

כּוּלָּה

KULA WINE

יין גאורגי

2 0 2 0

SUPER PREMIUM RESERVE

8000 YEARS OF WINEMAKING HISTORY

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



# ייצור יין גאורגי ותולדות בנית הקונספט KULA WINE

עבודה קשה של ייצור יין נמשכת אינספור מאות ואפילו אלפי שנים. לכן היום כמעט כל משפחה גאורגית מייצרת יין ביתי בעצמה וזה הפך למסורת טובה.



גאורגיה הינה בירת היין ומדינה עם היסטוריה ארוכה של ייצור יין וגידול גפנים. עוד בתחילת ציוויליזציה הונח כאן יסוד לתרבות של גידול גפנים. מאז ועד היום גיאורגים מייחסים חשיבות המיוחדת לגפנים.

הגורם העיקרי לאיכות יוצאת מן הכלל ומוניטין מעולה של היין הינו שישנם אזורים ספציפיים המיועדים לגידול גפנים. שם גדלים זני ענבים מסוימים שמאופיינים בטעם ובאיכות ייחודיים.

## אומנות גידול הגפן

ייננים גאורגים הפכו את גידול גפנים וייצור יין (במיוחד את טכנולוגיות של תסיסת היין) לאומנות אמיתית כבר מאז שהחלו לייצר יין.





הקהילה המדעית המודרנית יותר ויותר נוטה לזהות בגאורגיה בירת היין. יש לכך שתי הוכחות: ראשית, גילוי חפצים ארכיאולוגיים עתיקי יומין שקשורים לגידול גפנים וייצור יין ושנית – מחקר ארכיאובוטני.

מדענים מגיעים למסכנה שהעקבות העתיקות של עשיית היין התגלו בגאורגיה ומאוחר יותר תרבות של ייצור יין התפשטה לעולם כולו. זה השפיעה עמוקות על ההתפתחות של תחומים שונים כגון חקלאות, תרבויות שונות, ביולוגיה, רפואה ועל התפתחות של חברה כולה. גאורגיה משתבחת במגוון זני ענבים מקומיים וכיום קיימים יותר מ-525 זנים ייחודיים, המהווים את מאגר הגנים העשיר ביותר בעולם.



## גאורגים, גפן ויין

על סמך התגלויות ארכיאולוגיות קשר בין גאורגים, גידול גפנים וייצור יין החל עוד בימי קדם. כלי של יין גאורגי מסורתי המכונה קבברי (כד) דומה לכלים מתקופה הנאוליתית. זה מוכיח פעם נוספת שלתרבות ייצור היין באזור זה ישנם שורשים היסטוריים עמוקים.



# שמונת אלפים שנה למסורת של ייצור יין וקבברי גאורגי

אחת מהתגלויות ארכיאולוגיות המשמעותיות ביותר קרה כאשר בעיירה גאורגית שולברי גילו אמפורות קרמיות לאחסון יין. אמפורות נוצרו בערך בשנת ששת אלפים לפני הספירה והן נחשבות לעתיקות ביותר שהתגלו אי פעם. בנוסף, נמצאו בגאורגיה סוגי גפנים וענבים העתיקים וזה מצביע על תולדות ייצור יין עתיק יומין. זה מאשר את העובדה שייצור יין בגאורגיה קיים שמונת אלפים שנה וללא שום ספק מצביע על כך שייצור יין גאורגי הינו הכי עתיק וייחודי בעולם.

טכנולוגיה מסורתית גאורגית של תסיסת יין הינה ייחודית ואין לה מקבילה באף מדינה בעולם. כשמדברים על תהליך תסיסה נזכרים בקבברי גאורגי. קבברי הוא כלי חרס שנטוע באדמה ומשמש לשימור ותסיסת יין. קבברי הינו עתיק כמו היסטוריה של גאורגיה. קבברי מופיע כבר בתקופת הברונזה. המראה של קבברי כל כך מעודן ואפילו אחרי מאות שנים מאז היווצרו הוא נשמר כקדמוני. קבברי נעשה מתערובת של חמר ואבן גיר ומכיל כמות קטנה של מתכות יקרות, הדבר שמעניק ליין טעם ייחודי.



\*PDO - מעמד גאוגרפי מוגן

גם היום המסורת ייצור היין בקבברי נפוצה ברחבי גאורגיה. בשנת 2013 השיטה הגאורגית המסורתית של ייצור יין בקבברי הוכרה כמורשת תרבותית בלתי מוחשית על ידי אונסק"ו שמעיד על האופי הייחודי של השיטה הזאת וזאת הוכחה נוספת שיין הינו חלק מהותי מהתרבות הגאורגית העתיקה.





