

საზანოს ოცხანური

რეგისტრაციის № 990

რეგისტრაციის თარიღი: 30/09/2025

ადგილწარმოშობის დასახელება: „საზანოს ოცხანური“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: შპს „იმერული ღვინის ასოციაცია“

მუხიანი მე-4ა მკრ., მე-14 კორპ., ბ. №43

თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: „საზანოს ოცხანური“

2. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

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

§ ფერი – მუქი წითელი;

§ არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ხავერდოვანი, კენკრის (მაყვალ და შავი მოცხარი) ტონები. დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი სანელებლების (პილპილი, მიხაკი) და მშრალი ხილის (შავი ქლიავი) ტონებით.

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები, ხოლო მაქსიმალური სპირტშემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 15%-ს;

§ შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს,

§ ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;

§ აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით არ უნდა აღემატებოდეს 1.2 გ/ლ-ს;

§ გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150 მგ/ლ-ს;

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

3. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

საზანოს მიკროზონა მოიცავს თერჯოლის მუნიციპალიტეტის სოფლებს: ზედა საზანოს, სკანდეს, მუჯირეთს, ჩიხორს, დელტას უბანს, შიმშილაქედს და, ასევე, ზესტაფონის მუნიციპალიტეტის სოფლებს: ქვედა საზანოს, ტყლაპივაკეს და შიმშილაქედს. მიკროზონა მდებარეობს ზღვის დონიდან 120-420 მეტრის სიმაღლეზე.

4. ვაზის ჯიშები

ღვინო „საზანოს ოცხანური“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ საზანოს მიკროზონაში მოწეული ოცხანური საფერეს ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება, თუმცა დასაშვებია მხოლოდ ამავე მიკროზონაში მოწეული 5% საფერავის დამატება.

5. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

§ საზანოს მიკროზონაში ღვინო „საზანოს ოცხანურისათვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 120-420 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, ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

6. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

§ „საზანოს

ოცხანური“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 20 %-ზე ნაკლები.

§ ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ტარპებით, უჟანგავი ფოლადის, პლასტმასის, ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.

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

§ ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

7. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 8 ტონას ოცხანური საფერესათვის.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

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

8. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

საზანოს

ოცხანურის წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ საზანოს მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ საზანოს მიკროზონის ფარგლებში.

საზანოს ოცხანური მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით ქვევრში (ჭურში) ან უჟანგავ ფოლადის რეზერვუარში.

საზანოს

ოცხანურის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ ბოთლში დაფასოებული სახით.

საზანოს

ოცხანურის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

9. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – კლიმატი ზომიერად ნოტიოა – ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით, მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 1800 საათს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1298 საათს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურაა 15.4°C.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 4353.9°C-ს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი უდრის 1360.2 მმ-

ს, აქედან, სავეგეტაციო პერიოდში – 698.8 მმ-

ს. ჰაერის საშუალო წლიური ფარდობითი ტენიანობა შეადგენს 71.1%-

ს, ხოლო იგივე მაჩვენებელი სავეგეტაციო პერიოდისთვის 72%-ს.

ნიადაგები. მიკროზონა მდებარეობს იმერეთის დაბლობის აღმოსავლეთ ნაწილში და მოიცავს მდინარეების – *ძუსის*, *სმორდოლის*, ჩხარის, *ბუჯას* და *ჩოლაბურის* ხეობებს.

ტერიტორიის უმეტესი ნაწილი ვაკე რელიეფით ხასიათდება. მიკროზონის ნიადაგები ძირითადად წარმოდგენილია ალუვიური კარბონატული ნიადაგებით. მიკროზონის ჩრდილო ნაწილში გვხვდება, აგრეთვე, ყვითელმიწა ნიადაგებიც. მექანიკური შედგენილობით ნიადაგი თიხნარი და მძიმე თიხნარია. ზოგიერთ მონაკვეთზე ახასიათებს *ხირ ხატანობა*. ნიადაგები ხასიათდება ღრმა სისქის პროფილით და *პროფილის* სისქე მერყეობს 1–1.5 მ ფარგლებში, ხოლო აქტიური *ჰუმუსიანი* ფენა 50–70 სმ-ია.

