

ტიბაანი

რეგისტრაციის № 796

რეგისტრაციის თარიღი: 10/12/2007

ადგილწარმოშობის დასახელება: ტიბაანი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო; მარშალ გელოვანის გამზ. N32, 0159, თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: „ტიბაანი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. 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 სიმწკლარტით, რაც მის ტიპიურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა 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 ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით არ უნდა იყოს 3,5 გ/ლ-ზე ნაკლები;

§ სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. 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. სავენახედ ასათვისებელი ფართობის აბსოლუტური სიმაღლე ზღვის დონიდან საშუალოდ 350-დან 550 მეტრს უდრის.

„ტიბაანის“ მიკროზონა მოიცავს სოფლების - ტიბაანის, ქვემო მაჩხაანის, ჯუგაანის და ძველი ანაგის სავარგულებს.

5. ვაზის 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.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

§ ტიბაანის მიკროზონაში, ღვინო „ტიბაანისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-550 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, რთველი, ტრანსპორტირება

§ „ტიბაანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროსნდა 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 ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა 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. კავშირი 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 $12,4^{\circ}\text{C}$ უდრის, ყველაზე თბილი თვის საშუალო ტემპერატურა $24,2^{\circ}\text{C}$, ხოლო ყველაზე ცივი თვისა $+1,0^{\circ}\text{C}$ 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.

ივლისა და აგვისტოში ჰიდროთერმული კოეფიციენტი 1-ზე ნაკლებია, ე. ი. მოსული ნალექების რაოდენობა ნაკლებია მის აორთქლებაზე 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. თუმცა ასეთი შემთხვევა აქ ძალზე იშვიათია.

ნიადაგი - სავენახე ფართობები განთავსებულია ცივგომბორის მთების სამხრეთ-აღმოსავლეთი ნაწილის ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებაზე. ემიჯნება ალაზნის ველის სამხრეთ ნაწილს, რომელიც მდინარე ალაზნის მარჯვენა ტერასაზე

ჩრდილო-

აღმოსავლეთისაკენ სუსტად დახრილ შლეიფებსა და ფერდობებს წარმოადგენს.

უკიდურეს სამხრეთ ნაწილში წარმოდგენილია შავმიწისებრი ნიადაგი, ხოლო ჩრდილო და დასავლეთ ნაწილში კი ალუვიური და დელუვიურ-

პროლუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები, რომლებიც ერთმანეთის აგან განსხვავდებიან როგორც პროფილის

სისქით, ასევე მექანიკური შედგენილობით და ხირხატელობის 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 საშუალო 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 მაჩვენებელი 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.

ჰიდროლიზურ 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 მაჩვენებლებით ხასიათდება ხსნადი ფოსფორის შემცველობა რომელიც 5,0-1,5 მგ- ის ფარგლებშია. ზოგიერთ მონაკვეთებში კი მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი.

მცირე და საშუალო რაოდენობით შეიცავენ გაცვლით კალიუმსაც. შთანთქმული ფუძეების ჯამი (Ca+Mg) საშუალო და მაღალი მაჩვენებლებით ხასიათდება და ნიადაგის აქტიურ ფენაში მისი შემცველობა 20,0-

45,0 მილიექვივალენტის ტოლია, ხოლო ცალკეულ შემთხვევებში უფრო მეტსაც აღწევს.

ს. 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 ხვეწდა და აუმჯობესებდა ამ ღვინის დაყენების მეთოდებს. ასე რომ, ღვინის დაყენების კახური ტექნოლოგიის მთავარი შემომქმედი ქართველი ხალხია, რომელმაც არა მარტო შექმნა ეს უნიკალური წესი, არამედ, ხატოვნად რომ ვთქვათ, უბით გამოატარა და გადაარჩინა იმ ქარტახილებს, რაც ამ პატარა ქვეყანამ გამოიარა ამ ხნის მანძილზე.

ვაზისა და ღვინის ფიზიოლოგიისა და ბიოქიმიის მიმართულებით ღრმა გამოკვლევები იქნა ჩატარებული ქართველი მეცნიერების - აკადემიკოს ს. დურმიშიძის და პროფესორების - მ. ბოკუჩავასა და გ. ბერიძის მიერ. დიდი ღვაწლი მიუძღვით პროფ. გ. ბერიძეს, ბიკენტი სირამეს, ესმა სესიაშვილს და სხვა მეღვინე-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 - ვაჩნაძიანში, გურჯაანში, კარდენახში, წნორში, ტიბაანში, ხაშმში, ბაღდათში, ზესტაფონში და სხვ. 70-იან წლებში ქვევრის მეურნეობების საერთო სიმძლავრე 1 680 000 დალს აღემატებოდა.

საბაზრო ეკონომიკაზე დაფუძნებული მეურნეობრიობის 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 მაღალხარისხოვანი ღვინოებით და მომავალშიც რჩება ამ პროგრესული მიმართულების შემომქმედად“, ამბობს ცნობილი იტალიელი მეღვინე 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 ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

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

რუსული შრიფტით – **ТИБААНИ** 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:

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 საჰექტრო 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 ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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

