

დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშები



დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული და პარსაპეიზული თეთრყურძინი საღვინე ვაზის ჯიშები

ცოლიკოური

(სინონიმები: ცოლიკაური, ობჟური ცოლიკოური, მელქოს ცოლიკოური, კობახიძის ცოლიკოური და სხვა) ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია და მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. იმერეთის გარდა, გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმში, გურიაში, სამეგრელოში, აჭარასა და აფხაზეთში. გაშენების ფართობის მიხედვით, რქანიულის შემდეგ, მეორე ადგილი უკავია საქართველოში. გამოირჩევა მაღალი სამყურნე-ტექნოლოგიური მახასიათებლებით. მისგან მზადდება ევროპული და იმერული ტრადიციული წესით დაყენებული მაღალხარისხიანი, სუფრის და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოები, რომელთაც ახასიათებს ღია ჩალისფერი შეფერივა, დიდი სხეული, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შემცველობა, სიხალისე და მაღალი გემური მაჩვენებლები, ჯიშ საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა. ყურძენი ოქტომბრის მეორე ნახევრიდან მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-25,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,5-9,5 გ/ლ. ცოლიკოურისგან მზადდება ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები „სვირი“ (ციცქასთან ერთად) და „ტვიში“.

სიმპა

(სინონიმები: მანთი, მამალი ციკვა) ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. მაღალხარისხიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. ციკვასგან დასაზღვრული სუფრის ღვინო ღია ჩალისფერია მომწვანო იერით, ხასიათდება სხეულით, ენერჯითა და სიხალისით, ნაში და პარმონიული გემოთი. დამკვლევსას ივითარებს მტკად ნამ სასიამოვნო ბუკეტს. ახასიათებს მკვარეული ტონები. საქართველოში ციკვა ერთ-ერთი გამოირჩეული ჯიშია მაღალი ხარისხის ცქრილა ღვინოების დასამზადებლად. ციკვა საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია - იმერეთის რაიონებში ყურძენი სრულ სიმწიფეში ოქტომბრის მეორე ნახევრიდან შედის. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 18,0-25,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 6,9-10,5 გ/ლ.

ციცქასგან, ცოლიკოურთან ერთად, მზადდება ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებული უმაღლესი ხარისხის თეთრი მშრალი ღვინო „სვირი“.

პარსაპეიზ

ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ჯიშ გამოიყენება ევროპული და იმერული ტრადიციული ღვინოების, ასევე, მაგარი და სადესერტო ღვინოების დასამზადებლად. ევროპული წესით დაყენებული ღვინო მოყვითალო-ჩალისფერია, ხასიათდება სისრულით, ენერჯით და სასიამოვნო გემოთი. იმერული წესით დაყენებული ვაზის ღვინო ხასიათდება ღია მწვანე-ლურჯი, ალკოჰოლის ნორმალური შემცველობით. დამკვლევსას კრახუნას ღვინო საგრძობლად უჭოვსდება. იგი მოთქონისფრო-ყვითელ ფერს იღებს და ივითარებს ძლიერ ჯიშურ ბუკეტს. ყურძნის დავიანუბით დაკრფვისას, კრახუნასგან შეიძლება დამზადდეს მაღალი ხარისხის შემავრებული და სადესერტო ღვინო, რომელიც ხასიათდება მდიდარი ჯიშური არომატით და ხალისიანი მჟავიანობით. ჯიშ საშუალომ სავიანო სიმწიფის პერიოდისაა, შესტაფუნის რაიონში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის ბოლოს და ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 21,0-23,0 % -ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,5-8,5 გ/ლ.

წულაშკის თათრა

(სინონიმები: რაჭული თეთრა) თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია, გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმის მუხრანის მონაში. მაღალ-ხარისხიანი პროდუქციის მომცემი საღვინე ვაზის ჯიშია. გამოიყენება სუფრის და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების დასამზადებლად. ღვინო ღია ყვითელი ფერისაა, აქვს კარგად გამოხატული არომატი და ნაში სასიამოვნო გემო ციხვის თაფლის სურნელით. ჯიშ საშუალო სიმწიფის პერიოდისაა, რაჭა-ლეჩხუმში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის შუა რიცხვებში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-22,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,0 გ/ლ.

საქართველო ვაზისა და ღვინის კულტურის ერთ-ერთი უძველესი ქვეყანაა. ჩვენი ქვეყანა განეკუთვნება მაღალხარისხიანი მკვანახეობა-მღვინეობის ზონას და მდიდარია ვაზის ადგილობრივი ჯიშებით, რომელთა რაოდენობა 500-ს აღემატება. კულტურული ვაზის ამ რაოდენობის ჯიშების მიღებას ასწლებლობით შრომა, კვლევა, ძიება და ცოდნის თაობიდან თაობამე გადაცემა დასჭირდა.

