



Schuchmann

Wines
Georgia



ძვირფასო ღვინის მოყვარულებო

აღბათ უფრო დამთხვევა იყო ის ფაქტი, როდესაც, 2006 წელს ბერლინში ერთ-ერთი კონფერენციის დროს, ჩემმა კოლეგებმა საქართველოზე გამამახვილებინეს ყურადღება. რამდენიმე თვის შემდეგ, როცა საქართველოში ჩამოვედი, მე, რკინიგზის სამრეწველო მენეჯერმა, არაფერი ვიცოდი ამ ქვეყნის სილამაზის შესახებ. კარგად მახსოვს რა სწრაფად დამყარდა მჭიდრო კონტაქტი ჩემსა და ამ ქვეყანას შორის. აღფრთოვანებულმა და ჩემს მიმართ გამოჩენილი სტუმართმოყვარეობით შეგულიანებულმა თავი ამოვყავი ღვინის სამყაროში, რომელსაც ათასწლეულებია აქ დაუდია ბინა.

მისი ხარისხით დატყვევებულმა, გადავწყვიტე საქართველოს ფარგლებს გარეთ გამეტანა, როგორც ქართული ტრადიციული მეთოდით დამზადებული ქვევრის, ასევე დასავლური სტანდარტების მიხედვით წარმოებული ღვინის სახელი. ამ ოცნების სისრულეში მოსაყვანად დიდი როლი ითამაშა გიორგი დაქიშვილმა (მელვინე-ტექნოლოგი). გიორგი მისი ოჯახიდან უკვე მესამე თაობის წარმომადგენელია, რომელიც ადრეული ასაკიდანვე ეზიარა ღვინის დაყენების ხელოვნებას და, დღეს, მთელი თავისი ცხოვრების მანძილზე მიღებული განათლებითა და გამოცდილებით, პროფესიონალი მელვინე გახლავთ. ამ პროექტის განსახორციელებლად კი სწორედ რომ ასეთი პროფესიონალის გვერდით ყოფნა იყო აუცილებელი.

გარდა ამისა, ამ ხნის მანძილზე გამოჩენილი თანადგომისა და მეგობრობის საპასუხოდ, მინდოდა ჩემი მცირედი მაღლიერება მაინც გამომეხატა ამ ქვეყნის მიმართ. სწორედ ამიტომ ცდილობს “შუხმანის ღვინოები” თავისი წვლილი შეიტანოს საწარმოთა მფლობელების კვალიფიკაციის ამაღლებაში (სამწლიანი პროექტი) და საქართველოში პროფესიული განათლების დუალური სისტემის განვითარებაში (მელვინეობის დარგი). ესტუმრეთ საქართველოს და დააგემოვნეთ ღვინოები ქვეყნიდან, სადაც მოგზაურს მისალმების ნიშნად, ყოველთვის სთავაზობენ ჭიქა ღვინოს.

თქვენი ბურქარდ შუხმანი



საქართველო – ცვლილებების სურვილით აღსავსე ქვეყანა

საქართველო მდებარეობს ევროპისა და აზიის
გასაყარზე. მისი ტოპოგრაფია მრავალფეროვა-
ნია, ხოლო ისტორია - მდიდარი. ბუნების მსოფ-
ლიო ფონდის WWF მონაცემებით, საქართველო
დედამიწის 238 მნიშვნელოვან ეკორეგიონთა შო-
რის ირიცხება. მთებით გარშემორტყმული მდე-
ლოები ნაყოფიერი ნიადაგი გახლავთ უნიკალუ-
რი მცენარეებისათვის. აქ შეხვდებით ცხოველთა
ისეთ ჯიშებს, რომელთაც დედამიწის ზურგზე
სხვაგან ვერსად იხილავთ.

კლიმატური ზონები ნაირფეროვანია. დასავლე-
თით უფრო ტენიანი, სუბტროპიკული და მშრალ-
ი, აღმოსავლეთით კი ზომიერად კონტინენტუ-
რი. ცივი ჰაერის მასებისაგან კლიმატს
კავკასიონის ქედი იცავს, ხოლო შავი ზღვა თბი-
ლი მასების შემოდინებას უწყობს ხელს.

