

1. დასახელება: „ატენი“

2. დამატებითი აღნიშვნები: „ატენური“

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ატენური“ შეიძლება იყოს თეთრი მშრალი, ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინო.

„ატენური“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

-ფერი ღია ჩალისფერიდან ჩალისფრამდე;

-არომატი და გემო გემოზე ჰარმონიული, სასიამოვნო და ხალისიანი, დახვეწილი. ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით. დავარგებისას უვითარდება სასიამოვნო ბუკეტი ხილის ტონებით ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტმემცველობა არ უნდა იყოს 11,0%-ზე ნაკლები;

-დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;

-შაქრიანობა, არაუმეტეს 4 გ/ლ;

-ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 5 გ/ლ;

-სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

„ატენური“ ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

-ფერი ღია ჩალისფერი;

-არომატი და გემო განვითარებული არომატი, ნაზი, ცქრიალა ღვინოებისთვის დამახასიათებელი, გემოზე სავსე, ჰარმონიული;

-ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტმემცველობა არ უნდა იყოს 10,5 %-ზე ნაკლები;

-დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;

-შაქრიანობა უნდა აკმაყოფილებდეს ამ კატეგორიის ღვინოებისთვის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს;

-ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;

-სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

ატენის მიკროზონა მდებარეობს შიდა ქართლის მევენახეობის ზონის ცენტრალურ ნაწილში, ქ. გორის სამხრეთით, მტკვრის მარჯვენა მხარეს. მიკროზონა განლაგებულია თრიალეთის ქედის ჩრდილო კალთების დაბოლოებაზე, მდ. ტანას ხეობაში.

ატენის მიკროზონა მოიცავს: ჯებირს, გარდატენს, პატარა ატენს, დეგეულას, ჭეჭე-ლანთუბანს, დიდ ატენს და ფუხანთუბანს.

5. ვაზის ჯიშები:

„ატენური“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ატენის მიკროზონაში მოწეული ჩინურის და/ან გორული მწვანეს და/ან ალიგოტეს ჯიშის ყურძნიდან. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ატენის მიკროზონაში, ღვინო „ატენურისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებულია 580-750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
- ვენახის რიგთაშორის 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 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

- ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 18%.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ან ტარპებით, რომელთა ტევადობა არ აღემატება 80კგ-ს.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. 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;
- 5200 ლიტრს - ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

ღვინო „ატენურის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ატენის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა უნდა განხორციელდეს მხოლოდ ატენის მიკროზონის საზღვრებში. „ატენური თეთრი მშრალი მზადდება თვითნაღენი ყურძნის ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.

„ატენური“ ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინო მზადდება როგორც ბოთლური, ასევე რეზერვუარული მეთოდით. „ატენურის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

„ატენური“ ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინის რეალიზაცია ნებადართულია: ბოთ- ლური მეთოდით დამზადებულისა შემორადი დუღილის დამთავრებიდან 9 თვის შემდეგ, ხოლო რეზერვუარული მეთოდით დამზადებულისა მეთორადი დუღილის დამთავრებიდან 6 თვის შემდეგ. „ატენურის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი მიკროზონა მიეკუთვნება ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულ კლიმატურ ოლქს, რომელიც ზომიერად თბილი სტეპურიდან ზომიერად ნოტიოზე გარდამავალი კლიმატით ცხელი ზაფხულითა და ცივი ზამთრით ხასიათდება. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2200-2300 საათია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1500-1700 საათს აჭარბებს. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 10,7°C. ყველაზე თბილი თვის აგვისტოს საშუალო ტემპერატურაა 22°C, ხოლო ყველაზე ცივი თვის იანვარისა კი მინუს 1,5°C.

ჰაერის საშუალო დღე-ღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის შუა რიცხვებიდან (16.IV), ხოლო ქვევით დაცემა (25.IX) ოქტომბრის ბოლოს ხდება ამ პერიოდის ხანგრძლივობა 192 დღეს უდრის. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3450°C-ს უახლოვდება.

ქ. გორიდან სამხრეთით, მდ.ტანას ხეობაში, სიმაღლის მატებასთან ერთად, ნალექების წლიური ჯამი თანდათან კლებულობს და ატენში ზღვის დონიდან 680 მ სიმაღლეზე 560 მმ-ს უდრის. ნალექების საშუალო თვიური რაოდენობა უდიდესია (73 მმ) მაისში, უმცირესი (32 მმ) კი აგვისტოში. წლის თბილ პერიოდში ნალექებს 344 მმ-ზე მეტი არ მოდის. ჰიდროთერმული კოეფიციენტი ივლისის შუა რიცხვებიდან ოქტომბრის პირველ რიცხვებამდე (112 დღის განმავლობაში) 1-ზე ნაკლებია.

