

ადგილწარმოშობის უნიკალური მიკროზონები საქართველოში Unique Microzones of Origin in Georgia

ნინო ჩხარტიშვილი - პროფესორი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი,
n_chkhartishvili@gtu.ge

თეონა მინდიაშვილი - მაგისტრი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი,
tmind2015@agruni.edu.ge

Nino Chkhartishvili – professor, Georgian Technical University,
n_chkhartishvili@gtu.ge;

Teona Mindiashvili – Master of Viticulture and oenology, Technical University of Georgia,
tmind2015@agruni.edu.ge

აბსტრაქტი. დღეს, მსოფლიო ბაზარზე, ღვინის გეოგრაფიული წარმოშობის იურიდიული აღიარება - ადგილწარმოშობის დასახელება - დიდ ინტერესს იწვევს, რადგან იგი წარმოადგენს ხარისხის ინდიკატორს და ძლიერ მხარეს, უფრო მეტიც, იგი ღვინის ტურიზმის პროდუქტების განვითარების ერთერთი წინაპირობაა. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებას წარმოადგენს ტერიტორიის, კონკრეტული ადგილის ან ქვეყნის სახელი, რომელიც გამოიყენება, პროდუქტის აღნიშვნის მიზნით, და მომდინარეობს კონკრეტული ტერიტორიიდან, ადგილიდან ან ქვეყნიდან, რომელთა ხარისხი ან თვისებები მნიშვნელოვნად ან ექსკლუზიურად განისაზღვრება გეოგრაფიული გარემოთი, ბუნებრივი და ადამიანური ფაქტორების ჩათვლით, რომლის წარმოება, დამუშავება და მომზადება ხდება განსაზღვრულ გეოგრაფიულ არეალში. მაშასადამე, პროდუქტი ტრადიციულია, მთლიანად წარმოებულია კონკრეტულ რეგიონში და, შესაბამისად, გააჩნია უნიკალური თვისებები.

ცნება - ადგილწარმოშობის მიკროზონა იმ რამოდენიმე ფაქტორს აერთიანებს, რომლებიც ღვინის ხარისხზე ახდენს მნიშვნელოვან გავლენას.

სამეცნიერო ნაშრომის მიზანია მიმოიხილოს საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილწარმოშობის მიკროზონების და უნიკალური ჯიშების ისტორიული საწყისები, არსებული მდგომარეობა და მისი ეკონომიკური და საექსპორტო პოტენციალი.

საქართველოში დღეს 24 ადგილწარმოშობის მიკროზონაა, რომლის წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე ხორციელდება სახელმწიფო კონტროლი საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

საკვანძო სიტყვები: საქართველო, ადგილწარმოშობა, უნიკალური, Vitis Vinifera, გენეტიკური ფონდი.

Abstract. Today, in the world market, the legal recognition of the geographical origin of wine - the name of the place of origin - is of great interest, because it is an indicator of quality and strength, moreover, it is one of the prerequisites for the development of wine tourism products. A protected designation of origin is the name of an area, specific place or country used to denote a product, and originates from a specific area, place or country whose quality or properties are significantly or exclusively determined by geographical environment, including natural and human factors, production, processing and preparation takes place in a defined geographical area. Therefore, the product is traditional, produced entirely in a specific region and therefore has unique properties. Concept - The microzone of origin combines several factors that have a significant impact on the quality of wine. The aim of the scientific paper is to review the historical origins of the micro-zones and unique varieties of viticulture and winemaking in Georgia, the current situation and its economic and export potential. There are 24 micro-zones of origin in Georgia today, the protection of the production specification and the correct use of the appellation of origin are carried out by state control in accordance with the rules established by the legislation of Georgia.

დღეს 21-ე საუკუნეში, მსოფლიო სამეცნიერო საზოგადოებამ საქართველო - ვაზის სამშობლოდ, ხოლო ქვევრში ჭაჭაზე დადუღებული ღვინო - უძველესს ტრადიციულ მეთოდად აღიარა. საქართველომ, საიდანაც იწყება ამ კულტურის გავრცელება მთელ მსოფლიოში, უდიდესი გავლენა იქონია სოფლის მეურნეობის, ხალხთა კულტურის, ბიოლოგიის, მედიცინისა და, ზოგადად, ცივილიზაციების ჩამოყალიბებაზე.

ეს ფაქტები დადასტურებულია აშშ-ის მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის სამეცნიერო ჟურნალში PNAS (მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე მაღალრეიტინგული სამეცნიერო ჟურნალი) გამოქვეყნებულ სტატიაში სახელწოდებით „Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus“ („საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან“), რომელიც ეფუძნება სამწლიანი საერთაშორისო პროექტის ფარგლებში ჩატარებულ ბიომოლეკულურ კვლევებს [1]. ამის ერთი არგუმენტია ისიც, რომ ამ პატარა ტერიტორიაზე (69,5 ათასი კმ²) შესწავლილი და თავმოყრილია 500-ზე მეტი ადგილობრივი წარმოშობის ვაზის ჯიში და 100-ზე მეტი ველური და გავრცელებული ჯიში და ჯიშფორმა. გადაუქარბებლად შეიძლება ითქვას, რომ მსოფლიოს არც ერთ ქვეყანას არ გააჩნია ასეთი მდიდარი ვაზის გენოფონდი.

პროფ. და ქართველი მეცნიერის მ. რამიშვილის თქმით - “თითოეული ვაზის ჯიში ისტორიული ძეგლია. რქაწითელის, ხიხვი, საფერავის, მწვანის, ცოლიკოურის, ოჯალეშის, ჩხავერის და სხვათა შექმნაზე იმდენივე შრომაა გაწეული, რამდენიც საქართველოს ისტორიულ ქმნილებების აღმშენებლობაზე და შესაძლოა მეტიც”.

ჩვენს პლანეტაზე ვაზის კულტურის გავრცელების (სამხრეთით 36-39° და ჩრდ. განედის 51-52°) არეალში საქართველოს ერთ-ერთი საუკეთესო (აღმოსავლეთ გრძედის 40°05I_46°44I და ჩრდილოეთ განედის 41°07I_43°35I) ადგილი უკავია. ვაზის ვერტიკალური გავრცელება ამ ტერიტორიაზე ზღვის დონიდან 1200 მეტრამდე აღწევს; სამეწარმეო მევენახეობა კი 700-800 მეტრამდეა განლაგებული – კავკასიონის მთათა სისტემის შუა და მის დასავლეთ ნაწილში, შავი ზღვისა და კასპიის ზღვის აუზთა შორის, რომელთა კომპლექსური ზემოქმედება განსაზღვრავს აქაური ბუნებრივი პირობების, ფლორისა და ფაუნის მრავალფეროვნებას – სიმდიდრეს და განსაკუთრებულ გარემოს ქმნის ორიგინალური მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებისთვის. რეგიონის სითბოთი უზრუნველყოფა კი გაცილებით მაღალია ევროპულთან შედარებით, რაც აისახება ვენახის გაშენება-მოვლის ღონისძიებათა სისტემის განსხვავებულ მიდგომებში.

ღვინის ადგილწარმოშობის დასახელებებს უძველესი ტრადიცია აქვთ. პირველი ცნობები გვხვდება ბიბლიაში, სადაც მოხსენიებულია სამარიისა და

კარმელის, ისრაელის [2] და ჰელზინკის ღვინოები [3]. აღნიშვნის ტრადიცია მთელ ანტიკურ და შუა საუკუნეებში გრძელდება, თუმცა ოფიციალურად სანქცირებული წესების გარეშე. ისტორიულად, მსოფლიოში პირველი ექსკლუზიური (დაცული) ვენახის ზონა დაინერგა ჩინეთში, იტალიაში 1716 წელს, ღვინის კლასიფიკაციის პირველი სისტემა კი უნგრეთში, ტოკაი-ჰეგალაში, 1730 წელს შემუშავდა.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლს დაქვემდებარებული მიკროზონები: 21-ე საუკუნეში ქართული მევენახე-მეღვინეობის პრიორიტეტია ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების სანედლეულო ბაზის გაფართოება, რომლის შესაძლებლობა ჩვენს ქვეყანას უზვად გააჩნია.

პროფ. გიორგი ბერიძეს მხოლოდ კახეთში, ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 60-იან წლებში აღწერილი აქვს 25 დასახელების მიკროზონა;

21-ე საუკუნის დასაწყისში ამ მიმართულებით გარკვეული ნაბიჯები გადაიდგა; მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ფარგლებში, სახელმწიფო მიზნობრივი პროგრამით დამუშავდა და დარეგისტრირდა 18 დასახელების მიკროზონა: აქედან 14 კახეთის რეგიონში, ქართლში – 1, იმერეთში – 1, რაჭაში -1 და ერთიც ლეჩხუმში, ხოლო 2020 წელს, რეგისტრირებულთა რიცხვს შეემატა კიდევ 6 მიკროზონა. მართალია, დღეს წარმოდგენილია 24 ადგილწარმოშობის მიკროზონა, თუმცა ეს სრულებითაც არ არის საკმარისი და მოითხოვს ამ მიმართულებით მუშაობის გააქტიურებას. [4]

ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ღვინოების კონტროლს ახორციელებდა საქართველოს კანონი “ვაზისა და ღვინის” შესახებ, რომელიც ექსპერტთა და დარგობრივი მეცნიერთა მიერ 1998 წელს იქნა შემუშავებული და მიღებული. ხოლო მომდევნო 1999 წელს კი ლისაბონის შეთანხმების საფუძველზე შეიქმნა კანონი-საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ.

საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 3 იანვრის #3 დადგენილების თანახმად, შემოღებულია ტექნიკური რეგლამენტი - “ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესების დამტკიცების შესახებ, სადაც რეგლამენტირებულია ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოებისა და მათთვის განკუთვნილი ყურძნისათვის დადგენილი რეგლამენტი. [5]. ასევე რეგლამენტირებულია ამ მიკროზონებში ვაზის ჯიშებიც.

საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის რეგიონები.

აგრო-ეკოლოგიური პირობებისა და მევენახეობა-მეღვინეობის მკვეთრად განსხვავებული თავისებურებების გათვალისწინებით, ქვეყნის

ტერიტორია ორ მაკროზონად არის გაყოფილი: აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველო.

აღმოსავლეთ საქართველო – კახეთი, ქართლი, მესხეთი ხასიათდება ზომიერი კონტინენტური, მშრალ სუბტროპიკულში გარდამავალი ჰავით და ნაწილობრივ მოქცეულია კასპიის ზღვის ზეგავლენის ქვეშ.

დასავლეთ საქართველო – იმერეთი, რაჭა-ლეჩხუმი, აჭარა, გურია, სამეგრელო, აფხაზეთი მოქცეულია უშუალოდ შავი ზღვის გავლენის ქვეშ და ხასიათდება სუბტროპიკული კლიმატით.

კახეთი – კლასიკური მევენახეობა-მეღვინეობის განუყოფელი ოაზისი; უმსხვილესი რეგიონი, სადაც კონცენტრირებულია ქვეყნის ვენახების 65-68%-ზე მეტი და წარმოებული ღვინის 75-80%.

