

1. დასახელება: „ხაშმის საფერავი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ხაშმის საფერავი“ - წითელი, მშრალი ღვინოა.

„ხაშმის საფერავი“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი - მუქი წითელი, ასაკის შესაბამისი ნიუანსით;
- არომატი და გემო - უზადო, მიკრობიოლოგიურად ჯანსაღი, სხეულიანი, ხავერდოვანი და ჰარმონიული, მკვეთრად გამოხატული ჯიშური არომატით;
- 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;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ხაშმის მიკროზონა მდებარეობს მევენახეობის გარე კახეთის ქვეზონაში, საგარეჯოს ადმინისტრაციულ რაიონში, ცივ-გომბორის ქედის სამხრეთ-დასავლეთ ფერდობზე მდინარე ივრის მარცხენა სანაპიროზე, ჩრდილოეთ განედის 41°43' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°10' კოორდინატებს შორის ტერიტორიაზე.

ხაშმის მიკროზონა მოიცავს სოფელ ხაშმს. ხაშმის მიკროზონის ფართობი შეადგენს 887 ჰა-ს.

5. ვაზის ჯიშები

„ხაშმის საფერავი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ხაშმის მიკროზონაში მოწეული საფერავის ჯიშის ყურძნიდან.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ხაშმის მიკროზონაში ღვინო „ხაშმის საფერავისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს ზღვის დონიდან 730-800 მ სიმაღლეზე;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან - 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში - 0,70 – 1,5 მ;
- შტამბის სიმაღლე - 70 – 90 სმ;
- სხვლის ფორმა - ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ცალმხრივი ან ორმხრივი კორდონი, 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.

შერჩეული და ჩატარებული აგროტექნიკური ღონისძიებები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „ხაშმის საფერავი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 20% .
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით.
- 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 10 ტონას;

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

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

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება უნდა განხორციელდეს მხოლოდ ხაშმის მიკროზონის საზღვრებში, ხოლო ჩამოსხმა დასაშვებია ამ მიკროზონის გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიაზე.

„ხაშმის საფერავი“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. „ხაშმის საფერავის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ხაშმის საფერავის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

„ხაშმის საფერავის“ სამომხმარებლო ტარაში ჩამოსხმა და რეალიზაცია ნებადართულია რთველის მომდევნო წლის პირველი აგვისტოდან.

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, დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. მიკროზონაში მზის ნათების წლიური ხანგრძლიობა 2100-2200 საათის ფარგლებშია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში ის 1650 საათს უდრის. ჯამური რადიაციის

წლიური სიდიდე 120-130 კკალ/სმ² უტოლდება წლიური რადიაციული ბალანსი 50-52 კკალ/სმ².

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 11,4°C შეადგენს, ყველაზე ცივი თვე იანვარია, რომლის საშუალო ტემპერატურაა 0,9°C. წლის ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 22-23°C საზღვრებში ცვალებადობს.

ტერიტორიის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის მდგრადი გადასვლა 10°C -ზე ზევით აღინიშნება აპრილის პირველ დეკადაში, ხოლო 10°C-ზე ქვევით ტემპერატურა ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში ეცემა. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლიობა 190-200 დღეა, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3600-3400°C გრადუსის ფარგლებშია. ტერიტორიაზე ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 768.6 მმ-ია. წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი მაისში მოდის (90-130 მმ), ხოლო მინიმუმი-დეკემბერში (25-35 მმ).

ხაშმში საფერავის ჯიშის ყურძენი კვირტის გაშლას იწყებს აპრილის მეორე დეკადის მიწურულიდან. ყვავილობა იწყება ივნისის პირველ დეკადაში, ყურძნის ტექნიკური სიმწიფე აგვისტოს მეორე ნახევარში დგება, ხოლო სრულ სიმწიფეში ყურძენი შედის სექტემბრის მეორე დეკადაში.

ჰაერის ფარდობითი ტენიანობის წლიური მნიშვნელობა საშუალოდ 66-68%-ის ფარგლებში მერყეობს. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია (62-64%) ზაფხულის თვეებში (ივლისი, აგვისტო), ყველაზე მეტ სიდიდეს კი გვიან შემოდგომით (75%) და ზამთრის დასაწყისში აღწევს.

მრავალწლიანი მონაცემების მიხედვით მიკროზონაში სეტყვიან დღეთა რიცხვი წლის განმავლობაში 2.4 უდრის. ყველაზე სეტყვიანი თვე მაისია.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია ჩრდილო დასავლეთის, დასავლეთის (11,8%), აღმოსავლეთის და სამხრეთ-აღმოსავლეთის (6-15%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,5 მ/წმ-ია. შემოდგომაზე ქარებს სამხრეთიდან (აზერბაიჯანი) მდინარე ივრის ხეობაში შემოაქვთ თბილი ჰაერის მასები, რომელსაც წინ ეღობება გომბორის ქედი, რაც კიდევ უფრო მეტად ამძლავებს ადგილმდებარეობის სითბურ რეჟიმს. ეს ფაქტი მეტად ხელსაყრელია საფერავისგან ხარისხიანი პროდუქციის მისაღებად.

