

გეოგრაფიული აღნიშვნა „ქვევრი“

სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის № 22

რეგისტრაციის თარიღი: 21/05/2021

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული

აღნიშვნა: თიხის საღვინე ჭურჭელი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

I. გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელება: ქვევრი

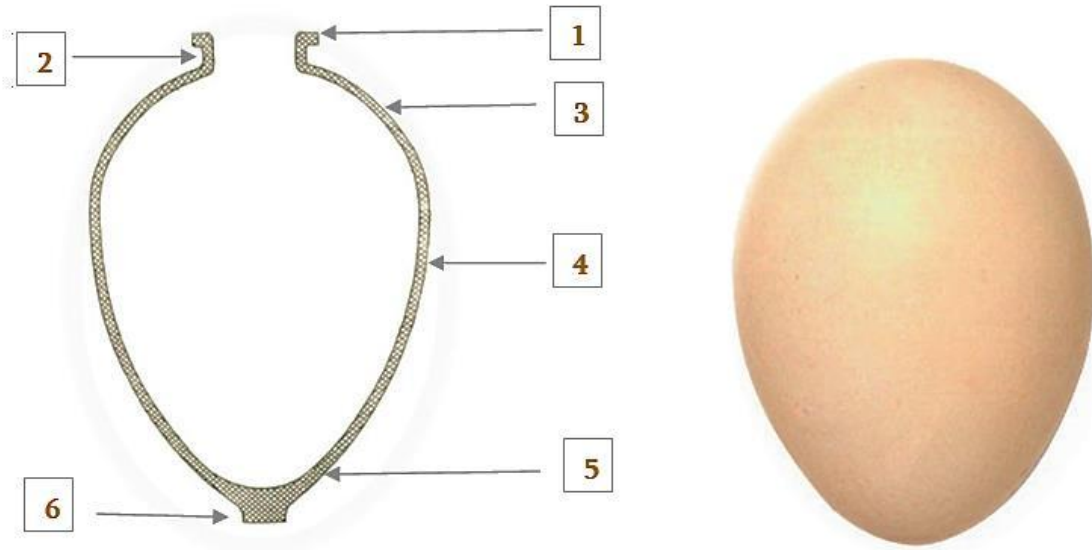
II. პროდუქტის დახასიათება

ა. განმარტება

ქვევრი – გამომწვარი თიხისგან დამზადებული ქართული ტრადიციული საღვინე ჭურჭელი, რომელიც გამოიყენება როგორც ყურძნის ტკბილის ალკოჰოლური დუღილისათვის, ასევე ღვინის შესანახად და დასავარგებლად.

ბ. ქვევრის ფორმა, აღწერილობა

ქვევრს აქვს კვერცხისებრი ფორმა, რომლის შევიწროვებული ნაწილი ქვემოთ არის მოქცეული. ქვევრის ფორმა და აღწერილობა მოცემულია ნახ.1-ზე.



ნახ.1. ქვევრის აღწერილობა

1 - ქვევრის პირი; 2 - ქვევრის ყელი; 3 - ქვევრის ბეჭი; 4 - ქვევრის მუცელი;

5 - ქვევრის ფილი; 6 - ქვევრის ძირი.

- ქვევრის პირი უნდა იყოს ბრტყელი, რათა შესაძლებელ იქნეს სარქვლის ჰერმეტიკულად დაფარება;
- ქვევრის ძირი უნდა იყოს მახვილი. ქვევრის ძირი მთავრდება შესქელებული ქუსლით, რომელზეც ქვევრი, მიწაში ჩაფლობისას, ეყრდნობა;
- ქვევრის პირის დიამეტრი კი უნდა იყოს საკმარისად ფართო, რათა ადვილად მოხერხდეს ქვევრთან მუშაობა.

გ. ქვევრის მოცულობა და ზომები

ქვევრის მინიმალური ტევადობა არ უნდა იყოს 20 ლიტრზე ნაკლები, ქვევრის ყელის დიამეტრი – 25 სმ-ზე ნაკლები, ხოლო მისი სიმაღლე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 50 სმ-ს.

სასურველია ქვევრის დამზადებისას, მის ზომებთან დაკავშირებით, გამოყენებული იყოს „ოქროს კვეთის პრინციპი“ ანუ „ოქროს შუალედის პრინციპი“, რომლის თანახმად: „მთელი ჰარმონიული უნდა გაიყოს ისეთ ორ არატოლ ნაწილად, როდესაც მცირე ნაწილი ისე შეეფარდება დიდს, როგორც დიდი მთელს და პირიქით, მთელი ისე შეეფარდება დიდს, როგორც დიდი მცირეს.“(გაბრიჩიძე ჟ. (2014)).

დ. მზა ქვევრის მახასიათებლები

მზა ქვევრს აქვს გამომწვარი თიხისთვის დამახასიათებელი მოწითალო მოყავისფრო შეფერილობა, ვიზუალურად არ უნდა ემჩნეოდეს ბზარები, კედლების თიხის ღია და დახურული ფორიანობა უნდა იყოს 7–20%-ის ფარგლებში, ჰაერგამტარობა – ნულთან ახლოს, ხოლო ქვევრის კედლების მექანიკური სიმტკიცე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 400 კგ/სმ².

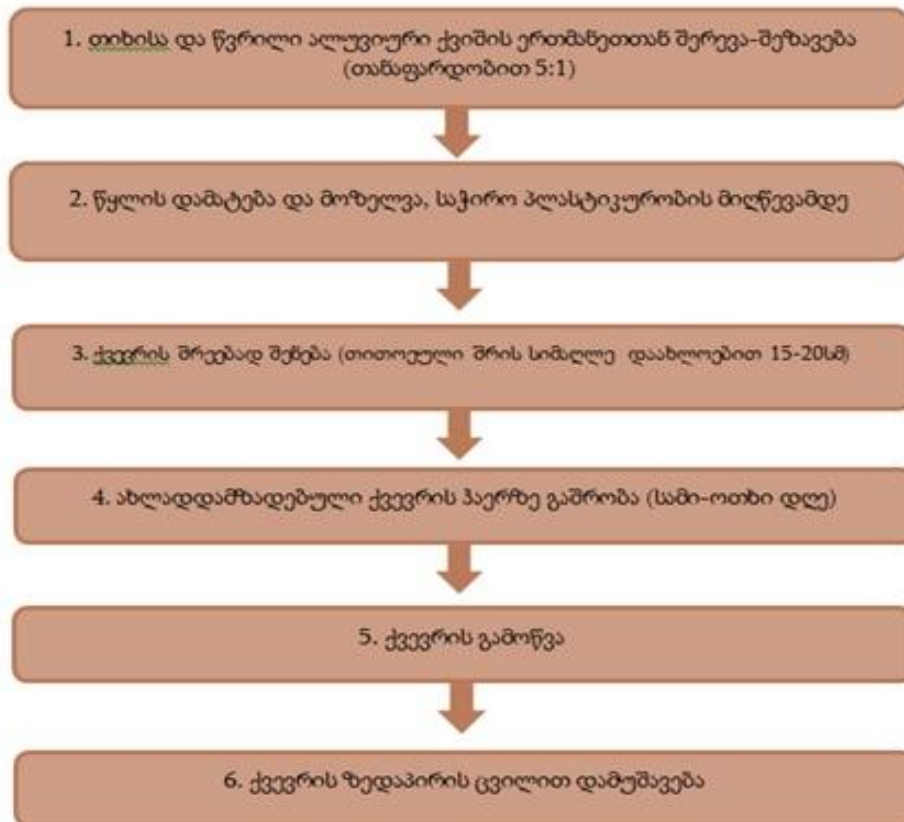
III. ქვევრის დასამზადებელი ნედლეული

ქვევრი სხვადასხვა კარიერიდან მოპოვებული ნედლეულისაგან – თიხისგან მზადდება. ქვევრის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეულის (თიხის) მინერალური შედგენილობაა:

- თიხის მინერალების (კაოლინის ჯგუფი, მონტმორილონიტის ჯგუფი), ქარსების, ჰიდროქარსების (ილიტი, გლაუკონიტი და სხვ.) და ქლორიტების ჯამური შემცველობა – 50-60%;
- კლასტური მინერალების (კვარცი, მინდვრის შპატები, ამფიბოლები, პიროქსენები) – 40-50%;
- რკინის ჟანგების, ჰიდროჟანგების, კარბონატების, სულფატების, სულფიდების, ფოსფატების შემცველობა არაუმეტეს – 5%;
- ორგანული ნივთიერების შემცველობა არაუმეტეს – 10%.

IV. ქვევრის დამზადების ეტაპები

ქვევრის დამზადების ეტაპები მოცემულია ნახ. 2-ზე.



ნახ. 2. ქვევრის დამზადების ეტაპები

ეტაპი 1. თიხისა და წვრილი ალუვიური ქვიშის ერთმანეთთან შერევა და ნაზავის მომზადება. აღნიშნული ნარევი იზილება სპეციალურ დანადგარში. თიხისა და წვრილი ალუვიური ქვიშის ერთმანეთთან შერევა უნდა განხორციელდეს თანაფარდობით 5:1.

ეტაპი 2. თიხისა და წვრილი ალუვიური ქვიშის ერთმანეთთან შერევა-შეზავებისას, ნარევის ემატება საჭირო რაოდენობის სასმელი წყალი, რათა მიღწეულ იქნეს მასის პლასტიკურობა. ნარევი, ანუ მიღებული მასა, ორი დღის განმავლობაში უნდა დაიფაროს. დამატებული წყლის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს თიხის წონის 25%-ს.

ეტაპი 3. ქვევრის ამენება იწყება ქვევრის ძირიდან, შრეებად, გარკვეული პერიოდულობით. თითოეული შრის მზაობის მიხედვით, მას ემატება 15-20 სმ სიმაღლის ახალი შრე. მასის გამოშრობის თავიდან ასაცილებლად, იგი უნდა დაიფაროს ისეთი მასალით, რომელიც აერაციის საშუალებას იძლევა. ამ დროს მნიშვნელოვანია ცალკეული შრეების ერთმანეთთან ერთგვაროვნად შეერთება, რათა

გადაბმის ადგილებში არ წარმოიქმნას ბზარები. ქვევრის კედლის სისქე, მოცულობის მიხედვით, 25-დან 40 მმ-მდეა.

