



ქართული დაჯიბნი

საქართველოს
საბავშვო ჟურნალი



204 /
1992 / 3



2/92

ილია ჭავჭავაძე



„ის დღევანდელი გვერცხი..., რომელიც ხელთ გვიპურია, დაუდევრობით ლამის გაგვილაყდეს. სამერძისო მერძისს მივანდოთ და სადღეისოდ კი უკეთესი და უფრო ჭკუას ახლოს იქნებოდა გვეფიქრნა მასზედ, რაც დღეს ხელთა გვაქვს და ჰლამის სიმდიდრის კარგა მოზრდილ წუაროდ გადაექცეს ჩვენს ქვეყანასა, თუ კი ხელშემწყობი ეყოლება.

გვ წუარო ღვინოა.... ეოველ ამის დაწვრილებით ცოდნა მეტი არ იქნება ჩვენთვის.



საქართველოს სსრ-ის მეცნიერებათა და განათლების
კავშირის სამინისტროს აკადემიკოსთა კლასიკური შტაბის



პეზი და ღვინო

ჟურნალი დაარსებულია 1920 წელს. გამოცემა განახლდა 1992 წელს

თარგმანი უცხოეთის სსრ-ის მეცნიერებათა აკადემიის



1992

2

(13)

თბილისი

თეზაჲი რედაქციის
თეზაჲი რედაქციის



საკრედიტო კოლეჯი:

თეზაჲ ბატიაშვილი
როზინაშვილი დარჩიაშვილი
გიორგი თუშმალიშვილი
თეზაჲ კანდელიანი
ბონდო კალანდიაძე
ედუარდ ლეკიაშვილი
რომან ლომინაშვილი
ნიკოლოზ მახუჯლა
ჯუშუბაშვილი მინაიანი
რეზაჲ რამიშვილი
ვასილ სინარულიძე
მარტენ შერაძე
ალექსანდრე ჟურაძე
ნოდარ ჩხარტიშვილი
ნუგზარ ცერცვაძე
გიორგი შათირიშვილი
ნოდარ ხვთისიაშვილი

მხატვარი ანზორ თოდრიანი

ჟურნალის ემბლემის ავტორი ზვიად რედაქციის

რედაქცია აცნობებს მკითხველებს, რომ ქალაქის რედაქციისა და სხვა ობიექტური მიზეზების გამო 1992 წელს, ნაცვლად 4 ნომრისა, გამოდის 2 ნომერი.

ჟურნალის ხელმოწერით შექმნილ მსურველებს შეუძლიათ ხელმოწერის გაფორმება „საქპრესის“ სამუშაო-ბით 1993 წლის მეორე ნახევრისათვის. მანამდე და მას შემდეგაც ჟურნალის შექმნა შეიძლება „საქპრესისა“ და „მაცნეს“ ჯიხურებში.

მზა ქვეპარტიკიმი სპალი

საქართველოს მევენახეობაში უკანასკნელი ორასწლოვანი ისტორია არსებითი ცვლილებებითა და ძვრებით არის აღბეჭდილი. სამწუხაროდ, ეროვნული დამოუკიდებლობის დაკარგვამ და იმპერიულ მარწუხებში მოქცევამ, უმძაფრესმა სოციალურ-პოლიტიკურმა მოვლენებმა, უარყოფითი კვალი დააჩნია ქართველი ერის ეკონომიკური და სულიერი ცხოვრების ამ უმთავრესი ღარგის განვითარებას.

რასაკვირველია, მევენახეობას, ისტორიულ გარემოებებთან დაკავშირებით, გარკვეული საფეხურები აქვს განვითარებისა, მაგრამ უნდა ითქვას, რომ ქართული მევენახეობის განვითარებაში თვისებრივად ახალ ეტაპს წარმოადგენდა ვაჭის ფილოქსერაგამძლე საძირებზე მუნობა. „დაბეჭიოთებით შეგვიძლია ვთქვათ, რომ არც ერთ მიურნეობის ღარგში არაფერს ისეთი ცვლილება არ გამოუწვევია, როგორც ვამოიწვია ფილოქსერამ მევენახეობაში. ფილოქსერამ ძირითადად შესცვალა ვაჭის მოვლა-მოშენება და ამ ღარგში მთელი ევოლუცია გამოიწვია“. (ს. ჩოლოყაშვილი, „ფილოქსერა და მასთან ბრძოლა“, 1912).

ვაჭის მავნებელ-დაავადებების გავრცელებამ ჭერ კიდევ მე-19 საუკუნის 40-50-იანი წლებიდან, თუმცა დაგვიანებული, მაგრამ შინსუ მწლავრი ბიძგი მისცა ვაჭის დაცივის მიწანშინართული აგრონომიული სამსახურის შექმნა-ჩამოყალიბებას საქართველოში.

საქართველოს სოფლის მეურნეობაში (და რასაკვირველია, მევენახეობაში) მე-19 საუკუნის I ნახევარში, განვითარებისა და წინსვლის თვალსაზრისით რაიმე მნიშვნელოვანი ცვლილება არ მომხდარა, მიუხედავად მეფის მთავრობის მიერ მიღებულ ბიუროკრატიული გადაწყვეტილებებისა.

ჭერ კიდევ 1833 წელს თბილისში ჩამოყალიბდა სასოფლო და მანუფაქტურული მრეწველობისა და ვაჭრობის წახალისებას ამიერკავკასიის საზოგადოება. მევენახეობის განვითარების საკითხებით დაინტერესებდა უნდა ჩავთვალოთ ის, რომ 1849 წელს კავკასიის მხარისათვის იწერენ ვაჭის ჭიშებს და საშენობ მახალას, იწვევენ ნიკიტის ბადის დირექტორს მგზილეობა-მეღვინეობის საკითხებთან დაკავშირებით. 1845-51 წლებში არაერთგზის იქნა შერჩეული და მოვლინებული სპეციალისტები უიომისა და სხვა მხარეებში მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების საკითხების შესწავლისა და დაწესებებისათვის.

1848 წელს კავკასიის მეღვინეობის სასწავლებლის არსებობა მეტყველებს პრაქტიკოს-სპეციალისტთა კადრების მოწინადახხულ მომზადებაზე. ამავე მოწინებს ემსახურება კახეთის მეღვინეობის სასწავლებელი ს. ჩომაბურში, რომელიც 1860-68 წლებში ფუნქციონირებდა. ამავე დროს და შემდგომ პერიოდშიც აქვე არის მოწყობილი „კახეთის ხანძარში წვარი“.

კახეთისადმი ესოდენი ინტერესი შემთხვევითი არ იყო. მეფის ხელისუფლების იმპერიული პოლიტიკის უმთავრესი მიზანი მეღვინეობის ამ კლასიკურ მხარეში ის გახლდათ, რომ კახეთი ექცია ისეთი მაღალბარისხოვანი ღვინოების უპირველეს მიმწოდებლად რუსეთის საშეფო კარისა და ბაზრისათვის, რომელსაც უფრო შეგუებული იყო რუსი მომხმარებლის გემოვნება.



ამდენად, ადგილობრივი „უბნის ჯიშები“ უნდა შეცვლილიყო უკეთესით, უკეთესი კი (თავსომხვეული აზრის თანახმად) ევროპული იყო. ამგვარ პოლიტიკას სხვა, შეფარული მიზანიც აყალიბებდა: ქართველი მიწათმოქმედის ცნობიერებიდან და უსიყვარულოდანი საუკუნეთა მანძილზე გამომუშავებული და დაგრძობული წეს-ჩვეულებების ამოძირკვა და ახლის დანერგვა, ისტორიულ მემკვიდრეობასა და ცნობიერებაზე ბინდის გადაკვრა.

განსაკუთრებული „ღვაწლი“ ამ მზაკვრული პოლიტიკის გატარებაში მიხეილ ვორონცოვს მიუძღვის. 1845-1850 წლებში მან საქართველოში 880.000 ძირადე უცხოური ვაჭის ნერგი შემოწინდა და მოსახლეობაში უფასოდ დაარჩა, კავკასიაში დაარსა 20 სახაზინო სანერგე (მათ შორის ორი საქართველოში). ივან ლენცს, ჯერ კიდევ ვახუშტის საუკუნის პირველ ნახევარში მშენებელი უცხოური ვაჭის ჯიშის მქონდა გამოწერილი უბრალოდ და ათი წლის განმავლობაში ცდილობდა დაენერგა ისინი ქართულ მიწაზე, კახეთში. უნაყოფო ცდების შემდეგ ი. ლენცს თავადვე უღიარებია ადგილობრივი ჯიშების — ხაფორავის, კახური მწვანის, რქაწითელისა და მცვეიანის უპირატესობა ხაზღვარგარეთულ ჯიშებთან შედარებით. მიხეილ ბალახიძე აღნიშნავდა, რომ უცხოური ჯიშები ვერ შეეგუებენ ადგილობრივ პირობებს. როგორც გამოიკვია, მათი შემოტანის ხაჭირებაც არც არსებობდა, რადგან ქართული ჯიშები უდავოდ უკეთესი თვისებებისა იყო.

აღსანიშნავია, რომ მაღალი ღირებების ღვინის მოშენება უცხოური ჯიშებიდან მხოლოდ რამდენიმე — პინომ, კახერნი სოფინონში, ალიგოტში, შერლომ და სხვებზე მოკიდებულ ფები ქართულ მიწაზე, ისიც მკვეთრად შემოწმდებოდა მცირე ფართობებზე.

ქართულმა ვაჭის ჯიშებმა დიდ განსაცდელს გაუძლეა, მათ თავიანთი უნიკერსალური თვისებებისა და სიძლიერის წყალობით შეძლეს შემოტანილ ჯიშებზე უპირატესობის შენარჩუნება და ქართულ მევენახეობა-მეღვინეობას ორიგინალური იერსახე არ დაუკარგეს, ეს ისტორიული გამარჯვება უპირველესად ქართველი მიწათმოქმედის მრავალსაუკუნოვანი ცოდნისა და გამოცდილების აღიარების ტოლფასი გახლდათ.

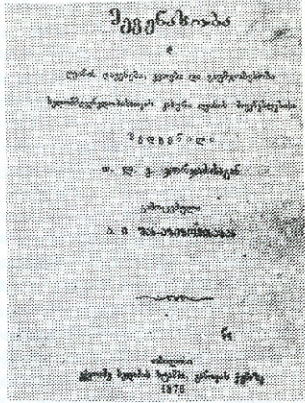
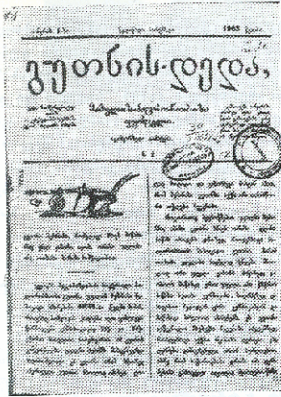
როცა მევენახეობისა და მეღვინეობის, როგორც სახალხო მეურნეობის წამყვანი დარგების, განვითარებაზე ვლადიმეროვმა, არ უნდა წარმოვიდგინოთ ისე, თითქმის განვითარება მხოლოდ აღმინისტრაციული და ორგანიზაციული ღონისძიებების გატარებას გულისხმობდა. უპირველეს ყოვლისა, ესაა ხაფორავ-საძიებო სამუშაოების გაშლა და გაფართოება, ნათქვამის ნათელი დადასტურებაა ის, რომ მე-18 საუკუნის შუა წლებიდან იწყება საცდელი, საჩვენებელი ვენახების მოწყობა, სკოლების და კურსების დაარსება, სოფლის მეურნეობის კავკასიის საზოგადოების ქიმიური ლაბორატორიების შექმნა და სხვა. განსაკუთრებული მნიშვნელობის მოვლენად უნდა ჩაითვალოს ის გარემოება, რომ ილია გავგავამის მიერ წარმართულმა ეროვნულ-განმათავისუფლებელმა მოძრაობამ შეხაძლებელი გახადა სოფლის მეურნეობის, კერძოდ კი, მევენახეობა-მეღვინეობის პრობლემატიკა ქართველი საზოგადოების უპირატესი ურადლებებისა და ზრუნვის საგნად ქცეულიყო.

ერის მოწინავე შეიღები მიხვდნენ, რომ ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის გადარჩენა და მისი შემდგომი აღმავლობა მხოლოდ ეროვნულ მოწინავეების განმტკიცებითა და განხორციელებით იქნებოდა შესაძლებელი. იმჟამინდელი ქართული პრესა მხარში ამოუდგა მოწინავე ქართველობას, უწინადა-გაზეთები — „გუთნის-ღედა“, „მეურნე“, „ივერია“, „ციხკარი“, „ღერობა“, „სახალხო გაზეთი“, „მწეხმე“.

ქართული
ენობის

„კვალი“, რეპუტარულად ბეჭდავდნენ წერილებსა და ნარკვევებს სოფლის მეურ-
ნეობის, კერძოდ, მევენახეობა-მეღვინეობის პრობლემურ საკითგებზე.

1876 წელს დაიწერა პირველი ქართული ხანულმძღვანელო მევენახეობისა და
მეღვინეობაში, რომლის ავტორი იყო ლ. ე. ჯორჯაძე. ავტორმა წიგნზე მუშაობისას
გამოიყენა იმ დროს ცნობილ მეცნიერთა — ლეზინის, ვაგნერის, ტარადანის, პუვის
და სხვათა 1854-1873 წლებში გამოქვეყნებული სტატიები და მთავრად რუსეთში პირ-
ველი სპეციალური ხანულმძღვანელო ქართული მევენახეობისა და მეღვინეობის სპე-
ციფური თავისებურებების გათვალისწინებით.



დიდი შრომა დასჭირდა ილია ჭავჭავაძეს იმათ წინააღმდეგ ვინც ცდილობდა
დაცხადებოდა მევენახეობისა და მეღვინეობის ადგილობრივად, საუკუნეთა მანძილ-
ზე ჩამოყალიბებული წეს-ჩვეულებებისა და თავისებურებების უფარგისობა, უარ-
ევო მევენახეობის წამყვანი როლი ქართველი მიწათმოქმედის ეკონომიკაში. ილიას
პუბლიცისტურმა წერილებმა და პრაქტიკულმა საქმიანობამ დიდი როლი ითამაშა
საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების ისტორიული გზის დაცვისა
და შემარჩუნების საქმეში.

საქართველოს სოფლის მეურნეობის ჭეშმარიტი აღორძინებისათვის საჭირო იყო
მალაკვალიფიციურ აგრონომთა ადგილობრივი კადრები და საუკუნის დიდი
წლებიდან თანდათანობით ჩნდებიან და მრავლდებიან რუსეთისა და ევროპის ქვეყ-
ნებში განსწავლული ქართველი აგრონომები.

ქართველ აგრონომთა კადრების მოზადების საქმეში უდიდესი ღვაწლი მიუძ-
ღვის დიდი ერისკაცის — ილია წინამძღვრანშვილის მიერ 1883 წელს საკუთარი ინი-
ციატივითა და სახსრებით გახსნილ წინამძღვრანთკარის სასოფლო-სამეურნეო ხე-
ლას, რომელიც ათეული წლების მანძილზე საქართველოს სოფლის მეურნეობას
უზრდიდა მალაკვალიფიციურ ეროვნულ კადრებს.

სოფელივე შემოქმედი თანდათანობით ამზადებდა ნიადაგს სპეციალიზებული
სამცენიერო ცენტრის შექმნისათვის, რომელიც შესწავლავდა სათავსო ჩანდგომილ
ფართო საკვლევ საშუალებებს მევენახეობის პრობლემური საკითგების გადაჭრის მიზ-
ნით.



ნთ. პოტენციურად ამგვარი ცენტრი, რასაკვირველია, უნდა ჩამოყალიბებულიყო მევენახეობის კლასიკურ მხარეში — კახეთში.

და აი, 1889 წელს პეტერბურგში, მიწათმოქმედების სახელმწიფო დეპარტამენტის წინაშე დაიხვა საკითხი კახეთში მევენახეობა-მეღვინეობის სასწავლებლისა და საცდელი სადგურის დაარსების თაობაზე. გაგზავნილი იყო დასამტკიცებლად წესდება, პროექტო და საშტატო ვანოიგი. სამწუხაროდ, ამ დიდ წამოწყებას მეფის ხელისუფლება დადებითად არ გამოეხმაურა, მაგრამ თავით ეს მნიშვნელოვანი უაქტო მტყუვლებს იმაზე, თუ როგორ ვაცხოველებული, იყო საქმიანობა მევენახეობის აღორძინებისა და განვითარების საკითხების ირგვლივ.

ფილოქსერის გავრცელებამ დიდი განსაცდელის წინაშე დააყენა საქართველოს მევენახეობა. საფრანგეთში განსწავლულმა ცნობილმა აგრონომმა იოსებ ვუნცაქემ პირველმა დახვა საკითხი ვაზის ამერიკულ საძირკზე მყნობის აუცილებლობის შესახებ. 1888 წელს მას უკვე მქონდა გაშენებული ამერიკულ ვაზის სადღე და ევროპელი და რუსი სპეციალისტების საწინააღმდეგოდ წარმატებით ასახუთებდა ფილოქსერასთან ბრძოლის ამ მეთოდის უპირატესობას სხვა ღონისძიებებთან შედარებით. მაღალმა ეროვნულმა და პროფესიონალურმა პოზიციამ თავისი ვაიტანა. 1890 წელს დგება საკითხი ქუთაისის გუბერნიაში საცდელი სადგურის და ვაზის სანერგის მოწყობის შესახებ. 1890 წელსვე ყალიბდება ქუთაისის I საფილოქსერო პარტია, რომელსაც სათავეში უდგას აგრონომი ივანე ანდრონიკაშვილი.

1890 წლის 28 სექტემბერს ზესტაფონის შახლობლად, სოფელ საქარაში, შექმნილი ამერიკული ვაზის სადღე არსებობის დღიდანვე გადაიქცა „მევენახეობის ახალი სისტემით აღორძინების“ მნიშვნელოვან კერად მთელს ამიერკავკასიაში.

1890-1900 წლები აღინიშნა საკვლევით და საძიებო სამუშაოების ფართოდ გაშლით. ვაცხოველებულ მუშაობას ეწეოდნენ საფილოქსერო კომიტეტი და მასში შემავალი პარტიები. თანდათან აფართოებდა თავისი მუშაობის მასშტაბებს საქარის ვაზის სადღე. 1897 წელს ფუნქციონირებს სოხუმისა და სოჭის საცდელი სადგურები. 1898 წელს ეწყობა ვაზის საცდელი ნაკვეთები ხურანის უბანში. მნიშვნელოვან მოვლენად უნდა მივიჩნიოთ 1899 წელს მოწყობილი კახეთის ვენახისმფლობელთა და მევენახეთა ყრილობა, რომელიც ამ მხარეში მევენახეობის განვითარების პრობლემურ საკითხებს მიეძღვნა.

1895 წელს ქართულ ენაზე გამოვიდა პროფ. ვ. პეტრიაშვილის სახელმძღვანელო წიგნი მეღვინეობაში, რომელიც ითვლება პირველ, შეცნობილ ბაზაზე დაშორებულ სახელმძღვანელოდ. ამავე დროს უნდა აღინიშნოს, რომ 1899 წელს უთარგმნიათ და გამოუციათ რუთიეს წიგნი — „მეღვინეობის პრაქტიკული სახელმძღვანელო“.

აღნიშვნის ღირსია 1896 წელს ე. ნაკაშიძის მიერ გამოცემული ვრცელი მეცნიერული ნარკვევი: «Очерк виноградарства и виноделия в Грузии и Мингрелии».

საკვლევით და საძიებო სამუშაოები 1900 წლის შემდგომ პერიოდშიც ვრცელდება, კვლავ ინტენსიურად მიმდინარეობს ფილოქსერის წინააღმდეგ ბრძოლა ეფექტური ღონისძიებების შემუშავების მიზნით. 1905 წელს მუშაობს ოზურგეთის ფილოქსერა-გამძლე ვაზის საცდელი ნაკვეთი, ხოლო 1906-08 წლებში კონდოლის ფილოქსერა-გამძლე ვაზის სანერგე, არსებობს ამ სანერგის მუშაობის ანგარიში. ხაარქივო მასალების მიხედვით, 1911 წელს სოხუმის საცდელ სადგურს გაანთავსა სააკლამაციო განყოფილება და სანერგეები. 1915 წელს მუშაობს ჩუშლაყის ამიერკავკასიის ვაზის სანერგე.

საქართველო
საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკა

Р У В и З
Исторический очерк

САКАРСКИЙ ЦИТОНИИ
АМЕРИКАНСКИХ ЛОЗЪ



Один из виноградников.

ИЗДАТЕЛЬСТВО
"СОВЕТСКИЙ РАБОЧИЙ" Т. Б. ПЕТРИШВИЛИ

ОЧЕРКЪ

ВИНОВАРАДრევა და ვინოდება

რს

გურიი და მინგრელი.

მთ. ი. კ. ნანუაშვილი

Очерк виноградарства и виноделия
в Грузии и Мингрели.

თბილისი

Издательство "Советский Рабочий" Т. Б. Петришвили, Тбилиси, 1924

საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობაში მნიშვნელოვანი მოწესრიგდა უნდა ჩა-
თვალოს 1919 წელს მევენახეთა და მეღვინეთა კონგრესის მოწვევა, რომელმაც
შექმნა საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა უნივერსიტეტი და დაარსდა „ვენის
და ღვინო“. ამჟამად დროს, შეშუშავდა და გამოქვეყნდა „ღვინის კანონ-პროექტი“.

მე-19 საუკუნის ბოლოდან საქართველოში განვითარდა კოლონიატიული
ამხანაგობებისა და კავშირების შექმნის ტენდენცია. თითქმის 1924 წლამდე
წარმატებით მოქმედებდნენ სხვადასხვა პერიოდში შექმნილი კოლონიატიული
გაერთიანებები და კავშირები: „კახეთი“ „კავშირთ-კავშირი“, „საერო“ და სხვები.
1919 წელს კოლონიატიულმა ამხანაგობამ — „კავშირთ-კავშირმა“ ს. შუკუშანში
შეაწყო ამერიკული ვაზის სადგენი, რომლის ფართობი 1924 წლისათვის 18 ჰექტარს
დაეკავშირა. ამჟამად წელს ამხანაგობამ გლეხობას 120.000 ტალი ვაზის ნაშენი ნე-
რავი შეაწარმა. 1924 წლიდან კოლონიატიული ამხანაგობები ერთიანდება „საქართველ-
ის ღვინოში“, 1929 წელს კი იქმნება „სამტრეხეთი“ — მევენახეობა-მეღვინეობის სა-
ხელმწიფო გაერთიანება, რითაც სრულდება ამ დარგების მონოპოლიზაციის პროცესი.

ჭერ კიდევ 1918 წელს შექმნილ თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტში ჩამოყა-
ლინდა აგრარული ფაკულტეტი, რომლის დეკანად მუშაობდა პროფ. პეტრე მე-
ლიქიშვილი. ამ ფაკულტეტზე, უნივერსიტეტის კედლებშივე, დაიწყო საქვეყნო-სამე-
რეო საშუალებები შექმნა-მეღვინეობის დარგში, რაც შემდგომ გადატანილია
იქნა ახლადშექმნილ სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტში (1930 წ.), სადაც დაარსდა
მევენახეობისა და მეღვინეობის კათედრები. მნიშვნელოვანი ფაქტი გახლდათ 1925
წელს ე. შალვაძის „ენოლოგიის სახელმძღვანელო“ გამოცემა თბილისის უნივერსი-
ტეტის მიერ.

20-იანი წლების პირველ კვლავ მომწიფდა საკითხი მევენახეობა-მეღვინეობის
მძლავრი სამეცნიერო ცენტრის შექმნის აუცილებლობის შესახებ. ამის დამადატუ-
რებელია 1930 წელს აკუხტოში თბილისში მოწყობილი საკავშირო თათბირი, რომ-
ლისშედეგად ოფიციალურად გადაწყდა მევენახეობისა და მეღვინეობის საკავშირო



სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დაარსება საქართველოში, დამტკიცება ინსტიტუტის შტატი და ზტრუქტურა, განიღწეული და მიღებული იქნა სამუშაო პროგრამა.

ამგვარად, შევენახებომა და შეღწევაში სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის, როგორც ერთიანი ცენტრის შექმნის გზა საქმოდ გრძელი აღმოჩნდა, თუმცა მან დროგაყვრად დაასრულა ეს მანჯრძლივი პროცესი.

განვღაღღაოთ ორასწლოვანმა ისტორიამ კარგად დავგანახა, რომ ქართველმა ერმა, მიუხედავად ეროვნული სხეულშეიღობრივი ინსტიტუტის არქონისა და თითქმის თორმეტი ათეული წლის მანძილზე, სულისშემშუთველი კოლონიური პოლიტიკის შეწოლისა, ღირსეულ შაშულიშვილთა თავგანწირვის წყალობითა და ქართული საზოგადოების შეკავშირებით შემლო შეოცუ საუქუნის ათიანი წლების დასასრულამდე შეუქმნა ნოყიერი საფუძველი მძღავრი ქართული აგრარული სკოლისა, რომლის ფაქტობრივ ჩამოყალიბებას 1918 წელს ჩაეყარა საღფველი თავისუფალი საქართველოს სინამდვილეში.

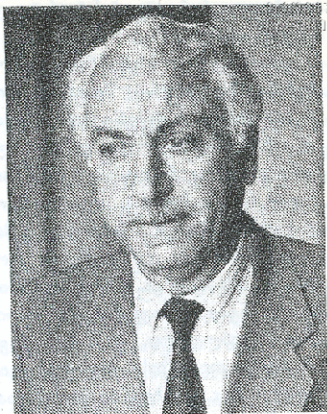
საქართველოს ატორიას გარკვეულ პერიოდებში არაერთგზის რისხვად მოვღენილმა აჯბედილმა ვითარებამ ვერ ჩაქლა ქართველი მევენახის მამებელი ბუნება, ვაპარტახების პირას მისული ქართული წვარი ჩვენს მიწათმოქმედს მაინც ღენიქნისებრ იღუდგენა, ზრუნვა და უნარი არ დაუკლია და კვლავ ქართველი მამების გკონოზაკრა და ხულოერა ძღაერტბის სამსახურში ჩაუყენება.

ამ მღღილა მახიბს აღბრუღღემა ამქვრად შევენახეთი და შეღვანეთა დღევანდელ თაობის წმილათაწმილა მოვალეობაა.



ნოდარ ჩხარტიშვილი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის წევრ-კორესპონდენტი



პროვნული

მეცნიერული

ბერა

ვაზი — საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის ნიშანსვეტი!

ვაზი — ქართველი ერის სიამაყე და მშვენიება!

ვაზი — ჩვენი ჰირისა და ლხინის თანაზიარი!

ვაზი — ჩვენი ეკონომიკის ბალავარი!

და, მაინც, ძნელია სიტყვებით გამოხატო ვაზის მნიშვნელობა ქართველი ერისათვის, მისი ადგილი და დანიშნულება ქართულ ყოფაცხოვრებაში, მისდამი ქართველი კაცის სიყვარული და დამოკიდებულება.

მევენახეობის დარგში ქართველი ერის შემოქმედებითი დიდაბაზონი ფენომენალურია. ამის დასტურია ქართულ მიწაზე ჩვენთა წინაპართა მიერ შექმნილი და გამორჩეული ვაზის ჯიშები, ვაზის გაშენება-მოვლისა და ღვინის დაყენების ორიგინალური წესები და ტექნოლოგიები.

ეს არ გახლავთ მარტოდენ ღვთის წყალობა. ეს უხსოვარი ღროიდან საუკუნეთა განმავლობაში მუხლჩაუხრელი, არნახული შემო-

ქმედებითი შრომის შედეგია, რასაც ამ ცისტევეშეთში ბადალი არ მოეპოვება. საქართველოში ვაზის სელექციის და აგროტექნიკის აკადემიურმა დონემ განაპირობა სწორედ ველური და დაბალპროდუქტიული ვაზიდან შექმნილიყო ისეთი უნიკალური, მსოფლიო მნიშვნელობის ჯიშები, როგორიცაა საფერავი, რქაწითელი, მწვანე, ხიხვი, ჩინური, ციცკა, კრაზუნა, ოჯალეში, ჩხავერი, ალექსანდროული,



უსახელოური, ალადასტური და სხვა მრავალი.

კონკრეტული ბუნებრივი პირობებისა და ჯიშის მოთხოვნების შესაბამისად საუკუნეების განმავლობაში იქმნებოდა ვაზის აღზრდის ორიგინალური ფორმები: მაღლარი, დაბლარი, უსაყრდენო, დაბალშტამბიანი ქართული, მაღალშტამბიანი, კორდონული ფორმები, სხვადასხვა კონსტრუქციის საყრდენები: შპალერული, ოლიხნარი, თალავერი, და სხვ. ასევე იხვეწებოდა ვაზის მოვლისათვის საჭირო და ვენახის ნიადაგის დასამუშავებელი იარაღები. თანდათან დიდი მნიშვნელობა ეძლეოდა მიწის ინტენსიურ გამოყენებას, სხვლას — უმაღლესი ხარისხის გარანტიით. პარალელურად განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებას, სავენახე ადგილების შერჩევას. უპირატესობას აძლევდნენ ვენახების გაშენებას ფერდობებზე, ზვარი მზით უხვად განათებულ ადგილებზე შენდებოდა. ფართოდ იკიდებდა ფეხს ვენახების და არა მარტო ვენახების, გაშენება ხელოვნურად მოწყობილ ტერასებზე. მიწათმოქმედების უმაღლესი კულტურის შედეგია XII საუკუნეში გაშენებული ასპინძის ტერასები. ამავე პერიოდს უკავშირდება ვენახებში ნიადაგის პერიოდულად, დაუმუშავებლად დატოვება — ბუნებრივი დაკორდება, რაც ყველაზე მეტად პერეთ-

ში — კახი-საინგილოში მოხდა. ყოფილა გავრცელებული. ამ ტიპის ნარგაობა ხანგრძლივი საექსპლოატაციო პერიოდით (70-80 წელი) ხასიათდებოდა. ინერგება კულტურათა მონაცვლეობა. ნავენახარ ან ნაბალარ მიწებზე ბალ-ვენახებს ან დიდი ხნის მანძილზე აღარ აშენებენ ან 3-4 წლის „დასვენების“ შემდგომ იწყებენ გაშენებას. შევენახეობაში ამ პერიოდს უწოდებენ ფილოქსერამდელ პერიოდს. შემდგომი (XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან) პერიოდი დაკავშირებულია, საერთოდ, ევროპაში, და კერძოდ, საქართველოში სოკოვანი დაავადებების, ჯერ ნაცრის (1845 წ.), შემდგომ კრაქის გავრცელების (1978 წ.) და ბოლოს, ფილოქსერის შემოჭრასთან (1881 წ.).

მევენახეობაში გენიალური მემკვიდრეობის ნამდვილი დიდი ერა შეუძლებელია მიმოვიხილოთ ერთ პატარა წერილში, მკითხველს მხოლოდ მივანიშნეთ ზოგიერთი რამ დიდი წარსულიდან.

მეცხრამეტე საუკუნიდან იწყება სრულიად განსხვავებული, ახალი ეპოქა მევენახეობის აგროტექნიკაში, მასთან დაკავშირებულ მიწათმოქმედების სისტემაში.

1890 წლიდან საფუძველი ეყრება ნამყენი ვაზის წარმოებას, რამაც დარგი იხსნა დაღუპვისაგან. ამ წელს ზესტაფონის მახლობლად, სოფელ საქარაში, გაშენდა ამერიკული ვაზის სადღე, მოეწყო ნამყენი ვაზის სანერგე.

რომელსაც სათავეში ჩაუდგა ვ. სტაროსელსკი.

1901 წელს სანერგეს ოფიციალურად ეწოდა საქარის მევენახეობა-მელვინეობის საცდელი სადგური, რომელმაც სოფელ ურიათუბანში (ახლანდელი ვაზისუბანი) 1924 წელს შექმნილ კახეთის საცდელ სადგურთან ერთად საფუძველი მოუმიზადა ყოფილი საკავშირო მევენახეობა-მელვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დაარსებას საქართველოში. ამ დიდი საქმის ორგანიზაციას სათავეში ჩაუდგა აკად. სოლომონ ჩოლოყაშვილი.

მევენახეობისა და მელვინეობის საკავშირო სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი დაარსდა 1931 წელს. ს. ჩოლოყაშვილმა შემოიკრიბა ამ დროის გამოჩენილი სწავლულები: მოდებაძე, ნეგრული, გერასიმოვი, სერგეევი, პრინცი, შაკვი და სხვები.

მევენახეობა-მელვინეობის სა-

კავშირო სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტში მუშაობის დროს ს. ჩოლოყაშვილმა გამოაქვეყნა სამეცნიერო შრომები ამპელოგრაფიის საკითხებზე, რომელთაგან აღსანიშნავია „კახეთის მევენახეობა და მელვინეობის თანამედროვე პრობლემები“, „როგორ აღვადგინოთ ვენახები კახეთში“, „კაპიტალი ამიერკავკასიის ფედერაციული რესპუბლიკების მრავალწლიან ნარგავებში“, „მასალები ვაზის ქართული ჯიშების შესწავლისათვის“, რამდენიმე მნიშვნელოვანი ნარკვევი, მათ შორის „მასალები საქართველოს XII-XIII საუკუნეების ვაზის საკითხისათვის“, პირველი კაპიტალური წიგნი, რომელშიც შევიდა მევენახეობის მიმოხილვა უცხოეთსა და ჩვენში, ვაზის ორგანოგრაფია, ანატომია, ვაზის ბიოლოგიური ფაზები — გამოიცა 1937 წელს. მეორე ამპელოგრაფია გამოიცა 1939 წელს. საქართველოს მეცნიერებათა





აკადემიაში სასოფლო-სამეურნეო განყოფილების შექმნისთანავე ს. ჩოლოყაშვილი არჩეული იქნა აკადემიის ნამდვილ წევრად.

მევენახეობისა და მელვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში ს. ჩოლოყაშვილის მუშაობის პერიოდში შეიქმნა სამი სექტორი 17 განყოფილებით, რაც კარგად მეტყველებს მაშინდელ საინსტიტუტო სტრუქტურაზე.

ტრადიციები ღირსეულად გააგრძელეს:

პროფესორმა ვალერიან ქანთარიაშვილმა, რომელმაც შეისწავლა ვაზის ქიურგის თეორიული და პრაქტიკული საკითხები, დაადგინა ვაზის ქლოროზით დაავადების მიზეზები და დიფერენცირებული აგროტექნიკა. ნაღვედა ჩახნაშვილთან ერთად გამოიყვანა სუფრის ახალი ჯიშები: თბილისური, მუსკატური რქაწითელი და სხვ. ავტორია სახელმძღვანელოებისა: მევენახეობის აგროტექნიკა, მევენახეობა, ვაზის ქიურგის თეორია და პრაქტიკა;

პროფესორმა შაქნიშვილმა აღწერა სამეგრელოს, გურიისა და აჭარის ვაზის ჯიშები, ველური ვაზის ჯიშებიდან გამოავლინა პერსპექტულები. დაამუშავა ნაძყენი ვაზის წარმოების თეორიული და პრაქტიკული საკითხები. მისი ხელმძღვანელობით შეიქმნა სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის ამპელოგრაფიის ლაბორატორია.

