

ვაზისუბანი

რეგისტრაციის № 794

რეგისტრაციის თარიღი: 10/12/2007

ადგილწარმოშობის დასახელება: ვაზისუბანი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო; მარშალ გელოვანის გამზ. N6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: „ვაზისუბანი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები:

„ვაზისუბანი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფერი;
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვე- წილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგე- ნილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები:

„ვაზისუბნის“ მიკროზონა მდებარეობს მდ. ალაზნის დინების შუა წელში, ჩრდილო განედის 41°49' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°27' კოორდინატებზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო- აღმოსავლეთ 5-6° დაქანების ერთ-ერთ შლექზე მდებარე სავენახე ფართობზე.

სამხრეთ-დასავლეთიდან მას ესაზღვრება ცივგომბორის ქედი, ჩრდილო-დასავლეთიდან – ალაზნის არხი, ხოლო ჩრდილო-დასავლეთიდან და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან მოქცეუ- ღია, შესაბამისად, შრომის ხევისა და ცილიანის ხევის შორის.

„ვაზისუბნის“ მიკროზონა მოიცავს სოფლების – ვაზისუბნის, კალაურის, შაშიანისა და ვაჩნა- ძიანის საკრებულოთა ტერიტორიებს.

5. ვაზის ჯიშები

„ვაზისუბანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ვაზისუბნის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „ვაზისუბნის“ დამზადებისას დასაშვებია იმავე მიკრო- ზონაში მოწეული კახური მწვანის ჯიშის ყურძნის დამატება 15%-მდე.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ვაზისუბნის მიკროზონაში, ღვინო „ვაზისუბნისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 500–600 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.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება

ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად. 7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „ვაზისუბანი“ 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 სადებავით შეღებილი ძარებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომ-რების გამოყენება;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

- რქაწითელისთვის – 10 ტონას;
- კახური მწვანისთვის – 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისათვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

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

ამასთან, ყურძნის გატანა ვაზისუბნის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„ვაზისუბანი“ მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით.

„ვაზისუბანის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთი-ერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

„ვაზისუბნის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი. კლიმატი ზომიერად ნოტიოა – ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით, ნალექის ორმაგი მსვლელობით წლის განმავლობაში. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 2180 საათს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1610 საათს აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული ჰორიზონტალურ ზედაპირზე წლიურად შეადგენს 70–75 კკალ/სმ², გაბნეული რადიაცია 50–54 კკალ/ სმ², მზის ჯამური რადიაცია წლიურად 120–130 კკალ/ სმ².

ს შეადგენს. მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ მეტად მაღალია და 68%-ს უდრის.

მოწმენდილი დღეები ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (ავგისტო-სექტემბერი), საერთო და ქვედა იარუსის ღრუბლიანობის მიხედვით – საშუალოდ 17-18-ს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 11,9⁰C უდრის. ყველაზე ცივი თვის, იანვრის, საშუალო ტემპერატურა +0,5⁰C, ყველაზე თბილი თვეების – ივლისი და აგვისტო კი – ერთმანეთს უახლოვდება და 23,1–22,9⁰C უდრის. ჰაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -10⁰C, აბსოლუტური მინიმუმი -23⁰C აღწევს. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 34⁰C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38⁰C უდრის.

ჰაერის ტემპერატურის დღელამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო) და საშუალოდ 9⁰C და მეტს აღწევს. ეს მაჩვენებელი ყველაზე ნაკლებია (4,8–5,5⁰C) ზამთარში.

საშუალო დღელამური ტემპერატურის 10⁰C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა (ვაზის აქტიური ვეგეტაციის დასაწყისი) 8.IV-ს, ხოლო ქვევით დაცემა შემოდგომაზე (30.X) აღინიშნება. 10⁰C- ზე მაღალი საშუალო დღელამური ტემპერატურის პერიოდი 204 დღეა. აღნიშნულ პერიოდში გროვდება 3730⁰C აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი.

შემოდგომაზე პირველი წაყინვები საშუალოდ 15.XI-ს იწყება. ასეთი წაყინვები შესაძლოა 10 წელიწადში ერთხელ 20 ოქტომბერსაც აღინიშნოს, თუმცა ამ პერიოდში ყურძნის მოსავალი უკვე აღებულია.

გაზაფხულზე უკანასკნელი წაყინვები საშუალოდ 1.IV-ს წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ საგვიანო წაყინვები შესაძლოა 17 აპრილამდე არ შეწყდეს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 884 მმ-ია. აქედან სავეგეტაციო პერიოდში – 662 მმ- ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით (150 მმ) მოდის მაისში და ივნისში (130 მმ). ყურძნის მოწიფების პერიოდში, განსაკუთრებით სექტემბერში, ატმოსფერული ნალექები საკმაოზე მეტია და 75 მმ უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 71%-ს უდრის. სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი 68%-ზე მეტი არ არის.

სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,2-ს უდრის. სეტყვა ყველაზე ხშირად მაისში (0,7 დღე) და ივნისში (0,5 დღე) მოდის. ანომალურად სეტყვიან წლებში, სეტყვიანი დღეების რაოდენობამ შესაძლოა 5-ს მიაღწიოს.

ნიადაგის ზედაპირის საშუალო წლიური ტემპერატურა 14⁰C უდრის. ყველაზე თბილ თვეებში (ივლისი, აგვისტო) ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა 28⁰C აღწევს; ყველაზე ცივ თვე-იანვარში კი -1⁰C-ია.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ უდრის.

