

ერეკლესიის  
ბიბლიოთეკა



204 / 3  
1995  
1-2

# ქართული და ლავრო



1-2/95

ი მ ე რ ე თ ს

ერთხანად ჩემო მძრახათ,  
ლიხს-იქითურთა დედაო!  
გხედავ რომ შამრიგებიხარ,  
მით შენთან საღამს ვბედაო.

შაერთებულად შენშია  
ქართლსა და კახეთს ვხედაო.  
ფარ-ხმალი საქართველოსაჲ  
სხვაჲცა გბამავდეს ნეტაო!

ის მოძწონს, თავის ქვეუნი  
კარებს რომ მაგრა ჰკეტათ.  
ვნება ნუ ასცდეს, საუნებლად  
ვინაც შენ ვაგვიმეტაო!

ვაჟა ფშაველა



სკულარ საბართველს შივენახეთა და შილვიეთა  
კავშირის საშინიეიარ-პოკულარული შუარნალი



# შაში და ღვინო

შურნალი დაარსებულა 1920 წელს. კამოცემა კანახლდა 1992 წელს

შურნალი ზამთლის საშ თვეში ვართხელ



1995

1-2

(18-19)

თ ბ ი ლ ი ს ი



საქართველოს ეროვნული ბიბლიოთეკა

**მთავარი რედაქტორი თეიმურ ღლონტი**

სარედაქციო კოლეგია: **თამაზ ბატიაშვილი, ნანა გოგუაძე** (მთავარი რედაქტორის მოადგილე), **ბიორგი თუშუაღიშვილი, თამაზ კანდელაკი, ბონდო კალანდიაძე, ედუარდ ლეკიაშვილი, როზან ლომინაშვილი, ნიკოლოზ მესხულა, ჯუზეპე მინანი, რეზა რამიშვილი, ვასილ სისარულიძე, მარლენ შერაძე, ალექსანდრე ქურდიაძე, ნოდარ ჩხარტიშვილი, ოპარ ჩხატარაშვილი, ნუგზარ ცერცვაძე, ბიორგი შათირიშვილი,**

**ნოდარ სვთისიაშვილი**

---

ბარბაკანის კირველ გმირღვამ: სისხლით (ღვინით) ზიარება. უბისის მონასტრის კედლის მხატვრობა. XV ს.

A LA PREMIERE PAGE DE LA COUVERTURE: Communion du sang (vin). Peinture murale à Ubisi (monastère). XV s.

НА ПЕРВОЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ: Причастие кровью (вином). Настенная живопись монастыря Убиси. XV в.

---

ჟურნალში გამოყენებულია მხატვარ ვაჟა ორბელიანის ბოლოხართები და ჯაჰან ლომიძის ფოტოები.

---

ჟურნალის რედაქცია დიდ შადლობას უხლის ფოტოხელოვან ოთარ ცეკიტიანიძეს მუდამ უმუხრველი დახმარებისა და თანადგომისათვის.





**პრობლემები!.. პრობლემები!..**

# **საქართველოს მევენახეთა და მელვინეთა კავშირის III ყრილობა**

29/60

1993 წლის 23 აპრილიდან — კავშირის II ყრილობის ჩატარების დღიდან ორი წელი გავიდა. ამ ხნის მანძილზე მევენახეობა-მელვინეობის მდგომარეობა, ისევე როგორც მთლიანად ქვეყნისა, არ გაუმჯობესებულა. საწარმთა ნაჩქარევი პრივატიზაციის გამო კიდევ უფრო მეტად გამძაფრდა და გაღრმავდა კრიზისი მევენახეობა-მელვინეობაში, რამაც, სამწუხაროდ, ადრინდელზე მეტად დაუპირისპირა მევენახე და მელვინე ერთმანეთს, ვერ მოწესრიგდა ყურძნის შესასყიდი ფასის რეგულირების საკითხი, ადრინდელი წესი შესასყიდი ფასის სახელმწიფოს მიერ დადგენისა დღეს ნორმალური საქმიანობის ხელისშემშლელ ფაქტორად იქცა. მოსაგვარებელია მევენახესა და მელვინეს შორის ნორმალური, ეფექტური ურთიერთანამშრომლობის ღამკვიდრების საკითხი...

ყველაზე მძიმე და რთულ პრობლემად მაინც ნამყენა ნერვის წარმოების საკითხი რჩება, ურომლისოდაც ჩვენი მევენახეობა-მელვინე-



ობის აღორძინება და განვითარება წარმოუდგენელია... ჯერ კიდევ დაუსრულებელია ჩვენი წამყვანი დარგების დაცვის სამართლებრივი უზრუნველყოფისათვის დაწყებული სამუშაო, საბოლოოდ არა გვაქვს ძილებული მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების კონცეფცია და პროგრამა, არც უმაჯრესი — საქართველოს მრავალდარგოვანი სოფლის მეურნეობის განვითარების ერთიანი კონცეფცია და პროგრამა არ გაგვანია. ერთი სიტყვით, პრობლემების ნუსხა საგრძნობლად გაზრდილია!...

მიმდინარე წლის 25 აგვისტოს თბილისში მოწვეულმა საქართველოს მევენახეთა და მელვინეთა კავშირის III ყრილობამ დღის წესრიგში სწორედ ზემოთ მოტანილი უმწვავესი პრობლემები დააყენა. როცა სახელმწიფო მართვის მექანიზმი სუსტდება, საზოგადოებრივმა ძალებმა უნდა აიღოს ინიციატივა დარგის წინაშე წარმოქმნილი პრობლემების მოგვარების თვალსაზრისით და ერთიან ძალად შეაკავშიროს მევენახე და მეღვინე, სამეცნიერო და საწარმოო ძალები, იმოქმედოს საზოგადოებრივი აზრის ჩამოსაყალიბებლად.

ამჯერად მევენახეთა და მელვინეთა თავყრილობაში მონაწილეობა მიიღო კავშირის 54 კოლექტიური წევრის 147 დელეგატმა და კავშირის 32 წევრმა, მოწვეულმა სტუმრებმა, ხელისუფლების წარმომადგენლებმა.

განვლილი ორი წლის მუშაობის ანგარიშით ყრილობის წინაშე წარდგა კავშირის თავმჯდომარე ბ-ნი ედუარდ ლეკიაშვილი, რომელმაც მწვავე პრობლემების გაშუქებასთან ერთად ილაპარაკა ახალ სიტუაციაში კავშირის ფუნქციებსა და ამოცანებზე. მან აღნიშნა, რომ „მოვიდა დრო, როცა გამოსატირებელი უნდა გამოვიტიროთ, ერთხელ და სამუდამოდ მოვრჩეთ წუწუნს — დარგი დაიდუპაო და ვიფიქროთ იმაზე, როგორ ვუშველოთ საქმეს“.

კავშირის ერთ-ერთი მთავარი ამოცანაა — რეალური მხარდაჭერა აღმოუჩინოთ მევენახეებს, მათს გაერთიანებას სააქციონერო საზოგადოებებში და ამ საწარმოთა სწორ ფორმირებას.

ბ-ნი ე. ლეკიაშვილი შეეხო, აგრეთვე ვენახების გაშენებისა და სანერგე მეურნეობების აღდგენის მწვავე პრობლემებს, პრივატიზაციის პროცესში არსებულ წინააღმდეგობებსა და სირთულეებს. სამწუხაროდ, 30-მდე ღვინის ქარხანას და აგროფირმას ჯერჯერობით არ შეხება რეფორმები და ისინი კვლავ სახელმწიფო საკუთრება-





შია, მაშინ, როცა პრევატიზაცია სახელმწიფო პოლიტიკაა და სახელმწიფოს პროგრამით ღვინის საწარმოები პირველი რიგის პრევატიზაციის ობიექტად ითვლება.

მომხსენებელი შეეხო რთველის ჩატარების ორგანიზაციულ და ეკონომიკურ საკითხებს, აღნიშნა წლების მანძილზე მოუგვარებელი ყურძნის შესასყიდი ფასის შესახებ. როცა სახელმწიფო აცხადებს, რომ ყურძნის შესასყიდი ფული არა აქვს, ასეთ პირობებში რჩება ერთადერთი გამოსაკალი: მევენახისა და მეღვინის ერთად დაჯდომა და ორივე მხარისათვის მისაღებ გადაწყვეტილებაზე მოლაპარაკება, აღნიშნა ბ-ნმა ე. ლეკიაშვილმა. მომხსენებელი შეეხო. აგრეთვე მევენახეობა-მეღვინეობის სხვა მნიშვნელოვან და მტკივნეულ საკითხს.

მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარების კონცეფციისა და დარგის მართვის სამართლებრივი საფუძვლების შესახებ ყრილობას მოახსენა კავშირის თავმჯდომარის შოადგილემ, საქართველოს მეზღვების, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის დირექტორმა, აკადემიკოსმა ნოდარ ჩხარტიშვილმა.

მოსმენილი საკითხების ირგვლივ კამათში მონაწილეობდნენ: ბატონები პაატა კოლუაშვილი, ზურაბ გეგეჭკორი, ნოდარ ჯავახიშვილი, გივი ზაუტაშვილი, ნოდარ ჩხოლარი, თამაზ კანდელაკი, ნუგზარ ცერცვაძე, რევაზ რამიშვილი, რევაზ კიკაჩიშვილი, ილია ანანაშვილი, მარიამ შოშიტაიშვილი, ამირან გავაკეთაშვილი, ღვთისო ჩერქეზიშვილი.

ბ-ნ ე. ლეკიაშვილის წინადადებით ყრილობამ კავშირის პრეზიდენტად აირჩია აკადემიკოსი ნოდარ ჩხარტიშვილი. ყრილობამ ერთხმად დაუჭირა მხარი ვიცე-პრეზიდენტად ბ-ნ ელუარდ ლეკიაშვილის არჩევას.

ყრილობამ აირჩია კავშირის საბჭო 29 კაცის შემადგენლობით.

# ნოდარ რხარტიშვილი

საქართველოს მევენახეთა და მე-  
ღვინეთა კავშირის პრეზიდენტი



დაიბადა 1931 წელს. საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მებალე-მევენახეობის ფაკულტეტის დასრულების შემდეგ დაამთავრა ამავე ინსტიტუტის ასპირანტურა, მიენიჭა სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხი. წლების მანძილზე იყო საქართველოს მებალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის უფროსი მეცნიერ-თანამშრომელი, დირექტორის მოადგილე სამეცნიერო ხაზელში, სპეციალისტული საბჭოს თავმჯდომარე, აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კაოედრის გამგე. 1975 წლიდან დღემდე არის საქართველოს მებალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის დირექტორი და სამეცნიერო საბჭოს თავმჯდომარე. 1995 წელს არჩეულია სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსად. არის ვაზისა და ღვინის კონსერვაციის შემსუშავებელი კომისიის თავმჯდომარე. 1993 წელს არჩეული იყო საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის თავმჯდომარის მოადგილედ. ჰყავს მეუღლე და ქალიშვილი.

# მდუარდ ღვკიაშვილი

საქართველოს მევენახეთა და მე-  
ღვინეთა კავშირის ვიცე-პრეზი-  
დენტი



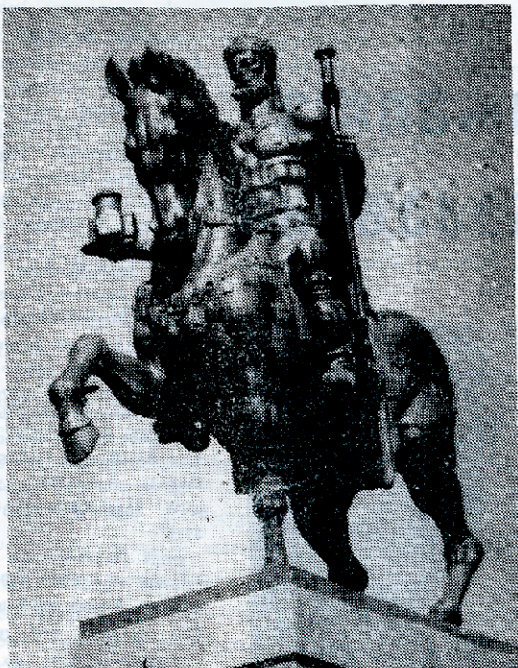
დაიბადა 1939 წელს. დაამთავრა საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის ტექნოლოგიური ფაკულტეტი. მინიჭებული აქვს ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხი. არის 4 გამოგონებისა და 18 სამეცნიერო ნაშრომის ავტორი. წლების მანძილზე მუშაობდა „როსგლაუვისის“ სისტემაში პუნქტის გამვის, მთავარი ტექნოლოგისა და მთავარი ინჟინრის, ქინძვარაულის საწარმოთა გაერთიანებას მთავარი ინჟინრისა და წარმოების უფროსის, „სამტრესტის“ მთავარი სპეციალისტის თანამდებობებზე, აგრეთვე, კრაისნოდარის პოლიტექნიკური ინსტიტუტისა და საქართველოს კვების მრეწველობის ინსტიტუტის მეღვინეობის განყოფილებაში. არის საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის შექმნის ინიციატორი. 1990 წელს არჩეულ იქნა კავშირის თავმჯდომარის პირველ მოადგილედ, 1993 წელს კი თავმჯდომარედ. ამჟამად „სამტრესტის“ განყოფილების უფროსია. არის ურნა-ლისა და გაზეთის – „ვაზი და ღვინო“ აღდგენისა და დარსების ერთ-ერთი ინიციატორი.

ჰყავს მეუღლე და ორი ვაჟი.





საქართველო



ნეტავ, რა არის მისთანა —  
 ამომავალი მზისთანა?!  
 — საქართველოში შობილი  
 მდინარე რიონისთანა,  
 ციხე-ქალაქი მალღობი  
 უქიძერიონისთანა,  
 ძველ ქუთაისის სასახლე —  
 სრა თქროს ჩარდახისთანა,  
 აღმაშენებლის გულითქმა  
 ტაძარი გელათისთანა?!

ნალსური

# ერმილა ნაკაშიძე



ერმილა ნაკაშიძე (1859-1987 წწ.) XIX საუკუნის უკანასკნელი მეოთხედისა და XX საუკუნის პირველი ნახევრის ქართველ აგრონომთა პლეადის ბრწყინვალე წარმომადგენელია. 1886 წელს დაამთავრა ნოვოალექსანდრიის (პოლონეთი) სასოფლო-სამეურნეო და სატყეო ინსტიტუტი. 1887-96 წლებში მუშაობდა წინამძღვრიანთკარის სასოფლო-სამეურნეო სასწავლებლის მმართველად (დირექტორად). 1892-96 წლებში იყო კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტის აგრონომ-ინსპექტორად.

ღიძი წვლილი მიუძღვის საქართველოში ჩაიხა და სუბტროპიკული კულტურების მოშენება-გავრცელებაში. ეწეოდა საზოგადოებრივ საქმიანობას. შევენახობა-მეღვინეობისადმი მიძღვნილი მისი შრომებიდან აღხანიშნავია: „მევენახეობა იმერეთში“, „გურია-სამეგრელოს მევენახეობა-მეღვინეობის ნარკვევი“.

ღღეს გთავაზობთ მის წერილს „მევენახეობა იმერეთში“ შემოკლებით. პუბლიკაცია ნათელ წარმოდგენას გექმნის მისი ავტორის ღრმა ცოდნაზე, მაღალ პროფესიონალიზმზე და გვაწვდის სადღეისოდაც ფრიალ საინტერესო ინფორმაციას იმერეთის მევენახეობაზე.

ნადაგებებს მიხედვით იმერეთი შეიძლება დაიყოს რამდენიმე რაიონად. შორაპნის ჩრდილო-აღმოსავლეთის ნაწილის ნიადაგები, მდინარე ძირულასა და ნაწილობრივ ყვირილას შორის, წარმოქმნილია გრანიტებისა და მელაფირების გახლეჩის შედეგად. მაზრის აღმოსავლეთ ნაწილში, ყვირილის მარცხენა ნაპირის გასწვრივ გორის მაზრის საზღვრიდან სოფელ ლაშემდე, აგრეთვე მდ. ჩხერიმელას მარჯვენა ნაპირზე, ამიერკავკასიის რკინიგზის სადგურ



ბელოვორიდან სადგურ ძირულამდე, და სოფელ ამაშუკეთში, ჩრდილო-აღმოსავლეთით, ცარციანი ნიადაგებია. რაიონის სხვა ადგილებში გავრცელებულია იურული, ეოცენური, მიოცენური და მეოთხეული წარმონაქმნები — მკვრივი თიხები, კირის ნეტ-ნაკლები შემცველობით და შედარებით მსუბუქი, ფქვილოვანი აგებულების, მწირი თიხნარები, რომლებიც დიდი რაოდენობით შეიცავენ ქვიშოვან მტვერს და ახლოს დგანან ეწყრმიწა ნიადაგებთან. იმერეთის დაბლობის ნიადაგები წარმოშობილია ახლომდებარე მთების ჩამონატანებისა და მდინარეთა შლამისგან; ეს ნიადაგები უფრო მდიდარი და ღრმაა, ფერდობების ნიადაგებთან შედარებით, გამოირჩევა დიდი ნაყოფიერებით და ადგილებში ჭარბი ტენის შემცველია.

მევენახეობა იმერეთში უხსოვარი დროიდან არსებობს და ყოველთვის შეადგენდა ხალხის სამეურნეო საქმიანობის უმთავრეს დარგს. ჯერ კიდევ ეარცეუსი ღვინით უმასპინძლებოდა ულისას და მის თანამგზავრებს, და ძველი მწერლები განადიდებდნენ კოლხეთის მალახარისხოვან ღვინოებს. დიუბუა დე მონპერე და შარდენი, რომლებმაც იმოგზაურეს კავკასიაში — პირველმა მიმდინარე საუკუნის ნახევარში, ხოლო მეორემ XVII საუკუნეში, გვიდასტურებენ, რომ მევენახეობას და მეღვინეობას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდათ მოსახლეობის ყოფაში. თბილი კლიმატის წყალობით, მევენახეობა გავრცელდა ორივე მაზრის მთელ ტერიტორიაზე ზღვის დონიდან 3 000 ფუტ სიმაღლემდე და შეუფერხებლად ვითარდებოდა მიმდინარე საუკუნის ორმოცდაათიან წლებამდე, გუბერნიის დასავლეთ ნაწილში ოდესიდან შემოტანილ იზაბელას რქებთან (*Vitis Labrusca*-ს ჰიბრიდი) ერთად სოკოვანი დაავადების — ნაცრის (*Oidium Tuckeri*) შემოჭრამდე. ხელსაყრელ პირობებში მოხვედრილი სოკო სწრაფად გავრცელდა სამეგრელოსა და გურიაში და საბოლოოდ დაღუპა მევენახეობა, ვანადგურა საუკეთესო ადგილობრივი ვაზის ჯიშები. ეს უკანასკნელნი ნაწილობრივ შეიცვალა იზაბელათი, რომელმაც შემდგომში „ადესის“ სახელწოდება მიიღო. *Oidium Tuckeri*-მ იმერეთის მოსახლეობასაც მიაყენა მნიშვნელოვანი ზარალი, თუმცა შედარებით ნაკლები. დაბალშტამბიანი ვენა-

ხი „დაბლარი“, ადგილობრივი იმერული ჯიშები ნაკლებად დაავად-  
 დნენ, ვიდრე ხეებზე გაშვებული ვაზის ჯიშები — „მალარი“.

უფრო დიდი ზიანი ადგილობრივ მევენახეობას მიაყენა სხვა  
 სოკომ — *Plasmopara viticola* (მილდიუ), რომელიც ოთხმოციან  
 წლებში გამოჩნდა.

იმერეთის ნოტიო და თბილი კლიმატი, ვაზების სიმჭიდროვე  
 და რიგთაშორისი კულტურები საუკეთესოდ უწყობდა ხელს მის  
 განვითარებას და დიდ საშიშროებას უქმნიდა მევენახეობას. ხელი-  
 სუფლებს მიერ მიღებულმა დროულმა ღონისძიებებმა მილდიუს  
 წინააღმდეგ ბრძოლის მეთოდების მოსახლეობისათვის გაცნობის  
 მიზნით საგრძნობლად შეაფერხა ამ დაავადების გავრცელება. ფი-  
 ლოქსერის გამოჩენა ემუქრება იმერეთის მევენახეობას სერიოზუ-  
 ლი და მძიმე კრიზისით. ფილოქსერა იმერეთში აღმოჩენილია მევე-  
 ნახეობის ყველა რაიონში, ამჟამად მან უკვე ვენახების თითქმის ნა-  
 ხევარი გაანადგურა.

იმერეთის ვენახების საერთო ფართობი, ქუთაისის საფილოქ-  
 სერო პარტიის მონაცემებით, შეადგენს:

		დაბლარი	მალარი	ჯამში
		დ ე ს ტ ი ნ ა		
შორაპნის მაზრაში	გლეხური სხვა წოდებ.	9.806	1;592	11.398
		2.467	50	2.973
		12.273	2.092	14.371
ქუთაისის მაზრაში.....		2.931	3.296	7.227
სულ....		16.204	5.397	21.598

როგორც ჩანს ქუთაისის საფილოქსერო პარტიის მონაცემები-  
 დან, შეფარდება ვენახის ფართობებისა სახნავ-სათეს ფართობებ-  
 თან იმერეთში ყველგან ერთნაირი არ არის და მერყეობს 1=0,4-  
 დან 1=17,4-მდე.

ღვინის ხარისხისა და მოსახლეობის მეურნეობაში მევენახეო-  
 ბის მნიშვნელობის მიხედვით იმერეთის მევენახეობა შეიძლება  
 დაიყოს რამდენიმე რაიონად. მევენახეობის ყველაზე მნიშვნელო-  
 ვანი რაიონი ცნობილი მევენახეობის დასახლებებით: ბაღდადი,

დომი, ოზჩა, ცხენტარო, როდინაული, სვირი, კვალითი, ცხრაწყარო, ფუთი, ხარაგაული, ბაზალეთი, აეთრწყარო, ხორითი, ლაშე, ღვე-რივი, უბისა, ამაშუკეთი, ვერტყვიჭალა და სხვ., მდებარეობს მდ. ყვირილას მარცხენა ნაპირზე და ნაწილობრივ ჩხერიმელისა და ძირულის ხეობებში; ამ რაიონში მევენახეობისგან მიღებული შემოსავალი მთელი მეურნეობის შემოსავლის დაახლოებით 80%-ს შეადგენს. მეორე მნიშვნელოვანი რაიონი, რომელიც საგრძნობლად ჩამორჩება ღვინის ხარისხით პირველს, შემოსავლურულია მდ. ყვირილის მარჯვენა ნაპირითა და მთელი ჩხარის და ტყიბულის (ოკრიბის ადგილი) უბნებით. აგრეთვე, აერთიანებს ხონისა და ქუთაისის უბნების ნაწილს; ჭოგნარის, ოფურჩხეთის, წყალტუბოსა და გვიშტიბის საზოგადოებებს; მევენახეობიდან მიღებული შემოსავალი ამ რაიონში შეადგენს არანაკლებ 69—70%-ისა მეურნეობის მთლიანი შემოსავლიდან. მესამე რაიონი აერთიანებს მთელი საჩხერისა და ჭიათურის უბნებს; მასში, სოფ. ჩიხას, ადგ. საჩხერესა და აქვე განლაგებული ორი-სამი სოფლის გარდა, არ არის არც ერთი თვალსაჩინო მევენახეობის პუნქტი, ხოლო მევენახეობას ისეთივე მნიშვნელობა აქვს, როგორც მემინდვრობას. მეოთხე რაიონი მოიცავს მდ. ჩხერიმელას შუა და ზედა წელს, აგრეთვე მდ. ძირულას ზედაწელში მოქცეულ ადგილებს. ამ რაიონის დასავლეთ ნაწილში ასე მაგალითად, ლეღანის სასოფლო საზოგადოებაში, მევენახეობა შემოსავლის წილის თვალსაზრისით უთანაბრდება მემინდვრობას, მაგრამ უკვე ბეჭათუბნის საზოგადოებაში მოსახლეობის მეურნეობაში პირველი ადგილი უკავია მემინდვრობას; იგივე შეიძლება ითქვას მდ. ძირულის ზედაწელში ვახლაგებულ მთიანი სოფლების მიმართაც. მეხუთე რაიონს უკავია მდ. რიონის მარცხენა მხარე, კერძოდ, იმერეთის სამხრეთი ნაწილი, რომელიც ვახლაგებულა ახალციხე-აჭარის მთათა ფერდობებზე, ადგ. ბაღდადიდან სადგ. საჯავახომდე; ეს მთავორიანი ზოლი, რომელიც ცნობილია საჩინოსა და საჯავახოს სახელით, ადრე იმერეთის ყველაზე მნიშვნელოვან მევენახეობის რაიონს წარმოადგენდა. ადგ. საჯავახოში (ქუთაისის, აბაშის, ტობანიერის და მუხა-ყრუის საზოგადოებები და ოზურგეთის მაზრის შემოსეთისა და ნანეიშვილსეული საზოგადოებები) რცხილათუბნის ჯიშის ყურძნისაგანღებულობდნენ იმ სახელოვან „საჯავახოურ ღვინოს“, რომელზედაც ასე ბევრს წერენ



და ამბობენ მოხუცები და რომელიც გურულ ჩხავერთან ერთად, პირველობდა ქუთაისის ბაზარზე. თიღუმის გავრცელებამ ისე შეამცირა ამ რაიონში ყურძნის მოსავალი, რომ ამ ღვინოზე ადგილობრივ მოთხოვნასაც კი ვერ აკმაყოფილებდა და საჩინომ და საჯავახომ, როგორც მევენახეობის ადგილებმა, თავიანთი დანიშნულება შორაპანსა და რაჭას ვადაულოცეს. უკანასკნელი, მეექვსე რაიონი მოიცავს იმერეთის დასავლეთ, დაბლობ ნაწილს, სადაც მევენახეობა აღრეც და ახლაც მარტოოდენ შემინდვრეობის შემახიდებელ დარგად ითვლება.

იმერეთში, ვენახისმფლობელები სავენახე ნიადაგებს ყოფენ კატეგორიებად, შემდეგი ადგილობრივი სახელებით:

„მძიმე მიწა“ — თიხნარი, მძიმე, ძალიან ღრმა, ღიად შეფერილი ნიადაგები, რომლებიც გავრცელებულია, როგორც ფერდობებზე და მთისძირებზე, ასევე ვაკეზე. აქ ძირითადად სიმინდი ითესება.

მსგავსი, მაგრამ შედარებით ჰუმუსით მდიდარი ნიადაგები, რომლებიც ასევე მთის ფერდობებზეა გავრცელებული, „ზეგანის“ სახელწოდებითაა ცნობილი. იგი გამოირჩევა ნაყოფიერებით და თანაბრად გამოიყენება, როგორც ვენახის გასაშენებლად, ასევე სიმინდის დასათესად.

„ეწერი“ — ფქვილისებური აგებულების მორუხო-ყვითელი თიხნარი, რომელიც გარეგნულად და ფიზიკური თვისებებით ეწერ მიწა ნიადაგს გვაგონებს. „ეწერი“ გავრცელებულია მდ. ყვირილის მარცხენა მხარეს, მეღვინეობის მთავარ რაიონში, სადაც ვენახების უმრავლესობაა თავმოყრილი, განსაკუთრებით სვირის, როდინოულის, ცხენტაროს და სხვა სოფლების მთების და ბორცვების ფერდობებზე.

„მცირე მიწა“ — მსუბუქი, არაღრმა თიხნარი, კოშტისებური აღნაგობის აღნაგობის თიხიან-კირიანი ქვენიადაგით. კოშტები ითებს შორის ადვილად იფშვება.

„მჩატე—მიწა“ და „სილა—მიწა“ — მსუბუქი ქვა-ქვიშანი ნიადაგი; იგი ძირითადად შორაპნის მაზრის აღმოსავლეთით ვეხვდება.

ჩვენს მიერ აღწერილი რაიონის დასავლეთ ნაწილში, ვენახისათვის საუკეთესო ნიადაგად ითვლება „ზეგანი“, რადგან აქ ვაზი

დიდ მოსავალს იძლევა, მაგრამ საუკეთესო ღვინო მაინც „ეწერზე“, „ჭჩატე-მიწაზე“ და „მცირე მიწაზე“ მიიღება.

ვენახისათვის საუკეთესო მხარედ ადგილობრივი მევენახეები მზით განათებულ ფერდობებს მიიჩნევენ, მაგრამ მცირემიწიანობის გამო, სავენახედ ყველა მხრის ფერდობები თვით მდინარეთა ხეობებიც კი გამოიყენება.

იმერეთში აღრიცხულია 70-ზე მეტი ვაზის ჯიში, მაგრამ ბევრი მათგანი ერთმანეთის მსგავსია და სხვადასხვა რაიონსა და სოფელში განსხვავებული სახელწოდებით არის ცნობილი. ამ ჯიშებიდან მნიშვნელოვან ფართობზე პრაქტიკული ღირებულება მხოლოდ რამოდენიმე ჯიშია გავრცელებული.

ვაზის ჯიშების შერჩევის დროს ვენახის მებატონეები ძირითადად მათი მოსავლიანობითა და სოკოვან დაავადებათა მიმართ გამძლეობით ხელმძღვანელობენ. მაგ.: გლეხების გადმოცემით, ჭრაქის გამოჩენამდე გავრცელებული ყოფილა ისეთი ჯიშები, როგორცაა რკო, კრახუნა და კუნძა, როგორც *Oidium Tuckeri*-სადმი შედარებით გამძლენი, მაგრამ ჭრაქის გამოჩენის შემდეგ ეს ჯიშები შეცვალა ციქვამ (შანთი) და მწვანემ, რომლებიც სხვა ჯიშებთან შედარებით ფილოქიერის მიმართაც გამძლენი აღმოჩნდნენ. ამ მავნებლისაგან განსაკუთრებით ძლიერად კრახუნა ზიანდება.

იმერეთში ვაზის ჯიშების შედარებითი სიმრავლე ტიფოგრაფიული, ნიადაგური და კლიმატური პირობების მრავალფეროვნებით აიხსნება, რის გამოც განსაკუთრებული ხარისხის ნაყოფს იძლევა. ასე მაგ. ჯიში ცოლიკოური საუკეთესო, მაგარ ღვინოს მხოლოდ სოფ. ბაზალეთის, ხარავოთლის, ლანეს და მათ მომიჯნავე სოფლების ცარციან ნიადაგებზე იძლევა; კრახუნა, რომლითაც ასე ამჟამად სვირელი მევენახეები, იმავე რაიონის სხვა სოფლებშიც გაცილებით უარეს ღვინოს იძლევა. ასევე შეიძლება ითქვას ადგილობრივ მოსახლეობაში ცნობილი სხვა ჯიშებზეც. მეტნაკლებად გავრცელებულია შემდეგი: წითელი, ვარდისფერი და შავი ჯიშები:

1) **ოცხანური საფერე** — ნიადაგობისადმი ნაკლებ მომთხოვნია, მცირე მოსავლიანია, მაგრამ მისი ჭაჭა ღვინოს შესაფერად გამოიყენება; იგი შორაპნის ბაზარში ყველგან არის გავრცელებული, ხოლო ქუთაისში ოკრიბის მიდამოებში გვხვდება.

2) **არგვეთული საფერე ანუ შავა** — ისიც შემფერავი ჯიშია.



მაგრამ გაცილებით ნაკლებ საღებავ ნივთიერებებს შეიცავს; 3) რკომოსავლიანი ჯიშია, ნაკლებად ზიანდება *Oidium Tuckeri*-თ, უპირატესად ადგ. საჩხერეში და შორაპნის მაზრის ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილშია გავრცელებული, 4) ადანასური, 5) აკიდო, 6) რცხილათობანი, 7) ალადახტური და 8) ჩხავერი — გავრცელებულია იმერეთის სამხრეთ ნაწილში და ძირითადად მდლარის სახით არის ფორმირებული; 9) იზაბელა — უპირატესად ქუთაისის მაზრაშია გავრცელებული, ყველგან, სადაც კი ადგილობრივი ჯიშები *Oidium Tuckeri*-საგან ზიანდება, იძლევა ცუდი ხარისხის ღვინოს. თეთრი ჯიშებიდან: 10) ციცქა გავრცელებულია ჩხარის, საზანოს, ბოსლევის და ფუთის მდამოებში, კარგ ღვინოს იძლევა. 11) ცოლიკოური, გვხვდება ბაზალეთის მდამოებში და ობჩაში. იძლევა საუკეთესო მაგარ ღვინოებს; 12) მწვანე ძალიან არის გავრცელებული ქუთაისის მაზრაში, ყველა დაბლარი ვენახები, ბაღდადიდან სიმონეთამდე მწვანით არის გაშენებული; მწვანე ცუდ ღვინოს იძლევა და ნაკლებად ზიანდება დაავადებებით; 13) კრახუნა იძლევა კარგ ღვინოს, მაგარი ღვინოა, გავრცელებულია სვირში, კვალითში და მათ მდამოებში; ნაკლებად ზიანდება ოდიუმისგან, მაგრამ სწრაფად იღუპება ფილოქსერის მოქმედებით. 14) კაბისტონი გვხვდება საჩინოში, საჯავახოსა და ლაშეს მდამოებში; 15) თეთრი კამური იძლევა შამპანურის მსგავს ღვინოს.

იმერეთის ვაზის ჯიშები, მცირე გამოხაკლისით, დაბალი შაქრიანობით და მაღალი მჟავიანობით ხასიათდება. ადგილობრივი ყურძნის ეს უარყოფითი მხარე ნიადაგის თვისებებით — დიდი სიმკვრივეით, სიმძიმით და სიცივით, ამავე დროს ხშირი წვიმებით, ხშირი ნარგავობით და რიგთაშორის სიმინდის თესვით არის გამოწვეული.

ვაზები იმერეთში ფორმირებულია ან დაბალ — 8 ვერშოკიდან 1½ არშინამდე, ან 2-დან 4 არშინამდე სიმაღლის და უფრო მაღალ შტამბზე ან კი ველურად მოზარდი ვაზივით ხეზე შემოხვეული, 5 და მეტი საქენის სიმაღლის ღიანების სახით, პირველი კატეგორიის ვენახს „დაბლარი“ ან „ხელნაშენი“ ეწოდება, მეორეს „ოლიხნარი“ ან „ხარდნის ვაზი“ და მესამეს — „მდლარი“ ან „დობილო“. გარდა ვაზის მოშენების ზემოთ დასახელებული წესებისა, არსებობს მეოთხე — კულტურა. ჰორზონტალურად დაწყობილ



გარდიგარდმო ხარიხებზე — „ტალავერი“. მისი საშუალებით ხდება გზების, ხეივანების და ფანჯატურების გადახურვა, უპირატესად იმ ადგილებში, სადაც ღვინის ქვევრებია (ჭური) ჩაფლული. „ტალავერი“ ყველაზე მეტად „ოლიხნას“ ესადაგება.

იმერეთში სოკოვანი დაავადებების გავრცელების შემდეგ, ადგილობრივი მეპატრონეების სიახლისადმი სწრაფვამ „მალარი“ თანდათანობით გამოდევნა და „დაბლარს“ დაუთმო ადვილი, იგი მხოლოდ იმერეთის სამხრეთის მთიან ნაწილში შემორჩა, „დაბლართან“ თანაბარი რაოდენობით. მევენახეობის დანარჩენ რაიონებში კი „მალარზე“ მხოლოდ რამოდენიმე ჯიწია გაშენებული, კერძოდ: აღიანასურა, კამური, აკიდო, ოხტოური, რცხილათობანი, ოდესა და სხვა, რომლებიც სხვა შემსხვევაში დაბალ მოსავალს იძლევიან.

სავენახე ნაკვეთის დასამუშავებლად გამოყენებულია ადგილობრივი სახნავი იარაღი — კავი, რომელიც ნიადაგს 2-2½ ვერშოკის სიღრმეზე აფხვიერებს. ადრე გაზაფხულზე ნიადაგი ხელმეორედ ფხვიერდება.

ვენახის დაუფესვიანებელი რქით გაშენების შემთხვევაში, სარგავი რქები 5-6 წლიან ჯანმრთელი ვაზიდან მზადდება, ორწლიანი რქის მცირე ნაწილის, ყავარჯნის დატოვებით. რქები გაზაფხულზე, მარტში და აპრილში, იშვიათად, შემოდგომაზე ან ზამთარში ირგვება. მეპატრონეები გაზაფხულზე დარგვას ახიჭებენ უპირატესობას, ვინაიდან შემოდგომაზე დარგული რქები ხშირად მიწაში ღვება. რქები წყვილ-წყვილად ჩაიწყობა 8 ვერშოკის სიღრმის და 6 ვერშოკის სიგანის არხში, შემდეგ მათ მოხრიან და ნიადაგის ზემოთ ამოაყოფინებენ 2-3 კვირტს. რქებს შორის მანძილი 4-6 ვერშოკს, ხოლო არხებს შორის მანძილი 1½ საეხს უდრის.

ხშირად ვენახს დაუფესვიანებელი რქის ნაცვლად დაფესვიანებული ნერგით აშენებენ. დაფესვიანებული ნერგით გაშენებული ვენახი ერთი წლით ადრე შედის მსხმოიარობაში, მაგრამ ადგილობრივი მევენახეობის გადმოცემით, იგი ჩანმოკლე სიცოცხლით ხასიათდება. ვენახის შემდგომი შევსება დარგიდან მე-4-7 წელს ხდება, ვაზის მთლიანი გადაწიდვით. თითოეული ვაზიდან მიიღება 2-3 ნერგი. ამგვარად შევსებულ ნაკვეთში თავდაპირველი მწკრივები თითქმის აღარ არსებობს, მაგრამ ბაღდათში, დიშში, ფუთში



და მათ მახლობელ სოფლებში მწკრივობრივი ნარგაობა ძველ-მეფის ხეებშიც არის შემორჩენილი.

ვაზთაშორის და რიგთაშორის მანძილები ყველგან ერთნაირი არ არის: დაბლობ ადგილებში ვაზები მჭიდროდ ირგვება — 15-17 ათასი ნერვი ერთ დესეტინაზე; შემალღებულ ადგილებში კი უფრო შორიშორს — 12-15 ათასი ნერვი დესეტინაზე.

„ოლიხნარით“ ვენახის გაშენება „დაბლარის“ მსგავსია, იმ განსხვავებით, რომ ვაზები  $1\frac{1}{2}$  საჟენი სიგანის რიგებში ირგვება. ასეთ ფართორივიან ნარგაობას „შაკის“ ვენახი ეწოდება; „ოლიხნარს“, რომელიც არარეგობრივად არის გაშენებული, „ხარდანი“ ეწოდება და დაბლარისაგან გარდამავალ საფეხურს წარმოადგენს.

„მაღლარის“ გაშენებამდე, სავენახე ნაკვეთი 2-3 წლის განმავლობაში მინდვრის კულტურებით ითვისება, რის შემდეგ გაზაფხულზე, უპირატესად მარტის თვეში, ნაკვეთზე 3-6 საჟენის დაცილებით ახალგაზრდა ხეები ირგვება. მეორე-მესამე წელს, როდესაც ხეები მომძლავრდება, ძირთან ახლოს ვაზები მიერგვება; ზოგიერთი მებატონე ხეებს და ვაზებს ერთდროულად რგავს. მაღლარის საყრდენად ძირითადად გამოყენებულია: მურყანი (თხმელა), ხურმა, თუთა, იფანი, რცხილა და ხეხილოვანი მცენარეები. ერთი ქცევა ფართობი 25-დან 100 ძირამდე „მაღლარს“ იტევს.

დაბლარად ფორმირების დროს შტამბის სიმალღე ჯიშების მიხედვით განსხვავებულია. მაგ.: ციცქასთვის სრულიად საკმარისია  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  არშინის, ხოლო ოცხნური საფერავისთვის —  $1-1\frac{1}{4}$  არშინის შტამბი. შორაპნის მაზრის ვენახებში ჭარბობს 8-10 ვერშოკის სიმალღის შტამბი, ხოლო ძირულას ხეობაში უფრო დაბალი.

ვაზის დარგვის დამთავრების შემდეგ რიგთაშორისებში სიმინდს თესავენ. ამ საკითხზე ვენახების მფლობელებს სხვადასხვა შეხედულება აქვთ.

ვაზის განოყიერებას ყველგან მიმართავენ. გამოიყენება, მხოლოდ მსხვილი რქოსანი პირუტყვის ნაკელი.

ვენახს, ძირითადად გაზაფხულზე, თებერვალში და მარტის დასაწყისში სხლავენ, თუმცა ამ ოპერაციას შემოდგომაზე და გაზაფხულზეც ასრულებენ.

ჩვეულებრივად, ერთ ძირ დაბლარზე, ორწლიან რქაზე განვითარებულ 6-7 კვირტიან ერთ სანაყოფეს და ერთ-ორ მოკლე, 2-3



კვირტიან რქას („ნეკს“) ტოვებენ. „ოლიხნარის გასხელა იმერეთში“  
 სხვაედება, რომ ძლიერ ვაზებზე 10-15 რქას ტოვებენ.

გასასხლავად, ადგილობრივი ნაკეთობის დიდი, ნამგლისებური  
 დანა — „სასხლავი“ გამოიყენება. მხოლოდ უკანასკნელ წლებში,  
 ისიც ზოგიერთ ადგილას, დაიწყეს სეკატორების გამოყენება.

გასხვლისთანავე, ადრე გაზაფხულზე, ხდება ვაზების საყრდენზე  
 დაკავება, რისთვისაც ფშალას და თელას წნელს ან ცაცხვის და  
 დაფნის ქერქს იყენებენ. ვაზის საყრდენს მისი სიმსხოს მიხედვით  
 ეწოდება: „ხარდანი“ — ყველაზე სქელი და მაღალი, 2-4 დიუძის  
 დიამეტრის; „ჭივო“ — საშუალო სიმსხოსი, 1-დან 2 დიუძამდე;  
 „ჩხირი“ — ერთ დიუძამდე სიმსხოს ჯოხი, იგი უპირატესად ახალ-  
 შენ ვენახში გამოიყენება. თითოეულ ვაზს, უმრავლეს შემთხვევაში  
 ორი საყრდენი აქვს მიღებული, ერთი — „ხარდანი“ და მეორე  
 „ჭივო“. საყრდენები მზადდება: თხმელას, იფნის (კოპიტო), ცაცხ-  
 ვის, რცხილის, აკაციის და სხვ. მცენარეებიდან ისინი 3-4 წელი-  
 წადს ძლებენ. ზამთარში საყრდენებს მიწიდან იღებენ და გროვა-  
 გროვად ინახავენ. „ოლიხნარი“ დაბლარის მსგავსად კავდება, მხო-  
 ლოდ გაცილებით მაღალ საყრდენზე. ახალგაშენებული „მაღლა-  
 რის“ ვაზებიც კავდება 3-4 ადგილას, შესაბამის ხეებზე.

გაბატონებული ქარებისაგან დაცვის მიზნით, უმეტეს ადგი-  
 ლებში ხელოვნურად აშენებენ ან ტოვებენ არსებული ტყის 3-5  
 საყენი სივანის ზოლებს, რომლებსაც „საქარე“ ეწოდება. „საქარე“  
 ხეების თვითნებურად მოჭრა სასტიკად არის აკრძალული და საზო-  
 გადოების მიერ მკაცრად იკიცხება. საუკეთესო „საქარე“ ხეებად  
 ითვლება: კოპიტო, თუთა, თხმელა, ძელქვა და სხვ.

