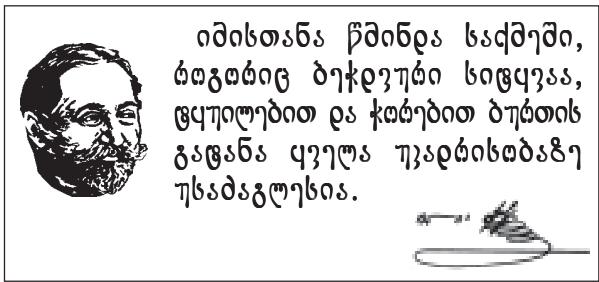


საქართველოს რესპუბლიკური



დაარსებულია
1918 წლის.



ხუთშაბათი, 12 03.06.2007 წლის.
№ 134 (5735)

რესპუბლიკური

ელექტრონული ფოსტა: sakresp@ayety.ge

ვებ გვერდი: www.open.ge/sakartvelos-respublika

ფასი 50 ლარი.

რას ეპენე ევანიას საიცუი მისი პირადი ესვადი?



8

საიდუმლო ვითარებაში დაღუაული საქართველოს პრეზიდენტის ზურაბ ქვაიძის ძმამ, გიორგი ქვაიძის სახეაციური განცხადება გააკითა: „ჯველა ის ადამიანი, რომელსაც ჩაიმა დამოკიდებულება პოვინი ზურაბის დაღუავასთან, ან პარიერას იკეთებს, ან კვდება!“ ასათი სიტყვები გაისამა მას შემდეგ, რაც ანგარიშით ული პრეზიდენტის ყოველი დაცვის უფროსი გახდა თგილისის პრეზიდელი რაიონის აღმინისტრაციის მინისტრის მოადგილე.

გართალია, უკვე ၂၉ წლისთვის მათი გავიდა ზურაბ ქვაიძისა და მისი 25 წლის მემორიალის რაულ იუსუაშვილის დაღუავიდან, მაგრამ გამოყიდვა დღესაც არ დაპრულა გაყიდული ცერემონიის დასრულების დროის მანევრის დროის 2005 წლის 3 თებერვალს, უკვენისა და იუსუაშვილის ცერემონიის პირველ სულ რაღაც სამი სა-ათის გასვლის (შემდეგ თანაც, ასთი განცხადება გაკოტფა ეპსარობითა თინასწარი დასკვნის გარეშე).

დაღუაულთა ასლობლებს ამ ვარსისას არ სჭავთ. უკრო გავრცელებული ვერსია ის, რომ ქვაიძი და იუსუაშვილი მოკლეს ცალ-ცალკე, სხვადასხვა ადგილას, შემდეგ კი ცხელითი გადატანის საბურთალოს ქარიზმა მდგრადი სახლის პინაზი, სადაც ისინი „აღმოაჩინა“ კიდევ პრეზიდენტის დაცვის უფროსია კონკრეტული მისამართის გარეშე.

ИЗВЕСТИЯ
ОФИЦИАЛЬНАЯ ГАЗЕТА



3

კა ქედე
„მოგენე
ქანებს“?

რას ან ვის უურებენ და რად კასურობენ ისინი,
ვისაც სალაში წასრიგოს დაცვა ევალება?

ნოღაიდებს სალეს „გუგური“
არ აიციერესებს, აოლიციელება კი
ლტოლვილები უდა გამოყაროს



3

წყალიც
სათავიდან
იმღვრევა
და თევზიც
თავიდანა კარს

● ანონსი: ეს თქვენ განსაკუთრებით გაიცემოს ესთ!

რა ედეა ვიცრდეთ სახელმწიფო
პარტიის დანიგვნა-გაცემის შესახებ?

არ გამოგრძეთ ჩვენი გაზეთის მოწიგი, შაგათის ნომრი



© რომორ ვცხოვოთ?

რუსთან კარგად იღის ახ-
რიცხული გაგის შესახებ. აქ
არავერ შეაშის ირანი, მთა-
ვარის რუსთან დაწომება



როცე ჭირებ ცარიელია და ძილაც

ჩალება საკუზნეოს თაროვაზი
და აღარ გამოიყენება გადახე-
და და გაული ცხენაურად შე-
კუმშა. შარქან ამ დოკოს სულ
მცირებული არ კილოგრამამდე მუ-
სარა და არა გამოიცი სილიცაზე
უკვე პოვდეთ ამ კილოგრამი ჩა-
ხული. ახლა კი...

ვითომოს ძირისამდენის გრანი? მარი საუთარ თავს ჩატარება
და თითოებს უცემლიდ გაეღი-
მა, მისდენ, რომ ცდილობა
რაიმა უცემლიდ ური მიზანი
ვართა ვითარების ჩასასამართ-
ლებლად, რათა მომავლის მა-
ტი იგივე ჰქონება, მაგრამ...
რა უცემლიდ ური მიზანი
ვართა გამოიცი და არა რა გა-
მოიცი გამოიცი სამართლებული.

გით ირჯერ გაძინება გარე გა-
რენი არ იყენება მიზანის
გარე, რას უცველის, მოძინება
საჭირო, რომ ოდნავ ვარცე გა-
მოასოროს მართვა.

ხელში აიღო მიზანის მასის
ნარევარი და ცეცხლი ლამაზი კა-
ლათა, მოწადება უცველი მოძინება
გასაცილებელი გამართებულ
უკვე გამოიცი და არა გამოიცი.

ამ გამოიცი არ ასეჭყვავის მი-
ზანი და თავის გასაჭირის
მოყვა ვაი-უცველებელს.

— თქვენ არ იცით, რა ძირია
სოჭილში ცხოვრება. ყოველ
ცილს უცრობები მიზან გვიჩი-
ნება და უნდა-დაუთესავი მხო-
ლოდ იცით, რომ ტრაქო-
რის საცვავი გაკვირებულია,
ტრაქორისტის კიდევ გარენა-
ცელიან გვიდარდება გაცილე-
ბით მიზან უცველებელი მო-
ცვენილების საგვირი და საც-
ვების სახელი და არა გამოიცი.

