

ქვ

KULA WINE



2 0 2 0

ქართული ჯაშერი ღვინო

მეღვინეობის 8000 წლიანი ისტორია

შეანილია UNESCO-ს არამატერიალურ კულტურულ მემკვიდრეობათა სიაში





## ქართული მეღვინეობის 8000 წლიანი ისტორია

საქართველო ღვინის სამშობლო და მეღვინეობა-მევენახეობის ისტორიული ქვეყანაა. ქართულ მიწაზე ყურძნის გაშენების კულტურას საფუძველი ჯერ კიდევ ცივილიზაციის გარიჟრაჟზე ჩაეყარა. ქართველებისთვის ვაზს ყოველთვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭებოდა და ასეა დღესაც.

უძველესი არქეოლოგიური აღმოჩენები და არქეობოტანიკური კვლევები ადასტურებს, რომ მეღვინეობის უძველესი კვალი სწორედ საქართველოს ტერიტორიაზეა აღმოჩენილი, საიდანაც შემდგომში მთელი მსოფლიოს მასშტაბით გავრცელდა მეღვინეობის კულტურა. არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილი პირველი თიხის საღვინე ჭურჭელი, რომელიც ღვინის შენახვისთვის გამოიყენება, ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 6000 წლით თარიღდება.



საქართველო განთქმულია ადგილობრივი ღვინის ჭიშებით, რომელთაგან დღეს 525-ზე მეტი უნიკალური ჭიშია.

KULA WINE -ის კონცეფცია კულაშისა და მის ტერიტორიაზე პირველად დასახლებულ ებრაელთა ისტორიას ეფუძნება, რომელთა შესახებაც ინფორმაცია სხვადასხვა ისტორიულ წყაროებში მოიპოვება. ლეგენდის თანახმად, ძველ დროში იმერეთის მეფის სასახლის კარს ახალგაზრდა ნიჭიერი მეჩონგურე - მიქელაძე ესტუმრა, რომელმაც მეფეს უმშვენიერესი ვერცხლის კულა უბოძა საჩუქრად. მიღებული საჩუქრის სილამაზითა და მეჩონგურის საოცარი ხმით მონუსხულმა მეფემ მიქელაძეს ჩონგურის აღება და მასთან ერთად ცხენისწყლის თითოეული კუთხის შემოვლა უბრძანა. ამის შემდეგ კი მეფემ მას საჩუქრად მთელი ეს მიწები უბოძა და თავადაზნაურის წოდებაც მიანიჭა. დასახლდა აზნაური მიქელაძე მეფის მიერ ნაბოძებ მიწაზე და მომხდარი ისტორიის საფუძველზე ამ ადგილს კულაში უწოდა. სწორედ მიქელაძეს დაუსახლებია კულაში ებრაელთა პირველი შვიდი ოჯახი. სოფელ კულაში ისტორიის მანძილზე მუდმივად მიმდინარეობდა ქართველ ებრაელთა მიგრაცია და დასახლება მთელი საქართველოდან. კულაშის ტერიტორიაზე დასახლებული საზოგადოება ცნობილი გახდა უფლისადმი უსაზღვრო სიყვარულით, თანახის სიღრმისეული შესწავლითა და რელიგიური განათლების უმაღლესი დონით. ამ ყოველივეს საფუძველზე, ხალხის მიერ სოფელ კულაშს "პატარა იერუსალიმი" ეწოდა.



რაბინები ქარხანაში - წარმოების პროცესი

*"ქართველებმა შექმნეს უნიკალური ჭურჭელი, რომელიც ადამიანში უმაღლეს ადრავს წყურვილის გრძობას, ღვინის გარეშეც კი. ეს გახლავთ ამფორის მსგავსი ჭურჭელი, რომელსაც კულა ეწოდება - მომრგვალებული ფორმის, გრძელყოლიანი სასმისი. კულა შეიქმნა, რათა მოიცვას ღვინის დამგემოვნებლის როგორც პირი, ასევე ცხვირი, ისე რომ დალევის პროცესში ღვინის არცერთი წვეთი არ დაიკარგოს ფუჭად."*

