

Т у д а - с ю д а , к у л ь т у р н о е м е р о п р и я т и е

— Летчик?
— Он мне сказал, иногда. Вообще-то я эндокринолог.
— Вы почему кефир не кушаете?
— Иногда. Вообще-то я эндокринолог.
— Вы почему кефир не кушаете?
— Иногда. Вообще-то я эндокринолог.

— Присаживайтесь.
— Спасибо, я пешком постою.

— Слушай, друг,
у тебя хорошие глаза,
сразу видно, что ты
хороший человек.

— Слушай, Валико!
Что эта женщина хочет?!
— Ничего не хочет. Танцует.

Здесь её [корову]
кто купит?
Здесь её
все знают...

Мимино

Нет, в этом гостинице
я директор!

Слушай, я сейчас там так хохотался.

Я вам один упрямый вещь скажу,
но только вы не обижайтесь!

— У нас в Дилижане, в кухне, открываешь простой кран —
вода течёт, второе место занимает в мире!
— А первая в Ереване, да?
— Нет, в Сан-Франциско.
— А Боржом? Сначала подумай, потом говори.

— Валико, если большой самолет
и твой вертолет цепью связать,
кто победит?
— Цепь.

Ты и твой Лариса Ивановна не две пары в сапоге

ПРОИЗВЕДЕНО В ГРУЗИИ

ГРУЗИЯ. ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ



Ок. 46 000 га общая площадь виноградников

Кахетия – 32 700 га

Картли – 4000 га

Имерети – 8 600 га

Рача-Лечхуми – 1400 га

ВОСТОЧНАЯ ГРУЗИЯ. Внутренняя Кахетия



Кахетия (Восточная Грузия) делится на Внешнюю и Внутреннюю Кахетию.

Наиболее важные винодельческие регионы расположены во Внутренней Грузии, которая в свою очередь делится на две субзоны, разделяемых рекой Алазани.

Правый берег это такие ключевые микрорайоны как Цинандали, Телиани, Мукузани и Ахашени. Левый - Напареули, Киндзмараули, Кварели. Вина с защищенным географическим указанием в Грузии именуются по названию микрорайона.

В Цинандали производят сухие белые вина из винограда сортов Ркацители и Мцване. Здесь находится легендарное место - дом-музей Александра Чавчавадзе, который, вернувшись из военного похода 1812 года, первым в Грузии начал изготавливать вина европейским способом (без участия квевери).

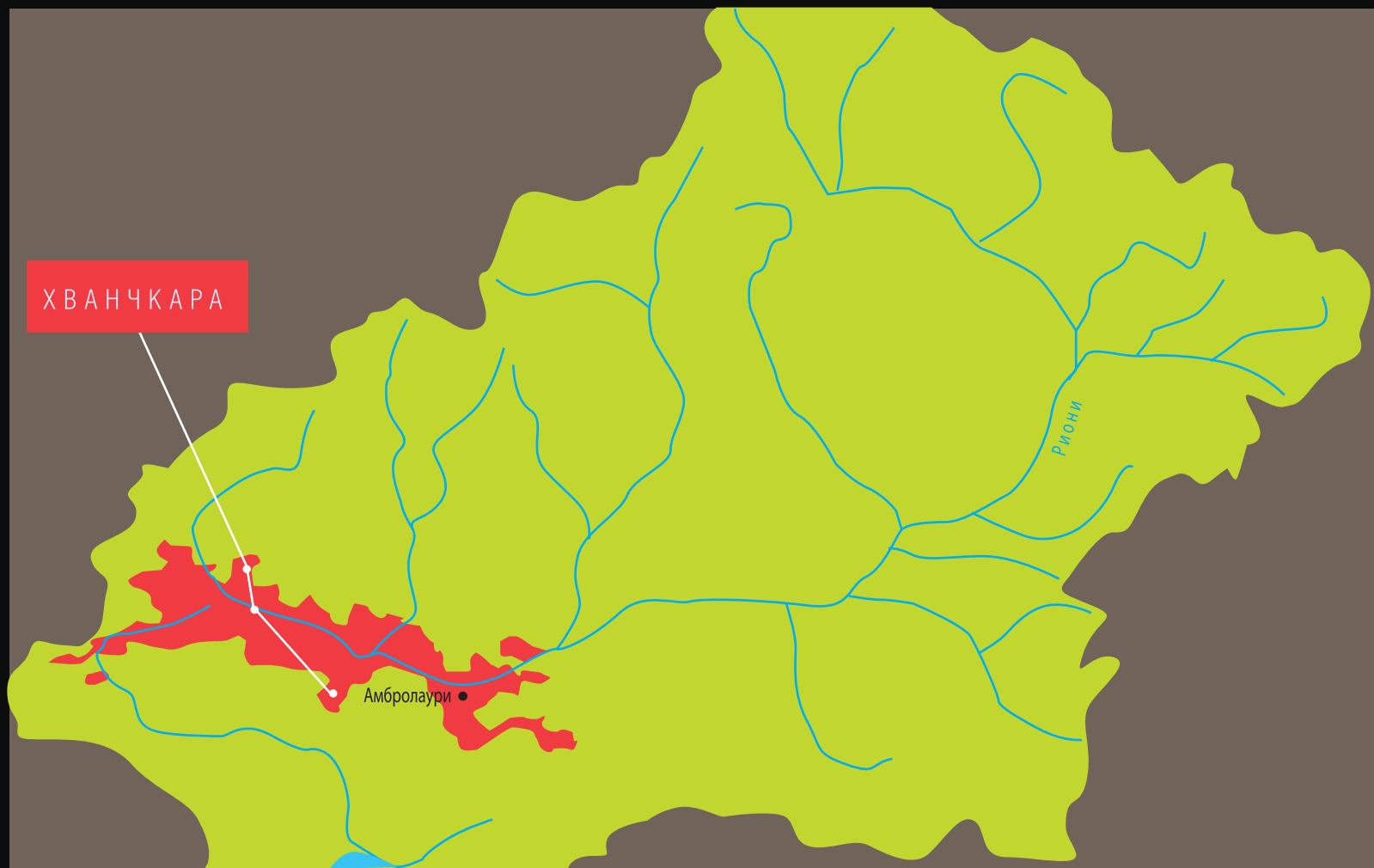
В микрорайоне Мукузани производят мощные красные вина, а в Ахашени - яркие фруктовые полусладкие красные вина (виноград Саперави).

