

ღვინო და არქიტექტურა

გიორგი ვარდოსანიძე

II კურსი, 6200 ჯგ.

წინამდებარე მოხსენების მიზანია გავაანალიზოთ საქართველოში არსებული ღვინის მარნები და ქარხნები, რომლებიც დაფუძნებულია თანამედროვე არქიტექტურაზე და ტექნოლოგიებზე ღვინის წარმოებაში. ჩვენ მათ განვიხილავთ ტურიზმის კუთხით. საქართველოში, როდესაც ვახსენებთ ღვინოს, პირველ რიგში გვახსენდება ღვინის უძველესი მარნები და სარდაფები. უამრავ ქვეყანაში კი ღვინო ცვლის მათ იმიჯს, შესაძლოა საქართველოს ეს არ სჭირდება.

„ღვინის ტურიზმი“ ტურიზმის ერთ-ერთ სასიამოვნო სახეობაა. ტურიზმის ის მიმართულებაა, რომელიც ე. წ. „ღვინის ქვეყნები“ ტურისტების მიზიდვას ცდილობენ. ერთი შეხედვით ტურისტების მოსაზიდად მარტივი მექანიზმია, ღვინო უძველესი, იდუმალი და არომატული სასმელია, რომლის მოყვარულთა რაოდენობა უამრავია და რომლის დაგემოვნებისათვის ფულის გადასახდელად ბევრი ადამიანია მზად. თუმცა რამდენადაც ადვილი მექანიზმია, იმდენად რთულია მისი ამუშავება. „ღვინის ტურიზმის“ ძირითადი მიზანი ცალკეული ქვეყნების და რეგიონების მეღვინეობის ტრადიციების გაზიარება და ღვინის კეთების ტექნოლოგიის გაცნობა.

მთელ მსოფლიოში ღვინის ტურიზმის ბუმი. ღვინის მწარმოებელ ნებისმიერ ქვეყანაში ცდილობენ, რომ საკუთარ ღვინის ქარხნებსა თუ პატარა მარნებში მოაწყონ ისეთი ინფრასტრუქტურა, სადაც ტურისტებს ღვინის გარდა სხვა მნიშვნელოვან მომსახურებასაც შესთავაზებენ (გართობა, ღვინოსთან დაკავშირებულ პროცესებში ჩაბმა, რთველში მონაწილეობა, ღვინის დაწურვა, კერძების დეგუსტაცია და სხვ.). ამ კუთხით საქართველოს უპირატესობა უცხოელი ღვინის ექსპერტების აზრით ისაა, რომ საქართველოში შემორჩენილია ტრადიციული მეღვინეობა, არსებობს ქვევრის კულტურა და ის, რომ ღვინის კულტურა საქართველოში მოსახლეობის ყოველდღიურ ცხოვრებასთანაა შერწყმული.

ღვინის დამფასებლები დღეს არამარტო სვავენ და აყენებენ ღვინოს, არამედ ცდილობენ ინტეგრირება მოახდინონ მისი ცხოვრებაში. სწორედ ამიტომ ბევრ დროს ატარებენ მარნებში, უამრავ ფულს დებენ, იწვევენ საუკეთესო არქიტექტორებს.

„ღვინო და არქიტექტურა - თანამედროვე ცივილიზაციის სინონიმი“ ასე თვლის არქიტექტორი ჰავიერ ბარბა.

მთელ რიგ ქვეყნებში აშენებულია თანამედროვე ღვინის ქარხნები. მათი ქმნილებები უნიკალურობით და ორიგინალურობით გამოირჩევა. განსაკუთრებით გამოირცევა ესპანეთი, იტალია, კალიფორნია და სხვა. არქიტექტორის ვირტუოზობა, ყოველთვის იჩენს თავს, როდესაც მოსაწყენ, უინტერესო საწარმოო სათავსებს გარდაქმნიან

არქიტექტურულ შედეგად. არაორდინალური გეომეტრიის მქონე პროექტები, უჩვეულო ფორმები იწვევს აღრფთოვანებას, ამასთანავე არ უშლიან მეღვინეებს შეასრულონ ტრადიციული ფუნქციები.

უნიკალური არქიტექტურით გამოირჩევიან იტალიაში აგებული ხუთი არქიტექტორის ღვინის ქარხნები, როგორცაა *რენცო პიანო, მარियो ბოტა, არნოლდო პომოდორო, გინი ბოერი და მარცო ცასამონტისი არცეა*. დღეს ამ ქარხნებს უწოდებენ ღვინის ტაძრებს. თვითოეული მათგანი გამოირჩევა ორიგინალურობით და ინდივიდუალურობით, მჭიდრო კავშირით გარემო ლანდშაფტთან, ისტორიასთან, არქიტექტურულ კონცეფციასა და ღვინოს შორის.