კახეთი მდებარეობს ჩრ.-ის განედის $41^{\circ}-42^{\circ}-15'$ და აღმოსავლეთ განედის $45^{\circ}-46^{\circ} 30'$ შორის. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა $11,5-13,5^{\circ}$ -ის ფარგლებშია; აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი $3500-4250^{\circ}\text{C}$ შეადგენს; მზის ნათების ხანგრძლივობა 2050-2300 საათია. ნალექების წლიური ჯამი 500-800 მმ ფარგლებშია.

ვენახები ძირითადად გაშენებულია ყავისფერ, მდელოს ყავის-ფერ, რუხ ყავისფერ (წაბლა), ნეშომძალა-კარბონატულ-შავმიწა, მდელოს შავმიწა და ალუვიურ ნიადაგებზე. აღნიშნული ნიადაგები ხასიათდებიან კარგი ფიზიკური, წყლიერი, თბური და აქტიური ბიოლოგიური თვისებებით.

კახეთის მევენახეობა-მეღვინეობის ძირითადი მიმართულებაა მაღალხარისხოვანი წითელი და თეთრი, ევროპული და კახური ტიპის მშრალი, ბუნებრივად მოტკბო და სადესერტო ღვინოების წარმოება.

მიკროკლიმატური პირობებისა და წარმოებული პროდუქციის მიმართულებისა და ხარისხის მიხედვით, კახეთის რეგიონში გამოყოფილია ორი ქვეზონა და 25-ზე მეტი განსაკუთრებული მიკროზონა. კახეთშია მოქცეული ადგილის წარმომშობის სახელწოდებით ტრადიციულად აღიარებული ღვინოების ისეთი უნიკალური მიკროზონები, როგორიცაა: ქინძმარაული, წინანდალი, ნაფარეული, თელიანი, გურჯაანი, ახაშენი, მუკუზანი, კარდანახი, ტიბანის, მანავი, ხაშმი და სხვ.

წინანდლისა და მანავის თეთრი მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის ღვინოები იწარმოება აქაური ადგილობრივი ჯიშებისაგან, როგორიცაა: რქაწითელი, მწვანე კახური, ხიხვი, ქისი და მათი კლონები. მაღალხარისხოვანი წითელი მშრალი ღვინო „მუკუზანი“ კი ადგილობრივ ჯიშ საფერავისგან მზადდება. ამავე ჯიშისაგან მზადდება ბუნებრივად მოტკბო ღვინოები „ქინძმარაულის“ და „ახაშენის“ სახელწოდებით. წითელი მაღალხარისხოვანი ღვინო „თელიანი“ კი მიიღება ფრანგულ ჯიშ კაბერნე სოვინიონისგან – წინანდლის მიკროზონაში.

კახეთის რეგიონში ადგილობრივი, ტრადიციული, ხალხური წესების საფუძველზე შემუშავებულია კახური ტიპის ღვინის დაყენების ორიგინალური ტექნოლოგია – ტკბილის დადუღება ქვევრში ჭაჭასა და კლერტთან ერთად, რომლის დავარგება ქვევრში სამი ოთხი თვის განმავლობაში მიმდინარეობს.

კახური ღვინო გამოირჩევა მაღალი ექსტრაქტულობით, ტანი-ნის მაღალი შემცველობით, ორიგინალური ბუკეტითა და გემოთი;

მდიდარია ადამიანისათვის სასარგებლო ბიოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებათა შემცველობით.

ქართლი – ისტორიულად ბუნებრივად ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოების წარმოების ზონა. ცალკეული მიკროზონები ცნობილია აგრეთვე ევროპული ჯიშის სუფრის მაღალხარისხოვანი მსუბუქი, ჰარმონიული ღვინოებით. ამ დანიშნულებით ადგილობრივ ჯიშებთან (ჩინური, გორული მწვანე, თავკვერი, შავკაპიტო) ერთად საუკეთესო პროდუქციის მომცემია ფრანგული ვაზის ჯიშებიც – პინო და ალიგოტე.

ქართლი მდებარეობს ქვეყნის ტერიტორიის ცენტრალურ ნაწილში, მდ. მტკვრისა და მისი შენაკადების ლიხვისა და ქსნის ვრცელ აუზში.

ვენახების ძირითადი მასივები გაადგილებულია ზღვის დონიდან 450-700მ სიმაღლეზე.

ზაფხული ცხელი და მშრალია, ზამთარი ცივი და კონტინენ-ტური. აქტიური სითბოს ჯამი 3030°C (მესხეთში)-3700°C (შიდა ქართლში) ფარგლებში ცვალებადობს, ქვემო ქართლში კი 4100°C აღემატება. წლიური საშუალო ტემპერატურა შიდა ქართლში 9,6-11,4°C, ქვემო ქართლში 10,3-12,9°C ფარგლებში იცვლება. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა კი 2100-2500 სთ. შეადგენს. ხოლო ატ-მოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 370-700 მმ-ია.

ვენახები ძირითადად გაშენებულია მდელოს ყავისფერ, მდელოს ალუვიურ, რუხ-ყავისფერ (წაბლა), ნეშომჰალა-კარბონატულ ნიადაგებზე.

ქართლის ღვინოების ორიგინალურობას განსაზღვრავს ადგილობრივი ფერადყურძნიანი ჯიშები: თავკვერი, ასურეთული შავი და შავკაპიტო.

თეთრყურძნიანი: გორული მწვანე, ჩინური და ახალსელექციური: რქაწითელი მუსკატური.

შუა ქართლში ატენის ხეობაში, უძველესი დროიდან ტრადიციული ტექნოლოგიებით, ადგილობრივი ჯიშებით: გორული მწვანე, ჩინური, ბუდეშური, თავკვერი მზადდება ორიგინალური ცქრიალა ღვინო – „ატენური“.

ზემო ქართლის – მესხეთის ტერიტორიაზე დღეს მევენახეობა-მეღვინეობას არ აქვს სამრეწველო ხასიათი, მაგრამ უძველესია დარგის ისტორია ამ უძველეს ქართულ მიწაზე. მესხეთში ცქრიალა ღვინოების

განუმეორებელი ღვინომასალა მიიღება გორული მწვანის, ჩინურისა და ფრანგული ჯიშების, პინოსა და ალიგოტესაგან. მაღალხარისხოვანი სუფრის ჯიშური მშრალი ღვინო მიიღება ასევე ხიხვისგან.

მუხრანის ველის სამხრეთ ფერდობები დიდგორისა და ცხინვა-ლის მიკრორაიონები უნიკალურია მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის სუფრისა და ცქრიალა ღვინოების წარმოებისათვის, რომლებიც ადგილობრივი გორული მწვანის, ჩინურის, შავკაპიტოს, თავკვერისა და ფრანგული ჯიშების პინოსა და ალიგოტესაგან იწარმოება.

თავკვერისა და შავკაპიტოსაგან მიიღება აგრეთვე ბუნებრივად ვარდისფერი მაღალხარისხოვანი ღვინოები.

ქვემო ქართლი საუკეთესო ზონაა აგრეთვე სუფრის ყურძნისა და ქიშმიშის წარმოებისათვის, რეკომენდირებული ჯიშებია: ქართული საადრეო, განჯური, ქართლის თითა, ყარაბურნუ (აფუზალი), თბილისური, რქაწითელი მუსკატური, კოლხური, ივერია, იტალია, კარდინალი, სულთანი და სხვ.

იმერეთი – ხარისხოვანი მევენახეობა-მეღვინეობის ერთ-ერთი მსხვილი რეგიონი; გამორჩეულია მეღვინეობის სანედლეულო რესურსების მრავალფეროვნებით. შუა და ზემო იმერეთში უძველესი ადგილობრივი ჯიშები: ცოლიკოური, ციცქა, კრახუნა, ოცხანური საფერე, ძელშავი, ალადასტური, კაპისტონი თეთრი და წითელი იძლევა უმაღლესი ხარისხის ევროპულ და ორიგინალურ იმერული ტიპის, მაღალი საგემოვნო თვისებების მქონე მშრალ თეთრ, ვარდისფერ და წითელ ღვინოებს.

ამავე ზონაში ადგილობრივი ჯიშის ციცქას, ფრანგული პინო შავისა და შარდონესაგან მიიღება მაღალხარისხოვანი ცქრიალა, შუშხუნა ღვინოები.

იმერეთში ჰავა ნოტიოა, ზომიერად ცივი, თოვლიანი ზამთრით და მშრალი, ზოგჯერ გვალვიანი ცხელი ზაფხულით. აქაური სითბოს ჯამი 3200-4100°C; ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 13,9-14,6° ფარ-გლებში მერყეობს. მინიმალური ტემპერატურა იშვიათად -180-მდე ეცემა (საჩხერის ქვაბული) მზის ნათების ხანგრძლივობა (შუა იმერეთში) წლიურად 1200-2100სთ შეადგენს. სავეგეტაციო პერიოდში 1450-1550სთ. საზღვრებშია. ნალექების წლიური ჯამი 1200-1500მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 550-750 მმ.

იმერეთში საკმაოდ დიდ ტერიტორიაზე გავრცელებულია ნე-შომპალა-კარბონატული, ყომრალი, ყვითელმიწა და ეწერი ნიადაგები. გვხვდება მდელოს ალუვიური ნიადაგებიც. ნიადაგი მდიდარია ფოსფორით. ეროზიისაგან დაცულ ნიადაგებში კალციუმის კარბონატები 20-30% აღწევს.

არგვეთის მიკროზონა იძლევა შესაძლებლობას ოცხანური სა-ფერესაგან წარმოებულ იქნას მაღალხარისხოვანი წითელი ღვინო „არგვეთული საფერე“.

ცოლიკოურის, ციცქასა და კრახუნასაგან ტრადიციულია მათი გავრცელების ადგილისა და ჯიშური დასახელების ღვინოების წარმოება – სახელწოდებით „სვირი“.

მრავალსაუკუნოვანი ხალხური ტრადიციების საფუძველზე შემუშავებულია ღვინის დაყენების ორიგინალური იმერული ტექნოლოგია, რომლის თავისებურება იმაში მდგომარეობს, რომ ყურძნის ტკბილის დადუღება მიმდინარეობს ჭურში (ქვევრში), რომელსაც ემატება მხოლოდ ჭაჭა (მთელი მადუღარ მასის 4-6 %), დავარგება 1,5-2 თვე გრძელდება, შემდეგ ღვინო გადააქვთ კასრებში.

ამ წესით დამზადებულ ღვინო მოყვითალო ჩალისფერია, სხე- ულიანია, მსუბუქი, ჰარმონიული სასიამოვნო გემოთი, მეტად საგრ- ძნობია ჯიშობრივი დადებითი თვისებები. ამ ტიპის ღვინო შეიძლება გავრცელდეს გეოგრაფიული დასახელებით – „იმერული ღვინო“.

