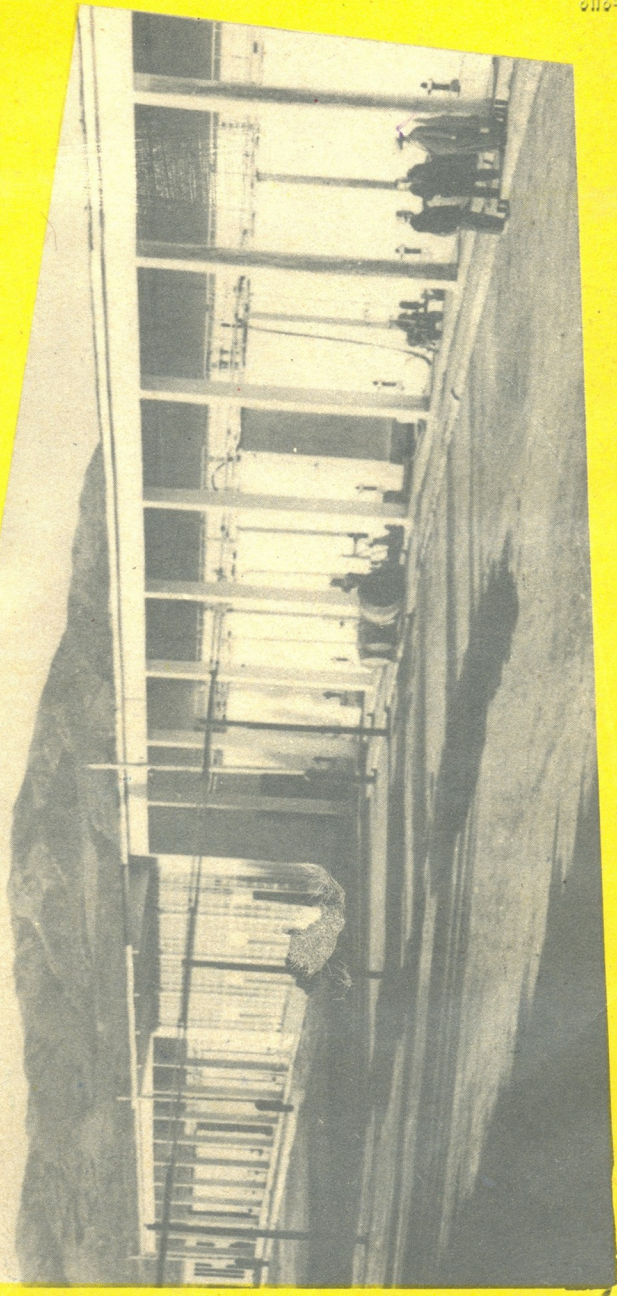


{107. 341  
3

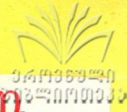
107. 341  
3

107. 341  
3





ქართული ღვინო



N°27

# ნაფარეული НАПАРЕУЛИ

КРЕП.10.5-12°

ЕМК. 0.75 л.

Г. ТБИЛИСИ

САМТРЕСТ

ВИН. ЗАВОД №1

СОВНАРХОЗ ГРУЗИНСКОЙ ССР

*Handwritten notes in blue ink:*  
21.12  
სამტრესტო  
7.11.87  
66  
სამტრესტო

**6**

აფარეული-სახელგანთქმული ქართული ღვინის უძველესი კერაა. ჩრდილოეთის მხრიდან მას საზღვრავს მწვანით დაფარული კავკასიონის მთების კალთები, სამხრეთით — ულამაზესი ალაზნის ველი. მზის უხვი სხივებით გაღებულ მთების სამხრეთ ფერდობებზე გაშენებული ვენახები კარგადაა დაცული ცივი ქარებისაგან. განსაკუთრებული რბილი ჰავისა და

*Handwritten notes at the bottom:*  
19.05.68  
2012  
451-27

ხელსაყრელი ნიადაგური პირობების მეოხებით ადგილობრივი ღვინოები საგრძობლად განსხვავდებიან საქართველოს სხვა რაიონების ღვინოებისაგან თავიანთი ხარისხით, ექსტრაქტულობით, სინახითა და ხვედრდევნებით. დამკვედების შედეგად ივითარებენ ევროპული ღვინოებისათვის დამახასიათებელ ნახ ბუციებს.