יש אומרים שקולה נוצרה במאה ה-16. בתקופות קדומות קולה בדרך כלל הייתה עשויה מעץ עם גוף סגלגל מסיבי וצוואר ארוך. יש לציין שלעתים קרובות קולה הייתה מקושטת בעטורים מכסף, אבנים יקרות, כתוביות וקישוטים אחרים. קולה הייתה אחת מהכלים העיקריים בחצר המלכים הגאורגיים, לאורחים המכובדים ביותר הגישו יין מיוחד רק בקולה.



## קערה מסורתית גאורגית - קולה



"בעלי מלאכה גאורגים המציאו כלי שמשכר עליך יותר מאשר יין מדובר במעין אמפורה בשם קולה - בקבוק עגול עם צוואר ארוך המכסה גם את הפה וגם האף בו זמנית. לכן, אף טיפת יין או ניחוח שלך לא אובדת בזמן השתייה."

"אלכסנדר דיומא, המאה ה-19"

קולה היא אחת מכלים ליין העתיקים והמקוריים שעשויים מעץ. כאשר שותים יין מקולה היא משמיעה קולות מענגים ורוטטים שהופך תהליך טעימת היין לנעים שבעתים.

# תולדות הקמת ישוב קולאשי



היו היה - לארמון של מלך  
אימרתי היגיע מנציגורה (אדם  
המנגן בכלי מיתר גאורגי עממי)  
צעיר וכשרוני מאוד ושמו  
מיקלה. והיה למיקלה קול  
נבלא. מיקלה ביקש לראות את  
המלך אך בקשתו נדחתה. פעם  
אחת מיקלה טייל בפרבר של  
ארמון ולפתע מצא את קולה  
הכסופה והמפוארת. הוא מיד  
הביא אותה לארמון המלך,

התיישב לו בפינת החצר והחל לשיר שיר יפה  
ועצוב מלווה בצלילים הקסומים של צ'ונגורי.

הניגון כה עצוב הגיע לאוזניו המלך והוא ביקש  
ממשרתיו לברר למי ישנו קול כה יפה. השיבו לו  
משרתיו שזה אביון אחד שהיה מגיעה לעתים  
קרובות לחצר המלך עם מתנות ומבקש בנחישות  
להיפגש עם המלך. והביאו למלך אחת המתנות  
ממיקלה – את הקולה הכסופה המדהימה.

מלך נדהם מיופי של המתנה ומהקול היפה של  
מיקלה והורה להביא אותו אליו לאלתר. הוא ציווה  
למיקלה להסתובב באזור צכינצחלה והכריז:  
"מיקלאדזה! מעתה כל האזור הזה הוא שלך  
ובנוסף אני מעניק לך את האצולה!"

אציל מיקלה התיישב על האדמה שמלך העניק לו  
ולזכרה של קולה אותה הביא למלך וקרא למקום  
הזה קולאשי. מיקלאדזה הוא זה שיישב את שבע  
משפחות יהודיות הראשונות בקולאשי והם נהיו  
נאמנים לאציל מיקלאדזה.

הרעיון של KULA WINE מבוסס על ההיסטוריה של  
קולאשי והיהודים שהתיישבו לראשונה באזור. על פי  
החומרים שנמצאו בארכיונים היסטוריים שונים ישנה  
אגדה על הקמת ישוב קולאשי שהפכה למקור השראה  
לבניית קונספט KULA WINE.



המאה ה-19, בית הכנסת המרכזי  
בקולאשי שקיים עד היום

# תולדות יהודי גאורגיה – תושבי קולאשי

ישוב קולאשי הוזכר לראשונה במקורות העתיקים ממאה ה-16, סביר להניח בתקופה זו החלו לבנות שם בתים ראשונים. ידוע שבמאה ה-19 מספר יהודים גאורגים שהתיישבו בקולאשי החל לגדול משמעותית. לאורך כל התולדות של קולאשי יהודים הגיעו לשם מכל רחבי גאורגיה. אחד הגורמים שהאיץ במידה ניכרת את התהליך ההגירה לשם הייתה בנייה מהירה של בתי כנסת ובתי מדרש בשכונת חדשים בקולאשי.

לימוד תורה ומסורת על ידי יהודים שהגיעו לקולאשי ממקומות שונים של גאורגיה גרם לחיזוק של אהבת ה', לימוד עמוק של תנ"ך ורמה גבוהה של השכלה דתית.

מספר יהודים גאורגים שהתיישבו בשטח קולאשי גדל לעשרת אלפים איש וכינו את קולאשי "ירושלים הקטנה".



