

მალრაანის ქისი

რეგისტრაციის N981

რეგისტრაციის თარიღი: 31/05/2021

ადგილწარმოშობის დასახელება: მალრაანის ქისი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ა(ა)იპ – „მალრაანის ღვინო“, სოფელი მალრაანი, ახმეტის რაიონი, საქართველო (GE)

1. ადგილწარმოშობის დასახელება: მალრაანის ქისი

2. პროდუქტის აღწერა

2.1. პროდუქტის კატეგორია

ღვინო „მალრაანის ქისი“ შეიძლება იყოს მხოლოდ:

- თეთრი მშრალი;
- ქარვისფერი მშრალი.

2.2. პროდუქტის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები

ღვინო „მალრაანის ქისი“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფრიდან ღია ოქროსფრამდე;
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ხალისიანი, ჰარმონიული, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების, ხილის (უმეტესად ვაშლის, მსხლის და ატმის) და ციტრუსის ტონებით;
- დავარგებისას ღვინოს უვითარდება გამშრალი ბალახების და ჩირების არომატები.

ღვინო „მალრაანის ქისი“ ქარვისფერი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ოქროსფრიდან მუქ ქარვისფრამდე;
- არომატი და გემო – უზადო, რბილი, დახვეწილი, ჰარმონიული, სხეულიანი, ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკლარტით. ახალგაზრდა ღვინოში ხილის არომატები დომინირებს, უმეტესად ვაშლის, მსხლის და ატმის;
- დავარგებისას ღვინოს უვითარდება ბუკეტი მოხალული ნუშის და გარგარის ჩირის ტონებით.

2.3. პროდუქტის ფიზიკური და ქიმიური მახასიათებლები

ღვინო „მალრაანის ქისი“ თეთრი მშრალი 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 1.0 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 200 მგ/ლ;
- უშაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები.

ღვინო „მალრანის ქისი“ ქარვისფერი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა – არანაკლებ 12%;
- საერთო მოცულობითი სპირტშემცველობა – არაუმეტეს 15%;
- შაქრიანობა – არაუმეტეს 4 გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 4 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 ადგილის საზღვრები – მიკროზონა

მალრანის მიკროზონა მდებარეობს შიდა კახეთში, ახმეტის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში. ჩრდილოეთიდან მას ესაზღვრება კავკასიონის ქედის სამხრეთ-დასავლეთის კალთები, დასავლეთიდან – ს. ფიჩხოვანისა და ს. ზემო ალვანის წყალგამყოფი ქედი, აღმოსავლეთიდან – ბაბანეურის სახელმწიფო ნაკრძალი, ხოლო სამხრეთიდან – მდინარე ბაბანეურის ფშა.

მალრანის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს: მალრანი, ფიჩხოვანი, არგოხი და ბაბანეური.

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

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

4. ვაზის ჯიშები

„მალრანის ქისი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ქისის ჯიშის ყურძნიდან (სინონიმი – „მალრანული ქისი“).

დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

5. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- მალრანის მიკროზონაში ღვინო „მალრანის ქისის“ დასამზადებლად განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 400–800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი უნდა იყოს 1.0-დან 2.5 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში – 0.8–1.5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 70–90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ცალმხრივი ან ორმხრივი კორდონი, თავისუფალი.

6. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

ღვინო „მალრანის ქისი“ მზადდება მწიფე ყურძნისაგან, რომლის შაქრიანობა აკმაყოფილებს შემდეგ მოთხოვნებს:

- „მალრანის ქისი“ თეთრი მშრალი – არანაკლებ 19%;
- „მალრანის ქისი“ ქარვისფერი მშრალი – არანაკლებ 20%.

ღვინო „მალრანის ქისი“ ქარვისფრის დასამზადებლად ყურძნის კლერტი უნდა იყოს მომწიფებული.

ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, აგრეთვე, უჟანგავი ფოლადის ძარებით. დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

7. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.

8. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

• ღვინო „მალრანის ქისი“ თეთრი მშრალი

ღვინო „მალრანის ქისი“ თეთრი მზადდება მხოლოდ თვითნადენი ტკბილისგან. ყურძენს დაწურავენ, თვითნადენ ტკბილს დაწდომის შემდეგ ადუღებენ არაუმეტეს 20°C ტემპერატურაზე.

დასაშვებია დურდოს მაცერაცია დუღილამდე ან/და დუღილის დასაწყისში.