— იყიდეთ, იყიდეთ, მისაპიროვის ალუპა-
ლია, მარარივით ჰავილი, — ლამის კაპის
კალთა ჩამოაგდინა გამოიცი კალა

— ისაკცილში გვივრებოდა
ნამდობა, რა დირს შეინ ალუ-
პალი? — ჰკითხა ერალება
„ომარადას“ და თან ალეაცე-
რა გადახედა, რადგან ინის-
ნარ იცილდა, რომ ისიც ის ფას
ეცყვდება, რაც დანარჩენება

— საიდ ლარი ლირს, გვენაცვა-
ლებ, ნაცლიად ვარსაძ იმოვით,
ჩირ გალის არის, სულ აცლახან
და კარეცილია, თუ გიდებათ გა-
სიცეათ, მიირთვით...

— არა, არ მინდა, ყველგან არა
ლირს, მეგონა, უცრო ნაკლე-
ბად გამიდილი.

— აი, სორი არ ასეჭყვავის მი-
ზანი და თავის გასაჭირის
მოყვა ვაი-უცველებელს.

— თქვენ არ იცით, რა ძირია
სოჭილში ცხოვრება. ყოველ
ცილს უცრობები მიზან გვიჩი-
ნება და უნდა-დაუთესავი მხო-
ლოდ იცით, რომ ტრაქო-
რის საცვავი გაკვირებულია,
ტრაქორისტის კიდევ გარენა-
ცელიან გვიდარდება გაცილე-
ბით მიზან უცველებელი მო-
ცვენილების საგვირი და საც-
ვების სახელი და არა გამოიცი.

— ეს ხო ელევონტარული მო-
ცვენია!

სი, ხორგალი, გაფორმებული
რა უცხვირა, რა ჰერას გლეხება,
ხელშიც მცირება არსადება აკცეს და
როგორ არჩინეს რვახები? ამა-
ზე ერალა გვილები განა ვიკრი-
ნო. ჰერინი, ის უშროებელი არა, მარ-
თლა ვაურობა, მორია გაცემა
უკვე უცველებელი და ამიტოვაც
ვაურა ერთ კილოგრამა ალუ-
პალს სამართლებული და არა გამოიცი.

— არა და მიმდინარე იმავე ის მიზანი.

— მორი და იმაზე ვიდი იმავე ის მიზანი.

„საქართველი“ ამონტებს ქართული ღვინოების აღგილწარმოშობის დასახელებათა რეგისტრაციას

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ საქართველოს კანონის მე-8 მუხლის მე-4 პუნქტის მოთხოვნათა შესაბამისად, „საქართველი“ აქვეყნებს კიდევ თერთმეტ ქართული ღვინის ადგილწარმოშობის დასახელებათა რეგისტრაციის მიზნით წარდგენილი განაცხადების მასალებს, კერძოდ, შესაბამისი სპეცი-

ფიკური ზონების რუკებსა და მათ გარკვეულ მახა- სიათებლებს.

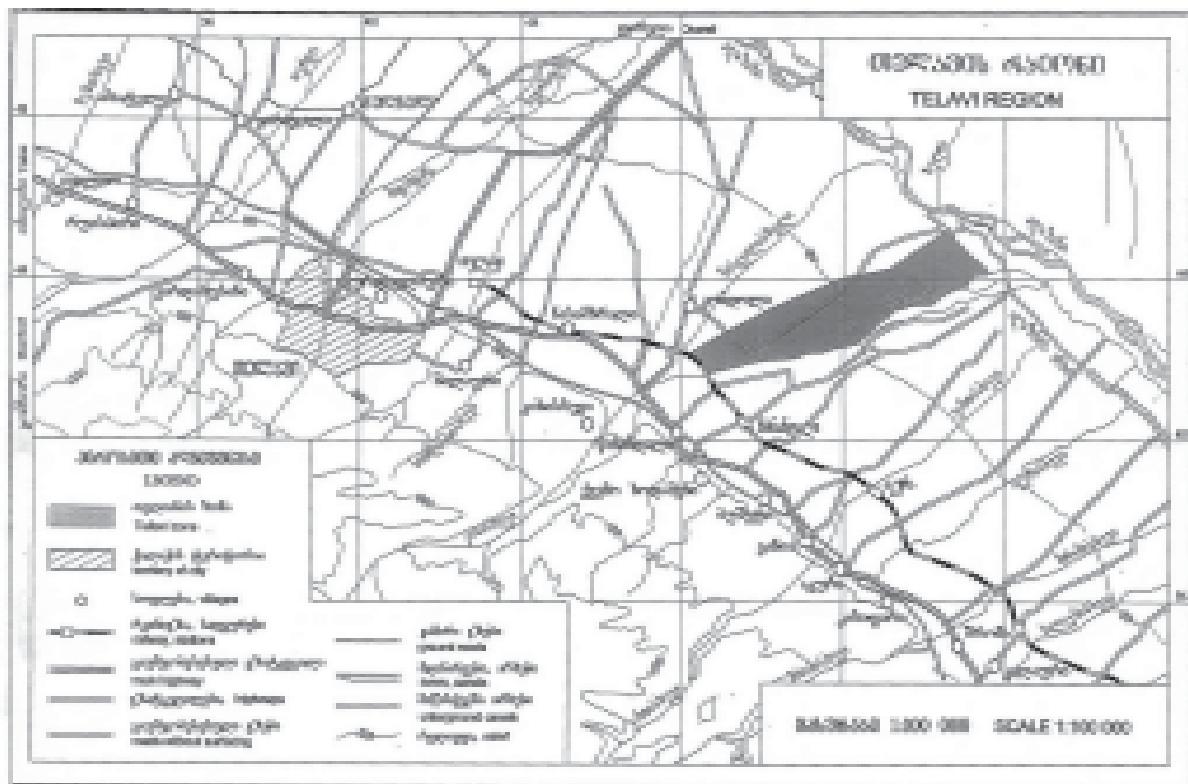
დაინტერესებულ პირებს შეუძლიათ სპეციფიკუ- რი ზონების უფრო მსხვილმასშტაბიანი რუკებისა და განაცხადში არსებული სხვა მონაცემების დეტა- ლურად გაცნობის მიზნით მიმართონ „საქართველის“ ან გამოიყენონ „საქართველის“ ინტერნეტ-გვერდზე

(www.sakpatenti.org.ge) განაცხადის მასალებთან დაკავშირებით განთავსებული ინფორმაცია.

საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი „საქართველი“.

