ღვინის მეგზური

(პრაქტიკული სახელმძღვანელო)



აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი

საქართველო
2018


ღვინის მეგზური
ქედის ღვინის მარნები


ღვინის მეგზური
პრაქტიკული სახელმძღვანელო

ღვინის მეგზური
(პრაქტიკული სახელმძღვანელო)

წიგნის ავტორი – მალხაზ ხარბედია

წინამდებარე სახელმძღვანელო წარმოადგენს დამხმარე მასალას ტურისტული გიდებისა და ღვინის მოყვარულთათვის. წიგნი შედარებით მარტივი ენით არის დაწერილი და მასში თანმიმდევრულად არის თავმოყრილი ყველა საჭირო ინფორმაცია, რაც ღვინოს შეეხება – ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია, ღვინის დაყენების ტექნოლოგიები, ადგილწარმოშობის ღვინოები, ქართული ვაზის ჯიშები, ღვინის კანონმდებლობა, ღვინის დაგემოვნების ხელოვნება და კერძებთან მისი შეხამება. ცალკე არის წარმოდგენილი ღვინო აჭარაში – აჭარაში გავრცელებული ვაზის ჯიშებითა და ქედის მარნებით.

ვიმედოვნებთ, რომ წიგნი გამიზნულად დაეხმარება ჩვენი ქვეყნის ტურისტულ გიდებს სიღრმისეულად გააცნონ უცხოელ სტუმრებს ქართული ღვინისა და მევენახეობის უძველესი ისტორია და მისი თანამედროვეობა.

სარჩევი

ღვინისა და ვაზის ისტორია -5

ქართული ღვინის 8000 წლოვანი ისტორია - 9
საქართველო ღვინის სამშობლო

საერთაშორისო გამოცემები ქართული ღვინის შესახებ - 15

ქართული ღვინის მიღწევები საერთაშორისო კონკურსებზე - 19

ღვინის დაყენების ქართული ტექნოლოგია - 23
ქვევრის ღვინო

მარნის ტიპები საქართველოში - 29

ადგილწარმოშობის ღვინოები - 33

საქართველოს დაყოფა ღვინის მხარეებად - 47

ქართული ვაზის ჯიშების გავრცელება რეგიონების მიხედვით - 61

დეგუსტაცია და დეგუსტაციის კრიტერიუმები - 75

ქართული ტრადიციული საღვინე ჭურჭელი - 89

ღვინის ეტიკეტირება - 93

ღვინოსთან და ვაზთან დაკავშირებული ქართული კანონმდებლობა - 97

ღვინისა და კერძის კომბინირების პრინციპები - 105

როგორ წარვუდგინოთ ქართული ღვინო სტუმრებს - 121

აჭარის ღვინის პოტენციალი - 125

აჭარაში გავრცელებული ვაზის ჯიშები - 133

ქედის ღვინის გზა და ისტორია - 143

ქედის ღვინის მარნები - 145



ღვინისა და ვაზის ისტორია



ვაზისა და ღვინის ისტორია ჩვენს სამშობლოში დაიწყო საქართველოს ტერიტორიაზე და ათასწლეულთა მანძილზე იგი განუხრელად ვითარდებოდა. ამიერკავკასიისა და მცირე აზიის ტერიტორიაზე ნეოლითის ხანაში დაბადებული ეს კულტურა ერთ-ერთი ყველაზე ძველი და საინტერესო ისტორიის მქონეა. პირველი ღვინოების შესახებ ჩვენ ცოტა რამ ვიცით, თუმცა უკვე ვახსენეთ, რომ ძვ.წ.აღ. VI-V ათასწლეულებში ღვინო უკვე არსებობდა, ვაზი მოშინაურებული იყო და ადამიანი პირველყოფილ მევენახეობასაც მისდევდა. შედარებით გვიანდელი მოვლენაა კულტურული მევენახეობის დაწყება. ამ დროს ღვინოს უკვე შუმერში და აქადშიც მიირთმევენ, ეგვიპტეშიც. ჩნდებიან პირველი ღვინით მოვაჭრეებიც. ამ მხრივ განსაკუთრებული როლი ფინიკიელებს ჰქონდათ. შეიძლება ითქვას, მათგან იწყება საზღვაოსნო ვაჭრობა და ღვინის კულტურაც სწორედ ფინიკიელებმა შეიტანეს ბევრ ქვეყანაში.

ცალკე საუბრის თემაა ღვინო ძველ საბერძნეთსა და რომში. აქ ამ კულტურამ თავის მწვერვალებს მიაღწია. ამ დროიდან ვიცით პირველი დიდი ღვინოების სახელებიც - ფალერნული, ქიოსური, პრამნიული, ბიბლური და მრავალი სხვა. ანტიკურ ღვინის ისტორიაზე საუბარი უსასრულოდ შეიძლება, მხოლოდ მოკლედ ვიტყვით - ისინი უკვე ძვ.წ.აღ. IV საუკუნეში იცნობდნენ ქართულ ღვინოს და არა მხოლოდ კოლონიებში მიირთმევდნენ, არამედ თავიანთ ქვეყანაშიც გაჰქონდათ.

მალე ფრანგების (მაშინდელი გალების) დროც დადგება. როგორც ამბობენ, თავის დროზე სამხრეთ საფრანგეთიდან დაიწყო ფრანგული ღვინის ისტორია, იქ ფინიკიელები შევიდნენ და შეიტანეს ეს კულტურა, შემდეგ კი ვაზი ამ ქვეყნის სხვა რეგიონებშიც გავრცელდა.

რომის იმპერიის დაცემის შემდეგ ღვინოს ძირითადად მონასტრებში აყენებდნენ შუა საუკუნეების ევროპელი ბერები, მიუხედავად იმისა, რომ ყველა ეპაქაში ევროპელი მეფეები და რაინდები ღვინის დიდ მოყვარულებად ითვლებოდნენ.

აღორძინების ხანაც დიდი აღმავლობის პერიოდი იყო მევენახეობა-მეღვინეობაში. მაშინდელი ლიტერატურიდანაც არაერთი ღვინო თუ ვაზის ჯიში ვიცით. მარტო ფრანსუა რაბლეს „გარგანტუა და პანტაგრუელის“ ხსენება იქნება საკმარისი. სწორედ ამავე პერიოდში ჩნდება პირველი შატოები (გერმანიაში - შლოსები), წყაროებში ახსენებენ სახელოვან ღვინოებს - პორტვეინს, ტოკაის, სოტერნს, ხერესს, მარსალასა და მადერას.



მთელი ამ დროის განმავლობაში, რა თქმა უნდა, ვითარდება სტილებიც და ღვინის სახეობებიც. ფრანგმა დომ პერინიონმა მე-17 საუკუნის მეორე ნახევარში შამპანური გამოიგონა, უფრო სწორად, ცქრიალა ღვინის დაყენების ბოთლური მეთოდი (რადგან ცქრიალა, ბუშტუკებიანი ღვინო აქამდეც კარგად იყო ცნობილი). ამასთან ერთად ვითარდება ჭურჭელიც, იხვეწება ბოთლების ფორმა და ხარისხი. მუხის კასრი (რომლის წარმოებაც საქართველოში, ქვევრის ქვეყანაში, მხოლოდ მე-19 საუკუნიდან დაიწყება) შეუცვლელია ღვინის დაყენებისთვისაც და გადაზიდვისთვისაც.

მე-18-19 საუკუნეები უმნიშვნელოვანესი პერიოდია ღვინის განვითარების ისტორიაში და რაც მთავარია, ამავდროულად ვაზის გაშენებას იწყებენ ახალ სამყაროშიც, ჩილე, არგენტინა, ავსტრალია აშშ და სხვა ქვეყნებში. ყალიბდება ცნებები, ახალი სამყარო და ძველი სამყარო.

სამწუხაროდ ამავე ეპოქაში, კერძოდ მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარში ჩნდება პირველად სოკოვანი დაავადებები (ჭრაქი და ნაცარი) და რაც მთავარია, ფილოქსერა, დაავადება, რომელმაც კატასტროფის წინაშე დააყენა მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობა. მან სამუდამოდ შეცვალა ვითარება ამ სფეროში და მხოლოდ ათწლეულების შემდეგ დაიწყო აღორძინება მეღვინეობაში. 1900 წლისთვის, როგორც ამბობენ, საფრანგეთის ვენახების 70% განადგურდა ფილოქსერას გამო.

ამას ორი დიდი ომი მოჰყვა, და მხოლოდ მე–20 საუკუნის 70–იანი წლებისთვის დაიწყეს ადამიანებმა ფიქრი ახალ ღირებულებებზე, ახალ მიდგომებზე. ამავე პერიოდში გამოდიან ასპარეზზე ერთი მხრივ ორგანული (ბიო) და ბიოდინამიკური მევენახე–მეღვინეები, მეორე მხრივ კი ჩნდებიან ახალი ქვეყნები (მაგ. ახალი ზელანდია) და ახალი ვარსკვლავები.

დღეს ღვინის ბუმია მთელს მსოფლიოში. 80-90-იანი წლების შრომა 21-ე საუკუნის დასაწყისიდანვე გამოჩნდა, და რაც მთავარია, ბოლო რამდენიმე წელია ამ პროცესებში აქტიურად ჩაერთო საქართველო. ღვინისა და ქვევრის სამშობლოში 15 წლის წინ ერთი ქვევრის ღვინოც კი არ იყო ქართულ თუ მსოფლიო ბაზარზე, ახლა კი უდიდესი არჩევანი შეგვიძლია შევთავაზოთ ღვინის მოყვარულებს. ამის მიუხედავად, სამწუხაროა, რომ ქართული მეღვინეობა ისევ ბრმადაა დამოკიდებული რუსულ ბაზარზე, თუმცა ისტორია გრძელდება და მომავალი გვიჩვენებს თუ სადაა ნამდვილი ღირებულებები და მართალი ღვინო.







ქართული ღვინის 8000 წლოვანი ისტორია

საქართველო ღვინის სამშობლო



ძვ.წ.აღ.VI ათასწლეული – Vitis Vinifera Sativa-ს უძველესი წიპწები (დანგრეული გორას და გადაჭრილი გორას ნასახლარი, მარნეული).

ძვ.წ.აღ.VI-V ათასწლეული – თიხის უძველესი საღვინე ჭურჭელი. ქვევრის წინაპარი. ვაზის მტევნების გამოსახულებით (ხრამის დიდი გორა, მარნეული). თიხის ჭურჭლის რამდენიმე ფრაგმენტი ღვინის ნაშთებით (გადაჭრილი გორა, მარნეული). ე.წ. პირველყოფილი მეღვინეობის დაბადება საქართველოში.

ძვ.წ.აღ. V–III ათასწლეული – Vitis Vinifera–ს წიპწები (შულავერის გორა, მარნეული, ხიზანაანთ გორა, ქვაცხელები, ქარელი. მდ. ივრის ხეობა.

ძვ.წ.აღ.IV–II ათასწლეული – ადრებრინჯაოს და შუა ბრინჯაოს ხანა – მცირე ზომის, ქვევრის ტიპის ჭურჭლის სხვადასხვა ფორმების ჩამოყალიბების პერიოდი.

ძვ.წ.აღ. III-II ათასწლეულები – კულტურული მევენახეობის დაბადება.

ძვ.წ.აღ.XIV-XI საუკუნეები – Vitis Vinifera–ს წიპწები. ერთად აღმოჩნდა საღვინე და სასუფრე ჯიშების წიპწები. (სოფ. დიღომი, თბილისი).

ძვ.წ.აღ.II-I ათასწლეულები – დიდი რაოდენობით სასხლავი ნამგლები, ჭურჭლეული და მევენახეობა – მეღვინეობასთან დაკავშირებული სხვა ნივთები, საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეშია აღმოჩენილი. კულტურული მევენახეობის განვითარება, ყალიბდება სხვლისა და მწვანე ოპერაციების კულტურა.

ძვ.წ.აღ.VII საუკუნე – ადრე რკინის ხანა – ბრტყელძირიანი და ქვის სარქვლიანი ქვევრი რუსთავის ნაქალაქარიდან, ყალიბდება ქვევრის თანამედროვე ფორმები.

ძვ.წ.აღ.VI საუკუნე – კლასიკური, მიწაში დარგული ქვევრი უკვე ფართოდ გამოიყენება მეღვინეობაში, როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში.

ძვ.წ.აღ.III საუკუნე – საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილ ამ დროის ქვევრებს ძირი დაუვიწროვდა, ფორმაც შეიცვალა, სავარაუდოდ, სწორედ ამ პერიოდში დაიწყეს საქართველოში ქვევრების ყელამდე მიწაში ჩადგმა. საგრძნობლად გაიზარდა ქვევრების მოცულობაც.



IV საუკუნის დასაწყისი – ქრისტიანობის გავრცელება საქართველოში. ღვინო და ვენახი განსაკუთრებულ როლს იძენს საკულტო მსახურებაშიც და საზოგადოებრივ მოწყობაშიც.

X-XIII საუკუნეები – ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის ოქროს ხანა. მთელი საქართველოს მასშტაბით შენდება მრავალი მარანი. გვაქვს არაერთი წერილობითი ცნობა, ნივთი თუ გამოსახულება, რომლებიც მევენახეობისა და მეღვინეობის მაღალ კულტურაზე მეტყველებს.

XV-XVI საუკუნე – მონღოლების ბატონობის დასრულება. ჩნდება ახალი მარნები, იწყება ღვინით ვაჭრობა მეზობელ სახელმწიფოებთან.

XVII- XVIII საუკუნე – დასტურდება პირველი ე.წ. ადგილწარმოშობის დასახელებები, გვხვდება ცნობები, სადაც აქებენ და ახასიათებენ ბოლნურ, ხორნაბუჯულ, კონდოლურ, ატენურ, ახმეტურ, მანავურ, გავაზურ და სხვ. ღვინოებს.

XVII- XVIII – უცხოელი მოგზაურები აქებენ კოლხურ, კახურ და სხვ. ღვინოებს, ისინი ხანდახან ღვინის დაყენების წესებსა და ქართული ნადიმის ტრადიციებსაც აღწერენ.

XVIII საუკუნე – ვახუშტი ბატონიშვილი ახასიათებს რეგიონულ ღვინოებსაც: კახეთის, ქართლის, იმერეთის, გურიისა და სამეგრელოს ღვინოებს, რომლებიც იმ დროს დიდი რაოდენობით მზადდებოდა და ხშირ შემთხვევაში ქვეყნის გარეთაც გადიოდა.

1801წ. – საქართველოს ანექსია რუსეთის მიერ.

XIX საუკუნის 20-30-იანი წლები – კლასიკური, ევროპული მეღვინეობის დანერგვა საქართველოში. გერმანელი კოლონისტების დასახლებები თბილისში და მის მახლობლად.

XIX საუკუნის 30-იანი წლები – ჩნდებიან ქართული ბრენდის პირველი მწარმოებლები – იაკობ ზუბალაშვილი, იაკობ მარი, მოგვიანებით კი გიორგი ბოლქვაძე.

1835 წ. – ალექსანდრე ჭავჭავაძემ 20 წლიანი ვადით აიღო სესხი, 1 მილიონი რუბლი და წინანდალში ააგო მიწისქვეშა მარანი, ჩადგა არყის სახდელები, ჩაყარა ახალი ქვევრები და გახსნა კასრების სახელოსნო. ქართული ღვინო ბოთლში ჩამოისხა.

XIX საუკუნის 40-იანი წლები – ქართული ღვინო სტილით ევროპულს დაუახლოვდა, აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში გაჩნდა პირველი ევროპული ყაიდის მარნები. მაგ. სოფელ რუისპირში – გერმანელი ი. ლენცის

მარანი. იაკობ მარის - გურიაში და სხვ.

XIX საუკუნის 40-50-იანი წლები - დაიწყო ქართული ვაზის ჯიშების მეცნიერული შესწავლა, ჩაეყარა საფუძველი ადგილობრივ ამპელოგრაფიას. 70-იან წლებში პარიზსა და ლიონში გამოცემულ აღწერებში პირველად გამოჩნდა ქართული ჯიშების დახასიათება.

XIX საუკუნის 50-იანი წლები - გაჩნდა ვაზის დაავადებები ნაცარი და ჭრაქი. დაავადებებმა პიკს 80-იან წლებში მიაღწია. XIX საუკუნის მეორე ნახევარში გავრცელდა ვაზის ფილოქსერაც.

XIX საუკუნის 70-იანი წლები - სოფ. მუხრანში ივანე მუხრან-ბატონმა ღვინის დიდი მარანი ააგო. ივანე მუხრან-ბატონთან მუშაობდა ცნობილი ქართველი მეღვინე ვასილ პეტრიაშვილი.

1882წ. - კახეთში, სოფ. საბუეში მარნის მშენებლობას იწყებს სახელოვანი ქართველი მეღვინე ზაქარია ჯორჯაძე. იგი მუშაობდა როგორც ტრადიციული, ასევე თანამედროვე მეთოდებით (ქვევრები, კასრები და ა.შ.).

1882წ. - ივანე მუხრან-ბატონის მარანში შეიქმნა პირველი ქართული ცქრიალა ღვინოები.

1884წ. - თბილისში დავით სარაჯიშვილმა გახსნა ქართული კონიაკის პირველი საწარმო. 1888 წელს დავით სარაჯიშვილმა უკვე პირველი ქართული სამრეწველო კონიაკი გამოუშვა.

1886წ. - ბაზარზე გამოჩნდა წინანდალი. ადგილობრივ და უცხოურ ბაზარზე ჩნდება სხვა ქართული სამარკო ღვინოებიც - თანამედროვე ადგილწარმოშობის ღვინოების წინამორბედები. 1890წ. ნაფარეული, 1893წ. მუკუზანი და ა.შ.

XIX საუკუნის 80-იანი წლები - აფხაზების საგვარეულო მამული კარდანახში შეიძინა გრაფმა შერემეტიევმა. ააშენა კარდანახში მარანი, რომელიც კახურ და ევროპულ ყაიდაზე იყო მოწყობილი და სადაც 40-50 ტონა ყურძნის გადამუშავება შეიძლებოდა.

1889წ. - სამეგრელოში აშილ მიურატი იწყებს ვენახების გაშენებას (ჭკადუაშსა და სალხინოში) და 1893წ. თავის პირველ ოჯალეშსაც ასხამს.

1900წ. დასაწყისი - ქართული ღვინო ძალზე მრავალფეროვანი გახდა. ქვეყანაში სხვადასხვა ჯიშისაგან ასეულობით დასახელების ღვინო იწარმოებოდა.

1918-1921წწ - დამოუკიდებლობის პერიოდში განვითარდა კოოპერატივები და სათემო მეურნეობები.





1921წ. – საქართველოს ხელახალი ანექსია საბჭოთა რუსეთის მიერ.

1922წ. – შეიქმნა მევენახეთა პირველი საბჭოთა გაერთიანებები და კოოპერატივები. ჯერ კიდევ 1926 წელს თბილისში არსებული ღვინის დაწესებულებათა 80%-ზე მეტი კერძო პირთა ხელში იყო.

1929წ. – შეიქმნა „სამტრესტი“ (საბჭოთა მეურნეობების ტრესტი), რომლის ხელშიც ნელ-ნელა მთლიანად გადავიდა ღვინის წარმოება საბჭოთა საქართველოში. მის საკუთრებაში მოექცა ყველა არსებული მარანი. დაიწყო ახალი ღვინის საწარმოების მშენებლობა.

1930-1940-იანი წლები – ამ პერიოდში საქართველო აწარმოებდა 60-მდე დასახელების ღვინოს, აქედან 12-ს – ადგილობრივი, ტრადიციული მეთოდით. სამწუხაროდ, ეს უნიკალური ღვინოები მალევე გაქრა ბაზრიდან.

1950წ. – პირველი ნაბიჯები გადაიდგა ქართული ღვინის უნიფიკაციისკენ. გადაწყდა მხოლოდ 16 ჯიში შეენარჩუნებინათ სამრეწველოდ, შეიცვალა ძველი დანომვრის წესი. ამიერიდან №1 წინანდალი იქნებოდა, №2 თელიანი, №3 გურჯაანი და ა.შ.

1962წ. – საქართველოში ჩატარდა მევენახეობა-მეღვინეობის მე-10 საერთაშორისო კონგრესი. ქვეყანას ბევრი სახელოვანი სტუმარი ეწვია. აშენდა და განახლდა არაერთი საწარმო.

1966წ. – ეკრანებზე გამოდის ოთარ იოსელიანის ფილმი – „გიორგობისთვე“.

1960-1970-იანი წლები – გეგმიური ეკონომიკა და ქართული ღვინის საბოლოო უნიფიკაცია. ღვინის ხარისხი მკვეთრად დაეცა, ჯიშური შემადგენლობა კიდევ უფრო გაღარიბდა, სამაგიეროდ გაშენდა ჰიბრიდული ჯიშები.

1985წ. – პერესტროიკის წლებში საბჭოთა კავშირში მშრალი კანონი ამოქმედდა.

1991წ. – საქართველო დამოუკიდებელი სახელმწიფოა.

1993-1999 წწ. – დაიწყო ახალი ქართული ღვინის ისტორია. პირველი თანამედროვე ხედვის მქონე ღვინის მარნები სწორედ ამ პერიოდიდან გაჩნდა საქართველოში (GWS, თელიანი ველი, თბილღვინო, თელავის მარანი).

2005–2016 წწ. – საქართველოში ორგანული და ბიოდინამიკური მევენახეობა-მეღვინეობის აღმავლობის პერიოდია. ამ ფილოსოფიის მიმდევარი ყველა მარნის ღვინოზე დიდი მოთხოვნაა ისეთ მნიშვნელოვან ბაზრებზე, როგორებიცაა დიდი ბრიტანეთი, იტალია, იაპონია, საფრანგეთი, აშშ,

გერმანია.



2006 წ. მარტი - რუსეთმა ემბარგო გამოაცხადა ქართულ პროდუქტზე, რაც პირველ რიგში ქართულ ღვინოს შეეხებოდა. დამკვიდრდა რთველის სუბსიდირების ტრადიცია (ძირითადად კახეთსა და რაჭაში).

2006-2012 წლები - ღვინის კრიზისის დაძლევის პერიოდი. ქართული ღვინის ექსპორტმა, რუსული ემბარგოს გამო, მკვეთრად იკლო.

2010წ. - საქართველოში გაიმართა მევენახეობა-მეღვინეობის 33-ე საერთაშორისო კონგრესი. „ღვინის კლუბი“ ამკვიდრებს „ახალი ღვინის ფესტივალის“ ტრადიციას.

2011-2013 წლები - ქართული ღვინო გაცილებით მრავალფეროვანი ხდება. უმჯობესდება ხარისხი, საგრძნობლად მატულობს ტრადიციული მეთოდით, ქვევრში დაყენებული ღვინოები.

2013 წ. ივნისი - ზაფხულში რუსული ბაზარი კვლავ გაიხსნა და ქართული ღვინის ექსპორტში მან ისევ დაიბრუნა წამყვანი როლი.

2013 წ. დეკემბერი - ქვევრში ღვინის დაყენების უძველეს ქართულ ტრადიციულ მეთოდს იუნესკომ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა.

2014–2015 წლები - საქართველოში ქვევრის ღვინის ნამდვილი ბუმია. მთელი საქართველოს მასშტაბით ჩნდება ათეულობით ახალი მარანი, სადაც ქვევრში აყენებენ ღვინოებს. ღვინის ტურიზმის აღმავლობა.

2016წ. - ჩინეთი ქართული ღვინის ერთ–ერთ უმთავრეს და უმნიშვნელოვანეს ბაზრად იქცა. ორ წელიწადში მან მეხუთედან მეორე ადგილზე გადმოინაცვლა ქართული ღვინის გაყიდვების თვალსაზრისით.

2017 წლის 13 ნოემბერს, - PNAS-მა, აშშ-ს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის სამეცნიერო ჟურნალმა, რომელიც მსოფლიოს ერთ-ერთი ავტორიტეტული სამეცნიერო გამოცემაა, გამოაქვეყნა სტატია სახელწოდებით Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus („საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან“). მსოფლიოს წამყვანმა სამეცნიერო წრეებმა აღიარეს, რომ საქართველო ღვინის სამშობლოა, მას მეღვინეობის 8000 წლოვანი უწყვეტი ტრადიცია აქვს და რომ მეღვინეობის უძველესი კვალი სწორედ საქართველოს ტერიტორიაზე იქნა აღმოჩენილი, საიდანაც ის მთელ მსოფლიოში გავრცელდა.



საერთაშორისო გამოცემები ქართული ღვინის შესახებ



ბოლო წლები ქართული ღვინისთვის იმითაც იყო მნიშვნელოვანი, რომ წარმოუდგენლად გამდიდრდა ბიბლიოგრაფია ჩვენი ქვეყნის შესახებ. შესაძლოა ბოლო 8 წლის მანძილზე მეტი დაიწერა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის საკითხებზე, ვიდრე მთელი მე-20 საუკუნის განმავლობაში.

ქართულ ღვინოზე წერდა ყველა მნიშვნელოვანი ღვინის გამოცემა: Decanter, Wine Spectator, Wine Enthusiast Magazine, La Revue du vin de France, Food & Wine, Vinum, Sommelier, Harpers Wine & Spirit და მრავალი სხვა, წერდნენ არაერთხელ. პირველი სტატიები უფრო გაცნობას, თემაში ფრთხილ შესვლას ჰგავდა, შემდეგ კი რამდენიმე საკმაოდ თამამი და ცოდნით დაწერილი პუბლიკაცია გამოჩნდა, რომელმაც გზა გაუხსნა კიდეც ქართულ ღვინოს მსოფლიო მედია-საგამომცემლო სივრცეში. არ დარჩენილა არც ერთი დიდი მსოფლიო გაზეთი, პირველ რიგში ინგლისურენოვნები (Financial Times, Guardian, The New York Times, The Independent, Forbes და სხვ.), ვინც არა ერთი, არამედ რამდენიმე სტატია მიუძღვნა ქართულ მევენახეობა-მეღვინეობას. ასევე აღსანიშნავია, გერმანულენოვანი, ფრანგულენოვანი, იტალიური, ესპანური და აღმოსავლეთ ევროპის სხვადასხვა ქვეყნების გამოცემა. ყველას ვერ ჩამოვთვლით, ამიტომ სჯობს უფრო წიგნებზე გავამახვილოთ ყურადღება და მათგან ყველაზე მნიშვნელოვანი, გამოვყოთ.

ორი წლის წინ გამოვიდა ცნობილი ღვინის მწერლისა და ნატურალური მეღვინეობის ქომაგის, ელის ფეირინგის წიგნი „ღვინის სიყვარულისთვის: ჩემი ოდისეა მსოფლიოს უძველესი ღვინის კულტურის ქვეყანაში“ (For the Love of Wine: My Odyssey through the World's Most Ancient Wine Culture). ავტორი 2011 წლიდან მოყოლებული (მაშინ იგი ქვევრის პირველ სიმპოზიუმს ეწვია ალავერდში) ფიქრობდა ამ წიგნზე და იგი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ხანგრძლივი მოგზაურობების შემდეგ შეიქმნა. აქ შეხვდებით კონკრეტულ მეღვინეებსაც და ამავე დროს ავტორი ცოცხლად აღწერს სიტუაციებს, რომლებიც ძირითადად ქართული სუფრების გარშემო ტრიალებს. თითოეულ თავს წიგნში ქართული კერძების რეცეპტებიც ახლავს თან.

დაახლოებით იმავე ჟანრისაა კარლა კაპალბოს (Carla Capalbo) სქელტანიანი, კარგად ილუსტრირებული წიგნი „გემო გავუსინჯოთ საქართველოს: კავკასიური მოგზაურობა კერძისა და ღვინის ძიებაში“ (Tasting Georgia: A Food and Wine Journey in the Caucasus), რომელიც ამომწურავ ინფორმაციას აწვდის უცხოელ მკითხველს პირველ რიგში ჩვენს გასტრონომიულ კულტურაზე, პარალელურად კი ქართული ღვინის გმირებსაც აცნობს.



ასევე უმნიშვნელოვანესი წიგნია გამოსული საიმონ ვულფის (Simon J Woolf) ქარვისფერი რევოლუცია: როგორ ისწავლა მსოფლიომ ნარინჯისფერი ღვინის სიყვარული (Amber Revolution: How the World Learned to Love Orange Wine). აქ მსოფლიოსთვის ახალი, ჩვენთვის კი ღვინის დაყენების ტრადიციულ, უძველესი სტილის ყველა მნიშვნელოვან პერსონაჟს ნახავთ, ქართველებსაც და უცხოელებსაც.

ცალკე საუბრის თემაა იაპონური გამოცემების ფრთა ქართული ღვინის შესახებ. ამ თვალსაზრისით, რა თქმა უნდა, პირველები Keiko და Maika იყვნენ. ისინი წლების მანძილზე მოგზაურობდნენ საქართველოში, იღებდნენ ფოტოებს, აგროვებდნენ მასალებს. Keiko და Maika ქართული ნატურალური ქვევრის ღვინის მსოფლიოში პირველ ექსპორტიორებთან, ფირმა ველიერთან (Velier) თანამშრომლობენ. მათი წიგნი შესანიშნავადაა ილუსტრირებული და ინფორმაციასაც საკმაოდ იპოვით, პერსონალიებით დაწყებული – კერძების რეცეპტებით დასრულებული.

არაჩვეულებრივი სიურპრიზი იყო იაპონელი ღვინის მწერლის, იუტაკა კიტაჯიმას წიგნი, „ქართული ქვევრის ღვინო“, რომელიც ნათლად მიმოიხილავს თითქმის ყველა რეგიონის ქართული ქვევრის მეღვინეობას. მეღვინეებთან ერთად მექვევრეებიც ჩანან და ამას გარდა იაპონელი მკითხველი ალბათ ბევრ სხვა სასარგებლო ინფორმაციასაც ამოიკითხავდა წიგნში.

უნდა აღინიშნოს ასევე მეტიუ ჰორკისა (Dr Matthew Horkey) და შარინ ტანის (Charine Tan) „გავხსნათ კავკასია: ღვინოები თურქეთიდან, სომხეთიდან და საქართველოდან“ (Uncorking the Caucasus: Wines from Turkey, Armenia, and Georgia) მიკელ ჰუდინისა (Miquel Hudin) და დარია ხოლოდილინას (Daria Kholodilina) წიგნი „საქართველო – მეგზური ღვინის აკვნის ქვეყანაში“ (Georgia: A Guide to the Cradle of Wine).

სამეცნიერო გამოცემებიდან ორ უმნიშვნელოვანეს წიგნს დავასახელებთ. ერთი ინგლისურენოვანია, მეორე კი იტალიურადაა გამოცემული. ორივე ძალზე სქელტანიანი საენციკლოპედიო გამოცემაა. ინგლისურენოვან გამოცემას ხუთი ავტორი ჰყავს: დავით მაღრაძე, ლაურა რუსტიონი, ჯოზეფ ტუროკი, ატილიო შენცა და ოსვალდო ფაილა. „კავკასიისა და ჩრდილოეთ შავი ზღვის რეგიონის ამპელოგრაფია“ (Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography) – ასე ჰქვია წიგნს, საიდანაც ქართული ვაზის ჯიშების შესახებ ძალზე დეტალურ ინფორმაციას მიიღებთ. კიდევ უფრო მასშტაბურია (1000 გვ.) ფრანჩესკო დელ ცანის, ოსვალდო ფაილასა და ატილიო შენცას წიგნი, „ვაზი და ადამიანი. პირველი გამოცანებიდან რელიქვიების გადარჩენამდე“ (La vite e l’uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie).

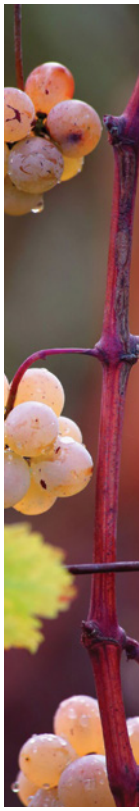






ქართული ღვინის მიღწევები საერთაშორისო კონკურსებზე

მსოფლიოს დიდი ღვინის კონკურსებში, როგორც წესი, დიდი ქართული ღვინის კომპანიები მონაწილეობენ და ისინი უკვე საკმაო წარმატებასაც აღწე-ვენ. 2000-ნების დასაწყისიდან მოყოლებული ქართული ღვინო ყველა პრესტიჟულ კონკურსზე წარსდგა და თითქმის ყველგან მოიპოვა უმაღლესი ჯილდო. არ არსებობს კონკურსი, სადაც ტროფეი, პლატინა ან ოქრო არ ჰქონდეთ აღებული ქართულ კომპანიებს.



Decanter World Wine Awards

ეს პრემია პირველად 2004 წელს გადასცეს. მას საოცარი წარმატება ხვდა წილად და დღემდე მზარდი პოპულარობითა და პატივისცემით სარგებლობს, იმდენად, რომ ღვინისადმი მიძღვნილი თითქმის ყველა სერიოზული გამოცემა და ინტერნეტ - პორტალი ამა თუ იმ ნიმუშზე საუბრისას ყოველთვის იმოწმებს ხოლმე „დეკანტერის“ შეფასებასა და დახასიათებას. „დეკანტერის“ კონკუ-რსზე შეფასება 20 ქულიანი სისტემით ხდება და ქულების მიხედვით ნაწილდება ჯილდოებიც.

ქართული ღვინო 2007 წლიდან ჩაერთო ამ კონკურსში, პიონერები „თბილღვინო“ და „თელავის მარანი“ იყვნენ. შემდეგ, 2008 წელს ასპარეზზე „ოროველა“ გამოვიდა თავისი ჭანდრებით, 2009 წელს შემადგენლობას „თელიანი ველი“ შეუერთდა, 2010–ში კი „ბადაგონის“ მიერ ჩამოსხმულმა ღვინომ, ალავერდის ტრადიცია, რეგიონალური (აღმოსავლეთ ევროპა) ტროფეი აიღო. 2017 წელს „მარანულის“ ოცხანურმა საფერემ (2015) პლატინა აიღო, 2018 წელს კი იმავე კომპანიის ქისმა დაიმსახურა პლატინა. სხვადასხვა დროს ოქრო აქვთ აღებული „ვაზიანსა“ და „ხარებას“. არსებობს Decanter Asia Wine Awards-იც.

IWSC

ეს კონკურსი ალბათ მსოფლიოს ყველაზე ცნობილი და სტაჟიანი კონკურსია, სადაც ბრმა დეგუსტაციითა და ქიმიური ანალიზით ირკვევა გამარჯვებული ჯიშების, რეგიონებისა და წლების, ანუ ვინტაჟების მიხედვით განაწილებულ ნიმუშებს შორის. ტექნიკური ანალიზი ერთ-ერთი მთავარი ამოსავალია ოქროს მედლის, სახეობაში საუკეთესოს ოქროს მედლისა და სახეობაში საუკეთესოს ვერცხლის მედლის მისაღებად. ტექნიკურმა ანალიზმა გარანტია უნდა მისცეს მომხმარებელს, რომ გამარჯვებული ღვინო ნამდვილად შეესაბამება



ჯილდოს და მყიდველამდეც ისეთივე ხარისხისმა უნდა მიაღწიოს, როგორიც კონკურსზე იყო. ქულათა ძირითადი სისტემა შემდეგნაირია: 90 – 100 – ოქრო (განსაკუთრებული, უმაღლესი ნიმუში, არაჩვეულებრივი ღვინო. ამათ შორის საუკეთესო იღებს სახეობაში საუკეთესოს წოდებას.), 80 – 89.9 – ვერცხლი (შესანიშნავი ხარისხი, ბრწყინვალე ნიმუში. სახეობაში საუკეთესოს წოდება აქაცაა), 75 – 79.9 – ბრინჯაო (კარგი ნიმუში).

აქაც საკმაოდ წარმატებით „ასპარეზობს“ ქართული ღვინო. 2014 წელს ოქრო აქვს აღებული „თელავის ღვინის მარნის“ მუკუზანს. თავი გამოიჩინეს სხვა კომპანიებმაც.

Concours Mondial de Bruxelles

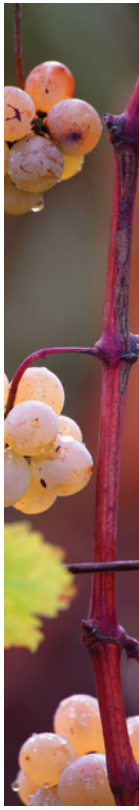
Concours Mondial de Bruxelles პირველად 1994 წელს გაიმართა. ღვინის სამყაროში მას მსოფლიო ღვინის ჩემპიონატსაც უწოდებენ, რადგან რამდენიმე კონტინენტის ყველა მსხვილი მწარმოებელი ესწრება. კონკურსის შედეგებს 40 სხვადასხვა ეროვნების ექსპერტი აფასებს, რაც კონკურსში მონაწილეობას კიდევ უფრო საინტერესოს ხდის.

ეს კონკურსი ყველაზე წარმატებულია ქართული ღვინისთვის. Concours Mondial de Bruxelles-ზე ოქრო და ორმაგი ოქრო აქვთ აღებული კომპანიებს: „ხარებას“, „GWS“, „შატო მუხრანი“, „თბილღვინო“ და მრ. სხვ.

ყოველწლიურად ძალზე წარმატებულია ხოლმე ჩვენთვის International Wine Challenge, სადაც მაგ. მხოლოდ წელს „თელიანი ველმა“, „ზანგაურამ“,„GWS“-მა, „მაყაშვილის მარანმა“ და „ტიფლისსკი ვინნი“ პოგრებმა ათამდე ოქრო და ტროფეი მოიგეს. Les Citadelles du Vin-ზე რამდენიმე ოქრო აქვს აღებული კომპანია ხარებას, ასევე „მაყაშვილის მარანს“. Mundus Vini-ზე „თელავის ღვინის მარანმა“, „კონჭო და კომპანიამ“ და „შატო მუხრანმა“ აიღეს ოქროები სხვადასხვა დროს, უამრავი ოქრო გვაქვს China wine & Spirits award-ზე, ასევე წარმატებულია ქართული ღვინო Hong Kong International Wine & Spirit Competition-ზე.

ერთი სიტყვით, საერთაშორისო კონკურსების ველი ქართულმა ღვინომ უკვე დაიპყრო, თუმცა რაც უფრო მატულობს ჩვენი ღვინის ცნობადობა და განსაკუთრებით, ამ კონკურსების ჟიურის წევრთა სადეგუსტაციო გამოცდილება (წლების წინ მაგ. წარმოუდგენელი იყო ასეთ კონკურსზე ქვევრის ღვინის გაგზავნა), მით უფრო მეტი შანსია, რომ ახლო მომავალში ქართული ქვევრის ღვინოების დიდი გამარჯვებების შესახებაც შევიტყობთ.







ღვინის დაყენების ქართული ტექნოლოგია

ქვევრის ღვინო



ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიცია საქართველოს ყველაზე ძველი კულტურული მოვლენაა. არ არსებობს უფრო არქაული უწყვეტი ტრადიცია ჩვენს ქვეყანაში და იგი ათასწლეულების მანძილზე ვითარდებოდა, თუმცა ყოველთვის ინარჩუნებდა ძირითად ნიშნებს. ნეოლითიდან მოყოლებული დღევანდელ დღემდე ქვევრებში (იმერეთში, რაჭა-ლეჩხუმსა და გურიაში მას ჭურებს უწოდებენ, სამეგრელოში ლაგვანს და ა.შ.) ღვინის დაყენება ყოველდღიურობად იქცა საქართველოს ყველა რეგიონში - კახეთში, ქართლში, იმერეთში, რაჭა-ლეჩხუმში, სამეგრელოსა და გურიაში, მესხეთ-ჯავახეთში, აჭარასა და აფხაზეთში. დროთა განმავლობაში, განსხვავებული კლიმატური პირობებიდან, ვაზის ჯიშებიდან და სხვა ადგილობრივი თავისებურებებიდან გამომდინარე, ქვევრში ღვინის დაყენების განსხვავებული მეთოდები ჩამოყალიბდა ყველა რეგიონში. ძალიან მნიშვნელოვანია, რომ 2013 წლის დეკემბერში ქვევრში ღვინის დაყენების უძველესი ქართული მეთოდი Unesco-მ მსოფლიოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის წარმომადგენლობით ნუსხაში შეიყვანა.

