



Cozinha e Vinho



Pais de Vida



Uma maravilhosa diversidade de comida e bebida a que os Georgianos claramente dedicam muito do seu coração e alma





## Bem-vindo a Geórgia!

Nada diz mais sobre o espírito e a cultura de um país, do que a sua comida originária e vinho. E a comida da Geórgia e o vinho, estão entre os melhores do mundo.

Poderão surpreender-se ao saber que a Geórgia tem a mais antiga tradição contínua e ininterrupta de produção de vinho do mundo, que remonta a mais de 8.000 anos, existindo hoje mais de 500 variedades de uvas indígenas ainda aqui cultivadas. Um rápido olhar para a sua posição geográfica e sua paisagem mostra porque é o lugar perfeito para cultivar uvas.

A Cozinha Georgiana oferece uma variedade de pratos, com o uso generoso de várias ervas e especiarias saborosas. Cada província histórica da Geórgia tem a sua própria tradição culinária distinta, como Megrelia, Kakhetia e cozinha Imeretia. E enquanto a carne tem um papel importante na culinária Georgiana, também é dada especial atenção à produção local de saladas, legumes, frutas e verduras. Muitas pessoas vêm à Geórgia e maravilham-se com o sabor doce das suas frutas e questionam-se sobre como é feita a sua produção. Mais uma vez, o segredo está na nossa história, localização e tipo de solo.

Uma visita à Geórgia é uma verdadeira festa - vamos mostrar-lhe como comer e beber no seu caminho na Geórgia.



## Berço do Vinho

Muitas descobertas deixaram os historiadores sem quaisquer dúvidas de que a Geórgia é o berço do vinho. Recipientes de vinho antigos feitos de barro, bronze e prata, copos de ouro para beberem vinho; barris de vinho datados do segundo ou mesmo terceiro milénio aC, e sementes de videira encontradas nos antigos túmulos da Idade do Bronze, todos contribuem para a história contínua do vinho Georgiano.

Hoje, mais de 500 variedades de uva crescem neste pequeno país e os vinhos Georgianos são bem conhecidos pelas suas propriedades e características únicas. O nosso clima quente e o ar húmido do mar Negro, proporcionam condições perfeitas para a produção de excelentes vinhos. A nossa paisagem diversificada e numerosas zonas climáticas, permitem-nos produzir muito mais variedades

de uvas do que praticamente qualquer outro país no mundo.

Os nossos principais tipos de uvas incluem:

### **Uvas Brancas**

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

### **Uvas Tintas**

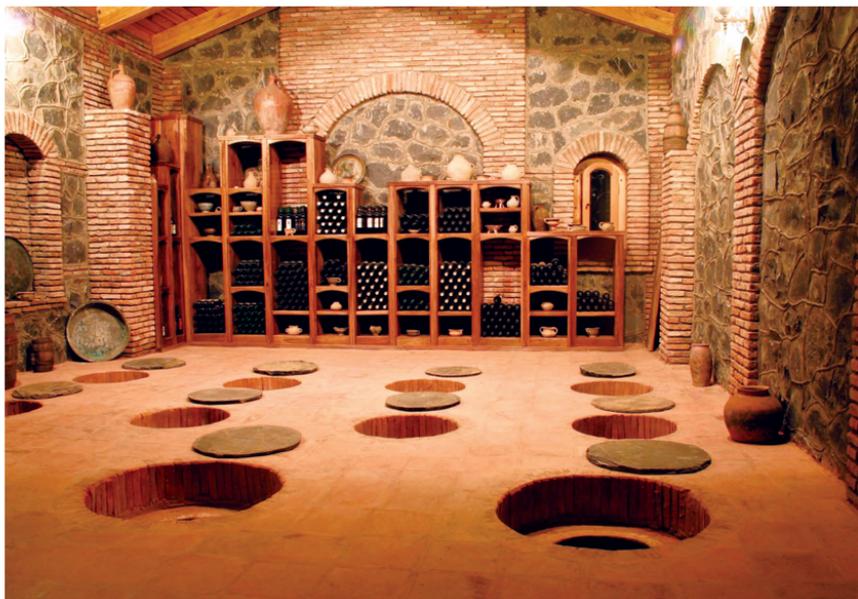
Saperavi, Tavkveri, Otskhanuri Saperavi, Shavkapito, Alekhandrouli, Mujretuli, Dzelshavi, Usakhelouri, Orbeluri Ojaleshi, Ojaleshi, Chkhaveri. A uva Rkatsiteli cria um vinho branco robusto cheio de carácter, com muitas variedades e marcas. As cada vez mais famosas uvas tintas Saperavi, proporcionam vinhos robustos e impetuosos com um aroma de ameixas, especiarias e amêndoas. Na região de Kakheti também irá descobrir os naturais vinhos semi doces de Kindzmarauli e Akhasheni.



