

ასურეთული შალა

რეგისტრაციის № 984

რეგისტრაციის თარიღი: 24/11/2022

ადგილწარმოშობის დასახელება: ასურეთული შალა

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელებ
ის რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ა(ა)იპ ასურეთის განვითარების
რეგიონალური ცენტრი; თეთრიწყაროს მუნიციპალიტეტი, სოფელი ასურეთი,
შვაბების ქუჩა №28, საქართველო

1. დასახელება: ასურეთული შალა

2. დამატებითი აღნიშვნა: ასურეთული

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები:

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

- ფერი: ღია ლალისფრიდან მუქ ლალისფრამდე;
- არომატი და გემო: ექსტრაქტული, დახვეწილი. სასიამოვნო ხალისიანი
მჟავიანობით, მაყვლის და შავი მოცხარის ტონებით. დავარგებისას
უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი სანელებლების (პილპილი,
მიხაკი) და მშრალი ხილის (შავი ქლიავის ჩირის) ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე
ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 გ/ლ-ზე
ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;

- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,2 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 150 მგ/ლ.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

ასურეთული შალას მიკროზონა მდებარეობს თეთრიწყაროს მუნიციპალიტეტის სოფ. ასურეთში, მდ. ალგეთის მარცხენა სანაპირო ზოლში, მიკროზონა მოიცავს სოფელ ასურეთის სავარგულებს.

5. ვაზის ჯიშები

„ასურეთული შალა“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ასურეთული შალას მიკროზონაში მოწეული ასურეთული შავის ჯიშის ყურძნიდან. დასაშვებია ასურეთულ შავთან ერთად თავკვერისა და შავკაპიტოს გამოყენებაც 15%-ის ფარგლებში.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

ასურეთული შალას მიკროზონაში, ღვინო „ასურეთული შალასთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს ზღვის დონიდან 400-750 მეტრის სიმაღლეზე;

- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-2 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე 50-80 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი;
- ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებისაგან, ასევე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება მევენახეობის პრაქტიკაში დანერგილი და აპრობირებული მეთოდების გათვალისწინებით. გასათვა-ლისწინებელია, აგრეთვე, ის გარემოება, რომ ასურეთული შავის და თავკვერის ჯიშების

ყვავილები ფუნქციონალურად მდედრობითი სქესისაა და მათი გაშენებისას საჭირო იქნება დამამტვერიანებლების შერჩევა.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „ასურეთული შალა“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისგან. შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგავი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების ან/და ტომრების გამოყენება;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს 1 ტონა ყურძნიდან და 6500 ლიტრს 1 ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„ასურეთული შალას“ წარმოებისთვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ასურეთული შალას მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

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

„ასურეთული შალა“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

„ასურეთული შალას“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომელიც 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“).

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

კლიმატი – ხასიათდება ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 15°C , ყველაზე თბილი თვის (აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 20°C -დან 24°C -მდე მერყეობს, ყველაზე ცივი თვის (იანვრი) საშუალო ტემპერატურა კი მერყეობს $-0,7$ -დან -3°C -მდე. ჰაერის საშუალო დღე-ღამური ტემპერატურის 10°C -ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის პირველ დეკადაში (5-10 აპრილი) ხდება, ხოლო ტემპერატურის 10°C -ზე ქვევით დაცემა ნოემბრის პირველ დეკადაში (5-10 ნოემბერი) აღინიშნება. მიკროზონაში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 3069°C -ს.

ატმოსფერული ნალექების საშუალო წლიური ჯამი 450-დან 500 მმ-მდე მერყეობს. ნალექების მაქსიმუმი მაისშია, ხოლო მინიმუმი – დეკემბერში.

ნიადაგი – მევენახეობის ამ ზონაში გავრცელებული ნიადაგური საფარი ძირითადად წარმოდგენილია ყავისფერი, მცირე ჰუმუსიანი ნიადაგებით.

მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, ნიადაგები მიეკუთვნებიან თიხნარი ნიადაგების ტიპს და წარმოდგენილი არიან საშუალო სისქის ნიადაგებით. ზედა ჰუმუსიანი ჰორიზონტის სტრუქტურა კომპოვან-მარცლოვანია. ზედაპირიდანვე გამოიყოფა შედარებით ფხვიერი, ნაკლებად სტრუქტურული ფენა.

პროფილის ზედა 70-80 სანტიმეტრიან ფენაში არ შეინიშნება CaCO_3 . 80-130 სმ-იან ფენაში მისი შემცველობა 29-33 %-ის ფარგლებშია.

