

«САРАДЖИШВИЛИ»: грузинские легенды в Минске



ОДНО ИЗ САМЫХ ЗАМЕТНЫХ ПРОФИЛЬНЫХ СОБЫТИЙ ПРОШЕДШЕЙ ВЕСНЫ СОСТОЯЛОСЬ В РЕСТОРАНЕ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ MELOGRANO: ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» УСТРОИЛ ДЛЯ ПАРТНЕРОВ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ВЕЧЕР — БОЛЬШОЕ ГРУЗИНСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ...

Это было яркое погружение в историю «Сараджишвили» — легендарной коньячной марки Грузии. Эти напитки на территории Беларуси разливает именно ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ». И представил их белорусам настоящий мастер, влюбленный в свою страну и в свое дело, — главный технолог компании Давид Абзианидзе.

Свой рассказ господин Абзианидзе начал с вдохновляющей биографии ключевой в истории грузинского виноделия фигуры Давида Сараджишвили, который и основал одноименную марку. Именно благодаря ему в конце XIX века началась история знаменитого сегодня премиум-бренда. Он был меценатом, предпринимателем и новатором, который привнес на древнюю

грузинскую землю французские коньячные технологии, перенятые у лучших мастеров. Давид получил блестящее образование в сельскохозяйственной сфере, учась в Петербурге и Германии, вслед за чем поиски знаний привели его во Францию. Там он познакомился с Жаном-Батистом Камю, фамилию которого знает каждый ценитель французских коньяков. Давиду удалось выкупить несколько шарантских аламбиков, благодаря чему

он смог радикально изменить и обогатить привычный технологический процесс — так в Тбилиси появился первый грузинский винный бренд из местных сортов винограда.

Упорство предпринимателя принесло ему признание еще при жизни: в течение 1889-1912 годов напитки были оценены в международном масштабе, грузинская марка брала золото на профессиональных выставках в Париже, Брюсселе и Чикаго.



Чуть позже, спустя два года после смерти Давида Сараджишвили, в 1913 году его компанию наградили титулом «Поставщик двора его Императорского Величества» — и это было признанием высочайшего качества.

Давид Абзианидзе говорил об истории, о технологиях, о тончайших нюансах органолептики, о ярком многообразии, которое открывается в коньячном бокале, об эстетике, которая сопровождает этот классический напиток. Всего в линейке, представленной минской публике, было три грузинских коньяка — мягких, гармоничных и глубоких.



Первый бокал

— коньяк «Арагви»™ (выдержка 5 лет). Янтарные оттенки с бликами солнечного света, бархатный вкус с нотками ванили и тонами выдержки, характерный для данного вида коньяка. В этом коньяке словно заключена энергия самого первооткрывателя — Давида Сараджишвили.

Второй бокал

— коньяк «Сараджишвили»™ (выдержка 5 лет). В нем играет темно-медовый цвет, пикантная дубовая терпкость оттеняется мягким и глубоким ароматом сухофруктов (в особенности чернослива), а послевкусие долгое и теплое. Очень яркие маслянистые «ножки» на стенках бокала.

Третий бокал

— коньяк «Иверони-Некреси»™ (выдержка 7 лет). В его аромате сплетаются цветочность и нежного корицы. Благодаря более длительной выдержке букет «Иверони» заметно сложнее. Он комплексный, гармоничный и элегантный, с гурманскими — ванильными и шоколадными — оттенками и тонами выдержки в дубе.



Кажется, самая большая удача грузинского виноделия — в темпераменте: такие напитки уместны не только в камерной обстановке под неспешную беседу о важном, но и в шумной компании друзей, которые рады разделить друг с другом эмоции, мечты и праздничное настроение.

В Грузии виноградная лоза — основа повседневной жизни, и страсть и трепет грузинских виноделов, с которыми они исследуют ее секреты, — еще один повод восхититься жизнерадостием и кипящей энергией этой чудесной страны.

Помимо купажей «Сараджишвили» гости могли ознакомиться с новыми продуктами в портфеле ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ». Среди них были водки торговых марок «The Rakovshchiks», «Братья», «Вежа», «Беловежская», а также настойка «Беловежская Зубровка» — особенный для белорусской истории напиток.



Каждый из напитков — результат кропотливой работы технологов предприятия. Выделим три продукта с особенными характерами.

Первый — «The Rakovshchiks», обновленная линейка водок, названная в честь основателей завода «МИНСК КРИСТАЛЛ» братьев Раковщиков. Это мягкие по вкусу водки на основе высококачественного сырья с использованием только натуральных ингредиентов.

Второй — «Братья. Родные». Эту водку характеризует яркий дизайн бутылки в виде зеленого шейкера. Примечательно, что напи-

ток получил заслуженную награду на престижном международном конкурсе — Гран-при на выставке «Продэкспо-2019» в Москве.

Третий напиток — «Вежа». Это премиальная деликатесная классическая водка для настоящих ценителей крепких алкогольных напитков.

Такая палитра доказывает, что сегодня ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» — выразительный пример современного производства, креативного подхода и уважения традиций и истории.