ალექსანდრ დიუმბა, XIX საუკუნე



მე-19 საუკუნე, კულაში, ცენტრალური სინაგოგა, რომელიც დღემდე არსებობს

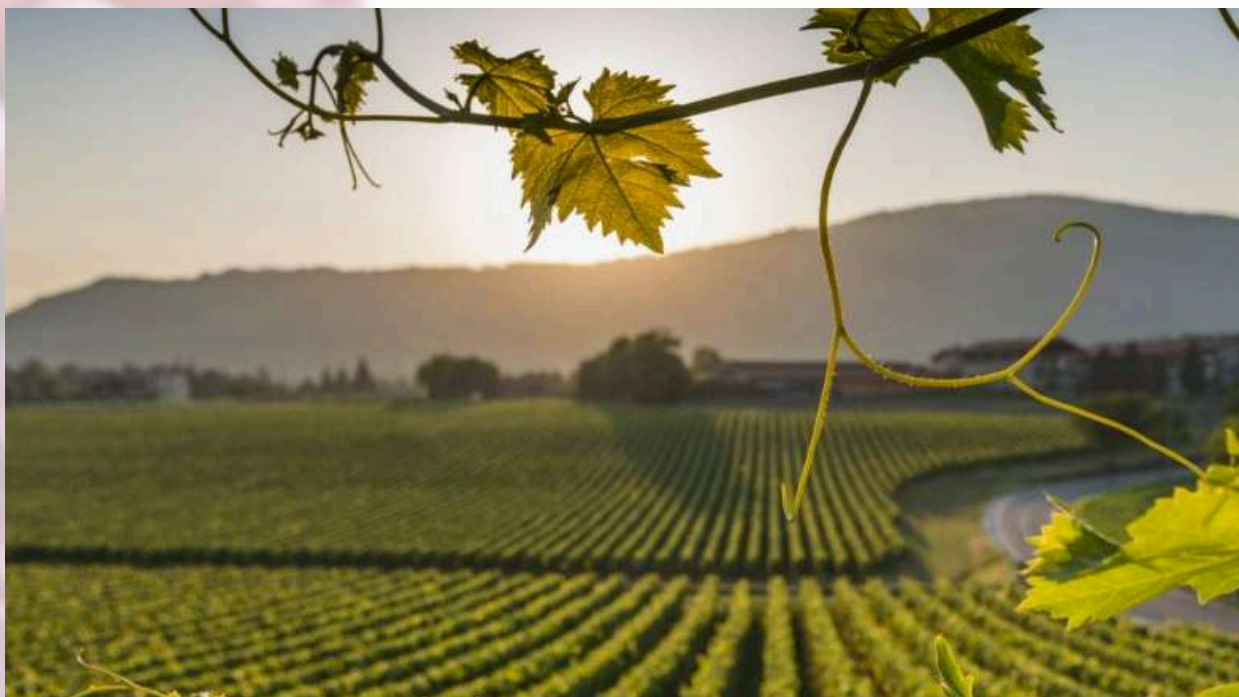


# Winemaker: Elashvili Family

Elashvili Family ქართველ ებრაელთა ოჯახია, რომელთა ისტორიაც უძველესი დროიდან იღებს სათავეს. ამ ოჯახის თითოეული თაობა აღზრდილია რელიგიისადმი დიდი მონივნებით და ამავე დროს, მეღვინეობის ისტორიის მიმართ დიდი პატივისცემით. სწორედ ამან განაპირობა ქაშერის ღვინის სახეობების საკუთარი ბრენდის შექმნა, რათა ებრაულ რელიგიურ სამყაროს ჰქონოდა ამ ღვინის სახეობების უნიკალური გემოს შეფასების შესაძლებლობა. დღესდღეობით, KULA WINE -ის ბრენდი ქაშერის ქართული ღვინის სახეობების ყველაზე მდიდარ ასორტიმენტს აწარმოებს მსოფლიოს მასშტაბით.



**ქართული სასმისი  
კულა**



# კოლექცია: Kula Wine Special Collection 2021



## მალა გაყიდვასში!

### ალაზნის ველი

ნოთელური ნახევრად ტკბილი

ღვინო წარმოებულია კახეთის რეგიონში მოწივლი საფარავის ჯიშის ყურძნისგან. ღვინო ხასიათდება გუქი ლალისფერი შეფერილობით. დაგემოვნებისას გავაჩიოდ შეიგრძნობთ სასიამოვნო კენკროვან არომატებს, სანაღებლების ნაზი მინიშნებებით. ღვინის დაგემოვნება რეკომენდირებულია მსუბუქ სალათებთან, ყველთან, ტკბილეულთან და ხილთან ერთად.

თავისი მოგზაურობის ჩანაწერებში მარკო პოლომ ხაზი გაუსვა ქართული ღვინის ხარისხს და მას, შესანიშნავი უწოდა.