რაჭა-ლეჩხუმი – ყოველი მხრიდან კლდეებით შემოფარგლუ- ლი საქართველოს პატარა ულამაზესი ხეობა, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების აკვანი, მდებარეობს იმერეთიდან ჩრდილოეთით, მდინარეების რიონისა და ცხენისწყლის ორივე ნაპირზე. აქ განსაკუთრებული სითბური რეჟიმი-მიკროკლიმატია შექმნილი, რაც თავისთავად განმსაზღვრელია აქაური ღვინოების ორიგინალური თვისებებისა და ღირსებებისა.

ვენახები გაშენებულია ზღვის დონიდან 600-800 მეტრზე.

ვენახები გავრცელების ძირითად ზონაში (ზღ. დონიდან 800მე- ტრამდე) აქტიური სითბოს ჯამი 3000-3650⁰ ფარგლებშია. ჰაერის სა- შუალო წლიური ტემპერატურა 9,5-11,4⁰ ფარგლებში ცვალებადობს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 950-1250მმ შეადგენს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 600-700მმ.

გავრცელებულია მცირე სისქის ნეშომჰალა-კარბონატული ნი- ადაგები. ამ ნიადაგებზე განლაგებულია უნიკალური „ხვანჭკარას“, (სადმელის, ტვიშის, ორბელის, ოყურემის).... მიკროზონა.

ძირითადი საწარმოო ადგილობრივი ჯიშები, წითელყურძნი- ანები: ალექსანდროული, მუჯურეთული, უსახელოური, ორბელური ოჯალეში, კაბისტონი წითელი. თეთრყურძნიანები: წულუკიძის თეთრა, ცოლიკოური.

რაჭა-ლეჩხუმის მზით უზვად განათებულ ფერდობებზე გაშე- ნებული ვაზის ჯიშები შაქრის დაგროვების დიდი უნარით ხასითდე- ბიან (28-30%- მდე) და იძლევიან საშუალებას მათგან დამზადებული იქნას ორიგინალური, მაღალხარისხიანი წითელი და თეთრი ბუნებრივად მოტკბო და მშრალი ღვინოები.

ქვეყნის ფარგლებს გასცდა და უდიდესი აღიარება მოიპოვა წარმოშობის ადგილის დასახელების ბუნებრივად ნახევრადტკბილმა ღვინომ „ხვანჭკარა“,

ხვანჭკარის, სადმელის, ჩორჯოს, ბოსტანას, ტოლას,... სოფლებიდან, რომელიც ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშებისაგან მზადდება.

„ხვანჭკარა“ – ისტორიულად ცნობილი ადგილობრივი ტექნო-ლოგიით მიღებული ღვინო ითვალისწინებს ტკბილის დადუღებას ქვევრში ჭაჭაზე. მაღალშაქრიანი (23%-ზე მეტი) ყურძნის ტკბილის ნაწილობრივი დადუღების შემდეგ, ღვინოში რჩება 3-5% შაქარი, რაც ღვინოს უნარჩუნებს სასიამოვნო სიტკბოს და ჯიშისთვის დამახასიათებელ მაღალ საგემოვნო, ორიგინალურ თვისებებს. ამჟამად „ხვანჭკარა“ მზადდება თანამედროვე გაუმჯობესებული ტექნოლოგიით.

ტვიშის მიკროუბნში შექმნილი მიკრო კლიმატი განაპირობებს იმერული ჯიშის ცოლიკოურისგან თეთრი ბუნებრივად ნახვერადტკბილი ღვინის მიღებას ადგილის დასახელებით – „ტვიში“.

ლექხუმში, ზუბი-ოყურემის მიკროზონაში ადგილობრივი ჯიშის უსახელოურისაგან მზადდება ბუნებრივად ნახვერადტკბილი წითელი ღვინო „უსახელოური“, ხოლო ორბელის მიკროზონაში ორბელური ოჯალეშისაგან მიიღება ამავე კატეგორიის ღვინო „ორბელური ოჯალეში“.

შავი ზღვის სანაპირო ზოლის ტენიანი სუბტროპიკული ზონა: აჭარა, გურია, სამეგრელო, აფხაზეთი, მრავაფეროვანი ღვინოებით, ყურძნისაგან მიღებული კუთხური სხვა ქვეყნისათვის უცხო და უცნობი საკვები პროდუქტებით მდიდარი უმშვენიერესი და დიდი ნაწილია ქვეყნისა.

ისე, როგორც მთელ დასავლეთ საქართველოში, შავი ზღვის-პირეთშიც გავრცელებულია ნეშომპალა-კარბონატული, ყომრალი, ყვითელმიწა, წითელმიწა და ეწერი ნიადაგები. გვხვდება მდელოს ალუვიური ნიადაგებიც.

აჭარაში ძველად ფართო მასშტაბით მისდევდნენ მევენახეო-ბას და ძირითადად ღვინის წარმოების მიმართულება ჰქონდა. ვაზები მაღლარის სახით გვხვდება, როგორც ზემო, ისე ქვემო აჭარაში 900 მეტრ და მეტ სიმაღლეზე ზღვის დონიდან. ადგილობრივი ჯიშებიდან აღსანიშნავია: ხოფათური, კლარჯული, ბროლა, ბუტკო, ბათომურა, საწური და სხვ. დღესდღეობით ჩამოთვლილი ჯიშები ძალზედ მცირედ არიან ნარგაობებში წარმოდგენილნი და მათი აღდგენა-გამრავლება საშური საქმეა. აქტიურად მიმდინარეობს უნიკალური ვაზის ჯიშის ჩხავერის აღდგენა-განვითარება.

გურია – ცნობილია ადგილობრივი ჯიშების სიმრავლით. ხალხური ფოლკლორის მთელი რიგი მაგალითები ადასტურებენ მევენახეობა-მეღვინეობის მდიდარ ისტორიულ წარსულს ამ რეგიონში. გურიის ჯიშები უმთავრესად წითელყურძნიანია, განსაკუთრებით აღსანიშნავია ჩხავერი, სხილათუბანი, მტევანდიდი, ალადასტური, ჯანი, ბადაგი, საკმიელა (თეთრყურძნიანი) და სხვა. გურიაში ფართოდ გავრცელდა აგრეთვე იმერული ჯიშის ცოლიკოური, რომელიც მთელ რიგ მიკროუბნებში ხარისხიან პროდუქციას იძლევა. ბახვი-ასკანის, ფარცხმა-საჭამიასერისა და

ბუკისციხე-იანოულის მიკროზონებში მიუხედავად ჭარბტენიანობისა ადგილობრივ ვარდისფერყურძნიან ჯიშ – ჩხავერისაგან მიიღება განუმეორებელი საგემოვნო თვისებების, ჯიშური დასახელების ვარდისფერი ცქრიალა და ბუნებრივად მოტკბო ღვინო „ჩხავერი“.

აღნიშნული ჯიში ხარისხოვან პროდუქციას იძლევა აგრეთვე აჭარის (ქედის რაიონი) და აფხაზეთის (გუდაუთის რაიონი) მიკრო-ზონებში.

სამეგრელო – მდებარეობს საქართველოს ჩრდილო დასავლეთ ნაწილში – სვანეთის მთებიდან შავ ზღვამდე. ხარისხოვანი ღვინოების მომცემია ახუთის, მუხურის, სალხინოს, ჭკადუაშის, ფოცხო-უშმაფათის მიკრორაიონები. ამ მიკრორაიონებში ვენახები გაშენებულია ფერდობებზე, რომელთაგან ცალკეული მასივები კარბონატების საკმაო რაოდენობას შეიცავს. სამეგრელო მდიდარია ადგილობრივი ჯიშებით, რომელთაგან განსაკუთრებით პოპულარულია წითელყურძნიანი ვახის ჯიში ოჯალეში, საიდანაც სალხინო თამაკონის და ბანძის მიკროზონაში მზადდება ინტენსიურად შეფერილი ბუნებრივად მოტკბო და მშრალი, ჯიშური დასახელების ღვინო „ოჯალეში-სალხინოს“.

გამოვლენილია პერსპექტიული ადგილობრივი ჯიშები: პუმპუ-ლა, ჩეკობალი, ჩეში, გოდაათური და სხვა.

აფხაზეთი – აფხაზეთის მევენახეობა-მელვინეობა მოქცეულია უშუალოდ შავი ზღვის ახლოს სანაპირო ზოლში; ვენახები ზღვის დონიდან 2-4მ იწყება და 500მ სიმაღლემდე ვრცელდება.

აფხაზეთი უხვი ნალექებით ხასიათდება, მაგრამ ვენახების გავრცელების ადგილებზე სავეგეტაციო პერიოდში კი 800-900 მმ შეადგენს.

მაღალი საგემოვნო თვისებების მქონე ღვინოების მიღებას განაპირობებენ წითელი და ვარდისფერყურძნიანი ჯიშები: ჩხავერი, ოჯალეში, კაჭიჭი, ალადასტური, პინო შავი. თეთრყურძნიანი ჯიშე- ბი: ცოლიკოური, ავასირხვა, ალიგოტე. აღნიშნულ რეგიონში კარგ თვისებებს ავლენს სუფრის ჯიშები: თავრიზული, ტაიფი, კარაბურნუ, ცხენის ძუძუ, შასლა თეთრი, ქართული საადრეო.

საქართველოს ადგილწარმოშობის დასახელების მიკროზონები.

კახეთი (დანართი 1) - საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილი მდინარეების ალაზნისა და იორის აუზში. ჩრდილო აღმოსავლეთით კახეთს ესაზღვრება კავკასიონის მთავარი ქედი, დასავლეთიდან ქართლის ქედი, სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან კი აზერბაიჯანი. ატმოსფერული ნალექების საერთო რაოდენობა წლის განმავლობაში შეადგენს 600-800 მმ. ვეგეტაციური პერიოდის ხანგრძლივობა 210 დღეს უდრის, ხოლო ამ პერიოდის საშუალო ტემპერატურა 18,5°; ადგილწარმოშობის დასახელების თეტრი მშრალი ღვინო “კახეთი”; ჯიში: რქაწითელი და კახური მწვანე;

წინანდალი (დანართი 2) - შიდა კახეთი, თელავის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 300-750მ-მდე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი - 4100-3500°C;

სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: აკურა, ვანთა, ბუშეტი, ქვემო ხოდაშენი, წინანდალი, კისისხევი, კონდოლი, ნასამხრალი, შალაური, კურდღელაური, ვარდიუბანი. ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი თეთრი ღვინო „წინანდალი“; ჯიშები: რქაწითელი (85%) და კახური მწვანე (15%).

ნაფარეული (დანართი 3) - მდებარეობს კახეთის რეგიონში, მდ. ალაზნის ზემო წელში, მის მარცხენა სანაპიროზე. იგი მოიცავს სოფლებს: ნაფარეული, სანიორე, ჯუგაანი, არტანა, ფშაველი და ლალისყური. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა მდინარის მარჯვენა სანაპიროსთან შედარებით ნაკლებია და შეადგენს 2050 საათს. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,4⁰ უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 36⁰, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 39⁰ აღწევს.

