

~~48746~~
~~Ар~~
22.

318
712

ВИНОГРАДАРСТВО

и

ВИНОДѢЛІЕ

въ имѣнии

графа Сергія Дмитриевича

ШЕРЕМЕТЕВА

при сс. КАРДАНАХИ и ВЕДЖИНЫ

въ КАХЕТИИ,

СИГНАХСКАГО УѢЗ. ТИФЛИССКОЙ ГУБ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ
1896

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДѢЛІЕ

ВЪ КАХЕТИНСКОМЪ ИМѢНИИ.

ГРАФА С. Д. ШЕРЕМЕТЕВА.

Виноградные сады графа Сергія Дмитріевича Шереметева, — числомъ шесть, — находятся въ Кахетіи, въ селеніяхъ Карданахи и Веджины, Сигнахскаго уѣзда Тифлисскаго губерніи, и расположены по сѣверо-восточному склону «Цивъ-Гомборскихъ» горъ, составляющихъ отрогъ главнаго Кавказскаго хребта и образующихъ Алазанскую долину. Пять виноградниковъ, общою площадью $27\frac{1}{2}$ десятинъ, находятся въ селеніи Карданахи, а шестой — $6\frac{3}{4}$ десятинъ въ селеніи Веджины. Изъ общей площади $34\frac{1}{4}$ десятинъ, занимаемой виноградниками, необходимо исключить $4\frac{1}{4}$ десятинъ подъ дорогами, усадебными постройками, виноградными и пустырями, предназначенными для засадки лозами въ будущемъ. Исключеніе это необходимо для правильности расчетовъ. За исключеніемъ изъ общаго количества $4\frac{1}{4}$ десятинъ, остается подъ винограднымъ насажденіемъ 30 десятинъ, какое количество и принимается, при дальнѣйшемъ изложеніи, во всякаго рода вычисленіяхъ.

Виноградники расположены на разныхъ высотахъ надъ уровнемъ моря, на почвахъ разнаго состава. Веджинскій и три сада карданахскихъ находятся, приблизительно, на высотѣ 800—900 футовъ надъ уровнемъ моря; четвертый карданахскій немного выше, а пятый находится на высотѣ около 2 тыс. футовъ. Веджинскій и первые три сада карданахскихъ имѣютъ открытое положеніе, а также и самый верхній (5-й), четвертый же расположенъ въ

ущелья, на берегу русла потока, у подошвы покрытой лѣсомъ горы, которая заслоняетъ отъ него свѣтъ и теплоту солнца съ Ю.-В. стороны.

Горы, на которыхъ расположены виноградники, состоятъ изъ очень разнообразныхъ наносныхъ образованій: въ нихъ встрѣчаются разнообразные конгломераты, глина желтая, наносы гравія съ пескомъ и валунами и т. д. Сообразно составу горъ и почвы подъ виноградниками разнообразны: есть глинистыя, глинисто-известковыя, каменистыя, илисто-черноземныя съ подпочвой изъ гравія, съ пескомъ и валунами. Такъ какъ почвы подъ виноградниками не одинаковыя, то и вино изъ нихъ получается по качеству разное. Самыя лучшія вина получаютъ изъ трехъ первыхъ карданахскихъ садовъ.

Иногда въ почвѣ попадаетъ очень много извести. Содержаніе ея въ почвѣ бываетъ настолько велико, что при плантажѣ, когда ниже лежащій слой переворачивается кверху, вся почва бываетъ почти совершенно бѣлая. Во всѣхъ почвахъ подъ виноградниками содержится много валуновъ, которые, будучи вынуты на воздухъ, быстро разрушаются и превращаются въ порошокъ.

Климатъ въ Кахетіи континентальный, съ болѣе или менѣе постоянными временами года. Весна—дождливая. Съ марта до первыхъ, и очень рѣдко до 28 числа іюня идутъ очень частые дожди и градобитія, причиняющія виноградникамъ большой вредъ. Съ половины или съ двадцатыхъ чиселъ іюня натушаетъ сухое и жаркое время, продолжающееся до 15 и 20 августа. Съ конца августа наступаетъ пониженіе температуры и начинаютъ падать дожди. Осень вообще нельзя назвать дождливою. Зима бываетъ довольно суровая, съ морозами, доходящими до -11° по Р., и глубокимъ снѣгомъ, который долго не таетъ (зима 1888—1889 гг. и друг.). Но бываютъ и другого рода зимы, когда снѣгу почти совсѣмъ не выпадаетъ, а вмѣсто морозовъ случаются только утренники. Такого рода зима была въ 1894—1895 гг. По наблюденіямъ температуры воздуха оказалось, что одиннадцать послѣднихъ дней января въ среднемъ $+5\frac{1}{4}^{\circ}$ Р.; февраль $+6$; мартъ $+7\frac{1}{2}$; апрѣль $+14\frac{1}{2}$; май $+15\frac{1}{4}$; іюнь $+18\frac{3}{4}$; іюль $+19\frac{1}{4}$; августъ $+16\frac{1}{4}$; сентябрь $+12\frac{3}{4}$ и октябрь $+9\frac{3}{4}$.

Въ виноградникахъ разводятся исключительно мѣстные, кахетинскіе, сорта винограда. Самые распространенные сорта изъ

бѣлыхъ: ркацителі, мцванэ, чкнара; изъ красныхъ всѣмъ извѣстный сортъ саперави. Эти четыре сорта составляютъ болѣе 90% всего количества лозъ на десятинѣ, а остальные 10% составляютъ слѣдующіе сорта изъ бѣлыхъ: хихви, кумси, будешури, буервази, тита и другіе; изъ красныхъ тавквери, шави курдзени, ганджули и другіе.

Ркацителі имѣетъ сильный ростъ и обильное плодоношеніе, такъ что въ этомъ отношеніи уступаетъ только буервази. На почву неприхотливъ и стойко переноситъ всякія невзгоды. Вино даетъ прочное, букетистое, крѣпостію отъ 10 до 11% по вѣсу. Время созрѣванія—конецъ сентября.

Мцванэ не имѣетъ такого сильнаго роста, какъ ркацителі, и менѣе его плодovitъ, но за то вино даетъ самое букетистое и мягкое. Вообще довольно чувствителенъ къ заболѣваніямъ милдіу и оидіума, которыми поражается сильнѣе ркацителі.

Чкнара даетъ самое крѣпкое вино. Болѣе выносливъ, чѣмъ мцванэ. Обладаетъ среднею плодovitостію, созрѣваетъ раньше всѣхъ винныхъ сортовъ.

Чкнара и мцванэ дополняютъ другъ друга и отъ соединенія ихъ получается прекрасное вино.

Саперави. Въ молодости сильно растущій сортъ; съ теченіемъ времени сила роста значительно ослабѣваетъ. Любитъ почву черноземно-глинистую съ проницаемой для воды подпочвой. На известковой почвѣ высыхаетъ. Даетъ вино очень густо окрашенное и букетистое. Замѣчательно тѣмъ, что красящее вещество содержится, помимо кожицы ягодъ, и въ самомъ сокѣ.

