

出口格鲁吉亚物流专线，双清包税到门，空运海运物流专线，

产品名称	出口格鲁吉亚物流专线，双清包税到门，空运海运物流专线，
公司名称	广州陆联运通货运代理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	白云区永平街永泰磨刀南街80号1002之1302房
联系电话	15920820031

产品详情

格鲁吉亚，位于东欧和中东之间的十字路口，曾经是丝绸之路的一部分。由于地理位置对文化的影响，格鲁吉亚融合了东西方饮食文化，造就了当地的独特美食。格鲁吉亚美食在前苏联就享有盛誉，被誉为“舞会上的美女”。

在饮食习惯方面，格鲁吉亚人以面食为主，主食有小麦、玉米、马铃薯和姆恰迪（一种面食）等，副食有牛羊肉、奶制品、禽蛋、各种蔬菜和水果等。牛奶和面包是生活中的必需品。格鲁吉亚人喜欢用菠菜、水果、禽类及各种香料烹制菜肴，口味偏重，爱甜、酸味。格鲁吉亚的传统菜肴有以火鸡为主料的萨齐维、水煮包子、木柴烧成炭后烤制而成的烤肉以及加奶酪馅烘烤的大饼——恰恰布里。格鲁吉亚人不仅爱吃烤制和熏制的肉类、辣椒、腌制和醋浸食物，以及油炸点心、水果与蔬菜，还酷爱奶酪，当地人自制的奶酪醇香，口感很好，种类繁多，其中咸奶酪“苏乌古尼”属奶酪家族中的佳品。

格鲁吉亚人善饮，喜欢喝葡萄酒。也许很多人都不知道，葡萄酒的发源地并不是法国，也不是意大利，而是格鲁吉亚。格鲁吉亚人的祖先以从事农业生产为主，葡萄种植是这一民族的物质和精神生活的主要源泉。秋收时，筛选用作酿酒的葡萄是他们生活中有意义、重要的。

格鲁吉亚拥有525种本土葡萄品种，是世界上葡萄品种多的国家，几乎占世界葡萄品种总数的六分之一，这其中也包括世界上其他地区已经消失的濒危葡萄品种。格鲁吉亚法律规定的标准葡萄品种有62种，包括29种酒用葡萄和9种鲜食葡萄。

“葡萄酒”这一名词就是从格鲁吉亚文音译为拉丁、英、德、法、俄文的。格鲁吉亚文字起源于公元前三世纪，是世界上14种古老的文字之一，其创造从葡萄藤蔓的弯曲缠绕中汲取了灵感。现代俄语、德语、法语及英语的“葡萄酒”（Vino、Wein、Vin、Wine）一词都源于格鲁吉亚语的Gvino。葡萄酒对于格鲁吉亚人来说，就相当于啤酒对于德国人，是每天的必需品。

葡萄酒的酿造在格鲁吉亚已经有七八千年历史，后来才逐渐传到欧洲。1965年，前苏联专家对格鲁吉亚出土的10粒葡萄籽考古研究发现，这是距今7000—8000年前的葡萄品种，也是古老的人工栽培葡萄品种。

世界公认存在两种主要的葡萄酒酿造工艺——欧洲工艺和卡赫季亚工艺，而卡赫季亚工艺就是在格鲁吉亚传承数千年的独有工艺——陶罐酿酒。陶罐酿酒是一种古老的葡萄酒酿造方式，因其酿造工艺复杂、产量小已经逐渐被边缘化。联合国教科文组织于2003年将格鲁吉亚的陶罐酿酒方法列入人类非物质文化遗产。

遗产名录。传统的陶罐酿酒工艺为格鲁吉亚葡萄酒平添了一份神秘色彩，也是世界上唯一一个从古代到现代不间断一直使用陶罐酿酒法酿造葡萄酒的国家。

格鲁吉亚人至今仍用埋在地下的高达3米的大罐储酒，用格鲁吉亚特有的红粘土陶罐酿酒，陶罐的形象为锥形，窄口、圆肩、尖底。将陶罐埋入土中，只将口露出地面，每个陶罐容量可达3000—5000升，埋入土中的陶罐可使葡萄汁在14—15度常温下发酵和保存，完全依靠自然发酵的力量酿酒，利用大地的温度，不需要任何人工冷却或加温措施，能够极大地保持葡萄原有的风味，酿造出来的葡萄酒有着极强的陈年能力。而且这些陶制酒具线条简洁，造型完美，呈深棕或灰黑色，它们本身就是一种艺术品。

