

204 /w
1994

საქართველოს
საქართველო



ქაფი და ღვინო



1-2/94

წარმოუდგენელია, რამ-სიდიდე უბედურება დაგვატყდება თავს, თუ ჩვენს ქვეყანაში ამოწყდება ვაზი. მართალია, ჯერ ამაზედ, ღვთის წყალობით, შორს ვართ, მაგრამ ჩვენის უთაურობის ამბავი რომ ვიცით, ამ სიშორესაც შევიმოკლებთ, რომ არას დავდევთ და ყველაფერი ღვთის ანაბრობაზედ მიგვიგდია, მაშ, რა კეთილი დაგვეყრება?

ილია ჭავჭავაძე

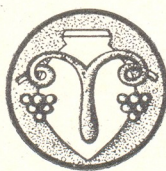
სრულიად საქართველოს მემენახეთა და მელვინეთა
კავშირის სამეცნიერო-კოკულაბრული შურნალი



პაზი და ღვინო

შურნალი დაარსებულია 1920 წელს. გამოცემა განახლდა 1992 წელს

შურნალი გამოდის სამ თვეში ერთხელ



1994

1-2

(16-17)

თბილისი

მთავარი რედაქტორი თეიმურაზ ლლონტი

სარედაქციო კოლეგია: თამაზ ბატიაშვილი, ნანა გოგუაძე (მთავარი რედაქტორის მოადგილე), გიორგი თუშუაღლიშვილი, თამაზ კანდელაკი, გონდო კალანდაძე, ედუარდ ლეკიაშვილი, რომან ლომინაშვილი, ნიკოლოზ მესუზლა, ჯუმბარ ონიანი, რევაზ რაშიშვილი, ვასილ სინარულიძე, მარლენ შერაძე, ალექსანდრე ქურდაძე, ნოდარ ჩხარტიშვილი, ომარ ჩხატარაშვილი, ნუგზარ ცერცვაძე, გიორგი შათირიშვილი, ნოდარ ხვთისიაშვილი.

მხატვარი ანზორ თოდრია

გარეკანის პირველ გვერდზე: მედალიონი ფიალის ფსკერზე ქალღმერთ ფორტუნა-ტიქეს ჰორელიეფური გამოსახულებით. ფორტუნას ხელში სიუხვის ყანწი უპყრია. II ს. ვერცხლი, ოქროთი დაფერილი. არმაზისხევი. სამარხი № 6.
მესამე გვერდზე: მევენახე იოსებ საგინაშვილი თავისი ჭირნახულით ხელში.
ნეშტზე გვერდზე: სამრეწველო ფირმა „სავანეს“ (ყოფილი ღვინის № 1 ქარხანა) ენოთეკა.

A LA PREMIERE PAGE DE LA COUVERTURE: Un médaillon en haut — relief représentant Tyché-Fortune. La déesse tient dans sa main la corne d'abondance. II s. Argent, dorure. Armaziskhévi, sépulcre № 6.

A LA PAGE TROI: Le viticulteur I. Saginashvili tient dans la main le raisin.

A LA PAGE QUATRE: L'oenothèque de la société industrie de „Savané“ (l'ancienne industrie vinicole № 1).

НА ПЕРВОЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ: Медальон с горельефным изображением богини Тихе-фортуны в центре гладой фиалы. В руках у богини рог изобилия. II в. Серебро, позолота. Армазисхеви. Гробница № 6.

НА ТРЕТЬЕЙ СТРАНИЦЕ: Виноградарь Иосиф Сагинашвили со своим урожаем в руках.

НА ЧЕТВЕРТОЙ СТРАНИЦЕ: Энотека промышленной фирмы «Саванэ» (бывший винзавод № 1).



პრობლემატიკა!.. პრობლემატიკა!..

ინტერვიუ

მევენახეობა-მეღვინეობის

ალკოჰოლიზმი —

უპირველესი ამოცანა

31486

მრავალსაუკუნოვანი, მდიდარი ტრადიციების მქონე საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობა დღეს კრიზისულ მდგომარეობაშია მისული. ძველ პრობლემებსა და ტკივილებს ახალიც დაემატა... მიზეზები ყველასთვის ცნობილია — ირღვევა ძველი სტრუქტურები, ახალი კი ძნელად და მძიმედ ინერგება!..

სრულიად საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირი სწორედ ძველისა და ახლის ნგრევა-შექმნის ზღვარზე შეიქმნა. ეს კანონზომიერია, ძველი სტრუქტურების დაკნინებისა და ნგრევის პროცესში დარგის გადარჩენა გარკვეულწილად მევენახე-მეღვინეთა საზოგადოებრივმა გაერთიანებამ უნდა ითავოს. მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირიც თანდათან ძალას იკრებს და ფეხზე დგება, დარგის აღორძინება ხომ ხანგრძლივ და სერიოზულ მუშაობას მოითხოვს.

ჩვენი კორესპონდენტი მაშინ ეწვია ინტერვიუსათვის სრულიად საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის თავმჯდომარეს ბატონ ედუარდ ლეკიაშვილს, როცა ის კოლეგებთან ერთად, ვინ იცის, უკვე მერამდენედ, კახეთისაკენ მიემგზავრებოდა... უჭირს კახელ (და არა მარტო კახელ) მევენახეს, უჭირს ზვარს და სადაც გასაჭირია, სწორედ იქ უნდა იყოს კავშირის წარმართველი ძალა, მოვლენათა შუაგულში იტრიალოს!..

შემოთავაზებული ინტერვიუდან მკითხველი თავად მიხვდება, რომ ჯანსაღი ოპტიმიზმის წყალობით, ბატონი ედუარდი ამ უიმედო მდგომარეობაშიც არ კარგავს იმედს, მიაჩნია, რომ დარგი აუცილებლად აღორძინდება და ფეხზე დადგება. დემრთმა ქნას!





— ბატონო ედუარდ, როგორი ვენახების
პატრონია დღეს საქართველო?

— ქართულმა ვაზმა საუკუნეების განმავლობაში იმდენი რბევა-თარეში და განსაცდელი გამოიარა, რამდენიც ქართველმა ერმა. მრავალი გასაჭირის მიუხედავად ნოაღწია დღემდე, დღეს კი ისე გაუჭირდა, როგორც არასდროს. სხვადასხვა მიზეზების გამო, ბოლო ოთხ წელიწადში საქართველოში საგრძნობლად შემცირდა ვენახების ფართობები. ფართობების შემცირება, ერთის მხრივ, გამოიწვია იმან, რომ ამორტიზებული ვენახების ნაცვლად არ შენდება ახალი ვენახები. ამას გარდა, რესპუბლიკაში არსებული ეკონომიკური კრიზისის პირობებში, მევენახე ვეღარ უვლის თავის მფლობელობაში არსებული ვენახების ნაწილს, განსაკუთრებით იმას, რომელიც სახლისაგან მოშორებულია. ამიტომ იძულებულია იქ ვაზი ამოძირკვოს და მიწა სხვა კულტურისათვის გამოიყენოს.

ბოლო წლებში ყურძნის წარმოება საქართველოში 400 ათასი ტონიდან 70 ათას ტონამდე შემცირდა. ასევე არასასურველია ჩვენი ვენახების ხარისხობრივი მაჩვენებელი, რადგან ჯიშობრივად დაბინძურებულია, დაავადებული და მეჩხერიანი. ამიტომ აუცილებლად მოგიწევს ვენახების რეკონსტრუქცია — ახალი ვენახების გაშენება უფირუსო ნამყენით და ჯიშობრივი სიწმინდის მკაცრი დაცვა.

— ამბობენ, რომ ვენახები დაღუპა პრივატიზაციამ, თქვენი აზრი ამ საკითხზე.

— ამ აზრს ვერ დავეთანხმები. ამჟამად ვენახებს ერთნაირად უჭირთ როგორც საზოგადოებრივ, ისე კერძო სექტორში. ორივე სექტორი ერთნაირად განიცდის საწვავის, შხამ-ქიმიკატებისა და დამხმარე მასალების დეფიციტს, ქვეყანაში არსებული კრიზისის გამო. ვენახი, ხშირ შემთხვევაში, კერძო სექტორში უკეთესადაც გამოიყურება. ამაში ყველა დამეთანხმება, ვისაც თავისი ფეხით აქვს შემოვლილი, თუნდაც კახეთი. მესაკუთრის ფსიქოლოგია მაინც ახდენს

გავლენას. რაც შეეხება განცხადებას, თითქოს ვენახების მოუვლელობა პრივატიზაციის ბრალია, დემაგოგიურად მიმაჩნია. ვენახები პრივატიზაციას არ დაულუპია.

– ბატონო ედუარდ, ზემოთ ვენახების რეკონსტრუქცია ახსენეთ, რაც შეუძლებელია კარგად გამართული სანერგე მეურნეობის გარეშე. რა მდგომარეობაშია ჩვენი სანერგეები?

– სანერგე მეურნეობები საქართველოში პრაქტიკულად აღარ არსებობს. დარჩა მხოლოდ სახელწოდება. წარმოიდგინეთ ჩვენი გულისტკივილი, როდესაც კავშირის გამგეობის წევრებმა სპეციალურად შემოვიარეთ ის მეურნეობები, რომლებიც ვაზის ნერგს აწარმოებდნენ და ჩვენი თვალთ ვნახეთ გაპარტახებული, გაძარცვული და გავერანებული მეურნეობები. წლობით ნალოლიავეები საძირე და სანამყენე სადედეებიდან აღარაფერი დარჩენილა. გამონაკლისს წარმოადგენს ლავოდების და ახალსოფლის სანერგე მეურნეობები, რომელთა გადარჩენას მათ დირექტორებს, ავთანდილ კაპანაძეს და იური ლომიძეს ჟნდა ვუმაღლოდეთ.

– ბოლოს და ბოლოს, დამთავრდება კრიზისი და ახალი ვენახების გაშენების დროც დადგება. როგორ გაშენდება ახალი ვენახები, თუ არ იქნება ნერგის მწარმოებელი მეურნეობები?

– მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის საქმიანობის ძირითადი სიმძიმე ახლა სწორედ ამ საკითხზეა გადატანილი. ვმუშაობთ, ვეძებთ გზებს, რათა მომავალში შესაძლებელი გახდეს ვენახების გასაშენებლად არა მარტო უბრალოდ ნერგის, არამედ უვირუსო, მაღალხარისხოვანი, სერტიფიცირებული ნერგის წარმოება.

კავშირმა დააფუძნა მევენახეობისა და მეღვინეობის აღორძინების ფონდი, რომლის პრეზიდენტად მოიწვია ყველასათვის ცნობილი ბატონი ნოდარ ჩხოლარია. ფონდი ბატონ ნოდარის ხელმძღვანელობითა და ბატონების – ნოდარ ჩხარტიშვილის და რეზო რამიშვილის უშუალო მონაწილეობით განახორციელებს ამ საშვილიშვილო საქმეს. ჩვენ პრაქტიკულად უკვე დავამყარეთ კონტაქტები ფრანგ და გერმანელ კოლეგებთან, რომელთა დახმარებითა და მონაწილეობით შევეცდებით მალე დავნერგოთ უვირუსო ნერგის წარმოების ტექნოლოგია.

აღსანიშნავია ამ საქმეში ჩინებული მამულიშვილის, ფირმა „გეორგიას“ პრეზიდენტის გიორგი ლობოტიშვილის მონაწილეობა, რომელიც



მელიც 1991-94 წლებში რამდენჯერმე იმყოფებოდა საფრანგეთში და სტაჟირებას გადიოდა ფირმა „ბურგე ე ფეს“-ში.

ჩვენი მცდელობა ამ მიმართულებით ფუჭი იქნებოდა, რომ არა ჩვენი მევენახეებისა და მეღვინეების მხრიდან ამ საქმისადმი ვაგებთ მოკიდება და გვერდში დგომა.

— ჯერ კიდევ კავშირის მეორე ყრილობიდან მახსოვს მევენახეთა და მეღვინეთა შორის არსებულ ბზარზე, როგორია დღეს მათი დამოკიდებულება?

— მიუხედავად უამრავი ხელშეშლელი პირობების არსებობისა, დადებითი მომენტები მაინც შეინიშნება. გაჭირვებამ ვერ შეაბრკოლათ და, ჯერ კიდევ წლის დასაწყისში, ბევრ მევენახესა და მეღვინეს შორის დაიდო ურთიერთთანამშრომლობის ხელშეკრულება. ღვინის ქარხნებმა შეიძინეს და მევენახეებს გადასცეს გარკვეული რაოდენობის საწვავი და შხამ-ქიმიკატები, რის მეშვეობითაც მევენახემ შესძლო, ავად თუ კარგად, დაემუშაებინა ვენახი და მოსავალიც მოეყვანა.

ახლა მევენახე მოსავალს იწვევს და, იმედია, შეასრულებს თავის სიტყვას — ყურძენს ჩააბარებს ღვინის ქარხანას. მევენახისა და მეღვინის ერთობლივი შრომის ეს პირველი ნაბიჯი, იმედია, თანდათან დაიხვეწება და სრულყოფილ სახეს მიიღებს. ამ პროცესის სწორად წარმართვაში კავშირსაც აქვს შეტანილი თავისი წვლილი. მეტის გაკეთებასაც შევძლებდით, რომ არა, შიგადაშიგ ისეთი ხელისშეშლელი მოვლენები, როგორიცაა, თუნდაც, მთავრობის 1994 წლის 8 სექტემბრის № 654 დადგენილება — „1994 წლის ყურძნის მოსავლის შესყიდვის წესის შესახებ“. იმედი მაქვს, ეს დადგენილება პრაქტიკულად არ განხორციელდება, მაგრამ მევენახისა და მეღვინის ურთიერთობაზე მაინც მოახდენს უარყოფით ზეგავლენას.

შევხვდით და ვესაუბრეთ სახელმწიფო ქონების მართვის მინისტრს, ბატონ ავთანდილ სილაგაძეს იმის თაობაზე, რომ ღვინის ქარხნების ის აქციები, რომელიც განკუთვნილია აუქციონზე გასაყიდად, უკონკურსოდ მიეყიდოს შესაბამისი ზონის მევენახეებს. მიგვაჩინია, რომ მევენახის გახდომა ღვინის ქარხნის ქონების მენაწილედ შესანიშნავი გზაა მევენახისა და მეღვინის ინტერესების გასაერთიანებლად. ბატონი მინისტრი გაგებით მოეკიდა ჩვენს წინადადებას და აღვკითქვა აქტიური თანადგომა ამ საკითხის დადებითად გადაწყვეტაში.

კავშირი აქტიურად ერევა პრივატიზაციის პროცესში, რაც იმა-
შიც გამოიხატება, რომ პერიოდულად თათბირ-სემინარებზე იწ-
ვევს კავშირის წევრებს — ღვინის ქარხნის ხელმძღვანელებს და ახ-
ვედრებს მათ ქონების მართვის სამინისტროს მუშაკებთან, რათა პრი-
ვატიზაცია სწრაფად და სწორად წარიმართოს, ისე, რომ არ დაზა-
რალდეს კავშირის წევრთა ინტერესები. კავშირი თავის გაზეთში —
„ვაზი და ღვინო“ აქვეყნებს პრივატიზაციასთან დაკავშირებულ ძი-
რითად დებულებებსა და სხვა ნორმატიულ აქტებს, რითაც ვარკვეულ
მეთოდურ დახმარებას უწევს ღვინის ქარხნებს სააქციო საზოგადოე-
ბებად გარდაქმნაში.

— ბატონო ედუარდ, როგორ ახორციელებს დღეს „სამტრესტი“
დარგის მართვას, ხომ არ მოძველდა მისი მეთოდები და ხომ არ არის
ზოსალოდნელი „სამტრესტის“ ფუნქციების შეცვლა ისე, რომ იგი
შეესაბამებოდეს დღევანდელ მოთხოვნებს?

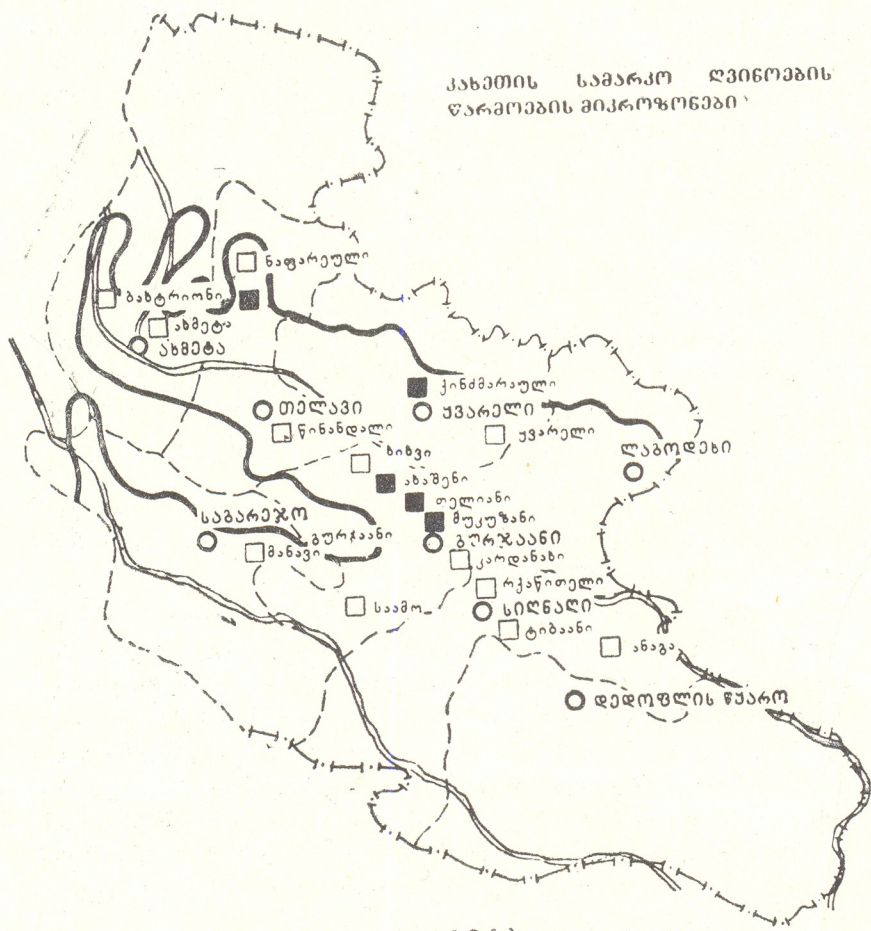
— მართალი ბრძანდებით, დღეს მართვის ადმინისტრირებული
მეთოდები მთლიანად გამოუსადეგარი და მიუღებელია, ამიტომ „სამ-
ტრესტს“ ახალი ფუნქციები დაეკისრება.

ამა წლის აპრილში გამოვიდა სახელმწიფოს მეთაურის ბრძანე-
ბულება, რომლის თანახმად „სამტრესტი“ მწარმოებელი გაერთიანე-
ბიდან გარდაიქმნა მევენახეობისა და მეღვინეობის სახელმწიფო რე-
გულირების ორგანოდ. ამ ბრძანების შესაბამისად, სამინისტროს მიერ
შემუშავებულია და მინისტრთა კაბინეტს მალე გადაეცემა განსახილ-
ველად რეორგანიზებული „სამტრესტის“ დებულება. ამ დებულების
თანახმად „სამტრესტის“ ძირითადი საქმიანობა იქნება ვაზის ნერგის,
ყურძნის, ალკოჰოლიანი სასმელებისა და ეთილის სპირტის სასა-
ქონლო წარმოებისა და ბითუმად ვაჭრობის სახელმწიფო რეგული-
რება მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად.

სამწუხაროდ, დარგის კანონმდებლობაც საკმაოდ ღარიბია და
„სამტრესტი“ თავის წვლილს შეიტანს მის შესავსებად. ეს დარგის
რეგულირების მთლიანად ახლებური მოდელია. ჩვენის აზრით, შესაძ-
ლოა არ იყოს მთლად სრულყოფილი, მაგრამ საკმაოდ ნორმალური
ბაზისია მისი შემდგომი დახვეწისა და სრულყოფისათვის.

რაც შეეხება დარგის მართვას, მას სახელმწიფო ორგანოები
აღარ განახორციელებენ. მისი უფლების ნაწილობრივი დელიგირება
შეიძლება მევენახეებმა და მეღვინეებმა მოახდინონ თავისივე არჩეულ
ნებაყოფლობით გაერთიანებებში.

კახეთის სამარკო ღვინოების
ფარგონების მიკროფონები



პირობითი აღნიშვნები:

- სახელმწიფო საზღვარი
- მუვენახუბის გაყრდელის ზედა საზღვარი
- პიონული ცენტრ
- ღვინოების სამარკო ღვინო
- წითელი სამარკო ღვინო

აკირვასო აკითხველო!

