

# ზეგაანი

## სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის N 982

რეგისტრაციის თარიღი: 30/08/2022

ადგილწარმოშობის დასახელება: ზეგაანი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ა(ა)იპ ზეგაანი; სოფელი ზეგაანი, გურჯაანის რაიონი, საქართველო

**1. დასახელება:** ზეგაანი

**2. დამატებითი აღნიშვნები**

**3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები**

ზეგაანი წითელი მშრალი ქვევრის ბიო ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ბროწეულისფერი (მუქი წითელი);
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ხავერდოვანი, მაყვლისა და შავი მოცხარის ტონები, დაბა-ლანსებული ტანინები. დავარგებისას უვითარდება ბუკეტი სანელებლების (პილ-პი-ლი, მიხაკი) და მშრალი ხილის (შავი ქლიავი) ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა იყოს არაუმეტეს 4-გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 80,0 მგ/ლ-ს;
- რკინის მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ/ლ-ს;
- სპილენძის მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 2 მგ/ლ-ს.

**4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები**

ზეგაანის მიკროზონა მოიცავს უშუალოდ სოფელ ზეგაანს და მის სავარგულებს. იგი მდებარეობს გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთაზე. ჩრდილოეთიდან და ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან მას ესაზღვრება ჭერმისხევი, აღმოსავლეთიდან და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან – სოფელი ახაშენი, სამხრეთიდან – სოფ. ახაშენი და ნავისწყლის ხევი, ხოლო დასავლეთით – გომბორის ქედი.

ზეგაანის მიკროზონას მიეკუთვნება, აგრეთვე, ფაფრის ველზე განლაგებული ნაკვეთები, რომელთა საკადასტრო კოდებია: 51.08.13.641; 51.08.63.005; 51.08.63.009; 51.08.63.010; 51.08.63.023; 51.08.63.032; 51.08.63.047; 51.08.63.055;

51.08.63.105; 51.058.63.114.

## 5. ვაზის ჯიშები

ზეგაანი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ზეგაანის მიკროზონაში მოწეული საფერავის ჯიშის ყურძნისგან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

## 6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ზეგაანის მიკროზონაში, ღვინო „ზეგაანისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებულ უნდა იქნეს 400-550 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,4 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში – 1,0-1,5 მ;
- შტამბის სიმაღლე – 70-90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

## 7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ღვინო „ზეგაანის“ დასამზადებლად განკუთვნილი ყურძნის შექრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 21% -ზე ნაკლები;
- 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;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინ-ძურე-ბისაგან.

## 8. 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;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

## 9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

ზეგაანის წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ზეგაანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის მოკრეფიდან დაწურვამდე დრო არ უნდა აღემატებოდეს 3 საათს;

ღვინო „ზეგანის“ მზადდება ქვევრში დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით;

ღვინო „ზეგანის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 ტექნიკური რეგლამენტით „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“;

ღვინო „ზეგანის“ დადუღება უნდა მოხდეს ველურ საფუარზე;

ალკოჰოლური დუდილის დამთავრებისა და ჭაჭიდან მოხსნის შემდეგ ხდება ღვინის დავარგება ქვევრში, არანაკლებ 20 თვის განმავლობაში;

ზეგანის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით;

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ ზეგანის მიკროზონის ფარგლებში.

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

### კლიმატი

ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C –ია ყველაზე თბილი თვეების ივლისი – აგვისტო 23,7–23,5 C ყველაზე ცივი თვის იანვარი კი +1,1°C -ია.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი მიკროზონაში შეადგენს 4120-3440 C .

ნიადაგის 5–50 სმ სიღრმის ფენაში ტემპერატურის 10 -ზე ზევით მდგრადი გადასვლა საშუალოდ აპრილის პირველ დეკადაში იწყება.

შემოდგომის პირველი წაყინვების დაწყება მიკროზონაში მოსალოდნელია ნოემბრის დასასრულს (27 ნოემბრიდან), ხოლო გაზაფხულის ბოლო წაყინვების დასრულება – 24 მარტისთვის.

საფერავი კვირტის გაშლას იწყებს აპრილის შუა რიცხვებში, მაისის ბოლოს შედის ყვავილობაში, ყურძნის ტექნიკური სიმწიფე დგება აგვისტოს მეორე ნახევარში.

ზეგანის განედისათვის ჰორიზონტიდან მზის სიმაღლე ყურძნის მარცვლების ფორმირების პერიოდში 70-600, ხოლო ყურძნის სიმწიფის პერიოდში 50-400 ფარგლებში იცვლება, რაც ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ მცირედ დახრილ (2-3°C ) ფერდობებზე ვაზისათვის ეფექტურ რადიაციულ რეჟიმს ქმნის.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა ზეგანის მიკროზონაში 2150-2200 საათის საზღვრებში მერყეობს. სავეგეტაციო პერიოდში მზე 1600 საათის განმავლობაში ანათებს. ზეგანში ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 130 კკალ/სმ<sup>2</sup>-ზე მაღალი არ არის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 95-100 კკალ/სმ<sup>2</sup>-ის საზღვრებშია. პირდაპირი რადიაცია ჰორი-ზონ-ტალურ ზედაპირზე წლიურად 75 კკალ/სმ<sup>2</sup>-ია, ხოლო გაბნეული – 54 კკალ/სმ<sup>2</sup>.

### ნიადაგი

მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ყავისფერი კარბონატული ნიადაგ-ბი, რომელთა აგრომახასიათებლები შესაძლებლობას იძლევა მაღალი ხარისხის ღვინის წარმოებისათვის.

