

Tsinandali Edition 202 - Winery Chateau Nekresi



Rypälelajikkeet: Goruli Mtsvane , Rkatsiteli

Alue: Kachetien (GE)

Jäännössokeri 1,9 g/l; Hapot 4,5g/l

Vuosikerta 2015

Kachetissa viinitarhat, jotka tuottavat nämä rypäleet, kasvavat tuliperäisellä ja Humuspitoisella ”mustamaalla”. Käsien korjatut rypäleet kuljetetaan nopeasti puristamoon. Tässä ne lajitellaan ja käsitellään varovasti. Seuraavaksi tapahtuu käyminen ruostumattomassa teräksessä kontrolloiduissa lämpötiloissa. Käymisen jälkeen viini kypsyy useiden kuukausien ajan hienossa sakassa ennen kuin se lopulta pullotetaan.

Chateau Nekresi -viinitila perustettiin vuonna 2011, ja se on nopeasti tehnyt itselleen nimeä vangitsemalla Georgian sielun viineihinsä.

Chateau Nekresin viinejä on nyt saatavilla useissa maissa, kuten Kanadassa, Ranskassa, USA:ssa, Venäjällä, Turkissa, Virossa, Ukrainassa ja Kazakstanissa.

Chateau Nekresi sijaitsee viehättävällä kukkulalla korkealla Alazani-joen laakson yläpuolella lähellä Nekresin luostaria. Viinitila sijaitsee Georgian Kakheti-alueella, joka on kuuluisa viinintuotannostaan. Erityisen sijainnin ansiosta Chateau Nekresi voi kasvattaa useita harvinaisia paikallisia rypälelajikkeita ja tuottaa korkealaatuista luonnonviiniä.

Chateau Nekresin viininvalmistukselle on ominaista Georgian perinteiden ja tekniikoiden käyttö. Rypäleet korjataan huolellisesti ja jalostetaan laadukkaiksi viineiksi. Chateau Nekresin viinit ovat kuuluisia ainutlaatuisesta luonteestaan, joka heijastelee alueen monimuotoisuutta ja kauneutta.

Saperavi Rosé - Mukuzani Wine Cellar



Rypälelajikkeet: Saperavi

Alue: Kachetien (GE)

Vuosikerta 2020

Kokonaistuotanto 2500 ploa.

Seitsemännen polven viinintekijä Vako Katamadzen vuonna 2016 perustama Mukuzani Wine Cellar on juurtunut syvälle Georgian viininviljelyn historiaan. Saatuaan koulutuksen Euroopassa ja rakentanut menestyksekkään uran arvostetulla saksalaisella viinitilalla, Vako palasi kotimaahansa soveltamaan tietojansa ja intohimoaan Georgian viininvalmistukseen. Yhdistämällä muinaisia Georgian perinteitä moderneihin tekniikoihin hän on luonut ainutlaatuisia viinejä, kuten Mukuzani Qvevri ja Pinot Noir Qvevri, jotka heijastavat hänen innovatiivista visiotaan.

Viinitilan viinitarhat sijaitsevat Mukuzanin mikrovyyhykkeellä, historiallisilla alueilla, kuten "Lomiauri" ja "Nadarbazebi", joissa on yli 40 vuotta vanhoja Saperavi-viiniköynnöksiä. Vihreillä sadonkorjuumenetelmillä viinitarhoja hoidetaan huolellisesti korkealaatuisten rypäleiden varmistamiseksi, ja sato on rajoitettu 4 000 kiloon hehtaarilta. Sekä paikallisesti että kansainvälisesti tunnustettu Mukuzani Wine Cellar on ansainnut lukuisia palkintoja arvostetuissa kilpailuissa, mikä vahvistaa sen mainetta Georgian viininvalmistuksen huipputaiteen majakkana.

Saperavi Oak - Shaloshvili Cellar



Rypälelajikkeet: Saperavi

Alue: Kachetien (GE)

Jäännössokeri 1,7 g/l; Hapot 5,2g/l

Vuosikerta 2018

Tämä tasapainoinen punaviini Georgiasta valmistetaan Saperavi-rypäleistä. Rypäleet kasvavat optimaalisissa olosuhteissa Kachetian alueella. Viiniköynnökset ulottavat juurensa syvälle tuliperäisiin ja mustaan maahan.

Shaloshvili Wine Cellar on valmistanut viiniä vuodesta 1998 ja on tullut tunnetuksi eleganteista valkoisista ja täyteläisistä, monimutkaisista punaisista. Yrityksen perustamisesta vuonna 2013 lähtien he ovat alkaneet varustaa itseään hienostuneimmalla modernilla teknologialla tuottaakseen viiniä monien sukupolvien perheviininvalmistuksen linjassa.

Shaloshvili Cellar tukee myös georgialaista kulttuuria tarjoamalla vierailleen täyden turistipaketin pienessä hotellissa heidän alueellaan.

He tuottavat tällä hetkellä 150 000 pulloa viiniä 16 hehtaarilla viiniköynnöksiä ja viljelevät kaikkia rypäleitä luomuprosesseilla.