იმერეთში გავრცელებული ვაზის მავნებლებიდან პირველ ად-  
 გილზეა ფილოქსერა, რომელიც ყველგან გვხვდება, როგორც დაბ-  
 ლარზე, ასევე მაღლარზე, მაგრამ დასნეულების ცენტრად მაინც  
 ითვლება: სვირი, თბჩა, დიმი, როდინაული, საქარა, სიმონეთი, თე-  
 რჯოლა, ალისუბანი და მათი მიმდებარე სოფლები. სხვა მავნებლე-  
 ბიდან იმერეთში გავრცელებულია: ვაზის ქეცი, ვაზის ჭიჭინობე-  
 ლა, ცხვირგრძელა ანუ მარმარა ღრაჭა, მიღმხვევია და სხვ. სოკო-  
 ვანი დაავადებებიდან მეტ-ნაკლებად გავრცელებულია: ნაცარი,  
 ჭრაქი, ყურძნის თეთრი სიღამპლე, ვაზის მაკროსპორა, აგრეთვე,  
 სიყვითლე, წითურა, კიბო და სხვ.

29/60





მთარ ქათამაჟე, ბიორბი გავრინდაჟვილი,  
როგან ლოჟინაჟვილი

## იმერეთის გეგენაჟოგა

იმერეთს უგავია დასავლეთ საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილი, რომელიც ჩრდილოეთიდან შემოფარგლულია მთავარი კავკასიონის რაჭა-ლეჩხუმის მთების კალთებით, აღმოსავლეთიდან ლიხისა და მესხეთის ქედებით, რომლითაც იგი გამოყოფილია ქართლისაგან (აღმოსავლეთ საქართველო), სამხრეთით მესხეთის ქედით და ახალციხე-იმერეთის მთებით, ხოლო დასავლეთით იგი გაშლილია კოლხეთის დაბლობისაკენ მდინარე ცხენისწყლამდე და ნაწილობრივ შემოფარგლულია გურიის მთებით. იმერეთის მთლიანი ტერიტორია შეადგენს 6,9 ათას კვადრატულ კილომეტრს, რომლის დაახლოებითი კორდინატებია  $41^{\circ}45'$ — $42^{\circ}55'$ , ჩრდილოეთის განედისა და  $42^{\circ}20'$ — $43^{\circ}41'$  სამხრეთის გრძედისა.

ადმინისტრაციული რაიონებიდან იმერეთში შედის: საჩხერის, ჭიათურის, ხარაგოულის, ზესტაფონის, თერჯოლის, ბაღდათის, ვანის, სამტრედიის, ხონის, წყალტუბოს, და ტყიბულისა, აგრეთვე ქალაქი ქუთაისი.

იმერეთის ტერიტორია დასავლეთით დაქანებულია შავი ზღვისაკენ და იმყოფება მის გავლენის ქვეშ, ამასთან იგი დასერილია მთების კალთებით, მათ განშტოებებით და ბორცვებით, ვაკე ადგილებს მთელი ფართობის მხოლოდ 30% უჭირავს. ეს ვაკეები იმყოფება მდინარე რიონის, ყვირილისა და ცხენისწყლის დაბლობებში, რაც შეერთების ადგილზე ქმნის ე. წ. რიონის დაბლობს. დანარჩენი შედარებით პატარა მდინარეები ჩამოდიან ვიწრო ღრმა ხეობებით და წარმოადგენენ ზემოთ მოტანილი მდინარეების შენაკადებს. მთები და ბორცვები, რომლებიც სერავენ იმერეთს ბევრგან ქმნიან ვიწრო ხევეებს და ხეობებს.

იმერეთის ასეთი ტოპოგრაფიული მდებარეობის გამო მის შედარებით მცირე ტერიტორიაზე ხშირად არის სხვადასხვა ექსპოზიციისა და დაქანების ფერდობები. ამასთან გაშლილია რა დასავლეთით კოლხეთის დაბლობისაკენ, მეტად საგრძნობაა შავი ზღვის გავლენა მის ჰავაზე, განსაკუთრებით კი რიონის დაბლობზე.

იმერეთი დასავლეთის მხრიდან, როგორც ეს ზემოთ აღვნიშნეთ, დაქანებულია და გაშლილია შავი ზღვისაკენ, რაც თავისებურ გავლენას ახდენს მის კლიმატურ პირობებზე. ამასთან ეს გავლენა შავი ზღვიდან დაშორებით თანდათანობით მცირდება.

იმერეთი გეოგრაფიული მდებარეობის მიხედვით იყოფა სამ ზონად: ზემო, შუა, და ქვემო იმერეთი. კლიმატური ნაჩვენებლები-სა და ოროგრაფიის მიხედვით თ. კვარაცხელია იმერეთს ჰყოფს აგრეთვე სამ ზონად, რაც მევენახეობის თვალსაზრისით, ჩვენი აზრით სრულიად გამართლებულად უნდა ჩაითვალოს. ქვემოთ მოკლედ მოგვყავს ამ ზონების დახასიათება.

1. ზედა მთა-გორიანი ზონა (ზემო იმერეთი). ზონა მდებარეობს ზღვის დონიდან 196-740 მეტრის სიმაღლის ფარგლებში, მასში შედის საჩხერის, ჭიათურის, ხარაგაულის ადმინისტრაციული რაიონები, აგრეთვე თერჯოლის რაიონის ჩრდილოეთი და ზესტაფონის რაიონის ჩრდილო აღმოსავლეთი ნაწილი.

ზონის სამხრეთ ნაწილში კლიმატი ზომიერი-თბილია, ჩრდილოეთ ნაწილში კი ზომიერი-ცივი ზამთრის გრძელი პერიოდით (5 თვემდე) თოვლის საბურველის 1,5 მეტრისა და ზოგჯერ მეტი სიმაღლით. ყველაზე ცივი თვეებია იანვარი და თებერვალი, რომელთა საშუალო ტემპერატურა 0,1 გრადუსიდან (კობოთული) 0,5 გრადუსამდეა (წიფა). აბსოლუტური მინიმუმი კი 18-25 გრადუსის ფარგლებში.

ვაზაფხული სამხრეთ ნაწილში იწყება აპრილის მეორე დეკადიდან, ხოლო ჩრდილოეთ ნაწილში კი აპრილის ბოლოს. ზაფხული ზომიერი-თბილია. ნალექების წლიური საშუალო რაოდენობა 813 მილიმეტრიდან 1336 მილიმეტრამდეა, მათ შორის სავეგეტაციო პერიოდში (IV-X) 534 მმ-იდან (მოლითი) 930 მმ-მდე (სხლითი). ნალექიან დღეთა რაოდენობა წელიწადში 139-იდან 162-მდე ფარგლებშია. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 10 გრადუსი და ზევით) 3041-დან (კობოთული) 4115 გრადუსამდე (ხარაგაული).

ზონის მაღალ ზოლში (კორბოულის პლატო) კლიმატური პირობები უზრუნველყოფს მხოლოდ საადრეო ჯიშების დამწიფებას შამპანური ღვინო-მასალისათვის, ზონის დანარჩენ ნაწილში მიიღება მაღალხარისხოვანი შამპანური ღვინო-მასალები და ნაზი ევროპული ტიპის სუფრის ღვინოები.

2. ცენტრალური მთის წინა ზონა (შუა იმერეთი). ზონა მდებარეობს ზღვის დონიდან 140—470 მეტრის სიმაღლის ფარგლებში. მასში შედის ზესტაფონის, თერჯოლისა და ბაღდათის ადმინისტრაციული რაიონები. ამავე ზონას მიეკუთვნება ტყიბულის რაიონი (ოკრიბის ტაფობი), რომელიც ცალკე იქნება დახასიათებული.

ზონის კლიმატი თბილი და ტენიანია, ზამთარში ზოგჯერ მკვეთრი აციებით. ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 3,1 გრადუსს ქვემოთ არ ეცემა. ამასთან ერთად ცალკეულ წლებში აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა — 16—20 გრადუსამდე შეიძლება დაეცეს. ზამთარი უფრო თბილია და შედარებით ხანმოკლე, ვიდრე პირველ ზონაში. ზაფხული ცხელი იცის. ზონაში გაბატონებულია დასავლეთის ქარები, საკმაო დიდი სიჩქარით. ნალექების წლიური საშუალო რაოდენობა 1157 მმ-იდან (აჯამეთი) 1241 მმ-დეა (საქარა), მათ შორის სავეგეტაციო პერიოდში (IV—X) 713 მმ-იდან 744 მმ-დე. ნალექიან დღეთა რაოდენობა წელიწადში 144-დან 149 ფარგლებშია. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (10 გრადუსი და ზევით) 4262-დან 4304 გრადუსის ფარგლებშია.

ყურძნის დამწიფება ხელსაყრელ თბილ ამინდსა და საკმარის ნალექების პირობებში მიმდინარეობს. შემოდგომა შედარებით მშრალია. მიუხედავად ამისა, ცალკეულ წლებში, განსაკუთრებით დაბალ ზონაში, მოსალოდნელია ზოგჯერ ჰარბი ნალექები, რაც უარყოფითად მოქმედებს მიღებული პროდუქციის ხარისხზე.

ეს ზონა იმერეთის მევენახეობა-მეღვინეობის ყველაზე დიდი და მნიშვნელოვანი ზონაა, როგორც ვენახების ფართობების, ისე ყურძნის მოსავლის მხრივ. ზონაში მიიღება საკმაოდ მაღალხარისხოვანი ევროპული და იმერული ტიპის სუფრის ღვინოები.

ამავე ზონას მიეკუთვნება ტყიბულის რაიონი (ოკრიბის ტაფობი), რომელიც თავისი კლიმატური პირობებით მკვეთრად განსხვავდება ზემოთ განხილული ზონიდან. ამიტომაც, რომ ტყიბულის რაი-



ონში მევენახეობის უმნიშვნელო ადგილი უკავია. მრავალწლიან ნარგავებიდან აქ წამყვანია ჩაის კულტურა და მეხილეობა.

3. ქვედა ვაკე ბორცვიანი ზონა (ქვემო იმერეთი). ზონა მდებარეობს ზღვის დონიდან 40—460 მეტრის სიმაღლის ფარგლებში. მასში შედის ვანის, წყალტუბოს, სამტრედიის და ხობის რაიონები.

ზონის კლიმატი თბილი და ზედმეტად ტენიანია. წლის ყველაზე ცივი თვეებია იანვარი და თებერვალი, რომელთა ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 4,3 გრადუსს ქვემოთ არ აღინიშნება. მიუხედავად ამისა იშვიათად, მაგრამ იგი შეიძლება — 16—17 გრადუსამდე დაეცეს (აბსოლუტური მინიმუმი). ზამთრის ხანგრძლივობა თოვლის საბურველით საშუალოდ 16—25 დღეა, იშვიათად 50—70 დღე. ზაფხული ცხელია და ჰაერის ნალექტენიანობით ხასიათდება, მაქსიმალური ტემპერატურა 38—40 გრადუსის ფარგლებშია. ნალექების წლიური საშუალო რაოდენობა 1325 მმ-იდან (სამტრედია) 1514 მმ-მდეა (ხონი), მათ შორის სავეგეტაციო პერიოდში (IV—X) 828-დან 895 მმ-მდეა. ნალექიან დღეთა რაოდენობა წელიწადში 147-დან 159 ფარგლებშია. შემოდგომა უხვნალექიანია. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (10 გრადუსი და ზევით) 4489-დან 4561 გრადუსამდეა. ყურძნის დამწიფების პერიოდში გადაჭარბებული ხალექები გარკვეულ უარყოფით გავლენას ახდენს მიღებული პროდუქციის ხარისხზე.

ზონაში მიიღება ძირითადად იმერული ტიპის სუფრის ორდინარული ღვინო, ვანის რაიონში ყურადღებას იქცევს ისტორიულად ქებული ბუნებრივი ცქრიალა ღვინო ალადასტურის ჯიშებიდან.

ამ ზონაში მევენახეობის რაიონად მხოლოდ ვანის რაიონი ითვლება. დანარჩენ რაიონებში მევენახეობას მეტად უმნიშვნელო ადგილი უჭირავს და წამყვანი ადგილი ჩაის კულტურას უკავია.

იმერეთის კლიმატური პირობების, მცენარეულობისა და ადგილის რელიეფის ნაირსახეობას შეუძლებელია გავლენა არ მოეხდინა ნიადაგწარმოქმნის პროცესზე, მის სიღრმეზე, შედგენილობაზე და თვისებებზე. ამათ არის გამოწვეული, რომ იმერეთის ნიადაგები დიდი სიჭრელით და ნაირსახეობით ხასიათდება.

იმერეთის მევენახეობის რაიონებში ძირითადად გავრცელებულია ოთხი ტიპის ნიადაგი თავისი სახესხვაობით. ქვემოთ მოგვყავს მათი მოკლე დახასიათება.

### 1. ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

ამ ტიპის ნიადაგების დიდი მასივი იმერეთის ტერიტორიის ყველაზე უფრო დასახლებულ ნაწილს მოიცავს. მათ უფრო ბორცვიანი სერები და მდინარეთა წყალგამყოფი ქედები, ხოლო ცალკეულ რაიონებში გაბატონებული ადგილი უჭირავს. ეს ნიადაგები ჩვეულებრივ რუხი ან ღია რუხი ფერისაა, კარგად გამოხატული სტრუქტურით. ნეშომპალის ზონაში სწორად მარცვლოვანია, რაც ქვედა ზონაში სუსტად არის გამოხატული. მექანიკური შედგენილობით მძიმე თიხნარებს უახლოვდება, თუმცა ალაგ-ალაგ თიხიანი და თიხნარი სხვაობებიც გვხვდება. ჰუმუსის შემცველობა დიდი არ აქვს (3,4% არ აღემატება), ხოლო ჰიდროლიზური აზოტი მცირეა. შესათავსებელი ფოსფორმუცის რაოდენობა მეტად მცირეა და ზოგან თითქმის არც არის, ხოლო შესათვისებელი კალიუმი ფართო ფარგლებში იცვლება, რაც ზოგ ადგილებში შედარებით დიდ მაჩვენებლებს აღწევს. ნიადაგის რეაქცია ძირითადად ტუტეა, ვხვდებით სუსტ ტუტოვანს და ნეიტრალურსაც.

### 2. ყომრალი ნიადაგები.

ასეთი ტიპის ნიადაგებს იმერეთში საკმაოდ ფართობი უჭირავს და იგი გავრცელებულია ბორცვიან მთისწინებში დიდი მასივების სახით. ნიადაგი ხასიათდება გამოსახული, მაგრამ ზოგჯერ ნაკლებ მდგრადი სტრუქტურით, თუმცა აღნიშნული თვისება მერყეობს განსხვავებული ნიადაგწარმოქმნის პირობების გამო. მექანიკური შედგენილობით მსუბუქ თიხნარებს უახლოვდება, თუმცა ალაგ-ალაგ საშუალო თიხნარი სახესხვაობებიც გვხვდება. ხასიათდებიან სუსტი მარცვლიანობით და შესათვისებელი საკვები მინერალური ელემენტების შედარებით სიღარიბით.

### 3. ეწერი ნიადაგები.

ეწერი ტიპის ნიადაგები ვიწრო ზოლადაა გავრცელებული მდინარეთა შორის ძველ ტერასებზე. ამასთან ძირითადი ფართობები მდინარეების: ხანისწყლის, ყვირალა-რიონის დაბლობზე.

ეს ნიადაგები მექანიკური შედგენილობით ძირითადად მძიმე თიხნარია, ზედა ფენაში სუსტი სტრუქტურით, ხოლო ქვემო ფენებში კი სულაც უსტრუქტურო. ღრმა ჰორიზონტებში ერთნაწევარი შენეულობისა და ორშტეინების მარცვლების უხვი დაგროვებით. ჰუმუსს მეტად უმნიშვნელო რაოდენობით შეიცავს, რაც კი

ღევ უფრო მცირდება ქვედა ფენებში. შესათვისებელი საკვები ელემენტები ასევე უმნიშვნელოა. ნიადაგის რეაქცია მჟავა (pH 5,0—6,2).

მევენახეობის თვალსაზრისით შედარებით უკეთესია სუსტი და საშუალო ეწერი ტიპის ნიადაგები, რომლებიც გამოირჩევიან გამორეცხვის ნაკლები ხარისხით, შედარებით ნაკლები მჟავიანობით და უკეთესი ფიზიკური თვისებებით.

4. ალუვიური ნიადაგები.

ეს ნიადაგები უფრო მეტად მდინარეების— ჩოლაბაურის, ხანის-წყლისა და ყვირილის გვემო წელშია, რაც მათ ვიწრო ზოლად გასდევს. დასავლეთისაკენ მდინარე ყვირილასა და რიონის შესართავამდე იგი თანდათანობით ფართოვდება და რიონის ვრცელ დაბლობს უერთდება. ამ ნიადაგთა უმეტესი ფართობი უკარბონატო დიდი სიღრმის (ორი და მეტი მეტრი) სხვაობებს უჭირავს. ისინი მუქი ფერისაა, შედარებით კარგი სტრუქტურით. მექანიკური შედგენილობით საკმაოდ ერთგვაროვანია და საშუალო ან მსუბუქ თიხნარებს ეკუთვნის. ჰუმუსის და აზოტის შემცველობა მცირეა, ხოლო ფოსფორის მჟავა შედარებით მეტია. ნიადაგის რეაქცია თითქმის ნეიტრალურია.



იმერეთის ვაზის ჯიშები უძველესი წარმოშობისაა, ისინი ვაზის უორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კერის წარმომადგენლებია, რომლებიც შავი ზღვის აუზის ეკოლოგიურ გეოგრაფიულ ჯგუფს მიეკუთვნებიან და თავისი აგრობიოლოგიური და საინჟინერო თვისებების შესაბამისად განაწილდნენ იმერეთის ზედა მთაგორიან, ცენტრალური მთისწინა და ქვედა ვაკებორცვიან ზონებში, სადაც ცალკეული ჯიშები მაღალ მოსავალს და ხარისხოვან პროდუქციას იძლევიან.

იმერეთის ვაზის ზოგიერთი ჯიში, აკად. ი. ჯავახიშვილის გადმოცემით, პირველად აღწერა ფრანგმა ამპელოგრაფმა პიულიამ (1873—1875 წ.) ქუთაისში მცხოვრებ ფრანგ ბარონ ლონგელის მიერ მოწოდებული ცნობებით. იმერეთის ვაზის ჯიშებს ეხება ერმ. ნაკაშიძის და ილ. ბახტაძის შრომები.

იმერეთის ვაზის ჯიშების პორველი ამბელოგრაფიული ნაშრომი ეკუთვნის ვ. სტაროსელსკის, რომელშიც იმერეთის 11 ჯიშის წმინდა მორფოლოგიური აღწერაა მოცემული. კ. გორაევმა



ვ. სტაროსელსკის მიერ აღწერილი იმერეთის ვაზის ჯიშებიდან ნუთი ჯიშის აგრობიოლოგიური და სამეურნეო თვისებები შეისწავლა.

აკად. ი. ჯავახიშვილის ნაშრომში — „საქართველოს ეკონომიური ისტორია“ — მოცემულია იმერეთის ვაზის 43 ჯიშის მორფოლოგიური და სამეურნეო დახასიათება.

იმერეთის ვაზის 43 ჯიშის ამპელოგრაფიული აღწერა და სამეურნეო დახასიათება შედარებით სრულყოფილად აქვს თ. კვარაცხელიას, ს. ჩოლოყაშვილის მიერ აღწერილია იმერეთის ვაზის 24 ჯიში.

დ. ტაბიძის ნაშრომში მოცემულია იმერეთის ვაზის ჯიშების სია 76 დასახელებით და ციცქას, ცოლიკოურის, კრახუნის მორფოლოგიური და სამეურნეო დახასიათება.

სსრკ ამპელოგრაფიის ექსტენსიულში თ. კვარაცხელიას, ვ. დემეტრაძის მიერ სრული მონოგრაფიით აღწერილია დონდლაბი, კაპისტონი, თეთრი კრახუნა, მგალობლიშვილი, ოცხანური საფერი, ციცქა, ცოლიკოური.

სსრკ „მცირედ გავრცელებული ჯიშების ამპელოგრაფიის სამტომეულში თ. კვარაცხელიას, ვ. დემეტრაძის, ა. შიროტაძის მიერ აღწერილია მოკლე მონოგრაფიით იმერეთის ვაზის ჯიშებიდან 28 ჯიში.

1960 წელს გამოიცა ნ. კეცხოველის, მ. რამიშვილის, დ. ტაბიძის ფუნდამენტალური შრომა „საქართველოს ამპელოგრაფია“, რომელშიც სრული მონოგრაფიით აღწერილია იმერეთის ვაზის ჯიშებიდან დონდლაბი, კაპისტონი თეთრი, კრახუნა, კუნძა, ოცხანური საფერი, ციცქა, ცოლიკოური, ძელშავი და მოცემულია იმერეთის ვაზის ჯიშების სია 83 დასახელებით.

მ. რამიშვილის „ამპელოგრაფიაში“ აღწერილია იმერეთის ვაზის ჯიშებიდან 9 ჯიში და მოცემულია იმერეთის სტანდარტული და პერსპექტიული ჯიშების სია.

ნ. ცერცვაძის და ვ. გოცირაძის „კატალოგში“ შეტანილია იმერეთის ვაზის ჯიშები 53 დასახელებით.

„ვაზის ჯიშობრივი შემადგენლობით იმერეთი ყველაზე მდიდარია საქართველოს რაიონებს შორის, ჯიშების საერთო რაოდენო-

ბა 70-ზე მეტია. ამ ჯიშებიდან რეალურად არსებობს და ინვენტარისებული საკოლექციო ნაკვეთებზე 62 ჯიში“, — წერს ნ. კეცხოველი.

ჯიშთა სიმრავლე: მკვლევართა მიერ მოცემული იმერეთის ვაზის ჯიშების სხვადასხვა რიცხოვრივი რაოდენობა იმის მაჩვენებელია, რომ იმერეთის ვაზის ჯიშთა ასორტიმენტი კვლავ დაზუსტებას მოითხოვს.

ვაზის ჯიშთა სტანდარტული ასორტიმენტის შემოღების საჭიროების შესახებ მოხსენდა მევენახეთა საკავშირო ყრილობას 1931 წელს თბილისში, ხოლო საბჭოთა კავშირის სტანდარტული ასორტიმენტი პირველად შედგენილი იყო საკავშირო მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტში თბილისში.

საქართველოს ვაზის ჯიშების სარაიონო ასორტიმენტი დამტკიცდა 1936 წელს, ხოლო საკავშირო მთავრობის 1950 წლის სპეციალური დადგენილებით აღნიშნული ასორტიმენტი დაზუსტდა, მასში მხოლოდ 13 ქართული და 3 უცხოური ჯიშის დატოვებთ.

ამჟამად საქართველოში სტანდარტულ ასორტიმენტში არის 31 ჯიში, აქედან 22 საღვინე, რომელშიც 3 უცხოურია, 9 ჯიში სასუფრე, აქედან 5 უცხოური.

იმერეთის ვაზის ჯიშებიდან სტანდარტულ ასორტიმენტში შესულია: ციციკა, ცოლიკოური, კრახუნა, თცხანური საფერე, ძელშავი.

იმერეთის პერსპექტულ ჯიშებად მიჩნეულია: დონდლაბი, ბაზალეთური, თეთრი კაბისტონი, კუნძა, მგალობლიშვილი, მაჩანაური. სულ იმერეთში სხვადასხვა მკვლევარის მიერ აღნუსხულია 83 დასახელების ჯიში, ეს ჯიშებია:

ადანასური, ბაზალეთური, ბეწოურა, მბზვანურა, გაბეხაური თეთრი, გაბეხაური შავი, გომის თეთრი, გომის წითელი, დიდშავა, დონდლაბი შავი, დონდლაბი თეთრი, ენდელაძისეული, ვანის ჩხავერა, ვერტყვიჭალის შავი, ვერტყვიჭალის თეთრი, თითა იმერული, თქლაფა, თხლაფა, კაბისტონი თეთრი, კაბისტონი გაღმოური, კიკაჩა თეთრი, კლერტმაგარა, კრახუნა თეთრი, კრახუნა შავი, კუნძა თეთრი, კუნძა შავი, კუპრაშვილისეული მამუკას საფერე, მამუკას ვაზი, მარგული საფერე, მალღარი, მალღანული, მაჩანაური, მაჩანაური, მგალობლიშვილი, მელახიასეული, მსხვილთვალა, მსხვილკუმფხალა, მტრედისფერა, მურადოული, მცვივანი იმერული, მწვანე

იმერული, მკენარა დონდღლაბი, ნეთელა, ობჩური შავი, ოხტოურა, ოცხანური საფერე, რაბათის წითელი, რკო თეთრი, რკო შავი, სამაჭრია, სამჭაჭა, უსახელო წითელი, უცნობი თეთრი, ფეროვანი პატარიძის, ქართულა, ქველოური, ქვიშხური, ღორისთვალა, ღრუბელა იმერული, შავბარდა, შავყურძენა, შემოდგომის შავი, ჩიღვინაური, ჩხინკოური, ციცქა გაბეხაური, ციცქა საჩხერული, ციცქა, ცოლიკოური, ცოლიკოური მსხვილთვალა, ცოლიკოური ვრძელმარცვალა, ცოლიკოური კოხოძის, ცრუცოლიკოური, ძელშავი ადგილობრივი, ძველი ობჩური, ძველი სამაჭრე, ძიგანიძე, ძიგანოური, ძირაგეულის შავი, წვრილმარცვალა თეთრი, წირქვალის თეთრი, ჭანკილორი, ხარისთვალა კოლხური.

### ვენახების ფართობების დინამიკა იმერეთში

როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, მევენახეობა იმერეთში სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთი უძველესი დარგია და მას ამ მხარის ეკონომიკაში წამყვანი მნიშვნელობა ჰქონდა. მიუხედავად ამისა ვენახების ფართობის შესახებ ოფიციალურ მონაცემებს მხოლოდ მე-19 საუკუნის 70-იან წლებიდან ვხვდებით. ჩვენი აზრით ეს გამოწვეული უნდა იყოს იმით, რომ სოკოვანი დაავადებებისა და მანებლების გავრცელებამდე იმერეთში, როგორც ისტორიული წყაროებთან ირკვევა ვენახების დიდი უმეტესი ფართობი მადლარად იყო წარმოდგენილი. ამასთან როგორც აკად. ი. ჯავახიშვილი წერს: „საქართველოს პოლიტიკურ და კულტურულ დაქვეითებასთან ერთად დაუდევრობა და ჩამოქვეითება უეჭველია ამ დარგსაც დაეტყობოდა. ზოგადად კულტურულ-ეკონომიკურ პირობათა გავლენა მე-19 საუკუნეშიც ეტყობა.“

ვენახების ფართობების დინამიკისათვის საქართველოში და იმერეთში, რომელიც მოტანილია ცხრილში. ჩვენ ვისარგებლეთ კ. ჩარკვიანის, პ. გუგუშვილის, ბ. ხასიას, ო. ტატიშვილის, ნ. მალუძის, ნ. ჩხარტიშვილისა და რ. დარჩიაშვილის შრომებში მოტანილი მასალით.

იმერეთში მევენახეობის განვითარებას, მიუხედავად რიგი დაბრკოლებებისა, შედარებით უარყო პერსპექტივები მე-19 საუკუნის პირველი ნახევრის ბოლოს მიეცა. აღსანიშნავია, რომ სოკოვანმა დაავადებამ ნაცარმა (ოიდიუმი), რომელიც აღმოჩენილი იყო



1854 წ., იმერეთის მევენახეობას ნაკლები ზიანი მიაყენა, ვიდრე სამეგრელოში, გურიაში და აფხაზეთში, ეს ძირითადად გამოწვეული იყო კლიმატური პირობებით, კერძოდ იმერეთის ნაკლებ ტენიანი ჰაერის გამო. ამით აიხსნება ის ფაქტი, რომ, როგორც მოტანილი ცხრილიდან ჩანს, იმერეთში ვენახების ფართობი 1875 წელს წინა 5-წელთან (1870 წ.) შედარებით საგრძნობლად (2000 ჰა) გაიზარდა და თუ 1870—1873 წწ. საქართველოს ვენახების მთლიან ფართობის 30,5% ეკავა, 1875 წლისათვის იგი უკვე 35,4% შეადგენდა და რაც უფრო მნიშვნელოვანია, ეს მატება 1895 წლამდე გრძელდება (ცხრილი).

1886 წელს იმერეთში აღმოჩნდა ვაჩის მეტად საშიში დაავადება ქრაქი, ხოლო 1889 წელს მავნე მწერი ფილოქსერა. სოკოვანი დაავადებებისა და ფილოქსერის მასობრივმა გავრცელებამ გამოიწვია საკმაოდ დიდ ფართობზე ვენახების თანდათანობით დაკნინება და შემდეგ დაღუპვა. ამით აიხსნება ის ფაქტი, რომ უკვე 1908 წ. იმერეთში ვენახების ფართობი 1895 წ. შედარებით თითქმის განახევრდა.

ფილოქსერისა და სოკოვან დაავადებათა წინააღმდეგ ბრძოლაში ერთი და წამყვანი როლი ეკუთვნის 1890 წ. დაარსებულ საქარის ამერიკული ვაჩის სანერგეს. სანერგის მიერ გაწეული მუშაობის შესახებ საკმარისია აღვნიშნოთ ერთი ასეთი ფაქტი, კერძოდ ზემო იმერეთში, რომელმაც მევენახეობის სხვა რაიონებზე ადრე გადაიტანა ფილოქსერიტ გამოწვეული კრიზისი, პირველი მსოფლიო ომის წინ იძლეოდა გაცილებით მეტ ღვინოს, ვიდრე ფილოქსერისაგან დაზიანებამდე, ამაში საქარის ამერიკულ სანერგეს მართლაც დიდი დამსახურება მიუძღვის.

ვენახების ფართობთა შემცირება პირველი მსოფლიო ომის დაწყებამდე (1913 წ.) წინა წლებთან შედარებით გამოწვეული იყო იმით, რომ იმერეთში ფილოქსერისაგან განადგურებული ვენახები ჯერ კიდევ არ იყო აღდგენილი ფილოქსერაგამძლე საძირებზე. 1917 წელს 1913 წელთან შედარებით ვენახების ფართობების შემცირება 8489 ჰექტარით გამოწვეული იყო პირველი მსოფლიო ომით, რამაც მნიშვნელოვანი გავლენა იქონია მუშახელზე მათი ომში გაწვევის გამო, შხამქიმიკატებისა და აპარატურის შემოტანაზე და ღვინის გასაღების შეფერხებებზე, რაც კიდევ უფრო გამწვავდა



1914 წ. გამოცემული დადგენილებით, მაგარი სასმელებითი ვენახების შეზღუდვის შესახებ. მიუხედავად ამისა იმერეთში ვენახების ფართობი არა თუ შემცირდა, არამედ იგი 2242 ჰექტარით ანუ 12% გაიზარდა და საქართველოს ვენახების მთლიანი ფართობის 37,5% შეადგენდა. ეს აიხსნება, იმით რომ იმერეთში მოსახლეობამ საკმაოდ კარგად აითვისა საქარის ამერიკული ვაზის სანერგის მიერ რეკომენდებული ვენახების აღდგენა ნამყენი ნერგით და მისი მოვლა-დამუშავების და რაც მნიშვნელოვანია სოკოვან დაავადებათა წინააღმდეგ ბრძოლის წესები.

მეტად მძიმე მდგომარეობაში აღმოჩნდა მევენახეობა-მელვინეობა საქართველოს დამოუკიდებლობის წლებში (1918—1921). ეს გამოწვეული იყო როგორც შინაგანი, ასევე, გარეშე მტრების განსაკუთრებით კი, საბჭოთა რუსეთის მიერ ყოველმხრივ შევიწროებითა და ბლოკადაში მოქცევით. გასაგებია, რომ ასეთ პირობებში საქართველოს არ გააჩნდა არავითარი საშუალებანი მევენახეობა-მელვინეობის შემდგომი განვითარებისათვის. აი, რას წერდა ყურნალი „ვაზი და ღვინო“ 1920 წ. ივნისში: „მევენახეთა 80% უსახსროა, ნახევრად მშიერი, ჩაუცმელი და მოუწყობელია, რადგან მცირე ვენახის პატრონს პური და ყოველივე სანთავაგე საყიდელი აქვს, რაც ღვინოსთან შედარებით კიდევ ერთი ორად და ერთი სამადაა გაძვირებული“.

კიდევ უფრო უარეს მდგომარეობაში აღმოჩნდა მევენახეობა-მელვინეობა საქართველოს გასაბჭოების შემდეგ (1921 წ.). სამოქალაქო ომიდან ახლად გამოსულ საბჭოთა რუსეთს არავითარი საშუალება და შესაძლებლობა არ გააჩნდა რაიმე ყურადღება დაეთმო ამ დარგების მიმართ. 1923 წ. მონაცემებით, რესპუბლიკაში ვენახების ფართობი შეადგენდა 33478 ჰექტარს, ანუ 1917 წელთან შედარებით თითქმის 4000 ჰექტარით შემცირდა. ფილოქსერაგამძლე საძირე ვაზის სადედეების უქონლობის გამო ვენახების აღდგენა ნამყენი ნერგით ისეთი დაბალი ტემპით მიმდინარეობდა, რომ 1924 წ. პროფ. ს. ჩოლოყაშვილის მაშინდელი გაანგარიშებით, მარტო კახეთში ომამდელ დონემდე ვენახების ფართობების აღდგენას დასჭირდებოდა არანაკლები ათასი წელი. 1933 წელს, 1917 წელთან შედარებით, ე. ი. 16 წლის მანძილზე ვენახების ფართობი საქართველოში 2000 ჰექტარზე ცოტა მეტით გაიზარდა, ხოლო იმერეთში



მხოლოდ 704 ჰექტარით, ანუ 5%-ით. მიუხედავად ამისა იმერეთის ვენახების ფართობი საქართველოს ვენახების ფართობის 37,3% შეადგენდა.

საქართველოში მევენახეობა-მელვინეობის შემდგომი განვითარებისათვის 1936 წ. სსრკ სახალხო კომისართა საბჭომ და სსკ კ(ბ) ცენტრალურმა კომიტეტმა მიიღეს დადგენილება „საქართველოს სსრ მევენახეობისა და ხარისხოვანი მელვინეობის განვითარების შესახებ“. ამ დადგენილებით საზოგადოებრივ სექტორში უნდა გაშენებულიყო 28,0 ათასი ჰექტარი ახალი ვენახი, ამავე დადგენილებით ნავარაუდევო იყო 4 წლის მანძილზე 6-7 ათასი ჰექტარი ძველი ვენახის მწყობრიდან გამოსვლა ბუნებრივი ამორტიზაციისა და დაავადებათა გამო. ამ პერიოდში რესპუბლიკაში იყო 38—39,0 ათასი ჰექტარი ვენახი.

1940 წ. ჩატარდა ვაზის ნარგავების სრული აღწერა, აღწერით გამოირკვა, რომ 1941 წ. 1 იანვრის მდგომარეობით საქართველოში დაბლარ ვენახს ეკავა 56562 ჰექტარი, აქედან 1937—1940 წწ. გაშენდა 17786 ჰექტარი. როგორც ჩანს მიღებული დადგენილება ვერ შესრულდა (შესრულებას დააკლდა 10,00 ათასზე მეტი ჰექტარი), მიუხედავად ამისა. მაინც ერთგვარი წინსვლა იყო მევენახეობაში.

მეორე მსოფლიო ომის პერიოდში, მსგავსად პირველისა ვენახები მოუვლელობის გამო მნიშვნელოვნად შემცირდა. 1947 წ. აღწერით რესპუბლიკაში ვენახების ფართობებს ეკავა 59456. ე. ი. 12260 ჰექტარი, ანუ 17,1% ნაკლები, ვიდრე 1941 წელს. შემდგომ პერიოდში ვაზი შედარებით დიდ ფართობებზე გაშენდა კახეთში, სადაც სავენახედ ვარგისი ფართობები მეტი იყო, ვიდრე იმერეთში. აღსანიშნავია, რომ 1958 წლიდან 1962 წლამდე ვენახების ფართობები რესპუბლიკაში საგრძნობლად 25,0 ათასი ჰექტარით გაიზარდა. მიუხედავად ამისა, იმერეთში იგი შემცირდა, რაც ამორტიზებული და მეჩხერი ვენახების ფართობების ამოძირკვამ გამოიწვია. ამის შედეგად იმერეთის ვენახების ფართობი რესპუბლიკის მთლიანი ფართობის მხოლოდ 19,6% შეადგენდა (ცხრილი), შემდგომ წლებში ვენახის ფართობები კვლავ გაიზარდა. ძირითადად საზოგადოებრივ სექტორში და 1968 წლისათვის იგი 23125 ჰა შეადგენდა, რაც რესპუბლიკის ვენახების ფართობის 20,7%-ია.



ვენახეზის ფართობების (ჰექტარებით) დინამიკა  
საქართველოში და იმერეთში

წელი	დასახელება	სულ ფართობი ჰა	მათ შორის		პროცენტობით
			მანქანები	საბაგი	
1870-	საქართველო	52900	26500	36400	100,0
1873	იმერეთი	19377	5775	13552	30,5
1875	საქართველო	62934	26502	36432	100,0
	იმერეთი	21370	7917	13453	35,4
1895	საქართველო	64528	15556	48962	100,0
	იმერეთი	23585	5890	17695	36,5
1908	იმერეთი	12857	—	—	—
1913	საქართველო	45959	—	—	100,0
	იმერეთი	11824	—	—	25,7
1917	საქართველო	37470	—	—	100,0
	იმერეთი	14066	—	—	37,5
1927-	საქართველო	34893	—	—	100,0
1928	იმერეთი	12896	—	—	36,9
1933	საქართველო	39591	—	—	100,0
	იმერეთი	14770	—	—	37,3
1940	საქართველო	71716	15154	56562	100,0
	იმერეთი	21690	1219	20471	30,2
1958	საქართველო	67000	—	—	100,0
	იმერეთი	18605	—	—	27,8
1962	საქართველო	92258	—	—	100,0
	იმერეთი	18135	—	—	19,6
1968	საქართველო	111465	—	—	100,0
	იმერეთი	23125	—	—	20,7
1976	საქართველო	134300	—	—	100,0
	იმერეთი	23650	—	—	17,6

1976 წელს 1968 წელთან შედარებით ვენახების ფართობები რესპუბლიკაში თითქმის 23,0 ათასი ჰექტარით გაიზარდა, მაშინ როდესაც მისი მატება იმერეთში მხოლოდ 525 ჰა. შეადგენდა. ამის შედეგია, რომ იმერეთის ვენახების ფართობი კვლავ შემცირდა და იგი მხოლოდ 17,6% შეადგენდა.

საქართველოს მაშინდელი მთავრობის დადგენილებით მე-10-ე ხუთწლეულში ე. ი. 1980 წლისათვის რესპუბლიკაში ვენახების ფართობები უნდა აყვანილიყო 165,0 ათას ჰექტარამდე, ხოლო მე-11-ე ხუთწლეულში (1981—1985 წ.წ.) ახალი ვენახები უნდა გაშენებულიყო 30,0 ათას ჰექტარზე. ამასთან დაკავშირებით ყურძნის წარმოება უნდა გაზრდილიყო 1985 წლისათვის 1.200,0 ათასი, ხოლო 1990 წლისათვის კი 1.600,0 ათას ტონამდე.

დასახული გეგმების შესრულებაში თავის გამოჩენის მიზნით რაიონების მაშინდელი ხელმძღვანელები ისეთ ვალდებულებებს კისრულობდნენ, რომლის შესრულება ალბათ არც თვითონ სწამდათ, ან ყოველ შემთხვევაში, თუ სწამდათ, მოკლებული იყო ყოველგვარ რეალობას. ნათქვამი ზოგადი რომ არ იყოს, მოვიტანთ რამდენიმე ფაქტს: მაგალითად თერჯოლის რაიონში ახალი ვენახები უნდა გაშენებულიყო 2,0 ათას ჰექტარზე და უნდა გამხდარიყო „პატარა გურჯაანი“, ასევე, მევენახეობის ისეთ არატრადიციულ წყალტუბოს რაიონში ახალი ვენახები უნდა გაშენებულიყო 2,0 ათას ჰექტარზე, ძირითადად ქვა-ლორღიან ნიადაგებზე.

ახალი ვენახების გასაშენებლად დასახული გეგმების შესრულებსათვის დაიწყეს მდინარეების ყვირილას, ხანისწყლის, რიონის, გუბისწყლის გასწვრივ ვაკე ადგილების ათვისება. ამასთან თითქმის არავინ ანგარიშს არ უწევდა თუ რა ხარისხის პროდუქცია მიიღებოდა ასეთი ფართობებიდან. ბევრ რაიონში შეიქმნა მევენახეობის ახალი მეურნეობები, საქმე იქამდე მივიდა, რომ სამტრედიის რაიონის სოფ. ვაზისუბანში (ყოფილი ქორეისუბანი) არსებული საძირე ვაზის სადედე მეურნეობა, რომელიც ჯერ კიდევ 1896 წელს დააარსა მაშინდელმა საქარის ამერიკული ვაზის სანერგემ და სადაც 42 დესეტინაზე გააშენა საძირე ვაზის სადედეები და რომელიც შემდეგ საძირე ვაზის ლერწით ამარაგებდა დასავლეთ საქართველოს სანერგე მეურნეობებს, კოლმეურნეობებსა და საბჭოთა მეურნეობებს, მიუერთეს ზარალიანი კოლმეურნეობები და

გადააკეთეს მევენახეობის მეურნეობად. ახალი ვენახებისათვის გასაშენებლად თითქმის მთლიანად (დატოვეს მხოლოდ 10 ჰა) ამოძირკვეს საღებუ ნაკვეთები. წყალტუბოს რაიონის სოფლებში, რომელთაც მასივები გააჩნდათ მთავარი საავტომობილო ტრასის გასწვრივ (რესპუბლიკის ხელმძღვანელობას რომ დაენახა) ვენახები გააშენეს ისეთ ქვა-ლორღიან ნიადაგებზე, სადაც დასარგავი ვაზის ნერგისათვის კოკოლის გასაკეთებლად სხვა შორეული ნაკვეთებიდან მოიტანეს ფხვიერი ნიადაგი, რადგან ადგილზე იგი არ იყო, გაიხგარიშეს რა ყურძნის მოსალოდნელი მოსავალი წყალტუბოს მახლობლად ღვინის ქარხანაც კი ააშენეს 8—10,0 ათასი ტონა ყურძნის გადასამუშავებლად, მაგრამ ქარხანა უყურძნოდ დარჩა (შემდეგ იგი ჩაის მზა პროდუქციის საწყობად გამოიყენეს) ანალოგიური მავალითი შეიძლება მოვიტანოთ ზესტაფონის რაიონის როდინოულის მევენახეობის მეურნეობის შესახებ, სადაც ვაზი გააშენეს ძლიერ დაწიდულ ეწერი ტიპის ნიადაგებზე, სადაც არავითარი წინასწარი მელიორაციული სამუშაოები არ ჩატარებულა. გაშენებულ ნაკვეთებში ვაზის გახარება 10—15% არ აღემატებოდა. მიუხედავად ამისა, დანაშაულს კიდევ დანაშაული დაუმატეს და თანხების ათვისების მიზნით ასეთ ნაკვეთებში შპალერი მოაწყვეს, სადაც რკინა-ბეტონის ბოძი მეტი იყო ვიდრე ვაზები. რამდენიმე წლის შემდეგ ნაკვეთი დიდი სიმეჩხრის გამო ამოძირკვეს, ხოლო შპალერის აღებას მასზე მეტი თანხა დასჭირდა, ვიდრე მოწყობას, ასეთივე ბედი ეწვია წყალტუბოს რაიონში ქვა-ლორღიან ნიადაგებზე გაშენებულ ნაკვეთებს, სადაც ღღეს რელიქვიის სახით დარჩენილია ბორდოული სითხის მოსაკავებელი აუზების დანგრეული ნარჩენები.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, მევენახეობის შენდგომი განვითარებისათვის მეტად მნიშვნელოვანი დადგენილებანია იყო მიღებული, მაგრამ ფაქტობრივად არც ერთი მათგანი ბოლომდე არ შესრულებულა, რადგან ყველა დადგენილება მოკლებული იყო ყოველგვარ რეალურ შესაძლებლობებს.

