



დვჯის ლავინა

საქართველოს
საზოგადოებრივი
მედიის ცენტრი

204 / 2
2005 / 2006

12

ზნაწარმოები.
კვირა
მონეტები
საინტერესო
ლოგოები
მომავალი
მნიშვნელობები
საინტერესო
კვლევა
საინტერესო
კვლევა

ზნაწარმოები.
კვირა
კვლევა
ლოგოები
საინტერესო
საინტერესო
კვლევა



2005
2006
№ 1-2



“ԴՆՆԵ ՏՄ ԵՄՐՈՒՄ ԵՏԵՐԵՄԻ ՈՒՐԱԿՆԻ ԵՆԴՏ ՏԵՎՈՒ ՉՈՒՈ ՆՊԵ
 ԲԱՏՏԱԿՐԱՏ. ԲԻՈՒՄ ԿՏԵՆ ԿՆԻՔԻՐՈՒՂՈՒ ՅՅՈՒՆՈՒՏ, ԵՐՈՒ ՏԲԻ ՍՈՂՈՐԱՏ
 ՏՐՈՆՏԵՐՈՒԿՄՈՒՆ ԲՐՈՂ ԴՆՆՈՒՆՏՈՒ... Ե՛ՏԲԻՄՈՒԿՐԱՅԻՆԻՐՈՒՏ, ԲԻՏԻ-
 ԵՐԱՐԻՐԻՂ ԿՆԻՐԱԿՄԻՐՈՒՆ ԲԱՏՅՂԱԿՐԱՐՈՒՆ ՈՒՏԻՔ. ՈՒԿ ՍՏԲԻՈՒՐՈՒՏ ԿՆԻՐՆԵ
 ԲՐՈՒՅՆՏՄԻ ՏՄՈՒՆԿՐԱՐՈՒՆ ԴՆՆԻ. ՍՏԲԻՈՒՏԲՈՒՏ ՅՂԻՆ ՏՄՆՈՂԻՐ, ԲՈՂՈՒՆ
 ՍՏԲՐՈՒՈՒՈՒ. ՍՈՒՐԻՆՏ ԴՏԲԻՈՒ, ՍՏՅԲԻՏՄ ԿՆԻՐՆԵ ԿՈՒՏԱԿՄԻՐՈՒՆՆԵ ՏՄՆՏԻՂ
 ԲԻՈՒ ՉՈՒՈՒՈ. ՏՄ ԵՈՒՄՈՒՐԻՔՏԵՂ ՍՂՂՈՒՄՈՒԿՐՈՒՅՈՒ. ԲԻՈՒ ՏԲԻՏԵ
 ԲԱՏՂԱՐՂՈՒ ԲԱՏ ԿՂՂՐՈՒՏՈՂԻՐԻ ԲՈՂՈՒՆ ՏՆՏՄՈՒՆՏԵՐԻՐ ՍՈՂՂՈՂՅՐՈՒՆ.
 ՍՏՄ ԲԻՏ ԿՂՈՒՐՈՒ ԲԱՏՅՂՂԻՐՈՒՆՏ՛”

125-11 

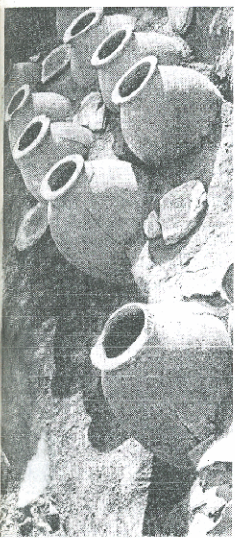

შინაარსი

კაფი და ლვინო

№1-2 (2005-2006 წ.)

საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის საქმიანობა-პოპულარული ჟურნალი

თავარი რედაქტორი
თამაზ შარვაშიანი
მხატვარი
ანდროს თოდუაძე
ტექნიკური რედაქტორი
ივანე ჯანაშიანი



რედაქტორის გარდა...	2
საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის საქმიანობა-პოპულარული ჟურნალი	3
ჩვენს სახლში...	17
კაფი ვინაიტი, ხიდად ჩხარტიანი, თურქეთის დღინტი	
სამეცნიერო-პოპულარული ჟურნალის მიზანობა	
ავრკედიანური ფაქტორების ვალუაბლანტი...	29
მეცნიერული - ფინიქსი თვლი	
წარსული, აწმულ, მინაქალი	32
<i>Григордзе В. А. - Микрорайоны качественного виноделия и перспективные сорта винограда Абхазии</i>	34
წერ გვრდები - გვიმინ-სუნიანი ღვინოების	
მისტერებისა და ღვინოების ქვეყნა	41
საქართველო - ღვინის პეკია	55
<i>G. Forn - Chronology Of Viticulture Areas Of Paradoimestication And Centres Of Domestication Of Grapevines</i>	56
ჯ. ფორნი - მევენახეობის ქრონოლოგია, ვინაიტი წინაბე	
ვაკულტურების (პარადომესტიკაციის) არეალი და	
ვაკულტურების ცენტრები	59
<i>L. Costantini, E. Kvanadze, N. Rutsishvili - The Antiquity Of Grapevine Cultivation In Georgia</i>	62
ლ. კოსტანტინი, ე. კვანაძე, ნ. რუციშვილი - ვინის	
კულტურების სინტეზი საქართველოში	71
<i>И. Турок, Д. Маградзе, Л. Трашви</i>	
Сохранение генофонда сараянского винограда - первоепенная проблема европейских амислиграфов	82
ი. ტუროკი, დ. მაგრაძე, ლ. ტრაშვილი -	
ავრკედიანური და სახელმწიფო მრეწველი	86
თვინოვანი ღვინოები	
მეცნიერების ხარისხების ფუნქციები	95
დუკანოზი ამბილი მრეწველი	
„სენ ხარ უნასი“ ვოლადისა ღვინოების	
ახალი შექმნილი სახელმწიფო მრეწველი	98
ღვინი და ვინაიტი	
თამაზ შარვაშიანი - ვინაიტი და ღვინოები	105
კვლეობები, მინაქალი, თვინოები -	
სინტი კახეთის ავროპული ვინაიტი	
ვაკულტურის ღვინოების ხარისხები	108
ვ. გვარდამია, ნ. ჩხარტიანი, თ. დღინტი	
მეცნიერული სახელმწიფო ღვინოების	
საქართველო ღვინოები მთავარი კავშირი (კლასიკური	
ვინაიტი) მრეწველი მრეწველის მრეწველი	115
თ. დღინტი, მ. ხოსტაშვილი, მ. ტრაშვილი -	
სინტი და ტრაშვილი	118
კაფი ვინაიტი - გვინის მრეწველი	
ავროპის	122

130



რამდამტორის გავარდა



ძირფასო მკითხველი!

2005 წელს შესრულდა 85 წელი ფურნალ - „ვაზი და ღვინოს“ და რ სტიდანი. მისი აღდგენის დღიდან კი - 13 წელიწადი. ფურნალის დაარსებ მ საიბილეო თარიღი იმითაც არის შესანიშნავი, რომ ზოლოსდამიძლის მ ექვლით მიგამკვლია, გავცნობილით და მკითხველისთვისაც გავგვეწერო წარ ნინებელი ქართველი მამულიშვილის, ჩვენი ფურნალის ერთ-ერთი დამფუ ნებლისა და პირველი რედაქტორის - ფანე ანდრონიკაშვილის ცხოვრების და საზოგადოებრივი მოღვაწეობის ამსახველი მასალები. რვა ათეულ წელს მტეი ხნის დღემდის შემდეგ ბატონი ფანე ანდრონიკაშვილის სახელი კვლ გავაღვრდა ფურნალ - „ვაზი და ღვინოს“ ფურცლებზე. იგი კვლავ ქართულ და მკითხველის ფურადღების ცენტრში მოეჭტა. მადლიერებით მოვიხსენიო ჩვენი დიდი წინამორბედი ვაწვეული უანგარო ღვაწლისთვის. მის მიერ გზ ვლილი ცხოვრების გზა კი ქვეყლიწყის ნათელ სვეტად ითითოული ჩვენი განისთვის.

XX საუკუნის ოციანი წლებიდან საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარების ისტორია შესახებ ერთობ მწირი მონაცემები ქვეყნდება. 80-იანი წლების ბოლიდან კი შესაძლებელი გახდა ისტორიის მივიწვებელი ფურცლების გამოძხურება, ცალკეულ პიროვნებათა მივიწვეული ღვაწლის გაშუქების მოვლენების შეფასება-განალიზება.

ყველაზე მნიშვნელოვანი ფაქტი კი ის გახლავთ, რომ სამხრეთ კავკასია და კერძოდ, საქართველო დღე უკვე აღიარებულია ვაზის გაკულტურების ძირითად კერად ანატოლია-სირიისა და ჩრდილოეთ შუამდინარეთის რეგიონებთან ერთად. ქართველები (ვეფლისხმობ საზოგადოების ფართო წრეში) ნაკლებად ან შესაღებელია სრულგებობაც არ ვიცნობთ იმ ფართო სამეცნიერო-საიბიო საშუალებს, რომლებიც ინტენსიურად მიმდინარეობს ევროპის ქვეყნებში ვაზის გაკულტურების ისტორიის საკითხებზე, საქართველოს სკვდრი წილზე შეევენახება-მეღვინეობის განვითარების ისტორიაში.

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტისა და გენოფონდის საერთაშორისო ორგანიზაციის (IPCR) შემოქმედებითი თანამშრომლობის საფუძველზე შესაღებელი გახდა, მიგველო მასალები იტალიიდან ვაზის გაკულტურების ისტორიის ცალკეული პერიოდებს და ცენტრების შესახებ, რასაც სიამოვნებით ეთავაზობთ ჩვენი მკითხველნი.

ფურნალის წინამდებარე ნომერში მოთარგნება საქართველოს მხარეთა მევენახეობა-მეღვინეობის მიმოსღეთი ხასიათის მასალების გამოქვეყნება. ამ ნომერში მკითხველს ეთავაზობთ საქართველოს შავიზღვისსან რხლის (აფხაზეთი, აჭარა, გურია, სამეგრელო) მევენახეობა-მეღვინეობის მიმოსღეთი. ამგვარად მოხერხდა აფხაზეთისა და გურიის ვაზის ჯიშების, არქეოლოგიური თუ ეთნოგრაფიულია მასალების მიწოდება მკითხველისათვის. განსაკუთრებით საყურადღებოა წერილი აფხაზეთი ჯიშების შესახებ, რადგან ეს ჯიშები წარმოშობილია ვაზის ჯიშთა წარმოქმნის კოლხური კერიდან და მათ ისევე როგორც კახეთის, ქართლის იმერიის, გურიისა და სამეგრელოს ზოგიერთ უნიკალურ ვაზის ჯიშს, სათანადო ყურადღება არ ექცეოდა უფრო მართებული იქნება, თუ ვიტყვი, რომ იხინი დავიწვებელი იყო, მაშინ როცა ეს ჯიშები საუკუნო დღინობს იძლევა.

ამგვარად აღარ დავინახელებთ უსახსრობის გამო, რაც დაუძლეველ სენად გვეჭტა. ჩვენი ფურნალი ართანამდებარეულად გამოცემის მიწეზაც ხომ ჩვენი ქართობიური შეჭირვებაა. იმედი ვიქონიოთ უკეთეს ხელოინდელი დღისა.

სიყვარულითა და პატივისცემით



საქართველოს მემკვიდრეობის შავი ზღვის სანაპირო ზონა

ნუზუარ მერაბიძე

საქართველოს მუკენახეობის შავი ზღვის სანაპირო ზონას უკავია კავკასიონის მთა-გრეხილის და მესხეთის ქედებს შორის დაბლობი მოსწინა გორაკებანი ტერიტორია და აქრდიანებს აუხაზეთის, სამეგრელოს, გურიისა და აჭარის რეგიონებს. ზონა მდებარეობს ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატის პირობებში - დამახასიათებელი უხვნალექიანობით და ჰაერის მაღალი შეფარდებით ტენიანობით.

ქართველი მეურნის ვახსიანმა ჩაქოვიძემ სიყვარულმა და მის მიერ საუკუნეების მანძილზე მიმართულმა მიზანსწრაფებამ, ხელი შეუწყო, არც თუ ზღვსაყრელ ეკოლოგიურ პირობებში, ქართული ვახის შესაფერისი, ღირსეული წარმომადგენლებს; მაღალხარისხოვანი ღვინის მომცემი, სოკოვან დაავადებათა და ნაყოფის სადამპლის მიმართ კარგად გამძლე ჯიშების ჩამოყალიბებას.

აღნიშნული ზონის აბორიგენული ვახის ჯიშები, დასავლეთ საქართველოს სხვა კუთხეების ჯიშებთან ერთად, მიეკუთვნება კულტურული ვახის ფორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კრასს.

ჯიშების ეს ტიპი ხასიათდება ისეთი დომინანტური ნიშნებით, სადაც წამყვანი ადგილი უკავია ძლიერად შეზუსტულ, სუსტად და საშუალოდ დანაკთულ ფითილს, უმეტესად საშუალო ზომის მტკვანს, საშუალო ზომის, მოძრგვალო, წვნიან მარცვალს; კურძინის საკვიანო და ძლიერ საკვიანო სიმწიფის პერიოდს.

აღნიშნული ჯგუფის შვინით, გამოიყოფა სერთოდ მსგავსი, მაგრამ ერთმანეთისაგან უმნიშვნელოდ განსხვავებული ჯიშები.

მაგალითად, შეიძლება მიეთითოს ცალკეული ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფის შემდეგ ღოკალურ, განსხვავებულ ნიშნებზე: გურიისა და აჭარის ჯიშების ჯგუფში, სამეგრელოს ჯიშებთან შედარებით გვხვდება უფრო მეტი აბლა-

ბუდისებურად შეზუსტული ფოთლიანები.

აჭარის, გურიის და სამეგრელოს ჯიშების მტკვანი უმეტესად ცილინდრულ-კონუსური და ცილინდრულია. აუხაზერ ჯიშებს ახასიათებს ძალიან ძლიერი ზრდის ღონე და ძალიან საგვიანო სიმწიფის პერიოდი.

უფრო ახლო ურთიერთობებით ხასიათდება, ერთი მხრივ აჭარის, მეორე მხრივ, გურიისა და იმერეთის ვახის ჯიშები.

აჭარა. აჭარაში დაბლობს უკავია მეტად მცირე ნაწილი კოლხეთის ვაკე-დაბლობის გაერძილებაზე ზღვის პირას. დანარჩენი რელიეფი ძლიერ დანაწევრიახებულია. ტერიტორიის უმეტესი ნაწილი მიეებს, მთისწინეთსა და ღრმა ხეობებს უჭირავს. მთავარი ხეობაა მდ. აჭარისწყლის. აჭარის ოროგრაფიის საფუძველს ქმნის მესხეთის, შავშეთისა და არსიანის ქედები, რომელთა შორის მდებარეობს აჭარის ქვაბული.

მესხეთის ქედის განშტოება - ქობულეთ-ჩაქვის ქედი - აჭარას ორ ნაწილად ჰყოფს: ზღვისპირა და შიგა მთიან აჭარად და ამავე დროს იგი კლიმატგამყოფია.

აჭარის რელიეფისათვის დამახასიათებელია ძლიერი დანაწევრება და მდ. აჭარისწყლის დონიდან საერთო ამფითეატრული ამაღლება. ხეობების ღრმად ჩაჭრა და ალაგ-ალაგ კანიონისებური ფორმა.

აჭარის ზღვისპირა ვაკედაბლობებზე ჭარბად ნოტიო სუბტროპიკული ჰავაა. იცის თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული. ნალექების მაქსიმუმი შემოდგომა-ზამთარშია, მინიმუმი მაისში. გორაკ-ბორცვიან მთისწინეთში ნოტიო ჰავა, ზამთარი ზომიერად ცივი, ზაფხული კი ჩანგრძლივი და თბილია. მდ. აჭარისწყლის ხეობის დაბალ ადგილს და ქვემო ფერდობებს ახასიათებს ზომიერად ცივი ზამთარი და შედარებით



მშრალი, ცხელი ზაფხული. საშუალომთიან ზონაში ჰავა ნოტიოა, ზამთარი ცივი, ზაფხული ზანგრძობლივი და ცივი. ვაკე-დაბლობ და გორაკ-ბორცვიან ზონაში საშუალო წლიური ტემპერატურაა 14-15⁰, იანვრის საშუალო ტემპერატურა 6-7⁰, აგვისტოს - 22-23⁰, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4000-4200⁰ შეადგენს. აჭარა საქართველოში პირველ ადგილზეა ატმოსფერული ნალექების რაოდენობით (წლ. 2.500-2.800 მმ) ვაზი ხარობს აჭარის ვაკე-დაბლობისა, გორაკ-ბორცვიან და დაბალ-მთიან ზონაში.

ნიადაგები ძირითადად სიმაღლებრივ ზონებადაა განლაგებული. ზღვისპირა ვაკე-დაბლობზე და მდინარეთა ტერასებზე ალუვიური და სუბტროპიკული ეწევი ნიადაგებია, ხანაბრი გორაკ-ბორცვებზე და დაბალი მთების ქვემო კალთებზე უმთავრესად წითელმიწებია. დიდი ფართი უჭირავს ტყის ყომრალ ნიადაგს. საშუალო სიმაღლის მთების ზონაში გვხვდება მუქი ყომრალი ნიადაგები. ტყის ყომრალ და მუქ ყომრალ ნიადაგებზე კარგად ხარობს ვაზი.

აჭარის ვაზის ჯიშების ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფი ხასიათდება შემდეგი ნიშანთვისებებით. ახალგაზრდა ყლორტი - ძირითადად (77%) ქეჩისებურად შეუბუსული, გვხვდება აბლაბუდისებურად შეუბუსული (18) და ძალიან იშვიათად შეუბუსავი (5).

ფოთილი დიდი ზომის, მომრგვალი, სუსტად, საშუალოდ დანაკეთული, შეუბუსული ძლიერად ქეჩისებურად, ან უფრო იშვიათად აბლაბუდისებურად. მტკვანი - საშუალო ზომის, ცილინდრული კონუსური და კონუსური, ძირითადად უმწრო, გვხვდება დატოტყალი. მარცვალი საშუალო ზომის, მომრგვალი და მომრგვალო-ოვალური ფორმის. იშვიათად გვხვდება ოვალური მარცვლებიც. მარცვლის შეფერვა უფრო მეტად შავი და წითელი, უფრო იშვიათად თეთრი. აჭარის ვაზის ჯიშები, როგორც წესი, სიმწიფის საგვიანი პერიოდის და საღვინე მიმართულებისაა, უფრო იშვიათად გვხვდება სასუფრე მიმართულების ჯიშებიც. ვაზის ზრდის დონე - საშუალო და ძლიერი.

დღეს შემორჩენილია, აჭარის ადგილობრივი მოსახლეობის საკარმიდაძო ნაკვეთებზე ერთეული ძიბების სახით არსებული და აგრეთვე საკოლექციო ნაკვეთებზეა ფიქსირებული 22 აჭარული ჯიში. ესენია: აჭარული შავი, ალმუ-

რა თეთრი, ალმურა შავი, ბათიშურა, ბროლა ბუტკო, ღვანურა, ვინეში, კობურა, კლარჯულა ქორჩაულა, მკერენში, საფერავი ვაიო, საწურვი, ტავიბურა, თეთრა, ზოფათური, ცხნისისებუ, ტყეჭიბურა, ჩიტისთვალა, ჭოდი, ჩხუში. ძველ აჭარაში გვხვდებოდა დღეს უკვე გადაშენებული და დაცარებული ვაზის ჯიშები: ბურბელა, ვაჯავახეთურა, კაიკაციშვილისძეული თეთრი, ღვანური თეთრი, ღვიანური შავი, მათენაურ, მისკეთა, მორცხულა, მწვანურა, ორჯოხულა, პოყინდი, სხაღთური, ხარისთვალა აჭარულა წვითე, ჭიბაკური, შავშურა და სხვ.

ისტორიული წყაროების შეჯერებისა და საკუთარი კვლევის შედეგად: ვაზის ჯიშებს ამჟღავნებოდა დიდი დასახაიება და მათ შორის მსგავსი და განსხვავებული ნიშან-თვისებათა მანძილების გამოთვლის შემდეგ, საშუალებ მოგვეცა გამოგვეთქვა მისაზრებები ზოგიერთ მათგანის წარმომავლობის შესახებ.

აჭარის ჯიში **საწური** ავლენს სიხალღოვან სამეგრელოს პანეშთან, იმერეთის მამუკას სფერესთან და რაჭის ბახახთან. საწური ადგილობრივი, აჭარულია. ხშირად გვხვდებოდა აჭარაში XVIII საუკუნეში. ამ ჯიშის სიხალღოვნით ჩამოთვლილ ჯიშებთან, მიუთითებს ამ პირველადი ფორმების ფართოდ გავრცელებას რომლებმაც საწყისი მსკეცს ამ ჯიშის ფორმურებას.

აჭარული შავი მსგავსებას ამჟღავნებს გურულ ჯიშთან სხაღათუბანთან.

ჭეჭიბურა აჭარული ჯიშია, გვხვდება თითო-ორთა ძირის სახით ხულოს რაიონში. ამჟღავნებს გარკვეულ ურთიერთკავშირს სამეგრელოს ჯიშებთან ჭეშთან, ჭვიტლურთან, ჩხუშესთან და მათთან ერთად ასევე კოლხეთის ფორმათაწარმოქმნის ვარიანტის ტიპიურ წარმომადგენლად. ბათიშურა გარდა აჭარისა გვხვდება გურამშიც.

ბროლა - უთუოდ ადგილობრივი, საკმაოდ ძველი ჯიშია, რომელიც გავრცელებული იყო შუა და ზემო აჭარაში. მას XVII საუკუნეში, ადგილობრივი მოსახლეობა ღვინის დასაყენებლად იყენებდა. ჭოდი, აკად, ი. ჯავახიშვილის მონაცემებით, გარდა აჭარისა, გავრცელებული იყო გურამშიც. ზოფათური აჭარის ჯიშია. მრამიშვილის აზრით, ლიტერატურული წყაროების არასაკმარისობის გამო, მისი წარმოშობის

საკითხი არ შეიძლება ჩაითვალოს საბილოდ გადაწყვეტილად. ქორაქულა ძველად ფართოდ იყო გავრცელებული ზემო და შუა აჭარაში.

ამისთანავე მისი მსგავსება და ურთიერთკავშირები აღმოსავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშებთან საფუძვლეს ვაძლევს ვივარაუდოთ, რომ იგი შორეულ წარსულში მონაწილეობდა აღმოსავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშების ფორმირებაში.

კლარჯულის ჯიშის სამშობლოდ აკად. ი. ჯავახიშვილი თვლის შავშეთ-კლარჯეთს. მ. რამიშვილის აზრით, ადრე ფართოდ იყო გავრცელებული აჭარასა და გურიაში.

აღმურა თეთრი ძირითადად, მორფოლოგიური ნიშნებით განსხვავდება აფგილობრივი ჯიშებისაგან და საქართველოში აღბათ შემოტანილია სხვა ქვეყნებიდან.

აჭარაში, შეგნახეობას უძველესი დროიდან უჭირა ხათანადო ადგილი სოფლის მეურნეობაში. თუმცა უნდა ითქვას, რომ მეღვინეობის უვალსაზრისით ძველად ნაკლებად შესწავლულ მხარეს წარმოადგენდა.

უნდა აღინაშნოს, რომ ძველად არსებული ჰითხონილებების მიხედვით ვაზის ჯიშები ცუდად არ იყო შერჩეული. სუფრისა და ცქრიალა, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების საწარმოებლად შერჩეული იყო ცოლიკოური, ალიგოტე, ჩხავერი, აბორიგენული აჭარული ჯიშო საწურთ.

სასუფრე ყურძნის წარმოებისათვის გათვალისწინებული იყო აჭარული ჯიშები ჯავახიკური, ხოფათაური, მისკიეტა, კლარჯული, კარნი თეთრი და ინტროდუცირებული ჯიშები: ბამბურავის მუსკატი, განჯური, მასლა.

ჯიშ **საწურის** გარდა ყურადღებას იმსახურებს აფგილობრივი ვაზის ჯიშში **ხოფათური**, რომელიც იძლევა საკმაოდ ხარისხოვან ღვინოს აფგილობრივი მოხმარებისათვის.

XIX საუკუნეში აჭარაში ვენახების ფართობი აღრიცხული არ არის. 1953 წლის ვენახების საკაემორო აღწერის მონაცემების მიხედვით აჭარაში ვენახების ფართობი 240 ჰა-ს შეადგენდა. აქედან ყველაზე მეტი ვენახი - 145 ჰა იყო ქედის რაიონში. ყველაზე დიდი რაოდენობით გვხვდებოდა იმერული ჯიშო ცოლიკოური - 180 ჰა, არუ მთელი დაბლარი ვენახების 74%. აფგილობრივ მოსახლეობას, აჭარული ჯიშები,

სხუე ამგებული ჰქონდათ საკარმიდამო თებზე.

1990 წლისათვის დაბლარი ვენახების ფართობი აჭარაში გაიზარდა და იგი 280 ჰა-ს შეადგენდა. შემდგომში, არისწორად გატარებულმა მისწის რეფორმაც, თავისი უარყოფითი დადი შეგნახეობის განვითარებასაც დააჩნია. 100 ჰექტარის შემდგომად ვენახების ფართობები და 1999 წლისათვის იგი დაახლოებით 148 ჰა-ს უდრიდა. აქედან ქედის რაიონში შემორჩენილია 106 ჰა (ნაკვალად 145 ჰა-სა 1953 წელს).

კიდევ უფრო ნაკლებია ვენახების ფართობები შუახევის რაიონში - 13 ჰა და ხულოს რაიონში - სულ 6,5 ჰა.

აღნიშნული მდგომარეობის მოთმენა არავითარ შემთხვევაში არ შეიძლება. აჭარაში მოიპოვება ისტორიულად ცნობილი, ხარისხოვანი მევენახეობის ზონები, რომელთა მწყობში საყენება გადაუდებელ ამოცანას უნდა შეადგინდეს.

მდ. აჭარის წყლის ხეობა (ხულოსა და ქედის რაიონში), მისი ზოლი მდინარის ორივე მხარეზე, მთისწინა ვაკისა და ფერდობების გასწვრივ გამოსადგვია სუფრისა და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების მისაღებად შესაფერისი ვაზის ჯიშების გამოყენებით.

მთისწინა ვაკე და მთის ფერდობები განლაგებულია მდ. ჭოროხის ქვემო დინების გასწვრივ, აგრეთვე ხელსაყრელია მევენახეობა - მეღვინეობის განვითარებისათვის.

აჭარის დაბლობ რაიონში და საკურორტო ზონა ნაკლებად გამოსაყენებელია ხარისხოვანი მეღვინეობისათვის. აქ წარმატებით შეიძლება განვითარდეს სასუფრე ყურძნისა და უაღკომოლი წვენების წარმოება.

სუფრის თეთრი და წითელი ღვინოებისათვის ჯიშების განლაგება შემდეგ ზონების მიხედვით შეიძლება შემდეგნაირად წარმოდგეს:

სუფრის თეთრი ღვინოებისათვის:

ჯიშო ცოლიკოური - ქედა-ვაიო-შუახევი, ალიგოტე-ქედა, შუახევი.

მოტკბო ღვინოებისათვის:

ჯიშო ცოლიკოური - დანდალო-შუახევი ჩხავერი - ქედა, შუახევი.

პერსპექტიული ჯიშები საწურავი, ხოფათური, კლარჯული, ბოლოა, ჯინეში, ცხენისძუბუ, ჯავახთურა.

ბ. შრიბა, გურიის ტერიტორიის უმეტესი



ნაწილი მოაგორიანია. გურიის ქედი, რომელიც იწყება მუსხეთის ქედოვან, გურიას იმერეთიდან ჰყოფს. ახასიათებს შეტად დაქანებული (40°) ფერდობები და დასერილია ხეცებითა და პატარა მდინარეებით.

გურიის აღმოსავლეთი ნაწილის მთისპირი ზოლი შეტად დასერილია სივრცისა და სიმაღლის ქედებითა და გორაკებით. გურიის დაბლობი ზონა გურიის ქედით იყოფა ორ დიდ მასივად. ქედის ჩრდილოეთ მხარეს მდ. რიონის და ფიონის დაბლობი, სამხრეთით მდ. სუფსისა და სატანგის ბარი. გურია უხვად არის მოფენილი მდინარეებით.

გურიის რაიონებში ყველაზე მეტად გავრცელებულია წითელმიწა ნიადაგები და მათი სუსტად გაეწერებულა სახესხვაობანი (კუბუსიანა პრიონტი 15-20 სმ სისქეზე აღწევს და საკვები ნივთიერებებით სავსად ვალანობიანია, თხსანი და მძიმე თიხაში შედგენილობით (ალაგ-ალაგ ამ ტიპის ნიადაგებზე გენახებიც არის გაშენებული).

ნიადაგების შემდგომი სახესხვაობებია ყოვრალი და ყვითელმიწა ნიადაგები, რომლებიც თავისი თვისებებით უახლოვდება წითელმიწა გურიის ტიპის ნიადაგებს (ამ ტიპის ნიადაგებზე ვახს დამაკმაყოფილებელი ზრდა განვითარება ახასიათებს), ყურძნის პროდუქტია არ არის მალაჩხარისხიანი და განკუთვნილია ორდინალური ლენიონების მისაღებად (ჩისატაურის რაიონის აღმოსავლეთ ნაწილი, ამაღლება-ზომლითის მიმართულება და მცირე მასივების სახით რაიონის მთისპირა გორაკოვან ზოლში (მათიონ - მამათი-ჯიხანჯირი-ჩოჩხათა)).

ნეშომალა-კარბონატული ნიადაგები მცირე მასივების სახით გავრცელებულია გურიის მთისპირა ზოლში, 10-15 ფერდობებზე (ნასაკი-რალის ზონაში, დაბლაიხე, საყუევისტყის, ხიდისთავის, ამაღლების, გოგორეთის, შრომის, ზედობის, ჯუმათის, მამათის, ნიგვზიანის, ჩონჩხათის მდინარეებში). დაბლარი ვენახების მოსტეგებული ნაწილი განვითარებულია ამ ტიპის ნიადაგებზე - საკმაოდ ხარისხივან მასალას იძლევა თეთრი ლენის დასამზადებლად).

დაბლობ ზონაში გავრცელებული ეწერი ნიადაგები - ვახსითვის გამოუხადებარია.

დასავლეთ საქართველოს საერთო ნოტიო სუბტროპიკულ ზონაში გამოიყოფა გურიაში

ვახის ზრდა-განვითარების საფეხებს: 1. საკმაოდ დაბალი; 2. დაბლაიხის; 3. ასკანა-შემოქმედის; 4. შრომა-მერის; 5. გურიის ქედის ჩრდილოეთი მხარე; 6. ამავე ქედის სამხრეთი მხარე.

1. საკმაოდ დაბალი ზონა ზღვის სანაპიროდ საკმაოდ დაცილებულია (სიმაღლე ზღ. დონიდან 200-250 მ.) ხასიათდება შექცირებული ტენიანობით; აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3.000-3.265° საკმარისია ხარისხიანი ჯვინების მოსაღებად. 2. დაბლაიხის ზონა (ზღვის დონიდან 150-180 მ.), ნალექების საშუალო წლიური ჯამი 1540 მმ. ტენიანობა საკმაოდ მაღალი. ფერდობ ადგილებიდან, სადაც ტენიანობა შესაძლებელია მცირდება, ხოლო აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 2.000-3.000° უდრის. მიღებული ყურძენი ხასიათდება საკმაოდ მაღალი ხარისხით.

გურიის ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფისთვის დამახასიათებელი ნიშანთვისებები ახალგაზრდა ყლორტი-ქვისებურად შებუსულ ფლოლი - დიდი ზომის, მომრგვალო, სუსტად უფრო იშვიათად საშუალოდ დანაკეული, ქვისებურად შებუსული, იშვიათად კი აბლაბუდისებურად შებუსული. მარცვლო საშუალო ზომის მომრგვალო და მომრგვალო-ოვალური, ხანდაზმე ოვალური. უმეტესად შავი ფერის. ყურძნის სიმწვეის პერიოდი საკვიანო და ძლიერ საკვიანო პროდუქციის სამეურნეო მიმართულება - ძირითადად საღვინე. ვახის ზრდის დონე საშუალო და ძლიერი.

დღეს არსებული, ფეხიანებული გურული ვახის ჯიშებია: აღდასტური, ბადაგი, ჯანკოკი, კოცხანა, მური თეთრი, მახათის მტკვანდილი, მტრედისფეხა, ოფორა, ორის საკეველი, სამარხი, სხილათუბანი, ხემხე, ლეშა თეთრი, ლეშა შავი, წითლიანი, კუბუტის ჩხავრი. დღეს უკვე გადაშენებული, ან ერთდროულად ძირების სახით შემონახული გურული ვახის ჯიშებია: ათინური, ბერძული, გაციწვერა, ზენაური, კიკანა თეთრი, კიკანა წითელი, სატატურა, საფერავა გურიის, თქელაფა, ჭუჭუმა.

ჭუჭუტას დოკალიზაცია განსაკუთრებით გურიის რაიონებში, მუყათიხის იმაზე, რომ ფეხიანი ვახის ჯიშების რიცხვი.

საფერე ოცხანური ერთი მხრივ, ძალიან ახლოს დგას იმერულ ჯიშებთან: **მგურულ** და

ფურათან და სახნერის ძველშავთან, ხოლო, მორე მხრივ გურიის ხუმაა შავთან, რომელიც ახლო წარსულში გვეხედებოდა როგორც გურიაში (ჩოხატაური), ისე იმერეთში (სამტრედია). აღნიშნულის გამო სავარაუდოა, რომ ეს ვიშეში წარმოშობილია ქვემო იმერეთისა და ზემო გურიის რევიონში. ძველშავი სახნერის, ვიშეში, რომელიც ამჟამად გვეხედება მხოლოდ ზემო იმერეთის რაიონებში, ე. დემეტრადის, თ. კვარაცხელიას შემოტანილი იყო საქართველოს რომელიმე სხვა რაიონიდან და აქ ჰპოვა გავრცელება... ამ სახელწოდებით". ასეთ მოსაზრებას ადასტურებს ჩვენი მუშაობის შედეგად დადგენილი ამ ვიშის დიდი საიხლოვე გურიის ვიშებთან — ხუმაა შავთან და ზემოხუთან.

გურიის ვიში ბადავი, ფილოქსერის შემოჭრამდე ფართოდ იყო გავრცელებული გურიაში. გურიის ვიში კოცხანა, იმერეთის ვიშს ხგანძებს ჰგავს ახალგაზრდა ფლორტის ქინისებური შეხუსვით, საშუალოდ დანაკეთული, ძლიერად შეხუსული, დიდი ზომის ფოთლით. საშუალო ზომის, ცილინდრული და ცოლინდრულ-კონუსური ფორმის, საშუალო სიკუმისის ჭეჭვით. საშუალო ზომის, მომრგვალო-ოვალური, შავი ფერის მარცვლით, სიმწიფის სავეიანო ჭრილით, საშუალო ძლიერი ზრდის დონით, ორივე ვიში საღვინეა.

გურიის სხილათუბანი ახლოს დგას იმერულ ვიშთან გაბეხურ შავთან. სხილათუბანი გვეხედება გურიაში, მაგრამ ადრე ცნობილი იყო იმერეთშიც. თავის მხრივ სხილათუბანთან მსგავსებას ამჟღავნებს აჭარული შავი.

გურიის ვიში იფიქურა ემსგავსება გურიის სხილათუბანს და აჭარულ შავს. დიდ ურთიერთ-მსგავსებას ამჟღავნებენ ერთმანეთთან გურიის წითლანა და იმერეთის ბეწურა, რომლებსაც ერთეული ძირების სახით გვეხედება გურიაში და იმერეთის რაიონებში.

კამური თეთრი და კამური შავი უძველესი, დასავლეთ საქართველოს ვიშებია. კამური თეთრი, აკად. ი. ნოლოფაშვილის, ე. ნაკაშიძის, მ. რამიშვილის აზრით, ადგილობრივი გურიის ვიშია. სხვა მკვლევარები — აკად. ი. ჯავახიშვილი, ი. ბახტაძე თვლიან, რომ კამური თეთრი, ისე როგორც კამური შავი, გურიის ვარდა გავრცელებული იყო სიძველეზე. თავის დროზე

მიუთითებდა აკად. ი. ჯავახიშვილი.

მახათური ერთეული ძირების სახით გვეხედება გურიაში და აჭარაში.

კოლოში გვეხედებოდა გურიაში და სამეგრელოში. აკად. ს. ნოლოფაშვილის აზრით, ვიში წარმოშობით სამეგრელოდან უნდა იყოს. მაგრამ კოლოშის ახლო მანძილები განსაკუთრებით გურიაში ლოკალიზებული როინასთან და ჩხავერთან საფუძველს ვეძიებენ ვიშებისხით, რომ ვიში, პირქით, ვურიადან შეიძლება გავრცელებულიყო სამეგრელოში. გურიის ვიში ჩხავერი ფილოქსერისა და სოკოვანი დაავადებების გამოჩენამდე, გურიის ვარდა ფართოდ იყო გავრცელებული ქვემო იმერეთის რაიონებში. ჩხავერი შეიძლება მიეკუთვნოს ერთ-ერთ უძველეს ვაშის ვიშებს, რომელიც ჩამოყალიბდა დასავლეთ საქართველოში. ამ ვიშის სიძველეზე მეტყველებს მისი გენეტიკური ანალიზისას გამოვლენილი ფარული რეცესიული ნიშნები — ახალგაზრდა ფლორტისა და ფოთლის აბლაბუდისებური შეხუსვა, ფოთლის ფირფიტის საშუალოს და ძლიერად დანაკეთვა, მარცვლის თეთრი შეფერვა და სხვ.

აღადასტური ფორმირებოდა კულტურული ვიშების კოლხეთის ქვეყრაში, ფილოქსერის გამოჩენამდე ფართოდ იყო გავრცელებული გურიაში და მის მიმდებარე, ქვემო იმერეთის ზონაში. იმერეთის ვიშებთან ასეთი კავშირის არსებობა მტკიცდება ჩვენი მუშაობის დროს გამოვლენილი მისი საგრძობი სახალხოვით იმერეთში ფართოდ გავრცელებულ უძველეს რკო შავთან და რკო თეთრთან, რომლებიც ადრე, ვარდა იმერეთისა, გვეხედებოდა რაჭაში, გურიაში და დასავლეთ ქართლშიც კი. ჯანი და ხუმაა თეთრი ახლოს არიან უძველეს იმერულ გაბეხურა თეთრთან ჯანს აკად. ი. ჯავახიშვილი მიაკუთვნებს გურიის ვიშებს, მაგრამ აღნიშნავს, რომ ამავე დროს გავრცელებული იყო იმერეთშიც. მტრედისფეხა ძველი ვიშია, რომელიც მოიხსენია ჯერ კიდევ აკად. ი. ჯავახიშვილმა. ერთეული ძირების სახით გვეხედებოდა როგორც გურიაში, ისე აჭარაში. საკმეველა პ. ყანდურალოვის ცნობით გვეხედებოდა დასავლეთ ქართლში ერთეული ძირების სახით. ე. ფოფხაძე აღნიშნავს, რომ ვიში ადრე შეტანილი იყო რაჭაში, აკად. ჯავახიშვილი ასკვნის, რომ ვიში ადრე გავრცელებული იყო როგორც დასავლეთ, ისე



აღმოსავლეთ საქართველოში.

ზემით მითითებულ მკვლევართა საწინააღმდეგოდ პროფ. მ. რამიშვილი ამტკიცებს, რომ ვიში ახლაც და აღრეც ვეხედებოდა მხოლოდ გურიაში.

ჩვენი მუშაობის დროს გამოვლენილი ამ ვიშის სახსლოვე აღმოსავლეთ საქართველოს ვიშებთან, გვაიძულებს გაეიზიაროთ პირველად დასახელებული მკვლევართა მოსაზრებები. მტკიცანდიდ ფილოქერიის შემოჭრამდე ფართოდ იყო გაერელებული საქართველოს ყველა რაიონში.

გურიის ღვინოები თავიდანვე განთქმული იყო სინაზით, არამატულობით და ბუნებრივი ცქრალით (ნხავერი, ჯანი, სხილაუბანი).

1879 წელს გურიაში აღრიცხული იყო დაახლოებით 6.000 ღესეტიანა ვენახი, ვაზების უმეტესობა მაღლარად იყო გაშენებული ხეებზე და აღრიცხვის არ ემორჩილებოდა. 1953 წელს ჩატარებული ვენახების პირველ დეტალურ საკავშირო აღწერის მონაცემების მიხედვით გურიაში ვენახების ფართობი 900.6 ჰა-ს უდრიადა.

ვენახების მთელი ფართობის 93% მხოლოდ ერთ ვიშს, იმერულ ცოლიკორს ეკავა, ხოლო კველახე განთქმულ, ხარისხოვან ვიშს ჩხავერს, მხოლოდ 3,49%.

1990 წ. ვენახების ფართობი 1.300 ჰა-ს შეადგენდა.

დღეს გურიის ვაზის სტანდარტულ ასორტიმენტში შეტანილია ცოლიკორთან ერთად ვიშები ჩხავერი და ალადასტური. ვენახების ფართობი 1980 წელს შეადგენდა აჭარასთან ერთად 2.300 ჰა-ს.

გურიაში გამოყოფილია მევენახეობის 2 ძირითადი ზონა:

მდინარე სუფსისა და ნატანების ხეობა. მესხეთისა და გურიის ქედების მთისწინა კალთები, სადაც მზადდება საუკეთესო ღვინოები ჩხავერის და ჯანის ვიშებიდან.

საჯავახოს ზონა - იმერეთის მოსაზღვრე რაიონი, სადაც წარსულში მზადდებოდა სახელგანთქმული წითელი ღვინოები.

ჩხავერის მალაპროდუქციული მოსავალი მთავრად საჭამიასერის, ლიხაურის, მაკვანეთის, ბახვის, ასკანას, დაბლაციანის, ფარცხის, კონხანის, ვაკავერისა და სხვ. მაკროზონებში. განსაკუთრებით ძვირფასი ღვინო ამ ვიშები-საგან მზადდება ასკანაში ოცხანაში, შემოქმე-

დში, ლიხაურში. ჩხავერის მზადება მისაღებად საუკეთესო ზონაა - ბახვი, ასკანა, საჭამიასერი, ლიხაური, მაკვანეთი, დაბლაციან-ფარცხის, კონხანი ვაკავეარი. ძვირფასი ხარისხის ღვინო ჯანის ვიშის ყურძნისაგან მზადდებოდა ბუკისციხეში, იანოულსა და ერკოში.

ცოლიკორის სუფრის თეთრი ღვინოების მისაღებად ხელსაყრელია ბახვი - ასკანა - საჭამიასერის ზოლი.

სუფრისა და ცქრაილა, ბუნებრივად ნახევრდტებილი ღვინოების მისაღებად პერსპექტიული საფერავი, ალიოტტე, ვურული ვიშები: სხილა-თუბანი, ჯანი, კოლოში, ჭუმუტა, საწურე.

სუფრის და სადესერტო ღვინოებისათვის პერსპექტიულია: ჯავახოური, ზოფათური, მური თეთრი.

საკონიავე მასლის მისაღებად: ჯანი, საწერი, მტრედისფეხა და სხვ.

სამეგრელო. ეს მზარე ისაზღვრება ჩრდილოეთით - მთავარი კავკასიონის მთის ქედი, აღმოსავლეთით მდინარე ცხენის წყლი (იმერეთით), სამხრეთით გურიით, დასავლეთით შავი ზღვით. ჩრდილო-დასავლეთით სამეგრელო ესაზღვრება აფხაზეთს.

გერტიკალური ზონალობით გამოიყოფა სამთავარი ზონა: ა) ზღვის სანაპირო და დაბლობ; ბ) მთისპირა ზონა - ჩრდილო-აღმოსავლეთ საკენ ვადადის მთისპირა ვორაკოვან სისტემის სინაღლე ზღვის დონიდან 500 მ-დე, შეიკავს ნაკლებ წყალგამტარ მერგელიან თიხნარ ქანებს დაქანება ძირითადად სამხრეთ-აღმოსავლეთ მართულებებისა; გ) მაღალმთიანი ზონა.

დაბლობ ზონაში, საკმაოდ დიდი მასივები გვხვდება წითელმწიწა ნიადაგებისა. მთისპირა და მთის გარემომცველი მიწების ზოლში ფართოდ არის გაერელებული ვაზისათვის ხელსაყრელ ნემომბალა-კარბონატული ნიადაგები (მერგელზე განვითარებით). უფრო ინტენსიურად არის შეყვრილი და მდიდარია ჰუმუსით 12-15^ე დაქანების ფერდობებზე კირქვებზე განვითარებული ნემომბალა-კარბონატული ნიადაგები (კაიმი, ხეთა, ლეკერსამე, კურხუ, უძელურა დედაღვისია, მათხოვი).

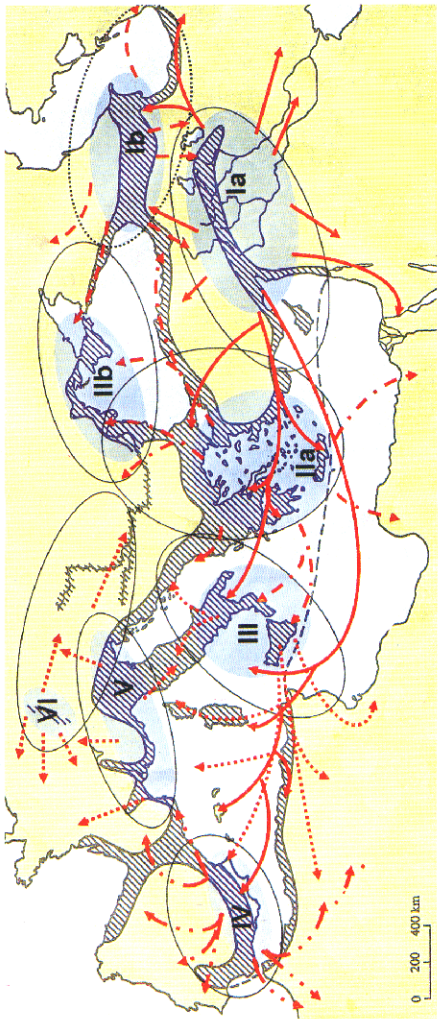
სამეგრელოს ტერიტორიაზე გაერელებული ნიადაგების სახესხვაობებიდან მევენახეობის ფართოდ წარმოების თვალსაზრისით გამოსადგია მხოლოდ მთისპირა ზონის ნიადაგები.

ალადასტური

საქართველო
სოფლისმეურნეობის
სამსახური



ცოლიკოური



ღანართი 1
Annex 1

ფროკლიმატური დარაიონების მსხვედრით სამეგრელოს ტერიტორია მდებარეობს ტენიან სუბტროპიკულ ზონაში.

ამვე დროს სამეგრელოს შუა-მთისპირა ზონა, დაბლობთან შედარებით ხასიათდება ნაკლები ნალექიანობით და ჰაერის შედარებითი ტენიანობის ხიშტობით, აქტიურ ტემპერატურათა ზომიერი ჯამით.

მევენახეობის წარმოების თვალსაზრისით ხაინტყრესია მთისპირა ზონა.

- წალენჯიხის ზონა - აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4.000⁰, წლიური ნალექები 1900 მმ. - ჩხორწყურის ზონა 3.400⁰, 1300 მმ, ზომიერი ტენიანობა - სენაკის ზონა - მევენახეობის წარმოების თვალსაზრისით მნიშვნელოვანია. მთისწინა ზონა 3.200⁰, 1.300 მმ. აგვისტო და სექტემბერი ხასიათდება ზომიერი ტენიანობით - რაც ხელს უწყობს ყურძნის დამწიფებას.

- მარტვილის შუა ზონა (მთისპირა ზონა)

- სადაც ვენახების დიდი მასივები იყო განლაგებული. ტემპერატურული რეჟიმი სრულიად საქმარისია, როგორც ყურძნის ნორმალურად დასამწიფებლად, ისე ვეგეტატიური ნაწილების დროულად შემოსასვლელად. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3.250⁰, ნალექების წლიური რაოდენობა 1.580, აგვისტო ხასიათდება გველენობით.

სამეგრელოს ვაზის ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფის ჯიშებისათვის დამახასიათებელია: ახალგაზრდა ყლორები - ძლიერად, ქვიხებურად შებუსული. ფოთლი - დიდი ზომის, პირველი, ძირითადად სუსტად დანაკეთული. ფოთლის ქვედა მხარის შებუსვა ძლიერი. ქვიხები მტკვანი საშუალო ზომის.

ცილინდრული, საშუალო საკუმისი, უმხრო; მრგვალი - საშუალო ზომის, მომრგვალო ან მომრგვალო-ოვალური, უფრო იშვიათად ოვალური; შეფერვა თანაბრად ან თეთრი ან შავი, ძირითადად საშუალო ხაველიანი პერიოდის და აღინიშნება მიმართულებისა, ვაზის სრდის ღირე - უფრო იშვიათად ძლიერი.

დღეისათვის ცნობილი მეგრული ჯიშებია: ფიშღური, დუდღუმი, ზურდაგი, მახვატელი, მჭვეტური, ოჯალუმი, პანეში, პუმბულა, ჭვიტლური, ჩერგვალი, ჩეჭიფეში, ჭეში, ჭლილი, ალიხინია, ჩხუჩეში, შონური.

ისტორიულად ცნობილია შემდეგი მეგრული

ჯიშები: ზურნაში, გრეში, დღვლაბე, დღვლესი ქიტი, ვეურბულე, ქეცასური, კოილური, კუტალა, მუხამსა, ოქანა, ოფოფი, თეირიშა, ჩეკოლომი, ჩეჩკიში, ჭიტამა, ჩხაბერბული, ჩხორკოში.

პუმბულა სამეგრელოს ერთ-ერთი უძველესი ვაზის ჯიშია. აბორიგენულობას და ადგილობრივ კერასთან მიკუთვნებას ადასტურებს მისი ახლო მსგავსება აჭარის ჯიშებთან და აფხაზეთის აშუღათთან. მახვატელი ადგილობრივი სამეგრელოს ჯიშს აქვს ახლო მსგავსება აჭარის ალმურა შავთან. ოჯალუმი სამეგრელოს უძველესი ჯიშია, რომელიც ფილოქსერის გავრცელებამდე ხშირად გვხვდებოდა შუა და ზემო სამეგრელოში.

სამეგრელოს ჯიშები აფშილური, მჭვეტური და დუდღუმი, რომლებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდება მხოლოდ მორეხარისსივანი ნიშნებით, შეადგენს ჯიშ-ჯგუფს. გავრცელებულია ზემო და ნაწილობრივ შუა სამეგრელოში. მეგრული ჯიში ჩერგვალი ამჟღავნებს აგრეთვე მსგავსებას აღნიშნულ ჯიშებთან. იგივე ჯიშებთან ახლოს არის გურისის მური თეთრი.

ჭვიტლური საკმაოდ ფართოდ ცნობილი, სამეგრელოს ჯიშია, რომელიც გავრცელებული იყო სამეგრელოს თითქმის ყველა სოფელში. ჩემი სამეგრელოს ჯიშია. ჭანკილოურის წარმოშობის პირველად რეგისტრირებულ კოლხეთის დაბლობის ცენტრალური ნაწილი. ჩხუჩეში სამეგრელოს ჯიშია და გვხვდება ერთდროულად ძირების სახით ზემო სამეგრელოში. ნიშან-თვისებებით ახლოს არის ადგილობრივი ჯიშების ჯგუფთან. ჩეჭიფეში და ზურდაგი აგრეთვე ითვლება, დასავლეთ საქართველოს ჯიშების ტიპურ წარმომადგენლებად.

სოკოვან დაკავებუბათა და ფილოქსერის გავრცელებამდე სამეგრელოში ვაზის ჯიშების სორტიმენტე მეტად მდიდარი იყო. მოდწეული ცნობების მიხედვით ზემოთჩამოთვლილი ჯიშების გარდა რამდენიმე ათეული ვაზის ჯიში ყოფილა გავრცელებული. მათი ნაწილი ალავალად შემორჩენილია რამდენიმე ძირის სახით.

XIX საუკუნის ბოლო წლებში სამეგრელოში, ე. საკაშვიის გადმოცემით 12.500 დესეტინა ვენახი მოიპოვებოდა. მათ შორის დაბლარად გაშენებული იყო 340 დესეტინა ვენახი. ფილოქსერისა და სოკოვანი დაკავებუბების შემდეგ ვენახე



ბის რაოდენობა კატასტროფულად კლებულობს და 1908 წლის მონაცემებით შპორჩინელი იყო მხოლოდ 500 დეკტინა ვენახი. მევენახეობის მყობის კულტურაზე გადასვლის შემდეგ ვენახების ფართობი მატებას იწყებს. ვენახების 1953 წლის აღწერის მასალების მიხედვით სამეგრელოში 2.000 ჰა ვენახი იყო. ვენახების მთელი ფართობის 93% ეკავა იმერულ ვიშს ცოლიკურს, მას მოსდევდა ოჯალეში. დანარჩენი ადგილობრივი ვიშები აღრიცხვის სიმელების გამო, ცალ-ცალკე ვერ აღირიცხა და მიყვანილთა „სხვადასხვა ვიშებთან“ ერთად, რომელიც 1,7% შეადგენდა.

1990 წ. ჩვენი ვენახების ფართობი 2.200 ჰა შეადგენდა.

დღევანდელი სამეგრელოს ვაზის სტანდარტული სორტიმენტები წარმოდგენილია ორი საღვინე ვიშით: ცოლიკოურით და ოჯალეშით.

მეღვინეობა-მევენახეობის თვალსაზრისით სამეგრელო იყოფა ორ ძირითად, მკვეთრად განსხვავებულ ზონად – მთიან და დაბლობ ზონად.

დაბლობ ზონაში მევენახეობა მცირედ არის წარმოდგენილი და ღვინოც აქ მალედი ხარისხის არ ღვება (საშუალო ალკოჰოლიანი, მცირე სხეულთა, სუსტი არომატი).

მაღალხარისხოვანი ღვინოები აქ მიიღება მთისწინა გორაკოვან ზონაში.

კლიმატური პირობების, ნიადაგის შედგენილობის, ნაკვეთების მდებარეობისა და ვიშობრივი შემადგენლობის შესაბამისად სამეგრელოს გორაკოვანი ზონა იყოფა შემდეგ მიკრორაიონებად:

მდინარე აპაშის და ტეხურის შუა დინების მთავარიანი ზონა, რომელიც მოიცავს მარტივლის რაიონს მთლიანად და წალენჯიხის რაიონის ზემო ნაწილს.

ამ ზონის კირნარ ნიადაგზე (სოფ. ვაზიდან სენაკამდე) ღვება ოჯალეშის სახელგანთქმული ღვინო სოფელ სალხინოში.

მდინარე ხობისა და ჭანის წყლის შუა დინების გასწვრივ მდებარე ზოლი (წალენჯიხისა და ჩხორიწყის რაიონებში). ეს მხარე ძველთაგანვე განთქმული იყო ვიშ ჭვიტილურიდან მიღებული ხარისხოვანი თეთრი ღვინით, ხოლო მდინარე ენგურის ვაღმა მდებარე სოფელ ფაშულანის მიდამოები ცნობილი იყო საკმაოდ ალკოჰოლი-

ნი, ვარდისფერი, საკმაოდ სისხნოვანი მსხვილღვინით, რომელიც მზადდებოდა ვიშ კოლომდანი.

მდინარე ენგურის მარცხენა მხარე (ზუგდიდის რაიონი) ცნობილია ვიშ ჭვიტილურიდან და მზადდებული სასიამოვნო თეთრი ღვინოებით.

სამეგრელოს ვაკე ადგილებში, განსაკუთრებით საჭყონდილოსა და საჭვილაოში ვიშ პუპულასაგან გორაკოვანი ზოდის ძირითადი მმართველობა ხარისხოვანი წითელი და თეთრი სუფრის ღვინოების, ალუ-ალუ ბუნებრივად ნახევრად ტიბილი ღვინის წარმოება.

სტანდარტულ სორტიმენტში შეტანილ ვიშებთან ერთად პერსპექტიული ვაზის ვიშები: ხარისხოვანი სუფრის ღვინოების მისაღებად – ალიკოტე, ჩეჭიფუში, ჭვიტილური, პანუშ, ჩერგვალი, კოლოში, კიკაზა.

ბუნებრივად ნახევრადტყბილი ღვინოების მისაღებად ტოროკუში და კოლოში საკონაე ღვინომასაღის წარმოებისათვის ცოლიკოური, პანეში სასუფრე მმართველობის ყურძნის ვიშებისათვის: ბუდეშური წითელი, მუსკატი კამპურის, ხარისხივალა კოლხური, პანეში და სხე.

I სუფრის თეთრი და წითელი ღვინოების საწარმოებლად გამოყოფილი მიკროზონებია: ვიშ ცოლიკოურისათვის – სალხინო-ბანსა-კოტიანეთი, ვიშ ოჯალეშისათვის: I. სალხინო – შანშა – მუხურჩა – მარტვილი. 2. სენაე – კოტიანეთი სოფლების ჩანხური, თამაკონი ვაზი, თარგამული ნეშომპალა-კარბანატული ნიადაგის ზონები. III. მოტკბო ღვინოების საწარმოებლად ვიშ ოჯალეშისათვის I. სალხინო – ბანსა – მუხურჩა – მარტვილი სოფლები: ვეგარი, საჩინო, წაღუნჯიხა, ჭკადუაში, ნაკეფი და იდი ჭყინი, ნიკაბაქევი, უშაფატი, ფოცხა.

აშხაზეთი. აშხაზეთის ჩრდილოეთიდან ესაზღვრება კავკასიონის მთავარი ქედი, რომელიც ციცაბოდ ეშვება მდინარეების საკენის ჩხალისისა და ბზიფის ხეობებისაკენ.

აშხაზეთის მთიანი შუა ნაწილი უჭირავს კავკასიონის გვერდით ქედებს: ვაგრის, შოფის, ჩხალისის და კოდორის ქედებს, რომლებსაც თავის შრები მრავალი განშტოება აქვთ და გადაადან გორაკ-ბორცვიან ზონაში, რომელიც შექმდომში გადადის შავი ზღვის სანაპირო დაბლობებში.

პაკა ზღვის დონიდან 300-400 მ-დე ნოტო



სებტროპიკულია თბილი ზამთრითა და ცხელი ზაფხულით. 400 მ-დან – 1100 მ-დე. ნოტიო დიდი ზამთრითა და ხანგრძლივი, გრილი ზაფხუ- ლით წლიური საშუალო ტემპერატურა აფხაზე- თის ამ მონაკვეთში 13-15°C მერყეობს. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი მერყეობს 3000-4000 და ზტ გრადუსამდე, რაც ჭარბად აკმაყოფილებს ვახის ბიოლოგიურ მოთხოვნილებებს. ნალექე- ბის წლიური რაოდენობა 1300-1550 მმ-ა.

აფხაზეთის ზღვისპირა ვაკე დაბლობებზე ალუვიური და ჭაობიანი ნიადაგები ჭარბობს. დამრეც ვაკე-დაბლობებზე ეწერი და ალუვიურ- კარბონატული ნიადაგებია ვორაკ-ბორცვიან ნიხწინეთში ყვითელმიწები, წითელმიწები და კრქებისა და მერგელების გამოყვავის პრო- დუქტებზე – ნემომპალა – კარბონატული ნია- დაგები, რომლებიც ზელსაყრელია ვახის კულ- ტურისათვის. დიდი ნაწილი ტყის ნიადაგებს უჭირავს, რომლებიც კრქეებით ავებულ ზონა- მა წარმოდგენილია ნემომპალა – კარბონატუ- ლი, ხოლო არაკირქველ ზონაში – საშუალო და მცირე სისქის ტყის ყომრალი ნიადაგებით.

აფხაზეთი ვახის ისტორიულ-გეოგრაფიული კუთხის დამახასიათებელი ნიშან-თვისებებია: ახალგაზრდა ყლორტი – შებუსის ტიპი ჯიშე- ბის უმრავლესობისათვის (79%) ქჩისებურია, უმცირესობისათვის (21%) აბლაბუდისებრი. ფო- ლიანი – დიდი ზომის, მომრგვალო, ჯიშების მხეგარზე მეტის ფოთოლი ძლიერად შებუსე- ლი, სუსტად დანაკეული. მტკვანი – საშუალო სიმის, ძირითადად კონუსური, გვხვდება ცი- ლანდრულ-კონუსური და უფრო იშვიათად ცი- ლანდრული მტკვნებიც. მარცვალი – საშუალო სიმის, მომრგვალო და მომრგვალო-ოვალური, მშაითად ოვალური, უმეტესად შავი ან კარ- ლიფერი, ყურძნის სიმწიფის პერიოდს – სა- ვვანო ან ძლიერ საკვიანო, უმეტესად საღვინე მმართულების, ვახის ზრდის დონე – დადი და ძლიერი, უფრო იშვიათად საშუალო.

დღეისათვის ცნობილია შემდეგი, არსებული აფხაზეთი ვახის ჯიშები: აბაკევი, აბისტაყი, ფსარხვა, აბბიყი, აბნიყი, აჟაფში, აჟემშილი, ფოში, აჟხვატა, აკაბილი, აკაბდლი, აჟემშტა- ლი, აშლასუ, აშოხევი, აპანნივი, ათურქუვი, ბარდანი, აწევი, აწისიყი, აწლივი, აჩიკიყი, დაჟი, ბლაბურხვა, კაჭიჭი, ლაკიოყი, საფში- ჩა, ხუპშიყი, წვინდირხვა.

ამ ჯიშებს კიდევ ემატებოდა აწ გმამა- ნებული ჯიშები: აბსუაყი, აფხაზეთი, თეთრი, აფხაზეთი შავი, აბიყი, აჟბრევი, აჟეკაყი, აჟი, აკასაყი, აკუბასა, ახიუნაყი, აწხოუვი, აჭანდ- რის საღვინე, პეტრივი, ტატლივი, ხუნალივი და სხვ.

ჯიშები აჟაფში, აჟაფში, აშლასუ, აწევი, აწლივი, აწისიყი წარმოქმნიან ჯიშ-ტაპს. ისინი თეთრი ბოტანიკური ნიშნებითა და ბიოლოგიუ- რი თვისებებით ძალიან ახლოს არიან ერთმა- ნეთთან. აშლასუს კულტურაში გამოჩენა ვრცე- თვება შორეულ წარსულს. ამ ჯიშის ძველი წარმოშობის შესახებ ადასტურებს ჩვენს მიერ ჩატარებული ამ ჯიშის გენეტიკური ანალიზის მასალა, რომლის დროსაც დადგინდა ფარული, რეცესიული ნიშნების არსებობა.

აპანნივის წარმოშობის შესახებ ერთიანი აზრი არ არსებობს. პროფ. დ. ტაბიძე მოუთი- თებს, რომ ეს ჯიშე გვხვდება როგორც აფხა- ზეთში, ისე სამეგრელოში.

აკად. ს. ჩოლოყაშვილი აღნიშნავს, რომ „საფუძვლიანად არ არის ცნობილი ეს ჯიშე აფხაზეთში, თუ იგი შემოტანილია აქ სამეგრე- ლოდან“. ერთი უცვლელია – აპანნივი ადგი- ლობრივი კულტურული ვახის ფორმათა წარ- მოქმნის კერის ჯიშია. მისი ახლო მსგავსება არა აფხაზეთის ჯიშებთან, არამედ სამეგრელოს შონურთან, აჭარულ აღმურა შავთან და წინათ მთელ დასავლეთ საქართველოში გავრცელე- ბულ ხაინსივალა კოლხურთან, გვაძულებს დავეთანსებოთ ზემოთ მოყვანილ ავტორებს და ვავიზიაროთ მათი აზრი აპანნივის აფხაზეთ- ში შემოტანის შესახებ მეზობელი რაიონებიდან. აფხაზეთი ჯიშე ახარდანი დ. ტაბიძის აზრით, წარმოშობით დასავლეთ საქართველოში. გარდა აფხაზეთისა, სამჭაჭას სახელწოდებით გვხვდება იმერეთში, აგრეთვე სამეგრელოში. აკად. ი. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, რომ ეს ჯიშე გვხვდებოდა გურიამშიც.

აფხაზეთი ჯიშე კავიჭი ძველად გავრცე- ლებული იყო როგორც აფხაზეთში, ისე სამე- გრელოში. ამ ჯიშების ურთიერთსიახლოველ და მათი იმერეთის ჯიშების დომინანტურ გვეუ- ში. მოხვედრის ფაქტი მოწმობს მათ საერთო წარმოშობაზე საქართველოს კერის, დასავლეთ საქართველოს ქვეყანაში.

კულტურული ვახი აფხაზეთში უძველესი



დროიდანაა ცნობილი დღევანდელი აფხაზეთის ტერიტორიის ნაწილი, ზოგიერთი მეცნიერის აზრით (კოსლინგი, ვ. მელიქიშვილი) ჩვენს წელთაღრიცხვამდე ქართველების წინაპრებს ეკავათ — ქართველთა და აფხაზთა წინაპრების მშობლიო კავშირი, დროთა განმავლობაში სულ უფრო მტკიცდებოდა.

თავისი საწყნებით შეიძლება თავისთავადი აფხაზთა კულტურა უძველესი დროიდან ამჟღავნებს მჭიდრო კავშირს ქართველი ტომების კულტურასთან. ამას ხელს უწყობდა მათი უხსოვარი დროიდან ერთმანეთის მომთაყვნედ განვითარება და შემდეგ ჩვ. წელთაღრიცხვამდე ათასწლეულში დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე კოლხეთის ცენტრალიზებული სახელმწიფოს ჩამოყალიბება და იქ არსებული მიწათმოქმედების საკმაოდ მაღალი კულტურა.

მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშნებისა და თვისებების მიხედვით, ადგილობრივი ვაზის ჯიშების დიდი უმრავლესობა დას. საქართველოს ჯიშებს ჰგავს.

ყურადღებას იმსახურებს ის ფაქტი, რომ აფხაზური ვაზის ჯიშები უმრავლესი ნიშან-თვისებებით განსხვავდება დღევანდლამდე შემორჩენილი ჩრქესული ვაზის ჯიშებისაგან (სანახურაი, სანაჟანან, სანეფ, სვირბიუ), რომლებიც აფხაზური ჯიშების ძლიერი ქერისებურად შებუსისილი ფოთლებისაგან განსხვავდებიან სუსტად ან სრულიად შეუბუსავე ფოთლით, უფრო ადრეული სიმწიფის პერიოდით, სოკოვანი დაავადებების მიმართ უფრო ნაკები გამძლეობით და სხვ.

ამასთანავე ერთად, აღნიშნული ჯიშების ნიშანთა გარკვეული, მცირე ნაწილი შეინიშნება აფხაზურ ჯიშებში, რაც მოუხედავად ამ უკანასკნელთა ენდემურობისა შეიძლება მათთან მორეული ნათესაობის დამადასტურებელიც იყოს.

რამდენიმე აფხაზური ვაზის ჯიშში (აკომშტალი, ავასირხვა, წვინდირხვა, ამნიჟი და სხვ.) ხასიათდება ამ ჯგუფისათვის, არადაბასისათებელი ზოგიერთი ნიშნით. მაგ. მათი ახალგაზრდა ყლორტი, შებუსულია არა ქერისებურად, არამედ აბლაბუდისებურად, ფოთლის ქვედა ზედაპირი შეშეულია და ა.შ.

ჯიშებს ავასირხვას, ამლახუს, აჟემილს, აჟაფს და არკეიუს ახასიათებთ როგორც ოდნავ ოვალური, ისე მორძო-ოვალური ფორმის

მარცვლები.

ჯიშების მცირე ნაწილში აღნიშნულია მიწზე შეიძლება იყოს ა) მათი წამრობობა აფხაზეთში უფრო იშვიათად გავრცელებული ველური ვაზის მცირედ შებუსული ფორიანი ქვესახე ბიდან. ბ) ჯიშთა კულტივირებისას რეკვირუ ნიშნების გამოვლენა და მათი შემდგომი მემოთლებრივი გამორჩევა. გ) აღმოსავლეთ შავიზვისპირეთის, ანტიკურ სამყაროსთან ისტორიულ ურთიერთობის პერიოდში — ჯიშთა ინტრადუქცია და რასათაშორისი ჰიბრიდიზაცია.

ფეოდალიზმის ეპოქაში, კიდევ უფრო ძლიერდება და მტკიცდება ერთიან ქართულ სახელმწიფოში შემავალ აფხაზთა და ქართველთა კულტურულ-ეკონომიკური ურთიერთობა. მეფე-ხეობაში — ვაზის მოვლის წესების გაუმჯობესებასთან ერთად, ადგილი აქვს ჯიშების შემოტანას საქართველოს სხვა კუთხეებიდან და პირებით აქედან ჯიშების გატანას.

ამრიგად შეიძლება დავასკვნათ, აფხაზურ ვაზის ჯიშები, ახლო მონათესავე დასავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშებთან ერთად ენდემური, ვაზის კულტურული ფორმათა წარმოქმნის დასავლეთ საქართველოს ქვეყნაში წარმოშობილი ჯიშებია.

მ. ბალახის ცნობით აფხაზეთის ვენახებს საერთო ფართობი XIX ს. მეორე ნახევარში 2538 ჰა აღწევდა.

დღევანდელი აფხაზეთის ვაზის სტანდარტული სორტიმენტი შედგება ჯიშებისაგან: ოვალში, ცოლიკოური, ჩხვერი, კაჭიჭი, ავისირხვა ცხენისძუქუ აფხაზური. უკანასკნელი სამი ჯიშში 1960-ან წლებში შეტანილია სტანდარტული სორტიმენტში საქართველოს მებაღეობის, მკვ. ნახეობისა და მღვინეობის ინსტიტუტის ვაზის სელექცია — ჯიშთამცოდნეობის განყოფილების რეკომენდაციით.

პირველი ოფიციალური ცნობები აფხაზეთში არსებული ვენახების ფართობის შესახებ გვ მოქვეყნდა 1953 წელს ჩატარებულ ვენახების საკავშირო აღწერის დროს, და იგი 1.300 ჰა-ს უდრიდა. ფართობი შემდეგში მატულობდა და შეადგენდა 1956 წელს 1.500 ჰა-ს, 1964 წელს 4.900 ჰა-ს 1980-იანი წლების შემდეგ მონაცემები აღარ მოგვეპოვება.

აფხაზეთში გამოყოფილია შექვანხეობა-მეცნიერების 3 ზონა:



ა) მღ. ბზიფის მთისწინა ზოლი და ფერდობები. ძველთაგანვე განთქმული იყო ამლახუს ქრიალა მოტეპი ღვინო.

ბ) ბზიფის ქელის მთისწინა ფერდობები. მდინარე გუმისთის, კელასურის და კოდორის შუა დინების ვასწვრივ ძველთაგანვე ცნობილი იყო ხარისხოვანი მეღვინეობით.

გ) ვაგრის, თნამშირისა და გაღის რაიონების ვაკე და მთაგორიანი ზოლი, რომელიც ძველად ნაკლებად ყოფილა ცნობილი როგორც წვეინახების მხარე.

აქსახეთის მთისწინა ვაკეზე და ფერდობ აგილტზე გამწვანებულ ვენახებიდან მიიღება ხარისხოვანი თეთრი და წითელი სუფრის და ბუკურთვად ნახევრად ტბილი ღვინოები. დანარჩენ აგილტებში გათვალისწინებულია ორდინარული ღვინოების და ადგილობრივი მოხმარების სასუფრე ყურების წარმოება.

ჟ) ხარისხოვანი სუფრის ღვინის მისაღებად გამოიყენება ჯიშები ცოლიკოურა, ჩხავერი, ჟგალეში, ავასირხვა, კაჭიჭი.

პერსპექტიულებია კრახუნა, ამლახუ, ციციკი, ამლახუ, აშხვატა, აშულაფი, ჭვიტილური და სხვ.

ცოლიკოურისათვის სუფრის ხარისხოვან ღვინის მისაღებად გამოყოფილია მკარაზონი 1. ახალსოფელი - ბომბორა 2. ვანთაიხ 3. ლისნი-აჭანდარა. ჯიშ ავასირხვასათვის ღვინი - აჭანდარა, კაჭიჭისათვის ახალსოფელი - ბომბორა-ღვინი.

მოტეპი ღვინოებისათვის მიკროზონები: ჯიშ კიჭვისათვის ახალსოფელი - ბომბორა ჯიშ საკერისათვის 1. ახალსოფელი - ბომბორა 2. ღვინი - აჭანდარა.

ჯიშები ავასირხვა და კაჭიჭი მიზანშეწონილია გამოიყენოს ზოგის წინა კალთების სარჩელში.

სასუფრე ყურძნის მისაღებად ინტერესს იმსახურებენ: შასლა, ჰამბურგის ტუსკატი, ბუდეური წითელი, განჯური, კარაბურსუ, ქართული ხაღვლი, ცხენისძუბუ აფხაზური, აპანიკი, ხახისთვლა კოლხური, ვერმენტინი.

ამრავად, ვაკეებზე რა ვიწველივე ზემოქმედებს ხიბლება შემდეგი დასკვნის გამოტანა: დასავლეთ საქართველოს რეგიონი, რომლის ერთ-ერთი შედეგეული ნაწილია, შეგნახების შავი ზღვის ნაპირი ზონა მიეკუთვნება უძველეს კოლხეთის

კარიანტს. ისინი წარმოშვა გარეული ვაზის გამორჩევისა და შექცობა გაურჯობების გზით. ეს ქვეყრა სასაიდება, პირველად, დომინანტური გენების კონცენტრაციით.

აღნიშნული კარიანტის ჯიშების უმცირესი ნაწილი, რომლებსაც ახასიათებთ აბლაბუდისებურად შეტუსული ფოთოლი, შესაძლებელია წამოშობილიყო ადგილობრივ კერაში, ნიშანთა დათმვისა და მცენარეთა გამორჩევის გზით. ფორმათაწარმოქმნის გარკვეულ ეტაპზე ამ პროცესს დაემატა ჯიშბმორისი პიბრიდიზაცია და უფრო გვიან პერიოდში, ზოგიერთ შემთხვევაში, ჯიშების ინტროდუქცია მეზობელი რეგიონიდან. ქვეყრის ჯიშები დაჯგუფდნენ ცალკეულ ისტორიულ-გეოგრაფიულ ჯგუფებში, რომლებიც ერთმანეთისაგან უშინშეწოდოდ განსხვავდებიან და სასაიდებიან ერთმანეთთან დიდი მხვავებით.

ეს ადგილობრივი, აბორიგენული ჯიშები საქართველოს ტერიტორიაზე მიმდინარე მრავალსაკენიანი ფორმათაწარმოქმნის პროცესის პროდუქტია.

კულტურული ვაზი საქართველოს შავიზღვისპირეთში უძველესი დროიდანაა ცნობილი. ამის დამადასტურებელია მდინარი არქეოლოგიური მასალა და ნაპოვნი ყურძნის წიწვი.

ვაზის არსებობას და განვითარებას საქართველოს შავიზღვისპირეთში ხელს უწყობდა ზედმიწევნით ზელსაყრელი ბუნებრივი პირობები. ველური ვაზიდან შედარებით კულტურულ ვაზთან შეჯგარების გზით მიღებული ფორმები და პოპულაციები ველურიდან კულტურული ვაზისაკენ გარდამავალი ვეგლა ფორმით. ეს კავშირი კულტურულ და ველურ ვაზს შორის დღესაც კარვად იგრძობა. ველური ვაზის ძირითადი ნიშან-თვისებები ადგილობრივი კულტურული ვაზის ჯიშების უმრავლესი ნიშან-თვისებების შესაბამისია, რაც დამაჯერებლად მიტყვევებს ადგილობრივი კულტურული ვაზის ჯიშების აბორიგენულობაზე.

ფორმათაწარმოქმნის გარკვეულ ეტაპზე ამ პროცესს დაემატა ვაზის რასათმორისი და ჯიშბმორისი პიბრიდიზაცია და ზოგიერთ შემთხვევაში ინტროდუქცია. ამ გზით მიღებულმა ვაზის ჯიშებმა, ხალხური სელექციის გზით, მოაღწიეს ჩვენამდე.

ამიტომ იყო, რომ ადრეულ და ანტიკურ



პერიოდში, კოლხეთში მოხვედრილი ბერძენი შოგზაურები და სწავლეულები, განცვიფრებული რჩებოდნენ ამ კუთხეში უხვად მოყვნილ, ხეებზე ასულ ვაზის მცენარეუბათ, მათგან დაყენებული სურნელოვანი, სასიამოვნო ღვინოებით, ადგილობრივი მოსახლეობის სტუმართმოყვარეობით, აქ გაგრძელებული მეცნაზობა-მეღვინეობის მდიდარი ტრადიციებით.

ამას კარგად ადასტურებს დღემდე შემორჩენილი წყრილობითი წყაროები (ქსენოფონტე 430-354 წ.წ. ჩვ. წ. აღრიცხვამდე, სტრაბონი 63 ძვ. წ. - 24. ახზონის წინამძღოდლობით კოლხეთში მოხვედრილი არგონავტების შთაბეჭდილებები და სხვ.)

საუკუნეების მანძილზე მიმდინარე დივერგენციის პროცესის შედეგად, დასავლეთ საქართველოს (კოლხეთის) ქვეყნის ვიშები დაჯგუფდა საერთოდ მსგავს, მაგრამ ერთმანეთისაგან უმნიშვნელოდ განსხვავებულ ისტორიულ-გეოგრაფიულ ჯგუფებში.

სანგრძლივ გეოგრაფიულ იზოლაციას ხელს უწყობდა ადგილობდარეობის რთული რელიეფი და ფეოდალური კარჩაკეტილობა. ასეთ პირობებში თითოეულ იზოლირებულ ისტორიულ-გეოგრაფიულ რაიონებში ფორმირდებოდა განცალკევებული, საწყისი მასალით განსხვავებული ვაზის ვიშების სორტიმენტები.

ნიშან-თვისებათა მათემატიკური დამუშავებისა და ისტორიულ-გეოგრაფიული ვიშების ჯგუფების შორის მანძილების გამოთვლის შემდეგ დაავადებენ მათ შორის სიახლოვის კრიტერიუმები, რომლებიც წარმოდგენილია სქემა №1-ში.

სქემა №1

პირობითი ნიშნები:

- 0-15 მცირე მანძილები
- ... 15,1 - 17,5 საშ. მანძილები
- X-X- 17,6 - 20,0 დიდი მანძილები

1. აფხაზური ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფი

- 2. მეგრული „-----“
- 3. აჭარული „-----“
- 4. იმერული „-----“
- 5. გურული „-----“

დასავლეთ საქართველოს ვიშების განზოგადებაში, სადაც მასში შემავალ ცალკეულ ისტორიულ-გეოგრაფიულ ჯგუფებს შორის მანძილების მარეზებლება, საერთოდ საშუალოა,

გამოსივლია ერთმანეთთან უფრო ახლომდგომი ჯგუფები. მაგ. აჭარისა და გურიის ვიშების ჯგუფები (მანძილი 13,5). თავის მხრივ, სამეგრელოს ვიშების ჯგუფი ყველაზე დიდი მანძილით არის დაშორებული აჭარის ვიშების ჯგუფიდან (მანძილი 18).

აფხაზეთის ვაზის ვიშების ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფი საკმაოდ ახლოს დგას დასავლეთ საქართველოს ვიშების განზოგადობასთან. ამ ჯგუფის მინიმალური მანძილებია გურიის ვიშებთან 17,8, აჭარის ვიშებთან 19.

წარმოდგენილი მასალის ანალიზი გვარწმუნებს, რომ კლასიფიკაციური ჯგუფები, რომლებშიც მოხვედრილი ვიშები შედის განსხვავებულ ისტორიულ-გეოგრაფიულ ჯგუფებში, მიეკუთვნებათ ქართული ვაზის ვიშების ამჟღავნებული ტიპის ერთიან, დასავლეთ საქართველოს ვარიანტს.

