

1. დასახელება: „ყვარელი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ყვარელი“ წითელი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- 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

ყვარლის მიკროზონა მდებარეობს ყვარლის ადმინისტრაციულ რაიონში, კავკასიონის განშტოების სამხრეთ დაქანებაზე, ჩრდილოეთ განედის 41°30' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°50' კოორდინატებზე, მდინარე ალაზნის მარცხენა მეორე ტერასაზე. ჩრდილოეთით ემიჯნება კავკასიონის მთების სამხრეთი კალთების დაბოლოებას.

მიკროზონა ქ. ყვარლიდან დასავლეთის მიმართულებით მოიცავს სოფლების – შილდის, ენისელის, საბუეს, ალმატის, გრემის და შაქრიანის შუა და ზედა ნაწილს, რომლებიც ალაზნის მეორე ტერასაზე მდებარეობენ, აღმოსავლეთის მიმართულებით, კი, სოფლების - ფატმასურის, სანავარდოს, კუჭატანის, წიწკანაანთ სერის, ჩანტლის ყურის, ზინობიანის, ახალსოფლის, თხილის წყაროს, მთის ძირის, ჭიკვანის -ძირითადად, ხოლო გავაზისა და ბალოჯიანის ტერიტორიებს – ნაწილობრივ, ალაზნის პირველ ტერასამდე.

5. ვაზის ჯიშები:

„ყვარელი“ შეიძლება დამზადდეს ყვარლის მიკროზონაში მოწეული საფერავის ჯიშის ყურძნიდან და დაუმჯობესებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა:

- ყვარლის მიკროზონაში, ღვინო „ყვარლისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 250–550 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

- „ყვარელი“ 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 – ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„ყვარელის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს ყვარლის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ამასთან, დასაშვებია 15%-მდე საფერავის ჯიშის იმ ყურძნის გამოყენებაც, რომელიც მოწეულია ყვარელის მიკროზონის გარეთ, მაგრამ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.

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

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

„ყვარელი“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

ღვინო „ყვარელის“ 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, რეკუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – „ყვარლის“ მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას ძირითადად განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, მაღალმთიანი სისტემების

ზეგავლენით გამოწვეული, დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ჰაერის მასები. ხეობის თავისებური ჩაკეტილობის შედეგად ქარის სიჩქარე დიდი არ არის. კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით.

განედური მიმართულების ხეობაში, სამხრეთული დაქანების მთისწინებზე წარმოქმნილი ისეთი ძირითადი აგრო-კლიმატური ფაქტორები, როგორცაა: მზის სხივური ენერჯია, სითბოს რაოდენობა, ზაფხულის ზომიერი ტემპერატურა, ადგილმდებარეობის საკმაოდ დატენიანება, კომპლექსურად ქმნის ხელსაყრელ პირობებს საფერავის მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მისაღებად.

„ყვარლის“ მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C-ია, ყველაზე თბილი თვეების VII-VIII საშუალო ტემპერატურა 23,6°C, უცივესი თვისა კი +1,0°C-ია. მრავალწლიური მონაცემებიდან გამომდინარე, ჰაერის წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა -10, -11°C-ია, ხოლო აბსოლუტური მაქსიმალური ტემპერატურა 35°C-ის ტოლია. ექსტრემალური ტემპერატურებია -23 და +38°C.

გაზაფხულზე ჰაერის საშუალო დღე-ღამის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა ხდება 5 აპრილიდან. ხოლო შემოდგომაზე 10°C-ზე ქვემოთ დაცემა - 4 ნოემბრიდან აღინიშნება. ე. ი. თბილი პერიოდის ხანგრძლივობა 212 დღეა. საფერავი კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებში იწყებს. ყვავილობა მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფის დაწყება კი აგვისტოს მეორე ნახევარში აღინიშნება. ყურძნის ტექნიკურად მომწიფება სექტემბრის ბოლო რიცხვებში ხდება.

„ყვარლის“ მიკროზონაში, 350-550 მ სიმაღლის ფარგლებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (> 100 C) 4100-37000C ფარგლებში მერყეობს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი ყვარლის მიკროზონაში 1070 მმ, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 800 მმ უდრის.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 72% უდრის. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია (66-64%) ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო), შედარებით მეტი (80%) შემოდგომის დასასრულს და ზამთრის დასაწყისში.

თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებამდე გრძელდება. სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,1-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისია (0,9 დღე); აპრილში, ივნისში და ივლისში თითოეულში ცალ-ცალკე სეტყვა 0,3 დღეს არ აღემატება.

