

საქართველო



იმისთანა წმინდა საცემში, ბოგბილ ბუქ-
უბი სიფყავა, ცუდილებით და ჭებრბით ბუბ-
თის გაფანა ყულა უჯადისთბაგ უსამაგლსია.



გამოდის 1918 წლის
25 ივლისიდან

რესპუბლიკა

ოთხშაბათი, 18 დეკემბერი. 2019 წ. №249-251 (8915-8917)

ელ.ფოსტა: sakresp@mail.ru და sakresp@top.ge

ფასი 60 თათრი

მინულა რამბით

ასტიონა და გუბაზი 5 რეპოლუსიონის გვაგებს აბროვებან



შონ კეირნკროსი:

საქართველოს განათლების საქმორუი ჩაღბულა 140 მილიონი ლოლარის ინვესტიცია მალაი უფასება მიილო

ათასწლეულის გამონ-
ვევის კორპორაციის“ აღმას-
რულებელი დირექტორი
შონ კეირნკროსი გასულ
კვირას აშშ-ის სენატის საგა-
რეო ურთიერთობათა კომი-
ტეტზე ორგანიზაციის საქმი-
ანობის შესახებ ანგარიშით
წარდგა და საქართველოში
განხორციელებულ პროექ-
ტებზე ისაუბრა.



სენატში გამოსვლისას
შონ კეირნკროსმა მკაფი-
ოდ აღნიშნა, რომ საქარ-
ველოში განხორციელებუ-
ლი კომპაქტი ერთ-ერ-
თი წარმატებულია ათას-
წლეულის გამონვევის
კორპორაციის ისტორიაში.

ქვეყნის პროგრესი ეკონ- ატლანტიკური ინტეგრაცია!

ბიორგი გახარია:

...ეს გაფორმებულია ჩვენს კონსტიტუცია-
ში, ამას ჩვენი მოქალაქეების უდიდესი უმრავ-
ლესობა უჭერს მხარს. ჩვენ მიზანმიმართულად
უნდა გავაგრძელოთ მუშაობა ამ მიმართულე-

ბით. მზად ვართ და აუცილებლად
მჭიდრო თანამშრომლობა გვექნება ევ-
როკავშირის ხელმძღვანელობასთან.

აშშ საქართველოს უმთავრესი სტრა-
ტეგიული პარტნიორია. დღეს გვაქვს
ყველაზე მაღალი დონის ურთიერთობა,
არასდროს გვექონია ასეთი ღრმა და ყოფ-
ლისმომცველი თანამშრომლობა სხვა-
დასხვა მიმართულებით, დაწყებული პო-
ლიტიკური განზომილებით, დამთავრე-
ბული უსაფრთხოებით! ეს არის ძალზეც
მნიშვნელოვანი და ჩვენი ქვეყანა ყოველ-
თვის იქნება მზად, შეასრულოს თავისი
როლი ამ რეგიონში უსაფრთხოების გან-
ზომილებაში. ჩვენ კარგად გვესმის, რას
ნიშნავს ეს შავი ზღვის კონტექსტში და
რამდენად აქტუალურია დღეს ის გამონ-
ვევები, რომელსაც საერთაშორისო სა-
ზოგადოება და ჩვენი სტრატეგიული
პარტნიორი შავ ზღ-
ვაზე ხედავს...

იხ. 2 გვ.

ლიბიაში დაკავებული ქართველი მეზღვაურები თავისუფლები არიან

2017 წელს ლიბიაში დაკავებული ქართველი მეზღვაურები გა-
თავისუფლდნენ. ამის შესახებ საქართველოს საგარეო საქმეთა სა-
მინისტროს წარმომადგენელმა ვლადიმერ კონსტანტინიძემ გა-
ნაცხადა.

მისი ცნობით, გუშინ მიიღეს ინფორმაცია, რომ საქართვე-
ლოს სამმა მოქალაქემ საპატიმრო დაწესებულება დატოვა.

„ჩვენი მეზღვაურები ხანგრძლივი პატიმრობიდან გათავისუფ-
ლდნენ. დავუკავშირდით ადგილზე ადვოკატს, ჩვენი საელჩო ად-
გილზე აქტიურად არის ჩართული ამ პროცესში. გავარკვიეთ,
რომ მათი ჯანმრთელობის მდგომარეობა დამაკმაყოფილებელია.
ლიბიაში არსებული რთული პოლიტიკური ვითარების ფონზე,
მათ სიცოცხლეს საფრთხე არ ემუქრება. ისინი უკვე იმყოფები-
ან სასჯელაღსრულებითი დაწესებულების გარეთ და უახლო-
ეს დღეებში გამოემგზავრებიან საქართველოში.“

ჩვენი მოქალაქეები, სამი მეზღვაური ლიბიის ტერიტორიულ
წყლებში 2017 წელს დააკავეს. თავდაპირველად სასამართლომ
მათ რამდენიმე ბრალდება წაუყენა, კერძოდ ნავთობის უკანონო
დაზიანება, ლიბიის ტერიტორიულ წყლებში უკანონოდ შეს-
ვლა და ლიბიელი ხალხისთვის ეკონომიკური ზიანის მიყენება.
საგარეო საქმეთა სამინისტრო მეზღვაურების დაკავების პირ-
ველიყო დღიდან აქტიურად იყო ჩართული ამ პროცესში, ავა-
მუშავეთ ყველა დიპლომატიური ბერკეტი“, – განაცხადა ვლა-
დიმერ კონსტანტინიძემ.

ამინდის იმედად დარჩენილი ზამთრის კურორტები 8



საქართველოს ინტელექტუალური
საპატენტის ეროვნული ცენტრი
საკპატენტი
NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY
CENTER OF GEORGIA
www.sakpatenti.org.ge

10 ღვინის ნარკოების
საკანონმდებლობის
ცვლილებების
შეტანის შესახებ 35



(პირველი გვერდიდან)

საპარტოვლოსა და ამერიკას შორის სტრატეგიული პარტნიორობის ის დონე, რომელიც ჩვენ გვაქვს, არასოდეს გვქონია. რაც უფრო მეტ შედეგებს ვაღწევთ, ჩვენი მეგობრები და პარტნიორები ჩვენს განმტკიცებულ ითხოვენ და მეტი მოლოდინები აქვთ, — ამის შესახებ საქართველოს პრემიერ-მინისტრმა გიორგი გახარიამ ამერიკელი კონგრესმენების წერილთან დაკავშირებით განაცხადა.

მთავრობის მეთაურის შეფასებით, კონგრესმენები არიან საქართველოს მეგობრობის ჯგუფის ხელმძღვანელები და მათგან ყველა სახის კრიტიკას მთავრობა სამუშაო რეჟიმში იღებს.

„ამერიკის შეერთებული შტატები არის ჩვენი ქვეყნის სტრატეგიული პარტნიორი. საქართველოს მეგობრობის ჯგუფის ხელმძღვანელებისგან, მეგობრებისა და სტრატეგიული პარტნიორებისგან ყველა სახის კრიტიკას სამუშაო რეჟიმში ვიღებთ და აქ ვერანაირ პრობლემას ვერ ვხედავთ. ამასთანავე, რა თქმა უნდა, ამაზე ჩვენი პოზიცია გვაქვს. არსებობს გარკვეული შეკითხვები, ჩვენ ამ შეკითხვებს ვუპასუხებთ და ეს არის სწორედ, პოზიტიური თანამშრომლობის, პოზიტიური მეგობრობის და პოზიტიური სტრატეგიული თანამშრომლობის ნაწილი. აქ არანაირი პრობლემა არ არის“, — განაცხადა გიორგი გახარიამ.

რაც შეეხება არჩევნების პროპორციული სისტემით ჩატარებასთან დაკავშირებულ ინიციატივაზე მიღებულ გადაწყვეტილებას, მთავრობის მეთაურმა აღნიშნა, რომ შესაბამისი პროცედურები პარლამენტში უკვე გავლილია და ხალხის მიერ არჩეული საკანონმდებლო ორგანოს გადაწყვეტილებას კითხვის ნიშნის ქვეშ ვერავინ დააყენებს.

„სხვა ყველაფერი არის პოლიტიკური პროცესი. როგორც იცით, ელჩების მუშევრებით ეს დიალოგი მიმდინარეობს. საქართველოს მთავრობას, ჩვენს სტრატეგიულ პარტნიორს, ჩვენს მეგობრებს, ჩვენ ყველას გადელეგებს ერთი რამ, ქვეყნის შემდგომი დემოკრატიული განვითარება, რაშიც ეჭვი არავის ეპარება. საქართველოსა და ამერიკას შორის სტრატეგიული პარტნიორობის ის დონე, რომელიც ჩვენ გვაქვს, არასოდეს გვქონია. საქართველოს არასოდეს ჰქონია ასეთი მნიშვნელოვანი პროგრესი ევროატლანტიკური ინტეგრაციის ნაწილში. ეს ყველაფერი ჩვენი დღევანდელი დღეა. ყველაზე მნიშვნელოვანია ის პროგრესი, რომელიც ჩვენ გვაქვს. ჩვენი პოლიტიკური გადაწყვეტილება იყო, რომ პროპორციული არჩევნები ყოფილიყო 2020-ში, მაგრამ არ გამოვიდა. ეს არის პოლიტიკური პროცესი, რომელიც მიმდინარეობს ხალხის მიერ არჩეულ პარლამენტში. რა თქმა უნდა, ჩვენ ღია ვართ ყველა სახის დისკუსიისთვის და ამ დისკუსიას გავაგრძელებთ“.

წელს, განვერვიანებიდან 20 წლის შემდეგ, საქართველო ევროპის საბჭოს თავმჯდომარე ქვეყანაა. შესაბამისად, ჩვენ ყველაფერი უნდა გავაკეთოთ იმისთვის, რომ ეს პლატფორმა გამოვიყენოთ შედეგინად და აქტუალურად, — ამის შესახებ საქართველოს პრემიერ-მინისტრმა გიორგი გახარიამ ელჩების კონფერენციაზე სიტყვით გამოსვლისას განაცხადა.

შინაური და გარეული „მტრების“ გასაგონად! ქვეყნის პრიორიტეტისა ევრო-ატლანტიკური ინტეგრაცია!

მთავრობის მეთაურის თქმით, ეს საქართველოს აძლევს საშუალებას, ქვეყნისთვის აქტუალური საკითხები დააყენოს დღის წესრიგში, ყველას დაანახოს დემოკრატიზაციის ის დონე, რომელიც დღეს საქართველოში არსებობს და ასევე ის გამოწვევებიც, რომელსაც ქვეყანა ყოველდღიურად ეხება.

პრემიერ-მინისტრმა სიტყვით გამოსვლისას დიპლომატიურ კორპუსს 2019 წელს განეული შრომისთვის მადლობა გადაუხადა.

„პირველ რიგში, მინდა ჩვენს დიპლომატიურ კორპუსს მადლობა გადავუხადო. ეს ძალზე მნიშვნელოვანი წელი იყო. მიღწევები გვქონდა საკმაოდ ბევრი, შედეგინანი, მაგრამ შემდეგი წელი იქნება ასევე ძალზედ მნიშვნელოვანი და აქტიური. ევროპის საბჭოს თავმჯდომარეობა გვაძლევს შესაძლებლობას, ჩვენი ქვეყნისთვის აქტუალური საკითხები დავაყენოთ დღის წესრიგში და ყველას დავანახოთ დემოკრატიზაციის ის დონე, რომელიც დღეს საქართველოში არსებობს და ის გამოწვევებიც, რომელსაც ჩვენ ყოველდღიურად ვხვებით“, — განაცხადა გიორგი გახარიამ.

პრემიერ-მინისტრის თქმით, მნიშვნელოვანია, რომ მიმდინარე წელს ჩამოყალიბდა ქვეყნის საგარეო პოლიტიკა, როგორც სტრუქტურირებული ფორმატი და შესაბამისი სტრატეგია დამტკიცდა და მთავრობისა და პარლამენტის მიერ, რაც, გიორგი გახარიას განცხადებით, დიპლომატიურ კორპუსს საშუალებას აძლევს, ბევრად უფრო სისტემურად იმუშაოს.

„დიპლომატიურ კორპუსს მინდა მივულოცო. წელს იყო პირველი წელი, როდესაც ჩამოყალიბდა ქვეყნის საგარეო პოლიტიკა, როგორც სტრუქტურირებული ფორმატი და სტრატეგია, რომელიც დამტკიცდა ჯერ მთავრობის, შემდეგ პარლამენტის მიერ. ეს პირველად მოხდა და ეს აძლევს საშუალებას დიპლომატიურ კორპუსს, ბევრად უფრო სისტემურად, გააზრებულიად და სტრუქტურირებულად ვიმუშაოთ იმისთვის, რომ მივადინოთ ქვეყნის წინაშე მდგომ ამოცანებს“, — განაცხადა გიორგი გახარიამ.

...აქციის დაშლასთან დაკავშირებით, ჩვენ რა თქმა უნდა, სრულად მივანვიდით ინფორმაციას, რეალურ და ობიექტურ ინფორმაციას და ამ ნაწილშიც ვერანაირ პრობლემას ვერ ვხედავთ, იმიტომ, რომ ჩვენ დარწმუნებული ვართ ყველა იმ ნა-

ბიჯში, რომელიც იყო აქციების დროს განხორციელებული სამართალდამცავი სისტემის მიერ.

არასოდეს გამოხატვის თავისუფლება ამ ქვეყანაში ისეთი დაცული, ღია და ტრანსფარენტული არ ყოფილა, როგორც არის დღეს. ეს ფაქტია და ამას მე არ ვაფასებ მარტო, ამას აფასებენ საერთაშორისო ორგანიზაციები, საერთაშორისო სადამკვირვებლო მისიები და ა.შ.“, — განაცხადა გიორგი გახარიამ.

არასდროს უნდა დაგვაიწყდეს ისეთი შემთხვევები, როგორც დღეს გახლავთ ექიმი ვაჟა გაფრინდაშვილი, რომელმაც თავისი საქმის შესასრულებლად გადალახა საოკუპაციო საზოგადოება და დღეს არის იმ მდგომარეობაში, როგორშიც არის. მადლობა მინდა გადავუხადო ყველა იმ დიპლომატს, რომელიც ჩართულია ამ ადამიანის დასახსნელად, — ამის შესახებ საქართველოს პრემიერ-მინისტრმა გიორგი გახარიამ ელჩების კონფერენციაზე სიტყვით გამოსვლისას განაცხადა.

„კონგრესმენები არიან საქართველოს მეგობრობის ჯგუფის ხელმძღვანელები. ჩვენ მეგობრებისგან და სტრატეგიული პარტნიორებისგან ყველა სახის კრიტიკას ვიღებთ სამუშაო რეჟიმში, აქ ვერანაირ პრობლემას ვერ ვხედავთ. არსებობს გარკვეული კითხვები და ამ კითხვებს ვუპასუხებთ, ეს არის სწორედ პოზიტიური თანამშრომლობის, პოზიტიური მეგობრობისა და პოზიტიური სტრატეგიული თანამშრომლობის ნაწილი. არსებობს სამართლებრივი პროცედურები, რომელიც უკვე გავლილია, ეს არის პარლამენტის გადაწყვეტილება და საქართველოს პარლამენტის გადაწყვეტილებას კითხვის ნიშნის ქვეშ ვერ დააყენებს ვერავინ. ეს არის ხალხის მიერ არჩეული პარლამენტი და პარლამენტმა გადაწყვეტილება მიიღო. სხვა ყველაფერი არის პოლიტიკური პროცესი. როგორც იცით, ელჩების მუშევრებით ეს დიალოგი მიმდინარეობს და ვნახოთ. ერთი რამ არის, საქართველოს მთავრობას ჩვენს სტრატეგიულ პარტნიორს, ჩვენს მეგობრებს, ყველას

გიორგი გახარიამ ყურადღება გაამახვილა ოკუპაციაზე, როგორც ჩვენი ქვეყნის ყველაზე დიდ გამოწვევაზე. გიორგი გახარიას თქმით, არალიბერების პოლიტიკა რჩება და დარჩება შედეგის მიღწევამდე, ქვეყნის ერთიანობის აღდგენამდე, როგორც ჩვენი საგარეო პოლიტიკის უმნიშვნელოვანესი მიმართულება.

გიორგი გახარიას თქმით, პოლიტიკა უნდა იყოს ცივი, გონიერი და ყველა ნაბიჯი გადაიდგას, რათა საქართველოს ერთიანობა საბოლოოდ აღდგეს.

საპარტოვლოს პარლამენტის გადაწყვეტილებას კითხვის ნიშნის ქვეშ ვერ დააყენებს ვერავინ, ეს არის ხალხის მიერ არჩეული პარლამენტი და პარლამენტმა გადაწყვეტილება მიიღო, — ამის შესახებ საქართველოს პრემიერ-მინისტრმა გიორგი გახარიამ ჟურნალისტებს გუშინ განუცხადა.

გიორგი გახარიამ კომენტარი გააკეთა კონგრესმენების მიერ საქართველოს პრემიერ-მინისტრისთვის გაგზავნილ წერილზე, რომელშიც გამოთქმულია შეშფოთება „დაპირებულ პოლიტიკურ რეფორმებზე უარის თქმისა და მშვიდობიანი დემონსტრაციების მიმართ ძალადობის შესახებ ცნობებთან“ დაკავშირებით.

გადელეგებს ერთი რამ, ქვეყნის შემდგომი დემოკრატიული განვითარება, რაშიც ეჭვი არავის ეპარება“, — განაცხადა გიორგი გახარიამ.

ჩვენი ქვეყნის პრიორიტეტია ევროატლანტიკური ინტეგრაცია. „ეს გაფორმებულია ჩვენს კონსტიტუციაში, ამას ჩვენი მოქალაქეების უდიდესი უმრავლესობა უჭერს მხარს. ჩვენ მიზანმიმართულად უნდა გავაგრძელოთ მუშაობა ამ მიმართულებით. მზად ვართ და აუცილებლად მჭიდრო თანამშრომლობა გვექნება ევროკავშირის ხელმძღვანელობასთან.“

აშშ საქართველოს უმთავრესი სტრატეგიული პარტნიორია. დღეს გვაქვს ყველაზე მაღალი დონის ურთიერთობა, არასდროს გვქონია ასეთი ღრმა და ყოვლისმომცველი თანამშრომლობა სხვადასხვა მიმართულებით, დაწყებული პოლიტიკური განზომილებით, დამთავრებული უსაფრთხოებით! ეს არის ძალზე მნიშვნელოვანი და ჩვენი ქვეყანა ყოველთვის იქნება მზად, შეასრულოს თავისი როლი ამ რეგიონში უსაფრთხოების განზომილებაში. ჩვენ კარგად გვესმის, რას ნიშნავს ეს შავი ზღვის კონტექსტში და რამდენად აქტუალურია დღეს ის გამოწვევები, რომელსაც საერთაშორისო საზოგადოება და ჩვენი სტრატეგიული პარტნიორი შავ ზღვაზე ხედავენ...“ — განაცხადა პრემიერ-მინისტრმა.



ოფიციალური ვიზიტი აშშ-ში

საპარლამენტო დელეგაციამ, საქართველოს პარლამენტის ვიცე-სპიკერის კახა კუჭავას ხელმძღვანელობით, აშშ-ში ოფიციალური ვიზიტი დაიწყო 16 დეკემბერს ქართველი კანონმდებლები IRI-ის პრეზიდენტს დე-

ნიელ თინინგს და IFES-ის ვიცე-პრეზიდენტს მაიკლ სვეტლიკს შეხვდნენ.

პარლამენტარებმა საერთაშორისო რესპუბლიკური ინსტიტუტის პრეზიდენტს დეტალური ინფორმაცია მიაწოდეს



საარჩევნო და მართლმსაჯულების სფეროში განხორციელებული და მიმდინარე რეფორმების შესახებ. მხარეებმა საზვასებით აღნიშნეს საქართველოს ამბიციური დემოკრატიული დღის წესრიგის მნიშვნელობა და სამომავლო თანამშრომლობის პრიორიტეტული მიმართულებები განიხილეს.

ქართული დელეგაციის ვიზიტი ვაშინგტონში 19 დეკემბრის ჩათვლით გაგრძელდება და მიზნად ისახავს თანამშრომლობის გაღრმავებას აშშ-ის შესაბამის უწყებებთან და საერთაშორისო ინსტიტუტებთან. დელეგაციის შემადგენლობაში შედიან საქართველოს პარლამენტის წევრი, „ქართული ოცნება“ დემოკრატიული საქართველოს“ აღმასრულებელი მდივანი ირაკლი კობახიძე და პარლამენტის საგარეო ურთიერთობათა კომიტეტის თავმჯდომარე, სენატის მასპინძელი დეპუტატი ირაკლი ბერაია.



შეხვედრა პრაზიღენტთან

საპარლამენტო თავდაცვის ძალების უმაღლესმა მთავარსარდალმა სალომე ზურაბიშვილმა თავდაცვის ძალების მეთაურისგან და გენერალური შტაბის წარმომადგენლებისგან პერიოდული ანგარიში მოისმინა.

პრეზიდენტის ადმინისტრაციის ინფორმაციით, შეხვედრისას საუბარი შეეხო როგორც თავდაცვის ძალებში განხორციელებულ რეფორმებს, ასევე 2020-2021 წლებში დაგეგმილ ღონისძიებებს.

„საქართველოს თავდაცვის ძალების უმაღლეს მთავარსარდალთან ვისაუბრეთ თავდაცვის ძალებში განხორციელებულ რეფორმებზე, ასევე 2020-2021 წლებში დაგეგმილ ღონისძიებებზე. თავდაცვის ძალების უმაღლეს მთავარსარდალს გაავაცანით სწავლების კუთხით მიმდინარე აქტივობები. ვისაუბრეთ ჩვენს საერთაშორისო პარტნიორებთან მრავალმხრივ და ორმხრივ ფორმატში თანამშრომლობის საკითხებზე, ასევე რეგიონისა და შავი ზღვის უსაფრთხოებაზე.“

აღნიშნული შეხვედრა რამდენიმე თვის წინათ ინიცირებული იყო თავდაცვის ძალების უმაღლესი მთავარსარდალის მხრიდან და ემსახურება ჩვენს ანგარიშგაღებულ უმაღლესი მთავარსარდალის მიმართ. ჩვენ პერიოდულად წარვადგენთ ჩვენს მოსხენებას უმაღლეს მთავარსარდალთან მიმდინარე ღონისძიებებზე, დაგეგმილ სწავლებებზე და ყოველთვის ჩავყვებით საქმის კურსში მიმდინარე უსაფრთხოების გამონვევებზე რეგიონში და შავი ზღვის აუზში“, – განაცხადა თავდაცვის ძალების მეთაურმა, გენერალ-ლეიტენანტმა ვლადიმერ ჩაჩიბაიამ.

არჩილ თალაკვაძე: ჩვენი დელეგაცია ამერიკელს ამოხსნის ინფორმაციას მიაწოდებს

საპარლამენტო დელეგაცია იმყოფება ვაშინგტონში და უზრუნველყოფს კონკრეტულ საკითხებთან დაკავშირებით ამომწურავი ინფორმაციის მიწოდებას, – ამის შესახებ საქართველოს პრემიერ-მინისტრისადმი ამერიკელი კონგრესმენების წერილთან დაკავშირებით საქართველოს პარლამენტის თავმჯდომარემ, არჩილ თალაკვაძემ განაცხადა. მისი შეფასებით, საქართველოს აშშ-ს მთავრობისა და სახელმწიფო დეპარტამენტის, ასევე კონგრესის ოფიციალურ პოზიციები სახელმძღვანელოს წარმოადგენს.

სოა, როგორც ჩვენი მეგობრების, კონგრესმენების ცალკეული შეფასებებიც. ჩვენ ამას განვიხილავთ როგორც მეგობრების მოსაზრებას. ახლა საპარლამენტო დელეგაცია იმყოფება ვაშინგტონში და ჩვენი დელეგაცია უზრუნველყოფს ამ კონკრეტულ საკითხებთან დაკავშირებით ამომწურავი ინფორმაციის მიწოდებას, ვინაიდან საქართველოს აქვს მიღწეული ხელშეწყობის პროგრესი და მხოლოდ იმ ორი საკითხის გამო, რომ პროპორციული არჩევნების თარიღის გადმოწევა ვერ მოხერხდა და პარლამენტმა დაამტკიცა იმაზე ორით მეტი მოსამართლე, რა რჩევაც მისცა ვენეციის კომისიამ, არ უნდა მოხდეს მიღწეული პროგრესის გადაფარვა“, – განაცხადა არჩილ თალაკვაძემ.

„ჩვენთვის სახელმძღვანელო არის აშშ-ის მთავრობისა და სახელმწიფო დეპარტამენტის, კონგრესის ოფიციალური პოზიციები. ასევე საინტერე-

ელიზაბეთ რული: ჩვენ ვიხილეთ მოსამართლეთა პროფესიონალიზმის ზრდა...

ჩვენ ვიხილეთ მოსამართლეთა პროფესიონალიზმის ზრდა, ნაფიცი მსაჯულთა სისტემის ჩამოყალიბება, რამაც რიგობით მოქალაქეების სასამართლოებთან ურთიერთობა გააუმჯობესა, – ამის შესახებ საქართველოში ამერიკის შეერთებული შტატების ელჩის მოვალეობის შემსრულებელმა ელიზაბეთ რულიმ თემის კომენტარებისას განაცხადა.



ტალდას, რომელიც გასულ კვირას პარლამენტმა მიიღო. ეს არის მნიშვნელოვანი წინ გადადგმული ნაბიჯი და მას მივესალმებით. რა თქმა უნდა, კიდევ რჩება საკითხები, რომლებზეც პროგრესის მიღწევა საჭიროა, რათა შეიქმნას მართლმსაჯულების ისეთი სისტემა, რომელსაც ენდობა ყველა მოქალაქე და აშშ-ში ამ კუთხით საქართველოსთან თანამშრომლობას განაგრძობს.

ელიზაბეთ რულიმ აღნიშნა, რომ აშშ-ის დამოუკიდებელ სასამართლოს დემოკრატიის ქვაკუთხედად მიიჩნევა. „სწორედ ამ მიზეზის გამო, აშშ-მა წლების განმავლობაში 30 მილიონ დოლარზე მეტი ინვესტიცია დააბანდა, რათა საქართველოს მთავრობასა და პარლამენტთან თანამშრომლობით შექმნილიყო პროფესიული და დამოუკიდებელი მართლმსა-

ჯულება. ამ პერიოდში ჩვენ ვიხილეთ მნიშვნელოვანი პროგრესი. მაგალითად, მოსამართლეთა პროფესიონალიზმის ზრდა და ნაფიცი მსაჯულების სისტემის ჩამოყალიბება. ეს არის ის, რამაც რიგობით მოქალაქეების სასამართლოებთან ურთიერთობა გააუმჯობესა. ასევე, ხაზს გავუსვამდი სასამართლო სისტემის ე.წ. მეოთხე

ტი იმუშავა ისეთი პროცესით, რომელიც აქამდე არ არსებობდა. ვგულისხმობ მოსამართლეთა შერჩევის პროცესს. იმპლემენტაციასთან და შედეგთან დაკავშირებით გვაქვს შეშფოთება და გვსურს, გავაგრძელოთ საქართველოსთან თანამშრომლობა, რათა მომავალში მოსამართლეთა დანიშნვა მოქალაქეების მხრიდან ნდობა დაიმსახუროს“, – განაცხადა ელიზაბეთ რული.

გია ვოლსკი: გაკვირვებული ვარ იმ შეფასებით...

საპარლამენტო დელეგაციის ვარ იმ შეფასებითა და ინფორმაციით, რაც ჩვენს მეგობარ კონგრესმენებს აქვთ, თუნდაც, 20 ივნისის საპროტესტო აქციასთან დაკავშირებით, – ამის შესახებ უზრუნველყოფის პირველმა ვიცე-სპიკერმა გია ვოლსკიმ განუცხადა, რომელიც კონგრესმენების წერილს გამოეხმაურა.

ბი ვაშინგტონში ყოფნისას შექმნილი ვოლსკიმ. საქართველოს პრემიერისადმი წერილს, რომელიც 13 დეკემბრითა დათარიღებული, აშშ-ის კონგრესში საქართველოს მეგობართა ჯგუფის თანათავმჯდომარეები ადამ კინზინგერი და ჯერალდ ქონელი აწერენ ხელს. „ჩვენ დღეს გწერთ მზარდი უზრუნველყოფით, რაც უკავშირდება დაპირებულ პოლიტიკურ რეფორმებზე უარის თქმასა და მშვიდობიანი დემონსტრაციების მიმართ ძალადობის შესახებ ცნობებს. იმედი გვაქვს, რომ საქართველოს ოფიციალური პირები დაუყოვნებლივ განაახლებენ მოლაპარაკებებს და მიიღებენ მნიშვნელოვანი რეფორმების პაკეტს“, – აღნიშნულია წერილში.

დეპუტატის თქმით, ძალიან კმაყოფილია იმით, რომ აშშ-ის მიერ სასამართლო რეფორმა ობიექტურად და საკმაოდ პოზიტიურად შეფასდა. „ამაზე ელჩის მოვალეობის შემსრულებელმა ისაუბრა. ვფიქრობ, 20 ივნისის საპროტესტო აქციაზე საჭიროა დეტალური პასუხის გაცემა არა მხოლოდ წერილობით, არამედ ფაქტობრივი მასალის მიწოდება, რასაც ალბათ, ჩვენი კოლეგები



**მოგვაცხადე
ის იკაფრა, რაც შაპ-აბასს (?) არ უკადრია
გადაგვაგლო!**

შველაფარი სწორია: ბიძინა ივანიშვილმა მოგვაცხადა, შავვირდა, არ შა-სარულა, გადაგვაგლო...
რა იკადრის ასეთი კაცს და მის გუნდს? ჩამოვავლოთ, გადაგვაგლოთ!

შორაპალინოვა სომე დაკარგავს, თანაგუნდელები სომე შემოიძვალენ! ჯერ სად ხარ, მაღე ალბარაშინი შერჩება!
შანსი არ დაკარგოთ, გავაჩვენებ ნაღვლიან მიწანეთ, ახალი დედაც.

ჰოდა, ან ვიბიან – რქებით, კბილებით, ფრჩხილებით!
ცოტაცა, ცოტაცა და!..
მოხდა ის, რაზეც აქამდე ამოდდოვებოდნენ ყველა ჯურის ანტიოცნებელები – ისინი ერთ მუშუად შეიკრნენ და გაუზარავე ფარიც აიფარეს – „ყველა, მინუს ერთი!“
ნათელაშვილის სალიბორისტო-საგუგავო ოფისში ცარიელი სკამი სანთლით საქმებელია (ამიტომ ყველა თვისი სკამით მიდის), რამეთუ 22 თუ 28 კბილბერაჟუნა პარტია – მთელი ოპოზიციური სპექტრი სრულიად საქართველოსა, ვისაც კი ჭკუა ევითხება და არ ევითხება ხელისუფლების გინებაში, მონოლითურად მიუჯდა ერთმანეთს გვერდში. სწორედ რომ საამო სანახავი იყო ერთად მოლაღანე გასაცარი სიმსუბუქის, უფრო და უსუნო კონგლომერატის ასევე უფრო და უსუნო წვერები: ნაცები, ევრონაცები, ალიანსები, ლეიბორისტები, გიორგი ვაშაძეები, გრიგოლ ვაშაძეები, ბურჯანაძეები, რესპუბლიკელები, შენებლები, ქარდაველები, დავითაილები, ჩარკვიანელები და სხვა ბუნდოვანად ცნობილი და მყარად უცნობნი...
ალბათ, ხვდებით, ეს ერთ ოთახში შეჩურთული ავი პარტიები რატომ დავასახელებდითა გვარების მიხედვით: ამ პარტიათა ლერა-ღერა წვერებს გაეუადვილე მიხედვით, თუ ვისზეა ლაპარაკი, თორემ შეიძლება თავისი პოლიტიკური პოზიციის დასახელება ბევრმა მათგანმა არც იცოდეს.
თუმცა, ამას რა მნიშვნელობა აქვს. მთავარია, მთელი ეს კრახანების ბუდე, ბოლოს და ბოლოს, ერთად დაჯდა და როგორც ქვეყანას ამცნო, შეიმუშავა „ქართული ოცნების“ (ბიძინა ივანიშვილის) ჩამოგდების, დამხობის, დანარცხების, დასაჭურისების სტრატეგია და ტაქტიკა. მართალია, ეს სტრატეგია და ტაქტიკა ყველასთვის (განსაკუთრებით არ განდობილათვის) საიდუმლოდ დარჩა, ვერა და ვერ გააცნეს საზოგადოებას, თუმცა, რუპორა გიორგი ვაშაძემ ყოველდღე გაპირდებოდა ამას. საბოლოოდ გიგა ბოკერია და გიგი უგულავამ სულაც იდუმალი შინაარსი შესძინეს საგულდაგულოდ მიჩქმალულს, რაც ხალხს აფიქრებინებს, რომ მთელი ამ საგეგმო ალტყინების თავი და თავი თვით გეგმა კი არა, მის გენიალობაზე ხმების გაყრცელდება იყო.
პირველი დღეების სამშობიარო რევოლუციური ღრინაშვილის შემდეგ მოვლენათა მსვლელობას „სახლში მინდა, დედა მინდა“ სინდრომი დაეტიყო.
გავიხსენოთ სულ პირველი დღე: პარლამენტის ბლოკირება, ორი ძალის მართლაც საშინაოდ მტრული პირისპირ დგომა, როცა პარლამენტიან ბარისკადებისთვის ქვიშიანი ტომრები დაახვავეს (თან ვირემშაკულად ცრუობდნენ, ეს ტომრები დასასხდომად მოვიტანეთ, გაყინულ ასფალტზე ჯდომა ძალიან ძნელიაო), მოზიდეს შუშა, ლითონის კასრები ცეცხლის დასანთებად, ანუ ხანგრძლივი და წარმატებული შტურმისთვის მოემზადნენ და ძალიან იხუეს (გაიკვირეს – გურული დილაქები), როცა სამართალდამცველებმა ცივი წყლის ჭავლი მიუშვეს. ერთი სიტყვით, გაერთიანებულმა ოპოზიციამ ვერ სძლია „ოცნების“ კონტროლისძებებს, რომლებიც სრულად „იჯდა“ კანონიერების ფარგლებში, რეზინის ტყვიებიც კი აღარ უსროლიათ.
მეორე დღეს ლითონის უდლები და ხვდით საპიკეტე-საბლოკედ გახაზირებულ ლიდერებს და სრული სიმაღლე იქნება თუ ვიტყვით, რომ ამ მოულოდნელმა ტექნიკურმა წინააღობამ აპერკოტის ეფექტი იქონია, გაოგნებულმა გატრიზავებულმა იძულებული გახდნენ, „შინ წასულიყვნენ“.
ორიგინალური იყო მესამე დღეც, როცა ოპოზიციამ სისხამ დილას პარლამენტის ალყის შემორტყმა დაიწყო, რათა უმრავლესობის დეპუტატებისთვის შიგნით შესვლაში ხელი შეეშალათ და ამრიგად ჩაეშალათ პარლამენტის სხდომა, მაგრამ აღმოჩნდა, რომ... „ოცნების“ დეპუტატები უკვე დარბაზში ისხდნენ...
ერთი სიტყვით, პირველმა სამმა დღემ თვალნათლივ გაჩვენა, რომ ოპოზიციას, დიდი ქადილის მიუხედავად, არავითარი ტაქტიკა და სტრატეგია არ ჰქონდა, გარდა და-

ჯაჭვ-დაბოქლომებისა, ისიც ელიაველ მე-ჯაჭვ-მებოქლომების ჩამონადეზული მგონია, ჩანოლილი საქონლის გასასაღებლად. აი, იმით ნამდვილად გაუმართლათ – გაასაღეს და სულიც მოითქვეს. მე არ ვიცი, რა ერქვა ნაც-ევრონაციების ამ სახელდახელო ქარაქუცულ გამოხდომ-ლონისძებებს, რომელთა უმეტესობის ბაირახტარი „გავროში“ ელენე ხოშტარია იყო. მართალია, ბოლომდე გაურკვეველი დარჩა, ის ჩხრიალ-ჩხარუნი რაიმე გეგმის ნაწილი იყო თუ სახელდახელო იმპროვიზაცია, მაგრამ ფაქტია, რომ რაც იყო, საკმაოდ უდღური და უშედეგო გამოდგა.
მან აშკარად დაგვანახა, რომ ოპოზიციამ პირველივე დღეებში ერთ-ერთზე წააგო, როცა თითქოს მოგების ყველა შესაძლებლობა ჰქონდა, ისინი უტყვედნენ, მის მხარეს იყო ხალხის გაღიზიანება და მრისხანება (ეს უდავოა), რაც მთავარია, შერყეული იყო თვით პარლამენტის უმრავლესობა (დაიწყო მათი წვერების გადარბენა მოწინააღმდეგის მხარეს) და მაინც „ოცნებამ“ გაუძლო და მიიგო კიდევ ის პირველი შეტევები.
ამას საფუძვლიანი გაანალიზება და შედეგების გამოწვლილიტუ შესწავლა სჭირდება, თუ უნდათ სამომავლოდ მაინც ისწავლონ, როდის რა არის საქირო და როდის რა არ არის საქირო.
და კიდევ (ეს უმთავრესია!): მხოლოდ „ოცნების“ მიზანსწრაფულობა და მამაცური დგომაც არ არის უმთავრესი პირველი დღეების წარმატებაში. მთავარი ის არის, რომ ოპოზიციას ხალხი არ დაუდგა მხარში. ეს იმდენად თვალშისაცემი იყო, რომ კორიდაზე მქვიანარედ გამოვარდნილი ხარით თვალაბმულმა ლიდერებმა (გარდა ზოგიერთი ტვინდაუთოებულისა) სიმწრით შებღავდეს. მათი ეს ბღავილი თანდათან უფრო ხმაძალი და სასონარკვეთილი ხდებდა.
მართალია, ის რად ღირდა, რომ ოპოზიციის პირველ, საყვრელთაო მეგამიტინგზე ორი მხრიდან მხატვრული მარშით მისულმა ნაცებისა და ევრონაციების მწყობრმა კოლონებმა და „ლელოს“ ჭრელაჭრულმა ნაკრებმა ვერ შეაფხეს პარლამენტისწინა მრავალჭირნახანი მოედანი, თუმცა, მანამდე ბევრი იბრაგუნეს მკერდზე, ხვალ ჩვენი სიბრავლით ქვეყანას გავაცვებთო. არადა, იმავე დღესა და საათზე მართლ ირმა ინაშვილმა გამოიყვანა მათზე მეტი ხალხი რესპუბლიკის მოედანზე და შეავსო სივრცე ოპერის თეატრალამდე.
კიდევ ერთხელ გამოიკვეთა: „ოცნების“ სიძულვილი (ან მისი ბედისადმი გულგრილობა) სულაც არ ნიშნავს ნაციონალური მოძრაობის სიყვარულს, მის მხარდაჭერას, ანუ თუ შენ უკმაყოფილო ხარ „ოცნების“ პოლიტიკით, ეს ავტომატურად არ ნიშნავს, რომ მხარს უჭერ ნაციონალურ მოძრაობას. არამც და არამც!
ნაციონალები, როგორც ზემოთ უკვე ვთქვით, კვლავ იმ „დიდი მოტყუების“ წივლიკვილს აყურადებდნენ და ჯიუტად არ სურთ დაიჯერონ, რომ მათ ხმაში უკვე სხვა ჟღერადობაც ისმის. როგორც იტყვიან, „ბურბონებს“ არც არაფერი უსწავლიათ და არც არაფერი დავიწყებიათ“.
ამაზე „ბოლოლის“ პროვინციაში განვრცობის შედეგი, ქუთაისში, მცხეთაში, ზუგდიდში მომხდარი ამბებიც (ხელჩართული დაპირისპირებები) მეტყველებს. ამჯერად ადგილობრივებმა დაასწრეს მიხდომებზე გაფაცვიცხულ და გამეცადინებულ ოპოზიციას და „ჩაკვერცხეს“ და „ჩაცოცხეს“, ძვირფასი ლიდერებიც კი დაგვიზარალეს, მართალია, მსუბუქად, მაგრამ, მაინც – გიგა ბოკერია განუწეს, ზაალ უდუმაშვილს ბოთლი ესროლეს, რაღაც „ასოფოლაკა“ გიგი უგულავასაც მოხვდა.
ამ მხრივ პირველი მაინც თბილისში „ქართული ოცნების“ ოფისთან აგრიალბული აქცია იყო. მიხდომისას ნაციონალთა „ახალ-

გაზრდულ ფრთას“ გვარიანი წინააღმდეგობა გაუწიეს და იქიდან (ერეკელს მოედნიდან) აახვევინეს.
ეტყობა, ტელეპატიურად, წინასწარ, რაღაც არასასიკეთო იგრძნო გიორგი ვაშაძემ (რომელიც ენას არ აჩერებს, უფრო სწორად იმ ენას საერთოდ პირში ვერ იტევს), ერთ დღეს უთოოდ გამასილ-ქებენო და სანწყლად განაცხადა, რომც გამარტყან, ხელს არ შევეზურუნებო, ანუ მარცხენასაც მიეჭეწეო. ღმერთმა მისცეს სულის სიმტკიცე ბატონ გიორგის, თუ გამუდმებულ



ასთრონა და გუბაზი რეპოლუსიონისთვის გვამებს სპროპებენ



გების მსმენელათვის კი დიდი შედეგათი იქნება, ყური დაისვენებს მისი წიკვისსგან, რომლის ყოველი „რევოლუციური“ არგუმენტი სათავეს იღებს პირადი მოსაზრებით და არა ქვეყნის ინტერესებით.
სწორედ ახლა, ამ მწვავე მომენტში ნინო ბურჯანაძის რუსეთს გამგზავრებამ, გაერთიანებულ ოპოზიციას არა მარტო თავი დაუკარგა, არამედ სხვა მხრივაც დააზარალა.
ქალბატონი ნინოს საერთოდ სჩვევია რუსეთში ასეთი პარტიზანული გავარდნები, მაგრამ ამჟამინდელი მაინც გამორჩეული იყო. მის გამგზავრებაზე ოპოზიცია საეჭვოდ გაყუნდა. ამდენად, შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ შემცნარებულად შეხვდა ამ ამბავს. ნათელაშვილის ოფისში შეკრებილ „წარმოშობით მედასავლეთეებს“ შორის, ასეთ „მოლაღატურ სვლაზე სიტყვა არავის დაუძრავს (თაკოს გარდა!). ეს გავიფიქრებინებს, რომ „რუსეთში ბურჯანაძის მოსკოვს მივლინება საერთო მოსაზრებით იყო ნაკარნახევი, ასე ვთქვათ – „გავაწენეს შესაძლებლობის მოსასინჯად“. ახლა იმ გავრცელებულ ჭოროსაც თუ დავამატებთ, რომ ბურჯანაძემ იქ ბოდიში მოიხდა „19 ივნისის გავრილოვის მიმართ საქართველოს პარლამენტში ჩადენილი უმსგავსი საქციელის“ გამო... (არადა, „გავრილოვის ამბავი“ უდევს საფუძვლად ნაცმოძრაობის ამჟამინდელ რევოლუციურ ალტყინებას).
მოსკოვიდან დაბრუნებული ქალბატონი ნინო საგულდაგულოდ უარყოფს ბოდიშის მოხდას. თორემ, ნიკანორ მელიას და გიგა ბოკერიას მოუხდებოდათ ალიკაპების შექნა მოძრაობის ქალთა ფრთისთვის, რომლის წვერებმაც „გამოიჭირეს“ სწორედ გავრილოვი საქართველოს პარლამენტში და სრულიად საქართველოს ამცნეს ეს ამბავი. სხვისი არ ვიცი და სალომე სამადაშვილს, ელენე ხოშტარიას და თინა ბოკუჩავას – გავრილოვის პირველ აღმოჩენილებს და განგაშის ზარის შემოძვრელებს, აუცილებლად დასჭირდებოდათ „ნამორდნიკები“, თორემ ბურჯანაძისგან, შეიძლება არაფერი დარჩენილიყო.
საშურის ცალკე თემაა „ლავუაზის კანონი“, ანუ როცა დიდი თავი სულაც არ არის დიდი ჭკუის მანიშნებელი, ანუ უფრო კონკრეტულად, საქართველოს პარლამენტის ყოფილი წევრი, „ქართული ოცნების“ ბლოკი-დან, ძალად რევოლუციონერი გუბაზი სანიკიძე დიდი გაქანების კაცი არ არის. ეს აქსიომა ზემოხსენებული „ლავუაზის კანონის“ გარდა, იმითაც მტკიცდება, რომ ასაკოვანი კაცი აქამდე არაფრით გამორჩეულა (თუმცა თავი გადაგვჭამა, ჩემბარიო მცოდნე და გონიერი მოღვაწე საქართველოში მეორე არ დადისო): არც მეცნიერებაში (მის ნაშრომებს არავინ იცნობს). როცა ბატონი გუბაზი თვალებს ზეცად ალაპყრობს და რაიმე ჭკვიანურის შობას დააპირებს, არ შეცდეთ და არ იფიქროთ, ეს კაცი ბრძნული აზრებით დატვირთული სწავლულიაო. უფრო ხელმოკერიული ეტყვის;

«რეფორმას» სასწავლო პროცესი ნულამდე დაჰყავს

ამ წერილის დაწერა ჩვენი ქვეყნის განათლების სისტემაში გაუთავებელი რეფორმების და გამეფებულმა უკანონობამ მიიძულა. პარლამენტის განათლებისა და მეცნიერების კომიტეტის ყოფილი თავმჯდომარე, ქალბატონი მარიამ ჯაში ძალიან კმაყოფილი, აღფრთოვანებული იყო დარგის ძლიერი „რეფორმატორობით“.