ეტაპი 4. მას შემდეგ, რაც ქვევრის აშენება დასრულდება, ანუ ქვევრი სასურველ ზომას მიიღებს, გამოწვამდე რამდენიმე დღის (3-4 დღე) განმავლობაში უნდა გაშრეს ჰაერზე. გაშრობის ეტაპზე დიდი მნიშვნელობა აქვს ტემპერატურას, ტენიანობას, ქარის სიჩქარეს, მზის სხივების პირდაპირ გავლენას, რათა არ გაჩნდეს ბზარები და ქვევრი ჰომოგენურად გაშრეს. ქვევრის გაშრობა ხდება შენობაში, რომელშიც ტემპერატურა დაახლოებით 20-25°C-ს, ხოლო ფარდობითი ტენიანობა დაახლოებით 70%-ს უნდა შეადგენდეს. ქვევრის გაშრობის პროცესი მას შემდეგ დასრულდება, რაც მისი ზედაპირი ერთგვაროვან ღია ფერს მიიღებს და სველი წერტილები აღარ დარჩება. ქვევრმა უნდა განიცადოს ბუნებრივი შრობა.

ეტაპი 5. ქვევრის გამოწვა უნდა მოხდეს არანაკლებ 1050°C და არაუმეტეს 1200°C ტემპერატურაზე. ქვევრის გამოწვა უნდა განხორციელდეს სპეციალურ ღუმელში. გამოწვის ტემპერატურა, პირობები და რეჟიმი უნდა შეირჩეს გამოყენებული ნედლეულის შესაბამისად. აგურით ნაშენებ ღუმელებში წვის მთელი პროცესი 6-8 დღე გრძელდება. პირველი ორი დღის განმავლობაში ხდება ტემპერატურის თანდათანობით აწევა, რის შედეგადაც, მესამე და მეოთხე დღეს, ტემპერატურა არანაკლებ 1050°C-ს აღწევს. მეხუთე და მეექვსე დღეს ხდება ღუმელის გაგრილება. ღუმელში ტემპერატურა თანდათანობით მცირდება და 100°C-ის ქვემოთ ჩამოდის, რის შემდეგაც ქვევრის ღუმელიდან გამოღება ხდება.

ეტაპი 6. საჭიროების შემთხვევაში, გამოძვარი ქვევრის ღუმელიდან გამოღებისთანავე (ამ დროს ქვევრის ტემპერატურა 70-90°C-ს აღწევს), ხდება ქვევრის შიდა კედლების ცვილით დამუშავება. ცვილი, ანუ თაფლის სანთელი უნდა იყოს მაღალი ხარისხის. ცვილს ქვევრის გახურებულ ზედაპირზე უსვამენ, სადაც ის დნება და შედარებით დიდ ფორებში აღწევს. ფუტკრის ცვილი დიდი ფორების და ნასვრეტების დასალუქად გამოიყენება, რაც ქვევრის სისუფთავის შენარჩუნებას უწყობს ხელს.

V. ქვევრის წარმოების გეოგრაფიული არეალი

ქვევრის დასამზადებლად გამოიყენება მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე მოპოვებული ნედლეული.

ქვევრი მზადდება მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

VI. კავშირი პროდუქტის ხარისხს, რეპუტაციას, ან სხვა მახასიათებლებს და გეოგრაფიულ წარმოშობას შორის

ა. რეპუტაცია

ქვევრის დაცვა „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის“ სტატუსით, ძირითადად, ეფუძნება მისი, როგორც ქართული წარმოშობის საღვინე ჭურჭლის რეპუტაციას და იგი საქართველოს კულტურული თვითმყოფადობის განუყოფელ ნაწილს წარმოადგენს.

ქვევრის თვითმყოფადობა არაერთ თანამედროვე, ისტორიულ, არქეოლოგიურ კვლევას ეფუძნება, რაც ეროვნული, საერთაშორისო, ეთნოგრაფიული, ლიტერატურული, ისტორიული ძეგლებით ერთმნიშვნელოვნად ადასტურებს მის ქართულ წარმოშობას.

2019 წელს ამერიკული ჟურნალი „Forbes“ სტატიაში „შავი ზღვის ღვინის ისტორიის 8000 წლიანი მარკეტინგი“ ქართული ღვინის შესახებ წერს: „საქართველოში არქეოლოგებმა ქართული მეღვინეობა 8000-წლიანი ისტორიით დაათარიღეს. ეს არის ქვეყანა, სადაც ძველ ტრადიციებს ღვინის წარმოებაში დღესაც ხშირად იყენებენ და კვერცხის ფორმის თიხის ჭურჭელი – ქვევრი აქტუალობას დღესაც არაფრით კარგავს. ქვევრი ღვინის დასაყენებლად გამოიყენება. მისი მოხმარება სპეციფიკურია – მას მიწაში ფლავენ და ჰერმეტულად ხურავენ ღვინის შესანახად. ქართულ ღვინის გემოს უნიკალურობას თიხის მინერალები სძენს“ (<https://forbes.ge/news/>).

სტატია ეფუძნებოდა 2017 წელს აშშ-ის მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის სამეცნიერო ჟურნალში – PNAS (Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე მაღალრეიტინგული სამეცნიერო ჟურნალი) გამოქვეყნებულ სტატიას სახელწოდებით "Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus" (საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან). ქართველ მეცნიერებთან ერთად, სტატიის ავტორები არიან პენსილვანიის, მონპელიეს, მილანის, კოპენჰაგენის, ტორონტოს უნივერსიტეტების, ისრაელის ვაისმანის ინსტიტუტისა და მონპელიეს აგრარული კვლევების ეროვნული ინსტიტუტის INRA-ს (French National Institute for Agricultural Research) მეცნიერ-თანამშრომლები. სტატიაში საუბარია საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი არქეოლოგიური მასალის ახლადჩატარებული მულტიდისციპლინარული კვლევის შესახებ, რომელიც ადასტურებს, რომ აქ მოსახლე ტომები ღვინოს ჯერ კიდევ ძვ.წ. 6000-5800 წლებში, ე.ი. 8000 წლის წინ აყენებდნენ. საყურადღებოა, რომ პენსილვანიის უნივერსიტეტის პროფესორის პატრიკ

მაკგოვერნის ხელმძღვანელობით ჩატარებული ბიომოლეკულარული კვლევების შედეგად, მარნეულის რაიონში მდებარე ნეოლითის პერიოდის „გადაჭრილი გორის“ და „შულავერის გორის“ არქეოლოგიურ ძეგლზე უკანასკნელი პერიოდის გათხრების დროს აღმოჩენილი თიხის ჭურჭლის კედლებზე ღვინისათვის დამახასიათებელი ორგანული მჟავების (ღვინის მჟავა, ვაშლმჟავა, ქარვამჟავა და ლიმონმჟავა) არსებობა დადასტურდა, რაც *Vitis vinifera*-ს ვაზის ჯიშისგან დამზადებული ღვინის მარკერია.

ამდენად, საქართველოში ქვევრში ღვინის დაყენება დაახლოებით 8 ათასი წლის წინ დაიწყო და ამ ტრადიციას დღემდე ინარჩუნებენ. როგორც ისტორიული და არქეოლოგიური წყაროების მიხედვით დასტურდება, ქვევრის ტიპის უძველესი ჭურჭელი ძვ. წ. VI-V ათასწლეულებს განეკუთვნება. ესაა შულავერი-შომუთეფეს ადრესამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი თიხის ჭურჭელი – „დერგი“, რომელიც აღმოჩენილია ქვემო ქართლის ტერიტორიაზე და წარმოაჩენს როგორც მოშინაურებული ვაზის წიპწებს, ასევე ქვევრის ტიპის თიხის საღვინე ჭურჭელსაც, რომელსაც ორივე მხრიდან ამკობს ყურძნის მტევნის რელიეფური გამოსახულება, რაც მიანიშნებს, რომ ის საღვინე ჭურჭელია. დერგის ფორმა არამარტო დახვეწილია, არამედ ტექნოლოგიური თვალსაზრისით მიზნობრივად გააზრებული ნახელავია. მისი კვერცხისებური ფორმა, გამოხერილი გვერდებითა და შევიწროებული ბოლოთი, მიანიშნებს ღვინის დაყენების გარკვეულ ცოდნა-გამოცდილებაზე.



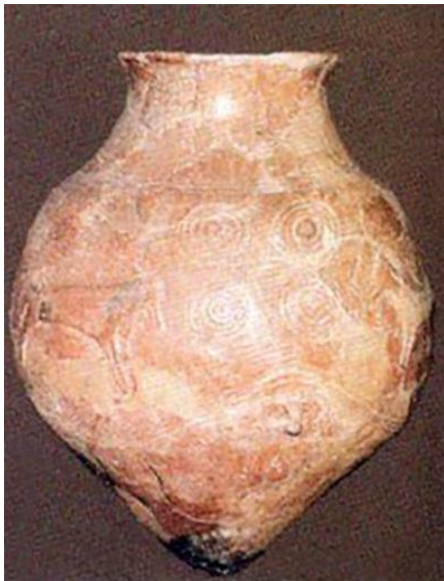
ძვ. წ. VI-V ათასწლეულით დათარიღებული, განვითარებული ნეოლითის პერიოდის შულავერი-შომუთეფეს ადრე სამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი დერგი, თიხის ჭურჭელი, რომელიც აღმოჩენილია საქართველოში, ქვემო ქართლის ტერიტორიაზე და წარმოაჩენს როგორც მოშინაურებული ვაზის წიპწებს, ასევე ქვევრის ტიპის, თიხის საღვინე ჭურჭელსაც, რომელსაც ორივე მხრიდან ამკობს ყურძნის მტევნის რელიეფური გამოსახულება.

არქეოლოგიურ მონაცემებზე დაყრდნობით, თანამედროვე ქვევრი შეიძლება განხილულ იქნეს, როგორც შულავერის დერგის მემკვიდრეობითი განვითარების

შედეგი. ამას ადასტურებს ნეოლით-ენეოლითის პერიოდის შემდგომი, ადრე, შუა და გვიანბრინჯაოს ხანის არქეოლოგიური მასალები.

