

美食、美酒以及让生活
更加丰富多彩的一切



格鲁吉亚美食、 格鲁吉亚葡萄酒、格鲁吉亚之乐

在格鲁吉亚品尝美味佳肴是一次令人心满意足的体验，几乎在任何时刻、任何地点都能享受，无论是否搭配美酒（尽管搭配更佳）。当您在格鲁吉亚尽情品味美食时，仿佛时光倒流，您能领略到几个世纪的悠久美食传统，直抵您的味蕾。

当然，尽情品味格鲁吉亚美食却没有搭配格鲁吉亚葡萄酒，似乎有点... 不太符合格鲁吉亚的独特精神呢。这里是葡萄酒的发源地，拥有持续8000多年的酿酒传统，与新一代不断融汇共进。每一瓶格鲁吉亚葡萄酒都蕴藏着一个故事，是结交朋友的契机。尽情沉浸其中吧。



格鲁吉亚的葡萄酒之路

საქართველოს ღვინის გზა

葡萄酒产区

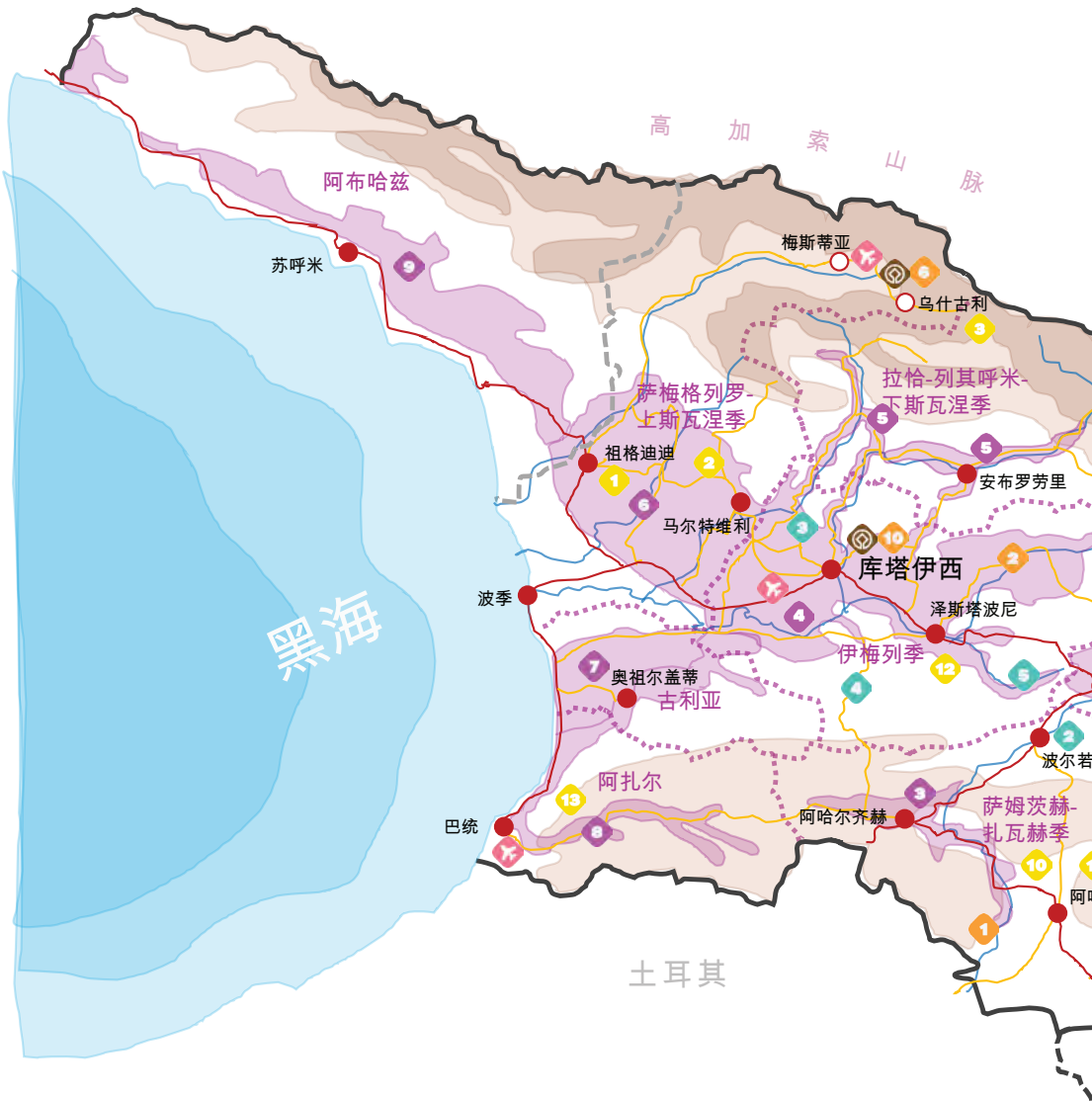
- 1 卡赫季
- 2 卡尔特里
- 3 梅斯赫季
- 4 伊梅列季
- 5 拉恰-列其呼米
- 6 萨梅格列罗
- 7 古利亚
- 8 阿扎尔
- 9 阿布哈兹

