წინანდალი

რეგისტრაციის № 3

რეგისტრაციის თარიღი: 2005 30 08

ადგილწარმოშობის დასახელება: წინანდალი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელებ ის რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო, მარშალ გე ლოვანის გამზ. №32, 0159, თბილისი, საქართველო (GE)

ელ. ფოსტა: info.georgianwine@georgianwine.gov.ge

1. ადგილწარმოშობის დასახელება: წინანდალი

2. პროდუქტის აღწერა

2.1. პროდუქტის კატეგორია

ღვინო „წინანდალი“ შეიძლება იყოს მხოლოდ:

§ თეთრი მშრალი;

§ წითელი მშრალი.

2.2. პროდუქტის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები

ღვინო „წინანდალი“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფერი - ღია ჩალისფერი;

§ არომატი და გემო - უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ხალისიანი, ჰარმონიული, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების, ხილის და ციტრუსის ტონებით;

§ დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით.

ღვინო „წინანდალი“ წითელი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფერი - მუქი წითელი;

§ არომატი და გემო - უზადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;

§ დავარგებისას ღვინის მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით.

2.3. პროდუქტის ფიზიკური და ქიმიური მახასიათებლები

ღვინო „წინანდალი“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა - არანაკლებ **11** %;

§ საერთო მოცულობითი სპირტშემცველობა - არაუმეტეს **15**%;

§ შაქრიანობა - არაუმეტეს **4** გ/ლ;

§ ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით უნდა იყოს: ახალგაზრდა ღვინოში, არანაკლებ **5,0** გ/ლ, ხოლო დავარგებულში - არანაკლებ **4,3** გ/ლ;

§ აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით - არაუმეტეს **1** გ/ლ;

§ გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია - არაუმეტეს **200** მგ/ლ;

§ უშაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია - არანაკლებ **16** გ/ლ.

ღვინო „წინანდალი“ წითელი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა - არანაკლებ **11** %;

§ საერთო მოცულობითი სპირტშემცველობა - არაუმეტეს **15**%;

§ შაქრიანობა - არაუმეტეს **4** გ/ლ;

§ ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით უნდა იყოს: ახალგაზრდა ღვინოში, არანაკლებ **4,5** გ/ლ, ხოლო დავარგებულში - არანაკლებ **4,0** გ/ლ;

§ აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით - არაუმეტეს **1,2** გ/ლ;

§ გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია - არაუმეტეს **150** მგ/ლ;

§ უშაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

წინანდლის
მიკროზონა მდებარეობს თელავის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე ჩრდილო განედის 41° 54' და აღმოსავლეთ გრძედის 45° 35' კოორდინატებზე.

წინანდლის მიკროზონა მოიცავს ერთი მხრივ ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიანი კალთების გაგრძელებას და მეორე მხრივ მთისწინებსა და ალაზნის დაბლობს. მას ჩრდილო-დასავლეთიდან ესაზღვრება ჩუმათხევი, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან - აკურისხევი.

წინანდლის მიკროზონა შედიან
სოფლები: აკურა, ვანთა, ბუშეტი, ქვემო ხოდაშენი, წინანდალი, კისისხევი, კონდოლი, ნასამხრალი, შალაურა, კურდღელაური, ვარდისუბანი, რუისპირი, ყარაჯალა, გულგულა და იყალთო.

ღვინო „წინანდალის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ წინანდლის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება ხდება წინანდლის მიკროზონის ტერიტორიაზე. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება, ასევე, დასაშვებია წინანდლის მიკროზონის გარეთ, მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.

4. ვაზის ჯიშები

ღვინო „წინანდალი“ თეთრი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ვაზის შემდეგი ჯიშის ყურძნიდან:

§ რქაწითელი(თ) - არანაკლებ 85%;

§ მწვანე კახური(თ) - არაუმეტეს 15 %.

ღვინო „წინანდალი“ თეთრის წარმოებისას დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

ღვინო „წინანდალი“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ საფერავის ჯიშის ყურძნიდან. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

5. მევენახეობის პრაქტიკა

§ წინანდლის მიკროზონაში ღვინო „წინანდლისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო 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;

§ შტამბის სიმაღლე – 60–90 სმ;

§ სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

6. 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, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით;

§ დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

7. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

რქაწითელისათვის – 10 ტონას;

საფერავისათვის – 10 ტონას;

მწვანე კახურისათვის – 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.