მოსმარების ტემპერატურა: +16°C +18°C  
 შენახვის ტემპერატურა: +5°C +20°C  
 ალკოჰოლის შემცველობა: 11,5%  
 მოცულობა: 0,75 ლ



### წინანდელი

თეთრი მშრალი

დასული ადგილწარმოშობის დასახელების თეთრი მშრალი ღვინო წინანდელი დამზადებულია წინანდლის მიკროზონაში მოყვანილი რაწითელისა და კახური მწვანეს ჯიშის ყურძნისაგან. ღვინო ხასიათდება ღია ჩალისფერი შეფერილობით, მინდვრის ყვავილებისა და ციბრუსოვანი არომატებით. რეკომენდირებულია მივირთვათ ძლიანის თევზთან და მსუბუქ სალათებთან. ასევე ყველის ნაირსახეობებთან.

საქართველოში ვიზიტისას, უპა შეიძლება ღვინის მიმართ განსაკუთრებული ინტერესი გამოხატა და მხარი დაუჭირა ქართული მეღვინეობის განვითარებას.

მოსმარების ტემპერატურა: +10°C +14°C  
 შენახვის ტემპერატურა: +5°C +20°C  
 ალკოჰოლის შემცველობა: 12,0%  
 მოცულობა: 0,75 ლ



# კოლექცია: Kula Wine Special Collection 2021



## საფარავი

წითელი მშრალი

ღვინო წარმოებულია კახეთის რეგიონში მოწეული საფარავის ჯიშის ყურძნისგან. ღვინო ხასიათდება მუქი ბროწეულისფერი შეფერილობით, დაგემოვნებისას გვაჩივრებს შეიგრძნობთ ხილის დახვეწილ ტონებსა და სასიამოვნო არომატს, რაც ღვინის ჰარმონიულ ბალანსს ქმნის. ღვინის დაგემოვნება რეკომენდირებულია სტაიკთან, ცხვრის ხორცთან, ხბოს ხორცთან, მწვადთან და ყველთან ერთად.

ნაკოლემონ ბონაპარტე იმდენად იყო მოხიბლული ქართული ღვინით, რომ თავის ნაშრომებშიც კი მოიხსენიებდა ქართული ღვინის კულტურას.

მოსმარების ტემპერატურა: **+16°C +18 °C**  
 შენახვის ტემპერატურა: **+5°C +20 °C**  
 ალკოჰოლის შემცველობა: **13,5%**  
 მოცულობა: **0,75 ლ**



## შალა გაყიდვასში!

## როზე

ვარდისფერი ნახევრად მშრალი

ღვინო წარმოებულია კახეთის რეგიონში მოწეული საფარავის ჯიშის ყურძნისგან. ღვინო ხასიათდება ღია ვარდისფერი შეფერილობით, დაგემოვნებისას გვაჩივრებს შეიგრძნობთ წითელი კენკრის არომატს ყვავილოვანი ტონებით. რეკომენდირებულია დააგემოვნოთ სალათებთან, ფრინველის ხორცთან, თევზაულთან და ყველთან ერთად.

საკოვლოდ ცნობილი მსახიობი და წარმატებული მელვინე ჰიარ რიგარი აღფრთოვანებული გახლდათ ქართული ღვინის სახეობებით.

მოსმარების ტემპერატურა: **+6°C +10 °C**  
 შენახვის ტემპერატურა: **+5°C +20 °C**  
 ალკოჰოლის შემცველობა: **12,0%**  
 მოცულობა: **0,75 ლ**

# ლიმიტირებული კოლექცია: Kula Wine Super Premium Reserve 2020



## ქინძმარაული

წითელი ნახევრად ტკბილი

ღვინო ინარჩობა კახეთში, ქინძმარაულის მიკროკონაში მოწეული საფარავის ჯიშის ყურძნისგან. ქინძმარაულის დაგამოვნებისას მკაფიოდ შეიგრძნობთ ხილის დახვეწილ ტონებსა და სასიამოვნო არომატს, რაც გამოვლის ჰარმონიულ ბალანსს ქმნის. ღვინოს დაგამოვნება რეკომენდირებულია მსუბუქ სალათებთან, ყველთან, ტკბილულთან და ხილთან ერთად.

ლაშქრობების დროს, ალექსანდრე მაკაბდონელი დაინტერესდა საქართველოს ტერიტორიაზე წარმოებული ღვინოს სახეობებით.

