

თელიანი

რეგისტრაციის № 791

რეგისტრაციის თარიღი: 2007 10 12

ადგილწარმოშობის დასახელება: თელიანი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო, მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო (GE)

ელ.ფოსტა: info.georgianwine@georgianwine.gov.ge

1. ადგილწარმოშობის დასახელება: თელიანი

2. პროდუქტის აღწერა

2.1. პროდუქტის კატეგორია

ღვინო „თელიანი“ წითელი მშრალი.

2.2 პროდუქტის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები

ღვინო „თელიანი“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ლალისფერი;
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
- დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით.

2.3 პროდუქტის ფიზიკური და ქიმიური მახასიათებლები

ღვინო „თელიანი“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა – არანაკლებ 11 %;
 - საერთო მოცულობითი სპირტშემცველობა – არაუმეტეს 15%;
 - შაქრიანობა – არაუმეტეს 4 გ/ლ;
 - ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 5 გ/ლ;
 - აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,2 გ/ლ;
 - გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 150 მგ/ლ;
- უშაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

თელიანის მიკროზონა მდებარეობს მდ. ალაზნის დინების შუა წელში, ჩრდილო განედის 41° 54' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°35' კოორდინატებზე. სავენახე ფართობები გავრცელებულია ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე.

მიკროზონას სამხრეთ-დასავლეთიდან ესაზღვრება თბილისი-თელავის რკინიგზის ხაზი, ჩრდილო-დასავლეთიდან – სოფლების: წინანდლისა და კონდოლის ადმინისტრაციული საზღვრის გასწვრივ მიმავალი გზა რკინიგზის ხაზიდან მდ. ალაზნამდე, ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან – მდ. ალაზანი, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან – ვანთის ხევი.

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება ხდება თელიანის მიკროზონის ტერიტორიაზე. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება, ასევე, დასაშვებია თელიანის მიკროზონის გარეთ, მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.

4. ვაზის ჯიშები

ღვინო „თელიანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ კაბერნე სოვინიონის ჯიშის ყურძნიდან. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

5. მევენახეობის პრაქტიკა

- თელიანის მიკროზონაში ღვინო „თელიანისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350-600 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

6. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ღვინო „თელიანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19 %;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

7. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.

8. მეღვინეობის პრაქტიკა

ღვინო „თელიანი“ მზადდება დურდოს სრული დადუღების გზით;

ყურძენი უნდა დაიწუროს და გასცილდეს კლერტი. ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს არაუმეტეს 30°C ტემპერატურაზე. ალკოჰოლური დუღილის დასრულების შემდეგ ხორციელდება ვამლ-რემეჟაჟური დუღილი,

რომლის დასასრულს ღვინოს უტარდება სულფიტაცია.

ღვინო „თელიანი“ შეიძლება დავარგდეს ან ჩამოისხას დავარგების გარეშე. დავარგებული ღვინო „თელიანის“ შემთხვევაში, სავალდებულოა ღვინის დავარგება ხის კასრებში არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში.

ღვინო „თელიანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ დასაშვებია მხოლოდ ბოთლებში დაფასოებული სახით.

9. ღვინის განსაკუთრებული ხარისხის, თვისებების ან/და რეპუტაციის კავშირი

გეოგრაფიულ ადგილთან

9.1 ბუნებრივი ფაქტორები

მიკროზონის კლიმატი ხასიათდება ზომიერად ნოტიო, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2300 სთ-ს აღემატება, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1660 სთ-მდე აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული ჰორიზონტალურ ზედაპირზე წლიურად შეადგენს 75 კვალ/სმ²-ს, გაბნეული რადიაცია 54,2 კვალ/სმ², მზის ჯამური რადიაცია წლიურად 130 კვალ/სმ²-ს უდრის.

მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება, მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ 66%-ს შეადგენს. ყურძნის სიმწიფის პერიოდში მოწმენდილი დღეები 17-19 აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,1°C-ია. ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) საშუალო ტემპერატურა +0,9°C, ხოლო ყველაზე თბილი თვეების – ივლისი და აგვისტო საშუალო ტემპერატურები ერთმანეთს უახლოვდება და 23,2–22,9°C უტოლდება. ჰაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -11°C, აბსოლუტური მინიმუმი -23°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 35°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38°C აღწევს.

ჰაერის ტემპერატურის დღელამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია (8,0-9,5°C) ზაფხულის თვეებში, ხოლო ყველაზე დაბალი (4,8-5,5°C) ზამთარში.

სითბოს საერთო რაოდენობა წლების მიხედვით მეტად ცვალებადი სიდიდეა. გასული საუკუნის განმავლობაში წინანდალში 10°C-ზე ზევით სითბოს ჯამი იცვლებოდა 3300°C-დან 4250°C-მდე, სითბოს ჯამის მრავალწლიური ამპლიტუდა კი 950°C აღწევს.

თელიანში 3500°C-ზე მეტი სითბოს ჯამის დაგროვება 95% წლებში, ე. ი. თითქმის ყოველწლიურად არის უზრუნველყოფილი.

