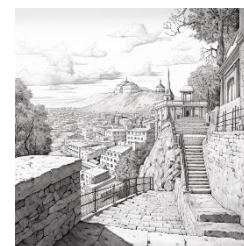
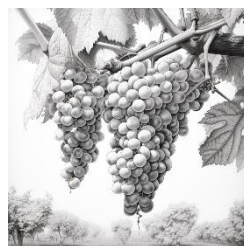




# WINERY GURJAANI



格鲁吉亚最好的葡萄酒



# 新一代酿酒师

- 酒庄专注于采用最新技术和格鲁吉亚古老的传统方法生产葡萄酒。
- 古尔贾尼酒厂只专注于高品质。酒厂只加工在最好的微区收获的最好的葡萄，正是这个最重要的因素，使我们的葡萄酒变得美妙而伟大。



# 天然环保葡萄酒

- 天然可持续葡萄酒是指在生产过程中尽量减少人工干预，不使用化学添加剂或杀虫剂的葡萄酒。
- 农民只采用自然的方法来控制虫害和清除杂草，如人工收割、使用有吸引力的昆虫、堆肥有机废物以保持土壤肥力。





We are an  
**IWSC WINNER**



**90 points**

Winery Gurjaani LLC

Barrel Saperavi 2019

Akhasheni

Kakheti

Sarah Abbott MW

John Hoskins MW

Alex Hunt MW

Alistair Cooper MW

Dirceu Vianna Junior MW

Estelle

IWSC Wine Judging Committee

**Gurjaani 酒庄拥有 IWSC（国际葡萄酒与烈酒大赛）证书--这是一个评估世界各地葡萄酒、烈酒和甜酒质量的著名国际奖项。**

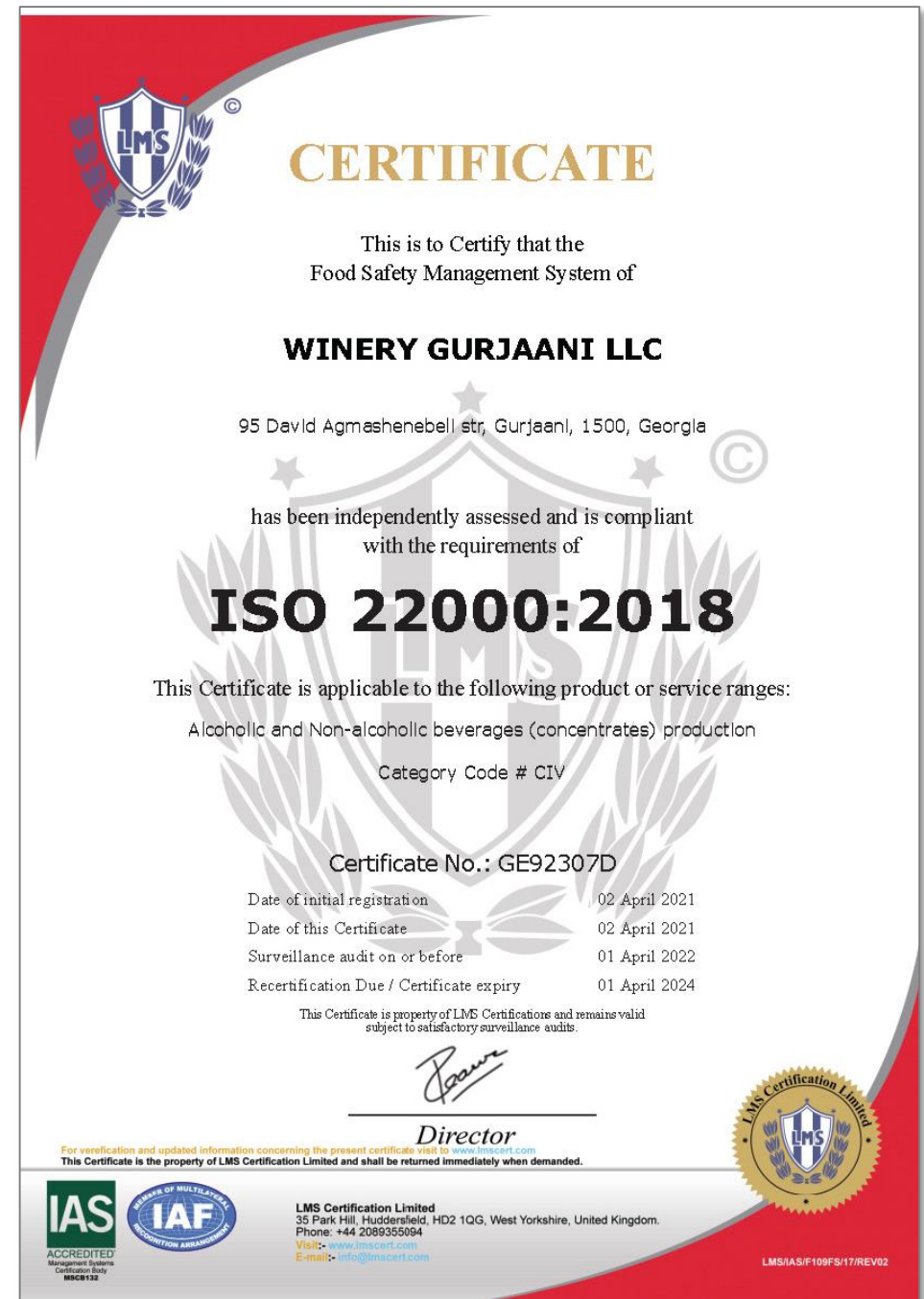
**该奖项是质量和声誉的标志。IWSC 证书是对葡萄酒或酒类杰出品质的认可，制造商可将其用于市场营销和产品推广目的。**

