

კარდენახი

რეგისტრაციის № 795

რეგისტრაციის თარიღი: 10/12/2007

ადგილწარმოშობის დასახელება: კარდენახი

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: „კარდენახი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„კარდენახი“ შეიძლება იყოს ქარვისფერი მშრალი, ან თეთრი შემაგრებული ღვინო.

„კარდენახი“ ქარვისფერი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ქარვისფერიდან ჩალისფრამდე;
 - არომატი და გემო – სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკლარტით, რაც მის ტიპიურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 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 დადგენილ მოთხოვნებს.

„კარდენახი“ შემაგრებული უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი - ღია ოქროსფერიდან მუქ ქარვისფრამდე;
- არომატი და გემო - სრული, ჰარმონიული, ჯიშური არომატით, თავლის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა უნდა იყოს 18% (დასაშვებია გადახრა $\pm 0,5$ %-ის ფარგლებში);
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 18 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა იყოს 100 გ/ლ-ს (დასაშვებია გადახრა ± 5 გ/ლ ფარგლებში);
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ - ზე ნაკლები;

- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დად- გენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

„კარდენახის“ მიკროზონა მდებარეობს გურჯაანის რაიონის სოფ. კარდენახის ადმინისტრ- რაციულ ტერიტორიაზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების დადაბლებულ 3-4°დახრილობის ექსპოზიციაზე, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის 41° 48' და აღმოსავლეთი გრძედის 45° 44' კოორდინატებზე, ზღვის დო- ნიდან 350–750 მ სიმაღლეზე. ნაკვეთები მოქცეულია ალაზნის არხსა და საავტომობილო ტრასას შორის, სოფ. ბაკურციხისა და სოფ. ანაგის ადმინისტრაციულ საზღვრებს შორის.

5. ვაზის ჯიშები

„კარდენახი“ მზადდება მხოლოდ კარდენახის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „კარდენახის“ დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს იმავე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანის და ხიხვის ჯიშის ყურძენი 15%-მდე.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- კარდენახის მიკროზონაში, ღვინო „კარდენახისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენა- ხები გაშენებული უნდა იყოს 350–750 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 ხორციელდე- ბა ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „კარდენახი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 20%.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრე- ბის გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინ- ძურებისაგან.

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 – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6 500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;
- 5 200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისათვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ჩამოსხმა – კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართვე- ლოს ტერიტორიაზე.

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

„კარდენახი“ ქარვისფერი მშრალის დამზადებისას ალკოჰოლური დუღილი მიმდინა- რეობს მხოლოდ ქვევრში დურდოზე (ჭაჭა - კლერტის მთლიან რაოდენობასთან ერთად). ალკოჰოლური დუღილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არა ნაკლებ რთველის მომდევნო წლის 1 თებერვ- ლისა.

„კარდენახი“ შემაგრებული თეთრი მიიღება მადულარ დურდოზე ან მადულარ ყურძნის ტკბილზე ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის დამატებით.

შემაგრებული „კარდენახის“ დამზადებისა და კუპაჟირებისას დასაშვებია ყურძნისეული

წარმოშობის სპირტის, მშრალი ღვინის, მისტელის, ყურძნის ტკბილის, კონცენტრი- რებული ყურძნის ტკბილის გამოყენება.

„კარდენახის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებ- ლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი – კარდენახის მიკროზონა ხასიათდება ზომიერად ნოტიო კლიმატით, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით, ამინდის პირობებს განსაზღვრავს სუბ- ტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, დასავლეთიდან და აღმოსავლე- თიდან გადმონაცვლებული ჰაერის მასები. არანაკლები მნიშვნელობა აქვს ადგილობრივ რელიეფური პირობებით წარმოქმნილ პროცესებსაც, რომელსაც განაპირობებს გომბორის და კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მაღალი მწვერვალები და მათგან დაშვებული ცივი ჰაერის მასები.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2154 საათს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1589 საათს უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C, ყველაზე ცივი თვის /იანვარი/ საშუალო ტემპერატურა 1,0°C, ყველაზე თბილი თვეების /ივლისი, აგვისტო/ კი – 23,6°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო – 10°C, 10 წელი- წადში ერთხელ კი შესაძლებელია – 15°C-მდე დაეცეს. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 35°C, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმუმი 38°C-ს აღწევს.

ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა /ვაზის აქტიური ვეგეტაციის დასაწყისი/ 5.IV, ხოლო აღნიშნულ გრადციაზე ქვევით ტემპერატურის დაცემა ნოემბრის პირველ ხუთდღიურში /3/XI/ ხდება. 10°C-ზე ზევით ტემპერატურის პერიოდის ხან- გრძლივობა 211 დღეს აღწევს, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3920 უდრის.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი კარდენახის მიკროზონაში 770 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 585 მმ ე. ი. წლიური რაოდენობიდან 76% სავეგეტაციო პერიოდში მოდის. წლის განმავლობაში ნალექების მაქსიმუმი /132 მმ/ მაისში, მინიმუმი /31 მმ/ კი იანვარში აღინიშნება. ატმოსფერული ნალექები სეზონების მიხედვით შემდეგნაირად ნაწილდება: ყველაზე მეტი /32-32%/ გაზაფხულ-ზაფხულში, შედარებით ნაკლები /23%/ შემოდგომაზე და ზამთარში /13%/ მოდის.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 72% უდრის, ვაზის სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი 70% აღწევს. შეფარდებითი სინოტივე კარდენახის მიკროზონაში ყველაზე მაღალ მნიშვნელობას შემოდგომის დასასრულს /80%/ და ზამთრის პირველ ნახევარში /78-76%/ აღწევს, შედარებით ნაკლებია /64-63%/ ზაფხულის თვეებში ივლისში და აგვისტოში.

დეკემბრის შუა რიცხვებიდან იქმნება თოვლის საფარი, რომელიც მარტის პირველ დეკადაში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 24-ს უდრის, უმეტეს წლებში თოვლის საფარი არამდგრადია.

შემოდგომის პირველი ყინვები საშუალოდ 25 ნოემბრიდან იწყება. 10 წელიწადში

ერთხელ ნაადრევი ყინვების დაწყებას შესაძლოა ადგილი ჰქონდეს ოქტომბრის ბოლოს, რაც დაზიანების საშიშროებას არ უქმნის ვაზის მწვანე ორგანოებს. მიკროზონაში გაზაფხულზე უკანასკნელი ყინვები საშუალოდ მარტის ბოლო დეკადაში წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ უკანასკნელი ყინვები შესაძლოა 15 აპრილამდე გაგრძელდეს.

მიკროზონა მდებარეობს მაღალი ინტენსივობის სეტყვიან ზონაში. სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,9 უდრის. წლის განმავლობაში სეტყვა ყველაზე მეტად მაის-ივნისში 2,1 დღე მოდის. ცალკეულ წლებში აქ შესაძლებელია 5-6 სეტყვიანი დღე აღინიშნოს.

აქ ძირითადად გაბატონებულია სამხრეთ-დასავლეთი /33%/ და დასავლეთის /18%/ მიმართულების ქარები. დანარჩენი მიმართულების ქარებს ნაკლები განმეორება ახასიათებთ.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე სპეციფიკურ ზონაში 1,7 მ/წმ უდრის. წლის თბილ პერიოდში და ცივ პერიოდშიც ქარის სიჩქარე 1,7 მ/წმ არ აღემატება.

ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი სპეციფიკურ ზონაში იშვიათია. ქარების მოქმედების სიძლიერის მიხედვით მდინარე ალაზნის ხეობის ეს ნაწილი მიეკუთვნება III ჯგუფის რაიონს.

საშუალო მრავალწლიური მონაცემების მიხედვით, ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო – 10°C უდრის. 10 წელიწადში ერთხელ მოსალოდ- ნელია მინიმალური ტემპერატურის 15°C-მდე დაცემა, ისიც მცირე ხანგრძლივობით.

ნიადაგის ზედაპირზე, რომელიც ნეშომპალა-კარბონატულია, საშუალო წლიური ტემპე- რატურა 15°C უდრის. ივლის-აგვისტოში ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა ყველაზე მაღალია და 30°C აღწევს. ყველაზე ცივ თვე იანვარში კი 0°C-ზე ნაკლები არ არის. საშუალო მაქსიმალური ტემპერატურა აგვისტოში 52°C, ივლისში კი 53°C აღწევს, საშუალო მინიმალური ტემპერატურა ზამთრის თვეებში -3°, -5°C საზღვრებშია.

წლის განმავლობაში ღრუბლიანი დღეების /8-10 ბალი/ საერთო რაოდენობა დაახლოებით 110-120 უდრის. მოღრუბლული დღეების წლიური რაოდენობიდან ცივ პერიოდში /XI-III/ ხუთი თვის განმავლობაში ღრუბლიანი 59 დღეა, თბილ პერიოდში /IV- X/ ე. ი. შვიდი თვის განმავლობაში კი 61 დღე. წლის განმავლობაში ღრუბლიანი დღეები ყველაზე ნაკლებია /5-6 დღე/ ივლის-აგვისტოში, ხოლო შედარებით მეტი /10-12 დღე/ მარტ-აპრილში. საერთო ღრუბლიანობის მიხედვით მოწმენდილი დღეების /0-2 ბალი/ წლიური რაოდენობა 45 დღეს უდრის. მოწმენდილი დღეები ყველაზე მეტია ივლისიდან სექტემბრის პერიოდში.

