

კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტი

ამირან უამურაშვილი

ადგილწარმოშობის ღვინო „მუკუზნის“ მარნის დაგეგმარება

ქართული მეღვინეობა-მევენახეობა

ნაშრომი შესრულებულია აგრაარული მეცნიერებების მაგისტრის
აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად

ხელმძღვანელი: დავით თამარაშვილი
ტექნიკის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი
ასოცირებული პროფესორი

თბილისი 2018

ანოტაცია

ჩემი თემა მოიცავს, წითელი მშრალი ადგილწარმოშობის ღვინო „მუკუზნის“ 100 ტონა სიმძლავრის მარნის დაგეგმარებას, სადაც განერილია ასაშენებლად საჭირო ყველა დეტალი: ფინანსური, როდენობრივი და ტექნიკური მახასიათებლებით.

ბიზნეს გეგმაში განხილულია ყველა ის ხარჯი, რაც დასჭირდება ამ სიმძლავრის ღვინის მარნის მშენებლობას. შევისწავლე ბაზარზე არსებულ მდგომარეობა, დავადგინე ერთი ბოთლი ღვინის თვითღირებულება და გასაყიდი ფასი. მიღებული მონაცემების საფუძველზე შევადგინე მოგება-ზარალის უწყისი. არსებული ბიზნეს გეგმის განხორციელების შემთხვევაში, ოთხ წელიწადში მარანი ამოიღებს დახარჯულ თანხას სრულად და გავა მოგებაზე. მარნის დასახელება იქნება სპს „ მუკუზნის ველი“, რომელის 100% წილს თანაბრად გაიყოფენ ფირმის დამფუძნებლები.

თემაში განხილულია საქართველოს მეღვინეობა-მევენახეობის ისტორია, და განვითარების პერსპექტივები. ასევე დეტალურად არის აღწერილი „მუკუზნის“ დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგია და რა მოთხოვნები უნდა აკმაყოფილებდეს ის, რომ კონკურენცია გაუწიოს ბაზარზე არსებულ ცნობილი კომპანიების პროდუქტს.

Annotation

Topic includes red-dry establishment vine "mukuzani" 100 tone power marani's planning process. Where is written all the necessary details of the project with financial quantitative or technical characteristics.

In the business plan is mentioned all the expenses which will be necessary for this power marani building. I have researched the situation on the market and discovered fixed and marginal price for one bottle of wine. With the collected data I created profit-loss statement. In case of making this business plan, Project will cover all expenses and gains profit in 4 years. Name of "Marani" will be JLC "mukuzani valley" and 100% shares will be distributed on founders.

The project will touch the history of Georgian winery and vineyard plus perspectives of improvements too. Here we have the information about, how to make mukuzani winery and the traditional technologies, what standards should be satisfied in order to compete other existed product of mamouse companies on the market.

სარჩევი

ანოტაცია	1
Annotation	2
შესავალი	5
1. საქართველოს მევენახეობა-მელვინეობის მოკლე ისტორიული მიმოხილვა და განვითარების პერსპექტივები	9
1.1 მევენახეობა და მელვინეობა.....	9
1.2 ქართული ვაზის ისტორია.....	10
1.3 ვაზის ჯიშები.....	12
1.4 საქართველოს მევენახეობის გეოგრაფიული მდებარეობა	12
1.5 ვაზი, ტრადიციები და რელიგია	13
1.6 ვაზი და ეკონომიკა.....	14
1.7 განვითარების პერსპექტივები	18
2. „მუკუზნის“ მიკროზონა	20
2.1 გეოგრაფიული მდებარეობა.....	20
2.2 კლიმატი	21
2.3 ნიადაგი.....	25
2.4 აგროტექნოლოგიური რეგლამენტები.....	27
3. ღვინო „მუკუზანი“	29
3.1 ღვინის დახასიათება	29
3.2 ღვინო „მუკუზნის“ სანედლეულო ბაზის არსებული ფართობები.....	30
3.3 „მუკუზნის“ დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგია.....	30

3.4 ღვინის დავარგება.....	31
4. სპს „მუკუზნის ველი“	33
4.1 სპსს დამმარსებლები.....	33
4.2 ბიზნეს იდეა	34
4.3 საჭირო კაპიტალი.....	34
5. მარნის დაგეგმარება.....	35
5.1 სპს „ მუკუზნის ველისთვის“ საჭირო დანადგარების ჩამონათვალი.....	37
5.2 დანადგარების შესყიდვის ხარჯები.....	45
5.3 სანარმოს ფართი	46
5.4 მარნის მშენებლობის ხარჯები	49
5.5 მომსახურე პერსონალი	51
6. ბაზრის შესწავლა და ფას წარმოქმნა.....	53
6.1 ერთი ბოთლი ღვინის თვითღირებულება და გასაყიდი ფასი.....	55
6.2 მოგება-ზარალი.....	57
6.3 SWOT ანალიზი	58
დასკვნები და რეკომენდაციები	59
გამოყენებული ლიტერატურა.....	61

შესავალი

თანამედროვე მსოფლიოში ღვინო ყოველდღიურობის განუყოფელი ნაწილია. ზოგიერთი ღვინოს ყოველ საღამოს მიირთმევს დაღლილობის მოსახსნელად, ხასიათზე მოსასვლელად, მოსადუნებლად, საჭმლის უკეთ მოსანელებლად. განსაკუთრებული კერძისთვის ხანდახან განსაკუთრებულ ღვინოსაც ხსნიან ხოლმე. ღვინით აღვნიშნავენ დაბადების დღეს, ქორწილს, ნათლობას, სხვადასხვა საერო თუ სასულიერო დღესასწაულს. ადამიანს უკანასკნელ გზაზეც ღვინით აცილებენ. ღვინოს ვსვამთ მეგობრულ შეხვედრებზე, შინ და გარეთ, ოჯახსა და რესტორანში, კაფესა და ბუნების წიაღში.

ძნელი წარმოსადგენი არ არის, თუ რაოდენ დიდი შრომა სჭირდება ისეთი სასმელის დამზადებას, რომელიც სასიამოვნო დასალევი, ხარისხიანი და მისღები იქნება ყველა სეგმენტისთვის. ქართული ჯიშები თავის მრავალფეროვნებით და უნიკალური თვისებებით გამოირჩევა მსოფლიო ჯიშებს შორის და საპატიო ადგილიც უკავია. საქართველოში ნიადგი და კლიმატური პირობები იმდენად უნიკალურია, რომ საშუალება გვძლევს დავმზადოთ გასხვაებული ტიპის ღვინოები.

ღვინო, ვილაცისთვის ეს არის სითხე, რომლითაც თავს შეიქცევს მეგობრებთან ერთად და სასიამოვნო ღროს გაატარებს. პროფესიონალებისთვის

ქართული ღინო არის რაღაც ახლის ძიების საშუალება, განსაკუთრებული და ამოვდროულად ინდივიდუალური, რაც გამოყოფს სხვა ქვეყნის ღვინოებისგან. ისინი ეძებენ ახალ შეგრძნებებს, ახალ გემოვნურ თვისებებს. ამ თაქტს ამტკიცებს ბოლო პერიოდში ჩატარებული სხვადასხვა საერთაშორისო, თუ ადგილობრივი გამოფენები და კონკურსები, სადაც საპატიო ადგილს იკავებს მსოფლიოს მეღვინეობის წამყვან ქვეყნებს შორის. მაშინ, როდესაც ღვინოზე და მის ღირსებებზე ვსაუბრობთ აუცილებელია აღვნიშნოთ „ქვეყნის ღვინო“, ეს ხომ ქართველი ერის არამატერიალური, კულტურული საგანძურია, რომელიც იუნესკომ აღიარა 2013 წელს. მცირე გადახვევა დაგვეხმარება იმის უკეთ წამოჩენაში, თუ რაოდენ ძვირფასია ღვინო ზოგადად და განსაკუთრებით კი ქართველი ერისთვის. ვსაუბრობდი ღვინოს რა დატვირთვა აქვს სახვადასხვა ტიპის საზოგადოებისთვის, მაგრამ არ მითქვამს რას ნიშნავს მეღვინესთვის. ეს იმდენად ფართო და სადისკუსიო საკითხია, რომ საკმაოდ ბევრის დაწერა შემიძლია, მაგრამ თემის სპეციფიკურობიდან გამომდინარე შევეცდები მოკლედ და ლაკონურად გადმოვცე.

ადამინი, რომელიც აყენებს ღვინოს შეგვიძლია შევადაროთ, ადამიანს რომელიც ზრდის შვილს. მართლაც, ნადვილი მეღვინე სიყვარულით და მზრუნველობით ეკიდება მისი დაღვინების და შემდგომ დავარგების პროცესს. ღვინის დაყენება ხომ ყურძნის დაკრეფიდან იწყება. სწორად შერჩეული რთველის პერიოდი, დროულად მიტანილი ყურძენი მარნამდე და მისი წესების დაცვით გადამუშვება, პირველი ეტაპია და წინაპირობა იმისი, რომ ხარისხიანი, გემოვნური თვისებებით და არომატით მდიდარ ღვინო მივლოთ. დაჭყლეთვის შემდეგ დურდო გადადის სადულარ ჭურჭლებში. მნიშვნელოვანია დუღილის დროს კონტროლდებოდეს მიმდინარე ქიმიური პროცესები, რომ რაიმე დარღვევა არ გაიპაროს და პროდუქტი არ გაფუჭდეს. ყველა ეს პროცესი საკმაოდ რთული და პრომატევადია მეღვინე-ტექნოლოგისთვის.

ჩემი ნაშრომი შეეხება მარნის დაპროექტებას, რომელისაც ექნება რესურსი გადაამუშაოს სეზონზე 100 ტონა საფერავის ჯიშის ყურძენი. გადამუშავების შედეგად

მივიღებ 70000 ბოთლ საუკეთესო ხარისხის, მუხაში დაქველდებულ წითელ მშრალ ღვინო, „მუკუზანს“ და 18500 „ალაზნის ველს“.

დღესდღეობით ქართულ ღვინოზე მოთხოვნა იზრდება და უფროდაუფრო მეტი უცხოელი ინტერესდება ქართული ღვინით. ამიტომ თემის აქტუალურო-ბიდან და ჩემი, როგორც დამწყები მეღვინის პოზიციიდან გამომდინარე საინტერესოა ვიმუშაო ღვინის მარნის დაპროექტებაზე. ორიენტირებული ვიქნები დავაპროექტო ისეთი მარანი, რომელშიც შესაძლებელი იქნება ვანარმოო მაღალხარისხიანი ღვინო „მუკუზანი“. ჩავატარე კვლევა, შევისწავლე კონკურენტი კომპანიების მიერ წარმოებული „მუკუზანი“, დავადგინე ბაზარზე ერთი ბოთლის საშუალო ღირებულება, რამაც საშუალება მომცა ჩემს მიერ წარმოებული ღვინის გასაყიდი ფასი დამეთვალა. როგორც წესი ქარხნის დაპროექტება იწყება ნედლეულის ბაზის დასაბუთებით და ქარხნის სანარმოო სიმძლავრის დადგენით. ხოლო შემდგომ ქარხნის ადგილმდებარეობის შერჩევით და მშენებლობის განსახორციელებლად საჭირო დოკუმენტაციის დამუშავებით.

ნაშრომებზე მუშაობისას ვისარგებლე, როგორც ინტერნეტ რესურსებით, ასევე სხვადასხვა მეღვინეობა-მევენახეობის სახელმძღვანელოთი. „მუკუზნის“ ღვინის მოთხოვნის დასაგენად გამოვიყენე ღვინის ეროვნული სააგენტოს მონაცემები. რაც შეეხება ვენახების ფართობებს აქ დამეხმარა საქსტატის მიერ ჩატარებული კვლევები. დანადგარების შესახებ ინფორმაცია ძირითადად ინტერნეტში მოვიძიე.

მთავარი მიზები რატომაც გადავწყვიტე გამეკეთებინა მარნის პროექტი არის ის, რომ ძალიან მინდა მექონდეს მარანი და შევექმნა საკუთარი პროდუქტი. ამიტომ მინდოდა შემესწავლა ყველა ის დეტალი, რაც საჭიროა პატარა თანამედროვე ქარხნის ასაშენებლად. თემზე მუშაობის პროცესში შეხება მექონდა ყველა იმ დეტალთან, რაც შეიძლება მომავალში მეღვინის ამჟღავნებში დამჭირდეს და ამ მხრივაც ძალიან დიდი გამოცდილება მივიღე.

ჩემი მიზანი იყო, შემექმნა ისეთი მარნის პროექტი, რომელიც იქნებოდა პატარა, თანამედროვე და ხარისხიანი პროდუქტის შექმნაზე ორიენტირებული.

რატომ „მუკუზანი“? იმიტომ რომ „მუკუზანი“ არის მსოფლიოში საუკეთესო მშრალი ღვინო. მას დიდი ხანია უკვე მთელი მსოფლიო იცნობს. საქართველოში წარმოებული ადგილწარმოშობის ღვინოებიდან გაყიდვებით არის მეორე ადგილზე. პირველ ადგილზე არის „ქინძმარაული“, რომელსაც „მუკუზნის“ კონკურენტად ვერ ჩავთვლით, რადგან არის ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინო. 2017 წლის მონაცემებით ექსპორტზე გავიდა 4.2 მილიონი ბოთლი „მუკუზანი“, რაც საკმაოდ კარგი მაჩვენებელია. ასევე ის საკმაოდ გაყიდვადი და მოთხოვნადია საქართველოშიც. „მუკუზანი“ არის ღვინო, რომელსაც ყველა იცნობს და ყველას უყვარს.

გადავწყვიტე ამერჩია „მუკუზნის“ დაყენების ისეთი ტექნოლოგია, რომ ყოფილიყო სხვებისგან გამორჩეული და რომლის გამოც მომავალში მომხმარებელი უპირატესობას ჩემს ღვინოზე გააკეთებდა. მოვიძიე მრავალი ლიტერატურა, გადავქევე ინტერნეტ სივრცე და მივედი ერთ დასკვნამდე: თუ გინდა დააყენო ნამდვილი „მუკუზანი“, ამისთვის საჭიროა : 1) ფერმენტაცია უნდა ჩაატარო აუცილებლად მუხის ჩანებში; 2) დაავარგო მინიმუმ ერთი წელი მუხის კასრებში; 3) ყურძენი აუცილებლად უნდა იყოს სოფელ მუკუზნის ფერდობებზე დაკრეფილი. წინააღმდეგ შემთხვევაში მიიღებ ღვინოს, რომელიც იქნება არა „მუკუზანი“, არამედ უბრალოდ რიგითი მშრალი წითელი ღვინო.

1. საქართველოს მევენახეობა-მელვინეობის მოკლე ისტორიული მიმოხილვა და განვითარების პერსპექტივები

1.1 მევენახეობა და მელვინეობა

“მევენახეობა-მელვინეობა საქართველოს სოფლის მეურნეობის უძველესი და უმნიშვნელოვანესი დარგია. ვაზის კულტურის ისტორია მჭიდროდ არის დაკავშირებული ქართველი ერის ისტორიასთან. ჩვენი ერის შემოქმედებითი ბუნება, განსაკუთრებული სიყვარული და დაინტერესება ვაზისა და ღვინისადმი გამოიხატა ქართულ კულტურაში, ტრადიციულ წეს-ჩვეულებებში, არქიტექტურაში, ორნამენტში, ჭედურობაში, მხატვრობაში, პოეზიაში, სიმღერასა და ხელოვნების სხვა დარგებში.

