



Enogastronomia



Georgia





Benvenuti in Georgia!

Nulla si dice di più sullo spirito e sulla cultura di un paese che il suo cibo e il vino nativo. E il cibo e il vino della Georgia sono fra i migliori al mondo.

Può sorprendervi sapere che la Georgia ha la più antica tradizione ininterrotta della produzione del vino in tutto il mondo, che risale a più di 8.000 anni e oggi, ci sono più di 500 vitigni autoctoni ancora coltivati. Un rapido sguardo alla sua posizione geografica e il suo paesaggio si mostra perché è il luogo ideale per coltivazione dell'uva.

La cucina georgiana offre una varietà di piatti, con l'uso di varie erbe e spezie saporite. Ogni provincia storica della Georgia ha la sua tradizione culinaria diversa, come ad esempio le cucine di Samegrelo, di Kakheti e di Imereti. E mentre la carne svolge un ruolo importante nella cucina georgiana, grande attenzione è rivolta anche alla produzione locale delle insalate, verdure, frutta. Molte persone vengono in Georgia e rimangono incantati dei cibi e piatti squisiti e il segreto sta nella nostra storia, nell'ubicazione e nel terreno fertile.

Una visita in Georgia è una vera festa - durante il vostro viaggio in Georgia vi mostreremo dove e come si può assaggiare i nostri piatti e i vini.



I georgiani mettono il proprio cuore nella preparazione dei cibi e vini favolosi



Origini del vino

Molte scoperte hanno assicurato gli storici che la Georgia è il luogo natale del vino. Antichi vasi vinari in argilla, in bronzo e in argento, coppe d'oro per il vino, botti di vino del 2° o 3° millennio a.C. e semi di vite trovati nelle antiche tombe dell'epoca del Bronzo tutto questo è la testimonianza vera e propria della storia antichissima della produzione del vino.

Oggi, oltre 500 varietà di uva si cresce in questo piccolo paese e vini georgiani sono ben noti per le loro proprietà e caratteristiche uniche. Il clima caldo e l'aria umida dal Mar Nero offre le condizioni ideali per la produzione del vino. Il nostro paesaggio vario con le numerose zone climatiche ci consentono di produrre una

grande varietà di uve rispetto agli altri paesi del mondo.

I nostri vitigni principali sono:

Le uve bianche

Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri, Khikhvi, Kisi, Kakhuri Mtsvane, Chinuri, Goruli Mtsvane, Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Rachuli Tetra, Sakmiela, Avasirkhva.

Le uve rosse

Saperavi, Tavkveri, Otskhanuri Sapere, Shavkapito, Alekhandrouli, Mujuretuli, Dzelshavi, Usakhelouri, Orbeluri Ojaleshi, Ojaleshi, Chkhaveri. L'uva di Rkatsiteli crea un vino robusto, bianco pieno di carattere tutto particolare con molte varietà e marche. Con la più famosa uva rossa Saperavi si prepara il vino molto potente con l'aroma di prugne e mandorle.



Nella regione di Kakheti potrete scoprire i vini deliziosi semi-dolci Kindzmarauli e Akhasheni.

Regioni del vino della Georgia

La storia del vino si comincia nella regione di Kakheti dal VI millennio a.C. Il vino veniva prodotto con lo stile unico e tradizionale in Qvevri - vasi di terracotta immersi nel terreno che venivano utilizzati per fermentare e creare vini

biologici deliziosi non filtrati. Viaggiando in Kakheti non si può non rimanere impressionati dal numero di viti e vigneti, ma la produzione di vino non è solo limitata alla regione di Kakheti. Il famoso vino amabile Khvanchkara si trova nella splendida regione del Caucaso Racha. In elenco delle regioni si deve aggiungere Shida Kartli, Kvemo Kartli, Imereti, Samegrelo, Guria, Samtskhe-Javakheti e Adjara. Ogni regione può sorprendervi con gusti, colori e aroma diversi dei loro vini.



Viticultura tradizionale georgiana

Fra i vini rossi il metodo di fermentazione ormai è una prassi normale. Tuttavia il vecchio metodo caucasico della produzione di vino è ancora ampiamente praticata in Georgia, per lo più nella parte orientale della Georgia, in particolare nella regione di Kakheti in cui le uve sono poste in grandi vasi di terracotta chiamato Qvevri, messo in terra, sigillato e lasciato per alcuni mesi a raggiungere una maturità naturale e delizioso. Un tipo primitivo di Qvevri è stato trovato sul Monte Khrami e si ipotizza che appartiene al sesto millennio a.C. Inoltre, sono stati ritrovati molti Qvevri del periodo successivo sia in oriente che in occidente della Georgia. Nonostante le somiglianze nel loro uso in occidente e in oriente della Georgia per esempio i Qvevri di Colchide e di

Iberia (chiamato Churi in Georgia occidentale) differivano tra loro in termini di forma, la fabbricazione, il colore e la decorazione.