具有地理标志的奶酪

- 1 萨梅格列罗的苏尔古尼
- 2 熏制苏尔古尼
- 3 斯瓦涅季的苏尔古尼
- 4 格鲁吉亚奶酪
- 5 丹巴尔哈乔
- 6 科比
- 7 图什蒂古达
- 8 古达
- 9 乔基
- 10 特尼利
- 11 梅斯赫季的切奇里
- 12 伊梅列季奶酪
- 13 阿扎尔的切勒奇里

文化亮点

- 1 瓦尔泽亚洞穴城
- 2 卡茨黑石柱
- 3 图什蒂
- 4 乌普利斯齐赫洞穴城
- 5 斯特潘茨明达镇（卡兹别吉）
- 6 上斯瓦涅季
- 7 海夫苏莱题
- 8 格尔盖蒂三一教堂
- 9 姆茨赫塔历史遗迹
- 10 格拉特修道院



俄罗斯联邦



图例

- 葡萄酒产区
- 葡萄酒产区
- 具有地理标志的奶酪
- 文化亮点
- 联合国教科文组织世界遗产
- 温泉度假胜地
- 地区界限
- 河
- 主路
- 次路
- 被占领土
- 城市
- 镇/村
- 机场

温泉度假胜地

- 第比利斯
- 波尔若米
- 茨卡尔图博
- 萨尔梅
- 努尼斯

0 5 10 20 30 40 km

格鲁吉亚美食： 从古到今的味觉之旅



2 在图什蒂地区为整个村庄筹备的一场盛宴

მთაო, ჩად აბრე ჰბუღრიღოზ,



ჰინიგზე-მეჩიღრიტაო.

შენ აჩად მთაოზის ბანილა

ჩიღრი სიღრიღჩე ხიღიტა,

ოქროთ ნაქარგი ბურ-მკური,

გად მანბარიტის ღიღიტა;

5 丹巴尔哈乔是一种类似奶渣的精美食品，在品尝前，需要在陶罐中静置一段时间。



6 格鲁吉亚香料



7 格鲁吉亚生产超过250种不同类型的奶酪

说到奶酪...格鲁吉亚的各个地区都能为奶酪爱好者带来令人陶醉的美味。伊梅鲁利奶酪是一种传统的、白色的、由伊梅列季产出的牛奶酪，也是用于制作哈查普利的首选奶酪。烟熏的萨梅格列罗苏尔古尼是一种半硬奶酪，带有烟熏风味。而像苏尔古尼和纳尔奇这样的主打奶酪常常出现在绝大多数的晚餐桌上。

两种格鲁吉亚奶酪采用了独特的生产技术，因此被列入格鲁吉亚文化遗产保护国家机构的非物质文化遗产清单。特尼利是来自萨姆茨赫-扎瓦赫季地区的一种拉丝奶酪，而丹巴尔哈乔则是来自普沙维地区的一种模制干酪（类似于蓝纹奶酪）。

为了满足素食者的需求，还有普哈利，这是一道由切碎的蔬菜混合碾碎的核桃、醋、洋葱、香草和香料调制而成的蔬菜泥。格鲁吉亚的沙拉通常以新鲜的番茄、黄瓜和核桃为特色。格鲁吉亚是最早生产蜂蜜的文明之一。有考古学证据显示，格鲁吉亚人在5000多年前就享受甜蜜的花蜜了。

