



Si, certo, Badagoni!



- კომპანია ბადაგონი დაარსდა 2006 წელს.
- მთელს აღმოსავლეთ ევროპაში ყველაზე თანამედროვე მეღვინეობა.
- ღვინის სანარმო და ლაბორატორია სრულიად შეესაბამება ISO სტანდარტებს.
- კომპანია დაარსების დღიდანვე თანამშრომლობს მსოფლიოში ცნობილ საერთაშორისო კვლევით ცენტრთან „ენოსისი“.
- მოპოვებული აქვს უამრავი ჯილდო და გამარჯვება საერთაშორისო კონკურსებზე.
- უკანასკნელი მონაცემებით პირველი ექსპორტიორია საქართველოში --- 32 ქვეყანამდე.





□ ადგილმდებარეობა - კახეთი, ახმეტის რაიონი, სოფ. ზემო ხოდაშენი.





მელვინეობის უმაღლესი საერთაშორისო ჯილდოს - ღვინის ოსკარის მფლობელი იტალიელი ენოლოგი, რომელიც მსოფლიო ენოლოგთა ხუთეულში შედის.





საკუთარი ვენახები კახეთის ყველა მიკროზონაში

400 ჰა





- ❖ ბადაგონის ხელშეწყობითა და დაფინანსებით აღდგენილი იქნა ალავერდის მონასტრის ისტორიული მე- XI საუკუნის მარანი. სადაც იქმნება კომპანიის პრემიუმ კლასის ღვინო ალავერდის ტრადიციები.





ბადაგონის მორიგი დიდი გამარჯვება!

პოლონეთში გამართულ საერთაშორისო კონკურსზე კომპანიის ღვინოებმა 4 ოქროს მედალი მოიპოვა.

- საფერავი რეზერვი 2010-- ოქრო
- კახური წარჩინებული (თეთრი)-- ოქრო
- კახური წარჩინებული (წითელი)-- გრანდ ოქრო
- ალავერდის ტრადიციები (წითელი)-- გრანდ ოქრო



2018





ღ ღვინო

წითელი:



ალავერდის
ტრადიციები
წითელი



კახური
წარჩინებული
წითელი



ალაზნის ველი
წითელი



ფიროსმანი წითელი



ასაშენი



მუკუზანი



საფერავი



ქინძმარაული



ხვანჭკარა



საფერავი როზე

თეთრი:



ალავერდის
ტრადიციები
თეთრი



კახური
წარჩინებული
თეთრი



ალაზნის ველი
თეთრი



ფიროსმანი თეთრი



წინანდალი



მანავი



□ ცქრიალა ღვინო

- ❖ ბადაგონმა ჩაატარა საერთაშორისო კვლევა ყურძნის ქართულ ჯიშებზე
- ❖ აღმოჩენილი იქნა ცქრიალა ღვინისთვის იდეალური ყურძნის ჯიში-მწვანე, რომლისგანაც შეიქმნა ბადაგონის ცქრიალა ღვინოები



BADAGONI
BRUT



BADAGONI
ROSE



MAESTRO
თეთრი ნახ.
მშრალი



MAESTRO
თეთრი ნახ.
ტკბილი



MAESTRO
საფერავი ნახ.
ტკბილი



MAESTRO
როზე ნახ.
ტკბილი



MAESTRO
ბრუტი



ღვინის კლასიფიკაცია

❖ ფერის მიხედვით:

წითელი, თეთრი, ვარდისფერი

❖ ხარისხის მიხედვით:

სუფრის, მხარის, ა.დ., ა.დ.კ;

❖ ტიპის მიხედვით:

მშრალი, ნახ. მშრალი, ნახ.ტკბილი,
ტკბილი, შემაგრებული,
არომატიზებული, ცქრიალა, შუშხუნა.





ნითელი მშრალი

ალკოჰოლი 13.5%

შაქარი 0-4 გ

ადგილწარმოშობა: ახმეტის რ-ნში, ალავერდის მონასტრის მიმდებარედ გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი საფერავის ჯიშის საუკეთესო ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი 100%

ფერი: მნიფე ალუბალი

სურნელი: მნიფე ალუბლისა და საფერავისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატები.