Rtveli

(Vendemmia)

Il periodo importante e magico per Rtveli cioè per la vendemmia è autunno, una volta che le coltivazioni di grano sono raccolti e in ogni casa ci sono ceste piene di melograni, pere, mele e pesche di produzione locale. La mattina presto durante la vendemmia i vigneti si riempiono con le chiamate e dei canti allegri. Le uve vengono raccolte nei Godori - un grande cesto di rami di ciliegio. Questo è anche il periodo della preparazione del dolce tradizionale Churchkhela. Prima su un filo si infila una quantità di noci e si mette in Tatara - una miscela di succo d'uva e farina che viene cucinato in una pentola. Appena le noci si essicano



si inserisce di nuovo nel Tataro e la Churchkhela è pronta.

La Tradizione del brindisi

Il Tamada cioè il Capo tavola è una persona molto importante e onorato alla tavola tradizionale georgiana. Egli crea e imposta tutta l'atmosfera della festa creando e proponendo dei brindisi che sono delle piccole poesie con la loro struttura e ci sono dei pezzi di saggezza nel loro significato. Il senso dell'umorismo e una buona conoscenza

di brindisi tradizionali sono solo alcune delle caratteristiche di un buon Tamada. La Supra (tavola georgiana) accompagna tutti gli eventi principali della vita della Georgia e ha un ruolo essenziale nella famosa ospitalità georgiana. Un Tamada colma il divario tra passato, presente e futuro. Siate pronti... e ricordatevi che la risposta migliore a un brindisi è: "Gaumarjos!" - la parola che significa "per la nostra vittoria!". La recitazione dei brindisi ha un certo ordine tradizionale: Prima si beve per la pace, e poi per il motivo per la festa (cioè il brindisi per gli ospiti).



////

Ogni piatto georgiano e una poesia

Alexander Pushkin.

Cucina georgiana e la "Supra"

Originale e molto specifico per il paese, la cucina georgiana è la naturale estensione di un terreno fertile, ricco di minerali, con il paesaggio alimentato dalle acque pure delle montagne del Caucaso. La cucina georgiana si offre una varietà di piatti, ad alto contenuto di erbe e spezie e un misto di piatti vegetariani e di carne. I piatti tradizionali georgiani vengono preparati da carne fresca di maiale o agnello, pollo o pesce, nocciole e noci, vari tipi di formaggi, sottaceti e condimenti piccanti, melanzane, prugne, mais, melograni, fagioli, erbe selvatiche, coriandolo, scalogno, peperoncino, menta, basilico, aglio e tanti altri si trovano in tutte le case e in tutti i ristoranti del nostro paese.





Piatti georgiani

Elenchiamo solo alcuni dei piatti eccezionali georgiani che dovete provarne assolutamente durante il vostro viaggio in Georgia:

Piatti di base

Formaggi georgiani – Tutte le regioni georgiane vi offrono una varietà dei formaggi squisiti.

Nadughi – Un latticino simile alla ricotta, ma con un gusto più raffinato.

Khachapuri - pane georgiano al formaggio, noto anche come la pizza georgiana. Ogni regione ha il suo stile di preparare Khachapuri.

Lobiani – “Khachapuri di fagioli”, pane cotto con i fagioli conditi ripieno e con delle spezie aromatiche. Tradizionalmente Lobiani viene servito alla festa georgiana Barbaroba (il 17 dicembre giorno di S. Barbara).

Pkhaleuli – Piatti vegetariani di una

varietà preparati dalle piante speziati a base di pasta di noce, simile agli spinaci, ma ciascuno ha un gusto unico. Tra questi sono noti: Jijilaka, Moloqa ed Ekala.

Ispanakhi – Gli spinaci con i noci, spezie ed erbe aromatiche.

Badrijani Nigvzit - Melanzane conditi con noci tritate, aceto (o succo di melograno), aglio, semi di melograno e spezie.

Mchadi – Il pane di mais, si prepara sia di piccole dimensioni e spesso fritti in olio che sottile e largo con una consistenza croccante. In entrambi i casi, va molto bene con il formaggio.

Zuppe

Khasci – un brodo della carne di mucca riccamente condito con aglio.

Kharcho – un brodo di bovino condito con noci.

Chikhirtma – un brodo di carne bianca con uova sbattute in aceto aromatizzato con aglio, prezzemolo e finocchio.



Piatti principali

Satsivi – pollo o tacchino in salsa di noci con aglio e spezie.

Mtsvadi – barbecue georgiano, carne alla griglia alla perfezione su un vitigno a bacca-legna, con succo fresco di melograno spremuto su di esso.

Khinkali - Il piatto nazionale georgiano: gnocchi di carne succosa in pasta fatti per essere mangiati con le mani, con una tecnica particolare che si può apprendere solo in Georgia. I visitatori ci tornano apposta appunto per assaggiarli di nuovo.

Salse

Baje – La salsa di noci tritate con aglio e spezie. E' buona con tutto.

Ajika – La salsa piccante tipica georgiana piena di erbe e spezie.

Tkemali - ketchup georgiano, ma non solo... è una salsa rossa o verde di prugne acide (Tkemali). Nessuno lascia il nostro paese senza portare almeno una bottiglia di Tkemali.

Dolci

Churchkhela – noci infilate su un filo e messe in una miscela del succo d'uva e farina poi appese ad asciugare.