**该奖项表明产品被专家公认为同类产品中的佼佼者，并符合 IWSC 的高标准。**

# Winery Gurjaani

## 国际质量标准

- ISO 22000:2018 - 是国际标准化组织（ISO）制定的一项国际标准，为在组织内创建和维护食品安全管理体系提供了要求和指导。
- ISO 22000:2018 可确保整个生产、加工、储存和分销过程中的食品安全。
- ISO 22000:2018 认证确认组织遵循既定标准和程序，以确保食品安全并管理相关风险。
- 《国际审计准则》是一套规范财务信息审计的国际标准。





# 介绍

## Winery Gurjaani

- 卡赫季是格鲁吉亚的主要葡萄种植区，位于格鲁吉亚东部，与高加索山脉接壤。
- 阿拉扎尼河（Alazani）和伊奥利河（Iori）这两条主要河流以及被称为冷贡博尔（Cold Gombor）的卡赫季山系为卡赫季的葡萄栽培创造了有利条件。
- 在格鲁吉亚卡赫季这片美丽的土地上，海拔 415 米的阿拉扎尼河右岸，卡赫季的中心地带就是古尔贾尼镇，它也被称为“葡萄酒城”。
- 葡萄栽培和葡萄酒酿造是古尔贾尼的主要领域，每个家庭都狂热地沉浸其中，这不愧是格鲁吉亚 8000 年葡萄栽培和葡萄酒酿造传统的延续。



# 地点

- Wiener Gurjaani 位于古尔贾尼市 D.Aghmashenebeli N95 号。企业附近有一座战士乔治-马哈拉什维利（Giorgi Makharashvili）的纪念碑--"士兵的父亲"，它让我们想起了一位参加过第二次世界大战的英雄父亲和他不幸遇难的儿子的戏剧性故事。
- 此外，距离 Wainer Gurjaani 500 米远的地方就是 "Akhtala" 温泉度假村，这里也是一个美丽的旅游区。







