

ბოლნისი

რეგისტრაციის № 976

რეგისტრაციის თარიღი: 04/03/2019

ადგილწარმოშობის დასახელება: ბოლნისი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ააიპ – ბოლნური ღვინო

დავით აღმაშენებლის ქ. №44, ბოლნისი, საქართველო

1. დასახელება: ბოლნისი

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ბოლნისი“ – მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს თეთრი, ქარვისფერი, წითელი და ვარდისფერი.

„ბოლნისი“ თეთრი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფერი;
- გემო და არომატი – უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით.
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;

- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

„ბოლნისი“ წითელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე სავსე, ვაჟკაცური, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა – არ უნდა იყოს 11 %-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 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

„ბოლნისი“ ვარდისფერი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ვარდისფერი;

- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა – არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

„ბოლნისი“ ქარვისფერი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ქარვისფერიდან ჩაისფრამდე;
- გემო და არომატი – რთული, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით ხილის ტონებით, სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი კარგად განვითარებული ბუკეტით;

მისი ტიპიურობა, ძირითადად, განპირობებულია ზომიერი სიმწკლარტით;

- ღვინის ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12,0 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია – არანაკლებ 22 გ/ლ;
- შაქრიანობა – არაუმეტეს 4 გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 4 გ/ლ;

სხვა მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ბოლნისის მიკროზონა მდებარეობს ქვემო ქართლში, ბოლნისის მუნიციპალიტეტში. ბოლნისის მუნიციპალიტეტი მდებარეობს ქვემო ქართლის სამხრეთ ნაწილში, ზღვის დონიდან 570 მ. სიმაღლეზე, მდინარე მაშავერასა და მდინარე ხრამის აუზებში. იგი მოიცავს საკმაოდ დიდ ტერიტორიას, რომელიც მოქცეულია ჩრდილო განედის $40^{\circ} 10' - 41^{\circ} 45'$ და აღმოსავლეთ გრძედის $43^{\circ} 28' - 44^{\circ} 45'$ შორის. აღმოსავლეთით მას ესაზღვრება ქვემო ქართლის ვაკე (მარნეულის რაიონი), დასავლეთით – ჯავახეთის ვულკანური ზეგანი (დმანისის რაიონი), ჩრდილოეთით – ხრამის ხეობა (თეთრიწყაროს რაიონი), ხოლო სამხრეთით – ლოქის ქედი (სომხეთის მთიანი მხარე).

ბოლნისის მიკროზონა მოიცავს ქ. ბოლნისსა და სოფლებს: რატევანი, ხატისოფელი, რაჭისუბანი, სავანეთი, ტალავერი, ქვემო არქევანი, სამტრედო, ჭაპალა, ზვარეთი, სოფელი ბოლნისი, ქვეში, მუშევანი, აკაურთა, დისველი, ქვემო ბოლნისი, სამწევრისი, ნახიდური, ცურტავი, ფარიზი, დაბა თამარისი, ვანათი, კიანეთი, მამხუტი.

5. ვაზის ჯიშები

„ბოლნისი“ თეთრი და ქარვისფერი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ბოლნისის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის, ჩინურის და გორული მწვანეს ჯიშის ყურძნისაგან.

„ბოლნისი“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ბოლნისის მიკროზონაში მოწეული საფერავის, თავკვერის, შავკაპიტოს და ასურეთული შავის ჯიშის ყურძნიდან.

„ბოლნისი“ ვარდისფერი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ბოლნისის მიკროზონაში მოწეული ფერადყურძნიანი ვაზის საღვინე ჯიშების გადამუშავებით, წითელი ყურძნის დურდოზე თეთრი ყურძნის ტკბილის დადუღებით ან თეთრი და წითელი ღვინოების შერევით.

