

K 85-737
30v

ՀԱՅԿԵՆԻ
ՅՈՒՐԵՆԻՍՏ



K 85.737
30v

განთქმული
ქართული ლვინის
ღირსეებისათვის



საქართველოს სსრ პოლიტგრაფი და პრინტიკული ცენტრი
ცოლის ბაჟაჟცვლუაელი სფოგალოაა

19 თბილისი 59

განთქმული
ქართული ლვინის
ლიკსეგისათვის

К 85.737
3⁰¹

სერია VI
3



თ ბ ი ლ ი ს ი
1959

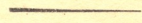
ლევონიძე ნიკოლოზი



საქმე-2000
შეამოწმა

ს ა რ ჩ მ შ ი

ა. ბერიძე — სანელებელთა ქართული ღვინის მარკისა და ღირსებისათვის	3
ლ. ხულხანიშვილი, დ. ნაცვლიშვილი — რომ უფრო ჰარმონიული, არომა- ტული იყოს ქართული ღვინო	9
ა. დავითაშვილი — მეტი და მაღალხარისხოვანი ქართული ღვინო სამ- შობლოს	14
დ. გიაშვილი — აღვადგინოთ ნამდვილი, კახური ტიპის ღვინოები	19
გ. გაფრინდაშვილი, კ. კინწურაშვილი — ასეთია ჩვენი აზრი	24
ი. რცხილაძე, ს. ლომკაცი — ყურძნის ხარისხიანობის ამადლების ზოგიერთი არსებითი საკითხი	27
ვ. გელაშვილი — ჩვენი ღირსების საქმე	30
ქ. პატარაია — ერთხელ კიდევ ქართული ღვინის ხარისხის შესახებ	32
ა. ხელაშვილი — დავრგათ მხოლოდ პირველი ხარისხის ვაზის ნერგი	25



სახელგანთქმული ქართული ღვინის მარკისა და ღირსებისათვის

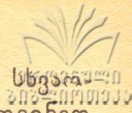
პროფ. ბ. ბერიძე

ღვინის დაყენების ხელოვნება ძველთაგანვე ქართველი ხალხის საყვარელი დარგი იყო. ეს სიყვარული მარტო ღვინის შინაარსით კი არ იყო გამოწვეული, არამედ ეს დარგი ქვეყნის სამეურნეო ცხოვრებაში მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა, „საქართველო ითვლებოდა მევენახეობის სამშობლოდ და ხარისხოვანი ღვინის ინტენსიური წარმოების ქვეყნად.

საბჭოთა წყავერის კომუნისტური პარტიის XXI ყრილობის გადაწყვეტილებები, შეიდწლიანი გეგმა ითვალისწინებენ ჩვენს რესპუბლიკაში ყურძნის ღვინის წარმოების ზრდას 2,5-ჯერ, ვენახების ფართობის გადიდებას 1,9-ჯერ, ღვინის მრეწველობის ახალ მძლავრ აღმავლობას, მეღვინეობის საწარმოებში წარმოების ძირითადი პროცესების კომპლექსურ მექანიზაციასა და ავტომატიზაციას, უახლესი ტიპის მანქანადანადგარების გამოყენებას და პროდუქციის მკვეთრად გაუმჯობესებას.

ღვინის ხარისხის მიხედვით, განსაკუთრებით წითელი და თეთრი სუფრის ღვინოების, შამპანური და ნატურალური ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოების დარგში, ჩვენ ყველა პირობა გვაქვს მსოფლიოში ერთ-ერთი პირველი ვიყოთ. თუმცა ეს სიკეთე თავისთავად არ მოვა. ამისათვის საჭიროა თავდადებული და პატიოსანი მუშაობა, ქართული ღვინოების დაყენების წესების გაუმჯობესება ახალ მოთხოვნილებათა მიხედვით, მეღვინეობაში წარმოების ტექნოლოგიის შემდგომი სრულყოფა მეცნიერებისა და ტექნიკის უკანასკნელ მიღწევათა საფუძველზე.

ყურძნის ჯიში, ეკოლოგიური პირობები, მეღვინეობის მიკრორაიონები ღვინოში ზოგიერთ მსგავს თვისებებს იძლევიან, მაგრამ



მათ შორის იგივეობა არასოდეს არ მყარდება. ეს შინაგანი სხვაობა ბანი ყველაზე საინტერესო მოვლენად არის მიჩნეული მეღვინეობაში. ჩვენი მუშაობის ძირითად მიზანს უნდა წარმოადგენდეს ნაზი, ჰარმონიული, ბიოლოგიურად მაღალი ნაერთის ღვინის მიღება.

ექსპერიმენტული მონაცემებით დასტურდება, რომ საჭირო არ არის კახეთის ზემო და ქვემო მხარის ზონების ყურძნის შერევა, ვინაიდან პირველი — ზღვის დონიდან 400 მეტრს ზევით იძლევა დამახასიათებელ ევროპული ტიპის ღვინო-მასალებს, ხოლო მეორეში — 400 მეტრს ქვევით, აშკარად სჭარბობს ისეთი ღვინო-მასალები, რომლებიც კახური ტიპის მაღალხარისხოვანი ღვინოების დასაყენებლად საჭირო არ არის, და ნედლი მასალის გადამუშავების ახლანდელი გაუპიროვნებელი სისტემის შენარჩუნებისას ვიღებთ არა ურთიერთგაკეთილშობილებას, არამედ პროდუქციის ხარისხის საერთო გაუარესებას.

უკანასკნელ ხანებში ხელი მიჰყვეს ვენახების გაშენებას დაბლობ და სარწყავ ადგილებში, მაშინ როცა საუკეთესო ფერდობი ადგილების (ცივ გომბორის მთის კალთები, ქართლის, იმერეთის მევენახეობის რაიონების სამხრეთი ფერდობები და სხვ.) დიდი ნაწილი გამოუყენებელია: ცნობილია, რომ დაბლობ ადგილებში ვაზი ნაკლებად განიცდის მზის სხივების მოქმედებას, და მით უმეტეს, თუ ნაკვეთი სარწყავია; ეს გარემოება განაპირობებს ყურძნის ტკბილის განზავებას და შედარებით დუნე, უშინაარსო პროდუქციის მიღებას, მართალია, ამ ნაკლის გამოსასწორებლად პირველი ნაბიჯები გადადგეს კახეთის, იმერეთის მევენახეობა-მეღვინეობის ძირითად რაიონებში, მაგრამ ეს სამუშაო ჯერ კიდევ არასრულყოფილად წარმოებს. მრავალი წლის გამოცდილება გვიჩვენებს, რომ ქართულ ღვინოებს მაღალ ღირსებას აძლევდა ფერდობ ადგილებზე გაშენებული ვაზი. ამასთანავე დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს ვაზის ჯიშთა სპეციალიზაციას ცალკეული ზონების მიხედვით, ვინაიდან ცალკეული ვაზის ჯიშში ამა თუ იმ რაიონში დამახასიათებელ ღვინოს იძლევა.

ქართული ღვინოების ხარისხის გაუმჯობესებასთან დაკავშირებით სერიოზული ყურადღება უნდა მიექცეს აგროტექნიკურ ღონისძიებათა გავლენას ჩვენი ქვეყნის მრავალფეროვანი მეღვინეობის პროდუქციის თვისებებზე; გამოკვლევებიდან ჩანს, რომ



ვაზის ძლიერი დატვირთვის დროს ყურძნის მტევნის შემადგენელ ნაწილებში ნორმულად ნივთიერებათა ოდენობა ქარბია, რაც თავის მხრივ უარყოფით გავლენას ახდენს ღვინის ტიპიურობაზე; დატვირთვის სისუსტესთან ერთად პროდუქტში მატულობს სპირტიანობა, ხოლო მჟავიანობა მცირდება. გამოკვლევებმა გვიჩვენა, რომ სპირტის შემცველობა დარგვის სიხშირის უკუპროპორციულია, ტანიდების, ტიტრული მჟავას, ღვინის მჟავას შემცველობა კი კვების არის სიდიდის პირდაპირ პროპორციულია. ამიტომ საჭიროა ყურადღება მიექცეს ვაზის სიხშირის გასხვლა-ფორმირების და ორგანულ-მინერალურ ნივთიერებათა გამოყენების სისტემას.

ქართული ღვინის ხარისხი დიდად არის დამოკიდებული ოთველის დროულად და ხარისხოვნად ჩატარებაზე, ამინდზე, მტევნის სისაღეზე, ყურძნის გადამუშავების ტექნოლოგიური წესის სიზუსტეზე, ღვინის დაყენებისა და მოვლის წესზე. მოკრეფილი ყურძნის ხარისხის მიხედვით შეიძლება თავიდანვე განისაზღვროს ღვინის მომავალი ღირსება.

ღვინოს არასასიამოვნო გემოს ნაცრისფერი სიღამპლე აძლევს არასასიამოვნო გემო ახლავს აგრეთვე ჭრაქითა და ნაცრით დაზიანებული ყურძნისაგან დაყენებულ ღვინოს. ნაცარი ცუდ გავლენას ახდენს ღვინის გემურ თვისებებზე, ღვინო ძნელად იწმინდება, დასაძველებლად უვარგისია და ნაკლებად უძლებს დაგადებას.

ქართული ღვინის ძირითადი ტიპების დუღილისა და შენახვის სათვის ქვევრების გამოყენება დღესაც ფართოდ არის გავრცელებული საქართველოს მეღვინეობის ძირითად რაიონებში, წვრილმეურნეობებში კი ისინი ერთ-ერთ სადულარ კურკელს წარმოადგენენ. ქვევრში დუღილი უზრუნველყოფს საფუერის მუშაობისათვის საჭირო მუდმივსა და ხელშემწყობ ტემპერატურას. პროდუქციის შემდგომი შენახვისას ვითარდება მისი მაღალი ხარისხი და ტიპიურობა, ინტენსიური შეფერილობა, ნაყოფის ძლიერი არომატი და კეთილშობილური სინაზე. ამის გამო საჭიროა მხარი დავუჭიროთ ქვევრის მეურნეობის შენარჩუნების საკითხს. ყოველ შემთხვევაში იმ დრომდე, სანამ ღვინის დადუღება და დაძველების წარმოების სხვა წესები წაყენებულ მოთხოვნებს არ გაამართლებენ.

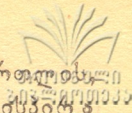


საფუერებთან ღვინის უფრო ხანგრძლივი კონტაქტი მნიშვნელოვნად აუმჯობესებს ღვინის გემოვნებითს თვისებებს და ნობლად აჩქარებს პროდუქციის დაწიფების პროცესს. ჭაჭიდან ნაადრევად (ნოემბერი-დეკემბერი) ნოხსნილი ღვინო ღირსებით უფრო მდარეა, ვიდრე ჭაჭაზე (თებერვალი-მარტი) გაჩერებული ღვინოები. პირველ პერიოდში პროდუქტი არაჰარმონულია, მეორე პერიოდში კი მისი ხარისხი უმჯობესდება, ღვინო გამჭვირვალე და კახური ტიპის თეთრი სუფრის ღვინისათვის დამახასიათებელი თვისებებისა ღვება.

ქართული ევროპული ტიპის სამარკო სუფრის ღვინოები ზოგჯერ მიდრეკილებას იჩენენ ღვინის გაშავებისადმი, სიმღვრივისადმი, არატიპიური შეფერვისადმი და ზოგჯერ დაბალი გემოვნებითი თვისებებით ხასიათდებიან. მთელ რიგ მარკებს (ქართული ღვინო № 8, 23, 6, 10 და სხვ.) არ გააჩნია დამოუკიდებელი სახე, სპეციფიკური ნიშანთვისებანი და მდგრადობა, რომელიც წარმოადგენს ყოველი მარკის, თუ ერთადერთის არა, ყველაზე უფრო საჭირო ღირსებას. ეს გარემოება იწვევს ფართო მომხმარებლის დეზორიენტირებას. ჩვენს მომხმარებელს ხშირად ვაწვდით მეტად არამსგავს სხვადასხვა შინაარსის ღვინოებს. აღნიშნულ ნაკლოვანებათა მთავარი მიზეზია (არადამახასიათებელ ამინდის პირობებში) მაღალხარისხოვანი ღვინოების სარეზერვო ფონდების უქონლობა. ორდინარული ღვინოების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის საჭიროა ღვინოების დაკუბაჟებისა და ჩამოსხმის ცენტრალიზაცია სტანდარტული პროდუქციის გამოშვების მიზნით.

ევროპული წესით ღვინოების წარმოების ახლანდელი ტექნოლოგიით კასრებში სამწლიანი დაძველება ყოველთვის როდხ ამართლებს თავის დანიშნულებას. იგი ხშირად იწვევს პროდუქციის ტანიდებით ზედმეტად გამდიდრებას და ამცირებს კონდიციურ შეფერილობას. ჩვენი აზრით, საჭიროა მთელ რიგ შემთხვევებში ვაწარმოთ კასრებში ორწლიანი დაძველება ღვინის დაწიშვების კომბინირებული მეთოდის გამოყენების შემწეობით.