როგორც გითხარით, ქვევრის ღვინოებს შორის რამდენიმე სხვადასხვა მეთოდი გვხვდება, რომელთა შორისაც ისტორიული თუ პრაქტიკული მნიშვნელობით კახური მეთოდი ყველაზე მნიშვნელოვანია. ქვევრის ღვინოს მთელი კახეთის ტერიტორიაზე აყენებენ, ოთხივე ქვერეგიონში და ამ ღვინის ტექნოლოგიას ანალოგი არ მოეპოვება მსოფლიოში. იგი გულისხმობს საწნახელში ყურძნის დაწურვას (სადაც წიპწა და კლერტი არ ზიანდება) და ტკბილის ჩასხმას იდეალური სისუფთავის ქვევრებში. გამოწურვის შემდეგ ჭაჭისა და კლერტის ნაწილს ან სრულ რაოდენობას ამატებენ ქვევრში ჩასხმულ ტკბილს. ეს ზოგჯერ დაწურვიდან მეორე დღეს ხდება, რაც ჭაჭის ჟანგვით ფერმენტაციას და მოგვიანებით ღვინოში ჩირის ინტენსიურ ტონებს განაპირობებს. ქვევრში მოთავსებულ დურდოს დუღილის პროცესში დღეში 4-ჯერ დაურევენ ხოლმე. დარევას განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს თანაბარი და ხანგრძლივი, ჯანმრთელი დუღილისთვის, რომელიც, როგორც წესი, 10-14 დღე გრძელდება, ზოგჯერ მეტიც.

ალკოჰოლური დუღილის დამთავრებისას ხდება ქვევრების გადავსება, გადავსებული ქვევრები იხურება, თუმცა ჰერმეტულად არ იგოზება, რათა ქვევრიდან დუღილის გაზების გამოყოფას ხელი არ შეეშალოს. ხშირად ალკოჰოლური და ვაშლ-რძემჟავა დუღილი პირდაპირ გადაებმება ერთმანეთს და მეღვინე მხოლოდ ორივე პროცესის დაბოლოებას აფიქსირებს.



ნახშირორჟანგის გამოყოფის შეწყვეტისა და ჭაჭის დაძირვის შემდეგ ქვევრი უკვე ჰერმეტულად იხურება და მარტამდე ასე რჩება.

მარტში, აპრილის დასაწყისში ღვინის პირველი გადაღება ხდება, ჯერ თავი ღვინის, შემდეგ კი ჭაჭასთან ერთად დარჩენილი ღვინისა.

ჭაჭას, კლერტს და წიპწას განსაკუთრებული ფუნქცია ენიჭება კახური ტიპის თეთრი ღვინის დაყენებისას. ჭაჭა მწიფე კლერტთან და წიპწასთან ერთად ძალიან ბევრ სასარგებლო თვისებას ანიჭებს ღვინოს, ძალიან მნიშვნელოვანია ღვინის გამდიდრება ლექიდან გადასული ნივთიერებებით. თუმცა ჭაჭაზე დაყოვნების ვადის გადამეტებაც არაა მიზანშეწონილი. ამის შემდეგ ღვინოს ერთი წლის განმავლობაში ავარგებენ. ამ ერთი წლის მანძილზე ქვევრებს ყოველთვიურად აკონტროლებენ, დაკლების შემთხვევაში კი ავსებენ.

ქვევრი უპირატესად ტექნოლოგიურ პროცესში, დუღილის სტადიაში და პირველი ექვსი თვე ჭაჭაზე და ლექზე დავარგების პროცესში მონაწილეობს, თუმცა იგი შესანიშნავი ჭურჭელია ღვინის შესანახადაც. მისი მთავარი უპირატესობა ის გახლავთ, რომ მიწისქვეშა მარანში ჩარგულ ქვევრებში ღვინის შენახვის ტემპერატურა თითქმის უცვლელია ზამთარ-ზაფხულს. სავარაუდოდ, ქვევრის კედლების ფორიანობიდან გამომდინარე, დარგულ ქვევრში ჟანგბადის მცირე რაოდენობა აღწევს, რაც ღვინის დავარგებაზე დადებით ზეგავლენას ახდენს. ის, რომ შენახვის პერიოდში, პირველ გადაღებამდე ღვინო არ განიცდის წიპწის, კლერტისა და ჭაჭის უარყოფით გავლენას, არამედ პირიქით, ეს სამი კომპონენტი ძალზე დადებითად მოქმედებს ღვინოზე, სწორედ ქვევრის კონუსისებურ ფორმაზეა დამოკიდებული და ასევე ჭაჭა-კლერტზე დავარგების ვადაზე (დაახლოებით 6 თვე). წიპწა, კლერტი და ჭაჭა იძირება, მას ზემოდან ლექი და ღვინო ეფარება და თვეების განმავლობაში ასე რჩება. ამის შედეგად დგება ტანინებით მდიდარი, შენახვის მაღალი პოტენციალის მქონე გემრიელი, ხასიათიანი ღვინო, რომელიც ქარვისფერითა და ცეცხლისფერით ხასიათდება და ნიგვზის, ზაფრანისა და ვაშლის ჩირის ტონები დაჰკრავს.

საუკეთესო მხარეები ქვევრის კახური ღვინოებისთვის

კახური, ქარვისფერი, ტრადიციული ქართული ღვინოებისთვის საუკეთესო ადგილებადბაკურციხიდანანაგამდერაიონიამიჩნეული.აქაურ(განსაკუთრებით კარდანახის) წარაფებსა და ახოებში გამორჩეულად საინტერესო და ღრმა ღვინო დგება. ბოლო წლებში ძალიან გამოიჩინა თავი ახმეტის რაიონის ზოგიერთ სოფელში (ბაბანეური, ალვანი, ზემო ხოდაშენი, არგოხი, მაღრაანი) მოწეული ყურძნიდან დაყენებულმა კახურმა ღვინოებმა. შესანიშნავი ქვევრის ღვინოები დგება თელავის, გურჯაანის და ყვარლის რაიონებშიც.



საუკეთესო ჯიშები კახური ქვევრის ღვინოებითვის

არანაირ ეჭვს არ იწვევს ის ფაქტი, რომ ქარვისფერი კახურებისთვის რქაწითლის ჯიშია ზედგამოჭრილი, თუმცა დღეს უკვე რამდენიმე კომპანია ამზადებს კახურ ტრადიციულ ღვინოს ქისის, ხიხვის და მწვანე კახურის ჯიშების ყურძნიდან. ქისისგან და მწვანე კახურისგან უფრო სასიამოვნო, მდიდარი არომატების, დასამახსოვრებელი ღვინო დგება, თუმცა რქაწითლიდან დაყენებული კახური უფრო ხასიათიანი და ღრმაა. ასევე გვხვდება კახური მცვივანიდან დაყენებული ქარვისფერი ღვინოებიც.

უკანასკნელ წლებში ძალზე მრავალფეროვანი გახდა კახური ტიპის ღვინოების სპექტრი. ზოგიერთი მწარმოებელი ქვევრის შემდეგ ახალი მუხის კასრებში აძველებს კახურ ღვინოებს, ხშირია შემთხვევები, როცა რქაწითელს ერთ, ორ, ზოგჯერ კი სამი ჯიშის ყურძენსაც ურევენ, გამოჩნდა საერთაშორისო ჯიშებიდან დაწურული ქვევრის ღვინოებიც.

გარკვეული თავისებურებებით ხასიათდება სხვა რეგიონების ქვევრის ღვინოებიც. ქართლში ქარვისფერ ღვინოებსაც შეხვდებით და უჭაჭოდ დაყენებულ ხალისიან ღვინოებსაც – ჩინურიდან, გორული მწვანედან და რქაწითლიდან. ღვინოს, ისევე როგორც კახეთში, ქართლში როგორც წესი დახურულ მარნებში აყენებენ. ცალკე აღნიშვნის ღირსია ატენური, ე.წ. ქვევრის ცქრიალა ღვინო, რომელსაც საუკუნებია უკვე ამზადებენ ატენის ხეობაში.





იმერეთში ჭურის ღვინოს ძირითადად ცოლიკოურიდან, ციცქადან და კრახუნადაც აყენებენ. განსხვავებით კახური ტრადიციული ღვინისგან, აქ ან საერთოდ არ ტოვებენ ჭაჭაზე ღვინოს, ან ნაკლებ რაოდენობით ჭაჭას უმატებენ ტკბილს. ყველაზე მიღებული დოზაა 100 ლიტრ ყურძნის წვენზე 3 კილოგრამი ჭაჭის დამატება. ბოლო წლებში ხშირად გვხვდება ჭაჭაზე დადუღებული და დავარგებული ქარვისფერი იმერული ღვინოებიც. ქვევრები იმერეთში ხშირ შემთხვევაში ღია ცის ქვეშაა დარგული.

რაჭა-ლეჩხუმის ტრადიციული მეღვინეობაც საწნახელსა და ქვევრს გულისხმობს, რომელსაც ასევე ჭურს ეძახიან. ადრე, დაწურვის შემდეგ ტკბილი ჩაედინებოდა ჭურებში, რის შემდეგაც მას ხანდახან ისევ აბრუნებდნენ საწნახელში, ჭაჭასთან და კლერტთან ერთად, აფარებდნენ საწნახელს ფიცრებს და დუღილის განმავლობაში ასე ტოვებდნენ. ორიოდე დღის შემდეგ კი ტკბილს ისევ ჭურში აბრუნებდნენ. უფრო ხშირ შემთხვევებში ტკბილი მთლიანად ჭურში გადიოდა დუღილის პროცესს. დღეში სამჯერ ხდებოდა ქუდის დარევა, დუღილის დასრულების შემდეგ კი ღვინოს ჭაჭასთან ერთად ტოვებდნენ ჭურში, კარგად ლუქავდნენ და მომავალი წლის გაზაფხულამდე ინახავდნენ. გაზაფხულზე ხდებოდა ღვინის პირველი გადაღება. ძირითადი თეთრი ჯიშები რაჭა-ლეჩხუმის ჭურის ღვინოებისთვის ცოლიკოური და წულუკიძის (რაჭული) თეთრაა. აქაც, ისევე როგორც, დასავლეთ საქართველოს სხვა რეგიონებში, მარანი ხშირად ღია ცის ქვეშაა მოწყობილი.

სხვადასხვა ვარიაციებით ქვევრში ღვინის დაყენების იგივე მეთოდებია გავრცელებული საქართველოს ღვინის სხვა რეგიონებშიც: გურია-სამეგრელო, მესხეთი, აჭარა და აფხაზეთი.

ცალკე საუბრის თემაა ქვევრის წითელი ღვინოები, რომელსაც ხანდახან კლერტთან ერთადაც წურავენ. კახეთში ძირითადად საფერავიდან აყენებენ ქვევრის წითელ ღვინოებს. ქართლში შავკაპიტო და თავკვერია ძირითადი ჯიშები. ქართლში გვხვდება ვარდისფერი ქვევრის ღვინოებიც, თავკვერიდან და სხვა თეთრ ჯიშებთან თავკვერის შერევით დაყენებული (ხიდისთაური). იმერეთში მთავარი წითელი ჯიშები ჭურის ღვინოებისთვის ოცხანური საფერე და ძელშავია. ძელშავიდან და ოცხანური საფერედან დგება, ასევე ვარდისფერი ჭურის ღვინოებიც, ხშირად თეთრ ჯიშებთან შერეული. რაჭა-ლეჩხუმში ალექსანდროულისა და მუჯურეთულის, ძელშავისა და უსახელოურის ჭურის ღვინოები გვხდება. გურიაში და აჭარაში ჩხავერის ვარდისფერი ან ქარვისფერი ჭურის ღვინოა (გურიაში, ისევე როგორც სამეგრელოში ან აჭარაში, წამყვანი თეთრი ჯიში ცოლიკოურია) გავრცელებული, სამეგრელოში კი ოჯალეშის წითელი ღვინო.







მარნის ტიპები საქართველოში



ვენახის შემდეგ მარანს განსაკუთრებული როლი ეკისრება ღვინის დაყენების საქმეში. აქ ყველა საჭირო ხელსაწყოს ვინახავთ, რომელიც ღვინის დაყენებისთვისაა საჭირო და აქვე ვაძველებთ ან ვინახავთ ღვინოსაც.

ქართული ტრადიციული მარნის ტიპები ძალზე განსხვავებულია აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში და ასევე კონკრეტული რეგიონების ფარგლებშიც არაერთგან ვხვდებით ასეთ განსხვავებებს. რომ არაფერი ვთქვათ საერო, სამონასტრო თუ სხვა სტილებს შორის განსხვავებებზე.

სიტყვა მარანს პირველად VIII-IX საუკუნის ერთ სვანურ ტექსტში ვხვდებით და მას შემდეგ იგი სულ უფრო და უფრო ივსება მნიშვნელობებით. ყველაზე ცხადი და კლასიკური განმარტება, რა თქმა უნდა სულხან–საბას ეკუთვნის: „მარანი – საღვინე სახლი“.

საქართველოს ყველა რეგიონში ცდილობდნენ მარანი ჩრდილიან ან შედარებით გრილ ადგილას აეშენებინათ, შუბლით აღმოსავლეთისკენ. არსებობს ღია მარნები, სახლის გვერდით აშენებული მარნები, მარნები ვენახში, კლდეში ნაკვეთი მარნები, კოშკმარნები და მრავალი სხვა.

ღია მარნები (ღია ჭურისთავები) ძირითადად დასავლეთ საქართველოშია გავრცელებული, იმერეთში, რაჭა–ლეჩხუმში, გურიაში, სამეგრელოში, აფხაზეთში. ასეთ მარნებს „ცის ქვეშა“ მარნებსაც უწოდებენ. არსებობს ცნობები იმის შესახებაც, რომ აღმოსავლეთ საქართველოშიც ყოფილა ღია მარნები. მაგ. ქართლში, ატენის ხეობაში, ქიზიყში და სხვაგანაც. ღია მარანს, როგორც წესი, კარგად დაჩრდილულ ადგილას აკეთებდნენ.

ვენახში აგებული მარანი ცხადია განსაკუთრებით მოსახერხებელია, რადგან ყურძენი ტრანსპორტირებისას არ ილახება და დროც ნაკლები იკარგება. ასეთებს მთელი საქართველოს ტერიტორიაზე ვხვდებით. ამ ტიპის მარნებს უპირატესობების გარდა ნაკლიც აქვს, კერძოდ ის, რომ ვენახი ხშირ შემთხვევაში ცხელი, უჩრდილო ადგილია. თუმცა არაერთი მაგალითი ვიცით, როდესაც მარანი ღრმად მიწის ქვეშაა ან ხეების ალყაშია, გრილად.

მარანი, როგორც ცალკე ნაგებობა ძირითადად აღმოსავლეთ საქართველოშია გავრცელებული და ისტორიკოსი ლონგინოზ სუმბაძე ასეთი მარნების სამ ძირითად ტიპს გამოჰყოფს: 1. მარანს, როგორც ცალკე ნაგებობას, რომელიც კარმიდამოს ერთ-ერთ ობიექტს წარმოადგენს, 2. მარანს, რომელიც სახლის გვერდზეა მიშენებული და მასთან ერთ მთლიან მოცულობას წარმოადგენს და



3. 2-3 სართულიანი სახლის ქვედა სართულში მოთავსებულ მარნებს.

ზურგიანი მარანი ღია მარნისა და დახურული მარნის ერთგვარი ნაზავია. ყველაზე ცნობილია საჩხერის რაიონის სოფელ ქორეთის მარნების სოფელი, სადაც ყველა მარანი ამ სტილითაა აგებული. მარანი ზურგით ჩრდილოეთისკენაა მიქცეული, მარნის წინ ქვევრებია დარგული, თავად მარანში კი ხელსაწყოები და საწნახელია.

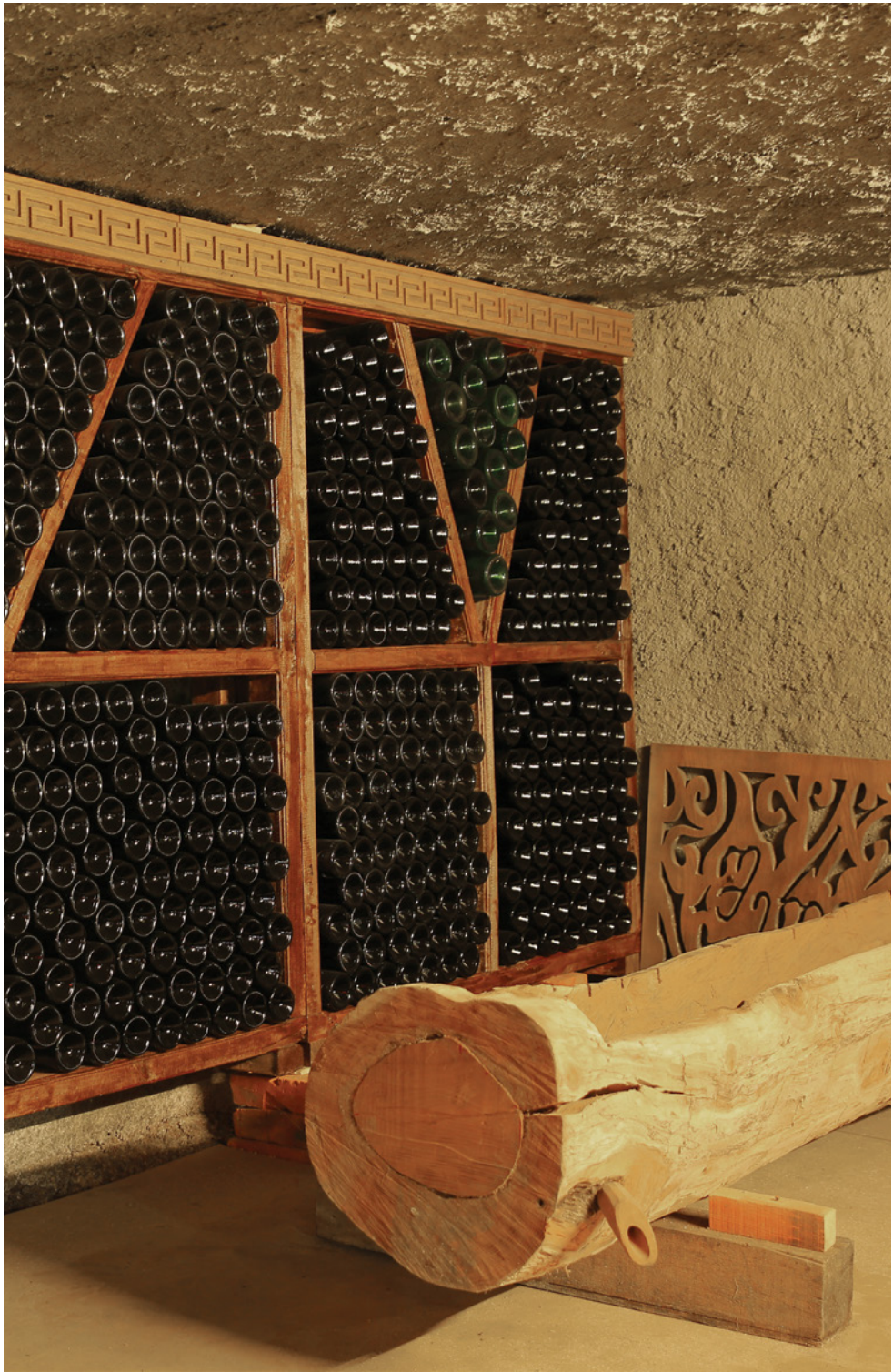
კლდეში ნაკვეთი მარანი მარნის ერთ–ერთი უძველესი ტიპია. ჩვენს ქვეყანაში არაერთგან გვხვდება ასეთი მარანი. მაგ. უფლისციხის ან ვარძიის (ჭაჭკარის) მარნები. ასეთი მარნები შეიძლება ბუნებრივ გამოქვაბულშიც გაიმართოს და ხელით ნაკვეთ ქვაბულებშიც.

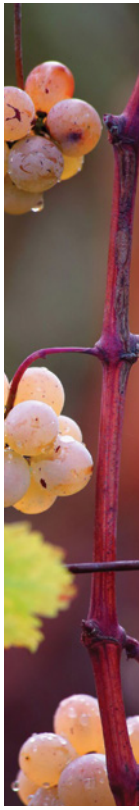
კოშკმარანში საბრძოლო ნაგებობა და მარანი ერთ მთლიანობად მოიაზრება. აქ, როგორც ჩანს, კოშკის, როგორც მასიური ქვის ნაგებობის სიგრილეს ენიჭებოდა დიდი მნიშვნელობა.

სარიტუალო მარანი ცალკე უნდა აღინიშნოს, როგორც ყველაზე ტრადიციული მოვლენა. თავისთავად, მარანი ყოველთვის საკრალურ სივრცედ ითვლებოდა, თუმცა არსებობდა შემთხვევები, როდესაც საზედაშედ ცალკე ნაგებობა (მარანი) იყო გამოყოფილი.

სამონასტრო მარანი სხვადასხვა ტიპის შეიძლება იყოს. აქაც, განსხვავებაა დასავლეთსა და აღმოსავლეთ საქართველოს შორის. ზოგან მარანი შეიძლება მიშენებული იყოს ტაძარზე, უფრო ხშირად კი ცალკე ნაგებობაა.

თანამედროვე საქართველოში უკვე გავრცელდა ე.წ. სასტუმროს მარნებიც, ასევე ღვინის ბარების ან რესტორნების მარნები. ძალზე პოპულარული გახდა სხვადასხვა სტილის ქალაქური მარნები.







ადგილწარმოშობის ღვინოები



დიდი ხანია მსოფლიოში არსებობს ე.წ. ადგილწარმოშობის დასახელების ტრადიცია, რომელიც პირველ რიგში გეოგრაფიული დასახელების დაცვას გულისხმობს, შემდგომ კი ამ კონკრეტული დასახელების მქონე პროდუქტის წარმოების წესების განსაზღვრასა და დაცვას. ადგილწარმოშობის დასახელების სისტემას ყველა ქვეყანაში სპეციალური ორგანიზაცია აკონტროლებს, რომელიც მიზნად ისახავს პროდუქტის ტიპურობისა და ხარისხის გარანტიას.

როგორც წესი, ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე პროდუქტი ყველაზე დაცულია და ხარისხი კი გარანტირებული.

თანამედროვე მსოფლიოში სხვადასხვა მიდგომაა გეოგრაფიული დასახელების დაცვის თვალსაზრისით. ევროპის თითქმის ყველა ქვეყანაში განსხვავებული ტერმინებია. მაგ. ყველაზე ცნობილებია ფრანგული AOC – Appellation d'origine contrôlée (ადგილწარმოშობის კონტროლირებადი დასახელება) და იტალიური DOC და DOCG (Denominazione di origine controllata და Denominazione di Origine Controllata e Garantita), თუმცა 2009 წლის აგვისტოს ევროკავშირის დადგენილებით გაჩნდა საერთოევროპული ტერმინებიც, სადაც ადგილწარმობოშის დასახელების კონტროლირებადი ზონები განისაზღვრა როგორც PDO - Protected designation of origin (ადგილწარმოშობის დაცული დასახელება).

საქართველოშიც ადგილწარმოშობის დასახელების სისტემა დიდი ხანია ფუნქციონირებს და იგი, პირველ რიგში, რა თქმა უნდა, ღვინის დასახელებებს გულისხმობს, თუმცა არაერთი სხვა პროდუქტიცაა ამ სიაში, როგორც მაგ. თუშური გუდის ყველი, მეგრული სულგუნი, დამბალხაჭო და მრავალი სხვა.

საქართველოში ღვინის სულ 18 ადგილწარმოშობის დასახელებაა. აქედან 14 კახეთშია. თითო-თითო კი – ქართლში, იმერეთში, რაჭასა და ლეჩხუმში.



კახეთი

კახეთი

ეს ადგილწარმოშობის დასახელება ყველაზე დიდია ქართულ ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებს შორის და იგი მთელს კახეთს მოიცავს, შიდა კახეთსა და გარე კახეთსაც: დედოფლისწყაროს, სიღნაღის, გურჯაანის, ლაგოდეხის, ყვარლის, თელავის, ახმეტის, საგარეჯოს რაიონებს. მდებარეობს მდინარეების - ალაზნისა და იორის აუზში. საერთო ფართობი 11,300 კმ^2–ია. გამოიყოფა სამი აგროკლიმატური ზონა: სუბტროპიკული, თბილი და ზომიერად თბილი. ნიადაგები კი ძირითადად შავმიწა და ყავისფერია, ასევე ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები. ალაზნის მარჯვენა ნაპირზე ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები ჭარბობს, მარცხენაზე კი მდინარეების ჩამოტანილი არაკარბონატული ნიადაგები.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე კახური, საფერავი.

ღვინო: ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო კახეთის წარმოებაში ნებადართულია რქაწითლისა და მწვანე კახურის გამოყენება. ღვინო ამ სახელწოდებით 1948 წლიდან იწარმოება და ადრე იგი სუფრის ღვინის კატეგორიაში გადიოდა. ღვინო ტრადიციული წესით დგება, დურდოზე სრული დადუღებით. დღესდღეობით ამ ადგილწარმოშობის ღვინოს იშვიათად შეხვდებით, რადგან ცოტა ვინმე თუ აწარმოებს.

კოტეხი

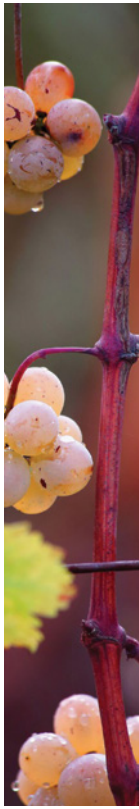
კოტეხი მდინარე ალაზნის შუა წელში, მარჯვენა სანაპიროზე მდებარეობს, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიან კალთებზე მიბჯენილ მთისწინებს და ალაზნის დაბლობს ზღვის დონიდან 250-700 მ-ის ფარგლებში. საერთო ფართობი 14 კმ^2-ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგები კი ყავისფერი, მუქი ყავისფერი, ალუვიურ-დელუვიური და ალუვიურ-პროლუვიურია.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, საფერავი.

ღვინო: თეთრი კოტეხი მზადდება რქაწითლის ჯიშის ყურძნიდან, წითელი - საფერავიდან. ამჟამად ადგილწარმოშობის ღვინო კოტეხი თითქმის არ იწარმოება.

კარდენახი

კარდენახი გურჯაანის რაიონის სოფ. კარდენახის ადმინისტრაციული ტერიტორიაზე მდებარეობს, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ დაქანებაზე, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ზღვის დონიდან 350-750 მ. სიმაღლეზე. განთქმულია კარდანახული ზვრები - გული წარაფი, ახოები, მოწყობილი, გორიელი. საერთო ფართობი 345 ჰა-ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. ამინდზე ძირითად გავლენას გომბორიდან და კავკასიონიდან წამოსული ცივი ჰაერის მასები ახდენენ. აქ ძირითადად ნეშომპალა-კარბონატული, თიხიანი და ქვაღორღიანი ნიადაგებია გავრცელებული.



ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, ხიხვი, საფერავი, მწვანე კახური.

ღვინო: აქაური ყურძენი საუკეთესოა ქვევრის კახური ღვინოებისთვის, დგება ცეცხლისფერი ღვინო ნიგვზისა და ზაფრანის ტონებით, თუმცა კანონის მიხედვით კარდენახი შემაგრებული ღვინოა, რომელიც 1926 წლიდან იწარმოება. შემაგრებულ კარდენახს დღესდღეობით მხოლოდ ერთი-ორი კომპანია თუ აწარმოებს.





ტიბაანი

ტიბაანი შიდა კახეთში, ალაზნის ვაკის მარჯვენა მხარის აღმოსავლეთ ნაწილში, გომბორის ქედის სამხრეთ-აღმოსავლეთ დაბლობზე მდებარეობს, ზღვის დონიდან საშუალოდ 350-550 მეტრზე. მოიცავს სოფლებს: ტიბაანი, ქვემო მაჩხაანი და ძველი ანაგის ნაწილს. განთქმულია აქაური ზვრები – ბუტრანაანები, კოღოთოსხევი, პატარა ხირსა. საერთო ფართობი 28 კმ^2-ია. ჰავა ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულია, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგი შავმიწა და თიხნარია.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე კახური, საფერავი.

ღვინო: ტიბაანის რქაწითელი საუკეთესოა ქვევრის კახური ღვინისთვის. ამ დასახელების ღვინო 1948 წლიდან იწარმოება. ტიბაანის ღვინო სხეულითა და ღონიერებით გამოირჩევა, აქვს მუქი ქარვისფერი, ხასიათდება ქიშმიშისა და ჩაის ტონებით.

წინანდალი

წინანდალი თელავის რაიონში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე მდებარეობს. ტერიტორია მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიანი კალთების გაგრძელებას, მთისწინებსა და ალაზნის დაბლობს. ვენახები ძირითადად განლაგებულია ზღვის დონიდან 300-750 მეტრი სიმაღლის ფარგლებში. ზონაში შედის სოფლები: აკურა, ვანთა, ბუშეთი, ქვემო ხოდაშენი, წინანდალი, კისისხევი, კონდოლი, ნასამხრალი, შალაური, კურდღელაური, ვარდისუბანი. განთქმულია აქაური ზვრები – ლამები, გრძელი მინდვრები, ნაბამბარი. საერთო ფართობი 653 ჰა–ია, ნიადაგი კი ლიოსისებური, კალციუმის კარბონატების მაღალი შემცველობით, ასევე თიხნარი და ქვაღორღიანი.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე კახური, საფერავი.

ღვინო: ღვინო იწარმოება 1886 წლიდან. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო წინანდალი რქაწითლისა და მწვანე კახურის ჯიშისგან მზადდება (85%-15%), მწვანე კახური ღვინოს სიხალასეს ანიჭებს, რქაწითელი კი ხასიათს. ღვინო გამოირჩევა ვენახის ატმისა და გარგრის ცოცხალი სურნელებით. ხშირად მუხის კასრში აძველებენ ხოლმე წინანდალს.



თელიანი

თელიანი მდ. ალაზნის დინების შუა წელში მდებარეობს, სავენახე ფართობები გავრცელებულია ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე და მოქცეულია მდ. ალაზნის მარჯვენა შენაკადებს, კისისხევსა და ვანთისხევს შორის, ზღვის დონიდან 560 მ სიმაღლეზე. საერთო ფართობი 10,5 კმ^2–ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგი – მდელოს ყავისფერი და ალუვიური, თიხნარი, ხირხატიანი.

ვაზის ჯიშები: კაბერნე სოვინიონი.

ღვინო: თელიანი ერთადერთი ქართული ადგილწარმოშობის დასახელებაა, რომელიც საერთაშორისო ჯიშიდან იწარმოება. ამ დასახელების ღვინოს 1893 წლიდან ამზადებენ. თელიანის მიწაზე მოწეული კაბერნედან დაწურული ეს ღვინო მუქი ჟოლოსფერით ხასიათდება, სურნელში კი კენკრისა და წიწაკის ტონები დომინირებს.

მანავი

მანავი გარე კახეთში მდებარეობს, საგარეჯოს ადმინისტრაციულ რაიონში, ცივ-გომბორის ქედის სამხრეთ და მის მიმდებარე ფერდობების მთისწინებზე. ვენახები ძირითადად განლაგებულია ზღვის დონიდან 450-800 მეტრ სიმაღლის საზღვრებში. მანავის მიკროზონა მოიცავს შემდეგ სოფლებს: თოხლიაური, მანავი, ბურდიანი, გიორგიწმინდა, ანთოკი, მარიამჯვარი, დიდი ჩაილური, პატარა ჩაილური, კაკაბეთი და ვერხვიანი. საერთო ფართობი 346 ჰა-ია. ჰავა - მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი, ზომიერად ნოტიო, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით. ნიადაგი მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული და ალუვიურ-პროლუვიურია.

ვაზის ჯიშები: მწვანე კახური, რქაწითელი.

ღვინო: ღვინო 1938 წლიდან იწარმოება. მზადდება მწვანე კახურის ჯიშის ყურძნიდან. კანონმდებლობის მიხედვით, დასაშვებია 15%-მდე რქაწითელის ჯიშის ყურძნის გამოყენება. დგება მომწვანო ელფერის მქონე კლასიკური, ჩალისფერი ღვინო ყვავილებისა და თეთრი ხილის სურნელით. ხასიათდება მცირედი მინერალური ტონებით.



გურჯაანი

გურჯაანი მდინარე ალაზნის შუა წელში, მარჯვენა სანაპიროზე მდებარეობს. მიკროზონის ტერიტორია მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიან კალთებზე მიბჯენილ მთისწინებს და ალაზნის დაბლობს. მოიცავს შიდა კახეთის სოფლებს: ბაკურციხეს, კოლაგს, ვეჯინს, ძირკოკს, ჭანდარს, გურჯაანს, ჩუმლაყს, შაშიანს, კალაურს, ვაჩნაძიანს. საერთო ფართობი 1151,5 ჰა–ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგი – ყავისფერი, მდელოს ყავისფერი, ალუვიური და დელუვიური.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე კახური, საფერავი.

ღვინო: ღვინო გურჯაანი 1943 წლიდან იწარმოება და იგი რქაწითლისა და მწვანე კახურის ჯიშის ყურძნიდან დგება. გურჯაანი ღია ჩალისფერი, სავსე ღვინოა, მწიფე ხილისა და მცენარეული ტონებით.





ვაზისუბანი

მდებარეობს მდ. ალაზნის დინების შუა წელში, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ ფართობზე. დასავლეთიდან და ჩრდილო-დასავლეთიდან ესაზღვრება ცივ-გომბორის ქედი, ხოლო აღმოსავლეთიდან და ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან – მუკუზნის ვენახიანი ფართობები. ზღვის დონიდან ფართობის სიმაღლე საშუალოდ 550 მეტრს შეადგენს. მოიცავს სოფლებს: ვაზისუბანი, კალაური, შაშიანი და ვაჩნაძიანი. განთქმულია აქაური ზვრები - მერაბიანი, ძეძვიანი, ალაფიანი. საერთო ფართობი 62 კმ^{2}ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა - ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგი - ნეშომპალა-კარბონატული, თიხნარი, ხირხატიანი.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე კახური.

ღვინო: ვაზისუბანი 1978 წლიდან იწარმოება. მკრთალი ჩალისფერი ღვინოა, საშუალო სხეულიანი, კლასიკური მეთოდით დაყენებული. მცენარეული და ყვავილოვანი არომატით.

მუკუზანი

შიდა კახეთში, გურჯაანის რაიონში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ზღვის დონიდან 350-750 მ. სიმაღლის ფარგლებში მდებაროებს. მიკროზონა მოიცავს სოფლებს - ზეგაანი, მუკუზანი, ჩუმლაყი, ველისციხე, ასევე დედოფლის ზვარის, ფაფრის მინდვრების, დამარჩინეს, ნადარბაზევის ტერიტორიებს. ძირითადად ესაა სუსტად დახრილი ფერდობები და გავაკებები. საერთო ფართობი 246 ჰა–ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგი კარბონატულია – ლიოსისებური თიხები და ხირხატიან-ალუვიური ნაფენები.

ვაზის ჯიშები: საფერავი.

ღვინო: მუკუზანი 1893 წლიდან იწარმოება. ტრადიციულად, მუკუზანს მუხაში ავარგებენ ხოლმე. მუქი ბროწეულისფერი ღვინოა მწიფე კენკრისა და დაფნის ტონებით, მცირედი მუხის კვალით.

ახაშენი

ახაშენი შიდა კახეთში, ალაზნის მარჯვენა შენაკადების, ჭერმისხევსა და



ფაფრისხევს შორის მდებარეობს. ახაშენის ტერიტორია მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ტყისპირა კალთების გაგრძელებას და ალაზნის ვაკის მეორე ტერასას. მიკროზონაში ვენახები მოქცეულია 350-700 მეტრის სიმაღლის ფარგლებში არსებულ ფართობებზე და მოიცავს სოფლების, ახაშენისა და ჩუმლაყის ტერიტორიის შუა და ზედა ნაწილს, ასევე ფაფრის მინდვრებს. საერთო ფართობი 112 ჰა-ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. ნიადაგი კარბონატული და ლიოსისებური, თიხნარი, ალუვიურ-დელუვიური.

ვაზის ჯიშები: საფერავი.

ღვინო: კანონმდებლობის მიხედვით, ახაშენი ნახევრადტკბილი ღვინოა, იწარმოება 1958 წლიდან, თუმცა ახაშნის ზონაში მოყვანილი საფერავიდან შესანიშნავი მშრალი ღვინოებიც დგება.

ნაფარეული

ნაფარეული კახეთის რეგიონში, მდ. ალაზნის ზემო წელში, მის მარცხენა სანაპიროზე მდებარეობს. სავენახე ფართობები მოქცეულია მდ. ალაზნის მარცხენა შენაკადების, კავკასიონის სამხრეთი ტოტებიდან ჩამონადენ სტორისა და დიდხევ-ლოპოტას ხეობების ქვემო წელში. სავენახე ფართობები ზღვის დონიდან 400-500 მეტრ სიმაღლეზეა. მოიცავს სოფლებს: ნაფარეული, სანიორე, ჯუგაანი, ართანა, ფშაველი და ლალისყური. განთქმულია ზვრები: გრძელი ჭალა, სანავარდო (სანიორე). საერთო ფართობი 52 კმ^2–ია. ზომიერად ნოტიო ჰავით გამოირჩევა, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. ნიადაგი ძირითადად შედგება მდინარე ალაზნისა და მისი შენაკადი მდინარეების, ლოპოტისა და სტორის მიერ ჩამოტანილი რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-სილნარი ნაფენებისაგან.

ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე კახური, საფერავი.

ღვინო: წითელი ნაფარეული იწარმოება 1890 წლიდან, თეთრი – 1983-დან. თეთრს რქაწითლიდან აყენებენ, რისი შედეგიცაა ღია ჩალისფერი, ძალზე დახვეწილი და ჰარმონიული ღვინო მინდვრისა და ხილის ყვავილების სურნელებით. წითელი ნაფარეული მთლიანად საფერავიდან დგება და მკვეთრი წითელი ხილის ბუკეტითა და ხალისიანობით გამოირჩევა. წითელ ნაფარეულს რამდენიმე კომპანია ასხამს, თეთრი თითქმის არ იწარმოება.



ქინძმარაული

ქინძმარაული შიდა კახეთში, ყვარლის რაიონში, კავკასიონის განშტოების სამხრეთ დაქანებაზე მდებარეობს, ვენახები ძირითადად განლაგებულია ზღვის დონიდან 250-550 მ სიმაღლის საზღვრებში, მდ. ალაზნის მარცხენა სანაპიროზე. ქინძმარაული მოიცავს მდინარე ალაზნის მარცხენა ნაპირს, შენაკადი მდინარეების - დურუჯის, ბურსის, ჩელთის, ინწობას, ავანისხევის და შოროხევის მარჯვენა და მარცხენა მხარეს. ქინძმარაულის ტერიტორია წლების მანძილზე ძალიან გააფართოვეს და ამჟამად მასში შედის სოფლები - შილდა, ენისელი, საბუე, ალმატი, გრემი, შაქრიანი, სანავარდო, კუჭატანი, წიწკანაანთსერი, ჩანტლისყური, ზინობიანი, ახალსოფელი, თხილისწყარო, მთისძირი, ჭიკაანი, ნაწილობრივ გავაზისა და ბალღოჯიანის ტერიტორიები. განთქმული ზვრებია: ქინძმარაულები, ყელიბარდები, სამების ზვრები, ლამიანები, გურგვალი ტყეები, გუნაშაურები (შილდა). საერთო ფართობი 2400 ჰა–ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით. ძირითადად მდინარეების ჩამონატანი ქვიანი ნიადაგებია, კონკრეტულად ქინძმარაულის ნაკვეთებში ნიადაგის ზედაპირზე შავი ფიქალების ნაშალი მასალაა, რომელიც მდინარე დურუჯს ჩამოაქვს, სითბოს შთანთქმის მაღალი უნარით ხასიათდება და გარკვეულ გავლენას ახდენს ნიადაგის ტემპერატურულ რეჟიმზე, რაც ყურძნის შაქრიანობაზე და ღვინის ხარისხზეც აისახება.