არქ. რენცო პიანომ და ერიკ დე როტშილდმა დააპროექტეს ღვინის ქარხანა როკკა დი ფრასსინელი უბველესი შატო ლაფიტის გასწვრივ. (მფლობელი პაოლო პანერეი აწარმოებს ღვინოს სახელწოდებით კასტელლაპე დი კასტელლინა) ამ ქარხნის არქიტექტურა ძალზე შთამბეჭდავია. მიახლოებისთანავე ადვილად შესამჩნევია წითელი ფერის კომპურა ფორმის სტრუქტურა, რომელიც მომგებიანად და კონტრასტულად გამოიყურება მწვანე ბორცვის ფონზე.

მოქანდაკე არნოლდო პომოდორამ (2001-2003წ.) დააპროექტა მეღვინეობა კასტელბუნო - ეს არის ნაგებობა- ქანდაკება, სადაც ადამიანები ცხოვრობენ და მუშაობენ. აქ ჩადებული იყო იდეა შექმნილიყო არამართო მარანი არამედ რაღაც სიმბოლური, რაც ასახავდა თანამედროვე მეურნეობას ღვინის გამოყვანის ტრადიციის შენარჩუნებით. ჰარმონიულად ჩაეწერებოდა გარემო ლანდშაფტში და ხაზს გაუსვავდა წარმოებული ღვინის ხარისხს. არნოლდომ შექმნა ე. წ. კუს „ჯავშანი“, რომელიც სიბრძნის და დიდიხნის ცხოვრების სიმბოლოა. დღესდრეობით ეს ღვინის მარანი ერთ-ერთი გამორჩეულია იტალიაში, რომელი ავითარებს ახალ ტენდენციებს ღვინის წარმოებაში: კულტურას, ხელივნებას, კვლევას, ღვინის ინტერესის სტიმულირებას, ტერიტორიის განვითარებას - ყველაფერმა ამან უნდა იმუშაოს უბველესი და მშვენიერი ტრადიციების შენარჩუნებისათვის, რაზეც ბერძენი დრამატურგი ევრიპიდე ამბობდა, რომ „იქ სადაც არ არის ღვინო, არ არის სიყვარული და არანაირი ვნებები არ იციან მოკვდავებმა“.

Archaea and Marco Casamonti – Marchesi Antinori at Bargino in San Casciano Val di Pesa (FI)

იტალიაში, ფლორენციასთან ახლოს, ბორგინოს მთებში, არქიტექტურულმა ჯგუფმა **Archea Associati** დააპროექტეს ღვინის ქარხანა Cantina Antinori (2012 წ.)

ნაგებობა მდებარეობს შემალლებულ ბორცვზე, მაქსიმალურად ჩაწერილია ლანდშაფტში. ერთი შეხედვით არ იძლევა ღვინის ქარხნის ასოციაციას. ღვინის საცავები და ძირითადი წარმოება მიწის ქვეშ მდებარე სარდაფებშია განთავსებული, შენობის სახურავზე გაშენებულია ვენახი.

ღვინის ქარხანა- სანტ-ემილიონი ტოსკანაში დააპროექტა **მარიო ბოტამ**. ერთი შეხედვით მონუმენტური ნაგებობა, მდებარეობს სანტ ემილიონის ძველი ციხესიმაგრის მახლობლად.

პლასტიური ფორმები, წაკვეთილი ქვის ცილინდრი, ფრთებისებურად განლაგებული დახრილი გადახურვის თაღები, ეს ყველაფერი შთაგონებულია ტოსკანას ძველებური სახლებით, ეს არქიტექტურული კმპლექსი თითქოს ამოზრდილია პეიზაჟიდან, როგორც დიდი ყავილი.

შევალ ბლანის ღვინოები სენტ ემილიონის რეგიონში (საფრანგეთი) საუკეთესოა. აქ ვენახები ძველი რომის დროიდან არსებობს. **არქიტექტორ ქრისტიან პოტზამპარკმა** შევალ ბლანის ციხე-სიმაგრის მახლობლად დააპროექტა თანამედროვე ქარხანა. ლანდშაფტის მოხაზულობამ შთააგონა არქიტექტორი შეექმნა წაგრძელებული ფორმის პლასტიური ნაგებობა, რომლის სილუეტი იმეორებს ბორცვების მოხაზულობას.