არ არის ნებადართული ღვინო „ბოლნისის“ დამზადებისას ზემოთ ჩამოთვლილი ყურძნის ჯიშების გარდა სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ბოლნისის მიკროზონაში ღვინო „ბოლნისისათვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს ზღვის დონიდან 500-800 მ სიმაღლეზე;

- ვენახის რიგთაშორის მანძილი უნდა იყოს 1,8-დან - 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში – 1-1,5 მ.;
- შტამბის სიმაღლე – 0,5 – 0,8 მ.;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ცალმხრივი ან ორმხრივი კორდონი, 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.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „ბოლნისი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს „ბოლნისი“ თეთრის, წითელის და ქარვისფერის დასამზადებლად არ უნდა იყოს 20 %-ზე ნაკლები, ხოლო „ბოლნისი“ ვარდისფერის დასამზადებლად – 19%-ზე ნაკლები;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისთვის 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 10 ტონას;

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

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

„ბოლნისის“ წარმოებისათვის გამოიყენება მხოლოდ საღი და ტექნიკურად მწიფე ყურძენი, რომლის დაზიანების ხარისხი არ უნდა აღემატებოდეს 5%-ს.

„ბოლნისი“ მზადდება ტკბილის ან დურდოს სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით. „ბოლნისის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს

შორის

კლიმატი – რაიონის კლიმატი ხასიათდება ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. ბარის დასავლეთით და სამხრეთით მდებარე საკმაოდ მოზრდილი ქედები (კეჩუტის, სანსარის და ლოქის) ანელებენ, წინააღმდეგობას უწევენ თბილი და ნოტიო ჰაერის მასების გავრცელებას დასავლეთიდან სამხრეთისაკენ. რაც შეეხება თრიალეთის ქედს, ჩრდილოეთიდან და ჩრდილო-დასავლეთიდან საზღვრავს ამ ტერიტორიას.

ქვემო ქართლის, კერძოდ, ბოლნისის რაიონის ტერიტორია, რომელიც სამი მხრიდან მთებითაა გარემოცული, იმ ატმოსფერული პროცესების გავლენის სფეროშია მოქცეული, რომელიც ვითარდება საქართველოში, მაგრამ, ადგილობრივი პირობების გამო, ეს პროცესები განიცდიან ცვლილებებს, რითაც იქმნება განხილული ტერიტორიისათვის დამახასიათებელი თავისებური კლიმატი.

რაიონის მეტეოროლოგიური მრავალწლიანი მონაცემებით ირკვევა, რომ საშუალო წლიური ტემპერატურა 12°-ს უდრის. თებერვლის თვიდან ჰაერის საშუალო

ტემპერატურა დადებითია და მარტში 5,9°-მდეა, შემდეგ თვეებში ტემპერატურა მატულობს და მაქსიმუმს ივლისში აღწევს. წელიწადის ყველაზე თბილი თვეებია ივლისი და აგვისტო, საშუალო თვიური ტემპერატურა შესაბამისად 23,6°-23,3° აღწევს. ყველაზე ცივი თვეა იანვარი. აღსანიშნავია, რომ უარყოფითი საშუალო ტემპერატურით მხოლოდ ეს თვე ხასიათდება (-0,3°). ყინვები მეტწილად არამდგრადია. პირველი ყინვები შემჩნეულია 12 ნოემბრიდან და მთავრდება 4 აპრილისათვის. ყინვიანი პერიოდი წელიწადში 120-144 დღეა, ხოლო უყინვო დღეთა რიცხვი განისაზღვრება 210-221 დღით.

ცხრილი

მეტ. სადგური	ჰაერის ტემპერატურა	თვეები											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
ბოლნისი	აბსოლუტური მინიმუმი	- 24	- 21	- 15	-5	-1	5	7	7	-1	-6	-8	-20
	აბსოლუტური მაქსიმუმი	19	22	28	32	33	36	38	39	36	37	32	24

ბოლნისის ტერიტორიაზე ნალექების წლიური რაოდენობა 700 მმ-ს შეადგენს. ნალექები ზამთრის პერიოდში უმეტესად თოვლის სახით მოდის, რომელიც ჩვეულებრივ არამდგრადია. თოვლი შეიძლება მოვიდეს დეკემბრიდან მარტის პირველ ნახევრამდე. მრავალწლიანი მონაცემებით თოვლის საბურველის საშუალო სიმაღლე 6 სმ-ია.

რაიონში საკმაოდ დაბალია აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა, რომლის დადგომა დაკავშირებულია არქტიკული მასების შემოჭრასთან, როგორც აღმოსავლეთიდან, ისე დასავლეთიდან (იხ. ცხრილი).