საკონტაქტო ტელ.: 252795; 251761

მის.: თბილისი 0179, ი. ჭავჭავაძის გამზ., I შე- სახელი №6.



თელიანი

გეოგრაფიული მდებარეობა – მევენახეობის სპეციფიკური ზონა „ოქიში“ მდებარეობს ლეჩხეუმში, ცაგერის აღმინისტრაციულ რაიონში, მდ. რიონის მარჯვენა სანაპირო ზოლში, ჩრდილო განედის $41^{\circ}54'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $45^{\circ}35'$ კოორდინატებზე. სავენახე ფართობები გავრცელებულია ციგ-გომბორის ქა- დის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და მოქცეულია მდ. ალაზნის მარჯვენა შენაკა- დებს: კისისხეება და ვანთისხევს შორის, ზღვის დონიდან 560 მ სიმაღლეზე.

განსაკუთრებული ნიშნები – „ოქიში“ – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტრო- ლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი წი- თელი ღვინოა. ღვინო მზადდება კაბერნე სო- ვინიონის ჯიშის ყურძნისაგან, დურდოს სრუ- ლი დადუღებით.

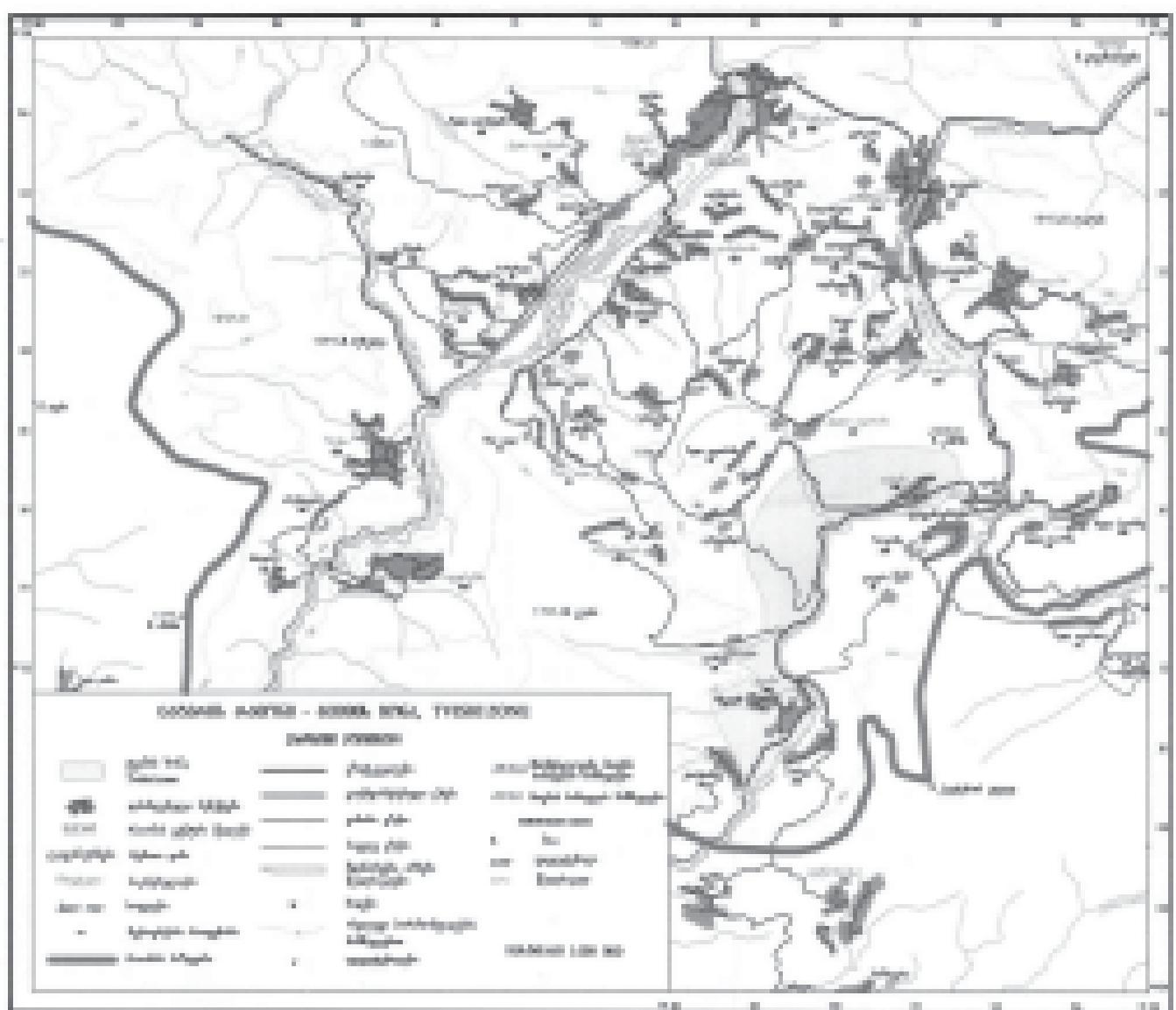
ღვინო „ოქიში“ ხასიათდება მუქი წითელი შეფერვით, სუფთა ჯიშური არომატით, პიკა- ბური, ჰარმონიული, განვითარებული ბუკეტით.

