



## საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

---

### კახური

კახური, თეთრი მშრალი ღვინო მზადდება რქანითელისა და კახური მწვანე ჯიშის ყურძნისგან ქვევრში დურდობე დადულებით. ხასიათდება ქარვისფერი სრული შეფერვით, ხილის არომატით, სასიამოვნო სიმწკლარტით, ხავერდოვნებითა და ჰარმონიულობით. სიმაგრე 10,5-15,5%, ტიტრული მჟავიანობა - 5-6 გ/დმ<sup>3</sup>. „კს“ 1948-იდან უშვებენ კახეთის რეგიონის ღვინის პირველადი გადამუშავების ქ-ნები. საერთაშ. კონკურსებზე მიღებული აქვს ერთი ვერცხლის და ერთი ბრინჯაოს მედალი. 2013 პოლონეთში, „ენოექსპოს“ გამოფენაზე, დაჯილდოვდა მეორე ვერცხლის მედლით.

**ბ. კალანდაძე**

---