მიუხედავად საქართველოში არსებული ჯერ
კიდევ გადაუჭრელი უამრავი პრობლემისა, ბურ-
ქარდ შეხმანი დარწმუნებულია, რომ ქართული
ყურძნის მრავალფეროვანი და მაღალი ხარის-
ხის ჯიშებთან ერთად შექმნის ევროპული სტან-
დარტების შესაბამის ღვინოებს, რომლებიც ღვი-
ნის ყველაზე მომთხონ გურმანებსაც კი ვერ
დატოვებს გულგრილს.



საქართველო - აღწერის მცდელობა

სალი კლდეები, ხალიჩებით მოფენილი მდელოები თუ ნაირფეროვანი სახლები, ორნამენტური ხის აივნები. ყოველივე ეს ამ ქვეყნის განუყოფელია ნაწილია. ასევე თბილისის მჩქეფარე ცენტრალური ნაწილიც, რომელიც ხანდახან პარიზსა თუ ბუქარესტს მოგვაგონებს.



ბუნებრივი სიმშვიდის ოაზისი და ქალაქური ცხოვრების კონტრასტი. კახეთში, საქართველოს რეგიონში, ღვინის ტავერნაში, სოფლის მტვრიანი გზების გავლის შემდეგ სტუმრებს შეუძლიათ ისიამოვნონ ტრადიციული სტუმარ-მასპინძლობით, ქართული ღვინით, მწვადითა და ტკბილი საზამთროთი.

ადგილობრივი განათლებითა და მიმდინარე ტრენინგებით გარანტირებული ხარისხი

ღვინის ენდემური ჯიშების წყალობით, საქართველოს შესწევს ძალა აწარმოოს უნიკალური, თვითმყოფადი ღვინო, რომელიც პატივისცემით სარგებლობს საერთაშორისო ბაზარზე. საქართველოს მეღვინეობის ტრადიციისა და დასავლური ხარისხის სტანდარტების შერწყმა კომპანია SCHUCHMANN WINES GEORGIA-ს პრიორიტეტს საქმიანობის დაწყების დღიდან წარმოადგენდა.

“მდგრადი მევენახეობის” ახალი სადიპლომო კურსის დანერგვამ, თელავის იაკობ გოგებაშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტში, გერმანიის ჰაილბრონის უნივერსიტეტის დახმარებით, საუნივერსიტეტო სწავლება საერთაშორისო დონეზე აიყვანა. 2011 წლისათვის საქართველოს მეღვინეობის ინდუსტრია დაიწეებს საკუთარი ენოლოგების დასაქმებას, რომელთაც საზღვარგარეთ ექსტენიანი მუშაობის გამოცდილება მაინც ექნებათ.

ქართულ-გერმანული პროფესიული ტრენინგის პროექტი ჰაილბრონის უნივერსიტეტში და პროფესიული გადამზადების სკოლები თელავსა და კაჭრეთში დაეხმარება სწავლის სტანდარტების ამაღლებასა და მეღვინეობის ინდუსტრიისათვის მათი მნიშვნელობის ხაზგასმას.

ჩვენი კომპანია ასევე ეხმარება ვენახების მესაკუთრეების კვალიფიკაციის ამაღლებისათვის სამ წლიანი პროექტის განხორციელებას და თეორიული და პრაქტიკული მომზადების დანერგვას ქართულ მეღვინეობაში.



ქვევრი

ჩვენი ღვინოები, რომლებიც ქვევრებში კეთდება, მსოფლიოსთვის წარმოადგენს აბსოლუტურ რა-რიტეტს და, ამავე დროს, ქართული მეღვინეობის ტრადიციის და ისტორიის ერთ მთლიანობას. ღვინის წარმოების აღნიშნული მეთოდი საქართველოში ათასწლეულებს ითვლის, მაგრამ დღეისათვის მას მხოლოდ მეღვინეების მცირე ნაწილი მისდევს.

