

КВ

KULA WINE

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

2 0 2 0

SUPER PREMIUM RESERVE

8000 YEARS OF WINEMAKING HISTORY

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

Грузинское виноделие и история создания концепции KULA WINE



ГРУЗИЯ – РОДИНА ВИНА И ИСТОРИЧЕСКАЯ СТРАНА ВИНОДЕЛИЯ И ВИНОГРАДАРСТВА. ЕЩЕ В НАЧАЛЕ ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗДЕСЬ БЫЛИ ЗАЛОЖЕНЫ ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ ВИНОГРАДА. ГРУЗИНЫ ВСЕГДА ПРИДАВАЛИ ЛОЗЕ ОСОБОЕ ЗНАЧЕНИЕ, ЭТО ОТНОШЕНИЕ СОХРАНИЛОСЬ И ПО СЕЙ ДЕНЬ.



НЕУСТАННОМУ ТРУДУ ВИНОДЕЛОВ ПОНАДОБИЛИСЬ ВЕКА И ДАЖЕ ТЫСЯЧЕЛЕТИЯ. ИМЕННО ПОЭТОМУ НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИ КАЖДАЯ СЕМЬЯ ПРОИЗВОДИТ СОБСТВЕННОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО, И ЭТО УЖЕ СТАЛО ДОБРОЙ ТРАДИЦИЕЙ.



Искусство виноградарства

С САМОГО НАЧАЛА ГРУЗИНСКИЕ ВИНОДЕЛЫ И ВИНОГРАДАРИ ВОЗВЕЛИ ВОЗДЕЛЫВАНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ВИНОГРАДА ДО УРОВНЯ НАСТОЯЩЕГО ИСКУССТВА, В ОСОБЕННОСТИ ЭТО КАСАЕТСЯ ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТАЦИИ ВИНА.

УНИКАЛЬНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ВЫДАЮЩЕЕСЯ КАЧЕСТВО И ПРЕКРАСНУЮ РЕПУТАЦИЮ ГРУЗИНСКОГО ВИНА, ЯВЛЯЮТСЯ СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ЗОНЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ ВИНОГРАДА, ГДЕ ПРОИЗРАСТАЮТ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ СОРТА, ПЛОДЫ КОТОРЫХ ОТЛИЧАЮТСЯ ОСОБЫМИ ВКУСОВЫМИ КАЧЕСТВАМИ И СВОЙСТВАМИ.



Грузины, лоза и вино

СОГЛАСНО АРХЕОЛОГИЧЕСКИМ ДАННЫМ, ОТНОШЕНИЯ ГРУЗИН С ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗОЙ И ВИНОМ ВОСХОДЯТ К ДРЕВНЕМУ МИРУ. ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ В ГРУЗИИ КВЕВРИ (КУВШИН) ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИНА, ПОДОБЕН СОСУДАМ ЭПОХИ НЕОЛИТА, ЧТО В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ ДОКАЗЫВАЕТ, ЧТО КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В ЭТОМ РЕГИОНЕ ИМЕЕТ ГЛУБОКИЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ КОРНИ.



СОВРЕМЕННОЕ НАУЧНОЕ СООБЩЕСТВО ВСЕ УВЕРЕННЕЕ ПРИЗНАЕТ ГРУЗИЮ СТОЛИЦЕЙ ВИНА. С ОДНОЙ СТОРОНЫ, ЭТО ПОДТВЕРЖДАЮТ ДРЕВНЕЙШИЕ АРХЕОЛОГИЧЕСКИЕ НАХОДКИ, СВЯЗАННЫЕ С ВИНОДЕЛИЕМ, С ДРУГОЙ – АРХЕОБОТАНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ. УЧЕНЫЕ СОГЛАСНЫ С ТЕМ, ДРЕВНИЕ СЛЕДЫ ВИНОДЕЛИЯ БЫЛИ ОБНАРУЖЕНЫ ИМЕННО В ГРУЗИИ, ОТКУДА КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА ВИНА РАСПРОСТРАНИЛАСЬ ПО ВСЕМУ МИРУ И ОКАЗАЛА БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ НА РАЗВИТИЕ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, МНОГООБРАЗИЕ КУЛЬТУР РАЗЛИЧНЫХ НАРОДОВ, БИОЛОГИЮ, МЕДИЦИНУ И В ЦЕЛОМ НА РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВА.