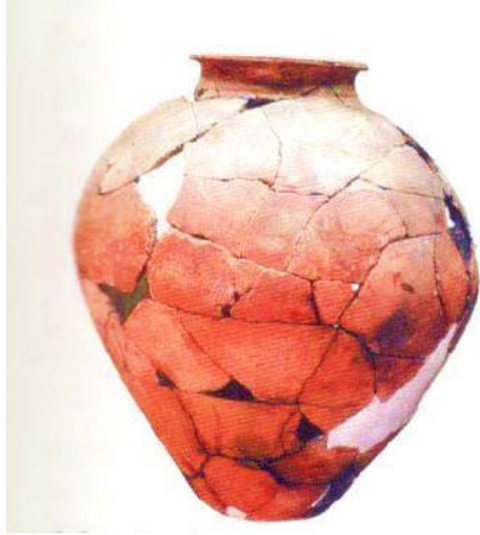
თუ ძვ. წ-ის VI ათასწლეულის თიხის საღვინე ჭურჭელი უყელოა, ძვ. წ-ის IV ათასწლეულში უკვე გვხვდება თიხის ჭურჭელი მცირე ზომის პირგაშლილი ყელით, რომელიც აღმოჩენილ იქნა შიდა ქართლში, მდინარე ფრონეს შესართავთან მდებარე ტერიტორიაზე, ბერიკლდეების ნამოსახლარში მიმდინარე არქეოლოგიური სამუშაოების განხორციელებისას.

ძვ. წ-ის III ათასწლეულში ჩნდება უფრო მოზრდილი პირგაშლილი ფართოყელიანი თიხის საღვინე ჭურჭელი (ახალი ჟინვალი, ქვაცხელი).



*დერგი – პირგაშლილი თიხის ჭურჭელი.
ახალი ჟინვალი, ძვ. წ. III ათასწლეული*

ძვ. წ-ის II ათასწლეულის I ნახევრის მოწითალოდ გამომწვარი დიდი ზომის თიხის საღვინე ჭურჭელი პირგადმოკეცილი ყელით (თრიალეთი) მიანიშნებს ქვევრის შემოქმედებითი განვითარების ახალ ეტაპზე. დარგის სპეციალისტები ამ მომენტს მიიჩნევენ თანამედროვე ქვევრის ყელის ჩამოყალიბების პირველ საფეხურად (ღლონტი თ., ღლონტი ზ. (2018). ქვევრი და კახური ღვინო).



*დერგი – პირგადმოკეცილი თიხის
ჭურჭელი. თრიალეთი, ძვ. წ-ით II
ათასწლეულის პირველი ნახევარი*

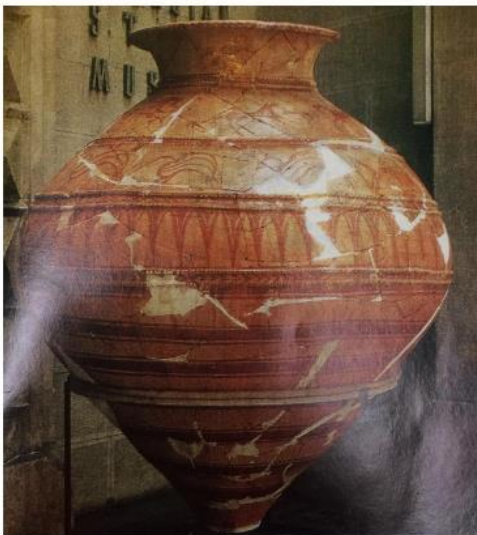
აღსანიშნავია შიდა ქართლში, თბილისის დასავლეთ გარეუბანში, გვიანბრინჯაოს დროის თრელიგორების ნამოსახლარი. ამ გორებზე მოსახლეობა ძვ. წ. II ათასწლეულის მეორე ნახევარში ჩნდება და ცხოვრება აქ ძვ. წ. I ათასწლეულის შუა ხანებამდე გაგრძელებულა. სოფელში სამეურნეო ხასიათის სათავსოები ზოგჯერ უშუალოდ საცხოვრებელ შენობას ემიჯნებოდა, რომლებშიც ხშირად მიწაში ჩადგმული ქვევრები გვხვდება (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012). საქართველოს ისტორია, ტ. 1., უძველესი დროიდან ქრისტიანობის მიღებამდე. თბილისი: პალიტრა L. გვ. 60). მევენახეობას უკავშირდება თიხის ნაწარმი – ღვინის ჭურჭლები, სასმისები, მარნები და, აგრეთვე, საღვინე ქვევრები (იქვე, გვ. 65).

სამეცნიერო წყაროების მიხედვით, ჩვ. წ. პირველ საუკუნეებში ქართლში (იბერია) ვითარდება სოფლის მეურნეობის ისეთი დარგები, როგორიცაა მევენახეობა და მეღვინეობა. არმაზისხევში, პიტიახშთა (ქართლის მეფეთა დიდმოხელეების) სამაროვანსა, აბანოსა და სასახლის კომპლექსის ნაშთებთან ერთად, აღმოჩენილია დიდი მარნის ნაშთები – ნაპოვნია ორმოცდაათზე მეტი ღვინის დიდი ქვევრი. ერთ ასეთ ქვევრში, რომელიც ბაგინეთშია (არმაზციხე) ნაპოვნია, აღმოჩნდა ღვინის ნალექიც (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქი-ფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012). საქართველოს ისტორია ტ. 1. უძველესი დროიდან ქრისტიანობის მიღებამდე. თბილისი: პალიტრა L).

იქვე აღნიშნულია, რომ გვიანბრინჯაოსა და ადრერკინის ხანაში საქართველოში ვითარდება მეთუნეობა, ამ დროს გაბატონებულია უკვე დიდი მოწითალო ქვევრები

და ასეთივე სუფრის ჭურჭელი; თიხის დამუშავების ეს ახალი ტექნოლოგია უნდა მივიჩნიოთ ანტიკური საქართველოს უმნიშვნელოვანეს მონაპოვრად, რამაც ხელოსნურ ნაწარმსაც დაამჩნია კვალი. მეთუნეთა ნაწარმის მრავალსახეობას შეესაბამება ხელოსანთა დასპეციალებაც. მეთუნეთა წრეში შეიძლება გავარჩიოთ მეჭურჭლეები და მექვევრეები. ბუნებრივია, რომ ამ პერიოდში ალაზნის ველზეც და შიდა ქართლშიც აშკარად შეიმჩნევა, რომ მეთუნე ქვეყნის საჭიროებას ითვალისწინებდა და სოფელს დიდი ქვევრებითა და კოკებით, ხელადებითა და, საერთოდ, საღვინე ჭურჭლით ამარაგებდა (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012). საქართველოს ისტორია. ტ. 1. უძველესი დროიდან ქრისტიანობის მიღებამდე. თბილისი: პალიტრა L).

საყურადღებოა სამადლოს ნამოსახლარზე (ძვ. წ. IV-II საუკუნეების ვრცელი ნაქალაქარი, მდ. მტკვრისა და მდ. ქსნის შესართავთან, მდ. მტკვრის მარჯვენა ნაპირზე) აღმოჩენილი პირგაშლილი, განიერმუცლიანი, ვიწროყელიანი სარიტუალო ქვევრი, რომელიც ძვ. წ. IV-III ათასწლეულებით თარიღდება, საკმაოდ მრავალფეროვანია ადგილობრივ დამზადებული კერამიკული მასალაც: ფიალები, ჯამები, დოქები, ქვევრები და ა.შ. ჭურჭლის ზედაპირი დაფარულია ღია მოყვითალო ანგობით ან მაღალი ხარისხის წითელი საღებავითაა მოხატული ან შეღებილი. მოხატულ კერამიკაში განსაკუთრებით ქვევრები გამოიყოფა (ლორთქიფანიძე დ. (2003). ძველი ქართული ცივილიზაციის სათავეებთან).



სამადლოში გამოვლენილი თიხის პირგაშლილყელიანი სარიტუალო ქვევრი. ძვ. წ. IV-II საუკუნეები

საყურადღებოა, ასევე, ის ფაქტი, რომ ისტორიული წერილობითი წყაროების მიხედვით, IV-VII საუკუნეებში ურბნისში განვითარებული იყო სოფლის მეურნეობის დარგები. ამის გამოა, რომ ამ პერიოდის ფენებში მრავლად არის ნაპოვნი სასოფლო-სამეურნეო ნაგებობების ნაშთები და ნივთები, მათ შორის, მრავალი ქვევრი და რამდენიმე მარანი.



*მარანი. ურბნისი. ახ. წ.
IV საუკუნე*

საინტერესო არქეოლოგიური მასალა იქნა მოპოვებული, ასევე, ახმეტის ჯვარ-პატიოსნის ეკლესიის არქეოლოგიური გამოკვლევისას. ეკლესიის პირველი სართულის წყობა IV-V საუკუნისაა. აქ არის დამხმარე სათავსი და დადასტურებულია ქვევრების არსებობა, ანუ ღვინის შესანახი მარანი, რომელიც საეკლესიო პირებს ემსახურებოდა (საქართველოს ისტორიისა და კულტურის ძეგლთა აღწერილობა, ტ. 2, თბილისი, 2008 წ.).

სამეგრელო-ზემო სვანეთი/სენაკი ნოქალაქევის ნაქალაქარში აღმოჩენილია ქვევრის გვერდი და ყელის ფრაგმენტი, რომელიც წარმოადგენს თიხის, აგურისფრად გამომწვარ, გარეთა კედელს რელიეფური ზოლებით და დათარიღებულია IV-VI საუკუნეებით. იგი ინახება პარმენ ზაქარაიას სახელობის ნოქალაქევის არქიტექტურულ-არქეოლოგიური მუზეუმ-ნაკრძალის განყოფილებაში.