ნიადაგი. არსებული მასალებისა და ჩვენს მიერ 2005 წელს ჩატარებული კვლევების საფუძველზე, მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ალუვიური ნიადაგების ორი სახეობა, ცხრა სახესხვაობით და დელუვიური ნიადაგების ორი სახეობა ხუთი სახესხვაობით.

1. ალუვიური, უკარბონატო, დიდი სისქის თიხნარი;
2. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
3. ალუვიური-უკარბონატო, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი, საშუალო და მსუბუქი თიხნარი;

4. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატიანი თიხნარი;
5. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
6. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
7. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი, თიხნარი;
8. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხიანი და თიხნარი;
9. ალუვიური სუსტად კარბონატული, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხნარი და თიხიანი.
10. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, თიხნარი;
11. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
12. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;
13. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;
14. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი, თიხიანი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგებიდან პირველი ათი სახესხვაობა ალუვიური ნიადაგებისა წარმოდგენილია ალაზნის მეორე ტერასაზე და, ძირითადად, ვაკე რელიეფის ფორმებით ხასიათდებიან, ხოლო მე-11, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები დელუვიური ნიადაგებისა კავკასიონის სამხრეთ კალთების დაბოლოებაზე არიან წარმოდგენილი და უშუალოდ ემიჯნება სამხრეთ კალთებს, რომელიც ზღვის დონიდან 400–500 მეტრის ფარგლებშია, რელიეფურად ეს ფართობები სამხრეთისაკენ და სამხრეთ-დასავლეთისაკენ სუსტად დაქანებულ შლიეფებს წარმოადგენს.

ალუვიური ნიადაგების პირველი ათი სახესხვაობის ნიადაგები ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით და განსხვავდებიან ხირხატიანობის ხარისხით, მექანიკური შედგენილობით, კარბონატების შემცველობით, ჭარბი ტენიანობისა და დაჭაობების ხარისხის მიხედვით. აღნიშნული ნიადაგებიდან პირველი შვიდი სახესხვაობის ნიადაგები ხასიათდება ღრმა სისქის პროფილით და პროფილის სისქე ძირითადად 1–1,5 მ ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50–70 სმ-ია. ხასიათდებიან ძირითადად თიხნარი მექანიკური შედგენილობით, გამონაკლის შემთხვევებში ზოგიერთ გენეზისურ ჰორიზონტში გადახრილია მსუბუქი თიხისაკენ ან მსუბუქი თიხნარისა და სილნარისაკენ. გარდა ამისა, აღნიშნული ნიადაგები განსხვავდებიან ხირხატიანობის ხარისხით და დაქვიანებით. ხირხატიანობა და ქვიანობა მეტწილად შესამჩნევია მდინარეთა ახალ ტერასებზე და ნაპირებთან. მე-8 და მე-9 სახესხვაობის ნიადაგები კი ხასიათდებიან ჭარბტენიანობით და დაჭაობებით, რომლებიც ძირითადად წარმოდგენილია მცირე ნაკვეთების სახით ჩადაბლებულ ადგილებზე და ფშების გასწვრივ. მექანიკური შედგენილობით ეს ნიადაგები მეტწილად თიხიანი და თიხნარია.

ნიადაგწარმომქმნელ ქანებს პირველი ცხრა სახესხვაობის ნიადაგებში ძირითადად ალუვიური წარმოშობის რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-ქვიშნარი ნაფენები წარმოადგენს, რომელიც ძირითადად კავკასიონის სამხრეთი ფერდობებიდან ჩამონატანი ნაშალი მასალებისაგან შედგება, რომელიც მეტწილ შემთხვევაში ზღვიური წარმოშობის შავი

ფიქალების ნაშალი მასალით არის წარმოდგენილი, რომელიც სითბოს შთანთქმის მაღალი უნარით ხასიათდება და გარკვეულ გავლენას ახდენს ნიადაგის ტემპერატურულ რეჟიმზე. ეს კი თავისებურად განაპირობებს ყურძნის შაქრიანობის მატებას და პროდუქციის ხარისხიანობას.

