



# KARTVELI

КОНЬЯК





# Грузинские коньяки: История происхождения

Грузия издавна славится устоявшимися винодельческими традициями. Искусство приготовления коньяка грузины позаимствовали у французов — это произошло в 19 столетии. Всё началось с Георгия Болквадзе, который в 1865 году основал коньячный завод в Кутаиси.

Следующий этап производства связан с именем Давида Сараджишвили, открывшего крупное коньячное предприятие в Тбилиси. Завод Сараджишвили начал работать в 1881 году.

Подлинный всплеск интереса к грузинскому алкоголю произошел в 1945 году, когда на Ялтинской конференции Черчилль и Сталин по достоинству оценили грузинскую коньячную продукцию.





Грузия расположена в центральной и западной части южного Кавказа.

На севере страны находится горная система Большого Кавказа, которая занимает 1/3 общей площади.

Территория отличается сложным и контрастным рельефом.

Климат переходный от субтропического к умеренному.

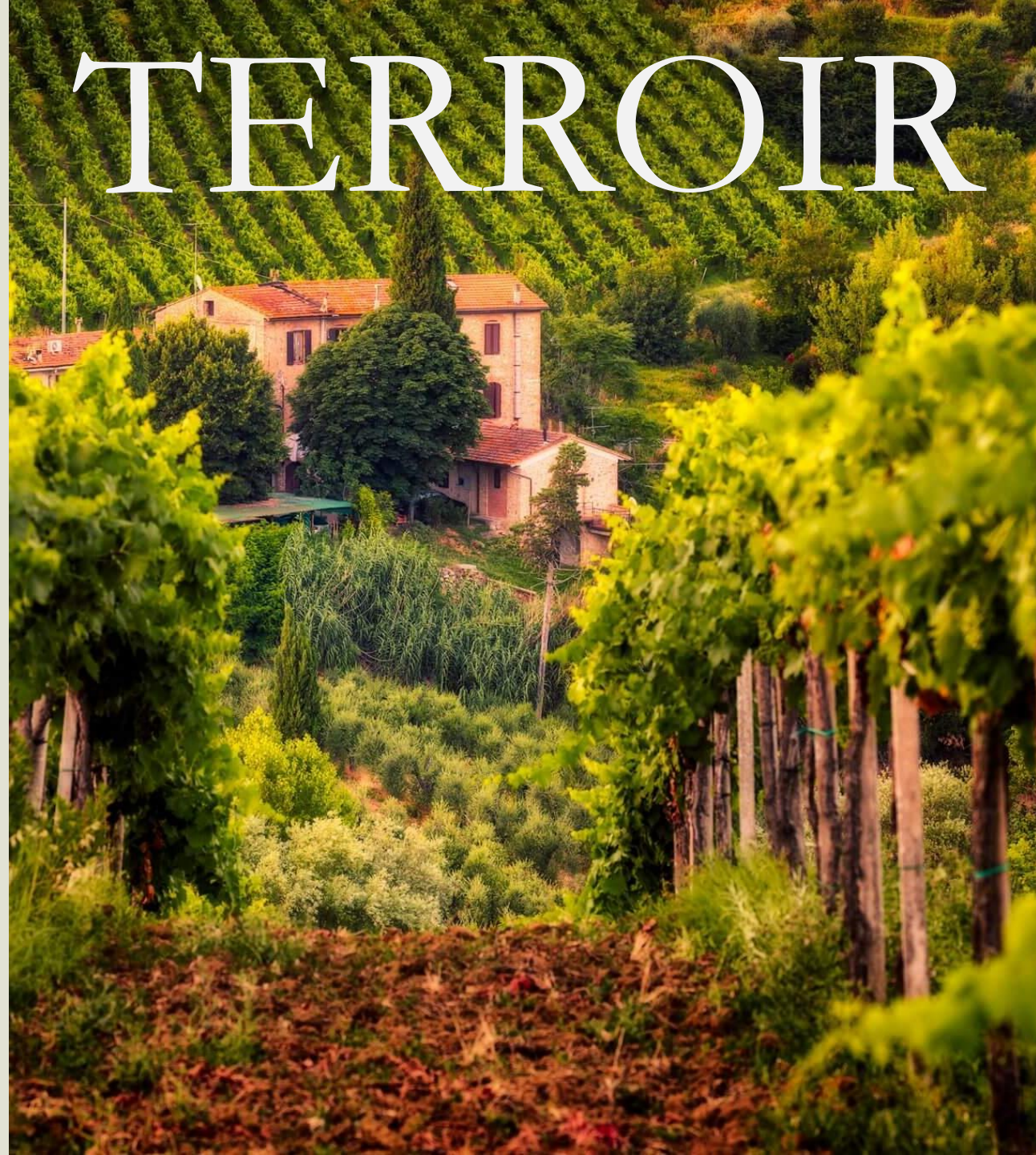
Почвы очень разнообразны — красноземы, желтоземы, черноземы и другие.