1972-73 წწ. არქეოლოგიურად შესწავლილი იქნა კვირაცხოვლის სამაროვანი და ეკლესია, რომელიც ხევსურეთის დროებითი ტრასის გაყვანასთან დაკავშირებით 1976 წ. მთლიანად დაანგრიეს. ეკლესია მდებარეობდა სოფ. ჟინვალს გაღმა, არაგვის მარცხენა ნაპირზე. გათხრებით გამოვლინდა კერამიკული მასალის რამდენიმე

ჯგუფი, მათ შორის, გვიანი შუა საუკუნეების ქვევრების ნატეხები. (რჩეულიშვილი მ. (1975) არქეოლოგიური ძიება კვირაცხოველზე, ჟინვალის ექსპედიცია. პირველი სამეცნიერო სესიის მოკლე ანგარიშები. თბილისი).

არაგვის ხეობაში, ჟინვალის მიდამოებში, არქეოლოგიურად შესწავლილ იქნა, ასევე, XI-XIII სს-ის ნასოფლარები, სადაც ყველა საოჯახო კომპლექსში დასტურდება მარან-საწნახლებისა და ქვევრების არსებობა (რჩეულიშვილი გ. (1990). ფშავის არაგვის ხეობის არქეოლოგიური ძეგლები. გვ. 99. თბილისი). საყურადღებოა ის ფაქტი, რომ მიუხედავად იმისა, რომ ამ ტერიტორიაზე ვაზი არ ხარობდა და მევენახეობა შეუძლებელი იყო, ივ. ჯავახიშვილის მიერ დადგენილ იქნა საქართველოს სხვადასხვა თემებს/ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებს შორის სამეურნეო ურთიერთობების ფაქტები. ამის შესახებ ვახუშტი ბაგრატიონიც მიუთითებდა. ვახუშტი ბატონიშვილზე მითითებით (ვახუშტი ბატონიშვილი (1745) აღწერა სამეფოსა საქართველოსა), ივ. ჯავახიშვილი წერდა: მიუხედავად იმისა, რომ თრიალეთი უვენახო თემი იყო, მეღვინეობა იქაც ყოფილა. ვახუშტის სიტყვებით: „თრიალეთის მცხოვრებნი ტკბილს მოიტანდნენ ბარიდამ, ჩაასხამენ აქა ქვევრებში და დადგების ღვინო კარგი და კეთილგემოიანი.“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986), ტ. V. გვ. 671).

IX-X საუკუნეების საქართველოში წარმოდგენილი იყო ხელოსნობის თითქმის ყველა ის დარგი, რაც საერთოდ ცნობილი იყო შუასაუკუნოვან სამყაროში. წერილობით წყაროებში დამოწმებული ცნობებითა და არქეოლოგიური გათხრების შედეგად მოპოვებული მასალით დასტურდება, რომ სხვადასხვა დარგის ხელოსნები არსებობდნენ ქვეყნის ყოველ კუთხესა და მხარეში, მაგრამ, ძირითადად, ისინი ქალაქებში იყვნენ თავმოყრილნი, სადაც ჰქონდათ თავისი სახელოსნოები, რომლებიც უმრავლეს შემთხვევაში სავაჭრო დუქნებსაც წარმოადგენდნენ, სადაც ისინი ყიდდნენ თავიანთი ხელოსნური წარმოების ნივთებს. შუასაუკუნოვან საქართველოში და საკუთრივ IX-X საუკუნეებში ფართოდ იყო გავრცელებული თიხის ნაწარმის დამზადება. ამზადებდნენ როგორც საყოველთაოდ სახმარ მრავალფეროვან საოჯახო ჭურჭელს, თევშებს, დოქებს, ქოთნებს, ჯამებს, ქვევრებს, სამშენებლო მასალას, აგურს, კრამიტს, შორენკეცებს და სხვ., ასევე მაღალმხატვრულ მოჭიქულ ჭურჭელს. კერამიკული სახელოსნოები იყო თბილისში, დმანისში, რუსთავში და სხვა ქალაქებში. მრავალი კერამიკული სახელოსნოს არსებობას განაპირობებდა მათ ნაწარმზე არსებული ფართო მოთხოვნილება – საქართველო ქრისტიანობის მიღებიდან თამარ მეფის გარდაცვალებამდე. (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ.,

ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012)
საქართველოს ისტორია. ტ. 2. თბილისი: პალიტრა L).

XI ს-ში დაწერილ ნიკორწმინდის მონასტრის წინამძღვრის სიგელში აღნიშნულია:
„ნიკოლას წმინდას შევექმენ სახლი ქვითკირი: ა: ზედა სახლი მუხისაი კარგი: ა:
მარანი ქვითკირი: ა: და დავვალი შიგან ჭური ნავარძული“, რაც საკმაო სიცხადით
მეტყველებს ქვევრ-მარნის არსებობის და გამოყენების შესახებ (ბერძენიშვილი მ.
(1962). XI საუკუნის ქართული საისტორიო წყაროები საქართველოს სოციალურ-
ეკონომიკური ისტორიის შესახებ „ნიკორწმინდის დაწერილი“. თბილისი).

ქვევრში კახური ღვინის დაყენებაზე აღნიშნავს მ. ბალასი 1877 წელს და წერს: „კახელ
მეღვინეებს დახურულ, მიწაში ჩაფლულ ჭურებში კახური ღვინის დუღილისა და
შენახვის კარგი ჩვეულება აქვთ, რითაც მიიღწევა დუღილის ერთგვაროვნება და
ტემპერატურის უცვლელიობა...“ (Баллас М. (1877). Очерк вино-делия в России (Кавказ
и Крым), Историко-статистический сборник виноделия т. I).

დიდი ქართველი მწერალი და საზოგადო მოღვაწე ილია ჭავჭავაძე 1887 წელს
ქვევრთან დაკავშირებით წერდა: „ჩვენში თითქმის ყველგან ქვევრი იცინან, მიწაში
ცოტად თუ ბევრად ღრმად ჩაფლული. იქვე აღნიშნავს – „იგი ღრმად ჩასმულია მიწაში
და გარედ ჰაერზედ არა სდგას. რატომ? სხვათა შორის იმიტომ, რომ ვერც გარეთი
სიცხე ჩაატანს მიწას ისე მალე და ხელალებით, ვერც სიცივე. მიწა ინახავს ქვევრს
ერთსა და იმავე სითბო-სიგრილეში და გარეთი ჰაერის ცვლილება მაგოდენად არა
სწვდება ქვევრსა და აქედამ ტკბილსა, რომელიცა ქვევრში ჰდულს“ (ჭავჭავაძე ი. (1887).
ღვინის ქართულად დაყენება. ტფილისი).

ქვევრის თვითმყოფადობასთან დაკავშირებულია, ასევე, უძველესი ქართული
დამწერლობის საკითხებიც. მაგალითად, II-III საუკუნეებით თარიღდება ნეკრესის
ქვევრის პირზე გაკეთებული წარწერა „მბ ესე ჭ(უ)რი მე დავრგე“. მიჩნეულია, რომ
ქვევრი, რომელზეც წარწერაა გაკეთებული, შესაძლოა შესაწირავი ღვინისთვის
ყოფილიყო განკუთვნილი (ჭილაშვილი ლ. (2004) ნეკრესის უძველესი ქართული
წარწერები და ქართული დამწერლობის ისტორიის საკითხები).



ნეკრესის ქვევრის პირი უძველესი ქართული წარწერით – II-III სს.

საქართველოში ძველთაგანვე გავრცელებულ სახელთაგან, რომლებითაც ღვინის შესანახ, სხვადასხვა ზომისა და ფორმის ჭურჭელს მოიხსენიებდნენ, ცნობილია შემდეგი სახელები: ქვევრი, ჭური, დერგი, ლაგვინი, ლაგვანი, ლაგვინარი, ყვიბარი, ქვიბარი, ქუბარი, ლახუტი, ჩასავალი, ხალანი, საზედაშე ქვევრი და ქოცო, ამაზე მიუთითებს სწორედ სულხან-საბა ორბელიანი, რომელიც „სიტყვის კონაში“ ჭურთან დაკავშირებით იძლევა შემდეგი სახის განმარტებას: „...ჭური არს კვეთაგან ჭურჭელი: ქვევრი, ყვიბარი, ქოცო, ხალანი, დერგი, ლაგვნი, ლაგვინარი და მისთანანი...“ (სულხან-საბა ორბელიანი. ქართული ლექსიკონი („სიტყვის კონა“, 1685–1716. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, თბ., 1993, ტ. II).

რაც შეეხება სიტყვა „ჭურის“ სიძველეს (ჭილაშვილი ლ. (2004). ნეკრესის უძველესი ქართული წარწერები და ქართული დამწერლობის ისტორიის საკითხები), საგულისხმოა, რომ ივანე ჯავახიშვილი მევენახეობის ისტორიის შესახებ შექმნილ თავის ფუნდამენტურ ნაშრომში „ჭურს“ „ქვევრზე“ უფრო ადრინდელ ლექსიკურ ერთეულად მიიჩნევს და წერს, რომ უძველეს ქართულში სწორედ სიტყვა „ჭური ყოფილა ღვინის ჩასასხმელ-შესანახი ჭურჭლის აღსანიშნავად მიღებული, შემდეგ დროინდელ საბუთებსა და ძეგლებში, ჭურს გარდა, ქვევრიც ჩნდება“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986). ტ. V. გვ. 671).

აკად. ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით: „გურიასა და სამეგრელოშიც ორ-ორი სახელი არსებობს და აქაც ორივე განსხვავებული სიდიდის ჭურჭლის აღმნიშვნელია. სახელდობრ, დიდი და საშუალო ტანის ჭურჭელს გურიაში – ჭური, ოდიშში ლაგვანი ეწოდებოდა; ხოლო მომცროს, რომელიც 5 ვედრომდე ტკბილს, ანუ ღვინოს ჩაიტევდა, გურიაში – ქვიბარი, ოდიშში ლახუტი ერქვა.“ (ჯავახიშვილი ივ. (1964). მასალები საქართველოს ეკონომიკური ისტორიისათვის).

დასავლეთ საქართველოში ჭური ქვევრის მნიშვნელობით იხმარება, მაგრამ ამჟამად ამ სახის ჭურჭლის საერთო ლიტერატურულ სახელად მიღებულია ტერმინი „ქვევრი“, რაც ისტორიულ-ეკონომიკური აუცილებლობითაა განპირობებული (ფრუიძე ლ. (1974). მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში).

