

ქაწ

KULA WINE

წარმოებულია საქართველოში

2 0 2 0

SUPER PREMIUM RESERVE

8000 YEARS OF WINEMAKING HISTORY

Recognized by **UNESCO** to be listed
as an intangible cultural heritage.

ქართული მეღვინეობა და კულა ვაინ - ის კონცეფციის შექმნის ისტორია



საქართველო ღვინის სამშობლო და მეღვინეობა-მევენახეობის ისტორიული ქვეყანაა. ჯერ კიდევ ცივილიზაციების დასაწყისში ამ საფუძველი ჩამყარა კულტურულ მევენახეობას.

ქართველებისთვის ვაზს ყოველთვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭებოდა და ასევე დღესაც.



მეღვინეობის დაუღალავ შრომას მრავალი საუკუნე და ათასწლეულის პი მოხმარდა, სწორედ ამიტომ დღესაც პი თითოეული ქართული ოჯახი საკუთარ სახლურ ღვინულ ანარქოებს და ეს ერთგვარ ქართულ ტრადიციადაა ქცეული.



ყურძნის მოყვანის ხელოვნება

დასაბამიდან ქართველმა მეღვინე - მევენახეებმა ხელოვნების დონეზე აიყვანეს ყურძნის მოვლა-მოყვანისა და განსაკუთრებით ღვინის დაყენების ტექნოლოგიები.

ის უნიკალური ფაქტორი პი, რაც ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხსა და რეკომენდაციას განაპირობებს, არის მევენახეობისთვის განკუთვნილი სპეციფიკური ზონები, სტადან კონკრეტული ვაზის ჯიშები ხარტებს და ამ მოწეული ყურძენის შესაბამისი გემოთი და თვისებებით ხასიათდება.

ქართველები, კახი და ღვინო

არქაეოლოგიური მონაცემებით, ქართველების ვაზთან და ღვინოსთან დამოკიდებულება კალიან ადრეული ეპოქებიდან ისახება. საქართველოში ღვინოს დასაყვანებლად ფართოდ გამოყენებული ქვევრი ნეოლითის ეპოქის მსგავსი ჭურჭელია, რაც კიდევ ერთხელ ადასტურებს, რომ ამ რეგიონში ღვინოს კულტურას ღრმა ისტორიული ფესვები აქვს.



თანამედროვე სამეცნიერო საზოგადოება სულ უფრო მეტი დამაჯერებლობით აღიარებს საქართველოს ღვინოს სამშობლოდ. ამას, ერთი მხრივ, მდნობს ვაზისა და ღვინოს კულტურასთან დაკავშირებული უძველესი არქეოლოგიური მასალა და, მეორე მხრივ, არქეობოტანიკური მონაცემები. მსოფლიო სამეცნიერო საზოგადოება თანხმდება, რომ მღვინეობის უძველესი კვალი სწორედ საქართველოს ტერიტორიაზე იქნა აღმოჩენილი, საიდანაც შემდგომში გავრცელდა მთელ მსოფლიოში და უდიდესი გავლენა იქონია სოფლის მეურნეობის, ხალხთა კულტურის, ბიოლოგიის, მედიცინისა და, ზოგადად, ცივილიზაციების ჩამოყალიბებაზე.

საქართველო უნიკალური ქვეყანაა ვაზის ადგილობრივი ჯიშების სიმრავლითაც და დღესდღეობით ვაზის 525-ზე მეტ უნიკალურ სახეობას ითვლის, რაც ერთ-ერთ უმდიდრეს განყოფილებად წარმოადგენს მსოფლიოში.

მეღვინეობის 8000 წლიანი ისტორია და ქართული ქვევრი

ერთ-ერთ ყველაზე მნიშვნელოვან არქეოლოგიურ მიღწევად ღვინის შესანახი კერამიკული ამფორების აღმოჩენა აღიარებული, როგორც საქართველოში, სოფელ შულავერში აღმოაჩინეს. ამფორები ჩვენს ნელთადრიცხვამდე 6000 წლით თარიღდება და მსოფლიოს მასშტაბით აღმოჩენილ უძველეს ამფორათა შორისაა. გარდა ამისა, საქართველოში ნაპოვნი უძველესი ვაზისა და მისი ნაყოფის კვალის, რაც კიდევ ერთხელ უსკამს ხაზს საქართველოს საუზუნოვან მეღვინეობა-მევენახეობას. სწორედ ეს ფაქტები ადასტურებს მეღვინეობის არსებობას საქართველოში ჯერ კიდევ 8000 წლის წინ, რაც ქართულ მეღვინეობას ერთ-ერთ უძველესსა და უნიკალურს ხდის მსოფლიოში.