თიხის ქვევრები ჩაფლულია მიწაში. ხელით მოკრეფილი ყურძნის ღურდო ისხმება ღია ქვევრში და ასე რჩება დუღილის პერიოდში სამიდან ოთხ კვირამდე. დუღილის შემდეგ წითელი ღვინო და ჭაჭა ცალკევდება და ხდება ღვინის დავარგება მუხის კასრებში.

თეთრი ღვინის წარმოების მეთოდი განსხვავებულია. დუღილის პროცესი თავიდან წითელი ღვინის მსგავსად ჭაჭაზე მიდის, რაც თავისთავად უკვე უჩვეულოა, მაგრამ დუღილის დასრულების შემდეგ, ქვევრი ჰერმეტიულად იხურება და მასში ხდება ღვინის დავარგება. ეს პროცესი შეიძლება ექვსი თვეც კი გაგრძელდეს.



“VINOTERRA”

უხსოვარი დროიდან მოყოლებული, ღვინოს ყოველთვის განსაკუთრებული ადგილი ეკავა ქართველი ადამიანის ცხოვრებაში.. არქეოლოგიური ფაქტები, (საწნახელი, ღვინის დოქები და ღვინის ჭურჭელი), ადასტურებენ, რომ ღვინო თამაშობდა მნიშვნელოვან როლს ქართველთა ცნობიერებასა და ცხოვრებაში. შულავერის მახლობლად ნაპოვნი კულტურული ვაზის მარცვლები დათარიღებულია 7000 წლით.

კახეთის რეგიონში მდებარეობს სოფელი კისისხევი, სადაც მაღალი ხარისხის ყურძნის მოყვანისათვის საჭირო ყველა პირობაა: კლიმატი, ადგილმდებარეობა და ნაყოფიერი ნიადაგი.

სოფლის მაცხოვრებლები ხშირად განიხილავენ იმ საკითხს თუ საიდან წარმოიშვა მათი სოფ-



ლის სახელი. ნაწილი ამბობს, რომ სახელი წარმოიშვა ერთ-ერთი ძლიერი ტომის ბელადის სახელისაგან-კისკისა, ხოლო ნაწილი ემხრობა აზრს, რომ სახელი კისისხევი წარმოიშვა ვაზის ჯიშის-კისის სახელწოდებისაგან. ადგილობრივების ყოველდღიური ცხოვრება ღვინის წარმოებისა და ვაზის მოვლის გარშემო ტრიალებს. თითქმის ყველა ოჯახს აქვს საკუთარი ვენახი და ყველა ოჯახი აწარმოებს ღვინოს ტრადიციული მეთოდით. ვაზის ძირითადი ადგილობრივი ჯიშებია: რქაწითელი, საფერავი, მწვანე, ხისვი...

ექსპერტები ადასტურებენ, რომ კისისხევის ყურძენი განსაკუთრებულია. ერთის მხრივ, ეს გამოწვეულია სოფლის ზღვის დონიდან დაშორებით (600 მეტრი) და მეორეს მხრივ, დღისა და ღამის ტემპერატურებს შორის სხვაობით -სექტ-



ემბრის პირველ ნახევარში, როდესაც ყურძენი მწიფდება, ტემპერატურა დღის განმავლობაში მერყეობს 25–30 გრადუსს შორის, ხოლო ღამით 15 გრადუსამდე ეცემა.

კომპანია “VINOTERRA” დაარსდა 2002 წ-ს, 2008 წ-ს კი გადავიდა SCHUCHMAN WINES GEORGIA-ს საკუთრებაში.

VINOTERRA ღვინოს კვლავაც უბეველესი ტრადიციისამებრ აწარმოებს. მას შემდეგ რაც ყურძენი დაიწურება და დადუღდება, ქვევრები იხუფება ქვის ფილებით და ღვინო ასეთ მდგომარეობაში რჩება ექვსი თვის განმავლობაში. კახური ღვინო მდიდარია ანტიოქსიდანტებით, ანტიოქსიდანტები კი აკავებენ თავისუფალ რადიკალებს, რომლებიც სხეულის დაბერებას უწყობენ ხელს. სწორედ ამის გამოა, რომ კახურ ღვინოებს მარადიული ახალგაზრდობის ელექსირს უწოდებენ.