განსაკუთრებული გვალვიანობით გამოირჩევა ივლისი და აგვისტო, როცა ვენახი ინტენსიურ რწყვას მოითხოვს. დანარჩენ თვეებში ნალექები იმაზე მეტია, რამდენიც ნიადაგიდან და მცენარეულობიდან შესაძლოა აორთქლდეს.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2-ს უდრის. სეტყვა შედარებით ხშირად (0,8 დღე) მაისში მოდის.

გორის რაიონში, მდ. მტკვრის ხეობაში გაბატონებულ ჩრდილო-დასავლეთისა (44%) და მისი პერპენდიკულარული სამხრეთ-აღმოსავლეთის (41%) ქარები მდ. ტანას ხეობაში ნაკლები სიძლიერით ხასიათდება. თრიალეთის ქედის განშტოებები საცხენისისა და წერეთის ქედები მდ. ტანას ხეობას აღნიშნული მიმართულებებიდან ჰაერის მასების უშუალო შემოჭრისაგან იცავენ. ქარები უმთავრესად ხეობის გასწვრივ ქრიან, რომლის სიღრმეში მათი სიძლიერე თანდათან მცირდება.

ნიადაგი ატენის მიკროზონაში ძირითადად ნიადაგის ორი ტიპია წარმოდგენილი ყავისფერი და ალუვიური ნიადაგები. მცირე ლაქების სახით წარმოდგენილია დელუვიური და პროლუვიური ნიადაგებიც. ნიადაგების პროფილის სისქე 0,7-1,5 მეტრის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-60 სმ-ის ფარგლებში ცვალებადობს.

მექანიკური შედგენილობის მიხედვით ძირითადად მძიმე თიხნარებსა და მსუბუქ თიხებს მიეკუთვნებიან, სადაც ფიზიკური თიხის შემცველობა 40-70%-ის ფარგლებშია. თიხის რაოდენობა კი ძირითადად ლექის (<0,081 მმ) ფრაქციითაა გაზრდილი და ამიტომ ლექიან-ლამიანი ნიადაგების ჯგუფს მიეკუთვნებიან. კარბონატებს მეტწილად მცირე რაოდენობით შეიცავენ და პროფილში 0,2-14,0%-ის ფარგლებში ცვალებადობს. ნიადაგის არეს რეაქცია სუსტი და საშუალო ტუტეა, pH-ის მაჩვენებელი 7,2-8,2-ის ფარგლებშია.

ჰუმუსს საშუალოდ და მცირე რაოდენობით შეიცავს და პროფილში 3,25-0,5%-ის ფარგ- ლებშია. ჰიდროლიზური აზოტით მეტწილად ღარიბია 100 გ ნიადაგში 6,0 მგ-ს არ აღემატება. გამონაკლის შემთხვევებში კი საშუალოდაა წარმოდგენილი და 7-10 მგ-ს შეადგენს 100 გ ნიადაგში. საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავს ხსნად (შესათვისებელ) ფოსფორს და 6,0-1,2 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ზოგიერთ შემთხვევებში კი მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი.

გაცვლით კალიუმს საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ნიადაგის საპლანტაჟო ფენაში 46,0-9,2 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში.

შთანთქმული ფუძეების ჯამი (Ca+Mg) საშუალო და მაღალი მაჩვენებლით ხასიათდება და 20,0-54,3 მილიექვივალენტის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ჯამიდან გაცილებით მეტი პროცენტი მოდის შთანთქმულ კალციუმზე, მაგნიუმში კი გაცილებით მცირეა.

ადამიანური ფაქტორი მევენახეობა-მეღვინეობა ატენის ხეობაში უხსოვარი დროიდანაა და მთელი თავისი ისტორიის მანძილზე განთქმული იყო თავისი ღვინოებით. „ ... ატენის ღვინო ქართლის ყველა ღვინოს აღემატება და საუკეთესოა ქართულ ღვინოებს შორის“ (ვახუშტი). აქაური ღვინის მაღალ ღირსებაზე მიუთითებს ცნობილი ფრანგი ორიენტალისტი და ქართველოლოგი მარი ბროსე - „ღვინო ოჯალემის მსგავს ნექტარს მე არ ვიცნობ, გარდა ატენურისა“.