საკმაოდ მაღალ მნიშვნელს აღწევს მაქსიმალური ტემპერატურა, განსაკუთრებით ზაფხულის თვეებში (36-39°).

ნალექების მაქსიმალური რაოდენობა მაის-ივნისში (80-86 მმ), მინიმუმი კი დეკემბერ-იანვარში მოდის (20-25 მმ.). ცივ პერიოდში ნალექების რაოდენობა მცირეა (152-166

მმ.) და წლიური ჯამის მხოლოდ 28-29% შეადგენს, რაც ვერ უზრუნველყოფს ნიადაგის ტენის მნიშვნელოვანი მარაგის შექმნას, ხოლო გაზაფხულზე ნალექების ჯამი რამდენადმე მეტია (183-196 მმ), რაც დადებითად მოქმედებს ყურძნის ხარისხზე.

ნიადაგი – საკმაოდ რთული რელიეფი, ნიადაგწარმომქმნელი ქანების სხვადასხვაობა, კლიმატური პირობები, მცენარეული საფარის ხასიათი და ადამიანის შემოქმედება განაპირობებენ ქვემო ქართლის სამხრეთ ნაწილის ნიადაგების მრავალფეროვნებას.

გამოკვლევებისა და არსებული მასალების გამოყენების საფუძველზე, შედგენილია ბოლნისის 1:50000 მასშტაბის ნიადაგური რუკა, სადაც ფიზიკურ-გეოგრაფიული პირობებისა და გენეზისური მაჩვენებლების მიხედვით გამოყოფილია მთა-მდელოს, ყომრალი, ტყის ყავისფერი, შავმიწა, წაბლა (რუხი-ყავისფერი) და მდელოს ალუვიური ნიადაგები, რომლებიც ნიადაგწარმოქმნის პროცესის გამოხატულების, სისქის, მექანიკური შემადგენლობის, ეროზიულობის ხარისხისა და სხვა მაჩვენებლების მიხედვით იყოფა ცალკეულ ქვეტიპებად, სახეებად და სახესხვაობებად.

საშუალომთიანი, მთისწინებისა და ვაკე რელიეფის ტიპის საერთო ფონზე გამოიყოფა საკმაოდ მრავალფეროვანი მეზო და მიკრორელიეფის ფორმები, რაც მნიშვნელოვან როლს თამაშობს როგორც ნიადაგწარმოქმნის პროცესში, ისე ნიადაგების სოფლის მეურნეობაში გამოყენების საქმეში.

მდინარე მაშავერას ხეობის პირველ და მეორე ტერასებზე გამოყოფილია მდელოს ყავისფერი და მდელოს ალუვიური ნიადაგების 1212 ჰექტარი ფართობი.

მდელოს ყავისფერი ნიადაგები გავრცელებულია სოფელ რატევანის ტერიტორიაზე, მდ. მაშავერას მარჯვენა მხარეს.

მდელოს ალუვიური და ალუვიური ნიადაგები აქ გავრცელებული არიან მდ. მაშავერას და ბოლნისის წყლის სანაპიროზე ვაკე ან სუსტად დახრილი რელიეფის პირობებში.

აღნიშნული ნიადაგები პერსპექტიულია და წარმოადგენენ კარგ ნიადაგურ ფონდს მევენახეობის განვითარებისათვის. სავსებით შესაძლებელია ამ მიკრო რაიონში ვენახის გაშენებისათვის ავითვისოთ 2000 ჰა ფართობი.

ქვერაიონის ტერიტორია მოიცავს 8188 ჰა ფართობს, რომელიც ქვემო ქართლის ვაკის გაგრძელებას წარმოადგენს. ეს ნიადაგები გავრცელებულია მდინარე მაშავერას ორივე მხარეზე, უმეტესად ვაკე და სუსტად დახრილ რელიეფის პირობებში, სოფლების:

ნახიდურის, ჭაპალას, სავანეთის, ქვემო არქევანის, ტალავერისა და ქ. ბოლნისის ტერიტორიაზე.

