



Comi da Ymo



Georgia





¡BIENVENIDOS A GEORGIA!

Nada describe mejor el espíritu y la cultura de un país que su comida y su vino. Y Georgia es un país muy valorado por su tradición gastronómica y enológica.

Tal vez le sorprenda pero Georgia tiene la más antigua e ininterrumpida tradición, (que se remonta a 8000 años atrás), en la elaboración de vino del mundo.

Todavía hoy se cultivan más de 500 variedades de uva.

Un rápido vistazo a su posición geográfica nos explicará porqué es el lugar perfecto para el cultivo de la uva.

La cocina Georgiana ofrece una gran variedad de platos exquisitamente preparados con gran variedad de hierbas aromáticas y especias.

Cada una de sus provincias (Megrelian, Kakhetian, Imeretian....) ofrece su propia tradición gastronómica.

La carne juega un papel muy importante en su cocina., así como las ensaladas, la fruta y la verdura de producción local.

El visitante queda gratamente sorprendido por la riqueza y variedad de sus sabores.

Una vez más el secreto reside en la ubicación, el suelo, así como nuestra historia.

Visite Georgia y déjese llevar a una auténtica fiesta. Le mostraremos donde y como disfrutar del buen comer y beber.



CUNA DEL VINO

Los hallazgos arqueológicos (Vasos de vino de barro bronce y plata, barriles que datan del II o III milenio antes de Cristo, así como semillas de vid encontradas en antiguas tumbas de la Edad de Bronce) constatan la presencia continuada de la cultura del vino en Georgia.

Más de 500 variedades de uva dan como resultado vinos reconocidos por sus propiedades y características únicas.

Nuestro clima cálido y nuestro aire húmedo del Mar Negro, ofrecen las condiciones perfectas para la producción del vino.

Los principales tipos de uva son:

LAS UVAS BLANCAS

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

LAS UVAS ROJAS

Saperavi, Tavkveri, Otskhanuri Saperavi, Shavkapito, Alekhandrouli, Mujretuli, Dzelshavi, Usakhelouri, Orbeluri Ojaleshi, Ojaleshi, Chkhaveri. La uva Rkatsiteli crea un vino blanco lleno de carácter, con muchas variedades y marcas. La uva roja Saperavi, cada vez más famosa, proporciona vinos potentes y ardientes con un aroma a ciruelas, especias y almendras. En la región de Kakheti también podrás descubrir los deliciosos semi dulces y los vinos de Kindzmarauli Akhasheni.



REGIONES DEL VINO DE GEORGIA

La historia del vino en la región de Kakheti comienza en el VI milenio antes de Cristo.

El vino se elabora con el estilo único y tradicional de Qvevri, (ollas de barro sumergido en la tierra que se utilizan para fermentar y crear deliciosos vinos orgánicos sin filtrar).

Al visitar la región de Kakheti usted se sentirá impresionado por el gran número de vides y viñedos, pero la

producción de vino no sólo se restringe a la región de Kakheti.

El famoso vino semi dulce de Khvanchkara se encuentra en las estribaciones de la zona alta del Cáucaso, en las hermosas regiones de Racha. Shida Kartli, Kvemo Kartli, Imereti, Samegrelo, Guria, Samtskhe Javakheti y Adjara.

Todas estas regiones van a sorprenderle con vinos de diferentes aromas, gustos y colores.



ELABORACION TRADICIONAL DEL VINO GEORGIANO

El método de fermentación de vino tinto en barrica y su almacenamiento es un método habitual. Sin embargo, lo realmente insólito es el viejo método del Cáucaso en la producción de vino. Se trata de una práctica muy extendida en Georgia, sobre todo en su parte más oriental, en particular Kakheti en el que las uvas se colocan en grandes ollas de barro llamado Qvevri, enterradas en el suelo, selladas y abandonadas durante varios meses hasta alcanzar un sabor natural y delicioso.

Existen hallazgos arqueológicos tanto orientales como occidentales.

De Colchis y Qvevri Ibérico o Churi en la zona Oeste, que datan del VI

milenio antes de Cristo, incluso más antiguos.

A pesar de las similitudes en el método, se diferencian entre sí por su forma, color, decoración o método de fabricación.

RTVELI: COSECHA DE UVAS

Rtveli o recolección de la uva es un momento mágico, que sucede en otoño, cuando los hogares se llenan de granadas, peras, manzanas.... de producción local.

En sus hermosas mañanas se pueden escuchar cantos alegres, mientras las uvas son cosechadas y colocadas en un Godori (gran cesta hecha de ramas de cerezo).

