

## 1. დასახელება: „ტვიში“

## 2. დამატებითი აღნიშვნები

## 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ტვიში“ თეთრი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფი - ლებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი ღია ჩალისფრიდან ჩალისფრამდე;
- არომატი და გემო უზადო, ნაზი, ჰარმონიული, ხილის ტონებით, სასიამოვნო სიტკბოთი, ჯიშის ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი არომატითა და გემოთი;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 10,5 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა იყოს 18-დან 45-მდე გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

## 4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

ტვიშის მიკროზონა მდებარეობს ლეჩხუმში, ცაგერის ადმინისტრაციულ რაიონში, მდ. რიონის მარჯვენა სანაპირო ზოლში; ჩრდილო განედის 42°31' და აღმოსავლეთ გრძედის 42°54' კოორდინატებზე. მიკროზონა მოიცავს რაჭის ქედის უკიდურესი დასავლეთი დაბოლოებისა და ხვამლის მასივის აღმოსავლეთ დაქანებებს.

ტვიშის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს: ტვიშსა და ალპანას.

## 5. ვაზის ჯიშები

„ტვიში“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ტვიშის მიკროზონაში მოწეული ცოლიკურის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

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

- ტვიშის მიკროზონაში, ღვინო „ტვიშისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 400-600 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,5 მეტრამდე.
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში – 0,8 – 2,5 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

- ტვიში“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 22%.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლა დისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრე- ბის 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

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

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია ტვიშის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის და/ან ღვინის გატანა ტვიშის მიკროზონიდან დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„ტვიში“ მზადდება თვითნაღენი ტკბილის არასრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.

„ტვიშის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

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

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

**კლიმატი** - ხასიათება ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 1900-2000 საათის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1400-1500 სთ-ის ფარგლებშია. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 14,2°C. ყველაზე თბილი თვის (აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 22,2°C, ყველაზე ცივი თვისა (იანვარი) კი +0,5°C-ზე ნაკლები არ არის. ჰაერის საშუალო დღე-ღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის პირველ დეკადაში (7.IV) ხდება, ტემპერატურის 10°C-ზე ქვევით დაცემა ნოემბრის პირველ დეკადაში (2.XI) აღინიშნება. ამრიგად, სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა 209 დღეს უდრის. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3700°C აღწევს. 4 წელიწადში ერთხელ 3800°C-ზე მეტია.

მოსული ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1095 მმ უდრის, აგვისტოში მოსული ნალექები თითქმის უთანაბრდება მათ აორთქლებას, რაც მიგვითითებს ცალკეულ წლებში, ზაფხულის ამ თვეში – ვენახების მორწყვის საჭიროებაზე.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი სავეგეტაციო პერიოდში 0,8ს უდრის (ცაგერი), სეტყვა შედარებით ხშირად მაისში და ივნისში (0,3-0,3) მოდის.

რიონის ხეობის მერიდიანული მიმართულების გამო, ქარები უმთავრესად ხეობის გასწვრივ ქრის. აქ ძირითადად გაბატონებულია სამხრეთ-დასავლეთის (22%), სამხრეთის (17%) ჩრდილო-აღმოსავლეთის (12%) ქარები და მათი პერპენდიკულარული ჩრდილოეთის 14% და ჩრდილო-

აღმოსავლეთის 12% ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,0 მ/წმ არ აღემატება. ასეთი ზონები მიეკუთვნება სუსტად მოქმედი ქარების III ჯგუფის რაიონებს.

**ნიადაგი** – „ტვიშის“ წარმოების მიკროზონა დასავლეთ საქართველოს და კერძოდ რაჭა-ლეჩხუმის გორაკ-ბორცვიან ზონაშია წარმოდგენილი, რომელიც მდინარე რიონის მარჯვენა მხარეზე მდებარეობს. რელიეფურად ეს ადგილები სხვადასხვა ექსპოზიციის სუსტად და საშუალოდ დაქანებულ ფერდობებს წარმოადგენენ მცირე ტერასისებური გავაკებებით. საერთო დახრილობით კი ძირითადად მიმართულია სამხრეთ-აღმოსავლეთით და აღმოსავლეთისაკენ.

ძირითადად წარმოდგენილია ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები თავისი ნაირსახეობითა და სახესხვაობებით, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან, როგორც პროფილისა და ჰუმუსიანი ფენის სისქით, ასევე მექანიკური შედგენილობის მიხედვით, ხირხატიანობით და დაქვიანების ხარისხით. შედარებით მცირე ფართობით წარმოდგენილია დელუვიური და ყომრალი ნიადაგები თავისი ნაირსახეობითა და სახესხვაობებით.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები, რომელიც ძირითადად გორაკ-ბორცვიან ზონაშია წარმოდგენილი საკმაოდ მრავალფეროვნებით ხასიათდება პროფილის სისქით, ხირხატიანობა-დაქვიანების ხარისხით და მექანიკური შედგენილობის მიხედვით. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე ძირითადად 50-80 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 20-40 სმ-ის ფარგლებშია. ზოგიერთ მონაკვეთებზე კი, სადაც რელიეფი ძლიერი დაქანებით ხასიათდება და ადგილი აქვს ეროზიულ პროცესებს, ნიადაგები მცირე სისქის პროფილით ხასიათდება და 40-50 სმ-ზე ნაკლებია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 15-20 სმ-ს არ აღემატება.