ის ვერ ხედავდა, რომ:
1. არაფერია ცუდი იმაში, რომ 40-დან 70 წლამდე ასაკის პედაგოგების 66,6 პროცენტი სკოლებიდან გაყარეს და მათ მაგივრად შემოჰყავთ არასპეციალისტი „მასწავლებლების მაძიებლები“, რომელთაც ორთვიან კურსებს გაატარებენ!
2. რომ საქართველოში მიმდინარე მასწავლებელთა სერტიფიცირება და გამოცდები კორუფციის წყაროა!
3. სკოლიდან გაყრილ (და არა თავიანთი სურვილით წასულ) „მასწავლებელთა ჯილდო“ ცინიზმი და სირცხვილია!
4. სწავლის საფასურის გადაუხდელობის გამო რამდენმა ათასმა სტუდენტმა მიატოვა სწავლა!
5. რაც ყველაზე მთავარია, ვერც ერთი ვერ ხედავდა ლომიას მინისტრობიდან დღემდე, რომ სკოლამ დიკარგა აღმზრდელი ფუნქცია, არც ერთ მათგანს არ უფიქრია ლომიას მიერ დაწესებული სასწავლო გეგმების, სასწავლო სახელმძღვანელოების და შეკვეცილი პროგრამების (სკოლას დაკლებული 1500 საათის) აღდგენაზე! ეს ხომ რეფორმის ქვაკუთხედი! საერთაშორისო კონკურსში გამარჯვებულ გოგებაშვილის „დედაენასაც“ მოუძებნეს ალტერნატივა, ოღონდ სკოლებს ეს სახელმძღვანელოებიც არ მიუღიათ!
ბატონი გიორგი კვიციანი აცხადებდა, „სკოლა ბიზნესია“. ნუთუ არავინ ფიქრობს, რომ ეს კატასტროფაა, რითაც სკოლებში ნერვოზი 21-ე საუკუნის მთავარ გამოწვევას – ხელოვნურ ინტელექტს. ეს ყოველივე იმის შედეგია, რომ განათლების მესვეურნი სპეციალობით არ ბრძანდებიან პედაგოგები და არც სკოლაში მუშაობის გამოცდილება გააჩნიათ.
ყოფილი მინისტრის, ბატონი მიხეილ ბატიაშვილის „რეფორმა“ მიმართულია განათლების სისტემის განადგურებისკენ! (ეს მიხეილ სააკაშვილის ოცნება იყო). რატომ არ ენდობოთ ადრინდელი უმაღლესი სასწავლებლების სახელმწიფო საგანოცდო კომისიების დასკვნებს და ამით არღვევთ კონსტიტუციას?
ამ „რეფორმის“ ძირითადი ამოცანაა სასწავლო პროცესის ნულამდე დაყვანა, სკოლი-

საქართველოს პრემიერ-მინისტრს, ბატონ გიორგი გახარიას



დან გაყრილი პროფესიონალი – პრაქტიკოსი პედაგოგების ხელფასების ხარჯზე დარჩენილთათვის ხელფასების მომატება, სკოლებსა და უმაღლეს სასწავლებლებში არარსებული საგნით „უნარებით“ „გამოცდილი“ პროფესიონალი კადრების გაბრიყვება!
სააკაშვილის მცდელობით გაერომ საქართველო ალიარა „განვითარებად ქვეყნად“ და დაიგეგმა, პედაგოგთა 75-ათასიანი არმია შეემცირებინათ 28 ათასამდე! ამის შესახებ ტელევიზიის მაყურებელმა ნახა, თუ როგორ მიმართა ქალბატონმა თამარ სანიკიძემ ბატონ დიმიტრი შაშკინს: „რატომ რეჟისორი, შენ და სააკაშვილი არ იყავით, რომ 45 ათასი პედაგოგის ქუჩაში გაყრას გეგმავდით?“
მათი გამოცდებით უარყვეს კონსტიტუცია და გააუქმეს სახელმწიფო დიპლომების სტატუსი! უმაღლეს სასწავლებლებში არ ბარდება გამოცდები მაპროვიზებულ საგნებში! გაყრილი პედაგოგების ნაცვლად შემოჰყავთ 31 ათასი არასპეციალისტი „მასწავლებლობის მაძიებელი“, ეს კატასტროფაა და განათლების სისტემის განადგურებაზე მიგვანიშნებს!
ნაცვლის ეს ოცნება დღეს „ოცნების“ ხელით სრულდება, 50 ათასამდე პედაგო-

გომ ხელფასის მომატების ღირსი მხოლოდ პრაქტიკოსი პედაგოგი არ უნდა იყოს?! ვის სინდისზეა ღვანღვანული პედაგოგებისთვის გამოტანილი ეს განაჩენი?
სტატისტიკით, საქართველოში საშუალო ხელფასი 1200 ლარია, ყველაზე დაბალია პედაგოგების საშუალო ხელფასი – 537 ლარი და პენსია 200 ლარი, ისინი პატიოსანი, „დამსახურებული შრომისთვის“ გაყარეს სკოლიდან! რამდენი იმთავანი შეინირეს და შეინირავენ „ბრძული“ მოქმედებით?! (არადა, ძალიან სტრუქტურებს წელნიადმი ორსამჯერ ემატება ხელფასები!).
თუნდაც ერთი პედაგოგის სიცოცხლის ფასად ღირს მინც ეს „რეფორმები“?
ბატონო პრემიერო, გთხოვთ, დაავალეთ შს მინისტრს, ბატონ ვ. გომელაურს: შეისწავლოს ბოლო ერთი წლის განმავლობაში გარდაცვლილ პედაგოგთა საკითხი.
თქვენმა შეპირებამ: „სიმართლე და განათლება იქნება ყველაზე დიდი გამომწვევა მთავრობისთვის, უნდა დავაღწიოთ თავი სიცრუეს“, გაგვიჩინა იმედი, რომ მიგვალწვევინებთ ქართველი ხალხის ამ საწუკვარ ოცნებას!
ბატონო გიორგი, სკოლიდან გაყრილი 50 ათასი პედაგოგი სავაჭრო ობიექტებში ან ბანკებში კი არ მუშაობდნენ, რომ ფული დაეგროვებინათ, პენსია მინც მოგემატებინათ, წამლების შესაძენად, რაც მსოფლიოში ყველაზე ძვირია საქართველოში!
მსოფლიოს რომელ ქვეყანაში მომხდარა ოდესმე ასეთი რამ? მოვიხილო: პასუხი აგებინოთ ყველას, ვინც ასეთ დღეში ჩაყარა ჩვენი ღვანღვანული პედაგოგები!
სამართლიანობა მოითხოვს პედაგოგების ღირსეულ დაფასებას და არა სკოლიდან გაყრას, რაც უკვე იქცა ტრაგედიად! აი, საზოგადოებაში რატომ მუსირებს „სამთავრობო იდეა“: „თუ გინდა ქვეყნის თანადგომა, მოკვდი პენსიამდე!“
ბატონო პრემიერ-მინისტრო, თქვენმა სიტყვებმა – „უნდა დავაღწიოთ თავი სიცრუეს“ – ხალხში იმედის ნაპერწკალი გააჩინა. შეგახსენებთ: ღირსებაა ყოველი, ქუჩაში გაქვებული, მტირალი, შეძრწუნებული პედაგოგის გოდებას ამ სიტუაციაში თქვენ „მადლობით“ ათავისუფლებთ მინისტრს, რომელსაც მინც ტოვებთ განათლების სისტემაში „რეფორმების გასაგრძელებლად“! ხოლო პარლამენტის განათლების კომიტეტის ყოფილი თავმჯდომარე, ქალბატონი მარიამ ჯაში თანამდებობის დატოვებისას ამბობს: „...მე ვამაყობ იმით, რომ განათლების სისტემაში ასეთი რეფორმები ჩავატარე“.
ახალმა მინისტრმა ჩხენკელმა ასე მიმართა განათლების სამინისტროს მუშაკებს: „თქვენ ბრძანდებით უმაღლესი დონის პროფესიონალები“ (და არა „ყავის მომდულელები“!).
ბატონო პრემიერო, ვიტოვებ იმედს, რომ თქვენ საქმეს მიიყვანთ ბოლომდე ერის საკეთილდღეოდ.

ბონდო კალანდამძე, გარდაბნის №3 საჯარო სკოლის პედაგოგი

დღის 9-დან 17 საათამდე ან 17-დან ღამის 2 საათამდე, – ასეთ განრიგს ხშირ შემთხვევაში ახალგაზრდები და არა მხოლოდ, უსახსრობის გამო თანამდებობა. თუმცა, მომსახურების სფეროსა და საკვებ ობიექტებში მხოლოდ რიგითი კონსულტანტის ან მოლარის გარდა, პერსონალს სხვა „პროფესიის“, დამლაგებლის ან მუშის, შეთავსება დამატებითი ანაზღაურების გარეშე უნევს. მათ მიერ გამოყენებული თანხა კი თვის ბოლოს, 200, 300 ან უკეთეს შემთხვევაში 600 ლარია.
მიუხედავად იმისა, რომ საქართველოს შრომის კოდექსში, სამუშაო საათების დღიური ლიმიტი განისაზღვრა, ხშირია შემთხვევები, როდესაც დასაქმებულები ზეგანაკვეთურ სამუშაოს ანაზღაურების გარეშე ასრულებენ.
„ხშირ შემთხვევაში ერთ ადამიანს ორი ადამიანის საქმის შეთავსება უნევს. ეს ეხება სფეროს, სადაც დაქირავებულებს, დამლაგებლისა და მუშის საქმის შეთავსება უნევს“, – ასე აფასებს „კომერსანტიან“ ეჩიარ პრო-

მუშაობა შეუსაბამო ანაზღაურებით

ფესიონალთა გილდიის დამფუძნებელი ლილი ბიბილაშვილი საცალო ვაჭრობის სფეროს.
„არის კომპანიები, რომლებიც ღირსეულად აფასებენ თავიანთი თანამშრომლების შრომას და კადრებს შესაბამისი ანაზღაურება აქვთ. არის კომპანიები, რომლებიც ამას არ აქცევენ ყურადღებას, განსაკუთრებით, მომსახურების სფეროში, სადაც თანამშრომლებს არა მარტო პირდაპირი მოვალეობის შესრულება, არამედ სხვა დამატებითი განსვენებული კომპეტენციის მქონე საქმიანობის შესრულება უნევს. ეს კი ახდენს თანამშრომლების მხრიდან უარყოფით დამოკიდებულებას, როგორც სამსახურისა და მათი დამქირავებლების მიმართ, ასევე მომხმარებლის მიმართაც. ზეგანაკვეთური მუშაო-

ბა უნევს თანამშრომლებს, რომელთა კვალიფიკაცია არ შეესაბამება სამუშაო ფუნქციების კომპეტენციებს, ან უბრალოდ მათ არ აქვს დროის მენეჯმენტი“, – ამბობს ლილი ბიბილაშვილი.
ეჩიარ პროფესიონალთა გილდიის დამფუძნებელი „კომერსანტს“ იმ სფეროებს უსახელებს, სადაც დასაქმებულთა უფლებებ-

ში, საცალო ვაჭრობის სფეროს მსგავსად, ხშირ შემთხვევაში ირღვევა.
„განსაკუთრებით რთულია თანამშრომლების მართვა ბანკების სფეროში, რადგან იქ ძირითადი შემსრულებლები არიან პროფესორები, რომლებსაც განსაკუთრებული მიდგომა სჭირდებათ.
მიღია, რომელსაც განსაკუთრებული მიდგომა სჭირდება. ასევე ალანაშავია სამედიცინო სფერო, სადაც ძირითად თანამშრომლებს მეტ-ნაკლებად ექცევათ ყურადღება, თუმცა, დამხმარე და მომსახურე პერსონალი-სადმი ყურადღების ხარისხი დაბალია.
სრულიად სხვა პრობლემებია – გაყიდვების, დისტრიბუციონში, მომსახურების სფეროში, რაც განსაკუთრებულ ყურადღებას მოითხოვს“...
სუპერმარკეტები არ არის ერთადერთი ადგილი საქართველოში, სადაც ასობით დასაქმებული ადამიანის შრომითი უფლებები ირღვევა.



ნათია ლოშიძე

ყოფილ პრეზიდენტს სიკვდილი მიუსაჯეს

პაპისტანის სასამართლომ ქვეყნის ყოფილ პრეზიდენტს, გენერალ ფერვეზ მუშარაფს სასიკვდილო განაჩენი გამოუტანა. განაჩენი 3-კაციანმა კოლეგიამ ხმათა უმრავლესობით გამოიტანა. მუშარაფი ქვეყნის ლალატში ცნეს დაწინაურებულ. კერძოდ, საქმე 2007 წელს მიღებულ გადაწყვეტილებას ეხება, როცა მუშარაფმა ქვეყნის კონსტიტუცია გააუქმა, რითაც მმართველობა გაიხანგრძლივა.

გენერალმა მუშარაფმა ძალაუფლება 1999 წელს, სამხედრო გადატრიალების შედეგად მოიპოვა და ქვეყნის პრეზიდენტის პოსტს 2001-2008 წლებში იკავებდა. ამჟამად ის დუბაიში იმყოფება, სადაც 2016 წელს გამოძიების ნებართვით მკურნალობის მიზნით ჩავიდა. მუშარაფი პაკისტანის პირველი სამხედრო ლიდერია, ვინც სასამართლოს წინაშე წარდგა.

პრეზიდენტი ბოლიუს იხდის

ესტონეთის პრეზიდენტმა კერსტი კალიულაიდმა ქვეყნის შინაგან საქმეთა მინისტრის განცხადების გამო ბოლიუსი მოიხადა. ამის მიზეზი ის გახდა, რომ 70 წლის მარტ პელემე, რომელიც ულტრამემარჯვენე პოპულისტურ პარტია „ეკრეს“ ხელმძღვანელობს, ფინეთის ახალარჩეულ პრემიერ-მინისტრს „გამყიდველი გოგო“ უწოდა.

34 წლის სანა მარინი მსოფლიოს ყველაზე ახალგაზრდა პრემიერ-მინისტრია. ესტონეთის შს მინისტრმა მის შესახებ განცხადება რადიოს ეთერში გააკეთა. „ახლა ჩვენ ვხედავთ, რომ ერთი გამყიდველი გოგო პრემიერ-მინისტრი გახდა და ზოგიერთი ქუჩის აქტივისტი და გაუნათლებელი ადამიანები ასე შეუერთდნენ მინისტრთა კაბინეტს“, — თქვა პელემემ. მოგვიანებით მინისტრმა განაცხადა, რომ მისი კომენტარი არასწორად გაიგო და სანა მარინს ბოლიუსი მოუხადა. ოპოზიციამ მის გადადგომას მოითხოვა.

ფინეთის პრემიერმა თავის ცხოვრებაზე საუბრის დროს აღნიშნა, რომ სულმოკლე ოჯახში გაიზარდა, უნივერსიტეტში ჩარიცხვამდე კი გაყიდვების მენეჯერის თანაშემწედ მუშაობდა.

უკრაინა ორგანიზაციას მოქალაქეობის შემოღვაწეას აპირებს

უკრაინის მთავრობამ ამაღლებს კანონპროექტს, რომლის თანახმადაც უკრაინული პასპორტის მისაღებად უცხო ქვეყნის მოქალაქეობაზე უარის თქმა საჭირო არ იქნება. ადგილობრივი მედიის ინფორმაციით, ამის შესახებ ქვეყნის სახელმწიფო საამიგრაციო სამსახურის ხელმძღვანელმა განაცხადა.

მაქსიმ სოკოლიუკის თქმით, ორმაგი მოქალაქეობის შემოღება გაფორმდება, როგორც ახალი პროცედურა. მისივე განმარტებით, კანონპროექტი ჯერ უმაღლესი რანგის დეპუტატებმა უნდა განიხილონ. 13 აგვისტოს ცნობილი გახდა, რომ ზელენსკის ბრძანებით, პოლიტიკურად დევნილ რუსებს უკრაინის მოქალაქეობას მისცემენ.



აშინდის იხედოდ დარჩენილი ზამთრის კურორტები

ბაქსინანსა და გუდაურში 10-15 დეკემბერს დაანონსებული სეზონის გახსნა, თბილისი ამინდების გამო, სავარაუდოდ, ერთი კვირით გადაიდო. ამჟამად, მთის კურორტები ტურისტებს ვერ იღებენ. მიუხედავად იმისა, რომ ხელოვნური გათოვლიანების სისტემა ჩართულია, თბილისი ამინდის გამო სათხილამურო ტრასა არ იყინება. ზამთრის კურორტი ბუნებრივი თოვლის იმედადაა დარჩენილი.

მიუხედავად იმისა, რომ მთის კურორტი ინფრასტრუქტურულად მზადაა დამსვენებლებს უმასპინძლოს, სეზონის გახსნა კიდევ ერთი კვირით გადაინევს. თუმცა, სეზონის გახსნის შემდეგ კურორტი ბაკურიანი ზამთრის სეზონს სამი ახალი საბაგროთი და ახალი სასრილო არეალებით შეხვდება. ახალი საბაგროთი გათვალისწინებულია 2023 წლის მსოფლიო ჩემპიონატისთვის. დიდგელზე კი 10 ახალი გონდოლა დამონტაჟდა, რომელიც ერთ საათში, დაახლოებით 350-400 კაციტ მეტს გაატარებს და რიგებს მნიშვნელოვნად განტვირთავს.

„სეზონის გახსნა თავიდან ბოლომდე ამინდზეა დამოკიდებული, სხვა მხრივ კურორტზე მზად ვართ, დამსვენებლები მივიღოთ, — ამბობს ბაკურიანში საოჯახო სასტუმროს მენეჯერი გიორგი ბორჯოლაძე. — ბაკურიანს ბოლო წლებია, თოვლის პრობლემა აქვს, ხელოვნური გათოვლიანების პროგრამა რომ არ ჰქონდეს კურორტს, პრაქტიკულად ვერ მოვახერხებდით ტურისტების მიღებას, როგორც სათხილამურო კურორტი. ხელოვნური გათოვლიანების პროგრამა საკმაოდ კარგად მუშაობს, როგორც ვიცი, გუშინაც ჩართული იყო სასრილო ტრასა, თუმცა, იმის გამო რომ ყინვა არ არის, ვერ ნარჩუნდება ტემპერატურა.

ანალოგიური მდგომარეობაა გუდაურშიც, კურორტზე თბილისი ამინდების გამო სეზონის გახსნა გადაიდო და სასტუმროები დამსვენებლებისგან თითქმის ცარიელია. გათოვლიანების მეორე ფაზა კურორტ გუ-

დაურში იტალიურმა კომპანია „ტიქნო ალპინიმა“ დაიწყო და 2019 წლის ზამთრის სათხილამურო სეზონზე შევა ექსპლუატაციაში.

როგორც ადგილობრივები და სასტუმროს მენეჯერები ამბობენ, მიუხედავად იმისა, რომ ხელოვნური სასრილო ტრასა ჩართულია, თბილისი ამინდის გამო ვერ იყინება. თუმცა, კურორტი დამსვენებლების დიდ ნაკადს ახალი წლის დღეებში ელოდება, სადაც სასტუმროების 70% უკვე დაჯავშნილია.

ბაკურიანსა და გუდაურში სეზონის გახსნის გადადებას „მთის კურორტების განვითარების კომპანიის“ საზოგადოებასთან ურთიერთობის სამსახურის უფროსი თამაზ იაშვალაშვილიც თბილის ამინდს უკავშირებს, რის გამოც ვერ ხერხდება სათხილამურო ტრასის გაყინვა.

„ხელოვნური გათოვლიანების პროექტი ჩვეულებრივად მუშაობს, ახლაც ჩართულია ტრასა, თუმცა, ამინდის პრობლემაა. წუხელ ჩართული იყო სათხილამურო ტრასა, თუმცა პლიუს გრადუსზე ის ტემპერატურა არ ნარჩუნდება რაც საჭიროა გაყინვისთვის. ბაკურიანსა და გუდაურში სეზონის გახსნა 15 დეკემბრიდან იგეგმებოდა, თუმცა, უამინდობის გამო გადაიდო. ყველაზე ერთად ველოდებით თოვლს და იმ ტემპერატურას, რომელიც მოედინის ამუშავების საშუალებას მოგვცემს. მაგალითად, გუდაური არის ალპური ზონა და იქ სასრილო და გათვალისწინებულია ტურისტები, ამ ეტაპზე კი კურორტი ვერ იღებს ტურისტებს. არანაირი სხვა პრობლემა მთის კურორტებს არ აქვს, გარდა ბუნებრივი პირობებისა, რაშიც ამინდმა უნდა შეგვიწყოს ხელი“, — განმარტავს თამაზ იაშვალაშვილი.

გუდაურსა და ბაკურიანში ხელოვნური გათოვლიანების პირველი ფაზა 2014 წელს დაიწყო. ხელოვნური გათოვლიანების მიზანია, საკურორტო სეზონის დაწყება-დასრულება მხოლოდ ბუნებრივ ამინდზე არ იყოს დამოკიდებული.

ნათია ლომიძე

გაიაფდება თუ არა უსაფუძვლოდ გაქვირებული პროდუქტი?

ლარის სწრაფი და მკვეთრი გამყარების შემდეგ დღის წესრიგში დგას საკითხი, როდის აისახება ეს სამომხმარებლო ფასებზე. მოკლე პერიოდში პროდუქციის გაიაფების არანაირი ნიშანწყალი არ იგრძნობა და ამის იმედს ჯერ ვერც იმპორტიორები იძლევიან. მაინც აზრით, ეს გამყარება კი არა, დასტაბილიზაციაა.

საქართველოს დისტრიბუტორთა ასოციაციის თავმჯდომარე ივანე შაქინია განმარტავს, რომ კომპანიებს გარკვეული მარაგები აქვთ, რომელიც ნაყიდი საკმაოდ მაღალ კურსზეა, შესაბამისად, მოკლევადიანი გამყარება პროდუქციის გაიაფების საფუძველი ვერ იქნება.

„პროდუქციის გაიაფებაზე არც ვილაპარაკოთ და არც ვიოცნებოთ. ასეთი რამე უახლოეს მომავალში არ მოხდება. ეს გამყარება არ არის, ეს კურსის დასტაბილიზაციაა. ლოგიკურად რომ მივყვეთ, ქვეყნის ეკონომიკაში არაფერი ისეთი არ გაკეთებულა,



რომ ამას ლარის გამყარება გამოეწვია. ინვესტიციები არ არის და არაფერი მსხვილი პროექტი არ შემოსულა, რომ ამას ლარის სტაბილიზაცია გამოეწვია. თუმცა, ეს სტაბილიზაცია კარგია, თუნდაც იმისთვის, რომ ინფლაციის მაჩვენებელი არ გაიზარდებ-

ბა“, — აღნიშნა ჭყონიამ.

მისივე განცხადებით, კომპანიებს, თუ მოგების მარჯა 20%-ის ფარგლებში ჰქონდათ, ფასების გაზრდის შემდეგ 13%-მდე შემცირდათ. მიზეზი კი ის არის, რომ საცალო სექტორი ფასებს პროპორციულად ვერ ზრდის,

რადგან რეალიზაცია კატასტროფულად შემცირდება. ლარის სტაბილიზაცია კი კომპანიებისთვის შეგვა იქნება“.

რაც შეეხება იმას, თუ რა მიზეზით მყარდება ლარი, დისტრიბუტორთა ასოციაციის თავმჯდომარის პასუხი ასეთია: „იმ ფონზე, როცა ბოლო სამი თვის განმავლობაში რეფინანსირების განაკვეთი სამჯერ შეიცვალა და ამ პერიოდში ეროვნულმა ბანკმა 150 მლნ-მდე დოლარი გაყიდა, ლარის გამყარების ერთ-ერთი მიზეზიც ესაა“. ამ ეტაპზე ფასის რამე ტიპის შეცვლაზე საუბარი უჭირს კომპანია „დუს“ დამფუძნებელ დავით გომიჩაიშვილს. იმპორტიორი აცხადებს, რომ რამდენიმე დღიანი დასტაბილიზაცია ბიზნესს არ უჩინს სიმყარის და მომავლის დაგეგმვის შანსს, წარსულის გამოცდილებიდან გამომდინარე.

„ჯერ მხოლოდ რამდენიმე დღეა, რაც ლარმა შედარებით გამყარება დაიწყო. იმპორტიორის და პროდუქციის შემდგომი

გამსაღებლის ინტერესიც ყოველთვის დაბალი ფასია, რადგან ეს ზრდის მსყიდველუნარიანობას, მაგრამ ისეთი მიზეზი გამოცდილება გვაქვს ლართან მიმართებით, რომ რამდენიმე დღიანი დასტაბილიზაცია გრძელვადიან გეგმებზე საუბრის შანსს არ იძლევა. რასაკვირველია, თუ ლარი გამყარებას განაგრძობს, ფასი დაიწვეს, რამდენით ეს დროის საკითხია“, — აღნიშნა იმპორტიორმა.

ჯერჯერობით ქვეყანაში არ შეცვლილა სანვავის ფასიც, რომელიც შედარებით სწრაფად ზემოქმედებს როგორც გაცვლით კურსზე, ასევე საერთაშორისო ბაზარზე არსებულ ტენდენციებზე. ამ მხრივ ალსანიშნავია, რომ მსოფლიოს ბირჟებზე ბოლო პერიოდში ნავთობპროდუქტების ფასი მდგრადია და გაქვირების არანაირი ნიშნები არ იკვეთება. შესაბამისად, მაღალ ლარის გამყარება საქართველოში სანვავის ფასზე სარფიანად უნდა აისახოს.

გიგა დანიელი

ფეხბურთი

ქართული ანგარიში

მართალია, საფეხბურთო სეზონი ზამთრის არდადეგებზე ოფიციალურად გავაცდით, მაგრამ გულშემატკივარს რა მოაწყენს? ჰოდა, მოდით, ქართულ ფეხბურთთან დაკავშირებულ რამდენიმე საყურადღებო ფაქტზე გავამახვილოთ ყურადღება.



როგორც მოგეხსენებათ, ევროპის ახალგაზრდული ჩემპიონატის შესარჩევი ტურნირის შეხვედრა სლოვაკეთის ქალაქ ნიტრაში გუნდური ჩხუბით დასრულდა, რასაც უეფას სადისციპლინო კომიტეტის მხრიდან ადეკვატური რეაგირება მოჰყვა.

კერძოდ, 5-მატიანი დისკვალიფიკაციით დაისაჯა საქართველოს 21-წლამდეელთა ნაკრების თავკაცი გია ცეცაძე, მის ერთ-ერთ თანაშემწე ირაკლი მანიას 1-მატიანი „დასვენება“ აკმაყრეს, ხოლო მასპინძელთა სამწვრთნელო შტაბის წევრი

იოზეფ შტიხერი 3 მატჩი იუქმებს.

გარდა ამისა, 6700-6700 ევროთი დაჯარიმდა ორივე ქვეყნის ფეხბურთის ფედერაცია.

მნიშვნელოვანი მოვლენები განვითარდა თბილისის „დინამოშიც“, რაც გუნდიდან საჩემპიონო ტრიუმფის ესპანელი შემოქმედების - ჩისკო მუნიოსისა და ფელის ვისენტეს გაშვებაში გამოიხატა.

პირენელებთან კონტრაქტის განყვანის ერთ-ერთ მიზეზად პრო-ლიცენზიის უქონლობა სახელდება, თუმცა, უფრო სარწმუნოდ მათი გაზრდილი მადისა და ანაზღაურების მომატებაზე პრეტენზიის გამოთქმის ვერსია გვესახება.

ვიმედოვნებთ, ყველა კითხვას ამომწურავი პასუხი 20 დეკემბერს 14 საათზე დანიშნულ პრესკონფერენციაზე გავცემთ და შერისხულთა შემცველის, აგრეთვე „დინამოდან“ წამსვლელ-მომსვლელთა ვინაობასაც შევიტყობთ.



სასიამოვნო სიახლეა ეროვნულ ნაკრებში, რომელსაც გაისად მარტში ბელარუსთან ყოფნა-არყოფნის პლეი-ოფი ელის. მას მ-თვიანი მკურნალობისა და სარეაბილიტაციო პერიოდის შემდეგ ერთ-ერთი ლიდერი გიორგი ჩაკვეტაძე უბრუნდება.

მანამდე - 20 და 27 თებერვალს „ჯვაროსანთა“ კაშკაშა ვარსკვლავის ბელგიურ კლუბ „გენტს“ იტალიურ „რომასთან“ ევროპალიგის მეთექვსმეტედფინალური რაუნდის შეხვედრებში მოუწევს თამაში.

ამავე ეტაპზე დანარჩენი მეტოქენი ასე დაწყვილდნენ: კლუბი - სევილია, ვულვზი - ესპანოლი, აპოელი - ბახელი, სპორტიנגი - ბაშაქშეჰირი, ხეტაფე - აიაქსი, სელტიკი, ოლიმპიკოსი - არსენალი, ალკმარი - ლინცი, ბრიუგე - მანჩესტერი, ლუდოგორეცი - ინტერი, აინტრახტი - ზალცბურგი, რეინჯერსი - ბრაგა, ვოლფსბურგი - მალმიო, შახტარი - ბენფიკა.



და კიდევ: 5 წელი შესრულდა ქართული ფეხბურთის სამსახურში ჩაფერფლილი ჩვენი ძვირფასი კოლეგისა და მეგობრის, „საბურთალოს“ ერთ-ერთი მე-სადირკვლის ქართლოს ჭუმბურიძის გარდაცვალებიდან.

იგი ოჯახის, საახლობლოსა და სპორტული საქართველოს მოუშუშებელი იარაღი და ასეთად დარჩება მარად.



გიორგი შოთაძე

ტალანტი

ბაიზად 26 ივლისიდან საქართველოს ნაკრები 18-წლამდეელთა ევრობასკეტში (B დივიზიონი) ჩაებმება, რომელიც რუმინულ ორადეაში გაიმართება. B ჯგუფში „ჯვაროსანთა“ მეტოქეები ირლანდია, დანია, უკრაინა, სლოვაკეთი და ჩრდილოეთ მაკედონია იქნებიან. გუნდის შემადგენლობაშია 17 წლის ცენტრი საბა გიგიბერია, რომელიც სიმალეში 217(!) სანტიმეტრია.

საბა ამერიკაში ნევადას სკოლა ფინდლი კოლეჯ პრემში თამაშობს და სწავლობს. კლიფ ფინდლის დაარსებულ სკოლას ისეთი ვარსკვლავები აღუზრდია, როგორც ეივერი ბრედლი, კორი ჯოზეფი და ტრისტან ტომპსონი არიან.

basketballrecruiting.rivals.com-ის მიხედვით, საბას ტალანტი და ბუნებრივი მონაცემები შეუმჩნეველი არ დარჩათ კოლეჯებში და მას NCAA-ს ხუთი გუნდი

იხსნება: 17 წლის ქართველი გოლიათი

დან აქვს მიწვევა. მათგან ერთ-ერთი ილინოისია, სადაც გიორგი ბეჟანიშვილი თამაშობს. ასევე დაინტერესებული არიან ჯორჯია ტექი, TCU (ტეხასი), USC (სამხრეთ კალიფორნიის უნივერსიტეტი) და UNLV (ლას ვეგასი).

rivals.com-ის რეიტინგით, საბა ამერიკის მასშტაბით 117-ეა უმაღლესი სკოლის ტალანტებში, ხოლო მე-19 - ცენტრის პოზიციაზე.

ეს გამოცემა გიგიბერიას 4-ვარსკვლავიანი ტალანტის სტატუსს ანიჭებს. შეგახსენებთ, რომ სანდრო მამუკელაშვილი და გიორგი ბეჟანიშვილი NCAA-ში



სკანდალი



საჩოგბურთო სამყაროში მორიგი სკანდალი მნიშვნელოვან გამოცემა ZDF აქვეყნებს გამოძიების შედეგად მიღებულ ინფორმაციას, რომლის მიხედვითაც 135 ჩოგბურთელი და მათ შორის რეიტინგის ტოპ 30-ის წარმომადგენელი მატჩების გაყიდვაში არიან ეჭვმიტანილნი.

გარიგებულ შეხვედრებს სომხურ მავიას უკავშირებენ, რომელიც ევროპის

უენს, ბრუტუს?!

შვიდ ქვეყანაში მუშაობდა ამ სქემით. საუბარია მილიონობით თანხების ფსონებზე.

ჩვენთვის ყველაზე საინტერესო ისაა, რომ ეჭვმიტანილი ნიკოლოზ ბასილაშვილია. სხვადასხვა გამოცემებში იტყობინებიან, რომ ერთ-ერთი ჩოგბურთელი რეიტინგის საუკეთესო 30-ეულშია და ATP-ის სამი ტიტული აქვს მოგებული, ამ მონაცემებში კი სწორედ ბასილაშვილია ჯდება. მეტიც, Gazzetta Dello Sport სწორედ უშუალოდ ქართველზე მიანიშნებს და თავის მოსაზრებას იმითაც ამყარებს, რომ ბასილაშვილის სახელს მანამდეც უკავშირებდნენ გარიგებულ თამაშებს და იგი მსგავს ჭორებთან არაერთხელ იყო მიბმული.

ამჟამად საქმის გამოძიებაში ფედერალური ბიურო (FBI) გახლავთ ჩართული. რაც შეეხება ბასილაშვილს, ქართველმა ATP-ის ტურნირებიდან ორჯერ ჰამბურგში იმარჯვა, ერთხელ კი - ჩინეთის ლია პირველობაზე.

კობა კობახიძე

მოვლენის წინ

ესაც ლოგო!

საერთაშორისო კალათბურთის ფედერაციამ (FIBA) ოფიციალურად წარმოადგინა ევრობასკეტ-2021-ის ლოგო, რომლის ინსპირაცია WI-FI-ის სიმბოლო. ლოგოს პრეზენტაცია 4 მასპინძელ ქვეყანაში - ჩეხეთში, საქართველოში, იტალიასა და გერმანიაში ერთდროულად გაუქდა. თბილისში ევრობასკეტის ოფიციალური ლოგოს წარდგენა საქართველოს პირველ არხზე გადაცემა „ტიამაუტის“ პირდაპირ ეთერში შედგა, სადაც სტუმრად კალათბურთის ეროვნული ფედერაციის პრეზიდენტი პაატა გურასპაული და ეროვნული ნაკრების მთავარი მწვრთნელი ილიას ზუროსი იმყოფებოდნენ.

ევროპის ჩემპიონატი კალათბურთში 2021 წლის ყველაზე მასშტაბური და მნიშვნელოვანი ღონისძიებაა სპორტულ სამყაროში. ევროპული კალათბურთი მს-



ოფლიოს ყურადღების ცენტრში ექცევა და გლობალურ მასშტაბს იძენს.

ლოგოზე გამოსახულ ნიშნებს შესაბამისი მნიშვნელობა და დატირთვა აქვს. ინტერნეტის ეპოქაში ეს სიმბოლოები ყველასათვის კარგადაა ნაცნობი. მაგალითად: ჰეშთეგი, სისწირის გადაცემის სიმბოლო, მედიაგაშუქების სიმბოლო და სხვა, რომლებიც გლობალური კავშირის გამომხატველია.

გულშემატკივრები მთელი მსოფლიოს მასშტაბით ყველანაირი საზღვრების გარეშე ერთიანდებიან კალათბურთის გარშემო. ეს გაერთიანება დრამატული ემოციებით, მღელვარებითა და მოლოდინითაა სავსე, რაც მსოფლიო კალათბურთის მთავარი მამოძრავებელი ძალაა. ევროპული კალათბურთი ძლიერ და მჭიდრო კავშირს ამყარებს გულშემატკივრებთან.

ვიტალი ჯაფარიძე



საქართველოს ინტელექტუალური
საკუთრების ეროვნული ცენტრი

საკპაიენტი

SAKPATENTI

NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY
CENTER OF GEORGIA

www.sakpatenti.org.ge

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებების:

წინანდალი (რეგ. №3; თარიღი: 30.08.2005 წ.); მუკუზანი (რეგ. №2; თარიღი: 30.08.2005 წ.); ახაშენი (რეგ. №4; თარიღი: 30.08.2005 წ.); გურჯაანი (რეგ. №5; თარიღი: 30.08.2005 წ.); ქინძმარაული (რეგ. №787; თარიღი: 30.03.2006 წ.); მანავი (რეგ. №788; თარიღი: 21.08.2006 წ.); კახეთი (კახური) (რეგ. №789; თარიღი: 10.12.2007 წ.); ნაფარეული (რეგ. №790; თარიღი: 10.12.2007 წ.); თელიანი (რეგ. №791; თარიღი: 10.12.2007 წ.); ატენი (ატენური) (რეგ. №792; თარიღი: 10.12.2007 წ.); სვირი (რეგ. №793; თარიღი: 10.12.2007 წ.); ვაზისუბანი (რეგ. №794; თარიღი: 10.12.2007 წ.); ტიბაანი (რეგ. №796; თარიღი: 10.12.2007 წ.); კარდენახი (რეგ. №795; თარიღი: 10.12.2007 წ.); ტვიში (რეგ. №797; თარიღი: 10.12.2007 წ.); ყვარელი (რეგ. №1798; თარიღი: 10.12.2007 წ.);

ღვინის წარმოების სპეციფიკაციებში ცვლილებების შეტანის შესახებ

სსიპ საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრის - საქპაიენტის სასაქონლო ნიშნების, გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და დიზაინების დეპარტამენტის უფროსის 2019 წლის 24 ივლისის № 53259/06, 53267/06, 53251/06, 53252/06, 53256/06, 53258/06, 53257/06, 53260/06, 53254/06, 53250/06, 53261/06, 53253/06, 53255/06, 53263/06, 53262/06, და 53266/06 ბრძანებების საფუძველზე, შეიცვალა საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრში - საქპაიენტი რეგისტრირებული ღვინის ადგილწარმოშობის დასახელებების: „წინანდალი“, „მუკუზანი“, „ახაშენი“, „გურჯაანი“, „ქინძმარაული“, „მანავი“, „კახეთი (კახური)“, „ნაფარეული“, „თელიანი“, „ატენი (ატენური)“, „სვირი“, „ვაზისუბანი“, „ტიბაანი“, „კარდენახი“, „ტვიში“ და „ყვარელი“ წარმოების სპეციფიკაციები.

აღნიშნული ინფორმაცია, „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების შესახებ“ საქართველოს კანონის თანახმად, ქვეყნდება საქართველოს სამრეწველო საკუთრების ოფიციალურ ბიულეტენში, ერთ ცენტრალურ და ერთ ადგილობრივ გაზეთში.

მასალების გამოქვეყნებიდან 3 თვის ვადაში საქპაიენტში წარმოდგენილი შენიშვნები და დამატებითი ინფორმაცია შესასწავლად გადაეგზავნება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს. თუ 3 თვის განმავლობაში საქპაიენტში არ შემოვა რაიმე ინფორმაცია აღნიშნულ მასალებთან დაკავშირებით, გამოქვეყნებული მონაცემები ღვინის ადგილწარმოშობის დასახელებების „წინანდალი“, „მუკუზანი“, „ახაშენი“, „გურჯაანი“, „ქინძმარაული“, „მანავი“, „კახეთი (კახური)“, „ნაფარეული“, „თელიანი“, „ატენის (ატენური)“, „სვირის“, „ვაზისუბანის“, „ტიბაანის“, „კარდენახის“, „ტვიშის“ და „ყვარლის“ შესახებ აისახება ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების სახელმწიფო რეგისტრში.

წინანდალი

- დასახელება: „წინანდალი“
- დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
„წინანდალი“ – თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩაღისფერი;
- არომატი და გემო – უხადო, გემოზე ნაზი, რბილი, პარმინული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატი, მინდრის ყვავილების ტონებით, დავარებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპორტ შეყვება არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია – არანაკლებ 16 გ/ლ;
- შაქრიანობა – არაუმეტეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 5 გ/ლ;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დღგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

წინანდალის მიკროზონა მდებარეობს თელავის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე ჩრდილო განედის 41°54' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°35' კოორდინატებზე. წინანდალის მიკროზონა მოიცავს ერთს მხრივ ციფ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიანი კალთების გაგრძელებას და მეორე მხრივ მთისწინებსა და ალაზნის დაბლობს. მას ჩრდილო დასავლეთიდან ესაზღვრება ჩუმათხევი, ხოლო სამხრეთ აღმოსავლეთიდან – აკურისხევი.

წინანდალის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს: აკურას, ვანთას, ბუშეთს, ქვემო ხოდაშენს, წინანდალს, კისისხევს, კონდოლს, ნასამხრალს, შადაურს, კურდელაურს, ვარდისუბანს, რუისპირს, ყარაჯალას, გულგულას და იყალთოს.

5. ვაზის ჯიშები

„წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ წინანდალის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნისგან. „წინანდალის“ დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს 15%-მდე ოდენობით იმავე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანის ჯიშის ყურძენი.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- წინანდალის მიკროზონაში, ღვინო „წინანდალისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო

ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 300-750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.

- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში – 0,8-1,5 მეტრი.
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ.
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მანებლებსა და დაავადებებისგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ღვინო „წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უპიანო ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შედგენილი ძარებით.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

- რქაწითელისთვის – 10 ტონას;
- კახური მწვანისთვის – 8 ტონას.
- ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;

ღვინის გამოსავალი ერთი ჰექტარი ვენახიდან არ უნდა აღემატებოდეს:

- 6500 ლიტრს – რქაწითელისთვის;
- 5200 ლიტრს – კახური მწვანისთვის.

9. ყურძნის გადაამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ წინანდალის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელისა და კახური მწვანის (15%-მდე) ჯიშის ყურძენებიდან.

ყურძნის გადაამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა წინანდალის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მუყენახეობის ზონიდან ჩამოსხმისკენ, დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ თვითნადი ტიპის სრული დადუღებით.

„წინანდალის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ ნებადართულია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2300 საათს აღემატება. მიკროზონაში მზის პირდაპირი რადიაციის წლიური ჯამი პერპენდიკულარულ ზედაპირზე 130 კკალ/სმ², ხოლო სხივებისადმი პორიზონტალურ ზედაპირზე 76 კკალ/სმ² უდრის. თბილ პერიოდში ეს მანებლებელი შესაბამისად 92 და 60 კკალ/სმ² ფარგლებში მერყეობს. გაზაფხული რადიაცია წლიურად 54 კკალ/სმ², ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 40 კკალ/სმ² აღწევს. ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 130 კკალ/სმ²-ია, ხოლო თბილ პერიოდში 100 კკალ/სმ² უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა საკმაოდ მაღალია და 12,4°C უდრის. ყველაზე თბილ თვეებში – ივლისში და აგვისტოში საშუალო ტემპერატურა 23,2°C, ყველაზე ცივი თვის – იანვრის ტემპერატურა კი +0,9°C-ია. წლიური აბსოლუტური მინიმუმებიდან საშუალო -10°C, აბსოლუტური მაქსიმუმებიდან საშუალო კი 35°C უდრის.

ექსტრემალური ტემპერატურები -23°C - +38°C-ის ფარგლებშია. მხარის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში (8.IV-დან) აღინიშნება, 10°C-ზე ქვევით ტემპერატურა ნოემბრის პირველ რიცხვებში (3.XI-დან) მცემა.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა უდრის 208 დღეს. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (ct>10°C) 550 მ სიმაღლეზე 3800° აღწევს.

წინანდალის მიკროზონაში მოწეულ დღეთა წლიური რიცხვი (დრუბლიანობა 0-2 ბალი) საერთო და ქვედა იარუსის დრუბლიანობის შესაბამისად 52-82-ს შეადგენს. სავეგეტაციო პერიოდში მოწეულ დღეები აღნიშნული დრუბლიანობის თანმიმდევრულად 36 და 55 უდრის. წლის განმავლობაში მონდრულული დღეები (8-10 ბალი) საერთო და ქვედა იარუსის დრუბლიანობის შესაბამისად 122 და 95-ს უდრის, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში აღნიშნულ დრუბლიანობათა დღეები შესაბამისად 61 და 45-ს შეადგენს.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 845 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 644 მმ უდრის. წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი (157 მმ) მაისში, მინიმუმი (28 მმ) იანვარში აღინიშნება.

ვაზის კვირტის გაშლა აპრილის შუა რიცხვებიდან იწყება, ხოლო სიმწიფეში აგვისტოს შუა რიცხვებიდან შედის.

წინანდალის მიკროზონაში (300-750 მ სიმაღლის ფარგლებში) აქტიური სითბოს ჯამი 4100-3500° შორის იცვლება.

წინანდალის მიკროზონაში სექციური დღეები ხშირია (წელიწადში საშუალოდ 2,3-ს). წლის განმავლობაში ყველაზე ხშირად სექტვა მოდის მაისში და ივნისში (0,7 და 0,8). განსაკუთრებულად სექციური წლებში კი შესაძლოა მოვიდეს 9-ჯერ.

ჰაერის უფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა საშუალოდ 70% უდრის. ჰაერის ტენიონი გაუქვნილობა ყველაზე ნაკლებია აგვისტოში (60%), ყველაზე მეტი კი ნოემბერში (77%).

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (35%) და აღმოსავლეთის (23%) რუმბის ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ უდრის. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი მიკროზონაში იდგი არ არის (10).

ნიადაგი 2005 წლის ივნის-ივლისის თვეში საქართველოს მეზღვების, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ნიადაგმცოდნე სპეციალისტებმა, მიკროზონის ნიადაგური საფარის შესწავლის მიზნით, საკვლევი ტერიტორიაზე ნაატარეს ნიადაგის კვლევის საველე და კამერალური სამუშაოები. ნიადაგების ანალიზური სამუშაოები ჩატარდა ამავე ინსტიტუტის აგროქიმიის ლაბორატორიაში.

გამოკვლევების შედეგად შესწავილ ტერიტორიაზე გამოიყო შემდეგი ძირითადი ნიადაგური ტიპები:

- ტყის ვავისფერი, დიდი სისქის, საშუალოდ და ძლიერ ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;
- ვავისფერი, დიდი სისქის, ალკა სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;
- ვავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;
- მდელის ვავისფერი, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;

- 5) მდელის ყავისფერი, დიდი ხისქის, სუსტად და საშუალოდ ხირხატიანი, თიხნარი;
 - 6) დელუვიურ-პროლუვიური, დიდი ხისქის, მსუბუქი და მძიმე თიხნარი;
 - 7) ალუვიურ-პროლუვიური, დიდი ხისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
 - 8) ალუვიური, დიდი ხისქის, მძიმე თიხნარი;
 - 9) ალუვიური, დიდი ხისქის, ძლიერ ხირხატიანი, თიხნარი.
- პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ვანთის, სოფ. აკურის (ნაკვეთი „ნასახლარები“), სოფ. კისისხევის (ნაკვეთი „არხის ზემოთ“) მაგალითზე.

მეორე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ბუშეტის (ნაკვეთი „რკინიგზის ქვემოთ თეთრ ხიდთან“), სოფ. შალაურის (ნაკვეთი „ტრასის ქვემოთ“), სოფ. ვანნაძის (ნაკვეთი „ხრამიწები“) მაგალითზე.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. შალაურის (ნაკვეთი „დიდი ვერხვის ადგილები“) მაგალითზე.

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. წინანდლის (ნაკვეთი „თელიანი“), სოფ. ქვემო ხოდაშენის (ნაკვეთი „ნაფარეხლები“), სოფ. კურდღელაურის (ნაკვეთი „ბედანაფ შები“) მაგალითზე.

მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ქვემო ხოდაშენის (ნაკვეთი „დიდი ვენახები“) მაგალითზე.

მეექვსე და მეშვიდე სახესხვაობის ნიადაგები წარმოდგენილია ზემოთ ჩამოთვლილი სოფლებიდან ალაზნის ვაკისკენ გარდამავალ ზოლში.

მერვე და მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგები უშუალოდ ალაზნის ტერასის მიჯნაზე მდებარეობენ.

მიკროზონის ზედა ნაწილში წარმოდგენილი ყავისფერი ნიადაგები (თავისი სახესხვაობით) საშუალო და დრმა პროფილით ხასიათდებიან. ქვედა ზოლში გავრცელებული ალუვიური, ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური-პროლუვიური ნიადაგები უფრო დრმა პროფილით და სხვადასხვა ხირხატიანობით ხასიათდებიან.

ნიადაგის პროფილის სისქე ზედა ნაწილში, სადაც ყავისფერი ნიადაგებია წარმოდგენილი, 70-100 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-50 სმ-ის ფარგლებში. ზონის ქვედა ნაწილში, სადაც ალუვიური, ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური-პროლუვიური ნიადაგებია წარმოდგენილი, პროფილი უფრო დრმაა 100-150 სმ-ს აღემატება, აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 40-50 სმ-ია.

მექანიკური შედგენილობით ნიადაგები ძირითადად საშუალო და მძიმე თიხნარი შედგენილობით ხასიათდებიან, მცირე მონაკვეთებზე კი მსუბუქი თიხანებიცაა წარმოდგენილი.

ჰუმუსი მცირე რაოდენობითაა 1,0-2,5%-ის ფარგლებში, ჰიდროლიზური აზოტის, ხსნადი ფოსფორის და გაცვლითი კალიუმის შემცველობა დაბალია, კალციუმის კარბონატების ნიადაგები მცირე და საშუალო რაოდენობით შეიცავენ, 2,5-16,0%-ის ფარგლებში, ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო ტუტეა.

მიკროზონაში წარმოდგენილი ნიადაგები ექსპოზიციით (ძირითადად ჩრდილო-აღმოსავლეთი და აღმოსავლეთი), კალციუმის კარბონატების შემცველობით, ხირხატიანობით და კლიმატური ფაქტორების ერთობლიობით კარგ პირობებს ქმნიან მაღალი ხარისხის ღვინოების მისაღებად.

ადამიანური ფაქტორი - ისევე, როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებშიც, კახეთშიც და თვითონ წინანდლის მიკროზონაშიც, მევენახეობა - მეღვინეობის დარგის ისტორია ათასწლეულების სიღრმეებიდან იღებს სათავეს. ამ ხნის განმავლობაში ის ვითარდებოდა, იზრდებოდა და იღებდა გამომცდილებას.

XIX საუკუნის დასაწყისისთვის კახელი თავადების მამულეებში მევენახეობასა და მეღვინეობას საკმაოდ სოლიდური ადგილი ეკავათ. ამ თავადთა შორის გამორჩეული ადგილი ეჭირა ალექსანდრე ჭავჭავაძეს, რომელმაც დარგის განვითარების მიზნით 1835 წელს ბანკიდან ერთი მილიონი მანეთი იხსნა, რაც მამულეების გაუმჯობესებას მოხმარდა - სოფელ წინანდალში აშენდა დიდი ღვინის მარანი თავისი ლაბორატორიით, სადაც ღვინოს აწარმოებდნენ. ალექსანდრე ჭავჭავაძემ ააგო, აგრეთვე, ორთქლის არაყსახდელი ქარხნები.

ეს იყო ღვინის წარმოების ფოკალური წესიდან კაპიტალისტურზე გადასვლის პირველი მცდელობა, რომელმაც ძალზედ ეფექტურად იმოქმედა ღვინის ხარისხზე. თავად ალექსანდრე ჭავჭავაძის ღვინოებმა შორს გაითქვეს სახელი - ამ ღვინოებს კარგად იცნობდნენ რუსეთში და აფასებდნენ ევროპაშიც.