ღვინო შეიძლება დავარგდეს ან ჩამოსხას დავარგების გარეშე. დავარგების შემთხვევაში სავალდებულოა ღვინის დავარგება მუხის კასრებში არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში.

• „მალრანის ქისი“ ქარვისფერი მშრალი

„მალრანის ქისი“ ქარვისფრის დამზადებისას ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს მხოლოდ ქვევრებში სრულ დურდოზე. დუღილი მიმდინარეობს არაუმეტეს 28°C ტემპერატურაზე ინტენსიური დარევის (დღეში 4-5-ჯერ) პირობებში. ალკოჰოლური დუღილის დამთავრების შემდეგ ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არანაკლებ რთვლის მომდევნო წლის 1 თებერვლამდე. ამის შემდეგ ღვინოს მოხსნიან ჭაჭიდან და ლექიდან და გადააქვთ სხვა ჭურჭელში.

ღვინო შეიძლება დავარგდეს ან ჩამოსხას დავარგების გარეშე. დავარგების შემთხვევაში სავალდებულოა ღვინის დავარგება მუხის კასრებში არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში.

ღვინო „მალრანის ქისის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ არაუმეტეს 5 ლიტრი მოცულობის ბოთლებში დაფასოებული სახით.

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

9.1. ბუნებრივი ფაქტორები:

კლიმატი

მალრანის მიკროზონაში მიკროკლიმატს განაპირობებს ადგილობრივი რელიეფის თავისებურებები.

მალრანის მიკროზონის ვენახები გაშენებულია კავკასიონის სამხრეთ და სამხრეთ-დასავლეთ კალთებზე მდინარე მაჭარეულის, ბაზანეულისწყლის და მალრანისწყლის ხეობებში.

კლიმატი მიკროზონაში ზომიერი კონტინენტურია, შედარებით ნოტიო, ცხელი ზაფხულით და ხანგრძლივი ცივი ზამთრით.

მიკროზონა გამოირჩევა მზის რადიაციის მაღალი მაჩვენებლით, რადგან მიკროზონაში არსებული სავარგულები მიქცეულია სამხრეთით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა საკმაოდ მაღალია და 2050 საათს აღემატება. წლის საშუალო ტემპერატურა 12,2-12,4°C. წლის ყველაზე ცხელი თვე ივლისია. ზოგიერთ წელს ტემპერატურა + 40°C-ს აღწევს. ყველაზე ცივი თვე იანვარია. ზოგიერთ წელს ტემპერატურა -16°C-მდე ეცემა.

მიკროზონაში ნალექების წლიური რაოდენობა საშუალოდ 750-850 მმ-ის ფარგლებშია. ნალექების რაოდენობა და ნალექიან დღეთა წლიური განაწილება ხელსაყრელია მიკროზონაში მევენახეობის განვითარებისთვის.

მიკროზონა დასავლეთიდან, ჩრდილოეთიდან და ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან გარშემორტყმულია კავკასიონის კალთების განშტოებებით, რაც განსაკუთრებულ ზეგავლენას ახდენს მიკროზონაზე. კავკასიონის ქედი ხელს უშლის ჩრდილოეთიდან ცივი ჰაერის მასების გავრცელებას. მთის კალთები იცავს ვენახებს ძლიერი ქარებისაგან. მიკროზონა ნაკლებად ქარიანია. გარშემო მთებზე შეფენილი ტყეებიდან კი (მათ შორის, ბაბანეურის ნაკრძალი) ცხელი ზაფხულის განმავლობაში მომავალი გრილი ჰაერი დაბლა სწევს ტემპერატურას, რაც დადებითად მოქმედებს ყურძნის თანაბარ და კარგ დამწიფებაზე.

ნიადაგები

მიკროზონაში გვხვდება შემდეგი ტიპის ნიადაგები:

- შავმიწა ნიადაგები – მცირე ხირხატიანი, საკმაოდ მაღალი ნაყოფიერებით გამოირჩევა. ახასიათებს ტუტე რეაქცია. (pH – 7,5-8,2). ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგის სახნავ ფენაში მაღალია და 3,88–7,0% ფარგლებში ცვალებადობს;
- ალუვიური ნიადაგები – ხასიათდება საშუალო ხირხატიანობით, წარმოდგენილია რელიეფის დახრილ და მცირედ დახრილ ფერდობებზე, აგრეთვე, მდინარე მაჭარეულის ორივე ნაპირზე. აღნიშნული ნიადაგის თვისებები და გეოგრაფიული მდებარეობა საუკეთესო ნიადაგს წარმოადგენს ქისის ჯიშის ყურძნისათვის;
- ყავისფერი ნიადაგები – საშუალოდ თიხნარი, საკმაოდ ხირხატიანი ნიადაგები – ხასიათდება მაღალი ბუნებრივი ნაყოფიერებით. ამ ნიადაგებზე გაშენებულია ხარისხიანი ღვინოების მომცემი ვენახები, რომლებიც მაღალი პროდუქტიულობით გამოირჩევა.