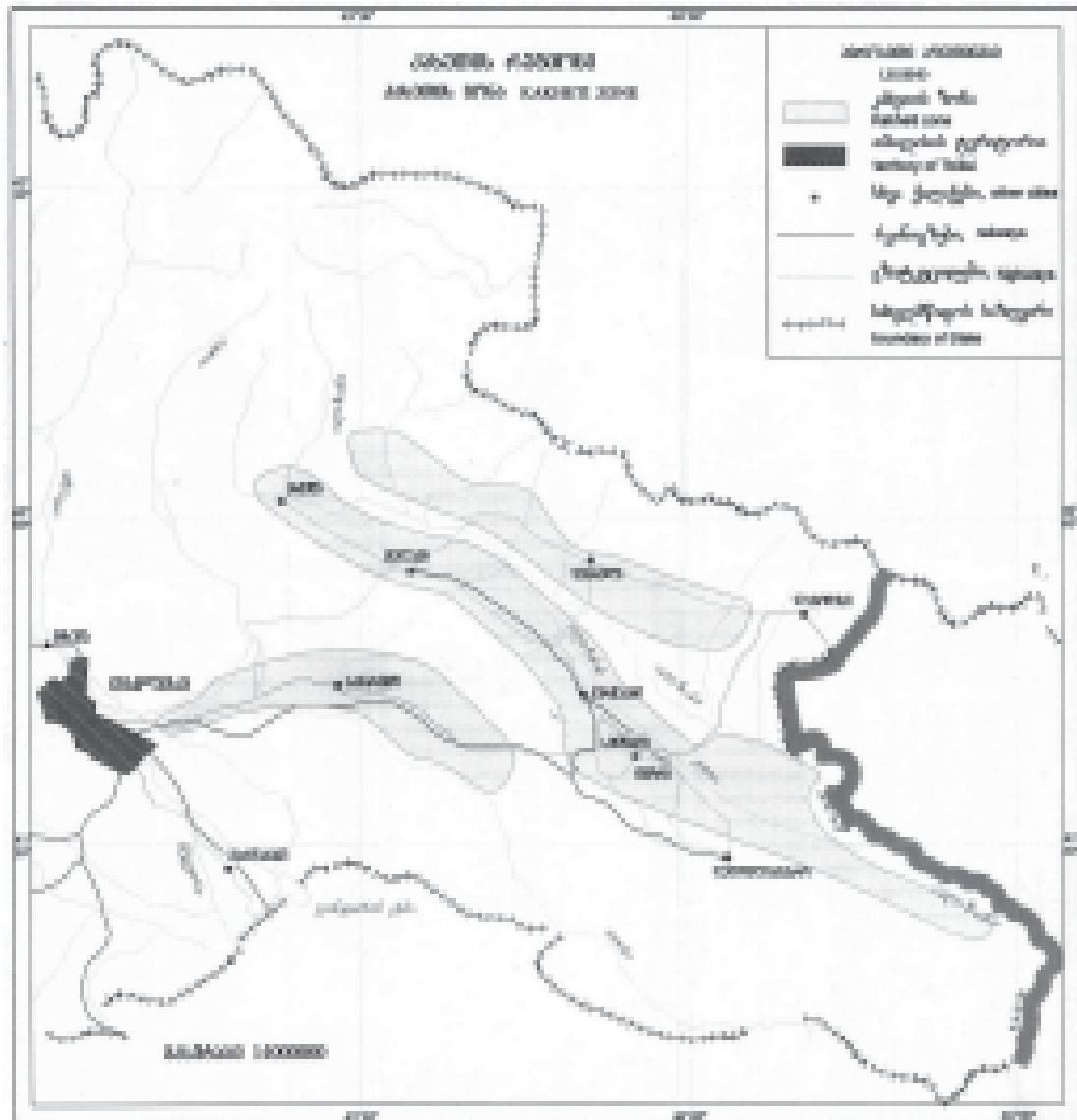
ტემპი

გეოგრაფიული მდებარეობა – მე- ვენახეობის სპეციფიკური ზონა „ტემპი“ მდებარეობს ლეჩხეუმში, ცაგერის აღმინისტრაციულ რაი- ონში, მდ. რიონის მარჯვენა სანა- პირო ზოლში, ჩრდილო განედის $42^{\circ}31'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $42^{\circ}54'$ კოორდინატებზე, ზღვის დო- ნიდან 435 მ სიმაღლეზე. სპეცი- ფიკური ზონა მოიცავს რაჭის ქ- დის უკიდურესი დასავლეთი და- ბოლოებისა და ხვამლის მასივის აღმოსავლეთ დაქანებებს. იგი მო- იცავს სოფლებს: ტემპსა და ალ- პანას.

განსაკუთრებული ნიშნები – „ტემპი“ – ადგილწარმოშობის და- სახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი ნა- ხევრადტბილი ღვინოა. იგი მზა- დდება ცოლიკოურის ჯიშის ყურძ- ნისაგან, ტკბილის არასრული და- ლულებით.

ღვინო „ტემპი“ ხასიათდება ღია ჩალისფერიდან ჩალისფერამდე შე- ფერვით, ნაზი ჰარმონიული გემო- თი, ხილის ტონებით, ჯიშური არო- მატით და სასიამოვნო სიტქოთი.





კახეთი

გეოგრაფიული მდებარეობა – მეცნახეობის სპეციფიკური ზონა „კახეთი“ მდებარეობს საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში მდინარეების ალაზნისა და იორის აუზში და უკავია 11,300 კმ² ფართობი, ჩრდილო განედის $41^{\circ}42'15''$ და აღმოსავლეთ გრძნედის $45^{\circ}46'30''$ კოორდინატებზე. ჩრდილო აღმოსავლეთით კახეთს ესაზღვრება კავკასიონის მთავარი ქედი, დასავლეთიდან ქართლის ქედი, სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან კი აზერბაიჯანი.

ცივ-გომბორის ქედი კახეთს ორ ნაწილად, შოდა კახეთად და გარე კახეთად ჰყოფს.

განსაკუთრებული ნიშნები – „კახეთი“ – ადგილწარმოშობის დასახელების თეთრი მშრალი ღვინოა. იგი მზადდება რქაწითელის და კახური მწვანეს ჯიშის ყურძნისაგან, დურდოს სრული დადუღებით.

ღვინო „კახეთი“ ხასიათდება ქარვისფერი შეფერვით, ხილის არომატით, სასიამოვნო სიმწალატით, ხავერდოვნებით და პარმონიულობით.