სადაც თავმოყრილნი ვაზის მდიდარი კოლექცია (3000 ჯიშის);

აკადემიკოსმა სერგი ღურშიძემ დაადგინა სპირტული დუღილის ძირითადი, მეორეული და გარეშე პროდუქტების გარდაქმნის ბიოქიმიური გზები. საფუძველი ჩაუყარა ვაზისა და ღვინის ფენოლურ ნაერთთა ბიოქიმიას. დაამუშავა არომატული ნაერთების უჭრედშიგა ცვლის თეორიული საფუძველები. წამოაყენა ჰიპოთეზა ღრმა ქანგვითი გარდაქმნებისა და დეტოქსიკაციის შესახებ;

პროფესორმა გიორგი ზერიძემ. მისი სამეცნიერო შრომები ეძღვნება ქართული ღვინის ტექნოლოგიისა და ენოქიმიის საკითხებს.

გიორგი აბესაძემ, რომელმაც მასშტაბური სამუშაოები ჩაატარა თელავიდან ახლადგადმოსული ინსტიტუტის ტექნიკური ბაზის შესაქმნელად. ინსტიტუტი ამ პერიოდში ემზადებოდა (1962 წ.) თბილისში მელვინეთა და მევენახეთა X მსოფლიო კონგრესის ჩასატარებლად;

აკადემიკოსმა ნიკოლოზ ხომიჭურაშვილმა. იგი სამრეწველო მეხილეობის ერთ-ერთი ფუძემდებელია საქართველოში. დაამუშავა ხეხილის ზოგიერთი ჯიშის ციტოგემბრიოლოგიისა და ციტოგენეტიკის საკითხები. დიდი ღვაწლი მიუძღვის „საქართველოს მეხილეობის“ ონტომეულის გამოცემაში.

დიდ მეცნიერულ მემკვიდრეობას აგრძელებს ინსტიტუტის დღე-



ტიული ფორმები... 50-მდე საუკუნეთესო ტექნოლოგიური მაჩვენებლების მქონე ქართული სელექციური ვაშლის, მსხლის, ატმის, ბლის, ალუბლის, ქლიავის, კაკლის, ბროწეულის ჭიშები და ფორმები, რომლებიც დანერგილია წარმოებაში. დამუშავებულია ორიგინალური ტექნოლოგიები, რომელთა ჩამოთვლა შორს წაგვიყვანს.

მევენახეობაში ერთ-ერთ მთავარ მიმართულებად რჩება ვაზის უნიკალური ჭიშების გავრცელების არეალის გაფართოება. ამისათვის ინსტიტუტში შედგენილია კომპლექსური კვლევის პროგრამა.

ვანდელი ხელმძღვანელობა. საქვეყნოდ აღიარებული მეცნიერული მემკვიდრეობისა და ღვაწლის წინაშე პასუხისმგებლობის გრძობა ინსტიტუტის შემოქმედებით კოლექტივს ავალებს განახორციელოს მეხილეობის, მევენახეობის და მეღვინეობის სწორ მეცნიერულ საფუძველზე წარმართვა.

ინსტიტუტს მნიშვნელოვანი წვლილი აქვს შეტანილი ჩვენი ეროვნული დარგების მეღვინეობა-მევენახეობის და მეხილეობის განვითარებაში. გამოყვანილია ვაზის 20-ზე მეტი ჭიში (ქართული საადრეო, სახალხო თეთრი, კოლხური, ვარძია...), ძირითადი საწარმოო ჭიშებიდან გამოვლენილია 30-ზე მეტი უხემოსავლიანი კლონი. გამოყვანილია და შერჩეულია ქლოროზგამძლე საძირეების პერსპექ-

ტიული აუცილებელია მევენახეობა-მეღვინეობის და მეხილეობის კოლექსის ძირითადი საფუძველების შემუშავება და შემოღება.

მომზადებულია პროგრამები ჩინეთთან, აშშ, თურქეთთან, საფრანგეთთან, გერმანიასთან ერთობლივი თანამშრომლობის თაობაზე.

სამომავლო სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრამები ითვალისწინებს მავნებელ-დაავადებათა მიმართ გამძლე, იმუნური ვაზისა და ხეხილის ჭიშების გამოყვანას, იმუნური გენოფონდის ბანკის შექმნას, ბიოლოგიური და აგროტექნიკური მეთოდების შეთანაწყობას, მცენარეთა ბიოლოგიური და ეკოლოგიური პოტენციალის ოპტიმალურ შეთანხმებას ერთიან სისტემაში და სხვას.



ამჟამად ინსტიტუტში ფუნქციონირებს 23 დანაყოფი.

ინსტიტუტი ყოველთვის იყო მსოფლიო მევენახეთა და მეღვინეთა ყურადღების ცენტრში.

1962 წელს საქართველოში გაიშართა მევენახეთა და მეღვინეთა მსოფლიო კონგრესი; 1965 წელს — ღვინოებისა და კონიაკების საერთაშორისო დეგუსტაცია; 1991 წელს — მევენახეთა და მეღვინეთა 70-ე გენერალური ასამბლეა.

ინსტიტუტს საყრდენი პუნქტები აქვს სამეგრელოში, გურიაში, აჭარაში, აფხაზეთში და სამცხე-ჯავახეთში.

ინსტიტუტის დაქვემდებარებაშია დასავლეთ საქართველოს ზონალური საქარის საცდელი სადგური, სკრის საცდელი სადგური, სამეცნიერო-საწარმოო გაერთიანება „თელავი“, რომელიც შეიქმნა თელავის საცდელი სადგურის, თელავის ექსპერიმენტული სანერგე-მეურნეობისა და ღვინის ქარხნების ბაზაზე და ემსახურება კახეთის რეგიონს. გორის, გალავნისა (მცხეთა) და ვაზისუბნის (გურჯაანი) ექსპერიმენტული მეურნეობები, ვაშლიჯვრის ექსპერიმენტული ბაზა, თელავის ექსპერიმენტული ქარხანა, ღვინის მოპროქარხანა (თბილისი), ინსტიტუტის, თელავისა და საქარის საცდელი სადგურების საკოლექციო ღვინოების საცავი, სადაც ინახება 830 დასახელების 45 ათასი ბოთლი ღვინის ნიმუშები 1905 წლიდან.

ინსტიტუტის მეცნიერთა 5 გამოგონება დაპატენტებულია საზღვარგარეთის 10 ქვეყანაში (აშშ, ინგლისში, იტალიაში, საფრანგეთში, გერმანიაში, შვედეთში, ნორვეგიაში, შვეიცარიაში და სხვ.).

ინსტიტუტი ოქროსა და ვერცხლის 30 მედლის, საპატიო ჭილდოსა და დიპლომის მფლობელია, ისინი მიღებულია საერთაშორისო გამოფენებზე ღვინისა და კონიაკის ახალი მარკებისათვის.

ინსტიტუტი ერთ-ერთი დამფუძნებელია შვედეთ-რუსეთის საექციონერო საზოგადოება „ინტერსტამ-აბ“-ის, შვედეთ-რუსეთის საგარეო ეკონომიკური ურთიერთობის ასოციაცია „პალადა“-სი, რომლის საწარმოო ფირმა „ენოფარმი“ ამჟამად ფუნქციონირებს ინსტიტუტის სამეცნიერო-ექსპერიმენტული ლაბორატორიის ბაზაზე; დამფუძნებელია აგრეთვე რუსეთ-შალაზიის ერთობლივი წარმოებისა „ინსტეპი“ და სხვა მრავალი ასოციაციებისა.

მებაღეობის, მევენახეობის და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის შემოქმედებითი კოლექტივის საქმიანობის სრულად წარმოდგენა ერთ წერილში შეუძლებელია, მაგრამ, ვფიქრობთ, ყურნალის მკითხველებს ვარკვეული წარმოდგენა მაინც შეექმნება ინსტიტუტის საქმიანობაზე, მის სამომავლო გეგმებზე, რომლებიც საფუძვლად დაედება რესპუბლიკის ეკონომიკურ ძლიერებას.

რომან ლომინაშვილი,
სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატი
გიორგი ბაშრინდაშვილი,
სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატი

საქარის საცდელი სადგური

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მელვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის საქარის საცდელი სადგური დაარსდა 1890 წელს, კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტის მიერ საქარის „ამერიკული ვაზის სანერგის“ სახელწოდებით.

„ამერიკული ვაზის სანერგის“ დაარსების ძირითადი მიზანი იყო ბრძოლა ფილოქსერის წინააღმდეგ, რომელიც იმ დროისათვის განსაკუთრებული სისწრაფით ვრცელდებოდა, არა მარტო დასავლეთ საქართველოში, არამედ მეზობელ რაიონებშიც. ფილოქსერა სრული განადგურებით ემუქრებოდა ვენახებს.

ფილოქსერის აღმოჩენის შემთხვევაში ვენახები იჩეხებოდა და ნავენახარი ადგილის დამუშავება ხდებოდა გოგირდნახშირბადით.

მეორე მეთოდით ხდებოდა დაზიანებული ვაზის მკურნალობა. მაგრამ მან შედეგი ვერ გამოიღო. ამიტომ დაიწვა საკითხი, დასავლეთ ევროპის ქვეყნების მსგავსად ვენახების აღსადგენად გამოყენებული ყოფილიყო ამერიკული ვაზის სადედე.

1890 წლიდან აგრონომი ვ. სტაროსელსკი შეუდგა სანერგის მოწყობას. 1991 წელს კი სანერგესთან მოაწყო იმ დროისათვის კარგად აღჭურვილი ქიმიური ლაბორატორია, მიკოლოგიური კაბინეტი, მეტეოროლოგიური სადგური, დეკორატიული ბაღი და ღვინის სანიმუშო სარდაფი.

1892 წელს სანერგის ფართობი გაიზარდა 3 ღესეტიანამდე, სადაც შედარებით მეტი რაოდენობით დაითესა ამერიკული ვაზის წიბჭა. ორი წლის გამოცდილებამ ცხადყო, რომ შეუძლებელი იყო მევენახეობის აღდგენა ვაზის თესლიდან მიღებული საძირე ლერწით. ამასთან დაკავშირებით 1893 წელს, კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტმა სანერგისათვის, საფრანგეთიდან მონპელიეს აგრონომიული სასწავლებლის დირექტორის პროფესორ გ. ფოექსის რჩევით, გამოიწერა (სოლონისი, რიპარია გლუარი, რეპუსტის მონტიკოლა), რომელიც ქუთაისის ვუბერნიისთვის გამოსადეგი უნდა ყოფილიყო.

როგორც ცნობილია, ვაზის მყნობას უძველესი ისტორია აქვს,



მაგრამ მან მევენახეობაში დიდი წარმატებები მხოლოდ ფილოქსერის გავრცელების შემდეგ მოიპოვა, კერძოდ, ევროპული ვაზის მყნობით ფილოქსერაგამძლე საძირეზე, რაც ფილოქსერის გავრცელების წინააღმდეგ ჯერჯერობით ერთადერთი ღონისძიებაა ყველა ქვეყანაში.

მიუხედავად მრავალი სიძნელია, ამ იდეის მომხრეთა ენერგიული კვლევა-ძიებით, რაც დღემდე გრძელდება, გადაჭრილი იქნა მრავალი საკითხი, რითაც მევენახეებმა გაიშარჯვეს ფილოქსერაზე.

იმ დროისათვის კი აღნიშნული პრობლემის გადაწყვეტა მართლაც რთული იყო და კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტმა 1893 წლის მაისში მოიწვია სპეციალური თათბირი, რომელშიც ადგილობრივი სპეციალისტების მოწვევით მონაწილეობდნენ იმ დროისათვის გამოჩენილი მეცნიერები: აკადემიკოსი კოვალენსკი, პროფესორი პ. მედიტიშვილი, ენტომოლოგი პორჩინსკი, პროფესორი მარიონი (საფრანგეთი), ენტომოლოგი დოქტორი პოვარდი (უნგრეთი).

ამ თათბირის მოწვევამ დიდი როლი შეასრულა შემდგომში ამერიკული ვაზის საცდელი ნაკვეთების მოწყობაში.

1893 წელს საქარის ამერიკული ვაზის სანერგეში დაირგო საფრანგეთიდან მიღებული ამერიკული ვაზის 3000 რქა. მომდევნო წელს კი დაიწყო სანერგე მასალის გა-

ცემა მოსახლეობაზე, აგრეთვე საცდელი ნაკვეთების გაშენება იმერეთის სოფლებში.

საქარის ამერიკული ვაზის სანერგე სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობას აწარმოებდა იმერეთში, სამეგრელოში, გურიაში, ქვემო აჭარასა და აფხაზეთში, სადაც წინასწარ შერჩეულ ნიადაგებზე, ადგილობრივი ჭიშებიტ აშენებდა როგორც ნამყენი ვაზის, ისე ფილოქსერაგამძლე საძირეების საცდელ ნაკვეთებს.

1898 წელს საქარის სანერგესთან გაიხსნა ერთწლიანი კურსები — მუშა-პრაქტიკოსთა სკოლა, რომელიც 1913 წელს გადაკეთდა მევენახეობა-მეღვინეობის ორწლიან სკოლად, იარსება 1925 წლამდე, სადაც მომზადდა რამდენიმე ასეული პრაქტიკოსი საქართველოს მევენახეობის რაიონებისათვის.

საქარის სანერგე მუშაობას აწარმოებდა ორი მიმართულებით. იგი უშუალოდ აწვდიდა მოსახლეობას ნამყენი ვაზის ნერგს და ფართო პროპაგანდას უწყევდა ვენახების აღდგენას ფილოქსერაგამძლე საძირეების გამოყენებით. ფილოქსერაგამძლე საძირეზე აღდგენილი ვენახების ფართობი მართო ქუთაისის გუბერნიაში (შორაპანისა და ქუთაისის მაზრები) შეადგენდა 13824 ღესეტინას.

აქვე უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ სანერგის სპეციალისტებმა ფართოდ გაშალეს კვლევითი მუ-

20295



ძელშავი

შაობა ვაზის დაავადებებისა და მავნებლების შესწავლისა და მათ წინააღმდეგ ბრძოლის, ნიადაგის კვლევის, ღვინის მიკრობიოლოგიისა და სხვა საკითხების შესასწავლად. კვლევითი მუშაობიდან მიღებული შედეგები გამოქვეყნებულია სანერგესთან არსებული ლაბორატორიის შრომების 7 ტომში — პირველი ტომი გამოიცა 1892 წელს, ხოლო მეშვიდე — 1914 წელს.

ამდენად, საქარის ამერიკული ვაზის სანერგე ითვლება საძირე ვაზის გავრცელების და ფილოქტერაგამძლე ამერიკული ვაზის საძირეებზე ევროპული ვაზის მყნობის პირველ სკოლად მაშინდელ რუსეთის იმპერიაში.

1919 წელს დამოუკიდებელი საქართველოს მთავრობამ სანერგე მევენახეობა-მელვინეობის საც-

დელ სადგურად გადააკეთა, რომელიც უნდა მომსახურებოდა რესპუბლიკის მევენახეობა-მელვინეობის ყველა რაიონს. ფართოდ გაიშალა კვლევითი მუშაობა.

1925 წელს გამოქვეყნდა საქარის მევენახეობა-მელვინეობის საცდელი სადგურის შრომების VIII ტომი.

არსებობის 100 წელზე მეტი ხნის მანძილზე საცდელ სადგურს ხელმძღვანელობდა ბევრი გამოჩენილი მეცნიერი და ღირსეული ადამიანი. იგი ითვლებოდა კადრების სამკვდლოდ, სადაც აღიზარდა არაერთი სახელგანთქმული მეცნიერი და მკვლევარი. აქ მოღვაწეობდნენ ცნობილი პროფესორები ლ. ყანჩაველი, კ. მოდებაძე, ვ. ღვალაძე, თ. კვარაცხელია, ნ. ახვლედიანი.

საცდელი სადგური და მისი ექსპერიმენტული ბაზები წარმოადგენდა სასწავლო პოლიგონს, სადაც პრაქტიკას გადიოდნენ საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის და ტექნიკუმის სტუდენტები. აქ მომზადდა საკანდიდატო დისერტაციები და სადოქტორო შრომები. შერჩეული და გამოყვანილი იქნა სასუფრე ვაზის ჯიშები: ქართული შავი მუსკატი, მრგვალი ვარდისფერი და საგვიანო ვარდისფერი; საღვინე ვაზის თესლნერგი № 13, ციქქას, ცოლიკაურის, კრახუნის და ოცხანური საფერეს უხვმოსავლიანი კლონები; გამოვლენილია ახალი

2. „ვაზი და ღვინო“ № 2

ფილოქსერაგამძლე საძირეების
ოთხი ჯიში.

საცდელი სადგურის მუშაობა-
ში დიდი ადგილი ჰქონდა დათმო-
ბილი ვაზის აგროტექნიკას, სე-
ლექციურ მუშაობას და ჭიშმცო-
დნობას, მცენარეთა დაცვას, ნი-
დადამცოდნობას და აგროქიმიას,
მექანიზაციას...

საქარის საცდელი სადგური
ერთ-ერთი უძველესი სამეცნიე-
რო-კვლევითი დაწესებულებაა,
რომლის ისტორია 100 წლის წინ
დაიწყო და დღესაც გრძელდება.

საცდელ სადგურს გააჩნია სა-
მი საყრდენი პუნქტი: გურიისში.

რაჭა-ლეჩხუმში და სამეგრელო-
ში.

საცდელი სადგურის კვლევითი
საქმიანობა ფილოქსერის საწინა-
აღმდეგო ღონისძიებების განხორ-
ციელებით დაიწყო, მაგრამ შემ-
დგომში მისი საქმიანობა გაფარ-
თოვდა, დამუშავდა მთელი რიგი
საკითხები, რომელთა თეორიული
და პრაქტიკული მნიშვნელობა რე-
სპუბლიკის ფარგლებს სცილდება,
რაზეც ლაპარაკობს ის სამეცნიე-
რო კონტაქტები, რომლებიც მას
გააჩნია საზღვარგარეთის სამეცნი-
ერო დაწესებულებებთან.



თამაზ ბატიასვილი

სამეცნიერო-საწარმოო გაერ-
თიანება „თელავის“ ვენერა-
ლური დირექტორი

უკველასი ტრაქისიების ნაფუძარზე

1922 წელს გურჯაანის რაიონის სოფ. ურიათუბანში (ახლანდელი ვაზისუბანი) ჩამოყალიბდა კახეთის ზონის მევენახეობა-მეღვინეობის საცდელი სადგური, სადაც თავი მოიყარეს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში მომუშავე ცნობილმა მეცნიერებმა.

1931 წელს ქ. თბილისში ჩამოყალიბებული მევენახეობა-მეღვინეობის საკავშირო-სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი 1932 წელს გადატანილი იქნა ქ. თელავში.

1953 წლის ოქტომბერში ინსტიტუტი ქ. თბილისში (ვაშლიჯვარა) გადავიდა, ხოლო მის ბაზაზე თელავში ჩამოყალიბდა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის თელავის საცდელი სადგური, რომელსაც ჰქონდა ერთი ექსპერიმენტული ბაზა თელავში და მეო-



რე — გურჯაანის რაიონის სოფ. ვაზისუბანში. საცდელ სადგურს დაარსების დღიდან 1973 წლამდე ხელმძღვანელობდა ნიკოლოზ სულხანიშვილი.

1956 წლიდან საცდელ სადგურს გადაეცა ახალი ექსპერიმენტული ბაზა თელავის რაიონის სოფ. კურდღელაურში, ხოლო 1962 წლიდან — რუისპირში. შემდგომ წლებში შეემატა ნაფარეულის (სანავარდოს) ექსპერიმენტული ბაზა.

საცდელი სადგურის არსებობის მანძილზე მრავალი აქტუალური საკითხი იქნა გადაწყვეტილი მევენახეობის აგროტექნიკის, ვაზის სელექციის, მცენარეთა დაცვის, აგროქიმიის, მენილეობის აგროტექნიკისა და ღვინის ტექნოლოგიის დარგებში. შესწავლილია ვაზის სტანდარტული ჯიშების ადაპტაციისა და აფინიტეტის საკითხი.



ვენახში სიმენხერვსთან ბრძოლის და ვაზის გაახალგაზრდავების ღონისძიებანი; ფართორიგიანი და მალალშტამბიანი ვენახების გაშენებისა და მოვლის პროგრესული ტექნოლოგია. კლონური სელექციის მეთოდების გამოყენებით გაუმჯობესებულია სტანდარტული ვაზის ჯიშები. მიღებულია სასუფრე და საღვინე მიმართულების ვაზის ახალი ჰიბრიდული ფორმები, სტანდარტულ ვაზის ჯიშებთან კარგი აფინიტეტის, ფილოქსერაგამძლე ლერწის კარგი გამოსავლიანობის მქონე ფორმები, დადგენილია ვენახში მინერალური სასუქების დოზებისა და ძირითადი საკვები ელემენტების ოპტიმალური თანაფარდობა, ნავენახარი და სავენახე ნიადაგების ნაყოფიერების ამაღლების ღონისძიებები.

შესწავლილი იქნა აგრეთვე სუფრის თეთრი ორდინარული ღვინოების სიმღვრივის გამომწვევი ზოგიერთი მიზეზების საწინააღმდეგო ღონისძიება; კახური ტიპის სუფრის თეთრი ღვინოების რაციონალური ტექნოლოგია და მრავალი სხვა.

მრავალწლიანი კვლევითი მუშაობის შედეგად მეცნიერ-თანამშრომელთა მიერ შემუშავებულია მთელი რიგი მეცნიერული ღონისძიებანი და რეკომენდაციები, რომელთა ნაწილი დანერგილია წარმოებაში.

მევენახეობისა და მეღვინეობის

სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორის ნ. ჩხარტიშვილის მეცნიერული ხელმძღვანელობით, ი. არაბულის, ზ. ქიტუაშვილის და ზ. ბოჭორიძის მიერ შემუშავებულია ყინვისაგან ძლიერ (80-90%) დაზიანებული ვენახების სწრაფი აღდგენის, დაჩქარებითი ფორმირებისა და მსხმოიარობაში ნაადრევად შესვლის მეთოდი, ვაზის დაჩქარებითი ფორმირებისა და მსხმოიარობაში ნაადრევად შესვლის პროგრესული ტექნოლოგია.

ვ. ლოლაძის მიერ გამოვლენილია უხვმოსავლიანი კლონები — რქაწითელი № 48, მწვანე, № 12 საფერავი № 359, საფერავი ბუდეშურისებრი და ხიხვი № 430

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატმა ნ. ქარუხნიშვილმა შეისწავლა და გამოავლინა სხედასხვა პერიოდის სიმწიფის სასუფრე მიმართულების ვაზის 12 ჯიში: ირშია ოლივერი, საადრეო მუსკატი, გლორია, რიზამატი, ყარაჯოხალი, ანჟელო პიროვანო, ნაჯიმი, ჯურა უზუმი, ბარხატნი, ვირის საადრეო, არმენია პობედა.

ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატის ი. ფეიქრიშვილის მიერ საცდელ სადგურში ჩაეყარა საფუძველი ანტიბიოტიკ „თელავიმიცინის“ მიღებას და შემუშავებული იქნა ნახევრად ტკბილი ღვინოების დამზადების ტექნოლოგია.



ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატის დ. ნაცვლიშვილის მიერ შემუშავდა სადესერტო ღვინოების ტექნოლოგია და მეღვინეობის სხვა საკითხები.

მართვის ორგანიზაციული სტრუქტურის სრულყოფასთან დაკავშირებით, 1988 წლის სექტემბერში, თელავის საცდელი სადგურის, თელავის ექსპერიმენტული სანერგე მეურნეობისა და თელავის № 1 ღვინის ქარხნის ბაზაზე შეიქმნა სამეცნიერო-საწარმოო გაერთიანება „თელავი“, სადაც 1989 წელს ჩამოყალიბდა მეცნიერულ-ტექნიკური პროგრესის მიღწევათა დანერგვის პროცესების მართვის სისტემა.

შეიქმნა სამეცნიერო-საწარმოო სისტემის საბჭო. დებულების თანახმად სათაო ორგანიზაციას ევალება სათანადო გეგმით გათვალისწინებული სამუშაოების პროგრესული ტექნოლოგიისა და მოწინავე გამოცდილების შემუშა-

ვება-სრულყოფა. სისტემაში შემავალ საზოგადოებრივ მეურნეობებში მეცნიერების მიღწევების დანერგვის ორგანიზაცია, მათი უზრუნველყოფა შესაბამისი რეკომენდაციებით და მეთოდური მითითებებით. სისტემაში გაერთიანებულმა 9 მეცნიერ თანამშრომელმა ადგილებზე პერიოდული მისვლით უნდა უხელმძღვანელონ მიმდინარე სამუშაოების დროულად და ხარისხიანად შესრულებას, რის საფუძველზედაც მიღებული უნდა იქნეს უხვი და მაღალხარისხოვანი პროდუქცია ნაკლები დანახარჯებით.

სამეცნიერო-საწარმოო გაერთიანება „თელავში“ ახალი სამეცნიერო-საწარმოო სისტემის ჩამოყალიბებით კიდევ უფრო გაღრმავდა მეცნიერებასა და წარმოებას შორის ურთიერთკავშირი, გაიზარდა მეცნიერულ-ტექნიკური პროგრესის მიღწევათა დანერგვის შესაძლებლობები.



უანბარობით ბავლინი სარბიმი

ქართველი ერის ისტორია ხშირად უჩუმრად, მაგრამ სათუთად ინახავს იმ გმირთა და მოღვაწეთა სახელებს, რომელთა მამაშვილური ღვაწლის სიღრმისეულად გათვითცნობიერების საშუალება მომავალ თაობებს მიზეზთა სხვათა და სხვათა გამო არ ეძლევათ.

ამგვარი ერთი, ჩრდილში მღვარი მამულიშვილთაგანი გახლავთ იოსებ ალექსანდრეს ძე გუნცაძე, რომელიც დაიბადა სოფელ კვალითში და თითქმის მთელი შეგნებული ცხოვრების მანძილზე აქვე მოღვაწეობდა. ისეთი ფართო გაქანებისა და სიღრმის მოღვაწეთათვის, როგორც ვკუთვნოდა იოსებ გუნცაძე, ეს ალბათ იშვიათი და ბედნიერი გამოჩენისი გახლავთ. ღრმა ცოდნა, რომელიც იოსებ გუნცაძემ ჯერ ქუთაისის კლასიკურ გიმნაზიაში, ხოლო შემდგომ საფრანგეთში, მონპელიეს აგრონომიურ ინსტიტუტში სწავლის წლებში შეიძინა, მოახმარა ქართული მევენახეობის გადარჩენისა და აღორძინების საქმეს ისე, რომ არ დასჭირვებია მშობლიური სოფლის საზღვრებიდან შორს წასვლა, მისი „კარიერა“ ხომ მშობელი ერის უანგარო სამსახური იყო.

1887 წელს საფრანგეთიდან ახალდაბრუნებულმა, 24 წლის ახალგაზრდა სპეციალისტმა აღმოაჩინა დასავლეთ საქართველოში მანამდე



უცნობი ვაზის ავადმყოფობა — „მილდიუ“, რომელსაც სოფლის მოსახლეობა ვაზის ჭირს უწოდებდა. იოსებ გუნცაძემ იმ წელსვე გაზეთ „ივერიის“ ფურცლებზე აცნობა საზოგადოებას ამ დაავადების აღმოჩენის შესახებ, აღწერა მისი ნიშნები. მან პირველმა წარმატებით დაიწყო ბრძოლა „მილდიუს“ წინააღმდეგ ბორდოსის ხსნარით. ეს სითხე, რომელიც დღესაც ვფექტურ საშუალებად ითვლება მცენარეთა დაცვის საქმეში, მან პირველად ს. კვალითში, თავის მამულში იხმარა. აგრონომი გეევსკი კავკასიის სასოფლო მეურნეობის საზოგადოების ერთ-ერთ სხდომაზე დადებითად ახასიათებდა ი. გუნცაძის საქმიანობას.

იოსებ გუნცაძე თავის ცოდნასა და გამოცდილებას გლეხობას გადასცემდა, ასწავლიდა წამლის შეზავებას და ხმარებას, მიდიოდა მათთან ვენახში, აღევდა კონსულტაციებს, ეხმარებოდა ახალ სასოფლო-

სამეურნეო მანქანა-იარაღების გამოყენებაში.

იოსებ გუნცაძე საფრანგეთიდან იმ დროს დაბრუნდა, როცა ფილოქსერა, ეს მართლაცდა დაუძლეველი მავნებელი ვაზისა, მძვინვარებდა საქართველოში. გურია-სამეგრელოს ვენახები თითქმის გაპარტახებული იყო. იმერეთის ზურები განსაცდელის წინაშე იდგა.

იოსებ გუნცაძის უდიდესი დამსახურება ქართული მევენახეობის წინაშე ისაა, რომ მან პირველმა დაამტკიცა და უდიდესი ძალისხმევით წყალობით ძლიერთა ამა ქვეყნისათა დაანერგვინა მევენახეობაში ვაზის ამერიკულ საძირებზე მყნობის მეთოდი, რითაც ჩვენი მევენახეობა იავარქმნას გადაურჩა.

განსაკუთრებულად უნდა აღინიშნოს ის ფაქტი, რომ ევროპელი და რუსი მეცნიერ-სპეციალისტები, (მათ შორის ვლადიმერ სტაროსელსკი) უგულვებელყოფდნენ ვაზის ამერიკულ საძირებზე მყნობის მეთოდს. მათ მიაჩნდათ, რომ საქართველოს ვენახების ხსნა მხოლოდ რადიკალური წესით შეიძლებოდა (ეს წესი გულისხმობდა დაავადებული ვაზის ამოძირკვას, ვაზნამყოფ მიწაში კი შხამქიმიკატების ჩასხმას), რაც ცხადია, დასავლეთ საქართველოს ვენახების თანმიმდევრობით აკაფვასა და განადგურებას მოასწავებდა.

პროფესორი მარიონი უფრო შორს მიდიოდა: ქართველ საზოგადოებას ურჩევდა, ამერიკული ვაზი უეარგისია, მევენახეობაზე ხელი აიღეთ და მის მაგივრად გვირილა გააშენეთ. 1889 წელს გაზეთი მეურნე წერდა: „საკვირველია ის ჯიუტობა, რომლითაც რუსეთის აგრონომები ეწინააღმდეგებოდნენ კულტურულ წესებს ფილოქსერისგან ვენახების დაცვის საქმეში... ჩვენი აგრონომების უსაფუძვლო და გაუგებარი ჯიუტობის წყალობით, არც ამერიკის ვაზები გვაქვს დამზადებული და არც სხვა რაიმე საშუალება“.

ამ დროისათვის კი იოსებ გუნცაძეს კარგი ამერიკული ვაზის სანერგე ჰქონდა მოწყობილი, რასაც ადასტურებს აგრონომი გეევსკი თავის მოხსენებაში 1890 წელს:

«Один из Землевладельцев Шорапанского уезда, И. А. Гунцадзе, два года с полным успехом применяющий в своих виноградниках лечение виноградных лоз от мильдю, завел уже небольшое насаждение американских лоз, признаваемых, лучшими, например, Riparia, которые у него прекрасно принялись и развиваются. Г. Гунцадзе предполагает расширить свой рассадник американских лоз».

იოსებ გუნცაძე წერდა: „როდესაც ვლადიმერ სტაროსელსკიმ ნახა ჩემს სანერგეში ამერიკული ვაზი, მხოლოდ ამის შემდეგ მიჰყო ხელი ამერიკული ვაზის გაშენებას ჩვენში. პირველი ამერიკული ვაზი მან ჩე-



მგან გააშენა საქარის ხანერგეში, ჩემგან ისწავლა ვაზის მყნობა და მისი მოვლა“. (სიმონ ჯანაშიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმი, იოსებ გუნცაძის პირადი არქივი).

ი. გუნცაძის სიტყვების სიმართლე იმითაც დასტურდება, რომ ვლ. სტაროსელსკის, როგორც ვაზის ამერიკულ საძირეზე მყნობის კატეგორიულ მოწინააღმდეგეს, 1990-91 წლამდე ვერ ექნებოდა ამერიკული ვაზის საძირეები, მათ იგი ვერც გამოიწერდა საზღვარგარეთიდან, ვინაიდან მცენარეთა შემოტანა 1873-1893 წლებში აკრძალული იყო.

ყოველივე ზემოთქმული როდი ნიშნავს ვლადიმერ სტაროსელსკის დამსახურების იგნორირებას, მას ივანე ანდრონიკაშვილთან ერთად გარკვეული ღვაწლი მიუძღვის ფილოქსერის წინააღმდეგ ბრძოლისა და საქარის საცდელი სადგურის დაარსების საქმეში. ამ წერილის მიზანი გახლავთ იოსებ გუნცაძის დამსახურების წარმოჩენა, ობიექტური სინამდვილის ასახვა.

1908 წლიდან იოსებ გუნცაძემ წარმატებით მოჰკიდა ხელი კომერციულ საქმიანობას, ზესტაფონში დააარსა საკრედიტო ამხანაგობა, რომელიც ხელს უწყობდა სოფლის მწარმოებელი გლეხობის გათავისუფლებას ვაჭრისა და შუამავლისაგან. იგი ამხანაგობის წევრთაგან ღებულობდა ღვინომასალას, ამუშავებდა, აძველებდა და გაჰქონდა ღვინო სარეალიზაციოდ. ამხანაგობას ჰქონდა ურთიერთდახმარების ფონდი. უბედურების, სეტყვის, მოუსავლიანობის შემთხვევაში ეხმარებოდა საზოგადოების წევრებსა და მუშა-მოსამსახურეებს. გლეხები სარგებლობდნენ იაფი კრედიტით, იაფი საქონლით, სიმინდით, შაბაიანით, გოგირდით, მანქანა-იარაღებით, რომლებიც რუსეთიდან და ევროპიდან შემოჰქონდა ამხანაგობას.

იოსებ გუნცაძე აქტიურად თანამშრომლობდა ქართულ პერიოდულ პრესაში ჯერ კიდევ საფრანგეთიდან დაბრუნების დღიდან. ქართველ მკითხველს აცნობდა მიწათმოქმედების ისტორიას, მიწის დამუშავების იმდროინდელ მეთოდებს საფრანგეთში, იტალიაში, გერმანიაში და ინგლისში. მის კალამს ეკუთვნის რამოდენიმე ნაშრომის თარგმანი ფრანგულიდან სოფლის მეურნეობის მნიშვნელოვან საკითხებზე.

იოსებ გუნცაძე სიცოცხლის უკანასკნელ დღემდე სოფელ კვალითში მოღვაწეობდა, როგორც აგრონომი და სოფლის ერთგული შვილი. გარდაიცვალა 1934 წელს. მისი პირადი ცხოვრება კიდევ ერთხელ გვარწმუნებს, რომ ქვეყნის სატკივრით გულანთებული მამულიშვილისათვის არ არსებობს დიდი და მცირე სფერო მოღვაწეობისა, ვიწრო და ფართო ასპარეზი, რომ მისთვის უპირველესი საზრუნავი საკუთარი ზვარისა და სოფლის თვალსაწიერიდან დანახული საქართველოა.



ლილი სისარულიძე

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატი

შოთა შარაშიძე პირველად საქართველოს მეზალოგობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის საშეცნირრო საბჭოს სხდომაზე ვნახე, წარმოგვიდგინეს, როგორც გურიის დასაყრდენი პუნქტის მეცნიერ-მუშაკი. ტრიბუნაზე ავიდა. საქმიანი სიტყვა გურული აქცენტით და მოსწრებული აურორწმით დამთავრა, დარბაზში ტაშით დააჯილდოვა.

