

ოყურეშის უსახელოური

სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის № 983

რეგისტრაციის თარიღი: 30/08/2022

ადგილწარმოშობის დასახელება: ოყურეშის უსახელოური

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: უსახელოურის ვაზისა და ღვინის დაცვის ასოციაცია; ცაგერის მუნიციპალიტეტი, სოფ.ოყურეში, საქართველო

1. დასახელება: ოყურეშის უსახელოური

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ოყურეშის უსახელოური“ წითელი ღვინოა, რომელიც შაქრიანობის მიხედვით შეიძლება იყოს სამი სხვადასხვა კატეგორიის: მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი ან ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი.

მისი ორგანოლექტიკური და ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ალუბლისფერი;
- არომატი და გემო – კურკოვანი წითელი ხილის (ქლიავის) და წითელი მოცხარის ტონები, გემოზე სავსე, ხალისიანი მჟავიანობით და დამრგვალებული, კარგად დაბალანსებული ტანინებით;

- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა მშრალი ღვინისთვის არ უნდა იყოს 13,5%-ზე ნაკლები, ხოლო ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი ღვინოებისთვის – 11,0 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა მშრალ ღვინოში არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს, ნახევრად მშრალ ღვინოში უნდა იყოს 4-დან – 18 გ/ლ-მდე, ხოლო ნახევრად ტკბილ ღვინოში – 18-დან 45 გ/ლ-მდე;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.2 გ/ლ-ს;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150.0 მგ/ლ-ს მშრალ ღვინოში და 200.0 მგ/ლ-ს ნახევრად მშრალსა და ნახევრად ტკბილ ღვინოებში;
- უმაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

„ოყურეშის უსახელოურის“ მიკროზონა მდებარეობს რაჭა–ლეჩხუმის რეგიონში, ცაგერის ადმინისტრაციულ მუნიციპალიტეტში. მიკროზონა მოიცავს მდ. ცხენისწყლის მარჯვენა და მარცხენა სანაპიროს ფერდობებზე შეფენილ სოფლებს: ზუბს, ისუნდერს, ოყურეშს, ოფიტარას, ლამგვერიას და მახურას ზღვის დონიდან 350–650 მ სიმაღლეზე. ჩრდილოეთის და აღმოსავლეთის მიმართულებით მდ. ცხენისწყლის ტერიტორია დაცულია ხვამლის მთის მასივით, ხოლო დასავლეთიდან ხეობას იცავს ასხის მთა.

„ოყურეშის უსახელოურის“ მიკროზონის საზღვარი სოფელ ოყურეშის სამხრეთით მდ. ცხენისწყლისა და ლაშკოდიის შესართავიდან მიუყვება ჯერ აღმოსავლეთით, შემდეგ ჩრდილოეთით ზედა და ქვედა ოყურეშის გამყოფ ზოლს ზღვის დონიდან 650 მეტრ სიმაღლის ნიშნულზე, შემდეგ უხვევს ჩრდილო-აღმოსავლეთ ცხაკურის ტერიტორიაზე და 650 მეტრ სიმაღლეზე უერთდება ზუბი-ხვამლის გზას, რის შემდეგაც მიუყვება გზას ჯერ ჩრდილოეთით, შემდეგ ჩრდილო-დასავლეთით ცხენისწყლის ხიდამდე და შემდეგ კი ჩრდილოეთის მიმართულებით მდ. ცხენისწყალს მდ. კვერეშულას შესართავამდე.

შემდეგ საზღვარი გრძელდება მდ. კვერეშულას დასავლეთის მიმართულებით 650 მეტრ ნიშნულამდე, აქედან საზღვარი უხვევს სამხრეთის მიმართულებით და გადის სოფელ ზუბის, ისუნდერის, მახურის და ლაბგვერიას ტერიტორიებზე, 650 მეტრის სიმაღლის ნიშნულზე. შემდეგ საზღვარი უხვევს აღმოსავლეთით მდინარე ცხენისწყალსა და მდ. ჭეულას შესართავამდე, შემდეგ მიუყვება მდ. ჭეულას აღმოსავლეთის მიმართულებით 650 მ ნიშნულამდე, შემოუვლის სოფელ ოფიტარას აღმოსავლეთიდან და ჩრდილოეთიდან 650 მ სიმაღლეზე და მიდის მდ. ცხენისწყალამდე, შემდეგ მიუყვება მდ. ცხენისწყალს ჩრდილოეთის მიმართულებით მდ. ლაშკოდიას შესართავამდე.

5. ვაზის ჯიშები

ოყურეშის უსახელოური შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ მიკროზონაში მოწეული უსახელოურის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ოყურეშის უსახელოურის მიკროზონაში ღვინო „ოყურეშის უსახელოურისათვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს ზღვის დონიდან 350-650 მეტრის სიმაღლეზე;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1,3-2,35 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში – 0,8-1,40 მ;
- შტამბის სიმაღლე – 50-80 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

ოყურეშის უსახელოური მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 23,0 %.