ქართული ტრადიციული ღვინის დაყენების ტექნოლოგია გამორჩეული და მსოფლიოში უნიკალურია. აღნიშნულ თემებზე საუბრისას, პირველი ყველას ქართული ქვევრი ახსენდება. თიხიან მინაში ჩადგმული ღვინის შესანახი და დასავარგებელი ჭურჭელი – ქვევრი საქართველოს ისტორიასავით ძველია. ქვევრი, როგორც სამეურნეო სასაბითის ჭურჭელი, ადრეული ბრინჯაოს ხანიდანაა ცნობილი და იმდენად დახვეწილია, რომ შემდგომ დღემდე, მრავალი საუზუნის შემდეგაც კი, ჩვენამდე თითქმის უცვლელი სახით მოაღწია. ქვევრი თიხა-პირფასა და მცირე რაოდენობით ძვირფას ლითონებს შეიცავს და სრულიად განსაკუთრებულ გემოვნურ თვისებებს ანიჭებს ღვინოს.



*PDO – დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

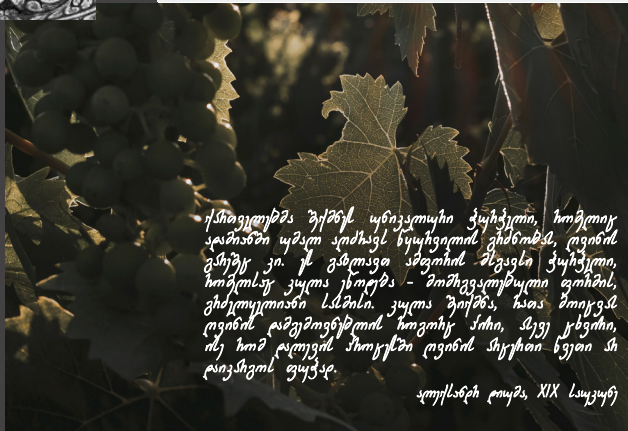
საქართველოში ქვევრში ღვინის წარმოების ეს ტრადიცია ქვეყნის მასშტაბით დღემდე აქტიურად წარმოდება. ქვევრის ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) პარამატრიული კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც აღნიშნული მეთოდის უნიკალურებაზე მიუთითებს და გზავნილია მთელი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი უმნიშვნელოვანესი ნაწილია.

ქართული ტრადიციული სასმისი - კულა



კულა ხისგან დამზადებული ღვინის ერთ-ერთი უძველესი და გამორჩეულად ორიგინალური სასმისია. ხმის დროს კულა სასიამოვნოდ რაპრაპა ბგერებს გამოუცხემს და ღვინის დაგემოვნებით პრცემისინ ერთი-ორად სასიამოვნობა.

კულას შემქმნის თარიღად XVI საუკუნე ივარაუდება. ძველად კულა, როგორც წესი, ხის მასალისგან მზადდებოდა და მას მასიური ოვალური ტანი და გრძელი ყელი ჰქონდა. იმის უნდა აღინიშნოს, რომ კულას ხშირად ვერცხლის დეზალეებით, სხვადასხვა ძვირფასი ქვებით, ნარწმრებითა და ორნამენტებით ამკობდნენ. კულა ერთ-ერთი მთავარი სასმისი გახლდათ ქართველი მემკვიდრის პარზე და საპატიო სტუმრებს გამორჩეულ ღვინოს სწორედ კულით მიართვევდნენ ხოლმე.



ქართულთა ზეზეს ანიკაოაი ჭყიჭყოი, ზოგოიე
აქონიზი აქოი აქიხეს სყიხიოილ ზიხიოილ, ღვინილ
ღაიჭე კი. ქ ვანოავი აქოიხილ მკავსი ჭყიჭყოი,
ზოგოილსე კაქოი ხოიქა - მომხვეაოქაქოი ვოიხილ,
გზიქოიქოიანი სსოილ. კაქოი ზიქა, ზაი მთიქვს
ღვინილ გამეუოვინქოილ ზოგოიე სიი, სეე ქევიი,
იქ ზომ აქოივინს მთიქსი ღვინილ მთიქსი ხეიი სი
აქიქაგოლ ფაქა.

აქოილანის ღოქა, XIX საყაქე

სოფელ კულაშის დაარსების ისტორია

KULA WINE-ის კონცეფცია კულაშისა და მის ტერიტორიაზე პირველად ჩამოყალიბებულ ებრაელთა ისტორიას ეფუძნება. სხვადასხვა ისტორიულ არქივებში მოკრეფილი მასალების მიხედვით, კულაშის დაარსების შესახებ არსებობს ისტორიული ლეგენდა, რომელიც **KULA WINE**-ის კონცეფციის ინსპირაციად იქცა.