1997 წელს არქიტექტორებმა **ჰერცოგ დე მეირონმა** დააპროექტეს ღვინის ქარხანა დომინუს ვინარი ესთეიტე **კალიფორნიაში** ნაპას ველზე. ამ პროექტში მათ მიიღეს პრიცკერის პრემია. ნაგებობა აგებულია ვენახის შუაში. მიუხედავად მკაცრი გეომეტრიული ფორმისა, მისი არქიტექტურა თავშეკავებული, მინიმალისტური, და ძალზე მშვიდია. ვენახის მთავარი გზა გადის შენობის ყველაზე დიდ გასასვლელში. ეს ღია სივრცე არის საზოგადოებრივი ზონა სადაც თავს იყრიან ქარხნის ყველა ფუნქციური ნაწილისკენ მიმავალ გზები. ნაპას ვლზე კლიმატი მკვეთრად კონტინენტალურია, დღე ძალიან ცხელა და ღამე ძალიან ცივა. არქიტექტორები ეცადნენ შეექმნათ შენობა რომელიც მოერგებოდა ასეთ კლიმატს. არქიტექტორებმა სექმნეს კედელი უჩვეულო ფაქტურის: მეტალის ბადისგან შეკრული კარკასი ამოვსებულია ქვებით.

ეს არის ბადეში ჩაყრილი ბაზალტის ქვები, რომელიც იცავს შენობას დღის განმავლობაში სიცხისგან და ღამე სიცივისგან. ადგილობრივი ბაზალტის მომწვანო და მოშავი ფერის ქვები კარგად ერწყმის ლანდშაფტს.

საინტერესო არქიტექტურით გამოირჩევა ღვინის ქარხნები ესპანეთში. არქიტექტორებმა ფრენკ გერი, რიჩარდ როჯერსი, ნორმან ფოსტერი, ზაკა ჰადიდი, სანტიაგო კალატრავა შექმნეს ღვინის ქარხნები. ესპანეთი პრაქტიკულად გადაიქცა უზარმაზარ საგამოფენო დარბაზად ექსპონანტებით, რომლის მიხედვითაც შესაძლებელია ვიმსჯელოთ მსოფლიო არქიტექტურულ ტენდენციებზე. და ის ფაქტი, რომ ტრადიციულად არც ისე მდიდარი და ტექნოლოგიურად არც ისე წინ წასული ღვინის წარმოება ესპანეთში გახდა თანამედროვე არქიტექტურული ექსპერიმენტებისთვის ღია ძალზე საინტერესოა. **მიზანი - ღვინის ტურიზმის ორიენტირება მსოფლიო არქიტექტურულ პროცესებში და რა თმა უნდა მისცეს საწყისი ინფორმაცია თვითოეულ მეურნეობაზე და ღვინოზე.** საინტერესოა, რომ

ანალოგიურ პიარ-ხერხს მიმართა ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 20-იან წლებში ფრანგმა ბარონმა როტშილდმა, რომელიც იყო შატო მუტონ - როტშილდის მფლობელი. მფლობელებმა აქ გახსნეს უნიკალური მუზეუმი „ღვინის ხელოვნებაში“, სადაც ექსპონანტებად წარმოდგენილია მაღალი ხელოვნების ნიმუშები: ნახატები, ქანდაკებები, გობელენები, რომელშიც წამყვან თემას წარმოადგენს ღვინო, ასევე გამოფენილია უნიკალური ღვინის ეტიკეტები. მსოფლიოში ყველაზე ძვირად ღირებული ღვინის ეტიკეტები სწორედ აქ არის შექმნილი. მე-20 საუკუნის 40-იანი წლებიდან მფლობელებმა მოიწვიეს მსოფლიოში ცნობილი მხატვრები და ამით საფუძველი ჩაუყარეს მხატვრულ მართონს, რომელიც დღემდე გრძელდება თავისთავად საინტერესოა, რადგან იგი გახდა უნიკალური მხატვრული პროექტი. ეს არის ხამგრძლივი არტ-მართონი. პროდუქტის წარდგენის ესთეტიკა მომხმარებლისთვის გახდა მნიშვნელოვანი და გადაიქცა დამოუკიდებელ პროფესიად. პრესტიჟულად და მოდურად. ეს დღეს, წარსულში კი მხატვარს თითქოსდა რცხვენოდა, როდესაც ის ემსახურებოდა ვაჭრობას. თუმცა ბარონ ფილიპპე დე როტშილდი იწვევდა ცნობილ მხატვრებს: სლვადორ დალის, მარკ შაგალს, ჟან კოკტოს, ჟორჟ ბრაკს, ჰუან მიროს, პრინც ჩარლზს და სხვა. საჩუქრად მხატვრები იღებდნენ ერთ ყუთს ღვინოს შატო მუტონ როტშილდის თავის ეტიკეტით, მაგრამ ეს არ იყო მხოლოდ სიმბოლური პრიზი - სოტბის აუქციონზე 2000 წლიდან იყიდება ერთი ბოთლი 15-დან 25 ათას დოლარამდე. ეტიკეტებად ასევე იყენებდნენ ცნობილი მხატვრების რეპროდუქციებს. მაგ. ვასილი კანდინსკის და პაბლო პიკასოსი. ბარონესა ფილიპინა დე როტშილდმა მოაწყო გამოფენა და კრიტიკოსებმა ამ გამოფენას უწიდეს მე-20 საუკუნის არტენციკლოპედია.

