



USURVAZI

PRODUCT OF GEORGIA



BADAGONI
— GEORGIA —

О производителе

Винная компания **«Бадагони»** была основана в 2002 году в главном винодельческом регионе Грузии – Кахетии, в селении Земо Ходашени.

За время своего существования компания достигла больших успехов, производя вина из местных сортов винограда, которые считаются в Грузии одними из лучших. Компании «Бадагони» удалось сочетать плодородность земли Кахети с новейшей технологией виноделия. Ежегодно винный завод выпускает 3 млн. бутылок грузинского вина, причем не просто вина, а сакрального напитка, вобравшего в себя все лучшие традиции виноделия, но вместе с тем производимого на лучшем современном оборудовании. Это позволило винам Бадагони попасть на рынок Европы. В хозяйстве **Badagoni** виноград собирается вручную в небольшие ящики, после чего ягоды отделяются от гребней и сок отжимается. Виноград разминают так, чтобы ягоды пустили сок, но косточка осталась целой. Сегодня Badagoni - это комплексная линейка вин наивысшего качества, созданных в европейском стиле органолептики и сохранивших при этом древние традиции виноделия Кахетии.

Бадагони — единственный грузинский завод, обладающий сертификатом качества ISO.

Энолог особого назначения



Начиная с первых дней строительства и по сей день с компанией сотрудничает всемирно известная винная лаборатория “Эносис”, руководителем которой является признанный энолог университета виноградоведения и виноделия г. Турина, доктор **Донат Ланати**, входящий в десятку лучших мировых консультантов. По высказыванию г-на Ланати, его деятельность в Грузии связана, прежде всего, с продолжением многовековых традиций грузинского виноделия и дальнейшим усовершенствованием культуры винного производства.



«Усурвази» Алазанская долина «Usurvazi» Alazani valley

Usurvazi Alazani Valley — белое полусладкое вино с продолжительным приятным вкусом и великолепным ароматом. Изготавливается из сорта винограда Ркацители и Мцване, в Кахетии — Восточной Грузии, издавна славящаяся своими изумительными винами.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино светло-соломенного цвета.

Вкус: Белое вино Alazani Valley обладает продолжительным вкусом с нотками цитрусовых и мягкими нюансами французского дуба.

Аромат: В аромате вина преобладают тона белых фруктов и молодой листвы.

Гастрономические сочетания: Вино Алазанская Долина рекомендовано в качестве аперитива, а также прекрасно сочетается с морепродуктами, салатами и птицей.



«Усурвази» Алазанская долина

«Usurvazi» Alazani valley

Usurvazi Alazani Valley, изготовленное из винограда сорта Саперави, производится традиционным способом — после сбора урожая, ягоды проходят гребнеотделение и дробление, а затем подвергаются ферментации при контролируемой температуре.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино темно-вишневого цвета.

Вкус: Красное вино Alazani Valley привлекает бархатистым, гармоничным вкусом с фруктовыми нотками.

Аромат: Вино имеет приятный аромат с фруктовыми оттенками.

Гастрономические сочетания: Вино сочетается с жареным мясом, дичью и десертами.



«Усурвази» Саперави «Usurvazi» Saperavi

В переводе с грузинского языка **"Саперави"** значит **"цвет"**, и одного взгляда на вино **Usurvazi Saperavi** достаточно, чтобы понять, почему это так. **Саперави** — один из самых важных сортов винограда на Кавказе, получивший широкое распространение и в Европе в XIX веке. Таким образом, Саперави можно считать прародителем многих великих красных вин. Виноград сорта Саперави может выдерживать и долгую засуху, и сибирские морозы. Саперави для этого вина выращивают в Кахетии. Почвы здесь богаты известняком и мергелем. Саперави прекрасным образом отражает местный терруар и украсит любую трапезу, придав ей традиционный грузинский колорит.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино интенсивного рубинового цвета с фиолетовыми отблесками.

Вкус: У вина теплый, насыщенный вкус с хорошо интегрированными танинами и пряными тонами. В длительном послевкусии раскрываются нотки белого перца и можжевельника.

Аромат: У вина уникальный интенсивный аромат, в котором ноты черной вишни сменяются душистыми тонами красных ягод и сливы.

Гастрономические сочетания: Вино прекрасно подходит к изысканным блюдам, дичи и выдержанным сырам.

«Усурвази» Киндзмараули

«Usurvazi» Kindzmarauli

Usurvazi Kindzmarauli — красное полусладкое грузинское вино с ярким, сбалансированным фруктовым вкусом и необыкновенным, насыщенным ароматом. Его производят в микрорайоне Киндзмараули, контролируемой по происхождению наименования. Общая площадь виноградников в Киндзмараули составляет около 280 га. Это красивейшее место с живописными пейзажами расположено на пересечении главной реки Кахетии — Алазани с небольшой, но стремительной рекой Дуруджи. Уникальный почвенный состав, богатые минералами горные воды, содержащие крупинки золота и серебра, дарят винограду, выращенному здесь, и созданным из него винам прекрасный, неповторимый вкус. Вино Киндзмараули производят из винограда сорта Саперави. После сбора урожая ягоды сортируют и отделяют от гребней. Все стадии производства соответствуют установленным правилам и проходят строгий контроль.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино темно-красного цвета.

Вкус: Элегантное вино с гармоничным бархатистым вкусом.

Аромат: В аромате вина доминируют нотки вишни, черной смородины и слив.

Гастрономические сочетания: Вино хорошо сочетается с блюдами из жареного мяса или дичи, подойдет к овощам, фруктам и фруктовым салатам.