რუსეთის იმპერიის საუფლისწულო მამულეების დეპარტამენტმა 1880-იანი წლებიდან ძალზედ გაააქტიურა ქართველი თავადებისგან მამულეების შესყიდვა. კერძოდ, სოფელ წინანდალსა და მის შემოგარენში თავადებისგან - ჭავჭავაძეები, ანდრონიკაშვილები, ზურაბაშვილები, ბახუტოვები, როტინიანცები, ახნაუროვები და სხვა, შეისყიდა 2000-მდე ჰა მამულეები და დაიწყო მათი გემარჯობის გასაძვირების, რეფორმირების და რეკონსტრუირების პროცესი.

1886-1887 წლებში წინანდალში ააგეს ორსართულიანი, 150000 ვედრო ღვინის ტევადობის სარდაფი - ქარხანა. ამავე წელს ააშენეს სასახლე და გახსნეს საკასო სახელსწრის. დადგეს ახალი, თანამედროვე დანადგარები: ყურმის საჭყლეტები, წნეხები, ღვინის ტუმბოები, ბუტები, ჩანები, კასრები და სხვადასხვა დანიშნულების ინვენტარი. ყველაფერ ამას დაემატა ისიც, რომ საუფლისწულო მამულეები და კომპლექტურად ევროპაში განსწავლული პროფესიონალებით - გოგოლ-იანოვსკი, სპეშნევი, მასონო, სტაროვსკი, ჰაინე, მარკოვინი, ოქნარენო, თუშმალის შვილი, ჯორჯაძე, დიკენსონი და სხვები.

1880-იანი წლებიდან აქ უკვე აწარმოებდნენ საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინოებს - „რქაწითელი წინანდალი №13“, „მწვანე წინანდალი №14“, „საფერავი წინანდალი №16“, რომლებმაც 1892 წელს ჩიკაგოს საერთაშორისო გამოფენაზე უმაღლესი შეფასებები მიიღეს.

1897 წელს წინანდალში გაიხსნა სამწვანო-წითელი სკოლა, სადაც ბავშვებს, სხვა საგნებთან ერთად, ასწავლიდნენ მევენახეობას, მეღვინეობასა და მეხეობას.

„წინანდალი“ გამოდის 1886 წლიდან. ის დღემდე ითვლება ფლაგმანად ქართული ღვინოების რიგში. უამრავ კონკურსსა და გამოფენაში აქვს მიღებული მონაწილეობა და 1990-ან წლებამდე მიღებული აქვს 10 ოქროს და 9 ვერცხლის მედალი.

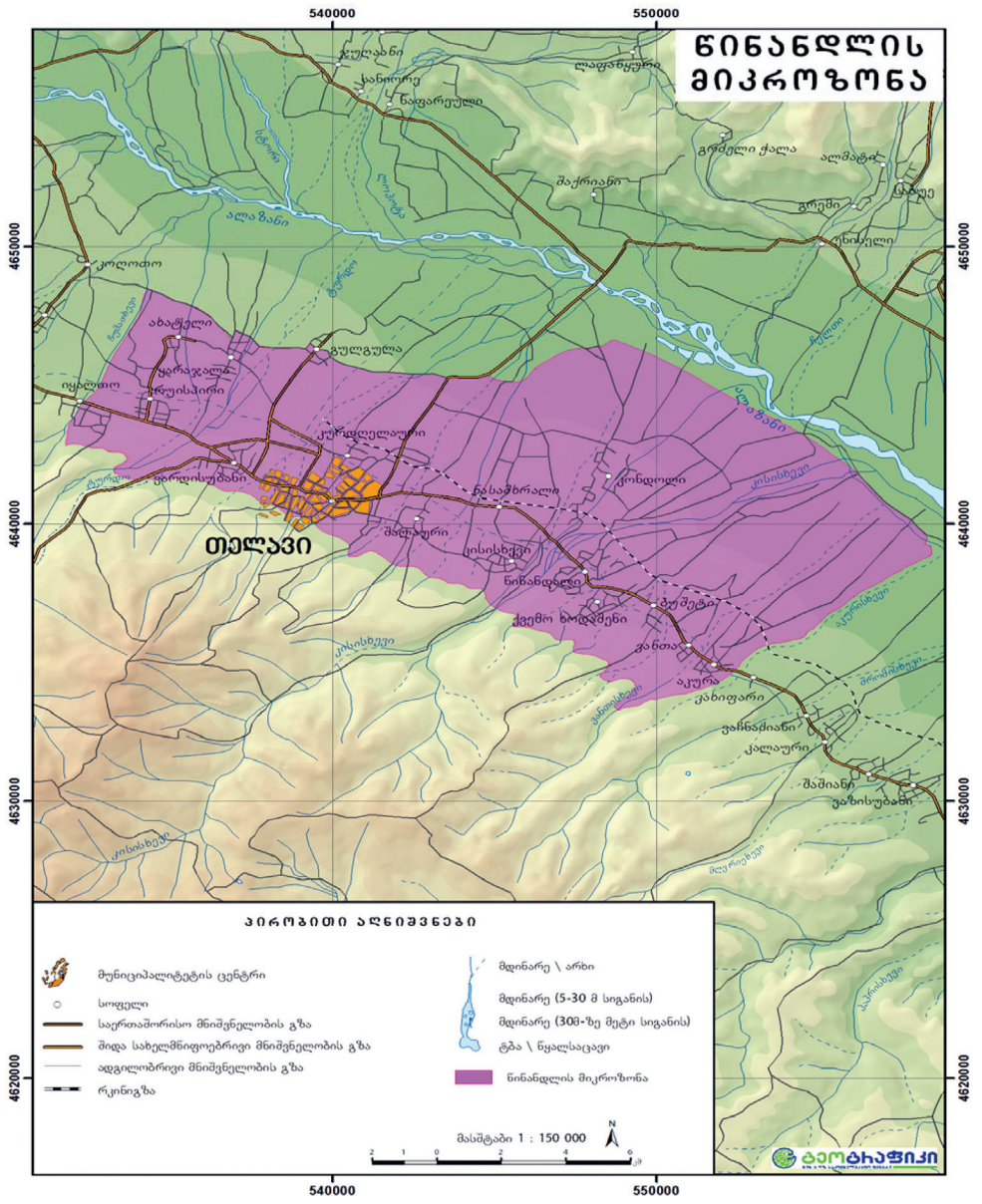
წინანდლის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელისა და საფერავის ჯიშების ამ ზონისათვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს „წინანდალის“ განუყოფლობას, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

1. ეტიკეტების განსაკუთრებული წესები დასახელება „წინანდალი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხმდებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:
 ლათინური შრიფტით - TSINANDALI
 Protected Designation of Origin ან/და PDO
 რუსული შრიფტით - ЦИНАНДАЛИ
 Защищенное наименование места происхождения
12. აღრიცხვა და შეტყობინება
 „ატენურის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
 დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების დენოპროცესის საკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა: „წინანდალის“ წარმოების

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურმის საჭყეტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურმის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურმის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურმის მიღების ჟურნალი, ყურმის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევალობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების საკონტროლებელი ორგანო
 წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



მუკუზანი

1. დასახელება: „მუკუზანი“
2. დამატებითი აღნიშვნები
3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
 „მუკუზანი“ წითელი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
 - ფერი - მუქი ბროწეულისფერი (მუქი წითელი);
 - არომატი და გემო - უხადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხვედროვანი, პარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
 - ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
 - დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ - ზე ნაკლები;
 - სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
მუკუხანის მიკროზონა მდებარეობს კახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის განედური მიმართულების ხეობის მარჯვენა სანაპიროზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ დაქანებაზე, სამხრეთ-დასავლეთიდან ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ და აღმოსავლეთისაკენ ზონის ტერიტორია სუსტად და საშუალოდ დაქანებული ფერდობები და შლექივებია, სუსტი ტალღისებური ზედაპირით, რომელიც ჩრდილო-აღმოსავლეთის მიმართულებით გაეკავება გადადის და ემთხვევა ალაზნის არხს. ჩრდილო-დასავლეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან მიკროზონას კეტავენ, შესაბამისად, აკურისხევი და ვეძირულა. მიკროზონა მოიცავს სოფლების – ჩუმლაყის, ახაშენის, ზეჯაანის, მუკუხანის, ველისციხის, ვახისუბნის, შაშაინის, კალაურის, ვანაძიანისა და კახიფარის საკრებულოთა ტერიტორიებს ალაზნის არხამდე.

5. ვაზის ჯიშები
„მუკუხანი“ შეიძლება დამზადდეს მუკუხანის მიკროზონაში მოწეული საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
მუკუხანის მიკროზონაში, ღვინო „მუკუხანისთვის“ განკუთვნილი სამწარმოო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-700 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
ვენახის რიგთაშორის მანილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
ვაზთაშორის მანილი რიგში 0,8 –1,5 მეტრი;
შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;
სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.
ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.
7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება:
„მუკუხანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჯრავით ფორმისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადგომის უძველესი ძარებით.
დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი:
ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.
ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა:
„მუკუხანის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მუკუხანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ამასთან, დასაშვებია 15%-მდე საფერავის ჯიშის იმ ყურძნის გამოყენებაც, რომელიც მოწეულია მუკუხანის მიკროზონის გარეთ, მაგრამ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.
ამასთან, ყურძნის გატანა მუკუხანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსახსმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.
„მუკუხანი“ მზადდება დურღოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.
„მუკუხანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.
ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის
კლიმატი. მუკუხანის მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გამონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. არანაკლები მნიშვნელობა აქვს ადგილმდებარეობის რელიეფური პირობების გავლენით წარმოქმნილ პროცესებს, კერძოდ, კახეთის კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი პაერის მასების შემოქმედებას. აქ კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. ვენახებისათვის შერჩეულ ფართობზე აღმოსავლეთიდან დასავლეთისაკენ პირობების მნიშვნელოვნად გაზლილია, რაც ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ დახრილ დაქანებაზე ვახისათვის ეფექტურ რადიაციულ რეჟიმს ქმნის. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა მუკუხანის მევენახეობა-მეღვინეობის მიკროზონაში 2150-2200 საათის საზღვრებში მერყეობს. სავეგეტაციო პერიოდში მზე საშუალოდ 1600 საათის განმავლობაში ანათებს. წელიწადში ჯამური რადიაცია 130 კკაჟ/სმ²-ზე მაღალი არ არის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 95-100 კკაჟ/სმ²-ის საზღვრებშია. პირდაპირი რადიაციის ჯამი წლიურად 75 კკაჟ/სმ²-ია, ხოლო გაბნეული – 54 კკაჟ/სმ².

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C, ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) 23,6°C, უცივესი თვის (იანვარი) +1,1°C უდრის. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი მიკროზონაში შეადგენს 4120-3440°C. ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა სპეციფიკურ ზონაში სავეგეტაციო პერიოდში შეადგენს 645 მმ-ს, ხოლო მისი წლიური ჯამი 870 მმ-ია. ნაყოფის ფორმირების პერიოდში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო), ნალექების რაოდენობა მცირეა, ამიტომ დასაშვებია დამატებით მოწვევა. სიმწიფის პერიოდში ნიადაგი ზომიერად ტენიანია და ვენახი მოწვევას არ საჭიროებს. ჰაერის ფარდობით ტენიანობის წლიური მნიშვნელობა 71% უდრის. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია ივლისში (63%) და აგვისტოში (60%), შედარებით მეტია შემოდგომის დასასრულს (78%) და ზამთრის თვეებში (76-75%).
თოვლის საფარი იქმნება დეკემბრის ბოლო დეკადაში (25.XII), რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. ზამთარში თოვლიან დღეთა რიცხვი 26 უდრის. მიკროზონაში შემოდგომის პირველი წაყინვები ნოემბრის დასასრულს (27.XI) იწყება. ბოლო წაყინვები საშუალოდ 24 მარტიდან წყდება და 10 წელიწადში ერთხელ აპრილის შუა რიცხვებამდე მოსალოდნელია, ზონაში უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 230 დღეზე მეტია. სპეციფიკურ ზონაში ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმებიდან საშუალო -9, -11°C უდრის. 10 წელიწადში ერთხელ მინიმალური ტემპერატურა შესაძლოა -15°C-მდე დაეცეს.
სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,1-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისი (0,7 დღე) და ივნისია (0,5 დღე).
მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) რუშების ქარები. უქარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 21%-ს უდრის. დამით, მზის ამოსვლამდე, კავკასიონის მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასები ზამთრის ყინვებს და გაზაფხულის წაყინვების საშიშროებას აძლიერებს.
მუკუხანის მიკროზონა მიეკუთვნება მავნე ქარების შემოქმედების მე-3 ჯგუფის რაიონებს. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ. მისი უარყოფითი შემოქმედებისგან თავის დაცვის მიზნით, უკეთეს შემთხვევაში, რეკომენდებულია ორიგინალი ქარსაფარი ზოლების გაშენება.
ნიადაგი. არსებული კვლევის მასალების ანალიზიდან გამომდინარე, მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია: ყავისფერი, ალუვიური და დელუვიური ნიადაგების შემდეგი სახეები და სახესხვაობები:
1) ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხიანი და თიხნარი;

2) მუქი ყავისფერი (ძველი ალუვიური), დიდი სისქის, თიხიანი;
3) მუქი ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, საშუალოდ და მსუბუქი თიხა;
4) რქინო-ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი;
5) რქინო-ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;
6) ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი;
7) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
8) ალუვიურ-კარბონატული დიდი სისქის თიხნარი;
9) ალუვიურ-კარბონატული დიდი სისქის ხირხატიანი თიხნარი.
ყავისფერი დიდი და საშუალო სისქის ნიადაგები ტერიტორიის ძირითად ნაწილზეა წარმოდგენილი.

დელუვიური კარბონატული სახესხვაობის ნიადაგი კი მიკროზონის ცენტრალურ ნაწილში, ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთების დაბოლოებაზე და რელიეფურად სუსტად დაქანებულ შლექივებს წარმოადგენს.
დიდი სისქის ნიადაგებში პროფილის სიღრმე 80-100 სმ-დან 110-130 სმ-ს ფარგლებში იცვლება. საშუალო სისქის ნიადაგებში კი პროფილის სისქე 60-70 სმ-დან 70-80 სმ-მდეა. აქტიური ჰუმუსიანი ფენა შესაბამისად 50- 60-დან 75-85 სმ-მდე დიდ სისქეებში, 30- 40, 40- 50 სმ-მდე საშუალო სისქეებში.

ნიადაგების მექანიკური შედგენილობა საშუალო, მძიმე ან მსუბუქი თიხნარია, ზოგან კი საშუალო თიხნარს აღწევს. სტრუქტურა მარცვლოვან – კოშტოვანიდან (ზედა ფენებში) კოშტოვან-გოროხოვანამდე ქვევით და უფრო ქვევით ბეტროვანში გადადის. ნიადაგის პროფილი წარმოდგენილია ფსევდო, ორგანული ნარჩენები, კირის თვლები და კენჭები. კალციუმის კარბონატები ზევიდან ქვევით მატულობს და ქვედა ფენებში ზოგან 24%-ს აღწევს, ზოგიერთი ჭრილების (რქინო – ყავისფერებში) ქვედა ფენები კი კალციუმის კარბონატებს ძალიან დიდი რაოდენობით შეიცავენ.
ჰუმუსის შემცველობა ყველგან მცირეა; პიდროლიზური აზოტის, ხსნადი ფოსფორის და გაცვლითი კალიუმის შემცველობა ამ ნიადაგებში ძირითადად დაბალია. ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო ტუტეა.
შესწავლილი ნიადაგის საფარი წარმოდგენილია რელიეფის დახრილ ფორმებზე და ნიადაგები განვითარებულია კარბონატების მალაქოტროფის მქონე ქანებზე. ყოველივე ეს ექსპოზიციასთან, განათებისა და კლიმატურ პირობებთან ერთად იღვევა მაღალი ხარისხის ღვინო „მუკუხანი“-ს მიღების შესაძლებლობას.
ადამიანური ფაქტორი. მუკუხანის მიკროზონაში მევენახეობა-მეღვინეობას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ. XIX საუკუნის დასაწყისში აქ დაწინაურდა ალექსანდრე ჭავჭავაძის მამული, რომელიც გამოირჩეოდა მნიშვნელოვანი კაპიტალური დაბანდებით და მოწინავე ტექნოლოგიებით.

XIX საუკუნის მორე ნახევარში ბატონყმობის გაუქმებამ მძლავრი ბიძგი მისცა დარგის, და საერთოდ ეკონომიკის, განვითარებას. უფასო მუშახელი შეცვალა დაქირავებულმა, ჩამორჩენილი და განუვითარებელი მხარე სწრაფად ჩაება საერთო კაპიტალისტური ურთიერთობის ფერხულში, დაიწყო კაპიტალისტურ-ფერხური მუხრეობების ჩამოყალიბების პროცესი.

ეს პროცესები მევენახეობა-მეღვინეობისთვის უფრო მეტად ხელშეხება გავრცელდა 1880-ანი წლებიდან, როდესაც საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა მასიურად შეისყიდა კახელი თავადების მამულები, მათ შორის მუკუხანსა და ზეგანში, და სწრაფი ტემპებით დაიწყო ვენახებისა და მარნების მოდერნიზება.
ეს პროცესები კიდევ უფრო გაძლიერდა 1920-ანი წლებიდან, როდესაც ფუნქციონირება დაიწყო საქართველოს სამეცნიერო ცენტრებმა თბილისისა და თელავში. დაიწყო ახალი ვენახების გაშენება ნაშენი ნერვით, მუკუხანსა და ზეგანში აიღო თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილი ღვინის ქარხნები, დაიწყო ახალი ტექნოლოგიები.
ღვინო „მუკუხანი“ გამოდის 1888 წლიდან და დამახასხურებულად ითვლება ქართული წითელი მშრალი ღვინოების ფლაგმანად. სხვადასხვა საერთაშორისო კონკურსებსა და გამოფენებზე 1990 წლამდე მიღებული აქვს 13 მედალი, მათ შორის, 8 ოქროს, 4 ვერცხლის და 1 ბრინჯაოს მედალი.

მუკუხანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, მოწეული საფერავისა ან/და საფერავი ბუდეშურისებრის ჯიშების ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს „მუკუხანის“ განუყოფელ, მხოლოდ ამ ღვინისთვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიურ თვისებებს.

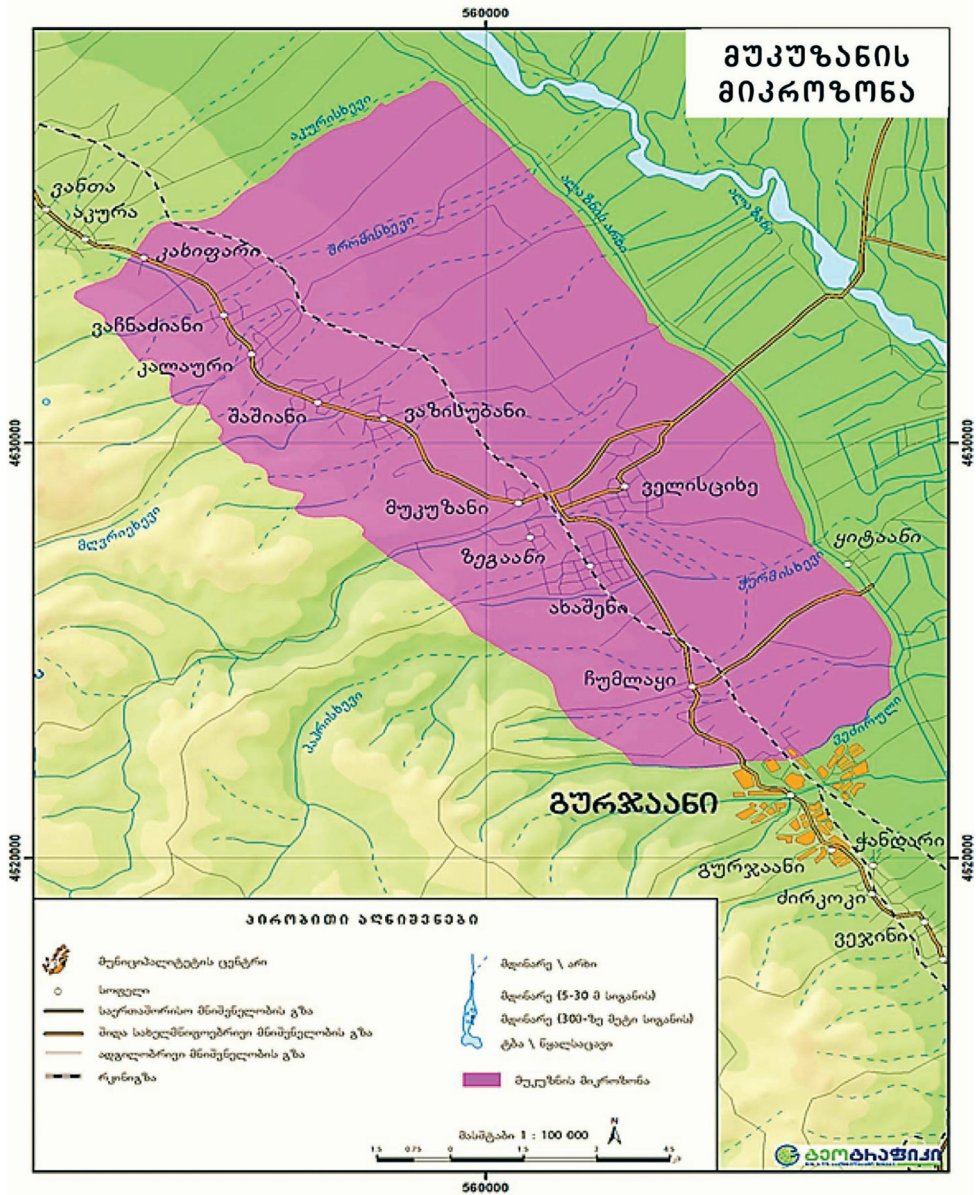
11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „მუკუხანი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხმობა დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდგენაირად:
ლათინური შრიფტით – MUKUZANI
Protected Designation of Origin ან/და PDO
რუსული შრიფტით – МУКУЗАНИ
Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„მუკუხანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „მუკუხანი“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ- ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საშუალო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ორგანოლექტიური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადაც	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოების დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ახაშენი

- 1. დასახელება: „ახაშენი“
- 2. დამატებითი აღნიშვნები
- 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
„ახაშენი“ წითელი, ბუნებრივი და ნახევრად ტკბილი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – უხადო, პარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, კარგად გამოხატული ხილის ტონებით, საფერავის ჯიშის ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი არომატითა და გემოთ;
- ფაქტობრივი მდგრადობით სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 10,5 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა იყოს 18-დან 45-მდე გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
ახაშენის მიკროზონა მდებარეობს შიდა კახეთში, მდ. ალაზნის შუა წელში, ჩრდილო განედის 41°48' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°44' კოორდინატებზე, განედური მიმართულების მქონე ალაზნის მარჯვენა შენაკადების – ჭერმისხევისა და ვეძირულას შორის.
ახაშენის მიკროზონა მოიცავს ციფ-გომბორის ქედის ტყისპირა კალთების გაგრძელებას ალაზნის არხამდე. მიკროზონა მოიცავს სოფლების: ზეგანის, ახაშენისა და ჩუმლაყის ტერიტორიების შუა და ზედა ნაწილს, ფაფრის მინდვრების მასივის ჩათვლით.

5. ვაზის ჯიშები
ღვინო „ახაშენი“ უნდა დამზადდეს ახაშენის მიკროზონაში მოწეული საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებრის ჯიშის ყურძნიდან.

6. ვენახის გაშენება, სხელა-ფორმირება და მოვლა
ახაშენის მიკროზონაში, ღვინო „ახაშენისთვის“ განკუთვნილი სამწერტო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-700 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან - 3 მეტრამდე.
ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი.
შტამპის სიმაღლე – 60-90 სმ.
სხელის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.
ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა – ფორმირება და დაცვა მანებლებებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
„ახაშენი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 22%.
ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უკანაგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.

დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება. ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაზიანებებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი
ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას. ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
▪ 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
▪ 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
„ახაშენი“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს ახაშენის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ამასთან, დასაშვებია 15%-მდე საფერავის ჯიშის იმ ყურძნის გამოყენებაც, რომელიც მოწეულია ახაშენის მიკროზონის გარეთ, მაგრამ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.
ამასთან, ყურძნის გატანა ახაშენის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსხმამდე დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.
„ახაშენი“ მზადდება დურდოს არასრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.
„ახაშენი“ წარმოების დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.
სამომხმარებლო ბაზარზე „ახაშენის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ჭურჭელში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი. მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. მიკროზონაში კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. დიდი მნიშვნელობა აქვს მდ. ალაზნის ხეობის მიმართულებას. ხეობაში, კახეთის კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასები ჩრდილო-დასავლეთიდან სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ გადაადგილდება ციფ-გომბორის ქედის ჩრდილო-დასავლეთ დაქანების მთისწინებზე და გავაკებებზე მდებარე ფართობზე.
მიკროზონაში ყურძნის მარცვლების ფორმირებისა (ღვინის მკორე ნახევარი, ივლისი და აგვისტოს პირველი ნახევარი) და სიმწიფის პერიოდში (აგვისტოს მკორე ნახევარიდან სექტემბრის ბოლომდე) ცის თაღის მოწევილობა შესაბამისად 16 და 8 დღეს უდრის. აღნიშნულ პერიოდში უმჯობესი დღეა რიცხვი 3-ს და 1-ს არ აღემატება.

ახაშენის მიკროზონაში მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2150-2200 საათის საზღვრებში მრავლდება. სავეგეტაციო პერიოდში მზე 1600 საათის განმავლობაში ანათებს. მზის ჯამური რადიაცია მდ. ალაზნის მარჯვენა მხარეში, ახაშენის მიკროზონაში მეტია, ვიდრე მარცხენა სანაპიროზე, რასაც ცის თაღის ნაკლები მოდრულულობა იწვევს. ახაშენში ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 130 კკა/სმ²-ზე მაღალი არ არის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 95-100 კკა/სმ² საზღვრებშია. პირდაპირი რადიაცია პორიზონტალურ ზედაპირზე წელიწად 75 კკა/სმ²-ია, ხოლო ვაზენისაკენ გადინავენად – 54 კკა/სმ².

ალუვიური კარბონატული ნიადაგის სიღრმის ტემპერატურული იზოჰეტების ანალიზიდან გამომდინარე, 5-50 სმ სიღრმის ფენაში, ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა საშუალოდ აპრილის პირველ დეკადაში ხდება. შედარებით ღრმა (50-100 სმ) ფენაში ეს ვადა აპრილის შუა რიცხვებისაკენ გადაინაცვლებს.

ფესვთა სისტემის გააქტიურება მაისის შუა რიცხვებიდან იწყება, როცა 10-120 სმ-ის სიღრმის ფენაში ნიადაგის ტემპერატურა 15°C-ზე მაღალი ხდება. ივნისის შუა რიცხვებიდან სექტემბრის ბოლომდე სამ თვეზე მეტი ხნის განმავლობაში, 70 სმ-მდე სიღრმის ფენაში, ნიადაგის ტემპერატურა 20°C-ზე მაღალია, ხოლო ივლისის შუა რიცხვებიდან აგვისტოს დასასრულამდე, 40 სმ-მდე სიღრმის ფენაში, ტემპერატურა 24°C-ს აღწევს.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C-ია. ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) 23,7, 23,5°C ყველაზე ცივი თვისა (იანვარი) კი +1,1°C-ია. მრავალწლიური მონაცემებიდან გამომდინარე, ჰაერის წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურებიდან საშუალო მინუს 10-11°C, აბსოლუტური მაქსიმუმებიდან საშუალოდ 35°C, ხოლო ექსტრემალური ტემპერატურები 23 და +38°C უდრის.

მიკროზონაში შემოდგომის ყინვები ნოემბრის დასასრულს (27.XI-დან) იწყება. ბოლო ყინვები საშუალოდ 24.III-დან წყდება. ათ წელიწადში ერთხელ წაყინვები აპრილის შუა რიცხვებამდე არის მოსალოდნელი.
ახაშენის მიკროზონაში 450 მ სიმაღლეზე აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3950°C-ს შეადგენს, ხოლო 620 მ სიმაღლეზე – 3700°C.

450 მ სიმაღლეზე ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა 5.IV-დან ხდება. ტემპერატურის 10°C-ზე ქვევით დაცემა კი 4.XI-დან აღინიშნება.
ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი ახაშენის მიკროზონაში 860 მმ, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 637 მმ უდრის. ნაყოფის ფორმირების პერიოდში მოდის 250 მმ ნალექი.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 71% უდრის. ჰაერის ტენიანობა გაჯერება ყველაზე ნაკლებია ივლისში (63%) და აგვისტოში (60%), შედარებით მეტია შემოდგომის დასასრულს (78%) და ზამთარში (76-75%).

წლის თბილ პერიოდში სექციან დღეთა განმეორება ალაზნის მარჯვენა სანაპიროს ჩრდილო-დასავლეთ უბნებთან (წინანდალი, თელავი) შედარებით მკვეთრად შემცირებულია. სექციან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 1,6-2,1 ფარგლებშია. წლის განმავლობაში ყველაზე სექციანი მაისი (0,7 დღე) და ივნისია (0,5 დღე).

საფერავი კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებში, ყვავილობას მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფეს აგვისტოს მკორე ნახევარში იწყებს. ყურძნის ტექნიკური მომწიფება სექტემბრის ბოლოს ხდება.

თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში (5.XII-დან) იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. 74% წლებში თოვლის საფარი არამდგრადია, ზამთარში თოვლიან დღეთა რიცხვი 26-ს უდრის.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) მიმართულების ქარები. უკარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 21%-ია. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4მ/წმ. ქარის სიჩქარე წლის განმავლობაში თვეების მიხედვით თითქმის თანაბარია, ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი მხოლოდ 4-ს უდრის.
ნიადაგი. ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი სამხრეთ-დასავლეთით, ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ და აღმოსავლეთისაკენ სუსტად და საშუალოდ დაქანებულ ფერდობებსა და შეღვივებს წარმოადგენს. სუსტი ტალღისებური ზედაპირით, რომელიც ჩრდილო-აღმოსავლეთის მიმართულებით უკაეკებაში გადადის და ემიჯნება ალაზნის პირველ ტერასას ჭერმის ხევისა და ფაფრისხევის გაყოფებით.

- მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია რენძინო-ყავისფერი ნიადაგების ორი, ალუვიური ნიადაგების ორი და დელუვიური ნიადაგის ერთი სახესხვაობა:
- რენძინო-ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
 - რენძინო-ყავისფერი, საშუალო სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი თიხიანი და მძიმე თიხნარი;
 - ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
 - ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატიანი, თიხნარი;
 - დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი.
- პირველი ორი სახესხვაობის ნიადაგი წარმოადგენს მიკროზონის უკიდურეს სამხრეთ-დასავლეთ ნაწილში ციფ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე, კერძოდ, ახაშენის ტერიტორიაზე ფაფრის მინდვრების მასივში და ჩუმლაყის ტერიტორიის სამხრეთ-დასავლეთ ნაწილში. ხოლო მე-3 და მე-4 სახესხვაობის ნიადაგები წარმოადგენს აღნიშნული სოფლების ცენტრალურ და ჩრდილო-აღმოსავლეთ

ნაწილში მდ. ალაზნის მდინარე ტერასაზე, მდინარეების ჭერმისხევის და ფაფრისხევის გაყოლებაზე დახრილი გადარბევილი რელიეფის ფორმებზე. მე-5 სახესხვაობის ნიადაგი კი ძირითადად მიკროზონის ცენტრალურ ნაწილშია წარმოდგენილი ცივ-გომბორის მთების სამხრეთ კალთების დაბოლოებაზე და რელიეფურად სუსტად დაქანებულ შლიეფებს წარმოადგენს.

პირველი სახესხვაობის ნიადაგის პროფილის სისქე 70-90 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ს შეადგენს. მეორე პროფილის სისქე კი 60-90 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 40-50 სმ-ს შეადგენს. ხასითდება ალაგ სუსტი ხირხატინანობით. ორივე სახესხვაობის ნიადაგი განვითარებულია მაღალკარბონატულ თიხნარ-კირნარ ნაფენებზე. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები ღრმა სისქის პროფილით ხასიათდებიან და პროფილის სისქე 1,5 მ-ს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ის ფარგლებშია. განვითარებული არიან ალუვიური წარმოშობის თიხნარ-კირნარ და თიხნარ-ქვიშნარ ნაფენებზე. შეფერვლით პირველი ორი სახესხვაობის ნიადაგი აქტიურ ჰუმუსიან ფენაში მუქი ყავისფერი, მოშავო შეფერილობით ხასიათდება. გარდამავალ ფენაში კი ღია ყავისფერია, მოწალისფრო იერით, ქვევით კი ღია ჩალისფერში გადადის მოთეთრო იერით მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები კი ღია ყავისფერი შეფერილობით ხასიათდებიან და პროფილში ფერების დიფერენცირება ნაკლებად არის გამოხატული. განსხვავებით მე-4 სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება ხირხატინანობით.

ლაბორატორიული ანალიზების მონაცემების მიხედვით, პირველი ორი სახესხვაობის ნიადაგები თიხნარი და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან, ხოლო მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები თიხნარებს მიეკუთვნებიან. ჰუმუსის შემცველობის მიხედვით პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები აქტიურ ფენაში საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდებიან და ძირითადად 3,5%-ის ფარგლებშია, ქვევით კი მცირეა. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებში კი შედარებით დაბალია და აქტიურ ფენაში ძირითადად 1,5-3,0%-ის ფარგლებში ცვალებადობს, ქვედა ფენებში კი უფრო მცირდება. დარიბა მეტწილად პიდროლიზური აზოტის შემცველობით, ხსნადი ფოსფორითა და გაცვლითი კალიუმით. კარბონატებს პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები ზედა ფენებში საშუალო რაოდენობით შეიცავს, ქვედა ფენებში კი ძალიან მაღალია და 40-50%-ს აღემატება. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებში კი ძირითადად საშუალო რაოდენობითაა წარმოდგენილი. ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდება და ძირითადად 7,5-8,6-ის ფარგლებშია. ჩატარებული გამოკვლევებიდან გამომდინარე, მიკროზონის ტერიტორიაზე წარმოდგენილი ნიადაგების აგრომახასიათებლები შესაძლებლობას იძლევა ღვინო ახაშენის ხარისხიანი მასალის წარმოებისათვის.

ადამიანური ფაქტორი. ცნობილია, რომ საქართველოს ღვინის საწარმოებს 1940-იან წლებამდე არ გააჩნდათ არც ტექნოლოგიური და არც ტექნიკური შესაძლებლობები სტაბილური ნახევრად ტკბილი ღვინოების დასამზადებლად.

1942 წლის 3 სექტემბერს ქ. თბილისში ჩატარდა მეღვინეობის საწარმოთა, სამეცნიერო დაწესებულებათა, აგრეთვე, საქართველოში ევაკუაციაში მყოფი მეღვინეებისა და მეღვინეების (პროფესორები: მ. ა. გერასიმოვი, ა. ა. ეგოროვი, ნ. ფ. საენკო და სხვ.) წარმომადგენელთა თათბირი, რომელზედაც დაგეგმულა მათ შემუშავებინათ ღვინისძიებები, რომლებიც უზრუნველყოფდა ნახევრად ტკბილი, და არამარტო ნახევრად ტკბილი, ღვინოების წარმოების თანამედროვე ტექნოლოგიების შემუშავებასა და დანერგვას.

ამ თათბირზე დასახული ღვინისძიებების რეალიზაცია დაეგეგმა საქართველოს მეღვინეობათა აკადემიის სოფლის მეურნეობის განყოფილებას, რომელმაც ბრწყინვალედ გაართვა თავი დაგეგმვას - აშენდა თანამედროვე ტექნოლოგიებითა და ტექნიკით აღჭურვილი ახალი ქარხნები სხვადასხვა მიკროზონაში, მათ შორის, სოფელ ზეგანში.

ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინო „ახაშენი“ შექმნილია „სამტრესტის“ წამყვანი სპეციალისტების მიერ და გამოდის 1958 წლიდან.

„ახაშენის“ სხვადასხვა საერთაშორისო კონკურსებსა და გამოფენებზე 1990 წლამდე მიღებული აქვს 11 მედალი, მათ შორის, 6 ოქროს და 5 ვერცხლის მედალი.

ახაშენის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურის ვაზის ჯიშის განსაკუთრებული მახასიათებლები და შეგნახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ახაშენის“ განუყოფელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული წესები დასახლება „ახაშენი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხმდებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

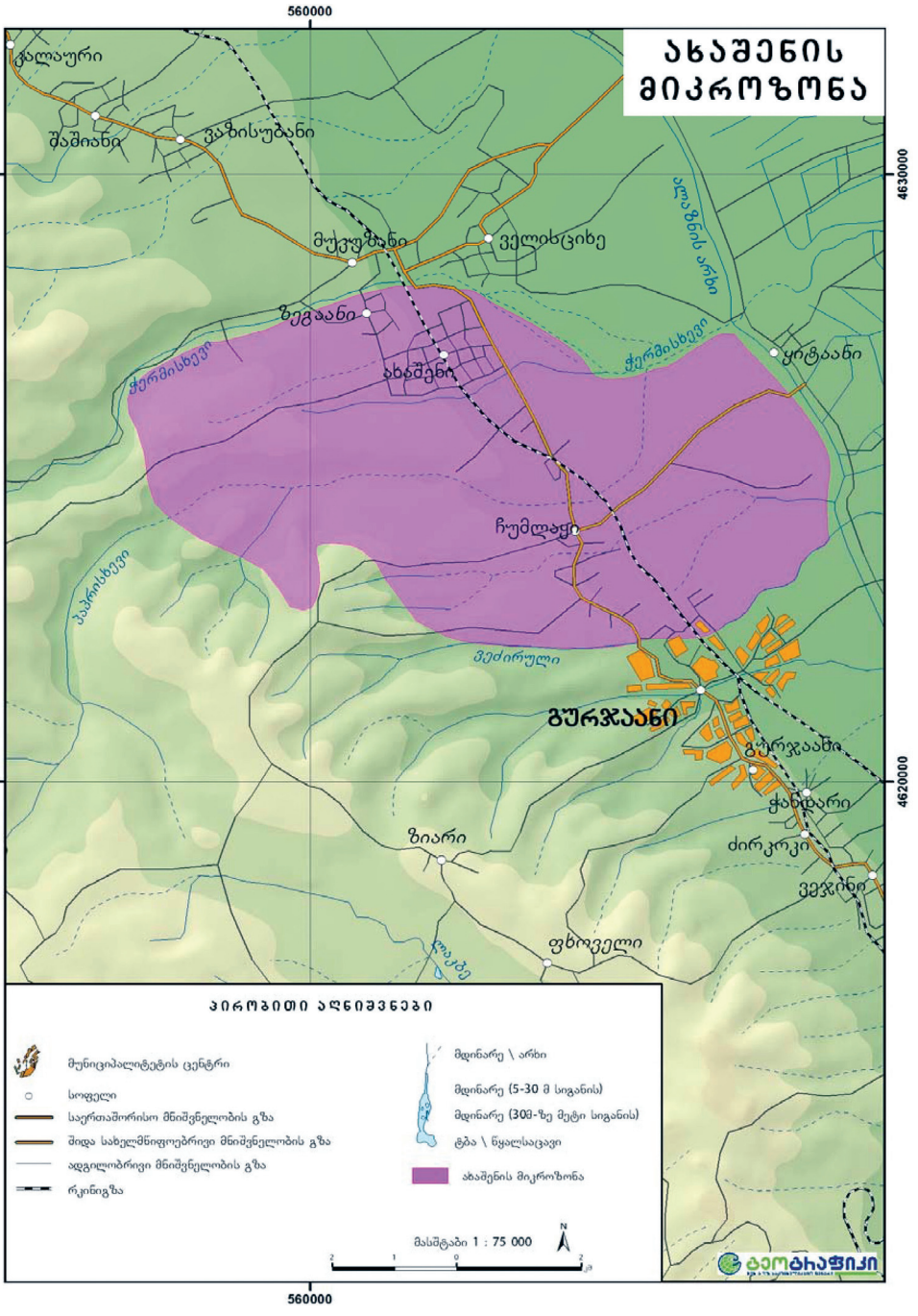
- ლათინური შრიფტით - AKHASHENI Protected Designation of Origin ან/და PDO რუსული შრიფტით - АХАШЕНИ Защищенное наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება „ახაშენის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ახაშენის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საკექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევაობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ბურჯაანი

- 1. დასახელება: „გურჯაანი“
- 2. დამატებითი აღნიშვნები
- 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები „გურჯაანი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
 - ფერი - ღია ჩალისფერი;
 - არომატი და გემო - უხადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
 - ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
 - დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - შაქრის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.
- 4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები გურჯაანის მიკროზონა მდებარეობს მდინარე ალაზნის შუა წელში, მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის 41°45' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°48' კოორდინატებზე. გურჯაანის მიკროზონის ტერიტორია მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილოაღმოსავლეთი დაქანების ტყიან კალთებზე მიბჯენილ მთისწინებს და ალაზნის დაბლობს ალაზნის არხამდე. ჩრდილო-დასავლეთით მიკროზონა გრძელდება აკურისხევამდე, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთით სიღნაღის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრამდე. გურჯაანის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს: კარდენახს, ბაკურციხეს, კოლაგს, ვეჯინს, ძირკოკს, ჭანდარს, ს. გურჯაანს, ქ. გურჯაანის საგარეუბნო ზონას, კოტეხს, წუმლაყს, ახაშენს, ზეგანს, ველისციხეს, მუკუხანს, ვაზისუბანს, შაშინას, კალაურს, ვანაძიანს და კახიფარს.
- 5. ვაზის ჯიშები „გურჯაანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ გურჯაანის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „გურჯაანის“ დასამზადებლად დასაშვებია 15%-მდე იმავე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანის ჯიშის ყურძნის გამოყენებაც.
- 6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
 - გურჯაანის მიკროზონაში, ღვინო „გურჯაანისთვის“ განკუთვნილი სამწარმოო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-700 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
 - ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
 - ვაზთა შორის მანძილი რიგში უნდა იყოს 0,8 -1,5 მეტრი;
 - შტამბის სიმაღლე - 60-90 სმ;

▪ სხელის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.
ვახის გაშენება, მისი გასხვავება-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „გურჯაანი“ მხადღება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან, რომლის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უკანტი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადგებავით შედგენილი ძარებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

- ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:
- რქაწითელისთვის – 10 ტონას;
 - კახური მწვანისთვის – 8 ტონას.
- ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
- 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
 - 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;
 - 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისთვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„გურჯაანის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი – რქაწითელი და კახური მწვანე მოწვეული უნდა იყოს მხოლოდ გურჯაანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა გურჯაანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსახმელად, დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„გურჯაანი“ მხადღება მხოლოდ თვითნადი ტეპლის სრული დადღებით. ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

ღვინო „გურჯაანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი. მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. აქ კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. მისი ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2150-2200 საათის, ხოლო სვევტაცია პერიოდში 1550-1600 საათის სახეობებში იცვლება.

მიკროზონაში მზის პირდაპირი რადიაციის წლიური ჯამი პორიზონტალურ ზედაპირზე 71 კკაღ/სმ² უდრის. გაბნეული რადიაცია წლიურად 49 კკაღ/სმ², ხოლო სვევტაცია პერიოდში 35 კკაღ/სმ²-ს უდრის. ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 120 კკაღ/სმ²-ია, ხოლო თბილ პერიოდში 90 კკაღ/სმ² უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა საკმაოდ მაღალია და 12,4°C უდრის. ყველაზე თბილი თვეებია ივლისი და აგვისტო, რომელთა საშუალო ტემპერატურა თანაბარია და 23,60°C-ის ტოლია, ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) კი +0,90°C-ია.

მიკროზონის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში (5.IV) და 10°C-ზე ქვევით ნოემბრის პირველ რიცხვებში (3.XI) ეცემა. სვევტაცია პერიოდის ხანგრძლივობა 211 დღეს უდრის. ამ პერიოდში გროვდება 3930°C-მდე აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი.

გურჯაანის მიკროზონაში მოწმენდილ დღეთა (0-2 ბალი) წლიური რიცხვი, საერთო და ქვედა დრუბლიანობის შესაბამისად 51 და 132-ს უდრის. სვევტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი, აღნიშნული დრუბლიანობის შესაბამისად 36 და 79 დღეს უტოლდება.

დრუბლიანი დღეების წლიური რაოდენობა (8-10 ბალი) საერთო და ქვედა დრუბლიანობის შესაბამისად 113 და 59-ს, სვევტაციო პერიოდში კი 54 და 26 შეადგენს.

მიკროზონაში შემოდგომის პირველი წყინვები ნოემბრის მეხამე დეკადაში (25.XI-დან) იწყება. ბოლო წყინვები საშუალოდ 24.III-დან წყდება.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 804 მმ, სვევტაციო პერიოდში 578 მმ მოდის. წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი (124 მმ) მაისში, ხოლო მინიმუმი (32 მმ) იანვარში აღინიშნება.

ნალექები თოვლის სახით ჩნდება დეკემბრის ბოლო რიცხვებში, რომელიც მარტის შუა რიცხვებამდე ქრება. ამ პერიოდში 6-7 სმ საშუალო დეკადური სიმაღლის თოვლის საბურველი 25 დღის განმავლობაში დევს.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის მნიშვნელობა საშუალოდ 72% უდრის. ჰაერი ტენით ყველაზე მეტად იჟინდება (80%) ნოემბერში, ყველაზე ნაკლებად (64%) კი აგვისტოში. სეტყვიანი დღეების საშუალო წლიური მნიშვნელობა 1,7-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისი და ივნისია (0,6-0,4).

ალუვიურ – კარბონატული ნიადაგის სიღრმის ტემპერატურული იზოპლემების ანალიზიდან გამომდინარე, 5-50 სმ სიღრმის ფენაში, საშუალო ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის პირველ დეკადაში ხდება, ხოლო შედარებით მეტ სიღრმეზე (50-100 სმ) აპრილის შუა რიცხვებისაკენ იწყებს.

ფვლეთა სისტემის გააქტიურება მაისის შუა რიცხვებიდან იწყება, როცა ნიადაგის 10-120 სმ-ის სიღრმის ფენაში ტემპერატურა 15°C-ზე მაღალი ხდება. ივნისის შუა რიცხვებიდან სექტემბრის ბოლომდე 3 თვეზე მეტი ხნის განმავლობაში 5-დან 70 სმ-მდე სიღრმის ფენაში ტემპერატურა 20°C-ზე მაღალია.

მიკროზონაში ძირითად დაზარალებულია სამხრეთ-დასავლეთის (33%) და დასავლეთის (18%) ქარები. იშვიათად, მათ ენაცვლება აღმოსავლეთის (12%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ-ია, წლის განმავლობაში ყველაზე მეტი სიჩქარე ქარს (1,9 მ/წმ) მარტში, ყველაზე ნაკლები (1,5 მ/წმ) კი დეკემბერში აქვს.

რქაწითელი კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებიდან, ყვავილობას – მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფეს აგვისტოს მეორე ნახევარში იწყებენ. ყურძნის ტექნიკური მომწიფება სექტემბრის ბოლო რიცხვებში აღინიშნება.

ნიადაგი. არსებული კვლევის საფუძველზე მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ყავისფერი ნიადაგების 4, მდელოს-ყავისფერი ნიადაგების 4, ალუვიური ნიადაგების 5 და დელუვიური ნიადაგების 2 სახესხვაობა:

- 1) მუქი ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 2) მუქი ყავისფერი, დიდი სისქის, ხირხატოანი, თიხიანი;
- 3) რენდინო ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 4) ყავისფერი, დიდი სისქის, ხირხატოანი, თიხიანი;
- 5) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 6) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 7) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატოანი, თიხიანი;
- 8) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, სიღრმით 110-120 სმ-დან გაღებებული 140-150 სმ-დან გრუნტის წყლის დგომით, მძიმე თიხიანი;
- 9) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 10) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 11) ალუვიური კარბონატული, სუსტად ხირხატოანი, თიხიანი;

12) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატოანი და ქვიანი თიხიანი;

13) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, პერიოდულად ჭარბტენიანი, 120-140 სმ-დან გრუნტის წყლის დგომით, თიხიანი;

14) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;

15) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატოანი და ქვიანი, თიხიანი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი სამი სახესხვაობა გავრცელებულია მიკრო-ზონის ზედა სარტყელში ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და სუსტად დაქანებულ ფერდობებზე, ხოლო მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგები ძირითადად აღნიშნული კალთების შუა სარტყელში არიან წარმოდგენილი და რელიეფურად სუსტად დახრილ ფერდობებზე და გავაკებებზე არიან განვითარებული.