ღვინის დაყენების ტრადიციული მეთოდებთან, გამოირჩეულ მიკროკლიმატთან და ნიადაგთან ერთად, სწორედ ქართული ვაზის ენდემური ჯიშების მრავალფეროვნება განაპირობებს ქართული ღვინის უნიკალურებას. ქვეყნის ისტორიულ-გეოგრაფიულ რეგიონებში წარმოშობილი ვაზის ადგილობრივი ქართული ჯიშები ქმნიდა და დღესაც ქმნის ქართული ღვინის მრავალფეროვნებას. ქართული ვაზის ჯიშების ასეთი სიმდიდრე მიანიშნებს, რომ საქართველოში კულტურული მკვანახეობა ათასწლეულებს ითვლის.

კაპისტონი თათრა

(სინონიმები: კაპისტონი) ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფიდან. ევროპული და იმერული წესით დაყენებული კაპისტონი თეთრის ღვინო ხასიათდება ღია მწვანე-ლურჯი შეფერვით, კარგი სხეულით, სიხალისით, ალკოჰოლის ნორმალური შემცველობით და მაღალი გემური მაჩვენებლებით, რომელსაც ახასიათებს მდიდარი ბუკეტი, ნაში გემო, საკმარისი სხეული და მტკად სასიამოვნო, ხალისიანი მჟავიანობა. ჯიშ საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - შუა და გემო იმერეთის ზონაში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის ბოლოს და ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 23,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,0-10,0 გ/ლ.

კუნძა

(სინონიმები: კუმის ყურძენი, კუმსა) ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ძირითადი სახელწოდება „კუნძა“ და ასევე სინონიმი „კუმსა“ მიღებული აქვს მტკვინების მტკად კუმის აგებულების გამო. კუნძას ღვინო მოყვითალო-ჩალისფერი, კარგად დანმენდილი, საკმაოდ სხეულიანი, კარგად გამოსახული ჯიშური არომატით და სასიამოვნო მჟავიანობით. აღნიშნული ჯიშ გამოიყენება უალკოჰოლო ყურძნის წვენის და ხარისხიანი საბრუნველ ღვინომასალის დასამზადებლად. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია - იმერეთში ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის პირველ ნახევარში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს - 20,0-22,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,5-9,0გ/ლ.

დონდლაბი

(სინონიმები: მკვანარა, მკვანარა დონდლაბი) ქართული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია იმერეთიდან. დონდლაბის რამდენიმე ვარიანტია ცნობილი: მკვანარა დონდლაბი, თავნიფელა დონდლაბი და მკვანარა დონდლაბი. ჩამოთვლილი ვარიანტებიდან პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლებით გამოირჩევა მკვანარა დონდლაბი. მკვანარა დონდლაბი საღვინე ვაზის ჯიშია. ცალკე დაყენებული მისი ღვინო ღია მოყვითალო ფერისაა, საკმაოდ ვესტრაქტული და პარმონიულია. მისი გამოყენება შეიძლება ციცქასთან და ცოლიკოურთან ერთად კუპაში საკმაოდ ხარისხიანი ადგილობრივი მოხმარების ღვინოების დასამზადებლად, ხოლო ცალკე - ყურძნის წვენისა და საბრუნველ ღვინომასალის დასამზადებლად. ჯიშ საშუალომ სავიანო სიმწიფის პერიოდისაა - იმერეთის ზონაში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის ბოლოს და ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს - 20,0-22,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,6-9,3გ/ლ.

მხივიანო რაჭული

ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება რაჭის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სამყურნეო დანიშნულებით საღვინე მიმართულებისაა. ღვინო ხასიათდება ალკოჰოლის ნორმალიური შემცველობით, საკმაოდ სხეულით, სურნელებითა და კარგი გემოთი. გამოიყენება აგრეთვე მაღალხარისხიანი ცქრილა ღვინოების დასამზადებლად. ჯიშ საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა, გემო რაჭის პირობებში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის ბოლოს ან ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,0-20,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 9,0-10,0 გ/ლ. რაჭული მსგავსი ყვავილები შეუქცილობურად მდგრადობითა და ამიტომ აუცილებელია იგი გაინდეს ორქესიან ვაზის ჯიშებს შორის.

საკმეველა

(სინონიმები: საკმეველა, საკმეველა, საკმეველი) ქართული აბორიგენული ვაზის ჯიშია. ვურის თეთრყურძინი საღვინე ვაზის ჯიშებს შორის მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია. გამოიყენება საკმაოდ ხარისხიანი ადგილობრივი მოხმარების სუფრის ღვინის დასამზადებლად. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,5გ/ლ.

ჭვიტილური

(სინონიმები: ჭვიტილაური, ჭვიტილური, ჭვიტილური) ქართული აბორიგენული თეთრყურძინი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება სამეგრელოს ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სამყურნეო დანიშნულებით საღვინე მიმართულებისაა. ჭვიტილურის ღვინო მაღალი ხარისხისაა, ხასიათდება ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალიური შემცველობით, დიდი სხეულით, პარმონიულობით და მაღალი გემური მაჩვენებლებით. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია - სამეგრელოში ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის ბოლოს. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5-21,8%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,1-8,9გ/ლ.