მევენახეობის მდგომარეობა კიდევ უფრო გააუარესა 1985 წ. საკავშირო მთავრობის მიერ ლოთობისა და ალკოჰოლიზმის წინააღმდეგ ბრძოლის ღონისძიებათა მეტად გაუმართლებელმა მიუღებელმა დადგენილებამ. დაიწყო ტექნიკური ჯიშების ვენახების ამოძირკვა ვითომდა სუფრის ყურძნის ჯიშების გასაშენებლად, რაც



საზოგადოებრივ სექტორში ფართობების შემცირებით დამთავრდა.

ბოლო წლებში საქართველოში მეტად მძიმე ეკონომიურმა და პოლიტიკურმა მდგომარეობამ თავისი უარყოფითი კვალი დააჩნია მევენახეობა-მეღვინეობას, საქართველოს დამოუკიდებელ რესპუბლიკად გამოცხადების პირველსავე წლებში დაიწყო საზოგადოებრივი მეურნეობების უგეგმო დაშლა, განუკითხაობამ უმაღლეს დონეს მიაღწია. დაიწყო ვენახების ფართობების მიტაცება და რაკი საშუალებები არ გააჩნდათ მათი მოვლა-დამუშავებისათვის, მიმართეს იოლ ხერხს — ამოძირკვეს ნაკვეთები. ეს პროცესი კიდევ უფრო გააძლიერა მოუმზადებლად და ზოგჯერ ნაჩქარევად ჩატარებულმა მიწის პრივატიზაციამ. ამას დაემატა კიდევ ტექნიკის, შსამქიმიკატების, სასუქებისა და სხვა საჭირო მასალების ძლიერ გაძვირება, თითქმის მთლიანად ამოიძირკვა საძირე ვაზის სადღედეები, ყოფილ სანერგე მეურნეობაში. დაანგრავს საკმაოდ მაღალ ტექნიკურ დონეზე მოწყობილი ვაზის ნერგის გამოსაყვანი სათბურები, რითაც წერტილი დაესვა ნამყენი ვაზის ნერგის წარმოებას.

უკანასკნელი მონაცემებით, საქართველოში ვენახების საერთო ფართობები 1992 წლისათვის შეადგენს 110,0 ათას ჰექტარს, რაც 1984—1985 წწ. შედარებით 35,0 ათასი ჰექტარით ნაკლებია. ახლა ძნელია დაადგინო ვენახების რა ჯვართობია, არამც თუ იმერეთში, არამედ ერთ რომელიმე სოფელშიც კი. მევენახეობის მდგომარეობა მეტად მძიმე და კრიზისულია, რაც მოითხოვს გადაუდებელ ღონისძიებათა გატარებას, წინააღმდეგ შემთხვევაში იგი კიდევ უფრო დამძიმდება.

იმერეთი თავისი ტერიტორიის ოროგრაფიით, ნიადაგურ-კლიმატური პირობებით და ვაზის ჯიშებით იძლევა განსხვავებულ პროდუქციას, რითაც იგი საქართველოს ერთ-ერთ ხარისხოვან მეღვინეობის რაიონს წარმოადგენს.

პროფესორები კ. მოღებაძე, გ. ბერიძე, ნ. გელაშვილი, დოცენტი შ. ავალიანი იმერეთს ღვინოების თვისებებისა და ხარისხის მიხედვით სამ ზონად ჰყოფენ: ზემო, შუა და ქვემო იმერეთად.

იმერეთში ძირითადად თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშებია, აქედან მაღალხარისხოვან პროდუქციას იძლევა: ციცქა, ცოლიკოური, კრახუნა, თეთრი კაპისტონი, ბაზალეთური. წითელი ჯიშებიდან აღსანიშნავია ზემო იმერეთში — ოცხანური საფერე და მაჩანაოური სა-

ფერე, შუა იმერეთში — ოცხანური საფერე, ძელშავი და კახური საფერავი.

იმერული ღვინოების სახელი ძველთაგან შუა იმერეთთან იყო დაკავშირებული, იგი არის სამშობლო სვირული კრახუნის, ობჩური ცოლიკოურისა და კვალთის ციციქისა (კ. მოდებაძე).

წარმოებული პროდუქციის მხრივ ზემო იმერეთი მიეკუთვნება მაღალხარისხოვან ევროპული ტიპის სუფრის ღვინისა და შამპანური ღვინო-მასალის, შუა იმერეთი — ძირითადად მაღალხარისხოვან იმერული ტიპის ღვინის, ქვემო იმერეთი — ორდინალური იმერული ტიპის ღვინის მიმართულებას.

იმერეთში მიღებულ პროდუქციას თავისი საპატიო ადგილი უჭირავს საქართველოს ღვინოების ასორტიმენტში. სუფრის თეთრი სამარკო ღვინოებიდან იმერეთში მზადდებოდა და მზადდება: ღვინო № 7 ცოლიკოური და იმერული ტიპის ღვინო „სვირი“, სუფრის თეთრი ორდინალური ღვინოებიდან — სუფრის ღვინო № 6 თეთრი, შემაგრებული, სადესერტო სამარკო ღვინოებიდან ღვინო № 17 „სალხინო“, სადესერტო ტკბილი ორდინალური ღვინოებიდან დიმი № 32 პორტვეინი და ფერსათი № 31 ნახევრად ტკბილი.

ქვემოთ მოკლედ მოგვყავს ამ მარკის ღვინოების დახასიათება ნ. გელაშვილის მიხედვით (1961).

1. ღვინო № 7 ცოლიკოური — მზა ღვინო შეიცავს ალკოჰოლს 10,5—12,5%-მდე და ტიტრულ მჟავიანობას 6—7 გ/დმ<sup>3</sup>. ღვინოს აქვს ჩალისფერი, ჯიშისათვის გამოხატული ბუკეტი, ნაზი, ხალისიანი, ჰარმონიული გემო.

ამ მარკისათვის ღვინომასალები მზადდება ძირითადად ჯიშ ცოლიკოურიდან ზესტაფონის, ბაღდათისა და ვანის რაიონებში.

2. იმერული ტიპის ღვინო „სვირი“ — მზა ღვინო შეიცავს ალკოჰოლს 11—12,5%-მდე და ტიტრულ მჟავიანობას 6—7 გ/დმ<sup>3</sup>. ღვინოს აქვს ჩალისფერ-ქარვისფერი. ხილის ტონი, გემოზე რბილი და ჰარმონიულია.

ამ მარკისათვის ღვინოებს ამზადებენ ჯიშებიდან: კრახუნიდან, ციციქიდან და ცოლიკოურიდან, ძირითადად ზესტაფონისა და ბაღდადის რაიონებში — სვირში, საქარაში, ობჩაში, დიმში და ზოგ სხვა მიკრორაიონში.

3. სუფრის ღვინო № 6 თეთრი — ღვინო შეიცავს 10—12,5% -



მდე ალკოჰოლს და ტიტრულ მჟავიანობას 6—7 გ/დმ<sup>3</sup>. მზა ღვინოს აქვს ღია ოქროსფერი, კარგად გამოხატული არომატით, გემოზე ნაზი, ხალისიანი და ჰარმონიულია.

ამ მარკის ღვინისათვის მასალას ამზადებენ ძირითადად ჯიშ ცოლიკოურიდან, რომელსაც უმატებენ ციციქას, აგრეთვე იმერეთის რაიონებიდან სხვა თეთრი ჯიშებიდან და რაჭული თეთრადან მიღებულ ღვინოებს.

4. ღვინო № 17 სალხინო (ლიქიორული). მზა ღვინო შეიცავს ალკოჰოლს 15%, შაქარს 30% და ტიტრულ მჟავიანობას 6—7 გ/დმ<sup>3</sup>. ღვინო არის ყავისფერი, მოვარდისფერო იერით, გემოზე სასიამოვნო სადესერტო ტონით, ბუკეტი თაფლისებრი იერით.

ღვინოს ამზადებენ ძირითადად ჯიშ იზაბელადან, რომელსაც უმატებენ ჯიშ ძელშავიდან და მგალობლიშვილიდან მიღებულ მასალას ბალდათის, ვანისა და ზოგ სხვა რაიონიდან.

5. ღვინო № 12 პორტვეინი. მზა ღვინო შეიცავს ალკოჰოლს 18%, შაქარს 10% და ტიტრულ მჟავიანობას 5—6 გ/დმ<sup>3</sup>. ღვინოს აქვს ქარვისფერი, ხილგულის არომატი, გემოზე სრულია, რბილი და ჰარმონიული.

ღვინომასალებს ამზადებენ ცოლიკოურიდან და სხვა თეთრი ჯიშებიდან.

6. ფერსათი № 31 ნახევრად ტკბილი (ორდინარულ), მზა ღვინო შეიცავს ალკოჰოლს 16%, შაქარს 5%, ტიტრულ მჟავიანობას 5,5—6,5 გ/დმ<sup>3</sup>. ღვინო მოოქროსფეროა, არომატით რბილი, ხილის გემოთი.

ამ მარკისათვის ღვინოებს ამზადებენ ჯიშ ცოლიკოურიდან, ბალდათისა და ვანის რაიონებში მიღებული მასალებიდან.

### **ვაზის აგროტექნიკის ღონე იმერეთში**

ვაზის აგროტექნიკის ძირითადი წესების გამომუშავებაზე იმერეთის პირობებში სამეცნიერო კვლევითი მუშაობა საქარის საცდელ სადგურში ფაქტობრივად იწყება მე-20 საუკუნის 30-იანი წლებიდან — ეს აიხსნება იმით, რომ ვენახების ნამყენი ვაზის ნერგით გაშენება დაიწყო საქარის ამერიკული ვაზის სანერგის მიერ მე-19 საუკუნის ბოლო წლებიდან, ხოლო აგროტექნიკის ძირითადი წესები, როგორც ვაზის ნერგის გამოყვანის, მისი სანერგეში მოვ-



არ გაშენებულა მევენახეობაში შექმნილი მეტად მძიმე პირობების გამო. უფრო მეტიც, მოსახლეობის ნაწილი უკვე ეძებს გასაშენებლად პირდაპირმწარმოებლის ჰიბრიდების რქებს, რაც ამ დარგს კიდევ უფრო სავალალო მდგომარეობაში ჩააყენებს.

როგორც მოტახილი მასალებიდან ჩანს, მევენახეობა მეტად მძიმე კრიზისულ მდგომარეობაშია და თუ სასწრაფოდ საჭირო ზომები არ იქნა მიღებული, ქართველი ერის ეკონომიკის ეს მეტად მნიშვნელოვანი დარგი ხელიდან გვეცლება და შემდგომში ალბათ კიდევ უფრო მეტი დრო და საშუალებები დასჭირდება მის ხელახალ აღდგენას.

ჩვენი აზრით, მევენახეობის ასეთი კრიზისული მდგომარეობიდან გამოსასვლელი და მისი გადარჩენის გზები შემდეგია:

1. უახლოეს დროში ჩატარდეს ვენახების პასპორტიზაცია, რათა დადგინდეს ფაქტობრივი ფართობი. ამით შეიძლება გაანგარიშდეს ტექნიკის, მანქანა-იარაღების, შხამ-ქიმიკატების, სასუქების, შპალერის მავთულის და სხვა აუცილებელი მასალების საჭიროება. დაისახოს მათი დამზადების და შემოტანის გზები. ამასთან მიეცეს იგი მომხმარებელს, რაც შეიძლება შეღავათიან ფასებში.

2. ყველა საჭირო ზომა იქნეს მიღებული საძირე ვაზის სადედეების აღდგენა-გაშენებისათვის, რისთვისაც მიზანშეწონილია შეიქმნას საძირე ვაზის სადედეთა ჯერმერული მეურნეობები.

3. მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტს გადაეცეს საწერგე მეურნეობების გაერთიანება მეცნიერების მიღწევების გამოყენებით ნამყენი ვაზის ნერგის გამოყვანისათვის.

4. ახალი ვენახების გასაშენებლად ნიადაგის მომზადებისათვის და არსებული ვენახების ფართობების, მოვლა-დამუშავებისათვის მევენახეობის რაიონებისათვის შეიქმნას მანქანა-ტრაქტორთა მომსახურების სადგურები, საჭირო აუცილებელი ტექნიკით, მანქანა-იარაღებით და მოწყობილობებით.

5. მთა-გორიან ზონაში და მცირე კონტურიან ნაკვეთებზე, სადაც მძლავრი ტექნიკის გამოყენება შეუძლებელია, მთავრობამ იზრუნოს სავენახე მინიტრაქტორის, მანქანა-იარაღების და საჭირო აპარატურის როგორც დამზადებაზე, ისე შემოტანაზე გასასყიდად. ამასთან, აუცილებლობის შემთხვევაში, მათი განვადებით ვაცემავზე.

6. მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-

კვლევით ინსტიტუტში და მის ქსელში შემავალ სამეცნიერო ექსპერიმენტული მეურნეობები დროებით განთავისუფლდნენ ყოველგვარი სახელმწიფო გადასახადებიდან.

7. მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტს და მასში შემავალ საცდელ სადგურებს გამოეყოს თანხები მეცნიერ მუშაკების საზღვარგარეთ სამეცნიერო დაწესებულებებში სტაჟირებისათვის, საჭირო მოწყობილობათა, აპარატურის, კურკლების, რეაქტივების, ახალი შხამქიმიკატებისა, ჰერბიციდების და უცხოეთის ლიტერატურის შეძენისათვის.

8. დაწესდეს ყურძენზე და ღვინოზე ფასების ლიბერალიზაცია.

9. შემუშავდეს და დამტკიცდეს მევენახეობა-მეღვინეობის უახლოესი და შორეული განვითარების პროგრამები, სადაც განისაზღვრება ამ დარგების განვითარების პარამეტრები.

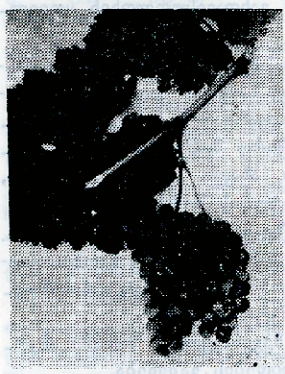
10. როგორც წესი, სამრეწველო მევენახეობის ზონაში აიკრძალოს პირდაპირი მწარმოებელი ჰიბრიდების გაშენება.

ჩვენ გვწამს, რომ მევენახეობა-მეღვინეობის ეს კრიზისული მდგომარეობა დროებითია. ქართველ ერს ამაზე მეტი გასაჭირი შეხვედრია და გადაუტანია თემურლენგის, შაჰაბაზის შემოსევისა და სხვა კრიზისულ პერიოდში, მაგრამ ვაზისათვის არ უღალატია.

თავისუფალი, დემოკრატიული და დამოუკიდებელი საქართველო შეუძლებელია წარმოვიდგინოთ განვითარებული მევენახეობა-მეღვინეობის გარეშე.







# ცოლიკოური

ცოლიკოური ქართული აბორიგენული, თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. იგი დაკავებული ფართობის მიხედვით, რქაწითელის შემდეგ საქართველოში მეორე ადგილზეა. წარმოშობილი და ჩამოყალიბებულია ვაზის ფორმასა წარმოქმნის კოლხეთის კერაში, კერძოდ, შუა იმერეთში, ბაჩალეთ-ობჩა-ბაღდათის მდამოებში. როგორც ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, იგი შორაპნის მახრის სოფ. ცოლიხაურიდან უნდა იყოს გაერცელებული.

იმერეთში, ცოლიკოურის სახელწოდებით ორი ჯიშია ცნობილი — ბაჩალეთური და ობჩის ანუ მელქოს ცოლიკოური, რომლებიც ერთმანეთისაგან, განსხ-

ვავლებიან როგორც ბოტანიკური, ასევე სამეურნეო მანკენებლებით. ბაჩალეთურ ცოლიკოურს ფუნქციონალურად მდებარეობისა სქესის ყვავილი ახასიათებს. გარდა ამისა, ცოლიკოურს აქვს მრავალი კლონი და ვარიაცია — მსხვილმარცვალა, წვრილმარცვალა, ტრაპელოლური და ა. შ.

ცოლიკოურმა მაღალი სამეურნეო თვისებების გამო ფეხი მთიკიდა მთელ დასავლეთ საქართველოში — გურიაში, სამეგრელოში, რაჭა-ლეჩხუმში, აფხაზეთში, აჭარაში და ბევრი ადგილობრივი, ხშირ შემთხვევაში, უნიკალური ვაზის ჯიშში გამოღვენა. თვით იმერეთშიც კი მას მთელი ფართობის 90%-ზე მეტი უკავია.

ცოლიკოურს ახასიათებს ორსქესიანი ყვავილი, სამუალოზე დიდი ზომის, სამნაკეთიანი ან თექმის დაუნაკეთავი, ძლიერ შებურული ფოთოლი, განიერკონუსური ფორმის, სამუალო კუმის ან მეჩხერი, ხშირად ფრთიანი მტე-



ვანი; საშუალო ზომის მომრგვალო ან ოდნავ ოვალური მარცვალი, რომელიც სრულ სიმწიფეში მომწვანო-მოყვითალოა. ყავისფერი ლაქებით. კანი საკმაოდ უხეში აქვს, რბილობი — მკვრივი და წვნიანი.

ჯიშს ახასიათებს საკმაოდ ძლიერი ზრდა-განვითარება, უხვმოსავლიანია (10—12 ტ/ჰა, ზოგჯერ 20 ტ/ჰა), დაჟედებებისა და მყენებლებისადმი საკმაოდ გამძლეა, მწიფდება ოქტომბრის მესამე დეკადაში.

სრულ სიმწიფეში ყურძნის წვეინის შაქრიანობა საშუალოდ 19—23%-ის ფარგლებშია, ხოლო შესაფერისი ექსპოზიციის და ნიადაგების პირობებში 26—27%-მდეც აღწევს, ამავე დროს ინარჩუნებს სასურველ მჟავიანობას (6,5—7,5 გ/დმ<sup>3</sup>), რაც მისგან დამზადებულ ღვინოს უნიკალურ სიხალისესა და არომატს აძლევს, განსაკუთრებით ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების დამზადებისას.

ცოლიკოურიდან მიიღება ევროპული ტიპის, სუფრის სამარკო და ორდინალური, იმერული ტიპის სამარკო და ორდინალური და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოები: „ცოლიკოური“, „სვირი“, „ტბეში“, „გელათი“, „დიმი“, და სხვ.

სუფრის თეთრი სამარკო ღვინის „ცოლიკოურის“ დასამზადებლად თერჯოლის, ზესტაუნის, ბაღდათის, ვანის და სხვა რაიონებში მიღებული ღვინომასალები გამოიყენება. კარგ შედეგს იძლევა აგრეთვე კუპაჟში, ამბროლაურის რაიონში, სოფელ წესის მიდამოებში დაყენებული წულუკიძის თეთრას, 10—15% დამატება. ღვინო ღია ჩალისფერაა, ახასიათებს კარგად გამოსახული ბუკეტი, სინაზე და ჰარმონიული ხალისიანი გემო. ალკოჰოლი — 10,2—12,5%, ხოლო ტიტრული მჟავიანობა — 7,5 გ/დმ<sup>3</sup>. ყურძენი იკრიფება, როდესაც შაქრიანობა 19%-ს გადაჭარბებს. ღვინო ძველდება ორი წლის განმავლობაში, მუხის კასრში ან ემალირებულ ცისტერნებში.

ამავე ტექნოლოგიით, მხოლოდ კრახუნასა და ციცქას ღვინო-მასალების კუპაჟით, დაძველების გარეშე, მიიღება ორდინალური ღვინო „გელათი“.

დიდი პოპულარობით სარგებლობს იმერული ტექნოლოგიით (ნაწილობრივ ჭაჭაზე) დაყენებული სამარკო სუფრის ღვინო „სვირი“. მასში ცოლიკოურთან ერთად, თბჩა-დიმის, ბაღდადის, საქარის და სხვა მიკრორაიონებში დამზადებული ციცქასა და კრახუნას ღვინომასალებიც მონაწილეობს.



ღვინო ჩალისფერ-ქარვისფერია (იმერეთში მას ბატის ჭუკის ფერს ადარებენ) აქვს კარგად გამოსახული ჯიშური არომატი, სასიამოვნო ბუკეტი, რბილი ხილის ტონები და ჰარმონიული გემო, რაც ძირითადად კრახუნას მონაწილეობით არის გაპირობებული. ღვინო ძველდება მუხის კასრებში ან ბუტებში 2—3 წლის განმავლობაში.

ამავე ტექნოლოგიით, მხოლოდ დაძველების გარეშე, შუა იმერეთის რაიონებში მზადდება ორდინალური ღვინო „ღიმი“.

სვირისთვის დამახასიათებელია: ალკოჰოლი — 11—12,5%, ტიტრული მჟავიანობა — 6—7 გ/დმ.<sup>3</sup> ყურძენი იკრიფება 20—22% შაქრიანობის დროს.

ქართულ ორდინარულ ღვინოებში საპატიო ადგილი უკავია იმერეთ-ლენხუმის საზღვარზე, სოფ. ტვიშის მიკრორაიონში დაყენებულ ბუნებრივად ნახევრადტკბილ ღვინოს „ტვიშს“, რომელიც მხოლოდ ცოლიკოურიდან მზადდება. დასახელებულ ზონაში ეს ჯიშში განსაკუთრებულ თვისებებს ამჟღავნებს, რაც შაქრების მაღალი კონცენტრაციით (23—26%) და მჟავიანობით მიიღწევა.

ტვიშისთვის დამახასიათებელია: ღია ქარვისფერი, სასიამოვნო, ხილის ტონებით მდიდარი ბუკეტი და ხალისიანი გემო. ალკოჰოლი — 10—12%, შაქარი — 3—5 გ/100 სმ<sup>3</sup>, ტიტრული მჟავიანობა — 5,5—7,5 გ/დმ.<sup>3</sup> ყურძენი იკრიფება, როდესაც შაქრიანობა 22% გადააჭარბებს.



## ნუზუარ ცერცვაძე

ბიოლოგიურ მეცნიერებათა დოქტორი

# ივერეთის ვაზის ჯიშების ნაკრეფის საკითხისათვის

ჩვენს მიერ 50 იმერული ვაზის ჯიშის ამპელოგრაფიული ანალიზის ჩატარების შედეგად მიღებულ მასალების შეჯერებისას დადგინდა, რომ მათ ახასიათებთ შავი ზღვის აუზის ეკოლოგიურ-გეოგრაფიული ჯგუფისათვის დამახასიათებელი ტიპური ნიშან-თვისებათა კომპლექსი, სადაც წამყვანი ადგილი უკავია ქეჩისებურად შებუსულ, დაუნაკვთავ ან საშუალოდ დანაკვთულ ფოთოლს, საშუალო ზომის, მომრგვალო ფორმის, შავი ფერის, წვნიან მარცვალს. ყურძენი სავიანო პერსიდისაა, პროდუქცია საღვინე მიმართულების. ვაზს ახასიათებს საშუალო ზრდის დონე. ეს მოწმობს, რომ ისინი წარმოშობილი არიან დომინანტური გენებით მდიდარ ფორმათა წარმოქმნის უძველეს კერაში.

ქართული ვაზის ჯიშების სხვადასხვა ისტორიულ-გეოგრაფიულ ჯგუფებს შორის მანძილების გამოთვლის შედეგად აღმოჩნდა, რომ იმერეთის ჯიშების ჯგუფი უფრო ახლოს არის აჭარის, გურიის და რაჭა-ლეჩხუმის ჯიშებთან.

ცალკეულ ჯიშებს შორის მანძილების კრიტერიუმების დადგენის საფუძველზე, იმერული ჯიშებს ურთიერთ საახლოვის განსაზღვრის შედეგად დაზუსტდა მათი წარმოშობის საკითხები.

ადანასური, ჯგუფის ტიპური ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის უძველესი აბორიგენული ჯიშების რიცხვს. არგვეთულა საფერე ლიტერატურული მონაცემებით მისი წარმოშობა მიეკუთვნება XIX საუკუნეს. შესაძლებელია, ჯიშის გამოიყო ადგილობრივი, იმერული-



ვაზის ფორმებიდან, ან შემოიტანეს სხვა რაიონიდან. იგი ახლო დგას აჭარის ჯიშებთან — ალმურა შავთან, ბუტკოსთან, მეკრენწხთან, ტაგიძურასთან. **ბაზალეთური** ძველი ჯიშია, ცოლიკოურის ვარიაცაა და მისი ძველი სახელის შემქმნელი, ახლოს დგას **მურადოულთან**, რომელთანაც ერთად, ვფიქრობთ, საერთო წარმოშობის უნდა იყოს. იმერეთის ჯიში **ბეწოურა**, რომელიც ერთეული ძირების სახით გვხვდება იმერეთისა და გურიის რაიონებში, ამჟღავნებს ურთიერთმსგავსებას გურიის ჯიშთან-წითლანასთან. **ბზვანური** და **ფითრა**, ეტყობა, შემოიტანილებია იმერეთში ქართლიდან. ჩვენს მოსაზრებას ემთხვევა ამ საკითხის ირგვლივ პროფ. დ. ტაბიძის მიერ გამოთქმული აზრი, რომელიც აგრეთვე ამტკიცებს რომ, თუმცა ეს ჯიშები გვხვდება მხოლოდ განსაკუთრებით იმერეთის რაიონებში, მათი წარმოშობა მაინც დაუდგენელია.

საკმაოდ გაურკვეველია აგრეთვე **გაბაშას** წარმოშობის საკითხი, რომელსაც პროფ. დ. ტაბიძე მიაკუთვნებს კახეთის ჯიშების ჯგუფს, რასაც ადასტურებს ამ ჯიშის ახლო მსგავსება კახეთის ჯიშთან-ამეტის წითელთან.

**გაბეხოურა თეთრი** უძველესი ქართული ჯიშია. გვხვდება იმერეთის ცენტრალურ რაიონებში. **გაბეხოურა შავი** ახლოს დგას გურიის სხილათუბანთან და მეგრულ ჯიშად სალხინოსთან. იმერული ჯიშებია **დიდშავი** და **წვრიშალა**.

**დონდლლაბი** ცნობილია დიდი ხნის ადრე და ფართოდ იყო გავრცელებული დასავლეთ საქართველოს თითქმის ყველა რაიონში (ძირითადად იმერეთში, აგრეთვე რაჭასა და გურიაში). აშკარად იმერეთის ჯიშებია **მწვანე** და **მადლარი მსხვილთვალა**, რომლებსაც ახასიათებთ გავრცელების ლოკალიზებული არეალი იმერეთის რაიონებში და დიდი მორფოლოგიური მსგავსება სხვა იმერეთის ჯიშებთან. მუშაობის შედეგად გამოვლინდა **დონდლლაბი შავის** საგრძნობი სიახლოვე ალადასტურთან. **ენდელაძისეული**, რომელიც ერთეული ძირების სახით გვხვდება იმერეთის შუა ნაწილში, ტაბიური აბორიგენული ჯიშია. **ვერტევიჭალის თეთრი**, რომელიც გავრცელებულია მხოლოდ ზემო იმერეთში და ბევრი საერთო აქვს იმერულ ჯიშებთან: მამუკას საფერესთან, ადანასურთან, მარგულ საფერესთან და სხვ. ამჟღავნებს აგრეთვე ვარკვეულ სიახლოვეს გურიის ხუშია შავთან, რომელიც თავის მხრივ, ახლო წარსულში გვხვდებოდა იმერეთის



რაიონებშიც. იმერულია აგრეთვე ვერტევიჭალის შავი, რომელიც იმერეთის გარდა ერთეული ძარების სახით გვხვდება ახალციხის რაიონში და იგი აქ შემოტანილი უნდა იყოს იმერეთიდან. იმერეთის ძველი ჯიში თავწითელა ახლოსაა იმერულ ჯიშებთან ციციქასთან და კაპისტან თეთრთან. კირწმაგარა იმერეთის რაიონებში უძველესი დროიდან კულტივირებული ჯიშია. კრახუნა ერთ-ერთი უძველესი ქართული ჯიშია. ძირითადად გავრცელებული იყო იმერეთში, მაგრამ გვხვდებოდა კახეთში, ქართლში, რაჭაში, სამეგრელოსა და აჭარაში. კრახუნა შავისა და მცვივანი წითელის გავრცელების არეალი იმერეთია. კუპრაშვილისეული იმერეთის შედარებით ძველი ჯიშია. მასთან ახლოს დგას ლაბილაძის თეთრა. მამუკას საფერე და მარგული საფერე იმერული ჯიშებია, რომლებსაც ახასიათებთ გავრცელების ვიწრო არეალი ზემო და შუა იმერეთის რაიონებში. იმერეთის ჯიში ძალღარი თვრინა და გაურკვეველი წარმოშობის ჯიშები შავციციქა და მცვივანი მსხვილმარცვალა ავლენენ შორეულ მსგავსებას როგორც დასავლეთ საქართველოს, ასე აღმოსავლეთ საქართველოს ჯიშებთან. ე. ი. ზოგიერთი დასავლეთ და აღმოსავლეთ საქართველოს ჯიშის ერთმანეთთან მსგავსება, ძიუთითებს მათ ჩამოყალიბებაში საერთო საწყისი ფორმების უფრო ფართო მონაწილეობაზე. ოზნის წითელი იმერეთის ჯიშია. ოზტორა მიეკუთვნება დასავლეთ საქართველოს უძველესი ჯიშების რიცხვს. იმერეთში ფართოდ გავრცელებული უძველესი ჯიშები რკო შავი და რკო თეთრი ადრე, გარდა იმერეთისა, გვხვდებოდა რაჭაში, გურიასა და ქართლშიც კი. ავლენენ საგრძნობ სიახლოვეს ალადასტურთან, დონდლაბ შავთან და ვერტევიჭალის შავთან. სამაჭრე უძველესი იმერეთის ჯიშია.

ერთ-ერთ უძველეს ქართულ ვაზის ჯიშს საფერე ოცხანურს ადრე, დღევანდელთან შედარებით, ჰქონდა გავრცელების ფართო არეალი. აკად. ი. ჯავახიშვილის და პროფ. დ. ტაბიძის აზრით, ჯიში ძველად, გარდა იმერეთის რაიონებისა, გვხვდებოდა გურიაშიც; მისმა სახელწოდებამ კი აფიქრებინა ძველევარებს, რომ იგი შეიძლება წარმოშობილი ყოფილიყო სოფ. ოცხანადან (გურია). ამ ჯიშის სიძველეზე მეტყველებს მისი მორფოლოგიურ ნიშანთა კომპლექსი. საფერე ოცხანური, ერთის მხრივ, ძალიან ახლოს დგას იმერულ ჯიშებთან: მარგულ საფერესთან, საჩხერის ძველშავთან, ზოლო მეორეს მხრივ, გურიის ხუშია შავთან. ამიტომ სავარაუდებელია, რომ საფერე



ოცხანური წარმომობილია ქვემო იმერეთისა და ზემო გურიის რეგიონში.

**ქართულა** გვხვდება შუა იმერეთში. ქაქუთურას სიახლოვე აღმოსავლეთ საქართველოს ჯიშებთან საფუძველს გვაძლევს ვივარაუდოთ, რომ იგი იქიდან შემოტანილია იმერეთში. შავბარდა ახლომდგომია იმერულ ჯიშთან გაბეხურა შავთან და გურიის ჯიშთან სხილააუბანთან. **ჩხიკოურა**, რომელიც ერთეული ძირების სახით გვხვდება შუა იმერეთში, სიახლოვეს ამჟღავნებს აჭარულ, იმერულ და გურულ ჯიშებთან ღვანურასთან, ხუშია შავთან და ხემხუსთან, რაც იმაზე მიუთითებს, რომ ეს ჯიში მიეკუთვნება ფორმათაწარმოქმნის აღნიშნულ რეგიონს.

**ციცქა** დასავლეთ საქართველოს ერთ-ერთი უძველესი ჯიშია. ასეთი მოსაზრებისათვის საფუძველს იძლევა მისი მორფოლოგიური ნიშნების ანალიზი და ის, რომ ეს ჯიში ლიტერატურაში მოიხსენიება სხვა ჯიშებთან შედარებით ადრე. ახლოს დგას უძველეს იმერულ ჯიშებთან კუნძასთან და კაპისტონთან, რაც მიუთითებს მათ საერთო წარმომავლობაზე. ციცქასთან და კაპისტონ თეთრთან, როგორც აღვნიშნეთ, ახლოსაა აგრეთვე იმერეთის ძველი ჯიში თავწითელა.

**ცოლიკოური** (ობჩური ცოლიკოური), ამჟამად დასავლეთ საქართველოში ფართოდ გავრცელებული ჯიშია. საერთო ნარგაობებიდან გამოიყო შედარებით გვიან პერიოდში, როგორც სოკოვან დაავადებების მიმართ შედარებით გამძლე. ძველშავი **ობჩური** უძველესა იმერული ჯიშია, რომლის კულტურაში გამოჩენის დროის დადგენა გამწვანებულია და, რომელსაც ადრე უფრო ფართო გავრცელების არეალი ჰქონდა. ძველშავი **სახხერის** — ჯიში, რომელიც ამჟამად გვხვდება მხოლოდ ზემო იმერეთის რაიონებში, ვ. დემეტრასის, თ. კვარაცხელიას და ა. ძიროტაძის აზრით, „შესაძლებელია შემოტანილი იყო საქართველოს რომელიმე სხვა რაიონიდან და აქ ჰპოვა გავრცელება... ამ სახელწოდებით“.

ასეთ მოსაზრებას ადასტურებს ჩვენი მუშაობის შედეგად დადგენილი ამ ჯიშის დიდი სიახლოვე გურიის ჯიშებთან — ხუშია შავთან და ხემხუსთან.

იმერეთის ჯიშია **ძიგანიძე**. ძირაკულის შავი, ჩვენი აზრით, წარმომობილია ფორმათაწარმოქმნის ადგილობრივ კერაში, ფარულა





ნიშნების დათიშვისა და მათი შემდგომი გამორჩევის გზით. წირქა-  
 ლის თეთრი ერთეული ძირებისა და ძირების ჯგუფების სახით  
 გვხვდება რაჭის მოსაზღვრე ჭიათურის რაიონში. სიხსლოვეს ამჟ-  
 ღანებს რაჭულ ჯიშებთან ალაბურ თეთრთან და წმინდა თეთრთან  
 და ნიშან-თვისებათა კომპლექსით ტიპური აბორიგენული ჯიშია.

ამრიგად, იმერული ვაზის ჯიშები ძირითადად წარმოშობილი  
 არიან კულტურული ვაზის ფორმათაწარმოქმნის უძველეს, კოლხეთის  
 კერაში, შედიან ქართული ვაზის კულტურული ჯიშების დასავლეთ  
 საქართველოს ვარიანტში, სადაც აგრეთვე გაერთიანებული არიან  
 საერთოდ მსგავსი, მაგრამ ერთმანეთისაგან უმნიშვნელოდ განსხვავ-  
 ვებული, დასავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშების სხვადასხვა (გუ-  
 რიის, აჭარის და ა. შ.) ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფები.

მიღებული არიან მრავალი საუკუნის მანძილზე გარეული ვაზი-  
 დან გამორჩევისა და შემდგომში ხალხური სელექციით გაუმჯობე-  
 სების გზით.

ეს პროცესი კი, თავის მხრივ, მოწმობს კოლხეთის კულტურული  
 ვაზის ფორმათაწარმოქმნის კერის პირველადობას, რადგანაც ამ  
 დომინანტურ გენთა დიდი კონცენტრაციის მქონე კერაში ხდებოდა  
 ფარულ ნიშანთა გამოყოფა და ადგილი ჰქონდა პირველადი დიფერ-  
 კენციის პროცესს.

ჩვენს მიერ ქართული კულტურული ვაზის კლასიფიკაციის და-  
 ზუსტების შემდეგ, იმერული ვაზის ჯიშები, დასავლეთ საქართვე-  
 ლოს სხვა ჯიშებთან ერთად გაერთიანებულია *Convar. pontica*  
*subconvar. Scorjica Negr.* ეკოლოგიური — გეოგრაფიული ჯგუ-  
 ფის *provar. tomentosae* Tserts. ქვეჯგუფში.





საქარის საცდელი სადგურის ვაზის აგროტექნიკის განყოფილებისა (თეოფანე კვარაცხელია) და ნიადაგმცოდნეობა — აგროქიმიის ლაბორატორიების (ივანე დონჯაშვილი) მიერ ჯერ კიდევ 1940 წლიდან დაწყებულ იქნა მეტად საინტერესო სამუშაო—საწარმოო ვაზის ჭიშების (ციცქა, ცოლიგოური) ფესვთა სისტემის განვითარების შესწავლა იმერეთის ძირითადი ტიპის ნიადაგებზე. ამ საინტერესო სამუშაოში აქტიური მონაწილეობა მიიღო გიორგი გაფრინდაშვილმა.

დღეს წარმოადგენთ ამ სამ ღვაწლმოსილ სპეციალისტს და მათ მრავალწლოვან ერთობლივ ნაშრომს, რასაც, ვფიქრობთ, ინტერესით გაეცნობა მკითხველი.

**თეოფანე კვარაცხელია** — სოფლ. მეურნ. მეცნ. დოქტორი,

პროფესორი, წლების განმავლობაში საქარის საცდელი სადგურის შევენახეობის აგროტექნიკის განყოფილების გამგე. გამოირჩეოდა პრობლემათა კარგი ხედვით, ორიგინალური აზროვნებით, ანალიზის უნარით.

სწორედ ამგვარი მიდგომის შედეგად ჯერ კიდევ 50 წლის წინ განისაზღვრა დასავლეთ საქართველოში მაღალშტამბიანი ფორმების უპირატესობა. მისი ორიგინალური მიდგომის შედეგად შემუშავებულია და რეკომენდებულია ქოლგისებური ფორმები, რომლებიც მთელ რიგ დადებით თვისებებთან ერთად ფერდობებზე გაშენებულ ვენახში ეროზიული პროცესების შემცირების ღონისძიებებსაც ითვალისწინებს.

თავის მოღვაწეობის დიდი ნაწილი მიუძღვნა ვაზის ფესვთა სისტემის შესწავლას ნიადაგის ტიპების და აგროღონისძიებებთა კავშირში.

**ივანე დონჯაშვილი**—ფართო დიაპაზონის აგრონომ-მეცნიერი. ნიადაგმცოდნე, რომელმაც მთელი თავისი ცხოვრება მიუძღვნა სავენახე და ვენახით დაკავებული ნიადაგების გამოკვლევას, ვაზის ფესვთა სისტემის შესწავლას ნიადაგების ტიპების მიხედვით და დაგვიტოვა მეტად მდიდარი მასალა იმერეთის ნიადაგების დახასიათების შესახებ, რასაც დღესაც არ დაუკარგავს თავისი მეცნიერულ-პრაქტიკული მნიშვნელობა.

**გიორგი ბაჭრინდაშვილი** — სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატი, წლების მანძილზე ხელმძღვანელობდა საქარის საცდელ სადგურს და დღესაც აქტიურად მონაწილეობს შევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-პრაქტიკული საკითხების გადაწყვეტაში.



# ვაზის ფესვთა სისტემის განლაგება და განვითარების სიძლიერა ნიადაგის სხვადასხვა ტიპზე იშვიათად

ცნობილია, რომ ვაზი სააკმაოდ ძლიერი ფესვთა სისტემის განვითარებით ხასიათდება, ამასთან ცალკეული ფესვები ზოგჯერ დიდ სიღრმემდე (6-მეტრამდე) აღწევს, რაც დადებით თვისებად ითვლება, რადგან შეუძლია მოამარაგოს მცენარე წყლით და მასში გახსნილი საკვები მინერალური ელემენტებით. ამიტომ ვაზი შედარებით გვალვაგამძლე მცენარეთა ჯგუფს ეკუთვნის.

უნდა აღინიშნოს, რომ მიუხედავად ზემოთ მოტანილი დადებითი თვისებებისა, ვაზის აგროტექნიკის ცალკეული წესების სრულყოფილად დამუშავება, კერძოდ ნიადაგისა და საძირის შერჩევა, სავენახე ნიადაგის დამუშავების (პლანტაჟის) სიღრმე, ნერგის სიგრძე და დარგვის სიღრმე, კვების არე, ვენახში ნიადაგის დამუშავება (ხვნა, კულტივაცია, ღრმა გაფხვიერება) მორწყვა, სასუქებისა და ნიადაგურ პერბიციდების გამოყენება და სხვა შეუძლებელია, თუ არ გვეცოდინება ნიადაგის ამა თუ იმ ტიპზე ვაზის ფესვთა სისტემის განლაგება და მისი განვითარების სიძლიერე. ამას ემატება ის, რომ უკანასკნელ პერიოდში დადგენილია ფესვთა სისტემის სინთეტიკური ფუნქციები, რამაც კიდევ უფრო გააძლიერა მისი როლი მცენარის კვების საქმეში.

ვაზის ფესვთა სისტემას შესწავლაზე ჩატარებული გამოკვლევებით დადგენილია, რომ მისი განვითარების სიძლიერე და ნიადაგის სიღრმეში განლაგება დამოკიდებულაა, ერთის მხრივ, გარემო პირობებზე, ხოლო მეორეს მხრივ, აღზრდის (ფორმირება-დატვირთვა) წესებზე. ამასთან, გარემოს ფაქტორებს ცალკე ან ერთობლივი მოქმედებით შეუძლია გააძლიეროს, შეანელოს ან შეაჩეროს ფესვთა სისტემის ზრდა-განვითარება.

გარემო ფაქტორებიდან, რომლებიც ძირითადად განსაზღვრავს ფესვთა სისტემის განვითარების ხასიათს და სიძლიერეს, მიეკუთვნე-





ბა ნიადაგი, კერძოდ მისი ტიპი, სიღრმე, ფიზიკური თვისებები და ქიმიური შედგენილობა, ტენიანობა, ჰაერაცია, სიმკვრივე და სხვა. მნიშვნელოვან როლს თამაშობს, აგრეთვე, ადგილის რელიეფი და კლიმატური პირობები.

უნდა აღინიშნოს, რომ მევენახეობის ცალკეულ ზონებში ჯერ კიდევ მცირერიცხოვანი გამოკვლევებია ჩატარებული ნიადაგის ტიპების მიხედვით ეაზის ფესვთა სისტემის განვითარების შესწავლაზე, რომლის გარეშე, როგორც ეს ზემოთ იყო აღნიშნული, შეუძლებელია სრულყოფილად გამოვიყენოთ ბევრი აგროტექნიკური ღონისძიებანი.

გავითვალისწინეთ რა ზემოთ აღნიშნული, იმერეთის პირობებში ამ საკითხის შესწავლისათვის ჩვენ მიერ შერჩეული იქნა ყველაზე მეტად გავრცელებული ნიადაგის შემდეგი ტიპები: ნეშომპალა-კარბონატული, ყომრალი, ეწერი და ალუვიური. ქვემოთ მოგვყავს მათი მოკლე დახასიათება:

**ნეშომპალა-კარბონატული** ნიადაგების დიდი მასივი იმერეთის ტერიტორიის ყველაზე უფრო დასარღებულ ნაწილებს მოიცავს. მათ ბორცვიანი სერები და მდინარეთა წყალგამყოფი ქედები უკავია და ცალკეულ რაიონებში გაბატონებული ადგილი უჭირავს. ეს ნიადაგები ჩვეულებრივ რუხი ანდა ღია რუხი ფერისაა, კარგად გამოსახული სტრუქტურით. ნეშომპალის ზონაში ხშირად მარცვლოვანია, რაც ქვედა ჰორიზონტებში სუსტად გამოსახულია. მექანიკური შედგენილობით მძიმე თიხნარებს უახლოვდება, თუმცა ალაგ-ალაგ თიხიანი და თიხნარი სხვაობებით გვხვდება. ჭუმუსის შემცველობა დიდი არ აქვს (3,4% არ აღემატება), ხოლო ჰიდროლიზური აზოტი მცირეა. შესათვისებელი ფოსფორმჟავას რაოდენობა მეტად მცირეა და ზოგან თითქმის არც არის, ხოლო შესათვისებელი კალიუმი ფართო ფარგლებში იცვლება, რაც ზოგ ადგილებში შედარებით დიდ მაჩვენებელს აღწევს. ნიადაგის რეაქცია ძირითადად ტუტეა, ვხვდებით სუსტ ტუტოვანს და ნეიტრალურსაც.