ექვსიოდე წელი-ღა დაგვრჩა მეოცე საუკუნის გასასრულამდე!... საუკუნის მიმწუნხრის ჟამი ლოგიკური დასასრულია იმ მოვლენებისა, რომლებიც წარმართავდნენ ჩვენს ურწმუნობით აღსავსე ცხოვრებას ათეული წლების მანძილზე... ჩვენი საკუთარი ხელით აჩეხილი, ჩვენივე უგულობით გავერანებული ზვრები ამის უტყუარი დასტურია!... ჩვენი წინაპრები, ამ საუკუნის პირველი ორი ათეული წლის მოღვაწენიც კი ვერ წარმოიდგენდნენ ამ კატასტროფას მევენახეობისას, რომელსაც ჩვენი თაობა შეესწრო...

თითქმის ორი საუკუნეა, ხელში გვაჭკნება ის უძვირფასესი თაიგული, რომელსაც ქართული მევენახეობა-მეღვინეობა ჰქვია. სამწუხაროდ, ჩვენ ამას ვერ თუ არ ვამჩნევდით. თითქმისდა სულისშეუძვრელად შევუვრივდით ჯერ გურია-სამეგრელოსა და ქართლის მევენახეობის დაკნინება-გაპარტახებას, დღეს გადაშენების საფრთხის წინაშეა იმერეთის, რაჭა-ლეჩხუმისა და კახეთის მევენახეობა-მეღვინეობა...

ხმა აღვიმაღლოთ, ვიდრე მთლად არ დაქცეულვართ, შევძრათ ერი და ბერი, ძილი დაუფრთხოთ ძლიერთ ამა ქვეყნისათა, ვისაც ძალუბს ხელის გამოღება, ეგების შევძლოთ ჩარხის უკულმა შემოტრიალება!...

ამასთანავე, უმთავრესი არ დაგვაფიწყდეს: შრომამ და სიყვარულმა შექმნა 500-მდე ვაზის ჯიში და დღესაც თავაუღებელმა შრომამ, მიწისა და ვაზისადმი სიყვარულმა უნდა გადაგვარჩინოს!...

ჟურნალი ამ ნომრიდან იწყებს მასალების გამოქვეყნებას რუბრიკით: „საქართველოს თაიგული“. მკითხველს გავაცნობთ საქართველოს მხარეების: კახეთის, იმერეთის, ქართლის, რაჭა-ლეჩხუმის, გურია-სამეგრელოს მევენახეობა-მეღვინეობას თავისი დამახასიათებელი ნიშან-თვისებებით, წარსულითა და აწმყოთი და, რაც მთავარია, უმწვავესი პრობლემატიკით!.. ეგებ უფრო თვალნათლივ დავინახოთ დასანახი!...

თანამშრომლობისათვის ვიწვევთ ყველას!

ღმერთი იყოს ჩვენი შემწე!...

კ

ს

ხ

ე

თ

ი



არტურ ლაისტი:

ვისაც უნდა სასწაული იხილოს, მან კახეთში შუის ამოსვლას უნდა უცქიროს, როდესაც ოქროს სხივი ესევეა მოელ ევლს და ალაზანი ბრწყინავს, როგორც ვერცხლისფერი ზონარი!,,



კეკელევა კახეთო! ოქროსფერ ღვინის, სისარულის და სიამა-
 ჯის ქვეყანაჲ!.. სეტყვა აზიანებს შენს ვენახებს, გვალვისაგან შრება
 შენი მდინარეები, მაგრამ არასოდეს არ დაშრება შენი სწილამაზის
 უკვდავი წყარო.

რეკავ რამიშვილი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი,
პროფესორი

ქვეყანა ვენახოვანი

სოფლიოს მევენახეობის რაიონებს შორის, ალბათ, არ მოიძებნება ნიადაგებითა და კლიმატით ისე ზომიერად შეზავებული მხარე, როგორც კახეთია.

კახეთი მდებარეობს აღმოსავლეთ საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილში. განლაგებულია დიდი კავკასიონის, ქართლის, ცივ-გომბორისა და ივრის მთებს შორის. აღმოსავლეთით, სამხრეთ-აღმოსავლეთით და ნაწილობრივ, ჩრდილო-აღმოსავლეთით, ესაზღვრება აზერბაიჯანს.

თანამედროვე კახეთის ტერიტორია მოიცავს მდ. ალაზნის და მდ. ივრის შუა და ქვემო დინების აუზს. მის ცალკეულ მხარეებს ეწოდება: **შიგნიკახეთი** (გამოდმა მხარე) — მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპირო; **გაღმამხარი** — მდ. ალაზნის მარცხენა სანაპირო; **გარეკახეთი** — მდ. ივრის შუა წელი და **ქიზიყი** — მდ. ივრის ქვემო წელი. მასში შედის რვა ადმინისტრაციული ცენტრი: საგარეჯო, თელავი, გურჯაანი, ყვარელი, ახმეტა, სიღნაღი, დედოფლისწყარო და ლავოდები.

კახეთი, მევენახეობის თვალსაზრისით, საქართველოს სხვა კუთხეებთან შედარებით ყველაზე მნიშვნელოვანია, ვინაიდან სწორედ აქ არის თავმოყრილი ქვეყნის ზვრების ძირითადი ნაწილი (50%-ზე მეტი).

კახეთისათვის დამახასიათებელია საკმაოდ მრავალფეროვანი ნიადაგები. ძირითადად გავრცელებულია: ალუვიური, ნეშომპალა-კარბონატული, ტყის ყავისფერი, მდელოს არაკარბონატული და რუხი ნიადაგები.

სავენახედ უვარგისი მიწები კახეთში მცირეა, განსაკუთრებით გაღმამხრის, შიგნიკახეთის და ქიზიყის, ივრის დინების შუა წელში. მდ. ალაზნის და მდ. ივრის დინების ქვედა წელში, უპირატესად, დილიჩა-ტარიბანას ტერიტორიაზე გვხვდება დამლაშებულ-ბიცობიანა ნიადაგები, რის გამოც ვენახების ფართოდ გავრცელება აქ უპერსპექტივოა.

კლიმატი ზომიერად ტენიანია, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. საშუალო წლიური ტემპერატურა 11–13 გრადუსია, ხოლო ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი – აგვისტო) ტემპერატურა პლუს 22–24 გრადუსს შორის მერყეობს. იანვარში, ზღვის დონიდან 500 მეტრზე ზევით, ტემპერატურა მინუს 1,5 გრადუსზე ქვევით ეცემა, ხოლო ივლის – აგვისტოში პლუს 21,7 გრადუსამდე ადის. ჰაერის საშუალო მინიმალური ტემპერატურა მინუს 10–12 გრადუსის ფარგლებშია, ხოლო აბსოლუტურად მაქსიმალური ტემპერატურები, ტერიტორიების მიხედვით, პლუს 33–38 გრადუსს შორის მერყეობს. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4200–3400 გრადუსია.

საშუალო წლიური ატმოსფერული ნალექები, კახეთის უმეტეს ნაწილში 600–800 მმ ოდენობით გროვდება, ლაგოდეხ-ყვარლის ზონაში იგი 1.000 მმ-ის, ხოლო საგარეჯოსა და დედოფლისწყაროში – 500 მმ-ის ფარგლებშია.

კახეთის ვენახებს დიდად ემუქრება სეტყვა. მისგან გამოწვეული ზარალი განუზომლად დიდია, რის გამოც დასეტყვილი მეურნეობა ეკონომიკური კატასტროფის წინაშე დგება ხოლმე.

* * *



ქახეთი, საქართველოს ეს ულამაზესი კუთხე, სადაც მრავალი აბორიგენული ვაზის ჯიში შეიქმნა, ჩამოყალიბდა და დამკვიდრდა საუკუნეთა განმავლობაში, ველურად მოზარდი ვაზების დიდი სიუხვითაც გამოირჩევა.

ცივ-გომბორისა და დიდი კავკასიონის ფერდობებზე ჩამომდინარე წყაროების მაცოცხლებელმა სინოტივემ დღემდე შემოგვინახა ჩვენი ისტორიის უიშვიათესი ძეგლები, ქართული ვაზის ჯიშების უშუალო წინაპრები. უკვე დადგენილია, რომ სწორედ საქართველოს გენეტიკური რესურსების ამ ბუნებრივ ნაკრძალშია დაცული საფერავის, რქაწითლის, მწვანის, ხიხვის, ბუდეშურის, ქისისა და სხვათა მსგავსი ფორმები. ისინი უპირატესად ნათელ ტყეებსა და ტყისპირა

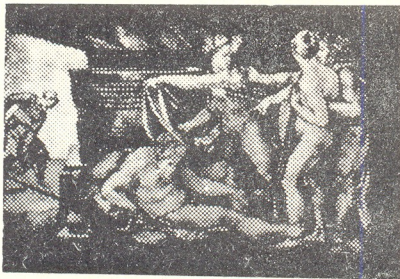
ახლებში, ნასოფლარებზე, ნავენახარებზე და გზისპირებზე გვხვდნენ და ძირითადად დაბალი ტანის ხეებზე ან ხეზუჩქებზე ეყრდნობა, იშვიათად კი, გიგანტური ზომის წიფელსა და მუხასაც შემოეხვევა ხოლმე. ალბათ, ასეთი ვაზები ჰქონდა ნანახი XIX საუკუნის მკვლევარს ე. ჰენს (1872 წ.), როდესაც ფლორასტული და ლინგვისტური ანალიზის საფუძველზე დაასკვნა: „ვაზის ჭეშმარიტი სამშობლო კასპიის ზღვის მახლობლად მდებარეობს. უღრან ტყეებში მკლავის სიმსხო ვაზები უზარმაზარ ხეებზეა გადახლართული და მშვენიერი მტევნებით ხიბლავს ადამიანს. იქ და მის მახლობლად: კახეთში, სამეგრელოში, სომხეთში, სადაც დღესაც შემორჩა უძველესი წეს-ჩვეულებები და რასაც ბერძნებისა და რომაელების თხზულებებიდან ვიკებთ, მოჰყავთ ნარინჯისფერი, ბალნამური სიტკბოს, მეტად არომატული ვაზის ჯიშები, ხოლო უკეთილშობილესი კახური საფერავი ისეთ მუქწითლად შეფერილ წვენს იძლევა, რომ მანდილოსნები ერთმანეთს მოკითხვის ბარათებსაც კი უწერენ“-ო. შემდეგ მკვლევარი განაგრძობს: „...აქედან სემიტური ტომების საშუალებით ვაზი ქვემო ევფრატის და სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით ე. წ. მცირე აზიაში, ლიდიელებთან, ფრიგიელებთან, მიდიელებთან და ირანელებთან, ხოლო შემდგომ, როგორც ჩრდილოეთიდან, ასევე ზღვიდან საბერძნეთის ნახევარკუნძულზე გავრცელდა. ბერძნების ყველაზე აღრინდელ მოგზაურობათა შედეგად ეს დემონური სასმელი იტალიის საზღვრებში მოხვდა, ხოლო აქედან დანარჩენ ევროპაში“. ვფიქრობთ, ავტორის ამგვარი მსჯელობა ყურადღებას იმსახურებს. სამწუხაროდ, ფილოქსერიისა და სოკოვანი დაავადებების შემოჭრის შემდეგ, კახეთში, და საერთოდ, საქართველოს ტყეებში ბუნებრივად მოზარდი ვაზების რაოდენობა მნიშვნელოვნად შემცირდა, მიუხედავად ამისა, ვაზის ფორმათწარმოქმნის სპონტანური პროცესი მაინც არ შეწყვეტილა, რაზედაც წყაროებისა და მცირე მდინარეების ახლომასლო აღმოცენებული ბუნებრივი თესლნერგებიც მეტყველებს.

ისტორიულად, კახეთის ტერიტორია მრავალი შემოსევისა და აოხრების ობიექტი გამხდარა, რის შედეგადაც ნადგურდებოდა არა მარტო დასახლებული პუნქტები, არამედ კულტურული მცენარეები და მათ შორის ვაზიც. ხანგრძლივი დროის შემდეგ განადგურებული ტერიტორია ტყით იფარებოდა და ვაზი, უკვე გავლურებული, კვლავ გამოჰქონდათ ტყიდან და როგორც სხარტად შენისშნავს ნიკო კეცხოველი, ხდებოდა „ველურის“ მეორედ „მოშინაურება“.



ქახეთში ბუნებრივად მოზარდი ვაზებისა და აბორიგენული ჯიშების კონცენტრაციის 4 ზონა გამოიყოფა: I — მდ. ალაზნის ზედა ნაწილში — პანკისილტოს ზონა; II — მდ. ალაზნის შუა წელში — ყვარელ-გურჯაან-ლაგოდეხის, III — მდ. ალაზნის ქვედა წელში — დილიჩა-ტარიბანას ზონა და IV — მდ. იორის ხეობაში — საგარეჯოს ზონა. დასახელებულ ზონებში დღესაც დიდი რაოდენობით გვხვდება ვაზის ევრაზიული სახეობის, *V. vinifera* L.-ის (ქართული ვაზიც ამ სახეობას ეკუთვნის) ყველა კულტურული ჯიში, გავლურებული ეგზემპლარები, ტიპური ველური ვაზები (კრიკინა) და მათ შორის, გარდამავალი ფორმები.

მრავალი წლის განმავლობაში ჩატარებული ექსპედიციური კვლევის შედეგად, კახეთსა და საქართველოს სხვა რაიონებში მოძიებულ იქნა უამრავი ველურად მოზარდი ვაზის ფორმა, რომელთაგან 400-ზე მეტი მცნობის გზითაა გავრცელებული, საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ვაშლიჯვარის ექსპერიმენტული ბაზის ტერიტორიაზე და აგრარული უნივერსიტეტის ამპელოგრაფიულ ნაკვეთზეა დარგული. მათგან ბევრს კულტურული ვაზისათვის დამახასიათებელი ბოტანიკური და სამეურნეო-ტექნოლოგიური თვისებები აღმოაჩნდა. კახეთის ტყეებში, ნასოფლარებსა და მდინარეთა ხეობებში ამჟამადაც გვხვდება რქაწითელის, ბუდეშურის, თავკვერის, ჩინურისა და სხვათა მსგავსი ფორმები, აგრეთვე, სრულიად უცნობი, ალბათ, ერთ დროს, ასევე კულტურული ვაზები. მათ სახელები შეერქვა იმ ადგილის მიხედვით, სადაც იქნა აღმოჩენილი, მაგალითად: ხირსული შავი (ნაპოვნი იქნა სოფ. ხირსის მიდამოებში), კახის ვარდისფერი (ნაპოვნია საინგილოში, სოფ. კახის მახლობლად), ალაზანი (№ 3), ვანურა, ზეთურა და სხვ. ამ ჯიშებიდან დაყენებული ღვინოები იმდენად მაღალხარისხიანი აღმოჩნდა, რომ ზოგიერთი მათგანი, კერძოდ, ხირსული შავი, კახის ვარდისფერი და ვანურა სახელმწიფო ჯიშთა გამოცდის კომისიაზეც კი იქნა გადაცემული.



„და იწყო ნოე კაცმან საქმედ ქუჩყანისა, და დაასხა ვენაჟი და ღვნო მისგან და დაითრო...“

დაბადება 8; 20, 21.

უძველესი ნივთიერი საბუთი საქართველოში ვაზისა, და შესამდლოა, მევენახეობის, როგორც დარგის, არსებობის შესახებ ენოლოგიის ხანას (ძვ. წ. V-IV ათასწლ.) ეკუთვნის. ამ პერიოდის ყურძნის წიპწები, რომლებიც აღმოსავლეთ საქართველოში, კერძოდ, სოფ. შულავრის მახლობლად იქნა აღმოჩენილი, კულტურული ვაზისათვის დამახასიათებელი ნიშან-თვისებებით ხასიათდება. თუ გავითვალისწინებთ იმ გარემოებას, რომ მათთან ერთად სამეურნეო დანიშნულების სხვა ატრიბუტებიც იქნა აღმოჩენილი (რქის სახნისი, თიხის სარწყავი მილები და სხვ.), სავარაუდოა, რომ ადგილობრივ მცხოვრებლებს ვაზი უკვე „მოშინაურებული“ ჰქონდათ. ბიბლიიდან დამოწმებული ფრაგმენტი მსოფლიო წარღვნისა და ნოეს კიდობნის შესახებ IV-III ათასწლეულების მიჯნაზე მომხდარ მოვლენებს ასახავს და იგი შუმერულ ლეგენდებზე დაყრდნობილი ეპოსიდან მომდინარეობს. სწორედ შუმერული ლურსმული წარწერები (III-II ათასწლეული) და აქადურ ენაზე შექმნილი პირველი მხატვრული ნაწარმოები მსოფლიოში ვილგამეშის ცხოვრების შესახებ, ითვლება პირველწაროდ ვაზისა და ღვინის, მევენახეობისა და მეღვინეობის, როგორც სოფლის მეურნეობის მეტად მნიშვნელოვანი დარგის არსებობის შესახებ. ამ უძველესი ისტორიული დოკუმენტიდან ვგებულობთ, რომ მცენარე, რომელიც წარღვნას გადაურჩა, შუმერთა მიერ წარმოსახული სამოთხის ერთ-ერთი ატრიბუტი ყოფილა. „...ვაზი იხვევა ხილვად საამური...“, ხოლო ამ ღვთიური მცენარის ნაყოფიდან დამზადებული სასმელი — ღვინო არა მარტო მეფეებისა და ღმერთებისთვის, არამედ უბრალო მოკვდავთათვისაც იყო განკუთვნილი.

„არა ვსვამ განა საღმრთო საქმელსა,
არა ვსვამ განა სამეფო ღვინოს...“

(მე-6 დაფა)

ან კიდევ:

„ზადაგი, ღუდი, ზეთი და ღვინო
მდინარის წყალივით ვასვი ხელოსნებს...“



და უნებლიეთ იბადება კითხვა: სად შეიძლება ყოფილიყო ადგილი, სადაც ვაზი ამ კატასტროფას გადაურჩა? ამოცანას კვლავ შუშერული წარწერა ხსნის და თუ დავუმატებთ მეცნიერების ხელში არსებულ პალეობოტანიკურ და არქეოლოგიურ მასალებს, ასეთ ადგილად, უდავოდ, ამიერკავკასია გვევლინება. შუშერებს ღვინო, ხელოსნებს რომ წყალივით ასმევდნენ, თურმე ამიერკავკასიიდან შეჰქონდათ.

ამ თვალთახედვით ყურადსაღებია მნიშვნელოვანი გარემოებაც: ვაზი (საუბარია ვაზის ევრაზიულ სახეობაზე) ნორმალური სითბოს და ტენის მოყვარული მცენარეა. იგი მკაცრ ზამთარს ძნელად ეგუება და მინუს 19-20° ტემპერატურაზე იყინება. თუ გავითვალისწინებთ, რომ არაბეთის ზევანი ზღვის დონიდან 900-1000 მეტრზე მდებარეობს, სადაც ზამთარში ტემპერატურა თითქმის ყოველწლიურად ეცემა მინუს 20°-ზე დაბლა, ბუნებრივია, ბიბლიური ნოე თავისი სახლელუღით სხვა უფრო ხელსაყრელი კლიმატის ქვეყანაში დასახლდებოდა. სხვათა შორის, შუშერული წარწერების (შუშერთა მეფე ზიუსუდრას) მიხედვით, ნოეს პროტოტიპი, თავისი სახლელუღით, სხვა ადგილას დასახლებულა.



31486

„ხოლო არს ქუეყანა ესე ფრიად ნაყოფიერი, ყოვლითა მარცვლეულითა, ვენახითა, ხილითა, პირუტყვითა, ნადირითა, ფრინველითა და თევზითა... ხოლო არს ქუეყანასა ამას შინა უდიდესი მდინარენი ალაზანი და მეორე მცირე ალაზანი ანუ იორი...“

მასშუაში ბაბრბატიონი

კახეთში, შედარებით პატარა ტერიტორიაზე, ორი წყალუხვი მდინარის არსებობა (რომელთაც, თავის მხრივ, უამრავი შენაკადი გააჩნიათ) საუკეთესო პირობებს ქმნის სოფლის მეურნეობის ნებისმიერი დარგის, პირველ რიგში კი, მევენახეობის განსავითარებლად. სწორედ ამ ორი მდინარის ფაქტორმა განსაზღვრა კახეთის მევენახეობის ზონებად დაყოფის პრინციპი. ადგილობრივმა მევენახემ, მრავალსაუკუნოვანი გამოცდილების საფუძველზე, იმ მრავალ ჯიშთაგან, რომლებიც კახეთის ტერიტორიაზე წარმოიშვა და დაიხვეწა, საუკეთესოებს თავად მიუჩინა ადგილი ჯიშისათვის ხელსაყრელ ნიადაგურ-



კლიმატურ გარემოში — ალაზნის ვაღმა, ალაზნის გამოღმა, წინა თუ უკანა, ივრისპირა თუ იორიდან დაცილებულ ადგილებზე, ახლებსა თუ წარაფებზე, სარწყავსა თუ ურწყავში, ერთი სიტყვით, დღევანდელი ტერმინოლოგიით რომ ვთქვათ, ყველა ადგილობრივი თუ შემოყვანილი ჯიში თავისი პოტენციური შესაძლებლობების გათვალისწინებით დაარაიონა.