ამის ნათელი დადასტურებაა ზოგიერთი ვაზის ვიშის წარმოშობის და გაერცელების ფართე არეალი დასავლეთ საქართველოს ვარიანტის ფარგლებში. მაგ. წინათ მიულ დასავლეთ საქართველოში ფართოდ გაერცელებული ხარის სივლა კოლხური, საკმაოდ ფართე არეალის მქონე კამური თეთრი და შავი, ალადასტური, ჩხავერა, კოლხეთის ქვეყანაში წარმოებული სელექციური პროცესის პროდუქტი ვიში აშუღაფოცხანური საფეხე - იმერული და მრავალი სხვა მაგალითი - იხ. ზემოთ წარმოდგენილი მასალები ცალკეული ვიშების წარმოშობის და გაერცელების არეალის შესახებ.

ამრიგად შავიზღვისპირეთის ზონაში ადრეუპერიოდში ვაზის ასორტიმენტი მდიდარი და მრავალფეროვანი იყო. ვაზები ძირითადად მალარად, ზეზე აშუკებული იყო.

მდგომარეობა რადიკალურად შეიცვალა XIX საუკუნეში საქართველოში ფილოქსერისა და სოკოვანი დაავადებების შემოჭრის შემდეგ, რომელიც სწორედ დასავლეთ საქართველოს ზღვისპირეთიდან დაიწყო.

მოსახლეობა ფაქტიურად მოუშზადებლად შეხვდა ამ უბედურებას. დაიწყო ეენახების მსიური მოსიზობა და განადგურება, მდგომარეობა კატასტროფული იყო. ვაზის კულტურას სრული განადგურება დაემუქრა.

ამას კიდევ ერთი უბედურება დაერთო. რუსეთიდან გაერცელება დაიწყო ამერიკულ-ვრო



პულმა ბუნებრივმა პიბრიდმა იზაბელამ (რომელსაც ხალხმა ადგის შერქვა, მისი ოღვინდანი საქართველოში შემოტანის გამო), რომელსაც იან მოჰუვა ამერიკულ-ევროპული ხელოვნური პიბრიდები (ე.წ. პირდაპირი შწარმოებულები), რომელია საერთო ნაკლი იმაში მდგომარეობა, რომ თუცა ისინი მეტად უძლეუდნენ შემოჭრილ ნაუნებელ-დაავადებებს, მაგრამ ამასთანავე იძლეოდნენ ყოვლად უხარისხო, დაბალი ღირებების მქონე პროდუქციას.

იზაბელა დასავლეთ საქართველოში სწრაფი ტენსიით ვრცელდებოდა. იგი კარვად შეეკუა ამ ზონის პეტრის მალად შეფარდებით ტენიანობას, და ნაკლები მიულის პირობებში იძლეოდა შედარებით ხალ, მაგრამ უაღრესად მძარე და დაბალი ხარისხის ყურმის პროდუქციას, ხოლო ადგილობრივი მოსახლეობა, ფილოქსერისა და სოკოვანი დაავადებების წინააღმდეგ ბრძოლის არცოდნის პირობებში იძლეუბული ვახდა შეეუბოდა ამ საკვალლო მდგომარეობას. ადგილობრივი, ხარისხოვანი ვახის ჯიშები სრული ვინადგურების სამშობობის წინაშე აღმოჩნდა.

მეცნიერების მერ ამ პრობლემის გადასაჭრელად ჩატარებული უდიდესი მუშაობის შედეგად, საბუნებროდ დროულად იყო აღმოჩენილი ფილოქსერისთან ბრძოლის რადიკალური მეთოდი - ვახის მერობა და სოკოვან დაავადებათა მიმართ სპორიოციდული შხამ-ქიმიკატების გამოყენება.

ეს იყო შემობრუნება ხარისხოვანი აბორიგენული ვახის ჯიშების შენარუნებისაკენ. მთავრობის საკვალური დირექტივებით მკაცრად აკრძალა იზაბელას და პირდაპირი შწარმოებული პიბრიდების გაშენება ახალ ფართობებზე, დაისხა ღონისძიებები უკვე არსებული ნაკვეთების ამობრკევისა და მათ ნაკვლად მალაღმარისხოვანი ადგილობრივი ჯიშების გაშენების შესახებ.

1962 წელს თბილისში, მეცნიახე-მღვინე-თა X კონგრესზე მოწვეულმა მსოფლიოში ვან-თქულმა მეცნიერებმა მოიწინეს ხარისხოვანი მეცნიახეობის რაიონების საწარმოო სორტიმენტთან პირდაპირი შწარმოებელი პიბრიდებისა და მათ შორის იზაბელას ამოღების სისწორე.

მაგრამ ფილოქსერისთან ბრძოლის აღნიშნულმა ისტორიულმა წარმატებამ - ვენახების სამედი ნერგით გაშენებამ, რომელმაც ვენახები დაღუპვისაგან იხსნა, შავიზღვისპირეთის ად-

გილობრივ, ხარისხოვან ვახის ჯიშებს ახალი პრობლემა შეუქმნა. სწრაფი ტემპებით შენდებოდა სოციალისტური სისტემის გეგმიური, უზემოსავლანობაზე ორიენტირებული, თუცა საკმაოდ ხარისხოვანი, და ყურმის სიდაბლივ-ხალმა გამძლე იმერული ჯიშის ცოლიკოურის ინდუსტრიული ვენახები.

ადგილობრივ მცირე მოსავლიან, მაგრამ მაღალხარისხოვან ჯიშებს ნაკლები ყურადღება ექცეოდა. კამინაკლისს შეადგენდა გურიის მაღალხარისხოვანი ჯიშმა ჩხავერი, რომლის დიდი ფართობზე გაშენდა აფხაზეთში, ახალსოფლის კოლმეურნეობის ვენახებში და იქ თავისი მცირე სამშობლო აიყენა.

შავიზღვისპირეთში ფეხს იკიდებდა ამ ზონისათვის წარსულში არადაამსახიოთებელი ვენახების კულტვიორების დაბალშტამიანი ფორმირების სასტემა, რომლის დარღვევით 90% გამშენებული იყო მხოლად ერთი ჯიშით, ცოლიკოურით, რაც მნიშვნელოვან ნაკვალ მიგვანია.

თუცა ისიც აღსანიშნავია, რომ ასეთი, დაბლარად გაშენებული ვენახები ადრეც მცირე რაოდენობით, მაგრამ მინც გვხვდებოდა აღნიშნულ ზონაში. ე. ნაკამაძის ცნობით 1890 წელს დაბალშტამიანი ვენახების ფართობი 360 დესეტინას (იმ დროისათვის უშინშენელო ფართობი, რომლებიც ვამონაკლისის სახით, ზოგიერთი შემსაულის საკუთრებად ითვლებოდა) შეადგენდა.

ამჟამად, არასწორად ჩატარებული მიწების პროვატიზაციის გამო, შავიზღვისპირეთში მევენახეობის მდგომარეობა მძიმე და კატასტროფულია. შემცირდა ადრე არსებული ვენახების ფართობები. ამ პროცესის ხელი შეუწყო მოსახლეობის შხამ-ქიმიკატებით და საწვავით, არასრულყოფილმა მომარგებამ, საჭიროა მოსახლეობისათვის ხელშეწყობა ვახის გაშენებისა და მოვლა-პატრონაში. გათვალისწინებული უნდა იყოს მოსახლეობის ლტოლვა ადგილობრივი ჯიშებით ვენახების გაშენებისაკენ. ეს ტენდენცია სულ უფრო და უფრო იწერს თავს. საჭიროა საწარმოო სორტიმენტში ვახის ცველა ეს ჯიშში შევიტანოთ, რომელიც მაღალხარისხოვან დენოს იძლევა და ამასთან ერთად კარგი მოსავლიანობით ხასიათდება. ყურადღება არ უნდა მოვაკლოთ მაღალხარისხოვანი პროდუქციის, მაგრამ შედარებით მცირე მოსავლიან ჯიშებს, რადგან ამ ნაკლის გამოწწორება შეი-

ღებუა ვენახების მოვლა-დაბუშავებაში მოწინავე აგროწესების გამოყენებით. ამ თვალსაზრისით მუცად ტვირფასია ადგილობრივი ვიშები: ოჯალეში, ჩხავერი, კაჭვიში, ხოთაოური, საწური, კლარჯული, ბროლა, ვინეში, ცხენისძებუ, ჯავახეთურა, სხილათიანი, კამური თეთრი, ჯანი, შტრელი-სეუხა, ჭვითილური, პუმპულა, ჰინეში, ჩერკეაღი, კოლოში, აყახირხვა, აშლასუ, აშუღაფი.

მაგალითად კმარა მგერული ვიში პუმპულა, რომლისგანაც დაბლობ, ჭაობიან სხვა ვიშებისათვის უვარვის ნიადაგებზე განსაკუთრებით საჭყონდროსა და საჭილაში დგებოდა მსუბუქი, სასიამოვნო საშუალო ართმატული ღვინო.

ინტერესს იმსახურებს ამ ზონაში ზოგიერთი სხვა ქართული ვაზის ვიშის, მაგ. ცაცქა, კრახუნა და უცხოური ვიშების აღივითე, პინოს გამოცდა და გამუენება.

საჭიროა აბორიგენული უნიკალური ვაზის ვიშების შეგროვება და აღღვენა, ამ მიზნით

აჭარაში (ქედა), სამეგრელოში (აბაშა), გურიაში (ვოლოდესუბანს), აფხაზეთში (გულაუთა), გამუენებული ადგილობრივი ვაზის ვიშების კოლექციები დაიღება - (აფხაზეთში ცნობილ მოვლენების გამო), აჭარაში (გადამეტებულ ასაკის გამო (გამუენებული იყო 1936 წელი).

შავიზღვისპირეთის ზონის ვიშები გამუენებულია აგრეთვე თბილისის, თელავისა და შუხრანის კოლექციებში. ეს კოლექციები საჭიროებენ ყურადღებას მოვლა-პატრონობის თვალსაზრისით - ისინი დღეს წარმოადგენენ ქართული ვაზის გენოფონდის ერთადერთ საცავს.

საქართველოს მევენახეობის შავი ზღვის სანაპირო ზონის ვიშები, დასავლეთ საქართველოს სხვა ისტორიულ-გეოგრაფიული რეგიონების ვიშებთან ერთად, თანამედროვე კლასიფიკაციის მიხედვით გაერთიანებული არიან Conrar pontica sibconrar, Seorgica Negr. prorar. tomentosae Tserts. გეოლოგიურ-გეოგრაფიულ რეგიონში.



ბახვის საბჭოთა მეურნეობის ვაზის ვიშნარი. XX საუკუნის 50-60-იანი წლები.

ჩს აშპ-ი

ქველთაგანვე ცნობილი მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი სტანდარტული საღებუნე ჯიშია.

მორფოლოგიური ნიშნებითა და ბიოლოგიური თვისებებით მიკუთვნება კულტურული ვაზის ფორმათა წარმოქმნის საქართველოს კერის, კოლხეთის ქვეყნებს.

ფილოქსერისა და სოკოვანი დაავადებების გაერცელებაში, საკმაოდ ფართოდ იყო წარმოდგენილი გურიისა და მის მიმდებარე რაიონებში მაღალხარისხის სახით. გურიის გარდა ფართოდ იყო გავრცელებული ქვემო იმერეთის და აჭარის რაიონებში, სადაც აგრეთვე მისწეული იყო საჭურველი თვალსაზრისით ძვირფას ჯიშად.

ჩხავერი შეიძლება მიეკუთვნოს ერთ-ერთ უძველეს ვაზის ჯიშების რიცხვს. ამ ჯიშის

სიძველეზე მეტყველებს მისი გენეტიკური ანალიზისას გამოვლენილი ფარული რეცესიული ნიშნები – აზალგაზრდა ფლორტისა და ფოთლის ალაბა-ბლანკისებური შებურვა. ფოთლის ფირფიტის საშუალოდ და ძლიერად დანაკვთა. მარცვლის თეთრი შეფერვა და სხვ.

ჯიშის მოკლე აღწერილობა მოცემულია ვილა-ვერმორელისა და პიფლიას ფრანგულად გამოცემულ მასალებში.

შვირდოვანი მასალა ჩხავერის შესახებ წარმოდგენილია ე. ნაკაშიძის XIX საუკუნეში გამოცემულ შრომაში, ხოლო ამ ჯიშის სახელწოდების ენობრივი ანალიზი, სათანადო სისრულით აქვს მოცემული აკად. ივ. ჯავახიშვილს; იგი აღარებს ამ ჯიშს ჩხაბერძულს და სთვლის, რომ ჩხავერი შეიძლება ჩხაბერძულის ბოლო-



ნაპოცილებულ სახეობად იქნეს მიჩნეული, რაც პროფ. დ. ტაბიძის აზრით არ შეიძლება მოუთხოვდეს ამ ორი ჯიშის იდენტირობაზე.

1930 წლებიდან ჩხავერი შეტანილი იყო აფხაზეთში, რაჭველი ახალმოსახლეების მიერ, ფართო გავრცელება ჰპოვა გუდაუთის რაიონში, კერძოდ ახალსოფლის კოლმეურნეობაში, სადაც მიიპყრო ყურადღება პროდუქციის მაღალი ხარისხით და აქ მეორე სამშობლო ჰპოვა.

ადრე, ჩხავერი მასობრივად ყოფილა გავრცელებული მაღლარად გურიის თითქმის ყველა რაიონში, განსაკუთრებით მის შუა და ზემო ნაწილში მთისპირა სოფლებში, სადაც ძირითად ჯიშს წარმოადგენდა. წარსულში ჩხავერისგან მზადდებოდა ნაზი ვეჩოსი და ალკოხლის ნორმალური შემცველობის განთქმული ღვინო.

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან, ჯერ სოკოვან აკადემოფობათა და შემდეგ ფილოქსერის გავრცელების შედეგად ჩხავერი მასობრივად დაიღუპა, რადგან ადგილობრივი მოსახლეობა იმ დროს ამ აკადემოფობათა და მკაცრების საწინააღმდეგო ღონისძიებებს არ იცნობდა. ამიტომ ჩხავერის მხოლოდ ერთეული ძირები გადაარჩა გურიის მთისპირა სოფლებში (ლიხაური, მაკვანეთი, ბახვი, ასკანა, დაბლაიციხე, ფარცხმა, კონარო და სხვ.).

1960-იან წლებში ჩხავერის აღდგენას სერიოზული ყურადღება მიექცა. სოფ. ბანძაში გაშენდა საბჭოთა მეურნეობა, სადაც დარგულია 14 ჰა-მდე ჩხავერი. ვაზები დაბლარად არის დაყენებული და დამჭობილია ფილოქსერაგამძლე ვაზის საძირზე.

1940 წლის აღწერის მასალებით ჩხავერის ნარგაობა აჭარასა და გურიაში 70 ჰა-ს უდრიდა 1947 წლის აღწერის მასალებით მისი ფართობი უკვე 134,5 ჰა-ს შეადგენდა 1947-1959 წწ. გურიის, აჭარისა და აფხაზეთის რაიონებში დაბლარად გაშენდა ჩხავერის 146 ჰა ვენახი. ამრიგად 1959 წლის ბოლოსთვის მისი ფართობი 223 ჰა-ს შეადგენდა, ხოლო მალღარის ჩათვლით 279 ჰა-ს.

ჩხავერის ერთ-ერთი დიდი ნაკლია, მისი ტრაქის მოხრთ სუსტი გამძლეობაა, რაც მოათხოვს დამატებით წამლობას და ზედდებს მის ფართოდ გავრცელებას. იგი მეტად მურნობიარეა საერთოდ ეკოლოგიური პირობებისადმი (ვერ ევუება და იძლევა მცირე მოსავალს ჭარბტენიან და მიძიმე თიხ-

ნარ ნიადაგებზე). ჯიშის ერთ-ერთი დიდი ნაკლია აგრეთვე მისი მცირე მოსავლიანობა. მაგრამ ყველა ამ ნაკლოვანებებს ფარავს ამ ჯიშისგან დაზღვეული მაღალხარისხიანი, ორიგინალური მასალი, მოვარდისფრო ორიგინალური სუფრის ღვინის დასამზადებლად.

1955 წელს ჩოხატაურის რაიონში სოფ. კოხნარ-საჭამიახერის ზონაში დაარსდა საეცნა-ლური საბჭოთა მეურნეობა, სადაც გადაწყვიტული იყო 150 ჰა ვენახის გაშენება.

როგორც ზევით მოვიხსენიეთ, ჩხავერი, ტიპური კოლხეთის ქვეყრის ვაზის ჯიშია და ამიტომ მისი ბოტანიკური ნიშნები სრულად შეესატყვისება აქ გავრცელებული ჯიშების ნიშან-თვისებებს. მისი ახალგაზრდა ყლორტი და ფოთლის ქვედა მხარე სქლად არის დაფარულ ქენისებურა ბუხუსებით. ფოთლია თითქმის დუნაკეთიანი. ზედა ამონაკვეთები შეტრილ-კუთხისებურია, იშვიათად ჩანგისებური, მახვილფუძია. ეურძნის ამონაკვეთი ღიაა, ჩანგისებური, ან უფრო იშვიათად თაღისებური მახვილი წვერი. ყვევდი ნორმალური აგებულების, ორსქესიანი.

მტკვანი საშუალო ზომის (10-18 სმ), ცილინდრულ-კონუსური ფორმის, იშვიათად ფორთხანი, მქსჩერი აგებულების, იშვიათად საშუალო სიუქმისა მარცვლიანი საშ. ზომის (სიგრძე 11-14 მმ, სიგანე 11-13 მმ., მომრგვალო ფორმის, რბილობი წენიანი, ლურჯი ფერის (მუქი ვარდისფერი).

გურაში ჩხავერის სავეგეტაციო პერიოდ მერყეობს 210-222 დღემდე, მიეკუთვნება ძლიერ საგვიანი ჯიშებს. მასობრივად მწიფდება ნოემბრის პირველ ნახევარში. აქტუური ტემპერატურის ჯამი, კვირტის გაშლიდან ეურძნის სრულ სიმწიფემდე მერყეობს 3.800-4.100⁰-დღე.

ქვემო ამერუსისა და (ვანის რაიონი) და აფხაზეთში ჩხავერი მსგავსად გურია-აჭარისა, მწიფდება ნოემბრის დასაწყისში, რის გამოც, იგი ამ მხარეებისთვისაც პერსპექტიულია. გურია-აჭარაში, სადაც კი ჩხავერისათვის განვითარების ხელისშემწეობა პირობებია და მოვლაც ნორმალური, ვაზი მაინცდამაინც ძლიერი არ იზრდება. დაკვირვება ცხადყოფს, რომ დაბლარად ფორმირებული ჩხავერი უფრო სუსტია, ოლიხნარზე და მალღარზე კი ძლიერი.

მოსავლიანობა ჩხავერს მალღარზე და ოლიხნარზე ახასიათებს შედარებით უხვი. დაბლარად ფორმირებისა და მოკლედ ვასხვობა



შეითხვევაში მისი მოსავლიანობა, მაღლათან შედარებით ხარკმწოდად მცირეა და საშუალოდ ჰექტარზე 45-55 ცენტნერს უდრის. ჩხავერა განსაკუთრებით კარგად ვეუება იმ ფორმას, რომელიც მრავალწლიან ნაწილებს უფრო ინარჩუნებს და მის ბუნებრივ აგებულებას უახლოვდება. მოსავლიანობის ყველა ექვემდებარება მისხვდით უკეთესი მანქანებებით ხასიათდება ვახეში, რომლების სანაყოფე რეს 8-10 კვირტზეა გასხლული. ოლინარზე ფორმირებული ვახე იტანს 30-40 კვირტით დატვირთვას.

ჩხავერისათვის საუკეთესო ფილოქსერაგამძლე საძირებია რიპარია X რუპესტრის 3309 და ბერლანდიერი X რიპარია 420 ა, რომლებთანაც აგი ამჟღავნებს საუკეთესო აფინიტეტს.

ჩხავერის განაშენებლად საუკეთესოდ უნდა ჩაითვალოს შეხადლებული, სამხრეთის ექსპოზიციის, მზით უხვით განათებული ფერდობები და ნუშომავლა-კარბონატული ნიადაგება, სადაც ამ ჯიშისაგან მიიღება სხეულიანი, კარმონული, ხალისიანი, შუშუნა სუფრის ღვინო. აგრეთვე საუკეთესო, მაღალხარისხოვანი საქებავე მასალა მამპანური ღვინის დასამზადებლად, ღირსშესანიშნავ თავისებურებას წარმოადგენს მისი კარგი მტანაინობა პერის მაღალ შეყარდებით ტრინაინობის და ზომასზე მეტად მოქცეული სინოტივისადმი, როდესაც მისი ყურძენი ასეთ პარობებში აგრეთვეს საკმაოდ დიდი რაოდენობის შაქრებს (19.5-21%), რომელიც საკმარისაა ხარისხოვანი სუფრის ღვინის დასაყენებლად. ჯიშის თავისებურება აგრეთვე ყურძნის წყენში, სიმწიფის პერაუნდში, საკმაოდ მაღალი მჟეაინობის შენარჩუნება, რომელიც განაპირობებს ორიენანლური, ჯიშისათვის დამახასიათებელი ღვინოების მიღებას.

ჩხავერი ძვირფასი ჯიშია ბუნებრივად შუშუნა სუფრის ღვინოების მისაღებად. მისგან მიღებული სუფრის ღვინო მაღალხარისხოვანია, მუქი ვარდისფერი შეფერვის, ახასიათებს ნატიფი, ბუკეტო, სასიამოვნო გემო და საკმაო ალკოჰოლიანობა.

ამ ჯიშის კიდევ ერთი ღირსშესანიშნაობა ის არის, რომ ვახზე დატოვებული ყურძენი დაუჭინობლად ძლებს დეკემბრამდე, დაკრფილი კი ინახება გასაფხულამდე.

ჩხავერი, როგორც მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი საღვანე ჯიში, დიდი ყურადღების ღირსია შავი ზღვის სანაპირო ზოლში (გურია, აჭარა, აფხაზეთი), განსაკუთრებით და-

სახელებული ზინის მისასიორა, ვორკუგის ვალეებში, სადაც მისგან შეიძლება მიღებული იქნეს მაღალხარისხოვანი ღვინოები.

ჩხავერის განითქმული მატკო ღვინოები ღება: გურიაში-შახვი-ახსანა-საჭამიახარის ზონაში, აჭარაში - ქედა-შუახეგში. საკმაოდ კარგი პროდუქცია მიიღება აფხაზეთში ვუდაუთა-ახალსოფელში.

ჯვანნი

ჯანი გურიის ერთ-ერთი საუკეთესო წითელყურძენი ვახის ჯიშია. მას პირველი ადგილი ეკავა წითელი ღვინის მომცემ ჯიშებს შორის. იძლევა ინტენსიურად შეფერულ, სხეულიან, მაღალხარისხოვან ღვინოს. წარსულში, ჯანი, როგორც გურიის ყველაზე საუკეთესო წითელი ღვინის მომცემი ჯიში, დიდი პოპულარობით სარგებლობდა და მისი ღვინო ხშირად გაჰქონდათ დეგუსტაციებზე. მერველი ჯიშის ოჯახულში, ასევე სახელგანთქმულ წითელ ღვინოსთან შესადარებლად.

ადგილობრივ მევენახეებში ჯანი, აპარის ყურძნის სახელწოდებითაც არის ცნობილი, რადგანაც ეს ჯიში თავის მამულში, სოფ. დაბლატიხეში, საკმაოდ დიდ ფართობზე გაუშენებია იმარს.

ჩვენის აზრით რაღაც მას კოლხეთის ქვეპერისათვის დამახასიათებელი დონმანტურ ნიშნებთან ერთად ახასიათებს ზოგიერთი ფარული, პრექესული ნიშნები, რომლებიც კოლხეთის ქვეპურაში ფარულ მდგომარეობაშია და ხშირად ვლინდება (მაგ. ახალგაზრდა ვლორტისა და ფოთლის ქვედა მხარის აბდახუდიცხური შუშუნა, წყრილი, ოჯალური ფორმის მარცხელი და სხვ. მივეყნინია, რომ ჯანი წარმოშობა კოლხეთის ქვეპურის არეალის პერიფერიაზე, სვილიანტყეარის შედეგად რეცესული ნიშნების პომოზოგოტურ მდგომარეობაში მოქცევის, მათი ფენოტიპში გამოვლენის და დამარგრების, ხოლო შექმდომში ევკატიტურად გამრავლების გზით.

ის ვითარება, რომ ჯანი XIX საუკუნეში ფართოდ იყო გავრცელებული გურიაში, ამ მხარის შუა და ზემო მხარის მწვლად მისაწყვდომ ზონაში და თავისი მთავარი ბაიოლოგიური თვისებებით მიერსგავსება ადგილობრივ ჯიშებს, კიდევ ერთი დამამტკიცებელი საბუთია ჩვენი



მოსაზრების სისწორისა და მკვეთითობებს იმაზე რომ ჯანი, აბორიგენული, რევიონში წარმომოხილი ვიქნება.

გურიის გარდა ჯანი გვხვდებოდა აჭარაში ფურთოთი-ჩაოს ზონაში და ქვემო იმერეთის სოფლებშიც, სადაც მისგან აყენებდნენ „საჯაგა-ხოდ“ ცნობილ ღვინოს.

XIX საუკუნის მეორე ნახევარში სოკოვანი დაავადებებისა და ფილოქსერის შემოჭრამ თითქმის მთლიანად გაანადგურა ჯანის მაღლარი ვახუბი.

1905-1906 წლებში ჯანის მთლიანად განადგურების თავიდან აცილების მიზნით ჩოხატაურის რაიონში გაშენდა მისი დაბლარი ვენაჩი.

ჯანის გავრცელების არეალი დღეს ძალიან შემღვდულია, ამის მიზეზია უხეშოსავლიანი ჯიშის ცოლიკაურის და ადვილად მოსავლეული ჯიშის იზაბელას გავრცელება, თვითონ ჯანის მცირე მოსავლიანობა.

ჯანის ახალგაზრდა ყლორტი ძლიერად არის შებუსული ქეჩისებური ბუსუსებით, ფოთოლი საშუალო და დიდი ზომისაა, მომრგვალო ან ოდნავ ოვალური, სუსტად არის დანაკეთული 3 ნაწილად ან თითქმის დაუნაკეთაია. ყურწის ამონაკეთი ძარითადად ღია, ჩანგისებური ჩახვილი წვერით. ვახუბება თაღისებური და ოვალური ამონაკეთებაც. ფოთოლი ზედა ამონაკეთებები - სუსტად შესამჩნევი, შეჭრილიკეთისებური. ფოთლის ფორფიტის ქვედა მხარე ძალიან სუსტად არის შებუსვილი აბლაბუდისებური ბუსუსებით.

მტკვანი მცირე და საშუალო ზომისაა, ფორმით ცილინდრულ-კონუსურია, ფრთიანი, მკნებრი შენების, მარცვლი საშუალო და მცირე ზომის, მომრგვალო-ოვალური ფორმის, მუქი ლურჯი ფერის, მარცვლის რბილობი მკვრივი და კნატუნა.

სავეიანო პერიოდის სადვინე ვახის ჯიშია. მცირე მოსავლიანია, ამ ნიშნით ჩამორჩება თითქმის ყველა ცნობილ გურულ ვახის ჯიშებს. ქართული წესით ფორმირებისას ერთი ძარი ვახის მოსავალი 500-800 გრ-მდე მერყვობს. მცირე მოსავლიანობასთან ერთად ახასიათებს წვეწმის მუტად მცირე გამოსავალი.

ძლიერად ავადდება ჭრატით. მოსავლის შესანარჩუნებლად თხოულობს 5-6 ჯერად დროულ და ხარისხოვან შეწამვლას. ნაცრის მიმართ შედარებით უფრო გამძლეა. ფილოქსერისაგან

ძლიერად ზიანდება და აუცილებლად საჭიროებს მწნობას ფილოქსერაგამძლე საბიზნე. მწნობის დროს შედარებით უკეთესად ეკუება რიპარარუპესტების 3309 საძირეს.

ჯანის კულტივირებისათვის გამოსავლიანად ადვილად დრეინირებული, შხით კარგად განაიბული, კირნარი ნიადაგების შეცვლილი სამხერეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთის ექსპოზიციის ფერდობები.

გურიიში ჯანი გვხვდება ჩოხატაურისა და ოზურგეთის რაიონებში.

დაბლარად ფორმირებული ჯანი საშუალო ზრდით ხასიათდება, მაგრამ თუ მას ნახევრად ამალეულ ოლიხნარსა და ფორმისებურ ფორმირებებზე გადაიყვანო, მისი ზრდა მნიშვნელოვნად გაძლიერდება. ამოხებისადმი აქვს დიდი მიდრეკილება და საყრდენის ზედა ზონაში ეგეტატური ნაწილების უფრო მძლავრი განვითარება ახასიათებს. ასეთი ფორმირებების ერთზე ადვილად იტანს 3-5 საფორმო რგოლის შექმნას. შავლერზე დავენების შემოხვევაში კი - მისი შტამის სიმაღლე უნდა გარისახვდეს სულ მცირე 70 სმ-ით და ვახზე დატოვებული იქნეს ორი-სამი მხარი მათზე სამი-ოთხი საფორმო რგოლის გამოყვანით.

ჯანისაგან მიიღება ხარისხოვანი წითელი სუფრის ღვინო, რომელიც ხასიათდება ნორმალური ალკოჰოლიანობით (11,5-12,0), პარმინოულობით, მაღალი გემური თვისებებით, კარგად ინახება და მომწიფებისას ინვითარებს სასიამოვნო გემოს და ბუკეტს.

ჯანი გამოიყენება სასუფრე ყურძნადაც, აღსანიშნავია ჩინებული ტრანსპორტაბელობით და შენახვის კარგი უნარით. იგი ინახება მთელი ზამთრის განმავლობაში. გვიან გაზაფხულამდე ვახზე დატოვებული ყურძენი სძლებს იანვართებრვლამდე.

ჯანი ერთ-ერთ პირველ ადგილს იკავებს დასავლეთი საქართველოს წითელყურძნაიანი ვახის ჯიშებს შორის, როგორც მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი სადვინე და სასუფრე ყურძნის მომცემა ჯიშია.

ჯიში პერსპექტიულია შუა და ზემო გურაის მთისწინა ზონისათვის და აგრეთვე მდ.სუფსისა და ხევისწყლის შუადინების მკრორაიონებში.

ოჯალეში

უძველესი მეგრული, სიმწიფის საგვიანო პერიოდის, წითელყურშიანა სტანდარტული, საღვინე ვაზის უნიკალური ჯიშია.

საქართველოს კულტურული ვაზის ჯიშთა ფორმათაყარისკენის კერის კოლხეთის ქვეპარის ტიპური წარმომადგენელია, როგორც ძველი ხანის აფლორთა - სტრაბონის, პეროდოტეს ისე საშუალო და უახლოესი საუკუნეების ძველევართა - ლამბერტის, მარდენის, ვასუშტი ბატონიშვილის, დეგუა დე მონპერეს ცნობებით კოლხეთში კულტურული ვაზი ძირითადად მადლარის სახით, ხუხე აშკებული გვხვდებოდა, ხოლო უმათიურეთს ჯიშში, რომელიც პერის შედარებით მაღალი შეფარდებით ტენიანობის პირობებში იძლეოდა ხარისხივან, ინტენსიურად შეფერილ ღვინოს, იყო ოჯალეში.

ჯიშის აბორიგენულობაზე, კოლხეთის ქვეყნის ჯიშებისათვის დამახასიათებელი ბოტანიკური ნიშნების ვარდა, მიუთითებს თვით მისი სახელწოდება „ოჯალეში“.

აკად. ივავასიშვილის განმარტებით ასეთი სახელწოდება უნდა ნიშნავდეს ხუხე ასულ ვაზს. „ოჯ“ მეგრულად ხეს ნიშნავს.

საქართველოში ფილოქსერის და სოკოვანი დაავადებების შემოჭრამდე მადლარად გამოყენებული ოჯალეში ჯერ კიდევ საკმაოდ ფართოდ იყო გავრცელებული. სამცხრელოში - მარტვილის, ზუგდიდის, სენაკის და ჩხოროწყუს მიმდებარეობში.

განსაკუთრებით მაღალი ღირსების ღვინო მიიღებოდა სამცხრელოს შემადგენელ-მთისწინა ზონაში, მდინარეების ტეხურისა და აბაშის შუა წელში სოფ. ვახიდან შესვამდე, ხოლო ამ ზონაში ყველაზე უკეთესი იყო სოფ.სალხინოს, ჩანხურის, თაქათინის, ვახის, თარგამბულის ნუშომალა-კარბონატულ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახებიდან მიღებული პროდუქცია.

საყოველთაოდ იყო განიქმნული ტეხურის ხეობაში, სალხინოს კარბონატულ ნიადაგებზე, სამცხრელოს მოაერის დავით დადიანის და მისი შუღლის ეპატერინე ქვაკვავიძის მიერ გაშენებული ოჯალეშის ვენახი.

შემდეგში მათმა სიძებ (ქალიშვილის ძეუღლემ), ნაპოლეონის მარშლის შთამომავალმა მიურატმა, კიდევ უფრო გააფართოვა ეს ვენახი, ოჯალეში ფილოქსერა გამძლე საძირებზე

დაამყნობინა და მისი ფართობი 16 ჰექტარამდე გაზარდა.

ახსიანავე მიურატმა, რომელსაც კარგად შეაფასა მის მამულებში მოყვანილი ვურძის ძვირფასი ღირსებები, დააპირა ამ შესანიშნავი ღვინის კომერციული გამოყენება. გვიან დაკრეცილი და ჭკაპაზე დაყენებული ღვინო, რომელიც იღებდა ინტენსიურ შეფერილობას, ჰქონდა სრული სხეული და 14-14,5° სიმკვრე. ისხმებოდა საციალურად გაფორმებულ ეტაკეტებთან ბოთლებში და წაწილი უცხოეთშიც კი ივხვენებოდა.

საფრანგეთში ოჯალეშით გამოწვეული დიდი დანატერესების გამოშვატვლია ის ფაქტი, რომ ეს ჯიში, რომელიც მარონისა ღონეკალია გადაეზარა საქართველოდან საფრანგეთში, გაშენდა პულოას მიერ შექმნილ კოლექციაში.

XIX საუკუნის მეორე ნახევარში საქართველოში შემოჭრილმა ვაზის სოკოვანმა დაავადებებმა და ფილოქსერამ საგრძობით ზიანი მოუტანა ოჯალეშსაც, რომელიც ძირითადად შემორჩა მარტვილის ზონაში, ხოლო უფრო მეორე რაოდენობით გვხვდებოდა სენაკის, ზუგდიდის, წალენჯიხისა და ჩხოროწყუს რაიონებში.

1930-იანი წლებიდან დაიხასხა გადამჭრელი ღონისძიებები სხვა უნიკალურ ვაზის ჯიშებითან ერთად ოჯალეშის აღსადგენად. ოჯალეში შეტანილი იყო საქართველოს ვაზის სტანდარტულ ასორტიმენტში სუფრის და ნახევრადტკბილი ღვინოების საწარმოებლად. გათვალისწინებული იყო ამ ჯიშის მასივების შექმნა და ჯიშური აგროტექნიკის შემუშავება.

ოჯალეშის ახასიათებს ახალგაზრდა ვლორტისა და ფიოლის ქვედა მხარის ძლიერი ქვიხებული შებუსება. ფიოთლი საშუალო ზომისაა, მომრგვალო ფორმის, თითქმის დაურაკვთავალი. ფიოთლის ვურძის აბონაკვეთი, როგორც წესი ისრისებურია, მახვილწიკრანია. მტვეანი მცირე ზომის, კონუსური და ცილინდრულ-კონუსური ფორმის, საკმაოდ კუხის: მარცვალის საშუალო ზომისაა, მომრგვალო ფორმის, მუქი ღურჯი ფერის.

ოჯალეში, უმაღლესი ღირსების ინტენსიურად შეფერილი ღვინის მომცემი ჯიშია. მიეკუთვნება სიმწიფის ძლიერ საგვიანო პერიოდის ჯიშების ჯგუფს. სრული სიმწიფეში შდის ოქტომბრის ბოლოს და ნოემბრის პირველ ნახევარში. ძველად ყურძენს, რომელსაც ხშირად ხეებზე სტოვებდნენ, ღეკუმრის დასაწყისში

კრედიტზე. ვაზა ხასიათება ძლიერი ზრდით და დიდი განვითარებით, რის გამოც მოსავლიანობა დიდი დატვირთვისას საკმაოდ მეტი ახასიათებს. დაბლარად ფორმირებულ ვაჭებთან შედარებით.

დღეს, უაღრესად დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ოჯახურ-მეურნეობის ჯიშური აგროტექნიკის წესების დახვეწას, ვაჭისათვის სათანადო ფორმირების და დატვირთვის შერჩევას, ოპტიმალური კვების არის აღდგენას და პირველ რიგში ამ ჯიშის აღდგენასა და დაცვას.

ოჯახურს ახასიათებს ჰერის შედარებით მაღალი შეფარდებითი ტენიანობის პირობებში ყურძნის ხაღად (დაუღებობლად) შენარჩუნების და ყურძნის წვენი შაქრების დაგროვების მეტად მაღალი უნარი (24-26% და მეტი), რაც განაპირობებს ღვინის უაღრესად მაღალ ხარისხს.

ჭაჭაზე დაყენებული ღვინო ინტენსიურად არის შეფერილი, სსუელიანია, პარმონიული, კარგად გამოსახული, ორფენიანი ჯიშური არიმანტი, რაც ახსნის მას აღაზნის მარჯვე-და მხარის ცნობილ კახურ წითელ ღვინოებთან. ღვინო შეიცავს ალკოჰოლის საკმაოდ დიდ რაოდენობას (12-14%) და ახასიათებს მკერე ნარჩენი შაქარი. შენახვისა და დეკარგების პროცესში ღვინოში ძლიერდება დამახასიათებელი ბუკეტი და უმჯობესდება გემური თვისებები.

აღსანიშნავია ოჯახურს ღვინის კიდევ ერთი დადებითი თვისება - იგი ხასიათდება შენახვისა და ტრანსპორტაციის კარგი უნარით.

1884 წელს ყურნად კავკასიის სოფლის მეურნეობაში იწერებოდა რომ „ოდესღაც სამეგრელოს და აფხაზეთის ღვინოები განთქმული იყო კავკასიის სხვა ღვინოებთან ერთად, მათ შორის კი უმაღლესი ხარისხით გამოირჩეოდა ოჯახურს და ამდღეს ღვინოები.

პროფ. მ. შორონგო 1909 წელს დასავლეთ საქართველოს ყველა ღვინოებთან პირველ ადგილზე აყენებდა ოჯახურს ღვინოს.

1912 წელს, პარიზის სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე წარდგენილმა ოჯახურს ღვინომ დიდი თქვის მედალი დაიმსახურა და შეფასდა როგორც საუკეთესო სუფრის ღვინო.

მაღალხარისხიანი პროდუქციის მისაღებად ოჯახურს უმჯობესია რომ გაშენდეს სამხრეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთის ექსპონიციის მქონე ნაკვეთებზე. ვენახში საჭიროა ყველა აგროტექნიკური საშუალების დროულად და ხარისხო-

ვნად ჩატარება. ამინდის არახელსაყრელ პირობებში, ნაკრით დაჟავების თავიდან აცილების მიზნით განსაკუთრებით აუცილებელია ვაჭების დამატებითი წამლობა გოგორდით.

განსაკორებული ყურადღება უნდა ეთმობოდეს ვაჭის სხვა-ფორმირებას. ოჯახურს ბიოლოგიური თვისებებიდან გამომდინარე (ვაჭის ზრდისა და განვითარების ხიდიურზე) უმჯობესია რაბა გამოყენებული იყოს თავისუფალ ან მრავალსაკვებლადანი ფორმირება რამოდენიმე სამაქულისა და სანაყოფის დატოვებით.

წარმოტებით შეიძლება გამოყენებული იქნეს ოლიხნარისა და კორდონის ფორმები შემაღლებული შტამბით. ოჯახურში ითვლება აგრეთვე კარგ სახეიფე ჯიშად.

ოჯახურს ყურძენი უნდა იკრიფებოდეს რაც შეიძლება გვიან (ნოემბრის შუა რიცხვებისათვის), როდესაც მისი ყურძნის შაქარიანობა 23-24% მაინც მაღლევს.

ოჯახურს შესაბამისებლად, 1960-იანი წლებიდან დიდი მუშაობა სწარმოებდა საქართველოს მეზალოღის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტში და საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მევენახეობის კათედრაზე.

მეცნიერთა რეკომენდაციით მარტვილის რაიონში შეიქმნა ოჯახურს 2 სპეციალიზირებული: ბანძისა და მუხურის საბჭოთა მეურნეობა, სადაც ამ ჯიშს ეყავა 150 ჰექტარი ფართობი, ხოლო დამახდებული პროდუქცია 750 ტ. შეადგენდა. აქვე გათვალისწინებული იყო, უახლოეს მომავალში დამატებით გაშენებულიყო ამ ჯიშის კიდევ 200 ჰა კენახი. საქართველოს მეცნიერების მრეწველობა ყოველწლიურად უშვებდა ბუნებრივად ტუბელ ღვინოს „ოჯახურს“ 40.000 დეკალიტრის რაოდენობით.

ინსტიტუტის სამეურნეოს დასაყრდენ პუნქტზე, შექმნილია ოჯახურს სადღე ვენახი 8 ჰექტარ ფართობზე. სადღე ვენახის გაყვართების მიზნით ყოველწლიურად იმეზობოდა ოჯახურს 500 ათასი ცალი კვირტი.

ამავე პუნქტზე გაშენებულია საცდელი ნაკვეთი ოჯახურს ჯიშური აგროტექნიკის შემდგომი სრულყოფისათვის.

ინსტიტუტის აფხაზეთის დასაყრდენ პუნქტზე და საქართველოს უბტროპიკული ინსტიტუტის ბაზაზე, გაშენდა ოჯახურს სარეპროდუქციო ნაკვეთი 15 ჰა ფართობის რაოდენობით.

ოჯალეში პერსპექტიულია დასავლეთ საქრეთლოსათვის, სუფრისა და ბუნებრივად ტკბილი მაღალხარისხის ღვინოების საწარმოებად.

მომავალში საჭიროა ოჯალეში ფართოდ გავრცელდეს ამ ჯიშისათვის განსაკუთრებით სელსაერულ, სამეგრელოს ძველთაგანვე განთქმულ მიკრორაიონებში - სალხინოში, ბანძაში, მარტივში, დიდი ჭყონში, თამაკონში, ნოქალაქებში, უმაფათში, ფოცხოში, ჭაჩხურაში, მუხურაში, სენაკში, კოტაინეთში, ჩაჩხურში, ვაში, თარგამულში და სხ.

კვლევის შედეგად უნდა დახუსტდეს მისი გავრცელების შესაძლებლობები დასავლეთ საქართველოს სხვა რაიონებში (უმაჯერესად მთისწინა ზონაში).

სახელგანთქმული ქართული ვაზის ჯიშის - ოჯალემის - ისტორიული სახელის აღდგენა და მისი ფართოდ გავრცელება, დიდი ეროვნული საქმა.

კაჭიჭი

ფხაზური სტანდარტული წითელყურძნარნი საღვინე ვაზის ჯიშია. კაჭიჭი საქრეთლოს ვაზის ფორმათაწარმოქმნის კერის, კოლხეთის ვარიანტის ტიპური წარმომადგენელია.

მისი სადაურობისა და წარმოშობის შესახებ, სხვადასხვა მკვლევარები სხვადასხვა შეხედულებებს იზიარებენ. პროფ. დ. ტაბიძის აზრით კაჭიჭი ძველად გავრცელებული იყო როგორც აფხაზეთში, ისე სამეგრელოში. კაჭიჭის სახელოც იმერეთის ჯიშების დომინანტურ ჯგუფთან, მიწმობს მათ საერთო წარმოებაზე საქართველოს კერის, დასავლეთ საქართველოს ქვეყრაში. ს. ტომოფევის აზრით „კაჭიჭი აფხაზეთში პირველად ცნობილი გახდა სოფ. დურაფოში, სადაც იგი შემოტანილი იყო ეიმე აფხაზ კაჯჯვის ბერ. ამ აზრს იზიარებს კ. მაჭავარიანი. კაჭიჭი სახელწოდებით ჯიში ცნობილია XIX საუკუნის შირქ ნახევრიდან. უდაგია, რომ ჯიში მანამდეც არსებობდა, საკარაულოა სხვა სახელითაც და უდაოდ დიდი ფართობი ეჭირა, შესაძლებელია დღევანდელი აფხაზეთის ფარგლებს გარეოც, კერძოდ სამეგრელოში და იმერეთში. 1930-35 წლებში პროფ. თ. კვარაცხელიას ცნობით, კაჭიჭის ნარგავები შემორჩენილი იყო მხოლოდ

გულაუთის რ)*-ში, ხოლო აფხაზეთის დანარჩენ რაიონებში იგი მხოლოდ რამდენიმე ათეული ძირის სახით იყო გავრცელებული.

1960 წლებისათვის კაჭიჭის ნარგავობა მოიპოვებოდა გულაუთის, სენაკის და ჩხოროწყუს რაიონებში. ვენახების 1940 წლის აღწერით, მისი ფართობი 26 ჰა-ს არ აღემატებოდა (კაჭიჭის ფართობის 85% მოდიოდა სამეგრელოს რაიონებზე, ხოლო დანარჩენი 13% აფხაზეთზე. იგი ძირითადად მაღარაის სახით იყო წარმოდგენილი. 1947 წლის აღწერით კაჭიჭს საქართველოში ეჭირა 7,93 და დაბლარი ვენახი და 30 ჰა მაღლარი. 1990-ან წლებში კაჭიჭი გხვდებოდა მხოლოდ კოლექციებში და ადგილობრივი მოსახლეობის საკარმიდამო ნაკვეთებზე ერთ-ერთი ძირების სახით. თუმცა იგი საქ. მეზაღობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის რეკომენდაციით შეტანილი იყო აფხაზეთის ვაზის სტანდარტული სორტიმენტში და გადაწვევტილი იყო მისი საწარმოო ეენახების გაშენება.

უკანასკნელი წლების ცნობილმა მოვლენებმა შეაფერხა აღნიშნული გეგმის ცხოვრებაში გატარება, და დღეს კაჭიჭი მხოლოდ საკოლექციო ნაკვეთებზე არის შემორჩენილი და დაცული.

კაჭიჭის ბოტანიკური ნიშნები და ბიოლოგიური თვისებები ტიპურია და დამახასიათებელია საქართველოს, კოლხეთის ვარიანტის ჯიშებისათვის, ახალგაზრდა ყლორტი და ზრდასრული ფოთლის ქვედა მხარე ძლიერად არის შემოსილი ქეჩისებური ბუხუსებით. ყვავილის ტიპი ორსქესიანია. მტევანი საშუალო ზომის, კონუსური ფორმის, იშვიათად ცილინდრულკონუსური და ცილინდრული ფორმის, მეჩხერი ან საშუალო რეკუმის. მარცვლი საშუალო ზომის, მომრგვალო, იშვიათად შებრტყელებული ფორმის, მუქი ღურჯი ფერის. რბილობი, წვნიანი, მდნარი ყურძნის წვენი ღია ვარდისფერი, მარცვლის კანი თხელი, მაგრამ მკვრივი.

კაჭიჭი განეკუთვნება სავაიანო პერიოდის ვაზის ჯიშებს.

მისი საეკეტიაციო პერიოდის ხანგრძლივობა კვირტის გაშლიდან ყურძნის სრულ სიმწიფეში შესვლამდე 176-203 დღეს შეადგენს.

აფხაზეთში, სადაც ტემპერატურა 10 გრადუს ზევით გრძელდება ფოთოლცვენამდე, კაჭიჭის ფორმირებისას კ. მაჭავარიანის, თ.



კვარაცხელიას, ს. ტმოფეევის და სხვ. დაკვირვებრივად კაცობა ძლიერი, დიდი ზრდით ხასიათდება. მოსაქლიანობის მსრუც კაცობი კარგი მოსაქლიანობით ხასიათდება. კაცობის მოსაქლიანობით ერთ პეტტარზე, საშუალოდ 50-80 ცენტნერს აღწევს. კაცობის ასაკე დროს ასასათებს მოსაქლიანობის დიდი ცვალებადობა ცალკეული ნაკვეთების მიხედვით. მკ. კ. მავკარიანი, ა. ცვოროვი კაცობს მოსაქლიან ჯიშად თვლის. მაშინ, როდესაც პრუს. თ. კვარაცხელია და ს. ტმოფეევი კაცობს საშუალო და მცირე მოსაქლიან ჯიშად თვლიან. რეალურად კაცობი, ადგილობრივ აფხაზურ ჯიშებიან შედარებით კი ნამდვილად უფრო მოსაქლიან ჯიშად, მაგრამ ჩამორჩება უსქესოსაგლიან იმერულ ვაზის ჯიშებს - ცოლაკურა, ციკვას და სხვ.

აღმოსავლეთ საქართველოსა და დასავლეთ ევროპის ვაზის ჯიშებთან შედარებით, კაცობის გამძლეობა სოკოვან დაავადებათა მიმართ უფრო მაღალია. განსაკუთრებით კარგ გამძლეობას იქნს ნაცრის მიმართ. რაც შეეხება დას. საქართველოს ვიშს ცოლაკურა მასთან შედარებით კაცობის გამძლეობა ქრატის მიმართ უფრო დაბალია.

კაცობი მკვლევარებზე შეკრებილი იყო მიღწეულია ფორმირებას და კარგად იტანდა დიდ დატვირთვას და იძლეოდა კარგი ხარისხის მაღალ მოსავლს. შემდგომ პერიოდში, სოკოვანი ავადმყოფობის გავრცელების შემდეგ დაიწყეს კაცობის დამბლარი წესით გაშენება მისი შხამქიჩიკატებით უკეთესად მოვლის მიზნით. ამ ფორმირებას კაცობა ნაკლებად შეეგუა, მისი ბუნებიდან გამოდინარე, რადგანაც მას გააჩნია გაცილებით მეტი პოტენციალური უნარი, რომელიც ვერ მთავანდობა ვაზის დაბლარად ფორმირებას დაბალი დატვირთვას დროს. ამიტომ ამ პირობებში, კაცობისათვის შედარებით მეტი მოსაქლიანობის მიღების საშუალება იქნება გამოიყენონ უფრო მეტი დატვირთვის ფორმები (ოდსნარი, ცალმხრივი ან ორმხრივი კორდანი).

კაცობი კარგად უძლებს პაერის შედარებით ტენიანობას და უხე ნალექიანობას ვერძინის ხიშვიდის პერიოდში. ასევე პირობებში მისი მარცხვლები არ სკდება და ღებება. ინარჩუნებს შაქრების დაგროვებისა და შენარჩუნების უნარს. კაცობი კარგად იკვება ყველა ტიპის ნიადაგებს გარდა დამლაშებული და დაჭოპიებული ნიადაგებისა. ამასთანავე უკეთეს პროდუქციას ჯიშს

იძლევა მთაწინა გორაკოვანი ზონის საშუალო ჩანჩინად ვყავიულ და წითელმიწებზე და კარბონატულ ნიადაგებზე.

კაცობისგან ძირითადად მშრალ სუფერის ღვინის იღებენ. კარგი შედეგით მაღლი კაცობისგან დამზადებული უაღკობლი წვინების საველდა ნიშნუბება.

კარგი დირსების სუფერის წითელი ღვინობა იღება ახალსოფელი-ბომბორი-ლიხნის ნიკრზონაში. მოტეპო ღვინობი კარგი გამოდის ახალსოფელი-ბომბორის ზონაში.

კაცობის ღვინის ასასათებს მეტი წითელი ფერი, რბილი, საჭმალ სხეულიანი, კარგად განვითარებული ჯიშური არამატით. სინაქვეშის სისრულე (პრფ. თ. კვარაცხელია, პრფ. თ. ტმოფეევი, პრფ. დ. ტამიძე).

სოხუმში ღვინო-საბრტის ინსექციასთან მოწვეული სადეგუსტაციო კომისიის სხდომაზე (1938-1939 წწ.) კაცობის ღვინომ საყვარება და კაბრმე-სოერბონის ღვინოებთან შედარებით თანაბარი შეფასება მიიღო.

მოგვიანალი შეფასების მიხედვით კაცობის ღვინო აფხაზურ წითელ ღვინობებს შორის კუ რადლებს აცრობს.

მკვლად კაცობის ღვინო, განსაკუთრებით აფხაზეთის მთაწინა შემადლებულ ზონაში (გულაუთის რ-ნი) დიდი პოპულარობით სარგბლობდა. სიძველეში კაცობის ღვინო იხეთარებს თვისებებს და საგრძობლად უშვობესდება.

ამრიგად კაცობი მკარგად გავრცელებული ადგილობრივი ვაზის ჯიშია. გავრცელებულია აფხაზეთში - გულაუთისა და ხოხუბის რაონებში. სამაგერულაში ძირითადად ზობისა და ჩხობოწყვს რაიონებში.

აფხაზეთში გავრცელებულ წითელ ჯიშებს შორის აცრობს ყურადღებას.

პირველ რიგში ჯიშს უნდა გავრცელებს ვულაუთის, სოხუმისა და ჯალის რაიონებში. მართადად მთისწინა შენადლებულ ზოლში, ხორაიხოკანი სუფერის წითელი ღვინობის დამზადების მიზნით. კაცობი პრასექტურულია აგრეთვე სამაგერულის ზებონასიუნებში რაიონების ვარდა სამხტრელით ზოგიერთ სხვა რაიონში და ნაწილობრივ გურიასა და აჭარაში.



ავასირხვა

სფხაზური, სტანდარტული თეთრყურძინიანი, საღიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება საქართველოს კულტურული ვაზის ფორმისა წარმოქმნის კოლხეთის კერას.

მის ადგილობრივ წარმომავალზე კარგად მტკვლეებს მისი გავრცელების არეალი, რომელიც შემოფარგლულია აფხაზეთის მევენახეობის რაიონებით, ხანგრძლივი საევეტაციო პერიოდი და ადგილობრივ ვაზის ჯიშებთან საერთო და მსგავსი ბიოლოგიური თვისებები.

მეუღლად სოკოვანი დაავადებებისა და ფილოქერის გავრცელებამდე ავასირხვა მასიურად იყო გავრცელებული მთლიან ნარგავებად სოფლების დუიფშის, აჭანდარასა და სხ. ტერიტორიაზე, მაღლარი ფორმის სახით. აჭანდარის ტყეებში ავასირხვა 1960-ან წლებშიც საკმაო რაოდენობით მოიპოვებოდა.

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის მიერ ჩატარებული მოშობის შედეგად იგი 1960-ან წლებში რეკომენდებული და მიღებული იქნა აფხაზეთის ვაზის სტანდარტულ სორტიმენტში. გადაწყვეტილი იყო მისი საწარმოო ექსპანსიის გაშენება.

ავასირხვას ახასიათებს სუსტად აბლაბუდისებურად შეუხეილი ახალგაზრდა ფლორტი. ფოთილი საშუალო ზომისაა, მომრგვალო, იშვიათად ოვალური, თითქმის დაუნაკვთავი, უწნის ამონაკვთი ღია, ჩანცისებური, ან თანისებურია წაწყვეტებული ბლოთი. ფოთლის ქვედა მხარე თითქმის შეუხეილია, ალაგ-ალაგ შემინევა მოკლე ჯაგრისებური ბუსუსები. ვვარული ორსქესიანია. მტევანი – საშუალო ზომის ცილინდურ-კონუსური ფორმის, იშვიათად ცილინდრული ან კონუსური ფორმის, მხრინი, რომლის სიგრძე მტევნის სიგრძის ნახევარს ან ერთ მეტამდე უდრის. უფრო ხშირად მტევნები საშუალო სიმკვრივისაა მარცვლიანი – საშუალო ზომის ოვალური ფორმის, იშვიათად მომრგვალო ფორმის, მომწვანო-ყვითელი ფერის სიღამწერის ღაქებით. მარცვლის კანი თხელი, მაგრამ საკმარისად მკვრივია, რბილობი წუნანი, ადვილად სცილდება კანს. სასაამოუნო გემო და ჯიშური არამატი აქვს.

ავასირხვა საკვანო პერიოდის ვაზის ჯიშია. აფხაზეთში საევეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა კვრტის ვაშლიდან ყურძნის სრულ სი-

მწიფემდე 168-195 დღეს უდრის, ხოლო აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3.5460-დან 3.8140-მდე მერყობს. საშუალოდ სრულ სიმწიფეს აღწევს 15 ოქტომბერს. ვაზის ზრდის სიდიდით საშუალოა.

ავასირხვა საშუალო მოსავლიანობით ხასიათდება. მისი მოსავლიანობა ჰექტარზე გადავანით მერყეობს 50-დან 100 ცენტნერამდე, ხოლო საშუალოდ 60-70 ცენტნერს უდრის კარგად განვითარებული მტევნების წონა 170-180 გრ. აღწევს.

თუ მხედველობაში მივიღებთ მოსავლიანობის საკმაოდ მაღალ კოეფიციენტს და მტევნის საკმაოდ დიდ საშუალო წონას, თავისუფლად შეიძლება ავასირხვას მოსავლიანობის გადიდება ექსპანსიის კარგი მოვლა-დამუშავებით და ვაზების შესაფერისი დატვირთვით.

ავასირხვის ვაზის ჯიშების ხანგრძლივი შესწავლის საფუძველზე პროფ. თკვარაცხელია ავასირხვას საკმაო მოსავლიან ვაზის ჯიშად თვლის, მისი შედარებით მცირე მოსავლიანობა ვაზების არასაკმარისი დატვირთვის შედეგია.

როგორც ცნობილია, ავასირხვა ძველთაგანვე შერჩეულია მაღლარად ფორმირებისათვის. მაღლარად ფორმირებული ავასირხვა საკმაოდ მაღალ მოსავალს იძლეოდა.

ავასირხვას შედარებით გამძლეობა სოკოვანი ავადმყოფობათა მიმართ კარგი აქვს. ჭრაქის მიერ გამძლეობით, ამ ავადმყოფობის მიმართ შედარებით ყველაზე უფრო გამძლე ჯიშის ცოლიკოურის შემდეგ, ავასირხვა პირველ ადგილზე დგას.

ჩვეულებრივი საძვხის ან ოთხვხის წამლობის შემთხვევაში ავასირხვა მთლიანად ინარჩუნებს მოსავალს. შედარებით კარგი გამძლეობა აქვს ნაცრის მიმართაც. ჩვეულებრივი 2-3 წამლობა გოგარდით, საესეებით იცავს მას ნაცრით დაავადებისაგან.

დაბლობ ზღვისპირა ზოლში ავასირხვა შედარებით კარგად უძლებს ზემოქმ ტენიანობას და ხშირ შემთხვევაში წლებშიც მისი ყურძენი ადვილად არ ლებება.

ავასირხვა კარგად ხარობს სხვადასხვა ტიპის ნიადაგებზე გარდა დამარილებულ და დაჭაობებულ ნიადაგებისა და წყლის არავარტარი ქვენიდავით. განსაკუთრებით გავრცელებულია ლატერიტულ წითელმიწა ნიადაგებზე, რომლებიც განლაგებულია კირქვების კონგლო-



მერატების გამოფიცების პროდუქტებზე. ჯიში მოპყაეთ აგრეთვე მთისწინა ზონაში, სადაც ყველაზე მეტად გავრცელებულია ფვისფერი ნიადაგები, მაღალი ღირსების ღვინოს ავასირხვა იძლევა ძირითადად, საშუალო ჩონჩხიან ნემომპალა-კარბონატული ტიპის ნიადაგებზე. საუკეთესო ღვინოებს ავასირხვა ძველადც გულაუთის რაიონში იძლეოდა მთისწინა ზოლის ზემოთხსენებული ტიპის ნიადაგზე.

ავასირხვა, საკმაოდ დიდი რაოდენობით ავროებს შაქარს. ინსტიტუტის დასაყრდენ პუნქტზე, გულაუთის რ-ნის სოფ. ახალსოფელში მისი შაქრიანობა მერყეობს 18-22,30-მდე, ხოლო მჟავიანობა 9,3-11,3%-მდე. ამ უკანასკნელი თვისებით, მაღალი მჟავიანობით, ავასირხვა ყოველ წელშიწადს ხასიათდება, რაც მის ღვინოს დამახასიათებელ, პიკანტურ თვისებებს სძენს.

წინათ ავასირხვას ყურძენს უფრო გვიან კრეფდნენ, როდესაც შაქრიანობა მაქსიმუმს აღწევდა, მჟავიანობა კი მცირდებოდა, რის შედეგადაც იძებდნენ მოტკობ და მაგარ ღვინოებს, ფართოდ ცნობილს კოლხური ღვინოს სახელწოდებით, რომლის თავისებურებას შეადგენდა სიტკობა, სიმკრე და ცქრიალი.

ავასირხვას ღვინო ძველთაგანვე ცნობილია თავისი მაღალი ღირსებით. ცნობილი სპეციალისტები: პროფ. თ.კვარაცხელია, ა.ვეროვი, კმაჭავარიანი და სხვ. ავასირხვას ღვინოს მაღალ შეფასებას აძლევენ.

საუკეთესო თვისებების ავასირხვას ღვინო ხასიათდება შემდეგი თვისებებით: გამჭვირვალეობითა და ბრწყინვალეობით, მოოქროსფერი ყვითელი ფერით, სინაზით, შინაარსიანობითა და ძლიერი ჯიშური არომატიითა და სურუნელებით.

ავასირხვას ღვინოს ერთ-ერთ თავისებურებას შეადგენს მისი მიდრეკილება ნაადრევი დაძველებისადმი. ავასირხვას ორწლიანი ღვინო ავითარებს საკმაოდ ძლიერ ბუკეტს და თავის ასაკთან შედარებით საგრძობლად მიმწიფებულად გამოიყურება.

ავასირხვა, პირველ რიგში უნდა გავრცელდეს გულაუთისა და სოხუმის რაიონებში მისი გავრცელება პერსპექტიულია საქართველოს ზღვისპირეთის სხვა რაიონებში მთისწინა ზრდის ფერდობ ადგილებზე.

სოფათური

ძველთაგანვე ცნობილი ხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი თეთრყურძინიან აჭარული ვაზის ჯიშია. ერთული ძირების სახით მალღარის ფორმით, გვხვდება ქედის რაიონის სოფლებში ხიხალიძე, შიძობია, შუახევი. ე. ნაკაშიძეს XIX საუკუნეში მოხსენიებული აქვს „ქუფათურის“ სახელით.

აკად. ი. ჯვახიშვილი თვლის რომ ქუფათური უნდა წარმოადგენდეს სოფათურის ფინტიკურ სახეცვლილებას. ეს ჯიში გავრცელებული უნდა ყოფილიყო სოფ. ხოფეს მდამოებში (ჭანეთი) და მისი სახელწოდება ამ სოფლის სახელისაგან უნდა იყოს წარმომდგარი.

სოფათური, საქართველოს კულტურული ვაზის ფორმათა წარმოქმნის, კოლხეთის დომინანტურ ნიშნებით მდიდარი ქვეკურის, არაილის სამხრეთ განაპირა პერიფერიებზე, თვითდამტვერილი, ფარული, რეცესიული ინჰან-თვისებების გამოვლენით. შემდეგში ვეგეტაციური გამრავლებით დამარგებული და ხალხური სელექციით გაუმჯობესებულ ჯიშს წარმოადგენს.

XIX საუკუნემდე, როდესაც შავი ზღვისპირეთში შემოიტანა ვაზის სამწიფი დაყავადება — ჭრაქი, ნაცარი და ფილოქსერა, სოფათური ფართოდ ყოფილა მალღარის სახით შუა და ზემო აჭარაში. ვაზი გამოირჩეოდა ძლიერი ზრდით, განვითარებადი უხვი მოსავლიანობით. სოფათურის თავისებურება კიდევ იმაში გამოიხატება, რომ თავისი გავრცელების მეტად შეზღუდული არეალის გარდა, სადაც უკანასკნელ დრომდე შემორჩენილი იყო ამ ჯიშის ასწლოვანი მალღარი ვაზები, აჭარის სხვა რაიონებში იგი თითქმის არა გვხვდება.

სოფათურის ასაღვარდა ცლორტი შებუსულია აბლაბუდისებური ბუსუსებით, ფოთილი საშუალო ზომისაა, 3 ნაკვთიანი და სუსტად დახაკვული. ყურძნის ამონაკვითი ღიაა, ჩანცისებური ფორმის. ფოთლის ქვედა ზედაპირი ფარულია აბლაბუდისებური ბუსუსებით თხელი ფენით. ყვავილის ტიპი ორსქესიანია.

მტევანი საშუალო ზომისაა, ცილინდრული-კონუსური ფორმის, დატოტვლილი და მჭჩხრი. მარცვლი საშუალო ზომის, ოვალური ფორმის, ღია მოყვითალო-შქვანე ფერისაა. კანი სქელი, რბილობიან ერთად ადვილად იღვკება, ამავე დროს მარცვლის რბილობი საკმაოდ წენიანი,

ტბილი და სასამაოვნო გემოსი.

ხოფათური უნივერსალური ვაზის ჯიშა. იგი შეიძლება მიეკუთვნოს სასუფრე-სადიანე მიმართულების იშვიათად გავრცელებულ ჯგუფს.

ქედის რაიონში ხოფათურის ვერძის სრული სიმწიფე 15-20 ოქტომბერს აწყება. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა კვირტის განვლიდან ფოთლოცვენის დამთავრებამდე აღწევს 227-233 დღეს.

ხოფათური ძლიერი ზრდით ხასიათდება. მღლარად ფორმირებული ხოფათურის მოსავლი ცვალებადია და ხშირად უხვმოსავლიანია. დაბლარად ფორმირებული ხშირად საშუალო მოსავლიანია. მაგრამ ერთი გარემოებაა მსუდველეთაში მოსაღები. რადგანაც ხოფათურის ვაზი ჭლიერი ზრდისაა ლა რქაზე ხშირად 2 მტყენსაც ინვითარებს, შესაძლებელია მისი მოსავლიანობის გაზრდის პოტენციური უნარი გაუზარდოს ვაზის დატვირთვის გადიდებით. ასევე უარმატებით შეიძლება გამოყენებული იყოს ილიხნარის წესით ფორმირება.

სოკოვან დაავადებათა მიმართ ხოფათური სუსტი გამძლეა. განსაკუთრებით ძლიერ ავადდება კრავით. სუსტად უძლებს ჯიში ფილოქერასაც, რაც ძირითადად შეიქმნა ხოფათურის უმცირესების ძირითადი მსუხუ. ჯიშის შენარჩუნებისათვის აუცილებელია იგი გადავიყვანოთ ნამყნ კულტურაზე და დროულად შეწყვილოთ სოკოვანი დაავადებების წინააღმდეგ დღეს მრავლად გამოყენებული სხვადასხვა სახის შხამქაჩოკატებით.

განსაკუთრებით კარგად ეითარდება ხოფათური სამხრეთი ექსპოზიციის, მზით კარგად განათებულ ფერდობზე, აჭარის წყლის ხეობის პირველ ტერასზე.

ხოფათურის ყურძენს, წარსულში მაჰმადიანა ქართული მოსახლეობა იყენებდა ხილად. იგი ანტიოქსიდეტა ხარისხივანი სუფრის ყურძენისაა წაყენებულ მოთხოვნილებას, როგორც მტვევის და მარცვლის გარეგნული ხილამაზით და მიზიდველობით, ისე ყურძენის ტრანსპორტირებადობით. შენახვის კარგი უნარიანობით და ჰალაი გემური თვისებებით. ვარდა ამისა ხოფათურისაგან ამხადეკენ აგრეთვე საზამთროდ უწოდის წვენს და ბეჭებს.

ხოფათურისაგან მზადდება აგრეთვე საკვლად ხარისხივანი, ადგილობრივი მოხმარების

სუფრის ღვინო.

სადვეგუსტაციო შეფასებამ ახლადმოკრეფილი ყურძენისა, 5 ბალიანი სისტემით შეადგინა 4,5 ბალი. სუფრის ღვინომ 10 ბალიანი სისტემით 7,5 ბალი

მეტილიური

მეტილიური თეთრყურძენიანი საღვინე ჯიშია. მიიღევა მაღალხარისხივან სუფრის ღვინოს. მოიხსენიება აგრეთვე კვიტილურის სახელით.

კვიტილურის ღვინო განთქმული იყო არა მარტო სამეგრელოში, სადაც მხოლოდ აქ ვეზვდება ეს ჯიში. არამედ მთელ დასავლეთ საქართველოში. როგორც მაღალმოსავლიანი და მაღალხარისხივანი პროდუქციის მოქმედი ჯიში, მთელ სამეგრელოში იყო ფართოდ გავრცელებული მაღლარის ხაზით.

თავისი პოტანციური ნიშნებითა და ბიოლოგიური თვისებებით, კვიტილური საქართველოს კულტურული ვაზის ჯიშების, კოლხეთის ქვეყნის ტიპური წარმომადგენელია და აქვს ამ ჯგუფის ვაზის ჯიშებისათვის დამახასიათებელი დამანანტური როგორც პოტანციური ნიშნები, ისე ბიოლოგიური თვისებები.

განსაკუთრებულად მაღალხარისხივანი ღვინოები ამ ჯიშისგან მზადდებოდა სამეგრელოს მისწინა ვარაკოვან ზოლში, სოფლებში: წაღვეჯისაში, კორცხელში, ნაკიფუში, ჩხოროწყურში, საჩინოში, ფოცხოში, უშაფათში, მუხურში, შარტულში, კიწიაში, თამაკონში, საღინოხსა და სხვა მიმდებარე სოფლებში.

დასავლეთ საქართველოში სოკოვანი დაავადებათა და ფილოქსერის გავრცელების შემდეგ კვიტილურის მაღლარი ვაზები მასობრივად დაიღუპა, თითო-ორილა ვაზის ხაზით შემორჩა ადგილობრივი მოსახლეობის საკარმიდამო ნაკვეთებში.

დაცულია საქართველოს საკოლექციო ვენახებში.

როგორც ითქვა კვიტილურს ანასათებს კოლხეთის ქვეყნის ჯიშებისათვის ტიპური ნიშან-თვისებები. მისი როგორც ახალგაზრდა ფლორტი ისე ფოთლის ქვედა მხარე ძლიერად არის შეზუსტული ქენისებურად, ფოთლი დაუნაკვთავია, მტყეულია საშუალო, პატარა ზომის, ცილინდური და ცილინდრულ-კონუსური ფორმის, მარცვალაი საშუალო, ზომიერ მიმრგვალო,

მოყვითალო-შწვანე ფერის, რბილობი ხორციან-წვინიანი აქვს, ტკბილი და სასიამოვნო გემოსი. ყვევილის ტიპი ნორმალური აგებულების - ორსქესიანია.

ძიკუთვნება სიმწიფის სავეიანო პერიოდის საღვივე ჯიშებს, სავეეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა სამეგრელოს პირობებში კვირტის გაშლიდან მარცვლების სრულ სიმწიფემდე საშუალოდ შეადგენს 208 დღეს. ვაზი საშუალოზე უფრო ძლიერი ზრდით ხასიათდება, კარგად მიდის მაღალ საყრდენებზე და ხეებზე.

მოსავლიანობა ჭვიტილურს უხვი და ბარაქიანი აქვს, უფრო მეტს იხსამს მაღლარად ფორმირების დროს, რამაც განაპირობა სამეგრელოს ნოტიო კლიმატის პირობებში მისი ფართოდ გავრცელება წარსულში. რქაზე წმირად ორი და სამი თითქმის თანაბარი სიღვიდის მტკვანი უვითარდება, რაც ძალიან იშვიათი შემთხვევაა ქართული ვაზის ჯიშებისათვის. ამიტომ დაბლარად ფორმირების დროს, მასზე მცირე დატვირთვის დროსაც კი, ძირზე 10-12 კვირტი, იძლევა 2,5-3 კგ. მოსავალს, ერთ პექტარზე გადაანგარიშებით მისი მოსავალი მართლაც ძალიან უხვია (100-120 ცენტნერი), მაღლარად ფორმირებისას მოსავალი კიდევ უფრო მეტია და საშუალოდ ძირზე 30 კგ-მდე აღწევს. კიდევ ერთი თავისებურება, რითაც ჭვიტილური გამოირჩევა. ყველა ჯიშისაგან არის ის, რომ ასეთი უხვი მოსავლის დროს იგი იძლევა ძალიან მაღალხარისხიან ღვინოს.

ერთადერთი ნაკლი რაც ჭვიტილურს ახასიათებს, და მიუხედავად მისი ნარკაობის შემცირებისა, არის დიდი მგრძობიანობა სოკოვან დაავადებათა მიმართ. განსაკუთრებით ძლიერ აეადდება იგი ჭრაქით. განსაკუთრებულ მგრძობიანობას იწინს აგრეთვე ფილოქსერის მიმართ.

გარემო პირობებისადმი დამოკიდებულების მხრივ უნდა ითქვას რომ იგი უხვ და ხარისხივან მოსავალს იძლევა ღრმა და ნოყიერ ნიადაგებზე. მჭორეს მხრივ ფერდობ და ხირხატ

ადგილებზე მოსავალი შედარებით მცირდება, მაგრამ პროდუქცია გამოირჩევა მაღალი ხარისხით. სწორედ ასეთ ადგილებზე დარგულმა ჭვიტილურმა (წალენჯიხა, ჩხოროწყუ, ნაკაყუ ფოცხი, უმაფათი) ვაჟუქვა სახელი მთელს სახელეთ საქარელოში ჭვიტილურის ღვინოს.

აქედან გამომდინარე ვეზისგან მაღალხარისხივანი პროდუქციის მიღების მიზნით იგუნდა შენდებოდეს სამეგრელოს მთისპირა ზონაში, სამხრეთით და სამხრეთ-აღმოსავლეთით დახრილ და მშით უხვად განათებულ, შესაფერის ნიადაგის მქონე ნაკვეთებზე.

დაბლობში (ზუგდიდი, სენაკი) - ნოყიერ ნიადაგებზე გაშენების პირობებშიც თუმცა იძლევა უფრო მაღალ მოსავალს, მაგრამ გაცილებით დაბალი ხარისხის პროდუქციას, მთისპირეთში გაშენებული ვაზებთან შედარებით.

როგორც აღნიშნეთ, ჭვიტილურს დაბლარად ფორმირების პირობებში უხვი მოსავლიანობა ახასიათებს. მაგრამ აქვე დავძენთ, რომ მისი პოტენციური უნარი ამოწურული არ არის ვაზის მრავალწლიანი ნაწილების გაზრდით - ორმხრივ შავლურულ ფორმასზე ან ორმხრივ მოკლე კორდონზე გადაყვანით, საშუალებას გავუზრდით მის ყლორტებს, რომლის მოსავლიანობის პროცენტი მაღალია და იგი 80%-ს ადამატება, მაქსიმალურად გამოავლინონ ეს იშვიათი ბიოლოგიური თვისება.

ჭვიტილურის ყურძენი გამოიყენება მაღალხარისხივანი, თეთრი სუფერის ღვინის მისაღებად, რომელიც ხასიათდება ჰარმონიულობით, სასიამოვნო გემოთი, ბუკეტით და ნორმალურ (110) ალკოჰოლიანობით.

ჭვიტილურის ღვინო მაღალ გემურ თვისებებთან ერთად კარგად ინახება და ტრანსპორტაბელურია.

ვაზზე დატოვებული ჭვიტილურის ყურძენი საკმაოდ დიდხანს ინახება და არ ლბება. ყურძენს ხშირად ტოვებდნენ მაღლარ ვაზებზე და საჭიროების მიხედვით კრეფდნენ დეკემბერში და იანვარშიც კი.

სამეგრელოში ოჯახების მიკროდარბაზობის ანგარიშგაბარების მანქანების საბაზის შექმნით

ვაჟა გომბტიძე, ნოდარ წახარტიშვილი, თამარაზ დლონტი

ოჯალეში სამეგრელოში წარმოშობილი, საგვანო სიმწიფის პერიოდის გაზის წითელყურძინიანი საღვინე ჯიშია. ოჯალეში კარგადაა შეგუებული ადგილობრივ ნოტიო სუბტროპიკულ პირობებს. მისი ნაყოფი ვადაშფიფებისას ჭებობას განიცდის, რაც ჯიშის ერთ-ერთ ადგილით თვისებად უნდა ჩაითვალოს.

შეცნაურები ოჯალეშს, მსოფლიოში აღიარებულ წითელყურძინიანი ჯიშების: კაბერნე სოვინიონის, ჰინო ფრანსისა და საფერავის შემდეგ, სხვა ჯიშებთან შედარებით საუკეთესო წარმომადგენლად თვლიან.

საქართველოში, ფილოქერისა და ნაცრის შიშობის შემდეგ, XIX საუკუნის ბოლო წლებიდან, ენახის ფართობი, კერძოდ ოჯალეშისა სამეგრელოში მნიშვნელოვნად შემცირდა. XX საუკუნის 80-იან წლებში, ოქტომბრული მთაწობის ანტიალკოჰოლურმა დადგენილებამ ეენახის ფართობი კატასტროფულად შეამცირა.

ამჟამად, მევენახეობის განვითარების კერძო მფლობელობაში გადასვლის შემდეგ, ყველა შესაძლებლობა უნდა გამოვიყენოთ კონკურენტუნარიანი ღვინოების მისაღებად. ახალი მთაწობების დასაკმაყოფილებლად აუცილებელია ვაზისათვის შესაფერისი მიკროზონების შერჩევა.

სამეგრელოს დაბლობ და მთისწინა ზონებში ოჯალეში კვირტის გაშლას აბრილის პირველ დეკადაში, ყვავილობას მაისის ბოლოს იწყებს. ყურძნის მარცვლების ზრდა შექტემბრის პირველ დეკადაში ხდება. ამის შემდეგ მარცვლების მოშეფხება იწყება. ამ მომენტისათვის აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ($\Sigma T > 10^{\circ}C$) 3000⁰-ს აღწევს. ყურძენი ტემპიკურ სიმწიფეს ოქტომბრის მეორე ნახევრიდან იწყებს. ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში მოკრეფილი ყურძნის წვენი შეჭრაინობა 20%-მდე, საერთო მყავიანობა 8.5-9.5 გ/დმ²-მდე აღწევს.

მაღალხარისხიანი წითელი ღვინის დასამზადებლად ოჯალეშის ყურძნის წვენი 22-24% შაქარს და 8-9 გ/დმ³ საერთო მყავიანობას უნდა შეიცავდეს. ასეთი შაქარმყავიანობის ყურძნის ტკბილი ნოყმრის შუა რიცხვებში მიიღება. პროდუქცია სრულყოფილ მომწიფებას ვერ ასწრებს ზონებში, სადაც აქტიური სითბოს ჯამი 3800-4000⁰-ზე ნაკლებია. ასეთი რაოდენობის სითბო სწრაფ გროვდება ზღვის დონიდან 350 მ სიმაღლეზე არსებულ ფართობებზე. ზონებში სადაც აქტიური სითბოს ჯამი 3700⁰-ია, მხოლოდ ოთხ წელიწადში ერთხელ არის შესაძლო 3800⁰-ზე ტემპერატურათა ჯამის დაგროვება. ნოტიო და თბილ სამეგრელოში, მაღალხარისხიანი ღვინის დასამზადებლად, ყურძენს მოგვიანებით კრევენ.

