



V I N I T O R

MUKUZANI WINERY

შევემნათ მოგონებები ერთად

# მეღვინეობა



ვინიტორი მუკუზნის მეღვინეობა მდებარეობს ქართული მეღვინეობის ერთ-ერთ ყველაზე მნიშვნელოვან და ისტორიულ რეგიონში - კახეთში, სოფელ მუკუზანში.

კომპანია 2019 წლიდან ოპერირებს და მას თავდაპირველად მუკუზნის ტრადიციული მეღვინეობა ეწოდებოდა.

„ვინიტორი“ ლათინური სიტყვაა და მეღვინეს ნიშნავს.

# მეღვინეობის ტრადიციები



ქართულ მეღვინეობას 8,000 წელზე მეტი ხნის ისტორია აქვს. იუნესკომ ოფიციალურად აღიარა ქვევრის ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი კაცობრიობის კულტურული მემკვიდრეობის ნაწილად. ყურძნის უნიკალური ჯიშები და ღვინის დაყენების მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია დღემდე შენარჩუნებულია საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში.

სოფელი მუკუზანი, უძველესი დროიდან მემკვიდრეობით გადმოცემული მეღვინეობის მდიდარ ისტორიას და კულტურას ინახავს.

მიუხედავად იმისა, რომ არაერთი კომპანია და ღვინის მარანი აწარმოებს წითელ მშრალ ღვინო - მუკუზანს, რამოდენიმე ენთუზიასტის გარდა, არც ერთი მათგანი არ აყენებს მას იმ ტრადიციული მეთოდით, როგორც ამას ადგილობრივები აკეთებდნენ 1888 წლიდან მოყოლებული.

# მთავარი მიზანი



სწორედ მუკუზნის მეღვინეობის ტრადიციების აღდგენა იყო ჩვენი მთავარი მიზანი და ადგილობრივი მევენახეების, მეღვინეების და ენოლოგებისგან შემდგარი გუნდით გადაწყვიტეთ წვლილი შეგვეტანა მუკუზნის დაყენების უძველესი ტრადიციული მეთოდის აღორძინებაში. 2019 წლიდან ჩვენი ღვინის წარმოებაში მხოლოდ მუკუზნის ადგილობრივი მოსახლეობა დასაქმებული.

**ვინიტორის ვენახები** გაშენებულია მუკუზნის მიკროზონაში და ღვინო ჩვენს ვენახებში მოყვანილი უმაღლესი ხარისხის ყურძნისაგან იწარმოება.

# მეღვინე



ვალერი ქათამაძე - მეღვინე, ენოლოგი.  
ის ასევე სოფელ მუკუზნის მკვიდრია.

## განათლება:

- Winzergenossenschaft Mayscholz-Altenahr (გერმანია) - მეღვინეობა
- Dlr Oppenheim (გერმანია) - ღვინის ტექნოლოგია

## გამოცდილება:

- 2017 წლიდან - დღემდე: Winzergenossenschaft MayscholzAltenahr (გერმანია) - მეღვინე
- მეღვინეობის უძველესი ტექნიკა, თანამედროვე ტექნოლოგიურ ინოვაციებთან ერთად არის ის, რაც განაპირობებს მის წარმატებას. მის მიერ შექმნილი ღვინო ყოველთვის უნიკალური გემოთი გამოირჩევა.



თითოეული ბოთლი  
მოგვითხრობს  
მდიდარი მემკვიდრეობის  
და მრავალსაუკუნოვანი  
გამოცდილების შესახებ



მოსავლის წელი: 2021

კლასიფიკაცია: წითელი მშრალი

წარმოშობა: მუკუზანი, კახეთი, საქართველო

ყურძენი: 100% საფერავი

ვინიფიკაცია: ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის ავზში და  
დავარგებულია მუხის კასრში 12 თვის განმავლობაში.

ტექნოლოგია: კლასიკური

მახასიათებლები: ბროწეულისფერი ღვინო, მყვლის და ალუბლის  
სასიამოვნო არომატებით. მისი ჯიშური გემო შესანიშნავად ერწყმის  
მუხის ტონებს.

ყვამება: შემწვარ წითელ ხორცს, მაგარ ყველს და შებოლილ ხორცს.

ალკოჰოლი: 14.0%

მოცულობა: 750 მლ

# მუკუზანი (PDO)



**მოსავლის წელი:** 2021

**კლასიფიკაცია:** წითელი მშრალი

**წარმოშობა:** დასავლელი ადგილწარმოშობის დასახელება - მუკუზანი, კახეთი, საქართველო

**ყურძენი:** 100% საფერავი

**ვინიფიკაცია:** ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის აგზში და დავარგებულია მუხის კასრში 15 თვის განმავლობაში.