Gozinaki - è un dolce tradizionale georgiano che si prepara con i noci e nocciole caramellate con il miele. Di solito si serve durante la notte di Capodanno e Natale.

Pelamushi – dolci georgiani tradizionalmente si prepara con la frutta e noci, piuttosto che il burro e le uova. Pelamushi è una squisitezza georgiana a base di estratto di succo d'uva, in combinazione con una miscela di zucchero e farina.

*Unitevi a noi per assaggiare
la nostra deliziosa cucina e
per i momenti migliori della
vostra vita...*

Informazione sul viaggio

Richiesta del visto

Il passaporto valido è necessario per i visitatori di tutte le nazionalità. Chi possiede il passaporto di USA, Canada, Giappone, Israele, paesi EE, paesi GCC ecc. non si richiede il visto. Alle nazioni dei paesi di CIS, escluso ai possessori del passaporto della Federazione Russa e di Turkmenistan, non si richiede il visto.

Per le maggiori informazioni visitate la pagina web del Ministero degli Affari Esteri della Georgia: [www.mfa.gov.ge](http://mfa.gov.ge)
http://mfa.gov.ge/index.php?lang_id=ENG&sec_id=96&info_id=10474

Arrivo e partenza

In aereo

Voli diretti per Tbilisi sono operativi da molte capitali d'Europa e Asia:

Amsterdam, Monaco di Baviera, Riga, Vienna, Francoforte, Praga, Parigi, Varsavia, Istanbul, Dubai, Tel Aviv, Baku, Roma, Mosca, Ekaterinenburg, Kiev, Minsk, Alma-Ata, Astana, Aktau, Teheran, Umrui.

Via terra

Autobus giornalieri partono generalmente per Tbilisi da Baku, Istanbul, Ankara, Trebisonda, Yerevan e Atene.

In treno

La Georgia è collegata via treno con Azerbaijan e Armenia. Con Baku i collegamenti sono giornalieri.

Via mare

Ogni domenica partono traghetti dai porti ucraini di Ilichevsk e Odessa per i porti georgiani di Batumi e Poti.

Ospitalità/recettività

Nelle grandi città come Tbilisi e Batumi si può alloggiare in alberghi a 4 e 5 stelle delle grandi catene internazionali ma ci sono anche numerosi alberghi più piccoli e b/b.

Nei villaggi invece oltre ad alberghi a 3 stelle si può trovare sistemazione in b/b presso case private.

Cucina/tavola

Per decidere dove mangiare in Georgia non c'è che l'imbarazzo della scelta. Le grandi città come Tbilisi e Batumi sono costellate di locali di tutti i tipi, dagli eleganti

ristoranti che oltre alla cucina tradizionale offrono menù internazionale, ai pittoreschi ristoranti tradizionali, ai locali dove è possibile degustare i tradizionali vini georgiani e le birre autoctone accompagnati da sfizi gustosi. Nei villaggi non è difficile trovare ristoranti veraci e tradizionali. Ogni regione della Georgia ha un'ampia gamma di prodotti e cibi tipici che rendono varia, piacevole e intrigante l'esperienza eno-gastronomica.

Clima

La Georgia ha la fortuna di essere protetta dalle correnti fredde del Nord dal Grande Caucaso e da quelle molto secche e calde del Sud dal Piccolo Caucaso. In estate la temperatura media oscilla tra i +19 e i +25 gradi e d'inverno tra +1,5 e +3 gradi.

Valuta

La valuta nazionale è il Lari (GEL). Il centesimo di Lari è il Tetri (1 Lari = 100 Tetri). Il valore di 1 Lari rispetto al dollaro USA è di 0,60 e rispetto all'Euro è di 0,46 (da aggiornare secondo l'andamento delle valute sul mercato internazionale). Nelle grandi città è facile utilizzare i numerosissimi bancomat per ritirare direttamente denaro in valuta georgiana, la maggior parte dei ristoranti e degli alberghi accettano le carte di credito dei circuiti internazionali più accreditati anche se conviene sempre verificare all'ingresso. In ogni caso in tutto il paese è facile trovare uffici di cambio valuta.

Elettricità

La corrente elettrica di rete è a 220 Volt e 50 Hz. In tutto il paese le prese elettriche sono standard EU.

Telecomunicazione

Il prefisso per chiamare in Georgia è +995 e quello della città di Tbilisi è 322 (quindi per chiamare dall'estero un numero cittadino di Tbilisi si deve selezionare +995322 e poi il numero dell'abitazione o dell'ufficio).

Gli operatori di telefonia mobile sono vari e coprono tutto il territorio del paese.

Ci sono

anche alcune zone delle città più grandi servite da linea WiFi per il collegamento ad internet. Per maggiori informazioni si prega di visitare il sito www.georgia.travel



www.georgia.travel

Free hotline (24/7)

☎ 0 800 800 909

Amministrazione Nazionale del Turismo della Georgia

Via Sarnapiro n.4, 0105 Tbilisi, Georgia

Tel: +99532 2436999

Fax: +99532 2436085

E-mail: info@grta.ge

www.grta.ge

www.tb.com/GeorgiaAndTravel