კოტენი

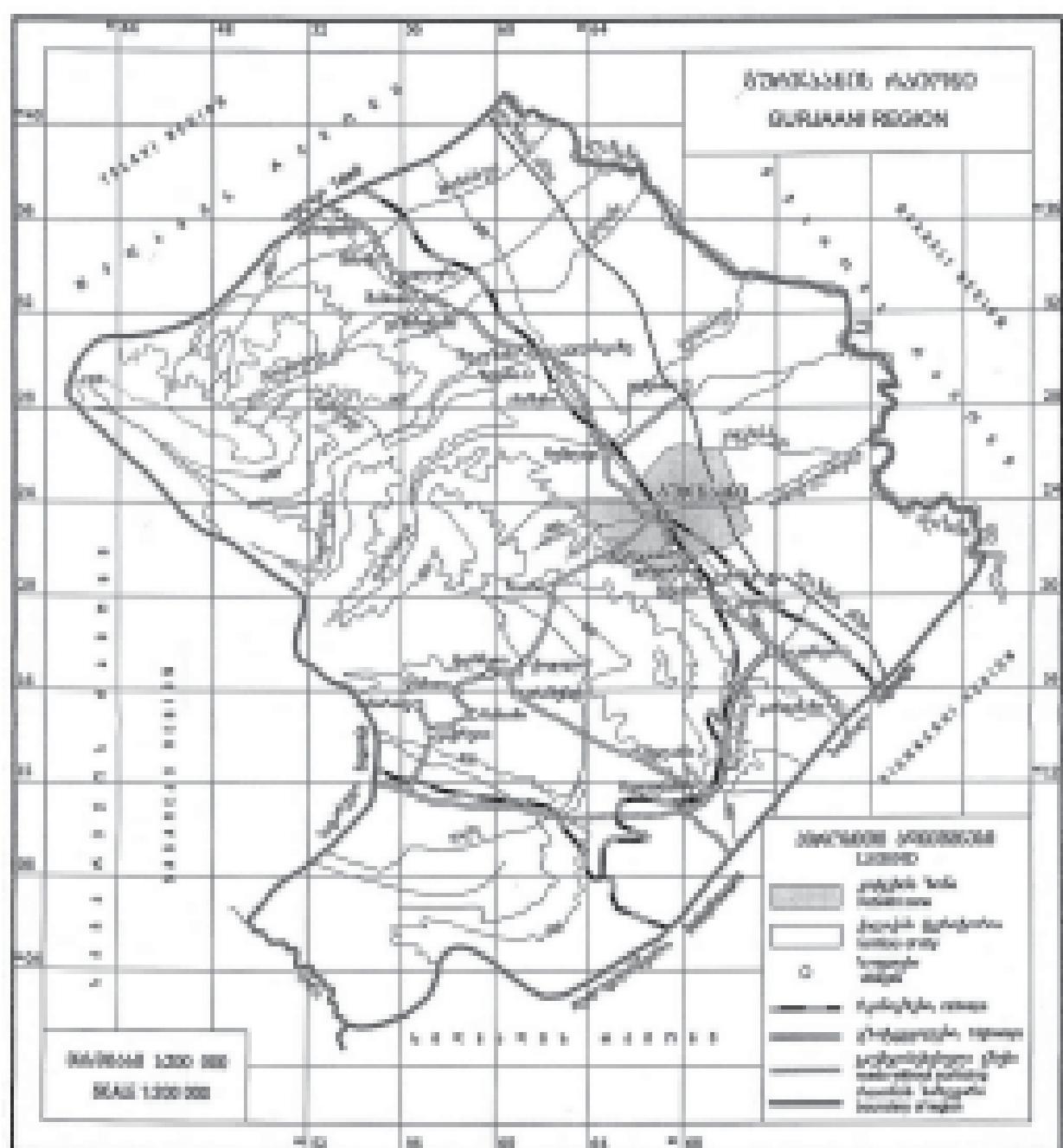
გეოგრაფიული მდებარეობა – მეცნახეობის სპეციფიკური ზონა „კოტენი“ მდებარეობს მდინარე ალაზნის შუა წელში, მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის $41^{\circ}45'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $45^{\circ}48'$ კოორდინატებზე. მიკროზონის ტერიტორია მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიან კალთებზე მიბჯენილ მთისწინებს და ალაზნის დაბლობს ზღვის დონიდან 250-700 მ-ის ფარგლებში.

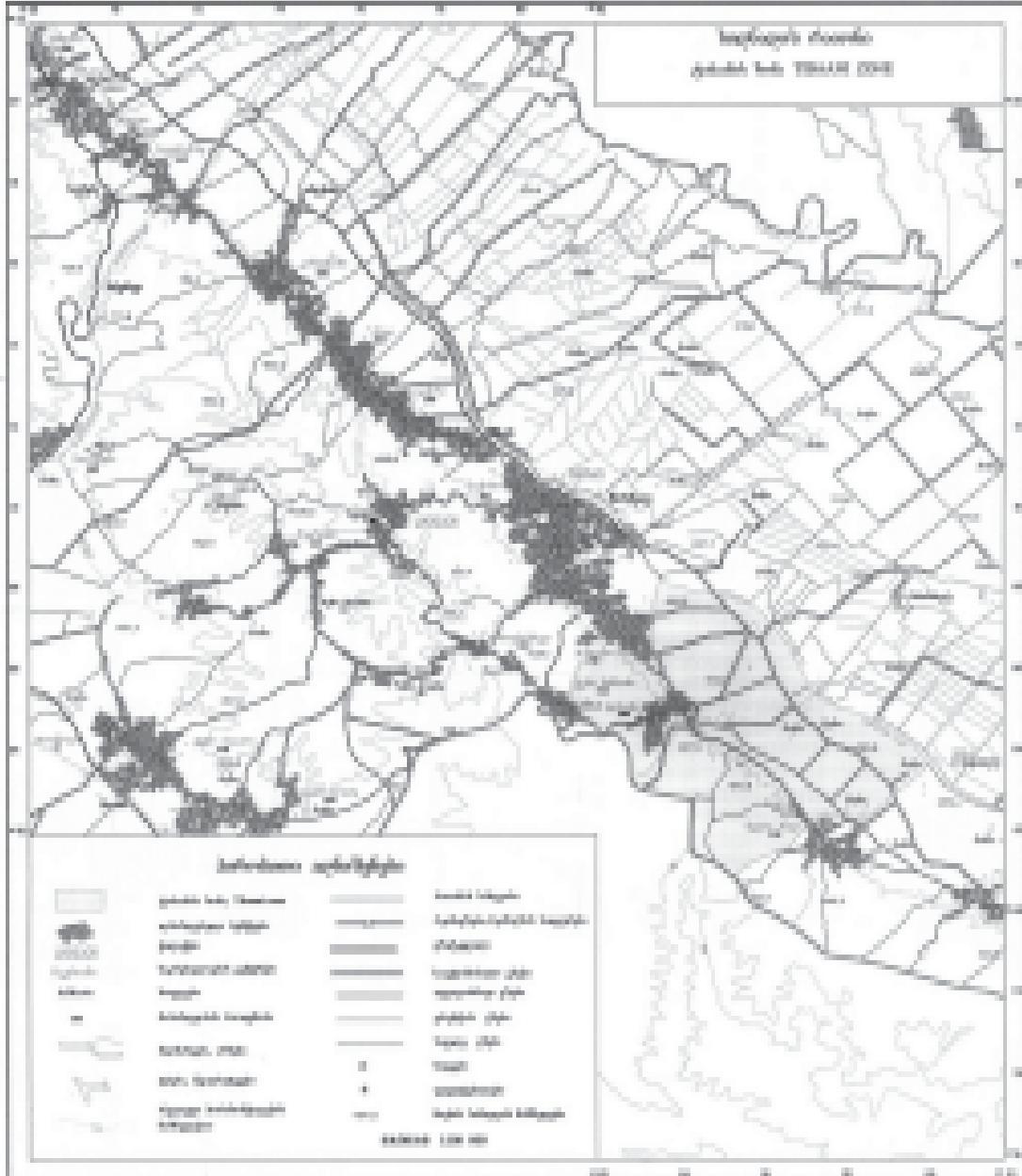
განსაკუთრებული ნიშნები – ღვინო „კოტენი“ (თეთრი) -ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი მშრალი ღვინოა. იგი მზადდება რქაწითელის ჯიშის ყურძნისაგან ტკბილის სრული დადუღებით.