# 的故事

## Winery Gurjaani

- 卡赫季是格鲁吉亚的主要葡萄种植区，位于格鲁吉亚东部，与高加索山脉接壤。
- 阿拉扎尼河（Alazani）和伊奥利河（Iori）这两条主要河流以及被称为冷贡博尔（Cold Gombor）的卡赫季山系为卡赫季的葡萄栽培创造了有利条件。
- 在格鲁吉亚卡赫季这片美丽的土地上，海拔 415 米的阿拉扎尼河右岸，卡赫季的中心地带就是古尔贾尼镇，它也被称为“葡萄酒城”。
- 葡萄栽培和葡萄酒酿造是古尔贾尼的主要领域，每个家庭都狂热地沉浸其中，这不愧是格鲁吉亚 8000 年葡萄栽培和葡萄酒酿造传统的延续。



# 关于 Winery Gurjaani

- 在城市山坡上最美丽的森林边缘，有一个酿酒厂--"古尔贾尼酿酒厂"，在这里可以欣赏到高加索山脉的美丽全景。工厂配备了最新技术，特别是不锈钢恒温器、气动压榨机、强大的制冷系统和过滤器。酒精发酵后，葡萄酒在法国橡木桶中陈酿。企业区域内有一个地下室，瓶装葡萄酒在此陈酿，为优化工艺，地下室的温度范围为 12-14 摄氏度。







# 关于 Winery Gurjaani

- 酿酒厂同样采用传统的 Kakhetian 方法，即在 "qvevri" 中压榨葡萄，在 "qvevri" 中进行酒精发酵，然后进行后发酵浸渍。之后，葡萄酒再次进入 "qvevri" 进行陈酿。
- 工厂生产的酒精用于酿造格鲁吉亚传统饮料--"chacha"。
- 每项生产操作都是在首席酿酒师的监督和亲自参与下进行的，他曾在欧洲一流大学接受过教育。



# 葡萄生长条件

- 土壤该地区属于腐殖质碳酸盐土壤、黑土和冲积土。
- 气候。古尔贾尼的气候条件有利于优质葡萄酒的酿造。全年降水总量为600-800毫米。植被期为210天，平均气温为18.50摄氏度。
- 葡萄卡赫季地区种植葡萄：Saperavi、Rkatsiteli、Kisi、Mtsvane kakhuri、Khikvi...
- 葡萄园最优质的葡萄园位于阿拉扎尼河（Alazani）和伊奥里河（Iori）流域，海拔400-700米。格鲁吉亚共有20个原产地名称，其中15个位于卡赫季。

- 太阳能。春季和秋季会出现冰雹，往往会后冷，夏季寒冷，冬季很少，霜冻。对于葡萄树来说，霜冻（18-200天）总体而言，可能会被埋没，且大多未被栽培。
- 实验室。厂区内还有一个现代化的葡萄酒实验室，通过该实验室对我们的葡萄酒进行持续和严格的化学和微生物控制。



# 展览

- 您将在以下著名展会上看到我们的产品：
- 格鲁吉亚 WinExpo 展览会（格鲁吉亚第比利斯，6月5-7日）
- ProWein（德国杜塞尔多夫，3月21-23日）
- 伦敦葡萄酒展（英国伦敦，5月17-19日）
- 上海国际葡萄酒及烈酒展览会（中国上海，10月21-23日）





# Wiener Gurjaani 产品

红军 - 白军 - 烈酒 - 巴达吉



# 红葡萄酒



Kindzmarauli



Saperavi



Saperavi  
Fafri's Waley







# Mukuzani

- Mukuzani 是一款红葡萄酒。由来自穆库扎尼产区成熟度良好的 100% 萨佩雷维葡萄酿制而成。
- 葡萄酒呈红宝石色。穆库扎尼红葡萄酒具有浓郁的葡萄香气，口感和谐柔顺。
- 酒香以黑李子、樱桃的香气为主，并伴有柔和的烟熏和香草味，适合搭配烤猪肉。