ამ საუკუნის 30-იანი წლებიდან აკად. სოლომონ ჩოლოყაშვილის ინიციატივით, საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე, აღორძინებული გენოფონდის გამოსავლინებლად, ფართომასშტაბიანი კვლევა-ძიება განხორციელდა. პირველი ექსპედიციები სწორედ კახეთის ტერიტორიაზე მოეწყო, რასაც შესანიშნავი შედეგები მოჰყვა. პროფ. დ. ტაბიძის, მ. რამიშვილის, ვ. ლოლაძისა და სხვათა უშუალო მონაწილეობით დაფიქსირდა 60-მდე დასახელების (!) ადგილობრივი წარმოშობის ჯიში, რომელთაგან უმრავლესობა (90%) საღვინე მიმართულების აღმოჩნდა. მოძიებული ჯიშები მყნობის გზით გამრავლდა და თავდაპირველად თელავის, ხოლო შემდგომ დიდმის ამპელოგრაფიულ კოლექციაში გაშენდა. დეტალური ანალიზის შემდეგ, რაც ბოტანიკური, სამეურნეო-ტექნოლოგიური და აგრობიოლოგიური შესწავლის გზით განხორციელდა, დადგინდა მათი სინონიმია, გამოვლინდა პერსპექტულები, რომელთაგან ბევრს რეკომენდაცია მიეცა წარმოებაში დასაწერვად. აი, ის ჯიშები, რომლებიც კახეთშია გავრცელებული: ახმეტის წითელი, ბუერა, ბუდეშური წითელი, გრძელმტევანა, ვაზისუბნის წითელი, ვარდისფერი, თავკვერი დიდმარცვალა, თავკვერი პატალაანთეული, თითა კახური, ინგილოური, იყალთოს წითელი, კუმსი თეთრი, კუმსი შავი, კუმსი ყვითელი, კურკენა, მალრანული, მირზაანული თეთრი, მოსავლიანი, მცვივანი კახური, მცვივანი ადრეულა, მცვივანი პატალაანთეული, მწვანე კახური, მწვანე ყვითელი, მწკლარტა, მხარგრძელი, მხარგრძელი ყვითელი, ოქროულა, პაატასეული, ხირსული შავი, ჟღია, ჟღია საგვიანო, რქაწითელი, საფერავი, საფერავი ბუდეშურისებრი, საფერავი მსხვილმარცვალა, საფერავი ფანხა, საფენა, საღვინე წითელი, სიმონასეული, სირგულა, უბაკლური, უცნობი შავი, ქისი, ქისტაურული შავი, ღვინის თეთრი, ღვინის წითელი, ღრუბელა კახური, შავი ყურმენი, შავთხილა, ჩაკამაშურა, ჩიტისთვალა კახური, ჩიტისთვალა შავი, ძაღლარჭამა, ძუვანი, წნორის თეთრი, წობენურა, წყობილა, ჭვარტალა, ჭროლა კახური, ხარისთვალა თეთრი, ხიხვი, ჯაჭვადისეული. დასახელებული ჯიშებიდან 58% თეთრყურმნიანია, ხოლო 42% — წითელყურმნიანი. გარდა ამისა, კახეთში საუკეთესო შედეგებს იძლევა საფრანგეთიდან შემოტანილი

წითელყურძნიანი საღვინე ჯიში — კაბერნე სოვინიონი და თეთრ-ყურძნიანი საშამპანურე ჯიში — ალიგოტე.

ფილოქსერასა და სოკოვანი დაავადებების შემოჭრამდე ჩამოთვლილი ჯიშები მეტ-ნაკლებად კახეთის ყველა რაიონში გვხვდებოდა, მათი უმრავლესობა საუკეთესო ხარისხის მრავალფეროვან პროდუქციას იძლეოდა. სამწუხაროდ, დროთა განმავლობაში, ამ ჯიშების გავრცელების არეალი, მათი უმრავლესობის დაავადებებისადმი არამდგრადობის გამო, თანდათანობით შეიზღუდა. ამას დაერთო სახელმწიფოს არასწორი აგრარული პოლიტიკა — ყურძნის რაოდენობის უსაზღვრო ზრდა, რაც ძირითადად ხარისხის და ჯიშური მრავალფეროვნების საზიანოდ ხდებოდა. საბოლოოდ, წარმოებას რამდენიმე ჯიში შემორჩა — რქაწითელს უკავია კახეთის ვენახების საერთო ფართობის 93,4%, საფერავს — 4,6%, კახურ მწვანეს — 1,1%, კაბერნე სოვინიონს — 0,6%, ხიხვს — 0,02%, სხვადასხვა ჯიშებს (სასუფრე, ინტროდუცირებული, უკონტროლოდ შემოსული, ე. წ. უწამლი ვაზები და ა. შ.) — 0,28%. დანარჩენი აბორიგენული ჯიშები კი მხოლოდ ამპელოგრაფიულ კოლექციებში და დაინტერესებულ მევენახეთა საკარმიდამო ნაკვეთზელა გვხვდება ერთეული ძირების სახით. ქართული ვაზის გენოფონდის, მართლაც და ამ უნიკალური ძეგლების, დაცვა, აღდგენა და შენარჩუნება ჭეშმარიტად ეროვნული საქმეა. და აქ მართო მეცნიერები და ერთეული პატრიოტი მევენახეები ვერას გახდებიან, თუ საქმეში სახელმწიფო ხელისუფლება არ ჩაერია. სახელმწიფომ ისევე უნდა დააფინანსოს საფერავის, ხიხვის, ჩიტის-თვალას, ქისის, გრძელმტევანას, ბუდეშურისა და სხვათა აღდგენა და დაცვა, როგორც გრემის, შუამთის, ალავერდის, იყალთოს და სხვა ხელთუქმნელი ხუროთმოძღვრული ძეგლებისა.

კახეთში მევენახეობის ძირითადი მასივები მდ. ალაზნისა და ივრის მიმდებარე დაბლობ ზონაშია განლაგებული. მაგრამ ადრე, ყოველ შემთხვევაში ამ საუკუნის 30-იან წლებამდე, სულ სხვა სურათია იყო. მაგალითად, შიგნიკახეთში ვაზი ალაზნის სარწყავი არხის ზევით, მთავარი საავტომობილო მაგისტრალის ორივე მხარეს იყო გაშენებული, მოსახლეობა კი, რომელიც ამჟამად ვაზის გასწვრივ არის დასახლებული, ცივკომბორის კალთებზე, ე. წ. არასაგენახე მიწებზე სახლობდა. ასევე იყო ივრის აუზშიც. კახელი მევენახე სავენახე სავარგულებზე არც სახლს ააშენებდა და მას არც სხვა სასოფლო-სამეურნეო კულტურის მოსაყვანად მოაცდენდა. ვენახები ძირითადად ფერდობებზე შენდებოდა და ღვინოც საუცხოო ღებოდა, ხოლო მარცვლეული და ბაღჩა-ბაღები ალაზნისა და ივრის ჭალებში ჰქონდათ განლაგებული.

ტრადიციულად კახეთის საუკეთესო ღვინოები კირქვებსა და მერ-გვილებზე განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატულ ხირხატნარევი მომრალ და ალუვიურ ნიადაგებზე მიიღება.

ღვინის ხარისხის მიხედვით კახეთი ტრადიციულად იყოფა შემდეგ ზონებად: **შიგნიკახეთი, გარეკახეთი** და **ქიზიყი**.

შიგნიკახეთი თავის მხრივ სამ მხარეს მოიცავს:

ზემო მხარე — ახმეტიდან მუკუზნამდე, რომელშიც შედის: ახმეტის, კურდღელაურისა და წინანდლის მიკრორაიონები;

ქვემო მხარე — მუკუზნიდან ხირსამდე. მოიცავს მუკუზნის, გურჯაანის, კარდანახისა და ანაგა-ტიბაანის მიკრორაიონებს;

გაღმა მხარე — პანკისის ხეობიდან კაბალამდე, რომელშიც შედის მალრაან-ნაფარეულის, ენისელ-ყვარლისა და ლაგოდეხის მიკროზონები.

შიგნიკახეთის ზონაში შედის: ა) **ზემო მხარე** (350—750 მ. ზ. დ.) — ახმეტიდან მუკუზნამდე. აქ გამოიყოფა სამი მიკროზონა: — ა ხ მ ე ტ ი ს — (ახმეტიდან თურდოს ზევამდე), სადაც ხალისიანი, თეთრი სამარკო, ორდინარული, საშამპანურე და საკონიაკე ღვინომასალები მიიღება. ვაზის ასორტიმენტში დიდი ზვედრითი წილი კახური მწვანეს უკავია. ამ ჯიშის ყურძნისაგან აქ მზადდება ღვინო — „ბახტრიონი“.

კ უ რ დ ღ ე ლ ა უ რ ი ს — თურდოდან მდ. კისისხევამდე. აქ მიიღება ხარისხოვანი ევროპული ტიპის თეთრი და წითელი, აგრეთვე, კახური ტიპის მსუბუქი ღვინოები;

წ ი ნ ა ნ დ ლ ი ს — კისისხევიდან მუკუზნამდე, სადაც უმაღლესი კატეგორიის თეთრი და წითელი ღვინოები მიიღება, განსაკუთრებით, ხოდაშენ-წინანდალ-შაშიანის ზერებში. აქ გამოიყოფა ე. წ. „გრძელი შინდვრის“ სხეულიანი და შინაარსიანი კახური ტიპის ღვინოები, თელიან ხშირში კი კაბერნე სოვინიონიდან დაყენებული სამარკო ღვინო — „თელიანი“.

„თელიანი“ — ფაქიზი და ნაზი ჯიშური არომატის, იისმაგვარი ბუკეტისა და მუქი ლალისფერის მქონე სუფრის წითელი ღვინო.

წინანდლის მიკროზონაში მზადდება სამარკო ღვინო — „წინანდალი“ (თეთრი).

„წინანდალი“ — ღია ჩალისფერი, ნაზი, რბილი, ხილის ბუკეტითა და გემოთი. მზადდება რქაწითლისა და კახური მწვანის ჯიშების ყურძნისაგან. უშვებენ 1892 წლიდან.

მ უ კ უ ზ ნ ი ს — მუკუზნიდან გურჯაანამდე. აქ ძირითადად მა-

ღალხარისხოვანი თეთრი, კახური ტიპის და ინტენსიურად შეფერილი, ხავერდოვანი წითელი სამარკო ღვინოები მიიღება. სწორედ აქ, რუკუზანსა და ახაშენში, ჭვრემისა და ფაფრისხევის მიმდებარე სანახებში ამჟღავნებს კახური საფერავი თავის განუმეორებელ თვისებებს.

„მუკუზანი“ — მუქი ლალისფერი, ხავერდოვანი, მკვეთრად გამოსატული ჯიშური ბუკეტისა და არომატის მქონე სუფრის მშრალი, სამარკო ღვინო. მარკა შექმნილია 1892 წელს.

„ახაშენი“ — ბუნებრივად ნახევრადტკბილი წითელი ღვინო. გამოირჩევა ძლიერი, სასიამოვნო ბუკეტითა და არომატით, ჰარმონიული, ხავერდოვანი გემოთი, მუქი ბროწეულისფერი, ძალუმი და ექსტრაქტული.

გურჯაანის — გურჯაანიდან ბაკურციხემდე. აქ მზადდება მაღალხარისხოვანი ევროპული და კახური ტიპის თეთრი და წითელი ღვინოები.

„ბურჯანი“ — ღია ჩალისფერი, ფაქიზი ხილის ბუკეტისა და არომატის მქონე სამარკო ღვინო. მზადდება რქაწითელისა და კახური მწვანეს ჯიშების ყურძნისაგან.

კარდანახის — ბაკურციხიდან ვაქირამდე. მაღალხარისხოვანი კახური ღვინის დასამზადებლად ყველაზე მნიშვნელოვანი მონაკვეთია. აქ გამოიყოფა მართლაც რომ უნიკალური ღვინოების მომცემი რამდენიმე მიკროუბანი: ე. წ. „ახოები“ — კარდანახის ხევის მარცხნივ, სამანქანო გზასა და რკინიგზას შორის მდებარე, ტერიტორია; „წარაფები“ — კარდანახის ხევის მარჯვნივ, ავტომაგისტრალსა და რკინიგზას შორის და ანაგა-ტიბაანის სანახები, რომლებიც კარდანახის გაგრძელებას წარმოადგენს.

„კარდანახის“ — ქარვის ფერის, ჯიშური ბუკეტისა და არომატის, ძლიერ განვითარებული სადესერტო ღვინის ტონების მქონე შემაგრებული, სადესერტო სამარკო ღვინო. მზადდება რქაწითლის ჯიშის ყურძნისაგან, რომელიც მოჰყავთ სოფ. კარდანახის მიკრორაიონში. მზა ღვინო შეიცავს 18° სპირტს, 10% შაქარსა და 4—6‰ ტიტრულ მჟავიანობას.

საერთაშორისო კონკურსებზე დაჯილდოებულია 8 ოქროსა და 1 ვერცხლის მედლით, მათ შორის 3 — დიდი ოქროს მედალია.

კარდანახის მიკროზონაში განსაკუთრებით გამოირჩევა ტიბანის უბანი, სადაც მაღალი ხარისხის კახური ტიპის სამარკო და ორდინარული, აგრეთვე, შემაგრებული ღვინოები მიიღება.

„ტიბაანი“ — კახური ტიპის სამარკო ღვინო. მზადდება რქაწითლის ყურძნისაგან ტკბილისა და მტვერის შემაღვენელი ნაწილების ერთად დუღილით ქვევრებში. ღვინო მაღალექსტრაქტული და რბილია. სასიამოვნო ხილისა და მიღერის ტონებით ხასიათდება.

გ ა ღ მ ა მ ხ ა რ ი ს ზონაში — (აღაზნის მარცხენა მხარე, 300—800 მ. ზ. დ.), რომელიც შედარებით რბილი კლიმატით ხასიათდება, გამოიყოფა მადრაან-ნაფარეულის, ენისელ-ყვარლის, და ლაგოდხის მიკროზონები. აქ ყურადღებას იმსახურებს მ ა ღ რ ა ა ნ ი ს მიკროზონა, სადაც მადრაანული ქისიდან საუკეთესო თეთრი ღვინო დგება. ნ ა ფ ა რ ე უ ლ - ე ნ ი ს ე ლ ი ს სანახები და ქ ი ნ ძ მ ა რ ა უ ლ ი ს მიკროზონა. ამ უკანასკნელში საფერავიდან მეტად ორიგინალური, ინტენსიურად შეფერილი, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოები მიიღება.

„მინკმარაული“ — მუქი ბროწეულისფერის, ჯიშური ბუკეტისა და არომატის, ნაზი, ჰარმონიული და ხავერდოვანი გემოს მქონე ბუნებრივად ნახევრადტკბილი სამარკო ღვინო.

ვადამხარის დანარჩენ უბნებში მასობრივი მოხმარების ღვინოები მზადდება.

გარეკასეთის ზონაში (400—700 მ. ზ. დ.) გამოირჩევა: ხ ა შ მის მიკროზონა, აქ საფერავისა და ბუდეშურისებრი საფერავიდან უმაღლესი კატეგორიის წითელი ღვინოები მზადდება;

მ ა ნ ა ვ ი ს მიკროზონა — „დელოფლის“ და „ბერების“ ზვრებით, რომელთა კახური მწვანე არაჩვეულებრივი სინაზის, ხილის არომატით მდიდარი, ევროპული ტიპის ღვინოს იძლევა.

„მანავი“ — ღია ჩალისფერი, ოდნავ მომწვანო იერით, კახური მწვანისათვის დამახასიათებელი გემოთი და სურნელებით, რბილი, ხავერდოვანი, ჰარმონიული სუფრის მშრალი სამარკო ღვინო.

ჩ ა ი ლ უ რ - კ ა კ ა ბ ე თ ი ს მიკროზონა, სადაც თეთრი და წითელი სამარკო და ორდინარული ღვინოების დამზადება შეიძლება.

ძიზიანის ზონა (300-700 მ. ზ. დ.) სამ მიკროზონად იყოფა: წინამხარე, უკანამხარე, დედოფლისწყარო.

წ ი ნ ა მ ხ რ ე შ ი გამოიყოფა ვაქირ-ხირსის მონაკვეთი, სადაც კახური და ევროპული ტიპის მასობრივი მოხმარების ღვინოები მიიღება. აქვე, ხირსის ზვრებში მზადდება საკმაოდ მაღალი ღირსების შემადგერბული ღვინოებიც.

უ კ ა ნ ა მ ხ რ ე შ ი საკმაოდ კარგი ღვინოები ღვება ნუკრია-ნის, ქვემო მაღაროს და მანხაანის ზვრებში.

დ ე დ ო ფ ლ ი ს წ ყ ა რ ო ს მიკროზონაში ძირითადად მასობრივი მოხმარების ღვინოები ღვება. მეტ-ნაკლებად მაღალხარისხოვანი პროდუქციით გამოირჩევა სამთაწყაროს უბანი, სადაც საკმაოდ ინტენსიურად შეფერილი წითელი ღვინოების მიღება შეიძლება, აგრეთვე, ზემო ქედის და ჯაფარიძის ზოგიერთ ფერდობებზე გაშენებული ვენახები.

აი, კახეთის ის ძირითადი ტრადიციული ზონები და ადგილები, სადაც საუკუნეების განმავლობაში ყალიბდებოდა ვენახის მოვლამოშენების და ღვინის დაყენების ორიგინალური წესები.

სამწუხაროდ, ეს უნიკალური მემკვიდრეობა ხელიდან გვეცლება, მდგომარეობა ამ საუკუნის 30-40-იანი წლებიდან, განსაკუთრებით მეორე მსოფლიო ომის შემდეგ გაუარესდა. საკავშირო ცენტრი (!) ყოველნაირად ცდილობდა საქართველოში, ისევე როგორც აზერბაიჯანში, მეღვინეობის თვალსაზრისით ამ არატრადიციულ ქვეყანაში, მაქსიმალურად გაეზარდა ვენახების ფართობი, რათა იაფი ღვინით და სპირტიანი სასმელებით უზრუნველყო ჩრდილოეთის მოსახლეობა.

დაიწყო ახალი ფართობების, განსაკუთრებით, სამარცვლედ და საძოვრად გამოსადეგი მიწების უკონტროლო გავენახიანება. უარყოფითმა შედეგებმაც არ დააყოვნა — გადაშენდა მარცვლელი კულტურები, მოისპო ძეცხოველეობა, გაუარესდა ღვინის ხარისხი და დაიკარგა უძველესი ტრადიციები. კლასიკურ მაგალითად, თუნდაც, ტარიბანა და დილიჩა გამოდგება. და დღეს საქართველოს რომ არც საკუთარი პური და არც ხორცი გააჩნია, ამ „დიადი“ პოლიტიკის ლოგიკური ფინალია.

აი, რა შეფარდებოთ იყო განაწილებული ძირითადი საწარმოო ჯიშები კახეთში 1990 წლისათვის:



ციფრები აღებულია საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროში

ცხრილი 1

| რაიონი | ჯიში, ფართობი (ჰა) | | | | | | |
|----------------|--------------------|----------|---------------|------|---------|------------|------------------|
| | რქაწითელი | საფერავი | კახური მწვანე | ხივი | კაბერნე | სხვადასხვა | ყველა ჯიში ერთად |
| გურჯაანი | 10658 | 570 | 70 | 17 | 67 | 182 | 11504 |
| თელავი | 8183 | 440 | 157 | 1 | 268 | 46 | 9095 |
| ყვარელი | 7954 | 750 | — | — | — | 10 | 8714 |
| დედოფლის წყარო | 7357 | 260 | — | — | — | 167 | 7784 |
| სიღნაღი | 5772 | 30 | 11 | — | 13 | 20 | 5846 |
| სავარეჯო | 4964 | 150 | 110 | — | — | 26 | 5249 |
| ლაგოდეხი | 2877 | 40 | — | — | — | 8 | 2925 |
| ახმეტა | 4597 | 40 | 215* | — | — | — | 4852 |

კახურ მწვანესთან ერთად აღრიცხულია ინგილოური ჯიშის — მღორანული ქვის ფართობებიც.

მოტანილი ციფრები მხოლოდ ნაწილობრივ თუ ასახავს ვითარების რეალურ სურათს. ჯერ ერთი, იგი ეხება მხოლოდ ე. წ. საზოგადოებრივ სექტორს, სადაც ცნობილი მიხეზების გამო, ჭეშმარიტი სურათით არავინ იყო დაინტერესებული. აღურიცხვად იქნა დატოვებული (განსაკუთრებით გორბაჩოვ-ლიგაჩოვის ცნობილი ანტი-ალკოჰოლური ლაშქრობის შემდეგ) კერძო ვენახების ფართობები და ჯიშობრივი სტრუქტურა.