საქმის მოყვარული ადამიანი მხარდაშეერთ მადე პოულობს. დაიწყო ჩვენს საქმიან ნაცნობობაც. გურიის დასაყრდენი პუნქტიდან ინსტიტუტში, ვაზის სელექციის განყოფილებაში, ბევრი საინტერესო მახალა მოჰქონდა.

ბატონი შოთა შესანიშნავი მეგზური იყო, ღრმად შკოდნე თავისი ქვეუნის ინტორიისა, ჩინებული მევენახე და გურიაში თითქმის გაქრობის პირას მისული ვაზის ჩიშების ქეშმარიტი მოამაგე.

მის დიდ ღირსებად უპირველესად ოჯახური ტრადიციის ერთგულება უნდა მივიჩნიოთ. ვაზისადმი სიყვარული პატარობიდანვე მამამ ჩაუნერგა. ოჯახურ ტრადიციას ხომ სწორედ მამამ — კონსტანტინე შარაშიძემ ჩაუყარა საფუძველი. შუვის რუსეთის ყოფილ ოფიცერს თავი მიუწებებდა სამხედრო სამსახურისათვის და დასაბღებულა ბუკისციხეში. აქვე მოუწყვია მეურნეობა და თავისი საქმიანობით უველას უურადლება მიუპურია. მას გაუშენებია გურიაში ერთ დროს გავრცელებული და აწ გაქრობის პირას მისული ვაზის ჩიშები: მხავერი, ჩანი, შტევანდილო, სხილათუბანი, კლარჯული, თეთრი კაშური, საკშიელა, ალადასტური და სხვები. აყენებდა ჩინებულ

პართული ვაზის მომამაგე



ღვინოებს. ამის დასტურია ის მნიშვნელოვანი ფაქტი, რომ მოსკოვის კრემლში, სტალინთან ვახანჯაუნ ჩხავერის ღვინოს თურმე კონსტანტინე შარაშიძისაგან იძენდნენ.

შალარი ჩხავერის ვაზები ჩემი წინაპრების ძვლებს შაგონებენო, იტყოდა ხოლმე ბატონი შოთა ჩხავერის ხნიერ ვაზებზე.

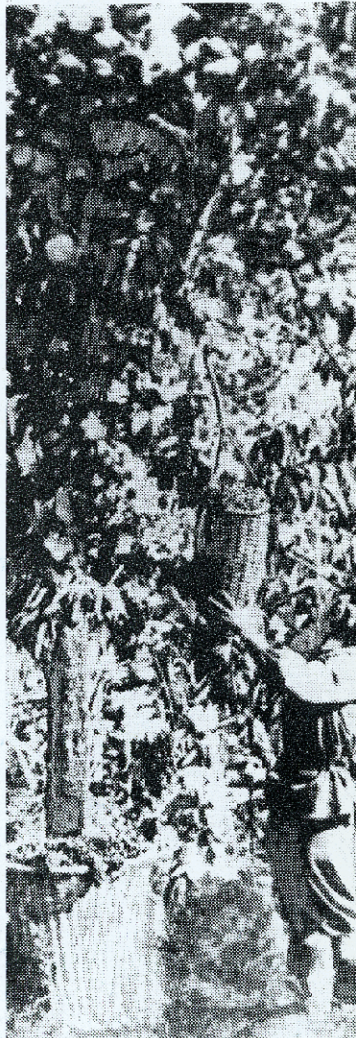
საკარმიდამო ნაკვეთზე მამის შექმნილ და დანატოვარ ვაზის კოლექციას ბატონმა შოთამ შრომა და გულსისუური არ დააკლო. აბორიგენული ვაზის გადაშენება ძველისძველი ეკლესიის დანგრევის ტოლ-

ფხვად შიანდა, ამიტომ დასაქარგავად განწირულ ვაზის ჭიშებს ავროვებდა. ამრავლებდა და ხაქარშიდაშო კოლექცია: ში რგავდა.

ჩონატაურის რაიონში შრავალ უნუ-ზიანტს შიანო. ისინიც არ აკლებდნენ უურადლებას და ვებმარებოდნენ ჭიშების შევროკებაში. ასეთები არიან უნგიაძე ვა-ზისუბანში, გივი ჩხოკვაძე ჩიხსუბანში, ჭემალ ბერძე ბუენარში.

ვაზე უსაზღვროდ შეყვარებული. შე-ხანიშნავი მეღვინეც იყო. ინსტიტუტის სადეგუსტაციო კომისიაზე შის მიერ არაერთგზის წარმოდგენილი ნი-მუშები ამის დასტური იყო. იყო ჩინე-ბული შასპინძელი და თანამეინახე. სტუ-შარი უყვარდა, აუცილებლად შესთავა-ზებდა თავისივე შრომით შექმნილ ღვი-ნის კოლექციის ჭაშნიკს. ეაშაუბოდა მშობლიური მზარის ეს მდიდარი საგან-ძური და საკუთარი ნაშრომიც.

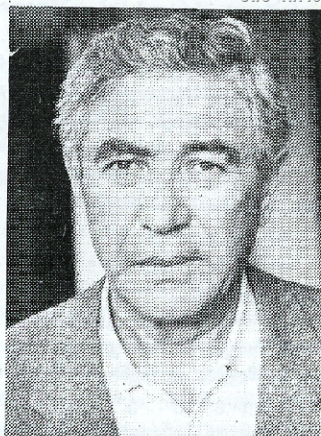
მთელი თავისი შეგნებული ცხოვრება მშობლიურ სოფელს შესწირა. ჭერ კიდეც 1957-62 წლებში. საქართველოს სასოფ-ლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მებაღე-მე-ვენახეობის ფაკულტეტზე სწავლიხას, აგ-რონომად მუშაობდა ბუკისტისეში. იყო იქ, სადაც უველაზე მეტად საჭირო იყო შისი უოფნა, იღგა ერთგულად ქართული ვაზის შემწედ და დარაჯად. საშწუნაროდ, ნა წლის ასაკში, შემოქმედებითი ენერ-გიით აღხავსეც კაცი. გავცალა ამქვეყნი-ურ სამეოფელს და ოჯახური ტრადიცი-ის ესტაფეტა ვაუიშვილს — კონსტანი-ნეს ვადასცა. პაპისა და შამის კვალზე შემდგარს, ჭერ კიდეც მებაღე-მევენახე-ობის ფაკულტეტის IV კურსის სტუდენტს, მძიმე და რთული. შაგრამ საბატოო შინაი-დაუეიხრა აშთავითვე. იმეღია, კონსტან-ტანე შარაშიძე ოჯახური ტრადიციის ღირსეული გამგრძელებელი იქნება. ღმე-რთშა ხელი შიუშართონ!





რეპაზ რაიონვილი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი.

დღევანდელი**დღის****თვალსაზრისიდან**

საქართველოს მრავალსაუკუნოვანი ისტორიის მანძილზე, ისტორიულ-ეთნოგეოგრაფიულ კუთხეებში, რომლებიც საოცრად უმთხვევა მევენახეობის ზონებს, მრავალი შესანიშნავი ტრადიცია ჩამოყალიბდა. ყველაფერი ეს კი ქართველი გლეხკაცის შრომისმოყვარეობასთან ერთად, ბუნების მრავალფეროვნებამაც განსაზღვრა. მართლაც, ლეთისმშობლის წილხედრ ქვეყანას თუ ერგებოდა ასეთი, სამოთხისდარი ბუნება, დედანიწის თითქმის ყველა კლიმატური ზონა რომ არის წარმოდგენილი. სწორედ ამან განაპირობა ნიადაგის მრავალფეროვნება და მევენახეობის ორიგინალობაც. ქართული ვაზი ისე შეეზარდა და შევისხლხორცა ქართველ კაცს, რომ ერთმანეთის სინონიმებად იქცნენ, და რა გასაკვირია, რომ, როდესაც კახელს ახსენებ, იმწამსვე საფერავი და რქაწითელი დაგიდგება თვალწინ, ქართლელს — ჩინური და თავკვერი, იმერელს — ციცქა — ცოლიკოური, მეგრელს — ოჯალეში, გურულს — ჯანი და ჩხავერი, რაჭველს — ალექსანდროული და მუჯურეთული, აჭარელს — ბუტკო. სწორედ საქართველოს ამ ეთნო-გეოგრაფიულ კუთხეებში შეიქმნა, განვითარდა და ჩამოყალიბდა ვაზის მრავალფეროვნება, და რაც მთავარია, ოფთიმეობადი, თითოეული რაიონისათვის დამახასიათებელი ვაზის ჯიში, თითოეულ რაიონში დამკვიდრდა ვაზის მოვლა-მოშენების, ღვინის დაყენების და, თუ გნებავთ, ხმის ორიგინალური ტრადიციები. ერთი სიტყვით, ჩვენმა თაობამ, მევენახეობის თვალსაზრისით, შესანიშნავად დარა-



იონებულნი, ტრადიციებით მდიდარი საქართველო მიიღო შემკვიდრეთა ბაღ.

და რაოდენ სამწუხაროა, რომ ას, რაც ქართველმა კაცმა საუკუნეების განმავლობაში გაითავისა, რაც ერის სიმბოლოდ იქცა, ხელიდან გვეცლება. დღეს, ეს მრავალტანჯული დარგი, რომლის თავზეც უკვე წისკვილის ქვა ტრიალებს, კატასტროფის წინაშეა. დარგი, რომელიც შაჰ-აბასებს, მურვან ყრუებს, ცრუებს და მისთანებს გადაურჩა, მალე, ალბათ ისტორიას ჩაბარდება...

თუ ასე გაგრძელდა!..

მაინც რა უბედურება გვეწია, რატომ დავკნინდით, რომ საკუთარი ცხვირის იქით ვეღარ ვიზებებით?

ერთმა კახელმა გლეხკაცმა, ამ რამდენიმე ხნის წინათ, შემოღვინა, რთველში რომ ვიყავი, დაღონებულმა შემომჩივლა: „შვილო, შეხედე რა ხდება, ყურძენი ვის საით მიაქვს, ვერ გაიგებ, ვენახი ვის ეკუთვნის, ვერ გაიგებ, ე საწყალი ვაზი იმ ფურს ემსგავსება, მარტო რომ წველიან და სანაცვლოდ ჩალასაც არ უფრიან საჭმელად“-ო. მწარედ შენიშნა და თვალწინ დამიდგა ყველა ის საქმოსანი თუ „საქმოსანი“, რომელსაც დღენიადღე ღვინის და არყის გაყიდვაზე უჭირავს თვალში, თვალწინ დამიდგა ვაიხელმძღვანელები, რომლებიც ღვინის დაპატრონებას ცდილობენ მხოლოდ. ის კი ავიწყდებათ, რომ ღვინოც, შამპანურიც, კონიაკიც და არაყიც ყურძნიდან მზადდება და ვენახი თუ აღარ შეგვრჩა, ყურძენი საიდან იქნება? თუ ყურძენი არ გვექნება - საიდან ღვინო? იმ კახელის არ იყოს... ერთი სიტყვით, ქვეყნის მევენახეობა და მეღვინეობა ხანგრძლივ ჰკურნალობას მოითხოვს.

ცხადია, ნებისმიერი პრობლემის გადაჭრა უზომო ყურადღებას, მეთოდურობას და, რაც მთავარია, ეროვნული მოძრაობის პოზიციებზე ღვთის მოითხოვს, მითუმეტეს, როდესაც საქმე ჩვენი ქვეყნის ძირძველ დარგს, მევენახეობა-მეღვინეობას ეხება. დღეისათვის გასაკეთებელი საქმის ხვალისთვის გადადება, ეროვნული შემოსავლის დიდი ნაწილის დაკარგვის ტოლფასოვანია, ამიტომ დაყოვნების უფლება არაყის არ აქვს - საქმე დღესვე უნდა იყოს დაწყებული.

რა პრობლემები დგას დღეს მევენახეობის და მეღვინეობის წინაშე?

პირველ რიგში, რესპუბლიკაში უნდა შეიქმნას მევენახეობის და მეღვინეობის დარგის მაკოორდინირებელი ორგანიზაცია, რომელიც უშუალოდ ხელისუფლების დაქვემდებარებაში შევა, საქართველოს, ვაზისა და მევენახეობის ერთ-ერთ ძირითად სამშობლოს, რომელსაც საკმაოდ

მაღალი საერთაშორისო ავტორიტეტი გააჩნია, აქვს ასეთი მითხოვნის მორალური და იურიდიული უფლება.

პირველი რივის პრობლემადღე რჩება მევენახეობის და მეღვინეობის კანონმდებლობის მიღება, ამ მხრივ უკვე გადადგმულია გარკვეული ნაბიჯები, საქართველოს მეზაღვინეობის, მევენახეობის და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ხელმძღვანელობით შედგენილია ასეთი კანონმდებლობის პროექტი, რომელიც სასწრაფო რეალიზაციას მითხოვს.

უშუალოდ ვენახებში კი რა მდგომარეობაა?

დარღვეულია ვაზის ჯიშების დარაიონების პრინციპი, ვენახები მეცნიერული რეკომენდაციების იგნორირებით შენდება და ვისაც რა მოესურვება, იმ ჯიშს ავრცელებს. მაგ. კახეთში, ჩვენი მევენახეობის ამ უნიკალურ ზონაში ფეხი მოიკიდა ე. წ. „უწამლმა ვაზმა“, რომლის მრავალფეროვანი ფორმა და ჯიშა არსებობს. ისინი წარმოადგენენ ეკოპოლ-ამერიკულ-აზიურ სახეობათაშორის, მარტივ და რთულ ჰიბრიდებს, რომლებსაც, მართალია, სოკოვან დაავადებათა მიმართ გარკვეული გამძლეობა ახასიათებთ, სამაგიეროდ პროდუქციის, განსაკუთრებით, ღვინის ხარისხი მეტად დაბალი აქვთ. ასეთი ჰიბრიდები ევროპის მევენახეობის მოწინავე ქვეყნებში კანონით არის აკრძალული. ასევე კანონით უნდა აკრძალოს მსგავსი ჯიშები საქართველოში, როგორც კერძო, ასევე საზოგადოებრივ სექტორში. ერთი სიტყვით, კანონმა შესაბამის რაიონებში ვაზის ჯიშების გავრცელებას პროცესი უნდა დაარეგულიროს.

განსაკუთრებული ყურადღება უნდა დაეთმოს პროდუქციის ხარისხის კონტროლს და იმ პროცესებს, რაც ამ მაჩვენებელს განსაზღვრავს (ვაზის გასხვლა-ფორმირება, დატვირთვა, განოყიერება, ეკოლოგია, მორწყვა და ა. შ.). უნდა დაწესდეს სახელმწიფო კონტროლი ნარგაობათა ჯიშურ სიწმინდებზე, ნამყენი ნერვის წარმოებაზე და ყველა იმ ტექნოლოგიურ პროცესზე, რაც ღვინის ხარისხზე ახდენს გავლენას. ერთი სიტყვით, აღნიშნულ კანონში ვაზთან და ღვინოსთან დაკავშირებული ყველა საკითხი დეტალურად იქნება განხილული.

უადრესად მნიშვნელოვანია, რესპუბლიკაში ვენახების რეალური ჯიშობრივი სტრუქტურის და ფართობის დადგენის პრობლემა. ამისათვის საჭიროა ჩატარდეს არსებული ნარგაობების ხელახალი პასპორტიზაცია, ინვენტარიზაცია და ჯიშობრივი დარაიონება. ამ ღონისძიებებს სახელმწიფოებრივი ხასიათი უნდა მიეცეს, მასში მონაწილეობა უნდა მიიღოს ქვეყნის ყველა გამოცდილმა სპეციალისტმა, იგი უნდა განხორციელდეს აუნჩარებლად, მეთოდურად, მაღალპროფესიულ დონეზე, ყო-

გაწითელი

საქართველო
გერბი



ველგვარი კამპანიურობის და ყალბი ეხთუიასტობის გარეშე. ამ დროს ნისძიების აუცილებლობა იმითაც არის გამოწვეული, რომ დღეს ჩვენ ფაქტიურად არ ვიცით ვენახების რეალური ფართობი, ასევე არ ვიცით, თუ რომელ ჯიშს, განსაკუთრებით უნიკალურს, რა ხვედრითი წილი უკავია (ზოგიერთი ჯიშის ფართობი საერთოდ არ არის აღრიცხული).

ჩვენი აზრით, მეტი გასაქანი უნდა მიეცეს კერძო ინიციატივებს, მცარე ან საშუალო ზომის, ფერმერული ტიპის ვენახების შექმნას, ასეთივე მოცულობის ღვინის პირველადი ქარხნების მშენებლობას და კერძო ბჟვლობელობაში მყოფი ფერმების კოოპერაციულ გაერთიანებებს.

სრული განუკითხაობაა საიჯარო ურთიერთობებში. უკანასკნელ წლებში დამკვიდრებულმა პრაქტიკამ – ვენახების ხანმოკლე ვადით გლეხებზე გაცემამ თუ მიმაგრებამ ყველაფერი არივ-ღარია. სწორედ ასეთი უყარათობის ლოგიკური ფინალი იყო 1992 წლის შემოდგომა – 160 ათასი ტონა ყურძნის მოსავალი.

ვენახს თავისი მუდმივი პატრონი, მესაკუთრე თუ არ გაუჩნდა, კატასტროფა გარლუეალია. უნდა აიკრძალოს ყოველგვარი (განსაკუთრებით ხანმოკლე) იჯარა. ჩვენ ამასთან დაკავშირებით, ადრეც გამოთქვით უარყოფითი მოხაზრება, მაგრამ არავითარი რეაქცია არ გამოიწვია და მოვლენები კალეიდოსკოპური სისწრაფით განვითარდა – მთელი ვენახები მოიჯარადეთა ხელში აღმოჩნდა, შედეგი კი სახეზეა!!! ერთ-ორ წელიწადში, ალბათ, სახელმწიფოს, თავის ღვინის ქარხნებში (განსაკუთრებით შამპანურის და კონიაკის) პროდუქცია აღარ ექნება.

აღარ გვექნება ის უნიკალური, ისტორიულად ჩამოყალიბებული, ორიგინალური ღვინოები, რომლებიც საქართველოს შევენახეობის ყველა ზონაში გვხვდებოდა.

ძირფესვიან გარდაქმნას შიითხოვს ვაზის ნერგის წარმოების სისტემა. ამჟამად არსებული მდგომარეობა იმდენად სავალალოა, რომ ვერავითარ კრიტიკას ვერ უძლებს. დაბალია წარმოების კულტურა, რის გამოც პირველხარისხოვანი ნერგის საშუალო გამოსავლიანობა 10-15% არ აღკარბებს, დარღვეულია ჯიშობრივი სიწმინდე, არ იმყნობა წმინდა, ელიტური, უვირუსო ნერგი, რომელიც ვენახების ნიცოცხლისუნარიანობის გარანტიაა. დაბალია საძირე ლერწის სადღეე ვენახების მოვლის დონე, მეჩხერიანობა, სტანდარტული ლერწის მცირე გამოსავლიანობა. ჯიშობრივი ერთფეროვნება, ან ამ სფეროს ძირითადი მახასიათებლები.

საქართველოს გააჩნია ყველა პირობა, რომ დაამზადოს საკუთარი მაღალხარისხოვანი ნერგი საკუთარი წარმოების საძირე მასალაზე. ამისათვის საჭირო ექნება, რომ სანერგე მეურნეობები მთლიანად კერძო



მფლობელობაში გადავიდეს (გარდა სამეცნიერო-კვლევითი ორგანიზაციების სანერგე მეურნეობებისა), ხოლო მენობის კამპანია მხოლოდ წინასწარი შეკვეთების საფუძველზე ჩატარდეს. ამასთან დაკავშირებით მიზანშეწონილად მიგვაჩნია შეიქმნას ნერგის მწარმოებელთა მაკოორდინირებელი ორგანიზაცია (საფრანგეთის მსგავსად), რომელიც ნამყენ ნერგზე შეკვეთებს დაარეგულირებს, კონტროლს გაუწევს ჯიშობრივი სიწმინდის დაცვას, ნერგის ხარისხს და მონამყენეებს დამზადებული ნერგის რეალიზაციაში დაეხმარება.

საქართველოს მხოლოდ უმაღლესი კატეგორიის, ორიგინალური ღვინოების წარმოება დაუბრუნებს იმ საერთაშორისო პრესტიჟს, რომელიც მას დიდი ხნის განმავლობაში ჰქონდა. ამისთვის კი საჭირო იქნება შესაბამის ეთნოგეოგრაფიულ რაიონებში უნიკალური აბორიგენული ვაზის ჯიშების და ღვინის დამზადების ტრადიციების აღდგენა.

ამ მხრივ საკმაოდ დიდი მუშაობა აქვს ჩატარებული საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კათედრას. 1975-90 წ.წ. აღდგენილი იქნა და წმინდა, სელექციური სადედე ვენახების სახით გაშენდა ისეთი უნიკალური ჯიშები, როგორიცაა საფერავი — ყვარლის რაიონში (41,7 ჰა), ოჯალეში — მარტვილის რაიონში (21,5 ჰა), ჩხავერი — ჩოხატაურის და გუდაუთის რაიონებში (10,7 ჰა), ალადასტური — ვანში (21,5 ჰა), უსახელოური — ცაგერში (15,0 ჰა), ალექსანდროული და ნუჯურეთული — ამბროლაურში (შესაბამისად — 3,5 და 1,7 ჰა), კახური მწვანე — საგარეჯოში (6,0 ჰა), ქისი — ახმეტაში (5,0 ჰა), კახერნე სოვინიონი — წინანდალში (15,0 ჰა) და სხვ. გარდა ამისა მცირე ფართობებზე აღდგენილი იქნა კრახუნა, ძელშავი და ოცხანური საფერე ზესტაფონის და საჩხერის რაიონებში, შავკაპიტო-ცხინვალის, ხოლო თავკვერი-გორის რაიონში. ერთი სიტყვით, მევენახეობის კათედრამ ყველაფერი გააკეთა იმისათვის, რომ დასახელებული ჯიშები არ დაკარგულიყო.

სამწუხაროდ, ყოფილი აგრომრეწვის განკარგულებაში მყოფმა ზოგიერთმა მეურნეობამ არ შეასრულა ელემენტარული ვალდებულება აღდგენილი ჯიშების მოვლის თვალსაზრისით და დაღუპა სიმწრით გაშენებული, მართლაც, რომ უნიკალური ვენახები (ზვანჭკარა, ცხინვალი, საჭამიასერი, გორის რაიონის სოფ. ხიდისთავი, ახმეტა, ცაგერი).

ქართული ვაზის გენოფონდის შენარჩუნების და შესწავლის მიზნით, მევენახეობის კათედრასთან, 1975 წ. გაიხსნა ამპელოგრაფიული ლაბორატორია, რომლის მიმდებარე ტერიტორიაზე (დიდმის სასწავლო მეურნეობა) განლაგებულია ვაზის ჯიშთა უნიკალური მუზეუმი — საერთაშორისო კლასის ამპელოგრაფიული კოლექცია, სადაც 2500-ზე მეტი

ვაზის ჯიშია თავმოყრილი. ამ კოლექციაში დაცულია თითქმის ყველა ქართული აბორიგენული ვაზის ჯიში (400-ზე მეტი დასახელების). იგაწარმოადგენს ჩვენი ეროვნული კულტურის საგანძურს და ისეთივე მნიშვნელობა აქვს, როგორც სვეტიცხოველს, ალავერდს, გრემს, გელათს და სხვა ეროვნული კულტურის ძეგლს. სამწუხაროდ, დასახელებული კოლექცია დღეს საკვალალო დღეშია. გარდა იმისა, რომ იგი ასაკობრივად მობერდა, წლების განმავლობაში, მეურნეობის ხელმძღვანელობის უსულგულო დამოკიდებულებამ გაჩანაგების პირას მიიყვანა და ამ ხელთუქმნელ ძეგლს გაქრობა ემუქრება. საჭიროა მისი სასწრაფო რეკონსტრუქცია — რეგენერაცია, რასაც დიდძალი მატერიალური სესხარები ესაჭიროება, რაიც არც მეურნეობას და არც უნივერსიტეტს არ გააჩნია.

პირველ რიგში აუცილებელია ამპელოგრაფიული ლაბორატორიის აღდგენა (დაფინანსების შეწყვეტის გამო, 1990 წ. იგი გაუქმებულად ითულება), ხოლო შემდგომ, სამთავრობო დონეზე, სპეციალური სახსრების გამოყოფა.

ორიოდე სიტყვა კადრების მომზადებასა და დასაქმების თაობაზე. ეს თემა უღაოდ ცალკე, სპეციალურ განსჯას მოითხოვს, ვინაიდან სოფლის მეურნეობის ახალგაზრდა სპეციალისტების, მათ შორის მევენახეთა და მეღვინეთა სწავლება-დასაქმების მდგომარეობა, რბილად, რომ ვთქვათ არასახარბიელოა.

ცნობილია, რომ უკანასკნელ წლებამდე, საქართველოში მევენახეთა და მეღვინეთა მომზადებას აგრარული უნივერსიტეტი ემსახურებოდა. ავად თუ კარგად, უნივერსიტეტი ართმევდა თავს მისთვის დაკისრებულ მოვალეობას, მაგრამ კადრების დასაქმების პრობლემა გადაუჭრელი რჩებოდა, კურსდამთავრებულთა დიდი ნაწილი პროფილს იცვლიდა. ეს იმ დროს, როდესაც ქვეყანაში, ამ პროფილის მხოლოდ ერთი უმაღლესი სასწავლებელი იყო! დღეს კი რა ხდება, ყველა მოზრდილ ქალაქში თუ რაიონულ ცენტრში, ზოგან კი სოფელში, სოკოებივით მომრავლდა სოფლის მეურნეობის პროფილის კერძო უმაღლესი სასწავლებლები და როგორც წესი, ერთ-ერთი ძირითადი და პრესტიჟული ამ „ინსტიტუტებში“ „მეღვინეობა-მევენახეობის“ ფაკულტეტი. ნამდვილად ხანაიანგო თემაა. ალბათ, დროა, ხელისუფლებამ ყურადღება მიაქციოს ამ არაორდინარულ სიტუაციას.

აი, არასრული ნუსხა იმ პრობლემებისა, რომელთა მოგვარება ამთავრითვე უნდა დაიწყოს. რაც უფრო ოპერატიულად მიეცემა მსგელობა წამოჭრილ საკითხებს, მით სწრაფად დაიწყება დარგის რეალური აღორძინება.

ოჯალეში



რუბრიკას უძღვება პროფესორი
რევაზ რამიშვილი

ტვილში, სალხინოში, ვახაში, შხე-
ფში, თამაკონში, აბაშაში, ზუგდი-
დში, სენაკში და სხე.

მე 19 საუკუნის ბოლოდან, და-
ლიანების ფრანგი სიმის, არში
(აშილ) მიურატის ძალიანხმევით
პირველად, სოფელ სალხინოში,
გაშენდა ამ ჯიშის „დაბლარი“. მი-
სგან ისეთი მაღალი ღირსების ღვი-
ნო დგებოდა, რომ ევროპაშიც კი
გაჰქონდათ „Odjalehe, Vighob-
les de „S. A. „Mme la princes-
se A. Murat“-ის სახელწოდებით.

სამწუხაროდ, უკანასკნელ ათწ-
ლეულებში ოჯალეშის ფართო-
ბები კატასტროფიულად შემცირდა.
არასწორი აგრარული პოლიტიკის
გამო (სავენახე მიწები ჩაიმ დაიკა-
ვა), რევიონში ოჯალეში ვრთეუ-
ლი ძირების სახით იყო შემორჩე-
ნილი.

დღეს ფართო სამუშაოები გაი-
შალა ქართული უნიკალური ვა-
ზის ჯიშების აღდგენის მიზნით
და პირველი ნაბიჯები სწორედ ამ
ჯიშის საშუალებად გადაიდგა. სოფ-
ბანძაში, 30 ჰა ფართობზე, ოჯალ-
ეშის წმინდა, ელიტური ნარგაო-
ბა გაშენდა, რამაც ჯიში იხსნა მო-
სპობისაგან. მოგვიანებით საკმაო
ფართობზე გაშენდა იგი მუხურჩის
მეურნეობაშიც. ამჟამად ოჯალეშს

ოჯალეში უძველესი ქართული
ხალხი ვაზის ჯიშია. ოჯალეშის
ფორმათა წარმოქმნის კერა კოლ-
ხეთია, რასაც ისტორიული წყარო-
ების გარდა, ადგილობრივ ველურ
ფობიებთან მისი საოცარი მსგავ-
სებაც ადასტურებს.

სახელწოდება „ოჯალეში“, ნა-
შნაეს მაღალს (მეგრულად „ჯა“
არის ხე). ძველად იგი მცირე ზო-
მის ხეებზე ყოფილა აშვებული და
ფართოდ გავრცელებული სამეგრე-
ლოს რაიონებში, კერძოდ, მარ-

თავის ტრადიციულ მიკრორაიონებში 100 ჰა-მდე ფართობი უკავია.

საქართველოში, ოჯალეშის სახელწოდებით ვაჭრულდება აგრეთვე ლენხუმის ოჯალეში, რომელიც ცნობილი ფრანგული საღვინე ჯიშის, მერლოს იდენტურია და ნამდვილ ოჯალეშთან არავითარი საერთო არა აქვს. სპეციალურ ლიტერატურაში იგი „ორბელურის“ სახელწოდებით არის აღწერილი. უნდა აღინიშნოს, რომ ამჟამად „სამტრესტის“ მიერ გამ-



ODJALÈCHE



VIGNOBLES DE S.A.

M^{me} la Princesse
A. MURAT



მარი ბროსე:

ოჯალეში... არ შემიძლია არ შევადარო... საუკეთესო ბორდოს ღვინოს; საქართველოში ამის მეტოქედ მე არ ვიცნობ სხვა ღვინოს, გარდა ატენის ღვინისა. მთელ დედამიწაზე იმას მარტო ტოკაის ღვინო თუ სჯობია.



ომეგბული ბუნებრივად ნახევრად-ტკბილი ღვინო „ოჯალეში“, სწორედ ღვინის „ორბელურის“ (სახელი შეერქვა ხოფ. ორბელის გამო, სადაც არის ამ ჯიშის ძირითადი ნარგაობა) ბაზაზე მზადდება. ამდენად, მიზანშეწონილად მიგვაჩნია, რომ ამ ღვინოს „ორბელური“ ეწოდოს, ხოლო მეგრული ოჯალეშიდან დამზადებულ ღვინოს „ოჯალეში“-ს სახელწოდება დარჩეს. ამით აღდგენილი იქნება ისტორიული სამართლიანობა.

ოჯალეშს ახასიათებს ორსქესიანი ყვავილი, ღია წაბლისფერობა, საშუალო ზომის მომრგვალო ფოთოლი, საშუალო ან მცირე ზომის (სიგრძე — 8-12 სმ, სიგანე — 6-8 სმ). მოკლე კონუსისებური ფორმის, საკმაოდ კუმსი მტევანი, საშუალო სიმსხოს (სიგრძე — 13-17 მმ, სიგანე 13-16 მმ), მომრგვალო ან ოდნავ ოვალური, მუქა ღურჯი, თითქმის მოშავო ფერის მარცვალი, საშუალო ზომის (სიგრძე — 6-7 მმ, სიგანე 4,5-5,0 მმ), ღია ყავისფერი წიპწა.

ოჯალეში ეკუთვნის მეტად სავკიანო სიმწიფის ჯიშთა ჯგუფს. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძ-

ლიობა, სამეგრელოს რაიონებში, კვირტის გაშლიდან ყურძნის სრულ სიმწიფემდე 233-240 დღეს შეადგენს. ყურძენი ნოემბრის მეორე ნახევარში მწიფდება, ხოლო ნახევრად ტკბილი ღვინის დასამზადებლად როგორც დეკემბრის ბოლომდეც კი გრძელდება.

ახასიათებს საშუალო ზრდა, საშუალო ან მცირე მოხავლიანობა (4-6 ტ კა) და სოკოვანი დაავადებებისადმი საშუალო გამძლეობა. შედარებით იოლად ზიანდება ნაცრიით.

ვერტიკალურ შპალერზე ფორმირების დროს ჯიშისათვის რეკომენდებულია ორმხრივი ქართული ფორმა, — სამამულე რქის ორკვირტზე, ხოლო სანაყოფის 8 კვირტზე გასხვლით.

მწიფე ყურძენში შაქრიანობა 20-23 გ/100 სმ³ ხოლო ტიტრული მჟავიანობა 8,5-9,5 გ/დმ³ აღწევს.

ოჯალეშიდან დამზადებული მშრალი ღვინო ინტენსიური შეფერვით, დამახასიათებელი სისქით, ექსტრაქტულობით, საკმაოდ პარმონიულობით, სიხალისით და სიმაგრით ხასიათდება.

იასონ სუციშვილი

უკვე მსო

ვაზის ჯიშები

საინჯილო

საინჯილო კავკასიის თოვლიანი მთებით შემოზღუდული ულამაზესი მხარეა. მისი კლიმატური და ნიადაგური პირობები მეტად ხელსაყრელია სოფლის მეურნეობის დარგების, განსაკუთრებით კი მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარებისათვის.

საინჯილოს რეგიონიდან განსაკუთრებით კახის რაიონი ხასიათდება რბილი, ნახევრად სუბტროპიკული კლიმატით და ღრმა ტყის ყომრალი ნიადაგებით.

ეს მხარე ვაზის კულტურის წარმოშობისა და განვითარების ერთ-ერთ კერადაა მიჩნეული, რაზედაც მრავალი მკვლევარი მიუთითებს. ვ. გევესკის, გ. შარტრის, ივ. ჯავახიშვილის, ნ. კეცხოველის, მ. რამიშვილის, დ. ტაბიძის, გ. ბერიძის და ა. სანიკიძის ცნობით, ქართული უნიკალური ვაზის ჯიში რქაწითელი, წარმოშობილი უნდა იყოს საინჯილოს ძველ პროვინციაში, სოფელ კახის მიდამოებში. მართლაც, ამ ზონაში ველური ვაზის გარდამავალი ფორმების სიმრავლე მიგვიითითებს იმაზე, რომ ადგილი ჰქონია ფორმათა წა-

რმოქმნის მეტად მნიშვნელოვან მოვლენებს, რის შედეგადაც წარმოქმნილია მრავალი საინტერესო ჯიშები: რქაწითელი, არქაული, საფერავი, საკნურა, ქიშური (გიშური), სამებურა, მერანდოი, ქათმისხეურა, კენჭურა, საკმელა, ვანცაურა, აზნაურა, ქურმუხული ფერიცვალეა, მელაკუდა, წმინდა ბარბარეს, მათესყალის (მათესცის), ბებრის ყურძენი და სხვ. მრავალი ვაზის ჯიში და ფორმა, რომელიც შემორჩენილია საინჯილოში, ლიტერატურულ წყაროებში სახელწოდებებითა და სინონიმებით არაა ფიქსირებული.

წლების განმავლობაში ვსწავლობდი კახის რაიონში აბორიგენული წარმოშობის ვაზის საინტერესო ჯიშებსა და ფორმებს, რომლებიც შემორჩენილია მოსახლეობაში ძველ ნასახლარებზე, ციხესიმაგრეებთან, ტაძრებთან, აგრეთვე, ველურად, ერთეული ძირების სახით და საინტერესოა აგრობიოლოგიური და სამეურნეო თვალსაზრისით.

