пряным закускам с большим количеством зелени. А вот полусладкое Ахашени лучше пить с голубыми сырами, десертами или орехами. К Мукузани смело подаем кавказский шашлык, пикантные и острые блюда, овечий сыр.



*Рис. Кавказский шашлык*



*Рис. Оджахури*



*Рис. Хинкали*