მე-10- მე-14 სახესხვაობის ნიადაგები კი დელუვეებს წარმოადგენენ, რომლებიც განვითარებული არიან დელუვიურ-პროლუვიური წარმოშობის თიხნარ და თიხნარ-სილნარ-ლორდიან ნაფენებზე. ეს ნიადაგებიც ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით, რომლის სიღრმე ძირითადად 80-150 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ს შეადგენს. აღნიშნული ნიადაგების ეს სახესხვაობებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან მექანიკური შედგენილობით, ხირხატეობის ხარისხით, კარბონატების შემცველობით და ტენიანობის მიხედვით. მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატოა და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდება, განსხვავებით მე-11 სახესხვაობა ხირხატეობითაც გამოირჩევა და სუსტად ხირხატეანია. მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები სუსტად კარბონატულია და თიხიანი და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან. განსხვავებით მე-13 სახესხვაობა სუსტად ხირხატეანია, ხოლო მე-14 სახესხვაობა ჭარბტენიანი.

ანალიზის მონაცემებიდან გამომდინარე, აღნიშნული ნიადაგები მექანიკური შედგენილობით ძირითადად თიხნარს მიკუთვნება. გამონაკლის შემთხვევებში კი მსუბუქი თიხიანობით ხასიათდებიან. ჰუმუსის შემცველობის მიხედვით ძირითადად საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდებიან და ნიადაგის აქტიურ ფენაში 50- 70 სმ-ის სიღრმემდე 5,5-2,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან მცირდება და 2,5-0,5%-ის ფარგლებშია. ჰიდროლიზური აზოტი ძირითადად მცირე და საშუალო რაოდენობითაა წარმოდგენილი და 9,36-2,24 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ხსნადი ფოსფორით მეტწილ შემთხვევებში ძალზე ღარიბია და მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი. ასევე დაბალია გაცვლითი კალიუმის შემცველობაც და 17,0-2,0 მგ-ის ფარგლებშია 100გ ნიადაგში. კალციუმის კარბონატებს პირველი, მე-2, მე-3, მე-4, მე-8, მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიადაგები საერთოდ არ შეიცავს, ხოლო მე-5, მე-6, მე-7, მე-9, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობის ნიადაგებშია მცირე რაოდენობით წარმოდგენილი და ძირითადად 0,2-5,0%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის არეს რეაქცია (PH) ნეიტრალური და სუსტი ტუტეა.

ადამიანური ფაქტორი. ყვარელში მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარება წინანდლის, ნაფარეულისა და მუკუზანისგან განსხვავებული გზით წარიმართა. აქაური ვენახები არ შესულა საუფლისწულო მამულების შემადგენლობაში და აქედან გამომდინარე, მათ არ განუცდიათ ის პოზიტიური ზეგავლენა, რამაც უდიდესი როლი ითამაშა ხსენებულ მამულებში დარგის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი ზრდის საქმეში. მიუხედავად იმისა, რომ აქ მევენახეობა-მეღვინეობას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ, დარგი მაინც ჩამორჩენილი და ძირითადად გლეხურ მეურნეობაზე იყო დაფუძნებული.

დარგის ინდუსტრიული განვითარება იწყება XX საუკუნის 20-ანი წლებიდან დარგობრივი სამეცნიერო ცენტრების დაარსებისა და განვითარების კვალდაკვალ, მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობების ჩამოყალიბებისა და გაძლიერების პარალელურად. 20-ანი წლების მიწურულსა და 30-ანის დასაწყისში აშენდა იმ დროისათვის თანამედროვე და კარგად აღჭურვილი ღვინის ქარხნები ყვარელში („წითელი მარანი“), შილდასა და ახალსოფელში.

დარგის განვითარების ახალი ტალღა წამოვიდა 1950-ანი წლების მიწურულს, რის შედეგადაც ყვარლის მიკროზონაში ვაზის ნარგაობა თითქმის 3,5-ჯერ გაიზარდა და 1960-ანი წლების ბოლოსთვის 8700 ჰა-ს მიაღწია. აშენდა ახალი, დიდი წარმადობის, ტექნიკურად კარგად აღჭურვილი ღვინის ქარხნები ყვარელში, ენისელში, შილდაში და ჭიკაანში, სადაც სისტემატურად იხვეწებოდა არსებული და ინერგებოდა ახალი ტექნოლოგიები.

„ყვარელი“ გამოდის 1966 წლიდან და 1990 წლამდე მიღებული აქვს 3 ოქროს და 2 ვერცხლის მედალი.

ყვარლის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგის მრავალფეროვნება, საფერავის ვაზის ჯიშის მხოლოდ ამ მიკროზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ყვარლის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

ლათინური
შრიფტით – **KVARELI** Protected Designation of Origin ან/და PDO
რუსული შრიფტით – **КВАРЕЛИ** За
щищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ყვარლის“ 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 ჩანაწერები