8. მეღვინეობის პრაქტიკა

ღვინო „წინანდალი“ თეთრი მზადდება ტკბილის სრული დადუღების გზით.

წინანდალი თეთრი მზადდება მხოლოდ თვითნადენი ტკბილისაგან. აუცილებელია დუღილამდე ტკბილის დაწდომა. ალკოჰოლური დუღილი უნდა წარიმართოს არაუმეტეს 20°C ტემპერატურაზე. დუღილის დასრულების შემდეგ ღვინოს უტარდება სულფიტაცია.

ღვინო „წინანდალი“ წითელი მზადდება დურდოს სრული დადუღების გზით.

ყურძენი უნდა დაიწუროს და გასცილდეს კლერტი. ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს არაუმეტეს 30°C ტემპერატურაზე. ალკოჰოლური დუღილის დასრულების შემდეგ ხორციელდება ვაშლ-რძემჟავური დუღილი, რომლის დასასრულს ღვინოს უტარდება სულფიტაცია.

ღვინო „წინანდალი“ შეიძლება დავარგდეს ან ჩამოისხას დავარგების გარეშე. დავარგებული წინანდლის შემთხვევაში სავალდებულოა ღვინის დავარგება ხის კასრებში არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში.

ღვინო „წინანდალის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ დასაშვებია მხოლოდ ბოთლებში დაფასოებული სახით.

9. ღვინის განსაკუთრებული ხარისხის, თვისებების ან/და რეპუტაციის კავშირი გეოგ რაფიულ ადგილთან

9.1. ბუნებრივი ფაქტორები

კლიმატი

ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათებ
ის წლიური ხანგრძლივობა 2300 საათს აღემატება. მიკროზონაში მზის პირდაპირი რად
იაციის წლიური ჯამი პერპენდიკულარულ ზედაპირზე 130 კკალ/სმ², ხოლო სხივების
ადმი ჰორი-
ზონტალურ ზედაპირზე 76 კკალ/სმ² უდრის. თბილ პერიოდში ეს მაჩვენებლები შესაბ
ა-
მისად 92 და 60 კკალ/სმ² ფარგლებში მერყეობს. გაბნეული რადიაცია წლიურად 54 კკა
ლ/სმ², ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 40 კკალ/სმ² აღწევს. ჯამური რადიაციის წლიუ
რი მნიშვნელობა 130 კკალ/სმ²-ია, ხოლო თბილ პერიოდში 100 კკალ/სმ² უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა საკმაოდ მაღალია და 12,4°C უ
დრის. ყველაზე თბილ თვეებში – ივლისში და აგვისტოში საშუალო ტემპერატურა 23,
2°C, ყველაზე ცივი თვის – იანვრის ტემპერატურა კი +0,9°C-ია. წლიური აბსოლუ-
ტური მინიმუმებიდან საშუალო – 10°C, აბსოლუტური მაქსიმუმებიდან საშუალო კი 3
5°C უდრის.

ექსტრემალური ტემპერატურები –23°C – +38°C-
ის ფარგლებშია. მხარის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 10°C-
ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში აღინიშნება, 10°C-
ზე ქვევით ტემპერატურა ნოემბრის პირველ რიცხვებში ეცემა.

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

წინანდლის მიკროზონაში მოწმენდილ დღეთა წლიური რიცხვი (ღრუბლიანობა 0-
2 ბალი) საერთო და ქვედა იარუსის ღრუბლიანობის შესაბამისად 52-82-
ს შეადგენს. სავეგეტაციო პერიოდში მოწმენდილი დღეები აღნიშნული ღრუბლიანობ
ის თანმიმდევრუ-
ლად 36 და 55 უდრის. წლის განმავლობაში მოღრუბლული დღეები (8-10 ბალი) საერ-
თო და ქვედა იარუსის ღრუბლიანობის შესაბამისად 122 და 95-ს უდრის, ხოლო სავე-
გეტაციო პერიოდში აღნიშნულ ღრუბლიანობათა დღეები შესაბამისად 61 და 45-
ს შეადგენს.

