

18+

Маргарита Акулич

ВИНО В ГРУЗИИ



Маргарита Акулич

Вино в Грузии

«Издательские решения»

Акулич М.

Вино в Грузии / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-968895-8

Чрезмерное потребление вина опасно для вашего здоровья. Но если вы любите употреблять в разумных количествах хорошие вина, вам не помешает знать о замечательных винах из солнечной Грузии. В книге даны общие сведения о винах Грузии. Рассказано о винодельческих регионах, культивируемых сортах винограда, о технологиях создания вина и современном грузинском винном производстве, о катетеризации и классификации грузинских вин, а также об их выборе.

ISBN 978-5-44-968895-8

© Акулич М.

© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
I Грузия и вино	7
1.1 Грузия. Понятие вина в Грузии. Историческая неразделимость виноделия, виноградарства и Грузии	7
1.2 Особенности грузинских вин. Значение виноделия и винопития в грузинской культуре	13
1.3 Виноградарство и виноделие в Грузии. Виноделие как древнейшее занятие жителей Грузии	18
1.4 Грузинские вина в лучшем исполнении. Дикорастущая виноградная лоза	21
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Вино в Грузии

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2020

ISBN 978-5-4496-8895-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное потребление вина опасно для вашего здоровья. Но если вы любите Грузию, вам не помешает знать о грузинских винах. Если вы любите употреблять в разумных количествах хорошие вина, вам не помешает знать о замечательных винах из солнечной Грузии.

В книге даны общие сведения о винах Грузии. Рассказано о винодельческих регионах, культивируемых сортах винограда, о технологиях создания вина и современном грузинском винном производстве. Поведано о катетеризации и классификации грузинских вин, а также об их выборе.

Книга имеет образовательный характер. Между прочим, если человек продолжает учиться, он остается молодым и крепким, как крепленое грузинское вино – проверено.

Обратите, пожалуйста, внимание на опубликованную ранее автором данной книги еще одну книгу – под названием «История виноделия в Грузии».



I Грузия и вино

1.1 Грузия. Понятие вина в Грузии. Историческая неразделимость виноделия, виноградарства и Грузии

Грузия

*«Мы были в Грузии. Помножим
Нужду на нежность, ад на рай,
Теплицу льдам возьмем подножьем,
И мы получим этот край». (Борис Пастернак)*



Фото: Грузия

Говоря о вине в Грузии, нельзя не сказать о великолепии и уникальности этой замечательной страны. Вы могли не посетить ее, но не могли не слышать о том, что эта солнечная страна является страной удивительных пейзажей, гор с заснеженными вершинами, памятников старины, уютных городов и поселков, древней культуры, вкусной кухни, и, наконец, очень гостеприимного, приятного в общении, щедрого и гордого народа, проживающего на богатой земле.

Грузию считают одной из красивейших стран, где вы столкнетесь с многими известными местами, многочисленными достопримечательностями, потрясающей природой, и, разумеется, с вкусным и полезным натуральным вином, а точнее, ее винами с ласкающими слух музыкальными названиями, рождающими в сердцах людей разных национальностей незабываемые теплые чувства. И глядя на грузин понимаешь, почему они гордятся своей историей и культурой (в том числе, культурой виноделия). На самом деле, им есть чем гордиться.

Весь мир осведомлен о грузинских напитках из винограда. О них известно даже больше, чем о грузинских минеральных источниках и особенностях грузинской кухни. Удивляться здесь нечему, ведь Грузия является колыбелью вина. Когда в других регионах Земного шара о вине еще ничего не знали, грузины его уже создавали и с удовольствием потребляли. Благословенная грузинская земля подарила миру множество сортов достойнейших вин. И понятно почему. Ведь природа и климатические условия Грузии весьма подходящи для произрастания или выращивания лучшего винограда и создания из него высококлассного грузинского вина. Морозный горный воздух в альянсе со знойным солнцем – вот объяснение причины наличия в Грузии прекрасных грузинских виноградников.

Генеральный секретарь Всемирной туристской организации Талейб Рифаи назвал Грузию самой красивой страной в мире из-за ее неповторимой культуры, неопределимо прекрасной природы, невероятного гостеприимства ее гордого народа и, несомненно, из-за ее любимого многими людьми в мире вина.



Фото: Грузия. Источник:

Sputnik Грузия

Данное заявление было сделано Рифаи в Грузии, когда в ней проходила Глобальная конференция, посвященная винному туризму. Проводимому под эгидой ООН мероприятию была отведена роль события, помогающего обеспечивать развитие грузинского туристического потенциала, и популяризации страны, как родины виноделия и вина.