ვაზის ჯიშები: საფერავი.

ღვინო: აქაურობა განთქმულია ადგილწარმოშობის დასახელების ნახევრადტკბილი ღვინით ქინძმარაული, რომელიც 1942 წლიდან მოყოლებული მზადდება, თუმცა მხარეში ასევე იწარმოება მთელს კახეთში ერთ-ერთი საუკეთესო მშრალი საფერავებიც.

ყვარელი

მდებარეობს შიდა კახეთში, ყვარლის რაიონში, მდ. ალაზნის მარცხენა სანაპიროზე, მდინარე ბურსას მარცხენა სანაპიროზე, კახეთის კავკასიონის სამხრეთ დაქანებაზე, ზღვის დონიდან საშუალოდ 450 მ სიმაღლეზე. მოიცავს სოფლებს: კუჭატანი, გავაზი, ჭიკაანი, ახალსოფელი და მთის ძირი. ყველაზე ცნობილი ზვრებია ნაოტრები, წინკლდეები, გაგელანები. საერთო ფართობი 100 კმ^2–ია. ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით.

აქაური ნიადაგები ალაზნის შენაკადების (ბურსა, შოროხევი, ავანისხევი და



ინწობა) მიერ ჩამონაზიდ ნაშალ მასალებზეა ჩამოყალიბებული. ძირითადად ალუვიური უკარბონატო ნიადაგებია.

ვაზის ჯიშები: საფერავი.

ღვინო: აქაური საფერავიდან დაწურული ღვინო კარგი შეფერვითა და ხილის მდიდარი არომატებით გამოირჩევა. იწარმოება 1966 წლიდან.

ქართლი

ატენი

ატენი შიდა ქართლში, გორის ადმინისტრაციულ რაიონში მდებარეობს, თრიალეთის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე, მდინარე ტანას მარჯვენა და მარცხენა ფერდობებზე. ვენახები მოქცეულია 620 მეტრიდან 750 მეტრამდე სიმაღლის ფარგლებში და მოიცავს სოფლებს: პატარა ატენს, გარდატენს და დიდ ატენს. განთქმული ზვრებია – დავით კაზვარი (დიდ ატენში), ხორგუაანთეული (ჯებირი), მეურმეანთეული, ჭეჭელაანთუბანი, ჭიკუაანთეული (სიონში), დვალიაანთეული. საერთო ფართობი 14,5 კმ^{2}-ია. ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულ კლიმატურ ოლქს მიეკუთვნება, რომელიც ზომიერად თბილი სტეპურიდან ზომიერად ნოტიოზე გარდამავალი ჰავათ, ცხელი ზაფხულითა და ცივი ზამთრით ხასიათდება. ამ ერთ პატარა ხეობაში ბარის, მთისწინეთისა და მთის ჰავებსაც შეხვდებით. ხეობაში თიხნარი და ლამიანი ნიადაგებია გავრცელებული.

ვაზის ჯიშები: ჩინური და გორული მწვანე.

ღვინო: ატენური ჯერ კიდევ შუა საუკუნეებში იყო ცნობილი, ატენურს ე.წ. ბუნებრივ ცქრიალა ღვინოსაც უწოდებენ. ხეობაში დღესაც აქტიურად მისდევენ მევენახეობა-მეღვინეობას, თუმცა ამ დასახელების ღვინოს მხოლოდ ერთი–ორი მარანი აწარმოებს.

იმერეთი

სვირი

მდებარეობს მდ. რიონის შენაკად მდ. ყვირილას მარცხენა სანაპირო ზოლში, შუა იმერეთის სამხრეთი მთისწინების ჩრდილო დაქანებებზე. მოიცავს სოფლებს: პირველი სვირი, მეორე სვირი, როდინაული. სახელოვანი ზვრებია: ციხურა, ბჟოლები, ნამოსახლი, ტყლაპი, აბაშიძის გორა. საერთო ფართობი 27 კმ^2-ია. სვირი მიეკუთვნება ზღვის ნოტიო სუბტროპიკული ჰავას ოლქს და ხასიათდება რბილი, თბილი ზამთრითა და ცხელი ზაფხულით. ნიადაგი ნეშომპალა-კარბონატული და ყომრალია, თიხნარი.

ვაზის ჯიშები: ცოლიკოური, ციცქა, კრახუნა, ოცხანური საფერე.

ღვინო: სვირი იწარმოება 1962 წლიდან. ღვინის დაყენებისას დასაშვებია სამი ჯიშის გამოყენება - ცოლიკოური, ციცქა, კრახუნა. შედეგად ვიღებთ მაღალმჟავიან, ხალისიან, ციტრუსისა და ყვითელი ხილის არომატებით მდიდარ თეთრ ღვინოს.







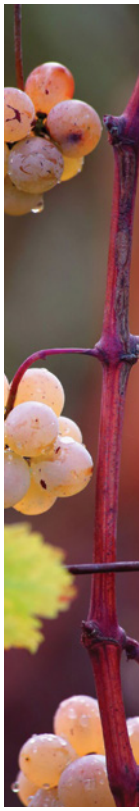


რაჭა

ხვანჭკარა

ხვანჭკარა რაჭაში, ამბროლაურის ადმინისტრაციულ რაიონში მდებარეობს, ლეჩხუმის ქედის სამხრეთ დაქანებებზე. ვენახები ძირითადად განლაგებულია ზღვის დონიდან 450-750 მეტრი სიმაღლის საზღვრებში. მიკროზონა ვრცელდება მდ. რიონის მარჯვენა სანაპიროზე, იშვიათად მარცხენაზე. მოიცავს სოფლებს: წესი, კვაცხუთი, სადმელი, ღვიარა, ბოსტანა, დიდი ჩორჯო, პატარა ჩორჯო, მეორე ტოლა, პირველი ტოლა, ჭრებალო, ჭყვიში, ჟოშხა, ქვიშარი, ღვარდია, ბარეული, ღადიში, ბაჯი, ბუგეული, საკეცია, ჯვარისა, იწა, კრიხი, ახალსოფელი, გორი, ხიმში, აბანოეთი. ყველაზე ცნობილი ზვრებია: ხვანჭკარაში - პატარა ჭალა, საფინიეები, საცავი, ნახორები. სადმელი – ქოველები, ჩორჯო – კარიეთი, პირველი ტოლა – ბერეული, ბოსტანა – ნაფუძვარი და სხვა. საერთო ფართობი

903 ჰა-ია. საკმაოდ ნოტიო ჰავაა, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი, შედარებით მშრალი ზაფხულით. ხვანჭკარაში ნეშომპალა-კვარცითა და კირქვებით მდიდარი ხირხატიანი ნიადაგებია.



ვაზის ჯიშები: ალექსანდროული, მუჯურეთული, რაჭული თეთრა, ძელშავი, ცოლიკოური, საფერავი.

ღვინო: ამ დასახელების ღვინო იწარმოება 1932 წლიდან. XIX საუკუნეში ეს მხარე ცნობილი იყო ყიფიანის ღვინით. დღესდღეობით ხვანჭკარა იწარმოება ორი ჯიშის, ალექსანდროულისა და მუჯურეთულის შერევით. XIX საუკუნეში ხვანჭკარის ღვინოები თავად ყიფიანის ვენახებიდან, გუბერნიის საუკეთესო ღვინოებად ითვლებოდა. სინაზითა და ხავერდოვნებით მაშინდელი ექსპერტები ბურგუნდიულ ღვინოებს ადარებდნენ ყიფიანის ღვინოს. ხვანჭკარა დღესაც ძალიან პოპულარულია საქართველოში და მის ფარგლებს გარეთ. იწარმოება 20-მდე დასახელების ხვანჭკარა.

ტვიში

ტვიში ლეჩხუმში, ცაგერის ადმინისტრაციულ რაიონში, მდ. რიონის მარჯვენა სანაპირო ზოლში, ზღვის დონიდან 435 მ სიმაღლეზე მდებარეობს. მოიცავს რაჭის ქედის უკიდურესი დასავლეთი დაბოლოებისა და ხვამლის მასივის აღმოსავლეთ დაქანებებს. სოფლებს: ტვიშსა და ალპანას. საერთო ფართობი 15 კმ^2-ია. ჰავა ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. ძირითადად გავრცელებულია ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები. ასევე დელუვიური და ყომრალი ნიადაგები.

ვაზის ჯიშები: ცოლიკოური.

ღვინო: იმერული ჯიში ცოლიკოური განსაკუთრებულ შედეგს აჩვენებს ლეჩხუმში, ცაგერის რაიონის სოფელ ტვიშში. მისგან დაწურული ნახევრადტკბილი თეთრი ღვინო ოქროსფრად ელავს და ხასიათდება ატმისა და ნესვის დახვეწილი არომატებით. მიუხედავად იმისა, რომ ტვიში შედარებით გვიან იქცა ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოდ (მისი ჩამოსხმა 1952 წელს დაიწყეს), იგი ძალზე პოპულარულია საქართველოში და მის საზღვრებს გარეთ. ტვიშს დღესდღეობით 10-მდე კომპანია აწარმოებს.

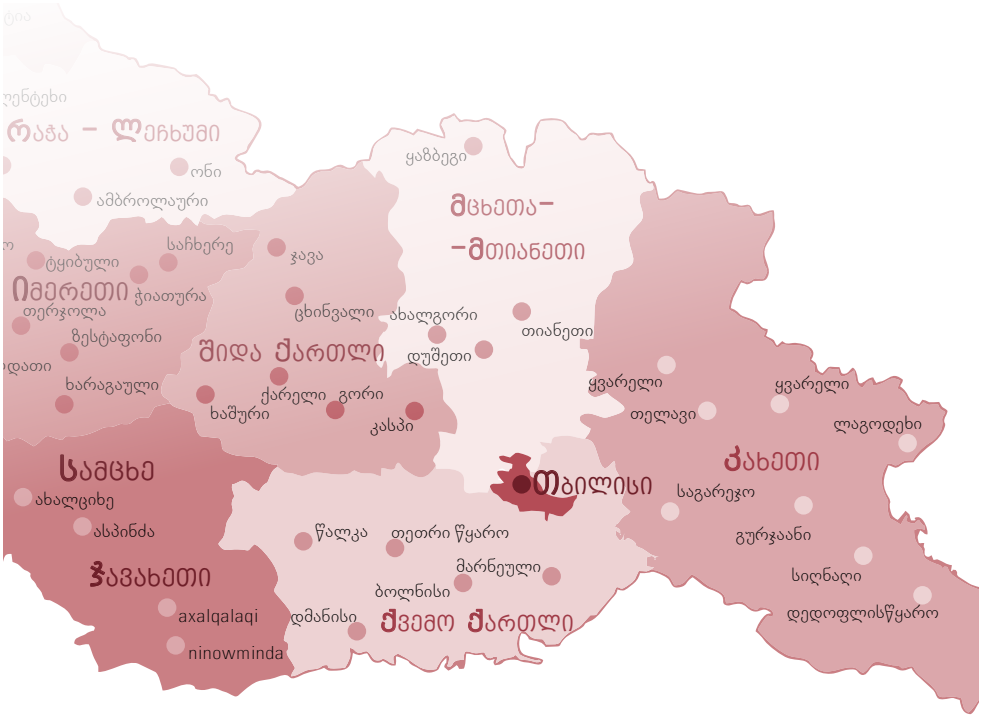


საქართველოს დაყოფა ღვინის მხარეებად









კახეთი

კახეთი საქართველოს ყველაზე დიდი ღვინის რეგიონია. აქ ჩვენი ქვეყნის ვენახების 70%-ია გაშენებული. რქაწითელი წამყვანი ჯიშია (დაახლ. 30 000 ჰექტრამდე). მეორე ადგილზე კი, გავრცელების მხრივ საქართველოში საფერავია (15 000 ჰექტარზე მეტი), კიდევ ერთი კახური ჯიში. კახეთში ყველაზე მეტი ადგილწარმოშობის დასახელებაა (14) და ჯიშური მრავალფეროვნებითაც კახეთი გამოირჩევა დანარჩენ რეგიონებთან შედარებით, მიუხედავად იმისა, რომ სულ 6-7 ე.წ. საწარმოო ჯიშია დღეს კახეთში. რეგიონში 2 ძირითადი ზონის გამოყოფა შეიძლება, გარე კახეთის და შიდა კახეთის, რომლებიც თავის მხრივ კიდევ არაერთ ქვეზონად იყოფა. ასევე შეგვიძლია ალაზნის მარჯვენა და მარცხენა ნაპირებად დავყოთ კახეთი, განსხვავებული ჰავითა და ნიადაგებით. კახეთი ქვევრის ქარვისფერი ღვინის სამშობლოა, ამ სტილის ღვინოს მთელს კახეთში აყენებენ, თუმცა რეგიონი კლასიკური ღვინოებითაცაა განთქმული.

ჰავა: კახეთის ჰავა ზომიერია, სუბტროპიკული, რომელზეც დიდ გავლენას ახდენს კავკასიონის მთების მასივი და ცივ-გომბორის ქედი. ზამთარი რბილია, ზაფხული კი ცხელი. ზამთარში ჩრდილო-დასავლეთის ქარები იწვევს მკვეთრ აცივებას, ზაფხულში კი წვიმასა და სეტყვას. სამხრეთის ქარები ნისლისა და წვიმების მიზეზი ხდება, ზაფხულში კი გვალვისა. ალაზნის მარცხენა ნაპირი

გაცილებით უფრო გრილი და ნალექიანია, ვიდრე მარჯვენა ნაპირი. ალაზნის ველზე ჩრდილო-დასავლეთიდან სამხრეთ-აღმოსავლეთისკენ ტემპერატურა მატულობს, განსაკუთრებით ქიზიყში, სადაც ნალექების რაოდენობა საგრძნობლად მცირეა. მთავარი კანონზომიერება ის გახლავთ, რომ ალაზნის მარცხენა ნაპირზე სამხრეთ-აღმოსავლეთისკენ ნალექების რაოდენობა სულ უფრო მატულობს, მარჯვენა ნაპირზე კი პირიქით - კლებულობს. ყველაზე გრილი მხარე გარე კახეთია, შიდა კახეთთან შედარებით აქ გაცილებით მცირეა ნალექებიც.



ნიადაგები: ალაზნის მარჯვენა ნაპირზე - ტყის ყავისფერი ნიადაგები, საშუალო და მძიმე თიხნარი, ნეშომპალა-კარბონატული, ჩამონატანი ალუვიურ-კარბონატული დანალექები, წაბლისფერი შავმიწა ნიადაგები. ალაზნის მარცხენა ნაპირზე - ტყის ყავისფერი არაკარბონატული ნიადაგები, ალუვიური არაკარბონატული ნიადაგები, რომელიც ძირითადად მდინარეების მიერ ჩამონატანი ნაფენებისგან შედგება, ქვიშიან-ღორღიანი, ფოსფორით, რკინითა და კალიუმით მდიდარი ნიადაგები. გარე კახეთში - მუქი წაბლისფერი (საკმაო რაოდენობის კირით) და წაბლისფერი შავმიწა ნიადაგები, ალუვიურ-კარბონატული და მდელოს შავმიწისებრი ნიადაგები.

ჯიშები: რქაწითელი, საფერავი, მწვანე კახური, ქისი, ხიხვი, კახური მცვივანი, კაბერნე სოვინიონი. იშვიათი ჯიშებიდან - გრძელმტევანა, ვარდისფერი რქაწითელი, კუმსი თეთრი, მირზაანული, ღრუბელა, ჩიტისთვალა, საფენა, წითელი ბუდეშური, სიმონასეული, კუმსი წითელი, იყალთოს წითელი, ხარისთვალა, ჟღია.

ადგილწარმოშობისდასახელების ღვინოები: წინანდალი, გურჯაანი, ვაზისუბანი, მანავი, კარდანახი, ტიბაანი, კახეთი, კოტეხი, მუკუზანი, ნაფარეული, თელიანი, ქინძმარაული, ახაშენი, ყვარელი.

ქართლი

ქართლი შესანიშნავი თეთრი ღვინოებითაა განთქმული, რომელიც პირველ რიგში ჩინურიდან და გორული მწვანედან იწურება. ქვემო ქართლში ასევე ფართოდაა გავრცელებული რქაწითელიც. მცირე რაოდენობით გვხდება სხვა ქართული თუ საერთაშორისო ჯიშებიც (მწვანე კახური, ხიხვი, ალიგოტე და სხვ.). ქართლში წითელი ჯიშებიდან დაყენებული მშვენიერი ღვინოები გვხვდება, პირველ რიგში კი თავკვერი და შავკაპიტო. ქართლი რამდენიმე ქვერეგიონად შეიძლება დავყოთ – ქვემო ქართლის, მუხრანის, შიდა ქართლის და სურამი-ქვიშხეთის ზონად. ქართლში კლასიკურ ღვინოებსაც აყენებენ და ტრადიციულ, ქვევრის ღვინოებსაც. რეგიონი განთქმულია ცქრიალა ღვინოებითაც.



ჰავა: ქართლის ჰავა დასავლეთ ნაწილში ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით (ხაშური და მტკვრის მარჯვენა ნაპირი), გორიდან მუხრანის ველის ჩათვლით მშრალი სუბტროპიკული ან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი ჰავაა გავრცელებული, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. დაახლოებით ასეთივე კლიმატია ქვემო ქართლშიც და მცხეთა-თბილისის რაიონში. შიდა ქართლის ბარში ძირითადად დასავლეთის და აღმოსავლეთის ქარებია გავრცელებული, რის გამოც ნიადაგი ხშირად შრება ხოლმე. ძეგვი-გორის მონაკვეთში ნალექები მტკვრის მარჯვენა ნაპირზე უფრო ნაყოფიერ კვალს ტოვებს, რადგან მარცხენა, კვერნაქების ზოლში ნიადაგის ზედაპირული ჩამონადენი მეტია და ნიადაგი უფრო მალე შრება წვიმების შემდეგ. მნიშვნელოვანი პრობლემაა ზამთრის ყინვებიც, რის გამოც ტრადიციულად ქართლში ვაზს მარხავდნენ ხოლმე ზამთრის განმავლობაში.

ნიადაგები: შიდა ქართლში – მდელოს ალუვიურ-კარბონატული და მდელოს ყავისფერი ნიადაგები. მდინარის ჩამონატანი ნაყოფიერი ნიადაგები. ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები, ასევე კირით ძალზე მდიდარი მონაკვეთები (კავთისხევი, ძეგვი, ახალქალაქი და სხვ.), მძიმე თიხნარები და ლამიანები. ალუვიურ-დელუვიური ღორღიანი, ღორღიან-ქვიშიანი, ლიოსისებრი და სხვა ფენები. მუხრანის ველზე – მდელოს ალუვიურ-კარბონატული და მდელოს ყავისფერი ნიადაგებია გავრცელებული – თიხა, კირქვა, ქვიშა და რიყის ქვა. ჩრდილოეთით – მდელოს ყავისფერი და ტყის ყავისფერი. ქვემო ქართლში ყველაზე ხშირად ვხვდებით ყავისფერ და შავმიწა ნიადაგებს, თიხის მაღალი შემცველობით, ასევე კირით მდიდარ ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგებს, რომელიც საუკეთესოა ვაზისთვის.

ჯიშები: ჩინური, გორული მწვანე, თავკვერი, რქაწითელი, შავკაპიტო, ალიგოტე, საფერავი, ასურეთული შავი. იშვიათი ჯიშებიდან – ჯვარი, ანდრეული, არაგვისპირული, ბუზა, დანახარული, გრძელმტევანა, დაკიდულა, მელიკუდა, ჭროღა, ქიშური, ღრუბელა, შაბა, ხარისთვალა, რკო, ძელშავი.

ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები: ატენი.

იმერეთი

იმერეთი ვენახების ფართობებით და ვაზის გავრცელებით მეორე ადგილზეა საქართველოში. ცოლიკოური, დაახლოებით 7 000 ჰექტარზეა გაშენებული და ამ რეგიონის ყველა მუნიციპალიტეტში მისდევენ მევენახეობას. იმერეთიც პირველ რიგში თეთრი ღვინოებითაა განთქმული, თუმცა შესანიშნავ წითელ ღვინოებსაც შეხვდებით აქ, ძელშავიდან და ოცხანური საფერედან დაყენებულს. იმერეთი სამ ძირითად ზონად შეგვიძლია დავყოთ, ზემო იმერეთი, რომელიც

თავის მხრივ საჩხერე-ჭიათურის და ხარაგოულის ზონებად იყოფა, შუა იმერეთი (ბაღდათი, ზესტაფონი, თერჯოლა) და ქვემო იმერეთი. რეგიონში ქვევრის (ჭურის) ღვინოების გარდა ბევრი კლასიკური სტილის ღვინოც დგება და ასევე ცქრიალა ღვინოებიც.



ჰავა: იმერეთის მთისწინეთში, რომელიც საუკეთესოა მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით, ნოტიო სუბტროპიკული ჰავაა, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. ზამთარში ძალზე მნიშვნელოვანია შავი ზღვის თბილი გავლენა, ზაფხულობით კი ზღვიდან მობერილი ქარები გამაგრილებელ ეფექტს ქმნის. ასეთი გავლენების გამო, კლიმატური თვალსაზრისით იმერეთი კახეთზე უფრო მრავალფეროვანია. შუა იმერეთის დაბლობი სუბტროპიკული ჰავის ზონაა, სიმაღლის მატებასთან ერთად სითბო მცირდება. მთიან იმერეთში ზამთარი შედარებით მკაცრი და უხვნალექიანი იცის.

ნიადაგები: ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები, რომლებიც ძირითადად ქვიშაქვებზე და მერგელებზეა განვითარებული, ტყის ყომრალი ნიადაგები, თუხნარები, ყვითელმიწა, მდელოს ალუვიური და კარბონატული.

ჯიშები: ცოლიკოური, ციცქა, კრახუნა, ქვიშხური (გორული მწვანე), ოცხანური საფერე, ძელშავი, ალადასტური.

იშვიათი ჯიშებიდან - დონდღლაბი, რკო, მგალობლიშვილი, ადანასური, კაპისტონი, ბაზალეთური, კუნძა, თქლაფა, არგვეთული საფერე (შავა), ბზვანურა, შავი დონდღლაბი.

ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები: სვირი.







რაჭა

რაჭის რეგიონი დღეს ერთი ადგილწარმოშობის დასახელებით, ხვანჭკარითაა ცნობილი, თუმცა ამ მხარეს გაცილებით დიდი პოტენციალი აქვს. აქაური ალექსანდროულიდან და მუჯურეთულიდან მართლაც გამორჩეული წითელი მშრალი ღვინოები დგება და გარდა ამისა ძელშავიდან სხვადასხვა სტილის ღვინის დაყენებაა შესაძლებელი, როგორც თხელი წითელის, ისე ვარდისფერის. თეთრი ჯიშებიდან ყველაზე მეტად რაჭული (წულუკიძის) თეთრა და ცოლიკოურია გავრცელებული. რაჭა ძირითადად ორ ქვერეგიონად იყოფა, ქვემო რაჭად, რომელიც ამბროლაურის რაიონის სოფლებს მოიცავს და თითქმის ემთხვევა ხვანჭკარის ზონას და ზემო რაჭად (ონის რაიონი). ყველაზე მეტად ნახევრადტკბილი წითელი კლასიკური ღვინოა გავრცელებული, თუმცა ქვევრის (ჭურის) ღვინოებსაც შეხვდებით.

ჰავა: რაჭაში კლიმატი საკმაოდ ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი, შედარებით მშრალი ზაფხულით. რაჭა ოთხივე მხრიდან მთებითაა შემოსაზღვრული, თუმცა შედარებით დაბალი მთების გამო, სამხრეთის მხარეს რეგიონი უფრო მეტად ღიაა. თავად რაჭის ქვაბული (ამბროლაურის რაიონი), რიონის ხეობა, შედარებით ნაკლებნალექიანი მხარეა, მზის ნათების კოეფიციენტიც შედარებით მაღალია და ყურძენი საუკეთესო კონდიციებს აღწევს. მდინარე რიონის ხეობის გასწვრივ გაბატონებულია აღმოსავლეთის და დასავლეთის ქარები. ქარის სიჩქარე, ხეობის ჩაკეტილობის გამო, დიდი არ არის.

ნიადაგები: ძირითადად გავრცელებულია კირქვები და სხვა კირიანი

ქანები, რომლებზეც ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგებია განვითარებული. კირქვებზე, მერგელებზე და კარბონატულ ქვიშაქვებზე განვითარებული ეს ნიადაგები მთელს რიონის ხეობაში გვხვდება.



ჯიშები: ალექსანდროული, მუჯურეთული, რაჭული ძელშავი, რაჭული (წულუკიძის) თეთრა და საფერავი. იშვიათი ჯიშებიდან – თეთრი ალექსანდროული, არაბეული, თხმორულა, კაპისტონი, კუდურაული, მოქა-თური, რაჭული მცვივანი, ნაკუთვნეული, რაჭული მწვანე, ნაცარა, საკმეველა, რაჭული ხიხვი, რცხილა, ხოტეური.

ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები: ხვანჭკარა.

ლეჩხუმი

ლეჩხუმი ერთნაირადაა განთქმული როგორც წითელი, ისე თეთრი ღვინოებით. აქაური უსახელოური, ორბელური ოჯალეში და ცოლიკოური (ტვიში) არა მხოლოდ რეგიონის, არამედ საქართველოს უმნიშვნელოვანეს ღვინოებს წარმოადგენს. ლეჩხუმი სამ ნაწილად შეგვიძლია დავყოთ, რიონის ხეობა (ალპანა-ტვიში), ლაჯანურის ხეობა (ორბელი) და ცხენისწყლის ხეობა (ზუბი-ოყურეში, ისუნდერი, ცაგერი), შესაბამისად ცოლიკოურის, ორბელური ოჯალეშისა და უსახელოურის სამფლობელოები. რეგიონში კლასიკურ ღვინოებსაც შეხვდებით და ქვევრის (ჭურის) ღვინოებსაც.

ჰავა: ლეჩხუმი ზღვის სუბტროპიკული კლიმატის ნოტიო ოლქია ზომიერად ცივი ან ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. მდ. ცხენისწყლისა და ლაჯანურის ხეობებში სამხრეთის და სამხრეთ-დასავლეთის ქარებია გაბატონებული, რიონის ხეობაში კი დასავლეთის და აღმოსავლეთის. სეტყვა და ნისლი შედარებით იშვიათი მოვლენებია.

ნიადაგები: მდ. ცხენისწყლის აუზში ძირითადად წითელი ფერის თიხებია გავრცელებული, ასევე ტყის ყომრალი ნიადაგები, ხეობებში ვხვდებით ალუვიურ ნიადაგებსაც. ნიადაგმცოდნეები ლეჩხუმის ქვაბულში ძირითადად გამოყოფენ ნეშომპალა-კარბონატულ და ტყის ყომრალ ნიადაგებს. ცხენისწყლის მარჯვენა ნაპირზე ტყის ყომრალი და ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგებია, მარცხენაზე კი მერგელებზე და კირქვებზე განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

ჯიშები: ცოლიკოური, ორბელური ოჯალეში, უსახელოური.

ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები: ტვიში.

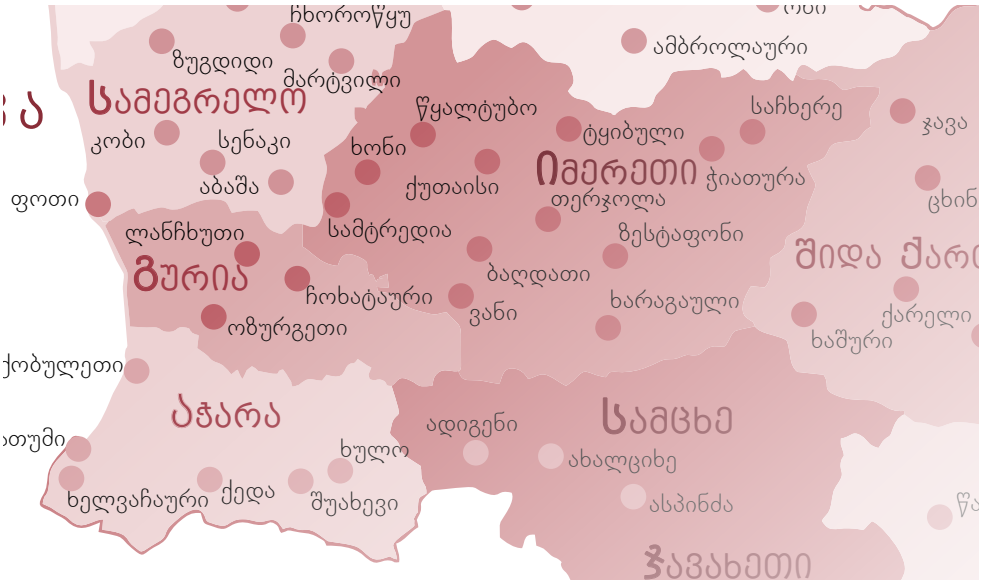


გურია

გურიაში საუკუნეების განმავლობაში მაღლარი მევენახეობა იყო გავრცელებული. ვაზი ხეზე იყო გაშვებული და კლასიკური, დაბლარი მევენახეობა მხოლოდ გასულ საუკუნეში დამკვიდრდა. ყველაზე მეტად რეგიონში ცოლიკოურის ჯიშის ყურძენია გავრცელებული, თუმცა ჩხავერის ფართობებმაც ბოლო წლებში საგრძნობლად იმატა. გურიაში ჩხავერსა და ცოლიკოურს ქვევრებშიც აყენებენ და კლასიკური წესითაც.

ჰავა: გურია ზღვის სუბტროპიკული კლიმატის ნოტიო ოლქია, ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი ზაფხულით. სოფელი საჭამიასერი ყველაზე ნაკლებად განიცდის შავი ზღვის გავლენას, დაბლაციხე-საყვავისტყეში კი ეს გავლენა ცოტათი იზრდება. ტენიანობის მიუხედავად, ფერდობებზე გაშენებული ვენახები შესანიშნავ ღვინოს იძლევა. მზის ზეგავლენის გარდა, ფერდობები იმითაცაა კარგი, რომ წყალი არ დგება, ტენის შემცირებას კი ქარებიც უწყობს ხელს, განსაკუთრებით აღმოსავლეთის (ზენა) ქარები. დასავლეთის (ქვენა) ქარების შემოჭრისას ტემპერატურა ეცემა, მატულობს ღრუბლიანობა და ხშირია ნალექებიც.

ნიადაგები: აღმოსავლეთ გურიის მთისპირა ზოლი თიხიანი ქვიშაქვების, მერგელებისა და კირქვებისგან შედგება და ასევე ნეშომპალა-კარბოტანული ნიადაგებისგან. საუკეთესო ღვინოები სწორედ ამ ნიადაგებზე მოყვანილი ყურძნიდან დგება – მაგალითად, სოფ. ბაღდათში და ნატანების მარჯვენა ნაპირის სხვა სოფლებში – ბახვი, ახალსოფელი და სხვა. ჩოხატაურის რაიონის სოფლებში – ბუკისციხე, დაბლაციხე, საყვავისტყე, ასევე კოხნარი, საჭამიასერი, ნოღა, ბასილეთი, სამღვთო, ერკეთი, ფარცხმა. დაბლობში ეწერი ნიადაგებია



გავრცელებული, ეწერი ნიადაგებია გავრცელებული სუფსის, გუბაზოულის და ბახვისწყლის ხეობაშიც - ჩაისუბანი, გორა-ბერეჟოული, ხიდისთავი, დაბლობში ასევეა გავრცელებული ალუვიურ-უკარბონატო ნიადაგები.

ჯიშები: ჩხავერი, ჯანი, მტევანდიდი, სხილათუბანი, საკმიელა. ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური.



სამეგრელო

სამეგრელოშიც საუკუნეების განმავლობაში მაღლარი მევენახეობა იყო გავრცელებული. ხეებზე გაშვებული ოჯალეში ყოველთვის ძვირად ფასობდა, თუმცა მოგვიანებით ეს ჯიში დაბლარ ვენახებადაც გაშენდა. სამეგრელო ორ ძირითად ზონად შეგვიძლია დავყოთ. ზუგდიდი-წალენჯიხა-ჩხოროწყუს ზონად, რომელიც მოიცავს სოფლებს – ჭკადუაში, ჩხორია, რუხი, ოდიში, ყულიშკარი, კორცხელი, მუხური, ახუთი, კირცხი, ჭოღა, ლეწურწუმე და სენაკი-მარტვილის ზონა, რომელიც მოიცავს სოფლებს – გეჯეთი, წყემი, ძველი სენაკი, ფოცხო, უშაფათი, კურზუ, ტალერი, დიდი ჭყონი, სალხინო, ინჩხური, გურძემი, თამაკონი, თარგამეული, ნახუნაო, სერგიეთი, აბედათი, ბანძა და სხვა. ტრადიციული ქვევრის მეღვინეობა სამეგრელოშიც გავრცელებულია.

ჰავა: სამეგრელო ზღვის სუბტროპიკული კლიმატის ნოტიო ოლქია, ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი ზაფხულით. სამეგრელო ტენიან სუბტროპიკულ ზონაშია მოქცეული. დაბლობში ძალიან მაღალი ნესტი და ნალექიანობაა და ამიტომ არაა მიზანშეწონილი მევენახეობისთვის, სამაგიეროდ მთისწინა ზოლი ნაკლებ ნალექიანია და აქ შედარებით მცირეა ტენიანობაც. მაგალითად, ჩხოროწყუს ზონაში, რომელიც საშუალოდ 210 მეტრზე მდებარეობს ზღვის დონიდან, ზომიერი ტენიანობა და შედარებითი სიმშრალეა, ანუ ზღვის ჰავაზე მეტად აქ კონტინენტური ჰავის გავლენა იგრძნობა, სამხრეთ დაქანების კალთებზე კი მზის განათებაც შედარებით ეფექტურია. მარტვილის რაიონში ნალექების საშუალო რაოდენობა 1580 მმ-ია. მარტვილის რაიონი და სენაკის რაიონის მთისწინა ზოლი საუკეთესო ზონაა მევენახეობა-მეღვინეობისთვის, სადაც აღმოსავლეთის მშრალი ქარების გავლენა უფრო ძლიერია და ნალექიც შედარებით ნაკლებია.

ნიადაგები: მევენახეობა-მეღვინეობისთვის მნიშვნელოვან ზონებში გვხდება ცარცული კირქვები (მდ. ტეხურისა და აბაშის ხეობის ზედა ნაწილი), მერგელები, დაბლობში ალუვიური ნიადაგები ჭარბობს, მდინარის მიერ ჩამონატანი ქვები, ქვიშა, თიხიანი და თიხა-ქვიშაქვიანი, ასევე კარბონატული ნიადაგები. მთისპირა ზონებში საკმაოდაა მერგელებზე განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები, საკმაოდ ხირხატიანი, გადაშიშვლებული



კირქვები და მერგელები.

ჯიშები: შონური (ანუ სვანური, იგივე ოჯალეში). ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური. იშვიათი ჯიშებიდან – გოდაათური, ჭვიტილური, ჩეჭიფეში, პანეში, ჩერგვალი, ჩეში და სხვა.

აჭარა

აჭარა დასავლეთ საქართველოს ერთ-ერთი ყველაზე პერსპექტიული ღვინის რეგიონია მევენახეობა-მეღვინეობისა და ტურიზმის თვალსაზრისით. აქაც მაღლარი მევენახეობა იყო გავრცელებული, თუმცა გასული საუკუნის 30-იან წლებში აქ დაბლარი ვაზიც გააშენეს და იმ დროიდან მოყოლებული აჭარის მევენახეობა რადიკალურად შეიცვალა. რეგიონის მევენახეობა-მეღვინეობაზე დიდი გავლენა იქონია სარწმუნოებრივმა აკრძალვებმა და აჭარა XVII საუკუნიდან მოყოლებული მთლიანად იყო მოწყვეტილი მშობლიურ კულტურას, ვაზს. აჭარა ორ ძირითად ნაწილად იყოფა, შავი ზღვის სანაპირო რაიონები (ქობულეთის და ხელვაჩაურის რაიონის მთისპირის სოფლები – ხუცუბანი, კვირიკე, ქაქუთი, მუხაესტატე, ალამბარი, ერგე, აჭარისწყალი) და აჭარისწყლის ხეობა (ქედას, შუახევისა და ხულოს რაიონების სოფლები – ახალდაბა, ქედა, ზვარე, ზენდიდი, მერისი, ვაიო, ცხმორისი, საღორეთი, აგარა, ჯაბნიძეები, ჭვანა, სხალთა, ჩაო, ტაკიძეები, ფაჩხა და სხვ.). აქ ღვინოს კლასიკურადაც აყენებენ და ქვევრშიც.

ჰავა: აჭარა ზღვის ტენიან სუბტროპიკულ ზონაში მდებარეობს, თუმცა ზღვასთან სიახლოვის მიუხედავად, აჭარის ცალკეული ზონების მიკროკლიმატი ძალზე განსხვავდება. მაგალითად, ქობულეთის რიონში წლიური ნალექების ჯამი შეიძლება 2300 მმ-ს აღწევდეს, ბათუმში 3000 მმ-ს, აჭარისწყლის ხეობაში (ქედას რაიონი) 1570 მმ-ს, ხულოში კი 1245 მმ-ს. დაბლობში ძალიან მაღალი ნესტი და ნალექიანობაა და ამიტომ არაა მიზანშეწონილი მევენახეობისთვის, სამაგიეროდ მთისწინა ზოლი და აჭარისწყლის ხეობა კარგია ამ თვალსაზრისით.

ნიადაგები: ზღვის სანაპირო ზოლის გორაკოვან ნაწილში, ქობულეთის და ხელვაჩაურის რაიონში ყველაზე მეტად ყვითელმიწა და ყომრალი ნიადაგებია გავრცელებეული. აქვე მცირედაა გავრცელებული დელუვიური ნიადაგები. აჭარისწყლის ხეობის ქვედა ზონაში ყომრალი ნიადაგები ჭარბობს, უფრო ზემოთ მთის ტყიანი ზოლის ნიადაგები – თიხნარი და მძიმე თიხნარი, ხირხატიანი. ხეობებში, მდინარის სიახლოვეს გვხვდება ალუვიური ნიადაგებიც. ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები აჭარის ტერიტორიაზე არ გვხვდება.

ჯიშები: ცნობილი აჭარული ჯიშებია საწური და ჭოდი, თუმცა ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური და ჩხავერი. იშვიათი ჯიშებიდან – ბროლა,

ხოფათური, კლარჯული, მეკრენჩხი, ბურძღალა, კვირისთავა, სხალთაური, შავშურა, ჯავახეთურა, ჯინეში, ბათომურა.