მეღვინეობის საწარმოთა მიერ ახალი ტექნოლოგიით გათვალისწინებული არ არის რესპუბლიკის მრავალი ადგილის (მეჯუდის, ატენის, არაგვის, ქსნის, თეძამის, ჩხერიმელას, ძირულის ხეობების) ნაზი ღვინოების მასალის უდიდესი რესურსების გამოყენება, რომლებიც საკუბაჟე ღვინოების გაკეთილშობილებისათვის



არის გამოსადეგი. ეს პირველ რიგში შეეხება ზემო ქართულსა და სამხრეთ ოსეთის, ზემო იმერეთის, გარე კახეთის და მთიანეთის ვენახების ზონას, რომლებიც იძლევიან საუკეთესო საკუპაჟე მასალებს ნაზი სუფრის ღვინის წარმოებისათვის.

საჭიროა შეიქნას ქართული მსუბუქი სუფრის ღვინოების ფართო ასპარეზი ენისელის, ხიდისთავის, თეზო-ოკამის, ჩიხის მიკრორაიონებში ჩინურის, თავკვერის, ოცხანური საფერავის, რქაწითელის ჯიშების ხარჯზე, რაც დააკმაყოფილებდა მომხმარებელთა სამართლიან მზარდ მოთხოვნილებას.

ქართული ორდინარული სუფრის ღვინოები ხშირად არატიპურიან. მომხმარებელი მას ნაკლებ პატივსა სცემს. ქართული ღვინო № 8 ხშირად ძლიერ დაშორებულია კახური ღვინის თავისებურებას; მას ჩაის ნაყენის ფერის ნაცვლად მოვარდისფრო ფერი აქვს. აუცილებლად უნდა აღვადგინოთ ჩვენი ქვეყნის სიამაყე—კარდანახის და გურჯაანის კახური ტიპის თეთრი სუფრის ღვინო.

ჩვენი აზრით, უკეთესი იქნებოდა, თუ ქართული სამარკო ღვინოები (წინანდალი, მუკუხანი, გურჯაანი, თელიანი, ტიბაანი და სხვ.) ჩამოისხმებოდა იქ, სადაც მათ სათანადო დაძველება და ტექნოლოგიური დამუშავება გაიარეს; ეს ღონისძიება, ერთი მხრივ, ვაზრდის მეღვინე სპეციალისტების პასუხისმგებლობას ღვინის ხარისხზე და, მეორე მხრივ, თავიდან ავიცილებთ იმ უარყოფითს შედეგებს, რომლებსაც ვხვდებით დასაძველებელი ღვინოების ტრანსპორტირების დროს, კერძოდ, ღვინო, რომელმაც გაიარა სამწლიანი დაძველება კასრებში, განივითარა დამახასიათებელი სიძველის ბუკეტი, გემო და შეფერვა, მეტად ნაზია და ტრანსპორტირებისას შესაძლებელია მან იოლად დაკარგოს მაღალი ქიმიური საგემოვნო თვისება. არის შემთხვევები, რომ ეს ღვინოები წინანდალში, მოსკოვში, რუჟევის ბაზებზე და სხვა ობიექტებზე ღია ცის ქვეშ აწყვია, გადატანა წარმოებს დიდი ტევადობის ჭურჭლით, რომელთა შევსება-გადაღების დროს ხდება დაჟანგვის პროცესები. ყოველივე ეს აუარესებს ღვინის ღირსებას. სწორედ ამით აიხსნება ის გარემოება, რომ „ქართული ღვინო № 1—წინანდალი“—წინანდალში სხვა არის, ხოლო მოსკოვში ჩამოსხმული სხვა.

მეღვინეობის დარგის მუშათა კვალიფიკაციის ასამაღლებლად მიზანშეწონილია სამწლიანი სკოლის დაარსება. აქ წარმოების



მუშები დაოსტატდებიან და დაეუფლებიან მეღვინეობის განვითარების თეორიულ და პრაქტიკულ საფუძვლებს.

გულისტკივილით უნდა აღინიშნოს, რომ ახალ ქარხნებში სათავსები საკმარისი არ არის. ამის გამო ყურძნის ტკბილის ალკოჰოლური დუღილი და ღვინოების დაყოვნება რეალიზაციამდე ღია ცის ქვეშ ხდება. ეს თავის მხრივ აუარესებს პროდუქციის ხარისხს. საწარმოთა სიმძლავრე ჯერ კიდევ ჩამორჩება ნედლეული ბაზის ზრდას. დროა ხელი მოვკიდოთ საკოლმეურნეო მარნების მშენებლობას.

ამ ბოლო დროს შემჩნეულია ღვინის ფალსიფიკაციის შემთხვევები. უღირსმა ადამიანებმა ხელი მოჰკიდეს ხელოვნური ღვინის დამზადების საქმეს და ჩირქს სცხებენ ქართული ღვინოების ღირსებას. აუცილებელია გადაჭრით გავაძლიეროთ ბრძოლა და ავლავდეთ ღვინის ფალსიფიკატორები. „ღვინო მარტო იმასა ჰქვიან, რაც მარტო ყურძნის წვენისაგან კეთდება“, — ამბობდა ილია ჭავჭავაძე.

სკკპ XXI ყრილობამ ჩვენს ქვეყანაში კომუნიზმის გაშლილი მშენებლობის დიადი პროგრამა დაგვისახა. ამ პროგრამის განხორციელებაში სერიოზული წვლილი უნდა შეიტანონ სოფლის მეურნეობის მუშაკებმა. კერძოდ, ჩვენმა მეღვინეებმა უნდა იზრუნონ ქართული ღვინოების ხარისხის გადაჭრით ამაღლებისათვის.

მივცეთ სამშობლოს საუკეთესო ხარისხის ქართული ღვინო!

გაზ. „კომუნისტი“, 1959 წ. 26 მარტი

რომ უზრო ჰარმონიული, არკობატილი იერო ქართული ღვინო

ნ. ხულხანიუზილი

დ. ნაცვლიუზილი

შებადობის, მევენახეობისა და მეღვი-
ნეობის ინსტიტუტის თელავის საცდელი
სადგურის დირექტორი

ტექნოლოგიის განყოფილების
გამგე

მსოფლიოში ძნელად თუ მოიძებნება ისეთი კუთხე, სადაც მრავალფეროვანი და მალალხარისხოვანი ღვინოების დაყენება შეიძლებოდა ისე, როგორც საქართველოში-

ქართველი ერის ისტორიული წარსული, მისი ყოფაცხოვრება, კულტურა, ზნე-ჩვეულებანი და ეკონომიკა მკიდროდ არის დაკავშირებული მევენახეობა-მეღვინეობასთან. ფართოდ გადაშლილი ვენახების მასივები, სამამულო ტექნიკით აღჭურვილი კეთილმოწყობილი ღვინის ქარხნები და სარდაფები დიდი პატრიოტული სიამაყის გრძნობებს იწვევს ჩვენში.

საქართველოში შეიღწლიანი გეგმით მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების საქმეში დიდი პერსპექტივებია დასახული. ვენახის ფართობი გაიზრდება 1,9-ჯერ, ყურძნის მოსავლიანობა — 2,2-ჯერ და ღვინის წარმოება — 2,5-ჯერ.

ქართველი ხალხის უდიდესი სიყვარული ვაზისა და ღვინისადმი, მისი პატრიოტული დარაზმულობა და კომუნისტური პარტიისა და საბჭოთა მთავრობის სისტემატური მზრუნველობა და დახმარება უდავოდ განაპირობებს ამ გრანდიოზული ამოცანების წარმატებით შესრულებას.

საქართველოს მევენახეობას წმინდა მეღვინეობის მიმართულება აქვს. ღვინო ამ დარგის პროდუქციაა. ამიტომ ყოველი გატარებული ღონისძიება უნდა ითვალისწინებდეს მისი ხარისხის დაცვისა და შემდგომი ამაღლების ამოცანას.

გულისტკივილით უნდა აღინიშნოს, რომ ეს საკითხი ყოველთვის არ არის აყვანილი პრინციპულ სინაღლებზე. როგორც ლენინის ხარისხისა და მეღვინეობის მიმართულების საფუძველი ვენახშივე წყდება. ჩვენი რესპუბლიკის სინამდვილეში ყურძნის მაღალი მოსავლიანობის გამოდევნება ისე, რომ უგულვებელყოფილ იქნას ლენინის ხარისხი, დიდად საზიანოა, ამ გზით დავკარგავთ ჩვენი ერის ისტორიულ და თანამედროვე სიამაყეს.

ცნობილი ვახდა, რომ უკანასკნელ პერიოდში ჩვენი რესპუბლიკის ღვინოებმა მრავალ საერთაშორისო, საკავშირო და რესპუბლიკურ დეგუსტაციაზე ჩვეული საპატიო ადგილი ვერ დაიკავა. განსაკუთრებით ვერ ისახელა თავი სუფრის თეთრმა და წითელმა ღვინოებმა, რომლითაც წინათ მრავალჯერ უამაყნია ჩვენს დედასამშობლოს.

ჩვენი რესპუბლიკის სამარკო და ორდინარულ ღვინოებს ფრიად განვითარებული გემოვნების მომხმარებლები ჰყავს. ხვანჭკარას, წინანდალს, ნაფარეულს, გურჯაანს, მუკუზანს და სხვა ღვინოებს საბჭოთა კავშირში იცნობენ. ამიტომ სავსებით მართალია პროფესორი გ. ბერიძე, როდესაც აღნიშნავს, რომ „ჩვენ მომხმარებელს ვაწვდით მეტად არამსგავს სხვადასხვა შინაარსის ღვინოებს“ და დასძენს, „ეს გარემოება [იწვევს ფართო მომხმარებლის დეზორიენტირებასო“.

ყოველი გამოშვებული ღვინის პარტია, [ორდინარული იქნება ის თუ სამარკო, უნდა იყოს დაახლოებით ერთგვაროვანი. ამისათვის კი საჭიროა კარგი ნიმუშების შენახვა, მათი ეტალონებად გამოყენება და კუპაჟების მასთან მიახლოება. ამიტომ გამოშვებულ უნდა იქნას ისეთი სამარკო და ორდინარული ღვინოები, რომ აკმაყოფილებდეს ფართო მომხმარებელთა მოთხოვნილებას.

დასნული ამოცანების მიღწევისათვის საჭიროდ მიგვაჩნია გატარდეს შემდეგი ღონისძიებანი:

ყურძენი თავიდანვე დაჯგუფდეს და გადამუშავდეს ზონების, მიკრორაიონებისა და ზოგჯერ ცალკეული მიკროუბნებისა და ადგილების მიხედვით, რათა ნედლეულმა ბუნკერამდე მიიღოს მიმართულება. ამ ამოცანის შესრულებისათვის უნდა გამოვიყენოთ მეცნიერული კვლევის ფართო მონაცემები, საკუთარი პრაქტიკული დაკვირვება და მდიდარი ისტორიული წარსული.



უნდა მოვახდინოთ ღვინის წარმოების სპეციალიზაცია, საშუალებას მოგვცემს უფრო სრულყოფილად გამოვიყენოთ ნიკა და მეცნიერული მიღწევები. გაუმართლებლად მიგვაჩნია ის მაგალითი, რომ შემავრებული-სადესერტო ღვინოები მზადდებოდეს ნაფარეულში, წინანდალში, მუკუხანში, ასევე მარტო კახური ღვინოები მზადდებოდეს ტიბაანში, წნორში და სხვ.

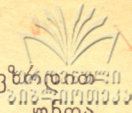
ლიკვიდირებულ უნდა იქნეს მეღვინე-ტექნოლოგთა ხშირი ცვალებადობა, პასუხისმგებელი ტექნოლოგი ერთი ადგილიდან მეორეზე გადაყვანილ უნდა იქნას მხოლოდ მაშინ, როდესაც ის მოამზადებს თავის შემცვლელს. ასევე ახლად კურსდამთავრებული მეღვინე-ტექნოლოგები გაგზავნილ არ უნდა იქნან დამოუკიდებელ სამუშაოზე მანამ, სანამ არ გაივლიან 3—5-წლიან წოთობას წინანდლის, კარდანახის, ვარციხის, გურჯაანის და სხვა წარმოებებში.

გადასინჯულ უნდა იქნას დებულება ქართული ღვინოების კონდიციებისა და ტექნოლოგიის შესახებ სპეციალისტთა ფართო მონაწილეობით.

პროფესორი გ. ბერიძე მართებულად აყენებს ღვინის დაძველების ხანგრძლივობის საკითხისადმი შემოქმედებითად მიდგომის ამოცანას. ამაში არ შეიძლება ვეყრდნობოდეთ ეგრეთ წოდებულ სტანდარტებს და ვიჩენდეთ კონსერვატიზმს. შეიძლება ითქვას, რომ ყველა წლის მოსავლის ევროპული ტიპის ღვინოების მიმართ არ შეიძლება გამოყენებულ იქნას სამწლიანი დაძველება. ასევე შეიძლება ითქვას ცალკეული ადგილისა და ვაზის ჯიშის ღვინოების მიმართაც.