Довольно не дурное вино получается изъ сорта тавквери, но сортъ этотъ въ имѣніи не разводится въ значительномъ количествѣ.

По произведеннымъ испытаніямъ, сахаристость разныхъ сортовъ винограда, по сусломѣру Бабо, оказалась: ркацителі 19—22%; мцванэ 21—22; чкнара до 24-хъ; саперави 19—22 $\frac{1}{2}$; кумси 20; будешури 18; хихви 20 $\frac{1}{10}$; тита 19 $\frac{1}{2}$; буервази 19 $\frac{1}{2}$; тавквери 19. Сообразно съ сахаристостію винограда, вино получается крѣпостію отъ 9 до 12% по вѣсу и кислотностію въ 5—6 $\frac{1}{2}$ ‰.

Посадка лозъ въ виноградникахъ не одинаковая. Подъ вновь разводимые виноградники почва готовится плантажемъ. Передъ посадкою на плантажъ чубуки ставятся на нѣсколько

дней въ воду и послѣ этого уже сажаются въ почву правильными рядами, въ разстояніи $1\frac{3}{4}$ арш. между рядами и $1\frac{1}{4}$ арш. между лозами въ ряду. Посадка производится подъ шомполь, т. е. ломомъ въ почвѣ пробивается соотвѣтственное отверстіе; въ нее ставится чубукъ, засыпается немного землею, поливается водою, и когда земля водою опустится внизъ, то вновь насыпается въ отверстіе земля, понемногу, и утрамбовывается вокругъ чубука тонкой палочкой. Отъ этого и названіе посадки получило: «подъ шомполь». Чубукъ не засыпается вровень съ землею, а вокругъ него остается небольшое углубленіе для скопленія дождевой воды, въ которой чубукъ нуждается до выгонки корешковъ.

Туземцы сажаютъ чубуки только съ костылькомъ, т. е. съ кускомъ материнской древесины. До 1895 г. такая посадка практиковалась и въ имѣніи. Въ 1895 г. отъ чубуковъ старая древесина стала отдѣляться до самой пятки, вокругъ которой расположены спящіе глазки. Приготовленные такимъ образомъ и посаженные на плантажъ, чубуки отлично принялись и въ то же самое лѣто дали побѣги отъ 5 вершковъ до $1\frac{1}{2}$ аршина. Надземная часть чубука срѣзается и остается лишь два глазка для развитія побѣговъ. Полное плодоношеніе наступаетъ на пятый годъ.

Старые виноградники, разведенные еще прежними владѣльцами, рядовой посадки не имѣютъ. Разводимые обыкновеннымъ мѣстнымъ способомъ въ канавкахъ, съ перекладкою побѣговъ укоренившихся лозъ на сосѣднюю пустующую землю, лозы съ теченіемъ времени потеряли всякій порядокъ. Въ одномъ мѣстѣ группа лозъ тѣснится другъ къ другу какъ молодая лѣсная поросль, мѣшая расти одна другой, а рядомъ порядочное пространство земли совершенно напрасно пустуетъ. Понятно, такой порядокъ сильно отражается на питаніи лозъ и на ихъ плодоношеніи. Затѣмъ, туземцы не любятъ закапывать и перекладывать лозы глубоко въ землю, отчего съ теченіемъ времени подземный стебель лозы оказывается только на глубинѣ 6—7 вершковъ въ почвѣ, каковую глубину нельзя признать достаточною для виноградниковъ, расположенныхъ на склонахъ, въ виду климатическихъ условій мѣстности. Мѣстный способъ посадки лозъ имѣетъ еще одно важное неудобство: съ появленіемъ грибныхъ болѣзней, приходится ежегодно лѣчить виноградники; при рядовой посадкѣ рабочій, производящій лѣченіе, идетъ по назна-

ченной линіи не сбиваясь и пропусковъ не дѣлаетъ. При туземной же посадкѣ рабочій не можетъ хорошо ориентироваться, идетъ между лозами по кривой линіи, отчего случаются пропуски и много виноградныхъ кустовъ остаются не лѣченными; приходится вслѣдствіе этого вторично проходить уже пройденный участокъ, чтобы долѣчить пропущенные кусты. Понятно, что это составляетъ лишній расходъ на матеріалъ и рабочихъ и отнимаетъ много таки дорогого времени.

Чтобы избѣжать всѣхъ неудобствъ, сопряженныхъ съ безпорядочною посадкою лозъ, управление ежегодно перекладывало и перекладываетъ извѣстную площадь такого виноградника въ ряды, причемъ лозы укладываются въ канавы глубиною $\frac{3}{4}$ аршина.

Формировка куста мѣстная. Стволъ лозы не выше $2\frac{1}{4}$ аршинъ, съ однимъ плодоноснымъ побѣгомъ въ 6—8 глазковъ и однимъ запаснымъ сучкомъ въ 2 глазка. Способъ формированія походить на способъ Гюйо, съ тою лишь разницею, что по способу Гюйо побѣгъ привязывается горизонтально къ проволокѣ, а по мѣстному загибается дугообразно и привязывается къ рядомъ стоящей тычинѣ. Подрѣзка начинается въ октябрѣ, какъ только морозъ свалитъ листья, или же въ концѣ января, если погода благопріятствуетъ, и оканчивается въ февралѣ. Подрѣзка производится особаго рода ножами, мѣстной работы, по-грузински савази, довольно таки непрактичными, и только за послѣдніе 2 года стали входить въ употребленіе ножницы. Самый существенный недостатокъ ножа есть тотъ, что не будучи довольно острымъ, ножъ этотъ, срѣзая ненужный побѣгъ, довольно часто срывается и въ силу инерціи отсѣкаетъ или надрѣзаетъ до половины побѣгъ, оставляемый для плодоношенія; срѣзая на стволѣ ненужный побѣгъ, срѣзаетъ и часть древесины стараго ствола. Съ ножницами такихъ случаевъ не бываетъ, да и работа идетъ гораздо скорѣе.

При подрѣзкѣ мѣстнымъ способомъ оставляется для плодоношенія, какъ сказано выше, одинъ побѣгъ въ 6—8 глазковъ и одинъ запасный сучекъ въ два глазка, остальные побѣги срѣзаются прочь, причемъ нужные для посадокъ чубуки немедленно отбираются, связываются въ пучки и устанавливаются въ вырытую для этого канавку близко другъ къ другу, основаніемъ къ землѣ; каждый пучекъ присыпается влажной землею на $\frac{1}{3}$

своей длины. Въ такомъ состояннн чубуки остаются до посадки на плантажъ или въ питомникъ, что бываетъ въ концѣ марта и первыхъ числахъ апрѣля. Срѣзая ненужные побѣги, рабочн срѣзаетъ и свѣжую древесину ствола, обнажая живую ткань лозы и подвергая ее дѣйствио зимнихъ холодовъ и другихъ атмосферныхъ влнннй. Обнаженная свѣжая древесина зимою отъ холодовъ трескается, трещины наполняются влагой и въ результатѣ—страданн лозы и гнѣннн тканей.