ღვინო „კოტენი“ ხასიათდება დია ჩაღისფერი შეფერვით, ჯიშური არომატით, სასიამოვნო გემოთი.

ღვინო „კოტენი“ (წითელი) - ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის წითელი მშრალი ღვინოა. იგი მზადდება საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან, დურდოს სრული დადუღებით.

ღვინო „კოტენი“ ხასიათდება წითელი ფერით, ჯიშური არომატით, ნაზი, ხავერდოვანი გემოთი.





№ 134. სეირაბათი. 12 მარტი, 2007 წელი.

კარდენახი

გეოგრაფიული მდებარეობა – მევენახეობის სპეციფიკური ზონა „კარდენახი“ მდებარეობს გურჯაანის რაიონის სოფ. კარდენახის აღმინისტრაციულ ტერიტორიაზე ცივ-გომბორის ქედის, ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების დადაბლებულ 3-4° დახრილობის ქებოზიაზე – მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის 41°48' და აღმოსავლეთი გრძედის 45°44' კოორდინატებზე, ზღვის დონიდან 350-750 მ სიმაღლეზე. ნაკვეთები მოქცეულია გურჯაანი-წნორი რკინიგზისა და საავტომობილო ტრასებს შორის, სოფ. ბაჟურცისა და სოფ. ანაგის აღმინისტრაციულ საზღვრებს შორის. იგი მოიცავს სამ მასივს, რომლის საერთო ფართი 345 ჰა-ს აღწევს.

განსაკუთრებული ნიშნები – „კარდენახი“ – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი შემაგრებული ღვინო. იგი მზადდება რქაწითელის, ხინკალის და კახური მწვანეს ჯიშის ყურძნის დურდოს დაყოვნებით და მისგან მიღებული მაღლარი ტბილის დასპიროვით.

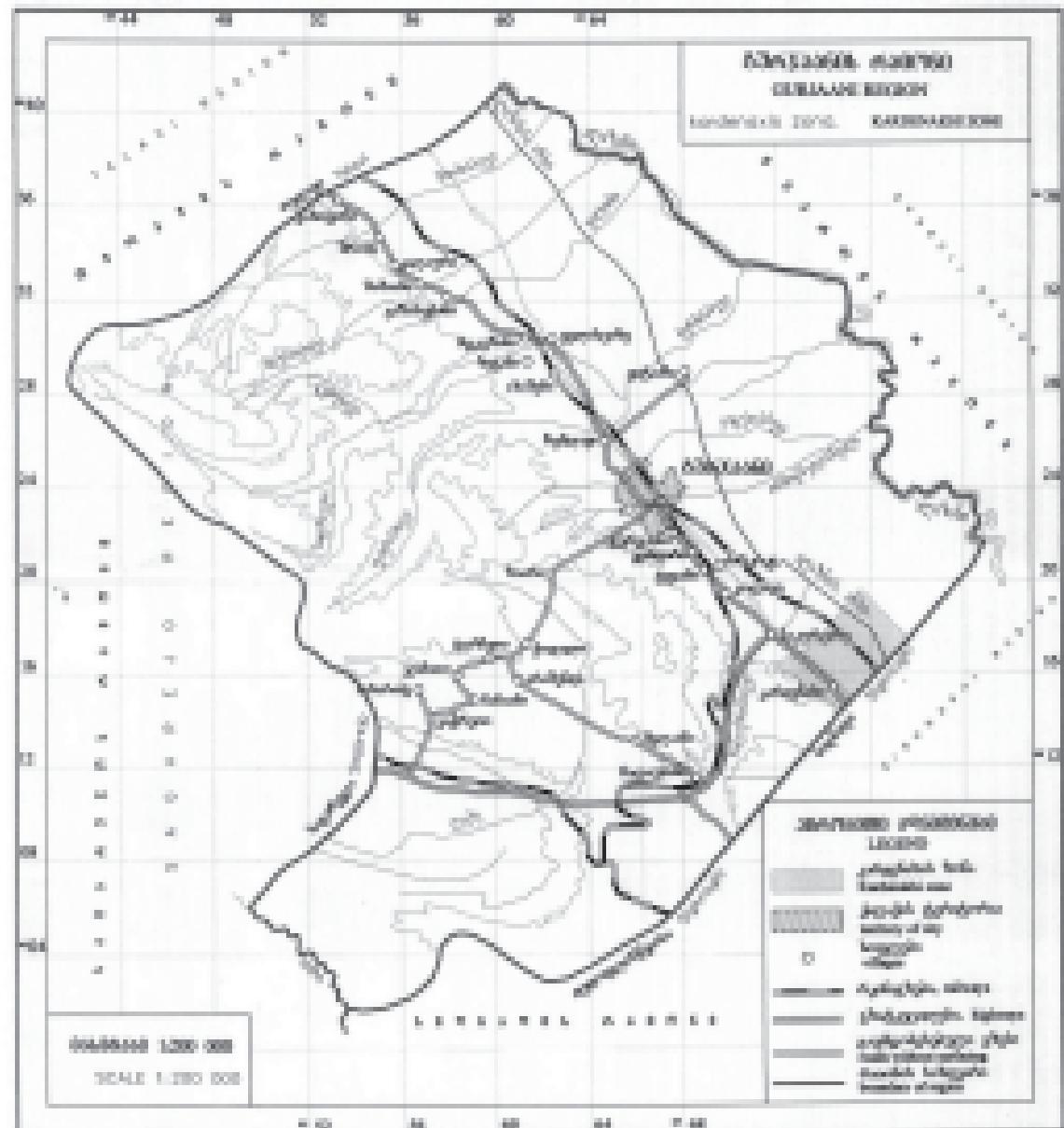
ღვინო „კარდენახი“ ხასიათდება ქარვისფერი, ჯიშური არომატით, თაფლის ტონებით, ჰარმონიულობითა და ზომიერი ექსტრაქტულობით.