ვერავინ ვერ უარყოფს, რომ ენისლისა და ნაფარეულის ღვინოები უფრო ადრე მწიფდება, ვიდრე გურჯაანისა და, თუ გნებავთ, წინანდლის ასეთივე ღვინოები. ასევე პრაქტიკამ დაგვანახვა, რომ 1945 და 1946 წლების მოსავლის ევროპული ტიპის ღვინოები მწიფდება ორ წელიწადში, მაგრამ 1944 და 1947 წლების მოსავლის ამავე ტიპის ღვინოებისათვის საჭირო ხდება სამწლიანი დაძველება.

ბუნებრივ მოვლენებთან ერთად ჩვენს ხელთ არის ღვინის ბიოქიმიისა და ტექნოლოგიის თანამედროვე მეცნიერული მეთოდები და თეორიული საფუძვლები. ყოველივე ამით ჩვენ შეგვიძლია ღვინის დამწიფების დაჩქარება ხარისხის ამაღლებასთან ერთად,



ამით კი შევამცირებთ დანახარჯებსა და დანაკარგებს, გავზარდით შრომის ნაყოფიერებას. სამარკო ღვინოების ჩამოსხმა უნდა ხდებოდეს დაძველების ადგილზე, რითაც აღმოვფხვრით გაუპიროვნებასა და უპასუხისმგებლობას, თავიდან ავიცილებთ ზედმეტ ხარჯებს, დანაკარგებს და შევინარჩუნებთ ძვირფას ტარას შემდგომი წლების ღვინოების გამოსაყვანად.

შეუსაბამოდ მიგვაჩნია ყურძნის პირველადი გადამუშავება ვაწარმოოთ იქ, სადაც ხდება ღვინის დამწიფება-დაძველება და ჩამოსხმა. პრაქტიკით დადასტურებულია, რომ რაგინდ გულისყურიანი ტექნოლოგიც უნდა მუშაობდეს წარმოებაში, რთვლის პერიოდში მაინც სუსტდება ყურადღება საძველებელი ღვინოებისადმი. მეღვინეობის პირველადს საწარმოებში განსაკუთრებული ყურადღებით უნდა მოვეკიდოთ ღვინო-მასალების ბუნების შესწავლას, მათს მიზანშეწონილ დაჯგუფებას და ტექნოლოგიური დაბუშავებისას მივუდგეთ დიფერენცირებულად.

პირველად ტექნოლოგიურ მანიპულაციათა მიზანშეწონილი გატარება ერთ-ერთი ფაქტორია ღვინის ხარისხიანობის საქმეში. სწორედ პირველად ტექნოლოგიაში დაშვებულ შეცდომებს უნდა მიეწეროს ისეთი მოვლენა, როდესაც „წინანდალი № 1“ ჩამოსხმის შემდეგ აიძვრა და მიზეზების რკვევისას მასში აღმოჩნდა საფუვრის გააქტივებული ორგანიზმები.

ისტორიულად ცნობილი ადგილებიდან, ან ახლად გამოვლინებული მიკროუბნებიდან გულდასმით უნდა შევარჩიოთ და დავკრიფოთ ყურძენი, გადავამუშაოთ ტექნოლოგიურ მანიპულაციათა ზუსტად დაცვით და შევქმნათ უნიკალური ღვინოების ნიმუშები. ამით არა მარტო ვისახელებთ თავს მრავალ საერთაშორისო დეგუსტაციაზე, არამედ მათ გამოვიყენებთ ქართული ღვინოების ხარისხის ამაღლებისათვის.

ორდინარული ღვინოებისათვის უნდა შეიქმნას სპეციალიზებული ქარხნები, რომლებიც აღიჭურვება საჭირო მანქანადანადგარებით და დიდი ტევადობის საკუბაჟე ბუტების კომპლექსით (5.000 ჰექტოლიტრი). ასეთ წარმოებაში შესაძლებელი გახდება მაქსიმალური დატვირთვით მუშაობა, ღვინის დამუშავებისა და გამოშვების დახურულ-ნაკადური მეთოდის დანერგვა, ავტომატიზაციის განხორციელება და, რაც მთავარია, ღვინის ერთგვარობის დაცვა და მისი ხარისხის შემდგომი ამაღლება.

ამა თუ იმ წლის მოსაგლის, ვაზის ჯიშის თუ კუბაჯის სახეობის
და ორდინარული ღვინის საუკეთესო ეგზემპლარები უნდა ჩამო-
ისხას განსაზღვრული ოდენობით და შენახულ იქნას ადგილებზე.
ამ ნიმუშებზე დაკვირვება მოგვცემს მეცნიერულ გაგებას და სა-
თანადო საფუძვლებს მუშაობის შემდგომი გაუმჯობესებისათვის,
აგრეთვე დაგვეხმარება კადრების აღზრდის საქმეში.

საქართველოში მევენახეობა-მელვინეობის დარგის მრავალი გა-
მოჩენილი მუშაკია, საკმაოდ ძლიერია ამ დარგის სამეცნიერო ძა-
ლები. პროფესორ გ. ბერიძის მიერ ამოცანის პრინციპულ სიმაღ-
ლეზე დაყენება და „კომუნისტის“ რედაქციის მოწოდება ფრიად
სასარგებლო მოვლენაა ამ დარგის ხარისხობრივი მაჩვენებლების
ჯეროვან სიმაღლეზე აყვანის საქმეში. ჩვენ ვაყენებთ ზემოთ ჩა-
მოთვლილ წინადადებებს და ვფიქრობთ, რომ ამით უფრო ჰარმო-
ნიულს, არომატულს გავხდით ქართულ ღვინოებს.

გაზ. „კომუნისტი“ 1959 წ. 8 აპრილი



მეტი და მაღალხარისხოვანი ქართული ღვინო საფუძვლად

ა. ღვინო

საქართველოს კპ გურჯაანის რაიკომის
პირველი მდივანი

ჩვენი რაიონის სოფლის მეურნეობის მუშაკთა დიდი ინტერესი გამოიწვია პროფესორ გ. ბერიძის წერილმა „სახელგანთქმული ქართული ღვინის მარკისა და ღირსებისათვის“, რომელიც გამოქვეყნებულია გაზეთ „კომუნისტის“ მიმდინარე წლის 26 მარტის ნომერში. გურჯაანელი მევენახეები და მეღვინეები მუშაობენ რა მშობლიური კომუნისტური პარტიის რიგგარეშე XXI ყრილობის ისტორიული გადაწყვეტილებების განუხრელად შესრულებისათვის, ყოველი ღონისძიებით ცდილობენ მევენახეობიდან მიღებული პროდუქციის რაოდენობრივ ზრდასთან ერთად მიაღწიონ მისი ხარისხობრივი მაჩვენებლების ამაღლებასაც, მისცენ საბჭოთა ხალხს მეტი და მაღალხარისხოვანი ღვინო.

პროფესორი გ. ბერიძე თავის წერილში ბევრ სასარგებლო და საინტერესო მოსაზრებას აყენებს ღვინის ხარისხის შემდგომი გაუმჯობესებისათვის. ის აზრი, რომ ღვინო სადაც ძველდება [მისი ჩამოსხმაც იქვე უნდა წარმოებდეს, სწორი და სასარგებლოა.

გურჯაანის რაიონის სოფლის მეურნეობის მშრომელები და მათ შორის მევენახეობა-მეღვინეობის სპეციალისტები ყოველთვის გულმოდგინედ სწავლობენ და პრაქტიკულადაც იყენებენ მეცნიერთა რჩევა-დარიგებას. მნიშვნელოვანწილად ამან განაპირობა რაიონში უკანასკნელი წლების მანძილზე მოპოვებული წარმატებანი. მაგრამ ამჯერად პროფესორ გ. ბერიძის წერილში გამოთქმულ ზოგიერთ მოსაზრებას ვერ გავიზიარებთ. ამას ვამბობთ ჩვენი მევენახეებისა და მეღვინეების მრავალი წლის პრაქტიკული გამოცდილების საფუძველზე.

პირველ რიგში გვინდა შევეხოთ იმ საკითხს, თუ სად უმჯობესი გავაშენოთ ვენახები, ცივკომბორის მთის კალთებზე ურწყავ ნაკვეთებში თუ ალაზნის ველის სარწყავ ზონაში? ფერდობებზე გაშენებული ვენახები მართლაც ყველაზე მაღალხარისხოვან პროდუქციას იძლევა, მაგრამ ვფიქრობთ ამასთან ერთად გასათვალისწინებელია შემდეგი გარემოება: ავიღოთ თუნდაც კახეთის და, კერძოდ გურჯაანის რაიონის მაგალითი. ჯერ-ერთი, სავენახედ ვარგისი ფერდობები ძირითადად ათვისებულია: ამასთან ასეთ ადგილებზე გაშენებული ვენახის დამუშავება ძნელდება, რადგან საამისო იარაღ-მანქანები ჯერჯერობით ნაკლები გვაქვს.

ამით იმის თქმა როდი გვინდა, რომ პროდუქციის ხარისხობრივ მაჩვენებელს ნაკლები მნიშვნელობა ჰქონდეს. მეცნიერებისაგან სწორედ იმას მოვითხოვთ, რომ შეიმუშაონ უფრო ეფექტიანი ღონისძიებანი დაბლობ და სარწყავ ადგილებში მაღალხარისხოვანი ყურძნის მოყვანის უზრუნველყოფისათვის. კონკრეტულად რომ ვთქვათ, საჭიროა ჩვენი რაიონის დაბლობ ზოლში, კერძოდ სოფელ ჩუმლაყიდან სოფელ კარდანახამდე, გაუმჯობესდეს ნიადაგის სტრუქტურა და მოსცილდეს მას გრუნტის წყლები. რაც შეეხება ვენახების რწყვას, ეს ჩვენ ერთ-ერთ აუცილებელ და დიდად სასარგებლო აგროტექნიკურ ღონისძიებად მიგვაჩნია, თუ იგი გამოყენებულ იქნება გარკვეულ პერიოდებში, სახელდობრ, ყურძნის სიმწიფეში შესვლამდე, როცა ნიადაგი წყლის სიმცირეს განიცდის.

დასახულია ამოცანა, რომ საქართველოში შეიღწეოდეს ბოლოსათვის ყურძნის მოსავალი გაიზარდოს 2,2-ჯერ. მევენახეობის ძირითადი რაიონები კახეთში საკმაოდ გვალვიანია, და თუ არახელოვნური რწყვით, სხვა რა ხელმისაწვდომი ღონისძიებით შეგვიძლია ყურძნის მოსავლიანობის გადიდება? უფრო მეტიც, მევენახეები მოითხოვენ კიდევ უფრო გაფართოვდეს სარწყავი ქსელი, და ეს მოთხოვნა სამართლიანია. კაჭრეთის ზონის საკმაოდ დიდი სავარგულები, რომლებიც ახლა ჩვენს რაიონში შედის, სავენახედ საუკეთესოა, თუ მორწყვის საშუალება გვექნება. ამ ზონაში მევენახეობის ჩამორჩენას პირველ რიგში სწორედ მცირე ნალექები და ხშირი გვალვები იწვევს.

პროფესორი გ. ბერიძე თავის წერილში ამბობს: „ვაზი ძლიერი დატვირთვის დროს ყურძნის მტევნის შემადგენელ ნაწილებში მთრიმლავ ნივთიერებათა ოდენობა ჭარბია, რაც თავის მხრივ



უარყოფით გავლენას ახდენს ღვინის ტიპიურობაზე“. ჩვენ არ გვეპარება ამ აზრის ჭეშმარიტებაში, რაც მეცნიერული კვლევით არის დადასტურებული. მაგრამ ამ აზრს შემდგომი განვითარება ესაჭიროება, რათა ხელი არ ავიღოთ ვაზის მაღალ დატვირთვაზე, რაც ყურძნის მოსავლიანობის ზრდის ერთ-ერთ მძლავრ საშუალებას წარმოადგენს. აუცილებელია მეცნიერები დაინტერესდნენ და გადაჭრან ის საკითხიც, თუ როგორ შეიძლება მაღალხარისხოვანი ყურძნის მიღება ვაზის მაღალი დატვირთვის პირობებში.

ცნობილია, რომ ველისციხის ზონა დღემდე ითვლებოდა დაბალი ხარისხის ღვინომასალის მომცემ მიკრორაიონად და მეღვინეები ურჩევდნენ ამ ღვინოების გამოყენებას საკონიაკე სპირტის გამოსახდელად. უკანასკნელ წლებში ველისციხის ღვინის ქარხანაში მზადდება საუკეთესო ხარისხის № 3 და № 23 ღვინომასალა, რომელიც მშრომელთა საერთო მოწონებას იწვევს. ამასთან ეს ღვინო მიღებულია სოფელ ველისციხის კოლმეურნეობათა იმ სარწყავი ვენახების ყურძნიდან, რომლებმაც ჰექტარზე მეტად დიდი მოსავალი მოგვცეს. აქედან ცხადი ხდება, რომ ღვინის ხარისხი დიდად არის დამოკიდებული თვით მეღვინეზე, რომელიც დაინტერესებული უნდა იყოს მაღალი ხარისხის ღვინის დაყენებით.