დაუბრუნდეთ ესპანეთს.

ფრენკ გერიმ 2006 წელს მეღვინეობა “Merques de Riscal” -ისათვის დააპროექტა სასტუმრო. შედეგად ეს მეურნეობა გახდა მთელს მსოფლიოში ცნობილი ღვინის ტურიზმის ცენტრად. იგი შედის მსოფლიოში ყველაზე ცნობილ მეღვინეობათა ათეულში. ამ ნაგებობას მნახველები რას არ ამსგავსებენ, იგი ასოცირდება შესაფუთ სადღესასწაულო ბაფთასთან, კრიტიკა ამ პროექტს აბსურდულს უწოდებს (2007წ.) თუმცა მასპინძლის სურვილი იყო შექმნილიყო რაღაც საზეიმო, შესაძლოა ღვინის ასოციაციას არ იწვევს, თუმცა ესეც საკამათოა, ტიტანის ფურცლების ვარდისფერი და წითელი ტონები ღვინოს სიმბოლიკაა, ხოლო ოქრო და ვერცხლი ღვინის ბოთლის სპეციფიურ დიზაინთან, და ა.შ. შენობის კონსტრუქციული კარკასი მოგვაგონებს ვაზის ტოტებს, ხოლო გადახურვის დენადი ხაზები ასოცირდება ღვინოსთან ჩამოსხმის მომენტში, ან შესაძლოა ფლამინგოს მოცეკვავის ქვედა ბოლოსთან. თუმცა თავად გერი მიზნად არ ისახავდა ზუსტ ნატურალიზმს, იგი ცდილობდა შეექმნა რაღაც მხიარული, სადღესასწაულო, სასიამოვნო.

ადგილობრივი ხუროთმოძღვარი ინაკი ასპიარი აპროექტებს მეღვინეობა ბაიგორრის. ერთი შეხედვით ფორმით მარტივი შენობა და გაუგებარი თავისი დანიშნულებით.

თუმცა გარემოზე აღმართული სწორკუთხა პავილიონი რკინისგან და მინისგან - მხოლოდ წარმოების ნაწილია. 6 დონეზეა განვითარებული, საწარმოო პროცესი მთლიანად მიწის ქვეშაა.

ერთ-ერთი საინტერესო ღვინის მეურნეობას წარმოადგენს **სანტიაგო კალატრავას** მიერ დაპროექტებული ყველაზე სურეალისტური და ფუტურისტული ნაგებობა იოსის სიერა დე კონტაბრიას ფერდების ძირას, რამაც განსაზღვრა შენობის არქიტექტურული სახე. სინუსოიდი, გიგანტური ფრინველი, ღვინის კასრების მთა, ფანტასტიური ორღანი, ტაძარი აქცენტირებული ტაღოვანი შესასვლელით. ეს ნაგებობა იოსის სიმბოლო გახდა, რომელიც ღვინის ყველა აქსესუარზეა დატანილი. აქ არქიტექტურა და ღვინის ბრენდი ერთ მთლიანს წარმოადგენს. გარდა ღვინის დეგუსტაციისა აქ სისტემატიურად იმართება ხელოვნების გამოფენები, მოდური ჩვენებები, თეატრალური პერფორმანსები, იგი თავისთავად წარმოადგენს არტობიექტს.

