

ადგილწარმოშობის დასახელება

გურიის ჩხავერი

სსიპ საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი – „საქპატენტი“, „საქონლის ადგილწარმოშობისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების შესახებ“ საქართველოს კანონისა და გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებების განმხილველი ეროვნული კომისიის 2026 წლის პირველი სექტემბრის №3/2026 გადაწყვეტილების საფუძველზე, აქვეყნებს ა(ა) იპ „გურული ვაზისა და ღვინის კლასტერის“ მიერ საქპატენტში სარეგისტრაციოდ წარმოდგენილი განაცხადის მასალებს.

განაცხადის № 3592/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 23/09/2025

ადგილწარმოშობის დასახელება: „გურიის ჩხავერი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია - ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ა(ა) იპ „გურული ვაზისა და ღვინის კლასტერი“;

სოფელი ზემოფარცხმა, მე-9 ქუჩა, №25, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტი, საქართველო

1. ნედლეულის აღწერა

ღვინო „გურიის ჩხავერი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ გურიის ჩხავერის მიკროზონაში მოწეული ჩხავერის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

გურიის ჩხავერის მიკროზონაში ღვინო „გურიის ჩხავერისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 50 – 350 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან; ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი ერთი ტონა ყურძნიდან არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს; ყურძენი უნდა იყოს საღი, დაუზიანებელი. მისი შაქრიანობა კრეფის დროს მშრალი წყნარი ღვინოების დასამზადებლად არ უნდა იყოს 19 %-ზე ნაკლები, ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინოებისთვის – 17 %-ზე ნაკლები, ხოლო ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების დასამზადებლად – 22 %-ზე ნაკლები.

2. პროდუქტის აღწერა

„გურიის ჩხავერი“ შეიძლება იყოს შემდეგი კატეგორიების:

ა) დამზადების მეთოდის მიხედვით – ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა;

ბ) ფერის მიხედვით – თეთრი, ვარდისფერი და წითელი;

გ) შაქრიანობის მიხედვით:

გ¹) მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი;

გ²) მსუბუქად ცქრიალა ღვინოები – მშრალი, ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი;

გ³) ცქრიალა ღვინოები – ექსტრა ბრიუტი, ბრიუტი, ექსტრა მშრალი, მშრალი, ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი.

2.1. „გურიის ჩხავერი“ თეთრი, ვარდისფერი, წითელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ფერი – თეთრი ღვინისათვის – ღია ჩალისფრიდან ოქროსფრამდე, ვარდისფერი ღვინისათვის – ოქროსფრიდან მუქ ვარდისფრამდე, წითელი ღვინისათვის – მუქი ვარდისფრიდან ღია ლალისფრამდე, დავარგებისას სპილენძისფერი ტონით

არომატი – თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში მწვანე ბალახის და მინდვრის ყვავილებიდან თივისა და ასკილისა და ყვავილების ჩაის არომატამდე (სიმწიფისა და ასაკის მიხედვით). აგრეთვე, წითელი კენკრიდან კენკრის მურაბის არომატამდე (სიმწიფისა და ასაკის მიხედვით), წითელ ღვინოში შესაძლებელია ქლიავის ჩირის და სანელებლების (მაგ. მიხაკის) არომატიც;

გემო – გამოხატული მჟავიანობით, სიტკბო და ტანინი კატეგორიის მიხედვით;

ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს:

- მშრალი ღვინისთვის – 11 %-ზე ნაკლები;
- ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი ღვინისთვის – 10 %-ზე ნაკლები.

შაქრიანობა უნდა შეადგენდეს:

- მშრალი ღვინისთვის, არაუმეტეს – 4გ/ლ;
- ნახევრად მშრალი ღვინისთვის 4-დან 18-მდე გ/ლ;
- ნახევრად ტკბილი ღვინისთვის 18-დან 45-მდე გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები.

დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს:

- 16 გ/ლ-ზე ნაკლები თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის;
- 20გ/ლ-ზე ნაკლები წითელი ღვინოებისთვის.

აქროლადი მჟავიანობა მმარმჟავაზე გადაანგარიშებით - არაუმეტეს:

- 1, 0 გ/ლ – თეთრი ღვინოებისთვის;
- 1,1 გ/ლ – ვარდისფერი ღვინოებისთვის;
- 1,2 გ/ლ – წითელი ღვინოებისთვის.

გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღმატებოდეს:

- თეთრსა და ვარდისფერ ღვინოებში 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 250,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია;
- წითელ ღვინოებში 150,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია.

2.2. „გურიის ჩხავერი“ მსუბუქად ცქრიალა თეთრი, ვარდისფერი და წითელი უნდა

აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ფერი – თეთრი ღვინისათვის ღია ჩალისფრიდან ოქროსფრამდე; ვარდისფერი ღვინისათვის ოქროსფრიდან მუქ ვარდისფრამდე; წითელი ღვინისათვის მუქი ვარდისფრიდან ღია ლალისფრამდე.

არომატი – თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში მწვანე ბალახის და მინდვრის ყვავილებიდან თივისა და ასკილისა და ყვავილების ჩაის არომატამდე (სიმწიფისა და ასაკის მიხედვით). აგრეთვე, წითელი კენკრიდან კენკრის მურაბის არომატამდე (სიმწიფისა და ასაკის მიხედვით).

გემო – გამოხატული მჟავიანობით, სიტკბო შაქრიანობის კატეგორიის მიხედვით, ტანინი უნდა იგრძნობოდეს მხოლოდ წითელ ღვინოში მსუბუქად ან ზომიერად.

ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 10 %-ზე ნაკლები;

შაქრიანობა უნდა შეადგენდეს:

- მშრალი ღვინისთვის, არაუმეტეს – 4გ/ლ;
- ნახევრად მშრალი ღვინისთვის 4-დან 18-მდე გ/ლ;
- ნახევრად ტკბილი ღვინისთვის 18-დან 45-მდე გ/ლ.

ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა იყოს 5,0 გ/ლ-ზე ნაკლები.

დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს:

- 16 გ/ლ-ზე ნაკლები თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის;
- 20გ/ლ-ზე ნაკლები წითელი ღვინოებისთვის.

აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს:

- 1,0 გ/ლ – თეთრი ღვინოებისთვის;
- 1,1 გ/ლ – ვარდისფერი ღვინოებისთვის;
- 1,2 გ/ლ – წითელი ღვინოებისთვის.

გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღმატებოდეს:

- თეთრსა და ვარდისფერ ღვინოებში 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 250,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია;
- წითელ ღვინოებში 150,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია;
- ნახშირორჟანგის ჭარბი წნევა 20°C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 1 ბარზე ნაკლები და 2,5 ბარზე მეტი.

2.3. „გურიის ჩხავერი“ ცქრიალა თეთრი, ვარდისფერი და წითელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ფერი – თეთრი ღვინისათვის ღია ჩალისფრიდან ოქროსფრამდე, ვარდისფერი ღვინისათვის ოქროსფრიდან მუქ ვარდისფრამდე, წითელი ღვინისათვის მუქი ვარდისფრიდან ღია ლალისფრამდე.

არომატი – თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში მწვანე ბალახის და მინდვრის ყვავილებიდან

თივისა და ასკილისა და ყვავილების ჩაის არომატამდე (სიმწიფისა და ასაკის მიხედვით). აგრეთვე, წითელი კენკრიდან კენკრის მურაბის არომატამდე (სიმწიფისა და ასაკის მიხედვით) წითელ ღვინოში შესაძლებელია ქლიავის ჩირის და სანელებლების (მაგ. მიხაკის) არომატიც.

გემო – გამოხატული მჟავიანობით, სიტკბო და ტანინი კატეგორიის მიხედვით.

ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტმემცველობა არ უნდა იყოს 10 %-ზე ნაკლები;

შაქრიანობა უნდა შეადგენდეს:

- ექსტრა ბრიუტისთვის არაუმეტეს - 6 გ/ლ;
- ბრიუტისთვის არაუმეტეს 12 გ/ლ;
- ექსტრა მშრალისთვის, 12-დან 17 გ/ლ-მდე;
- მშრალისთვის 17-დან 32-მდე გ/ლ;
- ნახევრად მშრალისთვის 32-დან 50 გ/ლ-მდე;
- ნახევრად ტკბილისთვის 40-დან 50-მდე გ/ლ;
- ტკბილისთვის 50 გ/ლ-ზე მეტი.

ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა იყოს 6 გ/ლ-ზე ნაკლები; დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს:

- 16 გ/ლ-ზე ნაკლები თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის;
- 20 გ/ლ-ზე ნაკლები წითელი ღვინოებისთვის.

აქროლადი მჟავიანობა მმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს:

- 1,0 გ/ლ – თეთრი ღვინოებისთვის;
- 1,1 გ/ლ – ვარდისფერი ღვინოებისთვის;
- 1,2 გ/ლ – წითელი ღვინოებისთვის.

გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღმატებოდეს 185 მგ/ლ;

ნახშირორჟანგის ჭარბი წნევა 20°C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 3 ბარზე ნაკლები;

3. წარმოების მეთოდი

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

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა უნდა განხორციელდეს მხოლოდ გურიის ჩხავერის მიკროზონის საზღვრებში.

თეთრი, ვარდისფერი და წითელი ღვინოები – მშრალი, ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი მზადდება თვითნადენი ტკბილის ან დურდოს სრული ან არასრული ალკოჰოლური დუდილის გზით, ხოლო ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინოები – ბოთლური ან რეზერვუარული მეთოდით.

ალკოჰოლური დუდილი უნდა წარიმართოს არაუმეტეს 20°C ტემპერატურაზე.

ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ პროცესების და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის № 524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით „ღვინის წარმოების ზოგადი

წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალების და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

„გურიის ჩხავერის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ მინის ჭურჭელში დაფასოებული სახით.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი

„გურიის ჩხავერის“ მიკროზონა მოიცავს ოზურგეთის, ჩოხატაურის და ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებში მოქცეულ სავარგულებს.

გურია საქართველოს სამხრეთ-დასავლეთით მდებარეობს, ჩრდილო-აღმოსავლეთით მას იმერეთი ესაზღვრება, დასავლეთით შავი ზღვა, სამხრეთით გურია-აჭარის ქედი, ჩრდილოეთით მდინარე რიონის დაბლობი. გურიის მთის წინების ზოლი შედგენილია მდინარე რიონის, სუფსის, ნატანების და ჩოლოქის წყალგამყოფი მთებითა და გორაკებით. მდინარე რიონის და სუფსის წყალგამყოფია ნიგოეთის ქედი, მესხეთის ქედის დასავლეთის განშტოება. ამ ქედის სიმაღლე 400-500 მეტრია.

5. „გურიის ჩხავერის“ ამ სპეციფიკაციის მე-5 პუნქტით გათვალისწინებული

გეოგრაფიული არეალის საზღვრებში წარმოშობის მტკიცებულება

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის 33⁵-ე მუხლის პირველი პუნქტის თანახმად, „ღვინის კომპანია ვალდებულია აღრიცხოს ალკოჰოლიანი სასმლის, სპირტის, ვაზის სამცნობი მასალის ადა ვაზის სარგავი მასალის წარმოებასა და შენახვასთან დაკავშირებული ტექნოლოგიური პროცესები და სააგენტოს დადგენილ ვადებში წარუდგინოს სავალდებულო შეტყობინებები.“

ღვინო „გურიის ჩხავერის“ თითოეული მწარმოებელი ვალდებულია მოახდინოს ღვინის წარმოების თითოეული ეტაპის დოკუმენტირება.

ამ დოკუმენტებისა და სახელმწიფო კონტროლის შედეგებზე დაყრდნობით, კომპეტენტური ორგანო – ღვინის ეროვნული სააგენტო ადგენს, რომ ეს ღვინო ნამდვილად ნაწარმოებია ჩხავერის მიკროზონის ფარგლებში ჩხავერის ჯიშის ყურძნიდან, შესაბამისაა წარმოების სპეციფიკაციის მოთხოვნებს და გასცემს შესაბამისობის სერტიფიკატს.

6. კავშირი ღვინის მახასიათებლებს, გეოგრაფიულ გარემოს და ადამიანურ ფაქტორს შორის
გურიაში წარმოებულ ღვინო „გურიის ჩხავერის“ ხასიათის, თვისებების, განსაკუთრებულობის ფორმირებაში გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება ვაზის ჯიშს, აგროეკოლოგიურ კომპლექსს და ადამიანურ ფაქტორს.

„გურიის ჩხავერის“ მიკროზონა მოიცავს ოზურგეთის, ჩოხატაურისა და ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებს.

6.1. ვაზის ჯიში

ღვინო „გურიის ჩხავერის“ საწარმოებლად დაშვებულია გურიის მუნიციპალიტეტებში: ოზურგეთი, ჩოხატაური, ლანჩხუთი მოყვანილი მხოლოდ ჩხავერის ჯიშის ყურძენი და აკრძალულია სხვა ჯიშების გამოყენება.

ჩხავერი წითელყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, სინონიმი ჩხაველი.

„სამეურნეო დანიშნულებით ჩხავერი მაღალხარისხოვანი საღვინე ჯიშია. ღვინო ღია ვარდისფერია, მეტად ნაზი, ჰარმონიული, შინაარსიანი, ნორმალურ ალკოჰოლიანი და მაღალი გემური თვისებების მქონე. წარმატებით გამოიყენება, აგრეთვე, მაღალხარისხოვანი შამპანური ღვინოების დასამზადებლად“. (მ. რამიშვილი, ამპელოგრაფია, თბილისი, 1970 წ. გვ. 492)

მხცოვან პირთა და აგრეთვე ადგილობრივ მომუშავე გამოცდილ მევენახეთა (ალ. შარაშიძე, სოფ. დაბლაციხიდან; ალ. ხუნდაძე სოფ. საჭამიასერიდან – ჩოხატაურის რაიონი) გადმოცემით, წარსულში მოსახლეობა ჩხავერისაგან ამზადებდა ღვინოს, რომელიც თავისი სინაზით, გემოთი და ალკოჰოლის ნორმალური მოცულობით განთქმული იყო გურიის გარეთაც“ (ნ. კეცხოველი, დ. ტაბიძე, მ. რამიშვილი, საქართველოს ამპელოგრაფია, თბილისი, 1960 წ. გვ. 348)

ჩხავერის ყურძნისგან მზადდება ხარისხიანი მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი და ცქრიალა ღვინოები, რომელიც გამოირჩევა სინაზით, ჰარმონიულობით, დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, ალკოჰოლის საკმაო შემცველობით და ოდნავ მომატებული, მაგრამ სასიამოვნო სიმჟავით. ყოველივე აღნიშნულს განაპირობებს ჯიშში ჩხავერის აგრობიოლოგიური თვისებები, გურიის მთაგორიანი და წყალუხვი მდინარეების ხეობების გამოხატული რელიეფი, თბილი კლიმატი და ნიადაგობრივი მრავალფეროვნება.

6.2. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

ჩხავერი მოითხოვს შემადლებულ სამხრეთით მიქცეულ მზით უხვად განათებულ ნაკვეთებს, კარგად ვითარდება წითელმიწა, ქვეთიხნარ ნაკლებ სტრუქტურაზე შედარებით ღარიბ ნიადაგზე, რომელიც შეიცავს კალციუმის კარბონატებს.

„გურიის ჩხავერის“ დასახელების ღვინის მისაღებად, ნიადაგურ კლიმატური პირობების გათვალისწინებით, დაცული უნდა იქნეს შემდეგი აგროტექნოლოგიური რეგლამენტები:

გავრცელების არეალი: ზღვის დონიდან 50-350 მ სიმაღლეზე; ექსპოზიცია: სამხრეთის ან სამხრეთ აღმოსავლეთი;

- ვენახის რიგთაშორის მანძილი 1,8-დან – 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში – 1-1,5 მ.;

შტამბის სიმაღლე:

შპალერული ფორმირება – 1.0 – 1,2 მ.; ოლიხნარი, ტალავერი – 1.3 – 2,0 მ;

სხვლის ფორმა – ორმხრივი ქართული შპალერული, ორმხრივი გუიო ან თავისუფალი.

ვენახის გაშენებისას ვაზის ნამყენი ნერგის დარგვის სქემა: 1,8-2,5 მ; X1,0-2,0 მ.