## Regiões Vitivinícolas da Georgia

A história do vinho na região Kakheti pode ser rastreada até o sexto milênio aC. O vinho era produzido usando o estilo único e tradicional de Qvevri - Potes de barro submersos na terra que são usados para fermentar e criar deliciosos e não filtrados, vinhos orgânicos. Ao conduzir através desta

região não deixará de ficar impressionado com o número de vinhas e vinhedos, mas a produção de vinho não se restringe apenas à região de Kakheti. O famoso vinho semi doce de Khvanchkara poderá ser encontrado no sopé do Grande Cáucaso, na encantadora região elevada de Racha. E poderá acrescentar, Shida Kartli, Kvemo Kartli, Imereti, Samegrelo, Guria, Samtskhe-Javakheti e Adjara, cada região irá surpreendê-lo com os diferentes paladares, cores e aromas dos seus vinhos.



## Vinificação tradicional Georgiana

Entre os vinhos tintos, o método de fermentação em cubas e armazenamento em barril é agora uma prática normal. No entanto, o antigo método Europeu de produção de vinho ainda é amplamente praticado na Geórgia, principalmente na parte leste, especialmente em Kakheti, onde as uvas são colocadas em grandes, potes de barro chamados Qvevri, enterrados no chão, selados e conservados por vários meses para atingir uma maturidade natural e agradável. Um tipo primitivo de Qvevri foi encontrado no Monte Khrami e acredita-se que data do sexto milênio aC e muitos Qvevri deste período e períodos posteriores, foram encontrados nas zonas oriental e ocidental da Geórgia. Apesar das semelhanças na sua utilização, no entanto, os Qvevri das zonas Ocidental e Oriental da Geórgia, por exemplo o

Colchian e o Ibérico - chamados Churi no oeste da Geórgia, diferem um do outro em termos de forma, fabricação, cor e decoração.

### RTVELI

O tempo importante e mágico do Rtveli, ou colheita da uva, é realizado no outono, assim que os cereais estão ceifados e em que cada casa há cestos cheios de romãs, peras, maçãs e pêssegos produzidos localmente. De manhã cedo, durante o Rtveli, as vinhas enchem-se com alegres melodias, as alegres canções de Rtveli. As uvas são colhidas usando um Godori - uma grande cesta feita de ramos de cerejeira. Esta é a época do ano para preparar os famosos e deliciosos Churchkhelas. Inicia-se a sua preparação com muita antecedência, pelo encadeamento com o máximo de nozes possível num fio e depois mergulhando-as em Tatara, uma mistura de sumo de uva e farinha, que é cozida numa panela. O fio com as nozes é (VII Page) removido do Tatara e seco,



sendo colocado novamente no Tatará e seco mais uma vez. Os Churchkhe-las estão então prontos.

## A Tradicao do Brinde

O Tamada ou responsável pelos brindes é uma pessoa muito importante e honorável durante um Supra, um jantar tradicional Georgiano. Ele cria e define toda a atmosfera do supra, criando e propondo brindes que pela sua estrutura, são concebidos para serem autênticos poemas e fragmentos de sabedoria no seu sig-

nificado. Senso de humor e um bom conhecimento de brindes tradicionais são apenas algumas das características de um bom Tamada. O Supra acompanha todos os acontecimentos chave da vida da Geórgia e está no centro da famosa hospitalidade da Geórgia. O Tamada faz a ponte entre o passado, presente e futuro. Esteja preparado ... e lembre-se, a melhor resposta para um brinde é "Gaumarjos"! Cujá tradução é " À nossa Vitória! ": A elaboração de brindes tem uma certa ordem tradicional: Primeiro, muitas vezes bebe-se pela paz, e logo após, brinda-se pela razão da reunião (Aos nossos Convidados!).



