

- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **MANGER**
- 06-ÉCONOMIE
- FAIRE
- **PRODUIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **MANGER**
- 06-ÉCONOMIE
- FAIRE
- **PRODUIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **MANGER**
- 06-ÉCONOMIE
- FAIRE
- **PRODUIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **MANGER**
- 06-ÉCONOMIE
- FAIRE
- **PRODUIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**

La méthode géorgienne de vinification à l’ancienne

La vinification en « kvevri » se pratique dans toute la Géorgie, en particulier dans les communautés rurales où sont cultivées des variétés de raisin uniques. Le kvevri est un récipient en argile en forme d'œuf utilisé pour vinifier, laisser vieillir et entreposer le vin. Le savoir-faire et l'expérience de la fabrication des kvevri et de la vinification se transmettent par l'intermédiaire des familles, des voisins, des amis et des parents, qui participent tous aux vendanges et aux activités de vinification. En observant leurs aînés, les enfants apprennent les soins à apporter à la vigne, le pressurage des raisins, la fermentation du vin, les techniques de collecte de l'argile, de fabrication et de cuisson des kvevri. Le processus de vinification consiste à presser les raisins et à verser le jus, les peaux, les rafles et les pépins de raisin dans un kvevri, qui est ensuite scellé et enfoui dans le sol afin de laisser le mélange fermenter pendant cinq à six mois avant sa consommation. La plupart des agriculteurs mais aussi des citadins font du vin suivant cette méthode... (...)

Source : ich.unesco.org

La méthode géorgienne de vinification à l’ancienne

La vinification en « kvevri » se pratique dans toute la Géorgie, en particulier dans les communautés rurales où sont cultivées des variétés de raisin uniques. Le kvevri est un récipient en argile en forme d'œuf utilisé pour vinifier, laisser vieillir et entreposer le vin. Le savoir-faire et l'expérience de la fabrication des kvevri et de la vinification se transmettent par l'intermédiaire des familles, des voisins, des amis et des parents, qui participent tous aux vendanges et aux activités de vinification. En observant leurs aînés, les enfants apprennent les soins à apporter à la vigne, le pressurage des raisins, la fermentation du vin, les techniques de collecte de l'argile, de fabrication et de cuisson des kvevri. Le processus de vinification consiste à presser les raisins et à verser le jus, les peaux, les rafles et les pépins de raisin dans un kvevri, qui est ensuite scellé et enfoui dans le sol afin de laisser le mélange fermenter pendant cinq à six mois avant sa consommation. La plupart des agriculteurs mais aussi des citadins font du vin suivant cette méthode... (...)

Source : ich.unesco.org

La méthode géorgienne de vinification à l’ancienne

La vinification en « kvevri » se pratique dans toute la Géorgie, en particulier dans les communautés rurales où sont cultivées des variétés de raisin uniques. Le kvevri est un récipient en argile en forme d'œuf utilisé pour vinifier, laisser vieillir et entreposer le vin. Le savoir-faire et l'expérience de la fabrication des kvevri et de la vinification se transmettent par l'intermédiaire des familles, des voisins, des amis et des parents, qui participent tous aux vendanges et aux activités de vinification. En observant leurs aînés, les enfants apprennent les soins à apporter à la vigne, le pressurage des raisins, la fermentation du vin, les techniques de collecte de l'argile, de fabrication et de cuisson des kvevri. Le processus de vinification consiste à presser les raisins et à verser le jus, les peaux, les rafles et les pépins de raisin dans un kvevri, qui est ensuite scellé et enfoui dans le sol afin de laisser le mélange fermenter pendant cinq à six mois avant sa consommation. La plupart des agriculteurs mais aussi des citadins font du vin suivant cette méthode... (...)

Source : ich.unesco.org

La méthode géorgienne de vinification à l’ancienne

La vinification en « kvevri » se pratique dans toute la Géorgie, en particulier dans les communautés rurales où sont cultivées des variétés de raisin uniques. Le kvevri est un récipient en argile en forme d'œuf utilisé pour vinifier, laisser vieillir et entreposer le vin. Le savoir-faire et l'expérience de la fabrication des kvevri et de la vinification se transmettent par l'intermédiaire des familles, des voisins, des amis et des parents, qui participent tous aux vendanges et aux activités de vinification. En observant leurs aînés, les enfants apprennent les soins à apporter à la vigne, le pressurage des raisins, la fermentation du vin, les techniques de collecte de l'argile, de fabrication et de cuisson des kvevri. Le processus de vinification consiste à presser les raisins et à verser le jus, les peaux, les rafles et les pépins de raisin dans un kvevri, qui est ensuite scellé et enfoui dans le sol afin de laisser le mélange fermenter pendant cinq à six mois avant sa consommation. La plupart des agriculteurs mais aussi des citadins font du vin suivant cette méthode... (...)

Source : ich.unesco.org