ღვინო "ნაფარეული" (წითელი) – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი წითელი ღვინოა. ღვინო მზადდება საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან, დურდოს სრული დადუღებით. ხასიათდება მუქი წითელი შეფერვით, ჯიშური არომატით, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, განვითარებული ბუკეტით.

ღვინო "ნაფარეული" (თეთრი) – ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადლი უმაღლესი ხარისხის მშრალი თეთრი ღვინოა. ღვინო მზადდება რქაწითელის ჯიშის ყურძნისაგან ტკბილის სრული დადუღებით. ხასიათდება ღია ჩალისფერი შეფერვით, გემოზე სასიამოვნო, ხალისიანი, ჯიშური არომატით, კარგად გამოხატული ბუკეტით და მინდვრის ყვავილების ტონით.

თელიანი (დანართი 4) - შიდა კახეთი, თელავის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 560მ-მ სიმაღლე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი - 3300-4250⁰C; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: სოფ. წინანდალი; ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი თეთრი ღვინო „თელიანი“; ჯიში კაბერნე სოვინიონისაგან.

კარდენახი (დანართი 5) - გურჯაანის რაიონი სოფ. კარდენახის ადმინისტრაციული ტერიტორია, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპირო, ზღვის დონიდან 350-750 მ სიმაღლე. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2154 საათს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1589 საათს უდრის. ტმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი კარდენახის სპეციფიკური ზონაში 770 მმ.

ჯიშები რქაწითელი, ხიხვი, კახური მწვანე. ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი შემაგრებული ღვინო. იგი მზადდება რქაწითელის, ხიხვის და კახური

მწვანეს ჯიშის ყურძნის დურდოს დაყოვნებით და მისგან მიღებული მადღარი ტკბილის დასპირტვით.

ხასიათდება ქარვისფერი, ჯიშური არომატით, თაფლის ტონებით, ჰარმონიულობითა და ზომიერი ექსტრაქტულობით.

ყვარელი (დანართი 6) - შიდა კახეთი, ყვარლის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 450მ. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი - $4100-3700^{\circ}\text{C}$; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: კუჭატანი, გავაზი, ჭიკაანი, ახალსოფელი, მთისძირი; ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი წითელი ღვინო „ყვარელი“;

ჯიში: საფერავი

ქინძმარაული (დანართი 7)- შიდა კახეთი; ყვარლის მუნიციპალიტეტი; ზღვის დონიდან 250-550მ სიმაღლე; აქტიურ ტემპერატურათა ჯანი: $4100-3700^{\circ}\text{C}$;

სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: შილდა, ენისელი, საბუა, ალმატი, გრემი, შაქრიანი, ფატმასური, სანავარდო, კუჭატანი, წინწკარაანთ სერი, ჩანტლისყური, ზინობიანი, ახალსოფელი თხილისწყარო, მთისძირი, ჭიკაანი, გავაზი, ბაღლოჯიანი. ადგილწარმოშობის დასახელების წითელი ღვინო „ქინძმარაული“;

ჯიში- საფერავი;

მანავი (დანართი 8)- გარე კახეთი, საგარეჯოს მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 400-600მ; აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი: $3750-3450^{\circ}\text{C}$; სანედლეულო ბაზა მოიცავს შემდეგ სოფლებს: თოხლიაური, მანავი, ბურდიანი, გიორგიწმინდა, ანთოკი, მარიამჯვარი, დიდი ჩაილური, პატარა ჩაილური, კაკაბეთი, ვერხვიანი. ადგილწარმოშობის დასახელების თეთრი მშრალი ღვინო „მანავი“ ჯიში: კახური მწვანე (85%) და რქაწითელი (15%);

გურჯაანი (დანართი 9) -კახეთი, გურჯაანის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 250-1000მ. სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3930°C ; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: ბაკურციხე, კოლაგი, ვეჯინი, ძირკოკი, ჭანდარი, გურჯაანი, კოტეხი, ჩუმლაყი, კალაური, ვაჩნაძიანი. ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი თეთრი ღვინო „გურჯაანი“ ჯიში: კახური მწვანე და რქაწითელი;

კოტეხი (დანართი 10) კახეთი გურჯაანის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 250-700მ. სიმაღლე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი $4000-3600^{\circ}\text{C}$; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფ. კოტეხს. ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი წითელი ღვინო „კოტეხი“ ჯიში: საფერავი;

მუკუზანი (დანართი 11)- შიდა კახეთი, გურჯაანის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 350-750მ. სიმაღლეზე; აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი - $4120-3440^{\circ}\text{C}$; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: ზეგანი, მუკუზანი, ჩუმლაყი,

ველისციხე, ვაზისუბანი, დედოფლის ზვარი, ფაფრის მინდვრები, დამარცინე, ნადარბაზევი. ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი წითელი ღვინო „მუკუზანი“ ჯიში: საფერავი

ვაზისუბანი (დანართი 12) - შიდა კახეთი, გურჯაანის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 550მ. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3730⁰C; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: ვაზისუბანი, კალაუბანი, შამიანი, ვაჩნაძიანი. ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი თეთრი ღვინო „ვაზისუბანი“ ჯიში: რქაწითელი (85%) და კახური მწვანე (15%);

ახაშენი (დანართი 13) - კახეთი გურჯაანის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 350-700მ. სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3950-3700⁰C; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: ახაშენი, ჩუმლაყი, ფაფრის მინდვრები. ადგილწარმოშობის დასახელების წითელი ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინო, ჯიში - საფერავი;

ტიბაანი (დანართი 14) - კახეთი სიღნაღის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 350-550მ. სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4000-3700⁰C; ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი თეთრი ღვინო „ტიბაანი“ ჯიში რქაწითელი;

ატენური (დანართი 15) -შიდა ქართლი გორის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 620-750მ. სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3450⁰C; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: პატარა ატენს, გარე ატენსა და დიდ ატენს. ადგილწარმოშობის დასახელების თეთრი ბუნებრივად ცქრიალა ღვინო „ატენური“; ჯიში - ჩინური, გორული მწვანე და ბუდეშური;

ტვიში (დანართი 16) - ლეჩხუმი, ცაგერის მუნიციპალიტეტი, ზღვის დონიდან 435მ. სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3700⁰C; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფელ ტვიშსა და ალპანას. ადგილწარმოშობის დასახელების თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო „ტვიში“; ჯიში ცოლიკოური;

ხვანჭკარა (დანართი 17) - რაჭის რეგიონი, ამბროლაურის მუნიციპალიტეტი; ზღვის დონიდან 450-750მ. სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3750-3350⁰C; სანედლეულო ბაზა მოიცავს სოფლებს: ხვანჭკარას, წესს, კვაცხუთს, სადმელს, ღვიარას, ბოსტანას, დიდ ჩორჯოს, პატარა ჩორჯოს, მეორე ტოლას, პირველ ტოლას, ჭრებალოს, ჭყვიშს, ჟომხას, ქვიშარს, ვარდიას, ბარეულს, ღადიშს, ბიჯის, ბუგეულს, საკეციას, ჯვარისას, იწას, კრიხს, ახალსოფელს, გორს, ხიმშსა და აბანოეთს. ადგილწარმოშობის დასახელების ნახევრად ტკბილი წითელი ღვინო „ხვანჭკარა“; ჯიში ალექსანდროული და მუჯურეთული;

სვირი (დანართი 18) - იმერეთის რეგიონი, ზესტაფონის მუნიციპალიტეტი, სოფლები: პირველი და მეორე სვირი, როდინაულის ადმინისტრაციული საზღვრები;

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 4300⁰ აღემატება;

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი თეთრი მშრალი ღვინო; ჯიში: ციცქა და ცოლიკოური;

ხაშმის საფერავი (დანართი 19) - გარე კახეთი, საგარეჯოს მუნიციპალიტეტი, ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი წითელი მშრალი ღვინო “ხაშმის საფერავი; ჯიში საფერავი;

ბოლნისი (დანართი 20) - ქვემო ქართლი, ბოლნისი, ზღვის დონიდან 570 მ, „ბოლნისი“ თეთრი და ქარვისფერი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ბოლნისის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის, ჩინურის და გორული მწვანეს ჯიშის ყურძნისაგან. „ბოლნისი“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ბოლნისის მიკროზონაში მოწეული საფერავის, თავკვერის, შავკაპიტოს და ასურეთული შავის ჯიშის ყურძნიდან. „ბოლნისი“ ვარდისფერი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ბოლნისის მიკროზონაში მოწეული ფერადყურძნიანი ვაზის საღვინე ჯიშების გადამუშავებით, წითელი ყურძნის დურდოზე თეთრი ყურძნის ტკბილის დადუღებით ან თეთრი და წითელი ღვინოების შერევით.

სალხინოს ოჯალეში (დანართი 21) - სამეგრელო, მარტვილის მუნიციპალიტეტი, ნიადაგის მრავალფეროვნება, ოჯალეშის ვაზის ჯიშის მხოლოდ ამ მიკროზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მელვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია; წითელი მშრალი ღვინო „სალხინოს ოჯალესი“; ჯიში ოჯალეში;

ახმეტა (დანართი 22) - შიდა ქართლი, სოფ: საკობიანო, მატანი, ქისტაური, არაშენდა, ახშანი, ახშნისველები, ინგეთი, კოჯორი, ოსიაური, საჩალე, ოჟიო, ალავერდი, კოლოთი, ჩაბინაანი, ხორხელი, ზემო ხოდაშენი, აწყური, ახალდაბა, ჩარექაული, ზემო ალვანი, ხორბალო, ქვემო ალვანი, ბაბანეული, მადრაანი, ფიჩხოვანი და არგოხი. თეთრი მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი; ქარვისფერი მშრალი;

ჯიში: ღვინის თეთრი “ახმეტა” წარმოებისათვის - კახური მწვანე;

ღვინის ქარვისფერი “ახმეტა” წარმოების მიზნით კახური მწვანე, ქისი ხიხვი (ჯამურად 15%);

ახოები (დანართი 23) - გურჯაანი სოფ, კარდენახის ადმ. ტერიტორია, ზღვის დონიდან 350-750 მ, ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 12,5⁰ C;

წითელი მშრალი ღვინო ახოები, ჯიში: საფერავი ან/და საფერავი ბუდეშურისებრი;

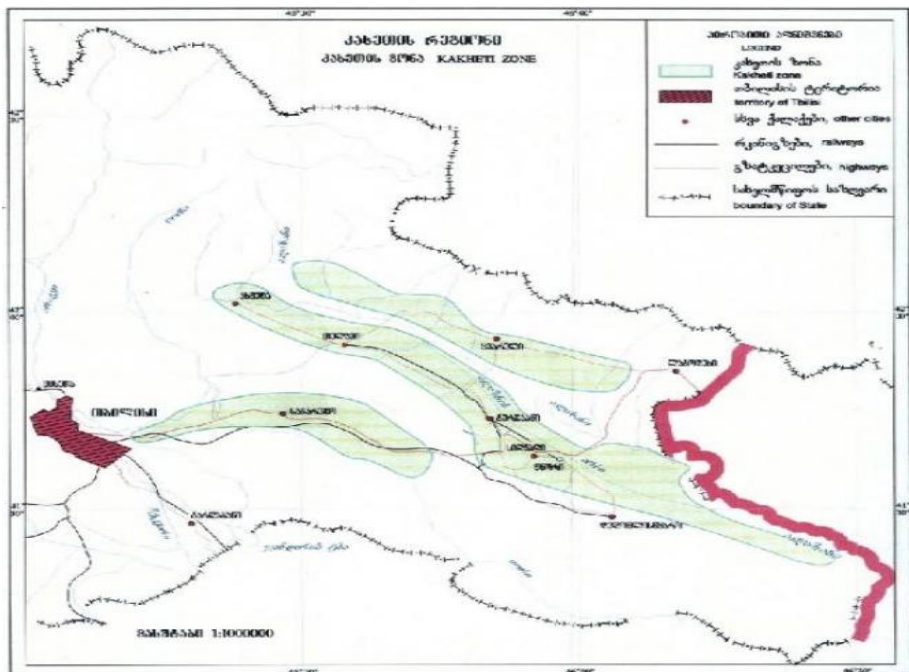
წარავი (დანართი 24) - გურჯაანის რაიონი, სოფ. კარდენახის ადმ. ტერიტორიაზე, ზღვის დონიდან 350-550მ; წარავი - ქარვისფერი მშრალი ღვინო; ჯიში - რქაწითელი კახური მწვანე და/ან ხიხვი (15 %).