Чтобы избѣжать такихъ нежелательныхъ послѣдствнй для виноградной лозы, увеличить ея долговѣчность и урожайность, Деземери придумалъ особый способъ подрѣзки, въ подробное описанн котораго входитъ здѣсь нѣтъ надобности, такъ какъ онъ хорошо описанъ въ статьѣ г. Базарова, помѣщенной въ «Вѣстникѣ Винодѣлн» за 1892 годъ, № 6 и 7, и впоследствии выпедшей отдѣльнымъ изданнемъ. Здѣсь будутъ описаны только результаты примѣненн этого способа въ имѣнн графа С. Д. Шереметева въ теченн двухъ лѣтъ.

Въ 1893 году, для опыта, было подрѣзано небольшое количество лозъ по всѣмъ правиламъ способа Деземери. Для опыта брались исключительно старыя лозы, у которыхъ $\frac{3}{4}$ древесины уже высохло и частью сгнило, такъ что здоровой ткани оставалась небольшая полоска съ одной какой либо стороны. Опытъ оказался удачнымъ. Лозы имѣли больше гроздьевъ и здоровыхъ побѣговъ, чѣмъ рядомъ стоящн, тоже старыя, лозы, но подрѣзанныя обыкновеннымъ способомъ. Въ виду перваго удачнаго опыта, въ 1894 году всѣ почти лозы въ виноградникахъ были подрѣзаны по способу Деземери. Урожай получился небывалый. Въ 1895 г. подрѣзка лозъ произведена по этому же способу.

Несомннное преимущество подрѣзки лозъ по способу Деземери состоитъ въ томъ, что при немъ живая ткань винограднаго ствола остается не тронутаю и слѣдовательно не подвергается дѣйствио холодовъ и гнѣнню. Это въ особенности замѣтно на лозахъ старыхъ, еле влачащихъ свое существованн. На молодыхъ лозахъ такого эффекта способа Деземери не замѣчалось, вѣроятно потому, что молодыя лозы, обладая сильнымъ ростомъ, съ успѣхомъ борятся собственными силами съ неблагоприятными для ихъ существованн условнями.

Увеличивается ли урожайность виноградниковъ при подрѣзкѣ по способу Деземери, вотъ что интересно знать.

Съ точностн на этотъ вопросъ отвѣтить пока нельзя, такъ какъ опыты производятся только два года, а въ дѣлѣ виноградарства это такой невеликнй срокъ, что на основанн его какихъ либо безошибочныхъ выводовъ дѣлать нельзя. Нужно принять во вниманн, что кромѣ подрѣзки, на урожайность виноградниковъ влнютъ и другне факторы, какъ-то: время подрѣзки, обработка почвы, обнле влаги въ почвѣ, лѣченн и проч. Одно, пожалуй несомннно, что подрѣзка по Деземери увеличиваетъ долготу жизни лозы. Ниже приводится таблица урожая вина за 1892 и 1893 гг. до введенн подрѣзки по Деземери и за 1894 и 1895 гг. по введенн ея.

Одно время, для увеличенн плодоношенн и большей филлоксероустойчивости, рекомендовали разводить виноградники въ разстилку. Для выясненн пригодности этого способа, часть верхняго виноградника была сформирована въ разстилку. Опытъ оказался неудачнымъ: гроздей получалось больше, но ягоды были водянисты и плохо вызрѣвшими и, кромѣ того, много ягодъ гнило отъ почвенной сырости, почему способъ въ разстилку въ виноградникахъ имѣнн совершенно брошенъ.

Получилось вина:

	Количество десятинъ.	1892 г.		1893 г.		1894 г.		1895 г.	
		Колнч. ведедь.	На десятину.	Колнч. ведедь.	На десятину.	Колнч. ведедь.	На десятину.	Колнч. ведедь.	На десятину.
Карданахскихъ садовъ:									
1-я группа	17,8	2870	161,25	3795	213,2	6250	351,1	4250	238,75
2-я группа	6,4	—	—	—	—	1800	281,25	1300	203,1
Веджинскаго . . .	5,8	603	104	600	103,4	950	163,4	600	103,4
	30	3473	147,15	4395	186,2	9000	300	6150	205

Изъ таблицы видно, что урожайность виноградниковъ въ 1894 году, противъ 1892 года, повысилась по 1-й группѣ садовъ и Веджинскому на $(305—147,15) = 157,85$ в. съ десятины, или больше, чѣмъ вдвое. Увеличенн урожайности 1894 года настолько велико, что невольно бросается въ глаза. Чему это

приписать? Сказалось ли здѣсь вліяніе подрѣзки по Деземери, или же вліяніе атмосферныхъ условій, повліявшихъ количественно на урожайность и другихъ виноградниковъ Кахетіи; или же то и другое вмѣстѣ. Послѣднее предположеніе, пожалуй, будетъ вѣрнѣе. Въ 1895 году урожайность рѣзко понизилась—на 95 ведеръ съ десятины. Чтобы избѣжать разныхъ неправильныхъ толкованій по поводу такого крупнаго недорода, на этомъ необходимо остановиться болѣе подробно. 1895 годъ былъ, вообще, очень неблагоприятенъ для виноградарства. Частые дожди мѣшали производству лѣченія виноградниковъ, холодная весна попортила много винограднаго цвѣта, буря 18-го мая поломала побѣги и частыя градобитія приносили большой ущербъ дѣлу. Въ имѣніи лѣченіе производилось своевременно; холода немного попортили виноградный цвѣтъ, но за то буря, или, точнѣе, ураганъ, 18-го мая причинилъ громадныя опустошенія въ виноградникахъ. Когда ураганъ стихъ, то по осмотру оказалось: въ верхнемъ саду $\frac{3}{4}$ плодоносныхъ побѣговъ были оторваны; въ другихъ, самыхъ лучшихъ садахъ рѣдко можно было найти лозу, на которой не было бы отломано 1, 2, а то даже и 3 самыхъ лучшихъ плодоносныхъ побѣговъ. Не пострадали только два сада, въ которыхъ побѣги были уже привязаны къ тычинамъ; въ этихъ садахъ только одинъ таркальникъ былъ во множествѣ поломанъ. Кромѣ этого, на урожайность виноградниковъ повліяла перекладка въ самомъ лучшемъ саду 4-хъ десятинъ старыхъ лозъ въ рядовой порядокъ. Всякому виноградарю извѣстно, что переложенная лоза никогда не даетъ полнаго урожая въ этотъ же годъ, а всегда чрезъ 2—3 года. Могутъ указать, что перекладка старыхъ лозъ производилась и раньше. Правда, перекладка производилась, но не въ такихъ размѣрахъ. Перекладывалось не болѣе $\frac{1}{2}$ десятины, а иногда и меньше за зиму.