Esta es también la época del año en la que se preparan los deliciosos y famosos Churchkhelas.



Se trata de Nueces encadenadas en un hilo que son sumegidas en Tatar (Una mezcla de jugo de uva y harina que se cocinan en una olla), y se cuelgan para su secado; Esta operación se repite dos veces y una vez secados definitivamente ya están listos para ser degustados.

LAS TRADICIONES DE BRINDIS

El Tamada o jefe de la mesa es una persona muy importante en un Supra, (cena tradicional georgiana).

Estas cenas (Supra) acompañan a todos los eventos y se sitúan en el corazón de la famosa hospitalidad

Georgiana.

Gran conocedor de los brindis tradicionales, el Tamada es el encargado de crear el ambiente proponiendo brindis, con pequeños poemas, sentido del humor y expresiones de sabiduría, haciendo referencias al pasado, el presente y el futuro.

Los brindis tienen un cierto orden tradicional. Primero hacen referencias a la Paz, después a la razón de la reunión, a los huéspedes....

La mejor respuesta al brindis es la palabra "Gaumarjos". Que significa "La victoria es nuestra".



LA COCINA GEORGIANA Y “SUPRA”

La cocina georgiana es la extensión natural de una tierra fértil, rica en minerales, alimentada por las aguas puras de las montañas del Cáucaso.

Su cocina ofrece una variedad de platos de verduras y carnes., aderezados con hierbas y especias.

Las carnes frescas , de cerdo , cordero y pollo o bien el pescado., las avelanas y nueces, varios tipos de queso, las berenjenas , ciruelas, maíz, granadas, judía verde, hierbas silvestres, cilantro, ,pimienta, menta, albahaca, ajo cebolla verde y diferentes especias y condimentos picantes , son productos presentes en todas las casas y restaurantes del país.





PLATOS GEORGIANOS

Le proponemos algunos de los platos tradicionales que puede degustar cuando visite el país.

ENTRANTES:

Queso georgiano - Un surtido de diferentes tipos de quesos de todas las regiones de Georgia.

Nadughi - Un producto lácteo similar a nata, pero más espeso y con un sabor más suave.

Khachapuri - Pan georgiano con queso, también conocida como la pizza georgiana, cocinada según diferentes estilos regionales.

Lobiani - Pan al horno relleno con alubias y especias aromáticas. Tradicionalmente se sirve en la fiesta georgiana de Barbacoa, o el día de Santa Bárbara, 17 de diciembre.

Pkhaleuli - Platos vegetarianos de una variedad de plantas y especias normalmente con una base de salsa de nueces, similar a las espinacas,

pero teniendo cada uno el condimento y el sabor único. Entre ellas se encuentran: Jijilaka, Moloqa y Ekala.

Ispanakhi - Espinacas con salsa de nueces, especias y hiervas.

Badrijani Nigvzit - Berenjenas con nueces molidas, vinagre (o jugo de granada), ajo, semillas de granada y especias.

Mchadi - Cornbread. Se cocina en aceite. Puede ser pequeña, gruesa, delgada o ancha, con una textura crujiente. De cualquier manera, es muy bueno y se come acompañado de queso.

SOPAS:

Khashi - Un caldo cocido de carne y entrañas ricamente sazonado con ajo.

Kharcho - Pollo tierno Chikhirtma - sopa con huevo batido con vinagre. Un caldo ligero con sabor a carne aderezado con ajo, perejil e hinojo.



PLATOS PRINCIPALES:

Satsivi - Pollo o pavo con salsa de nueces, ajo y especias.

Mtsvadi – Barbacoa Georgiana. Carne a la parrilla cocida sobre leña de vid con zumo de granada fresco exprimido sobre ella.

Khinkali - El plato nacional georgiano: Bolsitas de masa elaboradas con una técnica especial única, rellenas de carne para degustar con las manos.

Los visitantes desearán volver solo para degustar de nuevo este delicioso plato.

SALSAS:

Baje - Salsa de nueces molidas con ajo y especias. Puede ir acompañando a cualquier plato.

Ajika -Salsa picante propia de Georgia llena de hierbas y especias.

Tkemali - El “Ketchup” georgiano. Una salsa de color verde o rojo, con un sabor ácido, elaborada con el fru-

to del árbol “tkemali .Nadie se va del país sin una botella.

POSTRES:

Churchkhela - Nueces encadenadas en un hilo varias veces sumergidas en un baño de una mezcla de uva caliente, puestas a secar después.

Gozinaki Una especie de turrón. Es un dulce tradicional georgiano hecho de nueces caramelizadas, generalmente fritas en miel, que se sirve en la víspera de Año Nuevo y en Navidad.