საქართველო ითვლება მევენახეობა-მელვინეობის ერთ-ერთ უძველეს კერად და მაღალი ხარისხის ღვინოების წარმოების ზონად მსოფლიოში, რასაც

ადასტურებს, გარეული და კულტურული აბორიგენული ვაზის ჯიშების მრავალფეროვნება, აგრეთვე ამჟღავნებს, პალეობოტანიკური, ისტორიული, არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული, ფილოლოგიური, ლინგვისტიკური და სხვა მეცნიერული გამოკვლევები, როგორც ქართველი, ისე უცხოელი მკვლევარებისა.

ვაზი საქართველოში ფართოდ გამოიყენება. ყურძნისგან წურავენ წვენს, ამზადებენ ბადაგს, თათარას და ჩურჩხელეს, გამოიყენება საჩამიჩედ, არსებობს დეკორატიული ჯიშები. იყენებენ სამკურნალოდ: გულსისხლძარღვთა დაავადებისა და სისხლის ნაკლებობის დროს.”¹

1.2 ქართული ვაზის ისტორია

“საქართველო ითვლება კულტურული ვაზის (*Vitis vinifera*L.) წარმოშობის ერთ-ერთ პირველ ცენტრად. სავარაუდოდ, ძვ. წ. აღ. 5000-7000 წლებიდან მომდინარეობს ვაზის სელექცია. აქედან, კულტურული ვაზი გავრცელდა ხმელთაშუა ზღვის აუზში, ახლო აღმოსავლეთში და ბოლოს ამერიკაში. ყურძნის ნიჰნები აღმოჩენილია ირანში, თურქეთში, სირიაში, ლიბანსა და იორდანიაში. თუმცა, ქართული მასალების ასაკი და სახეობათა სრულყოფილება ნათლად მოწმობს, რომ საქართველოში ვაზის მოშენებისა და ღვინის დამზადება ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 7000 წლის წინ ან უფრო ადრე იყო. საქართველოში ვაზის ხანგრძლივი კულტივარების დამადასტურებელ ფაქტს წარმოადგენს თესლების არქეოლოგიური ნარჩენები.

1965 წელს სიმონ ჯანაშიას ისტორიის სახელმწიფო მუზეუმისა და თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ერთობლივმა ექსპედიციამ შულავერის მდელი

1

https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%A1_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9C%E1%83%90%E1%83%AE%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90_%E1%83%93%E1%83%90_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%A6%E1%83%95%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90

(ქვემო ქართლი) აღმოაჩინა უძველესი დასახლება და მისი ნანგრევები, სადაც დიდი ოდენობით ბოტანიკური მასალა იპოვნეს. აღმოჩენილ მასალებს შორის განსაკუთრებით საყურადღებო იყო ყურძნის წიპნა. ანალიზის შემდეგ, მორფოლოგიური და ამპლემეტრული მონაცემების მიხედვით ქართველმა და უცხოელმა მეცნიერებმა დაადგინეს, რომ ის არის მოშინაურებელი ყურძნის ნაირსახეობის წიპნა. ნახშირწყლების ანალიზის შედეგად აღმოჩნდა, რომ წიპნები თარიღდება ჩვ. წ-მდე 5000-7000 წლებით და არის უძველესი არამართო საქართველოში, არამედ მთელს მსოფლიოში. გვიანი ქვის ხანის, ნეოლითის მონაცემების მიხედვით, კაცობრიობის კულტურულ და ეკონომიკურ ცხოვრებაში ღვინის კულტურა სწორედ საქართველოდან მკვიდრდება. შულავერში აღმოჩენილი უძველესი მოშინაურებული ყურძნის წიპნები ადასტურებს, რომ იმ დროისთვის მტკვრის ხეობაში, სამხრეთ და ცენტრალურ საქართველოში უკვე არსებობდა კარგად განვითარებული მეღვინეობის კულტურა.

ქართული მევენახეობის მწვერვალი XIX საუკუნის მეორე ნახევარში იყო. ქართული მეღვინეობის განვითარებაში უდიდესი წვლილი შეიტანა თავადმა ალექსანდრე ჭავჭავაძემ, რომელიც ფლობდა თელიანის მამულს. სწორედ იქ დაიწყო ადგილობრივი, სხვადასხვა სახის ღვინოების (რქანითელი, მწვანე, საფერავი) დამზადება.

1850 წლიდან დაიწყო ნაცარას ეპიდემია, მაგრამ იგი მალევე დამარცხდა გოგირდის მეშვეობით. XX საუკუნის დასაწყისისათვის ფილოქსერისა და სოკოვან ავადმყოფობათა მოქმედების შედეგად ვენახების საერთო ფართობი მკვეთრად შემცირდა. ვაზის ფილოქსერა XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან შემოვიდა საქართველოში. ფილოქსერა ბუგრების გვარის პარაზიტია. მან უდიდესი ზიანი მიაყენა ქართული ვაზის ჯიშებს. იგი პირველად აშშ-ში აღმოაჩინეს. ფესვზე დაზიანებულ ადგილებში ჩნდება პატარა ბუბტუკები, შემდეგ იგი სკდება და მავნე

ნივთიერებები ხვდება მცენარის ფესვში. ამის შედეგად, მცენარეს ფესვიდან აღარ მიეწოდება წყალი და მინერალები და იგი ხმება.”²

1.3 ვაზის ჯიშები

საუკუნეების მანძილზე ყალიბდებოდა ქართული მევენახეობა-მელვინეობის კულტურა. ჩვენამდე მოაღწია ვაზის უნიკალურმა ჯიშებმა და ღვინის წარმოების მდიდარმა ტრადიციებმა.

ხალხური მეთოდების მეშვეობით გამოყვანილია 500-ზე მეტი ვაზის ჯიში, რომელთაგან 400-ზე მეტი, დაცულია საკოლექციო ნარგაობებში. ამჟამად სტანდარტულ ასორტიმენტში 47 ვაზის სამრეწველო ჯიშია შეტანილი, აქედან 35 საღვინე ჯიშებს უკავიათ.

გამორჩეული მაღალხარისხოვანი ქართული საღვინე ვაზის ჯიშებია: რქანითელი, მწვანე, ხიხვი, ქისი, ჩინური, გორული მწვანე, ცოლიკოური, ციცქა, კრახუნა, საფერავი, თაგვეერი, შავკაპიტო, ალექსანდროული, მუჭურეთული, ძველშავი, უსახელოური, ოცხანური საფერავი, ოჯალეში, ჩხავერი, ალადასტური და სხვა.

1.4 საქართველოს მევენახეობის გეოგრაფიული მდებარეობა

“საქართველო მდებარეობს ევროპისა და აზიის გზაგასაყარზე, შავი და კასპიის ზღვებს შორის. მევენახეობა-მელვინეობა მოქცეულია ჩვენი პლანეტის ჩრდილოეთის განედის 41° 07′ – 43° 35′-სა და აღმოსავლეთ გრძედის 40° 05′ – 46° 44′ შორის, დიდი კავკასიონის მთის სისტემის შუა და დასავლეთ ნაწილში, შავი და

²

https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%A1_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9C%E1%83%90%E1%83%AE%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90_%E1%83%93%E1%83%90_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%A6%E1%83%95%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90

კასპიის ზღვის აუზთა შორის, რომელთა ზემოქმედება განსაზღვრავს აქაური ბუნებრივი პირობების მრავალფეროვნებას და საუკეთესო გარემოს ქმნის ორიგინალური, ხარისხოვანი და მაღალხარისხოვანი მევენახეობა-მელვინეობის განვითარებისათვის.

მევენახეობა-მელვინეობის მკვეთრად განსხვავებულ თავისებურებათა საფუძველზე ქვეყნის ტერიტორია ორ მაკროზონად არის დაყოფილი: აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველო.

აღმოსავლეთ საქართველო დაქანებულია კასპიის ზღვისაკენ და ხასიათდება ზომიერი კონტინენტალური, მშრალი, სუბტროპიკულში გარდამავალი ჰავით.

დასავლეთ საქართველო მოქცეულია შავი ზღვის გავლენის ქვეშ და ხასიათდება ტენიანი, სუბტროპიკული კლიმატით.”³

1.5 ვაზი, ტრადიციები და რელიგია

“ქართველმა ხალხმა საუკუნეების მანძილზე შექმნა ვაზისა და ღვინის მოხმარების კულტურა და ტრადიცია, შეიმუშავა სუფრის მშრალი, ბუნებრივად ტკბილი და ნახევრად ტკბილი, სადესერტო და ცქრიალა, კახური და იმერული ტიპის ღვინოების დამზადების ტექნოლოგიური ხერხები.

ქრისტიანული რელიგიის გავრცელების შემდეგ, როდესაც იესო ქრისტეს მოციქულებმა ანდრია პირველწოდებულმა და სვიმონ კანანელმა იქადაგეს საქართველოში, ღვინო საეკლესიო რიტუალებშიც იღებდა და ამჟამადაც იღებს მონაწილეობას, რაზეც მიუთითებს ეკლესია-მონასტრების გარშემო ჩატარებული არქეოლოგიური გათხრების დროს ნაპოვნი საღვინე ჭურჭელი.

3

https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%A1_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9C%E1%83%90%E1%83%AE%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90_%E1%83%93%E1%83%90_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%A6%E1%83%95%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90

ლეგენდის მიხედვით, როდესაც განმანათლებელი წმინდა ნინო საქართველოში შემოვიდა, მას ხელში ეჭირა ვაზისგან დამზადებული, საკუთარი თმით შეკრული ჯვარი. მას შემდეგ ვაზი ახალი რელიგიის სიმბოლოა. ასევე, ქართული ეკლესიის კარები ხშირად ვაზის ფიცრებისაგან კეთდებოდა. გავცელებული იყო ვაზის ჩუქურთმის გამოყენება ტაძარ-მონასტრების მშენებლობის დროს. ქართველი ხალხი შორეულ წარსულში ვაზს „წმინდა“ მცენარედ თვლიდა. ამიტომაც, ბუნებრივია ქართველი ადამიანის განსაკუთრებული ყურადღება ვაზის მოვლა-გამენებისთვის. ძველ დროში, საქართველოს ეკონომიკის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი საფუძველი მევენახეობა იყო. საქართველოდან ღვინის ექსპორტს აწარმოებდნენ მემობელი ქვეყნები. უცხო დამპყრობლების მხრიდან (თემურ-ლენგი, შაჰ-აბასი), ვენახების გაჩეხვის მიზანს წარმოადგენდა ქვეყნის ეკონომიკურად დაქვეითება და შემოსავლის შემცირება.

ჩვენი მატერიალური მემკვიდრეობა აგრეთვე იცნობს:ყურძნის სასხლავ სპეციალურ დანებს, ღვინის დასაწურ მონყობილებებს, თიხის და ლითონის ჭურჭელს, სხვადასხვა ფორმის და სახის სასმისებს, ღვინის დასაყენებელ და შესანახ ქვევრებს და სხვა. ეს კულტურული კერები მდებარეობს, როგორც დასავლეთ, ასევე აღმოსავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე. კერძოდ: შულავერი, მცხეთა, თრიალეთი, ბიჭვინთა, ალაზნის ველი, მესხეთი და სხვა. მეღვინეობის ამსახველი სხვადასხვა ორნამენტებიან ჭურჭელში აღმოჩენილია სამთავისში, იყალთოში, ზარზმაში, გელათში, ნიკორწმინდაში, ვარძიასა და საქართველოს სხვა რეგიონებსი.”⁴

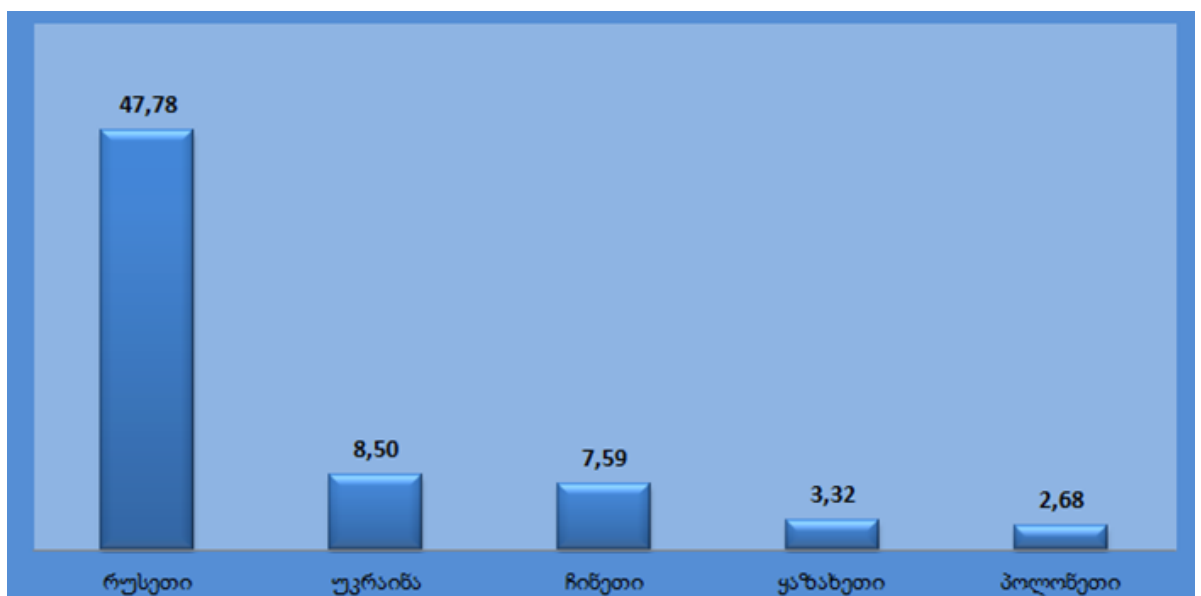
1.6 ვაზი და ეკონომიკა

4

https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%A1_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%9C%E1%83%90%E1%83%AE%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90_%E1%83%93%E1%83%90_%E1%83%9B%E1%83%94%E1%83%A6%E1%83%95%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%94%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%90

“რა შეგვიძლია ვთქვათ ქართული ღვინის ინდუსტრიის ეკონომიკურ ასპექტზე? უპირველეს ყოვლისა, უნდა აღინიშნოს, რომ უკანასკნელ წლებში, ღვინის ექსპორტი იზრდება და 2012 წელს, რუსეთის ბაზრის გახსნის შემდეგ, რუსეთი კვლავ ქართული ღვინის უდიდესი იმპორტიორია. ასევე, აშკარაა ღვინის ექსპორტის ფასი ზრდა, 90-იანი წლების შუა პერიოდიდან, როდესაც ნიშნული 1 დოლარზე ნაკლები იყო, 2011 წლისთვის 3.2 დოლარამდე და შემდგომაც. მიმდინარე მდგომარეობით, ქართული ღვინის საექსპორტო ფასი, მსოფლიოს საშუალოს აღემატება, რაც მისი, როგორც ფუფუნების პროდუქტის სტატუსს ამყარებს. მომავალში სავარაუდოა, რომ მიწოდების გაზრდა ექსპორტის ფასზე იმოქმედებს, როგორც ეს მოხდა ავსტრალიის შემთხვევაში, 2000-იან წლებში, როდესაც ავსტრალიური წარმოების ღვინოებზე ფასი შემცირდა, მაგრამ ასევე სავარაუდოა, რომ მიწოდების ეფექტი კომპენსირებული იქნება ევროპასა და ამერიკაში ქართული ღვინის ცნობადობის გაზრდით.”⁵

“2017 წელს ქართული ღვინის ექსპორტი 54%-ით გაიზარდა და მან 76.7 მილიონ ბოთლს მიაღწია (იხილეთ დიაგრამა 1.1) . თანხობრივად ექსპორტიდან მიღებული შემოსავალი \$170 მილიონს აჭარბებს.