Cada prato Georgiano  
é um poema

Alexander Pushkin

# A Cozinha da Geórgia e o Supra

Original e muito específica do país, a culinária da Geórgia é a extensão natural de uma paisagem fértil, rica em minerais, alimentada pelas águas puras das montanhas do Cáucaso. A cozinha oferece uma ampla variedade de pratos, rica em ervas aromáticas e especiarias, e uma série de pratos vegetarianos e de carnes: carnes orgânicas frescas, como carne de porco ou cordeiro, frango ou peixe, avelãs e nozes, vários tipos de queijo, pickles e temperos picantes; beringelas, ameixas, milho, romã, feijão, ervas selvagens, coentro, cebolinha, pimentos picantes, hortelã, manjeriço, alho enchem os restaurantes e casas diariamente.





## Pratos Georgianos

A título de exemplo, aqui mencionamos apenas alguns dos pratos Georgianos exclusivos que poderá experimentar quando nos visitar:

### ENTRADAS

Queijo Georgiano – O sortido de Queijo Georgiano é muito variado e apresenta queijos de todas as regiões da Geórgia.

Nadughi - Um produto lácteo similar ao queijo cottage, mas de gosto suave.

Khachapuri - Pão de queijo da Geórgia, também conhecido como pizza Georgiana, preparado de acordo com uma variedade de estilos regionais.

Lobiani - “ khachapuri de feijão”, pão cozido com recheio de feijão temperado e condimentos aromáticos. Tradicionalmente servido no feriado Georgiano de Barbaroba, ou Dia de Santa Barbara, 17 de Dezembro.

Pkhaleuli - Pratos vegetarianos partir de uma variedade de vegetais condimentados com especiarias, normalmente servindo de base a uma pasta de Nozes. Usando-se espinafres, mas cada um tendo temperos e sabor único. Entre eles estão: Jijilaka, Moloqa, e Ekala.

Ispanakhi - Espinafres temperados com nozes, especiarias e ervas.

Badrijani Nigvzit - beringelas temperadas com nozes, vinagre (ou suco de romã), alho, bagos de romã e especiarias.

Mchadi – Pão de Milho. Podendo ser pequeno e espesso, frito em óleo, ou fino e largo com uma textura crocante. De ambas as formas, acompanha muito bem com queijo.

### SOPAS

Khashi - um caldo de cozido de vísceras de vaca, ricamente temperado com alho.



**Kharcho** – Aveludada sopa de galinha Chikhirtma, com ovos batidos em vinagre e caldo de carne translúcido, aromatizado com salsa, alho e erva-doce.

### PRATOS PRINCIPAIS

**Satsivi** - frango ou peru com molho de nozes, alho e Especiarias.

**Mtsvadi** – Espetadas Georgianas, de carne grelhada de forma perfeita, sobre brasas de madeira de vinha, regada com sumo fresco de romã.

**Khinkali** - O prato Nacional Georgiano: bolinhos de massa cozida recheados de carne suculenta. Feitos para serem comidos com a mão, usando uma técnica especial que só pode ser aprendida aqui. Os visitantes acabam por ficar com um desejo tão grande de voltar a experimentar, que acabam por regressar especialmente para o poder fazer novamente.

### MOLHOS

**Baje** - molho de nozes com alho e especiarias. Muito Bom com todos os pratos.

**Ajika** - Molho picante da Geórgia, com bastantes ervas e especiarias.

**Tkemali** - ketchup Georgiano, mas muito mais ... Um molho azedo, vermelho ou verde feito a partir do fruto da árvore tkemali. Ninguém deixa o país sem uma garrafa.

### SOBREMESAS

**Churchkhela** - Fio com nozes, mergulhado numa mistura de uva quente e depois pendurado para secar.

**Gozinaki** - É uma confecção tradicional Georgiana feita de frutos secos caramelizados, geralmente nozes, frito em mel, e servido principalmente na véspera de Ano Novo e Natal.

