

### 1. დასახელება: „თელიანი“

### 2. დამატებითი აღნიშვნები

### 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„თელიანი“ მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი - მუქი ლალისფერი;
- არომატი და გემო - უზადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტმემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ - ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

### 4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

თელიანის მიკროზონა მდებარეობს მდ. ალაზნის დინების შუა წელში, ჩრდილო განედის 41°54' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°35' კოორდინატებზე. სავენახე ფართობები გავრცელებულია ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და მოქცეულია მდ. ალაზნის მარჯვენა შენაკადებს-კისისხევსა და ვანთისხევს შორის, რკინისგზიდან მდ. ალაზნამდე.

### 5. ვაზის ჯიშები

„თელიანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ თელიანის მიკროზონაში მოწეული კაბერნე სოვინიონის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

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

- თელიანის მიკროზონაში ღვინო „თელიანისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 500–600 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე.
- ვაზთაშორის 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

- „თელიანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
- 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 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

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა - კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა თელიანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„თელიანი“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

„თელიანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

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

**კლიმატი** – მიკროზონის კლიმატი ხასიათდება ზომიერად ნოტიო, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2300 სთ-ს აღემატება, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1660 სთ-მდე აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული

ჰორიზონტალურ ზედაპირზე წლიურად შეადგენს 75 კკალ/სმ<sup>2</sup>-ს, გაბნეული რადიაცია 54,2 კკალ/ სმ<sup>2</sup>, მზის ჯამური რადიაცია წლიურად 130 კკალ/ სმ<sup>2</sup>-ს უდრის.

მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ 66%-ს შეადგენს. ყურძნის სიმწიფის პერიოდში მოწმენდილი დღეები 17-19 აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,1°C-ია. ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) საშუალო ტემპერატურა +0,9°C, ხოლო ყველაზე თბილი თვეების–ივლისი და აგვისტო საშუალო ტემპერატურები ერთმანეთს უახლოვდება და 23,2–22,9°C უტოლდება. ჰაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -11°C, აბსოლუტური მინიმუმი -23°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 35°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38°C აღწევს.

ჰაერის ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია (8,0-9,5°C) ზაფხულის თვეებში, ხოლო ყველაზე დაბალი (4,8-5,5°C) ზამთარში.

სითბოს საერთო რაოდენობა წლების მიხედვით მეტად ცვალებადი სიდიდეა. გასული საუკუნის განმავლობაში წინანდალში 10°C-ზე ზევით სითბოს ჯამი იცვლებოდა 3300°C- დან 4250°C-მდე, სითბოს ჯამის მრავალწლიური ამპლიტუდა 950°C აღწევს.

თელიანში 3500°C-ზე მეტი სითბოს ჯამის დაგროვება 95% წლებში, ე.ი. თითქმის ყოველწლიურად არის უზრუნველყოფილი.

შემოდგომის პირველი წაყინვები საშუალოდ 26.XI-ს იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ პირველ წაყინვებს შესაძლოა ადგილი ჰქონდეს ოქტომბრის ბოლოს. ამდენად, ვაზს შემოდგომის წაყინვებისაგან საშიშროება არ ექმნება.

ატმოსფერული ნალექების საშუალო მრავალწლიური ჯამი 845 მმ-ს, სავეგეტაციო პერიოდში 644 მმ-ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით მოდის მაისში (157 მმ) და ივნისში (111 მმ). ყურძნის მომწიფების პერიოდში (VIII-IX) ნალექების ჯამი საშუალოდ 144 მმ უდრის. ნალექების საერთო რაოდენობიდან ყველაზე მეტი (34%) გაზაფხულზე და ზაფხულის (31%) პერიოდებში, შედარებით ნაკლები (23%) შემოდგომით და ზამთარშია (12%) შესაძლებელი.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 70%-ს უდრის.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი დიდია და წელიწადში საშუალოდ 2,3-ს უდრის; სეტყვა ყველაზე ხშირად მაისსა და ივნისში (0,7-0,8 დღე) მოდის.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (30%) და აღმოსავლეთის (24%) ქარები, შედარებით ნაკლები განმეორება ახასიათებს სამხრეთ-დასავლეთ (14%),

ჩრდილო-დასავლეთ (11%) და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან (10%) მომართულ ქარებს.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ უდრის. წლის განმავლობაში ქარის სიჩქარე შედარებით მეტია გაზაფხულზე და ზაფხულში (1,7-2,1 მ/წმ). ყველაზე ნაკლები სიჩქარის ქარები (1,3-1,5 მ/წმ) ზამთრის თვეებში აღინიშნება. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი ( $\geq 15$  მ/წმ) საშუალოდ დიდი არ არის და 10-ს უდრის. მიკროზონაში თოვლიან დღეთა რიცხვი საშუალოდ 33-ს უდრის.

