



Village Vines

Winemaker Notes: Bimbili

What is the name of your winery? / რა ქვია თქვენს მეღვინეობას?

იწის მარანი

Itsis Marani

What is the name of the village your vineyard is from? / რომელ სოფელში მდებარეობს თქვენი ვენახი?

სადმელი

Sadmeli

How old is your vineyard and winery? / რამდენი წლისაა თქვენი ვენახი და მეღვინეობა?

ვენახი და მეღვინეობა 30 წლისაა.

Both are 30 years old

What variety of grape is used in the wine we selected? / ყურძნის რომელი ჯიშია გამოყენებული ჩვენ მიერ შერჩეულ ღვინოში?

ალექსანდრეული

Aleksandreuli

What was the sugar content in the grape when it was harvested? / შაქრის რა რაოდენობის შემცველობა ფიქსირდებოდა ყურძენში რთველის მომენტისათვის?

25.2%

What is the color of the grape's skin? / როგორ აღწერდით ყურძნის კანის შეფერილობას?

შავი ფერი გარდამავალი მუქ ლურჯ ფერში

Black fading into dark blue

What is the color of the grape's pulp? / როგორ აღწერდით ყურძნის შიგთავსის შეფერილობას?

ღია ყვითელი ფერის გადასული კრემისფერში



Light yellow fading into cream

Describe the selected wine in a few sentences: / აღწერეთ შერჩეული ღვინო რამდენიმე წინადადებით:

მსუბუქი, ხალისიანი და ხანგრძლივი არომატული დაბოლოებით
Light, joyful and with lasting aromatic finish

Describe the territory, landscape and ecosystem your wine originates from (*Terroir*) / აღწერეთ ღვინის წარმოშობის ადგილი, ტერიტორია, ლანდშაფტი და ეკოსისტემა:

წითელი მშრალი ღვინო ალექსანდრეული დასავლეთ საქართველოს შუამთის მევენახეობის სარტყელში, რაჭაში, ამბროლაურის მუნიციპალიტეტშია დამზადებული. რელიეფი მთა-გორიანია. ვენახი მდინარე რიონის მარჯვენა სანაპიროზე, ზღვის დონიდან 600 მ. სიმაღლეზე მდებარეობს, სადაც ნიადაგის შემცველობა ძირითადად კირქვიანი-ქვიშნარია. აქ ტემპერატურა დღისით მზის გამოსხივების და ღამით მთის სიგრილის ხარჯზე ბალანსირდება, რაც დამახასიათებელ ეკოსისტემას ქმნის. შედეგად ვიღებთ ღვინის ისეთ ტიპს, რომელიც საქართველოს არცერთ სხვა მევენახეობის ზონაში არ გვხვდება.

Dry red wine Alesandreuli is produced in the mid-mountainous viticulture belt of Western Georgia, namely in Racha, Ambrolauri municipality. Landscape is mountainous. The vineyard is located at 600 m asl, on the right bank of Rioni river, local soil is described as mixture of lime and sand. Local temperature is balanced due to the effect of solar radiation during day and descending cooler air from the surrounding mountains at night, which results in a specific ecosystem. This helps to create a type of wine which has no analogy in other viticulture regions of Georgia

What direction does the vineyard face with regards to sunrise and sunset? (*North/South facing, East/West facing*) / მზის სხივები რა მიმართულებით ეცემა ვენახს ?

შაუდღის მზის სხივები ვენახის რიგების პერპენდიკულარულად ეცემა
Vineyard rows receive midday sunlight perpendicularly

Is there any specific information available with regards to soil and soil health? / ხომ არ არსებობს სპეციფიური ინფორმაცია ნიადაგისა და მისი ჯანმრთელობის შესახებ?

კირქვიანი ქვიშნარი ნიადაგი; მუშავდება მცირე მექანიზაციით; განოყიერება ხდება ადგილობრივი ორგანული სასუქით

Soil is a mixture of lime and sand which is cultivated with lightweight mechanization and enriched with local manure

How much rainfall does the vineyard receive? (*flooding/drought*) / რა სიხშირით მოდის საშუალოდ წვიმა? (წყალდიდობა/გვალვა)

წალექების საშუალო წლიური რაოდენობაა 1300 მმ. ვენახი ურწყავია, იშვიათი გვალვა ვერ ახდენს მნიშვნელოვან ნეგატიურ გავლენას.

Average annual precipitation is 1300 mm. The vineyard is non-irrigated. Rare drought is not strong or long enough to have any negative effect.

Tell us about the climate in the row of vines, of the whole vineyard, and the whole village (*Microclimate/Mesoclimate/Macrocclimate*) / მოგვიყევით კლიმატის შესახებ, როგორი კლიმატონაა ვენახის ტერიტორიაზე, სოფელში?

ვენახში და სოფელში დასავლეთ საქართველოს სამუალო მთისწინა სუბტროპიკული კლიმატია. ფერდობი, რომელზეც ვენახია გაშენებული სამხერისკენაა დაქანებული. კლიმატზე მთების სიახლოვე და მდინარე რიონი ახდენს გავლენას.

The climate of the vineyard as of the entire village can be characterized as mid-mountainous subtropical climate of Western Georgia. The hill with the vineyard descends towards the south. The Climate is influenced by the proximity to the mountains and by the Rioni river.

Tell us about the fauna and flora in the ecosystem of your vineyard: მოგვიყევით ფლორასა და ფაუნაზე თქვენი ვენახის ეკოსისტემაში:

ფაუნაში ჭარბობს ადგილობრივი ფრინველის სხვადასხვა სახეობები, ფლორაში მთის ბალახი.