მთხარების ტემპერატურა: +16°C +18 °C  
 მენახვის ტემპერატურა: +5°C +20 °C  
 ალკოჰოლის შემცველობა: 11,0%  
 მოცულობა: 0,75 ლ



## რქანითაი

ქარვისფერი მშრალი

ღვინის გამორჩეულ ქარვისფარ ფერში მოქცეულია ქართული მეღვინეობის მრავალსაუკუნოვანი ისტორია და გამოცდილება. ღვინო ხასიათდება სრული სხეულითა და ხავარდოვანი გემოთი. მისი მირთმავისას მკაფიოდ იგრძნობა მწიფე კურკოვანი ხილისა და გამომშრალი ჩირაულის ტონები. ღვინოს დაგამოვნება რეკომენდირებულია სალათებთან, ფრინველის ხორცთან, თევზაულთან და ყველთან ერთად.

რომის პაპმა ფრანცისკემ, ქართული ღვინოს სახეობების დაგამოვნების შემდგომ, გამორჩეულად შეაფასა მათი უნიკალური გემო და მაღალი ხარისხი.

მთხარების ტემპერატურა: +12°C +14 °C  
 მენახვის ტემპერატურა: +5°C +20 °C  
 ალკოჰოლის შემცველობა: 12,0%  
 მოცულობა: 0,75 ლ

# ლიმიტირებული კოლექცია: Kula Wine Super Premium Reserve 2020



## მუკუზანი

წითელი მშრალი

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო მუკუზანი. დაგზავნილია მუკუზანის მიკროკონაში მოყვანილი საფარავის ჯიშის ყურძნისაგან. ღვინო ხასიათდება მუქი ლალისფერი შეფერილობით, დაგემოვნებისას გავაფიოდ შეიგრძნობთ მავყლის, ალუბლის, შავი ჭლიავისა და ვილვილის ვიკანტურ არომატებს. ღვინო რაკომენდირებულია მივირთვათ სტეიკთან, ხბოს ხორცთან და სანაღებლებთან ხორციან პეჩებთან. ასევე დავარგებულ ყველთან.

ცნობილია, რომ მიხეილ გორბაჩოვი უპირატესობას ქართული ღვინის სახეობებს ანიჭებდა, განსაკუთრებით კი მუკუზანს.

მოსმარების ტემპერატურა: +16°C +18°C  
 შენახვის ტემპერატურა: +5°C +20°C  
 ალკოჰოლის შემცველობა: 12,5%  
 მისულობა: 0,75 ლ



## საფარავი როზე

ვარდისფერი მშრალი

ღვინო დაგზავნილია საფარავის ჯიშის ყურძნისაგან. ღვინო ხასიათდება ღია ვარდისფერი შეფერილობით, წითელი კანკროვანი ხილის, მარწყვისა და ჟოლოს არომატებით. ღვინის დაგემოვნება რაკომენდირებულია სალატებთან ყველთან და ხილთან და მსუბუქ დასერებთან.

ანგელა მერკალი აღფრთოვანებული დარჩა ქართული ღვინის ხარისხითა და გემოვნური მახასიათებლებით.

მოსმარების ტემპერატურა: +6°C +10°C  
 შენახვის ტემპერატურა: +5°C +20°C  
 ალკოჰოლის შემცველობა: 12,0%  
 მისულობა: 0,75 ლ



# ლიმიტირებული კოლექცია: Kula Wine Super Premium Reserve Magnum 2020

ბოთლის მოცულობა: 1.5ლ

მაღე  
გაყიდვაში!



**რქასითელი**  
მარვისფერი მშრალი

**საფარავი როზე**  
მარლისფერი მშრალი

**ქინძმარაული**  
მთელი ნახევრად ტკბილი

**მუკუზანი**  
მთელი მშრალი

# Super Premium Reserve 2020-ის კოლექციის თითოეული ბოთლი მოთავსებულია სასაჩუქრე ყუთში.





# კვ KULA WINE

ქართული ღვინო

წარმოებულია და ჩამოსხმულია  
შპს "GRW"-ის  
მიერ საქართველოში, ყვარლის  
რაიონში, მათიკაშვილის ქ. №55

დისტრიბუტორი:  
შპს "M&H WORLDWIDE TRADING"  
№ 412758993  
+972 73 321 1325  
+972 53 333 9079 WhatsApp  
Natavan@elison-import-export.com

კომპანია სერტიფიცირებულია ISO 22000-ის  
სტანდარტით TÜV SÜD-ის მიერ

**KOSHER FOR PASSOVER \* PARVE - MEHADRIN -  
BADATZ \* NON-MEVUSHAL**  
დამტკიცებულია ისრაელის მთავარი რაბინების მიერ  
OU სერტიფიცირებულია მხოლოდ OU კოლონგრამის  
არსებობის შემთხვევაში

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