საქართველოში არსებობდა ქვევრის ფართომასშტაბიანი წარმოების გამოცდილებაც. ამ მხრივ გამორჩეულია გასული საუკუნის 50-იან წლებში თელავის კერამიკულ ქარხანაში გამართული ქვევრის თანამედროვე საწარმო, რომლის ფუნქციონირებას საფუძვლად ედო ვარდისუბნის თიხის საბადოს სტანდარტული მოთხოვნების შესაბამისად ჩატარებული გეოლოგიური კვლევა, თიხის და გამამქლეველის

ქიმიური და ფიზიკური თვისებების ანალიზი და იმ დროისთვის მრავლად არსებული ქვევრის შენების მცოდნე მოხელეების გამოცდილების და კვალიფიციური მეცნიერ კერამიკოსების რჩევების გათვალისწინებით შედგენილი სამეცნიერო-ტექნიკური დოკუმენტაცია (Геолого-разведочная кантора Грузпромсовета. Отчет геолого-разведочных работ по Телавскому (село Вардисубани) месторождению глины для производства винных кувшинов «КВЕВРИ» большой емкости. Тбилиси, 1955).

მიუხედავად იმისა, რომ ქვევრთან დაკავშირებით არაერთი ისტორიულად და მეცნიერულად დადასტურებული ფაქტი არსებობს, არავითარი რეგულირებული ტექნიკური მოთხოვნები მასზე, როგორც საღვინე ჭურჭელზე, არ ყოფილა მიღებული, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ საქართველოს საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკის რესპუბლიკურ სტანდარტს (რუსულ ენაზე) РС „Изделия Керамические гончарные“ (81-73), რომელიც ოფიციალურად გამოიცა 1973 წელს. მოგვიანებით, 1977 წელს შესაბამისი ცვლილებებით გამოიცა საერთო ტექნიკური პირობები РС „Изделия Керамические гончарные“. აღნიშნული სტანდარტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება დეკორატიული და სამეურნეო დანიშნულებისათვის განსაზღვრულ მეთუნეობის კერამიკულ ნაკეთობებზე, რომლებიც მზადდება წითელი პლასტიკური თიხისგან, ფორმირებით ან ჩამოსხმით და შემდგომი გამოწვით. მასში, ქვევრთან დაკავშირებით, მხოლოდ მინიშნებაა, რომ ის, დანიშნულების მიხედვით, წარმოადგენს სითხის შესანახ ჭურჭელს. სტანდარტი იძლევა ზოგად ტექნიკურ მოთხოვნებს და ფიზიკურმექანიკურ მახასიათებლებს დეკორატიული და სამეურნეო დანიშნულებისათვის განსაზღვრულ მეთუნეობის კერამიკულ ნაკეთობებთან დაკავშირებით და მასში არ არის განსაზღვრული ქვევრის, როგორც საღვინე ჭურჭლის მახასიათებლები. ეს ალბათ გასული საუკუნის 60-იანი წლების სოციალურ-პოლიტიკური რეალობით იყო განპირობებული, როდესაც მიმდინარეობდა ქვევრისა და ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგიის იგნორირების არამართებული პოლიტიკა.

მაგრამ, საქართველოს დამოუკიდებლობის მოპოვების შემდეგ, განსაკუთრებული ყურადღება ეთმობა უკვე ქვევრში დაყენებული ღვინის პოპულარიზაციას. მიუხედავად იმისა, რომ ჯერ კიდევ 1997-1998 წლებში მომწიფდა ქვევრის ღვინის საკანონმდებლო რეგულირების საკითხი, მხოლოდ 2018 წელს განხორციელდა მნიშვნელოვანი ცვლილებები საქართველოს კანონში „ვაზისა და ღვინის შესახებ“. განისაზღვრა ტერმინი „ქვევრის ღვინო“, რომლის თანახმად, „ქვევრის ღვინო ეს არის ღვინო, რომელიც დადუღებული და დავარგებულია ქვევრში არანაკლებ მისი

დაწურვის წლის 31 დეკემბრამდე, სრულ ან ნაწილობრივ ჭაჭაზე“ და, შესაბამისად, ღვინის კატეგორიებს დაემატა კატეგორია „ქვევრის ღვინო“.

ყურადსაღებია ფაქტები, რომლებიც მეტყველებენ საქართველოს მართლმადიდებელი ეკლესიის ღვაწლზე ქვევრის დაცვასა და პოპულარიზაციასთან დაკავშირებით. 2007 წლის შემოდგომაზე ალავერდის მონასტრის მარანში უძველესი ტრადიციული წესით იქნა ღვინო ქვევრებში დაყენებული. 2010 წელს დაფუძნდა „ქართული ტრადიციული ღვინის ფონდი“, რომელმაც „ასოციაცია ქართულ ღვინოსთან“, „ღვინის კლუბთან“ და „ასოციაცია ქვევრის ღვინოსთან“ ერთად 2011 წელს დააფუძნა „ქვევრის ფონდი“. ამ ფონდმა 2011 წლის შემოდგომაზე, აშშ-ის საერთაშორისო განვითარების ეკონომიკური აღმავლობის ინიციატივის (EPI) მხარდაჭერით და ხელშეწყობით, ჩაატარა „ქვევრის ღვინის პირველი სამეცნიერო სიმპოზიუმი“, რომელმაც ხელი შეუწყო „ქვევრის“, როგორც ქართული წარმოშობის საღვინე ჭურჭლის ამსახველი ტერმინის დამკვიდრებას მსოფლიოში.

ისტორიულად ჩამოყალიბებული ქვევრში ღვინის დაყენების უძველესი ტრადიცია დღემდე გრძელდება. სწორედ ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს ის ფაქტიც, რომ 2013 წელს, გაერთიანებული ერების განათლების, მეცნიერებისა და კულტურის ორგანიზაციის – UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის მთავრობათაშორისი კომიტეტის მე-8 სესიაზე მიღებულ იქნა გადაწყვეტილება, საქართველოს მიერ წარდგენილი ნომინაციის – „ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდი“ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის წარმომადგენლობით სიაში შეტანის თაობაზე (UNESCO (2-7.12. 2013). მერვე სესიის პროტოკოლი ქვევრის ღვინის კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის წარმომადგენლობით სიაში ჩართვის შესახებ. ბაქო, აზერბაიჯანი), რაც შესაბამისად არამართ ქვევრის ღვინის, არამედ საღვინე ჭურჭლის უნიკალურობაზეც მიუთითებს.

მნიშვნელოვანია ის ფაქტი, რომ გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის დაარსების 70-ე წლისთავის აღსანიშნავად, ქ. ქენევაში გაერო-ს ოფისის ეზოში განთავსდა გაეროსათვის საქართველოს მიერ ორგანიზაციის იუბილესთან დაკავშირებით საჩუქრად გადაცემული ქართული ქვევრი. ორიგინალი ზომის თიხის ქვევრმა, რომელიც საქართველოში, სოფელ მაქათუბანში დამზადდა და მასზე ქართულ და ინგლისურ ენებზე ამოტვიფრულია „საქართველო Georgia“, ქენევაში ორგანიზაციის ეზოში სამუდამოდ დაიდო ბინა. ქვევრის დადგმის ოფიციალური ცერემონია გაიმართა გაეროში, 2016 წლის 1 მარტს.



ხოლო 2017 წელს, საფრანგეთში, ქალაქ ბორდოში ღვინის მსოფლიო ცივილიზაციის ცენტრში (Cité des Civilisations Du Vin) საზეიმოდ ოფიციალურად გაიხსნა გამოფენა – „საქართველო – მეღვინეობის აკვანი“. საქართველოსადმი მიძღვნილი „მოწვეული ღვინის ქვეყნის“ გამოფენათა ციკლის პირველი ექსპოზიციის აღსანიშნავად, შესასვლელში დიდი ზომის ქვევრი დაიდგა. იმავე წლის 11 ოქტომბერს, ღვინის ცივილიზაციის ეროვნულ ცენტრში პენსილვანიის უნივერსიტეტის მუზეუმის პროფესორი, ბიოქიმიკოსი და ღვინის ისტორიკოსი პატრიკ მაკგოვერნი საზოგადოების წინაშე მეცნიერული კვლევის ანგარიშით წარსდგა, რომლის მიხედვითაც ქვეყნის წამყვანმა სპეციალისტებმა, 3-წლიანი კვლევის შედეგად დაადასტურეს, რომ საქართველო ღვინის სამშობლოა და საქართველოში ქვევრში ღვინის დაყენება 8 ათასი წლის წინ დაიწყო, არსებობს მეღვინეობის უწყვეტი ტრადიცია და საქართველოში აღმოჩენილი ქვევრის ტიპის უძველესი ჭურჭელი ძვ. წ. VI-V ათასწლეულებს განეკუთვნება.



ამით კიდევ ერთხელ დადასტურდა არა მხოლოდ ქვევრში ღვინის დაყენების მეთოდის უნიკალურობა და მსოფლიო მნიშვნელობა, არამედ ქვევრის განსაკუთრებული კულტურული, სოციალური ღირებულება და ის ფაქტიც, რომ ქვევრის რეპუტაცია განუყოფელია საქართველოსგან.

ბ. ადამიანური ფაქტორი



ქვევრის დამზადება ქართველი ხალხის ინტელექტის ნაყოფს წარმოადგენს. ჩვენმა წინაპრებმა შესძლეს შეექმნათ ხელობა, ინდუსტრია და ტრადიცია, რომელიც დღემდე

გრძელდება. ქვევრი ერთგვარი გამოყენებითი ხელოვნების ნიმუშია, რომელმაც საწარმოო განვითარება ჰპოვა და ამის განმსაზღვრელი სწორედ ადამიანური ფაქტორებია.

საქართველოში ქვევრ-ჭურების დამზადების პუნქტების შესახებ ცნობებს იძლევა ივ. ჯავახიშვილი, რომელიც აღნიშნავს, რომ: „ძველ საქართველოში მეღვინეობის ფართოდ გავრცელების გამო, ცხადია, რომ ქვევრ-ჭურების დამზადება ხელოსნობის ცალკეულ დარგად უნდა ქცეულიყო ისევე, როგორც თავისი საუკეთესო ასეთი ჭურჭლით განთქმული ადგილები სხვადასხვა თემში უნდა გაჩენილიყო. ის გარემოება, რომ ნიკოლას-წმინდა, ანუ ნიკორწმინდის XI ს. საბუთში მარნის შესახებ ნათქვამია: შიგ დავფალ „ჭური ნავარძული“ 16-ი, უფლებას გვაძლევს დავასკვნათ, რომ ამ კუთხეში საუკეთესო ჭურებად ნავარძეთში გაკეთებული ჭურები იყო მიჩნეული“.