მორფოლოგიური ნიშნების მიხედვით, ალუვიური ნიადაგები შეფერილობით მოყავისფრო მორუხია ზედა ფენებში, ქვევით კი უფრო მეტად მორუხო შეფერილობაში გადადის; სტრუქტურით კომპოზიციური გორბოვანი და კომპოზიციური მარცვლოვანია. სიღრმის ფენებში კი სუსტადაა გამოხატული.

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

ადამიანური ფაქტორი – მევენახეობა-მეღვინეობა იმერეთში უხსოვარი დროიდან არსებობს და ყოველთვის შეადგენდა ხალხის სამეურნეო საქმიანობის უმთავრეს დარგს.

იმერეთში მევენახეობის განვითარებას, მიუხედავად რიგი დაბრკოლებებისა, შედარებით ფართო პერსპექტივები XIX 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.

საქართველოს ამპელოგრაფიაში წერია, რომ: ოცხანური საფერე საკმაოდ გავრცელებული იმერული ვაზის ჯიშია და ჯერ კიდევ 1940 წლის ვენახების მთლიანი აღწერილობის მიხედვით, ოცხანურ საფერეს სულ 91, ხოლო 1953 წლის აღწერით 112 ჰექტარი ფართობი ეკავა მთელს იმერეთში.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ იმერეთი ითვლება ერთ-ერთ მნიშვნელოვან მევენახეობის რაიონად. ვაზის ჯიშობრივი შემადგენლობის სიმდიდრით და ვენახების ფართობით მას პირველი ადგილი უჭირავს დასავლეთ საქართველოში. იმერეთის მრავალ რაიონში მევენახეობა სოფლის მეურნეობის წამყვან დარგს წარმოადგენს. იმერეთის ღვინოები, რომლებიც მზადდება მთის ფერდობებზე და დაქანებებზე გაშენებული ვაზების ყურძნიდან, გამოირჩევიან მაღალი ხარისხით. ეს ღვინოები, ძირითადად,

ზომიერი სიმაგრისაა, ხასიათდება სინაზით, სისრულით, თავისებური არომატით ახალგაზრდობაში და კარგად განვითარებული ბუკეტით სიძველეში. იმერეთის ღვინის ნიმუშები, რომლებიც წარდგენილი იყო ვ. ტიებოს მიერ 1887 წ. პარიზში მსოფლიო გამ

ოფენაზე, შეფასდა, როგორც საუკეთესო სუფრის ღვინო და ოქროს მედალი მიაკუთვნე ს. ეს ღვინოები, აგრეთვე, მოწონებული და დაჯილდოებულია 1889-1890 წწ. პარიზში, ბორდოში, ედინბურგში, თბილისსა და სხვა ქალაქებში (ვ. ტიებო).^[1]