მე-5, მე-6, მე-7 და მე-8 სახესხვაობის ნიადაგები კი წარმოდგენილია ზემოთ აღნიშნული კალთების დაბოლოებაზე, რომელიც უშუალოდ ემიჯნება ალაზნის ვაკეს და განვითარებული არიან გავაკებული რელიეფის ფორმებზე. აღნიშნული სახესხვაობის ნიადაგები სუსტადაა დახრილი ჩრდილო-აღმოსავლეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთის მიმართულებით.

მე-9 და მე-13 სახესხვაობის ნიადაგები კი წარმოდგენილია ალაზნის ვაკის ზედა ნაწილში, რომელიც ემიჯნება ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებას ქვემო ალაზნის სარტყავი არხის გაყოფაზე.

მე-14 და მე-15 სახესხვაობის ნიადაგები კი, რომლებიც დელუვეებს წარმოადგენენ, ძირითადად გვხვდებიან ზემოთ აღნიშნული კალთების დაბოლოებაზე, სუსტად დაქანებულ შლეთებზე.

პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგები, რომლებიც მიკროზონის ყველაზე მაღალ სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით და პროფილის სისქე 70-100 სმ-ის ფარგლებში, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 45-60 სმ-ის ფარგლებში იცვლება, მექანიკური შედგენილობით თიხიანებს წარმოადგენენ, აქედან მე-2 სახესხვაობისათვის დამახასიათებელია ხირხატოანობა.

სამივე სახესხვაობის ნიადაგები ქვედა ფენებში კარბონატების მაღალი შემცველობით ხასიათდებიან. განსაკუთრებით მე-3 სახესხვაობის ნიადაგი. აღნიშნული ნიადაგები განვითარებული არიან ლიოსისებურ თიხებზე და კირნარ ნაფენებზე. ზედა აქტიურ ჰუმუსიან ფენაში ხასიათდებიან მუქი ყავისფერი შეფერილობით, ხოლო ქვევით მონაღისფრო მოთეთრო შეფერილობით.

მე-4 სახესხვაობის ნიადაგი, რომელიც ძირითადად მიკროზონის შუა სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდება საშუალო და სუსტი ხირხატოანობით, დრმა სისქის პროფილით (80-120 სმ). აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობით თიხიანია, შეფერილობით აქტიურ ფენაში ყავისფერია, ქვევით კი ჯერ ღია ყავისფერში, შემდეგ უფრო დრმა ფენებში მე-9 და მე-13 სახესხვაობის ფენაში გადადის. კარბონატული მთელ პროფილში.

მე-5-მე-8 სახესხვაობის ნიადაგები, რომელიც მიკროზონის დაბლა სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდებიან ყავისფერი და მუქი-ყავისფერი მოშავო შეფერილობით, დრმა სისქის პროფილით (100-150 სმ) და დრმა ჰუმუსიანი ფენით (60-70 სმ). მექანიკური შედგენილობით მე-5 და მე-8 სახესხვაობა თიხების ჯგუფს მიეკუთვნება, ხოლო მე-6 და მე-7 სახესხვაობა თიხნარებია, განსხვავებით მე-7 სახესხვაობა სუსტი ხირხატოანობით ხასიათდება, ხოლო მე-8 სახესხვაობა შედარებით მეტი ტენიანობით გამოირჩევა და 100-120 სმ-ის სიღრმემდე გაღებებულია, ხოლო 140 სმ-ის სიღრმეზე დგას გრუნტის წყალი.

მე-9-მე-13 სახესხვაობის ნიადაგები ძირითადად ალაზნის ვაკის სამხრეთ დასავლეთ ნაწილში და მისი შენაკადი მდინარეების გასწვრივ არიან წარმოდგენილი. აღნიშნული ნიადაგებიც ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით (100-150 სმ). აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 50-70 სმ-ის ფარგლებშია. ხასიათდებიან ყავისფერი და რუხი ყავისფერი შეფერილობით. მექანიკური შედგენილობით მე-9 და მე-13 სახესხვაობის თიხებს, ხოლო მე-10, მე-12 სახესხვაობები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან, განსხვავებით მე-11 სახესხვაობისათვის დამახასიათებელია სუსტად ხირხატოანობა, ხოლო მე-12 სახესხვაობა საშუალოდ ხირხატოანი და ქვიანია. მე-13 სახესხვაობის ნიადაგისათვის დამახასიათებელია პერიოდულად ჭარბი ტენიანობა და 120-140 სმ-ის სიღრმემდე გრუნტის წყლის დგომა.

მე-14 და მე-15 სახესხვაობის ნიადაგები, რომლებიც ძირითადად ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებაზე არიან წარმოდგენილი, ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით (70-120 სმ) აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 40 - 50 სმ-ის ფარგლებში. შეფერილობით ყავისფერია, მექანიკური შედგენილობით თიხნარებს მიეკუთვნებიან, მთელ პროფილში კარბონატულია. განსხვავებით მე-15 სახესხვაობისათვის დამახასიათებელია ხირხატოანობა და სუსტი ქვიანობა, რაც უკეთეს პირობებს ქმნის მაღალხარისხიანი ღვინოების წარმოებისათვის.

პირველი, მე-2, მე-3, მე-5, მე-8, მე-9 და მე-13 სახესხვაობის ნიადაგები თიხების ჯგუფს, ხოლო დანარჩენი მე-4, მე-6, მე-7, მე-10, მე-11, მე-12, მე-14, მე-15 სახესხვაობები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნება. ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის საკლანტაუო ფენაში ძირითადად 1,5-4,5%-ის ფარგლებშია, ხოლო პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგებში 3,5-5,5%-მდე აღწევს, ქვევით კი მცირდება.

ხსნადი ფოსფორით მეტწილად ღარიბია და ძირითადად 1,5-2,5 მე-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ზოგ შემთხვევაში კი კვალის სახითაა წარმოდგენილი.

გაცველითი კალიუმითაც უმეტეს შემთხვევაში ღარიბია და 3,5 - 25,0 მე-ის ფარგლებშია, 100 გ ნიადაგში.

კალციუმის კარბონატებს მეტწილად საშუალო რაოდენობით შეიცავს, ხოლო პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგების ქვედა ფენაში საკმაოდ მაღალია და 40-60% აღწევს.

ნიადაგის არეს რეაქცია ძირითადად საშუალო და სუსტი ტუტეა და PH-ის მაჩვენებელი 7,5-8,3-ის ფარგლებშია.

ჩატარებული გამოკვლევებიდან გამომდინარე, მიკროზონაში წარმოდგენილი ნიადაგის მახასიათებლები ერთ-ერთი განმსაზღვრელი ფაქტორია ღვინო „გურჯაანის“ წარმოებისათვის. **აღამიანური ფაქტორი.** კახეთში, კერძოდ გურჯაანში, მეღვინეობას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ და საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინოსაც აყენებდნენ. მათ მაღალ დირსებაზე მიუთითებდნენ ცნობილი მოგზაურები შარდენი, რეკლიუ და გამაზა. ხობას ასხამდა ქართულ ღვინოს ალექსანდრე დიუმაღ.

დარვის განვითარებას ხელი შეუწყო 1920-ან წლებში სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოების დაწყებამ. ამ პერიოდში, საქართველოში იქმნება მძლავრი სამეცნიერო ცენტრები, მათ შორის, 1922 წელს გურჯაანის რაიონის სოფ. ურიათუბანში შეიქმნა კახეთის ზონის მევენახეობა-მეღვინეობის საცდელი სადგური, 1931 წელს შეიქმნა საკავშირო მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი, რომელიც 1932 წელს გადატანილ იქნა კახეთში - თელავში.

ღვინის დაყენების თანამედროვე მეთოდების შემუშავებას, დანერგვასა და სრულყოფას დიდი ამაგი დასდო დ. ჯორჯაძის და ვ. კეტრიაშვილის ნაშრომებმა, აგრეთვე, პ. მელიქიშვილის, ვ. ტარიგვას, ვ. ბურჯანაძის, ტ. პოლიტოვას და სხვათა ანალიტიკურმა სამუშაოებმა.

ცოტა მოგვიანებით, სწავლულთა ამ პლედარს შეუერთდნენ ისეთი გამოჩენილი მეცნიერები, როგორც იყენენ : კ. მოდუბაძე, პ. ავერკინი, ა. გვოროვი, გ. გოგოლ-იანოვსკი, მ. გერასიმოვი, ი. თარხნიშვილი და სხვ.

კახეთის ღვინოების მეტნაკლებად სრული დახასიათება ზონალურ ტრილში მოცემულია პროფ. კ. მოდუბაძის, დ. ჯორჯაძის, ი. ფიქრიშვილის, დ. კასაბურის, დ. ნაცვლიშვილის, გ. ბერიძის და სხვათა ნაშრომებში.

ღვინო „გურჯაანი“ გამოიღობა 1887 წლიდან, მონაწილეობა აქვს მიღებული მრავალ კონკურსსა და გამოფენას და 1990 წლამდე მიღებული აქვს 11 მდალად.

გურჯაანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რელიეფისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელისა და კახური მწვანის ჯიშების ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „გურჯაანის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „გურჯაანი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების“



დვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე დვინის თანხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

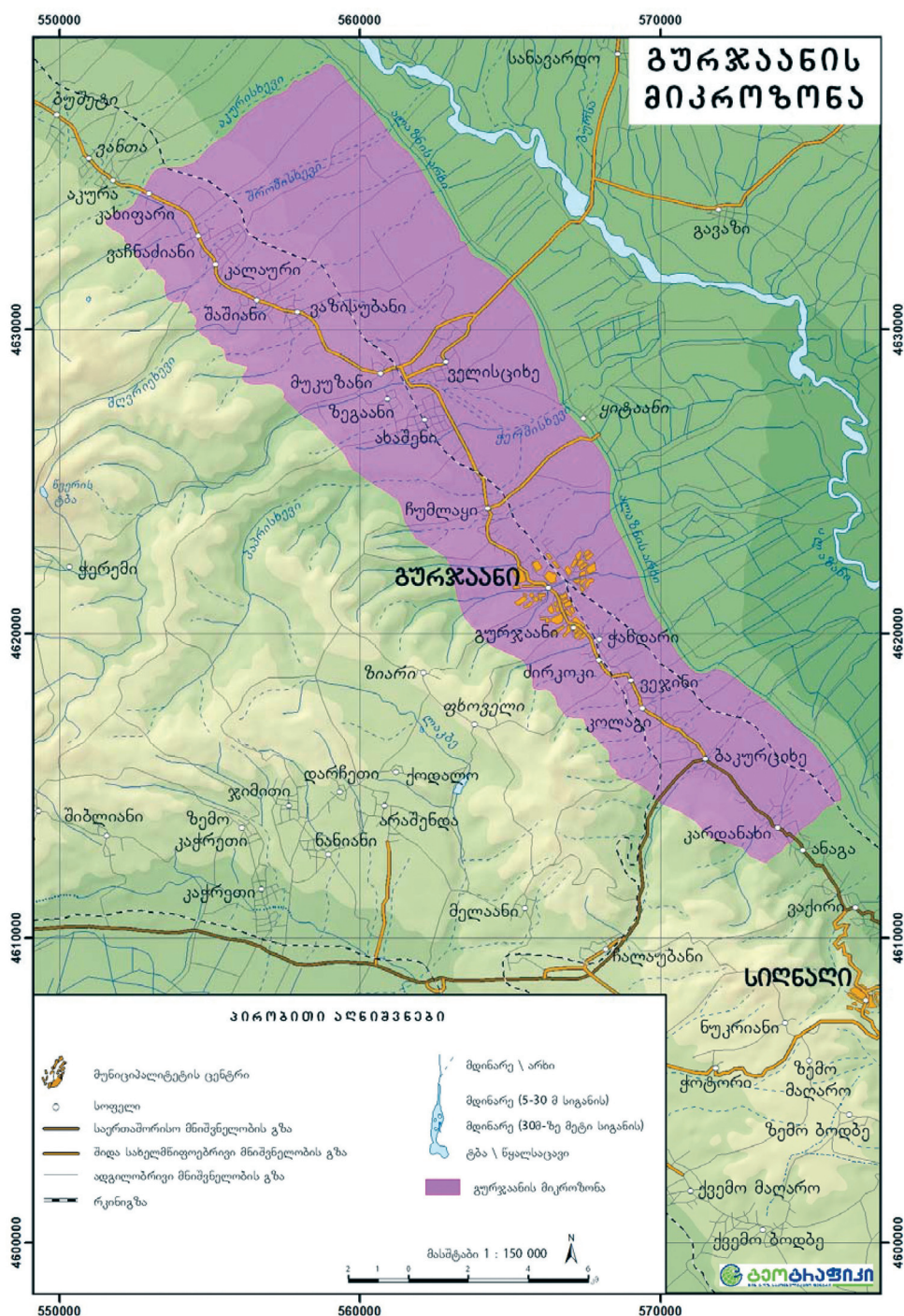
ლათინური შრიფტით – GURJAANI Protected Designation of Origin ან/და PDO რუსული შრიფტით – ГУРДЖААНИ Защищенное наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება „გურჯაანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების დვინო „გურჯაანის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – დვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

Table with 2 columns: ძირითადი საკონტროლო პუნქტები (Main control points) and შეფასების მეთოდები (Assessment methods). Rows include: ვენახის ადგილმდებარეობა, ფართობი, ვახის ჯიშები, კულტივირების მეთოდები, მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება, ყურძნის საკვებო მასალა, ყურძნის მთლიანი მოსავალი, ყურძნის გადამამუშავება და დვინის დამზადება, დვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები, დვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები დვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ, დვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები, მიკროფლავორა.

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – დვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ქინძმარაული

- 1. დასახელება: „ქინძმარაული“
2. დამატებითი აღნიშვნები
3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
5. ვახის ჯიშები
6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
7. ყურძნის სიმწიფე, რთველა, ტრანსპორტირება
8. ყურძნის მოსავალი და დვინის გამოსავალი
9. ყურძნის გადამამუშავება, დვინის დამზადება და ჩამოსხმა
10. კავშირი დვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

(20.VIII-დან). ყურძნის ტექნიკურად მომწიფება სექტემბრის ბოლო რიცხვებში ხდება. „ქინძმარაულის“ მიკროზონაში შემოდგომით პირველი წაყინვები 21.XI-დან იწყება, 10 წელიწადში ერთჯერ პირველი წაყინვები შესაძლოა ადრე, ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში დაიწყოს. გაზაფხულზე ბოლო წაყინვები საშუალოდ 26.III-დან წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ სავეტიანო წაყინვები შესაძლოა აპრილის შუარიცხვებამდე გაგრძელდეს. ზონაში უყინვე პერიოდის ხანგრძლივობა 239 დღეს უდრის.

„ქინძმარაულის“ მიკროზონაში, 350-550 მ სიმაღლის ფარგლებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4100-3700°C ფარგლებში მერყეობს. ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი ქინძმარაულის მიკროზონაში 1070 მმ-ს, ხოლო სავეტიანო პერიოდში 800 მმ-ს უდრის.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 72% უდრის. ჰაერის ტენიან გაჯერება ყველაზე ნაკლებია (66-64%) ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო), შედარებით მეტი (80%) შემოდგომის დასასრულს და ზამთრის დასაწყისში.

თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში (25.XII-დან) იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი ზამთარში 21^წ-ზე მეტი არ არის.

მიკროზონაში თოვლის საფარი არამდგრადია, 87%.

სექციური დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,1-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სექციური მაისია (0,9 დღე); აპრილში, ივნისში და ივლისში თითოეულში ცალ-ცალკე სექცია 0,3 დღეს არ აღემატება.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთიდან (23%) და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან (17%) მომართული ქარები. უკარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 31%-ს უდრის. ქარის სიქარეს ადგიერებს აქ წარმოქმნილი მთა-ხეობის ქარები. აღაზნის ხეობის ეს მიკროზონა მიეკუთვნება მავნე ქარების ზემოქმედების III ჯგუფის რაიონებს.

ნიდაგი. არსებული კვლევისა და ჩვენს მიერ 2005 წელს ჩატარებული მასალების საფუძველზე მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ალუვიური ნიდაგების ორი სახეობა, ცხრა სახესხვაობით და დელუვიური ნიდაგების ორი სახეობა ხუთი სახესხვაობით, კერძოდ:

1. ალუვიური, უკარბონატო, დიდი სისქის თიხნარი;
2. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატანი, თიხნარი;
3. ალუვიური-უკარბონატო, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატანი, საშუალო და მსუბუქი თიხნარი;
4. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატანი თიხნარი;
5. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
6. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატანი, თიხნარი;
7. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატანი, თიხნარი;
8. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხნარი და თიხნარი;
9. ალუვიური სუსტად კარბონატული, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხნარი და თიხნარი;
10. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, თიხნარი;
11. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატანი, თიხნარი;
12. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
13. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატანი, თიხნარი და თიხნარი;
14. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი, თიხნარი.

ხეობით დასახლებული ნიდაგებიდან პირველი ათი სახესხვაობა ალუვიური ნიდაგებისა წარმოდგენილია აღაზნის მიერ ტერასზე და ძირითადად ვაკე რელიეფის ფორმებით ხასიათდებიან, ხოლო მე-11, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები დელუვიური ნიდაგებისა კავკასიონის სამხრეთ კალთების დაბოლოებაზე არიან წარმოდგენილი და უშუალოდ მექანიკური შედეგნილობით, რომელიც ზღვის დონიდან 400-500 მეტრის ფარგლებშია, რელიეფურად ეს ფართობები სამხრეთისაკენ და სამხრეთ-დასავლეთისაკენ სუსტად დაქანებულ მდელოებს წარმოადგენს.

ალუვიური ნიდაგების პირველი ათი სახესხვაობის ნიდაგები ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით და განსხვავდებიან ხირხატანობის ხარისხით, მექანიკური შედეგნილობით, კარბონატების შემცველობით, ჭარბტენიანობისა და დაჭაობების ხარისხის მიხედვით. აღნიშნული ნიდაგებიდან პირველი შვიდი სახესხვაობის ნიდაგები ხასიათდება ღრმა სისქის პროფილით და კფორილის სისქე ძირითადად 1-1,5 მ ფარგლებშია, ხოლო აქტიური პუშუსიანი ფენა 50-70 სმ-ია. ხასიათდებიან ძირითადად თიხნარი მექანიკური შედეგნილობით, გამონაკლის შემთხვევებში ზოგიერთ გენეზისურ პორიზონტში გადახრილია მსუბუქი თიხნარი ან მსუბუქი თიხნარისა და სილნარისაკენ. გარდა ამისა, აღნიშნული ნიდაგები განსხვავდებიან ხირხატანობის ხარისხით და დაქანებით. ხირხატანობა და ქვიანობა მეტწილად შესამჩნევია მდინარეთა ახალ ტერასებზე და ნაპირებთან. მე-8 და მე-9 სახესხვაობის ნიდაგები კი ხასიათდებიან ჭარბტენიანობით და დაჭაობებით, რომლებიც ძირითადად წარმოდგენილია მცირე ნაკვეთების სახით და დაბალეულ ადგილებზე და ფშების გასწვრივ. მექანიკური შედეგნილობით ეს ნიდაგები მეტწილად თიხნარი და თიხნარია.

ნიდაგწარმოქმნელ ქანებს პირველი ცხრა სახესხვაობის ნიდაგებში ძირითადად ალუვიური წარმოშობის რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-ქვიშნარი ნაფენები წარმოადგენს, რომელიც ძირითადად კავკასიონის სამხრეთი ფერდობებიდან ჩამონატანი ნაშალი მასალებისაგან შედგება, რომელიც მეტწილად შემთხვევაში ზღვიური წარმოშობის შავი ფიქალების ნაშალი მასალით არის წარმოდგენილი, რომელიც სითბოს შთანქმის მაღალი უნარით ხასიათდება და გარკვეულ გავლენას ახდენს ნიდაგის ტემპერატურულ რეჟიმზე. ეს კი თავისებურად განაპირობებს ყურძნის შაქარიანობის მატებას და პროდუქციის ხარისხიანობას.

მე-10 - მე-14 სახესხვაობის ნიდაგები კი დელუვიურ წარმოადგენენ, რომლებიც განვითარებული არიან დელუვიურ-პროდუვიური წარმოშობის თიხნარ და თიხნარ-სილნარ-ღორღიან ნაფენებზე. ეს ნიდაგებიც ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით, რომლის სიღრმე ძირითადად 80-150 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური პუშუსიანი ფენა 50-60 სმ-ს შეადგენს. აღნიშნული ნიდაგების ეს სახესხვაობებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან მექანიკური შედეგნილობით, ხირხატანობის ხარისხით, კარბონატების შემცველობით და ტენიანობის მიხედვით. მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიდაგები უკარბონატოა და თიხნარი მექანიკური შედეგნილობით ხასიათდება, განსხვავებით მე-11 სახესხვაობა ხირხატანობითაც გამოირჩევა და სუსტად ხირხატანია. მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები სუსტად კარბონატულია და თიხნარი და თიხნარი მექანიკური შედეგნილობით ხასიათდებიან. განსხვავებით მე-13 სახესხვაობა სუსტად ხირხატანია, ხოლო მე-14 სახესხვაობა ჭარბტენიანი.

აღაზნის მონაცემებიდან გამომდინარე, აღნიშნული ნიდაგები მექანიკური შედეგნილობით ძირითადად თიხნარებს მიეკუთვნებიან. გამონაკლის შემთხვევებში კი მსუბუქი თიხნარობით ხასიათდებიან. პუშუსის შემცველობის მიხედვით ძირითადად საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდებიან და ნიდაგის აქტიურ ფენაში 50-70 სმ-ის სიღრმემდე 5,5-2,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან მცირდება და 2,5-0,5%-ის ფარგლებშია. პიდროლიზური აზოტი ძირითადად მცირე და საშუალო რაოდენობითაა წარმოდგენილი და 9,36 - 2,24 მე-ის ფარგლებშია 100 გ ნიდაგაში. ხსნადი ფოსფორით მეტწილად შემთხვევებში ძალიან დაბალია და მხოლოდ კვადის სახითაა წარმოდგენილი. ასევე, დაბალია გაცვლითი კალიუმის შემცველობაც და 17,0-2,0 მე-ის ფარგლებშია 100 გ ნიდაგაში. კალციუმის კარბონატებს პირველი, მე-2, მე-3, მე-4, მე-8, მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიდაგები საერთოდ არ შეიცავს, ხოლო მე-5, მე-6, მე-7, მე-9, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობის ნიდაგებშია მცირე რაოდენობით წარმოდგენილი და ძირითადად 0,2-5,0%-ის ფარგლებშია.

ნიდაგის არეს რეაქცია ნეიტრალური და სუსტი ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 5,8-7,6-ის ფარგლებშია.

ადამიანური ფაქტორი. ყვარელში მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარება წინანდლის, ნაფარეულისა და მუკუხანისაგან განსხვავებული გზით წარიმართა. აქაური ვენახები არ შესულან საუფლისწულო მამულების შემადგენლობაში და აქედან გამომდინარე, მათ არ განუცდიათ ის პოზიტიური ზეგავლენა, რამაც უდიდესი როლი ითამაშა ხსენებულ მამულებში დარგის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი ზრდის საქმეში.

1942 წლამდე არ არსებობდა „ქინძმარაულის“ წარმოების სრულყოფილი ტექნოლოგია, რომელიც უზრუნველყოფდა ღვინის სტაბილიზაციას და ხანგრძლივად შეუნარუნებდა სიტკობს. ამიტომ ღვინო მზადდებოდა გლეხური მეთოდით, რომლის დროსაც ალკოჰოლური დუღილი წერდებოდა შემოდგომა-ზამთრის საცივის საცივის დადებით და გრძელდებოდა გაზაფხულზე დათბობასთან ერთად. ამის გამო „ქინძმარაულის“ წარმოება არ იყო სტაბილური.

1942 წლიდან დაიწყო მთავრობის სპეციალური გადაწყვეტილებების რეალიზაცია,

რომელიც ითვალისწინებდა ახალი ტექნოლოგიების შემუშავებას, საწარმოთა ტექნიკურ გადაიარაღებას და საცივის გამოყენებას ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოებაში.

ღვინო „ქინძმარაული“ გამოდის 1942 წლიდან. საქესპორტო ღვინოებს შორის „ქინძმარაული“ ერთ-ერთი ყველაზე მოთხოვნადი ღვინოა. 2014 წელში საერთაშორისო ბაზრებზე გაიყიდა 9,3 მილიონი ბოთლი „ქინძმარაული“, რაც მთლიანი ექსპორტის 15,8%-ია, ხოლო მისი წილი გაყიდულ ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოთა შორის შეადგენს 49 %.

„ქინძმარაულს“ არა ერთ კონკურსსა თუ გამოფენაზე აქვს მიღებული მონაწილეობა და 1990 წლამდე მიღებული აქვს რვა მედალი.

ქინძმარაულის მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა - დიდი კავკასიონის მაღალი მთების სამხრეთით მიბჯენილი მთისწინეთის გაუღვინი ჩამოყალიბებული მიკროკლიმატი, მდინარეების ჩამონახილ შეფიქალზე განვითარებული ხირხატანი ნიდაგები, ვენახში შექმნილი მეტად ხელსაყრელი სითბური რეჟიმი და თვით ვაზის ჯიშების - საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის უნიკალური თვისებები, გეოლოგიური პლატეორობა და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიციები განსაზღვრავს მაღალხარისხოვანი, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინის „ქინძმარაულის“ სპეციფიურ საგემოვნო თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „ქინძმარაული“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

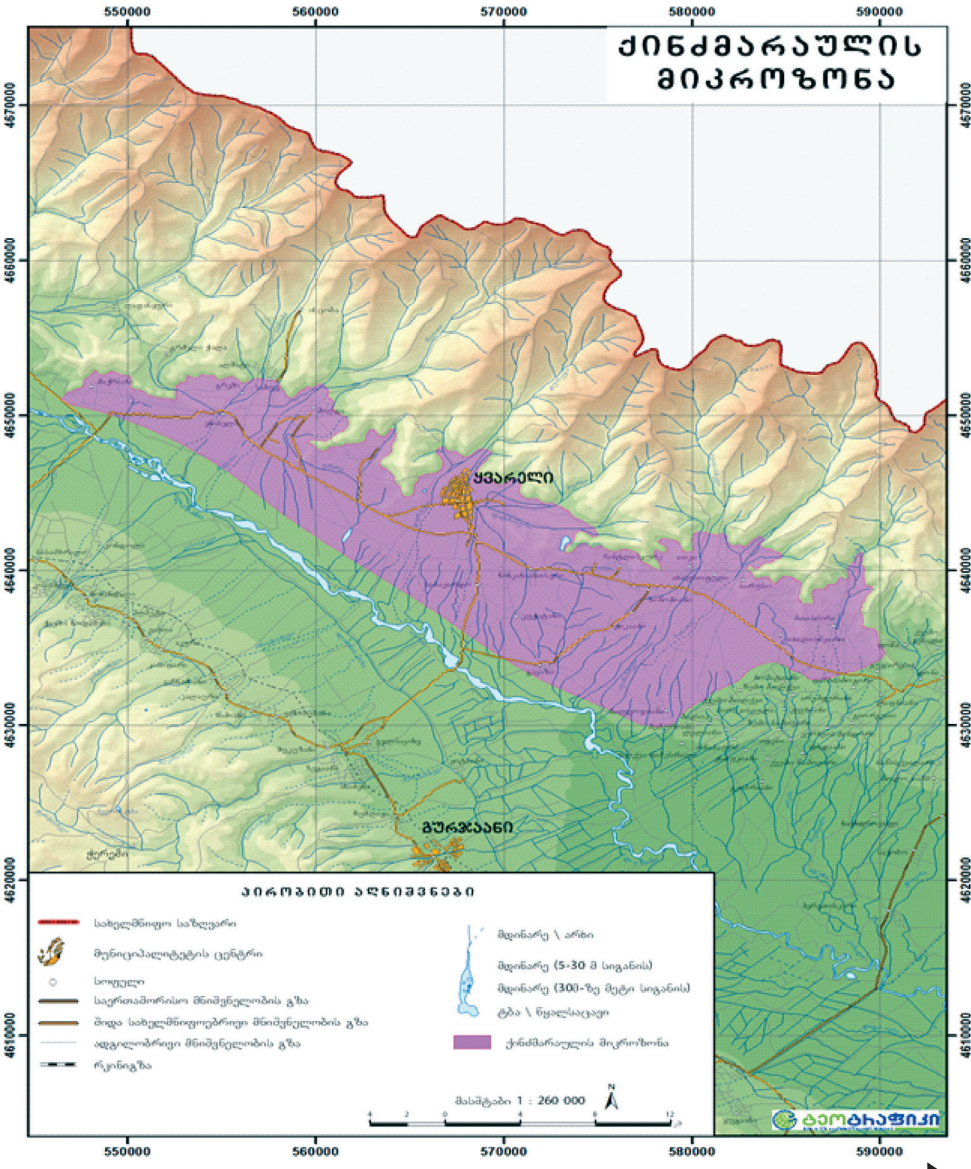
ლათინური შრიფტით - KINDZMARAU LI Protected Designation of Origin ან/და PDO რუსული შრიფტით - КИНДЗМАРУЛИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„ქინძმარაულს“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები:
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ქინძმარაული“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ყურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ყურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ყურნალი, წამლობის ყურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ყურნალი
ყურძნის საპექტრო მოსავალი	რთველის ყურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ყურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ყურნალი, ყურძნის გადამუშავების ყურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ყურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ყურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ყურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მონარობის ყურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ყურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ყურნალები
ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



მანავი

- დასახელება: „მანავი“
 - დამატებითი აღნიშვნები
 - ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
- „მანავი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
- ფერი – ღია ხალისფერი, მომწვანო ელფერი;
 - არომატი და გემო – უხადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატი, მინდვის ყვავილების ტონებით, დავარებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხლის ტონებით;
 - ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
 - დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები.
 - სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. **წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები**
„მანავის“ მიკროზონა მდებარეობს გარე კახეთში, საგარეჯოს ადმინისტრაციულ რაიონში, ცივ-გომბორის ქედის სამხრეთ და მის მიმდებარე ფერდობების მოსაზღვრეზე, რკინის გზამდე, ჩრდილო განედის – 41°44' და აღმოსავლეთის გრძედის 45°27'.
„მანავის“ მიკროზონა მოიცავს შემდეგ სოფლებს: თოხლიაური, მანავი, ბურდიანი, გიორგიშინაძე, ანთოკი, მარიამჯვარი, დიდი ჩაილური, პატარა ჩაილური, კაკაბეთი და კერხვიანი.

5. **ვახის ჯიშები:**
„მანავი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ მანავის მიკროზონაში მოწეული კახური მწვანის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. **ვენახის გაშენება, სხვადა-ფორმირება და მოვლა**

- მანავის მიკროზონაში ღვინო „მანავისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი.
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ.
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვახის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. **ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება**

- „მანავი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უქანო ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადგენითი შედგენილი ქარებით.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. **ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი**
ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას. ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. **ყურძნის გადამამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა**
„მანავის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ მანავის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.
ამასთან, ყურძნის გატანა მანავის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსახსმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„მანავი“ მზადდება თვითნაღენი ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. „მანავის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით. „მანავის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

10. **კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის**

იერის ზეგანის ამ ნაწილის ფიზიკურ-გეოგრაფიულ ინდივიდუალობას განსაზღვრავს მისი ერთობლივი შემადგენელი-ვაკუსები, დატალღული, სუსტად დანაწევრებული რელიეფი და კონტინენტური კლიმატიდან ზღვის კლიმატზე გარდამავალ ოლქში მდებარეობა.

ელემენტი – ზომიერად ნოტიო, ზომიერად ცივი ზამთარი და თბილი ხანგრძლივი ზაფხული. მიკროზონაში მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2100-2200 საათის ფარგლებშია, ხოლო საეკვატორი პერიოდში 1650 სთ-ს უდრის. ჯამური რადიაციის წლიური სიდიდე 120-130 კკალ/სმ²-ია. წლიური რადიაციული ბალანსი 50-52 კკალ/სმ²-ს უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 9-12°C-ის ფარგლებშია, აქ ყველაზე ცივი თვე იანვარია, რომლის საშუალო ტემპერატურა დასახელებული სიმაღლეების შესაბამისად 0-დან -2°C-მდე იცვლება. ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა კი 23,5-25,2°C საზღვრებში იცვლება, მანავიში – 650 მ სიმაღლეზე 23°C უდრის.

წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურებიდან საშუალო -12, -14°C-ის ფარგლებშია. 10 წელიწადში ერთხელ მინიმალური ტემპერატურა შესაძლოა -17, -19°C-მდე დაეცეს. ექსტრემალური ტემპერატურები -25 – +39°C-ის ფარგლებშია.

მზარის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 10°-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში აღინიშნება, ხოლო 10°C-ზე ქვევით ტემპერატურა ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში ეცემა. საეკვატორი პერიოდის ხანგრძლივობა 190-200 დღის ფარგლებში მერყეობს, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 450-დან 800 მ სიმაღლემდე 3800-3400°C-მდე იცვლება. „დიდი ზერის“ მიკროზონაში კი 3650-დან 3450°C-ის ფარგლებშია.

დრუბლანობა, საერთო მდგრადობის მიხედვით, 55-60%-ია. მეტი დრუბლანობით (60-70%) გამოირჩევა ზამთარი და გაზაფხული, ნაკლებით (35-40%) ზაფხული.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 590-865 მმ-ის ფარგლებშია, ხოლო საეკვატორი პერიოდში 400-600 მმ-ის საზღვრებში იცვლება.

წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი მაისშია (90-130 მმ), ხოლო მინიმუმი დეკემბერში (25-35 მმ). კახური მწვანე და რქაწითელი კვირტის გაშლას საშუალოდ აპრილის მეორე ნახევრიდან (22.IV) იწყებენ. ყვავილობა იწყება ივნისის I დეკადაში, ხოლო ყურძნის სიმწიფე აგვისტოს II ნახევარში. კახური მწვანე ყვავილობას და სიმწიფეს სამი დღით ასწრებს რქაწითელს. მანავის მიკროზონებში კახური მწვანე საუკეთესო ხარისხის ღვინომასალას სექტემბრის ბოლო რიცხვებში დაკრეფილი ყურძნიდან იღვენ, როდესაც აქტიური სითბო 3300° და მეტია. ასეთი წლების რაოდენობა კი აქ 50%-მდე აღწევს, ხოლო დანარჩენ წლებში იწარმოება კარგი ხარისხის სუფრის ღვინო.

ჰაერის შეფარდებით სინოტივის წლიური მნიშვნელობა საშუალოდ 69-70%-ის ფარგლებში მერყეობს. ჰაერის ტენიან გაჯერება ყველაზე ნაკლებია (62-64%) ზაფხულის თვეებში (ივლისი, აგვისტო). ყველაზე მეტი (76-79%) სიდიდეს კი გვიან შემოდგომით და ზამთრის დასაწყისში აღწევს.

მიკროზონაში სეტყვიან დღეთა რიცხვი წლის განმავლობაში ზღვის დონიდან სიმაღლის მიხედვით 0,9-2,6 უდრის. ყველაზე სეტყვიანი თვე მაისია – 0,6-1,1 დღე.

გომბორის ქედის სამხრეთ მოსაზღვრეზე და მდინარე იერის გაკაპებაზე, ვენახებისათვის განკუთვნილ ტერიტორიაზე ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის, (25%) აღმოსავლეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთის (16-17%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 2,2-2,6 მ/წმ საზღვრებში იცვლება. დადაბლებულ ზონაში, განსაკუთრებით გაზაფხულზე 2,8-3,3 მ/წმ-ს უტოლდება. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი 19-ს არ აღემატება. ძლიერი ქარის მაქსიმალური სიჩქარე 40 მ/წმ 20 წელიწადში ერთხელ არის მოხლოდნელი, 10 წელიწადში ერთხელ კი ქარის სიჩქარე შესაძლოა 36 მ/წმ-ს მიაღწიოს. მავნე ქარების მიხედვით მიკროზონა მიეკუთვნება I ჯგუფს, ამიტომ ძირითადი ქარსაფარები უნდა გაშენდეს 200-250 მ დაშორებით.

ნიადაგები – ნატრებული იქნა ნიადაგების საველე მორფოლოგიური და ლაბორატორიული გამოკვლევა, რომელიც ითვალისწინებდა ნიადაგის პროფილის შესწავლას ზედაპირიდან დედაქანის ჩათვლით როგორც მორფოლოგიური ნიშნებით, ასევე ლაბორატორიულად ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლებით. ამისთვის გაკეთდა ჭრილები მიკროზონის სხვადასხვა ადგილებში რელიეფის ფორმების, ნიადაგის ტიპების და სახესხვაობების შესაბამისად.

კვლევის საფუძველზე მიკროზონაში გამოყოფილია ყავისფერი ნიადაგები თავისი ქვეტიპებითა და სახესხვაობებით და ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგები, რომლებიც შეიძლება შემდეგნაირად იქნეს კლასიფიცირებული.

- I. ყავისფერი ნიადაგები:**
 - მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული, დიდი სისქის, მცირე პუმუსიანი, თხიანი და მძიმე თხნარი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე;
 - მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული, დიდი სისქის, დრმა პუმუსიანი, ალაგ სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, თხიანი და მძიმე თხნარი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე და თხნარიან კონგლომერატზე;
 - მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული, საშუალო სისქის, მცირე პუმუსიანი, თხიანი და მძიმე თხნარი, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე და თხნარიან კონგლომერატზე;
 - ყავისფერი ჩვეულებრივი, კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალო და მცირე პუმუსიანი, თხიანი და მძიმე თხნარი, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე და თხნარიან კონგლომერატზე.
- II. მდელოს ყავისფერი ნიადაგები:**
 - მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ-დედევიური) კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალო და მცირე პუმუსიანი, მძიმე თხნარი და მსუბუქი თიხა, განვითარებული ალუვიურ-პროლუვიურ ნალექებზე;
 - მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ) კარბონატული, დიდი სისქის, მცირე პუმუსიანი, თხიანი და მძიმე თხნარი, განვითარებული ალუვიურ ნალექებზე.

III. ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგი
1. ალუვიურ-პროლუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალო პუმუსიანი, ძლიერ ხირხატიანი და ქვიანი, თხნარი, განვითარებული ალუვიურ-პროლუვიურ ნალექებზე.
მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) ნიადაგები, რომლებიც დიდი სისქის პროფილით ხასიათდებიან (სახესხვაობა 1 და 2), გავრცელებულია ძირითადად ჩაილურის, კაკაბეთის, ვერხვიანის, ყანაურის, ზაღაურის და შიბლიანის ტერიტორიის ზედა ნაწილში, სოფლის დასახლებასა და თბილის-კახეთის რკინიგზას შორის. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 0,8-1,2 მ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 35-50 სმ-ია. მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) საშუალო სისქის ნიადაგი (სახესხვაობა N3) წარმოდგენილია მანავის (ნაკვეთი “ხიანი”) და ზაღაურის (ნაკვეთი “ფერმებთან”) ტერიტორიაზე. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 50-70 სმ-ია, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 35-40 სმ. პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგი ზედა აკუმულიაციურ (A) ფენაში მუქი ყავისფერი, მოშავო შეფერილობით ხასიათდება, გარდამავალ (B) ფენაში ყავისფერი ან ღია ყავისფერია, ქვევით ჩაილურში გადადის და კარბონატობის მაღალი შემცველობის გამო მოთეთრო იერს ეღებულობს ან ჰგვრებულობს კირის თვლებით.

კარბონატების დაგროვება ამ ფენაში შეიძლება ღია მიცვლების სახითაც. სტრუქტურა აკუმულიაციურ ფენაში გორიხოვანი-კომპოზიანი. გარდამავალ (მეტამორფულ B) ფენაში კი წერილკომპოზიანი ან გორიხოვანი, ქვევით კი უსტრუქტურა, ალაგ ხირხატიანობით და ქვიანობით ხასიათდებიან (სახესხვაობა 2, 3). აგებულებით ზედა ფენაში ფხვიერია, ქვევით მომკვრივე და მკვრივია, განვითარებული არიან ლიოსისებურ თიხებზე და თხნარიან კონგლომერატებზე.

მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ-დედევიური) ნიადაგი (სახესხვაობა N5) წარმოდგენილია სოფელ მანავის ტერიტორიაზე. კერძოდ, ნაკვეთზე „ზერზე“, „მწვანე“. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 1,5-2,0 მ-ს აღწევს. აქტიური პუმუსიანი ფენა კი 45-50 სმ-ია. ხასიათდება ყავისფერი შეფერილობით აკუმულიაციურ (A) ფენაში, ქვევით კი ღია ყავისფერი შეფერილობისაა, მონაღისფრო იერით. გენეზისური პირინონების ნამოყალიბება სუსტად არის გამოხატული. სტრუქტურა ზედა ფენებში კომპოზიანი – გორიხოვანია. ქვედა ფენებში კი სუსტად არის გამოხატული ან უსტრუქტურა. 80-100 სმ-ის სიღრმეზე შეიძლება ნამოყალიბება, შედარებით მუქი შეფერილობით. ზედა ფენებში ფხვიერი აგებულებისაა, ქვევით კი მკვრივია, მძიმე მექანიკური შედგენილობით.

მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თხნარი და თხიანი ნიადაგი, (სახესხვაობა II-6) გავრცელებულია ძირითადად სოფელ მანავის მიმდებარე ტერიტორიაზე რკინიგზის გასწვრივ ქვედა მხარეს. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 1,5-2,0 მ-ს აღემატება. აქტიური პუმუსიანი ფენა კი 50-60 სმ-ის ფარგლებშია. ხასიათდება ყავისფერი შეფერილობით აკუმულიაციურ ფენაში, ქვევით ყავისფერი შეფერილობით. 80-100 სმ-ის სიღრმეზე ვანგის ლაქებით. 0-80 სმ-მდე სიღრმეზე გორიხოვანი და ბელტოვანი სტრუქტურით. ქვევით კი უსტრუქტურა ან სუსტად გამოხატული სტრუქტურა აქვს. აგებულებით მომკვრივე ან ფხვიერია. ხასიათდება თხიანი და მძიმე თხნარი მექანიკური შედგენილობით და ტენიანობით.

ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგები (სახესხვაობა III-7) წარმოდგენილია მანავის, თოხლიაურის, ჩაილურის და საგარეჯო-გიორგიშინაძის ტერიტორიის ჩრდილო ნაწილში, ჩაილურის ხევის, მათთანხევის და გიორგიშინაძის ხევის გამოზიდვის კონუსებზე. ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით და 40-50 სმ სისქის პუმუსიანი ფენით. ზედა პუმუსიან ფენაში წერილმარცვლოვანი-კომპოზიანი სტრუქტურით, ქვევით, უსტრუქტურო აგებულებით, ფხვიერია. ძლიერ ხირხატიანი და ქვიანი. განვითარებულია გამოზიდვის კონუსების ქვა-ლორდინი და ქვიშიან ნალექებზე.

ლაბორატორიული კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ყავისფერი და მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ-დედევიური და ალუვიური) ნიადაგები (სახესხვაობა 5 და 6) ძირითადად პუმუსის დაბალი შემცველობით ხასიათდებიან და აქტიურ ფენაში მათი რაოდენობა ძირითადად 3,5-1,5%-ის ფარგლებშია. ქვევით კი მკვეთრად მცირდება. გამონაკლისია მეორე სახესხვაობის ნიადაგი (ნაკვეთი „ხობაუნებო“ და „სამკალი მიწა“ სოფ. კაკაბეთი) სადაც პუმუსის შემცველობა უფრო დრმა ფენებში (100-120 სმ) უახლოვდება ზედა აქტიურ ფენას და 2,9-1,6%-ს შეადგენს. საერთო აზოტის შემცველობაც თითქმის შესაბამისობაშია პუმუსის რაოდენობასთან და აქტიურ ფენაში (A) ძირითადად 0,238-0,070%-ს შეადგენს.

გამონაკლისია ჭრილი III-6 (სოფ. კაკაბეთი, ნაკვეთი „სამკალი მიწა“), სადაც მისი რაოდენობა მაღალია და 0-20 სმ-ის ფენაში 0,980%-ს აღწევს. ასევე გამონაკლისს წარმოადგენს ჩვეულებრივი ყავისფერი ნიადაგები (სახესხვაობა I-4), სადაც საერთო აზოტის შემცველობა ზედა ფენებთან შედარებით, მაღალია ქვედა ფენებში და 50-100 სმ-ის სიღრმეზე 0,980-0,602%-ს აღწევს, რაც არაკანონზომიერია.

პიდროლიზირებული ზედა ფენაში 0-60 სმ-ის სიღრმეზე 11,70-5,60 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში, რაც საშუალო მაჩვენებელს წარმოადგენს. ქვედა ფენებში კი კანონზომიერად კლებულობს.

ადამიანური ფაქტორი. ღვინო „მანავი“ შექმნილია „სამტრესის“ წამყვანი სპეციალისტების მიერ და გამოდის 1938 წლიდან.

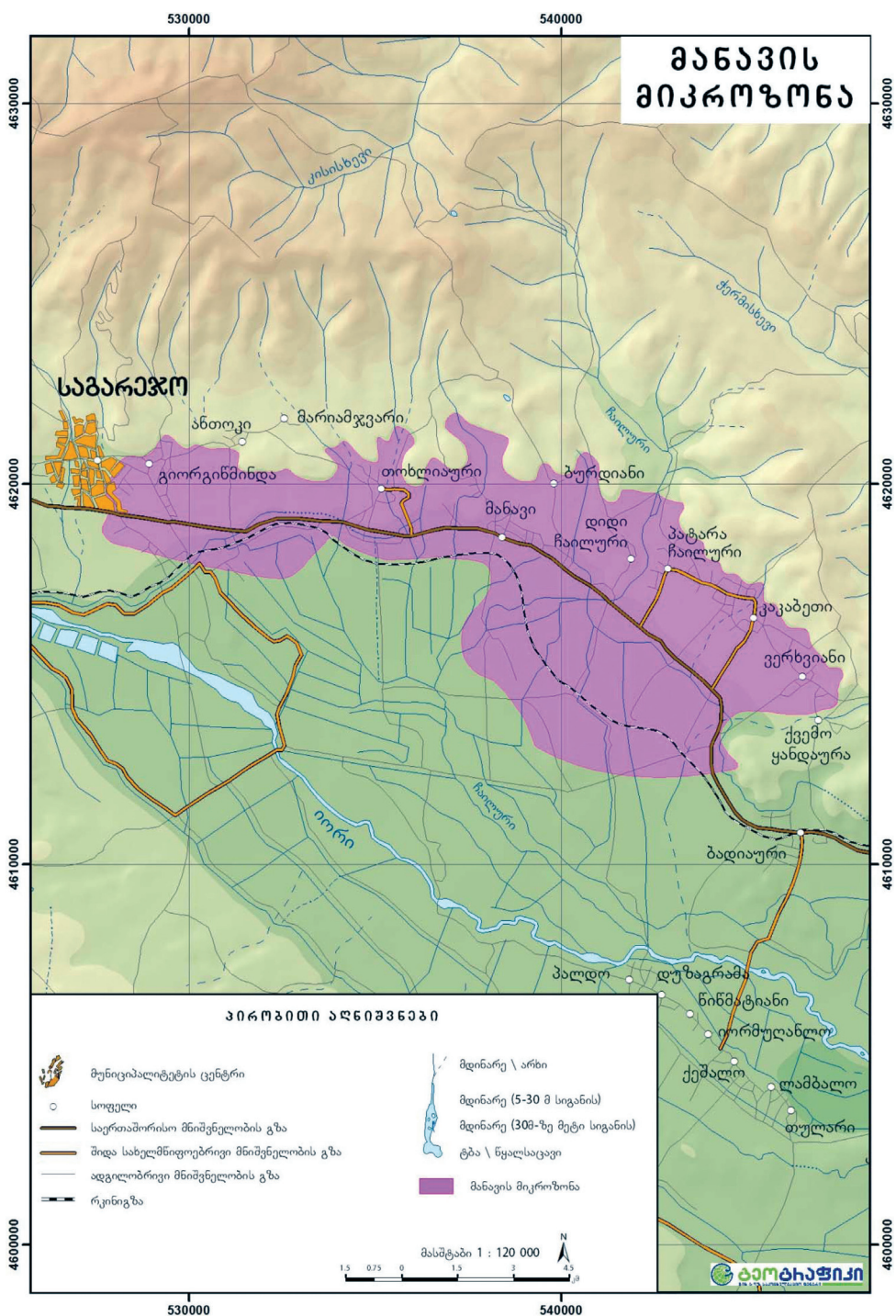
მანავის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა და რეგიონისთვის დამახასიათებელი მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულ ზე გარდამავალი კლიმატი, მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული ნიადაგები და მწვანე კახურის ჯიშის ვახის მიერ ამ მიკროზონაში გამოყენილი გამორჩეული თვისებები განსაზღვრავს ღვინო „მანავის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

კახეთი

- 11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები დასახელება „მანავი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების დეინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:
 ლათინური შრიფტით – MANAVI Protected Designation of Origin ან/და PDO
 რუსული შრიფტით – МАНАВИ
 Защищенное наименование места происхождения
- 12. აღრიცხვა და შეტყობინება „მანავის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.
- 13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების დეინო „მანავი“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ქურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ქურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ქურნალი, წამლობის ქურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ქურნალი
ყურძნის სატექტრო მოსავალი	რთველის ქურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ქურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ქურნალი, ყურძნის გადამამუშავების ქურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ქურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ქურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ქურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ქურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ქურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ქურნალები
ღვინის ორგანოლექტიური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

- 14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



- 1. დასახელება: „კახეთი“
- 2. დამატებითი აღნიშვნები: „კახური“
- 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები „კახეთი“ ფერის მიხედვით შესაძლოა იყოს თეთრი, წითელი, ვარდისფერი, ან ქარვისფერი, ხოლო შექიანობის მიხედვით მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ან ბუნებრივად ტკბილი.

