



Вазияни

Виноделие Вазиани



История

Про Компанию



Продажи

Международный Экспорт



Ребрендинг

Новые этикетки Вазиани



Продукция

Линейки Премиум & Медиум



Награды

Международные



Новые Проекты

*Виноградники в Микро-зоне
Киндзмараули*

История Компании

Вазиани была основана в 1982 году и была модернизирована в 2012 году. Виноделие было основанна на базе виноделия N1 в Телави. Завод оборудован новейшим Италянским оборудованием и нержавеющей винными цистернами. Это уникальный завод с закрытым циклом производства начиная с селекцией винограда закончивая упаковки готовой продукции которая соответствует стандартам ISO22000-2015 .



Реструктуризация

основание
компании и
начало
продаж на
российском
рынке

1982 –
1983

2012

в 2012 году
проведена
реструктуризация

производство
компании достигло 1.8
миллионов бутылок,
экспорт которых
распространяется на
15 стран мира

2018

инвестиционный
проект
виноградников в
размере 3.8 USD в
микро зоне
Киндзмараули (120
гектаров)

2019

начался
ребрендинг
компании

Продукция

Вазиани производит вина премиальные и медиум класа, а так же Чачу.



Винный погреб Макашвили

MAKASHVILI WINE
CELLAR



Классические Вина

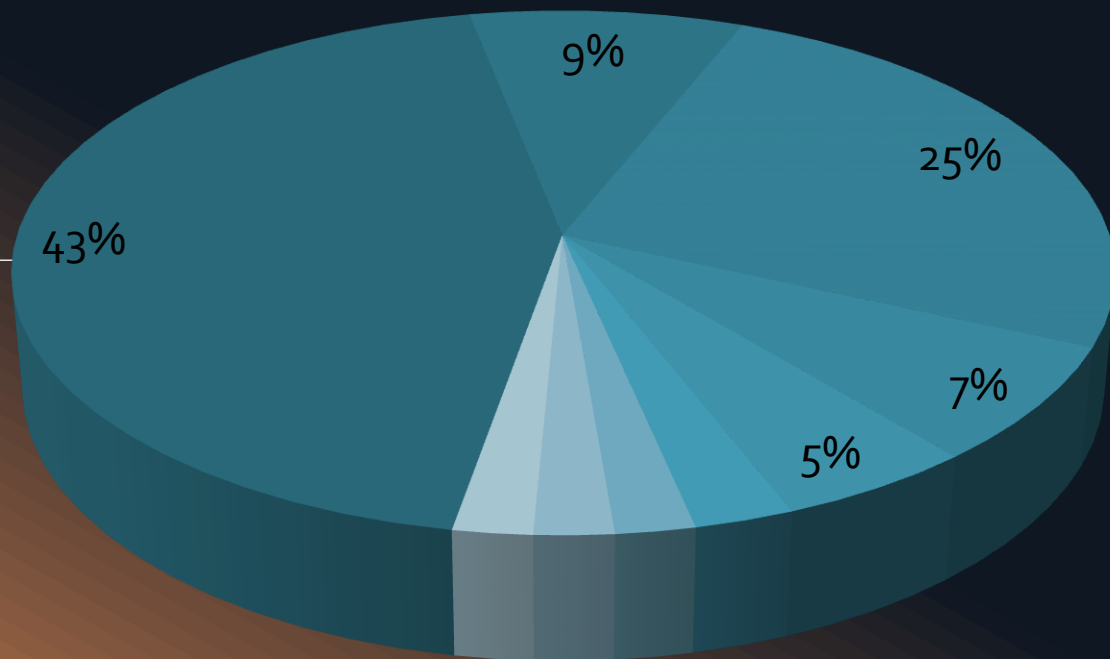


Линейка Премиум Вазиани

Вина выдержаны в
Французских дубовых бочках

Продажи

Наша компания ориентируется на диверсификации стран для экспорта нашей продукции что помогает в развитии и даёт гарант стабильности.