9.2. ადამიანური ფაქტორი

მევენახეობა-მეღვინეობა მიკროზონის ტერიტორიაზე არსებულ სოფლებში უხსოვარი დროიდან იღებს სათავეს. ადგილობრივი მოსახლეობის ძირითად სამეურნეო საქმიანობას ჯერ კიდევ ენეოლითის პერიოდში მევენახეობა-მეღვინეობა წარმოადგენდა, რასაც ადასტურებს სოფელ მალრანში, მდინარე მაჭარეულის ხეობაში, დღემდე შემონახული ძველი მარნები, საწნახელები, ქვევრები და მალრანის ციხის მიმდებარე კალთებზე არსებული საუკუნოვანი ვაზები ე. წ. „ნავენახარები“.

სოფელ მალრანს შუაზე ყოფს მდინარე მაჭარეული ანუ „მაჭარ-რეული“, ადგილობრივ მოსახლეობაში გავრცელებული თქმულების მიხედვით, მდინარის სახელწოდება უკავშირდება შემთხვევას, როდესაც საწნახელიდან დაღვრილი მაჭარი მდინარეს შეერია.

XX საუკუნის დასაწყისში ჯიში „მალრანული ქისი“ დაკარგულად ითვლებოდა. გადმოცემის თანახმად, ჯიშის გადარჩენა უკავშირდება მალრანელ გლეხს, რომელმაც ადიდებული მდინარის მიერ გამორიყული ხე ნახა, რომელზეც ვაზი იყო ასული და ცნობისმოყვარეობის გამო რამდენიმე ლერწი მოჭრა და დარგო, სწორედ ამ რამდენიმე ნერგიდან მოხდა ამ ჯიშის გავრცელება ადგილობრივ მევენახეთა შორის.

1954 წლის დ. ტაბიძის აღწერის თანახმად, „მალრანულის“ ანუ „მალრანული ქისის“ გავრცელების არეალს ოთხი სოფელი წარმოადგენდა: მალრანი, არგოხი, ფიჩხოვანი და, ასევე, მცირედ გავრცელებული იყო სოფელ ბაბანეურში.

ჯიშის შენარჩუნებაში დიდი წვლილი მიუძღვის ადგილობრივ მოსახლეობას, ვინაიდან კომუნისტური წყობის პერიოდში მაღალმოსავლიან ვაზის ჯიშებს მეტი ყურადღება ექცეოდა და შედარებით ნაკლებ მოსავლიანობის გამო მის გავრცელებას ერიდებოდნენ.

დღეს არსებული მდგომარეობით აღნიშნული ჯიში ადგილწარმოშობის არეალს გასცდა, თუმცა, საუკეთესო თვისებებს სწორედ ისტორიული წარმოშობის ადგილზე ავლენს.

ამჟამად მიკროზონის ტერიტორიაზე ჯიშს საკმაოდ დიდი ფართობი უჭირავს, მხოლოდ ახალშენი ვენახების ფართობმა 100 ჰექტარს გადააჭარბა, ყოველ წელს ხდება ახალი ვენახების გაშენება. მევენახეობა-მეღვინეობა ადგილობრივი მოსახლეობის ძირითად სამეურნეო საქმიანობას წარმოადგენს.

მალრანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, ბუნებრივი საზღვრებით განპირობებული განსაკუთრებული მიკროკლიმატი, მიკროზონაში გავრცელებული სავენახე ნიადაგები, ვაზის ადგილობრივი ჯიშის – მალრანულის (მალრანული ქისის) მიერ ამ მიკროზონაში გამოვლენილი გამორჩეული თვისებები და ადგილობრივი მევენახე-მეღვინეების მიერ ამ ჯიშისაგან ღვინოების დამზადების ტრადიციები განსაზღვრავენ ღვინო „მალრანის ქისის“ გამორჩეულ, განსაკუთრებულ ხარისხს.