ღვინო „კახეთის“ ორგანოლექტიური და ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- თეთრი მშრალი ღვინოები – ღია ჩაღისფერი, უხადო, გემოზე ნახი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდრის ყვავილების ტონებით. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
 - წითელი მშრალი ღვინოები – მუქი წითელი, უხადო, გემოზე სახე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით. დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
 - თეთრი ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოები – ღია ჩაღისფერი, უხადო, გემოზე ნახი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
 - წითელი ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოები – მუქი წითელი, უხადო, ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, კარგად გამოხატული ხილის ტონებით, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
 - ვარდისფერი ღვინოები – ღია ვარდისფერიდან მუქ ვარდისფრამდე, უხადო, გემოზე ნახი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
 - ქარვისფერი ღვინოები – მუქი ქარვისფერიდან ჩაღისფრამდე, სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკარტით, რაც მის ტიპურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით; უნდა ახასიათებდეს ჭაჭაზე მაცერაციის დამახასიათებელი მთრიმლაგი გემო;
 - ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა მშრალი ღვინისთვის არ უნდა იყოს 11,0%-ზე ნაკლები, ქარვისფერისთვის – 12%-ზე ნაკლები, ხოლო ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოებისთვის – 10,5%-ზე ნაკლები;
 - დაფენილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები, ხოლო წითელი და ქარვისფერი ღვინოებისთვის – 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები.
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

- 4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები კახეთის მევენახეობის ზონა მდებარეობს საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში - ჩრდილო განედის 41°-42° 15' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°-46°30' კოორდინატებზე. ჩრდილო-აღმოსავლეთით კახეთს ესაზღვრება კავკასიონის მთავარი ქედი, დასავლეთიდან ქართლის ქედი, სამხრეთიდან გარეჯის მდლობი და შირაქის ზეგანი, აღმოსავლეთიდან კი აზერბაიჯანის რესპუბლიკის ნუხის ვაკე.

კახეთის მევენახეობის ზონა მოიცავს: ახმეტის, თელავის, გურჯაანის, სიღნაღის, დედოფლისწყაროს, ყვარლის, ლაგოდეხისა და საგარეჯოს მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებს.

- 5. ვაზის ჯიშები: „კახეთის“ წარმოებისთვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონაში. „კახეთი“ თეთრის და ქარვისფერის წარმოებისთვის გამოიყენება თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშები – რქაწითელი, კახური მწვანე, ქისი, ხიხვი, მცვივანი კახური, ჩიტისთვალა. „კახეთის“ წითელის წარმოებისთვის გამოიყენება წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები – საფერავი, საფერავი ბუდეშურისებრი, კაბერნე სოვინიონი. „კახეთი“ ვარდისფერის წარმოებისთვის გამოიყენება წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები – საფერავი, საფერავი ბუდეშურისებრი და რქაწითელი ვარდისფერი, კაბერნე სოვინიონი. „კახეთის“ საწარმოებლად დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

- 6. ვენახის გაშენება, სხელა-ფორმირება და მოვლა
 - კახეთის მევენახეობის ზონაში, ღვინო „კახეთისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 200-750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
 - ვენახის რეგულაციის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
 - ვახთაშორის მანძილი რიგში – 0,8-1,5 მეტრი.
 - შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ.
 - სხელის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვენახის გაშენება, ვაზის გასხელა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

- 7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
 - „კახეთი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შექიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს: მშრალი და ნახევრად მშრალი ღვინისთვის 20,0%-ზე ნაკლები, ნახევრად ტკბილისთვის – 22,0 % ნაკლები და ტკბილი ღვინოებისთვის – 24%-ზე ნაკლები.
 - ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უკანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადებავით შედგებილი მარებით.
 - დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
 - ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

- 8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:
 - რქაწითელისთვის – 12 ტონას;
 - კახური მწვანისთვის – 8 ტონას;
 - ქისისათვის – 8 ტონას;
 - ხიხვისათვის – 6 ტონას;
 - მცვივანი კახურისთვის – 8 ტონას;
 - ჩიტისთვალასთვის – 8 ტონას;
 - საფერავისთვის – 10 ტონას;
 - საფერავი ბუდეშურისებრისთვის – 10 ტონას;
 - კაბერნე სოვინიონისთვის – 10 ტონას;
 - რქაწითელი ვარდისფერისთვის – 10 ტონას.

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:
„კახეთისთვის“ განკუთვნილი ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 65 დეკალიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
„კახეთის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწვეული უნდა იყოს მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსხმულად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„კახეთი“ მზადდება შესაბამისი ჯიშის ყურძნისაგან მიღებული ტკბილის ან დურდოს სრული ან ნაწილობრივი დადუღების გზით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „კახეთის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასებული სახით.

„კახეთის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის
კლიმატი – გამოიყოფა სამი აგროკლიმატური ზონა: სუბტროპიკული, თბილი და ზომიერად თბილი. კლიმატის სიმკვეთრის მაჩვენებლის მიხედვით მხარე იყოფა ორჯამად.

კახეთის კლიმატური პირობები ხელშეწყობს ხარისხიანი მეღვინეობისათვის. ატმოსფერული ნალექების საერთო რაოდენობა წლის განმავლობაში შეადგენს 400-800 მმ. ვეგეტაციური პერიოდის ხანგრძლივობა 210 დღეს უდრის, ხოლო ამ პერიოდის საშუალო ტემპერატურა 18,5°C-ია. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 3500-4000°C, მზის ნათების ხანგრძლივობა შეადგენს 2100-2300 საათს. გაზაფხულზე და შემოდგომაზე მოსალოდნელია სექცვა, რომელიც ხშირად ამა თუ იმ რაიონს მნიშვნელოვან ზარალს აყენებს. ზაფხულის მერვე ნახევარში შესაძლოა ხანგრძლივი გვალიანი პერიოდები. ზამთარი ზომიერად ცივი, ღრუბლიანი და მცირე თოვლიანია. ვახისათვის ხანგრძლივი საზიანო ყინვები (18-20°C) იშვიათად იცის.

ნიადაგი – გარე კახეთის მევენახეობა წარმოდგენილია ცივკომპორის მთების სამხრეთ-დასავლეთის დაბოლოებასა და მდინარე იორის მარცხენა და ნაწილობრივ მარჯვენა ტერასებს შორის მოქცეულ სარტყელში, რომელიც ზღვის დონიდან 450-700 მ-ის ფარგლებშია და მოიცავს საგარეჯოს, გურჯაანის, გარდაბნის რაიონებს.

გარე კახეთში ძირითადად წარმოდგენილია შავმიწა და შავმიწისებრი ნიადაგები თავისი ნაირსახეობებით და სახესხვაობებით. საკმაოდ მნიშვნელოვანი ფართობი უკავია აგრეთვე ყავისფერ და მდელოს ყავისფერ ნიადაგებს ნაირსახეობითა და სახესხვაობებით. შედარებით ნაკლები ფართობი წარმოადგენს ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგები ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან როგორც მორფოლოგიური ნიშნებით, ასევე თავისი ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლებით. შავმიწა, შავმიწისებურ, ყავისფერ და მდელოს ყავისფერ ნიადაგებში პროფილის სისქე 50-120 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-60 სმ-ის ფარგლებში ცვალებადობს. ხასიათდებიან ძირითადად თხიანი და მძიმე თხნარი მექანიკური შედგენილობით. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგების აქტიურ ფენაში ძირითადად 2-4%-ის ფარგლებში მერყეობს, ქვევით კი თანდათან მცირდება. კარბონატების საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ძირითადად 2,5-25%-ის ფარგლებშია, ხოლო ზოგიერთ მონაკვეთებში უფრო მეტსაც აღწევს. ნიადაგების არეს რეაქცია საშუალო და სუსტი ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი ძირითადად 7,3-8,2-ის ფარგლებშია.

ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები გარე კახეთის მევენახეობის ზონაში შედარებით მცირე ფართობით არის წარმოდგენილი და ძირითადად ხეივანების გასწვრივ და მისი კალთების ქვედა სარტყელში გვხვდებიან. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 1 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-50 სმ-ის ფარგლებშია, ხასიათდებიან ძირითადად თხნარი და მძიმე თხნარი მექანიკური შედგენილობით, ალავ ხირხატიანობით და ქვიანობით. კარბონატების საშუალო ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 7,5-8,3-ის ფარგლებშია. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში ძირითადად 1,5-2,5%-ის ფარგლებშია.

შიდა კახეთის ზონა მოიცავს გურჯაანის, თელავის, ახმეტის, ყვარლის, ნაწილობრივ სიღნაღის, წითელწყაროს და ლავდეხის რაიონის ტერიტორიებს, რომლებიც მდინარე ალაზნის მარჯვენა და მარცხენა მხარეზე არიან განლაგებული და მის მერვე ტერასას და ცივკომპორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი და ჩრდილო-დასავლეთი კალთების დაბოლოებას წარმოადგენენ, ზონა მოქცეულია კავკასიონის მთების სამხრეთი კალთების დაბოლოებასა და ცივკომპორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი და ჩრდილო-დასავლეთის კალთების დაბოლოებას შორის ზღვის დონიდან 350-750 მ-ის ფარგლებში.

შიდა კახეთის ზონაში ალაზნის მარჯვენა მხარეზე წარმოდგენილია ყავისფერი, მდელოს ყავისფერი, შავმიწა, შავმიწისებური, ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები თავისი ნაირსახეობითა და სახესხვაობებით.

ყავისფერ, მდელოს ყავისფერ, შავმიწა და შავმიწისებური ნიადაგების პროფილის სისქე 60-120 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-60 სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობით თხნარებს და მძიმე თხნარებს წარმოადგენს. ხასიათდებიან ალავ ხირხატიანობით და ქვიანობით, საშუალო და სუსტი კარბონატებით. ნიადაგის არეს რეაქცია საშუალო და სუსტი ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი ძირითადად 7,2-8,2-ის ფარგლებში ცვალებადობს. ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,0-4,0%-ის ფარგლებშია, ქვევით კი თანდათან მცირდება.

ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები წარმოდგენილია მდინარე ალაზნის ორივე მხარეზე. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 1-1,5 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 40-60 სმ-ის ფარგლებშია, ხასიათდებიან ძირითადად თხნარი და მძიმე თხნარი მექანიკური შედგენილობით. ზოგიერთ მონაკვეთებში კი მსუბუქი თხნარი და სიღნარეობა. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგების აქტიურ ფენაში ძირითადად 1,5-2,5%-ის ფარგლებშია ქვედა ფენებში კი თანდათან უფრო მცირდება. კარბონატებს ალაზნის მარჯვენა მხარეზე წარმოდგენილი ალუვიურ - პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები ძირითადად საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ (4,5-25,0%-ის ფარგლებშია), ხოლო ალაზნის მარცხენა მხარეზე წარმოდგენილი ეს ნიადაგები საერთოდ არ შეიცავენ ან გამონაკლის შემთხვევაში მხოლოდ უმნიშვნელო მცირე რაოდენობითაა წარმოდგენილი (0,5-2%-ის ფარგლებში). ნიადაგის არეს რეაქცია pH კი ალაზნის მარჯვენა მხარეზე მდებარე ამ ნიადაგებში 7,3-8,2-ის ფარგლებშია, ხოლო ალაზნის მარცხენა მხარეზე მდებარე ნიადაგებში 6,2-7,0-ის ფარგლებში მერყეობს.

ადამიანური ფაქტორი – ისტორიულ-ეთნოგრაფიული და არქეოლოგიური კვლევების

საფუძველზე დადგენილია, რომ საქართველოში მევენახეობა -მეღვინეობის დარგს 8000 წლიანი ისტორია აქვს.

ამ დარგის კვლევის და აღწერის პირველი უმნიშვნელოვანესი მასალები ვახუშტი ბაგრატიონის ეკუთვნის (XVIII).

XIX საუკუნის დამდეგს, საქართველოს დაპყრობისთანავე, რუსეთის ცენტრალურმა ხელისუფლებამ დაიწყო მევენახეობისა და მეღვინეობის დარგის განვითარებაზე ზრუნვა. მისი დაგეგმვით დარგის ეფექტურობის გაზრდის მიზნით არსებული მგომარეობის შესწავლა დაეკავლა ჯერ უნგრელ მარტინს (1807), შემდეგ კავკასიის მხარის მრეკველს სტივენსს (1811) და სხვებს. ამავე პერიოდში 90-მდე ვენახი გადატანილ იქნა სახა ზინო მფლობელობაში.

XVIII-XIX საუკუნეებში საქართველოში ფუნქციონირებდნენ მევენახეობა-მეღვინეობის ისეთი დიდი და სახელოვანი მეურნეობები, როგორებიც იყვნენ თავადების - ა. ჭავჭავაძის, ა. ჯაბაბაგურ-ორბელიანის, ს. დეონიძის, გენერალ მირსკის, ზ. ჯორჯაძის, ორბელიანების, ჩიჯავაძის, ს. ვორონცოვის, მუხრან ბატონის, დ. ჭავჭავაძის და სხვათა მამულები. საუკუნის ბოლოსათვის ეს მეურნეობები თითქმის მთლიანად გადავიდნენ საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტის მფლობელობაში, სადაც ვენახების მოვლის აგროკულტურაც და ღვინის დაყენების ტექნოლოგიაც გაცილებით მაღალი იყო.

დარგის განსაკუთრებული, სწრაფი განვითარება 1920-ანი წლებიდან იწყება, როცა რამდენიმე ეფექტური რეფორმა განხორციელდა სოფლის მეურნეობაში. ამავე პერიოდში დაიძლია ფილექსერით გაიშვილები მძიმე შედეგები და სწრაფი ტემპებით დაიწყო ვახის ნამყენი ნერგებით ახალი ვენახების გაშენება:

- 1890 წელს დაარსდა საქარის „ამერიკული ვახის სანერგე“;
1922 წელს გურჯაანის რაიონის სოფ. ურიათუბანში შეიქმნა კახეთის ზონის მევენახეობა-მეღვინეობის საცდელი სადგური;
1920 წელს თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტში გაიხსნა მევენახეობის კათედრა, ხოლო 1925 წელს მეღვინეობის კათედრა;
1930 წელს შეიქმნა სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტი (სასწავლო);
1931 წელს შეიქმნა საკავშირო მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი, რომელიც 1932 წელს გადატანილ იქნა კახეთში, თელავში;
1920-ანი წლებიდან იწყება სამეცნიერო საქმიანობა.

დარგის განვითარებაში დიდი დედაწილი მიუძღვით ქართველ მეცნიერებს: სოლომონ ჩოლოყაშვილს, კონსტანტინე მოდებაძეს, ვალერიან ქანთარიას, მაქსიმე რამიშვილს, რევაზ რამიშვილს, ვალერია დვალაძეს, ანდრო ლაშხის და სხვ.

მევენახეობისა და მეღვინეობის დარგი თანდათანობით კომპლექტდებოდა ამ სამეცნიერო ცენტრებში და ამ ცნობილი მეცნიერების მიერ აღზრდილი სპეციალისტებით, რომლებიც ავითარებდნენ დარგს, ნერგავდნენ ახალ ტექნოლოგიებს და თანამედროვე მანქანა დანადგარებს, ქმნიდნენ ახალი მარკის ღვინოებს, როგორებიცაა: „წინანდალი“, „გურჯაანი“, „ნაფარული“, „ოელიანი“, „ვახისუბანი“ და სხვ.

კახეთის მევენახეობის ზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ვახის ჯიშების განსაკუთრებული თვისებები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს „კახეთის“ ღვინოების მაღალ რეპუტაციასა და ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს.

11. ეტიკეტრების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „კახეთი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ახვევ, ღვინის თანმტლებს დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

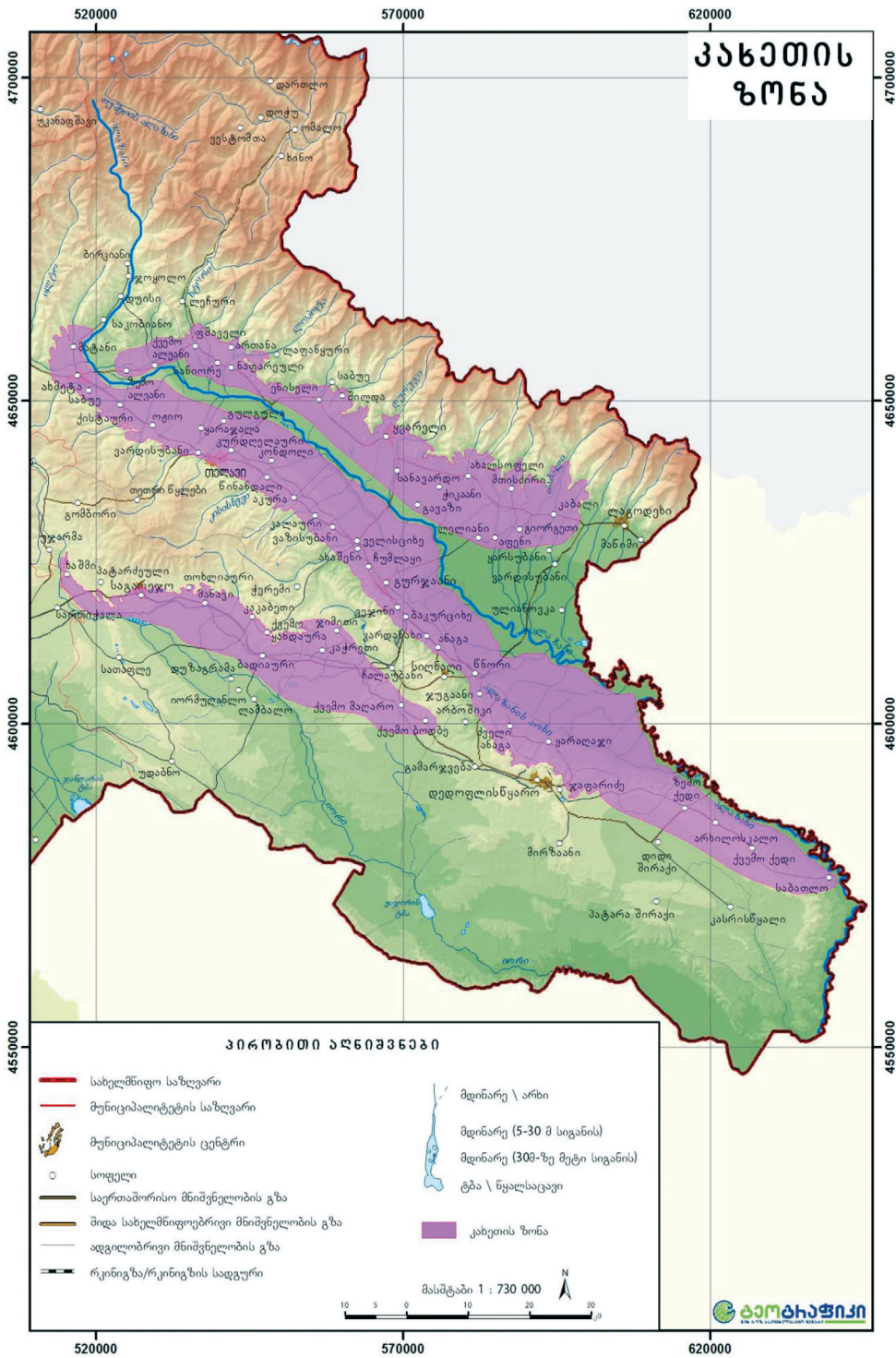
ლათინური შრიფტით – KAKHETI ან KAKHETI WINE
Protected Designation of Origin ან/და PDO
რუსული შრიფტით – КАХЕТИ ან КАХЕТИНСКОЕ ВИНО
Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„კახეთის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „კახეთი“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

Table with 2 columns: ძირითადი საკონტროლო პუნქტები and შეფასების მეთოდები. Rows include: ვენახის ადგილმდებარეობა, ფართობი, ვახის ჯიშები, კულტივირების მეთოდები, მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება, ყურძნის საპექტრო მოსავალი, ყურძნის მთლიანი მოსავალი, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება, ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები, ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ, ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები, მიკვლევა-დიაგნოზა.

14. წარმოების საკონტროლო ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ნაფარეული

- დასახელება: „ნაფარეული“
- დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
 „ნაფარეული“ მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს თეთრი ან წითელი.
 „ნაფარეული“ თეთრი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფერი;
- არომატი და გემო – უხადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

- „ნაფარეული“ წითელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
- ფერი – მუქი წითელი;
 - არომატი და გემო – უხადო, გემოზე სავსე ვაჟაყვირით, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
 - ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
 - დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები:
 ნაფარეულის მიკროზონა მდებარეობს თელავის მუნიციპალიტეტში, მდინარე ალაზნის მარცხენა სანაპიროზე. სავეჩანჯე ფართობები მოქცეულია მდ. ალაზნის მარცხენა შენაკადების, კაკასიონის სამხრეთი ტოტებიდან ჩამონადენ სტორისა და დიდხევე-ლოპოტას ხეობების ქვემო წელში – ჩრდილო განედის 42°3' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°31' კოორდინატებზე. სავეჩანჯე ფართობები ზღვის დონიდან 400-500 მეტრ სიმაღლის საზღვრებში იცვლება.

ნაფარეულის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს – ნაფარეულს, სანიორეს, ჯუღანს, ართანას, ფშაველს და ლალისყურს.

5. ვაზის ჯიშები
 „ნაფარეული“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ნაფარეულის მიკროზონაში მოწეული საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

„ნაფარეული“ თეთრი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ნაფარეულის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „ნაფარეული“ თეთრის დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს 15%-მდე ოდენობით ამავე მიკროზონაში მოწეული კახური მწვანეს ჯიშის ყურძენი.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
 ნაფარეულის მიკროზონაში ღვინო „ნაფარეულისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
 ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან - 3 მეტრამდე.
 ვახთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი.
 შტამპის სიმაღლე – 60-90 სმ.
 სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მანებლებსა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
 „ნაფარეული“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
 დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
 ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი
 ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:
 რქაწითელისთვის – 10 ტონას;
 საფერავისთვის – 10 ტონას;
 საფერავი ბუდეშურისებრისთვის – 10 ტონას;
 კახური მწვანისთვის – 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.
 ღვინის გამოსავალი ერთი ჰექტარი ვენახიდან არ უნდა აღემატებოდეს:
 6500 ლიტრს – რქაწითელისთვის;
 6500 ლიტრს – საფერავისა და საფერავი ბუდეშურისებრისთვის;
 5200 ლიტრს – კახური მწვანისთვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
 ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა ნაფარეულის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსხმისთვის გადასამუშავებლად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„ნაფარეული“ წითელი მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით, ხოლო „ნაფარეული“ თეთრი – მხოლოდ თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით.

„ნაფარეულის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ ნებადართულია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის
 კლიმატი – ნაფარეულის მიკროზონა ხასიათდება ზომიერად ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. ადგილობრივი კლიმატის თავისებურებას ძირითადად განაპირობებს რელიეფური პირობები და მისთვის დამახასიათებელი ცირკულაციის პროცესები.

მდ. ალაზნის მარცხენა მხარეს, ცის თალის მეტი მოდრუბლულობის შედეგად, მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა მდინარის მარჯვენა სანაპიროსთან შედარებით ნაკლებია და 2050 საათს უდრის. ვაზის სავეგეტაციო პერიოდში ეს მანველებული 1500 საათს არ აღემატება. მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან, ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ შეადგენს – 63%-ს; მდებარეობის სითბური ბალანსის ძირითადი წარმომქმნელი კომპონენტი მზის პირდაპირი რადიაცია სხივებისადმი პერპენდიკულარულ ზედაპირზე 120-130 კკალ/სმ²; ხოლო პორიზონტალურზე – 70-75 კკალ/სმ² უდრის. რადიაციული ბალანსი წლიურად 52-54 კკალ/სმ²-ია.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,4°C უდრის. ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) საშუალო ტემპერატურა +0,5°C, ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი-აგვისტო) კი 23,7-23,4°C აღწევს. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -13°C, აბსოლუტური მინიმუმი -24°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 36°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 39°C აღწევს.

ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგარი გადასვლა 5.IV-ს, ხოლო აღნიშნულ გრადიაზე ქვევით ტემპერატურის დაცემა 2.XI-ს ხდება.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის საშუალო მრავალწლიური მნიშვნელობა აქ 39-20°C უდრის.

აქტიურ ფერული ნალექების საშუალო მრავალწლიური ჯამი 845 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 630 მმ შეადგენს. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით მოდის მაისში (132 მმ) და ივნისში (112 მმ). ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (VIII-IX) ნალექების საშუალო რაოდენობა 145 მმ უდრის. ჰიდროთერმული კოეფიციენტი აგვისტო-სექტემბერში 1,0 და 1,3-ს უდრის. აქედან გამომდინარე ყურძნის სიმწიფის პერიოდი, ცალკეული შემთხვევების გარდა, ტენით უზრუნველყოფილია. ცალკეულ წლებში, აგვისტოში ხშირად ადგილი აქვს ტენის დეფიციტს.

ნალექების საერთო რაოდენობიდან ყველაზე მეტი გაზაფხულ (34%) – ზაფხულის (32%) პერიოდებში, შედარებით ნაკლები (22%) შემოდგომით და ზამთარში (12%) მოდის.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი ტენიანობა 74%-ს უდრის. სავეგეტაციო პერიოდში ეს მანველებული საშუალოდ 71% უტოლდება.

რაც მეტად ახლოსა ვაზის ბიოლოგიური ფაზებისათვის დადგენილ ხელსაყრელ ნორმისთან (70%). სინოტივე ყველაზე მეტ მნიშვნელობას შემოდგომის დასასრულს და ზამთრის დასაწყისში აღწევს (82%). შედარებით ნაკლებია (66-67%) ზაფხულის მეორე ნახევარში.

შემოდგომით პირველი წაყინვები საშუალოდ 11 ნოემბერს იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ პირველი წაყინვები შესაძლოა 16 ოქტომბერს დაიწყოს.

გაზაფხულის უკანასკნელი წაყინვები საშუალოდ წყდება მარტის ბოლო რიცხვებში. 10 წელიწადში ერთხელ საგვიანო წაყინვები შესაძლოა აპრილის შუა რიცხვებამდე არ შეწყდეს.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 1,6 უდრის. სეტყვიანია მარტიდან ოქტომბრის ჩათვლით პერიოდი. სეტყვა ყველაზე ხშირად ივნისში (0,5 დღე) და მაისში (0,3 დღე) მოდის. მეტად სეტყვიან წლებში აქ მოსალოდნელია 5 სეტყვიანი დღე.

უმეტეს წლებში (77%) თოვლის საფარი არამდგრადია. თოვლის საფარი დეკემბრის მესამე დეკადაში წარმოიქმნება და მარტის პირველ რიცხვებში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი საშუალოდ 26-ს უდრის.

ჩრდილო-დასავლეთიდან სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ მიმართულ ალაზნის ვაკეზე გაბატონებულია დასავლეთიდან (23%), აღმოსავლეთი და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან (16-17%) მიმართული ქარები. დროგამოშვებით მათ ენაცვლება ჩრდილოეთიდან (17%) მიმართული ქარები.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,9 მ/წმ უდრის. წლის განმავლობაში ქარის სიჩქარე შედარებით მეტია გაზაფხულზე და ზაფხულის დასაწყისში (2,1-2,4 მ/წმ). ყველაზე ნაკლები სიჩქარის ქარები (1,3 მ/წმ) დეკემბერში აღინიშნება. ძლიერ ქარიან (? 15 მ/წმ) დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 9-ს, ხოლო ყველაზე მეტი დღეთა რიცხვი 39-ს აღწევს.

აღნიშნული მონაცემების მიხედვით მიკროზონა მიეკუთვნება ქარების მავნე ზემოქმედების მე-III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგი – ნაფარეულის მიკროზონას ჩრდილოეთის მხრიდან ემიჯნება კაკასიონის სამხრეთი კალთების დაბლობება, ხოლო სამხრეთის მხრიდან მდინარე ალაზნის მარცხენა პირველი ტერასა. რელიეფურად ძირითადი ნაწილი სამხრეთისა და სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულების სუსტად დახრილ ვაკეებსა და სუსტად დაქანებულ შლიფებს წარმოადგენს. აღნიშნული ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი წარმოდგენილია ვენახებით დაკავებული ფართობებით, ნავენახარი და სახნავი ფართობებით. ტერიტორია წარმოდგენილია მდინარე ალაზნის მარცხენა მეორე ტერასაზე და მისი შენაკადი მდინარეების ლოპოტას და სტორის მარჯვენა და მარცხენა ტერასებზე.

გეოგრაფიულად აღნიშნული ტერიტორია აგებულია მეოთხეული ასაკის და შემდგომი ხნოვანების დანალექი ქანებისაგან, რომლებიც ძირითადად შედგება მდინარე ალაზნისა და მისი შენაკადი მდინარეების ლოპოტისა და სტორის მიერ ჩამოტანილი რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-ხილნარი ნაფენებისაგან და გვევლინებიან უშუალოდ ნიადაგწარმოქმნელ ქანებად.

ძირითადად წარმოდგენილია ალუვიური და დელუვიური ნიადაგების შემდეგი სახესხვაობები:

- ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, მსუბუქი და საშუალო თიხნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, სილნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატიანი, სილნარი;
- დელუვიური, კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;
- დელუვიური უკარბონატო, საშუალო და დიდი სისქის, ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;
- დელუვიური, უკარბონატო, დიდი სისქის, სიღრმით 100 სმ-მდე, ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი.

მორფოლოგიური ნიშნების მიხედვით ალუვიური ნიადაგები შეფერილობით მოყავისფრო-მორუხოა ზედა ფენებში, ქვეით კი უფრო მეტად მორუხო შეფერილობაში გადადის; სტრუქტურით კოშტოვან-გორხოვანი და კოშტოვან-მარცვლოვანია. სიღრმის ფენებში კი სუსტადაა გამოხატული. განსაკუთრებით კი მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებში.

მექანიკური შედგენილობით პირველი და მეორე სახესხვაობების ნიადაგები მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა მექანიკური შედგენილობით ხასიათდება. მესამე სახესხვაობა კი საშუალო და მსუბუქი თიხნარია; მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები კი სილნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან.

აგებულებით პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები მომკვრივო და მკვრივია. მესამე სახესხვაობის ნიადაგები კი მოფხვიერია. მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებზე ფხვიერი აგებულებით ხასიათდებიან. ამასთან, მეოთხე და მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები ხირხატიანობით ხასიათდებიან. განსხვავებით პირველი სახესხვაობის ნიადაგებისათვის დამახასიათებელია კარბონატების შემცველობა, ხოლო მეორე-მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატოა.

დელუვიური ნიადაგები (მე-6, მე-7, მე-8 სახესხვაობები) შეფერილობით მოყავისფროა. კოშტოვან-გორხოვანი სტრუქტურით, სახნავ ფენაში მოფხვიერო აგებულებით ქვეით კი მკვრივია.

მექანიკური შედგენილობით მეექვსე და მეშვიდე სახესხვაობები თიხიანი და მძიმე თიხნარებია, ხოლო მეექვსე სახესხვაობა მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარია.

განსხვავებით მეექვსე სახესხვაობის ნიადაგი კარბონატულია, ხოლო მე-7 და მე-8 სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატოა.

აღნიშნული ნიადაგების პროფილში ჰუმუსის პროცენტული შემცველობა ძირითადად 3,0-0,5%-ის ფარგლებში ცვალებადობს, ხოლო აქტიურ ფენაში 3,0-1,0%-ის ფარგლებშია. პიდროლიზური ახორციელებს საშუალო და მცირე რაოდენობით არის წარმოდგენილი და ნიადაგის აქტიურ ფენაში ძირითადად 6,5-2,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. დაბალია ძირითადად ხსნადი ფოსფორის შემცველობაც და 8,5-1,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ზოგიერთ შემთხვევაში კი მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი.

ასევე, დაბალი შემცველობითაა წარმოდგენილი, ძირითადად ალუვიურ ნიადაგებში, გაცვლითი კალციუმიც და 16,03 - 2,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. გამოწვევის შემთხვევებში კი (დელუვიურ ნიადაგებში) მისი შემცველობა საკმაოდ მაღალია და 32,0-59,0 მგ-მდე აღწევს 100 გ ნიადაგში.

პირველი და მეექვსე სახესხვაობის ნიადაგები კარბონატებს მცირე რაოდენობით შეიცავენ და 12,8-0,8%-ის ფარგლებშია წარმოდგენილი. დანარჩენი სახესხვაობის ნიადაგები კი საერთოდ არ შეიცავენ.

ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) კარბონატულ ნიადაგებში სუსტი და საშუალო ტუტეა და pH-ის მანქანებელი 7,3-8,2-ის ფარგლებშია. დანარჩენი სახესხვაობის ნიადაგები კი

ნეიტრალური ან სუსტი ტუტე რეაქციით ხასიათდებიან და pH-ის მანქანებელი 6,4-7,2-ის ფარგლებშია.

ადამიანური ფაქტორი – ისევე, როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებშიც, კახეთშიც და თვითონ ნაფარეულის მიკროზონაშიც, მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის ისტორია ათასწლეულების სიღრმეებიდან იღებს სათავეს. ამ ხნის განმავლობაში ის ვითარდებოდა, იზრდებოდა და იღებდა გამოცდილებას.

1797 წელს ერეკლე მეფემ გამოიწვია სახელმწიფო მოღვაწეს გარსევან ჭავჭავაძეს მამულები უბოძა კახეთში, მათ შორის, სოფელ ნაფარეულში.

გარსევან ჭავჭავაძის გარდაცვალების შემდეგ, მამულების მოვლა პატრონობას მისმა შვილმა ალექსანდრე ჭავჭავაძემ მოჰკიდა ხელი, რომელიც საკმაოდ კარგი მეურნე აღმოჩნდა. ალექსანდრემ თავის მამულებში რამდენიმე მნიშვნელოვანი რეფორმა განახორციელა, რომელთა მეშვეობითაც საგრძობლად გაიზარდა როგორც ვენახის, ასევე ღვინის ხარისხი.

1886 წელს საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა ალექსანდრე ჭავჭავაძის მემკვიდრეებისაგან მთლიანად შეისყიდა ჭავჭავაძისეული მამულები წინანდალში, ნაფარეულში, ურიათუბანში, მუკუზანში, ზეგანში და მუდანლოში, სულ ამ დროისთვის დარჩენილი 15089 დესეტინა (16447 ჰა). მათ შორის, ყველაზე მსხვილი მამული ნაფარეულისა იყო – 11395 დესეტინა.

ნაფარეულის მამულში ვენახებს ეკავათ 129 დესეტინა (140 ჰა) ფართობი, საიდანაც პა-ზე საშუალოდ 71,4 ვედრო ღვინო მოჰყავდათ. აქვე იყო სამი ქვითკირის სარდაფი 164 ქვევრით და 6 საწნახელით.

საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა, ისევე როგორც წინანდალში, აქაც დაუფიქრებლად დაიწყო დარგის მოდერნიზაცია (ახალი ტექნოლოგიები, თანამედროვე ევროპული წარმოების მანქანა-დანადგარები, პროფესიონალი კადრები), რამაც სწრაფად გამოიღო სასურველი შედეგი.

ევროპულ გამოცდილებასა და ევროპულ ტექნოლოგიებზე დაყრდნობით სწორედ ამ პერიოდში (1880-იანი წლები) შეიქმნა საყოველთაოდ ცნობილი ღვინის მარკები – №6 ნაფარეული თეთრი და №7 ნაფარეული წითელი.

ადგილობრივი მეღვინეობის განვითარებაში უდიდესი დედალი მიუძღვით საუფლისწულო მამულების ისეთ მაღალი კლასის პროფესიონალ მეღვინეებს, როგორებიც იყვნენ – მასანო, გოგოლ-იანოვსკი, ფ. ჟოფრო, ალექსანდრე ეგოროვი, მარკ პოპინი, ტრიფონ ბაკაშვილი და სხვები.

ღვინო „ნაფარეული“ გამოდის 1890 წლიდან. მას უამრავ კონკურსსა და გამოფენაში აქვს მიღებული მონაწილეობა და 1990-ან წლებამდე მიღებული აქვს თეთრ „ნაფარეულს“ – 1 ოქროს 6 ვერცხლის და 1 ბრინჯაოს მედალი, ხოლო წითელს – 6 ოქროს და 2 ვერცხლის მედალი.

ნაფარეულის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელის და მოწვეული საფერავისა ანდა საფერავი ბუდეშურისებრის ჯიშების ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ნაფარეულის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „ნაფარეული“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

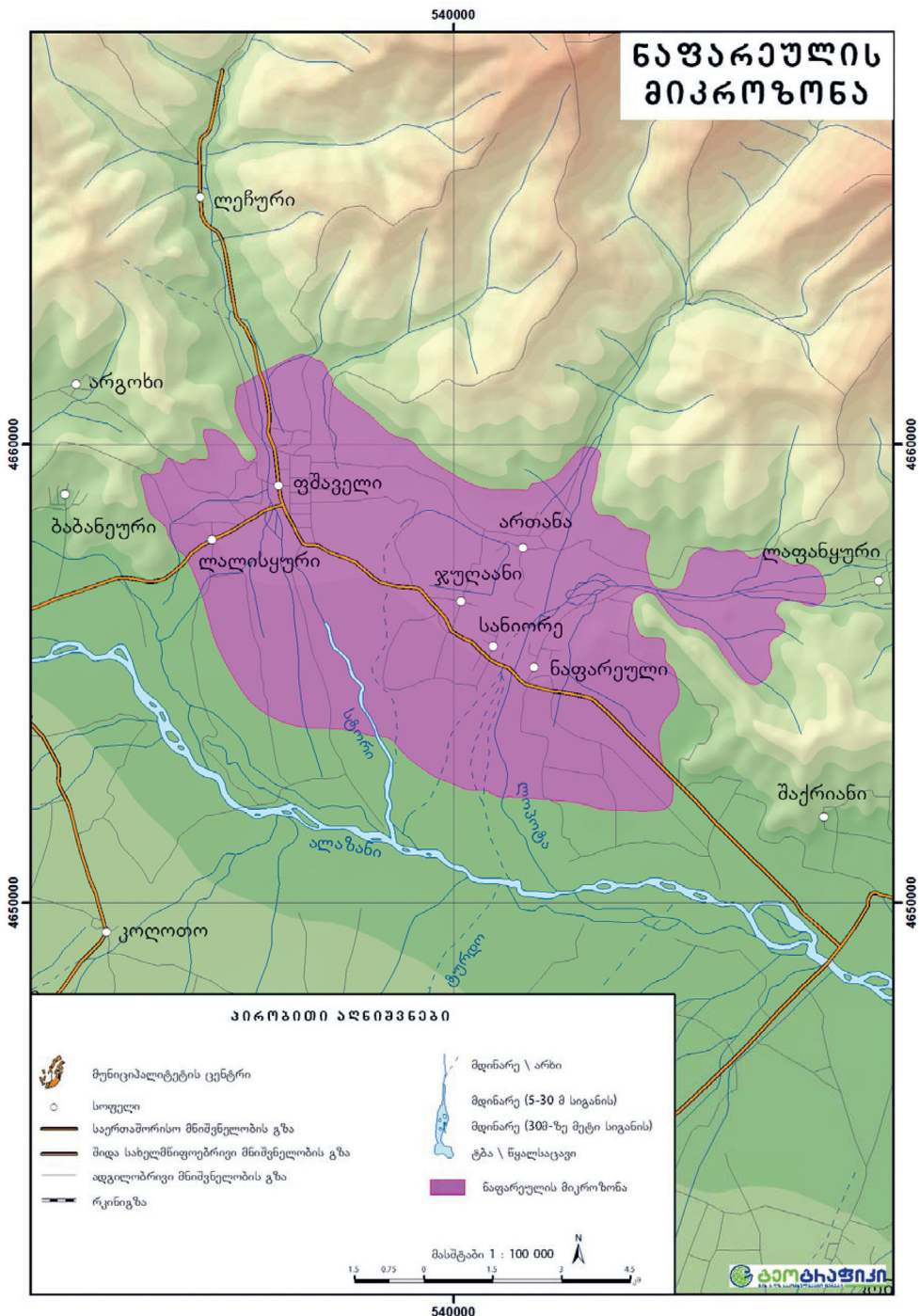
ლათინური შრიფტით – NAPAREULI Protected Designation of Origin ან/და PDO რუსული შრიფტით – НАПАРЕУЛИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„ნაფარეულის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ნაფარეულის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ- ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საკექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, შპა ნაწარმის საწყოში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევალობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



თელიანი

- დასახელება: „თელიანი“
- დამატებითი აღნიშვნები
- ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„თელიანი“ მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

 - ფერი – მუქი ღალისფერი;
 - არომატი და გემო – უხადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხვევრდოვანი, პარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დაეარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოსატყუი ბუკეტი ხილის ტონებით;
 - ვაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
 - დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ -ზე ნაკლები;
 - სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.
- წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

თელიანის მიკროზონა მდებარეობს მდ. ალაზნის დინების შუა წელში, ჩრდილო განედის 41°54' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°35' კოორდინატებზე. სავენახე ფართობები გავრცელებულია ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და მოქცეულია მდ. ალაზნის მარჯვენა შენაკადებს- კისისხევასა და ვანთისხევას შორის, რკინისგზიდან მდ. ალაზნამდე.
- ვაზის ჯიშები

„თელიანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ თელიანის მიკროზონაში მოწეული კაბერნე სოვინონის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.
- ვენახის გაშენება, სხვადასხვაფორმირება და მოვლა
 - თელიანის მიკროზონაში ღვინო „თელიანისთვის“ განკუთვნილი სამწარმო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 500–600 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
 - ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
 - ვაზთაშორის მანძილი რიგში – 0,8–1,5 მეტრი.
 - შტამბის სიმაღლე – 60–90 სმ.
 - სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.
- ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
 - „თელიანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.

- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უკანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.
 - დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
 - ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.
- ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას. ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

 - 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
 - 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.
 - ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„თელიანის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ თელიანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა თელიანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსახსმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„თელიანი“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. „თელიანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.
 - კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – მიკროზონის კლიმატი ხასიათდება ზომიერად ნოტიო, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2300 სთ-ს აღემატება, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1660 სთ-მდე აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული პორიზონტალურ ზედაპირზე წლიურად შეადგენს 75 კკალ/სმ²-ს, გაბნეული რადიაცია 54,2 კკალ/ სმ², მზის ჯამური რადიაცია წლიურად 130 კკალ/ სმ²-ს უდრის.

მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ 66%-ს შეადგენს. ყურძნის სიმწიფის პერიოდში მოწმენდილი დღეები 17-19 აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,1°C-ია. ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) საშუალო ტემპერატურა +0,9°C, ხოლო ყველაზე თბილი თვეების – ივლისი და აგვისტო საშუალო ტემპერატურები ერთმანეთს უახლოვდება და 23,2–22,9°C უტოლდება. ჰაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -11°C, აბსოლუტური მინიმუმი -23°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 35°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38°C აღწევს.

ჰაერის ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია (8,0-9,5°C) ზაფხულის თვეებში, ხოლო ყველაზე დაბალი (4,8–5,5°C) ზამთარში.

სითბოს საერთო რაოდენობა წლების მიხედვით მეტად ცვალებადი სიდიდეა. გასული საუკუნის განმავლობაში წინანდალში 10°C-ზე ზევით სითბოს ჯამი იცვლებოდა 3300°C-დან 4250°C-მდე, სითბოს ჯამის მრავალწლიური ამპლიტუდა 950°C აღწევს.

თელიანში 3500°C-ზე მეტი სითბოს ჯამის დაგროვება 95% წლებში, ე.ი. თითქმის ყოველწლიურად არის უზრუნველყოფილი.

შემოდგომის პირველი წაყინვები საშუალოდ 26.XI-ს იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ პირველ წაყინვებს შესაძლოა ადგილი ჰქონდეს ოქტომბრის ბოლოს. ამდენად, ვაზს შემოდგომის წაყინვებისაგან საშიშროება არ ექმნება.

ატმოსფერული ნალექების საშუალო მრავალწლიური ჯამი 845 მმ-ს, სავეგეტაციო პერიოდში 644 მმ-ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით მოდის მაისში (157 მმ) და ივნისში (111 მმ). ყურძნის მომწიფების პერიოდში (VIII-IX) ნალექების ჯამი საშუალოდ 144 მმ უდრის. ნალექების საერთო რაოდენობიდან ყველაზე მეტი (34%) გაზაფხულზე და ზაფხულის (31%) პერიოდებში, შედარებით ნაკლები (23%) შემოდგომით და ზამთარშია (12%) შესაძლებელი.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 70%-ს უდრის.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი დიდია და წელიწადში საშუალოდ 2,3-ს უდრის; სეტყვა ყველაზე ხშირად მაისსა და ივნისში (0,7-0,8 დღე) მოდის.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (30%) და აღმოსავლეთის (24%) ქარები, შედარებით ნაკლები განმეორება ახასიათებს სამხრეთ-დასავლეთ (14%), ჩრდილო-დასავლეთ (11%) და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან (10%) მომართულ ქარებს.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ უდრის. წლის განმავლობაში ქარის სიჩქარე შედარებით მეტია გაზაფხულზე და ზაფხულში (1,7–2,1 მ/წმ). ყველაზე ნაკლები სიჩქარის ქარები (1,3–1,5 მ/წმ) ზამთრის თვეებში აღინიშნება. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი (? 15 მ/წმ) საშუალოდ დიდი არ არის და 10-ს უდრის. მიკროზონაში თოვლიან დღეთა რიცხვი საშუალოდ 33-ს უდრის.

ნიადაგი – წარმოდგენილია მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) და ალუვიური ნიადაგების ნაირსახეობებით, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან ხირხატია-ნობის ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგები წარმოდგენილია ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბლობებზე, ხოლო ალუვიური ნიადაგები მდინარე ალაზნის მარჯვენა მხარე ტერასაზე.

გამოყოფილია მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგების ორი და ალუვიური ნიადაგების ორი სახესხვაობა:

 - მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, თიხნარი;
 - მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, ხირხატია, თიხიანი;
 - ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
 - ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატია, თიხნარი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი ორი სახესხვაობა წარმოდგენილია მიკროზონის ზედა სარტყელში ცივგომბორის მთების ჩრდილო-

აღმოსავლეთი კალთების დაბლობებზე და რელიეფურად სუსტად დახრილ შლექებზე და გაგვიწვებულ არიან განლაგებული, ხოლო მესამე და მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგები წარმოდგენილია ალაზნის მარჯვენა მხარე ტერასაზე, რომელიც ცივკლამორის მთების ჩრდილო აღმოსავლეთი კალთების დაბლობებს ემიჯნება და სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ სუსტად დახრილ ვაკეს წარმოადგენს სუსტი ტალღისებური ზედაპირით.