Рифаи сказал [3]:

«Для нас большая честь находиться здесь, в первую очередь, потому, что мы находимся в самой красивой стране в мире, и я имею в виду именно то, что говорю. Грузия очень красива не только своей природой, горами, историей вина, которая насчитывает 8 тысяч лет, но и красивейшим народом, гостеприимством, это самый живой народ в мире».

Генеральным секретарем Всемирной туристской организации также было выражено восхищение традиционным грузинским песнопением.

Понятие вина в Грузии

«Когда человек слышит про грузинские вина, названия этих напитков сразу ассоциируются со спецификой вкусовых и запаховых букетов, а также с особой местностью виноделия. Грузия – это страна винограда, заснеженных гор, красивых песен, древних и колоритных традиций виноделия» [1].



Грузинские вина. Источник: <https://samogonman.com/vino/luchshie-gruzinskie-vina-nazvaniya-i-harakteristiki.html>

Грузию по праву считают колыбелью вина, одним из наиболее древних регионов мира, называемых «винными».

Если говорить о виноделии в Грузии, оно является не мастерством и не искусством, оно рассматривается в качестве образа жизни и одной из наиболее ценных традиций, к которой грузины относятся бережно и с большой любовью, а также с гордостью.

Большая часть известных нашим современникам грузинских винных марок не так уж и стара, этим маркам не более ста лет. Однако появление первых вин на территории Грузии произошло более тридцати столетий назад.



Источник: <http://alcohol.ru/novosti/vina-gruzii-v-alcohol/>

Кахетия, как самый известный грузинский винодельческий регион, а также Картли, Квемо Сванети, Рача-Лечхуми, Имерети, Абхазия и Аджария приобрели всемирную известность. А метод виноделия с использованием глиняных банок кеври (являющийся древним и традиционным для Грузии) был добавлен (согласно решению ЮНЕСКО) в перечень нематериального неприкасаемого культурного наследия всего человечества (2013-й год).

Грузины считают вино олицетворением жизни. Наверное, они по-своему правы. Во всяком случае у них есть резон так считать. Ведь в Грузии в древности населяли люди, однажды поверившие, что именно они сумеют заниматься изготовлением лучшего вина, лучшего виноградного напитка, способного радовать людей на протяжении тысячелетий.

Виноделие для современных жителей планеты Земля – это что-то само собой разумеющееся. А ведь все начиналось как раз на грузинских землях. Здесь начиналось и продолжилось виноделие, которое впоследствии стало происходить в других странах, на других территориях, на других континентах.

Историческая неразделимость виноделия, виноградарства и Грузии



Сергей. Квеври-кувшин для брожения и изготовления вина. Источник: <https://www.pinterest.ru/pin/215046950935316785/?lp=true>

Много веков до нашей эры на землях, называемых Колхидским царством (современная Грузия), проживавшие там люди занимались изготовлением вина с использованием кахетинского способа, предусматривающего выдерживание напитка во сосудах, называемых квеври. Способ (рецепт) прошел через века, сохранившись до наших дней. Его до сих пор применяют грузинские виноделы.

Вино и грузинская история неотделимы друг от друга. Вино всегда было важнейшей частью как экономики страны, так и национальной идентичности. На территории Грузии началось культурное виноградарство, произошло обнаружение отпечатков виноградных листьев, относящихся к ушедшим геологическим эпохам. Когда археологами проводились раскопки, в захоронениях бронзовой эпохи были найдены банки с остатками косточек винограда, а также винодельческие приспособления (давилни, прессы). Были обнаружены разные, выполненные из металла и глины, емкости для вина, относящиеся к девятому – десятому столетиям до н. э.



Источник: <https://zen.yandex.ru/media/amwine.ru/vina-gruzii-nazvaniia-osobennosti-istoriia-vinodeliia-v-regione-5a8d1c5e1aa80c7fe7b4498d>

В Грузии было обеспечено выведение автохтонных сортов винограда. И в ней имеет место естественно-природное районирование виноградной лозы по сортам.

В Грузии произошло создание собственных уникальных технологий создания вина: кахетинской, имеретинской и рача-лечхумской.

Грузия исторически неразделима с виноградарством и виноделием. Данная связь доказана многочисленными археологическими раскопками. И в наши дни имеет место распространение в Грузии ряда видов дикой виноградной лозы. С 1980-х г.г. человечество знает о занесении лесной виноградной лозы в Красную книгу Грузии и о ее охране государством.