ფრანგი არქიტექტორი ფილიპპე მაზიერესი ესპანეთში აპროექტებს მეღვინეობა ვინა რეალის. იგი მდებარეობს შემაღლებულ ბორცვზე. საინტერესოა რომ აქ სუფთა საწარმოო სივრცე გამოიყურება, როგორც მხატვრული ინსტალაცია. მთავარ კასრისმაგვარ მოცულობას ესაზღვრება ორი პარალილეპედი, მათში მოწყობილია ღვინის დაყენების სათავსოები, მათ ქვეშ გამჭოლად განვითარებულია გრძელი გვირაბები. ამ შენობამ 2004 წელს მიიღო ჯილდო საუკეთესო ღვინის ტურიზმის არქიტექტურაში. აღნიშნული იყო უბრალო გეომეტრიული ფორმის ლაპიდარული სტილისტიკა, შესაძლოა ამოიცნო კანდინსკის სუპრემატისტული ნახატი წრე და სწორი კუთხე ან ლეონიდოვი, რომელიც არქიტექტორმა ოსტატურად გამოიყენა. და ეს კომპოზიცია ცაწერა პეიზაში.

ბოდეგა ფაუსტინო- არქ. ნორმან ფოსტერი. ამ პროექტში არქიტექტორმა მფლობელის თხოვნით მაქსიმალურად გაითვალისწინა გარემო, შედეგად შენობა მოგვაგონებს სამფოთლა ქარის წისქვილს. სამივე ბლოკში განთავსებულია სამრეწველო ბლოკები. ტურისტებისთვის მთელ შენობაში მოწყობილია მინის გალერეები, ცენტრში კი სამეთვალყურო მოედანი.

ბოდეგა ლოპეზ დე ჰარიდია - არქ. ზაკა ჰადიდი. თავად მეღვინეობა დაპროექტებულია მე-19 საუკუნეში. მოგვიანებით ზაკას პროექტიდ აშენდა ნაგებობა, რომელიც თავისი მოცულობით მოგვაგონებს დეკანტერს სტილიზებული ღვინის

დოქი, ფუტურისტული ინტერიერით შეხვედრა აწყობიდან წარსულში. აქ განთავსებული სადეგუსტაციო დარბაზი, მაღაზია და მუზეუმი. გარდა ამისა ნაგებობის შიგნით მოთავსებულია უძველესი სავაჭრო ფარდული, აშენებული 1910 წ, რომელიც წარდგენილი იყო ბრუსელის გამოფენაზე. თუმცა ასეთი ნატურალისტური გამომსახველობა არასოდეს არ იყო მომხიბვლელი, ასეთი რაღაცეები ხდება მხოლოდ ლას-ვეგასში მაკდონალდის ჯიხურები ჰამბურგერის ფორმის და ა. შ.

Zaha Hadid. Bodega López de Heredia

ბოდეგა ანტიონ - ესპანელი არქიტექტორი ხესუს მარინო პასკუალ არქიტექტურულად შენობა სიმბოლურად ასახავს ვაზს. ვაზის ფესვი განთავსებულია მიწის ქვეშ საწარმოო სატავსო, მარანი. ზემოთ განთავსებულია ფოთლები და ყურძნის მტევნები.

რიჩარდ როჯერსი. Bodegas Protos Peñafiel, Spain, 2004—2008

ღვინის ქარხანა "პროტოსი" მდებარეობს ესპანეთში. ქალაქ პენიაფელში, შემადგენელ ბორცვზე პენიაფელის ციხესიმაგრის მახლობლად. ვიზუალურად შენობა შედგება ხუთი თაღოვანი კონსტრუქციისაგან, მასიურ ხის საყრდენებზე. თაღოვანი სახურავები მოგვაგონებს რიბერას ბორციან ლანდშაფტს.

საქართველოში ღვინის ტურიზმი თანდათან ვითარდება. წლიდან წლამდე იზადება იმ კომპანიათა რიცხვი, რომლებიც ღვინის ტურებს გეგმავენ. ამ მხრივ ფართოდ წარმოდგენილი რეგიონი კახეთია. გარდა ღვინის დამზადების ტექნოლოგიების გაცნობასა და ღვინის დაგემოვნებისა, საქართველოში ბევრი ადგილია, რომელიც დიდი ისტორიის მატარებელია, რჩეული საზოგადოების ადგილი, არამარტო უცხოელები არამედ საზოგადო და კულტურის სფეროს წარმომადგენლები სტუმრობენ. ეს ყველაფერი დამატებითი სტიმულია ტურისტების მოსაზიდად.

