ღვინო „ხვანჭკარა“

რეგისტრაციის № 1

რეგისტრაცის თარიღი 07/14/2005

საქონლის დასახელება რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელებ ის რეგისტრაცია: ღვინო

მფლობელი: სსიპ „ღვინის ეროვნული სააგენტო“; მარშალ გელოვანის გამზ. N32, 0159, თბილისი, საქართველო

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის წარმოების სპეციფიკაცია

1. დასახელება: „ხვანჭკარა“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ხვანჭკარა“ - წითელი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოა.

„ხვანჭკარა“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს :

- **ფერი - ღია ლალისფრიდან მუქ ლალისფრამდე;**
- **არომატი და გემო - უზადო, მიკრობიოლოგიურად ჯანსაღი, ჰარმონიული, დახვეწილი, ხავერდოვანი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ჯიშისა და ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი არომატითა და გემოთი;**

- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა იყოს 30 - 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 ადგილი და ზონები

ხვანჭკარას მიკროზონა მდებარეობს რაჭაში, ამბროლაურის ადმინისტრაციულ რაიონ ში, ლეჩხუმის ქედის სამხრეთ დაქანებებზე - მდ. რიონის მარჯვენა სანაპიროზე და რაჭის ქედის ჩრდილო დაქანებაზე - მდ. რიონის მარცხენა სანაპიროზე, ჩრდილოეთ განედის 42°30' და აღმოსავლეთი გრძედის 43°00' კოორდინა ტებს შორის არსებულ ფართობებზე. ხვანჭკარას მიკროზონა მოიცავს აგრეთვე ლეჩხუმის მუნიციპალიტეტის სამხრეთ - აღმოსავლეთ ნაწილსაც.

ხვანჭკარას მიკროზონა მოიცავს ამბროლაურის მუნიციპალიტეტის შემდეგ სოფლებს: ხვანჭკარა, წესი, კვაცხუთი, სადმელი, ღვიარა, ბოსტანა, დიდი ჩორ ჯო, პატარა ჩორჯო, მეორე ტოლა, პირველი ტოლა, ჭრებალო, ჭყვიში, ჟოშხა, ქვიშარი, ღვარდია, ბარეული, ღადიში, ბაჯი, ბუგეული, საკეცია, ჯვარისა, იწა, კრიხი, ახალსო ფელი, გორი, ხიმში, აბანოეთი. აგრეთვე ცაგერის მუნიციპალიტეტის შემდეგ სოფლებს: ალპანა და ორბელი.

5. ვაზის ჯიშები

„ხვანჭკარა“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ხვანჭკარას მიკროზონაში მოწეული ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა

ჯიშების გამოყენება, მიუხედავად საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებული გამონაკლისებისა.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ხვანჭკარას მიკროზონაში, ღვინო „ხვანჭკარასთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს **450 – 750** მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს **1**-დან **- 2,5** 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 მავნებლებისა და დაავადებებისაგან დაცვა, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

შერჩეული და ჩატარებული აგროტექნიკური ღონისძიებები
უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „ხვანჭკარა“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ **23%** .

- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, რომელთა ტევადობა არ აღემატება 40 კგ-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 7 ტონას;

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს - ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 4550 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება უნდა განხორციელდეს მხოლოდ ხვანჭკარას მიკროზონის საზღვრებში, ხოლო ჩამოსხმა დასაშვებია ამ მიკროზონის გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიაზე.

„ხვანჭკარა“ მზადდება დურდოს არასრული ალკოჰოლური დუღილის გზით. „ხვანჭკარას“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ხვანჭკარას“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ მინის ჭურჭელში დაფასოებული სახით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ხვანჭკარას“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ რთველის მომდევნო წლის პირველი იანვრიდან.

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

კლიმატი – ხვანჭკარას მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმოადგილებული ატმოსფერული პროცესები. აქ კლიმატი საკმაოდ ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი, შედარებით მშრალი ზაფხულით.