შემოდგომის პირველი წაყინვები საშუალოდ ნოემბრის ბოლოს იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ პირველ წაყინვებს შესაძლოა ადგილი ჰქონდეს ოქტომბრის ბოლოს. ამდენად, ვაზს შემოდგომის წაყინვებისაგან საშიშროება არ ექმნება.

ატმოსფერული ნალექების საშუალო მრავალწლიური ჯამი 845 მმ-ს, სავეგეტაციო პერიოდში 644 მმ-ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით მოდის მაისში (157 მმ) და ივნისში (111 მმ). ყურძნის მომწიფების პერიოდში (ავისტო, სექტემბერი) ნალექების ჯამი საშუალოდ 144 მმ უდრის. ნალექების საერთო რაოდენობიდან ყველაზე მეტი (34%) გაზაფხულზე და ზაფხულის (31%) პერიოდებში, შედარებით ნაკლები (23%) შემოდგომით და ზამთარშია (12%) შესაძლებელი.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 70%-ს უდრის.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი დიდა და წელიწადში საშუალოდ 2,3-ს უდრის. სეტყვა ყველაზე ხშირად მაისსა და ივნისში (0,7-0,8 დღე) მოდის.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (30%) და აღმოსავლეთის (24%) ქარები, შედარებით ნაკლები განმეორება ახასიათებს სამხრეთ-დასავლეთ (14%), ჩრდილო-დასავლეთ (11%) და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან (10%) მომართულ ქარებს.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ უდრის. წლის განმავლობაში ქარის სიჩქარე შედარებით მეტია გაზაფხულზე და ზაფხულში (1,7-2,1 მ/წმ). ყველაზე ნაკლები სიჩქარის ქარები (1,3-1,5 მ/წმ) ზამთრის თვეებში აღინიშნება. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი (≥ 15 მ/წმ) საშუალოდ დიდი არ არის და 10-ს უდრის. მიკროზონაში თოვლიან დღეთა რიცხვი საშუალოდ 33-ს უდრის.

ნიადაგი

წარმოდგენილია მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) და ალუვიური ნიადაგების ნაირსახეობებით, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან ხირხატაიანობის ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგები წარმოდგენილია ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებაზე, ხოლო ალუვიური ნიადაგები მდინარე ალაზნის მარჯვენა მხარე ტერასაზე.

გამოყოფილია მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგების ორი და ალუვიური ნიადაგების ორი სახესხვაობა:

- 1) მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, თიხნარი;
- 2) მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, ხირხატაიანი, თიხიანი;
- 3) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
- 4) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატაიანი, თიხნარი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი ორი სახესხვაობა წარმოდგენილია მიკროზონის ზედა სარტყელში ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებებზე და რელიეფურად სუსტად დახრილ შლიეფებზე და გავაკებებზე არიან განლაგებული, ხოლო მესამე და მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგები წარმოდგენილია ალაზნის მარჯვენა მხარე ტერასაზე, რომელიც ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებებს ემიჯნება და სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ სუსტად დახრილ ვაკეს წარმოადგენს სუსტი ტალღისებური ზედაპირით.

ზემოთ დასახელებული ოთხივე სახესხვაობის ნიადაგში პროფილის სისქე 1-1,5 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60-სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობით აღნიშნული ნიადაგები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან და ფიზიკური თიხის შემცველობა ძირითადად 25-50%-ის ფარგლებშია, ზოგიერთ მონაკვეთზე ქვედა ფენებში გადახრილია მსუბუქი თიხნარებისაკენ და სილნარებისაკენ.

ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის აქტიურ ფენაში საშუალოზე დაბალია და ძირითადად 1,5-3,0%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი უფრო მცირდება; კალციუმის კარბონატები, ძირითადად, 5-15%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის ხსნარის რეაქცია (pH), ძირითადად, სუსტი ტუტეა და მისი მაჩვენებელი 7,4-8,0-ის ფარგლებშია.

100გ ნიადაგი საშუალოდ შეიცავს: ჰიდროლიზურ აზოტს 5,0-8,5 მგ-ს; ხსნად (შესათვისებელ) ფოსფორს – 2,5-3,0 მგ-ს; გაცვლით კალიუმს – 12,0 მგ-ს.

9.2. ადამიანური ფაქტორი

კაბერნე სოვინიონი ფრანგული ვაზის ჯიშია. საქართველოში შემოიტანეს მე-19 საუკუნის ბოლოს. ვაზის ამ ჯიშმა საქართველოში, თელიანის მესამეული პერიოდის ქვიან დანალექზე გამომჟღავნა თავისი შეუდარებელი მაღალი ღირსება. სამართლიანია, როცა ამბობენ, რომ საქართველო კაბერნე სოვინიონის მეორე სამშობლოა.

კაბერნე სოვინიონის შემოტანა და თელიანში კულტივირება მთლიანად საუფლისწულო მამულების მაშინდელი მესვეურების მიერ განხორციელდა (გოგოლ-იანოვსკი, სპეშნევი, მასონო, სტაროსელსკი, ჰაინე, მარკოვიჩი, ოჭარენკო, თუშმალიშვილი, ჯორჯაძე, დიკენსონი და სხვები).

