

Copyright © 2016 by Academic Publishing House *Researcher*



Published in the Russian Federation
Tourism Education Studies and Practice
Has been issued since 2014.

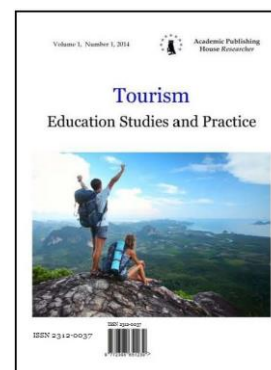
ISSN: 2312-0037

E-ISSN: 2409-2436

Vol. 8, Is. 2, pp. 58-62, 2016

DOI: 10.13187/tesp.2016.8.58

www.ejournal10.com



UDC 33

Wine Tourism Aspects of Kakheti

Tamar Tamarashvili ^{a, *}, Maia Burdiashvili ^a

^a Iakob Gogebashvili State University of Telavi, Georgia

Abstract

Among the many directions of tourism the wine tourism in Georgia is becoming particularly popular. Which is natural, the Caucasus and namely Georgia is the ancient homeland of the vine and the wine, the climate contributes to numerous varieties of the vine breed and its spreading. In certain regions of Georgia wine-related traditions, habits, rituals and wine-making rules differs from each other. Kakheti has a distinctive position among them. This article discusses aspects of wine tourism, trends and characteristics of Kakheti. The proper planning of tourist routes, its organizing is of great importance for the popularization of wine tourism. The conclusions set out in the article is underlined what should be done for successful implementation of tourist routes.

Keywords: Georgia, Viticulture – Wine, wine tourism, Kakheti.

Введение

Среди многих направлений туризма особенно популярным в Грузии становится винный туризм. Это естественно, Кавказ, а в частности Грузия, родина винограда и вина. Климат способствует существованию и распространению многих сортов винограда. «В Грузии существует до 500 сортов винограда, их продукция характерна своей уникальностью и вывозится за пределы страны. Виноградная лоза, сопутствующая грузин и в горе и радости, уже давно стала опорой культурного наследия Грузии, гордостью и украшением народа. Именно поэтому в сокровищнице материальной и духовной культуры грузинского народа виноградная лоза занимает особое место» (*Наше достоинство*, 2011: 99).

Материалы и методы

При работе над статьей использована современная научная литература.

Методология состоит из следующих методов: 1) метод анализа и синтеза, последовательное описание и объективный анализ фактического материала; 2) метод системности; 3) метод структурного анализа.

* Corresponding author

E-mail addresses: tamunatamarashvili@rambler.ru (T. Tamarashvili),
maiburdiashvili@mail.ru (M. Burdiashvili)

Результаты

Для грузин крест из лозы, являющийся символом грузинской христианской веры, имеет большое значение. В грузинской иконописи у виноградной лозы и его плоду уделяется огромное значение. Большинство церквей и монастырей украшены виноградными гроздьями, а в календаре грузины месяц октябрь называли «гвинобистве», что в переводе означает «месяц вина». Множество песен и песнопений посвящено лозе, винограду и вину, а фамилий, связанных с виноделием, множество.

Добытый в Грузии богатый археологический материал, укрепляет мнение о возрасте этой культуры. «В Грузии, а именно недалеко от села Шулавери, в руинах энеолитного периода вместе с орудиями труда в глиняной почве были обнаружены виноградные косточки, датируемые VI–IV тысячелетием до н.э. (Материал хранится в фондах Национального музея им. С. Джанашия г. Тбилиси). Такие же косточки, принадлежащие Куро-аракской культуре, обнаружены в Тианетском районе, недалеко от Сиони. «В руинах ранней бронзовой эпохи у села Урбниси, (вместе с лемехом из оленьих рог) обнаружен палеозтботанический материал, среди них есть и виноградные косточки вместе с глиняными чашами. Датируются они 2800 г. III тысячелетия до н.э. Множество подобных доказательств было обнаружено и у села Дигоми, в Зугдидском, Очамчирском районах и Урбниси» (Русишвили, 2007: 9-13).

История вина и история человечества испокон веков находились в тесной взаимосвязи. Виноградная лоза и её плоды являлись неотъемлемыми атрибутами человеческого быта и были основными культурами более развитых народов мира со своими культурными традициями. Данный фактор определял уровень развития и страны, и, проживающего там населения. Виноградарство и виноделие – старинные и основные отрасли сельского хозяйства Грузии, они в экономике страны, а именно во внешней торговле всегда были основной опорой – грузинское вино использовалось для экспорта и заслуживала одобрение на мировом рынке. Доказательством сказанного является полученная награда и всемирное признание.