ღვინის ხარისხზე პოზიტიურ
ზეგავლენას განაპირობებს განედური მიმართულების სამხრეთული დაქანების მთისწინებზე წარმოქმნილი ძირითადი აგროკლიმატური მაჩვენებლები: მზის სხივური ენერგია, სითბოს რაოდენობა, ზაფხულის ტემპერატურების ზომიერი დაძაბულობა და ადგილმდებარეობის ზომიერი დატენიანება.

მიკროზონაში მევენახეობის გავრცელების არეალში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა **12,2-10,8^{0}C;** ივლის - აგვისტოს საშუალო ტემპერატურა **21 - 22^0 C** - ის, ხოლო იანვრისა **0 - 1^0**-ის ფარგლებშია.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა **1900-2000** სთ-
ის ფარგლებშია. სავეგეტაციო პერიოდში მზე **1400** საათზე მეტი ხნის განმავლობაში ანათებს. ჯამური რადიაცია საკმაოდ მაღალია და წლის განმავლობაში **120-130** კკალ/სმ^2 საზღვრებში იცვლება.

საერთო მოღრუბლულობის მხრივ, დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის სხვა რაიონებთან შედარებით,

აქ შესამჩნევია მოწმენდილი დღეების მნიშვნელოვანი მეტობა, რაც სხვა ფაქტორებთან კომპლექსში საგრძნობ გავლენას ახდენს ყურძნის ხარისხზე.

შემოდგომისას პირველი ყინვები ნოემბრის დასაწყისში იწყება, ხოლო ბოლო ყინვები გაზაფხულზე, აპრილის დასაწყისში (5.IV – 7.IV) წყდება. ალექსანდროული და მუჯურეთული ვაზის ჯიშები კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებიდან (15.IV), ყვავილობას ივნისის დასაწყისში, ხოლო ყურძნის სიმწიფეს აგვისტოს მეორე ნახევრიდან იწყებენ.

ყურძენი ტექნიკურ სიმწიფეში სექტემბრის დასასრულს (25.IX-დან) შედის, ხოლო ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალის მისაღებად ყურძენს ოქტომბრის მეორე ნახევარში კრეფენ. ამისათვის საჭიროა 3500°-ზე და მეტი აქტიური სითბოს ჯამი.

"ხვანჭკარას" მიკროზონაში, 450-650 მ სიმაღლის საზღვრებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (>10°) 3750-3350° ფარგლებში მერყეობს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1050-1100 მმ უდრის. თვეების მიხედვით ნალექების განაწილება დაახლოებით ზომიერია. სავეგეტაციო პერიოდში 640-660 მმ ნალექი მოდის.

სეტყვიან დღეთა წლიური რიცხვი საშუალოდ 1-2-ს შორის იცვლება. წლის განმავლობაში სეტყვა ყველაზე ხშირად მოდის მაის-ივნისში /0,6-0,8 დღე/.

ჰაერის ფარდობითი ტენიანობის საშუალო წლიური მნიშვნელობა 75-76% უდრის. თოვლის საფარი დეკემბრის შუა რიცხვებში იქმნება, რომელიც მარტის მეორე ნახევრამდე ქრება. თოვლის საფარის საშუალო სიმაღლე 15-20 სმ უდრის.

მდინარე რიონის ხეობის გასწვრივ გაბატონებულია აღმოსავლეთის (39%) და დასავლეთის (37%) რუმბის ქარები. ქარის სიჩქარე, ხეობის ჩაკეტილობის გამო, დიდი არ არის. ცალკეულ მიკროუბნებში /ამბროლაური/ დამახასიათებელ ქარებს აძლიერებს აქ განვითარებული მთა-ხეობის ქარები. ამის შედეგად ამბროლაურში და სხვა მდინარისპირა დაბლობებზე მათი სიჩქარე მნიშვნელოვნად იზრდება და წლიურად 2,0-2,5 მ/წმ აღწევს. ქარი შედარებით ძლიერი ხდება გაზაფხულ-ზაფხულის პერიოდში /2,5-3,1 მ/წმ/.