კვირტის გაშლიდან სიმწიფის დაწყებამდე პერიოდის ხანგრძლივობა 160 დღეს უდრის. ამ პერიოდში ყველაზე თბილი თვის საშუალო ტემპერატურა 21-22⁰-ზე დაბალი არ უნდა იყოს. ყურძნის სრულ სიმწიფემდე პერიოდის ხანგრძლივობა - 215-230 დღის ფარგლებშია. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი კი 4000⁰-ზე მეტი. ასეთ პირობებში წარმოებული ღვინოსა-საღვინისაგან მზადდება სუფრის ბუნებრივად ნახევრადტკბილი მუქი ლალისფერი ღვინო. შედარებით ნაკლებ სითბურ პირობებში კი მიიღება მალალი ხარისხის სუფრის ღვინო „ოჯალეში“.

ტემპერატურული მასშტაბებებიდან გახისათვის მუგად მნიშველოვანია ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა. კერძოდ რაც მეტია ამპლიტუდა, მით სწრაფად ხდება მცენარეთა ზრდა-განვითარების პროცესი. დღის მაღალი და ღამის შედარებით დაბალი ტემპერატურები ხელსაყრელ ზეგავლენას ახდენს ორგანული ნივთიერებებისა და ნაყოფებში მეტი შაქრების დაგროვებაზე.

აღნიშნულთან დაკავშირებით, შავი ზღვის

სამეგრელოში ოჯადეების ვარსკვლავის სტრუქტურული რუკა



მასშტაბი 1 : 600 000

- ოჯადეების ვარსკვლავის ლეონთმასაღის სტრუქტურული რუკა;
- კარისხეობანი ლეონთმასაღის წარმოშობის ქვედა /ხე 6/ და ზედა/ვენი მ/ საზღვარი;
- მეგრული ლეონთმასაღის სტრუქტურული რუკა /მ-მ/ იზონაში;
- სამეგრელო ლეონთმასაღის სტრუქტურული რუკა.



სამარო ზოლში ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა, ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (სექტემბერი, ოქტომბერი), 50 მეტრზე დაბლა მდებარე ზონებში დაბალია (5-7°), ზღვიდან დაცილებულ, შემადლებულ (100 მ-ზე ზევით მდებარე ადგილებში) ზოლში კი 7-9°.

საკვებულებით პერიოდის განმავლობაში მოხუცი ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა 900 მმ-ზე მაღალია. ჭარბტენიან ადგილებში უნდა უნდა გაშენდეს დახრილ ფერდობებზე, ზედაპირული ჩამონადენისა და ზომიერი ფილტრაციის უნარის მქონე ნიადაგებზე.

ჭარბტენიან ზონებში ოჯალეშისათვის გამოუსადეგარია, ზღვის დონიდან 50 მ-ზე დაბლა მდებარე ფართობები, მათთან ერთად ჭარბტენიანი და დაჭარბებული ნიადაგები, სადაც ირიგაციული ღონისძიებების გატარების მიუხედავად, უენიმისაღა ზედმეტწყლიანია და დაბალი გემური თვისებებით ხასიათდება.

სამარკო ღვინოების შესაქმნელად, ოჯალეში უნდა გაშენდეს ხელსაყრელ აგროეკოლოგიურ ზონებში, ზღვის დონიდან 100-300 მ-ის სიმაღლის ფარგლებში, სოფ. სალზინო, ტეხური, ფრისი, ჭყონა, თამაკონი და სხვ. და მათ ეკოლოგიურად მსგავს მიკროზონებში.

სამკერგლოში მდ. ცხენისწყალი-რიფსუა-დენგურს შორის მოქცეული ტერიტორია შეიძლება დაიყოს: ცხენისწყალი-აბაშის, აბაშა-ტეხურის, ტეხური-ხობის, ხობი-ჭანისწყლისა და ჭანისწყალი-დენგურის მოზრდილ მდინარეთა შორის მოქცეულ მონაკვეთებად.

აღნიშნული მონაკვეთებიდან ყველაზე ნოტიო ჭანისწყალი-ხობის შუამდინარეთია. აქ საშუალოდ 2250 მმ, ცალკეულ ადგილებში 2000-დან 2580 მმ-მდე ნალექი მოდის. საკვებულებით პერიოდში 1350 მმ, ცალკეულ უბნებში კი 1150-დან 1590 მმ-მდე ფარგლებში იცვლება, პიდროთერმული კოეფიციენტი 3.0-3.5, ცალკეულ ადგილებში კი 2.4-4.2-ის საზღვრებშია. ყველაზე ნაკლები დატენიანებით გამოირჩევა მდ. აბაშა-ტეხურის შუამდინარეთი, სადაც ნალექების წლიური ჯამი საშუალოდ 1730 მმ, საკვებულებით პერიოდში საშუალოდ 950 მმ, ცალკეულ მიკროუბნებში 780-1070 მმ საზღვრებშია. ტერიტორიის დატენიანების ხარისხი 1.3-3.4-ის ფარგლებში იცვლება. ტერიტორიის დატენიანების მხრივ ეს მხარე მეტად ხელსაყრელია ოჯალეშის ვახისათვის. ტერიტორიის დანარჩენი მხარეები უახლოვდება აბაშა-ტეხურის შუამდინარეთის პირობებს.



უძველესი ყურძნის წიაჭები
ზვიდან ქვევით:
1 - დანგრეული გორა. V-IV ათასწლეული
2 - შულავერის გორა. V-IV ათასწლეული
3 - ხიზანანთგორა. IV ათასწლეული

Ancient grape pips.
From top to bottom:
Dangreuli Gora (5th-4th millennia)
Shulaveris Gora (5th-4th millennia)
Khizanaant Gora (4th millennium)

ზსიზსილი თხაღი - წარსული, აწმომ, მომავლი

მამსიში არამხედი

XIX საუკუნის 40-იანი წლების ბოლოს დასავლეთ საქართველოში კერძოდ კი გურია-სამეგრელოში ძლიერმა ვინებმა და შქმობრილმა ნაცრის დაავადებამ, შემდეგომ პერიოდში კი ფილოქერამ ძლიერ დაზარალა ვენახები ამ რეგიონებში აგრინომიული სამსახურის, კერძოდ კი, მცენარეთა დაცვის სამსახურის დაბადმა ღონეშ ვერ შექმნა წინაპირობები ვაზის ვადასარჩინად, უკვე საუკუნის ბოლოსათვის ამ უარყოფით მოვლენებს შედეგად მოჰყვა ის, რომ შემცირდა საქართველოს მევენახეობის მთელი რიგი რეგიონების ხეგდრითი წილი და ვადარბოდა ვაზის დავსობრივი შემადგენლობა, ვანსაკუთრებით დავინდა მევენახეობა გურია-სამეგრელოში. XIX საუკუნეში გურიაში 62 ვაზის ვიში იყო ვავრცელებული, მათგან 48 წითელი, ხოლო დანარჩენი თეთრი. საუკუნის I ნახევარში გურიაში და სამეგრელოს ღვინოები მალაღი რეპუტაციით სარგებლობდა ამიერკავკასიის ბაზარზე. იაკობ მარის მიერ დავყენებული ღვინოების პოპულარობა ამის დასტურია. ოჯალეშის ღვინო კი ამიერკავკასიის ბაზარზე თეთი საფერავის ღვინის მეტოქე ვახლდათ.

1879 წლის აღწერით, ქუთაისის გუბერნიის ხეგდრითი წილი ვენახების საერთო ფართობში მეტი იყო, ვიდრე თბილისის გუბერნიისა, როცა ამერიის რეგიონის დასავლეთ საქართველოს ვენახების თითქმის ნახევარი ეკავა, ვენახების საერთო ფართობის 24% გურია-სამეგრელოს წილად მოდიოდა. ნათელია, რომ მოუხედავად მვენებელ დაავადებებისგან მევენახეობისადმი მიყენებული დიდი ზიანისა, XIX საუკუნის მევენახეობის ზოგადი დამსახვათბრელი სურათის წარმოდგენა მაინც ხერხდება.

1879 წლის აღწერით (ანუ თითქმის სამი ათეული წლის მანძილზე) მაინც შენარჩუნებული იყო გურიაში და სამეგრელოს ვენახების მალაღი ხეგდრითი წილი. გურიაში წილად მოდიოდა 6.97%, სამეგრელოში კი - 17.06%. 1879, 1953 და 1990 წლების მონაცემების ვანაღიზება ვეიყვენებს, რომ საქართველოს მევენახეობაში უკანასკნელი 113 წლის მანძილზე არსებითი,

რადიკალური ცვლილებები მოხდა. 74-წლიან პერიოდში (1879-1953 წ.წ.) ვენახების ფართობები საქართველოში შემცირდა 70.315,27 ჰა-დან 52.170,25 ჰა-მდე. აღნიშნულ პერიოდს სამეგრელოში ვენახების ფართობი 11.990 ჰა-დან 2.03 ჰა-მდე შემცირდა. ხოლო გურიაში 4.905 ჰა-დან 900.06 ჰა-მდე შემცირდა. ჭუბასის გუბერნიის (ანუ დასავლეთ საქართველოში) წილად ვენახების საერთო ფართობის 59% მოდიოდა, თბილისის გუბერნიის (ანუ აღმოსავლეთ საქართველოს) წილად კი 40,87%.

1990 წლის 1 იანვრის მონაცემებით ქაბის ეკავა ვენახების საერთო ფართობის 72,46%, მაშინ, როცა იმერეთი 8,03% ეკავა. აქ არ არის წარმოდგენილი აფხაზეთის ვენახების ფართობი, თორემ ეს ციყრა კიდევ უფრო ვაპზრდებოდა.

1953 წლის მონაცემებით, ვანსაკუთრებულად თვალში ხაყვბია ვენახების ფართობის შემცირება საზოგადოებრივ სექტორში იმერეთის, სამეგრელოს, გურიაში, რაჭა-ლეჩხუმის, აფხაზეთის, აჭარის რეგიონებში.

1953 წლის მონაცემებით, სამეგრელოში ვენახი ვაშინებული იყო 2013, 4 ჰა-ზე, ფართობს 93% ცოლიკაურს ეკავა, ოჯალეშს კი 2,52%, მაგრამ 1990 წლისათვის სენაკის რაიონში ცოლიკაურის ფართობი შეადგენდა მხოლოდ 2 ჰა-ს.

1953 წელთან შედარებით გურიაში შემცირებულია ისეთი უნიკალური ვიშის ფართობი, როგორცაა მხავერი (31,45 ჰა-დან 12,0 ჰა-მდე), მაშინ, როცა იზაბელა 16 ჰა-ზე იყო ვაშინებული, უნდა აღინიშნოს, რომ 1953 წლისათვის იზაბელას მხოლოდ 0,11 ჰა ეკავა.

1953 წლის მონაცემებით, გურიაში ხეგდრითა წილმა შეადგინა 1,72%, სამეგრელოსამ კი 3,86%. ხეგდრითი წილის მაჩვენებლები 1990 წლისათვის კიდევ უფრო შემცირდა: გურია - 0,35%, სამეგრელო - 0,64% (საზოგადოებრივ სექტორში).

იზაბელას (Vitis Labrusca) შემოტანამ და ვავრცელებამ გურია-სამეგრელოში დამლუბვლე ზეგავლენა მოახდინა ამ მხარეთა, ვანსაკუთრებ



ბით კი გურიის მევენახეობა-მეღვინეობაზე. მრავალფეროვანი და კეთილსურნელოვანი თავიულის ნაცვლად ხელში შემოგვრჩა ერთსახოვანი, მძარე ღირსების ვეფილი.

ამ მოვლენას შეიძლება ტრავედია ვუწოდოთ. სხვა რაღა ეოქათ, როცა ამ მოვლენიდან ერთი საუკუნის გასვლის შემდგომ აღესას (ანუ იზაბელას) ღვინო ღამის გურიის სამბოლოდ მიიხსენიებოდა.

ეს სამწუხარო მოვლენა მეტად დამაფიქრებელია და მივეანიშნებს (თუკი დაყინახავთ!) იმაზე, რომ ჩვენი ერთობ უყურადღებონი და დაუღვარნი ვართ ჩვენივე ისტორიისადმი, ჩვენი საგანძურისადმი, აოლი გამოსავლის ძებნაში არსებით და მიმწინელოვანს ვკარგავთ, ვაუაზრებულ ქმედებას ჩავდივართ. გურია-სამეგრელოს მაგალითმა კარგად უნდა დავგაუთქროს, რადგან მსგავსი რამ შესაძლოა სხვა რეგიონებშიც მოხდეს. შორს ნულა წავალით, კახეთის მაგალითის მიყარებით. ივან ლენკი 1845 წელს კახეთის 5 საუკეთესო ვაზის ჯიშს ვვისახელებს, ესენია: რქაწითელი, კახური მწვანე, საფურავი, ხიხვი და მკვივანი. ამათგან ხიხვის ფართობი მეტად უმნიშვნელოა, ისიც ღოკალურად, ერთეულ მიკროუბანში, კახური მცვივანის ნარგაობა კი საერთოდ არ გაგვიანია.

ძლიერ დაენიებულია მევენახეობა იმერეთში, ქართლში კი დღეს აღარ არსებობს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგი როგორც ორგანიზებული სტრუქტურა.

ჩვენს მევენახეობა-მეღვინეობას დღეს, გვერდობით, გადაუჭრელ პრობლემათა ექვს პირდაპირმწარმოებელი პიბრიდული ფორმების გაგრეკებას, სამწუხაროდ დღეს იზაბელას, დიბრულებს, ვაქირულას და სხვა პირდაპირმწარმოებელ პიბრიდებს არაერთი მოსრე და მწარდაჭერი ჰყავს. ასე განსაჯეთ, ზოგიერთი მათგანი მათ სტანდარტულ სორტიმენტში შეტანას მთავთხოვს. ამ მოვლენის თავი და თავი დილექტანტური მიდგომების მიმდღეობაში უნდა ვეცითო. ხასკასით უნდა აღინიშნოს, რომ პირდაპირმწარმოებელი პიბრიდული ფორმებისაგან დამზადებული ღვინომასალები და საკონიაკე სპირტები ხასიათდება არასასიამოვნო არომატით, ეს განსაკუთრებით ესება ქართლში გაგრეკებულ დიბრულებს, რაც შეეხება ვაქირულას დვინომასაღას, იგი თავისი ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით არ აკმაყოფილებს სტანდარტული ვაზის ჯიშისაგან დაყენებული

ღვინომასალებიდან წაყენებულ კრიტერიუმებს. მას არ ახასიათებს ყურძნის ღვინისეული გემო და არომატიც. დაღულებიდან რამდენიმე თვის გასვლის შემდეგ წარმოქმნის დიდი რაოდენობით ნალექს და უფერულდება. მისი გამოყენება ღვინის სამრეწველო წარმოებაში (თუნდაც საკვებად მასალითა), დაუშვებელია, რადგან იგი გააუარესებს სტანდარტული ჯიშებიდან მიღებული პროდუქციის ხარისხობრივ მაჩვენებლებს და ხელს შეუწყობს ყურძნის ღვინის ფაღსიფიკაციას.

დაკვირვებული მკითხველი ალბათ გაოცებით იკითხავს: სჭირდება კი საქართველოს მძარე პროდუქციის მოძიება იზაბელას, ვაქირულას, დიბრულებს და სხვა მათი ფორმების წარმოების გაფართოება? წინ წადგმულ ნაბიჯად თუ უკანსვლად უნდა მივიჩნიოთ ამგვარი ტენდენციების განვითარება? ამ საშოში მოვლენის განსჯა მკითხველისთვის მიგვიჩნია.

ქართული ზვრები დავადებულია პირდაპირმწარმოებელი პიბრიდული ფორმებისაგან, მას სერიოზული მკურნალობა სჭირდება. ზვრები უნდა განიწმინდოს ამგვარი ფორმებისაგან. მით უფრო, რომ ევროსაბჭოს დირექტივებით (№ 1493/1999 და № 883/2001) შეზღუდულია სახეობათაშორისი პიბრიდებისა და *Vitis vinifera* - ს არამაქმედებაბრებული წითელფორმებიანი ჯიშისაგან დამზადებული ღვინის იმპორტი.

ზემოთ მოტანილი, მასალა ობიექტურად იძლევა ფიქრისა და განსჯის საგანს. ეს ხომ ჩვენი არც თუ შორეული ისტორია და სავალალო აწმყო ერთობ დამაფიქრებელი და ყრითო გულსატკენიც. დღეს ვამატობთ, რომ 500-ზე მეტი ვაზის ჯიშის პატრონები ვართ, მაგრამ გვაეციწყდება, რომ სადღესოდ ხელთ აღარ გვაქვრია ის მრავალფეროვანი და კეთილსურნელოვანი თავიუული ვაზის ჯიშებისა, რომლებიც ჩვენმა წინაპრებმა მრავალსაუკუნოვანი შრომითა და რუღუნებით შექმნეს. ზოგიერთი ვაზის ჯიში ღამის ერთ მტკაველა მიწის ფართობზედა შემოგვრჩა, ზოგიერთმა საკოლექციო საკვებებში შეაფარა თავი და ამით შენარჩუნა არსებობა. ზოგიერთი კი კარდაკარ საძებარია საკარმიდამო ნაკვებებში. როცა ჩვენ ტრადიციული მევენახეობა-მეღვინეობის აღორძინებაზე ვფიქრობთ, უნდა ვგანსვივებს ჩვენი საამყო დარგების წარსული და სწორედ იმ მაღალი ვადმოსახედიდან შევხედოთ მომავლის ზერის შენებას.

МИКРОРАЙОНЫ КАЧЕСТВЕННОГО ВИНОДЕЛИЯ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА АБХАЗИИ

ГОЦИРИДZE В. А.

Виноградарство виноделие Абхазии известно с древнейших времён. Античные историки оставили многочисленное свидетельство о широком развитии этой отрасли. Прибрежные города Пигус (Пицунда), Диоскуриа (Сухуми), Зуфу (Лыхны) и др. представляли некогда цветущие торговые центры, куда сходилось до 70 языков (Страбон). По сведениям этого же автора (I век до н. э.) на рынках эллинистических городов особое место занимал качественный «понтийский виноград».

За длительную историю существования виноградарства и виноделия Абхазии много раз протерпевал подъём и упадок.

«Распространение в XV столетии на побережье Абхазии ислама остановило развитие этой отрасли. Тоже произошло и после покорения Абхазии русскими вследствие выселения абхазов в Турцию» (4 Пахомов). Этого же мнения С. Н. Тимофеев (5). Трагедия аборигенного населения черноморского побережья Абхазов, Убихов, Шапсугов и разорения их народного хозяйства большим мастерством описана выдающимся писателем Абхазии Б. Шинкуба в книге «Последний убих» (6).

Следует при этом отметить, что абхазы-мусульманы никогда не были столь ревностными мусульманами, чтобы отказаться от вина. Высокая культура потребления вина, красивые обряды застолья и другие народные ритуалы связанные с потреблением вина свидетельствуют о древности этой культуры у Абхазов.

В Абхазии путём народной селекции были выведены сорта винограда различного хозяйственного назначения (Винные, столового винограда). Многие из этих сортов погибли в результате распространения грибковых заболеваний и Филлоксеры в XIX веке.

Однако в результате работы нескольких поколений учёных и практиков (Чернявский В., Кварацхелия, Ф. К. Тимофеев Н., Табидзе Д. И. Табидзе В. Иобидзе А. С. Зоделава Л. Н. Чамагуа Е. И. Церцвадзе Н. Б. Гулба Д. Б. Гоциридзе

В. А. и др.) смогла собрать и описать около 30 сортов. Эти сорта: Ацлиж, Акабилиж, Ативж, Акомштал, Апапниж, Ажапи, Качич, Ахардан, Цвирихва, Ачкикиж, Лакояж, Ажжапц, Агбж, Амлаху, Ахсвата, Хапшира, Адзник, Хунишиж, Ажемчиг, Авасирхва и др.

Эти и другие сорта и формы описаны и опубликованы в разных изданиях. Самым полным изданием является Ампелография СССР (1946-1970 года).

Нами совместно с Церцвадзе Н. В. были исследованы агробиологические и хозяйственно-технологические свойства Абхазских и некоторых западногрузинских сортов, на основе чего были выделены перспективные сорта разных сроков созревания и хозяйственного назначения.

В результате этого переданы в государственную комиссию по сортированию с/х культуры следующие аборигенные и инорайонные сорта:

1. Для красных вин
 - а) местные сорта: Ативж, Ажемчиг, Качич
 - б) Мингрельский сорт – Оджалени
 2. Для производства белых вин и шампанских виноматериалов
 - а) местные сорта: Авасирхва, Хапшира
 - б) Имеретинский сорт – Цицка (Ажжаква)
 3. Сорта столового винограда
 - а) местные Ачкикиж, Акабил, Апапниж
 - б) инорайонные сорта: Мадлен, Апженич, Картули саадрео, Чауш, Карабурну, Мускат гамбургский.
- Все эти сорта в результате государственного сортоиспытания были районированы для Абхазии. Таким образом, стандартный сортимент Абхазии винограда выглядит так:
- Для производства белых вин и Шампанских виноматериалов: Авасирхва, Хапшира, Цицка, Цоликоури.
- Для красных вин: Ативж, Ажемчиг, Качич, Оджалени, Чхавери.
- Для столового винограда: Мадлен Анженич,

Картули Саадро, Чауш, Карабурну, Ачкикиж, Кардинал, Италия, Мускат Гамбургский, Мускат Александрийский.

1975-1975 годы нами при поддержке местных руководителей Озган К. К., Ампар Ш., Гогоберишвили Д. Г. и др. в селе Ахали-Сопели на опорном пункте была заложена новая коллекция виноградных сортов где были собраны все Абхазские сорта по 20 кустов, а из перспективных сортов как Качич, Ативж, Ажемчиг, Аवासирхва, Хашшира и другие в разных микрорайонах Гудаутского района: с. Ахали Сопели, Зваидриши, Мугудзирхва, Кулацурхва и др. были созданы маточные насаждения по 1-2 га каждый сорт.

В данной статье даём характеристику перспективных технических красных сортов.

Ативж – Абхазский сорт, позднего периода созревания. Созревает в конце октября. Сила роста кустов средняя, сравнительно устойчив к грибным заболеваниям (мильдю, оидидиум, благородная гниль). Хорошо приспособлен к местным агроэкологическим условиям. Средний вес грозди 100-120 гр, продуктивность побега 138-199 гр. Урожайность на 1 га 115-120 ц. Сахаристость – 19-20% при кислотности 9-11%. Даёт интенсивно окрашенное красное вино. Экстрактивности 28-31 г/литр, общая кислотность 6,3-8,4 г/литр., крепость 11-12,1%. Опытные образцы молодых вин получили дегустационную оценку 7,2-8,2 бала. Перспективен для производства красных столовых вин.

Ажемчиг – местный Абхазский сорт позднего периода, хотя созревает раньше других местных сортов.

Вегетационный период составляет 180-188 дней, сумма активных температур, от начала распускания почек до полной зрелости 35000. Урожайность сорта 114,0 ц/га. Выход сула 80%. Сахаристость сула 19-20%, общая кислотность 7-9 г/литр. Даёт вино красное густокрашенное, с содержанием спирта 11-12%, экстракта 24-30 г/литр, титруемая кислотность 9-10 г/л. Органолептическая оценка молодого вина (при 8-бальной оценке) достигла 7,3 баллов.

Качич – местный сорт, синоними Ажкачич, Качичиж. Сорт очень позднего периода созревания. Вегетационный период составляет 191-201 дней; сумма активных температур за вегетационный период (от распускания почек до полной зрелости) 3600-38000. Полная зрелость

ягод наступает в конце октября в начале ноября.

Кусты сорта Качич характеризуется сильным ростом и хорошим вызреванием побегов.

Устойчивость против грибных заболеваний хорошая. Особо следует отметить высокая устойчивость против гнили (Ботритис цинереа).

Урожайность высокая в среднем 171 ц/га. Сахаристость сула 19-20%, при кислотности 8-9 г/л.

Чхавери – краснаягодный винный сорт, Распространён в Гурии и Аджарии.

В 1947 году заведующий Гудаутским опорным пунктом НИИ с В и В Грузии Иобидзе Александр Самсонович являясь одновременно агрономом к-за им. Орджоникидзе с. Ахали Сопели, сорт Чхавери из Бахвского Совхоза Гурии завёз и заложил виноградник для испытания в условиях Абхазии. Ими же изучены агробиологические и хозяйственно технологические свойства этого сорта. Сорт даёт высокий и стабильный урожай с широким потенциалом технологического использования сырья. Из сорта Чхавери можно приотомить красное и белое столовое вино сухое или естественно полусладкое а также игристое вина типа Шампанского. В купаже с сортом Оджалеси даёт марочные вина высшего качества.

Агротехнические особенности этого сорта были изучены агрономом Иобидзе А. С. и асирангом Н. С. Чхартишвили. Установлено, что сорт Чхавери обильно плодоносит при нагрузке 35-45 глазков на куст. Формировка кордонная.

Проведённые нами совместно Д. Б. Гумба в производственных условиях на территории Бомборского винохвза (Гудаутский р-н) опытами установлено, что сорта Чхавери, Оджалеси, Ативжи, Ажемчиги и Качичи обильно плодоносят на кордонных формировках.

Оджалеси – абортинный сорт Мингрели (Зап. Грузия), очень позднего срока созревания. Продолжительность вегетационного периода 204-215 дней, сумма активных температур от раскрытия почек до полной зрелости винограда 3700-3900 полная зрелость винограда в первой половине ноября. Сорт сильнорослый, урожайность высокая (164 ц/га). Даёт высококачественное красное, сухое или природно полусладкое вино. Химические и органолептические показатели этих сортов приведены в таблице №2.



Показатели урожайности и сахарности перспективных и промышленных сортов Абхазии

таб. №1

Наименование сорта	нагрузка г/га	число развитых побегов	% развитых побегов	% плодоношения побегов	плодность побегов %			площадь подопшения	показатель	сп. вес гроздья гр.	продукт. побега в кг.	урожай на г/га в кг.	урожай на г/га в цент.	сахаристость %	кислотность г/лит.
					1 - грозд	2 - грозд	3 - грозд								
Атвдж	26,3	22,6	87,9	95,4	38,8	56,8	-	1,65	1,57	109,6	167	4,31	124	19,6	10,8
	21,0	18,0	85,7	94,4	22,4	72,6	-	1,66	1,76	120,0	199	4,2	129	21,12	10,0
	28,0	25,0	89,0	94,0	54,0	42,0	-	1,38	1,43	100,0	139	3,63	115	19,0	12,0
Ажмунг	23,6	23,6	96,7	95,0	62,0	33,2	-	1,26	1,35	143	184	3,9	114	19,8	8,5
	30,0	28,0	93,3	89,2	43,0	46,4	-	1,35	1,52	135	182	5,0	127	20,0	9,1
	32,0	31,0	96,8	96,0	51,52	45,08	-	1,42	1,46	150	213	4,6	165	19,0	7,2
Кашу	33,6	30,6	90,3	91,8	25,6	66,6	-	1,53	1,66	178	227	7,3	171	20,1	8,9
	33,0	29,0	88,0	96,5	17,5	79,3	-	1,75	1,82	165	288	7,8	209	19,6	9,4
	39,0	36,0	90,5	83,0	44,4	39,0	-	1,22	1,46	83,3	101,6	5,4	91,5	20,5	9,8
Орджали	66,0	59,0	89,9	94,3	14,3	80,4	-	1,82	1,91	91	173	9,3	164	23,0	6,0
	60,0	56,0	96,0	100	16,0	84,0	-	2,01	2,01	120	241	12,4	216	23,1	7,0
	72,0	65,0	84,4	89,0	20,0	69,2	-	1,58	1,77	90,0	158,4	9,08	164,8	21,08	9,9
Цхавери	33,3	30,0	96,0	95,0	25,9	70,0	-	1,64	1,72	119	194	5,5	146	21,0	10,3
	32,0	30,0	94,0	96,0	16,6	80,0	-	1,76	1,83	115	202	6,3	151	21,6	9,5
	30,0	26,0	86,6	92,0	46,1	46,1	-	1,38	1,50	129	178	4,3	115,7	22,3	8,5

Химический состав и органо-лептические свойства опытных образцов вин из перспективных сортов Абхазии

Таб. №2

№	Наименование сорта	Спирт (в об %)	pH	Грам на литр				Танин	Зола	органо-лептическая оценка по 10-бальной системе	
				Экстракт-гипность	Титруемая кислота	Летучая кислотность	Винная кислота				
1.	Атвдж	11,0-12,1	2,34-3,6	27,82-30,2	6,30-8,3	0,50-0,78	1,8-2,25	9,7-10,1	1,47-5,70	2,30-3,00	8,2-8,4
2.	Ажмунг	10,5-11,8	3,00-3,56	23,50-30,0	9,0-9,8	0,35-0,50	2,05-2,40	8,6-10,2	1,8-2,40	2,0-2,45	8,2-8,3
3.	Кашу	11,2-12,3	3,26-3,25	26,15-30,0	7,01-8,02	0,42-0,56	2,39-5,0	7,3-8,10	2,50-2,95	1,40-3,20	8,1-8,4
4.	Орджали	11,6-13,0	3,20-3,60	20,31-24,0	5,40-8,0	0,44-0,74	1,30-3,10	7,5-9,10	0,69-1,71	1,39-2,6	8,6-8,7
5.	Цхавери	11,0-13,0	3,04-3,06	19,10-23,4	8,9-9,5	0,55-0,88	3,00-5,90	8,0-10,5	0,20-0,33	1,26-1,50	8,06-8,5

Химический состав вин по микрорайонам Абхазии

Таб. №3

№	Наименование сорта и микрорайона возделывания	Высота над уровнем моря	Сахаристость сусла в %	Кислотность сусла в пром.	Лактогенность в %	Общая кислотность г/лит.	Летучая кислотность г/лит.	Винная кислота г/лит.	pH	Температура	Титр	Экстракт	Зола	
1.	Каччи – Ахали Сопели Звандриш Дуриш Калташара Александра	20	19,6	7,2	10,3	7,05	0,44	5,02	3,35	8	2,98	23,58	3,2	
		100	23,9	8,4	12,2	8,4	8,33	0,39	2,89	3,38	9,56	3,74	26,09	3,35
		250	21,7	8,3	12,1	8,33	8,33	0,24	3,15	3,18	7,5	2,35	24,98	1,31
		200	18,4	8,25	10,4	8,2	8,2	0,72	2,58	3,19	9,56	1,86	21,51	2,08
		200	22,6	6,4	13,6	6,37	6,60	0,60	2,51	3,23	0,63	0,63	21,16	1,94
2.	Оджалеси – Эгера Джалаша Хейвана (Гагра)	100	21,5	6,0	12,9	5,8	0,52	1,63	3,21	9,12	1,05	24,0	1,39	
		150	21,3	5,4	12,8	5,38	0,74	3,15	3,15	3,40	7,6	1,71	20,31	1,89
		20	19,5	8,0	11,7	7,95	0,70	3,28	3,28	3,43	7,5	3,38	32,41	1,96
		20	19	9,0	11	8,98	0,88	2,74	2,74	3,05	8,1	0,21	19,17	1,27
3.	Цхвери – Ахали Сопели Звандриш Дидны Эгера	100	26	8,8	13,5	8,77	0,49	2,5	3,08	10,77	0,41	162,16	1,90	
		150	20,6	11,0	12,4	10,87	0,8	2,6	2,6	3,13	10,8	0,63	29,62	1,84
		100	21	11,0	12,6	10,71	0,42	2,75	2,75	3,29	9,1	0,60	22,76	1,56

Декустационная оценка и характеристика Абохазских вин по микрорайонам

Табл. №4

№	Сорт винограда	Микрорайон	Высота над ур. моря М.	Бал агромел. оценки	Характеристика
1.	Качи	Ахали Сопели	20	8,3	Темно-рубиновый, содержащийся, гармоничный.
		Звадзрипи	100	8,4	Интенсивной окраски и приятным ароматом и вкусом персидские.
		Дурпи	250	8,0	Рубинового цвета, гармоничный и остатком сахара.
		Каллахвара	200	7,9	Рубинового цвета, гармонично, приятное персидск.
		Алигара	200	8,4	Розового цвета, приятной кислотности, сортовым аром.
2.	Оджагети	Эшера	100	8,3	Темно-рубиновой приятный, гармоничный
		Джанаша	150	8,4	Интенсивной окраски приятный, гармоничный.
		Хевани (Гагра)	20	7,8	Темно-рубиновой, с сортовым ароматом.
3.	Чавери	Ахали Сопели	20	8,0	Белое европейское, светло салом. цвета чуть роз. от.
		Звадзрипи	100	8,5	Светло розов. цвета, приятный, с сорт. аром. гарм.
		Ихны	150	8,5	Соломенного цвета, крепкий, гарм. персидск.
		Эшера	100	8,4	Соломенного цвета, гарм., качественное вино.





МИКРОРАЙОНЫ КАЧЕСТВЕННОГО ВИНОДЕЛИЯ

Научное микрорайонирование Абхазии не было проведено. Однако существовали народные традиции довольно точно определяющих качество вина и её приуроченность к конкретным почвенно-климатическим условиям. По этим традициям в середине XIX века лучшим считались вина полученные из селений Соуксу, Бомбора, Чабалуха, Акваскемца, Алычхва Гудаутского р-на, Мерхеули и Батмарани в Кодорском уезде.

В селении Акваскемца были известны два типа вина: одно золотистого цвета, другое – розового, с сильной игрой напоминающий шампанский. В том же селении также в Лихных и Звандрипш славилось вино «Амлаху» похожее вкусом на херес.

В Кодорском ущелье пользовались репутацией лучших вин «Джегердинское» янтарное и «Отарское», темно-розового цвета (Тимофеев, 1896 г.).

Вообщем же пишет М. Баллас вина нагорной части Гудаутского и Кодорского участков в отличие от вин низменной части Абхазии до появления грибных болезней и замены местных сортов «Изабеллой», отличались достоинством (Баллас М. 1896 г.).

После установления советской власти в Абхазии были приложены усилия по восстановлению и развитию виноградарства и виноделия этого края. Был организован Бомборский виноградарский совхоз, полностью или частично специализированы колхозы, Ахали Сопели, Лихны, Аац (Гудаутском районе, с. Эпера и др. в Сухумском районе).

Однако в этом случае не было использован агроэкологический потенциал производства красных высококачественных вин.

Абхазия располагает большим агроэкологическим потенциалом развития виноградарства и виноделия.

Климат Абхазии резковыраженный влажно-субтропический. Средняя годовая температура колеблется от 3,50 (Авадхара) до 14,80 пос (Новый Афон). В прибрежной полосе до высоты 100 м над уровнем моря она равна 14,5-15°C. Средняя температура воздуха наиболее тёплого

месяца – августа равна 23-24°C (Гагра – Пшунда). На каждые 100 м повышения высоты в вертикальном направлении, годовая температура воздуха падает на 0,6-0,7°C. Наиболее холодным месяцем является январь (16-6,5°C).

В основных сельскохозяйственных районах Абхазии, сумма активных температур (выше 100) превышает 4000°C. С повышением местности над уровнем моря сумма активных температур и длительность вегетационного периода уменьшается. Например, в Гудаутах (на высоте 46 м над ур. моря) она равна 4322° а в с. Дурипш (250 м над уровня моря) составляет 4159°.

По своему рельефу Абхазия делится на три зоны: высокогорную, предгорную и низменную прилегающую к Чёрному морю.

Вся территория края изрезана многочисленными горными реками.

Почвенный покров Абхазии весьма разнообразен.

В предгорной полосе, где сосредоточена основная масса местных виноградников преобладают в различных сочетаниях перегнойно-карбонатные, буроземные, желтоземные, красноземные и аллювиальные почвы.

В верхней полосе предгорной зоны преобладающее место занимают перегнойно-карбонатные почвы на продуктах выветривания мергелей и известняков. Эти почвы особенно благоприятны для возделывания красных технических сортов винограда. Почвенно-климатические условия Абхазии изменяются в основном под влиянием вертикальной зональности.

По этому с целью микрорайонирования Абхазии мы сочли необходимым расположить опытные участки на разных высотах над уровнем моря.

Сорт Качич испытывали в микрорайонах Ахали Сопели, Звандрипш, Дурипш, Калдхавара и Ачацдара.

Сорт Оджагечи испытывали в микрорайонах в Эшера с. Джанашиа, Хейвани (Гагра).

Сорт Чхавери испытывали с. Ахали Сопели, Звандрипш, Лихны и Эшера.

Как уже было сказано, опытные насаждения располагались на разных высотах над уровнем

моря (от 20 м до 250 м), см. таб. №3.

Все три очитные сорта лучшими сахаронакоплением характеризуется на территориях которые расположены над уровнем моря от 100 до 300 метров, при этом сусли этих сортов сохраняет общую кислотность от 6 до 10 гр/лит.

Лучшими химико-органолептическими показателями характеризуются вина полученные из Ачандари, Звандрипш, Ахали Сопели и Дурипш.

Вина сорта Оджалеша отличался из к-за Джанашиа (с. Эшера) и Эшерский учхоз.

Из сорта Чхавери лучшие вина получились в микрорайоне Звандрипш, Лихны, Эшера и Ахали Сопели.

Слрт Качич даёт темно-рубиновый, содержательный, гармоничные вина в селах Ачандари, Звандрипш, Лихны и Дурипш.

Таким образом, с учётом народной традиции и результатов наших наблюдении можно заключить, что микрорайоны высококачественных вин Абхазии являются села Ачандара, Лихны, Звандрипш, Ахали Сопели, Джирхва, Мугуджирхва, Эшера. Для расширения площадей под виноградники необходимо продолжить исследования в Гагрском районе и в Кодорском ущелье.

Для густокращенных качественных столовых вин рекомендуем Ативиз, Ажемчи, Качич. Для сухих и полусладких столовых вин рекомендуем Оджалели и Чхавери.

Литература

1. Ган К. Ф. Известия древних греческих писателей о Кавказе.
2. Баллас М. Виноделие в России «Историко-статистический очерк», Ч. П. 1896 г.
3. Беридзе Г. И. Вина Грузии. Гос. изд. «Сабчота Сакартвело». Тбилиси. 1962 г.
4. Пахомов, «Абхазия в сельскохозяйственном отношении». Записки Кавказского общества сель. хозяйства 1868 г. Тифлис.
5. Тимофеев С. Н. Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе выпуск IV тифлис, 1896 г.
6. Шинкуба Б. Последний убул. Тбилиси. 1975 г.
7. Гоциридзе В. А. Выявление перспективных сортов винограда для основных виноградарских районов Абхазии, Автореферат. Тбилиси. 1968 г.
8. Цецвадзе П. В. Абхазские сорта винограда, Автореферат. 1964 г.

აფხაზეთის ხარისხობანი მელვინეობის მიკრორაიონები და ამრსამქტიული ვაზის ჯიშები

კ მ ზ ი შ ე ბ ი

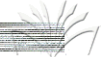
3. ვიწრონიძე

ონსტიტუტის ვაზის კოლექციაში დაცულია აფხაზეთის ყველა აბორიგენული ჯიში. აბორიგენულ ჯიშებს შარის გამოყოფილია საუკეთესო სამკურნეო-ტექნოლოგიური თვისებების მატარებელი ჯიშები, რომლებიც რეკომენდებულია წარმოებისთვის და დარაიონებულია აფხაზეთის ძველახეობის ზონაში. ეს ჯიშებია: კაჭიჭი, ათიფი, აქემილი, ავახირხვა და ხაფშირა. აფხაზეთის პირობებში საუკეთესო ღვინის პროდუქციას იძლევიან დასავლეთ საქართველოს ჯიშები, როგორც არის ოჯალეში, ჩხავერი, ცოლიკაური, ცაცქა, კრახუნა. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ჯიშ ჩხა-

ვერის ტექნოლოგიური პოტენციალი. ჩხავერისაგან ამზადებენ თორ და ვარდისფერ მშრალ, ბუნებრივად ნასვერადტკბილ წყნარ და შუმუნა ღვინობს. უმაღლესი ხარისხის წითელ ღვინოს იძლევა ოჯალესი, რომელიც საუკეთესოდ შეპაირდება ჩხავერთან.

აღნიშნული ჯიშების ჯიშური აგროტექნიკა ითვალისწინებს მათთვის მაღალი დატვირთვის სხვლის ფორმების გამოყენებას.

მაღალხარისხოვანი ღვინოების მიკრორაიონებია: ლიხნი, აჭანდარა, ჯირხვა ბობოროა, ზეანდრაში, მუკუბორხვა, კადორი და სხვ.



„გარმოიან-სუნიანი ღვიწროების“ მისტერიოზობისა და ღვიწროების ძველანა

მეორე გვერდი



გურიის როგორც მევენახეობა-მეღვინეობის ერთ-ერთი ძეგლად საინტერესო მხარის, შორეული წარსული ერთობ მდიდარი და მრავალფეროვანია, რაზედაც მრავალმხრივი არქეოლოგიური და კონსერვატიული მასალები ცხადად მეტყველებენ. ამასთანავე, გურია წარმოადგენდა ვაზისადმი მიძღვნილი საგალობლების, მითებისა და ლეგენდების, ნაყოფიერების ღვთაებათა სამკვიდრო ქვეყანას. 2800 წლის წინათ, კოლხი მეღვინე ტომები იმავე წმინდა ჭურჭელში იმარხებოდა, სადაც ღვთაებრივ სიხეს – ბაბილოს ნაყენს ასხამდნენ.

კოლხური ქვეყნი – გურიის ქვეყნამარხები იყო სასუქნო ძეგლმსახურად მათი.

გურული ღვინოს ქვეყნულადაც მიჰქვილობდა ქვეყნამარხის სახით. ამ თვალსაზრისით ქვეყნი მათთვის იყო არა ლუსკუბა, არა მარტოღენ სამარხი, არამედ სამხარულო წმინდა ჭურჭელი. ამ თვალსაზრისით ძალზე ნიშანდობლივია სწავლული ბატონშვილის ვასუშტის გამოთქმა: გურიაში მრავლად არის:

„ვეჩანს მალღარნი, ღვინო კითილი, მსუბუქი და შერგო, გემიან, სუნიანი. ახუთ ღვინოს ქვეყნელამდე ჩაჰყვიბოდა გურული საცხინებლად

და ღვინის ღვთაებასაც ვაჩენდა წარმოსახვაში სათანადო რწმენათა რიტუალების სახით.

ქვეყრი, საღვინე, სუფრის ჭურჭელი და ღვინის ღვთაება ცხადი ილუსტრაციაა გურიაში მეღვინეობის მასობრივი წარმოებისა.

1888 წელს ვაზ. „დროება“ წერდა: „ოზურგეთიდან გეწერენ, აქ აღ. შვედრენაის სახლ-ქვეშ აღმოუჩენიათ, გურიის შოგერის ნამარხევაში, ერთი უშველებელი ქვეყრი, რომელიც საგანგებოდ გაუკეთებიათ საღმრთო საწირავის საჭურჭლედ. ესე იგი სამსახურდამხუთი საწყო ღვინო იხმობდა შიგ. ღვინის ერთი საწყო ერთ ფუთს უდრის. ეს ქვეყრი ხელოვნურად შემოკარული და გაკეთებულია. არავის ახსოვს როლის გაკეთებულა და ჩადგმულა.

თავადსა გრივოლ გურიელმა მონინდომა ამ ქვეყრის გატანა და სამი-ოთხი დღე ათხრვეინა მიწა ორმოცდაათამდე მუშას ამოსაღებად. მოიწვია ადგილობრივი კამანდის 200 კაცი საღდათები და ძლიერ-ძლივობით ამოიღეს.

თავად გრივოლის ამ ქვეყრის გადმოტანა ორ ქვევა მიწაზე დაუვლა 200 მანეთი. ამოიბენ, როცა გურიელი საღმრთო საქმეს იქმდა, ერთი ორ ვერსტზე სუფრა იყო გამართული და უკანასკნელი 10000 სულამდის ამ ჭურვიან ამოღებულ ღვინოს ისე ხელის-ხელ ამღვედნენ, მაგრამ ქვევრს ბევრნი მაინც არა აკლდებოდა რაო“.

მასიურ ქვევრთან ერთად ძველი კოლხები თუ მერმინდელი მესხური მოღვმის ტომები გურიაში, ქვის საჭრთლის – „ფრჩხილის ანდამ-ტისაის“ იშვიათი და მარჯვე ხმარებით „წაუკარებელ“ კირსილოვან კლდოვან გრუნტებსაც კი ერკინებოდნენ ღვინის საწურავ დასაყენებლად აუციალებულ წმინდა ჭურჭელად შესაქმნელად და მონადირეობებლად, საწნეხელი არუ იფივე „საწნეხელი“ რომ ერქვა უსსოვარი დროიდან – ალბათ „ღვინის გაქვის“ დღიდან მაინც.

ძველი ოზურგეთის – სოფელ შუბოქმდის განამირა უბანი – სოფლის, ყულის ე.წ. „მე-ბრძოდ მამულში“ ყარგიშვილების საცხოვრისი-

დან ერთი კმ-ის დაშორებით, ათი ათასი წლის წინარე პერიოდში ამ ადგილებში მეხოვრები „პირველქმნილი“ ადამიანის საბინადრო გზის მახლობლად მომადლო ბორცვის ვაკეებულ ადგილას, ე.წ. „ტუნგობთან“ შეინიშნება ვულკანური ქანის-პორფირიტის გრუნტზე შესანიშნავად ნაკვეთი თუ ნათალი ქართული ხაღვინე სახლის - მარანის ძირითადი შენადგენული ნაწილი, ქვის საწნახელი, რომელიც მრავალსაუკუნოვანი ქართული მატერიალური კულტურის ერთ-ერთ თვალსაჩინო გამოვლინებად უნდა მივიჩნიოთ.

კლდოვანი გრუნტი, რომელზედც ნაკვეთია საწნახელი, მიწის ზედაპირიდან თითქმის 40 სანტიმეტრ სიმაღლეზეა ამოჩადული. გრუნტის სიგრძე 5-6 მეტრს აღწევს, სიგანე მეტრნახევარს.

გრუნტის ამ კლდოვან მასაში ამოკვეთილი საწნახლის სიგრძე-სიგანე ციკათი თუ ჩამორჩება მის მილიან მასას.

გრუნტის წიაღში ნაკვეთი საწნახლის ძირი თანდათანობით დაქანებით მოემართება დასავლეთისაკენ, საწნახელი ბოლოში „გადაკეტილია“ ამავე გრუნტის ტიხარით. მისი ფართი (გადაკეტილი ტიხარისა) აქ 1 მ² მეტრს შეადგენს, რომელიც საწნახლის ფსკერში გაჭრილი სადინარით ლართ უკავშირდება საწნახლის ძირითად ნაწილს, რის შედეგად იქმნება ე.წ. „ღვინის საწური“ და მისი სათავსო.

როგორც დაკვირვება ცხადყოფს, საწნახლის გარშემო არსებული საკმოდ ვრცელი ფართობი ადრე მოსავლელი ყოფილა ფელთილი ქვისაგან „მშრალი წყობით“ ნაკები ქვის ვალაგებით ე.წ. ყოფი-ქვით, რაც ცხადად მეტყველებს, რომ ამ ადგილას, ღია ცისქვეშ გამართული წმინდა ხაღვინე სახლი-მარანი მდგარა, რასაც უდაოდ საკულტო დანიშნულება უნდა ჰქონოდა თავის დროზე, არტოუ ახლი წარსულში.

ამ მიდამოში ახლაც მრავლად იპოვება ქვევრები და მათი საინტერესო ფრაგმენტები. საწნახლის გარშემო არსებული ტყეპოქსნარი ამ მიდამოთა უფრო თვალსაჩინო დაკვირვების საშუალებას არ იძლევა, მაგრამ ეჭვი არ არის, რომ ხსენებულს გარემო სათანადო გაკაფვა-გაფენდისა და შესწავლის შედეგად აქ ძველ გურულთა კულტურული ყოფის მრავალ საინტერესო მასალასაც გამოაიღენს.

საინტერესოდ მიგვაჩნია ერთი რამ, რასაც გვერდს ვერ აუვლით. საწნახლის მახლობლად

ჩადინება წყალმარნი ღელე არქუნა, რომლის სახელწოდებაც სახუნაცკალი ფორმა უნდა იყოს ქართველთა წარმართული პანთეონის, განსაკუთრებით კი გურიაში გავრცელებული ნაყოფიერების ღვთაების - ღვინის დიურთის აგუნას (არქუნა, არგუნა აგუნა).

„ქიხისიხული მამულის“ არე - მიდამო ამ ახლო ხანებში და ალბათ ამჟამად ჩაისა და ტუნგოს მცენარეული საფარით იყო გადაბარდნილ-გატყვევებული. მაგრამ როგორც ადგილობრივი მკვიდრი იშუწვებიან არც თუ შორეულ წარსულში აქ, თითქმის გაუვალი ჰეიტყის მსივებში იყო, ალაგ-ალაგ ძალადი ხეებიც ჰარბობდა, ირგვლივ კველავიერი ველური ძვლავის სიმსხო ვაზით იყო გადაბარდული.

ამავე ფაქტს ადასტურებს ისიც, რომ საწნახლის ადგილსამყოფელადან ერთი კმ-ის დაშორებით მდებარე მონაკვეთზე, რომელსაც ადგილობრივი მკვიდრის „ლე-გურის“ სახელწოდებით იხსენიებენ, ამ ახლო ხანებში მომნიშნურებული ვაზი მრავლად ჰარბობდა ე.წ. „არქუნა“, აგუნას ღელის მარჯვენა ნაპირზე მდებარე ცხემლისხიღში. (ადრე რომ ძლევის კარის ეკლესიით იყო დამშვენებული), რომელიც ყურძნის ნაყურის მოსავლიანობით განსაკუთრებულად გამოირჩეოდა.

მოტიანილი მასალები ეჭვს არ იწვევს, რომ შესხისოულში საწნახლის აღმოკაფვა და ღია ცისქვეშ მარნის გამართვა უთუოდ რეალურ ნიდაგზე - ყურძნის უხვმოსავლიანობაზე ყოფილა დაფუძნებული და ამ მხრივ რაიმე შემთხვევითობის დაშვება შეუძლებელია და იმთავითვე გამოირცხლება.

ადგილობრივად მოსახლეობამ „ქიხისიხულიში“ ამ საწნახლის კლდოვან გრუნტში აღმოკაფველის ვინაობისა და თვით საწნახლის ქრონოლოგიური საწყისის, მისი ასაკის შესახებ არაფერი უწყის. დასახლებული პუნქტის „ქიხისიხულის“ მეზობლად მდებარე სოფელ „ხელო უხსებში“ მეხოვრები 9 მ წლის ისტიორი მახვილის ძე ყლიადის გადმოცემით, კლდში ნაკვეთი საწნახლის კლდოვან გრუნტში ამ ახსოვთ, რომ ვინმეს გამოეყენებინოს იგი ლე-გურიაში მოწყული ვაზის ნაყოფის დასაწურად.

მისივე გადმოცემით „ქიხისიხულის“ საწნახელი ძალიან ძველია.

ვეფიქრობთ, რომ „მ.სს“ ფუძიან ვვარსახელების მატარებლებს: „მესსს“, „მესხადეს“, „მე-

სხიშვილს", არც არასოდეს უცხოვრიათ სოფელ შემოქმედსა და ცხემლისხიდეში, ბაღდად-უნჩუ-ში, რასაც ცხადყოფს როგორც აღნიშნული სოფელთა „საკლესიო მეტრიკული“ წიგნის ჩანაწერები, ასევე გონებნათელ მსოცვან ადამიანთა მესხერებანი.

ფესქობით, კლდეში ნაკვეთი საწნახელი სოფელ შემოქმედის განაპირა პუნქტში, მესხი-სოფლში, ძვ. წ. IV-III საუკუნეთა მიჯნებს და-სკავებია.

გურული ნასახლარები, გურულთა შემოქ-მედის კვალი ვაზის კულტურასთან დაკავში-რებით, მრავლად შეინიშნება ამაჟამადც ქვემო გურიაში, ქობულეთის რაიონის შემოგარენში, განსაკუთრებით ისტორიულ სოფლებში: ალამ-ბარში, ჩიხედნაში, ზენითში.

სხენებულ სიძველეთა შორის აღსანიშნავია სოფელ ზენითში მიკელეული, კლდეში ნაკვეთი საწნახელი, რომელიც ამოღარულია ერთ-ერთ მსიურ ლოდზე. საწნახელის სიგრძე - ხუთი მეტრია, სიგანე - ორი მეტრი, სიღრმე - ერთი მეტრი.

1963 წელს, ქვემო ნატანებში, მიხეილ ლლონტის საკარმიდამო ნაკვეთზე აღმოჩენილი იქნა ანტიკური ხანის ქვევრსამარხი. ამავე წელს სოფელ გურიანთაში თავი იჩინა ანტიკური ხა-ნის ქვევრსამარხების დიდძალმა ნაშთებმა. აქვე შესამე გორა სამარხში გამოვლინდა კლასიკური ხანის მასალები, მრავალი კოლხური ქვევრის ყელი, პირის, ტარის და ძირის ფრაგმენტები, რომელთა ასაკი ძვ. წ. VI-V საუკუნეებს გა-წყობუნება.

გურიანთის სამარხოვნებში თავი იჩინა ან-ალოგიური ხანის საღვინე თასებმა, მოხდენილი პრობორცეულობითა და განსაკუთრებული სი-ფაქიზით დამშვენებულებმა.

გურიის ძველი დედაქალაქის, გურიანთის ვაშნარის მიდამოებში მოსახლე ძველკოლხურ მღვინე ტომებს არც მომდევნო ელნისტურ ხა-ნაში (IV-I სს) არ შეუწყვეტიათ მაღლარი ვაზის დამუშავება მოშენება, მისი მოვლა-პატრონობა, რასაც იმთავითვე ადასტურებს აქვე აღმოჩენი-ლი ქვევრის ფრაგმენტები, მათზე დაკვირვება ცხადყოფს: ქვევრის ყელი დაბალია და ფარ-ლი, პირთან ახლოს მკვეთრად გაფართოებული, პირი განაკვეთში ოთხკუთხა მიფეხანდობისაა, ზუღაპირი მჭიდროდ მიჯრილი ასიმეტრიული ხაზებით. ქვევრის ფრაგმენტები იმთავითვე მიუ-

თითებს ქვევრის მასობრიობის, მისი დღევანდელი მის უძველეს დანასტურებას.

ქვევრთან ერთად ცხოველ ინტერესებს იწ-ვევს გურიანთის მონაპოვარში გამოჩენილი ელნისტური ხანის კოლხური სასმისები, რომ-ლებიც გარკვეულწილად აგრძელებენ კლასიკუ-რი ხანის სასმისების დამზადების ტრადიციებს.

მესამე „გორ სამარხზე“ აღმოჩენილი იქნა „ქუსლიანი ჯამების“ ფრაგმენტები. სწორედ ასეთმა ქუსლიანმა ჯამებმა თავი იჩინა გურიან-თის მახლობლად: სოფელ სვარბეტში აღმოჩენი-ლი ქვევრსამარხის ინვენტარში.

ქვევრსამარხების დიდი რაოდენობა მიკ-ელეული აღმოსავლეთ გურიაში, ჩოხატაურის რაიონის სოფელ წიფნარში, ოზურგეთის რაი-ონის სოფელ ასკანასა და ვანის ქედში ყარაგიშვი-ლების ქედის უფრობზე. სოფელ ცხემლისხი-დის განაპირა პუნქტში „წუნახზე“.

სოფელ ჯუმათში, გურიელების ნაციხართან საინტერესოა მცირელიშვილების საკარმიდამო ნაკვეთზე ღია ცისქვეშ გამოჩენილი მარნის ნა-შთები. ნიდავგის ზუღაპირზე აშკარად იკითხება ექვსი მსიური ქვევრი. თითოეული ოთხსი ფუ-თის ტიეალობისა.

საინტერესო ცნობაა დაცული სოფელ ასკა-ნის მკვიდრის პავლე კილურაძის კორესპონდენ-ციამში, რომელიც ვაზ. „ივერიაში“ გამოქვეყნდა 1899 წელს სათაურით „ასკანის ციხის ამა-ვი“.

„შიდა ციხის მარჯვნივ კუბჭულში ამ ციხის კედელს ერთი ქვის კარი აბაა. ამ კართ კაცს შეუძლია შევიდეს ციხის პირველ ვალაჟანში, სადაც დაინახავს მრავალ ქვევრს, ქვის აუზებს. აქ არის ერთი წლის სათვალავი ქვევრი. ქვევრს წლის სათვალავი ეწოდება იმიტომ, რომ რამდენი დღეც არის წელიწადში, იმდენი საწყაო ღვი-ნი ჩადის შიგ“.

საწყაო, როგორც ზემოთ მიუვითით, შე-ვარდნაძეთა ეზოში დაფლული ქვევრის აღწე-რის დროს ორ ფუთს უდრის. ასკანის ციხის ქვევრი დახლოებით 800 ფუთი ღვინის ტევა-დობის ყოფილა.

ცნობილი არქეოლოგი გერმანე გობეჯიშვი-ლი, რომელმაც 1949 წელს გათხარა ვაშნარის ციხე-ქალაქი აღნიშნავდა:

7 აპრილს (აქვე) ჩაის ფაბრიკის უკიდურეს ჩრდილოეთ უბანზე თხრილის ამოღების დროს მუშებმა გაკვეთეს ქვევრი.

ბორცვის ზედაპირული დათვალიერების დროს შევინძნე და შევფაროვე კერამიკური მასალა: აგურები, კრამიტი და სხვა.

თხროლის ამოღების დროს ბორცვის ჩრდილო ნაწილში აღმოჩნდა ქვევრი. იგი პირველი ქვევრისაა და მორებული იყო 10-12 მეტრით.

1974 წელს, ურეკ-წვერმალაღას მდამოებში, ყოფილ ქვიშის კარიერთან კოლხეთის არქეოლოგიურმა ექსპედიციამ, აწ განისვენებულ პროფესორ თეიმურაზ მიქელაძის ხელმძღვანელობით წამოიწყო არქეოლოგიური გათხრები. გათხარა 72 სამარხი: აქედან 3 ინდივიდუალური, სამი კოლექტური. ხოლო გათხრების წამოწყებამდე რაიონის სამწინებლო ორგანოზაციებმა საბჭურ 72-ზე მეტი სამარხი მოსპევს, გაანადგურეს ქვიშის გაზიდვის შედეგად და ვინ იცის რა მდიდარი განძი დაუკარგეს როგორც ქართულ, ასევე მსოფლიო კულტურასა და ცივილიზაციას.

განთხარ სამაროვნებში მრავლად იჩინა თავი კოლხურ მელენიოზასთან დაკავშირებულმა საღვინე სუფრის ჭურჭელმა. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ამ მხრივ ე.წ. „ვაზისებური ჭურჭელი“, როგორც განისვენებული მკვლევარი აღნიშნავს: ყველაზე დაზვეწილი ჭურჭელია არა მარტო ურეკ-წვერმალაღას სამაროვანზე მოპოვებულ კერამიკურ ნაწარმს შორის, არამედ საერთოდ ადრე რკინის ხანის კოლხური თხის პროლექციაში. ვაზისებურ ჭურჭელში ორი ტიპი გამოიყოფა: პირველ ტიპს განკუთვნება ყველაინი ჭურჭელი ორი სიმეტრიული მრავალგანივკეთიანი ხვეული ფორმის ყურებით.

პირველი ტიპის ვაზისებურ ჭურჭელში გამოიყოფა სამი ქვეტიპი: ფეხგამოყვანილი ეგზემპლარები. ზოგი მეტად, ზოგი ნაკლებად ძირბრტყელი არადაბალეულიანი ვაზისებური ჭურჭელი.

ყველა აღწერილი ცალი შემკულია, მაგრამ არც ერთი მათგანი მეორის სამკაულს არ იმყოვრებს. ამ დროისათვის კერამიკული მასალისათვის ყველაზე სპეციფიკური სამკაული — კანდეულტები — აქვს სამივე ტიპის ვაზისებურ ჭურჭელს.

II ტიპის ვაზისებური ჭურჭლის სულ ორი ეგზემპლარი აღმოჩნდა ურეკის სამაროვანში. ორივე ცალი ორნამარს სახეობას წარმოადგენს.

პირველი ქვეტიპი დაზვეწილი, ფეხგამოყვანილი, კანელურებით შემკული ცალია, ხოლო

მეორე სრულად სადა, ეგზემპლარს წარმოადგენს.

ზუსტად ასეთივე ჭურჭელი, როგორც პირველი, ისე მეორე ნაირსახეობა, მოცემული ხანის კოლხურ ინვენტარში არ გვევლება, გარდქეთასის მუზეუმის ეგზემპლარისა, რომელიც იმეორებს კანელურების ცალს, ზოგი თმძესა ქუთასის ეგზემპლარში უფრო მცირე ზომისა ვაზისებური ჭურჭლის მეორე ტიპის პირველი ქვეტიპი, ფეხგამოყვანილი კანელურებიან ცალს საერთო აღნაგობითა და შემკულობით წააგავს იგივე ვაზისებური ჭურჭლის პირველი ტიპის პირველ ქვეტიპს, ხოლო მეორე მხრივ ტოლნების მქონე ტიპს. ეს თავისებურება მიუთითებს იმაზე, რომ ყველა აღწერილი ჭურჭელი კოლხური გარების და სპეციფიკას ასახავს და მოცემული ხანის კოლხურ სამყაროშია ჩამოყალიბებული. ამ თვალსაზრისით საგულისხმოა, რომ მეორე ტიპის მეორე ქვეტიპის ვაზისებური ჭურჭელი დამოწმებულია წითელი №38 სამარხში.

საერთო სტილისა და ფორმათა სიახლოვის თვალსაზრისით, ვაზისებური ჭურჭელი, განსაკუთრებით პირველი ტიპის მეორე ქვეტიპი, მრავალ საერთოს პოულობს კოლხურ ყურმულიან დოქებთან.

ურეკის სამაროვანზე დიდი სიმრავლით იჩინა თავი ყურმილიანმა დოქებმა. იგი კოლხური კერამიკის ყველაზე უფრო გავრცელებული ჭურჭელია ითვლება. დღემდე კოლხური ყურმილიანი დოქები კოლხურ ქვევრებთან ერთად მე. წ. VI საუკუნიდან იღებს სათავეს, შესამდებელია მათი წარმომავლობის ასაკმა ერთი საუკუნითიე გადაიწიოს უკან. სამაროვანში ნაპოვნი დოქები ოთხი ერთეულითაა წარმოდგენილი.

სულ სხვა სურათი იხსენება საკულტო მუედანზე. სადაც ყურმილიანი დოქები მრავალი ერთით იქნა აღმოჩენილი, როგორც აღნიშნული გარემოებიდან ჩანს. ხსენებული მოედანი უფრო გვიანაც განავრობდა არსებობას. რასაც ცხადად ადასტურებს აქვე ნაპოვნი კოლხური სამისების სიმრავლე.

ურეკის კერამიკურ სამარხში ყურადღებას იქცევს ცალიდრული ფორმის ძაბრისებრიანი ხისმიხი. იგი თავისი ფორმით წინამორბედი ჩანს ფართოდ გავრცელებული კოლხური სამისებისა, რომელიც ესოდენ დამახასიათებელ და განსაზღვრულ ნაწილს წარმოადგენს VI-IV



საკურნო კოლხური კრამიკისა.

სავსებით ბუნებრივი მოვლენაა: გურიამში რომ „კეპიან-სუნანი“ და „შემგრო“ ღვინის დიდი სიმრავლე არ ყოფილიყო, ამდენ ქვეყრ-სამარხებს, ვაზისებურ ჭურჭელსა თუ კოლხურ სასმისებს არავინ შექმნიდა.

უძველესი ხანიდან მომდინარე ვაზის იშვიათი ღვინების გავრცელებას ხელს უწყობდა მისი ჰავა და შესანიშნავი ნიადაგი. გურულს განსაკუთრებული სიყვარული ამოძრავებდა ვაზის მიმართ.

თ. სახოკია წერდა: „თუ საზოგადოდ საქართველოს შესახებ ითქმის მუხრნობის დედააო, ამ სახელის ღირსია მისი ერთ-ერთი საუკეთესო ნაწილი გურია. ყველაფრით არის შეგებული ეს მხარე: ნაყოფიერი ნიადაგით, უხვი მცენარეულობით, ზომიერი ჰავით. ყველა ეს ის პირობებია, რომ მუხრნე თავისი შრომისათვის ერთი-ხად ჯილდოვდება“.

„საუცხოოდ შეჩავებული ზომიერი ჰავა, - განარბობს მკვლევარი, - მშვენიერი მზის უხვი სითბო და სინათლე, მოკლე და ნაზი ზამთარი, თანხარი-ქვიშნარი, თუ ეწერი მიწები, შიგადაშიგ ნიადაგში წყრილი კაჟნარი, რაყის და რკინის წარევი ალაგების. სხვადასხვანაირი მღებარეობა - ვაკეები და ფერდობები, გორაკები, მთები, მაღალი მწვერვალებით. უხვი მდინარეებით - დუღეებით, წყაროებით, ზღვა, - აი უმთავრესად საქართველოს ამ უმერფასესი კუთხის ბუნებრივი პირობები, რომლის მიზნითაც ხარობს ამ მხარეში ცხელი ქვეყნის მფარფას მცენარეებთან ერთად ცივი ქვეყნის მცენარეულობაც.“

მხოლოდ მხარის მთისპირა რაიონებში, სადაც ტენიანობა მცირდება და უმჯობესდება ყურძნის ხარისხი, მისგან დაყენებული ღვინის ღირსებაც მატულობს.

მევენახეობის ზონებიდან აღსანიშნავია „ბახვის წყლის ხეობაში ასკანა-ბახვის ზონა შემდეგი სოფლებით: ასკანა, ვანისქელა, მოთ-სპირი, ზემო ბახვი, შუა ბახვი, ქვემო ბახვი, ფაშვალეთი, ნასაკირალი.

ოზირგეთის რაიონში სწორედ ეს ხეობა არის საინტერესო მევენახეობის თვალსაზრისით, განსაკუთრებით ასკანის, ბახვისა და ნასაკირა-ლის.

„გურიაში, - აღნიშნავდა დ. ზ. ბაქრაძე - ვაზი უხვად ხარობდა და მრავლობდა: აქაური ვენახები ხანამ ავადმყოფობა შეეყრებოდა იმდენ

ღვინის იძლეოდა, რომ ყოველ კვლეს ეკლავადმი სულ ცოტა სამასი საწყო ღვინო ჰქონდა“. საწყო ცნობილია ორი ფუთი ტევადობისა. ასე რომ სამასი საწყო 600 ფუთის შესატყვისია. ყურძნის მოსავალი დიდი სიკონია. გურული ყურძნის ნადის გარეშე ძნელად მოკრეფდა. სამასი საწყოს (600 ფუთის) გამოსავალი ყურძნის მტკვანი ისიც მაღლარ მანძილზე ძნელი მოსახელთბელი იყო მარტოხელა კაცისათვის. ასკანის ციხისა და მამია გურიელის მარანში ოზურგეთის განაპირა პუნქტში გურიის მთავრების - გურულებს 93მ ფუთიანი ქვერებიც ქვინით, არავინ უწყის რამდენი ყურძენი იწვინებოდა.

ღვინის არა მარტო ოჯახში ხარჯავდნენ, არამედ დიდი რაოდენობით გაჰქონდათ იგი სამთავროს გარეთ.

სოფელ - ჩონჩაიში - „ვენახის დედე“; სოფელ ზედაეგრში, სოფელ აკეთში; ქვემო ხეთში; ჩაისუბანში - ყველგან „ნავენახარია“.

ნავენახარის სახელწოდებით იხსენიება ნაყურნალი ადგილები ცნობილ სოფლებში: გურიანთაში;

აკანაში; ჩამოდის დედე „ნაყურძენას“ სახელწოდებით;

საინტერესოდ გამოიყურება, ამავე თვალსაზრისით ადელსახელი-ჩხავერი, სოფელ ბახვიში, ჩხაერიანთ, - სათესი ადგილების შემოქმედის განაპირა თემში სახელწოდებით - რვატანი;

ჩხაერიანთა - ასევე სათესი ადგილი სოფელ აკანაში;

ჩხავრანალი - ფერდობი ადგილი, სოფელ ნატანებში;

ათინრა ამავე სახელწოდების ვაზის ჯიშის სახელი სოფელ ღვინის განაპირა პუნქტში - ოქროს მუხურთში;

ნამადლარევი - ადგილი სოფელ ნინოშვი-ღში;

ნამარევი - უძველესი მარნის ნაშთები გურიის სოფლებში;

ხვარბეთში, იანუღში, გოგორეთში, გოგორეს უბანში, სოფელ ცხემლისხილში - ჩუნის მდამებებში, ჯუმათში და სხვაგან.

კავკასიის საუფლისწულო მამულების ზედამხედელი ი. ნ. კლინგერი აღნიშნავდა: მეცნიერულად ვიცი ვენახის მოვლა, მაგრამ რაც გურიაში შეგნიშნე, ეს ჩემთვის ახალი ამბავია და ძალიან იშვიათი ბევრი რამ შეგისწავლე ისე-



თი, რაც მევენახეობამ არ იცის, და უბრალო გლეხს კი სცოდნია.

1908 წელს გაზ. „საეკავრო გზაში“ წინამძღვრით სკოლის კურსდამთავრებული, სკოლისა, სადაც წლების განმავლობაში ხელმძღვანელ თანამდებობაზე ცნობილი — გურული და სახელგანთქმული აგრონომი, ერმილე ნაკაშიძე იმყოფებოდა.

ფშაველი ვინმე იოსებ მინდელაური იუწყებოდა:

„ჩემს გარდა ამ 25 წლის განმავლობაში წინამძღვრით კარის სკოლაში 83 მოსწავლეს დაემთავრებინა სწავლა. უმეტესნი გლეხის შვილები ვართ. ერთმა ჩვენგანმა გურულმა ბ. თ. მეგრელიშვილმა იალტაში ნიკიტსკის საიმპერატორო საბაღოს სკოლაშიაც დაამთავრა სწავლა. შემდეგ იყო ამავე წინამძღვრით სკოლის მასწავლებლად. დღეს იმას აპარია ქუთაისის მაზრაში საუფროსო მღვდლების ვენახები. ეძღვევა კარგი ჯამაგირი, მისი ცოდნა, იმისი კეთილშევსევლობა, მუშაკობა, ოქროს საათით იქნა დაჯილდოებული.

ამისი ამხანაგი (ისიც გურული) ხუნდაძე ცხრა წელიწადი იყო წინამძღვრით კარის სკოლის მასწავლებლად. იმის მოწაფეთგან ამ სკოლის სარაფაში დაყენებული დღვინობები: რაქაშითული და სავერავე ქალაქ თბილისში ორიანტის სასტუმროში ბოთლი იყიდება არა ნაკლებ ერთი მანეთისა, ხოლო ერთი კიდევ ჩვენთაგანი, გვარად გაგნიძე, (რომელსაც ამავე სკოლის გურულ მოძღვრთა გამორვე ხელი დაეჭო ე.გ.) შაპის ძმამ მიწვია სპარსეთში, სადაც გამართა ვარდების ახალშენი, და ეძლეოდა თვეში ჯამაგირი 1200 მანეთი, ვარდა საჭმელ-სასმელისა და საცხოვრებელი სახლისა. წინამძღვრით კარის სკოლაში ერმილე ნაკაშიძის აღზრდილებმა მალე გურიის მევენახეობა-მეღვინეობასაც დაატყვევეს თავიანთი მზრუნველი ხელი“.

იოსებ მინდელაურის ზემოხსენებულ წერილში დასახელებული თაღლო გამბრდილისძე მეგრელისშვილი ნიხატაურის რაიონის სოფელ ფარცხმას მკვიდრი იყო. ძლიერ ღარიბი და ძლიერ ნიჭიერი. იგი ცნობილმა პედაგოგმა, არსენ წითლაძემ აზიარა განათლებას.

არსენი შემდეგ წინამძღვრით კარის სკოლაში გადაიყვანეს მოსწავლელად. არსენმა მზრუნველობის ხელი გაუწოდა ნიჭიერ შვირდს, როგორც აბლონ წულაძე გადმოგვცემს.

არსენმა გაბრიელ მეგრელიშვილი თბილისი ხარჯით მიაბარა ზემოხსენებულ სკოლას და თავისი 25 მანეთიანი ჯამაგირიდან მიუღიოს წლის განმავლობაში თვეში 7 მანეთს მის შესანახად იხდიდა. მეგრელიშვილმა სამეურნეო სკოლა პირველ მოწაფედ დაასრულა და შემდგომ პეტრო ილია წინამძღვრითშვილის მეოხებით ნიკიტსკის სამეურნეო სკოლაც პირველ მოწაფედ დაასრულა. შემდგომ ძმა გამოზარდა, თვალი ფეხზე დააყენა.

მათი თოსნობით გურიის მეღვინეობის განვითარების თვალსაზრისით, 1900 წელს ჩოხატაურის საბოქალოში გაიხსნა კერძო სამეურნეო სკოლა, სკოლა კარგად იყო მოწყობილი, დამარსებელმა სკოლას მოუპოვეს საკმაო სახელი, მიწაც, მამულიც, საკუთარი შენობაც ააგეს, შრომა და ხარჯი არ დაუზოგავთ მოსწავლეებსაც თვითონვე წვრთნიდნენ, რადგან ერთი მათგანი (გაბრიელი) სპეციალურად მომზადებული მურნე იყო, მეორე კი მასწავლებელი.

მოკლე ხანში გაშენდა - სკოლასთან საშავალით ვენახი, ხეხილის ბაღი, ბოსტანი, ციტა მოშორებით სკოლასთან, საზოგადო გზის პირა მოაწვევს წამყვანი ვაზის სანერგე, სადაც 5-6 სპეციალურად მომზადებული ახალგაზრდები რავადნენ ვენახს, უვლიდნენ ამხელ ვაზს. მუშაობა აქ დემონსტრაციულია, ხალხის თვალწინ ხდებოდა და ამიტომაც მოკიდეს აქაურებმა ხელი მევენახეობას, ამ სკოლის წყალობით მცოდნე მეურნეებიც კი გაჩნდნენ ამ კუთხეში, რამაც დააჩქარა ხალხში მევენახეობის გავრცელება და კარგი ღვინოც მოჰყავათ.

გურიამ მდინარეთა დაყოფებაზე მიწის ისეთი ნაყოფიერება აქვს, რომ იმისი თანასწორი იშვიათად მოიპოვება ჩვენს ქვეყანაში, - აღნიშნავდა ქართველი ერის დიდი მესაიდუმლე იაკობ გოგებაშვილი, - მაგრამ ერთი უდიდესი ნაკლოვანება აქაურის ბუნების მისი ცუდი მზარე ის არის, რომ ჰავა აქ არ არის საღი. მაგრამ რაც უნდა იყოს ბუნება ძლიერ მდიდარი არის, უხვად. აჯლოვრებს თავის შემქმნეველის შრომას, თვით ცუდეს ამინდსა და ქარიანობის წლებშიც სარჩო საკმაოდ მოდის.

გურიაში ვენახები მაღალ ხეებზეა გაშუქული, ვაზების მაღლა ასაშვებლად ირჩევენ თხელას ხეებს, რადგან ტოტებსაც ისხამს, რის გამოც ვაზი მეტ რქებს იკეთებს და მეტი მოსავალიც მოჰყავს.



უკანასკნელ დროს ვაზის სწეულებამ ღვინის მისჯალი მღოფრ შეამცირა, ამის გამო დიდი ზარალი მისცა გურულებს ალება-მიცემობისა და საზოგადოდ იმათს კუთილიმდგომარეობას”.

„გურული ვაზისა“ და „გურული ღვინის“ აღწერას ფეხლავან საგანგებო ადგილი უჭირავს თ. სახოკიას „მოგზაურობაში“, ოზურგეთიდან შემოქმედში ვიოგზაურე, მონასტერზე მისასვლელი გზა სამხრეთით იწყება, მოუხვევს აღმოსავლეთით და გორაკს ჩრდილოეთით აუყვება, ნოელ გორაკზე შედგენილია თხმელის და ხურმის ხეები, ზედ გაშვეულია მტევნებით დახუნჩლული ვაზები „აქ მოდიოდა და ახლაც მოდის, ერთმსული გურული ღვინო, ჩხავერი მიუღეს ეს ათ ქვევამდე ვენახი მონასტრის საკუთრებას წარმოადგენს”.

შემოქმედის შემდეგ სოფელს გომი ეწოდება, ეს სოფელი ნაქებია ვაზის სიუხვით და ხეები ვახებით არის დახუნჩლული.

მოგზაური გადმოგვცემს „სოფელს მივატანეთ, ვავიარეთ ერთი სახლი, მღორე სახლი, ზრე ერთბაშად გზაზე წინ გადავედგა თავით თხემამდე შავებში გამოწყობილი (ანამუცხვრე-ზედ მგლოვიარედ ნაძვითი) გლეხი და ყველანი გუგაძერა უსიტყვოდ. ვაგვივერა, არ ვიცოდით რას თხოულობდა ჩვენგან, ვერ საღამო მოგვცა, ჭაბუღად, ძეტად ზრდილობითა და დახინა”.

ყველას არ ვიცნობთ, მარა ქუ ვიცი ვინც ბრანდებით, და რაკი ჩემი ქოხის პირდაპირ გაიარეთ, თუ შეიძლება ამდენი პატივი მეცით, ზეს ღარიბულ ქოხში მობრძანდით, მართალია იქნეს საკადრისს პატივი ვერ გცემთ, მაგრამ ნაინც ნუ გამოიწყობთ... ხომ იცით ღარიბი კანის საქმე, თქვენი ზღლის ნარეცხი დაასტუეთ ზეს სახლში.

შევიძლევა ეზოში, სახლის ავიანზედ ხელად გამოიტანეს თხილი, ვამლი, ხანთლის არაყი და „ჩხავერის“ ღვინო, ოჭროს ფერისა. გემოთი მარა და უხადო, რაც უფრო გსვამდით უფრო ვინდებოდა, ბოლოს ჩვენმა მასპინძელმა ბო-ღაში მოიხნადა, რომ აქ ცოტა რამისათვის ვაგ-სტანვეთო (შეგაწუხეთო).

სანაქებო, ცეცხლის მიმცემმა, გურულმა ღვინომ თავი იჩინა ეკუთმე თაყაიშვილის მშობლიურ სოფელში ლიხაურშიაც, სტებზე აქა-იქ, აწინაშავს მოგზაური, - მისაკერძებულაყო გურული ვაზი, იშვიათი სიღამაზე სუფევდა ირ-გულაც.

ლიხაურის ციხესთან მისეველ-მისეველად ვაზის იქნა მხარე დაბურულია თხმელის და სურმის ხეებით, რომლებზედაც ვაზებია მიშვე-ბული.

ლიხაურის ციხის ძირში ცხოვრობს შვილი გურიის უკანასკნელი მთავრის მოღარე ქაიხოსრო თაყაიშვილისა - ნიკოლორე თაყაიშვილი. ნიკოლორემ სახლში შევივაპატაფა, სახელდასხუ-ლოდ გაავიძაპინძლდა, ნამდვილი უხადო ჩხა-ვერის ღვინის გემო გვაჩვენა. აქაური ჩხავე-რი იმსიარადვეა ნაქები, როგორც შემოქმედისა, ჩხავერის ვაზი აქ კიდევ იმდენი დარჩენილია და ღვინო იმდენი დგება, რომ სტუპარს იცე-თუ ასე უმაპინძლდება.

ჩხავერის გვერდით „ადესას“ დაუჭერია ად-გილი, მაგრამ აქაურ ადესასაც ძალა მომატებია, ვეჭვბა კარგს ნადავს საუკეთესოდ დაუგა-რებია, გამძვრე გურული ჭკეპაზე და ხასიათზე მოუყვანია.

სოფელ ლიხაურში ნიკოლორე თაყაიშვილის შემდეგ ჩვენი მასპინძელი ვახუშტი თოიძე ვა-ხლდათ. ჭიშკართან შემოგვეგება, თავად სახლის უფროსი - თოთიწყერა მოხუცა.