დატვირთვის ნორმა რქაზე: 8 – 10 კვირტი;

საყრდენი სისტემა: სხვადასხვა ტიპის შპალერი, ვერტიკალური ტალავერი, ოლიხნარი, სარი.

ნიადაგის მოვლა-დამუშავება: ფერდობებზე ნიადაგის მინიმალური და ნულოვანი დამუშავება, ბალახიან-კორდიანი სისტემა ან მულჩირება.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და მავნებლებისა და დაავადებებისაგან დაცვა, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განოყიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

კლიმატი: გურია საქართველოს სამხრეთ-დასავლეთით მდებარეობს, ჩრდილო-აღმოსავლეთით მას იმერეთი ესაზღვრება, დასავლეთით შავი ზღვა, სამხრეთით გურია-აჭარის ქედი, ჩრდილოეთით მდინარე რიონის დაბლობი. გურიის მთის წინების ზოლი შედგენილია მდინარე რიონის, სუფსის, ნატანების და ჩოლოქის წყალგამყოფი მთებითა და გორაკებით. მდინარე რიონის და სუფსის წყალგამყოფია ნიგოეთის ქედი, მესხეთის ქედის დასავლეთის განშტოება. ამ ქედის სიმაღლე 400-500 მეტრია.

ქარები – ძირითადად ხეობების გასწვრივ ქრის, ზღვისკენ მიქცეულ კალთებზე მთელი წლის განმავლობაში გაბატონებულია დასავლეთის და სამხრეთ-დასავლეთის ქარები, რომელთაც გურიის ტერიტორიებზე მოაქვთ დიდი რაოდენობის ტენი. დღის განმავლობაში საკმაოდ ცხელა, ღამით ჰაერი ცივდება, მისი ქვედა ფენები იჟლინთება წყლის ორთქლით, რომელიც დილით ცვრად მოეფინება არემარეს.

გურია ბუნებრივი პირობების მიხედვით ბარისა და მთის ნაწილად იყოფა. ზღვისპირა რაიონებისთვის დამახასიათებელია ნოტიო-სუბტროპიკული ჰავა, ზომიერად ცხელი ზაფხულით და ზომიერად გრილი ზამთრით. მთის ჰავისთვის კი დამახასიათებელია ზომიერად თბილი ზაფხული და ზომიერად ცივი ზამთარი.

გურიის მხარის მთიანი ნაწილისთვის დამახასიათებელია ზღვისა და მთის ჰაერის შერწყმა. გურიის რეგიონში ძირითადად გავრცელებულია ტენიან სუბტროპიკული კლიმატი, რომელიც ხასიათდება განსაკუთრებით მაღალი ფარდობითი ტენიანობით, რომელიც მერყეობს 70–82%-მდე წლის განმავლობაში.

წლიური ნალექების რაოდენობა ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტში საშუალოდ 1635 მმ-ია. საშუალო წლიური ტემპერატურა $+13.8^{\circ}\text{C}$; ყინვები დამახასიათებელია დეკემბერ-იანვრის თვეში, ყველაზე ცხელ თვეებად ივლისი და აგვისტო ითვლება. აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა -16°C შეადგენს, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმუმი კი $+41.7^{\circ}\text{C}$, ქარის საშუალო სიჩქარე 1.6 მ/წმ, ხოლო მაქსიმალური 39 მ/წმ.

ოზურგეთის მუნიციპალიტეტი უხვი ნალექით ხასიათდება, წელიწადში ნალექი საშუალოდ 2168 მმ-ს შეადგენს. საშუალო წლიური ტემპერატურაა $+13.6^{\circ}\text{C}$. ყველაზე ცივი თვეები დეკემბერი და იანვარია, ყველაზე ცხელი – ივლისი და აგვისტო. აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა -19.0°C შეადგენს, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმუმი კი $+41.0^{\circ}\text{C}$. ქარის საშუალო სიჩქარე 1.4 მ/წმ, ხოლო მაქსიმალური 24 მ/წმ.

ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტში საშუალოდ 1980 მმ ნალექი მოდის. საშუალო წლიური ტემპერატურა $+13.8^{\circ}\text{C}$ შეადგენს. ყინვები უმეტესად დამახასიათებელია დეკემბერსა და იანვარში. ყველაზე ცხელი თვეებია ივლისი და აგვისტო. აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა -20.0°C შეადგენს, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმუმი კი $+39.0^{\circ}\text{C}$. ქარის საშუალო სიჩქარე 3.55 მ/წმ, ხოლო მაქსიმალური 36 მ/წმ.

– მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა, მათ შორის, სავეგეტაციო პერიოდში – 2000

– 2200 სთ.

- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი $+3570+4600^{\circ}\text{C}$
- გაბატონებული ქარები – დასავლეთის
- ზამთრის ყინვის რისკი – დაბალი
- საგაზაფხულო წაყინვებმა შესაძლებელია დააზიანოს ჩხავერის ახლად განვითარებული ყლორტი და ყვავილედ.

6.4. ნიადაგი გურიაში – ვაზი გვხვდება ალუვიურ, ყომრალ, ნემომპალა-კარბონატულ, წითელმიწა, ყვითელმიწა და ყვითელმიწა-ეწერი ნიადაგებზე.

ციცაბო ფერდობებზე და გორაკების ვიწრო თხემებზე, სადაც ძლიერი ეროზიული პროცესები გვაქვს, ხდება ძლიერი ჩამორეცხვა წითელმიწა ნიადაგების და ამ ზონაში წითელმიწებს ცვლიან ყომრალი ტიპის ნიადაგები.

გურიის მთისწინა აღმოსავლეთ ნაწილში ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტში, სადაც თიხაფიქალებია გავრცელებული უმეტესი ადგილი უჭირავს ყვითელმიწებს. გურიის გორაკ-ბორცვიან მთისწინების რაიონში შეიძლება გამოვყოთ ნიადაგური ქვერაიონები:

- ა) ჩოხატაურ-ლანჩხუთის წითელმიწების ქვერაიონი;
- ბ) ნიგოითის ქედის მცირე სისქის ჩამორეცხილი ნიადაგების ქვერაიონი;
- გ) ჩოხატაურ - ნატანების წითელმიწების ქვერაიონი.

პირველი ქვერაიონი მოიცავს ძირითადად წითელმიწებს და ყვითელმიწებს. სოფლები: კალაგონი, ფარცხმა და ამაღლება;

მეორე ქვერაიონი მოიცავს ძირითადად წითელმიწებს და ყომრალ ნიადაგებს;

მესამე ქვერაიონი ჩოხატაურ – ნატანების მოიცავს მდინარე ნატანებისა და სუფსის წყალგამყოფი მთისწინების დასავლეთ ნაწილს, ძირითადად წითელმიწებს.

მუნიციპალიტეტების მიხედვით ვენახებით დაკავებულ ფართობებზე ნიადაგები შემდეგნაირად ნაწილდება:

ოზურგეთი – ძირითადად გავრცელებულია წითელმიწა, ყვითელმიწა, ყვითელმიწა-ეწერი და ალუვიური ნიადაგები.

ლანჩხუთი – ყვითელმიწა, ყვითელმიწა-ეწერი, ალუვიური და ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

ჩოხატაური – ყვითელმიწა, წითელმიწა, ყვითელ-ყომრალი, ყომრალი და ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

წითელმიწა ნიადაგები

წითელმიწები გავრცელებულია ბორცვიან-გორაკიანი რელიეფის პირობებში, ზღვის დონიდან 50–300 მეტრის სიმაღლეზე.

წითელმიწები, მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, უმეტესად მძიმე თიხნარ და თიხებს წარმოადგენენ. ახასიათებთ სტრუქტურული აგრეგატების სიმტკიცე და მჟავე რეაქცია (5,2–5,5) და მათი ზედა ჰორიზონტი საკმაოდ მდიდარია ჰუმუსით. ამ ნიადაგებზე კარგად ხარობს ვაზის კულტურა.

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგები

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგები ძირითადად ჩოხატაურის და ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში გვხვდება. ყომრალი ნიადაგების მსგავსად ისინიც უმეტესად ტყით არის დაფარული (რუკა 3).

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი ხასიათდება მჟავე რეაქციით. pH მაჩვენებელი საშუალოდ 5,0-5,5 ფარგლებში მერყეობს. ყველაზე მაღალი მჟავიანობით გამოირჩევიან ჰუმუსოვანი ჰორიზონტები. სიღრმით აღინიშნება მჟავიანობის შემცირების ტენდენცია.