დასკვნა: თითოეულ რეგიონში, საუკუნეთა მანძილზე ჩამოყალიბდა და განვითარდა ვაზის მრავალფეროვანი, თითოეული რეგიონის, ზონისა და მიკროზონისათვის დამახასიათებელი ვაზის ჯიშობრივი სორტიმენტი, რეგიონისათვის დამახასიათებელი სპეციფიური ტექნოლოგია. საქართველოს მრავალფეროვანი აგრო-კლიმატური პირობები და ქართული ვაზის მდიდარი გენეტიკური ფონდი იძლევა ახალი ადგილწარმოშობის მიკროზონების შექმნის შესაძლებლობას, რომელიც დღეს მევენახეობა-მელვინეობის სექტორში პრიორიტეტულ მიმართულებად არის მიღებული და საჭიროებს მეცნიერული კვლევების წარმართვას.

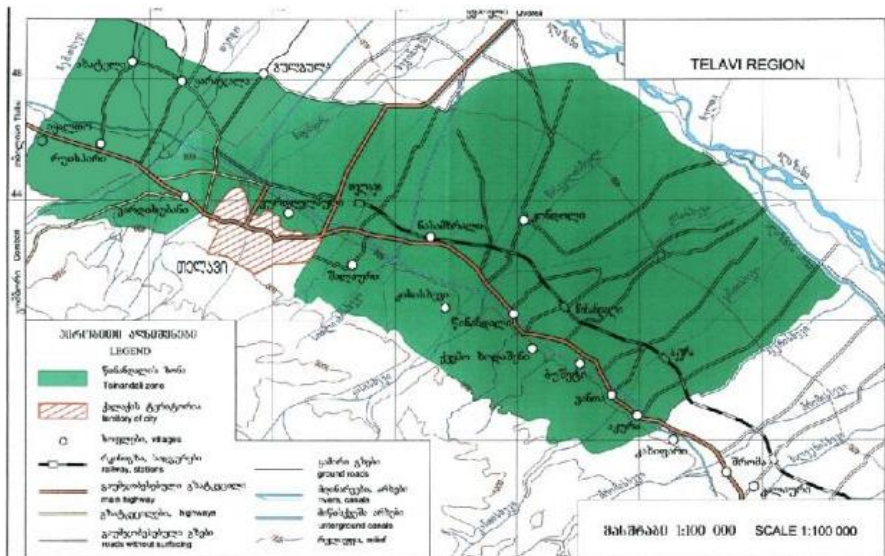
გამოყენებული ლიტერატურა:

1. McGovern P., Jalabadze M., Batiuk S., Callahan P., Karen E. Smith, Gretchen R. Hall, Eliso Kvavadze, David Maghradze, Nana Rusishvili, Laurent Bouby, Osvaldo Failla, Gabriele Cola, Luigi Mariani, Elisabetta Boaretto, Roberto Bacilieri, Patrice This, Nathan Wales, and David Lordkipanidze, (2017), Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus, PNAS 114 (48) E10309-E10318; first published November 13, 2017; <https://doi.org/10.1073/pnas.1714728114>;
2. Geoffrey W. Bromiley, International Standard Bible Encyclopedia, Wm. B. Eerdmans Publishing, 1995, ISBN 0-8028-3784-0, ISBN 978-0-8028-3784-4;
3. Ezekiel 27:18 Damascus was your merchant for the multitude of your handiworks, by reason of the multitude of all kinds of riches, with the wine of Helbon, and white wool;
4. ნოდარ ჩხარტიშვილი, გურამ ალექსიძე, მევენახეობა-აგროტექნიკა - თბილისი, 2016, ISBN 978-9941-0-9329-6, თბილისი.
5. <http://www.nfa.gov.ge/Ge/Files/ViewFile/85> -დადგენილება #3, 2014 წლის 3 იანვარი;
6. რამიშვილი მ.- ამპელოგრაფია, თბილისი, 1986, გამომცემლობა “განათლება”;
7. მასალებში გამოყენებულია ღვინის ეროვნული სააგენტოს ვერ გვერდზე განთავსებული რუკები;