**ყომრალ ნიადაგებს** იმერეთში საკმაო ფართი უჭირავს და გავრცელებულია ბორცვიან მთის წინებში დიდი მასივების სახით. ნიადაგი ხასიათდება გამოსახული, მაგრამ ზოგჯერ ნაკლებად მდგრადი სტრუქტურით, თუმცა აღნიშნული თვისება მერყეობს განსხვავებული ნიადაგწარმოქმნის პირობების გამო. მექანიკური შედგენილობით მსუბუქ თიხნარებს უახლოვდება, თუმცა ალაგ-ალაგ საშუალო თიხნარი

სახესხვაობანიც გვხვდება. ხასიათებიან სუსტი მჟავიანობით შესათვისებელი საკვები მინერალური ელემენტების შედარებით სიღარიბით.

ეწერი ნიადაგები ვიწრო ზოლადაა გავრცელებული მდინარეთა შორის ძველ ტერასებზე. ამასთან ძირითადი ფართობებია მდინარეების: ხანისწყლის, ყვირილა-რიონის დაბლობზე. მექანიკური შედგენილობით მძიმე თიხნარია, ზედა ფენაში სუსტი სტრუქტურით, ხოლო ქვემო ფენებში კი სულაც უსტრუქტურო. დრმა ჰორიზონტებში ერთნახევარი ჟანგულებისა და ორტშტეინების მარცვლების უხვი დაგროვებით. ჰუმუსს უმნიშვნელო რაოდენობით შეიცავს, რაც მცირდება ქვედა ფენებში. შესათვისებელი საკვები ელემენტები აგრეთვე უმნიშვნელოა. ნიადაგის რეაქცია მჟავა (pH—5,0—6,2). მევენახეობის თვალსაზრისით შედარებით უკეთესია სუსტი და საშუალო ეწერი ტიპის ნიადაგები, რომლებიც გამოარჩევა გამორეცხვის ნაკლება ხარისხით, შედარებით ნაკლები მჟავიანობით და უკეთესი ფიზიკური თვისებებით.

ალუვიური ნიადაგები იმერეთის პირობებში გავრცელებულია უფრო მეტად მდინარეების: ჩოლაბაურის, ხანისწყლის და ყვირილის ქვემო წელში, რაც მათ ვიწრო ზოლად გასდევს. დასავლეთისაკენ მდინარე ყვირილასა და რიონის შესართავამდე იგი თანდათანობით ფართოვდება და რიონის ვრცელ დაბლობს უერთდება. ამ ნიადაგთა უძეტესი ფართობი უკარბონატო დიდი სიღრმის (ორი და მეტი მეტრი) სხვაობებს უჭირავს. ისინი მუქი ფერისაა, შედარებით კარგი სტრუქტურით. მექანიკური შედგენილობით საკმაოდ ერთგვაროვანია და საშუალოდ მსუბუქ თიხნარებს ეკუთვნის. ჰუმუსისა და აზოტის შემცველობა შედარებით მცირეა, ხოლო შედარებით მეტია ფოსფორის მჟავა. ნიადაგის რეაქცია თითქმის ნეიტრალურია.

ზემოთ აღწერილ ნიადაგის ტიპებზე შესწავლილი იქნა ვაზის ფესვთა სისტემის განვითარება ჩონჩხის მეთოდით. ფესვთა სისტემის გათხრისასავის ნაკვეთზე წინასწარ ვარჩევდით ნიადაგის ტიპისათვის დამახასიათებელი ზრდა-განვითარების ვაზებს, ჯიში ცოლიკოური დამყნობილი საძირე რიპარიაჩრუპესტის 3306-ზე, ფორმა — ორმხრივი შპალერი ორი სანაყოფე რგოლით, კვების არე 1,5X15, მ, ნარგავის სნოკანება 10-12 წლისა. ფესვთა სისტემის გავრცელების სქემა გათხრის დროს, როგორც ჰორიზონტალურ ისე ვერტიკალურ პროექცია-



ამი გადატანილი ყყო მილიმეტრიან ქაღალდზე მასშტაბით 1:10. ამოთხრის შემდეგ ჰაერმჭრალ მდგომარეობაში ცალ-ცალკე ვწონი-  
ლით მიწის ქვედა (ფესვთა სისტემა, ფესვის შტამბი და მიწის ზედა  
შტამბი და ვარჯის ჩონჩხი) ნაწილებს.

ფესვთა სისტემის შესწავლის შედეგები ნიადაგის ცალკეულ ტი-  
პზე შემდეგ სურათს იძლევა:

ნეშომპალა-კარბონატულ საკმაოდ ღრმა თიხიან ნიადაგზე (ქვე-  
ნაფენი ქანი-მერგელი), რომელიც ხასიათდება ფხვიერი აღნაგობით  
და კარგად გამოსახული წვრილკოშტოვანი სტრუქტურით (სოფ. სა-  
ქარა ზესტაფონის რაიონი) ფესვთა სისტემა, კარგად არის განვითა-  
რებული და გავრცელებულია როგორც ჰორიზონტალურად, ისე  
ვერტიკალურად. ფესვის შტამბიდან ჰორიზონტალური მიმარ-  
თულებით მათი გავრცელება შეადგენს 160-170 სმ. ხოლო ძირითადი  
მასა 100-150 სმ. ფარგლებშია, ვერტიკალურად 170-220 სმ. სიღრ-  
მეზე. ამონათხარი ვაზის მასა შეადგენს 1516 გ, მათ შორის მიწის-  
ქვედა ნაწილებისა 733 გ, ხოლო მიწისზედასი 783 გ.

სუსტად გაეწერებულს ყომრალი ტიპის თიხნარ ნიადაგზე (ქვე-  
ნაფენი ქანი-ქვიშა-ქეები) საკმაოდ გამოხატული სტრუქტურით (ყოფ.  
ვაჭუვის მეურნეობა, ზესტაფონის რაიონი), ფესვთა სისტემის განლა-  
გება ჰორიზონტალურს უახლოვდება, რაც აიხსნება ფხვიერა  
ზედა ჰორიზონტით. ფესვთა სისტემა საკმაოდ კარგად არის განვითა-  
რებული. ფესვის შტამბიდან მათი გავრცელება 200-220 სმ, ხოლო ძი-  
რითადი მასა 120-150 სმ., ვერტიკალურად 100-120 სმ, სიღრმეზე.  
ამასთან მხოლოდ ზოგიერთი ფესვია ნიადაგის ღრმა ფენაში. ამონა-  
თხარი ვაზის მასა შეადგენს 2400 გ, მათ შორის მიწისქვედა ნაწი-  
ლებისა 1200 გ.

საშუალო ეწერი ტიპის ნიადაგზე (ქვენაფენი-სქელი თიხა, ყოფ.  
თერჯოლის მეურნეობა, თერჯოლის რაიონი) ფესვთა სისტემა ძირი-  
თადად განვითარებულია ჰორიზონტალურად, ზედა ფხვიერ,  
საკვები ელემენტების და ტენის შედარებით მეტი შემცველობის ზო-  
ნაში. ფესვის შტამბიდან მათი გავრცელება 210-230 სმ., ხოლო ძი-  
რითადი მასა 110-150 სმ. ფარგლებში. ვერტიკალურად 80-90 სმ.  
სიღრმეზე. ფესვთა სისტემა სუსტადაა განვითარებული. ამონათხარა  
ვაზის მასა შეადგენს 1480 გ, მათ შორის მიწისქვედა ნაწილებისა  
584 გ, მიწისზედასი კი 896 გ.



ალუვიურ საკმაო სიღრმის უკარბონატო თიხნარ ნიადაგზე (ქვე-  
ნაფენი-ზრეში და ქვიშა, საჭარის საცდელი სადგური) ფესვთა სისტე-  
მა ვერტიკალური მძიმართულებით კარგად ვითარდება. ნიადაგი ხასი-  
ათდება ზედა ფენებში მარცვლოვანი სტრუქტურით, რომელიც ქვედა  
ფენებში კომპლექსურ სტრუქტურაში გადადის. ფესვთა სისტემა ტენის  
მოპოვებისათვის იძულებულია განვითარდეს სიღრმეში. ფესვის შტა-  
მბიდან მათი გაფრცვლვა შეადგენს 110-120 სმ., ხოლო ძირითადი მა-  
სა 80-90 სმ. ფარგლებშია, სიღრმით 130-140 სმ. ამონაოხარი ვაზის  
მასა შეადგენს 1620 გ, მათ შორის მიწისქვედა ნაწილებისა 800 გ,  
ხოლო მიწისზედასა 820 გ.

ამრიგად ამერეთის პირობებში ნიადაგის ძირითად ტიპებზე ვა-  
ზის ფესვთა სისტემის შესწავლის შედეგებით შეიძლება გავაკეთოთ  
შემდეგი დასკვნები:

1. ამერეთის პირობებში ვაზის ფესვთა სისტემის განვითარება  
ნიადაგის ძირითად ტიპებზე იძლევა შემდეგ სურათს: ნეშომპალა-კა-  
რბონატულ ნიადაგზე ფესვთა სისტემა კარგად არის განვითარებული,  
როგორც ვერტიკალურად ისე ჰორიზონტალურად. ყომრალ ნიადაგზე  
საკმაოდ კარგი განვითარებით ხასიათდება. ამასთან მისი განლაგება  
ჰორიზონტალურს უახლოვდება. ეწერ ნიადაგებზე ფესვთა სისტემა  
სუსტი განვითარებისაა და ძირითადად ჰორიზონტალური განლაგე-  
ბისაა. ალუვიურზე — ფესვთა სისტემა შედარებით კარგად არის გან-  
ვითარებული, ამასთან ძირითადად ვერტიკალური მძიმართულებისაა.

2. ვაზის ფესვთა სისტემის განვითარების ზემოთ მოტანილი თა-  
ვისებურებანი, შესაბამის ნიადაგის ტიპზე, გათვალისწინებული უნდა  
იქნეს აგროლონისმიებათა სისტემის გამომუშავების დროს. კერძოდ,  
დიფერენცირებულ მიდგომას მოითხოვს ნიადაგის დარგვისწინა და-  
ძუშავების სიღრმე, საძირის შერჩევა და სარგავი მასალის სიგრძე,  
ვაზის დარგვის წესი და სხვ.

ფესვთა სისტემის ნიადაგის შედარებით ზედა ფენებში ჰორიზო-  
ნტალურად განლაგების პირობებში უპირატესობა უნდა მიეცეს ნია-  
დაგის ნაკლებ სიღრმეზე ზერელებდ დაძუშავებას. ასევე უნდა განხორ-  
ციელდეს სასუქების შეტანაც. მორწყვის სიხშირე, ნორმებიც და წყ-  
სებიც ფესვთა სისტემის განვითარების შესაბამისად უნდა იცვლებო-  
დეს.

## ვიხვილ შანიკა

### ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი

# გუთან-კულტივატორი

ვენახის რიგთაშორისებში ნიადაგის დროულად და ხარისხიანად დამუშავება ხელს უწყობს ყურძნის მოსავლიანობის გაუმჯობესებას.

როგორც ცნობილია, ვენახებში ნიადაგის დამუშავება საკმაოდ შრომატევადი სამუშაოა და თითქმის მთელი წლის მანძილზე გრძელდება (ხვნა, კულტივაცია, გაფხვიერება).

ვენახის რიგთაშორისების დასამუშავებლად დღემდე გამოყენებული იყო სხვადასხვა მარკის უნივერსალური იარაღები: ვუმ-60, პუნ-1,7, პკვ-1,8, პრენ-2,5, რომლებიც განკუთვნილი იყო 2 და 2,5 მეტრის სიგანის რიგთაშორისების დასამუშავებლად, ხოლო პრემ-3,0 მარკის გუთან-კულტივატორს შეეძლო როგორც 2-2,5, ისე 3,0 მეტრის სიგანის რიგთაშორისების დამუშავება.

აღნიშნულ გუთან-კულტივატორებთან საუკეთესო იყო პრენ-2,5. მას მხოლოდ ერთი ნაკლი ჰქონდა, თუ დიდ წინააღმდეგობას წააწყდებოდა ნიადაგში მუშაობის დროს, რვილები ეღუნებოდა. ამ მიზეზით ავს მოხსნილი იქნა წარმოებიდან და მის ნაცვლად გამოვიდა პრემ-3, რომელსაც ზოგიერთ მეურნეობაში ერთი დღეც არ უმუშავია უვარგისობის გამო.

ვინაიდან ზემოთ ჩამოთვლილი ყველა გუთან-კულტივატორი სხვადასხვა მიზეზით მოხსნილია წარმოებიდან, მეზაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში დამუშავდა სექციური ვენახის გუთან-კულტივატორი სსგკ-3,0, რომლის დაწინაურებაა 2-2,5, და 3,0-მეტრიანი სიგანის ვენახის რიგთაშორისების კომპლექსური დამუშავება, და რომელშიც, ზემოთ აღნიშნული გუთან-კულტივატორების ნაკლოვანი მხარეები გამორიცხულია.

გუთან-კულტივატორი ასრულებს შემდეგ ოპერაციებს: ნაზურგად ხვნას, ნალარად ხვნას, კულტივაციას და გაფხვიერებას, შესაბამისი მუშა ორგანოების შეცვლით შესაძლებელია ვენახების დასამუშავებლად მისი მთელი სეზონის განმავლობაში ეფექტურად გამოყენება.

გუთან-კულტივატორის სსგკ-3,0 უცვლელი ნაწილია II-სებრი ჩარჩო, რომლის გრძივ მიღზე მაგრდება მოძრავი მოსახსნელი სექციები მუშა ორგანოებით. მოძრავი სექციების შუა ნაწილი წარმოადგენს ორ პარალელურ მილს, რითაც ხორციელდება სექციების გრძივ მიღზე ჩამოცმა. სექციები ჩარჩოზე მაგრდება სოლებით. განივი მილის შუა ნაწილზე მიღლებულია გრძივი ორი ძილი პარალელურად, რომლებზეც დასამუშავებელი რიგთაშორისების სიგანის მიხედვით ჩამოეცმება მოძრავი სექციები მუშა ორგანოებით (ვუთნის ღვარები, კულტივატორის თათები, გამაფხვიერებლები).

გუთან-კულტივატორის სამმეტრიან რიგთაშორისებიდან უფრო მცირეზე, მაგალითად 2,5-ზე და 2 მ-ზე გადასაყვანად საჭიროა გუთან-სი დაეუშვათ მიწის ზედაპირამდე, ამოვიღოთ სოლი და გადავაადგილოთ ტრაქტორი წინ, ვიდრე სექციები გრძივ მილებს არ მოცილდება.

გუთან-კულტივატორის 2 მ-იან რიგთაშორისებიდან ორნახევარ-მეტრიანზე ან სამმეტრიანზე გადასვლა ხორციელდება გრძივ მილზე სექციების ჩამოცმით. ნიადაგის გასაფხვიერებლად კულტივატორის თათების ნაცვლად სექციებზე მაგრდება გამაფხვიერებელი მუშა ორგანოები, ხოლო ხვნის დროს — გუთნის ღვარები.

გუთან-კულტივატორის ამგვარი მოწყობილობა ვენახებში ნიადაგის დამუშავების დროს უზრუნველყოფს სექციების სწრაფად მოხსნას და მათ გადაკეთებას სხვადასხვა სიგანის რიგთაშორისებისათვის. იარაღი კონსტრუქციულად მარტივია, საექსპლუატაციოდ მოხერხებულია და აქვს მცირე ლითონტევადობა. ის იკიდება ტ-54 და ტ-74 ტრაქტორებზე.

გუთან-კულტივატორმა ინსტიტუტის საცდელ ბაზაზე გაიარა ლაბორატორიული გამოცდა, ხოლო გადავსის ესქპერსიმენტულ მეურნეობაში საწარმოო გამოცდა დადებითი შედეგებით.



# ციცქა



ციცქა ქართული თეთრყურძნისანი საღვინე ვაზის ჯიშია. იგი წარმოშობილა ვაზის ფორმატ-წარმოქმნის კოლხეთის კერაში, კერძოდ, შუა და ზემო იმერეთის მოძიჯნავე მიდამოებში. ივ. ჯავახიშვილი ამ ჯიშის წარმომავლობას ორ გეოგრაფიულ სახელს უკავშირებს — ციცხეს, რომელიც ჭყვიშა და ჭყვაშურას შორის მდებარეობს და ციცქიურს, რომელიც მდ. ძირულას ხეობაში, სოფ. ლაშქს ჩრდილოეთითაა. მასვე თავის ნაშრომში „საქართველოს ეკონომიური ისტორია“, მოჰყავს აკად. გულდენშტედტის ცნობა, რომლის თანახმადაც ამ ჯიშის სახელწოდება სოფ. ციცქი-დან წარმოსდგება, რომელიც მდ. ღუ-

მალასა და საწლახისხევს შორის მდებარეობს. ჩვენი აზრით, მეორე და მესამე ვარიანტი უფრო ახლოა რეალობასთან, ვინაიდან: 1. სახელწოდება ციცქა, ციცქიურთან და ცეცქოსთან უფრო ახლოს დგას, ვიდრე ციცხესთან. 2. ამ ჯიშის ძველი ტრადიციული ვენახები სწორედ მდ. ძირულას ხეობის ზემოთ დასახელებულ და ახლომახლო სოფლებშია თავმოყრილი და არა ქვემო იმერეთის სოფ. ჭყვიშის მიდამოებში, სადაც სოფ. ციცხე მდებარეობს.

ზემო იმერეთში ციცქას ორი სინონიმა ცნობილი — ციცქო და შანთი, ხოლო შუა იმერეთში მას მამალ ციცქასაც უწოდებენ.

1953 წლის აღწერის მასალებ-

ბის მიხედვით, ციციქას საქართველოში 5700 ჰა-მდე ფართობი ეკავა, რომელთაგან 5607 ჰა (98,4%) იმერეთის რაიონებზე მოდიოდა, სამეგრელოში — 33 ჰა (0,6%), რაჭა-ლეჩხუმში — 23 ჰა (0,4%), ქართლსა და სამხაბლოში 18 ჰა (0,3%), ხოლო საქართველოს სხვა რაიონებში (კახეთი, აფხაზეთი, გურია, აჭარა) 2—6 ჰექტარის ოდენობით იყო.

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს 1989 წლის მასალების მიხედვით, ციციქას ფართობი 3200 ჰა-მდე შემცირდა, ხოლო უკანასკნელი 5 წლის განმავლობაში კიდევ უფრო დაიკლო. სამწუხაროდ ამ პერიოდის მასალები ჭეშმარიტებისაგან საკმაოდ დაშორებულია.

ციციქას აზასიათებს ორსქესიანი ყვავილი, საშუალო სიდიდის, მომრგვალო ფორმის, ხუთ-სამნაკვითიანი საშუალო ზომის ძლიერად შებუსუსული ფოთოლი (სიგრძე — 13—18 სმ, სიგანე — 9—13 სმ), ცალინდრულ-კონუსური ფორმის (ხშირად ცალინდრული), კუმსი და მხრიანი მტევანი; საშუალო სიმსხოს, მომრგვალო ან ოდნავ ოვალური მარცვალი, რომელიც სრულ სიმწიფეში მომწვანო-მოყვითალო, ხოლო მზის მხრიდან დამკრახულია. მარცვლის კანი თხელი და მკვრივია, დაფარულია

სქელი ცვილისებრი ფიფქით და მუქი წინწკლებით. რბილობი საკმაოდ წვნიანია, სასიამოვნო ტკბილი და ხალისიანი გემოთი.

ჯიში ხასიათდება საშუალო ზრდითა და უხვი მოსავლიანობით. იმერეთის ტრადიციულ რაიონებში საშუალო — საჰექტარო მოსავალი 7—8 ტონას შეადგენს, ხოლო ცალკეულ ნაკვეთებზე 10—15 ტონამდე აღწევს. მანებლები-სა და დააეადებების მიმართ სუსტი გამძლეა. ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის შუა რიცხვებში.

სრულ სიმწიფეში ყურძნის წვენი შეჭირანობა 19—23%-ის ფარგლებშია, ხოლო შესაფერის კლიმატურ პირობებში 25%-საც აჭარბებს, ამასთან, საკმაოდ მაღალ მჟავიანობას (8—12 გ/დმ) ინარჩუნებს, რაც მისგან დამზადებულ ღვინოს სიზღალისეს და არომატის მატებს, განსაკუთრებით, ღვინის დამველების პროცესში.

ციციქადან მიიღება მაღალი ღირსების სუფრის თეთრი, ორდინალური და იმერული ტიპის ღვინოები. იყენებენ ისეთი პოპულარული ღვინოების კუპაჟში, როგორიცაა „სვირი“, „გელათი“ და სხვა, აგრეთვე ცოლიკაურიდან, გლეხური წესით დამზადებული იმერული ტიპის ღვინის გასაკეთილშობილებლად. მატებს არომატს, ბუკეტს და ღვინოს სა-

სიამონო, ხილის ტონებით ამ-  
დიდრებს.

ციცქიდან დამზადებული სუფ-  
რის ღვინო დია-ჩალისფერია,  
აქვს სასიამონო ბუკტი ჰარმო-  
ნიულად შეზავებული ტონებით და  
ხალისიანი, სასიამონო გემო.

განსაკუთრებით სრულყოფილად  
გამოვლინდა ციცქას ჯიშური თვი-  
სებები შამპანურის ტიპის შუშ-  
ხუნა ღვინოებში, განსაკუთრებით  
კი ზემო იმერეთის მთისწინა, სამ-  
ხრეთის და სამხრეთ-აღმოსავლე-  
თის ექსპოზიციის ფერდობებზე  
მოწეულ ყურძნის ღვინომასალებ-  
ში. იგი არაფრით არ ჩამორჩება

ამავე ზონაში დაყენებულ კლასი-  
კურ საშამპანურე ჯიშების პინოს  
და შარლონეს ღვინომასალებს და  
სადეგუსტაციო კომისიების მიერ  
ყოველთვის მაღალ შეფასებას იმ-  
სახურებს.

ამჟამად, როგორც აღინიშნა,  
ციცქას ფართობები მკვეთრად  
შემცირდა, რის გამოც შუშხუნა  
ღვინოების დასამზადებლად ცო-  
ლიკაურს იყენებენ. ალბათ, დიდი  
ძალისხმევა იქნება საჭირო, რა-  
თა ამ ჯიშის ფართობები 40-იანი  
წლების დონემდე იქნეს აყვანი-  
ლი.





**რაიმონ რაიზვილი,**  
ისტორიის მეცნიერებათა  
დოქტორი, პროფესორი



## ღვანელი

## განუზოგელი

ქართული სახელმწიფოებრიობა, მისი ეკონომიკური სიმღიერე უძველესი დროიდან დაფუძნებული იყო სამ ბურჯზე: სოფლის მეურნეობაზე, მრეწველობასა და ვაჭრობაზე.

ამ სამი ფენომენიდან შედარებით უკეთაა შესწავლილი საქართველოს სოფლის მეურნეობა, რომლის ღრმა მეცნიერულ კვლევას საფუძველი ჩაუყარა დიდმა ივანე ჯავახიშვილმა ფუნდამენტური გამოკვლევით— „საქართველოს ეკონომიკური ისტორია“, სადაც ძირითადად განხილულია საქართველოს სოფლის მეურნეობის ისტორია და მეურნეობის ცალკეული დარგები, როგორც ეკონომიკის საფუძველთა საფუძველი. ეს ორტომიანი ფუნდამენტური ნაშრომი, მასში დასმული საკითხების მრავალფეროვნებითა და სიღრმით მკითხველის გაოცებას რომ იწვევს, მთლიანად ემყარება, წერილობითი წყაროების, ენათმეცნიერული და ეთნოგრაფიული მასალების ანალიზს და შესაბამის აგრონომიულ ცოდნას. ნაშრომს ბევრს შეჰმატებდა, ბატონ ივანე ჯავახიშვილს ამ ბრწყინვალე გამოკვლევაზე მუშაობის დროს ხელთ რომ ჰქონოდა ის უმდიდრესი არქეოლოგიური მასალები და მონაბოვრები, რომლებიც ამ ნაშრომის გამოქვეყნების შემდგომ იქნა მოპოვებული.



საესებით ბუნებრივი და გასაგებია, რომ ბატონმა ივანემ საქართველოს ეკონომიკური ისტორიის კვლევისას პირველ რიგში მიმართა სოფლის მეურნეობას, რადგანაც ვინც ცოტა თუ ბევრად ჩახედულია ჩვენი ქვეყნის წარსულში, დაგვეთანხმება, რომ ქართული სახელმწიფოს ძლიერების ქვაკუთხედს, მისი ეკონომიკის ძირითად მასაზრდოებელს უძველესი დროიდანვე წარმოადგენდა მრავალდარგოვანი და შეთანაწყობილი სოფლის მეურნეობა.

ქართული ეკონომიკის დანარჩენი ორი საყრდენი — მრეწველობა და ვაჭრობა დიდი მამულიშვილის და მეცნიერის არანაკლებ ყურადღებას იქცევდა, მაგრამ მისმა ნაადრევმა გარდაცვალებამ (1940 წელს, იგი მხოლოდ 64 წლისა იყო), შეაფერხა ამ მიმართულებით დაგეგმილი დიდი სამუშაოები, რომელსაც უიჭველად უნდა მოჰყოლოდა არანაკლებ საყურადღებო გამოკვლევები. პირველ რიგში აქ იგულისხმება ბატონი ივანეს ინიციატივით და უშუალო ხელმძღვანელობით 30-იან წლებში თითქმის საქართველოს ყველა კუთხესა თუ ხეობაში გაშლილი ფართო მუშაობა, რაც მიზნად ისახავდა მასალების შეგროვებას შინამრეწველობაზე. ამ საშვილიშვილო საქმეში ივ. ჯავახიშვილმა მარჯვედ ჩააბა მაშინდელი ინტელექტუალური ძალები. მისივე შედგენილი გეგმის მეშვეობით, სულ მოკლე ხანში იქნა მოპოვებული უბრწყინვალესი მასალები, რომლის მეცნიერული მნიშვნელობა ჩვენი სამეცნიერო წრეების მიერ ბოლომდე არც არის სათანადოდ შეფასებული. საქართველოს შინამრეწველობასთან (და, საერთოდ, მრეწველობასთან) დაკავშირებით შეგროვილი ეს დიდი საუნჯე, სამწუხაროდ, საკმაოდ დიდხანს იდო უმოძრაოდ. მხოლოდ ბოლო ორი ათეული წლის განმავლობაში საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის პრეზიდიუმთან შექმნილი საგანგებო სამეცნიერო უჯრედის დიდი ძალისხმევით, და აწ განსვენებული არქეოლოგის ვახტანგ ჯავახიშვილის თავდადებული შრომით, გამოიცა აღნიშნული მასალების ნაწილი (7 წიგნი), რაც უახლეს არქეოლოგიურ მონაცემებთან ერთად მყარ საფუძველს უქმნის მომავალ მკვლევარებს აღნიშნულ საკითხებზე სამუშაოდ.

ასევე ფართო ასპარეზია გაშლილი იმ მკვლევართა წინაშეც, რომლებიც ხელს მოჰკიდებენ საქართველოში ვაჭრობის ისტორიის და ვაჭრობასთან დაკავშირებული გზებისა და კომუნიკაციების მონოგრაფიულ შესწავლას. მითუმეტეს ახლა, როცა გამოქვეყნებულია



არაერთი შესანიშნავი ნაშრომი (წიგნი) საქართველოს გზების, საფას-საზომების, ნუმიზმატიკის და სხვა საკითხების შესახებ.

რაც შეეხება საქართველოს სოფლის მეურნეობის ისტორიის კიდევ უფრო გაღრმავებულ კვლევას, აქ ივანე ჯავახიშვილის განუხომელი ღვაწლის წყალობით და უახლესი არქეოლოგიურ-ეისნოგრაფიული მასალების გათვალისწინებით, კიდევ უფრო დიდი შესაძლებლობებია გამოკვეთილი. განსაკუთრებით საქართველოს ეკონომიკისათვის ისეთ ნაცად და მნიშვნელოვან დარგში, როგორცაა მევენახეობა-მეღვინეობა. თუ ქართული სოფლის მეურნეობა ჩვენი ეკონომიკის ქვაკუთხეა, მევენახეობა-მეღვინეობა მისი ერთ-ერთი ყველაზე უფრო გამორჩეული და მომგებიანი დარგია. „ამ დარგის უაღრესობა, — წერდა ივ. ჯავახიშვილი, ქართველი ერის ყოფაცხოვრებასა და ქონებრივი კეთილდღეობისათვის იმ საგულისხმო გარემოებითგანაგჩანს, რომ მიწა-წყლის ორ მთავარ გეოგრაფიულ და ბოტანიკურ-აგრონომიულ ნაწილად, მთად და ბარად გაყოფა, სწორედ მევენახეობის გავრცელების თვალსაზრისზე იყო დამყარებული: სადამდისაც მევენახეობა შესაძლებელი იყო, იქამდის ქვეყანა ბარად ითვლებოდა, საიდანაც ვაზის მოყვანა უკვე შეუძლებელი იყო, იმ ხაზითგან მოყოლებული უკვე მთად იყო მიჩნეული“ (ივ. ჯავახიშვილი, ტ. V, გვ. 303).

მევენახეობა-მეღვინეობით მიღებული შემოსავლის ხვედრითი წილი იმდენად დიდი იყო საქართველოს მოსახლეობის ეკონომიკაში, რომ საქართველოს დაპყრობა-დამორჩილების მოსურნე სახელმწიფოები ჩვენი წინაპრების „ქედმოუხრილობითი სულისკვეთების დასაძლიერად“ ხშირად საგანგებოდ ანადგურებდნენ ვენახებს, რათა ეკონომიკურად დასუსტებული ქვეყანა ადვილად მოედრიკათ. ამას ვარდა, ქართველი კაცის წარმოდგენაში ვაზი იყო წმინდა მცენარე, არამართო იმიტომ, რომ საქართველოში პირველი ჯვარი ვაზისგან შეიკრა, არამედ, მევენახეობის ძირითადი პროდუქტი — ღვინო, ყველა რელიგიური დღესასწაულის და რიტუალის აუცილებელი შემადგენელი იყო.

გასაკვირი არ არის, რომ აკად. ივ. ჯავახიშვილი თავის შემოქმედებაში და, განსაკუთრებით, „საქართველოს ეკონომიკური ისტორიის“ მეორე ტომში, დიდ ადგილს უთმობს მევენახეობა-მეღვინეობის განხილვას.



1935 წლის შემდეგ (როცა ეს შესანიშნავი ნაშრომი გამოიცა), სწავლული აგრონომების მიერ, მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული დიდძალი და მრავალფეროვანი მასალები დაგროვდა, მაგრამ დაბეჯითებით შეიძლება ითქვას, რომ აკად. ივ. ჯავახიშვილის შემოსწავნებული ნაშრომი, რომელმაც ბრწყინვალედ გაუძღო დროის გამოცდას, კვლავაც სამაგადო წიგნად დარჩება მომავალი თაობებისათვის.

სოფლის მეურნეობის იმ უმთავრესი ხუთი დარგიდან, რომლებიც საქართველოს ეკონომიკურ ისტორიაშია განხილული, შედარებით სრულადაა დამუშავებული მეძინღვრეობა, მებოსტნეობა და მევენახეობა.

უზარმაზარი შრომა გაუწევია მეცნიერს მელვინეობასა და მეხილეობაზე, თუმცა, ამ ნაწილში მეცნიერს ყველაფრის თანაბარ დონეზე დამუშავება ვერ მოუსწრია და ნაშრომი უფრო სამუშაო სქემების სახითაა წარმოდგენილი, მაგრამ იქაც იმდენი პრობლემებია დასახული, რომ მომავალ დაინტერესებულ მკვლევარებს თვალწინ უადრესად ფართო შესაძლებლობები ეშლებათ.

მადლიერება უნდა გამოვხატოთ აგრეთვე აკად. ივ. ჯავახიშვილის შრომების 12-ტომეულის რედკოლეგიის მიმართ, (თორმეტტომეულში „საქართველოს ეკონომიკური ისტორია V ტომის სახითაა შესული, თბ., 1986 წ.), რომელსაც დართული აქვს ნაშრომი მელვინეობისა და მეხილეობის შესახებ, რაც 1935 წლის გამოცემაში არ იყო შეტანილი და რითაც დაინტერესებულ მკითხველს საშუალება მიეცა მთლიანობაში გაეცნოს საქართველოს სოფლის მეურნეობის ისტორიას.

მევენახეობა-მელვინეობა ივ. ჯავახიშვილს იმავე სქემით და მეთოდით აქვს განხილული, როგორც სოფლის მეურნეობის სხვა დარგები, მაგრამ ყოველთვის აღნიშნავს, რომ მევენახეობა, სხვა დანარჩენი დარგებისაგან არამარტო ეკონომიკური მანკეულობებით იყო და არის გამოირჩეული, არამედ იმიოაც, რომ „მევენახეობა-მელვინეობა სასოფლო-მეურნეობის უმაღლესი დარგია. მისი წესიერი და ნაყოფიერი წარმოებისათვის განსაკუთრებული ცოდნაც არის საჭირო და დიდი დაკვირვებისა და შორსგამჭვრეტელობის ნიჭიც უნდა გააჩნდეს ადამიანს, რომ ამ რთული საქმის პირნათლად გაძღოლა შეძლოს“ (ივ. ჯავახიშვილი ტ. V — გვ. 303).

ქართველი მეურნის დიდი წარმატების მანვენებელია ისიც, რომ უდიდესი რუღუნებითა და შრომით გამოყვანილი ვაზის არაერთი ჯიშში უძველესი დროიდანვე გასცდა მის ფარგლებს და მრავალი ქვეყნის სამეურნეო ცხოვრებაში დაიმკვიდრა ადგილი, ხოლო ქართული ღვინოები კი საერთაშორისო ბაზარზე დიდი სახელით და პატივისცემით სარგებლობდა.

„ცხადია, ისეთი მაღალი ღირსების ვაზ-ყურძნის ჯიშების შექმნა, წერდა აკად. ივ. ჯავახიშვილი, როგორცაა საფერავი, რქაწითელი, ზიხვი, თაფკვერი, კაპისტონი, მცვიანი, ჩინური და ბევრი სხვაც, ქართველ მევენახეს მხოლოდ ხანგრძლივი, შეგნებული, გეგმა-შეწონილი და მზრუნველობით აღსავსე მუშაობით შეეძლო“.

დღეს, როცა ქართული ისტორიოგრაფია და წყაროთმცოდნეობა უახლოესი არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული კვლევა-ძიების საფუძველზე საგრძნობლადაა გაფართოებული, ბუნებრივია, დღის წესრიგში დგას ამ დარგის წარსულის კიდევ უფრო გაღრმავებული კვლევა, რასაც თვით ივანე ჯავახიშვილი მოითხოვდა თავისი ფუნდამენტური ნაშრომის დასკვნის ნაწილში.

ამ მხრივ, განსაკუთრებით ფართო შესაძლებლობები გააჩნიათ არქეოლოგებს, რომლებიც დღემდე ვალში არიან როგორც სასოფლო-სამეურნეო მეცნიერების, ასევე ფართო საზოგადოების წინაშე, რადგანაც უამრავი ახალი მასალა ელის გამომზეურებასა და დამუშავებას.

წურნალ „ვაზი და ღვინოს“ გაცნობის შემდეგ დიდი სურვილი მაქვს მხარში ამოვუდგე მას. იგი ამ ძნელ პირობებში საშვილიშვილო საქმეს აკეთებს და ღირსია თანადგომისა, რათა მის ფურცლებზე სასტემატურად გამოქვეყნდეს უახლესი არქეოლოგიური მასალები, რომლებიც ასახავენ ჩვენი მეურნეობის წისქვილი დარგებს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორიას.





**ნოდარ ჩხარტიშვილი,**

საქართველოს მეზღვაობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის  
სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორი

## **ვაზისა და ხახვის უნიკალური რეგიონი**

მესხეთი მეზღვაობისა და მევენახეობის თვალსაზრისით განსაკუთრებული აგროეკოლოგიური ზონაა.

მკვლევარები მესხეთს კულტურული მეზღვაობისა და მევენახეობის სამშობლოდაც კი თვლიან; ამას ადასტურებს აქ გავრცელებული მრავალფეროვანი ხეხილოვანი კულტურების და ვაზის, როგორც კულტურული, ისე გაგარეულებული და ველური ფორმები.

აგავე ითქმის ვაზზეც; პროფესორების—მ. რამიშვილისა და დ. ტაბიძის, მესხეთის მკვიდრის, შესანიშნავი მამულიშვილის, მკვლევარისა და მეცნიერის, ენთუზიასტის ბ-ნი შალვა წიქვაძის მიერ გაწეულმა მუშაობამ ნათელი მოჰყინა ამ ისტორიული მხარის მევენახეობა-მეღვინეობას, მის ისტორიას; დაისახა გზები მისი აღორძინებისათვის. ამ კულტურების ადგილობრივ წარმოშობაზე მიუთითებს ამავე ტერიტორიაზე მიწის წიაღში, ქესათბობის დიატომიტის საბადოს ქანში, ნაპოვნი ვაზის ფოთლებისა და ლერწმის ანაბეჭდები, ხოლო გოდერძის გადასასვლელის გეოლოგიურ წყებაში ცნობილი გაქვავებული ტყის სისტემაში ნახულია ვაზის შტამბი ღეროთი (ტანი). როგორც გეოლოგები ამბობენ, მოპოვებული ანაბეჭდები მესამეულ გეოლოგიურ პერიოდს მიეკუთვნება და იგი 10-15 მილიონი წლით თარიღდება.

უნდა ვივარაუდოთ, რომ აქ ვაზი ადგილობრივ მკვიდრ ქართველ წინაპართან ერთად მოვიდა, ვინ იცის, ქართული ვაზის გზა ევროპაში იქნებ აქედან იწყება.





კვლევა-მეცნიერების მუშაკთა 1-ლი კონგრესი  
ქ. გუბაჯორი 13/IV 1923 წელი



ქოლხეთის ბრინჯაოს ხანის ხასოფლო-ხამეურნეო იარაღები.



ერის  
ბიბლიო



ბიბლიოთეკის ხელისუფლება  
საქართველოს  
საბჭოთა სოციალისტური  
რესპუბლიკის

საქართველოს ბიბლიოთეკის  
სამსახური

გვანამეზბის წიგნი

კანტანინის წიგნი

# გნეპიის

## სახელმწიფო

საქართველოს უნივერსიტეტის გამომცემი

თბილისი 1988.

საქართველოს უნივერსიტეტის გამომცემი





ქართული კომუნისტური პარტია

# მეკონსულტაცია

ქულისაიხი სახ. უნივერსიტეტის კამპუსი

ქულისაიხი

1927.

პროფესორი კონსტანტინე შოდეზაძე და დოცენტი (იშ-რამად) ნიკოლოზ გულაშვილი (ცენტრში) შედგინეს-სპეციალისტებთან ერთად ლვინის პირველი ქარხნის ეზოში. თბილისი. 1948 წ.




თეთრი კაბისტონი.



ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

ГОСАГРОПРОМ СССР




საქართველო  
 ЦОЛИКАური

ВЕР. 10.5.12. 8  
 БЕЛОС  
 ЕМКОС  
 ТЕМ. ГОСТ 7209-94


სამტრეიდი

УНИВЕРСАЛЬНО ПОСРЕДСТВО ПРИЗНАК Р. И. АС. В.  
 У ПИИ № 27.01.004

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

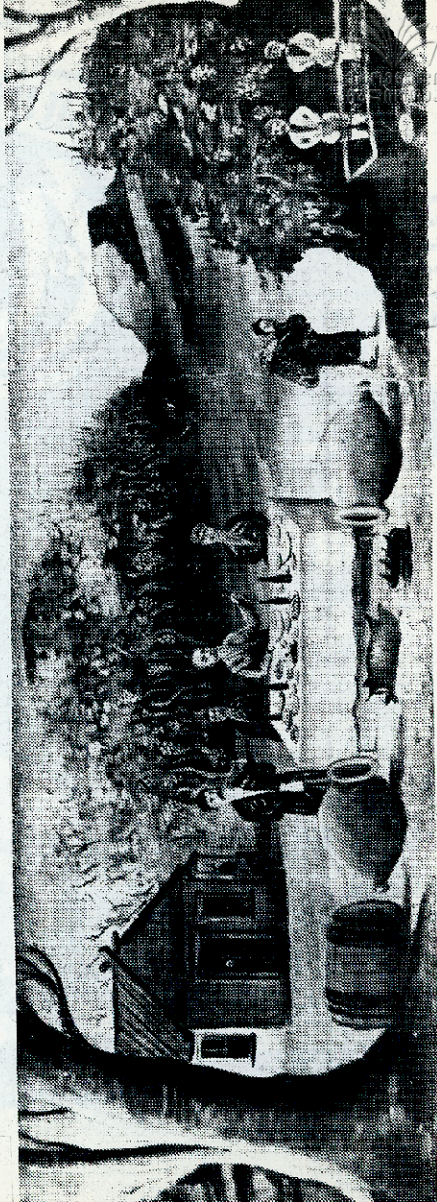


ЦОЛИКАური



УНИВЕРСАЛЬНО ПОСРЕДСТВО ПРИЗНАК Р. И. АС. В.  
 У ПИИ № 27.01.004







სწორედ აქაურმა მკვიდრმა გამოარჩია, მოაშენა და თავის კეთილდღეობის სამსახურში ჩააყენა მეტად საინტერესო, მრავალფეროვანი ხეხილისა და ვაზის ჯიშები. ადგილობრივი მდიდარი გენოფონდი უნიკალურია თანამედროვე სელექციური მუშაობისათვის. ისინი გამოირჩევიან არაზელსაყრელი ბუნებრივი პირობებისადმი მედეგობით, მაღალი საგემოვნო თვისებებით და სხვა.

ამიტომაც მესხი კაცი ვაზსა და ხეხილს განსაკუთრებულ პირობებს უქმნიდა — ხელოვნურ ნიადაგებზეც კი ამუშავდა.

ამის დასტურია 8 საუკუნის წინანდელი, მსოფლიო არქიტექტურული და საინჟინრო ქმნილებათა შედეგის — ხიზაბავრას ტერასები, სადაც უპირატესობას მაინც სურნელოვან ხილსა და ვაზს ანიჭებდნენ. მრავალი ამგვარი მაგალითების მოყვანა შესაძლებელი, მაგრამ დღეს ამაზე მეტად სიტყვას აღარ გავაგრძელებთ.

ზაზგასმით უნდა აღინიშნოს მხოლოდ ამ ზონის აგროკლიმატური რესურსების განსაკუთრებულობა:

ადგილმდებარეობის სიმაღლის ზრდასთან ერთად იცვლება ვაზის ჯიშებისა და ხეხილოვანი კულტურების აგრობიოლოგიური და სამეურნეო-ტექნოლოგიური თვისებები;

გაზანდობლივებულია სავეგეტაციო პერიოდი; შენელებული ტემპით, თანაბარზომიერად მიმდინარეობს ნაყოფში შაქრისა და მჟავიანობის დაგროვების პროცესი, რის შედეგადაც აქაური ყურძნისაგან დაყენებული ღვინო და ხილი უფრო არომატულია, ვიდრე დაბლობ ადგილებში მიღებული იგივე პროდუქტი.