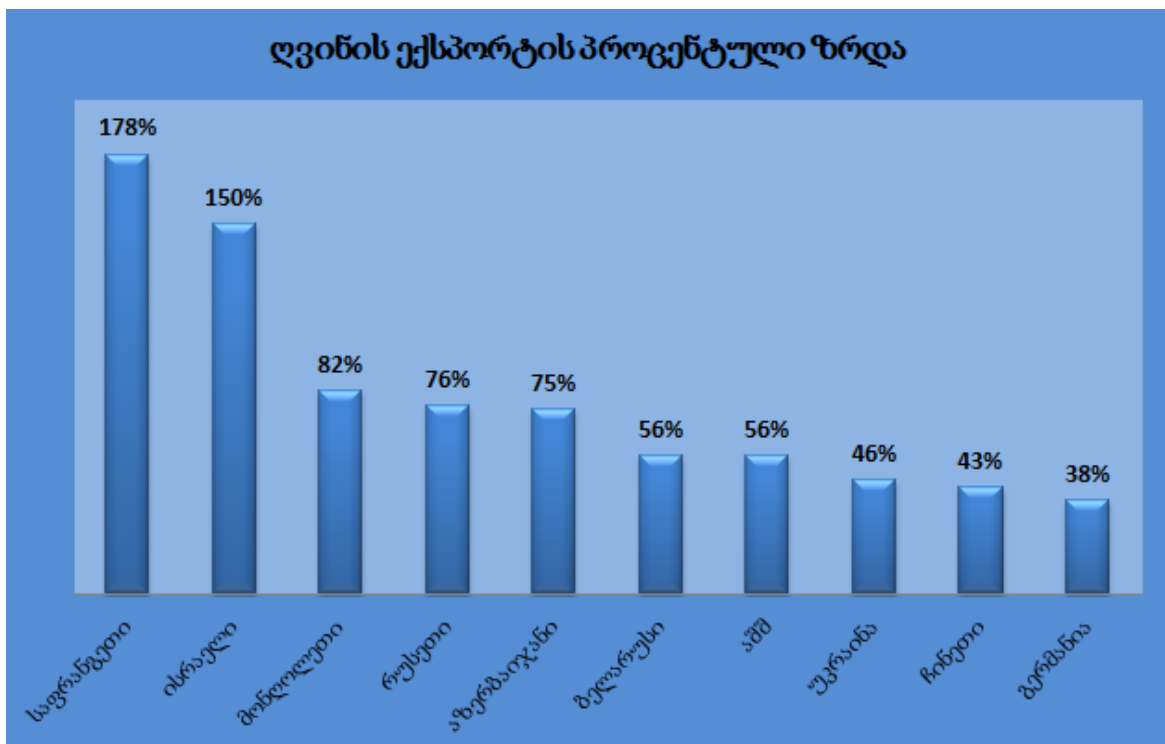


⁵ <http://iset-pi.ge/index.php/ka/iset-economist-blog/entry/e1-83-a5-e1-83-90-e1-83-a0-e1-83-97-e1-83-a3-e1-83-9a-e1-83-98-e1-83-a6-e1-83-95-e1-83-98-e1-83-9c-e1-83-98-e1-83-a1-e1-83-94-e1-83-99-e1-83-9d-e1-83-9c-e1-83-9d-e1-83-9b-e1-83-98-e1-83-99-e1-83-a3>

დიაგრამა 1.1 გაყიდული ბოთლების რაოდენობა ქვეყნების მიხედვით (მლ. ლარი)

- რუსეთი - 47,778,920 ბოთლი
- უკრაინა - 8,502,554 ბოთლი
- ჩინეთი - 7,585,407 ბოთლი
- ყაზახეთი - 3,322,867 ბოთლი
- პოლონეთი - 2,676,440 ბოთლი

ექსპორტის მატება აღსანიშნავია შემდეგ ქვეყნებში: ჩინეთი - 43% (7,585,407 ბოთლი), რუსეთი - 76% (47,778,920), უკრაინა - 46% (8,502,554), პოლონეთი - 15% (2,676,440), ლატვია - 20% (1,505,138), ბელარუსი - 56% (1,827,130), აშშ - 56% (457,920), გერმანია - 38% (404,538), ისრაელი - 150% (213,074), მონღოლეთი - 82% (168,162), საფრანგეთი - 178% (99,796), აზერბაიჯანი 75% (141,294) და სხვა.”⁶



დიაგრამა 1.2 ღვინის პროცენტული ზრდა

⁶ <http://www.tabula.ge/ge/story/128265-2017-tsels-ghvinis-egsporti-rekorduli-76-milioni-botli-iko-misi-62-rusetze-modis>

“ვინ მიიღებს სარგებელს, თუ გაიზრდება ქართული ღვინის წარმოების მოცულობა და ფასი? ღვინოს აქვს პოტენციალი, ხელი შეუწყოს „ინკლუზიურ ზრდას“, ე.ი. ზრდას, რომლის დროსაც, სარგებელს იღებენ არა მხოლოდ მენარმეები და წარმოებაში უშუალოდ ჩართული პირები (როგორც ეს ხშირად თან სდევს ეკონომიკურ აქტივობებს განვითარებად ქვეყნებში). ეს მსჯელობა ემყარება იმ ფაქტს რომ სოფლად, განსაკუთრებით კი კახეთში, მევენახეობა შემოსავლის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი წყაროა. მიუხედავად იმისა, რომ ზოგიერთი ღვინის კომპანია თავად ფლობს ვენახებს და ყურძენს იქიდან იღებს, სხვები ყურძენს, ძირითადად, საოჯახო მეურნეობებიდან ყიდულობენ. ქვეყნის მასშტაბით, დაახლოებით, 2-3-ჯერ მეტი ღვინო იწარმოება ოჯახებში, ვიდრე ღვინის ქარხნებში. ეს ნიშნავს, რომ თუ ქართული ღვინის მოთხოვნა და ფასი გაიზრდება, ღვინის ქარხნებს შორის კონკურენცია გაზრდის ყურძნის ფასსაც. ამ გზით, მსოფლიო ბაზრებზე ქართული ღვინის პოპულარიზაცია პირდაპირ აისახება ქართველი მევენახე გლეხების შემოსავალზე!

და მაინც, რა რაოდენობის ღვინის წარმოებაა შესაძლებელი? ბოლო წლებში ქარხნების მიერ, ღვინის დასაყენებლად საშუალოდ, 140-150 ათასი ტონა ყურძენი გამოიყენება. საოჯახო მეურნეობების მფლობელობაში არსებული ვენახების მოსავლის დიდი ნაწილი, ოჯახის ღვინის დასაყენებლად გამოიყენება, თუმცა, თუ ღვინის კომპანიები მევენახეებს მისაღებ ფასს შესთავაზებენ, ისინი, მოხმარების ნაცვლად, გაყიდვას ყურძენს. ამ შემთხვევაში, შესაძლებელია კომერციულად წარმოებული ღვინის რაოდენობის მნიშვნელოვნად გაზრდა, რაც ქვეყნის და მოსახლეობის ექონომიკურ მდგომარეობაზე მნიშვნელოვნად აისახება.”⁷

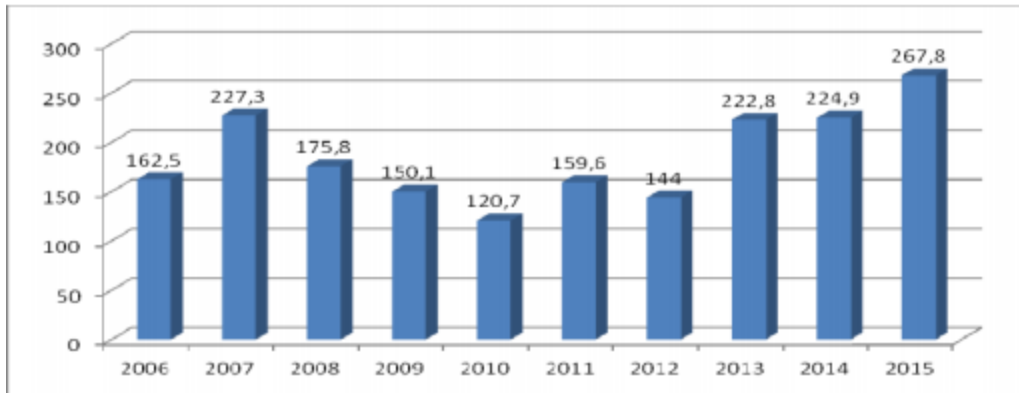
დღეის მდგომარეობით, საქართველოში 60 ათას ჰექტარზეა ვენახი გაშენებული. ეს მხოლოდ იმ ფართობის ნახევარია, რაზეც 1980-იანების დასაწყისამდე იყო ვენახი გაშენებული (მათი დიდი ნაწილი გაიჩეხა გორბაჩოვის

⁷ <http://iset-pi.ge/index.php/ka/iset-economist-blog/entry/e1-83-a5-e1-83-90-e1-83-a0-e1-83-97-e1-83-a3-e1-83-9a-e1-83-98-e1-83-a6-e1-83-95-e1-83-98-e1-83-9c-e1-83-98-e1-83-a1-e1-83-94-e1-83-99-e1-83-9d-e1-83-9c-e1-83-9d-e1-83-9b-e1-83-98-e1-83-99-e1-83-a3>

ანტი-ალკოჰოლური კამპანიის შედეგად); ამის მიუხედავად, საქართველო მეოთხეა (პორტუგალიის, ჩილეს, და იტალიის შემდეგ) სასოფლო-სამეურნეო მიწების წილით (8%), რომელიც გამოყენება ვაზის კულტივირებისათვის. ასე რომ, ექსპორტის კიდევ უფრო გაზრდა შესაძლებელია ვენახების იმ ტერიტორიაზე გაშენებით, სადაც ისინი გაიჩეხა.

1.7 განვითარების პერსპექტივები

2004 წლის აღწერის მონაცემებით, ვენახის საერთო ფართობმა საქართველოში 48,0 ათასი ჰა შეადგინა. 1960 წელს ეს მაჩვენებელი 77,9 ათასი ჰა იყო, 1970 წელს - 66,8 ათასი, ხოლო 1984 წელს 87,9 ათასი ჰა. ოფიციალური წყაროებით აღნიშნული მონაცემის განახლება არ მომხდარა. თუმცა, საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ მოწოდებული საორიენტაციო მონაცემების თანახმად, იმერეთის რეგიონში ვენახების ფართობები დაახლოებით 20000 ჰექტარია, კახეთში 33582 ჰა, ხოლო რაჭის რეგიონში კი - 570 ჰა, დანარჩენ რეგიონებში 1848 ჰა. საქართველოში ვენახების ფართობების საორიენტაციო მაჩვენებელმა 2014 წელს სულ 56 ათას ჰა-ს მიაღწია. ყურძნის ხვედრითი წილი საქართველოს მთლიან შიგა პროდუქტში საშუალოდ 1.4%-ს შეადგენს. ყურძნის წარმოების ყველაზე მაღალი მაჩვენებელი 2007 წელს დაფიქსირდა - 227 ათასი ტონა. მომდევნო პერიოდში ადგილი ჰქონდა წარმოების კლებას, 2011 წლიდან კვლავ ზრდის ტენდენცია დაიწყო და 2015 წელს 267,8 ათასი ტონა შეადგინა (იხ. დიაგრამა 1.3)



დიაგრამა 1.3 ყურძნის წარმოება საქართველოში (ათასი ტონა)

“ქართული ღვინის პროდუქტებისა და ღვინის სექტორის კონკურენტული უპირატესობებია:

- ხელსაყრელი ბუნებრივ-რესურსული პოტენციალი, განსაკუთრებით მიკროზონები;
- ყურძნის ენდემური ჯიშების უნიკალური მრავალფეროვნება;
- ღვინის წარმოების მრავალსაუკუნოვანი ისტორია და ტრადიციები;
- მაღალი ხარისხის ნედლეული;
- ღვინის დაყენების ადგილობრივი, უნიკალური მეთოდები და ტექნოლოგიები;
- პროდუქტის ხარისხისა და ფასის თანაფარდობა და სხვ.

საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის განვითარების და ახალი სამომხმარებლო ბაზრების ათვისებისათვის სახელმწიფოს მიერ ბიუჯეტიდან ყოველწლიურად გარკვეული თანხა გამოიყოფა, რაც ჩემი აზრით არცთუისე ბევრია. “ (იხ. ცხრილი 1.1)⁸

ცხრილი 1.1 მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებისათვის გამოყოფილი თანხები,

⁸ ეთერ ხარაიშვილი, ღვინის ბაზარი და მევენახეობა-მეღვინეობის დივერსიფიკაციის კონკურენტული მოდელები საქართველოში. თბილისი, უნივერსალი, 2017.

ათასი ლარი

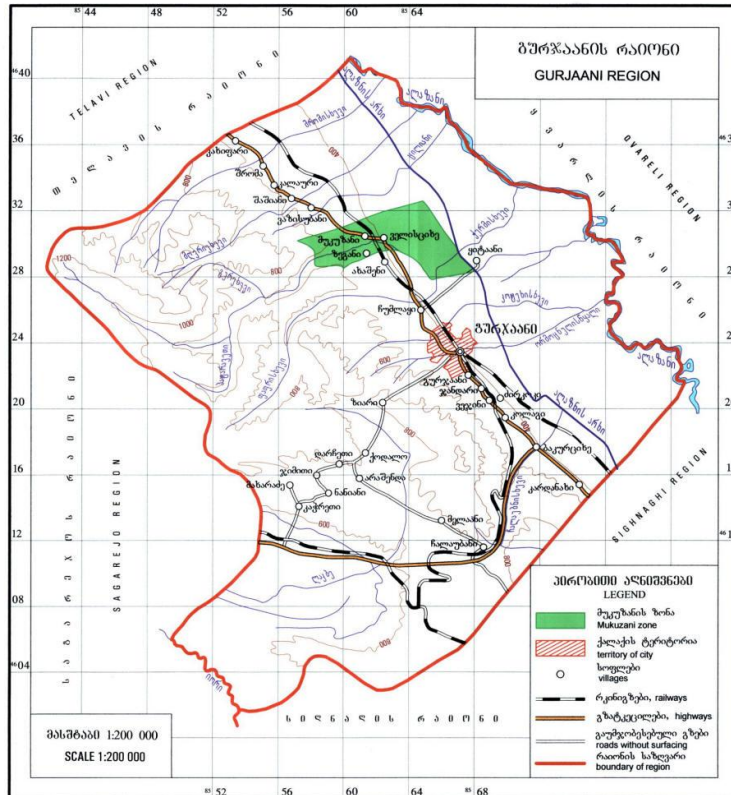
დასახელება	2015	2016	2017	2018
საქართველოს სოფლის მეურნე- ობის სამინისტროსთვის	337 976.0	317 940.0	310 700.0	318 370.0
მევენახეობა- მელვინეობის განვითარებისათ- ვის	20 409.0	25 100.0	25 100.0	25 100.0

2. „მუკუზანის“ მიკროზონა

2.1 გეოგრაფიული მდებარეობა

„მუკუზანის მიკროზონა მდებარეობს აღმოსავლეთ საქართველოს შიგნით კახეთში, გურჯაანის რაიონის მდ. ალაზნის განედური მიმართულების ხეობის მარჯვენა სანაპიროზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ დაქანებაზე, ჩრდილო განედის 41° 48' და აღმოსავლეთ გრძედის 45° 44' კოორდინატებზე,

ზღვის დონიდან 350-750 მ სიმაღლის ფარგლებში. სანედლეულო ბაზა მოიცავს: დედოფლის ზვარის, ფათრის მინდვრების, დამარჩინეს, ნადარბაზვეის, სოფ. ზეგაანის, მუკუზანის ტერიტორიებს მთლიანად, ჩუმლაყის, ველისციხისა და ვაზისუბნის ტერიტორიების ნაწილს (იხ. სურათი 2.1). აქ რელიეფის ფორმებს სუსტად დახრილი ფერდობები, გავაკებები და შლექიფები წარმოადგენენ.”⁹



სურათი 2.1

2.2 კლიმატი

“მუკუზანის მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. არანაკლები მნიშვნელობა აქვს ადგილმდებარეობის რელიეფური პირობების გავლენით წარმოქმნილ პროცესებს, კერძოდ, კახეთის კავკასიონის მყინვარებით დაფარული

⁹ <http://georgianwine.gov.ge/Ge/Wine/11>

მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასების ზემოქმედებასაც. აქ კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით.