ნიადაგი – ნიადაგწარმომქმნელი ქანები დელუვიურ-პროლუვიური წარმოშობის კარბო- ნატული თიხნარ-თიხიანი და ქვალორდიანი ნაფენებია. ფართობი დაახლოებით 345 ჰექტარია. გვხვდება ყავისფერი ნიადაგების 11 და დელუვიური ნიადაგების 1 სახესხვაო- ბა. პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ყავისფერი, დიდი სისქის თიხიანი-წარმოდგენილია ნაკვეთ „ული წარაფის“ ჩრდილო ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 90-100 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 75-75 სმ.

მეორე სახესხვაობის ნიადაგი ყავისფერი, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „მოწყობილის“ ტერიტორიის უმეტეს

ნაწილზე, ნაკვეთ „გული წარაფის“ დასავლეთ ნაწილში და ნაკვეთ „ახოებზე“ მცირე კონტურების სახით. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 95–105 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 70- 80 სმ.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი სისქის, ზედაპირულად სუსტად ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ რამოდენიმე კონტურის სახით. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 90–100 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 65–75სმ.

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი სისქის, ზედაპირულად სუსტად ხირხატიანი და ალაგ სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ რამდენიმე კონტურის სახით და ნაკვეთ „ახოების“ ცენტრალურ ნაწილში – მისი ტერიტორიის დიდ ნაწილზე. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 85-95 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 70– 80 სმ.

მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია სამივე ნაკვეთზე მცირე კონტურების სახით. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 80-90 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 60-70 სმ. დაქვიანება 3%.

მექვსე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოებზე“ მის ცენტრალურ ზოლში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 85–95 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 60-70 სმ.

მეშვიდე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ მცირე ნაწილზე. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 90–100 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ. დაქვიანება 20%, ქვების ზომა დიამეტრში 5–20 სმ.

მერვე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი და საშუალო სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი – წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოების“ დასავლეთ და აღმოსავლეთ ნაწილებში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60–80 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ.

მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოების“ ცენტრალურ ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60–90 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50-60 სმ.

მეათე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, საშუალო სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი – წარმოდგენილია ნაკვეთ „ახოებზე“ – მის ჩრდილო და სამხრეთ ნაწილებში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60–80 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50- 60 სმ. დაქვიანება 4%.

მეთერთმეტე სახესხვაობის ნიადაგი – ყავისფერი, საშუალო სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა – წარმოდგენილია ნაკვეთ „გული წარაფის“ სამხრეთ ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 60–70 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 50–60 სმ.

მეთორმეტე სახესხვაობის ნიადაგი – დელუვიური, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი

და სუსტად ქვიანი, მძიმე თიხნარი – წარმოდგენილია ნაკვეთ გული „წარაფის“ სამხრეთ ნაწილში. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 110–120 სმ-ია, ჰუმუსიანი ფენისა კი 80–90 სმ.

ნიადაგები ძირითადად თიხნარი და მსუბუქი თიხა მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან, სადაც ფიზიკური თიხის $<0,01$ მმ/ ფრაქცია ფართო საზღვრებში ცვალებადობს და 20,0-დან 69,4%-მდეა, ჰუმუსის შემცველობა მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგების საპლანტაჟო ფენებში /0-60 სმ/ საშუალო და მცირეა /2,04–4,91%/, ხოლო დანარჩენი ნიადაგების იგივე ფენებში მცირეა და 2,95%-ს არ აღემატება. საერთო აზოტის ძირითადად დაბალი შემცველობით ხასიათდება – 0,06–0,128%, ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობა მაღალია მე-4 და მე-6 სახესხვაობის ნიადაგის ყველა საანალიზო ჭრილის სახნავ ფენებში /0-25სმ/ 10,56–13,89მგ 100გ ნიადაგში, დანარჩენ სახესხვაობის საპლანტაჟო ფენებში კი მისი შემცველობა დაბალია – 5,00 მგ-

მდე 100 გ ნიადაგში, ხსნადი ფოსფორის შემცველობა ყველა სახესხვაობის ნიადაგებში მაღალია და სახნავ ფენებში 3,0-29,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში, ქვედა ფენებში კი კვალის სახით არის წარმოდგენილი, გაცვლითი კალიუმი თითქმის ყველგან /სახნავ ფენებში/ მაღალი შემცველობით ხასიათდება 28,0-90,4 მგ 100 გ ნიადაგში, ქვედა ფენებში კი მისი შემცველობა მკვეთრად კლებულობს, კალციუმის კარბონატების შემცველობა ნიადაგების პროფილებში ფართო საზღვრებში ცვალებადობს, რომელიც ზემოდან ქვემოთ კანონზომიერად მატულობს და 2,0-დან 44,0 %-მდეა, ნიადაგის არეს რეაქცია სუსტი და საშუალო ტუტეა – pH=7,2-8,2.