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

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

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

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

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა საშუალოდ 70% უდრის. ჰაე
რის ტენით გაჟღენთილობა ყველაზე ნაკლებია აგვისტოში (60%), ყველაზე მეტი კი ნო
ემბერში (77%).

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (35%) და აღმოსავლეთის (2
3%) რუმბის ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ უდრის. ძლიერ ქარიან
დღეთა რიცხვი მიკროზონაში დიდი არ არის (10).

ნიადაგი

2005 წლის ივნის-
ივლისის თვეში საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვი-
ნეობის სამეცნიერო-
კვლევითი ინსტიტუტის ნიადაგმცოდნე სპეციალისტებმა, მიკროზონის ნიადაგური ს
აფარის შესწავლის მიზნით, საკვლევ ტერიტორიაზე ჩაატარეს ნიადაგების კვლევის სა
ველე და კამერალური სამუშაოები. ნიადაგების ანალიზური სამუშაოები ჩატარ-
და ამავე ინსტიტუტის აგროქიმიის ლაბორატორიაში.

გამოკვლევების შედეგად შესწავლილ ტერიტორიაზე გამოიყო შემდეგი ძირითადი ნია
დაგური ტიპები:

1) ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, საშუალოდ და ძლიერ ხირხატიანი, მძიმე თიხნარ
ი;

2) ყავისფერი, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;

3) ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;

4) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;

5) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად და საშუალოდ ხირხატიანი, თიხნარ
ი;

6) დელუვიურ-პროლუვიური, დიდი სისქის, მსუბუქი და მძიმე თიხნარი;

7) ალუვიურ-პროლუვიური, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;

8) ალუვიური, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი;

9) ალუვიური, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატიანი, თიხნარი.

პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ვანთის, სოფ. აკურის (ნაკ. „ნასახ-ლარები“), სოფ. კისისხევის (ნაკ. „არხის ზემოთ“) მაგალითზე.

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

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

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. წინანდლის (ნაკ. „თელიანი!), სოფ. ქვემო ხოდაშენის (ნაკ. „ნაფარეხლები“), სოფ. კურდღელაურის (ნაკ. „ბეღანაფშები“) მაგალითზე.

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

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

მერვე და მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგები უშუალოდ ალაზნის ტერასის მიჯნაზე მდე ბარეობენ.

მიკროზონის ზედა ნაწილში წარმოდგენილი ყავისფერი ნიადაგები (თავისი სახესხვაო ბით) საშუალო და ღრმა პროფილით ხასიათდებიან. ქვედა ზოლში გავრცე-ლებული ალუვიური, ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიურ-პროლუვიური ნიადაგე-ბი უფრო ღრმა პროფილით და სხვადასხვა ხირხატიანობით ხასიათდებიან.

ნიადაგის პროფილის სისქე ზედა ნაწილში, სადაც ყავისფერი ნიადაგებია წარმოდგენი ლი, 70-100 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-50 სმ-ის ფარგლებში. ზონის ქვედა ნაწილში, სადაც ალუვიური, ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიურ-

პროლუვიური ნიადაგებია წარმოდგენილი, პროფილი უფრო ღრმაა და **100–150** სმ-ს აღემატება, აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი **40-50** სმ-ია.

მექანიკური შედგენილობით ნიადაგები ძირითადად საშუალო და მძიმე თიხნარი შედ გენი-
ლობით ხასიათდებიან, მცირე მონაკვეთებზე კი მსუბუქი თიხიანებიცაა წარმოდგენი ლი.

ჰუმუსი მცირე რაოდენობით **1,0–2,5%**-
ის ფარგლებშია, ჰიდროლიზური აზოტის, ხსნადი ფოსფორის და გაცვლითი კალიუმ ის შემცველობა დაბალია, კალციუმის კარბონატებს ნიადაგები მცირე და საშუალო რა ოდენობით – **2,5–16,0%**-ის ფარგლებში შეიცავს.
ნიადაგის არეს რეაქცია **(pH)** საშუალო ტუტეა.