მე-19 საუკუნე, კულაშის მენტრალური სინაგოგა, რომელიც ამჟამად ასე გამოიყურება



ძველ დროში იმპერიის მეფის სასახლის კარს მონათესავე ახალგაზრდა-სახელად მიქელა ესტუმრა, რომელიც სხვა უამრავ ნიჭთან ერთად, შესანიშნავი ხმითაც ყოფილა დაწილდობილი. თუმცა მეფის კარზე მისულ მიქელას მეფისთან შეხვლა ვერასოდეს მოუხერხებია. ერთხელ სასახლის ახლომასლო სეირნობისას მიქელას შემთხვევით ლაგაგი, მოვერცხლილი კულა უკრავდა და შგალ მეფის სასახლეში წაუღია, კუთხეში ჩამოგდებარა და ჩონჩხის მოგაადრეველად ჰანგამებ ლაგაგი, სვედინი სიმღერა ნაბოუნია. სვედინამ ჰანგამებ მეფის ყურადღებ მიადნია და ვერბრებისთვის მოუპოვებდა თუ ვინ მღეროდა ასეთი შვენიერი ხმით. მწობისმოყვარე მეფეს კარისკაცებმა კრძალვით მოახსენეს, რომ ეს გაჭირვებული კაცი ხშირად დადიოდა მეფის კარზე, საჩუქრები მოჰქონდა და ვიჟთად ითხოვდა მეფისთან შეხვედრას. თხრობასთან ერთად, ვერბრებს მეფისთვის მიქელას ნაბოძები ლაგაგი თასი - მოვერცხლილი კულაც მიუბრუნებიათ.

ამ ამბით მოწონებულ მეფეს მიქელას დარბაზში შემოყვანა გაიმწეა უბრძანებია. ნაბოძები საჩუქარი და მიქელას მიერ ჩონჩხურა შესრულბული ნაღვლიანი მელური კი იმდენად მოსწონებია, რომ მიქელასთვის უბრძანებია აქლო ჩონჩხური და მხენისწყლის სანახაობის მხარე შემოეკვლო, გოლეს კი ესეც დაუბარებია: „შენთვის მიბოძებია ეს მამულბიც და აგნაურბაც, მიქელაძევი!“

დასახლებულ აგნაური მიქელა მეფის მიერ ნაბოძებ მინაგა და მეფისთვის მიბრუნებული „კულის“ სიმბოლოდ ამ ადგილისთვის კულაში უმდგობია. მწობად მიქელაძემ დაუსახლებია კულაში პირველი ქართველ ებრაელთა 7 კოშლი და სათავადო კარისთვის დაუქვემდებარებია.

კულაშის ტერიტორიაზე მცხოვრებ ქართველ ებრაელთა ისტორია

სოფელი კულაში უძველეს ნახრტეებში პირველად XVI საუკუნეშია მოხსენიებული, სავარაუდოა რომ სწორედ ამ პერიოდიდან იწყება სოფლის დაარსება და აღშენებულება. ცნობილია, რომ 19-საუკუნეში კულაში დასახლებულ ქართველ-ებრაელთა რაოდენობამ მნიშვნელოვნად დაიწყო ზრდა. სოფელი კულაშის ისტორიის მანძილზე მუდმივად მიმდინარეობდა ქართველ ებრაელთა მიგრაცია და დასახლება მთელი საქართველოდან. აღნიშნული პროცესის ერთ-ერთი მნიშვნელოვნად დამაჩქარებელი ფაქტორი ახალ საცხოვრებელ ადგილებში სპონტანური სწრაფი მშენებლობა იყო.

კულაში საქართველოს სხვადასხვა კუთხიდან ჩამოსახლებულ ებრაელთა მიერ თორის ცოდნის, წეს-ჩვეულებების ჩამოტანასა და ერთგვარ გამდიდრებას მოჰყვა ამ სოფელში უფლისადმი უსაზღვრო სიყვარულის, თანახის ღრმად შეხსავლისა და უმაღლესი რელიგიური სწავლების შემდგომი აღმასვლა.

მუდმივი მიგრაციების საფუძველზე, კულაშის ტერიტორიაზე დასახლებულ ქართველ-ებრაელთა რაოდენობა 10 000-მდე გაიზარდა და ხალხის მიერ სოფელ კულაშს „პატარა იერუსალიმი“ ეწოდა.



