

საქართველოს მემენასომის  
სპეციფიკური  
მიკროზონები



# ATLAS

SPECIFIC MICROZONES OF VITICULTURE IN GEORGIA

2010

ავტორები:  
თეიმურაზ დეკანოზიძე  
მაია მირველასვილი

ატლასი გამოსაცემად მომზადდა საქართველოს მებალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის მევენახეობის აგროტექნოლოგიური კვლევის და მიკროდარაიონების; ნიადაგმცოდნეობის; მეღვინეობის და ბიოქიმიის განყოფილებაში, წარმოებული კვლევის შედეგების საფუძველზე.

ფოტოების მონოდებისათვის ავტორები მადლობას უხდებიან ბატონებს:  
თ.კანდელაკს, დ.მალრაძეს და გ.ბარისაშვილს.

რედაქტორი:  
ნ. ჩხიკვაძე

Authors:  
TEIMURAZ DEKANOSIDZE  
MAIA MIRVELASHVILI

Atlas was prepared for publishing by the Institute of Horticulture, Viticulture and Oenology of Georgia - Department of Viticulture, Agro technology and Micro zoning; Department of Soil Science; Department of Oenology and Biochemistry.

Authors thank to Mr. Tamaz Kandelaki, David Maghradze and George Barisashvili for sending photos.

Redactor:  
N. CHKHIKVADE

საქართველოს მებალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის  
ინსტიტუტი

0159 ქ.თბილისი, მარშალ გელოვანის #6

ტელ/ფაქსი: (+995 32) 523011

www.ihvo.ge

e-mail: ihvo.info@gmail.com

temuri.dek@gmail.com

**Institute of Horticulture, Viticulture and Oenology of Georgia**

0159 Marshal Gelovani st #6, Tbilisi

Tel/Fax: (+995 32) 523011

www.ihvo.ge

e-mail: ihvo.info@gmail.com

temuri.dek@gmail.com





ჩვენს პლანეტაზე საქართველოს მეტად მცირე ტერიტორია უჭირავს. ესაა ორ ზღვას შორის მდებარე ქვეყანა, ევროპისა და აზიის შემართებული ყელი, ქვეყანა, გამორჩეული თვისის რელიეფითა და კლიმატური პირობებით (მარად თოვლით დაფარული მწვერვალები, ნახევარუდაბნოები, ტენიანი სუბტროპიკები და სხვა). აქ სახლობენ ქართველები "ერი გულადი, პურადი..." ერი, რომელსაც უსაზღვრო სიყვარული აქვს ვაზის კულტურისადმი, თავიანთ სუფსს მას, "სიცოცხლის გეგ" მიიწვას; თავისი ყოფიერების, კეთილდღეობისა და სარწმუნოების ერთიანობის სიმბოლოდ აღიარებს. საქართველო ვაზის წარმოებისა და გაკულტურების უძველესი კერაა მსოფლიოში. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად მოპოვებული უნიკალური მასალა - მრავალსაუკუნოვანი ყურძნის წინაშე, გენების მოვლასა და ღვინის დაყენებასთან დაკავშირებული სამეურნეო ყოფის ამსახველი ეთნოგრაფიული და არქიტექტურული ძეგლები; ველური ვაზის არსებობა ჩვენი ქვეყნის მიერ ტერიტორიაზე ჯიშთა რიცხვებზეა და მრავალფეროვნება, 500-ზე მეტი აპორიგენული ჯიში, საქართველოში შეყვანებული-მეღვინეობის არსებობისა და განვითარების ათასწლეულის ისტორიაზე მეტყველებს და ნამოჩენს ქვეყანას, რომლის სულიერებზე, კულტურასა და მატერიალურ ყოფაში განუზომებლად ამაღლი უჭირავს ვაზსა და ღვინოს.

ქვეყნის ბუნებრივი პირობების თავისებურებად ჯერ კიდევ შორეულ წარსულში ჩაუყარა საფუძველი აგროეთნოგრაფიული დარაობების ტრადიციას, რომელიც დროთა განმავლობაში იხვეწებოდა, ზუსტდებოდა, მეცნიერულ საწესებს იღებდა.

"საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ" და "ვაზისა და ღვინოს შესახებ" საქართველოს კანონების შესაბამისად ქვეყანა გადადის უმაღლესი ხარისხის ღვინოებისათვის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის საყოველთაოდ აღიარებული ნიშნების გამოყენებაზე, რომელიც აუცილებელ ნიშაპირობაა ელიტარული, საკეთესო სა-ღვინო თვისებებისა და ღირებულების პროდუქციის წარმოებისათვის, მისი არაკეთილსინდისიერი კონურეციისაგან დაცვისათვის.

ამ ნიშნების ერთ-ერთი უმთავრესი მოთხოვნაა მევენახეობის სპეციფიკური ზონების გეოგრაფიული ადგილის საზღვრების ზუსტი განსაზღვრა, ეკოლოგიური და ტექნოგენური ფაქტორების აღწერა და სხვა, რომლებიც განაპირობებენ მიკროზონისათვის შერჩეული ჯიშის მაქსიმალური შესაძლებლობების გამოვლენას და წარმოებული პროდუქციის განსაკუთრებულ თვისებებსა და ხარისხს.

ამ მიმართულებით აკად. ნ. ჩხატარაშვილის ხელმძღვანელობით, ინსტიტუტის მეცნიერთა ჯგუფის მიერ, წლების მანძილზე მოპოვებული კვლევების შედეგების გაანალიზების (2003 - 2006 წწ), საფუძველზე შეიქმნა წინამდებარე ატლასი, სადაც წარმოდგენილია მევენახეობის თვრამეტე სპეციფიკური მიკროზონის რუკა და მოცემულია მათი მოკლე დახასიათება. წარმოჩენილია სანედლეულო მუზა, საყოველთაოდ აღიარებული ღვინოების "ახაშენი", "ზეაქ ქარა", "თელიანი", "ნაფარელი" და ა.შ., რომელთა სახელი და ღირებულება სანონის შეთანხმების მონაწილე ქვეყნებში დაცულია კანონით - ადგილწარმოშობის დასახელების დაცვისა და მათი საერთაშორისო რეგისტრაციის შესახებ.

აღნიშნული ნაშრომი წარმოადგენს საქართველოს მევენახეობა - მეღვინეობის უნიკალური მიკროზონების აღიარების პირველ მცდელობას ევროსტანდარტების კანონმდებლობის დაცვითა და გათვალისწინებით.

Lying between two seas and connecting Europe and Asia, Georgian territory is a very small part of our planet. The country is exceptional thanks to its terrain and climate (lofty peaks covered in eternal snow, semi-deserts, humid sub-tropical areas, etc.). The Georgians are known for their bravery and hospitality, their infinite love and deep respect of wine. For centuries the Georgians have regarded wine as the symbol of their existence, well-being and unity of their belief, offering referring to it as 'a tree of life'. Moreover, Georgia is considered to be the land where the grape and wine culture originated. The archaeological excavations have yielded unique evidence, such as grape pits (dating back to the 5th millennium), many ethnographic and architectural monuments related to vine-growing and wine-making. The fact that wild grapes are spread across the whole country and the diversity of their types (more than 500 endemic varieties) further testify that vine-growing and wine-making have evolved in Georgia from time immemorial. Not surprisingly, grapes and wine constitute a significant part in the spiritual, material and cultural life of the country.

Specific natural conditions of Georgia gave rise to the tradition of agro-ethnographic diversity in the distant past. The time-long tradition has been evolving, refining and scientifically developing ever since.

In accordance with the Georgian laws on 'The Product Origin Name' and on 'The Vine and Wine', the country is planning to adopt international regulations in relation to the names of the highest quality wines, which presupposes giving them the geographic names of their places of origin. The entire process is paramount to protect the elitist wines known for their exceptional bouquet from forgery and unfair competitiveness.

One of the main prerequisites of the law is precise determination of the geographic areas of vine-growing, as well as description of ecological and technogenic factors. These are significant in order to reveal the best quality of the product (wine and wine-brandy) of the grape types selected for specific micro-zones across the country.

In this direction, by the instructions of Doctor N. Chkhatishvili with the collaboration of institute's scientists, were got research results (during 2003-2006 years), which are reflected in the present atlas. The latter comprises 18 maps of specific vine-growing zones complete with their short descriptions. The atlas also includes the material basis of the internationally acknowledged Georgian wines, such as Akhasheni, Khvanchara, Teliani, Napareuli, etc. The brand names of these wines are protected by the law, known as the Lisbon Agreement, adopted by a number of countries where wine types, their brand names and places of origin are registered and internationally respected.

Present Atlas (Work) is the first attempt of acknowledgement unique Georgian viticulture and oenology using and foreseeing Euro Standards and Legislation.



კახეთი, მხარე აღმოსავლეთ საქართველოში, მევენახეობა-მეღვინეობის კლასიკური რეგიონი, მდებარეობს მდინარეების, ალაზნისა და ივრის აუზში. სამრეწველო ვენახები ძირითადად გადაჭიმულია ალაზნის თვალნარმტაც ველზე, ზღვის დონიდან 400-700 მეტრ სიმაღლეზე და დაცულია კავკასიონის ბუნებრივი ზღუდეებით.

კახეთის გომბორის ქედი ყოფს ორ ერთმანეთისგან მკვეთრად განსხვავებულ ნაწილად - შიგნიკახეთი და გარეკახეთი.

მაღალხარისხოვანი ღვინის მომცემი ვენახები უმთავრესად შიგნიკახეთშია გაშენებული. გარეკახეთში მევენახეობა ძირითადად ჩრდილოეთ ნაწილშია განვითარებული - საგარეჯოს მუნიციპალიტეტი.

ზომიერად თბილი კლიმატი, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (3800-4000°C), ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა (400-800 მმ), ნიადაგების სიჭრელე (ტყის ყავისფერი, ნემონალა-კარბონატული და ა.შ.), რელიეფის საუკეთესო ექსპოზიცია (სამხრეთული და ჩრდილო-აღმოსავლური) ქმნის გამორჩეულ ხელსაყრელ პირობებს მევენახეობის ისეთი უნიკალური მიკროზონების ჩამოსაყალიბებლად, როგორებიცაა: ნაფარეული, ქინძმარაული, ყვარელი, წინანდალი, თელაძი, ვახსუბანი, მუკუზანი, ახაშენი, კოტეხი, გურჯაანი, კარდანახი, ტბაანი, კახეთი და მანავი.

ჯიშმრავალი ვაზის აბორიგენული გენოფონდიდან სანარმოო დანიშნულებით ძირითადად გამოიყენება: რქანითელი, კახური მწვანე, საფერავი და ხიხვი. ამ ჯიშებისგან მზადდება ჰარმონიული, ხავერდოვანი, მაღალი საგემოვნო და ჯიშური არომატის მქონე ადგილნარმოობის დასახელების, სუფრის მშრალი, ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი, ევროპული და კახური ტიპის თეთრი და ნიქელი, ღვინოები და სხვ.

აქ საუკუნეების განმავლობაში იქმნებოდა და იხვენებოდა კახური ტიპის ღვინის დაყენების ორიგინალური ტექნოლოგია. რეგიონში მაღალგანვითარებულ მევენახეობა-მეღვინეობაზე მიგვიანიშნებს არქეოლოგიური გათხრების შედეგად სალოცავ და სარიტუალო ადგილებში (მელაანი, შილადა, ყარსუბანი) აღმოჩენილი მრავალფეროვანი საღვინე ჭურჭელი კათხები, მომცრო ქვევრი, სკულპტურა-ადამიანი ხელში ყანნით და სხვ., რომელზეც სიუხვის, ნაყოფიერების და ღვინის კულტის სიმბოლოები გამოსახული.

## ზოგადი მონაცემები:

- კოორდინატები
- ა.გ. 41°03′-42°04′
- ა.გ. 45°03′-46°47′
- ადმინისტრაციული მუნიციპალიტეტები: საგარეჯო, გურჯაანი, სიღნაღთელი, დედოფლისწყარო, ლაგოდეხი, ყვარელი, ახმეტა.
- მუნიციპალიტეტის ცენტრი თელავი (მანძილი თბილისიდან 158,კმ **საერთო ფართობი 10399,კმ².**
- მთავარი მდინარეები:** ალაზანი, იორი.

## General Data

- **Location**
- Northern longitude 41°03′-42°04′
- Eastern latitude 45°03′-46°47′
- **Administrative Municipalities**
- Sagarejo, Gurjaani, Sigkhaghi, Telavi, Dedoplistskaro, Lagodekhi, Kvareli, Akhmeti.
- **Municipality Center**
- Telavi (distance from Tbilisi 158 km);
- **Total area**
- 10,399 km²;
- **Main rivers:**
- Alazani, Iori.





Kakheti is a region in East Georgia which represents classical zone of viticulture and oenology located in the basin of the Alazani and Iori Rivers. Industrial vineyards are mostly stretched over the beautiful Alazani valley at the elevation of 400-700 m above the sea level; they are protected with Caucasian, Kakheti and Gombori Ridge natural hedges.

The Gombori Ridge divides Kakheti Region in two totally different parts i.e. Shida Kakheti and Gare Kakheti.

Vineyards yielding grapes for producing high quality wines are mostly located in Shida Kakheti. In Gare Kakheti viticulture is mostly developed in its Northern part (Sagarejo Municipality).

Moderately warm (mild) climate, sum of active temperatures (3,800 – 4,000°), annual precipitation (400-800 mm), diversity of soils (forest brown, humus-carbonate soil etc), best exposition of the relief (South and North-East) create favourable conditions for establishment of unique micro-zones such as: Napareuli, Kindzmarauli, Kvareli, Tsinandali, Teliani, Vazisubani, Mukuzani, Akhasheni, Kotekhi, Gurjaani, Kardanakhi, Tibaani, Kakheti and Manavi.

Out of the multi-variety aboriginal genofond the following varieties are used for industrial purposes: Rkatsiteli, Kakhturi Mtsvane, Saperavi, Khikhvi. Harmonic, velvety terrior wines having high taste features and aroma (having titles of local origin), table dry, semi-dry, semi-sweet, European and Kakhetian white and red wines are produced from those varieties.

The original technology of producing Kakhetian wine has been created and developed over the centuries in this region; diversity of wine tableware (cups, small buried wine jugs and human sculpture with drinking horn in his hand and others which have symbols reflecting plenty, fertility and wine cults on them) found as a result of archeological excavations in religious and ritual locations (Melaani, Shilda, Karsubani) indicate the well developed viticulture and oenology sectors of that time.

K 31.429  
4

კახეთის რეგიონი  
Kakheti Region







## ზოგადი მონაცემები

- **კორდინატები**  
ჩ. გ. 42°03'  
ა. გ. 45°31'
- **მასილი მუნიციპალურ ცენტრამდე**  
145 კმ
- **სიმაღლე ზღვის დონიდან**  
400-500 მ
- **ატმოსფერული ნალექები**  
845 მმ
- **აქტიური ტემპერატურათა ჯამი**  
3920°C
- **ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა**  
23,7-23,4°C
- **სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა**  
1,6
- **საინფლუენცოზაზეა**  
ნაფარეული, სანოირე,  
ჯუგაანი, ართანი, ფაქელი, ლალისკური.
- **საერთო ფართობი**  
180 ჰა.
- **ნოტიო ღვინო „ნაფარეული“**  
ალკოჰოლი  
10,5-12,0 მოც. %  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მცავეანობა  
5,5-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- **ფოთრი ღვინო „ნაფარეული“**  
ალკოჰოლი  
10,5-12,0 მოც. %  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მცავეანობა  
5,5-7,5 გ/დმ<sup>3</sup>
- **რეგ. N 857**

## General data

- **Location**  
Northern longitude 41°03'  
Latitude 45°31'
- **Distance to Telavi Municipality Center**  
14.5 km
- **Elevation above the sea level**  
400-500 m
- **Precipitation**  
845 mm
- **Sum of active temperatures:**  
3,920°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
23.7-23.4°C
- **Average number of hail days**  
1.6
- **Villages:**  
Napareuli, Sanioré, Jugaani, Artana, Pshavelli, Laliskuri;
- **Area of the raw base**  
180 ha;
- **Chemical indicators "Napareuli" (red):**  
Alcohol  
10.5-12.0 volume %  
Sugar  
not more than 4 /dm<sup>3</sup>.  
Titratable acidity  
5.0-7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- **Chemical indicators "Napareuli" (white):**  
Alcohol  
10.5-12.0 volume %  
Sugar  
not more than 4 /dm<sup>3</sup>.  
Titratable acidity  
5.0-7.5 g/dm<sup>3</sup>.
- **Req. N 857**

ნაფარეულის მიკროზონა მდებარეობს შიგინი-კახეთში. თელავის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის ზემო ნელში, მარცხენა სანაპიროზე.

მდინარეების სტორისა და დიდხევ-ლოპოტას ხეობების ზეგველენით ჩამოყალიბებული მიკრო-კლიმატი, ნიადაგის სახესხვაობები, სტრუქტურა, ვაზის ჯიშების საფერავისა და რქანიულის განსაკუთრებული საგემოვნო მახვებუნებელი განსაპირობებენ ღვინო „ნაფარეულის“ ღირებუბას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი ნოტიო ღვინო „ნაფარეული“ მზადდება საფერავისაგან დურდოზე ბოლომდე დაფულებით. ღვინო მუქი ნოტილია, ხასიათდება ჯიშური არომატით, ექსტრაქტულობით, განვითარებული ბუკეტით.