用陶罐酿酒法酿造的葡萄酒别具一格，香味持久，陈酿潜质优良，颜色清亮干净，味道芳香醇厚，酒精和萃取物浓度高。与欧洲工艺生产的葡萄酒相比较，它更健康；酒精尽可能多地萃取了葡萄中的功能成分，不含任何重金属或其他有害物质。

据历史记载，过去在格鲁吉亚主要是用脚踩榨葡萄汁，以免压碎葡萄籽，影响葡萄酒口味。将葡萄破碎榨汁后直接存入陶罐3—4个月到充分发酵后，倒入其他储存罐，按基本技术工艺要求进行后发酵。从榨汁后的碎渣中再次榨出葡萄汁并制成酒。酿酒材料在榨汁后的碎渣中陈醇，对葡萄酒特殊风格的形成起了重要作用。

格鲁吉亚有三个历史悠久的葡萄酒产区，一个是气候干燥、东缘可到达高加索山麓的Kakheti，全国有三分之二的葡萄都生长于此区；第二个是Kartli地区，这里鲜少使用陶土缸，位于首都Tbilisi

不远的平缓地块上；后一个是位于西部的Imereti产区，气候比较潮湿。

现在，格鲁吉亚国内规模大的陶罐传统酿酒工艺葡萄酒酒庄叫做GORELLI

酒庄，酒庄由现任庄主尼古拉·洁拉莫维奇·努楚毕泽先生的爷爷于1904年建立，距今约有100年历史。酒庄自建立以来，一直采用陶罐酿酒工艺酿制原生态葡萄酒。1922年格鲁吉亚加入前苏联后，在当时的社会主义国有化运动中，苏联政府为保护古老的陶罐酿酒文化，酒庄未被国有化，作为家族产业延续至今。

该酒庄在格鲁吉亚东部的高加索山麓下拥有近300余英亩的自有葡萄园，专门种植格鲁吉亚的萨别拉维葡萄。长期以来，酒庄生产的原生态葡萄酒远销俄罗斯、法国、德国、波兰和美国等国。2013年2月，由GORELLI酒庄中国总经销商——北京梧桐绿缘经贸有限公司首度引入中国市场。

格鲁吉亚的葡萄酒可以分为甜型酒、半甜型酒、半干型酒、干型酒、加烈酒和起泡酒，其中半甜型酒是受欢迎的。

葡萄酒对于格鲁吉亚人就像茶对于中国人一样，在古老的发展史中难解难分。在现今的世界，举国家家自酿葡萄酒的就只有格鲁吉亚人了，深厚多彩的酒文化源远流长，格鲁吉亚的餐桌文化也以葡萄酒为主，在餐桌上没有祝酒辞就被视为是对客人的不敬和冷淡。

葡萄酒产业重新成为格鲁吉亚国内支柱产业，成为其出口创汇的主要商品之一。在现代化的酿酒方式的冲击下，因其酿造工艺复杂，产量低，格鲁吉亚葡萄酒更显珍贵，在欧洲和北美地区享有极高的声誉。

据统计，2014年格鲁吉亚向46个国家出口葡萄酒5906.7万瓶，是世界主要葡萄酒出口国之一。当前，中国已经成为格鲁吉亚葡萄酒第5大出口市场，并且是增长快的市场。随着中格经贸关系的进一步加深，相信物美价廉的格鲁吉亚葡萄酒会越来越多的出现在中国人的餐桌上。

除了葡萄酒，格鲁吉亚也爱喝咖啡、可可和茶等。格鲁吉亚位于外高加索中西部，西临黑海，属亚热带地中海气候，是茶叶主产区，温暖、湿润、多雨，年降水量1000—2500毫米，生态环境优良，茶叶种植条件得天独厚，茶叶在格鲁吉亚传统农业中占有重要地位，深得格鲁吉亚人的喜爱。