ვენახისათვის შერჩეულ ფართობზე აღმოსავლეთიდან დასავლეთისაკენ ჰორიზონტი მნიშვნელოვნად გაშლილია. ყურძნის მარცვლების ფორმირებისა (ივნისი, ივლისი, აგვისტო) და სიმწიფის პერიოდში მუკუზნის განედისათვის მზის სიმაღლე შესაბამისად $70-60^{\circ}$ და $50-40^{\circ}$ ფარგლებში მერყეობს, რაც ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ დახრილ დაქანებაზე, ვაზისათვის ეფექტურ რადიაციულ რეჟიმს განაპირობებს.

მიკროზონაში ყურძნის მარცვლების ფორმირებისა და სიმწიფის პერიოდებში, ცის თალის საერთო მოლრუბლეულობის მიხედვით მონმენდილი დღეების რაოდენობა – შესაბამისად 16 და 8-ს უდრის. ქვედა იარუსის მოლრუბლეულობის შემთხვევაში აღნიშნული პერიოდების მიხედვით მონმენდილი დღეების რაოდენობა 30 და 15 დღეა.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა მუკუზნის მევენახეობა-მელვინეობის მიკროზონაში 2150-2200 საათის საზღვრებში მერყეობს. სავეგეტაციო პერიოდში მზე საშუალოდ 1600 საათის განმავლობაში ანათებს. წელიწადში ჯამური რადიაცია 130 კკალ/სმ²-ზე მაღალი არ არის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 95-100 კკალ/სმ²-ის საზღვრებშია. პირდაპირი რადიაციის ჯამი წლიურად 75 კკალ/სმ²-ია, ხოლო გაბნეული 54- კკალ/სმ².

მიკროზონაში ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგის ზედაპირზე საშუალო წლიური ტემპერატურა 15° , უთბილეს თვეებში (ივლისი-აგვისტო) 30° , ზამთრის თვეებში კი $0-3^{\circ}$ ფარგლებშია. საშუალო მაქსიმუმი უთბილეს თვეებში 53° -ს, ხოლო საშუალო მინიმუმი უცივეს თვეში 5° -ს აღწევს.

ნიადაგის სიღრმის ტემპერატურული იზოპლეთების ანალიზიდან გამომდინარე, 5-50 სმ სიღრმის ფენაში, ტემპერატურის 10° -ზე ზევით მდგრადი გადასვლა საშუალოდ აპრილის პირველ დეკადაში ხდება. შედარებით ღრმა ფენაში (50-100 სმ) ეს ვადა აპრილის შუა რიცხვებისაკენ გადაინაცვლებს.

ფესვთა სისტემის გააქტიურება მაისის შუარიცხვებიდან იწყება, როცა 10-120 სმ-ის სიღრმის ფენაში ნიადაგის ტემპერატურა 15⁰-ზე მაღალი ხდება. ივნისის შუარიცხვებიდან სექტემბრის ბოლომდე, სამ თვეზე მეტი პერიოდის განმავლობაში, 70 სმ-მდე სიღრმის ფენაში ნიადაგის ტემპერატურა 20⁰-ზე მაღალია, ხოლო ივლისის შუარიცხვებიდან აგვისტოს დასასრულამდე, 40 სმ-მდე სიღრმის ფენაში ტემპერატურა 24⁰-ს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5⁰, უთბილესი თვეების (ივლისი, აგვისტო) 23,6⁰, უცივესი თვის +1,1⁰ უდრის. მრავალწლიური მონაცემებიდან გამომდინარე, ჰაერის წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურებიდან საშუალო -10⁰, -11⁰, აბსოლუტური მაქსიმუმიდან საშუალო 35⁰, ხოლო ექსტრემალური ტემპერატურები -23, +38⁰ უდრის.

საფერავის კვირტის გაშლა აპრილის შუარიცხვებში, ყვავილობა მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფე აგვისტოს მეორე ნახევარში იწყება. ყურძნის ტექნიკური მომწიფება სექტემბრის ბოლოს ხდება, ამისათვის საჭიროა 3500⁰-მდე და მეტი სითბო. ასეთი რაოდენობის სითბო მუკუზნის მიკროზონაში 700 მ სიმაღლემდე გროვდება.

მუკუზნის მევენახეობა-მელვინეობის ზონაში, 350-750 მ სიმაღლის ფარგლებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ($\sum t > 10^{\circ}\text{C}$) 4120-3440⁰-ის საზღვრებში იცვლება. ევროპული ტიპის სუფრის ღვინისათვის საუკეთესო ხარისხის ღვინომასალას (21%-მდე შაქრიანობითა და 6,0-7,5 გ/დმ³ ტიტრული მუავიანობით) საფერავი მოგვცემს 4000⁰ სითბოს ჯამისას. ასეთი რაოდენობის სითბოს ჯამი მიკროზონაში საშუალოდ (50%) დაგროვდება 420 მ სიმაღლემდე არსებულ ფართობებზე. 500 მ სიმაღლეზე ასეთი სახის პროდუქციას მივიღებთ 4 წელიწადში ერთხელ (25%).

600 მ სიმაღლეზე არსებული ნაკვეთებიდან საუკეთესო ხარისხის პროდუქციის მომცემი წლების ალბათობა 5%-ზე მეტი არ არის (100 წელიწადში 5-ჯერ) მაშინ, როცა კარგი ხარისხის პროდუქცია 25% წლების (4 წელიწადში ერთხელ

მიიღება). 600 მ ზევით მდებარე ნაკვეთებიდან იწარმოება შედარებით მდარე, ადგილობრივი მოხმარებისათვის გამოსადეგი ღვინო.

350-დან 450 მ სიმაღლემდე არსებული ფართობებიდან აქ შესაძლებელია შესაბამისად ათ წელიწადში 5-ჯერ და 4 წელიწადში ერთხელ საფერავისაგან ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალის მიღებაც.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი მუკუზნის მიკროზონაში 870 მმ, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 645 მმ უდრის. ნაყოფის ფორმირების პერიოდში (VI-VII-VIII) მოდის 253 მმ ნალექი მიწისპირა ჰაერის ფენაში ტენის დეფიციტების ჯამი კი 765 მმ (გურჯაანი) უდრის. აღნიშნული მაჩვენებლები მიკროზონაში ვაზისათვის არასაკმაო დატენიანებას (0,33) განაპირობებს. სიმწიფის პერიოდი ზომიერად დატენიანებულია (0,59), ამიტომ მორწყვა არ არის საჭირო.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 71% უდრის. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია ივლისში (63%) და აგვისტოში (60%), შედარებით მეტია შემოდგომის დასასრულს (78%) და ზამთრის თვეებში (76-75%).

თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. 74 % წლებში თოვლი არამდგრადია. ზამთარში თოვლიან დღეთა რიცხვი 26 უდრის.

სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,1-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისი (0,7 დღე) და ივნისია (0,5 დღე).

ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმებიდან საშუალო მიკროზონაში -9, -11°C უდრის. 10 წელიწადში ერთხელ მინიმალური ტემპერატურა ზამთარში შესაძლოა -15⁰-მდე დაეცეს, რაც საფერავის მოზამთრე კვირტებს მხოლოდ სუსტად (< 30%) დააზიანებს.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) რუმბის ქარები. უქარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 21%-ს უდრის. ღამით, მზის ამოსვლამდე, კავკასიონის მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასები ზამთრის ყინვებს და გაზაფხულის წაყინვების საშიშროებას აძლიერებს. მიკროზონა მიეკუთვნება მავნე

ქარების ზემოქმედების მე-3 ჯგუფის რაიონებს. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი კი მხოლოდ 4-ს უდრის. უკეთეს შემთხვევაში რეკომენდებულია ორრიგიანი ქარსათარი ზოლების გაშენება.

მიკროზონაში შემოდგომის პირველი წაყინვები ნოემბრის დასასრულს იწყება. 10 წელიწადში ერთხელ პირველი წაყინვები შესაძლოა ოქტომბრის ბოლოდან დაიწყოს, რაც საშიშროებას არ უქმნის ვაზის კულტურას. ბოლო წაყინვები საშუალოდ მარტის ბოლოდან წყდება, 10 წელიწადში ერთხელ კი აპრილის შუა რიცხვებამდეა მოსალოდნელი. ასეთ შემთხვევაში კვირტების ადრე გაშლისას, როგორც ამას 2004 წლის გაზაფხულზე ჰქონდა ადგილი, წაყინვები მეტად საშიშია. ზონაში უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 230 დღეზე მეტია.”¹⁰

2.3 ნიადაგი

“2005 წლის ივნის-ივლისის თვეში საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ნიადაგმცოდნე სპეციალისტებმა მიკროზონის ნიადაგური საფარის შესწავლის მიზნით, ზემოთ ხსენებულ ტერიტორიაზე ჩაატარეს ნიადაგების საველე და კამერალური კვლევის სამუშაოები. ნიადაგების ანალიზური სამუშაოები ჩატარდა ამავე ინსტიტუტის აგროქიმიის ლაბორატორიაში.

საკვლევ ტერიტორიაზე წარმოდგენილია ყავისფერი ნიადაგების სხვადასხვა სახეები და სახესხვაობები:

- ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხათიანი, თიხიანი და თიხნარი.
- მუქი ყავისფერი (ძველი ალუვიური), დიდი სისქის, თიხიანი.
- მუქი ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხათიანი, საშუალოდ და მსუბუქი თიხა.

¹⁰ <http://georgianwine.gov.ge/Ge/Wine/11>

- რენძინო-ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი.
- რენძინო-ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი.
- ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი.

ყავისფერი დიდი და საშუალო სისქის ნიადაგები ტერიტორიის ძირითად ნაწილზეა წარმოდგენილი. დიდი სისქის ნიადაგებში პროფილის სიღრმე 80-100 სმ-დან 110-130 სმ-ს ფარგლებში ცვალებადობს. საშუალო სისქის ნიადაგებში კი პროფილის სისქე 60-70 სმ-დან 70-80 სმ-მდეა. აქტიური ჰუმუსიანი ფენა შესაბამისად 50-60-დან 75-85 სმ-მდე დიდ სისქეებში, 30-40, 40-50 სმ-მდე საშუალო სისქეებში, ნიადაგების მექანიკური შედგენილობა თიხნარები და მსუბუქ თიხებამდეა, ზოგან კი საშუალო თიხებსაც აღწევს. სტრუქტურა მარცვლოვან-კოშტოვანიდან (ზედა ფენებში) და კოშტოვან-გოროხოვანამდე ქვევით და უფრო ქვევით ბელტოვანში გადადის, ნიადაგის პროფილში წარმოდგენილია ფესვები, ორგანული ნარჩენები, კირის თვლები და კენჭები. კალციუმის კარბონატები ზევიდან ქვევით მატულობს და ქვედა ფენებში ზოგან 24%-ს აღწევს, ზოგიერთი ჭრილების (რენძინო ყავისფერებში) ქვედა ფენები კი კალციუმის კარბონატებს ძალიან დიდ რაოდენობით შეიცავენ 64%-მდე.

ჰუმუსის შემცველობა ყველგან მცირეა, ჰიდროლიზური აზოტის, ხსნადი ფოსფორის და გაცვლითი კალიუმის შემცველობა ძირითადად დაბალია წარმოდგენილ ნიადაგებში. ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო ტუტეა.

შესწავლილი ნიადაგური საფარი წარმოდგენილია რელიეფის დახრილ ფორმებზე და ნიადაგები განვითარებულია მაღალ კარბონატულ ქანებზე. ყოველივე ეს ექსპოზიციასთან, განათებასა და კლიმატურ პირობებთან ერთად მაღალი ხარისხის „მუკუზნის“ ღვინომასალის მიღების საშუალებას იძლევა.”¹¹

¹¹ <http://georgianwine.gov.ge/Ge/Wine/11>

2.4 აგროტექნოლოგიური რეგლამენტები

„მუკუზნის“ დასახელების ღვინის მისაღებად ნიადაგურ-კლიმატური პირობების გათვალისწინებით დაცული უნდა იქნეს შემდეგი აგროტექნოლოგიური რეგლამენტები:

2.4.1 ჯიში საფერავი

- გავრცელების არეალი: ზღვის დონიდან 350-600 მეტრამდე.
- დარგვის სქემა: 2,5 X 1,5 მ; 2,0 X 1,5 მ; 3,0 X 1,5 მ-ზე.
- შტამბის სიმაღლე: 70-90 სმ.
- სხვლის ფორმა: ქართული ორმხრივი შპალერი და თავისუფალი.
- დატვირთვის ნორმა 1მ²-ზე: 8-10 კვირტი. 1 ჰა-ზე 80-100 ათასი კვირტი.
- მოსავალი: 1 ჰა-ზე 7-8 ტონა.

ჯიში „საფერავის“ სამეურნეო-ტექნოლოგიური მაჩვენებლები:

სამეურნეო დანიშნულებით წითელყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, ძვირფას მასალას იძლევა თითქმის ყველა ტიპის ღვინისთვის. ხასიათდება საშუალოზე ძლიერი ზრდით, საშუალო მოსავალი 7-8 ტ/ჰა-ზე. მტევნის საშუალო წონა 140-145 გ. მნიშვნეულად უაქრიაანობა 260 გ/დმ³, მუავიანობა 7,5-8,5 გ/დმ³-ს აღწევს. სოკოვან დაავადებათა მიმართ არ იჩენს მგრძობიარობას. ახასიათებს ყვავილცვენა.

გადაუდებელი აგროლონისძიება: მოსავლიანი ყლორტების ნორმირება დადგენილ აგრორეგლამენტების ფარგლებში, რეგლამენტირებული მოსავლის მისაღებად. ყვავილობის წინ 2-3 დღით ადრე ყლორტების წვერის წაწყვეტა.

2.4.2 ნიადაგის მოვლა-დამუშავება

ნიადაგის საშემოდგომო და საგაზაფხულო ხვნები. ნიადაგის მინიმალური დამუშავება. ტენდამცველი ღონისძიებები – ნიადაგის ზედაპირის ფხვიერ მდგომარეობაში შენარჩუნება (კულტივაცია, თრეზირება, მულჩირება).
სავეგეტაციო მორწყვის დამთავრება რთველის დაწყებამდე ერთი თვით ადრე, ურწყავში ნიადაგის ზედაპირის სარეველებისაგან სუფთა გაფხვიერებულ მდგომარეობაში შენარჩუნება ნიადაგის მინიმალური და ნულოვანი დამუშავება ნიადაგის მულჩირება.

2.4.3 განოციერება

ორგანულ-მინერალური სასუქების გამოყენება კარტოგრაფიული აგრორეგლამენტებით.

2.4.4 ფიტოსანიტარული რეგლამენტი:

ძირითადი დაავადებები: ჭრაქი, ნაცარი, ანთრაქნოზი, სილამპლე.

მავნებლები: ტკიპები, ყურძნის ჭია, ვაზის ცრუფარიანა.