ჯიში არქაული საინჯილოში ნაკლებად გავრცელებული უძველესი წარმოშობის სასუფრე წითელყურძენიანი ვაზია, ინჯილო მეურნე მას ღვინის კუპაქშიც იყენებს.

არქაულის წარმოშობისა და მისი გავრცელების შესახებ ლიტერატურულ წყაროებში ცნობები არ მოგვეპოვება. როგორც სახელწოდებიდან ჩანს, იგი უძველესი



წარმოშობის ჯიშად უნდა იყოს მიჩნეული. ამასვე გადმოგვცემს აქაური უხუცესი ადამიანებიც.

ჯიშს ახასიათებს ძლიერი ზრდა-განვითარება. კარგად ვგუება ხეივნის პირობებს. სოფელ შთისძირში, რომან ტარტარაშვილის ეზოში ამ ჯიშისაგან ლამაზი ხეივანია მოწყობილი. აქვს დამახასიათებელი დიდი ზომის ლამაზი მტევანი, რომლის სიგრძე 35-40 სმ-ია, სიგანე — 30-35 სმ. ცილინდრისებური ფორმისაა და საშუალოდ 600-800 გრამს იწონის, ერთეული, კარგად განვითარებული მტევნები კი 2000 გრამამდე აღწევს. მარცვალი დიდი ზომისაა, მომრგვალო და ვარდისფერი. მარცვლის კანი მკვრივია, რბილობი — ხორციანი, წვენი ტკბილი, უფერული, სასიამოვნო გემოთი და კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით. ამასთან, მაღალმოსავლიანია, ხეივნის პირობებში ერთი ძირი ვაზი 150-200 კგ-მდე მოსავალს იძლევა. შედარებით გამძლეობას იჩენს მავნებელ-დაავადებათა მიმართ.

საკნურა — ადგილობრივი წარმოშობის, სასუფრე მიმართულების თეთრყურძნიანი, ნაკლებად გავრცელებული ვაზის ჯიშია, იყენებენ ღვინის კუბაყშიც. არც მისი წარმოშობისა და გავრცელების ადგილის შესახებაა ლიტერატურაში ცნობები.

როგორც სახელწოდებიდან ჩანს, იგი წარმოშობილი უნდა იყოს

უძველეს ქართულ სოფელ საკანში, სოფელი საკანი ამჟამად ნასოფლარია. იგი რამდენჯერმე იქნა აოხრებული, ჯერ შაჰ-აბასისა და შამილის, შემდეგ კი მუსავატელების მიერ. ამ სოფელში ცხოვრობდნენ ბაბაჯანაშვილები, სუყაშვილები, ფოლადაშვილები და სხვა. ამ სოფლის ნამოსახლარებსა და მის შემოგარენში მრავალი კულტურული, გაგარეულებული და ველური ვაზებია შემორჩენილი, რომლებსაც სამეურნეო ღირებულება დღესაც არ დაუკარგავთ, ამავე დროს საინტერესოა სელექციური თვალსაზრისითაც.

საკნურა რომან ტარტარაშვილმა 1945 წელს გადმოიტანა სოფელ საკანიდან (მოსე ბაბაჯანაშვილის ნასახლარიდან) და სოფელ შთისძირში, თავის ეზოში, მოაწყობა ხეივანი.

საკნურას მტევანი საშუალო ზომისაა, მარცვალი ოდნავ ოვალურია, ბოლოში მომრგვალებული, მომწვანო-მოყვითალო ელფერით. კანი საკმაოდ მკვრივი და სქელი აქვს, ადვილად ცილდება რბილობს; დაფარულია ცვილისებრი ფიფქით, რბილობი ხორციანია, სასიამოვნო გემოთი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით.

ბედად გადარჩენილი ჩინებული ჯიშები, ნამდვილად იმსახურებენ მეტ ყურადღებას, მით უმეტეს, რომ ისინი მაღალი სამეურნეო ღირსებებითაც გამოირჩევიან.

ვაჟა ბოცირიკა,
სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატი

შეჯიბნათ მევენახეობა— მელვინეობის კადასტრი



კადასტრი ლათინური სიტყვაა და „მიწის წიგნს“ ნიშნავს. იგი ემსახურებოდა და ემსახურება მიწაზე გრძელვადიანი ინვესტიციების აღრიცხვას. პირველი კადასტრები ძველი რომის იმპერიაში შეიქმნა.

თანდათანობით კადასტრის თავდაპირველი მნიშვნელობა გაფართოვდა და თანამედროვე გაგებით იგი არა მარტო აღრიცხვის, არამედ, მისი შემავსებელი კვლევის სისტემაც არის, რაც საინფორმაციო სისტემას ნიშნავს.

საბაზრო ჟრთიერთობების განვითარებამ მევენახეობა-მელვინეობის დარგის ტერიტორიალური და ვერტიკალური ინტეგრაცია გამოიწვია, რომლის მართვაც წარმოუდგენელია აღრიცხვისა და კვლევის თანამედროვე სისტემების გარეშე.

მთელ რიგ მოწინავე ქვეყნებში შექმნილია მევენახეობისა და მელვინეობის კადასტრები. ევროპის ეკონომიური გაერთიანების ქვეყნებმა საერთო ბაზრის კარნახით შექმნეს მევენახეობა-მელვინეობის კადასტრები, ხოლო საბერძნეთი მანამ არ მიიღეს გაერთიანებაში, სანამ მან არ დაამთავრა დარგობრივი კადასტრის შექმნა.

კადასტრზე დაყრდნობით საერთო ბაზრის ქვეყნები აღწევენ ისეთი საკითხების გადაჭრას, როგორც არის პროდუქციის ხარისხი, წარმოების ადგილი, ჭიშების გაადგილება და სხვა.

ასეთივე სისტემა მოქმედებს კალიფორნიაში. უნგრეთის რესპუბლიკაში შექმნილია ყურძნის წარმოების ადგილის კადასტრი და



ამჟამად მუშაობენ მეღვინეობის კადასტრის შექმნაზე.

კადასტრები მათი შექმნის მიზნისა და მეთოდების გათვალისწინებით შეიძლება განსხვავებული იყოს იმითაც, თუ რანდენად გამოსადეგია იგი რეგიონული და სახელმწიფო სამეურნეო მართვისათვის.

განვითარებული ქვეყნების მევენახეობა-მეღვინეობის კადასტრები იმით განსხვავდებიან ნაკლებად განვითარებული ქვეყნების კადასტრებისაგან, რომ ისინი მეტად პასუხობენ კომპლექსურ მოთხოვნებს. ასე მაგალითად გ. მ. ალივარესის, სიუჟანის და მისი კოლეგების ცნობით ესპანეთის კადასტრი, რომელიც შეიქმნა 1970-75 წლებში მოიცავს მილიონ ექვსასი ათას ჰექტარ ვენახს, რაც ევროპის მევენახეობის 21% უდრის.

ეს კადასტრი შეიცავს სტატისტიკურ მასალას, მევენახეობის დაგეგმვის ბაზისს, კვლევით მასალას ახალი ვენახების გაშენებისა და როტაციის განსაზღვრისათვის, მარკეტინგის ფორმირების საშუალებას, ხარისხის დაცვის საშუალებას, მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის საინფორმაციო მასალას.

ესპანეთის მაგალითზე დაყრდნობით შეიძლება გამოვკვეთოთ კადასტრის ზოგიერთი ტიპობა; კერძოდ ის, რომ ერთჯერად გაზომვებს თან ახლავს შემდგომი დაკვირვებები, ამიტომ, მთელი

მუშაობის მანძილზე თანამიმდევრობა და აქტუალობა ძალაში რჩება. მეორე დამახასიათებელი თვისება ის არის, რომ იგი შეიცავს სრულ ვერტიკალს და ამრიგად, ასახავს აღრიცხვის სისტემას — მევენახეობა-მეღვინეობის წარმოებას. მესამე ნიშანი ის არის, რომ იგი ვახდა სამეურნეო მართვის საშუალება და შეიცავს აგრეთვე კვლევის სისტემებს. ამიტომ, შესაძლებელია ვარეგულიროთ, ვენახის გაშენება, მოსავლიანობა, ჯიშის გადაადგილება, დავადებინოთ და შევაფასოთ სამეურნეო საქმიანობის დონე და სხვა.

კადასტრი განსაზღვრავს პროდუქციის წარმოებას მთელს პროცესში, ითვალისწინებს წარმოების პირობებს და ყოველივე ამას უთავსებს ბაზარს.

საქართველო მევენახეობა-მეღვინეობის ერთ-ერთი უძველესი ქვეყანაა მსოფლიო მასშტაბით და მას მნიშვნელოვანი წვლილი აქვს შეტანილი ამ დარგის განვითარებაში. მსოფლიოში არ მოიპოვება მეორე ისეთი ქვეყანა, სადაც მიუხედავად ტერიტორიულ სიმცირისა იყოს აბორიგენულ ჯიშთა ისეთი სიმრავლე, წარმოებული პროდუქციის ისეთი ნაირფეროვნება და პროდუქციის ისეთი მაღალი ხარისხი, როგორც საქართველოში.

საქართველოს რესპუბლიკის სუვერენულ სახელმწიფოდ გადაქცევა დღის წესრიგში აყენებს

მევენახეობა-მელვინეობის კადასტრის შექმნის აუცილებლობას, როგორც ეროვნული დარგის მეცნიერული მართვის საშუალებას.

მევენახეობისა და მელვინეობის დარგის დღევანდელი მდგომარეობის ანალიზი გვიჩვენებს, რომ მას მთელი რიგი ნაკლოვანებები ახასიათებს. ჩვენის აზრით, ეს ნაკლი შემდგომში მდგომარეობს:

1. საქართველოს შრავალგვარი ეკოლოგიური პირობები სათანადოდ არ არის გაანალიზებული და შეფასებული რეგიონის, ადმინისტრაციული რაიონის და საწარმოს დონეზე, რაც ხელს უშლის მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცეში ჯიშების რაციონალურ გაადგილებას და მათი პროდუქციის წარმოების ბაზის გაფართოებას.

2. არ არის დადგენილი ვენახების ოპტიმალური ჯიშობრივ-ასაკობრივი სტრუქტურა რეგიონებისა და ზონების მიხედვით და არ არის გამოყენებული სტანდარტული სორტიმენტის პოტენციური შესაძლებლობანი პროდუქციის რაოდენობის და ხარისხის ზრდის საქმეში.

3. მევენახეობისა და მელვინეობის დარგებს შორის ეკონომიური კავშირი ან სუსტია ან ფაქტიურად არ არსებობს, რის გამოც მევენახეობის განვითარების სტიმულირება არ ხდება ეკონომიკური ბერკეტებით.

4. რესპუბლიკას არ გააჩნია მე-

ვენახეობა-მელვინეობის მდებლობა, რომელიც სამართლებრივ საფუძველზე განსაზღვრავს ვაზის ჯიშური სორტიმენტის და მათი სარგავი მასალის წარმოების წესს, სამარკო და კონტროლს დაქვემდებარებული ღვინოების წარმოების, ფასწარმოქმნისა და რეალიზაციის პრინციპებს, განსაზღვრავს სამეცნიერო დაწესებულებების სტატუსს და დააკანონებს სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრესის დანერგვის შეუვალობას.

მევენახეობა-მელვინეობის კადასტრის შექმნა იმის წინაპირობაა, რომ დაისაზოს ღონისძიებები დარგის მეცნიერული მართვისა და გამოირიცხოს ადმინისტრირებისა და ეკოლოგიის მიხედვით.

დარგობრივ კადასტრს უნდა წავუყენოთ შემდეგი მოთხოვნები:

1. სტატისტიკური ანახვა
2. დარგის გაცნობიერება
3. სავენახე მიწის დაცვა
4. მოსავლის ხარისხის დაცვა
5. მოსავლის დაგეგმვა, ნარგავობის როტაცია, პროდუქციის სტრუქტურა.
6. წარმოების სამეურნეო მართვა და მისი ანალიზი.
7. წარმოების ტექნიკური განვითარება.

კადასტრი ქმნის ზუსტ, ხანგრძლივი დროისათვის განკუთვნილ ინფორმაციულ ბაზისს, რომელზე დაყრდნობითაც შეიძლება რეგი-



ონული გადაწყვეტილებების მიღება მევენახეობა-მელვინეობის ტერიტორიული გაადგილებისა და მათი განვითარების პერსპექტივების შესახებ.

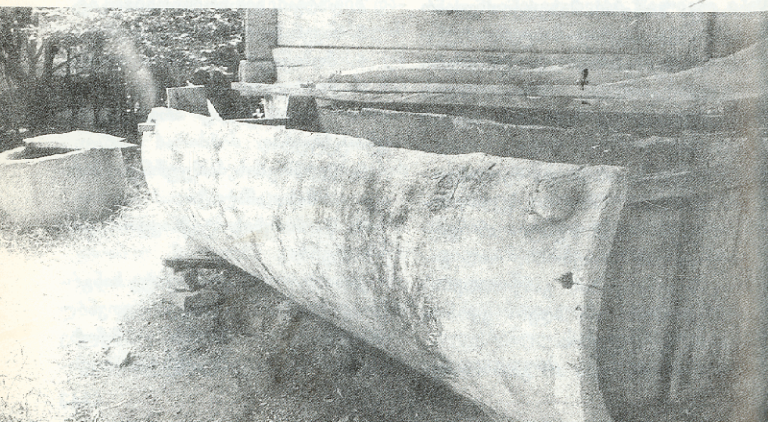
სახელმწიფო, დარგობრივ და რეგიონულ საგეგმო-სამმართველოს სტრუქტურებისათვის შედარების გზით შესაძლებელია შეფასდეს წარმოების ადგილის ტერიტორიული ეფექტურობა.

მევენახეობისა და მელვინეობის დარგის შესახებ ყოველგვარი ცნობები უნდა შეიკრიბოს ერთიან ინფორმაციულ სისტემაში, რომელიც დამუშავდება ელექტრო-გამომთვლელი ტექნიკით.

შინაარსობრივად მევენახეობა-მელვინეობის კადასტრი შედგება სამი ძირითადი განყოფილებისაგან: პირველი — ეს არის წარმოების ადგილის კადასტრი, მეორე — მევენახეობის კადასტრი და მესამე — მელვინეობის კადასტრი

აღნიშნული კადასტრების ეტაპობრივად შედგენა გადაუდებელ ამოცანას წარმოადგენს, როგორც მსხვილი სახელმწიფო-კოოპერაციული მიწით სარგებლობის, ისე მისი პრივატიზაციის დროს, რადგან მიწათსარგებლობის ყველა შემთხვევაში ტრადიციული დარგების უპირატესი განვითარება სახელმწიფო სასიცოცხლო ინტერესების სფეროში რჩება და ბაზრის მოთხოვნებს ექვემდებარება.

მევენახეობის მოწინავე ქვეყნების (საფრანგეთი, იტალია, ესპანეთი, გერმანია, პორტუგალია, უნგრეთი და სხვა) გამოცდილების შესწავლა და გაანალიზება ჩვენის აზრით დიდად დააჩქარებს დარგობრივი კადასტრების შექმნას, რაც ხელს შეუწყობს მევენახეობა-მელვინეობის შემდგომ აღმავლობის და ევროპის საერთო ბაზარში საქართველოს შესვლას.



საზღვარგარეთი მაღალგანვითარებული მევენახეობა-მეღვინეობის ქვეყანაა, არა მარტოდენ საუკეთესო უურძნის ჯიშებითა და ღვინის პროდუქციით, უურძნისა და ღვინის გადაამუშავებელი უნივერსალური ტექნიკითა და ტექნოლოგიებით, წარმოების მაღალი კულტურით, უმდიდრესი და უნიკალური ტრადიციებით, არაშედ ათეული წლების მანძილზე დახვეწილი და მოქმედი ვაზისა და ღვინის კანონმდებლობითაც. მართებული იქნება, თუ ვიტყვით, რომ წარმოებისა და პროდუქციის მაღალი დონე აქ მნიშვნელოვანწილად განპირობებულია კანონის უზენაესობით. მისი ცხოველმოქმედებითა და სიცოცხლისუნარიანობით. ეს გარემოება, თავის მხრივ, ყოველთვის ქმნიდა და ქმნის წინაპირობებს წარმოებისა და პროდუქციის სრულყოფისათვის.

ზემოთქმულში ადვილად დავრწმუნდებით, როცა გავეცნობით პროფესორ ნიკოლოზ მახაუზას მიერ „La journée rinicole“-დან გადმოთარგმნილ და კომენტარებულ მახაუზებს. ვფიქრობთ, ჩვენთვის ინტერესბოკლებული არ იქნება ამ მასალების გაცნობა, რამეთუ ინტენსიურად ვმუშაობთ „ვაზისა და ღვინის კანონპროექტის“ შექმნაზე და ეგების, ზოგიერთი მომენტი ჩვენთვის გასათვალისწინებელი და ურადსაღები აღმოჩნდეს.

სახელმწიფო კონტროლი მევენახეობა-მეღვინეობაში

1990-1991 წლების სეზონის განმავლობაში ჩატარებული იქნა 460215 შემოწმება (აქედან 58017 ადგილზე) სახელმწიფო ორგანოების მიერ, რომელთა კომპეტენციას წარმოადგენს მეღვინეობა და მევენახეობა (მევენახეობის სპეციალური სამსახური, კვლევისა და კონტროლის ბრიგადა, სარაიონო სამსახურები, საგადასახადო ინსპექციის კონტროლის სამსახური).

ვენახის გაშენება. ჩატარებული იქნა 57324 შემოწმება (მათგან 8655 ადგილზე). გამოვლინდა 5427 სამართალდარღვევა, რაც ექვემდებარება სასამართლოს განხილვას. 227 შემთხვევაში დარღვევები დარეგულირებულ იქნა ადგილზევე. ვენახის გაშენების წესების დარღვევა სულ გამოვლინდა 46 ჰა-ზე.

შენობა, ნერგის გამოყვანა. ჩატარებულ იქნა 33.757 შემოწმება (მათგან 2.108 ადგილზე). გამოვლინდა წესების დარღვევის 323 შემთხვევა, შედგენილია 40 ოქმი. დარღვევები 242 შემთხვევაში დარეგულირებულია ადგილზე.

მცნობისა და ნერგის გამოყვანის წესების დარღვევა გამოვლინდა 70,5 ჰა-ზე.

მორწყვა.

ჩატარებულ იქნა 67.907 შემოწმება (აქედან 18.510 ადგილზე). კერძოდ, ინსტრუქციის შიოთხოვნის ფარგლებში შემოწმებული იყო მორწყ-



ვის სხვადასხვა მეთოდი, რასაც ითვალისწინებს საერთო ბაზრის ქვეყნების მოთხოვნა. ეს კონტროლი ატარებს სისტემატურ ხასიათს. გამოვლინდა წესების დარღვევის 594 შემთხვევა, შედგენილია 48 ოქმი. ადგილზე გასწორებულია 574 დარღვევა.

მორწყვის წესებში დარღვევები გამოვლინდა 115 კა-ზე.

შაქტალიზაცია (ღვინომასალის სპირტიანობის გაზრდის მიზნით შაქრის დამატება. ეს პროცესი საფრანგეთის კანონმდებლობით დაშვებულია მხოლოდ ფიქსირების პირობით — სათანადო ორგანოებთან დეკლარირებით. შენიშვნა ნ. შ.).

ჩატარებულია 18.761 შემოწმება (აქედან 3.526 ადგილზე), რის შედეგადაც შედგენილია 30 ოქმი შაქრის ნებადართევლად დამატების გამო და 151 ოქმი შაქრის დამატების პირობების დარღვევის გამო (დეკლარაციის გარეშე და სხვა).

კონცენტრირებული ყურძნის წვენის დამატება. ჩატარებულია 2132 შემოწმება (აქედან 146 ადგილზე), რომელთა შედეგად შედგენილია 2 ოქმი.

პროდუქციის ან მოსავლის დეკლარირება (ყოველი შესაკუთრე ან კოოპერატივი, რომელიც იღებს ყურძენს ან გამოიმუშავებს ღვინობროდუქციას, ვალდებულია მიუთითოს მათი მოცულობა დეკლარაციაში, რომელსაც წარუდგენს საგადასახადო ინსპექციას. შენიშვნა ნ. შ.).

ჩატარებულია 133276 შემოწმება (აქედან 9607 ადგილზე). შედგენილია 304 ოქმი (ცალკეული მევენახეები — 216, კოოპერატიული მეურნეობები — 88) და 1767 დეკლარირების წესების დარღვევა (ცალკეული მევენახეები — 1592 და კოოპერატიული მეურნეობა — 175). 1918 დარღვევა დარეგულირებულია ადგილზე. 484 შემოწმებისას გამოვლინდა 2 დარღვევა, 7 შემთხვევა (დეკლარაციის შევსების წესების დარღვევის გამო) დარეგულირებულია ადგილზე. ყოველივე ამან საშუალება მოგვცა გამოგვევლინებინა 10008 დაღ ღვინო. ჩატარებულია აგრეთვე 150 ათასი შემოწმება მეურნეობაში დარჩენილი ღვინის (გარდამავალი მარაგი) დეკლარირების სისწორეზე, აგრეთვე ღვინომასალის სავალდებულო გამოხდაზე (სახელმწიფო ორგანოები, ბაზარზე შემოსული ღვინომასალის მოცულობის რეგულირების მიზნით, ყოველწლიურად ადგენენ გამოსახდელად აუცილებელი ღვინომასალის რაოდენობას, ცალკეული მეურნეობის და საერთოდ ქვეყნისათვის. შენიშვნა ნ. შ.), კონტრაქტული მარაგის (დასამკველებელი ღვინომასალა) და ხელშეკრულებით გაფორმებული გამოსახდელი ღვინის მოცულობის დეკლარირებაზე, როგორც ცალკეული მევენახეების, ასევე კოოპერატიული მეურნეობების მიხედვით.

შამპანი (რთველი) — 1992

ერთი კილოგრამი ყურძნის ღირებულება 24 ფრანკი

1992 წლის 11 სექტემბერს ეპერნეს მერიის შენობაში რეგიონის პრეფექტის ბატონ ჟან-კლოდ მარტის თავმჯდომარეობით შეიკრიბნენ მევენახეები და შამპანურის სახლი (შამპანის პროვინციის მელვინეთა გაერთიანება) 1992 წლის რთვლის სეზონის ჩატარებისათვის ახალი ღონისძიების დასადგენად.

ახალი ხარისხობრივი ეტაპი. შამპანურის ხარისხზე ზრუნვა, ხანგრძლივი შემოქმედებითი პროცესია, რომლის მიზანია სრულყოფის მიღწევა. 1927 და 1935 წლების რეგლამენტის, კანონმდებლობითი დადგენილებისა და ხარისხის ქარტიის მიღების შემდეგ, 1992 წლის სეზონში შამპანი გადადის ხარისხის ახალ საფეხურზე.

ჰექტარიდან მოსავლიანობა. ბოლო წლების განმავლობაში ვაზის კულტივირების მეთოდის გაუმჯობესება მიმდინარეობს საშუალო მოსავლიანობის გაზრდით. რომ შევინარჩუნოთ შამპანის პროვინციაში მაღალხარისხოვანი ყურძნის ტიპიურობა, ერთი ჰექტარიდან ყურძნის რეკომენდებული მოსავალი განისაზღვრება 10400 კგ-მდე.

ტკბილის გამოსავალი დაწნების დროს. გამოსავალი დაწნების დროს საშუალებას გვაძლევს განვახორციელოთ შამპანურისათვის საჭირო ტკბილის (ყურძნის წვენი) შკაცრო აღება. ტრადიციული მოთხოვნა ითვალისწინებს 10 დეკალიტრი საშამპანურე ღვინომასალის მისაღებად 150 კგ ყურძნის გამოყენებას (დაახლოებით 66 დეკალიტრი 1 ტონიდან. მაღალი გამოსავლიანობა უზრუნველყოფილია ხარისხიანი წნეხების გამოყენებით, შენიშენა ნ. შ.). მიმდინარე წლიდან აუცილებელია გამოვიყენოთ 160 კგ ყურძენი 10 დალ საშამპანურე ღვინომასალის მისაღებად (დაახლოებით 62,5 დეკალიტრი 1 ტონა ყურძნიდან). ეს ღონისძიება პრაქტიკაში ამკაცრებს ჰექტარიდან მოსავლიანობის განსაზღვრას და საშუალებას გვაძლევს მთლიანად გამოირიცხოს დაბალი ხარისხის ტკბილის გამოყენება.

პროდუქციის რაოდენობა, რომელიც მიიღება ლიმიტის ზემოთ ადგილმდებარეობის დასახელებით, კონტროლირებული შამპანურის წარმოების ზონაში იგზავნება გამოსახდელად.



გამოწვევის ცენტრის წესები. შამპანურის წარმოებისათვის საჭირო ყურძნის იდენტიფიკაციის დაცვა მოითხოვს დაწინაურების ტექნიკის განსაკუთრებით ფრთხილად გამოყენებას.

ამ მიმართულებით ბევრი გაკეთდა შამპანში ბოლო წლებში. ხარისხის ქარტიასთან შეთანხმებით მოწოდება დაიშინა დაახლოებით 660 ახალი სახის წებმა, რომლებიც იფუნქციონირებს შამპანის სხვადასხვა რაიონებში რთველის დროს.

რთველის დაწყების დრო. ადრეული სიმწიფის ნაკვეთებში რთველი იწყება 14 სექტემბერს და ძირითადად უნდა დასრულდეს ოქტომბრის თვის პირველ დეკადამ.

მოსავლის მოცულობა. მოსალოდნელია კარგი მოსავალი. უნდა მივიღოთ 260-დან 280 მლნ ბოთლი შამპანურის ეკვივალენტური მოსავალი (ეს ნიშნავს, რომ გამოიმუშავებული იქნება 21-დან 22,5 მილ. დალ საშამპანურე ღვინომასალა, შანიშენა ნ. მ.).

მოსავლის აღება და შეზღუდვა, რომელიც შამპანში აუცილებლად უნდა ჩატარდეს, ითვალისწინებს მხოლოდ ხელით კრეფას.

ყურძნის ხარისხი. მიმდინარე წლის დამწიფების პირობები და სეზონის წარმატებით დამთავრება გვაძლევს ყურძნის კარგი სიმწიფის იმედს და წარმოადგენს მიმდინარე წელს ღვინის ხარისხის მნიშვნელოვან საწინდარს.

ღვინომასალის რეზერვის შექმნა. მოსავლის მოცულობა და ხარისხი უფლებას გვაძლევს ადგილმდებარეობის დასახელებით დაკონტროლებული საშამპანურე ღვინომასალის გარკვეული ნაწილი გადავინახოთ რეზერვში პექტარიდან 9000 კგ მოსავლის ზემოთ.

ეს ღვინომასალა აუცილებლად უნდა იქნეს შენახული სარდაფში. ის არ შეიძლება გახდეს კომერციული საქმიანობის ობიექტი და არ შეიძლება ჩამოისხას ბოთლებში ბაზარზე წასაღებად, შამპანის ღვინის პროფესიონალთაშორის კომიტეტის შესაბამის გადაწყვეტილებამდე.

გარდამავალი მარაგი უფლებას გვაძლევს ღვინომასალის ეს რეზერვი ეფექტურად გამოვიყენოთ მომხმარებლის მოთხოვნის დასაკმაყოფილებლად.

ყურძნის ფასი. პროფესიონალი შამპანისტების შეფასებით ყურძნის საბაზისო ფასი უნდა იქნეს დადგენილი 24 ფრანკის ოდენობით (უმაღლესი კატეგორიის ყურძენი). ამ საორიენტაციო საბაზრო ფასს შეიძლება დაემატოს დანამატი მყიდველისა და გამყიდველის შეთანხმებით.

შამპანური ღვინოების პროფესიონალთაშორის კომიტეტი

„ნამდვილ სუფრას — მზე და ღვინო,
არის უფრო მზე და ღვინო,
სიკვდილამდე აღტიკებას
ესაუბროს მზე და ღვინო.
ესაუბროს, როგორც უფროსს,
ქართულ სუფრას მზე და ღვინო.
მტყვის ყველას მზე და ღვინო
ხადღეგრძელის მზე და ღვინო,
იყოს მრავალგამიერი
საქართველოს მზე და ღვინო“.

ბალატიონი

ღეღამინაზე არსებობს ქვეყანა. სადაც 500-ზე მეტი ვაზის ქონია.
ღეღამინაზე არსებობს ქვეყანა. სადაც 40-ზე მეტი სახეობის მა-
ღალხარისხოვანი სუფრის სამარკო და ორდინალური, შაგარი და სა-
დებერტო, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი, ცქრიალა და შუშხუნა ღვი-
ნოები შხადდება.

ეს ქვეყანა საქართველოა!

ქართული ღვინის ახაკს ვერავინ დაახებულებს. იგი ქართველი
ერევით უძველესია ამ პლანეტაზე. სწორედ დიდმა კულტურულ-
ისტორიულმა წარსულმა მეღვინეობის დარგისა ქართველ ხალხს შე-
აძლებინა გასული საუკუნის 40-იან წლებში საფრანგეთიდან თამამად
გაღმოეღო და დაენერგა შამპანური ღვინის წარმოების ტექნოლო-
გია. საამისოდ საქართველოში ნოუიერი ნიადაგი იყო. ჩვენში ხომ
ოდითგანვე არსებობდა ბუნებრივად ცქრიალა ღვინის დაწმადების
ტრადიცია. ამის ფასტურად წარსულში ცნობილი ატენურა ღვინოც
გამოდგება. ცნობილ მოგზაურს დიუბუა-დე-მონაერეს XIX საუკუნის
დამდეგს ჩრუპის მონასტერში (სახერის რაიონი) გაუსინჯავს ზემო
იმერეთში დაყენებული ღვინო, რომელიც შამპანურის ღვინოს წააგავ-
და.

ქართული შამპანური ცნობილი გახდა მთელ მსოფლიოში. 1957
წლიდან იგი ხისტემატურად იწვეუნება საქსპარტოდ, მსოფლიო
დეფუხტაციებისა და კონკურსებზე, ობილიის შამპანური ღვინოების
ქარხნის მიერ გამოშვებულმა შამპანურმა 18 მედალი მიიღო — 8
ოქროსი და 8 ვერცხლისა.

შაგრამ უოველივე ეს წარსულის მონაპოვარია. დღევანდელია შე-
ვენახეობა-მეღვინეობის, კერძოდ კი, ცქრიალა ღვინოების წარმოე-



ბის წინაშეც თვისებრივად ახალ მოთხოვნებს აყენებნ. საქართველოში წინადაგურ-კლიმატური პირობები ძველესი იწინ გაჩაჩტიათ, რამდენადღობრავი წეღღეუღღი. ხაზაწე გუფარათეღღი დი მამინამბრავად ახალ ხაფეზურწე ავიღეს წვენწი ცქრიალა ღეწინეზის წარმოება. უფრნალის დღეწანდღეღ ნოწერწი წარწოდღეწინი წახადღეღ. ჟუწქრისთ, წათეღ წარწოდღეწის ზეუწქრის წათწეღღი წამინამბრავი წეწაქღღეღობრეწა და პერსპექტივეწაზე.

უბირეღღეწად გათავაწობთ პროფესორ რეწაწ რამიწწწიღის მიერ მოწინადღეღულ მახალის.

ცქრიალა ღეწინეზის სანდღღეუღღ ბაგა

საქართველოში ცქრიალა ღეწინეზის წარმოებას საკმაოდ მდიდარი ტრადიციები გააჩნდა, განსაკუთრებით შიდა ქართლის რაიონებში, სადაც ასეთი ღეწინეზი, აბორიგენული ჯიშების — ჩინურის, თავკვერისა და გორუღი მწვანისგან დღეზოდა, მაგრამ მათ მხოლოდ ადგილობრივი მოხმარებისათვის იყენებდნენ.

ამდენად ვასაგებია, თუ რაოდენ ნოყიერი ნიადაგი დახვდა საქართველოში გადმონერგილ ცქრიალა ღეწინეზის დამზადების ფრანგულ ტექნოლოგიას.

XIX საუკუნისა და XX საუკუნის დასაწყისში არაერთმა მწარმოებელმა მოჰკიდა ხელი შამპანური ღეწინეზის წარმოებას, მაგრამ შეიძლება ითქვას, რომ ეს წამოწყებანი სტიქიურ ხასიათს ატარებდა.

არ იყო გათვალისწინებული ისეთი მნიშვნელოვანი მომენტები, როგორცაა ჯიშური თავისებურებანი, ინტროდუქციის კანონები, ნიადაგური და კლიმატური ფაქტორები და სხვ. სამწუხაროდ, ყოველივე ჩამოთვლილის შესწავლა-გათვალისწინება, საკმაოდ ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში (ამ საუკუნის 40-იან წლებამდე), ვერ მოხერხდა, რაც მთელი რიგი გლობალური მოვლენებით იყო განპირობებული (პირველი მსოფლიო ომი, რუსეთის რევოლუციები, 20-იანი წლების ბოლშევიკური რეპრესიები საქართველოში, 30-იანი წლების იძულებითი კოლექტივიზაცია, 37-იანი წლების რეპრესიები და ა. შ.). ამ ხნის განმავლობაში დავიწყებას მიეცა არა მარტო შამპანური მეღვინეობა, არამედ, საერთოდ, მევენახეობა-მეღვინეობა.

30-იანი წლების მეორე ნახევრიდან, როდესაც დღის წესრიგში

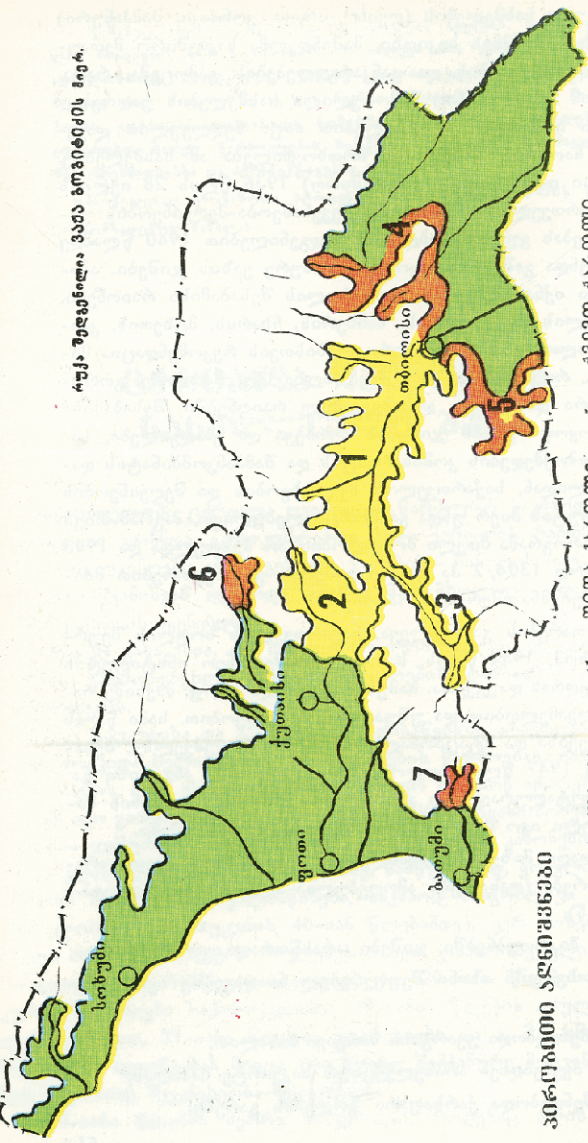
დადგა ალკოჰოლური სასმელების (ღვინო, არაყი, კონიაკი, შამპანური) სანედლეულო ბაზის შექმნის საკითხი, მაშინდელმა საკავშირო მეთაურებმა იწყეს დადგენილებების და განკარგულებების გამოცემა, რათა როგორმე თავიდან აეცილებინათ ჩამოთვლილი სასმელების უაღრესად ძვირადღირებული იმპორტი და გაცილებით იაფი ნედლეულით დაემკმყოფილებინათ საოცრად გაზრდილი მოთხოვნილება ამ სასმელებზე. ერთ-ერთი მსგავსი დადგენილება (საკავშირო) 1936 წლის 28 ივლისს გამოვიდა და საქართველოში შამპანური მევენახეობა-მეღვინეობის უსწრაფეს განვითარებას გულისხმობდა. ამ დადგენილებით 1940 წლამდე 2600 ჰექტარზე უნდა გაშენებულიყო საშამპანურე ვაზის ჯიშები. ამისათვის შერჩეული იქნა იმერეთის და ქართლის შესაბამისი რაიონები, კერძოდ: ხარაგაულის, ზესტაფონის, საჩხერის, ჩხარის, მცხეთის, კასპის და გორის, ხოლო მასობრივი გავრცელებისთვის რეკომენდაცია მიუცა ისეთ ჯიშებს, როგორიცაა პინო შავი, ალიგოტე, შარდონე, გორული მწვანე, ჩინური და ციცქა. დასახელებულ რაიონებში, შესაბამისი ფართობების გამოყოფა ვაზის ჯიშების შერჩევა და გაადგილება, საქართველოს მიწათმოქმედების კომისარიატის და შამპანკომბინატის დახმავებით, 1937 წლიდან, საქართველოს მევენახეობის და მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის მიერ უნდა განხორციელებულიყო, მაგრამ რიგი მიზეზების გამო, პროგრამა მთელი მოცულობით არ შესრულდა და 1943 წლისათვის მხოლოდ 1304, 2 ჰა ვენახი გაშენდა. განსაკუთრებით მძიმე მდგომარეობა შეიქმნა იმერეთის რაიონებში.