იმერული წითელი ყურძნის ჯიშებიდან განსაკუთრებით გამორჩეულია ოცხანური საფერე. ოცხანური საფერე წარმოშობით კულტურული ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კერას მიეკუთვნება და თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებით *prol pontic, sub prol. georgica* Negr.-ის ეკოლოგიურ-გეოგრაფიულ ჯგუფში შედის. ზოგიერთი ნიშნის მიხედვით, ჯიში გარდამავალია კულტურულ და გარეულ ჯიშებს შორის. მისი სქლად შებუსვილი, ღრმად დანაკვთული სვესმაგვარი ფორმის ფოთლები, პატარა ყვავილი, მტვრიანების სიგრძის მეტად მერყევი შეფარდება ბუტკოს სიმაღლესთან (1-დან 2-მდე) და ჯიშისათვის დამახასიათებელი პატარა მკვრივი მტევნები, წვრილი, მრგვალი, არათანაბარი ზომის მარცვლები და მათი წვრილმარცვლიანობა (მწიფე შავ მარცვლებში მწვანე განუვითარებელი მარცვლების არსებობა) ადასტურებს ჯიშის დიდ ხნოვანებას და მის ახლო წარსულში კულტურაში შემოტანას ველური ბუნებიდან. აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ ოცხანური საფერე ჩვეულებრივ დაბალტანიან ვენახად არ ხარობს, ასეთ პირობებში იგი მცირე მოსავალს იძლევა, ამიტომ იგი მისთვის უფრო შესაფერ ნახევრად მაღლარი ფორმით, ე.წ. ოლიხნარის წესით გამოყავთ, რომლის დროს ჯიში კარგად ვითარდება და უხვ მოსავალს იძლევა. მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებების შედარებითი შეფასებით ოცხანური საფერე უძველეს ვაზის ჯიშად გვევლინება. ამის გამო ვფიქრობთ, რომ იგი კულტურულ პირობებში ძალიან დიდი ხნის წინათ შემოტანილი არ უნდა იყოს, რადგან მრავალსაუკუნოვანი კულტურის (მოვლა-პატრონობის) გავლენა ჯიშზე მკაფიოდ არ ჩანს და იგი თავის პირვანდელ მდგომარეობასთან შედარებით დიდად შეცვლილი და გაუმჯობესებული არ არის. ოცხანური საფერის შაქრიანობა-მჟავიანობა რთველის დროს 1939-1950 წლებში **შემოწმებულია საზანოში** და დადასტურდა, რომ მისი შაქრიანობა მერყეობს 19.6-დან 23.3%-მდე, ხოლო მჟავიანობა 7.7-10.4-ს შორის. ამ ცნობებიდან ირკვევა, რომ ოცხანური საფერე სუფრის ღვინისთვის საკმაო რაოდენობით აგროვებს შაქარს, მაგრამ შაქრიანობა-მჟავიანობის ყველაზე უკეთეს შეფარდებას იგი იმერეთში იძლევა.^[2] გასული საუკუნის 50-იან წლებში ჩატარებულმა დაკვირვებებმა ცხადყო, რომ საუკეთესო პირობებში ოცხანურ საფერეს შაქრიანობის დაგროვება 23-24%-მდე შეუძლია³. ამჟამად ეს ჯიში სამრეწველო თვალსაზრისით მხოლოდ იმერეთშია გავრცელებული. ბოლო წლებში ამ რეგიონში მაღალი ხარისხის ოცხანური საფერეს, როგორც ყურძნის სამეწარმეო ჯიშის მნიშვნელობა განაპირობა გლობალურ დათბობასთან დაკავშირებულმა ამ ვაზის ჯიშის ვერტიკალური

ზონალურობის აწევამ, რამაც შესაძლებელი გახადა მთელ იმერეთში მაღალი შაქრიანობისა და მჟავიანობის მქონე ყურძნის მოწევა და მის საფუძველზე განსაკუთრებული ღირსებებით გამორჩეული ღვინის წარმოება. ამ ღვინოზე იზრდება მოთხოვნილება როგორც შიდა, ისე გარე ბაზარზე.

ოცხანური საფერე სიმწიფის საგვიანო პერიოდის სტანდარტულ საღვინე ჯიშებს მიეკუთვნება. იგი იმერულ წითელ ჯიშებს შორის მკვეთრად გამოირჩევა: ღვინის მაღალი ხარისხით, ინტენსიური შეფერვით, სისრულით, სინაზით, ჰარმონიული გემოთი და სიხალისით. ჯერ კიდევ 80 წლის წინ, პროფ. კ. მოდებაძე აღნიშნავდა ამ მარკის საძველე ღვინოების საკმაო სიცოცხლისუნარიანობის შესახებ და მიუთითებდა დავარგების პერიოდში ღვინის გემური მახასიათებლების გაუმჯობესებაზე. როგორც მაღალხარისხოვანი ჯიში, პერსპექტიულია შუა და ზემო იმერეთის რაიონებისთვის.^[3]

ოცხანური საფერე გავრცელებული ვაზის ჯიშია ზესტაფონსა და თერჯოლის რაიონებში. იმერეთის დანარჩენ რაიონებში მას უმნიშვნელო ფართობი უჭირავს. ვენახების 1940 წლის მთლიანი აღწერის მასალების მიხედვით, ოცხანურ საფერეს სულ 94, ხოლო 1953 წლის აღწერით 112 ჰექტარი ფართობი ეჭირა. ეს ფართობი ცალკეულ რაიონებს შორის არათანაბრადაა განაწილებული. ჯიშის შედარებით მცირე გავრცელება გამოწვეულია ნაგვიანევი მწიფობით და დაბლარად ფორმირების დროს მცირე მოსავლიანობით.

