

**1. დასახელება:** „გურჯაანი“

**2. დამატებითი აღნიშვნები**

**3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები**

„გურჯაანი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფერი;
- არომატი და გემო - უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტმემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 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**

გურჯაანის მიკროზონა მდებარეობს მდინარე ალაზნის შუა წელში, მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის 41°45 და აღმოსავლეთ გრძედის 45°48 კოორდინატებზე.

გურჯაანის მიკროზონის ტერიტორია მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიან კალთებზე მიბჯენილ მთისწინებს და ალაზნის დაბლობს ალაზნის არხამდე. ჩრდილო-დასავლეთით მიკროზონა გრძელდება აკურისხევამდე, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთით სიღნაღის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრამდე.

გურჯაანის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს: კარდენახს, ბაკურციხეს, კოლაგს, ვეჯინს, ძირკოკს, ჭანდარს, ს. გურჯაანს, ქ. გურჯაანის საგარეუბნო ზონას, კოტეხს, ჩუმლაყს, ახაშენს, ზეგაანს, ველისციხეს, მუკუზანს, ვაზისუბანს, შაშიანს, კალაურს, ვაჩნაძიანს და კახიფარს.

**5. ვაზის ჯიშები**

„გურჯაანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ გურჯაანის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „გურჯაანის“ დასამზადებლად დასაშვებია 15%-მდე იმავე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანის ჯიშის ყურძნის გამოყენებაც.

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

-გურჯაანის მიკროზონაში, ღვინო „გურჯაანისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350–700 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან.

-ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;

-ვაზთა შორის მანძილი რიგში უნდა იყოს 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**

-„გურჯაანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან, რომლის 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:

-რქაწითელისთვის – 10 ტონას;

-კახური მწვანისთვის – 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

-650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;

-6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;

-5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისთვის.

## **9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა**

„გურჯაანის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი – რქაწითელი და კახური მწვანე მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ გურჯაანის 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 გურჯაანის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად, დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„გურჯაანი“ მზადდება მხოლოდ თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით.

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

ღვინო „გურჯაანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

**კლიმატი.** მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. აქ კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2150-2200 საათის, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1550-1600 საათის საზღვრებში იცვლება.

მიკროზონაში მზის პირდაპირი რადიაციის წლიური ჯამი ჰორიზონტალურ ზედაპირზე 71 კკალ/სმ<sup>2</sup> უდრის. გაბნეული რადიაცია წლიურად 49 კკალ/სმ<sup>2</sup>, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 35 კკალ/სმ<sup>2</sup>-ს უდრის. ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 120 კკალ/სმ<sup>2</sup>- ია, ხოლო თბილ პერიოდში 90 კკალ/სმ<sup>2</sup> უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა საკმაოდ მაღალია და 12,40C უდრის. ყველაზე თბილი თვეებია ივლისი და აგვისტო, რომელთა საშუალო ტემპერატურა თანაბარია და 23,600C-ის ტოლია, ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) კი +0,900C-ია.

მიკროზონის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 100C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში (5.IV) და 100C-ზე ქვევით ნოემბრის პირველ რიცხვებში (3.XI) ეცემა. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა 211 დღეს უდრის. ამ პერიოდში გროვდება 39300C- მდე აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი.

გურჯაანის მიკროზონაში მოწმენდილ დღეთა (0–2 ბალი) წლიური რიცხვი, საერთო და ქვედა ღრუბლიანობის შესაბამისად 51 და 132-ს უდრის. სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი, აღნიშნული ღრუბლიანობის შესაბამისად 36 და 79 დღეს უტოლდება.

ღრუბლიანი დღეების წლიური რაოდენობა (8-10 ბალი) საერთო და ქვედა ღრუბლიანობის შესაბამისად 113 და 59-ს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 54 და 26 შეადგენს. მიკროზონაში შემოდგომის პირველი წაყინვები ნოემბრის მესამე დეკადაში (25.XI-დან) იწყება. ბოლო წაყინვები საშუალოდ 24.III-დან წყდება.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 804 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 578 მმ მოდის. წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი (124 მმ) მაისში, ხოლო მინიმუმი (32 მმ) იანვარში აღინიშნება.