Fauna is dominated by local birds, fauna – by various grass types like plantago major.

Tell us about the date, time, and method of pruning: მოგვიყევით ვაზის გასხვლის დეტალებზე-პერიოდი, მეთოდი ...

სხვლა და ფორმირება ტარდება ხელით ადრე გაზაფხულზე, რომლის მიზანია ვაზზე დატვირთვის შემსუბუქება მოსავლიანობის შემცირებით

Pruning is performed by hand in early spring; its goal is to reduce load and limit harvest

Do you use any insecticide, pesticides, herbicides? / იყენებთ თუ არა ინსექტიციდებს, პესტიციდებს, ჰერბიციდებს ?

არ ვიყენებთ

Avoided

Is your irrigation system controlled or natural? / როგორი საირიგაციო სისტემა გაქვთ - ხელოვნური თუ ბუნებრივი?

ვენახები ურწყავია და იკვებება ნალექებით

The vineyard is non-irrigated and rain-fed

When do you harvest the grapes? What method do you use? / რა პერიოდში გაქვთ რთველი ? რა მეთოდებს იყენებთ?

სექტემბრის ბოლოს ოქტომბრის შუა რიცხვები / შერჩევითი კრეფის მეთოდი

At the end of September through mid October / selective method

Tell us about the fermentation process of the wine selected: / მოგვიყვით შერჩეული ღვინის ფერმენტაციის პროცესზე:

ალექსანდრეულის შემთხვევაში ფერმენტაციის პროცესი მიმდინარეობს კლერტის გარეშე, დურდოზე;

Fermentation of Aleqsandreuli proceeds in the form of must without stems

Do you use yeast? / იყენებთ თუ არა საფუარს?

კი ვიყენებთ

Positive

Use of Oak Barrels or Qvevri for this particular wine? / ეს კონკრეტული ღვინო დაყენებულია ქვევრში , თუ მუხის კასრში?

უჟანგავი ფოლადის ცისტერნებში, ტემპერატურული კონტროლის ქვეშ

Stainless still reservoirs, under controlled temperature

How long does the wine mature before bottling? (*Maceration*) / რა დრო სჭირდება ღვინოს სანამ ბოთლებში გადაიტანთ?

კონკრეტულად წითელი მშრალი ღვინის ალექსანდრეულის შემთხვევაში

- 4 დან 5 თვემდე

4-5 months for Aleqsandreuli wine

Amount of time the wine is in contact with grape skins, stalks, stems, and yeast? (*Lees*) / როდის ხსნით ღვინიდან ჭაჭას?

დადუღებისთანავე

Separated as soon as fermentation ends

What is the Temperature during Fermentation process? / რა ტემპერატურაზე მიმდინარეობს ფერმენტაცია?

18-20 c

At any time is oxygen introduced into wine in a controlled manner? (*Micro-Oxygenation*) / შეგყავთ თუ არა (რა რაოდენობით) სპეციალურ ჭურჭელში ჟანგბადი?


არა

Negative

Is insoluble matter floating in the wine removed before bottling? (*Clarification*) / ღვინის ბოთლებში ჩასხმამდე ფილტრავთ თუ არა?

კი

Positive



Is sugar added to the unfermented grapes in order to increase the alcohol content after fermentation? (*Chaptalization*)/ამატებთ თუ არა შაქარს ფერმენტაციის პერიოდში ალკოჰოლის პროცენტულობის გასაზრდელად?

არა

Negative

Sensory Characteristics of the Wine: /ღვინის სენსორული მახასიათებლები:

მუქი ლალისფერი, მსუბუქი, ხალისიანი და ჰარმონიული

Dark ruby, light, joyful and harmonious

When you look at the wine what do you see? (*Ex: Very Specific Color, Intensity, Opacity, Sentiment, Coat The Glass*)/რას ხედავთ როდესაც უყურებთ ღვინოს, როგორი ვიზუალური მახასიათებლები აქვს მას?

მუქი ლალისფერი შეფერილობის, ლამაზი იისფერით

Dark ruby liquid, with notes of violet

What do you taste when you drink the wine? (*Ex: Strong/Weak, Soft/Aggressive, Dry, Sweetness, Acidity, Tannins, Alcohol, Body, Fruits and Flavors, Texture*) / რას გრძნობთ როდესაც ღვინოს აგემოვნებთ? (მაგ: ძლიერი/სუსტი, მსუბუქი/აგრესიული, მშრალი, ტკბილი, მჟავიანობა, ტანინები, ალკოჰოლი, სხეული, ტექსტურა).

ალკოჰოლი, სხეული, მაღალმჟავიანი, სხეულიანი

Alcohol, body, high acidity

What aromas do you experience when you smell the wine? (*Ex: Intensity, Fruits, Flowers, Plants, Alcohol, Leather, Nuts, Coffee, Oak, Qvevri*) / რა არომატებს გრძნობთ? (მაგ: ინტენსიურობა, ხილი, ყვავილები, მცენარეები, ტყავი, თხილი).

ყურძნისეული არომატები

Grape aromas specific to the variety

The wine's Differences and Distinctions from similar wine/ winemakers? / რა განასხვავებს თქვენს ღვინოს სხვა მსგავსი ღვინისაგან?

ჩვენ ღვინოებში წარმოჩენილია ყურძნისეული წარმოშობის ავთენტური არომატები

Its different from other similar products by delivering authentic varietal aromas of Aleksandreuli grapes

What food do you think this wine would be best paired with? / რა ტიპის საკვებს ეხამება შერჩეული ღვინო?

დამოკიდებულია ინდივიდუალურ გემოვნებაზე

Should be decided individually