უფრო ნათელი რომ გავხედოთ მოვლენათა მსვლელობის დინამიკა უკანასკნელი 70-80 წლის განმავლობაში, 1990 წლის მასალები შევადაროთ 1913, 1920 და 1953 წლის მონაცემებს. (ცხრ. № 2).

უკანასკნელი წლების პოლიტიკურმა მოვლენებმა სრულიად მოშალა საქართველოს სოფლის მეურნეობა. ამ კატაკლიზმებს ვერც კახეთი გადაურჩა. მხარე, რომლის ეკონომიკა მევენახეობასა და მეღვინეობაზე იყო დაფუძნებული, კატასტროფის წინაშე აღმოჩნდა. დაიშალა ავად თუ კარგად ჩამოყალიბებული ძველი სტრუქტურები, ნერგის წარმოების სისტემა, მანქანა-იარაღებით უზრუნველყოფა, შრომის ანაზღაურება, მოისპო მატერიალური ბაზები — შხამქიმიკატები, სასუქები და სხვა აუცილებელი მასალები მამასისხლად იყიდება, ადამიანები შრომას განუდგნენ, გაბატონდნენ კრიმინალური ძალები, მეღვინეობის საწარმოები საეჭვო ადამიანებმა იგდეს ხელში, უსუსურად განხორციელებულმა პრივატიზაციამ სავალალო შედეგები გამოიღო, სოფელი უპატრონოდ დარჩა. ერთი სიტყვით, დარგის ისტორიაში უმძიმესი პერიოდი დადგა.

ბატონის პენსიის ფართობების და ჯიშობრივი უმადვანლობის დინამიკა

ცხრილი 2

| წელი | რქაწითელი | | საფერავი | | კახური მუვანე | | ხიხვი | | კაბერანე | | ალიგოტე | | პინო | | სხვადასხვა | | სულ | |
|------|-----------|-------|----------|-------|---------------|------|-------|------|----------|------|---------|------|------|------|------------|------|-------|----------|
| | საფერავი | % | საფერავი | % | კახური მუვანე | % | ხიხვი | % | კაბერანე | % | ალიგოტე | % | პინო | % | სხვადასხვა | % | სულ | საფერავი |
| 1913 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 23319 | — |
| 1920 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 97250 | — |
| 1953 | 13306 | 78,5 | 1802 | 15,58 | 1152 | 6,78 | 46 | 0,18 | 354 | 2,9 | 30 | 0,19 | 0,02 | 0,02 | 359 | 2,11 | 17051 | 17051 |
| 1990 | 52362 | 93,45 | 2280 | 4,7 | 563 | 1,2 | 18 | 0,03 | 348 | 0,62 | — | — | — | — | 458 | 0,81 | 56029 | 56029 |



დღეს, ალბათ, ვერავინ დაასახელებს კახეთის (და საქართველოს) ვენახების ფართობების რეალურ ციფრს. არ არის გამორიცხული, რომ იგი 30—40%-ით ნაკლები იყოს. ვენახების უმოწყალო ამოძირკვას არავინ აკონტროლებს. არც კერძო სექტორში არ კონტროლდება ე. წ. „უწამლი“ ვაზების ინტენსიური გავრცელება. ეს უმსგავსი პროცესი თუ დროულად არ შეჩერდა, კახეთში მალე საფერავიც გადაშენდება.

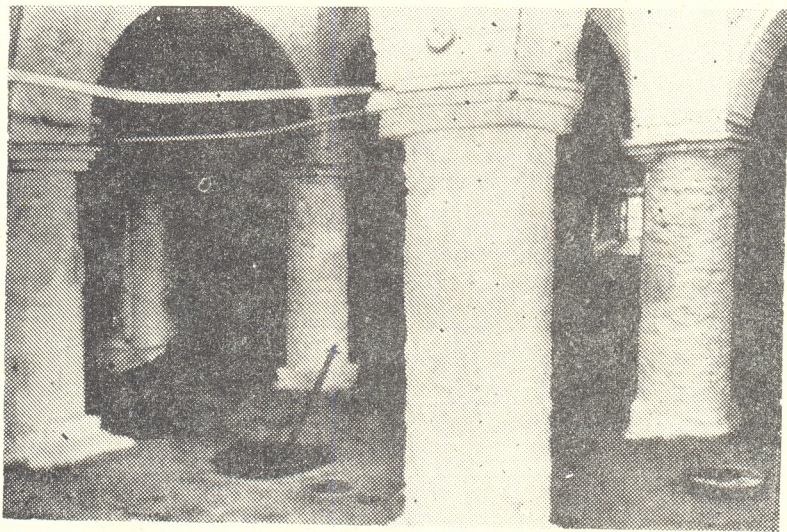
არასახარბიელო ვითარება შეიქმნა ვაზის ნერგის წარმოების და ვენახების მოვლის სფეროშიც. მივეყვით თანმიმდევრობით:

კატასტროფული ტენდენციები გამოიკვეთა, განსაკუთრებით პრივატიზაციის შემდეგ, საძირე ვაზის სადედეებში. ის ნაკვეთები, რომლებიც ამოძირკვას გადაურჩა, თითქმის მოუვლელია, რის გამოც ლერწმის გამოსავლიანობა უადრესად დაბალია, ხოლო აჭრილი მასალის უმეტესი ნაწილი, არასტანდარტული;

მოიშალა სასათბურე მეურნეობათა მექანიზმი; ელექტროენერჯის ქრონიკული უკმარისობა, მცნობისათვის საჭირო მასალების (პარაფინი, შხამ-ქიმიკატები, სასუქები და ა. შ.) დეფიციტი, სანერგე ნაკვეთებში ნაკვეთცვლის გაუქმება და სხვა, მინიმუმამდე ამცირებს ნერგის გამოსავლიანობას;

მოსავლიან ვენახებში დიდი სიმეჩხრეა, საშუალოდ იგი 30%-ზე მეტია, მთელ რიგ ნაკვეთებში კი 45% აჭარბებს;

დარღვეულია ვაზის გასხვლა-ფორმირების სისტემები, ზომაზე



მეტი მოსავლის მიღების მიზნით, მცენარე გადაჭარბებულად იტვირთება, არ ტარდება მწვანე ოპერაციები, ცის გახსნა ნაადრევად ხდება, ორგანული სასუქები ვენახში საერთოდ აღარ შეაქვთ;

არარაციონალურად ტარდება მანებელ-დააგადებათა წინააღმდეგ ბრძოლა, ბრძოლის ბიოლოგიურ მეთოდებს კი აშვიათად იყენებენ;

ვენახების კერძო მფლობელების მდგომარეობა კიდევ უფრო სავალალოა. მათ არ გააჩნიათ მიკრომექანიზმები, შხამ-ქიმიკატები და სხვა აუცილებელი მასალები. გლახს ჩაბარებული ყურძნის ღირებულებას დიდი დაგვიანებით უზღიან, ხან საერთოდ არ უზღიან.

ერთი სიტყვით, ყველაფერი თავიდან არის დასაწყები. პირველ რიგში, სახელმწიფომ ვაზისა და ღვინის კანონმდებლობა უნდა მიიღოს, რომელიც უკვე მზად არის და რეალიზაციას ელოდება, მხოლოდ ამის შემდეგ იქნება შესაძლებელი რეალური შედეგების მიღება.

უნდა ჩატარდეს არსებული ვენახების სრული პასპორტიზაცია, ინვენტარიზაცია და ანალიზი გაუკეთდეს არსებულ სიტუაციას.

თანდათანობით უნდა შეიცვალოს კახეთის ვენახების ჯიშობრივი სტრუქტურა. პირველ ეტაპზე (2001 წლამდე) მიზანშეწონილად მიგვაჩნია შემდეგი შეფარდება: რქაწითელი, საერთო ფართობის — 67–68%, საფერავი — 15–16%, კახური მწვანე — 7–8%, ხიხვი — 2%, ქისი — 2%, საშამპანურე ჯიშები (ახმეტის რაიონში) — 1%-მდე, კაბერნე სოვინიონი — 1%-მდე. მეორე ეტაპზე (2000 წლის შემდეგ). რქაწითელი — 50–52%, საფერავი — 27–29%, კახური მწვანე — 12–13%, ხიხვი — 3,5–4,5%-მდე, ქისი — 3,5–4,5%-მდე, საშამპანურე ჯიშები და კაბერნე სოვინიონი იგივე ფართობებზე დარჩება.

ძირფესვიანად უნდა გარდაიქმნას ვაზის ნერვის წარმოების სისტემა. დღეს ჩვენს მევენახეობას ესაჭიროება ვირუსებისაგან და სხვა დაავადებებისაგან თავისუფალი, ჯიშურად დახვეწილი ელიტური ნერვი, რომლის წარმოების მატერიალური ბაზა არ გავაჩნია. ამისთვის საჭირო იქნება ევროპის მოწინააღმდეგე ქვეყნების (საფრანგეთი, გერმანია) წამყვანი ფირმების მოზიდვა და კახეთში არსებულ საწარმე მეურნეობებთან ერთობლივი საწარმოების შექმნა.

უნდა გაუქმდეს მევენახეობის საწარმოების (ფირმების, სახელმწიფო მეურნეობების, კერძო ვენახების) დაბეგვრა, პირიქით, სახელმწიფომ ისინი უნდა წაახალისოს.

უნდა ვვახსოვდეს, კახეთის მევენახეობა ის პრეტენციური შესაძლებლობაა, რომელსაც უნარი შესწევს მსოფლიო ბაზარზე დაამკვიდროს ქართული ღვინო.

დღეიდან უურნალის ფურცლებზე შემოგვაქვს ახალი რუბრიკა: „უბის წიგნაკიდან“. მკითხველი, ალბათ, შიგვისხედება, თუ რატომ შევარჩიეთ რუბრიკის ამგვარა სათაური. საუბისწიგნაკედ მოფიქრებული აზრი, წინადადება, წარსულის მოვლენათა ან გამოჩენილ პიროვნებათა გამაცოცხლებელი ჩანაწერ-ჩანახატი, ტკივილიანი ფიქრი, წლობით დაუნჯებული, მაგრამ მართალი და საკირო სიტყვა ჩვენს წარსულზე, აწმყოსა და მომავალზე... ხათქმელს რა დაღევს, მოსაგონარს რა გამოღევს!

იმედია, მკითხველი აქტიურად გაჰოგვებმზაურება და თავის ნააზრევსა და ნაფიქრალს უშურველად მოგვაწოდებს.

„ბელტჷ ყთვლი ღამალული“

აი, უკვე მერამდენედ „დავჯექ წერად“ — ვინიშნავ ყურადსაღებ და მტკივნეულ საკითხებს, ვასწორებ, ვშლი, მაგრამ ვატყობ, რომ გამიჭირდა, ვერა და ვერ მოვაბი საქმეს თავი, გაოგნებული ვარ, როცა ვხედავ ასე მოულოდნელად, კრიზისულ მდგომარეობამდე მისულ ჩვენს მევენახეობა-მელვინეობას.

ვაზი და ღვინო! — ქართველი კაცის სიამაყე და მშვენება, მატერიალური კეთილდღეობის ძალა, ჩვენი სულიერი ძლიერების წყარო.

ხშირად, არაერთხელ, სიამაყით მოგვაყვანია მაგალითად, თბილისში 1962 წელს გამართულ კონგრესზე მევენახეობისა და მელვინეობის საერთაშორისო ბიუროს თავმჯდომარის ბარონ პიერ ლე რუას ნათქვამი: „დედამიწაზე თუკი არსებობს რაიონი, სადაც მევენახეობა განვითარებულია უძველესი დროიდან... საქართველოა“.

და მთელი წლების მანძილზე სახელს გვითქვამდა ქართული ღვინოები...

ეხლა, ეხლა რა მდგომარეობაა ამ მხრივ? — მევენახეობაცა და მელვინეობაც ბოლო წლებში სულ უკან იწევს, თვალსა და ხელშუა ქრება მისი შესანიშნავი ტრადიციები!

ჩვენ ყოველივეს ნათელმზილველნი ვართ და... შორიდან ვუყურებთ.

ლაშქრობა-შეურაცხყოფა ვაზზე და მის ნაწარმზე მაინც, ალბად მაშინ დაიწყო, — ყოფილ საბჭოთა კავშირის დროს, როცა გამოვიდა საკავშირო დადგენილება ვითომდა ლოთობასთან ბრძოლისა და ალკოჰოლიანი სასმელების შეზღუდვის შესახებ. და მერე ყველამ იცის, რა მოჰყვა იმ მავნებლურ დადგენილებას. ჩვენში (აღარას ვამ-



ბობ რუსეთზე, უკრაინაზე, მოლდავეთზე, აზერბაიჯანზე და სხვა, სადაც გავრცელებულია ვაზი) განადგურდა, შეჩერდა მევენახეობა-მელვინოების განვითარება. ყოველივემ კი შოკში ჩააგდო ღვინის კულტურული მომხმარებელი, გლეხკაცი.

მაგონდება, სწორედ იმ პერიოდში იყალთოში ამომრჩეველებთან შეხვედრა ჰქონდა საქართველოს მაშინდელ შინაგან საქმეთა მინისტრს. ჰოდა, სწორედ მაშინ, ერთ-ერთმა თანასოფელელმა ბოლმა ამოხეთქა და ჰკითხა თავის ღებუტატს:

— უფროსო! ყველა, ყველა და რაღა ვუყო იმ ღვინით სავსე 2 ქვევრს, ან იმ 30 ჩაფიან კასრს, მარანში რომ მიღვეს, გადავღვარო?

ირგველივ, რომ იტყვიან სამარისებურა სიჩუმე ჩამოვარდა. ნეტავი ფოტოგრაფი ან კინოოპერატორი ყოფილიყო იმ მომენტში და გადაეღო იქ დამსწრეები, მათი „პანაშვიდიანი“ სახეები... კარგახანი კერაფერს ახერხებდა სტუმარი-ღებუტატი, ღუმდა, დაიბნა. მერე გაბედა და „ზრდილობის გულითვინა ამოღერდა“:

— აი, გესტუმრები სახლში და შენი იმ შრომის ნაყოფით უნდა დაგლოცოვო...

ჩვენს თვალწინ ხდებოდა მამა-პაპისეული „ზავოდების“ დარბევა, ე. წ. „გამოსაფხიზლებლის“ გაჩენა და „წესრიგის დამცველთა“ მიერ ხელის მოთბობა, თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილი ღვინის ქარხნების დემონტაჟი, ლიკვიდირებული „შვილივით ნაზარდი ვაზის“ ნაფუძარზე შემოსავლიანი ატმის გამრავლება, სპეკულაცია... ვინდ დაიჯერეთ, ვინდ არა — ქართველი კაცის ნაოფლარის ასეულ ათასობით ტონა ღვინის, დაღ-ის 14 კაპიკად (ე. ი. 1 ლიტრი 1,4 კაპიკი) რესპუბლიკიდან გაზიდვა. დიახ, დიახ, არ გეგონოთ აქ რამეში შევცდო, — ასე იყო და ეგ არის. სად მიდიოდა ეს კეთილშობილი სითხე, ღმერთმა უწყის. ამბობენ უფაში (ბაშკირეთი), სადღაც გვირახებში შეჰქონდათო.

ამაზე მეტი აბუჩად აგდება?

ასე გაკოტრდა, გაძვალტყავდა და ვალებში ჩაეფლო „სამტრეს-ტის“ სისტემის უამრავი წარმოება.

ეს მაშინ, როგორც იტყვიან ხოლმე „საბჭოთა იმპერიის დროს“, მაგრამ ამჟამად რა ხდება, რა მოგვდის, როცა „ჩვენი თავი ჩვენადვე გვეყუდნის?!“

გაუთავებელი დისკუსიები, ღებატები, თვითმარქვია პოლიტიკოსთა ამბიციები, თითქოს თავგამოდებული ბრძოლა უკეთესი მომავლისათვის, მაგრამ საქმე რომ არა ჩანს? არ ჩანს იმიტომ, რომ პარლამენტის ოვალური დარბაზიდან, ჩაკეტილი კაბინეტებიდან იშვიათად გამოდიან და არ იხედებიან ცხოვრების შუა გულში ისინი,



რომელთა უპირველესი მოვალეობაა ამის გაკეთება. რაღა შორსმდებარე დეო, გაკვირვებული ვიყავით, როცა შარშან მევენახეთა და მეღვინეთა რესპუბლიკურ ყრილობაზე, ხელისუფლებას არც ერთი პასუხისმგებელი პირი არ ესწრებოდა, ვინაც ტონს მისცემდა, გადაუდებელ საკირბოროტო საკითხებსა და პრობლემებს შეეხებოდა, თავის დარბაისლურ სიტყვას იტყვოდა.

ამიტომაც, ღიმილს იწვევს, როცა ისმენ თუ კითხულობ თვითდაჯერებულ განცხადებებსა და დაპირებებს, რომ აი, საქართველოდან ამდენი და ამდენი ღვინო, კონიაკი, არაყი გავა და სამაგიეროდ, ესა და ეს, განსაზღვრული რაოდენობის შესაბამისი ნივთიერი მასალა, საქონელი თუ პროდუქტი შემოვია... რა გავა და რა შემოვია, როცა „ყუაზეა ყველაფერი“ და ხვალ-ზეგ კი ისიც აღარ გვექნება ალბათ.

შორიდან უმზერთ ბატონებო, შორიდან უმზერთ!

ასე რომ არ ყოფილიყო, მიმდინარე პრივატიზაციასაც ფრთხილად და გონიერად ჩავატარებდით. მაგრამ ჩვენდა საუბედუროდ, ჯერ ვაკეთებთ, შემდეგ — ვფიქრობთ.

საერთო თუ არა, უმრავლესობის აზრია, რომ ჩვენში პრივატიზაცია მოუმზადებელი ჩატარდა. საბაზრო ეკონომიკის ფონზე ის „ახალი ხილი“ გაზღდათ გლახკაცისთვისაც. სურათი ხომ სახეზეა: უპატრონოდ მიტოვებული და აუთვისებელი მიწები, გადაჯაგული ვენახები, ტირის „ვაზი ობოლი“... სიმინდმა დაიკავა მისი ადგილი. ჰმ, ბედის დაცინვაა სწორედ, — არც თუ ისე დიდი ხნის წინ, შინ თუ გარეთ სათქმელად გვექონდა იმ ავადსახსენებელი ხრუმჩოვის ჩვენსკენ მოგზაურობის ეპიზოდი, როცა მან კახელ კაცს ვაზის მაგივრად სიმინდის მოყვანა ურჩია(!)

გესმით, ხალხო! — კახეთში ვაზის მაგიერ, დღეს მასიურად სიმინდის მოყვანა... დღეს-დღეობით ქართველი კაცი უღვინოდ! „ღვინო ჩვენი არსობისა“, რომელთანაც დაკავშირებული ვართ არა როგორც მარტო სუფრის სასმელთან, არამედ ჭირში თუ ღვინოში იგი ხომ ჩვენი გამაერთიანებელია, ჩვენი სინდის-ნამუსი და თავმოყვარეობა, ჩვენი მეობა.

ამასთან დაკავშირებით, ერთი იყალთოური ამბავიც მინდა მოგიყვებო, რომელსაც ჩვენებურები ხშირად იუმორში ყვებიან ხოლმე:

ცნობილ მეთუნეს, სახალხო მთქმელსა და სცენის მოყვარეს ვანო მრელაშვილს სახლში ძმაკაცები მიუვიდნენ. დასხდნენ და იპურმარულეს. მაგრამ დახეთ, ერთ-ერთმა მათგანმა შებედა და ღვინო დაუწუნა, მასპინძელს ჩაურუსულა:

— არტისტო (ასე ეძახდნენ ზედმეტ სახელს ძია ვანოს), შენი ღვინო ცოტა ნეპრიაჩნიაო.

— რაო? შეიცხადა გულმოსულმა მასპინძელმა, შეურაცხყოფად მიიღო იგი, არც აცხელა და არც აცია: „რახან ჩემი ღვინო ნეპრიატნია, ადექით და შეაყოლეთო...“ გამოყარა სახლიდან.

რაკილა ვაზზე და ღვინოზეა საუბარი, მოდი, ეხლა მათი უშუალო პატრონების — მევენახისა და მეღვინის ურთიერთობასაც შევეხოთ.

„ვაჰ, დრონი, დრონი!“

როველი კახეთში: ირგვლივ ხმაური, აჟიოტაჟი, სტუმრიანობა, სიხარული... ღვინის ქარხანაში ყურძნის ჩამბარებელი აბა ისე როგორ მოვიდოდა, რომ შინიდან თან არ გამოეყოლებინა შოთი პური და ყველი, ხაჭაპური, ახლადშემოსული ნიგოზი, ციკნის ხაშლამა, წნილი, ნიორგაყრილი მოხარშული ქათამი. ღვინო კიდეც ჩვენი იყო. და ვილოცებოდით...