ზემოთ დასახელებული ოთხივე სახესხვაობის ნიადაგში პროფილის სისქე 1-1,5 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60-სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობით აღნიშნული ნიადაგები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან და ფიზიკური თიხის შემცველობა ძირითადად 25-50%-ის ფარგლებშია, ზოგიერთ მონაკვეთზე ქვედა ფენებში გადახრილია მსუბუქი თიხნარებისაკენ და სიღრმეებისაკენ.

ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის აქტიურ ფენაში საშუალოზე დაბალია და ძირითადად 1,5-3,0%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი უფრო მცირდება, კალციუმის კარბონატებს საშუალო რაოდენობით შეიცავს და ძირითადად 5-15%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის ხსნარის რეაქცია (PH) ძირითადად საშუალო ტუტეა და მისი მაჩვენებელი 7,4-8,0-ის ფარგლებშია.

ჰიდროლიზურ აზოტს საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავს და ნიადაგის ქიმიურ ფენაში ძირითადად 5,0-8,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ქვედა ფენაში კი საერთოდ დაბალი მაჩვენებლით ხასიათდება. საშუალო რაოდენობით შეიცავს ხსნად (შესათვისებელ) ფოსფორს ნიადაგის აქტიურ ფენაში და 2,5-3,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში, ქვედა ფენებში კი მისი შემცველობა დაბალია. საერთოდ ღარიბია გაცვლითი კალიუმითაც და მისი შემცველობა 12,0 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში.

ადამიანური ფაქტორი. კაბერნე სოფინონის ფრანგული ვაზის ჯიშია. საქართველოში შემოიტანეს მე-19 საუკუნის ბოლოს. ვაზის ამ ჯიშმა საქართველოში, თელიანის მესამეული პერიოდის ქვიან დანალექზე გამოამუშავა თავისი, შეუდარებელი, მაღალი ღირსება. სამართლიანია, როცა ამბობენ, რომ საქართველო კაბერნე სოფინონის მეორე სამშობლოა.

კაბერნე სოფინონის შემოტანა და თელიანში კულტივირება მოტიანიდან საუფლისწულო მამულების მამინდელი მესვეურების მიერ განხორციელდა (გოგოლ-იანოვსკი, სკეშნევი, მასონო, სტაროსელსკი, ჰაინე, მარკოვიჩი, ოფნარენკო, თუშმალიშვილი, ჯორჯაძე, დიკენსონი და სხვები).

ძალიან დიდი დავალი მიუძღვის ქართული მეღვინეობის განვითარების საქმეში საუფლისწულო მამულების იმდროინდელ (1899-1925) მთავარ მეღვინეს ა. გგოროვს, მას ეკუთვნის სიტყვები: კახეთი - წითელი ღვინოების ქვეყანა.

ღვინო „თელიანი“ გამოდის 1897 წლიდან და მის აქტივშია 4 ოქროს და 6 ვერცხლის მედალი.

თელიანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, კაბერნე სოფინონის ჯიშის ვაზის აქ გამოვლენილი განსაკუთრებული თვისებები და მისი ამ მიწაზე კულტივირების ასწლიანი გამოცდილება განაპირობებს ღვინო „თელიანის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინოსათვის დამახასიათებელ მაღალ ორგანოლექტიურ ღირსებას.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „თელიანი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხმებლ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით – TELIANI
Protected Designation of Origin ან/და PDO

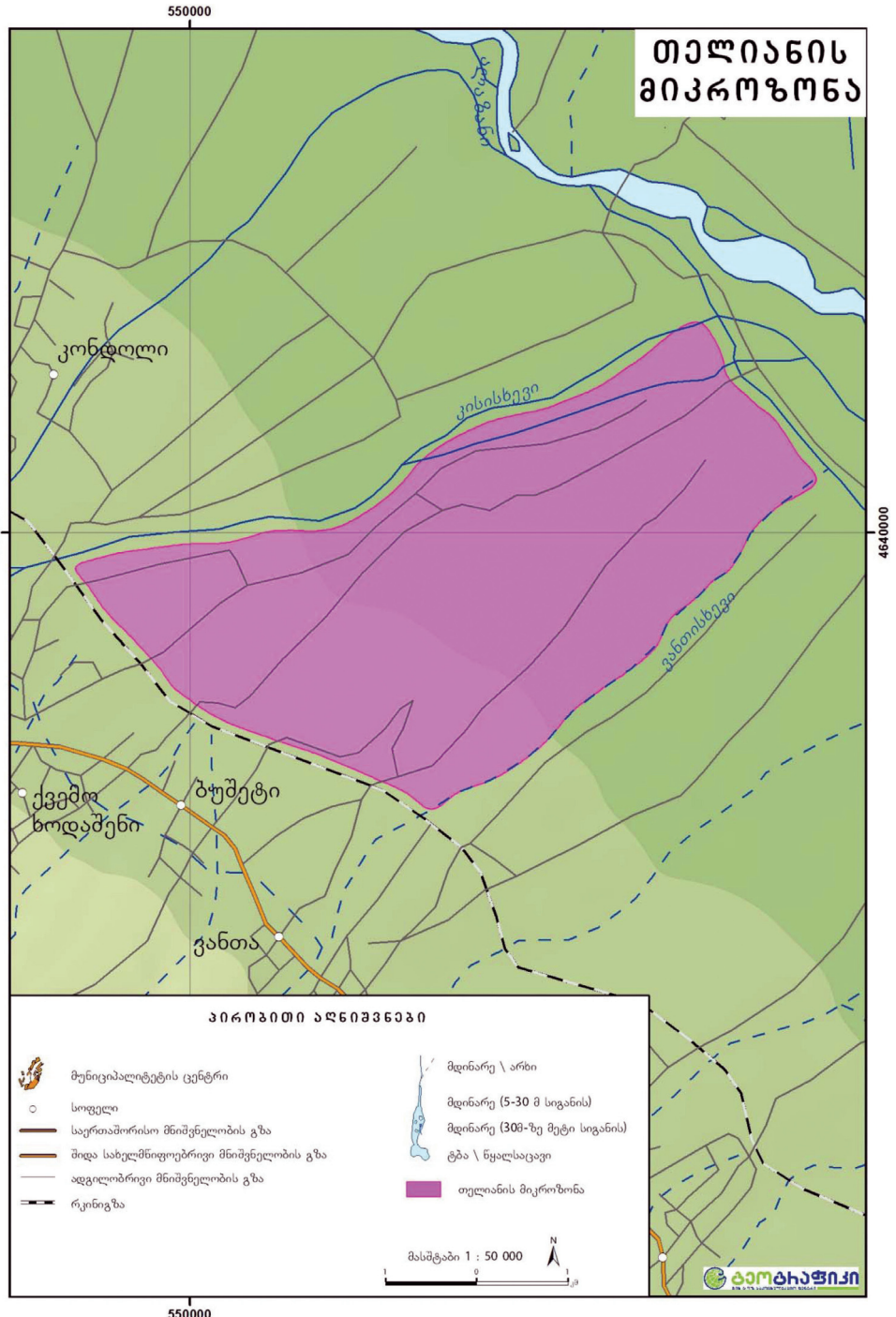
რუსული შრიფტით – ТЕЛИАНИ
Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„თელიანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „თელიანის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საკექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მკონტროლებელი ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ატიენი

- დასახელება: „ატიენი“
- დამატებითი აღნიშვნები: „ატიენური“
- ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
„ატიენური“ – შეიძლება იყოს თეთრი მშრალი, ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინო.

„ატიენური“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფერიდან ჩალისფრამდე;
- არომატი და გემო – გემოზე პარმონიული, სასიამოვნო და ხალისიანი, დახვეწილი. ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით. დაგარგებისას უვითარდება სასიამოვნო ბუკეტი ხილის ტონებით ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11,0%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა, არაუმეტეს 4 გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 5 გ/ლ;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

„ატიენური“ ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფერი;
- არომატი და გემო – განვითარებული არომატი, ნაზი, ცქრიალა ღვინოებისთვის დამახასიათებელი, გემოზე საყვარელი, პარმონიული;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 10,5 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა აკმაყოფილებდეს ამ კატეგორიის ღვინოებისთვის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
ატიენის მიკროზონა მდებარეობს შიდა ქართლის მევენახეობის ზონის ცენტრალურ ნაწილში, ქ. გორის სამხრეთით, მტკვრის მარჯვენა მხარეს. მიკროზონა განლაგებულია თრიალეთის ქედის ჩრდილო კალთების დაბლობებზე, მდ. ტანას ხეობაში.

ატენის მიკროზონა მოიცავს: ჯებირს, გარდატენს, პატარა ატენს, დეგუელას, ჭეჭე-ლანთუბანს, დიდ ატენს და ფუხანთუბანს.

5. ვაზის ჯიშები:

„ატენური“ შეიქმნა დაზნადეხს მხოლოდ ატენის მიკროზონაში მოწვეული ჩინურის და/ან გორული მწვანის და/ან ალიგორტის ჯიშის ყურძნიდან. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვადასხვა ფორმირება და მოვლა

- ატენის მიკროზონაში, ღვინო „ატენურისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებულია 580–750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიქმნება იყოს 1-დან - 2,5 მეტრამდე.
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში – 0,8–1,5 მეტრი.
- შტამბის სიმაღლე – 60 – 90 სმ.
- სხვილი ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა – ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური დონის მიხედვით შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ყურძნის შექონება კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 18%.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ან ტარპებით, რომელთა ტეკადობა არ აღემატება 80კგ-ს.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

ღვინო „ატენურის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწვეული უნდა იყოს მხოლოდ ატენის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა უნდა განხორციელდეს მხოლოდ ატენის მიკროზონის საზღვრებში.

„ატენური“ თეთრი მშრალი მზადდება თვითნაღვნი ყურძნის ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.

„ატენური“ ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინო მზადდება როგორც ბოთლური, ასევე რეზერვუარული მეთოდით.

„ატენურის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

„ატენური“ ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინის რეალიზაცია ნებადართულია: ბოთლური მეთოდით დამზადებულსა – მეორადი დუღილის დამთავრებიდან 9 თვის შემდეგ, ხოლო რეზერვუარული მეთოდით დამზადებულსა – მეორადი დუღილის დამთავრებიდან 6 თვის შემდეგ.

„ატენურის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – მიკროზონა მიეკუთვნება ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულ კლიმატურ ოლქს, რომელიც ზომიერად თბილი სტეპურიდან ზომიერად ნოტიოზე გარდამავალი კლიმატი ცხელი ზაფხულითა და ცივი ზამთრით ხასიათდება.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2200–2300 საათია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1500–1700 საათს აჭარბებს. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 10,7°C.

ყველაზე თბილი თვის – აგვისტოს საშუალო ტემპერატურაა 22°C, ხოლო ყველაზე ცივი თვის – იანვარისა კი – მინუს 1,5°C.

ჰაერის საშუალო დღე-ღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის შუა რიცხვებიდან (16.IV), ხოლო ქვევით დაცემა (25.IX) ოქტომბრის ბოლოს ხდება ამ პერიოდის ხანგრძლივობა 192 დღეს უდრის. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3450°C-ს უახლოვდება.

ქ. გორიდან სამხრეთით, მდ. ტანას ხეობაში, სიმაღლის მატებასთან ერთად, ნალექების წლიური ჯამი თანდათან კლებულობს და ატენში ზღვის დონიდან 680 მ სიმაღლეზე 560 მმ-ს უდრის. ნალექების საშუალო თვიური რაოდენობა უდიდესია (73 მმ) მაისში, უმცირესი (32 მმ) კი აგვისტოში. წლის თბილ პერიოდში ნალექებს 344 მმ-ზე მეტი არ მოდის. პიდროტოტოვი კოეფიციენტი ივლისის შუა რიცხვებიდან ოქტომბრის პირველ რიცხვებამდე (112 დღის განმავლობაში) 1-ზე ნაკლებია. განსაკუთრებული გავლენის გამოხატულება ივლისი და აგვისტო, როცა ვენახი ინტენსიურ რწყვას მოითხოვს. დანარჩენ თვეებში ნალექები იმაზე მეტია, რამდენიც ნიადაგიდან და მცენარეულობიდან შესაძლოა აორთქლდეს.

სექტემბერამდე რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2-ს უდრის. სექტემბე შედარებით ხშირად (0,8 დღე) მაისში მოდის.

გორის რაიონში, მდ. მტკვრის ხეობაში გაბატონებულ ჩრდილო-დასავლეთისა (44%) და მისი პერპენდიკულარული სამხრეთ-აღმოსავლეთის (41%) ქარები მდ. ტანას ხეობაში ნაკლები სიძლიერით ხასიათდება. თრიალეთის ქედის განშტოებები საცხენისისა და წერეთის ქედები მდ. ტანას ხეობას აღნიშნული მიმართულებებიდან ჰაერის მასების უშუალო შემოჭრისაგან იცავენ. ქარები უმთავრესად ხეობის გასწვრივ ქრიან, რომლის სიღრმეში მათი სიძლიერე თანდათან მცირდება.

ნიადაგი – ატენის მიკროზონაში ძირითადად ნიადაგის ორი ტიპია წარმოდგენილი – ყვიფიფერი და ალუვიური ნიადაგები. მცირე ლაქების სახით წარმოდგენილია დელუვიური და პროლუვიური ნიადაგებიც.

ნიადაგების პროფილის სისქე 0,7–1,5 მეტრის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური კუმუსიანი ფენა 30–60 სმ-ის ფარგლებში ცვალებადობს.

მექანიკური შედგენილობის მიხედვით ძირითადად მძიმე თიხნარებსა და მსუბუქ თიხებს მიეკუთვნებიან, სადაც ფიზიკური თიხის შემცველობა 40–70%-ის ფარგლებშია. თიხის

რაოდენობა კი ძირითადად ლექის (<0,081 მმ) ფრაქციითაა გაზრდილი და ამიტომ ლექიან-ლამიანი ნიადაგების ჯგუფს მიეკუთვნებიან. კარბონატებს მეტწილად მცირე რაოდენობით შეიცავენ და პროფილში 0,2–14,0%-ის ფარგლებში ცვალებადობს.

ნიადაგის არეს რეაქცია სუსტი და საშუალო ტუტეა, pH-ის მანქენები 7,2–8,2-ის ფარგლებშია.

კუმუსს საშუალოდ და მცირე რაოდენობით შეიცავს და პროფილში 3,25–0,5%-ის ფარგლებშია. პიდროლიზური აზოტით მეტწილად ღარიბია – 100 გ ნიადაგში 6,0 მგ-ს არ აღემატება. გამონაკლის შემთხვევებში კი საშუალოდაა წარმოდგენილი და 7–10 მგ-ს შეადგენს 100 გ ნიადაგში.

საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავს ხსნად (შესათვისებელ) ფოსფორს და 6,0–1,2 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ზოგიერთ შემთხვევებში კი მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი.

გაცვლით კალიუმს საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ნიადაგის საპლანტაციო ფენაში 46,0–9,2 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში.

შთანთქმული ფუძეების ჯამი (Ca+Mg) საშუალო და მაღალი მანქენებით ხასიათდება და 20,0–54,3 მილიექვივალენტის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ჯამიდან გაცილებით მეტი პროცენტი მოდის შთანთქმულ კალციუმზე, მაგნიუმში კი გაცილებით მცირეა.

ადამიანური ფაქტორი – მკვანახეობა-მეღვინეობა ატენის ხეობაში უხსოვარი დროიდანაა და მთელი თავისი ისტორიის მანძილზე განთქმული იყო თავისი ღვინოებით. „... ატენის ღვინო ქართლის ყველა ღვინოს აღემატება და საუკეთესოა ქართულ ღვინოებს შორის“ (ვახუშტი). აქაური ღვინის მაღალ ღირსებაზე მიუთითებს ცნობილი ????? ორიენტალისტი და ქართველოლოგი მარი ბროსი – „ღვინო ოჯალემის მსგავს ნექტარს მე არ ვიცნობ, გარდა ატენურის“.

ცნობილი ქართველი მკვლევარი და ეთნოგრაფი ლევან ფრუიძე (ძეგლის მეგობარი, 1976, № 42), მეცნიერები თამაზ კობაიძე და მიაა მირველაშვილი („ღვინის დაყენების ძველ-ქართული ტექნოლოგიები“, მოამბე, XV ტომი, გვ. 43), გამომგონებელი რუსი მეღვინე ა. ვგოროვი, („მეღვინეობის საკითხები“ „Пищепромиздат“, 1955) ღვინო „ატენურის“ დამზადების ტრადიციულ მეთოდს შემდეგნაირად აღწერენ:

ყურძენს, დაკრეფისთანავე, ვენახებში (ვენახები სოფელზე 3–4 კილომეტრით ან მეტი მანძილით იყო დაშორებული) გამართულ ქვითკირის საწნახელში წურავდნენ, ტკბილს თადარში ერთ-ერთ საათს “სულს მოათმევენდნენ”, დაწმენდას აცლიდნენ, მერე მოუკურავ რუმბებში ჩაასხამდნენ და ურუმბით “საცივის მარანიში” წაიღებდნენ („საცივის მარანი“ მდებარეობს დღევანდელ დიდ ატენში, რომელსაც ვახუშტი მცირე ქალაქს უწოდებს, სადაც არს ციხე მაღალი კედესა ზედა, ნაშენი დიდი და ციხის გორის სამხრეთ არს საცივი, ვითარცა მყინვარი, სადაცა დგება ღვინო წარჩინებული“).

იქ ქვევრში კოკაზე თითო მუჭ ჭაჭას მისცემდნენ. ქვის სარქველ დახურულ, თიხით დაგრილ და თავზე კედის ნაშალი ქვიშით დაფარულ ქვევრში ტკბილი წყნარად დუღდა მიწის სიღრმიდან მომდინარე ბუნებრივი სიცივის წყალობით.

დუღილის შენელების პროცესში გადასვლისთანავე ქვევრს პირამდე ავსებდნენ ანალოგიური ღვინით, სარქველს კვლავ კერძულად თიხით მიღესავდნენ და ზემოდან მიწას დააყრიდნენ.

ქვევრში წყნარი დუღილის პირობებში ღვინო ჯერდებოდა ნახშირორქანით და მიიღებოდა ბუნებრივად ცქრიალა ღვინო, რომელიც „ატენურის“ სახელითაა ცნობილი.

ქართველი ხალხის განსაკუთრებულ დამოკიდებულებას ატენური ღვინისადმი ხაზს უსვამს ხალხური სიმღერა „ღვინო ატენური“, ან თუნდაც დავით გურამიშვილის იუმორით სავსე სტრიქონები:

„ერთმან იხუმრა: ვიბანებ თიფლის აბანოს ნურითა,
მეორემ – თევზით გავძლები ზურგიელ გელაქურითა,
მესამემ – მივიბრუნებ ღვინითა ატენურითა.
მეოთხემ – კიდევ დავტოვებ საბლითა მახმანურითა!“
ამდენად, ატენური ღვინო – ეს ნუგბარი სახმელი ლიტერატურაშიც დამკვიდრდა და დამსახურებული შარავანდელი ძველთაგანვე შეიმოსა. ატენში XI საუკუნიდანაა ცნობილი სამეფო ზვარი და მეფეთა საკადრის ნაქტარის დამზადებაც იცოდნენ (ლ. ფრუიძე, ძეგლის მეგობარი, 1976, №42).

ბუნებრივად ცქრიალა ღვინოების წარმოების ხანგრძლივი ტრადიცია დაედო საფუძვლად სოფელ ატენში 1950-იან წლებში ცქრიალა ღვინის წარმოებისთვის თანამედროვე ქარხნის მშენებლობას, რომლის სიმაღალე შეადგენდა 900 ტონა ყურძენს წელიწადში. ქარხანამ 1990-იანი წლების დასაწყისში, ცნობილი მოვლენების პირობებში, ფუნქციონირება შეწყვიტა.

ატენის ხეობაში, მეღვინეობის მიმართულებით, კრიზისი 10–15 წელი გრძელდებოდა.

2010-ანი წლებიდან ატენის მიკროზონაში დაიწყო მკვლევარებისა და მეღვინეობის აღორძინების ახალი ეტაპი.

ამრიგად, ატენის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, ამ ხეობისთვის დამახასიათებელი კლიმატი, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ჩინურისა და გორული მწვანის ჯიშების განსაკუთრებული მახასიათებლები, მევენახეობა – მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია და აქაური მეღვინეობის თავადავანება განაპირობებს ღვინო „ატენურის“-ს განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანო-ლეპტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული წესები
დასახელება „ატენური“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით – ATENURI Protected Designation of Origin ან/და PDO რუსული შრიფტით – АТЕНУРИ Защищённое наименование места происхождения

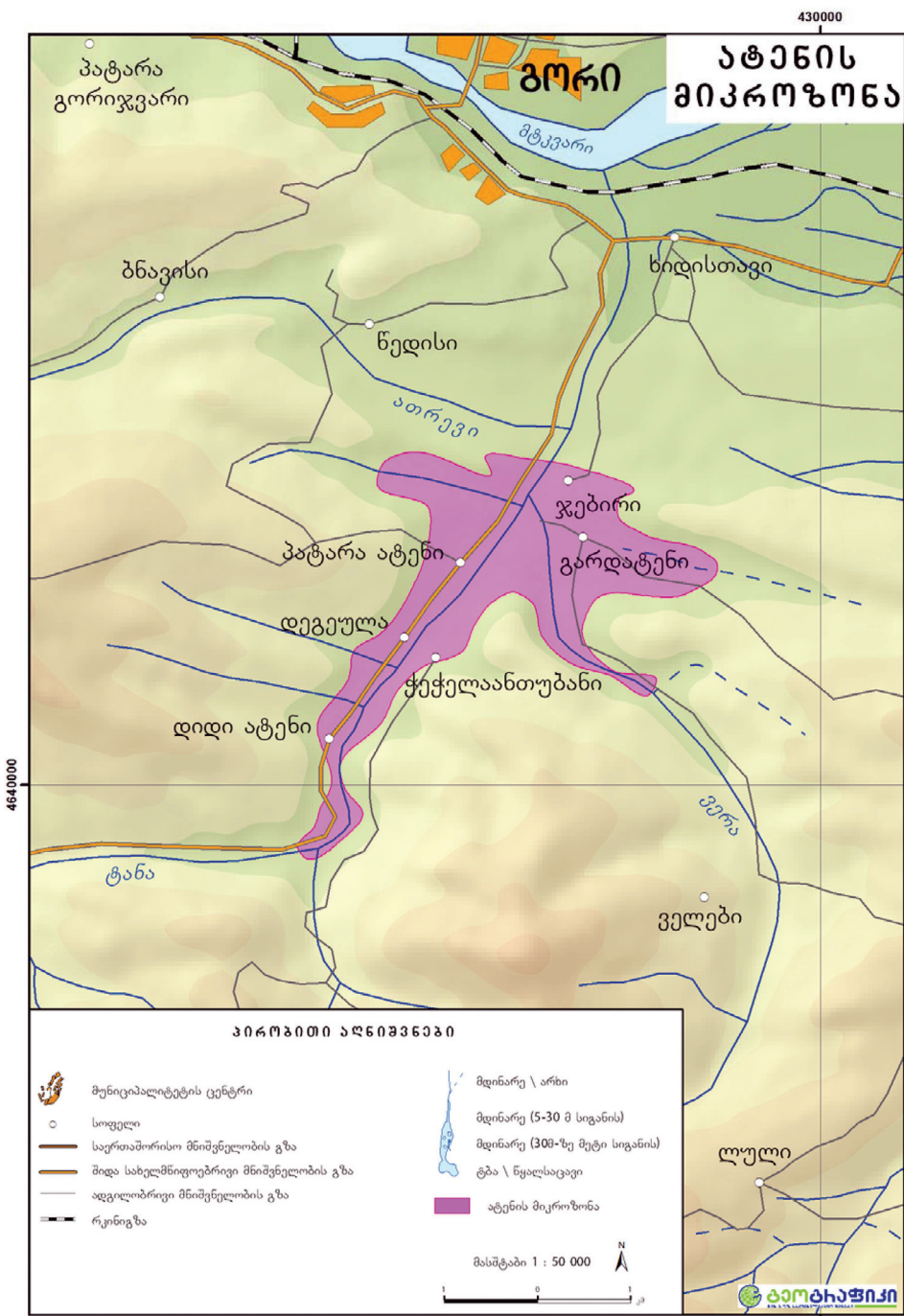
12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„ატენურის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ატენურის“ წარმოების პროცესის საკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საექსპორტო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მონიტორინგის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოების დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



სპირი

1. დასახელება: „სვირი“
2. დამატებითი აღნიშვნები
3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
„სვირი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
 - ფერი – ნაღისფერიდან მუქ ნაღისფრამდე, მოყვითალო ელფერი;
 - არომატი და გემო – უხადო, მიკრობიოლოგიურად ჯანსაღი, ჰარმონიული, სასიამოვნო

ხალისიანი, დახვეწილი, ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას ივითარებს სასიამოვნო ბუკეტს ხილის ტონებით;

- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 19 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
სვირის მიკროზონა მდებარეობს მდ. ყვირილას მარცხენა სანაპირო ზოლში, ჩრდილო განედის 42°07' და აღმოსავლეთ გრძედის 42°55' კოორდინატებზე. შუა იმერეთის სამხრეთი მთისწინების ჩრდილო დაქანებებზე. მოიცავს შუა იმერეთის სოფლების – პირველი სვირი, მეორე სვირი, როდინაულის ადმინისტრაციულ საზღვრებს. აბსოლუტური სიმაღლე ზღვის დონიდან საშუალოდ 220 მ უდრის.

5. ვაზის ჯიშები
„სვირი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ სვირის მიკროზონაში მოწვეული ცოლიკურის, ციციკას ან/და კრახუნას ჯიშის ყურძნიდან.

6. ვენახის გაშენება, სხვა-ფორმირება და მოვლა
სვირის მიკროზონაში, ღვინო „სვირისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს საშუალოდ 220 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან - 3 მეტრამდე.
ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8 -1,5 მეტრი.
შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ.
სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მანუშებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
„სვირი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ტარკებით, უჟანგი ფოლადის, პლასტმასის ან სპეციალური სადგებავით შედგენილი ძარებით.
დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი:
ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.
ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
▪ 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
▪ 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
„სვირის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწვეული უნდა იყოს მხოლოდ სვირის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.
ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ ზესტაფონისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – ამ ორი რაიონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ღვინის გატანა ზესტაფონისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციული საზღვრებიდან ჩამოსხმამდე დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.
„სვირი“ მზადდება თვითნაღენი ტკბილის სრული დაღვლებით ქვევრში (ჭურში) 4-6 % ფერმენტირებული ჰაჭის თანხლებით.

„სვირის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დავასოებული სახით.

„სვირის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის
კლიმატი – კლიმატი ზომიერად ნოტიოა – ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით, ნალექის ორმაგი მსვლელობით წლის განმავლობაში. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 2180 საათს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1610 საათს აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული პირბონტალურ ზედაპირზე წლიურად შეადგენს 70-75 კკა/სმ², გაბნეული რადიაცია 50-54 კკა/სმ², მზის ჯამური რადიაცია წლიურად 120-130 კკა/სმ²-ს შეადგენს. მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ მეტად მაღალია და 68%-ს უდრის.

მოწმენდილი დღეები ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (აგვისტო-სექტემბერი), საერთო და ქვედა იარუსის დრუბლიანობის მიხედვით საშუალოდ 17-18-ს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 11,9°C უდრის. ყველაზე ცივი თვის იანვრის საშუალო ტემპერატურა +0,5°C, ყველაზე თბილი თვეების – ივლისი და აგვისტო კი – ერთმანეთს უახლოვდება და 23,1-22,9°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -10°C, აბსოლუტური მინიმუმი -23°C აღწევს. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 34°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38°C უდრის.

ჰაერის ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო) და საშუალოდ 9°C და მეტს აღწევს. ეს მაჩვენებელი ყველაზე ნაკლებია (4,8-5,5°C) ზამთარში.

საშუალო დღეღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა (ვაზის აქტიური ვეგეტაციის დასაწყისი) 8.IV-ს, ხოლო ქვევით დაცემა შემოდგომაზე (30.X) აღინიშნება. 10°C-ზე მაღალი საშუალო დღეღამური ტემპერატურის პერიოდი 204 დღეა. აღნიშნულ პერიოდში გროვდება 3730°C აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი.

შემოდგომაზე პირველი წაყინვები საშუალოდ 15.XI-ს იწყება. ასეთი წაყინვები შესაძლოა 10 წელიწადში ერთხელ 20 ოქტომბერსაც აღინიშნოს, თუმცა ამ პერიოდში ყურძნის მოსავალი უკვე აღებულა.

გაზაფხულზე უკანასკნელი წაყინვები საშუალოდ 1.IV-ს წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ სავეგეტაციო წაყინვები შესაძლოა 17 აპრილამდე არ შეწყდეს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 884 მმ-ს, აქედან სავეგეტაციო პერიოდში – 662 მმ-ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით (150 მმ) მოდის მაისში და ივნისში (130 მმ). ყურძნის მომწიფების პერიოდში, განსაკუთრებით სექტემბერში, ატმოსფერული ნალექები საკმაოდ მეტია და 75 მმ უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 71%-ს უდრის. სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი 68%-ზე მეტი არ არის.

სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,2-ს უდრის. სეტყვა ყველაზე ხშირად მაისში (0,7 დღე) და ივნისში (0,5 დღე) მოდის. ანომალურად სეტყვიან წლებში, სეტყვიანი დღეების რაოდენობამ შესაძლოა 5-ს მიაღწიოს.

ნიადაგის ზედაპირის საშუალო წლიური ტემპერატურა 14°C უდრის. ყველაზე თბილ თვეებში (ივლისი, აგვისტო) ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა 28°C აღწევს; ყველაზე ცივ თვე-იანვარში კი -1°C-ია.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ უდრის.

აღნიშნული მონაცემების ანალიზიდან გამომდინარე, მიკროზონა მიეკუთვნება ქარების მავნე ზემოქმედების მე-III ჯგუფის რაიონებს.

ნიდაგები - ღვინო „სვირის“ წარმოებისათვის არსებული ტერიტორია დასავლეთ საქართველოს და კერძოდ კოლხეთის დაბლობის უკიდურეს აღმოსავლეთ ნაწილშია წარმოდგენილი და უშუალოდ ჩრდილო და სამხრეთ კავკასიონის მთისწინების დაბლობებს ემიჯნება. ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი ვაკე რელიეფით ხასიათდება, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთი ნაწილი კი, რომელიც მთისწინების გორაკობრივიან ზონაშია წარმოდგენილი სუსტად დაქანებულ ფერდობებსა და მცირე ტერასის მიერ, გავაკეპებს წარმოადგენენ, რომელიც მიმართულია ჩრდილო-დასავლეთით და დასავლეთისაკენ.

ქვედა სარტყელში წარმოდგენილია ალუვიური და დელუვიური ნიდაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები, შუა სარტყელში კი ეწერი ნიდაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები. ზემოთ დასახელებული ნიდაგები ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან როგორც პროფილისა და პუმუსიანი ფენის სისქით, ასევე მექანიკურ შედგენილობათა ხირხატინობის მიხედვით. ზემოთ დასახელებული ნიდაგებიდან ალუვიური ნიდაგები წარმოდგენილია მდინარე ევირილას პირველ და მეორე ტერასაზე. ამ ნიდაგების პროფილის სისქე 1 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 30-40 სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობის მიხედვით მეორე ტერასაზე წარმოდგენილი შედარებით ძველი ალუვიური ნიდაგები ძირითადად მძიმე თიხნარი და თიხებია, ხოლო შედარებით ახალი ალუვიური ნიდაგები საშუალო და მსუბუქი თიხნარებია. ზოგიერთ მონაკვეთებზე დამახასიათებელია ხირხატინობა. დელუვიური ნიდაგები წარმოდგენილია მთისწინების გორაკობრივიან ზონის ქვედა კალთების დაბლობებზე შედარებით მცირე მონაკვეთების სახით. ამ ნიდაგების პროფილის სისქეც ერთ მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური პუმუსიანი 40-50 სმ-ის ფარგლებშია. ხასიათდება თიხიანი მექანიკური შედგენილობით.

პუმუსის შემცველობა როგორც ალუვიურ, ისე დელუვიური ნიდაგების აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან უფრო მცირდება. პიდროლიზურ აზოტს მეტწილად მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ძირითადად 2,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიდაგში. ასევე დაბალი მაჩვენებლებით ხასიათდება დაბალი ფოსფორის შემცველობაც და 8,0 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიდაგში. გაცვლითი კალიუმით ფართო საზღვრებში ცვალებადობს და ძირითადად 5,0-4,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიდაგში. ნიდაგის არეს რეაქცია ძირითადად ნეიტრალური და სუსტი ტუტეა. ზოგიერთ შემთხვევაში კი სუსტი მჟავისაკენ არის გადახრილი და PH-ის მაჩვენებელი 5,8-7,6-ის ფარგლებში მერყეობს. კარბონატებს ზოგიერთ მონაკვეთებში მცირე რაოდენობით შეიცავენ, ეწერი ნიდაგები წარმოდგენილია ზონის შუა სარტყელში. მისი პროფილის სისქე 70-100 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 25-35 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს. ხასიათდება მძიმე თიხნარი და თიხიანი მექანიკური შედგენილობით, სუსტი მჟავე რეაქციით. პუმუსის შემცველობა აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია ქვევით კი თანდათან უფრო მცირდება, ძირითადი საკვები ელემენტები (NPK) ძირითადად შემცველობით მეტწილად ნაკლებია.

ნეშომპალა-კარბონატული და ყომრალი ნიდაგები წარმოდგენილია მიკროზონის ზედა ნაწილში. გორაკ-ბორცვიანი რელიეფის ფორმებზე. ამ ნიდაგების პროფილის სისქე 60-100 სმ-ის, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 30-40 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს. ხასიათდება მძიმე თიხნარი და თიხიანი მექანიკური შედგენილობით, პუმუსის შემცველობა აქტიურ ფენაში ძირითადად 2-3%-ის ფარგლებშია ქვევით კი თანდათან კლებულობს, ძირითადი საკვები ელემენტები (NPK) შემცველობით მიხედვით ეს ნიდაგები მეტწილად დაბალი მაჩვენებლებით ხასიათდება. ცალკეულ შემთხვევებში კი საშუალო მაჩვენებელს აღწევს. ნიდაგის არეს რეაქცია PH ყომრალ ნიდაგებში ძირითადად ნეიტრალურია ან სუსტი მჟავისაკენ არის გადახრილი და PH-ის მაჩვენებელი 5,6-7,0-ის ფარგლებშია. ნეშომპალა-კარბონატულ ნიდაგებში კი საშუალო და სუსტი ტუტეა და PH-ის მაჩვენებელი 7,3-8,0-ის ფარგლებშია. კარბონატების შემცველობა ნეშომპალა-კარბონატულ ნიდაგებში ძირითადად 2,5-16,0%-ის ფარგლებში მერყეობს, ცალკეულ შემთხვევაში კი უფრო მეტსაც აღწევს.

ადამიანური ფაქტორი - მევენახეობა-მეღვინეობა იმერეთში უხსოვარი დროიდან არსებობს და ყოველთვის შეადგენდა ხალხის სამეურნეო საქმიანობის უმთავრეს დარგს. ჯერ კიდევ ცირცუის ღვინო უმანსინდობდა უღისას და მის თანამგზავრებს, და ძველი მწერლები განადიდებდნენ კოლხეთის მაღალხარისხიან ღვინოებს. დიუბუა დე მონპერე და შარდენი, რომლებმაც იმოგზაურეს კავკასიაში, გვიდასტურებენ, რომ მევენახეობას და მეღვინეობას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდათ მოსახლეობის ყოფაში“ (ერმილე ნაკაშიძე).

იმერეთში მევენახეობის განვითარებას, მიუხედავად რიგი დაბრკოლებებისა, შედარებით ფართო პერსპექტივები მე-19 საუკუნის მეორე ნახევრიდან მიეცა. 1873 წელს ვენახების ფართობები იმერეთში შეადგენდა 19 377 ჰა-ს და თანმიმდევრულად იზრდებოდა. მათმა ფართობმა 1875 წელს უკვე შეადგინა 21 370 ჰა, ხოლო 1895 წლისთვის - 23 585 ჰა-ს.

ჯერ კიდევ 1890 წლიდან ამზადებდა და ყიდდა ქუთაისში იმერულ ღვინო - „სვირის“ მ. კოსტავას ფირმა „კოსტავა და ძმები“.

ვ. კალატოზიშვილი 1894 წლიდან ამზადებდა და ყიდდა ღვინოს სახელწოდებით - „სვირის ღვინო №1 ივერია“.

ამავე პერიოდში სვირისა და კვალთის ამხანაგობას ღვინო „სვირი“ გასაყიდად გააქონდათ ი. არშიბაიას და ი. კვენეტაძის მარნებიდან.

1886 წელს იმერეთში აღმოჩნდა და დაიწყო სწრაფი გავრცელება ჭრაქმა, ხოლო 1889 წლიდან - ფილოქსერამ. სოკოვანი დაავადებებისა და ფილოქსერას მასობრივმა გავრცელებამ გამოიწვია დიდ ფართობზე ვენახების თანდათანობით დაკნინება და შემდეგ დაღუპვა. ამით აიხსნება ის ფაქტი, რომ უკვე 1908 წლისთვის იმერეთში ვენახების ფართობი 1895 წელთან შედარებით თითქმის განახევრდა და 12 857 ჰა შეადგინა.

ჭრაქისა და ფილოქსერას წინააღმდეგ ბრძოლის ეფექტური მეთოდების გამოყენების კვალობაზე, იმერეთში დაიწყო ვახის ნარგავობათა ფართობების თანდათანობითი ზრდა და 1940 წლისთვის 21 690 ჰა, ხოლო 1968 წლისთვის 23 125 ჰა შეადგინა.

1935 წელს აშენდა ღვინის ქარხანა პირველ სვირში, ხოლო ერთი წლის შემდეგ - მეორე სვირში.

1950 წელს ზესტაონის საწარმო გაერთიანების მთავარი მეღვინის - პეტრე ჭაჭიაშვილის უშუალო ხელმძღვანელობით აღდგენილ იქნა ღვინო „სვირი“, რომელიც ცოლოკოურის, ციცქას და კრახუნას ჯიშის ყურძნებიდან მზადდებოდა. ამ ღვინის ტექნოლოგიის სრულყოფაზე სხვადასხვა დროს მუშაობდნენ მეღვინეები: პეტრე დემეტრაძე, მიხეილ ასათიანი, ვიზო რობაქიძე, ჯონდო ყორჟოლაძე და სხვ.

სვირის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი, ნიდაგების მრავალფეროვნება, ცოლიკოურის, ციცქასა და კრახუნას ჯიშების განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „სვირის“-ს განუყოფელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები დასახელება „სვირი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით - SVIRI Protected Designation of Origin ან/და PDO

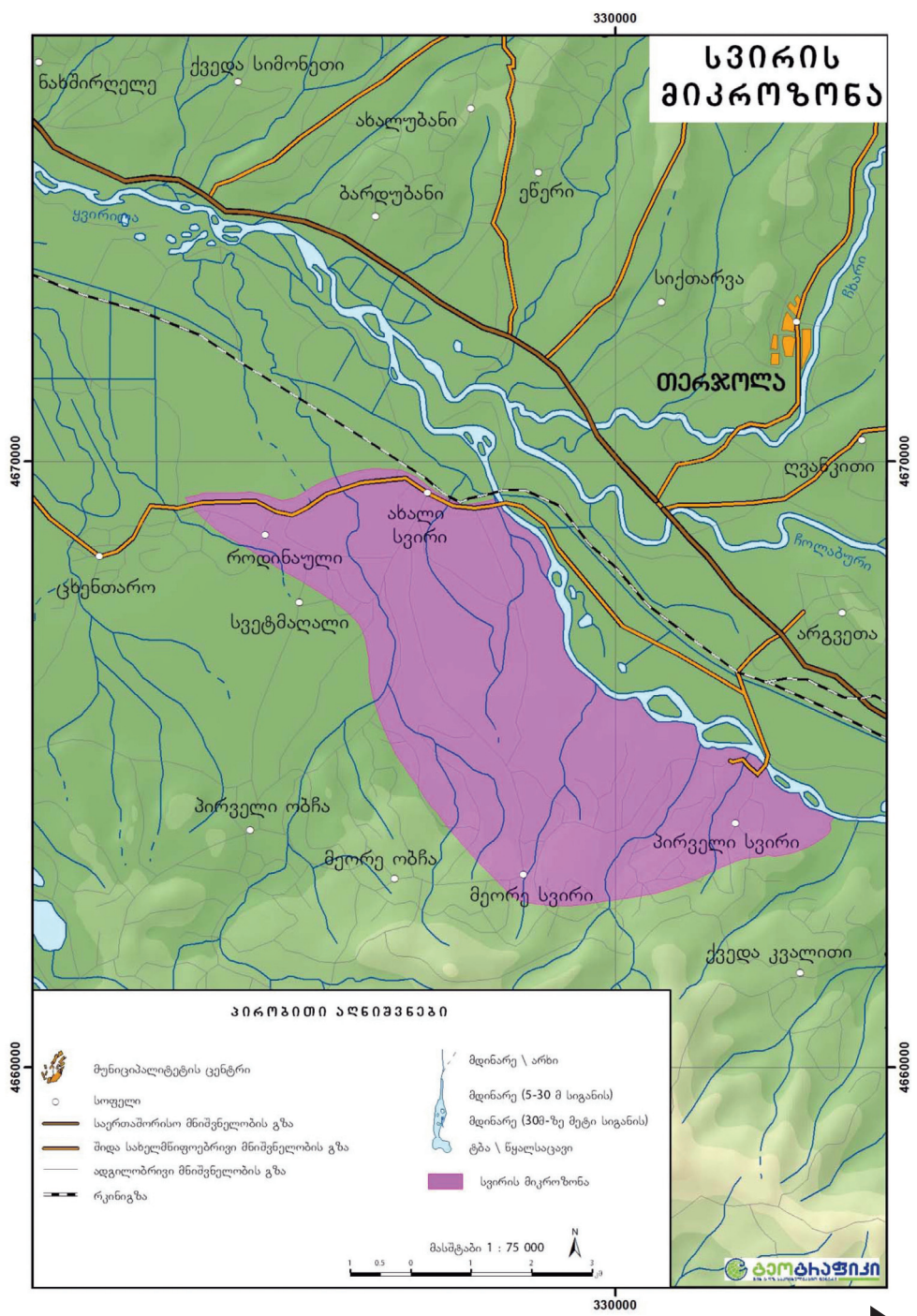
რუსული შრიფტით - СВИРИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება „სვირის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „სვირის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ქურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ქურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ქურნალი, წამლობის ქურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ქურნალი
ყურძნის საპექტრო მოსავალი	რთველის ქურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ქურნალი
ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ქურნალი, ყურძნის გადამამუშავების ქურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ქურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ქურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ქურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ქურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ქურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ქურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა/დამზადება	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: წარმოების სპეციფიკაციის დაცვა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ვაზისუბანი

- დასახელება: „ვაზისუბანი“
- დამატებითი აღნიშვნები
- ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები:

„ვაზისუბანი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია წალისფერი;
- არომიტი და გემო – უხადო, გემოზე ნახი, რბილი, პარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გემორაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატი, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დაგარგებისას ღვინოს უფითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქარიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

- წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები:**

„ვაზისუბანის“ მიკროზონა მდებარეობს მდ. ალაზნის დინების შუა წელში, ჩრდილო განედის 41°49' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°27' კოორდინატებზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ 5-6° დაქანების ერთ-ერთ შედეგზე მდებარე სავანახე ფართობზე. სამხრეთ-დასავლეთიდან მას ესაზღვრება ცივგომბორის ქედი, ჩრდილო-დასავლეთიდან – ალაზნის არხი, ხოლო ჩრდილო-დასავლეთიდან და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან მოქცეულია, შესაბამისად, შრომის ხევისა და ცილიანის ხევის შრომი.

„ვაზისუბანის“ მიკროზონა მოიცავს სოფლების – ვაზისუბანის, კალაურის, შაშიანისა და ვანხაძიანის საკრებულოთა ტერიტორიებს.

- ვაზის ჯიშები**

„ვაზისუბანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ვაზისუბანის მიკროზონაში მოწყობილი რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „ვაზისუბანის“ დამზადებისას დასაშვებია იმავე მიკროზონაში მოწყობილი კახური მწვანის ჯიშის ყურძნის დამატება 15%-მდე.

- ვენახის გაშენება, სხვადასხვა ფორმირება და მოვლა**

- ვაზისუბანის მიკროზონაში, ღვინო „ვაზისუბანისთვის“ განკუთვნილი სამწარმო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 500-600 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი დასხვადასხვა ფორმირება და დაცვა მანებლებსა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შეტანილი აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

- ყურძნის სიმწიფე, რველი, ტრანსპორტირება**

- „ვაზისუბანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქარიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადეზაინო შედეგებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომარების გამოყენება;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

- ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი**

- ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:
- რქაწითელისთვის – 10 ტონას;
- კახური მწვანისთვის – 8 ტონას.
- ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
- 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისათვის.

- ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა**

„ვაზისუბანის“ წარმოებისთვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ვაზისუბანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე. ამასთან, ყურძნის გატანა ვაზისუბანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მუქვანახეობის ზონიდან ჩამოსახსმეზღად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„ვაზისუბანი“ მზადდება თვითნაღვნი ტიპის სრული დადუღებით. „ვაზისუბანის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით. „ვაზისუბანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

- კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის**

კლიმატი. კლიმატი ზომიერად ნოტიოა – ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით, ნალექის ორმაგი მსვლელობით წლის განმავლობაში. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 2180 საათს, ხოლო სავეტეცაციო პერიოდში 1610 საათს აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული პორიზონტალურ ზედაპირზე წელიწადში 70-75 კკაღ/სმ², ვახვანი რადიაცია 50-54 კკაღ/სმ², მზის ჯამური რადიაცია წელიწადში 120-130 კკაღ/სმ²-ს შეადგენს. მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ შეადგენს 68%-ს უდრის.

მოწმენდილი დღეები ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (აგვისტო-სექტემბერი), საერთო და ქვედა იარუსის დრუბლიანობის მიხედვით – საშუალოდ 17-18-ს აღწევს. პაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 11,9°C უდრის. ყველაზე ცივი თვის, იანვრის, საშუალო ტემპერატურა +0,5°C, ყველაზე თბილი თვეების – ივლისი და აგვისტო კი – ერთმანეთს უახლოვდება და 23,1-22,9°C უდრის. პაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -10°C, აბსოლუტური მინიმუმი -23°C აღწევს. პაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 34°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38°C უდრის.

პაერის ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო) და საშუალოდ 9°C და მეტს აღწევს. ეს მაჩვენებელი ყველაზე ნაკლებია (4,8-5,5°C) ზამთარში.

საშუალო დღეღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა (ვაზის აქტიური ვეგეტაციის დასაწყისი) 8.IV-ს, ხოლო ქვევით დაცემა შემოდგომაზე (30.X) აღინიშნება. 10°C-ზე მაღალი საშუალო დღეღამური ტემპერატურის პერიოდი 204 დღეა.

აღნიშნულ პერიოდში გროვდება 3730°C აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი.

შემოდგომაზე პირველი წაყინვები საშუალოდ 15.XI-ს იწყება. ასეთი წაყინვები შესაძლოა 10 წელიწადში ერთხელ 20 ოქტომბერსაც აღინიშნოს, თუმცა ამ პერიოდში ყურძნის მოსავალი უკვე აღებულია.

ვაზისუბანზე უკანასკნელი წაყინვები საშუალოდ 1.IV-ს წვედება. 10 წელიწადში ერთხელ საგვიანო წაყინვები შესაძლოა 17 აპრილამდე არ შეწყდეს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 884 მმ-ია. აქედან სავეგეტაციო პერიოდში – 662 მმ-ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით (150 მმ) მოდის მაისში და ივნისში (130 მმ). ყურძნის მომწიფების პერიოდში, განსაკუთრებით სექტემბერში, ატმოსფერული ნალექები საკმაოდ მეტია და 75 მმ უდრის.