ქაბიჯი ი. ქაბაქაძე

კოლემენია:
SUPER PREMIUM RESERVE 2020

ქინძმარაული

ნოთელი ნახევრად ტაკილი

ყურძნის ჯიშო: საფერავი

რეკომენდებულია:

სალათებთან, ყველთან, ტაკილულთან და ხილთან.

მონხარების ტემპერატურა: +16°C +18°C

შენახვის ტემპერატურა: + 5°C +20°C

რაოდენობა: 3900

ალკოჰოლი: 11,0%



რქანითელი

ქარვისფერი მზრალი

ყურძნის ჯიშო: რქანითელი

რეკომენდებულია:

სალათებთან, ყველთან, ფრინველის ხორცთან და თევზთან.

მონხარების ტემპერატურა: +12°C +14°C

შენახვის ტემპერატურა: + 5°C +20°C

რაოდენობა: 3200

ალკოჰოლი: 12,0%



მუკუზანი

ნოთელი მზრალი

ყურძნის ჯიშო: მუკუზანი

რეკომენდებულია:

სტაქსთან, მხვრის ხორცთან, ხოს ხორცთან, მწვადთან ან ყველთან.

მონხარების ტემპერატურა: +16°C +18°C

შენახვის ტემპერატურა: + 5°C +20°C

რაოდენობა: 3700

ალკოჰოლი: 12,5%



საფერავი როზე

ვარდისფერი მზრალი

ყურძნის ჯიშო: საფერავი

რეკომენდებულია:

სალათებთან, ყველთან, ტაკილულთან და ხილთან.

მონხარების ტემპერატურა: +6°C +10°C

შენახვის ტემპერატურა: +5°C +20°C

რაოდენობა: 3500

ალკოჰოლი: 12,0%

ალაზნის ველი

ნოტიანი ნახევრად ტკბილი

ყურძნის ჯიშო: საფერავი
რეკომენდებულია:
სალათებთან, ყველთან, ტკბილულთან და ხილთან.
მოსმარების ტემპერატურა: +16°C +18°C
შენახვის ტემპერატურა: + 5°C +20°C
ალკოჰოლი: 11,5%



წინანდალი

თეთრი მშრალი

ყურძნის ჯიშო: რქანითელი, კახური მწვანე
რეკომენდებულია:
სალათებთან, ყველთან, ფრინველის ხორცთან და თევზთან.
მოსმარების ტემპერატურა: +10°C +14°C
შენახვის ტემპერატურა: + 5°C +20°C
ალკოჰოლი: 12,0%



საფერავი

ნოტიანი მშრალი

ყურძნის ჯიშო: საფერავი
რეკომენდებულია:
სტეიკთან, ხვრის ხორცთან, ხბოს ხორცთან, მწვადთან ან ყველთან.
მოსმარების ტემპერატურა: +16°C +18°C
შენახვის ტემპერატურა: + 5°C +20°C
ალკოჰოლი: 13,5%



როგე

ვარდისფერი ნახევრად მშრალი

ყურძნის ჯიშო: საფერავი
რეკომენდებულია:
სალათებთან, ყველთან, ფრინველის ხორცთან და თევზთან.
მოსმარების ტემპერატურა: +6°C +10°C
შენახვის ტემპერატურა: +5°C +20°C
ალკოჰოლი: 12,0%

კოლექცია

SUPER PREMIUM

ქინძმარაული
მუკუნანი
რქანითელი
საფერავი რთვა

SUPER PREMIUM მარშუმი (1.5 ლ)

ქინძმარაული
მუკუნანი
რქანითელი
საფერავი რთვა

SPECIAL COLLECTION

ალაგნის ველი
საფერავი
ბონანდალი
რთვა

**KOSHER FOR PASSOVER * PARVE - MEHADRIN -
BADATZ * NON-MEVUSHAL.
APPROVAL OF CHIEF RABBINATE ISRAEL.
OU CERTIFIED ONLY WHEN BEARING OU HOLOGRAM**

כשר לפסח פרווה למהדרין בהשגחת בד"ץ
ובאישור הרבנות הראשית לישראל לא מבוסל. כשרות
OU תקף רק בצירוף הולוגרמה.



კარ

KULA WINE

წარმოებულია საქართველოში

წარმოებულია და ჩამოსხმულია

შ.პ.ს "GRW"-ის მიერ

ყვარელის რაიონი,
მათიკაშვილის ქ. N55,
საქართველო.

კომპანია სერთიფიცირებულია
ISO 22000 შესაბამისად, TUV-SUD-ის მიერ

Winemaker:



Elashvili Family