ბრძოლის ღონისძიების გატარება: საქართველოში რეგისტრირებული, კონტაქტური და სისტემური პრეპარატებით.”¹²

¹² <http://georgianwine.gov.ge/Ge/Wine/11>

3. ღვინო „მუკუზანი“

3.1 ღვინის დახასიათება

„მუკუზანი“ ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის მშრალი წითელი ღვინოა. ღვინო „მუკუზანი“ ხასიათდება ბრონეულისფერი შეფერვით, გემოზე სრული, ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი. გამოხატული ჯიშური სპეციფიკური არომატით და ბუკეტით. მაღალ ექსტრაქტული. ღვინო „მუკუზანი“ ფიზიკო-ქიმიური მონაცემები უნდა შეესაბამებოდეს შემდეგ მაჩვენებლებს:

- მოცულობითი სპირტშემცველობა % - 10,5 _ 12,5
- შაქრების მასური კონცენტრაცია _ არაუმეტეს 3 გ/დმ³
- ტიტრული მჟავიანობა _ 5,0 _ 7,5 გ/დმ³
- აქროლადი მჟავიანობა _ არაუმეტეს 1,2 გ/დმ³
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია – არანაკლებ 20 გ/დმ³
- გოგირდოვანი მჟავის საერთო მასის კონცენტრაცია – არაუმეტეს 160 მგ/დმ³
- თავისუფალი გოგირდოვანი მჟავის კონცენტრაცია – არაუმეტეს 30 მგ/დმ³
- დანარჩენი ნორმატივები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს საკანონმდებლო აქტებს და ევროსაბჭოს 1999 წლის 17 მაისის #1493/1999 დადგენილებას.¹³

¹³ ნიკოლოზ გელაშვილი, მეღვინეობა, ნაწილი II. თბ. 1961.

3.2 ღვინო „მუკუზნის“ სანედლეულო ბაზის არსებული ფართობები

„მუკუზნის“ მიკროზონაში სანედლეულო ბაზის ფართობები შეადგენს დაახლოებით 246 ჰას. კონდიციური მოსავალი მიკროზონაში საშუალოდ მოსალოდნელია 1600 ტონა 1 ტონიდან 55 დეკალიტრის გამოსავლიანობის შემთხვევაში შესაძლებელია წარმოებული იქნას 88000 დეკალიტრი ღვინომასალა. რეგლამენტირებული მოსავალი: არაუმეტეს 8 ტონა 1 ჰა-ზე.

„მუკუზანი“ – გეოგრაფიული ექსპოზიცია – ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანება, კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასების მიერ შექმნილი მიკროკლიმატი ნიადაგის კარბონატული და ლიოსისებური თიხები, ხირხატიან-ალუვიური ნაფენები ჯიში „საფერავის“ ეკოპლასტიურობა განსაზღვრავს ღვინო „მუკუზანის“ უნიკალურ თვისებებს.¹⁴

3.3 „მუკუზნის“ დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგია

ყურძნის კრეფა წარმოებს 19-21% შაქრიანობასა და 6-8% ტიტრული მუავიანობისას, რთველის დროს ყურძენს ახარისხებენ. აღნიშნული მარკის ღვინომასალის დასამზადებლად იყენებენ მხოლოდ ჯამრთელ ყურძენს.

მარანში მიზიდულ გადარჩეულ ყურძენს ატარებენ საჭყლეთ-კლერტსაცლელში. დაჭყლეთილ კლერტმოცილებულ ღურდოს ათავსებენ დასადულებლად ცისტერნებში.

ყურძნის გადამუშავებისას გამოყენებული იქნება პექტოლიტური ფერმენტები პექტინოვან ნივთიერებათა კომპლექსების დასამლელად, ყურძნის კანიდან ჯიშობრივი არომატული ნივთიერებების მაქსიმალური ექსტრაქციისა და

¹⁴ <http://vinoge.com/mikrozonebi/Rvino-mukuzanis-warmoebis-mikrozona>

ყურძნიდან ღვინის გამოსავლიანობის გაზრდისათვის. დაჭყლეტილი ყურძენი გატარდება თბომცვლელში, რათა მასის ტემპერატურა 30⁰-დან შემცირდეს 16-18⁰-მდე. თბომცვლელიდან დაჭყლეტილი ყურძენი გადატანილი იქნება სადულარ მუხის ჩანებში და ალკოჰოლური დუღული ჩატარდება ჩაძირული ქუდით 14-16⁰ ტემპერატურის რეჟიმში. ნელი ალკოჰოლური დუღილი არის წინაპირობა მაღალხარისხიანი წითელი ღვინოების მისაღებად. ალკოჰოლურ დუღულში გამოყენებული იქნება მშრალი საფუერის წმინდა კულტურა, რომლის დოზა არის 200-300 გრამი 1 ტონა დაჭყლეტილ ყურძნის მასაზე გადაანგარიშებით. საფუერის წმინდა კულტურის დოზა დამოკიდებულია ყურძნის შაქრიანობაზე.

როცა ალკოჰოლური დუღილი დამთავრდება, ღვინის ფიზიკო-ქიმიური ანალიზების ჩატარების შემდგომ ღვინოში უნდა განხორციელდეს ვაშლ-რძემუჟავა დუღილი. ამ დროს სითხის 18-20⁰ -მდე გათბობაა საჭირო ამ პროცესის ჩასატარებლად. ვაშლ-რძემუჟავა დუღილი დაახლოებით 2 ან მეტი კვირის მანძილზე მიმდინარეობს, ასეთ დროს ლაბორატორიული ანალიზებზე დაყრდნობით მოხდება პროცესის შეწყვეტა ღვინის ლექიდან მოხსნით და მასში გოგირდის ანჰიდრიდის შეტანით.

აღნიშნული მარკის ღვინის დასამზადებლად გამოიყენება მხოლოდ თვითნადენი ფრაქცია, დანარჩენ ფრაქციებს იყენებენ ორდინალური ღვინოების კუპაჟში.

როცა დუღილი მთლიანად დამთავრდება და ღვინო დაინმინდება ვანარმოებთ პირველ გადაღებას და ეგალიზაციას. ეს პროცესი როგორც წესი ნოემბერ-დეკემბერში მიმდინარეობს.

3.4 ღვინის დავარგება

“პირველ წელს მარტში ან აპრილში წარმოებს ღვინის მეორედ გადაღება, წინასწარი კუპაჟი და საჭიროების მიხედვით ფილტრაცია.

მესამედ ღვინოს მაისში ან ივნისში გადაიღებენ. მეოთხედ ღვინოს ნოემბერ-დეკემბერში გადაიღებენ; ამ პროცესის დროს ხდება: გენერალური კუპაჟი, განება, წებოდან მოხსნა და კასრების დალაგება შპუნტით გვერდზე. ეს ოპერაციები გრძელდება მომდევნო წლის მარტ აპრილამდე. ამ ოპერაციებამდე ღვინომასალებს აფასებენ ქიმიურ-მიკრობიოლოგიური და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით.

აღნიშნული მარკისთვის მოთხოვნების დამაკმაყოფილებელი ღვინომასალები გამოიყენება გენერალურ კუპაჟში, ხოლო ისეთი მასალები, რომლნიც არ აკმაყოფილებენ კონდიციებს რაიმე მაჩვენებლით, გამოიყენება ორდინარული ღვინოების წარმოებაში.

მეორე წელს ღვინოს პირველად მაისში ან ივნისში გადაიღებენ, მეორედ კი ნოემბერ-დეკემბერში.

მესამე წელს, ღვინოს გადაიღებენ მაის-ივნისში. ბოთლებში ღვინის ჩამოსხმა წარმოებს მეოთხე წელს, რაც შეიძლება აერაციიდან შემლუღულად. ამის შემდეგ ბოთლებს საუცხოვნებლივ დახურავენ საცობით და დავზე უკეთებენ ფოლგას.”¹⁵

¹⁵ ნიკოლოზ გელაშვილი, მეღვინეობა, ნაწილი II. თბ. 1961.

4. სპს „მუკუზნის ველი“

4.1 სპსს დამმარსებლები

ღვინის მარნის მფლობელი იქნება სპს „მუკუზნის ველი“, რომლის დამფუძნებლებიც არიან: ამირან ჟამურაშვილი და ოლიგო მანქანაშვილი.

ამირან ჟამურაშვილი, დაიბადა 1993 წლის 4 აგვისტოს, გურჯაანის რაიონ, სოფელ მუკუზანში. დაამთავრა გურჯაანის გიმნაზია. უმაღლესი განათლება: ბაკალავრის ხარისხი მიიღო აგრარულ უნივერსიტეტში, კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის განხრით. ამჟამად სწავლობს მაგისტრატურაზე კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტში, ქართულ მეღვინეობა-მევენახეობის ფაკულტეტზე. სამუშაო გამოცდილება: მუშაობდა შპს „თენგო ლომიძე“ ღვინის ქარხანაში ტექნოლოგიის დამმარედ, 2016-2017 წლებში.

ოლიგო მანქანაშვილი, დაიბადა 1994 წლის 5 აგვისტოს, მცხეთის რაიონ, სოფელ მუხრანში. დაამთავრა მუხრანის №1 საჯარო სკოლა. უმაღლესი განათლება: ბაკალავრის ხარისხი მიიღო კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტში, ბიზნეს ადმინისტრირების ფაკულტეტზე, ტურიზმის განხრით. ამჟამად სწავლობს მაგისტრატურაზე კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტში, ქართულ მეღვინეობა-მევენახეობის ფაკულტეტზე. სამუშაო გამოცდილება: მუშაობდა დამწყებ გიდად ტურისტულ კომპანია შპს „ნიმა ტურმი“, 2016-2017 წლებში, ასევე მუშაობდა ღვინის კომპანია შპს „მუმში“ კონსულტანტ-სომელიედ 2017-2018 წლებში.

ორივე მფლობელს გააჩნია ბიზნესის 50% წილი, რაც გამოიხატება მათ მიერ განხორციელებულ ინვესტიციაში.

4.2 ბიზნეს იდეა

ბიზნეს იდეა მდგომარეობს შემდეგში: სოფელ მუკუზანში ავაშენოთ ღვინის მარანი, რომელიც ყოველ წლიურად გადაამუშავებს „მუკუზნის“ ზონის 100 ტონა საფერავის ჯიშის ყურძენს. გადამამუშავების შედეგად მივიღებთ 70000 ბოთლ მშრალ ღვინო „მუკუზანს“ და 18500 ბოთლ „ალაზნის ველს“. აღნიშნულ ღვინოს საწყის ეტაპზე გავყიდი ადგილობრივ ბაზარზე.

4.3 საჭირო კაპიტალი

ბიზნეს იდეის განსახორციელებლად საჭიროა საწყისი კაპიტალი, რომელიც განისაზღვრება 1251000 ლარით, რომელიც განკუთვნილი იქნება მიწის შესაძენად, მარნის ასაშენებლად და მის საჭირო ინვენტარით აღსაჭურვად. ამის გარდა დაგვჭირდება 321400 ლარი ყურძნის მისაღებად, გადასამუშავებლად, რაც ქვემოთ დეტალურად არის აღწერილი.

საერთო ჯამში პირველ წელს საჭირო იქნება 1572400 ლარის ინვესტიცია, რომელსაც სპს „მუკუზნის ველის“ დამფუძნებლები განახორციელებენ.

5. მარნის დაგეგმარება

“შენობა-ნაგებობას უნდა გააჩნდეს წყალგაყვანილობის, შესაბამისი სიმძლავრის ელექტრო ენერჯის წყარო და საკანალიზაციო სისტემა;

სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ გაცემული ცნობის შესაბამისად უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს მთავრობის მიერ დამტკიცებულ სურსათის ჰიგიენის ზოგად წესს. ყურძნის გადამამუშავებელი საწარმოს შენობა უნდა აკმაყოფილებდეს გამართული საწარმოო პროცესისთვის საჭირო მოთხოვნებს, რაც გულისხმობს ქვემოთ მითითებული დანადგარების გამართულად განთავსებისათვის/ფუნქციონირებისთვის საჭირო აუცილებელ მინიმალურ ფართს. ყურძნის გადამამუშავებელი საწარმოს ძირითადი საშუალებების ჩამონათვალი ფუნქციონალური დატვირთვის მიხედვით (ჩამონათვალი მოიცავს მხოლოდ იმ დანადგარებს, რომლებიც გამოიყენება მოსავლის აღების შემდგომ ტექნოლოგიურ ოპერაციებში)

- სხვადასხვა ტიპის და ტექნიკური მახასიათებლების სასწორები (ყურძნის მასის განმსაზღვრელი დანადგარები);

- ყურძნის მიმღები ბუნკერი, ტელფერი, ელევატორი, ყუთების ავტომატური გამსლელი და სხვა დანადგარები, რომლებიც ემსახურებიან მარანში ყურძნის მიღების პროცესს;
- კლერტგამსლელი, საჭყლეთი, სასელექციო მაგიდა და ყურძნის გადამამუშავებელი სხვა დანადგარები;
- ყურძნის წნეხები (პნევმატური, ჰიდრავლიკური, მექანიკური, დეკანტერი);
- ტუმბოები სხვადასხვა ტიპის (დურდოს, ტკბილის და ღვინის გადასატანად)
- კომუნიკაციები (მილები, შლანგები, შტუცერები);
- სითხის გამაციებელი და გამაცხელებელი აგრეგატები, ორთქლის გენერატორი, თბომცვლელები, ტემპერატურის რეგულაციის მონწყობილობები (თბოტექნიკა);
- უჟანგავი ან ემალირებული მეტალის, ხის, კერამიკის ჭურჭელი (ტკბილის, დურდოს სადულრად, ღვინის შესანახად);
- ფილტრაციის დანადგარები (ღვინის, ლექის, სხვადასხვა ტიპისა და მოქმედების პრინციპის);
- ტკბილისა და ღვინის დამუშავების დანადგარები (ფლოტაციის, უკუოსმოსის, ელექტროდიალიზის, სიცივით ნაკადური დამუშავების და სხვა);
- სხვადასხვა ტიპისა და სიმძლავრის ჩამომსხმელი ხაზები, პროდუქციის ეტიკეტირების, შესაფუთი დანადგარები ;
- სასაწყობე მეურნეობის მონწყობილობები (კლიმატიზაცია, სტელაჟები);
ამასთან, ღვინის საწარმოში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს შესაფერისი სამუშაო გარემო და თითოეული დანადგარის მომსახურებისათვის აუცილებელი სივრცე.”¹⁶

¹⁶ <http://acda.gov.ge/index.php/geo/static/201>

5.1 სპს „ მუკუზნის ველისთვის“ საჭირო დანადგარების ჩამონათვალი

სასწორი

სასწორი მარანში მიღებული ყურძნის მასის დასადგენად გვჭირდება. საწარმოში შესული მანქანა 2 ჯერ იწონება, შესვლისას და გამოსვლისას. მიღებული ყურძნის რაოდენობა განისაზღვრება დატვირთული და ცარიელი მანქანის მასების სხვაობით. სასურველია სასწორს ქონდეს 15 ტონის აწონვის რესურსი. ყურძნი იკრიფება აუცილებლად ყუთებში, რადგან მაქსიმალურად დაუზიანებელი მივიტანოთ მარნამდე.

დამხარისხებელი მაგიდა და ელევატორი

დამხარისხებელი მაგიდაზე ხდება ყურძნის ხელით გადარჩევა, რაც გარანტიას იძლევა მივიღოთ საუკეთესო ხარისხის ღვინო. გადარჩევის შედეგად დაიბრაკება დაზიანებული, დაავადებული ყურძენი, რომელიც ცალკე დაინურება.

კარგი ხარისხის შემონმებული ყურძენი თათებიანი ელევატორის დახმარებით გადადის საჭყლეთ-კლერტგამცლელში.

საჭყლეთ-კლერტგამცლელი

თათებიანი ელევატორის საშუალებით ბუნკერიდან ყურძენი მიეწოდება საჭყლეთ-კლერტგამცლელს, რომელიც ყურძენს აცლის კლერტს და ჭყლეთს მარცვალს. არსებული მარნისთვის გვჭირდება 5 ტონა საათის სიმძლავრის დანადგარი.