ნიადაგი - გამოყოფილია ყავისფერი კარბონატული ნიადაგების ტიპი.

დახასიათება: ტერიტორიაზე განირჩევა ყავისფერი კარბონატული ნიადაგის სამი სახესხვაობა:

პირველი სახესხვაობის ნიადაგები - ყავისფერი კარბონატული, დიდი სისქის, უხირხატო, საშუალო და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობის - გვხდება საკვლევი ტერიტორიის ჩრდილოეთ და დასავლეთ ნაწილში მდინარე ივრის გასწვრივ ძლიერ სუსტად დახრილ ფერდობებზე და მცირე გავაკებებზე;

მეორე სახესხვაობის ნიადაგები - ყავისფერი კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა მექანიკური შედგენილობის, განვითარებული ხირხატიან ალუვიურ ნაფენებზე - გვხდება სამხრეთ და სამხრეთ-დასავლეთ ნაწილში ძლიერ სუსტად დახრილ ფერდობებზე;

მესამე სახესხვაობის ნიადაგები - ყავისფერი კარბონატული, საშუალო სისქის, საშუალო და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობის - გვხდება ტერიტორიის სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში.

რელიეფი ძირითადად წარმოდგენილია სამხრეთ-დასავლეთ ექსპოზიციის სუსტად და საშუალოდ დახრილი ფერდობებით. ფერდობების დახრილობა მნიშვნელოვნად იმატებს აღმოსავლეთით, ხოლო თანდათანობით მცირდება მდინარე ივრის მიმართულებით და მდინარის გასწვრივ ქმნის მცირე გავაკებებს.

ადამიანური ფაქტორი - ხაშმის ტერიტორიაზე ვენახის გაშენება თამარ მეფის სახელს უკავშირდება. მისი ბრძანებით გაუშენებიათ აქ ვენახი დავით გარეჯელ ბერებს. ადგილობრივ მოსახლეობას საკმაოდ სწრაფად აუთვისებია ვენახის მოვლისა და ღვინის დაყენების წესები და საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინოც უწარმოებიათ საფერავის ჯიშის ყურძნიდან.

სოფელ ხაშმში მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებაში ყვარელაშვილებთან, გოქაძეებთან, ქარუმიძეებთან და სხვებთან ერთად დიდი წვლილი შეუტანია ქოქრაშვილების ოჯახს, რომლებიც დიდად გამოცდილი მევენახე-მეღვინეები ყოფილან. გ. სუმბაძის (1962) ეთნოგრაფიული გამოკვლევით სოფელ ხაშმის ერთ-ერთი უძველესი მარანი სწორედ ქოქრაშვილებს ეკუთვნით. წინაპრების ტრადიციები ღირსეულად გააგრძელეს ძმებმა - ზაურ და ელიშუკ ქოქრაშვილებმა, რომლებმაც თავის ოჯახურ მარანში დაყენებული ხაშმის საფერავი, რომლისთვისაც მათ წინაპრებს „ღვეის სისხლა“ დაურქმევიათ, 2004 წელს წარადგინეს „ქართული ვაზის პირველ ფესტივალზე“, სადაც ის გამარჯვებულად გამოცხადდა, ხოლო 2005 წელს იალტაში, საერთაშორისო კონკურში „ოქროს გრიფონი“, ხაშმის საფერავმა - „ღვეის სისხლამ“ ვერცხლის მედალი დაიმსახურა.

გაზეთი „ივერია“ (1887წ. №153) აღნიშნავდა, რომ „მეტადრე ღვინო ხაშმური არ დაუვარდება სრულიად ნამდვილს კახურ ღვინოს და კარგ ფასადაც იყიდება“. „...თვითონ ხაშმელებმაც კარგად იციან ვაზის ხელი.....ყურძენს ღვინობისთვის არ ჰკრეფენ, ვიდრე კარგად არ დამწიფდება. როდესაც ივრის ხეობის სხვა სოფლებში მაჭრობაა, ხაშმელები ქვევრების რეცხვას მაშინ შეუდგებიან ხოლმე. აი, ეს არის თავი და თავი მიზეზი, რომ ხაშმური ღვინო კახურს ღვინოს უდრის ღირსებითა.“ (ვ. ქარუმიძე, 2002წ.).