სელექციონერების მიერ დღემდე გაწეულმა მუშაობამ ავადმყოფობათა გამძლე ვაზის ჯიშების შექმნისათვის ჯერ კიდევ სასურველ შედეგს ვერ მიაღწია. კარგი იქნება, რომ მეცნიერები გააძლიერებდნენ მუშაობას ვაზის არსებული ჯიშების სრულყოფისა და დაავადებათა წინააღმდეგ ბრძოლის ეფექტურ ღონისძიებათა შემუშავებისათვის. რატომ არ შეიძლება ერთი წამლობით დაავადებებისა და მავნებლების — კერძოდ ყურძნის ჭიის საზიანო მოქმედების აღკვეთა? ამასთანავე ვფიქრობთ, რომ ძლიერი დატვირთვის შემთხვევაში სასუქების გამოყენების მტკიცე რეჟიმთან ერთად აუცილებელია ვაზს მიეცეს მაღალი შტამბი, გაიშვას ოთხწვერ შპალერზე მაინც, განსაკუთრებული გულისყურით ჩატარდეს წამლობა და მწვანე ოპერაციები, რათა ვეგეტაციის მთელ პერიოდში ნცენარეს ჰქონდეს აერაციისა და მზის სხივებით სარგებლობის საუკეთესო პირობები, არ გაუჩნდეს დაავადებანი და არ დააზიანოს მავნებლებმა.

ამ მხრივ ჩვენს რაიონში უკვე აქვს ერთგვარი გამოცდილება

სოფელ შრომის სტალინის სახელობის კოლმეურნეობის კომუნის
ტური შრომის ბრიგადას, რომელსაც მ. მარჩილაშვილი ხელმძღვანელობს. ამ გამოცდილებას რაიონის სხვა კოლმეურნეობებშიც
ვწერავთ. ვაზის ძლიერი დატვირთვისას ყურძნის მაღალ ხარის-
ხსაც თუ მივალწიეთ, რაც სავსებით შესაძლებელია, რით იქნება
მისგან დაყენებული ღვინო სხვა ღვინოებზე ნაკლები?

უდავოა, რომ ღვინის ხარისხისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს
იმას, თუ როგორ და რა პირობებში მოეწყობა ყურძნის გადამუ-
შავება, აგრეთვე ღვინომასალის დამუშავება. ყურძენი უნდა იკრი-
ფებოდეს ცალ-ცალკე. ცალკე მაღალი ხარისხისა და ცალკე წმედა-
რებით დაბალი ხარისხისა, რასაც, სიმართლე რომ ითქვას, დღემ-
დე საჭირო ყურადღებას არ ვაქცევთ. ჩვენი აზრით, დაავადებული
მტევნები არ უნდა გადამუშავდეს ღვინომასალისათვის, ისინი შე-
იძლება გამოვიყენოთ ნედლი სპირტის დასამზადებლად, ხოლო
შეღარებით ნაკლებმაქრიანი ყურძნიდან შეიძლება დავამზადოთ
მაღალხარისხოვანი ყურძნის წვენი, რომელიც უაღრესად სასარ-
გებლოა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის. ამ საფუძველზე ჩვენ
დავასკვნით, რომ ყურძნიდან უნდა მივიღოთ არაერთი სახის,
არამედ მრავალი სახის პროდუქცია. ყურძნის წარმოების გადიდე-
ბის საშუალებანი ხელიდან არ უნდა გავუშვათ.

ამასთან ყურძნის საკრეფად ჯერ კიდევ ბევრგან იყენებენ ლი-
თონის ჭურჭელს, რაც უარყოფითად მოქმედებს პროდუქციის ხა-
რისხზე. ყურძნის გადამუშავებაც კი ხდება ისეთი მანქანებით,
რომლებსაც შავი ლითონის დეტალები აქვს. აგრეთვე სასარგებ-
ლო იქნება, თუ ხმარებიდან გამოვა რკინა-ბეტონის ბუტები. სა-
ჭიროა რკინა-ბეტონის ნაცვლად მასობრივად დამზადდეს მომი-
ნანქრებული აუზები, უჟანგავი ნივთიერებებით დაიფაროს აგრეთ-
ვე ტექნიკური დანადგარები. მტკივნეულად დგას აგრეთვე ღვინის
ქარხნებში სათავსების საკითხი. ტბილის დუღილი და ღვინომა-
სალის შენახვა მეტწილად ღია ცის ქვეშ ხდება, სადაც ძნელდება
ტემპერატურის დაცვა და თანაც ადგილი აქვს დიდ დანაკარგებს.
უკანასკნელ წლებში მეღვინეები გაიტაცა ღვინის გამოსავლანო-
ბის მაღალმა პროცენტმა. ქარხნებს ეძლევათ გეგმა—მიიღონ 69—70
პროცენტი ღვინო, რაც უარყოფით გავლენას ახდენს ღვინის ხა-
რისხზე. გეგმის შესრულებისათვის ქარხანა იძულებული ხდება
ზედმეტად გამოქაჩოს კაპიტალი და ღირებულებაც კი, ყოველივე ამას ზიანი





მოაქვს ხარისხოვანი მეღვინეობისათვის. ქაჭასა და ლექში ზღვიან ლილი სპირტის მიღება ხომ მათი გამოხდით შეიძლება. ამგვარ ხელმწიფოს დანაკარგები არ ექნება.

ქართული ღვინოების ტექნოლოგია, რომელიც უცვლელად რჩება როგორც შაბლონი, შემუშავებულია დიდი ხნის წინათ. ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების მიზნით საჭიროა საკვლევე დაწესებულებებმა ხელი მოჰკიდონ ღვინის ტექნოლოგიის შემდგომ სრულყოფას. ნაყოფის გადამუშავების დროს ზოგჯერ სხვადასხვა ხარისხის ყურძენი ერთ ბუნკერში იყრება, რაც უარყოფითად მოქმედებს ამა თუ იმ მარკის ღვინოზე.

მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის მუშაკთა ვალია დაიცვან და კიდევ უფრო გააუმჯობესონ ღვინის მარკა და ღირსება. ყოველ შესაძლო შემთხვევაში შექმნან ახალი მარკის ღვინოები. მაგრამ, ჩვენი აზრით, მარკების სიმრავლით მეტისმეტი გატაცებაც არ ივარგებს.

აი ძირითადად ის საკითხები, რომელთა გადაჭრა, ჩვენი აზრით, სხვა ღონისძიებებთან ერთად მნიშვნელოვნად შეუწყობს ხელს ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებას.

გურჯაანის რაიონის მევენახეები და მეღვინეები ძალღონეს არ დაზოგავენ იმისათვის, რომ განუხრელად შეასრულონ პარტიის მიერ მათ წინაშე დასახული ამოცანა — სამშობლოს მისცენ საუკეთესო ხარისხის და ამასთან რაც შეიძლება მეტი ქართული ღვინო.

გაზ. „კომუნისტი“, 1959 წ. 9 აპრილი.



აღვადგინოთ ნამდვილი, კახური ტიპის ღვინოები

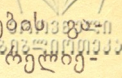
დ. გიაშვილი

მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის უფროსი მეცნიერი თანამშრომელი

საქართველო მაღალხარისხოვანი ღვინოებით განთქმული მხარეა. მის მაღლიან კუთხეებში—კახეთში, იმერეთში, ქართლში, რაჭაში და სხვაგან ჩვენს სახელოვან წინაპრებს შეუქმნიათ და ჩამოუყალიბებიათ ურთიერთისაგან განსხვავებული, მეტად თავისებური უნიკალური ღვინის ტიპები—კახური, იმერული, ატენური, ხვანჭკარა და სხვა, რომელთა ბადალი მსოფლიოში არ მოიპოვება. ამ ღვინოების ორიგინალობა შედგება არა მარტო ვაზის ჯიშის და ვენახების ბუნებრივ-ეკოლოგიური ფაქტორების თავისებურებისა, არამედ ყველა ამ ფაქტორის ურთიერთკავშირისა ღვინოების სპეციფიკურ ტექნოლოგიასთან.

კახური ტიპის როგორც თეთრი, ისე წითელი ღვინოები მსოფლიოში არსებულ სხვა ტიპის სუფრის ღვინოებთან შედარებით უფრო კალორიულია, ყუათიანია, ესე იგი უფრო მდიდარია ძირითადი საკვები და საგემოვნო ელემენტების მხრივ—ალკოჰოლით, ექსტრაქტით, მინერალური ნივთიერებებით, ვიტამინებით. იგი მდიდარია აგრეთვე მადის აღმძვრელი სურნელოვანი ნივთიერებებით.

კახური ტიპის ღვინოების ეს თავისებურებანი განპირობებულია სპეციფიკური ტექნოლოგიით, რომლის უმთავრესი მოთხოვნა ვენახების ადგილმდებარეობით და ყურძნის სიმწიფით იწყებოდა. ძველად კახეთში ვენახები ძირითადად მთის კალთებზე იყო გაშენებული. აქ ვაზი ძირითადად საკვებს იღებდა ნეშომპალა-კარბონატული და სხვადასხვა სახეობის ტყის ყავისფერი, ჩონჩხიანი, თიხნარი და კირნარი ნიადაგებიდან, რომლებიც შექმნილია ხში-



რად დასერილი მთების (ცივგომბორის, კავკასიონის) ხეველებსა და მონატანებით. ვენახების მდებარეობის, მათი ნიადაგების, რელიეფის, ექსპოზიციითა და მიკროკლიმატის თავისებურებები, შერწყმული ვაზის ჯიშის ბიოლოგიურ და სამეურნეო ნიშანთვისებებთან, ყველა ამ ფაქტორის კომპლექსური მოქმედება მცენარეზე განაპირობებდა ყურძნის როგორც საღვინე მასალის მაღალ ხარისხს. განთქმული მიკროუბნები—კარდანახის ახოები და წარაფები, ბაკურციხის უროები, გორიელები და კაბახები, კოლაგის ქუდური და სიბაძიანი, ახაშნის ფაფრის მინდვრები, წინანდლის გრძელმინდვრები და მრავალი სხვა დღესაც გვაძლევს ზემოთქმულის ნათელ დადასტურებას.

აი ასეთი მდებარეობის ვენახებში ყურძენი—საფერავი, რქაწითელი, მწვანე, ხიხვი იკრიფებოდა სრული სიმწიფისა და გადამწიფების პერიოდში. ამჟამად არსებული შაქრის განსაზღვრის საშუალებანი წინათ თუმცა არ არსებობდა, მაგრამ კახელმა გლეხმა მშვენივრად იცოდა რთველის დროის განსაზღვრა. „ყურძენს რომ გაქყლეთ, ღუდკო (წებოვნება) უნდა გაუშვას. თითი თითს უნდა ეკრობოდესო“,—ამბობს ძველი თქმულება.

ცნობილია, რომ საქართველოში ძველად ვენახები დიდ ფართობებზე იყო გაშენებული. მაგრამ მთელი რიგი მიზეზების გამო ეს ფართობები მკვეთრად შემცირდა ამ დარგის აღორძინება იწყება საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებისთანავე. მაგრამ ამ აღორძინებას განსაკუთრებით აღრინდელ პირველ პერიოდში დიდი ნაკლოვანებები ჰქონდა, ვენახების გაშენების დროს ხშირად უგულვებელყოფილი იყო ხარისხოვანი მეღვინეობის მოთხოვნები. მთელ რიგ შემთხვევებში გათვალისწინებული არ იყო ისტორიული ცოდნა-გამოცდილება სავენახე ფართობების შერჩევაში. კახეთში ფერდობების ათვისებას ყურადღება აღარ ექცეოდა.

ქართული ღვინის ხარისხის ინტერესები მოხიბოვს, რომ სავენახე ადგილების შერჩევას ჯეროვანი ყურადღება მიექცეს.

შემდეგი საკითხია ყურძნის ტექნიკური სიმწიფის დაცვა და ღვინის ტიპების მიხედვით რთვლის ვადების სწორად დადგენა.