მევენახეობის კლასიკური ზონა მოიცავს მდინარეების ძირულას, ყვირილასა და რიონის ხეობებს. იმერეთში გავრცელებული სამრეწველო ვაზის ჯიშებიდან ერთ-ერთია ოცხანური საფერე, რომლისგანაც მზადდება უმაღლესი ხარისხის წითელი ღვინო.⁵

გიორგი აბაშიძის ავტორობით, ქვედა საზანოს ღვინის ქარხნის 75 წლის იუბილესთან დაკავშირებით, გამოცემულ წიგნში „ჩინჩხლები ჭიქაში“, საუბარია „ოცხანური საფერეს“ შესახებ. იმერეთში შემორჩენილი ყურძნის ჯიშებიდან, სოფელ ქვედა საზანოში გავრცელებულია ოცხანური საფერე და იგი ძლიერ საგვიანო პერიოდის სიმწიფის სუფრის ღვინის ჯიშია.⁶

საუკუნეების მანძილზე იმერეთში (და თითქმის მთელს დასავლეთ საქართველოში) არსებობდა თეთრი ღვინის წითლად შეფერვის ტრადიცია და ოცხანური საფერე თეთრი ფერის ღვინის წითლად შესაფერად (საფერად) გამორჩეულად საუკეთესოდ იყო მიჩნეული.

10. გარდამავალი დებულებები

ამ წარმოების სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია საზანოს მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2026 წლის დეკემბრამდე.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

დასახელება „საზანოს

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

ლათინური შრიფტით – **SAZANOS OTSKHANURI**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **САЗАНОС ОЦХАНУРИ**

Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება

ხორციელდება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის „საზანოს ოცხანური“ წარმოების პროცესის სახელმწიფო კონტროლის დროს მწარმოებელმა სსიპ ღვინის ეროვნულ სააგენტოს და „იმერული ღვინის ასოციაციის“ შიდა კონტროლის დროს, უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კომპიუტერული მონიტორინგი
ვაზის ჯიშში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შიდა კონტროლი
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაცია
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტარო მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის დამამუშავებელი საწარმოს რეგისტრაცია
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის რეგისტრაცია
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების შედეგები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული მონიტორინგი

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „საზანოს ოცხანურის“ წარმოების სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო,

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2018 წლის №2-1008 ბრძანების შესაბამისად, ხოლო შიდა კონტროლს ახორციელებს უშუალოდ „იმერული ღვინის ასოციაცია“ წარმოების ყველა ეტაპზე, წელიწადში ერთხელ.

[1] საქართველოს ამპელოგრაფია, საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა, თბ. , 1960წ., გვ. 33

[2] ინტერნეტ გვერდი - <https://enoteca.ge/ge/variety/81-Otskhanuri-Safere>

[3] 24 საათი, 2013 წლის 15 მარტი, „ცათამფრენიდან“ ჩამოვარდნილი ოცხნაური საფერე, ლევან სეფისკვერაძე.

⁴ თამაზ კობაიძე, „ვაზის ქართული ჯიშების ცნობარი“, თბ. 2014წ, გვ. 85

5 მაია მირველაშვილი, დავით მალრაძე, „ვაზისა და ღვინის კულტურა საქართველოში“, თბ. 2015წ. გვ. 72

6 გიორგი აბაშიძე, „ჩინჩხლები ჭიქაში“, ქვედა საზანოს ღვინის ქარხანა 75, ქუთაისი 2005წ.

