

რაჭა

რეგისტრაციის № 989

რეგისტრაციის თარიღი: 07/04/2025

ადგილწარმოშობის დასახელება: „რაჭა“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: მევენახეთა ასოციაცია „ხვანჭკარა“;

ამბროლაურის მუნიციპალიტეტი, სოფ. ჭრებალო, საქართველო

1. დასახელება: რაჭა

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

რაჭა – წითელი მშრალი ღვინოა.

ღვინო „რაჭა“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ლალისფრიდან მუქ ლალისფრამდე;
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, დახვეწილი, ხალისიანი მჟავიანობით, კენკროვანი (ჟოლო, წითელი მოცხარი) და კურკოვანი წითელი ხილის (ალუბალი) არომატით, დავარგებისას უვითარდება ლიქიორის და კენკროვანი ხილის მურაბის არომატი.
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11.5 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.2 გ/ლ-ს;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150 მგ/ლ-ს.

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს, კერძოდ, საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებულ ტექნიკურ რეგლამენტს „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

რაჭის მიკროზონაში, ონისა და ამბროლაურის გარდა, შედის ამ ორი მუნიციპალიტეტის სოფლები: ხვანჭკარა, წესი, კვაცხუთი, სადმელი, ღვიარა, ბოსტანა, დიდი ჩორჯო, პატარა ჩორჯო, მეორე ტოლა, პირველი ტოლა, ჭრებალო, ქვემო ჭყვიში, ზემო ჟოშხა, ქვემო ჟოშხა, ქვიშარი, ღვარდია, ბარეული, ღადიში, ბაჯი, ბუგეული, საკეცია, ჯვარისა, იწა, ქვემო კრიხი, ახალსოფელი, გორი, ხიმში, აბანოეთი, ძირაგეული, მუხლი, ნიგვზარა, ზუდალი, შარდომეთი და სორი.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო „რაჭა“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ რაჭის მიკროზონაში მოწეული ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნიდან. დასაშვებია 15%-მდე, ჯამურად, ამავე მიკროზონის კაბისტონის, ძელშავის და საფერავის ჯიშების გამოყენებაც.

6. ვენახის გაშენება, სხვა ფორმირება და მოვლა

- რაჭის მიკროზონაში ღვინო „რაჭისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთა შორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის 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 მავნებლებისა და დაავადებებისაგან დაცვა, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

ღვინო „რაჭა“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან.

ყურძნის შეკრებიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 20%-ზე ნაკლები.

ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, რომელთა ტევადობა არ აღემატება 40 კგ-ს. ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაზიანებებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე განისაზღვრება ალექსანდროულისა და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნისათვის დამახასიათებელი ჰექტრული ნორმით და არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

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

ღვინო „რაჭა“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. პირველი გადაღების შემდეგ ღვინო 45-60 დღის განმავლობაში ყოვნდება საფუვრის ლექზე პერიოდული გადარევით.

„რაჭის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით –

„ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცე-

სების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ.“

„რაჭის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ მინის ბოთლში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი. რაჭაში ნოტიო სუბტროპიკული ჰავაა, რომელსაც კლიმატის სიმაღლეებრივი ზონალურობა ახასიათებს: დაახლოებით 300-900 მ სიმაღლის ზონაში ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ახასიათებს ცივი ზამთარი და ხანგრძლივი, თბილი ზაფხული.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 9-10°C-ია (დაბალ ზონაში), რაიონის დაბალ ნაწილში იანვრის საშუალო ტემპერატურა 1.5-4°C-ია, ივლისისა კი 18-24°C-ის ფარგლებში მერყეობს.