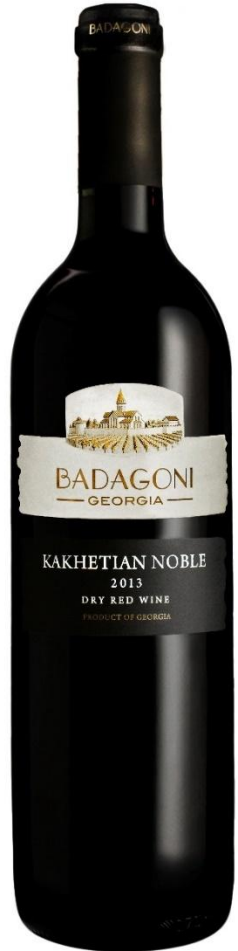
გემო : საოცრად ელეგანტური და დახვეწილი, ჰარმონიული, დასრულებული სტრუქტურით.

წარმოების ტექნოლოგია:

ღვინის ფერმენტაცია ალავედის მონასტერში, მუხის ჩანებში მიმდინარეობს, რომელიც სპეციალურად კომპანია ბადაგონისათვის ცნობილმა იტალიურმა კომპანიამ “DELLA TOFFOLA” შექმნა, რომელიც აღჭურვილია ტემპერატურის კონტროლის სისტემით, ღვინის შემდგომი ფერმენტაცია და მაცერაცია მკაცრად კონტროლირებადი ტემპერატურის ქვეშ მიმდინარეობს. ღვინის დავარგება კი ფრანგული მუხის კასრებში 18 თვით ხდება.

განსაკუთრებით უხდება

ლორის, ხბოსა და ბატკნის შემწვარ კერძებს.



ნითელი მშრალი

ალკოჰოლი 13.5%

შაქარი 0-4 გ

ადგილწარმოშობა: ახმეტის რ-ნი ალავერდის მონასტრის მიმდებარედ გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი საფერავის ჯიშის ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი 100%

ფერი: მუქი ლალისფერი

სურნელი: მუხის ტონებით გამდიდრებული ალუბლისა და ტყის ხილის არომატები.

გემო : ტყის ხილისა და მოცხარის რბილი, დაბალანსებული გემო.

წარმოების ტექნოლოგია:

ფერმენტაცია მიმდინარეობს სპეციალურად დამზადებულ ჰორიზონტალურ რეზერვუარებში, რომელიც აღჭურვილია ტემპერატურის ავტომატური კონტროლის რეჟიმით. ღვინის დავარგება ხდება ფრანგულ მუხის კასრებში 12-16 თვით .

განსაკუთრებით უხდება

ლორის, ხბოს და ბატკნის შემწვარ კერძებს.



წითელი მშრალი

ალკოჰოლი 13.0%

შაქარი 0-4 გ/ლიტრზე

ყურძნის ჯიშში

საფერავი, მოყვანილი მუკუზანის მიკროზონაში.

ფერი

მუქი ლალისფერი

სურნელი

წითელი ხილისა და ალუბლის საუცხოო არომატები

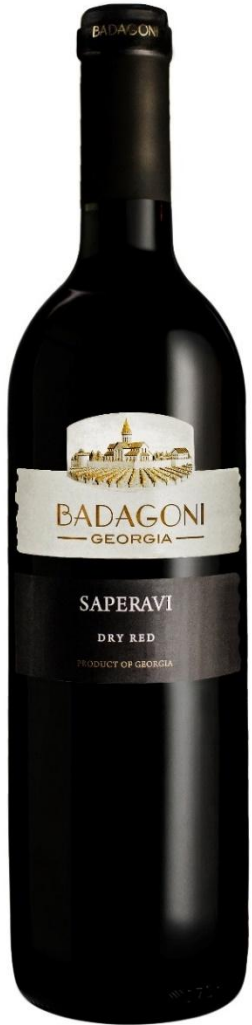
გემო: სრული, ჰარმონიული და დახვეწილი. დაგემოვნებისას ხანგრძლივად რჩება მუკუზანისათვის დამახასიათებელი ხავერდოვნება.

წარმოების ტექნოლოგია:

ღვინო დავარგებულია მუხის კასრებში 8-12 თვის მანძილზე 300 ნლოვანი ქართული აგურით მოპირკეთებულ სარდაფში.

განსაკუთრებით უხდება

ხბოსა და ღორის შემწვარ კერძებს.