ნიადაგის ზედაპირის საშუალო წლიური ტემპერატურა 14°C უდრის. ყველაზე თბილ თვეებში (ივლისი, აგვისტო) ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა 28°C აღწევს; ყველაზე ცივ თვე-იანვარში კი -1°C-ია.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ უდრის.

აღნიშნული მონაცემების ანალიზიდან გამომდინარე სპეციფიკური ზონა მიეკუთვნება ქარების მანვე ზემოქმედების მე-III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგები. წარმოდგენილია ტყის ყავისფერი, მდგომარე ყავისფერი და ალუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან პროფილის სისქით, ხირხატანობის ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. ტყის ყავისფერი ნიადაგები წარმოდგენილია ზედა სარტყელში ცივგომბორის მიწების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე, მდელის ყავისფერი ნიადაგები კი ამ კალთების ქვედა ზოლში, მდინარე ალაზნის მეორე ტერასის მიჯნაზე, ქვემო ალაზნის სარწყავი არხის გაყოლებაზე წარმოდგენილი, ხოლო ალუვიური ნიადაგები მდინარე ალაზნის მეორე ტერასაზე ქვემო ალაზნის სარწყავი არხის ქვემოთ, მდინარე ალაზნის პირველ ტერასამდე.

სპეციფიკურ ზონაში გამოყოფილია ტყის ყავისფერი ნიადაგების სამი, მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგების ორი და ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგების ოთხი სახესხვაობა:

1. ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, საშუალო და მძიმე თიხნარი;
2. ტყის ყავისფერი, საშუალო სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი, საშუალო და მძიმე თიხნარი;
3. ტყის ყავისფერი, საშუალო სისქის, მცირე ჰუმუსიანი, საშუალოდ ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი;
4. მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, თიხიანი;
5. მდელის ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხიანი;
6. ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;
7. ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
8. ალუვიური – პროლუვიური, კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი;
9. ალუვიური – პროლუვიური, კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატიანი, მსუბუქი თიხნარი და ხილნარი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი – სამი სახესხვაობა გავრცელებულია ზედა სარტყელში, ცივგომბორის მიწების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და რელიეფურად სუსტად დაქანებულ ვერდებებზე არიან წარმოდგენილი. ხოლო მეორე და მესამე სახესხვაობის ნიადაგები აღნიშნული კალთების დაბოლოებაზე ქვედა სარტყელში არიან წარმოდგენილი და სუსტად დახრილი გავაკებული რელიეფის ფორმებზე გავრცელებული ალაზნის მეორე ტერასის მიჯნაზე. მეექვსე-მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგები კი ალაზნის ვაკის მეორე ტერასაზე არიან გავრცელებული, რომელიც ემიჯნება ცივგომბორის მიწების ჩრდილო-აღმოსავლეთის და სამხრეთ-აღმოსავლეთის მიმართულებით.

პირველი – სამი სახესხვაობის ნიადაგები, რომელიც ზედა სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდებიან საშუალო და დრმა სისქის პროფილით, სადაც პროფილის სისქე 70-100 სმ-ს ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-60 სმ-ის ფარგლებში ცვალებადობს.

ხასიათდებიან მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით. პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სუსტი ხირხატანობით, ხოლო მეორე და მესამე სახესხვაობის ნიადაგები საშუალოდ ხირხატიანია. პირველი – სამი სახესხვაობის ნიადაგი ქვედა ფენებში ხასიათდებიან მუქი ყავისფერი და ყავისფერი შეფერილობით, ხოლო ქვედა ფენებში მოჩაღისფრო-მითითრო შეფერილობით. მეორე და მესამე სახესხვაობის ნიადაგები, რომელიც აღნიშნული კალთების ქვედა სარტყელში არიან წარმოდგენილი, ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით (100-150 სმ) 50-60 სმ-ის სისქის აქტიური ჰუმუსიანი ფენით. მექანიკური შედგენილობით ძირითადად თიხონებისა და თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან, ხოლო მეცხრე სახესხვაობა მსუბუქი თიხნარი და სილნარია. განსხვავებით მე-7 და მე-8 სახესხვაობა სუსტი ხირხატანობით ხასიათდება, ხოლო მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგი საშუალოდ ხირხატიანი.

ყველა ამ ნიადაგში ჰუმუსის შემცველობა ძირითადად დაბალი მაჩვენებლით ხასიათდება და 0,5-3,0%-ის ფარგლებშია. დაბალია მეტწილად პიდროლიზური აზოტის შემცველობაც და 5 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში, ასევე, დაბალია ხსნადი ფოსფორისა და გაცვლითი კალიუმის შემცველობაც, გარდა გამონაკლისისა. კალციუმის კარბონატებს ძირითადად საშუალო რაოდენობით შეიცავენ და 8-20%-ის ფარგლებშია. გამონაკლისია მესამე სახესხვაობის ნიადაგი, სადაც მისი შემცველობა მაღალია და 42-44%-მდე აღწევს. ნიადაგის ხსნარის რეაქცია (pH) ძირითადად საშუალო ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 7,5-8,0-ის ფარგლებშია. შთანთქმული ფუძეების ჯამი (Ca+Mg) საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდება და ძირითადად 15-30 მილიექვივალენტის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში გამონაკლისისა პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები, სადაც მაღალი მაჩვენებლით არის წარმოდგენილი და 33-47 მილიექვივალენტს აღწევს 100 გ ნიადაგში.

ადამიანური ფაქტორი. ღვინო „ვაზისუბანს“ არც ისე დიდი ხნის ისტორია გააჩნია, ის გამოდის 1978 წლიდან და შექმნილია სამტრედიის მაშინდელი სპეციალისტების მიერ.

ვაზისუბანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელისა და კახური მწვანის ვაზის ჯიშის განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა – მდებარეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ვაზისუბანის“ განუყოფელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

- ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები**

დასახელება „ვაზისუბანი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე ღვინის თანხმულ დაოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდგენილია:

ლათინური შრიფტით – VAZISUBANI
Protected Designation of Origin ან/და PDO
რუსული შრიფტით – ВАЗИСУБАНИ
Защищенное наименование места происхождения

- ადრიცხვა და შეტყობინება**

„ვაზისუბანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების ადრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

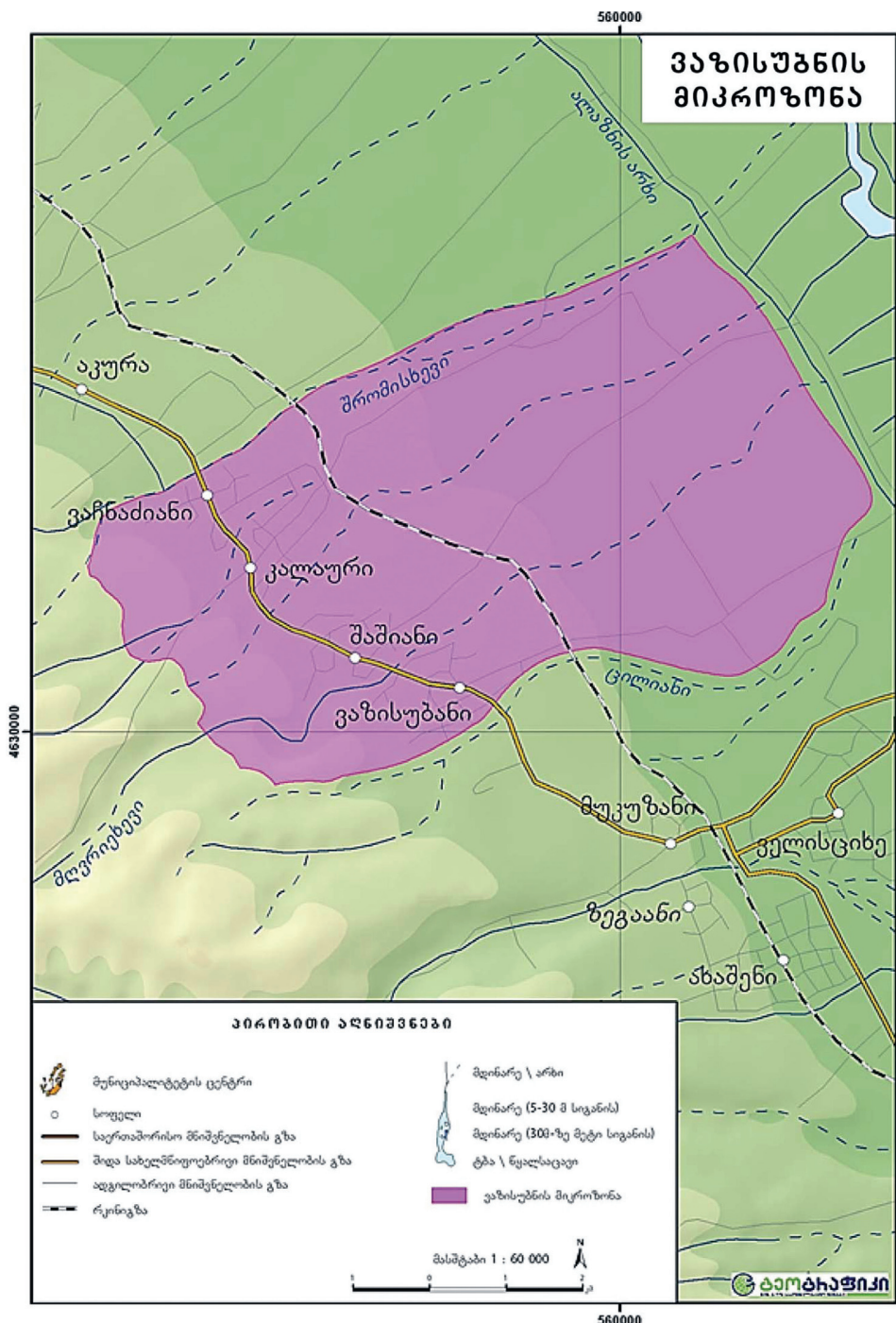
- ძირითადი საკონტროლო წერტილები**

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ვაზისუბანის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

Table with 2 columns: მითითებული საკონტროლო პუნქტები (Specified control points) and შეფასების მეთოდები (Evaluation methods). Rows include parameters like alcohol content, sugar, and acidity.

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



კარდენახი

- 1. დასახელება: „კარდენახი“
2. დამატებითი აღნიშვნები
3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
„კარდენახი“ შეიძლება იყოს ქარვისფერი მშრალი, ან თეთრი შემავსებელი ღვინო. „კარდენახი“ ქარვისფერი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი - მუქი ქარვისფერიდან ჩალისფრამდე;
• არომატი და გემო - სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკლარტით, რაც მის ტიპურობას განაპირობებს.
• ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 12 %-ზე ნაკლები;
• დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
• შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
• ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
• სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

„კარდენახი“ შემავსებელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
• ფერი - ღია ოქროსფერიდან მუქ ქარვისფრამდე;
• არომატი და გემო - სრული, პარმონიული, ჯიშური არომატით, თაფლის ტონებით;
• ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა უნდა იყოს 18% (დასაშვებია გადახრა ± 0,5 % -ის ფარგლებში);
• დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 18 გ/ლ-ზე ნაკლები;
• შაქრიანობა უნდა იყოს 100 გ/ლ-ს (დასაშვებია გადახრა ± 5 გ/ლ ფარგლებში);
• ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ - ზე ნაკლები;
• სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
„კარდენახის“ მიკროზონა მდებარეობს გურჯაანის რაიონის სოფ. კარდენახის ადმინისტრაციულ ტერიტორიაზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების დადაბლებულ 3-4° დახრილობის ექსპოზიციაზე, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის 41° 48' და აღმოსავლეთი გრძედის 45° 44' კოორდინატებზე, ზღვის დონიდან 350-750 მ სიმაღლეზე. ნაკვეთები მოქცეულია ალაზნის არხსა და სააგრომობილო ტრასას შორის, სოფ. ბაკურციხისა და სოფ. ანაგის ადმინისტრაციულ საზღვრებს შორის.

5. ვაზის ჯიშები
„კარდენახი“ მზადდება მხოლოდ კარდენახის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „კარდენახის“ დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს იმედე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანის და ხისვის ჯიშის ყურძენი 15%-მდე.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
• კარდენახის მიკროზონაში, ღვინო „კარდენახისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
• ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
• ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი.
• შტამბის სიმაღლე - 60-90 სმ.
• სხვლის ფორმა - ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, როველი, ტრანსპორტირება
• „კარდენახი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 20%.
• ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადებავით შედგენილი ძარებით.
• დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
• ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი
ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:
• რქაწითელისთვის - 10 ტონას;
• კახური მწვანისთვის - 8 ტონას;
ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
• 650 ლიტრს - ერთი ტონა ყურძნიდან;
• 6 500 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;
• 5 200 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისათვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
„კარდენახის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ კარდენახის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ჩამოსხმა - კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.
ამასთან, ყურძნის გატანა კარდენახის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.
„კარდენახი“ ქარვისფერი მშრალის დამზადებისას ალკოჰოლური დუდილი მიმდინარეობს მხოლოდ ქვევრში დურდოზე (ჭაჭა - კლერტის მთლიან რაოდენობასთან ერთად). ალკოჰოლური დუდილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არა ნაკლებ რთველის მომდევნო წლის 1 თებერვლისა.
„კარდენახი“ შემავსებელი თეთრი მიიღება მადუღარ დურდოზე ან მადუღარ ყურძნის ტიპილზე ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის დამატებით.
შემავსებელი „კარდენახის“ დამზადებისა და კუპაჟირებისას დასაშვებია ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის, მშრალი ღვინის, მისტელის, ყურძნის ტკბილის, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის გამოყენება.
„კარდენახის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

10. კაშვინი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის
კლიმატი - კარდენახის მიკროზონა ხასიათდება ზომიერად ნოტიო კლიმატით, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით, ამინდის პირობებს განსაზღვრავს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული პაერის მასები. არანაკლები მნიშვნელობა აქვს ადგილობრივ რელიეფური პირობებით წარმოქმნილ პროცესებსაც, რომელსაც განაპირობებს გომბორის და კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მაღალი მწვერვალები და მათგან დაშვებული ცივი პაერის მასები.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2154 საათს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1589 საათს უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C, ყველაზე ცივი თვის /იანვარი/ საშუალო ტემპერატურა 1,0°C, ყველაზე თბილი თვეების /ივლისი, აგვისტო/ კი - 23,6°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო - 10°C, 10 წელწადში ერთხელ კი შესაძლებელია - 15°C-მდე დაეცეს. ჰაერის

ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 35°C, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმუმი 38°C-ს აღწევს.

პაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადახვლა /ვაზის აქტიური ვეგეტაციის დასაწყისი/ 5.IV, ხოლო აღნიშნულ გრადუსზე ქვევით ტემპერატურის დაცემა ნოემბრის პირველ ხუთდღიურში /3.XI/ ხდება. 10°C-ზე ზევით ტემპერატურის პერიოდის ხანგრძლივობა 211 დღეს აღწევს, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3920 უდრის.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი კარდენახის მიკროზონაში 770 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 585 მმ ე. წ. წლიური რაოდენობიდან 76% სავეგეტაციო პერიოდში მოდის. წლის განმავლობაში ნალექების მაქსიმუმი /132 მმ/ მაისში, მინიმუმი /31 მმ/ კი იანვარში აღინიშნება. ატმოსფერული ნალექები სეზონების მიხედვით შემდეგნაირად ნაწილდება: ყველაზე მეტი /32-32%/ გაზაფხულ-ზაფხულში, შედარებით ნაკლები /23%/ შემოდგომაზე და ზამთარში /13%/ მოდის.

პაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 72% უდრის, ვაზის სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი 70% აღწევს. შეფარდებითი სინოტივე კარდენახის მიკროზონაში ყველაზე მაღალ მნიშვნელობას შემოდგომის დასასრულს /80%/ და ზამთარში პირველ ნახევარში /78-76%/ აღწევს, შედარებით ნაკლებია /64-63%/ ზაფხულის თვეებში ივლისში და აგვისტოში.

დეკემბრის შუა რიცხვებიდან იქმნება თოვლის საფარი, რომელიც მარტის პირველ დეკადაში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 24-ს უდრის, უმეტეს წლებში თოვლის საფარი არამდგრადია.

შემოდგომის პირველი ყინვები საშუალოდ 25 ნოემბრიდან იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ ნადრევი ყინვების დაწყებას შესაძლოა ადგილი ჰქონდეს ოქტომბრის ბოლოს, რაც დაზიანების უნაშრობას არ უქმნის ვაზის მწვენი ორგანიზმს. მიკროზონაში გაზაფხულზე უკანასკნელი ყინვები საშუალოდ მარტის ბოლო დეკადაში წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ უკანასკნელი ყინვები შესაძლოა 15 აპრილამდე გაგრძელდეს.

მიკროზონა მდებარეობს მაღალი ინტენსივობის სექციანი ზონაში. სექციანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,9 უდრის. წლის განმავლობაში სექცია ყველაზე მეტად მაის-ივნისში 2,1 დღე მოდის. ცალკეულ წლებში აქ შესაძლებელია 5-6 სექციანი დღე აღინიშნოს.

აქ ძირითადად გაბატონებულია სამხრეთ-დასავლეთი /33%/ და დასავლეთის /18%/ მიმართულების ქარები. დანარჩენი მიმართულების ქარებს ნაკლები განმეორება ახასიათებთ.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე სპეციფიკურ ზონაში 1,7 მ/წმ უდრის. წლის თბილ პერიოდში და ცივ პერიოდშიც ქარის სიჩქარე 1,7 მ/წმ არ აღემატება.

ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი სპეციფიკურ ზონაში იშვიათია. ქარების მოქმედების სიძლიერის მიხედვით მდინარე ალაზნის ხეობის ეს ნაწილი მიეკუთვნება III ჯგუფის რაიონს.

საშუალო მრავალწლიური მონაცემების მიხედვით, პაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო - 10°C უდრის. 10 წელიწადში ერთხელ მოსალოდნელია მინიმალური ტემპერატურის 15°C-მდე დაცემა, ისიც მცირე ხანგრძლივობით.

ნიადაგის ზედაპირზე, რომელიც ნეშომპალა-კარბონატულია, საშუალო წლიური ტემპერატურა 15°C უდრის. ივლის-აგვისტოში ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა ყველაზე მაღალია და 30°C აღწევს. ყველაზე ცივ თვე იანვარში კი 0°C-ზე ნაკლები არ არის. საშუალო მაქსიმალური ტემპერატურა აგვისტოში 52°C, ივლისში კი 53°C აღწევს, საშუალო მინიმალური ტემპერატურა ზამთრის თვეებში -3°, -5°C საზღვრებშია.

წლის განმავლობაში დრუბლიანი დღეების /8-10 ბალი/ საერთო რაოდენობა დაახლოებით 110-120 უდრის. მოდრუბლული დღეების წლიური რაოდენობიდან ცივ პერიოდში /XI-III/ ხუთი თვის განმავლობაში დრუბლიანი 59 დღეა, თბილ პერიოდში /IV-V/ ე. წ. შეიდი თვის განმავლობაში კი 61 დღე. წლის განმავლობაში დრუბლიანი დღეები ყველაზე ნაკლებია /5-6 დღე/ ივლის-აგვისტოში, ხოლო შედარებით მეტი /10-12 დღე/ მარტ-აპრილში. საერთო დრუბლიანობის მიხედვით მოწმენდილი დღეების /0-2 ბალი/ წლიური რაოდენობა 45 დღეს უდრის. მოწმენდილი დღეები ყველაზე მეტია ივლისიდან სექტემბრის პერიოდში.

ნიადაგი - ნიადაგწარმოქმნელი ქანები დელუვიურ-პროლუვიური წარმოშობის კარბონატული თიხნარ-თიხიანი და ქვადრებიანი ნიადაგის ზედაპირის საშუალოდ 345 ჰექტარია. ვეგეტაბა ყავისფერი ნიადაგების 11 და დელუვიური ნიადაგების 1 სახესხვაობა. პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ყავისფერი, დიდი სისქის თიხიანი-წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ ჩრდილო ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 90-100 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 75-75 სმ.

მეორე სახესხვაობის ნიადაგი ყავისფერი, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „მოწილილი“ ტერიტორიის უმეტეს ნაწილზე, ნაკვეთ „გული წარაფის“ დასავლეთ ნაწილში და ნაკვეთ „ახოვებზე“ მცირე კონტრების სახით. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 95-105 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 70-80 სმ.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი სისქის, ზედაპირულად სუსტად ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ რამოდენიმე კონტრების სახით. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 90-100 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 65-75 სმ.

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი სისქის, ზედაპირულად სუსტად ხირხატიანი და ალაგ სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ რამოდენიმე კონტრების სახით და ნაკვეთ „ახოვების“ ცენტრალურ ნაწილში - მისი ტერიტორიის დიდ ნაწილზე. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 85-95 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 70-80 სმ.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია სამივე ნაკვეთზე მცირე კონტრების სახით. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 80-90 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 60-70 სმ. დაქვიანება 3%.

მექვსე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოვებზე“ მის ცენტრალურ ზონაში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 85-95 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 60-70 სმ.

მეშვიდე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ მცირე ნაწილზე. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 90-100 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ. დაქვიანება 20%, ქვების ზომა დიამეტრში 5-20 სმ.

მერვე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი და საშუალო სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი - წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოვების“ დასავლეთ და აღმოსავლეთ ნაწილებში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60-80 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ.

მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოვების“ ცენტრალურ ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60-90 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ.

მეათე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, საშუალო სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი - წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოვებზე“ - მის ჩრდილო და სამხრეთ ნაწილებში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60-80 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ. დაქვიანება 4%.

მეთერთმეტე სახესხვაობის ნიადაგი - ყავისფერი, საშუალო სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა - წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ სამხრეთ ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60-70 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ.

მეთორმეტე სახესხვაობის ნიადაგი - დელუვიური, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი - წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ სამხრეთ ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 110-120 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 80-90 სმ.

ნიადაგები ძირითადად თიხნარი და მსუბუქი თიხა მქვანეული შედგენილობით ხასიათდება, სადაც ფიზიკური თიხის <0,01 მმ/ ფრაქცია ფართო საზღვრებში ცვალებადობს და 20,0-დან 69,4%-მდეა, ჰუმუსის შემცველობა მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგების საპლანტაციო ფენებში /0-60 სმ/ საშუალოდ და მცირეა /2,04-4,91%/, ხოლო დანარჩენი ნიადაგების იგივე ფენებში მცირეა და 2,95%-ს არ აღემატება. საერთო აზოტი ძირითადად დაბალი შემცველობით ხასიათდება - 0,06-0,128%, ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობა მაღალია მე-4 და მე-6 სახესხვაობის ნიადაგის ყველა საანალიზო ჰორიზონის სახნავ ფენებში /0-25სმ/ /10,56-13,89მგ

100გ ნიადაგში, დანარჩენ სახესხვაობის საპლანტაციო ფენებში კი მისი შემცველობა დაბალია - 5,00 მგ-მდე 100 გ ნიადაგში, ხსნადი ფოსფორის შემცველობა ყველა სახესხვაობის ნიადაგებში მაღალია და სახნავ ფენებში 3,0-29,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში, ქვედა ფენებში კი კვალის სახით არის წარმოდგენილი, გაცივებით კალიუმის თითქმის ყველაგან /სახნავ ფენებში/ მაღალი შემცველობით ხასიათდება 28,0-90,4 მგ 100 გ ნიადაგში, ქვედა ფენებში კი მისი შემცველობა მკვეთრად კლებულობს, კალციუმის კარბონატების შემცველობა ნიადაგების პროფილებში ფართო საზღვრებში ცვალებადობს, რომელიც ზემოდან ქვემოთ კანონზომიერად მატულობს და 2,0-დან 44,0 %-მდეა, ნიადაგის არეს რეაქცია სუსტი და საშუალო ტუტეა - pH=7,2-8,2.

ადამიანური ფაქტორი - საქართველოში ქვევრში კახური ტექნოლოგიით ღვინის დაყენება 8 ათასი წლის წინ დაიწყო და ამ ტრადიციას უწყვეტად დღემდე ინარჩუნებენ. ქართველი კაცი რვა ათასი წლის განმავლობაში ხეწდა და აუზჯობსებდა ამ ღვინის დაყენების მეთოდებს. ასე რომ, ღვინის დაყენების კახური ტექნოლოგიის მთავარი შემოქმედი ქართველი ხალხია, რომელმაც არა მარტო შექმნა ეს უნიკალური წესი, არამედ, ხატოვანად რომ ვთქვათ, უბით გამოაჩინა და გადაარჩინა იმ ქართველებს, რაც ამ პატარა ქვეყანამ გამოიარა ამ ხნის მანძილზე.

ღვინის დაყენებას კახური წესით განსაკუთრებული ყურადღება მიექცა საბჭოთა პერიოდში. ახალი ვენახების გაშენებისა და ახალი ქარხნების შენების პარალელურად ამ ახალ ქარხნებში იქმნებოდა ქვევრის მძღავრი მუერნოები, - შრომაში, გურჯაანში, კარდენახში, წნორში, ტიბანში, ხაშში, მაიაკოვსკოში, ზესტაფონში და სხვ. 70-იან წლებში ქვევრის მუერნოების საერთო სიმძლავრე 1 680 000 დალ-ს აღემატებოდა.

ვაზისა და ღვინის ფენოლოგიური ნაერთთა დრმა გამოკვლევები იქნა ჩატარებული ქართველი მეცნიერების - აკადემიკოს ს.დურმიშის და პროფესორების - მ. პოკუნასა და გ. ბერიძის მიერ. დიდი ღვაწლი მიუძღვით პროფ. გ. ბერიძეს, ბიკენტი სირაძეს, ესმა სესიაშვილს და სხვა მედენინგ-მეცნიერებს ტრადიციული კახური ტექნოლოგიის დახვეწასა და სრულყოფის საქმეში.

საბაზრო ეკონომიკაზე დაფუძნებული მუერნოობის დამკვიდრებამ ჩვენს ქვეყანაში ბევრი რამ შეცვალა. გაშენდა ახალი ვენახები ქართული საუკეთესო ჯიშებით, რომლებიც შევიწროებული იყვნენ საბჭოთა პერიოდში, დაინერგა ახალი თანამედროვე ტექნიკა და ტექნოლოგიები, ჩვენს ღვინოპროდუქცია გავიდა სრულიად ახალ ბაზრებზე.

ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს და გზავნილია მოედი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია. ეს იყო ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის აღიარების გვირგვინი, რომელმაც ახალი სტიმული მისცა ჩვენს ღვინის ამ მეთოდით დაყენებას და დასაბამი მისცა ევროპის სხვადასხვა ქვეყანაში მის დანერგვას.

რაც შეეხება შემავრებულ „კარდენახს“, შემავრებული ღვინების წარმოება საქართველოში არასდროს ყოფილა ტრადიციული. მათი წარმოება ფაქტიურად საბჭოთა პერიოდში (1926 წ.) დაამკვიდრა და განვიხილოთ. 1980-იან წლებში შემავრებული ღვინოების წილი სსრკ-ს ღვინოპროდუქციის საერთო მოცულობის 90%-ს შეადგენდა, ხოლო საქართველოში - 65%-ზე მეტს.

უნდა აღინიშნოს, საქართველოში წარმოებული შემავრებული და სადესერტო ღვინოები ყოველთვის გამოირჩეოდნენ მაღალი ხარისხით. შემავრებული ღვინო „კარდენახი“, რომელიც 1926 წლიდან გამოდის, ერთერთი საუკეთესო იყო ქართულ პორტვეინის ტიპის ღვინოებს შორის, მას 8 ოქროს მედალი ჰქონდა მიღებული საერთაშორისო კონკურსებზე, სადაც ღირსეულ კონკურენციას უწევდა ცნობილი პორტვეალიური ბრენდების ღვინოებს.

კარდენახის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ვაზის ჯიშების განსაკუთრებული თვისებები და მკვეთარხობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „კარდენახის“ მაღალ რეპუტაციასა და ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მთხონებები:
დასახელება „კარდენახი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით - **KARDENAKHI**
Protected Designation of Origin ან/და PDO

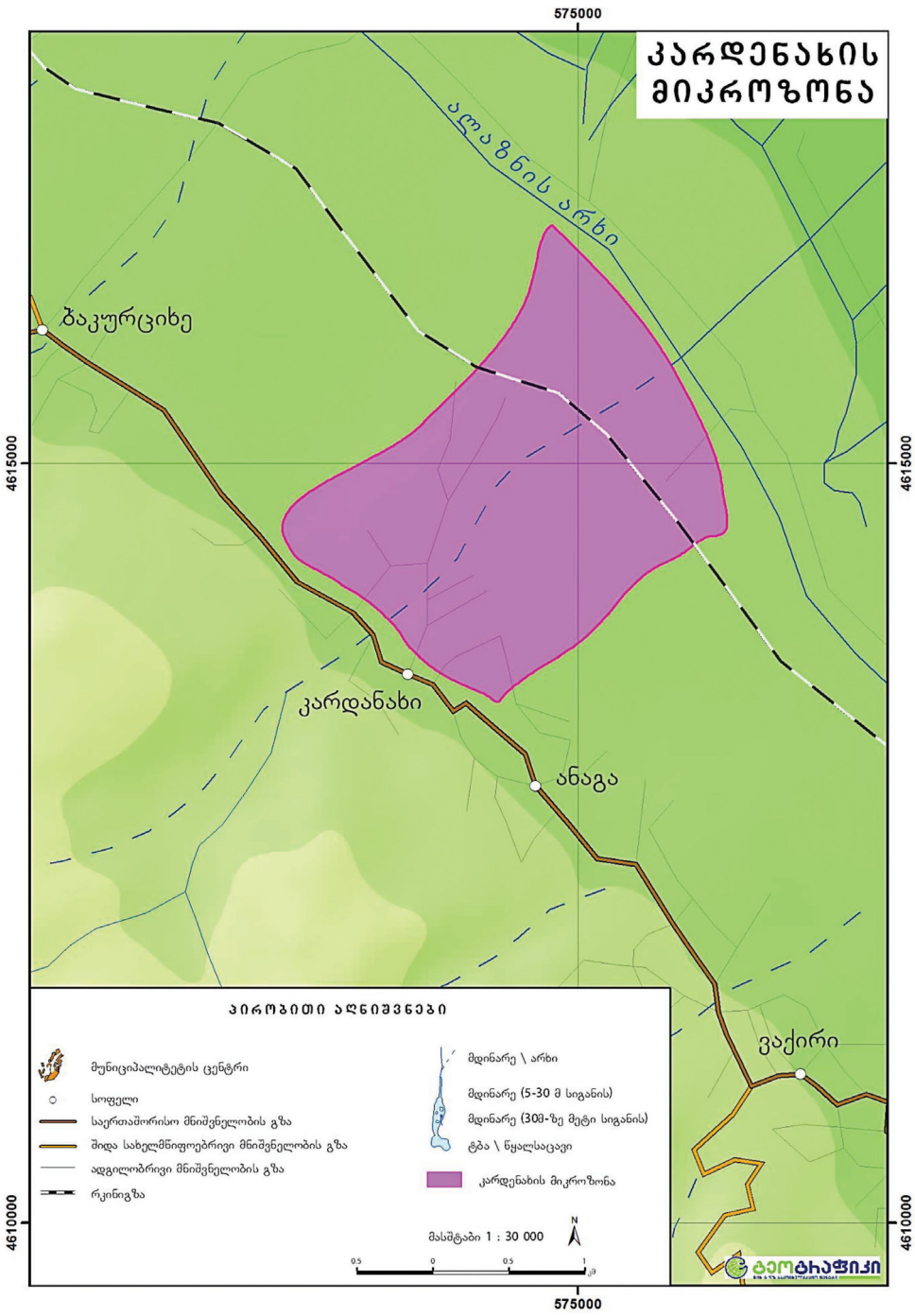
რუსული შრიფტით - **КАРДЕНАХИ**
Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება:
„კარდენახის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება სორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები:
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „კარდენახის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ დონისტიმებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საპექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, შხა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მომართვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა-დონა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ტიბაანი

- დასახელება: „ტიბაანი“
- დამატებითი აღნიშვნები
- ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
 „ტიბაანი“ ქარვისფერი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:
 - ფერი – მუქი ქარვისფერიდან ჩალისფრამდე;
 - არომატი და გემო – სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკარტით, რაც მის ტიპურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონობით;
 - ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 12 %-ზე ნაკლები;
 - დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
 - შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
 - ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ - ზე ნაკლები;
 - სხვა მასხასითაბლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.
- წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
 „ტიბაანის“ მიკროზონა 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. სავენახე დასახლებული ფართობის აბსოლუტური სიმაღლე ზღვის დონიდან საშუალოდ 350-დან 550 მეტრს უდრის.
 „ტიბაანის“ მიკროზონა მოიცავს სოფლების - ტიბაანის, ქვემო მახხანის, ჯუგანის და ძველი ანაგის სავარგულებს.
 - ვახის ჯიშები
 „ტიბაანი“ მზადდება მხოლოდ ტიბაანის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „ტიბაანის“ დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს იმავე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანის და ხიხვის ჯიშის ყურძენი 15%-მდე.
 - ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
 ტიბაანის მიკროზონაში, ღვინო „ტიბაანისთვის“ განკუთვნილი სამწარმო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-550 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
 - ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
 - ვაშთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი.
 - შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ.
 - სხელის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.
 - ვახის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.
- ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
 - „ტიბაანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
 - ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით,

უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.

- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი
 ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

- რქაწითელისთვის - 10 ტონას;
- კახური მწვანისთვის - 8 ტონას;

 ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს - ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6 500 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;
- 5 200 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისათვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
 „ტიბაანის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ტიბაანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.
 ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა - კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.
 ამასთან, ყურძნის გატანა ტიბაანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსახსმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი ადრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.
 „ტიბაანის“ დამზადებისას ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს მხოლოდ ქვევრში დურდოზე (ჭაჭა-კლერტის მთლიან რაოდენობასთან ერთად). ალკოჰოლური დუღილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არანაკლებ რთველის მომდევნო წლის 1 თებერვლისა.
 „ტიბაანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.
 „ტიბაანის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კაეშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის
 კლიმატი – კლიმატური პირობები ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულია, რომელიც ხასიათდება ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით; წლის განმავლობაში ნალექების ორჯერადი მინიმუმით.
 მევენახეობის გავრცელების არეალში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა საკმაოდ მაღალია და 12,4°C უდრის, ყველაზე თბილი თვის საშუალო ტემპერატურა 24,2°C, ხოლო ყველაზე ცივი თვისა +1,0°C უახლოვდება.
 ჰაერის საშუალო დღე-ღამის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის პირველ პენტადაში (5.IV), ხოლო ქვევით დაცემა კი ნოემბრის პირველ რიცხვებში (3.XI) ხდება. 10°C -ზე მეტი ტემპერატურის მქონე პერიოდის ხანგრძლივობა 212 დღეს უდრის. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 4100°C აღწევს.
 მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2200-2300 საათის ფარგლებშია. სავეგეტაციო პერიოდში 1500-1700 საათის საზღვრებში იცვლება.
 შედარებით ნაკლები რაოდენობის ნალექები მოდის, ვიდრე უფრო დასავლეთით მდებარე გარე კახეთის მიკროზონებში. აქ ნალექების წლიური ჯამი 636 მმ-ს უდრის. ნალექების საშუალო თვიური რაოდენობა უდიდესია მაისში (105 მმ); ნალექები ყველაზე ნაკლები რაოდენობით მოდის დეკემბერ-იანვარში (25-26 მმ); აქ სავეგეტაციო პერიოდში მათი რაოდენობა 464 მმ-ია.
 სეტყვიან დღეთა რიცხვი სავეგეტაციო პერიოდში (IV-X) საშუალოდ 1,6 უდრის. წლის დანარჩენ თვეებში სეტყვა იშვიათი შემთხვევაა. სეტყვა შედარებით ხშირად მოდის მაისში (0,7 დღე).
 წლის თბილი პერიოდის თვეებში (IV, V, VI და X) მოსული ნალექების ჯამი მნიშვნელოვნად ჭარბობს მათ შესაძლო აორთქლებას. ამიტომ, ამ თვეებში ვენახი მორწყვას არ საჭიროებს.
 ივლისსა და აგვისტოში პიდროტერმული კოეფიციენტი 1-ზე ნაკლებია, ე. ი. მოსული ნალექების რაოდენობა ნაკლებია მის აორთქლებას და ადგილი აქვს გვალვას. გვალვიანი პერიოდის ხანგრძლივობა საშუალოდ 72 დღეს უდრის. გვალვა იწყება ივლისის პირველ პენტადაში და მთავრდება სექტემბრის შუა რიცხვებში.
 შიდა კახეთში, ქარები უმთავრესად ალაზნის ხეობის გასწვრივ ქრიან, აქ ძირითადად გაბატონებულია ჩრდილო-დასავლეთის (29%), დასავლეთის (19%) და აღმოსავლეთის (17%), ჩრდილო-აღმოსავლეთის (10%) ქარები.
 ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე სპეციფიკურ ზონაში 1,0 მ/წმ არ აღემატება, ამიტომ მიეკუთვნება ქარების ზემოქმედების ზონას. 4 მწკრივიანი ძირითადი ქარსაფარი ტყის ზოლები უნდა გაშენდეს ჩრდილო დასავლეთისა და აღმოსავლეთის მიმართულების ქარების გათვალისწინებით.
 გაზაფხულის წაყინვები საშუალოდ მარტის ბოლო რიცხვებში (31.III) წყდება. შემოდგომის პირველი წაყინვები კი ნოემბრის მეორე დეკადის დასაწყისში (12.XI) იწყება. უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 225 დღეს უდრის.
 ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -11, -12°C უდრის. 10 წელიწადში ერთხელ ზამთრის მინიმალური ტემპერატურა შესაძლოა დაეცეს -16, -17°C-ზე დაბლა; ზონაში აბსოლუტური მინიმუმი -24, -25°C უდრის. თუშცა ასეთი შემთხვევა აქ ძალზე იშვიათია.
 ნიადაგი – სავენახე ფართობები განთავსებულია ცივკომბორის მთების სამხრეთ-აღმოსავლეთი ნაწილის ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბლობებზე. ემიჯნება ალაზნის ველის სამხრეთ ნაწილს, რომელიც მდინარე ალაზნის მარჯვენა ტერასაზე ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ სუსტად დახრილ შლიეფებსა და ფერდობებს წარმოადგენს.
 უკიდურეს სამხრეთ ნაწილში წარმოდგენილია შავმიწისებრი ნიადაგი, ხოლო ჩრდილო და დასავლეთ ნაწილში კი ალუვიური და დელუვიურ-პროლუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან როგორც პროფილის სისქით, ასევე მექანიკური შედგენილობით და ხირხატიანობის მიხედვით.
 აღნიშნული ნიადაგების პროფილის სისქე ძირითადად 0,8-1,5 მეტრის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენის სისქე 40-60 სმ-ის ფარგლებში იცვლება.
 მექანიკური შედგენილობის მიხედვით ეს ნიადაგები ძირითადად მძიმე თიხნარებსა და მსუბუქ თიხებს მიეკუთვნებიან, ზოგიერთ მონაკვეთებში (ძირითადად პროლუვიური ნიადაგები) კი საშუალო და მსუბუქ თიხნარებს. ფიზიკური თიხის (<0,01 მმ ფრაქცია) შემცველობა ძირითადად შავმიწისებურ, ალუვიურ და დელუვიურ ნიადაგებში 40-75%-ის ფარგლებში ცვალებადობს. პროლუვიურ ნიადაგებში კი 20-45%-ის ფარგლებშია. კალციუმის კარბონატებს საშუალოდ და მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ძირითადად 2-20%-ის ფარგლებშია. ზოგიერთ მონაკვეთებში უფრო მეტად აღწევს. ნიადაგის არეს რეაქცია pH სუსტი და საშუალო ტუტეა და მისი მანქნელები ძირითადად 7,4-8,2-ის ფარგლებშია.
 ჰუმუსის შემცველობა შავმიწისებური ნიადაგების პროფილში ძირითადად 4,5-0,5%-ის ფარგლებშია, ხოლო ალუვიურ, დელუვიურ და პროლუვიურ ნიადაგებში ძირითადად 2,5-0,3%, გამონაკლის შემთხვევებში 3,0%-მდე აღწევს.
 პიდროლიზურ აზოტს ძირითადად მცირე რაოდენობით შეიცავს და 100 გ ნიადაგში 6,0-2,5 მგ-ის ფარგლებშია. ცალკეულ შემთხვევებში კი 7-10 მგ-მდე აღწევს. საშუალო და მცირე მანქნელებით ხასიათდება ხსნადი

ფოსფორის შემცველობა რომელიც 5,0-1,5 მგ-ის ფარგლებშია. ზოგიერთ მონაკვეთებში კი მხოლოდ კვადის სახითაა წარმოდგენილი.

მცირე და საშუალო რაოდენობით შეიცავენ გაცვლით კალიუმსაც. შთანთქმული ფუტკების ჯამი (Ca+Mg) საშუალო და მაღალი მანქანებლებით ხასიათდება და ნიადაგის აქტიურ ფენაში მისი შემცველობა 20,0-45,0 მილიექვივალენტის ტოლია, ხოლო ცალკეულ შემთხვევებში უფრო მეტსაც აღწევს. ჯამიდან დიდი პროცენტი შთანთქმულ კალციუმზე მოდის, მაგნიუმი კი გაცილებით მცირეა, მაგრამ მაინც საკმაოდ მნიშვნელოვანი რაოდენობით არის წარმოდგენილი.

ადამიანური ფაქტორი - საქართველოში ქვევრში კახური ტექნოლოგიით ღვინის დაყენება 8000 წლის წინ დაიწყო და ამ ტრადიციას უწყვეტად დღემდე ინარჩუნებენ. ქართველი კაცი რვა ათასი წელი ხევედა და აუმჯობესებდა ამ ღვინის დაყენების მეთოდებს. ასე რომ, ღვინის დაყენების კახური ტექნოლოგიის მთავარი შემომქმედი ქართველი ხალხია, რომელმაც არა მარტო შექმნა ეს უნიკალური წესი, არამედ, ხატონად რომ ვთქვათ, უბით გამოატარა და გადაარჩინა იმ ქართველებს, რაც ამ პატარა ქვეყანამ გამოიარა ამ ხნის მანძილზე.

ვაზისა და ღვინის ფიზიოლოგიისა და ბიოქიმიის მიმართულებით დრმა გამოკვლევები იქნა ჩატარებული ქართველი მეცნიერების - აკადემიკოს ნ. დურმიშიძის და პროფესორების - მ. ბოკუჩავასა და გ. ბერიძის მიერ. დიდი დეკადის მიუძღვით პროფ. გ. ბერიძეს, ბიკენტი სირაძეს, ესმა სესიაშვილს და სხვა მედენე-მეცნიერებს ტრადიციული კახური ტექნოლოგიის დახვეწასა და სრულყოფის საქმეში.

ღვინის დაყენებას კახური წესით განსაკუთრებული ყურადღება მიექცა საბჭოთა პერიოდში. ახალი ვენახების გაშენებისა და ახალი ქარხნების შენების პარალელურად ამ ახალ ქარხნებში იქმნებოდა ქვევრის მძლავრი მეურნეობები - ვანაძიანში, გურჯაანში, კარდენასში, წნორში, ტიბაანში, ხაშში, ბადდათში, ზესტაფონში და სხვ. 70-იან წლებში ქვევრის მეურნეობების საერთო სიმძლავრე 1 680 000 დალ-ს აღემატებოდა.

საბაზრო ეკონომიკაზე დაფუძნებული მეურნეობების დამკვიდრებამ ჩვენს ქვეყანაში ბევრი რამ შეცვალა. გაშენდა ახალი ვენახები ქართული საუკეთესო ჯიშებით, რომლებიც შევიწროვებული იყვნენ საბჭოთა პერიოდში, დაინერგა ახალი თანამედროვე ტექნიკა და ტექნოლოგიები, ჩვენი ღვინო გავიდა სრულიად ახალ ბაზრებზე.

ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს და გზავნილია მთელი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია. ეს იყო ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის აღიარების გვირგვინი, რომელმაც ახალი სტიმული მისცა ჩვენში ღვინის ამ მეთოდით დაყენებას და დასაბამი მისცა ევროპის სხვადასხვა ქვეყანაში მის დანერგვას.

„ღვინის დაყენების მეთოდმა, რომელიც კახურ მეთოდად იწოდება და ბევრად განსხვავდება ევროპული ტექნოლოგიისაგან, კიდევ ერხელ დაგვარწმუნა იმაში, რომ ეს ქვეყანა წარსულშიც იყო ცნობილი თავისი მაღალხარისხიანი ღვინოებით და მომავალშიც რჩება ამ პროგრესული მიმართულების შემომქმედად“, ამბობს ცნობილი იტალიელი მედენე და მეცნიერი ჯ. დალმასო.

ტიბაანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ვაზის ჯიშების განსაკუთრებული თვისებები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ტიბაანის“ მაღალ რეპუტაციასა და ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს.

11. ეტიკეტრების განსაკუთრებული მოთხოვნები დასახელება „ტიბაანი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდგენიარად:

ლათინური შრიფტით - TIBAANI Protected Designation of Origin ან/და PDO

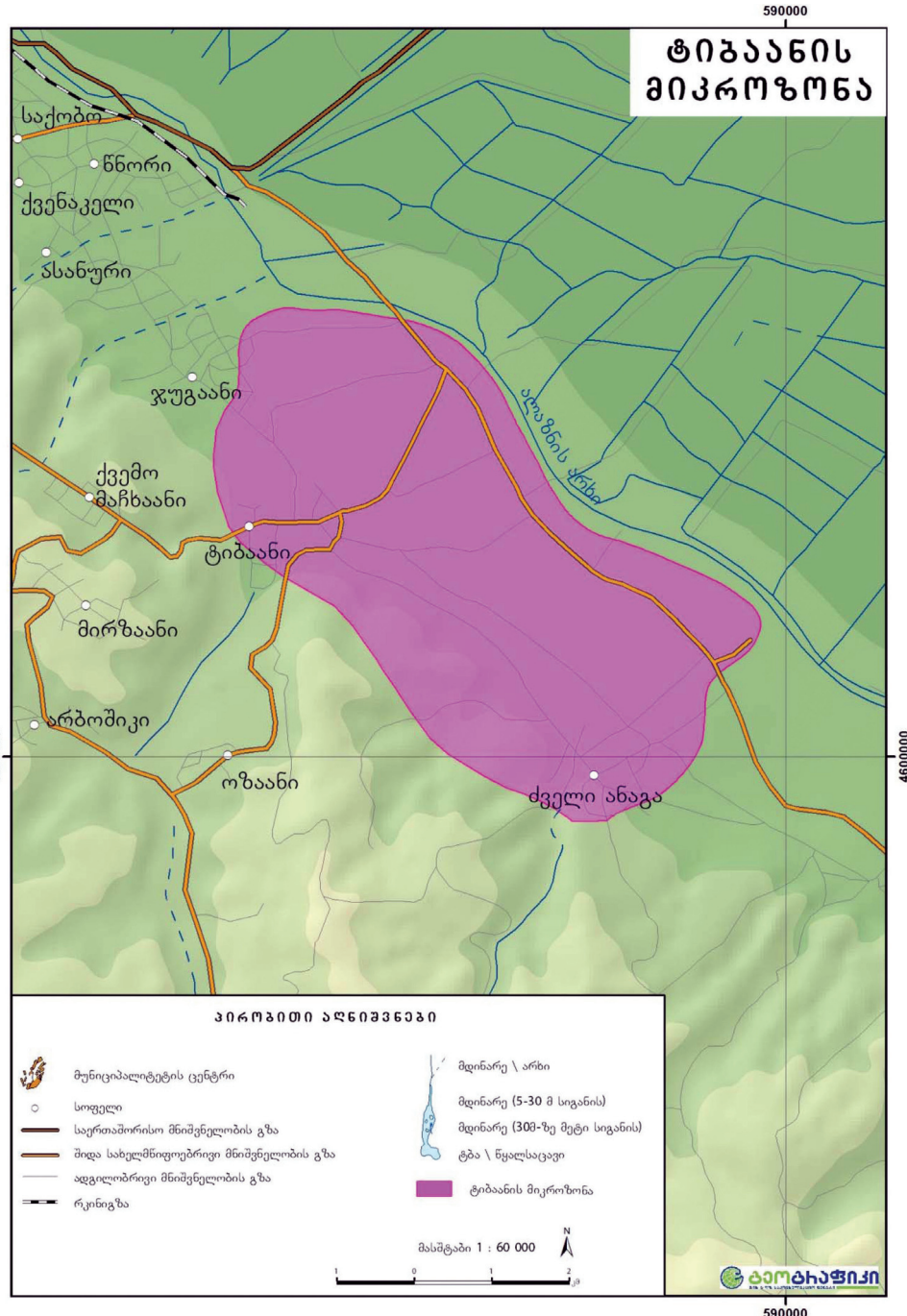
რუსული შრიფტით - ТИБАНИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება „ტიბაანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ტიბაანის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

Table with 2 columns: ძირითადი საკონტროლო პუნქტები and შეფასების მეთოდები. Rows include: ვენახის ადგილმდებარეობა, ფართობი, ვაზის ჯიშები, კულტივირების მეთოდები, მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება, ყურძნის საკვეტრო მოსავალი, ყურძნის მთლიანი მოსავალი, ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება, ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები, ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ, ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები, მიკვლევადაც.

