



HONOR & DIGNITY

Tevezadze Winery



USAKHELOURI



ოყურეში

Okureshi, Georgia

ოყურეში — სოფელი საქართველოში, რაჭა-ლეჩხუმის მხარე, ცაგერის მუნიციპალიტეტში. თემის ცენტრი მდებარეობს ხვამლის მასივის ჩრდილო-დასავლეთ კალთაზე, მდინარე ცხენისწყლის მარცხენა მხარეს. ზღვის დონიდან 500 მეტრზე, ცაგერიდან დაშორებულია 18 კილომეტრით.

ოყურეში ერთ-ერთია იმ რამდენიმე სოფლიდან, სადაც მოდის ვაზის ჯიში უსახელოური. ჩვენი ვენახიც სწორედ აქ მდებარეობს.

Okureshi - Village in Georgia, Racha-Lechkhumi the Tsageri municipality. Community Center is located on the north-western slope of Khvamli massif, on the left side of the river Tskhenistskali. 500 meters above sea level, 18 kilometers from Tsageri.

Okureshi is one of the few villages where the vine variety Usakhelouri comes from. Our vineyard is also located right here.



უსახელოური Usakhelouri

უსახელოური, ვაზი, რომელიც დიდი სიყვარულით გავაშენეთ, მიეკუთვნება წითელ-ყურძნიანი ვაზის ჯიშს. აქვს ორსქესიანი ყვავილი, მცირედ შებუსული ფოთლები, საშუალო ზომის ცილინდრულ-კონუსური მტევანი. მომრგვალო ფორმისა და საშუალო სიმსხოს მარცვლები.

სრულ სიმწიფეში მარცვალი მუქი წითელია, რბილობი წვნიანი და ტკბილია. მასში შეგიძლიათ შეიგრძნოთ სხვადასხვა კენკრისებრთა ოჯახის ხილის არომატი. იგი მწიფდება ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში და მისგან მზადდება მაღალი ღირსების ნახევრად ტკბილი და სუფრის ღვინო.

Usakhelouri, the vine, which we planted with great love, belongs to the red-grape vine variety. It has a bisexual flower, with slightly hairy leaves, medium-sized cylindrical-conical grape clusters, grains of rounded shape and medium thickness.

The ripened grains are dark red, and the pulp is juicy and sweet. In it, you can feel the aroma of fruits of different berries families.

Usakhelouri is ripened in late October and is used to make high-quality semi-sweet and table wines.



მდებარეობა

Location

ჩვენი ვენახი მდებარეობს სოფელ ოყურუმის ტერიტორიაზე, რომელსაც ადგილობრივები მოიხსენებენ როგორც „სამანდარიო“.

ეს ადგილი ცნობილია, როგორც უხვ- მოსავლიანი სამხრეთ ფერდობი, სადაც მზის ნაკადი არ წყდება მთელი დღის განმავლობაში, რაც მნიშვნელოვანია ვაზისთვის.

ამ ტერიტორიაზე, მთლიანი უსახელოურის მოსავლის, 40% მოდის.

Our vineyard is located in the village Okureshi, which the locals call "Samandario".

This place is known as the abundant harvest southern slope, where the sun shines all day long, which is essential for the grape.

In this area, 40% of the total Usakhelouri crop accounts.



ჩვენი ვენახი Our Vineyard

ჩვენი ვენახები, გადანაწილებულია ზღვის დონიდან 3 სხვადასხვა სიმაღლეზე, რაც საბოლოოდ გავლენას ახდენს ღვინის ხარისხზე. დაწურვის შემდგომ ჩვენ ვიღებთ დაბალანსებულ გემოს.

ვენახის ასაკია 9 წელი. როგორც ცნობილია, უსახელოური ნაყოფს იძლევა მე-5, მე-6 წლიდან. აქედან გამომდინარე, მეღვინეობამ მე-4 მოსავალი მიიღო და აღსანიშნავია მოსავლის ყოველწლიური ზრდა.

Our vineyards are distributed at three different altitudes above sea level, which ultimately affects the quality of the wine. After crushing, we get a balanced taste.

The age of the vineyard is nine years. As it is known, Usakhelouri bears fruit from the 5th or 6th year. Therefore, the winery received its 4th crop, and the annual growth of the crop is remarkable.



ვაზის მოვლა Vineyard Care

ვაზის მოვლას დადგენილი სტანდარტების მიხედვით ვახდენთ – გამოცდილი აგრონომის მეთვალყურეობის ქვეშ. დაცულია თითოეული პროცესის შესრულების ხარისხი:

- გასხვლა, ახვევა;
- შეწამვლა ჰექტრული წესით;
- შეწამვლა შაბიამნით და კირით;

ვაზის მოვლისთვის ჩვენ ვიყენებთ კომპანიების Bayer – ის და Syngenta – ს პრეპარატებს.

The vine is cared for according to established standards under the supervision of an experienced agronomist. The quality of each process is protected:

- Pruning
- Wrapping
- Poisoning by hectare rules
- Poisoning with copper sulphate and lime;

For the care of the vine, we use the chemicals of the companies Bayer and Syngenta.



ღვინის წარმოება Wine Production

მოსავლის აღების შემდეგ, მისი დაჭყლეთა ხდება იტალიური წარმოების კლერტ-საცლელით ხოლო დადუღება – უჟანგავ რეზერვუარში.

ბადაგის დუდილი მიმდინარეობს შესაბამისი ტემპერატურული ნორმით, მეღვინის ყოველდღიური მეთვალყურეობის ქვეშ და სისტემატიურად უტარდება ლაბორატორიული ანალიზი.

მიღებული ღვინო გადადის საჭირო ტემპერატურის მქონე სამაცივრო განყოფილებაში და ინახება შუშის ჭურჭელში.

After harvesting, it is crushed with an Italian-made grape destemmed and fermented in a stainless steel tank.

The fermentation of the mash goes to the appropriate temperature norm under the daily supervision of the winemaker and is systematically researched and analyzed.

The obtained wine is transferred to the refrigeration unit at the required temperature and stored in glass containers.



ღვინის დახასიათება Wine Character

პრემიუმ ხარისხის ღვინოს დაჰკრავს მთის კენკრის, მაცვლის, ბროწეულის, იისა და მოცვის არომატი. აქვს შინაარსიანი და სავერდოვანი, განუმეორებელი, გამყოლი გემო.

იგი მიიჩნევა ყველაზე ძვირადღირებულ ღვინოდ საქართველოში.

Premium quality wine has the aroma of mountain berries, blackberries, pomegranates, violets and blueberries. Has a meaningful and velvety, unique, distinctive taste.

It is considered to be the most expensive wine in Georgia.



თანამშრომლობა Partnership

1. მეღვინეობა თევზაძე გთავაზობთ პრემიუმ ხარისხის ღვინოს, როგორც პირადი მოხმარებისთვის, ასევე თქვენი ბიზნესის განვითარებისთვის.

2. ასევე შესაძლებელია, სამი ნაკვეთიდან გაიყიდოს 1, სადაც შესაძლებელია მოეწყოს ტურისტული ზონა.

1. Winery Tevzadze offers premium quality wine, both for individual consumption and for your business development.

2. It is also possible to sell 1 part of the 3 plot, with bountiful-yielding vines and the possibility of arranging a tourist zone.



USAKHELOURI

უსახელოური



CONTACT US:

- EMAIL: welcome@tevzadzewinery.com
- WEB: www.tevzadzewinery.com
- SOCIAL MEDIA: [tevzadzewinery](https://www.facebook.com/tevzadzewinery)
- MOB: +995 599 343500

