

ვლადიმერის ფლოზი და ღვინის დამზადების საგარეულო ტექნოლოგიას. საეკლესიო ღვინისთვის, ღვინომასალას, თაფლით და ფუტკრის ფიჭით ამუშავებდა, ზრდიდა სასმელის სასარგებლო თვისებებს. ამ ტექნოლოგიურ მეთოდს დღემდე არა აქვს ანალოგი მსოფლიოში.

Vladimir possessed family technology of wine-making. For sacramental wines he was processing wine ingredients with honey and honeycombs, he was expanding healing powers of wine.

У Владимира была семейная технология изготовления вина. Для церковных вин, виноматериалы, он обрабатывал медом и пчелиными сотами, расширял целебные свойства вина.

„დანელია და კომპანია“-ს ასაქონლო-სავაჭრო ნიშანი აგვარეულო ექნოლოგიის მიხედვით ექმნა 1907 წელს, მასზე ურძნის მტევნებთან ერთად, ფუტკარია ამოსახული.



The trademark of the company was created in accordance with family technologies in 1907; bee together with bunch of grapes is depicted on it.

Товарно-торговая марка компании была создана в 1907 году в соответствии с семейной технологией, на ней изображена пчела в месте с кистями винограда.



ამავე პერიოდისაა კომპანიის დროშა, რომელიც ეროვნულ სტილშია გადაწყვეტილი. მასზე, მეწამულ ფონზე, წმინდა გიორგის თეთრი ჯვარია გამოსახული.

The flag of the company was created in the same period; the Cross of the Saint George is drawn on it.

Флаг компании был создан в том же периоде, на ней нанесён крест Святого Георгия.

გასაბჭოების შემდეგ (1921 წ.) მოხდა ქონების ნაციონალიზაცია და კომპანიამ ფუნქციონირება შეწყვიტა.

After establishment of the Soviet government activities of the company were stopped. The vineyards, network of shops and wineries were nationalized.

После установления советской власти работа компании прекратилась. Были национализированы виноградники, сеть магазинов и винзавод в Батуми.

განახლებული კომპანია

ვლადიმერის მემკვიდრემ - შვილიშვილმა გელა დანელიამ, 1997 წელს განაახლა კომპანიის ფუნქციონირება. ამჟამად „დანელია და კომპანია“-ს საკუთრებას შეადგენს:

- პატენტი ღვინის თაფლით და ფუტკრის ფიჭით დამუშავებაზე;

- პატენტი კომპანიის სასაქონლო-სავაჭრო ნიშანზე და საეკლესიო ღვინის სასაქონლო ნიშანზე;

- პატენტი სასაქონლო ნიშანზე „ძველი მელვინი“ «СТАРЫЙ ВИНОДЕЛ», «OLD WINEMAKER».

- „ღვინის ძველი სახლი“ ბათუმში, რომელიც განთავსებულია შენობაში, რომელშიც ვლადიმერ დანელიას ღვინის მალახი იყო გასული საუკუნის დასაწყისში.

Products of the Company

In year 1997 the heir of the founder of the company, grandson of Vladimir – Gela Danelia reestablished the old company.

At the present time "Danelia and Company" is producing more than 20 types of Georgian wines.

Обновлённая компания

В 1997 году наследник основателя компании, внук Владимира - Гела Данелия воссоздал старую компанию.

На сегодняшний день „Данелия и Компания“ производит с выше 20-и наименовании грузинских вин.



ვლადიმერის მემკვიდრე - გელა დანელია

The Prince of Vladimir - Gela Danelia

Наследник Владимира - Гела Данелия

„დანელია და კომპანია“ ამჟამად აწარმოებს რამდენიმე დასახელების ექსკლუზიურ პროდუქციას. ესენია: საგარეულო ტექნოლოგიით დამზადებული, თაფლით და ფუტკრის ფიჭით დამუშავებული სამი სახის საეკლესიო ღვინო, წარმოებული **ოჯალეშის, საფერავის და ალექსანდროულის** ჯიშის ყურძნიდან.