ნითელი მშრალი

ალკოჰოლი: 13.0 %

შაქარი 0-4 გ/ლიტრზე

ყურძნის სახეობა

კახეთში მოყვანილი საფერავის ჯიშის საუკეთესო ყურძენი

ფერი: მუქი ლალისფერი

სურნელი: მნიფე ალუბლისა და საფერავისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატები

გემო: დაბალანსებული, ჰარმონიული და დახვეწილი.

ნარმოების ტექნოლოგია:

ღვინის ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს სპეციალურ რეზერვუარებში, რომლებიც აღჭურვილია ტემპერატურის კონტროლის ავტომატური სისტემით, რასაც გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს მაღალხარისხიანი ღვინის ნარმოებისათვის.

განსაკუთრებით უხდება

ლორის, ხბოსა და ცხვრის კერძებს.



წითელი ნახ/ტკბილი

ალკოჰოლი 12.0%

შაქარი 30-50 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ახაშენის მიკროზონაში გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი საფერავის ჯიშის რჩეული ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი 100%

ფერი: ლალისფერი

სურნელი: მდიდარი ბუკეტი ტყის კენკრისა და ალუბლის არომატით.

გემო : მნიფე კენკროვანი ხილის ჰარმონიული და დახვეწილი არომატები.

წარმოების ტექნოლოგია: ბადაგონის ქარხანაში არსებული 3ტიპის ვინიფიკატორი გვაძლევს საშუალებას მივიღოთ განსაკუთრებული გემოვნური თვისებებისა და ბუკეტის წითელი ღვინო. ნახვერადტკბილ ღვინო მასალას ვინახავთ ბუნებრივად ნახვერადტკბილად.

განსაკუთრებით უხდება
ტკბილეულსა და დესერტს.



წითელი ნახ/ტკბილი

ალკოჰოლი 12.0%

შაქარი 30-50 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ქინძმარაულის მიკროზონაში გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი საფერავის ჯიშის რჩეული ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი 100%

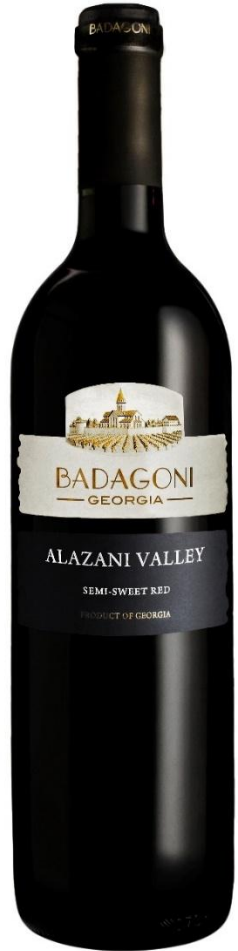
ფერი: შინდისფერი

სურნელი: შავი ხილის სასიამოვნო არომატი.

გემო : ჰარმონიული და დახვეწილი.

წარმოების ტექნოლოგია: ბადაგონის ქარხანაში არსებული 3ტიპის ვინიფიკატორი გვაძლევს საშუალებას მივიღოთ განსაკუთრებული გემოვნური თვისებებისა და ბუკეტის წითელი ღვინო. ნახვერადტკბილ ღვინო მასალას ვინახავთ ბუნებრივად ნახვერადტკბილად.

განსაკუთრებით უხდება
ტკბილეულსა და დესერტს.



ნითელი ნახ/ტკბილი

ალკოჰოლი 12.0%

შაქარი 30-50 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ალაზნის ხეობაში გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი საფერავის ჯიშის ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი

ფერი: ღია შინდისფერი

სურნელი: ნითელი ხილის ნაზი არომატი

გემო : ხილისა და კენკრის სასიამოვნო გემო

წარმოების ტექნოლოგია: ბადაგონის ქარხანაში არსებული 3ტიპის ვინიფიკატორი გვაძლევს საშუალებას მივიღოთ განსაკუთრებული გემოვნური თვისებებისა და ბუკეტის ნითელი ღვინო. ნახვერადტკბილ ღვინო მასალას ვინახავთ ბუნებრივად ნახვერადტკბილად.

განსაკუთრებით უხდება

ხორცეულსა და ტკბილეულს.



წითელი ნახ/მშრალი

ალკოჰოლი 12.5%

შაქარი 4-25 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ალაზნის ველზე გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი საფერავის ჯიშის ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი

ფერი: მწიფე ალუბალი

სურნელი: მკაფიოდ შეიგრძნობა მწიფე ალუბლის სურნელი.

