

Schuchmann Saperavi

Gruzja, Kakheti



Rodowity Gruzin - Giorgi Dakishvili od pokoleń związany z winiarstwem, uznawany za jednego z najwybitniejszych winiarzy w kraju. Same winnice położone są w najlepszych apelacjach z Mukuzani i Kindzmarauli na czele. Wina robione przez Giorgiego można określić słowem „nieinterwencyjne”. Niska wydajność, długa fermentacja i dojrzewanie w qvevri lub w dębie oraz znakomita jakość królewskiego szczepu Gruzji: saperavi – dają znakomity efekt w postaci zrównoważonych win wykonanych z niezwykle wysoką kulturą. Wina Gruzińskie kuszą czymś jeszcze. Prócz powszechnie znanych win wytrawnych produkuje też wina o naturalnie wysokiej zawartości cukru, przeważnie półsłodkie. I o ile w Europie jesteśmy przyzwyczajeni do słodkich rieslingów, tokajów i soternów, o tyle w Gruzji znajdziemy też wina czerwone. Szczególnie wysoką jakość osiągają Kindzmarauli i Khvanchkara.

Opis wina: Barwa dość jasna z ceglastą obwódką, sugeruje pewną ewolucję, wino jednak jest pełne młodzieńczego wigoru. Intensywnie owocowe (wiśnie, maliny i jeżyny), z zaznaczoną, jednak dość umiarkowaną kwasowością, wygładzonymi już taninami, w końcówce pojawiają się nuty czarnych oliwek. W intensywnych aromatach i smakach wina powinna podobać się jego wiśniowa soczystość, grafitowe tło, ładne taniny i świetnie domykająca całość materii – pieprzość. W ustach dodatkowo ujawnia się owoc jałowca, głogu, nuty leśne. Wino poukładane, pełne owocowości z gruzińskim charakterem. Rasowe saperavi.

Typ: czerwone, wytrawne