进餐时



8 从陶捏炉中刚取出的热腾腾的面包，多美味啊！



9 烹饪格鲁吉亚传统美食



10 各种美味的烤菜，包括两种哈查普利

令人欣喜的是，格鲁吉亚的餐饮场景蓬勃发展，尤其是在第比利斯、巴统和库塔伊西等城市。尽管仍然可以找到丰富的传统格鲁吉亚美食，但现今的餐饮场所也充满了创造力，而这些努力所带来的结果令人陶醉。

格鲁吉亚美食一直在不断演变，传统菜肴受到外部影响，逐渐演化为格鲁吉亚融合美食。例如，第比利斯的一些备受喜爱的餐厅将阿布哈兹美食与格鲁吉亚西部的萨梅格列罗美食糅合在一起。

მთაო, ჩად აბრე ჰბუდრიღოზ,

ცხინად დანჰუჩივბ ბანსაო?

ჩადპანაზ ძიჩიოთ ბიუქიჩი,

მით არ უყარჩაბ თავსაო?

სადის კადუბიოთ მბაყოზ,
თოვლითა მბუდრიღოზ.

ბიჩიბზა-მბიჩიღოთაო.

შენ აჩად მოვზონს ბანისა

დრი სიბრიღჩა სიღოთა.

ოქროთ ნაქანბი ბუდ-მპანდო,
ბერ მანბანდოთის ღიღოთა;