შექმნილი ვითარების გამოკვლევა, საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრომ, 1944 წელს, სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მევენახეობის კათედრას დაუკვეთა. სამუშაო ჩატარდა პროფ. მაქსიმე რამიშვილის ხელმძღვანელობით და უშუალო მონაწილეობით. სამი წლის მეცნიერული კვლევისა და სტატისტიკური ცდების საფუძველზე, შესაბამის ინსტანციას 1947 წლის ბოლოს, 200 გვერდიანი ანგარიში წარედგინა, სადაც დეტალურად იყო განხილული დარგის ჩავარდნის მიზეზები და დასახული იყო მდგომარეობის გამოსწორების გზები.

აი, ის ძირითადი მიზეზები, რომლებმაც განაპირობა ასეთი არასახარბიელო ვითარება (დასკვნები ამოღებულია აღნიშნული ოფიციალური ანგარიშიდან):

1. ცალკეულ მიკროუბნებში ჯიშები არასწორად იყო შერჩეული;
2. ხშირ შემთხვევაში ისინი შეუფერებელ ნიადაგებზე იყო გაშენებულნი;
3. ნაკვეთები შენდებოდა უვარგისი სარგავი მასალით;
4. სამყნობად იყენებდნენ არასელექციურ საკვირტე მასალას;
5. ვენახები შენდებოდა ქარსაფარი ზოლების გარეშე;

რუკა შედგენილია ვაჟა ბროზიძის მიერ.



- 1 — შიდა ქართლი
- 2 — შავი იმერეთი
- 3 — მესხეთი
- 4 — ახალქალაქი
- 5 — აფხაზეთი
- 6 — აფხაზეთი
- 7 — აფხაზეთი

პირდაპირი აღნიშვნები

- მევენახეობის გავრცელება
- ფელა სულხარ
- არსებული ფართობები
- გერსაკაფიური ფართობები



საქართველო
2020 წელი

ნ. დარგვიდან პირველი ოთხი წლის განმავლობაში ვენახები მოყვ-
ლედი იყო.

წვეწდა სამწუხაროდ და სავალალოდ, მოტანილი დასკვნები ფოტოგ-
რაფიული სიზუსტით ასახავს საქართველოს მევენახეობის დღევანდელ
სახეს.

აღნიშნული ანგარიში იმიტაც არის საინტერესო, რომ მასში მოტა-
ნილი მასალები, აგროკლიმატური და აგრობიოლოგიური მონაცემები,
ბიო-ტექნოლოგიური და ორგანოლეპტიკური მანკვებდები (ეს ნაწი-
ლი შესრულებული იქნა პროფ. კ. მოღებაძის მიერ), დასკვნები და
რეკომენდაციები, დღესაც აქტუალურია და თავისუფლად შეიძლება
მათი ამოქმედება.

მომდევნო პერიოდში, თითქმის მთელა 30 წლის განმავლობაში, სა-
შაჰმანურე ვაზის ჯიშების გავრცელება, იმერეთის რაიონებში ერთ ღო-
ნეზე იყო გაჩერებული (რაც შეშორნა, ის ვენახებიც შეჩერდებოდა და
ნადგურდებოდა), რაც ძირითადად ზონის არასწორმა ინდუსტრიალიზა-
ციამ გამოიწვია. უსაშუალო მასშტაბებით იზრდებოდა ფეროშენადნობა
ქარხანა, ყალიბდებოდა ახალი, რაიონისთვის არატრადიციული საწარ-
მოები, რამაც მევენახეობაში დასაქმებული მუშახელის უდიდესი ნაწი-
ლი შთანთქა. ამ პერიოდში საშაჰმანურე ჯიშების გავრცელება, ძირ-



ცოცქა

ჩინური

თადად ქართლის, კერძოდ, მცხეთა-კასპის რაიონების ხარჯზე ^{ხდება} და და 1980-იანი წლებისთვის ამ ვენახების საერთო ფართობმა ^{საქართველოში} თველოში 10474 ჰა-ს მიაღწია, აქედან ქართლის რაიონებზე — 54, იმერეთზე — 48, ხოლო სამანაბლოზე ერთი პროცენტი მოდიოდა. სამთავრობო გეგმები კი კვლავ ისახებოდა და საშამპანურე ჯიშები, 1985 წლისათვის 1350, ხოლო 1990 წლისათვის კიდევ 790 ჰექტარზე უნდა გაშენებულიყო. მაგრამ, რომ იტყვიან, გეგმა, გეგმად დარჩა. სწორედ 70-80-იანი წლებიდან დაიწყო ჩვენი შამპანური მევენახეობის ახალი ეტაპი — ფართობების შემცირების ტენდენცია. ეს პროცესი ისე სწრაფად და კატასტროფულად განვითარდა, რომ დღეს არც კი ვიცით რა ფართობი შემოგვრჩა. ამას დაემატა მეორე არასახარბიელო ტენდენცია სხვა ქვეყნებიდან უვარგისი, უშინაარსო ღვინომასალების შემოზიდვა და არასაშამპანურე ჯიშების (ცოლიკოური-რქაწითელი) მასობრივი გამოყენება შამპანურის ღვინომასალების დასამზადებლად (მაგ. ქართლში, შამპანურის ღვინომასალებში, სახელმწიფო მეურნეობებში მოკრეფილ ნებისმიერ ჯიშს იყენებენ). სწორედ ამ პერიოდის ქართული შამპანური იყო მაგალითი იმისა, თუ როგორი არ უნდა იყოს ეს სასმელი.

ერთი სიტყვით, თუ ასე ვაგრძელდა (და ყველა წინა პირობა არსებობს საამისოდ), შამპანურის ან, როგორც დღეს ეწოდება ამ სასმელს — ცქრიალა ღვინოების დასამზადებლად საწინდელულო ბაზა აღარ გვექნება.

საჭიროა ყველაფრის, თითქმის, თავიდან დაწყება!

პირველ რიგში უნდა აღდგეს იმ ტრადიციული მიკრორაიონების ვენახები და ვაზის ჯიშები, რომლებმაც უმაღლესი კატეგორიის ღვინომასალებს იძლევიან, კერძოდ:

ხარაგოულის რაიონის შუა და მთისპირა მიკრორაიონებში — ლაშე, ღვერფი, თეთრი წყარო, ვარძია, კიცხი, ძირითადად — შავი პინო და ციცქა, ხოლო შედარებით მაღალ მიკრორაიონებში (მოლით-ნებოძირის და ღვისის ზონა) — ალიგოტე, პინო და შარდონე.

ხესტაფონის რაიონის აღმოსავლეთ ნაწილში (ხარაგოულის მოსაზღვრე ზონა) უპირატესობა უნდა მიეცეს შავ პინოს, შარდონეს და ციცქას; ვაჭკვის, ფუთის, ცხრაწყაროს ზონებში — შარდონეს და ციცქას; ხოლო ზედა საქარა-სახანოს ზონაში — ციცქას, ალიგოტეს და ნაწილობრივ შარდონეს.

თურჯოლის რაიონში ცქრიალა ღვინოების მისაღებად მიზანშეწონილია, მხოლოდ მთისპირად მდებარე მიკროუბნები, ხოლო ჯიშებიდან — შარდონე, ალიგოტე და ციცქა.

სამხერის რაიონში პერსპექტიულია მდ. ყვირილას ორივე მხარეს მდებარე, სამხრეთის და სამხრეთ-დასავლეთის ექსპოზიციის ნაკვეთები, ხოლო ჯიშებიდან: გორული მწვანე (ქვიშხური), ცაცქა-ალიგოტე, პინო და შარლონე.

მცხეთის რაიონში, ყველგან სადაც შეუენახეობა ტრადიციულად არის განვითარებული (საგურამო, გალაკან-ბიწმენდი, მისაქციელ-ძალისი, მუხრანი, ქანდა-წეროვნის მინდვრები), ცქრიალა ღვინოების მისაღებად საუკეთესოა ჩინური, გორული მწვანე, შავი პინო და ალიგოტე. ეს უკანასკნელი, როგორც უმაღლესი კატეგორიის სუფრის ღვინის მომცემი ჯიში, უნდა აღდგეს მუხრან-აღაიანის, მცირედ დაქანებულ ფერდობებზეც.

ღუშეთის რაიონიდან მიზანშეწონილია, შედარებით დაბლობი ზონა, მდინარე ნარეკვავის ხეობაში სოფ. მჭადიჯვრის სანახები, მდ. არაგვის ხეობაში — ჩინთაწობენის, არაგვისპირის — ბულაჩაურ-ჭოპორტის მიკროუბნები, ჯიშებიდან უნდა გავრცელდეს: ჩინური, გორული მწვანე, ზღვის ღონედან 500-600 მ სიმაღლეზე, ხოლო პინო და ალიგოტე — 600-700 მ/სიმაღლეზე.

კასპის რაიონის ნიადაგები და კლიმატი, უპირატესად მეხილეობის განვითარებისთვის არის ხელშემწყობი, მაგრამ ისეთი მიკრორაიონები, როგორც არის აღაიან-საქადაგიანო და თეზი-ოვამი, საუკეთესო შედეგს იძლევა პინო და ჩინური.

გორის რაიონში, ისევე როგორც კასპში, წამყვანი პოზიცია მუხილეობას უკავია, მაგრამ აქაც გამოიყოფა რამოდენიმე მიკროზონა, სადაც შესანიშნავი ცქრიალა ღვინის დაყენება შეიძლება. პირველ რიგში უნდა აღინიშნოს ხიდისთავ-ატენის ზონა, სადაც ტრადიციულად ჩინურისა და თავკვევრასაგან საკმაოდ მაღალი ღირებების თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები მზადდებოდა. ასევე ყურადსაღებია სკრა-კოშკების მიკროზონის ფერდობები, სადაც საუკეთესო შედეგებს იძლევა გორული მწვანე.

სამაჩაბლოს რაიონებიდან ყურადღებას იმსახურებს მდ. ლიახვის შუა წელის სამხრეთის და სამხრეთ-დასავლეთის ფერდობები, ერედვიხეთის, ტბეთი-თამარაშენის, ცხინვალ-კეხვის მიდამოები, და მდ. ქსნის შუა წელის სამხრეთის და სამხრეთ-დასავლეთის ფერდობები, ადგილობრივი ჯიში შავკაპიტო. რომლისგანაც საკმაოდ მაღალი ღირებების წითელი ცქრიალა ღვინის დამზადება შეიძლება.

აი, ის ძირითადი მიკრორაიონები, სადაც პირველ რიგში უნდა მოხდეს ცქრიალა ღვინოებისათვის საჭირო სანედლეულო ბაზის აღორძინება-განვითარება, და თუ ეს პროგრამა შესრულდება, შემდგომ შესაძლებელი იქნება საუბარო სხვა, პერსპექტიულ რაიონების ათვისებაც.

პარტული შამპანური დაინტერესდნენ მსხანელები

1986 წელს „საბტრესტს“ დამოუკიდებელ ერთეულად გამოეყო შამპანური ღვინოების წარმოება და შეიქმნა თბილისის შამპან-კომბინატი, რომელმაც 1987 წლამდე იარსება. თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანა ექსპლუატაციაში 1989 წელს შევიდა. როგორც პროფესორი შიხეილ გერახიშვილი აღნიშნავდა, თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანა მალე გადაიქცა ევროპის ერთ-ერთ საუკეთესო საწარმოდ როგორც ტექნიკური აღჭურვილობის, ისე გამოშვებული პროდუქციის რაოდენობისა და ხარისხის მიხედვით.

დღეს შამპანური ღვინის ქარხანას ეწოდება ქ. თბილისის შამპანური ღვინოების საშრეწველო-კომერციული ფირმა — „ბაგრატიონი — 1882“.

ამჟამად ჩვენი ქვეყნის შიშვე პოლიტიკური, სოციალური და ეკონომიკური მდგომარეობის გამო. ისე როგორც უველა საწარმოს. ფირმა „ბაგრატიონი — 1882“-საც აქვს პრობლემები. მის ამჟამინდელ მდგომარეობაზე და მომავლის გეგმებზე გვესაუბრება ფირმის დირექტორის შოაღვილე, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი ბატონო მურმან მურმანი:

— ბატონო მურმან, როგორც ცნობილია, შამპანური ღვინო პირველად დაამზადეს საფრანგეთის პროვინციაში, შამპანში XVII საუკუნის შუა წლებში. რით იყო განპირობებული საქართველოში შამპანური ღვინის წარმოების დაარსება და არც თუ დიდი დროის მონაკვეთში მისი საყოველთაოდ აღიარება?

— ჯერ ერთი, შამპანური მზადდება საუკეთესო, შერჩეული ჯიშების ყურძნიდან მიღებული ღვინომასალისაგან. ჩვენთან, ამ მხრივ, ჩინებულნი პირობები იყო და არის დღესაც.

შამპანურის წარმოების პირველი ცდები ჩვენში XIX ს. შუა წლებიდან იწყება, 70-იან წლებში სოფელ რუისპირში (თელავის რაიონი) ლენცმა მოაწყო შამპანური ღვინის წარმოება. მასალად გამოყენებულ იყო ადგილობრივი ყურძნის ჯიშები. წარმოება კუსტარული იყო, წლიურად 2 ათას ბოთლამდე შამპანურს ამზადებდა, რაც მასზე მოთხოვნილებას ვერ აკმაყოფილებდა.

ამავე პერიოდში ვორის ახლოს ს. ატენში გ. ერისთავმა მოაწყო შამპანური ღვინის წარმოება, მასალად იყენებდა ადგილობრივი ყურძნის ჯიშებს. წლიურად უშვებდა რამდენიმე ათას ბოთლ შამპანურს.

1876 წელს ქუთაისში გერმანელმა შოტემ ააშენა სარდაფი, სადაც მოაწყო წარმოება და უშვებდა 20 ათას ბოთლ ცქრიალა ღვინოს წელიწადში ციცქას, ძელშავისა და ცოლიკაურისაგან.

1884 წელს სარდაფი შეიძინა პრინცმა ოლდენბურსკიმ და გააფართოვა იგი (ეხლანდელი ქუთაისის ღვინის ქარხანა). ხარისხოვანი ღვინომასალა შემოიპქონდა ცხინვალიდან და თამარაშენიდან. წლიურად ამზადებდა 100 ათას ბოთლამდე შამპანურს.

პირველი საერთაშორისო აღიარება ხვდა ივანე მუხრან-ბატონის მიერ 1882 წელს დამზადებულ ქართულ შამპანურს, რომელსაც ოთხი წლის შემდეგ უმაღლესი ჯილდო — „გრან-პრი“ მიეკუთვნა საფრანკეთში. მომდევნო პერიოდში ბაგრატიონ-მუხრანელმა სოფელ მუხრანში

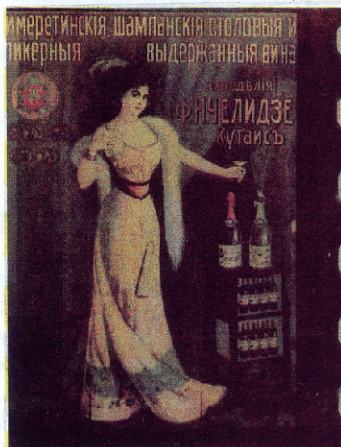


მოაწყო მევენახეობის მეურნეობა ღვინის სარდაფით, რომელიც წლიურად უშვებდა 30 000 ბოთლამდე ორი მარკის შამპანურს.

1905 წელს ბაგრატიონ-მუხრანელის ხუფრის ღვინოებმა და შამპანურმა მოსკოვის და პარიზის სასოფლო-სამეურნეო გამოფენებზე ოქროს მედლები მიიღეს.

ამის შემდეგ ვარციხეში ონანოვმა მოაწყო შამპანურის წარმოება, გააშენა ვენახები. ასე, რომ 1908 წელს აქ დამზადდა 50 ათასი ბოთლი შამპანური, შემდეგომ წლებში კი 250 ათასი ბოთლი.

გასული საუკუნის მიწურულს ცნობილმა შამპანისტმა ტიებომ დიდი შრომა გასწია იმერეთში ხარისხიანი საშამპანურე ღვინომასალების გამოსავლენად.





რიონთან ახლომდებარე თავის მამულში („კლო-ქღურული“) გააშენა საკოლექციო ნაკვეთი უცხოური და ადგილობრივი წარმოშობის 80 ვაზის ჯიშისაგან. 1900 წელს საფრანგეთში მოწვობილ გამოფენაზე ალადასტურის ჯიშის ყურძნისაგან დამზადებულმა შამპანურის ღვინომ — „ვიქტორიამ“ უმაღლესი ჯილდო დაიმსახურა.

XX საუკუნის დასაწყისში სოფ. დიშში სამამპანურე ვაზის ჯიშების გავრცელების საქმეში გარკვეული ღვაწლი მიუძღვის აგრონომ მაჭავარიანს.

ქუთაისში მეღვინე ჭვლიძე შამპანურს უშვებდა „კოლხიდის“ მარკით.

ქართული შამპანურის დასამზადებლად ფრანგულ ჯიშებთან ერთად გამოიყენებოდა ადგილობრივი ყურძნის ჯიშები: ძელშავი, ციცქა, ბუდეშური, ნაწილობრივ რქაწითელი.

როგორც ვხედავთ, შამპანური ღვინის დამზადებას საქართველოში არცთუ ხანგრძლივი, მაგრამ საინტერესო ისტორია აქვს.

შამპანურის დამზადების ტექნოლოგია რთულია და, ამასთან, უფაქიზეს დამოკიდებულებას თხოულობს, რადგან უნაზეს ბუკეტთან ერთად ჰარმონიულად უნდა ჰქონდეს სიმსუბუქე და სიცქრიალე. შამპანურის მარკა განისაზღვრება იმის მიხედვით, თუ რამდენია მასში შაქრის შემცველობა, როგორია დამზადების წესი და დამკვლევის ხანგრძლივობა.

მკითხველს რომ წარმოადგენა ჰქონდეს, შამპანური ნახშირორჟანგით ბუნებრივად გაჯერებული ღვინოა. ნახშირორჟანგი წარმოიქმნება ღვინის მეორეული დუღილის პროცესში, რომელიც მიმდინარეობს ჰერმეტიულად დახუფულ ბოთლებში ან რეზერვუარებში.

ცნობილია შამპანურის დამზადების ბოთლური (კლასიკური) და რეზერვუარული მეთოდები.

მეორეული დუღილის შედეგად ბოთლებში წნევა 8-9 ატმ. აღწევს. ამიტომ მას ბოთლიც განსაკუთრებული სჭირდება.

დაახლოებით 12°C-ის პირობებში ბოთლები შტაბელებად ეწყობა და ინახება სამ წელს. ამ პერიოდში ღვინო იძენს ბუკეტს, ჰარმონიულ გემოს და გამჭირვალე ხდება. ტექნოლოგიით განსაზღვრულ პერიოდში მას ემატება საექსპედიციო ლიქიორი, რომელიც შეიცავს შაქარს, ძველ ღვინოს, კონიაკის სპირტსა და ლიმონმეყავას.

ასე, რომ ეს, მართლაც, სადღესასწაულო სასმელი, უდიდეს შრომას და ძალისხმევას მოითხოვს.

— ბატონო შურმან, რომელი ყურძნის ღვინო-მასალიხგან მზადდება

დღევანდელი ქართული შამპანური და რაოდენობა ღვინო-მასალის წარმოების რიგში? აკმაყოფილებს იმ მკაცრ პირობებს, რომელსაც შამპანურის დაშნადების ტექნოლოგია მოითხოვს?

და კიდევ, წლიურად რა რაოდენობის შამპანურს უშვებს თქვენი ფირმა, იგულისხმება თრივე მეთოდი.

— ნედლეულის ძირითადი მომწოდებლები არიან სურამის, ოკამის, მცხეთის, თერჯოლის, ხარაგაულის, ზესტაფონის ღვინის ქარხნები. ღვინომასალები მზადდება გორული მწვანეს, პინოს, ჩინურის, ციცქას და ალიგოტეს მაღალხარისხოვანი ყურძნისაგან.

სამწუხაროდ, შარშანდელი ღვინომასალები დაბალი ხარისხისაა, რადგან ადგილებზე არ მოუარეს და უპასუხისმგებლოდ მოეკიდნენ მას. დიახ, არ არის სასურველი დონე. ღვინის ქარხნებზე ცნობილმა დეკემბერ-იანვრის მოვლენებმაც იქონია გავლენა. იმ პერიოდში უნდა განახლებულიყო ლექიდან ღვინის მოხსნა, მაგრამ იმის გამო, რომ არ იყო ელექტროენერგია, ეს პროცესი დაყოვნდა. ამასთან, ღვინომასალები დაგვიანებით შემოვიდა ქარხანაში, რამაც გამოიწვია ღვინის გადაყენება, რაც მეტად არასასურველია შამპანური ღვინოების წარმოებაში.

ფირმამ გასულ წელს გამოუშვა 5 მილიონამდე ბოთლი შამპანური, აქედან ბოთლური — კლასიკური წესით 1 მილიონი, დანარჩენი რეზერვუარული მეთოდით. საერთოდ, ქარხნის სიმძლავრე დღესდღეობით 20 მილიონ ბოთლამდეა, გამოშვებული შამპანური ფირმისათვის, რა თქმა უნდა, მცირეა, მაგრამ სიმძლავრის დაცემა, პირველ რიგში, განპირობა ბოთლის დეფიციტმა. ბოთლის ძირითადი მომწოდებელია დონეციის ოლქის ქ. კონსტანტინოვკა.

თეთრი ფერის შამპანურის ბოთლის პირველი პარტია გამოუშვა ქსანის შუშის ქარხანამ, მაგრამ ჯერ ბევრი რამაა დასახვეწი იმისათვის, რომ ბოთლი პასუხობდეს სტანდარტით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს. ასევე არასტანდარტულია ადგილობრივი წარმოების საცობიც.

— რა ძირეული პრობლემების წინაშე დგას ქარხანა! როგორ ამირებთ მათ მოგვარებას?

— ერთადერთი გაჭირვება ისაა, რომ დღეს ქარხანას ღვინის დასამკვლეველი ხარისხიანი ჭურჭელი ფაქტობრივად არ გააჩნია. მხედველობაში მაქვს მუხის ბუტები, რომლებიც გამოსაყენებლად უვარგისია. ხარისხიანი შამპანურის მისაღებად გარკვეული რაოდენობის (20-დან 40 პროცენტამდე) საჭიროა სწორედ დაძველებული ღვინო-მასალა. თუ დღეს ჩვენ გვაინდა გავაკეთოთ ხარისხიანი შამპანური, უნდა აღდგეს მუხის ბუტები. ქართულ შამპანურს უნდა დაუბრუნდეს ძველი დიდება.



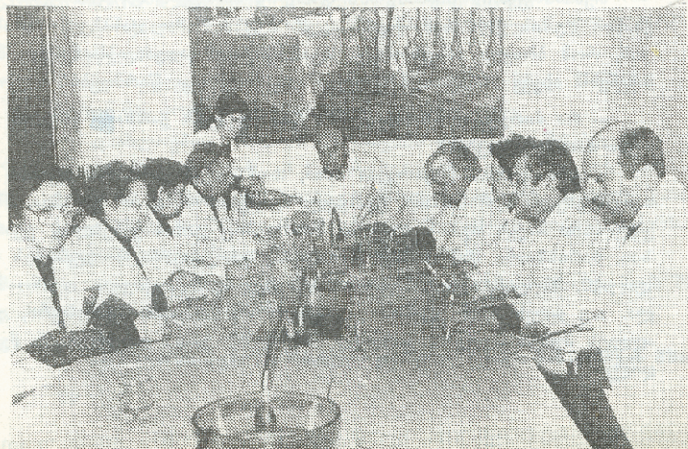
სხვა მხრივ ხელი არ ვეკმეღება. გამართულია საკომპრესორული ტემპერატურის დაცვა არ ვაკვირდება. დაწყებულია წარმოების რეკონსტრუქცია. ახალ კორპუსში გადავა ჩამოსხმის, გაფორმების და ტარის საამქრო. გამინთავისუფლებულ ფართში დაგეგმილია კლასიკური შამპანიზაციის საამქროს გაფართოება, წლიურად 3 მილიონ ბოთლამდე.

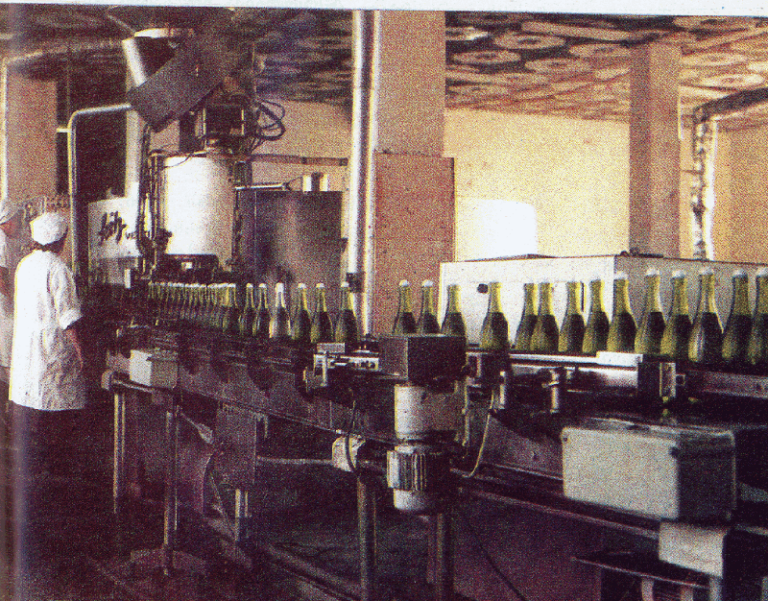
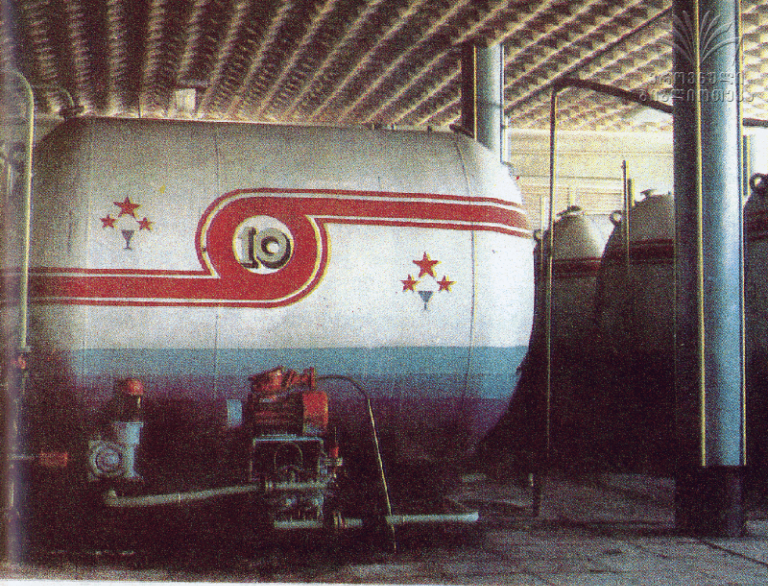
თუ არ შეგვიწყდა დაფინანსება, მშენებლობა ერთ წელში დამთავრდება.

— ბატონო შურშან, საბაზრო ურთიერთობებიდან გაშომდინარე, ბევრი საკითხი ახლებურადაა გადასატრელი. ხომ არ შეეზობოდი სახლვარგარეთის ფირმებთან მომავალი ურთიერთობის საკითხებს? რა სიახლეა ამ მხრივ თქვენთან?

— სიახლე მართლაც არის, ამასთან, იგი მეტად საინტერესო და ხელსაყრელი იქნება ჩვენი რესპუბლიკისათვის. საქმე ეხება ესპანელებთან ერთობლივ თანამშრომლობას. უკვე ორივე მხარე შევუდგეით ამ იდეის განხორციელებას.

ესპანეთის წარმომადგენელს, ერთ-ერთ მუხუდრაზე, დეკემბერში, წარუდგინეთ ეტიკეტების ნიმუშები — სამი — თეთრი ბოთლისთვის — ოქროსფერ ფონზე, სამი — მუქი ბოთლისათვის შავ ფონზე. ისინი კმაყოფილი დარჩნენ ეტიკეტების შესრულების ხარისხით და სურვილი გამოთქვეს ქართველი მხატვრების ჯგუფი (რომლებმაც შექმნეს ეს ეტიკეტები), წარმოდგინილი ესკიზებით მიიწვიონ ესპანეთში მალაზის გასაფორმებლად, ეს მალაზია იქნება გამორჩეულ ადგილას, ალბათ, ბარსელონაში.





მაისის ბოლოსათვის ველოდებით მათ მიერ დაბეჭდილ ეტიკეტებს და ბოთლებს. მაშინ უფრო თამამად ვიტყვით, რომ ძალე ვეექნება ჩვენი ეტიკეტებით გაფორმებული ქართული შამპანური.

შეთანხმების მიხედვით, ესპანეთის მხარე ვალდებულია იღებს, რამონტანოს და დაამონტაჟოს სამი ჩამოსასხმელი ხაზი საჭირო კვანძებით, საწარმო უზრუნველყოს ბოთლით, კორპის საცობით და მოუზღეთი. საწარმო წლიურად გამოუშვებს 20 მილიონ ბოთლ შამპანურს

შემდეგი ჩვენი წარმატება დამოკიდებული იქნება ამ ხაზების ექსპლუატაციაში გაშვებაზე, შენობის სათანადოდ მომზადებაზე და ნედლეულზე, ეს უკანასკნელი კი არის ჩვენი წარმოების აქილევსის ქუსლი, რადგან დღეისათვის რესპუბლიკაში საშამპანურე ღვინომასალა 1.00 ათას ღალ-ს არ აღემატება, ეს ხომ ზღვაში წვეთია.

წლების განმავლობაში საშამპანურე ვაზის ჯიშებისადმი გულგრილმა და უპასუხისმგებლო დამოკიდებულებამ საქმე იქამდე მიიყვანა, რომ კატასტროფულად შემცირდა ვენახების ფართობები, დაკნინდა და განადგურდა საშამპანურე ვაზის ჯიშები და ამჟამად იძულებული ვართ საკუპაჟედ გამოვაქვეყნოთ არატიპური კახეთის ზონის ღვინომასალა. ახლა შევენახებმა და შამპანურის წარმოების მესვეურებმა ერთიანად უნდა ვიზრუნოთ ვენახების აღდგენაზე, უშუალოდ კონტაქტები დავამყაროთ რესპუბლიკის იმ რაიონებთან, საიდანაც უნდა მივიღოთ საშამპანურე ღვინომასალა. შევეცადოთ დავაინტერესოთ ისინი, რათა მომავალში აღარ დაგვჭირდეს ღვინომასალის მოლდავეთიდან შემოტანა. თორემ უაზრობა იქნება წარმოების გადაიარაღება და სერიოზულ წარმატებაზე ფიქრი.

ასე, რომ მომავალში ქართული შამპანურის წარმოებას ერთი, მაგრამ მეტად სერიოზული პრობლემა ექნება, დღეს უკვე არის ეს პრობლემა — ნედლეულის პრობლემა.

თბილისის შამპანური ღვინოების „სამრეწველო-კომერციული ფირმა — „ბაგრატიონი — 1882-ს“ ჰყავს მალალკვალიფიციური სპეციალისტები, გამოცდილი მუშაკები, რომელთაც საქმის ცოდნა და მონდობება არ აკლიათ, მაგრამ გადამწვევტი მნიშვნელობა ექნება ნედლეულს და მის ხარისხს.

ამ პრობლემის გადაჭრის შემთხვევაში თამამად შეიძლება ვთქვათ, რომ ჩვენ ვეექნება კონკურენტუნარიანი ქართული ცქრიალა ღვინო, რომელიც სათანადო ადგილს დაიჭერს საერთაშორისო ბაზარზე და დიდ როლს შეასრულებს რესპუბლიკის ეკონომიკის აღორძინებაში.

იაკობ გაშაპაჯიანი

შამპანური ღვინის ნარმოების ბასაჭირი



გადაუქარბებლად შეიძლება ითქვას, საქართველოს შამპანური ღვინოების კომბინატმა, არც თუ შორეულ წარსულში, ბევრი კარგი საქმე გააკეთა და სახელიც გაითქვა. მაშინ საკმაო რაოდენობით გაგვანდა საშამპანურე ჯიშები: ციცქა, გორული მწვანე, ჩინური, ძელშავი, მაგრამ გვაკლდა ევროპული ვაზის ჯიშები. ამ საქმის მოსაგვარებლად საფრანგეთში შიავლინეს ნიკოლოზ ქლენტი. საფრანგეთიდან ნ. ქლენტმა შემოიტანა საშამპანურე ვაზის ჯიშები — პინო შავი, შარდონე და სხვა, რომლებიც გაშენდა ქართლისა და იმერეთის რაიონებში. ქართული და ევროპული ვაზის ჯიშებიდან მიღებული ღვინომასალების შერევამ ჩინებული შედეგი გამოიღო.

პინოსა და შარდონეს ნაზავს კარგად შეერწყა ალიგოტეცი, ალიგოტედან მზადდებოდა აგრეთვე სუფრის საუკეთესო საშარკო ღვინო „მუხრანული“.

1939 წელს დაარსებულ თბილისის შამპანური ღვინის ქარხანას უნდა გამოეშვა როგორც რეზერვუარული, ისე კლასიკური — ბოთლებში ჩამოსხმული შამპანური.

ამ დროისათვის ბოთლური წესით შამპანურს უშვებდა მუხრანის, ქუთაისის, ვარციხის ღვინის ქარხნები, ოღონდ მცირე მოცულობით.