В Грузии обеспечено описание более пятисот видов грузинских культурных сортов виноградной лозы. Из них четыреста тридцать охраняются в разных коллекционных виноградниках, причем как государственных, так и частных.

1.2 Особенности грузинских вин. Значение виноделия и винопития в грузинской культуре

«То, что напиткам брожения – пиву и вину – уже по несколько тысяч лет, знают, думаю, практически все. А вот откуда они, родненькие, есть пошли, а тем более, на что были похожи и как изготавливались в старые времена – это либо предмет невежественных спекуляций, либо удел профессиональных историков и археологов. Между тем, предмет интересный и полезный, и осветить его стоит. Особенно если вы волею судеб собрались в Грузию. Да-да, именно здесь, скорее всего, возникло вино. Уточню – виноградное вино, а ещё точнее – виноградное вино, близкое к современному». [11]

/



Особенности грузинских вин

У вин Грузии имеются свои отличия. Они не похожи на вина европейские. Дело в том, что при изготовлении грузинских вин принято использование автохтонных сортов винограда (к примеру, Мцване, Ркацители, Саперави), о которых за пределами Грузии мало кто знает. Грузины оставляют в соке часть мезги. Европейцами же мезга полностью отделяется от сока, а брожение вина происходит в металлических баках либо деревянных бочках. В Грузии же брожение происходит в глиняных сосудах квеври. В последнее время, правда, некоторые грузинские виноделы также прибегают к использованию бочек и металлических емкостей.

При создании грузинских вин практикуется использование древних технологий (имертинской, кахетинской). Обеспечивается не полное, а лишь частичное отделение мезги от сока. В итоге вина отличает большая кислотность, полнотелость и танинность (например, вина Дими, Свири).

В Грузии изготавливают уникальные (считающиеся элитными) полусладкие вина, такие как Киндзмараули, Пиросмани. Сбор винограда в большей части регионов происходит поздно, в середине осеннего периода. Ягоды в это время сладкие и отличаются сочностью. А из-за холодной погоды брожение замедляется. В результате в готовом продукте (вине) сохраняется сахар.

Значение виноделия и винопития в грузинской культуре

«Грузия издревле являлась одним из основных очагов возникновения виноградной лозы и признанной родиной культурного виноградарства, что подтверждается многочисленными данными палеоботаники, археологии, трудами древних писателей, а также ампелографическими, историческими, филологическими и лингвистическими исследованиями» [14].





Большое значение виноделия и питья в грузинской культуре прослеживается в различных античных произведениях искусства. Многие из раскопанных серебряных, золотых и бронзовых артефактов 3-го и 2-го тысячелетий до н.э. имеют отпечатки лозы, гроздей винограда и листьев.

В Государственном музее Грузии выставлена винная чаша из высококачественного золота с драгоценными камнями, имеется серебряный винный кувшин с орнаментом и некоторые другие артефакты, датируемые 2-м тысячелетием до нашей эры.

Из классической античности в грузинском музее выставлена камея с изображением Бахуса и многочисленные саркофаги с винными кувшинами и разрисованными винными чашками, найденными в древних гробницах.

Народом Грузии на протяжении тысячелетий создавалась собственная винодельческая культура, виноделами использовались самостоятельно выработанные технологии создания вин столовых (абхазских, рачалечхумских, кахетинских, имеретинских, карталинских и др.). А также производились вина десертные, игристые, и природно-сладкие.

Благодаря лучшим грузинским сортам винограда происходило создание многих разновидностей высокоценных вин. Кахетинские вина отличаются своей энергичностью. Имеретинские вина являются содержательными. Вина карталинские по характеру специфичны. Если говорить о многообразной винной продукции Рача-Лечхуми, Абхазии и иных мест, ее имидж неизменно высок, ее неизменно высоко оценивали и оценивают потребители.



Археологические материалы предоставили информацию о бесписьменном историческом периоде грузинского виноделия. Археологами были найдены в больших количествах памятники материальной культуры.

По сохранившемуся винодельческому оборудованию, искусно раскрашенным глиняным кувшинам (имеющим разные формы, размеры и конструкции), выполненным из серебра, бронзы и золота, можно судить о том, каков был уровень производства вина, и какие, были его масштабы. Уровень был высоким, а производство для того далекого времени – довольно масштабным.

Особо высокого развития достигли грузинские племена в эпоху бронзы. Но и в «медном веке» у проживавших на территории сегодняшней Грузии племен была своеобразная, довольно развитая культура, в том числе винодельческая.

