

1. დასახელება: „ნაფარეული“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ნაფარეული“ მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს თეთრი ან წითელი.

„ნაფარეული“ თეთრი 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.

„ნაფარეული“ წითელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე სავსე, ვაჟკაცური, 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:

ნაფარეულის მიკროზონა მდებარეობს თელავის მუნიციპალიტეტში, მდინარე ალაზნის მარცხენა სანაპიროზე. სავენახე ფართობები მოქცეულია მდ. ალაზნის მარცხენა შენაკადების, კავკასიონის სამხრეთი ტოტებიდან ჩამონადენ სტორისა და დიდხევ-ლოპოტას ხეობების ქვემო წელში -ჩრდილო განედის 42°3' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°31' კოორდინატებზე. სავენახე ფართობები ზღვის დონიდან 400-500 მეტრ სიმაღლის საზღვრებში იცვლება.

ნაფარეულის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს - ნაფარეულს, სანიორეს, ჯულანს, ართანას, ფშაველს და ლალისყურს

5. ვაზის ჯიშები

„ნაფარეული“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ნაფარეულის მიკროზონაში მოწეული საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

„ნაფარეული“ თეთრი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ნაფარეულის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „ნაფარეული“ თეთრის დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს 15%-მდე ოდენობით ამავე მიკროზონაში მოწეული კახური მწვანეს ჯიშის ყურძენი.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ნაფარეულის მიკროზონაში ღვინო „ნაფარეულისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-750 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

- „ნაფარეული“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
- 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;
- საფერავისთვის - 10 ტონას;
- საფერავი ბუდეშურისებრისთვის - 10 ტონას;
- კახური მწვანისთვის - 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან. ღვინის გამოსავალი ერთი ჰექტარი ვენახიდან არ უნდა აღემატებოდეს:

- 6500 ლიტრს - რქაწითელისთვის;
- 6500 ლიტრს - საფერავისა და საფერავი ბუდეშურისებრისთვის;
- 5200 ლიტრს - კახური მწვანისთვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

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

„ნაფარეული“ წითელი მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით, ხოლო „ნაფარეული“ თეთრი – მხოლოდ თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით.

„ნაფარეულის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ ნებადართულია 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 – ნაფარეულის მიკროზონა ხასიათდება ზომიერად ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. ადგილობრივი კლიმატის თავისებურებას ძირითადად განაპირობებს რელიეფური პირობები და მისთვის დამახასიათებელი ცირკულაციის პროცესები.

მდ. ალაზნის მარცხენა მხარეს, ცის თაღის მეტი მოღრუბლულობის შედეგად, მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა მდინარის მარჯვენა სანაპიროსთან შედარებით ნაკლებია და 2050 საათს უდრის. ვაზის სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი 1500 საათს არ აღემატება. მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან, ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ შეადგენს – 63%-ს; მდებარეობის სითბური ბალანსის ძირითადი წარმომქმნელი კომპონენტი მზის პირდაპირი რადიაცია სხივებისადმი პერპენდიკულარულ ზედაპირზე 120-130 კკალ/სმ², ხოლო ჰორიზონტალურზე – 70-75 კკალ/სმ² უდრის. რადიაციული ბალანსი წლიურად 52-54 კკალ/სმ²-ია.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,4°C უდრის. ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) საშუალო ტემპერატურა +0,5°C, ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი-აგვისტო) კი 23,7- 23,4°C აღწევს. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო – 13°C, აბსოლუტური მინიმუმი -24°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 36°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 39°C აღწევს.

ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგარდი გადასვლა 5.IV-ს, ხოლო აღნიშნულ გრადაციაზე ქვევით ტემპერატურის დაცემა 2.XI-ს ხდება. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის საშუალო მრავალწლიური მნიშვნელობა აქ 39-20°C უდრის.

ატმოსფერული ნალექების საშუალო მრავალწლიური ჯამი 845 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 630 მმ შეადგენს. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით მოდის მაისში (132 მმ) და ივნისში (112 მმ). ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (VIII-IX) ნალექების საშუალო რაოდენობა 145 მმ

უდრის. ჰიდროთერმული კოეფიციენტი აგვისტო-სექტემბერში 1,0 და 1,3-ს უდრის. აქედან გამომდინარე ყურძნის სიმწიფის პერიოდი, ცალკეული შემთხვევების გარდა, ტენით უზრუნველყოფილია. ცალკეულ წლებში, აგვისტოში ხშირად ადგილი აქვს ტენის დეფიციტს.

