საუკუნეების განმავლობაში ქართველებმა ღვინის უნიკალური სახეობები შექმნეს, თითოეული მათგანი თავისი გემოთი და არომატით განსხვავებული და განუმეორებელია.

„დუგლაძეების ღვინის კომპანიის“ მთავარი მეღვინე - ლევან ყანჩაველი 10 ყველაზე ძვირად ღირებულ და უნიკალურ ქართულ ღვინოს გამოყოფს.

**უსახელოური** - ყველაზე ძვირად ღირებული ქართული ღვინოა. უსახელოურის ჯიშის ყურძენი ცაგერის რაიონის სოფელ ოყურეშში ხარობს, ძალზე მცირე რაოდენობით მოიპოვება და მისგან უმაღლესი ხარისხის ღვინო მზადდება. ეს არის ძალიან არომატული, ნახევრადტკბილი წითელი ღვინო. უსახელოური დაახლოებით 80-90 ლარი ღირს. ბუნებრივია, მისი საექსპორტო ფასი უფრო ძვირია. ამ ღვინოზე დიდი მოთხოვნაა ევროპის ქვეყნებსა და ჩინეთში. ადგილობრივ მევენახეთა შორის, უსახელოური ცნობილია ოყურეშულის სახელწოდებითაც.

**მუსკატი** - 50-დან 70 ლარამდე ღირს. ეს ღვინოც ძალიან მცირე რაოდენობით იწურება. მუსკატის ჯიშის ყურძენი ძირითადად კახეთში და ქართლის რეგიონში გვხვდება - მუხრანში, ასევე - გორში და მის მიმდებარე სოფლებში. ამ ყურძნისგან ქართველი მეღვინეები საუკეთესო ღვინოს ამზადებენ, რომელიც ძირითადად ჩინეთში და ადგილობრივ ბაზარზე იყიდება.

**ქისი** - ქვევრის ღვინოა, რომელიც ძალიან მცირე რაოდენობით მზადდება და დაახლოებით 40-დან 50 ლარამდე ღირს. ამ ღვინოს კახეთის რეგიონში, ახმეტის ზონაში წურავენ. ღვინო ექვსი თვის განმავლობაში ქვევრში უნდა დადუღდეს და მხოლოდ ამის შემდეგ ასხამენ ბოთლებში. ქისი ძალიან მცირე რაოდენობით მზადდება და უნიკალურია.

**ხვანჭკარა** - რაჭაში გავრცელებული ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნისგან მზადდება. ყურძნის ეს ორი ჯიში რაჭაში ყველგან ხარობს, ამიტომ, ხვანჭკარა იშვიათობას არ წარმოადგენს. ეს ნახევრად ტკბილი ღვინოა, რომლის ერთი ბოთლის ღირებულება საშუალოდ 40-60 ლარია.

**ტვიში** - თეთრი, ნახევრად ტკბილი ღვინოა, რომელიც ცოლიკოურის ჯიშის ყურძნისაგან მზადდება. მას ისტორიულად ლეჩხუმში ამზადებდნენ. არსებობს მევენახეობის სპეციფიკური ზონა „ტვიში“, რომელიც ლეჩხუმში, მდინარე რიონის მარჯვენა სანაპირო ზოლში, ზღვის დონიდან 435 მ სიმაღლეზე მდებარეობს. იგი მოიცავს სოფლებს: ტვიშსა და ალპანას. სწორედ ამ ზონიდან მოდის ერთ-ერთი ყველაზე გამორჩეული ნახევრად ტკბილი ღვინო, რომლის ფასიც 25-დან 35 ლარამდე მერყეობს. სხვათა შორის, ცოლიკოურის ჯიშის ყურძენი იმერეთშიც მოდის, მაგრამ ტვიშის დასამზადებლად არ გამოდგება: ღვინოს ის ნიადაგი და კლიმატი ანიჭებს უნიკალურ გემოს, სადაც მას ამზადებენ.

**ოცხანური საფერეც** მცირე რაოდენობით იწურება. მას მუხის კასრებში აძველებენ და დაახლოებით 1,5 წლის შემდეგ ბოთლებში გადააქვთ. ყურძნის ეს ჯიში დასავლეთ საქართველოში, ზესტაფონისა და ბაღდათის მიმდებარე ტერიტორიაზე მოდის. მისგან საუკეთესო ხარისხის სუფრის მშრალ ღვინოს ამზადებენ, რომლის საშუალო ფასი 20-30 ლარია.

**ახაშენი** - ნახევრად ტკბილი ღვინოა, რომელიც საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან მზადდება. ის მოდის ჩუმლაყში, ახაშენში და ამ სოფლებში არსებულ მიკროზონაში. ახაშენის ფასი დაახლოებით 15 ლარიდან იწყება და 25 ლარამდეა. მისი საექსპორტო არეალი ძირითადად რუსეთი და ჩინეთია.

ახაშენი – უმაღლესი ხარისხის, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოა. ახაშენი ხასიათდება მუქი ლალისფერი შეფერილობით, რაც შეეხება გემოს, იგი გამოირჩევა გემოს ხავერდოვნებით, სრული დახვეწილობით, სასიამოვნო სიტკბოთი, ხილის ტონებით და ჯიშური არომატით. ახაშენი იწარმოება 1958 წლიდან.