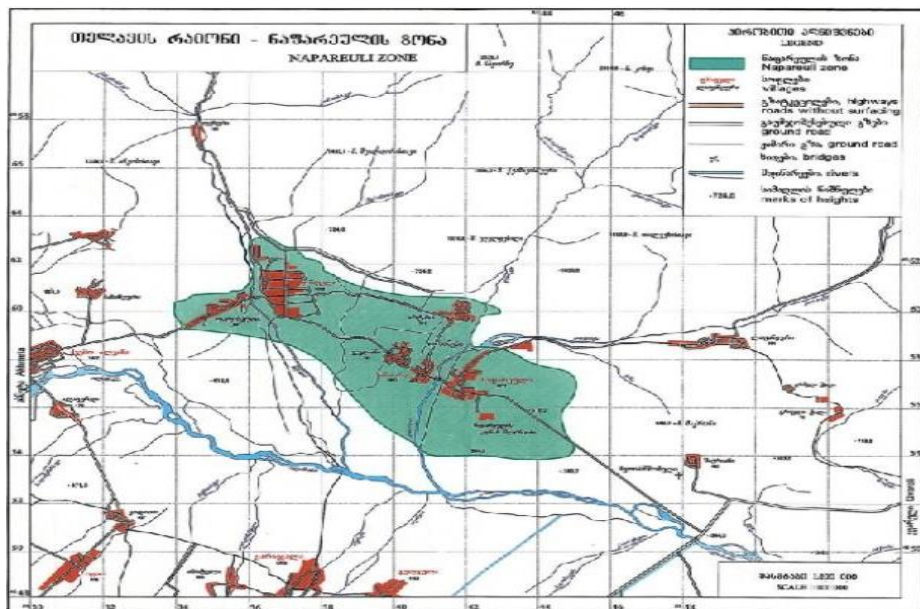
დანართი 1. კახეთი



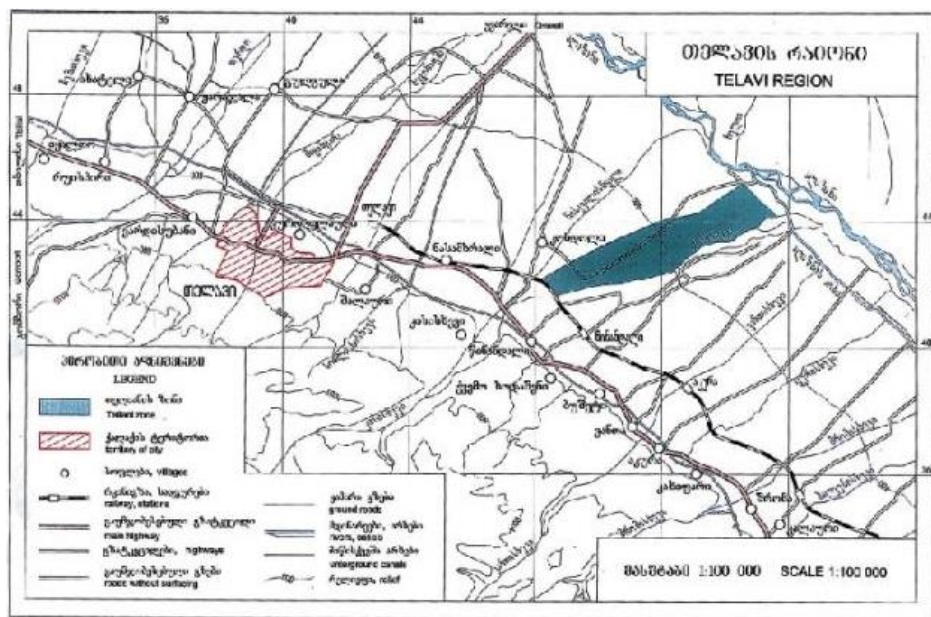
დანართი 2. წინანდალი



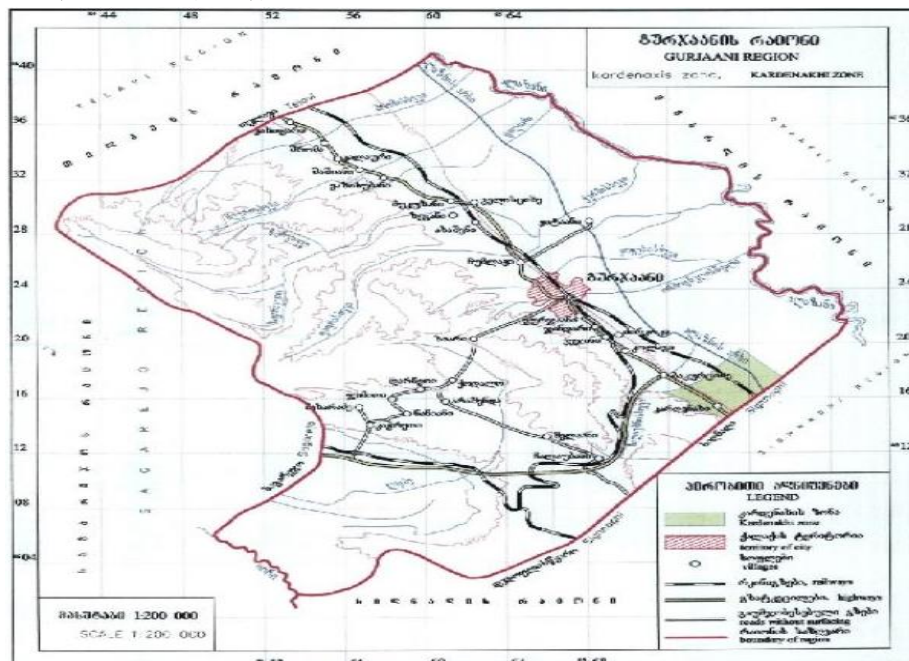
დანართი 3. ნაფარეული



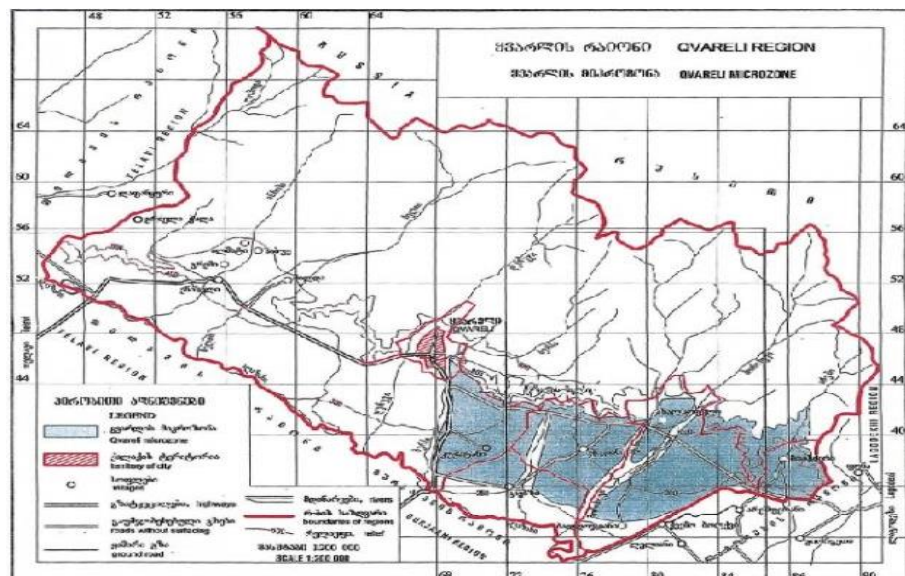
დანართი 4. თელიანი



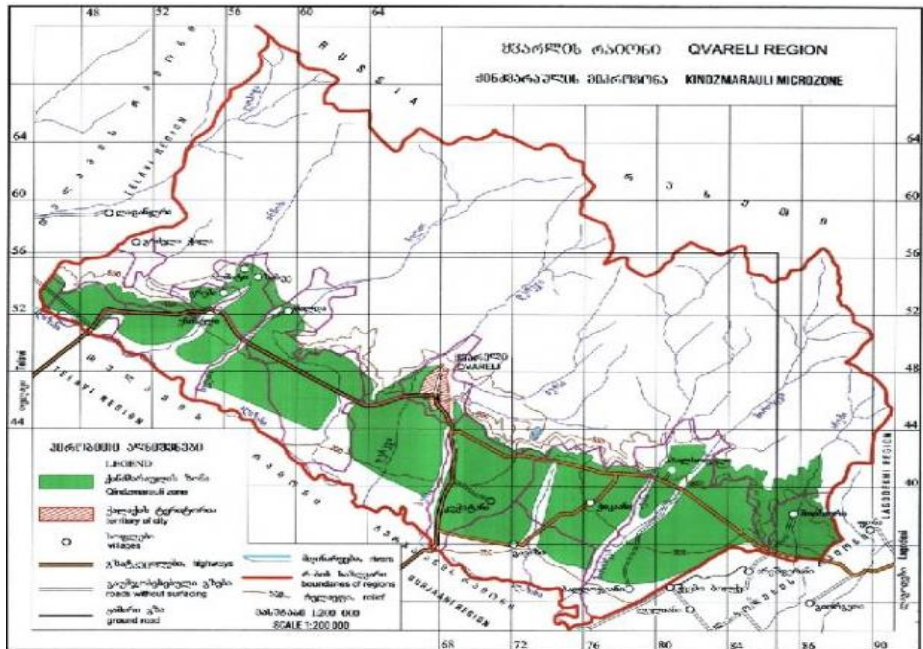
დანართი 5. კარდენახი



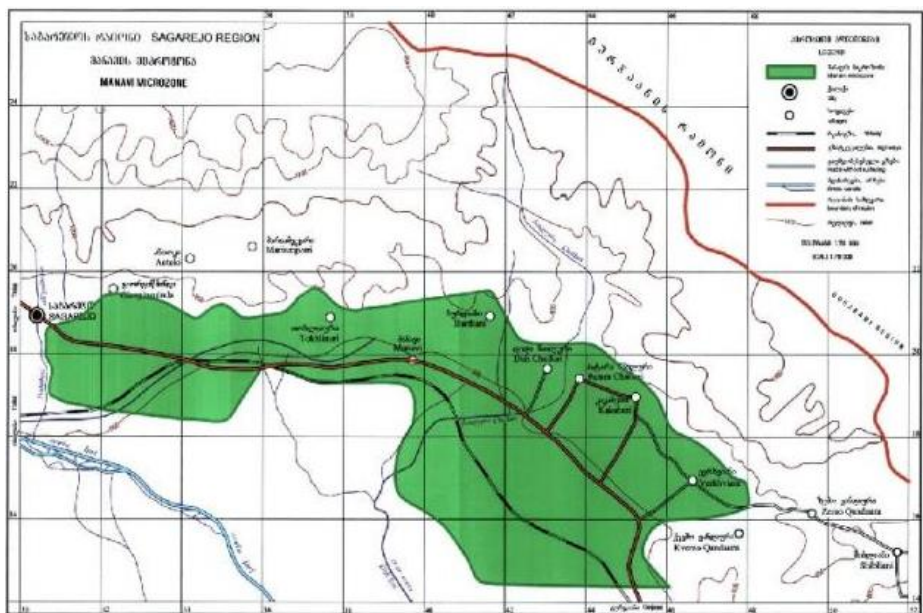
დანართი 6. ყვარელი



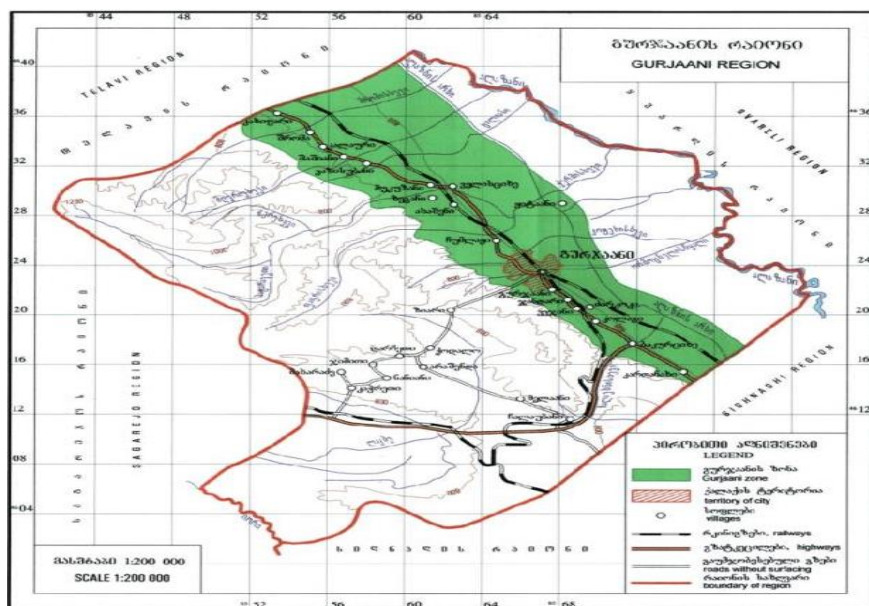
დანართი 7. ქინძმარაული