יהודי גאורגיה

אוסף:

SUPER PREMIUM RESERVE 2020

## קינדזמראולי

יין אדום חצי מתוק

זן ענבים: ספראווי  
מומלץ להגיש עם:

סלטים, גבינות, קינוחים ופירות.

להגיש בטמפרטורה: +16°C +18°C

לאחסן בטמפרטורה: +5°C +20°C

כמות: 3900

כהל בנפח: 11.0%



## רקציטלי

יין לבן יבש

זן ענבים: רקציטלי  
מומלץ להגיש עם:

סלטים, גבינות, עופות ודגים.

להגיש בטמפרטורה: +12°C +14°C

לאחסן בטמפרטורה: +5°C +20°C

כמות: 3200

כהל בנפח: 2.0%



## ספראווי רוזה

יין ורוד יבש

זן ענבים: ספראווי  
מומלץ להגיש עם:

סלטים, גבינות, קינוחים ופירות.

להגיש בטמפרטורה: +6°C +10°C

לאחסן בטמפרטורה: +5°C +20°C

כמות: 3500

כהל בנפח: 12.0%



## מוקוזאני

יין אדום יבש

זן ענבים: מוקוזאני  
מומלץ להגיש עם:

סטייקים, כבש, עגל, ברביקיו או גבינות.

להגיש בטמפרטורה: +16°C +18°C

לאחסן בטמפרטורה: +5°C +20°C

כמות: 3700

כהל בנפח: 12.5%





אוסף:

SPECIAL COLLECTION 2021

## ציננדאלי

יין לבן יבש

זן ענבים: רקציטלי, קחורי מצוואנה  
 מומלץ להגיש עם:  
 סלטים, גבינות, עופות ודגים.  
 להגיש בטמפרטורה:  $+10^{\circ}\text{C} +14^{\circ}\text{C}$   
 לאחסן בטמפרטורה:  $+5^{\circ}\text{C} +20^{\circ}\text{C}$   
 כהל בנפח: 12.0%



## אלזני ואלי

יין אדום חצי מתוק

זן ענבים: ספראווי  
 מומלץ להגיש עם:  
 סלטים, גבינות, קינוחים ופירות.  
 להגיש בטמפרטורה:  $+16^{\circ}\text{C} +18^{\circ}\text{C}$   
 לאחסן בטמפרטורה:  $+5^{\circ}\text{C} +20^{\circ}\text{C}$   
 כהל בנפח: 1.5%



## רוזה

יין ורוד חצי מתוק

זן ענבים: ספראווי  
 מומלץ להגיש עם:  
 סלטים, גבינות, עופות ודגים.  
 להגיש בטמפרטורה:  $+6^{\circ}\text{C} +10^{\circ}\text{C}$   
 לאחסן בטמפרטורה:  $+5^{\circ}\text{C} +20^{\circ}\text{C}$   
 כהל בנפח: 12.0%



## ספראווי

יין אדום יבש

זן ענבים: ספראווי  
 מומלץ להגיש עם:  
 סטייקים, מנות כבש, עגל, ברביקיו או גבינות.  
 להגיש בטמפרטורה:  $+16^{\circ}\text{C} +18^{\circ}\text{C}$   
 לאחסן בטמפרטורה:  $+5^{\circ}\text{C} +20^{\circ}\text{C}$   
 כהל בנפח: 13.5%

KKW  
KULA WINE  
יין גאורגי

מיוצר ומבוקבק על ידי  
"GRW" בע"מ  
4,800, קווארלי, רח'  
מטיקשווילי 55, גאורגיה.

לחברה יש אישור ISO 22000  
שהונפק על ידי TÜV SÜD

מיובא על ידי  
ELISON IMPORT & EXPORT

דרך מנחם בגין 7,  
רמת גן 52681, ישראל  
+972 73 382 55 11

Natavan@elison-import-export.com



אוסף

SUPER PREMIUM

קינדזמראולי  
מוקוזאני  
רקציטלי  
ספראווי רוזה

SUPER PREMIUM  
(1.5 L) MAGNUM

קינדזמראולי  
מוקוזאני  
רקציטלי  
ספראווי רוזה

SPECIAL COLLECTION

אלזני ואלי  
ספראווי  
ציננדלי  
רוזה

כשר לפסח פרווה למהדרין בהשגחת בדי"ץ OU  
ובאישור הרבנות הראשית לישראל לא מבושל. כשרות  
OU תקף רק בעירוף הולוגרמה.



*Winemaker:*



*Elashvili Family*