1.3 Виноградарство и виноделие в Грузии. Виноделие как древнейшее занятие жителей Грузии

Виноградарство и виноделие в Грузии

*«Вино и хурма.
Ты нынче без денег?
Пей задарма!»
(Андрей Вознесенский, «Тбилисские базары»)*



Начало грузинского виноградарства относится ко времени, когда жители Южного Кавказа обнаружили, что дикий виноградный сок превратился в вино, когда его оставляли на зиму в неглубокой яме. Эти знания были подкреплены опытом, и тысячелетиями жители нынешней Грузии выращивали виноград и закапывали в землю глиняные сосуды, квеври, в которых они могли хранить свое вино, готовое к употреблению при температуре земли. После наполнения ферментированным соком урожая квеври покрывали деревянной крышкой, а затем зарывали в землю. Некоторые квеври могли оставаться в земле до 50 лет.

Винные сосуды разной формы, размера и дизайна были важнейшей частью гончарного дела в Грузии на протяжении тысячелетий. Древние артефакты свидетельствуют о высоком мастерстве местных мастеров. Среди сосудов наиболее вездесущими и уникальными для грузинской винодельческой культуры, вероятно, являются квеври, очень большие глиняные сосуды (банки или кувшины) с внутренним дополнительным слоем пчелиного воска.

Не только квеври использовались для брожения и хранения виноградного сока, но и суры, и марани, и джами, и другие.

Виноградарство в Грузии всегда имело огромное значение, а виноград являлся ведущей, основной культурой Грузии. Недаром Вахушти в своей «Географии Грузии», когда определял

зоны растений страны (дикорастущих и культурных), культуре виноградной лозы отвел ей 2-ю зону.



«Квеври (англ. kvevri) – в Закавказье керамическое изделие, напоминающее амфору, но без ручек. Имеет форму конуса и используется при изготовлении вина. Квеври бывают всех размеров – от обычного кувшинного до громадных, на несколько сотен литров». Источник: <http://biopole.blogspot.com/2014/11/kvevri.html>

Грузия всегда являлась одним из центров, где жители выводили культурные растения. Поскольку в ней имеет место удивительное разнообразие и обилие плодовых садово-виноградных культур, можно уверенно говорить о высоком уровне ее сельского хозяйства. И так было издревле, ведь растительный мир Грузии очень богат, из-за чего она представляет собой страну, с давних времен населенную человеком.

Виноделие как древнейшее занятие жителей Грузии

Жители Грузии тысячелетиями занимаются хозяйственной деятельностью, а виноделие – их древнейшее занятие.

Выведенные в Грузии сорта винограда удивительно многочисленны. Грузия – один из очагов виноградных культурных сортов.

По словам Табидзе Д. И. [5]:

«Исключительные благоприятные почвенно-климатические условия Грузии, в особенности в субтропических районах, при наличии большого многообразия, часть эндемичных сортов и разнообразие диких форм со всеми переходами от диких к культурным, обусловили широкое формообразование более 500 культурных сортов винограда. И действительно, одним из основных очагов формообразования культурных сортов винограда нужно признать

древнюю Колхиду, где на заре политической жизни европейских народов было широко развито виноградарство и процветало виноделие».

Территориально-климатические условия Грузии оптимальны для виноделия. Экстремальные погодные условия необычны: лето, как правило, солнечное и короткое, а зима мягкая и безморозная. Природные источники имеются в большом количестве, и потоки с Кавказских гор стекают в долины, богатые минералами.

Умеренный климат Грузии и влажный воздух (из-за влияния Черного моря) обеспечивают лучшие условия для выращивания винограда. Почва на виноградниках настолько интенсивно культивируется, что виноградные лозы обворачивают собой стволы фруктовых деревьев, которые, в конечном итоге, свисают вдоль плодов, когда они созревают. Этот метод выращивания называется маглари.

1.4 Грузинские вина в лучшем исполнении. Дикорастущая виноградная лоза

Грузинские вина в лучшем исполнении



Лучшими из создателей грузинских вин ежедневно подтверждается их звание одних из самых умелых виноделов в мире, умело обеспечивающих совмещение древней традиций и современных винодельческих технологий. Они на постоянной основе делают все возможное ради уменьшения расстояния между виноградниками и рабочими цехами. Это делается, чтобы добиваться сохранения сырья в свежем виде вплоть до момента начала его переработки.

Грузинские, занимающиеся созданием вина предприятия, заботятся о своем перевооружении, вкладывая в это силы и огромные финансовые средства. Происходит внедрением новейших видов оборудования, способного обеспечивать создание вина по древним технологиям. Комбинация теоретически довольно сложная, но, как оказывается, реальная.

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.