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

9.2. ადამიანური ფაქტორი

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

XIX საუკუნის დასაწყისისთვის კახელი თავადების მამულებში 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 ისესხა, რაც მამულების გაუმჯობესებას მოხმარდა - სოფელ წინანდალში აშენდა დიდი ღვინის მარანი თავისი ლაბორატორიით, სადაც ღვინოს აწარმოებდნენ. ალექსანდრე ჭავჭავაძემ ააგო, აგრეთვე, ორთქლის არაყსახდელი ქარხნები.

ეს იყო ღვინის წარმოების ფეოდალური წესიდან კაპიტალისტურზე გადასვლის პირველი მცდელობა, რომელმაც ძალზედ ეფექტურად იმოქმედა ღვინის ხარისხზე. თავად ალექსანდრე ჭავჭავაძის ღვინოებმა შორს გაითქვეს სახელი – ამ ღვინოებს კარგად იცნობდნენ მაშინდელ რუსეთის იმპერიაში და აფასებდნენ ევროპის ქვეყნებშიც.

რუსეთის იმპერიის საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა 1880-იანი წლებიდან ძალზედ გააქტიურა ქართველი თავადებისგან მამულების შესყიდვა. მან სოფელ წინანდალსა და მის შემოგარენში თავადებისგან - ჭავჭავაძეები, ანდრონიკაშვილები, ზურაბაშვილები, ბახუტოვები, როტინიანცები, აზნაუროვები, ჩიჟქავაძეები და სხვა შეისყიდა 2000-მდე ჰა მამულები და დაიწყო მათი გეგმაზომიერი გამასივების, რეფორმირებისა და რეკონსტრუირების პროცესი.

1886-1887 წლებში წინანდალში ააგეს ორსართულიანი, 150000 ვედრო ღვინის ტევადობის სარდაფი-ქარხანა. ამავე წელს ააშენეს სასახლე და გახსნეს საკასრე სახელოსნო. დადგეს ახალი, თანამედროვე დანადგარები: ყურძნის საჭყლეტები, წნეხები, ღვინის ტუმბოები, ბუტები, ჩანები, კასრები და სხვადასხვა დანიშნულების ინვენტარი. ყველაფერ ამას დაემატა ისიც, რომ საუფლისწულო მამულები დაკომპლექტდა ევროპაში განსწავლული პროფესიონალებით - გოგოლ-იანოვსკი, სპეშნევი, მასონო, სტაროსელსკი, ჰაინე, მარკოვიჩი, ოვჩარენკო, თუშმალიშვილი, ჯორჯაძე, დიკენსონი და სხვები.

1880-ანი წლებიდან აქ უკვე აწარმოებდნენ საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინოებს – რქაწითელი წინანდალი №13, მწვანე წინანდალი №14 1/4, საფერავი წინანდალი №16, რომლებმაც 1892 წელს ჩიკაგოს საერთაშორისო გამოფენაზე უმაღლესი შეფასებები მიიღეს.

1897 წელს წინანდალში გაიხსნა სამწლიანი სკოლა, სადაც ბავშვებს, სხვა საგნებთან ერთად, ასწავლიდნენ მევენახეობას, მეღვინეობას და მებაღეობასაც.

დიდი პოპულარობით სარგებლობდა ალექსანდრე ჭავჭავაძის მიერ წარმოებული ღვინო „წინანდალი“ რუსეთის იმპერიისა და ევროპის ქვეყნებში, იგი 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 ღვინო „წინანდალის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლეპტიკურ თვისებებს.

10. პროდუქტის ეტიკეტირების და შეფუთვის განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით – **TSINANDALI Protected Designation of Origin** ან/და **PDO**