Bedoba Saperavi 2022



Saperavi

Alue: Kachetien (GE)

Jäännössokeri 6 g/l; Hapot 4,9g/l

Vuosikerta 2022

Beboda-viinin perustivat yhteistyössä georgialainen viinintekijä Nugzar Ksovreli, Kakheti-viinitalo ja sveitsiläinen viiniguru Thierry Fontannaz. Tietty intohimo ja äärimmäinen kunnioitus Georgian antiikin viinivalmistustekniikoita kohtaan olivat lähtökohdat tämän ikonisen Saperavi-viinin syntymiseen Konchoshvili-perheen viinitilalla. Tämä tilan viinikellarit ovat vuodelta 1737, jolloin Kakhetian kuningas Teimuraz 1. viinintekijä Kakhaber Konchoshvili perusti viinitilan alueelle ja valmisti ensimmäiset viinit historiallisella Qvevri-menetelmällä.

Tämä erittäin luonteikas ja mehukkaan marjaisa viini on hyvin tumma, mahongin ja mustan kirsikan väriyhdistelmä. Tuoksussa runsaasti kypsää marjaisuutta, Marasca -kirsikkaa, yrttisiä mausteita ja nahkaisuutta. Täyteläistä lähestyvä makupaletti pitää sisällään kirsikkaa, karhunvatukkaa, mustaherukkaa ja paahteisuutta. Jälkimaku on hienostuneen samettinen ja

täyteläinen. Nautinnollinen ruokajuoma talvisille pataruuille, grillatulle lihalle, riistalle ja voimakkailla juustoilla.

Suurin osa rypäleistä on käytetty terästankeissa ja sen jälkeen osa mehusta on siirretty pieniin amerikkalaisiin tammitynnyreihin ja osa isoihin, 5000 litran sammioihin, joissa viini on käynyt myös malolaktisen käymisen. Pienempi osa rypäleistä on käytetty Qvevri -amforoissa kokonaisina terttuina ja jätetty kuorien kera kypsymään aina seuraavaan kevääseen, jolloin kuoret puristetaan ja kypsytykset amforoissa jatkuu vielä jonkin aikaa, kunnes kaikki eri astiatyypeissä kypsyneet erät sekoitetaan valmiiksi viiniksi. Pullotuksen jälkeen viini on lepää vielä varastossa 12 kuukautta ennen myyntiin laskemista. Tämä viini on valmistettu ikonisesta georgialaisesta Saperavi -lajikkeesta ja se on kunnianosoitus tämän kulttuuririkkaan ortodoksisen maan 8 000 -vuotiselle viinivalmistusperinteelle.

Purcari Freedom Blend 14%

Rypäleet: Saperavi, Rara Neagră, Bastardo.

Alue: Stefan Voda.

Sokerit: 4,0 g/l, Hapot: 5, 6 g/l.

Tämän viinin suunnitteli Purcari vuonna 2011, kun Moldova, Georgia ja Ukraina juhlivat 20-vuotispäiväänsä. Tämä viini on voimakas ja sillä on voimakas kestävä luonne.

Rohkea sekoitus, joka on täynnä luonnetta. Valmistettu kolmesta eri rypälelajikkeesta, jotka edustavat Georgian sydäntä, Moldovan aluetta ja Ukrainan vapaata sielua.

Kypsytetty 12 kuukautta ranskalaisissa tammitynnyreissä.

Maussa voimakasta tummahedelmäisyyttä ja -marjaisuutta, joita täydentävät kevyt pippurisuus ja nahkaisuus. Eleganttinen ja samettisen jälkimaku.



Saperavi 3 QVEVRI TERRACES Semi Sweet 2020

Papari Valley



Rypälelajikkeet: Saperavi

Alue: Kakhetien (GE)

Jäännössokeri 27,9 g/l; Hapot 7,6 g/l

Vuosikerta 2020

Biodynaaminen / Luomuviini

Paparin laakso sijaitsee Kakhetin kumpuilevilla rinteillä. Sen nimi tarkoittaa georgiaksi hevosen harjaa, joka viittaa laakson aaltoilevaan ulkonäköön. Paparin laakso on noudattanut luomuviljelykäytäntöjä vuodesta 2014 (Caucascertin alaisuudessa) ja fermentoi viininsä luonnossa esiintyvillä hiivoilla. Viinitarhoissa ei käytetä synteettisiä rikkakasvien torjunta-aineita, torjunta-aineita tai systeemisiä käsittelyjä.

Paparin laakson ainutlaatuinen pengerretty Qvevri-järjestelmä mahdollistaa viiniyttämisen painovoimavirtauksen avulla – tämä osoittaa viinivalmistajan omistautumisen luonnolliseen viinivalmistukseen minimaalisella puuttumisella. Ensimmäinen terassi on tarkoitettu käymiseen, toinen vanhentamiseen ja kellari (kolmas terassi) on varattu ensiluokkaisille viineille, joita vanhennetaan edelleen. Tämän nimenomaisen Saperavin matka kesti 6 kuukautta viinitilan pengerretyn Qvevri-järjestelmän läpi. Sen viimeinen etappi kului Qvevrin numero 2 kolmannella terassilla.

Tämä on upea, ainutlaatuinen viini. Itse asiassa vuosi 2020 on yksi hienoimmista Georgian punaisista. Puhdas, tiivistetty ja musteensininen/karmiinpunainen. Sen keskitanniineja tasapainottavat upeat mustikkahedelmät ja ihana kermainen viimeistely. Suosittelemme dekantointia tunnin ajan, jotta tanniinit pehmenevät ja antavat niiden todella loistaa. On mahdollista kypsyttää tätä vuosikertaa vähintään 10 vuotta. Mutta toisaalta - miksi odottaa niin kauan!