ქართულ ეკლესია-მონასტრებში არსებობდა პრიმიტიული ღვინის ქარხნები, აქ დღესაც შეხვდებით მარნებსა და საწნახელებს. აღსანიშნავია ნეკრესში აღმოჩენილი IV საუკუნის მარანი, იყალთოს სამონასტრო კომპლექსში არსებული ღვინის ქარხნის ნაშთები. ალავერდის კათედრალის ტერიტორიაზე აღმოჩენილია უძველესი ორმოცქვევრიანი მარანი, სამონასტრო ღვინის დამზადების ტრადიცია აქ დღესაც გრძელდება.

ყვარლის რაიონში მდებარეობს უნიკალური ღვინის საცავი, რომელიც კლდეში ნაკვეთ გვირაბშია განთავსებული. გვირაბის სიგრძე 13,5 კმ-ს შეადგენს. საცავი წელიწადის ყველა დროს ინარჩუნებს მუდმივ ტემპერატურას 14-დან 16-გრადუსამდე, რაც იდეალურია ღვინის დამკვლევებისათვის. საცავში დღემდე ამკვლევბენ ქართულ სამარკო ღვინოებს. ამ მარანს დრეს ხარებას ეძახიან.

კახეთში, სოფელ წინანდალში არის თავისი ეთნოკულტუროლოგიური მნიშვნელობით მეტად ფასეული პოეტ ალ.ჭავჭავაძის სახლ-მუზეუმი. როგორც ისტორიული, ასევე არქიტექტურული თვალსაზრისით, აღსანიშნავია ალ. ჭავჭავაძის მამულში მდებარე XIX საუკუნეში აგურით ნაგები ენოთეკა თავისი უძვირფასესი ღვინოების კოლექციით. კოლექციის ყველაზე ძველი სასმელი - "პოლონური თაფლი", 1814 წლით თარიღდება.

ყველაზე განთქმული მევენახეობით საქართველოს რეგიონებს შორის არის კახეთი (რომელიც იყოფა თელავისა და ყვარელის მიკრორეგიონებად), მას მოჰყვება ქართლი, იმერეთი, რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი, ასევე აფხაზეთი.

საქართველოში ღვინის ტურიზმის განვითარების თვალსაზრისით სადაც ერთმთლიანობაშია გაერთიანებული „ღვინო - კულტურა - არქიტექტურა - დასვენება“ წარმოადგენს კახეთში *ალავერდის მონასტრის მარანი, შატო „მერე“* და ქართლში *შატო „მუხრანი“*. აქ ჰარმონიულად თანაარსებობს ისტორია, უძველესი არქიტექტურა და თანამედროვეობა.

“ერების ღვინო” ალავერდის მონასტრის მარნის ათასწლოვანი ბრენდია, რომელსაც მონასტრის ძმობა XI საუკუნის მარანში, კახური ენდემური ვაზის ჯიშებისაგან თიხის უნიკალურ ჭურჭელში- ქვევრში აყენებს. ალავერდის სამეფო მონასტერი ქვევრ-მარნით ოდითგან ცნობილია.

ალავერდის მონასტრის ისტორია VI საუკუნიდან იწყება. მონასტერი კახეთში, კავკასიონის ბუმბერაზი მთების ძირში, მდინარე ალაზნის დასავლეთით, ნაყოფიერ ველზე მდებარეობს, რომელიც კახეთ-ჰერეთის მეფეთა სალოცავი, წმინდანთა და მონაზონთა სამოღვაწეო და საცხოვრებელი ადგილია.

ქვევრში ღვინის დამზადება უძველესი ქართული ტრადიციაა. იგი საუკუნეების განმავლობაში თაობიდან თაობას გადაეცემოდა. ისტორიული ტრადიციის და ტექნოლოგიის დაცვით, ალავერდის მონასტრის მარანში აღდგა და აღორძინდა ქვევრში კახური ტიპის ღვინის წარმოება. მასში ამ ადგილისათვის დამახასიათებელი კლიმატის, ჰაერის და მიწის სურნელია მოქცეული.. რაც ღვინის განსაკუთრებულ არომატს, გემოს ხავერდოვნებას, მაღალ ანტიოქსიდანტურ და სხვა სამკურნალო თვისებებს განაპირობებს.