ნიადაგური რესურსი და სწორი აგროწესებით გათვალისწინებული ღონისძიებების გატარება წარმოადგენს საფუძველს საუკეთესო ხარისხის ყურძნის წარმოებისათვის.

ჩატარებული გამოკვლევებიდან გამომდინარე, მიკროზონაში წარმოდგენილი ნიადაგის მახასიათებლები ერთ-ერთი განმსაზღვრელი ფაქტორია ღვინო „ბოლნისის“ წარმოებისათვის.

ადამიანური ფაქტორი – მეცნიერულად დასაბუთებულია და ისტორიული მასალებით ცნობილია, რომ საქართველო არის ის ერთ-ერთი პირველი ქვეყანა, სადაც ადამიანმა ჯერ კიდევ ნეოლითის ხანაში ველური ვაზი „გააკულტურა“ და „გაამინაურა“, საქართველოს და, მათ შორის, ბოლნისის რეგიონს ღვინის კულტურასთან 8 000 წლიანი უწყვეტი ისტორია აკავშირებს, რაზეც მიუთითებს არქეოლოგიური (თიხის ქვევრები, ოქროს, ვერცხლისა და ბრინჯაოს ფიალები) და ეთნოგრაფიული მასალები, წერილობითი წყაროები, ტერმინოლოგია და სიმღერები.

ძველი საქართველოს ეკონომიკაში მევენახეობა-მეღვინეობის დარგს განსაკუთრებული ადგილი ეკავა საქართველოს ერის ყოფა-ცხოვრებაში და ქონებრივ კეთილდღეობაში. მას ფრიად მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა საგარეო ვაჭრობაში, რადგან ქართული ღვინო უძველესი დროიდან საექსპორტო საგანს წარმოადგენდა, რასაც საფუძვლიანად აღნიშნავდა აკადემიკოსი ივანე ჯავახიშვილი თავის თხზულებათა V ტომში, საქართველოსა და, მათ შორის, ბოლნისის რეგიონში მევენახეობის ისტორიასა და ტრადიციების საკითხებზე.

უძველეს დროში მევენახეობისა და მეღვინეობის ხელოვნების მაღალ პროფესიულ დონეს გვამცნობს ბოლნისის რეგიონში არსებული ორნამენტული ხელოვნების ნიმუშები, კულტურის ძეგლები, ეთნოგრაფიული წყაროები, ლიტერატურული წყაროები, ხალხური თქმულებანი და ზნე-ჩვეულებანი. სწორედ ბოლნისში „არუხლოს ნასახლარზე“ არქეოლოგიური გათხრების დროს აღმოჩენილია ყურძნის წიპწები, რომელიც ძველი წელთაღრიცხვით VI ათასწლეულს განეკუთვნება, სწორედ ბოლნისში, მის მიმდებარე ტერიტორიასა და ბორჯომშია აღმოჩენილი ძველი წელთაღრიცხვით IV-III ათასწლეულის უძველესი მარნები.

ღვინის შესანახი უძველესი თიხის ქვევრები და, მათ შორის, თერმოსის მსგავსი ორმაგკედლიანი ქვევრები, რომლებიც, სავარაუდოდ, ღვინის თერმული

დამუშავებისათვის იყო განკუთვნილი და რაც თავისთავად ერთ-ერთი და უნიკალური მოვლენაა მთელს მსოფლიოში.

ივანე ჯავახიშვილი თავის თხზულებათა თორმეტ ტომეულში ხშირად მოიხსენიებს ბოლნისის რეგიონში ღვინის წარმოების, სახელწოდების, თავისებურებების, ადგილწარმოშობისა და რაოდენობის ვრცელ ინფორმაციას. კერძოდ:

- IX-X საუკუნეებში ბოლნისის მიდამოებში მდებარე ერთი მონასტრის ტიპიკონის ნაწყვეტთაგან ჩანს, რომ იქ სამონასტრო მეურნეობაში ბაბილოსაგან (ყურძნის ხეივანი) დაყენებულ ღვინოს ცალკე ჭურჭელში „საბაბილო ჭურში“ ინახავდნენ. ამავე წარწერებიდან ირკვევა, რომ ჯერ კიდევ თამარ მეფის დროს ბოლნისში თეთრი, მწვანე და შავ-წითელი ყურძენი ცალ-ცალკე იკრიფებოდა და იწურებოდა. ხოლო გიორგი მთაწმინდელის გადმოცემით ბოლნისის მიდამოებში დამზადებული ღვინოები სამ ხარისხად იყოფოდა: იყო „მსუბუქი ღვინო“, იყო „საშუალო“ და საუკეთესო თვისებების „უმჯობესი ღვინო“, „ღვინო კეთილი“.
- XIII-XIV საუკუნეებში მონღოლთა, სპარსთა და ოსმალთა სისტემატური შემოსევებისა და ომების გამო, ბოლნისის მიდამოებში მცხოვრები მოსახლეობა ან ამოწყდა ან აიყარა და გადასახლდა. სწორედ ამ პერიოდში სომხური ისტორიული ცნობებით აქ მხოლოდ საფერავი და მწვანე ყურძენი იყო გავრცელებული.
- XVII საუკუნის დასაწყისიდან ორბელიანთა საგვარეულო ანგარიშებში მითითებულია ბოლნისში ზვრების სიდიდისა და მოსავლიანობის რაოდენობა 1619 და 1620 წლებში. ამ ანგარიშებში შეტანილი ციფრებით დგინდება, რომ სოფლების: მუხრანას, ბალახაურის, შუა ბოლნისის, წუღრულაშენის, ქვემო ბოლნისის, ჭაპალას, ფოცხვერიანის, დისველისა და ზვართის ყურძნის ზვრებიდან ორბელიანებმა 1619 წელს ჩამოასხეს 778 საპალნე ღვინო (1 საპალნე – 6 ფუთი, 6 ფუთი – 96 ლიტრი), ხოლო 1620 წელს – 808 საპალნე ღვინო.

ბოლნისის რეგიონში მევენახეობა-მელვინეობის შემდგომ განვითარებას ხელი შეუწყო გერმანიის იმპერიიდან 1818 წელს ჩამოსახლებულმა შვაბმა კოლონისტებმა, რომლებსაც ვენახის გაშენება-დამუშავების და ღვინის წარმოების ტრადიციული ცოდნა არ გააჩნდათ. გულმოდგინე და შრომისმოყვარე გერმანელებმა ადგილობრივი მოსახლეობისაგან კარგად შეისწავლეს და 1565 ჰექტარზე გააშენეს მუსკატის, მალერასა და იზაბელას ჯიშები, რომლებიც ევროპიდან გამოიწერეს მეფისნაცვალ გრაფ ვორონცოვის დახმარებით. მათ, აგრეთვე, გააშენეს რქაწითელის, საფერავის,

ალიგოტეს, გორულასა და სხვა საღვინე მაღალხარისხოვანი ვაზის ჯიშები, რასაც აღნიშნავს გერმანელი კოლონისტი ერნსტ ალმენდინგერი თავის წიგნში „ეკატერინენფელდი, გერმანული სოფელი კავკასიაში 1818-1941 წლებში“.

ე. ალმენდინგერი თავის წიგნში აღნიშნავს, რომ XX საუკუნის დასაწყისში ეკატერინენფელდში (დღევანდელი ქ. ბოლნისი) ისე განვითარდა მევენახეობა, რომ სოფლის მოსახლეობა (814 ოჯახი) საკუთარი ძალებით ვერ ახერხებდა ასეთი დიდი რაოდენობის ყურძნის მოკრეფა-გადამუშავებას. ამიტომ დააარსეს მეღვინეთამბანაგობა „უნიონი“ და 1908 წელს ააშენეს ღვინის ქარხანა თავისი უნიკალური მარნებით, სარდაფებითა და ინფრასტრუქტურით, რომელშიც აწარმოებდნენ ღვინოს, კონიაკსა და არაყს, რომლის რეალიზაციას ახდენდნენ ქალაქ თბილისში ამბანაგობის საკუთრებაში არსებულ ექვს სპეციალურ მაღაზიაში. თბილისის გარდა ღვინოები გაჰქონდათ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეებში, რუსეთის იმპერიის სხვადასხვა ქალაქებში, ხოლო მათ მიერ წარმოებული ნატურალური ღვინო სახელად „კავკასიური წითელი“ ყოველწლიურად იგზავნებოდა თვით რუსეთის იმპერატორის კარზე.