ტიბაანი

გეოგრაფიული მდებარეობა - მევენახეობის სპეციფიკური ზონა „ტიბაანი“ მდებარეობს შიდა კახეთში, ალაზნის ვაკის მარჯვენა მხარის აღმოსავლეთ ნაწილში, გომბორის ქედის სამხრეთ-აღმოსავლეთ დაბლობზე სიღნაღის რაიონის ჩრდილო განედის 41°35' და აღმოსავლეთ გრძედის 46°00' კოორდინატებზე. სავენახედ ასათვისებელი ფართობის აბსოლუტური სიმაღლე ზღვის დონიდან საშუალოდ 350-დან 550 მეტრს უდრის. მოიცავს სოფლებს: ტიბაანი, ქვემო მაჩხაანისა და ძველი ანაგის ნაწილს.

განსაკუთრებული ნიშნები – „ტიბაანი“ – ადგილწარმოშობის დასახელების ქონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი მშრალი ღვინო. იგი მზადდება რქაწითელის ჯიშის ყურძნისაგან დურდოს სრული დადუღებით.

ღვინო „ტიბაანი“ ხასიათდება მუქი ქარვისფერით, ჯიშური არომატით, კარგად გამოხატული ბუკეტით, ექსტრაქტულობით, ხავერდოვნებით და ქიშმიშის ტონებით.





სპირი

გეოგრაფიული მდებარეობა – მეცნიერების სპეციფიკური ზონა „სვირი“ მდებარეობს მდ. რიონის შენაკად მდ. უვირილას მარცხენა სანაპირო ზოლში, ჩრდილო განედის $42^{\circ}07'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $42^{\circ}55'$ კოორდინატებზე, შეა იმერეთის სამხრეთი მთისწინების ჩრდილო დაქანებებზე. მოიცავს ქვემო იმერეთის სოფლებს: პირველი სვირი, მეორე სვირი, როდინაულის ადმინისტრაციული საზღვრებს. აბსოლუტური სიმაღლე ზღვის დონიდან საშუალოდ 220 მ უდრის.

განსაკუთრებული ნიშნები – „სვირი“ – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი მშრალი დვინოა. იგი მზადება ცოლიკოურისა და ციცქას ჯიშის ყურძნისაგან (აგრეთვე რეკომენდირებულია ჯიში კრახუნა) ფერმენტირებულ ჭაჭაზე ტკბილის დადუღებით (ჭაჭის რაოდენობა შეადგენს ტკბილის მოცულობის 5-6%).

დვინო „სვირი“ ხასიათდება მუქი ჩალისფერით მოყვითალო ელფერით, ხილის ტონებით, განვითარებული ბუკმარებით, ექსტრაქტულობით და ჰარმონიულობით.