ეზოში რომ შევვლით უსახლგრო ბედნიე-რება ვადაცენია ჩვენს მასპინძელს, თვალები გაუბრწყინდა, თვითონ მოგვეშველა ცხინიდან ჩამოხტომის დროს. რაკი ზაფხული იყო სუ-ფრა გაიშალა. ზედ იმ ადგილას, სადაც ღვინით სავსე ქვევრები ედგა მიწაში, აქეთენ ქვევრებს ცის ქვეშ მარხავენ, ზეიდან არაფერი ჰვარავს, წითელი მწიფთ აქვს თავი მოგოზილი, ასე რომ წყალი ზეიდან ვერ ჩაატანს, ზამთარ-ზაფხულ ასეა დატოვებული.

ამ საქვევრო ადგილის გარშემო მრგვალად შემორიგებული აქვს რცხილის ხეები, რომელ-თაც კენწეროები ერთად აქეთ შეერთებულს, ერთ კონად გაკეთებული, ისინი ბუნებას ერთ კენწეროდ გადაუტყვევა. მერე ისე ოსტატურად, რომ შორიდან თუ არ იცით მისი საღიძობო, დაწინილავებოდათ კიდევ კაცს, რომ აქ ერთი ხე დგას და არა რამდენიმე, მშვენიერი ჩრდილი იცის, მისი სხივები შორიდან იუ შეკლიფენ თავს საღიდან.

ღვინოს თქვენ თვალწინ იღებენ ხრიაკათი, იქვე გვერდით პატარა რუ მიდიოდა და ზედ გამართული იყო პატარა ერთ თვლიანი წისქვი-ლი, წყლის ჩამფორი და ღამის საცხველი. მათ იქით დატაროიანებული სიმინდის ყანა საამოდ

ღლადებდა.

აი ასეთ ადგილას გაემალა სუფრა ჩვენს მასპინძელს.

გურული სიმღერები „ხასანბეგურა“, „ინდი მინდი“, „ხელხაევი“ სმენას გვიტკობდა, მენახეთა სმამ საღამომდე გასტანა. აქაურები სმაში თავის აღმოსავლეთ ძმებს არ ჩამოუყარდებიან. აქაც ვაუკაცობა მაჩინათ სმა, მაგრამ რამდენიც უნდა დალიოს გურულმა წრეს არ გადავა. ჯერ თითო ჭიქას ვსვამთ, მერე ორ-ორი შემდეგ სამსამი, ბოლოს ოთხ-ოთხი, მხოლოდ ყანწყებით არ გვისვამს.

შვე ჩავსვენა როცა სუფრიდან ავიმალეთ. ყველას გვეტკობოდა გურული სუფრის ხათრით ბახუსისთვის საკმაო მსხვერპლი შეგვიწირავს.

ინდენი კი მოვახერხეთ, მასპინძლისათვის მადლობა გვეთქვა, იმანაც მადლობა გვითხრა, რომ ჩვენი ხელის ნაბანი წყალი მის ოჯახში დაიღვავა.

მათმა სტუმართმოყვარეობამ და იშვიათმა ღვინომ, უხადომ, ანკარამ, ოქროსფერმა აქაც მოხიბლა მოგზაური. „ოზურგეთში რომ ჩავედით, „ხასანბეგურას“ სმა კიდევ გვდევდა ყურში – იხსენებს ღვაწლმოსილი მკვლევარი.

იმავე დროყამს თედო სახოგია აკეთშიაც იმყოფებოდა სიძველეთა მოსანახულებლად. გურული ღვინის სურნელი აქაც შეიტკობა მან, ღვინის დედას - „ავუნას“ ამ სოფელშიაც უხვად დაუბერტყია კალთა ბაბილო ყურძნისათვის.

აკეთში ქართული სტუმართმოყვარეობა ვერაც არ გადავარდნილა და ძალა დაუკარგველია. აქ ცხოვრობენ ის ფეოდალნი, რომელთა ოჯახშიც ამ 30-40 წლის წინად დღემო ხშირად თითო ხარი ივლეებოდა სტუმრისათვის. ხალხს ჯერ კიდევ არ დავიწყებია ეს უხვი მასპინძლობა და დღევაც თავის მოვალეობად მაჩინია იგი. იკვლის ქათამი, მოაქვთ ყველი, უხომოდვე ღვინო... სადღეს ამშვენებს მშენიერი გურული სიმღერა, კრიმინჭულით სუფრა სულ მუდამ გამლილია.

აკეთელთა სტუმართმოყვარეობამ და იშვიათმა მასპინძლობამ აქაც მოხიბლა მოგზაური. იგი გვაუწყებს:

სტუმრისათვის საკადრისად დახვედრა გურულისათვის უფლის მიმართ აღელვინილი სადილების ტოლფასი იყო. ყაბაღას მობურევილი მკვირცხლი კისკისი, დაუმცხრალთა ტომის ქედვიცხლი ნამიერი, ღვინოს მამა-შეგლეუ-

რად უყრებდა, აეგრებოდა, ეხმარებოდა. ყურძნის სიუხვის მაცოცხლებელი წვენი სულ მუდამ უფალი და სტუმარი ჰყავდა დასალოც ცეცხლივით ღვინის ჩაქვლვას და კისკისი კრიმინჭულის თქმას არაფერი ერჩია.

სოფელი ბახვი იმერეთის ეპისკოპოსის - გაბრიელ ქიქვიძის - მშობლიური სოფელი იყო თედო სახოგიას მოგონებით, ბახვი - გზას აქეთ-იქეთ რუები ჩაუდის და უხვად რწყავს სოფლის ბაღებსა და ვენახებსა“.

შწავნე, ხასხასა მდგომითი მოსილი ეხოს ჭიმკარში შევედით. აქ იყო ჩვენი მასპინძელი ოთხი, ხუთი დღიური სივრცის ეზო-ვაზებიანი ხეებით მოფენილი. გაეხარდა სტუმრის მიხვლა, განსაკუთრებით უცხოთა, გაგვიმასპინძლა გურულად, ვულუხვად, გვიო გვანგვა გურულ ღვინის ვაზის მტკვანდილისა.

ბახვი ძველთაგანვე იყო ჩაქები და ცნობილი თავისი კარგი ღრსების ღვინოთი - აქ აღერ ვენახები ცალკე ყოფილა მიშვეებული, პატრონები თავის ვენახებს 10-15 კილომეტრად ყოფილან დამორებული. აკეთლებსაც კი ჰქონიათ ძველ დროში აქ ვენახები, ძველ დროში ადგილზე მარტო ყურისმგდები ყენათ. თვითონ პატრონები მარტო რთველის დროს მოდიოდნენ, რაკი მოსავალი დიდი იცოდა, საწნახელიც დიდები ჰქონიათ, რასაც შემდეგი ვარემოება აღასტურებს.

დარავს ვენახის ყურის გდებისათვის ქირას არ აძლევდნენ, ქირაში ღვინო ეძლეოდით გასამრჯელოდ.

ყურძენს რომ დასწურავდნენ და ქვევრებში ჩასხმას რომ დაიწყებდნენ საწნახლის წამოყვარებაზედ ღვინო რაც გამოვიდიოდა პატრონის იყო. მერე კი დარავსია. დარავს ოცდაათი საწყალი ღვინის (60 ფუთი) მაინც ეძლეოდა.

გურიაში მაშინ ღვინო ბევრი ყოფილა. მსმელებიც განწოთინლნი და მემარნენიც გამოცდილნი. გურიელს ერთი მეღვინეთხუცევი ჰყოლია, გვარად ანთაძე, კაცი მტვად დახელოვნებული ღვინის სმაში და ასევე ღვინის გამოცნობაში, რითაც თავი მოჰქონდა დიდად გურიელს. ერთხელ, სასახლეში უცხო სტუმართან ყოფილა ამის შესახებ ლაპარაკი და გადაეწყვიტათ, გასოვცადითო.

აურვეით ერთმანეთში ხანძარი ღვინო - ორი მეხუთედი ფერსათული, ორი შესაქლი ოსათური, ერთი მეხუთედი ჩაქური, მოუხმიათ

მღვინეთსუცეხი ანთაჲ, და უთქვამთ: გამოიცა-
ნითო. იმასაც ვემო უნახავს თუ არა, შემდეგი
ასუსხი მოუსსენებია მთავარისათვის:

„ფერდ ფერსათულიაო,
ცემოდ ოსათურია, -
ცოტას მონიჩაჭურებეს“.

სოფელ ბაზეში გავრცელებული მღვინეთ-
ბისა და მაღალ მოსავლიანი ხეხილის შესახებ
გაბ. „კვალი“ 1895 წელს წერდა:

„განსაკუთრებული ყურადღების ღირსია
აჭაური სოფლის ბაღი, რომელიც მასწავლებლე-
ბის სელმძღვანელობით შევირდებისაგან არის
შემუშავებული. იგი საკმა სხვადასხვა გვარის
უცხუ ჯიშის ხეებით და ხეხილებით. ამ ბაღ-
ში არის ვენახი, რომელიც იალტის საბაღო-
ნო სკოლიდან გამოწერილი საუკეთესო ვაზის
ჯიშებით არის გაშენებული. არის ადგილობრი-
ვი ჯიშის ვაზი - ჩხავერიც მოშენებული. ათი-
თხუთმეტი წელი იქნება, რაც გურიაში ჩხავერი
ადარ ხარობს, მაგრამ ახლა კი დარწმუნებულა
ბაღხი, რომ მხოლოდ შეცადინებლად საჭირო.

ვენახების მეტი ნაწილი „მზრუნველობას“
მოკლებული იყო, მაგრამ მაინც უხვად ისხამდა
ყურძენს. ახლაც არაან იმისი მომხრე მოხუცები,
რომ ძველ ჩხავერს ღვრდნენ და ჭურში ახალს
ასხამდნენ. მართალია წინად არ ღლიობდნენ,
მაგრამ ღვინო მაინც ბევრი უნდოდათ. ყანის შუ-
შას საიპრო ღვინო მუდამ თან მიჰქონდა, ერთი
სიტყვით. გურულს თუ ღვინო მუდამ თან ჰქონ-
და ან ჭურში ეგულებოდა, სტუმრის არამც თუ
ემწიოდა, პირიქით, ეძებდა კიდევ.

ღვინო იყო მისი მასახელებელი, უღვინობა
- „მომჯაცველი“ ღვინის დასაყოლებელს ყო-
ველთვის შოულობდნენ. ერთი რომ იტყვას კაი
მასპინძლობა ჰქონდათო, მკორე დაურთავდა:
მასპინძელი რა შუაშია, ღვინო იყო კაი მასპინ-
ძელი.

გურულს „მონათლულობით“ ე.ი. ქრისტიან-
ობით მოსწონდა თავი. ღვინო კი ქრისტიანობის
წმბემა იყო. ქრისტიანის ღვინო უნდა დაეღობა
და, გურულის თქმით ვინც ღვინოს არ სვამდა,
უნათლავი იყო.

ღვინო იყო ზედაშე და ზიარება, ორივე კი
ქრისტიანობის ბურჯი, რომ ვინმე გარდაცვლენ-
ბოდა - ჭირისუფალი თუ კარვ ზედაშეს გააყო-
ლებდა, მიცვალეული ცხონდებოდა კაი ზედაშე
გაეყო-იტიყოდა.

ღვინოს სიცოცხლეშივე იმარაგებდა - ჩემს

ტირილზე დახარჯეთო, ანდერძს ტოვებდნენ. რა კან-
ღების ასეთი პატივისცემლები იყვნენ მათთვის?
შემდეგ არაფერია გასაკვირი, თუ ვიტყვით, რომ
ძველ გურულს ჭურები მარანში განკუთვნილ-
განპირობებული და დაგვემია ჰქონდა - იცო-
და რომელი ჭური როდის მოეხადა (მოეთხარა)
- საკალანდოს ახალ წელს მოხდიდა.

საიჯრო ჭურში - ყოველდღიური სახარჯო,
უღუფას სუფრის ღვინო ჰქონდა. ღვინოები თა-
ვიანით ღირსებით იმთავითვე მკვეთრად განსხვა-
ვდებოდა.

საკალანდო უნდა ყოფილიყო საუკეთესო,
თეთრად გამორებული ღვინო, მაგარი ცეცხლი
უნდა შეჰყოლიოდა.

სადედაღვთისოს - ღვთისმშობლობას მო-
ხდიდა.

სამღროთი-საუფლისწულო დღესასწაულებში
იხარავებოდა.

ყველა ოჯახის წევრს უნდა გადაეხადა ეს
წირვა სიცოცხლეში ერთხელ. ამისთვის მას
თავზე ცხვარს შემოარებდნენ, რომელიც შემდეგ
უნდა დაეკლათ, ვინც ამას შესარულებდა ეტლა-
გადახდილი იყო.

„ეტილმოსხმედი“ კი შეიძლება რაიმე ავა-
დყოფობით ან მარცხით მომკვდარიყო.

იყო საოწოდინარო ჭურიც. ფანატისკოსი
მორწმუნე ხუცესს აწირებდა და დემროს
სოსიოდა ყველა ის ცოცხა შემინდვ, რაც ჩა-
მიდენია და არ ვიცით - ჩემი უცოდინარობით
მომსვლიათ.

საგვირგობო, საფერისცვალებო, სამთავა-
რანგელოზო, საღვთისმეტყველო ან სხვა ჭური
ატარებდა იმ წმინდანის სახელს, რასაც ატა-
რებდა ის ეგლეხა, რომლის მრევლიც იყო ჭუ-
რის პატრონი.

როგორც საკურთხეველში ეკრძალებოდა
ქალს შეხვლა, ასევე ეკრძალებოდა მას მარან-
ში შესვლა და ჭურიდან ღვინის აძობება. თუ
მასპინძელი კაცი შინ არ იყო. ან თუ უკაცო
ოჯახი ვახლდათ, მაშინ მუხობელს სოსიოდნენ
ღვინო ამოგვიღეთო.

მარანს მუდამ სიწმინდით უყვლიდნენ...
შემთხვევით ჭურის თავზე ღორს რომ გაეკვლო
ხუცესს მოიფხანდნენ და აწირებინებდნენ. ღვინოს
იღებდნენ სიწმინდითა და სასოებით. კრძალვით
და რიდიო.

ცხადია პირველი ჭიქით ყოველთვის ღმერ-
თი უნდა ეხსენებინათ და თავმიშველს სასოე-

ბით უნდა წარმოეთქვა:

დიდება ღმერთო, დიდება შენ
ღმერთმა გველას გაგვიმარჯოს

ახლად ენაამოდგომული ბავშვის პირველი
გაკვეთილიც ეს იყო და და ვინც ამას ვერ
შეისწავლიდა ღვინოსაც არ დააღვინებდნენ
- იტყვიდნენ: ჯერ დალოცავაც არ იცისო. რაც
ასაკისა და უნიჭობის გამოშხატველად ითვლე-
ბოდა.

გურული ღვინის კულტის ფანატიკური მი-
მდევარი იყო. ყოველ ჟამს ცვილობდა ღვინის
ღმერთი მადლიერი მყოლოდა, ეს მისი პატივი-
სცენა, ალბათ სიმღერითაც გამოხატა, ეს სი-
მღერა არის ა-გიდელა და აგურა.

ა-გიდელა რთველის სიმღერაა - გურიაში.
რთველს ზოგან სტველს ან სთველს ეძახიან,
საინტერესოა: სახელწოდება სთველი - ერთი-
ბლივი კრეფა ვაზი-ბაბილოს ყურძნისა, ისეთივე
ძველია როგორც თვით ადამიანთა მტკცველებმა,
როგორც თვით ვაზი და მისი ნაყოფი, როგორც
თვით ღმერთი ღვინისა და მისდამი მიძღვნილი
სადიდებელი.

საინტერესოდ აქვს აღწერილი სთველი გუ-
რიაში ათლონ წულაძეს: რასაც ღვინის ღმერ-
თის მოსვლა უნდა მოჰყოლოდა.

„სთველი იწყებოდა კრეფა-ტეხის შემდეგ,
„მადლიანი“ (მახილი) „ჩხავერი“ დათრვილების
შემდეგ უნდა მოკრეფილიყო, რადგან მსუბუქი
ყინვა უფრო დაატკბობდა.

ყურძნის კრეფა დიდი სახალისო იყო - დი-
დსა და პატარას, ასაკის და სქესის შესაფერისი
საქმე უჩინდებოდა და ყველა დიდი ხალისითა და
მონდომებით აკეთებდა მას.

განსაკუთრებით მზიარულობდნენ ბავშვე-
ბი, იცოდნენ რომ ფელამუშს მოაღულებდნენ.
ჯანჯუხას ამოავლებდნენ. ისინი მსუნავი თვა-
ლებით შესცქეროდნენ ცხელ ფელამუშში ამო-
ვლებულ ზურჩხელებს, ფელამუშის წყეობები
რომ ჩამოსდიოდა, რომელსაც ცოტა არ იყოს
შეუფერებელი სახელი სკანტი დატეკვს, მაგრამ
ეს სანუკვარი საჭმელი იყო, „ენა სკინტს თუ
მაჭმევა წყალს მოგიტანო. ოღონდ კი სკინტი
გეჭმია და უსმენარც გამჭონ დამჯერე გახდე-
ბოდა“.

9-12 წლის ბიჭებს ისიც უზარღდათ, რომ
ყურძნის კრეფაში ისინიც მიიღებდნენ მო-
ნაწილეობას - ხეზე ვასვლა და ყურძნის კრეფა
თუ არ შეეძლოთ ვიდელს ხომ გამოუცვლიდნენ.

მკრეფავი სავეს ვიდელს ხეგვერდის მხრიდან
შებობდა (თოკით) მზიარული და ომსხანის ხში
- სიმღერის კალოზე გადმოსახებდა, ა ვიდ-
ლით, ვიდელის გამოცვლილი ყურძნისა ვიდელ
- ცარიელი გვილით იქით გაეჭურებოდა, სა-
დანაც ხმა მოესმოდა. სავეს ვიდელს მოამორბე
და, ცარიელს დაუკიდებდა და ასახებდა: „მწუ-
დობით ჩამოითო“ ვიდელს მკრეფავების შორის
შუა ადგილას ვიდორში „ჩაცვიდა“, ამრიგად
ერთი ვიდელი მუდამ მარტყფად - სათადაროვლ
რჩებოდა.

ვიდელი და ვიდორი სთველის წმინდა
ჭურჭლებად ითვლება ისე ვითარცა ყურძნის
დასასტველად ჭურჭული საწნახელი. ვინ და
როდის შექმნა უპირველესად, ეს წმინდა ჭუ-
რჭლები, მაგრამ მზისქვეშეთში პირველი სთვე-
ლობის ჟამს როგორც საწნახელი ასევე, წმინდა
ვიდორი და წმინდა ვიდელი ბაბილოზე გასულ
მეფურძნეს იმთავითვე ათვისებული უნდა მქუ-
ნოდა და არც ისაა გამორიცხული, რომ ვაზის
ქვეშეთში მათ წმინდა ჭურჭლებად გამოყენების
ჟამს საერთო გუნება-განწყობილების გარკვეუ-
ლი სიმღერა-გადაძახილი წამოიქმნილიყო.

რთველი ყოველი ყურძნის მოყვარულ ქმ-
ყანაში სახალისო ზეიმის დარად იყო შერაცხუ-
ლი. სიმღერა, ვალობა, გადაძახილი, მზა-
რულობა ერის ერთ მუშტად შეგვრა, ალათა,
ტრადიცია არდავიწყება მოყვრისა. ვიდელი,
ვიდორი, საწნეხელი, მზიარულება.

ვიდელის დამტარებელს გურიაში რთველი-
ბის ჟამს „ვიდელის მცლელი“ ეწოდებოდა, რაც
გარკვეულ წილად ასაკსაც გამოხატავდა. „ამნდ
ვიდლის ვაცვლა შეეძლო“ იტყვიდნენ.

ყურძნის კრეფას წინ უძღოდა სხვადასხვა-
გვარი სამუშაოები და სამზადისი. მზად უნდა
ქმნილიყო საწნახელი, (თუ სადმე) ჟინავდა თე-
ხლს დანაყავდნენ და მოხუცდნენ, გააკეთებდნენ
საგონველას და მით „დაგმანავდნენ“. ხმარო-
ბდნენ კერძოვე „აღიხა“-აყალო მიწასაც. ჭურჭ-
ბი, ჭურძის სარეცხი ხელსაწყოები - ორჩხუმი,
„ორკოპე“.

ჭურჭში ჩაასხამდნენ წყალს და ორჩხუმი
რეცხავდნენ, ორკოპით კი ნარეცხ წყალს იღუ-
დნენ: ორჩხუშს აკეთებდნენ „მქრხლისსავან“,
მქრხლი მაგარი, რუდამ მწვანე ბალახია, სიმა-
ლით ნახევარ მეტრზე მაღალი. ღვრის ყოთლე-
ბი ადვილად არ სცილებდა, ზამთარში საჭიწე-
ლიც დიდი ხალისით ჭამს. აყვავების შემდეგ



ლამაზ მარცვლებს იხსამს. დეკორატიულია.

შხად უნდა ჰქონოდა ორწყობი, (მწარე კვა-
სისგან გაკეთებული დიდი კოპე, ორლიტრიანი)
საწინაყლიდან მაჭრის ამოსაღებად.

ლაპოტი-ზადან გამოთლილი ტარიანი ჯა-
ბის მაგვარი, რომლითაც საწინაყელში ჩამდგარ
მაჭრის ამოსაპედენენ, ამოწრეტდნენ.

ამრიგად, როცა ყველაფერი შხად იყო,
ყურძის კრეფაც განაღდებოდა თითქოს შე-
პირებული არიანო, კრეფას ერთხა და იმავე
დღეს იწყებდნენ. მართალია ყველა თავის მა-
მულს „ბაბილოს“ კრეფდა, მაგრამ ეს მამულები
ერთ-მეორეზე იყო მიჯრალი, ყურძნის კრეფაც
ნადისებური-კოლექტიური იყო, ერთიმეორეს
ხედავდნენ, ეხმარებოდნენ, სიმღერა სუძრობა
დაზანდარობა-შაირობაში ევამბრებოდნენ. ეს
იყო მუშა ადამიანების ცოცხალი ტელეფონი
შორეულ ტერიტორიაზეც კი, გურიანთელი რომ
საესე გიდელს გადმოუშვებდა და მზიარული
სიმღერით გადმომასხებდა ა-ა-ა-უილაა-იოო! მის
მტის ავეებოდა მეზობელი მკრეფავი, იმას კიდევ
სხვა ავეებოდა და ამრიგად მიუღის სისწრაფით
გაიამღებოდა და გადაკვირებდა თავისუკრებად
ადიოდა გურის საზღვარს მაღლწევდა და ტო-
ბასიას ტყე შეაქერებდა შოლოდ.

ა-ა-ა ვიდელააა და იო-იო ზედიზედ ტკბილ
მუსიკად გაიხშოდა ყველგან. თუ ზოგჯერ ა ვი-
დელას სიმღერა შეწყვებოდა, სამაგიეროდ სხვა
გასართობი იწყებოდა.

გურიაში ნადის საქმიანობა მარტო ყანაში
მოხმარებით არ განისაზღვრებოდა. იგი ყურძ-
ნის კრეფაშიც იცოდნენ. ან თვით მასპინძელი
მოიწვევდა, ან შემწე კაცს გამოსახედა და მას
დააჯალბოდა შემწე კაცები სშირად მეორე და
მესამე სოფლიდან მოყავდათ. მუშაობას სისხამ
დილაზე იწყებდნენ და მზის ჩასვლაძღე მუყაი-
თად მუშაობდნენ, არც ხელს ასვენებდნენ და
არც ყბას.

ყბის მოსვენება მარტო ჭამას კი არ ნიშნა-
ვდა, არამედ სიმღერას და მარილიან ოხუნჯო-
ბებს - ყბაის ქცევას. ჩქარა ვინც ა-გიდელას
ამხნოდა, ის ყრჩალი მკრეფავი იყო.

ა-გიდელა პირველი ნაწილი იყო რთველი-
სა - ყურძნის დედის-აგუნასადმი მიძღვენილი
სამხიარული საშემოდგომო დღესასწაულისა.
მის მეორე ნაწილს, მის ვაგერებებას, მის მჭო-
რე დიდ მუხლს, მეორე ნაწილს, ა-აგუნა-საკუ-
თრივე ღვინის დედის დღესასწაული ეწოდებოდა.

მთელი გურია ერთად მღეროდა უდირებრივ
ყოველგვარი მითითებისა და მინიშნების გარეშე
ტყეების ასე ერთად ერთხაშად ერთხა და იმავე
დროს მარტო ღვებრივი ძაღლის გამოვლინე-
ბას თუ შესძლებდა „აგუნას“ გადაძახილში ამ
გააზრებით იმთავითვე წაღბული იყო ძაღლი
ღვინის დედა ღვთაების ღვთაებრივი ძაღლისა,
რასაც ღმერთების ძაღლისხმევი რანგში - „მე-
ლაში“ ეწოდება. მელაში - ძაღა ღვთაებრივი.

ნარკვევებში, - გურული სიმღერების წარ-
მოშობის ცნობილი ლოტბარი, ვარდამ სიმონი-
შვილი აღნიშნავს: ავიდელას გურიაში მღერაან
ყურძნის კრეფის დროს. აგუნა იმღერებოდა
დამდეგ კალანდას ყველაზე უფრო საბრძოლი
დღეს.

გურული ყოველთვის ღვინის კულტის ფანა-
ტიკური მიმდევარი იყო, რასაც დღესაც ცხადად
ადასტურებს გურიის სხვაგანგვა კუთხეში გა-
კრეკლებული ღვინის დედა ღმერთის „აგუნას“
საბატოტეკემულოდ გაგრცვლებული ადგილსახე-
ლები, რომლებიც არცთუ შორეულ წარსულში
აღბათ გავილებით უფრო მეტი იყო, მაგრამ
შემდეგ ახალმა „უდმერთო“ მოძრაობამ თან-
დათანობით დახრდილა, დააქინა და გააქრო“.
„აგუნა“

ვაკობი ადგილი დაბა ლაითურში, არკუნა
არ(გუნა-აგუნა - სახენაცვალი ფორმა გახლა-
ვთ ღვინის ღმერთის აგუნასი. ეს სახელწოდება
ეოქმის ამქამდ სოფელ ცხემლისხიდის განაპი-
რა პუნქტის „ლე-გუნას“ და სოფელ შემოქმე-
დის ასევე განაპირა პუნქტში „მესსისოულთან“
კლდეში ბატარა ღელეს, (აღგუნა ამ შემთხვე-
ვაში იგივე აგუნაა).

აგუნა - სახნავ-სათიხი ფერდობი სოფელ
აცანაში.

აგუნა - ადამიანის სახელწოდების სახითაც
გვხვდება „მატთან“ სვანეთისა ყოველ წმინდა
და უბიწოტრებისაი მე-13 საუკუნის მეორე ნახე-
ვრისაი, ისინებებს ვინმე აგუნა ათაროსსა“.

პროფესორ ალ. ღლონტის განსაზღვრებით:
„აგუნა“ - ღვინის ღვთაება, ახალი წლის
საღამოს იმართებოდა „აგუნას გადაძახება“ და
სიმღერის სახით.

აგუნა - აგუნას სახენაცვალი ფორმის სა-
ხელწოდების მქონე სახელი ფერდობის სოფელ
აცანაში.

აგუნა - საქართველოს ისტორიის დექ-
სიკონში მითითებულია მკვენახობა-მეღვინეო-

ბის ქართული წარმართული ღვთაება. აგუნას საპატივცემულოდ რიტუული საახალწლო და საშემოდგომო დღესასწაულებზე („ა-გიდელას“ სახით) სრულდებოდა. აგუნას გადაძახება გურაიაში ახალი წლის საღამოზე იცაიან, წაღვენ მარანზე, ღორის თავს წაიღებენ, საწნახელზე ნაჯახის ყუთი (პატარა ცული) არაკუნებენ და შემდეგ სიტყვებს წამაძალით ამბობენ:

აგუნა-აგუნა გადმოიარე ბახვი და ასკანა ჩამოიარე, ჩვენს მამულში ყურძენიო მტრის მამულში ფურცელიო.

ყურადსაღებ ნარკვევში: „აგუნა-გუნა“ (პროფ. ვერა ბარაველიძე აღნიშნავს „მკვებანხოების მფარველ ღვთაებად ქართველებს ხალხურ სარწმუნოებაში აგუნა ანუ ანგერიაა მიჩნეული, რომლის კვალი უფრო მეტად გურაიაში შემოინახა“.

საახალწლოდ ქართველები ყურძნის მოხაველის სოუხესსათვის, საგანგებო პურს აცხობენ, რომელსაც ქართლში, იმერეთსა და რაჭაში ყურძნის მტევნის მოყვანილობა ჰქონდა.

გურაიაში „ვაზის რქა“ კვერად ცხვებოდა, რაც ენასაკუთრებით საყურადღებოა, მას აგუნას პური ეწოდებოდა.

გურულთა რიტუალებში აგუნა მაინც უფრო კონკრეტულად და მკვეთრად იყო წარმოდგენილი, როგორც მღვდენობის მფარველი ღვთაება და მისი დაიბახონი უფრო ფართო არეალს მოიცავდა.

„პირველი ცნობა მგვენახობა-მღვდენობის მფარველი ღვთაების შესახებ გამოაქვეყნა 1893 წელს პუდაგომა მამფლამემ, მისი ცნობით: კალანდის წესწვეულებათა შესახებ აღნიშნულია:

„ამ დღეს (ახალ წელს) გურული არ იფიწყებს გამოიქვას სურვილი, რომ მისი კეთილდღეობის მტორე წყარო-ყურძნის კარგი მოხაველი მოუყიდეს იმის შემდეგ, რაც მარცვალს მიაბნევის, ის იღებს ღორის მოხარშულ თავს ან ღორის თავის ქალას, შვიდს ვენახში, (მაღლარში) და ურაკუნებს რა ღორის თავის ქალაზე მთელი წმით გაიძახის:

აგუნა, აგუნა, ჩამოიარე, ბახუს კარი ჩამოიარე! ჩვენს ამოდენა, (აიფვანს ხელში ბუთხუზა ყმაწვილს) მტევნები, სხვის მამულში ჩხირები და ფურცლები. მფორვეჯერ თითქმის ამ სიტყვებს უმატებდნენ

ჩვენს ქალებს ყაჭი და აბრეშუმი (მტრის) ქალებს ჩერიე და კვირისთავი)

მესამედ ყოველივე ამას ურყველიყრებენ იმ დღეს სახალღევს თუ კარგი დარია ახალ-ვაზრდობა იკრიბება საღმე პატარა მღვდლოზე და მართავს სხვაიდსხვა თამაშობას, ცეკვას, სიმღერას, რაც საღამომდე გრძელდება და შემდეგ მიდიან თავთავიანთ სახლებში.

ერმილე ნაკაშიძის აღწერით, რომელმაც ჩინებულად იცოდა საიდუმლოებანი ბაბილოს ნაფურსად, პატრონი დედაწულიანიდ ანთებულ წმინდა ხანთლებით მარანში შევიდოდა, საწნახელთან მივიდოდა და თან ღორის თავს, ღვინისა და ხაჭაპურებს მიუტანდა, აქ ცელს თუ თოსს აიღებდა, ყუთი საწნახელს სცემდა და თან ხმაძალა იძახოდა:

აგუნა, აგუნა ჩვენსკენ ჩამოიარე, ბახუსა და ასკანაზე გეიარე, ჩვენს ვენახებს სიყუთე მიეცე, (მტრის) ვენახებში ფურცელი გაამრავლე“

„აგუნას გადაძახების“ აღწერილობა გურაიაში მოცემული აქვს ცნობილ პედაგოგს ვეგა შარაშიძეს სოფელ ბახვიდან. „გურაიაში – აღნიშნავს ვ. შარაშიძე, აგუნას გადაძახება იცოდნენ კალანდა საღამოს, ათი, თხუთმეტი, ოცი კაცი მოიყრიდა თავს, ხაჭაპურს, ღვინოს შეიტანდნენ მარანში და დადგამდნენ საწნახელთან. ერთი მუღექვე, რომელსაც ბავშვი ჰყავდა მოკიდებულ ხურგზე, ურაკუნებდა საწნახელზე ღორის თავს (დანარჩენები) ურაკუნებდნენ რაც მოხვდებოდათ სელში: ცულის ყვას, სხვა საგნებს და გადასახებდნენ:

აგუნა, აგუნა გადმოიარე ბახვი, ასკანა გადმოიარე ჩვენს მამულში ყურძენი, მტრის მამულში ფურცელი (მტრის?) ქალებს ძაღლი და კირისთავი ჩვენს ქალებს ყაჭი და აბრეშუმი (სხვის ქალებს ჩერიე და კვირისთავი) მტრის ქალებს ძაღლი და კირისთავი მიღექვე რომ დაამთავრებდა ჩამოვიდას ყველანი ერთად დასძახებდნენ: აგუნაა, უუუ! დასცხებდნენ ყიყინას და შემდეგ მოსოლიანი ღორის თავს, სჭამდნენ ხაჭაპურს და სვამდნენ თითო ჭიკი ღვინოს, ეს ჯგუფი ყველა მუზობილს ჩამოვიდოდა.

აგუნას თავყანსცემის არეალი სცილდებოდა ქართული ვაკრეცლების თვალსაწიერს.

„ერმილე ნაკაშიძე თვლიდა, რომ კერპთაყვანისმცემლობის ქართველებს აგუნა მიწის, ნაყოფისა და სოუხვის მფარველად ჰყავდათ, ხოლო ბახვისა და ასკანის მგვენახეობით ქებული სოფლების სახელები, ბახუსისა და სოვი თქმულებით ბახუსისავე შთამომავლის ერეკის ვაჟის

ასკანისგან წარმომდგარა. ტ. მამალაძის აზრით გურიაში, „ღვინისა და ლხინის ძველი ბერძნული დმერთი ბაზუაში უნდა ვეგულისხმოთ, ხოლო მღვდინეობის მფარველი ანგურას სასკელი შეფრავით იგივე, ოღონდ, დამახინჯებული ღვინო იქნებაო“.

არ არის გამორიცხული ბაზვად, მართლაც ბაზუსი იგულისხმებოდეს, ხოლო აგუნა მკენა-ხეობა-მღვდინეობის მფარველი ძველი ქართველი ღვთაება იყოს.

აგუნას გურული კულტი ღრმად იჭრება ბერძნულ რომაულ პანთეონში.

პროფ. იოსებ მკერელიძე თავის ნარკვევში ღვინისეუ კულტის და სიტყვა „ვინ“-ის წარმოშობასათვის, მის წინარედ გამოყენებულ მასალასა და ძველი დასკვნების ხელახალი ინტერპრეტაციის და ახლად მოპოვებული მასალის საფუძველზე, ამ დებულებას ავითარებს, რომ ქართველებს კი არ გადმოუღიათ ბერძენისაგან. ბაზვი-ბაზუსი-ბაზვა, და აგუნას კულტი, არამედ პირიქით, ბერძნებმა გადაიღეს იგი დასავლეთელი ქართველი ტომებისაგან-კოლხებისაგან. თავის ამ დებულებას პროფ. ი. მკერელიძე იმით ასაბუთებს, რომ სიტყვა „ბაზვა“-ს „ბაზუსი“-ს ღვინისეუ ამ სახელის დაზუსტი ფონეტიკური აგებულება გააჩნია თანაც დასძენს, რომ ღვინის ბერძნული სახელწოდება არ არის ბერძნული წარმომავლობისა. თვით ბერძენ არგონავტებს უკვირდათ „სვეტებს შემოსხვეული ვაზის ნახვა კოლხეთის მეფის აიეტის სასახლეში. ქართულში ეპოქობით სახელს „ბაზვის-ბაზუსის-ბაზვას, აფილობრივ პარალელებს სოფ. ბაქვი, ბაზვის წყალი, ... თვით სახელი „აგუნა“ არ შეიძლება გადმოღებული იყოს ბერძნულისაგან, იმიტომაც ახსნილი, ხოლო მისი ფუძე „აგუნ“ (აგუნა) ასპირირებულ ფორმაში „ღუნ“ თავს იჩენს ღვინის ქართველურ სახელებში.

პროფ. ვერა ბარდაველიძის განსაზღვრებით საქართველოში ღვინის კულტთან დაკავშირებული უმთავრესი რიტუალები უმთავრესად ღვინის წმინდა სახლში – მარანში იმართებოდა, ხოლო „საკულტო მარანი თავის ძირითადი ელემენტებით გურულ მარანსა და იმერულ ჭურისთავს უკავშირდება“.

სწორედ ამიტომ იყო, რომ ძველ გურიაში ღვინის დედა ღვთაებას – აგუნას ვედრება ხდებოდა სახლში – მარანში სრულდებოდა, მარანში ელოდნენ აგუნას, მის მობრძანებას, მის

დაბრძანებას, მის დალოცვას, მისგან მომდინარე ნაყოფიერებას, სიუხვეს, სიკეთეს, ზვავას და ბარაკას.

სწორედ ამიტომ იყო, რომ გურიაში დაკავშირებულ წესწვეულებათა შორის უმთავრესი ადგილი ბარაკიანობისა და მოსავლიანობის გადღეობის თუ განდღეობის მიზნით „აგუნას გადაძახილს“ ეჭირა.

ბარაკიანობისა და ჯანის განმტკიცების მიზნით, გურიაში საკალანდოთ ქვეყრის თავზე კალმასს დაკლავდნენ. ღვინის ღვთაებას აგუნას კალმახითა და სიმღერით ხედებოდნენ. გამოდის, რომ აგუნა იყო არა მარტო დედა ღვინისა, არამედ უფალი სიმღერისა და ჯანმრთელობისა. საკალანდო ქვეყრს, რომლის თავზეც კალმახი იკვლიდა შეფე თევზითა ცეცხლისებური ფორეჯებით, ირგვლივ ეკლისა და ტყეშლის ტოტებს შემოალავდნენ ავ თვალს რომ არ შეეხედა და დოვლათი არ წაუხდინა.

უწინდურ ქალს მარანში არ შეუშვებდნენ, ბარაკა გაწყდებო, ოჯახის უფროსის და დოვლათთან კაცის სიკვდილის შემთხვევაში მიცვალებულის თმას და ფრჩხილს მარანში შეინახავდნენ, ბარაკა რომ არ გვეყოლებინა. საოჯახო დღეობა სახელთან იყო მიძღვნილი მარანში სრულდებოდა“.

საყოველთაოდ ცნობილია, რომ თევზს, განსაკუთრებით კალმასს, ძველ ქართულ ხალხურ მედიცინაში, უმთავრესად აჭარასა და გურიაში სამკურნალო დანიშნულებისათვის იყენებდნენ. აგუნა მარანი და მათთან დაკავშირებული რელიგიური რიტუალები უმთავრესს გარემოებას წარმოადგენდა გურულთა რელიგიურ რიტუალებისათვის, რაც განსაკუთრებით აგუნას საერთო სახალხო დღესასწაულებთან და სიმღერა-გადაძახილთან იყო დაკავშირებული, ძნელია იმის დადგენა, დაზუსტება თუ რომელ კალანდას მოიხმეს პირველად.

აგუნას სახისმეტყველება, მისი რაობის ყველაზე სრულყოფილი დახასიათება მანაც გურიის ეთნოგრაფიული ჯიჟის გამოჩენილი მკვლევარის აპოლონ წულაძისაგან მომდინარეობს:

გურულებისათვის ყველაზე მეტად ბეღობა და კალანდა განხვავდა, – (ახალი წელი). ძველად გურულთა ღრმად იყო დარწმუნებული, რომ კალანდას რასაც დაიხედებდა – რასაც კი მოისურვებდა იმითი მთელ წელიწადს, მერე კალანდამდე უზრუნველყოფილი იქნებოდა.

ამიტომ შუალაძინან იწყებდა სურვილების „გოდრით დაღმას“. მთელი დღე სურვილ ნატვრით იყო გადატყვევლი. ეს დღე გრძელდებოდა რ დღე მაინც – „ნათლისუბნად“. ან სურვილების გამოთქმას ოჯახის წევრები იწყებდნენ აღიზნზე – დალოცვისას სადილზე და ბინდისას – აგუნას გადაძახების დროს.

აღსანიშნავია, რომ მუდამ სტუმრის და „ჯარაიანობის“ მოყვარე გურული, კალანდა დღეს მეზობლებს მოწყვდებოდა. ამ დღეს ის სასტიკად იცავდა ოჯახურ კარნაქტილობას, ალბათ მისი რწმენით ამით კერძო საკუთრების განმტკიცებას უწყობდა ხელს.

კალანდას ყველაფერი ინდივიდუალური, ოჯახური იყო. ნატვრა და სურვილი მხოლოდ და მხოლოდ ოჯახს ეხებოდა – საკუთარ ექოსს არ გასცილდებოდა.

დაბინდებისას, მამრობითი სქესის ოჯახის წევრები დიდი და პატარა მარანზე მიიტანდნენ გობს, რომლებზედაც ეწყო ღორის თავი, სააგუნე ნაჭაპური, და ერთი დოქი ღვინო. ოჯახის უფროსი შუა მარანში ჭურის თავზე გობს დაღამდა, „სამ ღერ შინ ჩამოქმნალ წმინდა სათნოელ გობის სხვადასხვა კუთხეში სიმეტრიულად მიამაგრებდა და „მოუკიდებდა“. გობს სამჯერ წაღმა შემოატრიალებდა და ღმერთს ხმამაღლა შესთხოვდა – „მშვედობას“ წელიწადი გაეთნოს მის ოჯახს. მისცეს უხეი მოსავალი ღვინის და ყოველგვარი „ნაშიერებისა“. სასმისით დაღევდა ღვინოს, ზედ დააყოლებდა ნაჭაპურსა და ღორის თავიდან ჩამინათლეს – ერთ ლუკმას. სასმისს უფროსობის კვალობაზე სხვას გადასცემდა – თითოეული დალოცვის შემდეგ ღვინოს გადაკრავდა და სხვას გადასცემდა. შემდეგ იწყებოდა აგუნას გადაძახება – აგუნას სიღმერა.

მიდიან საწნახელთან, ყველას ხელში აქვთ კომბალი, ყუონის ჩასაყვლეტი ურო, ცული, ნაჯახი, როვოტონა (ხვედა), ან მოკლე, მაგრამ მსხვილი ცული, საწნახლის გარშემო ჩაირაზმებიან და მოიმარჯვებენ „იარაღებს“. გადამძახებელი, ძლიერ ხმამაღლა მღერის.

აგუნა, აგუნა, გადმეიარე – ზახვი, ასკანა გადმოიარე... დანარჩენები ბანს შესძახებდნენ: ხო-ხო-ხო-ხო-ოი და რიტმულად ურანუნებენ საწნახელს გადამძახებელი ვანავრძობს: ჩვენს მამულში ყურძნით, მტრის მამულში ფურცელილი! ბანები: ხო-ხო-ხო და ოი-ოი. გადამძახებელი: ჩვენს ქალებს ჩერია – და კვირისტავი, მტრის ქალებს „ჩხრი“ და ვირის თავი ბანებიც უდასტურებენ: ეს სიმღერა-გადაძახება თითქმის ერთი საათი გრძელდებოდა.

ოჯახის უფროსს მოავარ გადაძახებელს ზურგზე პატარა ბაღანა (ბაღლი) მკვავდა მოკუტურბული, რომელიც აგუნას გადაძახებელი დროს მკლავის სიმსხო ბაბილოს ჩაეჭიდებოდა – თითქო ეს იყო ადამიანის ბაღლივით წრფელი სურვილი ბაბილოს მიმართ, რომ მოსაგვარო მასაც ასეთი ბუთხუზა მტევანი მოესხას როვორც ეს ბუთხუზა. ამ წუთში ახლა მასზე რომა წაპოტინებული.

გადამძახებელი კვლავ გადაძახებს. „ჩვენს მამულში გოდორ ვიდორითო (მტრის?) მამულში კიმაალ-კიმაალიო ამ შემთხვევაში ბანებიც კვლავ გადაძახებულს ესმინებთან და იმავე სიტყვებს იმეორებენ“.

აგუნას გადაძახება მარტო ერთი ოჯახის ამღერებით არ იწყებოდა და არც მთავრდებოდა. იგი რავეგობით მიმდინარეობდა, ერთი ოჯახი მეორეს დააცდიდა და დააყურებდა, მეორე მესამეს და ა.შ. მთელი კუთხე, მთელი მიდამო, მთელი გურია. გურიის ყველა სოფელი აგუნას განგავით იყო მოცული.

ახლო მეზობლები სიმღერას ერთმანეთს აცლიდნენ, ერთი რომ ერთ მუხლს იმღერებდა, მეორეს მეორე მეზობელი აყვებოდა. სიმღერა, ბანი, გადაძახება რიტმული და პირმძორიული გახლდათ. მთელი გურია ერთ საათს მაინც აგუნას ცეცხლით იყო აღმოღებული. ამაზე ძველი, ამაზე ძლიერი, ამაზე მრავალხმიანი და პირმძორიული სიმღერა არც მანამდე და არც მას შემდეგ გურიაში არ თქმულა, ასეთი იყო სადიდებელი აგუნა ღვთაებისა ყურძნის დღე – ღმერთისა.

“საქართველო - ღვინის კავანი”

ქურნალ - “Виноделие и виноградарство” – ს 2005 წლის №1-ში გამოქვეყნდა ს.რ. ზაინიკისა და ი.ვ. ხოსლოვას წერილი: „От истории слов к истории вина“. სადაც აღნიშნულია: „Свершено очевидно, что виноградная лоза и вино имели различные и несходные (!) названия в языках древних народов из разных регионов мира. И этот перечень слов разных по звучанию и явно не связанных между собой, сам по себе убедительно свидетельствует об обширном и независимом распространении винограда и вина до исторические времена в мире, поэтому, видимо, нельзя говорить не только конкретном регионе, как о родине винограда, но и времени его появления на земле“.

ზაინიკისა და ხოსლოვას წერილი ტერმინ - „ღვინოს“ ეტიმოლოგიის თაობაზე, შესაძლოა, არც გამხდარიყო ჩვენი ყურადღების საგანი, რომ არა წერილის ზემოთ მოტანილ ამონარიდში აკუმულირებული და მიზანმიმართული თეზა – ვაზის სამშობლოდ რომელიმე რეგიონის აღიარება არ შეიძლება, ვაზი ყველგან ერთდროულად წარმოიშვას.

რუსი ავტორების წერილის გამოქვეყნებას წინ უძღოდა ლონდონში, ლენინის ქალაქში „ვინობოლისში“ საქართველოს ლენინის სამშობლოდ აღიარება, რაც გარეგნულად გამოიხატა გამოყენაზე I პავილიონზე – საქართველოს პავილიონზე გაკეთებული დიდი წარწერით: „საქართველო – ლენინის აკვანი“.

„ვინობოლისის“ მესვეურთა ეს გადაწყვეტილება შემთხვევითი და ნაჩქარე-

ვი სრულებითაც არ ყოფილა. ამ საკითხის გადაწყვეტა დაეუფუნა მრავალფეროვან პალეობოტანიკურ, არქეოლოგიური კვლევა - ძიების შედეგად მიღებულ შედეგებს, რაც მიღებულია წინა აზიის, სამხრეთ კავკასიის, ევროპისა და ა.შ.შ სამეცნიერო ცენტრებში.

გვრჩება შთაბეჭდილება, რომ რუსი ავტორები ვერ არჩევნენ ერთმანეთისაგან ვაზის წარმოშობისა და ვაზის პარალელისტიკაციის (ვაზის გაკულტურების) არსებით განმასხვავებელ მნიშვნელობას მსოფლიოს მატერიალური და სულიერი კულტურის ჩამოყალიბებაში.

შესაძლოა, რუსი ავტორები შეგნებულად უგულვებელყოფენ ვაზის გაკულტურების, როგორც მნიშვნელოვანი მოვლენის და მკითხველის თვალში უგულვებელყოფენ ვაზის გაკულტურების ცენტრების, კერძის არსებობას და ვაზის სამშობლოდ ერთდროულად ლამის მთელი მსოფლიო გამოაცხადონ.

ჩვენი აზრით, არსებითი მნიშვნელობა ენიჭება კულტურული ვაზის წარმოშობის უპირველეს კერებს, მისი გავრცელების გეოგრაფიას ძვ.წ. VII-VI ათასწლეულებიდან ახალ. წ. I-II საუკუნეებამდე კულტურული ვაზის წარმოშობისა და მისი გავრცელების არეალის შესახებ მსჯელობა სავსებით ლოგიკურია. ამ მიმართულებით დღესაც მიმდინარეობს ინტენსიური კვლევა ევროპისა და აშშ სამეცნიერო ცენტრებში.

ამის დასტურად მკითხველს ვთავაზობთ ცნობილ მეცნიერთა წერილებს, დაე, მკითხველმა თავად გაანალიზოს ისტორიული რეალობა.

CHRONOLOGY OF VITICULTURE. AREAS OF PARADOMESTICATION AND CENTRES OF DOMESTICATION OF GRAPEVINES

*G. Forni
Lombard Museum of History of Agriculture - Sant'Angelo Lodigiano - Italy*

The present map has been composed according to palaeo-ethno-botanical, archaeo-botanical, palaeo-agronomical, ethno-archaeological different scientific sources. See Annex 1.

The map shows the areas of paradomestication (circled area) and the centres of domestication (blue shaded areas) according to the chronology of the expansion of truly domesticated grapevines and viticulture from east to west. The arrows indicate the route of spreading of viticulture from one region to the others. The grey shaded area represents the nowadays range of distribution are the wild grapevines.

The chronology of the appearance of remains of domestic grapevines is approximately as follows:

ness, useful to the man.

For what concerns plants, the relationships of the man with these useful wild species, which led to domestication, started with their cultivation and intentional propagation, in fact this allowed to select and reproduce individuals with superior hereditary traits due to mutations, hybridizations, etc.

- The step immediately previous to domestication was based on the most elementary cultivation, i.e. the "protection". It concerns wild plants spontaneously grown in their natural habitat, that, due to their utility, are safeguarded by adverse conditions and competitor species. Also at this step an embryonic selection was made, i.e. individuals with more evident useful qualities are

CENTRE OF DOMESTICATION	AREA	PERIOD
First / a	Anatolian-circum Mesopotamian region	6th - 5th millennium B.C.
First / b	Trans Caucasus	(6th) 4rd millennium B.C.
Second / a	Southern Balkans and Aegean region	5th - 4th millennium B.C.
Second / b	Circum Pontic	4th - 3rd millennium B.C.
Third	Southern Italy	3rd - 2nd millennium B.C.
Forth	South-eastern Iberia	2nd - 1st millennium B.C.
Fifth	Northern Italy	1st millennium B.C.
Sixth	Middle Europe	Age of the Roman Empire

However to understand the processes of domestication the following arguments have to be discussed.

- Each living being interacts with the other members of the ecosystem to which it belongs. This interaction for what concerns the human beings occurs at different levels, according to the features of the different biological species and the anthropic type and level of economy.

- The maximum level of interaction among the human being, animals and plants is domestication. It has for object species, once in the wild-

preferentially and better protected than others. This stage of the relationship between man and living being is defined paradomestication.

- An huge bibliographic documentation has appeared after the publication of Edgar Anderson (1952, II ed. 1967). He highlighted the importance of dump heaps as, already in the pre-agricultural age, matrix-nursery of paradomestic plants (domesticoids) and then medium of aggregates of domestic plants. It was indeed the first nucleus of the Dump heap theory in relation to the origin of agriculture. It is based on the fact that in the

dump heaps located close to the encampments, provisional or stable sites of different prehistoric ages, also pre-agrarian, some of the remains of roots, bulbs, tubers there throw away together with remains of seeds and edible fruits, at the end they used to sprout and to germinate, giving origin to small spontaneous vegetable gardens and orchards. Anderson affirmed that papers of Ames (1939) and Sauer (1952) attracted his attention on these facts. His theory was systematised by scientists like Rindos (1984) and Harlan (1992). Authors cited even nowadays (Guilaine et al. 2000).

- In the case of perennial plants like grapevines, which fruits may be harvested only some years after planting, it is clear that a real domestication consisting in a cultivation with propagation and selection may be conducted only after advanced sedentary life, i.e. in the plough civilisation (in the Near East around the 6th - 4th millennium B.C.), while cereal crops were possible also by semi-nomad populations of some millennia before.

- Since the first stable settlements were in the Anatolian-circum Mesopotamian area, it is clear that it was there that grapevines reached for the first time the true domesticity, between the 6th and the 4th millennium B.C. (Zohary and Hopf 1993).

- A particular condition was that of the circum Caspian region. There the occurrence of refuge areas which permitted the survival of specific ecotypes of wild grapevines during the last glacial period, allowed a paradomestication process of forms with more evident useful traits.

- On these basis, it is clear that: A) after the Palaeolithic, by means of a slow but regular process of progressive anthropisation of the terrestrial globe, quite everywhere - in the Mediterranean and middle European area, where wild grapevines grow, they were object of a relevant interest and therefore of an intense protective activity and the consequent paradomestication. Each floristic region is characterised by a specific ecotype of grapevines. Consequently, the paradomestic grapevines correspond to the respective ecotype. B) Concurrently to the development, in the Near East, during the advanced Neolithic, of the plough cultivation, and therefore of a stable sedentary

life, the systematic cultivation of grapevines started. C) It is obvious that together with the different specific element of advanced Neolithic, also the truly domestic cultivars of grapevines moved from the epicentre of the east Mediterranean (primary centre of domestication).

- It is by this way that, taking into account both archeo-viticultural data and data from viticultural traditions, it is possible to detect a condition characterised by several peripheral secondary centres of domestication, nearby the primary centre. In each of these centres converged either the domestic grapevine cultivars, generally the most renowned, derived from the most aged domestication centres, and the emerging local domestic grapevines, derived from paradomestic grapevines, of their economical and cultural confluence area, and of their floristic and ecological habitat.

So, thanks to process of gathering and transfer, new cultivars had origin and changes in older ones had place.

It is clear that by the progressive development of the paleo-viticulture researches, areas and centres here proposed, will be improved and better defined.

In the map a very early and relevant paradomestication area and its jointed domestication centre has been focused. It is Trans Caucasus and Georgia in particular. In the interview recently published by McGovern (2003) given by Revaz Ramishvili of the Experimental Station of Viticulture of the University of Georgia in Tbilisi, very promising data emerged. These data improve those obtained by a large number of research works and in particular by Chataigner (1995). According to the overview proposed by this scientist, the grapevines truly and surely domestic appeared in Georgia only around the 3000 B.C. This is due to the uncertainty and controversial interpretation of the most ancient dating (Chataigner 1995 pp. 29-45; 191-208).

As an alternative Revaz Ramishvili referred to six grapevine seeds dated back to the 6th millennium B.C. recovered in the first layers of the completely Neolithic site of Shulaveri-Gora. They according to the Stummer's index would be from domestic grapevines. McGovern pointed out the uncertainty of that index, to which it should be



added the fact that a completely stable agriculture (that based on the use of the plough), indispensable for a perennial crop like grapevines, become visible in Georgia only at the end of the Calcolithic (Chataigner 1995 p. 152), in a successive age in respect to the Anatolian - Mesopotamian area. However the genesis of the Transcaucasian viticulture has to be considered from a different point of view in comparison to that of western regions. This because, like Vavilov and Negrul indicated (Scienza 2004, McGovern 2003) and Revaz Ramishvili confirmed in the above cited interview, the local wild ecotype (*Proles pontica* e *Proles orientalis*) are more suitable to be domesticated (higher sugar content, etc.) and so they abbreviate the length of the period for their domestication.

Many geobotanist cited by Scienza (2004), like Kolenati (1846), Pachoski (1912), Baranov (1927), besides Vavilov (1956) and Negrul (1946, 1958) and cited by Forni (1975), like Neubauer (1952), Capus (1884), have put in evidence as in many regions in the east of the Caspian sea, as well as in the west, the shift from the wild status to the domestic one, and in the opposite direction, make difficult to define at which form a single grapevine belongs. For these reasons more research work have to be conducted on the local archaeological context, for what concerns the relationships between it and the Anatolian north Mesopotamian area (Marro e Hauptmann 2000), and from the palaeo-botanic point of view. In conclusion it should be highlighted that the Transcaucasian area of paradomestication, for the above listed reasons, could have anticipate the Siro-Anatolian (Anatolia and northern Syria) one.

Bibliographic note

This comment to the map is a partial summary of the chapter written by G. Forni, Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia, included in the book *La vite e l'uomo*, edit by F. Del Zan, O. Failla and A. Scienza, Gorizia, Ersa, 2004, to which the reader is referred for further details and bibliography

Moreover the following reference has been explicitly cited

Ames O., 1939. *Economic Annuals and Human Cultures*, Cambridge, Mass., Botanical Museum of Harvard University.

Anderson E., 1952 (II ed, 1967). *Plants, Man and Life*, Berkeley & Los Angeles, Univ. of California Press.

Chataigner C., 1995. *La Transeucasie au Néolithique et au Calcolithique*, Oxford, BAR, I.S. n. 624.

Costantini L., Costantini Biasini L., 1999. *La viticoltura dalla Grecia alla Magna Grecia*, in O. Failla, G. Forni. *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*, Cantina Settesoli, Menfi, pp- 169-191.

Forni G., 1975. *Origini, evoluzione e diffusione della produzione del vino e della viticoltura*, "Riv. Storia Agric." XV, n. 1, pp. 15-50.

Guilaine G., 2000. *Premiers paysans du monde*, Paris, Errance.

Harlan J.H., 1992. *Crops and Man*, Madison, Wisconsin, Agron. Soc. of America.

Harris D.R., 1996. *The Origins and Spread of Agriculture and Pastoralism in Eurasia*, London UCL.

Janick J., 2005. *The origins of Fruits, Fruit Growing and Fruit Breeding*. "Plant Breeding Reviews", 25, pp. 255-320.

Marro C., Hauptmann H., 2000. *Chronologies des Pays du Caucase et de l'Euphrate aux IVe-IIIe Millenaires*, De Boccard, Paris.

McGovern P.E., 2003. *Ancient Wine*, Princeton-Oxford, Princeton University Press.

Rindos D., 1984. *The Origins of Agriculture*, Orlando, Academic Press.

Sauer C.O., 1952. *Agricultural Origins and Dispersals*, New York, American Geographical Society


Scienza A., 2004 *Il terzo anello, storia di un viaggio*, in (F. Del Zan, O. Failla and A. Scienza) *La vite e l'uomo*, Ersa, Gorizia.

Vavilov N.I., 1992 (reprint 1994). *Origin and Geography of Cultivated Plants*, Cambridge, University Press.

Zohary D., Hopf M., 1993. *Domestication of plants in the old world*, Oxford, OUP.

მეცნიერების ქრონოლოგია, ვაზის წინარე გაკულტურების (პარადომეს- ტიკაინის) არსაღები და გაკულტურების ცენტრები*

ნ. შერვაშიანი
სოფლის მეცნიერების ინსტიტუტის ლეონარდო დე ვინჩის
სახელობის ლაბორატორია - თბილისი

 არმოღვენილი რუკა (იხ. დანართი I) შედგენილია სხვადასხვა პალეოთირობოტანიკური, არქეოლოგიური-ბოტანიკური, პალეო-აგრონომიული და ეთნოგრაფიული- არქეოლოგიური სამეცნიერო წყაროების მიხედვით.

ვაზის გაკულტურების, შეენახვების განვითარებისა და მათი აღმოსავლეთიდან დასავლეთით გავრცელების ქრონოლოგიის მიხედვით რუკაზე ნაჩვენებია ვაზის წინარე გაკულტურების (პარადომესტიკაინის) არეგები (შემოსავლიანი არეგები) და გაკულტურების ცენტრები (ლურჯად შეფერილი). ისრებით ნაჩვენებია შეენახვების ერთი რეგიონიდან მეორეში გავრცელების გზები. ნაცრისფრად შეფერილი [დამატებითი] არეგები აღნიშნავს ველური ვაზის გავრცელების დღევანდელ მდგომარეობას.

კულტურული ვაზის არქეოლოგია ნაშთების გამოვლინების ქრონოლოგია დღეისთვის დაახლოებით ასეთია:

გაკულტურების პროცესების ასახსნელად გამოყენებული იქნა შემდეგი არგუმენტები:

- ეკოსისტემის ყოველი ცოცხალი ორგანიზმი ურთიერთობაში იმყოფება იმავე ეკოსისტემის დანარჩენ წევრებთან, რომელსაც ის მიეკუთვნება. რაც შეეხება ადამიანს, ასეთ ურთიერთობაში ყოფნა ხდება სხვადასხვა დონეებზე, ვინაიდან მისი ზემოქმედება ეკოსისტემის დანარჩენ წევრებზე განსხვავებულია და დამოკიდებულია ბიოლოგიური სახეობების თავისებურებებზე, ანთროპოგენულ ტიპზე და ეკონომიკის დონეზე.

- ცხოველებსა და მცენარეებზე ადამიანის ზემოქმედების მაქსიმალური გამოვლინებაა მათი გაკულტურება. ეს თქმის იმ სამიზნე სახეობებზე, რომლებიც ზოგჯერ ველურ პირობებში იმყოფებიან, მაგრამ გამოყენებიან ადამიანის მიერ.

რაც შეეხება მცენარეებს, ადამიანის ურთიერთობა ამ სასარგებლო ველურ მცენარეებთან,

გაკულტურების ცენტრი	არეგლი (ზონა)	პერიოდი
I-ა	ანატოლია- შუამდინარეთის რეგიონი	VI-V ათასწლეული ძ.წ.
I-ბ	სამხრეთ კავკასია	VI-IV ათასწლეული ძ.წ.
II-ა	სამხრეთ ბალკანეთი და ეგვიპტის რეგიონი	V-IV ათასწლეული ძ.წ.
II-ბ	ჩრდილო შვეიცარიისპირეთი	IV-III ათასწლეული ძ.წ.
III	სამხრეთ იტალია	III-II ათასწლეული ძ.წ.
IV	სამხრეთ-აღმოსავლეთ იბერია	II-I ათასწლეული ძ.წ.
V	ჩრდილოეთ იტალია	I ათასწლეული ძ.წ.
VI	შუა ევროპა	რომის იმპერიის ხანა

* თარგმნილია ინგლისურიდან ვ. კურსიაშვილის და დ. მღერასის მიერ (მებაღეობის, შეენახვების და მელნისების სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტი) მცენარეთა გენეტიკური რესურსების სერვისპროგრამის ინსტიტუტის (IPGRI) პროექტის „ვაზის გენეტიკური რესურსების კონსერვაცია და მდგრადი გამოყენება კავკასიაში და შავი ზღვის თარგმანის ზღვანაწერის წაკითხვისა და რედაქტირებისათვის მთარგმნელებმა მადლობა მიახიბრებენ ქ.ნ. რუსო-შელის (არქეოლოგიური კვლევების ცენტრი)

რომლებიც პირველ რიგში იქნენ მოზინაურებულნი, დაიწყო მათი კულტურებით და მიზანმიმართული გამრავლებით. ეს კი იძლეოდა მუტაციით, შეცვარებითა და ა.შ. ვაჭებით მიღებული უკეთესი მემკვიდრულ ნიშან-თვისებათა მქონე ინდივიდების გამორჩევისა და გამრავლების საშუალებას.

- გაკულტურების წინა საფეხური ეყრდნობოდა უმეტესწილად ელემენტარულ კულტურაციებას - ე.წ. ადვანსს. ეს კი გულისხმობს ველურ მცენარეთა ბუნებრივ ზრდას ნატურალურ (ბუნებრივ) პირობებში, სადაც მათი სარგებლობის გამო დაცული იყო არახელსაყრელი პირობებისა და კონკურენტული სახეობებისაგან. ამ ეტაპზე ამავედროულად მიმდინარეობდა ჩანასახოვანი (საწყისი) გამოირჩევა (სელექცია) არე უკეთესი ნიშან-თვისებების მქონე ინდივიდები სარგებლობდნენ უპირატესობით და მათ უფრო კარგად იცავდნენ, ვიდრე დანარჩენებს. უთიერთობის ამ ეტაპს აღიზიანსა და ცოცხალ ფორმას შორის ეწოდება „პარადიმუსტიკაცია“ - „წინარე გაკულტურება“.

- ედგარ ანდერსონის (Edgar Anderson 1952, II ed, 1967) შრომის გამოქვეყნების შემდეგ გამოჩნდა დიდი რაოდენობის პუბლიკაციები. ავტორი უკვე მიწათმოქმედების წინარე ხანაში დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდა „ნავაგუსაყრულებს“ („ნავაგუს გროუებს“) როგორც წინარე გაკულტურებულ მცენარეთა საფეხებს (ლიმესტიკოიდებს) და შემდეგ, როგორც გაკულტურებულ მცენარეთა ერთად შეროვების (ერსობლობის) გარეშოს. ეს სინამდვილეში იყო „ნავაგუსაყრულების (ნავაგუს გროუების) თიორიის“ პირველი ბიოთიპი მიწათმოქმედების წარმოშობასთან კავშირში. იგი ეფუძნება ამ ფაქტს, რომ პირველიყოფილი ადამიანების ბანაკების, დროებითი ამ მუშეობი საცხოვრების ახლოს, სხვადასხვა წინასტორიულ ეპოქებში - და მათ შორის მიწათმოქმედების წინარე ეპოქამდე - მღებარე ნავაგუსაყრულებზე გამოყენების შემდეგ გადაყრილი ფესვების, ტუბერების, ბოლქვების, თესვებისა და საჭმელი ნაყოფების ნარჩენები დევნოდნენ, აღმოცენდებოდნენ და საფუძველს აძლევდნენ პატარა ბუნებრივ ბოსტნებსა და ბაღებს. ანდერსონმა დაადგინა, რომ ამესმა (Ames 1939) და საუერმა (Sauer 1952) თავიანი ნაშრომებში ყურადღება მიაქციეს ამ ფაქტებს. მისი თეორია სისტემატიზირებული იქნა რანდოსისა (Rindos 1984) და პარლანის (Parlan 1992) მსგავსი მკვლევარების მიერ. ამ ავტორების ციტირება დღემდე გრძელდება (Guilaine et al. 2000).

- ვაზის მსგავსი მრავალწლიანი მცენარის

შეითხვევაში, რომელიც ნაყოფს იძლევა დროგადად მხოლოდ რამდენიმე წლის შემდეგ, ნათელია რომ მისი სრული გაკულტურება, რომელიც მოიცავს კულტივირებას და გამორჩევას, უნდა მომხდარიყო მხოლოდ განვითარებული მღებარე ბინადარი ცხოველების ხანაში არე ხანაში მიწათმოქმედების ცივილიზაციის დროს (ახლო აღმოსავლეთში, დაახლოებით ძვ. წ. 6-4 ათასწლეულში). და ეს იმ დროს, როცა მარცვლული კულტურების გაკულტურება შესაძლებელი იყო აგრეთვე ნახევრადმომთაბარე ცხოველების დროსაც რამდენიმე ათასწლეული წლის წინ.

- ვინაიდან პირველი სტაბილური დასახლებები იყო ანატოლია - მესობოტამიის არეალში, ნათელია, რომ ვაზის სრულ გაკულტურებას პირველად აქ ჰქონდა ადგილი ძვ. წ. მერ და მერ-ათასწლეულებს შორის (Zohary and Hopf 1993).

- განსაკუთრებული პირობები იყო კასპისპირეთშიც. ბილი გამოწვევების პირობებში აქ არსებობდნენ გადარჩენილი ადგილები, რომლებიც საშუალებას იძლეოდნენ, რომ ვარსებათ ველური ვაზის სპეციფიკურ ეპოტაპებს და რომ წინარე გაკულტურება (პარადიმუსტიკაცია) განხორციელებულიყო უფრო მნიშვნელოვანი სასარგებლო ნიშნების მიხედვით.

- ამ ბაზისზე დაყრდნობით ნათელია, რომ:
ა) პალეოლითის შემდეგ თითქმის მთელ სამყაროში - ხმელთაშუა ზეისპირეთისა თუ შუა ევროპის ნებისმიერ ადგილზე, სადაც იზრდებოდა ველური ვაზი - პროტეოსული ანტირობოლითისა ცილის ნელი, მაგრამ სტაბილური პროცესის შედეგად, ის იყო ინტერქსის ობიექტი და ამიტომ ინტენსიურად დაიცვისა და წინარე გაკულტურების შედეგი. თითოეული ფლორისტული რეგიონი სასიათღება ვაზის სპეციფიკური ეპოტაპებით. შედეგად, აღორული კულტურული (პარადიმუსტიკაციური) ვაზი შეესაბამება შესაბამის ეპოტაპს.

ბ) განვითარების შესაბამისად, ახლო აღმოსავლეთში, გვიანდელ ნეოლითში, სახნავი მიწათმოქმედების და მყარი დამკვლარი ცხოველების პირობებში დაიწყო ვაზის სისტემატიკური კულტივირება.

გ) ცხადია, რომ გვიანდელ ნეოლითისთვის დამახასიათებელ სხვა ელემენტების ერთად, ჰემირიტად გაკულტურული ვაზის ვიშუბა ვაჭრულად აღმოსავლეთ ხმელთაშუაზღვისპირეთის ეპოტაპებში დასავლეთურების პირველიც იქნა.

- თუ მსხვედრობაში იქნება მიღებული როგორც მეცენასკობის არქეოლითეური მონაცემები, ასევე მეცენახეობასთან დაკავშირებული ტრადიციური

ბი, შესაძლებელი იქნება განესაზღვროთ პირობები, რომლებიც დამახასიათებელია გაკულტურების რამდენიმე პერიფერიული "შორალი ცენტრისათვის", რომლებიც პირველადი ცენტრის მეზობლად მდებარეობენ. თითოეულ ასეთ ცენტრებში კულტურული ვაზის მეტად ცნობილი ფიში, შემოტანილი უფრო ძველი გაკულტურების ცენტრებიდან და შედარებით ნაკლებად მნიშვნელოვანი ადგილობრივი გაკულტურებული ვაზები - მიღებული წინარე გაკულტურებული (პარადოქსტიკური) ვაზიდან - სუდებიან ერთმანეთს მათი ეკონომიკური და კულტურული შერწყმის არეალში, ერთ ფლორისტიკულ და ეკოლოგიურ პირობებში.

ამეკარად, შერეოებისა და გადჯანის პროცესის შედეგად ადგილი ქონდა ახალი ფიშების შექმნას და ძველების ცვალებადობას.

ცხადია, რომ მეცენასების პალეოლოგიური კვლევების პროგრესული განვითარების კვალდაკვალ აქ წარმოდგენილი არაალები და ცენტრები, გაუჭვლიტება და უკეთ იქნება განსაზღვრული.

რუკაზე აღნიშნულია ძლიან ადრეული და მნიშვნელოვანი წინარე გაკულტურების (პარადოქსტიკაციის) არეალი და მათი გაერთიანებული გაკულტურების ცენტრები. მაკ-გოვერნის (McGovern 2003) მიერ უკანასკნელ ხანებში გამოქვეყნებული ინტერგეუმში საქართველოს აგრორული უნივერსიტეტის პროფესორ რევაზ რამიშვილიანს გამოაჩნდა ძლიან მნიშვნელოვანი მონაცემები. ამ მონაცემებს მოითხოვს რიგი შრომების და კრძად, ჩატაიგნერის (Chataigner, 1995) მოსაზრების ვადანებვა, რომლის მიხედვითაც საქართველოში ვაზის სრული და უტყვარი გაკულტურება მონდა დასალოებით ძვ. წ. 3000 წლის ფარგლებში. ეს კი არის უმეტეს ძველი დათარიღების არასამეცნიერ (გაურკვეველი) და საქაბათო ინტერპრეტაციის შედეგი (Chataigner 1995 pp. 29-45; 191-208).

როგორც აღტერნატეია, რევაზ რამიშვილს მიჰყავს შულავერის გორაზე, ნეოლითური ფენის პირველ შრეებში აღმოჩენილი და ძვ. წ. VI ათასწლეული დათარიღებული ეურძნის 6 წიპა, რომლებიც შტუპერის ინდექსის მიხედვით მიკუთვნებან კულტურულ ვაზს. მაკ-გოვერნი მეთითებებს ამ ინდექსის არასამეცნიერობაზე და თვლის, რომ მს ის ფაქტიც უნდა დაემატოს, რომ ვაზის მსგავსი მრავალწლიანი კულტურებისათვის სრულიად აუკლებელია მიწის დაბუბავებაზე დაფუძნებული სტაბილური მიწათმოქმედება, რომელიც საქართველოში ჩანს მხოლოდ ნეოლითის (ქალკოლითი)-ს მიწურულს (Chataigner 1995 p. 152) - ანა-

ტოლია-შუამდინარეთის რეგიონს შემდეგ ვრამიშვილმა აღსანიშნავაა, რომ სამხრეთ კავკასიის მეცენასების გენეზისი დასავლეთ რეგიონებთან შედარებით განსხვავებულ პირობებში წარმართა. და ეს იმიტომ, რომ როგორც ნ. ვავილოვი და ნ. ნეგრული (Scienza 2004, McGovern 2003) მეთითებენ (და როგორც დვასიურებს რევაზ რამიშვილი ზემოთხსენებულ ინტერგეუმში, ვაზის ადგილობრივი ველური ეკოტიპი (Proles pontica და Proles orientalis) უფრო ადვილად ექვემდებარება გაკულტურებას (მაქრის მაღალი შემცველობა და სხვ.) და ეს იწვევს გაკულტურების პერიოდის ხანგრძლივობის შემცირებას.

ა. შენცას (Scienza 2004) მიერ ციტირებული მრავალი გეობოტანიკოსი: კოლენატი (Kolenati 1846), პაჩოსკი (Pacoski 1912), ბარანოვი (Baranov 1927), ისევე როგორც ნ. ვავილოვი (Vavilov 1956) და ნ. ნეგრული (Negru 1946, 1958) და ფორნის (Forni 1975) მიერ ციტირებული ნიობაუერი (Neubauer 1952) და კაუსი (Capus 1884) მეთითებენ ბევრ რაიონს როგორც კასპიის ზღვის აღმოსავლეთით, ასევე დასავლეთით, სადაც ადგილი აქვს ველური ვაზის გაკულტურებისა და კულტურულის ვაველურების შემთხვევებს, რაც ართულებს აქ არსებული ვაზის კუთვნილების მარტივად განსაზღვრას. ამ მიზეზების გამო უფრო მეტ სამეცნიერო შრომაში, ვერძნობან რა ადგილობრივ არქეოლოგიურ და პალეო-ბოტანიკურ კვლევებს, მეთითებენ კემბრზე ამ რეგიონსა და ანატოლიას ჩრდილო შუამდინარეთის რეგიონს შორის (Marro da Hauptmann 2000) პალეო-ბოტანიკური თვალსაზრისით. დასკვნის სახით მინეული უნდა იქნეს, რომ ზემოთაშთვლილ მიზეზების გამო შეიძლება ვივარაუდოთ რომ წინარე გაკულტურების (პარადოქსტიკაციის) სამხრეთ კავკასიის არეალი უახლოვდება სირო-ანატოლიის (ანატოლიის და ჩრდილო სირიის) ცენტრს.

ბიბლიოგრაფიული ჩანაწერები

აქ მოყვანილი რუკის კომენტარები არის ე. ფორნის მიერ გამოქვეყნებული თავის "Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia" ნაწილობრივი რეზიუმე, რომელიც შეტანილია წიგნში "La vite e l'uomo", გამოცემული ფ. დელმანის, ო. ფაილას და ა. შენცას რედაქტორობით 2004 წელს იტალიაში, სადაც მეთხველი იძიების დამატებით დეტალებს და ბიბლიოგრაფიას. ამავედროულად, შეიძლება მეთითებული იქნეს დამატებითი ლიტერატურა (იხ. ინგლისური ტექსტის ლიტერატურა).



THE ANTIQUITY OF GRAPEVINE CULTIVATION IN
GEORGIA

LORENZO COSTANTINI

Bioarchaeological Research Center, Istituto Italiano per l'Africa e l'Oriente and Museo Nazionale d'Arte Orientale, Rome, Italy

ELISO KVAVADZE

Institute of Palaeobiology, Georgian Academy of Sciences, Tbilisi, Georgia

NANA RUSISHVILI

Archaeological Research Centre, Georgian Academy of Sciences, Tbilisi, Georgia

1. INTRODUCTION

In the framework of the project on Conservation and suitable use of grapevine genetic resources in the Caucasus and Northern Black Sea region, a line of research on archaeobotanical documentation was included. The main aim of the research was the organisation of a database for the archaeological plant remains to provide information about the antiquity of grapevine cultivation in the region.

Historians, botanists, agronomists, and archaeologists, often for very different reasons, have tackled the problem of determining the geographical location of the centre/s of origin of grapevine, in various periods. Their common interest was the identification of the region or regions where the crop once grew spontaneously, and where, when and how the process leading to its complete domestication began.

However, these two problems have not always been tackled according to their chronological, cultural and spatial complexity, as the first poses a botanical, palaeontological and phytogeographical problem, whereas the second, although influenced by the first, is a search of a more palaeontological and archaeological nature. Often the two problems have been linked together in an attempt to define the distribution range of wild grapevine at the beginning of the Holocene period, principally from a botanical, phytoge-

ographical and historical basis, mainly because, for a long period, archaeobotanical documentation was limited and could not be correctly dated.

2. FORMULATION OF THE PROBLEM

The approach to the question has been firstly addressed to the definition of the eco-geographical condition of the region: Caucasus is a bridge between East and West and has played an important role in the formative process of the earliest cultures.

The Caucasus possesses rich natural resources and its exceptionally rich flora clearly characterised the region as an independent hearth of plant evolution. Its cereal potential is extensive and this, with other factor, served as a precondition for the development of an early agricultural economy. Suffice it to remember that the Caucasus is considered the homeland of a great number of varieties/species of crop plants (wheat, barley, legumes), flax, grapes and many other fruits. These were incorporated into culture at various stages. Archaeological investigations brought about important corrections relative to the problem of reconstructing ecological and cultural-economic process in antiquity (Chataigner 1995; Kushnareva 1997). Hypotheses of botanists about centres of formation of a productive economy were convincingly confirmed, and it became obvious that Caucasus was one such centre. Archaeological excavations, which are being extensively



conducted in the Caucasus, broaden the database on which the early past of the region can be reconstructed.*

3. THE CAUCASUS AS CENTRE OF ORIGIN

The first author who try to define the possible centre of origin of grapevine genetic resources was Hehn (1870); he indicated the regions south and west of the Caspian Sea, between the Caucasus, Mount Ararat and the Taurus mountains as the true home of the grapevine. Hehn's ideas were those of a historian simultaneously pursuing historical events, myths and legends, in which viticulture and wine production were intertwined and linked to deities and peoples responsible for their distribution to the territories of the classical world.

De Candolle (1883, pp.151-154) also considered the region south of the Caucasus the centre of origin of the grapevine; however, he believed that wild grapevine spread over a larger area, which extended from Armenia to Afghanistan.

Stummer (1911), who is responsible for having set the morpho-biometric criteria to distinguish wild from cultivated grape pips, singled out Europe as the centre of origin of the grapevine based on palaeontological evidence. However, he believed that the distribution range for wild

grapevine extended further, from the Balkans to Middle Asia, within which its domestication developed.

Schiemann (1932, pp.329-335), followed up on Hehn's and De Candolle's ideas and pinpointed the centre of origin in the Caucasus region, while Negri's (1931) interesting work re-proposed the theory of Europe's primary role as the centre of origin of the genus *Vitis*. acknowledging, however, that the distribution range of wild grapevine extended from France to the Himalayas.

The 1930s onwards saw a notable change in the concept of the origin of cultivated plants, following the publication of data collected by N.I. Vavilov (1935, 1949/50), which identified eight different geographical centres of origin of cultivated plants, using a phytogeographical basis for his findings. Vavilov included grapevine in only two of his centres, i.e. the Central Asia centre and the Near East centre, but he failed to list grapevines among the plants of the Mediterranean centre.

According to Vavilov (1965), agriculture evolved in mountainous regions; in this context he views the Caucasus as an extensive ecological laboratory in which basic ecotypes formed over thousand of years (Vavilov 1957). He pointed out that Transcaucasus was also the birthplace of the wild and cultivated grape. "The very large number of various aboriginal kinds of grapes in Georgia, Armenia and Azerbaijan...indicates a concentration here of the formative process (Vavilov, 1960: 343).