რუსული შრიფტით – **ЦИНАНДАЛИ Защищённое наименование места происхождения“**

11. გარდამავალი დებულებები

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

ღვინო წინანადლის წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

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

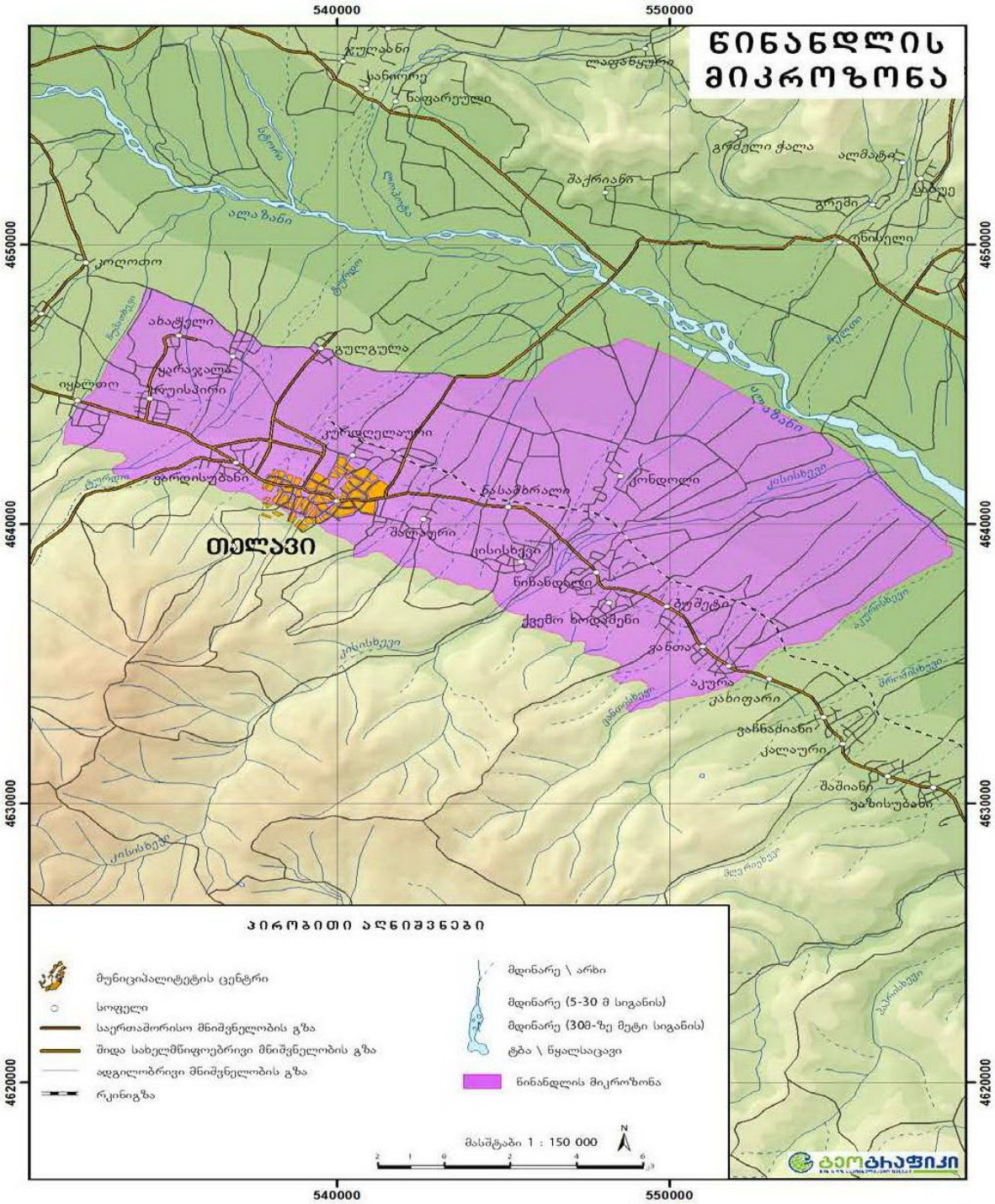
ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ად
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კ
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შ ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაცი-ის ჟურნალი, წამლ ჟურნალი. შემოწ-მება ადგილზ
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყუ მუშავების ჟურნალი, პროდუქ ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შ ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარ ში პროდუქციის მოძრაობის ჟუ ორატორიული ანალიზების ჟურ
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები

ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმებ
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატო ნაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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

15. მიკროზონის რუკა


540000
550000
4650000
4640000
4630000
4620000
წინანდლის
მიკროზონა
ბულანი
სანიოლი
ნაფარეული
ლაფანყური
ბერეული ჭალა
ალმასტ
შაქრიანი
ალაზანი
ლოსიეზა
ბერეული
ბერეული
ბერეული