

1. დასახელება: „წარაფი“

2. დამატებითი აღნიშვნები:

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„წარაფი“ ქარვისფერი მშრალი ღვინოა. იგი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ფერი – მუქი ქარვისფერიდან ჩალისფერამდე;

არომატი და გემო – სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკლარტით, რაც მის ტიპიურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;

ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12 %-ზე ნაკლები;

დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 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

„წარაფის“ მიკროზონა მდებარეობს გურჯაანის რაიონის სოფ. კარდენახის ადმინისტრაციულ ტერიტორიაზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების დადაბლებულ 3-4° დახრილობის ექსპოზიციაზე, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ჩრდილო განედის 41°48' და აღმოსავლეთი გრძედის 45°44' კოორდინატებზე, ზღვის დონიდან 350-550 მ სიმაღლეზე.

წარაფის მიკროზონა მოქცეულია კარდენახის მიკროზონის ფარგლებში. ჩრდილო დასავლეთიდან რკინის გზამდე მას ესაზღვრება მღვრიე ხევი, ხოლო რკინიგზის შემდეგ სარწყავ არხამდე – ბაკურციხის ადმინისტრაციული საზღვარი, ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან ესაზღვრება სარწყავი არხი, სამხრეთ აღმოსავლეთიდან ესაზღვრება ანაგის ადმინისტრაციული საზღვარი, სამხრეთ-დასავლეთიდან მღვრიე ხევამდე ესაზღვრება ბაკურციხე-წნორის ავტომაგისტრალი, ხოლო მღვრიე ხევის შემდეგ – რკინიგზა.

5. ვაზის ჯიშები

„წარაფი“ მზადდება მხოლოდ წარაფის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნიდან. „წარაფის“ დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს 15%-მდე კახური მწვანის და/ან ხიხვის ჯიშის ყურძენი. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

წარაფის მიკროზონაში, ღვინო „წარაფისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350 - 550 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;

ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,5 მეტრამდე;

ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი;

შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;

სხელის 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

„წარაფი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 21 %-ზე ნაკლები;

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;

ხიხვისთვის – 6 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;

6 500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან რქაწითელისთვის;

5 200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან კახური მწვანისათვის;

3 900 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან ხიხვისთვის.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

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

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

„წარაფის“ დამზადებისას ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს მხოლოდ ქვევრში დურდოზე (ჭაჭა-კლერტის მთლიან რაოდენობასთან ერთად). ალკოჰოლური დუღილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დაყოვნებენ დურდოზე არანაკლებ რთველის მომდევნო წლის 1 თებერვლისა.

„წარაფის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

ნიადაგი. ნიადაგწარმოქმნელი ქანები დელუვიურ-პროლუვიური წარმოშობის კარბონატული თიხნარ-თიხიანი და ქვალორდიანი ნაფენებია.

ნიადაგები, ძირითადად, თიხნარი და მსუბუქი თიხნარია. მისი მექანიკური შედგენილობა (ფიზიკური თიხის ფრაქცია, რომელიც <0,01 მმ) ფართო საზღვრებში ცვალებადობს და 20,0-დან 69,4%-მდეა.

ჰუმუსის შემცველობა საპლანტაჟო ფენებში 2,04-4,91%-ის ფარგლებშია. საერთო აზოტი, ძირითადად, დაბალი შემცველობით ხასიათდება – 0,067-0,128%, ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობა სახნავ ფენებში 5,00-13,89 მგ-მდე მერყეობს 100 გ ნიადაგში, ხსნადი ფოსფორის შემცველობა მაღალია და სახნავ ფენებში 3,0-29,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში.

