



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Эндемичные сорта винограда привлекают агротуристов

Меры по обеспечению безопасности пищевых продуктов способствуют сохранению традиций и наследия и служат развитию сельских районов Грузии



Гиви Чубинидзе, хозяин маленькой винодельни в Грузии, получил долевую субсидию ФАО в рамках программы ENPARD на цели более полного соблюдения стандартов безопасности пищевых продуктов и расширения производства. ©ФАО / Гурам Сакварелидзе

15/04/2025

Виноградная лоза растет в местности, где живет Гиви Чубинидзе, испокон веков, поэтому неудивительно, что он решил продолжить дело своих предков. Здесь, в зеленых долинах грузинского региона Имеретия у подножия Лихского горного хребта, веками растут эндемичные сорта черного и белого винограда, такие как "цицка", "крахуна" и "аданасури", без которых невозможно представить местные ландшафт и культуру.

Семья Гиви уже много поколений заботится об этих сортах и хранит технологию виноделия, для которого они предназначены.

"Я происхожу из рода виноделов, – рассказывает Гиви. – В XIX веке один из моих предков служил хранителем царского винного погреба при дворе последнего царя Имеретии". В память о нем Гиви и назвал свою винодельню "Нануа".

"Поддержание связей с предками и продолжение их дела – главный смысл моей работы и главная причина, по которой я занимаюсь виноделием", – говорит Гиви.

Сегодня Гиви не только производит вина из собственного винограда, но и разводит и собирает на своем участке площадью в три гектара около 120 эндемичных сортов этого растения. В условиях изменения климата сохранение разнообразия винограда – залог невосприимчивости к воздействию неблагоприятных факторов в долгосрочной перспективе. Может оказаться, что какой-нибудь сорт лучше приспособлен к меняющимся условиям, чем использовавшийся прежде.

Для Гиви его работа имеет не только практическую, но и культурную ценность, ведь грузинские сорта винограда – это "сокровище, наследие и история страны".

В 2024 году Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) предоставила Гиви долевого грант на расширение производства по Программе развития сельского хозяйства и сельских районов в рамках политики европейского соседства (ENPARD). Программа ENPARD, финансируемая Европейским союзом (ЕС) и правительством Швеции, призвана содействовать развитию сельских районов за счет использования национального сельскохозяйственного потенциала и создания экономических возможностей для сельского населения. Кроме того, она направлена на улучшение положения с безопасностью пищевых продуктов в стране – это направление реализуется при дополнительной поддержке со стороны правительства Швеции и Агентства развития Чехии.

На средства долевого гранта Гиви модернизировал свою небольшую винодельню, объединив традиционные способы производства с мерами по обеспечению соответствия продукции современным стандартам безопасности пищевых продуктов. "Благодаря финансовой помощи я приобрел оборудование для хранения вин, вакуумный аппарат розлива и дистиллятор", – рассказывает Гиви.

С помощью нового дистиллятора Гиви смог производить более качественную чачу – крепкий алкогольный напиток, которым славится Грузия. "Мой чугунный дистиллятор устарел и не отвечал современным стандартам безопасности пищевых продуктов, – замечает он. – Теперь я установил медный дистиллятор – это гораздо более качественный агрегат, позволяющий полностью предотвратить попадание в чачу загрязняющих веществ".

"Все эти меры обеспечивают соответствие продукции требованиям безопасности и помогают мне повышать рентабельность моего предприятия", – с уверенностью говорит Гиви.



Объединение современных стандартов безопасности пищевых продуктов с традиционными способами производства позволяет Гиви полнее использовать потенциал его вин и заниматься агротуризмом. ©ФАО/ Гурам Сакварелидзе

Семейные традиции и современные подходы к безопасности

Прием агротуристов со всего мира – один из основных источников дохода семейного предприятия Гиви, и, по его мнению, исключительно важно соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов, знакомя туристов с уникальным грузинским гостеприимством и развивая винный туризм в Имеретии. На средства выделенного ФАО пакета поддержки инвестиций он закупил холодильник и кондиционеры.

"Теперь пища, которая готовится у нас на кухне, будет отвечать более строгим базовым нормам безопасности – это очень важно, ведь мы должны кормить наших гостей высококачественными и безопасными продуктами, иначе будет невозможно добиться доверия со стороны клиентов и установить с ними долгосрочные отношения", – говорит Гиви.

Кроме того, он прошел вводный курс по основам применения анализа опасных факторов и критических контрольных точек (ХАССП). "Я узнал, как должны быть организованы приемка, производство и транспортировка пищевых продуктов", – рассказывает он.



Оборудование, приобретенное на средства гранта со стороны ФАО, помогло Гиви повысить его конкурентоспособность и дало ему широкие возможности для достижения таких целей, как экспорт грузинских вин на европейский рынок. ©ФАО / Гурам Сакварелидзе

Наследие и гостеприимство

Гости Гиви могут и сами приобщиться к производству местных имеретинских вин.

"Я использую традиционные методы и технологии, которые перенял у своих предков", – замечает он. Гиви показывает гостям, как чистить глиняный сосуд для хранения вина "чури" палочками, изготовленными из особого местного вида кустарника.

Кто-то из посетителей может даже поучаствовать в посадке редких сортов грузинского винограда на виноградниках и в саду Гиви.

"В моей коллекции есть сорта винограда, о которых почти никто не слышал, – говорит Гиви. Я высаживаю по несколько сортов и наблюдаю за тем, как они растут в нашей почве и наших климатических условиях, чтобы понять, какие сорта вина получится изготовить из них".

Он продолжает: "У меня есть вина из сортов винограда, которых не найти ни в магазинах, ни в винных барах".

В дальнейшем Гиви планирует уделять больше внимания предоставлению услуг в сфере гостеприимства. "Я узнаю о культуре моих гостей и о том, какие вина они предпочитают – это помогает мне понять, какие вина мне нужно производить в будущем".

Еще одна его цель – сосредоточиться на экспорте грузинских вин, особенно на европейский рынок, используя возможности, предоставляемые подписанным в 2016 году [преференциальным торговым соглашением](#).

"Мы можем продавать разнообразные вина высшего сорта в небольших объемах, – объясняет Гиви. – Такая продукция востребована на европейских рынках, где есть потребители с высокой покупательной способностью, которые знают толк в нишевых винах".

Благодаря оборудованию, закупленному на средства гранта ФАО, Гиви повысил свою конкурентоспособность и получил широкие возможности для достижения своих целей. "Чем более качественное оборудование мы будем использовать и чем больше мы будем знать о безопасности пищевых продуктов, тем легче нам будет выполнять самые строгие требования в этой сфере, – поясняет он, – а это обязательное условие более высокой конкурентоспособности, в том числе на международном рынке".

"Кроме того, представлять свою страну у себя дома – большая честь для меня, – добавляет Гиви. – Я верю, что служу своей стране, и это приносит мне огромную радость".

В рамках программы ENPARD ФАО уже выделила долевые гранты примерно 300 фермерам и производителям в различных регионах Грузии, таким образом помогая им обеспечивать более полное соответствие стандартам безопасности пищевых продуктов. Программа ENPARD, направленная на сокращение масштабов нищеты в сельских районах, реализуется с 2013 года.

Дополнительная информация

- Веб-сайт: [Программа развития сельского хозяйства и сельских районов в рамках политики европейского соседства \(ENPARD\)](#)
- Веб-сайт: [Справочная информация ФАО о стране: Грузия](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru