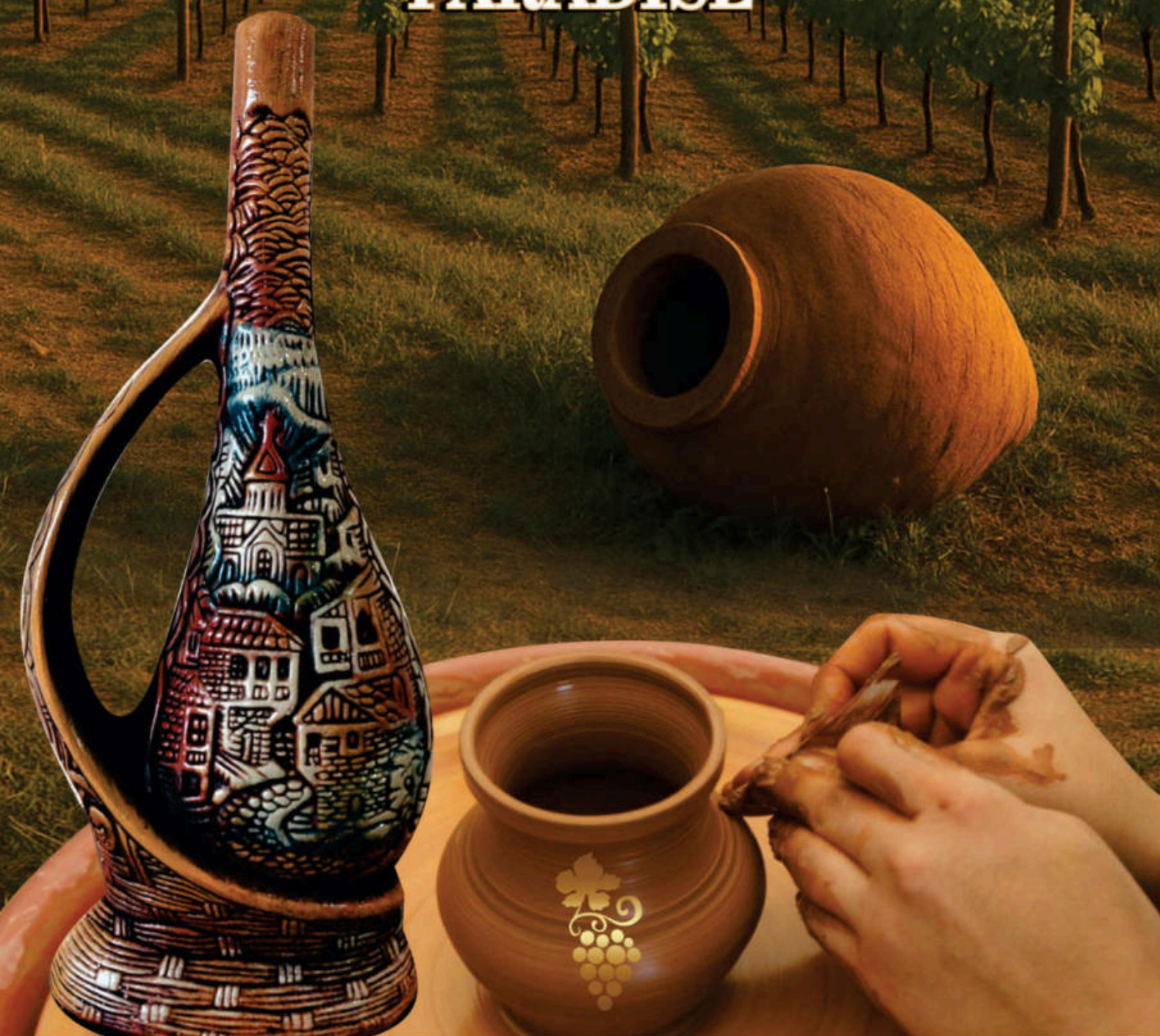




GEORGIAN CERAMICS IN THE SERVICE OF WINE COMPANY “PARADISE”



8000 vintages

AUTHENTIC GEORGIAN WINES

Clay is an easily accessible material that determined the early and almost universal development of ceramic craft. The main properties of clay are plasticity and fire resistance. The dough baked in the fire acquires a rock-like hardness and strength.

The first known examples of ceramics date back to the Upper Paleolithic era. Initially, ceramics performed a purely practical function, but already in ancient times, artisans began to decorate their products with complex patterns, giving them aesthetic value. In Ancient Egypt, ceramics were used not only to create vessels, but also to make sculptures, funerary masks and elements of temple decor. In China, around the 4th century BC, the famous celadon coating appeared, which gave clay products a delicate, almost jade shade. In Mesopotamia (approximately at the end of the 4th millennium BC), the first potter's wheels appeared, which made it possible to create more complex and symmetrical forms. In Ancient Greece, ceramics reached incredible heights: Greek masters gave the world vases, amphoras, kraters, which depicted scenes from mythology and everyday life.

**The traditions of making and using Georgian ceramics go back to ancient times. To the time when wine appeared!
GEORGIA IS THE CRADLE OF WINE!**

Qvevri in winemaking is many thousands of years old. The oldest clay pottery of the "qvevri" type discovered in Georgia dates back to 6-5 thousand BC: more than 8 000 years! These are clay vessels in which wine was made. The remains of qvevri and traces of their use are often found near medieval Georgian monasteries. Georgians did not know the tradition of aging wine in wooden (oak) barrels, typical for Western Europe. Here, wine was aged in QVEVRI. Until the beginning of the 20th century, qvevri were considered the only containers for making and storing wine used in Georgia. After harvesting (Rtveli), grape juice with pulp is placed in a jug, often together with the combs (branches) of grape bunches. During active fermentation, under the influence of carbon dioxide, the "cap" of the pulp rises to the neck of the jug, and when fermentation is complete and the gas comes out, it settles to the bottom. After fermentation is complete, the jug with white wine is sealed (usually with clay) and sometimes buried in the ground to macerate until spring (usually for six months). Thus, in wine cellars (Marani), where filled qvevri are stored, white (more precisely, amber) wine matures and infuses on the pulp (that is, on the skins, seeds and combs) for several months. In the spring, the jugs are opened, the wine is removed from the sediment and they begin to drink. The pulp is collected from the bottom of the jug and distilled into a strong drink - chacha! Naturally, the wine had to be poured into some kind of containers, and a variety of wine jugs appeared, large, small, of different shapes and decor!

We continue these ancient traditions and offer you our products. The choice is great - for all tastes

**Глина — легкодоступный материал, который обусловил практически повсеместное развитие керамического ремесла.
Первые известные образцы керамики относятся к эпохе верхнего палеолита**

Изначально керамика выполняла сугубо практическую функцию, но уже в древности ремесленники стали украшать свои изделия сложными узорами, придавая им эстетическую ценность. В Древнем Египте керамика использовалась не только для создания сосудов, но и для изготовления скульптур, погребальных масок и элементов храмового декора. В Месопотамии (примерно в конце IV тысячелетия до нашей эры) появились первые гончарные круги, что позволило создавать более сложные и симметричные формы. В Древней Греции керамика достигла невероятных высот: греческие мастера подарили миру вазы, амфоры, кратеры, которые изображали сцены из мифологии и повседневной жизни.

**Традиции изготовления и использования грузинской керамики, уходят в древние времена. В те времена, когда появилось вино!
ГРУЗИЯ - КОЛЫБЕЛЬ ВИНА!**

Квеври в виноделии много тысяч лет. Обнаруженная в Грузии древнейшая глиняная посуда типа "квеври" относится к 6-5 тыс. до н. э.: насчитывает более 8 000 лет! Это глиняные сосуды, в которых изготавливали вино. Останки квеври и следы их применения часто находят рядом со средневековыми грузинскими монастырями. В Грузии не знали традиции выдержки вина в деревянных (дубовых) бочках, характерной для Западной Европы. Здесь вино выдерживали в КВЕВРИ. До начала XX века квеври считались единственными емкостями для изготовления и хранения вина, используемыми в Грузии. После сбора урожая (Ртвели) в кувшины закладывают виноградный сок с мезгой, часто, вместе с гребнями виноградных гроздей. Во время активного брожения, под действием углекислого газа «шапка» мезги поднимается к горловине кувшина, а когда брожение завершается и газ выходит наружу, то она оседает на дно. После завершения брожения кувшин с вином запечатывают (как правило, глиной) и дают в земле настояться до весны (обычно на полгода). Таким образом, в винных погребах (Марани), где хранятся наполненные квеври, белое (точнее - янтарное) вино вызревает и настаивается на мезге (то есть на кожике, косточках и гребнях) несколько месяцев. Весной кувшины открывают, вино снимают с осадка и начинают пить. Мезгу собирают со дна кувшина и перегоняют в крепкий напиток - чача! Готовое вино нужно было разливать в какие-то емкости, тогда и появились керамические разнообразные винные бутылки, кувшины, «чичидлы», «каркары», пиалы. Большие и маленькие, разной формы, емкости и декора, росписи и глазури! Мы продолжаем эти древние традиции и предлагаем вам нашу продукцию. Выбор велик - на все вкусы



Glass Bottle Design Metal Paper - STALIN

N	Name Of Product	Description	Volume (L)	Price (USD)
1	Kindzamarauli Appellation of Origin	Semi-Sweet Red Wine	0,75	3,70\$
2	Mukuzani	Dry Red Wine	0,75	3,40\$
3	Saperavi	Dry Red Wine	0,75	3,00\$
4	Alazani Valley Red	Semi-Sweet Red Wine	0,75	3,00\$
5	Pirosmani	Semi-Sweet Red Wine	0,75	3,00\$



Glass Bottle Design Paper Label

N	Name Of Product	Description	Volume (L)	Price (USD)
1	Kindzamarauli	Semi-Sweet Red Wine	0,75	3,00\$
2	Mukuzani	Dry Red Wine	0,75	2,50\$
3	Saperavi	Dry Red Wine	0,75	2,00\$
4	Alazani Valley Red	Semi-Sweet Red Wine	0,75	2,00\$
5	Khvanchkara	Semi-Sweet Red Wine	0,75	4,00\$
6	Rose Sweet	Sweet Rose Wine	0,75	2,00\$
7	Rose Dry	Dry Rose Wine	0,75	2,00\$
8	Rose Semi-Sweet	Semi-Sweet Rose Wine	0,75	2,00\$
9	Pirosmani Red	Semi-Sweet Red Wine	0,75	2,00\$
10	Pirosmani White	Semi-Sweet White Wine	0,75	2,00\$
11	Tsinandali	Dry White Wine	0,75	2,00\$
12	Rkatsiteli	Dry White Wine	0,75	2,00\$
13	Alazani Valley White	Semi-Sweet White Wine	0,75	2,00\$
14	Kisi	Dry White Wine	0,75	2,50\$

Bottle Design - Cremic Bottle

Name Of Product	Description	Volume (L)	Price (USD)
Saperavi Alazani Valley Red	Dry Red Wine Semi-Sweet Red Wine	0,75	5,50/6,50\$
Saperavi Alazani Valley Red	Dry Red Wine Semi-Sweet Red Wine	1,00	6,00/8,00\$
Saperavi Alazani Valley Red	Dry Red Wine Semi-Sweet Red Wine	1,50 / 3,00	8,00/15,00\$