ვაზის ჯიში ქისი – „საქართველოს ამპელოგრაფიის“^[1] და დ. ტაბიძის „კახეთის ვაზის ჯიშების“^[2] მიხედვით, ქისი სხვა ჯიშებთან შედარებით ახალგაზრდა, მაგრამ ერთ-ერთი ტრადიციული კახური ჯიშია. ქისი ყოველთვის იყო ბუნებრივად შერეული რქაწითლის და მწვანეს ვენახებში. ეს ჯიში ხიხვთან, ასევე, ჩიტისთვალასთან და გრძელმტევანასთან ერთად მონაწილეობდა კახეთის ცნობილი ღვინოების შემადგენლობაში და „ბევრ შემთხვევაში ზოგიერთ სახელმძღვანელო ადგილების ღვინის მაღალი ხარისხი ქისის მონაწილეობითაც აიხსნება“.

ასევე, დ. ტაბიძის მიხედვით, ალაზნის მარცხენა ნაპირის ვენახებში, სადაც ჯიში მწვანე ნაკლებად იყო გავრცელებული, სწორედ ჯიში – ქისი გამოიყენებოდა რქაწითლის ღვინის გასაუმჯობესებლად.

XIX საუკუნეში, ვაზის დაავადებების გავრცელების ფონზე, ქისის ნარგაობები სხვა ჯიშებთან შედარებით მეტად შემცირდა. ქისი ნახსენები არ არის 1896 წლის საფილოქსერო კომიტეტის აღწერაში^[3]. 1930-იან წლებში ის მცირედ გავრცელებულ ჯიშად ითვლებოდა და სწორედ ამის გამო ვაზის სტანდარტულ ჯიშთა ასორტიმენტში შევიდა როგორც ხარისხოვანი, მაგრამ მაინც „ვაზის პერსპექტიული ჯიში“.

კახეთის მევენახე-მეღვინეებს შორის განსაკუთრებულ ყურადღებას იპყრობდა ალაზნის მარცხენა ნაპირზე გავრცელებული ქისი. 1940-იან წლებში საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითმა ინსტიტუტმა აღწერა სოფ. მალრაანში გაშენებული ქისი და დაასკვნა, რომ ქისის ეს ფორმა განსხვავდებოდა ალაზნის მარჯვენა ნაპირზე გავრცელებული ქისის ფორმებისაგან. როგორც დ. ტაბიძე აღნიშნავს, სწორედ მათ უწოდეს ქისის ამ ნაირსახეობას „მალრაანული ქისი“. ამავე ავტორის აღწერით ეს ფორმა, ძირითადად, სოფლებში მალრაანი, არგოხი, ფიჩხოვანი და, ასევე, მცირედ გავრცელებული იყო სოფელ ბაბანეურში^[4].

მაღალი ხარისხიდან გამომდინარე, ქისის ყურძენზე მოთხოვნა წლიდან-წლამდე იზრდებოდა და ქისი მთელ კახეთში გავრცელდა. ახალ ვენახებში გვხვდება ამ ჯიშის ორივე ნაირსახეობა – როგორც გაღმა მხარის, ასევე, გამოღმა მხარის ქისი. თუმცა, მეტად ფასობს გაღმა მხარის ანუ ე. წ. „მალრაანული ქისი“, განსაკუთრებით კი თვითონ მალრაანის მიკროზონაში მოწეული ყურძენი და ეს სწორედ მისი გამორჩეული, მაღალი ხარისხიდან გამომდინარე.

მალრაანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, ბუნებრივი საზღვრებით განპირობებული განსაკუთრებული მიკროკლიმატი, მიკროზონაში გავრცელებული სავენახე ნიადაგები, ვაზის ჯიშის – ქისი ადგილობრივი ნაირსახეობის მიერ ამ მიკროზონაში გამოვლენილი გამორჩეული თვისებები და ადგილობრივი მევენახე-მეღვინეების მიერ ამ ჯიშისაგან ღვინოების დამზადების ტრადიციები განსაზღვრავენ ღვინო „მალრაანის ქისის“ გამორჩეულ, განსაკუთრებულ ხარისხს.