კახური ტიპის ღვინოებისათვის ეს პრობლემა იმის შემდეგ გაძნელდა, როცა კახეთში ევროპული ტიპის ღვინომასალების დამზადება დაიწყო. ღვინის ეს ორი ტიპი შინაარსით და შემადგენლობით ერთმანეთისაგან ძირეულად განსხვავდება. ევროპული

ტიპის ღვინო უფრო ნაზია, მაღალმეჟიანი, ნაკლებენერგეული მსუბუქი. იგი მოითხოვს 18-21 პროცენტ შაქრიანობის და ღვინოში 6-8 გრამ მეჟიანობის ტკბილის შემცველ ყურძენს. კახური ტიპის სამარკო ღვინოებისათვის კი საჭიროა სრული სიმწიფის, ან ოდნავ დაჩაბიჩებული 21-24 პროცენტი შაქრიანობის, შედარებით დაბალმეჟიანი ყურძენი. კახეთში რთველი იწყება ევროპული ტიპის ღვინოების მოთხოვნების მიხედვით, ესე იგი 18 პროცენტი შაქრიანობის დროს. ეს სასიგნალო ხდება მეღვინეობის ყველა რაიონისათვის და ყურძნის კრეფა მასობრივად ჩაიდება. დანაკარგების შემცირებისა და რაოდენობრივი გეგმის შესრულების მიზნით ცდილობენ რთველის რაც შეიძლება მოკლე ვადაში დამთავრებას, და ვენახების უმეტესობა ისე იკრიფება, რომ ყურძენი ხშირად კახური ტიპისათვის საჭირო საწყის სიმწიფესაც ვერ აღწევს. ეს გარემოება გახდა ძირითადი მიზეზი ცნობილი კახური ტიპის მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინოების „რქაწითელის“ და „საფერავის“ მოსპობისა.

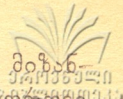
ევროპული ტიპის სამარკო ღვინოები, ცხადია, კახეთში უნდა დავამზადოთ, რადგან ამ ღვინოებმა მსოფლიო აღიარება დაიმსახურეს. მაგრამ არ უნდა დავკარგოთ ჩვენი ეროვნული სასმელებიც, რომლებმაც უფრო ადრე მოიხვეჭეს სახელი. ამისათვის საჭიროა ღვინის ტიპების მიხედვით ვენახების დაზონალეობა. მართლაც, კახეთის ვენახები და სავენახე ადგილების უმეტესობა თავიანთი მდებარეობის, ნიადაგების, მიკროკლიმატის და სხვა ფაქტორების თავისებურებებით ადვილად ექვემდებარებიან დაზონალეობის პრინციპს: მთისპირა ზედა ზონა ძირითადი ბაზაა ევროპული ტიპისათვის, შუა ზონა—კახური ტიპის ღვინოებისათვის, ხოლო ქვედა ზონა—საკუბაჟე და ორდინარული მასალებისათვის. ყურძნის ტექნიკური სიმწიფის დაცვა და რთველის განსხვავებულ ვადებში ჩატარებაც სწორედ ამ ზონების მიხედვით უნდა წარმოებდეს.

კახური ტიპის ქმებული საფერავი, რომელიც სამკურნალო ღვინოს წარმოადგენდა, აღარ გვაქვს იმიტომ, რომ ამ ჯიშის გაშენებას სათანადო ყურადღება არ ექცევა და, რაც მთავარია, შემორჩენილი ვენახები კახური ტიპისათვის არ მწიფდებიან. ქართული წითელი ღვინო № 5, თუმცა აკმაყოფილებს ორდინარული ღვინოების მოთხოვნებს, მაგრამ ვერ ასახავს მისი წინაპრის—კახური

„საფერავის“ თვისებებს. ის უფრო თხელია, ნაკლებენერგეული მცირე ექსტრაქტოვნებისა და არასრულ შინაარსიანია. საფერავის საგან ამჟამად მზადდება მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის „მუკუზანი № 4“, ბუნებრივად ტკბილი „ქინძმარაული“ და „ახაშენი“. ეს კარგია, მაგრამ ქართული ეროვნული, ეგრეთ წოდებული ფაფისებური კახური ტიპის „საფერავი“ დაკარგვის ღირსი არ იყო და ის აუცილებლად უნდა აღვადგინოთ.

ღონისძიებათა ძირითადი საკითხია აგრეთვე კახური ტიპის თეთრი ღვინის დაყენების ყველა წესის ზუსტად დაცვა.

თუმცა სამარკო ღვინო № 12 „ტიბაანი“ და ორდინარული ქართული ღვინო № 8 კახურ ტიპად მიგვაჩნია, მაგრამ ნამდვილ ტიპიურობას ისინი საკმაოდ დაცილებული არიან. ამის ძირითადი მიზეზი კი ჭაჭის დაჟანგვის ანუ ფერმენტაციის უგულვებელყოფაა. საქმე ის არის, რომ ყურძნის მექანიკური ნაწილი—კლერტი, ჩენჩო და წიპწა, რომლებიც მონაწილეობენ კახური ტიპის თეთრი ღვინის ფორმირებაში, ტკბილთან შედარებით უფრო მეტ გუნდილოვან ნივთიერებებს შეიცავს. დუღილისა და ჭაჭაზე დგომის პერიოდში ეს ნივთიერებანი ღვინოში გადადიან და, დადებით თვისებებთან ერთად ღვინოს სიმწკლარტეს და სიუხემეს აძლევენ. ამ ნაკლის გამოსწორებისთვის ჩვენმა წინაპრებმა გამონახეს მეტად გონებამახვილური ტექნოლოგიური პროცესი—დაწურული ჭაჭის წინასწარ დაჟანგვა და ამგვარად მიმატება ტკბილში. დაკვირვებებმა ცხადყო, რომ დაჟანგულ ჭაჭაზე დაყენებული ღვინო საკონტროლოსთან შედარებით უფრო მუქია, ექსტრაქტოვანია, რბილი და ჰარმონულია. ამ პროცესის ქიმიური არსის და ცდების შედეგების განმარტება შორს წაგვიყვანდა; თვალსაჩინოებისათვის მოვიყვანთ მხოლოდ ერთს არაპირდაპირ მაგალითს: ცნობილია, რომ კომში დაკრფვისას საკმაოდ მწკლარტეა, მაგრამ თუ მას დავბეჯავთ, იგი მუქდება და გემოც მოტკბო, რბილი უხდება. დაბეჯის დროს აქაც ჭაჭის დაჟანგვის მსგავსი პროცესი ხდება: ნაყოფის ქსოვილი ირღვევა, ჰაერთან კონტაქტში რბილობი და წვენი იჟანგება და გემოც უმჯობესდება. ამჟამად არსებული კახური ტიპის ღვინოები საკმაოდ ძელგი და უხეშია, რადგან დაყენების დროს ჭაჭის ფერმენტაციას არ აწარმოებენ. ყურძენი, დაჭყლეტისთანავე ტკბილიან-ჭაჭიანად სადღურად ერთად მიდის და ღვინოც მწკლარტე გემოსი დგება. საქმე გაიოლდა, მაგრამ პროდუქციის



ხარისხი გაუარესდა. შეიძლება დაისვას კითხვა: რამდენად მიზანშეწონილი იქნება ჭაჭის დასაქანგავად წარმოების თანამედროვე პირობებში ნაგების შემოღება, ანდა არსებობს თუ არა ნავის შემცველი სხვა რომელიმე ღონისძიება?

ამ კითხვაზე შეიძლება დადებითი პასუხის გაცემა. 1945-1948 წლებში „სამტრესტის“ მუკუხნის, გურჯაანის და კარდანახის ღვინის ქარხნებში ჩატარებული ექსპერიმენტების საფუძველზე, ჩვენს მიერ შემუშავებულია კახური ტიპის თეთრი მაღალხარისხოვანი ღვინის დაყენების ტექნოლოგიური სქემა, რომელიც კარგი შედეგებით აღინიშნა. ამ სქემის მიხედვით ძირითადი პროცესები შემდეგი თანმიმდევრობით სრულდება: სათანადოდ მომწიფებული მაღალხარისხოვანი ყურძენი იჭყლიტება ფულოტუმბოთი ან უბრალო საჭყლეტი მანქანით. კლერტიანი ღურღო ტარდება კალათიან წნეხებში—„ტრიპლექსში“, „დუპლექსში“ და სხვ. დაწნეხილი ჭაჭა ხის ბაქანზე გაშლილი 6-8 საათის განმავლობაში იჟანგება და ემატება ქვევრებში მოთავსებულ ოდნავ სულფიტირებულ ტკბილს. დუღილი წარმოებს შერჩეული საფუერებით. ხშირი დარევის პირობებში. ღვინო ჭაჭაზე რჩება სრულ დაწმენდამდე, რაც იანვრის ბოლომდე გრძელდება.

არის პროფ. გ. ბერიძის მიერ შემუშავებული სქემა, რომლის ძირითადი რგოლები შემდეგია: შესაფერი სიმწიფისა და ხარისხის ყურძენი მუშავდება ფულოტუმბოში. ღურღო ჯერ კალათიან წნეხში ტარდება, ხოლო შემდეგ იწნეხება უწყვეტი მოქმედების მობილის სისტემის წნეხში. თითქმის მშრალ მდგომარეობამდე მისული ჭაჭა, წინასწარ დაქუცმაცებულ კლერტთან ერთად თავსდება სპეციალურ საფერმენტაციო კამერაში და 4-5 საათის ფერმენტაციის შემდეგ, დაწრეტილ ტკბილს ემატება. ღვინო ჭაჭაზე რჩება მარტამდე.

კახური ტიპის ღვინოების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის საჭიროა მთელი რიგი სხვა ღონისძიებებიც, რომლებსაც აქვერ შევეხებით. ჩვენი აზრით, დაყენებული საკითხები უფრო პრინციპულია და მათი შესრულებაც ერთგვარ სიძნელებთან არის დაკავშირებული. ეს სიძნელებები უნდა გადავლახოთ და სულ მალე აღვადგინოთ ჩვენი ეროვნული მშვენება—ნაწდვილი კახური ტიპის სანაქებო ღვინოები.

ასეთია ჩვენი აზრი

ბ. ზაფრინლაშვილი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა
კანდიდატი

კ. კინწუკაშვილი

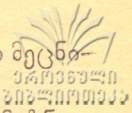
ტექნიკურ მეცნიერებათა
კანდიდატი

ცნობილია, რომ ღვინის ხარისხი დამოკიდებულია ვაზის ჯიშზე და იმ გარემო პირობებზე, რომლებშიაც იგი იზრდება. გარდა ამისა, ყურძნის გადამუშავებისა და ღვინის დაყენების ტექნოლოგიური წესი ავლინებს ჯიშიდან ამა თუ იმ ღვინის ტიპის მიღების შესაძლებლობას.

მიუხედავად იმისა, რომ ჩვენი რაიონების პირობებში შესაძლებელია მივიღოთ ყურძნის უხვი და ხარისხობრივი მოსავალი, ამ შესაძლებლობას ზოგიერთი კოლმეურნეობა და საბჭოთა მეურნეობა ჯერ კიდევ ვერ იყენებს.

დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის რაიონების მთელ რიგ კოლმეურნეობებში ყურძნის დაბალი მოსავლის ერთ-ერთი მიზეზია ვენახის სიმეჩხრე, რაც ზოგიერთ ნაკვეთზე 30 და მეტ პროცენტს აღწევს. სიმეჩხრის გამომწვევი მიზეზები მრავალია, მაგრამ ჩვენს პირობებში მთავარ მიზეზად უხარისხო ნერგის დარგვა უნდა ჩაითვალოს.

მიმდინარე შვიდწლედში ვენახების ფართობები ორჯერ და მეტად გაიზრდება, რაც მოითხოვს შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დიდ საჭიროებას. ამ მხრივ ჩვენთან ყველაფერი რიგზე როდია. გარდა სავენახე ნიადაგის მომზადებისა, ვენახში სამუშაოები ხელით სრულდება, ვენახების უმეტეს ნაწილში მწკრივთაშორის დატოვებულია 1,5 მეტრი, რადგან ფართობის ერთეულზე მცენარეთა მეტი რაოდენობა (გარკვეულ ზღვრამდე) ყურძნის ნეტ მოსავალს იძლევა. ეს შეუძლებელს ხდის არსებული ტრაქტორების გამოყენებას. ხოლო ფერდობებზე გაშენებულ ვე-



ნახებში სამუშაოთა მექანიზაციაზე შეიძლება ითქვას ჩვენი მეცნიერი მექანიზატორები ნაკლებად ფიქრობენ და ზრუნავენ.

ამ ბოლო ხანებში მექანიზმების ფართოდ გამოყენების მიზნით ზოგიერთ რაიონში დაიწყეს ვენახების გაშენება დაბლობ და ვაკე ადგილებზე. ჩვენი აზრით, ამას სერიოზული ყურადღება უნდა მიექცეს, რადგან ასეთ პირობებში ვაზი ხშირად ზიანდება ყინვებისაგან და, რაც მთავარია, მიღებული პროდუქციის ხარისხი დაბალია.

მხედველობაში მისაღებია, რომ მაღალხარისხოვან იმერული ტიპის სუფრის თეთრ და ორიგინალურ ბუნებრივ ტკბილ ღვინოებს იძლევა მშრალი ფერდობების ნეშომპალა კარბონატულ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახები.

ჩვენი მრავალფეროვანი ბუნებრივი პირობები შესაძლებლობას იძლევა მომარაგებულ იქნას ღვინის წარმოება მაღალხარისხოვანი ევროპული და იმერული, შამპანური და ორიგინალური ბუნებრივი ნახევრადტკბილი ღვინომასალით. ზემო იმერეთის რაიონები თავისი განსხვავებული აგროკლიმატური და ნიადაგური პირობებით განსაზღვრავს მაღალხარისხოვანი შამპანური ღვინომასალის მიღებას. შუა იმერეთი ისტორიულად ცნობილი იმერული ღვინოების მწარმოებელია, ხოლო ქვემო იმერეთი ძირითადად ორდინარულ სუფრის ღვინოებს იძლევა.