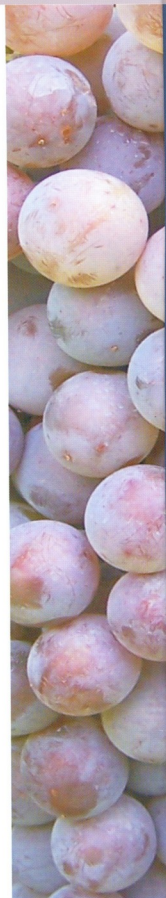
ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი თეთრი ღვინო „ნაფარეული“ მზადდება რქანიულისაგან. ღვინო ღია ჩაღისფერია, გემოთი სასიამოვნო, ხალისიანი, ხასიათდება ჯიშური არომატით, კარგად გამოხატული ბუკეტითა და მინდვრის ყვალღების ნაზი ტონებით.

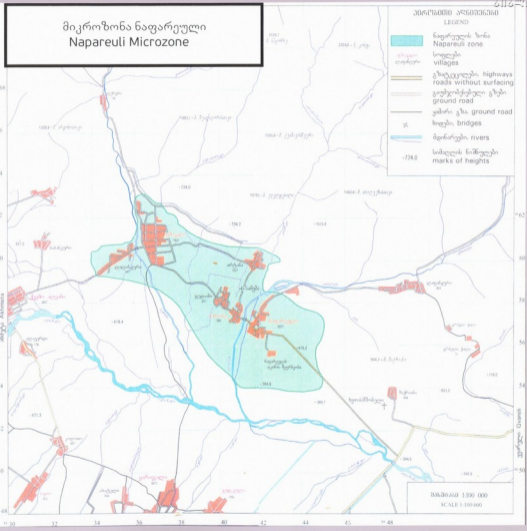
Napareuli micro-zone is located in Shida Kakheti, Telavi municipality upstream of the Alazani river on its right bank.

Climate created by the impact of the rivers of Stori and Didkhevi-Lopota, soil varieties, structure, special qualities of vine varieties of Saperavi and Rkatsiteli condition merits of wine "Napareuli".

The highest quality dry red wine "Napareuli" subject to the place of origin title control is produced by bringing the grape must of vine variety of Saperavi to compete boiling. It has dark red colour; it is characterized with variety aroma, extractive qualities and developed bouquet.

The highest quality white wine "Napareuli" subject to the place of origin title control is produced by bringing to boiling the sweet of vine variety of Rkatsiteli. The wine is of light beige colour with pleasant taste, cheerful, characterized with variety aroma with well singled out bouquet and modest tones of wild flowers.





საქართველოს საგარეო ურთიერთობების სამსახური



## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°54'  
ა. გ. 45°35'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
8.5 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
300-750 მ
- ატმოსფერული ნალექები  
845 მმ
- აბტურ ტემპერატურა ჯამი  
4100-3500°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა  
23,2°C
- სეტყვიანი დღეთა საშ. რაოდენობა  
2-3
- სანედლეული ბაზა  
აკურა, ვანთა, ბუშეთი, ქვემო ხოდაშენი, წინანდალი, კონდოლი, კანდოლი, სასამხრალი, მალაური, კურდგელაური, ვარდისუბანი.
- საერთო ფართობი  
653 ჰა.
- ღვინო „წინანდალი“  
ალკოჰოლი  
10,5-12,5მოც. %  
შაქარი  
4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავაიანობა  
5,5-7,5 გ/დმ<sup>3</sup>  
რეგ. N 855

## General Data

- Location**  
Northern longitude 41°54  
Eastern Latitude 45°35
- Distance to Gurjaani Municipality Center**  
8.5 km
- Elevation above the sea level**  
300-750 m
- Precipitation**  
845 mm
- Sum of active temperatures:**  
4,100-3,500°C
- Average monthly temperature of the warmest month**  
23.2 °C
- Average number of hail days**  
2-3
- Villages:** Akura, Vanta, Busheti, Kvemo Khodasheni, Tsinandali, Kisiskhevi, Kondoli, Nasamkhrali, Shalauri, Kurdgelauri, Vardisubani;
- Area of the raw base**  
653 ha;
- Chemical indicators of wine "Tsinandali":**  
**Alcohol**  
10.5-12.5 volume %  
**Sugar**  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>.  
**Titratable acidity**  
5.5-7.5 g/dm<sup>3</sup>.
- Reg. N855**

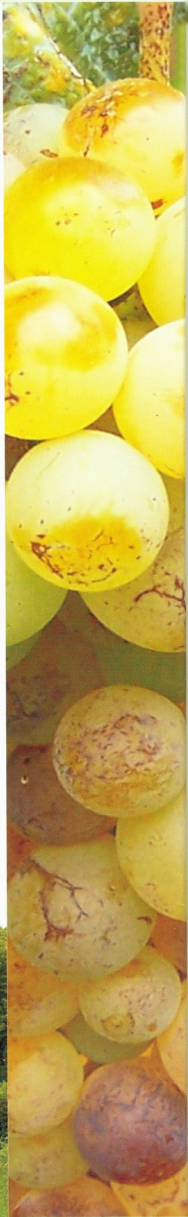
წინანდალის მიკროზონა მდებარეობს შიგნიკახეთში, თელავის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ დაქანებებზე.

დამახასიათებელი რელიეფი, დასაღვითიდან და აღმოსავლეთიდან მომართული ჰაერის მასების ზემოქმედებით ნარმოქმნილი სპეციფიკური მიკროკლიმატი, მდელოს ყავისფერი და ყავისფერ-კარბონატული ნიადაგები, ვაზის ჯიშების: რქანითლის და კახური მწვანის სამეურნეო-ტიქნოლოგიური მაჩვენებლები, მათი ჰარმონიზაცია განსაზღვრავენ ღვინო „წინანდალის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი მშრალი თეთრი ღვინო „წინანდალი“ მზადდება რქანითლის (85%) და კახური მწვანისაგან (15%). ღვინო ჩალისფერია, სრული, დახვეწილი, ხასიათდება განვითარებული ბუკეტით და ჯიშური არომატით.

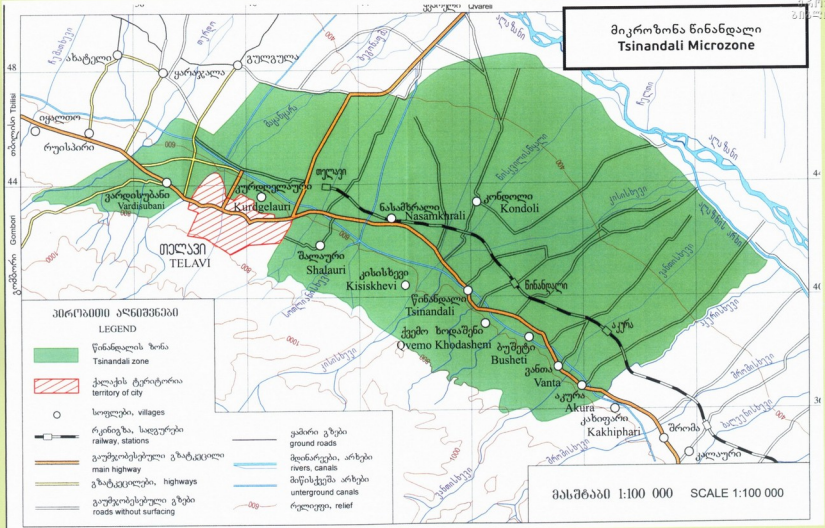
Tsinandali micro-zone is located in Shida Kakheti, Telavi municipality on the right bank of the Alazani River on the North-East slopes of Tshiv-Gombori Ridge. Characteristic relief, specific micro climate created by the impact of air masses from West and East, meadow brown and brown carbonate soils, economic-technological indicators of vine varieties of Rkatsiteli and Kakhuri Mtsvane and their harmonization condition special qualities of wine "Tsinandali".

Dry white wine "Tsinandali" subject to the place of origin title control is produced from the following vine varieties: Rkatsiteli (85%) and Kakhuri Mtsvane (15%). The wine is of light beige colour, complete, sophisticated, characterized by developed bouquet and variety aroma.





**მიკროზონა წინანდლი  
Tsinandali Microzone**



**პროექტის აღნიშვნები**

**LEGEND**

- წინანდალის ზონა  
Tsinandali zone
- ქალაქის ტერიტორია  
territory of city
- სოფლები, villages
- რკინიგზა, სადგურები  
railway, stations
- გაუმჯობესებული გზატკეცილი  
main highway
- გზატკეცილები, highways
- გაუმჯობესებული გზები  
roads without surfacing
- ფაბრი გზები  
ground roads
- მდინარეები, არხები  
rivers, canals
- მიწისქვეშა არხები  
underground canals
- რელიეფი, relief

მასშტაბი 1:100 000    SCALE 1:100 000



## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები
- ჩ. გ. 41°54'
- ა. გ. 45°35'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე
- 8,5 კმ
- სიმაღლე ზღვის დონიდან
- 560 მ
- ავტოსფერული ნაღებები
- 845 მმ
- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი
- 3300° C - 4250° C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა
- 23,2-22,9° C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა
- 2,3
- სანედლეული ბაზა
- წინამძღოლი
- საერთო ფართობი
- 60 ჰა.
- ღვინო „თელიანი“
- ალკოჰოლი
- 10,5-12,0 მოც. %
- შაქარი
- არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>
- ტიტრული მჟავიანობა
- 5,5-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 856

## General Data

- Location
- Northern longitude 41°54'
- Eastern Latitude 45°35'
- Distance to Telavi Municipality Center
- 8.5 km
- Elevation above the sea level
- 560 m
- Precipitation
- 845 mm
- Sum of active temperatures:
- 3,300 - 4,250°C
- Average monthly temperature of the warmest month
- 23.2 - 22.9 °C
- Average number of hail days
- 2.3
- Villages:
- Tsinadali;
- Area of the raw base
- 60 ha;
- Chemical indicators of wine "Teliani":
- Alcohol
- 10.5-12.0 volume %
- Sugar
- not more than 4 /dm<sup>3</sup>.
- Titrateable acidity
- 5.5-7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- reg. N 856

თელიანის მიკროზონა მდებარეობს შიდა-ნიკახეთში, თელავის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა შენაკადების: კისისხევისა და ვანთისხევის შორის.

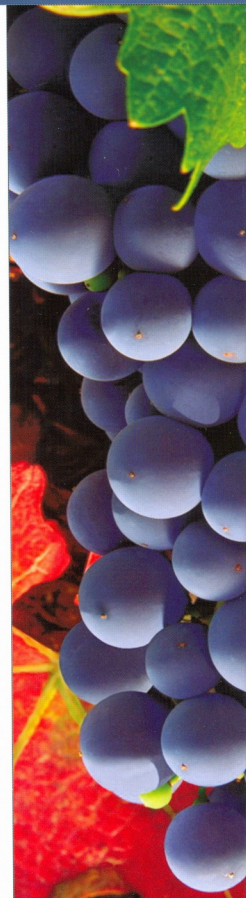
ზომიერად ნოტიო კლიმატი და მდელოს ყავისფერი ალუვიური ნიადაგები, ფრანგული ვაზის ჯიშის კაბერნე სოვინიონისათვის ქმნის ხელსაყრელ პირობებს, ღვინო „თელიანი“-ს დასამზადებლად.

ადგილწარმოშობის დასახელების, კონტროლირებადი მშრალი ნოტივი ღვინო „თელიანი“ მზადდება კაბერნე სოვინიონიდან დურღოზე სრული დადღეებით. ღვინო მუქი ნოტილია, ხასიათდება ჯიშური არომატით, პიკანტურობით, ჰარმონიულობით და განვითარებული ბუკეტით.

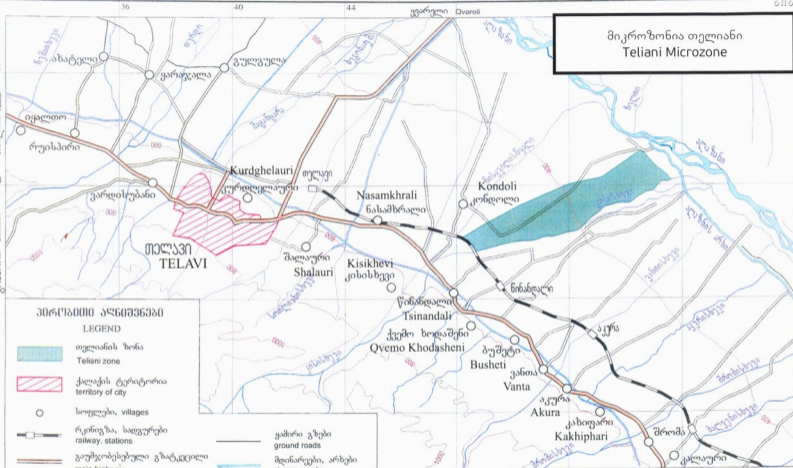
Teliani micro-zone is located in Shida Kakheti, Telavi Municipality between the right bank feeders (Kisiskhevi and Vantiskhevi) of the Alazani River.

Moderately humid climate and meadow brown alluvial soils create favourable conditions for the French vine variety of Cabernet Sauvignon in order to produce wine "Teliani" in Kakheti.

The dry, red wine "Teliani" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Cabernet Sauvignon by bringing the grape must to complete boiling. The wine is of dark red colour, characterized by variety aroma, piquancy, harmony and developed bouquet.



მიკროზონია თელიანი  
Teliani Microzone



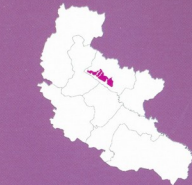
**პირველი აღნიშვნები**  
LEGEND

- თელიანის ზონა  
Teliani zone
- ქალაქის ტერიტორია  
territory of city
- სოფლები, villages
- რკინიგზა, სადგურები  
railway, stations
- გაუმჯობესებული გზატკეცილი  
main highway
- გზატკეცილები, highways
- გაუმჯობესებული გზები  
roads without surfacing
- ვაშირი გზები  
ground roads
- მდინარეები, არხები  
rivers, canals
- მიწისქვეშა არხები  
underground canals
- რელიეფი, relief

მასშტაბი 1:100 000 SCALE 1:100 000

სტანდარტიზებული რელიეფი, საინჟინერო-გეოდეზიური სამსახური





## ზოგადი მონაცემები:

- **კოორდინატები**  
ჩ. გ. 41°30'  
ა. გ. 45°50'
- **მაქილი მუნიციპალურ ცენტრამდე**  
7,0 კმ
- **სიმაღლე ზღვის დონიდან**  
250-550 მ
- **ატმოსფერული წაღვები**  
1070 მმ
- **აბტიურ ტემპერატურათა ჯამი**  
4100-3700°C
- **ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა**  
23,6°C
- **სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა**  
2,1
- **სანეღვლელო ბაზა**  
შიდა, ენისელი, საბუე, ალმატი, გრემი, შაქრიანის შუა და ზედა ნაწილი, ფატმასური, სანაგარდო, კუტატანი, ნინკაინასისური, ჩანტლისყური, ზინობიანი, ახალსოფლი, თხილისწყარო, მთისძირი, ჭაკაინი ძირითადად და ნაწილობრივ გავასი-სა და ბაღლოფანის ტერიტორიები.
- **საერთო ფართობი**  
61,4 ჰა
- **ღვინო „ქინძმარაული“**  
ალკოჰოლი  
10,5-12,0 მოც. %;  
შაქარი  
30-50 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5-7 გ/დმ<sup>3</sup>
- **რეგ. N 861**

## General Data

- **Location**  
Northern Longitude 41°30'  
Eastern Latitude 45°50'
- **Distance to Kvareli Municipality Center**  
7.0 km
- **Elevation above the sea level**  
250-550 m
- **Precipitation**  
1,070 mm
- **Sum of active temperatures:**  
4,100-3,700°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
23.6°C
- **Average number of hail days**  
2.1
- **Villages:**  
Shilda, Eniseli, Sabue, Almati, Gremi, middle and upper parts of Shakriani, Patmasuri, Sanavardo, Kuchatani, Tsitskanaant Seri, Chantlis Kuri, Zinobiani, Akhalsopeli, Tkhillistskaro, Mtsidziri, Chikaaani, mainly and partly territories of Gavaza and Balghajiani;
- **Area of the raw base**  
61.4 ha;
- **Chemical Indicators of wine "Qindzmarauli":**  
Alcohol  
10.5-12.0 volume %
- **Sugar**  
not more than 30-50 /dm<sup>3</sup>.
- **Titrateable acidity**  
5.0-7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- **reg. N 861**

ქინძმარაულის მიკროზონა მდებარეობს შიდაკახეთში, ყვარლის მუნიციპალიტეტში.

კავკასიონის მაღალი მთების გავლენით ჩამოყალიბებული მიკროკლიმატი, მდინარეების ჩამონახიდან შეფუცილებზე შექმნილი ხელსაყრელი სითბური რეჟიმი და საფერავის უნიკალური ჯიშური თვისებები განსაზღვრავენ ორიგინალური, მაღალხარისხოვანი, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინო, "ქინძმარაულის" განსაკუთრებულ ღირსებას.

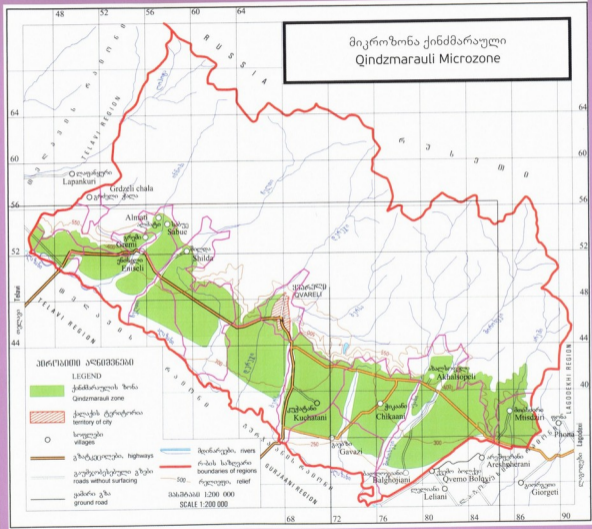
ადგილწარმოშობის დასახელების, კონტროლირებადი, უმაღლესი ხარისხის ნითელი ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინო "ქინძმარაული" მზადდება საფერავის ჯიშის ვაზისგან. ღვინო მუქი ბრონეულისფერია, ჰარმონიული და ექსტრაქტული, მნიფე ალუბლის ტონებით, ხავერდოვანი, ხასიათდება ორიგინალური ბუკეტითა და ჯიშური არომატით.