ნალექების საერთო რაოდენობიდან ყველაზე მეტი გაზაფხულ (34%) – ზაფხულის (32%) პერიოდებში, შედარებით ნაკლები (22%) შემოდგომით და ზამთარში (12%) მოდის.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი ტენიანობა 74%-ს უდრის. სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი საშუალოდ 71% უტოლდება, რაც მეტად ახლოსაა ვაზის ბიოლოგიური ფაზებისათვის დადგენილ ხელსაყრელ ნორმასთან (70%). სინოტივე ყველაზე მეტ მნიშვნელობას შემოდგომის დასასრულს და ზამთრის დასაწყისში აღწევს (82%). შედარებით ნაკლებია (66-67%) ზაფხულის მეორე ნახევარში.

შემოდგომით პირველი წაყინვები საშუალოდ 11 ნოემბერს იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ პირველი წაყინვები შესაძლოა 16 ოქტომბერს დაიწყოს.

გაზაფხულის უკანასკნელი წაყინვები საშუალოდ წყდება მარტის ბოლო რიცხვებში. 10 წელიწადში ერთხელ საგვიანო წაყინვები შესაძლოა აპრილის შუა რიცხვებამდე არ შეწყდეს.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 1,6 უდრის. სეტყვიანია მარტიდან ოქტომბრის ჩათვლით პერიოდი. სეტყვა ყველაზე ხშირად ივნისში (0,5 დღე) და მაისში (0,3 დღე) მოდის. მეტად სეტყვიან წლებში აქ მოსალოდნელია 5 სეტყვიანი დღე.

უმეტეს წლებში (77%) თოვლის საფარი არამდგრადია. თოვლის საფარი დეკემბრის მესამე დეკადაში წარმოიქმნება და მარტის პირველ რიცხვებში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი საშუალოდ 26-ს უდრის.

ჩრდილო-დასავლეთიდან სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ მიმართულ ალაზნის ვაკეზე გაბატონებულია დასავლეთიდან (23%), აღმოსავლეთი და სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან (16-17%) მომართული ქარები. დროგამოშვებით მათ ენაცვლება ჩრდილოეთიდან (17%) მომართული ქარები.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,9 მ/წმ უდრის. წლის განმავლობაში ქარის სიჩქარე შედარებით მეტია გაზაფხულზე და ზაფხულის დასაწყისში (2,1-2,4 მ/წმ). ყველაზე ნაკლები სიჩქარის ქარები (1,3 მ/წმ) დეკემბერში აღინიშნება. ძლიერ ქარიან (≥ 15 მ/წმ) დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 9-ს, ხოლო ყველაზე მეტი დღეთა რიცხვი 39-ს აღწევს.

აღნიშნული მონაცემების მიხედვით მიკროზონა მიეკუთვნება ქარების მავნე ზემოქმედების მე-III ჯგუფის რაიონებს.

წიადაგი – ნაფარეულის მიკროზონას ჩრდილოეთის მხრიდან ემიჯნება კავკასიონის სამხრეთი კალთების დაბოლოება, ხოლო სამხრეთის მხრიდან მდინარე ალაზნის მარცხენა პირველი ტერასა. რელიეფურად ძირითადი ნაწილი სამხრეთისა და სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულების სუსტად დახრილ ვაკეებსა და სუსტად დაქანებულ შლიეფებს წარმოადგენს. აღნიშნული ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი წარმოდგენილია ვენახებით დაკავებული ფართობებით, ნავენახარი და სახნავი ფართობებით. ტერიტორია წარმოდგენილია მდინარე ალაზნის მარცხენა მეორე ტერასაზე და მისი შენაკადი მდინარეების ლოპოტას და სტორის მარჯვენა და მარცხენა ტერასებზე.