В микрорайоне Напареули изготавливают и красные и белые вина из винограда сортов Саперави и Ркацители соответственно.

Телиани - уникальная микрорайон, здесь культивируют Каберне Совиньон.

В микрорайоне Киндзмараули на уникальных песчаных почвах растет виноград Саперави, из которого производят знаменитое одноименное красное полусладкое вино, а рядом в Кварели из винограда этого же сорта делают насыщенное красное сухое вино.

ЗАПАДНАЯ ГРУЗИЯ. Рача-Лечхуми. Хванчкара



В Западной Грузии производится два вина с защищенным географическим наименованием: изысканное белое полусладкое Твиши из автохтонного сорта Цоликоури и нежное тонкое вино Хванчкара из винограда сортов Александреули и Муджуретули.

Мимино

*"Я так думаю!",
"Ларису Ивановну хочу!", "
Я вам один умный вещь скажу, но только вы не обижайтесь!"*

- мы все выросли на этих смешных и при этом трогательных фразах.

Мимино (Сокол) - прозвище главного героя классического фильма Георгия Данелия, человека доброго, отзывчивого и настоящего, так ответственно относившегося к своему делу.

Вина Мимино тоже создаются специалистами своего дела по классическим канонам грузинского виноделия в самом сердце Алазанской долины, в непосредственной близости от аэродрома Телави, откуда Валико Мизандари взлетал на своем маленьком вертолете, и они столь же понятные и запоминающиеся, как кадры из любимого фильма.



Мимино



КЛАССИКА
грузинского
ЖАНРА



22983 ТЕЛАВУРИ. Мимино
белое сухое



 Белое Сухое Столовое

 Вино светло-соломенного цвета, с ярким фруктовым ароматом и приятным гармоничным вкусом.

 Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C

22984 ТЕЛАВУРИ. Мимино
красное сухое



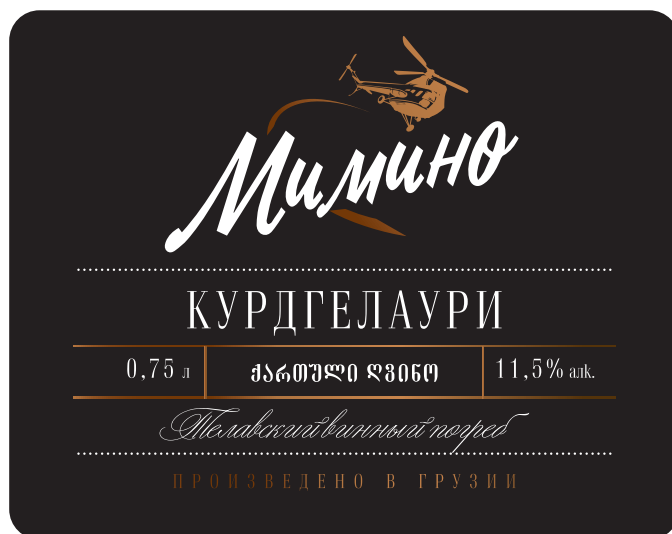
 Красное Сухое Столовое

 Вино темно-гранатового цвета, с ярким ароматом красных фруктов и приятным гармоничным вкусом.

 Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C



22985 КУРДГЕЛАУРИ. Мимино
красное полусладкое



 Красное Полусладкое Столовое

 Обладает темно-рубиновым цветом с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.

 Прекрасно подходит к фруктовым и бисквитным десертам. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C





23084 ПИРОСМАНИ. Мимино
белое полусухое

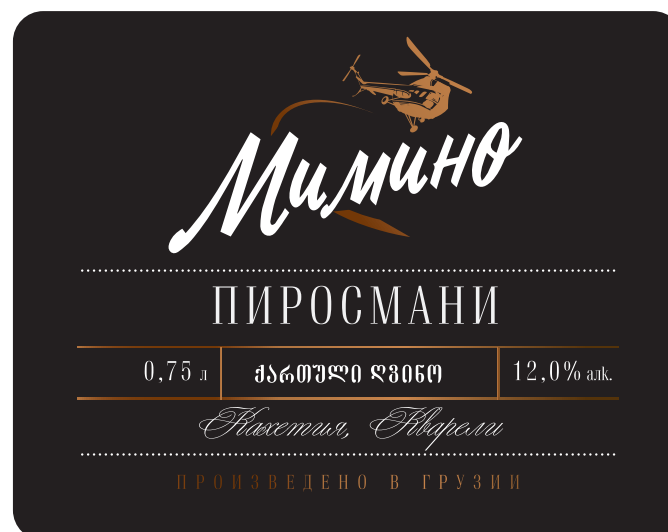


 Белое Полусухое Столовое

 Вино соломенного цвета, со свежим ароматом и нежным вкусом с тонами тропических фруктов и легкой сладостью.

 Отлично сочетается с легкими рыбными закусками, сырами с белой плесенью, фруктами. Рекомендуются температура подачи 10-12°C

23087 ПИРОСМАНИ. Мимино
красное полусухое



 Красное Полусухое Столовое

 Вино рубинового цвета, с тонким ароматом лесных ягод и орехов и легкой сладостью во вкусе.

 Прекрасно подходит к мясным салатам, блюдам с запеченным сыром и десертам восточной кухни. Рекомендуются температура подачи 12-14°C



22988 АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. Мимино
белое полусладкое



 Белое Полусладкое Столовое

 Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.

 Отлично подходит к национальным грузинским блюдам, таким как лобио, пхали, аджапсандали. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C

22364 АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. Мимино
красное полусладкое



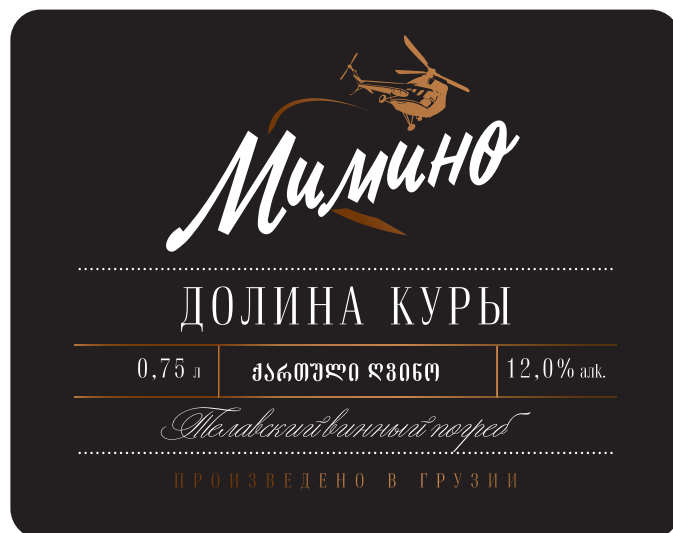
 Красное Полусладкое Столовое

 Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.

 Прекрасно подходит к национальным грузинским блюдам, таким как сациви и различные виды хачапури. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C



23066 ДОЛИНА КУРЫ. Мимино
белое полусладкое

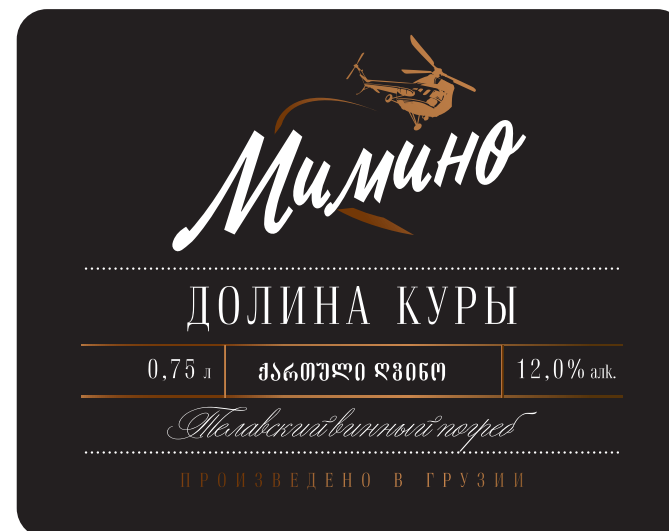


 Белое Полусладкое Столовое

 Вино соломенного цвета с зеленоватым отливом, с тонами спелых груш и яблок в аромате. Во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.