ნიადაგი - მდ. რიონის ორივე მხარეს, ზღვის დონიდან 450-750 მ-
ის ფარგლებში, გამოყოფილია ნეშომპალა-
კარბონატული ნიადაგების სამი, ყომრალი ნიადაგების ერთი, დელუვიურ-
პროლუვიური ნიადაგების ერთი და ალუვიური ნიადაგების ერთი სახესხვაობა – სულ ექვსი სახესხვაობა.

პირველი სახესხვაობის ნიადაგებით - ნეშომპალა კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარით და მსუბუქი თიხით ხასიათდება სოფლების: ხვანჭკარა, სადმელი, I ტოლა და ჭყვიშის ნიადაგები.

მეორე სახესხვაობის ნიადაგები - ნეშომპალა კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატიანი, საშუალო თიხა და მძიმე თიხნარი გვხვდება
სოფლებში: კვაცხუთი, საკეცია, ბუგეული, აბანოეთი და გორი.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგებით – ნეშომპალა-
კარბონატული საშუალო სისქის, საშუალო და მსუბუქი თიხებით ხასიათდება სოფელი ჭრებალო

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგები - ყომყრალი
ნიადაგებია სოფლებში: წესი, ბოსტანა, ჩორჯო , ბაჯი, ინა.

მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები - დელუვიურ-
პროლუვიური, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა ახასიათებს სოფლებს: ბუგეული, ხიმში, ძირაგეული და გორი .

მეექვსე სახესხვაობის ნიადაგი – ალუვიური, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, თიხნარი ხასიათდება სოფელი წესი.

ადამიანური ფაქტორი - მევენახეობა მეღვინეობა, ისევე როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებისთვის, რაჭისთვისაც უძველესი დარგია. ვაზის ეს უნიკალური ჯიშებიც - ალექსანდროული და მუჯურეთული ძველი, აბორიგენული, რაჭული ჯიშებია. რაჭველი გლეხი საუკუნეების განმავლობაში ხვეწდა და სრულყოფდა როგორც ვაზის

ჯიშს და მისი კულტივირების წესებს, ასევე ღვინის დაყენების ხერხებსა და მეთოდებს.

„კავკასიის მეღვინეობის ნარკვევი“ (1875წ) პირველი წერილობითი წყაროა, რომლის მიხედვითაც რაჭაში საუკეთესო ღვინოების მომცემი მიკრორაიონებია ტოლა - ხვანჭკარას, ბუგეულისა და წესის.

ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშების პირველი მკვლევარები იყვნენ ი. ბახტაძე (1886), ე. დანდუროვი (1896), ა. მიროტაძე (1939), ი. ჯავახიშვილი (1964) .

„ხვანჭკარას“ და მისი ტიპის ჩამოყალიბება - გაუმჯობესების შესაძლებლობათა შესწავლა მეცნიერულ დონეზე პირველმა დაიწყო თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის მეღვინეობის კათედრის ხელმძღვანელმა კონსტანტინე მოდებაძემ.

რაჭველი გლეხის მაღალ ტრადიციებს ემყარებოდა მე-19 საუკუნის 70-იანი წლებიდან საყოველთაოდ ცნობილი „ყიფიანის ღვინო“, რომელიც რაჭაში, ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნიდან მზადდებოდა.

„ყიფიანის ღვინის“ პოპულარიზაციაში და საერთაშორისო აღიარებაში დიდი წვლილი მიუძღვით ნესტორ წერეთელსა და ვარლამ პაპუაშვილს, რომლებიც ლუარსაბ და დიმიტრი ყიფიანების სავაჭრო კომპანიას ხელმძღვანელობდნენ ჯერ ქუთაისში, შემდეგ მაიკოპსა და მოგვიანებით ბათუმში, საიდანაც „ყიფიანის ღვინო“ რუსეთსა და საზღვარგარეთ იგზავნებოდა.

„ყიფიანის ღვინომ“ პირველი მედალი ჯერ კიდევ 1900 წელს მიიღო ბათუმის პირველ სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე. ხოლო პირველი საერთაშორისო აღიარება მოიპოვა 1907 წელს ბელგიის საერთაშორისო გამოფენაზე, სადაც „გრან-პრი“ დაიმსახურა.