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი ღარიბია კალციუმით და მაგნიუმით.

გრანულომეტრული შედგენილობის მიხედვით ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი მძიმე თიხნარებს მიეკუთვნება.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები

ნეშომპალა-კარბონატული (კორდიან-კარბონატული) ნიადაგები, ფიზიკური, ფიზიკურ-ქიმიური და ქიმიური მახასიათებლების გათვალისწინებით, ვაზის კულტურისთვის ერთ-ერთ საუკეთესო ნიადაგად ითვლება.

ჩვეულებრივ მდიდარია ჰუმუსით, მაგრამ ეროზიის გვალენით, ხშირ შემთხვევაში, ნიადაგები მცირე სისქით და ჰუმუსის მცირე შემცველობით ხასიათდებიან, რომლის შემცველობა ზედა ჰორიზონტში 3%-ს იშვიათად აღწერს.

მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები უმეტესად მძიმე თიხნარებს და თიხებს წარმოადგენენ. აქვთ კარგი სტრუქტურა, რის გამოც დადებითი ფიზიკური და წყლოვანი თვისებებით გამოირჩევიან.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები ფართოდ გამოიყენება ვაზის კულტურის გასაშენებლად.

ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგებს მცირე გავრცელება აქვს გურიის რეგიონში და უმეტესად ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის ტერიტორიაზე ვხდებით.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები კალციუმის კარბონატების მაღალი შემცველობით გამოირჩევიან, რასაც თან ახლავს ჰუმუსის მაღალი შემცველობაც. ამასთან, ხშირად ახასიათებთ ხირხატიანობა.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები უმეტესად მძიმე თიხნარებს და მსუბუქ თიხებს მიეკუთვნებიან.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგების pH მაჩვენებელი იცვლება ნეიტრალურიდან ტუტე რეაქციამდე.

ყვითელმიწა ნიადაგები

ყვითელმიწები გავრცელებულია გურიის მხარის სამივე მუნიციპალიტეტში (რუკა 1), თუმცა შედარებით მცირე ფართობებია ათვისებული ვაზის ქვეშ.

ყვითელმიწები ხასიათდება პროფილის მთელს სიღრმეზე მჟავე რეაქციით (pH 4.6-6.0).

გრანულომეტრული შედგენილობის მიხედვით, ყვითელმიწა ნიადაგები მძიმე თიხნარებს და თიხებს მიეკუთვნება. თიხის შემცველობის მომატება დამახასიათებელია პროფილის შუა ნაწილში, რომელიც სიღრმით ისევ მცირდება.

ყვითელმიწები, თიხის მაღალი შემცველობის მიუხედავად, კარგი წყლოვან-ჰაეროვანი თვისებებით ხასიათდება და მათი გაუმჯობესების მიზნით, სათანადო ღონისძიებების განხორციელების შემდეგ, მათ შორის, მჟავიანობის შემცირებით, შესაძლებელია კარგი ხარისხის ყურძნის მაღალი მოსავლის მიღება.

ალუვიური ნიადაგები

ალუვიური ნიადაგები გურიის რეგიონში ფართოდ გავრცელებულია მდ. სუფსის, ნატანების და ფიჩორის ტერასებზე.

ალუვიური ნიადაგები ძალიან განსხვავდება გრანულომეტრული შედგენილობის, სისქის, ხირხატიანობის, კარბონატულობის, ნიადაგის ხსნარის რეაქციის და სხვა მაჩვენებლების მიხედვით.

გურიაში ვაზი გვხვდება ალუვიურ, ყომრალ, ნეშომპალა-კარბონატულ, წითელმიწა, ყვითელმიწა და ყვითელმიწა-ეწერი ნიადაგებზე.

გურიის რეგიონის გორაკბორცვიანი მთისწინების ზონაში ყველაზე მეტი გავრცელება აქვთ წითელმიწებს, ყვითელმიწებს, ნეშომპალა კარბონატულ და ყომრალ ნიადაგებს, სადაც შეიძლება გამოვყოთ ნიადაგური ქვერაიონები:

ა) ჩოხატაურ – ლანჩხუთის წითელმიწების ქვერაიონი, სოფლები: კალაგონი, ფარცხმა და ამაღლება;

ბ) ნიგოთის ქედის მცირე სისქის ჩამორეცხილი ნიადაგების ქვერაიონი მოიცავს ძირითადად, წითელმიწებს და ყომრალ ნიადაგებს;

გ) ჩოხატაურ – ნატანების წითელმიწების ქვერაიონი მოიცავს: მდინარე ნატანებისა და სუფსის წყალგამყოფი მთისწინების დასავლეთ ნაწილს ძირითადად წითელმიწებს.

მუნიციპალიტეტების მიხედვით:

ოზურგეთში – ძირითადად გავრცელებულია წითელმიწა, ყვითელმიწა, ყვითელმიწა-ეწერი და ალუვიური ნიადაგები.

ლანჩხუთში – ყვითელმიწა, ყვითელმიწა-ეწერი, ალუვიური და ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

ჩოხატაურში – ყვითელმიწა, წითელმიწა, ყვითელ-ყომრალი, ყომრალი და ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

წითელმიწა ნიადაგები

წითელმიწები გავრცელებულია ბორცვიან-გორაკიანი რელიეფის პირობებში, ზღვის დონიდან 50–300 მეტრის სიმაღლეზე.

წითელმიწები, მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, უმეტესად მძიმე თიხნარ და თიხებს წარმოადგენენ. ახასიათებთ სტრუქტურული აგრეგატების სიმტკიცე და მჟავე

რეაქცია (5,2-5,5) და მათი ზედა ჰორიზონტი საკმაოდ მდიდარია ჰუმუსით.

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგები

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგები ძირითადად ჩოხატაურის და ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში გვხვდება. ყომრალი ნიადაგების მსგავსად ისინი უმეტესად ტყით არის დაფარული (რუკა 3).

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი ხასიათდება მჟავე რეაქციით. pH მაჩვენებელი საშუალოდ 5,0-5,5 ფარგლებში მერყეობს. ყველაზე მაღალი მჟავიანობით გამოირჩევიან ჰუმუსოვანი ჰორიზონტები. სიღრმით აღინიშნება მჟავიანობის შემცირების ტენდენცია.

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი ღარიბია კალციუმით და მაგნიუმით. მათი რაოდენობა დაკავშირებულია, ერთი მხრივ, ელუვიაციის პროცესებთან, მეორე მხრივ, ნიადაგწარმომქმნელი ქანის ლითოლოგიურ და პეტროგრაფიულ შედგენილობასთან.

გრანულომეტრული შედგენილობის მიხედვით ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი მძიმე თიხნარებს მიეკუთვნება.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები

ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგებს მცირე გავრცელება აქვს გურიის რეგიონში და უმეტესად ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის ტერიტორიაზე ვხდებით.

ნეშომპალა-კარბონატული (კორდიან-კარბონატული) ნიადაგები, ფიზიკური, ფიზიკურ-ქიმიური და ქიმიური მახასიათებლების გათვალისწინებით, ჩხავერისათვის ერთ-ერთ საუკეთესო ნიადაგად ითვლება. ნიადაგები ხშირად ხირხატეანობით ხასიათდება, რის გამოც თბილ ნიადაგებად ითვლება, რაც ხელს უწყობს ყურძენში შაქრების ჩვეულებრივზე მეტი რაოდენობით დაგროვებას, რომლისგანაც მშრალ ღვინოებთან ერთად მზადდება მაღალხარისხიანი ნახევრადტკბილი ღვინოები.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები უმეტესად მძიმე თიხნარებს და მსუბუქ თიხებს მიეკუთვნებიან.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგების pH მაჩვენებელი იცვლება ნეიტრალურიდან ტუტე რეაქციამდე. ამ ტიპის ნიადაგებზე ჩხავერი იძლევა მაღალხარისხიან პროდუქციას, რომელიც სასიამოვნო გემოს და არომატის ღვინოების მომცემია.

ყვითელმიწა ნიადაგები

ყვითელმიწები გავრცელებულია გურიის მხარის სამივე მუნიციპალიტეტში (რუკა 1), თუმცა შედარებით მცირე ფართობებია ათვისებული ვაზის ქვეშ.