Kindzmarauli micro-zone is located in Shida Kakheti, Kvareli Municipality.

The microclimate impacted by high mountains of Caucasus, favourable thermal conditions created on black shale brought by rivers and unique features of vine Saperavi condition special characteristics of high quality, naturally semi-sweet wine "Kindzmarauli".

The highest quality, naturally semi-sweet red wine "Kindzmarauli" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Saperavi. The wine is of dark pomegranate colour, harmonic and extractive with ripe cherry tones, velvety, characterized by original bouquet and variety aroma.









## ზოგადი მონაცემები

- **კოორდინატები**  
ჩ.გ. 41°44'  
ა.გ. 45°27'
- **მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე**  
10 კმ
- **სიმაღლე ზღვის დონიდან**  
450-800 მ.
- **აბრეშფერული ნალექები**  
400-600 მმ.
- **აქტიურ ტემპერატურა ჯამი**  
3750 - 3450°C
- **ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა**  
22-23°C
- **სტეციან დღეთა საშ. რაოდენობა**  
0,9-2,6
- **სანედლეულო ბაზა**  
თოხლაურო, მანავი, ბურღინი, გიორგინინდა, ანთოკი, მარიამჯვარი, დიდი ჩაილური, პატარა ჩაილური, კაკაბული, ვერხვიანი.
- **საერთო ფართობი**  
346 ჰა (ურწყავი)
- **ღვინო "მანავი"**  
ალკოჰოლი  
10,5 - 12,5 მოც. %;  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>.
- **ტიტრული მჟავიანობა**  
5 - 7 გ/დმ<sup>3</sup>;  
რეგ. **N 874**

## General Data:

- **Coordinates**  
Northern longitude - 41°44'  
Eastern latitude - 45°27'
- **Distance to Sagarejo Municipality Center**  
10 km
- **Elevation above the sea level**  
450-800 m
- **Precipitation**  
400-600 mm;
- **Sum of active temperatures**  
3,750 - 3,450 °C.
- **Average temperature of the warmest month**  
22-23 °C;
- **Average number of hail days**  
0,9 - 2,6;
- **Villages:** Tokhlauri, Manavi, Burdiani, Giorgitsminda, Antoki, Mariamjvari, Didi Chailuri, Patara Chailuri, Kakabeti, Verkhviani.
- **Area of raw base**  
346 ha (non-irrigated)
- **Chemical indicators of wine "Manavi":**  
**Alcohol**  
10,5 - 12,5 volume %;  
**Sugar**  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>
- **Titratable acidity**  
5-7 g/dm<sup>3</sup>
- **reg.N 874**

მანავის მიკროზონა მდებარეობს ვარეკახეთში, საგარეჯოს მუნიციპალიტეტში, მდ. ივრის მარცხენა სანაპიროზე.

ივრის ზეგნის შემადგენელი - სუსტად დანაწევრებული რელიეფი, ზომიერად ნოტიო კლიმატი, ზომიერად ცივი ზამთარი და თბილი ხანგრძლივი ზაფხული, ყველაფერი კარბონატული ნიადაგები, ვაზის უნიკალური ჯიშის, კახური მწვანის, არომატულობა და გამორჩეული სინაზე განაპირობებენ ღვინო "მანავის" განსაკუთრებულ ღირებულებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი მშრალი თეთრი ღვინო "მანავი" მზადდება ვაზის ჯიშების - კახური მწვანისა და რქანთილისაგან (15 %-მდე). ღვინო - ღია ჩალისფერია, მომწვანო ელფერით, ნაზი გემოთი, პარმონიული, დახვეწილი, ხალისიანი, ხილის ტონებით, ხასიათდება ჯიშური არომატით, განვითარებული ბლუექტით.



Manavi micro-zone is located in Gare Kakheti in Sagarejo Municipality on the left bank of the Iori River.

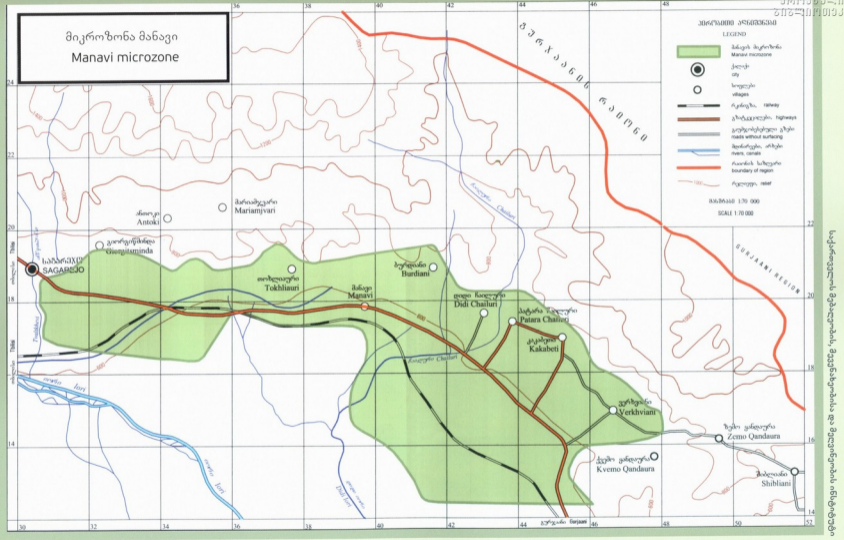
The elevated plateau of the Iori River - slightly divided relief, moderately humid climate, moderately cold winter and warm long summer, brown carbonate soils, aroma and distinguished delicacy of unique vine variety of Kakhuri Mtsvane condition special merits of wine "Manavi".

The dry white wine Manavi subject to the place of origin title control is produced from the following vine varieties: Kakhuri Mtsvane and Rkatsiteli (15%). The wine is light beige with green tint, delicate taste, harmonic, sophisticated having cheerful fruit tones which is characterized with variety aroma and developed bouquet.





მიკროზონა მანავი  
Manavi microzone



საქართველოს მთავრობის სტრატეგიული ინფორმაციის ცენტრი



## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°58'  
ა. გ. 45°50'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
2-3 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
450 მ
- ატმოსფერული ნალექები  
1070 მმ
- აბსოლუტური ტემპერატურათა ჯამი  
4100-3700°C
- ყველაზე თბილი დღის საშუალო ტემპერატურა  
23,6°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა  
2,1
- სანედლეული ბაზა  
კუჭატანი, გავაზი, ჭიკაანი, ახალსოფელი,  
მთისძირი
- საერთო ფართობი  
975 ჰა.
- ღვინო „ყვარელი“  
ალკოჰოლი  
10,5-12,0 მოც. %  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,5-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 876

ყვარლის მიკროზონა მდებარეობს შიდა მთიანეთში ყვარლის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარცხენა სანაპიროზე (გალმამხარი).

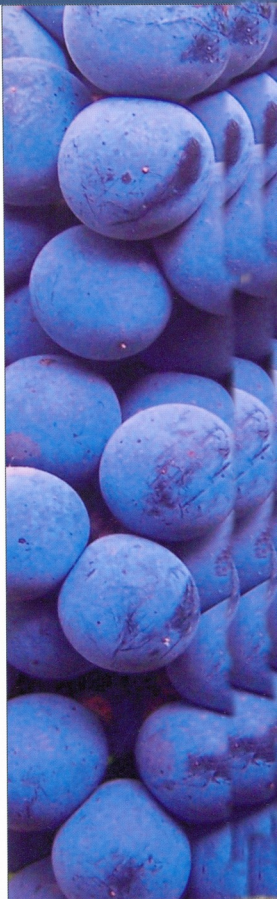
მაღალმთიანი სისტემების ზეგავლენით აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გადმონაცვლებული ჰაერის მასები, ზომიერად ნოტიო კლიმატი ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით, ალუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები, კავკასიონიდან ჩამონადენი მდინარეების: ბურსას და ჩაგურგულაწყლის ალაზანიან შეერთების ადგილზე შექმნილი გამოწვრილი კონუსები, საფერავის ჯიშის ვაზის უნიკალური თვისებები განაპირობებენ ღვინო „ყვარლის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი, მშრალი ნივთილი ღვინო „ყვარელი“ მზადდება საფერავისგან დურდობზე სრული დადუღებით. ღვინო მუქი ნივთილი შეფერილობისაა, ხასიათდება ჯიშური არომატით, ექსტრაქტულობით, პარმონიულობით, კარგად განვითარებული ბუკეტით.

Kvareli micro-zone is located in Shida Kartli Kvareli Municipality on the left bank of the Alazani River (Gaghmakhari).

Air masses moved by the impact of highly mountainous systems from East and West, moderately humid climate, hot summer and moderately cold winter, varieties of alluvial soils, prominent cones created at the connection of the rivers of Bursa and Chagurgulatskali with the Alazani river, unique features of vine variety of Saperavi condition special merits of wine "Kvareli".

The dry, red wine "Kvareli" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Saperavi by bringing to complete boiling of the grape must. The wine is of dark red colour, characterized with variety aroma, extractive, harmonic and having well developed bouquet.



## General Data

- Location  
Northern longitude 41°58  
Eastern Latitude 45°50
- Distance to Kvareli Municipality Center  
2-3 km
- Elevation above the sea level  
450 m
- Precipitation  
1,070 mm
- Sum of active temperatures:  
4,100-3,700°C
- Average monthly temperature of the warmest month  
23.6 °C
- Average number of hail days  
2.1
- Villages  
Kuchiani, Gavazi, Chikani, Akhalsopeli, Mts Dziri;
- Area of the raw base  
975 ha;
- Chemical indicators of wine "Kvareli":  
Alcohol  
10.5-12.0 volume %  
Sugar  
not more than 4 /dm<sup>3</sup>.  
Titratable acidity  
5.0-7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- reg. N 876





გურჯაანის მიკროზონა მდებარეობს შიდაკახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე.

სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში დავსავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ჰაერის მასები, ყავისფერი, მდელოს ყავისფერი, ალუვიური და დელუვიური ნივთავები; ვაზის ჯიშების: რქანთლის და კახური მწვანის განსაკუთრებული თვისებები განსაზღვრავენ ღვინო გურჯაანის ორიგინალობას და მაღალხარისხს.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი კახური ტიპის მშრალი თეთრი ღვინო „გურჯაანი“ მზადდება ვაზის ჯიშების: კახური მწვანისა და რქანთლისაგან. ღვინო ღია ჩალისფერია, ჰარმონიული, ხასიათდება ჯიშური არამატით და სრული დახვეწილი განვითარებული ბუკეტით.



Gurjaani Micro-zone is located in Shida Kakheti, Gurjaani Municipality on the right bank of the Alazani River.

Air masses moved from West and East in subtropical and moderate latitudes, brown, meadow brown, alluvial and delluvial soils and distinguished features of the following vine varieties: Rkatsiteli and Kakhuri Mtsvane condition the original character and high quality of “Gurjaani” Wine.

Dry white wine “Gurjaani” (Kakhetian type) subject to the place of origin title control is produced from vine varieties of Kakhuri Mtsvane and Rkatsiteli. The wine is of beige colour, harmonic having variety aroma and full sophisticated and developed bouquet



### ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°45'  
ა. გ. 45°48'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე 2,5 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან 250-1000 მ
- ატმოსფერული ნალექები 804 მმ.
- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი: 3930°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა 23,6°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა 1,7
- სანედლეულო ბაზა ბაკურციხე, კოლაგი, ვეჯინი, ძირკოკი, ჭანდარი გურჯაანი, ქ. გურჯაანის საგარეუბნო ზონა, რი, კოტეხი, ჩოქლაგი, შაშანი, კალაური და ვაჩნაძიანის ტერიტორიის ზედა ნაწილი
- საერთო ფართობი 1151 ჰა.
- ღვინო „გურჯაანი“  
ალკოჰოლი 10,5-12,5 მოც. %  
შაქარი 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა 5,5-7,5 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 860

### General Data

- **Location**  
Northern longitude 41°45'  
Eastern Latitude 45°48'
- **Distance to Gurjaani Municipality Center**  
2.5 km
- **Elevation above the sea level**  
250-1,000 m
- **Precipitation**  
804 mm
- **Sum of active temperatures**  
3,930°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
23.6°C
- **Average number of hail days**  
1.7
- **Villages**  
Bakurtsikhe, Kolagi, Vejini, dzirkoki, Chandari, Gurjaani, suburb of Gurjaani Town, Kotekh, Chumlaki, Shashiani, Kalauri and upper part of Vachnadiani territory
- **Area of the raw base**  
1,151 ha
- **Chemical indicators of wine “Gurjaani”**  
**Alcohol**  
10.5-12.5 volume %  
**Sugar**  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>.  
**Titrateable acidity**  
5.5-7.5 g/dm<sup>3</sup>.
- **Reg. N 860**







## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები -  
ჩ. გ. 41°48'  
ა. გ. 45°44'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
9,0 კმ
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
350-750 მ
- ატმოსფერული წალექები  
870 მმ
- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი  
4,120-3,440°С
- ყველაზე თბილი თვის  
სამ. ტემპერატურა  
23,6°С
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა  
2,1
- საწვდელულო ჰაზა  
ზეგაანი, მუკუზანი, ჩუმლაყი, ველისციხე,  
ვაზისუბანი; ასევე დედოფლის ზეარის,  
ფაფრის მიწებების, დამარჩინეს,  
ნადარბაზვის ტერიტორიები.
- საერო ფართობი  
246 ჰა.
- ღვინო „მუკუზანი“  
აღკვეთილი  
10,5-12,5 მოც. %  
შაქარი  
4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,0-7,5 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 858



მუკუზნის მიკროზონა მდებარეობს შიგნიკახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე.

სუსტად დახრილი ფერდობებითა, გაჯაკეებითა და შლიეფებით ნარმოდგენილი რელიეფი, ზომიერად ნოტიო კლიმატი (ცხელი ზაფხული და ზომიერად ცივი ზამთარი, ალუვიური, მდელოს ყავისფერი და ყავისფერი ნიადაგების სახესხვაობები, საფერავის ჯიშის საუკეთესო სამეურნეო-ტექნოლოგიური მაჩვენებლები განსაზღვრავენ ღვინო „მუკუზნის“ განსაკუთრებულ ლირსებას.

ადგილნარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი მშრალი წითელი ღვინო „მუკუზანი“ მზადდება საფერავისაგან. ღვინობრონუნუსფერია, გემოზე სრული, პარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, ხასიათდება გამობატული ჯიშური არომატით და ბუკეტით.

## General Data

- Location  
Northern longitude 41°48'  
Eastern Latitude 45°44'
- Distance to Gurjaani Municipality Center  
9,0 km
- Elevation above the sea level  
350-750 m
- Precipitation  
870 mm
- Sum of active temperatures  
4,120-3,440°С
- Average monthly temperature of the warmest month  
23,6°С
- Average number of hail days  
2,1
- Villages:  
Zegeani, Mukuzani, Chumlaki, Velistsikhe, Vazisubani, Dedoplistsvari, Papris Mindvrebli, Damarchines, Nadarbazevi Territories;
- Area of the raw base  
246 ha;
- Chemical indicators of wine "Mukuzani":  
Alcohol  
10,5-12,5 volume %  
Sugar  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>.  
Titratable acidity  
5,0-7,5 g/dm<sup>3</sup>.
- Reg. N 858



Mukuzani micro-zone is located in Shida Kakheti Gurjaani municipality on the right bank of the Alazani River.

Slightly inclined slopes, plains and tail areas in some parts of the relief, moderately humid climate with hot summer and moderately cold winter, alluvial, meadow brown and brown soil varieties, best economic-technological indicators of the vine variety Saperavi condition special qualities of wine "Mukuzani".

Dry red wine "Mukuzani" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Saperavi. It has dark red colour with full taste, harmonic, velvety, sophisticated characterized by variety aroma and bouquet.







## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°49'  
ა. გ. 45°43'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
12 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
550 მ
- ატმოსფერული ნალექები  
880 მმ
- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი  
3,730°C
- ყველაზე თბილი თვის  
სამ. ტემპერატურა  
23,0-22,0°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა  
2,2
- ხანდელწლი კაზა  
ვაზისუბანი, კალაური, შამიანი, ვანაძიანი.
- საერთო ფართობი  
220 ჰა.
- დიუნო „ვაზისუბანი“  
ალკოჰოლი  
10,5 - 12,5მოც. %  
შაქარი  
4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,5-7,5 გ/დმ<sup>3</sup>  
რეგ. **N 871**

მიკროზონა ვაზისუბანი მდებარეობს შიგნიკახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის დინების შუა ნელში, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ დაქანებაზე.

მიკროზონაში შექმნილი ზომიერად ნოტიო კლიმატი, ალუვიური, მდელოს ყავისფერი და ყავისფერი ნიადაგები, ვაზის ჯიშების: რქანითლისა და კახური მწვანის არომატულობა განსაზღვრავს ღვინო „ვაზისუბნის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი თეთრი მშრალი ღვინო „ვაზისუბანი“ მზადდება რქანითლისა (85%) და კახური მწვანისგან (15%). ღვინო ღია ჩალისფერია, ხასიათდება ჰარმონიულობით და ყვავილების ტონებით.

Vazisubani micro-zone is located in Shida Kakheti, Gurjaani Municipality in the middle course of the Alazani River on the North-East slope of Tsvi-Gombiri Ridge.

