

Особливості винного туризму Грузії

Грузія — країна з давніми традиціями виноробства, де культивується понад 400 сортів винограду, а вино виготовляється повсюди. Поряд із виробництвом відомих марочних вин на заводах, майже в кожному домі готують домашнє вино. Відмінністю традиційної грузинської технології є використання квеври — гігантського глиняного глека без ручок, який закопують у землю для підтримання температури, ідеальної для бродіння. Стиглий виноград поміщають у квеври разом зі шкіркою та кісточками, а бродіння відбувається завдяки природними бактеріями на ягодах [4]. На противагу цьому, європейська технологія передбачає проціджування суслу і подальше бродіння в алюмінієвих цистернах, після чого молоде вино або дозріває в дубових бочках, або розливається в пляшки. Грузія – Батьківщина виноробства, було підтверджено археологічними знахідками. У 2015 році археологічні розкопки на південному сході Грузії виявили глиняні амфори (квеври), датовані 6000 роком до нашої ери. Аналіз залишків винограду всередині цих 8000-річних посудин науково підтвердив, що стародавня Грузія є найдавнішим місцем виноробства у світі, випередивши початок Залізного віку на 5000 років. Ця країна, що є прабатьківщиною багатьох сучасних європейських та азійських сортів, сьогодні продовжує плекати свою національну виноробну спадщину, виробляючи видатні вина та активно розвиваючи винний туризм [3].

Помаранчеве вино – це унікальний феномен, що став містком між сивою давниною та вимогливим сучасним світом. У ньому гармонійно переплелися стародавні виноробні традиції та сучасний попит на все справжнє й натуральне. Коріння цього чарівного напою сягає глибин історії: Грузія, особливо її легендарний регіон Кахетія, вважається місцем зародження помаранчевого вина [1]. Тут, у землі, що дихає історією, традиції його виготовлення у квеври налічують понад 8 тисяч років.

Кахетія є серцем грузинського виноробства, виробляючи понад половину всього винограду країни. Цей регіон відомий розташуванням як старовинних, так і сучасних виноробень, що застосовують як традиційні, так і європейські методи. Одним із провідних підприємств є винний завод «Теліані Велі», продукція якого експортується по всьому світу. Кахетія пропонує туристам широкий вибір відомих грузинських вин, включаючи ті, що виготовлені у квеври. Серед найбільш відомих сортів — червоний виноград Сапераві та знамените солодке червоне вино Кіндзмараулі, що виробляється саме з нього. Відвідування Кахетії є обов'язковим для тих, хто прагне відчувати різноманіття грузинської винної культури. Імеретія посідає друге місце за значимістю серед виноробних регіонів Грузії. Місцеві вина відомі своєю легкістю та свіжістю, завдяки чому вони користуються високим попитом серед мандрівників. Серед знакових імеретинських вин — біле вино Цолікаурі, що має виразні квіткові аромати та приємну кислинку. Також у регіоні культивується Оджалеші — рідкісний червоний сорт винограду. Окрім дегустації вин, подорож Імеретією дає можливість відвідати стародавні монастирі та церкви, де виноробні традиції зберігаються і передаються майстрами з покоління в покоління. Рача-Лечхумі — це невеликий за розмірами, але значущий виноробний регіон Грузії, який славиться своїми десертними винами. Найвідомішим представником є Хванчкара - червоне напівсолодке вино з багатою історією. Крім цього популярного сорту, регіон виробляє унікальні вина в обмежених кількостях, які є одними з найкращих у своїй категорії.

Виноробно-туристичний комплекс SHUMI, розташований у серці Кахетії (село Цинандалі), несе прапор якості, бо його досягнення були визнані на світовому рівні: SHUMI здобув почесне звання кращого виробника Грузії. Сьогодні він є безумовним лідером грузинського етнотуризму, пропонуючи унікальний досвід. Інфраструктура комплексу - справжній скарб для поціновувачів: тут розташований перший у Грузії Музей вина, де оживає тисячолітня історія напою, та унікальна приватна колекція ампелографії, що відкриває таємниці виноградних сортів. Ви зможете зазирнути в автентичну Марані, де вино створюється з душою, а потім зануритися у тишу знаменитої Енотеки — підвалу-сховища, де час оберігає найкращі взірці SHUMI. Довершує картину чудовий, сповнений натхнення сад зі скульптурами, створюючи ідеальний простір для насолоди вином і красою [2].

Список використаних джерел:

1. Бурштинове вино. - URL: <https://share.google/dFEQJSxMp3rnZ6ki>
2. Виробничо-туристичний комплекс SHUMI. - URL: <https://share.google/x1iRXp8IFfSXTtMvI>
3. Археологічні знахідки. - URL: <https://share.google/x1iRXp8IFfSXTtMvI>
4. Основні виноробні регіони Грузії. - URL: <https://compass-group.com.ua/blog/gruzinske-vino-yaki-sorti-varto-sprobuvati-ta-de-yix-sukati>