„ხაშმელების სავენახე ადგილებს XIX საუკუნის მეორე ნახევარში ეწოდებოდა - ყორიანები, კორძიანები, შილიანები, თოკები, ყარაბულახი და სხვა. ეს სახელები დღემდე შემონახულია. სახელები ნაწარმოებია ვენახის ადგილის სახელის მიხედვით.“ (ვ. ქარუმიძე, 2002წ.).

XIX საუკუნის მიწურულს თავად თადეოზ ჩოლოყაშვილმა, რომელიც სოფელ ხაშმში, კერძოდ „ყარაბულახში“ 250 ჰა ვენახს ფლობდა, თავისი სასახლის ეზოში, მარანი ააშენა, რომელიც იტალიელ სპეციალისტებს დააპროექტებინა.

„აქაური წითელი ღვინო განთქმული იყო მთელ კახეთში. თბილისელი ვაჭრები ყოველწლიურად დიდი რაოდენობით ყიდულობდნენ ხაშმის წითელ ღვინოს. ყარაბულახის ვენახები სარწყავ ფართობში იყო. ჩოლოყაშვილის მარანიც მთელ კახეთში ერთ-ერთი საუკეთესო და დიდი მოცულობის იყო. ქვევრებს შორის გადიოდა წყაროს წყალი, რაც მუდმივ და საჭირო ტემპერატურას ქმნიდა“ (ვ. ქარუმიძე 2002 წ.).

ღვინის ხარისხს აქ უაღრესად დიდი ყურადღება ექცეოდა და საქართველოს გარდა წარმატებითაც იყიდებოდა რუსეთის იმპერიასა და ევროპაში.

1928 წელს თადეოზ ჩოლოყაშვილი დააპატიმრეს და ქონება ჩამოართვეს, ხოლო მისი მარანი „სამტრესტმა“ შეიძინა 1940-იან წლებში. მისი პირველი დირექტორი გიორგი ქარუმიძე იყო.

1986 წელს არსებული მარნის ბაზაზე 1500 ტონა ყურძნის გადამამუშავების სიმძლავრის თანამედროვე ღვინის ქარხანა აშენდა, რომელიც 1992 წელს საქართველოს საპატრიარქოს გადაეცა.

1998 წელს საპატრიარქომ განახორციელა ქარხნის სრული მოდერნიზება გერმანული წარმოების თანამედროვე მანქანა - დანადგარებით.

„ხაშმის საფერავის“ წარმოების ტექნოლოგიის დახვეწასა და მისი ხარისხის ამაღლების საქმეში დიდი წვლილი მიუძღვით მეღვინეებს: ვახტანგ მოდებამეს, ელიზბარ გულისაშვილს, ალიომა ჩიგილაშვილს, ჯიმშერ კოშორიძეს, თამაზ ქვლივიძეს და სხვ.

„ხაშმის საფერავის“ ფიზიკურ-ქიმიურ კვლევას და მისი წარმოების ტექნოლოგიის სრულყოფას მიუძღვნა თავისი სადისერტაციო ნაშრომი ქალბატონმა დარეჯან ქვლივიძემ.

ამჟამად ხაშმში წარმატებით ვითარდებიან მცირე მარნები. „ჯაყელები“, „არტიზანი“, ქეთევან დუდუაშვილი, დავით ბერულავა სოფელ ხაშმის ოჯახური მარნების ის წარმომადგენლები არიან, რომლებიც სისტემატურად ავითარებენ „ხაშმის საფერავის“ ხარისხს, მონაწილეობენ ღვინის კლუბისა და ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ ორგანიზებულ ყოველწლიურ „ახალი ღვინის ფესტივალში“, სხვადასხვა გამოფენასა და კონკურსში და წარმატებულები არიან ამ ბიზნესში.

„ხაშმის საფერავი“ საკმაოდ სახელგანთქმული ღვინოა და მაღალი რეპუტაციით სარგებლობს თბილისსა და მთლიანად საქართველოში.

ხაშმის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი კლიმატი; ყავისფერი კარბონატული ნიადაგები, საფერავის ჯიშის ვაზის მიერ ამ მიკროზონაში გამოვლენილი გამორჩეული თვისებები განსაზღვრავენ ღვინო „ხაშმის საფერავის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

11. გარდამავალი დებულებები

2022 წლის 31 დეკემბრამდე ყურძნის ტრანსპორტირებაზე არ გავრცელდეს ამ წარმოების სპეციფიკაციის მე-7 მუხლით განსაზღვრული მოთხოვნები. ამ ჩანაწერის მიუხედავად, გარდამავალ პერიოდში (2022 წლის 31 დეკემბრამდე) ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისგან.

ამ წარმოების სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამამუშავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია ხაშმის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2022 წლის დეკემბრამდე.

12. პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ლათინური შრიფტით - **Saperavi Khashmi**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით - Сапeрaви Хaшми

Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ხაშმის საფერავის“ 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 ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტარო 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
--------------	--

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