Moderately humid climate, alluvial meadow brown and brown soils and the aroma of vine varieties of Rkatsiteli and Kakhuri Mtsvane condition special features of wine "Vazisubani".

Dry white wine "Vazisubani" subject to the place of origin title control is produced by complete boiling of sweet of vine varieties of Rkatsiteli (85%) and Kakhuri Mtsvane (15%) by complete boiling of grape. The wine is of light beige colour and is characterized by harmony and flower tones.

## General Data

- **Location**  
Northern longitude 41°49'  
Eastern Latitude 45°43'
- **Distance to Gurjaani Municipality Center**  
12 km
- **Elevation above the sea level**  
550 m
- **Precipitation**  
880 mm
- **Sum of active temperatures:**  
3,730°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
23.0 - 22.0 °C
- **Average number of hail days**  
2.2
- **Villages:**  
Vazisubani, Kalauri, Shashiani, Vachnadziani;
- **Area of the raw base**  
220 ha
- **Chemical indicators of wine "Vazisubani":**  
**Alcohol**  
10.5 - 12.5 volume %  
**Sugar**  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>.  
**Titrateable acidity**  
5.5-7.5 g/dm<sup>3</sup>.  
■ **Reg. N 871**











## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°48'  
ა. გ. 45°44'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
7 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
350 - 700 მ
- ატმოსფერული ნალექები  
860 მმ.
- უბნოვრ ტემპერატურათა ჯამი  
3950 - 3700°C
- ყველაზე თბილი თვის  
საშ. ტემპერატურა  
23.7 - 23.5°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა  
1.6 - 2.1
- სანდელეულო ბაზა  
ახაშენი, ჩუმლაკი, ფაფრის მინდვრები.
- საერთო ფართობი - 112 ჰა.
- ღვინო „ახაშენი“  
ხა. კოშკი  
10.5 - 12.0 მოც. %  
შქარი  
30 - 50 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5.0 - 7.0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 859

## General Data

- **Location**  
Northern longitude 41°48'  
Eastern Latitude 45°44'
- **Distance to Gurjaani Municipality Center**  
7.0 km
- **Elevation above the sea level**  
350-700 m
- **Precipitation**  
860 mm
- **Sum of active temperatures:**  
3,950 - 3,700°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
23.7-23.5°C
- **Average number of hail days**  
1.6 - 2.1
- **Villages:**  
Akhasheni, Chumlaki, Papris mindvrebi;
- **Area of the raw base** 112 ha;
- **Chemical indicators of wine "Akhasheni":**  
Alcohol  
10.5-12.0 volume %  
Sugar  
not more than 30-50g/dm<sup>3</sup>.  
Titratable acidity  
5.0-7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- **Reg. N 859**

ახაშენის მიკროზონა მდებარეობს შიდაკახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე.

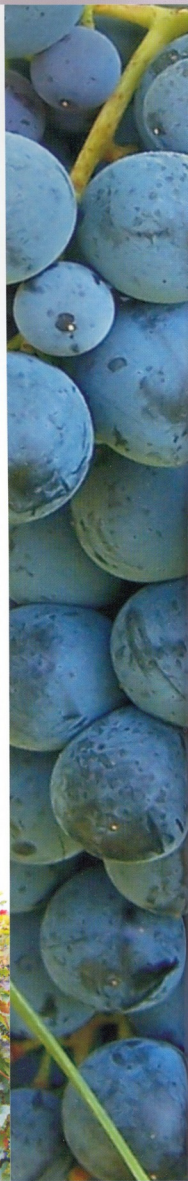
მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი კლიმატი, ცხელი ზაფხული და ზომიერად ცივი ზამთარი. ალუვიური, მდელოს ყაყისფერი და ყაყისფერი ნიადაგები. ვაზის ჯიშის საფერავის საუკეთესო თვისებები განაპირობებენ ღვინო „ახაშენის“ უნიკალურობას.

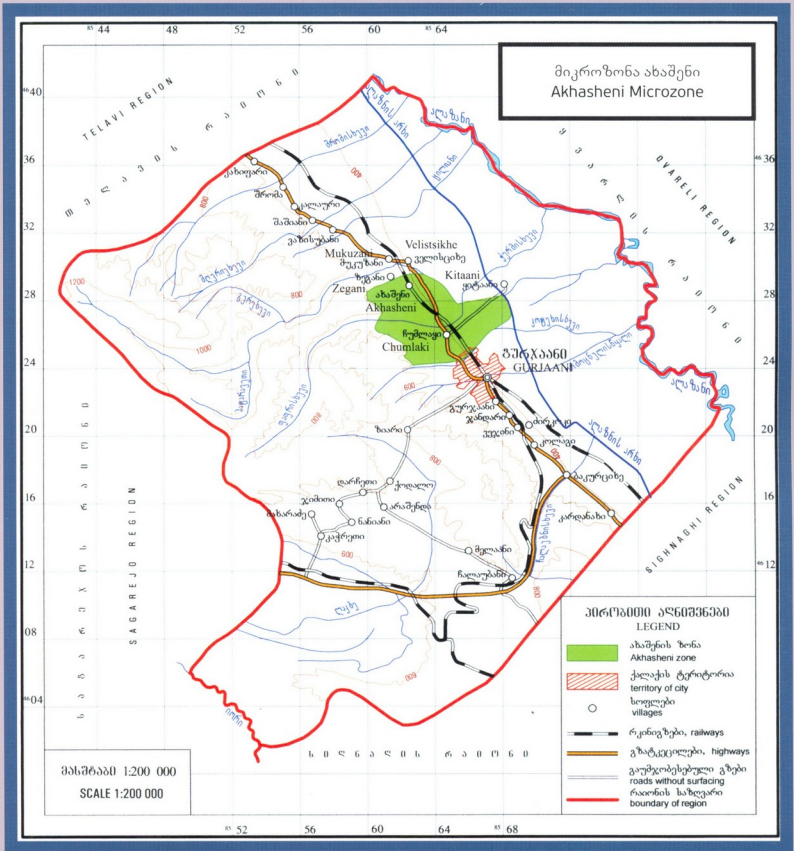
ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი ნივთი ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინო „ახაშენი“ მზადდება საფერავისაგან. ღვინო მუქი ლალისფერია, მაღალექსტრაქტული, ჰარმონიული, ხავერდოვანი, საკმაოდ სხეულიანი, დახვეწილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ხასიათდება ხილის ტონებითა და ჯიშური არომატით.

Akhasheni micro-zone is located in Shida Kakheti, Gurjaani Municipality on the right bank of the Alazani River.

Climate transitional from dry subtropical to moderately humid subtropical, hot winter and moderately cold winter, alluvial soils which are replaced by meadow brown and brown soils in accordance with zone elavation, qualities of vine variety Saperavi condition unique qualities of wine "Akhasheni".

Naturally semi-sweet red wine "Akhasheni" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Saperavi. It has dark red colour, high extractive, harmonic, velvety, solid enough, sophisticated with pleasant sweetness, characterized by fruit tone and variety aroma.









## ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°48'  
ა. გ. 45°44'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
11 კმ
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
350-750მ
- ატმოსფერული წაღვეები  
770 მმ
- აქტიურ ტემპერატურათა  
ჯამი: 4,000-3,500°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა  
24-22°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა 2,9
- სანედლეულო ბაზა  
კარდანახი
- საერთო ფართობი  
345 ჰა.
- ლეინო „კარდანახი“  
ალკოჰოლი  
18,0 მოც%  
შაქარი  
არაუმეტეს 100 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,0-6,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 872

## General Data

- Location  
Northern longitude 41°48  
Eastern Latitude 45°44
- Distance to Gurjaani Municipality Center  
11 km
- Elevation above the sea level  
350-750 m
- Precipitation  
770 mm
- Sum of active temperatures  
4,000 – 3,500°C
- Average monthly temperature of the  
warmest month  
24-22°C
- Average number of hail days  
2,9
- Villages  
Kardanakhi
- Area of the raw base  
345 ha
- Chemical indicators of wine "Kardanakhi"  
Alcohol  
18.0 volume%  
Sugar  
not more than 100 g/dm<sup>3</sup>  
Titratable acidity  
5.0-6.0 g/dm<sup>3</sup>
- Reg. N 872

კარდანახის მიკროზონა მდებარეობს შვინიკახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე. გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ დაქანებებზე.

მთისნა გორაკობრცვიანი რელიეფი, დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან მომართული ჰაერის მასების ზემოქმედებით წარმოქმნილი მიკროკლიმატი, ურწყავი ნემომპალა კარბონატული, ხირხათიანი ნიადაგები და ვაზის უნიკალური ჯიშების: რქანითლის, ხიხვის და კახური მშენის გამოჩენული თვისებები (წვენის მაღალი შაქრიანობა, ზომიერი მჟავიანობა და სასაიომოერ არომატი) განაპირობებენ ღვიზო „კარდანახის“ ორიგინალობას.

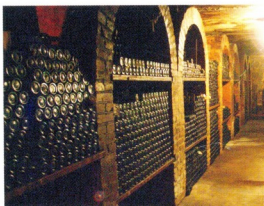
ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი თეთრი შემავრებული ღვიზო „კარდანახი“ მზადდება აღნიშნული ჯიშებისგან დურდოზე დაყოვნებით და მიღებული ნატურალური ტკბილი დასაპირტვით. ღვიზო ქარვისფერი, ხასიათდება ჯიშური არომატით, თავფლის ტონებით, პარმონიულობითა და ზომიერი ექსტრაქტულობით.



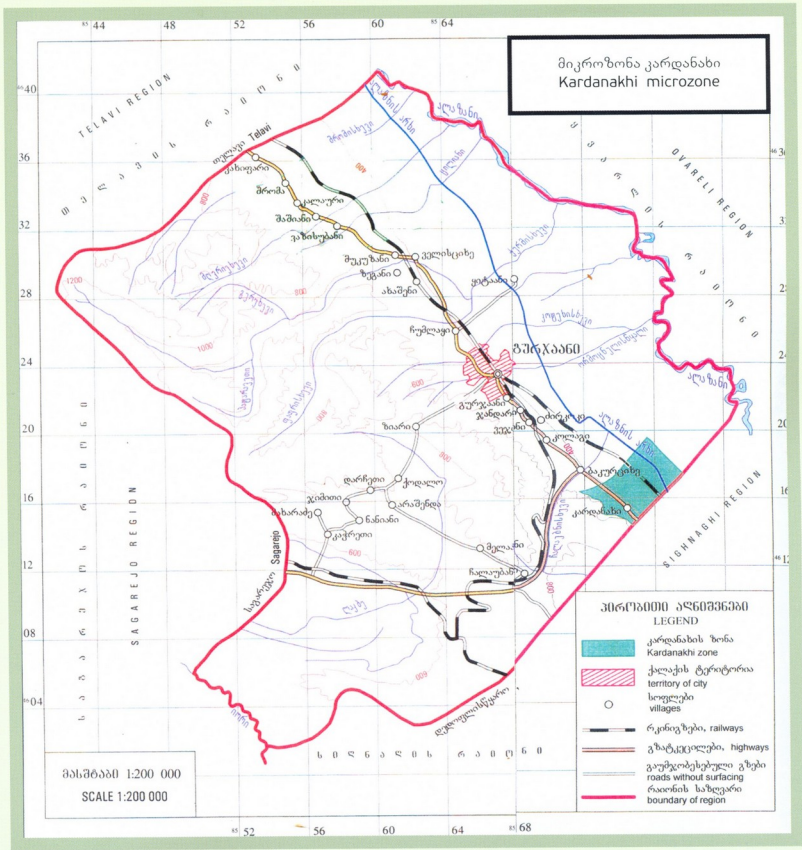
Kardanakhi micro-zone is located in Shida Kartli, Gurjaani Municipality on the right bank of the Alazani River, on the Northern-Eastern slopes of Gombori Ridge.

Foothill hilly relief, micro-climate created by the impact of air masses from West and East, nonirrigated humus carbonate skeletal soils and distinguished features (high sugar content of the juice, moderate acidity and pleasant aroma) of the unique vine varieties such as: Rkatsiteli, Khikhvi and Kakhuri Mtsvane condition originality of wine "Kardanakhi".

The white wine subject to the place of origin title control having higher alcohol contents and origin name which is called "Kardanakhi" is produced by means of keeping grape must of the above variety and fortifying natural sweet resulted from it. The wine is of amber colour and is characterized by variety aroma, honey tones as well as with harmony and moderate extractive features.









ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°45'  
ა. გ. 45°48'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
2-3 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
250-700 მ
- გემოსფერული ნალექები  
800 მმ.
- ატმოსფერული წყაროთა ჯამი  
4000-3600°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა  
23,6°C
- სეტყვიან დღეთა რა. პროცენტია  
1,7
- საწილდელეული ბაზა  
კოტეხი
- საეწიო ფართობი  
200 ჰა.
- თეთრი ღვინო „კოტეხი“  
ალკოჰოლი  
10,5 - 12,0 მოც. %  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,5-7,5 გ/დმ<sup>3</sup>
- წითელი ღვინო „კოტეხი“  
ალკოჰოლი  
10,5 - 12,0 მოც. %  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,0-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 879

General Data

- **Location**  
Northern longitude 41°45'  
Eastern Latitude 45°48'
- **Distance to Gurjaani Municipality Center**  
2-3 km
- **Elevation above the sea level**  
250-700 m
- **Precipitation**  
800 mm
- **Sum of active temperatures:**  
4,000-3,600°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
23,6°C
- **Average number of hail days**  
1,7
- **Villages:**  
Kotekhi;
- **Area of the raw base**  
200 ha;
- **Chemical indicators "Kotekhi" white:**  
Alcohol 10,5-12,0 volume %  
Sugar - not more than 4 g/dm<sup>3</sup>,  
Titratable acidity 5,5-7,5 g/dm<sup>3</sup>,
- **Chemical indicators "Kotekhi" red:**  
Alcohol  
10,5-12,0 volume %  
Sugar  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>,  
Titratable acidity  
5,0-7,0 g/dm<sup>3</sup>,
- **Reg. N 879**

კოტეხის მიკროზონა მდებარეობს შიდაკახეთში, გურჯაანის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე.

მიკროზონაში შექმნილი მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი კლიმატი, ზომიერად ცივი ზამთარი და ცხელი ზაფხული; ალუვიური, მდელოს ყავისფერი, მუქი ყავისფერი ნიადაგები; რქანითლის ჯიშის მაღალი საგემოვნო თვისებები და არომატულობა განაპირობებენ ღვინო „კოტეხის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

ადგილნარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი მშრალი თეთრი ღვინო „კოტეხი“ მზადდება რქანითლის დურღოზე სრული დადუღებით. ღვინო ღია ჩალისფერია, ხასიათდება ჯიშური არომატითა და სასიამოვნო გემოთი.

ადგილნარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი მშრალი წითელი ღვინო „კოტეხი“ მზადდება საფერავის დურღოზე სრული დადუღებით. ღვინო მენამულისფერია, ხასიათდება ჯიშური არომატით, ნაზი, ხავერდოვანი გემოთი.

Kotekhi micro-zone is located in Shida Kakheti, Gurjaani Municipality on the right bank of the Alazani River.

Dry humid climate which is transitional from subtropical to moderately humid subtropical, moderately cold winter and hot summer, alluvial, meadow brown, dark brown soils, high taste qualities and aroma of vine variety "Rkatsiteli" condition special merits of wine "Kotekhi".

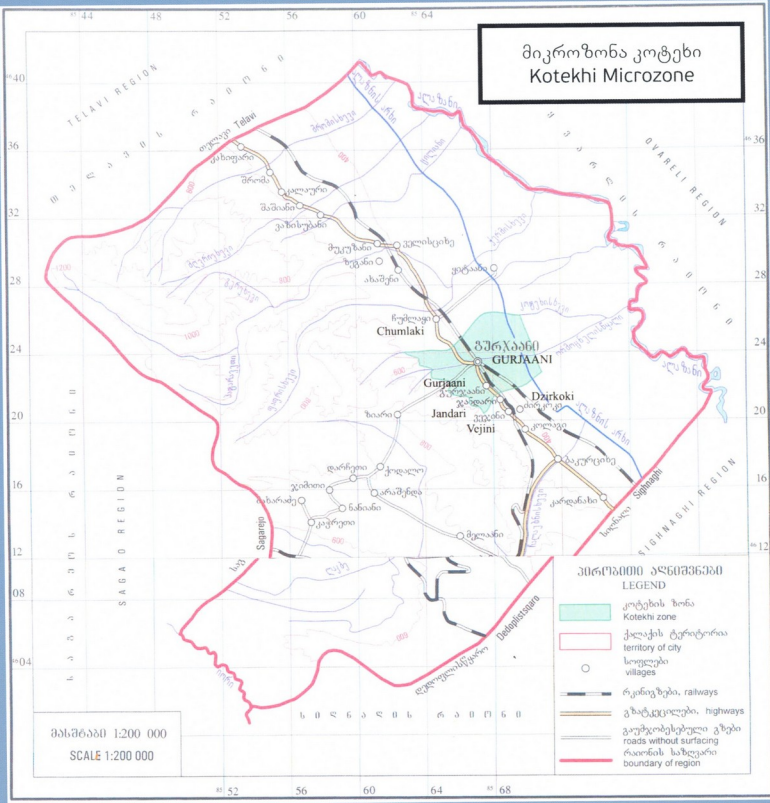
Dry white wine "Kotekhi" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Rkatsiteli by complete boiling of grape must. The wine is of beige colour and is characterized by aroma of the variety and pleasant taste.

Dry red wine "Kotekhi" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Saperavi by complete boiling of grape must. The wine is of dark red colour and is characterized by aroma of the variety and pleasant, velvety taste.