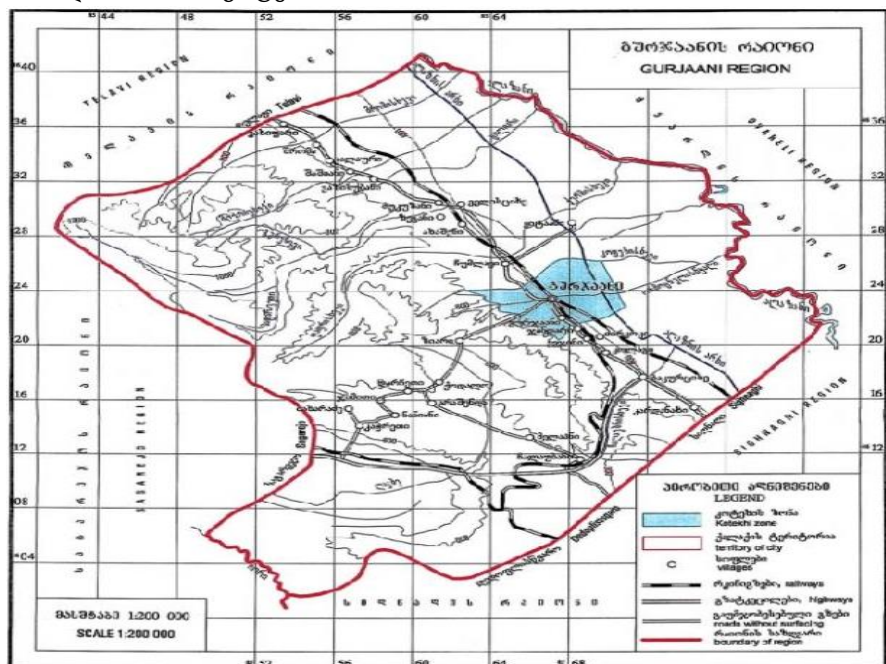
დანართი 8. მანავი



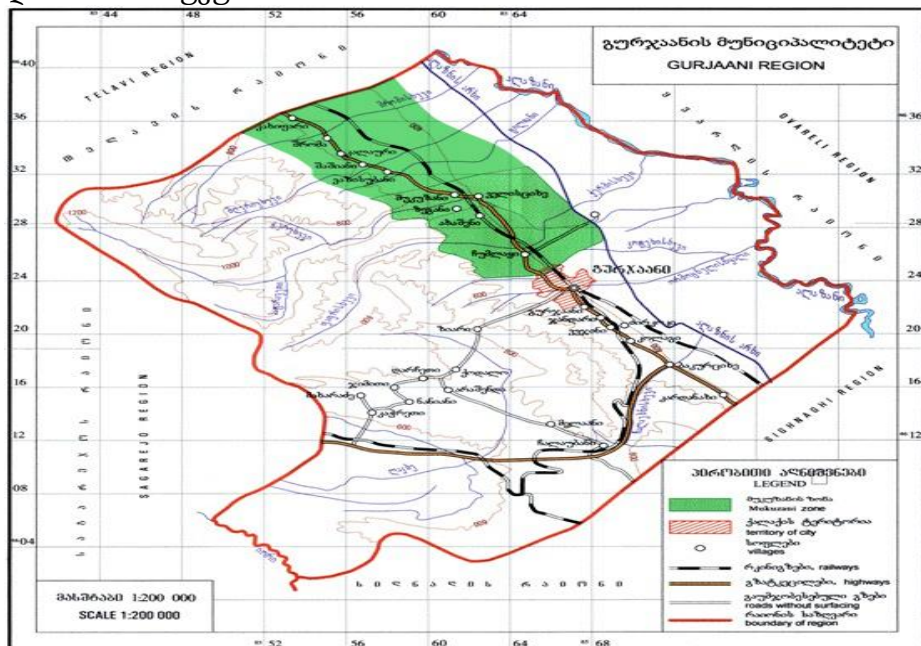
დანართი 9. გურჯაანი



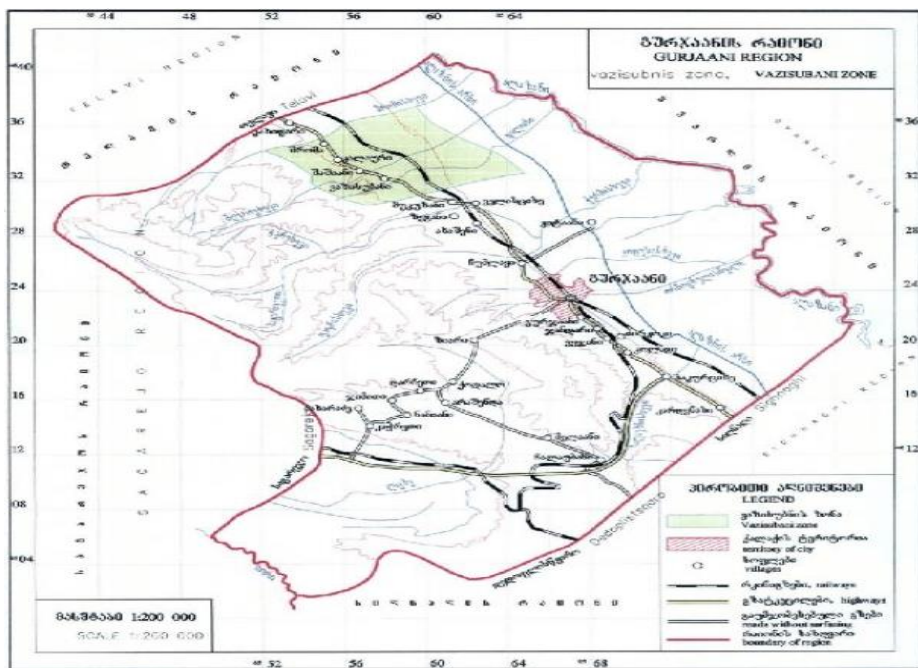
დანართი 10. კოტეხი



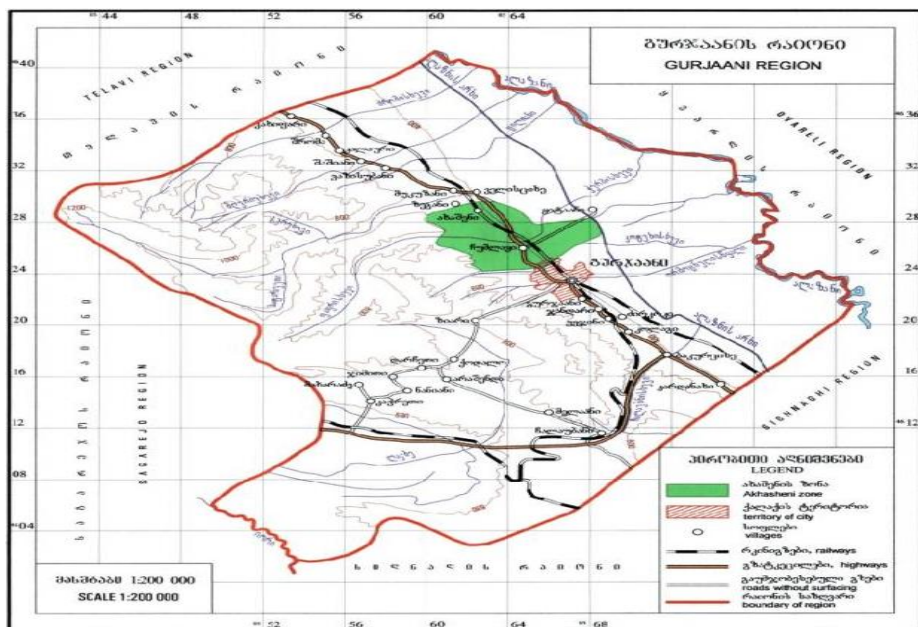
დანართი 11. მუკუზანი



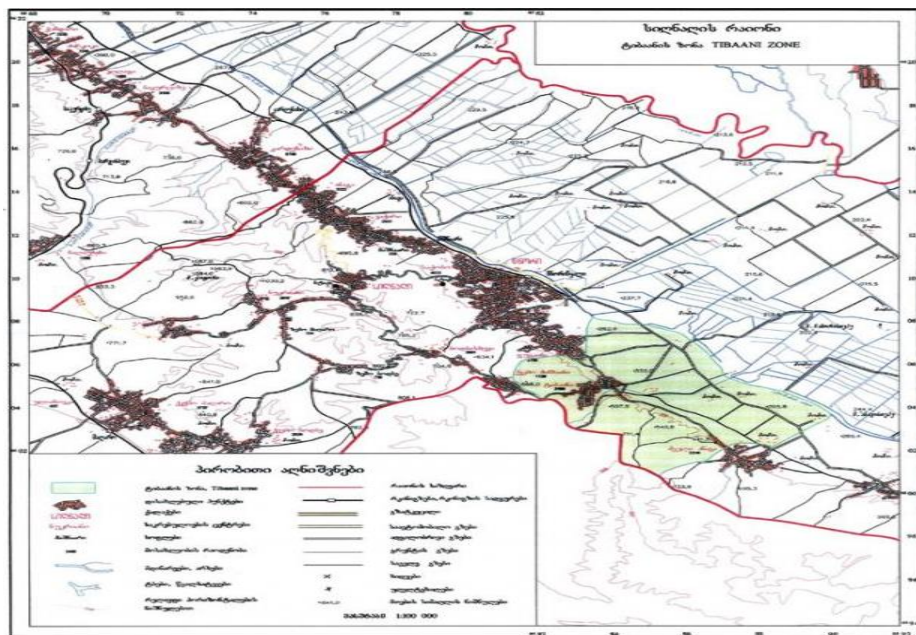
დანართი 12. ვაზისუბანი



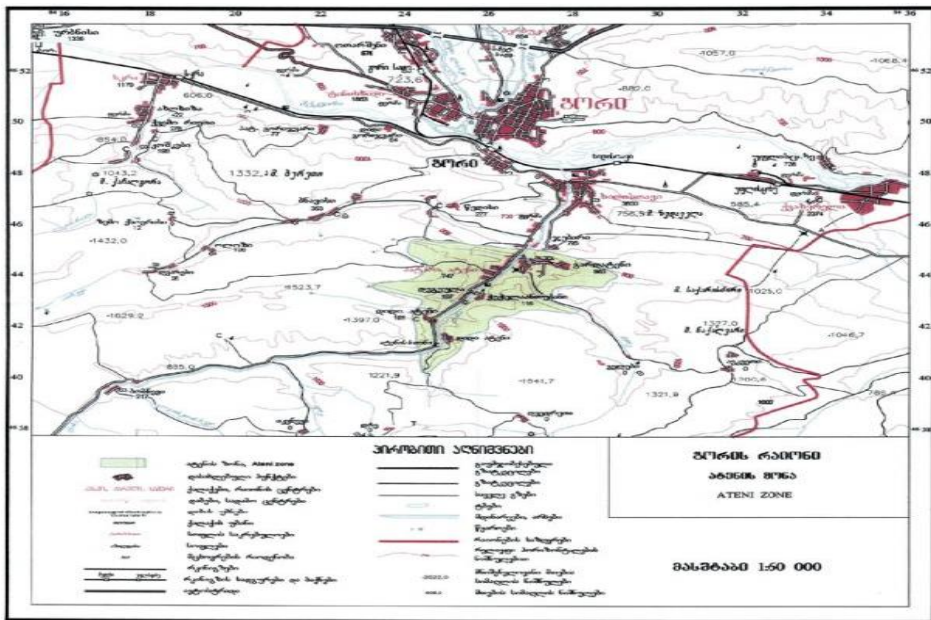
დანართი 13. ახაშენი



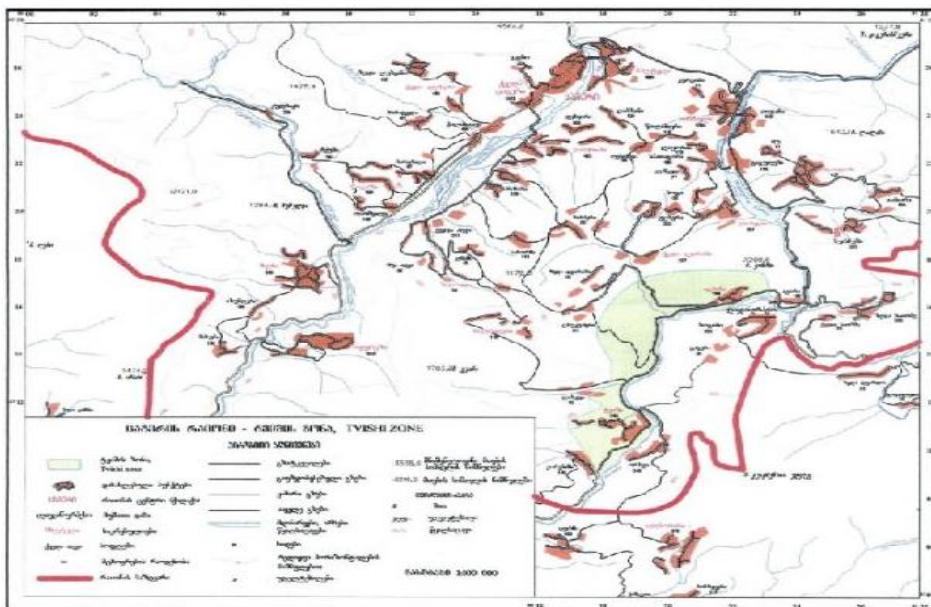
დანართი 14. ტიბაანი