ჰუმუსის მაჩვენებელი სახნავ ფენაში 3,09-3,17%-ის ფარგლებშია.

აზოტის (N) ჯამური შემცველობა 0,150-0,175%-ს, ხოლო ფოსფორის (P_2O_5) – 0,08 %-ს შეადგენს.

ნიადაგის ხსნარის რეაქცია ზედა ფენაში 7,25-7,75, ხოლო ქვედა ფენაში 8,13-8,45-ს შეადგენს.

ამრიგად, მევენახეობის გავრცელების ზონის ნიადაგები აზოტის, ფოსფორის საშუალო და კალიუმის მაღალი უზრუნველყოფით ხასიათდებიან და, ასევე, საკმაოდ გაჯერებულია შთანთქმული ფუძეებით.

ადამიანური ფაქტორი – მე-19 საუკუნის 20-იანი წლებიდან მეფის რუსეთის მიერ, საქართველოში გერმანელი კოლონისტების (შვაბების) გადმოსახლება დაიწყო, რომელთა დიდი ნაწილი თბილისის შემოგარენში დასახლდა. ასე შეიქმნა 1818 წელს გერმანული დასახლება „ელიზაბეტტალი“ (დღევანდელი ასურეთი)[1].

მე-19 საუკუნის დასასრულისათვის „ელიზაბეტტალი“ კარგად განვითარებული და, სამეურნეო თვალსაზრისით, სანიმუშო სოფელი იყო. გერმანელები მისდევდნენ მევენახეობას, მესაქონლეობას, მიწათმოქმედებას და ხელოსნობას.

გერმანელმა კოლონისტებმა ასურეთში შექმნეს მნიშვნელოვანი საზოგადოებრივ-კულტურული დაწესებულებები, რომლებიც დიდ როლს ასრულებდა მოსახლეობის სოციალურ-ეკონომიკურ და კულტურულ ცხოვრებაში. დღემდე შემორჩენილია მათი ყოფის უნიკალური მატერიალური ძეგლები: უნიკალური ღვინის მარანი, გოგირდის აბანო, გოთური სტილით ნაგები ლუთერანული ეკლესია და ძველი გერმანული არქიტექტურული სტილით ნაშენი საცხოვრებელი სახლები.

აღსანიშნავია, რომ ვაზის ძველი ენდემური ჯიში ასურეთული შავი, ძველი ასურეთის ნასახლარზე, ტყეში იპოვა გერმანელმა ოტო შალლმა, რომელმაც ის, გააკულტურა და

გამრავლა. გერმანელებმა მისგან დააყენეს ღვინო, რომელსაც მოგვიანებით, ოტო შალის პატივსაცემად, „შალა“ უწოდეს. ასურეთში წარმოებული ღვინის რეალიზაციისთვის სპეციალური მაღაზიები იყო გახსნილი თბილისში, ბაქოსა და ერევანში. ვენახები გააშენეს სოფლიდან 7 კილომეტრში, მდინარე ალგეთის ნაპირებზე, რაც განაპირობებდა მაღალი ხარისხის მოსავლის მიღებას.[2] გერმანელებმა ააშენეს უნიკალური სამსართულიანი ღვინის მარანი, სადაც დაახლოებით 5000 ტონამდე ღვინოს აყენებდნენ. აღსანიშნავია, რომ 2017 წელს ასურეთში მდებარე უნიკალურ ღვინის მარანს კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა.

ამრიგად, ასურეთული შალას მიკროზონაში ვენახები, ძირითადად, გაშენებულია თიხნარ ნიადაგებზე, რომელიც გამოირჩევა კოშტოვან-მარცლოვანი სტრუქტურით და, მეზოკლიმატთან ერთობლიობაში, ძალზედ ხელსაყრელია მევენახეობისთვის და ანიჭებს ღვინოს მდიდარ გემოსა და კომპლექსურობას, სრულსხეულიანობას, სიტკბოსა და სიმჟავის ბალანსს, სიმრგვალებსა და ტანინის კარგად დაბალანსებულ სტრუქტურას. ყველაფერი ეს განაპირობებს ღვინო „ასურეთული შალას“ განსაკუთრებულ ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებსა და სარეკლამო მასალებში დაიტანება:

ქართულად: **ასურეთული შალა** დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო

ლათინური დამწერლობით: **ASURETULI SHALA** Protected Designation of Origin ან/და PDO

კირილიციტ: **АСУРЕТУЛИ ШАЛА** Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

„ასურეთული შალას“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად (საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის

2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მელვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესი“).