**ტექნოლოგია:** კლასიკური

**მასხასიათებლები:** მუქი ლალისფერი ღვინო. ალუბლის და მაცვლის ტონები, მუხის არომატთან ერთად ქმნის გამორჩეულ გემოს.

**ესამება:** წითელ ხორცს და ყველს.

**ალკოჰოლი:** 15.0%

**მოცულობა:** 750 მლ

# მუკუზანი პრემიუმი (PDO)



**მოსავლის წელი:** 2021

**კლასიფიკაცია:** წითელი მშრალი

**წარმოშობა:** დასავლელი ადგილწარმოშობის დასახელება - მუკუზანი, კახეთი, საქართველო

**ყურძენი:** 100% საფერავი

**ვინიფიკაცია:** ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის აგზში და დავარგებულია მუხის კასრში 15 თვის განმავლობაში.

**ტექნოლოგია:** კლასიკური

**მასხასიათებლები:** ღვინოს აქვს მუქი ბროწეულისფერი შეფერილობა. კენკრის ინტენსიური არომატი შესანიშნავად ერწყმის მუხის ტონებს.

**ესამება:** გრილზე შემწვარ წითელ ხორცს და დაძველებულ მაგარ ყველს.

**ალკოჰოლი:** 15.0%

**მოცულობა:** 750 მლ

ვინიტორი

მუკუზანის მემკვიდრეობა

# მუკუზანი (PDO)



**მოსავლის წელი:** 2020

**კლასიფიკაცია:** წითელი მშრალი

**წარმოშობა:** დასავლეთი ადგილწარმოშობის დასახელება - მუკუზანი, კახეთი, საქართველო

**ყურძენი:** 100% საფურავი

**ვინიფიკაცია:** ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის ავზში და დავარგებულია მუხის კასრში 15 თვის განმავლობაში.

**ტექნოლოგია:** კლასიკური

**მასხაიათებლები:** ღვინოს აქვს მუქი ლალისფერი შეფერილობა, მკვეთრად გამოხატული მაცვლის და შავი ქლიავის არომატები.

**ესამება:** წითელ ხორცს და მაგარ ყველს.

**ალკოჰოლი:** 14.0%

**მოცულობა:** 750 მლ

# საფურავი



**მოსავლის წელი:** 2020

**კლასიფიკაცია:** წითელი მშრალი

**წარმოშობა:** მუკუზანი, კახეთი, საქართველო

**ყურძენი:** 100% საფურავი

**ვინიფიკაცია:** ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის ავზში და დავარგებულია მუხის კასრში 12 თვის განმავლობაში.

**ტექნოლოგია:** კლასიკური

**მასხაიათებლები:** მუქი ლალისფერი ღვინო, კარგად გამოხატული შავი კენკრის და ალუბლის არომატებით.

**ესამება:** ხორცისგან მომზადებულ კერძებს და ყველს.

**ალკოჰოლი:** 14.0%

**მოცულობა:** 750 მლ

ვინიბორი

მუკუზანი მუკუზანი



**მოსავლის წელი:** 2022

**კლასიფიკაცია:** ვარდისფერი მშრალი

**წარმოშობა:** მუკუზანი, კახეთი, საქართველო

**ყურძენი:** 100% საფურავი

**ვინიფიკაცია:** ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის აგზში.

**ტექნოლოგია:** კლასიკური

**მასასიათებლები:** ღია ვარდისფერი ღვინო. კენკროვანი ხილის ტონები და მინდვრის ყვავილების არომატი ღვინის სასიამოვნო, ნაზ ბუკეტს ქმნის.

**ესამება:** ბოსტნეულის სალათებს, ყველს და დესერტს.

**ალკოჰოლი:** 11.5 %

**მოცულობა:** 750 მლ



**მოსავლის წელი:** 2023

**კლასიფიკაცია:** თეთრი მშრალი

**წარმოშობა:** კახეთი, საქართველო

**ყურძენი:** 100% ხიხვი

**ვინიფიკაცია:** ფერმენტირებულია უხანგავი ფოლადის აგზში.

**ტექნოლოგია:** კლასიკური

**მასასიათებლები:** ღვინოს გააჩნია ღია ჩალისფერი შეფერილობა და ტროპიკული ხილის მდიდარი არომატი.

**ესამება:** ზღვის პროდუქტს, ფრინველის ხორცს და ბოსტნეულს.

**ალკოჰოლი:** 12.0%

**მოცულობა:** 750 მლ



# VINITOR

MUKUZANI WINERY

## კონტაქტი

შპს „ვინიტორი მუკუზანის მეღვინეობა“

მის: მუკუზანი 1500, გურჯაანი, კახეთის რეგიონი, საქართველო

ტელ: +995591 558811

ელ. ფოსტა: [contact@vinitor.ge](mailto:contact@vinitor.ge)

ვებგვერდი: [mukuzaniwine.com](http://mukuzaniwine.com)

## გაყიდვების მენეჯერი:

ტელ: +995 579 980 980

ელ. ფოსტა: [t.begiashvili@vinitor.ge](mailto:t.begiashvili@vinitor.ge)

შევემნათ მომონებები ერთად