Особенность изготовления вина, грузинские обычаи и связанные с виноделием ритуалы, разнообразность зданий и винных чаш, вызывают большой интерес у заинтересованных вином туристов.

Исторически грузинский народ всегда с большой любовью ухаживал за виноградом, передавая из поколения в поколение технологии виноделия. В настоящее время в Грузии компаний, занимающихся виноделием, множество. Они производят образцовые вина, могут принять туристов, ознакомить их с историей виноделия и виноградарства, предложить продегустировать интересные для них вина.

В каждом уголке Грузии традиции, обычаи, ритуалы и способы виноделия отличаются друг от друга. Определённый край характерен своими особенностями, связанными с историко-этнографическими и винными технологическими процессами. Кахетия, в разделённой на отдельные микрорайоны Грузии, с точки зрения виноградарства и виноделия занимает особенное место. Здесь туристы с удовольствием и наслаждением угощаются грузинским вином из квеври.

Для популяризации винного туризма большое значение имеют правильное планирование и организация экскурсионных туров.

«В Кахетии множество винных производств от малого до крупного, одно из них весьма интересно. «Винодельня Хареба», производит до 30-ти видов вина, среди них и вино из квеври, которое было внесено ЮНЕСКО в число ценностей нематериального наследия.

Данная винная компания находится на правом побережье реки Алазани на склоне Кавказских гор, а именно в г. Кварели, здесь был основан тоннель винного хранилища. Тоннель высечен в массиве Кавказских гор.

Строительство тоннеля запланировали после Второй мировой войны. Материалов по поводу изначального строительства мало, существует только лишь мнение об основании данного хранилища. Оно должно было находиться в пространстве под землёй, т.к. именно там могли быть условия, необходимые для хранения и старения вина. Проект был весьма важным, подобного ему ещё в Советском Союзе не было. Именно с целью создания хранилища для этого вина была выдумана причина по поводу необходимости образования грандиозного комплекса для самообороны. Центральный Комитет Грузии перед началом

строительства реальную причину не указал. Москва дала разрешение именно на строительства комплекса для самообороны, а не для уникального винного хранилища.

В 1959 году начались работы на малом южном склоне Кавказа, находящемся в восточной Грузии, а именно в Кахетинском регионе, принадлежащем к Кварельскому муниципалитету. Строительство осуществлял метрострой и окончилось оно в 1962 году. Хранилище открылось в том же году, а открытие же было связано с мировым конгрессом лозы и вина. При Советском Союзе в тоннеле хранились вина из кахетинских виноградников, шёл процесс старения вина. Тоннель нанимали, в основном, грузинские винные компании и там они хранили вина. Конечно же, с технологической точки зрения соблюдались все нюансы. Финансирование компаний осуществляло государство, т.к. именно в его интересах были качественность и реализация вин. Ставится вопрос: чем же отличается тоннель от других видов хранилищ?

«В тоннеле созданные замечательные условия для хранения и старения вина. В первую очередь, большое внимание уделяется температуре, так как с технологической точки зрения это является весьма важным фактором. В течение всего года температура здесь колеблется от 12 до 14 градусов, а влажность составляет 70 процентов. Для вина важным является темнота и тишина. Гора, в которой находится сеть тоннелей составляет 70 км и 700 м, всего 15 тоннелей, из них 2 главных параллельных тоннеля, длина одного 800 метров, а остальные имеют длину в 500 метров. Перпендикулярно от двух параллельных есть ещё 13 тоннелей. Поперёк стен расположены бутылки с вином, их тысячи и исходя из специфики старения вина они находятся в закрытом пространстве тоннелей уже годы. Тоннель интересен и с туристической точки зрения, с 2011 года вокруг хранилища функционирует туристическая инфраструктура со старинными кевври (глиняными кувшинами для хранения вина), мельницей, большим рекреационным парком, рекой, самогонным аппаратом, давилней, винным погребом, форельным хозяйством, здесь имеется тоне для выпечки грузинского хлеба и построены хижини» (Тбилиси, 2008: 7).

Туристы имеют возможность продегустировать более 30 сортов вин, имеющих в «Винодельне Хареба», принять участие в изготовлении грузинского лакомства – чурчхелы, приготовить шашлык, принять участие в ртвели вплоть до получения его сока. В туристический комплекс также входит и ресторан премиум класса «Саперави», расположенный на горе и связанный с винным хранилищем лифтом. Архитектура ресторана слита с природой, водопады, многолетние деревья, сад, река и башня ресторана удивляют своей красотой. Отсюда можно насладиться прекрасными пейзажами.