აქვე უნდა აღვნიშნოთ, რომ ეს მეღვინეობის რაიონები ჯერ კიდევ სწორად არ არის დაგეგმილი. მაგალითად, სვირის, კვალითის, არგვეთისა და ქვედა საქარის მიკროუბნებში ციცქა გამოყენებულია შამპანურის წარმოებისათვის, იძლევა ლამაზ, ყვითელი ფერის ხარისხოვან სუფრის ღვინოს, შამპანურისათვის კი შეუფერებელი მასალაა.

უკანასკნელ წლებში ღვინოების ასორტიმენტიდან ამოღებულია ბუნებრივი პირობებით და ხალხის მიერ შექმნილი ორიგინალური „იმერული ღვინო“, რომელიც თავისი მაღალი თვისებებით ყოველთვის იქცევა მომხმარებლის ყურადღებას. საჭიროა აღვადგინოთ ქართული ღვინის ძველი მარკები, საჭიროა სამტრედიის სერიოზული ყურადღება მიაქციოს იმერულ ღვინოებს: „სვირის“ „არგვეთას“, „დიმს“, „ფერსათს“ და აღადგინოს ისინი.

უკანასკნელ ხანებში ზოგიერთი მევენახე გატაცებულია მეტად დიდი მოსავლის მიღებით და არ ითვალისწინებს ვაზის ოპტიმა-

ლურ დატვირთვას. შედეგები კი პროდუქტის ხარისხის საზღვარს
თანაც არის შემთხვევები, რომ ვაზი სუსტდება და ნაყოფიერებას
კარგავს. ვაზის ოპტიმალურ დატვირთვას და სასუქების გამოყენების
ოპტიმალური დოზების დადგენას განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს.

გაწეული კვლევითი მუშაობის შედეგად გამოვლინებულია მა-
ლაღხარისხოვანი შამპანური ღვინისმომცემი ადგილობრივი ვა-
ზის ჯიშები: თეთრი კაპისტონი, ბაზალეთური, გორულა მწვანე,
ჩხავერი და სხვ., რომელთა ფართობების გაზრდა დიდ სარგებ-
ლობას მოუტანს ქართული შამპანურის ხარისხის გაუმჯობესებას.
სუფრის ღვინოების მაღალი ღირსება იმერეთში დიდად არის და-
მოკიდებული ზოგიერთ მაღალხარისხოვან პროდუქტისმომცემ
ადგილობრივ ჯიშზე. ასათებია კრახუნა და საფერავი. მაგრამ იმ
მოტივით, რომ ეს ჯიშები მოსავლიანობის მხრივ ნაწილობრივ
ჩამორჩებიან ციციქისა და ცოლიკოურს, მათ წინააღმდეგობა უკუაღდება
ექცევა. საჭიროა მომავალში ვენახების ფართობების ზრდასთან
დაკავშირებით მათ ვაზის სტანდარტულ ასორტიმენტში ჯეროვანი
ადგილი დაეთმოს.

ვაზ. „კომუნისტი“ 1959 წ. 10 აპრილი

ყურძნის ხარისხიანობის ამაღლების ზოგადი არსებითი საკითხი

ი. ჩიხილაძე

საქართველოს სსრ სოფლის მეურნეობის
მეცნიერებათა აკადემიის მეზღვრის,
შეგენაზობისა და მეღვინეობის ინსტი-
ტუტის ეკონომიკისა და ორგანიზაციის,
განყოფილების გამგე

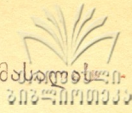
ს. ლომიძე

აგროტექნიკური განყოფილების
მეცნიერი მუშაკი

საქართველო ძველთაგანვე განთქმულია ღვინის ხარისხით. ჩვენი ვალია ქართული ღვინის ღირსებაც დავიცვათ და შემდგომ ჯავაუმჯობესოთ კიდევ. მართალია, ღვინის ხარისხი ბევრად არის დამოკიდებული ყურძნის გადამუშავების ტექნოლოგიური წესების სიზუსტეზე, ღვინის დაყენებისა და მისი მოვლის წესებზე, მაგრამ ერთ-ერთი მთავარი როლი მაინც იმ პროდუქციას — ყურძნის ეკუთვნის, საიდანაც ამა თუ იმ ტიპის ღვინო უნდა დამზადდეს.

ჩვენში მრავალი ადგილობრივი ჯიშის ვაზი მოიპოვება, მაგრამ ყველა მათგანი როდღი იძლევა მაღალხარისხიან მასალას. საუკუნეების მანძილზე ხალხური სელექციით შერჩეულია და დღეს ფართოდ გავრცელებულია სულ ათიოდე ჯიში, მაგრამ მათშიც ნახევარზე მეტი ფართობი რქაწითელს და ცოლიკოურს უჭირავს. მართალია, ეს ჯიშები ყოველმხრივ შეეფერება ადგილობრივ პირობებს, მთელი რიგი დადებითი სამეურნეო თვისებებით ხასიათდება, მაღალია მათი მოსავალი და ხარისხი, ავადმყოფობათა და მავნებლების წინააღმდეგ გამძლეობა და სხვ., მაგრამ მხოლოდ ამ ორი ჯიშით გატაცება სწორი არ არის.

ყურადღება არ ექცევა ისეთ ძვირფას ჯიშებს, როგორიც არის საფერავი, რომელიც საუკეთესოდ არის მიჩნეული მსოფლიოში სუფრის წითელი ღვინის მომცემ ყურძნის ჯიშებს შორის. არასაკმაოდ რაოდენობით შენდება მწვანე და ჩინური, რომლებიც მა-



ღალი ხარისხის სუფრის ღვინოს და საშამპანურე ღვინომასალის იძლევიან, აგრეთვე ხიხვი, კრახუნა, ოჯალეში, ჩხავერი.

ამჟამად ვენახები შენდება უმთავრესად დაბლობ, ვაკე ადგილებში, იმ დროს როდესაც ცნობილია, რომ შემადღებულ ფერდობებზე მდებარე ვენახების ყურძნიდან უფრო მაღალი ხარისხის ღვინო დგება. სრულიად აღარ შენდება ვენახები ცივგომბორის შემადღებულ კალთებზე, კახეთში და იმერეთში მთავარიან ზონაში მაღალხარისხოვანი ღვინისმომცემ საუკეთესო ადგილებზე, რაც სწორი არ არის.

ვენახების გაშენების არასაკმაო ტემპის მთავარი მიზეზია დასარგავი მასალის (ნამყენი ვაზი) სიმცირე; ამასთან დაკავშირებით ყველაზე მნიშვნელოვან საკითხად სადღე და სანერგე მეურნეობის — მევენახეობის შემდგომი განვითარების ძირითადი საფუძვლის, გაუმჯობესება უნდა იქნას მიჩნეული. საძირე ვაზის სადღეების არსებული ფართობი 1.330 ჰექტ. (აქედან სრულსაკოვანი მხოლოდ 800 ჰექტარია) სრულიად ვერ აკმაყოფილებს რესპუბლიკის მზარდ მოთხოვნილებას საძირე მასალაზე, მით უმეტეს, რომ ეს სადღეები არაღამაკმაყოფილებელ მდგომარეობაში იმყოფება. სადღეების პროდუქტიულობა მეტად დაბალია.

საქართველო ფილოქსერის გავრცელების კერას წარმოადგენს და ვენახები მხოლოდ ნამყენით უნდა შენდებოდეს, საჭიროა ვაზის სადღე და სანერგე მეურნეობის მდგომარეობის მკვეთრად გაუმჯობესება. საძირე ვაზის სადღეები მთლიანად მავთულის შპალერის საყრდენზე უნდა იყოს გადაყვანილი, რაც დიდად აადვილებს მათ დამუშავებას, ამასთანავე იძლევა პროდუქციის (ლერწის) გადიდებას 20—25 პროცენტით.

ყურძნის დაბალი მოსავლინობის ერთ-ერთი მთავარი მიზეზია ვენახების დიდი სიმეჩხრე. მიუხედავად იმისა, რომ ამ მდგომარეობის გამოსასწორებლად სისტემატურად ტარდება ერთგვარი ღონისძიებები, დღემდე ვერ არის მიღწეული სიმეჩხრის ოდნავ მაინც შემცირება.

მევენახეობაში მექანიზაციის არასაკმარისად გამოყენების გამო დანახარჯები ყურძნის წარმოებაზე დიდია და ყურძნის თვითღირებულება მაღალი. დამაკმაყოფილებლად არის მექანიზებული მხოლოდ ვენახის გასაშენებლად ნიადაგის მომზადება (პლანტაჟი)

და ნაწილობრივ ვენახში ნიადაგის რიგთაშორის დამუშავება (ხვნა, /
კულტივაცია) და სხვ.

თუ საბჭოთა მეურნეობებში ვენახის სამუშაოთა მექანიზაცია ცოტად თუ ბევრად დამაკმაყოფილებელ მდგომარეობაშია, ეს არ ითქმის კოლმეურნეობებზე. აქ არ იყენებენ ბორდოს სითხის შესასხურებელ და გოგირდის შესაფრქვევ აპარატებს, პლანტაჟის გასაახლებლად დამალრმავებელს და პლანტაჟის წინ ნიადაგის ღრმად გამაფხვიერებელს.

ყურძნის მოსავლის დანაკარგებს და აქედან გამომდინარე მევენახეობის შემოსავლიანობის შემცირებას იწვევს ვენახებში სხვადასხვა მავნებლების და ავადმყოფობათა მასობრივი გავრცელება და მათთან ბრძოლის საქმის არადამაკმაყოფილებელი მდგომარეობა. მართალია, ყველა რაიონში გავრცელებულ სოკოვან ავადმყოფობათა — ჭრაქისა და ნაცრის საწინააღმდეგოდ არსებობს რადიკალური საშუალებანი: ბორდოს ხსნარის შესხურება ჭრაქის წინააღმდეგ და გოგირდის შეფრქვევა ნაცრის წინააღმდეგ, მაგრამ ეს ღონისძიებანი ხშირ შემთხვევაში ტარდება არა თავის დროზე და უხარისხოდ, რის გამო საგრძნობლად მცირდება არა მარტო მოსავლიანობა, არამედ ყურძნისა და ამიტომ ღვინის ხარისხიც.

ვაზის მავნებლების და ავადმყოფობათა წინააღმდეგ სახელმწიფო მასშტაბით ერთიანი ბრძოლის წარმოება (როგორც საბჭოთა და კოლექტიურ მეურნეობებში, ისე საკარმიდამო ნაკვეთებზე) ხელს შეუწყობდა ყურძნის პროდუქციის დიდი რაოდენობით დაზოგვას და საგრძნობლად გაზრდიდა ამ დარგის შემოსავლიანობას.

კოლმეურნეობის ვენახებში ქარსათარი (ვენახსაცავი) ნარგავები და ღობეები თითქმის არსად არ არის მოწყობილი, რაც სერიოზულ ზიანს აყენებს მათ. ქარსათარი (ვენახსაცავი) ნარგავების მოწყობა, სადაც ეს საჭიროა, და ღობეებით გამართვა (ყველა ვენახში) მნიშვნელოვნად შეამცირებს ყურძნის ძვირფასი პროდუქციის დანაკარგებს.

აი ზოგიერთი ძირითადი საკითხი, რომელთა დროულად გადაწყვეტა ხელს შეუწყობდა მევენახეობის შემოსავლიანობის გადიდებას და ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებას.

ჩვენი ღირსების საკვამ

3. გელაშვილი

წინანდლის ღვინის ქარხნის მთავარი
მეღვინე

საქართველოში დამზადებულ ღვინოებს კარგად იცნობს ჩვენო ქვეყნისა და ევროპის ფართო საზოგადოებრიობა. მეღვინეობის ოფიციალური გაზეთი, რომელიც პარიზში გამოდის, საქართველოდან ლონდონის დეგუსტაციაზე წარმოდგენილი ოთხი უმაღლესი მარკის ღვინის შესახებ 1947 წლის 18 ივნისის ნომერში წერდა: „ფრანგული ღვინის მოულოდნელი კონკურენტი“. აქ წერილის ავტორს მხედველობაში ჰქონდა „წინანდალი“, „ნაფარეული“, „მუკუხანი“ და „კარდანახი“.

წინანდლის ქარხანას ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებაში დიდი გამოცდილება აქვს. ამიტომ ახლა, როცა რესპუბლიკაში მეღვინეობა დიდ აღმავლობას განიცდის, ეს გამოცდილება მიღებულ უნდა იქნას მხედველობაში.