多样性	<i>100% Saperavi</i>
姓名	<i>Mukuzani</i>
古董	<i>2019</i>
简介	<i>Dry</i>
酒精	<i>12-13%</i>
体积	<i>750 mL</i>



# Saperavi

- Saperavi 是一种红葡萄酒。由 Saperavi 葡萄酿制而成。
- 葡萄酒呈红宝石色。
- 萨佩雷维葡萄酒具有浓郁的品种香气，口感和谐柔顺。
- 酒香以黑李子、黑莓和醋栗的香气为主，可以搭配油炸家禽饮用。

多样性	100% Saperavi
姓名	Kakheti
古董	2019
简介	Dry
酒精	12-13%
体积	750 mL





# Saperavi Fafri's Valley

- Saperavi Fafri's Valley 是一款红葡萄酒。
- 采用法夫里山谷阿哈谢尼产区成熟度良好的 100% 萨佩雷维葡萄酿制而成。
- 葡萄酒呈红宝石色。
- 酒香浓郁，口感和谐，如天鹅绒般柔顺。
- 香气以成熟的黑醋栗、巧克力、香料和烟熏味为主，可与牛排搭配，也可与鹿肉搭配；

多样性	<i>100% Saperavi</i>
姓名	<i>Akhasheni (Fafri's valley')</i>
古董	<i>2019</i>
简介	<i>Dry</i>
酒精	<i>12-13%</i>
体积	<i>750 mL</i>



# Saperavi Barrel

- Saperavi Barrel 是一种在橡木桶中陈酿的红葡萄酒。由 Saperavi 葡萄酿制而成。
- 葡萄酒呈红宝石色。
- "萨佩雷维橡木桶"葡萄酒具有浓郁的葡萄香气，口感和谐柔顺。
- 香气以黑李子、黑莓、醋栗、柔和的烟熏和香草味为主。

多样性	100% Saperavi
姓名	Kakheti
古董	2019
简介	Dry
酒精	12-13%
体积	750 mL





# Kindzmarauli

- Kindzmarauli 是一种天然半甜型红葡萄酒。
- 采用金兹马拉乌利产区成熟度良好的 Saperavi 葡萄酿制而成。
- 葡萄酒呈红宝石色。
- Kindzmarauli 有着浓郁的葡萄香气，口感和谐柔顺。
- 香气以成熟李子、黑莓和醋栗的清新色调为主。
- 建议搭配冰镇樱桃蛋糕饮用。
- 此外，它还适合搭配辛辣菜肴。

多样性	100% Saperavi
姓名	Kindzmarauli
古董	2019
简介	Semi – Sweet
酒精	12-13%
体积	750 mL



# 白葡萄酒



Kisi



Kisi - Rkatsiteli



Rkatsiteli



# Kisi

- 基西干白葡萄酒由马格拉尼的基西葡萄酿造而成。
- 色泽浅金黄。葡萄酒口感柔和清新。
- 酒香以柑橘、热带水果和异国水果的香气为主。
- 可与金枪鱼牛排和海产品一起享用。

多样性

*100% Kisi*

姓名

*Maghraani*

古董

*2019*

简介

*Dry*

酒精

*12-13%*

体积

*750 mL*





# Rkatsiteli

- 琥珀色干葡萄酒 Rkatsiteli 由 Rkatsiteli 葡萄酿制而成。
- 该酒采用传统的 Kakhetian 技术发酵，即带皮发酵和 6 个月的延迟带皮发酵（后发酵浸渍）。
- 酒香以杏仁果酱为主。
- 可与禽肉、奶酪搭配饮用，也可与李干搭配。

多样性	<i>100% Rkatsiteli</i>
姓名	<i>Kakheti</i>
古董	<i>2019</i>
简介	<i>Dry</i>
酒精	<i>12-13%</i>
体积	<i>750 mL</i>