აფხაზეთი

აფხაზეთი ზღვის სანაპიროზე მდებარეობს, თუმცა მევენახეობა-მეღვინეობისთვის მთიანი მხარე და მდინარეების ხეობებია გამოსადეგი. ვაზი აქ 400-დან 800 მეტრ სიმაღლემდე გრძნობს თავს ყველაზე კარგად. თავის დროზე აქაც საკმაოდ მაღალ დონეზე იყო მეღვინეობა, თუმცა ჭრაქმა და ნაცარმა ძალიან ავნო მხარეს. ძველ დროში რელიგიური აკრძალვები აფხაზეთშიც ახდენდა თავის გავლენას, თუმცა აჭარისგან განსხვავებით, ისეთი დიდი კვალი არ დაუტოვებია. ადგილობრივი ჯიშების გარდა აფხაზეთში კარგ შედეგს იძლევა ცოლიკოური, ოჯალეში, ჩხავერი, კრახუნა. აფხაზეთიც, ისევე როგორც საქართველოს სხვა კუთხეები, მეღვინების ისტორიულ მხარედ ითვლება. აქაც არაერთხელ აღმოჩენილა მეღვინეობის არქაული ნაშთი. XX საუკუნემდე ვენახები აფხაზეთშიც ძირითადად მაღლარის სახით იყო წარმოდგენილი, თუმცა XX საუკუნის 20-იანი წლებიდან აქ სამრეწველო მეღვინეობასაც მოჰკიდეს ხელი.

ჰავა: აფხაზეთი ზღვის სუბტროპიკული კლიმატის ნოტიო ოლქია, ზომიერად ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი ზაფხულით. ნალექების რაოდენობა კოლხეთის დაბლობთან და განსაკუთრებით აჭარის სანაპიროსთან შედარებით, გაცილებით ნაკლებია (1300-1500 მმ.). საშუალო წლიური ტემპერატურაც, სამხრეთით მდებარე აჭარასთან შედარებით, უფრო მაღალია. ჰავაც უფრო მშრალია. შემოდგომა-ზამთარში ხმელეთის ქარებია გაბატონებული, აპრილ-აგვისტოს ჩათვლით კი ზღვის ქარები.





ნიადაგები: აფხაზეთში ყველაზე მეტად ნეშომპალა-კარბონატული და ტყის ყომრალი ნიადაგებია გავრცელებული. ყველაზე ჩრდილოეთი მხარე ყვითელმიწა და ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგებით ხასიათდება, სამხრეთ აფხაზეთში კი (ოჩამჩირე-გალის რაიონის მთისწინები) დიდი ადგილი წითელმიწებსა და ყვითელმიწებს, ასევე ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგებს უკავიათ. მდინარეების ხეობებში გავრცელებულია ალუვიური ნიადაგები.

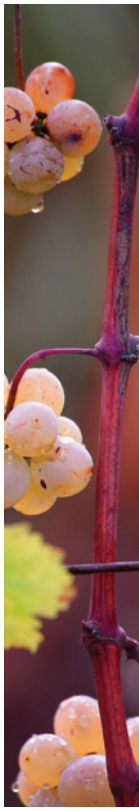
ჯიშები: ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური, ასევე გავრცელებულია ჩხავერი, ოჯალეში, საფერავი, რქაწითელი, ალექსანდროული, ციცქა, წულუკიძის თეთრა. აფხაზური ჯიშებია – ამლახუ, ავასირხვა, კაჭიჭი, აგბიში, აკაბული, აკუმშტალ, აბსუაჯ, ახარდან, ლაკოაჯ, წვინდირხვა, ხაფშირა, ხუნალიჯი.

მესხეთ–ჯავახეთი

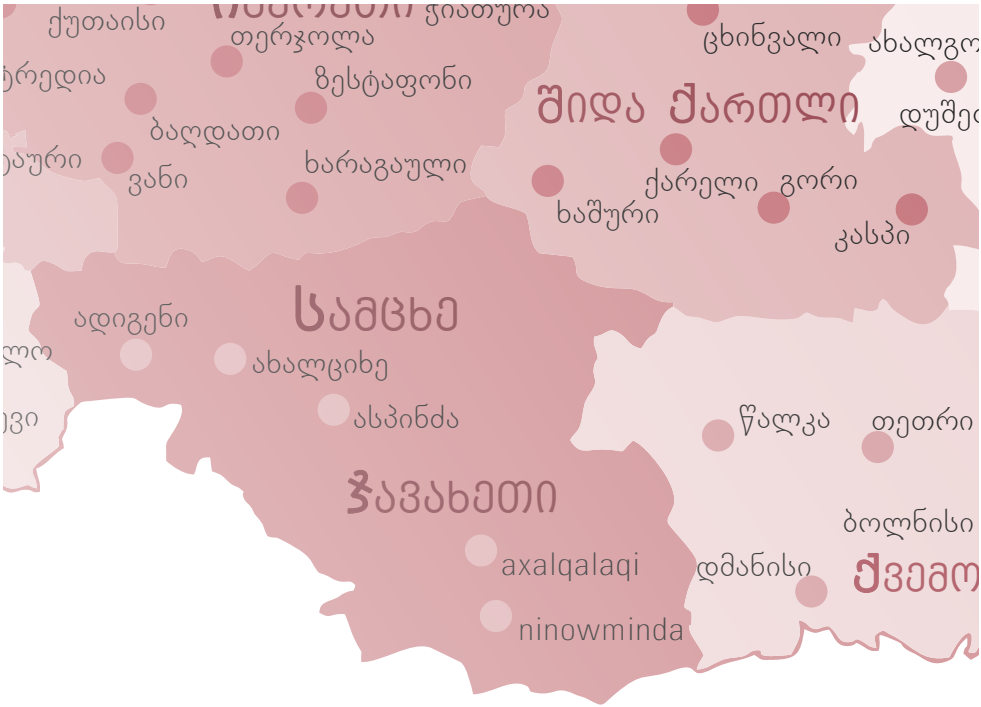
მესხეთი არა მხოლოდ საქართველოში, არამედ მთელს მსოფლიოში, მევენახეობის ალბათ ყველაზე მაღალმთიანი რეგიონია. ვაზი აქ ზღვის დონიდან 900-1700 მეტრ სიმაღლეზე გვხვდება. მესხეთი მევენახეობის ერთ-ერთი ყველაზე არქაული მხარეა საქართველოში, ზოგიერთი მეცნიერის აზრით, შესაძლოა სწორედ მესხური წარმოშობის იყოს უძველესი ქართული ჯიშები, საფერავი, ძელშავი, ხიხვი და სხვ. 1578 წელს თურქების მიერ სამცხე-საათაბაგოს დაპყრობის შემდეგ აქ თანმიმდევრულად ნადგურდებოდა მევენახეობა. მხარეში მევენახეობის აღორძინება XX საუკუნის 40-50-იან წლებში დაიწყო. ძველი დროიდან მოყოლებული, მესხეთში ვენახები ძირითადად ტერასებზე იყო გაშენებული. დღესაც თანამედროვე მესხური მევენახეობა-მეღვინეობა სწორედ ამ ტრადიციას დაუბრუნდა და სულ მალე იმედია მნიშვნელოვან შედეგებსაც ვნახავთ.

ჰავა: მესხეთში საქართველოში ყველაზე კონტინენტური ჰავაა, უფრო მეტად კონტინენტური, ვიდრე ქვემო ქართლის სტეპურ ზონაში ან გარე კახეთში. ზომიერად მშრალი (სტეპური) სუბტროპიკული მთიანეთის კლიმატია, ცივი მცირეთოვლიანი ზამთრით და თბილი, ხანგრძლივი ზაფხულით. ახალციხის ქვაბული მკვეთრად განსხვავდება მეზობელი რაიონებისგან კლიმატური პირობებით. იგი საქართველოს მევენახეობის ყველაზე მშრალი მხარეა, ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა 400-520 მმ.-ია, საშუალო წლიური ტემპერატურა 8-9°C-ის ფარგლებშია. ჰავის სიმშრალის გამო მიზანშეწონილია ვენახების მორწყვაც. ყველაზე მეტი ნალექი ზაფხულში მოდის, ზამთარი კი მესხეთში მკაცრი, ყინვიანი იცის, რის გამოც ვენახს ხშირად მიწაში მარხავდნენ. ტერასები ყინვისგანაც იცავდა ვაზს.

ნიადაგები: მტკვრის ხეობაში ყველაზე დიდი ფართობი უკავიათ ალუვიურ-კარბონატულ თიხნარ ნიადაგებს, ღორღიან და სხვ. ნაფენებზე. უფრო ზემოთ, ზღვის დონიდან 1400-1500 მეტრ სიმაღლემდე გვხვდება თიხნარი შემადგენლობის რუხი ყავისფერი და მდელოს ყავისფერი ნიადაგები, ასევე ტყის ყავისფერი ნიადაგები. ყველაზე მეტად გავრცელებული ყავისფერი ნიადაგებია, რომელიც საკმაოდ ხელსაყრელია მევენახეობისთვის და მესხეთის მევენახეობის სამივე რაიონის სოფლებში გვხვდება. მესხეთში მნიშვნელოვანი პრობლემაა ნიადაგის ეროზია, რომელიც წარსულში არსებული ტყის განადგურებამ გამოიწვია და რის საწინააღმდეგო საუკეთესო საშუალებას დატერასება და მრავალწლიანი კულტურების გაშენება წარმოადგენს. სხვათა შორის, ნიადაგმცოდნეები ცალკე გამოყოფენ ხოლმე ხელოვნური ტერასების კულტურულ ნიადაგებს, რომელიც საუკუნეების განმავლობაში, ნაკელის შეტანით გაკულტურდა.



ჯიშები: ჯიშების თვალსაზრისით მესხეთი ჯერ კიდევ თვითგამორკვევის პროცესშია. აქ ვერ ნახავთ ისეთ ლიდერ ჯიშებს, როგორიც ვთქვათ ცოლიკოურია დასავლეთ საქართველოში ან რქაწითელი და ჩინური აღმოსავლეთში. თუმცა არაერთ ადგილობრივ ჯიშს შეხვდებით რეგიონში - როკეთულა, სამარიობო, ცხენისძუძუ (თეთრი და შავი), ბეჟანა, შავი ასპინძურა, ახალციხის თეთრი, ცხენის ძუა, თამარის ვაზი, მესხური ხარისთვალა, მესხური მწვანე, მესხური ყურძენი, თავდაკიდული, თავცეცხლა, მესხური თითა, კლდის წითელი, საფარეული, თეთრი და შავი ბუდეშური, მამლითვალა, კლერტმაგარა.







ქართული ვაზის ჯიშების გავრცელება რეგიონების მიხედვით

საქართველოს მეღვინეობის ათ რეგიონში დღესდღეობით 530-მდე ჯიშის არსებობაა დადასტურებული. მათგან 425-ზე მეტი ჯიში დღემდეა შემორჩენილი, თავმოყრილია საკოლექციო ნაკვეთებში, დანარჩენი კი მოძიების პროცესშია. ზოგიერთი მათგანი ფართოდაა გავრცელებული, უმეტესობა იშვიათად გვხვდება, უფრო მეტი კი კერძო კოლექციებში ან საცდელ მეურნეობებშია დაცული.

ჯიშების მრავალფეროვნებით ყველაზე მეტად კახეთის რეგიონი გამოირჩეოდა. კახეთში 80 ჯიშის არსებობაა დადასტურებული, იმერეთში – 75, ქართლში – 72, სამეგრელოში – 60, აფხაზეთში – 58, გურიაში – 53, აჭარაში – 52, რაჭა-ლეჩხუმში – 50, გარდა ამისა, თავისი გამორჩეული ჯიშები იყო მესხეთშიც.

XIX საუკუნეში, ჯერ სოკოვანი დაავადებების, შემდეგ კი ვაზის ფილოქსერას გავრცელებამ ძალიან დააზარალა ქართული ვაზის მრავალფეროვნება, XX საუკუნის 70-იანი წლებიდან კი გეგმიურმა ეკონომიკამ, კიდევ უფრო მეტი ჯიში გამოთიშა საწარმოო ველიდან. დღეს, შეიძლება ითქვას, ქართული იშვიათი ჯიშების აღორძინების პერიოდში გვიწევს ცხოვრება, რადგან ჩვენს თვალწინ შენდება ახალი ვენახები, აქამდე ნაკლებად ცნობილი ადგილობრივი ჯიშები ფეხს იკიდებენ, მცირედ გავრცელებული ჯიშების ფართობები სულ უფრო და უფრო იზრდება, სახელოვანი ჯიშები კი ნელ-ნელა იბრუნებენ თავიანთ რეალურ სტატუსს.

კახეთის ჯიშები

რქაწითელი

ვაზის ეს თეთრყურძნიანი ჯიში, შეიძლება ითქვას, კახური ტრადიციული, ქვევრის ქარვისფერი ღვინის მთავარი წინაპირობაა. იგი კახეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს ეკუთვნის და საქართველოში ყველაზე მეტადაა გავრცელებული. ამას გარდა იგი ფართოდ გვხვდება საქართველოს სხვა რეგიონებშიც და ქვეყნის ფარგლებს გარეთაც. დიმიტრი ტაბიძე მისი ჩამოყალიბების კერად მიიჩნევენ ყვარელი-ენისელისა და ლაგოდეხის მხარეს. ივ. ჯავახიშვილს რქაწითლის წარმოშობის თარიღად ჩვ.წ.აღ. პირველი საუკუნეები აქვს ნავარაუდევი, თუმცა



კახური ტრადიციული (ქვევრის) ღვინოები, როგორც სუფრის, ასევე მხარისა და ადგილწარმოშობის. ხშირად გამოიყენება მწვანე კახურთან ერთად. რქაწითელის ყურძენი აგრეთვე გამოიყენება სასუფრედაც.

საფერავი

გავრცელების მიხედვით მეორე ადგილზე კახეთში საფერავია. იგი ამავდროულად ყველაზე გავრცელებული ქართული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. შეხვდებით კახეთის მევენახეობის ყველა რაიონში, ასევე საქართველოს უმეტეს რეგიონებში. საფერავის ნარგავებს ვხვდებით საქართველოს გარეთაც. საფერავის სამშობლოდ მეცნიერები (დ. ტაბიძე) დასავლეთ საქართველოს მიიჩნევენ, იგი ჯერ სამხრეთ საქართველოში გავრცელდა და შემდეგ ქართლსა და კახეთში. კახეთში ეს ჯიში საბოლოოდ XVII საუკუნის ბოლოს დამკვიდრებულა. კახეთის მევენახეობის რაიონებში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის მეორე ნახევრიდან, ხოლო რთველი ოქტომბრის მეორე ნახევრამდე გრძელდება. არსებობს ამ ჯიშის ძალიან ბევრი ვარიაცია, ბუდეშურისებრი, მსხვილმარცვალა და სხვ. საფერავიდან მზადდება მაღალხარისხიანი წითელი მშრალი ღვინოები დაძველების დიდი პოტენციალით. ასევე ქვევრის ღვინოები. საფერავი ასევე გამოიყენება ტკბილი, ნახევრადტკბილი და ვარდისფერი ღვინოების დასამზადებლად. საუკეთესო ღვინოები დგება შემდეგ ადგილებში მოწეული საფერავიდან: მუკუზანი-ახაშენი, ხაშმი, ქინძმარაული, ნაფარეული, ყვარელი, კონდოლი.

მწვანე კახური

ერთ-ერთი უძველესი ქართული საღვინე ჯიშია, რომელიც რქაწითელზე ადრე ჩამოყალიბებულა. კახეთის მევენახეობის რაიონებში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის მეორე ნახევრიდან. კახური მწვანის ჯიშიდან დგება მაღალხარისხიანი კლასიკური (ევროპული) და კახური ტრადიციული (ქვევრის) ღვინოები, როგორც სუფრის, ასევე მხარისა და ადგილწარმოშობის. 1885 წლის ერთი ცნობის მიხედვით (ვ. გეევსკი, გ. შარერი) მწვანედან საუკეთესო ღვინოს დგებოდა ახმეტაში ნინო ჩოლოყაშვილის, ხორხელში (სოფ. ოჟიოს თემი) კი თამარ ანდრონიკაშვილის ზვრებში მოწეული მწვანე კახურიდან. გარკვეული რაოდენობით მწვანეს ძალზე ხშირად უმატებენ რქაწითელს, მეტი სურნელისა და სინაზისთვის, თუმცა ბოლო წლებში განსაკუთრებით იმატა კახეთის სხვადასხვა რეგიონში მოწეული მწვანედან დაყენებულმა ქვევრის ღვინოებმა, რამაც კიდევ უფრო მრავალფეროვანი გახადა ქართული ტრადიციული ღვინის

არსენალი. საუკეთესო მიკროზონები: მანავი, კონდოლი, წინანდალი, იყალთო, რუისპირი, ზემო ხოდაშენი, ნაფარეული, სანიორე, ართანა, ახმეტა. ღვინო ხასიათდება ვენახის ატმის, ხილის ყვავილებისა და მინერალური ტონებით.



ხიხვი

ამ სახელის ჯიში საქართველოს მეღვინეობის თითქმის ყველა კუთხეში არსებობდა, თუმცა კახური ყველაზე განთქმულია. კახეთში ხიხვის გარდა ეს ჯიში ცნობილი იყო ჯანანურას სახელითაც. ჯიშის ჯამოყალიბებას დ. ტაბიძე დაახლოებით ჩვ.წ.აღ. III-IV საუკუნეებში ვარაუდობდა. საშუალო პერიოდისაა, სექტემბრის შუა რიცხვებში, მეორე ნახევარში მწიფდება. შედარებით მცირემოსავლიანი ჯიშია. აქვს შაქრის დაგროვების დიდი უნარი, განსაკუთრებით კარდენახის ზონაში გაშენებულ ხიხვს. ხიხვიდან მზადდება ძალიან გამორჩეული კლასიკური (ევროპული) და კახური ტიპის (ქვევრის) ღვინოები. ევროპულად დაყენებულ ხიხვში პირველ რიგში ეგზოტიკური მცენარეული, კერძოდ მინდვრის ყვავილების სურნელები და სხვ. იქცევს ყურადღებას (მაგ. ბზის), ქვევრში დაყენებულ ხიხვში კი მწიფე ხილისა და ყვითელი ჩირის არომატები. ათწლეულების მანძილზე საქართველოში ხიხვიდან აყენებდნენ უმაღლესი ხარისხის სადესერტო ღვინოს. გარკვეული რაოდენობის ხიხვს უმატებენ ასევე სხვა ჯიშებიდან დაყენებული ღვინოებს, გასაუმჯობესებლად.

ქისი

მეცნიერების აზრით, ქისს შუალედური ადგილი უჭირავს მწვანესა და რქაწითელს შორის, ზოგიერთი მას ამ ორი ჯიშის ბუნებრივ ჰიბრიდად მიიჩნევს. საშუალო პერიოდისაა. შედარებით მცირემოსავლიანი. მისგან დგება დაუვიწყარი არომატისა და გემოს მქონე კლასიკური (ევროპული) და კახური ტრადიციული (ქვევრის) ღვინოები. საუკეთესო მიკროზონებია: თელავის, ყვარლისა და ახმეტის რ-ნი. ყველაზე დიდი რაოდენობით ეს ჯიში ახმეტის რაიონის სოფელ მაღრაანში გვხვდება, ასევე სოფლებში არგოხი და ბაბანეური. კახურად, ქვევრში დაყენებული ქისი ხასიათდება მწიფე მსხლის, იმერული ზაფრანის, თამბაქოსა და ნიგვზის სურნელებით.



კახური მცვივანი

ეს თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიში XIX საუკუნის დასაწყისში ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებული იყო კახეთში, თუმცა დაავადებების გამო (ვაზის ჭრაქი, ნაცარი, ფილოქსერა), მისმა ნარგავებმა მკვეთრად იკლო. ეკუთვნის კახეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სხვებთან შედარებით საადრეო ჯიშია. მისგან შესანიშნავი ქვევრის ტრადიციული ღვინო დგება, შედარებით ნაკლებსხეულიანი, თუმცა ხასიათიანი, ძალზე გამორჩეული არომატით. კარგი იქნება ამ ჯიშის გამოყენება სხვა ჯიშებთანაც, კუპაჟში.





ჩინური

გავრცელებულია თითქმის მთელი ქართლის ტერიტორიაზე. ივ. ჯავახიშვილის აზრით, სახელი უნდა მომდინარეობდეს ზეთისხილის ფოთლის ფერიდან, რომელსაც ძველ საქართველოში ჩინს უწოდებდნენ. საგვიანო პერიოდისაა, უხვმოსავლიანი. მისგან დგება გამორჩეულად ნაზი მომწვანო-ჩალისფერი ქვევრის, კლასიკური და ცქრიალა ღვინოები. განსაკუთრებით სახელგანთქმულია ჩინურიდან დაყენებული ღვინო ატენური. ეს ჯიში საუკეთესოა ცქრიალა ღვინის წარმოებისთვისაც. ხასიათდება ველური პიტნისა და პანტა მსხლის ტონებით, ასევე მცენარეული და ხილის ტონებით.

გორული მწვანე

ქართლის თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია, საგვიანო პერიოდის. პირველ რიგში უნდა აღვნიშნოთ, რომ საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში არსებობს ერთმანეთისგან სრულიად განსხვავებული ჯიშები, რომელთაც სახელად მწვანე ჰქვიათ, ეს კონკრეტული ჯიში, მაგალითად, ძალიან განსხვავდება მწვანე კახურისგან. ცნობილია რამდენიმე სახელით, მაგალითად, ქართლში და ზემო იმერეთში გავრცელებული ქვიშხური, იგივე გორული მწვანეა. გორული მწვანედან დგება ძალზე ცოცხალი და ხალისიანი ღვინოები (როგორც ქვევრის, ასევე კლასიკური) ლიმნის, მინდვრის ყვავილებისა და მაისის თაფლის სურნელებით. ჩინურთან ერთად კუპაჟში მისგან მზადდება განსაკუთრებული გემური თვისებების მქონე ცქრიალა ღვინო. გარდა ამისა, ისტორიულად გორულ მწვანესა და ჩინურის ნარევს თავკვერის ტკბილზე და ჭაჭაზე ადუღებდნენ და იღებდნენ სახელოვან ნაზ წითელ ღვინოს, ხიდისთაურს.

თავკვერი

ეს წითელი ვაზის ჯიში გავრცელებულია შიდა ქართლში, მუხრანის ველზე და ქვემო ქართლში, თუმცა ადრე მთელს აღმოსავლეთ საქართველოში უნდა ყოფილიყო გავრცელებული, რადგანაც თავკვერი კახეთშიც არაერთგანაა შემორჩენილი. საგვიანო პერიოდისაა, თავკვერიდან დგება ძალზე საინტერესო წითელი მშრალი ან ვარდისფერი ღვინოები ველური ვარდისა და წითელი



ხილის სურნელებით (ქვევრის, ასევე კლასიკური). განსაკუთრებით სასიამოვნოა თავკვერიდან დაყენებული ახალგაზრდა ღვინო.

შავკაპიტო

წითელყურძნიანი ვაზის ჯიში შავკაპიტო ძირითადად გავრცელებულია შიდა ქართლში. საგვიანო პერიოდისაა. ზოგიერთი თანამედროვე მეღვინე შავკაპიტოდან საკმაოდ ძლიერ, სხეულიან ღვინოს აყენებს, ტრადიციული წესით, ქვევრში, რომელიც მცენარეული და კენკრის (მაგ. მწიფე შინდი) ტონებით ხასიათდება.

იმერეთის ვაზის ჯიშები

ცოლიკოური

ცნობილია ე.წ. ობჩური ცოლიკოური და ბაზალეთური ცოლიკოური, რომლებიც მეცნიერების აზრით სხვადასხვა ჯიშებია, თუმცა ორივესგან გამორჩეული ღვინო დგებოდა. ათწლეულების განმავლობაში, XIX საუკუნიდან მოყოლებული, ცოლიკოური უნივერსალურ დასავლურ ჯიშად იქცა, ფართობის მიხედვით, რქაწითელის შემდეგ, მას მეორე ადგილი უკავია საქართველოში. იმერეთის გარდა გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმში, გურიაში, სამეგრელოში, აჭარასა და აფხაზეთში. ცოლიკოურიდან მზადდება ერთადერთი ლეჩხუმური ადგილწარმოშობის დასახელების ნახევრადტკბილი ღვინო ტვიში. ცოლიკოურიდან დაყენებული ღვინო ერთ-ერთი საუკეთესოა დასაძველებლად, თეთრ ქართულ ღვინოებს შორის. მას ასევე იყენებენ ცქრიალა ღვინისთვისაც. საგვიანო პერიოდისაა, დგება ღია ჩალისფერი, საკმაოდ სხეულიანი ღვინო ციტრუსების, თეთრი ქლიავის, ყვითელი ხილისა (მაგ. მუშმალა) და ყვავილების ტონებით. ციცქასთან შედარებით უფრო სხეულიანი ღვინო დგება.

ციცქა

მეცნიერების აზრით, ერთ-ერთი ყველაზე ხანდაზმული თეთრყურძნიანი ჯიშია დასავლეთ საქართველოში. საგვიანო პერიოდისაა, დგება ღია ჩალისფერი ღვინო მომწვანო ელფერით, ახასიათებს მცენარეული ტონები, ასევე გამოირჩევა მსხლის, ლიმნის, თაფლის, ნესვის არომატებით. ციცქა მაღალმჟავიანი, ხალისიანი, ენერგიული ღვინოა. ციცქა ერთ-ერთი საუკეთესო ჯიშად ითვლება ცქრიალა ღვინოების დასამზადებლად. ისტორიულად,

საუკეთესო ღვინოებად ითვლებოდა ციცქასა და ცოლიკოურის თანაბარი ნაზავი და ასევე ციცქასა და დოდნდღლაბი მჭკნარას კუპაჟი. საუკეთესო მიკროზონები: კვალითი, სვირი, ფუთი, ილემი.



კრახუნა

თეთრყურძნიანი იმერული ვაზის ჯიშია, საშუალოზე გვიანი პერიოდისაა, იმერული თეთრი ღვინოებიდან ყველაზე ძლიერი და სხეულიანი ღვინოა. გამოირჩევა ალკოჰოლის შედარებით მაღალი შემცველობით. კრახუნადან დაყენებული ღვინო ჩალისფერია, ოქროსფერი სხივებით, მწიფე ხილისა (მაგ. გარგარი, ბანანი) და თაფლის სურნელით გამოირჩევა. ეს ღვინო შესანიშნავია დასაძველებლად, წლების შემდეგ კრახუნა გაცილებით ღრმა და საინტერესო ხდება. საუკეთესო მიკროზონები: სვირი, ობჩა, დიმი.

ოცხანური საფერე

ზოგიერთი მეცნიერის აზრით, წითელი ვაზის ჯიში, ოცხანური საფერე, გარდამავალი ჯიშია კულტურულ და ველურ ჯიშებს შორის. საშუალოზე გვიანი პერიოდისაა, მწიფდება ოქტომბრის შუა რიცხვებში, ოქტომბრის ბოლოს. ღვინო ხალასი ჟოლოსფერით ხასიათდება. ახალგაზრდა ღვინოში საკმაოდაა მცენარეული ტონები, გემოზეც შედარებით ხისტია ხოლმე, თუმცა დავარგების შემდეგ ძალზე ღრმა სურნელსა და ელეგანტურობას იძენს, გამოირჩევა მდიდრული და ხანგრძლივი დაბოლოებით. ოცხანური იმერეთის საუკეთესო წითელყურძნიან ჯიშად ითვლება და მას გაცილებით მეტი შესაძლებლობები აქვს, ვიდრე დღეს ჩანს. საუკეთესო მიკროზონებია: სვირი, ობჩა, საქარა, როდინაული, ცხრაწყარო და სხვ.





რაჭის ვაზის ჯიშები

რაჭაში ფარდოდაა გავრცელებული იმერული თეთრი ჯიშებიც (ცოლიკოური, ციცქა), თუმცა ადგილობრივი ჯიშები წამყვან როლს თამაშობენ რეგიონის მევენახეობა-მეღვინეობაში.

რაჭული (წულუკიძის) თეთრა

რაჭული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. საშუალო პერიოდისაა, ძირითადად რაჭის რეგიონშია გავრცელებული. თეთრადან დგება ნაზი ღვინო ცაცხვის თაფლის სასიამოვნო სურნელით.

ალექსანდროული

რაჭული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. ძირითადად გავრცელებულია რაჭის რეგიონში. საშუალოზე გვიანი პერიოდისაა. მისგან დაყენებული (ქვევრის თუ კლასიკური) მშრალი და ნახევრატკბილი ღვინოები საოცარი დახვეწილობით გამოირჩევა, ახასიათებს ჟოლოსა და შავი ბლის სურნელები. ხვანჭკარაში და მიმდებარე სოფლებში მოყვანილი ალექსანდროულიდან (კიდევ რამდენიმე ჯიშის შერევით) XIX საუკუნეში ყიფიანები ბუნებრივად ტკბილ ღვინოს აყენებდნენ. XX საუკუნის 30-იანი წლებიდან მოყოლებული ამ ჯიშიდან მზადდება ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო ხვანჭკარა.

მუჯურეთული

რაჭული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. ძირითადად გავრცელებულია რაჭის რეგიონში. ზოგიერთი მეცნიერის აზრით, ჯიში შეიძლება იმერეთიდან იყოს შეტანილი, თუმცა, ამის მიუხედავად, მას ალექსანდროულის ვარიაციად მიიჩნევენ. საშუალოზე გვიანი პერიოდისაა, აქვს შაქრის დაგროვების საოცარი უნარი, მას, როგორც წესი, ალექსანდროულთან (ასევე შავკაპისტონთან) ერთად იყენებენ კლასიკური რაჭული წითელი და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების დასამზადებლად. ამჟამად ძირითადად გამოიყენება ხვანჭკარაში.

ძელშავი

წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია, რომელიც დღეს ყველაზე მეტად რაჭაში და იმერეთშია გავრცელებული. ძელშავი ერთ-ერთ ყველაზე არქაულ ჯიშად ითვლება საქართველოში. დგება შედარებით ნაზი და ჰაეროვანი ღვინო. ძელშავიდან შეიძლება საკმაოდ ენერგიული, მაღალმჟავიანი საზაფხულო ღვინოც დამზადდეს, კარგი იქნება ძელშავის გამოყენება ვარდისფერი ღვინოების დასაყენებლად. ადრე ძელშავს, როგორც წესი, საკუპაჟე მასალად იყენებდნენ ხოლმე.







ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები

ლეჩხუმშიც ყველაზე მეტად ცოლიკოურია გავრცელებული. სახელოვანი ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო, ტვიში, სწორედ ამ ჯიშიდან დგება, თუმცა რეგიონი უნიკალური ლეჩხუმური ჯიშებითაცაა ცნობილი.

უსახელოური

ქართული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. ძირითადად გავრცელებულია ლეჩხუმში, ცაგერის რაიონში. საშუალოზე საგვიანო პერიოდისაა. ყურძენი სექტემბრის ბოლოდან მწიფდება. საშუალოზე მცირე მოსავლიანია. მისგან მზადდება განსაკუთრებული ღირსების ბუნებრივად ნახევრადტკბილი და მშრალი ღვინოები ძალიან მდიდარი ხილის არომატებით. ძირითადად გავრცელებულია სოფლებში: ოყურეში, ზუბი, ოფიტარა, ისუნდერი, ლაჩეფიტა.

ორბელური ოჯალეში

ეს ოჯალეში განსხვავდება მეგრული ოჯალეშისგან. იგი ლეჩხუმის მხარის მეღვინეობის ერთ-ერთი წამყვანი ჯიშია. მისგან დაწურული ღვინო ვარდის მკვეთრი სურნელით ხასიათდება.

გურული ვაზის ჯიშები

გურიაშიც ყველაზე მეტად ცოლიკოურია გავრცელებული, თუმცა რეგიონის მთავარ ღირსებას ადგილობრივი ჯიშები წარმოადგენენ.

ჩხავერი

ეს ვარდისფერყურძნიანი ვაზის ჯიში ძირითადად გურიის რეგიონშია გავრცელებული, თუმცა დიდი რაოდენობით გვხდება აჭარაშიც. ჩხავერი ასევე კარგად იყო გავრცელებული აფხაზეთშიც. ადრე, როგორც წესი, მაღლარის სახით გვხვდებოდა. ძალზე საგვიანო პერიოდისაა, გურიის რაიონებში ყურძენი ნოემბრის მეორე ნახევარში მწიფდება. საშუალო მოსავლიანობისაა. მისგან

მზადდება ჩალისფერი, ქარვისფერი, ღია ვარდისფერი და ლალისფერი ღვინო. ნაზი, მაღალალკოჰოლური, ძალზე ჰარმონიული ღვინო დგება ატმისა და თეთრი ხილის სურნელებით, სადაც სიტკბო და სირბილე სასიამოვნო სიმჟავეს ერწყმის. საუკეთესო ჩხავერი დგება სოფლებში საჭამიასერი, ბუკისციხე, ასკანა, ბახვი, ოცხანა, შემოქმედი და სხვ.



საკმიელა

ეს ჯიში ერთ დროს ძალიან გავრცელებული იყო გურიაში. ამჟამად კი მხოლოდ მცირე ნარგავების სახით გვხვდება. დგება ძალიან სასიამოვნო მომწვანო-ჩალისფერი, ეფექტური ღვინო ეგზოტიკური სურნელებით.





სამეგრელოს ვაზის ჯიშები

სამეგრელოშიც ყველაზე მეტად ცოლიკოურია გავრცელებული, თუმცა რეგიონის მთავარ ღირსებას ადგილობრივი ჯიშები წარმოადგენენ.

ოჯალეში

ქართული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. გავრცელებულია სამეგრელოს რეგიონში. ცნობილია შონურის (ანუ სვანურის) სახელითაც. ადრე, როგორც წესი, მაღლარის სახით გვხვდებოდა. საუკეთესოდ ითვლება მარტვილისა და სენაკის რაიონებში მოყვანილი ყურძენი. ძალზე გვიანი პერიოდისაა, სამეგრელოში ყურძენი ნოემბრის შუა რიცხვებში მწიფდება, ხოლო რთველი ზოგჯერ ნოემბრის ბოლოს, დეკემბრის პირველ ნახევრამდე გრძელდება. ოჯალეშიდან მზადდება ნახევრადტკბილი და მშრალი წითელი ღვინოები, რომლებიც საოცარი სიღრმითა და ხასიათით გამოირჩევა. საუკეთესო ოჯალეშის ღვინო დგებოდა მარტვილის რაიონის სოფლებში: სალხინო, თამაკონი, ნახუნაო, აბედათი და სხვ.

აჭარის ვაზის ჯიშები

აჭარაში ყველაზე მეტად ცოლიკოური და ჩხავერია გავრცელებული, თუმცა რეგიონში ისტორიულად არაერთი ადგილობრივი ჯიში ყოფილა, რომლებიც დღესაც მოჰყავთ: საწურავი, ტაგიძურა, ბროლა, ხოფათურა, შავშურა, ჭოდი, თეთრი კაიკაციშვილისეული, ბათომურა და სხვ.

აფხაზეთის ვაზის ჯიშები

აფხაზეთში ყველაზე მეტად დასავლეთ საქართველოს ჯიშებია გავრცელებული – ცოლიკოური, ციცქა, ჩხავერი, ოჯალეში, წულუკიძის თეთრა, თუმცა საფერავსა და რქაწითელსაც ხშირად ვხვდებოდით. ამის მიუხედავად, რეგიონი ადგილობრივი აბორიგენული ჯიშებითაა განთქმული.



ავასირხვა

აფხაზეთის აბორიგენულ ჯიშთა ჯგუფს მიეკუთვნება, თუმცა მორფოლოგიური ნიშნებით აღმოსავლეთ საქართველოს ჯიშებთან უფრო ახლოს დგას. ადრე ავასირხვა ძირითადად მაღლარად ყოფილა გავრცელებული და მისგან ძველად ბუნებრივად ტკბილ ღვინოსაც ამზადებდნენ, რომელიც მაღალალკოჰოლურიც იყო და ცქრიალის თვისებებითაც გამოირჩეოდა. დღესდღეობით ძალზე იშვიათადაა გავრცელებული და მხოლოდ საკოლექციო ნაკვეთებში გხვდება.

მესხეთ-ჯავახეთის ვაზის ჯიშები

საბჭოთა პერიოდში მესხეთში საკმაოდ გაშენდა კახური და ქართლური ჯიშები, თუმცა რეგიონი მაინც ადგილობრივი უნიკალური ჯიშებითაა საინტერესო – ცხენისძუძუ (თეთრი და შავი), ბეჟანა, შავი ასპინძურა, ახალციხის თეთრი, როკეთულა, სამარიობო.

ვაზის საერთაშორისო ჯიშები

საქართველოში საერთაშორისო ჯიშებიცაა გავრცელებული. ყველაზე მეტად ეს ითქმის ფრანგულ კაბერნე სოვინიონზე. კახეთში, თელიანის მიკროზონიდან მიღებული კაბერნედან ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო თელიანიც კი მზადდება კახეთში. საქართველოში ასევე გავრცელებულია შარდონე, სოვინიონ ბლანი, ალიგოტე, მუსკატი, კაბერნე ფრანი, მალბეკი, პინო ნუარი და მერლო, სირა, რისლინგი და სხვ.





დეგუსტაცია და დეგუსტაციის კრიტერიუმები



ღვინის დაგემოვნების შესავალი

ღვინის მეგზურის საქმიანობაში განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება ღვინის დაგემოვნების ძირითადი პრინციპების ცოდნას. ყველას შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ღვინო არაერთხელ დაგვილევია, მაგრამ რამდენჯერ გაგვისინჯავს? დაგემოვნება (დეგუსტაცია) და დალევა ერთმანეთისგან მნიშვნელოვნად განსხვავდება. გასინჯვა, ანუ ანალიზი, საშუალებას გვაძლევს გავეცნოთ და დეტალურად განვსაზღვროთ ღვინის მახასიათებლები.

ღვინის ანალიზის ორი ძირითადი მეთოდი არსებობს, ქიმიური და ორგანოლეპტიკური.

ქიმიური ანალიზი გულისხმობს ღვინის შემადგენლობისა და სტრუქტურის ლაბორატორიულ შემოწმებას, რის შედეგადაც ვიღებთ ზუსტ რიცხვობრივ სიდიდეებს სხვადასხვა მახასიათებლების მიხედვით. მაგალითად, ალკოჰოლის, ტიტრული მჟავიანობისა და აქროლადი მჟავიანობის პროცენტულ წილს ღვინის ერთეულ მოცულობაში.

ორგანოლეპტიკური ანალიზი, იგივე დეგუსტაცია, ესაა ღვინის მახასიათებლების გაზომვის მეთოდი ადამიანის გრძნობის ორგანოებით. ორგანოლეპტიკური ანალიზის დროს გამოიყენება სამი ძირითადი გრძნობის ორგანო: თვალი, ცხვირი და პირი. შესაბამისად, ვგებულობთ ღვინის ფერს-გამჭვირვალობას, არომატებსა და გემოებს.

იმისთვის, რომ დეგუსტაცია იყოს ეფექტური და ჩვენს მიერ აღქმული მონაცემები ასახავდეს სინამდვილეს, საჭიროა განსაკუთრებულად მოვუფრთხილდეთ გრძნობის ორგანოებს დეგუსტაციამდე. ასევე დიდი მნიშვნელობა ენიჭება გარემოს, სადეგუსტაციო ჭურჭელსა და სხვა დეტალებს, რომლებსაც ქვემოთ გავეცნობით.

❖ *კარგი იქნება, თუკი ღვინის დაგემოვნებისას მაგიდის გადასაფარებელი თეთრი იქნება.*



- *დაუშვებელია მოწევა ღვინის დეგუსტაციისას.*

- *ასევე მთლიანად იცვლება ღვინის აღქმა, თუკი ვინმე დამსწრეს სუნამო ასხია.*

- *სასურველია ღვინის გასინჯვისას არავინ ხმაურობდეს, ოთახი კი დღის შუქით იყოს განათებული.*

- *არ გამოიხეხოთ პასტით კბილები ღვინის გასინჯვამდე ცოტა ხნით ადრე, არ დაღეჭოთ საღეჭი რეზინი, არ მიირთვათ დეგუსტაციამდე შოკოლადი, მწარე და ძლიერად შეკმაზული კერძები, მაგარი ჩაი და ყავა.*

წინამორბედი გემოს გასაფანტად ან გადაღლილი შეგრძნებების აღსადგენად კარგია ხოლმე პირში წყლის გამოვლება ან პურის მიტანება.