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

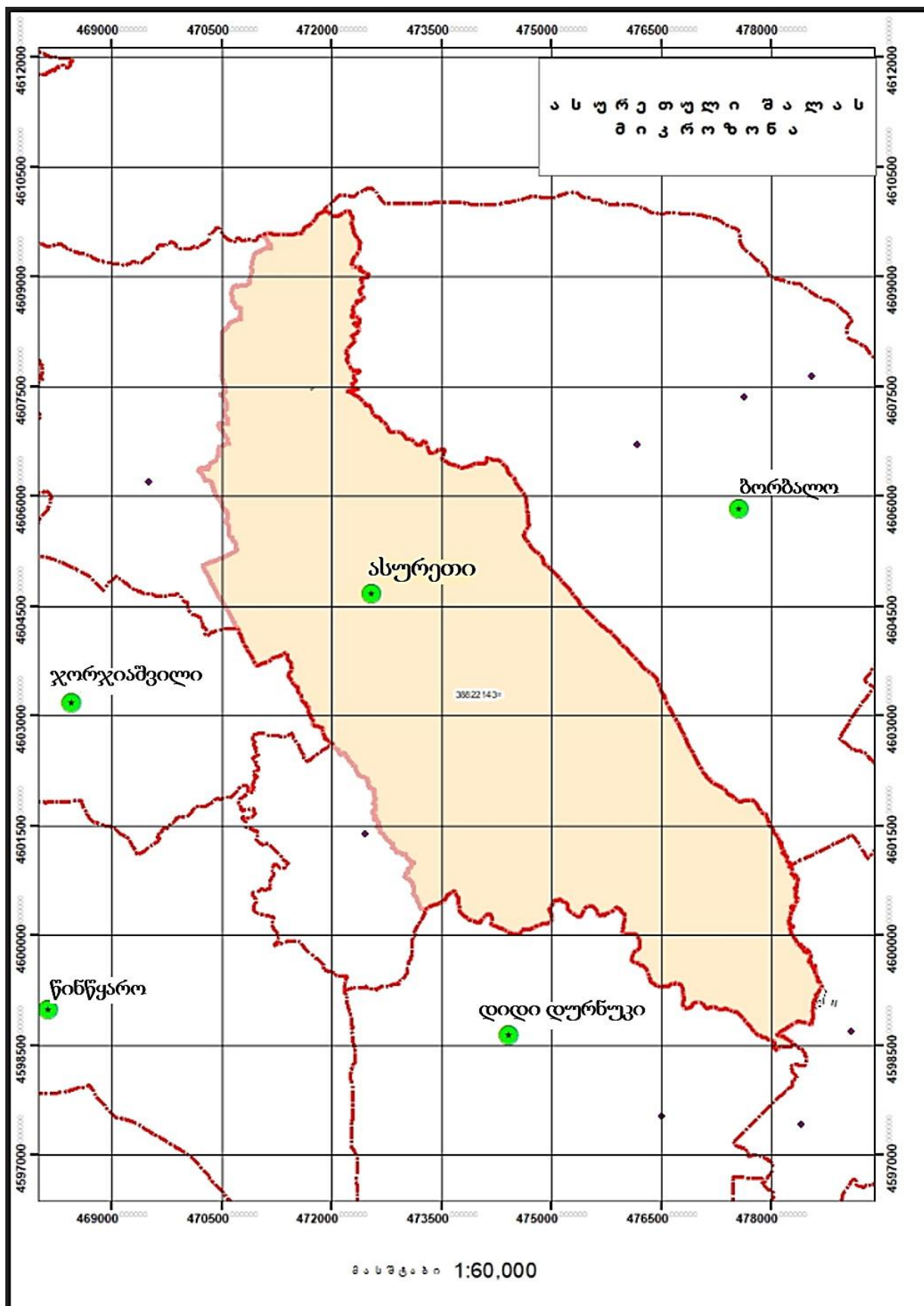
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ასურეთული შალას“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრის რუკა
ვაზის ჯიშში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შტამპი
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაცია
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 დამუშავების ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის შენახვის ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებული დ გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო.

15. მიკროზონის რუკა



[1] <https://tetriskaro.gov.ge/ghirsshesanishnaobebi/423-sofeli-asureti.html>

[2] <https://tetriskaro.gov.ge/ghirsshesanishnaobebi/423-sofeli-asureti.html>