საინტერესოა აღინიშნოს, რომ ვერტიკალური ზონალობის მიხედვით შაქრიანობის კლება ატალაიაში ეტნის მიდამოებში ზღვის დონიდან 200 მ სიმაღლიდან აღინიშნება;

საფრანგეთში ეს მაჩვენებელი ბორდოს ზონაში — 40-50 მეტრიდან იწყება; საქართველოში მასობრივად საუკეთესო, ჰარმონიული ღვინოები — 200-700 მ სიმაღლის ზონებში მიიღება; მესხეთში კა, ყველა რაიონებისაგან განსხვავებით, აღნიშნული მახასიათებლები 900-1000 მეტრიდან აღინიშნება.

საყურადღებოა ის ფაქტიც, რომ მოცემულ ეკოსისტემაში ზანდობლივება მცენარის პროდუქტიული საექსპლოატაციო პერიოდი; საგრძნობლად იზრდება მცენარის რეზისტენტობა (მედეგობა) სოკოვანი დაავადებებისა და მავნებლების მიმართ, რასაც დღეს განსაკუთ-

რებული მნიშვნელობა აქვს ეკოლოგიურად ჯანსაღი, სუფთა პროდუქციის მისაღებად; უმჯობესდება ხილეულის და ყურძნის სასაქონლო-ხარისხობრივი მაჩვენებლები: გემური თვისებები, არომატი, იზრდება ახალი სახით მათი შენახვის უნარიანობა, ტრანსპორტაბელობა.

ყოველივე აღნიშნული ხანგრძლივ სამეცნიერო-კვლევით მონაცემებს ეყრდნობა.

აღნიშნულის დასადასტურებლად შეიძლება გავიხსენოთ დიდი მამულიშვილის, მეცნიერის — ბატონ ნიკო კეცხოველის მოგონება: იგი მესხეთში მასპინძლობდა საქვეყნოდ აღიარებულ რუს მეხალემეცნიერებს. — მეტლიცკისა და კოლესნიკოვს. ბატონმა ნიკომ სტუმრებს მიაწოდა ვაშლის — შამპანური რენეტის — ჯიშის ვაშლი, მოგეხსენებათ, იგი საერთოდ თეთრი ფერის ნაყოფით ხასიათდება. სტუმრებმა ვერ გამოიცნეს ფერშეცვლილი ჯიში მანამდე, სანამ გემო არ გაუხინჯეს... იგი მკვეთარ — წითელფერად იყო შეფერილი...

აღსანიშნავია, რომ ზეხილოვანი კულტურები — თესლოვნები და კაკლოვნები საქართველოში 1500-2000 მ სიმაღლეზე ვრცელდება, კურკოვნები — 1000-1500 მ-ზე, ვაზის ვერტიკალური გავრცელების საზღვარი კი 1200 მეტრამდე აღწევს.

როგორც ჩანს, აქ საქმე გვაქვს მთიანი ზონის აგროკლიმატურ პირობებთან, სადაც მზის სხივების სპექტრი და მისი აქტიური მოქმედება განაპირობებს მცენარეთა განვითარების დინამიზმს. ამ რეგიონში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი აპრილის II ნახევრიდან ოქტომბრამდე 2800°-ს აღწევს; ტემპერატურის აბსოლუტური მინიმუმი — 27°-მდეც კი ეკვება, ხოლო მაქსიმუმი 36°-მდე აღწევს. ყინვებისაგან ზეხილოვანი კულტურების დაზიანება იშვიათია, ვაზისათვის კი გამოყოფილია ყინვებისაგან უსაფრთხო მიკროზონები, უბნები, ნაკვეთები, სადაც ვაზი არ იყინება და მიწაში მიმარხვის გარეშე შეიძლება განვითარდეს. რა თქმა უნდა, საქართველოში, და საერთოდაც, სადაც ვაზი მიმარხვას საჭიროებს, მევენახეობის განვითარება არაპერსპექტიულია. მესხეთი მცირე ნალექიანია — 450-590 მმ საშ. წელიწადში, რის გამოც მანვე ორგანიზმების გავრცელება შეზღუდულაა.

მესხეთში მეხილეობის განვითარების ამჟამინდელი სურათი არ



გაგვიანია, მაგრამ სამწუხარო ფაქტია, რომ მეხილეობის ამ ტრადიციულ ზონაში ეს მნიშვნელოვანი ღარგი ხელიდან გვეცლება.

კიდევ უფრო მძიმე მდგომარეობაში აღმოჩნდა მევენახეობა.

მესხეთში მევენახეობის აღდგენა-განვითარებისათვის ზრუნვა 40-იანი წლებიდან დაიწყო. 1939 წ. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მევენახეობა-მელვინეობის ს/კ. ინსტიტუტის მიერ მოეწყო საცდელი ნაკვეთები სოფ. ქვედა სხვილისში და ზიკალიაში, სადაც დაირგო 22 ქართული ჯიში.

1945 წელს საქართველოს კვების მრეწველობის სახალხო კომისარიატთან არსებულმა მუდმივმა სადგეუსტაციო კომისიამ, რომელმაც მოისმინა მევენახეობა-მელვინეობას ინსტიტუტის მეცნ. მუშაკის დ. ტაბიძის მოხსენება „მესხეთში მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების ჰერსპექტივების შესახებ“, მიიღო დადგენილება მესხეთის დაბალ ზონაში 800-1000 მეტრის სიმაღლეზე ზღვას დონიდან სუფრისა და შამპანური ღვინის მიმართულების სამრეწველო მევენახეობის განვითარებისათვის, ხოლო მაღალ ზონაში 1000-1200 მეტრამდე საკონიაკე ღვინის მიმართულების განვითარების თაობაზე.

მოეწყო აქაური ღვინოების დეგუსტაცია, სადაც მონაწილეობას იღებდა პროფ. ა. ნეგრული, რომელმაც მაღალი შეფასება მისცა მესხურ ღვინოებს.

მესხურმა ღვინოებმა მესამე ადგილი დაიკავე; გაცემული იქნა 3000 ზან. ჯილდო.

აღნიშნული ჩატარებული მუშაობის საფუძველზე მთავრობამ მიიღო დადგენილება მესხეთში მევენახეობა-მელვინეობის აღდგენა-განვითარების შესახებ 1946-1950 წლებში 2300 ჰა ვენახის გაშენების შესახებ შ. წიქვაძის მიხედვით კი შერჩეული იქნა ვენახის შესაძლო გაშენებისათვის 1200 ჰა-მდე ნაკვეთი. 1956 წლისათვის ვენახის ფართობმა მესხეთში მხოლოდ 309,0 ჰა მიაღწია. დადგენილება ნელი ტემპით სრულდებოდა.

1948 წელს დამთავრდა ნამყენი ვაზის სათბურის მშენებლობა სოფ. აწყურში, ლელოვანში და არალში (ადიგენის რ-ნი).

1953 წელს კიდევ ორი სათბური შეემატა წნისის სახელმწიფო ხეხილის საწარგეს. მაშინდელი სასათბურო სიმძლავრეები საშუალებას იძლეოდა ყოველწლიურად გამოეყვანათ 2-3 მილ. ცალი ნამყენი ვაზი.

გაიხსნა ინსტიტუტის დასაყრდენი პუნქტი, რომელსაც ათეული წლების განმავლობაში ბატონი შალვა წიქვაძე ხელმძღვანელობდა. სწორედ მის მიერ იქნა შეგროვილი ადგილობრივი წარმოშობის ვაზის ჯიშები: საფარულა, თეთრი ახალციხური, მესხური მწვანე, მესხური შავი, ასპინძური და სხვ. 30-მდე ადგილობრივი ჯიშში დაფიქსირებული იქნა საკოლექციო ნაკვეთში. ამით გადარჩა უძველესი ქართული მესხური ვაზის გენოფონდი, მაგრამ მეტად სამწუხაროდ, ბოლო წლებში (ბ-ნ შ. წიქვაძის შემდეგ) ვერ მოხერხდა მისი შენარჩუნება; მევენახეობის დარგის დაკანონებასთან ერთად გაუქმდა საკოლექციო ნაკვეთიც. კვლავ საფრთხის წინაშეა ვაზის წარმოშობის ერთ-ერთი უძველესი კერის გენოფონდის გადარჩენის საკითხი; ამჟამინდელი განახლებული პროგრამით მუშაობა, ვფიქრობ, სწორედ ამით უნდა დავიწყოთ.

მეხილეობაში მესხეთის დასაყრდენი პუნქტის მიერ (თ. კურტანიძე) ეს სამუშაო უკვე დაწყებულია. ახალციხის საინერგის ბაზაზე ინსტიტუტისათვის გადმოცემულ ნაკვეთზე გაშენდა ხეხილის ადგილობრივი ჯიშები.

აქვე მიმდინარეობს მუშაობა ქაჯვის კულტურის გასაზრცელებლად; შემოტანილ ჯიშებთან ერთად, მიმდინარეობს ადგილობრივი ფორმების შეგროვებაც.

დღევანდელი მადგომით და არსებული მდგომარეობით გათვალისწინებულია გარკვეული კორექტივების შეტანა; კერძოდ, ვენახები გაშენდეს არა ყინვასაში მკროზონებში და უბნებში, სადაც ვაზი მიმარხვას არ საჭიროებს; ამავე დროს, გათვალისწინებულია იმ აგროკომპლექსის გამოყენება, რომელსაც საგრძნობლად შეამცირებს ვაზზე დაბალი ტემპერატურის მოქმედებას: მაღალშტამბიანი ფორმების წარმოება, გასხვლა-ფორმირების, დატვირთვის, კვების რეჟიმის ოპტიმიზაცია და სხვ.

აღნიშნულის გათვალისწინებით, ინსტიტუტის მიერ შემუშავებული 2000-2005 წლებისათვის საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების კონცეფციის მიხედვით ნაწარაუდევია — მესხეთში ვენახი უნდა აღდგეს და განვითარდეს 400-500 ჰა ფართობზე;

რეკომენდებულია, რომ ნარგაობაში უპირატესობა კვლავ შამპანური მიმართულების ჯიშებს მიეცეს, გარკვეული ადგილი დაეთმოს



საადრეო პერიოდის სუფრის ყურძნის ჯიშებს: ქართული საადრეო, შასლა და სხვა ადგილობრივ ჯიშებს — 2-3%-ის ფარგლებში.

ასპინძა-ახალციხე-ადიგენში: პინო და ალიგოტე დაიკავენ 30-40%; გორული მწვანე, ჩინური 15-20% თითოეულა, ხიხვი 10-15%.  
ღონისძიებები:

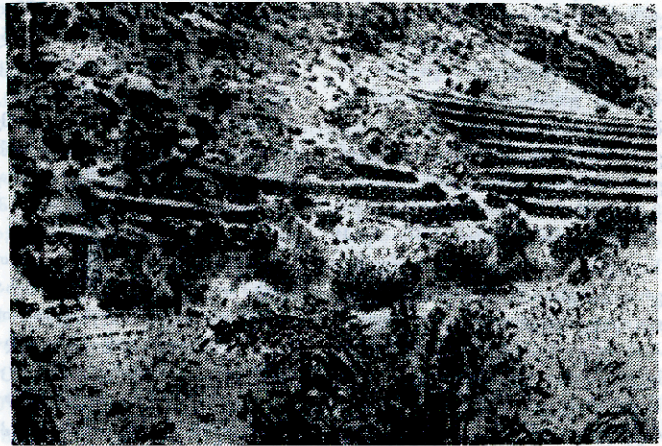
1. გაფართოვდეს მეხილეობა-მევენახეობის მესხეთ-ჯავახეთის დასაყრდენი პუნქტის სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა-პროგრამა, მისი სამეცნიერო-ტექნიკური ბაზა; ახალციხის სანერგე გადავიდეს ინსტიტუტის დაქვემდებარებაში, გარდაიქმნას იგი სელექციურ საბაზისო მეურნეობად.

შემუშავებული იქნას პროგრამა ხეხილისა და ვაზის ჯანსაღი სარგავი მასალის წარმოების მიზნით.

2. გაგრძელდეს სამიებო-კვლევითი მუშაობა უნიკალური მიკროზონების გამოსაყოფად, კულტურათა სწორი გაადგილების მიზნით.

3. შემუშავებული იქნას ხილ-კენკროვანთა და ყურძნის წარმოება-გადამუშავების პროგრამა 2000-2005 წლებისათვის.

4. აღდგეს აწყურის ღვინის ქარხნის ფუნქციონირება საკუთარი ნედლეულის ბაზაზე.



# კრახუნა



კრახუნა ქართული თეთრყურ-  
მნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. წარ-  
მოშობილი და ჩამოყალიბებულია  
ვაზის ფორმათაწარმოქმნის კოლ-  
ხეთის კერაში, კერძოდ, შუა იმე-  
რეთის ცენტრალურ ნაწილში. არ-  
სებობს განსხვავებული მოსაზრე-  
ბაც. აკად. ივ. ჯაფარიძეილი, თა-  
ვის შრომაში — „საქართველოს  
ეკონომიური ისტორია“ — იმოწ-  
მებს აგრეთვე გ. სტროსელსკის,  
რომლის თქმითაც, ეს ჯიში მე-19  
საუკუნის სამოცდაათიან წლებში  
ერთი გლეხის მიერ კახეთიდან უნ-  
და იყოს შემოტანილი, თუმცაღა ამ  
მოსაზრების დამადასტურებელი  
სხვა წყარო არ მოიპოვება.

ტრადიციულად, კრახუნას გავ-  
რცელების არეალი, ძირითადად,

იმერეთის რაიონებს მოიცავდა,  
მხოლოდ მცირე ფართობებზე  
(1-2 ჰა) იგი სამეგრელოსა და  
რაჭა-ლეჩხუმშიც იყო. 1930-იანი  
წლების ბოლოსათვის მას მთლიან-  
ად 261 ჰა-ზე ოდნავ მეტი ეკავა,  
აქედან იმერეთზე 254,6 ჰა, ანუ  
მთლიანი ფართობის 97%-ზე მეტი  
ბოლიოდა, სამეგრელოში 3 ჰა-მდე,  
ხოლო რაჭა-ლეჩხუმში 1,5 ჰა-ზე  
ოდნავ მეტი იყო. 1953 წლის მო-  
ნაცემებით, მისი ფართობი 90 ჰა-  
მდე შემცირდა, ხოლო საქართვე-  
ლოს სოფლის მეურნეობის სამი-  
ნისტროს 1989 წლის ცნობით, ამ  
ჯიშის ექნახებიდან მხოლოდ 30  
ჰა-მდე თუ შემორჩა, ისიც მცირე  
ფართობზე, კერძო ნაკვეთებსა და  
კოლმეურნეობებში. ამჟამად კრა-



ზუნას ნარგობა კატასტროფულად შემცირებული და მისი სამრეწველო გადამუშავების პერსპექტივა ეჭვის ქვეშ დგება.

ჯიშის გადასარჩენად 1970-იან წლებში საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კათედრამ მნიშვნელოვანი სამუშაოები ჩაატარა. მოძიებული იქნა კრაზუნას შედარებით წმინდა ვენახები და შესაბამისი სელექციური სამუშაოების (აპრობაცია, მასობრივი და ინდივიდუალური სელექცია) შემდეგ საკვირტე მასალა დაიშინო ფილოქსერაგამძლე საძირებზე. ზესტაფონის რაიონის სოფ. სვირის კოლმეურნეობაში გაშენდა საკვირტე მასალის სადედე ნაკვეთები. სამწუხაროდ, კოლმეურნეობის უსულგულო დამოკიდებულების შედეგად აღნიშნული ნაკვეთები თითქმის განადგურდა.

კრაზუნას ახასიათებს: ორსქესიანი ყვავილი; საშუალო ზომის, მომრგვალო ან განივოვალური, ხუთ-სამ ნაკვთიანი, ქვედა მხრიდან ძლიერად შებუსუსული ფოთოლი; საშუალო ზომის (სიგრძე 14 სმ, სიგანე 8-10 სმ), კონუსური და მხრიანი, საშუალო სიკუმისის მტყვანი; საშუალო ან საშუალოზე მსხვილი (სიგრძე 16-18 მმ, სიგანე 15-16 მმ), ოვალური, იშვიათად მომრგვალო, სრულ სიმწიფეში მომწვანო-მო-

კარვისფრო მარცვალი, რომელიც საკმაოდ სქელი ცვილისებრი ფიფქით და მზის მხრიდან მუქი ლაქებით არის დაფარული; თხელი და საკმაოდ ძვერივი კანი, ხორციანი და კნატუნა (სიტყვა „კრაზუნა“ კნატუნას სინონიმა) რბილობი, სასიამოვნო ტკბილი და ხალისიანი გემოთი.

ჯიში ხასიათდება საშუალო ზრდით და საკმაოდ უზვი მოსავლიანობით. შუა იმერეთში ერთ ჰა-ზე 7-9 ტონა ყურძენს იძლევა, ხოლო შესაფერისი ნიადაგების და ლატვირთვის პირობებში 12-ს.

სოკოვან დაავადებების მიმართ სუსტი გამძლეა, განსაკუთრებით მგრძნობიარეა ჭრაქის მიმართ.

ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის პირველ ნახევარში. სრულ სიმწიფეში ყურძენის წვენი შეჭრიანობა 20-22%-ის ფარგლებშია, ხოლო სკლსაყრელი კლიმატური პირობების დროს 25%-საც კი აჭარბებს. მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინის დასამზადებლად ყურძენის კრეფა სასურველია მაშინ, როდესაც მასში შეჭრიანობა 21-23%-ის ფარგლებშია.

კრაზუნადან დგება იმერული და ევროპული ტიპის ღვინოები, იგი მონაწილეობს აგრეთვე ცოლიკაურისა და ციქქასაგან დაყენებული ღვინოების კუბაჟში. კრაზუნადან დაყენებული იმერული ღვინო მო-

ყვითალო-ქარვისფერია (ბატის ჭუკის ფერი), საკმაოდ სხეულიანი და ძლიერია, აქვს ხალისიანი, სასიამოვნო გემო მკვეთრად გამო-სახული ჯიშური არომატი, რი-მელიც დაძველების დროს უფრო ძლიერდება და გუდროსის ტონებ-ში გადადის, რაც ღვინის მეტ სი-ნაზესა და ჰარმონიულობას მატებს. ევროპულად დაყენებული ღვინო კი ღია-ჩაღისფერია, მოყვითალო ტო-ნებით და ჰარმონიულად შეზავე-ბული ჯიშური არომატი. ამ ჯი-შიდან შეიძლება აგრეთვე შემაგ-რებული (მადერის და პორტვი-ნის ტიპის) ღვინოს მიღებაც. მა-ღალი მჟავიანობის და ალკოჰო-ლის შემცველობის გამო კრაჩუნას ღვინო საკმაოდ დიდხანს ინახება (ძველდება) და 15-20 წლის ასა-

კში სრულ სიმწიფეს აღწევს. სა-ქარის საცდელი სადგურის მონა-ცემებით, რომლის ენოთეკაშიც ამ ჯიშის უძველესი ნიმუშებია და-ცული, ღვინოს კარგად ჰქონდა შენარჩუნებული გემური თვისე-ბები 40-50 წლის განმავლობა-ში და სიკვდილის ნიშნები არ ეტყობოდა.

კრახუნა, როგორც ქართული ვაზის გენოფონდის ერთ-ერთი საუკეთესო წარმომადგენელი, თავისი უნიკალურობის გამო მეტ ყურადღებას და ზრუნვას მოით-ხოვს. მისი აღდგენა-გავრცელება უნდა მოხდეს შუა იმერეთის რა-იონებში, კერძოდ, სვირის, ობჩის, ბაღდათის, ზესტაფონის, საქარისა და სხვა მსგავს მიკრორაიონებში.





## ლასა ძიძიგური

ისტორიის მეცნიერებათა კანდიდატი.

# ვაზი და კოლხური საგყარო

1. კოლხეთი დიდი ხანია მიჩნეულია სამეურნეო კულტურის უძველეს და თვითმყოფად კერად. ამაზე მეტყველებს ის მდიდარი არქეოლოგიური მასალები, რომლებიც უხვადაა აღმოჩენილი როგორც კოლხეთის ბარში, ასევე მის მთიანეთში.

ნეოლითის ეპოქიდან მოყოლებული სამეურნეო ძვრები (ქვის, რქისა და ძვლის იარაღები) შემდგომ ეტაპებზე საგრძნობ აღმავლობას განიცდის (ბრინჯაოს თოხები, ცულები, წალღები, სეგმენტები, ნამკლები, ხის სახენელები), ხოლო რკინის ათვისებასთან (ძვ. წ. VIII-VII სს) დაკავშირებით ანტიკურ ხანაში უფრო მდიდარი და მრავალფეროვანი ხდება. ჩნდება ახალი ტიპის იარაღები: მასრაგასნილი ხანჩისები, მასრაგასნილი თოხი, ვაზის სასხლავი დანები, ხელსაფქვევებო ე. წ. „ხელის წიხქვილი“ (ლ. ძიძიგური, 1994 წ.).

ახეთ ვითარებაში კოლხეთში უთუოდ ჩაეყრებოდა საუფუძველი მევენახეობას, რასაც კარგად ასაჩინოებს მდიდარი არქეოლოგიური მონაპოვრები. ივ. ჯავახიშვილის სიტყვებით: „ძველ საქართველოში მევენახეობა უაღრესად განვითარებული ყოფილა... მევენახეობის ერთ მთავარ ცენტრთაგან უცილობლად საქართველოც უნდა იქნეს მიჩნეული“ (1985 წ.).

თითქმის ყველა მეცნიერი, ვინც კი დაინტერესებულია კულტურული ვაზის წარმოშობის საკითხით, ერთ-ერთ ძირითად კერად საქართველოს ასახელებს. ეს გახაგებცაა, რადგანაც საქართველოში საკმაოდ ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობებია როგორც ტყიური (ველური) კრიკინასთვის (*V. Vinifera L. ssp. silvestris Gmel.*), ისე კულტურული ვაზის (*V. Vinifera ssp. sativa D. C.*) ზრდა-განვითარებისათვის (გ. ცქიტიშვილი, 1959 წ.). ნიშანდობლივია ისიც, რომ თანამედროვე კოლხეთის უკიდურეს დასავლეთით, ხეობებსა და ტყიანი ზოლის გასწვრივ, მრავლად გვხვდება ტყიური ვაზი (*R. Modenadze, 1948*).

პალეონტოლოგიური მასალების მიხედვით, უძველესი ვაზის ფორმად, თანამედროვე ევრაზიულ სახეობას (*V. Vinifera L.*) რომ უახლოვდება — *V. tentonica A. B.* ითვლება, რომლის წიპწები დასავლეთ ევროპის მესამეული პერიოდის



ზედა ფენებში აღმოჩნდა, ხოლო ზედა პლიოცენში აღმოჩენილი კულტურული ვაზის უშუალო წინაპრის — ველური ვაზის წიპწები მრავლად აღმოჩნდა ხმელთაშუა, შავი და კასპიის ზღვის აუზებში (F. Kirchheimer, 1938).

არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით უძველესი წიპწები ევროპაში ძვ. წ. IV-III ათასწ. არის დათარიღებული, ისინი ძირითადად ველურ ფორმებს განეკუთვნებიან (A. Stumer, 1911), ხოლო ძვ. წ. III-II ათასწლ. ფენებში ახლო აღმოსავლეთში (თურქეთი) აღმოჩნდა ვაზის დანახშირებული წიპწები; ისინი ssp. *Silvertris Gmel.* ველური ფორმების მონათესავე წიპწებს წარმოადგენენ (J. Schultze-Motel, 1974). აღრებრინჯაოს ხანის საინტერესო მასალა აღმოჩნდა მითროსში (კრეტა), ხადაც დანახშირებული წიპწებთან ერთად დამოწმებულია ნაყოფის, კვურტისა და კანის ნარჩენები, ხოლო გვიანბრინჯაოს ხანის ასევე უაღრესად საყურადღებო მასალა დადასტურებულია იტალიასა და იორდანიაში (წიპწები და მათი ანბეკლები). შედარებით მოგვიანო პერიოდის წიპწები და ფოთლის ანბეკლები გვხვდება კვიპროსსა და საბერძნეთში (რ. რამიშვილი, 1988 წ.).

საქართველოში უკანასკნელი პერიოდის არქეოლოგიური გათხრების შედეგად უაღრესად საინტერესო მასალებია აღმოჩენილი, რის საფუძველზეც ვაზის კულტურის ისტორია ჩვენში უფრო შორეულ ეპოქიდან ივარაუდება.

წიპწების შესწავლას გარდა ისტორიოგრაფიული საკითხების დაწესებისა, წმინდა ფილოგენეზური მნიშვნელობაც აქვს, რაც სათანადოდაა შესწავლილი და გაანალიზებული ჩვენს მეცნიერებაში (რ. რამიშვილი, 1988 წ.).

როგორც ჩანს, სწორედ მევენახეობის განვითარებას უნდა მოჰყოლოდა საქართველოს მთისა და ბარის ზონალური დაყოფა (ივ. ჯავახიშვილი, 1930 წ.). მართალია, ჩვენ არ მოგვეპოვება სათანადო მასალა იმის დასამტკიცებლად, რომ საქართველო მეღვინეობის უპირველეს სამშობლოდ ჩავთვალოთ, მაგრამ გარკვეული მოსაზრებებისა და არქეოლოგიური მასალების საფუძველზე საკულისსმა, რომ ხოფლის მეურნეობის ეს მნიშვნელოვანი დარგი ჩვენში გვიანბრინჯაოს ხანის დასასრულს ჩაისახა, რადგან ძვ. წ. II ათასწ. ბოლოს მევენახეობა საქმოდ დაწინაურებული ჩანს (ი. კიკვიძე, 1976 წ.).

ვაზის წარმოშობისა და ევოლუციის დადგენაში დიდი მნიშვნელობა ენიჭება პალეობოტანიკურ და არქეოლოგიურ მასალას, ხოლო მისი შესწავლისათვის კარბოლოგიურ ანალიზს. ამ მხრივ უაღრესად საინტერესოა კოლხეთში არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩენილი ვაზის მერქნის ნარჩენები, რაც კიდევ ერთხელ მიგვანიშნებს ძველი კოლხეთის მევენახეობის განვითარებაზე: სამეგრელოს ტერიტორიაზე, სოფ. ნოსირის მახლობლად მდებარე ნამოსახლარი ბორცვის I კულტურულ ფენაში (ძვ. წ. II ათასწ. მეორე ნახევარი) ვ. გოგაძის მიერ აღმოჩენილია ვაზის მერქნის ნარჩენები, რომელთა ანალიზით გაირკვა, რომ „ნიმუში ვაზის ძირითადი ღეროს, ანუ შტამბის ნაშთია, რომელსაც შერჩენილი აქვს ვაზის მერქნის დამახასიათებელი ანატომიური ნიშნები: საქმოდ დიდი ზომის ჭურჭლები და რთული (რამდენიმე შრიანი) გულგულის რადიალური სხივები, ძირითადი მასა კი სქელგახრიანი ტრაქეიდებია. ნიმუშის სტრუქტურული მონაცემები თანამედროვე ვაზთან შედარებისას იძლევა საფუძველს, რომ იგი მიეკუთვნოს ვა-



ზის მერქანს, ხაკმაოდ სწიერს და ამ ნაწილს, სადაც ღერო ფესვის ეკლს უახლოვდება“ (რ. რამიშვილი, 1988 წ.).

ვაზის წიპწები აღმოჩენილია ერგეტასა და გიენოსში (ძვ. წ. VII-VI სს), რომლებიც განეკუთვნებიან ველურ გარდამავალ და კულტურულ სახეობებს (H. რუსიშვილი, 1990 წ.). საინტერესოა ანაკლიასა და სოხუმში მოპოვებული წიპწები. პირველი განეკუთვნება გარეული ვაზის სახეობას, ხოლო მეორე კულტურულ ჯიშს (P. რამიშვილი, 1988). უკანასკნელი გამოკვლევებიდანაც მტკიცდება, რომ საქართველოს ტყეები (მათ შორის კოლხეთში) საკმაოდაა გამოვლენილი ევრაზიული სახეობის უველა წარმომადგენელი: ველური — *V. Vinifera L. ssp. silvestris Gmel.* გარდამავალი — *V. Vinifera L. ssp. silvestris Ram* და კულტურული *V. Vinifera L. ssp. Sativa D. C.* (P. რამიშვილი).

საერთოდ, კი კოლხეთის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი წიპწები ზემოთ აღნიშნული სახიფე ქვესახეობას განეკუთვნება. კულტურული ჯიშების დადგენა ჭერჭერობით შეუძლებელია. აღსანიშნავია ერთი გარემოებაც: ვაზი რომ კულტურულ ჯიშად ჩამოყალიბდეს, ამისათვის საკმაოდ დიდი დროა საჭირო, მითუმეტეს თუ გავითვალისწინებთ იმდროინდელი სელექციური ცოდნის დონეს, ამიტომ გაკულტურების უხუცტი პერიოდის განსაზღვრა შესაძლოა გაქირდეს, მართალია ვაზის გაკულტურება დაიწყო იმ დროიდან, როდესაც იგი ტყიდან სამემურნეო ადგილებში გადაიტანეს, რაც არსებული მონაცემებით ენეოლითისა და ადრეპრინქაოს ხანას უკავშირდება, მაგრამ იმის განსაზღვრა, თუ რა პერიოდიდან იწყება, ზოგადად შევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარება, შესაძლოა ამ უკანასკნელთა ატრიბუტების გათვალისწინებით მოხერხდეს. იმისდამიხედვით, თუ რა პერიოდიდან ჩნდება ისინი სამემურნეო ყოფაში (თ. მიქელაძე, 1974 წ.) საღვინე ქვევრების ფართო გამოყენება კოლხეთში ძვ. წ. VII-VI სს იწყება, ხოლო ვაზის სახსლავი რკინის დანების გამოყენებაც ამ პერიოდს ემთხვევა. სწორტანიანი და მოხრილტანიანი რკინის დანები უხვადაა აღმოჩენილი კოლხეთში ძვ. წ. VIII-VII, VI-IV სს-ით დათარიღებულ სამარხებში. ძვ. წ. IV-III სს ჩანს ე.წ. საბაღე დანაც, რომელსაც ტარის ჩასამაგრებლად მასრა გაუყვება, ხოლო სამუშაო პირი შედარებით ფართო და ბოლოში მოკაუჭებული აქვს. ასეთი დანები ფართოდ იყო გავრცელებული ანტიკური ხანის ხმელთაშუაზღვისპირეთში, სადაც ამ პერიოდისათვის მევენახეობა საკმაოდ განვითარებული ჩანს. მოკაუჭებული წვერით აღბათ გაადვილებოდა ვაზის ღეროების გამოცალკავება. საფიქრებელია, რომ ასეთი ტიპის დანა კოლხეთში ხმელთაშუაზღვისპირეთიდან შემოვიდა, რაც შესაძლოა უშუალოდ უკავშირდებოდეს ბერძნების მიერ ადგილობრივი მევენახეობის ჩარისხის გაზრდას. საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ ჩრდილო დასავლეთ კოლხეთში ამჟორების მასიური წარმოებაც ძვ. წ. VI-III სს. ემთხვევა.

თუ ეს ვარაუდი სწორია, მაშინ მეღვინეობის საგრძნობი განვითარება კოლხეთში I ათასწლეულის დასაწყისიდან უნდა ვივარაუდოთ.

სოხუმში (ძვ. წ. III ს. ფენა) აღმოჩენილი ყურძნის წიპწების შესწავლისას გაირკვა, რომ წიპწები ადგილობრივი ვაზის სახეობას „კაქიჭს“ უახლოვდება (A. აპაქიძე, O. ლორდკიანიძე, 1968). ვანის მახლის მიხედვით კარგად საჩინოვდება ის გარემოება, რომ მეღვინეობა აქელინისტურ ხანაში საგრძნობ დაწი-



ურებას განიცდის; ამაზე მიგვანიშნებს მარნის ნარჩენებისა და ქვევრებისა და ამფორების აღმოჩენის ფაქტები.

საინტერესოა, რომ ამ ეპოქაში საღვინე ქვევრებს მიწაში სანახევროდ ფლავდნენ. ვანის მახადები ამ მხრივ მნიშვნელოვანი, აქ სანახევროდ ჩაფლულ ქვევრონა ღვინის ჭამიც იპოვნეს (Г. Лордкипანიძე, 1970).

გასათვალისწინებელია ისიც, რომ კოლხეთის დაბლობის მეტი წილი დაჭაობებულ და ქარბტენიანი იყო, რომლებშიც ვაზი ვერ გაიხარებდა. აქ საქმე გვაქვს იმ შემთხვევასთან, როდესაც ვაზს მაღლარად აშენებენ, ანდა ტრავერების მსგავსად. ამ მხრივ საინტერესო ცნობას გვაწვდის ძვ. წ. III ს. პოეტი აპოლონიოს როდოსელი — „იასონმა და მისმა მხლებლებმა კოლხთა მეფის, აიეტის სახანოს ზღურბლს მშვიდობიანად გადააბიჯეს, რომლის ანლოც მაღლა აღმართული, მწვანე ფოთლებით დაბურული ვაზები ფართოდ გადშლილიყვნენ“ (არგონავტიკა). ქსენოფონტეს მიხედვით, კოლხური ტომები — „მოხინიკები“ წყალნარევ ღვინოს სვამდნენ: „აღმოჩნდა აგრეთვე ღვინო, რომელიც გაუზავებლად ელინებსმწარე ეჩვენებოდათ მისი მეტისმეტი სიმუჯის გამო, ხოლო წყლით გაზავებული — კეთილსურნელოვნად და საამოდ“ (ანაბაზისი).

1. **ბუღბუღი.** ზებუნებრივ არსებათა თაყვანისცემა უძველესი ანიმიზმიდან იღებს სათავეს. მიზანი ერთია — მაგიური ზემოქმედება, რათა ადამიანს მოწყალე ექნას ღმერთი, დემონი, სული, შეროსი, რაც დროთა განმავლობაში მსხვერპლშეწირვის საქმეების კმევის და ზედამეს წაქცევის, ღოცების, გამოსახულებათა, კერძო კერპების გამოქანდაკების, ხატის, სურათის აღმართვის სახით მკვიდრდება.

კოლხურ ნაყოთობათა გრაფიკული დეკორი ძალზე გვეხმარება ძველი რელიგიური წარმოდგენების აღსადგენად: ვანის ნაქალაქარის ქვედა ნაწილში, ე. წ. საყანჩიას ნამოსახლარზე აღმოჩენილი სამი დეკორატიული ფრაგმენტის (ძვ. წ. II ს.). ერთ-ერთ ნაწილზე შემორჩენილია სამფიგურიანი კომპოზიცია (ვ. ლიჩელი, 1981 წ.); შუაში დგას შავი დიონისე, რომელსაც მარცხნივ შენადა უდგას, ხოლო მარჯვნივ ქაბუკი. შენადა მარჯვენა ხელით სახეზე ეფერება დიონისეს, ხოლო ქაბუკს მარცხენა ხელი დიონისეს წელზე უდევს. ამგვარი კომპოზიცია ფართოდ არის გავრცელებული ელინისტურ სამყაროში: გვხვდება როგორც მცირე ზომის საკურთხეველებზე, ასევე რელიეფურ თასებზე და როგორც გაირკვა, კალენის ტიპის კერამიკაზეც. მსგავსი გამოსახულებები დადასტურებულია ოცდარვა „მეგარულ“ თასზე, მათგან ოცდაერთი ანტიკური წარმოშობისაა.

დიონისე ბაკოსი, ბანუსი, ელინისტურ მისტერიებში იაკოსი, ზევსისა და ხემელეს შვილი. უბირ ხალხში ძლიერ განდიდებული. მხიარულ ღმერთკაცად და „უდარდელად“ მონათლული, მიწის ნაყოფიერების, მევენახეობისა და მღვინეობის მფარველი დეათებაა, მცენარეულობის ღმერთი, სასწაულებს ახდენდა და ყველას ყურძნის მოყვანასა და მევენახეობას ასწავლიდა. დიონისეს კულტის გავრცელება ძველ საბერძნეთში ძვ. წ. VIII-VII სს. ემთხვევა. შენადა — (შენადები), ბერძნულ მითოლოგიაში დიონისეს მსგავსები, ვაზის ფოთლებითა და სურათი მორთულნი, საზეიმო ვითარებაში ახლდნენ ბაკოსს როგორც ბაკანტები, თიადები და სხვ. ხელოვნებაში მთვრალი შენადების შთაგონებული სახეები მრავლად გვხვდება ხელოვნათა ქმნილებებში.



როგორც ცნობილია, ცეცხლი და წმინდა სასმელი რიტუალის განუყოფელი ატრიბუტებია; მათ გარეშე კულტის ცნება შეუძლებელია, რაც ადამიანსა და ღვთაებას შორის გარკვეული ურთიერთობების, მისტიური კავშირის საწინდარია.

კულტი, ასე ვთქვათ, ღვთაების არსებობის ფორმაა (ი. იკვიძე, 1976 წ.). ცეცხლი და წმინდა სასმელი — ღვთაებათა არსებობის ნიშანი, რამდენადაც უკულტოდ არ არსებობს არცერთი ღვთაება, სწორედ ამიტომაც, რომ ცეცხლიცა და სასმელიც უძველესი ხანიდან მოიხარება, როგორც თაყვანისცემის ობიექტები და წინა პლანზე გამოდიან, როგორც საკულტო ნიშნები (სწორედ ამის უტყუარი ნაიშნებელია დიონისე — ბერძნულ მითოლოგიაში, აგნი და სომი-ვედურ რელიგიაში).

კოლხეთში აღმოჩენილი თიხისა და ბრინჯაოს სასმისები, რიტუალში მათ ფართო გამოყენებაზე და მნიშვნელობაზე უნდა მიგვანიშნებდეს. ვანში, ერთ-ერთ საკულტო ტაძარში (ძვ. წ. II ს.) აღმოჩენილ კომპლექსში ნაპოვნი იქნა სარიტუალო ჭურჭელი დიონისეს გამოსახულებებით (ღვინის ფითოსი და ამფორები), რაც მიგვანიშნებს, რომ ტაძარი მეღვინეობის და მევენახეობის კულტთან იყო დაკავშირებული.

ქართული ეთნოგრაფიული ყოფის ამსახველი მასალები მოწმობს, რომ „მარანი“ ხშირად სრულდებოდა რელიგიური და მაგიური რიტუალები, ლოცვები, მსხვერპლშეწირვები. რაც უშუალოდ უკავშირდებოდა ხალხურ წარმოდგენას ურძინის ნაჟურზე, როგორც წმინდა სასმელზე, რომელსაც ღმერთებაც მიირთმევდნენ. სწორედ ამ დროს რწმენით უნდა ყოფილიყო გამსჭვალული ძველებერძული ჩვეულება, ღვინის წმინდა სასმელად მონათვისისა. ღმერთისადმი განკუთვნილ ღვინოს — „ზედაშეს“, წმინდა ტაძრებში სწირავდნენ. ზემოთ აღნიშნულ ტაძარში ორმოცამდე აფხორაა ნაპოვნი, რაც წმინდა ძველს, წმინდა „ზედაშეს“ უნდა ნიშნავდეს (O. Лордкипаниძე, 1979 წ.).

როგორც ჩანს, საქართველოში და კერძოდ, კოლხეთში, ღრმად იყო გამჯდარი დიონისეს კულტი. ამას მიგვანიშნებს არა მხოლოდ ზემოთ აღწერილი ნაკეთობანი და გამოსახულებები, არამედ დიონისესა და მისი მხლებლების (სილენი, სატირები) ტერაკოტული ნიღბები, წვეროსანი სილენის ნიღბის ნარჩენები და სხვ. (ქ. რამიშვილი, 1968 წ.).

დიონისეს კულტი ელინისტურ ხანაში ფართოდ იყო გავრცელებული ძველი აღმოსავლეთის ქვეყნებში (B. Тарн, 1949). მითუმეტეს არ უნდა იყოს გასაკვირი მისი კულტის დაფუძნება საქართველოშიც. მოპოვებული მასალები უტყუარი ნიშანია იმისა, რომ აქ მაღალ დონეზე იდგა და ღრმად ჰქონდა გამჯდარი ფესვები მეღვინეობის კულტურას; დიონისეს მცირე ზომის მჯდომარე ქანდაკება ნაპოვნია ბიჭვინთაშიც (ახ. წ. II-III სს. ფენები). ქანდაკება შიშველია, მარცხენა ფეხი მორთხმული აქვს, მარჯვენა — წინ გაშვებული; მარცხენა ხელში უურძინის მტევანი უჭირავს და გულთან აქვს მიბჯენილი, მარჯვენა ხელი იდაყვში მოხრილია; ხელის მტევანი მოტეხილია, თუმცა, როგორც ვარაუდობენ, მას ყანწი უნდა სჭეროდა (რამ. რამიშვილი, 1968 წ.). დიონისეს ქანდაკების აღმოჩენა ახ. წ. II-III სს ფენებში (ხადაც მებადურის მცირე ქანდაკებაც აღმოჩნდა), ნათლად გვიჩვენებს, რომ ბერძნული კულტები ჩვენთან ჩნდება წინაქრისტიანულ ხანებ-



შიც (ა. აფაქიძე, 1975 წ.). დიონისეს გამოსახულება აღმოჩენილია აღმოსავლეთ საქართველოშიც, კერძოდ სარკინეთში (ა. ბონჩაძე).

როგორც ჩანს, დიონისეს კულტის დაშვიდრება საქართველოში გარკვეული საფუძველი გააჩნდა, რაც შესაძლოა ადგილობრივი აგუნას (ვაზისა და ღვინის მფარველი ღმერთი) კულტთან შერწყმით გამოიხატა ჭერ კიდევ ელინისტურ ხანაში (გ. ლორთქიფანიძე).

დიონისეს კულტი ეთნოგრაფიულმა ყოფამაც კარგად შემოინახა, რასაც მოწმობს მისდამი მიძღვნილი მისტიკები, დღესასწაულები, რომლის დროსაც ღვინით შეწარბოვებულნი, ცხვრის ტყავითა და ნიღბებით მორთულნი თავჯანს სცემდნენ მაგიურ რიტუალს (გ. რუხაძე, 1968 წ.).

კოლხურ ბრინჯაოს ცულეებზე გამოსახულია სიცოცხლის ხე (რქიანი ირემი) თევზებთან და გველებთან ერთად (ლ. ფანცხავა, 1958 წ.). ეს ნოტივები ძრავლადაა განმეორებული სირიულ-ხეთურ საბეჭდავებზეც. სიცოცხლის ხე — ვენახი, სიმბოლო ნაყოფიერებისა და აგრარული ღვთაების ხატი, როგორც ჩანს, ძირითადად მიწათმოქმედ ტომებში უნდა ჩასახულიყო; შტანდარტებზე გამოსახული ანთროპომორფული ფიგურების ხელებში უურძნის მტევნის გამოსახულება იგარაუდება (ი. გაგოშიძე, 1964 წ.). „ქართველთა რელიგიურ წარმოდგენებში, სიცოცხლისა და ნაყოფიერების ხე — ალვა წარმოდგენილია ვაზთან ერთად“ (ი. კიკვიძე, 1978 წ.); წმინდა ხეზე გახული ვაზი ისეთი ნაყოფის მომცემია, რომლისგანაც წმინდა სასმელი კეთდება, რაც უთუოდ იქცეოდა კულტის ობიექტად.