სუფრასთან (ან დეგუსტაციაზე) ღვინო აუცილებლად შესაბამის ტემპერატურაზე უნდა გავიტანოთ.



6-9°C ცქრიალა ღვინოებისთვის, ასევე ნახევრადტკბილი და ტკბილი თეთრი ღვინოებისთვის.

10-14°C თეთრი მშრალი ღვინოებისთვის, ასევე ვარდისფერები, წითელი ნახევრადტკბილები.

14-16°C კახური, ქვევრის ღვინოები და თხელი წითელი ღვინოებისთვის.

16-20°C სხეულიანი, ძლიერი წითელი ღვინოებისთვის.



თვალი და ფერი

სანამ ღვინის სურნელს შევიგრძნობთ ან დავაგემოვნებთ, პირველ რიგში მისი გარეგნობით, ანუ ფერითა და გამჭვირვალობით უნდა დავტკბეთ. კარგი ღვინოების უმრავლესობა ძალზე საინტერესოდ გამოიყურება, პირველ რიგში დასხმისას მიიქცევს ყურადღებას, შემდეგ ჭიქის დატრიალებისას და ბოლოს, შეფერილობაში არსებული ფერთა გრადაციითაც შეგვიძლია დავტკბეთ.

ცენტრში ღვინო უფრო მუქია, ნაპირთან კი შედარებით ნათელი. ეს განსაკუთრებით დავარგებულ ღვინოს შეეხება. რაც უფრო ძველია ღვინო, მით უფრო საგრძნობია განსხვავება ცენტრში გაჯერებულ ფერსა და კიდეებთან თავმოყრილი სითხის თითქმის სრულიად გამჭვირვალე ფერს შორის.

წითელი ღვინოები, როგორც წესი, ასაკთან ერთად იცვლის ფერს და იისფერიდან ან ჟოლოსფერიდან გადაიქცევა მონარინჯისფერო-წითელ-მოაგურისფეროდ. თეთრი ღვინოები კი თავდაპირველად უფერულები არიან და ასაკის მატებასთან ერთად ჯერ ოქროსფერდებიან, ხოლო შემდეგ ჩაისფერს იღებენ. ღვინის ნამდვილი (ასაკის შესაბამისი) ფერის ნახვა შეიძლება ბოკალის კიდეებიდან ოდნავ ცენტრისკენ. ეს განსაკუთრებით მუქ წითელ ღვინოებზე ითქმის - ისინი თითქმის შავია, რომ არა კიდეებთან ახლომდებარე „ნამდვილი“ ფერის თხელი რკალი.

წითელი ღვინოებისთვის ფერი სიმწიფის უპირველესი ინდიკატორია. მუქი იასამნისფერის მსუბუქი ელფერი მის ახალგაზრდობაზე მიუთითებს, ხოლო სულ ოდნავი მიდრეკილება ყვითლისკენ-ნარინჯისფერისკენ უკვე მეტ-ნაკლებად ხანდაზმულ ასაკზე მეტყველებს. თეთრი ღვინის სიმწიფე ნაკლებად მჟღავნდება ფერში და ფერის მიხედვით მისი გარჩევა წითელივით იოლი არ არის, თუმცა გადაჟანგული თეთრი კლასიკური ღვინო შეიძლება ჩაისფერიც გახდეს. თეთრი ღვინოების უმრავლესობა ექცევა ვიწრო დიაპაზონში - ღია ჩალისფერიდან ოქროსფერამდე, და მიუხედავად იმისა, რომ მათ ასაკთან ერთად გამუქებისკენ აქვთ მიდრეკილება, ისე თვალშისაცემად მაინც არ ეცვლებათ ფერი, როგორც წითელ ღვინოებს.



თეთრი ღვინოები არსებობს თითქმის

- *უფერულები*
- *მკრთალი ჩალისფერი*
- *ჩალისფერები*
- *ასევე მომწვანო შეფერილობის*
- *მკრთალი ყვითელი*
- *მომწვანო-მოოქროსფრო*
- *მოოქროსფრო-მოყვითალო*
- *გაჯერებული ოქროსფერი*

განსაკუთრებული თემაა კახური ქვევრის ღვინოები, საკმაოდ მრავალფეროვანი ფერთა გამით, ოქროსფერიდან ჩაისფერამდე. საქართველოში ყველაზე გავრცელებული დახასიათებაა ქარვისფერი, უცხოეთში ქვევრის ღვინოებს ნარინჯისფერსაც უწოდებენ, თუმცა საუკეთესო და მისაღები ტერმინი კახური ღვინოებისთვის ცეცხლისფერია, ან ჩამავალი მზისფერი. ამ შედარებებით იმასაც აღვნიშნავთ ხოლმე, რომ ღვინო ელვარე და სხივიანია.



წითელი ღვინოები შეიძლება იყოს

- *იისფერი (ახალი ღვინო)*
- *ჟოლოსფერი*
- *შინდისფერი*
- *ალუბლისფერი*
- *ლალისფერი*
- *ძოწისფერი*
- *ბროწეულისფერი*
- *ყავისფერი*

ვარდისფერი ღვინოები შეიძლება ძალიან განსხვავდებოდნენ ფერის მიხედვით – იგი ძალიან მკრთალი ვარდისფერიდან იწყება და ლალისფერით და ძოწისფერით მთავრდება.

მნიშვნელოვანია არა მხოლოდ თავად ფერი, არამედ მისი ინტენსიურობაც. წითელი ღვინოები ასაკთან ერთად უფერულდება. წითელი ღვინის ძალიან მუქი ფერი სავარაუდოდ მიგვანიშნებს, რომ ის 1. ძალიან ახალგაზრდაა, 2. სქელკანიანი ყურძნისგანაა დაწურული, 3. ცხელ რეგიონშია დაკრეფილი, 4. დაკრეფილია განსაკუთრებულად მზიან სეზონში.



სურნელი

როდესაც ფერს შეისწავლით, დაატრიალეთ ბოკალი ღერძის გარშემო (ყველაზე ხშირად საათის ისრის საპირისპირო მიმართულებით ატრიალებენ) და ხარბად შეისუნთქეთ პირველი არომატები. სურნელის გამოკვლევა ღვინის დაგემოვნების უმნიშვნელოვანესი სტადიაა. ბოკალის დატრიალებისას აქროლადი ელემენტები ღვინის ზედაპირზე ქმნიან შეუმჩნეველი ორთქლის პატარა ღრუბელს, ღვინის შენჯღრევით იზრდება ჰაერთან კონტაქტი და ამით აიძულებთ აქროლად კომპონენტებს მაღალი სისწრაფით დატოვონ ღვინო და ზედაპირზე მოგროვდნენ. ბოკალი ხელშიც შეგვიძლია დავატრიალოთ და მაგიდაზე დადგმულიც. იგივე ოპერაცია შეიძლება შესრულდეს მაგიდისგან მოუწყვეტლადაც. ზოგიერთი დეგუსტატორი ბოკალს ფეხის ძირით იჭერს და არა თავად ფეხით.

ბოკალი რაც შეიძლება ახლოს უნდა მიიტანოთ ნესტოებთან, თუმცა არც ისე ახლოს, რომ ცხვირი კიდეზე ჩამოდოთ. ბოკალი თქვენსკენ უნდა გადმოხაროთ, რათა მაქსიმალურად გაზარდოთ ჰაერთან ღვინის კონტაქტის ფართობი, და, შესაბამისად, მაქსიმალურად გააძლიეროთ მისი სურნელი. შეეცადეთ ბოკალი ცხვირთან ისე მიიტანოთ, რომ ნესტოები ჭიქის ცენტრში აღმოჩნდეს. ასე, თქვენ შეძლებთ ღვინის ანაორთქლის მთლიანი მასის შესუნთქვას. შესუნთქვისას შეგიძლიათ თვალებიც დახუჭოთ.



შესუნთქვისას პირველ რიგში უნდა შეამოწმოთ, თქვენს წინაშე ჯანსაღი ღვინოა თუ დაავადებული. თუკი ღვინო ძლიერაა დაავადებული, დაგემოვნების გაგრძელებას აზრი არა აქვს.



ყნოსვის ცენტრი, სურნელების ჩვენი პერსონალური დეტექტორი, ცხვირ-ხახის სიღრმეში მდებარეობს. ბრმა დეგუსტაციის მიმდევრებისთვის და მათთვის, ვისაც სხვადასხვა ღვინის შედარება უყვარს, მისი სიგნალი გადაეცემა ტვინის იმ არეს, რომელიც თავის მხრივ მდებარეობს მეხსიერებისთვის პასუხისმგებელი არეს გვერდით, სწორედ ამიტომ, როდესაც ნაცნობ სუნს ვხვდებით, ისე ძლიერად გვიპყრობს მოგონებები, რომ სწორედ ეს ხდის დეგუსტაციის პროცესს მომხიბლავს. ზოგიერთი სპეციალურად აგროვებს სურნელებს, ახარისხებს მას რეგიონების და ჯიშების მიხედვით, თუმცა ხშირად ამის გარეშეც შესაძლებელი ხდება ხოლმე გარკვეული ნაცნობი არომატის ამოკითხვა.

მსოფლიოს ყველაზე ცნობილი ღვინის ოსტატები გვირჩევენ: ნუ შევშფოთდებით, თუკი თავიდანვე ვერ მოვახერხებთ არომატების იდენტიფიკაციას და ჩვენს მიერ შეცნობილი სურნელებისთვის სიტყვებს ვერ შევარჩევთ. დროთა განმავლობაში ამასაც მოვახერხებთ.

ღვინოს შეიძლება შემდეგი სურნელები ჰქონდეს:

- *მცენარეული (მაგ. ყვავილები, ბალახეული, ხის)*
- *ხილი და კენკრა (ჩვეულებრივი ხილის გარდა, ასევე ტროპიკული ხილი, ციტრუსები, ხილის და კენკრის ჩირი)*
- *მინერალური (მიწა, ქვა, ბენზინი)*
- *სიმწიფის (ნეშომპალის, ტყის)*
- *დამწვრის (ამაში შედის კვამლის, გახუხული პურის, ყავისა და სხვ. სურნელები)*
- *სანელებლები (ვანილი, შავი პილპილი, ტკბილი სუნელები)*



- *ცხოველური ტონები (ტყავი, ხორცი).*
- *და სხვ.*

უფრო რომ გაგვიადვილდეს სურნელების დაჯგუფება, გამოვყოთ სამი ტიპის სურნელები:

პირველადი სურნელები – ეს არის ე.წ. ჯიშური სურნელები. სურნელები, რომლებიც უშუალოდ ყურძნიდან მოდის. როგორც წესი, ჯიშური არომატებია – ხილი, კენკრა, მცენარეული და სხვა სურნელები. მაგალითად, ჯიშური არომატებია – თეთრი ატამი (მწვანე კახური), საფერავი (ალუბალი) და სხვ.

მეორადი სურნელები – ეს სურნელები უკავშირდება დაღვინების პროცესს. მაგალითად, მეორადი არომატია საფუვრის ტონები, როდესაც ღვინოს დაღვინების ან პირველადი დავარგების პროცესში ლექთან კონტაქტისას უვითარდება პურის, ნამცხვრის, კარაქის, ნაღების ტონები. კახური ღვინის შემთხვევაში მეორადი სურნელი შეგვიძლია ვუწოდოთ ჭაჭა – კლერტიდან მიღებულ არომატებს – ნიგოზი, სუნელები და სხვ.

მესამეული სურნელები – ასეთი სურნელებია მუხაში დავარგების შემდეგ მიღებული არომატები – ვანილი, გახუხული პური, შებოლილი, ყავა, თამბაქო და სხვ.

პირველი ყლუპი, გემო

პირველი ყლუპი ენასა და პირის ღრუზე პირველ შთაბეჭდილებებს ტოვებს: თქვენ იგრძნობთ სიტკბოს, სიმჟავეს, ტანინებს და სხეულიანობას, გარდა ამისა, ანაორთქლს, რომელიც ცხვირ-ხახის გავლით ცხვირში ბრუნდება და დაადასტურებს, ან შეცვლის სუნზე ადრე შექმნილ შთაბეჭდილებას. ყლუპი მოზრდილი უნდა იყოს, რათა ღვინო კარგად შეეხოს ოთხივე ძირითადი ტიპის გემოს მიმართ მგრძნობიარე ენისა და სასის მიდამოებს. ამავე მიზეზით საჭიროა ცოტა ხნით ღვინის პირში გაჩერება, მანამ, სანამ არ ჩაყლაპავთ, ან უკან არ გადმოღვრით. თუ პირში ღვინოს ჩაიგუბებთ და ოდნავ გახსნილი ბაგით ცოტაოდენ ჰაერს შეისუნთქავთ, ეს აიძულებს ღვინის აქროლად კომპონენტებს აორთქლდეს და ცხვირ-ხახის გავლით მიაღწიოს ყნოსვის ცენტრს – ასეთი გზით მაქსიმუმამდე გაზრდით იმ ზემოქმედებას, რომელიც შეიძლება ღვინომ მოახდინოს თქვენზე. დეგუსტაციისას ხშირად გაისმის ხოლმე ხვრეპის ხმები, თუმცა სუფრასთან, ასეთ რამეს, რასაკვირველია, უნდა მოვერიდოთ.

მიჩნეულია, რომ საჭმლისა და სასმლის გარეგნული სახე თვალით აღიქმება, სუნი – ცხვირით, გემო კი პირით შეიგრძნობა. თუმცა, სინამდვილეში, ამ უკანასკნელი ორის ერთმანეთისგან გამიჯვნა არც ისე იოლი საქმეა. ის, რასაც ჩვენ რაიმეს „გემოს“ ვეძახით, არსებითად ყნოსვისა და გემოს ორგანოების მეშვეობით მიღებულ შეგრძნებათა კომბინაციას წარმოადგენს. მაგრამ, ჩვენი ცხვირი გაცილებით მგრძნობიარეა პირთან შედარებით. ყნოსვის გარეშე ჩვენ უბრალოდ არ შეგვიძლია შევაფასოთ და განვსაზღვროთ, თუ რას ვჭამთ.



დეგუსტაციისას გემოს ცნების ქვეშ აღვნიშნავთ

- *ღვინის მჟავიანობას*
- *ტანინებს*
- *სიტკბოს*
- *სიმლაშეს*
- *სიმწარეს*
- *ალკოჰოლს*
- *სხეულიანობას*

ის, რომ ღვინოს ატმის ან შავი მოცხარის გემო აქვს, ეს დაკვირვებები უფრო სურნელზე ვრცელდება. როდესაც რაიმეს ვყნოსავთ – ღვინოს ან საკვებს, მისი აქროლადი შემადგენელი ცხვირიდან ყნოსვის რეცეპტორებამდე ადის, მაგრამ როდესაც ამ ღვინოს მოვყლუპავთ ან საკვებს გავღეჭავთ, იმავე ორგანოებში იგი ცხვირ-ხახიდან მოხვდება. ამგვარად, ის, რასაც ჩვენ გემოს აღქმას ვეძახით, მნიშვნელოვანი დოზით გაუცნობიერებლად მოიცავს ყნოსვასაც. სხვაგვარად რომ ვთქვათ, ყოველგვარ „გემოში“ „სუნის“ არსებობაც იგულისხმება.

გემოში მთავარია ის, თუ რამდენად ტკბილია ღვინო, როგორია მასში ტანინების შემცველობა, მაღალმჟავიანია იგი თუ არა. შესაბამისად, არსებობს



ოთხი საბაზისო გემო – სიტკბო, სიმჟავე, სიმწარე და სიმლაშე. ღვინოში შეგვიძლია ვნახოთ – სიტკბო, მჟავიანობა, სპირტიანობა, სიმწკლარტე, სისავსე (ექსტრაქტულობა), ტანინები და სხვ.

ღვინო შეიძლება იყოს ექსტრამშრალი, მშრალი, ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი, ტკბილი და ძალიან ტკბილი; მაგრამ ექსტრამშრალი ღვინოებიც კი, რომლებსაც საერთოდ არ აქვს სიტკბო, მაინც შეიცავს გარკვეული, თუმცა ძალიან მცირე რაოდენობის შაქარს.

მნიშვნელოვანი თემაა ასევე მჟავიანობა. სიმჟავესა და შაქარს შორის სწორი ბალანსის მიღწევა მეღვინის მთავარი ამოცანაა. მაგალითად, არსებობს ღვინოები, რომლებიც ხასიათდებიან როგორც მაღალმჟავიანები, მაგალითად ცქრიალა ბრუტი, ცოლიკოური, ციცქა, წინანდალი და სხვ. თუმცა დავარგებასთან ერთად, ზოგიერთ ღვინოში ეს გამჭოლი მჟავიანობა შესაძლოა დარბილდეს. ასეთ მაღალმჟავიან ღვინოებს ხანდახან მწვანეს, ხალასს, ცინცხალს უწოდებენ. ზოგადად მჟავიანობა (ზომიერი და არა გადაჭარბებული) თეთრი ღვინოების ფრიად სასურველი თვისებაა, რადგანაც მათგან მაცოცხლებელ ეფექტს ველოდებით, მაშინ, როდესაც წითელი ღვინოებისგან სიმსუყეს და გარკვეულ იდუმალებას მოელიან (თუმცა არსებობს მაღალმჟავიანი წითლებიც). ღვინოებს, რომლებიც საკმაოდ დაბალი მჟავიანობით გამოირჩევიან, ხშირად დუნე ან უკბილო ღვინოს უწოდებენ, რომელთა გემო დაჩლუნგებულია მაცოცხლებელი მჟავების უკმარისობის გამო. არსებობს კიდევ ერთი ცნება, მსუყე ღვინო, ზოგჯერ ასე ძალიან ტკბილ ღვინოს აღნიშნავენ, რომელიც არ შეიცავს საკმარისი რაოდენობის სიმჟავეს ბალანსისათვის, თუმცა ხშირია შემთხვევები, როდესაც მსუყეს სხეულიან, ძლიერ ღვინოს უწოდებენ.

მჟავიანობა და სიმშრალე ძალიან ადვილად შეიძლება აგვერიოს ერთმანეთში. ბევრი ფიქრობს, რომ თუ ღვინო ძნელად ისმება, ესე იგი მშრალია, თუმცა, სინამდვილეში მას შეიძლება უბრალოდ მაღალი მჟავიანობა ჰქონდეს.

სიმწარეს ასევე ენა აფიქსირებს და ამაზე ენის ბრტყელი უკანა ნაწილია პასუხისმგებელი ისევე როგორც სიმლაშე, სიმწარე გაცილებით ნაკლებმნიშვნელოვანია დეგუსტატორებისთვის, ვიდრე სიტკბო და მჟავიანობა, მაგრამ არაერთი ქართული ღვინო ტოვებს ენის უკანა ნაწილზე მომწარო გემოს, წინანდლებით დაწყებული - საფერავებით დამთავრებული. სიმწარე ხშირად ერევათ ტანინებში.

ტანინი ერთ-ერთი ყველაზე შესამჩნევი და ზოგიერთისთვის არასასიამოვნო შეგრძნების გამომწვევი ნაერთია და იგი ბევრ წითელ ღვინოშია. როგორც წესი, ტანინებზე არ საუბრობენ ხოლმე თეთრი, კლასიკურად დაყენებული ღვინოების შემთხვევაში, თუმცა მუხის ზედმეტი გავლენის გამო შეიძლება კლასიკურ ღვინოებზეც ვისაუბროთ, როგორც ტანინიან ღვინოზე. გარდა ამისა, ტანინებს

შეიცავს კახურად დაყენებული ღვინოც, რომელსაც გარკვეული დროის განმავლობაში ჭაჭასთან და კლერტთან ჰქონდა შეხება და ამის გამო დარჩა ასეთი გემო. ტანინი გახლავთ პირობითი ტერმინი ყველა სახის მთრთოლავი ნივთიერებისთვის ანუ პოლიფენოლებისთვის, რომლებიც ღვინოში წიპწის, ყურძნის კანისა და კლერტიდან, ასევე იმ ხის ჭურჭლისაგან ხვდება, რომელშიც ღვინო დუღს და ინახება.



ტანინები განსაკუთრებით შესამჩნევია მაგარ ჩაიში, ბევრ თქვენთაგანს შესაძლოა არაერთხელ უგრძვნია კაკლის უღელზე დაყენებულ ჭაჭაში არსებული ტანინებიც. დიდი ოდენობით ტანინთან შეხებისას პირის ღრუ და ღრძილები თითქოს ნაოჭდება. ტანინიანი ღვინო, დროთა განმავლობაში შეიძლება დაიხვეწოს, დამრგვალდეს და ხშირ შემთხვევაში გამორჩეულ ღვინოდ ჩამოყალიბდეს. სანიმუშოდ საუკეთესო მიკროზონების (მაგ. კარდენახული) ქვევრის ღვინოები და საფერავები გამოდგებიან, სადაც თავდაპირველი ტანინების სიუხეშეს, დროთა განმავლობაში სირბილე და სიღრმე ცვლის.

ღვინის გემოები შეიძლება შემდეგნაირად დავახასიათოთ: ხავერდოვანი, რბილი, მწკლარტე, ჰაეროვანი, ძლიერი, ელეგანტური, მსუსხავი, ხალასი, სხეულიანი და მრ. სხვ.





ღვინის შეფასების კრიტერიუმები

ღვინო შეგვიძლია შევაფასოთ როგორც ობიექტური, ისე სუბიექტური მახასიათებლებით.

სუბიექტური შეფასების შემთხვევაში, ღვინოს აღვწერთ ჩვენთვის გასაგები, მაგრამ უცხოსთვის გაუგებარი კრიტერიუმებით. მაგალითად, როცა ვიტყვით, რომ ეს ღვინო გემრიელია, ამით მსმენელს გადავცემთ მხოლოდ ერთი შინაარსის ინფორმაციას: „მე ეს ღვინო მომწონს“. მაგრამ სულაც არ ნიშნავს ეს, რომ სხვასაც მოეწონება, რადგან გემოვნება ყველა ადამიანისთვის ინდივიდუალურია.

მოკლედ რომ ვთქვათ, სუბიექტური შეფასება სხვებისთვის გაუგებარია და დასკვნების გამოსატანად – უსარგებლო.

ობიექტური შეფასება გულისხმობს ღვინის დახასიათებას ისეთი მახასიათებლებითა და კრიტერიუმებით, რომლებიც ყველა ადამიანისთვის ერთია. მაგალითად, ატმის სურნელი, წითელი ფერი, მომჟავო გემო ყველა ადამიანში ერთსა და იმავე ასოციაციებს აღძრავს.

ღვინოს პირველ რიგში არ უნდა ჰქონდეს გარეშე სურნელები, დაავადების კვალი ან ჭურჭლიდან მიღებული ტონები. ზოგჯერ საქართველოში ქვევრის ღვინის მახასიათებლად ქვევრის (ანუ თიხის, მიწის) გემოს მიიჩნევდნენ, რაც არასწორია. ქვევრის ღვინოც ისეთივე უზადო უნდა იყოს, როგორც მინაში ან უჟანგავ ფოლადში დაყენებული. დეფექტების აღმოსაჩენად საუკეთესო მსაჯული თქვენი საკუთარი ცხვირია, მთავარია იცოდეთ ის ძირითადი დაავადებები, რაც ღვინოს შეიძლება სჭირდეს.

მეორე მნიშვნელოვანი კრიტერიუმია ღვინის ბალანსი. ღვინო მაშინაა დაბალანსებული, როდესაც მისი ყველა კომპონენტი ქმნის ერთ მთლიანობას. ბალანსს არღვევს მომატებული მჟავიანობა, სიტკბო, ტანინების ზედმეტი რაოდენობით არსებობა და ბუკეტში სპირტის სიჭარბე. ერთი რომელიმე შეგრძნება ვერ დაგვეხმარება იმის გაგებაში, დაბალანსებულია თუ არა ღვინო, – ამისათვის უბრალოდ საჭიროა ყველა კომპონენტის ერთად აწონ-დაწონვა. ყველა კარგი ღვინო დაბალანსებული უნდა იყოს იმ დროისათვის, როდესაც მას მოვიხმართ. ღვინო მხოლოდ მაშინაა დასალევად მზად, როდესაც მასში ბალანსი მიღწეულია. მაგალითად, დიდი მომავლის მქონე ღვინო შეიძლება ახალგაზრდობაში არ იყოს დაბალანსებული იმ მარტივი მიზეზის გამო, რომ ის ჯერ კიდევ ბევრ ტანინს შეიცავს ან მაღალმჟავიანია.

ღვინის შესახებ დასკვნით შთაბეჭდილებას კი ქმნის გემოს ხანგრძლივობა

პირის ღრუში, ანუ დაბოლოება. თუკი პირში ჩაგუბებული ღვინის გადაყლაპვის (ან გადმოფურთხების) შემდეგ თქვენ კიდევ დიდხანს გრძნობთ მის სასიამოვნო ან დამაინტრიგებელ სუნსა და გემოს, ესე იგი თქვენ კარგ ღვინოსთან გაქვთ საქმე. ასეთმა ღვინომ შეიძლება დიდხანს გაფიქროთ და ბევრიც გალაპარაკოთ (ამ დროს, ცხადია თრობაზე მეტად, აღფრთოვანება ან რაღაცის გამოთქმის სურვილი გალაპარაკებთ), მისი გემო კი მრავალი წუთის, ანდა სულაც საათის განმავლობაში გაგყვეთ.







ქართული ტრადიციული საღვინე ჭურჭელი

საქართველოში ათასწლეულების მანძილზე მრავალი სახეობის საღვინე ჭურჭელი შეიქმნა. ჩამოყალიბდა ფორმები, სტილები, განისაზღვრა ჭურჭლის დასამზადებელი მასალა, მოცულობა, შემკულობის ტიპი და ა.შ.

შეგვიძლია გამოვყოთ თიხის, ხის, ტყავის, მეტალის (სპილენძი, ვერცხლი, ოქრო და სხვ.), ქვის, მცენარეული (მაგ. მწარე კვახი) მასალისგან დამზადებული ჭურჭელი. ქვემო ქართლში აღმოჩენილი ძვ.წ.აღ. VI ათასწლეულის მსოფლიოში უძველესი თიხის საღვინე ჭურჭელი თანამედროვე ქვევრის წინაპრად შეგვიძლია მივიჩნიოთ. მას შემდეგ ბევრი რამ შეიცვალა და საღვინე ჭურჭლის კულტურა ღვინის კულტურის სამშობლოში ძალზე დაიხვეწა.

საღვინე ჭურჭელი რამდენიმე კატეგორიად შეგვიძლია დავყოთ: ღვინის დასადუღებელი, შესანახი, ამოსაღები, გადასატანი (ქვევრიდან ქვევრში, შორ მანძილზე წასაღები და ა.შ.) ჭურჭელი და რა თქმა უნდა, ღვინის დასალევი სასმისები.

ქვევრი – საქართველოს და მსოფლიოს ყველაზე ძველი საღვინე ჭურჭელია, თიხისგან დამზადებული, რომლის უპირველესი ფუნქცია ღვინის დადუღება და შემდეგ კი მისი შენახვა-დაძველებაა. ქვევრი საქართველოს მეღვინეობის ყველა კუთხეშია გარცელებული. ქვევრის არაერთი სახელი და სინონიმი არსებობს (ჭური, ლაგვანი, ქოცო, ყვიბარი, ლახუტი და ა.შ.). მექვევრეობა ყველაზე მეტად იმერეთშია გავრცელებული (სოფ. მაქათუბანი, შროშა, ტყემლოვანა და სხვ.), თუმცა თავის დროზე საქართველოს ყველა კუთხეში ამზადებდნენ ქვევრებს. ცნობილი სოფლებია, გურიაში აცანა, რაჭა-ლეჩხუმში საირმე, ქართლში ცხავატი, კახეთში ვარდისუბანი და ძვ. გავაზი.

რუმბი, თხიერი, კოლოტი, ტიკი, ტიკჭორა – რუმბი საქონლის ტყავისგან მზადდება და ტყავისგან დამზადებულ ჭურჭელს შორის მოცულობით ყველაზე დიდია. ხანდახან იგი 30 ფუთის ტევადობისაც იყო, ანუ 500 ლიტრამდე ღვინოს იტევდა. შიგნიდან გამოკუპრული იყო, რის გამოც ხშირად ღვინოც კუპრის გემოს იღებდა, განსაკუთრებით შორ მანძილზე ღვინის გადატანის შემდეგ. ტიკი და ტიკჭორა გაცილებით მცირე ტევადობისაა. ყველაზე ხშირად თხის ტყავისგან ამზადებდნენ.

კასრი – საქართველოში ფართოდ გერმანელი კოლონისტების გამოჩენასთან ერთად გავრცელდა. მე-19 საუკუნის 20-იანი წლებიდან. დაახლოებით ამავე პერიოდში, 30-იან წლებში კასრის წარმოებაც დაიწყო ჩვენს ქვეყანაში და იგი რუისპირელი გერმანელი მემამულის, ლენცის გარდა ალექსანდრე ჭავჭავაძის





სახელსაც უკავშირდება.

ჩაფი – ყველაზე მოხერხებული დიდი თიხის ჭურჭელია ქვევრიდან ღვინის ამოსაღებად, გადასაღებად და ა.შ. ჩაფი საწყაოდაც გამოიყენება, ზოგან მას ფუთიანსაც უწოდებდნენ. დაახლ. 10-16 ლიტრი ჩადიოდა. ჩაფის ვარიაციებია ხელჩაფი და ჩაფურა. არსებობდა სპილენძის ჩაფებიც.

გოზაური – მოზრდილი დოქია, რომლის სახელიც შესაძლოა შეგოზვას, მოჭიქურებას უკავშირდებოდეს. მაღალი და განიერი ყელი აქვს, დაახლ. 5-7 ლიტრის ტევადობისაა.

თუნგი – ძირითადად სპილენძისგან მზადდებოდა და წყლის გარდა ფართოდ გამოიყენებოდა მეღვინეობაშიც. პატარა თუნგს თუნგულას უწოდებდნენ.

ორშიმო, ხაპი, ხრიკა – ამ ჭურჭლის კიდევ არაერთი დასახელება არსებობს და იგი ძირითადად გამოიყენება ქვევრიდან ღვინის ამოსაღებად. გრძელ ტარზე დამაგრებულია მწარე კვახისგან დამზადებული ჭურჭელი, რომელსაც სხვადასხვა დანიშნულება ჰქონდა. ღვინის ამოსაღები ორშიმოების გარდა არსებობდა ღვინის გადასაღები, ასევე თხლის ორშიმოები. ორშიმოებს ამზადებენ თიხისგანაც და სპილენძისგანაც.

აზარფეშა – ვერცხლისგან დამზადებული ტარიანი სასმისია, რომელსაც ხშირად თან დაატარებდნენ, ქამარში დამაგრებულს. განსაკურებით გარცელებული იყო დედაქალაქში და ზოგადად, აღმოსავლეთ საქართველოში.

კულა – არსებობს ხის, ვერცხლის, სპილენძის, თიხის და სხვ. მასალის კულები. კულას ამზადებდნენ მწარე კვახისგანაც. მისი მთავარი თვისებაა სმის დროს ხმის გამოღება. საუკეთესოდ ითვლებოდა ძელქვის, ბზის, ურთხელის მასალა. კულას ოვალური მუცელი და ვიწრო, გრძელი ყელი აქვს, რომელიც მცირე რაოდენობის ღვინოს ატარებს და ხმას გამოსცემს. ყელის დასაწყისში კი პატარა რქაა – სმის დროს თითის გამოსადებად. ხშირად ვერცხლის ფირფიტებითა და ძვირფასი თვლებითაც იყო შემკული.

ჭინჭილა – ხმოვანი სასმისია ჭინჭილაც. იგი პატარა დოქს ჰგავს, ლამაზად გამოყვანილი მუცლითა და გრძელი, ვიწრო ყელით, რომელიც მცირე რაოდენობით ღვინოს აწვდის დამლევს და თან სასიამოვნო ხმას გამოსცემს. მზადდება თიხისგან ან ვერცხლისგან.

მარანი – მზადდება თიხისგან და რამდენიმე მცირე „ჭინჭილისგან“ შედგება, რომელიც ერთი მოზრდილი ჭურჭლის გარშემოა შეკრული წრიულად და საერთო სადინარითაა გაერთიანებული. ამ მცირე ჭურჭლების რაოდენობა შეიძლება შვიდი იყოს ან ცხრა და ყველაზე ხშირად ქვევრის ფორმა აქვს. მარანს სხვადასხვა გამოსახულება ან ქანდაკებაც ამშვენებს. მაგ. ყველა ქვევრის

გამაერთიანებელი შეიძლება იყოს ჯიხვის ან ირმის ქანდაკება, რომლის ტუჩიც სასმელად გამოიყენება.



ყარყარა – ვერცხლისგან მზადდება და უფრო აღმოსავლეთ საქართველოში და დედაქალაქში იყო გავრცელებული. მაღალი, ვიწრო და მრუდე (გრეხილი) ყელი აქვს, სამად გაყოფილი. ტუჩიც სამადაა გატიხრული, სამი სადინარით. სულხან საბა: „ყარყარა სარწყულია სმაში ხმის მცემელი“.

ბადია – დიდი ზომის საღვინე სასმისია, რომელიც ხისგან, თიხისგან ან ლითონისგან მზადდება. შეიძლება ჰქონდეს ქუსლიც. ბადიის დალევის სხვადასხვა წესი არსებობდა. ერთ-ერთი იყო ოთხეულებად სმა. ბადიით ოთხი ადამიანი ერთ სადღეგრძელოს სვამდა, ბადიიდან ღვინოს მომცრო ჭურჭლით იღებდნენ, მაგ. აზარფეშათი ან ე.წ. ტაფაკით. დალევის შემდეგ შევსებულ ბადიას მეორე ოთხეულს გადაულოცავდნენ და ა.შ. აქვე შეგვიძლია ვახსენოთ ტრადიციული ქართული სასმელი ჯამიც.

თასი – ფორმით ბადიას ჰგავს, მაგრამ მცირე ზომისაა, მზადდება თიხისგან ან ლითონისგან. არსებობს ქუსლიანი და უქუსლო თასები. მთაში ასეთ თასს კოჭობს უწოდებდნენ, რითაც ხევისბერი დაილოცებოდა ხოლმე. შედარებით პატარა თასს ფიალას უწოდებდნენ. კიდევ უფრო პატარაა ფარფალა.

კათხა, ბარძიმი – ხისგან ან მეტალისგან მზადდებოდა. ასევე თიხისგანაც. სხვადასხვა ზომის იყო. ძითადად ფეხიანი.





ღვინის ეტიკეტირება



როგორ წავიკითხოთ ღვინის ეტიკეტი

ღვინის მეგზურს ღვინის ეტიკეტის სწორად წაკითხვა და მისი შედგენის ძირითადი წესების ცოდნა ყოველთვის უადვილებს საქმეს, როდესაც იგი ამა თუ იმ ღვინოს წარუდგენს სტუმარს. ეტიკეტი ხშირად ძალზე ბევრ ინფორმაციას იტევს, თუმცა ზოგჯერ ვერაფერს ამოვიკითხავთ და იძულებული ვართ, ან თავად მწარმოებელს შევეხმიანოთ, ან ბარის/მაღაზიის თანამშრომელს მოვუსმინოთ. ეტიკეტი არც წიგნად უნდა ვაქციოთ და არაფრისმთქმელი შეფუთვაც ვნებს ღვინოს, თუ რა თქმა უნდა რაიმე განსაკუთრებული დიზაინერული ამოცანები არ აქვს დასახული ღვინის მწარმოებელს.

უმჯობესია გავითვალისწინოთ რამდენიმე აღნიშვნა: 1. სადაა ყურძენი დაკრეფილი. 2. ალკოჰოლის შემცველობა. 3. მოსავლის წელი.

საქართველოს კანონმდებლობა რამდენიმე სავალდებულო და ნებადართულ აღნიშვნას აზუსტებს ეტიკეტირებისას. ეს დეტალები კანონში შეგვიძლია ვნახოთ (მუხლი 32), აქ კი, აჯობებს იმ თავისებურებებზე ვისაუბროთ, რომელსაც როგორც წესი, ქართული ღვინის ეტიკეტებზე ვხვდებით.

❖ *„დამზადებულია საქართველოში“*

ამ ტიპის წარწერას ყველაზე ხშირად ვხვდებით ეტიკეტზე. შეიძლება ასევე ეწეროს - „იმერული ღვინო“, „კახური ღვინო“ და ა.შ.

❖ *ღვინის დასახელება*

შეიძლება იყოს ადგილწარმოშობის დასახელება, ჯიში ან ნებისმიერი სხვა დასახელება (ბრენდი).

❖ *ღვინის დაყენების მეთოდი, სტილი*

ეტიკეტზე შეიძლება ეწეროს, რომ ქვევრის ღვინოა, მუხაშია დაძველებული და ა.შ. ეს დეტალები ხშირად კონტრეტიკეტზეცაა დაზუსტებული.



ღვინის ფერი

თეთრი, ქარვისფერი, ვარდისფერი და წითელი.

ალკოჰოლის შემცველობა

ბოთლის მოცულობა

ვაზის ჯიში ან ჯიშები

კანონმდებლობის მიხედვით, მხოლოდ იმ შემთხვევაში შეიძლება ღვინოს ჯიშის სახელი დაერქვას, თუკი ღვინო სულ ცოტა 85% იმ კონკრეტული ჯიშიდანაა დაწურული. ასევე შესაძლებელია ორ, სამ ან ოთხჯიშიან ღვინოში ზუსტი პროცენტულობის აღნიშვნაც.

მოსავლის წელი

კანონმდებლობის მიხედვით, იმ შემთხვევაში აღინიშნება, თუკი ღვინო სულ ცოტა 85% იმ წლის მოსავლის ყურძნიდანაა დაწურული.

ვენახის ადგილმდებარეობა

ჩამოსხმული ბოთლების რაოდენობა

ხშირად ნახავთ ღვინოს, რომელსაც აწერია, რომ ჩამოსხმული ბოთლების რაოდენობა შეზღუდულია და ა.შ. ასეთ შემთხვევაში ხანდახან ტირაჟი დანომრილია.

ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული აღნიშვნები

რომ მაგ. ღვინო შეიცავს გოგირდს და ალკოჰოლი საზიანოა ფეხმძიმე ქალებისთვის.

ე.წ. ლოტის ნომერი

ეს აღნიშვნა რამდენიმე წლის წინ შემოიღო საქართველოს ღვინის ეროვნულმა სააგენტომ. იგი პროდუქტის ერთგვარი პირადი ნომერია.

შტრიხკოდი

კონტრეტიკეტი

ზოგჯერ სრულიად არაფრისმთქმელ ინფორმაციას ვპოულობთ ღვინის უკანა ეტიკეტზე, ხშირად კი დეტალურადაა მიმოხილული ღვინის დაყენების მეთოდი, ვენახის ადგილმდებარეობა, რა კერძი შევუხამოთ, რა ტემპერატურაზე მივიტანოთ სუფრასთან და ა.შ. როგორც წესი აქვეა ხოლმე ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ და მისამართები. კონტრეტიკეტზევე შეიძლება ამოიკითხოთ, რომ ყურძენი ხელითაა დაკრეფილი, გადარჩეულია, რომ ღვინო გაუფილტრავია და მრ. სხვ.