Pelamushi - Postre georgiano que tradicionalmente toma su sabor de las frutas y las nueces en lugar de la mantequilla y los huevos. Pelamushi es una delicadeza de Georgia hecha de extracto de zumo de uva, combinada con una mezcla de azúcar y harina.

Deje que nuestra cocina le acompañe en los mejores momentos de su vida!

Informació'n de viaje

LOS REQUISITOS PARA EL VISADO

Es necesario pasaporte válido durante al menos seis meses para los visitantes de todas las nacionalidades. No hay requisito de visado para los titulares de un pasaporte expedido por los Estados Unidos de América, Canadá, Japón, Israel, Líbano, países miembros de la Unión Europea, la Federación de Rusia, los países del CCG, etc...

No se requieren visados para los nacionalidades de países de la CEI, excepto los que poseen pasaportes de Turkmenistán.

Para obtener más información, visite la página web del Ministerio de Asuntos Exteriores de Georgia:

www.mfa.gov.ge

http://mfa.gov.ge/index.php?lang_id=ENG&sec_id=96&info_id=10474

COMO LLEGAR

VÍA AÉREA

Vuelos directos a Tbilisi están disponibles en muchas ciudades europeas y asiáticas. Hay vuelos desde Amsterdam, Munich, Riga, Viena, Frankfurt, Praga, París, Varsovia, Estambul, Dubai, TelAviv, Atenas, Bakú, Moscú, Roma, Ekaterimburgo, Kiev, Minsk, Alma-Ata, Astana, Aktau, Teherán y Urumqi.

VÍA TERRESTRE

Principalmente hay autobuses diarios dirección a Tbilisi desde Baku, Estambul, Ankara, Trabzon, Ereván y Atenas.

VÍA TREN

Georgia está conectado a Armenia y Azerbaiyán. Los trenes están disponibles desde Baku todos los días y para más información y horarios, por favor visite la página: www.railway.ge

VÍA MARÍTIMA

Llegar a Georgia via marítima esta disponible semanalmente desde los puertos ucranianos, Llychevsk y Odessa.

ALOJAMIENTO

Los grandes ciudades como Tbilisi y Batumi ofrecemos hoteles de todas las categorías, empezando desde cadenas internacionales de cuatro y cinco estrellas, hasta estancias en casa. En las afueras de

la ciudad hay disponibles hoteles familiares de tres estrellas que incluyen alojamiento y desayuno.

COCINA

Hay muchos restaurantes excelentes en Tbilisi que sirve cocina tradicional georgiano nacional e internacional, mientras que los restaurantes de las diferentes regiones del país, principalmente ofrecen platos tradicionales.

CLIMA

Aunque el país es pequeño el clima es muy diverso, teniendo en cuenta que la gran montaña del Cáucaso juega un papel importante en la moderación del clima de Georgia, protege a la nación contra el aire frío del norte, mientras que la parte sur de las montañas del Cáucaso protegen del aire seco y caliente desde el sur. Las temperaturas medias en verano oscilan entre 19C° a 22C°, y en invierno de 1,5C° a 3C°.

MONEDA

La moneda oficial es Lari Georgiano, suele indicarse como GEL. El Lari se subdivide en 100 Tetri. 1 GEL es igual a 0,46 EUROS o 0,60 DOLARES americanos (a enero de 2012). Los hoteles de los principales ciudades aceptan tarjetas de crédito pero es aconsejable pedir información acerca de los pagos en los hoteles de las ciudades secundarias. Los cajeros automáticos están disponibles en todas las ciudades del país.

ELECTRICIDAD

Corriente eléctrica - 220 voltios, 50 Hz. Los enchufes de la normativa europea funcionan en todo el país.

COMUNICACIONES

El código del país es 995 y el código de área de Tbilisi es 322. los operadores de telefonía móvil de Georgia (Geocell, Magticom y Beeline) cubren casi todo el territorio del país y hay muchas zonas Wi-Fi que permiten a los visitantes a utilizar el internet de manera gratuita.

SALUD

Para los servicios de emergencia llame al 112 - el Departamento de Manejo de Emergencias. Para obtener más información, visite www.georgia.travel



www.georgia.travel

Free hotline (24/7)

☎ 0 800 800 909

Administración Nacional de Turismo de Georgia

Calle Sanapiro, n 4, c.p 0105, Tbilisi, Georgia

Tel: +995 322 43 69 99

Fax: +995 322 43 60 85

E-mail: info@gnta.ge

www.gnta.ge