ყვითელმიწები ხასიათდება ღრმა გამოფიტვით, ორგანული ნივთიერებების ძლიერი მინერალიზაციით და პროფილის მთელს სიღრმეზე მჟავე რეაქციით (pH 4.6-6.0).

ყვითელმიწები თიხის, მაღალი შემცველობის მიუხედავად, კარგი წყლოვან-ჰაეროვანი თვისებებით ხასიათდება და მათი გაუმჯობესების მიზნით სათანადო ღონისძიებების განხორციელების შემდეგ, მათ შორის, მჟავიანობის შემცირებით, შესაძლებელია კარგი

ხარისხის ყურძნის მაღალი მოსავლის მიღება.

ალუვიური ნიადაგები

ალუვიური ნიადაგები გურიის რეგიონში ფართოდ გავრცელებულია მდ. სუფსის, ნატანების და ფიჩორის ტერასებზე.

გურიის რეგიონში ძირითად გზდება ალუვიური მამლარი და ალუვიური მჟავე ნიადაგების ქვეტიპები.

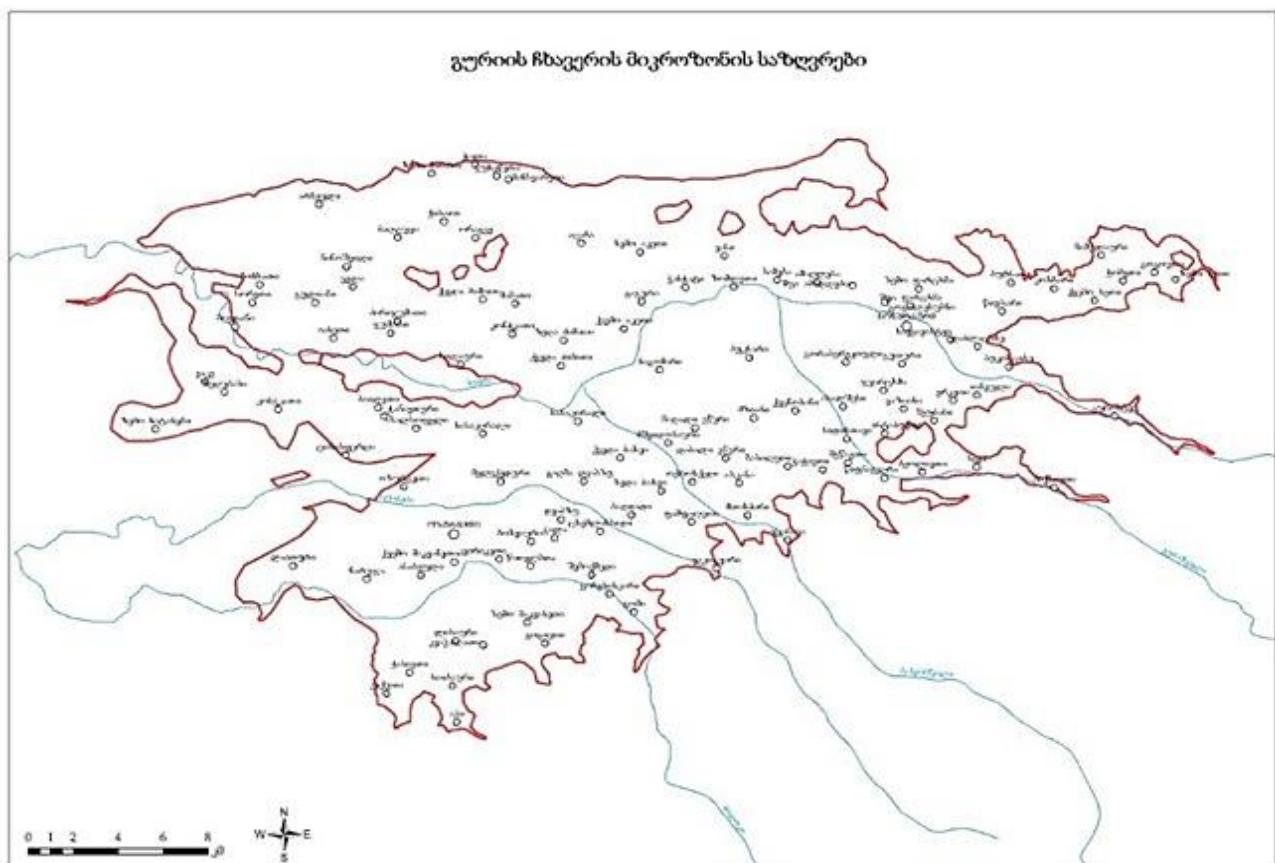
ალუვიური ნიადაგებზე გაშენებული ჩხავერის ყურძნისაგან დამზადებული ღვინო გამოირჩევა მაღალი ხარისხით, ჰარმონიულობით და ინტენსიური შეფერილობით.

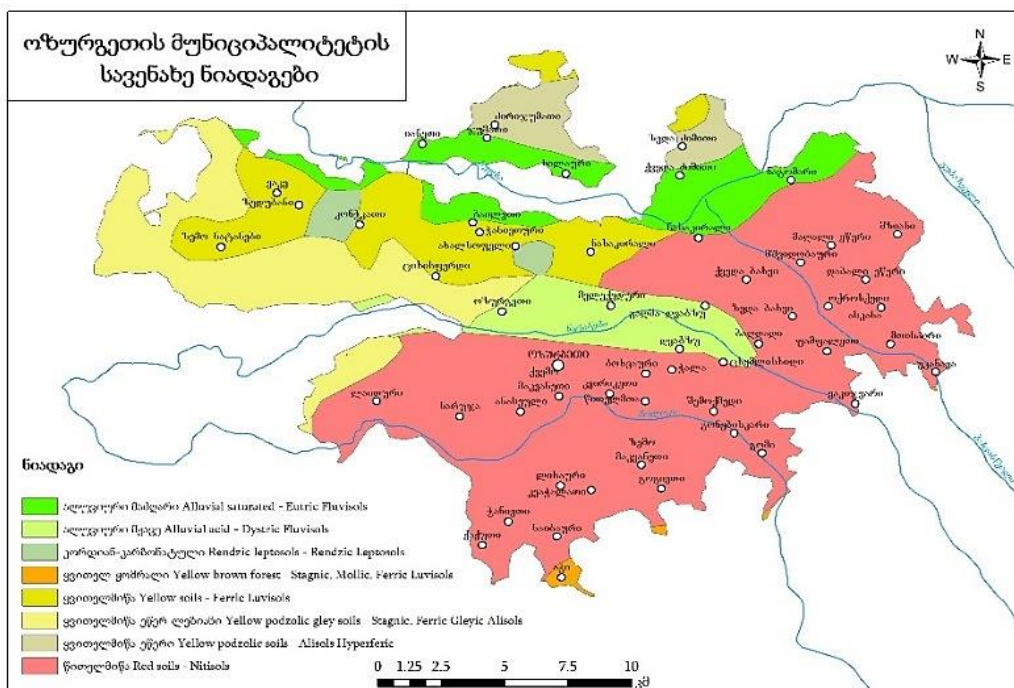
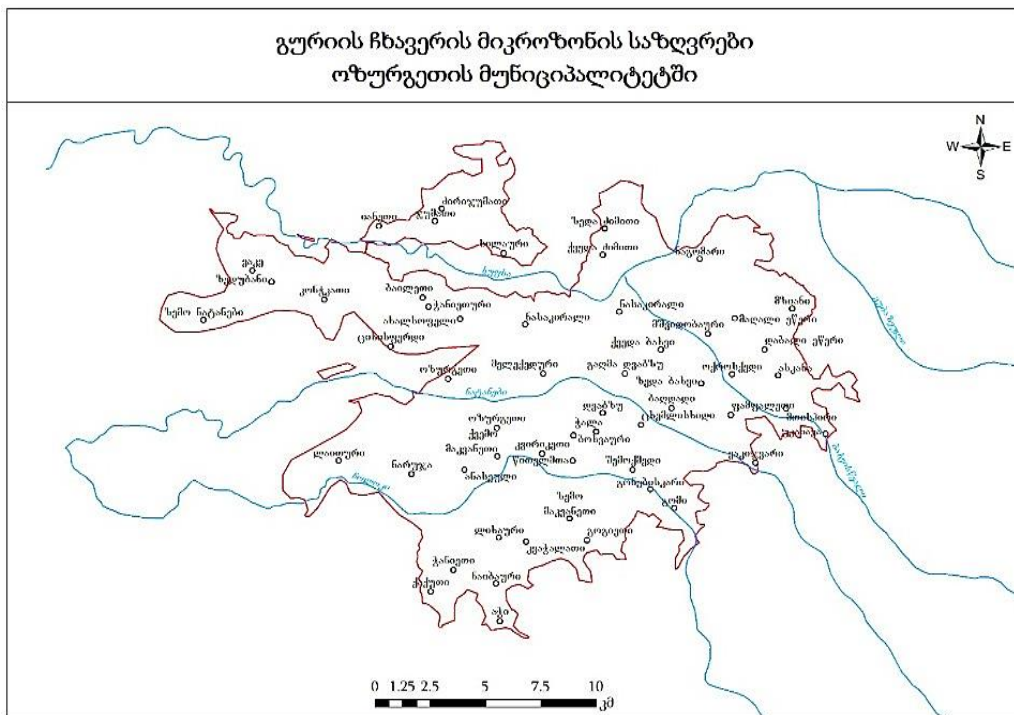
რუკა: გურიის ჩხავერის მიკროზონის ნიადაგები ძირითადად ალუვიური, ყომყრალი, ნეშომპალა-კარბონატული, წითელმიწა და ყვითელმიწა ნიადაგებით არის წარმოდგენილი. მათ შორის მუნიციპალიტეტების მიხედვით ვენახებით დაკავებულ ფართობებზე ნიადაგები შემდეგნაირად ნაწილდება:

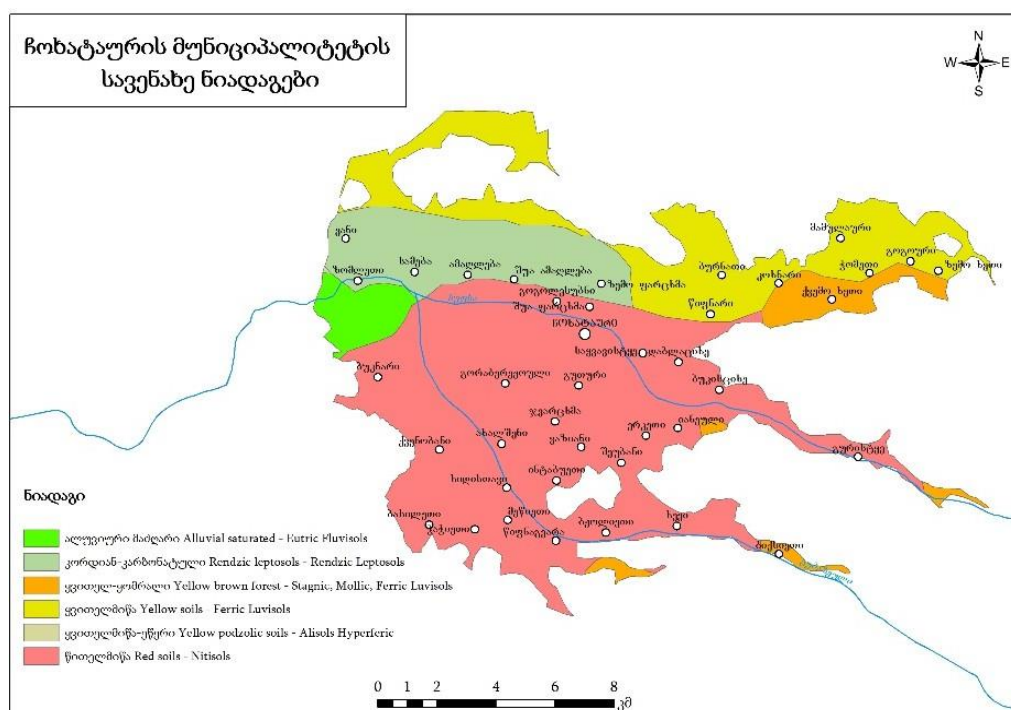
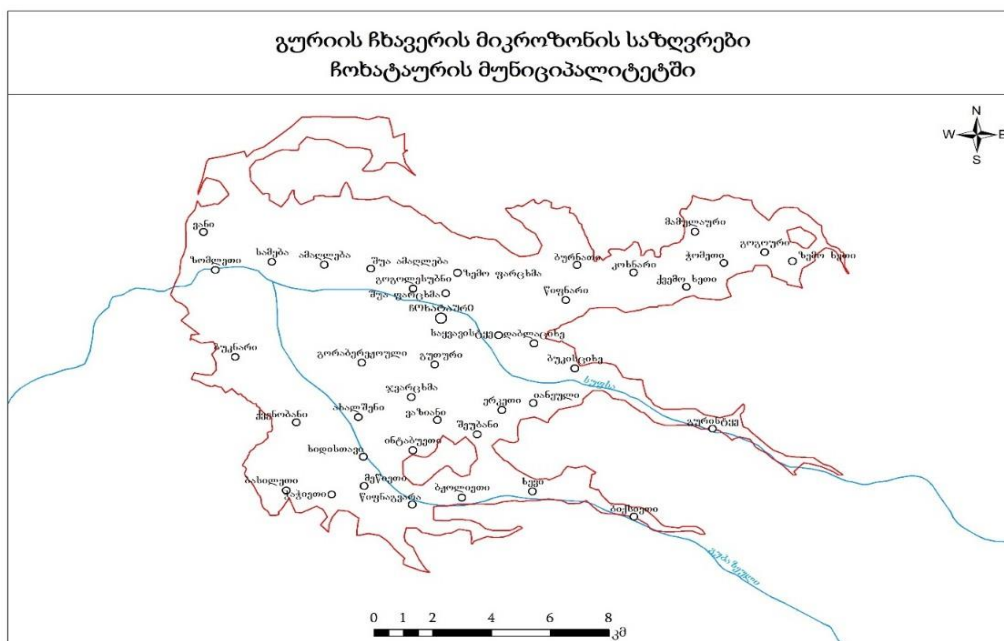
- **ოზურგეთი** – წითელმიწა, ყვითელმიწა, ყვითელმიწა-ეწერი და ალუვიური ნიადაგები ნიადაგები;
- **ლანჩხუთი** – ყვითელმიწა, ყვითელმიწა-ეწერი, ალუვიური და ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები;
- **ჩოხატაური** – ყვითელმიწა, წითელმიწა, ყვითელ-ყომრალი, ყომრალი და ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, ნიადაგები უმეტესად მძიმე თიხნარებს და თიხებს წარმოადგენენ. აქვთ კარგი სტრუქტურა, რის გამოც დადებითი ფიზიკური და წყლოვანი თვისებებით გამოირჩევიან. ხასიათდებიან მჟავე რეაქციით, pH-ის მაჩვენებელი საშუალოდ 5,0 – 5,5 ფარგლებშია.

ნეშომპალა-კარბონატული (კორდიან-კარბონატული) ნიადაგები ფიზიკური, ფიზიკურ-ქიმიური და ქიმიური მახასიათებლების გათვალისწინებით, ჩხავერისათვის ერთ-ერთ საუკეთესო ნიადაგად ითვლება. ნიადაგები ხირხატიანობით და კარგი წყლოვან-ჰაეროვანი თვისებებით ხასიათდება, რაც ხელს უწყობს ყურძენში შაქრების ჩვეულებრივზე მეტი რაოდენობით დაგროვებას, რომლისგანაც მშრალ ღვინოებთან ერთად მზადდება მაღალხარისხიანი ნახევრად ტკბილი ღვინოები.







6.5. ადამიანური ფაქტორი.

მევენახეობა-მელვინეობის მიმართულებით გურია საქართველოს ერთ-ერთ საინტერესო და ტრადიციულ მხარეს წარმოადგენს.