ღვინოსთან და ვაზთან დაკავშირებული ქართული კანონმდებლობა



ზოგადი მიმოხილვა

„საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ“ პარლამენტმა 1998 წელს მიიღო. 20 წელი გავიდა ამ დღიდან (კანონი 30 სექტემბერს მიიღეს) და მას შემდეგ იგი არაერთხელ შეიცვალა, შეივსო, დაიხვეწა, ზოგ შემთხვევაში კი ზედმეტი, უსაგნო პუნქტებიც კი ამოიღეს. მაგალითად, 1998 წლის კანონის პირველი აბზაცისგან, რომელიც კანონის მიზანს განმარტავდა, ძალიან განსხვავდება დღევანდელი განმარტება, რომელიც ორჯერ ჩასწორდა (2005, 2017 წლებში) და ახლა ასე ჟღერს:

„ამ კანონის მიზანია, ხელი შეუწყოს საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის,როგორცქვეყნისისტორიულად,კულტურულადდაეკონომიკურად პრიორიტეტული დარგის განვითარებას, ვაზის მრავალსაუკუნოვანი ადგილობრივი, ქართული ჯიშების, მეღვინეობის ქართული, ტრადიციული მეთოდების გავრცელებასა და პოპულარიზაციას, მაღალხარისხოვანი ყურძნის, ღვინისა და ყურძნისეული წარმოშობის სხვა ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოებასა და რეალიზაციას, საქართველოში ღვინისა და სხვა ალკოჰოლიანი სასმელების კონკურენტუნარიანი ბაზრის განვითარებას და მომხმარებელთა ინტერესების დაცვას, ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის საერთაშორისო რეპუტაციის შენარჩუნებასა და ზრდას“.

სულ კანონში 13 თავია (ქვეთავებითურთ). რამდენიმე თავი ამოღებულია (VIII-X თავები), დანარჩენი თავები კი ასეთი თანმიმდევრობითაა კანონში გაწერილი:

- *ზოგადი დებულებანი*
- *ტერმინების განმარტება*
- *საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში საქმიანობის მარეგულირებელი ორგანო*



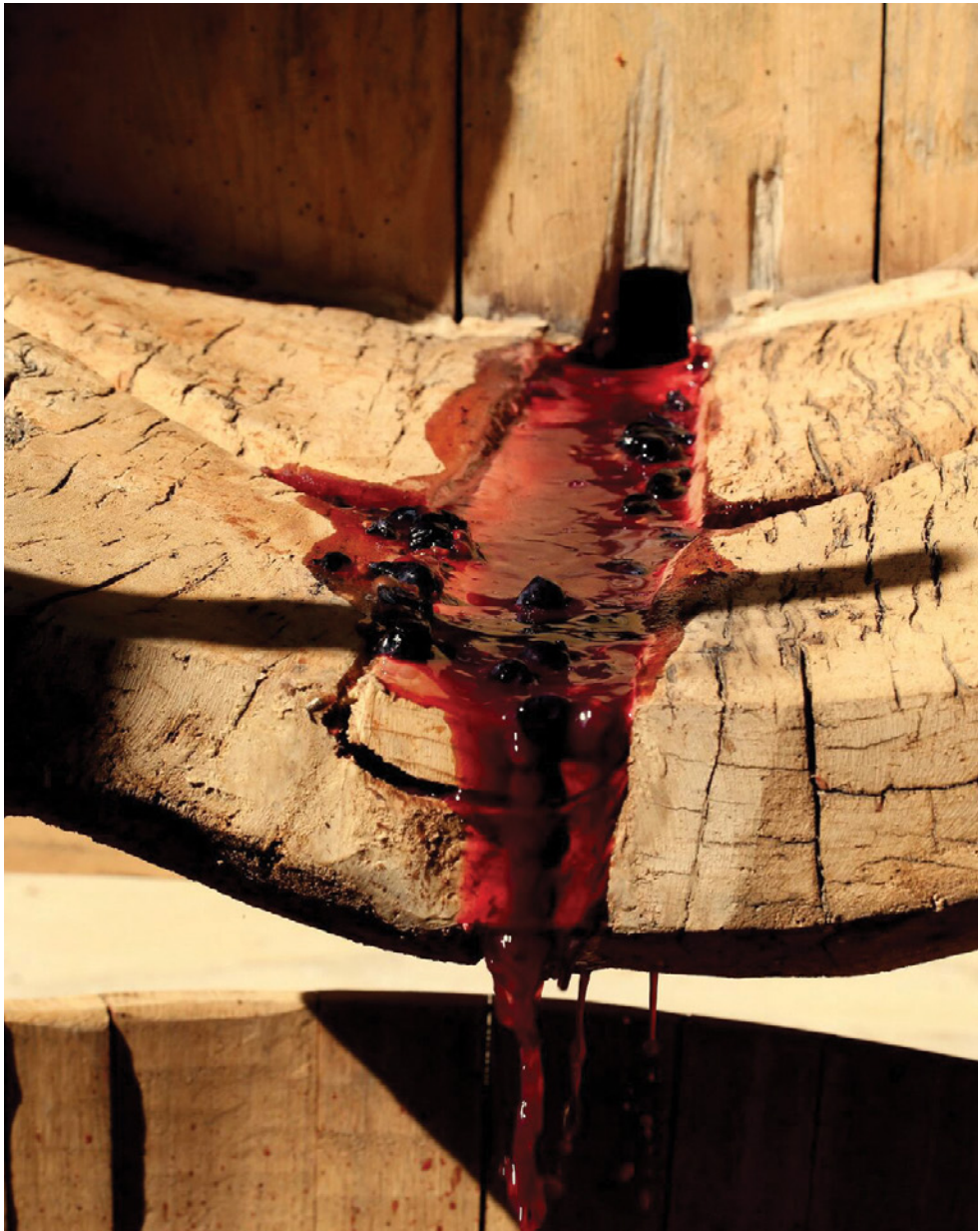
- *ვაზის გენეტიკური რესურსები და მათი დაცვა, ვაზის ჯიშების კლასიფიკაცია*
- *ვაზის სარგავი მასალის წარმოება*
- *ვენახის გაშენებისა და მოვლის პირობები*
- *ღვინის კლასიფიკაცია. მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული და აკრძალული ოპერაციები*
- *დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების სპირტიანი სასმელი, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინო და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სპირტიანი სასმელი*
- *ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმელები*
- *პროდუქციის ეტიკეტირება*
- *ალკოჰოლიანი სასმელისა და სპირტის სერტიფიცირება*
- *ალკოჰოლიანი სასმელის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება, ექსპორტი, იმპორტი*
- *ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება*
- *გარდამავალი დებულებანი*
- *დასკვნითი დებულებანი*

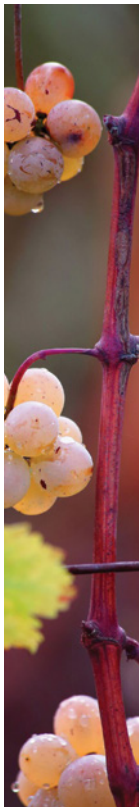
ვაზისა და ღვინის კანონი 20 წლის მანძილზე რვაჯერ ჩასწორდა (2002, 2005, 2008, 2010, 2011, 2015, 2017-ორჯერ) და დღევანდელი ვერსია გაცილებით კარგადაა მორგებული თანამედროვე მდგომარეობას.

ტერმინების განმარტება, 1998 წელს დაახლ. 70-მდე პუნქტს მოიცავდა, დღეს კი ამ ტერმინების ჩამონათვალი 85-მდეა გაზრდილი. ზოგიერთი უფუნქციო ტერმინი ამოღებულია და დამატებული ტერმინები, რომელთა განმარტების აუცილებლობა დრომ მოიტანა. ასეთებია: აისვაინის, ჭაჭის არაყის, სახლის

ღვინის, ქვევრის ღვინის, ლოტის და სხვა. ცნებების განმარტებები.

გაცილებით მოქნილი გახდა „საქართველოს მევენახეობის ზონებისა და მევენახეობის ქვეზონების“ მუხლი. დეტალურადაა ჩამოყალიბებული „ღვინის კლასიფიკაცია. მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული და აკრძალული ოპერაციები“. საბოლოო შესწორებები ამ თავში 2017 წელს შევიდა და „ღვინის კატეგორიები“ საბოლოოდ ასე გამოიყურება:







1. წარმოშობის ადგილის მიხედვით ღვინის კატეგორიებია:

- *დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო*
- *დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინო*

2. დამზადების მეთოდის მიხედვით სპეციალური ღვინის კატეგორიებია:

- *ცქრიალა ღვინო*
- *მსუბუქად ცქრიალა ღვინო*
- *შუშხუნა ღვინო*
- *ქვევრის ღვინო*
- *ლიქიორული ღვინო (მათ შორის, შემაგრებული ღვინო და სხვა ლიქიორული ღვინო)*
- *სადესერტო ღვინო*
- *საფუვრის აპკის ქვეშ დავარგებული ღვინო*
- *შემჭკნარი ყურძნის ღვინო*
- *აისვაინი*
- *არომატიზებული ღვინო*
- *სახლის ღვინო*

3. ფერის მიხედვით ღვინის კატეგორიებია:

- *თეთრი*
- *ქარვისფერი*
- *ვარდისფერი*

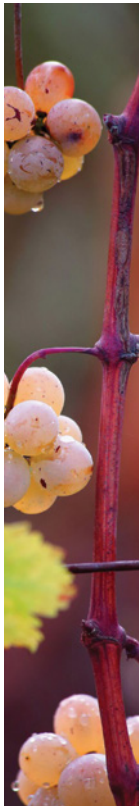
- *წითელი*

4. შაქრიანობის მიხედვით ღვინის (გარდა ცქრიალა ღვინისა) კატეგორიებია:

- *მშრალი*
- *ნახევრად მშრალი*
- *ნახევრად ტკბილი*
- *ტკბილი*

5. შაქრიანობის მიხედვით ცქრიალა ღვინის კატეგორიებია:

- *ექსტრა ბრიუტი*
- *ბრიუტი*
- *ექსტრა მშრალი*
- *მშრალი*
- *ნახევრად მშრალი*
- *ნახევრად ტკბილი*





ტკბილი

შევსებულია ასევე დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების თავიც. წელს საქპატენტის სიაში 18 ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოს, კიდევ ერთი, ხაშმის საფერავი დაემატა.

ძალზე საინტერესოა მუხლი 33/3. „ალკოჰოლიანი სასმელის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება“, რომელმაც წესით მნიშვნელოვნად უნდა შეზღუდოს ფალსიფიცირებული და ე.წ. „გაკეთებული“ ღვინის გავრცელება ადგილობრივ ბაზარზე:

1. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

2. ნებისმიერი კატეგორიის სპირტიანი სასმელის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

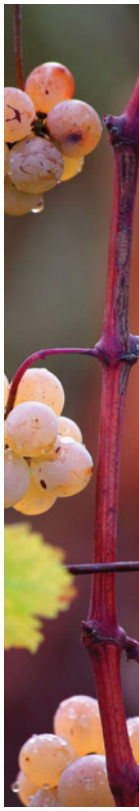
3. ადგილობრივ სამომხმარებლო ბაზარზე ჩამოსასხმელი სახით ღვინის რეალიზაციის განმახორციელებელი პირი ვალდებულია იქონიოს ამ ღვინის შესაბამისობის სერტიფიკატი ან შესაბამისობის დეკლარაცია.

4. ადგილობრივ სამომხმარებლო ბაზარზე ჩამოსასხმელი ღვინის რეალიზაციის წესს განსაზღვრავს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრი.

5.ამმუხლისპირველი-მე-3პუნქტებითდადგენილიწესებისდარღვევაიწვევს საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ პასუხისმგებლობას.

კანონში სხვა საინტერესო მუხლებიცაა, რომელიც ეტიკეტირებას, ტექნოლგიურ პროცესებსა თუ ექსპორტის საკითხებს ეხება. სრულად კანონის გაცნობა ყველა ღვინის პროფესიონალისთვის ძალზე საინტერესო უნდა იყოს, რადგან მომავალში მათ თავად უნდა შეძლონ ამ კანონში აუცილებელი ცვლილებების შეტანის ინიციატივით გამოსვლა.







ღვინისა და კერძის კომბინირების პრინციპები



ღვინისა და კერძის შეხამება პირველ რიგში საუკეთესო წყვილების გამოვლენას გულისხმობს, რადგან ერთი მხრივ, ღვინო შეიძლება უსვამდეს ხაზს კერძის ღირსებებს და მეორე მხრივ, საჭმელი გვიწყობდეს ხელს ამა თუ იმ ღვინის უკეთ დაგემოვნებაში. მნიშვნელოვანია ვიცოდეთ ძირითადი წესებიც, რათა თავიდან ავიცილოთ კურიოზული შემთხვევები, როცა მშრალ ცქრიალა ღვინოს შოკოლადს აყოლებენ ხოლმე, ან კახურ ქარვისფერ ღვინოს კრემიან ნამცხვარს.

ღვინისა და კერძის შეხამებაში გარკვეული კანონზომიერებები არსებობს, რომელიც გასათვალისწინებელია, თუმცა არ არის აუცილებელი მხოლოდ ამ კანონებით ვიხელმძღვანელოთ. თამამად შეგვიძლია თავად მოვიფიქროთ ახალი და საინტერესო შეხამებები, რომელიც კიდევ უფრო მიმზიდველს გახდის ენო-გასტრონომიულ სიამოვნებას.

არსებობს ღვინისა და კერძის შეხამების ე.წ. „არითმეტიკაც“. მაგ. ამ არითმეტიკის მიხედვით 1+1 ყოველთვის არ უდრის 2-ს. 1+1=0 ან 1+1=-1-ც შეიძლება იყოს. ეს ის შემთხვევებია, როდესაც კერძისა და ღვინის შეხამებით ორივეს ღირსებები იკარგება ან კიდევ უარესი, მესამე, ძალზე არასასიამოვნო გემოს ვიღებთ. 1+1=2-ის შემთხვევაში არც ღვინის თვისებები იკარგება და არც კერძის. არამედ ორივე ჰარმონიულად ერწყმიან ერთმანეთს და ინარჩუნებენ თავიანთ ძირითად მახასიათებლებს. 1+1=3 ნიშნავს, რომ ღვინისა და კერძის შეხამებით რაღაცა მესამე, განსაკუთრებით სასიამოვნო სურნელი და გემო იბადება.

რჩევები

❖ *მოგეხსენებათ, ღვინის გემოს სამი კომპონენტი განსაზღვრავს: მჟავიანობა, შაქრის შემცველობა და ტანინები. მაღალმჟავიანი ღვინოები ცხიმიან და მარილიან კერძებს უმკლავდებიან და ხშირად კარგად შეკმაზულ სოუსებთანაც პოულობენ საერთო ენას. შაქარი არბილებს და ამრგვალებს კერძის გემოს, ხოლო ტანინიანი ღვინო ცილებით მდიდარ კერძებთან მიდის, სწორედ ამიტომ ძლიერ წითელ ღვინოებს ხორცთან, ლობიოსთან და სოკოსთან გირჩევდით.*



❖ *ცნობილია, რომ წითელი მშრალი ღვინო ძალიან ხშირად არ უხდება თევზს, რადგან ეს უკანასკნელი სასმელს ლითონის მომწარო გემოს აძლევს, თუმცა, ზოგიერთ თევზთან (თინუსი, შემწვარი ვარდისფერი ორაგული) თხელი წითელი ღვინო საინტერესო წყვილს ქმნის.*

❖ *თუკი ღვინო ძალიან ახალგაზრდა და ხისტია, მას კარგად გაანეიტრალებს მჟავე ან მარილიანი კერძები. მეორე მხრივ, ღვინის მაღალმჟავიანობა კარგად ეხამება მარილიან კერძებს. სწორედ ამიტომაა, რომ მაღალმჟავიანი თეთრები ან მშრალი ცქრიალა ღვინოები კარგად მიდის ზღვის პროდუქტებთან.*

❖ *უხეში ტექსტურის ხორცი, რომელიც ხანგრძლივ ღეჭვას საჭიროებს, განსაკუთრებით, საქონლის ბიფშტექსი, მშვენივრად არბილებს ტანინების გემოს, აქედან გამომდინარე, წითელი ღვინო სჯობს სუფრაზე წითელი ფერის ხორცეულთან მივიტანოთ, თეთრი ღვინო კი თევზისა და ხორცის თეთრ სახეობებთან ერთად.*

❖ *როცა ცხვრის, საქონლის ხორცი და ნანადირევი მარტივად, ყველანაირი შეკმაზვებისა და რთული სოუსების გარეშეა მომზადებული, უკეთესია მათთან ძვირფასი დავარგებული წითელი ღვინო მივირთვათ (ასევე, შემწვარი ინდაურისა და ღორის ხორცთანაც).*

❖ *თევზისა და კვერცხიანი კერძების უმეტესობას თეთრი ღვინო უხდება, პარკოსანი კულტურებისგან მომზადებულს კი – მსუბუქი წითელი.*





❖ *ღვინის შერჩევის წესი მარტივია: ცხიმიან, ნოყიერ კერძებთან არომატული, ბლანტი და მაგარი ღვინოები მიირთვით, საშუალო სიმძიმის საკვებს საშუალო სიმაგრის ღვინო უხდება, მსუბუქ კერძებს კი მსუბუქი ღვინო მიაყოლეთ. ცხიმიანი, ნოყიერი საკვები შეიძლება კარგად შეესაბამებოდეს მსუბუქ ღვინოს, თუ მისი გემო მკვეთრად გამოირჩევა საკვების ფონზე. კერძი იმ ღვინის მჟავიანობას უნდა შეესაბამებოდეს, რომელთანაც ერთადაც გვთავაზობენ. წინააღმდეგ შემთხვევაში ღვინო შეიძლება უგემურად მოგეჩვენოთ. მაგალითად, ციტრუსით მომზადებულ ბატთან გამოხატული სიმჟავის მქონე ღვინო უნდა მიიტანოთ, ზეთისხილიან ბატთან კი ეს აუცილებელი არ არის. თეთრი ღვინის მჟავიანობას შეუძლია კერძის გემო გააუმჯობესოს, მას ისეთივე ეფექტი აქვს, როგორც ლიმონის რამდენიმე წვეთს.*

❖ *ჩვეულებრივ, მჟავიანობა გაცილებით მაღალია ხოლმე თეთრ ღვინოებში, განსაკუთრებით, თუ ისინი შედარებით გრილ ადგილზე მოწეული ყურძნიდანაა დაწურული. მჟავიანობა ახასიათებს ასევე ახალგაზრდა ღვინოებს (ღვინის ასაკთან ერთად იგი სუსტდება); ღვინოებს, რომლებიც დიდი ხნის განმავლობაში არ ინახებოდა მუხის კასრებში (კასრში დაძველება ასევე ამცირებს ღვინის მჟავიანობას).*

❖ *თუ ოდესმე შესაძლებლობა გექნებათ გასინჯოთ ძალიან ძველი, მდიდრული, რთული ხასიათის ღვინო, წიწაკა უპირობოდ დაივიწყეთ, რადგან ეს სანელებელი სასმელის ყველაზე საინტერესო და დამაინტრიგებელ ნიუანსებს ჩაახშობს. უბრალო ღვინის შემთხვევაში კი პირიქით ხდება: საჭმელში ჩამატებული წიწაკა მის არომატს ამდიდრებს და ღვინოსაც ახალ სულს შთაბერავს.*

❖ *ტკბილ კერძებს ძალიან არ უხდება მშრალი ღვინოები, თუმცა ბევრი ტკბილი და ნახევრადტკბილი ღვინო მშვენივრად ეხამება მკვეთრად გამოხატული გემოს მქონე საკვებს. ეს არ ეხება მხოლოდ სახელგანთქმულ წყვილებს - Sauternes და ფუა გრას, Sauternes და როკფორს.*

❖ *მუხის გემო არ უხდება არც ტკბილ და არც ცხარე სოუსებს.*

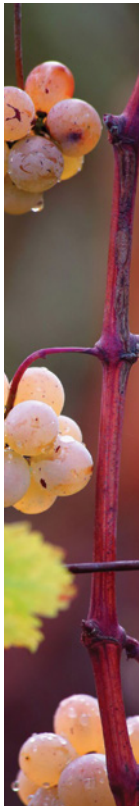
❖ *ღვინო და კერძი მსგავსების მიხედვითაც შეგიძლიათ შეარჩიოთ და განსხვავების მიხედვითაც. მაგალითად, მსგავსების მიხედვით საუკეთესო შეხამება იქნება ნახევრადტკბილი ქინძმარაული და წითელი ხილის ასორტი. განსხვავების მიხედვით კი - ცხარე ჩინური კერძები და ნახევრადტკბილი ტვიშინ ან ნახევრადმშრალი თეთრი, სურნელოვანი ქართული ღვინოები შეგვიძლია ვცადოთ. მოტკბო გემო ცოტათი „ჩაახშობს“ სიცხარეს, სამაგიეროდ გემოები ხელუხლებელი დარჩება.*



❖ *არ დაგვავიწყდეს საქართველოს რეგიონული თავისებურებები. კახური კერძები კახურ ქარვისფერ ღვინოს და საფერავს უხდება (ხაშლამა, ღორის მწვადი), იმერული კერძები იმერულ თეთრებს და ა.შ.*

❖ *გაითვალისწინეთ, თუკი სუფრასთან რამდენიმე ღვინის გამოტანას აპირებთ, აუცილებლად ყველაზე მსუბუქებით უნდა დაიწყოთ. არ ღირს თავიდანვე მძიმე საფერავით პირის გადაღლა. მის შემდეგ ვეღარც ერთ ღვინოს გემოს ვეღარ გაუგებთ. თავიდან როგორც წესი ცქრიალა, ან თხელი, კლასიკურად (ევროპულად) დაყენებული თეთრი ღვინოებით იწყებენ, შემდეგ მოდის კახურების ჯერი, რასაც ვარდისფერი ღვინოები ენაცვლებიან (შეიძლება პირიქითაც, ჯერ ვარდისფერები და შემდეგ კახურები) და ბოლოს უკვე წითლებიც შეგიძლიათ გაიტანოთ, ასევე სხეულიანობის და სიძლიერის მიხედვით. მშრალი ღვინო ყოველთვის წინ უნდა უსწრებდეს ნახევრადმშრალ, ნახევრადტკბილ, ტკბილ ან შემაგრებულ ღვინოებს. სუფრის, სადილის საუკეთესო დამაგვირგვინებელი შეიძლება იყოს მაგარი სასმელი, მაგალითად, ქართული ბრენდი, მაღალი ხარისხის ჭაჭა, სხვადასხვა ნაყენები.*









ქართული ცქრიალა ღვინოები

ისინი აპერიტივზეც შეიძლება დალიოთ (მადის მოსაყვანად), ჭამის დროსაც და დიჯესტივზეც, ანუ სუფრის დასასრულს. თუმცა, მე რომ მკითხოთ, ცქრიალა ღვინო ყველაზე მეტად ამართლებს როგორც აპერიტივი. მართალია ქართული ცქრიალა ღვინოები არ გამოირჩევა განსაკუთრებული მრავალფეროვნებით, მაგრამ, ჩვენს ბაზარზე მაინც შეძლებთ ყველა ძირითადი კატეგორიის ცქრიალა ღვინოების პოვნას, მშრალის (brut), ნახევრადმშრალის (demi-sec), ნახევრადტკბილის და ვარდისფერისაც კი. საქართველოში ძირითადად ყურძნის 3 ჯიშიდან აყენებენ ცქრიალას, ციცქადან, ჩინურიდან და გორული მწვანედან, მაგრამ არის ისეთი ცქრიალებიც, სადაც კლასიკურ ჯიშებსაც ნახავთ, შარდონესაც და პინო ნუარსაც, ასევე ქართულ ჯიშებს – რქაწითელს, მწვანე კახურს, ცოლიკოურს.

ერთმანეთისგან განსხვავდება ყველა ტიპის ცქრიალა ღვინის მისაყოლებელი. მაგალითად, ბრუტთან და დავარგებულ ცქრიალა ღვინოსთან საუკეთესოა შებოლილი ორაგული, ხიზილალა და ხამანწკები. ასევე კარგად ეხამება მშრალი ცქრიალა ღვინო ჩინურ სამზარეულოსაც. ნახევრადმშრალი კარგია სუშისთან, უმ ორაგულთან, შეუკმაზავ თევზეულთან, ხილთან, ავოკადოს სალათთან, ვარდისფერი კი, ყველაზე მეტად მსუბუქ დესერტს უხდება. არ გირჩევთ ცქრიალა ღვინის ზედმეტად შეკმაზულ, ნივრიან ან წიწაკიან კერძებთან, ასევე შოკოლადთან.

კლასიკური (ევროპული) სტილის კახური ღვინოები

წინანდალი – ზოგიერთი მაღალმჟავიანი წინანდალი აპერიტივადაც კარგი იქნება, უმუხო წინანდლებთან კი კარგი იქნება ქათმის სალათები, მშრალი ყველები, კიბორჩხალა და სხვა ზღვის ნაწარმი, ასევე მოხარშული თევზი, ინდაურის და ქათმის თეთრი ხორცი, ხოლო მუხაში დავარგებულებთან წავალორიანი სალათები, სუნელებში დაბუღული კალმახი, შემწვარი ქათამი და ინდაური, საქონლის ტვინი.

გურჯაანი, ვაზისუბანი, ნაფარეული, მანავი – ამ ღვინოთაგან ზოგიერთი



ძალზე მდიდარი სურნელებით გამოირჩევა, გვხვდება უაღრესად ხალისიანი ნიმუშები, სხვებს კი ფოლადისებული ხასიათით, ნეიტრალური გემოთი და მაღალი მჟავიანობით იცნობთ. ასეთი ღვინოები ხშირად რქაწითლისა და კახური მწვანის კუპაჟს წარმოადგენს, თუმცა უფრო ხშირად ერთი ჯიშია ხოლმე გამოყენებული. აქვე უნდა ვახსენოთ ქისიდან, ხიხვიდან და კახური მცვივანიდან დაყენებული ღვინოები.

ამ ღვინოებთან, რა თქმა უნდა, თევზეულია საუკეთესო მისაყოლებელი, მსუბუქად გამოყვანილი, მოხარშული, შემწვარი... ქისისა და ხიხვის ჯიშებიდან დამზადებული ევროპული ტიპის ღვინოები შედარებით ეგზოტიკურია, ამიტომ მსუბუქ სალათებთან და ორთქლზე მოხარშულ თევზთან ჯობია მივირთვათ.

კლასიკური (ე.წ. ევროპული) სტილი კახური ღვინოები პირობითად ორ კატეგორიად შეიძლება გაიყოს: ხასიათიანი, ჯიშური არომატებისა და მდიდარი ბუკეტის ღვინოები (მუხაში დავარგებული წინანდალი, საუკეთესო ნაფარეული და მანავი, ხიხვი და ქისი), რომლებიც კარგად ინარჩუნებენ ხილის სურნელს და მეორე, შედარებით ორდინარული ღვინის არომატებიანი მაღალი მჟავიანობის ღვინოები (ასეთები ძირითადად გურჯაანული და საგარეჯოული ყურძნისგან მზადდება). ეს ორდინარული „ევროპული კახურები“ აპერიტივადაც არ გამოდგება, თუმცა შემწვარ თევზთან და ფრინველის ხორცთან ისინიც შეუცვლელნი არიან, ზოგიერთი მათგანი მწარე და შეკმაზული კერძების ზეწოლასაც უძლებს (ასეთ შემთხვევაში ღვინო სასურველია გრილი მივირთვათ), უხდება უმარტივეს სადილებს, სხვადასხვანაირ ყველს, კარტოფილიან კერძებს, სალათებს, ხორციან წვნიანებს, მწვანე ლობიოსა და ხაჭაპურს, ღვეზელებს.

ქართლური, იმერული, რაჭული, გურული, მეგრული, აჭარული თეთრები

ჩინურიდან, გორული მწვანედან, ციცქადან, ცოლიკოურიდან, კრახუნადან, რაჭული თეთრადან და სხვა ჯიშებიდან დაწურული ღვინოები სწორედ ამ კატეგორიას შეგვიძლია მივაკუთვნოთ.

ეს ღვინოები კარგად ინარჩუნებენ ყურძნის ბუნებრივ გემოსაც და ძალზე მდიდარი ბუკეტიც უვითარდებათ. ასეთი ღვინოები აპერიტივზეც კარგია და იდეალურად ეხამება დასავლეთ საქართველოს მდიდარ სამზარეულოს. ზოგიერთი ნიმუში ძლიერად შეკმაზულ კერძებსაც უძლებს და შესაფერისი მისაყოლებლის წყალობით ეს ღვინოები დიდხანს ინარჩუნებენ მომხიბლაობას. ქართლური, იმერული, რაჭული და დასავლეთ საქართველოს სხვა თეთრი ღვინოები იდეალური საზაფხულო სასმელია, კარგია თევზეულთან, დაბუღულ კალმახთან, მოხარშულ ორაგულთან, თევზიან სალათებთან, იმერულ და

მეგრულ კერძებთან.



პირველ რიგში რა თქმა უნდა, ჩინურიდან და გორული მწვანედან დაყენებული ქართლური ღვინოები უნდა ვახსენოთ. განთქმულია ატენური, შხეფიანი, ხალისიანი ღვინო, რომელიც აპერიტივადაც კარგია, მწვანე სალათებთანაც წავა და ქათმის თეთრ ხორცთანაც. განსაკუთრებული ღვინოები დგება მუხრანის ველზე, აქაური ჩინური ეტალონურია, ასევე ძალიან საინტერესო ღვინოები დგება აქ გორული მწვანედან.

იმერეთზე საუბარი ციცქა-ცოლიკოურით უნდა დავიწყოთ, აქვე უნდა ვახსენოთ კრახუნაც. ამ ღვინოებს იმერული კერძების მთელი სპექტრი უხდება. რკინისებურ, მაღალმჟავიან ციცქასთან კარგი მისაყოლებელი იქნება თევზიანი კერძები, სალათები, ნიგვზიანი მწვანე ლობიო, ცოლიკოურიც ძალიან ბევრნაირ საკვებს იხდენს, მჭადი და ყველიდან და პრასის ფხალიდან დაწყებული, ტყემალში ჩაწყობილი დედლით, ბადრიჯნითა და ხაჭაპურით დამთავრებული. ყველაზე ძლიერი და სხეულიანი კრახუნა მოხარშულ ცხვრის კერძებთანაც მიდის და შამფურზე შემწვარ ქათამთანაც, მოხარშულ ენასთან, ცივად შეზავებულ ფრინველის ხორცის სალათასთან, თეთრი ღვინის საწებლიან წიწილასთან.

რაჭული (წულუკიძის) თეთრა კარგი მისაყოლებელია რაჭულ ფხლუანებთან, ხაჭაპურთან, ბაჟეში ჩაწყობილ ქათამბარკალა სოკოსთან. ძალიან კარგი ღვინოები დგება ცოლიკოურიდან გურიაში, სამეგრელოში და აჭარაში, რომელსაც შესაბამისი მეგრული, გურული და აჭარული კერძები შეგვიძლია





შევუხამოთ. იმედია ახლო მომავალში ადგილობრივი თეთრი ჯიშებიდან დაყენებული ღვინოებიც მომრავლდება.

კახური ტრადიციული, ქვევრის ღვინოები

საქართველოში ყველაზე გავრცელებული თეთრი ღვინო რქაწითლიდან დაწურული კახური ტიპის, ტრადიციული, ქვევრის ღვინოა, სხეულიანი და ტანინებით მდიდარი. შესანიშნავი კახური ღვინო გამოდის მწვანისა და ქისის ჯიშის ყურძნიდან, ასევე ხიხვიდან და კახური მცვივანიდან.

ზოგიერთ ამ ღვინოს შედარებით სუსტად აქვთ განვითარებული ბუკეტი, თუმცა სხვები საოცრად ეფექტურია. კახური ღვინოები განსაკუთრებული გემოთი გამოირჩევა, ძლიერი ტანინები კი გამორიცხავს აპერიტივად მის გამოყენებას. კახური ტიპის ღვინო აღმოსავლურ-ქართული სამზარეულოს ლამის უნივერსალურ მისაყოლებლად იქცა, თუმცა იგი პირველ რიგში ცხიმიან, მსუყე საჭმელთანაა კარგი, ტარხუნიანი გუდის ყველითა და დამბალ-ხაჭოთი დაწყებული, ხაშლამით დამთავრებული. იტანს სუნელებიან, ნივრიან და ცხარე კერძების თანხლებასაც. კარგია შილასთანაც და ბატკნის ჩაქაფულთანაც, შამფურზე შემწვარ კალმახთან, ქათამთან. უხდება ბოზბაშსა და ტოლმას, ხბოს ბეჭსა და ინდაურის საცივს, ღორის მწვადს.

ტკბილი თეთრები

ნახევრადმშრალ, ნახევრადტკბილ, ტკბილ და სადესერტო თეთრ ღვინოებს ხილის დელიკატური და ცოტათი მოტკბო გემო ახასიათებს. ხანდახან მისაყოლებლის გარეშეც შეიძლება მისი დაგემოვნება. კარგია ზაფხულში. ნახევრადტკბილი თეთრი ღვინოები შესანიშნავია ხილთან, ხილის სალათებთან, ნუშთან, ბისკვიტებთან, მსუბუქ ნამცხვრებთან, პასკასთან, მოხარშულ სიმინდთან, გოგრასთან, კორკოტთან, ჩაციებულ ნესვთან.

რამდენიმე წელია რაც საქართველოში დაიწყეს აისვაინისა და გვიანი მოსავლიდან დაწურული სხვა ძვირფასი ტკბილი ღვინოების წარმოება. ასეთი ღვინოები ძალიან პოპულარულია მსოფლიოში, მათ სახელი აისვაინებმა, ტოკაიმ და სოტერნის ღვინოებმა გაუთქვეს და დღეს უკვე ბევრ ქვეყანაში იწარმოება. ამ ღვინოებს ევროპაში ძალიან აცივებენ და დესერტის გარდა იგი აპერიტივზეც კარგია, ჭამის დაწყებამდე მას ფუა გრასაც (გადასუქებული ბატის ღვიძლი) აყოლებენ და ძვირფას ობიან ყველებთანაც შესანიშნავ წყვილს ქმნის

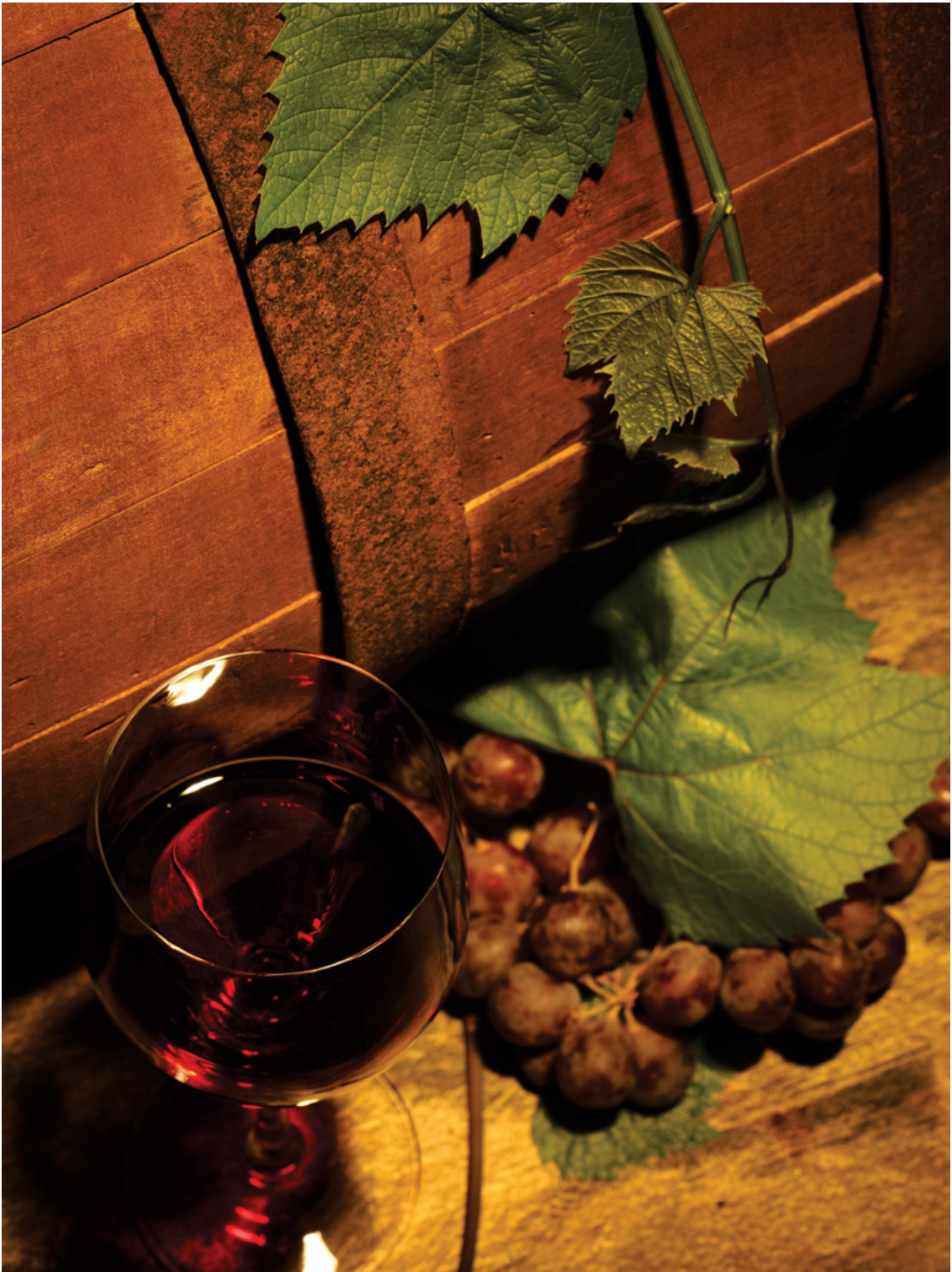
(როკფორი, თხის ყველები, ცისფერი ყველები). გარდა ამისა, ქართული თეთრი ტკბილი ღვინოები შესანიშნავი მისაყოლებელია დესერტთან – ხალვა, რახათ ლუხუმი, კარამელიანი ნაყინი, ხილის სალათები.



ვარდისფერი ღვინოები

ქართული rosé–ები ძირითადად საფერავის ჯიშის ყურძნიდან მზადდება, თუმცა სხვა ქართულ ჯიშებსაც საკმაო პოტენციალი აქვთ ხარისხიანი და მდიდარი ვარდისფერი ღვინოებისთვის. პირველ რიგში დავასახელებდი თავკვერს, ალადასტურს, ჩხავერს... საქართველოში რბილი და მოტკბო ვარდისფერებიც შეიძლება დამზადდეს და ე.წ. მზიანი, ძლიერი და ძალიან მშრალი ვარდისფერებიც. კარგია სალათებთან, აღმოსავლურ კერძებთან, ლორთან და ძეხვეულთანაც კი. შესაბამისად, ნახევრადმშრალები და ნახევრადტკბილები დესერტთანაა კარგი.







საფერავი

ზოგიერთი საფერავი მართლა გასაოცარი პოტენციალისაა და ყველაზე დელიკატურ კერძებთან მიდის და საუკეთესო მისაყოლებელი იქნება ნანადირევისთვის, ტახის ხორციდან დაწყებული, ჯიხვითა და შემწვარი გარეული ფრინველით დამთავრებული. ასევე ცხვრისა და ღორის მწვადთან, ძვირფას მაგარ ყველებთან, ჯიგრის ყაურმასთან, კალმახა სოკოსთან. შედარებით ელეგანტური და მსუბუქ ნიმუშები კარგია ზომიერად შეკმაზულ ხორციან კერძებთან, მაგალითად ცხვრის ჩანახთან, საქონლის ჩაშუშულთან, შემწვარ გოჭთან და ხბოს ხორცთან, ჩახოხბილთან.

ზოგი საფერავი დიდხანს არ ინახება და სჯობს ახალგაზრდა დაილიოს. ამიტომ იგი შესანიშნავია ყოველდღიური მოხმარებისთვის, პაშტეტთან, ლორით შემწვარ კარტოფილთან, ყველთან, ძეხვთან, შემწვარ სოსისთან, სპაგეტისთან, ამოლესილ ლობიოსთან, სალათებთან, ბუტერბროდებთან, ცივ ხორცთან.