ნალექები თოვლის სახით ჩნდება დეკემბრის ბოლო რიცხვებში, რომელიც მარტის შუა რიცხვებამდე ქრება. ამ პერიოდში 6-7 სმ საშუალო დეკადური სიმაღლის თოვლის საბურველი 25 დღის განმავლობაში დევს.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის მნიშვნელობა საშუალოდ 72% უდრის. ჰაერი ტენით ყველაზე მეტად იჟღინთება (80%) ნოემბერში, ყველაზე ნაკლებად (64%) კი აგვისტოში.

სეტყვიანი დღეების საშუალო წლიური მნიშვნელობა 1,7-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისი და ივნისია (0,6–0,4).

ალუვიურ - კარბონატული ნიადაგის სიღრმის ტემპერატურული იზოპლეტების ანალიზიდან გამომდინარე, 5-50 სმ სიღრმის ფენაში, საშუალო ტემპერატურის 100C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის პირველ დეკადაში ხდება, ხოლო შედარებით მეტ სიღრმეზე (50–100 სმ) აპრილის შუა რიცხვებისაკენ იწევს.

ფესვთა სისტემის გააქტიურება მაისის შუა რიცხვებიდან იწყება, როცა ნიადაგის 10-120 სმ-ის სიღრმის ფენაში ტემპერატურა 150C-ზე მაღალი ხდება. ივნისის შუა რიცხვებიდან სექტემბრის ბოლომდე 3 თვეზე მეტი ხნის განმავლობაში 5-დან 70 სმ-მდე სიღრმის ფენაში ტემპერატურა 200C-ზე მაღალია.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია სამხრეთ-დასავლეთის (33%) და დასავლეთის (18%) ქარები. იშვიათად, მათ ენაცვლება აღმოსავლეთის (12%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ-ია, წლის განმავლობაში ყველაზე მეტი სიჩქარე ქარს (1,9 მ/წმ) მარტში, ყველაზე ნაკლები (1,5 მ/წმ) კი დეკემბერში აქვს.

რქაწითელი კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებიდან, ყვავილობას მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფეს აგვისტოს მეორე ნახევარში იწყებენ. ყურძნის ტექნიკური მომწიფება სექტემბრის ბოლო რიცხვებში აღინიშნება.

**ნიადაგი.** არსებული კვლევის საფუძველზე მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ყავისფერი ნიადაგების 4, მდელოს-ყავისფერი ნიადაგების 4, ალუვიური ნიადაგების 5 და დელუვიური ნიადაგების 2 სახესხვაობა:

- 1) მუქი ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 2) მუქი ყავისფერი, დიდი სისქის, ხირხატიანი, თიხიანი;
- 3) რენძინო ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;

- 4) ყავისფერი, დიდი სისქის, ხირხატიანი, თიხნარი;
- 5) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 6) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხნარი;
- 7) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
- 8) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, სიღრმით 110-120 სმ-დან გაღებებული 140-150 სმ-დან გრუნტის წყლის დგომით, მძიმე თიხიანი;
- 9) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 10) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
- 11) ალუვიური კარბონატული, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
- 12) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი და ქვიანი თიხნარი;
- 13) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, პერიოდულად ჭარბტენიანი, 120-140 სმ- დან გრუნტის წყლის დგომით, თიხიანი;
- 14) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
- 15) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, თიხნარი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგების პირველი სამი სახესხვაობა გავრცელებულია მიკროზონის ზედა სარტყელში ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და სუსტად დაქანებულ ფერდობებზე, ხოლო მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგები ძირითადად აღნიშნული კალთების შუა სარტყელში არიან წარმოდგენილი და რელიეფურად სუსტად დახრილ ფერდობებზე და გავაკებებზე არიან განვითარებული.

მე-5, მე-6, მე-7 და მე-8 სახესხვაობის ნიადაგები კი წარმოდგენილია ზემოთ აღნიშნული კალთების დაბოლოებაზე, რომელიც უშუალოდ ემიჯნება ალაზნის ვაკეს და განვი-თარებული არიან გავაკებული რელიეფის ფორმებზე. აღნიშნული სახესხვაობის ნიადაგები სუსტადაა დახრილი ჩრდილო-აღმოსავლეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთის მიმართულებით.

მე-9 და მე-13 სახესხვაობის ნიადაგები კი წარმოდგენილია ალაზნის ვაკის ზედა ნაწილში, რომელიც ემიჯნება ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებას ქვემო ალაზნის სარწყავი არხის გაყოლებაზე.