კომბინატი შეძლებისდაგვარად თანმიმდევრულად აწარმოებდა სანედლეულო ბაზის გაფართოებას. იზრდებოდა საშამპანურე ღვინომასალების რაოდენობა ჯიშების მიხედვით, ფინანსიური

მდგომარეობა მაშინდელი შამპანური ღვინოების კომბინატისა კარგი იყო.

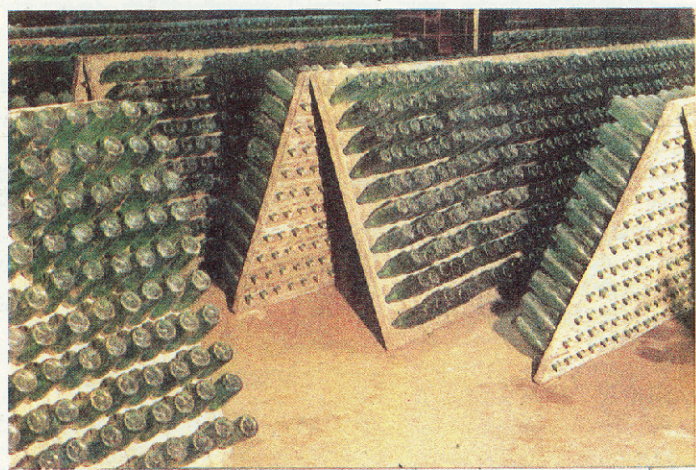
თბილისის შამპანური ღვინის ქარხანას საშუალება ჰქონდა საშამპანურე ღვინოების ნახევებში, გარკვეული რაოდენობით გამოეყენებინა ამა თუ იმ ჯიშისაგან მიღებული ღვინომასალები.

ბევრისთვის არაა ცნობილი, რომ გარდა თბილისის შამპანური ღვინის ქარხნისა, შამპანკომბინატის მიერ მიღებული ღვინომასალები იგზავნებოდა მოსკოვის, ლენინგრადის, როსტოვის, გორკის, ხარკოვის, ოდესის და არტემიშოვის ღვინის ქარხნებში.

თბილისის შამპანური ღვინის ქარხნის საშამპანურე ნახევები შე-

იცავდა 34 პროცენტამდე ჩინურ და გორულ მწვანეს, 5-ნ პროცენტამდე კი პინოს ჯიშის ღვინომასალას, დანარჩენი მიდიოდა ციკქაზე. ასეთი წესით დამზადებულ შამპანურებს საკაეშირო და საერთაშორისო დეგუსტაცია — კონკურსებში 1958 წლიდან დღემდე მიღებული აქვს 9 ოქროს, 9 ვერცხლის მედალი და 2 ხარისხის დიპლომი.

ღვინისათვის პინოს, შარდონეს, ალიგოტეს, ჩინურის და სხვა ჯიშის ყურძნიდან მიღებული ღვინომასალების რაოდენობა საკმაოდ შემცირებულია და ძირითადად გამოიყენება ციკქასაგან მიღებული ღვინომასალები, რის გამოც პროდუქციის ხარისხი დაქვეითე-



ბულია, რაც ძლიერ სამწუხაროა.

ყველგან, სადაც კი იყო ევროპული ვაზის ჯიშები, მათი ფართობები მინიმუმამდე დაყვანილი, შემცირებულია აგრეთვე ჩინურისა და გორული მწვანეს ფართობები.

ყოფილი ალაიანის მეურნეობის ფართობები, სადაც პინო იყო გაშენებული, დღეს ხეხილს უკავია, მუხრანის მეურნეობაში მინიმუმამდე შემცირდა მათი ფართობები, ასევე მდგომარეობაა დასავლეთ საქართველოშიც.

როგორც ცნობილია, მევენახეობა-მეღვინეობა უნდა აღდგენილიყო მესხეთში. ამ მიზნით შამპანური ღვინოების კომბინატმა ახალციხის რაიონის სოფელ წრიოხში 60 ჰექტარზე გააშენა პინო, ჩინური, ალიგატე, გორული მწვანე. იქვე აშენდა მეღვინეობის პირველადი გადაამუშავების თანამედროვე ტიპის ქარხანა.

ამ მეურნეობიდან მიღებული საშამპანურე ღვინომასალები საუკეთესო ხარისხით გამოირჩეოდა. მისგან მიღებული შამპანური ჯოჩინებული იყო.

სამოციან წლებში სამტრედიის გამოეყო მევენახეობა. მას სხვა პატრონი გამოუჩნდა. წრიოხის მეურნეობა, რომელსაც ხელახლად უნდა აღდგინებულიყვნენ მწვანახეობა-მეღვინეობა, დღეს მოუვლევლობით განადგურებულია.

იქ 1990 წლიდან ხელშეორედ დაიწყეს ვენახის გაშენება.

ღვინის წარმოებაში პირველადი და მეორადი მეღვინეობის ქარხნების გამსხვილების (გიგანტომანიის) ტენდენცია, რამაც ძლიერ დააზარალა შამპანურის წარმოება. კერძოდ, ქართლის რაიონებში გაუქმდა პირველადი მეღვინეობის ის ქარხნები, რომლის გარშემოც იყო გაშენებული საუკეთესო ხარისხის ყურძნის მომცემი ვენახები (ქვემო ჭალა, ზემო ხანდაკი, კავთისხევი, მეჯვრისხევი, ცხინვალი და სხვა) რის გამოც შემცირდა ნედლეულის ბაზა. ანალოგიური მდგომარეობაა დასავლეთ საქართველოშიც.

ამჟამად მიკრორაიონებში წარმოებული ყურძენი დაუცველია, ყოველგვარი ჰიგიენის გარეშე, ყურძენი რკინის ავტომარებით გადააქვთ 15-20 კილომეტრით დაშორებულ გამსხვილებულ ქარხნებში. ყურძენი რკინის ძარაზე ჭერ დატვირთვისას, შერე გადაზიდვის დროს იჭყლიტება, წვენი წვენად იკარგება და, რაც მთავარია, უკვე დაზიანებული ყურძნიდან მიღებული ღვინო-მასალა ილახება, ამავე დროს, იკარგება მიკრორაიონის სახე.

ჩვენი რესპუბლიკის ნიადაგობრივი და კლიმატური პირობები მრავალფეროვანია. ამიტომ ხშირ შემთხვევაში ორ სხვადასხვა ადგილას ერთი და იგივე ჯიშის ყურძენი და ტკბილი იდენტური შაქრიანობისაა, მაგრამ მიღებული



დღინომასალები განსხვავდება არმატულობით და სხვა თვისებებით.

ამის გამო უნდა ვერიდოთ, ერთი ხელის მოსმით პირველადი ქარხნების გაუქმებას.

საქართველო მდიდარია სუფრის უნიკალური და საშამპანურე ვაზის ჯიშებით. საჭიროდ მიგვაჩნია გაიზარდოს უნიკალური სუფრის და საშამპანურე მასალების მომცემი ვენახების ფართობები. მიღებული ნედლეული კი გადაუმუშავდეს დახვეწილი ტექნოლოგიური წესებით, მაქსიმალურად გამოვიყენოთ ჩვენი შესაძლებლობები, რაც საშუალებას მოგვცემს თავისუფლად გავიდეთ მსოფლიო ბაზარზე.

მართალია, დღეისათვის უნდა გავაძლიეროთ ლური ვაზის ჯიშების აღსადგენად და გასაშენებლად დიდ სამუშაოებს ასრულებენ ინსტიტუტების სათანადო განყოფილებები, მაგრამ ეს არ არის საკმარისი. საჭიროა ამ საქმეს მხარი აუბან იმ დაწესებულებებმა, რომლებსაც ევალებათ პრაქტიკული ნაბიჯების გადაღება.

არსებული ნაკლოვანებები თუ უახლოეს დროში არ იქნა გამოსწორებული, შამპანური ღვინოების წარმოებას ძალზე გაუჭირდება, არსებული ბაზით კი შეუძლებელი იქნება ორი უზარმაზარი ქარხნის დღინომასალებით უზრუნველყოფა.





მე-30 საუკუნის 10-იანი წლების დასასრული საქართველოს მე-
ვენახეობა-მეღვინეობაში თვისებრივად ახალი ეტაპის დაწყებას მო-
ახწავებდა. ეურნალმა „ვაჰშა და ღვინოში“, რომელიც ამ აღმავლო-
ბის უშუალო ხელშეწყობი და დაწოდებელი იყო, არა ერთ ხაინ-
ტერესო, პრობლემურ წერილს ახილვინა დღის შუქი. ამ პუბლი-
კაციითა გაცნობა ნათლად გვარწმუნებს მათს დღევანდელ პრობლე-
მატიკასთან სიახლოვეში, ამდენად, იზრდება ინტერესი მათი გაცნო-
ბისა და ჩვენს ხინამღვინეობასთან მისადაგებისა, რამეთუ შრავალი პრო-
ბლემა, რომელიც საუკუნის დასაწყისში იდგა ჩვენი მევენახეობა-მე-
ღვინეობის წინაშე, დღესაც მოსაგვარებელი და გადასაჭრელია.

გადავწყვიტეთ. ნომრიდან ნომერში გამოვაქვეყნოთ გარდასული
დღეების მოღვაწეთა ნაწარევი. ერთი მხრივ, ეს იქნება დიდი პატივის
მიგნება წინაპართა ღვაწლისადმი. მეორე მხრივ კი, შესაძლოა ეს
შეკვიდრეობა დაგვებზაროს ზვენი მევენახეობა-მეღვინეობის გან-
ვითარების ერთადერთი, კეშმარტი გზის მოძიებაში.
პუბლიკაციებს ვიწყებთ ცნობილი მოღვაწის ი. ანდრონიკაშვი-
ლის მოწინავე წერილით, რომელიც გამოქვეყნებული იყო ეურნალ
„ვაჰშა და ღვინოში“ (№ 4, 1920 წ.).

ი. ანდრონიკაშვილი

**საქართველოს მეღვინეობის
აუცილებელი გზა**

ღვინის თვისება არის დამყარებული, ერთიან მხრით, ადგილობრივ
ბუნებაზე და ვაზის ჯიშებზე, მეორეს მხრით კი ღვინის დაყენებაზე
და მოვლაზე. თუ პავა, ნიადაგი და ვაზის ჯიშები ახასიათებენ ღვინოს,
ესე იგი, მიანიჭებენ ღვინოს განსაკუთრებულ ადგილობრივ თვისებებს,
რომლითაც იცნობა თუ სადაურთა ღვინო, მეორეს მხრით, ცოდნას, ესე



იგი, სხვა და სხვა ზომებს ღვინის დაყენების და შენახვის დროს, მეტო-
ლიანთ ბევრად გააუმჯობესონ ღვინის გემოვნება და მოაცილონ მას ბევ-
რი არა სასურველი და მავნე თვისებები. შემთხვევითი არ არის ის
გარემოება, რომ კახეთში, ქართლში და იმერეთში სხვა და სხვა ვაზის
ჯიშებია გავრცელებული: მევენახე თანდათანობით ურჩევდა ადგილობრივ
ნიადავის და ჰავის თვისების და გვარად შესაფერის ვაზის ჯიშებს. მაშა-
პაპიღვან შეთვისებულს ვაზის ჯიშებს ადვილად და წინასწარ შეუსწავ-
ლელად არ უნდა ვამჯობინოთ სხვა ვაზის ჯიშები. სასოფლო მეურნე-
ობაში სიფრთხილე, სიძინჯე და წინდახედულობაა საჭირო. (მაგრამ
ღვინის დაყენებას და მოვლას სათანადო ცოდნა და ხერხი სჭირია). ამ
დარგში კაცობრიობას დიდი მეცნიერული და პრაქტიკული გამოკვლევა
მიუძღვის და დიდი დანაშაულობა იქნებოდა, რომ ამგვარ ცოდნას და
პრაქტიკას სრულიად გზა აუქციოთ.

საქართველოში ითვლება 50.000 ღვინეტი ვენახი. თითო ღვინეტი-
ნიდან საშუალოდ 200 კედრო ღვინის მოსავალი რომ ვიანგარიშოთ და
კედრო ღვინო 300 მანეთობაზე დავაფასოთ, — დავინახავთ, რომ საქარ-
თველოში ღვინიდან წლიური შემოსავალი შეადგენს სამ მილიარდ მა-
ნეთის ღირებულებას.

სახელმწიფოც და მევენახეც დაინტერესებულნი არიან, რომ რაც შე-
იძლება მეტი ნაწილი ამ დიადი სიმდიდრის სამშლერგარეთ იყოს გატა-
ნლი. სახელმწიფოს ინტერესი ამ შემთხვევაში იმაშია, რომ საზღვარ-
გარედ გატანილი ღვინო ამოენინებს მას ვალიუტას, ესე იგი სხვა
სახელმწიფოების ფულს, რომლის საშუალებითაც შეიძლება შესყიდვა
და შემოტანა საქართველოში ყველა ჩვენთვის საჭირო სხვა ქვეყნების
საქონლისა. მეორეს მხრით, თვით მევენახეც ამ შემთხვევაში მოგებაშია
მით, რომ, რაც უფრო ფართო ბაზარი ექნება ჩვენს ღვინოს, რაც მეტი
გავა იგი გარეშე ბაზარზედ, — მით უფრო აიწევს ჩვენი ღვინის ადგილო-
ბრივი ფასები და ეს დამატებითი ღვინის ღირებულება ერგება თვით
მევენახეს და აგრეთვე ღვინის ვაჭარსაც.

მოხსენებულიდან ცხადია, რომ საზოგადო და აგრეთვე კერძო მევენ-
ახეთა სარგებლობა იმას მოითხოვს, რომ ჩვენს ღვინოს ჰქონდეს მეტი
გასავალი საზღვარ გარეთ. თუ ეს აშკარაა, იბადება საკითხი, თუ რა
საშუალებით შეიძლება ამ მიზნის მიღწევა.

ამ საკითხს პასუხიც ადვილი და უკამათოა, — სამი პირობაა ამისათ-
ვის საჭირო: ერთი, რომ ღვინო აკმაყოფილებდეს სხვა ერთა გემოვნებას,

მეორე, ღვინო წარმოადგენდეს ამისთანა თვისების საქონელს, იტანდეს მეზაურობას, და შესაძვე, რომ ბაზარს მიეწოდოს ყოველწლივ (ბუღმეივ) რაც შეიძლება ერთგუმონიანი ღვინო, რათა მიეჩვიოს მას მსმელის გუმონება და თვით ღვინას მყიდველმაც იცოდეს რა საქონელთან აქვს მას საქმე.

სიმართლე რომ ვსთქვათ, საზოგადოთ ჩვენი ღვინოები, რომელნიც ზუნებრივი თვისებებით საუკეთესოდ არიან ჩვენში ცნობილნი, სავსებით არ აკმაყოფილებენ არც ერთს შემოხსენებულს პირობებს.

იგილოთ მაგალითად, კახური ღვინო. სწორედ იმ ვარემოების გამო, რომ მის დაყენების დროს ყურძენი არ ირჩევა, მტევნის კლერტი ჭაჭაში რჩება და თვით ღვინის გადაღებაც დუღილის შემდეგ გვიანდება, — ყველა კახური ღვინო, მიუხედავად იმისა, წითელია იგი თუ თეთრი, იმოდენათ გადაჭარბებულს პროცენტს ტანინს შეიცავს, რომელიც მიუჩვეველს გამოვინებისათვის და ევროპიელი მსმელისათვის სრულიად მიუღებელია. ამის გარდა, მტევნის კლერტებზედ ნაღული და დიდხანს ჭაჭა-





მარკეტინგი... რეკლამა...

ზედ შენახული ღვინო ითვისებს სხვა არა სასურველს და მავნე თვისებებს არა მარტო გემოვნების მხრივ, არამედ თვით ღვინის მთლიანობის და გამძლეობის მხრივ: იგი ადვილად ფუჭდება, ძმარდება, დიდ გზას ვერ იტანს და სხვა.

რა ზომებით შეიძლება ამ ნაკლის მოვლა, ამ კითხვებს თანდათანობით შევვებით ჩვენს ჟურნალში და გაუზიარებთ მკითხველს სათანადო ცნობებს. უხლა-კი უნდა ავლნიშნოთ ის გარემოებაც, რომ ჩვენი ვენახების შემადგენლობაც — ესე იგი გავრცელებული ვაზის ჯიშები — თვით ვენახების ტოფოვრაფიაც და ნიადაგის თვისებებიც იმდენად ნაირნაირია, რომ თითქმის ყველა ვენახის ღვინოს გემოვნება განსხვავებულია, და ერთნაირი გემოვნების ღვინის შოვნა არამცთუ სხვა და სხვა ადგილებში, ერთსა და იმავე სოფელშიაც-კი საძნელაა. ამიტომ, ღვინის ვაჭრისათვის საძნელაა მუდმივ მიაწოდოს მსმელს ერთისა და იმავე გემოვნების ღვინო. ეს ეძნელებათ არა მარტო უბრალო სირაჯებს, არამედ ისეთ მძლავრს კოოპერატივებსაც, როგორც არიან საზოგადოება „კახეთი“, ამხანაგობა „საერო“, „კაეშირთ-კაეშირი“ და სხვ. საზღვარ გარეთის ღვინის ვაჭარი კი თხოულობს, რომ მას მიეწოდოს მასიური ერთგემოვნისანი საქონელი. ამ გვარი საქონლის შექმნა კი მხოლოდ კუპაჟით (ღვინის ერთმანეთში არევით) საძნელოც არის და ზოგჯერ მიუღებელიც თვით ჩვენი ღვინოების თვისებების გამო.

მოვიგონოთ მაგალითი ყოფილ საუფლისწულო მამულისა კახეთში. პირველს წლებში, სანამ საკუთარს ვენახებს ააშენებდნენ, ეს მამული დიდძალს ღვინოს ყიდულობდა კახეთში და, მიუხედავად იმისა, რომ სათავეში ედგა ისეთი მცოდნე სპეციალისტი, როგორც ცნობილი ბ-ნი მასხონო, მათ ღვინოებს ისეთი გასაყალი და ისეთი თვისება არ ჰქონდათ, როგორც შემდეგში მისგანვე მომზადებულს ღვინოებს. თუ მოვიგონებთ, სრულიად მოსპეს არეულ ჯიშიანი ვენახები და ხელახლა გააშენეს ერთჯიშიანი ვენახები მხოლოდ ამ მიზნით, რომ ღვინო ერთი ხასიათის და ერთგემოვნისანი დაეყენებინათ. მათ დააყენეს ამ ვაზის ჯიშების ღვინოები, ცალ-ცალკე, შეისწავლეს ამ ვაზების და ღვინოების თვისებანი და შემდეგ, ყურძნის სათანადო ერთმანეთში არევით რთვლის დროს აყენებდნენ იმისთანა თვისების ღვინოს, რომელიც მათ მსურდათ.

ამ გვარად, საუფლისწულო მამულმა მოკლე ხანაში შეძლო მოეყვანა კახეთში იმისთანა ღვინო, რომელიც განთქმული იყო არა მარტო რუსეთში — საზღვარგარეთაც-კი და მათი ძველი ღვინოები არ ჩამოუვარდებოდნენ საუკეთესო საფრანგეთის ღვინოებს. ამ ზომებით საუფ

ლისწულო მამული დაადგა იმ გზას, რომელიც აუცილებელია მკვეთრად
საც, თუ გვინდა რომ მართლა ჩვენი ღვინო გახდეს ევროპული გამოვ-
ნების სასმელი და შეიქმნას ისეთი ხარისხოვანი საქონელი, რომელსაც
ფართო და მუდმივი ბაზარი ამოუჩნდება სახლვარ გარეთ.

მაგრამ საუფლისწულო მამულს ჰქონდა თავის განკარგულებაში მრავალი
სავენახე მიწები და აუარებელი ფული. ამ ორი საშუალებით მას
შეეძლო ახალი ვენახების გაშენება იმ წესით, რომელიც მას ჰსურდა.
მას შეეძლო დაეყენებია სხვა და სხვა ყურძნის ერთხასიათის ღვინოები
და ღვინოც დაეყენებინა იმ წესით და ესეთი ყურძნის შერჩევით, რომელ-
საც უკარნახებდა მას მისი მესვეურის ცოდნა და გამოცდილება.

ჩვენში კი მევენახეებს პატარა ვენახები აქვთ, ვაზი ვენახში ყოველ-
ნაირია და, მაშასადამე, მასიური მუდმივ ერთხასიათის ღვინის მომზადე-
ბა ცალკე მევენახესათვის ყოვლად შეუძლებელი ხდება.

რასაკვირველია, ჩვენ ვერ წავბაძავთ საუფლისწულო მამულს და
ვერ მოვსპობთ ჩვენს ვენახებს, რომ ახალი ვენახები ავაშენოთ. ეს
ყოვლად შეუძლებელია და არც სასურველია. მაგრამ, თუ გვინდა, რომ
ჩვენი ღვინო გახდეს საერთაშორისო სასმელი, თუ გვინდა, რომ იგი გა-
ხდეს ნამდვილი სავალიუტო საქონელი, უნდა დავადგეთ მასიური
ერთგემოვნიანი ღვინის მომზადების გზას და ჩვენს აგარარულს და სხვა
ეკონომიურ პირობებში, ეს მიზანი მიეღწევა მხოლოდ ორ საშუალებე-
ით: ერთი, მძლავრ მევენახეთა კოოპერატივების და, მეორე, — დიდის
თანხით ღვინით სავაჭრო სააქციონერო საზოგადოების ორგანიზაციებით.

ამ გვარმა ორგანიზაციებმა აუცილებლად უნდა დაისახონ მიზნათ და
დაადგენ იმ გზას, რომ თვით იკისრონ და მოაწყონ ადგილობრივ ღვინის
დაყენება; მათ უნდა შეიძინონ მოსავალი ყურძნათ და დააყენონ ღვინის
ტეხნიკა იმ ზომასზედ, რომელსაც უკარნახებთ მათ ერთის მხრითვე, მეღ-
ვინეობაში მეცნიერული და პრაქტიკული ცოდნანი, და მეორეს მხრით —
ფართო ბაზრის მოთხოვნილებანი. მათ უნდა პრაქტიკულად შეისწავლონ
ცალკე ყველა ყურძნის ღვინის თვისებანი და შეიმუშავონ ის საუკეთესო
ღვინის ტიპი, რომელიც შესაძლო იქნება სხვა და სხვა ადგილების ნია-
დაგის ჰავის და ვაზის ჯიშების დაგვარად. ყველა პატარა მევენახეს შეუ-
ძლიან სავსებით მიაღწიოს ამ დროული მევენახეობაში ტეხნიკურ მოთ-
ხოვნილებებს, მეღვინეობაში — კი მისთვის მას არ მოეპოება სათანადო
არც მოწყობილება, არც ეკონომიური ძალა. ამისათვის ერთად ერთი სა-
შუალება, როგორც მოვიხსენიეთ, მძლავრ კოოპერატივებში და სააქცი-
ონერო საზოგადოებაშია და ამათ ორგანიზაციების გზას აუცილებლად
უნდა დავადგეთ, თუ გვინდა, რომ საქართველოს ღვინომ მოიპოვოს საე-
რთაშორისო ბაზარი.

ბონდო კალანდიაძე

ერისტი

„ერისტოფი“

დღეს მსოფლიოში მაგარალკო-
პოლიანი სასმელებიდან არაყს ყვე-
ლაზე მეტი მომხმარებელი ჰყავს,
ჩრდობრც ევროპაში, ისე ამერიკა-
ში ძალზე პოპულარული და პრე-
სტიჟულია ისეთი არაყები, რომ-
ლებიც დაკავშირებულია რუსეთ-
თან და რუსული დასახელებისაა,
მაგალითად: სმიროვი, პოპოვი,
რომანოვი, რასპუტინი, პუშკინი,
ორლოვი და მრავალი სხვა. სამ-
წუნბაროდ, რუსულ არაყებს მიაკუ-
თვნებენ არაყ ერისტოფსაც —
„ERISTOFF“ ვეცადეთ გაგვერ-



კვია ამ არყის ისტორია, ავტორის ვინაობა და მოგვეცია მასალები მის შესახებ.

აღმოჩნდა, რომ სანკტ-პეტერბურგში ცხოვრობდა ქართველი თავადის, ერისთავის ოჯახი. მეოცე საუკუნის დასაწყისში ოჯახის გვარის გამგრძელებელმა, ახალგაზრდა ოფიცერმა კონსტანტინე ერისთავმა შექმნა არყის რეცეპტი, რომლის მიხედვით დამზადებული არაყი იმ დროისათვის რუსეთის ბაზარზე იყიდებოდა „ერისთავის“ სახელწოდებით. არაყი საზოგადოებამ კარგად მიიღო, ხოლო რუსეთის სამეფო კარზე იგი პრესტიჟულად ითვლებოდა.

შემდგომში კონსტანტინეს მეშვედრე ვაჟი, ალექსანდრე ერისთავი, საცხოვრებლად იტალიაში გადავიდა. არაყის წარმოების რეცეპტი კი თათბიდან თათბაზე გადადიოდა. ასე, რომ ბატონი კონსტანტინეს შვილიშვილი ნიკოლოზი ამ საიდუმლო რეცეპტის მფლობელი გახდა.

1955 წელს ნიკოლოზ ერისთავმა რეცეპტის საიდუმლოება გაანდო იტალიური ქლკოპოლიანი სასმელების მწარმოებელ ფირმა — „მარტინი და როსის“, რომელმაც ხელი მიჰყო არაყ „ერისთავის“ წარმოებას.

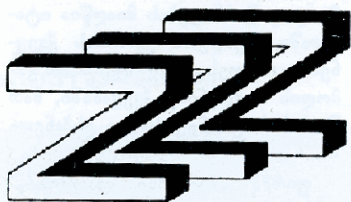
რამდენიმე წელიწადში არაყ-

მა დიდ წარმატებას მიაღწია იტალიაში, შემდგომ ევროპის ქვეყნებშიც. დღეს იგი ლიცენზიით გამოდის რამდენიმე ქვეყანაში, მათ შორის საფრანგეთსა და ესპანეთში.

ფირმა „მარტინი და როსის“ სპეციალისტებმა, წლების განმავლობაში დაძაბული და ენერგიული მუშაობის წყალობით, სრულყვეს და თანამედროვე მსოფლიო სტანდარტების დონეზე აიყვანეს მისი ხარისხი. ეტიკეტისა და ბოთლის დიზაინი, ყველგან, სადაც კი შიმდინარეობს ამ არაყის ჩამონხმა, დაცულია ბოთლის, ეტიკეტის, ყუთის სტანდარტი და მისი ანალოგი არ არსებობს.

მდიდრულიად გაფორმებულ ეტიკეტს, რომელიც სამეფო საგვარეულო ჰერალდიკით არის დამშვენებული, ინგლისურ ენაზე აქვს წარწერა: „VODKA ERISTOFF“, ხოლო რუსულად განმარტებულია, რომ არაყი მზადდება თავად ნიკოლოზ ალექსანდრეს ძე ერისთავის ფორმულით.

სხვა მასალა ჩვენ დღეისათვის არ მოგვეპოვება, და თუ ვინმეს გაჩნია რაიმე ცნობა ამ არყის, ერისთავების ოჯახის, მათი ისტორიის შესახებ, ვთხოვთ მოგვწერონ და გამოგვეხმაურონ.



საეკონომიკურ-სტატისტიკური მრავალპროფილური ფირმა

„საში **Z**“ ბთავაზობთ

ჩვენი ფირმა კი დაგიზოგავთ დროსა და ენერჯიას თქვენს წინაშე მდგარი პრობლემების გადაწყვეტაში.

ფირმა უზრუნველყოფს თქვენი საწარმოს მომარაგებას ყველა საჭირო მასალებით და მოწყობილობებით. დაგეხმარებათ ახალი ტექნოლოგიების და ტექნიკის შექმნა-დანერგვაში. დაგაკავშირებთ მსოფლიო წამყვან ქვეყნებთან თქვენთვის საჭირო საკითხების გადასაწყვეტად.

ფირმა შეასრულებს თქვენი პროდუქციის გაყიდვას, გაცვლას საქართველოსა და მის ფარგლებს გარეთ.

ფირმას გააჩნია საბროკერო ადგილები საქართველოს ყველა წამყვან ბირჟაზე და ჩართულია მსოფლიო კომპიუტერულ ქსელში.

ფირმა წარმომადგენელია სოციალური უცხოური ფირმისა და კომპანიებისა საქართველოს რესპუბლიკაში.

ფირმა რესპუბლიკის დემოკრატიისა და აღორძინების ფონდის წევრია.

ჩვენ ეკვი არ გვეპარება თქვენს პროფესიონალიზმში!

ჩვენ საქმით დაგიმტკიცებთ ჩვენს პროფესიონალიზმს!

ჩვენი მისამართია:

საქართველოს რესპუბლიკა

ქ. თბილისი, შეროშის ქ. № 12

საკონტაქტო ტელეფონებია:

93-53-61

38-58-16

95-88-88

სოკრატ სალუშვაძე
წამალმცოდნე

ღვიწილი გვარსაღობა ძველ ქართულ მედიცინაში



ვაზის კულტურისადმი თავყვანისცემა საქართველოში შორეული წარსულიდან იწყება, რასაც არაქართველი მკვლევარები მიუკერძოებლად აღიარებენ. სახელდობრ, ცნობილია, რომ 1792 წელს ქ. პალეში კურტ იოახიმ პილოკარპ შპრენდელმა გამოისცა მსოფლიო მედიცინის ისტორიის პირველი ტომი სათაურით: „სამკურნალო გამოყენებითი ხელოვნების ცდის ისტორია“, რომლის პირველი ქვესათაური გახლავთ „უძველესი კოლხეთის მედიცინა“. უძველესი ცივილიზებული ერების მედიცინის ისტორიის დაწყება უძველესი კოლხური მედიცინის ისტორიით, თავისთავად, მრავლისმეტყველია. კ. შპრენგელი აღნიშნავს, რომ ძველ კოლხეთში — „მათთვის — ძველი კოლხური ღმერთებისთვის“ — წმი-

ნდა იყო ყურძნის მტევანი და მუხა...

ენოთერაპიის საკითხებს დიდი ადგილი უკავია ძველი ქართული სამედიცინო ხასიათის ხელნაწერებში და, სახელდობრ, კარაბადინებში.

საყურადღებოა 1940 წელს ექიმ ლადი კოტეტიშვილის რედაქციით გამოცემულ ქანანელის „უსწორო კარაბადინის“ 457-ე გვერდზე „ბევრი ღვინის სმის“ უარყოფით შედეგებზე მსჯელობა, ან ალკოჰოლიზმთან ბრძოლის და მიკროლოზებში ღვინის შიღების ფერმენტულ-მახტიმულირებელ საკითხებზე ყურადღების გამახვილება.

ღვინის სამკურნალოდ გამოყენების თვალსაზრისით საჭირო ცნობებს გვაწვდის XIII საუკუნის ქართული სამედიცინო ძეგლი „წი-

გნი სააქიმოა“. წიგნში დიდი ყურადღება ეთმობა ღვინის გამოყენების საკითხს სხვადასხვა დაავადების მკურნალობისას. ღვინოს, როგორც სამკურნალო სითხეს, ღვინო — წამალს, ღვინო — საკმაზავს სხვადასხვა დაავადებების დროს წამლების დასამზადებლად. ტერმინები ნათლად მიგვანიშნებს, თუ რა სახის ღვინოზეა ლაპარაკი: „ძუელითა ღვინითა“, „ძნელისა ღვინისა ძუელისა“, „ღვინო ესე ყველაი“, „ყოველითა ღვინითა“

„ძლიერსა ღვინოსა“, „ძალიანსა ღვინოსა“, „კარგსა ღვინოსა“, „ღვინოისა წყალსა, „ღვინოისა წყალრეულსა“, „ღვინოი წყალგაურეველი“, „ღვინოი ძველი უწყლოი“, „სუნელითა ღვინითა“, „სუნელი ღვინოი“, „ტკბილსა ღვინოითა“, „ღვინითა შეშებრითა“, „შეშებარსა ღვინოსა“, „მიშქადარვი ღვინითა“, მიშქადარვი. მწარე ღვინოისა, ჩამიჩისა ღვინოი“, „მკერვალთა ღვინითა“, ჰამოისა ღვინოსა“ და სხვ.



უანწვისის ტაძარი. ზაზა ფანასკერტელის ფრესკა — სტილიზებული ვაზითა და სამკურნალო მცენარეებით.

მკურნალობისას ღვინო სხვადა-
სხვა წესით გამოიყენებოდა: „ღვი-
ნითა შეზილოს“, ღვინითა დაალ-
ბოს“, „ღვინითი წყალსა გაურიონ“,
„ორთქლი ღვინისაი“, ცოტაი ღვი-
ნითი დიდადსა წყალსა გაურიოს“,
„ღვინითა შეგბილონ“, „ღვინითა
დაასოვლონ“, „ღვინოისა წყალსა
სმიდეს“, „ძველსა ღვინოსა წყალ-
გაურეველსა სმიდეს“, „ძუელითა
ღვინითა გაგალოს“, „პირი ღვინი-
სა ორთქლისა მიუპყრას“, „პურსა
ღვინითა დამბალსა ჭამდეს“, „ღვი-
ნითა გააღნოს“ და სხვ.

ასევე დიდი მნიშვნელობა ქონ-
და მკურნალობისას ღვინის რაო-
დუნობრივ გამოყენებას, ასე, მაგა-
ლითად: „ღვინოსა ცოტასა სმი-
დეს“, „ერთი ყურსი შეგბრითა
ღვინითა“, „ნიგვზისა ოდენი ღვი-
ნითა იხმაროს“ და სხვ.

როგორც ვხედავთ ენოთერაპიუ-
ლი მკურნალობა ძველ საქართვე-
ლოში მაღალ დონეზე იდგა. ვა-
მოიყენებოდა სხვადასხვა სახის
მრავალფეროვანი ტიპის ღვინოე-
ბი.

ჩვენამდე მოაღწია „წიგნი სა-
აქიმოას“ ნუსხა ზუცურმა ვარიან-
ტმა, რომელიც XV-XVI საუკუნე-
ების მიჯნაზეა ვადაწერილი. შე-
ნვერსო გვერდზე თითქოს კრიპტო-
გრაფიულად არის გამოძწევეად მი-
წერილი მსხვილი ასოებით ფაქსი-
მილე: „არქიმანდრიტი გერმანე“.
ამ ორი ხელნაწერიდან ენოთერა-
პიის საკითხები უფრო ვრცლად

გამუქებულია „წიგნი სააქიმოას“
ფურცლებზე და შედარებით ძუნ-
წი ცნობებია ღვინით მკურნალო-
ბის შესახებ ქანანელის „უსწორო
კარაბადინის“ ფურცლებზე, თუმცა
აქ უფრო გამაზვიელებულია ყურად-
ღება ალკოჰოლისტიებისა და ღვი-
ნის სმის მავნე გავლენაზე.

„უსწორო კარაბადინის“, მახა-
რებელ მაღალაძისა და ზაზა ფა-
ნასკერტელის კარაბადინში მნიშ-
ვნელოვანი ადგილი აქვს ღვინო-
ბილი ენოთერაპიის საკითხებს.