გაცვლითი კალიუმი სახნავ ფენებში მაღალი შემცველობით ხასიათდება 28,0-90,4 მგ 100 გ ნიადაგში. კალციუმის კარბონატების შემცველობა ნიადაგების პროფილებში ფართო საზღვრებში ცვალებადობს, რომელიც ზემოდან ქვემოთ კანონზომიერად მატულობს და 2,0-დან 44,0%-მდეა. ნიადაგის არეს რეაქცია სუსტი და საშუალო ტუტეა – pH=7,2-8,2.

კლიმატი. წარაფის მიკროზონა ხასიათდება ზომიერად ნოტიო კლიმატით, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით, მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2154 საათს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1589 საათს უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C, ყველაზე ცივი თვის /იანვარი/ საშუალო ტემპერატურა 1,0°C, ყველაზე თბილი თვეების /ივლისი, აგვისტო/ კი – 23,6°C უდრის.

10°C-ზე ზევით ტემპერატურის პერიოდის ხანგრძლივობა 211 დღეს აღწევს, ხოლო აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3920 უდრის.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი წარაფის მიკროზონაში 770 მმ, მ.შ. სავეგეტაციო პერიოდში 585 მმ-ია. ატმოსფერული ნალექები სეზონების მიხედვით შემდეგნაირად ნაწილდება: ყველაზე მეტი /32-32%/ გაზაფხულ-ზაფხულში, შედარებით ნაკლები შემოდგომაზე (23%) და ზამთარში /13%/ მოდის. ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 72% უდრის, ვაზის სავეგეტაციო პერიოდში ეს მაჩვენებელი 70% აღწევს.

ნიადაგის ზედაპირზე, რომელიც ნემომპალა-კარბონატულია, საშუალო წლიური ტემპერატურა 15°C უდრის. ივლის-აგვისტოში ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა ყველაზე მაღალია და 30°C აღწევს.

ადამიანური ფაქტორი. საქართველოში ქვევრში კახური ტექნოლოგიით ღვინის დაყენება 8 ათასი წლის წინ დაიწყო და ამ ტრადიციას უწყვეტად დღემდე ინარჩუნებენ. ქართველი კაცი რვა ათასი წლის განმავლობაში ხვეწდა და აუმჯობესებდა ამ ღვინის დაყენების მეთოდებს. ასე რომ, ღვინის დაყენების კახური ტექნოლოგიის მთავარი შემოქმედი ქართველი ხალხია, რომელმაც არა მარტო შექმნა ეს უნიკალური წესი, არამედ, ხატოვნად რომ ვთქვათ, უბით გამოატარა და გადაარჩინა იმ ქართველებს, რაც ამ პატარა ქვეყანამ გამოიარა ამ ხნის მანძილზე.

ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს და გზავნილია მთელი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია. ეს იყო ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის აღიარების გვირგვინი, რომელმაც ახალი სტიმული მისცა ჩვენში ღვინის ამ მეთოდით დაყენებას და დასაბამი მისცა ევროპის სხვადასხვა ქვეყანაში მის დანერგვას.

„ღვინის დაყენების მეთოდმა, რომელიც კახურ მეთოდად იწოდება და ბევრად განსხვავდება ევროპული ტექნოლოგიისაგან, კიდევ ერთხელ დაგვარწმუნა იმაში, რომ ეს ქვეყანა წარსულშიც იყო ცნობილი თავისი მაღალხარისხოვანი ღვინოებით და მომავალშიც რჩება ამ პროგრესული მიმართულების შემოქმედად“, ამბობს ცნობილი იტალიელი მეღვინე და მეცნიერი ჯ. დალმასო.

წარაფის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად ცივი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის საკმაოდ მაღალი მაჩვენებელი, ტყის ყავისფერი, ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგების, ვაზის ჯიშების ამ მიკროზონაში გამოვლენილი განსაკუთრებული თვისებები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „წარაფის“ განსაკუთრებულ ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს და მაღალ რეპუტაციას.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

ლათინური შრიფტით – **TSARAPI**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **ЦАРАПИ**

Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „წარავის“ 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 ჯიშის	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 ორგანოლექტიური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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