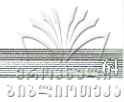
Vavilov's work was later furthered by one of his students, Negru (1946), who described a large number of varieties of *Vitis vinifera*, collected mainly in Europe and in Central Asia. Levadoux (1956) then resumed and interpreted Negru's studies and grouped together the numerous ecotypes proposed by Negru into three varietals groups: *occidentalis*, *orientalis* and *pontica*, from which the cultivated variety then originated.

Zhukovsky's theory (1950; 1962) was less clear-cut in that he considered the wild grapevine of Eurasia to be the forefather of cultivated grapevine and he generically located it's centre of origin in the Old World, even though he belie-

* This work as a oral presentation was presented on the first meeting of the IPGRI's project "Conservation and sustainable use grapevine genetic resources on the Caucasus and Northern Black Sea region" in Tbilisi, Georgia, in 15-17 October, 2003.

With the prevalence of the agrarian or Neolithic revolution new cultures arose in different parts of the world. Their diversity was inseparably linked with specific forms of production extant in those societies. The triad culture, economy and social forms appear to be basic for the study of the development of any society. In this respect, Caucasus, since the earliest history, is no exception.

The first perceptible signs of this far-reaching reconstruction are archaeologically evident at the beginning of the sixth millennium BC, during the Early Neolithic period. Cereal grains found in Neolithic settlements document the transition to agriculture but the stimuli of this process took place during the previous Mesolithic period. The Mesolithic assemblages of the Caucasus are concentrated as "pin points" in separate areas along the Black Sea and Caspian Sea coasts, in northern Caucasus and eastern Georgia (Kushnareva 1997).



ved that the origin of grapevine cultivation still remained uncertain.

Genetic studies and archaeobotanical data collected between the 1950s and 1970s made an important contribution to understanding the genealogy of the grapevine and of the centre of origin and diffusion of cultivated grapevine (Renfrew 1973, pp. 125-131). However, approaches to the problem remained different. While Zeven and Zhukovsky (1975), from a phylogeographical point of view, attributed three centres of origin to the grapevine, i.e. the centre of Central Asia, the Near East and the Mediterranean one, within which they believed the process of domestication to have developed, Zohary and Spiegel-Roy (1975), combining various sources of archaeobotanical, genetic and phylogeographical information, concluded that the domestication of the grapevine began in the region of the Near East and the Aegean belt.

Olmo (1976), however, took a totally different stand, believing the process of domestication to have developed within the distribution range of wild grapevine, between the Black Sea and Afghanistan, excluding any possible role of the post-glacial refuge areas of southern Europe. Moreover, according to Olmo, there was no evidence of grapevine cultivation west of Greece prior to 1000 BC.

Following on from Olmo, Mathon (1981, pp. 109-114) subsequently re-proposed the Caucasus and central Asia regions as areas of grapevine domestication, while Zohary and Hopf (2000, pp. 151-159), basing their theory on archaeobotanical findings, confined the probable origins of grapevine domestication to the area of the Near East. Zohary (1996) pointed out that archaeobotanical documentation for areas such as the Caucasus, Transcaucasus and Iran, included in the distribution range for wild grapevine, was still insufficient.

According to Olmo (1996), at the beginning of the Neolithic period, wild grapevine covered the same distribution range as during the Pleistocene period, ranging from the Mediterranean to the Caspian Sea and beyond, and still today different varieties (ecotypes) of wild grapevine grow spontaneously in a vast area spreading from

Anatolia as far as Pakistan.

Examination of the literature so far considered highlights how Armenia, Azerbaijan and Georgia represent three very important regions both for the study of varietal (ecotype) diversity of wild grapevine and for knowledge on the process of domestication that involved the whole of southwest Asia.

The importance of the Caucasus as a centre of formation of major cultivated plants is not confirmed only by the "geography of plants" but also by the excavation of new archaeological materials, which elucidate the time and paths of the establishment of agriculture in the Caucasus. More recent archaeobotanical materials dated to the seventh-sixth millennium BC confirm the deduction of the botanist who regards the Caucasus as an independent hearth of a food-producing economy. This particularly refers to wheat, barley, rye and grapevine, whose remains have been found in various Neolithic settlements.

4. THE SIGNIFICANCE OF ARCHAEOBOTANICAL REMAINS

The recovery of archaeobotanical remains is carried out through accurate on-site and laboratory tests aimed at isolating the plant remains of the soil matrix and from other archaeological remains. On-site investigations take place during excavation works and consist in sifting in water, with the appropriate sieves or with appropriate machinery (flotation machines), samples of earth from which to extract seeds, stones and other remains of cultivated plants, as well as natural flora that came into voluntary or spontaneous contact with the human food or productive chains. Laboratory tests, usually consisting of morpho-biometric analyses of remains and comparative studies of samples of the comparative collections, are used to correctly identify the collected material.

Grapevine remains most frequently found in archaeological sediments are grape pips, although it is not uncommon to come across grape stalks, skins, whole grapes, leaves and remains of vine shoots. The presence of grape pips in the earth is mostly sporadic and occasional, as they are not foodstuffs of economic importance that would justify their being accumulated or being set aside as would cereal or legume seeds. Only during the

winemaking process would grape pips, skins and stalks be accumulated, but only because their elimination is part of the winemaking process.

The identification of the grape pips, once isolated and cleaned, is fairly simple as their shape is also known to laymen, however, their correct identification is based on morpho-biometric criteria (Stummer 1911; Schiemann 1932, 1953), even though the validity of these criteria has been disputed and the problem of a revision of the distinguishing traits between wild and cultivated grape pips often raised.

It would be desirable if morpho-biometric studies on the whole grape, grape pips and stalks of wild and cultivated grapevine from the three regions could run parallel with the archaeobotanical investigations, so as to prepare reference tables, graphs and images that would be useful both in the study of this field as well as for wider archaeobotanical studies linked to grapevine domestication.

5. THE IMPORTANCE OF GRAPE PIPS

The enormous value and importance of grape pips, as highly significant elements in the study of the evolution of wine-producing grapevine, has often been affirmed by numerous botanical, agronomical, archaeobotanical and archaeological publications.

However, it appears increasingly evident that the biometric parameters (indices) processed by Stummer (1911) and Schiemann (1932, 1953), and used to characterize archaeological and/or sub-modern remains with the aim of attributing them to wild or cultivated grapevine, are insufficient or inadequate (Rivera Nunez, Walker 1989). This is very true because studies carried out by Facsar (1970a, 1970b, 1971, 1972, 1975; Facsar, Patay 1971; Facsar, Jerem 1985) show that the size of grape pips are not sufficient for characterizing the variability of wine grapevines. According to these studies it is necessary to combine the morphological characters of grape pips (see Facsar 1970a in particular) with biometric measurements in order to correctly characterize the different types (ecotypes) of wild and cultivated grapevine.

This particular aspect of the scientific description of the vine is given little consideration to the point that, in the descriptors for the gene-

ra *Vitis*. The useful characters for defining grape pips are given as the general shape and length, while it would be particularly useful to know the morpho-biometric characters of the grape pips of wild and cultivated wine grapevine, as carried out for Hungary by Facsar.

6. THE ARCHAEOBOTANICAL EVIDENCE

The archaeobotanical documentation of grapevine in the Caucasus region is limited and little known (Bregadze 1982; 2004; Kikvidze 1988; Schultze-Motel 1988; Chataigner 1995; Kushnareva 1997, Ramishvili 1968, 1983, 2000). This is because there have been few systematic archaeobotanical studies carried out on archaeological sites and also because the limited literature available is not easily accessible, due to the language it is written in (Russian) or because of the difficulty in obtaining archaeological publications.

One of the first works to take into consideration, concerning the archaeobotanical documentation of the Caucasus, is the study of plant material carried out by Lisicyna and Priscepenko (1977) in which the authors mentioned the presence of grape pips at Shulaveri (VI-V mill. BC by Apakidze, Burchuladze 1987 and Kiguradze 2000), Kvacchelebi (III mill. BC), Chizanaantgora (III mill. BC).

In subsequent studies Lisitsina (1978, 1984) confirms the antiquity of "grapevine cultivation" in the region, citing the discovery of grape pips at Chokh (Dagestan) dating back to the beginning of VI mill. BC. Shomu-tepe (Azerbaijan) and Shulaveri (Georgia), chronologically and culturally dated to V - beginning of IV millennia BC.

The grape pips of *Vitis vinifera* found at Shomu Tepe, Shulaveri Gora, Khramis Didi Gora, Chokh and Dangreuli Gora (Gorgidze and Rusishvili 1984) strongly supports the thesis of Vavilov, who regarded the Transcaucasus as the centre where the speciation and the formation of wild grapes took place and where their cultivation initiated.

The grape pips found at Dangreuli-Gora were of small dimension and they belong to an intermediate form, between the wild and cultivated vines, according to Gorgidze and Rusishvili (1984:21). This could fix the moment of the pro-



cess that led to the cultivation of the grape. The pips from Shulaveri Gora belong to the cultivated variety and express the antiquity of selection and improvement of local cultivated vines (Ramishvili 1968:7; Kiguradze 2000:28).

The archaeobotanical record for Georgia includes a total of 42 archaeological sites within a chronological span of time of more than seven millennia, from the early Neolithic onwards (tab. 1).

N.	FOSSIL TYPE	SITE	PERIOD	REFERENCES
1	macrofossil	Shulaveri	Neolithic	Lisicyna et al. 1977
2	macrofossil	Khramis Didi Gora	Neolithic	Gorg., Rusishv. 1984
3	macrofossil	Dangreuli-Gora	Neolithic	Gorg., Rusishv. 1984
4	macrofossil	Badaani	Early Bronze Age	Rusishvili 1990
5	pollen	Vale 1	Early Bronze Age	Kvavadze 2004a
6	pollen	Nachivchavi	Early Bronze Age	Kvavadze 2004c
7	macrofossil	Kvackhelebi	Early Bronze Age	Ramishvili 2000
8	macrofossil	Chizanaant Gora	Early Bronze Age	Schultz Motel 1988; Ramishvili 2001
9	pollen	Tkenlara 1,2,3	Middle Bronze Age	Kvavadze et al. 2004
10	pollen	Ai-Ilia	Middle Bronze Age	Kvavadze 2004b
11	pollen	Vale 2	Middle Bronze Age	Kvavadze 2004a
12	macrofossil	Gudoy	Middle Bronze Age	Rukhadze 1991
13	macrofossil	Bedeni	Middle Bronze Age	Ramishvili 2000
14	macrofossil	Anaklia	Middle Bronze Age	Ramishvili 2000
15	macrofossil	Nosiri	Middle Bronze Age	Ramishvili 2000
16	pollen	Naomari Gora	Late Bronze Age	Kvavadze 1999
17	pollen	Tetri Ckaro	Late Bronze Age	Kvavadze, Rusishvili 2003
18	pollen	Vale 3	Late Bronze Age	Kvavadze 2004a
19	macrofossil	Sukhumi 1	Late Bronze Age	Rukhadze 1991
20	macrofossil	Treligora (Dighomi)	LBA-VIII-VII c. BC	Ramishvili 2000
21	macrofossil	Uplistsikhe	X-IX c. BC	Ramishvili 2000
22	macrofossil	Samtavro (Mtskheta)	X-IX c. BC	Ramishvili 2000
23	macrofossil	Gienos	VIII-VII c. BC	Rusishvili 1990
24	macrofossil	Ergeti	VII-VI c. BC	Rusishvili 1990
25	pollen	Tabackuri	VII-VI c. BC	Kvavadze 2004
26	macrofossil	Digomi	VII-VI c. BC	Schultz Motel 1988
27	macrofossil	Sukhumi	VI - III c. BC	Schultz Motel 1988; Ramishvili 2001
28	macrofossil	Tsikhiagora	IV-III c. BC	Zkitishvili 1995; Ramishvili 2001
29	macrofossil	Nastaki (Ksani)	IV-III c. BC	Ramishvili 2000
30	macrofossil	Sagaredjo	III c. BC	Ramishvili 2000
31	macrofossil	Urbnisi	II-I c. BC	Ramishvili 2000
32	macrofossil	Eshera	II-I c. BC	Kvavadze, Rukh. 1989
33	macrofossil	Urbnisi	V-VI c. AD	Ramishvili 2000
34	macrofossil	Urbnisi	VII-VII c. AD	Ramishvili 2000
35	macrofossil	Mtskheta	Medieval Period	Ramishvili 2000
36	macrofossil	Mokva	Medieval Period	Rukhadze 1991
37	macrofossil	Duab	Medieval Period	Rukhadze 1991
38	pollen	Tkenlara 4	Medieval Period	Kvavadze, Rusishvili 2003
39	macrofossil	Jinvali	Medieval Period	Ramishvili 1983
40	macrofossil	Rustavi	Medieval Period	Ramishvili 1983
41	macrofossil	Mlashebis Gora	Medieval Period	Ramishvili 1983
42	macrofossil	Iaghsara	Medieval Period	Ramishvili 1983

Table n. 1 – Archaeobotanical records of grapevine in Georgia.

7. CONSIDERATION

The limited information available in specialized and archaeological literature does not allow a judgment to be made on whether the grape pips recovered are cultivated or wild, nor on the validity of possible unknown morpho-biometric and statistical studies carried out by specialists in the field.

In order to increase the limited amount of information so far available it is necessary to carry out systematic and specific archaeobotanical research on the archaeological sites of the areas covered by the project, in which remains from the beginning of the Holocene period through to the end of the Iron Age are present. At the same time it will be necessary to increase the technology of the archaeobotanical sections and improve the study methods for the identification of the wild and cultivated pips from archaeological samples and/or from modern reference material.

For the reasons a three-years collaboration has been organised between the Centre for Archaeological Research of the Georgian Academy of Sciences and the Bioarchaeological Research Centre of the National Museum of Oriental Art and the Italian Institute for Africa and Orient. The collaboration has been finalised to the exchange of information and to the transfer of technology for the study of the archaeological seeds, with a particular attention to pips.

The site of Tsichia Gora (n-w of Tbilisi) has been proposed by the Georgian archaeologists as a possible test excavation because its long cultural sequence, from early Bronze age to the first century BC, but mainly for its important vine making building of Hellenistic period. The site, partially excavated more than ten years ago, yielded some thousand of grape pips. The material, under investigation by Nana Rusishvili with conventional methods, has been used to carry out morpho-biometrical analysis in digital mode to compare their variability in size and shape with the results of the image analysis of a reference collection of pips from *Vitis silvestris* and *Vitis vinifera*, kindly given to us by Prof. Scienza, University of Milan, in the framework of the project.

The common work has been a fruitful experience that allowed us to discuss about instru-

ments and methods involved in the identification process of the archaeological plant remains and to understand which level of technological knowledge it is necessary to carry out the research on seeds from archaeological, historical and modern origin.

8. EXPECTED RESULTS

The research aims to fulfil 2 principal objectives: firstly, to increase and further knowledge of the evolutionary processes of one of the most important cultivated plants to have accompanied the development of Central Asian societies; secondly, to develop a computerized database for grapevine biodiversity throughout the ages, paying particular attention to the morpho-biometry of grape pips of the different types (ecotypes) of wild and cultivated grapevine in the 3 areas being studied.

The archaeobotanical research carried out on the sites to be identified during the course of the project will help to verify the theories put forward by historians, agronomists, archaeologists, who have singled out that part of Central Asia as a centre of origin and diffusion of the wine grapevine. The possibility of recovering archaeological finds of grape pips will allow the documentation of the use or exploitation of the grapevine through the various stages of cultural, social and economic development of the region, thus offering precise information on when, where and how the selection of wild grapevine began, through to its complete domestication.

The organization of local operative unit, the preparation of collections of archaeobotanical and modern remains, as well as the setting up of a computerized database for the processing and archiving of the data collected, will all lay the foundations for subsequent studies to be developed or carried out independently.

On the whole, this study will provide the information necessary to acknowledge the role played by the Caucasus regions in the evolutionary and historical development of the grapevine, from its origins to its domestication, through to its modern day use. Moreover, it is believed that the study will offer scientific and cultural stimulus as a reference for possible ethnographical and museum related itineraries on the wine grapevine

traditions of each region, falling within the more general framework of ethnological and anthropological studies on traditional agricultural systems and on models of sustainable agriculture.

Acknowledgments

The authors wish to express their appreciation and warm thanks to the Ambassador of Italy to Georgia and the Director of the Centre for Archaeological Studies of the Georgian Academy of Sciences.

Special thanks are also due to Prof. Vaktang Licheli and to Dr. Angela Romano Di Giovanni for the generous assistance and their efforts to support the Italo-Georgian co-operation.

Financial support from Ministero degli Affari Esteri and IPGRI made it possible for the Italian Archaeological Mission to work in Georgia and to participate to the meeting.

9. REFERENCES

Apakidze A.M., Burchuladze A.A. 1987. Radiouglerodnoe datirovanie arkheologicheskikh i paleobotanicheskikh obrazcov Gruzii. (Radiocarbon dating archaeological and palaeobotanical samples from Georgia. Tbilisi, Mecniereba (in Russian)).

Bregadze N.A. 1982. Ocherki po agroetnografii Gruzii. (Sketches on the agroethnography of Georgia). Tbilisi, Mecniereba (in Russian).

Bregadze N.A. 2004. Georgia - independent hearth of agriculture. Tbilisi, Samshoblo (in Georgian)

Chataigner C. 1995. La Transcaucasie au Néolithique et au Chalcolithique, BAR International Series 624

De Candolle A. 1883. Origine des Plantes Cultivées, Paris.

Facsar G. 1970a. Összehasonlító morfológiai vizsgálatok kerti szőlőfajták magjaim I (Vergleichende morphologische untersuchungen der Dammern von gartenrebensorten. I.), Botanikai Közlemények, 57, pp. 221-232.

Facsar G. 1970b. Habitus studies on seeds of *Vitis vinifera* L. sorts, Acta Agronómica Academiae Scientiarum Hungaricae, 19, pp. 403-406.

Facsar G. 1971. Makroszkopikus szerkezeti vizsgálatok *Vitis vinifera* L. fajták érő bogyóin (Macroscopic structure tests on ripening berries of *Vitis vinifera* L. varieties), Sep. Publ. Univ.

Horticult., XXXV, pp. 149-158

Facsar G. 1972. A kerti szőlő (*Vitis vinifera* L.) fajtáinak magtipusrendszere (Seed type system of grape varieties (*Vitis vinifera* L.), Szőlőes gyümölcstermesztes, VII, pp. 191-216.

Facsar G. 1975. Agricultural-botanical analysis of medieval grape seeds from Buda Castel hill, Mitteilungen des Archaeologischen Instituts der Ungarischen Akademie der Wissenschaften (1973), 4, pp 157-173, pls 46-54.

Facsar G., Jerem. E. 1985. Zum urchesichtlichen weinbau in Mitteleuropa, Wissenschaftliche arbeiten aus dem Burgenland, 71, pp. 121-144.

Facsar G., Patay. A. 1971. A szőlőfajta-összetétel megállapításának lehetőségei regeszeti magleletből (Possibilities of examining the composition of grape varieties on the basis of archaeological finds of seeds), IIIème Congrès International des Musées d'Agriculture, pp. 218-219.

Gorgidze A. D., Rusishvili N. Sh. 1984. Botanicheskii sostav drevneishikh pshenits Gruzii (The botanical structure of ancient wheats in Georgia), Chelovek i okruzhayushchaya ego sreda, pp. 15-21. Tbilisi.

Hehn V. 1870. Kulturpflanzen und Haustiere in ihren Ubergang aus Asien nach Griechenland und Italien, I auflage. (VIII auflage, 1911). Berlin.

Kiguradze T. 2000. Georgia - the cradle of viticulture and wine-making. Journal of Grapevine and Wine. Tbilisi. (in Georgian)

Kikvidze I.A. 1987. Zemledelie i zemledel'cheskii kul't v drevnei Gruzii. (The agriculture and agricultural cult in ancient Georgia). Tbilisi, Mecniereba (in Russian)

Kushnareva K. Kh., 1997. The Southern Caucasus in Prehistory. Stages of Cultural and Socioeconomic Development from to the Eight to the Second Millennium BC, University Museum Monograph 99. Philadelphia.

Kvavadze E. 1999. The result of palynological studies of sediments from the cultivated layers of the Late Bronze and Early Iron Ages in the steppe regions of Georgia. Proceedings 5-th EPPC, Acta Palaeobot. Suppl. 2, pp.555-559.

Kvavadze E. 2004a (unpubl.). The results of palynological studies of material of archaeological

excavations in Vale. The archives of the Centre for Archaeological Studies, Georgian Academy of Sciences. Tbilisi. (in Georgian)

Kvavadze E. 2004b (unpubl.). The first results of palynological studies of samples from archaeological excavations in Ai-Ilia Mts. The archives of Centre for Archaeological Studies, Georgian Academy of Sciences. Tbilisi. (in Georgian)

Kvavadze E. 2004c. The first results of palynological studies of material from archaeological excavations in Nachivchavi. The archives of Centre for Archaeological Studies, Georgian Academy of Sciences. Tbilisi. (in Georgian)

Kvavadze E. 2004d. Palynological studies of sediments from the cultivated layers of the Settlement Tabackuri (VII-VI c.BC). The archives of Centre for Archaeological Studies, Georgian Academy of Science. Tbilisi (in Georgian)

Kvavadze E.V., Rukhadze L.P. 1989. Rastitel'nost' i klimat golocena Abkhazii (Vegetation and climate of the Holocene in Abkhazia). Tbilisi, Mecniereba. (in Russian)

Kvavadze E., Rusishvili N. 2003 (unpubl.). The first results of palaeobotanical studies material from Burial Mounds and cultivated layers from Tkemlara 1,2,3,4 and Nadarbasevi 1,2. The archives of the Centre for Archaeological Studies Georgian Academy of Sciences. Tbilisi. (in Georgian)

Kvavadze E.V., Todria Z.T. 1992. Ekologicheskie uslovia cheloveka epokhi pozdnei bronzi i rannego zheleza Udabno Gareji po palinologicheskim dannim (Vostochnaia Gruzia) (Ecological conditions of man of the Late Bronze-Early Iron Ages in Udabno Gareji (East Georgia) according to palynological date). Tbilisi. (in Russian)

Kvavadze E., Shatberashvili Z., Amiranashvili Z., Rukhadze L., Rusishvili N., Meladze N. 2004. The first result of palynological and palaeocarpological studies of Tkemlara (Tetri Ckaro region). Dzebiani. The Journal of the Centre for Archaeological Studies, Georgian Academy of Sciences, Suppl. 12, pp.34-48. (in Georgian)

Levadoux L. 1956. Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L., Annales de l'Amélioration des Plantes, 1, pp. 58-118.

Lisicya G. N., Priscepenko L. V. 1977. Pa-

leoetnobotaniceskie nachodki Kavkaza i Bliznego Vostoka (Palaeobotanical finds in the Caucasus and Near East. Moskva.

Lisitsina G.N. 1978. Main types of ancient farming on the Caucasus – on the basis of palaeoethnobotanical research, Ber. Deutsch. Bot. Ges. 91, pp. 47-57.

Lisitsina G.N. 1984. The Caucasus – A centre of ancient farming in Eurasia. In W. van Zeist, W.A. Casparie (eds.), Plants and Ancient Man, pp. 285-292. Rotterdam/Boston.

Mathon C.C. 1981. L'origine des plantes cultivées, Paris.

Negri, G. 1931. Viti fossili e viti preistoriche in Italia. In A. Marescalchi, G. Dalmaso (eds.), Storia della vite e del vino in Italia, 1. Milano.

Negrul A.M. 1946. Proles of cultivated grapevines and their classification, Ampelography USSR, 1, pp. 133-216. Moscow.

Olmo H.P. 1976. Grapes. In N.W. Simmonds (ed.), Evolution of crop plants, pp. 294-298. London.

Olmo H.P. 1996. The origin and domestication of the vinifera grape. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H.Katz (eds.), The Origins and Ancient History of Wine, pp. 31-43. Philadelphia.

Ramishvili R., 1968. The ancestors of Georgian grapevine, Journal of Georgian Agriculture, 3, pp. 6-14. Tbilisi (in Georgian)

Ramishvili R. 1983. New archaeological materials of viticulture history. Review of History, Archaeology, Ethnography and Art History Series, №2: 127-140 (in Georgian)

Ramishvili R., 2000. History of Georgian grapevine and wine. Historical, Archaeological and Ampelographical Investigation. Tbilisi. (in Georgian)

Renfrew J.M. 1973. Palaeoethnobotany. The prehistoric food plants of the Near East and Europe. London.

Rivera Nunez D., Walker M. 1989. A review of palaeobotanical findings of early *Vitis* in the Mediterranean and of the origins of cultivated grapevines, with special reference to new pointers to prehistoric exploitation in the Western Mediterranean, Review of Palaeobotany and Palynology, 61, pp. 205-237.

Rukhadze L.P. 1991. Semennie flori iz go-



locenovikh otlozhenii Gruzii (Seed and fruit floras from the Holocene deposits of Abkhazia). In: The flora and fauna of Mezo-Kainozoic Periods of Georgia. Tbilisi, Mecniereba. (in Russian)

Rusishvili N. 1990. Kul'turnie rasteniia na rannikh poseleniakh Gruzii po paleoetnobotanicheskim dannim (Cultural plants in early settlements of Georgia by archaeoethnobotanical study). Avtoref kandidatskoi dissertatsii Kishiniov. (in Russian)

Schiemann E. 1932. Entstehung der Kulturpflanzen, Handbuch der Vererbungswissenschaft, Band III. Berlin.

Schiemann E. 1953. Vitis im Neolithikum der Mark Brandenburg, Der Züchter, 23, pp. 318-327.

Schultze-Motel J. 1988. Archaologische Kulturpflanzenreste aus der Georgischen SSR (Teil I), Kulturpflanze, 36, pp. 421-435.

Stummer A. 1911. Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues, Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft, 41, pp. 238-296.

Vavilov N. 1935. Botaniko-geograficheskie osnovy selektsii. In Vavilov N.I. (ed.), Teoreticheskie osnovy selektsii rastenij (Theoretical bases of plant breeding), 1, pp. 17-74. Moscow, Leningrad. (in Russian)

Vavilov N. 1949/50. Phytogeographic basis of plant breeding. In Selected writings of N.I. Vavilov, The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants, Chronica Botanica, 13 (1/6), pp. 14-54. Waltham, The Chronica Botanica Co., (translated from the Russian by K. Starr Chester).

Vavilov N.I. 1957. A method of agroecological observation of significant field cultures. Moscow-Leningrad. (in Russian)

Vavilov N.I. 1960. Dikie rodichi plodovich dereviev Aziatskoi chasti SSSR i Kavkaza i problema proishojdeniia plodovich dere viev. Akademik N. I. Vavilov, Izbrannii trudi, 2, pp. 343-361.

Vavilov N.I. 1965. World adaptations in the developments of highland agriculture. Izbrannii trudi, 5. (in Russian)

Zeven A.C., Zhukovsky. P.M. 1975. Dictionary of cultivated plants and their centres of diversity. Wageningen.

Zhukovsky P.M. 1950. Cultivated plants and their wild relatives, Moscow. (in Russian)

Zhukovsky P.M. 1962. Cultivated plants and their wild relatives. (Abridged translation by P.S. Hudson, Bucks, Commonwealth Agricultural Bureaux). Moscow.

Zkhitshvili G. 1995. Der Fruhhellenistische Feuertempel von Kawtiskhewi, Archaologischer Anzeiger, 110, pp. 83-98.

Zohary D. 1996. The Domestication of the Grapevine *Vitis vinifera* in the Near East. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz (eds.), The Origins and Ancient History of Wine, pp. 23-31. Philadelphia.

Zohary D., Hopf M., 2000. Domestication of Plants in the Old World. Oxford.

Zohary D., Spiegel-Roy P. 1975. Beginnings of Fruit Growing in the Old World, Science, 187, pp. 319-327.

ვაჭის კულტივირების სიძველე საქართველოში

ლორენცო კონსტანტინი

პროგრესული პოლიტიკის კვლევის ინსტიტუტი, აშრიამისა და ალფონსოველიის ინსტიტუტი
და ალფონსოველიის სემინარების პროექტი მუხომბი, რომი, იტალია.

შენიშნა: მუხომბი

პალეონოლოგიის ინსტიტუტი, საპროგრესული მნიშვნელობის აკადემია, თბილისი, საქართველო.

ნანა რუსიშვილი

არქეოლოგიის კვლევის ინსტიტუტი, საპროგრესული მნიშვნელობის აკადემია, თბილისი, საქართველო.

1. შესავალი

პროექტის ფარგლებში „ვაჭის გენეტიკური რესურსების კონსერვაცია და მდგრადი გამოყენება კავკასიაში და შავი ზღვის ჩრდილოეთ რეგიონში“ ჩართული იქნა არქეობოტანიკური კვლევების საზოგადოება. ამ კვლევების ძირითადი მიზანი იყო მცენარეთა არქეობოტანიკური ნაშთების მონაცემთა ვაჭის ორგანიზება, რომელიც მოკვდებოდა ინფორმაციას ვაჭის კულტურის სიძველის შესახებ რეგიონში.

ისტორიკოსები, ბოტანიკოსები, აგრონომები და არქეოლოგები, ხშირად მალან განსხვავებული მიზნებით, სხვადასხვა პერიოდებში ჰკიდებდნენ ხელს ვაჭის წარმოშობის ცენტრების გეოგრაფიული მდებარეობის განსაზღვრას. მათი საერთო ინტერესი იყო იმ რეგიონის ან რეგიონების დადგენა, თუ სად იზრდებოდა ეს მცენარე ბუნებრივ პირობებში და სად, როდის და როგორ დაიწყო მისი სრული გაკულტურების პროცესი.

მაგრამ ეს ორი პრობლემა ყოველთვის არ ყოფილა ერთმანეთთან დაკავშირებული ქრონოლოგიური, კულტურული და სივრცული ერთობლიობით.

პირველყოელისა ბოტანიკური, პალეონტოლოგიური და ფიტოგეოგრაფიული პრობლემების დასმით და იმ დროს, როცა მეორე, ასევე პირველის გაგებით, არის უფრო პალეონტო-

ლოგიური და არქეოლოგიური ბუნების საკვლევი. ხშირად ეს ორი პრობლემა დაკავშირებული იყო ერთმანეთთან იმ მიზნით, რათა განსაზღვრულიყო ველური ვაჭის გავრცელების საზღვრები - დაწყებული პოლოცენის პერიოდიდან - უბირატყსად ბოტანიკური, ფიტოგეოგრაფიული და ისტორიული მონაცემების საფუძველზე და ეს ძირითადად იმის გამო, რომ სანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში არქეობოტანიკური ინფორმაცია შესულებული იყო და შეუძლებელი იყო სწორი დათარიღება.

2. პრობლემის ფორმირება

განსახილველ საკითხთან მიახლოება პირველად მიმართული იქნა რეგიონის გეოგეოგრაფიული მდებარეობის განსაზღვრით: კავკასია არის ხავი აღმოსავლეთსა და დასავლეთს შორის და ის მნიშვნელოვან როლს თამაშობდა ადრეული კულტურების წარმოშობის პროცესში.

კავკასიას გააჩნია მდიდარი ბუნებრივი რესურსები და უჩვეულოდ მდიდარი ფლორა, რომელიც ნათლად ახასიათებს რეგიონს, როგორც მცენარეთა ველულების დამოუკიდებელ აკანს. მისი მარცვლეულის პოტენციული ვრცელია და ეს როგორც წინამორბედი, სხვა ფაქტორებისთან ერთად, ემსახურებოდა ადრეული აგრონომიის სოციალურების განვითარებას. საქმარისა ვაჭისგან, რომ კავკასია ითვლება დიდი რაოდენობის მარცვლეუნი მცენარეების (ხორბალი, ჭერი,

* ნაშრომი მოხსენების სახით წარდგენილი იყო მცენარეთა გენეტიკური რესურსების სერთაშორისო ინსტიტუტის (IPGRI) პროექტის „ვაჭის გენეტიკური რესურსების კონსერვაცია და მდგრადი გამოყენება კავკასიაში და შავი ზღვის ჩრდილოეთ რეგიონში“ პირველ შეხვედრაზე 2003 წლის 15 - 17 ოქტომბერს, თბილისში.

** თარგმანი ინგლისურიდან შესრულებულია დ. მაღრიძის მიერ

პარკონების), სელის, ვაზის და სხვა მრავალი ხილის სახეობების სამშობლოდ. ისინი კულტურაში სხვადასხვა ეტაპებზე იყვნენ შემოტანილი: არქეოლოგიური გამოკვლევები ავლენენ მნიშვნელოვან ახლო კავშირებს ძველი დროის ეპოლოგიური და კულტურულ-ეკონომიკური პროცესების რეკონსტრუქციის დროს (Chataigner 1995, Kushnareva 1997). ბოტანიკოსების პიპოთეზები მწარმოებელი საზოგადოების ცენტრების ფორმირების შესახებ დამაჯერებლად იქნა დადასტურებული და ნათელი გახდა, რომ კავკასია ერთ-ერთი ასეთი ცენტრია. არქეოლოგიურმა გათხრებმა, რომლებიც ფართოდ მიმდინარეობდა კავკასიაში, გააყარა იდეის მონაცემთა ის ბაზა, რომლის მიხედვითაც შესაძლებელია რეგიონის ახლო წარსულის რეკონსტრუქცია.

აგრარული ანუ ნეოლითური რევოლუციის ფართოდ გავრცელებასთან ერთად მსოფლიოს სხვადასხვა ადგილებში წარმოიშვნენ ახალი კულტურები. მათი მრავალფეროვნება განუყოფლად იყო დაკავშირებული არსებულ საზოგადოებების წარმოების სპეციფიკურ ფორმებთან. ტრიადა - კულტურა, ეკონომიკა და სოციალური ფორმები - არის ბაზისი ნებისმიერი საზოგადოების განვითარების შესწავლის საქმეში. ამ ურთიერთობაში კავკასია, მისი უაღრესი ისტორიიდან მოყოლებული, გამონაკლისი არ არის.

შორეული, მდიდარი რეკონსტრუქციის პირველი შესამჩნევი ნიშნები არქეოლოგიურად ამკარად ჩნდებიან ძვ. წ. VI ათასწლეულის დასაწყისიდან - ადრეული ნეოლითური პერიოდის განმავლობაში. ნეოლითურ ნასახლარებზე ნაპოვნი მარცვლეულის თესვები ასაბუთებენ მწარმოებელურ მეურნეობაზე გადასვლას, თუმცა ამ პროცესს სტიმული მიეცა წინა, მეზოლითური პერიოდის განმავლობაში. კავკასიის მეზოლითური კოლექციები კონცენტრირებული არიან, როგორც "შიმშინეული წერტილები" (ე. წ. "pin points") ურთიერთისაგან დაცალკეებულ ადგილებში შავი ზღვის და კასპის ზღვის სანაპიროს გასწვრივ, ჩრდილოეთ კავკასიაში და დასავლეთ საქართველოში (Kushnareva 1997).

3. კავკასია, როგორც წარმოშობის ცენტრი
პირველი ავტორი, ვინც შეცვალა განსიზღვრა ვაზის გენეტიკური რესურსების წარმოშობის შესახებ ცენტრი, იყო ჰენი (1870). მან აღნიშნა კასპის ზღვის სამხრეთი და აღმოსავლეთი რეგიონები კავკასიის, არარატის მთისა

და ტავრის მთების შორის, როგორც წარმოშობის ცენტრი ბინა. ჰენის იდეებს ისტორიკოსებმა ერთდროულად მოაყალიბეს ისტორიულ მოვლენები, მათები და ლეგენდები, სადაც შეცვალეს და ლენის დაყენება იყენენ ურთიერთდადაჯაჭვული და დაკავშირებული კვებასთან და ადამიანებთან, რომლებიც პასუხისმგებელი არიან მთ გავრცელებაზე კლასიკური მსოფლიოს ტერიტორიაზე.

დე კანდოლს (De Candolle, 1883, გვ. 151 - 154) აგრეთვე მიაჩნდა რეგიონი კავკასიის სამხრეთით ვაზის წარმოშობის ცენტრად. ის თვლიდა, რომ ველური ვაზი გავრცელებული იყო დიდ არეალზე, რომელიც სომხეთიდან ავღანეთამდე იყო ვადაჭიმული.

შტუმერმა (Stummer 1911), ვინც შემოიტანა ველური და კულტურული ვაზის წინაპრების გარჩევის მორფო-ბიომეტრიული კატეგორიები, პალეონტოლოგიური დამამტკიცებელი საბუთების საფუძველზე გამოიყო ევროპა როგორც ვაზის წარმოშობის ცენტრი. ის თვლიდა, რომ ველური ვაზის გავრცელების საზღვარი გაშლილი იყო უფრო შორს - ბალკანეთიდან შუა აზიამდე და რომლის შეზღოვებაც ჰქონდა ადგილი მის მოშინაურებას.

შიმანი (Schiemann 1932, გვ. 329 - 335) გააკვია ჰენისა და დე კანდოლის იდეებს და წარმოშობის ცენტრად გამოიყო კავკასია მაშინ, როდესაც ნეგრის (Negri 1931) სინტერესო შრომაში შემოთავაზებულია თეორია ევროპის, როგორც Vitis-ის გვარის წარმოშობის ცენტრის პირველადი როლის შესახებ. ადასტურებს რა ის ამას იმ ფაქტით, რომ ველური ვაზის გავრცელების საზღვარი ვადაჭიმულია საფრანგეთიდან პიმალაიმდე.

1930 წელმა მნიშვნელოვანი ცვლილებები შეიტანა კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის კონცეფციაში ნ. ი. ვავილოვის (Вавилов 1935, 1949:50) მიერ გამოქვეყნებული მონაცემების მიხედვით, რომელმაც დაადგინა კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის 8 განსხვავებული გეოგრაფიული ცენტრი, იყენებდა რა თავისი მიგნებებისათვის ფიტოგეოგრაფიულ საფუძველს. ნ. ვავილოვმა ვაზი მიაკუთვნა მხოლოდ თავის ორ ცენტრს - ცენტრალური აზიის ცენტრს და ახლო აღმოსავლეთის ცენტრს, მაგრამ არ შეიტანა ის ხმელთაშუა ზღვის ცენტრის მცენარეთა შორის.

6. ვავილოვის (1965) მიხედვით, სოფლის მეურნეობა მთიან რეგიონებში განვითარდა. ამ კონტექსტში განიხილა მან კავკასია, როგორც ფართო ეკოლოგიური დიპორატორია, სადაც ათასწლეულების განმავლობაში ადგილა ჰქონდა ძირითადი ეკოტიპების ფორმირებას (Babuash, 1957). ის აღნიშნავდა, რომ ტრანსკავკასია იყო ასევე ველური და კულტურული ვახის სამშობლო. "ძლიან დიდი რაოდენობა ვახის აბორიგენული ფიშებისა საქართველოში. სომხეთსა და აზერბაიჯანში . . . მიუთითებს აქ კონცენტრირებულ ფორმათაწარმოქმნის პროცესებზე" (Vavilov, 1960; 343).

6. ვავილოვის საშუალო მოვლენებით გაფართოებული იქნა მისი ერთ-ერთი მოწაფის ა. ნეგრულის (1946) მიერ, რომელმაც აღწერა *Vitis vinifera*-ს ფიშების დიდი რაოდენობა, შვეროკებული ძირითადად ევროპაში და ცენტრალურ აზიაში. ლევადუმ (Levadoux 1956) შემდეგ მიმოიხილა და ინტერპრეტაცია გაუკეთა ა. ნეგრულის სწავლებას და ერთად დააჯგუფა მის მიერ შემოთავაზებული მრავალრიცხოვანი ეკოტიპები სამ სხვადასხვა ჯეომორფე ვეგეტიაცია - *occidentalis, orientalis* და *pontica* - საიდანაც შემდგომში წარმოიშენენ კულტივირებული ფიშები.

ჟუკოვსკის (1950, 1962) თეორია იყო ნაკლებად მკვეთრი, რომელშიც მხედველობაშია მიღებული, რომ ევრაზიის ველური ვაზი არის წინაპარი კულტივირებული ვახისათვის და ის ზოგადად მდებარეობს მისი წარმოშობის ცენტრში - ძველ მსოფლიოში, თუმცა მას სჯეროდა, რომ ვახის კულტივირების საკითხი არ იყო სრულად გამორკვეული.

გენეტიკურმა გამოკვლევებმა და არქეობოტანიკურმა მონაცემებმა, შვეროკებულმა 1950-იან და 1970-იან წლებში, მნიშვნელოვნად შეუწყო ხელი ვახის გენეოლოგიის, ვახის წარმოშობის ცენტრის და კულტივირებული ვახის გავრცელების გაგებას (Rehlfrew 1973 gv.125-131). მიუხედავად ამისა, პრობლემასთან მიდგომა განსხვავებული იყო. ამ დროს როცა ზევენმა და ჟუკოვსკიმ (Zeven, Zhukovski 1975) ფიტოგეოგრაფიული თვალსაზრისიდან გამოიშინა ვამოყენეს სამი ცენტრი - ცენტრალური აზიის ცენტრი, ახლო აღმოსავლეთის ცენტრი და ხმელთაშუაზღვის ცენტრი - რომელთა შიგნითაც, მათი რწმენით, განვითარდა გაკულტურების პროცესი, ზოპარი და სპიგელ-

რომ (Zohary and Spigel-Roy 1975), შვეროკის რა ერთად არქეობოტანიკური, გენეტიკური და ფიტოგეოგრაფიული ინფორმაციის სხვადასხვა წყაროები, დაასკვნეს, რომ ვახის გაკულტურება დაიწყო ახლო აღმოსავლეთისა და ევკოსის ზღვის ზონის სარტყელის რეგიონებში.

ოლმომ (Olmo, 1976) დაიკავა ტოტალურად განსხვავებული პოზიცია, სჯეროდა რა, რომ გაკულტურების პროცესს ადგილი ჰქონდა ველური ვახის გავრცელების საზღვრების ფარგლებში. შვე ზღვასა და აულანეთს შორის და გამოირცხა გამყინვარების შემდგომი პერიოდის სამხრეთ ევროპის შესაძლო როლი. უფრო მეტიც, ოლმოს თანახმად საბერძნეთის დასავლეთით არ არსებობს ვახის კულტივირების დამამტკიცებელი საბუთები ძველი წელადარიცხვის 1000 წელზე უადრეს.

ოლმოს შემდეგ მათონმა (Mathon 1981, gv. 109 - 114) შემოგოვაზა კავკასიისა და ცენტრალური აზიის რეგიონები, როგორც ვახის გაკულტურების არეალი ამ დროს, როცა ზოპარი და პოპფა (Zohary and Hopf 2000, გვ.151-159), დააფუძნეს რა თავისი თეორია არქეოლოგიურ აღმოჩენებზე, შემოსაზღვრეს ვახის დომესტკაციის შესაძლო წარმოშობა ახლო აღმოსავლეთის რაიონში. ზოპარი (1996) აღნიშნავდა, რომ არქეობოტანიკური ინფორმაცია ისეთი რეკონსტრუქციისთვის, როგორცაა კავკასია, სამხრეთ კავკასია, ანანი და რომელიც მოიცავენ ველური ვახის გავრცელების საზღვრებს - აქამდე არასაკმარისი იყო.

ოლმოს (1996) მიხედვით, ნეოლითური პერიოდის დასაწყისში ველურ ვახს იკავა გავრცელების იგივე საზღვრები, როგორც პლეისტოცენის პერიოდში, შემოსაზღვრული იყო ხმელთაშუა ზღვიდან კასპისა ზღვიამდე და იქით და სადაც დღემდე ველური ვახის სხვადასხვა ეკოტიპები სპონტანურად ცხოვრობენ ფართო არეალში დაწყებული ანატოლიიდან დამთავრებული კავკასიამდე.

ლიტერატურის მიმოხილვა ძირითადად გეოგრაფიის, თუ სომხეთი, აზერბაიჯანი და საქართველო როგორ წარმოადგენენ სამ ძლიან მნიშვნელოვან რეგიონს, როგორც ველური ვახის სახესხვაობების (ეკოტიპების) ბიომრავალფეროვნების შესწავლის თვალსაზრისით, ასევე გაკულტურების პროცესის ცოდნისათვის, რაც თავის თავში მოიცავს მთლიან სამხრეთ-დასავლ-

ლეთ აზიას.

კავკასიის, როგორც მნიშვნელოვანი კულტურებული მცენარეების ცენტრის არსებობა, არ არის დადასტურებული მარტო "მცენარეთა გეოგრაფიით", არამედ ასევე ახალი არქეოლოგიური მონაცემებით, რომლებიც გვიხსნიან კავკასიაში სოფლის მეურნეობის დაფუძნების დროსა და გავლილ გზას. დღემდე მოღწეული არქეოლოგიური მასალები, დათარიღებული ძვ. წ. მეშვიდე-მეექვსე ათასწლეულებით, ადასტურებენ ბოტანიკოსების დასკვნებს, რომელთა თანახმადაც კავკასია განიხილება, როგორც საკვების მწარმოებელი საზოგადოების დამოუკიდებელი კერა. ეს განსაკუთრებით დამოწმებულია ხორბლის, ქერის, ჭვავისა და ვახისათვის, რომელთა ნაშთები ნაპოვნი იქნა სხვადასხვა ნეოლითურ ნასახლარებზე.

4. არქეობოტანიკური ნაშთების მნიშვნელობა

არქეობოტანიკური ნაშთების ამოღება ხდება პირდაპირ ველზე და შეისწავლება ლაბორატორიაში, რომლის მიზანია მცენარეული ნაშთების გამოკვლევა ნიადაგიდან და სხვა დანარჩენი არქეოლოგიური ნაშთებიდან. ნაკვეთზე კვლევას ადგილი აქვს გათხრათი სამუშაოებს დროს და გულისხმობს ნიადაგის ნიმუშების გაცრას წყალში შესაბამის საცრებში ან შესაბამის დანადგარებში (ფლოტაციური დანადგარები). ამ დროს მათგან ხდება თესვების, კურკების და კულტურულ მცენარეთა სხვა ნაშთების ამოღება ისევე, როგორც ბუნებრივი ფლორის სხვა ნაშთებისა, რომლებიც გამოიყენებოდნენ ადამიანის საკვებად ან კვებით ვაჭვში. ლაბორატორიული ცდები ძირითადად მოიცავენ ნაშთების მორფოლოგიკურ ანალიზს შესადარებელი კოლექციებთან და ისწავლება შეკრებილი მასალის სწორად იდენტიფიკაციის მიზნით.

არქეოლოგიურ ფენებში ვახის ნაშთებიდან უფრო ხშირად გვხვდებიან ყურძნის წიაჭები. აგრეთვე არ არის იშვიათი ყურძნის, ფოთლებისა და ვახის რქების ნარჩენების პოვნა. ყურძნის წიაჭების არსებობა ნიადაგში არის ძალიან სპორადული და შემთხვევითი, ვინაიდან ისინი არ არიან ეკონომიურად მნიშვნელოვანი საკვები პროდუქტები, რათა გამართლებული ყოფილიყო მათი დაგროვება ან შენახვა, როგორც ამას აქვს ადგილი მარცვლოვნების ან პარკოსანი მარცვლების შემთხვევაში. მხოლოდ ღვინის დაყენების

პროცესის დროს შეიძლება დაგროვდნენ ყურძნის წიაჭები, კანი და ღეროები (ქაქერძის) მაგრამ მხოლოდ იმიტომ, რომ მათი გამოთიშვა არის შედეგების პროცესის შემადგენელი ნაწილი.

იზოლირებული და გასუფთავებული ვახის წიაჭების გარჩევა საკმაოდ ადვილია, ვინაიდან მათი ფორმა ნაცნობია არასპეცივილისტიბისთვისაც კი. ასე თუ ისე, მისი სწორი იდენტიფიკაცია დაფუძნებულია მორფო-ბიომეტრიულ მახასიათებლებზე (Stummer 1911; Schiemann 1932, 1955), თუმცა ამ მახასიათებლების ვარგისიანობა კამათის საგანი ხდებოდა და ველურ და კულტურული ვახის წიაჭებს შორის განმასხვავებელი ნიშნების რევიზიის პრობლემა ხშირად წამოიჭრებოდა ხოლმე.

სასურველი იქნებოდა, თუ სამი რეგიონის ველური და კულტურული ვახის მოლიანი ყურძნის, ყურძნის წიაჭების და ღეროების მორფო-ბიომეტრიული შესწავლა პარალელურად განხორციელებულიყო არქეობოტანიკურ გამოკვლევებთან ერთად. ასევე, წყაროების ცხრილებს, გრაფიკებს და სურათების მოშადება სასარგებლო იქნებოდა ორივე ამ შეფროსთან, რაც გულისხმობს ვახის მომხანურებასთან დაკავშირებულ ფართო არქეობოტანიკურ შესწავლას.

5. ყურძნის წიაჭების მნიშვნელობა

ყურძნის წიაჭებს უდიდესი ღირებულება და მნიშვნელობა, როგორც მაღალსარწმუნო ელემენტისა საღვინე ვახის ევოლუციის შესწავლაში, ხშირად იქნა დადასტურებული მრავალრიცხოვანი ბოტანიკური, აგრონომიული, არქეობოტანიკური და არქეოლოგიური პუბლიკაციებით.

ასეა თუ ისე, ნათლად გამოჩნდა, რომ ბიომეტრიული პარამეტრები (ინდექსები), დაბუნებულნი შტუმერის (Stummer 1911) და შიემანის (Schiemann 1932, 1953) მიერ და გამოყენებული არქეოლოგიური და სურბეკენტული ნაშთების დახასიათებისათვის ველური და კულტურული ვახის გარჩევის მიზნით, არის არასაკმარისი ან არაადეკვატური (Rivera Nunez, Walker 1989). ეს ძალიან სწორია, იმიტომ, რომ როგორც ფაცსარის (Facsar 1970a, 1970b, 1971, 1972, 1975; Facsar, Patay 1971; Facsar, Jerem 1985) კვლევებმა უჩვენეს, ვახის წიაჭების ზომები არ არის საკმარისი საღვინე ვახის ცვალებადობის დახასიათებად. ამ კვლევების თანახმად საჭიროა, რომ მოხდეს ყურძნის წიაჭების მორფოლოგიუ-

რი მანქანების კომბინირება ბიომეტრიულ გაზომვებთან (იხ. კერძოდ Facsar 1970), რათა სწორედ იქნეს დახასიათებული კულური და კულტივირებული ვაზების განსხვავებული ტიპები (ეკოტიპები).

ეს განსაკუთრებული ასპექტი ვაზის სამეცნიერო აღწერაში – Vitis-ის გვარის დისკრიმტორებში – მცირედ აღსახ. ვაზის წიპწების აღწერისათვის აქ გამოყენებული მახასიათებლებია წიპწის ზოგადი ფორმა და სიგანე და ეს იმ დროს, როდესაც განსაკუთრებით სასარგებლოა ველური და კულტივირებული ვაზის ყურძნის წიპწების მორფო-ბიომეტრიული მახასიათებლების ცოდნა, როგორც ეს გაკეთებული იქნა უნკრეთში ფაქსარის მიერ.

6. არქეობოტანიკური დამამტკიცებელი საბუთები

ვაზის არქეობოტანიკური დოკუმენტაცია კავკასიის რეგიონში არის შეზღუდული და ნაკლებად ცნობილი (ბრეჯავიძე 1982, 2004; კიკვიძე 1988; Schultz-Motel 1988; Chataigner 1995; Kushnareva 1997; რამიშვილი 1968, 1983, 2000). ეს იმიტომ, რომ აქაურ არქეოლოგიურ ნაკვეთებზე მცირედ იყო ჩატარებული სისტემატური არქეობოტანიკური კვლევები. და აგრეთვე იმიტომ, რომ არსებული მცირე ლიტერატურა არ არის იოლად ხელმისაწვდომი ენის გამო (რუსული), ანდა იმიტომ, რომ მწელია არქეოლოგიური პუბლიკაციების მოლოკება.

ერთ-ერთი პირველი შრომა, რომელიც საფურადღებოა და შეეხება კავკასიის არქეობოტანიკურ დოკუმენტაციას, არის ლისიცინას და პრისცეპენკოს (Lisicyna, Priscepenko 1977) მიერ შესრულებული მეცნარეული ნაშთების შესწავლა, სადაც ავტორები აღნიშნავენ ვაზის წიპწების არსებობის შესახებ შულავერში (ძვ. წ. VI – V ათასწლეულები აფაქიძე, ბურჯუ-

ლაძე 1987 და კილურაძე 2000-ის მიხედვით) ქეაცხელებში (ძვ. წ. III ათასწლეული) და ხიზანანთგორაზე (ძვ. წ. III ათასწლეული).

შემდგომ კვლევებში ლისიცინამ (1978, 1984) დადასტურა “ვაზის კულტივირების” სიძველე რეგიონში და ჩამოთვალა ვაზის წიპწების აღმოჩენის ადგილები: ჩოხი (დაღესტანი) – დათარიღებული ძვ. წ. VI ათასწლეულით და შომუტტეზე (აზერბაიჯანი).

Vitis vinifera-ს ყურძნის წიპწები, ნაპოვნი შომუტტეში, შულავერის გორაზე, ხრამის დიდ გორაზე, კოხში და დანგრეულ გორაზე (გორვიძე, რუსიშვილი 1984) დამაჯერებლად ადასტურებენ ნ. ვაეილოვის თეზისს, რომელიც ტრანსკავკასიას განიხილავს, როგორც ცენტრს, სადაც ავადი პქონდა ველური ვაზის სახეობათაწარმოქმნას და სადაც დაიწყო მათი კულტივირება.

ყურძნის წიპწები, ნაპოვნი დანგრეულ გორაზე, იყენენ მცირე ზომისანი და ისინი, გორგისისა და რუსიშვილის (1984; 21) თანახმად, მიეკუთვნებიან შულავერ ფორმებს ველურ და კულტივირებულ ვაზებს შორის. ამ ნაპოვნმა შეძლო დაფიქსირებინა მომენტი პროცესისა, რომელიც უჩვენებს ვაზის მიერ გავლილ კულტივაციის გზას. წიპწები შულავერის გორიდან მიეკუთვნებიან კულტივირებულ ჯიშებს და გადმოსცემენ ადგილობრივი კულტივირებული ვაზების შერჩევის და გაუმჯობესების სიძველეს (რამიშვილი 1967; 7, კილურაძე 2000: 28)

არქეობოტანიკური მონაცემები საქართველოში სულ მოიცავს 42 არქეოლოგიურ და გეოლოგიურ ადგილსამყოფელს, რომლებიც დროის ქრონოლოგიური ხდით, დაწყებული ადრეული ნეოლითის უწინარეს, შვიდი ათასწლეულის მანძილზე არიან ერთმანეთთან დაკავშირებული (ცხრ. 1).

ცხრილი № 1. ვაზის პალეობოტანიკური ნაშთების ადგილსამყოფლების რეგისტრაცია საქართველოში.

№	ნამარხის ტიპი	ადგილსამყოფელი	პერიოდი	ლიტერატურული წყარო
1	მაკრონამარხი	შულავერი	ნეოლითი	Lisicyna et al. 1977
2	მაკრონამარხი	ხრამის დიდი გორა	ნეოლითი	გორავიძე, რუსიშვილი 1984
3	მაკრონამარხი	დანგრეული გორა	ნეოლითი	გორავიძე, რუსიშვილი, 1984
4	მაკრონამარხი	ბადაანი	ადრე ბრინჯაო	რუსიშვილი, 1990
5	მტკვრის მარცვალი	ვადე	ადრე ბრინჯაო	გვავაძე, 2004
6	მტკვრის მარცვა	ნაჭიჭიკები	ადრე ბრინჯაო	გვავაძე, 2005

7	მაკრონამარხი	ქაკელები	ადრე ბრინჯაო	რამიშვილი, 2000
8	მაკრონამარხი	ხიხანანთ ვორა	ადრე ბრინჯაო	Schultz Motel 1988, რამიშვილი, 2001
9	მჭკრის მარცვ.	ტყემლარა 1, 2, 3	შუა ბრინჯაო	ყვავაძე და სხვ. 2004
10	მჭკრის მარცვ.	აი - ალია	შუა ბრინჯაო	ყვავაძე, 2004
11	მჭკრის მარცვ.	ვადე 2	შუა ბრინჯაო	ყვავაძე, 2004
12	მაკრონამარხი	გუდლე	შუა ბრინჯაო	რუხაძე, 1991
13	მაკრონამარხი	ბეღენი	შუა ბრინჯაო	რამიშვილი, 2000
14	მაკრონამარხი	ანაკლია	შუა ბრინჯაო	რამიშვილი, 2000
15	მაკრონამარხი	ნოსირი	შუა ბრინჯაო	რამიშვილი, 2000
16	მჭკრის მარცვ.	ნაომარი ვორა	გვიან ბრინჯაო	ყვავაძე, თოდუა 1992
17	მჭკრის მარცვ.	თეთრი წყარო	გვიან ბრინჯაო	ყვავაძე, რუხიშვილი 2003
18	მჭკრის მარცვ.	ვადე 3	გვიან ბრინჯაო	ყვავაძე, 2004
19	მაკრონამარხი	სოხუმი 1	გვიან ბრინჯაო	რუხაძე, 1991
20	მაკრონამარხი	თრელიავორა (დიდომი)	გვიან ბრინჯაო, ძვ.წ. VIII-VII სს	რამიშვილი 2000
21	მაკრონამარხი	უფლისციხე	ძვ.წ. X-IX სს	რამიშვილი, 2000
22	მაკრონამარხი	სამთავრო (მცხეთა)	ძვ.წ. X-IX სს	რამიშვილი, 2000
23	მაკრონამარხი	ბიქნოსი	ძვ.წ. VIII-VII სს	რუხიშვილი, 1990
24	მაკრონამარხი	ერგეტა	ძვ.წ. VII-VI სს	რუხიშვილი, 1990
25	მჭკრის მარცვალი	ტაბასწყური	ძვ.წ. VII-VI სს	ყვავაძე 2004
26	მაკრონამარხი	დიდომი	ძვ.წ. VII-VI სს	Schultz Motel 1988
27	მაკრონამარხი	სოხუმი	ძვ.წ. VI-III სს	Schultz Motel 1988, რამიშვილი, 2001
28	მაკრონამარხი	ციხიავორი	ძვ.წ. IV-III სს	ცეციტიშვილი 1995, რამიშვილი 2001
29	მაკრონამარხი	ნასტაკისი (ქსანი)	ძვ.წ. IV-III სს	რამიშვილი 2000
30	მაკრონამარხი	საგარეულო	ძვ.წ. III- სს	რამიშვილი 2000
31	მაკრონამარხი	ურბნისი	ძვ.წ. II- სს	რამიშვილი 2000
32	მაკრონამარხი	ეშვრა	ძვ.წ. II- სს	ყვავაძე, რუხაძე, 1989
33	მაკრონამარხი	ურბნისი	V-VI სს	რამიშვილი 2000
34	მაკრონამარხი	ურბნისი	VII-VIII სს	რამიშვილი 2000
35	მაკრონამარხი	მცხეთა	შუა საუკუნეები	რამიშვილი 2000
36	მაკრონამარხი	მოქვა	შუა საუკუნეები	რუხაძე 1991
37	მაკრონამარხი	ღუბი	შუა საუკუნეები	რუხაძე 1991
38	მჭკრის მარცვ.	ტყემლარა 4	შუა საუკუნეები	ყვავაძე, რუხიშვილი 2003
39	მაკრონამარხი	რუხსთავი	შუა საუკუნეები	რამიშვილი, 1983
40	მაკრონამარხი	რუხსთავი	შუა საუკუნეები	რამიშვილი, 1983
41	მაკრონამარხი	მლაშების ვორა	შუა საუკუნეები	რამიშვილი 1983
42	მაკრონამარხი	აღისარა	შუა საუკუნეები	რამიშვილი, 1983

ვანზოვადება

ის შეზღუდული ინფორმაცია, რომელიც ხელმისაწვდომია სპეციალიზირებულ და არქეოლოგიურ ლიტერატურაში, საშუალებას არ გვაძლევს შევფასოთ აღმოჩენილი ყურძნის წიპწები კულტურული ჯიშების არიან თუ ველიურის, და არც სპეციალისტების მიერ მინდორში ჩატარებული უცნობი მორფო-ბიომეტრიული და სტატისტიკური შესწავლის შესაძლო შესაბამისობა სინამდვილესთან.

იმისათვის, რომ გაზრდილი იქნეს ხელმისაწვდომი ინფორმაციის შეზღუდული რაოდენობა, საჭიროა ჩატარებული იქნეს სისტემატური და სპეციფიკური არქეობოტანიკური შესწავლა არქეოლოგიურ უბნებში იმ არეალში, რომელსაც პროექტი ფარავს და სადაც არსებობენ ნაშთები ჰოლოცენის პერიოდიდან გვიანი რკინის ხანამდე. ამავდროულად, საჭირო იქნება ამაღლდეს არქეობოტანიკური დაყოფის ტექნოლოგია და გაუმჯობესდეს არქეოლოგიური ნიმუშების

და/ან თანამედროვე შესადარებელი მასალიდან აღებული ველური და კულტურული წიპწების ინფენტიფიკაციის მეთოდების შესწავლა.

ამ მიზნებით ორგანიზებული იქნა სამწლიანი თანამშრომლობა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის არქეოლოგიური კვლევის ცენტრსა და აფინიკასა და აღმოსავლეთის ინსტიტუტის ინსტიტუტის აღმოსავლური ხელფონების მუზეუმის ბიოარქეოლოგიურ სამეცნიერო ცენტრებს შორის. თანამშრომლობა დაასრულებს ინფორმაციის გაცვლას და თვალისწინებს არქეოლოგიური მასალების შესწავლის ტექნოლოგიის გამოტანას, სადაც განსაკუთრებული ყურადღება წიპწებზე იქნება გამახვილებული.

ციხეჯაღის ძეგლი (თბილისის მახლობლად) ქართული არქეოლოგიების მიერ შემოთავაზებულია, როგორც შესაძლო ადგილი საცდელი გათხრებისათვის იმითომ, რომ აქ არის დაფიქსირებული ხანგრძლივი კულტურული ჯგუფი ადრეული ბრინჯაოს პერიოდთან ჩვენი წელთაღრიცხვის პირველ საუკუნემდე, მაგრამ უპირატესად, ელენისტურ პერიოდში აშენებული მისი მნიშვნელოვანი ძარნით. ნაკვეთმა, რომელიც ნაწილობრივ იქნა გათხრილი 10 წლის წინ, მოგვითხრობს რამდენიმე ათასწლიანი ყურძნის წიპწა. მასალაზე, რომელსაც ტრადიციული მეთოდებით იკვლევს ნანა რუსიშვილი, გამოყენებული იქნება გამოსახულების მოდფობამეტრული ანალიზის ციფრული მიმდლი, რათა მათი ცვალებადობა ზომებისა და ფორმებში შედარებული იქნეს *Vitis silvestris* და *Vitis vinifera*-ს წიპწების კოლექციასთან. ეს წიპწები ჩვენ გადმოგვცა მილანის უნივერსიტეტის პროფესორმა ა. შენცამ პროექტის ფარგლებში.

მიმდინარე სამუშაო ვეკვლევს ნაყოფიერ გამრცდილებას, რომელიც ნებას გვრთავს ჩვენ უამჯელით იმ ინსტრუმენტებსა და მეთოდებზე, რომლებიც ჩართულია არქეოლოგიური მცენარეული ნაშთების ინფენტიფიკაციის პროცესში და რათა გაავით, თუ ტექნოლოგიური ცოდნის რა დონეა საჭირო, რომ განხორციელდეს არქეოლოგიური, ისტორიული და თანამედროვე წარმოშობის თესლების კვლევა.

8. მოსალოდნელი შედეგები

კვლევა მიხნად ისახავს ორ პრინციპულ მიზანს: პირველი - გაიზარდოს და გაფართოდეს კოლექციური პროცესების ცოდნა ერთ - ერთ ველაზე კულტურულ მცენარეზე, რომელიც

თან ახლდა ცენტრალური აზიის სახეობების განვითარებას; და მეორე - აგებული იქნას ვაზის ბიომრავალფეროვნების კომპლექტური მონაცემთა ბაზა თავიდან ბოლომდე ეპოქების მიხედვით, სადაც განსაკუთრებული ყურადღება მიექცევა ველური და კულტურული ვაზის განსხვავებული ტიპების (ეკოტიპების) ყურძნის წიპწების მორფო - ბიომეტრიას, რომელიც შესწავლილი იქნება სამ ადგილზე.

არქეობოტანიკური კვლევა, განხორციელებულ იმ ძეგლებზე, რომლებიც იქნებიან გამოკვლევნილი პროექტის განხორციელების დროს, დავეხმარება ერთმანეთს შეედაროთ ისტორიკოსების, აგრონომების, არქეოლოგების წინასწარი თეორიები, რომლებიც გამოყოფენ ცენტრალური აზიის ამ ადგილს, როგორც სადენე ვაზის წარმოშობის და გავრცელების ცენტრს. ყურძნის წიპწების არქეოლოგიური აღმოჩენები ადგენის შესაძლებლობა ნებას მოგვცემს დოკუმენტირება გაუკეთოთ ვაზის გამოყენების და ექსპლოატაციის რეგიონს კულტურული, სოციალური და ეკონომიკური განვითარების სხვადასხვა ეტაპებზე ამგვარად, შემოთავაზებული იქნება ზუსტი ინფორმაცია იმის შესახებ, თუ როდის, სად და როგორ დაიწყო ვაზის გამოჩენვა (სელექცია) მისი სრული გაკულტურების გავლით.

ადგილობრივი ოპერატიული ერთეულის (ჯგუფის) ორგანიზაცია, არქეოლოგიური და თანამედროვე ნაშთების კოლექციის შეგროვებისა და შენახვისათვის საფუძვლად დაედება მომავალ შესწავლებს, რომლებიც განვითარდება ან შესრულდება დამოუკიდებლად.

მილანად, ეს სამეცნიერო სამუშაო დაგროვებს საჭირო ინფორმაციას, რომელიც დაადასტურებს იმ როლს, რომელიც ითამაშა კავკასიის რეგიონის ვაზის კოლექციასა და ისტორიულ განვითარებაში დასწავლული მისი წარმოშობიდან და დომესტიკაციიდან დღემდე დღეს გამოყენებით. მეტიც, გვეკრძა, რომ შესწავლა შემოგვითავაზებს სამეცნიერო და კულტურულ სტამბულს, როგორც ლიტერატურული წყარო შესაძლო ეთნოგრაფიული და სამუზეუმი მგზურისათვის, როგორც დამკვეთიერებელ ვაზს სადენე ვაზისათვის ტრადიციულ თითოეულ რეგიონში, რომელიც ვრთავს უფრო ტრადიციულ აგრარულ სისტემებს და თავსდება მდგრადი სოფლის მეურნეობის მოდელის ეთნოგრაფიულ და ანთროპოლოგიურ შესწავლის ჩარჩოებში.

სამადლობლები

ავტორების სურვილია გამოხატონ თავიანთი სამადლობელი და გულისხმი მადლობა უთხრან იტალიის ვლჩის საქართველოში და საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის დირექტორს.

განსაკუთრებულ მადლობას მთავსსენებთ პროფ. ვისტანკ ლიჩელს და დოქტორ ანჯელა რომანო დი ვლოანის სულგრძელს დახმარებისათვის და მათი მცდელობისათვის მხარი დაუჭირონ იტალია - საქართველოს თანამშრომლობას.

იტალიის საგარეო საქმეთა სამინისტროს და I.P.G.R.I. ს, რომელთა ფინანსურმა დახმარებამ საშუალება მისცა იტალიის არქეოლოგიურ მისიას იტუმარი საქართველოში და მონაწილეობა მიეღო შეხვედრაში.

ლიტერატურა

ბრეგაძე ნ. ა. 2004 - საქართველო - სოფლის მეურნეობის დამოუკიდებელი კერა. თბილისი. სამშობლო.

კილერაძე თ. 2000 - კულტურული მემკვიდრეობისა და მეცნიერების აკვანი. ჟურნალი "ვაზი და ღვინო" № 1 - 2. გვ. 27-29.

გვაგაძე ე. 2004ა - ვალეს არქეოლოგიური მასალის პალეოლოგიური შესწავლის შედეგები. არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის არქივი. საქ. მეცნ. აკადემია, თბილისი.

გვაგაძე ე. 2004ბ - აი-ოლიას არქეოლოგიური გათხრების ნიმუშების პალეოლოგიური შესწავლის პირველადი შედეგები. არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის არქივი. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია. თბილისი.

გვაგაძე ე. 2004გ - ნაჭიჭიჭის არქეოლოგიური გათხრების მასალების პალეოლოგიური შესწავლის პირველადი შედეგები. არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის არქივი. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია. თბილისი.

გვაგაძე ე. 2004დ - ტაბაჭყალის (გვ. VII-VI სს) ნაძისხლის კულტურული მრეების სამუშაოს პალეოლოგიური შესწავლა. არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის არქივი. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია. თბილისი.

გვაგაძე ე., რუსიშვილი ნ. 2003 (ბეჭდვება) - ტყემლარას და ნადარბაზევი I, და 2 კულტურული მრეების პალეობოტანიკური შესწავლის პირველი შედეგები. არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის არქივი. საქართველოს მეცნიერებათა

აკადემია. თბილისი.

გვაგაძე ე., შატერაშვილი ზ., ამირანაშვილი ზ., რუსიშვილი ნ., მეღაძე ნ. 2004 - ტყემლარას (თორნიწყაროს რ-ნი) პალეობოტანიკური და პალეოკარპოლოგიური შესწავლის პირველადი შედეგები. არქეოლოგიური კვლევების ცენტრის ჟურნალი „ძებანი“. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია. №12. გვ. 34 - 48.

რამიშვილი რ. 1968 - ქართული ვაზის წინაპარი. ჟურნალი „საქართველოს სოფლის მეურნეობა“. № 3. თბილისი. გვ. 6 - 14.

რამიშვილი რ. 1983 - მევენახეობის ისტორიის ახალი არქეოლოგიური მასალები. მაცნე: ისტორიის, არქეოლოგიის, ეთნოგრაფიისა და ხელოვნების ისტორიის სერია. №2. გვ. 127 - 140.

რამიშვილი რ. 2000 - ვაზისა და ღვინის ისტორია: ისტორიული, არქეოლოგიური და ამპელოგრაფიული გამოკვლევა. თბილისი. 2001.

Апакидзе А.М., Бурчуладзе А.А. 1987 - Радиоуглеродное датирование археологических и палеоботанических образцов Грузии. Тбилиси, Мецниერბა.

Брегадзе Н.А. 1982 - Очерки по агроэтнографии Грузии. Тбилиси, Мецниერბა.

Вавилов Н.И. 1935 - Ботанико-географические основы селекции // В «Теоретические основы селекции растений». М.-Л. Стр. 17-74.

Вавилов Н.И. 1957 - Метод агроэкологических исследований важнейших полевых культур. М.-Л.

Вавилов Н.И. 1960 - Дикие родичи плодовых деревьев Азиатской части СССР и Каказа и проблема происхождения деревьев // Избранные труды. Т.2. Стр. 343-361.

Вавилов Н.И. 1965 - Мировая адаптация в развитии высокопродуктивного сельского хозяйства // Избранные труды. Т.5.

Горгидзе А.Д., Руенишвили Н.Ш. 1984 - Ботанический состав древнейших пшениц Грузии. Человек и окружающая среда. стр.15-21.

Киквидзе И.А. 1987 - Земледелие и сельскохозяйственный культ в древней Грузии. Тбилиси. Мецниერბა.

Кваадзе Э.В., Рухадзе Л.П. 1989 – Растительность и климат голоцена Абхазии. Тбилиси. Мецниереба.

Кваадзе Э. В., Тодрия З.Т. 1992 – Экологические условия человека эпохи поздней бронзы и раннего железа Удобно Гареджи по палинологическим данным (Восточная Грузия). Тбилиси.

Жуковский П.М. 1950 – Культурные растения и их дикие сородичи. М.

Рухадзе Л.П. 1991 – Семенные флоры из голоценовых отложения Грузии. Флора и фауна мезо-кайнозойского периода Грузии. Тбилиси. Мецниереба.

Русипивли Н. 1990 – Культурные растения на ранних поселениях Грузии по палеоэтнографическими данными. Автореферат канд. дис. Кишинев.

Chataigner C. 1995. La Transcaucasie au Néolithique et au Chalcolithique, BAR International Series 624

De Candolle A. 1883. Origine des Plantes Cultivées, Paris.

Facsar G. 1970a. Összehasonlító morfológiai vizsgálatok kerti szőlőfajták magjain I (Vergleichende morphologische untersuchungen der Samen von gartenrebensorten. I.), Botanikai Közlemények, 57, pp. 221-232.

Facsar G. 1970b. Habitus studies on seeds of *Vitis vinifera* L. sorts, Acta Agronomica Academiae Scientiarum Hungaricae, 19, pp. 403-406.

Facsar G. 1971. Makroszkopikus szerkezeti vizsgálatok *Vitis vinifera* L. fajták érő bogyóin (Macroscopic structure tests on ripening berries of *Vitis vinifera* L. varieties), Sep. Publ. Univ. Horticult., XXXV, pp. 149-158.

Facsar G. 1972. A kerti szőlő (*Vitis vinifera* L.) fajtáinak magtípusrendszere (Seed type system of grape varieties (*Vitis vinifera* L.)), Szoloes gyumolcstermesztes, VII, pp. 191-216.

Facsar G. 1975. Agricultural-botanical analysis of medieval grape seeds from Buda Castel hill, Mitteilungen des Archacologischen Instituts der Ungarischen Akademie der Wissenschaften (1973), 4, pp 157-173, pls 46-54.

Facsar G., Jerem. E. 1985. Zum urgeschichtlichen weinbau in Mitteleuropa, Wissenschaftliche arbeiten aus dem Burgenland, 71, pp. 121-144.

Facsar G., Patay. A. 1971. A szőlőfajta-összetétel megállapításának lehetosegei regeszeti magleletből (Possibilities of examining the composition of grape varieties on the basis of archaeological finds of seeds), IIIème Congrès International des Musées d'Agriculture, pp. 218-219.

Hehn V. 1870. Kulturpflanzen und Haustiere in ihren Ubergang aus Asien nach Griechenland und Italien, I auflage. (VIII auflage, 1911). Berlin.

Kushnareva K. Kh., 1997. The Southern Caucasus in Prehistory. Stages of Cultural and Socioeconomic Development from the Eight to the Second Millennium BC, University Museum Monograph 99. Philadelphia.

Levadoux L. 1956. Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L., Annales de l'Amélioration des Plantes, 1, pp. 58-118.

Lisicyna G. N., Priscepenko L. V. 1977. Paleobotaniceskie nachodki Kavkaza I Bliznego Vostoka (Paleoethnobotanical finds in the Caucasus and Near East. Moskva.

Lisitsina G.N. 1978. Main types of ancient farming on the Caucasus – on the basis of palaeoethnobotanical research, Ber. Deutsch. Bot. Ges. 91, pp. 47-57.

Lisitsina G.N. 1984. The Caucasus – A centre of ancient farming in Eurasia. In W. van Zeist, W.A. Casparie (eds.), Plants and Ancient Man, pp. 285-292. Rotterdam/Boston.

Mathon C.C. 1981. L'origine des plantes cultivées, Paris.

Negri, G. 1931. Viti fossili e viti preistoriche in Italia. In A. Marescalchi, G. Dalmasso (eds.), Storia della vite e del vino in Italia, I. Milano.

Negrul A.M. 1946. Proles of cultivated grapevines and their classification. Ampelography USSR, I, pp. 133-216. Moscow.

Olmo H.P. 1976. Grapes. In N.W. Simmonds (ed.), Evolution of crop plants, pp. 294-298. London.

Olmo H.P. 1996. The origin and domestication of the *vinifera* grape. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H.Katz (eds.), The Origins and Ancient History of Wine, pp. 31-43. Philadelphia.

Renfrew J.M. 1973. Palaeoethnobotany. The prehistoric food plants of the Near East and Eu-

rope. London.

Rivera Nunez D., Walker M. 1989. A review of palaeobotanical findings of early Vitis in the Mediterranean and of the origins of cultivated grape-vines, with special reference to new pointers to prehistoric exploitation in the Western Mediterranean. Review of Palaeobotany and Palynology, 61. pp. 205-237.

Schiemann E. 1932. Entstehung der Kulturpflanzen, Handbuch der Vererbungswissenschaft, Band III. Berlin.

Schiemann E. 1953. Vitis im Neolithium der Mark Brandenburg, Der Züchter, 23, pp. 318-327.

Schultze-Motel J. 1988. Archäologische Kulturpflanzenreste aus der Georgischen SSR (Teil 1), Kulturpflanze, 36, pp. 421-435.

Stummer A. 1911. Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues, Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft, 41, pp. 238-296.

Vavilov N. 1949/50. Phytogeographic basis of plant breeding. In Selected writings of N.I. Vavilov, The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants, Chronica Botani-

ca. 13 (1/6), pp. 14-54. Waltham, The Chronica Botanica Co., (translated from the Russian by K. Starr Chester).

Zeven A.C., Zhukovsky. P.M. 1975. Dictionary of cultivated plants and their centres of diversity. Wageningen.

Zhukovsky P.M. 1962. Cultivated plants and their wild relatives. (Abridged translation by P.S. Hudson, Bucks, Commonwealth Agricultural Bureaux), Moscow.

Zkitchshvili G. 1995. Der Fruhellenistische Feuertempel von Kawtiskhewi, Archäologischer Anzeiger, 110, pp. 83-98.

Zohary D. 1996. The Domestication of the Grapevine Vitis vinifera in the Near East. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz (eds.), The Origins and Ancient History of Wine, pp. 23-31. Philadelphia.

Zohary D., Hopf M., 2000. Domestication of Plants in the Old World. Oxford.

Zohary D., Spiegel-Roy P. 1975. Beginnings of Fruit Growing in the Old World, Science, 187, pp. 319-327.

ვახის კულტივირების სიძველე სამართკმულში

ლ.ქ.ჩხვირიძე, კ.ჩხვირიძე, მ.ს.ჩხვირიძე, მ.ს.ჩხვირიძე, ნ.ს.ჩხვირიძე

რეზიუმე

ვახის კულტურის სიძველის დადგენისათვის და მისი ადრინდელი არეალის გამოვლენისას, გარდა არქეოლოგიურ, ისტორიულ და ეთნოგრაფიულ მასალისა, დიდი მნიშვნელობა აქვს პალეობოტანიკურ მონაცემებს. წინამდებარე ნაშრომში მოყვანილია დღეისათვის ცნობილი კულტურული ვახის ფოსილური ნაშთების აღმოჩენის 42 ადგილსამყოფელი. აქედან ყველაზე ადრინდელი ადგილსამყოფელი რადიოკარბონული დათარიღების მიხედვით არის შულავერის გორა (ქვემო ქართლის ტერიტორია), რომელიც თარიღდება VI ათასწლეულით (7130 წლის

წინ, აფაქიძე, ბურჭულაძე 1987). ეს ფაქტი გომარაგებს მტკიცებულებას, რომ ადამიანმა საქართველოს ტერიტორიაზე ვაგულტურება დაიწყო კვლევის ვახის ვაგულტურება, რადგან ამ პროცესს დიდი დრო სჭირდებოდა (რამიშვილი 1983, 2000, კილურაძე 2000). უძველესი, ძვ. VI-V ათასწლეულის ძეგლები, სადაც კულტურული ვახის წიაჭებია ნაპოვნი, მხოლოდ ქვედა ქართლის ტერიტორიას მოიცავს. აქ სულ მისი სამი ადგილსამყოფელია ცნობილი.