1



1,5/2,0L

2



1,0L

3



1,0L

4



1,0L

5



1,0L

6



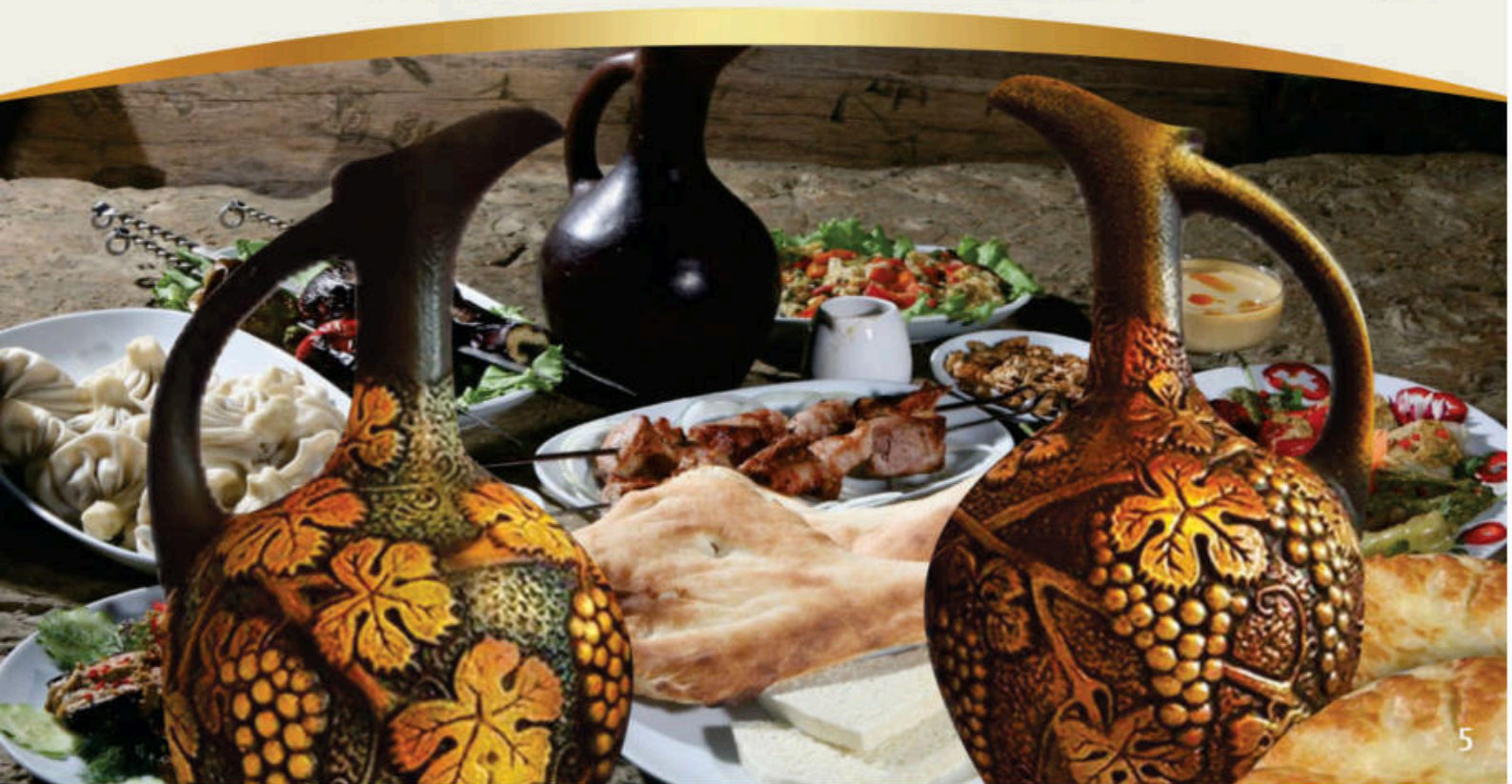
1,0/1,5L

7



0,75/1,0L







1,0/1,5L



1,0/1,5L



1,0L



1,0L



0,75L



0,75L



0,75L



1,0L



0,75/1,0L



0,75L



0,75L



0,75/1,0L



0,75L



0,75/1,0L



0,75L











109



0,75L

110



0,75L

111



0,75/1,0L

112



0,75/1,0L

113



0,75/1,0L

114



0,75/1,0L

115



1,0L

116



1,0/1,5L

117



2,0L

118



1,0L



119



0,75/1,0L

120



0,75/1,0L

121



1,0L

122



0,75

123



0,75

123



0,75

124



1,0L

125



1,0L

126



0,75/1,0L

127



0,75/1,0L

128



0,75/1,0L

129



0,75/1,0L

130



0,75/1,0L





145



1,5L

146



1,0/2,0L

147



1,0/2,0L

148



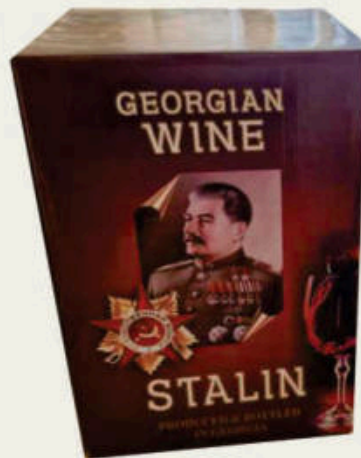
2,5L

149



2,5L

150



3,5/4,5L







GEORGIAN WINE COMPANY "PARADISE" LLC

საქართველოს ღვინის კომპანია შპს "პარადიზი"

Address: Georgia, Tbilisi, Vake district, Levan Mikelaze str.#19
entrance "O" floor 10, apartment 16.

☎ (+995) 574 16 72 70; (+995) 568 18 18 80;

☎ (+995) 592 29 45 45; (+7 925) 50 70 540

✉ merab-manasherov@mail.ru; merabimanasherovi@gmail.com