Для поддержанія виноградной лозы и молодыхъ побѣговъ, возлѣ каждой лозы ставится тычина (таркальникъ) изъ орѣха, дуба, граба и разныхъ кустарниковъ. Тычины заготавливаются въ лѣсахъ по лѣвой сторонѣ рѣки Алазани. За дубовый таркальникъ платится по 6 к. за штуку, за орѣховый по $1\frac{1}{2}$ к. за штуку, прочій мелкій тоже по этой цѣнѣ. Дубовый таркальникъ двухъ родовъ: взятый съ плоскости отличается пористостію и дольше 8 лѣтъ не выдерживаетъ; срубленный у подошвы главнаго Кавказскаго хребта или на его склонахъ живетъ до 15-ти

лѣтъ. Цѣна такому таркальнику 8—9 коп. за штуку. Въ настоящее время подобнаго таркальника найти очень трудно, такъ какъ горный дубъ идетъ исключительно на выработку бочарнаго матеріала. Орѣховый таркальникъ (изъ лещины) болѣе 3-хъ лѣтъ не стоитъ. Изъ мелкаго таркальника дольше всего держится изъ акаціи и туты (шелковицы).

За подрѣзкою идетъ зимняя перекопка почвы на глубину 6—7 вершк., лопатками (бари) мѣстнаго производства. Во время перекопки порожнія мѣста пополняются окоренившимися лозами изъ питомника, на глубину 12 вершковъ, или же перекладкой здоровыхъ, годовалыхъ побѣговъ сосѣдняго куста. Послѣдній способъ практикуется тамъ, гдѣ посадка не рядовая. Изъ питомника лозы вынимаются чрезъ годъ или два послѣ посадки, смотря по развитію корневой системы посаженныхъ чубуковъ.

Первая подвязка начинается съ 10-хъ чиселъ апрѣля, когда побѣги еще маленькіе, и оканчивается иногда, по недостатку рабочихъ, въ первыхъ числахъ мая. Побѣгъ, носящій на себѣ плоды, загибается дугою и привязывается къ тычинѣ.

Первое мотыженіе травы начинается съ первыхъ чиселъ мая. Вслѣдъ за мотыженіемъ начинается подвязка къ тычинамъ зеленыхъ побѣговъ и пасынкованіе. На подвязку употребляется кора древесныхъ побѣговъ грецкаго орѣха, ясеня и др. и побѣги хмѣля. За пучекъ коры платится 5 коп., за пучекъ хмѣля 7—8 коп. При этой подвязкѣ у плодоносныхъ побѣговъ, расположенныхъ по дугѣ, если они не оставляются для слѣдующаго года, выламываются пасынки, — побѣги, выходящіе изъ глазка въ пазухѣ листа, — и прищипывается верхушка на высотѣ 2-го—3-го листа надъ послѣднею виноградною гроздью. Это дѣлается для того, чтобы соки лозы не расходовались зря, на образованіе ненужной древесины, а шли бы исключительно на развитіе ягодъ. Для слѣдующаго года оставляется на каждой лозѣ не болѣе 3-хъ — 4-хъ побѣговъ, у которыхъ выламываются пасынки одинъ разъ, но верхушки не прищипываются. Всѣ остальные, ненужные побѣги, отламываются прочь. Цвѣтеніе винограда начинается въ предѣлахъ 16—23-го мая.

Слѣдомъ за рабочими, производящими подвязку и пасынкованіе зеленыхъ побѣговъ; производится лѣченіе виноградныхъ кустовъ отъ милдію и оидіума, подробно о чемъ будетъ сказано ниже.

Второе мотыженіе или же полка сорныхъ травъ начинается въ половинѣ іюня. Если весна и лѣто были дождливыя, какъ, напр., въ 1895 году, то приходится дѣлать третью мотыжку въ августѣ. Послѣ этого ставится, съ 10-го числа августа, во всѣ сады усиленный караулъ и работы прекращаются до начала уборки винограда.

Созрѣваетъ виноградъ не въ одно время; были года, когда виноградъ былъ спѣлымъ уже въ первыхъ числахъ сентября. Съ появленіемъ милдіу такого ранняго созрѣванія больше не повторялось. Обыкновенно раньше 20-го сентября и крестьяне въ настоящее время не начинаютъ убирать свой виноградъ.

Въ имѣніи уборка винограда въ самые благоприятные годы не начиналась раньше 24-го сентября. Обыкновенно же сборъ начинается съ конца сентября и оканчивается въ октябрѣ. Срѣзанный виноградъ сортируется здѣсь же на мѣстѣ и насыпается въ отдѣльныя корзины (годори) и на арбахъ подвозится въ винодѣльни (марани). Въ винодѣльнѣ-марани ягоды отдѣляются отъ гребешковъ сквозь особыя терки изъ дубовыхъ досокъ и изъ терокъ поступаютъ въ особыя корыта, каменные или деревянные. Вся процедура винодѣлія производится по туземному способу. Виноградъ раздавливается ногами рабочихъ и стекаетъ по деревяннымъ желобамъ въ глиняные кувшины разной емкости, отъ 3-хъ до 350 ведеръ, зарытые въ землю ниже ея уровня. Въ давилню (нави) всегда кладутся поперекъ дна палки, на нихъ, во всю длину и ширину давилни, плетенки изъ хвороста и на плетенки накладывается слой особой травы—чади. Все это продѣлывается для того, чтобы ягоды не проходили не раздавленными въ кувшины. Прежде, чѣмъ наливать сусло въ кувшины, ихъ моютъ особаго рода щетками изъ согнутыхъ дугообразно стеблей звѣробоя (кразанъ) холодной водой, а если кувшинъ загрязненъ сильно, то горячей водой съ содой. Рабочій во время мытья находится въ кувшинѣ.

По наполненіи давилень виноградомъ до надлежащей полноты, въ нихъ ставятся рабочіе, которые ногами давятъ виноградъ и при этомъ еще перетираютъ кожицу ягодъ. Прежде, чѣмъ становится въ давилню, каждый рабочій тщательно моетъ свои ноги водою съ мыломъ, а если у кого ноги не много не въ порядкѣ, то такого человѣка совсѣмъ не пускаютъ въ давилню.

По наполненіи кувшина въ него сейчасъ же кладутъ изъ давилни совсѣмъ отжатые выжимки въ количествѣ 4—5 пуд. на 50 ведеръ на бѣлое и гораздо больше на красное, для ускоренія броженія и приданія вину терпкости. Мѣстные жители ягодъ отъ гребешковъ не отдѣляютъ и кладутъ выжимокъ въ сусло вдвое болѣе, отчего вино получается грубое. Кувшинъ не наполняется сусломъ до верху, а въ немъ оставляется извѣстное пространство порожнимъ, для того, чтобы углекислота не скоплялась въ винѣ, а выходила въ пустое пространство. Съ этою же цѣлію крышки не закрываютъ отверстія кувшина плотно и ихъ не засыпаютъ землею. По окончаніи бурнаго броженія, когда главная масса выжимокъ опустится на дно, кувшины доливаютъ виномъ, — остающіеся на верху выжимки осторожно снимаются руками, — закрываются плотно крышками (каменными), засыпаются землею и въ такомъ состояніи остаются до того времени, когда вино возьмутъ въ подвалъ. У нѣкоторыхъ помѣщиковъ вино остается на выжимкахъ до апрѣля—мая мѣсяца. Можно себѣ представить, что за вкусъ получаетъ такое вино. Остающіеся выжимки пресуются и продаются винокурнымъ заводчикамъ по 1 р. 50 к. съ бочки (сапалнѣ) вина.

Глиняные кувшины, въ которыхъ происходитъ броженіе сусла, приготовляются въ сосѣднихъ деревняхъ и продаются по емкости, — за каждую сапалнѣ (около 50 ведеръ) 10 руб. безъ доставки. Кувшины эти имѣютъ два существенные недостатка. Во-первыхъ, отъ напора окружающей земли стѣны кувшиновъ лопаются и образуютъ по всѣмъ направленіямъ многочисленныя трещины. Предъ наполненіемъ кувшина сусломъ, трещины тщательно замазываютъ особой замазкой, приготовленной изъ смѣси козьяго сала и просѣянной золы. Часто, во время бурнаго броженія, треніемъ выжимокъ о стѣнки кувшина, замазка отскакиваетъ и все содержимое уходитъ въ землю безъ остатка. Въ такомъ случаѣ хозяинъ только ахаетъ и охаетъ, такъ какъ вернуть потери нельзя. Во-вторыхъ, кувшины не развиваютъ настолько высокой температуры, чтобы налитое въ нихъ сусло могло бродить безъ выжимокъ. Произведенные въ этомъ направленіи опыты оказались неудачными. По этому броженіе сусла въ чанахъ и хорошо устроенной винодѣльнѣ слѣдуетъ предпочитать туземному способу.

Съ окончаніемъ винодѣлія и виноградарство даннаго періода считается законченнымъ, почему здѣсь уместно привести цѣны на рабочія руки въ Карданахъ и Веджинахъ въ теченіе года. Съ 1-го сентября по 1-е марта—40 к. въ день на своемъ содержаніи и своими инструментами, какіе требуются ходомъ работъ; съ 1-го марта по 1-е апрѣля 45 к., съ апрѣля по 10—20-е мая 50 к., съ 20-го мая по 25-е іюня 55—60 к., съ 25-го іюня по 15-е іюля 60—65 к., съ 15-го по 25-е іюля 55 к., съ 25-го іюля по 5-е августа 45—50 к., съ 5-го августа по 1—10 сентября 45 к. Рабочимъ, которые обсыпаютъ сѣрнымъ цвѣтомъ виноградъ, платится на 5 к., а производящимъ опрыскиваніе виноградныхъ кустовъ бордосскою жидкостью на 10 к. въ день дороже обыкновенныхъ цѣнъ. Въ Веджинахъ рабочимъ платится на 5 к. дешевле, чѣмъ въ Карданахъ.

Въ первыхъ числахъ ноября вино изъ кувшиновъ перевозится въ подвалъ и наливается въ бочки емкостью отъ 50 до 550 ведеръ. Все вино сортируется: чкнара и мцване вмѣстѣ, ркацителі отдѣльно и саперави отдѣльно. Остающіяся въ кувшинѣ изъ-подъ вина выжимки и гуща прессуются и затѣмъ продаются на винокуренные заводы. Въ январѣ или февралѣ, въ хорошую погоду производится въ подвалѣ переливка молодого вина. Вторая переливка молодого вина въ подвалѣ бываетъ въ сентябрѣ. Въ первый годъ молодья вина только переливаются. На второй годъ кромѣ переливки вина практикуется оклейка и и фильтровка вина на фильтрѣ голландской системы.

Въ силу условій мѣстнаго виннаго рынка, вино въ подвалѣ дольше двухъ лѣтъ не выдерживается. Оставляется, сравнительно, небольшое количество на дальнѣйшую выдержку и сбывается исключительно во внутреннюю Россію мелкимъ заказчикамъ.

Главная масса вина сбывается на Кавказѣ (сѣверномъ) и въ Закавказьи, какъ крупнымъ торговцамъ, такъ и мелкимъ, въ Россію же вина сбывается, непосредственно изъ имѣнія,—мало. Цѣны на вино не всегда соотвѣтствуютъ качеству продукта, что сильно тормозитъ дѣло улучшенія кахетинскихъ винъ вообще. Только повсемѣстный неурожай вина 1895 г. поднялъ цѣну кахетинскаго вина до давно небывалыхъ размѣровъ. Выше было упомянуто, что выжимки кладутся частью для приданія вину терпкости. Виновать въ этомъ, главнымъ образомъ кавказскій и закавказскій потребитель, на которомъ стоитъ немного остано-

виться. Закавказскій потребитель (а также и кавказскій) старыхъ, букетистыхъ винъ совсѣмъ не любитъ и у торговцевъ не требуетъ, считая такое вино фабрикованнымъ. Что такое—фабрикація, въ чемъ она заключается, какіе ея отличительные признаки, какое она имѣетъ вліяніе на вино,—никто не можетъ сказать что либо положительное. Одинъ считаетъ фабрикаціею купажъ, другой оклейку и фильтровку, третій опредѣленіе кислоты и спиртосодержанія въ винѣ, производимое посредствомъ перегонки вина на аппаратѣ Саллерона и т. д.; что все это вѣрно,—имѣются на лицо факты. Потребитель (мѣстный) больше всего любитъ вино молодое, легкое, безъ букета и съ такимъ содержаніемъ танина, что бы отъ одного глотка языкъ въ трубку сворачивало. Не особенно давно въ имѣніи былъ такой случай: торговцу въ подвалѣ предложено было нѣсколько пробъ вина и въ томъ числѣ вино, полученное отъ прессованія выжимокъ, съ грубымъ вкусомъ. Торговецъ предпочелъ всѣмъ другимъ это вино, ссылаясь на то, что потребители такое вино больше любятъ. Тоже самое повторяютъ и другіе виноторговцы. Терпкое вино считается почему-то крѣпкимъ; смѣшиваются при этомъ два, совершенно разныхъ, понятія: терпкость и спиртосодержаніе вина.

Удобреніе виноградниковъ никогда не производилось. Въ 1885 году былъ сдѣланъ первый опытъ удобрения небольшого участка виноградника, расположеннаго на очень каменистой почвѣ.

На этомъ участкѣ, вслѣдствіе сухости почвы, виноградъ всегда получался въ маломъ количествѣ, мелкій и кислый. Навозу на испытываемый участокъ положено по расчету 2400 пуд. на десятину. Результатъ сказался въ этотъ же годъ: лозы по плодоношенію сравнялись съ остальными, расположенными на хорошей почвѣ; качество винограда было тоже нисколько не хуже другихъ. Въ виду хорошихъ результатовъ опыта, въ 1896 году удобрена въ этомъ же саду другая часть, а также часть другого виноградника, расположеннаго на другой почвѣ. Удобреніе клалось двухъ родовъ: перегнанные выжимки съ винокуренныхъ заводовъ и перегорѣвшій навозъ рогатаго скота. Какой результатъ получится отъ этого опыта, покажетъ будущее.