კრახუნა

**ქინძმარაული** - იმდენად ძვირი არ ღირს, მაგრამ ძალიან მოთხოვნადი ღვინოა. ის კახეთში, ყვარლის რაიონში დაკრეფილი ყურძნისაგან მზადდება. ღვინის ფასი დაახლოებით 15-20 ლარია. ეს ერთ-ერთი უნიკალური ჯიშია, მიუხედავად იმისა, რომ იშვიათი არ არის. ქინძმარაული ექსპორტზე ძირითადად ჩინეთსა და რუსეთში გადის.

ქინძმარაული – ბუნებრივად ნახევრადტკბილი, უმაღლესი ხარისხის, სუფრის წითელი ღვინო, რომელიც მზადდება საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან. მზა ღვინოს აქვს მუქი ბროწეულისფერი, ხავერდოვანი და დახვეწილი გემო – ხილის ბუკეტითა და ჯიშური არომატით. ღვინო გამოიცემა 1942 წლიდან. შესანიშნავად მიესადაგება დესერტსა და ხილს.

**მუკუზანი**- წითელი მშრალი ღვინოა, რომელსაც სოფელ მუკუზანში და მიმდებარე ტერიტორიაზე ამზადებდნენ. მუკუზანი ძალიან მაღალი ხარისხის ღვინოა, ჯერ კასრებში ძველდება და წელიწადნახევრის გასვლის შემდეგ შეიძლება მისი ბოთლებში ჩამოსხმა. მუკუზანი 15-20 ლარი ღირს, მართალია ძვირი არ არის, მაგრამ ქართულ ღვინოებს შორის ერთ-ერთი საუკეთესოა.

მუკუზანი – ადგილწარმოშობის ღვინოა, რომელიც საფერავის ჯიშის ყურძნისგან მზადდება. იგი ხასიათდება მუქი ბროწეულისფერი შეფერილობით. რაც შეეხება მის გემოს, იგი ხავერდოვანი და დახვეწილია – გამოხატული ჯიშური სპეციფიკური არომატებით და ბუკეტით, მწიფე კენკრისა და დაფნის ტონებით. ღვინო იწარმოება 1888 წლიდან. მუკუზანი შესანიშნავად ეხამება საქონლის სტეიკს.

რქაწითელი

კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი, მშრალი ღვინო. მზადდება [რქაწითელის](https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%A0%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%AC%E1%83%98%E1%83%97%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%98" \o "რქაწითელი) და [კახური მწვანეს](https://ka.wikipedia.org/w/index.php?title=%E1%83%99%E1%83%90%E1%83%AE%E1%83%A3%E1%83%A0%E1%83%98_%E1%83%9B%E1%83%AC%E1%83%95%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%94&action=edit&redlink=1" \o "კახური მწვანე (ჯერ არაა დაწერილი)) ჯიშების ყურძნიდან (15%-მდე).

ღვინო „წინანდალი“ ხასიათდება ღია ჩალისფერი შეფერვით, გემოზე ჰარმო­ნიული, სრული, დახვეწილია, განვითარებული ბუკეტით, ჯიშური არომატით.

მიკროზონის ტერიტორია მოიცავს ერთი მხრივ ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიანი კალთების გაგრძელებას და მეორე მხრივ მთისწინებსა და [ალაზნის ვაკეს](https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%90%E1%83%9A%E1%83%90%E1%83%96%E1%83%9C%E1%83%98%E1%83%A1_%E1%83%95%E1%83%90%E1%83%99%E1%83%94" \o "ალაზნის ვაკე). სამრეწველო ვენახები ძირითადად განლაგებულია [ზღვის დონიდან](https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%96%E1%83%A6%E1%83%95%E1%83%98%E1%83%A1_%E1%83%93%E1%83%9D%E1%83%9C%E1%83%94" \o "ზღვის დონე) 300-750 მ სიმაღლის ფარგლებში.

საფერავი საქართველოს სტანდარტული, ფართოდ გავრცელებული ვაზის ჯიშია, იგი ერთ-ერთი საუკეთესო წარმომადგენელია ვაზის წითელი ჯიშების მსოფლიო ასორტიმენტისა. განსაკუთრებით მაღალი ღირსების სუფრის წითელ ღვინოს საფერავი იძლევა-კახეთში.

ქართულ ღვინოებში ერთ–ერთი გამორჩეული და დიდი პოტენციის მქონე, სუფრის მშრალი, წითელი ორდინალური ღვინოა, რომელიც ამავე დასახელების ყურძნის ჯიშისაგანაა დამზადებული. ღვინო მზადდება წითელი მშრალი ღვინომასალების დამზადების ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით. მზა ღვინო არის ბროწეულისფერი. ღვინო გამოირჩევა მძლავრი ექსტრაქტულობით, რომელიც შეხამებულია დიდ გემურ ჰარმონიასთან და მდიდარ ბუკეტთან. მიირთვით ფრინველის და ღორის ხორცთან, ყველთან ერთად. საფერავი იწარმოება 1886 წლიდან.

**თბილისური**  
თბილისური (თეთრი) – სუფრის ნახევრადმშრალ ღვინოს წარმოადგენს. იგი ღია ჩალისფერი შეფერილობისაა. ყურძნის მოტკბო მომჟაო არომატი ღვინოს, გარკვეულ სირბილესა და ძალზედ ნაზ გემოს აძლევს. ღვინო თბილისური კარგად შეეხამება თევზს, სულუგუნსა და ხილს.