# Kisi – Rkatsiteli

- 琥珀色干红葡萄酒 Kisi-Rkatsiteli 由 Rkatsiteli 葡萄和 Kisi 葡萄混合酿制而成。
- 葡萄酒采用传统的 Kakhetian 技术发酵，即带皮发酵和 6 个月的延迟带皮发酵（后发酵浸渍）。
- 葡萄酒的香气以杏仁果酱为主。
- 可与禽肉、奶酪一起享用，也可与格鲁吉亚传统甜点 "Churchkhela " 搭配。

多样性	50% Kisi / 50% Rkatsiteli
姓名	Kakheti
古董	2019
简介	Dry
酒精	12-13%
体积	750 mL

# 烈酒



Chacha



Chacha Barrel



Brandy





# Chacha

- Chacha 是格鲁吉亚传统的清澈而浓烈的蒸馏酒，采用独特的技术，包括在古老的铜蒸馏器中对葡萄汁进行双重蒸馏，从当地的 Saperavi、Rkatsiteli 和 kisi 葡萄的果肉、果皮、种子和茎中提炼而成。这是一种无色透明的饮料，具有和谐的香气和怡人的口感。建议与香肠以及调味好的甜瓜和西瓜一起食用。

多样性

*Kisi, Rkatsiteli, Saperavi*

姓名

*Kakheti*

古董

*2019*

简介

*High alcohol drinks*

酒精

*48%*

体积

*750 mL*



# Chacha Toyberman Barrel

- 它由 Rkatsiteli、Kisi 和 Saperavi 皮蒸馏而成，并在橡木桶中陈酿；我建议您搭配香肠食用，也可以搭配冰镇甜瓜和西瓜。

多样性  
姓名  
古董  
简介  
酒精  
体积

*Kisi, Rkatsiteli, Saperavi*

*Kakheti*

*2019*

*High alcohol drinks*

*48%*

*750 mL*



# 葡萄酒白兰地

- 推荐理由：建议搭配黑巧克力和雪茄。

多样性

*Rkatsiteli*

姓名

*Kakheti*

简介

*High alcohol drinks*

酒精

*40%*



# 巴达吉

- Rkatsiteli 浓缩葡萄汁  
Saperavi 浓缩葡萄汁 去离子浓缩葡萄汁



# 巴达吉 Saperavi

- 巴达吉 (Badagi) 是用萨佩拉维 (Saperavi) 葡萄酿制的浓缩葡萄汁，采用格鲁吉亚古老的传统方法和现代技术。
- 我们的产品是 100% 纯天然的。
- churchkhela (格鲁吉亚传统甜味) 和天然果汁都是用它制成的。

多样性

*Saperavi*

姓名

*Kakheti*

收获年

*2019*

BRIX

*65*



# 巴达吉 Rkatsiteli



- 巴达吉 (Badagi) 是一种用 Rkatsiteli 葡萄制成的浓缩葡萄汁，采用格鲁吉亚古老的传统方法和现代技术。
- 我们的产品是 100% 纯天然的。
- churchkhela (格鲁吉亚传统甜味) 和天然果汁都是用它制成的。

<b>VARIETAL</b>	<i>Rkatsiteli</i>
<b>APPELLATION</b>	<i>Kakheti</i>
<b>HARVEST YEAR</b>	<i>2019</i>
<b>BRIX</b>	<i>65</i>







# 联系方式

地址：95, D.Agmashenebeli st,  
1500, Gurjaani, Georgia

电子邮件： [info@winerygurjaani.ge](mailto:info@winerygurjaani.ge)

电话： +995 353 200 223

[WWW.WINERYGURJAANI.COM](http://WWW.WINERYGURJAANI.COM)

[WWW.WINERYGURJAANI.COM](http://WWW.WINERYGURJAANI.COM)

© 2020 WINERY GURJAANI. ALL RIGHTS RESERVED