კახეთში XIX ს. ქვევრებს ბევრგან აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ ანაგის ქვევრები ითვლებოდა (Пиралов А. С. и Шавердов С. Б. (1896). Очерк виноградарства и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. VII. Тифлис).

ქართლშიც ქვევრებს სხვადასხვა სოფლებში აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ იმერული ქვევრები იყო მიჩნეული და იქითგან, სახელდობრ, ზემოიმერეთის ს. ბოსლევისა, შრომისა და სხვა სოფლებითგან მოჰქონდათ ხოლმე (Кандуралов П. (1897). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. VIII. Тифлис).

„იმერეთში ჭურ-ქვევრებს არგვეთის სოფ. სარკეშიც აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ ს. ჩირეულისა და ბოსლევისა, აგრეთვე, ლეჩხუმის სოფ. საირმითგან იყო მიჩნეული, საითგანაც თურმე რაჭველებს ჩამოჰქონდათ გასაყიდად.“ (Накашидзе Е., Дандуров Е., Яковлев А., Вацадзе Е (1896). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. III. Тифлис).

„ლეჩხუმში ამ ხელობას, ალპანას საზოგადოების ს. საირმის გარდა, ოყურემის საზოგადოების ს. ზუბსა და ოფიტარაში მისდევდნენ“ (Накашидзе Е., Дандуров Е., Яковлев А., Вацадзе Е (1896). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. III. Тифлис).

გურიასა და სამეგრელოში ჭურ-ქვევრებს ადგილობრივ აკეთებდნენ. გურიაში ამ ხელობას ს. აკეთი და აცანა მისდევდა, სამეგრელოში კი ძველი სენაკი, მუხური, ჯვარი, პახულანი, ჭალე, ჭკადუაში, კორცხელი და სხვა. მაგრამ ყველაზე უფრო განთქმული ნამყოლი იყო (Тимофеев С. Н., Накашидзе Е. К. (1896). Сборник сведений

по винограду и виноделия на Кавказе. вип. IV, Тифлис; ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტ. V.).

ლევან ჯორჯაძე თავის ნაშრომში წერს: „თუმცა საქართველოში ბევრგან სხვადასხვა ადგილებში აკეთებენ ქვევრებსა, მარამა რაც უნდა რომ კარგად გაკეთებული და გამომწვარი იყოს, მაინც მათგანი ზოგი კარგათ ინახამს ღვინოსა, ზოგი კი – არა. მოყვანილი არის ცნობაში, რომ, როგორათაც უწინდელს, ეგრეთვე ახლანდელს დროებში, თვითისის უეზდში სართიჭალის უჩასტკაში სოფელ ანთოკში გაკეთებული ქვევრი ყველა სხვა ადგილების ქვევრზე კარგი გამოდის და ვისაც ამ ადგილიდან აქვს წაღებული ქვევრი ანუ უწინდელი და ანუ ახლანდელი, იგინი ყველანი კმაყოფილნი არიან და ამბობენ, რომ ღვინოს კარგად და დიდხანს ინახამსო და ამ სოფლის ქვევრებზე ყველგან ქების ხმა არის გავრცელებული.“ (ჯორჯაძე ლ. (1876) მევენახეობა და ღვინის დაყენება, კეთება და გაუმჯობესება ხელთმძღვენელობისათვის კახური ღვინის მაყენებლებისა. თბილისი).

ვახუშტი ბატონიშვილი ალისწყლის ხეობის აღწერისას აღნიშნავს: „აღს ზეით არს, ლიხის მთის კალთას, ციხე ალისა. ციხეს უკან არს სოფელი უწლევნი, მთაში. აქ აკეთებენ ჭურსა ღვინისასა კეთილსა, ყოველთა უმჯობესსა“... (ჯანაშვილი მ. (1904). აღწერა სამეფოსა საქართველოსა. ვახუშტი ბატონიშვილი/ზაგრატიონი).

მნიშვნელოვან ეთნოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობით, ლ. ბოჭორიშვილი აღწერს „ქვევრის კეთების პროცესს“, სადაც აღნიშნავს: „ქურის წინა, სათვალეების პირდაპირ, სათვალეებიდან მცირეოდენი მანძილის დაშორებით, ფუტურო შეშის ცეცხლს დაანთებენ, რომ ქურას პატარა ბოლი ჰქონდეს და გათბეს, ორი დღის განმავლობაში, ზოგიერთის ცნობით კი სამი დღის განმავლობაში ქურას ჩუმი ბოლით გაათბობენ, მესამე თუ მეოთხე დღეს ცეცხლს ქურის სათვალეებს მიუახლოვებენ და ნელ-ნელა გააძლიერებენ, კარგად გამომწვარ ქვევრსაც და ცეცხლსაც მოლურჯო ფერი დაჰკრავს“ (ბოჭორიშვილი ლ. (1949). კახური კერამიკა).

ქვევრის გამოწვის შესახებ, ასევე, ეთნოგრაფიულ მასალებზე მითითებით, აღნიშნავს ი. ნანობაშვილიც, „ქვევრმა ქურაში რამდენიმე საფეხური უნდა გაიაროს. წვა რამდენიმე პერიოდად ხდება. დაწყებისას და დამთავრებისას სხვადასხვანაირი ცეცხლი უნდა, თუ რამდენად არის ქვევრი კარგად გამომწვარი, ამას გავიგებთ ოფლის საშუალებით. ოფლი ცეცხლზეა დამოკიდებული. ცეცხლი ოთხნაირია და ოფლიც ოთხნაირი იცის, ოფლი არის შავი, თეთრი, ნაკვერცხლისებური და წითელი. შავი ოფლის მისაღებად ცეცხლი სათვალიდან ერთი მეტრის მანძილზე ინთება და ქვევრები იქიდან იღებენ ბოლს, ეს გრძელდება სამი დღის განმავლობაში. სამი დღის

შემდეგ ცეცხლი სათვალისკენ ახლოს, ნახევარი მეტრის მანძილზე ინთება ერთი დღე-ღამის განმავლობაში. ამის შემდეგ ცეცხლი შიგ პირში მიეცემა და გაძლიერდება. მეოთხედ ცეცხლი უფრო გაუძლიერდება და ორწყებად ექნება. ცეცხლს გრძელი ჯოხებით სულ ბოლომდე მიაყრიან. ეს იქნება წვის საბოლოო მომენტი. გამომწვარ ქვევრს ქურიდან გამოღების შემდეგ წრთობა ჭირდება“ (ნანობაშვილი ი. (1960). ვაზის ძველი კულტურა ქიზიყში (ეთნოგრაფიული ჩანაწერების მიხედვით). თბილისი: გამომც. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის ს. ჯანაშიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმი).

გ. ქვევრი, როგორც სურსათთან შეხებაში მყოფი ნაკეთობა

ქვევრი წარმოადგენს სურსათთან შეხებაში მყოფ თიხის ნაკეთობას, საგანს და, შესაბამისად, იგი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, რომლის თანახმად: „დამზადებულ უნდა იქნეს ისეთი საწარმოო პრაქტიკის გამოყენებით, რომელიც უზრუნველყოფს, რომ მათი ჩვეულებრივ, ნორმალურ პირობებში ან წინასწარ პროგნოზირებად პირობებში გამოყენებისას მათი კომპონენტები არ მოხვდნენ სურსათში იმ რაოდენობით, რომ მოხდეს ჩამოთვლილთაგან ერთ-ერთი:

- ა) საფრთხე შეუქმნას ადამიანის ჯანმრთელობას;
- ბ) გამოიწვიოს სურსათის შემადგენლობის არასასურველი ცვლილებები;
- გ) გამოიწვიოს სურსათის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების გაუარესება“.

დ. ძირითადი ნედლეულის ზოგადი მახასიათებლები

თანამედროვე გამოკვლევებით ცნობილია, რომ თიხები მიეკუთვნება წმინდა-მარცვლოვანი (წვრილდისპერსიული) დანალექი-კლასტური ქანების ჯგუფს. ისინი პოლიმინერალური ქანებია, რომელთა შემადგენელი ნაწილაკების 30%-ზე მეტი 1 მიკრონზე (0,001 მმ-ზე) ნაკლები ზომისაა. ქვევრის ნედლეულის შემადგენელი მინერალების მარცვლების ნაწილაკების ან ცალკეული ქანის ნატეხების ზომის ზედა ზღვარი უნდა შეადგენდეს 60-70 მკმ-ს. ამასთანავე, თიხა ხასიათდება სხვადასხვა ქიმიური, ფიზიკური და მექანიკური თვისებებით, რომლებიც, ძირითადად, დამოკიდებულია თიხის მინერალების კრისტალოქიმიურ სტრუქტურაზე. აღნიშნულიდან გამომდინარე, მნიშვნელოვანია თიხის ისეთი მახასიათებლები, როგორებიცაა:

- ნედლეულის (თიხის) ქიმიური შედგენილობა დამოკიდებულია მის მინერალურ შედგენილობაზე, რომელიც განსაზღვრავს, როგორც თიხის ქიმიურ შემადგენლობას,

ასევე იმ ქიმიურ ნივთიერებებს, რომლებმაც შესაძლოა გამოიწვიონ ქვევრის სტრუქტურის დარღვევა (მაგ., ორგანული ნახშირბადის მაღალი კონცენტრაცია ხელს უშლის წვის პროცესს და უარყოფით გავლენას ახდენს გამომწვარი ქვევრის სიმტკიცეზე);

- ნედლეულის (თიხის) მინერალური შედგენილობა – ქვევრის ნედლეულში თიხის მინერალების (პლასტიკური) შემცველობა, ჰიდროქარსებისა და ქლორიტების ჩათვლით, უნდა იყოს საშუალოდ მთლიანი მასის ნახევარი, ხოლო კლასტური მინერალების შემცველობა (კვარცი, მინდვრის შპატები და სხვ.) არ უნდა იყოს 40%-ზე ნაკლები;
- ნედლეულის (თიხის) გრანულაცია განსაზღვრავს, თუ რამდენად გამოყენებადია თიხა, რეკომენდებულია ნედლეულის (თიხის) შემადგენელი მინერალების მარცვლების ნაწილაკების ან ცალკეული ქანის ნატეხების ზომის ზედა ზღვარი 60-70 მკმ-ს შეადგენდეს;
- თიხის გამოწვა (თერმული ქცევა) და გამომწვარი თიხის სიმყარე – ხარისხიანი ქვევრის დასამზადებლად აუცილებელია გამოწვის ტექნოლოგიური პროცესის ზუსტი დაცვა. მაღალ ტემპერატურაზე გამოწვისას, თიხის მინერალებისგან განსხვავებით, კვარცი და მინდვრის შპატები მეტად ფართოვდება, შესაბამისად, გაცივებისას მეტად იკუმშება და მათი მარცვლების დიდი ზომებისა და მაღალი შემცველობისას ჩნდება ბზარები და მიკრობზარები. თუ გამოწვის ტემპერატურა ზედმეტად დაბალია, მაშინ თიხის მინერალები ამორფულ (მინისებრი), ერთგვაროვანი (ჰომოგენური), მდგრად მასაში არ გადაადის და არამდგრად მასად რჩება, რაც ქვევრის კონსისტენციას და სიმყარეს აზიანებს.