“დამახასიათებელი ნიშან-თვისებები მოდელი DINAMICA 100; სიმძლავრე HP 2 + 1 ვ.380; საწური სიჩქარე 250-500; წარმადობა სთ.-ში 4-10 ტ.

სურათი 5.1

DINAMICA 100 გამოირჩევა ყურძნის დაუზიანებლად დანერვის სისტემით, არის ადვილად გამოსაყენებელი და გასასუფთავებელი, ასევე შესაძლებელია მისი ცალკეული ნაწილების გადაადგილება, რაც ხელს უწყობს სხვადასხვა სახის ყურძნის დანერვას.”¹⁷

ტუმბოები

მარანში გვჭირდება მინიმუმ 1 ტუმბო ვარიანტორიანი, 5-10 ტონა საათ სიმძლავრის ღურდოს გადასატანად (იხ. 5.2) და 2 ღვინის ტუმბო 5-20 ტონა სიმძლავრის (იხ.5.3).



5.2 ღურდოს ტუმბო



5.3 ღვინის ტუმბო

მილები

მარანში ასევე გვესაჭიროება 100 მეტრი სიგრძის 50მმ და 20 მეტრი 80 მმ დიამეტრის PVC მასალის რეზინის წნევაგამძლე მილი, რომელიც გამოიყენება ღურდოს და ღვინის გადასატანად (5.4).

¹⁷ http://geowinetechnics.ge/view_item.php?id=32



5.4 რეზინის მილი გოფრირებული,

წნევაგამძლე, მასალა- PVC

სადულარი ჭურჭელი

დაჭყლეტილი, კლერტგაცილებული ღურღო გადადის სადულარ ჭურჭელში, სადაც ეძლევა საფურვის წმინდა კულტურა 0.03% ოდენობით. დუღილის დროს წარმოიქმნება დიდი რაოდენობით CO₂, ამიტომ საჭიროა ჭურჭელში დავტოვოთ 20% ცარიელი სივრცე, რადგან ღურღო არ ამოვიდეს და არ დაიღვაროს.



100 ტონა ყურძენს აქვს დაახლოებით 97-98 ტონა კლერტ მოცილებული ღურღო (კლერტი ყურძნის 2-3%-ია). 98 ტონა ღურღოს დასადუღებლად საჭიროა 120 ტონის ჭურჭელი.

რაც უფრო პატარაა სადულარი ჭურჭლის, მით უფრო კარგად დუღს ტკბილი და იწმინდება, ამიტომ 10 ტონაზე დიდი ჭურჭელი არ არის საჭირო. აქედან გამომდინარე 12 ცალი 10 ტონიანი ჭურჭელი სრულიად საკმარისია 100 ტონა ყურძნის დასადუღებლად (იხ. 5.5).

სადულარი ჭურჭელლად გამოვიყენებთ მუხის ჩანებს, რომელიც იძლევა გარანტიას საუკეთესო „მუკუზნის“ დაყენების.

5.5 მუხის ჩანები



მოდელი NIKO	VP11	VP15	VP21	VP26	VP32	VP44	VP52	VP60
----------------	------	------	------	------	------	------	------	------

პნევმატური წნეხი VP26

დურდოდან ღვინის გამოწნეხვას ძალიან დიდი მნიშვნელობა აქვს ხარისხზე, ამიტომ მარანში აუცილებელია გვექონდეს კარგი ხარისხის წნეხი, რომელსაც მაქსიმალურად ნაზად შეეძლება სითხის მყარი ნაწილებისგან განცალკევება. ცხრილ 5.1 მოცემულია NIKO VP26 მოდელის ტექნიკური მახასიათებლები.

დაფის აპკის მოცულობა	1100 ლ.	1500 ლ.	2100 ლ.	2600 ლ.	3200 ლ.	4400 ლ.	5200 ლ.	6000 ლ.
სიგრძე სიგანე მმ.	680X440	900X440	760X450	960X450	960X450	960X460	960X460	960X460
სიმაღლე მმ.	1590	1590	1860	1860	1860	2040	2040	2040
სიმძლავრე ჩაშენებული კომპრესორით KW	3	4	5,6	6	6	8,5	10,8	10,8
წონა კგ.	430	590	790	980	1150	1630	2150	2530
მთელი მტევანი - დაფის აპკის კარი	880 კგ.	1200 კგ.	1680 კგ.	2080 კგ.	2560 კგ.	3520 კგ.	4160 კგ.	4800 კგ.
ახალი დურდო - ცენტრალური ჩასასხმელი	3080 კგ.	4200კგ.	5880 კგ.	7280 კგ.	8960 კგ.	12320 კგ.	14500 კგ.	16500 კგ.
დადუღებული დურდო	4180 კგ.	5700 კგ.	7980 კგ.	9880 კგ.	12160 კგ.	16720 კგ.	19760 კგ.	22800 კგ.

5.6 პნევმატური წნეხი

ცხრილი 5.1

მუხის კასრები

ნამდვილი „მუკუნის“ დაყენება მუხის კასრის გარეშე პირადად ჩემთვის წარმოუდგენელია. თუმცა დღეს კანონი აღარ ავალდებულებს კომპანიებს ღვინოების დავარგებას კასრებში, რამაც რამდენადაც გაუიოლა „მუკუნის“ წარმოება მარნებს, იმდენად დაბლა დაიწია ღვინის ხარისხმაც.

„მუხის კასრში შენახულ ღვინოს განსაკუთრებული გემო და ხარისხობრივი თვისებები აქვს. კასრი მხოლოდ შესანახი ჭურჭელი არ არის, იგი ღვინის დავარგებაშიც მონაწილეობს, აუმჯობესებს გემოს და არომატს. ამიტომ მუხის კასრს მართებულად უწოდებენ ტექნოლოგიურ ჭურჭელს.

ღვინოზე მუხის გავლენა განსაკუთრებით მასიურია პირველ გამოყენებაზე და დროთა განმავლობაში მცირდება მერქნის ბუნებრივი დეჰომიტივების შემცირების შედეგად. დაახლოებით 5 წლის შემდეგ კასრში ჩერდება არომატნარმოქმნა და ნეიტრალური ხდება.



5.7 მუხის კასრები

კასრის გარე ზედაპირი რომ არ გამოშრეს და ღვინომ უონვა არ დაიწყოს, ან, ზედმეტი ტენის გამო, ტენმა ღვინოში რომ არ შეაღწიოს, აუცილებელია სარდაფში ან მარანში ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა იყოს 80 %, ჰაერის ტემპერატურა კი 10-15°C.

56000 ლიტრი ღვინის დასავარგებლად საჭიროა 250 ცალი 225 ლიტრიანი კასრი.“

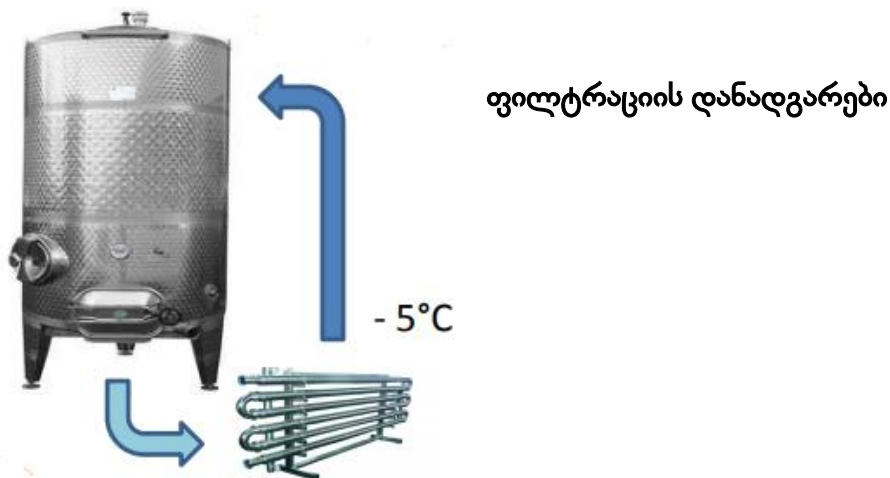
სამაცივრო სისტემა

ღვინის დასაყენებლად აუცილებელია სხვადასხვა ტემპერატურული რეჟიმების კონტროლი, როგორცაა დუდილის დროს ჩვენთვის სასურველი ტემპერატურის შენარჩუნება. ასევე ღვინის სტაბილიზაციისთვის საჭიროა სიცივით დამუშავება, რისთვისაც დაგვჭირდება სამაცივრო სისტემა ავტომატური ტემპერატურის კონტროლით.

ღვინოს სიცივიტ ამუშავებებს მინუს 5-6 გრადუს ტემპერატურაზე 3-5 დღის განმავლობაში.

ეს პროცესი აუცილებელია ღვინის სტაბილიზაციისთვის, რომ ჩამოსხმის შემდეგ ბოთლებში კრისტალები არ გამოილექოს და ჩამოსხმულ პროდუქტს სასაქონლო სახე არ დაეკარგოს.

5.8 სამაცივრო სისტემა



ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი განმსაზღვრელია ღვინის გაფილტვრა. გაფილტვრა ღვინის მექანიკური გაწმენდის მეთოდია, რომელიც მიმართულია სითხეში კედლების გასწვრივ და აკავებს თავის მხრივ ნარჩენებს. გაფილტვრა ხელს უწყობს არასასურველი ფერმენტების დაკავებას, ღვინოს აჯანმრთელებს და ხოცავს მიკრობების ჩანასახებს.

ამ სიმძლავრის ქარხანისთვის საწყის ეტაპზე საკმარისი იქნება ერთი 1500 ლ/სთ წარმადობის ფირფიტებიანი ფილტრი ტუმბოთი, უუ. ფოლადის კორპუსით, ბორბლებზე.



ბოთლების სარეცხი და სტერილიზატორი



ჩამოსასხმელ განყოფილებაში დაგვჭირდება ერთი, ნახევრად ავტომატური სტერილიზატორი.

ტექნიკური მახასიათებლები: მუშაობს სტერილური წყლით და SO₂-ით; 20 ბოთლის ჩასალაგებელი ადგილით დანადგარი გამოიყენება ღვინის წარმოებაში; წარმადობა: 300 – 1.000 ბოთლი საათში; კომპლექტურად უჟანგავი

მეტალის;

5.10 PT 1 სტერილიზატორი

ჩამოსასხმელი ხაზი

ჩამოსხმის პროცესი ღვინის დაბინავების ერთერთი ბოლო ეტაპია. ამ დროს მნიშვნელოვანია ბოთლებში ღვინო ისე ჩამოისხას, რომ სითხეს არ ქონდეს ჰაერთან შეხება.

ჩამოსასხმელი და საცობის გასაკეთებელი დანადგარის ტექნიკური მახასიათებლები:

- 4 სარქველიანი ვაკუუმიანი ჩამოსასხმელი
- ბოთლების პნევმატიური აწევა
- უერთდება პომპა
- მუშაობს ღილაკზე თითის დაჭერით
- საცობის მანუალური დისტრიბუცია
- ბოთლების პნევმატიური აწევა
- აღჭურვილია 4 რკალიანი ხრახნით



5.11 ღვინის ჩამომსხმელი

- წარმადობა: 500 ბოთლი სთ-ში
- ბოთლის ზომა : 0.75 მლ

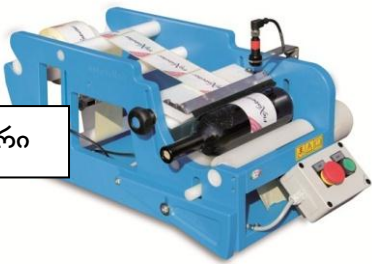
თერმოჩაჩის დანადგარი

ასევე დაგვჭირდება ერთი თერმოჩაჩის დანადგარი. გამოყენება ბოთლზე ჩაჩის გასაკეთებლად. წარმადობა 300-400 ბოთლი საათში.



5.12 თერმოჩაჩის დანადგარი

და ბოლოს ჩამოსასხმელი ხაზისთვის საჭირო ბოლო ატრიბუტი, ნახ. ავტომატური ბოთლის ეტიკეტირების დანადგარი. თვითნებადი ეტიკეტის მისაკრავად (რულონზე) შუშის, პლასმასის ბოთლებზე ელექტროსენსორით. კონტრეტიკეტის მისაკრავი კომპლექტით. წარმადობა 300 ბოთლი საათში.



ეტიკეტირების დანადგარი

5.2 დანადგარების შესყიდვის ხარჯები

მარანი აღწერვილი იქნება თანამედროვე ახალი აპარატურით, რომელიც უზრუნველყოფს ქარხნის გამართულად მუშაობას და მაღალი ხარისხის პროდუქტის წარმოებას. აღწერვილობის საერთო ღირებულება შეადგენს 720000 ლარს (ფასები მიახლოებითი და ცვალებადია). იხ. 5.2 ცხრილი

	რაოდენობა	აღწერა	ფასი (ლარში)
სასწორი	1	15 ტონიანი	5000
დამხარისხებელი	1	5 ტ/სთ	2000

მაგიდა			
თათებიანი ელევატორი	1	5 ტ/სთ	1000
საჭყლეთ- კლერტგამცლელი	1	4-10 ტ/სთ	5000
ღურდოს ტუმბო	1	5-10 ტ/სთ	2000
ღვინის ტუმბო	2	5-20 ტ/სთ	3000
მილები	სიგრძე 120 მეტრი	50-80მმ დიამეტრის	3000
სადულარი ჭურჭელი	8	15 ტონიანი	240000
ღვინის შესანახი ჭურჭელი	7	10 ტონიანი	140000
პნემატური წნეხი	1	10 ტონიანი	70000
მუხის კასრები	250	225 ლიტრიანი	180000
სამაცივრო სისტემა	1		30000
ფილტრაციის დანადგარი	1	1500 ლ/სთ	6000
ბოთლების სტერილიზატორი	1	300-1000 ბოთლი საათში	5000
ჩამოსასხმელი ხაზი	1	500 ბოთლი საათში	10000
თერმოჩაჩის დანადგარი	1	300-400 ბოთლი საათში	1000
ეტიკეტირების დამრტყმელი	1	300 ბოთლი საათში	2000
ლაბორატორიის აღჭურვილობა			10000
კომპიუტერული ტექნიკა			5000
სულ			720000

5.2 ცხრილი

5.3 საწარმოს ფართი

მარნის ასაშენებლად საჭიროა 4000 მეტრი მიწის ფართობი, რომელიც განთავსებული იქნება სოფელ მუკუბანში (იხ ნახაზი 5.1).

საწარმო შედგება ორი მთავარი შენობისგან: პირველი ეს არის მიმღები გადამამუშავებელი საამქრო, სადაც განლაგებული იქნება შემდეგი დანადგარები: მიმღები ბუნკერი; ტელფერი; საჭყლეთ-კლერტგამცლელი; ყურძნის წნეხი; ღურდოს ტუმბო; (იხ. №3) შენობის საერთო ფართი 72 მ2.