ნიადაგის პროფილის სიღრმე 80-100 სმ-ის ფარგლებშია, განვითარებულია მაღალ-კარბო-ნატულ თიხნარ-კირნარ ნაფენებზე. ნიადაგის ზედა ჰორიზონტებში ჰუმუსის შემცვე-ლო-ბა საშუალოა (4-5%), რომელიც სიღრმით მკვეთრად მცირდება 1.4-1.6%-მდე. ჰუმუსოვანი ფენის საერთო სისქე 40-50 სმ-ს შეადგენს. ნიადაგის ხსნარის რეაქცია ტუტე და ძლიერ ტუტეა (8.4-8.7). ნიადაგი მიეკუთვნება მსუბუქ თიხებს, პროფილის შუა ნაწილში თიხის დაგროვებით. ნიადაგი ზედაპირიდანვე ძლიერ კარბონატულია (11-13%), ხოლო პროფილის შუა და ქვედა ნაწილში ძალიან ძლიერ კარბონატულობა ახასიათებს (35-50%). ნიადაგი უმეტესად ზედაპირულად ხირხატანია, სიღრმით ხირხატანობა მცირდება და ძირითადად წარმოდგენილია წვრილი კენჭნარის სახით. საკვები ელემენტების შემცვე-ლობის მიხედვით ნიადაგი ღარიბია მცენარისთვის ხელმისაწვდომი აზოტით და ფოსფო-რით, მაგრამ უზრუნველყოფილია კალიუმით.

მიკროზონაში ვენახები გაშენებულია კარბონატულ და თიხნარ ნიადაგებზე, რაც მეზოკლიმატთან ერთობლიობაში ძალზედ ხელსაყრელია მევენახეობისთვის და ანიჭებს ღვინოს განსაკუთრებულ გემოსა და კომპლექსურობას. შემოდგომის თბილი დღეები და გრილი ღამეები ხელს უწყობს შაქრების კონცენტრაციის მკვეთრ ზრდას.

სავეგეტაციო პერიოდში მზის ნათების მნიშვნელოვანი ხანგრძლივობა (1600 დღე) და აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის საკმაოდ მაღალი მაჩვენებელი (4000 გრ.-ზე მეტი) უზრუნველყოფს კლერტის კარგად მომწიფებას, რაც ასე მნიშვნელოვანია ამ ტიპის ღვინოებისათვის.

## ადამიანური ფაქტორი

ზეგანის მიკროზონაში მევენახეობა-მეღვინეობას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ. XIX საუკუნის დასაწყისში აქ დაწინაურდა ალექსანდრე ჭავჭავაძის მამული, რომელიც გამოირჩეოდა მნიშვნელოვანი კაპიტალური დაბანდებით და მოწინავე ტექნოლოგიებით.

XIX საუკუნის მეორე ნახევარში ბატონყმობის გაუქმებამ მძლავრი ბიძგი მისცა დარგის და, ზოგადად, ეკონომიკის განვითარებას. კახეთის მხარე სწრაფად ჩაება საერთო კაპიტალისტური ურთიერთობის ფერხულში, დაიწყო კაპიტალისტურ-ფერმერული მეურნეობების ჩამოყალიბების პროცესი.

ეს პროცესები მევენახეობა-მეღვინეობისთვის უფრო მეტად ხელშესახები გახდა 1880-იანი წლებიდან, როდესაც საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა მასიურად შეისყიდა კახელი თავადების მამულები, მათ შორის მუკუზანსა და ზეგანში და სწრაფი ტემპებით დაიწყო ვენახებისა და მარნების მოდერნიზება.

ეს პროცესები კიდევ უფრო გაძლიერდა 1920-იანი წლებიდან, როდესაც ფუნქციონირება დაიწყო საქართველოს სამეცნიერო ცენტრებმა თბილისსა და თელავში – დაიწყო ახალი ვენახების გაშენება ნამყენი ნერგით, ზეგანში აიგო თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილი ღვინის ქარხანა, დაინერგა ახალი ტექნოლოგიები.

მთელი ამ პერიოდის განმავლობაში, დარგში საქმიანობდნენ, ეწეოდნენ სამეცნიერო საქმიანობას, შეიმუშავებდნენ და სრულყოფდნენ ახალ ტექნოლოგიებს, ნერგავდნენ მათ წარმოებაში და ქმნიდნენ ახალ ღვინოებს ისეთი გამოჩენილი პროფესიონალები, როგორც იყვნენ - გ. გოგოლ-იანოვსკი, მერლ ანტუან მასონო, ვლადიმერ სტაროსელსკი, ოვჩარენკო, ა.თუმშალიშვილი, ზ. ჯორჯაძე, ა. ეგოროვი, ს. ჩოლოყაშვილი, კ. მოდებაძე, გ. ბერიძე, გ. ზარდიანოვი, მ. ვარდანაშვილი, ვ. შავგულიძე და სხვები.

<sup>1</sup> ბონდო კალანდაძე - „ქართული ღვინის ისტორია“, გვ. 50.

ამრიგად, ზეგანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, შესაბამისი

ნიადაგები, საფერავის ჯიშის ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ზეგაანის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისთვის დამახასიათებელ ორგანოლექ-ტიკურ თვისებებს.

**11. ეტიკეტების განსაკუთრებული წესები:**

ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში დაიტანება:

ქართულად – ზეგაანი

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

ლათინური შრიფტით – ZEGAANI

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – ЗЕГААНИ

Защищённое наименование места происхождения

**12. აღრიცხვა და შეტყობინება**

„ზეგაანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება სოფლის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის № 2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

**13. ძირითადი საკონტროლო პარამეტრები**

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

საკონტროლო პარამეტრები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	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 გადამუშავების ადგილი, 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 საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო.