Сорныя травы. Растутъ въ виноградникахъ въ изобиліи и причиняютъ много хлопотъ. Изъ нихъ самыя надоедливыя такъ называемыя камышь и пырей. Камышь (по-грузински—шалапа),

принадлежитъ къ роду сорго изъ семейства метельчатыхъ и отличается высокимъ и скорымъ ростомъ. Размножается посредствомъ корневища и сѣмянъ. Корневища его, толщиною въ мизинецъ, вырастаютъ въ длину до 3-хъ четвертей аршина, бѣлаго цвѣта, очень сочныя, съ сладковатымъ вкусомъ, почему рогатый скотъ ѣсть корневища съ охотой. Сѣмя формой походить на просо, только гораздо крупнѣе. Промотыженный въ маѣ, камышь въ концѣ юня или первыхъ числахъ юля перерастаетъ виноградный кустъ и покрываетъ его, вмѣстѣ съ тычинами, своими метелками настолько, что трудно заподозрить среди его существованіе виноградника. При этомъ стебли его такъ близко растутъ другъ къ другу, что сквозь его поросль съ трудомъ можно пробраться. Корневища располагаются въ самомъ рыхломъ и питательномъ слое почвы густою сѣткою и, требуя много влаги, большую часть дождевой воды перехватываютъ въ верхнихъ слояхъ почвы и мало допускаютъ воды до корней виноградной лозы. Если камышь тщательно не уничтожать, то сахаристость винограда сильно понижается. Пырей размножается такъ же, какъ и камышь. Ростъ пырея не болѣе шести вершковъ. Чрезвычайно густо растетъ и сильно уплотняетъ почву. Въ верхнихъ слояхъ почва какъ сѣткою пронизана, по всѣмъ направленіямъ, корневищами пырея. Только что вынутые изъ почвы корневища пырея скотъ ѣсть охотно. Замѣчательно, что камышь не растетъ тамъ, гдѣ пырей, и, наоборотъ, пырей не растетъ съ камышомъ. Остальныя сорныя травы появляются весной и принадлежатъ отчасти къ семейству мотыльковыхъ, а отчасти другихъ и уничтожаются легко.

Грибныя болѣзни. Сильно вредятъ виноградникамъ. Въ Кахетіи вредъ приносятъ только два грибка: милдью (*Peronospora viticola*) и оидіумъ (*Oidium Tuckeri*); антракноза до сего времени не замѣчалось (по крайней мѣрѣ въ виноградникахъ имѣнія). Въ 1895 году на одномъ виноградномъ кустѣ въ первый разъ замѣчена виноградная оспа.

Милдью появилась въ Кахетіи въ 1887 году и съ этого времени производитъ въ виноградникахъ большія опустошенія. Первое появленіе милдью бываетъ 16—21 мая и сразу узнается по характерному желтому пятну, или нѣсколькимъ пятнамъ, на верхней сторонѣ листа, хотя бы при этомъ на соотвѣтствующемъ пятну мѣстѣ нижней стороны листа и не было замѣтно бѣлаго налета.

Чѣмъ больше влаги въ воздухѣ и тепла, тѣмъ сильнѣе развивается милдью. Убѣдительнымъ примѣромъ можетъ служить 1895 г. Весною, а отчасти и лѣтомъ этого года было очень много дождливыхъ дней, которые чередовались съ теплыми солнечными днями. Такое состояніе погоды способствовало развитію милдью въ давно небывалыхъ размѣрахъ. Участокъ виноградника, осмотрѣнный вечеромъ, предъ закатомъ солнца, по виду былъ совершенно здоровъ, не было замѣтно на листьяхъ ни желтыхъ пятенъ, ни бѣлаго налета. На слѣдующій день, часовъ въ 10 утра, участокъ этотъ, казавшійся повидимому совершенно здоровымъ, оказывался сплошь зараженнымъ; на верхней сторонѣ листовъ масса желтыхъ пятенъ, а нижняя часть листа сплошь покрыта бѣлымъ налетомъ; виноградный цвѣтъ тоже оказывается пораженнымъ грибомъ. Даже простымъ глазомъ бываютъ замѣтны споры грибка. Губительному дѣйствию милдью подвергаются по преимуществу листья, рѣже цвѣты и еще рѣже молодые побѣги. Пораженные болѣзнію листья желтѣютъ, сохнутъ и опадаютъ; виноградныя гроздья, оставаясь не притѣненными отъ палящихъ лучей солнца, сохнутъ; виноградный цвѣтъ, пораженный милдью, сначала дѣлается коричневымъ, затѣмъ сохнетъ и осыпается. Такъ какъ извѣстно, что сахаръ для винограда вырабатывается по преимуществу листомъ, то становится понятнымъ, почему изъ виноградника, пораженного милдью, вино получается кислое. Лечение виноградниковъ отъ милдью предохраняетъ вино отъ кислаго милдьюознаго вкуса. Такъ, по крайней мѣрѣ, наблюдалось въ виноградникахъ имѣнія. Помимо пониженія урожайности виноградника въ данное лѣто, милдью влияетъ на урожайность слѣдующаго года: поражая листъ, болѣзнь тѣмъ самымъ задерживаетъ ростъ и полное вызрѣваніе куста. Изъ произведенныхъ въ имѣній наблюдений надъ развитіемъ и появленіемъ милдью выяснилось, что милдью появляется раньше и распространяется быстрѣе въ тѣхъ участкахъ виноградника, въ которыхъ малое движеніе воздуха и слѣдовательно скопляется больше влаги. Въ тѣхъ же участкахъ, въ которыхъ воздухъ имѣетъ постоянное движеніе, а по ночамъ дуетъ изъ ущелій свѣжій вѣтерокъ, грибокъ появляется въ меньшемъ количествѣ и производитъ вообще меньше опустошеній.

Послѣ подрѣзки лозъ всѣ ненужныя побѣги сжигаются для уничтоженія зародышей грибка, но сбора опавшихъ листьевъ въ

виноградникахъ не производится, въ виду того, что мало кто лѣчить свои виноградники, а большинство остается зараженными, и слѣдовательно собираніе листьевъ нужно признать совершенно безцѣльнымъ. Средство отъ милдїю только пока одно: сѣрно-мѣдныя соли. Самое лучшее лѣкарство—бордосская жидкость. Въ имѣніи употребляется исключительно бордосская жидкость 1¹/₂°/о раствора или же 1°/о, смотря по развитію паразита. Жидкость готовится въ большихъ чанахъ, емкостью каждый около ста ведеръ. Въ такой чанъ наливается въ нужномъ количествѣ вода и,—если жидкость готовится 1°/о раствора,—въ воду наливается концентрированный растворъ мѣднаго купороса, по расчету 2¹/₂°/о купороса на 8 ведеръ воды; послѣ тщательнаго перемѣшиванія, въ чанъ наливается, по немногу, растворъ свѣжегашеной извести, въ родѣ капицы. Перемѣшиваніе производится непрерывно. Сколько нужно влить извести въ чанъ—показываетъ лучше всего красная лакмусная бумажка. Если, при погруженіи въ растворъ, бумажка не теряетъ свой цвѣтъ, то значить извести мало; при достаточномъ количествѣ извести, бумажка, опущенная въ растворъ, синѣетъ. Приготовленная такимъ образомъ бордосская жидкость остается въ чанѣ не менѣе полу сутокъ и затѣмъ уже пускается въ дѣло. Мѣдный купоросъ въ послѣдніе два года понизился въ цѣнѣ, въ настоящее время онъ продается по 5 р. за пудъ съ тарою въ Тифлисѣ, доставка обходится, до Карданахи, по 15 к. съ пуда. Аппараты въ настоящее время продаются по 16 руб. Известь покупается по 12—14 руб. за арбу (не гашенная), на которой помѣщается не болѣе 40 пудовъ.