 Отлично подходит к сырам, орехам, бисквитным десертам. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C

23065 ДОЛИНА КУРЫ. Мимино
красное полусладкое



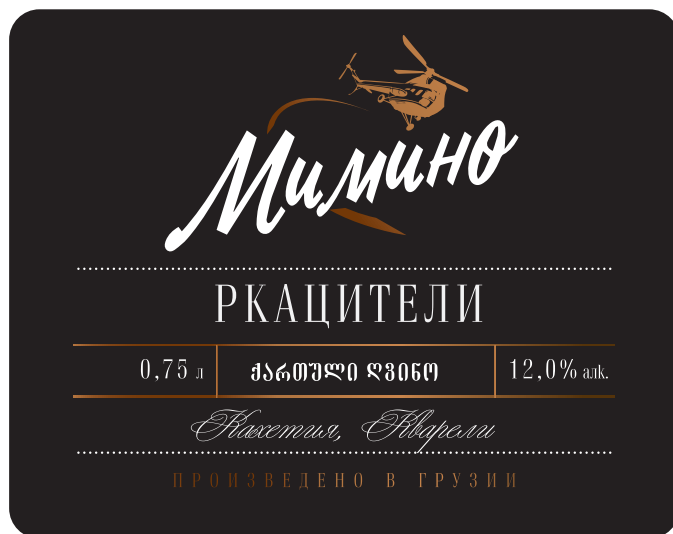
 Красное Полусладкое Столовое

 Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.

 Прекрасно сочетается со зрелыми сырами, фруктами в желе и другими десертами. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C

Мимино

22365 РКАЦИТЕЛИ. Мимино
белое сухое



Белое Сухое Столовое



Обладает светло-соломенным цветом, легким фруктовым ароматом с тонами зеленого яблока и дыни, приятное во вкусе с освежающим цитрусовым послевкусием.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C





22366 САПЕРАВИ. Мимино
красное сухое



 Красное Сухое Столовое

 Обладает темно-гранатовым цветом с фиолетовым отливом, в аромате черная смородина, ежевика, вишня, яркое и полнотелое, с продолжением черных ягод во вкусе.

 Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C



23081 ЦИНАНДАЛИ. Мимино
белое сухое



Белое Сухое с защищенным географическим указанием
Кахетия
Виноград Ркацители, Мцване



Обладает ярко-золотистым цветом, интенсивным и
элегантным ароматом с цветочными нотами и оттенками
тропических фруктов, плотное с легкими тонами
сливок и жареных орехов. Послевкусие маслянистое и
насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических
фруктов.



Прекрасно сочетается с лососем на гриле и белым мясом,
овощными блюдами. Рекомендуемая температура подачи
10-12°C

23082 МУКУЗАНИ. Мимино
красное сухое



Красное Сухое с защищенным географическим указанием
Кахетия
Виноград Саперави



Вино темно-рубинового цвета, обладает тонким ароматом
с нотами черешни и черного шоколада в сочетании с
ванилью и пряностями. Сочное и насыщенное во вкусе с
легкими нотами чернослива, сопровождается плотными
танинами и долгим послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами.
Рекомендуемая температура подачи 16-18°C



23080 КИНДМАРАУЛИ. Мимино красное полусладкое



 Красное Полусладкое с защищенным географическим указанием Кахетия
Виноград Саперави

 Вино темно-красного цвета с лиловым оттенком, обладает свежим ароматом с тонами ежевики и чернослива. Шелковистый, сложный вкус с ярко выраженными нотами вишни, ежевики и чернослива прекрасно гармонирует с мягкой терпкостью.

 Служит идеальным завершением трапезы, отлично сочетается с пирогами на песочном тесте, безе.
Рекомендуемая температура подачи
12-14°C

22989 КИНДМАРАУЛИ Оригинал. Мимино красное полусладкое

 Красное Полусладкое с защищенным географическим указанием Кахетия
Виноград Саперави

 Вино глубокого красного цвета с фиолетовым отливом. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.

 Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C





Т у д а - с ю д а , к у л ь т у р н о е м е р о п р и я т и е