ქართლური წითელი ღვინოები

პირველ რიგში, რა თქმა უნდა, აქაური თავკვერი უნდა აღვნიშნოთ, სურნელოვანი, თხელი ღვინო, რომელიც შესანიშნავი მეწყვილე იქნება ორაგულის შემწვარ სტეიკებთან, მოხარშული ან ჩაშუშული ხორციდან მომზადებულ კერძებთან, შავკაპიტო და ქართლური საფერავი კი კარგი იქნება ე.წ. ცხვრის ხორცის ჩახოხბილთან, ყალიასთან, ბატკნის ან ცხვრის ყაურმასთან.

იმერული, რაჭული, მეგრული, გურული და აჭარული წითელი ღვინოები

იმერულ წითლებში, რა თქმა უნდა, ოცხანურია წამყვანი ჯიში. ახალგაზრდა ოცხანურის მწვანე, ხალასი სურნელები და დავარგებულის ღრმა, იდუმალი გემო. ოცხანურთან საუკეთესო შემწვარი ხბოს ხორცია, ქონდრით მომზადებული საქონლის ხორცი, იმერული ღორის კუჭმაჭი და რა თქმა უნდა, ნიყვის სოკო. აქვე უნდა აღვნიშნოთ ძელშავი და ალადასტურიც.



რაჭა განთქმულია, პირველ რიგში, მშრალად დაყენებული ალექსანდროულით და მუჯურეთულით, ასევე თხელი და ელეგანტური რაჭული ძელშავით. ეს ღვინოები რა თქმა უნდა პირველ რიგში რაჭულ კერძებს უნდა მივაყოლოთ: მშრალ, ძლიერ, ხასიათიან და პიკანტური გემოს მქონე ალექსანდროულს და მუჯურეთულს რაჭული ლორი უნდა მივაყოლოთ, ასევე ბატის შაშხის ხარჩო, შემწვარი კურდღელი, მანჭკვალა სოკო, ძელშავთან კი ლობიანი, ამოლესილი და ნიგვზიანი ლობიო.

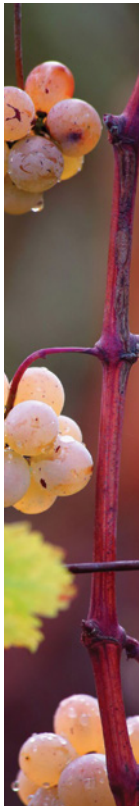
სამეგრელოში ჯერ-ჯერობით მხოლოდ ოჯალეშზე თუ ვისაუბრებთ, არადა ამ მხარეს საკმაოდ დიდი პოტენციალი აქვს ამ თვალსაზრისით. მართალია ლეჩხუმში მოყვანილი, ორბელური ოჯალეში უფროა გავრცელებული ქართულ ბაზარზე, მაგრამ მეგრული ოჯალეში სულ სხვა ჯიშია და მშრალად დაყენებული, შესანიშნავად ირგებს ტრადიციულ მეგრულ ხორციან კერძებს: შემწვარ ციკანს, კუჭმაჭს, კუპატს, შემწვარ გოჭს ყველის სატენით. გურია და აჭარა ჯანით, სხილათუბნითა და საწურავითაა განთქმული. იმედია ახლო მომავალში ეს და სხვა ჯიშები კიდევ უფრო გაამრავალფეროვნებენ დასავლური წითლების სპექტრს.

ნახევრადტკბილი და ტკბილი წითელი ღვინოები

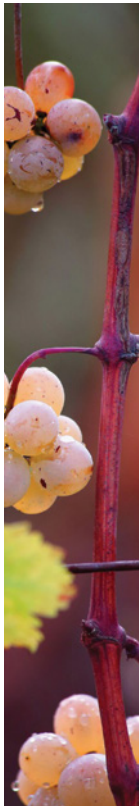
კახური ქინძმარაული და ახაშენი, ქართლური თავკვერი, იმერული ალადასტური, მეგრული ოჯალეში, რაჭული ხვანჭკარა და სხვ... ასეთ ღვინოებს, რა თქმა უნდა, პირველ რიგში სადესერტო კერძები უხდება, წითელი ხილით დაწყებული, ალუბლის და სხვა ნამცხვრებით დამთავრებული. თუმცა, მაგალითად, კახური ნახევრადტკბილები გემოზე საკმაოდ ტანინიანია, ამიტომ, წითელი ხილისა და ხილის ნამცხვრების გარდა, ზოგიერთ ხორციან კერძსაც შეიძლება მოუხდეს, რომელსაც მოტკბო სოუსთან მიირთმევენ. ზოგიერთი ქინძმარაული შეიძლება კარგად დაძველებულ გუდის ყველთანაც ვცადოთ და ლორიან ამოლესილ ლობიოსთან, ლობიანთან კი ზოგიერთი ხვანჭკარაც კარგად წავა. ამ ღვინოებთან კარგი იქნება ტრადიციული ქართული ჩაროზი: ფელამუში, ჩურჩხელა, ქიშმიში, ჩირები, მთლიანად შემწვარი გოგრა.

ბოლო დროს რამდენიმე კომპანიამ შემაგრებული, ლიქიორული ღვინოებიც გამოუშვა საფერავიდან და სხვა ჯიშებიდან. იმედია მომავალში ეს ღვინოები ქართული ზამთრის საღამოებსაც შეავსებენ.









როგორ წარვუდგინოთ ქართული ღვინო სტუმრებს

რჩევები ღვინის მეგზურებს

როდესაც ქართული ღვინის უცხოელი სტუმრისთვის წარდგენაზე მიდგება საქმე, არ უნდა დავივიწყოთ, რომ რაც შეიძლება კონკრეტულები უნდა ვიყოთ. მივაწოდოთ მხოლოდ მართალი ინფორმაცია და თავი არ მოვაბეზროთ გრძელ-გრძელი მითებით.

არ დაგავიწყდეთ, რომ ჩვენ გაცილებით მეტი საამაყო გვაქვს, ვიდრე ეს უცნაური ლეგენდებია, რომლის წარმოშობაც არავინ იცის.

„ლეგენდების“ მოყოლას მხოლოდ მაშინ აქვს აზრი, თუკი მისი წყარო ვიცით. მაგ. ანტიკურობიდან მოყოლებული - დღევანდელ დღემდე, უცხოელი მოგზაურების ძალზე ბევრი გამონათქვამი არსებობს. ამიტომ, სჯობს ეს შთაბეჭდილები გავუზიაროთ სტუმარს.

რაზე უნდა გავამახვილოთ პირველ რიგში ყურადღება?

1. *ქართული ღვინო მსოფლიოში უძველესი ღვინოა*

თამამად შეგიძლიათ უთხრათ სტუმარს, რომ ქართულ ღვინოს 8000 წლოვანი ისტორია აქვს და ეს უკვე მეცნიერულადაა დამტკიცებული. ქვემო ქართლის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი კულტურული ვაზის (Vinis Vinifera) უძველესი წიპწები და ჭურჭელი, სადაც ღვინო ინახებოდა, ძვ.წ.აღ. VI ათასწლეულით თარიღდება და იგი მსოფლიოში უძველეს ღვინოდ ითვლება. არ უნდა დაგვავიწყდეს იმის აღნიშვნა, რომ ამ ნეოლითური კულტურის მატარებელი ხალხი მთელი ამიერკავკასიის ტერიტორიაზე სახლობდა, თუმცა მხოლოდ საქართველოშია მეღვინეობის ტრადიცია უწყვეტი (იხ. თავი ისტორიის შესახებ).

2. *საქართველოში 530-მდე ვაზის ჯიშია გავრცელებული*



ჩვენი ქვეყნის ათ ღვინის რეგიონში ლამის ყველა სოფელს თავისი ჯიში ჰქონდა. გვაქვს ფართოდ გავრცელებული, მთელი ქვეყნისთვის კარგად ნაცნობი ჯიშები, მაგრამ ამავდროულად გვაქვს ასეულობით იშვიათი ვაზის ჯიში, განუმეორებელი თვისებებითა და გემოთი (იხ. თავი ვაზის ჯიშების შესახებ).

3. *ქართული ღვინო მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე მრავალფეროვანი ღვინოა*

ჩვენს ქვეყანაში სამყაროსთვის კარგად ცნობილი ყველა სტილის ღვინო დგება: კლასიკურები - თეთრი და წითელი მშრალები, თეთრი და წითელი ნახევრადმშრალი და ნახევრადტკბილი ღვინო, სხვადასხვანაირი ვარდისფერი ღვინო, ტკბილი, შემაგრებული, ცქრიალა, აისვაინი, ქვევრის თეთრი, ქარვისფერი, ვარდისფერი და წითელი. ქვევრის ღვინო ჩვენი მრავალფეროვნების №1 წევრია.

4. *საქართველო ქვევრის უნიკალური ღვინის სამშობლოა*

როცა ამ თემაზე დაიწყებთ საუბარს, არ დაგავიწდეთ, რომ 2013 წელს UNESCO-ომ ქვევრში ღვინის დაყენების უძველესი ქართული წესი მსოფლიოს არამატერიალური კულტრული ძეგლების ნუსხაში შეიყვანა. საქართველოში ქვევრში ღვინოს ყველა რეგიონში აყენებენ და თავად ქვევრსაც არაერთი სახელი აქვს (ქვევრი, ჭური, ლაგვანი და სხვ.).

5. *სუფრის კულტურა*

ქართული სუფრა განსაკუთრებული ფენომენია, რომელიც სრულიად განსხვავებულ ელფერს სძენს ღვინის მოხმარებას. ესაა ჰარმონიული მთლიანობა, სადაც ღვინის გარდა, იგულისხმება ქართული სამზარეულო, ქართული მრავალხმიანი სიმღერა, ცეკვა და რაც მთავარია, თამადის ინსტიტუტი.

როგორ მოვიქცეთ, როცა სტუმარმა არაფერი იცის ქართული ვაზის ჯიშებისა და ღვინოების შესახებ?

შეგვიძლია ქართული ვაზის ჯიშები და ღვინოები უცხოურ, ყველაზე ცნობილ ღვინოებთან დავაწყვილოთ შედარებისთვის.



შარდონე - რქაწითელი- თუკი სტუმარს ხასიათიანი თეთრი ჯიშიდან დაყენებული ღვინო მოსწონს (შარდონე), კარგი იქნება თუ მას კლასიკური წესით დაღვინებულ რქაწითელს შევთავაზებთ. თუკი მას სურს, რომ ასეთი ღვინო მუხაშიც იყოს დაძველებული - შესთავაზეთ მუხაში დავარგებული წინანდალი.

მერლო, კაბერნე სოვინიონი - საფერავი- ამ ჯიშების მოყვარულებს ალბათ აჯობებს საფერავი შესთავაზოთ. მერლო შედარებით რბილი ღვინოა, ამიტომ საფერავიც შესაბამისი უნდა იყოს. ხოლო კაბერნე უფრო მაღალმჟავიანი და გამჭოლია. თუკი სტუმარი ბორდოს ღვინოების მოყვარულია, შესთავაზეთ მას მუხაში დაძველებული საფერავები (მაგ. მუკუზანი).

სოვინიონ ბლანი - მწვანე კახური- სურნელოვანი თეთრი ჯიშების მოყვარულებს მწვანე შესთავაზეთ.

რისლინგი - ციცქა, ცოლიკოური- რისლინგი კიდევ ერთი სახელოვანი საერთაშორისო ჯიშია. სცადეთ რისლინგის მოყვარულს ციცქა ან ცოლიკოური გაასინჯოთ. შეიძლება ტვიშიც (ნახევრადტკბილი, ადგილწარმოშობის ცოლიკოური).

პინო ნუარი - თავკვერი, ძელშავი, ალადასტური- პინო ნუარს შესაძლოა რამდენიმე ნიუანსში არ ჰგავდეს, მაგრამ სცადეთ ზემოთ ჩამოთვლილი თხელი წითელი ქართული ღვინოები გაასინჯოთ სტუმარს.

თამამად წარუდგინეთ უცხოელ სტუმარს ქვევრის ქართული ღვინოები, ოღონდ აუცილებლად აუხსენით, როგორაა ღვინო დაყენებული (იხ. თავი ქვევრის ღვინის შესახებ).



აჭარის ღვინის პოტენციალი



აჭარული ღვინის ისტორია, დღევანდელი დღე და მომავალი

წარსულის ყველა ავტორი, აჭარის მევენახეობა-მეღვინეობაზე საუბრისას, როგორც წესი, პირველ რიგში თურქეთის რამდენიმესაუკუნოვან ბატონობას და იმ აკრძალვებს ახსენებს, რომელიც ალკოჰოლს, უფრო კონკრეტულად კი ღვინის დაყენების ტრადიციებს შეეხო. მე-19 საუკუნეში, როდესაც პირველი ცნობები ჩნდება პრესაში თუ სპეციალურ ლიტერატურაში აჭარლების ყოფის შესახებ, მევენახეობას საკმაოდ მოკრძალებული ადგილი ეკავა, რომ აღარაფერი ვთქვათ მეღვინეობაზე. იმ დროში მთელი მოწეული ყურძენი სუფრის ყურძნად ან სხვა პროდუქტისთვის (ჩურჩხელა, ბექმეზი) მოიხმარებოდა ან ადგილობრივ, ბათუმის ბაზარზე იყიდებოდა, ასევე სასუფრედ.

თედო სახოკიას „მოგზაურობანში“, რომელიც 1896-1903 წლებში, „მოამბესა“ და „ცნობის ფურცელში“ იბეჭდებოდა (ცალკე წიგნად 1950 წელს გამოვიდა), დეტალურადაა მიმოხილული აჭარაც და ამ მხარისადმი მიძღვნილ თავებში ვერსად ამოიკითხავთ ღვინის შესახებ ამბებს. მახსოვს, მასპინძლობების აღწერისას, სადაც პირველი ადგილი ყუათიან აჭარულ სადილს ან ვახშამს უკავია, არაერთხელ შეხვდებით ამგვარ გამოთქმებს: „ზედ აყოლებთ მშვენიერს, ცივსა და ანკარა წყალს“. აქ ყოველი ტრაპეზი ცივი წყლით სრულდებოდა, რადგან ღვინო არასდროს ჩნდებოდა სუფრასთან და არც წესად იყო ღვინის დაყენება ან დალევა.

აჭარის მევენახეობა-მეღვინეობაზე საუბრისას სამი ძირითი პერიოდიდან გვაქვს წყაროები. პირველ რიგში ესაა მე-19 საუკუნის ბოლო, როდესაც „კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტმა“ რეგიონული აღწერები გამოაქვეყნა. 1896 წელს, VI გამოშვებაში აჭარის შესახებ ნარკვევიც შევიდა (ავტორი ს. ტიმოფეევი). მეორე პერიოდი მე-20 საუკუნის 40-იანი წლების ბოლოა, როდესაც მაქსიმე რამიშვილის „გურიის, სამეგრელოს და აჭარის ვაზის ჯიშები“ გამოიცა (1948) და სადაც 12 წლის მანძილზე ნაგროვები მასალაა თავმოყრილი და ბოლოს, 70-იანი წლები, როდესაც მიხეილ ნუცუბიძის „მევენახეობა აჭარაში“ გამოვიდა (1976). ამ სამი პერიოდის შედარებით და განსაკუთრებით ციფრების გათვალისწინებით, ჩვენ ძალზე საინტერესო დასკვნების გამოტანა შეგვიძლია რეგიონში მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებისა და მაშინდელი თუ ახლანდელი პერსპექტივების განსასაზღვრავად.

სამივე წიგნში, რა თქმა უნდა, ცხადად ჩანს, რომ აჭარა მევენახეობის



ერთ-ერთი უძველესი კერაა და რომ მხოლოდ ბოლო 300 წლის მანძილზე შეწყდა აქ ეს ტრადიცია. როგორც მე-19 საუკუნის მიწურულს ტიმოფეევი წერდა: აჭარლები, ქობულეთლები და მურღულები (რაიონი ართვინის ოლქში) უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ მეღვინეობას და აქ არაერთი ძველი ქვევრია აღმოჩენილიო. მაგ. მარადიდში მარნისა და ქვევრის ნაშთებია აღმოჩენილი, ქედის რაიონის სოფელ წონიარისში 15 ძველი ქვევრი უპოვიათ მე-20 საუკუნეში, ძველი მარანია აღმოჩენილი ხულოშიც, ყინჩაურში. ხულოშივე, სოფ. ოქტომბერში 2 ტონიანი ქვევრი იპოვა ბარათალი აბულაძემ. ხელვაჩაურის რაიონის სოფ. ქვედა ჩხუტუნეთში 70-იან წლებში კოლოში ჰქონია მაღლარად რემზი კირკიტაძეს, 140-150 წლის ვაზი, რომელიც ჯერ კიდევ კარგად ისხამდა. არაერთი ასეთი ცნობის დამოწმება შეიძლება, მათ შორის ვხვდებით უწყებას იმის თაობაზე, რომ მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარში, 70-იან წლებამდე, აჭარაში მხოლოდ რუსი ჩინოვნიკები და ახალციხელი სომხები თუ აყენებდნენ ღვინოს. ამ პერიოდში აჭარის ყველა მხარე, ყველა ხეობა რაღაცით იყო განთქმული, თუმცა მევენახეობას მეორეხარისხოვანი როლი ეკისრებოდა.

ქვემო აჭარაში ძირითადად მესიმინდეობა და მეხილეობა იყო განვითარებული, ზემო აჭარაში კი მესაქონლეობა და მეფუტკრეობა. ჭოროხის აყოლებაზე, მარადიდს ზემოთ, ბეღლევანისა და ჩხალას ხეობებში



– მეთამბაქოეობა. სანაპირო ზოლის სამხრეთ ნაწილში ბრინჯიც მოჰყავდათ, მეთევზეობითაც იყვნენ დაკავებული და მეხილეობითაც.



ყველაზე მეტი აქ ხილი მოჰყავდათ, ასევე სიმინდი, შემდეგ ლობიო, თამბაქო, ყურძენი და სხვადასხვანაირი მარცვლეული. ყველა ვაზი, როგორც წესი, ხეზე იყო გაშვებული, მაღლარად. დაბლარი მევენახეობის გამოცდილება მაშინდელ აჭარაში საერთოდ არ არსებობდა, ყურძენი კი ძირითადად ბათუმის ბაზარზე იყიდებოდა სასუფრედ. მაგ. ჩხავერი საკმაოდ ძვირი ღირდა, ფუთი 40–50 კაპიკად და უფრო ძვირადაც იყიდებოდა. ხოფათურიც და კლარჯულიც კარგად იყიდებოდა ბათუმის ბაზარზე. შესანიშნავად ინახებოდა მეკრენჩხი, ჯინეში და მას საშობაოდაც ჰყიდდნენ. ბათუმის გარდა ახალციხის ბაზარზეც გადაჰქონდათ ყურძენი, ძირითადად, რა თქმა უნდა, ზემო აჭარიდან, ხულოდან მიჰქონდათ ურმებით ყურძენი.

მაღლარი ვენახები ყველაზე ხშირად ცაცხვზე ყოფილა გაშვებული, ასევე მურყანზე, ხურმაზე, კაკალზე და თუთაზეც კი.

ტიმოფეევის ნარკვევში ერთ საინტერესო ციფრსაც ვხვდებით. მან დაახლოებით გამოთვალა საშუალო წლიური მოსავალი მთელს აჭარაში და 20–25 ათასი ფუთი ყურძენი მიიღო, რაც დაახლოებით 400 ტონაზე ცოტა მეტს ნიშნავს.

ყურძენს ძირითადად ბექმეზის, ხარდალის, ჩურჩხელასა და ძმრის დასამზადებლად იყენებდნენ.

ყველაზე მნიშვნელოვანი ნაბიჯები აჭარის მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებაში მხოლოდ 30-40 წლის შემდეგ გადაიდგა, საბჭოთა ხელისუფლების დროს, როდესაც გადაწყდა, რომ აჭარაში ფართოდ გავრცელებული იყო დაბლარი მევენახეობაც. პირველი მცდელობები ხულოს რაიონში იყო, 1929–1939 წლებში თავად რაიონულ ცენტრში, ზღვის დონიდან 1150 მეტრის სიმაღლეზე ნახევარ ჰექტარზე გაშენდა იმერული ჯიშები (ძირითადად ცოლიკოური), თუმცა, როგორც მომავალში გამოჩნდა, ცოლიკოური ვერც ერთ წელიწადს ვერ ასწრებდა დამწიფებას და შესაბამისად, პროექტი წარუმატებლად ჩათვალეს.

1934 წელს უკვე ქედის რაიონულ ცენტრში მოაწყვეს ვაზის საცდელი ნაკვეთი და ადგილობრივი მაღლარი ჯიშები ამერიკულ საძირეზე, დაბლარად გააშენეს – საწურავი, ხოფათური, მეკრენჩხი, ჯავახეთურა, ცხენისძუძუ, თეთრი ლივანურა. ასევე საქართველოს სხვა ჯიშები – ცოლიკოური, ციცქა, ოცხანური საფერე, საფერავი, რქაწითელი და რამდენიმე საერთაშორისო ჯიშიც. 1 ჰექტარზე, წარმოების მიზნით გაშენდა საწურავი, ჩხავერი და ცოლიკოური.

1936–1939 წლებში გაშენდა დაბლარი ვენახები ქედის რაიონის სხვა სოფლებშიც – ვაიო, წონიარისი, ახო, გეგელიძეები, დანდალო. ასევე შუხევისა



და ხულოს რაიონის სოფლებში – ჭვანი, ტაკიძეები, ოქტომბერი.

ამავე პერიოდში (1932–1944 წწ) აკადემიკოს ს. ჩოლოყაშვილის ხელმძღვანელობით აჭარაში ადგილობრივი ჯიშების კვლევა მიმდინარეობდა, რომელსაც მაქსიმე რამიშვილი უძღვებოდა ადგილობრივებთან ერთად. გამოირკვა დაახლ. 50-მდე ვაზის ჯიში, რომელთაგან 40-მდე იყო შემორჩენილი, რაც საკმაოდ კარგი მაჩვენებელი იყო, თუკი გურიისა და სამეგრელოს მაჩვენებლებს შევადარებთ. მაქსიმე რამიშვილი ხაზგასმით აღნიშნავდა, რომ ადგილობრივი ჯიშების მაღლარები აჭარაში ყველა სხვა რეგიონთან შედარებით უკეთ ყოფილა წარმოდგენილი. მაღლარზე შემონახული ჯიშების ყველაზე დიდი მრავალფეროვნება კი აჭარაში იმით აიხსნებოდა, რომ დაბლარი ვენახები თითქმის არ გაშენებულა მანამდე და შესაბამისად, სოკოვანი დაავადებები და ფილოქსერაც ნაკლებად განვითარდა. მაქსიმე რამიშვილის ჯგუფს მარტო ხულოს რაიონის სოფ. ჩაოში 15 ჯიში აღურიცხავთ და დაუხასიათებიათ.

1945 წლისთვის აჭარის დაბლარი ვენახების საერთო ფართობი უკვე 160 ჰექტარი იყო. ვაზი ე.წ. „შპალერზე“, ვენახის გაშენების კლასიკურ დაბლარ წესზე პირველად 1946 წელს გადაიყვანეს. 1947 წლის ზამთარი ძალზე მკაცრი და უხვთოვლიანი ყოფილა, რის გამოც შპალერის ბოძები და მავთულები დაზიანებულა, თუმცა 1948 წელს ხელმეორედ უცდიათ გაშენება, ქედაშიც და ახოშიც.

1976 წლისთვის 420 ჰექტრამდე გაიზარდა დაბლარი ვენახის ფართობი. 80,5 ჰექტარზე ჯერ კიდევ იყო მაღლარი ვაზები შენარჩუნებული (მაღლარის გამოთვლისას მიხეილ ნუცუბიძე დასძენს: „აღრიცხული ძირების ფართობზე გადაყვანით...“). ყველაზე მეტი (226 ჰა) ქედაში მოჰყავდათ, შემდეგ შუახევში (108 ჰა), ხულოში (56 ჰა), ხელვაჩაურში (28 ჰა). მთელი ვენახების ფართობის 68,5% ცოლიკოურს ეკავა, შემდეგ საწურავს 17,1%, ალიგოტეს 6,6%, ჩხავერს 1,3%.

1959 წელს ქედაში ღვინის ქარხნის მშენებლობაც დასრულდა, რამაც საბოლოოდ ჩამოაყალიბა აჭარაში ღვინის წარმოების საბჭოთა სისტემა და ეს რეგიონიც უკვე აქტიურად ჩაერთო კიდევ უფრო დიდ სისტემაში.

მიხეილ ნუცუბიძის წიგნში სახელებსა და გვარებსაც ვხვდებით, აჭარის საბჭოთა მევენახეობის გმირებს: ხემიდ ტაკიძე ქედიდან, მემედ სალაძე ცხემნიდან, იბრაგიმ ნიგალიძე მახუნცეთიდან, ჯემალ დავითაძე, შუქრი დავითაძე შუახევიდან, ნათელა ამაღლობელი ჭვანიდან, ჰურიე ჯაყელი ოქტომბრიდან, ემინე ვარშანიძე ხულოდან, სერგო შერვაშიძე ქედიდან.

სოფლებიდან ყველაზე კარგი მაჩვენებლები (საბჭოთა საზომებით) ჰქონდათ: ახოს, კოკოტაურს, წონიარისს, ვაიოს და სხვ.

აჭარაში უკანასკნელი წლების მანძილზე აშკარად იგრძნობა მევენახეობა-

მეღვინეობის აღორძინება. აქ უკვე აქტიურად მისდევენ მეღვინეობას, ცდილობენ აღადგინონ ძველი ჯიშები, გარდა ამისა, საქართველოს სხვა კუთხეებიდან (უმეტესად გურიიდან და იმერეთიდან) შეტანილ ჯიშებსაც ახარებენ. ერთი სიტყვით, აჭარა უბრუნდება ძველ ტრადიციებს, რომელიც, ისევე, როგორც მესხეთი, XVII საუკუნიდან მოყოლებული მთლიანად იყო მოწყვეტილი მშობლიურ კულტურას, ვაზს.



დღეს აჭარაში ათამდე მცირე თუ სხვა ტიპის მარანია, რომლებიც აქტიურად იღებენ სტუმრებს, აწარმოებენ ღვინოს, რომელიც თითქმის მთლიანად ადგილზე ისმება ტურისტების მიერ ისე, რომ ვერც ბათუმის ან თბილისის ღვინის ბარებსა თუ მაღაზიებში ვერ ვრცელდება და ექსპორტისთვისაც, ცხადია, არ რჩება.

ვენახები ძირითადად აჭარისწყლის ხეობაშია გაშენებული, ორივე მხარეს, განსაკუთრებით მარცხენა ნაპირზე. ვაზი ზღვის დონიდან 1100–1200 მეტრზეც კი გვხვდება (ხულოს რაიონში, წიწვოვანი ტყეების ზოლშიც კი იყო მაღლარი ვაზები). მართალია საუკეთესო სავენახე ადგილები ხშირად თამბაქოს უკავია ფერდობებზე, მაგრამ ყოველწლიურად მაინც იზრდება ფართობები. ძირითადი რჩევა ისაა, რომ ქობულეთში და ბათუმში სასუფრე ჯიშების





გაშენებაა მიზანშეწონილი, ასევე კლარჯულის, ქედაში და სხვა რაიონებში კი მთავარ მიმართულებად ტრადიციული, ქვევრის მეღვინეობა უნდა იქცეს. ეს კიდევ უფრო მეტ თავისებურებას შესძენს აჭარის გამორჩეულ, უნიკალურ ჯიშებს და ქართული ღვინის მრავალფეროვანი ოჯახისთვის სრულიად ახალ პერსპექტივებს გამოაჩენს.

დღესდღეობით რეგიონში ყველაზე მეტად ცოლიკოურია გავრცელებული. შემდეგ, ჩხავერითაა აქაურობა განთქმული და გარდა ამისა გვხვდება საწურავი და რამდენიმე ადგილობრივი ჯიში. ახლო მომავალში იმედია სხვა აჭარული ჯიშებისგან დაწურულ ღვინოებსაც გავსინჯავთ.

აჭარის მევენახეობის მხარეები

1) შავი ზღვის სანაპირო რაიონები (ქობულეთის და ხელვაჩაურის რაიონის მთისპირის სოფლები: ხუცუბანი, კვირიკე, ქაქუთი, მუხაესტატე, ალამბარი, ერგე, აჭარისწყალი).

2) აჭარისწყლის ხეობა (ქედას, შუახევისა და ხულოს რაიონების სოფლები: ახალდაბა, ქედა, ზვარე, ზენდიდი, მერისი, ვაიო, ცხმორისი, საღორეთი, აგარა, ჯაბნიძეები, ჭვანა, სხალთა, ჩაო, ტაგიძეები, ფაჩხა და სხვ.).

ჰავა

აჭარა ზღვის ტენიან სუბტროპიკულ ზონაში მდებარეობს, თუმცა ზღვასთან სიახლოვის მიუხედავად, აჭარის ცალკეული ზონების მიკროკლიმატი ძალზე განსხვავდება. მაგალითად, ქობულეთის რაიონში წლიური ნალექების ჯამი შეიძლება 2300 მმ-ს აღწევდეს, ბათუმში 3000 მმ-ს, აჭარისწყლის ხეობაში (ქედას რაიონი) 1570 მმ-ს, ხულოში კი 1245 მმ-ს. დაბლობში ძალიან მაღალი ნესტი და ნალექიანობაა და ამიტომ არაა მიზანშეწონილი მევენახეობისთვის, სამაგიეროდ მთისწინა ზოლი და აჭარისწყლის ხეობა კარგია ამ თვალსაზრისით.

ნიადაგი

ზღვის სანაპირო ზოლის გორაკოვან ნაწილში, ქობულეთის და ხელვაჩაურის რაიონში ყველაზე მეტად ყვითელმიწა და ყომრალი ნიადაგებია გავრცელებული. აქვე მცირედაა გავრცელებული დელუვიური ნიადაგები. აჭარისწყლის ხეობის ქვედა ზონაში ყომრალი ნიადაგები ჭარბობს, უფრო

ზემოთ მთის ტყიანი ზოლის ნიადაგები – თიხნარი და მძიმე თიხნარი, ხირხატიანი. ხეობებში, მდინარის სიახლოვეს გვხვდება ალუვიური ნიადაგებიც. ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები აჭარის ტერიტორიაზე არ გვხვდება.



აჭარული ჯიშები

ბროლა, ხოფათური, კლარჯული, მეკრენჩხი, ბურძღალა, კვირისთავა, სხალთაური, შავშურა, ჭოდი, ჯავახეთურა, ჯინეში, საწური, ბათომურა. ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური და ჩხავერი.





აჭარაში გავრცელებული ვაზის ჯიშები[1]

აჭარა საქართველოს ერთ-ერთი უნიკალური რეგიონია ადგილობრივი ჯიშების თვალსაზრისით. განსაკუთრებით საყურადღებოა, რომ ეს ჯიშური მრავალფეროვნება ყველაზე არქაულმა მევენახეობის ფორმამ, მაღლარმა შემოგვინახა. 100 წლის წინ აჭარის ვაზების თითქმის 100% ხეებზე იყო გაშვებული. დაახლოებით ამ პერიოდში, და უფრო ადრეც, მე-19 საუკუნის 80-90-იან წლებში აღიწერა ის ჯიშები, რომლებსაც დღეს სახელითაც ვიცნობთ და ამპელოგრაფიული დეტალებითაც.

აჭარაში 50-მდე ვაზის ჯიში ყოფილა გავრცელებული. უმეტესობა წითელია. ხშირია შემთხვევები, როდესაც ჯიში მხოლოს სუფრის ყურძნად მიიჩნევა. ასე რა თქმა უნდა, ადგილობრივი რელიგიური და სხვა ყოფითი მიზეზის გამოც ჩამოყალიბდა. აჭარაში გავრცელებულ ჯიშებს შორის უნდა მოვიხსენიოთ ბოლო საუკუნეების მანძილზე თურქეთიდან შემოტანილი რამდენიმე ჯიშიც.



ვაზის თეთრი ჯიშები

ხოფათური - აჭარულ თეთრ ჯიშებზე საუბარს ხშირად ხოფათურით იწყებენ. ხოფათური კარგად იყო გავრცელებული, თუმცა XIX საუკუნეში ისიც, ბევრი სხვა ჯიშივით, სუფრის ყურძნად უფრო იყიდებოდა ბათუმის ბაზარზე. XX საუკუნის 40-იან წლებში ხოფათურის ასწლოვანი მაღლარები შემორჩენილი იყო ქედის რაიონის სოფ. სიხალიძეში, მეძიბნაში, შუახევში. ხოფათური გასული საუკუნის 30-იან წლებში დაბლარადაც გაუშენებიათ ქედის საკოლექციო ვენახში.

თეთრი კაიკაციშვილისეული - თეთრი კაიკაციშვილისეული ადრე თურმე მხოლოდ ქობულეთის მხარეში გვხვდებოდა, მთისწინეთის სოფლებში. მას „თეთრსაც“ უწოდებდნენ. სახელი გასული საუკუნის 30-40-იან წლებში გაჩნდა: „ეს ჯიში კაიკაციშვილის წინაპართ ტყიდან ჩამოუტანიათ და როგორც უხვმოსავლიანი, მაღლარების სახით ფართოდ გაუვრცელებიათ თავიანთ ნაკვეთებში. ვინაიდან ჯიშს დაკარგული აქვს თავისი ნამდვილი სახელი, ზემო აჭარაში გავრცელებული თეთრისგან გასარჩევად მას დავურთეთ შემომტანის გვარი“ (მაქსიმე რამიშვილი).

---

1. *თავზე მუშაობისას პირველ რიგში ვსარგებლობდი მაქსიმე რამიშვილის ცნობილი მონოგრაფიით „გურიის, სამეგრელოსა და აჭარის ვაზის ჯიშები“ (1948). ასევე გამოყენებულია ს. ტიმოფეევის „ნარკვევი მევენახეობის შესახებ ბათუმისა და ართვინის ოლქებში“ (რუსულ ენაზე, 1896), მიხეილ ნუცუბიძის წიგნი „მევენახეობა აჭარაში“ (1976). ჯიშების უფრო კონკრეტული, ბოტანიკური და აგრობიოლოგიური აღწერები იხ. მაქსიმე რამიშვილის წიგნში.*



თეთრა – ამ სახელით არაერთი ჯიში გვხვდება საქართველოში, განსაკუთრებით ქვეყნის დასავლეთ ნაწილში, თუმცა ამპელოგრაფები ამ შემთხვევაში აჭარულ ჯიშზე საუბრობენ. საკმაოდ გავრცელებული ყოფილა (რა თქმა უნდა მაღლარად), განსაკუთრებით ხულოს რაიონის სოფლებში: დეკანაშვილები, ჩაო, ალმე, ფურთიო. XX საუკუნის 40-იან წლებში მას უმთავრეს თეთრ ჯიშად სახავდნენ ხულოს რაიონის მაღალმთიანი სოფლებისთვის. უხვმოსავლიანობის მიუხედავად გამორჩეული ღვინო დგებოდა, შენახვის კარგი პოტენციალით.

ბროლა – სოკოვანი დაავადებების გამოჩენამდე საკმაოდ ყოფილა გავრცელებული შუა და ზემო აჭარაში. მას XX საუკუნის 40-იან წლებშიც და 70-ანებშიც ერთ-ერთ პერსპექტიურ ვაზის ჯიშად სახავდნენ დაბლარი მევენახეობისთვის.

ჭეჭიბერა – ხულოს რაიონის მაღალმთიან სოფლებში გავრცელებული ამ ჯიშის მთავარ ნიშნად მაღალი გამოსავლიანობაა დასახელებული.

ვაზის წითელი ჯიშები

საწურავი – საწურავი თავის დროზე ყველაზე მეტად იყო აჭარაში გავრცელებული, ცოლიკოურის შემდეგ. იგი 30-იან წლებში დაბლარადაც გააშენეს ქედისა და ხულოს რაიონებში. უხვმოსავლიანია და სოკოვანი დაავადებების მიმართ გამძლე. საწურავს დღესაც ხშირად შეხვდებით. რამდენიმე მარანმა ღვინოც დააყენა ამ ჯიშიდან.

ჭოდი – ეს ჯიში ხულოს რაიონის მაღალმთიანი სოფლებისთვისაა დამახასიათებელი და შესაძლოა ამ რეგიონში ყველაზე ფართოდაც იყო გავრცელებული. გვიან იკრიფება და მისგან განსაკუთრებული გემური თვისებებით გამორჩეული ღვინო დგება.

ტაგიძურა – ტაგიძურა ძირითადად ქობულეთის რაიონის სოფლებში მოყავდათ (სამება, ხუცუბანი, კვირიკე, მუხაესტატე). სახელი ვინმე ტაგიძეს უკავშირდება, ვინც თავის დროზე ეს ჯიში ხუცუბანში შეიტანა და მაღლარად გააშენა. ხეზე დეკემბრის ბოლომდეც ტოვებდნენ ხოლმე.

პოვნილი – ქედის რაიონის სოფლებში გავრცელებული ჯიშია (სიხალიძე, მეძიბნა). „ჯიშის სახელი ვერ აღუდგენიათ და დაურქმევიათ პოვნილი“ (მაქსიმე რამიშვილი). საკმაოდ გამოსავლიანი ჯიშია.



ცხენისძუძუ – ჯიშები ცხენისძუძუს სახელით სხვა რეგიონებშიც გვხვდება, თუმცა მაქსიმე რამიშვილი ამ შემთხვევაში აჭარულ ჯიშზე საუბრობს, რომელიც სოკოვანი დაავადებების გამოჩენამდე ფართოდ ყოფილა გავრცელებული შუა და ზემო აჭარაში.

ვაიოს საფერავი – როგორც სახელიდანაც ჩანს, ჯიში ქედის რაიონის სოფ. ვაიოში მოყავდათ. მისგან, როგორც ამბობენ, ხარისხიანი ღვინო დგება. ჯიში ახლაც მოიპოვება სოფ. ვაიოში, აჭარის მევენახეობის ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს კერაში.

ჯინეში – გავრცელებული იყო ზემო აჭარაში, ხულოს რაიონის სოფლებში (ჩაო, ფურთიო). დგება სუსტი შეფერვის ღვინო. უფრო სუფრის ყურძნად მიიჩნევა. ხანდახან იანვარშიც კრეფდნენ ხოლმე.

მათენაური – მათენაური ძირითადად ხულოს რაიონის სოფ. დეკანაშვილებში ყოფილა გაშენებული. სუფრის ყურძენია.

ხარისთვალა (აჭარული) – საქართველოში არაერთ რეგიონში გვხდება ამ სახელის ვაზი. ეს ხარისთვალა ადგილობრივია, აჭარული და განსხვავდება დანარჩენებისგან.

ქორქაულა – ქედისა და ხულოს რაიონებში მოყავდათ. ძალზე გვიან მწიფდება და ყურძენი კარგად ინახება. ღვინოც ხარისხიანი, გამორჩეული დგება.

ბუტკო – ერთ-ერთი უძველესი ადგილობრივი ჯიშია, რომელიც, მეცნიერების აზრით, შუა საუკუნეებშიც არსებობდა. ბუტკოც, XX საუკუნის 30-40-იან წლებში ძირითადად ქედის რაიონის სოფ. ვაიოში იყო გავრცელებული. საკმაოდ გამოსავლიანი ჯიშია.

ალმურა – ზემო აჭარაში, სოფ. ალმეში იყო ძირითადად გაშენებული. ესეც უსახელო ჯიშია და მასაც აღმწერლებმა დაარქვს სახელი სოფლის სახელწოდების მიხედვით.

ჩხუში – ქედის რაიონის სოფ. სიხალიძეში და ასამბაძეებში ყოფილა გავრცელებული.