შატო „მერე“ უძველესი არქიტექტურის და თანამედროვეობის საინტერესო სინთეზს წარმოადგენს. იგი მდებარეობს თელავის მახლობლად, სოფელ ვარდისუბანში, უნიკალურ ლანდშაფტში. შატო „მერე“ დაარსდა 2011 წელს კომპანია „ვინივერიას“ ბაზაზე. ღვინის კომპანიასთან ერთად, შატოს კომპლექსი სასტუმროსა და რესტორანსაც მოიცავს. აქვე არის ღია აუზი, საკონფერენციო დარბაზი, მარანი, რვინის სადგეუსტაციო დარბაზი, ბარი, ღია ჯაკუზი და საჯინიზო რამდენიმე არაბული ცხენით. შატო მერედან იხსნება ულამაზესი ხედები კავკასიონსა და ალაზნის ველზე. შატო მერეს მახლობლად მდებარეობს ისტორიული მეგლები: იყალტოს აკადემია, გრემი, ახალი და ძველი შუამთა, ალავერდი, ერეკლე მეორისა და ალექსანდრე ჭავჭავაძის სახლ-მუზეუმი. რაც ამ ადგილს კიდევ უფრო მომხიბვლელს ხდის ტურიეტივისთვის.

შატო „მუხრანი“ - „ეს არის ადგილი ვისაც ისტორიასთან შეხება სურს.“ ასე ახასიათებენ კომპანიის მფლობელები. შატო „მუხრანის“ საქმიანობა მეღვინეობის იმ უნიკალური ტრადიციის გაგრძელებას ეფუძნება, რომელიც შეექმნა ბაგრატიონთა დინასტიის წარმომადგენელმა - ივანე მუხრანბატონმა ჯერ კიდევ 1879 წელს. „შატო მუხრანმა“ მსოფლიოს მასშტაბით დაიმკვიდრა სახელი თავისი შესანიშნავი სასახლით, უნიკალური მარნით, ლამაზი ბაღებით, ვენახებით და საჯინიბოებით. 1882 წლის პირველი რთველის შემდეგ „შატო მუხრანის“ ღვინომ მაღალი შეფასება დაიმსახურა და მრავალი ჯილდოს მფლობელი გახდა მსოფლიო ასპარეზზე.

ივანე მუხრანბატონის (ბაგრატიონის) სასახლე ე. წ. „შატო“ აშენდა 1870 წელს. ფრანგი არქიტექტორები 12 წლის განმავლობაში აგებდნენ პირველ ქართულ შატოს. სასახლე განთქმული იყო როკოკოს სტილის მოოქროვილი ავეჯით, პირველი ევროპული პარკეტით, ევროპული მხატვრული ჭერით, გრანდიოზული ბროლის ჭაღებით, მოოქროვილი იტალიური როიალით და ა.შ. სასახლის შიგნით განთავსებული იყო თეატრი 150 კაცზე. სასახლის წინ 5 ჰექტარ ფართობზე, ვერსალის მებაღემ დააპროექტა ბაღი, რომლის შუაგულში ულამაზესი შადრევანია, საიდანაც წყლის ნაცვლად მუხრანული ცქრიალა ღვინო გადმოიფრქვეოდა. თუმცა იგი გაიძარცვა. დღეს ამ ადგილზე მეურნეობის განახლება და მის ტრადიციებზე ახალი წარმოების შექმნის იდეა დანფუძნებელთა ჯგუფმა ბიზნესმენ მამუკა ხაზარაშემ, ბადრი ჯაფარიძემ და ფრედერიკ პოლსენმა განახორციელა. კომპანიის დირექტორი ქართველებთან ერთად არის ფრანგი ჟაკ ფლორი. დღეს კომპანია ფლობს თანამედროვე ტექნოლოგიებით აღჭურველ ქარხანას 100 ჰექტარ ვენახს, სადაც გაშენებულია ქრთული და ევროპული ვაზის ჯიშები. აქ მზადდება „რქაწითელი“, „გორული მწვანე“, „შარდონე“, „შავკაპიტო“, „საფერავი“, „საფერავი“ კაბერნე, „კაბერნე სოვინიონი“, „მუსკატი“ და „ჭაჭა“. აწარმოებს მსოფლიოში აღიარებული სპეციალისტი ლადო უზუნაშვილი, იგი არის 60 ღვინის ავტორი და 120 მედლის მფლობელი.