მე-14 და მე-15 სახესხვაობის ნიადაგები კი, რომლებიც დელუვეებს წარმოადგენენ, ძირითადად გვხვდებიან ზემოთ აღნიშნული კალთების დაბოლოებაზე, სუსტად დაქანებულ შლიეფებზე.

პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგები, რომლებიც მიკროზონის ყველაზე მაღალ სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით და პროფილის სისქე 70-100 სმ-ის ფარგლებში, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 45-60 სმ-ის

ფარგლებში იცვლება, მექანიკური შედგენილობით თიხიანებს წარმოადგენენ, აქედან მე-2 სახესხვაობისათვის დამახასიათებელია ხირხატეანობა.

სამივე სახესხვაობის ნიადაგები ქვედა ფენებში კარბონატების მაღალი შემცველობით ხასიათდებიან, განსაკუთრებით მე-3 სახესხვაობის ნიადაგი. აღნიშნული ნიადაგები განვითარებული არიან ლიოსისებურ თიხებზე და კირნარ ნაფენებზე. ზედა აქტიურ ჰუმუსიან ფენაში ხასიათდებიან მუქი ყავისფერი შეფერილობით, ხოლო ქვევით მოჩალისფრო მოთეთრო შეფერილობით.

მე-4 სახესხვაობის ნიადაგი, რომელიც ძირითადად მიკროზონის შუა სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდება საშუალო და სუსტი ხირხატეანობით, ღრმა სისქის პროფილით (80-120 სმ). აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ის ფარგლებშია.

მექანიკური შედგენილობით თიხნარია, შეფერილობით აქტიურ ფენაში ყავისფერია, ქვევით კი ჯერ ღია ყავისფერში, შემდეგ უფრო ღრმა ფენებში ჩალისფერში გადადის. კარბონატულია მთელ პროფილში.

მე-5-ე-8 სახესხვაობის ნიადაგები, რომელიც მიკროზონის დაბლა სარტყელშია წარმოდგენილი, ხასიათდებიან ყავისფერი და მუქი-ყავისფერი მოშავო შეფერილობით, ღრმა სისქის პროფილით (100-150 სმ) და ღრმა ჰუმუსიანი ფენით (60-70 სმ). მექანიკური შედგენილობით მე-5 და მე-8 სახესხვაობა თიხების ჯგუფს მიეკუთვნება, ხოლო მე-6 და მე-7 სახესხვაობა თიხნარებია, განსხვავებით მე-7 სახესხვაობა სუსტი ხირხატეანობით ხასიათდება, ხოლო მე-8 სახესხვაობა შედარებით მეტი ტენიანობით გამოირჩევა და 100-120 სმ-ის სიღრმიდან გაღებებულია, ხოლო 140 სმ-ის სიღრმეზე დგას გრუნტის წყალი.

მე-9-მე-13 სახესხვაობის ნიადაგები ძირითადად ალაზნის ვაკის სამხრეთ დასავლეთ ნაწილში და მისი შენაკადი მდინარეების გასწვრივ არიან წარმოდგენილი. აღნიშნული ნიადაგებიც ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით (100-150 სმ), აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 50-70 სმ-ის ფარგლებშია. ხასიათდებიან ყავისფერი და რუხი ყავისფერი შეფერილობით. მექანიკური შედგენილობით მე-9 და მე-13 სახესხვაობები თიხებს, ხოლო მე-10, მე-12 სახესხვაობები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნებიან, განსხვავებით მე-11 სახესხვაობისათვის დამახასიათებელია სუსტად ხირხატეანობა, ხოლო მე-12 სახესხვაობა საშუალოდ ხირხატეანი და ქვიანია. მე-13 სახესხვაობის ნიადაგისათვის დამახასიათებელია პერიოდული ჭარბი ტენიანობა და 120-140 სმ-ის სიღრმიდან გრუნტის წყლის დგომა.

მე-14 და მე-15 სახესხვაობის ნიადაგები, რომლებიც ძირითადად ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი კალთების დაბოლოებაზე არიან წარმოდგენილი, ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით (70-120 სმ) აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 40 - 50 სმ-ის ფარგლებშია.

შეფერილობით ყავისფერია, მექანიკური შედგენილობით თიხნარებს მიეკუთვნებიან, მთელ პროფილში კარბონატულია. განსხვავებით მე-15 სახესხვაობისათვის დამახასიათებელია ხირხატეანობა და სუსტი ქვიანობა, რაც უკეთეს პირობებს ქმნის მაღალხარისხიანი ღვინოების წარმოებისათვის.

