

כול

KULA WINE

2020

יין גאורגי

מסורת של ייצור יין בת 8000 שנים

הוכר על ידי אונסק"ו כמורשת תרבותית בלתי  
מוחשית





## מסורת של ייצור יין בת 8000 שנים

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 גאורגים מייחסים חשיבות המיוחדת לגפנים.

אחת ההתגלויות הארכיאולוגיות המשמעותיות ביותר הייתה 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 עתיקים וזה מצביע על תולדות ייצור יין עתיק ימין. זה מאשר את העובדה שייצור יין בגאורגיה קיים שמנת אלפים שנה וללא שום ספק מצביע על כך שייצור יין גאורגי הינו הכי עתיק וייחודי בעולם.



\*PDO - מעמד גאוגרפי מוגן

גאורגיה משתבחת במגוון זני ענבים מקומיים וכיום קיימים יותר מ-525 זנים ייחודיים, המהווים את מאגר הגנים העשיר ביותר בעולם.

הקונספט של Kula Wine מתבסס על סיפורם של יהודים מעיירת קולאשי שהתיישבו לראשונה על האדמות הללו כפי שמתואר במסמכים שנמצאו בארכיונים היסטוריים. לפי האגדה, היו היה לפני שנים רבות והגיע מצ'ונגורי צעיר ומוכשר בשם מיקלאדזה לארמון המלך האימריטי (מצ'ונגורי הוא בן אדם שמנגן על כלי מיתר עממי גאורגי בשם צ'ונגורי). הוא הביא למלך במתנה את הקולה הכסופה והמיוחדת במינה. מלך התרשם עד מאוד מיופייה של קולה והתענג מקולו של הנגן. ואז הורה למיקלאדזה לקחת את הצ'ונגורי ולקח אותו עמו לכל מקום בארץ צ'כינסצ'חלי. והכריז המלך שמעניק למיקלאדזה את כל הארצות הללו ואת התואר האציל.

אציל מיקלאדזה התיישב בארצו החדשה וקרא לה בשם קולאשי לזכר הסיפור הנפלא שארע לו. בזכותו התיישבו בקולאשי שבע משפחות יהודיות הראשונות ובמשך שנים רבות התאכלסו שם יהודים מכל רחבי גאורגיה. הקהילה שהוקמה נהיתה ידועה כקהילת אוהבי הקדוש ברוך הוא, לומדי תנ"ך לעומק וברמת ההשכלה התורנית הגבוהה. אנשים אפילו כינו את עיירת קולאשי "ירושלים הקטנה".



רבנים במפעל. תהליך ייצור

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

אלכסנדר דיומא האהה ה-19



בית הכנסת המרכזי של קולאשי שנבנה במאה ה-19 ועדיין קיים



# Winemaker: Elashvili Family

משפחת אלשווילי Elashvili הינה משפחה יהודית גאורגית עם היסטוריה עתיקה. כל דורות המשפחה גדלו באווירה של נתינת כבוד רב למסורת יהודית ולתולדות של ייצור יין. כל זה הביא ליצירת מותג של יינות כשרים שמעניק ליהודים שומרי מה תא תרוסהזדמנות ליהנות מהטעם הייחודי של יין גאורגי.

כיום המותג Kula Wine מציע לכל העולם את המגוון העשיר ביותר של יינות גאורגיים בעלי תעודת כשרות .



קערה מסורתית גאורגית -  
**קולה (KULA)**



# אוסף : Kula Wine Special Collection 2021



**Alazani valley**  
Red semi-sweet

**אלזני וואלי**  
יין אדום חצי מתוק

אלזני וואלי מיוצר מענבי ספראווי הגדלים באזור קאחתי. היין מאופיין בצבע אודם כהה. כאשר תטעמו את היין תרגישו ארומה של דובדבנים ושוקולד מריר, עם גוונים של וניל ותבלינים חריפים. מומלץ להגיש עם סלטים, גבינות, קינוחים מתוקים ופירות.

מרקו פולו ציין את איכות היינות הגאורגיים ברשימות על נסיעותיו ותיאר אותם כיוצאים מן הכלל.

+16°C +18 °C  
+5°C +20 °C  
11.5%  
750 מ"ל

טמפרטורת הגשה :  
טמפרטורת אחסון :  
כהל בנפח :  
תכולה :



**Tsinandali**  
White dry

**ציננדלי**  
יין לבן יבש

ציננדלי – יין לבן יבש מיוצר מענבי רקציטלי ומצוואנה הגדלים באזור תלאווי ומיושנים בחביות עץ אלון. היין מאופיין בצבע קש בהיר, עם ארומה של פירות לבנים עם גלעינים והדרים. מומלץ להגיש עם סלטים, עופות, דגים וגבינות.

במהלך ביקורו בגאורגיה ז'אק שיראק גילה את העניין המיוחד ביינות המיוצרים שם ואף תמך בפיתוחו של ייצור יין.

+10°C +14 °C  
+5°C +20 °C  
12.0%  
750 מ"ל

טמפרטורת הגשה :  
טמפרטורת אחסון :  
כהל בנפח :  
תכולה :

# אוסף : Kula Wine Special Collection 2021



## Saperavi

Red dry

## ספראווי

יין אדום יבש

ספראווי מתיישן בחביות במשך שישה חודשים, מה שמקנה ליין את אופיו ומורכבותו הייחודיים. היין מאופיין בצבע רימון כהה. כאשר טועמים את היין, מרגישים טעם פירות וארומה נעימה של פטל שחור, מה שמספק חוויה הרמונית של טעימות. מומלץ להגיש עם סטייקים, מנות כבש, עגל, ברביקו וגבינות.