12 在第比利斯市中心的一家当地咖啡吧

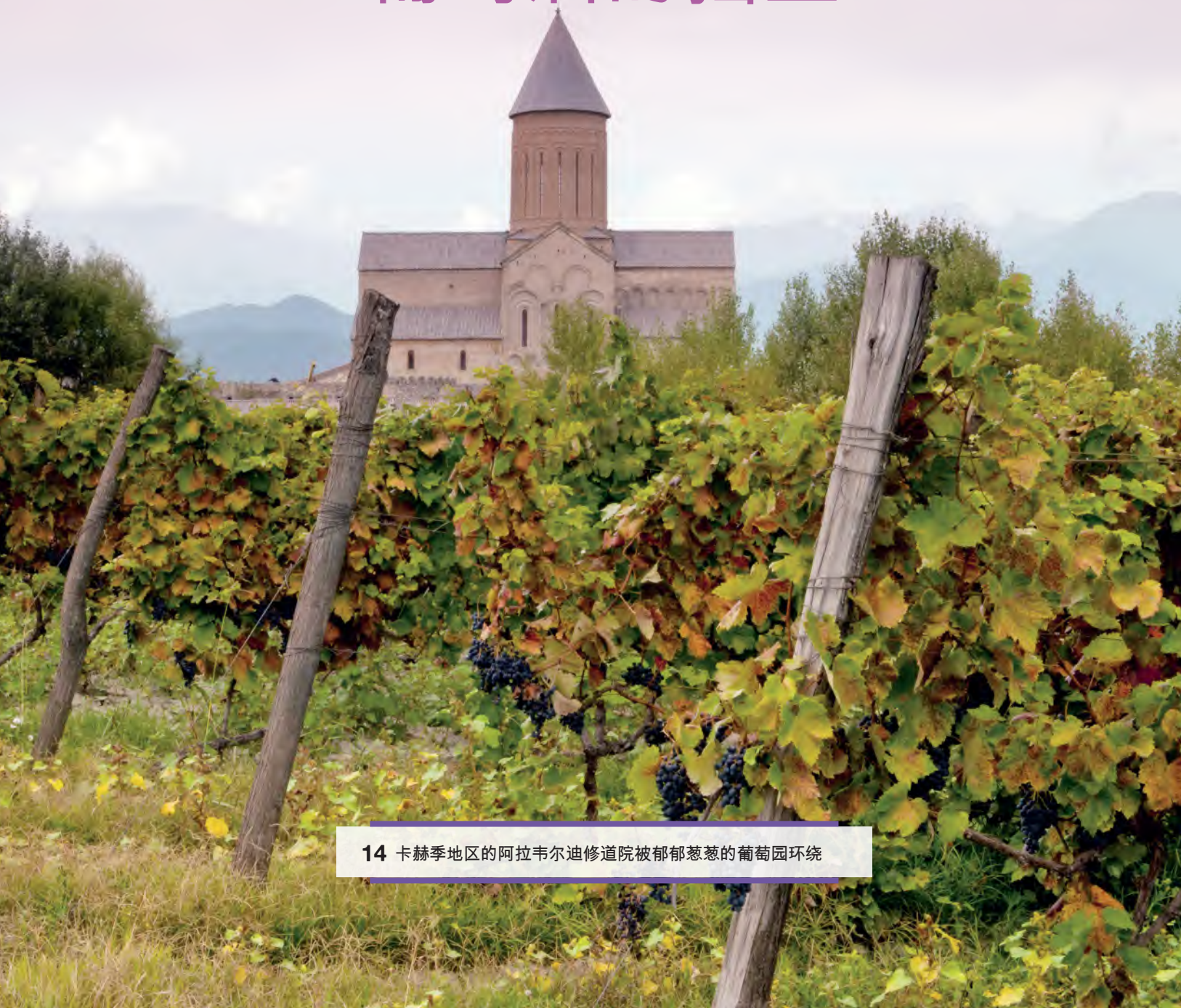


13 时尚的第比利斯咖啡馆恭候
期待品鉴美食的食客

果您追求国际化的用餐体验，这里提供了多种多样的选择，涵盖了丰富的机会。从意大利菜（比萨、面食）到南美菜（肉馅卷饼、牛排或青酱烤鸡），再到美国菜（汉堡、排骨、烤肉——当然还有威士忌、啤酒和雪茄），还有亚洲融合菜（中国、泰国、日本）、印度菜、阿拉伯菜、巴基斯坦菜（清真）、乌克兰菜、斯拉夫菜等等，种类繁多。

毫无疑问，感觉自己身处于美食世界的交汇点令人兴奋不已；东西方交汇，山川与大海相逢，传统与创新并存。这是一些值得您在浏览菜单时欣然思考的点滴。

葡萄酒的摇篮



14 卡赫季地区的阿拉韦尔迪修道院被郁郁葱葱的葡萄园环绕



15 一个经典的格鲁吉亚葡萄酒酒窖，埋藏着精美的克维利陶罐



16 酒瓶正在酒窖中陈酿

格鲁吉亚人与葡萄酒有着悠久的渊源，可以追溯到整整8000年前。最早的葡萄栽培和酿酒迹象可以追溯至公元前6千年至5千年之前，这些迹象是在古代新石器时代的村庄——舒拉韦里戈拉中发现的。考古研究确凿证明，格鲁吉亚是葡萄酒的发源地。

格鲁吉亚的古老传统和葡萄酒文化与国家认同紧密相融。葡萄酒渗透到了这里的日常生活和文化中。甚至独特的格鲁吉亚字母也是以葡萄藤的卷曲枝条形状为模型创造的。在这里品尝一杯格鲁吉亚葡萄酒可以唤起历史和社会联系的情感。

格鲁吉亚葡萄酒酿造的核心是“克维利”，这是一种埋在地下用于发酵和陈酿的陶罐。考古学家发现了可以追溯到8千年前的克维利陶罐，自那时以来，克维利一直是格鲁吉亚葡萄酒酿造的关键元素。

მთაღ, ჩად აბრე ჰბუღღიღღღ,

ბუნად დანამუჩად ბანბანთ?

ჩადბანბან ბიბიბი ბიბიბიბი,

ბიბი ბი ბუბადბად ბანბანთ?

ბუნბი ბდბბბბბბბბბბბბბბ,
ბბბბბბბბ ბბბბბბბბბბბბბბ;

ბბბბბბბ-ბბბბბბბბბბბბბბ.

ბბბ ბბბბ ბბბბბბბბ ბბბბბბ

ბბბბ ბბბბბბბბბ ბბბბბბ,

ბბბბბ ბბბბბბბ ბბბ-ბბბბბბ,
ბბბ ბბბბბბბბბბ ბბბბბბ;

17 新鲜的面包、奶酪和龙蒿—是收获后的理想小吃。



18 等待着被填充和埋入地下的克维利陶罐



19 在格鲁吉亚，秋天是葡萄采摘的季节

今日，格鲁吉亚坚守的克维利陶罐酿酒传统荣幸地被列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录。

随着公元327年基督教的引入，葡萄酒逐渐融入格鲁吉亚社会的生活，成为其中不可或缺的一部分。在那个时候，教堂和修道院开始自己酿造葡萄酒，产量迅速上升。

格鲁吉亚葡萄酒的历史在每一个酒瓶、每一杯、每一口中焕发生机。这是一份您可以以无穷尽方式感受并庆祝的遗产。

საქართველოს მემკვიდრეობის მინისტრის განცხადებით, კველევი ტრადიციის დაცვა და განვითარება უზრუნველყოფს ქვეყნის კულტურული მემკვიდრეობის მემკვიდრეობის დაცვას და განვითარებას. კველევი ტრადიციის დაცვა და განვითარება უზრუნველყოფს ქვეყნის კულტურული მემკვიდრეობის მემკვიდრეობის დაცვას და განვითარებას.