«Усурвази» Цинандали Премиум «Usurvazi» Tsinandali Premium

Вино **Usurvazi Tsinandali Premium** создано из винограда сортов Ркацители и Мцване, с преобладанием в купаже первого. Ркацители для этого вина выращиваются на винограднике компании, расположенном в микроне Цинандали. Мцване выращивают на склонах горы Гомбори. Виноград собирают в момент окончательного созревания вручную, на закате. Далее грозди отделяют от стеблей, ягоды прессуют в стальных чанах. Ферментация происходит при контролируемых температурах.

Впервые Цинандали было произведено в XIX веке в поместье князя Александра Чавчавадзе. Попробуйте это прекрасное вино и прикоснитесь к истории Грузии!

Дегустационные заметки

Цвет: Вино соломенного цвета.

Вкус: Элегантное, мягкое вино с комплексным, округлым вкусом, наполненным яркими фруктовыми тонами.

Аромат: Вино обладает приятным фруктово-цветочным ароматом.

Гастрономические сочетания: Вино рекомендуют подавать к птице, салатам, рыбе на гриле и сырам.





«Усурвази» Саперави Премиум

«Usurvazi» Saperavi Premium

Usurvazi Saperavi Premium — красное сухое вино, созданное из древнейшего сорта винограда, который, согласно мнению некоторых экспертов, больше всего похож на тот виноград, который использовали люди более тысячи лет назад. Он больше всего ценится виноделами за свою универсальность, стойкий цвет и фенольное богатство. Выращивают Саперави на его исторической родине в регионе Кахетия, тем самым сохраняя аутентичные характеристики сорта. Вино изготавливается по кахетинской технологии, не предусматривающей отделение сусла от мезги, с выдержкой в дубовых бочках на протяжении года. Отличительной чертой Саперави может считаться характерная терпкость и насыщенный, оставляющий фиолетовый след на бокале, цвет.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино темно красного цвета.

Вкус: С самого начал вкус вина впечатляет своей мощностью и хорошо выраженными танинами. Свежие ноты фруктов и ягод в сочетании с оттенками специй образуют гармоничный букет.

Аромат: Основу аромата вина составляют тона малины, клубники, смородины и ежевики, перемежающийся с нотами орехов и ванили.

Гастрономические сочетания: Вино рекомендуется к блюдам грузинской кухни, мясу на гриле, дичи, баранине, копченостям, горячим закускам и сырам.



«Усурвази» Мукузани Премиум «Usurvazi» Mukuzani Premium

Usurvazi Mukuzani — красное сухое вино, которое производится из винограда сорта Саперави. Виноградники расположены в Кахетии, в микрорегии Мукузани, которая была включена в 2010 году законом Грузии "О контролируемых регионах происхождения вин" в официальный список аппелласьонов Грузии. Вино Мукузани считается лучшим и самым титулованным грузинским вином из Саперави. После сбора урожая, который осуществляется в момент оптимальной спелости ягод, виноград незамедлительно отправляется на винодельню для переработки. Винификация протекает при контролируемой температуре под строгим контролем виноделов. Выдержка в дубовых бочках обеспечивает вину элегантный стиль и бархатистую текстуру.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино темно-рубинового цвета с фиолетовыми оттенками.

Вкус: Вино имеет округлый вкус с гармоничными мощными танинами.

Аромат: Аромат вина Мукузани привлекает насыщенными нотами малины, вишни и земляники.

Гастрономические сочетания: Вино идеально сочетается с блюдами из молодого ягненка, птицы и свинины.



«Усурвази» Киндзмараули Премиум «Usurvazi» Kindzmarauli Premium

Вино **Usurvazi Kindzmarauli Premium** — высококачественное грузинское полусладкое вино, созданное из винограда сорта Саперави. Вино обладает красивым рубиновым цветом, шелковистым, гармоничным, сбалансированным, сладковатым вкусом с оттенками спелой вишни, лесных ягод, пряностей, ванили и долгим послевкусием.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино красивого рубинового цвета.

Вкус: Вино обладает шелковистым, гармоничным, сбалансированным, сладковатым вкусом с оттенками спелой вишни, лесных ягод, пряностей, ванили и долгим послевкусием.

Аромат: Легкий аромат вина чарует оттенками специй, ежевики, малинового джема.

Гастрономические сочетания: Вино сочетается с мясными блюдами, десертами, фруктовыми салатами и сырами.



«Усурвази» Хванчкара Премиум

«Usurvazi» Khvanchkara Premium

Khvanchkara — одно из самых известных грузинских вин, производимое с 1097 года. Для его изготовления используют виноград сортов Александровли и Муджуретули, растущий на виноградниках в микрорайоне Хванчкара, что в Западной Грузии. **Usurvazi Khvanchkara Premium** — прекрасное вино, знакомящее нас с традициями грузинского виноделия.

Дегустационные заметки

Цвет: Вино светло-рубинового цвета.

Вкус: Хорошо сбалансированное полусладкое вино с приятной горчинкой. Элегантное послевкусие средней продолжительности.

Аромат: Вино обладает изысканным ароматом с нотами спелых красных и черных ягод.

Гастрономические сочетания: Вино рекомендуют подавать к мясным блюдам, выдержанным сырам, блюдам грузинской кухни.

ООО «СпиритсКлуб»

109235, г. Москва, Проектируемый 4386 проезд, д. 1, стр. 1

Телефоны: 8 (499) 356-43-80, 8 (495) 668-10-93, 8 (495) 668-10-94

info@spirits-club.ru

www.spirits-club.ru