ი. მუხრანბატონი საკმაოდ განათლებული, პროგრესული და საქმიანი კაცი ყოფილა. იმ დროისთვის ისეთი საქმით იყო დაკავებული, რასაც ქართველი დიდგვაროვნები სამარცხვინოთ მიიჩნევდნენ, საკუთარი ღვინით ვაჭრობა დაუწყია. სასახლის ირგვლივ ათობით ჰექტარზე სხვადასხვა ჯიშის ვენახი იყო გაშენებული. ღვინის დამზადებას ფრანგი სპეციალისტები ხელმძღვანელობდნენ. შედეგად მუხრანის ღვინოს რუსეთის ჯილდოებთან ერთად საფრანგეთის მაღალი აღიარებაც მიუღია. საინტერესოა ერთი ფაქტი: პარიზის ბაზარზე დასამკვიდრებლად ი. მუხრანბატონს ერთი მარკეტინგული ხრიკისკენ მიუძღრთავს. კერძოდ მის მიერ დაქირავებული სტუდენტები პარიზის რესტორანში შედიოდნენ და მოითხოვდნენ მუხრანის ღვინოს. მომსახურე პერსონალისგან უარის მიღების შემთხვევაში დემონსტრაციულად ტოვებდნენ რესტორანს, როგორც ჩანს ეს იყო საკმარისი მიზეზი პარიზელი რესტორმების მფლობელებისთვის და სომელებისთვის, რომ მუხრანის ღვინოს

გაცნობოდნენ და შეეტანათ რესტორნებში. „შატო მუხრანის“ ღვინო უმაღლესი ხარისხისაა: ნახევრად მშრალი „კაბერნე სოვინიონი“, „მუსკატი“ - აბსოლუტურად განსხვავებული სასმელია. შატო „მუხრანის“ ღვინო აქვე ქარხანაში მზადდება. ღვინო მზადდება მუხის კასრებში. მუხრანის სასახლის სარდაფი და ქარხანასი მიმავალი გვირაბი მილიონ ბოთლ ღვინოს იტევს.

მძიმე ისტორია აქვს ამ სასახლეს კომუნისტურ პერიოდში. აქ ი. ჭავჭავაძის მკვლეელი გიგლა ბერბიჭაშვილი ცხოვრობდა, შემდეგ სასოფლო ინსტიტუტის ლაბორატორია, სამოქალაქო ომის დროს კი თ. კიტოვანი იყო დაბანაკებული, შემდეგ შატო გაიძარცვა და ეხლა რესტავრატორები ამ ნივთებს მთელ სოფელში ეძებენ,

„შატო მუხრანის“ უნიკალურობა ღვინისა და ისტორიის გარდა, მის მრავალფუნქციონალურობაშია. რესტავრაცია ჩაუტარდა სასახლეს, აქ შესაძლებელია ჩატარდეს ბიზნეს შეხვედრები, ქორწილები და სხვადასხვა ღონისძიებები. სასახლის ეზოში არქიტექტორებმა დააპროექტეს უნიკალური თანამედროვე ქარხანა დამრეცი მწვანე სახურავით, რომელიც გააზრებულია ამფითეატრად. სწორედ ამ ამფითეატრზე, შატოს ფონზე იგეგმება სხვადასხვა კულტურული ღონისძიებების ჩატარება: კლასიკური თუ ჯაზის მუსიკის საღამოები, ლიტერატურული პრემიის „საბას“ ცერემონიის ჩატარება და სხვა.

არქიტექტორებმა შექმნეს საინტერესო არქიტექტურული თვალსაზრისით თანამედროვე ქარხანა, ქარხანა მაქსიმალურად ინტეგრირებულია ლანდსაფტში, ისე რომ ისტორიულ შენობას ერთის მხრივ იცავს გარემოს უსახური განასენიანებისგან, და მეორეს მხრივ მწვანე ფონს უქმნის. ქარხანის საწარმოო პროცესები მთლიანად მიწის ქვეშ არის ჩატანილი, დამრეცი სახურავის ქვეშ.

შატოში არსებობს საჯინიბო 9 საუკეთესო ცხენით. შატო „მუხრანი“ ერთერთი საუკეთესო ადგილია ტურისტებისთვის და დასვენებისთვის.

საქართველოში ასეთი კომფორტული და თანამედროვე ღვინის სამყარო თითქმის არ არის, არსებული კი უმეტესად ორიენტირებულია, იმაზე, რომ ტურისტებმა დააგემოვნონ ღვინო და მიირთვან ნაციონალური კერძები, მონაწილეობა მიიღონ ღვინის სხვადასხვა დღესასწაულებში, ვფიქრობ, რომ შატო „მუხრანში“ არქიტექტურებმა დიდი ტაქტით შექმნეს საინტერესო

სინთეზი ისტორიასა და თანამედროვეობას შორის, და ამით შემოიტანეს სრულიად ახალი თემა ქართულ თანამედროვე არქიტექტურაში „ ღვინო - არქიტექტურა - ტურიზმი“.