გემო : დახვეწილი, სრული, ჰარმონიული გემო.

წარმოების ტექნოლოგია: ბადაგონის ქარხანაში არსებული 3 ტიპის ვინიფიკატორი გვაძლევს საშუალებას მივიღოთ განსაკუთრებული გემოვნური თვისებებისა და ბუკეტის წითელი ღვინო.

განსაკუთრებით უხდება

ჭკბილეულს, ხილსა და სხვა დესერტს.



წითელი ნახ/ტკბილი

ალკოჰოლი 12.5%

შაქარი 30-50 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ხვანჭკარის მიკროზონაში მოყვანილი ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძენი

ყურძნის ჯიში : ალექსანდროული და მუჯურეთული

ფერი: ღია ლალისფერი

სურნელი: კენკროვანების მდიდარი ბუკეტი.

გემო : კენკროვანთა ტონებით ა და ყურძნის ამ ჯიშებისათვის დამახასიათებელი არომატით გაჯერებული დახვეწილი, ხავერდოვანი, სასიამოვნოდ მოტკბო გემო.

წარმოების ტექნოლოგია: ბადაგონის ქარხანაში არსებული 3 ტიპის ვინიფიკატორი გვაძლევს საშუალებას მივიღოთ განსაკუთრებული გემოვნური თვისებებისა და ბუკეტის წითელი ღვინო.

განსაკუთრებულად უხდება

ტკბილეულს, ხილსა და სხვადასხვა დესერტს.



როზე/მშრალი

ალკოჰოლი 13.0%

შაქარი 0-4 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: კახეთში მოყვანილი საფერავის ჯიშის საუკეთესო ყურძენი

ყურძნის ჯიში : საფერავი 100%

ფერი: ღია ვარდისფერი

სურნელი: ბრონეულის არომატი შეზავებული ყოლოს სურნელთან

გემო : ელეგანტური, ხავერდოვანი

წარმოების ტექნოლოგია: ყურძენი განსაკუთრებული ტექნოლოგიით მუშავდება, რომლის დროსაც ყურძნის კანი მინიმალურ ზენოლას განიცდის. შედეგად კი ვიღებთ ელეგანტური ვარდისფერი შეფერლობისა და განუმეორებელი გემოვნური თვისებების ღვინოს.

განსაკუთრებით უხდება

სალათებს, თევზეულსა და ხილს.



თეთრი მშრალი

ალკოჰოლი 13.5%

შაქარი 0-4 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ალავერდის მონასტრის მიმდებარე ვენახებში მოყვანილი რქანიტელის ჯიშის საუკეთესო ყურძენი

ყურძნის ჯიში : რქანიტელი 100%

ფერი: ქარვისფერი

სურნელი: საუცხოო, დასრულებული, ჰაეროვანი ბუკეტი.

გემო : გასაოცარი, დაუფინყარი, სრულსხეულიანი, ელეგანტური და კომპლექსური.

წარმოების ტექნოლოგია: ღვინო მზადდება ალავერდის მონასტრის მე-9 საუკუნის მარანში არსებულ ქვევრებში უძველესი ქართული ტრადიციული ნესის სრული დაცვით.

განსაკუთრებით უხდება
იდეალურია ნებისმიერ კერძთან.



თეთრი მშრალი

ალკოჰოლი 13.5%

შაქარი 0-4 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ახმეტის რ-ნში ალავერდის მონასტრის მიმდებარედ გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი რქანთელის ჯიშის საუკეთესო ყურძენი

ყურძნის ჯიში : რქანთელი 100%

ფერი: ღია ჩალისფერი

სურნელი: ცოცხალი, საუცხოო, განუმეორებელი და დახვეწილი

გემო : სრულსხეულიანი, ელეგანტური, კომპლექსური.

წარმოების ტექნოლოგია: ყურძენი იკრიფება დილით ადრე. ყურძნის გადარჩევა ხდება ხელით და. დამუშავება მიმდინარეობს რედუქციული მეთოდით.

განსაკუთრებით უხდება
სალათებსა და თევზებს.



თეთრი მშრალი

ალკოჰოლი 13.0%

შაქარი 0-4 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: წინანდლის მიკრო ზონაში მოყვანილი რქანითელისა (85%) და კახური მწვანეს (15%) ჯიშის ყურძენი

ყურძნის ჯიში : რქანითელი და კახური მწვანე

ფერი: ღია ჩალისფერი

სურნელი: ნაზი, ჰაეროვანი ბუკეტი.