მე-III ათასწლეულის დასაწყისში ფაქტური მასალა ნამარხი ვახის შესახებ საგრძნობლად

მატულობს. როგორც წინააღმდეგობა, ასევე ვაზის მტერის მარცვლები აღმოჩენილია უკვე საქართველოს სხვადასხვა რეგიონებში. ესენია კახეთი, შიდა ქართლი, ქვემო ქართლი, კალენეთი და სამხრეთ საქართველო. ადრე და შუა ბრინჯაოს ხანაში კულტურული ვაზის მტერის მარცვლები აღმოჩენილია სამხრეთ საქართველოს მთებში (1400-1600 მეტრამდე) 2000 მეტრამდე), რაც იმით უნდა აიხსნას რომ შესაძლოა ათასწლეულის კლიმატი გაცილებით უფრო თბილი იყო და ხელს უწყობდა მთაში მისწავლით მტერების განვითარებას. სწორედ შესაძლოა ათასწლეულში მალაღობიან ადგილებში ადამიანი ხორბლის მოყვანასაც იწყებს (ბრეგაძე 2004). რა თქმა უნდა ხელსაყრელი კლიმატის გარდა ამ დროს ხალხურ ხელეჭყლის შედეგად მიღებული დაბალი ტემპერატურის მიმართ შედარებით გამძლე ჯიშებიც გამოიყენებოდა (რამიშვილი 2000, ბრეგაძე 1982, 2004).

მეღვინეობის განვითარების კვლევის თვალსაზრისით ტერიტორიაზე იწყება აგრეთვე შესაძლოა ათასწლეულიდან. ქვეყნების ნამთხასხლარში კულტურული ვაზის წინააღმდეგობა ნაპოვნი.

ამრიგად, კულტურული ვაზის და მისი ჯიშების ევოლუციის საკითხების გამოვლენისთვის, საქართველოდან მოპოვებულ მასალას დიდი მნიშვნელობა ენიჭება. ერთობლივი სამუშაოები რომის ბიოარქეოლოგიურ ცენტრთან ხელს შეუწყობს ამ ფონილური მასალის უახლესი მეთოდებით შესწავლას. მაგალითად, ჯიშების გამოვლენისას ვაზის თესვების ულტრასტრუქტურის დადგენისთვის ელექტრონული და ტრანსმისიური მიკროსკოპი აუცილებლობას წარმოადგენს. ეს და სხვა ამგვარი ასალი აპარატურა საქართველოს პალეობოტანიკურ ცენტრებს არ გააჩნია. შესწავლილი ფაქტობრივი მასალა შეტანილი უნდა იქნეს საერთაშორისო ევროპიული მონაცემთა ბაზაშიც.

УДК 634.8 + 631.52 + 581.167



უძველესი თიხის ჭურჭელი წერძნის მტევნების გამოსახულებით. ხრამის დიდი გორა. VI-V ათასწლეული

Ancient clag vessel with a representation of bunches of grapes. Khramis Didi Gora. 6th-5th millennium B.C.

СОХРАНЕНИЕ ГЕНОФОНДА ЕВРАЗИЙСКОГО ВИНОГРАДА – ПЕРВОСТЕПЕННАЯ ПРОБЛЕМА ЕВРОПЕЙСКИХ АМПЕЛОГРАФОВ

Й. ТУРОК
IPGRI

Д. МАГРАДZE
Грузинский НИИСВиВ

Л. ТРОШИН
Кубанский госагроуниверситет

Сохранение генофонда дикорастущего и саборигенного евразийского винограда от гипотетивно проходящей «эрозии генов» – мировая проблема, решаемая европейским сообществом ампелографов под патронажем Международного центра генетических ресурсов растений (Рим, Италия). В статье информируется о планируемом решении этой проблемы ампелографами 11 стран Европы в рамках официально утвержденного проекта IPGRI, финансируемого правительством Люксембурга, и этапах его выполнения. Подробно освещены результаты второго года НИР, достигнутые ампелографами – исполнителями проекта, которые доложены и обсуждены на проведенной в октябре 2005 г. встрече в Кишиневе.

Международный институт генетических ресурсов растений (IPGRI, Рим) осуществляет трехлетний проект “Консервация и устойчивое развитие генетических ресурсов винограда на Кавказе и в северных регионах Черного моря”. Проект координирует Европейское региональное отделение IPGRI (директор – доктор Йозеф Турок), а финансирует правительство Люксембурга.

Странами-партнерами – исполнителями проекта – являются Азербайджан, Армения, Грузия, Республика Молдова, Российская Федерация и Украина. С каждым участником проекта заключен суб-проект, учитывающий особенности проблемных ампелографических вопросов страны на данном этапе их состояния и развития.

Проект осуществляется при научной поддержке Исследовательского центра

Габриэль Липман (CRPGL, Люксембург), отдела древесных культур агрономического факультета Миланского университета (Италия) и лаборатории археоботаники итальянского института Востока и Африки (IsIAO, Рим) при партнерстве с Европейской Программой Сотрудничества по сети Генетических Ресурсов сельскохозяйственных культур (ECP/GR) и с рабочей группой по Vitis [1].

Главной целью проекта является укрепление национальных мощностей стран Кавказа и северных областей Черного моря (Азербайджан, Армения, Грузия, Республика Молдова, Российская Федерация и Украина) в плане гарантированного долгосрочного сохранения генофонда рода Vitis (Tournef.) L., включая культивируемые традиционные сорта и ресурсы как автохтонной (аборигенной), так и дикорастущей виноградной лозы Евразии. В частности, основными направлениями деятельности проекта являются **идентификация, сбор, характеристика и консервация** разнообразного (полиморфного) генофонда евразийского винограда – основы обогащения и улучшения местного виноградарства и винодельческой индустрии Евразии.

Биологическое разнообразие виноградных лоз региона Кавказа и Причерноморья (северных ареалов Черного моря) широко признано в мире из-за его огромного значения как первичного центра происхождения евразийского культурного винограда. Нижелеченные причины сделали его исследование, консервацию и устойчивое использование

особенно срочными:

- 1) большое число традиционных местных сортов (порядка 1,5 тысяч наименований), существующих в регионе, часть из которых являются весьма ценными;
- 2) предполагаемая необходимость привлечения аборигенных сортов и дикорастущих лоз для улучшения современных генотипов;
- 3) экономические трудности перестроечных стран в переходный период их развития, не позволяющие им полноценно сохранять биоразнообразие местного генофонда;
- 4) существование погибавшего предка культурного винограда *V. vinifera ssp. silvestris* Smel. внутри вышеназванного региона;
- 5) слабо развитое виноделие, которое является одним из основных потенциальных источников дохода для местного низкодоходного населения в странах кавказо-причерноморского региона.

Проект официально был согласован и утвержден в Тбилиси / Грузия, на первой рабочей встрече проектных партнеров, в октябре 2003 г. На этой встрече были выбраны основные партнеры-страны и контактные исследователи-ампелографы, определены приоритеты и был разработан объединенный рабочий план с задачами, которые включают в себя активности по сбору и консервации виноградных лоз; тренинги и научный обмен; информирование, документация и взаимосотрудничество; исследования по генетической идентификации и др. Там же было решено, что ежегодно осенью будут проводиться рабочие встречи всех участников проекта и докладываться результаты о достигнутом прогрессе за прошедший период, а также разрабатываться краткосрочные рабочие планы на следующий одногодичный период функционирования проекта.

Вторая встреча по проекту была проведена в Институте винограда и вина «Магарач» УААН (Ялта, Крым) в сентябре 2004 г., в процессе которой подытожены результаты научно-исследовательской работы за прошедший год. Так, осуществлено расширение грузинскими сортами новой коллекции Вашлиджвари в Грузии, профинансированной в рамках пилот-проекта IPGRI; экспедиционно обследованы четыре южных района Армении, собрано 80 сортов и

200 клоновых вариаций, которые закреплены в питомнике; экспедиционно изучены виноградные чаги Азербайджана - выявлены и инвентаризированы местные сорта и дикорастущие формы; проведены детальная инвентаризация и подробные ампелографические описания произрастающих в коллекции местных сортов в Молдавии; пополнены новыми интродуцентами три российские субколлекции винограда, расположенные в трех разных экологических зонах Краснодарского края и составляющие триединую Национальную ампелографическую коллекцию России, изучены и размножены перспективные сорта, создана ампелографическая база данных, пополнен дополнительной ампелографической информацией кафедральный веб-сайт <http://www.vitis.ru> [2]; проведена дифференциация эколого-географических групп винограда с использованием морфологических признаков и молекулярных маркеров в институте «Магарач»; изучены методы молекулярных исследований во время трехмесячной стажировки С.Гориславец из института «Магарач» в исследовательском центре Габриель Липман (CRPGL) и доктора Д. Магардзе из Грузинского НИИСВиВ во время десятимесячной научной стажировки в Миланском университете; начато изучение грузинских сортов винограда в том же университете Милана и др. [3].

Третье рабочее совещание исполнителей проекта «Сохранение и устойчивое использование генетических ресурсов винограда на Кавказе и в северных регионах Черного моря» Международного института генетических ресурсов растений IPGRI (Рим, Италия) состоялось 24-26 октября 2005 г. в Национальном институте виноградарства и виноделия Республики Молдова (Кишинев). На совещании рассмотрены отчеты о научно-исследовательской работе за 2005 г. и намечены планы выполнения научной программы на очередной 2006 г.

Участники приветствовались доктором наук Анатодем Ганя, директором Центра генетических ресурсов Академии наук Республики Молдова, доктором Константином Даду - генеральным директором Национального института виноградарства и виноделия и профессором Борисом Ганя - ученым секретарем Академии наук. Доктор Йозеф Турок - генеральный директор европейского регионального отделения

IPGRI - после приветствия от имени IPGRI сделал презентацию о главных направлениях развития научной программы в контексте европейского сотрудничества по сельскохозяйственному биоразнообразию. Доктор Давид Маградзе доложил относительно его работы как консультанта проекта за прошедший однолетний период.

В течение сессии 1 "Прогресс, достигнутый в инвентаризации и ex situ-сохранении" и сессии 2 "Инвентаризация и консервация дикой виноградной лозы", участники представили отчеты относительно научного прогресса по инвентаризации и сохранению местных сортов и дикой виноградной лозы (докладчики – руководители или ответственные исполнители суб-проектов: доктора наук Маил Аманов от Азербайджана, Гатик Мелян от Армении, Давид Маградзе от Грузии, Георгий Савин от Молдавии, профессор Леонид Трошин от России и Адла Полулях от Украины). О совершенствовании создаваемой участниками проекта базы данных местных евразийских сортов региона и ее согласовании с европейской базой данных Vitis и другими ресурсами документации сделана презентация доктором Эрикой Маул из Института селекции винограда (Германия). Презентация относительно исследований, описаний и сохранения дикорастущих ресурсов виноградной лозы в Италии представлена профессором Освальдо Фаилой из Миланского университета (Италия).

На сессии 3 "Генетические исследования и научные стажировки" доктор Валентина Рисованная из Института винограда и вина «Магарач» УААН представила украинскую научную программу исследований генетического разнообразия винограда по молекулярным маркерам. Информация о программе научных стажировок в исследовательском центре им. Габриель Липман (CRPGL, Люксембург) была доложена доктором Жап-Франсуа Хаусманом. Доклад о прогрессе выполненных исследований по изучению грузинского генофонда винограда и о перспективе будущей работы по этому вопросу в университете Милана был сделан профессором Освальдо Фаилой.

Сессия 4 была сосредоточена на "Сотрудничестве, публикациях и более широких взаимоотношениях". Доктора наук Салих Челик (Турция) и Патрис Тис (Франция) представили работы по идентификации и сохранению сортов

виноградной лозы в своих странах. Информация о проектной заявке, представленной недавно Евросоюзу под именем "GrapeGen", была сделана доктором Роберто Бачильери из Национального института агрономических исследований (INRA-Vassal, Франция).

В результате сессионных обсуждений было продемонстрировано, что достигнут значительный прогресс в осуществлении рабочих планов программы, начиная со встреч в Тбилиси и Ялте. В 2004/2005 гг. все исполнители по своим странам сделали перепись национальных коллекций винограда. По результатам инвентаризации была составлена объединенная база данных проекта, которая включает 2523 образца, существующих в 13 коллекциях, и цветные фотографии евразийских автохтонных сортов винограда.

Относительно действий по сохранению евразийских генотивов винограда: новая коллекция из 200 образцов была посажена в Армении и коллекция в Грузинском НИИ садоводства и виноградарства и виноделия (Вашлиджвари) была дополнена сортами, реинтродуцированными из Молдавии в течение 2005 г. Национальная ампелографическая коллекция России, расположенная в Краснодарском крае, была увеличена за счет интродуцированных сортов, заезженных из различных районов России, Крыма, Греции, Испании, США, Чехии. В нее высажены также растения редких генотивов, выращенных на Крымской опытно-селекционной станции методом in vitro. По числу образцов собранной на Кубани за десять лет генофонд занял четвертое место в мире после Франции, США и Индии.

В каждой стране за последний год расширены диапазоны характеристик местных сортов виноградной лозы. Так, Национальный институт виноградарства и виноделия Республики Молдова заполнил таблицу, в которой 34 местных сорта описаны по агрономическим показателям ягод и гроздей и с фенологией; Кубанский сельскохозяйственный университет (Россия) начал характеризовать 30 местных сортов и диких форм винограда, используя дескрипторы IPGRI; Институт винограда и вина "Магарач" изучил 160 местных сортов грузинской подгруппы (согласно классификации проф. А.М.Пегурля); закончено запечатление 150 ампелографических карточек по грузинским аборигенным сортам, произрастаю-

шим в Италии, и фотографирование местных сортов (верхушка побега, лист и гроздь) в трех коллекциях Грузии.

Продолжена инвентаризация дикого винограда. Каждый исполнитель проекта организовывал экспедиции. Так, институт "Магарач" описал 163 формы дикорастущего винограда в долине реки Учуп-Су (Алушта) в Крыму; Грузинский НИИСВиВ исследовал 7 различных ретпопов, найдено и описано 66 растений; несколько экспедиций были организованы по поиску и таксации виноградных лоз Северного Кавказа (Дагестан, Дон, Адыгея, Ставрополье, Туансе, Сочи, Анапа, Абхазия), в процессе которых обнаружены и сфотографированы 57 интересных образцов с черными ягодами.

Институтом "Магарач" проведена идентификация местных сортов винограда: на основе 84 амплотграфических показателей были исследованы 24 аборигенных сорта из Крыма, собранные в предыдущие годы в Судже и не классифицированные до сегодняшнего дня. Используя многомерный статистический анализ, они были объединены в 3 различные группы, происхождение которых выясняется. В 2005 г. институт организовывал новые экспедиции в судакскую долину и обнаружил еще 19 аборигенных евразийских сортов.

Для усиления взаимодействий между партнерами программы были согласованы вопросы научных стажировок: CRPGI выразил свою готовность принять отобранных кандидатов С.Гориславец (Украина) и А.Звягина (Россия) на трехмесячные стажировки. Для молодых исследователей рассматривалась также организация двухнедельного семинара по молекулярной генетике винограда в Институте «Магарач». Профессор О.Фаила подтвердил о существовании вакансий на десятимесячную стажировку по виноградарству в университете Милана.

В процессе трехдневного совещания для участников были организованы поездки в Национальный институт виноградарства и виноделия, в знаменитый Криковский винный завод (везде с проведением ознакомительных дегустиаций).

Участники программы обсудили общий план действий на очередной 2006 г.; приняли решение об участии в 9-ой международной конференции по генетике и селекции виногра-

да, которая будет проведена в Удине, Италия в июне 2006 г.; о финансировании закупок научной литературы; согласились с предложением проф. Ж.П.Трошина об издании описаний промышленных сортов винограда Евразии, несколько позже - и мира и проф. О.Фаила - о подготовке монографии, в которой будут приведены автохтонные сорта кавказо-причерноморского региона; каждая страна должна подготовить описание до 50 сортов, используя определенный предложенный формат (основанный на дескрипторах Vitis) с фотографиями и базовую информацию, включая их названия, синонимы и омонимы, исторический и географический фон, внутрисортную вариабельность (клоны, биотипы), фенологию, экологические и агрономические характеристики, восприимчивость к вредителям и болезням, использование (винный, столовый, кипмишный), тип вина.

В заключение доктор наук Й.Турок сообщил о приглашениях, полученных из Кубанского государственного аграрного университета (Россия) и из Люксембурга, о месте проведения следующей заключительной встречи для подведения итогов данного проекта. После оценки технических, организационных и финансовых аспектов обоих предложений, Й.Турок информирует партнеров о выборе места будущей встречи осенью 2006 г.

Трехдневная встреча-2005 была закрыта с благодарностью в адрес местным организациям за хорошую организованность и гостеприимство. Встреча была важной вехой в реализации международного проекта, позволившей всем участникам обменяться опытом и информацией, оценить достигнутые успехи и развить совместный план сотрудничества в течение следующего заключительного периода.

Используемые источники:

1. Web-сайт IPGRI: http://www.ipgri.cgiar.org/regions/europe/PGRinSEEur/PGR_SE_Europe.
2. Веб-сайт «Виноградарство и виноделие в Краснодарском крае»: <http://www.vitis.ru/>.
3. Development of national programmes on plant genetic resources in the Caucasus and Northern Black Sea region. Abstracts. – Jalta, 2004. – 93 с.

ანდრონიკი და სასელმწიფო მოღვაწე

მ. მირიანაშვილ, ნ. ტიშოვი



ღია ქართველი აგრონომის — ივანე ანდრონიკაშვილის ღვაწლი და დამსახურება სამშობლოს წინაშე. სამწესწაროდ, დღემდე სთანადოდ არ არის შესწავლილი მისი მრავალმხრივი საქმიანობა. ჩვენ დავაპყვეთ საქართველოს სახ. მუზეუმში დაცული მისი პირადი არქივი. შევცადეთ სრულად აღვკვედინა, საზოგადოებისათვის გაგვეცნო ამ ღირსეული მამულიშვილის, პრაქტიკოსი აგრონომის, მეცნიერის, პუბლიცისტისა და სახელმწიფო მოღვაწის ცხოვრების რთული ვზა.

ივანე ზაქარიას ძე ანდრონიკაშვილი დაიბადა 1862 წელს 10(23) სექტემბერს სიღნაღის მაზრის სოფ. მელაანში (ახლანდელი გურჯაანის რაიონი) თავად ზაქარია ანდრონიკაშვილის ოჯახში. დაწყებითი განათლება სოფელში, ოჯახურ ვარემოში და საგანგებოდ მოწვეული მასწავლებლების მეშვეობით მიიღო.

ივანე 9 წლისა იყო, როდესაც მისი ოჯახი საცხოვრებლად თბილისში გადავიდა. პატარა ივანე თბილისის რეალურ სასწავლებელში მიაბარეს. სწავლების შედეგად მიიღო კურსი მან 1881 წ. წარჩინებით დაამთავრა.

1882 წ. ივანე ანდრონიკაშვილმა სწავლა განაგრძო მოსკოვის პეტროვსკო-რაზუმიჟსკის სასოფლო-სამეურნეო და სატყეო აკადემიაში (შემდგომში ტიბირიაშვიის სახელობის აკადემია).

1886 წ. მან წარჩინებით, პირველი განრიგის დიპლომით დაამთავრა სასოფლო-სამეურნეო აკადემიის სრული კურსი. აკადემიის საბჭოს დადგენილებით, მას „სწავლული აგრონომის“ უმაღლესი წოდება მიენიჭა.

1886 წ. ივანე ანდრონიკაშვილი სამშობლოში დაბრუნდა. იმავე წელს მუშაობა დაიწყო თბილისის სახაზინო პალატაში ტექნიკური მუშაკის — მწერლის თანამდებობაზე. ოთხი თვის შემდეგ იგი მიწათმოქმედების სამინისტროს რეზერვულ კანცელარიაში გადავიდა. მას დაევალა დაუმუშავებინა მასალები ამიერკავკასიის სახელმწიფო გლეხების შესაქონლეობის შესახებ. ახალგაზრდა ივანე დიდი პასუხისმგებლობით მოეკიდა საქმეს და 400 გვერდის მოცულობის საყურადღებო ხასიათის ნაშრომი წარადგინა, რომელიც მიწათმოქმედების სამინისტრომ 1888 წ. გამოაქვეყნა სათაურით „Свод материалов по изучению скотоводства закавказских края“. ნაშრომმა ივანე ანდრონიკაშვილს დიდი პოპულარობა მოუტანა, ამ დროიდან იწყება მისი მრავალმხრივი საქმიანობა.

1888 წლის აგვისტოში ივანე ანდრონიკაშვილი ერევნის გუბერნიის სახელმწიფო მამულების სამმართველოს აგენტად დაინიშნა. დაკისრებული სამუშაოების პარალელურად, კავკასიის მიწათმოქმედების სამმართველოს მოვალეობის შემსრულებლად მუშაობდა სურმაღინის მაზრაში, სოფელ ვოუს-გუნში, სადაც თურქეთთან სასაზღვრო მიწების გამოფენის სადავო საქითხებს აგვარებდა.

1888 წლის ოქტომბერში ივანე ანდრონიკაშვილი შორაპნის მაზრაში ქუთაისის გუბერნიის სახელმწიფო მამულების სამმართველოს და სახელმწიფო მოსახლეობის გამკუდ გადაიყვანეს.

1889 წლიდან იგი კავკასიის მიწათმოქმედების სამინისტროს აგრნომად დაინიშნა კავკასიაში. ამავე პერიოდში აირჩიეს საფლოქსერო კომიტეტის თავმჯდომარედ.

1889-1902 წწ. 14 წლის განმავლობაში ივანე ანდრონიკაშვილი შესანიშნავად ათავსებს ამ ორი ურთულესი, შრომატევადი სამსახურის ხელმძღვანელობას. იგი აქტიურად, დიდი დატვირთვით

მუშაობდა. მას დიდი წვლილი მიუძღვის ახალი კურძის ჯიშების კავკასიაში დანერგვის, ვაზის დაავადებებთან ბრძოლის, მათი მკურნალობის საქმეებში. იგი კავკასიის სხვადასხვა რეგიონში იკვლევდა ვენახების მდგომარეობას, სახვად გზებს მათ გადარჩენისათვის. საფილოქსერო კომიტეტმა მისი ხელმძღვანელობით დიდი მუშაობა ჩატარა შორაპნის, გორის, დუშეთის, თბილისის მაზრებსა და კასეთის სოფლებში. იგი გლეხების ვენახებში ქმნიდა საწვინებელ ნაკვეთებს, სადაც მოსახლეობას პრაქტიკულად ასწავლიდა დაავადებულ ვენახების მოვლა-პატრონობას, უსსნი-და ფილოქსერასთან და სოკოვან დაავადებებთან ბრძოლის მეთოდებს, თვალნათლევ აჩვენებდა ვაზის დაზიანებულ ადგილებს, მაგენ მწერებით ჩაბუდებულ კერებს, მოსახლეობით მჭიდროდ დასახლებულ დიდ ცენტრებში სისტემატურად ატარებდა ლექცია-საუბრებს, წერდა და აქვეყნებდა პატარ-პატარა ბროშურებს, პრაქტიკულ სახელმძღვანელოებს და უსასყიდლოდ ავრცელებდა მოსახლეობაში.

ივ. ანდრონიკაშვილის ხელმძღვანელობით, ჩრდილოეთ კავკასიაში არსებულ გერმანელთა კოლონიაში, ჩატარდა რადიკალური ზომები ფილოქსერის გასანადგურებლად. მისი უშუალო ხელმძღვანელობით დაიწერა და მოეწყო აგაიანის ამერიკული ვაზის ჯიშების სანერგე, რომელსაც იგი 1902 წლამდე ხელმძღვანელობდა.

საქართველოს რუსეთთან შეერთების 100 წლის ოქმიდან დაკავშირებით გამოცემის მოწოდებისათვის, კავკასიის სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოებამ იყენა ანდრონიკაშვილი გამოცემის მომწოდებ კომიტეტის თავმჯდომარედ და კომისრად აირჩია. მან დიდწილად ვაგარაშაძის ამ რთულ საპასუხისმგებლო, შრომატევად საქმეს, ჩვეული გულმოდგინებით და უნაგარო შრომით მან დიდი სამსახური გაუწვია სასოფლო-სამეურნეო და სამრეწველო გამოცემის წარმატებით მოწოდების საქმეს. გამოიყენა დიდი მოწონება და საზოგადოების ცხოველი ინტერესი გამოიწვია.

1901 წელი აღსანიშნავია იმით, რომ მან კავკასიის სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოების კუთვნილ შენობაში დაარსა ე.წ. ბიურო-საწყობი. მისი მთავარი მიზანი იყო ვენახის მფლობელი მოსახლეობის მანქანა-აარალებით მომარაგება, სასოფლო-სამეურნეო მანქანების ვარჯისიანობის გამოცდა, ფილოქსერასა და ვაზის სოკოვან დაავადებებთან ბრძოლისათვის მევენახეთა შე-

საწამლი სითანალო მასალით უზრუნველყოფა. ივ. ანდრონიკაშვილის ინიციატივით შექმნილი ბიუროსთვის ორსართულიანი შენობა აშენდა.

ვინ მოთელის, კიდევ რამდენი სასოფლო-საქმე ვაკეთა ამ ღირსეულმა მამულიშვილმა. 1900 წ. მიწათმოქმედების სამმართველოს დაკავშირებით, იგი მთავრინეს იტალიასა და საფრანგეთში სოფლის მეურნეობის ტერიფასა კულტურების მოვლა-მოშენების შესწავლისა და მათი საქართველოში დანერგვისათვის.

პარალელურად, იგი არჩეული იქნა სასოფლო-სამეურნეო კავკასიის სამმართველოს საზოგადოების წევრად. ივანე ანდრონიკაშვილი სისტემატურად ესწრებოდა საზოგადოების პლენარულ სხდომებს, სხვადასხვა საკითხზე აკეთებდა მოხსენებებს, აქტურ მონაწილეობას იღებდა მხარის სასოფლო-სამეურნეო ცხოვრების ამ თუ იმ მტკივნეული საკითხის გარჩევად დაწყებებში. არჩეული იყო სათავადაზნაურო-სამიწათმოქმედო, აგრეთვე საქართველოს ბანკის სამთავალფერო კომიტეტის წევრად.

1888-1902 წწ. პრაქტიკულ საქმიანობასთან ერთად ივ. ანდრონიკაშვილი ფართო საქმე-ნიერო და პუბლიცისტურ მუშაობას ეწევა. ამ პერიოდში გამოქვეყნდა მისი კიდევ ერთი მონოგრაფია: „ბრინჯის კულტურა კავკასიაში“. ნაშრომი კავკასიაში პირველი და კარგა ხანს საბჭოთა ეპოქამდე ერთადერთი გამოკვლევა იყო ბრინჯის კულტურის შესახებ. ნაშრომში განზოგადებულია მონაცემები მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში ბრინჯის წარმოების, მისი ქიმიური შემადგენლობის ეკონომიკური მნიშვნელობისა და ვასალების შესახებ. მას არაერთი გამოკვლევა ეკუთვნის მევენახეობა-მეღვინეობის, კურძის ახალი ჯიშების მოშენების, არყის წარმოების და სოფლის მეურნეობის სხვა საკითხებზე. მათ შორის ნარკვევები „მევენახეობა-მეღვინეობა ერევნის გუბერნიაში“, „კურძის და არყის წარმოება ამიერკავკასიაში“, „სოფლის მეურნეობისათვის არა ერთი მტკივნეული საკითხის შესახებ გამოქვეყნებული რიგი სტატიების იმდროინდელ ჟურნალებში, აგრეთვე პუბლიცისტური წერილები და ვრცელი ყოველწლიური ანგარიშები მის მიერ შორაპნის, გორის, თბილისის მაზრებში, კახეთის სოფლებში, აგაიანში, ერევნის გუბერნიაში, ჩრდილოეთ კავკასიაში ჩატარებული მუშაობის, ფილოქსერასთან ბრძოლის ხასიათის, მისი შედეგებისა და გამოცდილების ჩვენებით.

1902 წ. ივ. ანდრონიკაშვილს ბათუმის ქ-



ქალაქის სათათბიროს დელეგაცია ეწვია და მას ბათუმის ქალაქისათვის არჩევანზე თანხმობა სთხოვა, მაგრამ უარით ვაისტუმრა. გაწმობილებულმა დელეგაციამ ივ. ანდრონიკაშვილის მეთაურობით ჩამოაკისრა დასველითებითი თხოვნით, რომ თუ იგი არ დათანხმდებოდა შეთავაზებულ წინადადებაზე, ერთი წლის წინ გარდაცვლილი ქალაქის თავის ადგილზე მთავრობა აღარ დააყოვნებდა და უკიდურეს რეაქციონერს დანიშნავდა; შემდგომში პრესიდან გაირკვა, რომ ივ. ანდრონიკაშვილის კანდიდატურას რეკომენდაციას აძლია ჭავჭავაძე უწყველა. ივ. ანდრონიკაშვილმა მეგობრებთან და საზოგადო მოღვაწეებთან მოთათბირება გადაწყვიტა. იგი მათ განუმარტავდა, რომ იმის გამო, რომ იგი თავისი სპეციალობით ქვეყნისათვის სისხლისმარცხელ საკითხებზე მუშაობდა. მას არ ჰქონდა უფლება შუა გზაზე მიეტოვებინა მის მიერ წამოწყებული არა ერთი საქმე გარდა ამისა, იგი თავის თავზე ქალაქის ხელმძღვანელობის დიდ პასუხისმგებლობას ვერ აიღებდა, რადგან მას ამ შირივ არავითარი გამოცდილება არ გააჩნდა. მას ურჩიეს, რომ ქვეყნის ინტერესების სასარგებლოდ საჭირო იყო მსხვერპლის გაღება. სპეციალობით მუშაობის მიტოვება და ბათუმში სამუშაოდ გადასვლა. დიდი ყოყმანის შემდეგ, ივ. ანდრონიკაშვილმა ბათუმელთა წინადადება მიიღო.

1902 წლის მაისში ივ. ანდრონიკაშვილი ბათუმის ქალაქის თავად აირჩიეს. 14 წლის განმავლობაში იგი სუთჯერ იქნა არჩეული. მას დიდი წვლილი მიუძღვის ამ პერიოდში ბათუმში ჩატარებული მთელი რიგი სამუშაოების ხელმძღვანელობაში. მისი ინიციატივით გაშენდა, გაიხარდა, კეთილმოეწყო და დამკვენდა ქალაქი, მისი პარკები და სკვერები. აშენდა არაერთი საფორაღლები დაწესებულება და სასწავლებელი, მოეწყო ქალაქის წყალსადენი, ელექტროსადგური, გაიხსნა ბათუმი-ვარსის რკინიგზა. დაიკვირა და გაკეთდა პროექტი უახლოესი სისტემით ქალაქში კანალიზაციის გასაყვანად, იგი მუარველობდა და სისტემატურ დახმარებას უწყვედა როგორც ცალკეულ პირებს, ისე სახელმწიფო და საგანმანათლებლო დაწესებულებებს. მისი რედაქტორობით და ძალისხმევით, ბათუმის შემოღობვის ოცდახუთი წლის აღსანიშნავად, გამოიცა სათუბილეო კრებული „Батум и его окрестности“.

1905-1907 წწ. რევოლუციის პერიოდში ივ. ანდრონიკაშვილი მთელი არსებით ცდილობდა

ბათუმიდან გაეყვინთა კახაკთა დროსწავლი რაზმები და დაეცვა უიარაღო ამბოხებულები. ამ მიზნით იგი ორჯერ გაეჭებავრა თბილისში. მისი მუხლები — ლიბია სოციალური მუხრავლობა და კომარბობა რევოლუციონერებს, იგი თვითონ აერცვლებდა პროკლამაციებს, მის სახლში ორჯერ გაიმართა სოციალ-დემოკრატიული ორგანიზაციის სხდომა, აქვე ვახსნილი იყო ლაზარეთი, სარდაფში ინახებოდა იარაღი

1916 წ. ივ. ანდრონიკაშვილი მუხუთედ აირჩიეს ბათუმის ქალაქის თავად, მაგრამ ცნობილი ქართველი მრეწველის თხოვნით, იგი სამუშაოდ ბაქოში გადავიდა.

ივ. ანდრონიკაშვილის მრავალმხრივი მოღვაწეობით მადლიერმა ბათუმელებმა გულბო მიკისათხოვეს საღამო მოაწყვეს. აქ მისდამ სვევარულსა და პატვისციკმის გამომზარეული არა ერთი სიტყვა იტყვა, „Начав Вашу деятельность в 1902-м году, когда материальное положение города было в значительном упадке, Вы применили всю свою силу Вашей энергии, всю любовь обществу и делу и достигли того, что незначительное городское хозяйство развилось и окрепло... Несмотря на бесчисленные пренюны, Вы воплотили жизнь своей идеей на благо родного города — и своей работой Вы воодушевили всех нас“ — ნოტუქამ იგი ქალაქის გააგეობის მიმართავში.

ქალთა გიმნაზიის მიმართავში აღინშნული იყო, რომ გიმნაზია მადლიერმა „специально вашим заботам... она нашла в вашем лице исключительного, прямого защитника ее интересов, отстаивавшего не только ее материальные нужды но и оказавшего ей полную нравственную поддержку“ ასეთივე მადლიერებით აღსავსე სიტყვებმა წარმოიქმნა სახილდო-სამუერნო საზოგადოების და სხვა დაწესებულებების წარმომადგენლებმა და ცალკეულმა პირებმა.

ივ. ანდრონიკაშვილის ბათუმში მრავალწლიანი აქტიური მოღვაწეობა მადლიერმა საზოგადოებამ დირხეული დადგენილებით გამოხატა. მას მიენიჭა ქალაქ ბათუმის საპატო მოქალაქის წოდება. ბათუმში ქურას, სადაც იგი ცხოვრობდა ივ. ანდრონიკაშვილის სახელი ეწოდა. ქალაქის სათათბიროს დიდ დარბაზში გამოყინეს მისი დიდი პორტრეტი. ბათუმის ქალაქის გამგეობამ მას პერსონალური პენსია (1800 მან.) დაუნიშნა, რომელსაც იგი განსაბუთებამდე ყო-

ველწლიურად იღებდა.

1916-1918 წწ. ივ. ანდრონიკაშვილი ბაქოსა და სპარსეთში ა. ხოშტარიას მიერ დაარსებულ რუსულ-სპარსული საზოგადოება „რუსპეტოს“ მმართველად მუშაობს. იგი მრავალმხრივ და მრინატივად სავაჭრო-სამრეწველო და ფინანსურ საქმეებს ასრულებს. არის ენჯელ-თორანის 400 კმ. გზის სასწრაფოელის დირექტორი და გაშვებული ავტარებს მგზავრთა და სატვირთო გზაწინილების გადაადგილებას. ხელმძღვანელობს პრობაზარსა და რემტს შორის ეიწროლიანდაგაან რკინიგზის მშენებლობას, გემებით მობრუნობს ორგანიზაციას. პარალელურად განაგებს და მეთვალყურეობას უწევს ჩრდილოეთ სპარსეთში - ვილიანის რაიონში სპარსეთის მენათობე კონცესიების მიწვებზე არსებული ტყეების ექსპლუატაციასა და ბრინჯის უზარმაზარი პლანტაციების საქმიანობას.

თბილისში საქმეებზე ჩამოსული ა. ანდრონიკაშვილი მსოფლიო ომის დამთავრებისა და მუსავატისტური მთავრობის აზერბაიჯანში ფორმირების პერიოდში სარკინიგზო კავშირის განწყვეტის გამო, შვიდი თვის განმავლობაში ბაქოში მყოფი ცოლ-შვილისაგან მოწყვეტილი აღმოჩნდა. მოსკოვში ჩამოსულა. ხოშტარია მენშევიკურმა მთავრობამ ბაქოში მუსავატისტურ ხელისუფლებასთან მოსაგლაპარაკებლად ვაგზანა. დღეგაგაცისათვის სპეციალურად გამოყოფილი მატარებლით ისარგებლა ივ. ანდრონიკაშვილმა და ბაქოში ჩასულა შეძლო. აქ მას შეუძლევ და 3 შვილი უძიმძეს მდგომარეობაში ახდვდა: მის ქონებას და სახელ-კარს ახდლმა მთავრობამ კონფისკაცია გაუკეთა. უკიდურეს მდგომარეობაში მყოფ უპატრონოდ დარჩენილ მის ცოლ-შვილს უსარეცელოდ და ულოგინოდ იატაკზე გიხია. ივ. ანდრონიკაშვილი შეეცადა სხვენზე შეგრედი უნიკალური ბიბლიოთეკა გადაერჩინა. მან წიწები ყუთებში ჩაალავა და წამოალაგება გააშხადა, მაგრამ მატარებლის ვაგონების უკიდურესად გადატვირთვის გამო, მათი წამოღება ვერ მოხერხდა. თბილისში იგი მორალურად განადგურებული, გაძარცვული და ცარიელ-ტარიელი დაბრუნდა.

1918 წ. მენშევიკების მმართველობის პერიოდში ივ. ანდრონის ელექტროსადგურის კონცეპსია გამოგიობის მმართველად დაინიშნა. მას მდ. რიონზე 125.000 ცხ. ძალის მქონე ელექტროსადგურის პროექტის შედგენა დაევალა.

1919 წ. ივ. ანდრონიკაშვილი სპარსეთის

მეცნაზე-მეღვინეთა ყრილობის თავმჯდომარის მოადგილედ, შემდეგ თავმჯდომარედ აირჩიეს. ყრილობის საბჭოს დადგენილებით, იგი უზრუნალ „ვაზი და ღვინო“ რედაქტორად დაინიშნა. უზრუნალი დიდად არის დაკლებული ივ. ანდრონიკაშვილის მოღვაწეობით. იგი ცხოველ ყურადღებას იჩენდა, თავს არ ზოგადა მალალი დონის წყაროების შერჩევა-დაბეჭდვებში. ყოველ ნომერში (1920-1921 წწ.) მისი მოწინავე სტატია იბეჭდებოდა.

ივ. ანდრონიკაშვილის მოღვაწეობაში ეს პერიოდი შრომატევადი და მრავალმხრივ დატვირთულია. იგი დიდი გულმსყურით, მონდომებით, საქმისადმი ჩვეული ერთგულებითა და სიყვარულით ასრულებს მასზე დაკისრებულ ყველა მოვალეობას. იგი არის „კავკასიის სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოების“ და ამიერკავკასიის ბანკის სარევიზიო კომისიის წევრი. 1920 წელს იგი აირჩიეს საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო პალატის თავმჯდომარედ. პალატა ცენტრალური ორგანო იყო და ხელმძღვანელობდა საზოგადოებებს: „ენკავშირი“, „მწვემსა“, „მეცნაზე-მეღვინეთა კავშირი“ და სხვა ორგანიზაციას.

სახელმწიფო და საზოგადოებრივი საქმიანობის პარალელურად, ივ. ანდრონიკაშვილმა შექმნა საპატრიო ამხანაგო „კავკასიის სასოფლო-სამეურნეო სარქველი“. ამხანაგობამ ივ. ანდრონიკაშვილი მიწვეს თბილისთან (300-350 დესეტინა), სადახლოსთან (70-80 დესეტინა) და ვორთან. თბილისთან გახსნა მრეწველობის ფერმა და საფუტკრე, თბილისში - მეხვის ქარხანა. მათ ვათავალისწინებული ჰქონდათ სადახლოში ბოსტნეულის, ვორში - ხეხილის ბაღის გაშენება. ფერმის საქმიანობა სწრაფად წაივია წინ, მაგრამ ქვეყნად შექმნილმა პოლიტიკურმა ვითარებამ მენშევიკურა მთავრობის დამხობამ და საბჭოთა ხელისუფლების გამარჯვებამ ასოფლურურად შეცვალა ივ. ანდრონიკაშვილის გეგმები და ქვეყნის ბედი. გაუქმნა, დაიხურა ყველა საწარმო და სახელმწიფო ორგანიზაცია, მათ შორის ყრილობის საბჭო, სასოფლო-სამეურნეო პალატა, რომელთაც ივ. ანდრონიკაშვილი ხელმძღვანელობდა. აგრეთვე მისი კერძო ფერმა, მასთან არსებული სავაჭრო-სამრეწველო დაწესებულებები.

მენშევიკური მთავრობის დამარცხების შემდეგ ხელისუფლების და ქართველ კაპიტალისტთა დიდი ნაწილი უცხოეთში გაიქცა. ივ. ანდრონიკაშვილმა ა. ხოშტარიასთან ერთად



უცხოეთში ემიგრირებაზე უარი თქვა. მან საკუთარი ქვეყნის მსახურად ყოფნა არჩია.

მნიშვნელოვანი და მრავალმხრივ დატვირთული იყო ივ. ანდრონიკაშვილის მოღვაწეობა საბჭოთა ეპოქაში.

საბჭოთა ხელისუფლების ფორმირების წლებში სხვადასხვა დარვის სპეციალისტები პროფესიების მიხედვით დაჯგუფდნენ. აგრონომები, მეტეოლოგები და მიწის მშობელები ერთ ჯგუფში გაერთიანდნენ. კადრების შერჩევის შედეგად, 1921 წლის მარტში ი. ანდრონიკაშვილი „მიწა-ტყის“ პროფკავშირის თავმჯდომარედ დანიშნეს. იგი მისთვის დამახასიათებელი პასუხისმგებლობით და საქმისადმი ერთგულებით, მთელი დატვირთვით ჩაება მუშაობაში. თანამდებობაზე დანიშნულ იგი რწმუნით აღავსო. ახალ ეპოქაში რომ სათანადოდ დაეფასებინა და საპასუხისმგებლო საქმე ჩააბარეს, ამ გრძნობამ მას სტიმული მისცა და მის დაუცხრომელ ენერჯიას ახალი ძალები შემატა. ივ. ანდრონიკაშვილს დიდი წვდოლი მიუძღვის „მიწა-ტყის“ საორგანიზაციო საფუძვლის ჩამოყალიბებაში. ამ დღი საქმის შექმნის პროცესში, მისივე აღიარებით, შესაძლოა კიდევ ჰქონდა დაშვებული შეცდომები, მაგრამ გარშემო მყოფ სპეციალისტებთან შდრებით, იგი გაცილებით გამოცდილი, აქტიური, მიზანსწრაფული იყო. ივ. ანდრონიკაშვილის საქმიანობით აღტაცებული არა ერთი მოხელე გაკვირვებულა მისი საზრადინ ხელმძღვანელობით, საკითხების ახლებურად ჰვერტის ადლოთი, გადაწყვეტილების სისწორითა და აქტუალობით. პლუნუმზე „მიწა-ტყის“ საქმიანობა მოიწონეს, დადებითად შეაფასეს 6 თვის მუშაობა, მაგრამ არჩევნებში ხმის უმრავლესობით პარტიული მუშაკი აირჩიეს.

1921 წლის აპრილიდან ივ. ანდრონიკაშვილი პარალელურად საქართველოს მიწათმოქმედების კომიტეტის სახალხო მეურნეობის ქვეგანყოფილების გამგედაც მუშაობს. მისი ინიციატივითა და რედაქტორობით შეიქმნა ყოველთვიური ყურნალი „სოფლის მეურნე“. ყურნალის ყოველი ნომერი ივ. ანდრონიკაშვილის მიწინავე სტატიით იწყებოდა.

1921 წ. შემოდგომის და 1922 წლის დასაწყისში „ცენტროთივის“ თავმჯდომარედ, ნოემბერში კი სახალხო მეურნეობის განყოფილების გამგის მოადგილედ დანიშნეს (1929 წლიდან ეს მეურნეობები სამტრედიუს გადაეცა)

1922-1925 წწ. ივ. ანდრონიკაშვილი სა-

ხალხო მამულების განყოფილების გამგედი 1923 წლის თებერვლიდან იგი შეთავსებით მოსკოვში სასოფლო-სამეურნეო და სამრეწველო გამოფენაზე საქართველოს პავილიონის მოწყობას ხელმძღვანელობს. გამოფენის სამუშაოების წარმატებით ჩატარების შემდეგ, მიწსახკომმა ივ. ანდრონიკაშვილის დაწინაურებაზე შეამდგომლობა აღძრა. საქართველოს ბანკების რეორგანიზაციის შემდეგ, 1925-1926 წწ. იგი საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ბანკის გამგეობის თავმჯდომარის მოადგილედ დანიშნეს. ამ პერიოდში იგი აქტიურად მუშაობს რეორგ. ცენტრალური ბანკის, ისე მისი ფილიალების და სასოფლო-სამეურნეო საკრედიტო აზნაგობების წესდებების შემუშავებაზე და მათ მიერ შექმნილი ახალი ორგანიზაციების ადგილზე. (აღმოსავლეთ საქართველო) გაფორმებაზე.

სასოფლო-სამეურნეო ბანკში მუშაობის დროს ივ. ანდრონიკაშვილი სიღვეო საკითხების პრობლემების რთულ ქსელში გაეხვია. მთავრობის დადგინლების არაერთგვარი მიდგომის გამო, ამიერკავკასიის ბანკის მმართველს ჩხენკელსა და სასოფლო-სამეურნეო ბანკს შორის დაეა წარმოიშვა. ჩხენკელმა ივ. ანდრონიკაშვილი ამიერკავკასიის ბანკის მიმართ საბოტაჟში დაადანაშაულა, მაგრამ საკითხის საფუძვლიანი გარჩევის შედეგად, დაეა სასოფლო-სამეურნეო ბანკის სასარგებლოდ გადაწყდა ივ. ანდრონიკაშვილმა გაიანარჯვა.

ამ პერიოდში სასოფლო-სამეურნეო ბანკს აგრეთვე მიწსახკომის თავმჯდომარე - გეგეჭკორი დაუპირისპირდა. დაეა ორმა გარემოებას განაპირობა. ბანკმა მიწსახკომს დაუფარავი, მოსკოვში 1923 წ. გამოფენის მოწყობისთვის გამოყოფილი თანხის დაფარვა მოსთხოვა. ამასთან, თვის გამოყოფილი თანხის დაფარვა მოსთხოვა. ბანკმა საკრედიტო თანხების დაბრუნების არგუმენტირებულად დასაპოთებული საფუძვლის გარეშე, ახალი კრედიტების გაცემაზე მიწსახკომის - გეგეჭკორის მოთხოვნა არ დააკმაყოფილა. ამის გამო აღშფოთებულმა გეგეჭკორმა მოსკოვში გამოფენის მოწყობი კომისია (მათ შორის ივ. ანდრონიკაშვილი) დახარჯული თანხების არამიზნობრივად გამოყენებაში დაადანაშაულა და გამოფენის მომწყობი კომისიის ყოფილი წევრების თანამდებობებიდან გათავისუფლების საკითხი დააყენა. მთავრობის თანხმობით საკითხის შემსწავლელი კომისია ჩამოყალიბდა. კომისია მთელი წელი მუშაობდა

და დანაშაულებრივ ბრალდებების მივლი ტომი შეადგინა. გუგაჭკორი (როგორც ბანკის წარმომადგენელს და მიწსასჯომის ყოფილ თანამშრომელს, რომლის დაწინაურებაზე მიწსასჯომმა აღძრა შეამდგომლობა) პირადად ივ. ანდრონიკაშვილის უკუვადგინა. ივ. ანდრონიკაშვილმა ბრალდებებში წარმოდგენილ თითოეულ პუნქტზე ფაქტობრივი მონაცემებით და დაკითხული პირების ჩვენებებით კომისიის წევრთა უანგარო საქმიანობა დააბნეოდა, დავა შეწყდა, მაგრამ გუგაჭკორმა ხელახლა აღძრა საქმე და გამოფენის კუთხის დაფარვის საკითხის პროკურორისთვის გადაცემის მოთხოვნა, ამასთან მან რესპუბლიკის ყრილობაზე ბანკის მუშაობის საკითხი დააყენა და აიძულა ივ. ანდრონიკაშვილი, ყრილობაზე ბანკის მუშაობის შესახებ მოხსენებით გამოხსენებოდა, სადაც მას მრავალ, მოხვადებულ, აგრესიულად განწყობილ პირთა, შეკითხვებზე ასუსხის გაცემა მოუხდა. ამ თავდასხმებმა გუგაჭკორს წარმატება ვერ მოუტანა, იგი დამარცხდა. შემდგომში ივ. ანდრონიკაშვილი ბანკის მართვლად დანიშნულ გუგაჭკორთან ნორმალურ დამოკიდებულებაში დარჩა. მას პრინციპულად დასჯიან ადამიანად თვლიდნენ.

ივ. ანდრონიკაშვილის ა. ხოშტარასთან თანამშრომლობა საბჭოთა ეპოქაშიც ვაგრძელდა. ხოშტარია (კარგალ იცნობდა მისი საქმისადმი ერთგულებას, ნიჭსა და პრინციპულობას, ამიტომ ცდილობდა, არ გაეწვევინა მასთან კავშირი და საჭიროების შემთხვევაში, დაესაქმებინა. რიონჰესის მშენებლობის საკითხების და ქართული ლინიოების უცხოეთში ექსპორტირებისათვის, ა. ხოშტარას ინიციატივით, ივ. ანდრონიკაშვილი რიონჰესის მშენებლობის პროექტითა და სათანადო მასალებით, 1922 წ. კონსტანტინოპოლში მიავლინეს. მაგრამ საბჭოთა ხელისუფლებამ ა. ხოშტარას ინიციატივით უცხოელ საცივალისტებსა და ინჟინერთან მიღებული შეთანხმება კატეგორიულად უარყო, არ დაეთანხმა რიონჰესის მშენებლობაში უცხოური კაპიტალის ჩართვას. მოლაპარაკება ჩაიშალა, ხელშეკრულება არ გაფორმდა.

1926-1928 წწ. ივ. ანდრონიკაშვილი სპარსეთში ა. ხოშტარას რუსულ-სპარსული სანაწარმთა სააქციო საზოგადოების „კევირ-ხურაინ-დომბაჯის“ გამგეობის წევრი, მისი საქმეების რწმუნებული და საბჭოთა კავშირსა და სპარსეთის შორის საერთო და სადავო საკითხების დიპლომატიური ურთიერთობების მარგველი იყო.

ბელია.

საბჭოთა კავშირის წინააღმდეგ ანტიკომუნისტურად განწყობილ ა. ხოშტარასთან ივ. ანდრონიკაშვილის მუშაობა რთული და მძიმე გამოდგა. იგი დიდ წინააღმდეგობებს აწყდებოდა, რადგან ივ. ანდრონიკაშვილის სახით ა. ხოშტარას დაუპირისპირდა საბჭოთა საქართველოს დიპლომატიური კორპუსის წარმომადგენელი, რომელიც თავისი ქვეყნის ინტერესებს იცავდა და არც აპირებდა აღნიშნული ვზიდან გადახვევას. მან მტკიცედ დაიცვა დიპლომატიისა და სამშობლოს ერთგული მოქალაქის პოზიცია; ხოშტარასს სახით და მისი ინიციატივით არ შეეკრა საპირისპირო ძალებს, არ დაეთანხმა ა. ხოშტარას რიგ პრობლემურ საკითხებში და დირსება და მოქალაქეობრივი სინდისი შეინარჩუნა. ივ. ანდრონიკაშვილი ნაცვლად კონტრაქტით გათვალისწინებული 3 წლისა, ის 2 წლის შემდეგ სამშობლოში დაბრუნდა.

1928 წ. ივ. ანდრონიკაშვილი ჯერ საქართველოს საგეგმო კომისიის შემდეგ 1929 წ. საქართველოს სსრ კომისართა საბჭოს კონსულტანტად მუშაობს. 1929 წლიდან იგი „სამტრესტის“ – საბჭოთა მურნეობების მმართველის მთავარი იყო გადაწყვეტი. 1930 წლიდან ხელმძღვანელობს „სამტრესტის“ საგეგმო, საწარმოო, სამშენებლო, შრომის და კადრების სექტორებს, სამტრესტის ნაწილობრივი რეორგანიზაციის გამო და პარტიული კადრების წინ წამოწევის შედეგად, 1931 წ. ივ. ანდრონიკაშვილი ჯერ მკორე, შემდეგ 1932 წ. მესამე მთავარი იყო გადაწყვეტი. მას მხოლოდ საგეგმო სექტორის ხელმძღვანელად ტოვებენ. ამ პერიოდში ივ. ანდრონიკაშვილი დიდი დატვირთვითა და ენთუზიაზმით განაგრძობს მუშაობას. 1932 წ. მისი ხელმძღვანელობით შეიქმნა კომისია, რომელსაც მურნეობებისა და წარმოებების წელიური ანგარიშების განხილვა-შეწესება და დამტკიცება დავადა. მისივე თავმჯდომარეობით გამოიყო ცენტრალური ბიურო, რომელსაც II ხუთწლიანი გეგმის შედგენა-დაშუქება დავადა. აღნიშნული გეგმის შედგენისა და მისი მუშაოში დაშუქებისათვის პრემიალური (700 მან) მიიღო, დაენიშნა პერსონალური ხელფასი (700 მან). მისი თავმჯდომარეობით შედგენილი კომისიამ შეისწავლა და შეაჯერა საქართველოს სსრ საქართველოს სსრ მუშა-გლეხობისა და ხსენა ადმინისტრაციული დანახარჯები. 1934 წ. დაამთავრა ნაშრომი „სამტრესტი“ (წარსუ-

ლი, ანყო და მოხალისე). ივ. ანდრონიკაშვილის სამტრედიის მიწის დარსხულ დაწესებულებად, რომელსაც შეეძლო ჩვენი ქვეყნის სოფლის მეურნეობის აღორძინება. მან ნ წლის მუშაობის ჩანაწერზე ისე შეისისხლხორცა, შეიფარა სამტრედიის საქმიანობა, რომ თავის საბატიო მოვალეობად ჩათვალა სამტრედიის საქმიანობაზე დაწესებულება, რათა მოხალისე თანამშრომლობისათვის დაენახებინა სამტრედიის როლი და მნიშვნელობა სოფლის მეურნეობაში.

ივ. ანდრონიკაშვილის, გამოცდილი სპეციალისტის, ჭარბადი, პრინციპული და პატიოსანი მუშაობის თვალს არ გამოეპარა საბჭოთა ხელისუფლების ცალკეული წარმომადგენლის მისდამი დამოკიდებულება, თანამდებობრივ დაქვეითებას და პარტიული ელიტის დაწინაურებას. იგი სახელმწიფოებრივი სტრუქტურის მოთხოვნით ხსნიდა; ის წინ მასზე დაკისრებულ საქმეს აყენებდა და ყველა შემთხვევაში მიუღივებოდა, ერთუხიანობითა და პრინციპულობით განაგრძობდა საქმიანობას. მაგრამ ივ. ანდრონიკაშვილის, პატიოსანი კაცის კეთილშობილი ბუნება ვერ ურიგდება სახელმწიფოებრივ საქმიანობაში პარტიული ხელმძღვანელების მიერ დამუშავებულ შეცდომებს, სიყალბეს და გვეგემების შესრულებაზე უაზრო გამოდევნებას, რომელსაც ქვეყნისათვის დიდი ზარალი მოაქვს. ამ პოზიციით განაგრძობდა საქმიანობას. მაგრამ ივ. ანდრონიკაშვილის, მიწისკომის თავმჯდომარის - კუხალეიშვილს თანამშრომელთა ჩარევის გარეშე პირადად რამდენჯერმე შეასხენებს დაშვებულ შეუწყნარებელ შეცდომებზე, მათი თვით და შექნილი მდგომარეობიდან გამოსვლად გზებსაც სახაევს, მეტად მის რჩევებსა და გულისრუხილს შეეფიცა არ მოაქვს. პარტიული ხელმძღვანელი ერთპირთაგანად წყვეტს ყველა საკითხს და ივ. ანდრონიკაშვილის შენიშვნებსა და გაფრთხილებებს უგულბებდა, რასაც ქვეყნისთვის წარმოუდგენელი ზარალი მოაქვს. ივ. ანდრონიკაშვილის მიერ დაფიქსირებულია ასეთი რღვევებისა და სიყალბის არა ერთი ფაქტი: შემომწიფებელი კომისიისათვის ერთი და იგივე ცხვრის ფარის გადაადგილებით, ცხვრის საჭირო რაოდენობის მეურნეობებში ფიქტიური ზრდის ჩვენება; დიდი რაოდენობით დაავადებული მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის შესყიდვა. ავადყოფილობის გამო ძროხების ნაკიანობის და წველაფილობის შეცდომება და უაზრავი საქონლის დაღუპვა; ვახუშტის რაიონში (14.000 სულა) დაავადებული ცხვრის

შესყიდვა, ადგილზე გადმოყვანილი ცხვრების ერთხანად დაღუპვა; წლიური გვეგემების რაოდენობით მაჩვენებლებზე გამოდევნება და ხარისხიანობის შემცირება; დიდძალი კაპიტალის უგერველოდ გაფლანგვის შედეგად ყოველწლიურად ზარდ თაღლიტების მილიონ მანეთობით 60-70%-ით გადახარჯვა; მანავის საბჭოთა მეურნეობაში ვახუშტის ამერიკული ფიშის 100 ჰექტარ ფართობზე დანერგვისას არასწორად ჩატარებული სამედიცინო სამუშაოს გამო, ამერიკული ფიშის სანერგვის სრული განადგურება და სხვ.

ჩამოერთვილი ზარეგები ივ. ანდრონიკაშვილის დიდ აღმოფხვრებას იწვევს. მას თავისი პირადი ღირსების შეურაცხყოფად მიანია სიცრუისა და სიყალბის ატმოსფეროში სამსახური, ამიტომ ვერ 1929 წ. შემდეგ 1933 წ. და ბოლოს 1934 წლის დასაწყისში, ივ. ანდრონიკაშვილს ავადყოფილობისა და ხანდაზმული ასაკის გამო, პენსიაში გაშვებაზე განცხადებას წერს. აღმინისტრაცია იმ მოტივით, რომ იგი ვერ შრომისუნარიანი, საქმიანობის საჭირო და სასარგებლო მუშაკია, განცხადებას არ აკმაყოფილებს მაგრამ მოსკოვში საქმიან მივლინებაში მყოფ ივ. ანდრონიკაშვილს სამტრედიის მმართველის - კუხალეიშვილი იმავე წელს, 1934 წლის 1 დეკემბერს, მისთვის სრულიად მოულოდნელად, ათავისუფლებს სამსახურიდან. ამ გადაწყვეტილების საბაზად ამიერკავკასიის სახელმწიფო თესვის კომიტეტის თავმჯდომარის - მაზღრინის განცხადება იქნა მიჩნეული. ივ. ანდრონიკაშვილი დაადანაშაულეს 1933-34 წწ. მარცხიანად მიმდინარე ტენდენციურ, განაწილებასა და სამტრედიის სასარგებლო ზედმეტ მარცხიანად გადაწყვეტაში. ეს იმდენად აბსურდული და უსაფუძვლოდ შედეგინი ბრალდება იყო, რომ მაზღრინის მოთხოვნა საქმის სასამართლოში განსახილველად გადაგზავნის შესახებ, ბერიაშვილს საერთოდ უუარაღებოდ დატოვა და შემდგომი მსჯელობა არ მიცხა.

1933 წ. დასაწყისში მიწათმოქმედების ცენტრალურმა პროფკავშირმა და სახალხო კომსარიატმა შუამდგომლობა აღძრა საქართველოს ცკპ წინაშე ივ. ანდრონიკაშვილისათვის, საქართველოში სახელმწიფო სამსახურში მყოფი უხინეი სპეციალისტი - აგრონომის 46 წლიანი სასარგებლო სამუშაო სტაჟის და ღირსეული სამეცნიერო შრომებისათვის შრომის გმირის წოდების, პერსონალური პენსიის დანიშვნის და



საბიუტელო თარიღის ზეიმთ აღნიშვნის შესახებ. მაგრამ ივ. ანდრონიკაშვილი ამაოდ ელოდა ამ წარდგინებაზე დადებით პასუხს. პარტიის ცენტრალურმა კომიტეტმა მოთხოვნა არ დააკმაყოფილა.

მუერაცხეოფილი და დამცირებული ივ. ანდრონიკაშვილი, პერსონალური პენსიის დანიშნისთვის ზრუნვას იწყებს. იგი ავროებს მასი მრავალმხრივი სამსახურებრივი საქმიანობის ამსახველ მასალებს თბილისსა და ბათუმში. მის პირად არქივში დაცულია მთავრობის წარმომადგენლებთან, კერძო პირებთან გაგზავნილი წერილები, განცხადებები, მისი სამსახურებრივი მოღვაწეობის ამსახველი მონაცემების დართით - გ. სტურუასთან, ს. ყუფარიძესთან, გ. სოლოლაშვილთან, ივ. ჯავახიშვილთან, თვით ი.ბ. სტალინთანაც კი, სადაც ივ. ანდრონიკაშვილი თხოვს სამართლიანად, ობიექტურად შეფასონ მისი მოღვაწეობა და დაუნიშნონ დამსახურებული პერსონალური პენსია. საქითხის სამკურ განხილვის შემდეგ, 1938 წლის 28 ივლისს მას პერსონალური პენსიის დანიშვნაზე განსაკუთრებული დამსახურების არ არსებობის გამო, უარი ეთქვა.

გადაწყვეტილებით განცხადებული ივ. ანდრონიკაშვილი, 1939 წ. უმაღლესი საბჭოს დეპუტატს, პროფესორ ივ. ჯავახიშვილს წერს: „გაპირობებს იწყებს ის ვარკობა, რომ სამკურ განხილული საქმე საბოლოო დადგენილებით, ვიამი პერსონალური პენსიის მისაღებად არა მაქვს განსაკუთრებული დამსახურება ვერ შემთენია, თუ რა ხასიათის დამსახურებას მოხოვენ პირადად მე? ნუთუ საკმარისი არ არის 50 წლის სამსახურის სტაჟი მთელი რიგი ნაშრომები და რევოლუციის წინაშე დამსახურება?.. მაგრამ რა გაეწეობა“ მართლაც კიდევ რა სამუშაო უნდა შეესრულებინა ივ. ანდრონიკაშვილს, რომ პერსონალური პენსიის დანიშვნის ღირსი გამხდარიყო?!

ივ. ანდრონიკაშვილს მაინც სჯერა, რომ საბიუტელო-სამკურ გზას არ დაკარგავს, პრინციპულად, სიცოცხლის ბოლომდე იბრძვის სამართლიანობის აღსადგენად; მისთვის წარმოუდგენელი და დაუფერებელია, რომ ცხოვრების როულ გზაზე სამშობლოს ინტერესების სამსახურში ნამაგარი აღამიანის დასაგერა შეიძლება. სწამს და კვლავ იმედს არ კარგავს, სჯერა გამარჯვებისა, მაგრამ იგი ისე ამთავრებს ცხოვრებას, რომ მთავრობისაგან მისი შრომის ღირსეულ

შეფასებას ვერ იღებს, რაც ცხოვრების უკანასკნელ წლებში როგორც ეკონომიკური, ისე სულიერი გამხსნელებისთვის აგერაგად ვირდება მხცოვან და ამაკლარ აღამიანს.

ხანდაზმულობის მიუხედავად, საქმისა და შრომისმოყვარული ივ. ანდრონიკაშვილი მაინც განაგრძობს აქტიურ საქმიანობას. 1935-1936 წწ. ამერკავკასიის თელავის სამეცნიერო-კვლევითი მეცნიერება-მედიცინის ინსტიტუტის ეკონომიკური განყოფილების კონსულტანტია. მას სამეცნიერო თქვის დამუშავება და ინსტიტუტის საცდელი საწარმოო ბაზის საორგანიზაციო გვემის შედგენა დაკვალა, რაც მან წარმატებით შეასრულა.

1937-1940 წწ. ივ. ანდრონიკაშვილი მიწით-მოქედების სახალხო კომისარიატთან არსებული საქართველოს საგამოყვანო კომიტეტის თანამშრომელი, შემდეგ კონსულტანტია. მას 1937-1940 წწ. საკავშირო სასოფლო-სამეურნეო გამოყენის მოწყობაში მონაწილეობის მიღება დაეუღლა, მაგრამ პოლიტიკური ვარდაქმებისა და მსოფლიო ომის დაწყების გამო, კომიტეტი არსებობა შეწყვიტა.

1941-1946 წწ. ივ. ანდრონიკაშვილი უკიდურესი გაჭირვების გამო, იძულებულია თბილისის სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტში ვერტეხიკოსი-პრეკარატორის თანამდებობაზე შემდეგ ლბორანტად იმუშაოს. იგი უადრესად მადლიერი და ექაყოფილა ინსტიტუტის თანამშრომლების, განსაკუთრებით მეცნიერების კათედრის თითოეული წევრის, მისდამი გულისხმიერი დამოკიდებულებით. შექმნილმა ატმოსფერომ მისი ვერ კიდევ ჩაუქრალი ძალეების აღრიძინება-განახლებას შეუწყო ხელი და ახალ-ახალი სამეცნიერო საქმიანის შესრულების უნარი და შესაძლებლობა გაუხარდა. კათედრის გამგის, პროფესორ ჩოლოყაშვილის და სხვათა წინადადებებით, მან უადრესად საეურადღებო და შრომატევადი სამუშაო შეასრულა. იმ პერიოდში ივ. ანდრონიკაშვილი შეადგინა მეცნიეების ენციკლოპედოური ლექსიკონი (მოიცავს 986 დასახელებას) 1943 წ.; ბიბლიოგრაფიული ცნობარი ანბანური სარჩევით - მეცნიერება-მედიცინისაზე ქართულ და რუსულ ენებზე გამოქვეყნებული მასალების აღრიცხვით (1946 წ.) დაწერა ნაშრომი - „საქართველოს მეცნიერება-მედიცინის ისტორიული მიმოხილვა“. დაამუშავა კავკასიის არქეოლოგიური კომისიის აქტების 12 ტომი - ამოკრიფა მასალები მე-19ს.

საქართველოს მევენახეობა-მღვინეობის შესახებ (1943 წ.). შრომიდან საქართველოს ყოფილ სამცხე-ჯავახეთის დაუფლებაში კანონთა წიგნით დაწესებული საგადასახადო ობიექტთა სა" - ამოკრიფა, დიდი მიზუსტით დააჯგუფა და დაავაჰა ნაშრომში მოცემული მარკეტებლები - მოსახლეობის, სოფლების, თემების, ფართობების და გადასახადების შესახებ მონაცემები თითოეულ ობიექტზე ფულადი და ნატურალური გადასახადის და სხვ. ჩვენებით (1943 წ.).

და ბოლოს, როგორია ივ. ანდრონიკაშვილის ოჯახური მდგომარეობა?

1887 წ. იგი დაქორწინდა ლილია სოკოლოვაზე. შეეძინა 3 შვილი - ერთი ვაჟი და ორი ქალიშვილი. 1915 წლიდან ვაჟიშვილი დამოუკიდებლად ცხოვრობს ჯერ პეტროვრადში, შემდეგ მოსკოვში. საქართველოში პერიოდულად, შშობლების სანახავად ჩამოდის. ერთ-ერთი ასეთი სტუმრობის დროს, 1931 წ. იგი თბილისში დააპატიმრეს და 10 წლით ჯერ ტაშკენტში, შემდეგ სოლოკეში გადაასახლეს. ივ. ანდრონიკაშვილის ერთი ქალიშვილი 1920 წ. საზღვარგარეთ საცხოვრებლად გადავიდა. მასთან ოჯახს კონტაქტი გაწყვეტილი ჰქონდა. მეორე ქალიშვილი თბილისში დღესათან ცხოვრობდა.

1923 წ. ივ. ანდრონიკაშვილი და სოკოლოვას გაშორდა და მეორედ დაქორწინდა ფ. თურქიაზე. მისგან შვილები არ ყოლია.

მასალებიდან ჩანს, რომ მიუხედავად ივ. ანდრონიკაშვილის წამყვან თანამდებობებზე მუშაობისა, მისი ოჯახი ეკონომიურად სრულყოფილი არ არის. იგი მუდმივად ფინანსური პრობლემების წინაშე დგას. ბათუმში ქალაქის თავად მუშაობაზე უარს, იგი თბილისისა და ბათუმის ბანკების 50.000 მან. ვალის გამო ამბობს, სარფიან სამსახურში გადახდას ვალის დაფარვის მიზეზით ხსნის. ბათუმში მისი წლიური ხელფასი 5000 მან. შეადგენს, რაც მის ოჯახურ ხარჯებს ვერ ფარავს. იგი აფიქსირებს, რომ მას სხვა არანაირი შემოსავალი არ გააჩნია. მაგრამ ა. ხოშტარიასთან მუშაობა პოლიტიკური სიტუაციის გამო, როგორც დაგინახეთ, სავალალოდ დამთავრდა. მან დაკარგა ყველაფერი, მისთვის ფასდაუდებელი უნიკალური ბიბლიოთეკაც კი. ეკონომიკური მდგომარეობის გაუმჯობესების მიზნით, ისეხსა საბაიო კაბილეო

და სასოფლო-სამეურნეო სააქციზო ამხანაგობა დაარსა, მაგრამ ისევ ძირეული პოლიტიკური ცვლილებების შედეგად, დაკარგა ყველაფერი. ანალოგიურ მდგომარეობაშია ივ. ანდრონიკაშვილი საბჭოთა ეპოქაშიც. ახალი ოჯახის ცარიელი ნიადაგზე შექმნილი მდგომარეობის გამო, ისევ ახოშტარიასთან სპარსეთში სამუშაოდ გადადის. მაგრამ აქაც ვერ ზერხდება ისე ეკონომიკურად მოძლიერება. და ბოლოს, ა. ანდრონიკაშვილი სიცოცხლის უკანასკნელ წუთამდე პერსონალურ ჰუნის დანიშნაზე იბრძვის, რაც როგორც ჩანს, მისთვის სისხლ-ხორცეული საკითხია. მაგრამ აქაც ამაოდ.

მოტიანილი ფაქტების ანალიზით შეიძლება დავასკვნათ, რომ შინაგანი ბუნებით სუფთა, წესიერი და პატიოსანი ივ. ანდრონიკაშვილი არახლოვან გამოდგენება ფულის უკანონო მოხვეჭასა და სიმდიდრეს. იგი არც თანამდებობრივ დაწინაურებისათვის იბრძვის; მას ორჯერ შესთავაზეს ქუთაისის ვიცე-გუბერნატორის ადგილი, მაგრამ ეს წინადადება არ მიიღო. სამშობლოსა და სამსახურებრივი მოვალეობისადმი ერთგულება და ღირსების შენარჩუნება აღიარა მან თავისი ცხოვრების პირველი რიგის ამოცანად და ცხოვრების მიზნად.

ივ. ანდრონიკაშვილი 1947 წელს 85 წლის გარდაიცვალა საღი აზროვნების მქონე, სურვილით, კვლავ სამშობლოს კეთილდღეობისათვის ემსახურა. გარდაცვალებამდე ერთი წლით ადრე, იგი წერდა: „ მიუხედავად ხანდაზმულობისა საბედნიეროდ, მე კვლავ კინარჩუნებ მნიშვნელოვან ძალებს და ენერჯას და სურვილი მაქვს დაუღალავი ენერჯით ჩემი სპეციალიზით ვემსახურო სამშობლოს“.

ასეთი იყო ჩვენი ღირსეული თანამემამულის, ივ. ანდრონიკაშვილის ცხოვრების რთული და წინააღმდეგობებით აღსავსე გზა.

ივ. ანდრონიკაშვილი სიცოცხლის ბოლომდე დარჩა პრინციპული, თავისი საქმის, რწმენის და სამშობლოს ერთგული მსახური; იგი არც ერთ პარტიაში არ შევიდა. სიცოცხლის უკანასკნელ წუთამდე ერთგულად ემსახურა სამშობლის ინტერესებს, როგორც სპეციალისტი აგრონომი, მეცნიერი, პუბლიცისტი და დიდი სახელმწიფო მოღვაწე.

მაგარი სასმელების წარმოების უპიკედეზი

თიმურაზ ლონიძე



მაგარი სასმელების წარმოების განვითარებას საქართველოში ტრადიციულ-ისტორიული საფუძველი არ გააჩნდა, მიუხედავად იმისა, რომ არყის გამოხდას საქართველოში ადრეული საუკუნეებიდან მიმართავდნენ (რასაც ხელს უწყობდა მდიდარი, ფართო ასორტიმენტის ნედლეული მარცვლეული). არაყს (ძველქართულად - „აყ“) საქართველოში უპირატესად ტკბილი ნაყენებისა და მცენარეული, სამკურნალო ექსტრაქტების დასამზადებლად იყენებდნენ, მოსახლეობა კი, ყოველდღიურ ყოფაში, ტრადიციისამებრ, ძირითადად, ყურძნის ღვინოს მოიხმარდა, რასაც მევენახეობისა და მეღვინეობის წარმოშობისა და განვითარების 7 ათასწლოვანი ტრადიციები განაპირობებდა. სწორედ ამგვარმა ისტორიულმა ფონმა შექმნა ნოიერი საფუძველი მაღალხარისხოვანი მაგარი სასმელების (არყის, კონიაკის, ლიქიორის, აბსენტის, რომისა და სხვათა) წარმოების სწრაფი ჩამოყალიბებისა XIX საუკუნის საქართველოში, რასაც ბიძგი მისცა რუსეთის დამკვიდრებამ კავკასიაში.

დღეს ვთავაზობთ საქართველოში (და ზოგადად კავკასიაში) მაგარი სასმელების წარმოების

უწყებების - გიორგი ბოლქვაძის ცხოვრებისა და საქმიანობისადმი მიძღვნილ წერილს, რომელიც შეიცავს ზოგიერთ დღემდე გამოუქვეყნებელ მონაცემს.

გიორგი ქაიხოსროს ძე ბოლქვაძე (1835-1920) ბავსელ (ოზურგეთის რაიონი) აზნაურთა შთამომავალი იყო. დიდად ვანსწავლული პიროვნება ფლობდა რამდენიმე ენას.

1853 წელს საბერძნეთში (ათენში) სამიწათმოქმედო აკადემიის მსმენელი გახდა, შემდეგ კი სტამბულში ეუფლებოდა „არყის ხდის, გასუფთავების, შეზავების“ ხელოვნებას (ჭიჭინაძე, ტფ. 1884 წ.).

საქართველოში დაბრუნებისთანავე გიორგი ბოლქვაძე იწყებს მაგარი სასმელების წარმოების ორგანიზებას და 1865 წლიდან უკვე მუშაობს მისი ქუთაისის არყის ქარხანა. უნდა აღინიშნოს, რომ ეს ქარხანა იმხანად ერთადერთი იყო კავკასიაში: „Водочных заводов нет ни в Тифлисской, Ереванской, Бакинской, Терской, Елизаветопольской... Губернии, только в Кутаиси“ („Кавказский календарь 1875 г.).

გ. ბოლქვაძის წარმოება ამზადებდა და სარეალიზაციოდ უშვებდა სხვადასხვა ტიპის მაგარ სასმელს, რაზედაც მეტყველებს 1879 წლით დათარიღებული, ფრანგულ ენაზე დაბეჭდილი საქსპორტო-სარეკლამო ფურცელი: „ბოლქვაძისა და მისი კომპანიონის ქარხანა, რომელიც ქუთაისში იმყოფება, გასაყიდად უშვებს კონიაკს, რომს, ლიქიორებსა და აბსენტს“.

1884 წლის სტატისტიკური მონაცემებით, კავკასიაში მოქმედი 259 ქარხნიდან სრულყოფილი იყო მხოლოდ გიორგი ბოლქვაძის ქუთაისის ლიქიო-არყის ქარხანა („Отчет Кутаисского Губернатора начальнику акцизных сборов Закавказья“).

გიორგი ბოლქვაძის მრავალრიცხოვანი ასორტიმენტიდან დღეისათვის დადგენილია: 9 სახეობის სპირტი, ოთხგვარი კონიაკი, სამი რთული ლიქიორი, რვა სხვადასხვაგვარი ლიქიორი, ორი სახის რომი, რთული სამეფო არაყი; არის

უცნობი ნაწარმოებებიც, რომელთაც საერთაშორისო გამოფენებსა და კონკურსებზე 2 ჯილდო აქვთ მიღებული.

სადღესიოდ გიორგი ბოლქვაძის კონიაკების ორი ტიპია ცნობილი: „ნატურალური“ და „ხელოვნური“. ნატურალური წარმოება დაიწყო 1865 წელს, ხელოვნურისა – 1873 წელს. ამავე თარიღებთანაა დაკავშირებული გიორგი ბოლქვაძის კომპანიის სავაჭრო ნიშნებიც.

ქართული კონიაკის პირველ და დიდ გამარჯვებად ითვლება ვ. ბოლქვაძის „აკაკასის ნატურალური კონიაკის“ მიერ 1878 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე მოპოვებული დიდი ოქროს მედალი.

1876-1890 წლებში გიორგი ბოლქვაძის კონიაკებს მონაწილეობა მიიღეს 30-ზე მეტი მსოფლიო, სამრეწველო გამოფენაში (აშშ, საფრანგეთი, ბელგია, ავსტრია, აფრიკა, რუსეთი და სხვ.). კონიაკებსა და მასხურა 34 ჯილდო, მათ შორის: „აკაკასის ნატურალურმა კონიაკმა“ – 5 ორდენი, 18 მედალი და ერთი „უმადლეხი ჯილდო“, „ხელოვნურმა კონიაკმა კი – ერთი „უმადლეხი ჯილდო“ და 8 მედალი.

მსოფლიო და საერთაშორისო გამოფენებზე გიორგი ბოლქვაძის სასმელებმა 1865-1900 წლებში მოიპოვა 100-ზე მეტი ჯილდო, აქედან 76 მედალია, მათ შორის 49 – ოქროსი და ვერცხლისა მაღალხარისხოვანი პროდუქციის შექმნისათვის გიორგი ბოლქვაძეს ძირითადად მიღებული აქვს 17 სხვადასხვა ქვეყნის ჯილდოები, მათ შორის ფრანგული: „...“ და „კაზის რესტავრაციისათვის“, ორდენი-ნიშნები პარიზის ნაციონალური აკადემიის და ბრიუსელის მსოფლიო მეცნიერებისა და ინდუსტრიული ხელოვნების. 1890 წელს გაზეთი „ივერია“ იტყობინება: „ბ-ნი ვ. ბოლქვაძე წვეურად აურჩევდათ საფრანგეთის სამიწათმოქმედო აკადემიას და ამ წვერობის შესაფერისი დიპლომაც მთელი პარიზიდან“.

გიორგი ბოლქვაძე გახლდათ ბრიუსელის „მუდმივი გამოფენის“ მონაწილე დაჯილდოებული იყო სრულიად ევროპის სამეცნიერო საზოგადოების მედლით.

სამწესიაროდ, ჩვენ არაფერი ვიცით ორი დიდი თანამედროვე მოღვაწის – გიორგი ბოლქვაძისა და დავით სარაჯიშვილის შესახადო სენსიბიბიისა და უროთეროობის შესახებ. მუშატიანი დუშს ამის თაობაზე, გიორგი ბოლქვა-

ძის შვილისშვილის შვილი ქალბატონი ნინო ბოლქვაძე გამოგვეცნოს: ერთხელ გიორგისა და მის ვაჟს – მალაქას (თურისტა და ფრად განსწავლულ პარიზებას) სერიოზული კამათი მოხლდათ. მალაქას შეუთავაზებია მამისათვის – წარმოების გაფართოებისა და მოგების გაზრდის მიზნით მიებათ დავით სარაჯიშვილისათვის და მასაც დაემზადებინა ახალგზარდა (ერთწლიანი და ორწლიანი) კონიაკები. მაგრამ გიორგის კატეგორიული უარი განუცხადებია. როგორც ჩანს, გიორგის არ ეთმობოდა 23 წლის მანძილზე მის მიერვე შექმნილი, დავარცხლებული კონიაკის მომკვამ ტექნოლოგიები, რომლებმაც მის აქტორს საერთაშორისო აღიარება მოუტანა.