ГРУЗИЯ СЛАВИТСЯ РАЗНООБРАЗИЕМ МЕСТНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА, НА СЕГОДНЯ ТАМ НАСЧИТЫВАЕТСЯ БОЛЕЕ 525 УНИКАЛЬНЫХ СОРТОВ – ЭТО ОДИН ИЗ БОГАТЕЙШИХ ГЕНОФОНДОВ В МИРЕ.

Восемь тысяч лет истории виноделия и грузинские квеври

Одно из самых значительных археологических открытий произошло, когда в грузинском городке Шулавери были найдены керамические амфоры для хранения вина. Они датируются приблизительно 6000 годом до нашей эры и считаются одними из древнейших археологических находок. Помимо этого, в Грузии были обнаружены древние виды виноградных лоз и плодов, которые также указывают на древнее происхождение виноделия в этой стране. Все это подтверждает, что виноделие в Грузии существует не менее восьми тысяч лет, несомненно, это означает, что производство грузинского вина – одно из самых древних и уникальных в мире.

Грузинская традиционная технология ферментации вина уникальна, подобных ей нет ни в одной стране мира. Когда мы говорим об этом процессе, то вспоминаем грузинские квеври. Квеври – это глиняный сосуд, закопанный в землю, который используется для хранения и ферментации вина. Квеври – древний, как сама история Грузии. Сосуды квеври известны еще со времен бронзового века. Квеври выглядит настолько изысканно, что спустя тысячелетия вид этих сосудов практически не изменился. Квеври сделан из известковой глины, в которую добавлено небольшое количество драгоценных металлов, что придает вину особые вкусовые качества.



*ЗНМП – ЗАЩИЩЕННОЕ НАИМЕНОВАНИЕ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

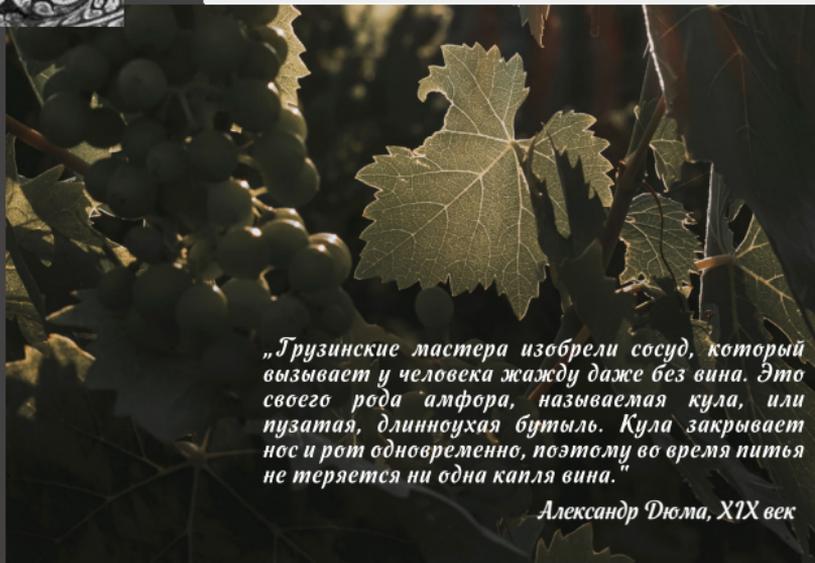
Традиция производства вина в квеври активно поддерживается в Грузии и по сей день. В 2013 году грузинскому традиционному методу изготовления вина "Квеври" был присвоен статус памятника нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, что свидетельствует об уникальности этого метода и служит доказательством того, что вино является важнейшей частью древней грузинской культуры.

Грузинская традиционная чаша – Кула



КУЛА – ОДИН ИЗ СТАРЕЙШИХ И САМЫХ
ОРИГИНАЛЬНЫХ ВИННЫХ СОСУДОВ ИЗ ДЕРЕВА.
КОГДА ПРОБУЮТ ВИНО ИЗ ЭТОЙ ЧАШИ,
РАЗДАЮТСЯ ПРИЯТНЫЕ ВИБРИРУЮЩИЕ ЗВУКИ,
И ПРОЦЕСС ДЕГУСТАЦИИ ВИНА СТАНОВИТСЯ
ПРИЯТНЫМ ВДВОЙНЕ.