მიკროზონა კოტეხი  
Kotekhi Microzone







## ზოგადი მონაცემები:

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41°35'  
ა. გ. 46°00'
- მაქიმლი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
9 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
350-550მ.
- ატმოსფერული ნალექები  
640 მმ.
- აქტიურ ტემპერატურათა  
ჯამი 4000-3700°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა  
24-23°C
- სეტყვიან დღეთა რიცხვი  
1,6
- სანედლეულო ბაზა  
ტიბაანი, ქვემო მაჩხაანი და ძველი ანაგის ნაწილი
- საერთო ფართობი  
350 კა.
- ღვინო „ტიბაანი“  
ალკოჰოლი  
11,5-13,0 მოც. %  
შაქარი არაუმეტეს  
4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,0-6,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 873

## General Data

- **Location**  
Northern longitude 41°35'  
Eastern Latitude 46°00'
- **Distance to Sighnaghi Municipality Center**  
9 km
- **Elevation above the sea level**  
350-550 m
- **Precipitation**  
640 mm
- **Sum of active temperatures**  
4,000 - 3,7000°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
24-23°C
- **Average number of hail days**  
1,6
- **Villages:**  
Tibaani, Kvemo Machkhaani and part of Dzvili Anaga
- **Area of the raw base**  
350 ha
- **Chemical indicators of wine "Tibaani":**  
**Alcohol**  
11.5-13.0 volume %  
**Sugar**  
not more than 4 g/dm<sup>3</sup>.  
**Titratable acidity**  
5.0-6.0 g/dm<sup>3</sup>.
- **Reg. N 873**



ტიბაანის მიკროზონა მდებარეობს შიდაკახეთში, სიღნაღის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, გომბორის ქედის დაბლობებზე.

ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი, წარმოდგენილი შავიმიწა, ალუვიური და დელუვიური ნიადაგების სახესხვაობები, რქანიოლის ჯიშის გარემო პირობებთან შეუვების კარგი უნარი, მაღალი შაქრიანობა, ზომიერი მჟავიანობა, კახური ტიპის ღვინის ქვევრში დაყენების უძველესი ტექნოლოგი, განაპირობებს ღვინო „ტიბაანი“ უნიკალურობას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი მშრალი თეთრი ღვინო „ტიბაანი“ მზადდება ვაზის ჯიშის რქანიოლისაგან. ღვინო მუქი ქარვისფერია, ხასიათდება ჯიშური არომატით, კარგად გამოხატული ბუკეტით, ექსტრაქტულობით, ხავერდოვნებით და შექტნარი ყურძნის ტონებით.

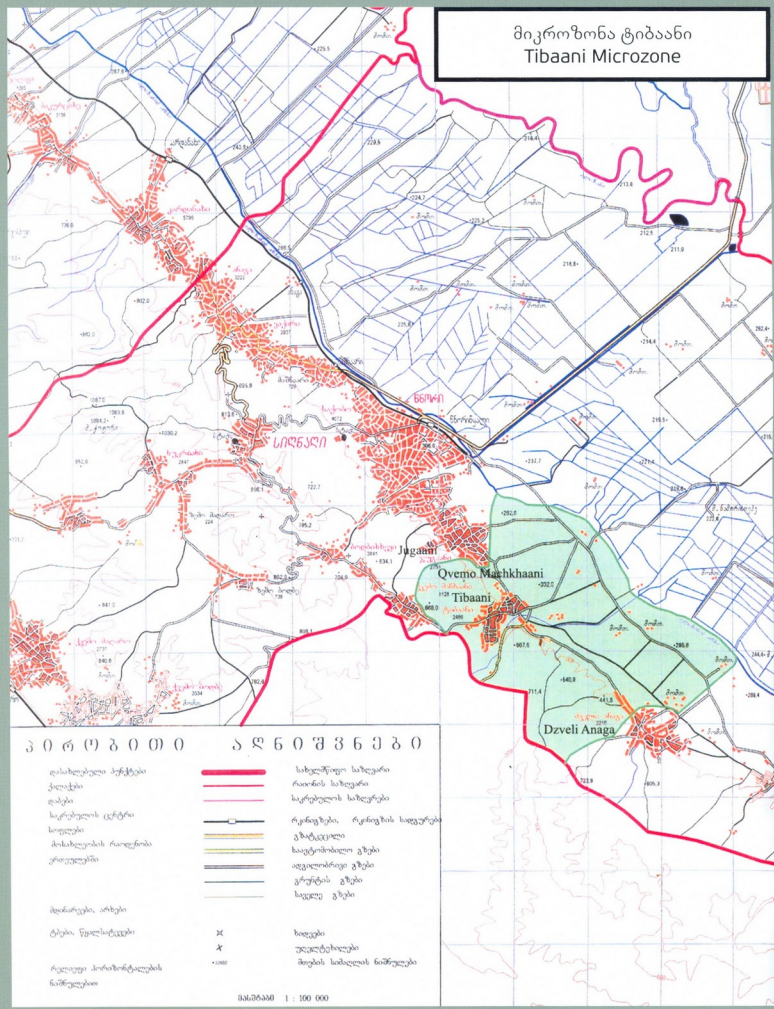
Tibaani micro-zonality is located in Shida kartli, Sighnaghi Municipality on the right bank of the Alazani River at the end of Gombori Ridge.

Moderately humid subtropical climate, chernozem, alluvial and deluvial soil varieties, good adaptability of Rkatsiteli (vine variety) with environment, high sugar contents, moderate acidity, the ancient technology of producing wine in Kaktetian type buried wine jug condition the unique character of "Tibaani" wine.

Dry white wine "Tibaani" subject to the place of origin title control is produced from vine variety "Rkatsiteli". The wine is of amber colour, characterized with variety aroma with well expressed bouquet, extractive features, it is velvety and has tones of faded grapes.



მიკროზონა ტიბაანი  
Tibaani Microzone







მზარის ღვინო კახეთი ინარჩუნებს საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში, შიგნი და გარე კახეთის მუნიციპალიტეტებში, მდინარეების - ალაზნისა და ივრის - აუზში.

მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიოზე გარდამავალი კლიმატი, ნიადაგების მრავალფეროვნება (ალუვიური, მდელოს ყავისფერი, ყავისფერი, შამინი, ნეშომპალა-კარბონატული), რქანილისა და კახური მწვანის ჯიშური არომატი, საგემოვნო თვისებები და დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგია განსაზღვრავს ღვინო „კახეთის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი თეთრი მშრალი ღვინო „კახეთი“ მზადდება ვაზის ჯიშების რქანილისა და კახური მწვანისაგან - დღურღოზე სრული დადუღებით. ღვინო ქარვისფერია, ხასიათდება ხილის არომატით, სასიამოვნო სიმწკლარტით, ხავერდოვნებით და პარმონიულობით.



Wine Kakheti is produced in South-East part of Georgia in Shida and Gare Kakheti Municipalities in the basin of the rivers of Alazani and Iori.

Climate transitional from dry subtropical to moderately humid, variety of soils (alluvial, meadow brown, chernozem, humus-carbonate), aroma, taste features and traditional technology of production of vine varieties of Rkatsiteli and Kakhuri Mtsvane condition special features of wine "Kakheti".

The white, dry wine "Kakheti" subject to the place of origin title control is produced from vine varieties of Rkatsiteli and Kakhuri Mtsvane by bringing the grape must to complete boiling. The wine is of amber colour, characterized with fruit aroma, pleasant sour taste it is velvety and harmonic.

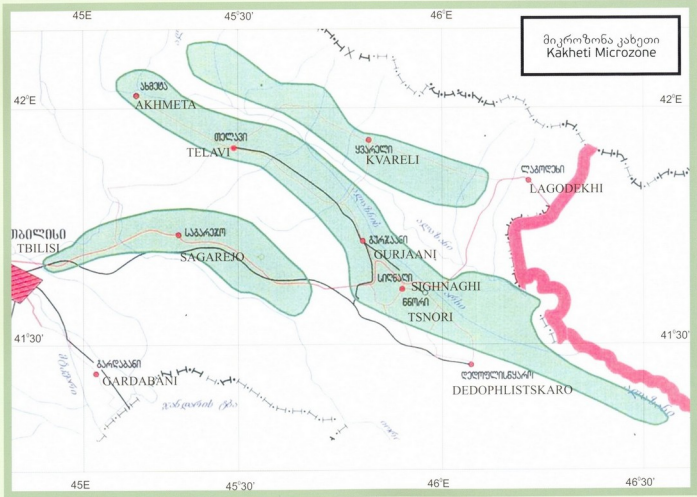


### ზოგადი მონაცემები:

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 41-42'15"  
ა. გ. 45-46'30"
- ადმინისტრაციული მუნიციპალიტეტები:  
საგარეჯო, თელავი, სიღნაღი, დედოფლისწყარო, გურჯაანი, ამბტა, ყვარლო, ლავილები.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
740 - 200 მ
- ატმოსფერული წალექები  
600-1100 მმ
- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი:  
2500-4300°C
- ყველაზე თბილი თვის სამ. ტემპერატურა  
24°C
- სტეფიანი ღვითა სამ. რაოდენობა  
1,2-2,9
- საშუალოდ ბაზის ფართობი  
15574 ჰა.
- ღვინო „კახეთი“  
ალკოჰოლი 10,5-13,5 მოც.%,  
შაქარი  
ალუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5-6 გ/დმ<sup>3</sup>  
რეგ. N 880

### General Data

- Location  
Northern longitude 41 - 42'15"  
Eastern Latitude 45-46'30"
- Administrative Municipalities:  
Sagarejo, Telavi, Signaghi, Dedoplistskaro, Gurjaani, Akhmeta, Kvareli, Lagodekhi
- Elevation above the sea level  
740-200 m
- Precipitation  
600-1,100 mm
- Sum of active temperatures:  
2,500-4,300°C
- Average monthly temperature of the warmest month  
24°C
- Average number of hail days  
1,2-2,9
- Area of the raw base  
15,574 ha;
- Chemical indicators of wine "Kakheti":  
Alcohol  
10.5-13.5 volume %  
Sugar  
not more than 4 /dm<sup>3</sup>.  
Titratable acidity  
5-6 g/dm<sup>3</sup>  
Reg. N 880







ქართლი - რეგიონი აღმოსავლეთ საქართველოში - იყოფა სამ ზონად: ქვემო, შუა და ზემო ქართლი, ანუ მესხეთი.

შიდა ქართლი - ევროპული ტიპის, ხარისხოვანი სუფრისა და მაღალხარისხოვანი ცქრიალა ღვინოების კლასიკური ზონა - მდებარეობს მდინარე მტკვრის აუზში.

სამრეწველო მევენახეობა შიდა ქართლში ძირითადად გავრცელებულია მდინარეთა ხეობებში (550-750 მ) ცივი ჰაერის მასებისაგან მთებში დაცულ ფერდობებზე.

ზომიერად თბილი სტეპურიდან ზომიერად ნოტიოზე გარდამავალი კლიმატი, ცხელი ზაფხული და ზომიერად ცივი ზამთარი, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3600-3200 C; ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი (500-800მმ), ნიადაგების სიჭრელე (მდინარისპირა დაბლობზე გავრცელებული ალუვიური, ამაღლებებზე კი ყვეისფერი და მდელოს ყვეისფერი და ფერდობების განსხვავებული დახრილობა ქმნის გამორჩეულ ხელსაყრელ პირობებს მევენახეობის ისეთი უნიკალური მიკროზონების ჩამოსაყალიბებლად, როგორებიცაა: „ატენი“, „ხიდისთავი“, „მუხრანი“.

ქართლი განთქმულია უნიკალური ვაზის ჯიშებით: ჩინური, გორული მწვანე, ბუდეშური, თავკვერი. ამ ჯიშებისგან მზადდება, ცქრიალა, ენაზე მოაღერეს თეთრი და წითელი ადგილდასახელების ღვინოები.

ქართლი ითვლება მევენახეობის ისტორიულ მხარედ. ვახუშტი ბატონიშვილი თავის ნაშრომში „აღწერა სამეფოსა საქართველოსა“ აღნიშნავს: „...ხოლო დამწერლოდამ ტფილისამდე, ღვინო აქაური უმჯობესი ყოვლისა ქართლისა, და უმეტეს ატენური ყოველთა საქართველოს ღვინოთა...“

### ზოგადი მონაცემები:

- **კოორდინატები**  
ჩ. გ. 41°57' - 42°43'  
ა. გ. 43°27' - 45°20'
- **მდინისტრაციული მუნიციპალიტეტები:**  
გარდაბანი, მარნეული, ბოლნისი, თეთრიწყარო, დმანისი, მცხეთა, კასპი, დუშეთი, გორი, ქარელი, ახალქოი, ყორნისა, ცხინვალი, ჯავა, ხაშური
- **მუნიციპალიტეტის ცენტრი**  
გორი (შიდა ქართლის)
- **მანძილი თბილისიდან**  
76 კმ
- **საერთო ფართობი**  
14313,3 კმ².
- **მთავარი მდინარეები:**  
მტკვარი, ლიხვი, ტანა, არაგვი.

### General Data

- **Location**  
Northern longitude  
41°57'-42°43'  
Eastern Latitude  
43°27'-45°20'
- **Administrative Municipality**  
Gardabani, Marneuli, Bolnisi, Tetrtskaro, Dmanisi, Mtskheta, Kaspi, Dusheti, Gori, Kareli, Akhalgori, Khornisi, Tskhivali, Khashuri.
- **Total area of kartli Region**  
14,313.3 km².
- **Municipal Center**  
Gori (Shida Kartli) (distance from Tbilisi 76 km)
- **Main Rivers**  
Mtskvaari, Liakhvi, Tana, Aragvi.



Kartli region located in East Georgia is divided into three zones: Kvemo Kartli, Shua kartli and Zemo Kartli or Meskheti.

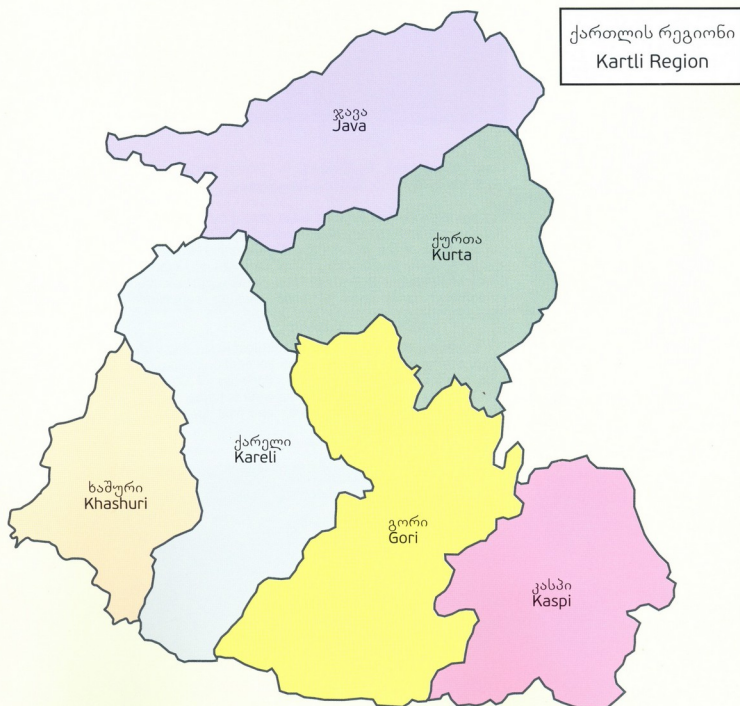
Shua Kartli – classic zone, European type having quality table and high quality sparkling wines. It is located in the basin of the Mtkvari River.

Industrial viticulture in Shida Kartli is mostly spread in the river gorges (550-750 m) on the slopes of mountains protected from cold air masses.

Climate transitional from moderate warm steppe to humid, hot summer and moderately cold winter, sum of active temperatures amounting to 3,600-3,200 °C, annual precipitation (500-800mm), diversity of soils (alluvial spread on valleys of river banks and brown and meadow brown spread at uplands), various inclination of slopes create distinguished favourable conditions for establishing the unique micro-zone for viticulture such as "Ateni", Khidistavi" and "Mukhrani".

Kartli region is famous for its unique vine varieties: Chinuri (Chinese), Goruli Mtsvane, Budeshuri, Tavkveri from which sparkling, harmonic, tender white and red wines are produced.

Kartli region is considered to be the historical region of viticulture. Lord Vakhushti stated in his work "Description of Georgian Kingdom" " . . . From Damchkherlo to Tbilisi the local wine is the best in Kartli and mostly wine Atenuri is the best in Georgia".







### ზოგადი მონაცემები

- კოორდინატები ჩ. გ. 42°31' ა. გ. 42°54'
- მნიშვლი მუნიციპალური ცენტრამდე 6 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან 620 - 750 მ.
- ატმოსფერული ნალექები 560 მმ
- აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3450°C
- ყველაზე თბილი თვის საშუალო ტემპერატურა 22,0°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა 2
- სანედლეულო ლაზა პატარა ატენი, გარდატენი, დიდი ატენი.
- საერთო ფართობი 170 ჰა.
- ღვინო „ატენური“ ალკოჰოლი 11,5 მოც. %  
შეჩარი: მშრალი არაფერცის 20-35 გ/დმ<sup>3</sup>  
ნახევრადმშრალი 40-45 გ/დმ<sup>3</sup>  
ნახევრადტკბილი 60-65 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტკბილი 80 გ/დმ<sup>3</sup> და მეტი  
ტიტრული მჟავიანობა 6,0-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 877

### General Data

- **Location**  
Northern longitude 42°31'  
Eastern Latitude 42°54'
- **Distance to Gori Municipality Center**  
6 km
- **Elevation above the sea level**  
620-750 m
- **Precipitation**  
560 mm
- **Sum of active temperatures:**  
3,450°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
22,0°C
- **Average number of hail days**  
2
- **Villages**  
Patara Ateni, Gardateni, Didi Ateni.
- **Area of the raw base**  
170 ha;
- **Chemical indicators of wine "Atenuri":**  
**Alcohol**  
11.5 volume %  
**Sugar**  
**dry**  
not more than 20-35 g/dm<sup>3</sup>;  
**semi-dry**  
40-45 g/dm<sup>3</sup>;  
**semi-sweet**  
60-65- g/dm<sup>3</sup>;  
**sweet**  
80 g/dm<sup>3</sup> and more.  
**Titrateable acidity**  
6.0-7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- **Reg. N 877**

ატენის მიკროზონა მდებარეობს შიდა ქართლში, გორის მუნიციპალიტეტში, მდ. ტანას ხეობაში.