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ტვიში

- 1. დასახელება: „ტიში“
2. დამატებითი აღნიშვნები
3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები
4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
5. ვაზის ჯიშები
6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა
7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

- 8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი
ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.
ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
- 650 ლიტრს - ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
„ტვიში“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწვეული უნდა იყოს მხოლოდ ტვიშის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია ტვიშის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე. ამასთან, ყურძნის და/ან ღვინის გატანა ტვიშის მიკროზონიდან დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„ტვიში“ მზადდება თვითნაღები ტკბილის არასრული აღმოქმედი დუღილის გზით. „ტვიშის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ტვიშის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი - ხასიათება ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. შის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 1900-2000 საათის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1400-1500 სთ-ის ფარგლებშია. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 14,2°C. ყველაზე თბილი თვის (აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 22,2°C, ყველაზე ცივი თვისა (იანვარი) კი +0,5°C-ზე ნაკლები არ არის. ჰაერის საშუალო დღე-ღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის პირველ დეკადაში (7.IV) ხდება, ტემპერატურის 10°C-ზე ქვევით დაცემა ნოემბრის პირველ დეკადაში (2.XI) აღინიშნება. ამრიგად, სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა 209 დღეს უდრის. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3700°C აღწევს. 4 წელიწადში ერთხელ 3800°C-ზე მეტია.

მოსული ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1095 მმ უდრის, აგვისტოში მოსული ნალექები თითქმის უთანაბრდება მათ აორთქლებას, რაც მიგვითითებს ცალკეულ წლებში, ზაფხულის ამ თვეში - ვენახების მორწყვის საჭიროებაზე.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი სავეგეტაციო პერიოდში 0,8-ს უდრის (ცაგერი), სეტყვა შედარებით ხშირად მაისში და ივნისში (0,3-0,3) მოდის.

რიონის ხეობის მერიდიანული მიმართულების გამო, ქარები უმთავრესად ხეობის გასწვრივ ქრის. აქ ძირითადად გაბატონებულია სამხრეთ-დასავლეთის (22%), სამხრეთის (17%) ჩრდილო-აღმოსავლეთის (12%) ქარები და მათი პერპენდიკულარული ჩრდილოეთის 14% და ჩრდილო-აღმოსავლეთის 12% ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,0 მ/წმ არ აღემატება. ასეთი ზონები მიეკუთვნება სუსტად მოქმედი ქარების III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადავი - „ტვიში“ წარმოების მიკროზონა დასავლეთ საქართველოს და კერძოდ რაჭა-ლეჩხუმის გორაკ-ბორცვიან ზონაშია წარმოდგენილი, რომელიც მდინარე რიონის მარჯვენა მხარეზე მდებარეობს. რელიეფურად ეს ადგილები სხვადასხვა ექსპოზიციის სუსტად და საშუალოდ დაქანებულ ფერდობებს წარმოადგენენ მცირე ტერასიებული გაეკეპებით. საერთო დახრილობით კი ძირითადად მიმართულია სამხრეთ-აღმოსავლეთით და აღმოსავლეთისაკენ.

ძირითადად წარმოდგენილია ნეშომპალა-კარბონატული ნიადავები თავისი ნიარს-ხეობითა და სახესხვაობებით, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან, როგორც პროფილისა და პუშუსიანი ფენის სისქით, ასევე მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, ხორხატიანობით და დაქვიანების ხარისხით. შედარებით მცირე ფართობით წარმოდგენილია დელუვიური და ყომრალი ნიადავები თავისი ნიარსახობითა და სახესხვაობებით.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადავები, რომელიც ძირითადად გორაკ-ბორცვიან ზონაშია წარმოდგენილი საკმაოდ მრავალფეროვნებით ხასიათდება პროფილის სისქით, ხორხატიანობა-დაქვიანების ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. ამ ნიადავების პროფილის სისქე ძირითადად 50-80 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური პუშუსიანი ფენა 20-40 სმ-ის ფარგლებშია. ზოგიერთ მონაკვეთზე კი, სადაც რელიეფი ძლიერი დაქანებით ხასიათდება და ადგილი აქვს ეროზიულ პროცესებს, ნიადავები მცირე სისქის პროფილით ხასიათდება და 40-50 სმ-ზე ნაკლებია, ხოლო აქტიური პუშუსიანი ფენა 15-20 სმ-ს არ აღემატება.

განვითარებული არიან ძირითადად კირნარ თიხებზე და კირქვების ნაშალ მასალაზე. მექანიკური შედგენილობის მიხედვით ეს ნიადავები ძირითადად მძიმე თიხნარებსა და თიხანების ჯგუფს მიეკუთვნება. სადაც ფიზიკური თიხის შემცველობა (<0,01 მმ ფრაქცია), ძირითადად 45-75%-ის ფარგლებში მერყეობს. გამონაკლის შემთხვევაში კი თიხნარებია და თიხის შემცველობა 35-45%-ს შეადგენს.

პუშუსის შემცველობა ამ ნიადავებში მცირე მანქანებით ხასიათდება და ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია. ნიადავის აქტიურ ფენაში, ქვევით კი თანდათან უფრო მცირდება. ძირითადად დაბალი მანქანებლებით ხასიათდებიან ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობის მიხედვით. პიდროლიზური აზოტის შემცველობა ამ ნიადავებში 6,0 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადავში. ძალზე ღარიბია ხსნადი ფოსფორის შემცველობითაც და მეტწილად კვალის სახითაა წარმოდგენილი. მცირე რაოდენობით შეიცავენ გაცვლით კალიუმსაც და 10 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადავში. საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ კალციუმის კარბონატებს და ძირითადად 2-20%-ის ფარგლებში მერყეობს. ნიადავის არეს რეაქცია pH კი სუსტი და საშუალო ტუტეა და pH-ის მანქანებელი ძირითადად 7,3-8,2-ის ფარგლებში მერყეობს.

მცირე ფართობით წარმოდგენილია დელუვიური ნიადავებით, რომლებიც ძირითადად დაქების სახით გვხვდება ფერდობების ქვედა კალთებზე. ეს ნიადავები შედარებით უფრო ღრმა სისქის პროფილით (70-100 სმ) ხასიათდებიან და კარბონატების უფრო დაბალი შემცველობით, ზოგიერთ მონაკვეთზე კი კარბონატები საერთოდ გამოეცხილია და მხოლოდ ქვედა ფენებშია უმნიშვნელო მცირე რაოდენობით. დანარჩენი მახასიათებლებით პუშუსისა და ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობის მიხედვით ეს ნიადავებიც დაბალი მანქანებლებით ხასიათდება, როგორც ნეშომპალა-კარბონატული ნიადავები.

შედარებით მცირე ფართობით წარმოდგენილია აგრეთვე ყომრალი ნიადავებით, რომელიც მეტწილად საშუალო და მცირე სისქის პროფილით ხასიათდება. ამ ნიადავების პროფილის სისქე ძირითადად 40-80 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური პუშუსიანი ფენა 20-30 სმ-ის ფარგლებშია, მექანიკური შედგენილობით მძიმე თიხნარებსა და თიხანებს მიეკუთვნებიან და ფიზიკური თიხის შემცველობა ძირითადად 50-70%-ის ფარგლებში მერყეობს. პუშუსის შემცველობა ამ ნიადავშიც მცირეა და აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან უფრო მცირდება. კარბონატებს არ შეიცავენ. ნიადავის არეს რეაქცია ძირითადად ნეიტრალურია და pH-ის მანქანებელი 6,2-7,1-ის ფარგლებშია. ძალზე ღარიბია ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობითაც.

ადამიანური ფაქტორი - „ტვიში“ იწარმოება 1952 წლიდან, ტვიშის ღვინის ქარხნის აშენებისთანავე.

ქარხნის აშენება ტვიშში და ამ შესანიშნავი ნახევრად ტკბილი ღვინის გამოშვება შესაძლებელი გახდა 1942 წლის ცნობილი მოვლენების შემდეგ და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიის შემუშავებისა და დანერგვის შედეგ.

მაღალხარისხოვანი მეღვინეობისთვის ხელსაყრელი გეოგრაფიული მდებარეობა, მდინარე რიონის მარჯვენა სანაპიროზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნიადავების სიჭრელე, ცოლიკურის აქ გამოვლენილი ჯიშური არომატი და დამზადების წესი, განსაზღვრავს ღვინო „ტვიში“ განსაკუთრებულ თვისებებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები
დასახელება „ტვიში“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით - TVISHI
Protected Designation of Origin ან/და PDO

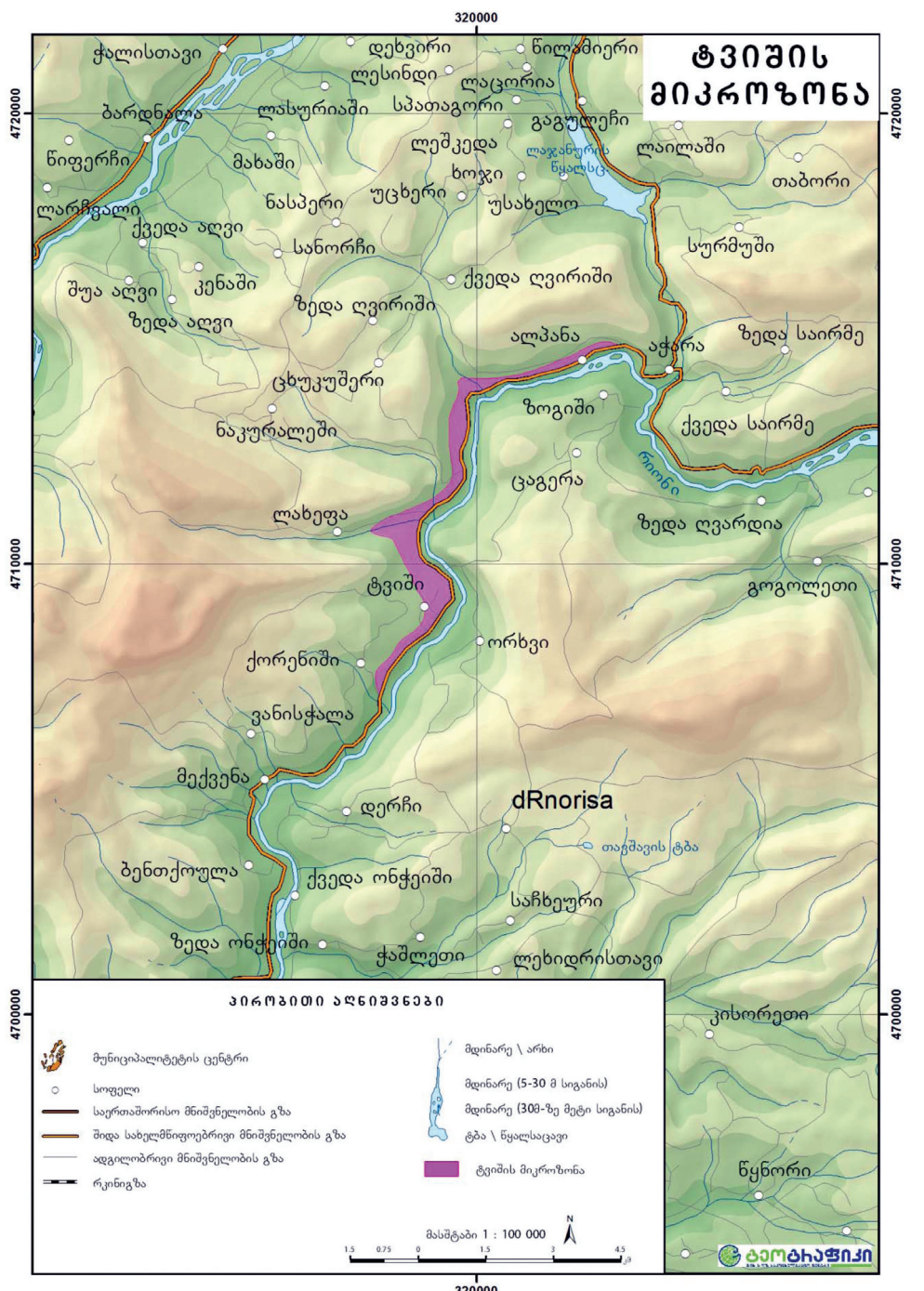
რუსული შრიფტით - ТВИШИ
Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„ტვიში“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ტვიში“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

Table with 2 columns: ძირითადი საკონტროლო პუნქტები and შეფასების მეთოდები. Rows include: ვენახის ადგილმდებარეობა, ფართობი, ვაზის ჯიშები, კულტივირების მეთოდები, მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება, ყურძნის საშუალო მოსავალი, ყურძნის მთლიანი მოსავალი, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება, ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები, ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ, ღვინის ორგანოლექტიური მახასიათებლები, მიველეადობა.

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



ყვარელი

- 1. დასახელება: „ყვარელი“
- 2. დამატებითი აღნიშვნები
- 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ყვარელი“ წითელი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე სასუსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დაეარტებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები
 ყვარლის მიკროზონა მდებარეობს ყვარლის ადმინისტრაციულ რაიონში, კაკასიონის განუტოების სამხრეთ დაქანებაზე, ჩრდილოეთ განედის 41°30' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°50' კოორდინატებზე, მდინარე ალაზნის მარცხენა მხარე ტერასაზე. ჩრდილოეთით ემიჯნება კაკასიონის მთების სამხრეთი კალთების დაბლობებს.
 მიკროზონა ქ. ყვარლიდან დასავლეთის მიმართულებით მოიცავს სოფლების – შიღდის, ენისელის, საბუეს, აღმატის, გრემის და შაქრიანის შუა და ზედა ნაწილს, რომლებიც ალაზნის მხარე ტერასაზე მდებარეობენ, აღმოსავლეთის მიმართულებით, კი, სოფლების – ფატმახურის, სანავარდოს, კუჭატანის, წიწკანაანთ სერის, ნანტლის ყურის, ზინობიანის, ახალსოფლის, თხილის წყაროს, მთის ძირის, ჭიკაანის – ძირითადად, ხოლო გავაზისა და ბაღლოჯიანის ტერიტორიებს – ნაწილობრივ, ალაზნის პირველ ტერასამდე.

5. ვაზის ჯიშები:
 „ყვარელი“ შეიძლება დამზადდეს ყვარლის მიკროზონაში მოწეული საყვარის ჯიშის ყურძნიდან და დაუსეგებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხელა-ფორმირება და მოვლა:
 ყვარლის მიკროზონაში, ღვინო „ყვარლისთვის“ განკუთვნილი სამქარამეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 250-550 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
 ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან – 3 მეტრამდე;
 ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8 –1,5 მეტრი;
 შტამპის სიმაღლე – 60-90 სმ;
 სხელის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.
 ვაზის გაშენება, მისი გასხელა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური დონის მიხედვით შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება
 „ყვარელი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრევის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19 %;
 ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უკანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებული ძარებით; დაუსეგებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება;
 ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.
8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი
 ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას. ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:
 ■ 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
 ■ 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადაამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა
 „ყვარელი“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს ყვარლის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ამასთან, დასაშვებია 15% -მდე საყვარის ჯიშის იმ ყურძნის გამოყენებაც, რომელიც მოწეულია ყვარლის მიკროზონის გარეთ, მაგრამ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.
 ყურძნის გადაამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა ყვარლის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.
 „ყვარელი“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. ღვინო „ყვარლის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.
 ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეკომენდაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – „ყვარლის“ მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას ძირითადად განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, მაღალმთიანი სისტემების ზეგავლენით დამოწეული, დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ჰაერის მასები. ხეობის თავისებური აკკრეციების შედეგად ქარის სიჩქარე დიდი არ არის. კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით.
 განედური მიმართულებით ხეობაში, სამხრეთული დაქანების მთისწინაზე წარმოქმნილი ისეთი ძირითადი აგრო-კლიმატური ფაქტორები, როგორცაა: მზის სხივური ენერჯია, სითბოს რაოდენობა, ზაფხულის ზომიერი ტემპერატურა, ადგილმდებარეობის საკმაოდ დატენიანება, კომპლექსურად ქმნის ხელსაყრელ პირობებს საყვარის მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მისაღებად.
„ყვარლის“ მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C-ია, ყველაზე თბილი თვეების VII-VIII საშუალო ტემპერატურა 23,6°C, უცივესი თვისა კი +1,0°C-ია. მრავალწლიური მონაცემებიდან გამომდინარე, ჰაერის წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა -10, -11°C-ია, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმალური ტემპერატურა 35°C-ის ტოლია. ექსტრემალური ტემპერატურებია -23 და +38°C.
 გაზაფხულზე ჰაერის საშუალო დღე-ღამის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა ხდება 5 აპრილიდან. ხოლო შემოდგომაზე 10°C-ზე ქვემოთ დაცემა – 4 ნოემბრიდან აღინიშნება. ე. ო. თბილი პერიოდის ხანგრძლივობა 212 დღეა. საყვარის კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებში იწყებს. ყვავილობა მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფის დაწყება კი აგვისტოს მეორე ნახევარში აღინიშნება. ყურძნის ტემპერატურა სექტემბრის ბოლო რიცხვებში ხდება.
 „ყვარლის“ მიკროზონაში, 350-550 მ სიმაღლის ფარგლებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (> 10°C) 4100-3700°C ფარგლებში მერყეობს.
 ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი ყვარლის მიკროზონაში 1070 მმ, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 800 მმ უდრის.
 ჰაერის შეფარდებით სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 72% უდრის. ჰაერის ტენიანობა ყველაზე ნაკლებია (66-64%) ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო), შედარებით მეტი (80%) შემოდგომის დასასრულს და ზამთრის დასაწყისში.
 თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებამდე

გრძელდება. სექციური დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 211-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სექციური მაისია (0,9 დღე); აპრილში, ივნისში და ივლისში თითოეულში ცალ-ცალკე სექცია 0,3 დღეს არ აღემატება.

ნიადაგი. არსებული მასალებისა და ჩვენს მიერ 2005 წელს ჩატარებული კვლევების საფუძველზე, მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ალუვიური ნიადაგების ორი სახეობა, ცხრა სახესხვაობით და დელუვიური ნიადაგების ორი სახეობა ხუთი სახესხვაობით.

1. ალუვიური, უკარბონატო, დიდი სისქის თიხნარი;
2. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატოვანი, თიხნარი;
3. ალუვიური-უკარბონატო, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატოვანი, საშუალო და მსუბუქი თიხნარი;
4. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატოვანი თიხნარი;
5. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
6. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატოვანი, თიხნარი;
7. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატოვანი, თიხნარი;
8. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხიანი და თიხნარი;
9. ალუვიური სუსტად კარბონატული, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხნარი და თიხიანი.
10. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, თიხნარი;
11. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატოვანი, თიხნარი;
12. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;
13. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატოვანი, თიხნარი და თიხიანი;
14. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი, თიხიანი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგებიდან პირველი ათი სახესხვაობა ალუვიური ნიადაგებისა წარმოადგენდა ალაზნის მხარე ტერასაზე და, ძირითადად, ვაკე რელიეფის ფორმებით ხასიათდებიან, ხოლო მე-11, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები დელუვიური ნიადაგებისა კაკასიონის სამხრეთ კალთების დაბლობებზე არიან წარმოდგენილი და უშუალოდ ემიჯნება სამხრეთ კალთებს, რომელიც ზღვის დონიდან 400-500 მეტრის ფარგლებშია, რელიეფურად ეს ფართობები სამხრეთისაკენ და სამხრეთ-დასავლეთისაკენ სუსტად დაქანებულ შედეგებს წარმოადგენს.

ალუვიური ნიადაგების პირველი ათი სახესხვაობის ნიადაგები ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით და განსხვავდებიან ხირხატოვანობის ხარისხით, მექანიკური შედგენილობით, კარბონატების შემცველობით, ჭარბი ტენიანობისა და დაჭაობების ხარისხის მიხედვით. აღნიშნული ნიადაგებიდან პირველი შეიძლება სახესხვაობის ნიადაგები ხასიათდებოდეს დრმა სისქის პროფილით და პროფილის სისქე ძირითადად 1-1,5 მ ფარგლებშია, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 50-70 სმ-ია. ხასიათდებიან ძირითადად თიხნარი მექანიკური შედგენილობით, გამონაკლის შემთხვევებში ზოგიერთ გენეზისურ პორფირტში გადახრილია მსუბუქი თიხისაკენ ან მსუბუქი თიხნარისა და სილნარისაკენ. გარდა ამისა, აღნიშნული ნიადაგები განსხვავდებიან ხირხატოვანობის ხარისხით და დაქვინებით. ხირხატოვანობა და ქვინობა მეტწილად შესამჩნევია მდინარეთა ახალ ტერასებზე და ნაპირებთან. მე-8 და მე-9 სახესხვაობის ნიადაგები კი ხასიათდებიან ჭარბტენიანობით და დაჭაობებით, რომლებიც ძირითადად წარმოადგენდა მცირე ნაკვეთების სახით ჩადაბლებულ ადგილებზე და ფშვების გასწვრივ-მეკანიკური შედგენილობით ეს ნიადაგები მეტწილად თიხიანი და თიხნარია.

ნიადაგ წარმოქმნელ ქანებს პირველი ცხრა სახესხვაობის ნიადაგებში ძირითადად ალუვიური წარმოშობის რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-ქვიშნარი ნაფენები წარმოადგენს, რომელიც ძირითადად კაკასიონის სამხრეთი ფერდობებიდან ჩამონატანი ნაშალი მასალებისაგან შედგება, რომელიც მეტწილად შემთხვევაში ზღვიური წარმოშობის შავი ფიქალის ნაშალი მასალი არის წარმოდგენილი, რომელიც სითბოს შთანქვამის მაღალი უნარით ხასიათდება და გარკვეულ გავლენას ახდენს ნიადაგის ტემპერატურულ რეჟიმზე. ეს კი თავისებურად განაპირობებს ყურძნის შაქრიანობის მატებას და პროდუქციის ხარისხიანობას.

მე-10- მე-14 სახესხვაობის ნიადაგები კი დელუვიურ წარმოადგენენ, რომლებიც განვითარებული არიან დელუვიურ-პროდუვიური წარმოშობის თიხნარ და თიხნარ-სილნარ-დორდიან ნაფენებზე. ეს ნიადაგებიც ხასიათდებიან დრმა სისქის პროფილით, რომლის სიღრმე ძირითადად 80-150 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური პუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ს შეადგენს. აღნიშნული ნიადაგების ეს სახესხვაობებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან მექანიკური შედგენილობით, ხირხატოვანობის ხარისხით, კარბონატების შემცველობით და ტენიანობის მიხედვით. მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატო და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდება, განსხვავებით მე-11 სახესხვაობა ხირხატოვანობითაც გამოირჩევა და სუსტად ხირხატოვანია. მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები სუსტად კარბონატულია და თიხიანი და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან. განსხვავებით მე-13 სახესხვაობა სუსტად ხირხატოვანია, ხოლო მე-14 სახესხვაობა ჭარბტენიანი.

ანალიზის მონაცემებიდან გამომდინარე, აღნიშნული ნიადაგები მექანიკური შედგენილობით ძირითადად თიხნარის მიკუთვნება. გამონაკლის შემთხვევაში კი მსუბუქი თიხიანობით ხასიათდებიან. პუმუსის შემცველობის მიხედვით ძირითადად საშუალო მანქვედებით ხასიათდებიან და ნიადაგის აქტიურ ფენაში 50- 70 სმ-ის სიღრმეზე 5,5-2,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან მცირდება და 2,5-0,5%-ის ფარგლებშია. პიდროლიზური აზოტი ძირითადად მცირე და საშუალო რაოდენობითაა წარმოდგენილი და 9,36-2,24 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ხსნადი ფოსფორით მეტწილად შემთხვევაში ძალზე ღარიბია და მხოლოდ კვლის სახითაა წარმოდგენილი. ასევე დაბალია გაცვლითი კალიუმის შემცველობაც და 17,0-2,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. კალციუმის კარბონატებს პირველი, მე-2, მე-3, მე-4, მე-8, მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიადაგები საერთოდ არ შეიცავს, ხოლო მე-5, მე-6, მე-7, მე-9, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობის ნიადაგებშია მცირე რაოდენობით წარმოდგენილი და ძირითადად 0,2-5,0%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის არეს რეაქცია (PH) ნეიტრალური და სუსტი ტურტა.

ადამიანური ფაქტორი. ყვარელში მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარება წინანდლის, ნაფურელებისა და მუკუნახანისგან განსხვავებული გზით წარმართა. აქაური ვენახები არ შესულა საუფლისწულო მამულების შემადგენლობაში და აქედან გამომდინარე, მათ არ განუცდიათ ის პოზიტიური ზეგავლენა, რამაც უდიდესი როლი ითამაშა სხვებულ მამულებში დარგის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი ზრდის საქმეში. მიუხედავად იმისა, რომ აქ მევენახეობა-მეღვინეობა უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ, დარგი მაინც ჩამორჩენილი და ძირითადად გლეხური მეურნეობაზე იყო დაფუძნებული.
 დარგის ინდუსტრიული განვითარება იწყება XX საუკუნის 20-ანი წლებიდან დარგობრივი სამეცნიერო ცენტრების დაარსებისა და განვითარების კვლადკვლად, მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობების ჩამოყალიბებისა და გადმოყვების პარალელურად. 20-ანი წლების მიწურულსა და 30-ანის დასაწყისში აშენდა იმ დროისათვის თანამედროვე და კარგად აღჭურვილი ღვინის ქარხნები ყვარელში („წითელი მარანი“), შიღდასა და ახალსოფელში.
 დარგის განვითარების ახალი ტალღა წამოვიდა 1950-ანი წლების მიწურულს, რის შედეგადაც ყვარლის მიკროზონაში ვაზის ნარგავობა თითქმის 3,5-ჯერ გაიზარდა და 1960-ანი წლების ბოლოსთვის 8700 ჰა-ს მიაღწია. აშენდა ახალი, დიდი წარმადობის, ტექნიკურად კარგად აღჭურვილი ღვინის ქარხნები ყვარელში, ენსელში, შიღდაში და ჭიკაანში, სადაც სისტემატურად იხვეწებოდა არსებული და ინერგებოდა ახალი ტექნოლოგიები.
 „ყვარელი“ გამოდის 1966 წლიდან და 1990 წლამდე მიღებული აქვს 3 ოქროს და 2 ვერცხლის მედალი.

ყვარლის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგის მრავალფეროვნება, საყვარის ვაზის ჯიშის მხოლოდ ამ მიკროზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ყვარლის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლემბტიკურ თვისებებს.
 11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები

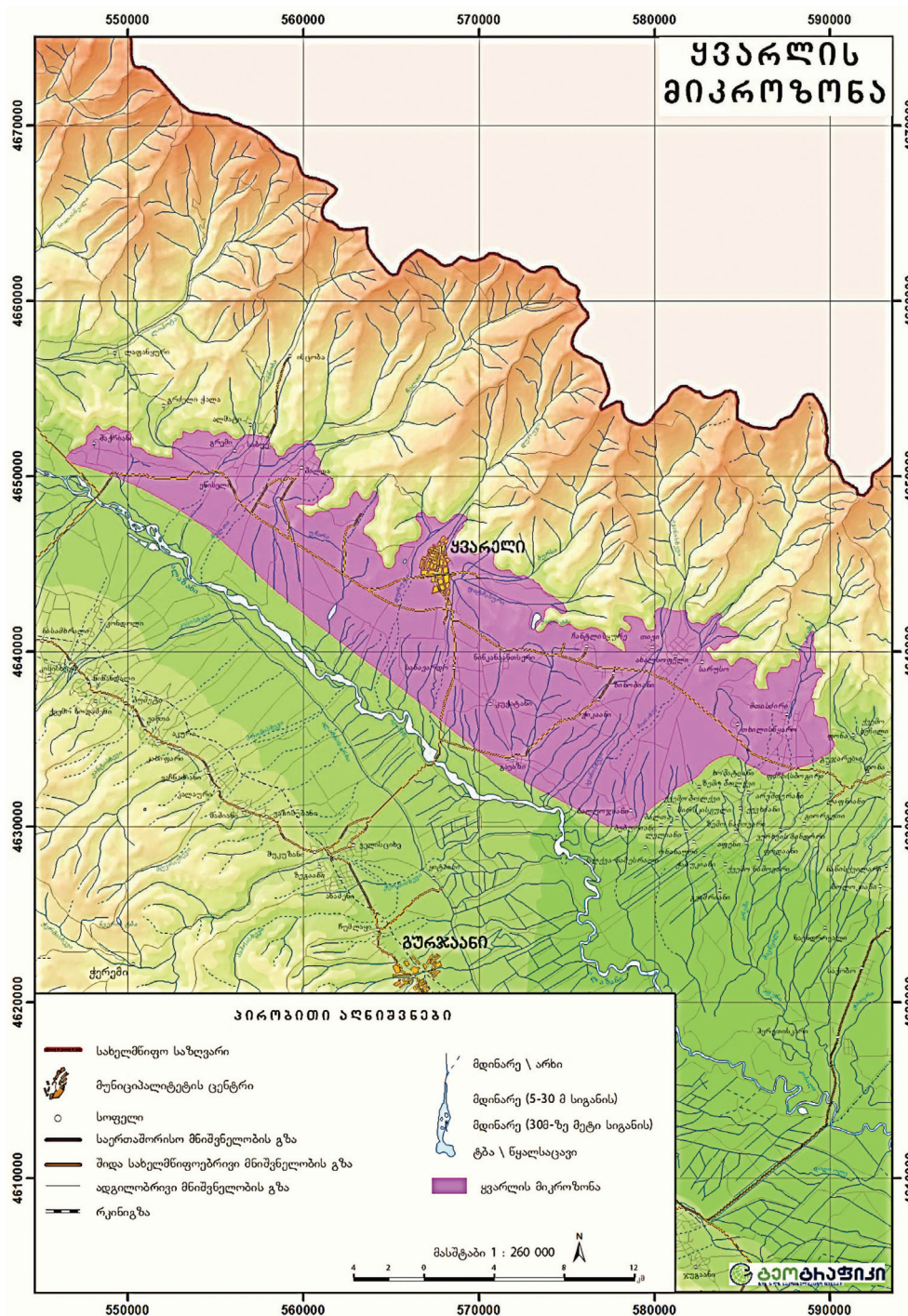
დასახელება „ყვარელი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით – KVARELI
Protected Designation of Origin ან/და PDO
რუსული შრიფტით – КВАРЕЛИ
Защищенное наименование места происхождения
12. აღრიცხვა და შეტყობინება
„ყვარელის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ყვარელის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვახის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საპექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო:
წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.



მოგზაურობისთვის ყველაზე სასურველი ადგილები

კომპანია Google-მა მსოფლიოში მოგზაურობისთვის ყველაზე სასურველი ადგილების სია გამოაქვეყნა. რეიტინგი 2019 წელს მომხმარებლების მიერ ყველაზე ხშირად საძიებო ველში მოთხოვნების გაანალიზების შედეგად შეადგინეს.
პირველ ადგილზე მალდივის კუნძულები მოხვდა, მეორე ადგილს იაპონია იკავებს, მესამეზე კი საფრანგეთის კუნძული ბორა-ბორაა. ტოპ ხუთეულში ასევე მოხვდა აშშ-ის ქალაქი ლას-ვეგასი და მექსიკის დედაქალაქი მეხიკო.



გ ა ნ ც ხ ა ღ ე ბ ა აუქციონის ჩატარების შესახებ

შპს „ენგურქესი“ (იურიდიული მისამართი ქ. თბილისი, პოლიტკოვსკაიას ქ. №8 III-სართ. ფაქტიური მდებარეობა აფხაზეთი, გალის რ-ნი დას. საბერო, ბალანსზე რიცხული ნაწილობრივს ამორტიზირებული მსუბუქი ავტომანქანის რეალიზაციის მიზნით აცხადებს აუქციონს შემდეგი პირობებით:

- მარკა, მოდელი - ტოიოტა 4 რანერი
- გამოშვების დრო - 1997 წ.
- სახელმწიფო ნომერი - NBN 310
- ფერი - რუხი მოყვითალო
- გადაცემათა კოლოფი - ავტომატიკა
- ძრავი - ბენზინზე
- საწყისი სარეალიზაციო ფასი - 1800 (ერთათასრვაასი) ლარი
- წინასწარი შენატანი „ბე“ - 300 (სამასი) ლარი
- სავაჭრო ბიჯი - 100 (ასი) ლარი
- აუქციონში მონაწილის ბილეთის ფასი - 15 (თხუთმეტი) ლარი

აუქციონში მონაწილის ბილეთის ღირებულებას, აუქციონში მონაწილეობის მსურველი იხდის შპს „ენგურქესის“ საბანკო ანგარიშზე. აუქციონში მონაწილეობის მსურველი განაცხადთან და „ბე“-ს გადახდის დამადასტურებელ დოკუმენტთან ერთად რეგისტრატორს წარუდგენს აუქციონში მონაწილის ბილეთის ღირებულების გადახდის დამადასტურებელ დოკუმენტს, რის შემდეგაც ტარდება რეგისტრაციაში და იღებს აუქციონში მონაწილის ბილეთს. აუქციონში მონაწილის ბილეთის ფასი არ შედის ქონების სარეალიზაციო ღირებულებაში და გამოქვითვას არ ექვემდებარება.

თანხის („ბე“-ს, აუქციონში მონაწილის ბილეთის საფასურის) გადახდის საბანკო რეკვიზიტებია: შპს „ენგურქესი“, საიდ. კოდი 251716371, სს „ვითიბი ბანკი ჯორჯია“ ზუგდიდის განყოფილება, ბანკის კოდი UGEBGE22, ანგარიშგების ანგარიში GE97VT660000003403403;

განაცხადების მიღების ადგილია ქ. ზუგდიდი, რუსთაველის №90, მეორე სართული, შ.პ.ს. „ენგურქესის“ ოფისი. განაცხადების მიღების ვადაა 2019 წლის 17 დეკემბრის 10 სთ-დან 2019 წლის 24 დეკემბრის 13 - სთ-მდე, ყოველდღე, სამუშაო საათებში.

აუქციონი ჩატარდება 2019 წლის 24 დეკემბერს 14 საათზე, მითითებულ მისამართზე.

აუქციონში მონაწილეობა შეუძლიათ საქართველოს ან უცხო ქვეყნის ფიზიკურ და იურიდიულ პირებს.
- აუქციონში გამარჯვებული ვალდებულია აუქციონის ჩატარებიდან „სახელმწიფო ქონების პრივატიზების შესახებ“ საქართველოს კანონით განსაზღვრულ ვადაში გააფორმოს შპს ენგურქესთან შესაბამისი ხელშეკრულება და აუქციონის შედეგების (ოქმის) დამტკიცების მომენტიდან, 30 კალენდარული დღის განმავლობაში დაფაროს მის მიერ აუქციონზე დასახელებული ქონების საბოლოო გამოსასყიდი თანხა, წინააღმდეგ შემთხვევაში შედეგები გაუქმდება, მიყენდება არ მიეცემა საკუთრების უფლება და „ბე“-ს შენატანი არ დაუბრუნდება. აუქციონში მონაწილეობის მისაღებად რეგისტრატორს უნდა წარედგინოს შემდეგი დოკუმენტები:

- დამტკიცებული ფორმის მიხედვით შევსებული განაცხადი (შევიძლიათ მიიღოთ ქ. ზუგდიდი, რუსთაველის ქ. 90, მეორე სართული შპს „ენგურქესის“ ოფისი);
- „ბე“-ს გადახდის დამადასტურებელი დოკუმენტი;
- აუქციონში მონაწილეობის ბილეთის საფასურის გადახდის დამადასტურებელი დოკუმენტი; ფიზიკური პირის შემთხვევაში პირადობის მოწმობის ან პასპორტის ასლი;

იურიდიული პირისათვის- ამონაწერი სამეწარმეო რეესტრიდან;
- სანოტარო წესით დამოწმებული მინდობილობა, თუ აუქციონში მონაწილეობს სხვა პირის სახელით.

სააუქციონო კომისიის ზონარგაყრილ დავთარში განაცხადის რეგისტრაციის მომენტიდან, განმცხადებელი იძენს აუქციონში მონაწილის სტატუსს. აუქციონში გამარჯვების გამოვლენის კრიტერიუმია საწყისის გასაყიდ ფასზე ბიჯის დანამატის შედეგად მაქსიმალური ფასის გადახდა.

სარეალიზაციო ქონების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მიღება შესაძლებელია მისამართზე: ქ. ზუგდიდი, რუსთაველის ქ. 90, მეორე სართული შპს „ენგურქესის“ ოფისი, ტელ. 595 227050

ყველას რაიმე აქვს სასწრაფო ნახევარი საუკუნის წინათ...

1969 წელი. თბილისის ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ეკონომიური ფაკულტეტის სამრეწველო საქონელმცოდნეობის სპეციალობის წარჩინებული სტუდენტები (მარცხნიდან) ბებლარ მინდიაშვილი, დიდიკო ლაშინაძე და ბადრი ბარაკაღანი ერთმანეთს 6-თვიანი პრაქტიკის შთაბეჭდილებებს უზიარებენ.



ფოტო მოგვანოდა ჩვენი გაზაფხულის კვილა მავრუარა ბადრი ბარაკაღანი

ქორწინების მე-80 იუბილე

მსოფლიოს ყველაზე ასაკოვანმა წყვილმა ჯონ და შარლოტ ჰენდერსონებმა ქორწინების მე-80 იუბილე აღნიშნეს.



ჯონი 106 წლისაა, შარლოტი კი 105-ის. გინესის რეკორდების წიგნში ისინი მსოფლიოს უხუცეს წყვილად ოფიციალურად ნოემბერში აღიარა. ჰენდერსონებმა ერთმანეთი 1934 წელს, ტეხასის უნივერსიტეტში გაიცნეს და 1939 წელს, მეორე მსოფლიო ომის დაწყებამდე რამდენიმე თვით ადრე დაქორწინდნენ.

საზეიმო თარიღის აღსანიშნავად მთელი მათი ოჯახი შეიკრიბა, ჯონმა კი შარლოტას თაიგული მიართვა.

ჰენდერსონები მიიჩნევენ, რომ ხანგრძლივი სიცოცხლის და ბედნიერი ქორწინების მთავარი საიდუმლო ზომიერებაა.

მექსიკაში საიდუმლო სამარხი აღმოჩინეს



მექსიკის მთავრობამ დაადასტურა, რომ საიდუმლო სამარხში სულ მცირე 50 ადამიანის ცხედრის ნაწილები იპოვეს, რომლებიც ადგილობრივ ნარკოკარტელებს ემსხვერპლნენ.

პოლიეთილენის პარკებში გახვეული ცხედრები ნოემბრის ბოლოს ქალაქ გუადალახარასთან ახლოს მდებარე ფერმის ტერიტორიაზე იპოვეს. ამ დროისთვის ადგილობრივმა მთავრობამ მხოლოდ 12 გარდაცვლილის იდენტიფიცირება შეძლო. ყველა მათგანი დაკარგულად იყო გამოცხადებული.

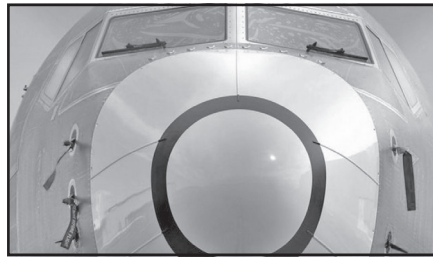
19 ნოემბერს მექსიკის ერთ-ერთ ფერმაში 25 ცხედარი იპოვეს.

„გაქვალა თვითფრინავების“ ნარმოვბა შეაჩერეს

კომპანია „ბონგი“ ავიალაინერ „737 მაქსის“ ნარმოვბას აჩერებს. გადამწყვეტილება ძალაში 2020 წლის იანვრიდან შევა.

„737 მაქსის“ ტიპის თვითფრინავების ექსპლუატაცია მას შემდეგ შეაჩერეს, რაც 2018 და 2019 წელს ორმა ავიალაინერმა ინდონეზიასა და ეთიოპიაში კატასტროფა განიცადა. ამის მიზეზად თვითფრინავის კონსტრუქციასა და პროგრამაში აღმოჩენილი ხარვეზები დასახელდა. 2019 წლის აპრილიდან „ბონგმა“ „737 მაქსის“ ნარმოვბა თვეში 42 თვითფრინავამდე შეამცირა. მაშინ კომპანიაში განაცხადეს, რომ თვითფრინავის პროგრამაში არსებული ხარვეზის აღმოფხვრაზე მუშაობენ.

„ბონგში“ აცხადებენ, რომ ამჟამად ანგარებში „737 მაქსის“ ტიპის 400 თვითფრინავია დარჩენილი, რომელთა ექსპლუატაცია დაუშვებელია, ვიდრე კომპანია შესაბამის ნებართვას არ მიიღებს.



მოგვართავთ გაზეთის მგრუნველთა საჭმოს სახელით

განათავსეთ რეკლამა ყველაზე საჭირო და სანდო გაზეთში და ამით ხელი შეუწყვეთ 100 წლის ყოველდღიური გამოცემის აღორძინებას.

გვჯერა, რედაქციის მიმართვის გამოხემაურებიან ჩვენი ბიზნესმენ-ქველმოქმედნიც და გარკვეულ ფინანსურ დახმარებას გაუწევენ გაზეთს.

ჩვენი ანგარიში: №GE19TB7601536020100009.

(შპს „ახალი საუკუნე“ – გაზეთ „საქართველოს რესპუბლიკის“ გამომცემელი).

„კლასობანა“

ძართული სახვითი ხელოვნების მუზეუმში ჯგუფური გამოფენა „კლასობანა“ იხსნება. გამოფენაში სხვადასხვა თაობის 16 არტიტი მონაწილეობს. მსურველები ექსპოზიციის ნახვას 2019 წლის 20 დეკემბრიდან შეძლებენ.

როგორც მუზეუმში აღნიშნავენ, „კლასობანა“ ქართული სახვითი ხელოვნების მუზეუმის კოლექციისა და თანამედროვე არტიტების ნამუშევრებს აერთიანებს. ამ ფორმით მუზეუმი აგრძელებს კონ-



ცეპტუალურ ხაზს – მისი კოლექცია ღიაა თანამედროვე ხელოვნებასთან დიალოგისთვის. გამოფენის მთავარ იდეას განსხვავებული ხედვები, პოლიტიკური გარემოებები, ღირებულებები და ცვლილებების კენ სწრაფვა წარმოადგენს.

„კლასობანას“ დათვალაიერებას მსურველები 2020 წლის 8 იანვრამდე შეძლებენ.

აკლასიამ შეამონიერებოდა 100 მილიარდი ლარი შეაბრკვა

აშშ-ში „უკანასკნელი დღის წმინდანთა ეკლესიამ“ (მორმონების ეკლესია) შეამონიერებოდა \$100 მილიარდი შეაგროვა. აღმოჩნდა, რომ ეკლესიის ადმინისტრაციის შეცდომაში შეყვანა და მრევლი და დარღვევა საგადასახადო კანონმდებლობა.



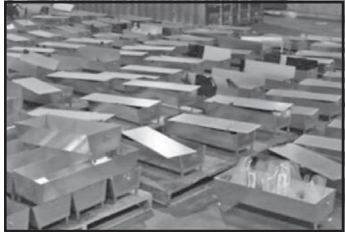
შემონიერულობა არ იხარჯებოდა ქველმოქმედებაზე. კერძოდ მოზიდული თანხებით ხდებოდა ბიზნესის ფორმირება. ამ თემაზე The Washington Post ეკლესიის ყოფილიმა საინვესტიციო მენეჯერმა მოუყვა.

„უკანასკნელი დღის წმინდანთა ეკლესიის“ წარმომადგენლებმა ფინანსური ტრანზაქციების შესახებ მედიას ინფორმაცია არ მიანოღეს.

აპოილუს 645 კილოგრამი ქსტაზი

ავსტრალიის პოლიციამ 645 კილოგრამი ექსტაზის შტანის ბრალდებით 2 კაცი დააკავა.

სამართალდამცველები საქმეზე 6 თვის განმავლობაში, 3 ქვეყანაში მუშაობდნენ და ნარკოტიკული საშუალება ალუმინის რამდენიმე მაყალიში აღმოაჩინეს, როცა დაკავებულები მათ ქვეყანაში შეტანას ცდილობდნენ. გამოძიება არ დასრულებულა, საქმეზე, სავარაუდოდ, კიდევ რამდენიმე ადამიანს დააკავებენ.



პოლიციის ინფორმაციით, ეს წელს ავსტრალიაში ამოღებული ნარკოტიკების უმსხვილესი პარტიაა.

საქართველოს რესპუბლიკის საგარეო უწყველი სახელმწიფო უნივერსიტეტი	უსსოპრი ვალუტის კურსი:
	აშშ დოლარი - 2.8787; ევრო - 3.2066;
	ბრიტანული გირანა სტერლინგი - 3.8459;
	100 რუბლი - 4.5941; თურქული ლირა - 0.4932;
	ახარბაიჯანული მანათი - 1.6976;
	1000 სომხური დრამი - 6.0224.

აპილდი 18 დეკემბრისთვის	ავსტრალიის საგარეო უწყველი სახელმწიფო უნივერსიტეტი
ბარი -	ლავი -3, ფლვ +14
მთიანი რაიონები -	ლავი -7, ფლვ +13
დასავლეთი საგარეო უწყველი სახელმწიფო უნივერსიტეტი	
ბარი -	ლავი +2, ფლვ +19
მთიანი რაიონები -	ლავი -3, ფლვ +15
თბილისი: -	ლავი +3, ფლვ +13

დაავიკავით, მოგვართავთ:
ტელ: 296-72-86,
599-79-76-79, 568-82-09-84
ელ. ფოსტა: sakresp@mail.ru
და sakresp@top.ge

საქართველოს რესპუბლიკის
SAKARTVELOS RESPUBLIKA

ბ. ჩიქოვასას (ყოფილი საბჭოს) ქუჩა №42/5
ტელ: 296-72-86

მთავარი რედაქტორი
სპარტაკ ძოგულია
599 36-00-35

პასუხისმგებელი რედაქტორები:
გურამ გომიაშვილი
599 53-76-16;
ალეკო ასლანიშვილი
599 56-81-86;

პასუხისმგებელი მდივანი
მამუკა ვაშაკიძე
514 33-33-24

გამომცემელი:
შპს „ახალი საუკუნე – გაზეთ „საქართველოს რესპუბლიკის“ გამომცემელი“
599 53-76-16; 599 36-00-35
შპს „თანამდრომბა“-გაზეთ „საქართველოს რესპუბლიკის“ გამომცემელი“
ტ: 599 79-76-79

იბეჭდება გამომცემლობა
„კოლორ პრესში“
რკინიგზის ჩიხი №20

uac(უაკ)070.4(479.22) ს-323
ISSN 2233-3851

9 772233 385001

ავტორთა საყურადღებოდ!

რედაქციის მიერ შეუკეთებელი მასალები დაიბეჭდება ავტორთა ხარჯით.
ავტორთა მოსაზრებები, შესაქმნა, მუდამ არ ემთხვეოდეს რედაქციის პოზიციას. ფაქტების სიზუსტეზე პასუხს აბეზან ავტორები.

ყურადღება!
„საქართველოს რესპუბლიკის“ გამოსაწავლად მიმართეთ:
„ელვა.ჯი“
577 991651
577 308847
შპს „მასნე“
599 982777
„კლანება ფორტა“
579 799908