გემო : სრულსხეულიანი და კომპლექსური.

წარმოების ტექნოლოგია: კომპანიაში არსებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობები იძლევა იმის საშუალებას, რომ გაკონტროლდეს ტემპერატურული რეჟიმი, ყურძნის მიღებიდან ღვინო მასალის შენახვამდე. განსაკუთრებით ალკოჰოლური დუღილის დროს, რომელიც უზრუნველყოფს ყურძნისეული არომატების მაქსიმალურად შენარჩუნებას.

განსაკუთრებით უხდება
სალათებსა და თევზებს.



თეთრი ნახ/ტკბილი)

ალკოჰოლი 12.5%

შაქარი 30-50 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ალაზნის ხეობაში გაშენებული რქანითელის ჯიშის რჩეული ყურძენი

ყურძნის ჯიში : რქანითელი

ფერი: ღია ჩალისფერი

სურნელი: ნაზი არომატით გამოხატული კომპის ტონები.

გემო : ელეგანტური, ხალისიანი და ჰარმონიული.

წარმოების ტექნოლოგია: კომპანიაში არსებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობები იძლევა იმის საშუალებას, რომ გაკონტროლდეს ტემპერატურული რეჟიმი, ყურძნის მიღებიდან ღვინო მასალის შენახვამდე. განსაკუთრებით ალკოჰოლური დუღილის დროს, რომელიც უზრუნველყოფს ყურძნისეული არომატების მაქსიმალურად შენარჩუნებას.

განსაკუთრებით უხდება
ტკბილეულსა და დესერტს.

firosmani(TeTri nax/mSrali)



თეთრი ნახ/მშრალი)

ალკოჰოლი 12.5%

შაქარი 4-25 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: ალაზნის ხეობაში გაშენებული რქაწითელის ჯიშის რჩეული ყურძენი

ყურძნის ჯიში : რქაწითელი

ფერი: ღია ჩალისფერი

სურნელი: ნაზი და ჰაეროვანი არომატი.

გემო : ხალისიანი და ჰარმონიული

წარმოების ტექნოლოგია: კომპანიაში არსებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობები იძლევა იმის საშუალებას, რომ გაკონტროლდეს ტემპერატურული რეჟიმი, ყურძნის მიღებიდან ღვინო მასალის შენახვამდე. განსაკუთრებით ალკოჰოლური დუღილის დროს, რომელიც უზრუნველყოფს ყურძნისეული არომატების მაქსიმალურად შენარჩუნებას.

განსაკუთრებით უხდება
ტკბილეულსა და დესერტს.

manavi (TeTri mSrali)



თეთრი მშრალი

ალკოჰოლი 12.5%

შაქარი 4-25 გ/ლიტრზე

ადგილწარმოშობა: მანავის მიკროზონაში გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი კახური მწვანეს ჯიშის რჩეული ყურძენი.

ყურძნის ჯიში : კახური მწვანე

ფერი: ღია ჩალისფერი

სურნელი: გამოირჩევა ნაზი ჰაეროვანი ბუკეტით

გემო : ელეგანტური და ჰარმონიული

წარმოების ტექნოლოგია: კომპანიაში არსებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობები იძლევა იმის საშუალებას, რომ გაკონტროლდეს ტემპერატურული რეჟიმი, ყურძნის მიღებიდან ღვინო მასალის შენახვამდე. განსაკუთრებით ალკოჰოლური დუღილის დროს, რომელიც უზრუნველყოფს ყურძნისეული არომატების მაქსიმალურად შენარჩუნებას.

განსაკუთრებით უხდება

თევზსა და ფრინველის ხორცს.



ბადაგონი ბრუტი (ცქრიალა ღვინო)

ყურძნის სახეობა: კახური მწვანე

ფერი:

სურნელი: მწვანე ვაშლის არომატი

გემო : მსუბუქი, დელიკატური, ციტრუსების დაუვინყარი გემო

საინტერესო დეტალები:

პრემიუმ კლასის ცქრიალა ღვინო, დამზადებული უმაღლესი ხარისხის ყურძნისგან, ყურძენს ირჩევა ხელით და ვიღებთ სპეციალურად მოწყობილ პრემიუმ ღვინოებისთვის განკუთვნილ მიმღებში. ცქრიალა ღვინო ბრუტი დამზადებულია “Charmat” –ის მეთოდით .