„ჩემი ბებია – ეკატერინე რამაშვილი გვიყვებოდა, – ვამბოვებოდა ქ-ნი თინათინ ბოლქვაძე, – რომ გიორგის ქუთაისში, საცხოვრებელ სახლში მოწყობილი ჰქონდა კვლევითი ლაბორატორია, სადაც მხოლოდ თვითონ მუშაობდა: აშაღებდა ესენციებს სხვადასხვა მცენარეიდან, ადგენდა რეცეპტებს სასმელებისათვის. ნაყენები მოთავსებული ჰქონდა პატარ-პატარა გრაფინებში. ხშირად მოიხმობდა ხოლმე, კატუშა, აბა, მოდი, გასინჯე, მოგწონს თუ არა. მე მამს ვერ ვერკვეოდი ამ როულ ნაყენებში, მაგრამ ძალიან მომწონდა“.

აღსანიშნავია, რომ გიორგი ბოლქვაძეს საცხოვრებელ სახლთან მიმდებარედ ჰქონდა დიდი ბაღი, სადაც გაშენებული იყო სხვადასხვა სახეობისა და ჯიშის ვეაგლი, ხეხილი და ვაზი, ჰყავდა მებაღეები. აქ ატარებდნენ სლექტიურ მუშაობას, გამოკვავდათ მაღალი ღირსებების მქონე ახალი ჯიშის ვეაგლები, ხეხილი და ვაზი. ამის ნაყოფი დასტურია გიორგი ბოლქვაძის მიერ მიღებული ფრანგული ჯილდო – „ვაზის რესტავრაციისათვის“. თავის დროზე იმდენად მოულოდნელი იყო სასოგადოებისათვის გიორგი ბოლქვაძის, როგორც მაგარი სასმელების წარმოების ინიციატორის წარმოჩენა, რომ წარმოიქმნა ვარკვეული დაპირისპირება სპეციალისტთა წრეში და ერთგვარი ნიპილობა ამ დიდი მრეწველისა და სპეციალისტის დამსახურების მიმართ. ამ აღმოჩენამ სომ მთელი 23 წლით გადასწავა მაგარი სასმელების, მათ შორის კონიაკის, წარმოების დაწყების თარიღის გამოც (ყოველად უსაფუძვლოდ!) ერთმანეთს დაუბრისპირეს ორი ბუმბერაზი მრეწველი და



საზოგადო მოღვაწე - გიორგი ბოლქვაძე და დავით სარაჯიშვილი. მაგრამ ამბობენ სამრეწველო წარმოება არ ჰქონდაო გიორგი ბოლქვაძეს დროა. წერტილი დაუსვას ამგვარ დილუტანტიზმს. რამეთუ მსგავსი აზრების ერთმანეთზე თავსმოსხვევა უპირველეს ყოვლისა, ჩვენზე ისტორიას აყენებს ჩრდილს, ჩვენ კი ჩვენზე წინაპრების უღირს შთამომავლებად გვაჩვენს.

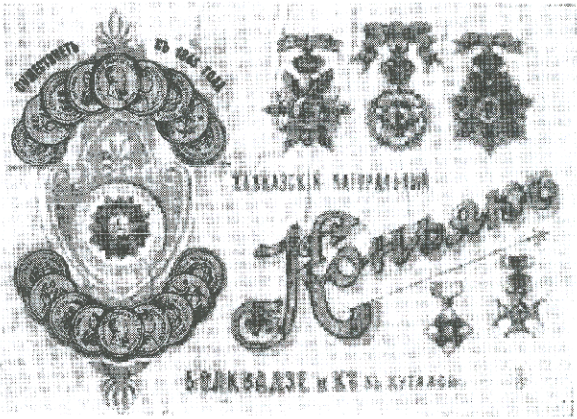
ვეიქრობ, დღეს წარმოდგენილმა მასალამ საბოლოოდ უნდა გაეანტოს უსაფუძელო და სამარცხვინო მითქმა-მოთქმის ყოველგვარი საფუძველი. ამასთანავე, აუცილებელია მოვიგონოთ ქალბატონი მარი შოშიტაიშვილი, რომელსაც დრომ მართლაც არგუნა წილად - გაეციოცხლებინა დიდი მამულიშვილის - გიორგი ბოლქვაძის სახელი და დასახურება, ამ გზით კი აღედგინა ისტორიული სამართლიანობა - მიეჩინა ამ დიდი მოღვაწისათვის კუთვნილი ავდილი ერის ისტორიაში...

ძნელი აღმოჩნდა ბედუკუდმართობის გამო თითქმის დაკარგული ისტორიის ვაცოცხლება. აღიზანოვ-აგარკის ექსპედიციის მიერ ქუთაისის გუბერნიის არქივის დაწვამ, ნაწილობრივ კი ჩვენმა დაუდევრობამ და უგულისყურობამ,

ჩვენზე ისტორიის ცოცხალი ფურცლები ფერულად აქცია...

გიორგი ბოლქვაძის შთამომავალი - შვილიშვილის შვილი - ირაკლი ბოლქვაძე გადმოგვცემს: მამა მივეუბოდა, რომ ბავშობაში გიორგი ბოლქვაძის ორდენებითა და მედლებით ვთამაშობდით, ისინი ერთ დიდ სკივრში ინახებოდა. მაგრამ 1937 წელს, ბუბიას რეპრესიებისა შექმნიდა და ორდენებითა და მედლებით სავსე სკივრი გადააგდო. ამ შემზარავი ფაქტის კომენტარებსაც კი ძნელია; ღვთის წყალობასა და ქალბატონ მარი შოშიტაიშვილის თავდადებებს უნდა უმაღლოდეს ჩვენი ქვეყანა სასწაულად გადარჩენილი მემკვიდრეობის მოძიებისათვის, ვინ იცის, რამდენი რამ გაჰყვა ქუთაისის გუბერნიის აღმოდგეულ ფურცლებსა და წითელი ტერორის შიშით საკუთარი ხელითვე განადგურებულ განძეულს.

წელს შესრულდა 140 წელი გიორგი ბოლქვაძის მიერ მაგარი სასმელების წარმოების დაწყების დღიდან. ეს თარიღი უტოლდება ამავე დროს საქართველოსა და ზოგადად, კავკასიაში მაგარი სასმელების სამრეწველო წარმოების დაწყების თარიღს.



„შენ ხარ მინანი“ ყოვლადწმიდა ღმრთისმშობლის ახლადშემგნილი სასწაულმოქმედი ხატი

დეკანოზ არჩილ შინდიაშვილი
სა. თაბატაშვილის კაბრისა და პავლეს მარტირის წინაშეგდგარა



1994 წ. ნოემბრის თვეში გიორგიობის დღე-სასწაულისთვის უწმინდესისა და უნეტარესის სრულიად საქართველოს კათოლიკოს-პატრიარქის ილია II-ის ღოცვა-კურთხევით გავემჯავრეთ ქართველთა უძველეს სამშობლოში ანატოლიის კაბადოკიაში, იჭაურ წმინდა სავანეთა მოსალოცად, ნანახმა გაგონილს გადააჭარბა: კილომეტრზე გადაჭიმული ძველი წვლთაღრიცხვის ვულკანური, აწ გაქავეებული ამონოფრქვევები, მოგვიანებით მათში გამოქვაბულ-გამოკვეთილი ეკლესია-მონასტრებითა და კინოვია-ლაერებით. სამშობლო დედისა ჩვენისა ნინოსა, ძღვეპოხისლისა გიორგისა, ბასილი დიდისა, გრიგოლ ღვთისმეტყველისა, გრიგოლ ნოსელისა...

უდიდესი, ამჟამად უმოქმედო, სამონასტრო კომპლექსები გიორგიობის ხეობაშია განლაგებული:

ვეელაზე უკეთესად შემონახული და მოცულობითაც ვრცელი ტოკალის ეკლესიაა. აქ აღევლინა ქართულ ენაზე ჩვენი განმანათლებლის სახელწოდებულ საეცრებელი პარაკლისი. აქ მიგვიჯაჭვა ვველა კანკელის მცირე ნიშში მოხატულმა ყოვლადწმიდა ღმრთისმშობლის მადლობისღმა ფრესკამ: დედაშვილობის უწმინდესი და უფაქიხესი გრძნობით ჩაუკრავს გულში ძე თვისი მარადქალწულს, რომელიც ასევე სიყვარულით შემოპხვევია დედის ფეხსა და პირი-სახეს. წმ. მარიამის თვალები შორს, თითქოს დროისა და სივრცის ძღმა იმზირებიან – ამჟამად მოძალეში...

ცალკე გავიხმე ჩვენი ტაძრის ხატმწერა, რომელიც შეალიბლებთან ერთად წამეყვანა მოსალოცად, ვიხოვე და ვაკურთხე დრძად აღბეჭკდა მეხსიერებაში, როგორც მხატვარსა და მორწმუნეს, ამ ფრესკის მშვენიერება და მადლობისღება და როდესაც დაებუნდებოდი ასეთივე ხატი შექმნა წმ. პეტრე-პავლეს ეკლესიისთვის. ჩამოიტანეთ ამავე ფრესკის ფრადი რეპროდუქციაც. მაგრამ იმის გამო, რომ ჩვენი ტაძრის მოხატვა ჯერ კიდევ არ იყო დასრულებული და მხატვარიც, ბუნებრივია, ამით იყო დაკავებული, ხატის შექმნა ვიწინებოდა, თუცა გულსა და გონებაში სმარად მაგონდებოდა აღთქული სურვილი. იწურებოდა 1995 წელი. დეკემბრის თვეში ყოვლადწმიდა ღმრთისმშობლის ტაძრად მივეყვანის საუფლო დღესასწაულზე წირვა დავაყენეთ და ქადაგების შემდგომ ქალწულ მარიამის პატივად დაუკლამელს (აკათისტოს) ეკვლიობით გუნდსა და მრევლთან ერთად დასასრულ შეალიბები ვაკურთხე, დებეტრე-ამიანეს იამბიკო „შენ ხარ ვენახი“ ეგვალბათ. ვალოზისას ერთ აუწერული სურვილი დამეუფლა (ძველი მამები იტყვებენ გულისხმა მოძვეცა) რაც შეიძლება მალე შექმნილიყო ღვთის დედის სრულიად ახალი სახე და ხატი, რომლის ამოსავალიც ჩემს წარმოდგენაში იყო კაბადოკიაში ნანახი ფრესკა და ამ იამბიკოს სიმბოლოები: „ენახი“, „მონახი“ აგრეთვე მწ-



ნოგრაფიიდან „ტკვანი ვენახისა“. ანუ გონიერი აზრით მარადქალწულისგან სამების მეორე პირის განკაცების საიდუმლოება, აქვე მაგონდებოდა წმ. ნინოს ჯვარი ვაზისა...

ხატმწერმა კურთხევა თხოვა ახალი ფიცრის ნაცვლად ხატი ჩვენი ეკლესიის ფანჯრის ძეგლ, უკვე ჩამოსხნილ დარაბაზე გამოესახა, ბევრი წითლა „მოუსმენია“, უფრო მაღლიანი იქნებაო. ვთხოვე მუშაობის პროცესში ხატი არავითვის ვჩვენებინა, აუუსხენი დაწერილებით რა უნდა გამოესახა და რა სიმბოლური მნიშვნელობა ექნებოდა; ყოვლადწმიდას მარჯვენა ხელში ყურმნის ტკვანი უჭირავს (იგია ვენახი, რომელშიც გამოაღო ტვეანი თავწარსხმული, ანუ შვა ქრისტე იესო), მარცხენა ხელი დედობრივი სინახით მოუხვევია ღვთოური ყრმისათვის; ყრმა იესოს მარჯვენა ხელში ვაზის შწკანე (მარადისობის და სამოთხის სიმბოლო) ფოთლი უპყრია, რომელსაც შვიდი ნაშტობა აქვს, ნიშნად ხული წმადის შეიდი ვაზისა და შვიდი აპოკალიფური ეკლესიისა, რომელნიც შეინარჩუნებენ ჭეშმარიტ რწმენას, მათ შორის კი ივერიის უძველესი ეკლესიაც ვიგულისხმებო, რამეთუ ვცქამს ივერიის გაბრწყინებისა, როგორც ნაწინასწარმეტყველებია. ყურმნის ტვეანში თორმეტი მარცვლი თივლება, რაც ქრისტეს თორმეტ მოციქულზე მიანიშნებს – რომელნიც საუკუნეთა შექმნამდის მასთან იყვნენ – მარცვლები ტვეანში – მამასადაძე, აკურთხევენ რა იესო ქრისტე ყურმნის ტვეანსა და ფოთილს „მით გამოიხატება მისი განკაცების საიდუმლოება და დალოცვა 12 მოციქულის მოვალეობისა და უკანასკნელი დროის 7 აპოკალიფსური ეკლესიისა. ხატმწერი ქრისტეშობამდე 2-3 დღით ადრე მორჩა ხატვას და შუბინდებისას, არავის რომ არ დაენახა, ახალი ხატი ჩემთან ვადმოსვენა სახლში, ჩემს სამლოცველო ოთახში. არიან ისეთი ხატები, რომლებიც კურთხევამდე აჩვენებ მაღლს და კუთლიმოკრძალებას მოავიწროვებენ. ასეთი ხატი აღმოჩნდა ახლადმექმნილიც. სახლიდან საპატრიარქოში განვიზრახე ჯერ ხატის წასვენება, მაგრამ არ ვიცი რატომ შუა გზიდან წმ. პეტრე-პავლეს ტიპარში წავასვენე. იქ მისულს კი აზრი ჩამომიფიქვია: ჯერ ვაკურთხებ მრევლის თანდასრობით საზეიმოდ ქრისტეშობის მწუხრის ღოცვაზე ხატს, ერისნაცს ტიპარში დავასვენებ (კურთხევის დამეს წმ. ტრაპეზზე ესვენა). დავსრუება რამდენიმე წირვას, ხოლო შემდეგ პატრიარქს ვაჩვენებ...

ჩანს ასე ენება ყოვლადწმიდამ: მისი ახალი ხატი და სახე თავდაბრეკლად წმ. პეტრე-პავლეს ტიპარში განდიდებულიყო. დამაფიქრებელია, ისეც რომ პირველი სასწაული – კურნება ათვისტზე მოხდა, ხოლო მეორე – გაბრწყინება ხატისა, – სხვა მოძღვრისა და მრევლის სულიერმა შუალმა იხილა, ხოლო ძმობე უკვე – ჩვენი მრევლის წვერებმა, ალბათ, იმისათვის, ვინმეს უკანა აზრი რომ არ გასჩენოდა.

ცოტა რამ ხატში გამოყენებულ სიმბოლოებზე: „ვენახი“, „ვაზი“ სახეა მაცხოვრისა („მე ვარ ვენახი ჭეშმარიტი და მამა ჩემი მოქმედ არს“ – იოანე 15.1) და იგივე საღმრთო სახელი ეკუთვნის ღმრთისმშობელ მარიამსაც. ასე მაგალითად, წმ. იოანე დამასკელთან („სიტყუა შობისათვის ყოვლადწმიდისა დედუფლისა ჩვენისა ღმრთისმშობლისა“) ცვათხულობო: „ვენახი რქაშუენიერი ანაისავან აღმოსცენდა და ტვეანი სიტკბოებისა აღუყავინა“. აქ „ვენახი“ ხანისმეტყველებით ღმრთისმშობელს ვაგონებავს „ტკვანი სიტკბოებისა“ კი – მისგან ხორცმეხსხმულ იესო ქრისტეს. იგივე სახეს ვხვდებით მესამე ანარის ღმრთისმშობლისანში: „ღმრთისმშობელი ქალღმერთი, მენ ჯერ ვენახი ჭეშმარიტი, რომელსაც გამოიღე ტვეანი ცხოვრებისა“, მსგავსად ამისა ზიარების წინა ᦒოცვების პირველ საჯალბოდში: „კურთხეული სძალი ღმრთისაო, რომელმან უმუშაკოდ გამოიღე თავწარსხმული“, წმ. ანდრია კრიტელთან (შობისათვის ღმრთისმშობლისა): „კურთხეულ ხარ მენ, დედათა შორის, საიდუმლო და ღმრთი დასნმული ვენახო, რომელმან... ტვეანი იგი მწიფე უხრწნელებისა სამოით შენით აღმოვიტყვე“; აკათისტოს (დაუჯდომელის) მეხუთე გალობაში იკითხება: ხმობდა ღმრთისმშობლისა მიძარი: „ეხაროდენ, ვაზო მორჩისა დაუწნობელისაო“. აქ „ვაზი“ სახეა ღმრთისმშობლისა, „მორჩი“ – მაცხოვრისა. ჩვენი მამა იოანე მიწნი უსრეთ უკალობდა ღმრთისმშობელს: „ღმრთისმშობელს ვადიდებდეთ – ვენახსა გონიერსა“. ასევე ვერახებოდა მარადქალწულს წმ. თეოდორე სტუდიელიც. იგივე სახისმეტყველებას ვხვდებით ჯერ კიდევ ძვ. აღთქმაში: „ძალა შინა ხედედე და იყო ვენახი წინაშე ჩემსა და ვენახსა მას სამნ-ნი ძირნი და იგი აღმოსცენდა და აღმობრდა მორჩი და მწიფე იყვნეს ტვეანი იგი ყურმნისანი“ (შესაქმისა 40, 10). აქ „სამნი ძირნი“, რომლიდანაც აღმობრდა „ვენახი“ არიან სამნი საღვთისმეტყველონი სათნობანი: ხარწმუნობა,

სასოება, სიყვარული, რომელთაც შვეს და ქმნულ-კეთილ-მყენეს მარადქალწული, რომელიც დედის მუცლითგან განეშხადებოდა დედად ღმრთისა, ვინცა პაპა „ტყეანი ყურძისა“ — ქრისტე იესო.

ფეიქრობ, შემთხვევითი არ იყო, რომ კაბადოკელად დედა ნინოს გამოუჩნდა რა ძილში ყოვლადწმიდა, სწორედ ვახსისგან შექმნილი ჯვარი ვადასცა საქართველოს განსანათლებლად, ნიშნად იმისა, რომ რამდენადაც ვაზი სახე და სიმბოლოა ღმრთისმშობლის, ამდენად ადასტურებს რომ ჩვენი ერი და ქვეყანა წილხელომილია მისი, რომ მოციქულთასწორი ნინო ღმრთისმშობლის უხილავი და მადლიანი თანამეწყენით გააქრისტიანებს ქართველთ, ისევე, როგორც ყოვლადწმიდა მარიამი ანდრია მოციქულს თავისი ხელთუქმნილი ხატით (აწყურისად წოდებული) წარმოუზენის საქართველოში და იქაც და აქაც ცხადყოფს, რომ იღუძალ, ანდრიასა და ნინოს მიერ თვით დედა ღმრთისა განანათლებს თავთწილხევედ ქვეყანას. და კიდევ ერთხელ იქადაგებს ჩვენთან მისტიურად ზეციურ დედუფალი, ოდეს ივერისად წოდებული მისი ხატი აიონს დატოვებს, რაც წინასწარმეტყველურ გაფრთხილებას ამავე დროს, რომ ანტიქრისტი უკვე გამოყვადო და მისი საქართველო ჩამობრძანებით მოახლოვდა ფაში ივერისა ვაზრწყინებისა.

სხვა შემთხვევაშიც დაამოწმა ყოვლადწმიდამ საქართველოს მისდა წილხელომილობა: მისი ხელით ნაქსოვი კვართი უფლისა ღვთისა და მაცხოვრისა ჩვენისა იესო ქრისტესი ღვთის მიბრძნობისა და განაგებით პირველი საუკუნედან დედა სვეტიცხოვლის წმიდა ტაძარში განისვენებს; წმ. კოზმა მაიუმელ ეპისკოპოსის განმარტებით ეს განუჭრელი კვართი სიმბოლოა ერთიანი, განუყოფელი და ჭეშმარიტი სარწმუნოებისა და ეკლესიისა და ამდღეობის ჩვენთანა. ივერისად წოდებული ჩინის ჩამობრძანება იქნება ჩვენი ერისა ქვეყნის წინაშე მესამე და უკანასკნელი სახარებისუელი განმანათლებლობა ყოვლადწმიდა ღმრთისმშობლისაგან.

საჭიროდ მივიჩნიე თქვენი ყურადღება მივაპყრო ყოვლადწმიდა მარიამის ერთ წინასწარმეტყველებას, რომელიც მან ვაზის ჯვარის მიერ გამოთქვა. წმ. იოანე ოქროპირი, განმარტავს რა გამოსვლათა წიგნს, იტყვის: ბატონსანი ჯვრის ერთი ფრთა განასახიერებს აარონულ ანუ სამღვდლო საწყისს, ხოლო მეორე — სამეფოს. მას

ამბობს წმ. მამა, ჯვრის ძალს დედამწამებამტკიცებს სამღვდელო და სამეფო საწყისები. ჯვარი ვაზისას თავდაპირველად ორივე ფრთა სწორი ჰქონდა (ამას ადასტურებს, მაგალითად, XVII ს. შიომღვიმის წმ. ნინოს ხატი, ასევე სვეტიცხოვლის ტაძარში არსებული წმ. ნინო სავე ფრესკა ვაზის ჯვრით ხელში. ამავე აზრისა ისტორიკოსი პლატონ იოსელიანიც) და ასე იყო რუსეთის მიერ საქართველოში მიერთებამდე, ვიდრე ჩვენი ერისა და ეკლესიის უდიდესი სიწმინდე — ჯვარი ვაზისა საქართველოდან სომხეთის გავლით, რუსეთში არ მოხვდა. საქართველოს ეკლესია ანექსიაშივე ავტოკეფალური იყო; საქართველოს მართლმადიდებლობა საიყო დინასტია (ეს ორი რამ განამტკიცებდა ღმრთისმშობლის ბოძებული ვაზის ჯვრის ძალას საქართველოში). როდესაც რუსეთის იმპერატორმა პავლემ კეთილინება და ქართველ ერს უკან დაუბრუნა ჯვარი ვაზისა, ჯვარს ორივე ფრთა დაშვებული ჰქონდა. ამ დროს ქართულ ეკლესიას რუსული მმართველობის გამოისობით დაკარგული ჰქონდა ავტოკეფალია, ხოლო ერსა და ქვეყანას — დამოუკიდებლობა, თავისუფლება და მირინცხობული ქართული მეფობა. ესა ვაზის ჯვრის წინასწარმეტყველება აწმყოზე (წმ. იოანე ოქროპირი ანსხვავებს წინასწარმეტყველების სამ სახეს: წარსულზე, აწმყოსა და მომავალზე).

დაუბრუნდეთ სინამდვილეს, საქართველოს სამოციქულო მართლმადიდებელმა ეკლესიამ ავტოკეფალია დაიბრუნა 1917 წ. 1942 წ. ეს რუსეთის ეკლესიასაც სცნო, ხოლო 1990 წ. ჩვენი ეკლესიის ავტოკეფალია აგარასა და დამატკიცა კონსტანტინოპოლის საპატრიარქომ, მისმა მამამთავარმა, აწ განსვენებულმა მსოფლიო პატრიარქმა დიმიტრიოსმა. ეს მოხდა უწმინდესისა და უნეტარესის ილია II დეაწლითა და მეცადინეობით.

მშამს, დადგება ფაში, როდესაც ვაზის ჯვრის ფრთები კვლავ გაიშლება. აღდგა ეკლესიის ავტოკეფალია — არონული სამღვდელო საწყისი, მობრუნდება ცხებული მეფეც, ქართველთა სამეფო საწყისიც აღდგება. ვუფიქრობ, ეს უნდა უბოძდეს წინ ივერისა გაბრწყინებას, რომელიც ნაწინასწარმეტყველება თვით უფლისა ჩვენისა იესო ქრისტესი მიერ და ასევე სული წმიდის მადლით — აიონელი და რუსი მამებისაგან.

გვებ არსებობს იღუძალი კავშირი ვაზის ღმრთისმშობლის მიერ ბოძებულ ჯვარსა და



ღმრთისმშობლისავე ახლადშექმნილ ხატ „შენ ხარ ვენახი“-ს სარდას. ღმრთის ღედის ეს სრულად ახალი ხანუ და ხატი სულა წმადის შთაგონებით დაიწერა, მართალია, ცოდვილია მიერ, სული წმიდა ხომ საჭიროებისათვის ბალაამ ბოხოვლის ვერსაც კი აღაიანურად აამტყვეულებს, ურჩი და ვერცხლისმოყვარე პატრონის სამხილებლად; მაღლითვე „ქეანაცა დაღადღიდნენვე“ (ლუკა 19,40) ჭეშმარიტებისათვის.

თუმცა, მოვიგონებთ წმ. გრაგოლ ღვთისმეტყველის შეგონებას: არ ვიტყვი: გაბედული იყო, პირიქით: გეშინოდეს მაღალ საგნებთან შეხება შენს ძალებს აღემატება“ და ჩვენც დავუძღვებით!

* * *

მრავლებოდა რა ახლადშექმნილი ხატებიან სასწაულები, მის უწმინდესობას მოვახსენეთ. კაოლიკოს-პატრიარქმა 21 თებერვალს მონახულა და მოილოცა ხატი ესე და ახლადმოხატული ტაძარი თავთა მოციქულითა პეტრესი და პავლესი. მის მიერ სარღველოთა და მრევლითა ერთად ახალი ხატის წინაშე აღუვიდის დიდი პარაკლისი - ღმრთისმშობლისა ღივისცხებით, რის შემდეგაც უწმინდესმა და უნეტარესმა წარმოთქვა ქადაგება, რომელშიც „შენ ხარ ვენახი“-ს ხატი აღიარა სასწაულის მოქმედად და ხატმწერი, ამავე ტაძრის მრევლს ირაკლი ცინცაძეს მისცა ღოცვა-კურთხევა სიონის სპატრიარქო ტაძრისთვისაც (სადაც დასვენებულია ჯვარი ვაზისა) დაწერილიყო ასეთივე ხატი და დალოცა თვითონ ხატმწერიც.

3 მარტს, დიდმარხვის პირველი შვიდეულის დასასრულს, როდესაც დაწესებულია მართლმადიდებლობის ზეამა, ვისხსენებთ წმ. ხატების თავგანისცემის აღდგენას საუკუნოვანი ღვინის შემდეგ ბიზანტიამი დედოფალ თეოდორას მიერ, სიონისთვის განკუთვნილი ხატის მოხატვა დასრულდა. ამ დღესვე იკურთხა, როგორც ყველასათვის ცნობილია წმ. სამების მომავალი დიდი ტაძრის საბირველი. 5 მარტს წმ. პეტრე პავლეს ტაძრიდან ხატი საქართველოს საპატრიარქოში გადასვენდა (საგულისხმოა, რომ ივერიისად წოდებული ღმრთისმშობლის ხატი ხატმებრძოლობის დროს ახდენს სასწაულებს, ხოლო გაიდიდება თითქმის საუკუნის შემდეგ ათონის ივერთა მონასტერში).

ღღეს, როდესაც ჩვენს სამშობლოში ასე გამრავლდა ისეთი ღვთისმშობი და ხატმბრძოლი სექტები, როგორიც არის ე.წ. იეღოვე-

ლობა, ბაბტიზმი, ორმოცდაათიანელი, ანუ ტიზმი, ქრისტიან-ოდაიზმი და სხვ. სიამყათა და უმეტრებით წარმოქმნილი მწვაებლობიანი, ყოველგვარ მჭევრმეტყველებაზე უკეთ სიბრძნისმეტყველება ჭეშმარიტებაზე თვითონ წმ. ხატები: ტიროდა, ცრემლით იფარებოდა, ივერიის ყოვლადწმიდა ღმრთისმშობლის ხატი ნინოს ღვათების მამათა მონასტერში ე.წ. მოსკოვი პეტრის წინ და რა მოჰყვა მას იქ და ჩვენთან, მოწმინდე ვართ; შემდეგ მცხეთის სამთავრო წმ. ნინოს ღვდათა მონასტერში თვეზე მეტ ხანს სდიოდა განკვლის ოთხივე ხატს სურნელოვანი მირონი, გასაოცარი და ხშირი მირონდენა მოჰყვა ამას წმ. ნინოსავე ბოღბის ღვდათა მონასტერში, სადაც ჩვენი განმართლებელი წმინდა ნეშტი განისვენებს; აქ მირონდენა იყო არა მარტო ტაძრის ხატებიდან, არამედ მონაზონთა სენაკების ხატებიდანაც... ამჟამად კი „შენ ხარ ვენახი“, ახალი ხატი საკვირველითმოქმედებს.

მახსოვს, ჩვენგან ჩამოივლილ სასწაულების გამო სექტანტურ საკრებულოებში კითხვას უსვამდნენ იესურები თავიანთ მასწავლებლებს: თუ ხატი კრბია, როგორც თქვენ ვგასწავლით, სურნელოვანი მირონი როგორ მოვიდინება მისგან, ეს ხომ ეშმაკის ძალით ხდება, - რაღა დაწინიოდათ საპასუხოდ, აკი მათი სოლიერი წინაბრებიც ფარისევლები და შწიგნობრები - ქრისტეს მიერ მოხდენილ სასწაულებზეც ასევე იტყვიან: ბულ-ზეულის (ეშმაკის) ძალით განასხამო ეშმაკებს. უფალი ამაზე გულმტკინეულად მოუგება: ყველა ცოდვა მიუტევეთო, თვით გმობა მისა კაცისა (ანუ იესო ქრისტეს კაცობრივი ბუნების გმობა, თუ შერანებით), ხოლო სული წმადის მგობართ, რომლის ძალითაც აღასრულებს ძე კაცისა სასწაულებს, არ მიტევეთათ არც ამ სოფელში, არც საუკუნო ცხოვრებაში.

დაფიქრდით და სახარებისეულად გაჩსავეთ სისხლისმცერი ჩვენი ძმებო და დებო, როდესაც აღაიანურად შეუძლებელ სულწმინდისმიერ აშკარა სასწაულებს ეშმაკს მიაწერით, ამით ხომ დმტრის გმობით და ვოჯოხეთისთვის წირავთ სულს.

საიდან და რისთვის მოსულ ვადამთიელებს მივედებით თითორიოლა კილო შაქრისა და კარაკისთვის და შურვს აქცევთ ერის სატკივარს და ქრისტეს მართლმადიდებელ ეკლესიას. მიიგონეთ, რომ 30 ვერცხლს დახარბებულმა თუ დამ ქრისტე უარყო, სასოწარკვეთილმა შემდეგ თავი ჩამოიხრწო და სული წარიწყმიდა...

მწამს უფალო ღმრთისმშობლის მიერ მოპხე-
დავ მრავალტანჯულ საქართველოს:

„იტყვანი, ვაზის ჯვარი,
ონერა ჩემი მამულის,
ჭირის ვაჩი იბოლი,
მცნობი ვხის მუწაშულის.
მასში დღისა და ღამის
ისახება მარადი,
სევდის და სისარულის
საიდუმლო ბართი.
დღეს, რომ შავი დრუბელი
მშობელ მსარეს ჰუენია,
მაგრამ მოძაველის შვება
ვინ უწყს, რაოდენია?
ამდურდა სხვაგვარად
ტყვიებით დანასჯრება,
მტვეანი ათას წლისა...
ქვისგან გამოჩაკეთი“.

დასასრულ წერილს ეურთავთ რამდენიმე
სასწაულს ხატისა „შენ ხარ ვენახი“ (თეთისხილ-
ველითა მონათხრობები უცვლელად იბეჭდება).

**(პირველი სასწაულის ხატიდან „შენ ხარ
ვენახი“)**

ქრისტიანობის წინააღდე
ეკლესიაში ჩემი პირველი მისვლა
ვიყავი ათეისტი. ეჭვი შეპარებოდა ღმრთის
არსებობისა და ყოვლისშემძლეობაში. მატერია-
ლისტი ვარ. რასაც ვერ ვხედავ, ვერ აღვი-
ქვამ. ასე მტონია ყველაფერი სიცრუეა. ვგმობდი
ღმერთს. სწორად მიითქვამს, ჩემი თავის დემრთი
მე ვარ. მეგვს მორწმუნე მეუღლე. მაღიზიანებდა
მისი ლოცვები, განსაკუთრებით, მუხლის მო-
დრეკა. არაფრად მიმჩნდა ეკლესია. პატივს არ
ცემდა მღვდლებს. მეგონა, რომ ისინი მხოლოდ
აბუტყებენ ხალხს.

მიუსხდავად ჩემი დაფინებული მოთხოვნი-
სა, მეუღლემ არ მაატოვა ეკლესიაში სიარული.
ზოგჯერ სახლში მიყვებოდა უფლის, ყოვლად-
წმიდა ღვთისმშობლის ან რომელიმე წმინდანის
მიერ მოხდენილი სასწაულების შესახებ. მე კი
ეს ყოველივე სისულელედ მიმჩნდა, ხალხის
მოსაბუტყებლად მოვარდობილი მეგონა.

ქრისტიანობის წინა დღეს, 6 იანვარს (25
დეკემბერი) მეუღლე შემეხვეწა, მხოლოდ ერ-
თხელ წავეყოლოდი ტაძარში საღამოს ლოცუ-
ვის მოსასმენად. მეც დავეთანხმე და წავედი
პეტრე-პავლეს სახელობის ეკლესიაში. ვაგრძენი
მორწმუნეთა ურთიერთ გასაოცარი სიყვარული.

მიუსხდავად იმისა, რომ ინვალიდნი „განკურნებულნი“
მტკიცა და წყლის არეშიც მქონდა ძლიერი ტკი-
ვოლები, ლოცვის განმავლობაში ფეხზე დგომა
არ გამჭვირვებია.

ამ სადენიერო დღეს მოხდა ერთ-ერთი
მორწმუნის მიერ დახატული ყოვლადწმიდა
ღმრთისმშობლის ხატის „შენ ხარ ვენახის“
კუროთხვევა.

ლოცვის რიტუალმა ჩემზე გასაოცარი შთა-
ბეჭდილება მოახდინა. მე მხოლოდ პირველად
დავესწარი ეკლესიაში ლოცვას და პირველად
ეკმითხევი ხატებს. პირველი ხატი, რომელსაც
ეკმითხევი ზეთის ცხების წინ, იყო ყოვლადწმი-
და ღვთისმშობლის ხატი „შენ ხარ ვენახი“. ამ
ღმრთისმშობლის ხატი არ მტკიცავ. ვარწმუნე
ღმერთი.

დიდება უფალს.

ოტია ნაცყებია 24.01.96 წ.

P.S. უხერხულობის გამო განკურნებულმა
ვერ ჩაწერა კიდევ ერთი განკურნება იმ სა-
ღამოს, რახელაც პირადად საუბარში მამცნო
უშუალოდ.

(მეორე სასწაული)

14. (1) იანვარი

პეტრე-პავლეს სახელობის ეკლესიის
წინამძღვარს

დოკანოზ არჩილ მინდიაშვილს

მოგახსენებთ, რომ 14 იანვარს ვიყავი პე-
ტრე-პავლეს ტაძარში და ვისმენდი თქვენს მიერ
აღვლენილ წირვას. ამ ტაძარში მეორედ ვე-
სწრებოდი წირვას.

როდესაც მაგალობლები ვალობდნენ „რომელი
ქერობითას“ და თქვენ აკმევდით, მე დავინახე
რომ საკუროთხელევეში დაბრძანებული ღვთისმ-
შობლის ხატი მთლიანად გაბრწყინდა არაჩვეუ-
ლებრივი ბრწყინვალეობით. მე გაოცებული შეგ-
ქეროდი მას. ვკითხე ჩემს დას, რომელიც ჩემს
გვერდით იდგა, ხედავდა თუ არა ის ხატის
ბრწყინვალეობას, მაგრამ მან მიპასუხა, რომ ვე-
რაფერს ვხედავო. მე ვიფიქრე, შეიძლება მისი
სხეივი იყო მათში, მაგრამ მეორედაც განმეორ-
და ასეთი არ. როდესაც თქვენ საკუროთხელე-
ში წმ. ზაფარების საიდუმლოებას ასრულებდით,
ღვთისმშობლის ხატი კვლავ იგივე ბრწყინვალე-
ობით გაბრწყინდა მთლიანად. შემდეგ ზიარების
დროს, დაწყებიდან დამთავრებამდე ბრწყინავდა
მხოლოდ ღვთისმშობლის გვირგვინი. ეს უჩვეუ-
ლო გაბრწყინება ნელ-ნელა გამოკრთებოდა და

ვანმორღებოდა რამოდენიმეჯერ.

მეორე გაბრწყინების დროსაც მივმართე ჩემს დას, მაგრამ მან კვლავ უარი განმიცხადა, არ დამინახავს.

წირვის დამთავრების შემდეგ კიდევ ვფიქრობდი, რომ ეს ყველაფერი ხდებოდა მზის სხივის ზემოქმედებით, თუცა მზის სხივი არც ერთი მხრიდან არ ეცემა ხატს. მე ვაგუზიარე ჩემს დას ეს აზრი. მან მიმიითთა იმ ადგილზე, სადაც მზის სხივი ეცემოდა სხვა ხატს და მკითხა, ასეთი ნათელი ჰქონდა იმ დროს ღვთისმშობლის ხატს თუ არაო. მე უარვყავი, ვინაიდან ის იყო უჩვეულო, სხვანაირი ბრწყინვალეა.

შემდეგ ჩემმა დამ ამიხსნა, რომ ეს ხატი არის ახალი ნაკურთხი; ამიხსნა აგრეთვე მისი მნიშვნელობა.

არ ვიცი მამო, ეს რა იყო, მაგრამ თქვენთვის რომ არ მეთქვა ეს ყველაფერი, არ შემეძლო.

ჯვრის მონასტრის წინამძღვრის არქიმანდრიტ ბასილის

სულიერი შვილი ნაირა დიასამიძე, საგურამო. 17.01.96წ.

P.S. მე მინდა აღვნიშნო, რომ ხატის უჩვეულო გაბრწყინების დროს რამოდენიმე ნაბიჯით ადგილი შევიცვალე, ვფიქრობდი მზის სხივით იყო განათებული, მაგრამ ეს ასე არ იყო. ეს იყო მართლაც უჩვეულო რამ.

1996 წლის 11 თებერვალი - პეტრე-პავლეს ეკლესია

კვ. უძღვები შვილისა

დაიწყო წირვა, იმ დღეს ამ ხატის შეცნობა სამეგობრო სახით მოხდა ჩემში.

1. ვახის ნორჩი ყლორტი - მთავარანგილოზ გაბრიელის მიერ ხარება.

2. ვახის ზრდასრული ლერწი - ქრისტეს დაბადება, ზრდა და მოლაგაწობა ჯვარცმამდე.

3. ვახი - სრულყოფილი ვენახი - ჯვარცმა, აღდგომა - ამაღლება.

როგორ მოხდა ეს, როდესაც წირვა დაიწყო და აღსავლის კარებზე ფარდა გადაიწია გამიჩნდა ღვთისმშობლის ხატი „შენ ხარ ვენახი“ საოცრად ნათელი, ვაცისკრონებული. (ამას ალბათ მთელი მრეკელი გრძნობს და ხედავს). ნორჩი ყლორტი, მეტყველი სახით. როდესაც შედგაინემ დაამთავრა კითხვა და მოძღვარმა დაიწყო ლოცვა ხატზე გადმოვიდა შუკი (ღვთი-

სმშობლის თავზე... სადაც ნათელი წითელი ფერის ხაზით არის გამოყოფილი), რომლის შუაში ციფობდა პატარა ნაპერწკალი, რომელიც მოძღვრის ლოცვის დროს ციმციმებდა და შუკს მეტ სინათლეს ჰმატებდა. ამ დროს ასეთ რამეს ვგრძნობდი: ღვთისმშობლის თავი სულ ნათელშია, ივსება მით და შემდეგ თვითონ გასცემს. ასეც მოხდა, რამოდენიმე წუთის შემდეგ მთელი ხატი აივსო სინათლით და ფირუზისფერ ღრუბელში გაეზვია, ამ ღრუბლიდან კი სიბო, როგორც ნისლი, აღსავლის კარებიდან მსუბუქად გადმოდიოდა მრეკლზე და კურნავდა ყველას, რწმენისაგარე.

რამოდენიმე ხნის შემდეგ ხატმა გამოიმეტველვა შეიცვალა. ნორჩი ყლორტი - ზრდასრულმა ლერწმა შეცვალა. დიდი გამოხელის წინ ღვთისმშობლის სახე ოქროსფრად ბრწყინავდა, სხვა ადგილი კვლავ აივსო სინათლით, თავსაბურავი ოქროსფრად ბრწყინავდა, სხვა ადგილი კვლავ ფირუზისფერი ღრუბლით აივსო და მეორედ გადმოვიდა მრეკლზე. როდესაც მოძღვარი საქადაგებლად გამოვიდა და დაიწყო უძღვებ შეიღზე ქადაგება, აღსავლის კარების თალი ფირუზისფრად დაიფარა, ხოლო მის წინ სივრცეში გამოჩნდა შუკი და მასში იღვა უფალი იესო ქრისტე. მბრწყინავი (ისეთი, როგორც ჩვენს ტამარშია გამოხატული, იესოს ფერიცვალება) სამოსით. რამოდენიმე წუთის შემდეგ უფალი აღარ ჩანდა და ნათელი გადმოვიდა მოძღვარზე. შემდეგ კი ნათელმა მოლიანად დაფარა ამბიონი. ქადაგებამ დამთავრდა. კვლავ გაიხსნა საკურთხევის კარები. ხატი კვლავ ვაცისკრონებულია (ყოველი ფარდის გაწვევის შემდეგ ასეა, შემდეგ იცვლის გამოიმეტველვას). შემდეგ კვლავ შეიცვალა გამოიმეტველვა და თითქოს მრეკლის თითოეულ წვერს აკვრდებოდა და გრძობდა ყველაფერს. ნაპერწკლის ციმციმი და ნათება ყველაზე მეტად მოხდა, როდესაც მღვდელი ამბობს: „შენი შენთაგან, შენდა შემწირველი“, და „პირველად მოიხსენე უწმინდესი და უნეტარესი...“

დაიწყო ზიარება. ზრდასრული ლერწი შეიცვალა სრულყოფილი ვენახით. ხატი აივსო მზის სხივებში გახვეული ღია ფირუზისფერი ღრუბლით, თავსაბურავი კვლავ ოქროსფრად ბრწყინავდა. შესამდე გადმოვიდა ჩვენზე და მადლი. სინათლე წირვის ბოლომდე ჰქონდა ხატს.

მადლობა უფალს ყველაფრისათვის. ამავე ტაძრის მრეკლი თინათინ მაჭარაშვილი.



წერილი მოძღვრისადმი

მაპო, ჩენთან არს ღმერთი!

არ შემძლია, თქვენგან დაეფარო ის, რაც იხილა ჩემმა თვალებმა და ეს ყველაფერი იმდენად აშკარა იყო, ვიფიქრე, თქვენ ნამდვილად ხელავლით და, საერთოდ, ნუთუ ეს ეველაფერი სხვებსა ვერ დაინახეს, ეს დაუჯერებელია. ეს იყო 15 თებერვალი, მირქმის სადღესასწაულო წირვა დასასრულს უახლოვდებოდა. ბოლო ჩამოლოცვისას, როდესაც თქვენ საკურთხეველიდან გამოხვედით ვერით ხელში, მოელს ტაძარი უჩვეულო ნათლით განაიდა, რომელსაც ახალი ღვთისმშობლის ხატი გამოცემდა, უფრო ზუსტად რომ ვთქვა, ხატს რომ შეეხედე, მთლიანად ვერცხლისფრად ვიზგიზებდა. თქვენთვის კარგად ნაცნობია ის მომენტი, რომელსაც ახლა აღვიწერთ. თქვენ საკურთხეველისკენ შებრუნდით და, ჯვრით გადასახეთ ჯვარი. ამ დროს ყოველი ჯვრის კიდის დაფიქსირებისას ეს ავიზგიზებული ხატი ისეთი სიძლიერით გამოიჩინა, გაკვირებისაგან კინაღამ ცუდად გაუხდი. მეგონა, ამას ყველა ხელავლა და პირველ რიგში, თქვენ. შემდეგ თქვენ ხალხისაკენ შემოტრიალდით და გადასახეთ ჯვარი. ამ დროსაც იყო აგრეთვე ნათება როგორც კი წირვა დასრულდა ეს ხატი ჩაქრა და ჩვეული სახე მიიღო.

ანალოგიური ნათება მოხდა შემდეგ, მომდევნო კვირის წირვაზე მხოლოდ არა ჯვრის გადასახვისას, არამედ ბოლოს, როდესაც ხალხი ჯვარს ემთხვეოდა. თითოეული მირქმუნის მოხვედრის მომენტში ასეთი უზარმაზარი სიძლიერის შუქი გარდმობრწყინდებოდა მასზე და რაოდენ დიდაა შრეული, თქვენ საუკეთესოდ იცით, მაგრამ თითოეულზე ასე ხდებოდა თუ აღამაინი შეეფინდებოდა, ნათებაც შეეფინდებოდა მეგონა თითოეული ხელავლა მასზე გარდასავალ ნათელს.

მესამე შემთხვევა, რაც ვნახე, მართლა არც ერთს არ ჰგავდა, რომელიც აქამდე მინახავს. მიცვალებულთა ხსენების დიდ წირვაზე, კორკოტობას რომ ვყაბნით, მოელს წირვის განმავლობაში ღვთისმშობელს ხელთ ეკურა ჯვარცმა, რომელზედაც უფალი იყო გაკრული. ამას ვხედავდი, როგორც ხატზე დასატულს. იმ განსხვავებით, რომ უფალს თავის არე განათებული ჰქონდა ისე, როგორც ხატებზე ხატავენ. ცდილდ ეს ნამდვილი ნათელი იყო და არა ჩანატული. თვალებს არ ვუჯერებდა, ნუთუ შეიძლება ხატზე ერთი რამ იყოს დასატული და მფარეს ხე-

დალდე ეს შემთხვევები ისეთ რწმენაში ჩაეღვინა, რომ რაც უნდა ვითხოვო ღვთისაგან, ყველაფერი მისრულდება, თუცა, ღვთის არსებობას ამის გარეშეც მწამს. არ ვიცი და ვინ გაივებს ღვთის სიბრძნეს. შეიძლება, ჩემნაირ ცოდავებს სჭირდება ამ ეველაფრის ნახვა.

მშვიდობით, ელისაბედი.

P.S. ჩვენი მცირე სამღვდლო ძალაუფლებით, ხატი „შენ ხარ ვენახი“, რამდენადაც ჩვენს ტაძარში შეიქმნა, ამ ტაძრისა და ჩვენი მრევლის მფარველად გამოაცხადეთ, აგრეთვე ჩვენი სულიერი უშუალებიდან გარდაცვლილთა; ხოლო მისი ხსენების დღედ დაეაწესეთ I(14) იანვარი, როდესაც იხილეს ამ ხატის პირველი გაბრწყინება.

წმ. თავთა მოციქულთა – პეტრესა და პავლეს ეკლესიის წინამძღვარი, დეკანოზი არჩილ მინდიაშვილი.

სასწაულები როგორც ხატიდან, ასევე თვით მისი ფერადი ფოტოპირებიდან გრძელდება...



მარჯნიდან მარჯვნივ: ხატწერი ირაკლი ციციანი; დეკანოზი არჩილ მინდიაშვილი; თეოდორაზ ღვთისმშობლის მიცვალებულთა თავთა პეტრესა და პავლეს სახელობის ტაძრის პრეზვიტერი წერია.

ღვინო და ჯამრთილეობა

რეწმეა ფურნალმა არაერთგზის დაუთმო ფურადლება ღვინით მკურნალობის, ანუ ენოთერაპიის საკითხებს. განსაკუთრებული ინტერესი გამოიწვია ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო ორგანიზაციის - O.I.V. - ის ევლით გამოკვებებულმა მასალამ ე.წ. „ხმელთაშუაზღვის რეიტის“ დადებით როლსა და მნიშვნელობაზე. ღვინის როლზე სხვადასხვა დაავადების, კერძოდ კი, კარდიოვასკულარული დაავადებების პროფილაქტიკასა და მკურნალობაში.

საქართველოში ღვინო ძველთაგანვე გამოიყენებოდა სამკურნალო მიზნებით. ალბათ, ეს გარემოებაც უწყობდა ხელს ჩვენში ღვინოს მოხმარების კულტურის მაღალი დონის არსებობას.

სამწუხაროდ, XX საუკუნის 30-40-იანი წლებიდან ენოთერაპიისადმი ფურადლება ვანელდა და მრავალსაუკუნოვანი გამოცდილება დავიწყებას მიეცა.

საბუნებრივად, უკანასკნელ წლებში ენოთერაპიისადმი ინტერესი ჩვენში გაიზარდა როგორც მედიკოსების, ისე ტექნოლოგების მხრიდან, საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტში. მეღვინეობის განყოფილებაში უკვე ორი ჯგუფი მუშაობს „ღვინო და ჯამრთილეობის“ მიმართულებით (ხელმძღვანელები: მ. ბეჟუაშვილი და თ. კობაიძე). მოკლე დროში მიღებულა მრავალ საინტერესო და მნიშვნელოვანი შედეგები. დამყარდა შემოქმედებითი თანამშრომლობა მედიკოსებთან გულ-სისხლძარღვთა დაავადებების პროფილაქტიკისა და მკურნალობის მიმართულებით.

დღეს მკითხველს ვთავაზობთ ბატონ თ. კობაიძის მიერ ჩატარებული ექსპერიმენტული კვლევის შედეგად მიღებულ მონაცემებს, რაც ჩვენი მკითხველთათვის უთუოდ საინტერესო იქნება.

რედაქციისაგან

ენოთერაპიული ღვინომეცნიერება

თამაზ კობაიძე

ენოთერაპია, როგორც სახალხო მედიცინის ძირძველი დარგი უსსოვარი დროიდან ემსახურება კაცობრიობას. ბუნებრივია, ფურმნისა და ღვინის სამკურნალო თვისებათა მეცნობა-გამომხურებას საფუძველი უნდა ჩამყროდა იმ ქვეყანაში, სადაც პრიველად გაცნობიერდა და გათავისდა ველური ფურმნის კვებითი შესაძლებლობები, მოხდა მისი კულტურაში გადმოტანა და შემდგომ ღვინის მიღება-დამზადების ხელოვნებაში ჩაწვლილი-გაწაფვა. ასეთი ქვეყნად ძველი დროის მოგზაურთა, მწერალთა, თუ ისტორიკოსთა დიდი ნაწილი საქართველოს მიიჩნევედა. ასეთი გახლდით მსოფლიო ავტორიტეტულ მეცნიერ-საქციადისტი აზრიც. მოსახრებას, გარდა აბორიგენულ ვაზის ჯიშთა სიმრავლისა (500-ზე მეტი), მათი მაღალ პროდუქტიულობისა და თვითმყოფადი, დახვეწილი დარგობრი-

ვი კულტურისა, ვეროვნად ასახულებს ბოლინის რაიონის ნეოლით-ადრეენოლითური ხანის უძველეს ფენებში აღმოჩენილი კულტურული ვაზის წიპეები და თიხის ჭურჭლეზე ღვინის ლექის ნიშნები. აღმოჩენა ძვ.წ. მე-7 ათასწლეულის ბოლი და მე-6 ათასწლეულის დასაწყისით თარიღდება და საერო ბეჭედის ასვამს კულტურულ მევენახეობა-მეღვინეობის 8000 წლიან ისტორიას. საქართველოს კულტურულ მევენახეობა-მეღვინეობის კერად აღიარება ზედმიწევნით აისახა 1999 წ. ლინდონში გახსნილ მსოფლიოში უდიდეს და მუდმივმოქმედ გამოფენაზე, რომელსაც ღვინის ქალაქი ანუ „ენოთერაპია“ ეწოდება. გამოფენა ქართული პავილიონით იწყება, სახელწოდებით: „ღვინის აკადემია“.

საქართველოდან მევენახეობა-მეღვინეობა ინდოლეებს შეუთავსებიათ, აქედან კი თანდა-

თან გაერცელებულა ხმელთაშუა ზღვის აუზში (ჯერ ეგვიპტეში, შემდგომ საბერძნეთში, იტალიაში და სხვ.), სადაც საბოლოოდ ღვთიური ტრილოგიის: ოზირის—ღონისე—ბახუსის ობიექტი გამხდარა.

ყველაზე ძველი მოხსენება ღვინის თერაპიული მარგებლობის დასტურად შემოგვინახა ეგვიპტის პლა-ხორტების საფლავის წარწერამ, რომელიც ძვ. წ. მე-4 ათასწლეულში ცხოვრობდა. მსგავსი შეტყობინება აღმოჩნდა შუმერების ქ. ნიპურის გათხრებისას, მისი წარწერა ძვ. წ. მე-3 ათასწლეულით თარიღდება. ჩვენი სახელოვანი წინაპრის, მედიცინის მატრიარქის—მედეას (ძვ. წ. მე-14ს) 40 სამკურნალო მეცნიარის ნუსხაში ვაზის მოხსენიებამ, მას ამპელიოთერაპიის სამწყსოც ჩააბარა. პიპოკრატე ძვ. წ. 372 —287წ. უკვე ღვინის კომპრესების სახათ ჭრილობათა და რევმატულ ტკივილუბის მოსაშუშებლად იყენებს. ერთი საუკუნის შემდეგ თეოფრასტე ფიტოთერაპიულ და ცხარე სანელებლების დამატებით ქმნის სამკურნალო ღვინოს. სხვადასხვა დაავადებებს ღვინით სწამლობს რომაელი ექიმი ასკლეპიადე (ძვ. წ. 128 —56წ.), ხოლო რომაელი ექიმი და ფილოსოფოსი გალენიუსი (ძვ. წ. 201 —129წ.), თავის იმპერატორ მარკ ავრელიუსს საჭმლის მომწელებელი ტრაქტის მოშლისაგან წიწაკაშერეული ღვინით კურნავს.

ქრისტიანობის შემოსვლამ საგრძნობლად შეუწყო ხელი ენოთრაბის პოპულარიზაციას. ღვინო ქრისტიანული ტრადიციით არა მხოლოდ მსხარეულობის, სიცოცხლისა და მშვიდობის წყაროა, იგი სიმბოლური მოციქულია ღვთიური და ადამიანური წმინდა კავშირისა. ამიტომაცაა, რომ ღვინო ბიბლიაში 450-ჯერაა მოხსენიებული და ჯერ კიდევ ბაბილონის თალმულში განხილულია, როგორც ერთ-ერთი ყველაზე ეფექტური საშუალება.

მე-II ს. უკვე საქართველოშიც იწერება ქანახლის **“უსწორო კარაბადინი”**. მას მოსდევს ხოჯაყოფილის **“წიგნი საექიმო”** (მე-12ს.), ზანა ფანასკერტელის (მე-15ს.) და დავით ბაგრატიონის (მე-16ს.) ხოლიდური მიცულობისა და შინაარსის სამკურნალო კარაბადინები; მათში მრავალ ღვინისმიერ რეცეპტურასთან ერთად მოცემულია ვაზის ფესვებზე, რქებზე, ფოთლებზე, ისერიშზე, ქიშიშზე, ბადეზე, ძმარსა და ჭაჭის არაყზე დამზადებული წამლების, მალა-

მოების, მატბუხებისა და შარბუყების რეცეპტების წესები.

არსებობს ენოთრაბიულ საციოხთა მომცველი საოჯახო კარაბადინებიც, მრავალი ენოთრეკატურა კი გახსნულია მოსახლეობაში და სათანადო მოკვლევა—მოძიებასა და თანამედროვე მედიცინის სამსახურში ჩაყენებას საჭიროებს.

ბუნებრივია იბადება კითხვა, თუ რა განაპირობებს ღვინის სამკურნალო ფენოქიფის და რა თერაპიულ შესაძლებლობებს მოიცავს იგი.

საქმე იმაშია, რომ სადღეისოდ ღვინოში 800-ზე მეტი კომპონენტია აღმოჩენილი, რომელთაგან 300-მდე, სამკურნალო თვისებების მატარებელია, ანუ ღვინო წარმოადგენს თერაპიულ კომპონენტთა უზარმაზარ არსენალს, რითაც ის ყველა კვებით პროდუქტს აღემატება. ბოლო წლებში განსაკუთრებით გამოიკვთა ღვინის პოლიფენოლთა მრავლისმომცველი ფენოქიფი.

პოლიფენოლები აკავებენ დან.მ.-ის რადიაციულ დაშლას, ფლობენ ანტიბიოსინურ, ბაქტერიოციდურ, ანტივირუსულ, ანტიცეპტიკურ თვისებებს, არიან ანტიოქსიდანტები, ინჰიბირებენ ლიპოპროტეაზიდებისა და თრომბოციტების დაყინვის პროცესებს და ამით აფერხებენ ათეროსკლეროზის განვითარებას, აქვთ P ვიტამინური თვისება და სხვ. სადღეისოდ პოლიფენოლებით 20-მდე სხვადასხვა დაავადებას მკურნალობენ. სწორედ ზემოხსენებულმა თვისებებმა 90-იან წლებში წარმოიშვა ე.წ. **“ფრანგული პარადოქსი”**, რომლის შემდეგ მსოფლიო ბაზარზე წითელი ღვინის მოხმარება თვალმისაცემად (აშშ-ში 2-ჯერ, იაპონიაში 4-ჯერ) გაიზარდა.

სადღეისოდ, ცივილიზებულ ქვეყნებში ენოთრაბია საკმაო აღმავლობას განიცდის. საფრანგეთში, ბორდოს პროვინციაში 1999 წელს გაიხსნა მსოფლიოში პირველი ენოთრაბიული ცენტრი, სადაც მიხვედრა და მკურნალობა მეტად პრესტიჟულია. აქ პაციენტებს ღვინისა და ვაზის აბაზანებით, ღვინისა და თაფლის სახევეებით, ღვინის ნიღბებით, დაფქული წიწყებით და სხვა ენოთრაპარატებით მკურნალობენ და ორ-სამკვირიან პერიოდში მეტად სასურველ შედეგებს აღწევენ. საფრანგეთში, რამდენიმე ათეული წელია რაც 4 ტიპის ღვინო კანონით დამუშეულია სამკურნალო საშუალებად და შეტანილია ადგილობრივ ფარმაკოპეიაში. ასეთვე ენოთრაბიული ცენტრები იხსნება სხვა ქვეყნებშიც ჩვენ კი, ვაზ-ღვინის სამშობლო, ქვე-



ყანა რომელიც ღვინისა და ყურძნის სხვა პროდუქტებს სამკურნალოდ იყენებდა მაშინ, როცა ზემოსხენებულ ქვეყნებში ჯერ ვახიცი არა ჰქონდათ კულტურაში გადმოტანილი, ამ მსოფლიო **“ენოთერაპიულ ბუმს”** ხავსმოკიდებელი დემილით ვაკუსხობთ.

2003წ. შეგენასეობა – მეღვინეობის ს/კ ინსტიტუტში შეიქმნა ენოთერაპიულ საკითხთა შემსწავლელი ვჯუჟი, რომელსაც ჩვენ წარმოკადენთ. სამი წლის განმავლობაში შევიშეშვეთ და დაზეწილი სახით დგავატენტიეთ სამკურნალო – პროფილაქტიკური დანიშნულების სუფრის შბრალი წითელი ღვინო **“შკურნალოს”** მიღების ტექნოლოგიური სქემა. ამ სქემით დამზადებულ ღვინოში საერთო ფენოლების და სხვა ექსტრაქტულ კომპონენტთა შეზღვენილობა 60-80%-ითაა გარდილი, რაც პირდაპირ-პრობორციულად აბაღლებს **“შკურნალოს”** ანტიოქსიდანტურ აქტივობას, ანუ ფიზიოლოგიურ ღირებულებას. ამასთან, საგრძობლად აბაღლდა (0,3-0,4 ბაღით) ღვინის გემუთა მანვენილებაც, რაც ეწ: **“ორი კურნალოს დაცურასთან გაიფილა”**. ჩვენიმდე, ექსტრაქტულ ნიეთიერებების ზრდასთან ერთად ღვინის ორგანოლეპტიკური მანვენილებების მატება ურთიერთშეუთავსებელ პროცესად მიიწწწოდა; პრობლემის გადაწყვეტამ კი, **“შკურნალოს”**, კვებითთან ერთად სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულებაც შეისძინა. **“შკურნალი”** 2005წ. თბილისის კარდიოლოგიურ კლინიკაში – **“გული”** იშეშეური დააკადების მქონე 17 პაციენტზე გამოიცადა. ზოგადკლინიკური შედეგები დაღებითია. ამჟამად მიმდინარეობს 40 პაციენტის გამოკვლევა, უფრო ხანგრძლივი და დასვეწწილი დიზანიით. დღემდე 250-300მლ-მდე ღვინის მიღებით.

შეშეშეუნილია აგრკოფე, კახური ტბაის სუფრის თეთრი ღვინის დამზადების მოდერნიზებული ტექნოლოგიური სქემა, რომელსაც ასევე სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულების პრეტენზია გააწინა და საწარმოო გამოიცდას აწ. შეშეშეუნილია გაივლის. შეშეშეუნილი და დაატენტიკულაა **“შკურნალოს”** ღვინოზე დამზადებული კვებითი დანამატი **“პაიერო”**, რომელიც წარმოადგენს ძლიერ მატონიზირებულ საშუალებას და ფლობს: ანთებითი პროცესების, გულ-სისხლძარღვოვანი დაავადებებისა და ბრონქიალური ასთმის სამკურნალო თვისებებს.

პირველად რეწწითელის კლერტზე, საფერავის წიპწასა და მისსავე ღვინის ფუქქე დამზადდა სამკურნალო მალამოები, რომელთაც გააწინაით: ანთებისსაწინააღმდეგო, ტკივილგამაწყურებელი, ჩირქამწწოვი და სახსრების ელასტიურობის მქონე თვისებები.

რაც შეეება საძომავლო ვეგემებს – მოვახსენებთ, რომ სამი წლის წინ, საფუტკელი ჩაყარა მტკაღ საჭირო და გადაუღებელ ეროვულ საქმეს, ინსტიტუტის ბაზაზე მსოფლიო ბანკის დაფინანსებით გაშენდა ქართული ვახის 420-მდე ვახის საკოლექციო ნაკვეთი, რომელთაგან უმრავლესობა გადაწწწების პირასაა. ვენახი მომავალ წლისდან შედის მსხობიარობაში. ჩვენი მიზანია შევისწავლოთ ნაკლებადგერცველებულ ვახის ვიშებიდან მიღებულ ღვინოშასალების ქიმიურ-ორგანოლეპტიკური შედეგნილობა; ენოთერაპიულ ჭროღში, საინსტიტუტო დონეზე მოვახდინოთ მათი ოპტიმალური შეფასება-აპრობაცია და რჩეულთა შორის, რჩეულთ მიეკეთ წარმოებაში გამრავლება-გაერცველების დასაშუთებული და არგუმენტირებული რეკომენდაცია. ამით, ენოთერაპიულ საკითხების წასოწწწასთან ერთად მოვახდენთ გადაწწწების მიჯნაზე მყოფ ვახისა ვადარჩენა-წარმოჩენასა და მათ გამრავლება-გაერცველებას; და მორე

დღეს ყველა მეღვინის, მეცნიერის თუ მონათესავე დარგების სპეციალისტთა საპატიო მოვალეობა – ქართული მეღვინეობის შეღახული პრესტიჟის აღდგენა-განახლება. ამ მიმართულებით გთავაზობთ თვისებითადა ახალ ნაბიჯს – უცხოურ ბაზრებზე (განსაკუთრებით რადიაციით დაბინძურებულ ქვეყნებში) გარკვეულწილად, ჩვენს მიერ შექმნილი სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულების ღვინოების გატანა-რეალიზაცია. შეჯერა, რომ ვახის ვჯრით განათღული ქვეყანა, კვლავაც ვახ-ღვინომ უნდა მოაქციოს სუღიერ-ფიზიკური, თუ ეკონომიკური გამოჯანსაღების გზაზე.



შიგნითი კანსათის აბრეშქოვანი პირობების გაგება სუფრის ღვინოების სარისხზე

პ.პ.მომხმედი, ნ.ნ.არბიჭვილი, თ.ღ.ღ.ღ.ღ.

საქართველოს მეღვინეობის პროდუქციის მრავალფეროვნება მნიშვნელოვნად განპირობებულია ნიადაგურ-კლიმატური პირობების სპეციფიკურობით მევენახეობის ცალკეული ზონისა თუ მიკროზონის მიხედვით. ათასწლეულთა განმავლობაში ჩამოყალიბებულმა ხალხური სელექციის მდიდარმა დონემ განაპირობა უნივერსალური და უნიკალური სამეურნეო-ტექნოლოგიური მახასიათებლების მქონე ვაზის ჯიშების შექმნა.

კავკასიისა და კერძოდ, საქართველოს, როგორც ვაზისა და ღვინის წარმოების ძირითადი კერის პირველადობას არაერთი ბოტანიკური თუ არქეოლოგიური მასალა ადასტურებს. განსაკუთრებული აღნიშვნის ღირსია შუღავერის კულტურის არქეოლოგიური გათხრების შედეგად მოპოვებული მასალები. VII-V ათასწლეულებს განეკუთვნება აქ აღნიშნული კულტურული ნიშნების მქონე ყურძნის წაწევა, თიხის ჭურჭელი (ამფორა) ვაზის მტკნების სტილიზებული გამოსახულებით, აგრეთვე, სასოფლო-სამეურნეო იარაღები.

საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის უძველეს ისტორიაზე მიგვიჩვენებს საქართველოში ვაზის გარეკული ფორმების, აკერთვე ადგილობრივი კულტურული ჯიშების სიმრავლე.

უნივერსალური თვისებების მქონე ენდემური ვაზის ჯიშები და ათასწლეულობით შესუშავებული ღვინის დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგიები ქმნიან საფუძველს მდიდარხარისხოვანი, მდგრადი, მაღალი ბიოენერგეტიკული, კვებითი, დიეტური და სამკურნალო თვისებების მქონე ღვინოების წარმოებასა საქართველოში.

თანამედროვე ეტაპზე გაიზარდა დაინტერესება ადრე აღიარებულ ქართულ ღვინოებზე, რაც დღის წესრიგში აყენებს ხარისხოვან პროდუქციის წარმოების მნიშვნელოვან გაძლიერებას. ამ ამოცანის გადაწყვეტა შეუძლებელია მევენახეობის ტრადიციული ზონების ისტორიული, კლიმატური და ნიადაგური პირობების ხელა-

ხალი გაანალიზების საფუძველზე შესწავლის გარეშე.

ღვინის ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე კლიმატური ერთად კომპლექსურად მოქმედებენ ელფური და ბიოლოგიური ფაქტორები. ნიადაგი ყურძნის ხარისხს გამსაზღვრელი ერთ-ერთი ძირითადი ფაქტორია. იგი არა მარტო აძარაგებს ვაზს ზრდა-განვითარებისათვის აუცილებელი საკვები ნივთიერებებით, დიდ გავლენას ახდენს აგრეთვე აქ მოწეული ყურძნისაგან დამზადებული ღვინის არმატულ და გემურ თვისებებზე.

კასეთში უმეტესი სახის ნიადაგები ზღვსაყრელია უნიკალური ვაზის ჯიშების (რქაწილი, მწვანე კახური, საფერავი, კაბერნე სოვინიონი და სხვა) წარმოებისათვის. კერძოდ „გადამამზარეში“, კავკასიონის ქედის სამხრეთულ მთისწინებზე, ვავაკეებზე და გამოზიდვის კონუსებზე გაერცხლებული ტყის ალუვიური, ქვიშარი და ღორღიანი უკარბონატი ნიადაგებზე, „გამოდამამზარეში“, ციფ-გომბორის ქედის ჩრდილო და მის მიმდებარე დაქანებებზე, მთისწინებზე და ალაზნის ველის შემადლებულ ზოლში. ტყის ვივისფერი და კორქეზზე განვითარებული ნემომალა-კარბონატულ ნიადაგებზე მოწეული ყურძნისაგან საუკეთესო ხარისხის სუფრის არმატული ღვინოები მიიღება.

ნიადაგურ-კლიმატურ ფაქტორებთან ერთად ყურძნისა და ღვინის ხარისხს მნიშვნელოვნად განსაზღვრავს წარმოებაში კულტივირებული ვაზის ჯიშები თუ ნიადაგები მათი გავლენა ყურძნისა და ღვინის ხარისხზე კონკრეტულ ზონაში, მიკროზონაში ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში გარკვეულად უცვლელია, სტაბილურია, ეს არ ითქმის მეტეოროლოგიურ ფაქტორებზე, რომლებიც წლების მიხედვით მკვეთრი ცვლილებები ხასიათდება. ამიტომ კონკრეტულ ნიადაგურ პირობებში, ამა თუ იმ ჯიშთან მიღებული ყურძნის ხარისხის ბუნებრივ ცვლილებას, წლების მიხედვით ძირითადად განსაზღვრავს მეტეოროლოგიური ფაქტორების კომპლექსური მოქმედება.



ყურძნისა და მისგან დამზადებულ ღვინოების ხარისხზე მეტეოროლოგიური (კლიმატური) ფაქტორების გავლენის საკითხზე მრავალი გამოკვლევა არსებობს. მათგან აღსანიშნავია: გავოგოლ-იანოვსკის, ანგერსკის, თდავითაის, თოურმანიძის და სხვათა გამოკვლევები.

გავოგოლ-იანოვსკის (2) მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობის სანედლეულო ბაზა დაყოფილი აქვს კლიმატურ ზონებად: ცივი, ზომიერად თბილი და ცხელი. უკანასკნელ ორ ზონაში, მას სხვა ქვეყნებთან ერთად შეტანილი აქვს კახეთისა და ზემო იმერეთის მხარეები. შემდგომში მას მოჰყავს ოტალიელი პროფ. აპარესკალსკის (7) დიაგრამა, რომლის მონაცემების ანალიზიდან გამომდინარე, საუკეთესო ხარისხის პროდუქცია მიიღება იმ წლებში, როცა სითბოს ჯამი და მოწმენდილი დღეები საკმაოა, ნალექები კი ნაკლები.

გავოგოლ-იანოვსკი ჩვენი ქვეყნის მეღვინეობის ისტორიაში, კახეთის მაღალი ხარისხის ღვინოების მიღების თვალსაზრისით სამაგალითოდ გამოჰყოფს: 1888, 1891, 1905 და 1911 წლებს, როცა წინადადში, ურიათუბანში და თელიანში საფერავისა და კაბერნეს ყურძნისაგან უმაღლესი ხარისხის ღვინოები დამზადდა. თუმცა აჯად. თდავითაია (5) დასახელებული წლებიდან 1891 და 1911 წლების ასეთ შეფასებას არ ეთანხმება და პირიქით მიიჩნევს.

ანგერსკის (8) მევენახეობა-მეღვინეობის საწარმოო მიმართულება განსაზღვრული აქვს ყურძნის წვენი კონდიციით. მისი განმარტებით ყურძნის წვენი კონდიციაზე, ვიშისა და აგროტექნიკის გარდა, დიდ გავლენას ახდენს კლიმატური პირობები, განსაკუთრებით ტემპერატურა და ნალექები. მკვლევარი თვლის, რომ ვაზის ჯიშების კლიმატური პირობებისადმი მოთხოვნილების მიხედვით შესაძლებელია დადგინდეს მევენახეობა-მეღვინეობის საწარმოო მიმართულება.

მსოფლიოში ცნობილი აჯად. თდავითაია (5) ეთანხმება ა. ნეგოლუს მევენახეობა-მეღვინეობის საწარმოო მიმართულების კლიმატური მაჩვენებლებით განსაზღვრაში. მაგრამ იგი აღნიშნულთან ერთად საწარმოო მიმართულების დასადგენად აუცილებლად მიიჩნევს ღვინის ხარისხობრივი შეფასების მონაცემების გამოყენებასაც.

თდავითაიას (5) მრავალწლიური (59

წლის) კვლევის მონაცემებიდან ჩანს, რომ საუკეთესო ხარისხის სუფრის ღვინოები მიიღება იმ წლებში როცა სითბოს ჯამი საშუალოდ 4000⁰. ცალკეულ წლებში 3800-დან 4200⁰-მდე ფარგლებშია; ფფელაზე თბილი თვის საშუალო ტემპერატურა 24⁰-ია, ცალკეულ წლებში 23-26⁰ საზღვრებში იცვლება. სექტემბრის საშუალო ტემპერატურა 19⁰ (17-22⁰) და ამ თვეში საშუალოდ 50 მმ-მდე ნალექი მოდის.

უთბილესი თვის მაღალი ტემპერატურები, სითბოს საერთო რაოდენობის ზრდასთან ერთად, ხელს უწყობს ფოთლების მერ ნახშირბადის უკეთეს ასიმილაციას, მარცვლებში შაქრების მეტი ოდენობით დაგროვებას და საერთო მუყავანობის შემცირებას, აგრეთვე შემფერ და არიმატულ ნეკოტირებათა მეტი მარავის შექმნას.

კარგი ხარისხის სუფრის ღვინოები მიიღება წლებში საშუალოდ 3750-3800⁰. ცალკეულ წლებში კი 3600-3900⁰ სითბოს ჯამით, 23,0-ზე მეტი უთბილესი თვისა და 180-ზე მაღალი სექტემბრის საშუალო ტემპერატურებით და ამ თვეში 60 მმ-მდე ნალექებით.

მდარე და ცუდი (უარესი) ხარისხის სუფრის ღვინოები იწარმოება წლებში შესაბამისად 3500-3800⁰ და 3200-3600⁰ სითბოს, უთბილესი თვის 22-24⁰ და სექტემბრის 16-18⁰ ტემპერატურებისას და ამ თვეში 80-110 მმ საშუალო რაოდენობის ნალექებისას. სითბოს ნაკლებობა უარყოფით გავლენას ახდენს მღვებული ღვინომასალის ხარისხზე. შიდა კახეთში სითბოს განსაზღვრული რაოდენობით ნაკლებობისას (<3200-3500⁰) რქაწითელის, შვეანე კახურის საფერავის ყურძნისაგან მიიღება მდარე და მეტად უარესი ხარისხის სუფრის ღვინო. ასეთ პირობებში უპირატესობა უნდა მივანიჭოთ სითბოსადმი შედარებით ნაკლებად მოთხოვნი ჯიშების გავრცელებას.

ცნობილი მეღვინე აევგოროვი (6) კახეთში ღვინის წარმოქმნელ ძირითად ფაქტორებად თვლიდა: ნიადაგს, ღვინის მიღების მეთოდს, ნალექებს და ვაზის ჯიშს. სპეციალისტს რომელსაც იმჟამინდელი რუსი მწერალი კ.პ.პულენკო კახური ღვინოების - „წინანდალი“ 64-ის, „ნაფარული“ 66-ის, „პუკუზანი“ 65-ის და სხვ. შემქმნელად (8 გვ. 6) თვლიდა, საერთოდ არ აქვს ნახსენები ღვინის ხარისხის განმსაზღვრელი კლიმატური ფაქტორი-სითბო.

დ.ტაბიძე (11) საქართველოს მევენახეობის

გავრცელების არეალი სქემის სახით დაყოფილი აქვს ხუთ ვერტიკალურ ზონად. ზონათა ერთმანეთისაგან გასამიჯნად გამოყენებული აქვს ზ.დ. სიმაღლეა 300 მ-ით მატება. ჩვენთვის საინტერესო მთისწინა-ამბლდებული ზონა, სადაც ხარისხოვანი სუფრის ღვინოები იწარმოება, მოქცეული აქვს 301-დან 600 მ-მდე სიმაღლეა შონის, აქვს აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4000-3500⁰-ის ფარგლებშია.

გბერძე (1) მევენახეობის არეალს ჰყოფს სამ ზონად: 1. ქვედა 400 მ სიმაღლემდე, 3500⁰-დან 4000⁰-მდე აქტიურ ტემპერატურათა ჯამით; 2. საშუალო 400-დან 800 მ-მდე, 3000-3500⁰ სითბოს ჯამით, რომელიც იძლევა ხარისხოვანი სუფრისა და შამპანურის ღვინომასალას და 3. ზედა - 800-დან 1200 მ-მდე, 2200-დან 3000⁰-მდე აქტიურ ტემპერატურათა ჯამით. შემდგომში ეს ზონები დოყოფილი აქვს მიკროზონებად, ზ.დ. სიმაღლეა ჩვენებით.

ოთურმანძე (12,13) ყურძნის ხარისხს აფასებს შაქრიანობითა და მჟავანობით. მშმ ს/კ ინსტიტუტის სამეცნიერო შრომებში და ამკვლევარათა გამოქვეყნებულ შესაბამისი მასალების გამოყენების საფუძველზე და მათი აგროკლიმატური პირობების გამოვლინებით იგი საქართველოს ჰყოფს მევენახეობა-მელენინობის სპეციალიზაციის 5 ზონად: 1. სამოყარულო მევენახეობის; 2. შამპანურისა და სუფრის მსუბუქი ღვინოების; 3. შამპანური და ხარისხოვანი სუფრის ღვინოების; 4. მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოების და 5. ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების წარმოების ზონებად.

ავტორის მითითებით ამ მეთოდის წარმატებულობას განაპირობებს ისიც, რომ ყურძნის მოსავალი მელენინობის საჭიროებასთან ერთად გამოიყენება აგრეთვე უაღკოპოლო პროდუქტების დასამზადებლადც. რაც შეეხება სპეციალიზაციას და მელენინობის საწარმოო მიმართულებას მკვლევარი წყვეტს პროდუქციის შაქრ-მჟავანობასთან ერთად გლუკოზაიდომეტრული მანკენებლით.

ლიტერატურული მონაცემების ანალიზიდან გამომდინარე, აღნიშნული საკითხი საქმარისად არ არის შესწავლილი და სრულყოფას საჭიროებს. აქედან გამომდინარე გვევლის მიზანს წარმოადგენს, საქართველოს მკვლევართა-მელენინობის წამყვან რეგიონში - შიდა კახეთში აგროკოლოგიური ფაქტორების თავისებურებ-

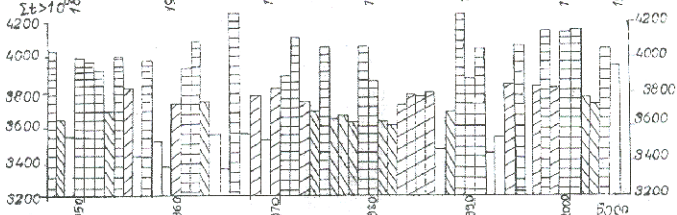
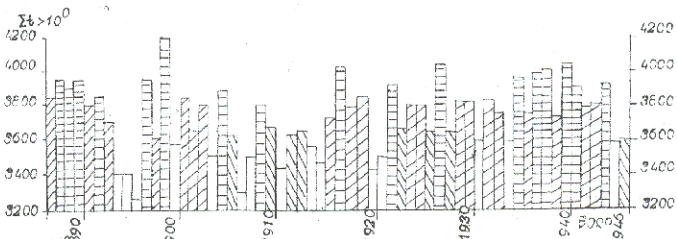
ბის გავლენის შესწავლა ვახსენებთქვეყნისაგან დამზადებულ უმაღლესი ხარისხის ღვინოებზე და შესაბამისი სიმაღლითი ზონების გამოყოფა.

შინით კახეთში მიკროზონების მიხედვით მელენინობის საწარმოო მიმართულების განსაზღვრისას ჩვენ გამოვიყენეთ აკად. თბავითაის მეთოდი. მისი შეუხისებო (5) ამ მხარეში საუკეთესო ხარისხის სუფრის ღვინოს საწარმოო წლების ალბათობა 35% უდრის, მაშინ როცა ბორდოსი (საფრანგეთი) ასეთი წლების რაოდენობა 25%-ს არ აღემატება. მევენახეობის სხვა კლასიკურ ქვეყნებში ასეთი ტიპის ღვინოების მიღების შესაძლებლობა გაცილებით ნაკლებია (ესპანეთი, იტალია, გერმანია და სხვ.)