განვითარებული არიან ძირითადად კირნარ თიხებზე და კირქვების ნაშალ მასალაზე. მექანიკური შედგენილობის მიხედვით ეს ნიადაგები ძირითადად მძიმე თიხნარებსა და თიხიანების ჯგუფს მიეკუთვნება, სადაც ფიზიკური თიხის შემცველობა (<0,01 მმ ფრაქცია), ძირითადად 45-75%-ის ფარგლებში მერყეობს. გამონაკლის შემთხვევაში კი თიხნარებია და თიხის შემცველობა 35-45%-ს შეადგენს.

ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში მცირე მაჩვენებლით ხასიათდება და ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის აქტიურ ფენაში, ქვევით კი თანდათან უფრო მცირდება. ძირითადად დაბალი მაჩვენებლებით ხასიათდებიან ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობის მიხედვით. ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობა ამ ნიადაგებში 6,0 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში. ძალზე ღარიბია ხსნადი ფოსფორის შემცველობითაც და მეტწილად კვალის სახითაა წარმოდგენილი. მცირე რაოდენობით შეიცავენ გაცვლით კალიუმსაც და 10 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში. საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ კალციუმის კარბონატებს და ძირითადად 2-20%-ის ფარგლებში მერყეობს. ნიადაგის არეს რეაქცია pH კი სუსტი და საშუალო ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი ძირითადად 7,3-8,2-ის ფარგლებში მერყეობს.

მცირე ფართობი წარმოდგენილია დელუვიური ნიადაგებით, რომლებიც ძირითადად ლაქების სახით გვხვდება ფერდობების ქვედა კალთებზე. ეს ნიადაგები შედარებით უფრო ღრმა სისქის პროფილით (70-100 სმ) ხასიათდებიან და კარბონატების უფრო დაბალი შემცველობით, ზოგიერთ მონაკვეთებზე კი კარბონატები საერთოდ გამორეცხილია და მხოლოდ ქვედა ფენებშია უმნიშვნელო მცირე რაოდენობით. დანარჩენი მახასიათებლებით ჰუმუსისა და ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობის მიხედვით ეს ნიადაგებიც დაბალი მაჩვენებლებით ხასიათდება, როგორც ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

შედარებით მცირე ფართობი წარმოდგენილია აგრეთვე ყომრალი ნიადაგებით, რომელიც მეტწილად საშუალო და მცირე სისქის პროფილით ხასიათდება. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე ძირითადად 40-80 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 20-30 სმ-ის ფარგლებშია, მექანიკური შედგენილობით მძიმე თიხნარებს და თიხიანებს მიეკუთვნებიან და ფიზიკური თიხის შემცველობა ძირითადად 50-70%-ის ფარგლებში მერყეობს. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგშიც მცირეა და აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან უფრო მცირდება. კარბონატებს არ შეიცავენ. ნიადაგის არეს რეაქცია

ძირითადად ნეიტრალურია და pH-ის მაჩვენებელი 6,2-7,1-ის ფარგლებშია. ძალზე ღარიბია ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობითაც.

ადამიანური ფაქტორი – „ტვიში“ იწარმოება 1952 წლიდან, ტვიშის ღვინის ქარხნის აშენებისთანავე.

ქარხნის აშენება ტვიშში და ამ შესანიშნავი ნახევრად ტკბილი ღვინის გამოშვება შესაძლებელი გახდა 1942 წლის ცნობილი მოვლენების შემდეგ და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიის შემუშავებისა და დანერგვის შედეგ.

მაღალხარისხოვანი მეღვინეობისთვის ხელსაყრელი გეოგრაფიული მდებარეობა, მდინარე რიონის მარჯვენა სანაპიროზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნიადაგების სიჭრელე, ცოლიკოურის აქ გამოვლენილი ჯიშური არომატი და დამზადების წესი, განსაზღვრავს ღვინო „ტვიშის“ განსაკუთრებულ თვისებებს.

**11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები** - დასახელება „ტვიში“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

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

რუსული შრიფტით – **ТВИШИ** Защищённо  
е наименование места происхождения

**12. აღრიცხვა და შეტყობინება**

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

**13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები**

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ტვიშის“ 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 საკექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ს ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მომრავობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებ ლები	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.