მიუხედავად იმისა, რომ კომპანია SCHUCHMAN WINES GEORGIA დიდი ხანი არაა რაც არსებობს, მისმა ღვინოებმა რამდენიმე მნიშვნელოვანი საერთაშორისო ჯილდო უკვე მიიღეს, ხოლო 2008 წელს კომპანიამ აიღო პრიზი – “საუკეთესო მცირე საწარმო”.



ბურქარდ შუხმანი

საქართველოში მოგზაურობისას ღვინის ენთუზიასტმა, ბურქარდ შუხმანმა, აღმოაჩინა მეღვინეობის დიდი ხნის ტრადიციები და დაინახა კავკასიაში არსებული ღვინის ჯიშებისაგან, (საფერავი, რქაწითელი, მწვანე, ოჯალეში, ქისი...), საუკეთესო ღვინის მიღების პოტენციალი.



კახეთში უთვალავი კილომეტრის გავლისა და სპეციალისტებთან ერთად მრავალი ვენახის მონახულების შემდეგ, მან შეიმუშავა გეგმა, რომლის მიხედვითაც ქართულ მეღვინეობაში დაინერგებოდა ევროპული სტანდარტები და მოხდებოდა ქართული ყურძნის ჯიშების დიდი პოტენციალის რეალიზება.



კითხვების შემთხვევაში დაგვიკავშირდით:

მისამართი:

ანჯელეს ტეგტმაიერი (Angeles Tegtmeyer)

მმართველი დირექტორი

Wohlwillstraße 35a

20359 Hamburg - Germany

+49 40 50719330

+49 40 43273911

+49 0172 4418001

a.tegtmeyer@schuchmann-wines.com

გიორგი დაქიშვილი (Giorgi Dakishvili)

აღმასრულებელი დირექტორი/მედეინე

შპს შუხმან ვაინს ჯორჯია

Kisiskhevi

Telavi District 2200 - Georgia

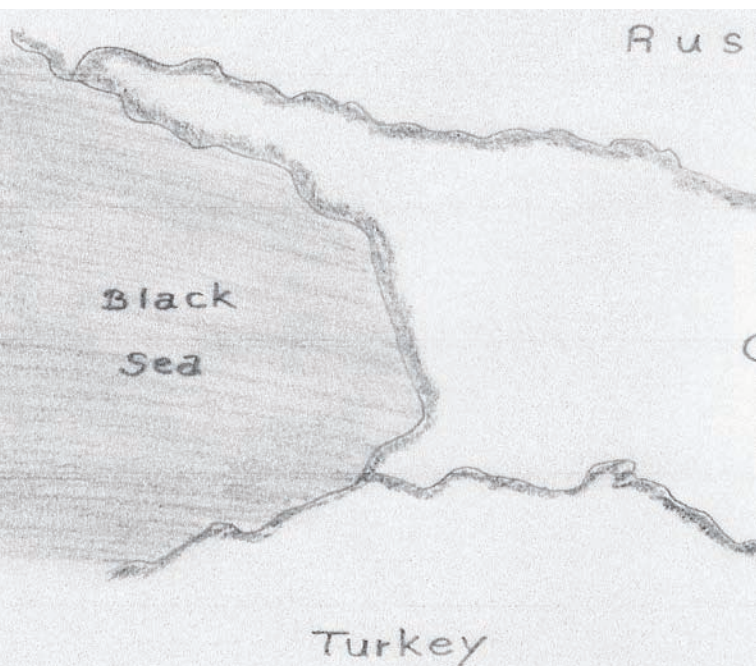
+995 90 55 70 45

+995 77 50 80 79

+372 53 16 43 30

+995 77 50 80 89

g.dakishvili@schuchmann-wines.com



თუ გსურთ ჩვენი ღვინის ყიდვა ან
გსურთ გაიგოთ თუ სად შეიძლება მათი
გასინჯვა, დაეკონტაქტეთ ჩვენს გაყიდ-
ვების ჯგუფს:

www.schuchmann-wines.com

თუ გაქვთ რაიმე შეკითხვა ან შემოთავა-
ზება, გთხოვთ გამოგზავნოთ:

info@schuchmann-wines.com