Страна	Продажи %
Россия	43%
Украина	9%
Казахстан	20%
Польша	7%
Китай	5%
Америка	3%
Япония	3%
Америка	2%
Литва	2%
Канада	2%
Германия	1.5%
Франция	1.5%
Англия	1%

Винный Погреб Макашвили

MAKASHVILI WINE CELLAR



Продукция вин из Квеври под имя Макашвили связано с Семей Макашвили. Это королевская семья в своё время изготавливали лучшие вина в квеври из своих же виноградников. Все королевские гости которые посещали Кахети угощались винами от Макашвили. История винного погреба Макашвили начиналось во второй половине пятнадцатого века. Сегодня в

этом погребе Вазиани имеет более 120 летние Квеври, глиняные кувшины которые были обнаружены под виноделием Вазиани во время реконструкции в 2012 году. Из более 200 Квеври смогли спасти и возобновить только 39 Квеври в которых мы сегодня производим вина которые производятся по традиционному Грузинскому методу и являются

лимитированной продукцией. Владельцы нашей компании являются наследниками уникальной технологии Макашвили, виноделия в Квеври которая уже успела основаться на международном уровне что подтверждается многочисленными наградами во многих мировых экспозиции и соревнованиях.

Награды

Вина Вазиани получили большое количество высачайших наград в последние годы как на международном так и в Грузинских конкурсах и выставках. Наши вина получили Бриллиант, Платину, Двоеное золото, Серебро и Бронзу. Наши вина так же не однократно назывались лучшими в целом или лучшими из Грузии.

конкурсы в которых мы получали награды: Decanted World Wine Awards, Decanter Asia Wine Awards, IWC London, Mundus Vini International, Japan Wine Challenge, Sakura – Japan Women's Wine Awards, China Wine & Spirits Awards, Citadelled Du Vin Bordeaux, Calicja Vitis, Qvevri International Competition, etc.



Вина европейского стиля из Вазиани

- Мы преданы - не только к традицию виноделия в Квеври, мы также следуем за последними тенденциями и создаем вина посредством адаптации нашего исторического опыта и современных методов виноделия.



Новые собственные виноградники в микро зоне Киндзмараули

Компания имеет виноградники в микрорайоне Киндзмараули (120 гектаров). Высококласные специалисты компании полностью контролируют процесс создания вина — от выращивания винограда на собственных виноградниках, до разлива готового продукта по бутылкам.



Текущий Проект Виноградников

завод первичного производства и розлива располагается в г. Телави (Кахетия). Компания имеет виноградники в микрорайоне Киндзмараули (120 гектаров). Высококласные специалисты компании полностью контролируют процесс создания вина – от выращивания винограда на собственных виноградниках, до розлива готового продукта по бутылкам.



Текущие Проекты

Виноградники в микро-зоне Киндзмараули



Вазиани ориентирован на дальнейшее расширение виноградников и их посадение в главных регионах виноделия что позволит нам составлять большую конкуренцию другим компаниям не только по качеству которая у Вазиани была всегда на высоком уровне но и по тенденциям цен мировых рынков.

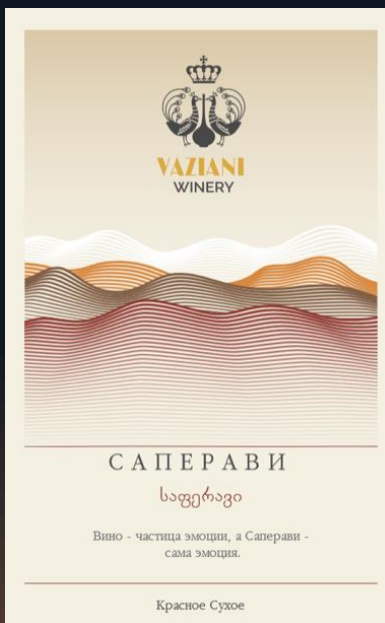


Ребрендинг Вазиани

Проект Ребрендинга вин Вазиани

Мы хотели создать креативные этикетки, которые бы изображали иллюзию гор, виноградников и "волн эмоций."
Каждое вино имеет свои собственные формы и тексты для выражения эмоции того или иного вина