10. ეტიკეტირების და შეფუთვის განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით – **KISI MAGRAANI**

Protected Designation Of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **КИСИ МАГРААНИ**

Защищённое наименование места происхождения

11. გარდამავალი დებულებები

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

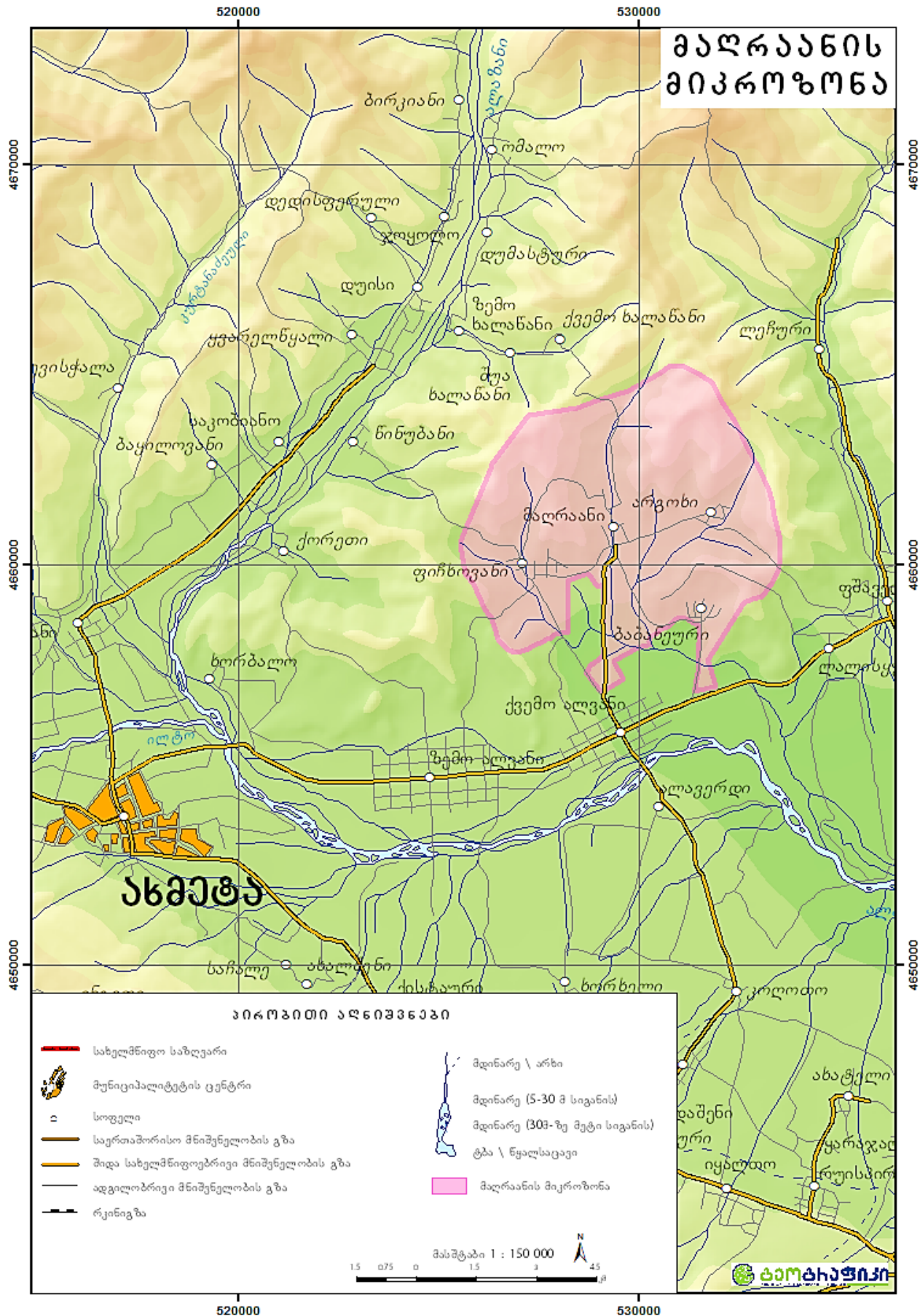
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის – „მალრაანის ქისის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი, შემოწმება ადგილზე
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საპექტრო 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

4. 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



[1] კეცხოველი ნ., რამიშვილი მ., ტაბიძე დ. (1960). საქართველოს ამპელოგრაფია

[2] ტაბიძე დ. (1954). *კახეთის ვაზის ჯიშები*

[3] Пиралов А. и Шавердов С. *Очерк виноградарства и виноделия в Кахетии*. Сб. свед. по виноград. и винод. на Кавказе, вып. VIII (1896). Тифлис

[4] ტაბიძე დ. (1954). *კახეთის ვაზის ჯიშები*