დახშულობის გამო, რაჭაში ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა ნაკლებია, ვიდრე დასავლეთ საქართველოს სხვა რეგიონების ვაკეებსა და მთისწინეთებში. ატმოსფერული ნალექების წლიური რაოდენობა 1000-1500 მმ-ია, ნალექების მაქსიმუმი გაზაფხულზე მოდის, მინიმუმი – ზაფხულში. ზამთარი აქ ადრე იწყება. პირველი წაყინვები მოსალოდნელია ნოემბრის დასაწყისში, ბოლო კი აპრილის დამდეგს ემთხვევა.

უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 170-200 დღეს შეადგენს. ამ პერიოდში დაგროვილი აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი კი 3500°C-ს აღწევს, რაც ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ამ რეგიონში ვაზის კულტივირებისა და ყურძნის სრული დამწიფებისთვის.[1]

ნიადაგი – რეგიონში ყველაზე მეტი ტერიტორია, თითქმის ნახევარი, წარმოდგენილია სხვადასხვა კირის შემცველი ქანებით (კირქვები, კირნარდელუვიური ნაფენები, მერგელები, კარბონატული ქვიშაქანები და სხვა), განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგებით.

აღნიშნული ნიადაგის ყველა სახესხვაობა ძვირფასია ვაზის კულტურისათვის და სწორედ ამ ნიადაგებზეა გაშენებული რაჭის საუკეთესო ვენახები.

რეგიონში შედარებით დიდი ფართობი უჭირავს ყომრალ, ალუვიურ და მთა-მდელოს კორდიან ნიადაგებს. მცირე ლაქების სახით გვხვდება ეწერი, მთა-მდელოს ტენიანი, ტორფიანი ნიადაგები. ნეშომპალა-კარბონატული ტიპის ნიადაგები რაჭაში ყველაზე მეტადაა გავრცელებული, მას ტერიტორიის თითქმის ნახევარი უკავია, მიკროზონის საუკეთესო ვენახები უმთავრესად აღნიშნულ ნიადაგებზეა გაშენებული. ისინი ხასიათდებიან თიხნარი მექანიკური შემადგენლობით, ხირხატიანობით, კარბონატების დიდი, ჰუმუსის და აზოტის მცირე შემცველობით. კირქვებზე განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები უკეთესი სტრუქტურით ხასიათდება, ვიდრე მერგელებზე და კარბონატულ ქვიშა-ქვებზე განვითარებული ნიადაგები, საუკეთესოდ ითვლება ხირხატიანი, არამძიმე მექანიკური შემადგენლობის ნიადაგები. აქაური ღვინის მაღალი ხარისხი ძირითადად ნიადაგის ხირხატიანობას მიეწერება.[2]

ადამიანური ფაქტორი – ღვინის ხარისხით რაჭას დასავლეთ საქართველოში პირველი ადგილი უჭირავს. მევენახეობა მეღვინეობა, ისევე როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებისთვის, რაჭისთვისაც უძველესი დარგია. ღვინის დაყენების წესები და მეთოდები მრავალი საუკუნის მანძილზე მუშავდებოდა და იხვეწებოდა.

რაჭაში ღვინის დაყენების წესს ლევან ფრუიძე, პროფესორ კონსტანტინე მოდებაძის შრომებზე დაყრდნობით, შემდეგნაირად გადმოგვცემს: „ხანგრძლივმა ეთნოგრაფიულმა დაკვირვებამ დაგვარწმუნა, რომ ბუნებრივი ალექსანდროულის „სამველოდ“ (იგულისხმება მშრალად) დამყენებული დიდოსტატები ვიდრე ხორგოში (საწნახელში) ღვინო მღელვარე დუდილს არ მოითავებდა „ტკბილად“ ჭურში არ ჩაასხამდნენ. სიცივეების დროს მადულარ ხორგოს საგულდაგულოდ დათბუნავდნენ და ტკბილს სადულრად იმდენხანს გააჩერებდნენ, ვიდრე მღელვარე დუდილი არ დამთავრდებოდა. მაშასადამე, ცოცხალ ეთნოგრაფიულ ყოფაში, ბუნებრივი, ნამდვილი ღვინის სრულფასოვნად დაყენებისათვის ტკბილის ბოლომდე დადუღება გარდაუვალ აუცილებლობას წარმოადგენდა.[3]