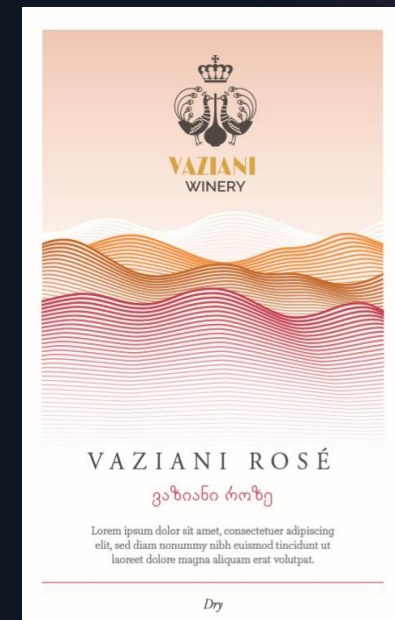
Красные вина



Белые вина



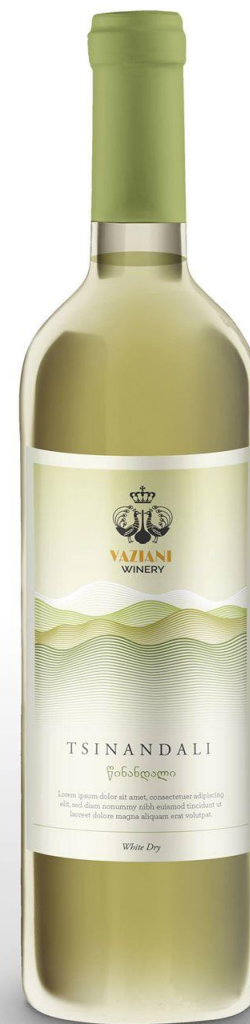
Вазиани Розе



"ღვინო მხოლოდ თრობა არ არის"

Выбор бутылок

Белые вина и розе
разлиты в прозрачных
бутылках
для лучшего
визуального вида в
маркетинговых целях



Цинандали

Белое сухое вино защищенного
наименования места происхождения

Сортовый состав: 80% Ркацители и 20%
Мцване

Происхождение: регион Кахетия,
микрорайон Цинандали

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10.5-13%

Вино соломенного цвета, элегантное, с
насыщенным букетом, который сочетает
в себе цветочные и фруктовые тона. На
вкус гармоничное, с приятным
послевкусием и очень легкой пикантной
горчинкой в конце.

Классически сочетается с морепродуктами и
нежными сырами и с легкими салатами.

Температура употребления 12-16 °C



Ркацители

Белое сухое вино

Сортовый состав: 100% Ркацители

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10.5-12%

Вино светло-соломенного цвета. В его букете выделяются тона тропических фруктов. Вкус гармоничный, свежий, с мягкой кислинкой в послевкусии.

Хорошо сочетается с белым мясом, морепродуктами и с салатами.
Рекомендуемая температура сервировки 12-16°С



Пирсмани

Белое полусухое вино

Сортовый состав: 100% Ркацители

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10.5-12%

Вино характеризуется бежим цветом, богатым фруктовым и цветочным ароматом. Оно полное, гармоничное, с прекрасным балансом кислотности и сладости.



Прекрасно сочетается с белым мясом и овощами, а также, с десертами и фруктами.

Рекомендованная температура употребления
12-16°C

Алазанская долина

Белое полусладкое вино

Сортовый состав: Ркацители

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10.5-12%

Вино светло-соломенного цвета с ароматом белых фруктов, в котором доминируют тона яблок. Вкус гармоничный, мягкий, с нотками цитрусовых и белых цветов.



Употреблять в качестве аперитива, основного вина и сопровождения к десертам.

Температура употребления 12-16 °C

Саперави

Красное сухое вино

Сортовый состав: 100% Саперави

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 11-13%

Вино выделяется своим темно-красным цветом и ярко выраженными тонами ванили и спелых красных фруктов: малина, клубника и смородина. На вкус вино глубоко гармоничное, свежее, с нотками черной вишни и сливы и с превосходным балансом танинов.

Классически сочетается с разными сортами сыра, горячими закусками и к мясным блюдам.

Температура употребления 17-19°С



Мукузани

Красное сухое вино защищенного
наименования места происхождения

Сортовый состав: 100% Саперави

Происхождение: регион Кахетия,
микрорайон Мукузани

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 11-13%

Вино характеризуется темно-рубиновым цветом, с ярко выраженным сортовым ароматом и нежным букетом спелых лесных ягод, в котором выделяется тона малины. На вкус вино гармоничное, бархатистое с превосходным балансом танинов.



Классически сочетается с дичью, бараниной,
стейком и сыром.