נפוליאון בונפרטה עד כדי כך הוקסם מיינות מגאורגיה שאפילו הזכיר אותם בכתביו.

+16°C +18 °C

טמפרטורת הגשה:

+5°C +20 °C

טמפרטורת אחסון:

13.5%

כהל בנפח:

750 מ"ל

תכולה:



## Rose

Rose semi-sweet

## רוזה

יין רוזה חצי מתוק

יין רוזה מיוצר מענבי ספראווי הגדלים באזור קאחתי. היין מאופיין בצבע ורוד בהיר, יש לו ארומה וטעם עסיסי של דובדבן, פטל שחור ורימון. מומלץ להגיש עם סלטים, עופות, דגים וגבינות.

השחקן המפורסם בעולם והיין המצליח פייר ריצ'רד היה מוקסם מיינות מגאורגיה.

+6°C +10 °C

טמפרטורת הגשה:

+5°C +20 °C

טמפרטורת אחסון:

12.0%

כהל בנפח:

750 מ"ל

תכולה:

# מהדורה מוגבלת : Kula Wine Super Premium Reserve 2020



**Kindzmarauli**  
Red semi-sweet

**קינדזמראולי**  
יין אדום חצי מתוק

קינדזמראולי מיוצר מענבי ספראווי הגדלים באזור קוורלי שבקאחתי. יין מאופיין בצבע רימון כהה. כשטועמים את היין הזה, מרגישים טעם של פירות וארומה של פטל שחור, כל זה מביא להרגשה של הרמוניה מלאה. מומלץ להגיש עם סלטים, גבינות, קינוחים מתוקים ופירות.

במהלך כיבושיו התחיל אלכסנדר מוקדון להתעניין ביינות המיוצרים באזור גאורגיה.

+16°C +18 °C  
+5°C +20 °C  
11.0%  
750 מ"ל

טמפרטורת הגשה :  
טמפרטורת אחסון :  
כהל בנפח :  
תכולה :



**Rkatsiteli**  
Amber dry

**רקציטלי**  
יין כתום יבש

יין אמבר מיוצר מענבי רקציטלי. היסטוריה וניסיון של מאה שנה בייצור יין בגאורגיה באים לידי ביטוי בבקבוק יין ענבר. יין מאופיין בצבע אמבר וטעם עשיר וקטיפתי. כאשר תטעמו את היין תרגישו את ארומה של דובדבנים ופירות יער, עם טאנינים חזקים. מומלץ להגיש עם סלטים, עופות, דגים וגבינות.

האפיפיור פרנזיסקוס, לאחר שטעם יינות גאורגיים, שיבח את הטעם הייחודי והאיכות יוצאת מן הכלל של יינות.

+12°C +14 °C  
+5°C +20 °C  
12.0%  
750 מ"ל

טמפרטורת הגשה :  
טמפרטורת אחסון :  
כהל בנפח :  
תכולה :

# מהדורה מוגבלת : Kula Wine Super Premium Reserve 2020



## Mukuzani

Red dry

מוקוזני מתיישן בחביות במשך שישה חודשים וזה מקנה ליין את אופיו ומורכבותו הייחודיים. יין מאופיין בצבע אודם כהה. כשתטעמו את היין תרגישו ארומה של דובדבנים ושוקולד מריר, עם נגיעות של וניל ותבלינים סדיפים. מומלץ להגיש עם סטייקים, מנות כבש, עגל, ברביקיו וגבינות.

זאת עובדה ידועה שמיכאיל גורבצ'וב העדיף את יינות מגאורגיה ובמיוחד את מוקוזני.

+16°C +18 °C

טמפרטורת הגשה:

+5°C +20 °C

טמפרטורת אחסון:

12,5%

כהל בנפח:

750 מ"ל

תכולה:

## מוקוזני

יין אדום יבש



## ספראווי רוזה

Rose dry

ספראווי רוזה מתיישן בחביות במשך שישה חודשים וזה נותן ליין את אופיו ומורכבותו הייחודיים. היין מאופיין בצבע ורוד בהיר, יש לו ארומה וטעם עסיסי של דובדבן, פטל שחור ורימון. מומלץ להגיש עם סלטים, גבינות, קינוחים מתוקים ופירות.

אנגלה מרקל טעמה את יינות מגאורגיה והתרשמה מאיכותם ומטעמם.

+6°C +10 °C

טמפרטורת הגשה:

+5°C +20 °C

טמפרטורת אחסון:

12,0%

כהל בנפח:

750 מ"ל

תכולה:



מהדורה מוגבלת:

# Kula Wine Super Premium Reserve Magnum 2020

בקבוק 1.5 ליטר



רקציטלי  
יין כתום יבש



ספראווי רוזה  
יין רוזה יבש



קינדזמראולי  
יין אדום חצי מתוק



מוקוזני  
יין אדום יבש



# כל בקבוק מהקולקציה Super Premium Reserve 2020

## ארוז בקופסת מתנה





קולא  
KULA WINE

WINE OF GEORGIA

יצרן: "ג'י.אר.דבליו" בע"מ

כתובת: רחוב מטיקשווילי 55,

קווארלי, גאורגיה 4800

THE COMPANY IS CERTIFIED ACCORDING  
TO ISO 22000 BY TÜV SÜD

מיובא על ידי

אליסון ייבוא וייצוא בע"מ

כתובת: דרך מנחם בגין 7, רמת גן, ישראל

52681

073-382-5511

053-333-9079

058-719-9999

[Natavan@elison-import-export.com](mailto:Natavan@elison-import-export.com)

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





KW

KULA WINE