ქართულ ეთნოგრაფიასა და ფოლკლორში ირემი „სიცოცხლის ხესთან“ არის დაკავშირებული. კოლხურ ცულეებზე ირემის გამოსახვა, როგორც ჩანს, „სიცოცხლის ხის“ მოტივითაა შთაგონებული. „სიცოცხლის ხე“ — ირმის რქები და მასთან ერთად ირემი, შერწყმულია და დაკავშირებულია ნაყოფიერების ღვთაებასთან. ნაყოფიერების იდეას უკავშირდება აგრეთვე გველისა და თევზის გამოსახულებებიც.

ვენახი და ღვინო, ქართულ ეთნოგრაფიულ ყოფაში, ღვთის პრივილეგიად და საკუთრებად მოიხარება. მასვე უკავშირდება მარნის კულტი და ხედაშე: ეს უკანასკნელი თავისებური წარკია ღვთისადმი, რომელიც ხატის კულტონი ვენახიდან იწურებოდა; „როგორც ხედაშე, ისე მარნის კულტი, მისი წმინდა ადგილად გამოცხადება უნდა იყოს იმ დროის გადმონაშთი, როცა წმინდა მცენარე — ვაზი, კერძოდ კულტონობაში გადადის და ამ ქტის გამართლება“. ქართულ რელიგიაში ღვინოს, როგორც წმინდა სასმელს, იგივე მნიშვნელობა უნდა ჰქონოდა, როგორც — კერას, ცეცხლს. ამის მანიშნებელია ალბათ ახალ წელიწადს ვენახის და მარნის შელოცვა, ისე როგორც ოჯახის — კერის. მოგვიანებით ვაზი ან სიცოცხლის ხე ჩნდება კედლებზე ტაძრების, როგორც სიმბოლური ნიშანი ჭვართან ერთად და ეკლესიისა თუ სვეტის სიწმინდეს ასახელებს (ი. კიკვიძე, 1976 წ.).

ამრგად, ვაზის, ღვინის და მათთან დაკავშირებული ატრიბუტების მაგიური ძალა ღრმად იყო გამჭდარი ძველი კოლხების ცნობიერებაში, რაც უთუოდ მანიშნებელია იმისა, რომ მეურნეობის ეს მნიშვნელოვანი დარგი აქ საკმაოდ შორი ეპოქიდან იღებს სათავეს და მტკიცე საფუძველს უქმნის საკუთარი კულტის დამკვიდრებას.





# ეჭყეჩოში ახმინაეზუაი წარსული

XIX საუკუნის II ნახევრის ქართული სოფლის ერთ-ერთი მწვავე პრობლემა მწარმოებელსა და მომხმარებელს შორის მოუწყესრიგებელი ურთიერთობა იყო. ამას არა ერთი და ორი ფაქტორი იწვევდა. სამეურნეო ცხოვრების განვითარების შინაგანი წინააღმდეგობიანი ძლიერ აყურებდა მისი მოუწყესრიგების რეალური გზების გამოძებნას.

XIX საუკუნის II ნახევარში ევროპის ქვეყნებში დამკვიდრდა და განვითარდა სოფლად ამხანაგობათა ჩამოყალიბების ტრადიცია. ეს მოვლენა დიდად უწყობდა ხელს სოფლის ცხოვრების, კერძოდ, პირდაპირ მწარმოებელთა კეთილდღეობის დონის ამაღლებას.

ილია ქავჭავაძე აქტიურად ცდილობდა, ევროპული გამოცდილების მკვალით, ზეცნობით დაწერგილიყო ამხანაგობათა ჩამოყალიბების ტრადიცია. იგი ყურადღება ამახვილებდა გერმანიაში მოქმედ „ღვინის დამყენებელთა ამხანაგობაზე“, რომლის დანიშნულება იყო მომხმარებლისათვის უშუალოდ მიეწოდებისა ღვინო ისე, რომ მთელი მოგება ღვინის პატრონს დარჩენოდა.

ევროპიდან მონაბერმა სიომ მალე სანართველომდეც მოაღწია. 1895 წელს თელავის თავად-ახნაურობამ გადაწყვიტა ეკონომიკური აღორძინების მიზნით, ევროპული გამოცდილების საფუძველზე, შეექმნა „ქახეთის სოფლის მეურნეთა კავშირი“, რომლის წესდების პროექტს ილია გულისყურითა და კრიტიკულად გამოეხმაურა. დიდ მწერალს ამ პროექტის განხორციელების შედეგად ბევრი სასიკეთო საქმის აღსრულების იმედი ჰქონდა.

„ქახეთის სოფლის მეურნეთა კავშირის“ პირველი და უმთავრესი ამოცანა იყო უშუალოდ კავშირის დამყარება სასოფლო და სამრეწველო პროდუქციის მწარმოებელთა შორის. მწარმოებლის ამგვარი კავშირი მომხმარებელთან ილიას მისი ეკონომიკური დაინტერესების ძირითად სტიმულად მიანდა, რადგან ამ შემთხვევაში მწარმოებელი თავისივე ნაწარმის დარბეულუებას უშუალოდ ღებულობდა, მაშასადამე, თანარბეული იყო შუამავალი — ჩარჩ-ვაჭარი.

„კავშირის“ მეორე ამოცანა ის ვახლდათ, რომ მიწათმოქმედისათვის უშუალოდ პირდაპირი მწარმოებლისაგან მიეწოდებინა ყოველივე „სოფლის კაცისათვის საშინაოდ სახმარი და სასყიდელი“. ამისათვის „კავშირს“ უნდა მოეწყო სასოფლო-სამეურნეო იარაღების, მასალებისა და ყოველგვარი წერილობის საწყობები სოფლის მკვიდრთათვის; ე. ი. დამყარებულყო ორმხრივი სარგებლიანი კავშირი მწარმოებელსა და მომხმარებელს შორის.

არანაკლებ აღაფრთოვანებდა ილიას „კავშირის“ წესდების მესამე და ერთ-



ერთი ძირითადი ამოცანა, რომელიც ითვალისწინებდა გლეხობის მიერ მიწების შექმნას, მათ დამუშავებას, სარწყავი არხების გაყვანას, სკოლების გაჩვენებას. სამეურნეო მანქანების შექმნას, ცოდნის გავრცელებას, წიგნებისა და ბროშურების, სპეციალური ჟურნალის ან გაზეთის გამოცემას, ერთი სიტყვით, სოფლის მეურნეობის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის სრულყოფას.

ზემოაღნიშნულთან ერთად, ილიამ მკაცრად გააკრიტიკა ის პრაქტიკული ღონისძიებები, რომელთა გატარებით „კავშირი“ თავისი მიზანდასახულებების ცხოვრებაში განხორციელებას აპირებდა.

ილიას მოქმედების რეალური გეგმები ინტერესებდა და ამიტომაც კრიტიკულად უდგებოდა წესდების პროექტს.

ილია ჭავჭავაძე, რომელიც ხედავდა, რომ „თავი და ბოლო წინ წაწევსა, წარმატებისა, გაძლიერებისა, შინა და გარე დამოუკიდებლობისა, მამღრობაა, ხომიდრეა, ეკონომიკური ძალ-ღონიერებაა ერისა“, „კახეთის სოფლის მეურნეთა კავშირის“ საქმიანობასა და ამგვარი კავშირების შექმნის გარდაუვალობაში ქართველი ხალხის გაძლიერების სასურველ პერსპექტივებს ჰკრეცდა.

ილია კმაყოფილებით აღნიშნავდა, რომ თბილისის გუბერნიის გლეხკაცობას წელიწადნახევარში ამგვარი შეკავშირებით ნახევარ მილიონ მანეთზე მეტი ჰქონდა შეგროვებული. იგი მოუწოდებდა საქართველოს სხვა მხარეებს, მიებაძათ თბილისის გუბერნიის გლეხკაცობისათვის.

ილია ყურადღებას ამახვილებდა ქუთაისის გუბერნიის გლეხკაცობის შეკავშირების საჭიროებაზე. იგი დარწმუნებული იყო, რომ იქაური გლეხობა სიხარულით შეეგებებოდა ამგვარ ოპორტუნობას. მისი საყვედური მიმართული იყო თავად-აზნაურობისაკენ, რომელსაც უხდა ეთავა ეს მეტად მწიფე გლეხკაცობის საქმე. გლეხკაცობას ხომ არავითარი საგუბერნიო იურიდიული დაწესებულება არ ვაჩნდა, თავად-აზნაურობას კი თავისი საკუთარი საგუბერნიო მმართველობა ჰყავდა და შეეძლო გაძლოლოდა მიწადმოქმედთა შეკავშირებას. მოთავე კაცი იყო საჭირო.

ილია ჭავჭავაძე მკითხველს განუმარტავდა გლეხკაცობის შეკავშირების დიდ საერთო მნიშვნელობას, კავშირებსა და გაერთიანებებს უხდა შეესრულებინათ ის დიდი ფუნქცია, რომ სოფლისა თუ ქალაქის მწარმოებელთათვის (ანუ სამრეწველო პროდუქციის მწარმოებელთათვის) მოყიცილებინათ ისეთი ჭირი, როგორც იყო ჩარჩ-ვაჭარი. ეს მეტად სერბოზული ფაქტი იყო იმ დროისათვის, ვინაიდან ჩარჩ-ვაჭრებს სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების უშუალო მწარმოებლები დანაკიდებულ მდგომარეობაში ჰყავდათ ჩაყენებული, ნათივე ქონების დიდ ნაწილს საკუთარი ჯიბის გასქელებისათვის იყენებდნენ. სხვაგვარად რომ ვთქვათ, იმ ქონების, იმ კაპიტალის დიდი ნაწილი, რომელიც ერის ეკონომიკურ აღმავლობას უნდა მოხმარებოდა, კერძო, ჩარჩ-ვაჭრულ ჯიბეში იყრიდა თავს.

ილია ჭავჭავაძის მიხედვით კალამა მკითხველის წინაშე გააშინებდა ჩარჩ-ვაჭარი, დაანახა მას ჩარჩ-ვაჭრის ანტიხალხური და ანტიეროვნული ბუნება, უჩვენა გზა საკუთარი ნაშრომით ეკონომიკური ცხოვრების მოწესრიგებისა.

ილიამ სააშკარაოზე გამოთქანა ე. წ. „ჩარჩული ფულის“ ნაძვლევი ბუნება და მკითხველს გააფრთხილა: „**ნუ დავიწყებთ, რომ ჩვენ საქმე გვაქვს ჩარჩულ**





ფულთან, რომელიც... ქურდბაცაცაა, იმას მკის, რაც არ უთესია. იგი ქვეყანას ქონს აცლის და სამაგიეროს არას აძლევს, იგი გასამრჯელოს იქ იღებს, საცა არ ირგება, იგი მსუქდება მით, რომ სხვას ამგლვეებს, აკლექებს, იგი თვითონ ივსება და სხვას აცარიელებს. უფულო კაცი და უფულო ერი მისი საქოვარია, მისი საცხოვრებელია, მაშასადამე; ჩვენის უღონობით არის იგი ძლიერი...“

ილია ჭავჭავაძემ ნათელყო, თუ რაოდენ ადარსებდა და უხსობდა კარს ეკონომიკური აღორძინებისას ქართველ ერს ჩარჩული კაბიტალი. მდგომარეობა მეტად დამაფიქრებელი და ათიქმის გამოუვალი იყო, რადგან ჩარჩ-ვაჭრებს მმართველი ბიუროკრატიული აპარატი თავისუფალი მოქმედების საშუალებას უქმნდა.

„სოფლად ჩარჩ-ვაჭრების, მეფაწმეების თარეში ვაწყობველ ხასიათს ატარებდა, რადგან კოლონიურ ქვეყანაში მათი, როგორც ბურჟუაზიული საკუთრების წარმომადგენელთა, მფარველობა თავის ერთ-ერთ პირველ ამოცანად მიჩნედა თვითმპყრობელობის ბიუროკრატიათს, რომელიც კომერციულ ოპერაციებში ხელის მოთბობის ინტერესებით ამოძრვებულ ადგილობრივ ვაჭრულ მეწარმეობას ხშირად საკუთარ უცნაურ ღონისძიებებსაც სთავაზობდა“ (პ. გუგუშვილი).

ამ თავაშეკრულ ძარცვასა და ძალმომრეობას ის მოსდევდა, რომ „დღეს შორსა არა ვართ იქამდე, რომ ჩვენ ჩვენს სახლში სტუმრებად შევიქმნეთ და სხვანი გავვიმასპინძლდნენ.“

ილია ჭავჭავაძე ხედავდა, რომ სახელმწიფო კანონი უძლური იყო მოეწესრიგებინა ურთიერთობა მომხმარებელსა და მწარმოებელს შორის, ღაგამი ამოდო ჩარჩ-ვაჭრული საქმიანობისათვის. იგი აკრიტიკებდა მოქმედ კანონს, ბრალს დებდა იმაში, რომ კანონი შენიწყნარებლური იყო ფულის ძალმომრეობის მიმართ, არ ძალუძდა მოეწესრიგებინა უფლებრივი პრინციპები „შკამელისა და კამულის შუა“, მჩავერელსა და ჩაგრულს შორის.

ეს კრიტიკა ნათელს ხდიდა სახელმწიფო აპარატის უგულისყურობასა და უსუსურობას საზოგადოებრივი ცხოვრების გონიერი წარმართვის საქმეში. ამგვარმა სიტუაციამ ჩაკლა პატრიოსანი შრომის გზით ეკონომიკური ურთიერთობის მოწესრიგების ყოველგვარი საშუალება. „ახეა თუ ისე, ადვირაშვებულმა ფარფაშობამ ფულისამ ისე გაბზაწრა და შესთოკა ადამიანი ეხლანდელ დროში, რომ ვიხაც უფულობაში მოასწრო, იმის გაფულიანება თითქმის შეუძლებელია პატრიოსან შრომითა და გარჯითა“.

ილია ჭავჭავაძის დრმა რწმენით, ერის ეკონომიკური აღორძინებისა და საზოგადოებრივი ცხოვრების მასტიმულირებელი ძალა უნდა იყოს პატრიოსანი შრომა, „რომელიც ერთადერთი საშართლიანი და მოუწუხვეტელი წყაროა გაღონიერებისა, განდიდრებისა“.

ილია არა მარტო წერდა ეკონომიკურ აზხანავობების გამრავლების საჭიროებაზე, პრაქტიკული საქმიანობითაც ცდილობდა შეექმნა და მყარ ნიადაგზე დაეყენებინა ასეთი აზხანავობანი.

1878 წელს ილია ჭავჭავაძემ, ალექსანდრე ჩოლოყაშვილთან ერთად, თბილისის გუბერნატორს წარუდგინა „ტფაღისის დამზოგველი საზოგადოების“ წესდების პროექტი, რათა გუბერნატორს ეშუამდგომლა უზენაესი ხელისუფლების

№ 43-

Самое близкое к 1879 г. 26

**ТВОДЕССКИЙ  
ГУБЕРНАТОРЪ.  
ВО ВАЦЦАЯРТИ**

Господину Николаю Николаевичу  
Иванову Инженеру Высшаго  
Кавказскаго!

В. Ваццаярти 1879 г.  
№ 254  
с. Таври

Князь Иван Николаевич,  
представитель проекта Земельнаго  
Министерскаго Общества Британскаго  
востокъ, проектъ именованнаго  
общества у насъ именованнаго  
университетнаго общества  
Восточнаго и, представляющаго

წინაშე წესდების დამტკიცების თაობაზე. საზოგადოების მიზანი იყო მიეწოდებინა თავისი წევრებისათვის „საარსებო სურსათ-სანოვაგე შესაძლებლად კარგი ხარისხისა და ხელმისაწვდომ ფასებში“.

სამომხმარებლო კოოპერაციის განვითარებისათვის ზრუნვის კიდევ ერთი ფაქტია ილია ჭავჭავაძის მიერ 1879 წელს თბილისის გუბერნატორისადმი თელავისა და კონდოლის დამსოფველი საზოგადოებების წესდებათა პროექტის წარდგენა.

როგორც ვხედავთ, ილია ცდილობდა, რეალური საფუძველი შეექმნა სამომხმარებლო კოოპერაციის ქსელის გაფართოებისათვის, რადგან ღრმად სწამდა, რომ კოოპერატივებსა და ამხანაგობებს შესწევდათ უნარა დაპირისპირებოდნენ უცხო კაპიტალის პატრონებს და ეკონომიკური ცხოვრების სარბიელიდან გამოიღვენათ ჩარჩ-ვაჭარი, რაც განაპირობებდა ეკონომიკური მართვის საღვეების ერის ხელში ჩაგდებასა და საქართველოს ფულადი მეურნეობის გზაზე დაღმის.

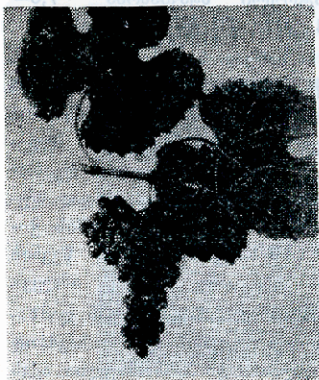
**მამსოვი არქივი**





# ოცხანური

## საფერე



ქართულ წითელყურძნიან ჯიშებს შორის ოცხანური საფერე ერთ-ერთი საუკეთესოა. იგი წარმოშობილია და ჩამოყალიბებულია ვაზის ფორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კერაში, კერძოდ, მის სამხრეთ-დასავლეთ ნაწილში. როგორც ი. ჯავახიშვილი ვარაუდობს. იგი გურიის სოფელ ოცხანადან უნდა იყოს შეტანილი იმერეთის რაიონებში, რაზეც მასი სახელწოდების პირველი ნახევარიც მიუთითებს. რაც შეეხება სახელის მეორე ნაწილს — საფერე, სხვა ჯიშების ღვინის შესაფერად გამოყენებაზე ლაპარაკობს. საზოგადოდ, ეს სახელწოდება იმდენად ბოპულარული იყო საქართველოში, რომ თითქმის ყველა ძლიერად

შეფერილ ჯიშს საფერეს (იმერეთში) ან საფერავს (უპირატესად, აღმოსავლეთ საქართველოში) უწოდებდნენ, ადგილის, ვენახის მეპატრონის ან მტევან-მარცვლის ფორმის მითითებით, მაგ.: არგვეთული საფერე, კობახიძის საფერე, მაჩანოური საფერე, ვაიოს საფერავი, კახური საფერავი, გურული საფერავი, მესხური საფერავი, საფერავი ბუდეშურისებრი, მსხვილმარცვალა საფერავი, საფერავი ატენის, საფერავი ფანხა და სხვ.

ოცხანური საფერეს გავრცელების არეალი წინათ (1950-იან წლებამდე) საკმაოდ ფართე იყო (დაახლოებით 120 ჰა-მდე) და ძირითადად საჩხერის (35%მდე), ზესტაფონის (27%) და ჭიათურის (12%-ზე ოდნავ მეტი) რაიონებზე,



მოდისადა. შედარებით მცირე რა-  
ოდენობით იყო (1,5-6,5%) თერ-  
ჯოლის, ხარაგოლის, ბაღდათის,  
ქუთაისის და ტყიბულის სოფლებ-  
ში. ამჟამად მისი ფართობი მისი-  
მუშამდეა შემცირებული და ალბათ  
2 ათეულ ჰა-ს თუ მიათვლის.

ოცხანურ საფერეს ახასიათებს  
ორსქესიანი ყვავილი, საშუალო  
ან ოდნავ მცირე, სამ-ხუთნაკვია-  
ნი, ქეჩისებურად შებურული ფო-  
თოლი, საშუალოზე მცირე, კო-  
ნუსურ-ცილინდრული ფორმის,  
მხრიანი მტკვანა, საშუალოზე  
მცირე, მომრგვალო ან მრგვალი  
ძარცვალი, რომელიც სრულ სიმ-  
წიფეში მუქი აისფერი ან თითქ-  
მის შავია და უხვად არის დაფე-  
რილი ცვილისებრი ფიფქით. კანი  
სქელი და მკვრივია, ხოლო რბი-  
ლობი ხორციანი და წვნიანია. წვე-  
ნი ღია-ვარდისფერია.

ჯიში ხასიათდება საშუალო ან  
ოდნავ ძლიერი ზრდით, და სა-  
შუალო მოსავლიანობით (6 ტ/ჰა,  
ხოლო შესაფერის ნიადაგზე და  
დატვირთვის პირობებში საკმაოდ  
უხვმოსავლიანობით (8-10 ტ/ჰა).  
დაავადებების და მავნებლების მი-  
მართ უკეთ გამძლეა, შედარებით  
აღვილად ავადდება ჭრაქით. ყურ-  
ძენი მწიფდება ოქტომბრის მეო-  
რე ნახევარში. სრულ სიმწიფეში  
ყურძნის წვენის შაქრიანობა, რა-  
იონისა და ექსპოზიციის მიხედ-

ვით 19-23%-ს შორის, ხოლო  
ტიტრული მჟავიანობა 7,6-  
14 გ/დმ<sup>3</sup> შორის მერყეობს.

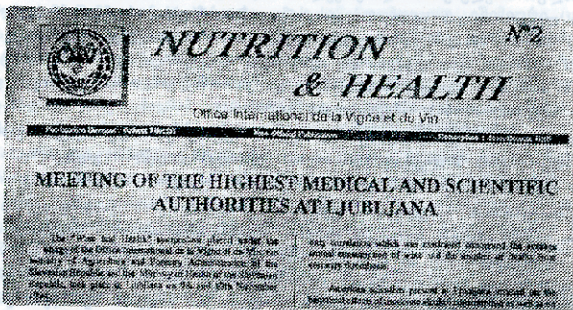
ოცხანური საფერედან მზადდება  
ინტენსიურად შეფერილი სუფრის  
წითელი ღვინო, ვარდა ამისა, მას  
იყენებენ სხვა ნაკლებად შეფე-  
რილი წითელი ან თეთრი ღვინო-  
ების შესაფერად, ძირითადად ღუ-  
ლილის პროცესში, ამ ჯიშის ჭა-  
ჭაზე შესაფერი ყურძნის წვენის  
დაძატიება კარგ შედეგს იძლევა.

ოცხანური საფერესაგან დამზა-  
დებული სუფრის ღვინო საკმაოდ  
სხეულიანი და ჰარმონიულია, აქვს  
კარგად გამოხატული ჯიშური  
არომატი და სასიამოვნო ხალისი-  
ანი გემო. განსაკუთრებით მაღალი  
ღირსების ღვინო მიიღება ნეშომ-  
პალა - კარბონატულ ნიადაგებზე.  
საკმაოდ პერსპექტულია მისი გა-  
მოყენება წითელი და ვარდისფე-  
რი შუშხუნა ღვინის მისაღებად,  
რაცე საქარის საცდელ სადგურ-  
ში 50-იან წლებში ჩატარებულა  
ცდებაც მეტყველებს.

ოცხანური საფერე, როგორც  
ქართული ვაზის გენოფონდის  
ერთ-ერთი საუკეთესო წარმომა-  
დგენელი, სამართლიანად არის  
შესული უნიკალურ ვაზის ჯიშთა  
სიაში. მისი აღდგენა და გავრცე-  
ლება შუა და ზემო იმერეთის ტრა-  
დიციულ მიკრორაიონებში უნდა  
განხორციელდეს.



# ღვინო და ჯანმრთელობა



1994 წლის 9-10 ნოემბერს ქ. ლიუბლიანაში მევენახეობისა და მეღვინეობის საერთაშორისო ასოციაციის, სლოვენის რესპუბლიკის ჯანმრთელობის, სოფლისა და ტყის მეურნეობის სამინისტროების ეგიდით ჩატარდა საერთაშორისო სიმპოზიუმი თემაზე: „ღვინო და ჯანმრთელობა“.

სიმპოზიუმზე განიხილეს ღვინის ზომიერად მოხმარებისა და მისი კვებითი ღირებულების ირგვლივ არსებული უახლესი სამედიცინო და ენოლოგიური გამოკვლევების შედეგები.

სიმპოზიუმში მონაწილეობდნენ ადამიანის კვებისა და ჯანმრთელობის პრობლემებზე მომუშავე მსოფლიოს ცნობილი მედიკოსები და ენოლოგები.

ლიუბლიანის სამედიცინო ინსტიტუტის პროფესორმა დრაგოზისტ პოკორინმა სიმპოზიუმზე ისაუბრა ადამიანის ჯანმრთელობაზე ალკოჰოლის გავლენის შესახებ, წარმოადგინა სტატისტიკური მასალა სლოვენიაში ალკოჰოლის მოხმარების თაობაზე. სლოვენია ღვინის მწარმოებელი ქვეყანაა. იგი იმ ქვეყნების რიცხვს მიეკუთვნება, სადაც ღვინის მოხმარების მაღალი მაჩვენებელია. თუ ურთიერთშევადარებთ საფრანგეთსა და სლოვენიაში სუფთა ალკოჰოლის მოხმარების მაჩვენებლებს, აღმოჩნდება, რომ 1992 წელს სლოვენიაში ალკოჰოლის მოხმარება ერთ სულ მოსახლეზე შეადგენდა 10,2 ლიტრს, საფრანგეთში—12,7 ლიტრს; ღვინის წლიური მოხმარება სლოვენიაში ერთ სულ მოსახლეზე 47 ლიტრს უდრის, საფრანგეთში კი — 65 ლიტრს. მიუხედავად იმისა, რომ სლოვენიაში ცხოველური ცხიმები კვების რაციონში უფრო მცირე ოდენობითაა; ვიდრე საფრანგეთში, სლოვენიაში გულის დაავადებათა შემთხვევები უფრო ხშირია, ვიდრე საფრანგეთში, პროფესორ პოკორინს აზრით ეს პარადოქსი იმიტია გამოწვეული, რომ სლოვენიაში ნაკლებად ღებულობენ ანტიდამუხანგეულ ნივთიერებებს, რომლებიც უხვადაა ხილსა და ბოსტნეულში.



მანჩესტერის უნივერსიტეტის ექიმმა ხელვინ ლეგერმა სიმპოზიუმს გააცნო აღმ-  
მიანის ორგანიზმზე ღვინის სასარგებლო მოქმედება, რაც დადასტურეს ეპიდე-  
მიოლოგიურმა ეკოლოგიურმა გამოკვლევებმა. ეპიდემიოლოგიური ეკოლოგია ეკ-  
ვლევს დაავადებათა ტიპებს სხვადასხვა პოპულაციაში, აკავშირებს მათ გარემოს  
გლობალურ მოვლენებთან და უოველი პოპულაციის ცხოვრების სტილთან. დოქ-  
ტორი ლეგერი თავის სტატიაში ერთმანეთთან ადარებს კორონალური (გულის ვე-  
ნების) თრომბოზისაგან გამოწვეული სიკვდილიანობის მაჩვენებლებს, ასევე სხვა-  
დასხვა ხარისხის ცვლილებებს და აღნიშნავს, რომ კორელაცია არ დადასტურდა  
ღვინის საშუალო წლიურ მოხმარებასა და კორონალურ თრომბოზისაგან გამოწ-  
ვეულ სიკვდილიანობის მაჩვენებლებს შორის.

ლიუბლიანის სიმპოზიუმზე ამერიკელმა მეცნიერებმა ყურადღება გაამახვი-  
ლეს ალკოჰოლის ზომიერად მოხმარების კეთილსმყოფელ გავლენაზე. ამავე  
დროს აღნიშნეს ღვინის ქარბად მოხმარებასთან დაკავშირებული რისკიც.

კალიფორნიის სამედიცინო ცენტრის კარდეოლოგიის განყოფილების უფ-  
როსმა, ექიმმა არტურ კლასტიმ ისაუბრა ღვინის მოხმარებისას ზომიერების და-  
ცვის აუცილებლობაზე და აღნიშნა, რომ მეცნიერთა გამოკვლევებმა დადასტუ-  
რეს ალკოჰოლის მოხმარებასა და გულის იშემიურ დაავადებებს შორის უარყო-  
ფითი კორელაცია, ალკოჰოლის ქარბი რაოდენობით მიღებამ შეიძლება გამოიწ-  
ვიოს, აგრეთვე: კარდიალური დაავადებები და შიპერტონია.

კარდიალურ (გულის) დაავადებათა გარდა მხედველობაში უნდა იქნას მიღე-  
ბული სიმსივნეებიც. ბოსტონის პროფილაქტიკური მედიცინისა და ეპიდემიოლო-  
გიის უნივერსიტეტის დირექტორის, დოქტორ კურტის ელისონის მო-  
ნაცემებით, სიკვდილიანობის უოველი სამი შემთხვევიდან 2 გულისისხლ-  
ძარღვთა (კარდიოვასკულარული) დაავადებებითა და სიმსივნეებითაა გამოწვეუ-  
ლი. 1987 წელს ამერიკის შეერთებულ შტატებში და სხვა განვითარებულ ქვეყ-  
ნებში სიკვდილიანობამ გულის დაავადებებისაგან 46 პროცენტს, ხოლო სიმსი-  
ვნეებისაგან — 22 პროცენტს შეადგინა. მისი აზრით, ღვინის ზომიერად მოხმარება  
ამცირებს სიკვდილიანობის მაჩვენებელს, ხოლო ალკოჰოლისაგან აბსოლუტურად  
თავის შეკავებაზე უფრო გონივრული დღეში რამოდენიმე ჭიქა ღვინის დალევაა.

სრულიად საწინააღმდეგო აზრი გამოთქვა კალიფორნიის უნივერსიტეტის  
საოჯახო მედიცინის განყოფილების უფროსმა ექიმმა მაიკლ კრიკმა. კერძოდ, მან  
აღნიშნა, რომ ალკოჰოლის მიღებასთან დაკავშირებული რისკი და სარგებლობა  
ინდივიდუალურია და გულის დაავადებისას არ შეიძლება მისი პრობაგანდა.

ექიმ მიშელ კრიკის ერთ-ერთი გამოკვლევის მიხედვით, აღმნიანს მიერ  
ღვინით მიღებული ალკოჰოლის რაოდენობა მნიშვნელოვან კორელაციაშია კარ-  
დიალურ დაავადებათა შემცირებასთან, ამავე დროს, არ დადასტურდა ასეთივე  
კორელაციის არსებობა ალკოჰოლსა და სიცოცხლის ხანგრძლივობას შორის.

ბორდოს უნივერსიტეტის სამედიცინო ცენტრის ნერვოლოგიის განყოფილების  
პროფესორ ჟან-მარკ ორგოგოზოს აზრით, ღვინის ზომიერი მოხმარების შედეგ  
ცერებრვასკულარული დამბლის დროს უფრო რთულია, ვიდრე მიოკარდიის  
ინფარქტის შემთხვევაში. პროფესორი ორგოგოზო აღნიშნავს, რომ აუცილებე-



ლია ერთმანეთისაგან განვასხვავოთ პემორაგიული ცერებროვასკულარული დამბლა და იშემიური ცერებროვასკულარული დამბლა. პემორაგიული ცერებროვასკულარული დამბლით დაავადების რისკი მიღებული ალკოჰოლის პროპორციულად იზრდება. ექიმ კლასის მიხედვით, დღეში ხუთ ჭიქაზე (120 გ) მეტი ღვინის დაღვინის შემთხვევაში პემორაგიული ცერებროვასკულარული დამბლით დაავადების რისკი მნიშვნელოვნად იზრდება. ამის საწინააღმდეგოდ, იშემიური ცერებროვასკულარული დამბლის რისკის შემცირება აღინიშნება ღვინის ზომიერად მოხმარების შემთხვევაში (3-4 სტანდარტული ჭიქა დღეში), ამაზე მეტი რაოდენობის ალკოჰოლის მიღება, მართალია, ამცირებს იშემიური ცერებროვასკულარული დამბლის რისკს, მაგრამ გადაჭარბებული პემორაგიის აღმოცენების გამო ზრდას გლობალური ცერებროვასკულარული დამბლის საშიშროებას.

სიმპოზიუმის მონაწილე მეცნიერთა ერთი ჯგუფი შეეცადა ღვინის მოხმარების როლის განხილვას ხმელთაშუაზღვისპირეთის დიეტასთან მიმართებაში.

ექიმმა სერუ რენოდმა გაიხსენა 1994 წელს გამოქვეყნებული გამოკვლევა, რომელშიც ავტორი ამტკიცებს ხმელთაშუაზღვისპირეთის ტიპის დიეტით მკურნალობის (რაც ღვინის მოხმარებასაც გულისხმობს) მიზანშეწონილობას, რაც ბიოკარდის ინფარქტის რისკს 70 პროცენტით ამცირებს.

თავის მხრივ, ბარხელონის უნივერსიტეტის ფარმაკოლოგიის ფაკულტეტის პროფესორმა, მევენახეობისა და მეღვინეობის საერთაშორისო ასოციაციის კვებისა და ჯანმრთელობის საექსპერტო ჯგუფის ხელმძღვანელმა კარმენ დე ლა ტორემ ხაზი გაუსვა იმ ფაქტს, რომ არსებობს სხვადასხვა ქვეყანასა და რეგიონთან მისადაგებული რამდენიმე ტიპის ხმელთაშუაზღვისპირეთის დიეტა და აუტილებელთა მათი ცხოვრებაში გამოყენება. ხმელთაშუაზღვისპირეთის დიეტის ზოგიერთი კომპონენტი ასრულებს ანტიდამუანჯველის როლს.

კალიფორნიის უნივერსიტეტის მევენახეობისა და ენოლოგიის განყოფილების თანამშრომელმა ანდრე ვითერპაუსმა თავისი გამოკვლევების საფუძველზე მითითა ღვინოში დიდი რაოდენობით არსებული ფენოლების ანტიდამუანჯველ თვისებებზე, რაც ხელს უწყობს გულის სისხლძარღვთა დაავადებების თავიდან აცილებას. ფენოლით მდიდარი პროდუქტების რიცხვს განეკუთვნება, აგრეთვე, მწვანე ჩაი და ხილი.

სიმპოზიუმზე საინტერესო მოხსენებები გააკეთეს პარიზის ინსტიტუტის დირექტორმა პროფესორმა ფაკ კენმა და მონპელიეს უნივერსიტეტის ფარმაკოლოგიის ფაკულტეტის ენოლოგიის ცენტრის დირექტორმა სიუზან ბრუნმა. მათ წარმოადგინეს საფრანგეთის ეროვნული პროგრამა — „ღვინო და ჯანმრთელობა. ვასკულარული (სისხლძარღვთა) ბიოლოგია და პათოლოგია“, რომელიც მოიცავს ორ ეპიდემიოლოგიურ გამოკვლევას და საფრანგეთის ლაბორატორიების მიერ წარმოებულ შვიდ სხვადასხვა ექსპერიმენტს. ეს პროგრამა ჯერ კიდევ დამუშავების პროცესშია და მისი შედეგები წლეულს იქნება ცნობილი.

სიმპოზიუმის მსვლელობისას ჩატარდა სოციალური ასპექტებისადმი მიძღვნილი კონფერენციაც. ფრანგმა თერაპევტმა, ენდოკრინოლოგმა და კვების სპეციალისტმა უან-პოლ დავიდმა ხაზი გაუსვა ალკოჰოლის ჭარბად მოხმარებას და ალკოჰოლიზმის განვითარებას. თავის გამოსვლაში ექიმმა დავიდმა ალკოჰოლის



კარბად მიღების მიზეზად დაასახელა ადამიანის სიმარტოვით და არაკომუნიკაბელურობით გამოწვეული ემოციონალური დეფიციტი, აგრეთვე, მასთან დაკავშირებული წუხილისა და ტანჯვის განცდა.

მეორე მხრივ, კარბად მსმელი ადამიანის ოჯახში შეინიშნება ღვინისადმი შიში, რასაც „სხვისი მთვრალ მდგომარეობაში დანახვის შიშს“ უწოდებენ. შიშის ქვეშ მყოფ ადამიანებს უფიქრობდებოდათ ალკოჰოლისადმი სიძულვილი და შეიძლება ჩანოყალიბდნენ აქტიურ არამსმელებად.

კალიფორნიის მეღვინეობის ინსტიტუტის კვლევისა და განათლების დეპარტამენტის დირექტორმა ელიზაბეტ ჰოლმგრენმა ისაუბრა საზოგადოებისათვის ობიექტური მეცნიერული ინფორმაციის მიწოდების აუცილებლობაზე. ჰოლმგრენის აზრით, ღვინის მომხმარებლებისათვის ცნობილია ალკოჰოლის მიღებით გამოწვეული ნეგატიური მოვლენები, მაგრამ თითქმის არაფერი იციან მისი სასარგებლო თვისებების შესახებ. ჰოლმგრენის აზრით, აუცილებელია განვუმარტოთ ხალხს, რომ:

1. ალკოჰოლის ზომიერი მიღება სასარგებლოა ჯანმრთელი ადამიანებისათვის;
2. ღვინო საკვების თანხმლები ძროდუქტია;
3. აუცილებელია ამ დარგში უახლესი მეცნიერული კვლევის შედეგების ცოდნა;
4. ასევე აუცილებელია ახალგაზრდა თაობისათვის დისკუსიების გამართვა ღვინის ზომიერად მოხმარების მნიშვნელობაზე.

ვაშინგტონის უნივერსიტეტის ფსიქოლოგიური სამსახურის პროფესორი დევიდ პიტმანი შეგნო ჩრდილოეთ ამერიკაში ალკოჰოლის მოხმარების სოციალურ ასპექტებს. მისი მონაცემებით, შეერთებულ შტატებში ალკოჰოლის საერთო მოხმარებიდან 1% პროცენტი მოდის ღვინოზე, 57 პროცენტი ლუღზე და 30 პროცენტი — არაყზე. ღვინის მოხმარება ასაკის მატებასთან ერთად იზრდება და იგი უფრო პოპულარულია განათლებულ და ჯანმრთელ ადამიანებს შორის.

ექიმ პიტმანის აზრით, გამოყოფილთა დაახლოებით სამი მეოთხედი ღვინოს განიხილავს, როგორც საკვების თანხმებ პროდუქტს და სხვადასხვა გარემოებისათვის შესაფერ სასმელს. ბოლოს ექიმი პიტმანი ადამიანებს ურჩევს ღვინო მოიხმარონ ზომიერად, თუ მათ რაიმე სპეციალური უკუჩვენება არ ექნებათ ამ სასმელის მიმართ.

სიმპოზიუმის მონაწილე ყველა ექიმმა და მეცნიერმა ხაზი გაუსვა ღვინის ზომიერად მოხმარების სარგებლიანობას. აუცილებელია ამ ხაზით გაგრძელდეს ინტენსიური მეცნიერული კვლევა. სიმპოზიუმის მონაწილეთა აზრით, უმჭობესია მცირე რაოდენობით ვსვათ ღვინო, ვიდრე მისგან აბსოლუტურად თავი შევიკავოთ. ყოველი ადამიანი პირადად პასუხისმგებლობით უნდა მოეცილოს ღვინის მოხმარებას და გააკონტროლოს საკუთარი თავი.

თარგმნა და მოამზადა ი. აბაგო პანდელეკაძემ.





# წარსულის სტატისტიკიდან

## იგივე თუ არა, რომ:

- 1923 წლის მონაცემებით, იმერეთში ნათესების საერთო ფართობი შეადგენდა 104.926 ჰა-ს. ნათესი კულტურებიდან მოჰყავდათ სიმინდი, ხორბალი, ქერი, ჭვავი, ფეტვი, ღომი, ოსპი, წიწიბურა, მუხუდო, კარტოფილი, თამბაქო, ბამბა, საკვები ბალახები, ბოსტნეული და ბაღჩეული, სხვა კულტურები.

სიმინდის ნათესების საერთო ფართობში ეკავა 89,9%, ხორბალს, ქერს, ფეტვსა და ღომს - 4,3%, ბოსტნეულსა და ბაღჩეულ კულტურებს - 0,4%, ნათეს ბალახს - 0,29%, ბამბას - 0,67%, დანარჩენ კულტურებს - 0,63%.

- 1925 წლის მონაცემებით, იმერეთში ნათესების საერთო ფართობი 68.940 ჰა-მდე შემცირდა. სიმინდის ნათესები 94.402 ჰა-დან 65.43 ჰა-მდე, ღომისა - 534 ჰა-დან 104 ჰა-მდე, ნათესი ბალახისა - 305 ჰა-დან 8 ჰა-მდე, ბოსტნეული და ბაღჩეული კულტურებისა - 425 ჰა-დან 346 ჰა-მდე, დანარჩენი კულტურებისა კი - 665 ჰა-დან 13 ჰა-მდე შემცირდა, 1009 ჰა ფეტვის ნათესი მთლიანად გაუქმდა. ბამბა ერთადერთი ნათესი კულტურა აღმოჩნდა, რომლის ფართობი 706 ჰა-დან 1095 ჰა-მდე გაიზარდა.

ზემოაღნიშნული შშრალი სტატისტიკური მონაცემებიდან ჩანს, რომ 1923-25 წლებში საგრძობლად შემცირდა მარცვლეულის წარმოება და შესუსტდა მეცხოველეობის სანედლეულო ბაზა, რაც კანონზომიერულად აისახა მეცხოველეობის სტატისტიკურ მაჩვენებლებში: თუკი 1923 წლის მონაცემებით, მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის კამჩის, ცხერის, თხისა და ღორის საერთო რაოდენობა 307044 ხულის შეადგენდა, 1925 წელს 220805 ხულამდე შემცირდა.

- 1923 წლის მონაცემებით, იმერეთის ნათესი ფართობის სვედრითი წილი საქართველოს მთლიან ნათეს ფართობში შეადგენდა 19,88%-ს, 1925 წელს კი ეს მაჩვენებელი შემცირდა და შეადგინა 14,7%.

1917 წელს საქართველოში ნათესი ფართობი 497.043 ჰა იყო, 1925 წელს კი 468.319 ჰა-მდე შემცირდა.

— 1948 წლის მონაცემებით, საქართველოში დარაბიონებული იყო 32 ადგილობრივი ხორბლის ჯიში, იმერეთში (ჭიათურის რაიონი) მოჰყავდათ „ადგილობრივი ხორბალი“, „შემოდგომის ხორბალი“, „ლიკა საგაზაფხულო“, „პოსოლა“, „ხოტორა“.

ხორბლის ფორმები დასავლეთ საქართველოში არ აღემატებოდა 5,9%-ს. ხორბლის კულტურა, ძირითადად, თავმოყრილი იყო აღმოსავლეთ საქართველოს რაიონებში (94,1%).

დასავლეთ საქართველოს 37 რაიონიდან ხორბალი იყო მხოლოდ 14 რაიონში, უპირატესად მთიწინა და მთიან ზონაში. საქართველოს ამ ნაწილში ხორბლის ზეედრითი წილი მერყეობდა 0,16%-დან 41,5%-მდე (რაჭა).

— 1916-1921 წლების მონაცემებით, იმერეთში ვენახებს ეჭირა 15735,24 ჰა ფართობი, რაც საქართველოში ვენახების საერთო რაოდენობის 31,3%-ს უდრიდა (ამ პერიოდისათვის ვენახების საერთო ფართობი 50,249 ჰა იყო). 1953 წლის მონაცემებით, იმერეთში იყო 17.771 ჰა ვენახი, რაც ვენახების საერთო ფართობის 23,4%-ს უდრიდა. 1990 წლის მონაცემებით კი, იმერეთის ვენახების ფართობი 6.714 ჰა-ს შეადგენდა, რაც ზეედრითი წილით 8,84%-ს უდრის.

— 1923-25 წლებში საქართველოში 39.240 ჰა ვენახი ირიცხებოდა. მოწეული იყო 614.000 ტონა ყურძენი, საშუალო საჰექტარო მოსავლიანობა შეადგენდა 15,6 ტონა ყურძენს. 1990 წლის მონაცემებით კი, საქართველოში ვენახს 128.000 ჰა ფართობი ეკავა (სრულმოსავლიანი იყო — 103,3 ჰა). მოიწეეს 439,5 ათასი ტონა ყურძენი, საშუალო საჰექტარო მოსავლიანობამ მხოლოდ 4,26 ტონა შეადგინა.