გეოგრაფიულად აღნიშნული ტერიტორია აგებულია მეოთხეული ასაკის და შემდგომი ხნოვანების დანალექი ქანებისაგან, რომლებიც ძირითადად შედგება მდინარე ალაზნისა და მისი შენაკადი მდინარეების ლოპოტისა და სტორის მიერ ჩამოტანილი რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-სილნარი ნაფენებისაგან და გვევლინებიან უშუალოდ ნიადაგწარმომქმნელ ქანებად.

ძირითადად წარმოდგენილია ალუვიური და დელუვიური ნიადაგების შემდეგი სახეს-ხვაობები:

- ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი;
- ალუვიური-უკარბონატო, დიდი სისქის, მსუბუქი და საშუალო თიხნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, სილნარი;
- ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატიანი, სილნარი;
- დელუვიური, კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;
- დელუვიური უკარბონატო, საშუალო და დიდი სისქის, ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;
- დელუვიური, უკარბონატო, დიდი სისქის, სიღრმით 100 სმ-მდე, ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი.

მორფოლოგიური ნიშნების მიხედვით ალუვიური ნიადაგები შეფერილობით მოყა- ვისფრო-მორუხოა ზედა ფენებში, ქვევით კი უფრო მეტად მორუხო შეფერილობაში გადადის; სტრუქტურით კომტოვან-გოროხოვანი და კომტოვან-მარცვლოვანია. სიღრმის ფენებში კი სუსტადაა გამოხატული. განსაკუთრებით კი მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებში.

მექანიკური შედგენილობით პირველი და მეორე სახესხვაობების ნიადაგები მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა მექანიკური შედგენილობით ხასიათდება. მესამე სახესხვაობა კი საშუალო და მსუბუქი თიხნარია; მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები კი სილნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან.

აგებულებით პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები მომკვრივო და მკვრივია. მესამე სახესხვაობის ნიადაგები კი მოფხვიერია. მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებზე ფხვიერი აგებულებით ხასიათდებიან. ამასთან, მეოთხე და მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები ხირხატიანობით ხასიათდებიან. განსხვავებით პირველი სახესხვაობის ნიადაგებისათვის დამახასიათებელია კარბონატების შემცველობა, ხოლო მეორე-მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატოა.

დელუვიური ნიადაგები (მე-6, მე-7, მე-8 სახესხვაობები) შეფერილობით მოყავისფროა. კომტოვან-გოროხოვანი სტრუქტურით, სახნავ ფენაში მოფხვიერო აგებულებით ქვევით კი მკვრივია.

მექანიკური შედგენილობით მეექვსე და მეშვიდე სახესხვაობები თიხიანი და მძიმე თიხნარებია, ხოლო მეექვსე სახესხვაობა მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარია. განსხვავებით მეექვსე სახესხვაობის ნიადაგი კარბონატულია, ხოლო მე-7 და მე-8 სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატოა.

აღნიშნული ნიადაგების პროფილში ჰუმუსის პროცენტული შემცველობა ძირითადად 3,0-0,5%-ის ფარგლებში ცვალებადობს, ხოლო აქტიურ ფენაში 3,0-1,0%-ის ფარგლებშია. ჰიდროლიზური აზოტი საშუალო და მცირე რაოდენობით არის წარმოდგენილი და ნიადაგის აქტიურ ფენაში ძირითადად 6,5-2,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. დაბალია ძირითადად

ხსნადი ფოსფორის შემცველობაც და 8,5-1,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ზოგიერთ შემთხვევაში კი მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი.

ასევე, დაბალი შემცველობითაა წარმოდგენილი, ძირითადად ალუვიურ ნიადაგებში, გაცვლითი კალციუმიც და 16,03 – 2,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. გამონაკლის შემთხვევებში კი (დელუვიურ ნიადაგებში) მისი შემცველობა საკმაოდ მაღალია და 32,0-59,0 მგ-მდე აღწევს 100 გ ნიადაგში.

პირველი და მეექვსე სახესხვაობის ნიადაგები კარბონატებს მცირე რაოდენობით შეიცავენ და 12,8-0,8%-ის ფარგლებშია წარმოდგენილი. დანარჩენი სახესხვაობის ნიადაგები კი საერთოდ არ შეიცავენ.

ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) კარბონატულ ნიადაგებში სუსტი და საშუალო ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 7,3-8,2-ის ფარგლებშია. დანარჩენი სახესხვაობის ნიადაგები კი ნეიტრალური ან სუსტი ტუტე რეაქციით ხასიათდებიან და pH-ის მაჩვენებელი 6,4-7,2-ის ფარგლებშია.

ადამიანური ფაქტორი - ისევე, როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებშიც, კახეთშიც და თვითონ ნაფარეულის მიკროზონაშიც, მევენახეობა-მელვინეობის დარგის ისტორია ათასწლეულების სიღრმეებიდან იღებს სათავეს. ამ ხნის განმავლობაში ის ვითარდებოდა, იზრდებოდა და იღებდა გამოცდილებას. 1797 წელს ერეკლე მეფემ გამოიჩინა სახელმწიფო მოღვაწეს გარსევან ჭავჭავაძეს მამულები უბოძა კახეთში, მათ შორის, სოფელ ნაფარეულში.

გარსევან ჭავჭავაძის გარდაცვალების შემდეგ, მამულების მოვლა პატრონობას მისმა შვილმა ალექსანდრე ჭავჭავაძემ მოჰკიდა ხელი, რომელიც საკმაოდ კარგი მეურნე აღმოჩნდა. ალექსანდრემ თავის მამულებში რამდენიმე მნიშვნელოვანი რეფორმა განახორციელა, რომელთა მეშვეობითაც საგრძნობლად გაიზარდა როგორც ვენახის, ასევე ღვინის ხარისხი.

1886 წელს საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა ალექსანდრე ჭავჭავაძის მემკვიდრეებისაგან მთლიანად შეისყიდა ჭავჭავაძისეული მამულები - წინანდალში, ნაფარეულში, ურიათუბანში, მუკუზანში, ზეგანში და მუდანლოში, სულ ამ დროისთვის დარჩენილი 15089 დესეტინა (16447 ჰა). მათ შორის, ყველაზე მსხვილი მამული ნაფარეულისა იყო - 11395 დესეტინა.

ნაფარეულის მამულში ვენახებს ეკავათ 129 დესეტინა (140 ჰა) ფართობი, საიდანაც ჰა-ზე საშუალოდ 71,4 ვედრო ღვინო მოჰყავდათ. აქვე იყო სამი ქვითკირის სარდაფი 164 ქვევრით და 6 საწნახელით.

საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა, ისევე როგორც წინანდალში, აქაც დაუყოვნებლივ დაიწყო დარგის მოდერნიზაცია (ახალი ტექნოლოგიები, თანამედროვე ევროპული წარმოების მანქანა-დანადგარები, პროფესიონალი კადრები), რამაც სწრაფად გამოიღო სასურველი შედეგი.

ევროპულ გამოცდილებასა და ევროპულ ტექნოლოგიებზე დაყრდნობით სწორედ ამ პერიოდში (1880-იანი წლები) შეიქმნა საყოველთაოდ ცნობილი ღვინის მარკები - №66 ნაფარეული თეთრი და №47 ნაფარეული წითელი.

ადგილობრივი მელვინეობის განვითარებაში უდიდესი ღვაწლი მიუძღვით საუფლისწულო მამულების ისეთ მაღალი კლასის პროფესიონალ მელვინეებს, როგორებიც იყვნენ - მასანო,

გოგოლ-იანოვსკი, ფ. ჟოფრიო, ალექსანდრე ეგოროვი, მარკ პოპიჩი, ტრიფონ ბაკაშვილი და სხვები.

ღვინო „ნაფარეული“ გამოდის 1890 წლიდან. მას უამრავ კონკურსსა და გამოფენაში აქვს მიღებული მონაწილეობა და 1990-ან წლებამდე მიღებული აქვს თეთრ „ნაფარეულს“ - 1 ოქროს 6 ვერცხლის და 1 ბრინჯაოს მედალი, ხოლო წითელს - 6 ოქროს და 2 ვერცხლის მედალი.

ნაფარეულის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელის და მოწეული საფერავისა ან/და საფერავი ბუდეშურისებრის ჯიშების ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ნაფარეულის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

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

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

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ნაფარეულის“ 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