რაც არ უნდა „საკომპლექტო კომისიები“ შეეღვინათ, თავად რიგდებოდნენ, საერთო ენას ნახულობდნენ, ერთად იყვნენ მევენახე და მეღვინე.

ეს, ხელოვნურად ხდებოდა მათი დაპირისპირება, ხელოვნურად უტეხდნენ სახელსა და ავტორიტეტს მეღვინე-სპეციალისტებს...

თუმცა, მოდი აქვე, (ჩვენში დარჩეს) ისიც ვთქვათ, რომ ცუდი ბედი დაჰყვათ მეღვინეებს. იმ ქათმისა არ იყოს, — ყველაფერს რომ ზედ დააკლეს... ღვინოზე მოთხოვნილება დიდია, განსაკუთრებით სოფლად: გაჭირვებულს უნდა დაეხმარო, გარდაცვალებულის ოჯახს მიხედო, ახლად დაქორწინებულები დაალოცვინო; ეს მისი დაბადების დღეო, სპონსორობაო, დღესასწაულიო... მოდიან ნაცნობნი და უცნობი, ჩინიანი და უჩინო, ლოთიანი და შფოთიანი, სხვადასხვა ფორმირების, პარტიისა თუ კავშირის წარმომადგენლები, ვინ იცის, რამდენი „საქმისთვის თავდადებული“ კონტროლიორი-შემმოწმებელი... მოდიან თხოვნით, მოდიან მუქარით... გადასახადები, გადასახადები — ოფიციალური და არაოფიციალური („და აღარ ვიცი, ვიღას ვემონო“). ყოველივე საიდან, როგორ — კაციშვიდი არ კითხულობს. ყველაფერს ხომ თავისი საზღვარი აქვს.

მეღვინე-სპეციალისტებს და საერთოდ, მეღვინეობას, სოციალური დაცვა სჭირდება!

დიდი ამოცანებისა და თავსატეხი პრობლემების წინაშე დგანან დღეს ღვინის ქარხნები.

აი, გამოვიდა დადგენილებები და განკარგულება საწარმოთა სააქციო საზოგადოებად გარდაქმნის შესახებ. ჩვენ თუ გვეითხავთ, მეღვინეობა, როგორც „სტრატეგიული დარგი“ სხელმწიფოს მეურვეო-



ბაში უნდა შედიოდეს, მაგრამ რა კენათ, როცა გეუბნებიან, თავის თავს მოუაროსო.

იძულებული ვართ, ჩვენც აუუწყოთ ფეხი დღევანდელი ცხოვრების რიტმს. გაძნელდა, ყველაფერი გაძნელდა.

აღრე, როცა იყალთოს ღვინის ქარხანა (ამჟამად ფირმა „იყალთო XII“) ჩვეულებრივ 4-5-6 ათ. ტონა ყურძენს იღებდა და ამუშავებდა, — შარშან მას არც ერთი კილოგრამი არ მიუღია ცუდი კლიმატური პირობებისა და საერთო მოუსავლიანობის გამო. მერედა, როგორი შესანიშნავი ღვინო იცის ჩვენსკენა — ევროპულად და კახურად დამზადებული იყალთოური.

რთველი კარზედ მოგვდგომია.

და წელსაც ალბად რთული, განსხვავებული რთველი გვექნება. შხამქიმიკატებისა და საწვავის დეფიციტმა, გაძვირებულმა მექანიზაციამ და ტრანსპორტმა, ბუნებრივია, ასწია ყურძნის თვითღირებულებაც. რამდენად ჩაგაბარებს თავის ნაშრომ-ნაღვას გლეხი? ფულის ინფლაციაც ხომ წარამარა იცვლება...

გულახდილნი ვიყოთ, თვალეში ჩაზხედოთ სიმართლეს: ყურძნის მეპატრონე წინა წლებში ხომ არაერთხელ მოტყუვდა, როცა კვ რქაწითელი და მწვანე 20-25 მანეთი ღირდა, შემდეგ ეს ფასები კუპონზე გადაიყვანეს, მერე იყო და არც ერთი მისცეს და არც მეორე. ამიტომაც, პირდაპირ ვთქვათ მეთქი, — ქარხანაში კუპონზე ყურძენს არავინ ჩააბარებს (მანეთი — რუბლი შენ არ გაქვს და დოლარი).

ამ ეტაპზე, გამოსავალს მხოლოდ ერთში ვხედავთ: ჩამბარებლის ყურძნიდან ნატურით გავცეთ ღვინო. ამასთან ერთად, სურვილისამებრ — წაიღოს ტკბილი, წაიღოს ჭაჭა. მზადა ვართ დავეხმაროთ ღვინის რეალიზაციაშიც. და ვხედავ, რომ საზოგადოებრივი აზრი ჩვენს აზრს იზიარებს. გაძლებაზე ვართ და უნდა გავუძლოთ!

ჩვენი სალოცავები მოგვძახიან და არ გვასვენებენ, ზარები რეკენ!.. ქართული ვაზი და ღვინო გადარჩენას ითხოვს! — დავალებული ვართ, ვალდებული ვართ ჩვენი ისტორიის, წინაპრების, მამულისა და ერის წინაშე.

და მუდამ, ჩვენი თანამედროვე, დიდი რუსთაველი შთაგვაგონებს:
 „ბოლოდ ყოვლი დამალული
 საქმე ცხადად გამოცხადდეს“.

გიორგი შათირიშვილი

სამრეწველო-კომერციული ფირმა „იყალთო XII“ დირექტორი.
 თელავის რაიონი.
 მარიამობისთვე.

კახეთი

წინათ და ახლად

„კახეთი და ერთობ ალაზნის ველი მთელს თავის სიგრძესა და განზიდულებასზედ ერთი იმისთანა მხარეა, რომლის ბუნებითს სიმდიდრეს არ შეედრება არამც თუ რომელიმე მხარე ამიერ და იმიერ-კავკასიისა, არამედ მთელის იმპერიისაცა. ჰავა და მიწა ასეთია ამ მხარეში, რომ ყოველისფერი მოვა, რაც კი შეადგენს საგანს პირველ საქროებისას და სიმდიდრისას“.

1883 წ.

„თუმცა ეს ნაწილი ჩვენის ქვეყნისა ესლა ცნობილია მარტო ღვინითა, მაგრამ ძველად თითქმის ბოლახი ყოფილა, თუ არ მთელის საქართველოსი, მის უდიდესის ბაზარის ტფილისისა მაინცა. ამ ორმოცის, თუ ორმოცდაათის წლის წინათ ქიზიყის პურს ეჭირა მთელი ბაზარი ტფილისისა. ამას გარდა აქედამ მოდიოდა არაყი, სიმინდი, ფეტვი, ბრინჯი, ბამბა, მშვენიერი სახელგანთქმული კახური აბრეშუმი, მშვენიერი სურნელოვანი თამბაქო, სამღებრო და სამკურნალო (სააფთიაქო) ყვავილი და ბალახი, აუარებელი ხილი, აუარებელი მატყლი, საკლავი საქონელი და მებრვე სხვანი.“

ხოლო ყოველ ამა მადლით აღსავსე ეს ქვეყანა, ეს თვალმარგალიტი საქართველოსი, დღეს იმ განწირულე-ბამდეა მისული, რომ ყოველისფერისათვის თავი დაუნებებია და მარტო ღვინოსდა შესჩერებია“.

1886 წ.

ილია ჭავჭავაძე.

ზემოთ მოტანილი ილიასეული ციტატები ფასეულია ჩვენთვის უპირველეს ყოვლისა იმდენად, რამდენადაც ნათლად გვისურათებს საქართველოს ერთ-ერთი უმშვენიერესი მხარის — კახეთის ბუნებრივ, პოტენციურ შესაძლებლობებს, მეორეს მხრივ, გვიჩვენებს კახეთის უდიდეს როლს საქართველოს ეკონომიკურ პოტენციალში (რასაც, სამწუხაროდ, ბევრი ჩვენი თანამედროვე ვერ ან არ ამჩნევს!).

ილიასეული ნააზრევი არაერთი სერიოზული განსჯისა და ფიქრის საბაბს იძლევა, არა მარტოდენ აღგვიდგენს წარსულის სურათს, არამედ დღევანდელი თვალსაწიერიდან დაგვანახებს მიზეზს ჩვენის დაცემისას და მიგვანიშნებს თითქოსდა გამოუვალი ჩიხიდან თავის დაღწევის გზაზე.

მივყვეთ სულიერი მამის ნააზრევს. ილიას სჯეროდა, რომ კახეთს ძალუძს მოსახლეობის პირველი საჭიროების ყოველგვარი პრობლემა დაკმაყოფილება და სიუხვის შექმნა. კახეთი XIX საუკუნის დასაწყისში ჯერ კიდევ აწარმოებდა და აწვდიდა საქართველოს ბაზარს მრავალფეროვან პროდუქციას, რაც მეტყველებს კახეთში ტრადიციული მრავალდარგოვანი სასოფლო-სამეურნეო წარმოების არსებობაზე. ეს იმიტომ ხდებოდა, რომ ცარიზმს, სამხედრო-პოლიტიკური, დამპყრობლური აქციების განაღების გამო ჯერ კიდევ არ ეცალა კოლონიური ეკონომიკური პოლიტიკის საფუძვლიანად გასატარებლად. მაგრამ საუკუნის პირველი სამი-ოთხი ათეული წლის შემდეგ სურათი მკვეთრად იცვლება.

როგორც დიდი ილიას სიტყვებიდან ვგებულობთ, 30-40-იანი წლებიდან, იმპერიული ეკონომიკური პოლიტიკის გატარების პარალელურად, კახეთი თანდათანობით კარგავდა და მალე დაკარგა კიდევ „ბოლახის“ როლი საქართველოსათვის. იმპერიის უპირველესი მიზანი ხომ კავკასიაში იაფი ნედლეულის მოპოვება და რუსეთში გატანა იყო, მაშასადამე, კახეთიდან რაც შეიძლება მეტი ღვინო უნდა გაეტანათ, ამ პოლიტიკის შედეგი გახლდათ ის, რომ საუკუნის ბოლოსათვის კახეთში მრავალდარგოვანი სასოფლო-სამეურნეო წარმოება აღარ არსებობდა იმ დონით, როგორც საუკუნის დასაწყისში იყო და ეს „ბუნებით, ჰავით და გარემოცულებით ამისთანა შემკული“ მხარე „მარტო ღვინოსდა შესჩერებოდა“.

არც მეტი, არც ნაკლები, ეს მოვლენა სასოფლო-სამეურნეო წარმოების კოლონიური სტრუქტურის ერთ-ერთი დამახასიათებელი სიმპტომი გახლავთ.

არ შეიძლება არ აღვნიშნოთ აქვე ერთი მნიშვნელოვანი გარემოება. ილია შემთხვევით არ შეხებია კახეთში პირველადი საჭიროების სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოების შესაძლებლობას. პირველადი მთხოვნილების პროდუქტების წარმოება ხომ ყოველი თავისუფალი, დამოუკიდებელი ქვეყნის სახალხო მეურნეობის უპირველესი ამოცანაა.

კოლონიური მარწუხები საქართველოს არასოდეს არ აძლევდა საშუალებას ეწარმოებინა მოსახლეობის პირველადი მთხოვნილების პროდუქცია საკმარისი რაოდენობით. თუკი საუკუნის წინ, ილია ჩი-

ოდა „განწირულებამდე მისული“ კახეთის გამო (ვინაიდან მხოლოდ ღვინო-ლა ჰქონდა თავის სარჩენ პროდუქტად), რაღა უნდა ვთქვათ ჩვენ დღეს, რაღა უნდა თქვას საუკუნეგამოვლილმა საქართველომ, რომელმაც ამ ხნის მანძილზე თურმე ნაბიჯიც კი ვერ წადგა წინ და უარეს განწირულებამდე მისული, ვიდრე საუკუნის წინ იყო.

რაღა უნდა თქვას კახეთმა, უმდიდრესმა და უნაყოფიერესმა მხარემ, რომელიც დღეს არა თუ პურსა და ხორცს ვეღარ აწარმოებს, არამედ ღვინო, ერთ დროს სანაქებო და ეკონომიკური ძალ-ღონის წყარო, თითებშუა ექცევა და გაურბის, უარესი რაღა ღვთის წყრომა უნდა დაგვემართოს, კახელი მიწათმოქმედი მიმდგარა და საკუთარი ხელით სპობს ვაზს — ერთ დროს ოჯახის იმედსა და მარჩენალს!

ჩვენს მკითხველს, ალბათ, არა ერთგზის სმენია იმის თაობაზე, რომ ქართული ღვინო ვეღარ დგება ისეთი ხარისხისა, გემოსი და არომატისა, როგორიც ადრე იყო. ბევრ თბილისელს ახსოვს, ალბათ, როგორი სურნელი შემოეგებებოდა ხოლმე 60—70-იან წლებამდე ვერაზე, ღვინის პირველ ქარხანასთან ჩავლისას, აღარაფერს ვამბობთ ღვინის პირველად ქარხნებზე საქართველოს ამა თუ იმ რაიონში. ხშირად გვიკითხავს გაოცებით: სად გაქრა სადღეისოდ ჩვენი ღვინოსათვის დამახასიათებელი არომატი და ბუკეტი. ზოგიერთი მიზეზად შეღვინის ცოდვა-ბრალს ასახელებს, სხვანი სასუქებსა და შხამქიმიკატებს დებენ ბრალს, ზოგი მევენახეს ადანაშაულებს ზვრების დაბინძურებაში (არასტანდარტული ჯიშების გაშენებაში), მაგრამ ალბათ, იშვიათად დაფიქრებულვართ იმაზე, თუ რამდენად მიზანმიმართულადაა შერჩეული სადღეისოდ ჩვენი ვაზის ჯიშებისათვის სავენახე ადგილები, როგორ ღვინოს ვღებულობთ ამ ადგილებიდან?

დღეს ალაზნის ველი ვენახებს უკავია, რატომ მოხდა ასე? სად იყო ადრე გაშენებული ჩვენი ზვრები, რან განაპირობა ჩვენი სახელგანთქმული კახური ღვინოების თავისებურებანი?

ადრულ კითხვებზე პასუხი, ალბათ, უმჯობესია ჩვენი წინაპრებისაგან მოვისმინოთ.

სოლომონ ნოლოყაშვილი:

„დღევანდელი კახეთის ჩინებული ვენახები... ზურმუხტისფრად აბიბინებულნი ალაზნის ველის ბექობებზე გადაჭიმულან და ზღაპრულ წალკოტს მოგაგონებენ...“

1920 წ.

ქურნალი „ვაზი და ღვინო“, № 9.

**ნიკო კაცსოველი, მაქსიმე რამიშვილი,
ლიბიტრი ტაბიკა:**

„ჩვენში ვენახები, ჩვეულებისამებრ, მზით განათებულ მთის ფერდობებზე შენდებოდა.

კახური განთქმული ღვინოები: კარდანახული, გურჯაანული, მუკუზნური, ანაგური, წინანდლური და სხვ. მთის ფერდობებზე გაშენებული ვენახის ღვინოებია;

კახეთში ვაკე ადგილას ღვინო ბლანტე და ძელგია; ქართლის ვაკის ღვინოები თხელია, წყალწყალა, სურნელებას მოკლებული, მაშინ, როდესაც მთის ფერდობებზე გაშენებული ვენახის ღვინო ცქრიალაა, წმინდაა, სურნელოვანი, ბუკეტისანი და გემრიელი.

კახური, ტიპური ღვინოები დგება 400-450-750 მ სიმაღლეთა შუა მოქცეულ მიწებზე, რომლებიც მზვარე, განათებულ მთის ფერდობებზეა მოქცეული; სადაც ნიადაგი ძირითადად შექმნილია მდინარის მიერ გამონატანი პროდუქტების კონუსებზე და ნიადაგში ზედმეტი წყალი არ დგება, ადვილად იწრიფება, ნიადაგის შემადგენლობაში კირი შეზავებულია.

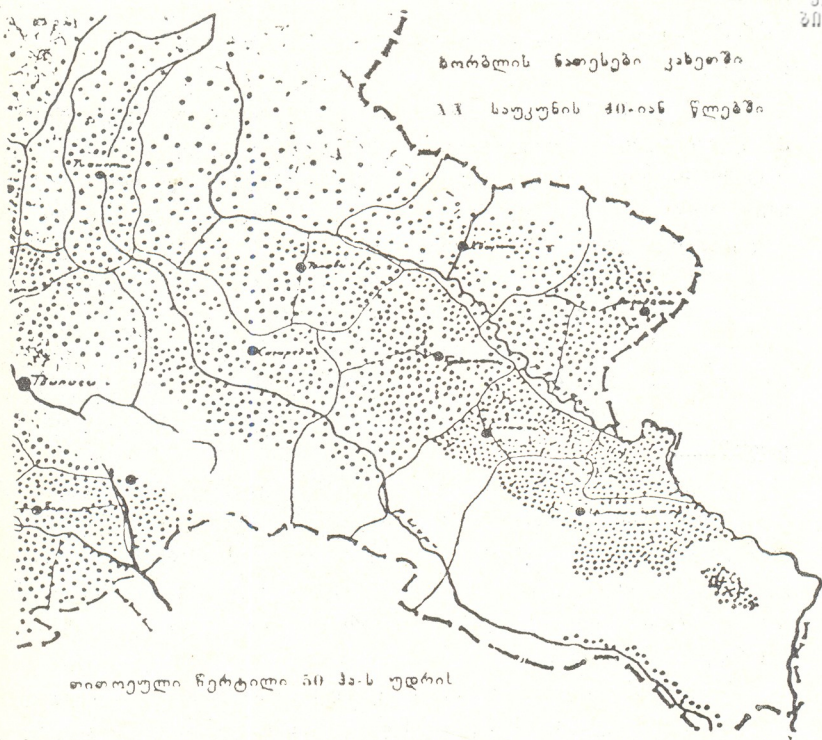
1960 წ.

როგორც ვხედავთ, პასუხი ერთობ ნათელი და გამჭვირვალეა. ალაზნის ველის ბექობებზე (ფერდობებზე) ვეჭონია გაშენებული „ზურმუხტისფრად აბიბინებული“ ზვრები და განუმეორებელი გემოსი და არომატის ღვინოებსაც თურმე ამ ფერდობებიდან ვღებულობდით.

მაშ, როდის-ღა გაჩნდა და რამ ამოზარდა ალაზნის ველზე ვაზი, იქ ხომ ბალ-ბოსტნები და პურის ყანები იყო გაშენებული ტრადიციულად?

ვისი ნება-სურვილით მოხდა ცივ-გომბორის კალთებზე მცხოვრები მოსახლეობის გადმონაცვლება მუდმივ სამოსახლოდ საუკეთესო სავენახე მზვარე ადგილებში? რასაკვირველია, იმათი ნება-სურვილით, ვინაც ვაზი ფერდობებიდან ალაზნის ველზე გადაანაცვლა! რა მივიღეთ შედეგად? ერთი მხრივ, დავკარგეთ საუკეთესო სავენახე ადგილები, მეორე მხრივ კი, ალაზნის ველი, როგორც ხილის, ბაღი-უღ-ბოსტნეული და მარცვლეული კულტურების მომცემი მასივი.

რა უნდოდა ვაზს დილიჩა-ტარიბანას ველებზე, სადაც ისტორიულად სახნავ-სათესი და სასაძოვრე ფართობები ეგულებოდა საქართველოს?



თითოეული წერტილი 50 ჰა-ს უდრის

საკითხავია, ვისთვის ან რისთვის იყო საჭირო ამგვარი დაუფიქრებელი და მავნე პოლიტიკის გატარება? არგო თუ ავნო კახეთის მხარეს და მთლიანად, საქართველოს ეკონომიკას სახნავ-სათესად და საძოვრად განკუთვნილი ფართობების მასობრივმა გავენახიანებამ? რა უფრო ძვირფასი იყო საქართველოსათვის, მისი მოსახლეობისათვის, მიწის ამ ფართობებიდან მოწეული და მიღებული ხილი, ბოსტნეული, მარცვლეული, ხორცი, ყველი, რძე, მატყელი თუ არცთუ მაღალი ღირსების ღვინო, რომელიც მარტოოდენ რაოდენობრიობის თვალსაზრისით „გვესაჭიროებოდა“ თურმე! მერე და გვარგო რაიმე ამგვარმა ეკონომიკურმა პოლიტიკამ?

დღეს, არც თუ იშვიათად, გაიგონებთ მავანთავან, რომ საქართველოს არავითარი ბუნებრივი რესურსები არ გააჩნიაო დოვლათის შესაქმნელად. ერთობ სავალალოა, მაგრამ ფაქტია, რომ ქართველობაში მოგვიმრავლდა ეროვნული ნიჭილიზმით შეპყრობილი კაცები, რომლებიც დიდი ოსტატობით ახერხებენ თავსმოხვეული აზრების ქადაგებას და ორიენტაციის უნარს უკარგავენ ჩვენს თანამოქმედს. ვის დაუფეროთ, ვის ვერწმუნოთ: ისტორიულ გამოცდილებას, ჩვენს წი-



ნაპრებს, დიდ ილიას, თუ ეროვნულ დერიტაგალეულ ჩვენს რევოლუციურ რევოლუციას?