— ორ ზღვას შუა მოქცეული, უმდიდრესი და მრავალფეროვანი ნიადაგურ-კლიმატური პირობების მქონე ქართველ ტომთა სამოსახლო დარაბიდანვე ერთგვარ სამიწათმოქმედო ლაბორატორიად, პოლიგონად იქცა. დღეხდლეობით მსოფლიოს მატერიალური კულტურის მონაპოვარია 16-მდე ხორბლის სახეობა. ამათგან 6 სახეობა (გვაწა ზანდური, ჩელტა ზანდური, ძეული კალხური ხორბალი, მახა, ასლი, ღიკა) ქართულია, ქართველი მიწათმოქმედის დაუღალავი შრომითაა შექმნილი. 500-მდე ვაზის ჯიში (მსოფლიოში ცნობილი 20.000 ვაზის ჯიშიდან) ასევე ქართველი მიწათმოქმედის მრავალსაუკუნოვანი სელექციური მუშაობით შეიქმნა. ყოველივე ეს შეტვევლებს იმაზე, რომ ქართველური ტომები აქტიურად მონაწილეობდნენ მსოფლიო მატერიალური ფასეულობების შექმნაში.





# სასიხარულო ცნობა უცხოეთიდან

კიდევ ერთი სასიხარულო ცნობა მოვიდა ესპანეთიდან. ქართულ-მა შამპანურმა — „საკოლექციომ“, რომელიც დამზადდა შამპანური ღვინოების სამრეწველო-კომერციულ ფირმა — „ბაგრატიონ-1882“-ში, 1995 წელს უმაღლესი ჯილდო — „ოქროს ვარსკვლავი“ დაიმსახურა — საერთაშორისო ორგანიზაცია „გეაიდის“ მიერ გამართულ კონკრეტულ კ. მადრიდში.

საერთაშორისო ფირმა „გეაიდი“ აერთიანებს მსოფლიოს 5 კონტინენტის წარმომადგენლებს. „ოქროს ვარსკვლავი“ მიღებული აქვს საფრანგეთის ორ ქარხანას, ჩვენი ფირმა მესამე წარმოებაა მსოფლიოში, რომელმაც ეს ჯილდო მიიღო და მიიღო იგი ზედიზედ ორჯერ.

დაჯილდოებული „საკოლექციო შამპანური“ დამზადებულია ფირმა — „ბაგრატიონ-1882“-ის ტირაჟის საამქროში (საამქროს უფროსი — ვახტანგ ცერცვაძე, მოადგილე — იოსებ გელაშვილი).

## ჩვენი მილოცვა

ჟურნალ „ვაზი და ღვინოს“ რედაქცია გულითადად ულოცავს დავით სარაჯიშვილის სახელობის სააქციონერო საზოგადოება — „ენისეელის“ სპირტების სამველო საამქროს უფროსს ბ-ნ **ვასილ ბოჟორჩაძეს** დაბადების 60 წლისთავს და უსურვებს — კვლავ ერთგულად და აღალმართლად ემსახუროს ქართული კონიაკის წარმოების მდიდარი ტრადიციების შენარჩუნებისა და მისი აღორძინებისათვის!

ჟურნალ „ვაზი და ღვინოს“ რედაქცია გულმობილად ესალმება „სამტრესტის“ მევენახეობის სამმართველოს უფროსს ბ-ნ **ოზარ ჩხატარაშვილს** და ულოცავს დაბადების 60 წლისთავს, უსურვებს — კვლავ მრავალი წელი ეძღვებოდეს ჩვენი მევენახეობის აღორძინებისათვის მართალი სიტყვითა და საქმით!

## რეპაზ რაპიშვილი

საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის კათედრის  
 გამგე, პროფესორი

## მევენახეობის კათედრა

საქართველოში მევენახეობის მეცნიერულ სწავლებას დიდი ხნის ისტორია არ გააჩნია, იგი ამ საუკუნის 20-იანი წლებიდან იწყება და თბილისის ერთ-ერთი უნივერსიტეტის აგრონომიულ ფაკულტეტზე, მევენახეობის კათედრის დაარსებასთან არის დაკავშირებული. შეიძლება ითქვას, რომ ამ უზარმაზარი მნიშვნელობის ერთ-ერთ მთავარ საკმარის დრმა ფესვები გაჩნდა.

თუ კარგად ჩაიხედავთ ისტორიის ლაბირინთებში, ჯერ კიდევ XII-XIII საუკუნეებში, ქართული რენესანსის ეპოქაში, როდესაც საქართველოში რამდენიმე აკადემია არსებობდა, ძირითად თეოლოგიურ-ფილოსოფიურ საგნებთან ერთად, მევენახეობა — მეღვინეობას შესაფერისი ადგილი ეკავა.

მომდევნო ეპოქებში, საქართველოს პოლიტიკური ცხოვრების არასტაბილურობის გამო, რაც გარეშე მტრების ურიცხვი შემოსევებით იყო განპირობებული, კულტურულ-საგანმანათლებლო მოღვაწეობა ქვეყანაში მნიშვნელოვნად შეფერხდა, ხოლო კონკრეტულ პერიოდებში სრულიად ჩაკვდა. კატასტროფული როლი შეასრულა რუსეთის იმპერიის მიერ საქართველოს სამეფოს ფაქტიურმა ანექსიამ მე-19 საუკუნის დასაწყისში. იმპერია ყოველნაირად ცდილობდა ყოველივე ერთგულს დათრგუნვას, წაშლას, მოსპობას. დაპყრობის პირველივე დღეებიდან მთელი ძალისხმევა იქითკენ იყო მიმართული, რომ საქართველო რუსეთის ორგანულ ნაწილად გადაქცეულიყო.



რუსეთს არასდროს არ გააჩნდა მევენახეობის და მეღვინეობის საკუთარი ბაზა. მიუხედავად ამისა, მან დააყრობილი ტერიტორიების ზარჯზე (ამიერკავკასია, ჩრდილოეთ კავკასია, ბესარაბია, ყირიმი, შუა აზია), მაინც შეაკონწიწა რუსული მევენახეობა და მეღვინეობა და საქართველო ამ კონგლომერატის ერთ-ერთ ძირითად ნაწილად აქცია. ყოველივე, რაც კეთდებოდა დარგის სფეროში, კლიმატური თუ გეობოტანიკური გამოკვლევები, იაფი სასმელების ადგილობრივი რესურსების ძიება თუ პერსპექტული გეგმების შედგენა, ყოველივე რუსეთის ეკონომიკის ინტერესებიდან გამოდიოდა, სამეცნიერო თუ სტატისტიკური ანგარიშები რუსულ ენაზე დგებოდა, ერთი სიტყვით, ქართული აგროინტელექტუალური პოტენციალი ჩასახვაშივე გენოციდის ობიექტად იქცა. მიუხედავად ამისა, ქართული გენი მაინც გადაურჩა მოსპობას და იშვიათად, მაგრამ მაინც ამჟღავნებდა თავის თავს. ერთერთი ასეთი უპირველესი გამოვლინება იყო, ქართულ ენაზე მევენახეობის სახელმძღვანელოს შედგენა. 1876 წელს ლ. ჯორჯაძემ გამოსცა წიგნი: „მევენახობა და ღვინის დაყენება, კეთება და გაუმჯობესება, ხელმძღვანელობისათვის კახური ღვინის მაყენებლებისა“, თუ დღევანდელი გადასახედიდან გავაანალიზებთ აღნიშნულ სახელმძღვანელოს, რასაკვირველია, პრიმიტივისტულ ნაშრომად მოგვეჩვენება, მაგრამ თვით ფაქტი, ქართულ ენაზე ამ სახის წიგნის გამოცემისა, შეიძლება ისტორიულ მოვლენად შეფასდეს.

შვიდი წლის შემდეგ, 1883 წელს, ცნობილმა საზოგადო მოღვაწემ, ქართული კულტურის ჭეშმარიტმა რაინდმა, ილია წინამძღვრის შვილმა, თავის საკუთარ მამულში, მცხეთის რაიონის სოფ. წინამძღვრიანთკარში, საკუთარი ზარჯებით დააფუძნა სასოფლო-სამეურნეო სკოლა. მან სკოლას 55 ჰა სახნავ-სათესი მიწა, ტყე და 20 ათასი ლიტრის ტევადობის ღვინის სარდაფი გადასცა. ი. წინამძღვრის შვილის მოწვევით, სკოლის წესდება, სასწავლო გეგმა და პროგრამები შეადგინეს იაკობ გოგებაშვილმა და ნიკო ცხვედაძემ, სკოლას ფუძე დაულოცა დიდმა ილიამ. მასწავლებლებად სხვადასხვა დროს მოწვეული იყვნენ: ე. ნაკაშიძე, მ. ზაალიშვილი, ს. ხუნდაძე, ლ. ბოცვაძე და სხვები. სკოლაში სხვა ზოგადსაგანმანათლებლო და აგრონომიულ საგნებთან ერთად, ცენტრალური ადგილი

მევენახეობა-მეღვინეობას ეკავა. სწავლება ექვსწლიანი იყო და ყველა საგანი ქართულ ენაზე იკითხებოდა.

თუ შევადარებთ დღევანდელი აგრარული სწავლების ხანგრძლივობას (დღეს საქართველოს აგრარულ უნივერსიტეტში სწავლება 4,5 წელს კრძელდება), წინამძღვრიანთკარის სასწავლებელს თავისუფლად შეიძლებოდა, იმ პერიოდში, უმაღლესი სკოლის სტატუსი მინიჭებოდა.

ი. წინამძღვრიშვილი 1889 წელს აქვეყნებს მევენახეობის სახელმძღვანელოებს სათაურით: „ვაზის მოშენება (vitis vinifera), რომელიც შინაარსით და თხრობის მანერით გაცილებით მაღლა იდგა ლ. ჯორჯაძის სახელმძღვანელოსთან შედარებით.

სტატისტიკურა თუ კვლევითი ხასიათის მასალები რომლებიც გასული საუკუნის მეორე ნახევრიდან ქვეყნდებოდა, იმ დროისათვის ცნობილ სპეციალისტებს ეკუთვნოდა. ამ შრომებში გარდა წმინდა პრაქტიკული საკითხებისა მეცნიერული ღირებულებების მქონე მასალებიც იყო, რომელთაც სასწავლო-შემეცნებითი მნიშვნელობა ჰქონდა. გამოქვეყნებული ავტორებიდან ყურადღებას იმსახურებდნენ: ფ. კოლენატი, ფ. რუპრეხტი, გ. რადე, ვ. ჰენი, ე. დანდუროვი, პ. ყიფიანი, ე. ნაკაშიძე, ს. ტიმოფეევი, გოზალიშვილი და სხვები.

1920 წელი საქართველოს მევენახეობის ისტორიაში ღირსსახლოვარი თარიღია, თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრონომიულ ფაკულტეტზე ყალიბდება მევენახეობის კათედრა, რომლის ინიციატორი და ხელმძღვანელი გარდაცვალებამდე იყო სოლომონ ჩოლოყაშვილი. ამავე პერიოდში, ფაკულტეტს საცდელ-სასწავლო ბაზად გადაეცა მუხრანის საუფლისწულო მამულები, რომლებიც შემდგომში მუხრანის სასწავლო-საცდელ მეურნეობად გადაკეთდა.

გარდა თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრონომიული ფაკულტეტისა, მევენახეობის კურსს პარალელურად იკითხებოდა პოლიტექნიკური ინსტიტუტის აგრონომიულ ფაკულტეტზე რომელსაც სოლომონ ჩოლოყაშვილი ხელმძღვანელობდა.

1927 წელს სოლომონ ჩოლოყაშვილი აქვეყნებს უმაღლესი სასწავლებლებისათვის განკუთვნილ პირველ სასწავლო პროგრამას ქართულ ენაზე, მევენახეობაში.



1930 წელს თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტს გამოეყო აგრონომიული ფაკულტეტი და დაარსდა საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტი (მუხრანის სასწავლო-საცდელი მეურნეობითურთ), სადაც მევენახეობის კათედრის გამგედ სოლომონ ჩოლოყაშვილი დაინიშნა. ამ პერიოდისთვის კათედრაზე მუშაობდნენ: ასისტენტი ნ. ჩახნაშვილი (1927 წლიდან), ნ. მახარაძე და ნ. ბერძენი. 1930 წლის პირველი სექტემბრიდან სოლომან ჩოლოყაშვილმა კათედრაზე ასისტენტად მიიწვია მ. რამიშვილი. მუხრანის სასწავლო მეურნეობის, დამპალას (ვაზიანი) განყოფილებაში მევენახეობის კათედრის წარმომადგენლად და დარგის ხელმძღვანელად კი მუშაობდა ნ. ფირანიშვილი.

1931 წელს საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტს სასწავლო ბაზად გადაეცა მდ. ვერისწყლას ხეობაში (ინსტიტუტის მახლობლად მდებარე) 20 ჰა მიწის ნაკვეთი, სადაც მევენახეობის კათედრის ინიციატივით 4 ჰექტარზე ვაზის საკოლექციო ნარგაობა და საცდელი ნაკვეთები გაშენდა. სწორედ ამ ნაკვეთებზე ჩაეყარა საფუძველი კათედრის სასელექციო მუშაობას.

1930 წელს სოლომონ ჩოლოყაშვილის ინიციატივით და უშუალო ხელმძღვანელობით ვალიბდება საკავშირო მევენახეობის და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი, რომლის სამეცნიერო ნაწილის დირექტორი 1936 წლამდე თვითონ იყო.

1935 წელს პროფ. ჩოლოყაშვილის ავტორობით გამოდის მევენახეობის სახელმძღვანელო ტექნიკუმებისათვის, ხოლო 1937 წელს მევენახეობის სახელმძღვანელო უმაღლესი სასწავლებლისთვის (წიგნი I). 1939 წელს გამოდის ამ სახელმძღვანელოს მეორე ნაწილი (ამპელოგრაფია), სადაც მაღალ მეცნიერულ დონეზეა განხილული მევენახეობისა და ვაზის ჯიშთმცოდნეობის ყველა საკითხი. 1936 წელს კათედრაზე ასისტენტად მოწვეული იქნა ვ. ქანთარია, რომელიც მანამდე მევენახეობის და მეღვინეობის თელავის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში მუშაობდა.

მევენახეობის კათედრა იქცა ახალგაზრდა კადრების მომზადების და სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობის მძლავრ კერად, ყველაფრის სულისჩამდგმელი და ორგანიზატორი აკადემიკოსი სოლომონ ჩოლოყაშვილი იყო.

სოლომონ ჩოლოყაშვილი გარდაიცვალა 1944 წლის 19 ივნისს.

მის მიერ დაწვებული ფუნდამენტური კვლევები გააგრძელეს მისმა მოწაფეებმა ნადეჟდა ჩახნაშელმა, ვალერიან ქანსარიამ, მაქსიმე რამიშვილმა, ქეთევან გვეგშიძემ, მელენტა გარდაფხაძემ, ალექსანდრე ხელაშვილმა და სხვებმა, რომელთა შრომებზე უამრავი სპეციალისტი აღიზარდა. მართა პროფესორების ვალერიან ქანსარიას და მაქსიმე რამიშვილის მევენახეობის სახელმძღვანელო ხუთჯერ, ხოლო მ. რამიშვილის ამპელოგრაფია ორჯერ იქნა გამოცემული, გამოქვეყნდაკაპიტალური შრომები მევენახეობის აგროტექნიკისა და ნამყენი ნერვის წარმოების საკითხებზე, ქართული ვაჩის ჯიშების სრული ამპელოგრაფიები, უამრავი სამეცნიერო სტატიები, შრომები, მეთადური მითითებები და სასწაულო პროგრამები. სოლომონ ჩოლოყაშვილის ვარდაცვალების შემდეგ კათედრის გამგედ 1945 წელს არჩეული იქნა პროფ. ვ. ქანთარია, რომელიც კასყდრას საცოცხლის ბოლომდე განაგებდა. პროფ. ვ. ქანთარია, გარდაიცვალა 1973 წელს. 1974-1975 წელს კასყდრას ხელმძღვანელობდა დოც. ნ. ჩხარტიშვილი, რომელიც ამჟამად საქართველოს მეზღვრობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორია, 1976-1978 წლებში დოც. აკაკი მენადარიშვილი, ხოლო 1978 წლიდან ამ სტრიქონების ავტორი.

1975 წლიდან კათედრასთან დაარსდა ამპელოგრაფიული კვლევის ლაბორატორია, რომლის ინიციატორი და ხელმძღვანელი გარდაცვალებამდე იყო პროფ. მ. რამიშვილი. მისივე ხელმძღვანელობით დაფუძნდა და გაფართოვდა უნიკალური ამპელოგრაფიული კოლექცია 3000-მდე ჯიშის ოდენობით.

სხვადასხვა დროს კათედრაზე ზემოთ დასახელებული პედაგოგების გარდა მუშაობდნენ ე. მაღრაძე, ი. სულიაკაშვილი, გ. ზეიკიძე, გ. მანჯავიძე, რ. კვაჭანტირაძე, ზ. ჯინჭარაძე, ფ. სოხაძე, გ. ბუთხუზი, მ. შუკაკიძე, ვ. ფანჩულიძე.

ამჟამად კათედრაზე სამეცნიერო-პედაგოგიურ მუშაობას ეწევიან დოცენტები ქ. გვიგშიძე, ნ. ჩხარტიშვილი, ა. სარალიძე, ბ. აბაშიძე, ასისტენტები ქ. რობაქიძე, რ. ჯიბლაძე, მეცნიერ-მუშაკები დ. ნაცვლიშვილი, ე. გოშაძე, მ. სხირტლაძე.

მევენახეობის კათედრა დღესაც ცდილობს შეინარჩუნოს ის ტრადიციები, რომელიც აკადემიკოსმა სოლომონ ჩოლოყაშვილმა და მისმა მოწაფეებმა დაამკვიდრეს.





## ფელიქს მაჭავარიანი

საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მეღვინეობის კათედრის  
კამპე

# მეღვინეობის კათედრა

მეღვინეობა, როგორც საგანი, სასოფლო-სამეურნეო ტექნოლო-  
გიასთან ერთად შეტანილი იქნა ობილიისის უნივერსიტეტის საბუ-  
ნებისმეტყველო ფაკულტეტთან არსებულ აგრონომიულ განყოფი-  
ლებაზე 1920-21 სასწავლო წლიდან. ტექნოლოგიის კურსს 1925  
წლამდე კითხულობდა სიღვესტერ სიმონის-ძე ფილატოვი.

პრაქტიკული მეღვინეობის კურსს სტუდენტები გადიოდნენ  
მუხრანის მეურნეობის სარდაფში, ხოლო ლაბორატორიული მეცა-  
დინეობა ტარდებოდა პროფ. პ. მელიქიშვილის ლაბორატორიაში  
შისივე ხელმძღვანელობითა და ასისტენტების — მ. ბეჭაიას, მ. შა-  
ლაშერიძისა და ნ. ციციშვილის მონაწილეობით.

1924 წელს მოიწვიეს კონსტანტინე ბესარიონის ძე მოღებაძე,  
რომელსაც 1925 წლიდან მიენდო მეღვინეობის, სარდაფის მეურნე-  
ობისა და ღვინის ქიმია-ფიზიოლოგიის კურსის წაკითხვა.

1925 წელსვე ჩამოყალიბდა მეღვინეობის კათედრა, რომლის  
კამპედ დაინიშნა პროფესორი კ. მოღებაძე. ასისტენტად ენოქიმი-  
აში არჩეულ იქნა აგრონომი ვარლამ შაქარიას-ძე ღვალაძე, პრეპა-  
რატორად — აგრონომი ოლღა ვეფხვაძე.

1930 წელს მეღვინეობის კათედრა ახლად ჩამოყალიბებული  
სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მეზღვინეობა-მევენახეობის ფაკუ-  
ლტეტის დაქვემდებარებაში გადავიდა. კათედრაზე ორი დი-  
სციპლინა იკითხებოდა: მეღვინეობა (პროფ. კ. მოღებაძე), ღვინის  
ქიმია — (დოც. ვ. ღვალაძე).

1930 წლამდე, კათედრა შეივსო ახალი თანამშრომლებით. აღ-



ექსანდრე ლაზარეს-ძე სესიაშვილი მიღებულ იქნა ასისტენტად მეღვინეობაში, მარიამ ვიორგის ასული კობახიძე, მარიამ დიმიტრის ასული ხოფერია — ასისტენტად ენოქიმიამში, ბორის ვლადიმერის ძე ივანოვი პრეპარატორად ენოქიმიამში.

30-იან წლებში კ. მოღებაძე და გ. ღვალაძე მეტად ნაყოფიერ მუშაობას აწარმოებდნენ. მათ თავის გარშემო შემოიკრიბეს ნიჭიერი ახალგაზრდობის მთელი პლეადა, შემდგომში სახელგანთქმული მეცნიერები: აკად. ს. ღურმიშიაძე, პროფ. ბ. ივანოვი, პროფ. გ. ბერიძე, პროფ. ნ. გელაშვილი, პროფ. ა. ლაშხი, პროფ. ბ. გერასიმოვი და სხვები.

1938 წ. საქართველოს სასოფლო სამეურნეო ინსტიტუტში ჩამოყალიბდა სოფლის მეურნეობის პროლუქტთა ტექნოლოგიის ფაკულტეტი, რომელზეც იმავე წელს მებაღეობა-მევენახეობის ფაკულტეტიდან გადატანილი იქნა მეღვინეობის კათედრა.

1950 წ. პროფ. კ. მოღებაძეს გარდაცვალების შემდეგ მეღვინეობის კათედრას სათავეში ჩაუდგა და 1985 წლამდე ხელმძღვანელობდა მისი მოწაფე ნიკოლოზ გელაშვილი

1955 წ. მეღვინეობის კათედრა გაერთიანდა მიკრობიოლოგიის კათედრასთან და ეწოდა „მეღვინეობისა და მიკრობიოლოგიის“ კათედრა. ამ პერიოდში კათედრაზე მოღვაწეობდნენ: დოც. ნ. გელაშვილი (კათედრის გამგე) პროფ. ს. ღურმიშიაძე, დოც მ. კობახიძე, ასისტ. მ. ხოფერია, დოც. გ. მეგრელიძე, დოც. ქ. ღამბაშიძე, ასისტ. მ. ჯაყელი. კათედრა ემსახურებოდა ტექნოლოგიური, მებაღე-მევენახეობის, აგრონომიული და ეკონომიური ფაკულტეტის სტუდენტებს.

1985 წ. მეღვინეობისა და მიკრობიოლოგიის კათედრის გამგედ აირჩიეს დოც. ფ. მაჭავარიანი. იგი კათედრაზე მუშაობს 1954 წლიდან ჯერ უფრ. ლაბორანტის, შემდეგ ასისტენტის, უფროსი მასწავლებლის და დოცენტის თანამდებობებზე.

ყოფილი საბჭოთა კავშირის მთავრობის ე. წ. „ანტიალკოჰოლური“ კანონის გამოსვლასთან დაკავშირებით 1986 წ. მეღვინეობისა და მიკრობიოლოგიის კათედრა გაერთიანდა ანალიზური და არაორგანული ქიმიის კათედრასთან და ეწოდა „ყურძნის გადამუშავებისა და ანალიზური ქიმიის კათედრა“. გამგედ არჩეული იქნა დოც. ფ. მაჭავარიანი.



1991 წ. ყურძნის გადამუშავებისა და ანალიზური ქიმიის კათედრის ბაზაზე საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის რექტორატმა აღადგინა მეღვინეობის და ანალიზური და არაორგანული ქიმიის კათედრები.

მეღვინეობის კათედრას გააჩნია ორი სპეციალური სასწავლო ლაბორატორია ღვინის ქიმიის და ღარვის ზოგადი ტექნოლოგიისათვის, აგრეთვე სამეცნიერო-კვლევითი ლაბორატორია, რომელიც აღჭურვილია ანალიზის ინდუსტრიული მეთოდების თანამედროვე აპარატურით.

კათედრის განკარგულებაშია მუხრანის და დიდი დიდძის სასწავლო-საცდელი მეურნეობის ღვინის ქარხნები, რომლებშიც მეღვინეობის ტექნოლოგიის სპეციალობის სტუდენტები გადიან სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკებს და იძენენ წარმოების პრაქტიკულ ჩვევებს.

სასწავლო პროცესების პარალელურად მეღვინეობის კათედრაზე ფართოდაა გაშლილი სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა. პროფ. კ. შიდებაძეს გამოკვლევები საფუძვლად დაედო ქართული ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების ტექნოლოგიას. მანვე გამოიყენა, რა მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში და მეღვინეობის კათედრაზე დაგროვილი მასალები, შექმნა მეტად მნიშვნელოვანი შრომა საქართველოს მეღვინეობის რაიონებზე.

პროფ. კ. შიდებაძეს და დოც. ნ. გელაშვილის გამოკვლევები საფუძვლად დაედო საქართველოს შამპანური ვაზის ჯიშების დარაიონებას.

მეტად მნიშვნელოვანია პროფ. ვ. ღვალაძის და პროფ. ს. ღურმიშიძის გამოკვლევები ღვინის ქიმიის, ვ. ღვალაძის შრომას „კოორელაცია ალკოჰოლური დუდილის პროდუქტებს შორის“ (1936), დღესაც არ დაუკარგავს თავისი თეორიული და პრაქტიკული მნიშვნელობა. პროფ. ს. ღურმიშიძის მონოგრაფია „ვაზისა და ღვინის ანოტიანები და მთრამლავი ნივთიერებები“ (1955). სამაგიდო წიგნია ყოველი ენოლოგიისათვის, დიდი თეორიული და პრაქტიკული მნიშვნელობა გააჩნია პროფ. ს. ღურმიშიძის შრომას „ნივთიერებათა ცვლა საფურში“, რომელიც წაკითხულ იქნა 1962 წ. მევენახეობა-მეღვინეობის საერთაშორისო კონგრესზე.

ნი-იან წლებამდე მუხრანის მიკრორაიონში ჩატარებულ მუ-

შაობის შედეგად მუხრანის მეურნეობის ბაზაზე შეიქმნა ევროპული ტიპის სუფრის თეთრი სამარკო ღვინოების მარკები: „ჩინური“, „გორული მწვანე“, „მუხრანის“ (ალიგოტე), „რქაწითელი“, „საფურავი“. აღნიშნული მარკების ღვინოს ნიმუშებს 1962 წელს მევენახეობა-მელვინეობის X მსოფლიო კონგრესის მონაწილეებმა მაღალ შეფასება მისცეს.

მელვინეობის კათედრაზე ნაყოფიერი მუშაობა ტარდება საფურავის სხვადასხვა სახის პექტოლიტური აქტიობის შესასწავლად (დოც. ი. ვაგველია, დოც. ფ. მაჭავარიანი, უფრ. მასწ. მ. ჯაფარიძე).

საინტერესო გამოკვლევები მიეძღვნა სასუფრესა და საშამპანურ ღვინომასალების სტაბილიზაციის საკითხებს (ფ. მაჭავარიანი, თ. გონჯილაშვილი).

მელვინეობის კათედრის თანამშრომლებმა წლების მანძილზე შეადგინეს და ქართულ ენაზე გამოაქვეყნეს მთელი რიგი სახელმძღვანელოები, რომელთაგან აღსანიშნავია: კ. მოდებაძე — „ენოქიმიის სახელმძღვანელო“ — 1925 წ., კ. მოდებაძე — „მელვინეობა“ — 1931 წ., ვ. ღვალაძე — „ენოქიმიის“ — 1933 წ., ვ. ღვალაძე — „ტკბილისა და ღვინის ორგანული მჟავები“ — 1946 წ., კ. მოდებაძე — „მელვინეობა“ — 1948 წ., ა. ლაშხი — ფურძნის პროდუქცია ანალიზი“ — 1955 წ., ნ. გელაშვილი — „მელვინეობა“ — 196... წ., ა. ლაშხი „ენოქიმიის“ — 197... წ., ფ. მაჭავარიანი (ავტორთა კოლექტივთან ერთად) — „ღვინის, შამპანურისა და კონიაკის ქარხნების დაპროექტების საფუძვლები“ — 1984 წ., ფ. მაჭავარიანი — „მელვინეობის ნარჩენების რაციონალური გამოყენება“ — 1989 წ.

მელვინეობის კათედრაზე ათეული წლების მანძილზე მუშაობს სტუდენტთა საგნის მოყვარულთა და სამეცნიერო წრეები.

მელვინეობის კათედრამ აღზარდა და მელვინეობის სამსახურში ჩააყენა ორი ათასზე მეტი ინჟინერ-ტექნოლოგი. მრავალი ტექნიკური და სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორია, მას შორის 2 აკადემიკოსი, 2 აკადემიის წევრ-კორესპონდენტი, 38 მეცნიერებათა კანდიდატი.



ნ  
დ  
ს  
ა  
შ  
ს



# ხვთისიაშვილი

ნოდარ ხვთისიაშვილი!..

ტრაგიკულად დაღუპული წვენი კოლეგა და მეგობარი!..

როგორც არაერთი შოკედავი, ისიც ორი ცხოვრებით ცხოვრობდა: პირადულითა და საზოგადოებრივ-ქვეყნიურით... ყოველ მოკვდავს როდი ეძლევა ნიჭი საკუთარი მხრებით ატაროს ეს ორი უმძიმესი ხეღერი...

ნოდარ ხვთისიაშვილი სწორედ იმ ქართველთაგანი, იმ პიროვნებათაგანი გახლდათ, რომელთაც იშუიასთი უნარით ხელეწიფებათ ამ ორ ურთულეს ასპარეზზე მოღვაწეობა მძლავრად, გამორჩეულად, ხაზიერად, ბრწყინვალეობით — ოჯახის, დარგისა და ქვეყნის სასარგებლოდ!

რას შეიძლება შეედაროს მისი ტრაგიკული აღსასრული? ალბათ, ბედს იმ მოამხვლელისას, მოულოდნელად ატეხილ ქვათაცვენაში მოქცეულს, ავბედითად ასხლეტილი სიძი ქვა საყრდენ თოკს რომ გადაუჭრის!..

ნოდარ ღვთისიაშვილისადარი პიროვნებების დამარცხება შეუძლებელია, ისინი არ მარცხდებიან, არც ნოდარი დამარცხებულა, მისი ტრაგიკული სიკვდილი ალოგიზშია ამ გამრუდებული წუთისოფლისა, მაგრამ იმავდროულად უდიდესი პროტესტიცაა უზნეობისა და კაცთმოძულე ძალმომრეობის მიმართ!.....



დიდარ იმპარლავა

## ვაზს ჩუქურთმავ

მღუპარ ქვაში  
ვაზი სუნთქავს მკერდგაშლილი,  
ვაზია თუ საქართველოს აღტაცება!  
ამ შიწაზე  
მისი ტრფობით მარად ვივლი  
და ეს გულიც  
სიყვარულში არ დაცხრება.

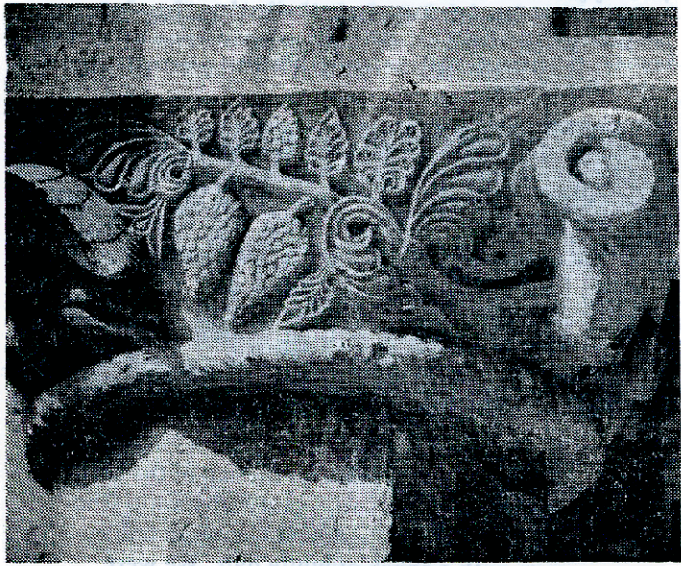
ვაზს, ჩუქურთმად  
ქვის ცივ მკერდზე ამოყვანილს —  
დასჭირდება? —  
შევედგები ხსნად და ჭიგოდ;  
ვეფრთხილდები  
უკვდავების მწვანე ვეგვილს  
და მხურს ახლა  
დროს ვაზივით შევეჭიდო.  
ვინ ჩატვიფრა  
უხსოვარ დროს ქვაში ვაზი,  
ამოჭრა და...  
გულიც მასში ჩააქერა, —  
იქნებ მაშინ, როცა ვნება შამ-აბაზის  
მოილტვოდა — დაენაცრა ვაზის კერა.  
ვაზს ცივ ქვაში ვინ აღირსა უკვდავება,  
მტრის წადილი  
ერთხელ კიდევ ვინ დალახვრა!



მე ჩუქურთმას  
ვხედავ სიკვდილუკარებას  
და ფიქრები  
იმ წარსულზე ვველგან მახლავს.

ვერა,  
ვერა!

ვერ დაგვიფშენეს ქართლის ღიბო,  
ჩვენს ციხეებს ვერ მოშალეს ჩუქურთმები,  
ვაზის ცრემლი პურის ეუას ახლაც მიღბობს,  
დაშრიალეებს ვაზი, როგორც ნინოს თმები.  
და მე ვლაცავ და ვაღმერთებ, ვინაც მაშინ  
ჩუქურთმაში მარადისი შუქი ნახა,  
ვინაც ბლავვი საჭრეთელით მდუმარ ქვაში  
ვაზი, როგორც უკვდავება, გამოსახა!



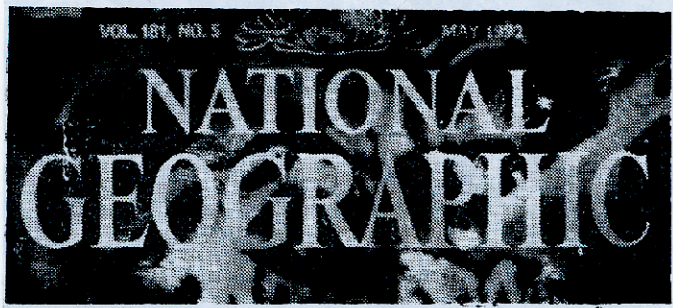
# სადღებრძელო ქართული!

აღბათ, არ შევცდებით, თუკი ვიტყვით, რომ ქართული სუფრის კოლორიტის შემქმნელი, მისი ტონალობის განმსაზღვრელი — თამადა სადღებრძელოს პირველ-მთქმელი გახლავთ. ხალხური დექისისა არ იყოს, ლამაზად, სხარტად და შინაარსი-ანად ნათქვამი სადღებრძელოს ავტორის მოძიება და დადგენა თითქმის შეუძლებელია... დღეს ერთ სუფრაზე ფრთიანად წარმოთქმულ, ერთი უნაწესი სიმით აუღერებული და სადღებრძელოდ აღმოთქმული განწყობილება სვალ და ზეგ სუფრიდან სუფრას გადაეცემა, ემატება ფერი და ნიუანსი და ვინღა მოძიებს და მიაგნებს პირველმთქმელს, იგი ყველა თამადის თანაბარი კუთვნილება ხდება...

არა და, რა დალევს საქართველოში თამადას, სანამ პოეტური აღმოფრენა და დახალევი არ დაეღვევა ქართველ კაცს!...

ვინ იცის, რამდენი სადღებრძელო წარმოთქმულა დღემდე და კიდევ რამდენი წარმოითქმება!

დღეს ბატონ კონსტანტინ ჩოლოქაშვილის მიერ წარმოთქმულ სადღებრძელოს შემოგთავაზებთ, რომლითაც მას ამერიკელი სტუმრები მოუხიბლავს... მალე კი სტუმართა შთაბეჭდილება ამერიკულ ჟურნალ „National Geographic“-ში (1992 წ. მაისი) გამოქვეყნებულა...



**W**INE IS THE LIFEBLOOD of Georgia, for it is made of the sap of the earth and the sun," said Konstantin Cholokashvili, an old Georgian nobleman with a shock of white hair. We were





„ღვინო არის საქართველოს ხისხლი, რადგან ის შექმნილია ჩვენი მიწის წვენი და მზისგან“ — თქვა კონსტანტინე ჩოლოყაშვილმა, თეთრთმიანმა ხნიერმა ქართველმა დიდებულმა. ჩვენ ვისხედით მის პატარა ოთახში სახელმწიფო მუზეუმში, რომელიც მან მყისვე აქცია პატარა საბანკეტო დარბაზად.

როგორც თამადაძე — ქართული ქეიფის აუცილებელ ნაწილმა — ჩოლოყაშვილმა შემოგვთავაზა საბოლოო სადღეგრძელო, სადღეგრძელო ღვინის საიდუმლოებისა (mystery and Romame) — „როდესაც წმინდა ნინომ შემოიტანა ქრისტიანობა საქართველოში, მას მოჰქონდა ვაზისგან გაკეთებული ჯვარი, ორი ტოტი დამაგრებული თავისი თმით. როდესაც მუსლიმანები გვიპყრობდნენ, პირველი, რასაც აკეთებდნენ, იყო ის, რომ ჩეხადნენ ვენახებს, რადგან ღვინო განასახიერებს (embodies) ქართულ სულს. ღვინო დაგვეხმარა, შეგვენარჩუნებინა ქართული ფსიქოლოგია მუდმივი დაპყრობების პირობებში. ის ჩვენი ცხოვრების განუყოფელი ნაწილია. ზოგიერთი ლინგვისტი ამტკიცებს, რომ სიტყვა „ვინო“ ან „ვანი“ სხვა ენებში შევიდა ქართული „ღვინოდან“. ოქტომბერს ჩვენ ღვინობისთვის ვეძახით. ჩვენ ღვინით ვემშვიდობებით გარდაცვალებულს და ვესალმებით ახალშობილს. ჩვენ ღვინით ვუხსნით სიყვარულს. გაუმარჯოს ღვინოს!“.



ოლეგ პოლიაკი

ფილოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი.

## მეტი იბიკებური ტერმინისათვის

(პურ-ღვინო“ თუ „პურ-მარილი“?)

„და იყო ქართლს შინა პური  
და ღვინო ფრიადი“...

„ქართლის ცხოვრება“.

პური და ღვინო!... ელემენტარული საარსებო საზრდელი ადამიანსა მოდგმისა, მაგრამ ქრისტიანულ თეოლოგიაში (და არა მხოლოდ იქ!), ევქარისტიაში მათი (პურისა და ღვინოს) ახალი აღთქმისეული მსხვერპლობით ხშიანდება ის, რაითაც ქრისტე ხორცქმნილი ხდება ჩვენს შორის...

... მივეახლოთ იმ ღამეს, როდესაც უფალი ჩვენი სიკვდილისა წინ უკანასკნელად ესაუბრებოდა მოწაუეებს: „და ვითარცა ჭამდეს იგანი, მოიღო იესო პური და ჰმადლობდა და განტეხა და მისცა მოწაუეთა თვისთა და პრქუა მათ: მიიღეთ და ჭამეთ, ესე არს ხორცი ჩემი.“

და მოიღო სასუმელი და ჰმადლობდა და მისცა მათ და თქუა: სუთ ამისგან ყოველთა.

ესე არს სასხლი ჩემი ახლისა აღთქმისაჲ, მრავალთაოვის დათხეული მისატევებლად ცოდვათა“.

ასეთია ევქარისტიის წარმოშობის წამი...

თუმცაღა ახალი აღთქმის წინა ეპოქაშიც საწესო — სალოცავი პურობანი, ტაპრის გარეთ, იუდაიზმის ერთ მნიშვნელოვან ჩვეულებად იქცა. ასე, მაგალითად, პური და ღვინო, ვითარცა სიმბოლოები საძმო კავშირისა მოხსენიებულია ჯერ კიდევ ბიბლიურ მოთხრობაში აბრაამის შესახებ: „ხოლო მელქისედეკმა, შალემის მეფემ, გამოუტანა პური და ღვინო. ის იყო უზენაესი ღმერთის მღვდელი“ (დაბად., 14,18).



ახლა თვალი მივადევნოთ და სასმენელი მივაპყროთ ბიბლიური ტექსტის ამ ადგილის ახსნა-განმარტებას, რომელსაც ვვაწვდის განსწავლული თეოლოგი, ეროვნებით რუსი (ა. ლოპუხინი): ერთნი ხედავენ ამამი უბრალო სანოვაგის, პროვიანტის მართმეუკას აბრაამის დასაპურებლად და გასაცოცხლებლად; სხვანი მოიაზრებენ ამ ეპიზოდს ვითარცა უსისხლო მსხვერპლშეწირვას, რასაც უახლოესი, გარდამქმნელი კავშირი აქვს ახალი აღთქმის ეკქარისტის საიდუმლოებასთან. სავსებით დაკმაყოფილება ამ უკანასკნელი განმარტებით თუნდაც იმის გამო არ შეიძლება, რომ ძღვენი, რაიც გამოიტანა მელქისედეკმა, ღმერთისა მიმართ კი არაა, არამედ აღამიანისადმი (აბრაამი); ეს კი ეწინააღმდეგება მსხვერპლობის ძირითად იდეას; მაგრამ ვერც პირველი განმარტების საფუძვლიანობას მივიჩნევთ არსებითად, რამეთუ არსაიდან ჩანს, რომ აბრაამის რაზმი საჭიროებდა ამგვარ დანაყრებას, სულის მოთქმას. თანაც პროვიანტი მართმეულია იმ აღწერებით, ყველას რომ ვერ ეყოფოდა. გაცილებით ბუნებრივია და ჭეშმარიტებასთან ახლოსაა ამგვარი განმარტება-ახსნა: „პური და ღვინო“ — ეს ორი უმთავრესი სასიცოცხლო პროდუქტია პალესტინისა (ისევე, როგორც საქართველოსი! — ო.გ.) — მელქისედეკის მიერ გამოყენებულია მისი კეთილმესტუმრობის ნიშნად და პატივის მიგება აბრაამისა მიმართ მსგავსია იმისა, როგორც ჩვენთან (რუსეთში! — ო.გ.) პრაქტიკაშია „პურ-მარილით“ ძვირფასი და საპატიო სტუმრების დახვედრა. ცხადია, სრულიადაც არაა გამორიცხული ისეთი შესაძლებლობაც, რომ ამ ისტორიულ ფაქტში გამოსტკეციის ცნობილი გარდამქმნელი მნიშვნელობა, რაიც მიგვანიშნებს კავშირს პურისა და ღვინის ახალი აღთქმისეულ ეკქარისტულ საიდუმლოებასთან...

აქვე უნდა აღინიშნოს ერთი გარემოება, რაც სათანადო მეცნიერულ ლიტერატურაშიც შენიშნულია: „ბიბლია უპირველესი წიგნი ცოცხალი და არის მსოფლიოს არა ერთი ერისათვის (განსაკუთრებოთ კი მევენახეობა-მეღვინეობის მამღვარათაათვის), არც ერთ მათგანს სარითუალო ყოფით სამყაროში (ზაზგასმა ჩვენია — ო.გ.) არ ჩამოუყალიბებია ისე სრულყოფილად და ამაღლებულად ზირაქისეული პრინციპები სუფრის გაძღობისა, როგორც ეს ქართულ სამყაროში მოხდა“ (ეურნ. „ვაზი და ღვინო“, № 1, 1992). უძველესი ქართული ყოფითი ტრადიციები, რომელთაგან არცთუ მცირედი, საბედნიეროდ, შემორჩენილია, ითვალისწინებს პურისა და ღვინის მი-

მართ განსაკუთრებულ, გნებავთ საკრალურ წარმოდგენებზე დამყარებულ რიტუალურ, ეტიკეტურ წესებს...