ღვანურა – მოჰყავდათ ხულოს რაიონის სოფლებში.

ჭიპაკური – შედარებით საადრეო ჯიში ყოფილა. გავრცელებული იყო ქედის რაიონის სოფლებში.



ჩიტისთვალა – აჭარული ჩიტისთვალა იმითაა გამორჩეული, რომ ფუნქციონალურად მდედრობითი სქესის ყვავილებს შეიცავს, როგორც რამდენიმე სხვა ქართული ჯიში (მაგ. თავკვერი) .

ტყისყურძენა – ჯიში ხულოს რაიონის სოფლებში ყოფილა გავრცელებული და თითქმის გაველურებულა.

კიბურა – ვარდისფერყურძნიანი ჯიში ყოფილა. გაშენებული იყო ქედის რაიონის რამდენიმე სოფელში (სიხალიძე, ასამბაძე).

საქართველოს სხვა მხარეებიდან შემოტანილი ჯიშები

თეთრი

ცოლიკოური – დღესდღეობით, ისევე როგორც 100 წლის წინ ან XIX საუკუ-ნის მეორე ნახევარში, ცოლიკოური რეგიონის ყველაზე ფართოდ გავრცელებული ჯიშია. აჭარაში ცოლიკოურს ყველგან შეხვდებით, როგორც ზღვისპირა ზოლში, ისე მაღალმთიან სოფლებშიც.

შავშურა – უფრო მეტად ხულოში მოჰყავდათ და როგორც სახელიც ამბობს, შავშეთიდან უნდა შემოეტანათ. შავშურას საკმაოდ აქებდნენ მეცნიერებიც და ადგილობრივებიც.

ჯავახეთურა – ადრე ამ ჯიშის ასწლოვანი ნერგები გვხვდებოდა ზემო აჭარაში, ხულოს რაიონის სოფლებში, ჩაოსა და ფურთიოში. მესხური წარმოშობის ჯიში უნდა იყოს და მაქსიმე რამიშვილი მას მესხურ ცხენისძუძუს (ქართლურ თითას) ამსგავსებს. საადრეო სუფრის ჯიშია, ამიტომ მას ზემო აჭარის უმთავრეს სასუფრე ჯიშად მიიჩნევდნენ.

ვარდისფერი და წითელი

ჩხავერი – გურული ჯიშიდან, ჩხავრიდან დაყენებული ღვინო დღეს აჭარის მოწინავე ღვინოა, თუმცა იყო დრო, როდესაც იგი ძალზე მცირე რაოდენობით მოჰყავდათ (1,3%). ჩხავერს აჭარაში თითქმის ყველა მცირე მარანი აწარმოებს.

მტრედისფეხა – ამპელოგრაფების აზრით ეს ჯიში მეგრული ტოროკუჩხი უნდა იყოს (ტორონჯი, მეგრ. მტრედი). ვაზზე ზოგჯერ დეკემბერ-იანვრამდეც კი ტოვებდნენ. ძირითადად ქვემო აჭარის მთისპირა სოფლებში იყო

გავრცელებული. ყურძენი კარგად ინახება. ასევე კარგად ინახება ღვინოც და იგი ტრანსპორტირებისთვისაც მოსახერხებელია, არ ფუჭდება.



მახათური – გურიიდან შემოტანილი ეს ჯიში ძირითადად ქვემო აჭარაში, ქობულეთის რაიონის სოფლებში ყოფილა გავრცელებული. ძალზე გვიანმოსავლიანი ჯიშია. ხანდახან ახალ წლამდეც კი ტოვებდნენ ხეზე. ღვინო კარგად ინახებოდა და მგზავრობისასაც არ ილახებოდა.

კოლოში – ჯიში სამეგრელოდან ან გურიიდან უნდა იყოს შემოტანილი აჭარაში. გავრცელებული იყო ხულოს რაიონის მხოლოდ ერთ სოფელში, დეკანაშვილებში.

მეკრენჩხი – მეკრენჩხი გურიიდან უნდა იყოს შეტანილი და ძირითადად სასუფრე ჯიშად მიიჩნეოდა. მაღლარად გვხვდებოდა სოფ. ვაიოში (ქედის რ-ნი).

თურქეთიდან შემოტანილი ჯიშები

მისკიეთა – XIX საუკუნის პირველ ნახევარში თურქეთიდან უნდა იყოს შემოტანილი. ძირითადად სუფრის ყურძნად იყენებდნენ.

თეთრი ლივანურა – ამ ჯიშის სახელდებაც მაქსიმე რამიშვილს ეკუთვნის, რადგან ზემო აჭარაში ასევე იყო გავრცელებული ლივანურა, წითელყურძნიანი ვაზის ჯიში და მისგან გასარჩევად თეთრი ლივანურა დაურქმევიათ. ძირითადად ხულოს რაიონის სოფ. ჩაოში გვხვდებოდა. წარმოშობა ართვინის ოლქის სოფ. ლივანს უკავშირდება.

შავი ლივანურა – როგორც სახელიდან ჩანს, ეს უცნობი ჯიშიც სოფ. ლივანიდანაა შემოტანილი. საკმაოდ უხვმოსავლიანი ჯიშია.

ბათომურა – მაქსიმე რამიშვილს მიაჩნია, რომ ეს ჯიშიც შემოტანილია. სახელი დაიკარგა და შესაბამისად, გავრცელების ადგილის დასახელებით ისარგებლეს. ძირითადად ქვემო აჭარაში იყო გავრცელებული.



ღვინის ტური აჭარაში

მარშრუტის დასაწყისი: სოფ. აჭარისწყალი

მარშრუტის სიგრძე ბათუმიდან

სოფელ აჭარისწყლამდე 8 კმ

მარშრუტის ტიპი: საავტომობილო

მარშრუტის სირთულე: მარტივი

გზის საფარი: ასფალტირებული გზა და სასოფლო გრუნტიანი გზა

ფიჭური ქსელის დაფარვის ზონა: სრულად

აჭარაში მევენახეობის კერად მიჩნეულია ქედის რაიონი. ადგილობრივი წარმოების ყველაზე გავრცელებული ღვინის სახეობებია ცოლიკაური და ჩხავერი. ჩხავერი ვარდისფერ-ყურძნიანი ვაზის ჯიშია, მისგან დამზადებული ღვინო ვარდისფერი ელვარებით, ნაზი, ჰარმონიული ბუკეტით და არომატით გამოირჩევა.



ქედაში ასევე გავრცელებულია თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიში ცოლიკაური, რომლისგანაც მზადდება სუფრის ღვინო ცოლიკაური. მევენახეობის გარდა ქედა ულამაზესი ბუნებითა და ისტორიული ძეგლების სიმრავლით გამოირჩევა.

ღვინის მარშრუტი იწყება სოფელ აჭარისწყლიდან, საიდანაც შესაძლებელია გზის გაგრძელება შვიდი სხვადასხვა მიმართულებით. მიუხედავა იმისა, თუ რომელ მიმართულებას აირჩევთ, მარშრუტის დასაწყისი გაივლის ერთ და იმავე გზას. გზად გაიცანით თამარის თაღოვან ხიდს (10) და ჩანჩქერს (13) რივე ღირსშესანიშნაობა მდებარეობს სოფელ მახუნცეთში. აქვე შეგიძლიათ დაათვალიეროთ ან შეიძინოთ ადგილობრივი წარმოების თაფლი.



ღირსშესანიშნაობები

ზვარეს ეკლესია (14)

ზვარეს წმინდა გიორგის სახელობის ეკლესია მდებარეობს ქედაში, სოფელ ზვარეში. ეკლესია აგებულია თანამედროვე ეპოქაში. აშენებულია კლდის პირზე და გადმოჰყურებს მდინარე აჭარისწყალს.



დანდალოს ხიდი (XII საუკუნე) (15)



დანდალოს ხიდი ბათუმი-ახალციხის საავტომობილო გზის მახლობლად ამავე დასახელების სოფელში მდებარეობს. ხიდი ბუნებრივი კლდის ბურჯებს ეყრდნობა. მის ასაშენებლად ვულკანური წარმოშობის კლდის ქვაა გამოყენებული.

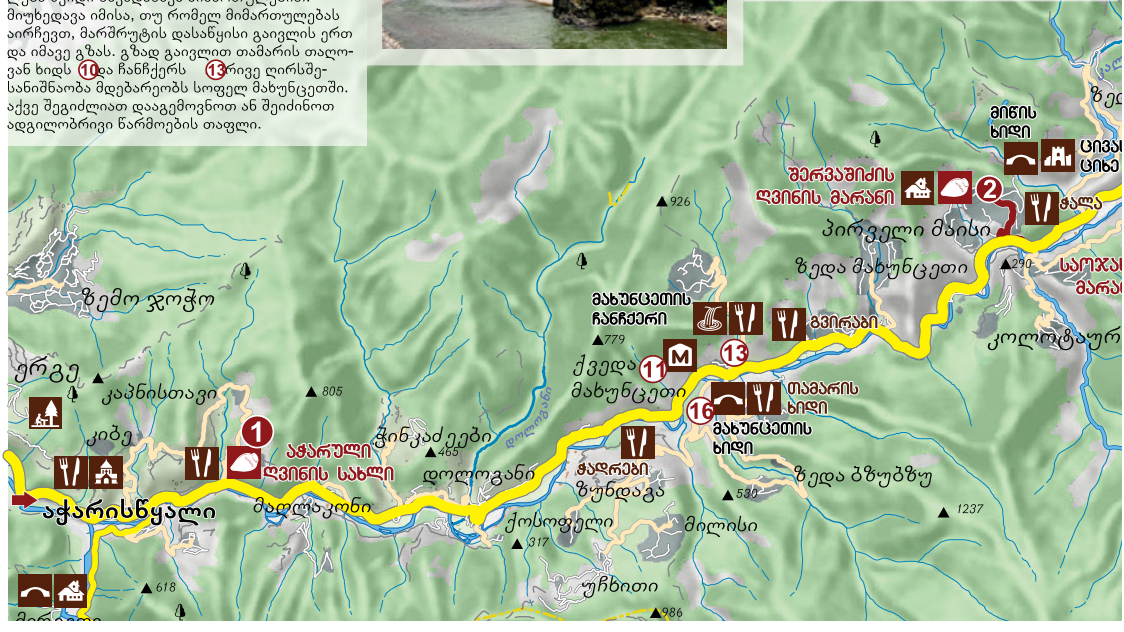


მუზეუმები

მახუნცეთის ეთნოგრაფიული მუზეუმი (11)
ქედა, სოფ მახუნცეთი
ტელ: +995 591 71 42 53
სამუშაო საათები: ყოველდღე, 10:00 სთ-დან 19:00 სთ-მდე

ქედის ისტორიული მუზეუმი (12)
ქედა, ტბელ აბუსერიძის ქუჩა №10
ტელ: +995 425 25 00 19
სამუშაო საათები: ყოველდღე, ორშაბათის გარდა, 10:00 სთ-დან 18:00 სთ-მდე

მუზეუმებში წარმოდგენილია აჭარის ეთნოგრაფიის მრავალი ასპექტი: შრომის იარაღები, გამოყენებითი ხელოვნების ნაწარმი, აჭარული ყოფისა და ეთნოგრაფიის მასალები.



მახუნცეთის ჩანჩქერი 13

მახუნცეთის ჩანჩქერი ულამაზესი და შთამბეჭდავია, ამიტომაც უამრავ მნახველს იზიდავს. ჩანჩქერზე ვიზიტისას შესაძლებლობა გაქვთ ეწვიოთ სხვა ტურისტულ ღირსშესანიშნაობებს, მათ შორის, თამარის თაღოვან ხიდს 10. აქვეა განლაგებული რესტორნის ტიპის კვების ობიექტები და საპიკნიკე ადგილები. ჩანჩქერის სიმაღლე 36 მეტრია.



აქტივობები



ტურის ფარგლებში ღვინის დაგემოვნების გარდა გაისეირნებთ ვენახში, დაესწრებით კულინარიულ მასტერკლასებს, მონაწილეობას მიიღებთ ფელამუშის მომზადებასა და ჩურჩხელების ამოვლებაში, გაეცნობით უნიკალურ აჭარულ ტრადიციებს, ადგილობრივთა ყოფაცხოვრებას, მონაწილეობას მიიღებთ ყურძნის კრეფაში.

კვება

აჭარული სამზარეულო გამოირჩევა მრავალფეროვანი და უგემრიელესი კერძების სიმრავლით, რომელთა დამზადების ტრადიცია ეფუძნება უნიკალურ და საუკუნოვან გამოცდილებას. ღვინის ტურის ფარგლებში დიასახლისის დახმარებით მოამზადებთ და დააგემოვნებთ როგორც აჭარულ, ასევე ქართულ ტრადიციულ კერძებს.

რესტორნები და კვების ობიექტები სეზონური (ივნისი-ოქტომბერი)

რესტორანი „ჭადრები"
ქედა, სოფელი ზუნდაგა
ტელ: +995 577 26 04 05 / +995 571 26 00 00

რესტორანი „ჭალა"
ქედა, სოფელი პირველი მაისი
ტელ: +995 557 52 76 85 / + 995 558 24 74 74

რესტორანი „თამბრის ხიდი"
ქედა, სოფ. მახუნცეთი
ტელ: +995 558 33 66 95 / +995 558 45 92 39

რესტორანი „გვირაბი"
ქედა, სოფელი პირველი მაისი
ტელ: +995 593 63 39 75

რესტორანი „მარია"
ქედა, სოფელი ზვარე
ტელ: +995 593 99 30 62 / +995 555 79 65 84

მთელი წლის განმავლობაში

აჭარული ღვინის სახლი
ხელვაჩაური, სოფელი აჭარისწყალი
ტელ: +995 577 21 40 02



პირობითი აღნიშვნები

- მთავარი მარშრუტი
- ღვინის მარშრუტი
- თაღოვანი ხიდი
- საინფორმაციო ცენტრი
- ღვინის მარანი/ქარხანა
- სასტუმრო სახლი
- მუზეუმი
- ეკლესია
- ციხე-სიმაგრე
- მეჩეთი
- საპიკნიკე
- პოლიცია
- წყარო
- ჩანჩქერი
- რესტორანი

ღვინის მარშრუტები

მარშრუტი I: აჭარული ღვინის სახლი 1

მდებარეობა: ხელვაჩაური, სოფ. აჭარისწყალი
ტელ: +995 577 21 40 02



როგორ მოვხვდეთ: აჭარული ღვინის სახლი ხელვაჩაურში, ბათუმი-ახალციხის მთავარ საავტომობილო მაგისტრალზე, სოფ. აჭარისწყლის ცენტრიდან 2 კმ-ში მდებარეობს.
მარშრუტის აღწერა: ღვინის სახლი აშენებულია მე - 18 საუკუნეში, არსებული ღვინის ქარხნის ნანგრევებზე. ღვინის სახლის ძირითადი ფუნქციაა ღვინის დაყენების უძველესი, ისტორიული ტრადიციის აღდგენა. შენობაში მოწყობილია მარანი და სადეგუსტაციო დარბაზი. აქ ნახავთ 200 წლის ხის საწნახელს, აქვეა ეთნოგრაფიული ელემენტებით გაფორმებული ღია მარანი.

აქტივობები: დაათვალიერებთ ვენახებს, დააკვირდებით ღვინის დაყენების პროცესს, მონაწილეობას მიიღებთ ჩურჩხელის ამოვლების, შოთის პურის გამოცხობის, ყურძნის დაწურვის და ჭაჭის გამოხდის პროცესში. დააგემოვნებთ უნიკალურ და უგემრიელეს ქართულ და ტრადიციულ აჭარულ კერძებს. ადგილზე შესაძლებელია ღვინის შეძენა.
(1 ბოთლი - 15-50 ლარი)
ღვინის სახეობები: ჩხავერი, ცოლიკაური, რქაწითელის და ცოლიკაურის კუპაჟი.



მარშრუტი II: შერვაშიძეების საოჯახო მარანი 2

მდებარეობა: ქედა, სოფელი პირველი მაისი
ტელ: +995 593 07 00 88

როგორ მოვხვდეთ: ტურისტული მარშრუტი იწყება აჭარისწყლის ხეობიდან და აუყვება ბათუმი-ახალციხის მთავარ საავტომობილო გზას. დაახლოებით 18 კილომეტრის გავლის შემდეგ, შეუხვევთ მარცხნივ, სოფელ პირველი მაისის (სალორეთის) მიმართულებით. შესახვევიდან კიდევ 300 მეტრის გავლის შემდეგ შეხვდებით ღვინის მარშრუტის ნიშნულს, საიდანაც მარცხენა მხარეს 2 კმ-ში მდებარეობს შერვაშიძეების საოჯახო მარანი.



აქტივობები: საოჯახო მარანში დააგემოვნებთ ადგილობრივი წარმოების მუხის კასრში დაყენებული ღვინოს, მონაწილეობას მიიღებთ ყურძნის დაკრეფის და ღვინის დაყენების პროცესში (სეზონურად). მასპინძელ ოჯახს აქვს საკუთარი მეურნეობა და შეუძლია გაუმასპინძლდეს სტუმრებს ნატურალური პროდუქტებით და შეთავაზოს ღამის გასათევი. მარანს ხშირად სტუმრობენ აჭარის ზღვისპირეთის დამსვენებლები. მასპინძელს ეზოში მოწყობილი აქვს ზიპლაინი. ექსტრემალის მოყვარულებს შეუძლიათ ისარგებლონ ბაგირზე დაშვების მომსახურებით. ადგილზე შესაძლებელია ღვინის შეძენა (1 ლიტრი - 15-25 ლარი).

ღვინის სახეობები: ოჯალეში, ჩხავერი, დირბულა და ცოლიკაური.

მარშრუტი III: კახური ტრადიციული მეღვინეობა (KTW) 3

მდებარეობა: ქედა
ტელ: +995 591 10 09 45 / +995 595 36 77 37



როგორ მოვხვდეთ: ტურისტული მარშრუტი იწყება აჭარისწყლის ხეობიდან და აუყვება ბათუმი-ახალციხის მთავარ საავტომობილო გზას. დაახლოებით 23 კმ-ის გავლის შემდეგ მოხვდებით ქედის რაიონის ცენტრში, სადაც ღვინის მწარმოებელი კომპანია მდებარეობს.

მარშრუტის აღწერა: კომპანია „კახური ტრადიციული მეღვინეობის“ ისტორია უკავშირდება XIX საუკუნის 80-იან წლებში გურიის სოფელ ასკანაში მცხოვრებ მეღვინე ანთიმოზ ჩხაიძეს, რომელმაც იმ დროისთვის ერთ-ერთი საუკეთესო მარანი დააარსა, სადაც უნიკალურ ღვინოს „ჩხავერს“ ამზადებდა. მან ამ ღვინით გაითქვა სახელი არა მარტო საქართველოში, არამედ ევროპის სხვადასხვა ქვეყნებშიც. უძველესი ქვევრი, რომელიც მარნის ტერიტორიაზეა აღმოჩენილი 1880 წლით თარიღდება. კახური ტრადიციული მეღვინეობა საგვარეულო ტრადიციებზე დაყრდნობით 2001 წელს დაარსდა. ამავე წელს ქედის რაიონში აშენდა ღვინის მწარმოებელი კომპანია, რომელიც აღჭურვილია უმაღლესი ხარისხის ევროპული ტექნოლოგიით და თანამედროვე ლაბორატორიებით.

აქტივობები: შეგიძლიათ მოაწყოთ მცირე ექსკურსია ღვინის მწარმოებელ საწარმოში სომელიესთან ერთად და შეიძინოთ ადგილობრივი წარმოების ღვინო.

ღვინის სახეობები: ჩხავერი, ცოლიკაური, ციცქა, რქაწითელი, საფერავი, ნინანდალი, მანავი, ალაზნის ველი და სხვ.

მარშრუტი IV: მახოს მარანი 4

მდებარეობა: ქედა, სოფელი ვაიო
ტელ: +995 591 91 61 07 / +995 591 98 06 58

როგორ მოვხვდეთ: ტურისტული მარშრუტი იწყება აჭარისწყლის ხეობიდან და აუყვება ბათუმი-ახალციხის მთავარ საავტომობილო გზას. 32 კმ-ის გავლის შემდეგ შეგხვდებათ ზვარეს ეკლესია . 8 ლესია აშენებულია კლდის პირზე და გადმოჰყურებს მდინარე



აჭარისწყლის ხეობას. ეკლესიასთან ახლოს დაინახავთ ღვინის მარშრუტის ნიშნულს. ნიშნულიდან მარჯვნივ, დაახლოებით 2 კილომეტრის გავლის შემდეგ მოხვდებით სოფელ ვაიოში, სადაც მახოს მარანი მდებარეობს.

აქტივობები: დააგემოვნებთ ადგილობრივი ვაზის ჯიშებისგან დამზადებულ ღვინოს. გაეცნობით აჭარული და ქართული სუფრის ტრადიციებს. მონაწილეობას მიიღებთ ყურძნის დაკრეფაში, ღვინის დამზადებისა და თუთუნის დაჭრის პროცესში (სეზონურად). ღვინის შეძენა შესაძლებელია ადგილზე (1 ლიტრი - 15-25 ლარი)

ღვინის სახეობები: ალადასტური, ჩხავერი და ცოლიკაური





მარშრუტი V: ლადო შავიშვილის საოჯახო მარანი 5

მდებარეობა: ქედა, სოფელი ვაიო
ტელ: +995 599 78 36 59

როგორ მოვხვდეთ: ტურისტული მარშრუტი საოჯახო მარნამდე მიუყვება იმავე გზას, როგორც ზემოთ აღნიშნული მარშრუტი ნომერი 4. ლადო შავიშვილის საოჯახო მარანი სოფელ ვაიოში, მახოს საოჯახო მარნიდან 150 მეტრის მოშორებით მდებარეობს .

აქტივობები: დააგემოვნებთ ადგილობრივი წარმოების ღვინოსა და ჭაჭას. სახლის სარდაფში მოწყობილია მარანი. წინასწარ შეთანხმების შემთხვევაში ოჯახს შეუძლია ტრადიციული ქართული კერძებით გამასპინძლება და საკუთარი მეურნეობის ნატურალური პროდუქტების შეთავაზება. ღვინის შეძენა შესაძლებელია ადგილზე (1 ლიტრი - 15-25 ლარი)

ღვინის სახეობები: ჩხავერი, ცოლიკაური და ოჯალეში.

მარშრუტი VI: ნური სირაბიძის საოჯახო მარანი 6

მდებარეობა: ქედა, სოფელი გეგელიძეები
ტელ: +995 591 98 82 55

როგორ მოვხვდეთ: მარშრუტი იწყება აჭარისწყლის ხეობიდან და მიუყვება ბათუმი-ახალციხის მთავარ საავტომობილო გზას. დაახლოებით 37 კილომეტრში გადაუხვევთ მარცხნივ და ავტომობილით 3,5 კილომეტრის გავლის შემდეგ მოხვდებით სოფელ გეგელიძეებში, სადაც ნური სირაბიძის საოჯახო მარანი მდებარეობს.



მარშრუტის აღწერა: საოჯახო სახლი სოფლად, მარნით და ვენახით. მარანში ღვინო ინახება ქვევრებში, რომელიც ღვინის დასაყენებელი უნიკალური ქართული ჭურჭელია, ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს იუნესკოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი აქვს მინიჭებული, რაც ამ მეთოდის უნიკალობაზე მიუთითებს.
აქტივობები: სტუმრებს შეუძლიათ დააგემოვნონ ადგილობრივი ვაზის ჯიშებისგან დამზადებული ღვინო, შეისწავლონ ადგილობრივთა ყოფა-ცხოვრება და ფოლკლორი, მონაწილეობა მიიღონ ყურძნის კრეფასა და დაწურვის პროცესში (სეზონურად). ადგილზე შესაძლებელია ღვინის შეძენა (ერთი ლიტრი ღვინის ღირებულება შეადგენს დაახ-ლოებით 15-25 ლარს).

ღვინის სახეობები: ცოლიკაური, ოჯალეში და ალადასტური.

მარშრუტი VII : ძმები ავალიანების საოჯახო მარანი 7

მდებარეობა: ქედა, სოფელი დანდალო
ტელ: +995 599 27 70 92

როგორ მოვხვდეთ: ტურისტული მარშრუტი იწყება აჭარისწყლის ხეობიდან და მიუყვება ბათუმი - ახალციხის მთავარ საავტომობილო გზას. აჭარისწყლიდან 38 კმ გავლის შემდეგ გადაუხვევთ მარჯვნივ და ავტომობილით 1 კმ 200მ სავალზე მოხვდებით სოფელ დანდალოში (გოგიაშვილები) ძმები ავალიანების საოჯახო მარანში.



მარშრუტის აღწერა: ძმები ავალიანების მარანში ღვინო 19 ქვევრში ინახება. მარანი ტრადიციული სტილით არის გაფორმებული. აქ უამრავი საინტერესო ნივთია გამოფენილი. მარანში დაგემოვნებთ ადგილობრივი ვაზის ჯიშებისგან დამზადებულ ღვინოს, მონაწილეობას მიიღებთ ვაზის კრეფაში და ყურძნის დაწურვის პროცესში (სეზონურად). ასევე გასინჯავთ მაღალალკოჰოლურ სასმელს - ჭაჭას. ადგილზე შესაძლებელია ღვინის შეძენაც (1 ლიტრი - 15-25 ლარი).

ღვინის სახეობები: ჩხავერი ცოლიკაური, ციცქა და კრახუნა.

საოჯახო ღვინის მარანი „აჩი-10“ 8

ქედა, სოფელი კორომხეთი
ტელ: +995 577 75 56 92
ოთახების რაოდენობა: 2
ადგილების რაოდენობა სულ: 6-7
ღამისთევა სამჯერადი კვებით 50-60 ლარი.
აქტივობები: მონაწილეობას მიიღებთ ყურძნის დაკრეფვისა და ღვინის დაყენების პროცესში, (სეზონურად), შეგიძლიათ მოაწყოთ ექსკურსიები სოფლის მიმდებარე ტერიტორიებზე,
ითევზაოთ მდინარეში, ასევე მონაწილეობას მიიღებთ ქართული კერძების მომზადების პროცესში.

საოჯახო სასტუმრო "მარანი" 9

ქედა, სოფელი ვაიო
ტელ:+995 599 93 66 52
ოთახების რაოდენობა: 4
ადგილების რაოდენობა სულ:10
ღამისთევის სამჯერადი კვებით 50-60 ლარი

აქტივობები: საოჯახო ღვინის მარანში მოჰყავთ და ანარმოებენ სამი სახეობის ღვინოს ალადასტურს, ჩხავერს და ცოლიკაურს ასევე ხდიან არაყს. ადგილზე მონაწილეობას მიიღებთ ყურძნის დაწურვის პროცესში (სეზონურად).

საოჯახო სასტუმრო „ვაიოს ველი“ 10

ტელ:: +995 599 55 12 89 / +995 577 16 03 42
ოთახების რაოდენობა: 4
ადგილების რაოდენობა სულ: 8-10 ადამიანი
ღამისთევის სამჯერადი კვებით 50-60 ლარი

აქტივობები: ექსკურსიების მოწყობა სოფლის გარშემო. საოჯახო ღვინის მარანში დააგემოვნებთ ადგილობრივი წარმოების ღვინოს მონაწილეობას მიიღებთ ყურძნის დაკრეფვის და ღვინის დაყენების პროცესში. (სეზონურად). დიასახლისის დახმარებით მოამზადებთ ქართული ტრადიციული კერძებს.

განთავსება

ღამისთევა შეგიძლიათ ადგილობრივ საოჯახო სასტუმროებში, სადაც გაეცნობით აჭარული სოფლის ყოფა-ცხოვრებას და ტრადიციებს, მოინახულებთ ახლომდებარე ღირსშესანიშნავ ადგილებს.
ღამისთევის საფასური ერთ პერსონაზე, საუზმით, შეადგენს 30-35 ლარს.

ტრანსპორტი

მარანში მოხვედრა შესაძლებელია:

1. მიკროავრობუსით ქედის მიმართულებით. მიკროავტობუსები გადის ძველი ბათუმის სადგურიდან.
2. შუახევის და ხულოს მიმართულებით მიმავალი მიკროავტობუსით.
3. ტაქსით - 50-70 ლარი.
4. საკუთარი ტრანსპორტით.

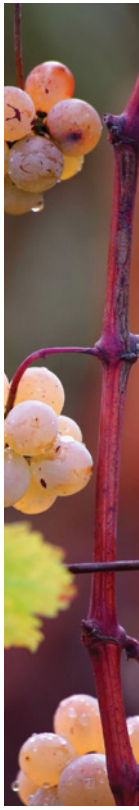
სხავა დანაჩენ საორგანიზაციო საკითხებზე დაუკავშირდით ტურისტულ საინფორმაციო ცენტრებს ტელეფონის ნომრებზე:

+995 577 90 90 93 / +995 577 90 90 91 /
+995 577 90 90 86

ან ადგილობრივ ტურისტულ სააგენტოებს, რომელთა სრული სია და კონტაქტები შეგიძლიათ იხილოთ ვებ- გვერდზე
www.gobatumi.com



ქედის ღვინის გზა და ისტორია



ვაზი მთელს აჭარაში მოჰყავთ, ზღვისპირა ზოლიდან დაწყებული, ხულოს რაიონის მაღალმთიანი სოფლებით დასრულებული. აქ სასუფრე ჯიშებსაც შეხვდებით და საღვინესაც, დაბლარ ვენახებსაც და ოლიხნარებსა თუ მაღლარ ვენახებსაც. თუმცა მევენახეობისა და მეღვინეობის თვალსაზრისით ყველაზე მნიშვნელოვანი მაინც მდ. აჭარისწყლის ხეობა და ქედის რაიონის ის სოფლებია, სადაც ტრადიციულად მოჰყავთ ადგილობრივი თუ საქართველოს სხვა კუთხეებიდან შეტანილი ვაზის ჯიშები და მისგან გამორჩეულ ღვინოებს აყენებენ.

1940-იან წლებში ვენახების ფართობი ქედის რაიონში დაახლ. 105 ჰექტარს შეადგენდა. ახლა ეს ციფრი გაზრდილია. ახალ ვენახებს ყოველწლიურად აშენებენ და ხეობაში მოყვანილი ცოლიკოურიდან, ჩხავრიდან და სხვა ჯიშებიდან დაყენებული ღვინოც სულ უფრო ხელმისაწვდომი ხდება, თუმცა, როგორც წესი, ადგილზეა ხოლმე შესაძლებელი ამ ღვინის გასინჯვა.

აქ ძირითადად ყომრალი და მთის ეწერი ნიადაგებია, უკარბონატო, ჰავა კი გაცილებით მშრალია, ვიდრე ბათუმის ან ქობულეთის ზოლში. ეს კი საშუალებას იძლევა ხარისხიანი ღვინოები დადგეს მდინარის ორივე ნაპირზე, ლამაზ, დაფერდებულ ვენახებში მოწეული ყურძნიდან.

მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით მაქსიმე რამიშვილი რამდენიმე ზონას გამოყოფდა: ქედა-ზვარეს, დანდალო-ცხმორისის, ქედა-პირველი მაისისა და მერისის ზონებს. ძირითადი მიკრორაიონები აჭარისწყლის ხეობაში: პირველი მაისი, აგარა, ზენდიდი, ქედა, ზესოფელი, ვაიო, ზვარე, ცხმორისი, დანდალო. მერისის ხეობაში: ალიქოღლები, სიხალიძე, მეძიბნა.

ქედას რაიონის გარდა ვაზისა და ღვინისა, ძალზე მნიშვნელოვანი კერები იყო ხულოს რაიონშიც. პირველ რიგში სოფლები: ჩაო, ფურთიო, ალმე, დეკანაშვილები, ტაგიძეები, ჯაბნიძეები და მრავალი სხვა.



ქედის ღვინის მარნები



1. *აჭარული ღვინის სახლი*

მთიანი აჭარისკენ მიმავალ გზაზე პირველი „აჭარული ღვინის სახლი“ შეგხვდებათ, თანამედროვე სტილის მარანი-რესტორანი, სადაც ტრადიციული წესითაც აყენებენ ღვინოს და კლასიკურითაც. ღვინოს წურავენ ქედაში მოყვანილი ჩხავერიდან და ცოლიკოურიდან. ასევე აქვთ რქაწითელი, მწვანე კახური და საფერავი კახეთიდან. ცოლიკოურს, საფერავს და ჩხავერს ქვევრებში აყენებენ. სტუმრებს ადგილობრივი სამზარეულოთი უმასპინძლდებიან (მაგ. სინორი, იახნი, ბორანო, სარმა) და სხვ. აქვთ ევროპული სამზარეულოც. სტუმარს შეუძლია მონაწილეობა მიიღოს ქვევრის მოხდაში, ჩურჩხელის ამოვლებაში, პურის გამოცხობაში, ხინკლის მოხვევაში და ჭაჭის გამოხდაში. იქვეა ჩხავერის საჩვენებლი ვენახიც, ქვევრებიანი თუ კლასიკური მარანი. „აჭარული ღვინის სახლს“ ერთდროულად 250 სტუმრის მიღება შეუძლია.

მისამართი: ხელვაჩაური, სოფ. აჭარისწყალი

ტელ: +995 577 21 40 02

2. *შერვაშიძეების საოჯახო მარანი*

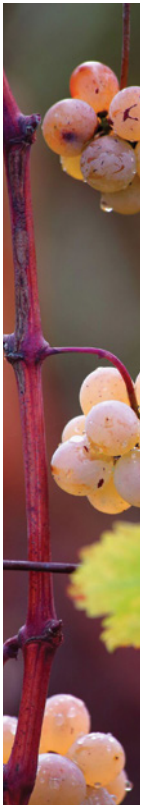
მარანი ქედამდე რამდენიმე კილომეტრის დაშორებითაა, სოფელ პირველ მაისში. ძირითადად ადგილზე, საკუთარ ვენახში მოწეული სამი ჯიშიდან დაყენებული ღვინოებია: ჩხავერი, ცოლიკოური და ოჯალეში. სტუმარს სთავაზობენ ადგილობრივ კერძებს, შესაძლებელია ისტორიული ძეგლების დათვალიერებაც. მარანს ერთი განსაკუთრებული შეთავაზებაც აქვს – სტუმარს შეუძლია ბიპლანით გადაუფრინოს ხეობას.

მისამართი: ქედა, სოფელი პირველი მაისი

ტელ: +995 593 07 00 88

3. *მახოს მარანი*

მახოს მარანი სოფელ ვაიოშია და ძირითადად ადგილობრივ ცოლიკოურს,



ალადასტურსა და ჩხავერს აყენებენ. სტუმრებს ტრადიციული, აჭარული კერძებით უმასპინძლდებიან. განვითარებულია აგროტურიზმი, სტუმარს თავად შეუძლია მონაწილეობა მიიღოს სასოფლო-სამეურნო სამუშაოებში, მოუაროს და აიღოს თამბაქოს მოსავალი, დაკრიფოს ყურძენი და ა.შ. შესაძლებელია 15 ადამიანის დაბინავება.

მისამართი: ქედა, სოფელი ვაიო

ტელ: +995 591 91 61 07 / +995 591 98 06 58

4. *ლადო შავიშვილის საოჯახო მარანი*

ლადო შავიშვილი უკვე წლებია მასპინძლობს სხვადასხვა ქვეყნიდან ჩასულ სტუმრებს. იგი მხოლოდ თავის დიდ მეურნეობაში მოყვანილი პროდუქტით უმასპინძლდება მათ. ღვინოს თავის ვენახებში მოწეული ჩხავრიდან, ცოლიკოურიდან, ალადასტურიდან და საფერავიდან აყენებს, კლასიკური წესით. გარდა ამისა მასპინძელი სტუმრებს სთავაზობს სათევზაო ტურებს, პიკნიკებს, ადგილობრივი ღირსშესანიშნაობების დათვალიერებას. შესაძლებელია 15-17 ადამიანის დაბინავება.

მისამართი: ქედა, სოფელი ვაიო

ტელ: +995 599 78 36 59

5. *ნური სირაბიძის საოჯახო მარანი*

ნური სირაბიძის საოჯახო მარანი ქედის რაიონის სოფ. გეგელიძეებში კიდევ ერთი მნიშვნელოვანი ღვინის კერაა აჭარაში. ღვინოს თავისივე ვენახში მოწეული ცოლიკოურიდან, ალადასტურიდან და ჩხავრიდან წურავენ. რაც მთავარია მასპინძელი იშვიათი აჭარული ჯიშებიდან დაყენებულ ღვინოებსაც შემოგთავაზებთ - ხოფათური, კლარჯული, მეკრენჩხი. გარდა ამისა, საკოლექციო ვენახში გაშენებულია 20-ზე მეტი ადგილობრივი და დასავლეთ საქართველოს ჯიში: საწურავი, ცხენისძუძუ, ოცხანური საფერე, ოჯალეში და მრ. სხვ. სტუმრებს ადგილობრივი, აჭარული კერძებით უმასპინძლდებიან. აქვეა საოჯახო სასტუმროც (15 ადამიანის დაბინავება). სტუმრებს მონაწილეობა შეუძლიათ მიიღონ კერძების მომზადებაში, არყის გამოხდაში. მასპინძელი სტუმრებს სთავაზობს სათევზაო და სოკოს ტურებს, პიკნიკებს, ადგილობრივი ღირსშესანიშნაობების დათვალიერებას.

მისამართი: ქედა, სოფელი გეგელიძეები

ტელ: +995 591 98 82 55



6. *ძმები ავალიანების საოჯახო მარანი*

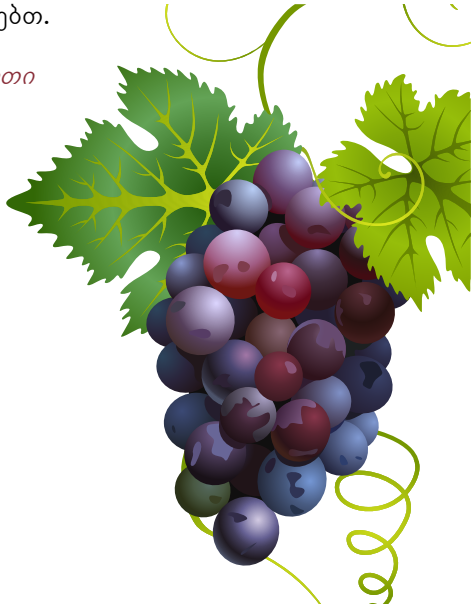
„ძმები ავალიანების მარანი“ ქედის რაიონის სოფ. დანდალოშია და აქ ძირითადად ადგილზე მოყვანილი ჩხავრიდან, ცოლიკოურიდან და იშვიათი ჯიშიდან, დანდალოს საწურიდან დაყენებული ღვინით უმასპინძლდებიან. საფერავი, რქაწითელი და მწვანე კახური კახეთიდან ჩამოაქვთ. სადილები ადგილობრივი პროდუქტიდან მზადდება, ძირითადად ტრადიციული აჭარული კერძები. შესაძლებელია 15 ადამიანის დაბინავება.

მისამართი: ქედა, სოფელი დანდალო

ტელ: +995 599 27 70 92

7. *საოჯახო ღვინის მარანი „აჩი-10“*

ეს საოჯახო მარანი ქედამდე რამდენიმე კილომეტრის დაშორებითაა. აქ ადგილზე, სოფ. კორომხეთში ჩხავრიდან, ცოლიკოურიდან და ოჯალეშიდან დაყენებული ღვინით გაგიმასპინძლდებიან. გარდა ამისა, დიასახლისი ტრადიციული აჭარული და სხვა ქართული კერძებით გაშლის სუფრას. შესაძლებელია 6 ადამიანის დაბინავება. სურვილის შემთხვევაში ადგილობრივი ხალხური სიმღერების მოსმენასაც შეძლებთ.



მისამართი: ქედა, სოფელი კორომხეთი

ტელ: +995 577 75 56 92





gobatumi.com