რეკომენდირებულია:

აპერიტივად , ნებისმიერ კერძთან და დესერტთან



ბადაგონი როზე (ნახევრადტკბილი ცქრიალა ღვინო)

ყურძნის სახეობა: საფერავი

ფერი: ღია ვარდისფერი

სურნელი: ყვავილების და ტკბილი ხილის არომატი.

გემო : მწიფე ხილისა და სხვადასხვა კენკროვანის ნაზი, დაუვინყარი გემო

საინტერესო დეტალები:

პრემიუმ კლასის ცქრიალა ღვინო, ყურძენს ირჩევა ხელით და ვილებზე სპეციალურად მოწყობილ პრემიუმ ღვინოებისთვის განკუთვნილ მიმღებში. დამზადებული **“Charmat”** –ის მეთოდით, ნარჩევი საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან.

რეკომენდირებულია:

აპერიტივად , ნებისმიერ კერძთან და დესერტთან



ნახევრადმშრალი ცქრიალა ღვინო

ალკოჰოლი 10-12 %

ყურძნის სახეობა: საფერავი

ფერი:

სურნელი: გაზაფხულის ყვავილების არომატი

გემო : მსუბუქი, დელიკატური, მწიფე ხილის დაუვინყარი გემო

საინტერესო დეტალები:

გამოირჩევა ნაზი კენკროვანი მწიფე ხილის გემოთი და მათი ყვავილების არომატით.

რეკომენდირებულია:

ნებისმიერ კერძთან და დესერტთან



ბრუტი ცქრიალა ღვინო

ალკოჰოლი 10-12 %

ყურძნის სახეობა

რქანითელი და კახური მწვანე

ფერი:

სურნელი: მწვანე ვაშლისა და ციტრუსების

გემო : მხუბუქი, დელიკატური, დაუვინყარი

საინტერესო დეტალები

დამზადებული **“Charmat”** –ის მეთოდით . ნარჩევი ყურძნისაგან .

რეკომენდირებულია:

ნებისმიერ კერძთან და დესერტთან



ნახევრად-ტკბილი ცქრიალა ღვინო

ალკოჰოლი 10-12 %

ყურძნის სახეობა

მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოში მოყვანილი ყურძნის ჯიშები,
კერძოდ კახური მწვანე და რქანითელი

ფერი:

სურნელი: გაზაფხულის ყვავილების არომატი

გემო : მსუბუქი, დელიკატური, მნიფე ხილის დაუვინყარი გემო

საინტერესო დეტალები

გამოირჩევა მსუბუქი და დელიკატური ხილის არომატითა
და გემოთი

რეკომენდირებულია

ნებისმიერ კერძთან და დესერტთან



ნახევრად-ტკბილი ცქერიალა ღვინო

ალკოჰოლი 10-12 %

ყურძნის სახეობა

მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოში მოყვანილი ყურძნის ჯიშში, კერძოდ საფერავი

ფერი:

სურნელი: გაზაფხულის ყვავილების არომატი

გემო : მსუბუქი, დელიკატური, მნიფე ხილის დაუვინყარი გემო

საინტერესო დეტალები

გამოირჩევა მსუბუქი და დელიკატური ხილის არომატითა და გემოთი

რეკომენდირებულია

ნებისმიერ კერძთან და დესერტთან

- ❖ 2016 წელს ბადაგონმა ახალი სიტყვა თქვა ქართული ღვინის ბაზარზე ყველასგან განსხვავებული ღვინო GAU#5-ის სახით



ჯიშები:

- საფერავი
- რქანითელი
- მწვანე
- ცოლიკოური
- ალექსანდროული მუჯურეთული



GAU#5

- ახალი სიტყვა ქართული ღვინის ისტორიაში!



თეთრი მშრალი



მაღალი ხარისხის ღვინო, დამზადებული ყურძნის მხოლოდ ქართული ჯიშებისგან



თეთრი ნახ. მშრალი



განსაკუთრებული ბოთლიც



ვარდისფერი ნახ. მშრალი



ხრახნიანი დავსახური



წითელი ნახ. ტკბილი

ინოვაციური დიზაინი



წითელი ნახ. მშრალი



ოპტიმალური დიზაინი

5 SKU