„საზოგადოდ, დიდი შეცდომაა იმისთანა ქვეყანაზედ, როგორც კახეთია, ...კაცმა ჰსთქვას, რომ საქონელი არ ექნება ბაზარში გამო-სატანო... რაც მოჰყავს დღეს კახეთს თავისთვის შინ სახმარად მოჰყავს. ამას ერთი ბეწვიც შეტიც რომ გადაამატოს, გადაჰჭარბოს, უქმად გადასაყრელად უნდა შინვე დარჩეს გზის უქონლობისა გამო“.

ფაქტი ჯიუტიანო, იტყოდნენ ხოლმე ჩვენში და იტყვიან ახლაც. მაგრამ ნუთუ ზოგიერთთათვის ვერ ჯიუტობს დღეს ის უტყუარი ფაქტი, რომ კახეთი საუკუნენახევრის წინ, ისე, როგორც ყოველთვის, იყო ბოლაზი საქართველოსი და ახლაც შეუძლია გახდეს ჩვენი ქვეყნის მკვებავ არტერიად, ნუთუ შეიძლება ამის არდანახვა და უარყოფა?!.....

კახეთი (როგორც სრულიად საქართველო) შველას ითხოვს!

როცა თანამედროვეთაგან „გზა ხსნისა“ არ ჩანს, ჭკუის სასწავლებლად ისევ ჩვენს დიდ წინაპრებს უნდა მივმართოთ. როგორც ყოველთვის, დიდ ილიას დავეკითხოთ, რამეთუ თავისი აზროვნებითა და პოზიციით იგია ყველაზე ჭეშმარიტი თანამედროვე ჩვენს თანამედროვეთა შორის...

მოუესმინოთ დიდ ილიას და გავყვეთ მის მიერ მონიშნულ გზას:

„კაცმა სახეში უნდა იქონიოს კახეთის დღევანდელი ყოფა კი არა, არამედ ის ბუნებური თვისება ჰავისა და დედამიწისა, რომლის შეერთებულის ძალით წარმოსდგება სიმდიდრე, თუ კაცი გულზედდაკრეფილი არ იჯდება. ყველასათვის ცნობილია, რომ საცა სარფაა, იქ მხნეობაც და მეცადინეობაც არის; იქ სარფა თითონ ამუშავებს, ამოქმედებს და აქეზებს კაცსა. ამას დიდი ლარი და ხაზი არ უნდა გამოსაცნობლად“.

1886 წ.

„ვიდრე მთავრობა საქართველოს... არ შეხედავს იმ თვალთ, რომ აქ მიწათმოქმედებას სხვა გზა და მიმართულება უნდა მიეცეს მისი ჰავისა და მიწის შესაფერი, ვიდრე თავისს მეცადინეობას იმაზე არ მიაქცევს, რომ ახალი საჭირნახულო საგანი გაუჩინოს აქაურ მიწათმოქმედებას, იმ დრომდე ყველაფერი ფეხზე დადებული მაღამო იქნება, მაშინ როდესაც სატკივარი თავზეა“.

1894 წ.

დმერთმა გისმინოთ და დაგლოცოთ თქვენ და თქვენი სათაყვანო საქართველო, ილიავ, ბატონო!..

რუბრიკას უძღვება პროფესორი
რევაზ რამიშვილი



მწვანე კახური ქართულ აბორიგენულ ვაზის ჯიშებს შორის ერთ-ერთი საუკეთესოა. იგი წარმოშობილია და ჩამოყალიბებულია ვაზის ფორმათა წარმოქმნის ალაზნის კერაში, ალაზან-იორის აკროგენცენტრში.

მწვანის სახელწოდებით, საქართველოში მრავალი ჯიშია ცნობილი, რომელიც ქვეყნის სხვადასხვა რაიონებშია გაბნეული და საკმაოდ მაღალი ღირსების პროდუქციას იძლევა, ასეთებია: გორული მწვანე — ქართლში და ზემო იმერეთში, მესხური მწვანე — მესხეთში, მწვანე ონიდან — რაჭაში, იმერული მწვანე, აჭარული მწვანე, მწვანურა — შავშეთ-კლარჯეთში და სხვ. დასრულებული ჯიშები,

მწვანე კახური

ამპელოგრაფიული ნიშნებით და სამეურნეო მაჩვენებლებით ერთმანეთისგან განსხვავდებიან და სრულიად დამოუკიდებელ ჯიშებს წარმოადგენენ. თვით მწვანე კახური რამოდენიმე ვარიაციას და კლონს შეიცავს, რომლებიც ერთეული ძირების სახით არის გავრცელებული კახეთის რაიონებსა და ამპელოგრაფიულ კოლექციებში. მათგან აღსანიშნავია: ნაცარა მწვანე, ყვითელი მწვანე, დანაკვთილფოთლიანი მწვანე, მთლიანფოთლიანი მწვანე, მოკლემტევანა მწვანე, მწვანე № 12, ყვავილმცვენი მწვანე და სხვ.

ამჟამად, მწვანე კახურის ძირითადი ნარგაობა თელავის, გურჯაანის, საგარეჯოს და ახმეტის რაიონებშია თავმოყრილი, ხოლო მცირე რაოდენობით (უპირატესად რქაწითლის ნარგაობებში) სხვა რაიონებშიც გვხვდება.



საქართველოს ფარგლებს გარეთ იგი მხოლოდ ამპელოგრაფიულ კოლექციებში და ჯიშთა გამოცდის ნაკვეთებზეა.

სამწუხაროდ, უკანასკნელი 60-70 წლის განმავლობაში მწვანე კახურის ფართობები მკვეთრად შემცირდა. თუ მას 1953 წლის აღწერით 1100 ჰა-ზე მეტი ეკავა (კახეთის ვენახების 6,8%), ამჟამად მხოლოდ 500 ჰა-ზე ოდნავ მეტია დარჩენილი (საერთო ფართობის 1%).

მწვანე კახურს ახასიათებს ნორმალურად განვითარებული ორსქესიანი ყვავილი, საკმაოდ დანაკეთილი, შებუსუსული ფოთოლი, საშუალო ზომის, კონუსური ფორმის მტევანი და ოვალური მარცვალი. გავრცელების ძირითად ზონაში იგი ხასიათდება საშუალო ზრდით და მოსავლიანობით (1 ჰა-ზე 40-60 ცენტნერი ყურძენი). დაავადებებისა და მავნებლებისადმი საკმაოდ მგრძობიარეა, განსაკუთრებით ადვილად ავადდება ნაცრით.

მწვანე კახურის საუკეთესო თვისებებიდან აღსანიშნავია ყურძნის სიმწიფეში შაქრის დაგროვებას კარგი უნარი, ნორმალური მჟავიანობა და მეტად არომატული ყურძნის წვენი, რომელიც დაღვინების პერიოდში კიდევ უფრო არომატული ხდება. ჯიშში სრულ ფიზიოლოგიურ სიმწიფეს სექტემბრის შუა რიცხვებში აღწევს.

მწვანიდან დგება მალაქონიანი რსების ევროპული და კახური ტიპის თეთრი ღვინო. საუკეთესო თვისებებს, განსაკუთრებით, მერგელებზე განვითარებულ ნეშომპალა-კარბონატულ და ალუვიურ-კარბონატულ ნიადაგებზე მოყვანილ, ევროპული ტიპის ღვინოებში ამჟღავნებს, კერძოდ, შიგნი და გარეკახეთის რამოდენიმე მიკროზონაში — მადრაან-ახმეტა-ხორხელში (ახმეტის რაიონი), ძვალთო-რუისპირ-ნაფარეულ-სანიორეში და წინანდალ-მუკუხანის (თელავის რაიონი) ზვრებში, აგრეთვე, მანავის (საგარეჯოს რ-ნი) მიკროზონაში.

კახური მწვანედან დაყენებულ ევროპული ტიპის ღვინოს ახასიათებს მომწვანო-ჩალისფერი, ნაზი, ხალისიანი და ჰარმონიული გემო, მკვეთრად გამოსახული ჯიშური არომატით და ხილის ძლიერი ტონებით. სწორედ ეს თვისებებია გამოყენებული სხვა ჯიშების (უბირატესად, რქაწითლის და ხიხვის) ღვინის ხარისხის გასაუმჯობესებლად, რასაც სხვადასხვა დოზის კუბაჟებით აღწევენ.

ამჟამად მასგან მზადდება ცნობილი სამარკო ღვინო „მანავი“ და მონაწილეობს ასევე ცნობილი ღვინოების — „წინანდლისა“ და „გურჯაანის“ კუბაჟებში.

1920 წელს გამოშვალმა უფროსმა — „ვაზი და ღვინო“, მიუხედავად ხანმოკლე არსებობისა, არაერთი საინტერესო პუბლიკაციის წყალობით, ფასდაუდებელი მატთანეს როლი შეასრულა. დღეს ჩვენ საშუალება გვაქვს გავეცნოთ იმ საინტერესო და სასარგებლო საქმიანობას, რომელსაც ეწეოდა 1919 წელს შექმნილი საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭო და მისი დამაარსებლები, გამოჩენილი ქართველი მევენახე-მეღვინეები.

ენთუზიაზმი, პროფესიონალიზმი, შემართება, პრინციპულობა, ეროვნულობა, რაც ასე ნათლად გამოსჭვივის უფროსის პუბლიკაციებიდან, იძლეოდა იმის ურყევ გარანტიას, რომ ქართული მევენახეობა-მეღვინეობა მართებული გზით იწყებდა აღმავლას და საფუძველს უყრიდა მყარ მატერიალურ ბაზისს ჩვენი უძვირფასესი დარგების განვითარებისას.

დღეს გთავაზობთ გიორგი წინამძღვრიშვილის, სოლომონ ჩოლოყაშვილისა და ივანე ანდრონიკაშვილის მიერ უფროსში (№ 5) გამოქვეყნებულ მასალებს. იმედია, მკითხველი ინტერესით გაეცნობა და თავადვე შეაფასებს ამ პუბლიკაციების მნიშვნელობას.

აპერიკული საძირე ჯიშების აღმოკვანის ბაგოსარგებება

(მოსხენება სრულიად საქართველოს მეღვინე-
მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს)

კრიზისი, რომელსაც ამჟამად განიცდის საზოგადოდ საქართველოს სასოფლო მეურნეობა და, განსაკუთრებით კი, მეღვინეობა-მევენახეობა, უფრო რთულდება იმ გარემოებით, რომ ჯერ დასავლეთი საქართველო და დღეს კი კახეთი შეიქმნა ფილოქსერის მსხვერპლი და ჩვენ კი მას სრულიად შეუმზადებელი შეგვხვდით. ჩვენს მეღვინეობა-მევენახეობას მოელის სრული განადგურება, თუ სასწრაფო და შესაფერი ღონისძიებანი არ იქმნა ამ მხრივ მიღებული და მთელი ჩვენი ძალღონის და ცოდნის კონცენტრაცია არ მოვახდინეთ მევენახეობის აღსადგენად და დასაცავად.



ამ გარემოებამ აიძულა მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათმა მთლიანად მოეწვია დღევანდელი თათბირი და გამოცდილ და დაკვირვებულ პირთა მსჯელობის საგნად გაეხადნა ის თავსატეხი საკითხი, რომელიც ყოველ შეგნებულ მევენახეს ფრიად აღელვებს.

ვიდრე შეუდგებოდეთ საკითხის ყოველ მხრივ გაშუქებას, საჭიროდ მიგვაჩნია ამ მოხსენებას წარუძღვანოთ ის ცნობები ჩვენი მევენახეობის აწინდელი მდგომარეობის შესახებ, რომელიც ძლიერ ცოტათ მოგვეპოვება.

დღევანდელ დღეს საქართველოში ითვლება 60-65 ათასი დესეტინა ვენახი, თითქმის თანაბარი რაოდენობა აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში.

როგორც მოგეხსენებათ, დასავლეთ საქართველოში უკვე დიდა ხანია რაც ფილოქსერამ მოიკიდა ფეხი და განადგურა ვენახები. მოგეხსენებათ აგრეთვე ისიც, რომ იქ უკვე თითქმის 50% ვენახებისა აღდგენილია ამერიკულ ნამყენზედ. მართალია, უმრავლესობა აღდგენილ ვენახებისა დამყენილია ისეთ საძირებზედ, რომელნიც გარდა იმისა, რომ ხშირად უცნობი და არეული ჯიშებია, ადგილობრივ პირობებთანაც შეუფერებელ-შეუხამებელ არიან. მიუხედავად ამისა დასავლეთ საქართველოს უკვე საკმაო გამოცდილება აღობტაცის შესახებ აქვს, ამერიკული ვაზის მასალის მხრივაც ერთგვარად უზრუნველყოფილია და ფილოქსერისაგან შექმნილი კრიზისი ცოტა არ იყოს განელებული. ამიტომ დასავლეთ საქართველოში ვენახის განახლება შეგვიძლია ვაწარმოთ უფრო სისწორით, დაკვირვებით და მწყობრი სისტემით.

სამაგიეროთ სულ სხვა სურათს წარმოადგენს საზოგადოთ აღმოსავლეთ საქართველოს და, განსაკუთრებით კი, კახეთის მევენახეობა. ყოველივე წინასწარი მზადება კახეთში ფილოქსერის შესახვედრად თითქმის სრულიად უნაყოფო გამოდგა და დღეს, როდესაც მთელ კახეთს მოღებული აქვს ფილოქსერა, ამერიკულ ვაზის ნამყენით განახლებულ ვენახების რაოდენობა 25 ათასი დესეტინიდან რამდენიმე ათეულ დესეტინას თუ უდრის.

მთელს კახეთში შეხვდებით დღეს აქა იქ ვენახებს შორის მოტიტვლებულ ადგილებს, ფილოქსერისაგან დაავადებულ ვაზებს და ამგვარ ვენახებში ბევრგან უკვე გუთანიც არის შეტანილი საპურ-სასიმინდეთ მოსახნავად. და, თუ დასავლეთ საქართველოში ფილოქსერამ მცხოვრებთ დიდი ზარალი მიაყენა, იგი კახეთის მევენახეებს მთლად განადგურებს, რადგან კახეთისთვის ერთად ერთი წყარო არსებობისა არის და შეიძლება იყოს მხოლოდ მევენახეობა. გარდა



ამისა ის გარდამავალი ხანა, რომელსაც განიცდის მთელი კაცობრობა და მასთან ჩვენი სამშობლოც, რეგულარულ და მიზანშეწონილი საქმიანობის წარმოების საშუალებას გვისძობს.

მდგომარეობას ფრიად ართულებს ის გარემოება, რომ კახეთს არამც თუ სრულიად არა აქვს ჯერ-ჯერობით გამოცდილება რომელ რაიონში და რა ნიადაგში რომელი საძირე ვაზი ივარგებს, მას არც კი აქვს საჭირო მასალა, რომ სალერწე ვენახები გააშენოს, არა აქვს საცდელი სადგურები და სანერგეები.

კახეთის მევენახეობის გულშემატკივარნი ფიქრობენ წინასწარ შემზადებას ფილოქსერასთან საბრძოლველად საცდელ საქმის და მასალის შემზადების მხრივ, რა მიზნითაც იყო დაარსებული კონდოლის სანერგე. მაგრამ დღეს ყველას კარგად მოეხსენება, რომ ამ სანერგემ ვერ გაამართლა მასზედ დამყარებული იმედება. ცოტა უფრო სხვა გეგმა ჰქონდა საფუძვლად დადებული თბილ. გუბრ. მეღვინეობა მევენახეობის კომიტეტის მიერ ჩუმლაყის სანერგის დაარსებას, მაგრამ ჯერ ომმა და შემდეგ რევოლუციამ ამ სანერგის საქმიანობა ძალიან შეკვეცა და განზრახული გეგმის სისრულეში მოყვანა შეუძლებელი გახდა.

ამრიგად მთელს კახეთში ფილოქსერის და მის მიერ მოსალოდნელ განუზომელ ზარალის წინააღმდეგ ბრძოლა ჩვენ თითქმის ახლად უნდა შევქმნათ. რა თქმა უნდა, უფრო ნორმალურ პირობებში რომ გვიხდებოდეს მუშაობა და ფილოქსერაც მთელ კახეთს არა ჰქონდეს მოღებული, ჩვენ შეგვეძლო ყოველივე ჩვენი მოქმედება-მუშაობა დაგვეყარებინა საცდელ საქმის მოწყობა-წარმოებაზედ, მაგრამ ესლა საცდელ საქმის შედეგების მოცდა უკვე შეუძლებელია და უნდა შეუდგეთ რაც კი შეიძლება ფართოდ ნამყენი ვაზის დამზადებას იმ მცირე გამოცდილებათა მიხედვით, რომელიც დღევანდელამდე ჩვენა გვაქვს ამერიკული ვაზის კულტურის გარშემო კახეთში. რა თქმა უნდა ამავე დროს საჭიროა პარალელურად პრაქტიკულ მუშაობისა წწარმოებდეს კარგად დაყენებული საცდელი საქმეც, რომელიც კორექტივებს შეიტანს იმ მოსალოდნელ შეცდომებში, რომელნიც შეიძლება ამ საქმეში აჩქარების მიზეზებით იქმნან დაშვებულნი. ამ რიგად საჭიროდ მიგვაჩნია დღეიდანვე მოეწყოს რაც შეიძლება ყოველმხრივი და სწორე ნიადაგზედ დაყენებული საცდელი საქმე; ხოლო ამისდა მიუხედავად მთელი სახელმწიფოს ყურადღება და ამ დარგში მომუშავეთა ენერგია უნდა მიქცეულ იქმნას ვენახების განახლებისაკენ ფართე მასშტაბით.

როგორც ზევითაც აღვნიშნეთ, ჩვენ არა მარტო ნამყენი ვაზი და იისი სანერგეები არ მოგვეპოვება, არამედ უბრალო მწარე ვაზის



ვენახებიც კი არა გვაქვს; ხოლო რაც დღევანდელამდე იყო, უმეტესი ნაწილი გაუქმებული და გადახნულია, მაშასადამე უპირველეს ყოვლისა საჭიროა შევქმნათ სალერწე ვენახები.

ვიდრე გადაეწყვეტდეთ ამ სალერწე ვენახების საჭირო რაოდენობას, ვალდებული ვართ გავითვალისწინოთ ჩვენი ყოველწლიური მოსალოდნელი მოთხოვნილება-საჭიროება.

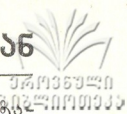
თუ მივიღებთ მხედველობაში რომ კახეთში 25 ათასი დესეტი-ნამდე ვენახია, რომელთა განახლება ჩვენის რწმენით 15 წელიწადში მაინც უნდა დასრულდეს, დავინახავთ, რომ ყოველწლიურად საშუალოდ წელიწადში 1600 დესეტინაზედ მეტია აღსადგენი და, თუ ამას მივუძატებთ ვენახების რაოდენობის ბუნებრივ ზრდას, დავინახავთ, რომ ყოველწლიურად ჩვენთვის საჭიროა არა ნაკლებ 2000 დესეტინა ვენახის განახლება, რასაც დასჭირდება არა ნაკლებ 12 000 000 ნამყენი ვაზისა.

თორმეტი მილიონი ნამყენი ვაზის მისაღებად საჭიროა 24 მილიონი ნამყენის გაკეთება ე. ი. არანაკლებ 10 მილიონი მეტრი მწარე (სალერწე) ვაზისა, რაც შეიძლება მივიღოთ 120 დესეტინა ამერიკული ვაზის სალერწე ვენახიდან.

რა თქმა უნდა, ყველას კარგად მოგეხსენებათ, რომ კახეთში ამისი მეოცედი მწარე ვენახიც არ მოიპოვება. მაშასადამე საჭიროა დაუყოვნებლივ მიღებულ იქმნას ზომები 120 დესეტინამდე მწარე ვაზის გასაშენებლად. ამ სივრცის ვენახის დაბარვა, გაშენება, შეღობვა და სამი წლის განმავლობაში დამუშავება (მიწის ღირებულებაც რომ არ ჩავაგდოთ, ერთად იქმნება იგი თუ ცალ-ცალკე) თუნდ ფულის ფასი იმდონზეც გაჩერდეს როგორც ეხლაა, მოითხოვს ერთდროულ ხარჯს სამი წლისგან არა ნაკლებ 30 მილიონ მანეთისა.