ПРЕДПОЛАГАЕТСЯ, ЧТО КУЛА БЫЛА СОЗДАНА
В XVI ВЕКЕ. В ДРЕВНОСТИ КУЛА, КАК ПРАВИЛО,
ИЗГОТАВЛИВАЛАСЬ ИЗ ДЕРЕВА, ОНА ПРЕДСТАВЛЯЛА
СОБОЙ МАССИВНУЮ ОВАЛЬНУЮ ЧАШУ С
ДЛИННОЙ ГОРЛОВИНОЙ. СЛЕДУЕТ ОТМЕТИТЬ,
ЧТО КУЛЫ ЧАСТО БЫЛИ УКРАШЕНЫ
СЕРЕБРЯНЫМИ ДЕТАЛЯМИ, ДРАГОЦЕННЫМИ
КАМНЯМИ, НАДПИСЯМИ И ОРНАМЕНТОМ. ЭТА
ЧАША ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ ЦАРЯМИ ГРУЗИИ, И
ЦАРСКИМ ГОСТЯМ ПОДАВАЛИ ОСОБОЕ ВИНО
ИМЕННО В ЭТОМ СОСУДЕ.



*„Грузинские мастера изобрели сосуд, который
вызывает у человека жажду даже без вина. Это
своего рода амфора, называемая кула, или
пузатая, длинноухая бутылка. Кула закрывает
нос и рот одновременно, поэтому во время питья
не теряется ни одна капля вина.“*

Александр Дюма, XIX век

История создания поселка Кулаши

КОНЦЕПЦИЯ **KULA WINE** ОСНОВАНА НА ИСТОРИИ КУЛАШИ И ЕВРЕЕВ, ВПЕРВЫЕ ПОСЕЛИВШИХСЯ НА ЭТОЙ ТЕРРИТОРИИ. ПО МАТЕРИАЛАМ, НАЙДЕННЫМ В РАЗЛИЧНЫХ ИСТОРИЧЕСКИХ АРХИВАХ, СУЩЕСТВУЕТ ЛЕГЕНДА О СОЗДАНИИ КУЛАШИ, КОТОРАЯ СТАЛА ИСТОЧНИКОМ ВДОХНОВЕНИЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОНЦЕПЦИИ **KULA WINE**.



**ХІХ ВЕК, ЦЕНТРАЛЬНАЯ СИНАГОГА КУЛАШИ,
КОТОРАЯ СУЩЕСТВУЕТ ПО НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ**



ЭТА СЛУЧИЛАСЬ ДАВНЫМ-ДАВНО, КОГДА ВО ДВОРЕЦ ЦАРЯ ИМЕРЕТИИ ПОЯВИЛСЯ ЮНЫЙ И ОЧЕНЬ ТАЛАНТЛИВЫЙ МЕЧОНГУРЕ (ЧЕЛОВЕК, ИГРАЮЩИЙ НА ГРУЗИНСКОМ НАРОДНОМ СТРУННОМ ИНСТРУМЕНТЕ) ПО ИМЕНИ МИКЕЛА, У КОТОРОГО БЫЛ ПОТЯСАЮЩИЙ ГОЛОС.

НО, УВЫ, НЕСМОТЯ НА ПРОСЬБЫ МИКЕЛЫ, ЕГО НЕ ПУСТИЛИ В ЦАРСКИЕ ПОКОЙ. ОДНАЖДЫ, ПРОГУЛИВАЯСЬ В ОКРЕСТНОСТЯХ ДВОРЦА, МИКЕЛА СЛУЧАЙНО НАШЕЛ КРАСИВУЮ СЕРЕБРЯНУЮ КУЛУ И ТУТ ЖЕ ОТНЕС

НАХОДКУ В ЦАРСКИЙ ДВОРЕЦ. ОН СЕЛ НЕПОДАЛЕКУ И ЗАПЕЛ НЕОБЫЧАЙНО КРАСИВУЮ, НО ОЧЕНЬ ГРУСТНУЮ ПЕСНЮ, СОПРОВОЖДАЯ ЕЕ ИГРОЙ НА ЧОНГУРИ.

ПЕЧАЛЬНЫЕ МЕЛОДИИ ДОШЛИ ДО СЛУХА ЦАРЯ, И ОН СПРОСИЛ У СВОИХ ВИЗИРЕЙ, КТО ЖЕ ПОЕТ ТАКИМ ПРЕКРАСНЫМ ГОЛОСОМ. И ОТВЕТИЛИ ПОДДАННЫЕ ЦАРЯ: "ЭТОТ БЕДНЯК ЧАСТО ПРИХОДИТ ВО ДВОРЕЦ, С ДАРАМИ И НАСТОЙЧИВО ПРОСИТ, ЧТОБЫ ВЕЛИКИЙ ЦАРЬ, ПРИНЯЛ ЕГО". ОНИ ПОКАЗАЛИ ЦАРЮ ОДИН ИЗ ПОДАРОКОВ МИКЕЛЫ - ОЧЕНЬ КРАСИВУЮ СЕРЕБРЯНУЮ КУЛУ.