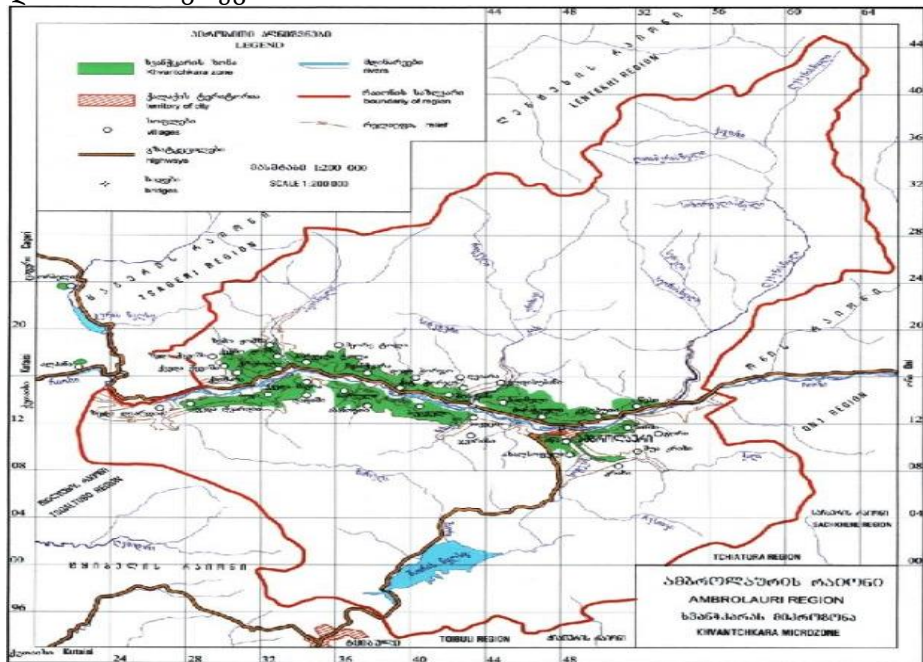
დანართი 15. ატენური



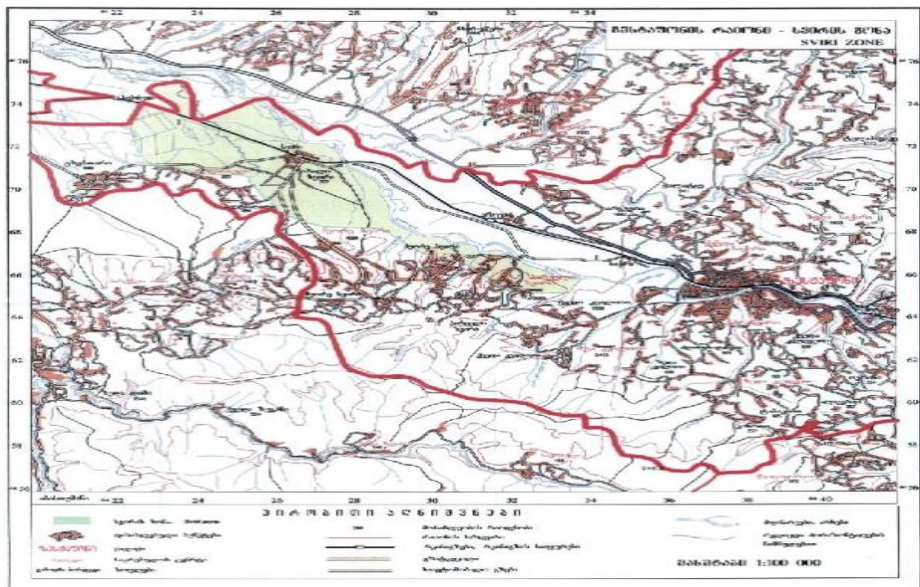
დანართი 16. ტვიში



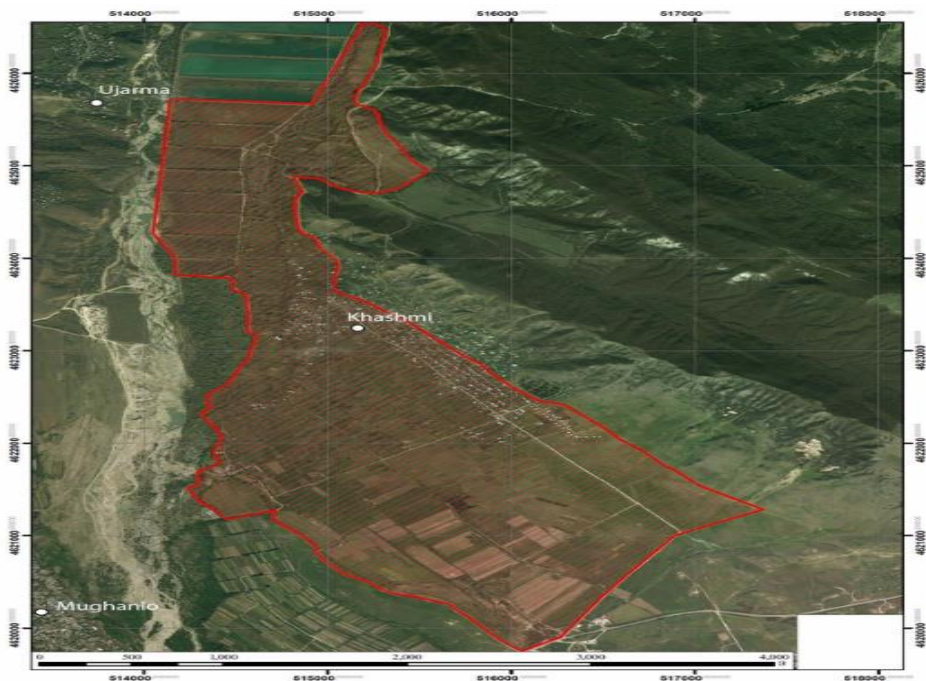
დანართი 17. ხვანჭკარა



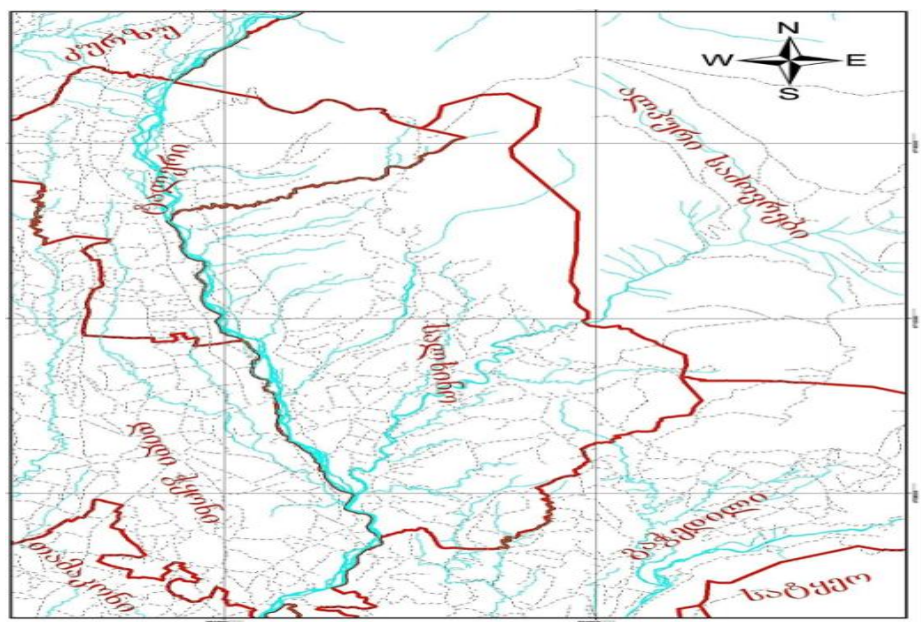
დანართი 18. სვირი



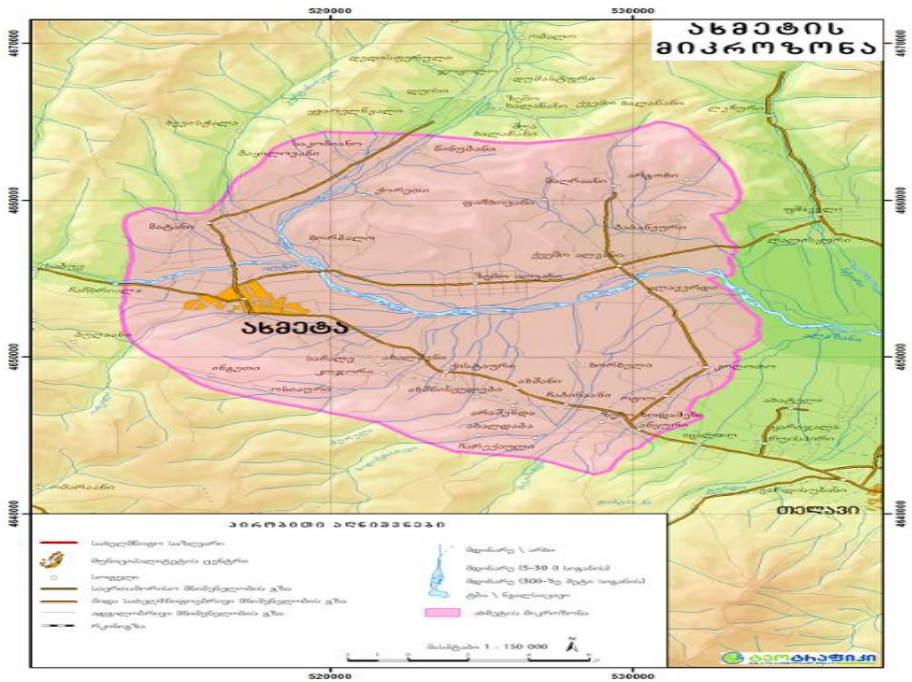
დანართი 19. ხაშმის საფარავი



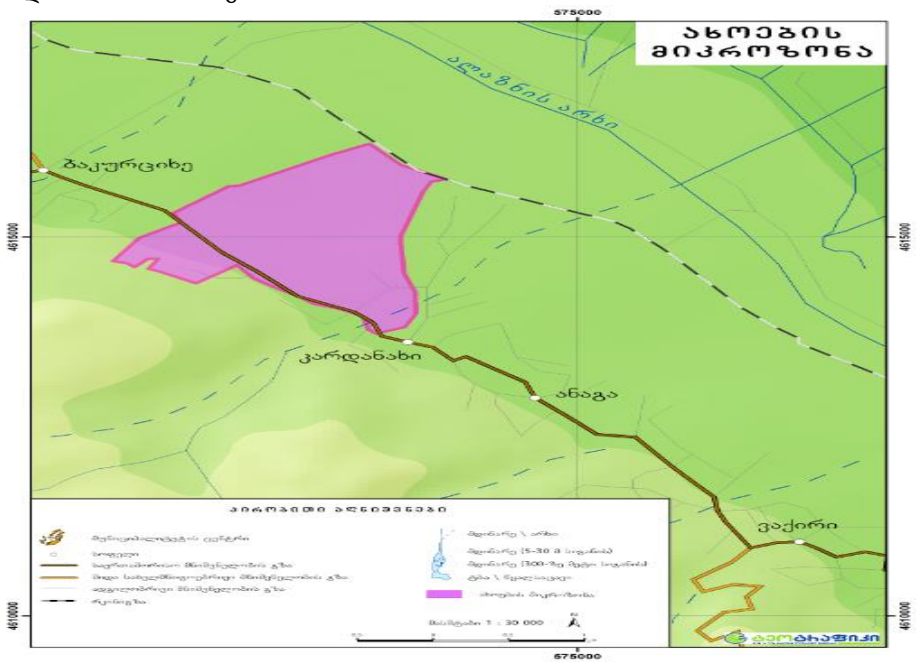
დანართი 21. სალხინოს ოჯალეში



დანართი 22. ახმეტა (ახმეტის მწვენი)



დანართი 23. ახლები



დანართი 24. წარავი