პირველი მსოფლიო ომის შემდეგ მეღვინეთა ამბანაგობა „უნიონში“ მკვეთრად იმატა ღვინის წარმოების ტემპმა. შესაბამისად, გაიზარდა მისი ფინანსური შემოსავლები და ეს წარმოება იქცა იმ დროისათვის საქართველოში მეღვინეთა ერთ-ერთ ყველაზე წარმატებულ გაერთიანებად. XX საუკუნის 20-იან წლებში ბოლნისის ღვინის ქარხანა აწარმოებდა 32-35 ათას ტონა ყურძენს და ასხამდა მილიონობით ბოთლ ღვინოს, რომლისთვისაც ჭურჭელს ამზადებდა ბარონ ფონ კუჩენბახის მინის საწარმო, იმ დროისათვის კატერინენფელდში და მის მიმდებარე სოფლებში ერთ ჰექტარზე იკრიფებოდა 20-22 ტონა ყურძენი, რადგან ვაზის რიგთა შორის მანძილი შეადგენდა ერთ მეტრს, ხოლო 100-მეტრიან რიგში ირგვებოდა 90-95 ძირი ვაზი. განსაკუთრებით აღსანიშნავია გერმანელი მევენახეების როლი ქართული აბორიგენული ჯიშის – ასურეთულის აღორძინებაში, რომლისგანაც ამზადებდნენ წითელ მშრალ ღვინოს.

წინა საუკუნის 50-იან 70-იან წლებში მევენახეობას დიდი ადგილი დაეთმო ბოლნისის რაიონის ეკონომიკაში, გაახლდა გერმანელების მიერ გაშენებული ვაზის ზვრები, შეიქმნა მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობები ქ. ბოლნისში და სოფლებში: რატევანში, ქვეში, ნახიდურში, მამხუტში, ცურტავში, სავანეთში, ჭაპალაში, ქვემო ბოლნისსა და ბოლნისში, სადაც ამ პერიოდში იწარმოებოდა 14-17 ათასი ტონა ყურძენი. ამ ყურძნისაგან დამზადებული ღვინო-მასალა, პორტვინი, ღვინის სპირტი და ყურძნის წვენი იგზავნებოდა სსრ კავშირის სხვადასხვა რეგიონში.

დღეს ქ. ბოლნისში საკმაოდ კარგად ფუნქციონირებს გერმანელების მიერ აშენებული ღვინის ქარხანა, სადაც მზადდება მაღალხარისხოვანი ღვინის ბრენდის სპირტი, რომელიც, ძირითადად, იყიდება ევროკავშირის ქვეყნებში. მევენახეთა ამხანაგობის (კავშირი) დაარსებამდე მისი თავმჯდომარეები და ღვინის ქარხნის ხელმძღვანელები იყვნენ: ემანუელ ალმენდინგერი (1908–1918 წწ.), ერნსტ ალმენდინგერი (1918–1930 წწ.), რუდოლფ ჰუტტენლოხერი (1900–1941 წწ.), პეტრე სოხაძე (1941–1944 წწ.), ივანე კახიძე (1944–1950 წწ.), პავლე ორჯონიკიძე (1950–1952 წწ.), არჩილ კობიაშვილი (1952–1954 წწ.), დიმიტრი ჯაველიძე (1954–1964 წწ.), ნარიმან დოლიძე (1964–1972 წწ.), ჯიმშერ ყურაშვილი (1972–1975 წწ.), ბიძინა ჯაველიძე (1975–2015 წწ.), 2015 წლიდან კი ქარხანას ხელმძღვანელობს გია ლოლაძე.

ბოლნისის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი – ზომიერად ცივი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელის, ჩინურის, გორული მწვანეს, საფერავის, თავკვერის, შავკაპიტოს, ასურეთული შავის ჯიშების ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ბოლნისის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით – „**Bolnisi**“ ან „**Bolnisi Wine**“

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – „**Болниси**“ ან „**Болнисское Вино**“

Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

„ბოლნისის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობის ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის „ბოლნისი“ 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 ჯიშში	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 ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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

ბოლნისის მიკროზონა