ცნობილი ქართველი მკვლევარი და ეთნოგრაფი ლევან ფრუიძე (მეგლის მეგობარი, 1976, № 42), მეცნიერები თამაზ კობაიძე და მაია მირველაშვილი („ღვინის დაყენების ძველ- ქართული ტექნოლოგიები“, მოამბე, XV ტომი, გვ. 43), გამოჩენილი რუსი მეღვინე ა. ეგოროვი, („მეღვინეობის საკითხები“ „Пищепромиздат“, 1955) ღვინო „ატენურის“ დამზადების ტრადიციულ მეთოდს შემდეგნაირად აღწერენ:

ყურძენს, დაკრეფისთანავე, ვენახებში (ვენახები სოფელზე 3-4 კილომეტრით ან მეტი მანძილით იყო დაშორებული) გამართულ ქვითკირის საწნახელში წურავდნენ, ტკბილს თაღარში ერთ-ორ საათს "სულს მოათმევენებდნენ", დაწმენდას აცლიდნენ, მერე მოუკუპრავ რუმბებში ჩაასხამდნენ და ურმებით "საცივის მარანში" წაილებდნენ („საცივის მარანი“ მდებარეობს დღევანდელ დიდ ატენში, რომელსაც ვახუშტი მცირე ქალაქს უწოდებს, სადაც „არს ციხე მაღალი კლდესა ზედა, ნაშენი დიდი და ციხის გორის სამხრეთ არს საცივი, ვითარცა მყინვარი, სადაცა დგება ღვინო წარჩინებულნი“).

იქ ქვევრში კოკაზე თითო მუჭ ჭაჭას მისცემდნენ. ქვის სარქველ დახურულ, თიხით დაგოზილ და თავზე კლდის ნაშალი ქვიშით დაფარულ ქვევრში ტკბილი წყნარად დულდა მიწის სიღრმიდან მომდინარე ბუნებრივი სიცივის წყალობით. დუღილის შენელების პროცესში გადასვლისთანავე ქვევრს პირამდე ავსებდნენ ანალო- გიური ღვინით, სარქველს კვლავ ჰერმეტიკულად თიხით მილესავდნენ და ზემოდან მიწას დააყრიდნენ. ქვევრში წყნარი დუღილის პირობებში ღვინო ჯერდებოდა ნახშირორჟანგით და მიიღებოდა ბუნებრივად ცქრიალა ღვინო, რომელიც „ატენურის“ სახელითაა ცნობილი.

ქართველი ხალხის განსაკუთრებულ დამოკიდებულებას ატენური ღვინისადმი ხაზს უსვამს ხალხური სიმღერა „ღვინო ატენური“, ან თუნდაც დავით გურამიშვილის იუმორით სავსე სტრიქონები:

„ერთმან იხუმრა: ვიბანებ თიფლის აბანოს ნურითა, მეორემ – თევზით გავძლები ზურგიელ გელაქურითა, მესამემ – მივიბრუყები ღვინითა ატენურითა. მეოთხემ – კიდეც დაგვთოკონ საბლითა მაზმანურითა!“

ამდენად, ატენური ღვინო ეს ნუგბარი სასმელი ლიტერატურაშიც დამკვიდრდა და დამსახურებული შარავანდედით ძველთაგანვე შეიმოსა. ატენში XI საუკუნიდანაა ცნობილი სამეფო ზვარი და მეფეთა საკადრისი ნაქტარის დამზადებაც იცოდნენ (ლ. ფრუიძე, მეგლის მეგობარი, 1976, №42).

ბუნებრივად ცქრიალა ღვინოების წარმოების ხანგრძლივი ტრადიცია დაედო საფუძვლად სოფელ ატენში 1950-იან წლებში ცქრიალა ღვინის წარმოებისთვის თანამედროვე ქარხნის მშენებლობას, რომლის სიმძლავრე შეადგენდა 900 ტონა ყურძენს წელიწადში. ქარხანამ 1990-იანი წლების დასაწყისში, ცნობილი მოვლენების პირობებში, ფუნქციონირება შეწყვიტა. ატენის ხეობაში, მეღვინეობის მიმართულებით, კრიზისი 10-15 წელი გრძელდებოდა.

2010-ანი წლებიდან ატენის მიკროზონაში დაიწყო მევევახეობისა და მეღვინეობის აღორძინების ახალი ეტაპი. ამრიგად, ატენის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, ამ ხეობისთვის დამახასიათებელი კლიმატი, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ჩინურისა და გორული მწვანეს ჯიშების განსაკუთრებული მახასიათებლები, მევენახეობა მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია და აქაური მეღვინეების თავდადება განაპირობებს ღვინო "ატენურის"- ს განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით – ATENURI Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – АТЕНУРИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ატენურის“ 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 ჯიშო	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 გამოყენებ აზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველო ს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