Опрыскиваніе виноградныхъ кустовъ производится исключительно аппаратами (пульверизаторами) Вермореля, выполняющими свое назначеніе вполне хорошо. Начинается опрыскиваніе съ 18—20 мая и оканчивается въ половинѣ іюня. Работа идетъ непрерывно, такъ какъ милдїю не ждешь и потому каждый день при этой работѣ дорогъ. Виноградный кустъ опрыскивается только разъ въ теченіе вегетационнаго періода даннаго года и въ повторнымъ опрыскиваніямъ прибѣгать не приходилось. На каждую десятину виноградника при лѣченіи отъ милдїю падало расхода:

Въ 1894 году.

Мѣднаго купороса 45 п. × 5 р. 65 к.	254 р. 25 к.
Извести	12 » — »
Рабочимъ	159 » 45 »
Починка посуды и разный мелочной	25 » 35 »
Подвозъ воды въ виноградники	28 » 70 »

Итого . . 479 р. 75 к. : 30 десят. 15 р. 99 к.

Въ 1895 году.

Мѣднаго купороса 43 п. × 5 р. 15 к.	221 р. 45 к.
Извести	12 » — »
Починка ваннъ, пульверизаторовъ и проч.	22 » 15 »
Тоже	24 » 20 »
Рабочимъ	178 » 75 »
Подвозъ воды въ виноградники	26 » 30 »

Итого . . 484 р. 85 к. : 30 десят. 16 р. 16 к.

Оидіумъ, судя по рассказамъ мѣстныхъ старожиловъ-помѣщиковъ, появился въ Кахетіи въ пятидесятыхъ годахъ и по-грузински называется «нацари» (зола). Въ виду безпечности мѣстнаго населенія, оидіумъ часто наноситъ виноградникамъ вредъ большой, чѣмъ наноситъ милдїю. Условія развитія паразита одинаковыя съ милдїю. Появляется оидіумъ между 2 — 29 мая. Поражаетъ одинаково какъ молодые побѣги, такъ и листья и цвѣтъ; ягоды подвергаются нападенію грибка до созрѣванія. Грибокъ развивается до 20-хъ чиселъ августа. Оидіумъ (пепелица) густо поражаетъ поверхность пораженныхъ частей лозы и придаетъ ей сѣро-пепельный цвѣтъ, отчего и названъ грузинами—золою. Дѣйствіе оидіума на виноградный кустъ такое: листь задерживается въ своемъ ростѣ, скручивается и опадаетъ; виноградный цвѣтъ не распускается и сохнетъ; побѣгъ чернѣетъ и не вызрѣваетъ, а зимою высыхаетъ какъ трава; ягода останавливается въ своемъ ростѣ, отъ напора соковъ трескается, содержимое вытекаетъ и ягода сохнетъ. Очень часто случается, что виноградникъ, въ которомъ не примѣнялось лѣченіе оидіума, не даетъ ни одного ведра вина. Для уничтоженія оидіума употребляется сѣрный цвѣтъ, который насыпается на виноградный кустъ изъ особаго рода мѣховъ, какъ пыль. Дѣйствіе сѣры оказывается уже на третій день обсыпки и узнается по особому запаху, распространяемому по всему винограднику; объясняется губительное дѣйствіе сѣры на грибокъ слѣдующимъ образомъ: отъ дѣйствія солнечныхъ лучей, въ присутствіи влаги, сѣра разлагается и

образующаяся при этомъ процессѣ сѣрнистая кислота убиваетъ грибокъ. Для разложенія сѣры необходимо присутствіе въ воздухѣ достаточнаго количества влаги. Чѣмъ воздухъ суше, тѣмъ разложеніе идетъ медленнѣе и не производитъ такого замѣтнаго дѣйствія, какъ въ первомъ случаѣ. Если, въ силу необходимости, виноградникъ обсыпанъ сѣрнымъ цвѣтомъ не задолго предъ уборкою винограда, то часть не разложившейся сѣры переходитъ съ ягодами въ давилню, а оттуда въ кувшинъ. При броженіи сѣра разлагается и образующійся при этомъ сѣроводородъ придаетъ вину неприятный вкусъ, который проходитъ послѣ первой же переливки вина. Сѣрнистая кислота дѣйствуетъ вредно на глаза, почему рабочіе снабжаются особаго устройства очками для того, чтобы сѣрная пыль не попадала на глаза рабочаго.

Осыпка сѣрнымъ цвѣтомъ виноградниковъ имѣнія производится ежегодно, несмотря на то, есть оидіумъ или нѣтъ. Первая сплошная осыпка бываетъ въ концѣ апрѣля или въ первыхъ числахъ мая. Въ іюнѣ вторая осыпка; часто требуются еще частичныя осыпки, а если замѣчается сильное развитіе оидіума, то производится третья сплошная осыпка. Въ зависимости отъ развитія грибка стоимость лѣченія десятины виноградника сильно колеблется. Для сравненія помѣщаемъ расходъ на десятину, произведенный въ 1894 и 1895 гг. въ особой таблицѣ.

Израсходовано, на десятину:

Въ 1894 году.

Сѣрнаго цвѣта 82 п. × 2 р. 65 к.	217 р. 30 к.
Рабочіе	127 » 85 »
Мѣха	15 » 70 »
Итого	361 р. 85 к. : 30 десят. 12 р. 06 к.

Въ 1895 году.

Сѣрнаго цвѣта съ доставкой 161 п.	354 р. 45 к.
Рабочіе	239 » 05 »
Мѣха	15 » 70 »
Итого	609 р. 20 к. : 30 десят. 20 р. 30 к.

Корневая тля встрѣчается въ виноградникахъ имѣнія очень рѣдко.

Хлорозъ, производящій желтеніе листьевъ, бываетъ рѣдко, и не въ сильной степени, а потому опрыскиванія больныхъ ли-

стьевъ растворомъ желѣзнаго купороса или сѣрной кислоты— не производится.

Краснуха. Появляется съ половины іюня исключительно на листьяхъ саперави, на другихъ же сортахъ ея никогда не замѣчалось. Болѣзнь выражается въ томъ, что зеленый листъ начинаетъ постепенно, съ краевъ, терять свою первоначальную окраску и принимаетъ яркій, розово-красный цвѣтъ, очень красивый. Съ теченіемъ времени весь листъ становится одноцвѣтнымъ, теряетъ всю свою зеленую окраску и съ конца августа начинаетъ опадать.