**ნიადაგი** – წარმოდგენილია მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) და ალუვიური ნიადაგების ნაირსახეობებით, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან ხირხატანობის

ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგები წარმოდგენილია ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებაზე, ხოლო ალუვიური ნიადაგები მდინარე ალაზნის მარჯვენა მეორე ტერასაზე.

გამოყოფილია მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) ნიადაგების ორი და ალუვიური ნიადაგების ორი სახესხვაობა:

1. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, თიხნარი;
2. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) დიდი სისქის, ხირხატიანი, თიხიანი;
3. ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
4. ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატიანი, თიხნარი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი ორი სახესხვაობა წარმოდგენილია მიკროზონის ზედა სარტყელში ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებებზე და რელიეფურად სუსტად დახრილ შლეიფებზე და გავაკებებზე არიან განლაგებული, ხოლო მესამე და მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგები წარმოდგენილია ალაზნის მარჯვენა მეორე ტერასაზე, რომელიც ცივგომბორის მთების ჩრდილო აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებებს ემიჯნება და სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ სუსტად დახრილ ვაკეს წარმოადგენს სუსტი ტალღისებური ზედაპირით.

ზემოთ დასახელებული ოთხივე სახესხვაობის ნიადაგში პროფილის სისქე 1-1,5 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60-სმ-ის ფარგლებშია.

მექანიკური შედგენილობით აღნიშნული ნიადაგები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან და ფიზიკური თიხის შემცველობა ძირითადად 25-50%-ის ფარგლებშია, ზოგიერთ მონაკვეთზე ქვედა ფენებში გადახრილია მსუბუქი თიხნარებისაკენ და სილნარებისაკენ.

ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის აქტიურ ფენაში საშუალოზე დაბალია და ძირითადად 1,5-3,0%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი უფრო მცირდება, კალციუმის კარბონატებს საშუალო რაოდენობით შეიცავენ და ძირითადად 5-15%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის ხსნარის რეაქცია (PH) ძირითადად საშუალო ტუტეა და მისი მაჩვენებელი 7,4-8,0-ის ფარგლებშია.

ჰიდროლიზურ აზოტს საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ნიადაგის ქიმიურ ფენაში ძირითადად 5,0-8,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ქვედა ფენაში კი საერთოდ დაბალი მაჩვენებლით ხასიათდება. საშუალო რაოდენობით შეიცავს ხსნად (შესათვისებელ) ფოსფორს ნიადაგის აქტიურ ფენაში და 2,5-3,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში, ქვედა ფენებში კი მისი შემცველობა დაბალია. საერთოდ ღარიბია გაცვლითი კალიუმითაც და მისი შემცველობა 12,0 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში.

**ადამიანური ფაქტორი.** კაბერნე სოვინიონი ფრანგული ვაზის ჯიშია. საქართველოში შემოიტანეს მე-19 საუკუნის ბოლოს. ვაზის ამ ჯიშმა საქართველოში, თელიანის მესამეული პერიოდის ქვიან დანალექზე გამოამჟღავნა თავისი, შეუდარებელი, მაღალი ღირსება. სამართლიანია, როცა ამბობენ, რომ საქართველო კაბერნე სოვინიონის მეორე სამშობლოაო.

კაბერნე სოვინიონის შემოტანა და თელიანში კულტივირება მთლიანად საუფლისწულო მამულების მაშინდელი მესვეურების მიერ განხორციელდა (გოგოლ-იანოვსკი, სპეშნევი, მასონო, სტაროსელსკი, ჰაინე, მარკოვიჩი, ოჭარენკო, თუმშალიშვილი, ჯორჯაძე, დიკენსონი და სხვები).

ძალიან დიდი ღვაწლი მიუძღვის ქართული მეღვინეობის განვითარების საქმეში საუფლისწულო მამულების იმდროინდელ (1899–1925) მთავარ მეღვინეს ა. ეგოროვს, მას ეკუთვნის სიტყვები: კახეთი - წითელი ღვინოების ქვეყანა.

ღვინო „თელიანი“ გამოდის 1897 წლიდან და მის აქტივშია 4 ოქროს და 6 ვერცხლის მედალი.

თელიანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, კაბერნე სოვინიონის ჯიშის ვაზის აქ გამოვლენილი განსაკუთრებული თვისებები და მისი ამ მიწაზე კულტივირების ასწლიანი გამოცდილება განაპირობებს ღვინო „თელიანის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინოსათვის დამახასიათებელ მაღალ ორგანოლექტიკურ ღირსებას.

### **11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები**

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

ლათინური შრიფტით – **TELIANI Protected Designation of Origin ან/და PDO**

რუსული შრიფტით – **ТЕЛИАНИ Защищённое наименование места происхождения**

### **12. აღრიცხვა და შეტყობინება**

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

### **13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები**

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „თელიანის“ 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 ჯიშები	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

### 15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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