მევენახეობას გურიაში უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ. ამას ადასტურებს ჰომეროსის, ლამბერტის, შარდენის, დიუბუას, მონჰერეს, ჰაკსტჰაუზენის და ბევრი სხვა მოგზაურის მიერ დანატოვარი ლიტერატურული წყაროები, ასევე არტეფაქტები (ყურძნის ქვის საქაჩავები, ჭურები, საწნახლები), რომელიც თითქმის ყველა სოფელშია შემონახული. გარდა ამისა ხალხში შემონახულია მევენახეობა – მელვინეობის დარგის საპატივსაცემო წეს-ჩვეულებები, „აგუნა“-ს (მიწის, ნაყოფის და ბარაქის ღმერთი, მას თავყვანს სცემდნენ მელვინეობით განთქმული სოფლები ბახვი და ასკანა) კულტი. სოფელი ბახვი, სახელი ღვინის ღმერთის – ბახუსის პატივსაცემად ერქვა. ასკანა კი ენეის შვილიდან მოდის. ყურძნის დაკრეფის შემდეგ იხდიან ერთ ჩვეულებას „სთველის გიორგობას“. ვაზი გურიაში დიდი დიამეტრის იზრდება, ხშირად ველური ვაზისაგან აღსავლის კარსაც აკეთებენ, ველური ვაზი აქ ზ.დ. 900 მეტრს ზემოთ გვხვდება.

ფილოქსერას გავრცელებამ საფუძველი ჩაუყარა ნამყენი ნერგის წარმოებას. მე-19 საუკუნეში დაბლარი ვენახის გაშენება სცადა ინგლისელმა აგრონომმა ნ. მარმა. მან სოფელ იანეულში გააშენა ადგილობრივი ვაზის ჯიშები, მაგრამ შემდეგ თავი მიაწება გადავიდა ისევ მაღლარზე. ის ადგილობრივი წესით აყენებდა ღვინოს ჯანის, სხილათუბანის (რცხილათუბანი), მტევანდიდის, ჩხავერის ვაზის ჯიშებისაგან. მან მკვეთრად გააუმჯობესა ღვინის ხარისხი, რაც მდგომარეობდა შემდეგში: ყურძენს არჩევდა ჯიშებად და ახარისხებდა, ცალ-ცალკე აყენებდა ვაზის ქვედა, შუა და წვერის ყურძენს. ყურძნის დაჭყლეტა და საწნახელში დუღილი ხდებოდა ადგილობრივი წესით, ზოგჯერ საწნახელს ხურავდა და დუღილს დახურულად წარმართავდა. დადუღების შემდეგ ღვინოს ასხამდა დაკირულ ქვევრებში რომელსაც წინდაწინ გოგირდს უბოლებდა. წლის განმავლობაში გადაიღებდა 3-4 ჯერ, ასხამდა ბოთლებში და ისე ინახავდა, ან გზავნიდა გასაყიდად. ამ ღვინით მარმა მოიპოვა არა მარტო ქუთაისის ბაზარი, არამედ რუსეთის ზღვისპირა ქალაქებიც და გააცნო ევროპას (ერ. ნაკაშიძე, 1929 წ.).

მევენახეობა-მელვინეობას გურია-სამეგრელოში ნაცრის გაჩენამდე სოფლის მეურნეობის დარგთა შორის ეჭირა თვალსაჩინო ადგილი. ღვინო, რომელიც აქ მოდიოდა ზოგიერთ ადგილებში განთქმული იყო თავისი ღირსებით მთელ დასავლეთ საქართველოში, რომლის ბაზრებზე მარტო ამ ღვინოებს ჰქონდა გასავალი (ერ. ნაკაშიძე 1929 წ.)

გურიაში წარმოებულ ჩხავერის ღვინოს განსაკუთრებულობას ბუნებრივი პირობები, მთაგორიანი და წყალუხვი მდინარეების ხეობის გამოხატული რელიეფი, დამახასიათებელი თბილი კლიმატი, ნიადაგობრივი თავისებურებები და, რაც მთავარია, ჯიშობრივი მრავალფეროვნება განაპირობებს. მიუხედავად გეოგრაფიული სიმცირისა, გურია გამოირჩევა ვაზის ადგილობრივი ჯიშების სიუხვით. გურიის რეგიონში 59 ვაზის ჯიშია აღწერილი (ერ. ნაკაშიძე, 1929; ნ. კეცხოველი, დ. ტაბიძე, მ. რამიშვილი 1960), რომელნიც ძირითადად მაღალი საღვინე მიმართულები გამოირჩევა.

ჩხავერი რომ გურიის რეგიონის ყველა მუნიციპალიტეტში (რაიონში) იყო გავრცელებული, მრავალი მეცნიერ-მკვლევრის ნაშრომები ადასტურებს. ჩხავერი ჯიშურ პოტენციალს მაქსიმალურად ამჟღავნებს წარმოშობის კერებში და ანალოგიურ ადგილებში, უნიკალურ მიკროზონებში. ჩხავერისათვის ასეთი ადგილები გურიაში მთისწინა ზვრებია. (ნ. ჩხარტიშვილი,

ვაზის ქართული ჯიშები, 2010 წ.).

ცნობილი ქართველი აგრონომი ერმილე ნაკაშიძე თავის ცნობილ ნაშრომში „მევნახეობა-მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“ (1929 წ. გამომცემლობა „სახელგამი“ ტფილისი 60 გვ.) გურული ვაზის ჯიშის ჩხავერის შესახებ გვამცნობს, რომ ეს ჯიში მეტად გავრცელებული იყო მთელ გურიაში საჯოოხოს (ამჟამად საჯავახო, იმერეთის რეგიონის სამტრედიის მუნიციპალიტეტის სოფელი) გარდა.

ერმილე ნაკაშიძე გურიის ყურძნის ჯიშების აღწერას სწორედ ჩხავერით იწყებს: „ჩხავერი-ვაზი საკმაოდ ღონიერი და მოსავლიანია. მტევანი აქვს შუათანა, საკმაოდ შეკუმშული, იშვიათად გაფთხნილი. მარცვალი წვრილი, რგვალი, მუქი ვარდისფერი, კანი თხელი და ნაზი, ხორცი წვნიანი, ტკბილი, ცოტათი მომჟავო, საერთოდ ძალიან გემრიელი. იძლევა კარგ მაგარ ღვინოს მქრთალი ვარდის ფერისას, ტკბილს და სასიამოვნო არომატით. (ერ. ნაკაშიძე, 1929 წ.)

ამავე ნაშრომში ერმილე ნაკაშიძე გურიის მევნახეობა-მეღვინეობის არსებული მდგომარეობის მიმოხილვისას ასკვნის, რომ: „გურია-სამეგრელო ეკუთვნის საქართველოს იმ ნაწილს, სადაც მევნახეობა-მეღვინეობას უჭირავს თვალსაჩინო ადგილი“ ვენახები უნდა გაშენდეს ადგილისა და ჰავის შეფარდებით: დაბლარი, ოლიხნარი ანუ მაღლარი.

გურულ პედაგოგ გოგი შარაშიძეს ნაშრომში „ექვსი საუკეთესო გურული ჯიშის ამპელოგრაფია“ აღწერილი აქვს იმ დროისათვის გურიაში გავრცელებული ვაზის საღვინე ჯიშები, სადაც ჩხავერს წამყვანი ადგილი უკავია. გ.შარაშიძის დახასიათებით,

„ლერწები (ე.ი. რქები) წვრილი აქვს, მოწითალო ფერის, რომელსაც ზოლები და წინწკლები ძლივს აჩნიაო“.

აკადემიკოსი ივანე ჯავახიშვილი ჩხავერის დახასიათებისას აღნიშნავს „ჩხავერი მთელ გურიაში, ძალიან იყო გავრცელებული. XIX ს. დამლევითგან მოყოლებული ეს ჯიში გურიის სამხრეთ ნაწილშია გაბატონებული, ის უფრო სჭარბობდა გურიის სამხრეთ ნაწილების ზეგნების სოფლებში, ლიხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი, ბაღდადი, ბახვი, ასკანა და სხვა. (ივ. ჯავახიშვილი, 1934 წ.)

ჩხავერი, როგორც მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი საღვინე ჯიში, პერსპექტიულია დასავლეთ საქართველოს შავი ზღვის სანაპირო რაიონებისათვის. ჩხავერის საუკეთესო ყურძენი იწარმოებოდა – ფარცხმა, კოხნარი, ოცხანა, საჭამიესერი, შემოქმედი, ასკანა, ლიხაური, მაკვანეთი, ლაითური და სხვ. სოფლებში (მ. რამიშვილი, 1970 წ.).