ძალიან დიდი ღვაწლი მიუძღვის ქართული მეღვინეობის განვითარების საქმეში საუფლისწულო მამულების იმდროინდელ (1899-1925) მთავარ მეღვინეს ა. ეგოროვს, მას ეკუთვნის სიტყვები: კახეთი – წითელი ღვინოების ქვეყანა.

ღვინო „თელიანი“ გამოდის 1897 წლიდან და მის აქტივშია 4 ოქროს და 6 ვერცხლის მედალი.

თელიანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, კაბერნე სოვინიონის ჯიშის ვაზის აქ გამოვლენილი განსაკუთრებული თვისებები და მისი ამ მიწაზე კულტივირების ასწლიანი გამოცდილება განაპირობებს ღვინო „თელიანის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ მაღალ ორგანოლექტიკურ ღირსებას.

10. პროდუქტის ეტიკეტირების და შეფუთვის განსაკუთრებული წესები

11. გარდამავალი დებულებები

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

ღვინო „თელიანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

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

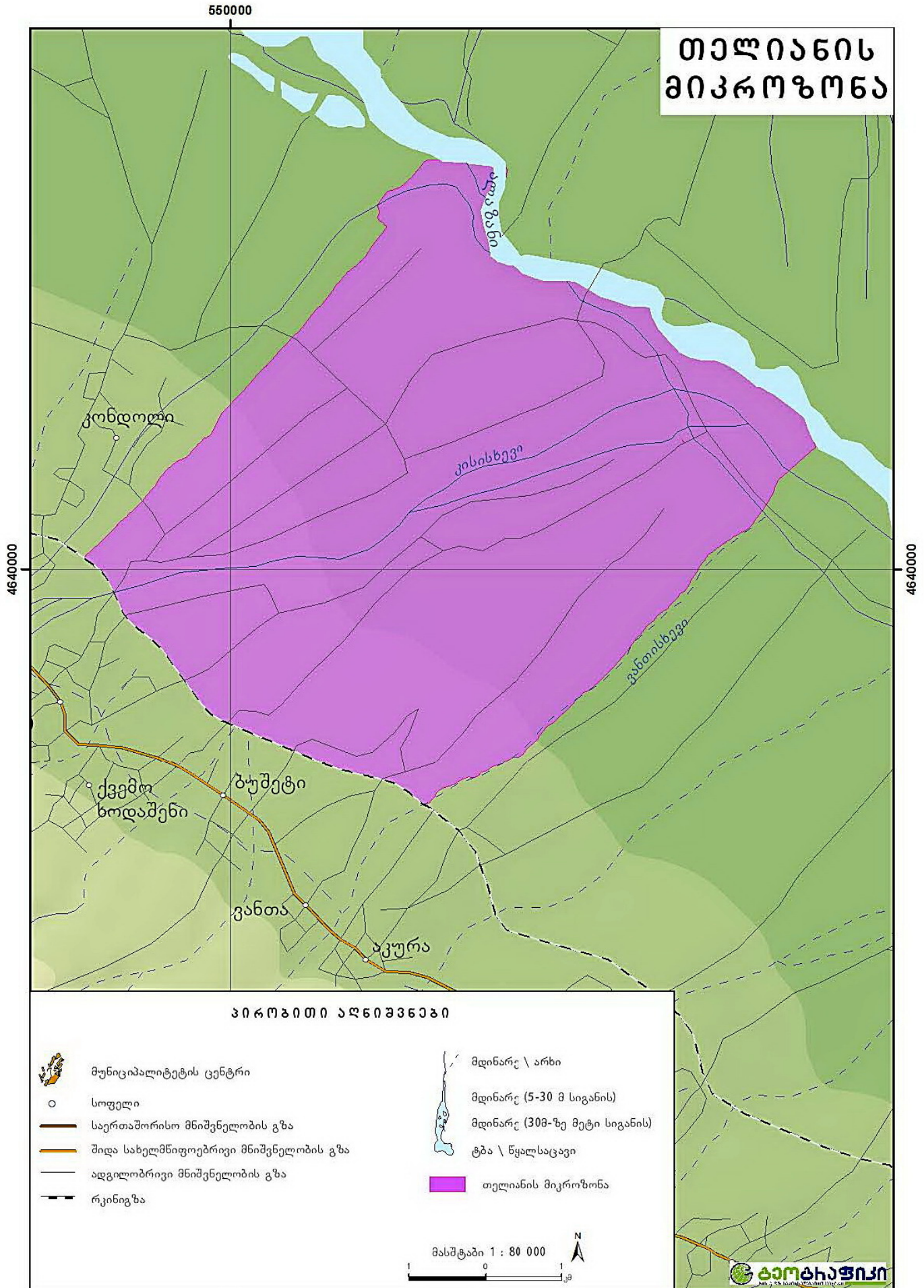
ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
------------------------------	--------------------

ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშო	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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

15. მიკროზონის რუკა



550000