კავკასიონისა და თრიალეთის მაღალმთიანი სისტემების ზეგავლენით მტკვრის მარჯვენა სანაპიროზე ხეობებში შექმნილი ეკოლოგიური პირობები, ვაზის ჯიშების: ჩინურის, გორული მწვანისა და ბუდეშური თეთრის შაქარ-მჟავიანობის პარამიული შეფარდება, ღვინის დამზადების ორიგინალური, საუკუნეების განმავლობაში ჩამოყალიბებული ტექნოლოგია განაპირობებს ტრადიციული ცქრიალა ღვინო „ატენურის“ წარმოებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი ცქრიალა ღვინო „ატენური“ მზადდება ვაზის ჯიშების: ჩინურის, გორული მწვანისა და ბუდეშურისაგან მიღებული ღვინომასალების მეორადი დუღილით. ღვინო ჩაღისფერია, ხასიათდება პარამიული გემოთი, ხილის ტონებით, ენერგიული თამაშით.

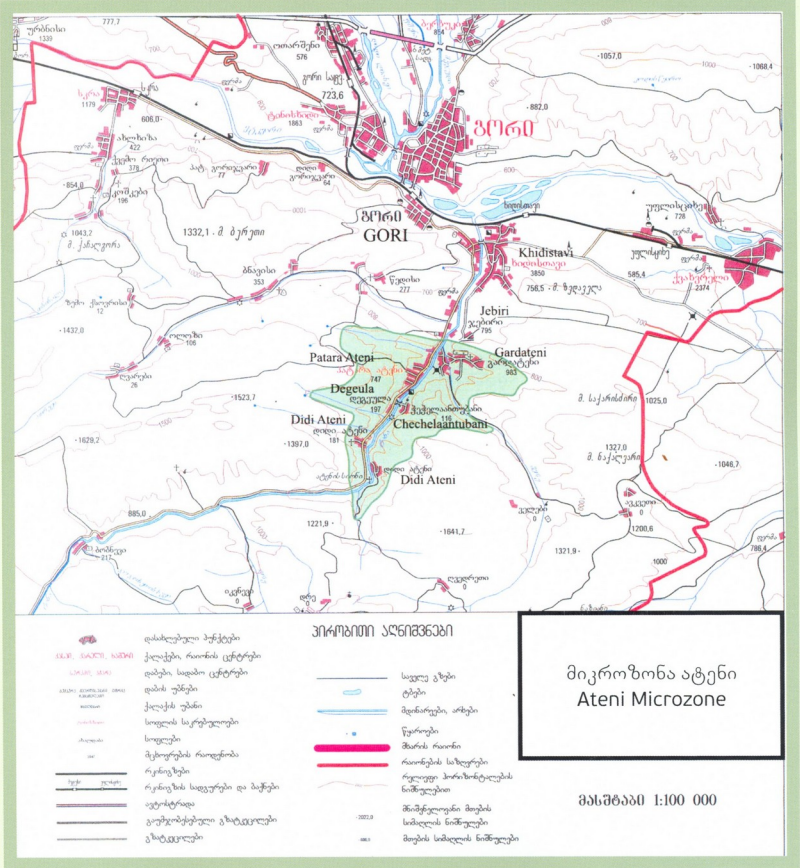


Ateni micro-zone is located in Shida Kartli, Gori Municipality in the gorge of the Tana River.

Ecological conditions established in gorges by the impact of Caucasus and Trialeti highly mountainous systems on the left bank of the Mtkvari River, harmonic relation of shugar content and acidity of vine varieties of Chinuri, Goruli Mtsvane and Budeshuri Tetri, original, historically established technology of wine making condition production of sparkling wine "Atenuri".

The sparkling, white wine "Atenuri" subject to the place of origin title control is produced by secondary boiling of wine materials created from vine varieties of Chinuri, Goruli Mtsvane and Budeshuri. The wine is beige colour, characterized with harmonic taste and fruit tones; it is playful and energetic.









იმერეთი – რეგიონი დასავლეთ საქართველოს ცენტრალურ ნაწილში, მევენახეობა-მელნეობის კლასიკური ზონა მდებარეობს მდინარეების: ძირულას, ყვირილასა და რიონის ხეობაში. სამრეწველო ვენახები გავრცელებულია ზღვის დონიდან 80-800მ. სიმაღლის ფარგლებში.

ფიზიკურ-გეოგრაფიული მდებარეობის მიხედვით იმერეთი იყოფა სამ ნაწილად: ქვემო, შუა და ზემო იმერეთი.

მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი ვენახები უმთავრესად შუა იმერეთშია გაშენებული. ცქრილა ღვინოების დამზადების თვალსაზრისით კი გამოირჩევა ზემო იმერეთი.

ზღვის სუბტროპიკული ნოტიო კლიმატი, ზომიერად ცივ ზამთარი და შედარებით ცხელი ზაფხული, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (4500-3000°C), ატმოსფერული ნალექების წლიური რაოდენობა (1300-1800მმ), ნიადაგების სიჭრელე (ალუვიური, ყვითელმიწა, ნიელ-მიწა გაენერებული), მთისწინა გორაკ-ბორცვიანი რელიეფი, სხვადასხვა ექსპოზიცია ხელსაყრელ პირობებს ქმნის სვირის მევენახეობის მიკრო ზონის ჩამოყალიბებაში.

აბორიგენული გენოფონდიდან სანარმოო დანიშნულებით აქ ძირითადად გავრცელებულია შედარებით ნოტიო პირობებს შეგუებული ჯიშები: ცოლიკოური, ციცქა, კრაზუნა, ოჯალეში, ჩხავერი, იცხანური საფერე, გორული მწვანე (ქვიშხური). ამ ჯიშებისაგან ეშაადდეა ხარისხოვანი ევროპული და იმერული ტიპის, სუფრისა და ცქრილა ღვინოები.

## ზოგადი მონაცემები:

- **კოორდინატები**  
ჩ.გ. 41°45'-42°55'  
ა.გ. 42°20'-43°30'
- **ადმინისტრაციული მონიცი-პალიტეტები:**  
ხონი, სამტრედია, ვანი, ბაღდათი, თერჯოლა, ნყალტუვო, ტყვებულო, ზესტაფონი, ხარაგაულო, ჭიათურა, საჩხერე
- **მუნიციპალიტეტის ცენტრი**  
ქუთაისი
- **მანძილი თბილისიდან** 230 კმ
- **საერთო ფართობი** 6540 კმ².
- **მთავარი მდინარეები:**  
რიონი, ხევისწყალი, ძირულა, ყვირილა.

## General Data

- **Imereti Location**  
Northern longitude  
41°45'-42°55'  
Eastern Latitude  
42°20'-43°30'
- **Administrative**  
**Municipalities:**  
Khoni, Samtredia, Vani, Baghdati, Terjola, Tskaltubo, Tbilisi, Zestaponi, Kharagauli, Chiatura, Sachkhere.
- **Total area of Imereti region**  
6,540 km²
- **Municipal Center:**  
Kutaisi (distance from Tbilisi 230 km);
- **Main Rivers:**  
Rioni, Kheviskskali, Dzirula, Kviriia.



Imereti Region is located in the central part of Georgia; the classical zone of viticulture and wine making is situated in the gorge of the rivers of Dzirula, Kvirila and Rioni. Industrial vineyards are stretched within 80-800 m above the sea level.

According to physical-geographical location Imereti region is divided into 3 parts: Kvemo, Shua and Zemo Imeteti.

Vineyards producing high quality wine are mostly situated in Shua (Middle) Imeteti. Zemo (Upper) Imeteti is distinguished in terms of development of sparkling viticulture.

Sea subtropical humid climate, moderately cold winter and comparatively hot summer, more than 10° of active temperature sum (4,500 – 3,000°), precipitation (1,300-1,800 mm), vegetation period 550-1,000 mm, diversity of soils (alluvial, zheltozem, red soils, podzolic soils), foothill hilly relief on various exposition slopes enable us to produce different types of wines. Among them the micro-zone Sviri located on the left bank of the Kvirila River is notable where the highest quality dry white wine "Sviri" (place of origin title) is produced from varieties of Tsolikouri and Tsitska.

Out of aboriginal genofond the following industrial varieties adapted to comparatively humid conditions are spread there, in particular: Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna, Ojaleshi, Chkhaveri, Otskhanuris Sapere, Goruli Mtsvane (Kvishkhuri). The high quality, European and Imeretian type table and sparkling wine materials are produced from those varieties

### იმერეთის რეგიონი Imereti Region







სვირის მიკროზონა მდებარეობს იმერეთში, ზესტა-ფონის მუნიციპალიტეტში, მდ. ყვირილას მარცხენა სანაპიროზე.

ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი რბილი, თბილი ზამთრითა და ცხელი ზაფხულით, ალუვიურ-დე-ლუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები, სამხრეთის ექსპოზიცია, ვაზის ჯიშების ცოლიკურისა და ციცქას-გან (რეკომენდებულია ჯიშური კრახუნა) ფერმენტირებულ ქაჭახზე ტკბილის დადუღებით (ქაჭახის რაოდენობა შეადგენს ტკბილის მოცულობის 5-6%). ღვინო მუქი ჩაღისფერია, მოკეთილად ელფერით, ხასიათდება ხილის ტონებით, განვითარებული ბუკეტით, ექსტრაქტულობითა და პარმონიულობით.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი მშრალი ღვინო „სვირი“ მზადდება ვაზის ჯიშების: ცოლიკურისა და ციცქას-გან (რეკომენდებულია ჯიშური კრახუნა) ფერმენტირებულ ქაჭახზე ტკბილის დადუღებით (ქაჭახის რაოდენობა შეადგენს ტკბილის მოცულობის 5-6%). ღვინო მუქი ჩაღისფერია, მოკეთილად ელფერით, ხასიათდება ხილის ტონებით, განვითარებული ბუკეტით, ექსტრაქტულობითა და პარმონიულობით.



Sviri micro-zone is located in Imeteri region, Zestaponi Municipality on the left bank of the Kvirila River.

Moderately humid subtropical climate, soft and warm winter and hot summer, diversity of alluvial-deluvial soils, Southern exposition, unique aroma of varieties of Tsolikoiri and Tsitska, high ability to accumulate sugar condition merits of wine "Sviri".

The highest quality white dry wine "Sviri" subject to the place of origin title control is produced from the following vine varieties: Tsolikoiri and Tsitska (Krakhuna variety is recommended) by boiling sweet on the fermented Chacha (volume of Chacha is 5-6% of the sweet). The wine is of dark beige colour with yellow tinge; it is characterized with fruit tones, developed bouquet, it is extractive and harmonic.

### ზოგადი მონაცემები:

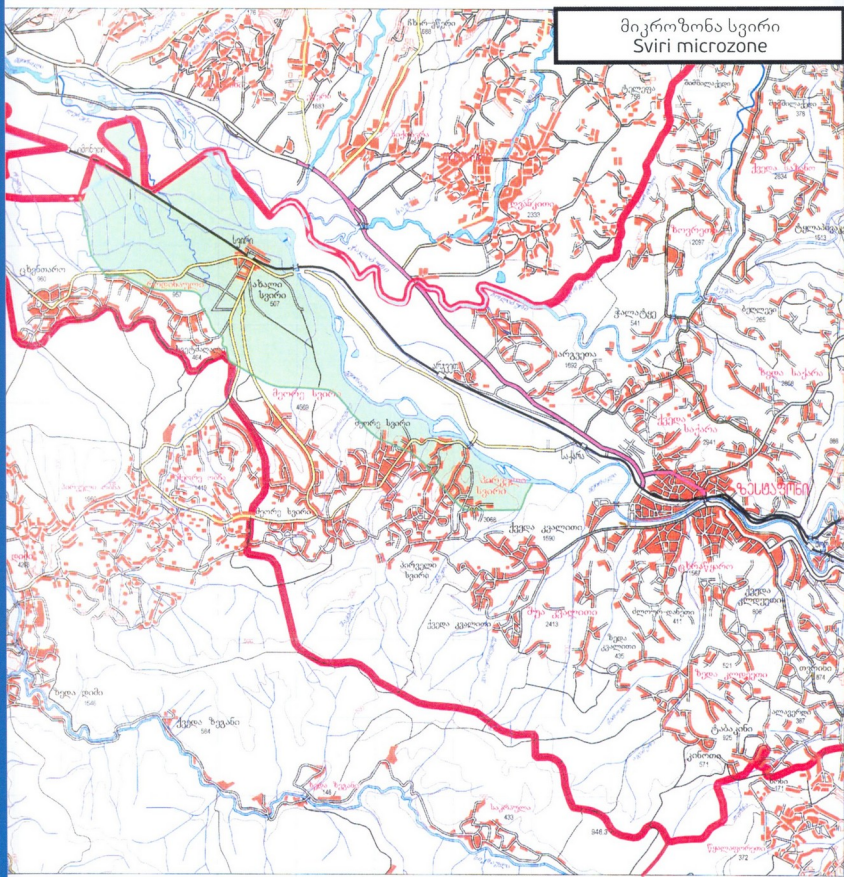
- კოორდინატები  
ჩ. გ. 42°07'  
ა. გ. 42°55'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
7 კმ.
- საშუალო ზღვის დონიდან  
220 მ
- ატმოსფერული ნალექები  
1500 მმ.
- აბსოლუტური ტემპერატურათა ვარიაცია  
4300°C
- ყველაზე მაღალი თვის საშუალო ტემპერატურა  
24,2°C
- სეტყვიან დღეთა ხამ.რაოდენობა  
0,7-1,0
- საშუალოდელი ზაზა პირველი სვირი, მეორე სვირი, როდინაული.
- საერთო ფართობი  
250 ჰა.
- ღვინო „სვირი“  
ალკოჰოლი  
11,0-12,5 მოც. %  
შაქარი  
არაუმეტეს 4 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავიანობა  
5,5-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 878

### General Data

- **Location**  
Northern longitude 42°07'  
Eastern Latitude 42°55'
- **Distance to Zestaponi Municipality Center**  
7 km
- **Elevation above the sea level**  
220 m
- **Precipitation**  
1,500 mm
- **Sum of active temperatures:**  
4,300°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
24,2°C
- **Average number of hail days**  
0,7-1,0
- **Villages:**  
Pirveli Sviri, Meore Sviri, Rodinauli.
- **Area of the raw base**  
250 ha;
- **Chemical indicators of wine "Sviri":**  
**Alcohol**  
11,0 - 12,5 volume %  
**Sugar**  
dry - not more than 4 g/dm<sup>3</sup>;  
**Titrateable acidity**  
5,5-7,0 g/dm<sup>3</sup>.
- **Reg. N 878**



მიკროზონა სვირი  
Sviri microzone



სიღმეობრივი აბსოლუტური ალტიტუდები

	დასახლებული პუნქტები		რაიონის საზღვარი		მდინარეები, არხები
	ქაოტე		რკინიგზის, რკინიგზის სადგურების		რელიეფი პერიმეტრული ნაწილები
	სარეზულო ცენტრები		გზატკეცილი		
	სოფლები		საავტომობილო გზები		
	მოსახლეობის რაოდენობა				

მასშტაბი 1:100 000





რაჭა - რეგიონი დასავლეთ საქართველოს უკიდურეს ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში. მევენახეობა მეღვინეობის კლასიკური ზონა მდებარეობს მდინარეების - რიონისა და ცხენისწყლის - ხეობაში. სამრეწველო ვენახები გავრცელებულია ზღვის დონიდან 300-800მ. სიმაღლის ფარგლებში.

რაჭას მდ. რიონის შენაკადი ლუხუნისწყალი ყოფს ორ ნაწილად - ქვემო და ზემო რაჭად. მაღალხარის-ხოვანი ლენის მომცემი ვენახები უმთავრესად ქვემო რაჭაში - მდ. რიონის მარჯვენა სანაპიროზე გვხვდება.

ზღვის ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი ზომიერად ცივი ზამთარი და ცხელი, შედარებით მშრალი, ზაფხული, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (3650 - 3550° C), ნალექების წლიური რაოდენობა (1100 მმ), ნიადაგების სიჭრელე (ჩონჩხიანი, ნემომპალა-კარბონატული და კირქვიანი), რელიეფის საუკეთესო ექსპოზიცია (სამხრეთული დაქანებები) ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ისეთი უნიკალური მიკრო-ზონის ჩამოსაყალიბებაში, როგორც გვაჩვენებს.

ვაზის აბორიგენული ჯიშებისგან სანარმოო დანიშნულებით ძირითადად გამოიყენება ალექსანდროული, მუჯურეთული, ნულუკიდის თეთრა. ამ ჯიშებისაგან მზადდება ნითელი და თეთრი ბუნებრივად ნახევრადტკბილი და ევროპული ტიპის სუფრის ლვინოები.

ლენჩხუმის - მევენახეობის სანარმოო ზონა მოიცავს რაჭის ქედის უკიდურეს დასავლეთ დაბოლოებებს და ხეაშლის მასივის აღმოსავლეთ დაქანებებს, ზღვის დონიდან 400-650მ სიმაღლის ფარგლებში. ზღვის ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი ზომიერად ცივი ზამთარი და ცხელი, შედარებით მშრალი, ზაფხული, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (3700-3800°), ნალექების წლიური რაოდენობა (1095 მმ), ნიადაგების სიჭრელე (ნემომპალა კარბონატული, თავისი ნაირსახეობებითა და სახეზევაობებით), რელიეფის სხვადასხვა ექსპოზიცია (სამხრეთი, სამხრეთ-აღმოსავლეთი, აღმოსავლეთი) მცირე ტერასისებური გვაკელებით ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ტვიმის მევენახეობის უნიკალური მიკროზონის ჩამოყალიბებაში.