წესით ყურძენი უნდა იკრიფებოდეს შერჩევით, ცალკე სამარკო ღვინოებისათვის და ცალკე სხვა მოხმარების ღვინოებისათვის. დაუზიანებელი ყურძენი უნდა მუშავდებოდეს სამარკო ღვინოებად. ყურადღება უნდა მიექცეს ვაზების ნორმალურ დატვირთვას. ზედმეტად დატვირთული ვაზები ვერ უზრუნველყოფენ ყურძნის ნორმალურად დამწიფებას, დაუმწიფებელი ყურძენი ცუდად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე.

ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებისა და მისი ტექნოლოგიის უზრუნველყოფისათვის აუცილებელია სუფრის ღვინოების ისეთი დიდი ქარხნები, როგორიც წინანდლისა და თელიანის ღვინის ქარხნებია, უზრუნველყოფილ იქნას ღვინის თერმიული დამუშავების მოწყობილობით. ამ ორ ქარხანაში, რომელნიც თითქმის ერთსა და იმავე ადგილზე მდებარეობენ, იქმნება ქართული საამაყო, სახელმოხვეჭილი ღვინოები: წინანდალი № 1, ნაფარეული № 27, მუკუხანი № 4 და თელიანი № 2. აღნიშნული ღვინოების შენდ-

გომ გაუმჯობესებაში უდიდეს როლს შეასრულებს მათი სითბო-
სიცივიტ დამუშავება. ეს იმას ნიშნავს, რომ, ჩვენი აზრით, ^{საქართველო}
ლო გახდება ღვინის დაძველების დროის შემცირება 3 წლიდან
2 — 2,5 წლამდე, რითაც ხარისხთან ერთად მივალწვეთ ღვინის
თვითღირებულების შემცირებას.

გარდა ამისა, მეღვინეობა უნდა აღიჭურვოს უმაღლესი ხარის-
ხის ტექნიკური მოწყობილობით, ფართოდ დაინერგოს უმაღლესი
ხარისხის ფილტრები, მაცივრები, პასტერიზატორები და სხვ. აღ-
სანიშნავია, რომ საწარმოო შენობების სიმძლავრე ვერ აკმაყოფი-
ლებს მეღვინეობის დღევანდელ მოთხოვნილებას. ღვინის დიდი
რაოდენობა ინახება ღია ცის ქვეშ, რაც საგრძნობლად ზრდის და-
ნაკარგებს, თვითღირებულებას და ცუდად მოქმედებს ღვინის ხა-
რისხზე.

სამარკო ღვინოების ხარისხის ამაღლებისათვის საჭიროდ მიგ-
ვაჩნია ღვინის ჩამოსხმა მოხდეს ბოთლებში იქ, სადაც მისი დაძ-
ველება ხდება. მეღვინეობა ჩვენში თუმცა უძველესი დარგია, მაგ-
რამ საწარმოო პროცესების მექანიზაცია და სრული ავტომატიზა-
ცია ჯერ კიდევ ნაკლებად არის დანერგილი. უკანასკნელი ორი
წლის განმავლობაში წინანდლის ღვინის ქარხანაში წარმატებით
მიმდინარეობდა საწარმოო გამოცდა ტკბილის განუწყვეტელი ნა-
კადური მეთოდით დუღილის ჩატარებაზე. აღნიშნულ მეთოდს
ხელმძღვანელობდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის უფროსი
მეცნიერი მუშაკი ამხ. დ. ვიაშვილი. მიუხედავად იმისა, რომ ამ
მეთოდით ტკბილის დადუღებისას შექმნილი ბატარია მცირე
მასშტაბისა იყო, მიღებული შედეგები ცხადყოფს, რომ აღნიშნული
მეთოდის დანერგვა წარმოებაში ქმნის რიტმულობას, ამცირებს
თვითღირებულებას და იძლევა დაგროვების გადიდების საშუალე-
ბას. ამავდროს საგრძნობლად მაღლდება პროდუქციის ხარისხი
და შესამჩნევად მცირდება წარმოების დანაკარგები. აღნიშნული
მეთოდი მოწონებულია და საჭიროა ხელი მოევიდოთ მის ფართო
მასშტაბით დანერგვას წარმოებაში.

ქართული სამარკო სუფრის ღვინოების შემდგომი სრულყოფა
ჩვენი რესპუბლიკის მეღვინე-ტექნოლოგების ღირსების საქმეა.

მართხელ კიდევ ქართული ღვინის ხარისხის უმსახეზ

კ. პატაკია

საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის
საბჭოს ცენტრალური რესპუბლიკური
ლაბორატორიის ბიოქიმიისა და ბიოფი-
ზიკის საკვლევი ჯგუფის ხელმძღვანელი

პარტიის XXI ყრილობის ისტორიული გადაწყვეტილებებით განსაზღვრულია საბჭოთა საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის უმდგომი მძლავრი განვითარების დიდებული პერსპექტივები. ამ ამოცანების წარმატებით გადაჭრის კონკრეტული გზები დასახა რესპუბლიკურმა თათბირმა, რომელიც მიეძღვნა მევენახეობისა და მეღვინეობის მდგომარეობისა და უმდგომი განვითარების საკითხებს. ქართველ მკვლევართა, მევენახე და მეღვინე სპეციალისტთა ვალია არათუ შეუნარჩუნონ ქართულ ღვინოს საუკუნეობით მოხვეჭილი ავტორიტეტი, არამედ უფრო აამაღლონ მისი ხარისხი და ღირსება.

პროფესორ გ. ბერიძის წერილის გამო გამართული კამათი სწორედ დროულია. იგი აუწყებს როგორც მევენახე, ისე მეღვინე სპეციალისტებს, რომ საჭიროა ბრძოლა ქართული ღვინის ღირსებისა და მარკის შენარჩუნებისათვის.

ჩვენი აზრით, ამ დიდ ღონისძიებას მხოლოდ კარგი სურვილები ვერ გადაჭრის, არამედ უნდა გადაიდგას პრაქტიკული ნაბიჯები, უწინარეს ყოვლისა, აუცილებელია განხორციელდეს სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა. ამასთან ერთად საჭიროა წყალგანზავებული ღვინოების დადგენის მეთოდის შემუშავება. ასევე ყურადღების ღირსია ერთი საკითხი: კერძოდ, კონიაკისა და ღვინის წარმოებაში არ არსებობს ფერთა კონსტანტები ეტალონების სახით, ნიღბული მაღალხარისხიანი პროდუქცია ხშირად სხვადასხვა ფერისაა. ფერთა ასეთი მერყეობა პროდუქციის შინაარსსაც გან-



საზღვრავს. ეს უნდა გამოსწორდეს. არსებული კოლორიმეტრული ხელსაწყოები მეტად სუბიექტურ დასკვნებზეა დამყარებული, თუ არ მივიღებთ მხედველობაში ფოტოელექტრო კოლორიმეტრს. ამიტომ საჭიროა შედარებით მარტივი, ობიექტურ მაჩვენებლებზე აგებული ხელსაწყოს შექმნა, რაც უზრუნველყოფს ფერთა ეტალონების მათემატიკური მაჩვენებლებით გამოსახვას.

თანამედროვე ფიზიკის, ქიმიისა და სხვა საბუნებისმეტყველო დარგების მიღწევები ფართოდ არის ცნობილი. მაგრამ ყოველთვის და ყველგან როდი შეიძლება ერთი საზომით მივუყენოთ ეს მიღწევები ამა თუ იმ პირობებს. კერძოდ, ხშირია ექსპერიმენტების ჩატარება ატომგულური ენერჯიის გამოყენებით, სახელდობრ, რადიოაქტიური სხივების საშუალებით, მაგრამ მათი დანერგვა წარმოებაში და მით უმეტეს კვების პროდუქტთა დასხივების სახით, უდავოდ ნაჩქარევი იქნება.

მკვლევარები თ. ცეცხლაძე, გ. ბერიძე, ა. ლაშხი და სხვები ღვინისა და კონიაკის ხანმოკლე პერიოდში დაძველებისა და ორგანოლექტიური ნიშნების გასაუმჯობესებლად იყენებდნენ გამა რადიაციას (დასხივებას). ამ მხრივ მიღებული შედეგები უდავოდ საინტერესოა. მაგრამ ჩვენ არ უნდა ავჩქარდეთ, რადგან ჯერ კიდევ ბევრი რამ ამოუხსნელი რჩება. მით უმეტეს, რომ ქართული ღვინო ხელოვნურ „გაკეთილშობილებას“ არ მოითხოვს.

პირიქით, ტექნიკის მიღწევები დიდი მასშტაბებით უნდა შეიქრას სასათავესო და სამეურნეო დარგებში. მაცივართა ტექნიკა, თერმოიზოლატური დანადგარები, ავტომატური თერმული რეგულაცია და სხვ. ხელს შეუწყობს თანამედროვე დონეზე წარმოების კულტურის დაყენებას, ამ შემთხვევაში კი ქვევრის მნიშვნელობა უდავოდ დაიკარგება.

უნდა დავეთანხმოთ ამხ. ა. დავითაშვილის აზრს რკინაბეტონის როფების ნაცვლად მომინანქრებულ შესანახ ნაგებობათა გამოყენების საკითხში. ამ შემთხვევაში ტემპერატურული რეჟიმი მთლიანად უზრუნველყოფილი იქნება.

პროფესორ გ. ბერიძის წერილში სასარგებლო და მისაღებია წინადადება, რომ ქართული სამარკო ღვინოების (წინანდალი, მუკუხანი, გურჯაანი, თელიანი, ტიბაანი და სხვ.) ჩამოსხმა წარმოებდეს იქ, სადაც სათანადო დაძველებას და ტექნოლოგიურ დამუშავებას გაივლიან. ამისათვის აუცილებელია მინის ჭურჭლით



უზრუნველყოთ ღვინის ჩამოსასხმელი საამქროები, მაგრამ მეღვინეობის რაიონებში ხრსად არ არის შუშის ქარხანა. ამიტომ ზანშეწონილად მიგვაჩნია ასეთი ქარხანა მოეწყოს კახეთში, თუნდაც გურჯაანის რაიონში.

სასურველი იქნებოდა, რომ ახლადაშენებულ შუშის ქარხანას გამოეშვა სტანდარტული ტევადობის (ბორდოს ტიპის) ბოთლი, რადგან ხმარებული ფორმის ერთ ლიტრიან ბოთლს ბევრი უარყოფითი ნიშნები გააჩნია. აქვე უნდა აღინიშნოს, ისიც, რომ სტანდარტულ ბოთლში ღვინის ჩამოსხმა იწარმოებს არა რაოდენობის მიხედვით, არამედ დონის მიხედვით, ეს უკანასკნელი კი დიდად მნიშვნელოვანი ფაქტორია ღვინის ხარისხისათვის ბრძოლაში. მით უმეტეს ჩამოსხმულ ღვინოთა შენახვის ხანგრძლივობაში.

როგორც ცნობილია, ხარისხისათვის ბრძოლა უნდა იწყებოდეს ვენახში. შემდეგ პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში და საბოლოოდ—პროდუქციის გამოშვების ადგილზე. მევენახე სპეციალისტებმა ბევრად გაუსწრეს მეღვინე კოლეგებს. ისინი სელექციისა და თანამედროვე აგრობიოლოგიის საფუძველზე კარგად დაეუფლნენ თავიანთ საქმეს. მაგრამ აქვე უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ ვაზის დატვირთვის ხარჯზე ყურძნის ეგრეთ წოდებული სარეკორდო მოსავლის მიღება ზიანს აყენებს ღვინის ხარისხს, ეს ყველა მევენახემ უნდა გაითვალისწინოს.

აქვე უნდა აღინიშნოთ, რომ მეღვინეობის სახელმძღვანელო ქართულ ენაზე დიდი ხანია არ გამოცემულა, ხოლო რომელიც არსებობს, მოითხოვს მთელ რიგ დამატებებსა და შესწორებებს. ამასთან ერთად ღვინის ქიმიკი დიდად ჩამორჩება დღევანდელ მოთხოვნილებებს. საჭიროა ახლო მომავალში ჩვენი რესპუბლიკის სპეციალისტებმა შეიმუშაონ ორიგინალური მეთოდები და ღონისძიებები.

მეღვინე სპეციალისტებს კარგად უნდა ახსოვდეთ, რომ მაღალხარისხოვანი მზა პროდუქცია—ეს არის მაღალხარისხოვანი ნედლეული, ობიექტურ პრინციპზე დაყრდობილი ტექნოლოგია და შიღებული პროდუქციის სათანადოდ შენახვა. ამ ღონისძიებების განხორციელება ხელს შეუწყობს მეღვინეობის შემდგომ განვითარებას და მაღალი ხარისხის ქართული ღვინოების მიღებას.