„სოკოვან ავადმყოფობათა და ფილოქსერას გავრცელებამდე ჩხავერი მასობრივად ყოფილა გავრცელებული მაღლარად გურიის თითქმის ყველა რაიონში, განსაკუთრებით მთის შუა და ზემო ნაწილის მთისპირა სოფლებში და ძირითად ჯიშს წარმოადგენდა. გურული ვაზის ჯიშებისგან ყველაზე დიდი ფართობი ჩხავერს ეკავა. მცოვან პირთა და აგრეთვე ადგილობრივ მომუშავე გამოცდილ მევნახეთა (ალ.შარაშიძე, სოფ. დაბლაციხიდან; ალ.ხუნდაძე სოფ. საჭამიასერიდან-ჩოხატაურის რაიონი) გადმოცემით, წარსულში მოსახლეობა ჩხავერისაგან ამზადებდა ღვინოს, რომელიც თავისი სინაზით, გემოთი და ალკოჰოლის ნორმალური მოცულობით განთქმული იყო გურიის გარეთაც“. (ნ. კეცხოველი, დ. ტაბიძე, მ. რამიშვილი, 1960 წ.)

ჩხავერი განსაკუთრებით გავრცელებულია გურიის მთისპირა სოფლებში, ჩოხატაურის

მუნიციპალიტეტში:

- მდ. გუბაზეულის ხეობაში საყურადღებოა მის მარჯვენა მხარეზე ახალშენ–ხევის, მევენახეობის ზონა: ახალშენი, ხიდისთავი, ზენობანი, შუბანი, ზემო ერკეთი, ხევი, ბჟოლეთი, ბუკნარი, ქვენობანი, ბასილეთი, ჭაჭიეთი. ხოლო მარცხენა მხარეზე ბუკნარის მევენახეობის ზონა.
- მდ.ს უფსის ხეობა: ბუკისციხე, დაბლაციხე, იანუელი, საყვავის ტყე, ფარცხმა, ახალი სოფელი, გოგოლესუბანი, სამება, ვანი, ზომლეთი, გორაბერეჟოული ჩხავერისგან იწარმოება ევროპული ტიპის ღვინოები.
- მდ. ხევისწყლის ხეობის მარცხენა მხარეზე: საჭამიასერი, ბურნათი, კოხნარი, ნაკადული, ქვემოხეთი, ჩომეთი და განთიადი.

ოზურგეთის მუნიციპალიტეტში ჩხავერისათვის გამოიყოფა ორი მიკრო რაიონი:

- მდ. სუფსის ხეობაში სოფლები ბახვი, ასკანა, ვანის ქედი, მთის პირი, ნასაკირალი და ფამფალეთი მაღალხარისხოვან მშრალ და ბუნებრივად ნახევრადტკბილ ჩხავერის ღვინოს იძლევა.
 - მდ. ნატანევის ხეობა მოიცავს სოფლებს: ბაღდადი, ვაკის ჯვარი, ცხემლის ხიდი დვაბზუ, ნატანები და გომი. აქ ჩხავერისაგან მიიღება სხვადასხვა ევროპული ტიპის, მათ შორის, ცქრიალა ღვინოები.
- ჩხავერისათვის ასევე ძალზე საინტერესოა შემოქმედი-ლიხაური; ნაგომარი-შრომა და სხვ. მიკროუბნების სოფლები.

ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტში ვენახები გაშენებულია გურიის მთების კალთებზე სოფლებში: ნიგოთი-შუხუთი, ჩიბათი-ჩოჩხათი, ჭანჭათი, ქვიანა, ჭყონაგორა, ლესა, ეწერი, ჩხავერისგან მზადდება ორდინალური ტიპის ღვინოები (გ.ბერიძე, ქართული ღვინოები, 1961).

სამხრეთ ნაწილში მამათში, ზემო და ქვემო აკეთში, რომელთაგან მიიღება საშუალო ღირსების სუფრის ღვინოები.

ვაჟა გოგიტიძე (2009) ჩხავერის წარმატებით გასავრცელებლად მიიჩნევს ზ.დ 100-დან 350მ სიმაღლეს, კერძოდ:

- მდ. სუფსის შუა წყლის მარცხნივ მდებარე მიკრორაიონი: აჭარა იმერეთის ქედის ჩრდილო დაქანებებს, გუბაზეულისა და ბახვისწყლის ხეობებს და მიმდებარე ტერიტორიებს სადაც ვაზის ჯიშ ჩხავერის ყურძნისაგან უმაღლესი ხარისხის ღვინოები მიიღება.
- მდ. ხევისწყლის ზემო წყლის მიკრორაიონი: მდებარეობს გურიის უკიდურეს აღმოსავლეთ ნაწილში, სამრეწველო ზონა;
- მდინარეების ბახვისწყლისა და გუბაზოულის მიკრორაიონი, ასევე გურიის ტაფობის მოსაზღვრე ჩრდილო–აღმოსავლეთი და სამხრეთ აღმოსავლეთით ხეობებში ვაზის ჯიშ ჩხავერისგან მზადდება როგორც მშრალი, ასევე ნახევრადტკბილი ღვინოები.

სადი და ხარისხიანი ყურძნის მისაღებად ნიადაგის დამუშავების, ვაზის გამოკვების, გასხვლა-ფორმირების, მწვანე ოპერაციების, მავნებლებისა და სოკოვანი დაავადებებისაგან დაცვის, რთველის ოპტიმალური დროის განსაზღვრის პროცესებს მთლიანად ადამიანი მართავს.

განუზომელია ადამიანის (მელვინის) როლი და მნიშვნელობა ღვინის დამზადების დროს. მელვინე აკონტროლებს და მართავს ღვინის დამზადების მთელ პროცესს – ამოწმებს საწარმოში შემოსული ყურძნის ხარისხს და პარამეტრებს, განსაზღვრავს მისი გადამუშავების და ტკბილის დაწდომის

მეთოდებს, მართავს და აკონტროლებს ალკოჰოლურ და ვაშლრძემჟავა დუღილის მთელ პროცესს, არჩევს ღვინის დამუშავებისა და სტაბილიზაციის მეთოდებს.

საბოლოო ჯამში, ადამიანი, მეღვინე, ღვინო „გურიის ჩხავერის“ წარმოებისთვის შერჩეული და დადგენილი ტექნოლოგიის მკაცრი დაცვით და პროცესების სწორი მართვით, უზრუნველყოფს ღვინისთვის ამ სპეციფიკაციის მე-3 პუნქტით განსაზღვრულ ფიზიკო-ქიმიურ და ორგანოლექტიკური თვისებების მინიჭებას.

ამრიგად, გურიის ტენიან სუბტროპიკული კლიმატი, მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობის მაღალი მაჩვენებელი, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის სიდიდე, საუკეთესო ნიადაგები და მაღალკვალიფიციური გურული მეღვინეების შემოქმედებითი დამოკიდებულება, ღვინო „გურიის ჩხავერს“ ანიჭებს განუმეორებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს – კარგად გამოხატულ ჯიშურთან ერთად, მინდვრის ყვავილებისა და კენკრის არომატს, შაქრისა და ტანინების იდეალური თანაფარდობით გამოწვეულ სირბილეს გემოზე და ჰარმონიულ დაბოლოებას.

7. კომპეტენტური უწყება – „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-19 მუხლის შესაბამისად, რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელება „გურიის ჩხავერის“ წარმოების სფეროში მეწარმის საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადგენის მიზნით, სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ კომპეტენტურ უწყებას წარმოადგენს სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო ().

8. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით

Guriis Chkhaveri

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით

Гурии Чхавери

Защищённое наименование места происхождения

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის შესაბამისად, ღვინო „გურიის ჩხავერის“ ეტიკეტზე მითითებული უნდა იყოს შემდეგი სავალდებულო ინფორმაცია:

- ა) პროდუქტის დასახელება;
- ბ) პროდუქტის ნომინალური მოცულობა;
- გ) პროდუქტის ფაქტობრივი სპირტშემცველობა;
- დ) აღნიშვნა დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის შესახებ, რომელიც შეიძლება ჩაანაცვლოს სათანადო წესით დამტკიცებულმა დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ან დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ნიშანმა ან აბრევიატურამ;
- ე) დამზადებულია საქართველოში;

ვ) პროდუქტის მწარმოებლის დასახელება და მისამართი;

ზ) ლოტის ნომერი;

თ) აღნიშვნა „შეიცავს სულფიტებს“, თუ 1 ლიტრ პროდუქტში სულფიტების შემცველობა 10 მილიგრამს აღემატება.

9. პროდუქტის შეფუთვა

„გურიის ჩხავერის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ მინის ჭურჭელში დაფასოებული სახით.