აქედან ნათლად ვხედავთ, რომ ასე ფართოდ ჩვენ ერთბაშად საქმის დაწყება არ შეგვეძლება, რადგან, თუნდ სხვა და სხვა ტექნიკური სიძნელე და მუშა ხელის უნაყოფიერება დავსძლიოთ, ამოდენა თანხის შოვნა ჩვენ არ ძალგვიძს, თვით სახელმწიფოს ან მიწადმოქმედების სამინისტროსაც ამგვარი საშუალებები არა აქვთ. თუნდაც რომ ამერიკული ვაზის შოვნა როგორმე მოვახერხოთ და ზემოთ აღნიშნული სიძნელენი ვსძლიოთ, თვით ნამყენის გაკეთებას სჭირია ამაზედ მეტი მიწა, მთელი რიგი მოძრავ-უძრავი ინვენტარისა და დიდძალი ხარჯი, რაც, რა თქმა უნდა, შეუძლებელს ჰხდის, პირველ ხნობით მაინც, ჩვენის საკუთარის ძალებით ამ მასშტაბით საქმის წარმოებას.

ამასთანავე, შექმნილი მდგომარეობა სასოფლო მეურნეობაში იძულებულს გვხდის გამოვტყდეთ, რომ ეხლა მუშის და მრავალ სხვა



საკითხთა მეოხებით შეუძლებელია ჩვენს ქვეყანაში ფართო მასშტაბით ქარხნული საქმის წარმოება. ამიტომ შეცდომა იქნებოდა გვეფიქრა, რომ ჩვენ შევძლებდეთ 12 მილიონი ნამყენის დამზადებას ჩვენის ძალებით კახეთში. ეს გარემოება გვიკარნახებს ვალიაროთ, რომ ამ საქმეში მართო სახელმწიფო და ერთი და ორი ერობა ვერას გახდებიან, და ამიტომ საჭიროა საქმეში ჩაებნენ ყოველივე ორგანიზაციები, მეღვინე-მევენახეთა ამხანაგობება, რომელთაც მთავრობამ უნდა აღმოუჩინოს ყოველმხრივი დახმარება. არ შეგვიძლია არ აღვნიშნოთ, რომ საქმის შეჩერება და მისი დაქსაქსვა ერთგვარ საფრთხეს წარმოადგენს, რისთვისაც საჭიროა მკაცრი კონტროლი, კომპეტენტურ დაწესებულების ან უწყების მიერ ყველა იმ ორგანიზაციებისა, რომელნიც ამ საქმის წარმოებას იკისრებენ, რომ კახეთის მევენახეობა არ შეიქმნეს მსხვერპლი ჯიშების არევ-დარევისა, მიწის და ჰავის პირობებთან შეუფარდებლობისა და სხვა. მართალია, საფრანგეთში ყოველი მევენახე თვითონ მუშაობდა თავის ვენახის გასახლებლად, და სწორედ ამან იხსნა საფრანგეთის მევენახეობა, მაგრამ ჩვენთვის, სადაც წერა კითხვის მცოდნე პართა რიცხვი 2% უდრის და ვენახის სივრცე კი საშუალოთ თითო ჰაქრონის ხელში 1/2 დესეტინას არ აღემატება, შეუძლებელია მივანაბროთ ვენახების განახლება ფართო მასას.

პირიქით, ჩვენ ვფიქრობთ, რომ საზოგადოთ უნდა აკრძალული იყოს ვისაც როგორ მოეპრიანება და რა ჯიში მოეწონება თავის მარულში ის ამყნოს და დარგოს. მამასადამე, კერძო პირთა ინიციატივას ნამყენების დამზადებაში ორგანიზაციათა გარეშე (ამ უკანასკნელთა კონტროლი უფრო ადვილი იქნება), ჩვენის აზრით, არ უნდა მიეცეს თავისუფლება.

ყოველივე ზემოხსენებულიდან გამოგვევაკს ის დასკვნა, რომ ყოველ შემთხვევაში, პირველ ათეულ წლის განმავლობაში ჩვენ არ გვექნება საშუალება მოთხოვნილება ამერიკული ნამყენისა დავაკმაყოფილოთ საკუთარის წარმოებით. ამიტომ საჭირო იქნება ჩავიშველიოთ დასავლეთი ევროპა, საიდანაც ჩვენ შეგვიძლია მოვაწყოთ, როგორც მწარე სანამყენო ვაზის, ისე ნამყენის მიღება.

რა თქმა უნდა, ლაპარაკი ფრანგული ან სხვა ჯიშების შემოტანაზედ მწვანე-რქაწითელ-საფერავის ქვეყანაში სრულიად ზედმეტად მიგვანჩია და, თუ შესაძლებლად მიგვანჩია უცხოეთიდან ნამყენი ვაზის მიღება, აქ ვგულისხმობთ იმ შემთხვევას, რომელსაც ჰქონდა ადგილი, მაგალითად, ბესარაბიის, სერბიის ან ბულგარეთის მევენახეობაში: ეს ქვეყნები უგზაენიდნენ საფრანგეთში თავის საყურძენ

ჯიშებს პეპინიერისტებს (სანერგეების პატრონებს), რომელნიც ამცნობდნენ მათ ამერიკულ ვაზზედ და ნახარებს უკან უბრუნებდნენ.

ჩვენ ღრმათა გვწამს, რომ ჩვენი მევენახეობის კეთილი მომავალი მხოლოდ მაშინ იქნება უზრუნველყოფილი, როდესაც ამერიკული ვაზის ადგილობრივ მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად ჩვენი საკუთარი სანერგეები გვექნება და სრულად დამოუკიდებელი ვიქნებით ეისგანმე. ესლა უცხოეთის ჩაშველება მიგვაჩნია იძულებით დროებით საშუალებათ ამ კრიზისიდან თავის დასაღწევად. ჩვენ ვითვალისწინებთ აგრეთვე ყველა იმ უხერხულობას და მოსალოდნელ უარყოფით შედეგებსაც, რომელიც შეიძლება თანაჰყვეს მასალის უცხოეთიდან შემოზიდვას, მაგრამ ჩვენი მევენახეობის უკიდურესად გაჭირვებული ზღვომარეობა გვაიძულებს კომპრომისის დაშვებას. ჩვენი აზრი შეიძლებოდა ჩამოგვეყალიბებინა შემდეგ დებულებებად:

1. კახეთისათვის დაუყოვნებლივ საჭიროა მოეწყოს საჭირო მწარე ვაზის ვენახები და სანერგეები იმ ანგარიშით, რომ მათ შესძლონ ყოველწლიურად 2000 დესეტინა ვენახის გასახლებელი მასალის მიწვდა.

2. ვინაიდან ამ საქმის მოწყობა მარტო სახელმწიფოს და ერობებს არ ძალუძთ, უნდა გამოყენებულ იქნას ყველა საზოგადოებრივ დაწესებულებათა ინიციატივა, რომელთაც სახელმწიფომ ყოველმხრივი დახმარება უნდა აღმოუჩინოს.

3. ამავე დროს საჭიროა მტკიცე პრაქტიკულ და მეცნიერულ ნიადაგზედ სწარმოებდეს საცდელი საქმე სახელმწიფოს და კერძო დაწესებულებების მიერ. უკანასკნელნი უნდა ექვემდებარებოდნენ განსაკუთრებულ კომპეტენტურ უწყებას თუ დაწესებულებას.

4. ხოლო ვინაიდან შეუძლებელია ახლო მომავალში საქართველოს საზღვრებში შექმნა ისეთ პირობების, რომელნიც სავსებით დააკმაყოფილებდნენ ამერიკულ ნამყენის ადგილობრივ მოთხოვნილებებს, საჭიროა დროებით დავიჭიროთ ურთაერთობა დასავლეთ ევროპასთან ნამყენ ვაზის, სამყნობ მასალის და იარაღ-მანქანების შესაძენათ.

მკითხველი, ალბათ, მიგვიხვდება, თუ რატომ დაგვჭირდა 73 წლის წინ გამოქვეყნებული მასალის ხელახალი პუბლიკაცია... წარსულთან მართლაცდა ბევრი გვექონია საერთო გადაუჭრელი პრობლემების თვალსაზრისით და... მაინც, ვამჯობინეთ ერთადერთი კითხვით მიგვემართა შევენახეებისათვის.

— როგორ შეაფასებდით გიორგი წინამძღვრიშვილისა და სოლომონ ჩოლოყაშვილის მიერ შვიდი ათეული წლის წინ დასმულ საკითხს დღევანდელი ქართული მევენახეობის პრობლემების თვალთახედვით?

რეზაზ რამიშვილი — საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კათედრის გამგე, სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი:

— მოხსენებაში დასმული პრობლემები უაღრესად აქტუალურია არა მარტო ამ საუკუნის 20-იანი წლებისათვის. იგი მთელი სიგრძე-სიგანით ეხმაურება დარგის დღევანდელობას.

მოხსენებაში ასახული სიტუაცია ფოტოგრაფიული სიზუსტით ემსგავსება დღევანდელს, იმ განსხვავებით, რომ თუ 20-იანი წლებისათვის კახეთის ვენახები ფილოქსერამ გაანადგურა, დღეს იგივე ჩაიძინა 70-წლიანმა არასწორმა აგრარულმა პოლიტიკამ, ხოლო ამ უკანასკნელ წლებში კი უგუნურმა პოლიტიკოსებმა...

თუ სათქმელს უფრო დავაკონკრეტებთ; შეიძლება რამდენიმე მეტად მნიშვნელოვანი, ყურადსაღები დასკვნა გამოვიტანოთ. გიორგი წინამძღვრიშვილისა და სოლომონ ჩოლოყაშვილის მიერ მოწოდებული მასალების თანახმად, ნამყენი ნერგის გამოსავლიანობა იმ პერიოდში 50% იყო, მაშინ, როცა დღეს ნერგის გამოსავლიანობა 10-15%-ს ვერ სცილდება. რაზე მეტყველებს ეს ფაქტი? უპირველესად იმაზე, რომ იმხანად მაღალი იყო შრომისადმი დამოკიდებულებისა და პროფესიონალიზმის დონე, დღეს კი იგი საგრძნობლად დაბალია.

როგორც მოწოდებული ციფრობრივი მასალიდან ჩანს, 1 ჰა-ზე ირვევებოდა 6.000 ძირზე მეტი ნერგი, ხოლო 127,25 ათას ჰა-ზე (დღევანდელი მაჩვენებლების მიხედვით) იქნებოდა 164 მლნ ცალი ნერგი.

1990-იანი წლებისათვის, ოფიციალური სტატისტიკით, კახეთში არსებული 56 ათას ჰა ვენახში დარგულია 157 მლნ ნერგი. გამოდის, რომ დღეს მიწის ფართობის გამოყენების კოეფიციენტი 2-ჯერ ნაკლებია.

ომარ ჩხატარაშვილი — მევენახეობისა და მეღვინეობის რესპუბლიკური სამრეწველო გაერთიანება „სამტრესტის“ უფროსის მოადგილე მევენახეობის დარგში:

— რესპუბლიკაში შექმნილი მეტად მძიმე მდგომარეობის მიუხედავად, მევენახეები ყოველ ღონეს ხმარობენ დარგის გადასარჩენად, მაგრამ ის, რაც უნდა გაკეთდეს ამ დარგის განვითარებისათვის, არ იგრძნობა, რადგანაც მრავალწლიანი ნარგავების პრიატიზაციამ თავდაყირა დააყენა მევენახეობა, განუკითხავად განაწილდა (ყოველგვარი კანონის დარღვევით) საუკეთესო ვენახები, ის მიკროზონები, სადაც განლაგებული იყო უნიკალური და სამამკანურე მიმართულების ვაზის ჯიშები. უფრო მეტიც, ყურადღება არ მიექცა რესპუბლიკის მთავრობის 1993 წელს მიღებულ დადგენილებას (№ 129), სადაც აღნიშნული იყო, რომ ხელუხლებლად უნდა დარჩენილიყო ვენახის დიდი კომპლექსები, სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტების საცდელი ფართობები, ვაზის მწარმოებელი სანერგეები. ესენი დღეისათვის აღარ არსებობს, მთლიანად გადავიდა კერძო სექტორში, შედეგად ამისა, საზოგადოებრივ სექტორში არსებული 72 ათასი ჰექტარიდან დღეისათვის დარჩა მხოლოდ 21 ათასი ჰექტარი ვენახი, გამეჩხერებული და დაბალმოსავლიანი, ბოლო 3 წელია არ გაშენებულა არც ერთი ჰექტარი ვენახი, მაშინ, როცა კახეთის თითქმის ყველა რაიონს გააჩნდა საკუთარი ვაზის სანერგე მეურნეობა. არ ჩატარებულა ვაზის მყნობა აღნიშნული მიზეზებისა და სხვა ფაქტორთა გამო.

ამასთან დაკავშირებით მრავალგზის მიეწერა რესპუბლიკის ხელმძღვანელობას, მაგრამ ჯერჯერობით პასუხი არ არის.

გარდა ამისა, საყურადღებოა ისიც, რომ თუ 1980 წელს რესპუბლიკაში ირიცხებოდა 2 ათას ჰექტრამდე ფილოქსერაგამძლე ვაზის სადედე, იგი დღეისათვის ამოძირკვეულია და 250 ჰექტრამდე შემცირდა. ამან დიდი უარყოფითი გავლენა იქონია ვაზის ნამყენი ნერგის წარმოებაზე. თუ 1976 წელს, ვაზის ნერგის მყნობის გევით, 50 მლნ. ცალი ნერგის წარმოება იყო გათვალისწინებული, 1980 წელს 30 მილიონ ცალამდე შემცირდა, 1985 წელს კი 20 მლნ-მდე დავიდა.

1990 წლისათვის ნერგის წარმოებამ 15 მილიონი ცალიდა შეადგინა. დღეისათვის ვაზის ნერგი არ იწარმოება!...

როგორც გიორგი წინამძღვრიშვილისა და სოლომონ ჩოლოყაშვილის მიერ წარმოდგენილი მოხსენებიდან ჩანს, 70 წლის წინ ჩვენი მევენახეობის წინაშე მდგარი მწვავე პრობლემები დღესაც გადაუჭრელია. უკანასკნელ წლებში ჩვენი ქვეყნის ცხოვრებაში მიმდინარე მეტად უარყოფითმა მოვლენებმა კიდევ უფრო მეტად დაამძიეს ათეული წლობით მოუგვარებელი უმწვავესი პრობლემები!..

მიმართვა

მინათ-მოქმედების მინისტრს

ბატონო მინისტრო!

საქართველოს სასოფლო მეურნეობის და მშრომელი მასის კეთილდღეობის უმნიშვნელოვანესი დარგი მეღვინეობა-მევენახეობა უსაშინლეს კრიზისს განიცდის.

ომის დაწყებიდან არამც თუ შეჩერდა ვენახების სივრცის ბუნებრივი ზრდა და ახალი ვენახების გაშენება— პირიქით, ბევრი საუკეთესო დამუშავებული ვენახი სრულიად ამოვარდნილია დღეს და ძალიან ხშირად ვენახებში სიმინდ-ხორბალი ითესება. რა თქმა უნდა, თუ ეს ერთი მხრით მუშა ხელის შემცირებით (ომის დროს) და ბაზრის ვიწროთ შეზღუდვით აიხსნება, მეორე და უმთავრეს მიზეზათ საწამლებელ მასალათა, მეღვინეობა-მევენახეობაში ხელსაწყო მანქანათა და პურის სიძვირე უნდა ჩაათვალოს. მაგრამ რა მიზეზებითაც არ უნდა იყოს გამოწვეული ჩვენი მევენახეობის კრიზისი, მისი გაძლიერება განადგურებას უქადის ზალხის კეთილდღეობას და საქართველოს ეკონომიურ სიძლიერეს. საჭირო იყო სათანადო შეგნება შექმნილი მდგომარე-

ობისა და რადიკალური ზომების მიღება კრიზისის გასანელებლად. ამ გარემოებამ აიძულა რამოდენიმე მევენახეთა საზოგადოებრივი დაწესებულებანი მოეწვიათ 23 ნოემბერს შეკრებილი სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობა. ყრილობამ ყოველმხრივ გაითვალისწინა გასაჭირი, რომელსაც განიცდის მევენახეობა და აუცილებელ საჭიროებად დასახა შექმნილიყო მეღვინე-მევენახეთა მუდმივი უმაღლესი ორგანო ყრილობათა საბჭოს სახით, რომელიც ჩაუდგებოდა ამ დარგს მცველ დარაჯად და სახელმწიფოს დახმარებით დაიცავდა ჩვენს მეურნეობას განადგურებისაგან. ყრილობათა საბჭო მას შემდეგ ყოველის ღონისძიებით სცდილობს მეღვინე-მევენახეთა ყოველივე საჭიროებათა გაშუქებას სახელმწიფოს სხვადასხვა ორგანოთა და უწყებათა წინაშე, სცდილობს შექმნას პირობები, რომელშიაც შესაძლებელი გახდება ინტენსიური მუშაობა მევენახეობა-მეღვინეობის აღსადგენად. საბჭომ გამოსცა საკუთარი ორგანო ორკვირეული სპეციალური — პო-



პულარული ჟურნალი, რომელიც ათასამდე ცალი თითქმის განსაკუთრებით სოფლის მეურნეებს ეგზავნებათ; საბჭომ შემოიკრიბა თავის გარშემო საქართველოში მყოფი თითქმის ყველა მეღვინე-მეურნეობის სპეციალისტები და გულშემატკივარნი, მაგრამ მის უფრო ნაყოფიერ მუშაობისათვის საჭიროა ქონებრივი უზრუნველყოფა და მთავრობის მფარველობა და მზრუნველობა. საბჭოს დავალებული აქვს გარდაიქცეს მეღვინე-მევენახეთა წარმოადგენელათ და ხელმძღვანელათ და მიწათ-მოქმედების სამინისტროს დახმარებით შეიტანოს ამ დარგში ახალი ძლიერი სიტყვა, როგორც ცოდნა-გამოცდილებით, ისე პრაქტიკული მუშაობით.

სამწუხაროდ ჩვენი საკუთარი ცოდნა და გამოცდილება იმდენად ნაკლები გვაქვს, რომ თუ არა დასავლეთ ევროპის მაგალითები, ამ დარგის ზოგიერთ კითხვების გადაწყვეტაში სულ უმწეო აღმოჩნდებით. ჩვენი მასწავლებელი მეღვინე-მევენახეობაში მუდამ დასავლეთი ევროპა იყო და, თუ ჩვენ გვინდა უმაღლეს კულტურის გამოცოცხლება-გაცხოველება, ეხლაც იმავე დასავლეთს უნდა მივმართოთ.

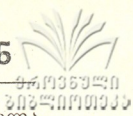
უცხოეთში მეღვინეობა-მევენახეობის კვლევა-შესწავლა იმდენად მაღლაა დაყენებული, რომ ყოველთვე სულ ახალ-ახალი აღმოჩენანი სწრაფი ნაბიჯით მიუძღვებიან წინ მეღვინეობის და მევენახეობის

ტექნიკას და ყველა მხრეებს, რომლებიც ჩვენთვის დიდი კვლევა-ძიების და ხანგრძლივი შესწავლის საგნებს წარმოადგენენ, საფრანგეთში შეიძლება დიდი ხნის გადაწყვეტილიც იყოს, და უამრავი შრომა, დრო და ენერგია მუქთად გვეხარჯება.

უკანასკნელ ხანებში, როდესაც საფრანგეთიდან ცნობების მიღება კიდევ შესაძლებელი იყო, საუკეთესო ნამუშევრები და აღმოჩენანი იყო გამოქვეყნებული მრავალგვარ ამერიკულ ვიბრიდების სხვადასხვა მიწასთან და საყურძნე ვაზთან ადოპტაციის შესახებ; ფრიად მნიშვნელოვანი გაუმჯობესება შეიტანეს ვაზის სოკოებრივ ავადმყოფობათა წამლობაში. დიდი წარმატება დაატყვევს სეტყვასთან საბრძოლველ საშუალებათა შესწავლაში; მოაწყვეს სახელმწიფოებრივი მასშტაბით სეტყვისაგან დაზღვევა...

ამავე ხანში გასაოცრად დაწინაურდა მეღვინეობის ტექნიკა და გაუმჯობესდა სარდაფის მეურნეობა ახალი სისტემის იარაღ-მანქანებით და აპარატებით. ჩამოყალიბდა საუკეთესო ფორმა ეკონომიურ ნაწარმოების გამსაღებელ ორგანიზაციებისა... და ყოველივე ეს ჩვენთვის სრულიად უცნობია. ამ ხნის განმავლობაში ჟურნალიც კი არ მოდიოდა, რომ თვალყური გვედევნებინა, თუ რა ხდებოდა ამ მხრივ უცხოეთში.