Рекомендованная температура употребления от
17°C до 19°C

Киндзмараули

Красное полусладкое вино
защищенного наименования места
происхождения

Сортовой состав: 100% Саперави

Происхождение: регион Кахетия,
микрорайон Киндзмараули

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10-12%

Вино темно-красного цвета и
выделяется сильным сортовым букетом
и ароматом, в котором ярко выражены
тона вишни и малины. Оно полнотелое,
сочное с бархатистым и богатым вкусом
и округлыми танинами в послевкусии.



Идеально сочетается с десертом, фруктами и
другими сладостями.

Температура употребления 17-19°C

Хванчкара

Красное полусладкое вино
защищенного наименования места
происхождения

Сортовый состав: 85% Александроули,
15% Муджуретули

Происхождение: регион Рача,
микрорайон Хванчкара

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10 -12%

Вино темно-красного цвета, богатым
сортовым ароматом и с тонами фруктов
и ягод. Вкус гармоничный и приятно
сладкий, с нотками спелой земляники и
вишни в послевкусии.



Хорошо сочетается с десертом, разными
пирогами и фруктами.

Рекомендуемая температура сервировки 17-
19°С

Пиросмани

Красное полусухое вино

Сортовый состав: 100% Саперави

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10.5-12%

Вино характеризуется ярко гранатовым цветом, богатым ароматом красных ягод и фруктов. Оно полное, гармоничное, с прекрасным балансом кислотности, сладости и танинов.



Прекрасно сочетается с белым мясом, мягким сыром, с десертами и фруктами.

Рекомендованная температура употребления
12-16°C

Саперави

Красное сухое вино

Сортовый состав: 100% Саперави

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 11-14%

Вино производится по Европейскому методу в цистерне и после выдерживалось в Французской дубовой бочке в течении шести месяцев. Для него характерны тона черной смородины, кизила и малины. Вино выделяется своим прекрасно сбалансированными танинами и долгим, приятным послевкусием.



Хорошо сочетается с острыми и горячими блюдами, мясом и овощами.

Рекомендуемая температура сервировки 17-19°C

Саперави-Каберне Совиньон

Красное сухое вино

Сортовый состав: 70% Саперави и 30% Каберне Совиньон

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 11-14%

Вино производится по Европейскому методу в цистерне и после выдерживалось в Французской дубовой бочке в течении шести месяцев. У него темно-бордовый цвет и характерный как для Каберне Совиньона так и для Саперави сортовые ароматы. На вкус вино нежное, свежее и гармоничное.



Прекрасно сочетается с мясом, рыбой и грибами.

Рекомендуемая температура сервировки 17- 19°C

Ркацители

Белое сухое вино

Сортовый состав: 100% Ркацители

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 11-14%

Вино проходило ферментацию в Французской дубовой бочке и было выдержано в том же дубе в течении шести месяцев. Вино Выделяется богатым сортовым ароматом и для него характерны тона свежих фруктов: персик, айва и другие спелые желтые фрукты. На вкус вино гармоничное, полное, с долгим послевкусием и с сбалансированной кислотностью.



Хорошо сочетается с белым мясом, морепродуктами и с овощами.

Рекомендуемая температура 12-16°C

Вазияни розе

Розовое полусухое вино

Сортовый состав: 50% Монтепульчано и
50% Каберне Совиньон

Происхождение: регион Кахетия

Объем: 750 мл

Показательный Алк.: 10.5-13%

Вино розовое и у него ярко выраженный
букет персика и абрикоса. Оно глубоко
гармоничное и бархатистое, оставляет
приятную сладость во рту.



Прекрасно сочетается с суши, салатами,
сладостью и фруктами.

Рекомендуемая температура употребления 12-
16 °C

ЧаЧа

- ЧаЧа это прозрачный высоко алкогольный напиток сделанный из виноградной кожуры и мякоти. С выраженным виноградным запахом Чача имеет экспресивный букет и долгое послевкусие.
- Недавно мы сделали ребрендинг Чачи, поменяв бутылку и этикетку, также выбрали новую подарочную упаковку.



Усахелоури

Самый редкий сорт винограда

«Усахелоури», красное природное полусладкое натуральное вино, одно из самых известных среди грузинских вин. Изготовлено из сорта винограда Усахелоури, который, произрастает в с. Окуреси Лечхумского района. Имеет сильный сортовой букет, с приятным ароматом и полным гармоничным вкусом.

Усахелоури новый продукт нашей компании и как можете заметить дизайн вина получился таким же изящным как и само вино.



Благодарим за
внимание!