საზოგადოდ, აღმოსავლურ სამყაროში, მით უმეტეს, ჩვენში პური და ღვინო მითოლოგიური თეოლოგიური თვალთახედვით უმთავრეს საკვებ პროდუქტებად მოიაზრება; ამას ადასტურებს არაერთი წყარო (არქეოლოგიური, მატიანეთა თუ ზეპირსიტყვიერი ჩვენებანი, ლიტერატურული ნაწარმოებები და ა. შ.). „გილგამეშანი“, „ადაპა“, ძველი აღოქმის ცალკეული წიგნი, ივრიზის კლდეზე ნაკვეთი რელიეფი, სადაც გამოქანდაკებულია ხეთების მეფე ვარპალავასი ნაყოფიერების ღმერთთან ერთად, რომელიც პურის თავთავებითა და ვაზის მტევნებითაა აღბეჭდილი, „ჭამადს სიცოცხლისას“ და „სასმელს სიცოცხლისას“ უძღვნის მეფეს, რათა ხალხს მიეცეს, საარსებო, ღვთიური საკვები...

ძველ ქართულ წყაროებში ტერმინი „პურ-მარილი“ არ გვხვდება, ყოველ შემთხვევაში, ჩვენ ვერ მივაგენით, ვერცვინ მიგვიოთოა...

საბა —

„მართალი პური, რომელი არს შესაწირავი ღვთისა“;  
„პურის—შტე“ — ერთად პურის მკამელნი;  
„პურობა“ — ნადიმი...

სხვაგან, საბა მემთვრალეობასთან მიმართებაში მოიხსენიებს: „ღვინო და პური მთაკლდებისა...“, „ღვინო, პური და ხვასტაგი განვიმრავლნა“...

„შუშანიკის წამება“ — „მივიღე მცირედ ღვინოი და პური...“

„ვეფხისტყაოსანი“ —

„დაიწუხ მირთმა პურისა ლაშქართა მის მესავისა“...  
„მინდორხა შიგან ხაღილაღ გარდახდეს უღილაღოსა,  
ვითარ მართებდა, პურობდეს, ღვინოსა სმიდეს, არ დოსა“...  
„ყატმანს პური შეეკაზმა ავთანდილის ხაწვეველად“...  
„პური ჭამეს, გაიყარნეს, უმა შივიდა მისხა შინა,  
ღვინოსმუღი, მხიარული დაწვა, ამოდ დაიძინა“...

„პურობს“, „პურობა“ დარბაზობის მნიშვნელობით გვხვდება...  
„მარილი“ არ ჩანს!  
არჩილი, „საქართველოს ზნეობანი“ —  
„პურადი ხარ, შენ სხვასა სთხოვ, აბა რაღას იპურადებ“...

„წამება წმ. გიორგისი“ —  
„მოკმზადეს პური და ღვინოი, რომელი კმა-ეყოფოდა სერობასა მას“...

ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი: „პურ-მარილი“ —  
სტუმრისათვის მიერთმეული საჭმელ-სასმელი, სტუმართმოყვარეობა;  
პურობა — ნადამი, ღვინო, ქეიფი; „პურ-ღვინო“ — საჭმელ-სასმე-  
ლი, სოფელი პურ — ღვინოთ ვეგებოდა დღესასწაულს...

ილ. აბულაძის ძველი ქართული ენის ლექსიკონი: „პური“ — ტა-  
ძრობა, სმა, სადილი, ღვინო, წვეულება; „პურის-მტე“ — მეოხნე, თა-  
ნამესუფრე; იქვე — „ღვინოი და იყი შესაწირავთაი მათ კერპთა არა  
ვსუა...“

„ქართლის ცხოვრება“ —

„და იყო ქართლს შინა პური და ღვინო ფრიადი“, „უხეება პურიხა და ღვინიხა...“

ახლა ფოლკლორს, ეთნოგრაფიულ მასალას მივხედოთ მცირედ  
შაინტ...

საყოფაცხოვრებო ლექსები:

„სტუმრებო, სტუმრების მწერა,  
უსტუმროდ არა ღვინია,  
უსტუმროდ პური, ხახმელი  
მწარი არს, არა ტკბილი“.

„მუხრანელმა გოგომ მითხრა:  
მუხრანამდე გადმოშეყო,  
ღვინოს გახმევ და პურს გაუმეც,  
მერე ყანა მომიშეყო“.



„პური-ღვინო უღვეველი  
ვით მოდინარე წყლითამცა.  
ხიცოცხლე განარებული,  
მოუწყინარი დღითამცა“.

ანდაზა-დალოცვები — შეგონებანი:

„პურ-ღვინო ძველი სჯობსო“...

„პური-ღვინო დაგიძველოს“...

„პურსა ჰამენ და ღვინოს სმენ“...

ყარაჩოხელებსაც მივხედოთ: „ყარაჩოხელი უდარდელია, ქეიფის-  
მოყვარული, დარდიმანდი და ჩიტივით უზრუნველი, პური და ღვინო  
თუ გააჩნია — ბელნიერია“... „ღვინოს წაუქცევენ პურზე“... (ი. გრი-  
შაშვილი).

ისეთი ვითარებაა, როგორც „პიკის ქალში“: «А Германа  
(წაიკითხე — „მარილი“) все нет и нет!..»

დაინტერესებული მკითხველი უთუოდ იკითხავს, აბა ეს „პურ-  
მარილი“ საიდანა გაქვს, ჩვენეულად რომ ქვეულა, „პურ-ღვინო“ ძვე-  
ლებურ ლამფა-შუშასავით კუთხეში მიუყუთავს, ხსენებაც რომ არ ის-  
მისო თითქმის...

იქიდან, უფალო მკითხველო, საიდანაც „მგზავრის წერილების“  
აფიცერი გახლდათ, რომელიც „ღვინოსა და არაყს ძალიან დაახლო-  
ვებით იცნობდა“; რომელიც ვვასწავლიდა, თუ „რა არის ცივილიზა-  
ცია, ასოციაცია და ფილოლოღია“; რომელიც გვარწმუნებდა, „გვ  
არაფერი, წარმაჯალია, თქვენც გაიწურთნებით. მადლობა ღმერთს, აფ-  
იცრობა და ჩინოვნეიკობა ბევრი მოდის რუსეთიდან თქვენს გასანათ-  
ლებლად“...

„იზღერის ბაღი გინახავთ, თუ არა?“..

იქიდან მოდის „პურ-მარილი“...

**კოტე ჩოლოყაშვილი  
ლოცვები**

# რასაკვირველია, პურ-ღვინო!

ამოუწურავი თემაა ქართული სუფრა. საუკუნეთა მანძილზე მის გაწყობაზე რაც ცოდნა, შრომა, ნიჭიერება, სიყვარულია ჩაქსოვილი და ხარჯია გაწეული; მეორე საქართველო აშენდებოდა, მაგრამ აქნებოდა კი ის საქართველო? საქართველო პურის და ღვინის ქვეყანაა, რასაც ადასტურებს ვაზისა და ხორბლის უძველესი და უნიკალური ენდემური ჯიშები. აქ ცხოვრობდა „ერი პურადი, გულადი, მებრძოლი შავის ბედისა“. (გ. ორბელიანი). კაცი პურადობით ფასდებოდა — „ვაჟკაცობა კარგია, მაგრამ შალურებ გაცვდება, პურობა სჯობს ყველასა, განძი აქვს, შვილებს დარჩება“. (ხალხური).

ჩვენში მოხუცი ასე ლოცავდა ახალგაზრდებს: „მე ჩემი კალო გავლენე, გადავაყენე ხარები, ვინც ჩემზე მეტი გალენოს იმას კი ვენაცვალები“. გამრჯე, ღირსეული კაცის ბეღელში პური, ხოლო მარანში ღვინო, გამოუღეველი იყო, რითაც მას თავი მოჰქონდა.

„არც არავის ყმა ვყოფილვარ,  
არც არავინ ყმად შევლია,  
ძველი პური, ძველი ღვინო  
წლით-წლობამდე გამყოლია“.

ახალ წელს ასეთი ლექსითაც ლოცავდნენ:

„თქვენი კოდები ყოფილა  
სახვე და წმინდა ფქვილითა,  
თქვენი ქვევრები ყოფილა  
სახვე წითელი ღვინითა“.

**პური და ღვინო უერთმანეთოდ წარმოუღვენელია!**

„წუწკ კაცთან, პურ-ღვინიანი  
ასი გაფრენით მეტია“.

საქართველოში მეღვინეთუხუცესების, ღვინა-  
ძეების, მეზვრიაშვილების, ჭაჭიაშვილების, არაფიშვილების და სხვა  
ჩვენი ღირსეული წინაპრების რუღუნებითაა გამოყვანილი 500-მდე  
ჯიშის ვაზი. ყურძენს ღვინობისთვის საწინაზელში წურავდნენ, მაჭარი  
ქვევრში ღვინდებოდა, რასაც ლხინი მოჰყვებოდა — „ამაესებ ღვინით,  
ავავსებ ლხინით. შესვი? გაამოს!“ (ნიკ. ბარათაშვილი).

საქართველოში მიუხედავად ვაზის კულტის არსებობისა, სადაც  
უღვინოდ წარმოუდგენელია ყველა რიტუალი, ბოლო ხანებში ისტო-  
რიული ტერმინის — პურ-ღვინოს ნაცვლად მკვიდრდება ახალი, რუ-  
სულიდან გადმოღებული — „პურ-მარილი“ (хлеб-соль). რუსები  
არაყს ხომ მარილიან პურს აყოლებდნენ! საქართველოში კი, როგორც  
ცნობილია, მარილი არ იყო, მის მოსაპოვებლად საგანგებოდ მიდიოდნენ  
აღზევანს.

„აღზევანს მივალ მარილზე,  
მარილს მოვიტან ბროლსაო,  
ჭრე დედას გადავჩვევი,  
მერე შვილსა და ცოლსაო“.

ლექსიდან ჩანს, რომ მარილის გზა ძნელი ყოფილა, რადგან აღ-  
ზევანიდან დაბრუნებული ოჯახის წევრებს ეხვევა. გაჭირვებით ჩამო-  
ტანილ მარილს საგანგებოდ უფრთხილდებოდნენ, რომ არ დაბნეო-  
დათ!.. მარილთან დაკავშირებით ამბობდნენ — „კაცმა, რომ მარილი  
გთხოვოს, თუ მარილი არა გაქვს, მარილიანი სიტყვა მაინც უთხა-  
რიო“!.. ყველაფერი ეს კი იმის მანიშნებელია, რომ მარილი ჩვენში  
ჭირდა. ამიტომ, ჩვენის აზრით, ტერმინმა — „პურ-მარილი“ — არ  
უნდა დაიჭიროს ისტორიული პურ-ღვინოს ადგილი! იგი ისევე უნდა  
აღვადგინოთ, როგორც აღდგა მეტად საჭირო ყურნალა „ვაზი და  
ღვინო“! კარგი იქნება, თუ კი გვექნება პურ-ღვინოდ სახელდებული  
თავშესაკრები ადგილი, სადაც აღვაკვლენს ყველას მადლგერძელებელი  
და მაზიარებელი ღვინის, ამ ჩვენი მადლიანი მიწის სისხლის, მცხუ-  
ნვარე მზისა და მეზვრის შრომის სამადლობელს. ყოველივე თქმულის  
შემდეგ, რომელი ტერმინი უნდა დამკვიდრდეს — „პურ-ღვინო“ თუ  
„პურ-მარილი“, ეს თქვენთვის მოგვიწევია, ძვირფასო მკითხველო!



# ჩვენი განმარტებითი ლექსიკონი

## „პურ-ღვინო“ —

1. საჭმელ-სასმელი;
2. ჭირისა თუ ღვინის სუფრა, პურობა.
3. პური და ღვინო — უზენაესის მიერ ადამიანისადმი ნაბოძები უმთავრესი საკვები პროდუქტები, „ჭამადი სიცოცხლისა“ და „სასმელი სიცოცხლისა“.

## „პურ-ღვინანი“ — (და არა: „პურ-მარილიანი“)

1. პურ-ღვინის (პურის ჭამის, ქეიფის) დამფასებელი, მეტუპმრე ხალისიანი და მომღზენი; სტუმართმოყვარე, ხელგაშლილი და გულგაშლილი ადამიანი.

2. ღვთიური მადლით ცხებული, ღვინის მადლთან ნაზარევი, ღვთიური მადლის მატარებელი, სრულქმნილი, ზნესრული, ამაღლებული სულის ადამიანი.

## „მარილი“

სუფრაზე ღვინის მიმწოდებელი, დამსხმელა, — მწდე (იხ. „ქართ. ენის განმ. ლექსი“); ვინც მხოლოდ სუფრის მომსახურების შემდეგ, მერე იქეიფებს.

# „ნუ დაითრევნი, ნუცა სუამ მომთრევალეთა თანა“

წიგნი ტობიასი 4,15

ქართულ სუფრაზე მემთვრალეობა ტრადიციულად სამარცხვინოდ ითვლებოდა. მთვრალი გაკიცხვის ობიექტი ხდებოდა და მისი რეპუტაცია საგრძნობლად ილახებოდა.

აღიარებულია, რომ ქართველები წარსულშიც ბევრს სვამდნენ, მაგრამ ქართული სუფრის ეტიკეტი არ არღვეოდა, მსმელთაგან გამორჩეულებსაც ერთთავად გაუვარდებოდათ ზოლმე ხალხში კარგი მსმელის სახელი, აუშცა ეს იმას როდი ნიშნავდა, რომ ისინი ლოთები იყვნენ და სუფრაზე თუ საზოგადოებაში გაკიცხვას დაიმსახურებდნენ.

გაიხსენოთ ალექსანდრე დიუმას სტუმრობა საქართველოში, განსაკუთრებით კი ის საღალი, რომელიც მას ჟურნალ „ცისკრის“ რედაქციამ მოუწყო ივანე კერესელიძის ბინაში და რომელსაც თბილისის ცნობილი მსმელებიც ესწრებოდნენ. ბევრი ღვინო შესმულა იმ საღამოთი, მაგრამ ალ. დიუმა ვერ დაუყურიათ. ამ შემთხვევის გამო მწერალი წერდა: „ქართულ სუფრაზე ჩვეულებრივი მსმელები ხუთ-ექვს ბოთლ ღვინოს სვამენ, უფრო დიდი მსმელები კი თორმეტ-ოხუთმეტ ბოთლს, დმერთმა... ქართველ მსმელებს კახური ღვინო მისცა, ესე იგი ის საუცხოო ღვინო, რომელიც არ ათრობს, ანუ უფრო სწორად, თავში არ უვარდება მსმელს“.

როგორც მწერლის სიტყვებიდან ჩანს, ქართველებს დიდი რაოდენობითაც შეეძლოთ ესვათ ღვინო და სუფრაზე თავი ღირსეულადაც სჭეროდათ. ალ. დიუმა ქართველებს „დედამიწის ზურგზე ღვინის პირველ მსმელებად“ თვლიდა და ამავე დროს აღნიშნავდა მათს თავდა-

ჭერას, რაინდული და კეთილშობილურ საქციელს სუფრაზე თუ ყოფა-ცხოვრებაში.

ქართველთათვის ღვინის სმა თვითმიზანი არასოდეს ყოფილა; იგი ისევე მოიზმარებოდა მის ყოველდღიურ ყოფასა და შრომით საქმიანობაში, როგორც ჩვეულებრივი საკვები პროდუქტი, ჭირისა და ღვინის უმთავრესი ატრიბუტი, ამიტომაც ჩვენში არასოდეს ჰქონია საფუძველი ალკოჰოლიზმს თანამედროვე გაგებით.

ზემოაღნიშნულის დასტურად პლატონ იოსელიანი უნდა მოვიხმოთ. აი, რას წერს იგი საქართველოს უკანასკნელ მეფეზე — გიორგი მეცამეტეზე:

„ღვინო უყვარდა წითელი და აქენდა უკლეველი ხოდაშნური და ყვარული, რომელსაცა ცალკედ დიდად განმწენდილსა ქვევრში შეამზადებდნენ საწელიწოდ კარისათვის მეფისა. ავით მიირთმევდა არა უმეტეს ერთისა ჩარქვისა ანუ თენგისა მეოთხედისა. დათრობა მას სძაგდა ვითარცა სიბილწე, და ხუძრობით და სიცილისთა დაუწუნებდა სადილსა მისისა მეინახეთა, უკეთო ვინმე გაურევიდა წყალსა და წყალსხმულსა დალევდა ღვინოსა. „გააგონე რა გაამბო, — იტყოდა განგრძელებულისა ხმისა კილოთი: — თუ გინდა ღვინო წყლიანი, მდაბალი სვი ღვინოს; კარგი ღვინო არ უნდა წახდეს წყლისა შერევითა“. არაფი არ იყო ჯერეთ დიდსა ხმარებაში, გარნა ურჩევდა არა სვან; ვითარცა მაწყინებელი აგებულებისა და არცა სასარგებლო, თუმცა მტკბარი თაფლითა, მურაბისა მირთმევას დროს, — ქართველთა ჩვეულებისა წესითა“.

### არქანჯელო ლამბერტი:

ჩემს დროს იქ იყო ერთი დიდებული, რომელიც ისე გამოჩენილი იყო სმაში, რომ მისი სახელი მთელს სპარსეთშიც გავრცელდა. მისი ქება თვით სპარსეთის ხელმწიფის, შაჰ სეფის ყურამღეც მივიდა. ამ ხელმწიფემ კაცი გაუგზავნა დადიანს და შემოუსვალა, რომ გავიგე შენს სამთავროში ასეთი გამოჩენილი მსმელი გეოლია და გასოჯ გამომიგზავნოთ, დადიანმა დაუყოვნებლივ გაატანა იგი სპარსეთში შაჰის ანაღგაზრდა ცოლს, რომელიც იყო ათაბაგის სახლის შვილი და ისიც იყო მიემგზავრებოდა სპა-



რსეთში. სპარსეთში რომ ჩამოვიდნენ ისინი, შაჰი ერთ-ორად იყო მოხარული, რადგან მიუვიდა ახალგაზრდა ცოლიც და შესანიშნავი მსმელიც, ქორწილის გამო მრავალი წვეულება იყო, სადაც მუდამ პატიჟობდნენ შედან ჭილაძეს. ეს იყო მსმელის სახელი და გვარი. ამან იქაც ისახელა თავი და ყველას სჯობნიდა სმაში, ამის გამო მუდამ ჯილდოს იღებდა: ხან ნაჭყედი ოქროთი მოწყობილ უნაგირს, ხან შდიდრულ კაბას სიასამურის ტყავის სარჩულით. ხან ოქროთი და ძვირფასი ქვებით მოწყობილ თოფს და ხან მრავალ სხვა საჩუქარს, რომელსაც უხვი შაჰი აძლევდა.

### სოკრატი ღვინის სმის შესახებ

ქსენოფონს ერთ-ერთ თავის თხზულებაში აღწერილი აქვს მის თანამედროვე შდიდარ ათინელ კალლიას წვეულება, რომელსაც ფილოსოფოსი სოკრატიც დასწრებია და, სხვათაშორის, ღვინის სმის შესახებ შემდეგი უთქვამს: „ღიახ, ხალხნო, სმა მეც შესაძლებელია! იმიტომ რომ, ღვინო ძალას ჰმატებს სულსა, თუ მანდრაგორა — ჯადო-ბალახი ადამიანს ძილსა ჰგვრის, ღვინო ავიწყებს მას ჭირ-ვარამს და აღვიძებს ადამიანში სიხარულს ისევე, როგორც ზეთი ცეცხლის აღსა. მე ვგონებ ადამიანს ქეიფში ისევე ემართება, როგორც ხორბლის თავთავს ყანაში. მასაც, თუ ღმერთმა ნამეტანი ბევრი დასალევი მისცა, აღარ შეუძლიან პირდაპირ ღვინო და ვედარც სიო შესძლებს მის ნიავებას. ხოლო თუ იმდენს დალევს, რომ ეს მას არას დაამძიმებს, მაშინ ის მძლავრად იწყებს მალლა ზრდას და ნაყოფსაც გამოიღებს. აგრეთვე თუ ჩვენ ნამეტანი ბევრი დავისხით, ჩვენი სხეული და გონება თანასწორობიდან გამოვა, და მაშინ არა თუ საუბარი, თავისუფლად სუნთქვაც კი აღარ შეგვეძლება. ხოლო თუ მსახურები ხშირად „ჩაგვიწყეთებენ“ პატარა ფიალებში, მაშინ ღვინო ჩვენ თავის უხეშ დაძალებით ვედარ დაგვათრობს და მხოლოდ ნელის დაყოფებით მხიარულს გუნებაზე დაგვაყენებს.

**მისილ შალააზარიძე.**

ჟურნალი „ვაზი და ღვინო“, 1920 წ. № 5.

მითხარ მე, ჰოი სავევარელო, რა სასიხარულო შეგძინა შენ სიმთვრალემან: სიბრძნე და ჭკუა მოგიმატა, სიმშვიდე და სიწყნარე მოგიძღვნა, საპატიო ყოფა-ქცევა გასწავლა, ოქრო და ვერცხლი შეგიკრიბა, ღვინო, პური და ხვარაგი განგიმრავლა, საუნჯე საზრდოათ აღგივსო, კაცთა დაგამეგობრა, მტერთა დაგაზავა, ცოდვის მოტევებისა ღირს გყო ანუ სათნოება ღმრთისა გაქმნია? რა სასიხარულო გიძღვნა ღვინომან, მანვენეთ მეცა!

### სულსან-საბა ორბელიანი:

ვინც ზედმეტს სვამს, საიდუმლოების შენახვა არ ძალუძს და არც დაპირებების აღსრულება შეუძლია.

### მიხეილ სერჰანტაში:

ძლიერი მიდრეკილება ღვინისადმი გზას უღობავს ყველა ღირსებას, სამაგიეროდ, ფართოდ უღებს კარს ყოველგვარ მანკიერებას.

### ვრანგული ანღაჯა:

მუშაკი მომთვრალე არა გამდიდრდეს და შეუარაცხის მყოფელი მცირეთა შემდგომად მცირედისა დაეცეს. ღვინო და დედა-კაცნი მაქცევენ გონიერთა და რომელი შეერთის მეძავთა, კადნიერ იქნების. მღილი და მატლი დაიმკვდრებენ მას და ხული კადნიერი აღმოიფხურების სრულად.

## იმერლები ხუმრობენ



ქორწილის მეორე დღეს ერთი ბიძა-შვილი მეორეს ახელდებს — ხომ დაგათვრეო. მაშინ მეორემ უპასუხა: შენ მართალი ხარ, ხსირტი ტვინზე მოქმედებს და არა ძვალზეო.

თანამშრომელმა დირექტორის დახასიათება ითხოვა. დირექტორი შეიშმუშნა და უთხრა: რა დაგიწერო ხეირიანი. როცა საქმის გაკეთება მაინცდამაინც არ გიყვარსო. გუშინ ხალაშის სუფრაზე ჩემს სადღეგრძელოში რაც თქვი, სრულიად საკმარისია ჩნთვისო, — უპასუხა თანამშრომელმა.

ცოლმა ბახუსის მოყვარულ ქმარს წინადადება მისცა: თუ კიდევ ნასვამი მოხვალ აუცილებლად გაგეყრებიო. გავი-

და რამდენიმე ხანი და ქმარი ნასვამი მოვიდა. დანახა ცოლმა თუ არა, მართო წყევლა-კრულვა და გაიძახოდა: სახლიდან წავალო. ამ დროს ქმარმა ჩიბიდან ფული ამოიღო და მაგიდაზე დაუარა. ცოლი შეჩერდა, ფული დათვალო და გაკვირვებით ჰკითხა, საიდან ესო. საიდან და გზაში ძველი ძმაცაქცო შემხვდა და შითხრა: რამდენ ჩაისჭიქა ღვინოს დაღვე, იმდენ თუშანს მოგცენო. შენ ჩაგისკდეს მუცელი, წინათ 25 ზე მეტხ სვამდი, ახლა კი 15 ზე გჩერდიო, გულმოსულად უთხრა ცოლმა.

ზეტაფონის ბაზარში ქალაქში მცხოვრებმა მოქალაქემ ვაზის ნერგი იყიდა და ევროში გააშენა, მაგრამ სხვადასხვა ჯიშის გამოდგა. ეენახის პატრონს გზაში შემთხვევით შეხვდა ნერგის გამყიდველი, იცნო და უსაყვედურა: ეს რა ნარგვი ჯიშები მომყიდე, ზოგი თეთრია, ზოგი წითელი და ზოგიც შავიო. ნერგის გამყიდველმა სერიოზული სახე მიიღო და ჰკითხა: შენი მიწა, სადაც ვაზი დარგე, ერთნაირი ფერისააო? არა, უპასუხა მყიდველმა, მთა და რა გიკვირს, ჭრულ მიწაზე ყურძენიც ფერს იცვლისო, „განუშარტა“ გამყიდველმა.

ქუჩაში ძველი მეგობრები შეხვდნენ ერთმანეთს. ერთმა შესთავაზა მეო-





რეს — წავიდეთ ჩვენთან, კარგ კრახუნს ღვინოს დაგაღვინებო. ვენახში არც ერთი ძირი კრახუნა არ გაქვს და მისი ღვინო საიდან გექნებაო, უთხრა მეგობარმა. გეტყობა არ იცი, რომ ფხვნილ შაქარზე გაკეთებული ღვინო ციცქა და ცოლივოურია, ნატებ შაქარზე კი კრახუნაო, უპასუხა ძმაცაცმა.

იმერეთის ერთ სოფელში რაჭველმა ხელისაწმა სახლის აივნის შეკეთების შემდეგ კარგად იპურმარია და ფულიც გარიანად მიიღო. გზაში მიმავალი, საკმაოდ შეზარხოვებული რაჭველი ყანაში მომუშავე იმერელს მიესალმა და საჭიდაოდ გამოიწვია. იმერელი შედარებით სუსტი აღნაგობისა იყო და უარი უთხრა. რაჭველი არ ეშვებოდა. მაშინ იმერელი თავმოყვარეობის გამო გადავიდა საჭიდაოდ. რაჭველმა, მოკიდა თუ არა ხელი, ისე სწრაფად და მკრად დაანარცხა მიწაზე, რომ იმერელს გავი საკმაო ხმით გაეპარა. გაიგონა თუ არა ეს რაჭველმა, გაუხარდა და უთხრა: ქვე ეგ მინდოდა მეო. თუ მარტო ეგ გინდოდა, რას მომკალი, კიდაობის გარეშეც ვიწამლიო. შეეპასუხა იმერელი.

სოფელმა დედაკაცმა ზესტაფონის ბაზარში ჭაჭის არაყი მოიტანა გახასყიდად. ბაზარნიკს რომ არ წაერთმია (არა-

ვის გაყიდვა აკრძალული იყო), ჩვეულებრივად და კაბის კალთის ქვეშ დაშალა და დაინახა თუ არა რუსი (ფეროქარხანაში მომუშავე რუსები საკმაოდ კარგად ფლობენ ქართულ ენას), დაუძახა: „რუსო, შენ რომ გიყვარს, აგერ მაქვს (და კაბის კალთაზე მიუთითა საჩვენებელი თითით), მერე იცი რა მაგარია, სულ ქაფი აქვს თავზე მოყენებულიო“.

სატვირთო ავტომანქანის კაბინაში მჯდომი საკმაოდ შეზარხოვებული რაჭველი ბენზინის სუნმა შეაწუხა და მძღოლს სთხოვა, მანქანა გაჩერეო, რათა ძარაზე ასულიყო. ძარაზე ასულს გრილი და სუფთა ჰაერი რომ მოხვდა, მძღოლს დაუძახა: „ქვე შენც ამოდი ძარაზე, რას იკლავ თავს მაგ ბენზინის სუნშიო“.

საკმაოდ ნახვაში დიდი ღიპიანი იმერელი ბაღში დასასვენებლად შევიდა და სკანზე ჩამოჯდა. გამვლელმა ნაცნობმა ქალმა ანიშნა, შარავლი გაქვს გახსნილი და უველაფერი გიჩანსო. ღიპიანმა მყისვე უპასუხა: „გადაცი მოკითხვა, ში წელზე მეტია რაც აღარ მინახავსო“.

შეკრება გიორგი გაფრინდაშვილმა.

## იყალბოთური დიმილი

ყველა იცნობს ძველთაძველ სოფელ იყალთოს თავისი განთქმული აკადემიით, და არც, ისაა შემთხვევითი, გადმოცემა-ლეგენდა თუ ქართული ფოლკლორი რომ მიანიშნებს: გენიალურ შოთა რუსთაველს იყალთოს აკადემიაში უსწავლიათ. ყოველივე აღნიშნული, ყველას გვეამაყება და მით უფრო იყალთოელებს...

ამბობენ, იყალთოში ყოველი მეორე კაცი მწერალია; იყალთოელები განთქმული არიან მოხწრებული სიტყვა-თქმითა და იუმორით.

გიორგი (ჟორა) მეხრიშვილი მთელი წლების განმავლობაში იყალთოს ღვინის ქარხნის წარმოების გამგე და უფროსი მელვინე გახლდათ. მახსოვს, როცა განაწილებით პირველად მივედი ქარხანაში. რთველი დამთავრდა და ჩემმა უფროსმა კოლეგამ დამავალა ლაგერებად გაწყობილი, ახლად დაწურული ყურძნის წვენის შემოწმება-დაკონტროლება: „აბა, ერთი ჩამოუარე და გასინჯე, რომელია დადუღებული და რომელი არაო!

მეც, ინსტიტუტის ახლად დამთავრებული სპეციალისტი, ხალიხითა და ენთუზიაზმით შეგუდექი იმ თხოვნა-დავალებას. ავიღე ლივერი, სადგეუსტაციო ჭიქა და დავიწყე გრძელი, იარუსებად განლაგებული კასრების გასინჯვა. ვამოწმებდი: დადუღებულ ყურძნის წვენს ცარცით პლიუს ვაწერდი, დაუდუღარს — მინუსს. გამოუცდელი ვიყავი და ნიმუშის აღებისას ძალაუნებურად მიყლაპებოდა, პომეკიდა...

და ბოლოს, როცა ლაგერების თავში გავედი, ვხედავ, ჟორა მეხრიშვილს სახე გაბადვრია, თვალები უციმციმებს, „ჩაკუჭკუჭებული“ იცინის... ეტყობა, მას თავიდანვე ყველაფერი განსაზღვრული ჰქონდა და იცოდა, ფინიშზე რაც მომელოდა. პოდა, მესმის მისი მეგობრული, ხალისიან-სასიყვარულო ხმა: „ბიჭო, სულ არ დამავიწყდა, მაგ ჭიქასთან და ლივერთან ერთად, ხაშლამაც მომეწოდებინა, დედამამიშვილების სადღეგრძელოზე გახვიდოდით“.

ლაგერებიდან ჩამოვედი და რომ არ მწყენოდა, გადამეხვია და გადამკოცნა.

დაახ, თავისი მოხწრებული, იმპროვიზებული, ალალ-გულიანი

უმორით ცნობილი გახლდათ იგი არა მარტო სოფელში, არამედ  
მთელს „სამტრესტის“ სისტემაში.



პახური კომპილი

მოირგო

ნახატები ვახტანგ კუციასი

ჟორა შეხრიშვილი ღვინის ქარხანაში, მაყაშვილისეულ ძველ სა-  
ხლში იყო დაბინავებული.

ერთხელაც, შუაღამისას, მთვარიან ღამეს, გარეთ გასვლა მოუნ-  
და, ხედავს დაცვის უფროსს მკერდზე ტიკით სავსე ღვინო მიუკრავს  
და ფეხაკრეფით სახლისაკენ მიეჩქარება.

ჟორამ ველარ მოითმინა და შორიდან გაეხმიანა:

— ნიკა, რა გაქვს ე მანდ ხელში?

ნიკა არ დაიბნა, ახლოს მიიზიდა ტიკი და ვითომ ბავშვივით, რწე-  
ვა დაუწყო და მოფერება:

— სულე, ჩემო ზურაიკლა, სულეო...

— ნიკა! — კიდევ შესძახა ჟორამ...



— ჰოო, ჟორა, აი, შვილიშვილი ამოვიყვანე ჰაერზე და ვაძინებო, გაისმა პასუხად.

ჟორა გაოგნდა. მაგრამ გაბრაზებამ უმაღლესად გადაუარა. აღარ იკადრა მისი შერცხვენა და მხოლოდ ისლა უთხრა:

— ნიკა, მეორედ აღარ ამოატარო ამ დროს აქეთ ვე ბაღლი, თორემ ღედას... გიტირებო.

—

მეღვინე გოგეასთან არაერთხელ მისულა „კუხლია“ ღვინის სათხოვნელად. ამჯერად, მასთან მისვლა მოერიდა და ჩაიფიქრა სხვანაირად მისდგომოდა. აიღო თავისი „ტექნოლოგიით“ დამზადებული ღვინო, ჩაასხა ბაზონკაში და ვითომდა საკონსულტაციოდ მივიდა.

— ღვინო გადამიბრუნდა და რა ვუყოვო.

გოგეა მიუხვდა ჩანაფიქრს და ასევე „დაარიგა“:

— რაო, გადაგიბრუნდა — შენც ადექი და გადმოაბრუნეო...

—

იღო სამადაშეილი ქარხნის კარებთან დაუხვდა „მანჩაანელ მისას“.

— ჰაიტი, გუშინ რად ვააცდინეო?

— შორს იჯდაო.

— ახლოს მიხვიდოდო.

— აფრინდებოდაო. — და ასე, ტკბილად დაშორდნენ სწორუპოვარნი.

—

ბევრი მთხოვნელი ჰყავდა ჩვენებთან ღელას. ზოგს რას ეუბნებოდა და ზოგს რას, ისე ისტუმრებდა უარით.

ერთი მათგანი მაინც არ ეშვებოდა. ჯერ არ ვთხოვდები, ინსტიტუტში უნდა ჩავაბარო, — თავიდან იცილებდა მას.

და აა, რთვლის პერიოდში დაიხელთა ღელა „სასიძომ“:

— ჩააბარე?

ღელამ ვითომ ვერ გაიგო:

— არა, ჯერ არ დაგვიკრფიაო.

შეკრიბა და მოამზადა  
გიორგი შათირიშვილმა

# „VAZI DA GVINO“ (Vigne et vin)

Revue

(Science et vulgarisation)

## Résumé

La revue rapporte au début les informations concernant le III<sup>ème</sup> congrès de l'Union des viti-viniculteur de la Géorgie tenu à Tbilissi le 25 août a-e. Dans leurs rapports, les professionnels ont vivement parlé de moments négatifs dans la viti-viniculture du pays, tout en proposant des solutions de surmonter la crise dominant toute la filière. Monsieur N. Tchkhartichvili, académicien de l'Académie des sciences agricoles de Géorgie fut désigné par le congrès Président de l'union des viti-viniculteurs de la Géorgie avec Monsieur E. Lékiachvili comme vice-Président de l'Union.

Sous rubrique „Bouquet de la Géorgie“, l'article donne un aperçu bien détaillé de l'IMERETIE — région importante dans le domaine de viti-viniculture de la Géorgie. Le lecteur y trouvera aussi une caractéristique des particularités agrotechniques et technologiques de la région (auteurs: E. Nakachidzé, E. Katamadzé, G. Gaprindachvili, R. Lominachvili, R. Ramichvili, N. Tsertsvadzé, F. Kvaratskhelia, I. Donjakhvili).

Dans son article, le professeur Ramine Ramichvili, nous parle d'Ivané Djavakhichvili, illustre historien géorgien, dont les ouvrages pourraient donner au lecteur une idée sur les origines et le développement de l'agriculture en Géorgie, surtout, dans le domaine de viti-viniculture.

Dans son article, M. N. Tchkhartichvili nous fait connaître une région toute particulière et assez spécifique — la Meskhéti-région importante du pays dans le domaine de viti-viniculture.

Fort intéressantes sont aussi les informations rapportées dans l'article de M. L. Dzidzigouri nommé „La vigne et le monde de la Colchide“.

L'article „Le vin et la santé“ rapporte le résumé du Symposium international tenu à Lubliana le 3-10 novembre 1994.

La rubrique „Origines“ donne quelques aperçus à propos de l'histoire, surtout de l'origine Scientifique de l'enseigne-

ments de la viti-viniculture en Géorgie (Revaz Ramichvili, Ph Matchavariani).

Dans la rubrique traditionnelle — „Chant de vigne et de vin“ sont largement donnés des renseignements relatifs au folklore géorgien, à la vie courante et à la poésie nationale, ainsi qu'aux quelques suggestions de consommation et d'utilisation du vin dans la vie et pendant les fêtes, surtout, de l'effet que pourrait donner une consommation modérée du vin. Le lecteur y trouvera également autres extraits relatifs à la sagesse populaire et de l'humour.



**«ВАЗИ ДА ГВИНО» (ЛОЗА И ВИНО) —**

**научно-популярный журнал**

**Резюме**

Журнал открывается материалом о проведенном 25 августа с. г. в Тбилиси III съезде Союза виноградарей и виноделов Грузии. Выступившие на съезде специалисты с критикой отзывались о негативных явлениях в виноградарстве — виноделии страны, говорили о возможных путях выхода из создавшегося кризисного положения. Президентом Союза виноградарей и виноделов Грузии избран академик Акаде-



мии СХ наук Грузии г-н Н. Чхартишвили, вице-президентом г-н Э. Лекиашвили.

Под рубрикой «Букет Грузии» представляется обширный материал об Имерети — важнейшем крае виноградарства и виноделия Грузии. Охарактеризованы почвенно-климатические, агротехнические и технологические особенности края, основных сортов винограда и марок вин (Е. Накашидзе, Э. Катамадзе, Г. Гаприндашвили, Р. Ломинашвили, Р. Рамишвили, Н. Церцвадзе, Ф. Кварацхелия, И. Донжашвили).

Статья проф. Рамина Рамишвили посвящена крупному грузинскому историку И. Джавахишвили. В ней обозрены заслуги ученого в изучении истории развития сельского хозяйства Грузии и, в частности, виноградарства-виноделия.

Об уникальном регионе виноградарства и плодоводства — Месхети говорится в статье г-на Н. Чхартишвили.

Интересные материалы представлены в статьях: «Виноградная лоза и мир Колхиды» (Л. Дзидзигури), «Вино и здоровье» (материалы о проведенном в Любляне 3—10 ноября 1994 года международном симпозиуме): в рубрике — «У истоков зарождения научных основ преподавания виноградарства — виноделия в Грузии (Р. Рамишвили, Ф. Мачавариани).

В традиционной рубрике — «Песнь о лозе и вине» — представляются материалы из грузинского фольклора, поэзии, быта, а также советы по употреблению вина в обиходе и во время торжеств, о целесообразности умеренного употребления вина. Представлены материалы, отражающие народную мудрость и юмор.





საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის III ყრილობა . . . . . 3

**საქართველოს თაიგული**

იმერეთი . . . . . 7

ე. ნაკაშიძე — მევენახეობა იმერეთში . . . . . 8

ე. ქათამაძე, გ. გაფრინდაშვილი, რ. ლომინაშვილი — იმერეთის მევენახეობა . . . . . 18

რევაზ რამიშვილი — ჩვენი საუნჯე—ცოლიკოლური . . . . . 40

ნ. ცერცვაძე — იმერეთის ვაზის ჯიშების წარმოშობის საკითხისათვის . . . . . 43

**მეცნიერება და წარმოება—სიხალენი**

თ. კვარაცხელია, ი. დონჯაშვილი, გ. გაფრინდაშვილი — ვაზის ფესვთა სისტემის განლაგება და განვითარების სიძლიერე ნიადაგის სხვადასხვა ტიპზე იმერეთის პირობებში . . . . . 49

მ. შანიძე — გუთან-კულტივატორი ჩვენი საუნჯე — ციცქა . . . . . 54

რამინ რამიშვილი — ღვაწლი განუზომელი . . . . . 59

**მეცნიერება და წარმოება — მესხეთი**

ნ. ჩხარტიშვილი — ვაზისა და ხეხილის უნიკალური რეგონი ჩვენი საუნჯე — კრახუნა . . . . . 64

ლ. ძიძიგური — ვაზი და კოლხური სამყარო . . . . . 73

**წარსულის გამოცდილებიდან**

მ. არკუნელი — აწმყოში ახმთანებული წარსული ჩვენი საუნჯე — ოცხანური საფერე . . . . . 79

ჩვენი საუნჯე — ოცხანური საფერე . . . . . 83

**წარსულის სტატისტიკიდან**

იკით თუ არა, რომ . . . . . 89  
 სასიხარულო ცნობა უცხოეთიდან . . . . . 91  
 ჩვენი მილოცვა . . . . . 91

**სათავეებთან**

**რევან რამიშვილი** — მევენახეობის კათედრა . . . . . 92  
**ფ. მაჭავარიანი** — მეღვინეობის კათედრა . . . . . 97

**არღვიწყება**

ნოდარ ხვთისიაშვილი . . . . . 101

**ვაზისა და ღვინის საგალობელი**

**დ. ივარდავა** — ვაზის ჩუქურთმა . . . . . 102  
 სადღეგრძელო ქართული! . . . . . 104  
**ო. გოლიაძე** — ერთი ეტიკეტური ტერმინისათვის  
 („პურ-ღვინო თუ „პურ-მარაღი“?) . . . . . 106  
**კ. ჩოლოყაშვილი** — რასაკვირველია, პურ-ღვინო! . . . . . 111  
 ჩვენი განმარტებითი ლექსიკონი . . . . . 113

**როგორ ვსვამ?**

„ნუ დაითრევი, ხუცა სუამ მომთრვა-  
 ლეთა თანა“ . . . . . 114

**ხალხური საუნჯე**

იმერლები ხუმრობენ . . . . . 118  
 ივალთურის ღიმილი . . . . . 120  
 „Vazi da gvino“ — Résume . . . . . 123  
 «Вазн да гвино» — Резюме . . . . . 124  
 სარჩევი . . . . . 126



04/2



**შურხალის 1094 წლის № 1-2-ში დაშვებული შემოქმედების  
ბახწორება:**

- გვ. 16. ვეერდის ბოლოში უნდა იყოს: „(XI ღაფა)“.
- გვ. 17. ზემოდან მე-11 სტრიქონში არის: „არაბეთის ზეგანი“, უნდა იყოს: „არარატის ზეგანი“.
- გვ. 18. ზემოდან მე-4 სტრიქონში არის: „შემოფვანილი“, უნდა იყოს: „შემოტანილი“.  
ზემოდან მე-6 სტრ-ში არის: „აღორძინებული“, უნდა იყოს: „აბორიგენული“.
- გვ. 20. ბოლოდან პირველი სტრიქონის წინ უნდა იკითხებოდეს:  
„ბ) ქვემო მხარე (250-750 მ. ზ. დ.) აქ გამოიყოფა მიკროზონები“:

Rédacteur en chef — **TEMUR GLONTI**  
Главный редактор — **ТЕМУР ГЛОНТИ**

Peintre — **ANSOR TODRIA**  
Художник — **АНЗОР ТОДРИА**

გადაეცა ასაწყობად 25.04.95 წ., ხელმოწერილია დასაბეჭდად 30.08.95 წ., ქილაღის ფორმატი 70X108<sub>1/16</sub>, ბირობითი ნაბეჭდი ფურცელი 8,0, შეკვეთა 488, ტირაჟი 600.

გამომცემლობა „საშობლოს“ სტამბა.  
თბილისი 380009, მ. კოსტავას ქ. № 14.

რედაქციის მისამართი: 380009, მ. კოსტავას ქ. № 41, ტელ. 95 18 74, 93 13 26.

La Revue „VAZI DA GVINO“ (Vigne et vin). Redaction: 41, rue M. Kostavá, 380009, Tbilisi, République Géorgie. Tél.: 95 18 74, 93 13 26.

Журнал «ВАЗИ ДА ГВИНО» (Лоза и вино). Адрес: 380009 Тбилиси, ул. М. Костава, 41, Республика Грузия. Тел.: 95 18 74, 93 13 26.





