



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

„თელიანი ველი“



თელიანი ველი



თელიანი ველი

დასაძველებლად ჰქონდა მუხის კასრების საკუთარი წარმოება.

„თელიანი ველი“ (სააქციო საზოგადოება), ქართული ღვინის კომპანია. შეიქმნა 1997 „თელიანის ღვინის ქარხნის“ ბაზაზე, რ-იც ჯერ კიდევ XIX ს-ში აშენდა წინანდალში თელიანის ვენახების მახლობლად. წინანდალი ტრადიციულად ქართ. მეღვინეობის ცენტრს წარმოადგენდა და სწორედ ამიტომ 1886-87 ამ ტერიტორიაზე თავად ა. ჭავჭავაძის ღვინის მარნის ადგილზე რუს. იმპერატორის ძმის, მიხეილ რომანოვის განკარგულებით აშენდა ორსართულიანი, 150 ათას „ვედროიანი“ ღვინის სარდაფი. 1891 ამ ღვინის სარდაფში მოიწვიეს ცნობილი ფრანგი მეღვინე ა. მოსანო ბორდოდან. მან პირველმა შემოიღო საქართველოში ადგილ. ყურძნის ჯიშებისაგან ვერ. ტიპის ღვინის დაყენების წესი. მისი ინიციატივით საქართველოში ჩამოიტანეს და გააშენეს ფრანგ. ყურძნის სხვადასხვა ჯიში. უცხო ჯიშებისგან განსაკუთრებით თელიანის ველზე გაშენებულმა კაბერნე-სოვინიონმა ივარგა, რ-ისგანაც ა. მოსანომ ღვინო „თელიანი“ დაამზადა. პირველი ბოთლი ღვინო იმპერატორს გაუგზავნა პეტერბურგში წარწერით: „კაბერნე-სოვინიონი, თელიანის ველიდან 1893, ანტუან მოსანო“. ღვინომ საიმპერატორო წრეში დიდი მოწონება დაიმსახურა.

1956 თელიანის ვენახებთან აშენდა წითელი დაძველებული ღვინოების სპეციალიზებული ქ-ნა, საიდანაც საბჭ. პერიოდში მუხის კასრებით საექსპორტოდ გაჰქონდათ წითელი სამარკო ღვინოები (თელიანი და მუკუბანი) კუბაში, ინგლისში, დანიაში, ჩეხოსლოვაკიასა და პოლონეთში. ქ-ნას ღვინოების

2004 „თ. ვ-ის“ სტრატეგიული პარტნიორი გახდა ევროპის რეკონსტრუქციისა და განვითარების ბანკი (EBRD), რ-მაც შეიძინა კომპანიის აქციები. ამ ინვესტიციით კომპანიამ თელავში ააშენა ახ., თანამედროვე ტიპის ღვინის სანარმო (გაიხსნა 2005), გააშენა ვენახები. აქვე აიგო პატარა სასტუმრო, რ-იც მასპინძლობს ქართ. მეღვინეობით დაინტერესებულ ყველა სტუმარს. კომპანიის საპროექტო სიმძლავრეა 3000-4000 ტ ყურძნის გადამუშავება წელიწადში, ხოლო წარმადობა – დაახლოებით 2500 ბოთლი საათში. ქ-ნა ნედლეულით მარაგდება საკუთარი ვენახებიდან (ახმეტის, წინანდლისა და ქინძმარაულის რ-ნები). გარდა ამისა კომპანია ყოველწლიურად ყიდულობს ყურძენს მსხვილი ფერმერებისაგან. „თ. ვ.“ აწარმოებს 30 დასახელების ღვინოს: წითელ, თეთრ და ვარდისფერ, აგრეთვე ცქრიალა (მშრალი, ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი) ღვინოებს, ჭაჭას („ჭაჭა ოქრო“, „ჭაჭა ვერცხლი“) და ბრენდს. პროდუქცია გადის 25-ზე მეტ ქვეყანაში (მ. შ. აზერბაიჯანი, აშშ, დიდი ბრიტანეთი, კანადა, საფრანგეთი, უზბეკეთი, უკრაინა, ყაზახეთი, ჩეხეთი, პოლანდია და სხვ.).

2005 წ. მაისში „თ. ვ-მა“ გახსნა სომელიების პირველი სკოლა საქართველოში რ-ის მიზანია, მომხმარებელს მეტი ინფორმაცია მიაწოდოს ქართ. და ევრ. ღვინის კულტურის შესახებ. კომპანიას აქვს ენოთეკა, სადაც შეიძლება სხვადასხვა მოსავლის საუკეთესო ღვინოების დაგემოვნება. „თ. ვ.“ თავის მომხმარებელს წლის ნებისმიერ დროს სთავაზობს ღვინის ტურებს, რ-იც ითვალისწინებს როგორც „თ. ვ-ის“ სანარმოს და ვენახების დათვალიერებას, ასევე კახეთის ღირსშესანიშნაობების მონახულებას და საუკეთესო ღვინოების დაგემოვნებას. ქ-ნის ტერიტორიაზე განლაგებულია მაღაზია, სადაც შესაძლებელია „თ. ვ-ის“ საკოლექციო ღვინოების შექენა. მაღაზიაში იყიდება ღვინის აქსესუარები და საჩუქრები, რ-ებიც ექსკლუზიურად მხოლოდ აქაა წარმოდგენილი.

ამჟამად სააქციო საზ-ბა „თ. ვ.“ წარმოადგენს პოლდინგურ კომპანიას, რ-იც დაკავებულია შემდეგი საქმიანობით: 1. მეღვინეობა და მევენახეობა – „თელიანი ველი“; 2. ბრენდის და საკონიაკე სპირტების წარმოება „Le Caucase“; 3. მუხის კასრების წარმოება – „კუპა“; 4. საკუთარი დისტრიბუცია საქართველოში; „თელიანი თრეიდიგ უკრაინა“ – ღვინისა და სპირტიანი სასმელების დისტრიბუცია უკრაინაში.

ქ-ნის პროდუქციას 2006-17 სხვადასხვა საერთაშ. გამოფენებსა და დეგუსტაციებზე მიღებული აქვს მრავალი ჯილდო, მ. შ.: 6 ოქროს, 35 ვერცხლისა და 79 ბრინჯაოს მედალი. 2007 „თ. ვ-ს“ მიენიჭა ISO 22000 და ISO 9001 საერთაშ. სტანდარტების შესაბამისი სერტიფიკატი.

ნ. ავალიშვილი