სწორედ ამ წესით ამზადებდნენ ღვინო „ალექსანდროულს“, რომელიც მე-19 საუკუნის ბოლოს და მე-20 საუკუნის პირველ მეოთხედში გამოდიოდა. მისი წარმოება აღდგა 80-ანი წლებიდან[4]. ეს ღვინო 1983 წლის მონაცემებით დაჯილდოებული იყო ვერცხლის მედლით[5]. 1990-ანი წლებიდან დღემდე ის „რაჭის“ სახელწოდებით გამოდის. ავტორებმა – თამაზ კანდელაკმა, ზონდო

კალანდაძემ და ელგუჯა ბაკურაძემ ღვინო „რაჭის“ წარმოების ტექნოლოგიაში შეიტანეს გარკვეული ცვლილებები, რაც ღვინის ხარისხის მნიშვნელოვან გაუმჯობესებას უზრუნველყოფდა. კერძოდ, ღვინოს 45-60 დღის განმავლობაში აყოვნებენ საფუვრის ლეჟზე პერიოდული გადარევით. ამ დროს ღვინო მდიდრდება საფუვრის ავტოლიზატის შედეგად მიღებული ამინომჟავებით, ძლიერდება ღვინოში ჟოლოსა და ალუბლის არომატები, ღვინო იძენს სხეულის სისავსეს და სირბილეს გემოზე. ამავე დროს საგრძნობლად მატულობს ღვინის მდგრადობა, განსაკუთრებით კრისტალური სიმღვრივის მიმართ, რაც ძალზედ მნიშვნელოვანია საოჯახო მარნებისთვის, რომლებიც მოკლებული არიან ძვირადღირებული სამაცივრო დანადგარების შეძენის შესაძლებლობას.

ღვინო „რაჭა“ მომხმარებელთა მხრიდან აღიარებულია როგორც მაღალი გემური თვისებების ღვინო, სარგებლობს დიდი მოწონებით და მოთხოვნადია სამომხმარებლო ბაზარზე.

რაჭის მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა – კლდეებით დაცულ ქვაბულში, მდინარე რიონისკენ დაქანებულ ფერდობებზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნეშომპალა-კარბონატული და კირქვებით მდიდარი ხირხატიანი ნიადაგები, სითბოს შთანთქმისა და გაცივების მაღალი უნარი, უზრუნველყოფს ყურძნის ნელ, მაგრამ სრულ დამწიფებას, რაც აისახება ღვინო „რაჭის“ მაღალ ხარისხზე, გემოზე, ფერზე და სპირტშემცველობაზე. ღვინო „რაჭის“ სურნელი და გემო ხასიათდება ყვავილების ბუკეტით, რომელსაც დაჰკრავს წითელი ხილის არომატი.

11. გარდამავალი დებულებები

ამ სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია რაჭის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2025 წლის დეკემბრამდე.

12. პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ქართულად – რაჭა
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება
ინგლისურად – Racha

Protected designation of origin ან/და PDO

რუსულად – Рача
Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მელვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