ადამიანური ფაქტორი – საქართველოში ქვევრში კახური ტექნოლოგიით ღვინის დაყენება 8 ათასი წლის წინ დაიწყო და ამ ტრადიციას უწყვეტად დღემდე ინარჩუნებენ. ქართველი კაცი რვა ათასი წლის განმავლობაში ხვეწდა და აუმჯობესებდა ამ ღვინის დაყენების მეთოდებს. ასე რომ, ღვინის დაყენების კახური ტექნოლოგიის მთავარი შემომქმედი ქართველი ხალხია, რომელმაც არა მარტო შექმნა ეს უნიკალური წესი, არამედ, ხატოვნად რომ ვთქვათ, უბით გამოატარა და გადაარჩინა იმ ქართველებს, რაც ამ პატარა ქვეყანამ გამოიარა ამ ხნის მანძილზე.

ღვინის დაყენებას კახური წესით განსაკუთრებული ყურადღება მიექცა საბჭოთა პერიოდში. ახალი ვენახების გაშენებისა და ახალი ქარხნების შენების პარალელურად ამ ახალ ქარხნებში იქმნებოდა ქვევრის მძლავრი მეურნეობები, - შრომაში, გურჯაანში, კარდენახში, წნორში, ტიბაანში, ხაშში, მაიაკოვსკში, ზესტაფონში და სხვ. 70-იან წლებში ქვევრის მეურნეობების საერთო სიმძლავრე 1 680 000 დალ-ს აღემატებოდა.

ვაზისა და ღვინის ფენოლოურ ნაერთთა ღრმა გამოკვლევები იქნა ჩატარებული ქართველი მეცნიერების – აკადემიკოს ს.დურმიშიძის და პროფესორების – მ. ბოკუჩავასა და გ. ბერიძის მიერ. დიდი ღვაწლი მიუძღვით პროფ. გ. ბერიძეს, ბიკენტი სირაძეს, ესმა სესიაშვილს და სხვა მეღვინე-მეცნიერებს ტრადიციული კახური ტექნოლოგიის დახვეწასა და სრულყოფის საქმეში.

საბაზრო ეკონომიკაზე დაფუძნებული მეურნეობრიობის დამკვიდრებამ ჩვენს ქვეყანაში ბევრი რამ შეცვალა. გაშენდა ახალი ვენახები ქართული საუკეთესო ჯიშებით, რომლებიც შევიწროვებული იყვნენ საბჭოთა პერიოდში, დაინერგა ახალი თანამედროვე ტექნიკა და ტექნოლოგიები, ჩვენი ღვინოპროდუქცია გავიდა სრულიად ახალ ბაზრებზე.

ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა,

რაც ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს და გზავნილია მთელი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია. ეს იყო ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის აღიარების გვირგვინი, რომელმაც ახალი სტიმული მისცა ჩვენში ღვინის ამ მეთოდით დაყენებას და დასაბამი მისცა ევროპის სხვადასხვა ქვეყანაში მის დანერგვას.

რაც შეეხება შემაგრებულ „კარდენახს“, შემაგრებული ღვინოების წარმოება საქართველოში არასდროს ყოფილა ტრადიციული. მათი წარმოება ფაქტიურად საბჭოთა პერიოდში (1926 წ.) დამკვიდრდა და განვითარდა. 1980-იან წლებში შემაგრებული ღვინოების წილი სსრკ-ს ღვინოპროდუქციის საერთო მოცულობის 90%-ს შეადგენდა, ხოლო საქართველოში – 65%-ზე მეტს.

უნდა აღინიშნოს, საქართველოში წარმოებული შემაგრებული და სადესერტო ღვინოები ყოველთვის გამოირჩეოდნენ მაღალი ხარისხით. შემაგრებული ღვინო „კარდენახი“, რომელიც 1926 წლიდან გამოდის, ერთერთი საუკეთესო იყო ქართულ პორტვინის ტიპის ღვინოებს შორის, მას 8 ოქროს მედალი ჰქონდა მიღებული საერთაშორისო კონკურსებზე, სადაც ღირსეულ კონკურენციას უწევდა ცნობილი პორტუგალიური ბრენდების ღვი- ნოებს.

კარდენახის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, დამახასიათებელი კლიმატი: ზო- მიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ვაზის ჯიშების განსაკუთრებული თვისებები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „კარდენახის“ მაღალ რეპუტაციასა და ორგანოლექტიურ მახასიათებლებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები:

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

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

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

12. აღრიცხვა და შეტყობინება:

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები:

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „კარდენახის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუ- დასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშში	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.