პირველი, მე-2, მე-3, მე-5, მე-8, მე-9 და მე-13 სახესხვაობის ნიადაგები თიხების ჯგუფს, ხოლო დანარჩენი მე-4, მე-6, მე-7, მე-10, მე-11, მე-12, მე-14, მე-15 სახესხვაობები თიხნარების ჯგუფს მიეკუთვნება. ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის საპლანტაჟო ფენაში ძირითადად 1,5– 4,5%-ის ფარგლებშია, ხოლო პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგებში 3,5–5,5%-მდე აღწევს, ქვევით კი მცირდება.

ხსნადი ფოსფორით მეტწილად ღარიბია და ძირითადად 1,5–2,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ზოგ შემთხვევაში კი კვალის სახითაა წარმოდგენილი. გაცვლითი კალიუმითაც უმეტეს შემთხვევაში ღარიბია და 3,5 – 25,0 მგ-ის ფარგლებშია, 100 გ ნიადაგში.

კალციუმის კარბონატებს მეტწილად საშუალო რაოდენობით შეიცავს, ხოლო პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგების ქვედა ფენაში საკმაოდ მაღალია და 40–60% აღწევს. ნიადაგის არეს რეაქცია ძირითადად საშუალო და სუსტი ტუტეა და PH-ის მაჩვენებელი 7,5– 8,3-ის ფარგლებშია.

ჩატარებული გამოკვლევებიდან გამომდინარე, მიკროზონაში წარმოდგენილი ნიადაგის მახასიათებლები ერთ-ერთი განმსაზღვრელი ფაქტორია ღვინო „გურჯაანის“ წარმოებისათვის.

**ადამიანური ფაქტორი.** კახეთში, კერძოდ გურჯაანში, მეღვინეობას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ და საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინოსაც აყენებდნენ. მათ მაღალ ღირსებაზე მიუთითებდნენ ცნობილი მოგზაურები შარდენი, რეკლიუ და გამბა. ხოტბას ასხამდა ქართულ ღვინოს ალექსანდრე დიუმაც.

დარგის განვითარებას ხელი შეუწყო 1920-ან წლებში სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოების დაწყებამ. ამ პერიოდში, საქართველოში იქმნება მძლავრი სამეცნიერო ცენტრები, მათ შორის, 1922 წელს გურჯაანის რაიონის სოფ. ურიათუბანში შეიქმნა კახეთის ზონის მევენახეობა-მეღვინეობის საცდელი სადგური, 1931 წელს შეიქმნა საკავშირო მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი, რომელიც 1932 წელს გადატანილ იქნა კახეთში-თელავში.

ღვინის დაყენების თანამედროვე მეთოდების შემუშავებას, დანერგვასა და სრულყოფას დიდი ამაგი დასდო ლ. ჯორჯაძისა და ვ. პეტრიაშვილის ნაშრომებმა, აგრეთვე, პ. მელიქიშვილის, ვ. ტაიროვას, ვ. ბურჯანაძის, ტ. პოლიტოვას და სხვათა ანალიტიკურმა სამუშაოებმა.

ცოტა მოგვიანებით, სწავლულთა ამ პლეადას შეუერთდნენ ისეთი გამოჩენილი მეცნიერები, როგორც იყვნენ : კ. მოდებაძე, პ. ავერკინი, ა. ეგოროვი, გ. გოგოლი-იანოვსკი, მ. გერასიმოვი, ი. თარხნიშვილი და სხვ.

კახეთის ღვინოების მეტნაკლებად სრული დახასიათება ზონალურ ჭრილში მოცემულია პროფ. კ. მოდებაძის, ლ. ჯორჯაძის, ი. ფეიქრიშვილის, დ. კასაბურის, დ. ნაცვლიშვილის, გ. ბერიძის და სხვათა ნაშრომებში.

ღვინო „გურჯაანი“ გამოდის 1887 წლიდან, მონაწილეობა აქვს მიღებული მრავალ კონკურსსა და გამოფენაში და 1990 წლამდე მიღებული აქვს 11 მედალი.

გურჯაანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელისა და კახური მწვანეს ჯიშების ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „გურჯაანის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

### 11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

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

რუსული შრიფტით – **ГУРДЖААНИ** Защи-  
щённое наименование места происхож-  
дения

### 12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

### 13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „გურჯაანის“ 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 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 ჩანა-წერები

#### 14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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