იმაღება კითხვა, მიზანშეწონილია თუ არა ძველად ჩატარებული კვლევითა შედეგების დღევანდელ პირობებში გამოყენება? ჩვენი შეხედულებით, გლობალური დათბობის მიუხედავად, ცალკეულ წლებში შექმნილი მეტეოროლოგიური ფაქტორები, იშვიათად გამოდიან მოცემულ ზონაში აღრიცხული ცვლილებების უკიდურესი საზღვრებიდან, შიდა კახეთში, მრავალწლიური კლიმატური მონაცემების (1887-2004 წწ.) მიხედვით სუფრის ღვინოების საწარმოო წლების ალბათობა ჩვენი გაანგარიშებით შემდგენილად არის წარმოდგენილი: საუკეთესო (33%) და კარგი (27%) ხარისხის - საშუალოდ გარანტირებულია 60%-ით, ხოლო მდარე (17%) და ცუდი (23%) ხარისხის შედარებით ნაკლებად - 40%-ით. აქედან გამომდინარე, რეგიონის მევენახეობა-მელენინობა აგროკოლოგიურ რესურსებთან დაკავშირებით, სხვა ქვეყნებთან შედარებით მეტად რენტაბელურად უნდა ჩავთვალოთ.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ადგილმდებარეობის, რელიეფური პირობების, ფერდობის ექსპოზიციისა და დახრდიობის, ზღვის დონიდან სიმაღლისა და სხვ. მიხედვით მეტად ცვალებადი სიდიდეა. სითბოს საერთო რაოდენობა ცვალებადია აგრეთვე წლების მიხედვითაც. ასე მაგალითად, ვახსენებთ საუკუნის განმავლობაში თელავში სითბოს ჯამი იცვლებოდა 3290⁰-დან (1907 წ.) 4250⁰-მდე (1966 და 1989 წწ.) ფარგლებში - მრავალწლიური ამპლიტუდა 960⁰ აღწევს.

მევენახეობის საწარმოო ზონებში, თუ მიკროზონებში სითბოსა და სხვა მეტეოროლო-



ნახ. 1. შვედეთის მუშაკების რაოდენობის განვითარება და მუშაკების მიხედვითი განაწილება შვედეთის მრეწველობაში. - უმჯობესი მრეწობის, - უსაღესი მრეწობის, - კარგი მრეწობის, - მცირე მრეწობის, - დიდი მრეწობის.

საშუალო მ.მ. ბ-ში	Σt>10 ³	ა ბ გ დ ე თ რ ზ ყ /ა/												
		100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	0		
600	3600				3400									
550	3700				3500									
500	3800				3600									
450	3900				3700									
400	4000				3800									
350	4100				3900									
300	4200				4000									
250	4300				4100									
200	4400				4200									

ნახ. 2. შვედეთის მრეწველობის მუშაკების საშუალო შვდების ადგილობა / ა /.

გური ფაქტორების კომპლექსური ზემოქმედებით, წლების მიხედვით ცვლილებას განიცდის აგრეთვე დამზადებული ღვინის ზარისხი (იხ. ნომოგრამა 1). ასე მაგალითად, . . . 1897 . . . 1917 1940 და სხვ. წლებში 3900-4000⁰ აქტიურ ტემპერატურათა ჯამისას მოწეული ყურძნიდან დამზადებულ ღვინოებს მიღებული აქვს საუკეთესო შეჯახება, ხოლო . . . 1907 1921 1945 და ზოგიერთ სხვა წლებში 3300-დან 3600⁰-მდე ტემპერატურათა ჯამის დროს დაბალი ზარისხით ხასიათდებოდა. ღვინის ზარისხზე, სითბოს ჯამის დამოკიდებულებათა სხვა წლებზე განზოგადება და ამ მეთოდისადმი რწმუნების მართებულობას ადასტურებს მე-20 საუკუნის 50-იანი და 60-იანი წლების დასაწყისში დაფენებული და ინსტიტუტის ექსპერიმენტულ საკოლექციო განყოფილებაში საუკეთესოდ დაცული სხვადასხვა მიკროზინისა და ტიპის ღვინოები.

აქვე უნდა აღვნიშნოთ, რომ გაღმა მხარეში (კახეთში) წარმოქმნილი კლიმატური პირობები: მეტი მოღრუბლეულობა და ატმოსფერული ნალექები, თავისებური სითბო და სხვ. ვანაპირობებზე გამოდგამა მხარესთან შედარებით, მეტად მსუბუქ, ნაკლებ სპირტოზულ, ევროპული ტიპისაგან მეტი მდგრადილების (მსგავს) მქონე ღვინომასალას. საუკეთესო ზარისხის კახეთის ღვინოებში მათი კუპაჟირება კარგ შედეგებს გვაძლევს.

სითბოს მეტი რაოდენობით და მაღალზარისხიანი ყურძნის ნედლეულითა და ღვინოებით გამოირჩევა წლები, როცა ადვილი აქვს პერის ტემპერატურის 10⁰-ზე ზევით ადრეულ ვადებში (საშუალოდ 31.III) მდგრად გადასვლას. სითბოს ჯამი ნაკლებია და ღვინის ზარისხი დაბალი, როცა პერის ტემპერატურის 10⁰-ზე ზევით გადასვლა გვიან რიცხვებში (საშუალოდ 15.IV) აღინიშნება. აღნიშნული კანონზომიერების გამოყენებით შესაძლებელია საკმაოდ დიდი ხნით ადრე (5 თვე) მაღალი სიზუსტით განისაზღვროს როგორი ზარისხის პროდუქციას მივიღებთ მოცემული წლის შემოდგომაზე.

ზონების მიხედვით ღვინის ზარისხის შეფასების დროს მეღვინეები ხშირად მხედველობაში არ იღებენ ღვინომასალის წარმოქმნის პროცესის ბიოკლიმატურ ვითარებას. კონკრეტულ საწარმო ზონაში მეტეოროლოგიური ფაქტორების გათვალისწინების გარეშე აღნიშნული პროცესის ახსნა ყოველად დაუშვებელია.

მევენახე-მეღვინე სპეციალისტი თუ მეწარმე სავენახე ფართობის შერჩევის დროს, წინასწარ უნდა ითვალისწინებდეს ჯიშების აგროეკოლოგიური მოთხოვნებიდან გამომდინარე, როგორი ზარისხით იქნება დამყოფილებული ის მოცემულ ზონაში და რომელ საღვინე ნედლეულს მიიღებს.

ჩვენი განავარიშებით მაღალზარისხიანი პროდუქციის საწარმოო წლებში, შივანი კახეთის ზონაში საშუალოდ უნდა დაგროვდეს 4000⁰ აქტიური სითბო. წლების მიხედვით სხვა ფაქტორების ცვლილებების შესაბამისად, საუკეთესო ზარისხის პროდუქციის მისაღებად საკმაო სითბოს რაოდენობის ქვედა და ზედა ზღვარი 3800-4200⁰-ის საზღვრებში იცვლება. ყურძნის მარცვლების ფორმირების პერიოდში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ($\sum t \geq 10^0$) საშუალოდ 1400⁰ უნდა აღწევდეს. ზარისხიანი პროდუქციის მისაღებად აუცილებელია 2.5-3.0 თვის განმავლობაში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 20⁰-ზე მაღალი იყოს და მისი საერთო რაოდენობა საშუალოდ 2000⁰-მდე აღწევდეს. ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (15.VIII-30.IX) 20⁰-ზე მაღალი სითბოს ჯამი საშუალოდ 750⁰-ს (500-1000⁰) უნდა უდრიდეს. ნაკლებზარისხიანი პროდუქციის საწარმოო წლებში 20⁰-ზე მაღალი სითბო საშუალოდ 500⁰-ზე მეტი არ არის და 350-650⁰-ის ფარგლებში იცვლება.

მიკროზონებში სითბოს ჯამის ალბათობის გამოთვლას ღვინომასალის წარმოების პერსპექტიული მიმართულების დაგეგმვის დასახლებულბად მეტად დიდი ბიოკლიმატური მნიშვნელობა აქვს. ნომოგრამა ნახ. 2-ზე ჩანს, რომ ზონებში, სადაც სითბოს საშუალო რაოდენობა 4000⁰-ს უდრის, საუკეთესო ზარისხის პროდუქცია უზრუნველყოფილია 50%-ით, ე.ი. 10 წელიწადში ხუთჯერ; 3900⁰-ის შემთხვევაში -35%-ით, ე.ი. 10 წელიწადში 3-4-ჯერ; 3800⁰-ის დროს 20%-ით, ე.ი. 10 წელიწადში ორჯერ; 3700⁰-ის დროს კი 4000⁰ სითბო უქმნიშენლო ალბათობით (5%) მყარდება. ეს უკანასკნელი შესაბამეა 600 მ. სიმაღლით ზონას, რომლის ზევით მდებარე ზონებში, ცალკეული თბილი მიკროზონების გარდა, გავრცელებული ვაზის ჯიშებიდან (საფურავი, რქაწითელი, მწვანე კახური, კაპრენე) საუკეთესო ზარისხის პროდუქციას ვერ მივიღებთ.

ზონებში, სადაც სითბოს საშუალო რაოდენობა 4100-4200⁰-ია, ტემპერატურათა ჯამთან

ერთად სხვა ეკოლოგიური ფაქტორებიც მეტად ხელსაყრელია კახური ტიპის მშრალი და საყოველთაოდ აღიარებული საფერავის ორიგინალური ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალების საწარმოებლად. ეს ზონა შეესაბამება ზღვის დონიდან 350 მეტრზე დაბლა მდებარე ფართობებს.

ამრიგად, შიგნით კახეთში საუკეთესო ხარისხის სუფრის ღვინოების წარმოება შესაძლებელია ზღვის დონიდან 350-დან 600 მ-მდე სიმაღლის საზღვრებში მდებარე ვენახის ფართობებიდან. ანალოგიური გაანგარიშებები შეუქმდია ჩავატარეთ კარგი ხარისხის ღვინომასალების საწარმოო ზონების გამოსავლენად.

შიგნით კახეთის განსაზღვრულ ზონებში და მიკროზონებში დამზადებული ორიგინალური ხარისხიანი ღვინოები საერთაშორისო ბაზარზე წამყვან ადგილს იჭერს. აქ მოწეული ნედლეულიდან დამზადებულ ღვინოებს მრავალჯერ აქვს მიღებული საუკეთესო შეფასება. საუკუნეების განმავლობაში ადგილობრივი (საფერავი, რქაწითელი, კახური მწვანე) და ინტროდუცირებული (კაბერნე) ჯიშებიდან პრაქტიკულად წარმოებულ ღვინოებს ესპირიტობა საუქმელიანი რეკლამა.

ლიტერატურა:

1. Беридзе Г.И. – Вина Грузии. Изд-во «Сабчота Сакарთველო»; Тбилиси 1962.
2. Гогол-Яновский Г.И. – Руководство по виноградарству. «Госиздат». М.Л.; 1982
3. Давитая Ф.Ф. Исследование климатов винограда в СССР и обоснование их практического использования. «Гидрометеиздат» 1952.
4. Давитая Ф.Ф. Прогноз обеспеченности теплом и некоторые проблемы сезонного развития природы. «Гидрометеиздат». М. 1964.
5. Давитая Ф.Ф. Основные принципы районирования культуры винограда. Физиология винограда и основы его возделывания. т.1, София, 1981. стр.27-52.
6. Егоров А.А. Вопросы виноделия. «Пищепромиздат» М. 1955, стр.52-61.
7. Mareskalchi A. – Esperienze ed osservazioni Vitale ed enologiche casale – Manfredato, 1926.
8. Негруль А.М. Виноградарство, М.,

«Сельхозгиз», 1952.

9. saqarTvelos ampelografia, „mcsnierebaTa akademia“, Tbilisi 1960.

10. Справочник по климату СССР. Серия 3, часть 1-6, вып.14, Грузинская ССР, Л. Гидрометеиздат, 1990.

11. Табидзе Д.И. Продвижение промышленной культуры винограда в новые горные районы Грузинской ССР. Изд-во Акад. наук СССР, М., 1957.

12. Турманидзе Т.И. Климат и урожай винограда. «Гидрометеиздат», Л, 1981, стр.101-139.

13. TurmaniZe T. vasis ekologia. Tbilisi, 2003, gv.335-350.

14. Фрегони М. Влияние различных типов почвы и виноградную лозу и качество вина. т.1, Физиология винограда и основы его возделывания. Болгарская акад.наук, София, 1981, ст.53-65.

ВЛИЯНИЕ АГРОЭКОЛОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ШИГА КАХЕТИ НА КАЧЕСТВО СТОЛОВЫХ ВИН

РЕЗЮМЕ

Т.ГЛОТИ, В.ГОГИТИДЕ,
И.ЧХАРТИШВИЛИ

Кахетия является одно из всдуших мест в Грузии для развития виноградарства-виноделия. Территория региона характеризуется специфическими почвенно-климатическим условиями способствующими получения разных типов вин.

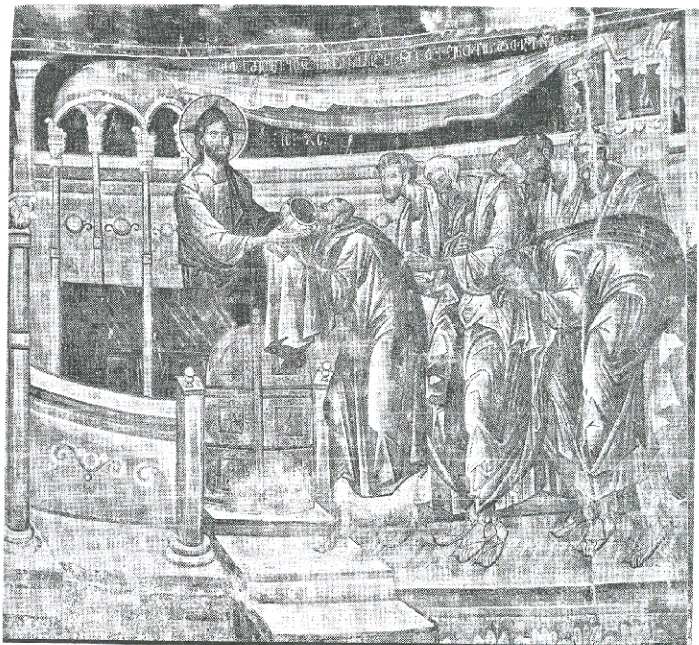
Влияние почв и сортов на качество вина в течении продолжительного времени стабильное. Конкретно, в почвенных условиях того или иного сорта, природные изменения полученной продукции, в основном определяется в зависимости отгода, влияющсм

воздействия комплекса метеорологических факторов.

Наилучшее качество столовых виноматериалов . производственная база представляет зоны, где сумма активных температур ($\Sigma t \geq 10^{\circ}$) в среднем составляет 4000^o. Для получения такого вида продукции в течении 2,5-3,0 месяца необходимо средне-суточная температура воздуха выше 20^o и сумма активного этого тепла - 2000^o, а во время созревания винограда (15,VIII-30,IX) должна накопиться - 750^o.

Учитывая указанную производственную базу получения высококачественных столовых вин в Шита Кахети, представляет имеющиеся площади в пределах 350-600 м высоты над уровнем моря.

Для обоснования планирования производства столовых и других типов виноматериалов по микрорайонам в статье даны вероятности сумм температур в процентах (см. на монограмму 2) в разных высотах.



უბისი. საკურთხეველი.
სისხლით ზიარება. XIV ს.

Ubisi mural. The "Communion of the apostles with the bread". XIV C.



ბუნებრივად ნახევრადტკბილი დვინოვასალმების საწარმოო წონები შიგა კასეთში (კლიმატური პირობების ემინერული შესწავლის შედეგები)

პაპა შიშხიძე, ნორა ჩხარტიშვილი, თინათინა ლორთქიფანიძე

შეიქმნა კახეთის ნიადაგურ-კლიმატურ პირობებში კარგად ვითარდება ადგილობრივი და უცხოური ვაზის ჯიშები. მათგან მიკროზონების მხედვით შჩადლება სხვადასხვა ტიპის მაღალი ღირსების ღვინოები. ადგილობრივი და სხვა ქვეყნების მომხმარებლებში დიდი მოწონებით სარგებლობს კახური საფერავისაგან დამზადებული ორიგინალური ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოები.

ნიადაგი ყურძნის ხარისხობრივი მაჩვენებლებს განსაზღვრული ერთ-ერთი ძირითადი ფაქტორია. ნიადაგი არა მარტო ამარაგებს ვაზს ზრდა-განვითარებისათვის აუცილებელი საკვები ნივთიერებებით, არამედ დიდ გავლენას ახდენს მასზე მოწეული ყურძნისაგან დამზადებელი ღვინის არომატულ და გემურ თვისებებზე.

კონკრეტულ ზონაში ნიადაგის გავლენა ვაზის ჯიშების პროდუქციის ხარისხზე ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში ვარკვეულად სტაბილურია. მეტეოროლოგიური ფაქტორები კი - წლების მიხედვით მკვეთრად ცვალებადობს; ამინდის პირობების ცვლილებების შესაბამისად ყურძნის ხარისხი წლების მიხედვით მკვეთრად განსხვავებულია.

მსოფლიოში აღიარებული აგროკლიმატოლოგი თ. დავითაას გამოკვლევებით კახეთში ძალიან კარგი ხარისხის ღვინოები მიიღება იმ წლებში, როცა განსაზღვრულ მიკროზონებში პერის აქტურ ტემპერატურათა ჯამი ($\Sigma > 100^{\circ}C$) $4000^{\circ}(3800-4200^{\circ})$ ვრცელდება, ყველაზე თბილი თვის პერის საშუალო ტემპერატურა $24^{\circ}C$ ($22-26^{\circ}$) და სექტემბერში საშუალოდ 19° აღმატება, ხოლო ატმოსფერული ნალექების ჯამი სექტემბრის თვეში საშუალოდ 50 მმ უდრის.

ჩვენს მიერ ჩატარებულმა ტექნოლოგიურმა დაკვირვებებმა გვიჩვენა, რომ საყრავი ბუნებრივად ნახევრადტკბილ ღვინომასალას (ყურძნის 2,3-2,5 % შაქრიანობითა და 5-7გ/დმ³ საერთო მჟავიანობით)

შიგა კახეთში იძლევა მიკროზონებში, სადაც ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 4000° აღმატება, ყველაზე თბილ თვეებში (ივლისი-აგვისტო) პერის საშუალო დღეღამური ტემპერატურა 80-100 დღის განმავლობაში 20° მაღალია, ხოლო ტემპერატურათა ჯამი 2000° აღწევს, ყველაზე თბილ თვეებში 30-40 და მეტი დღის განმავლობაში დღეღამური საშუალო ტემპერატურა $23^{\circ}C$ აჭარბებს; საუკვეტაციო პერიოდში 450-600 მმ ატმოსფერული ნალექი მოდის, ხოლო სიმწიფის პერიოდში ($15.VIII-15.X$) ნალექების ზომური განაწილების შემთხვევაში 100-150 მმ, მოსავლის აღებაზე ერთი თვის განმავლობაში კი არა უმეტეს 50-80 მმ მოდის.

განსაკუთრებულად ხარისხიანი ღვინომასალის წარმოებით, როგორც ცნობილია შიგა კახეთში გამოირჩევა ვაღმისარში - ყვარლის რაიონის სოფ. ქინძარაულის მიკროზონა, სადაც მდ. დურუჯის გამოხიდვის კონუსზე ($10X6,5$ კმ ფართობი) ფიქლიანი მოშავო ფერის ნიადაგის ზედაპირი დამატებითი სითბოს წარმოიქმნედა.

აღნიშნული ტიპის ნიადაგები დღისით მზის სხივების მოქმედებით მეტად ხურდება, რამით კი ძალეულ ეწერებას თანდათან ასხივებს.

ვახუცი საუკუნის 80-იანი წლების დასასრულს და 90-იანი წლების დასაწყისში ვაზის ყვავილობისა და ყურძნის მოწიფების პერიოდში, ჩვენს მიერ ჩატარებული ოთხწლიანი ეპიზოდური დაკვირვებით ქინძარაულის შავი ფიჭულების ნაშალ მასალაზე გაყვრელებული მყოფილილი ვენახის აბოლო 18-20% შეადგენს. ეს მაჩვენებელი სხვა ტყის ალუვიურ არაკარბონატულ ნიადაგებთან შედარებით (25%) მნიშვნელოვნად ნაკლებია.

მოშავო ფერის ნიადაგის ზედაპირი დღის განმავლობაში, განსაკორებით შუა დღის საათებში $3-5^{\circ}$ -ით მეტად ხურდება. მზის „ამოსვლის“ წინ ნიადაგის ზედაპირის მინიმალური ტემპერატურა,



თითქმის უთანაბრდება, ან 1-1,5⁰-ით ნაკლებია ტყის ალუვიური ნიადაგის ზედაპირის ტემპერატურაზე.

მიშპირი ფერის ნიადაგის 5-60 სმ სიღრმისა და მიწისპირა ჰაერის 25-200 სმ სიმაღლის ფენაში საშუალო დღეღამური ტემპერატურა 1,5⁰-ით აღემატება ალუვიური უკარბონატი ნიადაგის სიღრმისა და მიწისპირა ჰაერის ფენის ტემპერატურას; რაც პირველი მახლოებით სითბოს 200⁰-ით მეტობას განაპირობებს. ეს კი ქიმიმართულში მაღალნარინსხივანი პროდუქციის წარმოების შედეგად უფრო დამკვირვებელს ხდის.

მოკლედ, საფერავის ბუნებრივად ნახევრადტკბილი პროდუქციის მწარმოებელ მიკროუბნებში დიდი ყურადღება უნდა დაუთმოს სითბოთი მეტად უზრუნველყოფილი მიკროზონების გამოვლინებას და ხარისხობრივი მაჩვენებლების გამოვლენების აგროტექნიკური ღონისძიებების გატარებას.

ჩვეულებრივ ცნობილია, რომ შშის სხივური ენერგიით ყველაზე მეტად ხურდება სამხრეთი, ხოლო ნაკლებად ჩრდილო ფერდობები. შუა კახეთში ერთმანეთის საპირისპიროდ მდებარე - კაკასიონის ქედის სამხრეთულ და ცივგომბორის ქედის ჩრდილო დაქანებებზე ჰაერის ტემპერატურული პირობები „უჩვეულოდ“ თითქმის გათანაბრებულია. ზოგ მიკროუბნებში, განსაკუთრებით მდ. ალაზნის ზემო წელში, ცივგომბორის ქედის ჩრდილო დაქანებები (ყვითლი, 700მ) შედრავითი თბილია, ვიდრე კაკასიონის ქედის სამხრეთული ფერდობები (ჯეოვლი, 663 მ) გადამხარისა და წინამხარის ტემპერატურული პირობების ამგვარი რეგულაცია განპირობებულია მაგალითიანი კაკასიონიდან ცივი ჰაერის მასების გადმონაცვლებით და ხეობის დაბალ ნაწილში გახურებული ჰაერის მასების აღმასვლით. ასეთ პროცესს ცივგომბორის ჩრდილო ფერდობებზე, სავეგეტაციო პირობებში ადგილი არ აქვს.

შუა კახეთის გადამხარში და წინამხარში ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალის საწარმოო ბაზად რეკომენდებულია ზღვის დონიდან 250-დან 500 მეტრ სიმაღლეზე არსებული ფართობები. აღნიშნულ არეალში სიმაღლის ყოველი 50 მ-ის მატებით, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 80-100⁰-ით, ხოლო კონდიციური ღვინომასალის საწარმოო წლები 15%-ით მცირდება. აღნიშნულ არეალში კონდიციური ღვინომასალის საწარმოო წლები 300-დან 400 მეტრამდე 60-30%-ით, ე.ი. 10 წელიწადში 6-3-ჯერ, 400-დან 450 მ-მდე 30-15%-ით, ე.ი. 10 წელიწადში და-

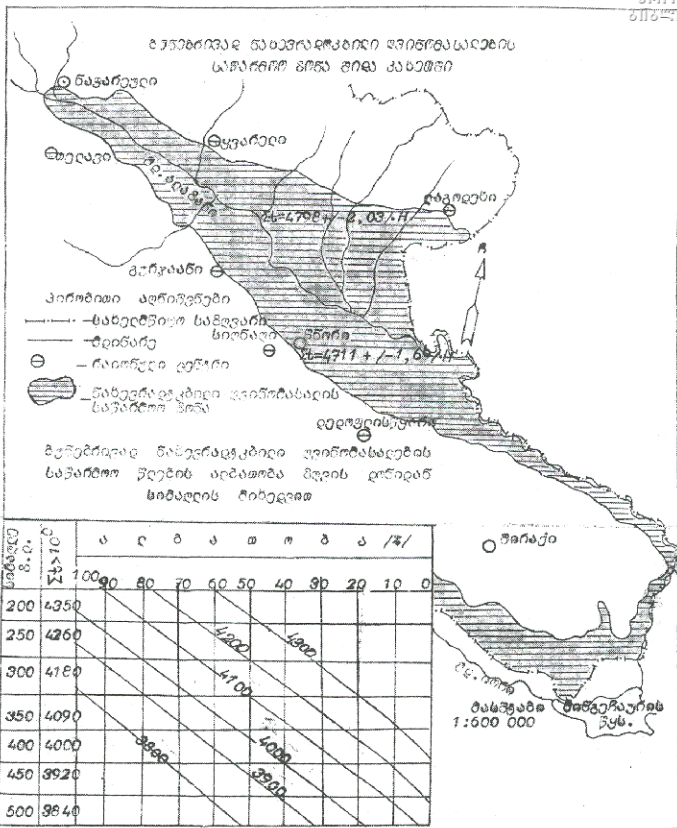
ხოლებით 3-2-ჯერ, 500 მ სიმაღლეზე მდებარე ნაკვეთებიდან ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოსათვის პროდუქციას მივიღებთ მხოლოდ 5%-ით ე.ი. 100 წელიწადში 5-ჯერ, დანარჩენ წლებში სუფერის ნატურალურ სამარკო ღვინომასალას მივიღებთ.

მოკლეული ვეპტეს შუა კახეთში ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალის საწარმოო სქემატური რუკა, რუკას თან ერთვის ზღვის დონიდან სიმაღლის მიხედვით სითბოს რაოდენობის პროცენტული აღბათობის გრაფიკული გამოსახულება, რუკაზე დატანილი ვეპტეს რეგრესიით განტოლებები, რომელთა გამოყენებით შეგვიძლია გამოეთვალეთ სიმაღლეების მიხედვით სითბოს ჯამი.

ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლს დაქვემდებარებული (ადკ) ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალის საწარმოო მიკროზონებზე გადამხარში შეგვიძლია გამოვყოთ მდ. ლოპოტიდან-ჩელთამდე მდებარე სოფლები: ნაგარაული, შაქინანი, გრემი, ენისელი, საბუე; მდ. ჩელთის აღმოსავლეთი მდებარე სოფლების: შილდა, ქინძმარაული, სანაგარდო და ქ. ყვარლის საგარეუბნო ზონა; მდ. ბურსის აღმოსავლეთით მდებარე სოფლები: კუჭატანი, ჭიკაანი, გავახი; მდ. ავანისწყლის მარცხენა სანაპიროზე მდებარე სოფლები: ახალსოფელი, მოისობრი და ღაგო-ღეხის რაიონის სოფლები: ლელიანი, ნინოგორა, აფენი, ვარდისუბანი, თამარანი და სხვ. 250-დან 450 მ სიმაღლეზე მდებარე მიკროზონები, სადაც სითბოს ჯამი საშუალოდ 4100⁰, ყველაზე თბილი თვეების საშუალო ტემპერატურა 25,5-23,5⁰, ყურძნის მოკრეფამდე თენიანების განმავლობაში ნალექები 100 მმ-მდე.

წინუბანში ამ მხრივ აღსანიშნავია თელავის რაიონის სოფლები: ყარაჯალა, კულეულა და ა.შ. წინანდალი, ვანთა, აკურა, გურჯაანის რაიონის სოფლები: შრომა, ვაზისუბანი, შაშანი, ბუკუ-ზანი, ველიციხე, ახაშენი და ა.შ. ბაგურციხე, კარდანახი; სიღნაღის რაიონის სოფლები: ანაკა, ვაქარი, წნორი, ტბიანი, ხირსა, ალაზანი; დუდიფლისწყაროს რაიონის სოფლები: სამთაწყარო, ფროსმანი, საბათლი, საცაც 250 მ-დან 500 მ-მდე არსებულ ფართობებზე მივიღებთ ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოებისათვის კონდიციურ ღვინომასალას.

კონდიციური ღვინომასალის მისაღებად ყურძნის კრეფა სიმაღლით ზონების მიხედვით სექტემბრის ბოლო რიცხვებიდან - ოქტომბრის შუა რიცხვებამდე ინაცვლება.



სიახლე და ტრადიციები

თეიმურაზ ღვინტი, მარიამ ხოსიტაშვილი, მარიამ ძიტიანაშვილი

ღვინო წარმოადგენს რთულ, მრავალკომპონენტან სისტემას; მეღვინე-პრაქტიკოსები განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებენ იმ ნივთიერებათა დაგროვებას, რომლებიც განაპირობებენ ღვინის ბუკეტსა და არომატს, რაც თავის მხრივ განსაზღვრავს ღვინის ხარისხს. ეს ნივთიერებები წარმოიქმნება როგორც ალკოჰოლური დუდილის პროცესში საფუერების მოქმედებით ყურძნის ეთერზეთებიდან, ასევე ღვინომასალის მომწიფებისა და დამეყლების პერიოდში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესებით.

ცნობილია, რომ არომატულ ნივთიერებათა წარმოქმნასა და თანაფარდობაზე დიდ გავლენას ახდენს ტბილისა და თანამდებობა და ისეთი ფაქტორები, როგორცაა ალკოჰოლური დუდილის პროცესში გამოყენებული საფუერების ფიზიოლოგიური თავისებურებები, რაც გამოისახება თვით საფუერების გამრავლების ინტენსიობასა და დუდილის ენერჯიამში.

მაღალხარისხიანი მეღვინეობის ყველა რაიონი ღვინის წარმოებაში იყენებდა საფუერების ადგილობრივ შტამებს. მრავალი ცდით დამტკიცებული იყო, რომ ალკოჰოლური დუდილისათვის საფუერის ადგილობრივი შტამი უფრო კარგ შედეგს იძლევა, ვიდრე შემოტანილი. საფუერის კულტურა კარგ შედეგს იძლევა მაშინ, როდესაც ის გამოყოფილია ღვინის წარმოების ადგილებში ცალკეული ვაზის ჯიშისათვის. აღნიშნულ მოსაზრებას ადასტურებდა ფრანგი მეცნიერი ყვანტრი, რომელიც ამბობდა „როგორც ბოქლომს მხოლოდ ისეთი გასაღები გააღებს, რომელიც მისთვის არის გაკეთებული და მას კარგად უდგება, ისე საფუერის წმინდა კულტურის ხმარებით, მხოლოდ, მაშინ მივიღებთ სასურველ შედეგს, როდესაც ამა თუ იმ ყურძნის ჯიშის წვეწვანს შესაფერ საფუერს ავირჩევთ“.

ამჟამად ღვინის მრეწველობაში იყენებენ უცხოური წარმოების მშრალ საფუერებს, რომლებიც უზრუნველყოფენ მიღებული პროდუქციის გარანტირებულ ხარისხს, ადვილი მოსახმარი, ტრანსპორტაბელურია, და მათი

გამოყენებით მიღებული ასაღვარდა ღვინომასალები ხასიათდება სიხალისით და ხილის სურნელით.

ჩვენი კვლევის მიზანს შეადგენდა, შეგვეწყავლა სხვადასხვა უცხოური და ადგილობრივი საფუერის გავლენა ახალგაზრდა ღვინომასალების არომატწარმოქმნელ კომპონენტებზე, რაც საშუალებას მოგვცემს ვარეგულიროთ ღვინის ხარისხი საფუერის წმინდა კულტურების გამოყენებით.

კვლევის ობიექტად გამოყენებული იყო თელავის რაიონის სოფ. ართანის მიკროზონაში კავრცელეზული რქაწითელის, საფურვისა და კაბერნეს ვიშის ყურძენი. საცდელად აღებული გექონდა 12 ვარინტად ყურძნის ტბილი, რომლებიც დაღულებული იქნა სხვადასხვა საფუერებით: ადგილობრივი წარმოების (საქ. მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის კვლევის) ინსტიტუტის მცენარეთა ფიზიოლოგიისა და მიკრობიოლოგიის განყოფილებიდან და უცხოური (შ.პ.ს., „შვიდის“ მეშვეობით მოპოვებული) საფუერები.

ალკოჰოლური დუდილის პერიოდში ისწავლებოდა საფუერების დუდილის ენერჯიასა და გამრავლების ინტენსიობა. დადგინდა, რომ ფერმენტ „Inozyme“-ით დამუშავებულმა ტბილმა, რომელსაც წინასწარ დამატებული ჰქონდა აზოტისა და ფოსფორის შემცველი დუდილის აქტივატორი, უცხოური წარმოების მშრალი საფური „IOC B 2000“-ის გამოყენებით ალკოჰოლური დუდილი დაიწყო ინტენსიურად, მინიმუმდღე დაიფინა ნარჩენი შაქრის რაოდენობა და მაქსიმალურად გაზარდა ტბილის გამოსავალი. მისგან განსხვავებით, ადგილობრივი საფურის წმინდა კულტურებმა ალკოჰოლური დუდილი დაიწვეს შეღარებით დაბალი ინტენსიობით, მაგრამ მძაფრი დუდილის პერიოდში მათი დუდილის ენერჯიები გაუთანაბრდა უცხოური წარმოების მშრალი საფურის დუდილის ენერჯიას, გამრავლების ინტენსიობას და ბოლოს ნარჩენი შაქრების რაოდენობაც გათანაბრდა.

ცნობილია, რომ სხვადასხვა სახეობისა

და რასის საფუერები ალკოჰოლური დუდილის დროს ასინოეზირებს განსხვავებული რაოდენობისა და ხარისხობრივი შემაღეწელობის არიმატულ კომპონენტებს.

მეღვინეობის მრავალი ქვეყანა აწარმოებს კიდევ მშრალ საფუერს სხვადასხვა დანიშნულებისათვის.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, საფუერის სელექციისათვის საჭიროა იმ საფუერების წმინდა კულტურების შერჩევა და გამრავლება, რომლებიც ალკოჰოლური დუდილისათვის სასარგებლოა.

გამოკვლეულია წარმოებაში გამოყენებული ზოგიერთი საფუერის წმინდა კულტურის გავლენა ღვინის არიმატის შემაღეწელ კომპონენტებზე და მის ხარისხზე. ტკბილის ალკოჰოლური დუდილი ჩატარდა სხვადასხვა საფუერის გამოყენებით.

ალკოჰოლური დუდილის დამთავრებიდან სამი თვის შემდეგ ჩაუტარდა ღვინომასალას ქიმიური ანალიზი და ორგანოლეპტიკური შეფასება. „რქაწითელი 61“-მა და IOC B 2000-მა დუდილის აქტივატორთან ერთად დაწმენილი ტკბილის დუდილით ნარჩენი შაქრების რაოდენობა დაიფიქსა 0.4-0.2%-მდე. შესაბამისად სიბრტის გამოსავლიანობა იმავე ნიმუშებში 0.2-0.3 მოც. %-ით განსხვავდება სხვა ნიმუშებისაგან, რაც შეიძლება აისხნას იმით, რომ აღნიშნულ საფუერებში უფრო მთლიანად და რაციონალურად გამოიყენეს შაქარი. იგივეს ადასტურებს საღვეუსტაციო მონაცემები. შესაბამისად ნიმუშებში დაიძახურეს 8.0 და 7.8 ბალი შეფასება ე.ი. მშრალი საფუერი IOC B 2000-ით დადუღებული ახალგაზრდა ღვინომასალა 0.2 ბალით გარბობს „რქაწითელი 61“-ით გამოყენებულ ღვინომასალა, ანალოგიური დამოკიდებულება შეიმჩნეოდა სხვადასხვა საფუერით დადუღებულ წითელი ღვინომასალების ქიმიურ ანალიზებში და საღვეუსტაციო მონაცემებს შორის. უცხოური წარმოების მშრალი საფუერებით დადუღებულმა ახალგაზრდა ღვინომასალებმაც 0.2 ბალით მეტი შეფასება მიიღეს.

ღვინის ნიმუშებში შესწავლილი იყო არიმატული კომპონენტები გავრცელებული ქრომატოგრაფიის მეთოდით, ნიმუშების თვისობრივ შემაღეწელობას შორის განსხვავება არ დაფიქსირდა. განსხვავება იყო მარტო არიმატის განმსაზღვრელ კომპონენტების რაოდენობრივ თანა-

ფარდობაში.

განსხვავება დაფიქსირდა როგორც რასის ზეიების შემაღეწეული სპირტების ისე არიმატული სპირტების შემცველობებში.

დადგინდა რომ უმაღლესი სპირტების შემცველობა შედარებით ნაკლებია უცხოური საფუერით დადუღებულ ღვინომასალაში, რომელიც მიღებულია ფერმენტით დამუშავებული და დუდილის აქტივატორდამატებული ტკბილიდან. უმაღლესი სპირტების გარბი რაოდენობა იწვევს დამატობელ ზესოქმედებას და არის მოწამებული.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, უმაღლესი სპირტების შემცველობის მიხედვით უკეთეს შედეგს იძლევა ის ღვინომასალა, რომლებიც დადუღებულია ტკბილი ფერმენტ „INOZYME“-ით დამუშავებული ტკბილისა და დუდილის წმინდა კულტურის „რქაწითელი 61“-ის გამოყენებით. მასში უმაღლესი ალკოჰოლების ჯამი შეადგენს 379.43 მგ/დმ³-ს. უმაღლესი სპირტების კიდევ უფრო დაბალი შემცველობით ხასითდება ფერმენტირებული და დუდილის აქტივატორდამატებული ტკბილის მშრალი საფუერის „IOC B 2000“- გამოყენებით მიღებული ღვინომასალა. მასში უმაღლესი სპირტების ჯამი შეადგენს 363.79 მგ/დმ³-ს. ანალოგიური დამოკიდებულება შეიმჩნევა საფერაჟისა და კაბერნეს ღვინომასალებშიც. საფუერის წმინდა კულტურების გამოყენებით აქაც მცირდება უმაღლესი სპირტების ჯამური შემცველობა სპონტანურთან შედარებით. აღსანიშნავია, რომ სპონტანურ საფუერებით დადუღებულ ღვინომასალებში (როგორც თეთრ, ისე წითელში) დაფიქსირდა მაღალი დუდილის ტემპერატურის მქონე რთული ეთერების (ეთილკარბოლატი, კექსილიზობუთირატი, და დიეთილსუქცინატი) დიდი რაოდენობა.

ყველა ნიმუშში, რომლებიც დადუღდა ფერმენტირებულ ტკბილში წმინდა კულტურების შეტანით და მშრალი საფუერისათვის დუდილის აქტივატორის დამატებით, შეიცავდა მცირე რაოდენობით ეთერების ჯამურ რაოდენობას, ვიდრე სხვა ნიმუშები. დასახლებული კულტურული საფუერებით ამცირებენ დუდილის დროს ეთერების წარმოქმნას. აღნიშნული ფაქტი მნიშვნელოვანია იმდენად, რამდენადაც ღვინომასალებში ეთერების დიდი რაოდენობით არსებობა უარყოფითად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე.



საფუერის წმინდა კულტურებით არქაწითე-ლი 61^ა და IOC B 2000-ის გამოყენებით მიღებული ღვინომასალების ურთიერთშედარებისას აღმოჩნდა, რომ ისოამილაკეტატი, ეთილკაპრო-ნატი, ეთილკაპრინატი, ფენილეთილკაპრინატი და ეთილკაპრილატი უფრო დიდი რაოდენობით იყო მოცემული შშრა-ლი საფუერით დაღუღებულ ღვინომასალაში. შესაძლებელია ეს უნდა იყოს იმის მიზეზი, რომ ამ უქანასტენი საფუერით მიღებული ახალ-გაზრდა ღვინომასალა გამოირჩეოდა ხილის სა-საძიწო სურნელით, ვიდრე „რქაწითელი 61^ა“-ით მიღებული ღვინომასალა.

ღვინის დამწიფების პერიოდში მთლიანად იცვლება მისი შემადგენლობა. ღვინის მომწიფება მიმდინარეობს აერობულ პირობებში (კასრებში დაყოვნებით). შესწავლიდა ხეგადასხვა საფუ-ერით მიღებული საცდელი ღვინომასალის არი-მატული კომპონენტები მათი დეარგების ერთი წლის შემდეგ. აღნიშნულ პერიოდში ერთდელი ღვინომასალები ოთხჯერ მოისხნა ლექქიდან აე-რაციით. ამ პერიოდში, ადგენით რეაქციებთან შედარებით, ძლიერდება ყანგებით რეაქციები საკმაოდ მწიშენელოვანია მაღალხარისხისიანი ღვინის ბუკეტში შემაჯალი ეთერების რაოდე-ნობების დადგენა. საუკეთესოდ მიჩნეულ ნიმუ-შებს, ალკოჰოლიური დუდილის დამთავრებიდან 3 თვის შემდეგ, დაძველების ერთი წლის თავზე ნაუტარდა ქიმიური, ქრომისსპექტრომეტრული ანალიზი და სადეგუსტაციო შეფასება.

ტერპენული სპირტების რაოდენობა ღვინის დაყოვნების პერიოდის ზრდასთან დაკავშირებით მცირდება. ეს პროცესი განსაკუთრებული ინ-ტენსიობით მიმდინარეობს წითელი ღვინოების წარმოებისას. თუმცა, წითელ ღვინოებში ტერ-პენული სპირტების რაოდენობები, როგორცაა: ლინალიოლი, ტერპენიოლი, თიურ ღვინოებთან შედარებით, მეტია, ხოლო ზოგიერთი მათგანი კი სრულიად გაქრა.

დაბველების ერთი წლის შემდეგ ღვინომა-სალებს ჩაუტარდა ქიმიური ანალიზი და დე-გუსტაცია. სადეგუსტაციო მონაცემებიდან ჩანს, რომ ადგილობრივი საფუერის წმინდა კულტუ-რის „რქაწითელი-61^ა“ მიღებული ღვინომასალა 0.3 ბალით აღემატებოდა უცხოური წარმოშო-ბის მშრალ საფუერით მიღებულ ღვინომასა-ლების სადეგუსტაციო მონაცემებს. იგივე ტენ-დენცია შეინიშნებოდა წითელი ღვინომასალების

შემთხვევაშიც.

ჩატარებული კვლევების შედეგების სა-ფუტყელზე შედგენილი და დამტკიცებულია მშრალი სუფრის ღვინოების წარმოების ტექ-ნოლოგიური რეგლამენტი, რომლის მიხედვითაც ორდინარული სუფრის ღვინოების წარმოები-სათვის შესაძლებელია უცხოური წარმოების მშრალი საფუერის, ხოლო მაღალხარისხისიანი ღვინოების წარმოებისათვის „რქაწითელი-61^ა“ (თეთრებისათვის) და „საფერავი“ (წითლებისა-თვის) – საფუერის წმინდა კულტურები.

ზემოთ მოტანილი მეცნიერული კვლევის შედეგები სერიოზული განსჯის საბაზს იძლე-ვა. ქართულმა სამყარომ შესაძლოა ვერ მიიღოს და ვერ გაითავისოს ყოველივე უცხოური, რა-ნაღამ მას სპეციფიკური ნიადაგურ-კლიმატური პირობები, საუკუნეთა განმავლობაში ჩამოყალი-ბებული და აპრობირებული სამურნეო-ტექნო-ლოგიური წეს-ჩვეულებები აქვს. ამისთანავე, ქართული მევენახეობა-მეღვინეობა დაფუძნეუ-ლია ორიგინალური თვისებების მქონე ენდემურ ვაზის ჯიშებზე და მას მკვეთრად გამოხატული თავისთავადი თვისებები აქვს.

ზემოთ მოტანილი მეცნიერული კვლევის შედეგები კიდევ ერთხელ გვიდასტურებს იმას, რომ ყოველი უცხოური სახალის მამარა, რა-ცანდ ეგეტატორი და შიმშიდეელი არ უნდა იყოს, გამოვიჩინოთ კრიტიკული მიდგომა, მათი ზედ-მიწვენიო მეცნიერული შესწავლა და მორგება ადგილობრივი პირობებისადმი.

იღია ჭავჭავაძე დიდ მწიშენლობას ანიჭებ-და ადგილობრივი მეურნის გამოყენებასა და პრაქტიკულ ცოდნას, რაც საუკუნეთა მანძილზე გროვებოდა და თაობიდან თაობას გადაეცემო-და დახვეწილი ტრადიციების სახით.

ქართველი მევენახე-მეღვინე ტრადიციის თანახმად არ ჩქარობდა ახალდაღუღებული ღვინის ნაჩქარევად მოხმარებასა და რეალიზა-ციას, ვინაღამ გამოზამთრებული ღვინომასალა გასაზფრების დადგომიდან იწყებდა სუნისა და გემოს ჩამოყალიბება-განვითარებას. ვავიზნებით ჩვენი საამაყო კახური ტიპის ღვინის დაყენე-ბის ტექნოლოგია, რომელიც ითვალისწინებს დაღუღებული ღვინომასალის დაყოვნებას ჭაჭა-კლერტზე მომავალი წლის თებერვლ-მარტამდე (4-5 თვის განმავლობაში). ივანე ბაგრატიონ-მუ-ხრანელი, რომელმაც ჩინებული მეურნეობა და ღვინის სარდაფი მიაწყო მუხრანში, ვერაპული

ტიმის (ჭაჭა-კლერტის მონაწილეობის გარეშე) ღვინოებს აყენებდა, წყინრი და ჩუმი დუდილის პროცესს წელი ტემპით, თვეების განმავლობაში წარმართავდა, რათა ღვინო „გემოიან-სუნიაანი“ დაძვარეოდა.

გავისხენოთ საქვეწოდ ცნობილი სუფრის მშრალი სამარკო ღვინოების „წინანდლის, გურჯაანის და ნაფარულის“ - დაყენების ტექნოლოგიური წესები, რაც ითვალისწინებდა ღვინის დაფარვებას კასრებში სამი წლის განმავლობაში. ისიც არ უნდა დაგვავიწყდეს, რომ წინანდლისათვის დამახასიათებელი სუნი და გემო დაფარვების შესამე წელს წარმოიქმნებოდა.

ქართული ვაზის ჯიშებისაგან დაყენებული ღვინოები ორიგინალური იერსახით გამოირჩევა, რასაც მნიშვნელოვანწილად განაპირობებს საფურცის ის კულტურები, რომლებიც ამა თუ იმ ჯიშის ყურძნისა და მიკროზონისათვის არის გამოცდილი და აპრობირებული და ამა თუ იმ მიკროზონაში ვაზის პოტენციური შესაძლებლობების გამოვლენას უწყობს ხელს.

ქართულმა ღვინომ რომ შეინარჩუნოს ორიგინალური იერსახე, გამორჩეული სუნი და გემო, დიდი სიფხიზლით უნდა მოვექიდით არომატურარომოქმნელი პროცესების დაჩქარებულად წარმართვას, რამეთუ დადასტურებულია, რომ უჯიზური საფურცებით დაღუღებულ ღვინოებში

ორი-სამი თვის გასვლის შემდეგ იკარგება დაჩქარებით წარმოქმნილი ბუკეტი და გემო, ღვინო უხალისო და უმინარსო ხდება.

იღია ჭავჭავაძე საერთოდ წინააღმდეგი იყო ყოველი უცხოურის განუხჯელად და შუუსწავლელად შემოტანის ჩვენში. იგი კარგად იცნობდა ევროპელ მეცნიერთა მიღწევებს სოფლის მეურნეობის სხვადასხვა დარგში და საჭიროების შემთხვევაში კრიტიკულად იხილავდა კიდევ მათ.

ქართულ სინამდვილეში ევროპულ სახელეთა გაღმობანის საჭიროებაზე მსჯელობისას იღია ჭავჭავაძე ორ ასპექტში განიხილავდა ევროპელ მეცნიერთა საქმიანობას: 1) გადაჭრით უარყოფდა ევროპულთა ცდებს ყურძნის ღვინოში გარეშე ნივთიერებების შეტანის თვალსაზრისით, რასა გაყოლებად, ფალსიფიკაციად თვლიდა. ამდენად, ეს მხარე ევროპელ მეცნიერთა მოღვაწეობასა ქართული სინამდვილისათვის მოუღებლად მიანდა და 2) დადებითად აფასებდა ევროპელ მეცნიერთა იმ მიღწევებს, რომელთა დანერგვა ჩვენში უფრო ვაიმარტივებდა და გააიოლებდა სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიურ პროცესებს. შეამსუბუქებდა უშუალო მწარმოებლის მიწათმოქმედის შრომას და ეფექტურს გახდიდა სასოფლო-სამეურნეო წარმოებას.

პაპა გრიგორიძე

რხავერი ვარდისფერყურძნაანი ერთ-ერთი საუკეთესო საღებავი ჯიშია. სოკოვან დაავადებათა და ფილოქერის გამოჩენამდე (XIX საუკუნის ორმოცდაათიანი წლები) იგი ფართოდ იყო გავრცელებული გურიასა და აჭარაში. პროფესორ მაქსიმე რამიშვილის მონაცემებით გურიაში ცნობილი იყო ჩხავერის შემდეგი მიკრორაიონები:

სუფსის ხეობა – სუფსა ბუკისციხე, დაბლაციხე, საკვეის ტყე, ფარცხმა, ახალსოფელი, გოგლასუბანი, სამება, ვანი, ზომლეთი. გუბაზოულის ხევი – ახალშენი, ხიდისთავი, ზენოუბანი, შოუბანი, ზემო ერეთი, ხევი, ბუენარი, ქვენობანი, ბასილეთი, ჭაჭიეთი, ხევისწყლის ხევი – მარცხენა სანაპირო, საჭამია-სერი, გურიანთა, კონხარი, ნაკადული, ქვემოხევი, ჩოხეთი, ვანთაიცი.

ოზურგეთის რაიონში გამოიყოფა მიაღლ-მთიანი საშუალო და დაბალმთიანი ზონა.

სუფსის ხეობაში – ნავომარი, ახალსოფელი, გურიანთა, მერია, კახური, შრომა, ვაკე. ბახვის წყლის ხეობა – ბახვი, ასკანა, ვინისქედი, მოისპირი, ნასკირალი, პამპალეთი.

ნატანების ხეობა – ბაღდათი, ვაკეჯვარი, ცხემლის ხიდი, დეაბზუ, ნატანები, გორი.

ლანჩხუთის რაიონი – ნივოეთი, ღანჩხუთი, ქვიანა, ჭვინავგორა, ღესა, ეწერი, ბაღლეფა, ნინოშვილი, აცანა, მამათი, ვაგური, ქვემო აკეთი, ზემო აკეთი და სხვ.

ამ სიის გავრცელება შეიძლება აჭარის მედიცინის მიკრორაიონების ჩამოთვლით და საოცარი ის არის, რომ მაჰმადიანური რელიგიის მკაცრი წესების მიუხედავად აჭარელი ქართველი მუსულმანები მაჰმადიან ადათწესებს არ დალატობენ და საუკეთესო ღვინოების წარმოებასა და მოხმარებას არ გადაწყვენიან. უფრო მეტიც, მათ ხალხური სელექციის გზით შრავალი ვახის ჯიშში გამოიყვანეს და შემოგვიანაგეს მომავალ თაობაზე გადასაცემად. აჭარის შემადგენულ ზონაში ჩხავერის საუკეთესო ღვინოს ამჟამად აყენებენ.

მე-19 საუკუნის შუა წლებამდე მევენახეობა გურიის მოსახლეობის დასაქმების ძირითად სფეროს წარმოადგენდა, ხოლო ვახის კულტურის წარმოების დასაწყისი ისტორიამდელ პერიოდს განეკუთვნება. 1851 წელს დასავლეთ საქართველოში გამოჩნდა ამერიკიდან შემოტანილი ვახის პარაზიტი სოკო ოდიუმი (ვახის ჭრახტი), შემდგომ კი – ვახის ნაცარი (ბილდუმი) და ვენსვის მავნებელი მწერი – ფილოქერა.

ამ მავნებელ დაავადებათა გავრცელებამ გამოიწვია მევენახეობა-მეღვინეობის კრიზისი მთელ ევროპაში და, რა თქმა უნდა, საქართველოშიც.

გურია-სამეგრელოს რეგიონში ამ დროს 150 ადგილობრივი ქართული ვახის ჯიშში აღრიცხებოდა, დაიწყო ამ ჯიშების ნარვაობის განადგურება ახლად შემოსულ მავნებელ-დაავადებათა მიერ. მოსახლეობას ხელიდან გამოეცალა მამა-პაპური მასაზრდოებელი დრავი მევენახეობა-მეღვინეობა. ადგილობრივი მიაღლხარისხოვანი პროდუქციის მოძებნი ჯიშები, მათ შორის ჩხავერი, წარმოებდნენ განიდევნა და მის ნაცვლად მავნებელ დაავადებათა მიმართ შედარებით გამძლე, მაგრამ მდარე ხარისხის პროდუქციის მოძებნი ამერიკული ჯიშების იზაბელა (ადესა), ნოსა, ზიბელის, ბაკოს კიბრიდების დანერგვა დაიწყო.

იზაბელა (ვიტის ლაბრუსკას სახეობის ვახის ჯიშში) პირველად გამოუწერია გურიაში მიხეილ ერისთავს, ხოლო სამეგრელოში დავით დადიანს მეცხრამეტე საუკუნის 50-იან წლებში.

ადილი არ იყო ჩხავერისა და ოჯალემის მიაღლხარისხოვანი ღვინის მომხმარებელი გურულებისა და მეგრელების იზაბელას ღვინოზე გადასვლა, როგორც ერთივე ნაკაშიძე აღნიშნავს (1886წ.). ვენახის მეპატრონეთა აზრით იზაბელას ჯიშის ღვინო მანეთა ორგანიზმისთვის: სხეულზე ჩნდება გამოწყარო, იწყებს თვალის ტკივილს და სხვა. ამიტომ გურულებისა და მეგრელების ნაწილი, განსაკუთრებით კი უფროსი თაობა, არ სვამენ იზაბელას ღვინოს, აღნიშნა-

ეს იმ დროის ცნობილი სპეციალისტი მექანიკე ე. ნაკაშიძე, თუ იმ დროს ჩხავერი გურიაში ყველაზე იყო გავრცელებული, ცოტა მოგვიანებით იგი შემორჩა გურია-აჭარის მთების ფერდობებს ლიხაურის, მაკვანეთის, შუიკოქედის, ბაღდადის და ასკანანს სოფლებში, მოგვიანებით კი ჩაისა და სუბტროპიკული კულტურების მიმართ საბჭოთა სახელმწიფოს განსაკუთრებული მზრუნველობის გამო გურია-სამეგრელოში შეენახოდა დაკარგა სამრეწველო ხასიათი და ჩხავერი ე.წ. მოყვარულთა მზრუნველობის ანაბარა დარჩა.

ჩხავერის აღორძინება დაიწყო ძეორე სამაშულო ომის დამთავრებისთანავე. ოზურგეთში ს. პაპუაშვილი, ჩხავერი გამოენდა 30 ჰექტარზე, დაიკავმა აგრეთვე ჩოხატაურის რაიონში საჭამაძის ჩხავერის მუერეობის შექმნა. ომის შემდგომ პერიოდში საქართველოს მთავრობის ჩხავერით დაინტერესების და მისი აღორძინების მიზეზის საიდუმლო გამჟღავნდა მხოლოდ მას შემდეგ, რაც გამოქვეყნდა აკადემიკოს ნიკო ბერძენიშვილის მოვანებები, რომლებიც ვერ უყრნად „ცისკარში“ დაიბეჭდა, ხლო შემდეგ კაზეთში „საქართველოს რესპუბლიკა“-ში გამობეჭდა. ამ მოვანებებიდან ირკვევა, რომ 1945 წლის ბოლოს ი. სტალინმა გაგრაში მიაბატოვა ისტორიკოსი ნ. ბერძენიშვილი, კ. ჩარკვიანი და მ. ზანდუკელი. როგორც აკად. ნიკო ბერძენიშვილი აღნიშნავს, საუბრის ძირითადი თემა იყო იმ წლებში ახლად გამოხული საქართველოს ისტორიის სახელმძღვანელო, რომელსაც მაღალ შეფასებას აძლევდა ი. სტალინი, მაგრამ ამავე დროს სერიოზულ დამაფიქრებელ მოსაზრებებსაც გამოთქვამდა ისტორიის სახელმძღვანელოს იმ თუ იმ თავის გამო.

კერძოდ, მას უთქვამს, რომ საქართველოს ისტორიის სახელმძღვანელო უნდა გახდეს იმის მაგივრით, თუ როგორ უნდა დაიწყოთ მოკავშირე ერების ისტორიები. უკმაყოფილება გამოუთქვამს იმის გამო, რომ ახლა ყველა ერს ნაციონალური ისტორიის ნაცვლად რუსეთის ისტორიას ასწავლიან. სტუმრები რამოდენიმე დღეს დარჩნენ სტალინის რეზიდენციაში, სადაც მიმდინარეობდა ოფიციალური შეხვედრები. შესხვედრების დროს კი სტალინის საუბარი ეხებოდა სხვადასხვა საკითხებს. ერთ-ერთი შეხვედრის დროს კი გურული რევოლუციონერი მგობრები მოუკითხავს და თან დაუყოლებია,

გურულები ჩხავერის ღვინოს კიდევ უფრო მეტად თუ არაო. ისიც უთქვამს, ჩაი და ციტრუსები გურიის ეკონომიკას დააწინაურებს, მაგრამ ჩხავერის დაკარგვა არ შეიძლებაო. ეს ამბავი იმ წლებში არ ვახსოვრდება. ისე კი ვადაიღვა პრაქტიკული ნაბიჯები ბავნი და საჭამაძის გურიაში ჩხავერის ასალომინებლად. იმასაც ამბობდნენ, იქ მყოფანოი ჩხავერის ღვინო სტალინთან იგზავნილობო. ამას ამტკიცებდა სამტრედიის მთავარი აგრონომი პეტრე მასარაშვილი და შებაღობა-შეენახობის სკ ინსტიტუტის ყოფილი დირექტორი ანანიაშვილი, რომელიც იმ წლებში სამტრედიის თანამშრომელი იყო.

მე კი, ამ სტრიქონების ავტორს, ერთი, მამაჩემის მონახობით ამბავი გამახსენდა; გურიაში რაიონის სოფელ ახალსოფელში ძირითადად ამბროლაურის რაიონიდან 1941 წ. ჩასახლებული რაჭველები ცხოვრობდნენ (ჩემი ოჯახიც მათ შორის).

ახალშემქნილ კოლმეურნობას მხარში დაუდგა აფხაზეთში მაცხოვრებელი აგრონომი ალექსანდრე იობიძე, რომელმაც რაჭველებს მათთვის უფრო კარგად ნაცნობი კულტურის — ვაზის გაშენება ურჩია და ამ საქმეში თვითონ დაუდგა გვერდში. რამოდენიმე ჰექტარი ვენახი და ვაზის ჯიშების საკოლექციო ნაკვეთი (210 ჯიში) რაჭველებს გაშენებული დახვდათ.

აგრონომი იობიძე ამ ვენახში ცხოვრობდა, სულ თავს დასტრიალებდა კოლექციას და მამნ, როცა მამაკაცები დიდი სამაშულო ომის ფრონტზე გაიწვიეს, ალექსანდრე იობიძემ შეძლო ქალებისა და ბავშვების შრომის გამოყენებით გადაერჩინა აფხაზური, მგურული და სხვა ვაზის უნიკალური ჯიშები დალუპვისაგან.

ა. იობიძე, რომელიც არასოდეს შეხებულაბაში არ ყოფილა და იმ წლებში სოფლიდან არ გასულა, 1946 წელს უცებ გაუჩინარდა და მშობლები სოფელში ორი კვირის შემდეგ ვაზის რქებით დატვირთული დაბრუნდა. მან გლეხებს უთხრა, გურული ვაზის ჯიში ჩხავერი ჩამოვიტანეო.

შემდეგ, ე.ი. 1947 წელს იმ ტერიტორიაზე, სადაც ახლა ავადსახსენებელი ბობბორის აეროდრომია გაშენებულია, იობიძემ 1,5 ჰექტარი ამაყინი ჩხავერის დაბლარი ვენახი გააშენა. ასე ჩაეყარა საფუძველი აფხაზეთის ჩხავერს. ფართობები ყოველწლიურად მატულობდა, რამდენიმე წელში ჩხავერის ნარეაობამ 100 ჰექტარს

გადააჭარბა.

მისი გამო, რომ გურიისა და აჭარაში ჩხავერი მაღლარის სახით იზრდებოდა, დაბლარად მისი მოვლა-მოყვანა არც ისე იოლი აღმოჩნდა, ახალ სოფელში ა. იობიძის ხელმძღვანელობით შემუშავდა ჩხავერის ჯიშოური აგროტექნიკა, დაყენდა სხვადასხვა ტიპის ღვინოები (შმრალი, ცქრიალა). მალე (ხრუშჩოვის სათავეში მოსვლის შემდეგ) კოლმურერნობებს ღვინის წარმოება და რეალიზაცია აეკრძალათ; ყურძნის შესყიდვა დაიწყეს სამტრედიისა და ცეკაშირის ღვინის ქარხნებმა, მათ მიერვე დადგენილ ე.წ. სახელმწიფო ფასებში.

მიუხედავად ამისა, ჩხავერის გაშენება კოლმურერნობაში არ შეწყვეტილა. ამ სიტყვების ავტორს მოუწია მუშაობა ახალსოფლის აგრონომად ბატონ ა. იობიძესთან ერთად და მამინ ჩხავერის ნარგაობის საერთო ფართობმა 150 ჰექტარს მიაღწია, საჰექტარო მოსავალი კი 12-14 ტონას აღწევდა. ჩხავერის ყურძნის შაქრიანობა ზღვის დონიდან 20 მ სიმაღლეზე 19-21-ს შეადგენდა, ხოლო მჟავიანობა - 10-12 პრომილეს. ახალსოფელში შექმნილი იყო ვაზის საწერე, სადაც ვაჭარობობდით უნიკალური ჯიშების ნერგს, რომელიც ამარავებდა მიუღ აფხაზეთს. ამ გზით ჩხავერის და ოჯალუმის ნარგაობები კიდევ უფრო გაიზარდა. ჩხავერის გამრავლებას ხელი მოჰკიდა ბომბორის მევენახეობის საბჭოთა მურერნობამ, ს. ღვინის კოლმურერნობამ და ა.შ.

ფერდობ ადგილებზე ჩხავერის შაქრიანობა მნიშვნელოვნად მაღალი იყო. მაგ. ზღვის დონიდან 100-150 მეტრზე მდებარე ს. ღვინის ჩხავერის ვენახებში შაქრიანობა 23-25%-ს აღწევდა და შენარჩუნებული იყო მაღალი მჟავიანობა 8-10%, რაც ამ ჯიშისათვის დამახასიათებელია და ღვინის პროდუქციის სტაბილურობას უწყობს ხელს.

ჩხავერის აფხაზეთში გამოცდის დაწყება სტალინის სურვილის გამოძახილი იყო, რაც წარმატებით დამთავრდა. უპარტიო აგრონომს ა. იობიძეს შესაძლებელია ეს ცნობა ა. მგელაძისგან მიეღო, რომელიც მაშინ აფხაზეთში მოღვაწეობდა და ა. იობიძესთან თბილი, მეგობრული ურთიერთობა ჰქონდა. ამ ვერსიის სასარგებლოდ ისიც მტყუტვლებს, რომ ა. იობიძემ გურიიდან მხოლოდ ჩხავერი ჩამოიტანა და არა სხვა ჯიშები. ასეა თუ ისე, საქმე გაკეთდა - აფხა-

ზეთში ჩხავერი გავრცელდა. მიუხედავად იმისა, რომ ჩხავერის ეპატრონებოდა ყოველწლიურად 1500-2000 ტონა ჩხავერს იბარებდა, რაც სამარკო ღვინის „ჩხავერის“ წარმოადგენდა. ჩხავერის ნარგაობა, მისი საერთო ფართობი გურია-აჭარასა და აფხაზეთში საკმაოდ მძლავრ სანედლეულ ბაზას ქმნიდა იმ დროისათვის. ისარგებდა ჩხავერის ნარგაობის შემდგომი გაფართოების პერსპექტივები.

საბჭოთა კავშირის პოლიტიკურმა და ეკონომიკურმა კრიზისმა თავდაყირა დააყენა საბჭოთა ეკონომიკის საფუძვლები. ყველა სამრეწველო სასოფლო-სამეურნეო კულტურასთან ერთად ნერგეც განიცადა საქართველოს ყველაზე უძველესმა დარგმა მეღვინეობამ და მევენახეობამ. ათასობით ჰექტარი ვენახი გაიჩნა და განადგურდა. ვაზის უნიკალური ჯიშის ჩხავერის სამრეწველო ნარგაობა მთლიანად დაიღუპა, როგორც გურია-აჭარაში, ისე აფხაზეთში. ვაზის ჯიშის ჩხავერი მესამედ აღმოჩნდა განადგურების საფრთხის წინაშე. ჩხავერისათვის შესაფერის საუკეთესო ექსპოზიციის ნაკვეთებზე ან თხილის გაშენება დაიწყეს, ან ეკალბარდები და ბუჩქნარები გამრავლდა. ასევე მოუვიდა მავის ცნობილ ჩხავერის მურერნობასაც, ჩხავერის ნაცვლად მოიყვარდებოდა თხილი გააშენეს.

ჩემი გულისტკივილი ცნობილ ბიზნესმენებს მძებს ჩხაიძეებს და „მარტინ ბაურის“ ფირმის გენერალურ დირექტორს ბატონ შალვა ცეცხლაძეს გაგანდე. ნათქვამია, „კარგ მთქმულს კარგი გამოეჩენ უნდაო“.

ბატონი შალვა ცეცხლაძე უცებ მიხვდა პრობლემის არსს და იმოცა თანამაზრენი; პირველ რიგში ბავის ჩხავერის საბჭოთა მურერნობის შექმნის და მისი დირექტორის მანუარ მამიფილის ვაჟიშვილი ჭაბუკა მამიფილი, ბ. დუმბაძე, ლევან თოიძე, ბადრი ჯაფარიძე და სხვ. პირველი პრობლემა გახდა ჩხავერის სარგავი მასალის შოვნა. ჩვენს მიერ დადგენილი იქნა, რომ ჩხავერის სამრეწველო ნარგაობა აღარ სესობს არც გურია-აჭარასა და არც აფხაზეთში. ვენახები მთლიანად განადგურებულია და საუკეთესო ექსპოზიციის ჩხავერის ზერების ადგილები თხილსა და სხვა კულტურებს უჭირავს. 1998-1999 წლები გურია-აჭარის გლეხური მურერნობების შემოვლასა და ჩხავერის ცალკეული ძირების გამოვლინებასა და აღრიცხვას მოვან-



დომეთ. ზოგ ვლევს I, იშვიათად კი 5-6 ძირი ხეზე გაშვებული ჩხავერი აღმოჩნდა. გვიშველა იმანაც, რომ მებაღეობა-მევენახეობისა და მღვინეობის სქ ინსტიტუტის ვაშლაჯარის ბაზაზე (თბილისში) გაშენებული ვეჯინდა აპარანტ სოსო მუმლაურის მიერ აფხაზეის ნარგაობებში გამოვლენილი ჩხავერის უხეშოსავლიანი კლონი. გურია-აჭარის ვლევურ მურენობებში და ინსტიტუტის ბაზაზე აჭრილი კვარტით კანეთში ვაზის ნერგის წარმოების საუკეთესო ოსტატს ზურაბ მჭვლიძეაღის ნერგის წარმოება შეეუკვეთეთ. კანეთში გამოყვანილი ნერგით აპარანტის ყოფილ მევენახეობის საბჭოთა მურენობის ტერიტორიაზე ახლად გაშენებული თხილის არც თუ ისე პერსპექტიული ნარგაობა ლიკვიდირებულ იქნა და მის ადგილზე ჩხავერის ვენახი გაშენდა. ასე დაიწყო ჩხავერის აღორძინება გურიაში. მიმანდობლივია ის ფაქტიც, რომ აღნიშნული ფორმის წარმოებული ჩხავერის და ოჯალუმის 10 000 ძირი ვაზი ვაკერის აფხაზურ-ქართული კონფლიქტის მოშფერებებელი კომისიის შუამდგომლობით გადაეცა აფხაზურ მხარეს. ამრიგად, ჩხავერმა და ოჯალუმმა აფხაზეთშიც დაიწყო აღორძინება.

მეთიხვეს ალბათ ანტურეებს, მას წარმოადგენს ჩხავერი. რატომ ვუიძობთ მას ასეთ ყურადღებას; ჩხავერი საქართველოს ერთ-ერთი საუკეთესო ვაზის ჯიშია. იგი წარმოშობადაც ვაზის ჯიშთა წარმოქმნის კოლხეთის კერაში. აქვე აღვნიშნავთ, რომ ვაზის ჯიშთა წარმოქმნის კოლხეთის კერა არ შემოიფარგლება მხოლოდ დასავლეთ საქართველოთი. ქართველი და უცხოელი მეცნიერების კვლევებით დამტკიცებულია, რომ ჯიშთა წარმოქმნის კოლხეთის კერა მოიცავს შავი ზღვის სამხრეთ სანაპიროს და აღმოსავლეთ სანაპიროს ბათუმი, ფოთი, სოხუმი, ვაგრა, სოკი, ტუაფგის ხაზს კავკასიონის ქედამდე. კოლხეთის კერაში გამოიყოფა აბორიგენულ ჯიშთა ჯგუფები, როგორც არის გურიის, აჭარის, აფხაზეთის, იმერეთის, სამეგრელოს, რაჭა-ლეჩხუმის.

რაც შეეხება ჩხავერს, იგი მესამედ იქნა გადარჩენილი და აღდგენილი გურიის დალოცვილ მიწაზე. როგორც მთლიანად დასავლეთ საქართველოში, ისე გურიაში მევენახეობის განვითარების დიდი შესაძლებლობები არსებობს. ამჟამად მხოლოდ გურიის მევენახეობის პრობლემებს შეეხებით.

ხშირია შემთხვევა, როცა ვეჯის ქვეშ აფხაზებენ დასავლეთ საქართველოში. განსაკუთრებით კი გურია-სამეგრელოსა და აფხაზეთში. მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების მიზანშეწონილუბას. მას ხშირად აღადგენენ კანეთს და ამტკიცებენ, რომ დასავლეთ საქართველოს ღვინოები კახურს არ შეედრება. ჩვენი აზრით, ასეთი შედარება და დასკვნა მცდარია, რადგან საქართველოს ვაზის გენიფორმის 70% შექმნილდა დასავლეთ საქართველოს რეგიონებში ე.წ. ვაზის ჯიშთა წარმოქმნის კოლხეთის კერაში და ეს ჯიშები ჩვენი წინაპრების მიერ გამოყვანილი იყო მაღალხარისხოვანი ღვინოების მისაღებად.

დასავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშთა ჩხავერი, ოჯალუმი, არგვეთული საფურე, კახეში, ათაყი, ალექსანდროული, მუჯურეთი უმაღლესი ხარისხის ღვინოებს იძლევიან.

ამის დასადასტურებლად ისიც კმარა, რომ მეგრული ჯიშთა ოჯალუმისაგან დამზადებულ ღვინოს, რომელიც დადიანების სიძემ ა. მიურატმა პარიზის ღვინოების გამოფენაზე წარადგინა 1912 წელს ოქროს მედალი მიენიჭა, ხოლო 1881 წელს პარიზში გამოცემულ ფოქსის მევენახეობის სახელმძღვანელოში კაეკასიის წითელგურძნისანი ჯიშებიდან მხოლოდ ორი ჯიშთა შეტანილი — საფერავი და ჩხავერი. ამით იმის დამტკიცება ვერნდა, რომ დასავლეთ საქართველოში ვაზის ჯიშების და მათგან წარმოებული მაღალხარისხოვანი ღვინოების სიმრავლე ადასტურებს საბაზრო ეკონომიკის პირობებშიც მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების მიზანშეწონილობას.

ამ მიმართულებით გურია ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი რეგიონია, სადაც მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარება გადაუდებელ საქმეს წარმოადგენს.

გურიის მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიული მიკრორაიონები უკვე ჩამოვთვალეთ სტატიის დასაწყისში. აქვე ვვინდა აღვნიშნოთ, რომ გურია, თავისი მრავალფეროვანი ნიადაგურ-მიკროკლიმატური პირობებით უზრუნველყოფს ღვინის ფართო ასორტიმენტის წარმოებას. ჯიშური თავისებურებებისა და წარმოების ეკოლოგიური პირობების მიხედვით ჩხავერისაგან შეიძლება წარმოებული იქნას სუფრის როგორც თეთრი, ისე ვარდისფერი, შხრალი და ბუნებრივად ნახევრადტყეპილი ღვინო. ცქრილა ღვინო (შამპანურის ტიპის). ასევე მაღალხარისხოვანი

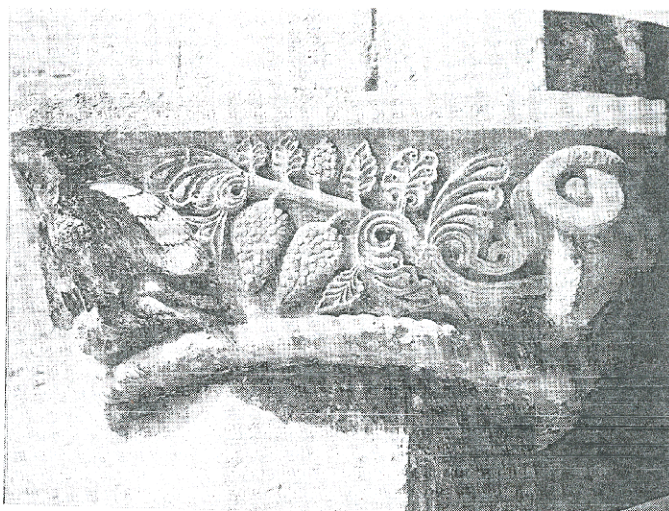
წითელი ღვინო მიიღება ჩხავერისა და ღვჯელეშის კუპაისა და სუპაის შედეგად.

იშვიათად მოიძებნება ისეთი ვაზის ვიში, რომელსაც ასე პრაქტიკულად პროდუქციის მოცემა შეუძლოს. ისიც აღსანიშნავია, რომ მისთვის დამახასიათებელი მაღალი შაქრიანობისა (20-26%) და მაღალი მჟავიანობის (0,8-1,2 გრ/ლიტრზე) დროს ღვინის პროდუქცია მეტად სტაბილურია.

არაზუსტი მონაცემებით გურიის რეგიონში ჩხავერმა შეიძლება 10000 ჰექტარზე მეტი ფართობი დაიჭიროს. სხვა — ფორმირების პროგრესული მეთოდების გამოყენებით, რომელიც შევინაზღობა-მელვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტშია შემუშავებული, ჩხავერის ვიშის თითოეულ ჰექტარზე შესაძლებელია 10-16 ტონა ყურძნის მიღება, რაც მთლიან

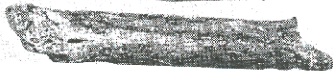
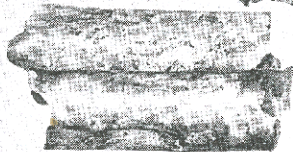
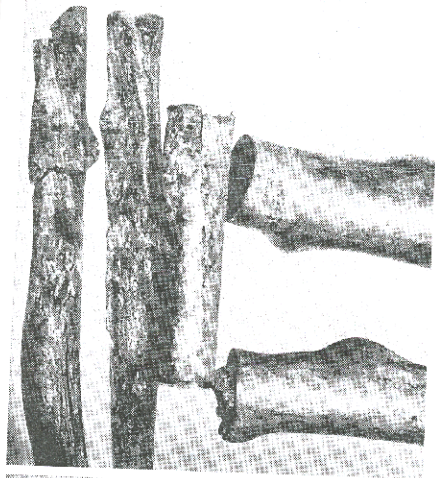
გურიის მასშტაბით 100-160 მილიონ ტონა ხელოვნების ხარისხსთან შედარებით წარმოადგენს და რეგიონის ეკონომიკური აღორძინების მნიშვნელოვან ბერკეტს შექმნის.

ამ რჩევის მიცემა შეუძლებელი იყო 4-5 წლის წინათ, როცა ჩხავერის სუფთა ხარგაობა არ არსებობდა. მას შემდეგ კი, რაც ფორმამ — „ქართული ორიგინალური ღვინობი“ — ჩვენი მონაწილეობით ბაზვის მიკრორაიონში ჩხავერის ვიშის სუფთა ვენაზე გააშენა, შესაძლებელია ნებისმიერი რაოდენობის კვირტის აჭრა და სარგავი მასალის წარმოება. ჩვენ მოვუწოდებთ ამ დარგით დაინტერესებულ ბაზენისმენებს, მიაქციონ ყურადღება გურიაში ჩხავერის აღორძინებას. ჩვენი ღრმა რწმენით ჩხავერი ააღორძინებს გურიას.



სვეტის თავი ვაზისა და ყურძნების რელიეფური გამოსახულებით. ქუთაისი, ბაგრატიის ტაძრის სამხრეთი შესასვლელი (XI ს.).

Capital with a relief representation of vine and grapes. Kutaisi, southern entrance to Bagrati Church. 11th cent.



ვაზის ღერწის ნაწილები ვერცხლის
გარსაკრავებით შემოსაღრული. ბეჭები.
ტყ. III ათასწლეულის II ნახევარი

Parts of vine cutting with silver hoops
round it;
The hoops have no soldering rib.
Bidni. Second half of the 3rd millennium
B.C.

ი 93/45

ჟურნალის ჩანართზე მოთავსებული ვაზის ფიშებისა და 31-ე, 81-ე, 126-
ე, 127-ე გვერდებზე მოთავსებული ფოტოიდუსტრაციები გადმობეჭდილია
წიგნიდან: „ვენაზი, ღვინო და ქართველები“, თბ., 2004წ.

97-ე გვერდზე მოთავსებულია ფოტოასლი გიორგი ბოლქვაძის ფერმის
კონიაკისა, რომელმაც 1978 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე დაიმსა-
ხურა დიდი ოქროს მედალი.

ჟურნალი „ვაზი და ღვინო“

მოავარი რედაქტორი
თეიმურაზ ღლონტი
მხატვარი
ანსორ თოდრია
ტექნიკური რედაქტორი
ირაკლი ღლონტი

რედაქციის მისამართი:
თბილისი, არჩილ გვლოვანის გამზირი 6

საბეჭდი თაბანი - 60x84 1/8
ტირაჟი - 300

La Revue "Vazi Da Gvino" (Vigne et vin)
Redaction: 6, A.Gelovani 380015
Redacteur en chef: Teimuras Glonti
Peintre: Anzor Todria



"... სურვილური ქონებ მართლად ქონება... სურს ქონებში
 არა არის - რა, ვარა უყრდნობ სურს. სურვილური ქონებ ყოველს
 რაოვანდარად არა მისი სეს სავსე არა უკონია. თუ უსურს, რომ
 რისკობს სავსეში სურს ქონებ არაველი რაოვანდარად რა
 ... ქონებებს აკონება რა ვს რაოვანდარად. ეს მართლად იმით
 მისდარად მთარა, რომ ვსავსეველი რაოვანდარად ... ქონება
 სურს მართლად ქონებ სურს სურს. აქ სურს ვსავსეველი
 უყრდნობა."

126-11 



აქაყრო ვოოქვავოი შოწხანონ ვოწხხ. ვორო
როოვორო, თოვონთოვოო დოროვოროოროოო
ქონოწხონ რო შოროო როოვოროო, მონ-წონ
ნაშრომ-ნოოვონონ ნახოოვონონ რო ნაშონ.
ოწ ქონოწროოი რო წნოწროოი რონონწხ
ვოწხონ. იროვოო შოოროოო, იოქოოო
ქონოვოო იწროვოო ვოოვოოვოოვოო აქაყრო
ვოოქვავოონონ სოქონვოონონ. მონონ
ბოოქონონ რო ბოოონონ მონონონონ.

25-01 