გამომწვარი თიხის მიერ წყლის შთანთქმის უნარი და ინტენსივობა, რომლითაც დგინდება ქვევრის სიმყარე და სითხის გაჟონვის შესაძლებლობა, რაც დამოკიდებულია ნედლი მასალის შემადგენლობაზე და წვის პროცესზე.

საერთოდ, ბუნებაში, ერთსა და იმავე კარიერზეც კი, ქვევრის ნედლეული (თიხა) არ არის ერთგვაროვანი (იდენტური) და ერთნაირი. ხშირად, ერთი და იმავე კარიერის სხვადასხვა სიღრმიდან და უბნიდან აღებული ნედლეულის ნიმუშები განსხვავებულია, როგორც მინერალური და ქიმიური შედგენილობით, ასევე გრანულომეტრიული ზომებით, რაც ხშირად მათი ქიმიური და ფიზიკურ-მექანიკური თვისებების განსხვავებაშიც აისახება (ფოფორაძე ნ. და სხვ. (2017). ქვევრის მინერალური შედგენილობა. ბიზნეს-ინჟინერინგი N3). ვინაიდან ერთგვაროვანი

შედგენილობის ნედლეულის (თიხა) შემცველი კარიერები შედარებით იშვიათია, ამიტომ რეკომენდებულია სხვადასხვა საბადოდან მიღებული თიხის ერთმანეთში შერევა, რაც ისეთი ქვევრების დამზადების საშუალებას იძლევა, რომელსაც დამაკმაყოფილებელი ფიზიკური კონსისტენცია ექნება. ამავე დროს, ქვევრსა და ღვინოს შორის ურთიერთქმედება ისეთნაირად უნდა ხდებოდეს, რომ ამას ღვინოს თვისებების გაუმჯობესება მოჰყვეს.

ამიტომ, ქვევრის დასამზადებლად გასათვალისწინებელია:

- ერთგვაროვანი ნედლი მასალის მისაღებად საჭიროა ორი და სამშრიანი თიხის რაოდენობა უნდა იყოს უფრო მეტი, კერძოდ, თიხის მინერალების შემცველობა, ჰიდროქარსებისა და ქლორიტების ჩათვლით, უნდა (საშუალოდ, მთლიანი მასის ნახევარი) იყოს მეტი, ვიდრე კლასტური მინერალები (კვარცი, მინდვრის შპატები და სხვ.);
- ნახშირბადის შემცველობა უნდა იყოს ნაკლები, რათა ნაკლებად წარმოიშვას ე.წ. „შავი გულები“ და გამოირიცხოს წვის წინასწარი პროცესის ჩატარების აუცილებლობა;
- ბზარებისა და ნაპრალების გაჩენის საშიშროება მით უფრო ნაკლებია, რაც უფრო დაბალანსებულია სხვადასხვა ტიპის ნაწილაკის, კერძოდ, თიხისა და კლასტური მინერალების ოდენობა;
- მსხვილი ფორების წარმოქმნის შესაძლებლობა მით უფრო ნაკლებია, რაც ნაკლებია თიხაში მსხვილი ნაწილაკების ოდენობა, რაც, თავის მხრივ, განსაზღვრავს თიხის პლასტიკურობის შესაბამის დონეზე შენარჩუნებას. მნიშვნელოვანია, რომ თიხის მინერალების რაოდენობა განაპირობებს ნედლეულის პლასტიკურობას (მაღალ, საშუალო და დაბალ), რაც უფრო მეტია ნედლეულში თიხის მინერალების წმინდა ნაწილაკების რაოდენობა და ნაკლებია კლასტური მინარევები, მით უფრო პლასტიკურია ნედლეული, თუმცა, თიხის მინერალების მთლიანად ან გადამეტებული რაოდენობით არსებობის შემთხვევაში, როდესაც კლასტური მინერალების მხოლოდ მცირე რაოდენობაა ნედლეულში, ქვევრი შრობისა და გამოწვის პროცესში „ჯდება“ და ზიანდება;
- ქიმიური ელემენტების გადასვლა მნიშვნელოვანია ქვევრის მინერალებსა და ღვინოს შორის ურთიერთქმედებისთვის, მაგრამ რეაქციაში შემსვლელი მინერალების ტიპი ღვინოების მინერალური შემადგენლობის გაუმჯობესებას

უნდა უწყობდეს ხელს, ამიტომ, ელუატში კალციუმის, მაგნიუმისა და კალიუმის იონების არსებობა უფრო მნიშვნელოვანია, ვიდრე სილიციუმის, ნატრიუმის და სხვა მინერალების შემცველობა.

ე. ქვევრის ფორმა, აღწერილობა, მოცულობა და განთავსების ადგილი – ისტორიულ-ეთნოგრაფიული და არქეოლოგიური მონაცემები

დღეს არსებული ქართული ქვევრის ფორმა ძვ. წ. III-II ათასწლეულში ჩამოყალიბდა. ამ პერიოდამდე, ძირითადად, პატარა ქვევრები იყო გავრცელებული, რომლებიც სიმაღლეში 1-1,5 მეტრს არ აღემატებოდა და ჰქონდათ ბრტყელი ძირი და განიერი მუცელი. ამჟამად ყველაზე ფართოდ გავრცელებულია კვერცხისებრი ფორმის ქვევრები.

ქვევრის ქართულ წარმომავლობაზე მეტყველებს ის გარემოება, რომ მის ყველა ნაწილს თავისი სახელი აქვს. ამაზე მიუთითებს არაერთი ისტორიული და ეთნოგრაფიული წყარო. „ქვევრს აქვს „პირი“, მომრგვალებული სიბრტყე, მის ქვეშ შეჭრილია „ყელი“ ანუ „კისერი“, მერე „ბეჭები“ (გარდაფხადე-ქიქოძე ფ., (1947) „მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლეჩხუმში“. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე“ XIV,) ქვემოთ ფართო „მუცელი“, რომელიც ნელ-ნელა ვიწროვდება (პეტრიაშვილი ვ., „ღვინის დაყენება“, 1895), ამ დავიწროებას ბოლომდე „მუჯურო“ ჰქვია, ხოლო „გარედან ქუსლი რომ არი, ის კვიტიტია“. ქვევრის „ქუსლის“ განმარტებას იძლევა ს. მენტეშაშვილი და აღნიშნავს, რომ ქვევრის „ქუსლი“ ეს არის ქვევრის მომრგვალებული ბოლო, ძირი (მენტეშაშვილი ს. (1943) ქიზიყური ლექსიკონი). ნ. თოფურიას ჭურის (ქვევრის) ძირი განმარტებული აქვს, როგორც „პოჭოჭიკი“ და „კურსული“ (თოფურია ნ. (1955). ქართული მარანი, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. ტ. VII). სწორედ ქუსლით ებჯინება ქვევრი მიწას და იცავს მას გატეხვისაგან. თითოეულ ამ ნაწილს თავისი დანიშნულება აქვს (ფრუიძე ლ. (1974). მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში. წიგნი პირველი).

ქვევრის აღწერილობას იძლევა გ. შატბერაშვილიც. მისი განმარტებით:

„ქვევრის თავი ჰქვია ქვევრის პირს – ქვევრის იმ ნაწილს, რომელიც მიწის ზემოთ არის დატოვებული და რომელსაც თავისივე ზომის სარქველით დახურავენ;

ქვევრის პირი – უშუალოდ ქვევრის ზემო ნაწილი, პირი, რომელიც მიწის ზემოთაა, სანამ დაატალახებენ და დაიფარება;

ქვევრის ყელი – ქვევრის ზემო, მოწვრილებული ნაწილი;

ქვევრის ბეჭი – ქვევრის ყელის ქვემო ნაწილი;

ქვევრის მუცელი – ქვევრის შუაწელი. შუასართყელსაც ეძახიან;

ქვევრის ფილი – ქვევრის ძირი. ღვინო რომ მიცოტავდება, იტყვიან, „ღვინო ფილში-და დგაო“. (მატბერაშვილი გ. (1975). თხზულებანი. ტ. 4. წერილები. თვალადური ქართულის ჭაშნიკი. 438 გვ. თბილისი: საბჭ. საქართველო).

საყურადღებოა, რომ 8000 წლის წინ დამზადებული ნეოლითის პერიოდის შულავერი-შომუთეფეს ადრესამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი კვერცხის ფორმის თიხის ჭურჭელი ყელისა და ბეჭების გარეშეა აშენებული. ხოლო ჟინვალის ტერიტორიის გათხრების დროს ნაპოვნი ქვევრი, რომელიც მესამე ათასწლეულს განეკუთვნება, უკვე ყელით და ბეჭებითაა აშენებული.