**Pelamushi** – Nas sobremesas Georgianas tradicionalmente predominam os sabores de frutas e nozes em vez de manteiga e ovos. A Pelamushi é uma iguaria Georgiana feita a partir do extracto de sumo de uva, combinada com uma mistura de açúcar e farinha.

# Informações de viagem

## VISA REQUIREMENTS

The valid passport is required for visitors of all nationalities. There is no visa requirement for those who hold a passport issued by the United States of America, Canada, Japan, Israel, Lebanon member countries of European Union, the Russian Federation, GCC countries, etc. Nationalities from CIS countries, except those holding passports from and Turkmenistan, do not require a visa.

For more information please visit the website of the Ministry of Foreign Affairs of Georgia:

[www.mfa.gov.ge](http://www.mfa.gov.ge)

[http://mfa.gov.ge/index.php?lang\\_id=ENG&sec\\_id=96&info\\_id=10474](http://mfa.gov.ge/index.php?lang_id=ENG&sec_id=96&info_id=10474)

## COMO CHEGAR

### POR AR

Voos directos para Tbilisi estão disponíveis de muitas cidades Europeias e Asiáticas. Existem voos sem paragens desde, Amesterdão, Munique, Riga, Viena, Frankfurt, Praga, Paris, Varsóvia, Istambul, Dubai, Tel-Aviv, Atenas, Baku, Moscovo, Roma, Yekaterinburg, Kiev, Minsk, Alma-Ata, Astana, Aktau, Teerão e Urumqi.

Istambul é o primordial ponto de ligação entre o Aeroporto Internacional de Tbilisi e as principais cidades do mundo.

### POR TERRA

Existem autocarros diários, principalmente para Tbilisi com partida de Baku, Istambul, Ankara, Trabzon, Yerevan e Atenas.

### POR COMBOIO

A Geórgia tem ligação ferroviária à Arménia e Azerbaijão, existindo ligação diária desde Baku. Para mais informações e horários, visite [www.railway.ge](http://www.railway.ge)

### POR MAR

A Geórgia é acessível por Ferryboat semanalmente, a partir dos portos ucranianos de Ilychevsk e Odessa.

## ALOJAMENTO

Grandes cidades como Tbilisi e Batumi oferecem hotéis de todas as categorias, desde cadeias internacionais de cinco estrelas, a turismo de habitação. Os alojamentos em regiões rurais, são principalmente constituídos por hotéis de três estrelas familiares, hospedarias e turismo de habitação.

## COZINHA

Existem inúmeros excelentes restaurantes em Tbilisi que servem cozinha tradicional Georgiana e cozinha Internacional. Nas restantes regiões, os restaurantes servem maioritariamente pratos tradicionais.

## CLIMA

O clima do país é extremamente diversificado, tendo em consideração o seu reduzido tamanho. As montanhas do Grande Cáucaso desempenham um papel importante na moderação do clima da Geórgia, protegendo o país do ar frio do norte, enquanto as montanhas do Pequeno Cáucaso protegem a Geórgia do ar seco e quente do sul. As temperaturas médias de verão rondam entre os 19°C e os 22°C, e no Inverno entre os 1,5°C e os 3°C.

## ELECTRICIDADE

Corrente eléctrica - 220 volts, 50 Hz. Tomadas eléctricas de standard europeu em toda a Geórgia.

## COMUNICAÇÕES

O código do país é o 995 e o código da área de Tbilisi é o 322. As Operadoras de telemóveis Georgianas (Geo-cell, MagtiCom e Beeline) cobrem quase na sua totalidade o território do país e existem muitas zonas WI-FI, que permitem aos visitantes usar a internet de forma gratuita.

## SAÚDE

Para os serviços de emergência, ligue o 112 - do Departamento de Gestão de Emergência.

Para mais informações, visite por favor:

[www.georgia.travel](http://www.georgia.travel)



[www.georgia.travel](http://www.georgia.travel)

Free hotline (24/7)

☎ 0 800 800 909

Georgian National Tourism Administration  
4 str Sanapiro, 0105, Tbilisi, Geórgia  
Tel: +99532 2436999  
Fax: +99532 2436085  
E-mail: [info@gnta.ge](mailto:info@gnta.ge)  
[www.gnta.ge](http://www.gnta.ge)