Территория тоннеля сливается с удивительным ландшафтом. Современный комплекс хорошо соединён с этнографическими материалами. В тоннеле также место выделено предметам этнографии, благодаря которым создаётся представление о виноделии и виноградарстве, как о старейшей исторической культуре.

Искусство получения вина. В тоннеле есть место для дегустации, где представлены все вина, имеющиеся в винном хранилище. Из 30 видов вин 9 – это вина из кевври. Вина на разных международных конкурсах получили золотые и серебряные медали.

Не менее интересным и важным для популяризации винного туризма является винная компания «Винный дом близнецов в Напареули». Производство вина здесь опирается на кахетинском методе и традициях изготовления вина в кевври.

Вино из кевври биологически чистый и полезный продукт (оно богато танином, что способствует разложению холестерина, сокращает риск сердечно-сосудистых патологий). Вино в этих удивительных кувшинах проходит 6-месячную естественную фильтрацию, поэтому ему не нужна химическая обработка, благодаря этому вкус и качество вина из кевври сильно отличаются. В мае 2012 года компания «Винный дом близнецов в Напареули» приняло участие в IV национальном конкурсе грузинского вина и вино близнецов «Солнце кевври» в закрытом конкурсе получила золотую медаль в номинации «Белое вино, сухое кахетинское». Здесь функционирует и гостиница, которая может принять не только большие группы туристов, но и частных туристов. Она среди множества гостиниц выделяется своей уютной атмосферой, а в ресторане можно отведать вкуснейшие грузинские блюда. Гости, посетившие винный дом, имеют возможность осмотреть кевври в разрезе и наблюдать за брожением и процессом изготовления вина в течении всего года, кроме этого они могут ознакомиться 8000 летней историей виноделия, узнать все этапы изготовления

квеври, начиная с добычи глины до отжима в квеври виноградных гроздьев, можно увидеть как моют квеври разных размеров, в каких регионах Грузии они изготавливаются, сорта винограда по мере из выращивания в регионах, принять участие в ртвели и в «Заводоба» (изготовление виноградной водки-чачи, выгонка чачи), отжать виноград в давилъне XVIII века, испечь хлеб в тоне, приготовить чурчхелы, открыть запечатанное в квеври вино и продегустировать его, осмотреть музей квеври и вина, побывать на кахетинском застолье (<http://cellar.ge/index.php?action=0&lang=geo>). Упомянутый выше музей квеври и вина, расположен в селе Напареули, на территории марани (погреб).

1. Нужно отметить, что популяризация винного туризма осуществляется и церковными винами. С этой точки зрения интересен тысячелетний бренд храма Алаверди «Вино монахов», которое монашеское братство выдерживает в погребе XI века и находится в уникальной посуде из глины – квеври. Алавердский царский монастырь издревле известен своим погребом с квеври. Алавердский монастырский комплекс занимает особое место в истории грузинского зодчества. Истоки истории собора восходят к VI веку, он основан епископом Иосифом Алавердским» (<http://www.since1011.com/ka/wine-tour.html>). Монастырь находится на плодотворной почве Алазанской долины, у подножия Кавказских гор, это место деятельности и проживания монахов и святых. Археологи во дворе монастыря обнаружили древний погреб VIII–X вв., где нашли квеври разного размера. «В XI веке царь Квирикэ Алавердский вместе с кафедральным собором Святого Георгия построил для царского монастыря и винный погреб. В 2006 году началось археологическое исследование этого старинного погреба и были обнаружено до 50 квеври вместимостью до 60 тонн. Обнаруженные здесь удивительные глиняные кувшины, выделяются своей изящностью и особым способом закапывания их в землю.

Работы по восстановлению погреба XI века осуществились финансовой поддержкой компании «Бадагони». Обновлённый погреб начал функционировать с 2006 года. Этот старинный очаг винной культуры стал «золотым руном» вина из квеври по кахетинской старинной технологии и в XXI веке засверкал с новой силой.