მეორე ეს არის მთავარი შენობა, რომელიც გაყოფილი იქნება რამდენიმე ნაწილად:

სარდაფი 160 კვადრატული მეტრი, სადაც იქნება განლაგებული 250 მუხის კასრი ღვინის დასაფარგებლად. (იხ. №5)

ფერმენტაციის და ღვინის შესანახი საამქრო 300 კვადრატული მეტრი ფართის, სადაც განლაგებული იქნება 8 ცალი 15 ტონიანი სადულარი ცისტერნა, 7 ცალი ღვინის შესანახი 10 ტონიანი ცისტერნა და სამაცივრო სისტემა. ასევე ორი ტუმბო ღვინის სამოძრაოდ. (იხ. №6)

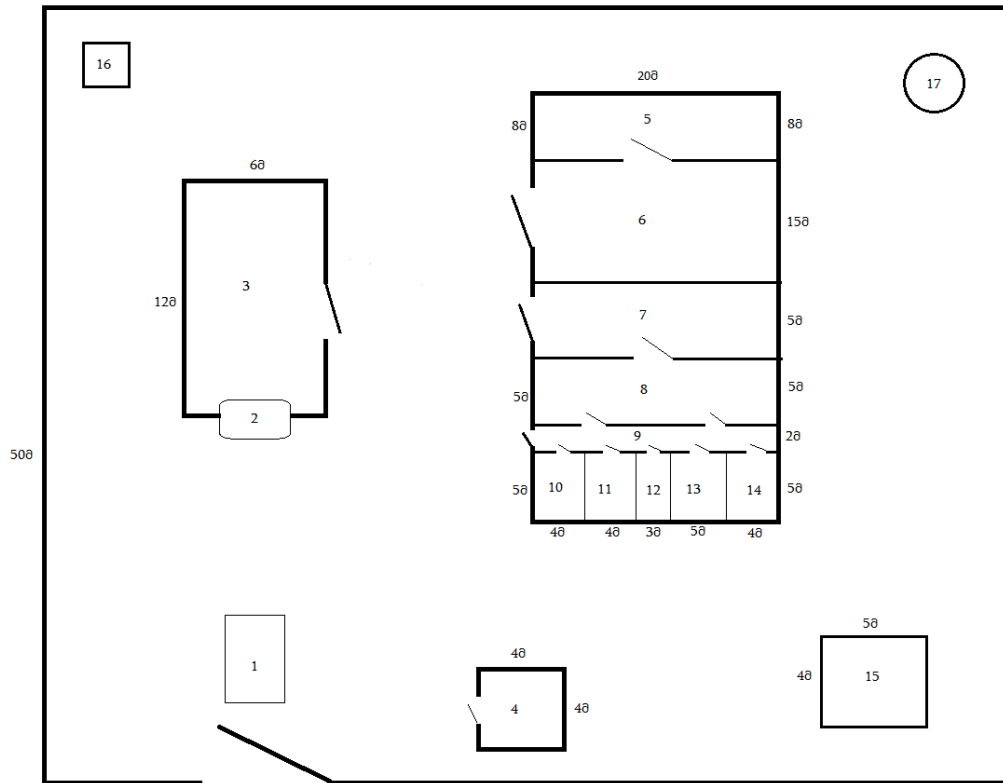
100 კვადრატული ფართის საწყობი, ჩამოსხმული პროდუქტის, ცარიელი ბოთლების და ასე.შ შესანახად. (იხ. №7)

ჩამოსასხმელი ხაზის განყოფილება 100 მ2, სადაც განლაგებული იქნება: ბოთლების სარეცხი-სტერილიზატორი; ჩამოსასხმელი აპარატი და საცობის დამცობი; ჩაჩის გასაკეთებელი და ეტიკეტირების დანადგარი. (იხ. №8)

და ბოლოს ადმინისტრაციული ნაწილი, სადაც იქნება განლაგებული ლაბორატორია, თანამშრომლებისთვის სამუშაო ოთახი, მუშებისთვის გამოსაცვლელი ადგილი, აბანო და ტუალეტი. საერთო ჯამში 100მ2. (იხ.

№10,11,12,13,14)

ნახაზი 5.1 მარანი „მუკუზნის ველი“



1. სასწორი
2. დამხარისხებელი მაგიდა და ელევატორი
3. მიმღებ-გადამამუშავებელი
4. დაცვის ოთახი
5. მუხის კასრებში დასაგარეებელი სარდაფი
6. ფერმენტაციის და ღვინის შესანახი ოთახი
7. სანყოფი
8. ჩამოსასხმელი ოთახი
9. დერეფანი
10. ლაბორატორია
11. თანამშრომლების სამუშაო ოთახი
12. ტანსაცმლის გამოსაცვლელი ოთახი
13. აბანო

14. საპირფარეშო
15. კანალიზაციის ორმო
16. ელექტრო ქვესადგური
17. წყლის ჭა

5.4 მარნის მშენებლობის ხარჯები

მიმღები გადამამუშავებელი საამქროს

- ფართობი არის 72 მ². შენობის აშენება იგეგმება პოლიურეთანის სენდვიჩ პანელის საშუალებით. ეს არის თანამედროვე სამშენებლო მასალა, რომელიც ფართოდ გამოიყენება სოფლის მეურნეობის ქარხნების მშენებლობაში.



გამომდინარე იქედან რომ პოლიურეთანის სენდვიჩ პანელი წარმოადგენს ეკოლოგიურად სუფთა, გამძლე და ხელმისაწვდომ პროდუქტს, იგი სრულად აკმაყოფილებს თანამედროვე სტანდარტებს. მასზე უარყოფითად ვერ მოქმედებს სხვადასხვა მავნე მწერები და მღრნელები. დაბალი თბოგამტარიანობის მეშვეობით წარმოშობს მაღალ თბოიზოლიაციას. შენობის არსებობის მანძილზე არ კარგავს თბოიზოლიაციის ხარისხს. არ განიცდის დეფორმაციას. დროის ხანგრძლივობასთან ერთად მისი სისქე არ თხელდება. არ არის ბიოდეგრადირებადი და წარმოების შემდეგ არ ტოვებს დაბინძურებულ ნარჩენებს. გამძლეობა უვადოა.

კვადრატული მეტრის ფასი 200\$. მშენებლობის ღირებულებაში შედის:

- პროექტირება და კონსტრუქციული ნახაზები;
- რკინაბეტონის საძირკველი;
- რკინის კონსტრუქცია;

- სენდვიჩპანელის კედლები და გადახურვა;
- მოხვეწილი იატაკი;

მთავარი შენობა - მთლიანი ფართი 600 მ², ისიც აშენდება ისეთივე მასალით როგორც მიმღებ გადამამუშავებელი საამქრო. ხარჯებს გაზრდის შიდა გადატიხვრები და ადმინისტრაციული შენობის სარემონტო სამუშაოები. კვადრატული მეტრის ღირებულება 250\$.

დაცვის ოთახი - საერთო ფართი 16 მ², რომელის აშენებაც დაჯდება 8000 ლარი.

ელექტრო ქვესადგური - დადგმა და დენის შეყვანა 20000 ლარი

წყლის ჭა - 1 მეტრის დაბურღვა ღირს 140 ლარი. ბურღვის სიღრმე 200 მეტრი. წყლის ამოსაქაჩად საჭიროა ტუმბო რომლის ფასია 2000 ლარი. ჯამში წყლის ჭის ხარჯი არის 30000 ლარი.

კანალიზაციის ჭა - კანალიზაციის უქონლობის გამო, აუცილებელი იქნება ამოიჭრას მიწა და გაკეთდეს ჭა. იქნება 5 მეტრი სიგრძის, 4 მეტრი სიგანის და 2.5 მეტრი სიღრმის. ზემოდან დაესხმება ცემენტი და დაილუქება. კანალიზაციის ხაზების გაყვანა და ჭის გაკეთების ღირებულება იქნება 20000 ლარი.

ღობე - საერთო სიგრძე 260 მეტრი, სიმაღლე 2.5. სამშენებლო მასალა ბლოკი. სამშენებლო ხარჯი 1 მ² 20 ლარი. ჯამური თანხა 13000 ლარი.

კარები - ცენტრალური რკინის. ფასი 5000 ლარი.

	სამშენებლო ხარჯები(ლარი)
მიმღები საამქრო	35000
მთავარი შენობა	360000
დაცვის ოთახი	8000
ელექტრო ქვესადგური	20000
წყლის ჭა	30000
კანალიზაციის ჭა	20000
ღობე	13000
ცენტრალური კარები	5000
სულ	491000

5.3 ცხრილი

საერთო პროექტისთვის საჭირო თანხა

პროექტის ხარჯთაღრიცხვა (მიზნობრიობა)	ლარი
არსებული აქტივი	0.00
მიწა	40,000
შენობა/ნაგებობა	491,000
დანადგარები	720,000
არამატერიალური აქტივი (ლიცენზია, პატენტი)	-
სხვა ფიქსირებული აქტივები	-
შექმნილი და არსებული აქტივების ჯამური ოდენობა	1,251,000
საბრუნავი საშუალებები	
შესასყიდი ნედლეული	135,000
სხვა მიმდინარე აქტივი	-
სერვისი	-
ხელფასი	164,400
სხვა ხარჯი	22,000
პროექტის ჯამური ოდენობა	1,572,400
	1,572,400

5.5 მომსახურე პერსონალი

მარნის გამართული ფუნქციონირებისთვის საჭიროა 14 ადამიანი.

დირექტორი - მოადგილესთან ერთად მიიღებს სხვადასხვა მნიშვნელოვან გადაწყვეტილებებს და მართავს ქარხანას. პასუხისმგებელია ქარხანაში მიმდინარე ყველა პროცესზე.

დირექტორის მოადგილე - ეხმარება დირექტორს გადაწყვეტილებების მიღებაში და მის არყოფნაში თავის თავზე იღებს ყველანაირ პასუხისმგებლობას.

მეღვინე - პასუხისმგებელი იქნება ღვინის მიღება გადამუშავებაზე და შემდგომ ხარისხიანი პროდუქტის წარმოებაზე.

ბულალტერი - ბულალტერი აწარმოებს ყველანაირ ფინანსურ ანგარიშწორებებს თუ მოგება-ზარალის ყოველწლიურ ბალანსს.

ელექტრიკოსი - ვალდებულია იზრუნოს ქარხანაში ელექტროენერჯის და ელექტროდანადგარების გამართულ მუშაობაზე.

მექანიკოსი - ელექტრიკოსთან ერთად იზრუნებს დანადგარების და ტექნიკის გამართულად მუშაობაზე.

მუშა - 5 ადამიანი მონაწილეობას მიიღებს ქარხანაში არსებულ ყველა პროცესზე. ძირითადი ფიზიკური სამუშაო მათი შესასრულებელი იქნება.

დაცვა - საწარმოს უსაფრთხოებაზე იზრუნებს 3 ადამიანი, რომლებიც მორიგეობით შეცვლიან ერთმანეთს.

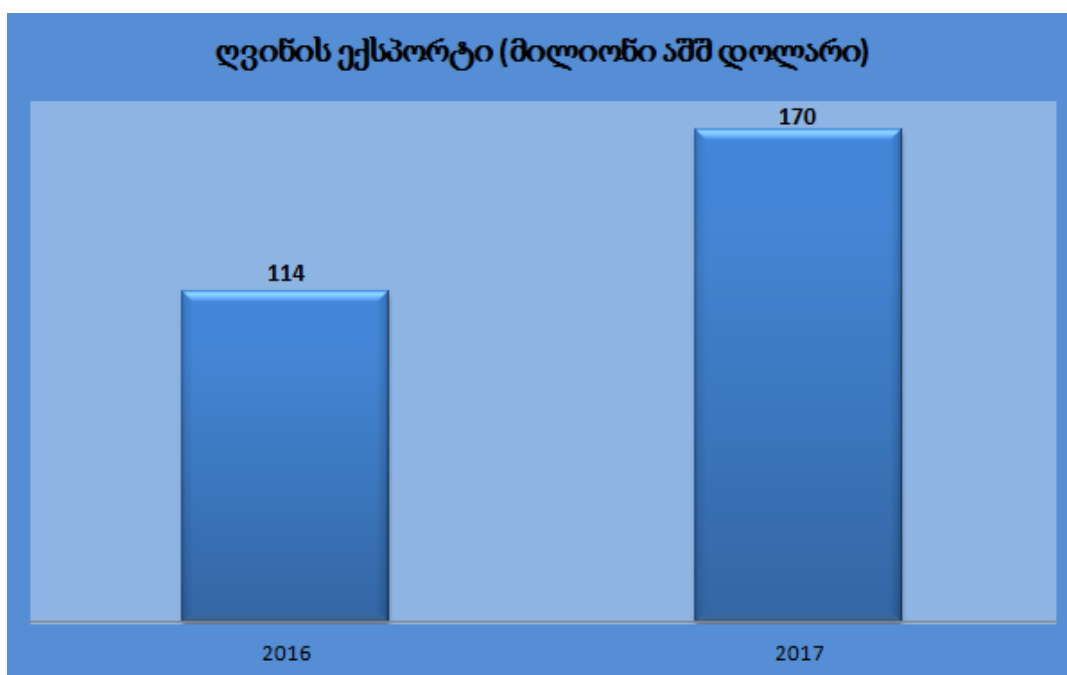
მომუშავე პერსონალი	ხელფასი, ლარი თვეში	რაოდენობა
დირექტორი	3000	1
დირექტორის მოადგილე	2000	1
ბულალტერი	1000	1
მელვინე	2000	1
ელექტრიკოსი	750	1
მექანიკოსი	750	1
მუშა	3000	5
დაცვა	1200	3
სულ	13700	14

5.4 ცხრილი

6. ბაზრის შესწავლა და ფას წარმოქმნა

„2017 წელს, საქართველოდან, ბოლო თითქმის 30 წლის მანძილზე რეკორდული რაოდენობის ღვინოა ექსპორტირებული, რაც ღვინის ინდუსტრიისა და მეღვინეობა-მევენახეობის დარგის მარეგულირებელი შესაბამისი სამთავრობო სტრუქტურების კოორდინირებული და ეფექტური თანამშრომლობითაა მიღწეული.

სსიპ „ღვინის ეროვნული სააგენტოს“ მონაცემებით, 2017 წელს, საქართველოდან მსოფლიოს 53 ქვეყანაში ექსპორტირებულია 76,7 მლნ ბოთლი (0,75 ლ) ღვინო, რაც 54%-ით აღემატება 2016 წლის მაჩვენებელს. სულ ექსპორტირებულია 170 მლნ-მდე აშშ დოლარის ღირებულების ღვინო, ზრდამ 2016 წლის ანალოგიურ მაჩვენებელთან შედარებით 49% შეადგინა (იხ. დიაგრამა 5.1).



დიაგრამა 5.1

ექსპორტის მატება აღსანიშნავია შემდეგ ქვეყნებში: ჩინეთი - 43% (7 585 407 ბოთლი), რუსეთი - 76% (47 778 920), უკრაინა - 46%(8 502 554), პოლონეთი - 15% (2 676 440), ლატვია - 20% (1 505 138), ბელარუსი - 56% (1 827 130), აშშ - 56% (457 920), გერმანია - 38% (404 538), ისრაელი - 150% (213 074), მონღოლეთი - 82% (168 162), საფრანგეთი - 178% (99 796), აზერბაიჯანი 75% (141 294) და სხვა.

ადგილწარმოშობის დასახელებებიდან ყველაზე დიდი რაოდენობით ექსპორტირებულია „ქინძმარაული“ – 12,8 მლნ ბოთლი, შემდეგ მოდის „მუკუზანი“ – 4,2 მლნ, „ნინანდალი“ – 3,4 მლნ, „ახაშენი“ – 1,5 მლნ, „ხვანჭკარა“ – 887,5 ათასი, „ტვიში“ – 308,8 ათასი ბოთლი და ა.შ.

2017 წელს, სხვადასხვა მოცულობის ღვინის ექსპორტი 250-მდე კომპანიამ განახორციელა.¹⁸

ამ მონაცემებიდან გამომდინარე ჩანს, რომ ადგილწარმოშობის ღვინო „მუკუზანი“ დიდი პოპულარობით სარგებლობს მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში. ამიტომ მართებულად მიმაჩნია შევექმნა მარანი, რომელშიც ვაწარმოებ წლიურად 70000 ბოთლ სამარკო ღვინო „მუკუზანს“ და 18500 ბოთლ „ალაზნის ველს“.

რატო „მუკუზანი“ და რით იქნება განსხვავებული ჩემი ღვინო სხვა კომპანიების პროდუქტისგან?