ღვინით მკურნალობის შესახებ
ცნობები არსებობს ჯერ კიდევ XI
საუკუნის ხელნაწერში, XII-XIII
საუკუნეების მიჯნაზე ენოთერა-
პიის საკითხი ფართოვდება „წიგ-
ნი სააქიმოას“ ფურცლებზე. ხო-
ლო ხელნაწერი (ფონდი Q № 877),
კი დაახლოებით 400 წლით გვიან
არის დაწერილი „უსწორო კარაბა-
დინთან“ და 300 წლით გვიან „წა-
გნი სააქიმოასთან“ შედარებით.

ქართულ წერილობით ძეგლებ-
ში დაცული წყაროების მიხედვით
ღვინით მკურნალობას საქართვე-
ლოში უძველესი და უმდიდრესი
ისტორია გააჩნია.

ეს გასაკვირი არცაა, რადგან სა-
ქართველო, თვლდება ვაზისა და
ღვინის სამშობლოდ. შესანიშნავი
თვისებების მქონე ქართული ღვი-
ნო კვლავ უნდა ჩადგეს ენოთერა-
პიის სამსახურში. მითუმეტეს,
რომ დღეს ენოთერაპიამ საკმაოდ
მოიკიდა ფეხი მსოფლიოს წამყვან
კლინიკებში.

გიორგი თუშაალიშვილი



ვაშისა და ღვინის X საერთაშორისო კონგრესი თბილისში



მევენახეობა-მეღვინეობის დიდი ტრადიციების მქონე ქვეყნის — საქართველოს მთავრობის სახელმწიფო ქართულ და უცხო ენებზე დაკრულმა ტრანსპარანტებმა 1988 წლის 18 სექტემბერს ამცნეს ქვეყანას ვაშისა და ღვინის X საერთაშორისო კონგრესის სადღესასწაულო ვითარებაში გახსნა.

მევენახეობისა და მეღვინეობის საერთაშორისო ბიუროს დირექტორმა (ხატრა-ნგეთი), ბატონმა პროტენმა გახსნა კონგრესი. მან სთხოვა ბიუროს თავმჯდომარეს ბარონ პიერ ლე რუას და საქართველოს მთავრობის თავმჯდომარეს მატონ გვი ჭავჭავაძეს დაეკავებინათ ადგილები პრეზიდენტობაში. ბარონმა ლე რუამ გამოაცხადა კონგრესის მუშაობის დაწყება და სიტყვა გადასცა მთავრობის თავმჯდომარეს — ბატონ გვი ჭავჭავაძეს. მან აღნიშნა, რომ საერთაშორისო მევენახეობა-მეღვინეობის X კონგრესის თბილისში ჩატარება დიდ მასშტაბის მნიშვნელობას აქიხრებს ჩვენ სპეციალისტებს და მეცნიერ-მუშაკებს დარგის შემდგომი აღორძინება-განვითარებისათვის, რომ წლით-წლით იზრდება საქართველოში სავენახეო ფართობები და ყურძნის მოსავალი; მალდდება ღვინის ბარისები, რისი დატურაიც არის მხოლოდ წლებში მოაგებული 28 ოქროს, 43 ვერცხლის და 3 ბრინჯაოს მედალი, იზრდება ღვინის ექსპორტი.

ბატონმა ლე რუამ თავის გამოსვლაში შაზი გაუსვა იმ მიზეზებს, რომლებმაც განაპირობეს X კონგრესის საქართველოში ჩატარება და დასძინა, რომ ქვეყანა, რომელმაც შემოინახა მევენახეობა-მეღვინეობის ტრადიციები, ღირსია დიდი პატივისცემისა და მოუწოდა კონგრესის წევრებს, განეწყონ შინადაი ნდობით და ერთიან-ერთიანად იმუშაონ, რაც ბევრ მათგანში იგრძნობოდა. ჩვენი პროფესიის ხალხს ამოძრავებს მხოლოდ ერთი გრძნობა და ერთი აზრი, რომ ისინი წარმოადგენენ ერთ დიდ ოჯახს, და როგორც შეგედულების და მსოფლმშედეგელობისაც არ უნდა იყოს

ყოველი მათგანი, ერთგულად ემსახურებიან საკაცობრიო საქმეს — შეღვივებას.
 ზატონმა ღე რუამ ჩვენი ქვეყანა შეადარა თავის საშობლოს — პროვანს და
 საბოლოოდ მოუწოდა კონგრესმენებს, რომ გაიზიარონ და შეითვისონ ერთმანეთ-
 ის არა მხოლოდ გამოსცდილება, არამედ ერთმანეთს შეგობრობით და ურთიერთგაგე-
 ბით მოუკიდონ. სწორედ ამგვარი გაგებით უნდა შევუდგეთ ჩვენ საერთო სახალხო
 საქმეს, რომელიც ემსახურება ადამიანის ცხოვრებას და არა წაღობის განადგუ-
 რებას.

შესვენების შემდეგ ჩატარდა არჩევნები. საერთაშორისო შევენახეობა შეღვი-
 ნეობის ბიუროს თავმჯდომარედ ყრდევ ერთი ვადით აირჩიეს ბარონი პიერ ღე რუა,
 შოადგილეზად: პორტუგალიის, ბულგარეთის, რუსეთის და გერმანიის წარმომადგე-
 ნლები.

შემდეგ დაიწყო სექციების ბელმმღვანელების არჩევნები.

შევენახეობის და ვენახის პათოლოგიის სექციის თავმჯდომარედ აირჩიეს იტა-
 ღეღელი პროფესორი ზატონი დოლმასო, შოადგილეზად: ჩეხოსლოვაკიის და ტუნი-
 სის წარმომადგენლები.

შეღვივების სექციის თავმჯდომარედ აირჩიეს მეცნიერებისა და ტექნიკის დამ-
 საბურებული მოღვაწე პროფესორი გერახიშვი, შოადგილეზად: უნგრეთისა და
 ისრაელის სპეციალისტები. სექციის მღვივად — ფრანგი პროფესორი პოლ ყოღმი.

შეღვივების სექციის შოახმენილ იქნა ბორდოს აგრონომიისა და მეღვივების
 ინსტიტუტის დირექტორის, პროფესორ რიბერო გაიონის მოხსენება „ღვივის დამ-
 ვლენებისა ვანგვა-აღღენითი პროცესები და შათი რეგულირების შეთოდები“. მოხ-
 სენებაში გაანალიზებულ იქნა გერმანიის, ავსტრიის, საფრანგეთის, უნგრეთის,
 ღუქსემბურგის პორტუგალიისა და იუგოსლავიის დღლეგატების მიერ კონგრესზე
 წარმოდგენილ მასალები.





მოხსენებელმა აღნიშნა, რომ ჩამოთვლილ სახელმწიფოთა მეცნიერების მიერ მიღებულ შედეგებს დიდი პრაქტიკული მნიშვნელობა ენიჭება. სექციის წევრებმა იქნა აგრეთვე, ეხპანეთის ხოფლის მეურნეობის ნაციონალური ინსტიტუტის ინჟინერ-აგრონომის, ბატონ ფედუჩიოს მოხსენება „გოგირდის ანჰიდრიდის შავიერ სხვა ანტიბიოტიკური საშუალებების გამოყენება შედეგებში“, რომელიც წაიკითხა პორტუგალიელმა, საერთაშორისო მევენახეობა-მეღვინეობის ბიუროს მუდმივმა წარმომადგენელმა.

როგორც ცნობილია, აღნიშნული საკითხი შემდგომ პერიოდშიც არ მოხსნილა დღის წესრიგიდან, გოგირდის ანჰიდრიდის გამოყენების შედეგად, და საერთოდ, მისი აკრძალვა, ჩვენი მეღვინეობის ახლო მომავლის საკითხია.

დღეს ევროპის ქვეყნებში გოგირდის ანჰიდრიდი იშვარება მხოლოდ შერაოდ მეღვინეობაში და ისიც განსაზღვრული ოდენობით. სექციის სხდომაზე დიდი ურთულდებით იქნა მოხსენილი აკადემიკოს ოპარინის ინფორმაცია იმ რთული ბიოქიმიური გარდაქმნების შესახებ, რომლებიც მიმდინარეობს ღვინის ჩამოყალიბება-დავარგების პროცესში, აკადემიკოს ოპარინი მივიდა იმ დასკვნამდე, რომ ღვინოში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესების შესწავლით ჩვენ შევძლებთ სურვილისამებრ ვმართოთ ტექნოლოგიური პროცესები.

დიდი ურთულდებით მოისმინეს აკადემიკოს დურმიშინის მოხსენება, რომელიც ეხებოდა ალკოჰოლური დუღილის შერაოდი პროდუქტების ქიმიზმს, და კერძოდ, კატეხინების წარმოშობის პროცესს, დამყარებულს ფრიად საფუძვლიან ექსპერიმენტურ მონაცემებზე.

კონგრესის დღეუბატა დიდი ინტერესი გამოიწვია დოქტორის პოლიტექნიკური ინსტიტუტის პროფესორის იაღვიკა ბაკუბოვსკის ინფორმაციამ, „ღვინის მიკრობიოლოგიური ანალიზის ჩატარებისათვის შემზარუნული ფილტრების გამოყენების შესახებ“, რომლის დანერგვითაც ჩქარდება ჩამოსახსნელი ღვინის მდგრადობის დადგენა და რომელსაც დღეს დიდი პრაქტიკული მნიშვნელობა ენიჭება.

ცქრიალა ღვინოების დამზადების მეცნიერულ საფუძვლებზე და მათ სრულყოფაზე ილაპარაკა მოსკოვის ქვების მრეწველობის ინსტიტუტის პროფესორმა ბატონმა ავაბალიანცმა. მან განიხილა ამ დარგის ტექნოლოგიის ის ეტაპები, რომლებიც გაიარა შამპანური ღვინის დამზადებამ 300 წლის მანძილზე და დამსწრეთ გააცნო შედეგები, რომლებიც მიღებულია ინსტიტუტის ენოლოგთა მიერ. სექციის წევრებმა მოხსენებებში და ინფორმაციებში დამსწრეთა დიდი ინტერესი გამოიწვია. სექციის მუშაობაში მონაწილეობდნენ: პოლანეთის პოლიტექნიკური ინსტიტუტის პროფესორი სტანისლავ შაშორი, პროფესორი გერანისოვი, საფრანგეთის ცენტრალური მევენახეობა-მეღვინეობის სადგურის დირექტორი, ბატონი შოშელ ფლანგი, იტალიის (ფლორენციის) უნივერსიტეტის პროფესორი, ბატონი პიერ გარო-

გლიო, ფრანგი პროფესორი ბატონი ყოფი ყუაქოპულოში, იუგოსლაველი პროფესორი ბატონი დრაგისლავ შილიხაიევიცი, პროფესორი სალდაძე (მოსკოვი), პროფესორები ჩანფოლადიანი (სომხეთი) და სურბინი (იალტა).

სექციის სხდომის მასალები შეაჯამა ქვეყნისთვის თავმჯდომარემ ბატონმა პოლ ულოშმა (ხაფრანგეთი), რომელმაც განაცხადა, რომ მიღებული რეკომენდაციების დანერგვა-გამოყენება ხელს შეუწყობს ღვინის ბარიხის ამაღლებას და საგრძობლად გაზრდის მის ხტაბილონას.

შევენახეობის პათოლოგიის სექციის სხდომაზე იტალიის შევენახეობა-მეღვინეობის აკადემიის პრეზიდენტი, პროფესორ დოლომასონ თავმჯდომარეობით მოხმენილი იქნა პროფესორ სტოევის (ბულგარეთი) მოხსენება: „სუფრის ურძნის ჭიშუბი, მათი გაშენების თავისებურებები, ურძნის კრეფა, მინი დანარჩენების ტრანსპორტირების საკითხები“.

ძირითადი მოხსენება იხე, რომელიც დანარჩენი მოხსენებები, ითვალისწინებდნენ წლების განმავლობაში მეცნიერულ დონეზე მიღებულ დაკვირვებებსა და შედეგებს, რომლებიც მიღებულ იქნა ხაერთაშორისო შევენახეობა-მეღვინეობის წევრ სახელმწიფოთა შორ. პროფესორმა სტოევმა გააანალიზა ურძნის დიეტურ-სამკურნალო ღირებულებები, მეცნიერულად დაასაბუთა მისი შეგავლენა ადამიანის ორგანიზმზე, რის დასამტკიცებლადაც მოიხუჯანა საქაოლ საინტერესო მონაცემები.

ასევე საინტერესო იყო „მაგარაჩ“-ის ინსტიტუტის სელექციონერის, პროფესორ გლოდრიგას — მოხსენება, რომლის უშუალო ბელმძღვანელობით შექმნილია და გამოყვანილია მაღალშაქრიანი ჯიშები, რომელთა ვეგეტაციური პერიოდი განისაზღვრება 90-95 დღით. ინსტიტუტის მიერ გამოყვანილი ჯიში „მაგარაჩის ადრეული“ 7-10 დღით აწრებს შემოსვლას მსოფლიოში უველაზე ადრეულ ჯიშურულ ჯიშ — „მარჯალიტ საბა“-ს.

მოხსენების ირავლივ მოხარებები გამოთქვეს პროფესორმა ბრანშია (ხაფრანგეთი), პროფესორმა ქანთარიაშ (საქართველო), პროფესორმა კონსტანტინესკუმ (რუმინეთი), მაყაშვილმა (საქართველო), პროფესორმა ივანოიანმა (სომხეთი), ელასქმა (იუგოსლავია).

შემდეგ სექციამ განიხილა ტრახებზე ვენახის გაშენების საკითხი. მოხსენება ამ საკითხზე გააკეთა მოლდავეთის შევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის პროფესორმა, ბატონმა სვანოვამ, რომელმაც აღნიშნა ფერდობებისა და შთავორიან ადგილებზე ვენახების გაშენების როლი, რაც უდაოდ დაკავშირებულია სიძნელეებთან (შესაფრისი ტექნიკის უქონლობის გამო), მაგრამ ასეთ რელიეფზე გაშენებული ვენახებიდან მიღებული უურძენი და ღვინო ყოველთვის ხასიათდება მაღალი ბარიხობრივი მაჩვენებლით და უურძნის შენახვაც უფრო დიდხანს.





შეძლება,

ბატონმა პიერ დელანშახმა (საფრანგეთი) კონგრესის მონაწილეებს გააცნო შევენახეობის 17 სახელმწიფოს მიერ მიღებული შედეგები შექანიზაციის დარგში.

მიუხედავად შევენახეობაში შექანიზაციის ფართოდ დანერგვისა, ვენახის გასხვლა და უურძნის კრეფა დღემდე ზეღოთ წარმოებს, ამ მიზნით ავსტრიაში და საფრანგეთში გამოცდას გადის ვაზის სახსლავი აპარატი, რომლის შედეგებზე ბევრად იქნება დაშოკებული ამ მერად შრომატევადი პროცესის გამარტივება.

საკითხის ირგვლივ ისაუბრეს ბატონმა ლაფონმა (საფრანგეთი), ბატონმა პალამ-მარტუკმა (რუსეთი), ბატონმა ჰუსფელდმა (გერმანია), ბატონმა ჰობბენმა (ისრაელი), პროფესორმა ტაბიძემ (საქართველო), ბატონმა პრინცმა (მოლდავეთი), ბატონმა ნიგმატოვმა (უზბეკეთი).

ვაზის კულტურის ისტორიის შესახებ მოხსენებით გამოვიდა მოლდავეთის მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის დირექტორი, ბატონი პელიაში.

კონგრესის მონაწილენი სექციების მუშაობის დაშორების შემდეგ ეწვივნენ საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის სამცხე-ჯავახეთის ინსტიტუტს, სადაც გაეცნენ მევენახეობის აგროტექნიკასა და სელექციას, ღვინის დამზადება-დავარგების პროცესში ქართველი მეცნიერების მიერ აღმოჩენილ სიახლეებს.

ინსტიტუტის დათვალეირების შემდეგ გამოჩენილმა იტალიელმა პროფესორმა ბატონმა დოლმასომ დიდი აღფრთოვანება გამოთქვა და მას უშაღღესი კლასის ინსტიტუტი უწოდა. კონგრესის მონაწილეებმა იმოგზაურეს კახეთში, დაათვალიერეს ჩვენი ზღვენახები და ღვინის ქარხნები. უკელა მონაწილე აღნიშნავდა მევენახეობის მაღალ კულტურას, ღვინის დაუენება-დავარგების სრულყოფილ ტექნოლოგიას და ჩვენი ღვინოების მაღალ ღირსებას. საერთაშორისო მევენახეობა-მეღვინეობის ბიუროს ვიცე პრეზიდენტმა ბატონმა პიერ ფარიდამ განაცხადა, რომ „ჩვენ ვნახეთ ბევრი რამ ჩვენთვის მისხაბიძი, ქართველ მეღვინეებს შეუძლიათ იამაყონ თავისი მიღწევებით“.

განსაკუთრებით აღინიშნა ჩვენი სუფრის წითელი სამარკო და ორდინალური ღვინოების მაღალი კლასი, როგორც ფრანგმა პროფესორმა ბატონმა გოდარმა განაცხადა, მათ „ღირსეულად შეძლება დაიკაონ ადგილი განთქმულ ბორდოსა და ბურგუნდიის ღვინოების გვერდით“.

სპეციალისტებმა მაღალი შეფასება მისცეს აგრეთვე კახური მწვანეიდან დამზადებულ ნაწ, ზალიხიან, არომატულ სუფრის ღვინოებს და განაცხადეს, რომ, მათ ვერ კი წარმოედგინათ, თუ ადგილობრივი ჯიშის უურძნიდან შეიძლებოდა დამზადებულიყო საერთაშორისო სტანდარტების დონეზე ასეთი მაღალი კლასის ღვინოები.

უცხოელმა მეცნიერებმა ვერ დამალეს თავიანთი აღფრთოვანება ჩვენი კონიაკის წარმოების დათვალეირება-დეგუსტაციის შემდეგ. მით უმეტეს, როდესაც გახინჯეს ჩვენი კონიაკები: „ხაუბილეო“, „გრემი“, „ენიხელი“, „მალან ძველი“, „ვარციხე“. ისინი დაინტერესდნენ, თუ რომელი ჯიშიდან და სად იხდება კონიაკის სპირტები. საერთაშორისო მევენახეობა-მეღვინეობის კონგრესის დამაგვირგვინებელი იყო თბილისის შამანური ღვინოების ქარხანაში მოწყობილი ცქრიალა და სუფრის ღვინოების დეგუსტაცია, რომელსაც ესწრებოდა 300-მდე კონგრესის მონაწილე და ვასინჯული იქნა მის ნიმუში. ჯერ თვით ქარხანამ შოაზდინა დამწვრებზე დიდი შთაბეჭდილება და შემდეგ ჩვენი ღვინოების იმ მრავალფეროვნებამ, რომლითაც ამაუბს ჩვენი ქვეყნის მევენახეობა-მეღვინეობა.

დეგუსტაციის შემდეგ ბატონმა პიერ ფარიდამ განაცხადა: „როგორც ხაერთაში რისო ბიუროს წევრს, ხშირად მიხდება მონაწილეობა დეგუსტაციებზე როგორც საფრანგეთში ისე სხვა ქვეყნებში, მაგრამ, ასე ბრწყინვალედ მოწყობილ დეგუსტაციაზე ყოფნა იშვიათად თუ მომაგონდება. მე მინდა განსაკუთრებით აღვნიშნო ქართული ღვინოები, რომლებიც ხარისხით მიუახლოვდებიან მაღალი ღირსების ფრანგულ ნიმუშებს“.

ასეთი აღიარება დაიმსახურეს ჩვენმა ღვინოებმა იმ დეგუსტაციაზე, რომელსაც ეხწრებოდნენ მსოფლიოში ცნობილი კორიფეები.

დეგუსტაციას ზელმშლვანელობდა პროფესორი გერასიმოვო/დამსწრეთა შორის მრავალმა გამოთქვა აღფრთოვანება ჩვენი ღვინოების მიმართ. ბოლოს სიტყვა აიღო კონგრესის პრეზიდენტმა ბატონმა პიერ ლე რუამ. მან შეაჯამა კონგრესის მუშაობა და ქართველ ხალხს და ჩვენს ქვეყანას უნურვა მაღლა ეჭიროთ და ამრავლონ ჩვენი უძველესი კულტურის, ვაჭისა და ღვინის ტრადიციები.





ქ ა რ თ უ ჯ ი ჯ ს ი ნ ი

ტრადიციული გაბეპით:

უპირველესად ამაღლებული კატეგორიის უბრწყინვალესი ნიმუში. ამქვეყნიური ცხოვრების სილამაზის ჭეშმარიტი გამოვლინება უფაქიზესი პარმონითა და ექსპრესიით დინამიურობითა და ფანატიზმით, ცხოვრებისეული სიბრძნითა და სიღინჯით, იმავდროულად ზღვარდაუდებელი, უსამანო და უჭებირო პოეტური სულის აღმოვლენა, სულიერისა და ხორციელის განსპეტაკებული მთლიანობა. უდიდესი ზეციური და მიწიერი სიყვარული-სადმი ზიარება, პურისა და ღვინის, როგორც ღვთისაგან ბოძებული, უდიდესი სიკეთის განცდა-გაცნობიერება...

„უღვინოდ ღვინი ვინ ნახა,
ვინ გაღინადა ძეობა,
დავლიე იგი ზომაზე,
მომცა ძალა და მხნეობა.
გულს ჭირი გადამეყარა,
ენას მიეცა მზეობა“.

ხალხური

ქართველი კაცისთვის ღვინის სმა თვითმიზანი არასოდეს ყოფილა, სვამდა ქორწილსა და ძეობაში, დღესასწაულებსა და ოჯახურ-მეგობრულ გარემოცვაში, ფიზიკური და სულიერი ძალების აღსადგენად და მარადის აკურთხებდა ღმერთს, რომელმაც შექმნა და დაათრო იგი „კეთილთაგან მისთა“.....



იეთიმ გურჯი

ჩვენს თამადას გაუმარჯოს,
ტკბილი ღვინი გავატაროთ,
ყველა სიკვდილს ველოდებით,
სანამ დრო გვაქვს გაეიზაროთ,
ჩვენი სიცოცხლის დღეები
სიხარულში გავაპაროთ,

ჩვენი შრომის პური ვჭამოთ,
სხვისი არა მოვიპაროთ,
ძმობა-სიყვარული გვექონდეს,
გულში შური არ ვიტაროთ.
მომე ვნახოთ გასაჭირში,
მივეშველოთ, ჯავიფაროთ;
ჩვენი მშობლები ვადიდოთ,
ამხანაგს არ ვავეყაროთ;
ღვინის სუფრა როცა გვექონდეს,
იეთიმ-გურჯიც დავიბაროთ.

შევიდი, შევექმნი ნადიმი, ნიადაგ ღვინთა ჩვეულებანი...

დაიწყეს შორთმა პურისა ლაშქართა მის შესავსისა,
ზროხა და ცხვარი დაკლული არს უმრავლესი მხავისა,

იაგუნდისა ჯამები იყვის, ლალისა ჭიქები,
კვლა უცხო ფერთა ჭურჭელთა სდის უცხო-უცხო სიჭები.
შუტრიბნი შოდგეს ყოველგნით, ისმოდის ხმა წინწილისა;
შეფრით ძეს გორი ოქროსა და ბადახშისა თლილისა;
მსმელთათვის წყარო ღვინისა ასგან დის მსგავსი მილისა,
ბინდით ცისკრამდის სმა იყო გარდახდა ჟამი დილისა.

რას ვაგრძელებდე? გარდახდეს დღენი ერთისა თვისანი.
თამაშობდიან, არ იყვნეს ყოლა გაყრანი სმისანი.

შოთა რუსთაველი



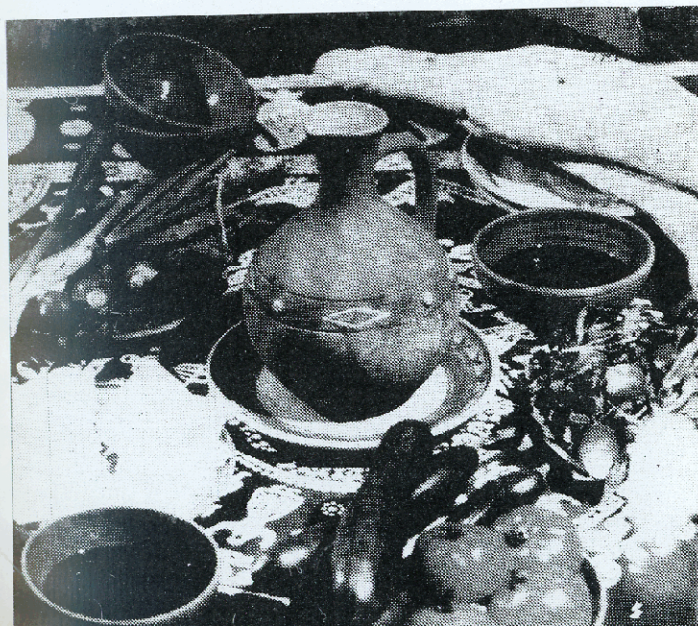
უხსოვლთა თვალით:

ქართველების სტუმართმოყვარეობა და გულუხვობა ანტიკურ დონეზე დგას, რაც დასავლეთ ევროპას ამ ბოლო საუკუნეების მანძილზე აღარ ახახიათებს.

ჯონ. ბ. კრისტლი

ქართული ხუფრა ცივილიზებულ ადამიანთა ხუფრაა ხალაც ყოველთვის მღერიან. ღვინო-მეღვინეობის ქვეყნის — აყვავებული და ამღერებული საქართველოს დიდებაა.

საფრანგეთის დელეგაციის წევრი
(იმონაწერი თბილისის I ღვინის ქარხნის
შთაბეჭდილებათა წიგნიდან)





„ილია... პურადობით, მასპინძლობით არც ერთ ქართველს არ ჩამო-
უვარდებოდა... ილიას პურადობა, მასპინძლობა ნამდვილი „ქართველუ-
რი“ იყო, „ჩვენებური, ძველებური“. აიღეთ თუ გინდა იმის დღეობა,
ილიაობა, ოცს ივლისს როგორ გადაიხდიდა ხოლმე ილია ამ დღეობას?“

იგონებს იაკობ მანსვეტაშვილი წიგნში „მოგონებები
(ნახული და ვაგონილი). გავაგრძელებთ მის მოგონებას
და შემოგთავაზებთ ნაწყვეტს „ილიაობის“ ლხინის აღ-
წერიდან, რათა ერთხელ კიდევ დავრწმუნდეთ, თუ რო-
გორ ილხენდა ქართველი კაცი, ქართველი გლეხოზა.



„იქიდგან, სადაც სკოლის მოწაფეები სადილობენ, მოისმის მწყობ-
რი სიმღერა, სმენის დამტკობი, გულის გამამხიარულებელი...“

აგერ ცოტა მოშორებით გუგუნებს მძლავრი, ღონიური, შეწყობი-
ლი სიმღერა გლეხებისა. ამათაც კარგად გადაუკრავთ. ყანწები თუმცა
არა აქვთ, მაგრამ ჯამებს კი მაღიანად აცარიელებენ. მიყვარს ამათი

შეება-ლზენა. პატარაობიდანვე ვარ ამას შეჩვეული, სოფელში ბევრ-
 ჯერ ვყოფილვარ ამის მნახველი. გლეხი თუ ლზინობს, ლზინობს სრუ-
 ლის გულითა და სულითა, თუ მხიარულობს – მთელი მისი არსება ზა-
 რობს, თუ თამაშობს, მღერის – ჰგონობ, რომ ყველა ძარღვი, ყველა
 ასო სხეულისა, უმღერს, უთამაშებს, ამ დროს ის ყველაფერს ივიწყებს
 – მხოლოდ თავის გრძნობას ემორჩილება, სხვა ფიქრს თავიდან იცი-
 ლებს, ღვინოსაც ადვილად იტანს. იქნება ეს ჯანის სიღონეს, სიმრთე-
 ლეს უნდა მიეწეროს? შესაძლებელია, მაგრამ ისიც კი უნდა ითქვას,
 რომ გლეხს ლზინში, ქეიფში მოძრაობა უყვარს: მღერის, თამაშობს,
 ცანგალას ჩამოუვლის, ფერხულს გააბამს, ჭიდაობას გაჰმართავს, და
 ამასობაში ყველას ადვილად იტანს, საჭმელსაც კარგად ირგებს და ხას-
 მელსაც“.



რომ მომსპარიყო ქვეყნად ღვინის სმა,
ხომ გაქრებოდა ლექსის თილისმა,
მუზის მსახურთაც წყაროდ ღონისა
ღვინო სწყურიათ...

აბაზო ჯონსტონი

სერგო კლდიაშვილი:

ღვინოს მე და ტიცციანი პირველად გვაზიარეს გიორგი ქუჩიშვილმა და გალაკტიონ ტაბიძემ. საქველმოქმედო მიზნით ქუთაისში გაიმართა ლიტერატურული სწავლა, რომელზედაც თბილისიდან გიორგი ქუჩიშვილი იყო მოწვეული. გიორგი ბინად იყო ტიცციანთან. საღამოს დამთავრების შემდეგ განვიზრახეთ პატივი გვეცა სტუმრისათვის. მაგრამ ფული არ გვქონდა. ამ გასაჭირს იმით დავაღწიეთ თავი, რომ ჩემი სახლიდან თითქმის სავსე ტიკჭორა ეტლით წამოვიღე, რა თქმა უნდა, მშობლების დაუკითხავად. ბედად, ის ღვინო წინა დღით მივიღეთ სოფლიდან. აღარ ვიცი, რატომ, იქნებ იმიტომ, რომ ტიცციანი ბინის პატრონს მოერიდა და, გარდა ამისა, უმცროსი და-ძმა ცხოვრობდნენ მასთან, ბალახვანის ქუჩის ბოლოში რიონის პირად მიწაზე გავშალეთ ჩვენი ღარიბული სუფრა, —

პურის გარდა საჭმელი არაფერი გვქონდა. ცხადია, ღვინო მალე მოგვეკიდა, მაგრამ ამასთანავე ხალისი შევემატა. სალაპარაკო უცბადვე შემოგვეღია და გიორგიმ, გალაკტიონმა და ტიცციანმა ლექსების კითხვა დაიწყეს. ხანდახან სამივე ერთად წარმოთქვამდა. უმთვარო ღამე იყო, გარემო არ ჩანდა, მაგრამ ისინი სივრცეს მიმართავდნენ. თავზე დაგვათენდა, ტიკჭორაში კი ღვინო ღარჩენილიყო. დაღვეის თავი აღარ გვქონდა და, ერთი ჩვენთაგანის წინადადებით, მაგრად მოუჭირეთ პირი ტიკჭორას და რიონში შევაცურეთ.

— სადმე გარიყავს, იპოვის ვინმე და დაგვლოცავს! — ამ იმედით რიონს გავატანეთ ტიკი. იქნებ მართლაც ვინმემ იპოვა და დაგვლოცა, მაგრამ მე კი მეორე დღეს საკმარისად მომხვდა მშობლებისაგან.



ტიკი

იღვრება ძველი დარღი არღნიდან,
იღვრება, როგორც ღვინო ტიკიდან

წოთა ნიჟინაიძე

უდაო ფაქტია, რომ მევენახეობა-მეღვინეობამ ამ ორი საუკუნის მანძილზე დიდი თვისებრივი ცვლილებები განიცადა, მიუხედავად თავისივე კონსერვატორული ბუნებისა... გაიზარდა ტყვადობები და წარმოების მასშტაბები, მეცნიერებისა და ტექნიკის მიღწევებმა მევენახეობა-მეღვინეობის ტექნოლოგიაშიც კპოვა ასახვა, ახალმა შეცვალა ძველი და იგი ძველი ისტორიას გადაულოცა... მეურნე კაცისათვის ამგვარ პროცესს ყოველთვის თან სდევდა ერთგვარი ტკივილიც. ტკივილი ისტორიის კუთვნილებად ქცეული გუშინდელი დღის გამო...

ერთი ამგვარი ტკივილთაგანია საუკუნეთა მანძილზე მევენახე-მეღვინის განუშორებელი საღვინე ჭურჭელი — „ტიკი“, რომელიც ჩვენი საუკუნის 50-60-იან წლებამდე შიხშარებოდა საოჯახო მეურნეობაში. გავიხსენოთ ნიკო ფიროსმანის ტილოები და მოქვიფეთა გულის საღვინედ მდებარე უდარდელად წამოგორებული, მუცელგაბერილი ტიკები...

„ტიკს“ — თხის ტყავისაგან დამზადებულ ჭურჭელს, ძველქართულად „თხიერი“ ერქვა. „დათხევა“ სითხის დაქცევას, დაღვრას ნიშნავდა: „და არაეინ შითასხის ღვნომ ახალი თ ხ ი ე რ თ ა ძუელთა, რამთა არა განხეთქეს ღვნომან ახალმან თ ხ ი ე რ ნ ი იგი, და ღვინოი დაითხიოს, და თ ხ ი ე რ ნ ი წარწყმდენ... არამედ ღვინომ ახალი თ ხ ი ე რ თ ა ახალთა ჯერ-არს შითასხმად...“ (ლუკა, 5, 37, 38).

როგორც ვხედავთ, „თხ“ ძირით ნაწარმოებ საგნისა („თხიერი“) და მოქმედების („დათხევა“) აღმნიშვნელ სიტყვებს ერთი საერთო ფუძე აქვთ. ისინი წარმოდგებიან „თხა“ სიტყვისაგან. თანამედროვე ქართულში ეს „თხ“ ფუძე შემორჩა ყოველი თხევადის აღმნიშვნელ სიტყვა — „სითხე“-ს.

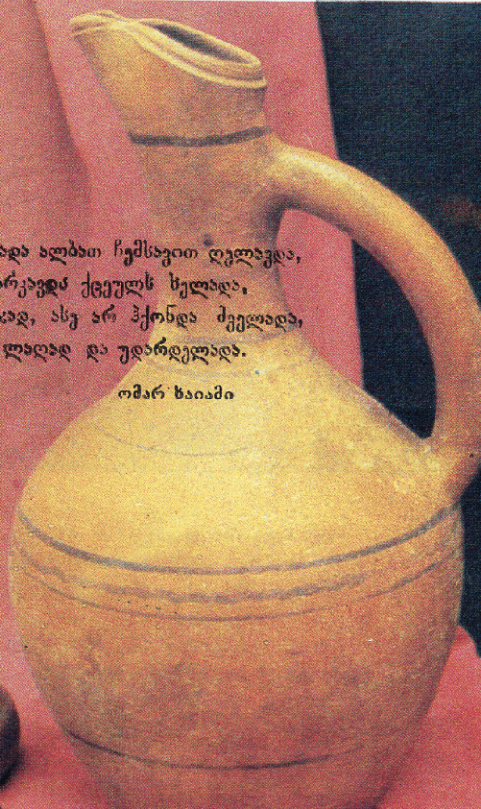
სიტყვა „თხა“ უძველესი წარმოშობისაა. იგი ჯერ კიდევ ქართულის, მეგრულ-ჭანურისა და სვანურის საერთო წინაპარი ფუძე-ენის (პროტოქართულის) კუთვნილება იყო.

როგორც ჩანს, „თხიერი“ (ტიკი) ძველთაგანვე იხმარებოდა ყოველი თხევადის (ღვინო, წყალი და სხვ.) მოსაკავებლად.

საქართველოში დღემდე ჩემორჩენილია რთვლობის დროს თხის დაკვლის ჩვეულება, რაც უეჭველია, ვაზისა და ღვინის კულტისადმი მიძღვნილი უძველესი სარიტუალო ტრადიციის გამოძახილია.

ერთ დროს ეს ჩემი სელადა ალბათ ჩემსავით დედასა,
 მხოთუნასავის ნაწნავი ბორკავდა ქვეულს სელადა,
 ხელი რომ უდევს დოინჯად, ასე არ ჰქონდა ძველად,
 მიჯნურის ველზე ესვია, ღაღად და უდარდელად.

ომარ ხაიამი





ძველ ჩინეთში ყვავილებით ტკობა და ღვინის სმა პო-
ეტური ბუნების ადამიანთა თავშესაქცევი იყო; უფრო მა-
ტულობდა ეშხი და ლაზათი, თუკი შეკრებილნი თხზა-
დნენ და კითხულობდნენ ლექსებს...

რალაა განწყობილება, როცა ყვავილებით ტკებები და
ღვინით ხავსე ჯამი ხელთ არ გიპყროთ....

სუან იუნ-ცზიარ

ქ ა შ ე ზ ი:

მე მიუვარს ღვინო, ქვიფი და თაუკასულობა,
ვინ არის კიდევ, რომ ჩემსავით ის არ უვარდეს.
თვით უზოს დარაჯს უვარს ღვინო, მხიარულება,
მას ნუ დასძრასავთ, იქვიფოს და გაუსარდეს!..
ღვინო შენს სხეულს სასიცოცხლოს შემატებს ძაღას,
ნუ გინდა ქვეყნის ნურც იმედი, ნურც საუკედური.
შენი ღუძიდან ის ამზადებს რაღაც მასაღას
და უნდა მისგან გააკეთოს თიხის აგური.
ჰოი, ჰაფეზო! არ უარყო ჯერ სიუვარული,
გიუვარდეს ღვინო და იცოდე დროს დაფასება.
ვარდსა და იას, ჰა, დაუღვა კვლავ გაზაფხული.
მონწეუნილობას ქვიფი და სიამოვნება.

უქმე დღე არის, ვარდი გაშლილა,
მურქიფუვ მომეც, ეგ ღვინო ტუბილი,
როდის გინახავს, რომ ვარდის დროსე
უღვინოდ იდგეს, ჯამი დაცლილი.

ღვინის აღმართი

მსოფლიოში ალბათ ძნელად მოიძებნება ადგილი, რომელსაც ღვინისეული სახელი, განსაკუთრებით კი „ღვინის აღმართი“ ერქვას... ამგვარი ქუჩა თბილისში ძველადაც იყო და ახლაც არის... ესეც ქართული, თბილისური კოლორიტი ვახლავთ... ეს ქუჩა ძველი უბნის — რიყის განუყოფელი ნაწილია...

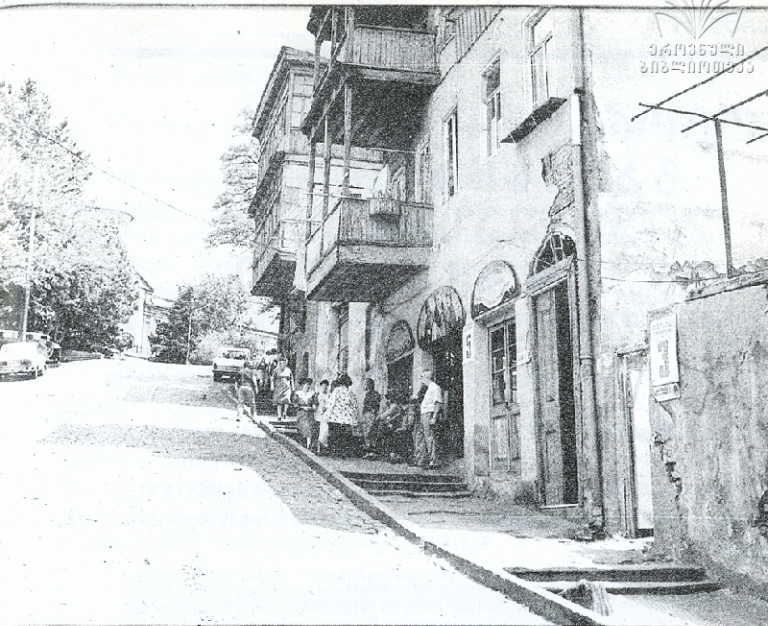
რიყე — ძველი თბილისის მაჯისცემა, ცოცხალი, მუდამ საქმიანი, უზადო ხელოსნებისა და სუფრის ბარაქის ნამდვილი ნავთსაუდელი... ამ კოლორიტული უბნის მოშლა, ალბათ, ყველა თბილისელისა და ქართველისათვის, თვით დედაქალაქისათვის მოუშუშებელ ტკივილად დარჩა...

ჩემო იარაღი! — ასე ქადაგებდა
ყაზახის გმირი — მსგავსება ლომის —
ორბელიანი, რომელიც აკებდა
ღვინოს და სალომეს.

ის ღრო წავიდა! თბილისი ძველი
მიინგრ-მოინგრა, სცივათ კახურებს,
და ნარიყალა, ცრემლებით სველი,
მატარებლების კივილს გაჰყურებს.

მე ვღგავარ მთაზე. მე ვღგავარ მარტო
დამთურალი ახალ ხანაბავითა,
რითი გაგართო, როგორ გაგართო?
ჩემო იარაღი, ის ღრო წავიდა!

ვალაკტონი



ლვინის აღმართი! ერთი ციცქნა ფოლორცია დედაქალაქის განაზ-
ლებული მაგისტრალეზის კრებულში, მაგრამ ტუვადი, შინაარსიანი,
მიმზიდველია იგი.

აქვე, ლვინის აღმართზე სარდაფი ჰქონია კარდანახელ ივანე მაჟი-
ბეგაშვილს, მისი შეკვეთით ფიროსმანმა შექმნა 5 ქვევრით, 7 კასრი-
თა და მსხმოიარე ვაზით დამშვენებული მხატვრული ტილო, რომელსაც
„წარაფი“ ჰქვია და აქვს წარწერა: „ლვინოს ვინ არ დალეკს, ჩვენი ზია-
რებააო, ზოგჯერ ძალით გვასმევენ, ზოგჯერ კი გვენატრებაო“.

განაზლებულმა თბილისმა შთანთქა ძველი სირაჩხანა, მაგრამ ჩან-
ჩქეროვანი კლდის მეზობელ ქუჩას მაინც შერჩა თავისებური ეშხი და
საკუთარი სახელი — ლვინის აღმართი.

ი. ჭავჭავაძე

როგორ

გავხსნათ,

დავასხათ,

დავლიოთ

ცქრიალა ღვინო?

მეჩინავ კელიახი:

შუშუნა (შამქანური) ღვინოების ტექნოლოგიის შექმნა XVII საუკუნის ფრანგი სპეციალისტის ღომ პერინიონის დამსახურებად ითვლება.

მრავალმხრივი ცდებითა და დაკვირვებებით ღომ პერინიონი ცდილობდა მიეღწია ბოკალში შამქანური ღვინის ხანგრძლივი და ღამაზი თამაშისათვის. მასვე მიაწერენ მსუბუქი, ელეგანტური ბოკალის შემოღებას, „რომელშიც გაზის ბუმტუკები ათასფერად ნაპერ-წყლებად ბრწყინავენ...“

პროფესორი ანტონ ფროლოვ-გაგრავეცი:

ზოგიერთი შამქანური ღვინის ხარისხს ბოთლის გახსნისას საცობის მყისიერა და ხმაურიანი ამოსროლით განსაზღვრავს. ჰგონიათ, რომ რაც უფრო ძლიერია ხმაური, მით უფრო ხარისხიანია შამქანურიც. მაგრამ ეს მცდარი აზრია. შამქანურის ბოთლი უხმაუროდ და ფრთხილად უნდა გაიხსნას, შენჯღრევის გარეშე. საცობის მკვეთრი ამოკარდნა იწვევს ღვინის თაუზე მყოფი გაზის არის მკვეთრ გაუბ-შოებას, რის შედეგადაც ღვინოში გახსნილი ნახშირორჟანგა გაზი მძაფრად გამოიყოფა და ღვინის ჭიქაში დასხმისას გაზის თამაშიც მალე ქრება. პირიქით, ბოთლის მშვიდად გახსნისას ღვინოში გახსნილი და შებოჭილ მდგომარეობაში მყოფი გაზი ნელა გამოიყოფა და გაზის თამაშის პროცესიც გახანგრძლივებულია.

შანაშული ანდაზა ვაჟინოს:

შამპანური სამეფო ღვინოა, ამასთანავე იგი შეფუა ღვინოთა.

მამ, მოვეპყრათ მას, როგორც სამეფო ღვინოს და, როგორც ღვინოთა მეფეს – კდემამოხილებით, სიფაქიზით, პატივისცემით. უპირველესად გვახსოვდეს, რომ შამპანური საზეიმო რიტუალის დამამშვენებელი, სადესერტო სასმელია, ყოველდღიურ, ყოფით რიტუალში გამოყენებით ერთგვარად ილახება მისი ღირსება, უფასურდება ოსტატის, მისი შემოქმედის შრომა და მდაბლდება ჩვენი ყოფითი კულტურა.

ღვინს, რომელსაც ჩვენი ტრადიციული გაგებით, სუფრის მშრალი ღვინო (კახური ან იმერული) უხდება, შამპანური ღვინის ასპარეზად ნუ ვაგებდით, ფუნქციას ნუ დაუუკარგავთ ამ ბრწყინვალე სასმელს, ნუ ვეცდებით ჭიქაში მორევით გაზი გამოვაცალოთ სასმელს და ისე დაელიოთ, დაუფიქრდეთ, რას ჩავდივართ: ჩვენ ხომ სიცქრიალესა და ბრწყინვალეობას ვაცლით ამ უფაქიზეს სასმელს, მამ, რაღას ვსვამთ? დაუფიქრებულვართ კი ამაზე?



რა ვაკეთოთ ვენახში ზამთარში და ადრე გაზაფხულზე

აგროტექნიკური სამუშაოები ვენახში რთველის დამთავრების-თანავე იწყება, მაგრამ ძირითადი ღონისძიებები მაინც ადრე გაზაფხულიდან ხორციელდება. ამ დროისათვის ვენახი მოხნული ან დაბარული და მწკრივებში ფოსფორკალიუმიანი სასუქები შეტანილი უნდა იყოს, ხოლო იმ რაიონებში, სადაც თბილი ზამთარი იცის (დასავლეთ საქართველო, კახეთი, ქართლის რბილკლიმატიანი ზონები), გასხვლა უნდა დამთავრდეს. თუ შემოდგომაზე ვაზის გასხვლა არ მოხერხდა, იგი ზამთარში ან ადრე გაზაფხულზე, ვაზში წვენთა მოძრაობის დაწყებამდე უნდა ჩატარდეს.

ვაზის გასხვლა-ფორმირების დროს განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს კვირტებით დატვირთვას და ფორმის შენარჩუნებას.

უნდა გვახსოვდეს, რომ გადატვირთვა და ფორმირების დარღვევა ვაზების დაქინებას, ყურძნის ხარისხის გაუარესებას და მცენარის სიცოცხლის ხანგრძლივობის შემცირებას იწვევს. სხვლის დროს განსაკუთრებული სიზუსტით უნდა მოვეკიდოთ ე. წ. საფორმე ელემენტებს — სამამულეს და სანაყოფეს.

სამამულე, როგორც სახელწოდება მიუთითებს, მომავალი წლის საფორმე ელემენტებს სამამულეს და სანაყოფეს იძლევა. იგი 2-3 კვირტზე (უპირატესად ორ კვირტზე) ისხვლება, სანაყოფე რქაზე ერთი კვირტით დაბლა და მის მოპირდაპირე მხარეს მდებარეობს.

სანაყოფე რქა ან როგორც ხშირად უწოდებენ საკავებელი, იმავე წელს იძლევა მოსავალს და ჭიშის ბიოლოგიური თავისებურებების და ფორმირების მიხედვით შეიძლება მოკლედ — 3-4 კვირტზე, საშუალოდ — 6-8 კვირტზე და გრძლად — 10-12 კვირტზე გაიხსლას.

შპალერული ფორმირების დროს, საფორმე ელემენტები ვაზის ორწლიან ნაწილზე, ერთ სიბრტყეში უნდა მოძრაობდეს, ხოლო ყველა სახის კრილობას, რაც შეიძლება მცირე ზედაპირი უნდა ჰქონდეს.

ქართული ვაზის საღვინე ჭიშებისათვის სასურველია მცირე (12-24 კვირტი) ან საშუალო (28-30 კვირტი) დატვირთვა და ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული ან შტამბიანი მარაოსებრი ფორმა თავისუფალი სხვლის პრინციპით. შესაძლებელია, აგრეთვე, მოკლე კორდონული ფორმების გამოყენებაც ორ-ორი სასხლავი რგოლით.

გასხვლის დამთავრებისთანავე ვენახი ანასხლავისაგან უნდა გაიწმინდოს, შპალერი გარემონტდეს, მავთული დაიჭიმოს და შეიყე-

ლოს. ყველა დასახელებული ღონისძიება ვაზში წვეთთა მოძრაობის ან როგორც მას უწოდებენ ტირილის დაწყებამდე უნდა დამთავრდეს, ვინაიდან ამ დროს თითოეული ზედმეტი ტრამვა, დიდი რაოდენობით სითხის დაღვრას იწვევს, რაც მცენარეზე უარყოფითად მოქმედებს.



სხელის, რემონტის და შეყვლების დამთავრებისთანავე ვენახში აზოტიანი სასუქები უნდა შევიტანოთ. ისინი ხელს უწყობენ მცენარის ზრდას და მოსავლის მატებას, მაგრამ დიდი დოზებით მათი გამოყენება ყურძნის ხარისხს აუარესებს, სავეგეტაციო პერიოდს ახანგრძლივებს და რქების მომწიფების უნარს აქვეითებს, ამავდროს ბუნებაში ეკოლოგიის დისბალანსს იწვევს. აზოტიანი სასუქებიდან გამოიყენება ამონიუმის

სულფატი, შარდოვანა და ამონიუმის გვარჯილა.

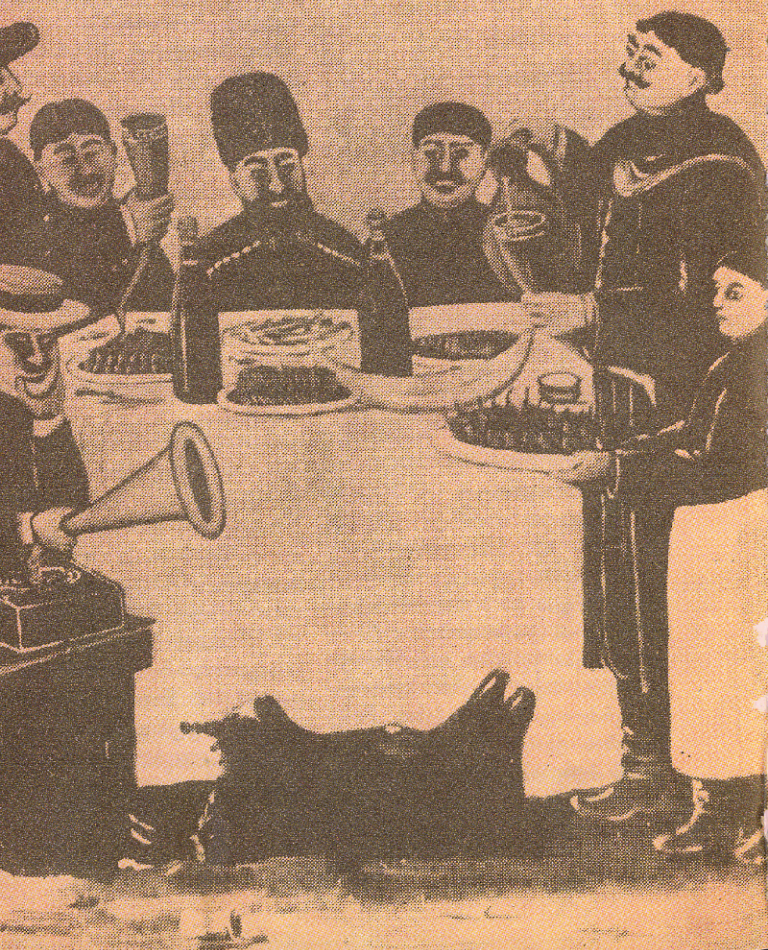
საქართველოს სხვადასხვა რაიონში აზოტიანი სასუქების სხვადასხვა დოზა მიღებული, კერძოდ, კახეთის სარწყავ რაიონებში — 100-120 კგ/ჰა, ურწყავში — 90-100 კგ/ჰა, ქართლის სარწყავ რაიონებში — 130-160 კგ/ჰა, ხოლო დასავლეთ საქართველოს რაიონებში 140-150 კგ/ჰა. სასუქები შეტანისთანავე უნდა ჩაიხნას.

გაზაფხულზე, ვეგეტაციის დაწყებიდან ორი კვირის შემდეგ, როდესაც ახალგაზრდა ყლორტები სამ-ოთხ სანტიმეტრს მიაღწევს, საჭიროა ტკიპების საწინააღმდეგო პარველი წამლობა, კერძოდ გამოყენებული უნდა იყოს ე. წ. აკარიციდები — 0.2%-იანი კლტანი, ფოზალონი, ბი-58 ან ეტიფოსი. მეორე წამლობა ყვავილობის დაწყებამდე, იგივე პრეპარატებით, ხოლო მესამე — დაყვავილებისთანავე უნდა ჩატარდეს. გარდა ქიმიური პრეპარატებისა საჭიროა მექანიკური, პროფილაქტიკური ბრძოლა, კერძოდ, შტამბის, ქერქისაგან გასუფთავება, ანასხლავისა და მწვანე ოპერაციების შედეგად დაგროვილი მასის ვენახიდან გატანა.

საერთოდ, მავნებლობის და დაავადებების წინააღმდეგ ბრძოლა მეტად რთული და საპასუხისმგებლო ღონისძიებაა, ამიტომ ამ თემაზე ცალკე, უფრო ვრცელი საუბარი გვექნება.

ნიათ ზიროსმანაშვილი.

თბილისელი ვაჭრების სადილი
გრაზდონის თანხლებით.



ხალხური საუნჯე

• • •

ჩოყოლა და სახელა

ჩოყოლა: — დვინო დალიე
 სახელაჲ,
 კონდოლის ვაზის წვენიჲ,
 სახელა: — რა გედვა
 კონდოლაშდინა,
 ახმეტას რამოდენიჲ!

ჩოყოლა: — ვარჩევდი
 სიკეთეზედა,
 დიდკაცის შესაფერია.
 სახელა: — კაცშ იხ არ უნდა
 აიღოხ,
 რაც ხელში არა სჭერია.

• • •

ზემოხოდაშნური ფოლკლორიდან:

სოფელს ერთი მოლექსე, მხიარული კაცი ჰყავდა, რომელსაც სოფლის მოსამართლედაც უოფნა ევალეობდა. ეს კაცი იყო სოსიკო ჭიჭიაშვილი, ცხოვრობდა დღევანდელი ხოდაშნის სატყეო კანტორის მიდამოებში, აქ ჰქონდა სახლი.

სოსიკო, როგორც ჩანს, არ ყოფილა დიდი მუშა-კაცი, საშაგიეროდ იუმორით სავსე იყო, იცოდა ერთი სიმღერა:

„მოხვალ კალათიანი, წახვალ
 სამართლიანი,
 მოხვალ უკალათო, წახვალ
 უსამართლო!“

აბა, მოსამართლესთან მომჩივანს რა გამოლევდა და სოსიკოსთანაც მოდიოდა დაჩაგრული ხალხი, თან სავსე კალათა მოჰქონდათ. კალათაში უნდა ყოფილიყო ერთი ქელადა (ღვინო, პურები, ერთი წველა ყველი, ერთი შოლტივით დედალი, მოხარშული, ნიორი, ხახვი და სხვა, რაც ორ-სამ კაცს ეყოფოდა მაშინდელი პურისჭამისათვის, ან ოჯახს ეყოფოდა. მოჰქონდათ და სოსიკოც ეგრე ცხოვრობდა, როგორც პატიოსან მოსამართლეს შეეფერებოდა. შვილები ბევრი ჰყავდა. ვენახი პატარა ჰქონდა ერთხელაც, ნოემბერში. შარაპირზე, ქვევით, მისმა თანატოლებმა კაპლუამ (ჭაიხოსრო გოგინაშვილმა) და დალაქმა (თელო მალღვენიშვილმა) „ზაოდი“ ჩადგეს. უხდთან არაყს ხალხს და იღებენ გამოსანდელისათვის გასამრჯელოს.

სოსიკოსაც ნახევარი გოდორი ჰქა ჩაუტანია, უთქვამთ, მაიცა კაცო, რა გეჩქარებო (ის არ უთხრეს, ეგრე ცოტას რა არაყი გამოუვაო) და ესე ატარეს მთელი თვე. ერთხელაც, დილას, მოდის, პატარა გადაკრულშია და ლილინებს. შეხვედრია ვანო (პრიკინა) წითელაური.

— რა იყო, კაცო, რასა ბუზღუნებ? — ჰკითხა ვანომ.

სოსიკომაც ლექსად მიჰგვარა:

„ნეტავი“ რა დავუწავე
 კაპლუნა და დალაქსა,
 უველას ჭაჭები უხადეს,
 მე არ მინდიან არაუსა.
 ყოველ ციხმარე ჩავდივარ,
 ვაძლევ მეგონრულ ხალაშსა,
 — დაბრძანდი, — შეუბნებთან —
 როგორც აწვევრელ თავაღსა,
 მაკმევენ უაუთვით პურსა,
 მწვადსა, ხახვსა და ტარანსა,
 მწრალად არ წავა უელშია,
 მახმევენ ხაშ-ხაშ არაუსა,
 რაკი ამ პატრესა მცემენ,
 აღარც მე ვატან ძალასა!”

ეგრე იარა ერთი თვე და იყო
 არხეინად!..

* * *

— ღვინის სმაში ნიკამ როგორ
 გაჯობა, მიხავ?
 — მაჯობა და ეგ არი. კარგად

მაჯობა, ყოჩად ნიკავ!

— რათ გაჯობა?

— ეგა პირველი კლასის მეორე
 მეოთხედიდანა ჰსომს და მე მეო-
 რე კლასის პირველი მეოთხედი-
 დან!

— კიდევა, მიზეზი მარტო ეგ
 არ იქნება!

— მიზეზი ის არი, რომა ჩემ
 ბალლობაში გაკეთებულ ღვინოს
 (შაქარშერეულს) მასმევდნენ და
 მაგის ბალლობის დროს გაკეთე-
 ბული ღვინო არ იცოდნენ, არ აკ-
 ეთებდნენ. პოდა, მაგას კარგი
 ღვინო რგებს და მე კი კაი ღვინო
 მწყენს. აი, რა არის მიჩვევა.

შეკრება და მოაშწადა

შოთა ხოდაუნელვა.





ნახატი ზვიამდ ლლონობისა.

ხეტყვას იმერეთში კოხი ჰქვია. კოხი — ცნობილი მეცნიერის გვარაცაა (კოხის წიბრების აღმოჩენის).

მართში ეწიათ, ისეა ჩვენი საქმე! —

— მაი, რა გეგონათ, ხაშლამა რო დანერგეთ იმერეთში, — მიუგო ნიშნის მოგებით კახელმა.

კახელი იმერეთში ესტუმრა მოყვარეს. პირველი მოკითხვის შემდეგ იმერელი დაინტერესდა:

— გვიგებდი ალბათ, კოხი იყო ჩვენში ამას წინეთ, თქვენთან არ ყოფილა?

— აბა, რა ვითხრა, — დაფიქრდა წამით კახელი, — კი მოვკარ ყური, მაგრამა ჩვენსა იყო თუ არა, ვერაფერ გეტყვი!..

გურული და კახელი შეხვდნენ ერთმანეთს:

— როგორი ამინდებია ძამა თქვენსას? — ეკითხება გურული.

— იგეთი გვალვებია, ვაზი სულს ლაფავს, თქვენთანა?..

— ა, აღარ მკითხო, დევიწვით... ერთი ფუთი სიმინდი დავთესე და კეკალიც არ ამევიდა, — გაანდო გულისტკივილი გურულმაც.

— შე ჩემო ლალავ, — გაიკვირვა კახელმა, — სიმინდი დათესე და კაკალი როგორ უნდა ამოსულიყო!..

იმერელი ესტუმრა კახელს. მასპინძელმა დაიჩივლა, სეტყვამ დიდი ზიანი მისცა ჩვენს ვენახებსო.

— იმე, კოხმა ერთიანად დაგვრია ხელი, გაჭირებულს ქვა აღ-

შეკრება და მოაზრება
ნაქსიზა არაკნაქსა



LA REVUE „VAZI DA GVINO“

(Vigne et vin)

Résumé

Dans la rubrique — „Depuis le passé jusqu' à présent“ — on a publié, dans la revue, des matériaux représentant des procédés et des faits, qui sont passés du XIX siècle au I-er Quart du XX siècle en viticulture et en industrie vinicole en Géorgie. On a indiqué les voies du développement de bases scientifiques de ces dernières, et la formation de l'école agronomique géorgienne. Dans cette revue, on a présenté les projets de Mrs Nodar Tchkhartchvili, Roman Lominachvili, George Gaprindashvili et Tamaz Batiachvili concernant la création des stations expérimentales de Sakara et Telavi, ainsi que du centre de recherches de l'horticulture, de viticulture et d'industrie vinicole.

Dans la rubrique „Inoubliable“, on a présenté l'activité et le travail des honorables agronomes-vignerons Iosif Gountsadze et Chota Charachidze.

Mr. Revaz Ramichvili présente aux lecteurs les problèmes actuels en viticulture. On a publié des indications au sujet de sorte de vigne géorgienne unique „ODJALECHI“ et de sortes de vignes répandues en Saingilo (Mr. Iason Khoutsichvili).

Mr. Vaja Gotsiridze pose la question au sujet de la création du cadastre de viticulture et de l'industrie vinicole.

Dans la rubrique „De l'expérience étrangère“ — le professeur Nicoloz Mekhouzla propose au lecteur les traductions et les commentaires de la revue „La journée vinicole“ (1992), concernant les nouveautés en viticulture et en industrie vinicole de province de Champagne, et de même que le caractère et les dimensions du contrôle en viticulture et d'industrie vinicole en France.

La revue présente des lettres de Mrs Revaz Ramichvili et Jakob Gapamadjiani, a propos du passé, du présent et des perspectives de l'avenir du vin pétillant, et l'interview de Mr Mourman Kouridze.

Dans la revue il y a une lettre de Mr I. Andronikachvili, réimprimée de la revue de 1920 (4) „Vazi da Gvino“ (le chemin néces-



თრიალეთი. კვირფასი თვლავით
მოთხვილი ტაროს თასი.
ძვ. წ. II ათასწლეულის შუახანები.

saire pour l'évolution de l'industrie vinicole), qui fait ressortir l'intérêt des problèmes actuels en industrie vinicole.

On présente le matériel sur la vodka „ERISTOFF“^{0 6 1 3 5 7 3 0} mondial-ement connu.

Dans la rubrique „Enotherapie“ on présente la lettre de Mr Socrate Salukvadze sur le traitement thérapeutique du vin, appliqué dans l'ancienne médecine georgienne.

Mr. George Touchmalichvili présente aux lecteurs des moments intéressants du X-eme congrés internationale de „L'organisation internationale de vigne et de vin“, qui s'est déroulé en 1962 a Tbilissi.

Dans la rubrique „Hymne à la vigne et au vin“, la lectrice étudie les particularités de ripaille georgienne, de l'ancienne vaiselle pour le vin — „tiki“. On présente l'ancien quartier de Tbilissi „Montée de vin“, et la poésie georgienne et étrangère.

On trouvera dans la revue les certains conseils de consommation du vin pétillant. La revue fait connaître aux lecteurs des mesures nécessaire sur la plantation de la vigne en hiver et en printemps précoce.

Dans la rubrique „Histoires curieuses“ on présente la sagesse et l'humor.

«ВАЗИ ДА ГВИНО» («ЛЮЗА И'ВИНО»)

Резюме

Под рубрикой — «От прошлого до настоящего» — в журнале опубликованы материалы, отражающие процессы и явления, протекающие в XIX-ом и в I-ой четверти XX-го веков в виноградарстве и виноделии Грузии, указаны пути развития научных основ виноградарства и виноделия и формирования грузинской агрономической школы. В журнале помещены подготовленные г-ми Нодаром Чхартишвили, Романом Ломинашвили, Георгием Гаприндашвили и Тамазом Батишвили материалы, касающиеся создания Сакарской опытной станции, Грузинского научно-исследовательского института садоводства, виноградарства и виноделия и Телавской опытной станции.

Под рубрикой — «Незабываемое» — в журнале помещены материалы, отражающие трудовую деятельность заслуженных агрономов-виноградарей — Иосифа Гунцадзе и Шота Шарашидзе.

О сегодняшних проблемах виноградарства с читателем беседует профессор Реваз Рамишвили, который предлагает читателю также материал об уникальном грузинском сорте лозы — «Оджалеси». Г-н Иасон Хуцишвили знакомит читателей с древнейшими грузинскими сортами лозы, распространенными в Саингило (в древней исторической части Грузии).

В рубрике «Размышления о законодательстве» — г-н Важа Гоциридзе ставит вопрос о необходимости создания кадастра виноградарства и виноделия.

Под рубрикой — «Из зарубежного опыта» — профессор Николоз Мехузла предлагает читателю переведенные и комментированные материалы из журнала «La jougnes vinicole» (1992 г.), касающиеся новостей виноградарства и виноделия в провинции Шампань, а также характера и масштабов проведения контроля в виноградарстве и виноделии Франции.

О прошлом, настоящем и будущих перспективах производства грузинского игристого вина представлены письма г-д Реваса Рамишвили и Якова Гафамаджнани, интервью с г-ном Мурманом Куридзе.

Публикуется письмо г-на И. Андроникашвили, перепечатанное из журнала «Лоза и вино» (1920 г., № 4), представляющее интерес с точки зрения сегодняшних проблем виноделия.

Публикуется материал всемирно известной водке «Эристов» («ERISTOFF»). В рубрике «Энотерапия» помещено письмо г-на Сократа Салуквадзе о лечении вином, применяемом в древней грузинской медицине.

Г-н Георгий Тушмалишвили знакомит читателя с заслуживающими внимания моментами X-го международного конгресса лозы и вина, проведенного в г. Тбилиси в 1962 году.

В рубрике «Гимн лозе и вину» читатель знакомится с характерными особенностями грузинского пира, с древнейшей посудой для вина — «тики» и с одним из уголков г. Тбилиси, называемом «Винный подъем». Представлены грузинская и зарубежная поэзия.

Читатель знакомится с некоторыми советами в сфере потребления игристого вина, а также с теми обязательными мероприятиями, которые проводятся в виноградниках зимой и ранней весной.

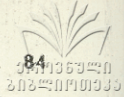
В рубрике «Веселая страничка» помещены материалы, отражающие народную мудрость и юмор.





	გზა ჭეშმარიტებით სავალი	3
5. ჩხარტიშვილი -	ეროვნული მეცნიერული კერა	9
6. ლომინაშვილი		
7. გაფრინდაშვილი -	საქარის საცდელი სადგური	15
8. ბატიაშვილი -	უძველესი ტრადიციების ჩაფუძა- რზე	19
	უანგარობით გავლილი სარბიელი	22
9. სისარულიძე -	ქართული ვაზის შოაშავე	26
10. რამიშვილი -	დღევანდელი დღის თვალსაწიერო- დან	29
	ჩვენი საუნჯე-ოჯალეში	36
11. ხუციშვილი -	უძველესი ვაზის ჯიშები საინგი- ლოში	39
12. გოცირიძე -	შექმნათ მევენახეობა-მელვინეობის კალასტრი	41
	საზღვარგარეთის გამოცდილები- დან	45
	ქართული ცქრიალა ღვინოები	49
13. რამიშვილი -	ცქრიალა ღვინოების სახელწოდებო- ბაზა	50
	ქართული შამპანურით დაინტერეს- დნენ ესპანელები	56
14. გაფაპაჯიანი -	შამპანური ღვინის წარმოების გა- საჭირო	63
15. ანდრონიკაშვილი -	საქართველოს მელვინეობის აუცი- ლებელი გზა	67
16. კალანდაძე -	არაფი „ერისთავი“	72
	სამეცნიერო-ტექნიკური მრავალ- პროფილიანი ფირმა „სამი Z“ გთა- ვაზობთ	74
17. სალუქვაძე -	ღვინით შეკურნალობა ძველ ქარ- თულ მედიცინაში	75
18. თუშგალიშვილი -	ვაზისა და ღვინის X საერთაშო- რისო კონგრესი თბილისში	78

ვაზისა და ღვინის საგალოზელი



ქართული ღვინი	84
ღვინო... ლექსი... სატრფო... ყვავი- ლები....	91
უძველესი ხალხინე ტურჭელი — ტი- კი	92
ღვინის აღმართი	96
როგორ გავსხნათ, დავახსნათ, დავლი- ოთ ცქრიალა ღვინო?	98

ს ა თ ა ნ ა ო

რა ვაკეთოთ ვენახში ზამთარში და ადრე გაზაფხულზე	100
ხალხური საუნჯე	103
შინაარსი	111
La Revue „Vazi da Gvino“	106
Журнал «Вази да гвино»	108
შინაარსი	111

გარეკანის პირველ გვერდზე: „სიცოცხლის ზე“. ანანურის ღვინის მშობლის მიძინების ტაძარი. XVIII ს.

გარეკანის შესამე გვერდზე: შამხანურის ღვინოების სამრეწველო-კომერციული ფირმის — „მაგრატიონი-1882“ რეკლამა.

ჩვენნი მისამართი: 380009 — თბილისი, მერაბ კოსტავას ქ. № 14.
ტელ.: 93-32-36 51-48-22. გადაეცა ახაწეობად 21. 12. 92 წ., ხელმოწერილია და-
ხაბეჭდად 05. 04. 92 წ., ქაღალდის ფორმატი 70×108^{1/16}, პირობითი ნაბეჭდო
ფურცელი 7, შეკვეთა 2281, ტარაჟი 3.000.

საქართველოს ყურნალ-გაზეთების გამომცემლობა „სამშობლოს“ სტამბა, თბი-
ლისი 380009, მერაბ კოსტავას ქ. № 14.

ЖУРНАЛ «ВАЗИ ДА ГВИНО» («ЛОЗА И ВИНО»).

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 380009 — Тбилиси, ул. Мераба Костава, 14;
тел.: 93-32-36 51-48-22. Главный редактор — Темур Глonti.

Типография Грузинского журнально-газетного издательства «Самшობლო»,
380009, Тбилиси ул. М. Костава, 14.

LA REVUE „VAZI DA GVINO“ (VIGNE ET VIN).

REDACTION: 14, rue M. Kostavá, 380009. Tbilissi, République Géorgie.
Tél. 93-32-36 51-48-22.

Rédacteur en chef — Temour Glonti.

გაგრავეთ 1882



გაგრავეთ 1882

ილია ქავჭავაძემ

აქაური გლეხკაცი შექმნარის გენაშენსა და
როგორც თავისთავად შვირად ღირებულს
ქონებას და შერე როგორც მამა-პაპის ნაშ-
რომ-ნაღვალის სახსოვარს და ნაშთსა. ეს
ქონებრივი და სწეობრივი ღირსება ვენახი-
სა, ერთად შეერთებული, უმჭვლია კარგად
უნდა ზედმოქმედებდეს აქაურ გლეხკაცობის
ავკარგინობაზე, მიზის ხორცისა და სულის,
ძამრათაზე.