ЦАРЬ, ПОТЯСЕННЫЙ КРАСОТОЙ ЭТОГО ДАРА И ТАЛАНТОМ МУЗЫКАНТА, НЕМЕДЛЕННО ПРИКАЗАЛ ПРИВЕСТИ К НЕМУ МИКЕЛУ. ОН ВЕЛЕЛ МИКЕЛЕ ВЗЯТЬ ЧОНГУРИ И ОБЪЕХАТЬ ВСЕ УТОЛКИ РАЙОНА ЦХЕНИСЦХАЛИ И ПРОВОЗГЛАСИЛ: "МИКЕЛАДЗЕ, ОТНЫНЕ ВСЯ ЭТА ТЕРРИТОРИЯ - ТВОЯ, А ЕЩЕ Я ДАРУЮ ТЕБЕ ДВОРЯНСКИЙ ТИТУЛ!"

ОБЛАДАТЕЛЬ ДВОРЯНСКОГО ТИТУЛА МИКЕЛА ПОСЕЛИЛСЯ НА ПОДАРЕННОЙ ЕМУ ЦАРЕМ ЗЕМЛЕ, И В ПАМЯТЬ О ТОМ, ЧТО ОН ПОЛУЧИЛ ЭТИ ЗЕМЛИ И СВОЙ ТИТУЛ, ПОДАРИВ ИМЕРЕТИНСКОМУ ЦАРЮ ПРЕКРАСНУЮ КУЛУ, НАЗВАЛ ЭТИ ЗЕМЛИ "КУЛАШИ". ИМЕННО БЛАГОДАРЯ МИКЕЛАДЗЕ В КУЛАШИ ПОСЕЛИЛИСЬ ПЕРВЫЕ СЕМЬ СЕМЕЙ ГРУЗИНСКИХ ЕВРЕЕВ, СТАВШИХ ВЕРНЫМИ ПОДДАННЫМИ ДВОРЯНИНУ МИКЕЛАДЗЕ.

История грузинских евреев, проживающих на территории Кулаши

ПОСЕЛОК КУЛАШИ ВПЕРВЫЕ УПОМИНАЕТСЯ В ДРЕВНИХ ИСТОЧНИКАХ XVI ВЕКА, ВПОЛНЕ ВЕРОЯТНО, ЧТО В ЭТОТ ПЕРИОД НАЧАЛОСЬ СТРОИТЕЛЬСТВО ПЕРВЫХ ДОМОВ В ЭТОМ ПОСЕЛКЕ. ИЗВЕСТНО, ЧТО В XIX ВЕКЕ ЧИСЛО ГРУЗИНСКИХ ЕВРЕЕВ, ПОСЕЛИВШИХСЯ В КУЛАШИ, ЗНАЧИТЕЛЬНО ВОЗРОСЛО. НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕЙ ИСТОРИИ КУЛАШИ ТУДА ПОСТОЯННО ПРИБЫВАЛИ ЕВРЕИ СО ВСЕХ КОНЦОВ ГРУЗИИ. ОДНИМ ИЗ ЗНАЧИТЕЛЬНО УСКОРИВШИХ УКАЗАННЫЙ ПРОЦЕСС ФАКТОРОВ СТАЛО БЫСТРОЕ СТРОИТЕЛЬСТВО СИНАГОГ И ЕШИВ В НОВЫХ РАЙОНАХ КУЛАШИ.

ИЗУЧЕНИЕ ТОРЫ И ЕВРЕЙСКИХ ОБЫЧАЕВ ПОСЕЛИВШИМИСЯ В КУЛАШИ ЕВРЕЯМИ ИЗ РАЗНЫХ УГОЛКОВ ГРУЗИИ ПРИВЕЛО К ТОМУ, ЧТО ЭТА ОБЩИНА ПРОСЛАВИЛАСЬ СВОЕЙ БЕЗГРАНИЧНОЙ ЛЮБОВЬЮ К ВСЕВЫШНЕМУ, УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ТАНАХА И ВЫСОКИМ УРОВНЕМ РЕЛИГИОЗНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

ВСЛЕДСТВИЕ МИГРАЦИИ ЧИСЛО ГРУЗИНСКИХ ЕВРЕЕВ, ПОСЕЛИВШИХСЯ НА ТЕРРИТОРИИ КУЛАШИ, УВЕЛИЧИЛОСЬ ДО ДЕСЯТИ ТЫСЯЧ, А ПОСЕЛОК КУЛАШИ В НАРОДЕ СТАЛИ НАЗЫВАТЬ "МАЛЫЙ ИЕРУСАЛИМ".