Изготовление вина в квеври является старинной грузинской традицией, передаваемой в течении многих веков из поколение в поколение. Соблюдая исторические и технологические традиции, в погребе Алавердского монастыря возродилось производство вина кахетинского типа. В этих напитках собраны запахи, характерные именно для этих удивительных мест: климата, воздуха и земли, всё это придаёт вину особенный аромат с бархатным вкусом, высокой антиоксидантностью и другими лечебными свойствами. Проводится **винный тур «Алаверди» и премиум тур** – гостей встречает местный гид, провожающий визитёров в отдел погреба. Туристы знакомятся с исторической частью погреба VIII-X вв., обнаруженной при археологических раскопках, классическим залом для принятия и переработки винограда, залом XI века – фонд квеври, это этнографическая часть, спиртовым отделом, энотекой. Дегустация проводится в специальной декустационной комнате при погребе, где представляют вина монастыря, также пробуют чачу с традиционным кахетинским хлебом, сыром, орехами, монастырской чурчхелой и минеральной водой. В сувенирном магазине у визитёров имеется возможность приобрести сувениры с монастырским клеймом и другой информационный материал» (<http://www.since1011.com/ka/wine-tour.html>).

Культура виноделия и виноградарства является фундаментальной основой единства и идентичности грузин как нации. Научно доказано, что Грузия, действительно, – родина вина. Именно здесь вырастили впервые виноград и смогли изготовить вино. Именно грузинское слово «вино» является корнем, обозначающим напиток, полученный из этого благородного сока. Академик Иван Джавахишвили говорил, что все сорта грузинской лозы – исторический памятник и грузину пришлось потратить немало труда для того, чтобы донести его до нас.

Довольно длинным является перечень винных компаний, погребов в Кахетинском регионе, где осуществляется показ, популяризация и дегустация имеющихся вин.

Нельзя не упомянуть о том обстоятельстве, что вино имеет множество оздоровительных свойств: «в медицине лечение вином называют энотерапией, это направление развито в тех странах, где производятся натуральные вина». Т.к. среди регионов Грузии Кахетия выделяется виноделием, то множество туристов заинтересуется

винным туризмом в Кахетии и лечебным, оздоровительным эффектом вина осуществится увеличение количества туристов. Всё это окажет благоприятное воздействие как на экономику страны, так и на развитие туризма во всём регионе.

Заключение

Для популяризации в Грузии и, естественно, во всей Кахетии винного туризма важным является проект под названием «Винный путь», осуществляющийся национальным агентством туризма, который предусматривает составление перечня всех компаний, предприятий, семейных погребов в традиционных винодельческих регионах Грузии, которые на данном этапе готовы к принятию туристов и удовлетворению их требований.

Таким образом:

1. Кахетинский регион владеет лучшими ресурсами для развития винного туризма;
2. Считаю целесообразным подготовить тур-операторов, специальных гидов в этом направлении, для того, чтобы лучше изучить и представить данное направление туризма;
3. Нужно осуществить профессиональное усовершенствование кадров, важно также знать о предложении туристам определённого количества вина, издать информационные буклеты высокого уровня о успехах в виноградарстве, виноделии, винном туризме в Грузии.

Развитием винного туризма в Кахетии осуществится появление новых рабочих мест, прилив туристов, повышение уровня сельского населения, рост доходов – всё это благоприятно повлияет на экономику каждого региона Кахетии.

Примечания

Наше достоинство. / редактор Д. Бакрадзе, Тбилиси, 2011.

Русишвили М. (2007). Культура лозы в Грузии на основании палеоэтноботанических материалов. Тбилиси.

Тбилиси, «Ассоциация Мтени». 2008.

Туристический комплекс. Тоннель // Винодельня Хареба, справочник. Тбилиси, 2014.

<http://www.since1011.com/ka/wine-tour.html>

Страницы истории Алавердской епархии. (2006–2007). Т. 1.

<http://www.exotour.travel/?lang=ge&p=2&id=95&tid=3#sthash.YBLcSqzV.dpuf>

<http://cellar.ge/index.php?action=0&lang=geo>

Саакашвили Н., Чилингарашвили Т. (2001). Грузия – страна туризма и курортов. Тбилиси.

References

Nashe dostoinstvo. / redaktor D. Bakradze, Tbilisi, 2011.

Rusishvili M. (2007). Kul'tura lozy v Gruzii na osnovanii paleoetnobotanicheskikh materialov. Tbilisi.

Tbilisi, «Assotsiatsiya Mteni». 2008.

Turisticheskii kompleks. Tonnel' // Vinodel'nya Khareba, spravochnik. Tbilisi, 2014.

<http://www.since1011.com/ka/wine-tour.html>

Stranitsy istorii Alaverdskoi eparkhii. (2006–2007). T. 1.

<http://www.exotour.travel/?lang=ge&p=2&id=95&tid=3#sthash.YBLcSqzV.dpuf>

<http://cellar.ge/index.php?action=0&lang=geo>

Saakashvili N., Chilingarashvili T. (2001). Gruzija – strana turizma i kurortov. Tbilisi.