დავრგათ მსოლმდ კირველი ხარმსხის ჰაზის ნერგი

ა. ხელაშვილი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა
კანდიდატი

მევენახეობა საქართველოში სოფლის მეურნეობის წამყვანი დარგია. მაგრამ მისი განვითარება მაინც არაა აყვანილი შესაძლებლობის სიმაღლეზე. ჩვენს რესპუბლიკას ყველა პირობა გააჩნია, რათა ერთ სულ მოსახლეზე ვენახის ფართობისა და ყურძნის მოსავლის რაოდენობის, აგრეთვე სუფრის წითელი და თეთრი, შამპანური და ნახევრად ტკბილი მაღალხარისხოვანი ღვინოების წარმოების მხრივ მთელ მსოფლიოში წამყვანი ადგილი დაიკავოს. ამისათვის საჭიროა ენერგიული შრომა, აგროღონისძიებათა ცალკეული ოპერაციების ვადაზე და მაღალხარისხოვნად ჩატარება, ყველა სამუშაოს მექანიზაციის მაღალი დონე, მოწინავეთა გამოცდილების ურთიერთგაზიარება და ა. შ.

სოფლის მეურნეობის მოწინავე ახალგაზრდობის რესპუბლიკური შეკრების მონაწილეთა მიერ აღებულ ვალდებულება 3.000 ჰექტარი ვენახის გაშენების შესახებ, მეტად საპასუხისმგებლო ამოცანაა. ამოდენა ფართობზე ვენახის გასაშენებლად სოფლის ახალგაზრდობას 12 მილიონამდე ცალი მაღალხარისხოვანი ნერგი დასჭირდება, ამასთან ვენახების გაშენება უნდა მოხდეს პირველხარისხოვანი ნამყენი ნერგებით. სამწუხაროდ, ჩვენში ასეთი ნერგის გამოსავლიანობა ჯერ კიდევ მეტად მცირეა — 20-25 პროცენტს არ აღემატება, ზოგიერთ კოლმეურნეობაში კი 5-10 პროცენტამდეც ეცემა. ვენახის გაშენების გეგმის შესასრულებლად ზოგიერთი აგროღონი არასწორად აწარმოებს ნერგების დახარისხებას და მუდმივ ადგილზე რგავს მეორე ხარისხის ნერგს. ეს კი

იძლევა მეჩხერიანობის დიდ პროცენტს, რაც ყურძნის დაბალი მისაღვლიანობის ერთ-ერთი ძირითადი მიზეზია.

ქართველ ჩვეულებრივ წინაშე დასახული გრანდიოზული დავალებების წარმატებით შესრულებისათვის წამყვანი როლი ენიჭება ვაზის სანერგე მეურნეობის სწორ ორგანიზაციას და მის მოვლა-პატრონობას. მაღალხარისხოვანი ნერგების მიღებას აპრილის თვიდანვე, ე. ი. ვაზის სანერგეში დარგვიდანვე ეყრება საფუძველი. ვფიქრობთ, სანერგე მეურნეობაში აქამდე არსებული პრაქტიკა აღარ შეეფერება დღევანდელ მოთხოვნილებას. მის ორგანიზაციაში უნდა მოხდეს ძირეული ცვლილებები. ყველა საბჭოთა და კოლექტიურ მეურნეობაში უნდა შეიქმნას ახალგაზრდობის სპეციალური ჯგუფები, რომლებიც იმუშავებენ სანერგეში ერთეული ძირების მზრუნველობით გახარება-განვითარებისათვის. მათი შრომის ანაზღაურება უნდა მოხდეს გახარებული, პირველხარისხოვანი ნერგის პროცენტული გამოსაღვლიანობის მიხედვით.

სანერგეში მომუშავე ჯგუფის წევრებმა კარგად უნდა მოამზადონ პლანტაჟირებული სანერგის ნაკვეთი და ვაზი აგროწესების სრული დაცვით დარგან, თვითონვე განახორციელონ შემდგომი მოვლა-პატრონობა.

სათბურიდან გამოტანილის და სანერგის ნაკვეთში მიტანილი ვაზი მეტად ფრთხილად უნდა ამოვილოთ სანამყენე (სასტრატოფიკაცია) ყუთიდან და გულმოდგინედ დავახარისხოთ, ის ნამყენი, რომელსაც ჭრილობის ირგვლივ კარგად აქვს განვითარებული კალუსი (ნადული), სანერგეში უნდა დაირგოს რიგთაშორის ერთი მეტრის, ხოლო ნამყენებშორის 8-10 სანტიმეტრის დაშორებით. რგვა უნდა განხორციელდეს სარგავი პალთით. ნამყნობი ადგილი მიწის ზევით 2-3 სმ-ით დადგება და თავებზე მაღლიდან დაეყრება ფხვიერი მიწა დასავლეთ საქართველოს რაიონებში 5-7 სმ-ის, ხოლო აღმოსავლეთ რაიონებში 8-10 სმ-ის სიმაღლით. უმჯობესია ნამყენებს თავზე დაეყაროს მდინარის სილანარევი ფხვიერი მიწა, რომელიც ხელს უწყობს ჰაერაციას.

ნამყენის დარგვის დამთავრებისთანავე საჭიროა სანერგის მორწყვა წყლის კვლებში მიშვებით. კარგი იქნება, თუ სარწყავ წყალს აურევთ გადამწვარ ნაკელისაგან დამზადებულ წუნწუნს. ეს ხელს შეუწყობს ნერგების უკეთ გამოკვებასა და ზრდა-განვითარებას.

ჯგუფის თვითუღმა წევრმა კარგად უნდა იცოდეს, რომ სანერგის ნიადაგის სისტემატური დამუშავება აუცილებელია ნისძიება. სავეგეტაციო პერიოდში საჭიროა ჩატარდეს ნიადაგის 6-7-ჯერ კულტივაცია 10-12 სმ-ის სიღრმით ან ამდენჯერვე გათოხნა. ყოველი მორწყვის ან წვიმის შემდეგ მალახარისხოვნად უნდა ჩატარდეს რიგთაშორის ნიადაგის დამუშავება და ბაზოების ფაფხვიერება, რომ ბაზოებზე წარმოშობილმა ქერქმა ხელი არ შეუშალოს ყლორტის აღმოცენებას.

სანერგეში განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს სანამყენოდან განვითარებული ფესვების შეჭრას (შეცლას). რაც არ უნდა მალახარისხოვნად გაკეთებული და მოვლილი ნამყენი იყოს, თუ კი სანამყენოდან განვითარებული ფესვების შეჭრა დაგვიანდა, ნერგი უხარისხო გამოვა. აქედან გამომდინარე, სანერგეში დარჯულ ნამყენებს პირველი წლის სავეგეტაციო პერიოდში სამჯერ მაინც უნდა შეეჭრას ფესვები. პირველად ივნისის პირველ დეკადაში თოხის დახმარებით ნამყენს ფრთხილად უნდა შემოეცალოს თავზე დაყრილი მიწა (ბაზოები) და მჭრელი დანით შეეჭრას უსარგებლო ფესვები, შემდეგ კვლავ წაეყაროს მიწა. იგივე ოპერაცია განმეორდება ივლისის პირველ ნახევარში, მესამედ — აგვისტოში იმ განსხვავებით, რომ აგვისტოში შემოცლილი მიწა (ბაზოები) აღარ მიეყრება ზედ, რათა მოხდეს ნამყნობი ადგილის გამაგრება ჰაერაციითა და მზის სხივებით.

გაზაფხულსა (მაისი) და ზაფხულში განსაკუთრებულად უნდა გამახვილდეს ყურადღება დაავადებათა წინააღმდეგ. აპრილის ბოლო და მაისის პირველი რიცხვებიდან აუცილებელია მავთულა ქიის წინააღმდეგ ბრძოლა, რომელიც საქართველოს მევენახეობის თითქმის ყველა რაიონშია გავრცელებული, უმთავრესად კი გურჯაანის, თელავის, მცხეთის, თბილისისა და ნაწილობრივ ზესტაფონ-მაიაკოვსკის რაიონებში. მავთულა ჭია აზიანებს ნამყენის ნორჩი ყლორტების ბაზალურ ნაწილებს, ღრღნის ყლორტებს, ბინავდება იქვე და იკვებება ყლორტების სრულ მოსპობამდე. ამ მავნებლის წინააღმდეგ გამოიყენება პარიზის მწვანათი მოშხამული ქატო. ყოველ 30 გრამ ქატოზე 1 გრამი პარიზის მწვანა. ერთ ჰექტარ სანერგეს დასჭირდება 2 კილოგრამი პარიზის მწვანა და 64 კილოგრამამდე ქატო. ნამყენს უნდა შემოეცალოს თავებზე მოყრილი მიწა, მოშხამული მასალა რიგის მთელ სიგრძეზე დაი-

ფინოს ისე, რომ ნამყენებს არ ეხებოდეს და მიწა ისევ მიეყაროს ჩვეულებრივი სიმაღლით. ჰის მოსპობა შეიძლება აგრეთვე ფურცულაძის კურად (ხელით).

სანერგეში დარგული ვაზის საშინელ მტრად ითვლება აგრეთვე მარმარილოს ღრაჭა, რომელიც ფართოდ არის გავრცელებული გურჯაანის, თელავის, სიღნაღის, წითელწყაროს, მცხეთის, გორის და ზესტაფონის რაიონებში.

ნიადაგში მოზამთრე მატლები გაძლიერებით იწყებენ კვებას გაზაფხულზე დარგული ვაზის ფესვებით და მიწაში მყოფი ვაზის ნაწილებით.

მარმარილოს ღრაჭა ცხოვრობს და განსაკუთრებით უკეთ მრავლდება ნიადაგში 30-40 სმ-ის სიღრმეზე. მის წინააღმდეგ გამოიყენება ქლორპიკრინის სპეციალური ხსნარი, რომელიც ნიადაგში ინფექტორის საშუალებით შეაქვთ. ქლორპიკრინი ნიადაგში შეტანილი უნდა იქნას სანერგეში ვაზის დარგვამდე ორი კვირით ადრე, ერთი ჰექტარი ფართობი ნიადაგის შესაწამლავად საჭიროა 400 კგ-მდე ქლორპიკრინი.

სხვა ავადმყოფობათა შორის განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ჭრაქს (მილდიუმის), რომელიც აზიანებს ვაზის ყველა მწვანე ნაწილს (ყლორტს, ფოთოლს, პწკალს, ყვავილს და ნაყოფს).

ჭრაქის წინააღმდეგ წარმატებით გამოიყენება ბორდოს ერთპროცენტული ხსნარი. 100 ლიტრ წყალში გაიხსნება ერთი კილოგრამი სუფთა შაბიამანი და 700-800 გრამი ახალგამომწვარი ჩაუმქრალი ქვაკირი.

ხსნარის შესხურება ტარდება სპეციალური აპარატით და უაღრესად გულდასმით, რომ არცერთი მწვანე ნაწილი არ დარჩეს შეუსხურებელი, განსაკუთრებით ფოთლის ქვედა მხარე.

წამლობის ვადები განისაზღვრება ვაზის ზრდა-განვითარებისა და ამინდის მიხედვით. დასავლეთ საქართველოს ტენიან პირობებში სანერგეში წამლობა უნდა ჩატარდეს ივლისის მეორე ნახევრამდე ყოველ 4-5 დღეში, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოში კვირაში ერთხელ; ივლისის მეორე ნახევრის შემდეგ კი დასავლეთ საქართველოში კვირაში ერთხელ, აღმოსავლეთ საქართველოში 10-12 დღეში ერთხელ.

მევენახეობის დარგში მომუშავე ახალგაზრდები განსაკუთრებული სიფრთხილით უნდა მოეკიდონ სანერგიდან ნამყენი ნერგის

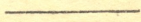


ამოღებას, მის დახარისხებას და შენახვა-გამზადებას მუდმივად გილზე დასარგავად.

სანერგედან ნამყენებს იღებენ ოგეტაციის დასრულების შემდეგ, გვიან შემოდგომაზე, ნოემბერში ნერგის ამოღება შეიძლება ხელით და მექანიზებული წესით — სპეციალური გუთნით (კილიფერი). ნიადაგიდან ამოღებული ნერგი სამ ნაწილად ხარისხდება. პირველი ხარისხის ნამყენი ნერგი ეგზავნება მევენახეობის ბრივადის იმ ჯგუფს, რომელიც ვენახის გაშენებას აწარმოებს.

საქართველოს მევენახეობის რაიონების მოწინავე ახალგაზრდობა წარმატებით განახორციელებს სამშობლოსადმი მიცემულ პირობას, თუ მიიღწევს პირველხარისხოვანი ნერგის გამოსავლიანობის 60-70 პროცენტს.

გ.ზ. „ახალგაზრდა კომუნისტი“ 1959 წ. 26 მაისი



პასუხისმგებელი გამომცემისათვის— ვ. ბუჩიძე

გადაეცა წარმოებას 23/IV-1959 წ.; ხელმოწერილია
დასაბეჭდად 25/V-1959 წ.; ქაღალდის ზომა 60×84;
ანაწყოების ზომა 6×9,5; სასტამბო
ფორმათა რაოდენობა 2,5.

ფასი 1 მან.

შტკ. № 561

შე 02268

ტირ. 11.200

საქ. კბ ცკ-ის გამომცემლობის ა. ფ. მიასნიკოვის სახ. სტამბა
„ზარია ვოსტოკა“, თბილისი, რუსთაველის გამზ., 42.