ეთნოგრაფიული წყაროებით დადასტურებულია, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ქვევრის ზომები განსხვავებული უნდა ყოფილიყო. ივ. ჯავახიშვილი, სხვადასხვა წყაროზე დაყრდნობით, მიუთითებს: „ქართლში ქვევრები სხვადასხვა სიდიდისა იყო და არის ახლაც: 5 კოკიანიდან მოყოლებული 30 კოკიანამდის“ (Кандуралов П. (1897) Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе, вип. VIII, Тифлис).

„კახეთში დიდიცა, საშუალოცა და პატარა ქვევრებიც იყო. სულ მომცრო 1 ჩაფ ღვინოს ჩაიტევდა, უდიდესი კი 106-მდე, მაგრამ ზოგიერთი პირის ცნობით, ამაზე ერთიორად დიდი ქვევრებიც ყოფილა.“ (Пиралов А., Шавердов С. (1896). Очерк вино-градства и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. VII. Тифлис).

„დასავლეთ საქართველოს ზოგიერთ თემში წინანდებურად ჭურის სახელი იყო და არის დარჩენილი და ქვევრს არა ხმარობენ. რაჭული ჭურის სიმაღლე 2/3-2 მეტრამდის აღწევდა და ჭურში 100 შვიდთუნგიანი კასრი ღვინო ჩადიოდა, ხოლო ლეჩხუმის ჭურში – 5-60 ფუთამდე ტკბილი ეტეოდა.“ (Пиралов А., Шавердов С. (1896) Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. VII. Тифлис).

„იმერეთში ქვევრი 40 ვედრომდე იტევდა, ჭური კი ამაზე მოზრდილი 40-160 ვედრომდე შემცველი ჭურჭლის სახელად იყო მიღებული. დიდ ჭურს „ჩასას-ვლელიც“ ეწოდებოდა, რადგან ღვინის ასეთი საცავის გასარეცხად ადამიანი შიგ უნდა ჩასულიყო.“ (ვაწაძე ე. (1896). Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вип. III. Тифлис).

„გურიაში ქვევრს, რომელიც 5 ვედრომდე ტკბილს იტევდა, ქვიბარი ერქვა, ხოლო ოდიშში – ლახუტი“ (ე. ვაწაძე. (1896). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. том III; ჯავახიშვილი ივ. (1986). საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტომი V).

„ეთნოგრაფების მიერ ქართული ქვევრის უმაღლეს ზომად მიჩნეულია რაჭაში, სოფ. წესში აღმოჩენილი მინდაციხის ჭური, რომელიც, პროფ. გ. ბერიძის მონაცემებით, 800 დეკალიტრს იტევდა. გადმოცემის მიხედვით, მინდაციხის ჭურში იმდენი კასრი ღვინო ჩადიოდა, რამდენი დღეცაა წელიწადში. მ. ბალასი გაოცებული წერს ქუთაისის გიმნაზიის ეზოში აღმოჩენილ „ჩასავლებზე“, სადაც თურმე ხარი დაიხრჩობოდა (ფრუიძე ლ. (1974) მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში).

საყურადღებოა, რომ ნეოლითის პერიოდის შულავერი-შომუთეფეს ადრესამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი კვერცხის ფორმის თიხის ჭურჭლის ტევადობა 25-30 ლიტრია. პირის დიამეტრი 32 სმ-ია, ძირის კი 15 სმ.

ქვევრს აქვს შემდეგი განზომილებები – მუცლის და ყელის დიამეტრი და სიმაღლე. ზოგიერთი მეცნიერი იძლევა რეკომენდაციას, ქვევრის დამზადებისას, მის ზომებთან დაკავშირებით, გამოყენებულ იქნეს ზემოთ აღწერილი „ოქროს კვეთის პრინციპი.“

ქვევრი, ტრადიციულად, მიწაში ყოველთვის ღრმად, ყელამდეა ჩაფლული და მოთავსებულია ღვინის დახურულ ან ღია მარანში.

მიწაში ჩაფლულ ქვევრში ჩასხმულ ღვინოზე ნაკლებად მოქმედებს ჰაერის ტემპერატურის ცვალებადობა, თუმცა გასათვალისწინებელია ნიადაგის სინესტე. „იქ სადაც ნოტიობა მოჭარბებული იყო, მეღვინე უნდა ცდილიყო, რომ მიწის ასეთ ნოტიობას ღვინო არ დაეზიანებინა. ამიტომ აშნაირ ადგილას ჭურ-ქვევრის მიწაში ჩასმულობის სიღრმე ნიადაგის თვისებაზე იყო და არის დამოკიდებული“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986). საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტომი V).

„ქვევრის მიწაში ჩაფლვა ქართული მეღვინეობის მნიშვნელოვან მიღწევას წარმოადგენს, რომელიც სავარაუდოდ ძვ. წ. III საუკუნიდან დაიწყო“ (ბოხოჩაძე ალ. (1963). მევენახეობა-მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით. უძველესი დროიდან ახ. წ. II-III საუკუნეებამდე. თბილისი).

ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით, „ტყემლოურ-ქვევრის მიწაში ჩასმას „ჭურის ჩადგმა“ რქმევია, რასაც ადასტურებს მამია ზევდგინიძის მიერ შიო მღვიმისადმი მიცემულ 1475 წ. სიგელით, რომელშიც ნათქვამი აქვს: ახატანს ვენახი ბატინაური ოთხი რუ

შემომიწირავს და „როცა იმა ვენახსა ტკბილი გამოვიდეს, ორი ჭური მე მამიამან ჩავდგაო“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986). საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტ. V).

ამ ფაქტზე მიუთითებდა ი. ჭავჭავაძეც და აღნიშნავდა: „ჩვენი კარგი ქვევრი, იმით, რომ თითქმის ქვადქცეულ თიხისაა და მიწაში ჰზის სწორედ, იმ სამსახურს გვიწევს, რასაც კარგი სარდაფი, ანუ მარანი ევროპიელს“ (ჭავჭავაძე ი. (1956). ღვინის ქართულად დაყენება. ტ. VII).

VII. მტკიცებულება, რომ პროდუქტი მომდინარეობს განსაზღვრული

გეოგრაფიული არეალიდან (მიკვლევადობის სისტემა)

ა. რეგისტრაცია

თითოეული ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ქვევრის დამზადებასთან, შესაძლებელია გაერთიანდეს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის მწარმოებელთა/დამამზადებელთა ორგანიზაციაში (ასოციაცია ან/და სხვ. ორგანიზაციული სტრუქტურა). გეოგრაფიული აღნიშვნა – „ქვევრის“ ბიზნეს-ოპერატორთა ორგანიზაციას აქვს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული გეოგრაფიული აღნიშვნის გამოყენების უფლების მქონე რეგისტრირებული პირების სია, რომელშიც მოცემული უნდა იყოს ბიზნეს-ოპერატორის რეკვიზიტები – დასახელება, მისამართი, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია. სია ექვემდებარება რეგულარულ განახლებას.

ბ. მიკვლევადობის მოთხოვნები

ქვევრის დასამზადებლად საჭირო ნედლეულის მოპოვება და ქვევრის დამზადების ყველა ეტაპი ხორციელდება საქართველოში, კონტროლისა და მონიტორინგის პირობებში, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს ქვევრის განსაკუთრებულობა/სპეციფიკურობა.

ქვევრის მიკვლევადობა უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ნედლეულის მოპოვების, მისი დამზადების და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის განხორციელებისათვის, ბიზნესოპერატორს, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის – ქვევრის დამზადების ნებისმიერ ეტაპთან, ვალდებულია ჰქონდეს უშუალოდ ქვევრის, მისი დამზადებისათვის საჭირო ნედლეულის მოპოვების, ქვევრის დამზადებისა და დისტრიბუციის ეტაპებთან დაკავშირებული სათანადო ინფორმაცია, აწარმოებდეს შესაბამის დოკუმენტაციასა და ჩანაწერებს, რომელიც საშუალებას იძლევა

განხორციელდეს ნედლეულის წარმოშობის, სპეციფიკაციების და წარმოების/დამზადების პირობების დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასება და რომელსაც, მოთხოვნისთანავე, წარუდგენს სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოს.

მიკვლევადობის სისტემას კოორდინაციას უწევს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ან სხვა უფლებამოსილი ორგანიზაცია, რომლის მიერ განსაზღვრული ნიშანდება თან უნდა ახლდეს პროდუქტს.

VIII. ნიშანდების წესები

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნით რეგისტრირებული თითოეული ქვევრი ნიშანდებულ უნდა იქნეს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ან სხვა უფლებამოსილი ორგანიზაციის მიერ შემუშავებული, ნახ. 1-ზე მოცემულია „ქვევრის“ შესაბამისად შემუშავებული ლოგოთი, რაც ქვევრის მიკვლევადობისა და იდენტიფიკაციის საშუალებას იძლევა. დაუშვებელია ქვევრის ნიშანდებისათვის მოსახსნელი ეტიკეტის გამოყენება.

ასევე, შესაძლებელია ქვევრის დამატებითი ნიშანდება დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო ხარისხის ნიშნით, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით და რომლის გამოყენება ნებაყოფლობითია.

ნიშანდებისას, გარდა ქართული შრიფტისა, დასახელებაში შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ლათინური შრიფტი: „Qvevri“ ან „Kvevri“.

IX. მაკონტროლებელი ორგანოები

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „ქვევრის“ სპეციფიკაციებთან და მისი წარმოების მახასიათებლებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული:

- თვითკონტროლით, რომელსაც ახორციელებს ქვევრის მწარმოებელი.
- შიდა კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ორგანიზაცია, რომელიც ადგილზე ახორციელებს წარმოების პროცესის შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, ასევე, მიკვლევადობის ჩანაწერების, დოკუმენტაციისა და სხვა სათანადო ინფორმაციის შემოწმებას და დახმარებას უწევს ბიზნესოპერატორს სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ხელშეწყობის მიზნით.

გარე კონტროლით ანუ სახელმწიფო კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო – საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელსაც სამინისტროს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.

- ქვეყრის, როგორც სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალის კონტროლს, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით, ახორციელებს სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტო ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელსაც, სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.