КОЛЛЕКЦИЯ:
SUPER PREMIUM RESERVE 2020

Киндзмараули

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

СОРТ ВИНОГРАДА: САПЕРАВИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С САЛАТАМИ, СЫРОМ, СЛАДОСТЯМИ И ФРУКТАМИ.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +16°C +18°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: + 5°C +20°C
КОЛИЧЕСТВО: 3900

АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 11,0%



Ркацители

БЕЛОЕ СУХОЕ

СОРТ ВИНОГРАДА: РКАЦИТЕЛИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С САЛАТАМИ, СЫРОМ, МЯСОМ ПТИЦЫ И РЫБОЙ.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +12°C +14°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: + 5°C +20°C
КОЛИЧЕСТВО: 3200

АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 12,0%



Мукузани

КРАСНОЕ СУХОЕ

СОРТ ВИНОГРАДА: МУКУЗАНИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С СТЕЙКОМ, МЯСОМ БАРАНИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ,
БАРБЕКЮ ИЛИ СЫРОМ

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +16°C +18°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: + 5°C +20°C
КОЛИЧЕСТВО: 3700

АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 12,5%



Саперави Розе

РОЗОВОЕ СУХОЕ

СОРТ ВИНОГРАДА: САПЕРАВИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С САЛАТАМИ, СЫРОМ, СЛАДОСТЯМИ И ФРУКТАМИ.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +6°C +10°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: +5°C +20°C
КОЛИЧЕСТВО: 3500

АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 12,0%

**КОЛЛЕКЦИЯ:
SPECIAL COLLECTION 2021**

Алазанская Долина

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

**СОРТ ВИНОГРАДА: САПЕРАВИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С САЛАТАМИ, СЫРОМ, СЛАДОСТЯМИ И ФРУКТАМИ.**

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +16°C +18°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: + 5°C +20°C
АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 11,5%**



Цинандали

БЕЛОЕ СУХОЕ

**СОРТ ВИНОГРАДА: РКАЦИТЕЛИ, КАХУРИ МЦВАНЕ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С САЛАТАМИ, СЫРОМ, МЯСОМ ПТИЦЫ И РЫБОЙ.**

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +10°C +14°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: + 5°C +20°C
АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 12,0%**



Саперави

КРАСНОЕ СУХОЕ

**СОРТ ВИНОГРАДА: САПЕРАВИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С СТЕЙКОМ, МЯСОМ БАРАНИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ,
БАРБЕКЮ ИЛИ СЫРОМ**

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +16°C +18°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: + 5°C +20°C
АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 13,5%**



Розе

РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

**СОРТ ВИНОГРАДА: САПЕРАВИ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДАВАТЬ
С САЛАТАМИ, СЫРОМ, МЯСОМ ПТИЦЫ И РЫБОЙ.**

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: +6°C +10°C
ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ: +5°C +20°C
АЛК. ПО ОБЪЕМУ: 12,0%**

КОЛЛЕКЦИЯ

SUPER PREMIUM

КИНДЗМАРАУЛИ
МУКУЗАНИ
РКАЦИТЕЛИ
САПЕРАВИ РОЗЕ

SUPER PREMIUM МАГNUM (1,5 л)

КИНДЗМАРАУЛИ
МУКУЗАНИ
РКАЦИТЕЛИ
САПЕРАВИ РОЗЕ

SPECIAL COLLECTION

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА
САПЕРАВИ
ЦИНАДАЛИ
РОЗЕ

КОШЕРНОЕ ДЛЯ ПЕСАХ. ПАРВЕ-МЕАДРИН-БАДАЦ, НЕ ВАРЕНО.
ОДОБРЕНО ГЛАВНЫМ РАВВИНАТОМ ИЗРАИЛЯ.

ОИ КОШЕР ДЕЙСТВИТЕЛЕН ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ГОЛОГРАММЫ.

כשר לפסח מרווה למדרין בהשגחת בד"ץ OU
באישור הרבנות הראשית לישראל לא מבושל. כשרות
OU תקף רק בצירוף הולוגרמה.



კულა

KULA WINE

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ООО "ГРВ"

4800, г. Кварели, ул.
Матикашвили №55

THE COMPANY IS CERTIFIED ACCORDING
TO ISO 22000 BY TÜV SÜD

Импортер: ООО "КВКК"

Россия, г. Калуга, ул. Механизаторов

д.32, стр.2, оф.3

+7 903 585 11 44

Winemaker:



Elashvili Family