

# გამარჯობა - გამარჯობა

## Грузинские вина

Саперави. Шанталь. Тестаменто  
Саперави. Кинг Артур. Лонг Айленд  
Алазанская Долина Блюме.  
Киндзмараули Кляйне Перле.  
Киндзмараули Дон Кортес.  
Киндзмараули. Улыбка Пиросмани.  
Алазанская Долина Терра Ностра Нобиле.  
Цинандали Терра Ностра Нобиле.  
Алазанская Долина. Ле Мускетер. Труа Мускетер.  
Ркацители. Италияно Веро.  
Саперави. Тесоро.  
Алазанская Долина Буонасера. О Соле Мио.  
Алазанская Долина. Конкуистадор.

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО  
• ქართული ღვინო



Грузию называют «колыбелью виноделия». Эта восхитительная лучезарная страна имеет богатый опыт культуры виноградарства, который насчитывает около 8000 лет.

Виноделия для грузин - это неотъемлемая часть культурного наследия страны.

В Грузии выращивают уникальные местные сорта винограда и применяют древние традиционные технологии изготовления, признанные культурным нематериальным наследием ЮНЕСКО.

На виноградниках страны, занимающих территорию не менее 45 тысяч га, произрастает более пятисот разновидностей винограда.

Благодаря нескольким тысячелетиям истории виноделия и уникальным почвенно-климатическим условиям, сложились традиции виноградарства и производства вина, которые позволяют производить самобытные, неповторимые вина.



# საქართველო Georgia

Наиболее известными винодельческими регионами Грузии являются Кахетия, Рача-Лечхуми, Имерети, Картли, Гурия.

Кахетия - историческая область Грузии, расположена в верховьях рек Алазани и Иори, охватывая самые восточные предгорья Кавказа. Здесь выращивают более 2/3 всего грузинского винограда. Самые популярные микрзоны Кахетии: Ахашени, Вазисубани, Кварели, Киндзмараули, Мукузани, Напареули и Цинандали.

Крайне разнообразные почвы и мягкий климат определяют сортовое многообразие винограда. Самые популярные виноградные сорта — это красный саперави и белые ркацители и мцване, реже используются автохтоны: александроули, цоликаури, цицка, муджуретули



## ООО « ГЛАВСПИРТПРОМ»

ООО «ГЛАВСПИРТПРОМ» было основано на базе одного из заводов Тбилиси входящих в систему «Самтрест» СССР, где с момента основания начали выкуривать коньячные спирты и выдерживать их на дубовых клепках и в бочках.

Вскоре было принято решение производить и разливать Грузинский коньяк и виноградные вина, для чего закупили итальянскую разливочную линию.

Сегодня предприятие производит не только Грузинские коньяки, но и большой ассортимент высококачественных вин, которые экспортируют на рынки СНГ и Евросоюза.

Продукция «ГЛАВСПИРТПРОМ» удостоивались высших наград на многих международных конкурсах и выставках, в том числе две золотые медали за превосходное качество и вкус.





## Саперави. Кинг Артур. Лонг Айленд

Красное сухое вино из винограда сорта Саперави.

Глубокий гранатовый цвет. В насыщенном аромате раскрываются ноты вишни, чернослива и черноплодной рябины. Яркое и округлое во вкусе с фруктовым послевкусием. Рекомендуем с блюдами грузинской кухни: Чахохбили, Сациви, Хинкали

Температура подачи 16-18°C

## Алазанская Долина Блюме

Белое полусладкое вино из винограда сорта Ркацители.

Золотисто-соломенный с блеском цвет. Яркий, фруктовый, свежий букет с цветочными и медовыми оттенками. Мягкое, бархатистое, с приятной сладостью цукатов в освежающем послевкусии. Рекомендуем в качестве аперитива а также к легким десертам, фруктовым салатам и сырам.

Температура подачи 12-14°C

## Саперави. Шанталь. Тестаменто

Красное сухое вино из винограда сорта Саперави.

Темно-фиолетовый цвет. Сочный, интенсивный аромат черных ягод и фруктов. Полнотелое вино с мягкими танинами, тонами фруктов и специй во вкусе.

Рекомендуем с различными мясными блюдами: Чанахи - мясо с овощами тушеное в глиняных горшочках или Буглама – баранина тушеная со специями.

Температура подачи 16-18°C



## Киндзмараули Кляйне Перле.

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави.

Вино рубиново-красного цвета с легкими пурпурными бликами. Фруктовый вкус с нотами сладкой ежевики и вишни, слегка терпкими танинами и живой кислотностью. Насыщенный аромат с оттенками чернослива, ежевики и цветочными тонами.

Рекомендуем с различными видами сыра и десертами.

Температура подачи 12-14°C

## Киндзмараули Дон Кортес.

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави.

Вино темно-красного цвета. Вкус эlegantный, бархатистый, с фруктовыми оттенками и гармоничным послевкусием. Обладает приятным ароматом с нотками розовых лепестков, лесных ягод и сливы.