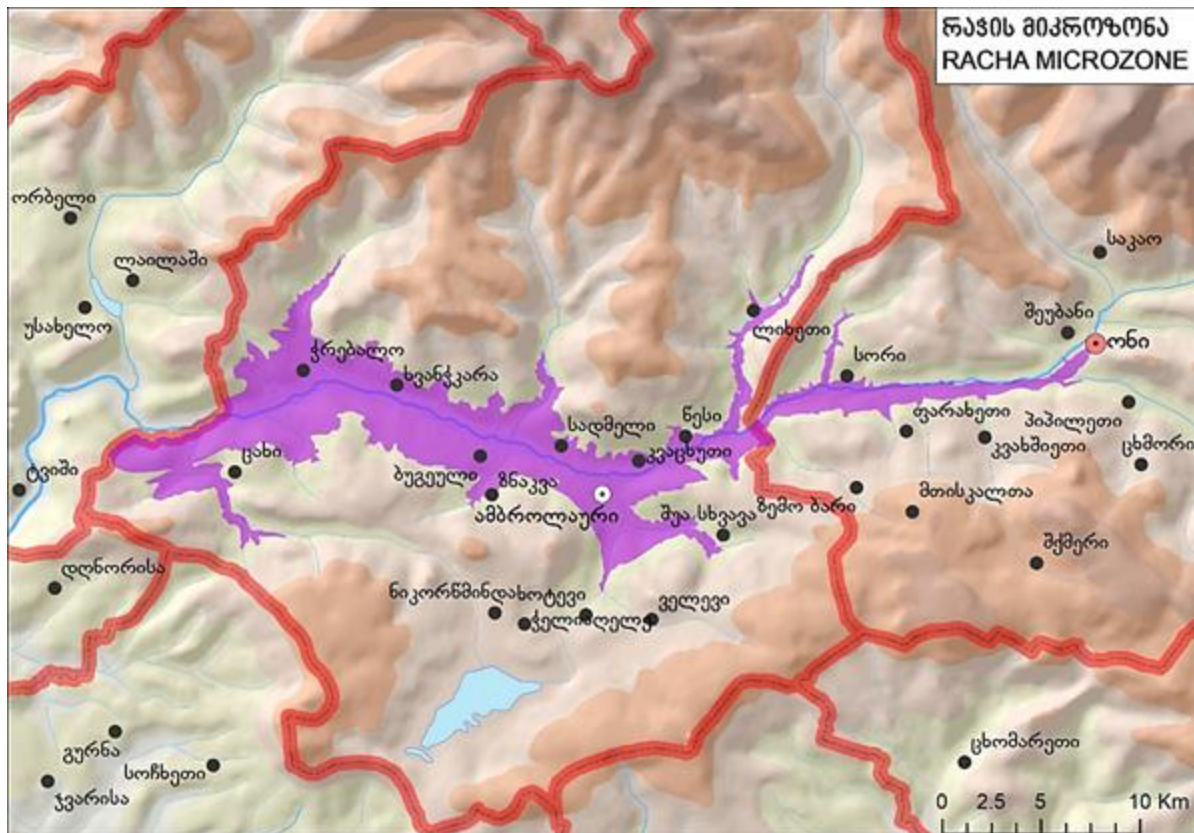
14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ღვინო „რაჭის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა 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 ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზის ჟურნალები, შეტყობინება, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზის ჟურნალები
ღვინის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები (წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ)	ლაბორატორიული ანალიზის ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების ინსტრუქციის დაცვაზე და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად. (საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2018 წლის 13 დეკემბრის №2-1008 ბრძანებით დამტკიცებული „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების სპირტიანი სასმლის, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სპირტიანი სასმლის წარმოების სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების შესახებ“).



- [1] „რაჭის ლანდშაფტის მდგრადობა და მევენახეობის (ხვანჭყარა) განვითარების პერსპექტივები“ – თათია გეჭაძე, სამაგისტრო ნაშრომი, ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2019.
- [2] „რაჭის ლანდშაფტის მდგრადობა და მევენახეობის (ხვანჭყარა) განვითარების პერსპექტივები“ – თათია გეჭაძე, სამაგისტრო ნაშრომი, ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2019.
- [3] ლ. ფრუიძე, საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორია, წიგნი მესამე. გვ. 341. თბილისი, 2018.
- [4] საქ. აგრომრეწვი. ტექნოლოგიური ინსტრუქციების კრებული, ნაწილი პირველი. ყურძნის სუფრის მშრალი ღვინოები. 1990.
- [5] ბ. კალანდაძე, სამტრესტი და სამტრესტელები, გვ. 111.

დახურვა