აღნიშნული მონაცემების ანალიზიდან გამომდინარე სპეციფიკური ზონა მიეკუთვნება ქარების მავნე ზემოქმედების მე-III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგები. წარმოდგენილია ტყის ყავისფერი, მდელოს ყავისფერი და ალუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან პროფილის სისქით, ხირხატიანობის ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. ტყის ყავისფერი ნიადაგები წარმოდგენილია ზედა სარტყელში ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე, მდელოს ყავისფერი ნიადაგები კი ამ კალთების ქვედა ზოლში, მდინარე ალაზნის მეორე ტერასის მიჯნაზე, ქვემო ალაზნის სარწყავი არხის გაყოლებაზეა წარმოდგენილი, ხოლო ალუვიური ნიადაგები მდინარე ალაზნის მეორე ტერასაზე ქვემო ალაზნის სარწყავი არხის ქვემოთ, მდინარე ალაზნის პირველ ტერასამდე.

სპეციფიკურ ზონაში გამოყოფილია ტყის ყავისფერი ნიადაგების სამი, მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგების ორი და ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგების ოთხი სახესხვაობა:

1. ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, საშუალო და მძიმე თიხნარი;
2. ტყის ყავისფერი, საშუალო სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი, საშუალო და მძიმე თიხნარი;
3. ტყის ყავისფერი, საშუალო სისქის, მცირე ჰუმუსიანი, საშუალოდ ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი;
4. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, თიხიანი;
5. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხიანი;
6. ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;
7. ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
8. ალუვიური – პროლუვიური, კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი;
9. ალუვიური – პროლუვიური, კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატიანი, მსუბუქი თიხნარი და სილნარი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი – სამი სახესხვაობა გავრცელებულია ზედა სარტყელში, ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და რელიეფურად სუსტად დაქანებულ ფერდობებზე არიან წარმოდგენილი. ხოლო მეოთხე და მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები აღნიშნული კალთების დაბოლოებაზე ქვედა სარტყელში არიან წარმოდგენილი და სუსტად დახრილი გავაკეპული რელიეფის ფორმებზეა გავრცელებული ალაზნის მეორე ტერასის მიჯნაზე. მეექვსე-მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგები კი ალაზნის ვაკის მეორე ტერასაზე არიან გავრცელებული, რომელიც ემიჯნება ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთის და სამხრეთ-აღმოსავლეთის მიმართულებით.

პირველი – სამი სახესხვაობის ნიადაგები, რომელიც ზედა სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდებიან საშუალო და ღრმა სისქის პროფილით, სადაც პროფილის სისქე 70–100 სმ-ს ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30–60 სმ-ის ფარგლებში ცვალებადობს. ხასიათდებიან მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით. პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სუსტი ხირხატიანობით, ხოლო მეორე და მესამე სახესხვაობის ნიადაგები საშუალოდ ხირხატიანია. პირველი – სამი სახესხვაობის ნიადაგი ქვედა ფენებში ხასიათდებიან მუქი ყავისფერი და ყავისფერი შეფერილობით, ხოლო ქვედა ფენებში

მოჩაღისფრო-მოთეთრო შეფერილობით. მეოთხე და მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები, რომელიც აღნიშნული კალთების ქვედა სარტყელში არიან წარმოდგენილი, ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით (100–150 სმ) 50–60 სმ-ის სისქის აქტიური ჰუმუსიანი ფენით. მექანიკური შედგენილობით ძირითადად

თიხოვნებისა და თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან, ხოლო მეცხრე სახესხვაობა მსუბუქი თიხნარი და სილნარია. განსხვავებით მე-7 და მერვე სახესხვაობა სუსტი ხირხატანობით ხასიათდება, ხოლო მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგი საშუალოდ ხირხატანია.

ყველა ამ ნიადაგში ჰუმუსის შემცველობა ძირითადად დაბალი მაჩვენებლით ხასიათდება და 0,5-3,0%-ის ფარგლებშია. დაბალია მეტწილად ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობაც და 5 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში, ასევე, დაბალია ხსნადი ფოსფორისა და გაცვლითი კალიუმის შემცველობაც, გარდა გამონაკლისისა. კალციუმის კარბონატებს ძირითადად საშუალო რაოდენობით შეიცავენ და 8-20%-ის ფარგლებშია. გამონაკლისია მესამე სახესხვაობის ნიადაგი, სადაც მისი შემცველობა მაღალია და 42-44%-მდე აღწევს. ნიადაგის ხსნარის რეაქცია (pH) ძირითადად საშუალო ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 7,5-8,0-ის ფარგლებშია. შთანთქმული ფუძეების ჯამი (Ca+Mg) საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდება და ძირითადად 15-30 მილიექვივალენტის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში გამონაკლისისა პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები, სადაც მაღალი მაჩვენებლებით არის წარმოდგენილი და 33-47 მილიექვივალენტს აღწევს 100 გ ნიადაგში.

ადამიანური ფაქტორი. ღვინო „ვაზისუბანს“ არც ისე დიდი ხნის ისტორია გააჩნია, ის გამოდის 1978 წლიდან და შექმნილია სამტრედიის მაშინდელი სპეციალისტების მიერ.

ვაზისუბნის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელისა და კახური მწვანეს ვაზის ჯიშის განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა – მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ვაზისუბნის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

ლათინური შრიფტით – **VAZISUBANI** Protected
Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **ВАЗИСУБАНИ** Защищённое наименование
места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ვაზისუბანის“ 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 ჯიშები	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.