ვაზის აბორიგენული გენოფონდიდან სანარმოო დანიშნულებით ლენჩხუმში გამოიყენება ჯიშები ცოლიკოური, უსახელოური, ორბელური ოჯახლები. ამ ჯიშებისაგან მზადდება ნაზი, ჰარმონიული და ჯიშური არომატით მდიდარი საუკეთესო ბუნებრივად ნახევრადტკბილი და სუფრის ლვინოები.

### ზოგადი მონაცემები:

- კოორდინატები ჩ.გ. 41°10'-42°55' ა.გ. 42°35'-43°45'
- ადმინისტრაციული მუნიციპალიტეტები: ამბროლაური, ონი, ცაგერი.
- მუნიციპალიტეტის ცენტრი ამბროლაური
- მანძილი თბილისიდან 340კმ
- საერთო ფართობი 3638,3კმ²
- მთავარი მდინარეები: რიონი, ცხენისწყალი

### General Data

- Racha-Lechkhumi Location  
Northern longitude 41°10'-42°55'  
Eastern Latitude 42°35'-43°45'
- Administrative Municipalities:  
Ambrolauri, Oni, Tsageri.
- Total area of racha-Lechkhumi region:  
3,638.3 km²
- Municipal Center:  
Ambrolauri (distance from Tbilisi 340 km);
- Main Rivers:  
Rioni, Tskhenistskali.



Racha-Lechkhumi Region is located in the further North-East part of West Georgia; classical zone of viticulture and wine making is situated in the gorge of the rivers of Rioni and Tskhenistskali. Industrial vineyards are stretched over 300-800 m above the sea level.

Racha is divided into two parts by the tributary of the Rioni River – Kvemo Racha and Zemo Racha.

Vineyards producing high quality wines are mostly located in Kvemo Racha on the right bank of the Rioni River.

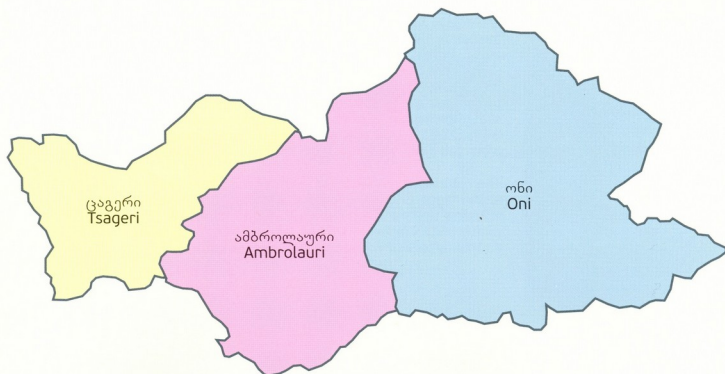
Sea humid subtropical climate with moderately cold winter, hot and comparatively dry summer, more than 10° of sum of active temperatures (3,650-3,550°C), annual precipitation (1,100 mm) in vegetation period 650 mm, skeletal and humus – carbonate limestone soils, best exposition of the relief (Southern slopes) create favourable conditions for establishment of the unique micro-zone such as Khvanchkara.

Out of vine aboriginal varieties the following varieties are mostly used for production purposes: Alexandrouli, Mujureteli, Tsulukidzis Tetra. The red and white semi-sweet and European type table wines are produced from the above listed varieties.

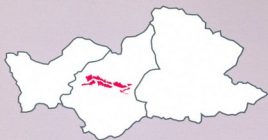
Lechkhumi region is more presented with South-West and South-East exposition slopes compared to Racha region.

Industrial vineyards are mostly stretched on South-West slope at the elevation of 400-650 m above the sea level in the gorge of Tskhenistskali River. Aboriginal varieties (Usakhelouri, Orbeluri Ojaleshi) spread on humus-carbonate and forest brown soils give best wine material for production of naturally semi-sweet and table wines.

რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონი  
Racha-Lechkhumi Region







## ზოგადი მონაცემები:

- კოორდინატები  
ჩ. გ. 42°30'  
ა. გ. 43°00'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე  
12 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან  
450-750 მ
- ატმოსფერული წნევაში  
1,050-1,100 მმ
- ატმოსფერული ტემპერატურა ჯამი  
3750-3350°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა  
21-22°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა  
1-2
- საწვლელულო ბაზა  
ხაშაშკარი, წესი, კვაცხთი, სადმელი, დვარა, ზოსტანა დღი ჩორჯო, პატარა ჩორჯო, მჭორე ტოლა, პირველი ტოლა, ჭრებალი, ჭყეში, ჭიშხა, ჭიხარი, ღვარდია, პარტული, ლადიმი, ბაგი, ბუგუელი, საკეცია, ჯვარისა, იწა, კრახი, ახალსოფელი, გორი, ხიმში, აბანოეთი.
- საერთო ფართობი  
360 ჰა.
- ღვინო „ხვანჭკარა“  
ალკოჰოლი  
10,5-12,5 მოც. %  
შაქარი  
30-50 გ/დმ<sup>3</sup>  
ტიტრული მჟავაიანობა  
5,0-6,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 862

## General Data

- Location  
Northern latitude 42°30'  
Eastern Latitude 43°00'
- Distance to Ambrolauri Municipality Center  
12 km
- Elevation above the sea level  
450-750 m
- Precipitation  
1,050-1,100 mm
- Sum of active temperatures:  
3,750-3,350°C
- Average monthly temperature of the warmest month  
21-22°C
- Average number of hail days  
1-2
- Villages:  
Khvanchkara, Tsesi, Kvatskhuri, Sadmeli, Ghviara, Bostana, Didi Chorjo, Patara Chorjo, Meore Tola, Pirveli Tola, Chrebaló, Chkivishi, Joshkhá, Kvishari, Ghvardia, bareuli, Ghadishi, Baji, Bugeuli, Saketsia, Jvarisa, Itsa, Krikhi, Akhatsopeti, Gori, Khimshi, Abanoti.
- Area of the raw base  
360 ha;
- Chemical indicators of wine "Khvanchkara":  
Alcohol  
10.5 - 12.5 volume %  
Sugar  
not more than 30 - 50 g/dm<sup>3</sup>;  
Titratable acidity  
5.0 - 6.0 g/dm<sup>3</sup>.
- Reg. N 862

ხვანჭკარის მიკროზონა მდებარეობს რაჭის რეგიონში ამბროლაურის მუნიციპალიტეტში, მდ. რიონის ხეობაში, ლეჩხუმის ქედის სამხრეთ დაქანებებზე.

კლდეებით დაცული ქვაბული, ნემომალა-კვარცია და კირქვებით მდიდარი ხირხატანი ნიადაგები, სითბოს შთანთქმისა და გაცივების მაღალი უნარი, ფერდობებზე შექმნილი მიკროკლიმატი, აბორიგენული ვაზის ჯიშების - ალექსანდროლისა და მუჯურეთულის - უნიკალურობა, ღვინის დამზადების ორიგინალური ტექნოლოგია, განსაზღვრავს ნარმოებული პროდუქციის განსაკუთრებულ ღირსებას.

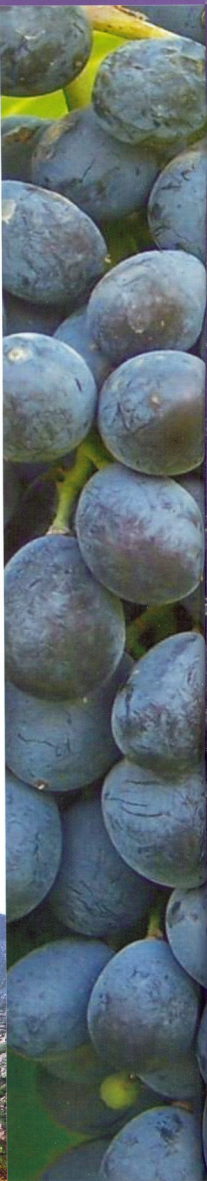
ადგილწარმოშობის დასახელების, კონტროლირებადი ბუნებრივად ნახვრადტკბილი ნითელი ღვინო „ხვანჭკარა“ მზადდება ალექსანდროლისა და მუჯურეთულისაგან. ღვინო მუქი ლალისფერია, გემოთი პარმონიული, ხავერდოვანი, უოლის ტონებით, ხასიათდება სპეციფიკური ბუკეტით და არომატით.

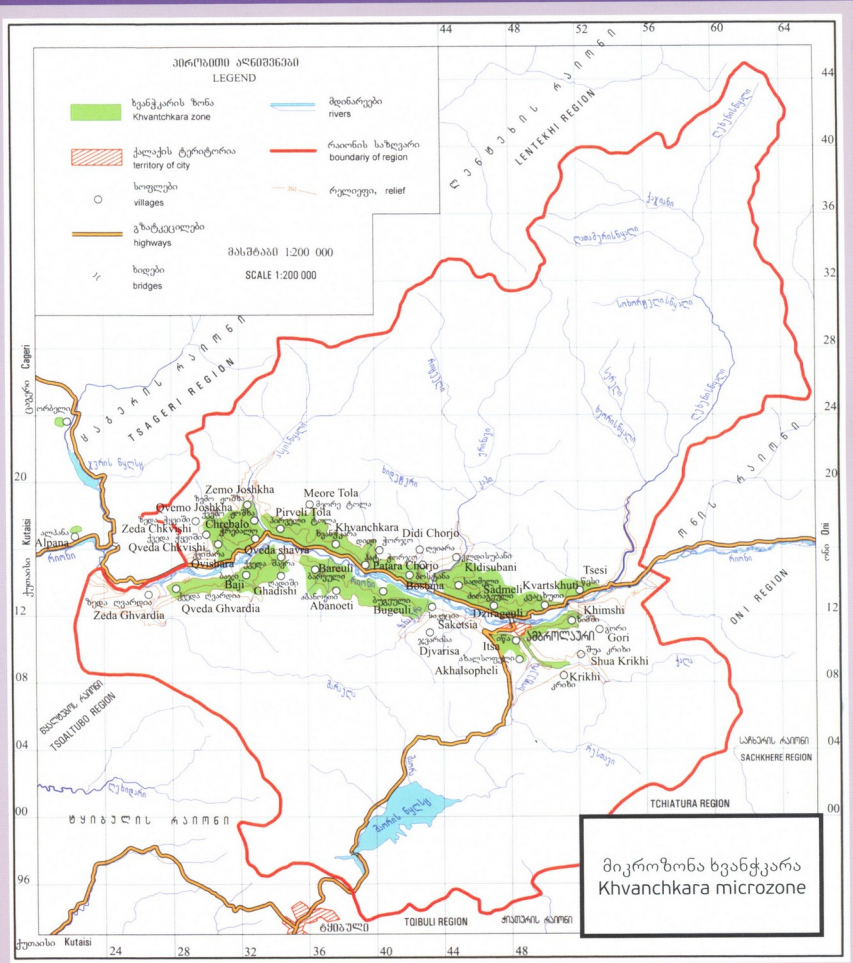


Khvanchara micro-zone is located in Racha region Ambrolauri Municipality in the gorge of the Rioni River on the Southern slopes of Lechkhumi Ridge.

Cave protected with rocks, skeletal soils rich with humus-quartz and limestone, high ability of heat absorption and cooling, climate established on slopes, unique character of vine varieties of Alexandrouli and Mujuretuli, original technology of wine making condition special merits of produced wine.

The naturally semi-sweet red wine "Khvanchkara" subject to the place of origin title control is produced from the following vine varieties: Alexandrouli and Mujuretuli. The wine is of dark red with harmonic taste, velvety, berry tones and characterized with specific bouquet and aroma.









ტვიშის მიკროზონა მდებარეობს ლეჩხუმში, ცაგერის მუნიციპალიტეტში, მდ. რიონის მარჯვენა სანაპიროზე.

მდინარე რიონის ხეობაში შექმნილი მიკროკლიმატი, ნიადაგების სიჭრელე, ცოლიკურის ჯიშური არომატი, სასიამოვნო სიტკბო და დამზადების ორიგინალური ნესი, განსაზღვრავს ღვინო „ტვიშის“ განსაკუთრებულ ლირსებას.

ადგილწარმოშობის დასახელების, კონტროლირებადი თეთრი ნახევრადტკბილი ღვინო „ტვიში“ მზადდება ცოლიკურისაგან ტკბილის არასრული დადუღებით. ღვინო - ღია ჩალისფერია, ნაზი პარმონიული გემოთი, ხასიათდება ხილის ტონებით, ჯიშურიარომებითა დასასიამოვნო სიტკბოთი.



Tvishi micro-zone is located in Lechkhumi Tsereri Municipality on the right bank of the Rioni River.

Microclimate created in the Rioni River gorge, diversity of soils, aroma Tsolikouri variety, pleasant sweetness and original rule production condition special merits of wine "Tvishi".

The white semi-sweet wine "Tvishi" subject to the place of origin title control is produced from vine variety of Tsolikouri sweet by incomplete boiling. The wine is of light beige, modest harmonic taste, characterized fruit tines, variety aroma and pleasant sweetness.



### ზოგადი მონაცემები:

- კოორდინატები:  
ჩ. გ. 42°31'  
ა. გ. 42°54'
- მანძილი მუნიციპალურ ცენტრამდე 16 კმ.
- სიმაღლე ზღვის დონიდან 435 მ
- ატმოსფერული ნალექები 1095 მმ
- აბსოლუტური ტემპერატურათა ჯამი 3700°C
- ყველაზე თბილი თვის საშ. ტემპერატურა 22,2°C
- სეტყვიან დღეთა საშ. რაოდენობა 0,8
- სანედლეულო ბაზა ტვიში, ალპანა.
- საერო ფართობი 150 ჰა.
- ღვინო „ტვიში“ ალკოჰოლი 10,0-11,5 მოც. % შქარი 30-50 გ/დმ<sup>3</sup> ტიტრული მჟავიანობა 5,5-7,0 გ/დმ<sup>3</sup>
- რეგ. N 875

### General Data

- **Location**  
Northern Longitude 42°31'  
Eastern Latitude 42°54'
- **Distance to Ambrolauri Municipality Center**  
16 km
- **Elevation above the sea level**  
435 m
- **Precipitation**  
1,095 mm
- **Sum of active temperatures:**  
3,700°C
- **Average monthly temperature of the warmest month**  
22,2°C
- **Average number of hail days**  
0,8
- **Villages:**  
Tvishi, Alpana.
- **Area of the raw base**  
150 ha;
- **Chemical indicators of wine "Tvishi":**  
**Alcohol**  
not more than 30 - 50 g/dm<sup>3</sup>;  
**Titrate acidity**  
5. - 7.0 g/dm<sup>3</sup>.
- **Reg. N 875**





**პერსპექტიული მიკროზონები**  
**Prospective Micro-zone**

**მიკროზონა ბანდა**

მდებარეობს სამეგრელოს რეგიონში, მარტვილის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Bandza**

located in Samegrelo region, Martvili municipality

**მიკროზონა სალხინო**

მდებარეობს სამეგრელოს რეგიონში, მარტვილის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Salkhino**

Located in Samegrelo region, Martvili municipality

**მიკროზონა ბახვი-ასკანა**

მდებარეობს გურიის რეგიონში, ოზურგეთის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Bakhvi-Askana**

Located in Guria region, Ozurgeti municipality

**მიკროზონა ოზჩა-დიმი**

მდებარეობს იმერეთის რეგიონში, ბაღდათის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Obchi-Dimi**

located in Imereti region, Baghdati municipality

**მიკროზონა კვალითი**

მდებარეობს იმერეთის რეგიონში, ზესტაფონის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Kvaliti**

located in Imereti region, Zestaponi municipality

**მიკროზონა ჩხარი-საზანო**

მდებარეობს იმერეთის რეგიონში, თერჯოლის და ზესტაფონის მუნიციპალიტეტებში.