游览格鲁吉亚的葡萄酒产区

20 格鲁吉亚的众多风景如画的葡萄园令游客赞叹不已



21 柳条采摘篮

今天，品味格鲁吉亚葡萄酒的机会似乎是无穷无尽的。迷人的酒吧点缀城市街头，而葡萄园热情地欢迎游客参观品味。

卡赫季是格鲁吉亚主要的葡萄酒产区，占据了格鲁吉亚葡萄园的约65-70%。



卡尔特里

这个地区从第比利斯的郊区一直延伸到伊梅列季，以其高质量的起泡酒而闻名。



姆茨赫塔-姆季阿涅季

以其山脉、历史和考古遗址（以及古达乌里滑雪胜地）而闻名，这个地区也是数家酒庄的所在地。



伊梅列季

这是格鲁吉亚地势多样性最丰富的地区之一，这在其葡萄酒中也得到了体现，最受欢迎的葡萄酒是骑士卡-索利格乌里。



拉恰-列其呼米

坐落在壮丽的高加索山脉中，这个地方的严酷气候为葡萄酒赋予了丰富的糖分和酸度。



梅斯赫季

这是格鲁吉亚最多山且酿酒历史最悠久的地区之一。



阿扎尔

紧邻黑海的这个南部地区正在积极地恢复多个古老的葡萄品种。



古利亚

这个地区的葡萄酒历史可以追溯到科尔基斯王国时代（约2千年前）。



萨梅格列罗

亚热带萨梅格列罗地区的气候比较潮湿，山坡渐临山麓，上高加索山脉为美酒提供了宜人的土壤和迷人的乐园。

格鲁吉亚盛宴：传统在餐桌上相聚

格鲁吉亚的美食、美酒、以及热情好客的传统，在一个特殊的场合汇聚一堂，那就是格鲁吉亚传统的盛宴。

格鲁吉亚的盛宴是一个古老的传统，汇集了丰富的格鲁吉亚美食、大量的格鲁吉亚葡萄酒、歌唱、故事传颂和举杯祝酒的元素。盛宴由一位塔玛达（即酒司令）主持，这位主持者有能力激发人们对社区、文化和归属的情感，而这些感觉极为美妙。



旅游信息

#格鲁吉亚，情感之地

签证要求

格鲁吉亚的签证政策相对较为自由，允许来自98个国家的公民进入格鲁吉亚并在该国居住、工作和学习，而无需获得签证或居留许可。此外，格鲁吉亚政府批准了一份名单，列出了50个国家的签证和/或居留许可持有者可以在适当的期限和适当的条件下免签证进入格鲁吉亚。

若需获取更多信息，请访问格鲁吉亚外交部的官方网站

www.mfa.gov.ge

连通性

格鲁吉亚，位于欧亚交汇的战略位置，作为地区物流和运输枢纽，提供了通往多个重要市场的便捷通道。格鲁吉亚国内各地均设有现代国际机场，有助于推动游客数量的增长。各种航空公司

运营着来自50多个不同方向的飞往格鲁吉亚的航班。 www.kutaisi.aero; www.tavgeorgia.com

气候

该国的气候非常多样化。夏季的平均温度在19°C至22°C之间，而冬季在1.5°C至3°C之间。

电力

电流 – 220伏特，50赫兹。欧盟标准插头在整个格鲁吉亚都可以使用。

货币

格鲁吉亚采用格鲁吉亚拉里作为货币，各大城镇和城市都设有自动取款机。信用卡和借记卡在主要城市得到广泛接受和使用。

通信

格鲁吉亚国际电话区号是+995。格鲁吉亚的移动运营商覆盖了该国的大部分地区，并且有许多Wi-Fi区域，让游客可以免费使用互联网。

保健

如需紧急救助，请拨打112。



如需获取更多信息，请访问：

www.georgia.travel

热线电话 0 800 800 909

该出版物中的观点未必代表美国国际开发署或美国政府的观点。

在美国国际开发署经济安全计划的财政支持下



THE USAID ECONOMIC
SECURITY PROGRAM