- 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 6 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 3900 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა:

ღვინის „ოყურემის უსახელოური“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ამ მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

„ოყურემის უსახელოური“ მზადდება დურდოს სრული ან არასრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

„ოყურემის უსახელოურის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 ტექნიკური რეგლამენტით „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ რეგიონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – ამ ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა ოყურემის უსახელოურის მიკროზონიდან რეგიონის ფარგლებში გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა რეგიონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

ოყურემის უსახელოურის სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი

„ოყურეშის უსახელოურის“ მიკროზონა წარმოადგენს ერთგვარ ქვაბულს, რომელიც ყოველი მხრიდან შემოფარგლულია კლდოვანი ქედებით, რაც ქმნის განსაკუთრებულ მიკროკლიმატს, რომელიც ხასიათდება ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 1900–2000 საათია. ჰაერის წლიური საშუალო ტემპერატურაა $14,2^{\circ}\text{C}$; ყველაზე თბილი თვის (აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა – $22,2^{\circ}\text{C}$, ხოლო ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) კი არ არის $+0,5^{\circ}\text{C}$ -ზე ნაკლები.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა მიკროზონაში 181 დღეა.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3500 -დან – 3700°C -ს აღწევს.

მოსული ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1095 მმ-ს უდრის.

გრანულომეტრული შედგენილობის მიხედვით მიეკუთვნებიან მძიმე თიხნარებს და მსუბუქი თიხებს. ნიადაგები სხვადასხვა ხარისხით ხირხატიანია, ამასთან მაღალი ხირხატიანობით ხასიათდებიან კირქვებზე განვითარებული ნიადაგები, ხოლო მცირედხირხატიანი და უხირხატო ნიადაგები გვხვდება უმეტესად მერგელებზე.

მიკროზონაში ვენახების სამხრეთის, სამხრეთ-აღმოსავლეთის და სამხრეთ-დასავლეთის ექსპოზიცია, ნალექებთან დაბალანსებული მზიანი დღეების დიდი რაოდენობა, ივლისისა და აგვისტოს მაღალი ტემპერატურა, სექტემბრისა და ოქტომბრის თვეებში ცხელი დღეები და გრილი ღამეები ხელს უწყობენ ყურძენში შაქრების კონცენტრაციის მკვეთრ ზრდას, რაც ძალზედ მნიშვნელოვან ფაქტორს წარმოადგენს ამ ტიპის ღვინის წარმოებისათვის (ყურძენი იკრიფება არანაკლებ 23% შაქრიანობის პირობებში).

ნიადაგი

ყოველივე აღნიშნული თიხნარ და ხირხატიან ნეშომჰალა-კარბონატულ ნიადაგებთან კომბინაციაში განაპირობებს ყურძნის საუკეთესო დამწიფებას, მჟავიანობის და

შაქრიანობის ბალანსითა და პოლიფენოლების დაგროვებით. ანტოციანები, პოლიფენოლები და შაქარი ღვინოს ანიჭებენ დაბალანსებულობასა და კომპლექსურობას.

ლეჩხუმი ითვლება ერთ-ერთ საუკეთესო მევენახეობა-მეღვინეობის რეგიონად საქართველოში. ზოგიერთი ისტორიული წყაროს მიხედვით შეიძლება დავასკვნათ, რომ მეურნეობის ეს დარგები ძველთაგანვე მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა ამ მხარის ეკონომიკურ ცხოვრებაში. ამაზე მიუთითებს ვაზის ადგილობრივი ჯიშების მრავალფე-როვნება და, აგრეთვე, მეღვინეობის იმ პროდუქტთა სიმრავლე, რომლებსაც აქაური მაცხოვრებლები ამზადებდნენ სხვადასხვა მეთოდების გამოყენებით.

ადამიანური ფაქტორი

ცნობილი ქართველი მეცნიერები – ნიკო კეცხოველი, მაქსიმე რამიშვილი და დიმიტრი ტაბიძე – 1960 წლის ამპელოგრაფიაში ადასტურებენ დიდი ივანე ჯავახიშვილის მოსაზრებას იმის თაობაზე, რომ უსახელოური კულტურულ ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოშობის ადგილობრივი კერიდან არის წარმოშობილი, ხოლო მისი სახელი წარმოშობილია ლეჩხუმში მდ. ლაჯანურის მარჯვენა სანაპიროზე მდებარე სოფელ უსახელოდან.

უსახელოურის, ამ შესანიშნავი ნახევრად ტკბილი ღვინის, სამრეწველო მასშტაბით წარმოება შესაძლებელი გახდა 1942 წლის ცნობილი მოვლენების და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიის შემუშავებისა და დანერგვის შედეგ.

ღვინო „უსახელოურს“ XX საუკუნის მეორე ნახევარში სხვადასხვა საერთაშორისო კონკურსზე მიღებული აქვს 5 ჯილდო, მათ შორის, 2 ოქროს მედალი¹.

სანედლეულო ბაზის სიმცირე და ღვინის დიდი პოპულარობა განაპირობებს მის გამორჩეულად მაღალ საბაზრო ღირებულებას.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული წესები:

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

¹ ბონდო კალანდაძე, „სამტრესტი და სამტრესტელები“, გვ. 111.

ქართულ ენაზე – ოყურეშის უსახელოური

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

ლათინური შრიფტით – **OKURESHIS USAKHELOURI**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – ОКУРЕШИС УСАХЕЛОУРИ

Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება:

ღვინო „ოყურეშის უსახელოურის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება სოფლის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო პარამეტრები:

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

საკონტროლო პარამეტრები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ად

ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კა
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შ
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაცია მება 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 აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის რატორიული ანალიზების ჟურნალი
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო:

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