**Micro-zone Chkhari-Sazano**

located in Imereti region, Terjola and Zestafoni municipality

**მიკროზონა ვანი**

მდებარეობს იმერეთის რეგიონში, ვანის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Vani**

located in Imereti region, Vani municipality

**მიკროზონა კიციხე**

მდებარეობს იმერეთი რეგიონში, ხარაგაულის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Kitskhi**

located in Imereti region, Kharagauli municipality

**მიკროზონა არგვეთა**

მდებარეობს იმერეთის რეგიონში, ზესტაფონის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Argveta**

located in Imereti region, Zestaponi municipality

**მიკროზონა ხიდისთავი**

მდებარეობს ქართლის რეგიონში, გორის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Khidistavi**

located in Kartli region, Gori municipality

**მიკროზონა ასურეთი**

მდებარეობს ქართლის რეგიონში, თეთრიწყაროს მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Asureti**

located in Kartli region, Tetrtskaro municipality

**მიკროზონა მუხრანი**

მდებარეობს ქართლის რეგიონში, მცხეთის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Mukhrani**

located in Kartli region, Mtskheta municipality

**მიკროზონა მეჯვრისხევი**

მდებარეობს ქართლის რეგიონში, გორის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Medjvrishevi**

located in Kartli region, Gori municipality

**მიკროზონა ორბელი**

მდებარეობს ლეჩხუმის რეგიონში, ცაგერის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Orbeli**

located in Lechkhumi region, Tsageri municipality

**მიკროზონა ხაშმი**

მდებარეობს გარეკახეთში, საგარეჯოს მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Khashmi**

located in Garekaxeti, Sagarejo municipality

**მიკროზონა ბოდბე**

მდებარეობს კახეთის რეგიონში, სიღნაღის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Bodbe**

located in Kakheti region, Signaghi municipality

**მიკროზონა ანაგა**

მდებარეობს კახეთის რეგიონში, სიღნაღის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Anaga**

located in Kakheti region, Signaghi municipality

**მიკროზონა კაკაბეთი**

მდებარეობს კახეთის რეგიონში, საგარეჯოს მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Kakabeti**

located in Kakheti region, Sagaredjo municipality

**მიკროზონა იყალთო**

მდებარეობს კახეთის რეგიონში, თელავის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Ikalto**

located in Kakheti region, Telavi municipality

**მიკროზონა ახმეტა**

მდებარეობს კახეთის რეგიონში, ახმეტის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Akhmeta**

located in Kakheti region, Akhmeta municipality

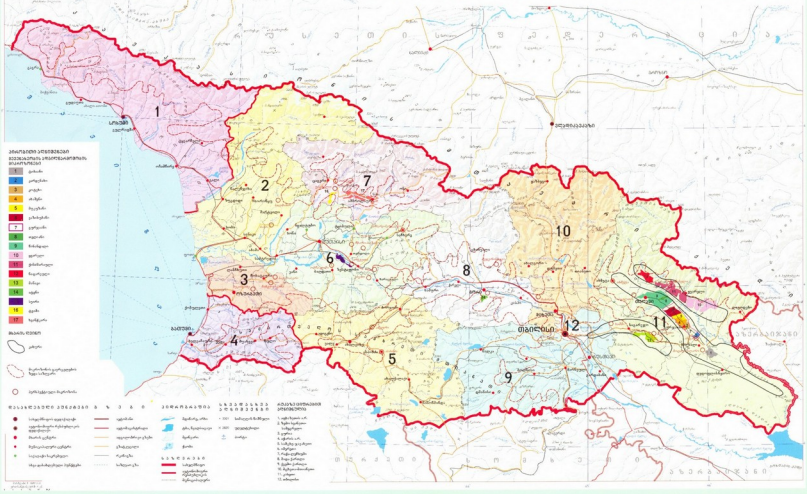
**მიკროზონა ანჭურთი**

მდებარეობს მცხეთის რეგიონში, ახალციხის მუნიციპალიტეტში.

**Micro-zone Atskuri**

located in Mtskheta region, Akhaltsikhe municipality

საქართველის მუნიციპალიტეტების და მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციების უნიკალური მნიშვნელობები







საქართველოს მეღვინეობის ძირძველი ტრადიციების მქონე კახეთის რეგიონის მევენახეობის სპეციფიურ ზონაში, სოფელ მანავში, ს/ს მანავის ღვინის ქარხნის ბაზაზე, ბატონ თეიმურაზ ქარჩავას მეცენატობით 1996 წელს დაარსდა ს/ს "მანავი" - "შატო მანავი". მანავი არის ადგილი, სადაც ღვინო და ვაზი გაიდიდებულა, სადაც ღვინის კულტურას მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია გააჩნია. ვაზის სიუყუეტი ნათლად ჩანს მანავში შემორჩენილ ქართული ხუროთმოძღვრების ძეგლში, რომელიც X-XI საუკუნეებით თარიღდება.



ქართული მეღვინეობის უძველესი ტრადიციების გათვალისწინებით და მეღვინეობის უახლესი ტექნოლოგიების გამოყენების მართვისა და კონტროლის თანამედროვე მიდგომების გამოყენებით კომპანია განაგრძობს პროდუქციის ასორტიმენტის გაფართოებას და ხარისხის გაუმჯობესებას. რისი დასტურიც არის არაერთ ადგილობრივ თუ საერთაშორისო კონკურსებსა და გამოწვევა-დეგუსტაციებზე დამსახურებულად მიღებული ოქროს, ვერცხლის, ბრინჯაოს მედლები და საპატიო დიპლომები.

ამასთანავე "შატო მანავს" უახლოეს მომავალში დაგეგმილი აქვს საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში საკუთარი ვენახების გაშენება და სხვადასხვა ჯიშის ყურძნის გადაშენება.



“შატო მანავის” დაარსება სრულყოფილების მიღწევის დაოკებელმა წყურვილმა განაპირობა - კომპანიის მიზანი პროდუქციის ექსკლუზიური ხარისხია. თავის მხრივ კომპანიის პროდუქციის ექსკლუზიურ ხარისხს მანავის სპეციფიკურ ზონაში არსებული საუკეთესო ჯიშის ვენახები და ასევე საერთაშორისო სტანდარტებით აშენებული და აღჭურვილი ქარხანა განაპირობებს. კომპანია ფლობს მანავის სპეციფიკური ზონაში არსებულ საუკეთესო ვენახებს, სადაც ხარისხისა და ჯიშების მიხედვით საგულდაგულოდ ირჩევა ყურძენი. სანარმოო პროდუქციის ყველა სტადიაზე ყურძნის შერჩევიდან დაწყებული საბოლოო პროდუქციის მიღებამდე დამთავრებული ხარისხის უმკაცრესი კონტროლის სისტემაა დახურვილი, კლერტის გაცლა, დაჭყლეტვა, ფერმენტაცია და დანურვა ხორციელდება თანამედროვე დასავლური მონოპოლიტების და დანადგარების გამოყენებით. ღვინომასალის დადუღებისა და გადამუშავებისათვის გამოიყენება ფრანგული წარმოების მშრალი საფუარები. ღვინის ჩამოსახმელად სლოვაკეთიდან ჩამოტანილია სპეციალური დიზაინით დამზადებული მილონხავეარი ბოთლი, რომელთა ანალოგიც მსოფლიოში მხოლოდ რჩეულ კომპანიათა ხვედრია.



Foundation of “Shato Manavi” was conditioned by an unrestrained will to achieve pick of perfection; major goal of the company is to provide with exclusive quality of its production. Relevantly, this exclusive quality of the Company’s production is conditioned by the best quality of vineyards as well as a winery, constructed and equipped in compliance with the modern international standards in the specific area. The company owns the best vineyards in Manavi specific area, where grapes are accurately selected according to their quality and species. A strict quality control system was introduced at all stages of the production process, from grape selection to bottling the end of product. For bottling purposes of wine million and half bottles with special designs are shipped from Slovakia; only the elected companies of the world share such fate.

In Manavi village – specific area of viney in Kakheti region, famous with the oldest traditions of winery of Georgia - JSC “Manavi” – “Shato-Manavi” was founded in 1996 on the basis of JSC Manavi winery, under the auspices of Mr. Teimuraz Karchava. Manavi is the place where the notion of Wine and vine is personified in a pink of perfection, the place distinguished with centuries-old tradition of wine culture. Wine theme is clearly emphasized in Georgian monument that was built centuries ago, in particular in X-XI centuries.



Basing at the oldest traditions of Georgian viney and applying modern approaches of the newest technologies of management and control over viney, the Company proceeds with expansion of assortment and improvement of its production. At the different International and Local competitions and exhibitions wines of JSC “Shato Manavi” were awarded with gold, silver and bronze medals and diplomas.

At the same time “Shato Manavi” plans to plant and grow its own vineyards and process different species of wines within the different regions of Georgia in the nearest future.





საქართველოს მეღვინეობის ძირძველ რაიონში, კახეთში, არსებობს ადგილი ქინძმარაული, რომელიც გახდა ცნობილი ქართული ღვინის სახელწოდების საფუძველი. ის მდებარეობს კავკასიონის მთების ძირში ალაზნის ველზე, რამელიც გამოირჩევა განსაკუთრებული ბუნებრივი და კლიმატური პირობებით. სწორედ აქედან, სიმბოლურ, 2000 წელს იწყება ჩვენი, კომპანია „ქინძმარაულის მარანის“ ისტორია.

ამჟამად კომპანია ფლობს დაახლოებით 500 ჰექტარ მიწას, საიდანაც 435 ჰექტარი გამოყოფილია ვენახისათვის, დაახლოებით 40 ჰექტარი კი განკუთვნილია კომუნე-კაცებისა და ქარხნისათვის. 2003 წელს, კომპანიამ საფუძველი ჩაუყარა ღვინის ქარხნის მშენებლობას და დაასრულა აღნიშნული პროექტი 2005 წლის ბოლოს. ამჟამად ქარხანა აღჭურვილია არა მარტო უახლესი ტექნიკით („Della Toffola“, „Fimmer“ - იტალია) და ტექნოლოგიებით, არამედ თავისი დიზაინით ინვესტ მრავალი სპეციალისტის აღფრთოვანებას. ქარხანაში არის ლაბორატორია („Gravitech“ - გერმანია), რომელიც, როგორც ღვინის, ასევე ყურძნის, წვენის და წყლის ნების ქარხნის მშენებელი ანალიზის ჩატარების საშუალებას იძლევა (ქიმიური, მიკრობიოლოგიური). ქარხანა აღჭურვილია ასევე მაღალხარისხიანი ფრანგული მუხის („Boutes“) კასრებით.

ქინძმარაულის მარანის პროდუქციის მიმდინარე დიამაზონი შეიცავს მაღალი ხარისხის ღვინის 23 სახეობის ბრენდს. ნითელი მშრალი, თეთრი მშრალი „კახური სამეფო“ და ნითელი ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი „ქინძმარაული ორიგინალი“ ჩვენი კომპანიის ექსკლუზიური ბრენდებია, რომელთა წარმოება განვითარდა ანტიკური (ძველი) კახური ყურძნის ჯიშების და მევენახეობის ტრადიციების გამოყენებით. აღნიშნული პროდუქციისათვის განვითარებულია ტექნიკური სპეციფიკაცია, რომელიც დამტკიცებულია ვაზისა და ღვინის დეპარტამენტის „სამტრესტი“-ის მიერ.

ამ არაჩვეულებრივი ღვინეობის სანარმოებლად კომპანია ამჟამავეს შემდეგი ჯიშების ყურძენს: რქანითელი, კახური მწვანე, ქისი, ხიხვი, ვარდისფერი მუსკატი, საფერავი, კაბერნე სოვინიონი, ბუდეშური, ოცხანური საფერავი.

In Georgia's most famous wine-making region, Kakheti, there is a small place, Kindzmarauli, which the renowned Georgian wine derived its name from. Its situation at the foot of the Caucasian mountains, in the Alazani Valley determines its special natural and climatic conditions. It is this place where our history, the history of the Kindzmarauli Marani (Kindzmarauli Wine-Cellar) company, began in the symbolic year 2000.

At present, the company owns up to 500 hectares of land, including 435 hectares under vineyards and about 40 hectares used for service lines and as winery area. Along with it, in 2003, the company laid the foundation for construction of a winery and completed that project by the end of 2005. At present, the winery is not only equipped with modern technology (manufactured by Italian companies Della Toffola and Fimmers) but also arouses admiration due to its design. The winery has a laboratory (the equipment manufactured by German firm Gravitech) allowing for making any necessary analyses (chemical, microbiological) both of wine and wine juice and water. The winery has high-quality oak casks (manufactured by French firm Boutes) where the best brands of the Georgian red wines are being aged.

The current range of products of Kindzmarauli Marani includes over 23 brands of high-quality wines, including red dry „Samepo Kakhuri“ (Kakhetian Royal), white dry Samepo Kakhuri (Kakhetian Royal) and naturally red semi sweet „Kindzmarauli Original“ are an exclusive brands of our company that developed its production process using the ancient Kakhetian grape varieties and traditions of viticulture. The technical specification is developed for this product and approved by the Georgian wines and wine Department „Samtrest“.

For production of the great wine our company cultivates the following grape varieties: Rkatsiteli (white), Kakhetian Mtsvane(white), Kisi (white), Khikhvi(white), Rose Muscati (Rose), Saperavi (red), Kabernet Sauvignon( red), Budeshuri(red), Otshkanuri Saperavi(red).

Purchase of land and laying out vineyards were implemented with the assistance and advice of experts from the Institute of Wine-Growing and Wine-Making of the Georgian Academy of Sciences.



კომპანია "ენისელის ღვინოები" დაარსდა 2007 წელს. ამ კომპანიის ვენახების მთლიანი ფართობი შეადგენს 42 ჰექტარს მათ შორის: საფერავის ძველი ვენახი 8 ჰექტარი, საფერავის და მერლოს ახალი ვენახები 6 ჰექტარი თითოეული, მდებარეობს ყვარელის რაიონში, სოფელ ენისელის მახლობლად, ხოლო 22 ჰექტარი საფერავის ჯიშის ყურძნის ვენახი მდებარეობს გურჯაანის რაიონის სოფელ ზეგაანის ფერდობზე.

კომპანია აწარმოებს მაღალი ხარისხის, კარგად დაბალანსებულ ქართულ ღვინოებს: საფერავს და ბარაკას, რომლებიც დამზადებულია საფერავის ყურძნის ჯიშისაგან.

ქინძმარაულის და მუკუზანის მევენახეობის სპეციფიკურ ზონებში გაშენებული საფერავის ჯიშის ყურძნიდან ინარმოება უმაღლესი ხარისხის ადგილობრივი ღვინოები "ქინძმარაული" და კასრში დეგარგებული "მუკუზანი".

"ენისელის ღვინოები" ასევე ინარმოებს მშრალ თეთრ ღვინოებს - კახურს (გამოყენებულია ტრადიციული მეთოდი) და წინანდალს.

2010 წლის მაისში "ენისელის ღვინოები" კომპანიაში გამარჯვება ღვინის ისტორიის ფონდის, საქართველოს საექსპორტო პალატისა და საქართველოს ეროვნული მუზეუმის მიერ ორგანიზებულ ქართული ღვინოების ეროვნულ კონკურსში - "საქართველო ღვინის სამშობლო". "ენისელის ღვინოების" "საფერავმა" მიიღო ოქროს მედალი ნომინაციაში წითელი, მშრალი ღვინო დეგარგების გარეშე, ხოლო "კახურმა" და "ბარაკამ" მიიღეს დიპლომი - "მაღალი ხარისხის ღვინო".

"ენისელის ღვინოები"-ს პროდუქცია იყიდება აშშ-ში, უკრაინასა და თურქეთში.



Eniseli Wines LLC was established in 2007 ([www.eniseliwines.ge](http://www.eniseliwines.ge)). The company has a total of 42 hectares of vineyards. They own 8 hectares of an old Saperavi grape vineyard, 6 of young Saperavi and 6 of Merlot, all planted in 2007. These vineyards are located near the village of Eniseli in the Kvareli district of Kakheti Georgia, approximately 150 km outside of Tbilisi. The company also owns 22 hectares of Saperavi vineyards on slopes in Zegaani, in the Gurjaani district of Kakheti.

Eniseli Wines uses European-made wine processing equipment and French oak to age the Mukuzani wine. Georgian Kvevri (clay amphorae) is also used to ferment wine in the traditional Georgian method.

Eniseli Wines are made by the hand of one of the most famous winemakers of Georgia, David Maisuradze. The company produces high quality, well-balanced Georgian brands of wine including Saperavi (dry red), Baraka (dry red from Saperavi grape), and an appellation of controlled origin Kindzmarauli (semi sweet) all from Eniseli vineyards. On their Zegaani vineyards, they produce an appellation of controlled origin Mukuzani (red dry, usually aged in oak).

Eniseli Wines also produces dry white wines Kakhuri and Tsinandali from Tsinandali appellation of controlled origin Rkatsiteli vineyards in the Telavi region of Kakheti.

In May 2010 Eniseli Wines became champions of the 3rd Georgian National Wine Competition - "Georgia Cradle of Wine" arranged by the Georgian Chamber of Commerce and Industry and the Georgian National Museum and Wine History Foundation. The jury was staffed with wine experts from Great Britain, Sweden, France and Holland. Eniseli Wines' Saperavi wine received the gold medal in the Red wine, dry light-bodied category. They also received Diplomas of High Quality for their Kakhuri white and for their Baraka.

The winery currently exports to the United States (Washington DC, New York, San Francisco, [www.georgianwinehouse.com](http://www.georgianwinehouse.com)), the Ukraine and Turkey.





<b>კახეთი</b> <b>KAKHETI</b> .....	2-3
ნაფარეული NAPAREULI.....	4-5
წინანდლი TSINANDALI.....	6-7
თელიანი TELIANI.....	8-9
ქინძმარაული KINDZMARAU LI.....	10-11
მანავი MANAVI.....	12-13
ყვარელი KVARELI.....	14-15
გურჯაანი GURJAANI.....	16-17
მუკუზანი MUKUZANI.....	18-19
ვაზისუბანი VAZISUBANI.....	20-21
ახაშენი AKHASHENI.....	22-23
კარდანახი KARDANAKHI.....	24-25
კოტეხი KOTEKHI.....	26-27
ტიბაანი TIBAANI.....	28-29
კახეთი KAKHETI.....	30-31
<b>ქართლი</b> <b>KARTLI</b> .....	32-33
ატენი ATENI.....	34-35
<b>იმერეთი</b> <b>IMERETI</b> .....	36-37
სვირი SVIRI.....	38-39
<b>რაჭა-ლეჩხუმი</b> <b>RACHA-LECHKHUMI</b> .....	40-41
ხვანჭკარა KHVANCHKARA.....	42-43
ტვიში TVISHI.....	44-45
<b>პერსპექტიული მიკროზონები</b> <b>PERSPECTIVE MICRO-ZONES</b> .....	46
<b>საქართველოს მკვანახეობის სპეც-მიკროზონების რუკა</b> <b>SPECIFIC MICROZONES MAP OF GEORGIA</b> .....	47
<b>შატო მანავი</b> <b>SHATO MANAVI</b> .....	48-49
<b>ქინძმარაულის მარანი</b> <b>KINDZMARAU LI MARANI</b> .....	50
<b>ენისელის ღვინოები</b> <b>ENISELI WINES</b> .....	51

K 31.429  
4