დანურვამდე მოხდება ყურძნის ხელით გადარჩევა, რაც უზრუნველყოფს დაზიანებული და დაავადებული ყურძნის სადულარ ჭურჭელში მოხვედრას.

დანურვის შემდეგ ღურდო დადუღდება მუხის ჩანებში, რაც ღვინოს განსაკუთრებულ გემოს და არომატს შესძენს.

ჩემს ღვინოს გავლილი ექნება 3 წლიანი დაძველება, მათ შორის 1 წელი დავარგდება მუხის კასრებში. არსებული ტექნოლოგიით დღეს ღვინო თითქმის აღარ იწარმება, რადგან კომპანიებს ღვინის 3 წელი დავარგება საკმაოდ ძვირი უჯდებათ. ასევე ყურძენი რომელიც დაინურება, იქნება 100% „მუკუზნის“ ზონიდან, იმ ზონიდან რომელიდანაც საუკუნეების განმავლობაში ნამდვილი სამარკო ღვინო მზადდებოდა.

¹⁸ <http://georgianwine.gov.ge/Ge/News/4518>

მოგესხენებათ დღეს კომპანიები აღარ მიმართავენ მუკუზნის დამზადების ტრადიციულს მეთოდს და ისინი მაქსიმალურად ცდილობენ მოკლე დროში, ნაკლები დანახარჯებით აწარმოონ არსებული სამარკო ღვინო. არსებულმა სიტუაციამ და გამარტივებულმა კანონმდებლობამ ნაწილობრივ ხარისხი დაუნია ღვინო „მუკუზანს“, რომელიც უკვე საუკუნეებია დიდი პოპულარობით სარგებლობს არამარტო საქართველოში, არამედ მსოფლიოშიც.

6.1 ერთი ბოთლი ღვინის თვითღირებულება და გასაყიდი ფასი

პირველ რიგში გადავხედე ბოლო წლების სტატისტიკას და შევისწავლე 1 კილო „მუკუზნის“ ზონის ყურძნის ფასი. დავადგინე რომ ბოლო 8 წლის განმავლობაში იგი მეოცეობდა 0.7 დან 2.5 ლარამდე. მაქსიმალური ფასი დაფიქსირდა 2014 წელს 2.5 ლარი (საშ. ფასი 1.35 ლარი).

მოსავლის წელი	ფასი (ლარში)
2010	0.7
2011	0.7
2012	1.05
2013	1.85
2014	2.5
2015	1
2016	1.1
2017	1.9

ცხრილი 5.5

საქართველოში ყოველწლიურად უმრავი ქარხანა თუ მარანი იხსნება. არსებული მდგომარეობა ზრდის ყურძენზე მოთხოვნას, რაც საბოლოოდ ფასზეც აისახება. წინასწარ რთულია დაადგინო რა ეღირება 1 კილო ყურძენი, რადგან არავინ იცის როგორი მოსავალი იქნება შემდეგ წელს და როგორი იქნება აქტიურობა კომპანიების მიერ ყურძენზე. ამიტომ, საორიენტაციოდ ავიღე ბოლო 8 წლის საშუალო ფასი 1.35 ლარი.

საშუალო ფასიდან გამომდინარე დავთვალე დაახლოებით რა დაჯდება 1 ბოთლი „მუკუზნის“ ღვინის წარმოება, რომელიც მოცემულია ცხრილში (იხ.ცხრილი 5.6). ასევე დავითვალე „ალაზნის ველის“ თვითღირებულებაც (იხ. ცხრილი 5.7).

ცხრილი 5.6

#	დასახელება	ჩამოსასხმელი ღვინის რაოდენობა, ლიტრი	1 ლიტრი ღვინის თვითღირებულება, ლარი	ღვინის ჯამური ღირებულება, ლარი	ჩამოსასხმელი ღვინის რაოდენობა, ბოთლი	0,75 ლიტრი ღვინის ფასი, ლარი	1 ბოთლის ფასი, ლარი	1 საცობის ფასი, ლარი	1 ცალი ღვინის ღირებულება, ლარი
	მუკუზანი	56000	3.22	180468	70000	2.51	1.05	0.65	0.1

ცხრილი 5.7

#	დასახელება	ჩამოსასხმელი ღვინის რაოდენობა, ლიტრი	1 ლიტრი ღვინის თვითღირებულება, ლარი	ღვინის ჯამური ღირებულება, ლარი	ჩამოსასხმელი ღვინის რაოდენობა, ბოთლი	0,75 ლიტრი ღვინის ფასი, ლარი	1 ბოთლის ფასი, ლარი
	ალაზნის ველი	14000	3.22	45080	18500	2.436756757	

1 ბოთლი „მუკუზნის“ სარეალიზაციო თანხა დელგეს და აქციზის ჩათვლით არის 11.06 ლარი. რაც შეეხება ნაქაჩი ფრაქციებისგან წარმოებულ შედარებით დაბალი ხარისხის ღვინოს „ალაზნის ველს“, მისი ფასი დელგეს და აქციზის ჩათვლით იქნება 10 ლარი.

შემდეგი ნაბიჯი, შვეისწავლე 10 ცნობილი ღვინის კომპანიის მიერ წარმოდგენილი „მუკუზანი“ (იხ. ცხრილი 5.8). დავადგინე, რომ ღვინო „მუკუზნის“ საშუალო ფასი არის 21 ლარი. ბაზარზე ყველაზე ძვირი ღირს შუმის იბერიული ხაზის მუკუზანი, რომელიც როგორც კომპანიის წარმომადგენლები ამბობენ არის მწვანე რთველის მეთოდით წარმოებული.

კომპანია	მილდიანი	შუმი	შატო ნეკრესი	შუხმანი	ხარება	ანაგა	თელავის მარანი	ბადაგონი	თელიანი ველი	ktw
მოსავლის წელი	2016	2013	2016	2014	2015	2015	2015	2016	2015	2015
ფასი (ლარი)	21	32	18.5	12	15	32	21	18	26	16

ცხრილი 5.8

სპს „მუკუზნის ველი“ მუკუზნის ხაზის წარმოებული ღვინის გასაყიდი ფასი იქნება 21 ლარი, ხოლო „ალაზნის ველი“ 15.

6.2 მოგება-ზარალი

სპს "მუკუზნის ველი"

მოგება-ზარალის უწყისი

შემოსავლები:	
მთლიანი გაყიდვები	1747500
ფასდაკლება და უკან დაბრუნებული გაყიდული საქონელი	70000
წმინდა გაყიდვები	1677500
გაყიდული საქონლის თვითღირებულება:	
მარაგები პერიოდის დასაწყისში	963785
შესყიდვების ხარჯები	0
მარაგები პერიოდის ბოლოს	0
გაყიდული საქონლის თვითღირებულება	963785
საერთო მოგება	713715

საოპერაციო ხარჯები	
სახელფასო ხარჯები	164000
ტრანსპორტირების ხარჯები	10000
ქირა	0
რეკლამა	10000
კომუნალური ხარჯები	12000
საოფისე ხარჯები	5000
საბანკო მომსახურების ხარჯები	5000
დაზღვევა	0
უიმედო ვალების ჩამონერა	0
ქონების გადასახადი	12580

რემონტი	0
სხვა ხარჯი	10000
მთლიანი საოპერაციო ხარჯები	228580

საოპერაციო მოგება	485135
--------------------------	---------------

ცვეთა და ამორტიზაცია	62700
საპროცენტო შემოსავალი	0
საპროცენტო ხარჯი	0
სხვა არასაოპერაციო შემოსავალი	0
სხვა არასაოპერაციო ხარჯი	0
მოგების გადასახადი	72770.25
დივიდენდი	0

წმინდა მოგება (ზარალი)	349664.75
-------------------------------	------------------

იმ შემთხვევაში თუ პროექტი სასურველ ფასად გაიყიდება, წლიური

<p>Strenghts (სიძლიერეები)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. მაღალი მოთხოვნა „მუკუზანზე“ 2. დადულდა მუხის ჩანებში 3. 1 წელი დაფარვდა მუხის კასრებში 4. მაღალი ხარისხი 	<p>Weaknesses (სუსტი მხარეები)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ყურძნის ფასი ცვალებადია 2. დიდი კონკურენცია 3. მაღალი ფასი 4. მცირე არჩევანი 5. დაბალი ცნობადობა
--	---

სუფთა მოგება იქნება 349664 ლარი. მარნის ასაშენებლად საჭირო თანხა 1254000 ლარია. 4 წლის შემდეგ ხარჯი სრულად იქნება ამოღებული და სპს „მუკუზნის ველი“ 144656 ლარ მოგებას ნახავს.

6.3 SWOT ანალიზი

Opportunities (შესაძლებლობები)	Threats (საშიშროებები)
<ol style="list-style-type: none"> 1. ასორტიმენტის გაზრდა 2. ტურისტული ცენტრის გაკეთება 3. წარმადობის გაზრდა 4. საკუთარი ვენახების გაშენება 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ცუდი მოსავალი 2. ახალი კონკურენტების გამოჩენა 3. არასტაბილური სავაჭრო ბაზარი 4. მაღალი ფასი ყურძენზე

დასკვნები და რეკომენდაციები

მარნის დაგეგმარებისას გავითვალისწინე იდეის ძლიერი და სუსტი მხარეები, ასევე შესაძლებლობები და საშიშროებები. ნებისმიერ პროექტს, თუ იდეას გააჩნია ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი.

პროექტის უდიდეს პლიუსად მიმაჩნია ის, რომ ის არის ორიენტირებული მაღალი ხარისხის პროდუქტის შექმნაზე. მხოლოდ მაღალი ხარისხის ღვინის შექმნით არის შესაძლებელი თავი დაიმკვიდრო ბაზარზე დიდი კონკურენციის პირობებში. „მუკუზის“ დაძველება მუხის კასრებში და მისი დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგია საშუალებას მომცემს რიალურად დავაინტერესო უცხოელი ბიზნესმენები ან თუნდაც შიდა ბაზარზე არსებული სავაჭრო ობიექტები, რომლებიც გათვლილია ქვეყანაში შემოსულ ტურისტებზე. შესანიშნავი იქნება თუ შიდა ბაზარზე მოხდება პროდუქტის გაცნობა უცხოელებისთვის, რაც შემდგომ გამიმარტივებს ექსპორტზე გატანას და იქ მის გაყიდვას.

პროექტი არ იქნება სასურველი, თუკი მას არ გააჩნია განვითარების პერსპექტივა. „მუკუზნის ველს“ აქვს სამომავლო გეგმები, რაც გამოიხატება საკუთარი ვენახების გაშენებაში, ასორტიმენტის გაზრდაში, ტურისტული ცენტრის შექმნასა და ასე შემდეგ.

ძლიერი მხარეების გარდა, როგორც უკვე ავლინებთ, პროექტს გააჩნია რისკებიც, რაც შესაძლო გამოვლინდეს ცუდ მოსავალში. ცუდი მოსავალი კი ავტომატურად იწვევს ხარისხიანი ყურძნის შემცირებას, რაც უფრო მცირეა მოსავალი, ყურძნის თასიც მატულობს. ასეთ შემთხვევებში კონკურენტული გარემოს მოქმედების წილი რამდენჯერმე იზრდება.

პროექტის განხორციელების შემთხვევაში არსებობს გარკვეული რისკებიც. ბაზრის კონკურენტული გარემოს გათვალისწინებით დიდი შანსია გაკოტრების, რადგან უკვე დამკვიდრებულ ღვინის კომპანიებს საკუთარი მომხმარებელი ყავთ, ამიტომ ცნობადობის გასაზრდელად ბიუჯეტში გამოფყავი თანხა, რაც უზრუნველყოფს სპს „მუკუზნის ველის“ წარმოებულ ღვინოების ცნობადობის ამაღლებას.

ახლად დაარსებული ღვინის მარნს, რომელსაც ბევრი კონკურენტი ყავს, პირველი რაც სჭირდება არის ის, რომ დააინტერესოს საკუთარი პროდუქტით მომხმარებელი. ამისთვის საჭიროა რეკლამა. **რას აკეთებს ამ შემთხვევაში რეკლამა? რითი გვეხმარება ის?**

კომპანიების ბრენდად ფორმირება მნიშვნელოვნად არის დამოკიდებული სარეკლამო კამპანიის სწორად დაგეგმვასა და წარმართვაზე. მართლაც, თანამედროვე პირობებში, კონკურენტულ გარემოში კომერციული საქმიანობის ეფექტიანობის ამაღლება წარმოუდგენელია კარგად დაგეგმილი და ორგანიზებული სარეკლამო კამპანიის გარეშე. როგორც წესი ინოვაცია ყოველთვის იზიდავს მომხმარებელს. კარგი, მარკეტინგულად სწორად შეფუთული, მაღალი ხარისხის პროდუქტი საშუალებას მიცემს მარანს შეძლოს არსებობა და კონკურენცია გაუწიოს დიდ და ცნობილ კომპანიებს.

დღითიდღე იცვლება ჩვენი თანამედროვეობა და ნებისმიერი სფეროს წარმომადგენელი ვალდებულია ფეხი აუწყოს სიახლეებს. ამჟამად კი ვფიქრობ, რომ სახელწოდებით მარანი, „მუკუზნის ველი“ ჩემთვის ძალზედ საინტერესო და გამოცდილების მომცემი თემა იყო.

გამოყენებული ლიტერატურა

1. ნიკოლოზ გელაშვილი, მეღვინეობა, ნაწილი I. თბ. 1961.
2. ნიკოლოზ გელაშვილი, მეღვინეობა, ნაწილი II. თბ. 1961.
3. ნ. ცერცვაძე, საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშების სარკვევი. თბ. 1987.
4. ეთერ ხარაიშვილი, ღვინის ბაზარი და მევენახეობა-მეღვინეობის დივერსიფიკაციის კონკურენტული მოდელები საქართველოში. თბილისი, უნივერსალი, 2017.
5. თეიმურაზ დეკანოსიძე, მაია მირველაშვილი, საქართველოს მევენახეობის სპეციფიკური მიკროზონები, თბ. 2010.
6. კოლექტ ნავარი, ფრანსუაზ ლანგლადი, ენოლოგია, თბ. „დიოგენე“, 2004.

7. რევამ რამიშვილი, ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია (ისტორიულ–არქეოლოგიური და ამპელოგრაფიული გამოკვლევა). თბ. 2000.
8. მალხაზ ხარბედა, ღვინო - დიდი ენციკლოპედია, „პალიტრა L“, 2016.
9. ანდრო ბარნოვი, საავტორო ღვინო, კოოპერაცია და ქართული ღვინის ინდუსტრიის პოტენციალი, 2008.
10. საქართველოს კანონი „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ 1998, 12 ივნისი.
11. რამიშვილი რ. ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია. თბ., „მეცნიერება“2000.
12. მესხუბლა ნ. საქართველოს მეღვინეობის მდგომარეობა და პერსპექტივები, ტექნოლოგია, სპეციალისტები თბილისის, 1996.
13. შათირიშვილი შ. მევენახეობა. დამხმარე სახელმძღვანელო. თბ. 2005.
14. ს. მესარქიშვილი, ღვინის შამპანურის და კონიაკის ქარხნების დაპროექტების საფუძვლები, „განათლება“, 1984წ.
15. ლევან ფრუიძე, მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში, თბილისი 1974წ.
16. <http://georgianwine.gov.ge>
17. <http://www.geostat.ge>
18. <http://vinoge.com>
19. <https://allwine.ge>
20. <http://www.onlinemarketi.ge>
21. <http://bino.ge>
22. <https://sites.google.com/a/iliauni.edu.ge/11kartuli-ghvino-da-misi-ropi-ekonomikashi/>
23. <https://mof.ge/>
24. <https://ka.wikipedia.org>