1930 წლიდან „ყიფიანის ღვინოს“ ეწოდა „ხვანჭკარა“ და დღემდე ამ სახელს ატარებს.

1942 წლამდე არ არსებობდა „ხვანჭკარას“ წარმოების სრულყოფილი ტექნოლოგია, რომელიც უზრუნველყოფდა ღვინის სტაბილიზაციას და ხანგრძლივად შეუნარჩუნებდა სიტკბოს. ამიტომ ღვინო მზადდებოდა გლეხური მეთოდით, რომლის დროსაც ალკოჰოლური დუღილი ჩერდებოდა შემოდგომა - ზამთრის სიცივის დადგომით და გრძელდებოდა გაზაფხულზე - დათბობასთან ერთად. ამის გამო „ხვანჭკარას“ წარმოება არ იყო სტაბილური, რამაც დააყენა ამ ღვინის ტიპის დაკარგვის რეალური საფრთხე.

1942 წელს ამ საქმით დაინტერესდა ი. სტალინი, რაც საკმარისი აღმოჩნდა იმისათვის, რომ მაშინვე მოეწვიათ თათბირზე რესპუბლიკის პარტიული, სამეურნეო და

სამეცნიერო უწყებათა წარმომადგენლები. მათ მიეცათ დავალება დაუყოვნებლივ დაეწყოთ სამუშაოები ახალი ტექნოლოგიების შემუშავებისა და თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილ, ახალ აშენებულ ღვინის ქარხნებში მათი დანერგვისათვის. ყოველივე ამას მოჰყვა დასახული ამოცანების სწრაფი რეალიზება. ასე დაიწყო „ხვანჭკარასა“ და სხვა გამოჩენილი ქართული ღვინოების აღორძინება.

“ხვანჭკარას“ არა ერთ კონკურსსა თუ გამოფენაზე აქვს მიღებული მონაწილეობა და მიღებული აქვს უამრავი ჯილდო.

1996 წელს ჭრებალოს ღვინის ქარხნის ბაზაზე შეიქმნა შპს. „რაჭული ღვინო“, რომლის მიერ წარმოებულმა ღვინო „ხვანჭკარამ“ ამ მოკლე პერიოდში საერთაშორისო გამოფენებზე მოიპოვა **5** ოქროს და ერთი ვერცხლის მედალი, ხოლო **2000** წლის ქ. სოჭის საერთაშორისო გამოფენაზე - ოქროს მედალი და „გრან-პრი“.

აღსანიშნავია, რომ **1944** წელს თეირანის კონფერენციაზე ერთ-ერთი სადილის დროს, როდესაც სტალინი უმასპინძლდებოდა „ხვანჭკარათი“, რუზველტმა მაღალი შეფასება მისცა მას, რასაც მოჰყვა მათი საუბარი ქართული ჯიშების კალიფორნიაში გავრცელების შესაძლებლობებზე.

„ხვანჭკარა“, როგორც ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო რეგისტრირებულია „საქპატენტში“ **2006** წლიდან.

"ხვანჭკარას” მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა – კლდეებით დაცულ ქვაბულში, მდინარე რიონისკენ დაქანებულ ფერდობებზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნეშომპალა-
კვარცითა და კირქვებით მდიდარი ხირხატიანი ნიადაგები, სითბოს შთანთქმისა და გაცივების მაღალი უნარი, ადგილობრივი ჯიშების ალექსანდროულისა და მუჯურეთუ ლის უნიკალურობა და ორიგინალური ტექნოლოგია განსაზღვრავს ღვინო „ხვანჭკარა ს” განსაკუთრებულ თვისებებს.

11. პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით - **Khvanchkara**

Protected Designation of Origin ან/და **PDO**

რუსული შრიფტით - Хванчкара

Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

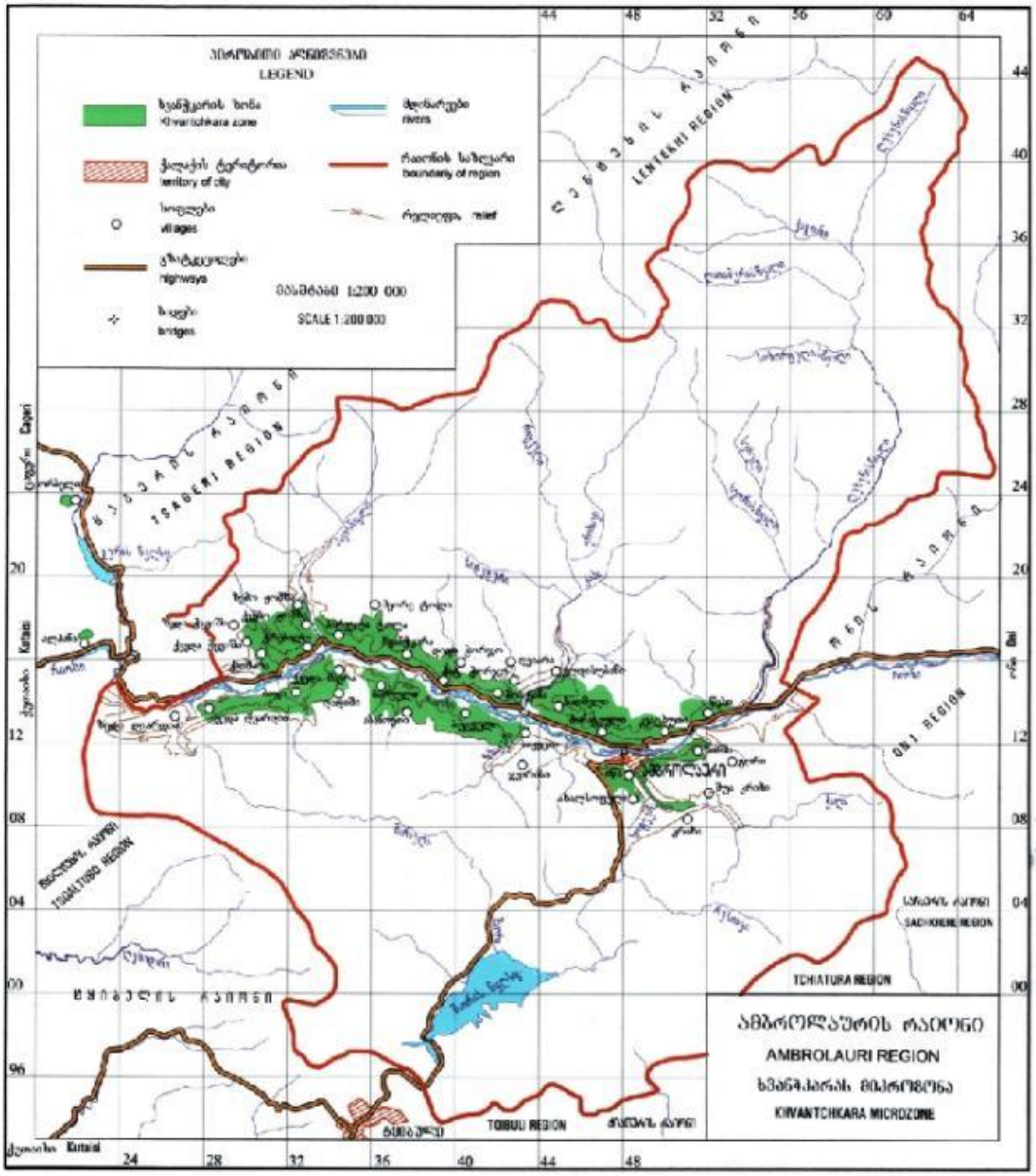
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ხვანჭკარას“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ - ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

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 ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი

ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავების ადგილი, 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 ცამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	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.

15. გარდამავალი დებულებები

ამ წარმოების სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია ხვანჭკარას მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2025 წლის დეკემბრამდე.