

The image is a vertical composition. On the left side, a woman is shown from the chest up, wearing a traditional Georgian outfit. She has a tall, ornate crown (tskhari) decorated with colorful beads and stones. Her dress is light blue with intricate silver embroidery and colorful accents. On the right side, there is a close-up of a large, elegant wine glass filled with a golden liquid, likely wine, with a thick layer of white foam or bubbles at the top. The background is dark, making the woman and the glass stand out.

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
Конец ознакомительного фрагмента.	17

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. Послевкусию напитка пролонгированное и мягкое. 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-рубиновой 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 купажированными, 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 чернослизовыми, 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.

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.