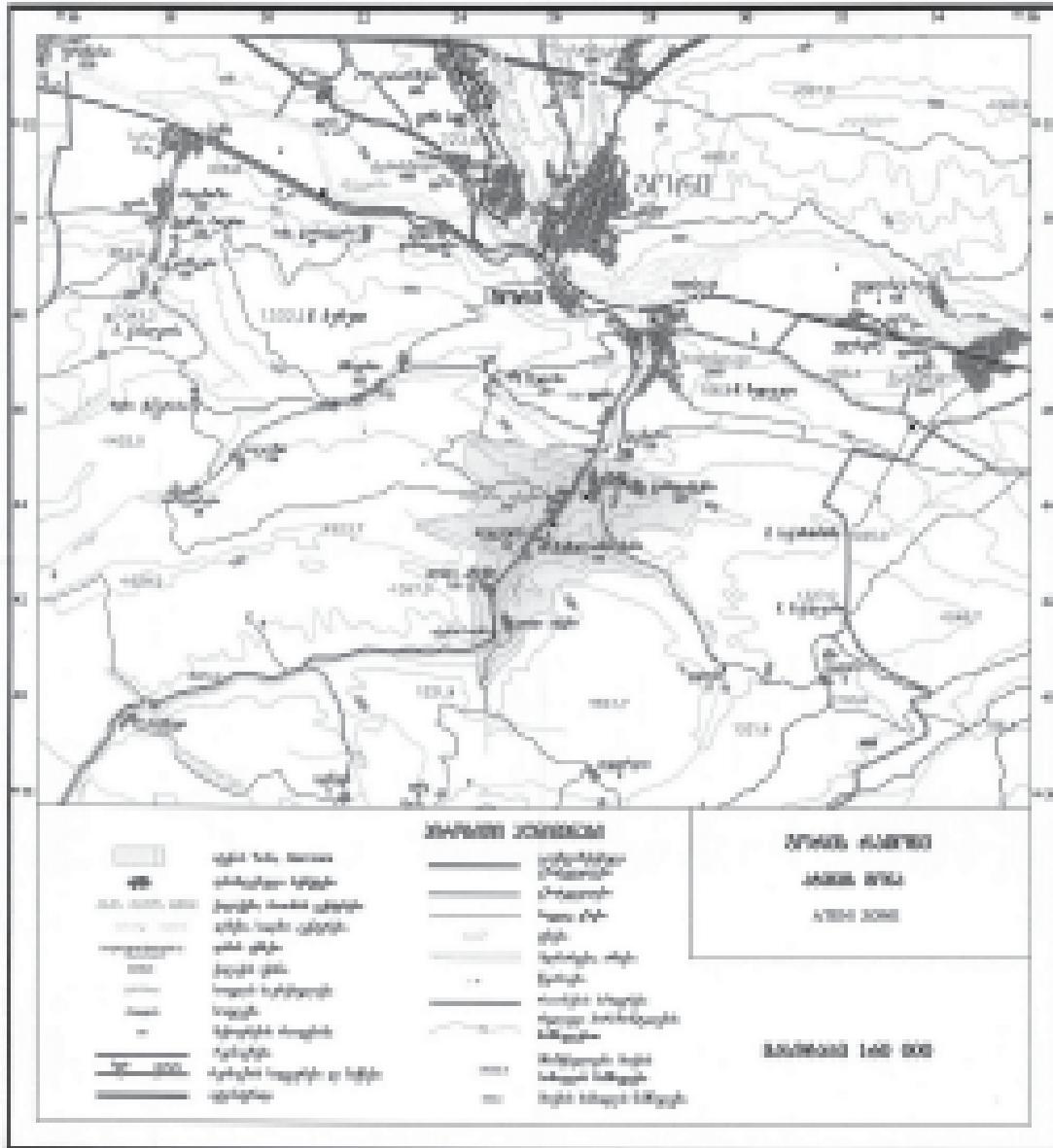


გვარელი

გეოგრაფიული მდებარეობა – მეცნიერების სპეციფიკური ზონა „უვარელი“ მდებარეობს შიდა კახეთში უვარელის ადმინისტრაციულ რაიონში, მდ. ალაზნის მარცხენა სანაპიროზე (გაღმამსარი), მდინარე ბურსას მარცხენა სანაპიროზე, უვარელის ადმინისტრაციულ რაიონში, კახეთის კავკასიონის სამხრეთ დაქანებაზე, ჩრდილო განედის $41^{\circ}58'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $45^{\circ}50'$ კოორდინატებზე, ზღვის დონიდან საშუალოდ 450 მ სიმაღლეზე. იგი მოიცავს სოფლებს: კუჭატანი, გავაზი, ჭიკაანი.

განსაკუთრებული ნიშნები – „უვარელი“ – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი წითელი დვინოა. დვინო მზადება საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან, დურდოს სრული დადუღებით.

დვინო „უვარელი“ ხასიათდება მუქი წითელი შეფერვით, ჯიშური არომატით, ექსტრაქტულობით, ჰარმონიულობით, განსაკუთრებული ბუკებით.



ნაზარეული

გეოგრაფიული მდებარეობა – მედვინეობის სპეციფიკური ზონა „ნაფარეული“ მდებარეობს კახეთის რეგიონში, მდ. ალაზნის ზემო წელში, მის მარცხნია სანაპიროზე. სავენახედ ასათვისებელი ფართობები მოქცეულია მდ. ალაზნის მარცხნა შენაკადების, კავკასიონის სამხრეთი ტოტებიდან ჩამონადენ სტორისა და დიდხევ-ლომბას ხეობების ქვემო წელში.

სავენახე ფართობები ზღვის დონიდან 400-500 მეტრ სიმაღლის საზღვრებში იცვლება. ნაფარეულის გრძედზე კახეთის ვაკის საერთო სიგანე დაახლოებით 20 კმ უდრის.

კავკასიონის მთიანი სისტემის სამხრეთულ დაქანებებზე არსებული სავენახე ფართობების დახრილობა 3-5° ფარგლებში იცვლება. სპეციფიკური ზონა „ნაფარეული“ მდებარეობს ჩრდილო განედის $42^{\circ}03'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $45^{\circ}31'$ კორდინატებზე. იგი მოიცავს სოფლებს: ნაფარეული, სანიორე, ჯუგაძე, არტანა, ფშაველი და ლალისყერი.

განსაკუთრებული ნიშნები – ღვინო „ნაფარეული“ (წითელი) – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი წითელი ღვინო. ღვინო მზადდება საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან, დურდოს სრული დადუღლებით.

ღვინო „ნაფარეული“ (წითელი) ხასიათდება მუქი წითელი შეფერვით, ჯიშური არომატით, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, განვითარებული ბუკეტით.

ღვინო „ნაფარეული“ (თეთრი) – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადლი უმაღლესი ხარისხის მშრალი თეთრი ღვინო. ღვინო მზადდება რქაწითელის ჯიშის ყურძნისაგან ტკბილის სრული დადუღლებით.

ღვინო „ნაფარეული“ (თეთრი) ხასიათდება ღია ჩალისფერი შეფერვით, გემოზე სასიამოვნო, ხალისიანი, ჯიშური არომატით, კარგად გამოხატული ბუკეტით და მინდვრის ყვავილების ტონით.

ატენი (ატენური)

გეოგრაფიული მდებარეობა – მედვინეობის სპეციფიკური ზონა „ატენი“ („ატენური“) მდებარეობს შიდა ქართლში, გორის ადმინისტრაციულ რაიონში, თრიალეთის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებაზე, მთისწინების გორაკ-ბორცვიან ზოლში ჩრდილო განედის $42^{\circ}31'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $42^{\circ}54'$ კორდინატებზე, მდინარე ატენურის მარცხნია და მარჯვენა მხარეს და ქმნის ორ ურთიერთ საპირისპირო (ჩრდილო-აღმოსავლეთის, სამხრეთის და სამხრეთ-დასავლეთის) დახრილობის ფერდობებსა და გავაკებებს, რომელიც მიმართულია მდინარე ატენურის აუზისაკენ.

მიკროზონაში ვენახები მოქცეულია 620 მეტრიდან 750 მეტრამდე სიმაღლის ფარგლებში და მოიცავს სოფლებს: პატარა ატენის, გარდატენის და დიდ ატენის.

განსაკუთრებული ნიშნები – „ატენი“ („ატენური“) – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი ცქრიალა ღვინო. იგი მზადდება ჩინურისა და გორული მწვანეს ყურძნისაგან (აგრეთვე რეკომენდირებულია ალიგორეს ჯიშის ყურძნები) ღვინომასალების მეორადი დუღლით.

ღვინო „ატენი“ („ატენური“) ხასიათდება ჩალისფერი შეფერვით, ჰარმონიული გემოთი, ხილის ტონებით, ენერგიული თამაშით.