საეკლესიო ღვინო მარხვის დროსაც შეიძლება მიირთვათ, რადგან მისი დამუშავებისას არ გამოიყენება ულატინი და ცხოველური წარმოშობის სხვა პროდუქტები.

ეს ღვინოები ვლადიმერ დანელიას საგარეულო ტექნოლოგიის საიდუმლოებებს ინახავენ და მათზე 1907 წლის დროინდელი ეტიკეტებია.

„დანელია და კომპანია“-ს საგარეულო ტექნოლოგიით დამზადებულმა საეკლესიო ღვინომ უნიკალური შემადგენლობის და ორიგინალური გემოვნური თვისებების გამო, მიიღო ქართული **ხარისხის ნიშანი**, საქრთაშორისო გამოფენის „EXPO GEORGIA“-ს **სერტიფიკატი** და **ექსპერტული დიპლომი**.



Sacramental wines can also be drunk during the fasting; gelatin and other products of animal origin are not used during their production.

These wines hold secrets of old technology of Danelia family; they are processed by honey and honeycombs and they are marked with hundred year old labels.

Unique ingredients and distinctive taste characteristics of sacramental wines were pointed out during the worldwide tradeshow "ProdExpo-2002" in Moscow; in Georgia wines are granted a quality mark and diploma of experts.

The products are exclusive, trademark and technology is registered.

Церковные вина можно употреблять и во время поста, при их производстве не применяются желатин и другие продукты животного происхождения.

Эти вина хранят в себе секреты старой семейной технологий семьи Данелия, они обрабатываются мёдом и пчелиными сотами и на них этикетки столетней давности.

Уникальные содержание и оригинальные вкусовые свойства церковных вин были отмечены на всемирной выставке "Продэкспо - 2002" в Москве, в Грузии винам присвоен знак качества и выдан диплом экспертной версии.

Продукция эксклюзивная, зарегистрированы товарный знак и технология.

ბრენდი „ძველი მელვინი“

კომპანია აწარმოებს ქართულ სამარკო და ორიგინალურ ღვინოებს ბრენდით (სავაჭრო ნიშნით) „ძველი მელვინი“:

- თეთრი მშრალი - წინანდლი, მანავი;
- წითელი მშრალი - საფერავი, მუკუზანი;
- თეთრი ნახევრადმშრალი - კახეთი;
- წითელი ნახევრადმშრალი - ფიროსმანი, კახეთი;
- თეთრი ნახევრადტკბილი - ალაზნის ველი;
- წითელი ნახევრადტკბილი - ხვანჭკარა, ოჯალეში, კინძმარაული, ახაშენი, ალაზნის ველი.

წითელი ღვინოების ჩამოსხმა ასევე ხდება კერამიკის ორიგინალურ ბოთლებშიც.



BRAND "OLD WINE-MAKER"

The company is producing Georgian wines, which are labeled with trademark (brand) of "Old Wine-Maker". Fabulous, naturally semi-sweet wines are produced from unique sorts of grapes: Khvanchkara, Odjaleshi, Qindzmarauli, Akhasheni, Alazani Valley and others.

The grapes grown in conditions more favorable for such sorts are used for dry vintage wines: Mukuzani, Napareuli, Tibaani, Tsinandali, Vazisubani and others.

Produced are also semi-dry wines: Pirosmeni, Kakheti, Barakoni and others.

The wines are bottled in distinctive clay jugs, which are burned out at 1270 °C and possess the structure of the glass.

БРЕНД "СТАРЫЙ ВИНОДЕЛ"

Компания производит грузинские вина, на которых товарный знак (бренд) "Старый винодел".

Из уникальных сортов винограда изготавливаются прекрасные природно полусладкие вина: Хванчкара, Оджалеси, Киндзмараули, Ахашени, Алазанская долина и др.

Для сухих марочных вин: Мукузани, Напареули, Тобаани, Цинандали, Вазисубани и др. применяется виноград возделываемый в более благоприятных местностях для данных сортов.

Производятся также полусухие вина: Пиросмани, Кахети, Баракони и др.

Вина разливаются в оригинальные глиняные кувшины, которые выжигаются на 1270 °C и имеют структуру стекла.