Рекомендуем к блюдам грузинской кухни и несладкой выпечке.

Температура подачи 12-14°C

## Киндзмараули. Улыбка Пиросмани.

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави.

Вино с интенсивным фиолетовым цветом, ароматом спелых ягод: вишни, черной смородины, ежевики.

Во вкусе насыщенное, полнотелое, эlegantное, с мягкими танинами.

Рекомендуем к десертам, выпечке, мягким сырам.

Температура подачи 12-14°



## Алазанская Долина Terra Ностра Нобиле.

Белое полусладкое вино из винограда сорта Ркацители.  
Вино золотисто цвета. Округлый, гармоничный вкус с фруктово-цветочными оттенками и приятной сладостью в послевкусии. Яркий, свежий аромат вина с нотами спелых белых фруктов и цветов.

Рекомендуем неслизким десертам, выпечке и фруктам.

Температура подачи 10-12°C

## Алазанская Долина Terra Ностра Нобиле.

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави.  
Вино темно-рубинового цвета. Вкус плотный, с деликатной сладостью, тонкой ягодной терпкостью, нотками чернослива и приятном послевкусии. Аромат наполнен оттенками ежевики и вишни.

Рекомендуем к неслизким десертам, выпечке и фруктам.

Температура подачи 12-14°C

## Цинандали Terra Ностра Нобиле.

Белое сухое вино из винограда сорта Ркацители.  
Вино светло-соломенного цвета с золотистыми бликами. В ярком и свежем вкусе ощущаются оттенки сухофруктов, ванили и легкая горчинка. Аромат с нотами яблока, персика, айвы и тропических фруктов.

Рекомендуем к приготовленной на гриле рыбе, овощным блюдам и крем-супам.

Температура подачи 12-14°C



## Алазанская Долина. Ле Мускетер. Труа Мускетер.

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави.

Вино ярко-вишнёвого цвета, с выразительным ароматом свежих красных ягод. Вкус яркий, гармоничный, с плотной текстурой, хорошим балансом, легкой терпкостью и мягким фруктовым послевкусием.

Рекомендуем со свежими фруктам, а также в качестве аперитива.

Температура подачи 12-14°C

## Саперави. Тесоро.

Красное сухое вино из винограда сорта Саперави.

Вино рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате и вкусе чувствуются оттенки вишни, чёрной смородины и лесных ягод. Обладает приятной терпкостью и деликатными танинами.

Рекомендуем с различными видами сыра и мясными блюдами.

Температура подачи 16-18°C

## Ркацители. Италияно Веро.

Белое сухое вино из винограда сорта Ркацители.

Вино светло-соломенного цвета, с цветочно-фруктовым ароматом. Вкус ярко-выраженный, с тонами яблок и цитрусовых. Вино легкое и гармоничное.

Рекомендуем с овощными блюдами и к рыбе на гриле.

Температура подачи 12-14°C





## Алазанская Долина Буонасера. О Соле Мио

Белое полусладкое вино из винограда сорта Ркацители.  
Яркий соломенный цвет с золотистым блеском. В насыщенном фруктовом букете раскрываются тона спелого персика, груши и зеленого яблока. Мягкое и гармоничное во вкусе.  
Рекомендуем в качестве аперитива а также к легким десертам, выпечке и фруктовым салатам.  
Температура подачи 12-14°C

## Алазанская Долина. Конкуистадор

Белое полусладкое вино из винограда сорта Ркацители.  
Насыщенный соломенный цвет. Вино обладает выраженным цветочно-фруктовым букетом. Прекрасно сбалансированное, освежающее с легкими травяными и цветочными оттенками во вкусе.  
Рекомендуем в качестве аперитива а также к легким десертам, фруктовым салатам и сырам.  
Температура подачи 12-14°C

## Как сделать чашушули по-грузински

Чашушули — мясо, тушеное в собственном соку и остром томатном соусе. Рецепт принадлежит грузинской кухне, блюдо пряное и очень острое, но в то же время мягкое и нежное.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина (мякоть, вырезка) – 500 г  
репчатый лук – 4 шт., лимонный сок – 2 ст. л.  
аджика – 1 ст. л., растительное масло – 2 ст. л.  
болгарский перец – 1 шт., помидоры – 350 г  
хмели-сунели – 0,5 ч. л., уцхо-сунели – 0,5 ч. л.  
томатный сок – 3 ст. л., чеснок – 3 зуб.  
перец черный молотый, красный перец – по вкусу  
укроп, петрушка – большой пучок  
соль – по вкусу, красный лук – для подачи.

На родине чашушули подают с лавашем или кукурузной кашей (гоми).

Есть несколько вариантов, как приготовить чашушули по-грузински. Можно отдельно обжарить мясо и лук до золотистого цвета, а затем тушить все вместе в остром соусе. Другой вариант, когда мясо начинают тушить вместе с луком сразу, под крышкой, то есть фактически без обжаривания.



ბახვამდის - ნახვამდის

До встречи, до свидания!