ნაფარეულის ღვინოები სახელგანთქმული იყო ჯერ კიდევ XIX საუკუნეში. ისტორიკოს პ. ოსელაიანის ცნობებით, აქ შედგინებამ სამრეწველო და სასაქონლო ხასიათი 1846 წელს მიიღო.

XIX საუკუნის შუა ხანებში ნაფარეული ევოფნოდა პოეტ ალექსანდრე ჰუცეაიას. შარჟის მონაცემებით მამინ ევნაბების ფართობი შეადგენდა 300 დესტინას. 1890 წელს კი ნაფარეულის მეურნეობა საგრძობლად გაფართოვდა, შეიქმნა ადგილობრივი და ევროპული ვაზის ჯიშებით. სარდაფის მოწყობილობა ინდროინდელი მეღვინეობის განვითარების დონეზე იდგა. დამწყო ღვინის დამზადება ევროპული წესით და დაუმზავდა სამარკო ღვინოების (ნაფარეული № 66 და № 47 წითელი) დამკვედების ტექნოლოგია.



კახური ღვინო „ნაფარეული“ კართულ მეღვინეობის ერთი საუკეთესო და სამაგყო ნაბოღვნი. მისი მსოფლიოს საუკეთესო ღვინოებს შორის საპატიო ადგილი უკავია. დამკვედების შედეგად უვითარდება ნახ, დახვეწილი ბუციები.

ნაფარეულის ღვინო მზადდება რქაწითელისა და მწვანის შერჩეული ჯიშების ევრძინიდან.

ნაფარეულის მიკრორაიონის ზონაში, ზღვის დონიდან 460 — 600 მეტრის სიმაღლეზე, მდინარე ლოპატის ზემოთ განლაგებულია სოფლები სანიორე, ჯულაიანი, სანავარდო და ართაია, სადაც მზადდება საუტოო თეთრი და წითელი ღვინოები. მათგან განსაკუთრებით საუკეთესოა სანავარდოს ღვინოები.

მიკრორაიონის ქვემო ზონაში (ზღვის დონიდან 360 — 480 მ) მდებარეობს სახელგანთქმული ნაფარეულის მეურნეობა. აქ მზადდება მაღალი ღირსების, იშვიათი სიხალისის და სინახის ევროპული ტიპისა და აგრეთვე კარგად შეღებილი წითელი ღვინოები.



საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ ნაფარეულის მეურნეობა საგრძნობლად გაფართოვდა. ვენახების ფართობების ზრდამ განაპირობა ღვინის პირველადი ქარხნის აშენება.

ქარხანა აღჭურვილია თანამედროვე ტექნოლოგიური, სატრანსპორტო და ენერგეტიკული მოწყობილობებით. აქ წლიურად წარმოებს 4 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავება.

ნაფარეულის ღვინის ქარხანა მთელ თავის ყურძენს ამუშავებს ევროპული წესით. ამზადებს ღვინომასალას ორი მარკის ქართული ღვინისათვის — „ნაფარეული № 27“ (თეთრი) და „ნაფარეული № 28“ (წითელი). ღვინომასალების სამწლიანი დაძველება წარმოებს წინანდლისა და თელიანის ღვინის ქარხნებში.

სახელმწიფო გამომცემლობა  
„საბჭოთა საქართველო“

თ ბ ი ლ ის ი  
1 9 6 2

ფე 00456, ტირაჟი 1.100, დაკვეთის № 2597. უზვასრ  
ლითო-ოფსეტური ბეჭდვის ფაბრიკა, ქ. თბილისი, ბროსის ქ. № 2

Государственное Издательство  
Грузинской ССР  
„Сабчота Сакарტველო“  
Напареульский винный завод  
(На грузинском языке)

! —

საქართველოს  
საქართველოს