Все они находятся в четырех регионах:

- Кахетия – рупнейший регион, который расположен на Востоке Грузии и включает в себя 14 микрозон: Ахашени, Вазисубани, Гурджаани, Карденахи, Кахети, Кварели, Киндзмараули, Котехи, Манави, Мукузани, Напареули, Телиани, Тобаани, Цинандали.
- Следующий регион это Картли, в котором находится микрозона Атенури.
- В регионе Имерети самые выдающиеся вина производятся в микрозоне Свири.
- Четвёртый регион носит название Рача-Лечхуми. Здесь в области Рача выделяется микрозона Хванчкара, а в области Лечхуми микрозона Твиши.

Особые почвенно-климатические условия Грузии, многовековая история виноградарства и виноделия, разнообразие сортов винограда делают возможным как производство коньяков высочайшего качества.

# TERROIR





# КЛАССИФИКАЦИЯ ГРУЗИНСКОГО КОНЬКА

**Very Special  
(V.S.)**

Выдержка в  
дубовых  
бочках

3 года

**Very Superior  
Old Pale  
(V.S.O.P.)**

Выдержка в  
дубовых  
бочках

4-5 лет

**Very Very  
Superior Old  
Pale (V.V.S.O.P.)**

Выдержка в  
дубовых  
бочках

5-6 лет

**Extra Old  
(X.O.)**

Выдержка в  
дубовых  
бочках

6 и более лет





# KARTVELI

---

Коньяк Kartveli обладает неудержимым грузинским темпераментом. Благодаря использованию тщательно отобранного, выращенного в экологически чистых районах Грузии винограда, его вкус получается выразительным и насыщенным

Производится коньяк Картвели по традиционной французской технологии, но для его создания используются только автохтонные грузинские сорта винограда.

Спирты получают путем двойной перегонки в медных аламбиках небольшого объема, а затем помещают в бочки из дуба для выдержки. Дистилляты созревают минимум от 3 лет, затем их соединяют в эксклюзивные купажи и разливают по бутылкам.



# VS



## Цвет.

Коньяк янтарно-желтого цвета.

## Аромат.

В сложном аромате коньяка хорошо очерчены ноты чернослива, зеленого яблока и сухофруктов.

## Вкус.

Вкус коньяка насыщенный и в меру жгучий. В нем раскрываются оттенки сухофруктов и ванили, которые задерживаются в длительном, приятном послевкусии вместе с нюансами абрикосовой косточки.

## Гастрономические сочетания.

Коньяк станет прекрасным дижестивом, а также полноценным участником сытной трапезы.





# VSOP



## Цвет.

Коньяк янтарного цвета.

## Аромат.

Богатый, сильный аромат коньяка составлен из оттенков цветов, меда, сухофруктов, ванили и карамели.

## Вкус.

Вкус коньяка яркий, мощный, с активными древесными тонами, которые в послевкусии уступают место мягким нотам ванили и орехов.

## Гастрономические сочетания.

Коньяк станет прекрасны дижестивом, а также полноправным участником сытной трапезы.