Сущность болѣзни хлороза и краснухи до сихъ поръ не выяснена.

Насѣкомыя сильно вредятъ виноградникамъ. Самые опасные враги винограда двулетняя листовертка (*Tortrix ambiguella*) и виноградная листовертка (*Tortrix pilleriana*). За ними, по степени наносимаго виноградникамъ вреда, слѣдуютъ: виноградная пестрянка (*Ino ampelophaga*), виноградный клещъ (*Phytopetes vitis*), виноградный трубочекъ (*Rhynchites betuleti*), виноградный червецъ (*Doctylopius vitis*) и виноградный комарикъ (*Cecidomyia venophila*).

Двулетняя листовертка имѣетъ въ теченіе лѣта два поколѣнія. Гусеницы ея поѣдаютъ виноградный цвѣтъ, портятъ зеленые, не созрѣвшія ягоды и ѣдятъ спѣлыя ягоды. Живетъ и питается виноградными ягодами до самой уборки винограда. Двулетняя листовертка сильно размножилась въ послѣдніе два года. Въ 1896 году, будетъ примѣненъ способъ уничтоженія гусеницъ, рекомендованный въ «Вѣстникѣ Винодѣлія» за 1894 годъ, № 1-й. Выборка гусеницъ руками не достигаетъ цѣли, такъ какъ гусеница проворна и поймать ее закорузлыми руками рабочаго, хотя бы и мальчика, не легко.

Виноградная листовертка имѣетъ одно поколѣніе въ теченіе года. Молодые гусеницы поѣдаютъ виноградный цвѣтъ, переключивая съ гроздя на гроздь. Въ послѣдніе два года тоже сильно размножилась и приноситъ большой вредъ виноградникамъ. Лѣченіе будетъ примѣняться такое же, какъ и противъ двулетней листовертки.

Изъ произведенныхъ наблюденій выяснилось, что сѣрный цвѣтъ и бордосская жидкость не производятъ никакого вреднаго вліянія на гусеницъ виноградной и двулѣтной листовертокъ,

такъ какъ послѣ обливки лозъ бордосскою жидкостью и обсыпки сѣрнымъ цвѣтомъ гусеницы названныхъ бабочекъ продолжаютъ производить свою вредную дѣятельность съ прежнимъ успѣхомъ.

Виноградная пестрянка приноситъ мало вреда виноградникамъ имѣнія. Въ первыхъ числахъ апрѣля въ виноградникахъ изрѣдка встрѣчаются лозы съ выѣденными почками. Выѣдаетъ почки гусеница пестрянки или жучекъ-скосарь, опредѣлить не удалось до сихъ поръ, такъ какъ не удавалось ловить на мѣстѣ выѣдающее почки насѣкомое.

Виноградный клещъ производитъ болѣзнь, подъ названіемъ *эриноза*, и въ виноградникахъ имѣнія встрѣчается часто, хотя вреда лозамъ не приноситъ. Болѣзнь выражается присутствіемъ многихъ вздутій на верхней части листа и соответствующими углубленіями на нижней, наполненными бѣлымъ войлокообразнымъ налетомъ. Налетъ этотъ есть не что иное, какъ перерожденіе клѣтокъ эпидермы листа, происшедшее вслѣдствіе укуловъ насѣкомаго.

Виноградный трубновертъ—небольшой, зеленоватаго цвѣта, жучекъ съ длиннымъ хоботкомъ, называемый также слоникомъ и долгоносикомъ и въ виноградникахъ встрѣчается не часто. Съ 20-хъ чиселъ апрѣля самка трубноверта начинаетъ класть яички. Съ этою цѣлю она надкусываетъ черешокъ листа, чтобы онъ слегка завялъ. Затѣмъ свертываетъ этотъ листъ вокругъ себя въ разныхъ направленіяхъ и при этомъ откладываетъ свои яички. При подвязкѣ лозъ рабочіе срываютъ эти трубки и растираютъ руками.

Виноградный червецъ (красноватый) живетъ на стволахъ лозъ, недалеко отъ земли. На побѣгахъ и листьяхъ не встрѣчался до сихъ поръ. Отъ бордосской жидкости (такъ же, какъ и лимонный червецъ) погибаетъ. Встрѣчается очень рѣдко.

Виноградный комарикъ дѣлаетъ укулы на листьяхъ и закладываетъ туда свои яички, изъ которыхъ выходятъ маленькія, красновато-розовыя личинки. Комарикъ встрѣчается очень рѣдко и вреда лозамъ не причиняетъ. Встрѣчается на листьяхъ еще маленький паучекъ, очень подвижной и едва замѣтный простымъ глазомъ. Онъ селится большими колоніями на первыхъ двухъ листьяхъ и, производя многочисленныя укулы, задерживаетъ ростъ листа. При подвязкѣ листья эти съ паучками отрываются прочь.

Въ заключеніе необходимо сказать, по скольку обходится на десятину виноградника каждая изъ главнѣйшихъ статей расхода.

Жалованье управляющему, садовникамъ и сторожамъ . . .	86 р.	— к.
Подрѣзка, сборъ подрѣзанныхъ лозъ и отборъ чубуковъ для посадки	8 »	40 »
Зимняя перекопка въ среднемъ	45 »	— »
Перекладка старыхъ виноградниковъ въ рядовой порядокъ .	90 »	— »
Первая подвязка	10 »	50 »
2-я подвязка, пасынкованіе и чеканка	18 »	50 »
Мотыжка, одинъ разъ	18 »	— »
Полка травы	9 »	50 »
Матеріаль для подвязки лозъ	4 »	20 »
Таркальникъ	23 »	50 »
Ремонтъ заборовъ	3 »	50 »
Подготовка кувшиновъ и деревянной посуды къ винодѣлю и сборъ винограда на ведро	— »	7 »
Устройство новыхъ заборовъ вокругъ виноградниковъ съ матеріалами и рабочими за погонную сажень	— »	90 »

Расходы по уходу за виноградниками колеблются въ зависимости отъ погоды и цѣны на рабочія руки. Сухая и теплая погода во время подрѣзки лозъ и перекопки значительно сокращаетъ расходъ; сырая — увеличиваетъ. Въ дождливое лѣто развитіе побѣговъ виноградной лозы и сорной травы бываетъ сильнѣе, чѣмъ въ лѣто сухое, а слѣдовательно въ этомъ случаѣ требуется больше рабочихъ рукъ и т. д.

Въ одномъ изъ виноградниковъ имѣнія имѣется рошица масличъ изъ 38 деревьевъ. Плоды масличнаго дерева созрѣваютъ въ концѣ октября. Въ этомъ же саду отведена небольшая площадь земли подъ фруктовыя деревья. Растутъ яблоки, груши, персики, миндаль, слива, смоква, айва, мушмула, унаби и гранаты. Деревья разведены въ небольшомъ количествѣ для домашняго употребленія и промышленнаго значенія не имѣютъ.

П. Аверкинъ.

5-го февраля 1896 года.
Карданахи.
Кахетія.