ეჭვს გარეშეა, რომ ყოველივე ახალი აღმოჩენა, ახალი მეთოდი



ზმირად სრულიად მიუღებელია ჩვენი მეღვინეობა-მევენახეობისათვის, რომლის თავისებურება იძულებულსა გვზღის ყოველივე ახალს წესს სარდაფის და მევენახის მეურნეობისას დიდის დაკვირვებით და ადგილობრივ პირობათა მიხედვით ვატარებდეთ ჩვენს ცხოვრებაში. მაგრამ ისიც მართალია, რომ თუ ჩვენ დასავლეთ ევროპის მეღვინეობა-მევენახეობის განვითარების ყოველივე ნაბიჯს დიდის ყურადღებით არ ვადევნეთ თვალყური, შეუძლებელია ჩვენი საკუთარი ძალებით და ცოდნა-მეცადინეობით რაიმე შესამჩნევ წარმატებას მივაღწიოთ. პირიქით, სრულიად ჩამოვრჩებით დასავლეთ ევროპას, მოგვესპობა საშუალება მსოფლიო ბაზარზედ ნაწარმოების შეჯიბრებისა და ჩვენი ეკონომიური ცხოვრების უმთავრესი ძარღვი მევენახეობა მიწასთან გასწორდება.

ამის გამო საბჭოს აუცილებელ საჭიროებად მიიჩნია (გარდა იმი-სა, რომ უნდა იგზავნებოდეს უცხოეთში ამ დარგის შესასწავლად ყოველ წლივ რამდენიმე ახალგაზრდა, უკვე სპეც. სწავლა-განათლებულნი მუშაკნი, რომელნიც აქ მუშაობენ იქაურ მეურნეობის გასაცნობათ) ეხლავე გაიგზავნოს უცხოეთში განსაკუთრებული კომისია მეღვინეობის მცოდნე სამი პირისაგან შემდგარი ორი-სამი თვით, რომელსაც განსაზღვრული დირექტივებით

დაევალება გაცნობა-შესწავლა საფრანგეთის და იტალიის მეღვინეობაში და მევენახეობაში უკანასკნელ ხანებში მიღწეული პროგრესისა.

ეს დავალება სქემატურად საბჭოს წარმოდგენილი აქვს შემდეგნაირად:

1. შესწავლა და გაცნობა ამერიკული ვაზის კულტურის აწინდელი მდგომარეობისა, ჯიშები, საყურძნე ვიბრიდები, აღობტაცია, გამძლეობა, შეხორცება და სხვა მრავალი.

2. შეთანხმება სხვადასხვა პეპინიერისტებთან (სანერგების პატრონებთან) ამერიკული ლერწის და ნამყევი ვაზის დასაკვეთად საქართველოსთვის.

3. ვაზის მცნობის უკანასკნელ ხანებში წარმოებული წესი და სამცნობი იარაღ-მასალის წარმატება.

4. სამცნობ იარაღ-მანქანათა შეძენა.

5. ამ საკითხის შესახებ ლიტერატურის შეძენა.

6. დათვალიერება და შესწავლა ყველა იმ გამოცდებისა და საცდელი სადგურებისა, სადაც ვაზის სნეულებებთან ბრძოლა სწარმოებს. ლიტერატურის შეძენა ამ დარგში.

7. სეტყვასთან ბრძოლის უკანასკნელი მეთოდების შესწავლა, სადგურების დათვალიერება.

8. სეტყვისაგან დაზღვევის საკითხის შესწავლა.



9. ღვინის კანონის შესწავლა—
ლიტერატურა.

10. მეღვინეობის და კერძოთ
სასარდაფო მეურნეობაში ახალი
მეთოდების შესწავლა.

11. გაუმჯობესებულ იარაღ-
მანქანების დათვალიერება-შეს-
წავლა. მათი გამოფენების ნახვა
და ლიტერატურის შეძენა.

12. მეღვინეთა სხვადასხვა ეკ-
ონომიკური ორგანიზაციების ვი-
თარების დათვალიერება-შესწ-
ავლა და საფრანგეთის მეღვინე-
მევენახეთა ფედერატიულ და კო-
ნფედერატიულ საბჭოთა კონს-
ტიტუციის გათვალისწინება.

13. ღვინის ბაზრის გამორ-
კვევა და სხვა მრავალი.

14. სპეციალური ჟურნალების
გამოწერა და ლიტერატურის შე-
ძენა.

სამწუხაროდ, საბჭოს სრული-
ად არ აქვს საღსარი აღნიშნულ
გეგმის განსახორციელებლად და
იძულებულია უმორჩილესად
გთხოვოთ თქვენ, ბატონო მინი-
სტრო, წარსდგეთ შუამდგომლო-
ბით მთავრობის წინაშე, რომ
სახელმწიფომ იკისროს აღნიშ-
ნულ კომისიის გაგზავნა უცხო-
ეთში საბჭოს წარდგენით. ხოლო
საბჭო თავის თავზედ მიიღებს
ა კომისიის ხარჯის ნახევარს
მთავრობის შეღავათიანი ვალიუ-
ტით.

საბჭოს თავმჯდომარე ი. ანდრონიკაშვილი.

საბჭოს წევრი გ. წინამძღვრიშვილი.

საბჭოს წევრი მეღვინე ს. ჩოლოყაშვილი.



რედაქციისაბან:

საკითხები, რომლებიც მიწათმოქმედების მინისტრისადმი მიმართვაშია აღძრული, არა მარტოდენ 20-იანი წლების, არამედ მთელი XX საუკუნის ქართული მევენახეობისა და მეღვინეობის უმწვავეს პრობლემებს განეკუთვნება.

მიმართვის გამოქვეყნებიდან 73 წელი გავიდა. ამ ხნის მანძილზე მევენახეობასა და მეღვინეობაში ფორმალურად არა ერთი ღონისძიება იქნა გატარებული დარგის ასაღორძინებლად, მაგრამ მევენახეობა-მეღვინეობა საუკუნის ბოლოსათვის იმავე გადაუჭრელი პრობლემების წინაშე აღმოჩნდა, როგორც იყო საუკუნის დასაწყისში. ეს იმიტომ, რომ კრიზისები თავის დროზე იჩქმალებოდა, არ ცხადდებოდა, ბოლო წლებში კი, ჭირმა თავი ვეღარ დამალა და რეალურად დაფიქსირდა უმწვავესი ფორმით.

ერთის შეხედვით, უკანასკნელი შვიდნახევარი ათეული წლის მანძილზე, მართლაც, ბევრი რამ გაკეთდა (თუმცა, არანაკლები გაფუჭდა): საფუძველი ჩაეყარა მევენახეობა-მეღვინეობის მეცნიერულ ბაზისზე სწავლებას, ვაზის მავნებელ-დაავადებათა წინააღმდეგ ეფექტურ და მიზანმიმართულ ბრძოლას, ფილოქსერაგამძლე საძირეზე ნამყენი ნერგის გამოყვანის ტექნოლოგიის შექმნასა და დანერგვას, ვაზის სტანდარტული სორტიმენტის ჯიშურ აგროტექნიკას, ვაზის ჯიშების გენეტიკური ფონდის მობილიზაციასა და კონსერვაციას, ღვინის საწარმოები და სამეცნიერო-კვლევითი დაწესებულებები აღიჭურვა თანამედროვე მანქანა-დანადგარებითა და აპარატურით, მთავრდება მუშაობა ვაზისა და ღვინის კანონპროექტზე. ეს ძირითადად ის საკითხებია, რაც დასმული იყო ი. ანდრონიკაშვილის, ე. წინამძღვრიშვილისა და ს. ჩოლოყაშვილის მიმართვაში.

თითქოსდა ამ დოკუმენტში ჩადებული მოთხოვნები შემდგომი შვიდი ათეული წლის სამოქმედო პროგრამად უნდა ქცეულიყო. არადა, თუ დავეუკვირდებით, პუნქტობრივად იგი დროდრო სრულდებოდა, თუმცა ხშირად ფორმალურად.

თუკი წინ ვიდოდით, მაშ, რად აღმოვჩნდით არსებითად იმავე გადაუჭრელი პრობლემების წინაშე?

ჩვენის აზრით, პრინციპული მნიშვნელობა აქვს იმას, რომ ეს მიმართვა დაიწერა დამოუკიდებელი საქართველოს პირობებში, როცა საქართველოს მთავრობას, დიქტატორული ცენტრის – მოსკოვის გარეშე უშუალოდ შეეძლო შეედგინა და განეხორციელებინა მევენახეობა-მეღვინეობის აღორძინების პროგრამა საქართველოს რესპუბლიკის სახელმწიფოებრივი ინტერესებიდან გამომდინარე, რისი მიღწევის საშუალება უკანასკნელ შვიდ ათეულ წელში შეუძლებელი შეიქ-

ნა დამოუკიდებლობის დაკარგვის გამო, არ იყო საშუალება უცხოეთის ქვეყნებთან მჭიდრო, საქმიანი, თავისუფალი თანამშრომლობის დასაყარებისა, რაც ზღუდავდა მაღალკვალიფიციური კადრების მომზადებას, მეცნიერებისა და ტექნიკის თანამედროვე მიღწევების თავისუფლად და ეფექტურად გადმონერგვას საწარმოო და სამეცნიერო სფეროებში, მართვის კოლონიური, მბრძანებლურ-ადმინისტრაციული მახინჯი სისტემა კიდევ უფრო მეტად აღრმავებდა კრიზისების მოძღვარებას, არ ხერხდებოდა დარგების განვითარების ეროვნული პროგრამების შედგენა და განხორციელება ზემოდან, ცენტრიდან დაშვებული დირექტივებისა და მოთხოვნების გამო.

ყოველივე ზემოთქმულის მიზეზით, ვერ მოხერხდა საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის აღორძინების რეალური გზის მოძებნა და ჩვენი დარგების დღევანდელი მწვავე კრიზისი უკანასკნელათეულ წლებში გატარებული არასწორი ეკონომიკურ-პოლიტიკური კურსის ლოგიკური შედეგი გახლავთ.

საქართველომ მევენახეობა-მეღვინეობის აღორძინება კვლავ 20-იან წლებში დასმული პრობლემების არსებითი მოწესრიგებით უნდა დაიწყო. წარმატების უმთავრესი წინაპირობა ამჯერადაც საქართველოს დამოუკიდებლობა გახლავთ.



იციით თუ არა, რომ:

— კოოპერატიული საზოგადოება „კახეთი“ დაარსებული იყო 1895 წელს. მისი წევრობა შეეძლო ყველა კახელ მევენახეს, აგრეთვე მას, ვინც-კი ჩააბარებდა საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ყოველწლიურად.

1920 წელს საზოგადოება აერთიანებდა 246 მევენახეს.

საზოგადოება „კახეთის“ მთავარი კანტორა მოთავსებული იყო თბილისში, დამფუძნებელი კრების ქ. № 5, ხოლო სარდაფი—გოგოლის ქ. № 63-ში, საკუთარ შენობაში (შემდგომში „სამპტრესტის“ № 2 ღვინის ქარხანა).

საზოგადოებას მთავარი საწყობები ჰქონდა თელავში (ბიურო ალექსანდრე მაყაშვილთან) და კარდანახში (ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან).

— „კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირი“ დაარსდა 1918 წელს. ამ კოოპერატიულ გაერთიანებაში შედიოდნენ ველისციხის, გურჯაანისა და კარდანახის შემნახველ-გამსესხებელი ამხანაგობანი 4.400 წევრით, რომელთაც ჰქონდათ 4.578 ჰა ვენახი.

„კავშირთ-კავშირის“ გამგეობა, მთავარი კანტორა და საწყობი მოთავსებული იყო რკინიგზის სადგურ მუკუზანთან.

კავშირის გამგეობამ 1919 წელს სოფელ მუკუზანში მოაწყო ამერიკული ვაზის სადედუ. 1921 წლიდან კი დაიწყო საგანგებო სათბურების აგება ნამყენი ვაზის დასამზადებლად.

კავშირი წლიდან წლამდე აფართოებდა ამერიკული ვაზის სადედეს:

1921 წელს სადედე უდრიდა 2 დესეტინას;

1922 წელს — 6 დესეტინას;

1923 წელს — 10 დესეტინას;

1924 წელს — 18 დესეტინას.

ამხანაგობამ გლეხობას ნამყენი ნერგი მიაწოდა:

1922 წელს — 32.000 ცალი;

1923 წელს — 42.000 ცალი;

1924 წელს — 120.000 ცალი.



ხიხვი ქართული აბორიგენული, თეთრყურძნისანი საღვინე ვაზის ჯიშია. წარმოშობილია და ჩამოყალიბებულია ვაზის ფორმათწარმოქმნის ალაზნის კერის, ალაზან-იორის მიკროგენცენტრში... იგი ცნობილია, აგრეთვე, ჯანანურის სახელწოდებითაც.

როგორც ირკვევა, ისტორიულად, ხიხვისგან, ანუ ჯანანურისაგან მეტად ძლიერი, სხეულიანი და არომატული ღვინო დგებოდა. გარდა ამისა, მას ზედაშეს დასაყენებლადაც იყენებდნენ. სწორედ ჯანანურის ღვინით ლოცავდნენ კახეთში მომხდური მტრის წინააღმდეგ სალაშქროდ გამზადებულ მეომრებს.

ხ ი ხ ვ ი

კახეთში გავრცელებული ხიხვის გარდა არსებობს რაჭული ხიხვა და ლეჩხუმური ხიხვი, რომლებიც ბოტანიკური და სამეურნეო მაჩვენებლებით სრულიად დამოუკიდებელ ჯიშებს წარმოადგენენ. როგორც ივანე ჯავახიშვილი აღნიშნავს, ხიხვი ზოგადი სახელწოდებაა და ვაზის რქის ფერის (ნაცრისფერი) აღმნიშვნელია, რაც ამ ჯიშის შედარებითა ამპელოგრაფიულმა ანალიზმაც დაადასტურა.

ხიხვის გავრცელების არეალი კახეთის მთელ ტერიტორიას მოიცავს, მაგრამ მცირე ფართობებზეა, ხოლო ზოგან გაქრობის პირასაც არის მისული.

1953 წლის აღწერით, ხიხვის ფართობი 46 ჰექტარზე აღწევდა (საერთო ფართობის 0,18%), ხოლო 1990 წლის მონაცემებით მხოლოდ 18 ჰექტარიღა დარჩა (0,03%).

საქართველოს ფარგლებს გარეთ ხიხვი მხოლოდ ამპელოგრაფიულ კოლექციებსა და ჯიშთა გამოცდის ნაკვეთებზეა.

ხიზეს ახასიათებს ნორმალურად განვითარებული ორსქესიანი ყვავილი, მომრგვალო, საშუალო ზომის და დანაკეთულ-შებუსული ფოთოლი, საშუალო ან მცირე ზომის, ცილინდრულ-კონუსური ფორმის მტევანი და საშუალო სიმსხოს მომრგვალო მარცვალი. შეგნიკახეთის პირობებში, ხიზვი საშუალო ზრდით და მოსავლიანობით (50—70 ც/ჰა) ხასიათდება.

სოკოვანი დაავადებების მიმართ საშუალო გამძლეა, შედარებით ადვილად ავადდება ნაცარით, რის გამოც დამატებით წამლობის ჩატარებას მოითხოვს.

ხიზვი მწიფდება სექტემბრის შუა რიცხვებში, სრულ სიმწიფეში მას შაქრების დაგროვების დიდი უნარი ახასიათებს (ზოგჯერ 27 %-საც კი აჭარბებს, რის გამოც საერთო მჟავიანობა დაბლა ეცემა, ამიტომ საჭიროა მისი ტექნიკურ სიმწიფეში მოკრეფა (შაქრიანობა 21—22 %, მჟავიანობა 6—7 გ/ლ), ხოლო სადესერტო ღვინოების დასამზადებლად — 23—25 % დროს.

ხიზვიდან ძირითადად მაღალი ღირსების კახური და ევროპული ტიპის ღვინოები ღებება, გარდა ამისა, მისგან მიიღება საკმაოდ მაღალი ღირსების შემავრებული ღვინოებიც.

ხიზვის გამოყენება შეიძლება აგრეთვე სხვა ჯიშების (უპირატესად რქაწითელის) ღვინის ხარისხის გასაუმჯობესებლადაც, რაც ღვინის კუპაჟირებით ან ახლად მოკრეფილი ყურძნის შერევით მიიღწევა. განსაკუთრებით ჰარმონიული და ხავერდოვანი ღვინო მიიღება ხიზვისა და კახური მწვანის შერევით.

ევროპულად დაყენებული ხიზვის ღვინო გამჭვირვალე და ღია ჩალისფერია, ამავე დროს საკმაოდ სხეულიანი და ჯიშური არომატით მდიდარია. ახასიათებს მეტად სასიამოვნო და ჰარმონიული გემო.

სამტრესტის მიერ ხიზვიდან სხვადასხვა დროს დამზადებული ღვინოებიდან დიდი მოწონებით სარგებლობდა ევროპულად დამზადებული იყალთოს „ჯანანურა“ და ვალერიან კანდელაკის მიერ შექმნილი შემავრებული ღვინო „ხიზვი“.

ჩვენ მიზანშეწონილად მიგვაჩნია აღდგენილი იქნას ძველი ტრადიცია კახური ღვინის დამზადებისა — რქაწითელთან ერთად ხიზვის დაწურვისა, რაც მნიშვნელოვნად გააუმჯობესებს ამ ორიგინალური ღვინის გემურ თვისებებს.

ნოდარ ჩხარტიშვილი,
საქართველოს მეზღვაობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორი



რევაზ რამიშვილი,

საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კათედრის გამგე

ქართული მევენახეობის პატრიარქი

როცა ქართული კულტურის მრავალსაუკუნოვან ისტორიას დტრადიციებს ეცნობი, უდაოდ გიჩნდება აზრი, რომ ქართულ მიწაზე ქართველ კაცთან ერთად შემოდგა ფეხი ქართულმა ვაჟმა და იგი ქართული ეროვნული საგანძურის განუყოფელ ნაწილად იქცა. ამიტომ გასაგებია ის განსაკუთრებული, ღრმა პატივისცემა, რომელსაც ჩვენი ერი მიაგებს სასიქადულო მამულიშვილებს, მათ, ვინც მთელი ცხოვრება და მოღვაწეობა ქართული მევენახეობის აღორძინებას და წინსვლას მოახმარა.

საქვეყნოდ აღიარებული მეცნიერის, საზოგადო მოღვაწის, დიდი ერისკაცის სახელი სიცოცხლეშივე დაიმკვიდრა მეცნიერების დამსახურებულმა მოღვაწემ, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსმა სოლომონ მიხეილის ძე ჩოლოყაშვილმა, მეცნიერმა, რომლის სახელსაც უკავშირდება მევენახეობის მეცნიერულ საფუძველზე განვითარება არა მარტო საქართველოში, არამედ მთელს მაშინდელ სსრ კავშირში.

წელს 110 წელი სრულდება სოლომონ ჩოლოყაშვილის დაბადებიდან. მოხდა ისე, რომ ბატონი სოლომონის საიუბილეო თარიღი მოვლენათა არასასურველი განვითარების გამო ვერ აღნიშნა ქარ-

თულმა საზოგადოებრიობამ და ამდენად, ჩვენ ვალში ვართ მის წინააღმდეგ.
შე.

სოლომონ მიხეილის ძე ჩოლოყაშვილი დაიბადა 1883 წელს, გურჯაანის რაიონის სოფელ ბაკურციხეში. პირველდაწყებითი განათლება ოჯახში მიიღო; შემდეგ კი მიაბარეს თბილისის გიმნაზიის პანსიონატში. მშობლების გადაწყვეტილებით სოლომონმა სწავლანიკიტის მებაღეობა-მევენახეობის სასწავლებელში (ყირიმი-იალტა) გააგრძელა. ეს არჩევანი არ იყო შემთხვევითი; ვახეთის ულამაზეს სოფელში დაბადებულმა და გაზრდილმა კაცმა ბავშვობიდან შეიყვარა მცენარეული სამყარო; ვაზის სიყვარული კა მას მამამ, სპეციალობით იურისტმა, მევენახეობის დარგის დიდად მოყვარულმა პიროვნებამ — მიხეილმა ჩაუნერგა.

გერმანულ ენას კარგად დაუფლებულმა სოლომონ ჩოლოყაშვილმა სწავლა განაგრძო კლოსტერნობურგის (ავსტრია, ვენა) მევენახეობა-მეხილეობისა და დეკორატიული მებაღეობის უმაღლეს სკოლაში, მევენახეობა-მეღვინეობის განყოფილებაზე, რომელიც წარჩინებით დაამთავრა 1907 წელს და აქვე იქნა დატოვებული სტაჟირების მიზნით.

1908 წელს ევროპულ განათლებას და სასოფლო-სამეურნეო ცოდნას ღრმად დაუფლებული ს. ჩოლოყაშვილი სამშობლოში დაბრუნდა. ჩამოსვლისთანავე სოფელ ოძისის მამულის გამგედ დაიწყო მუშაობა, სადაც 1910 წელს მებაღეობის სკოლა-ინტერნატი გახსნა. აქ იგი სპეციალურ საგნებს ასწავლიდა უფროს კლასებში.

ეს იყო პერიოდი, როცა ყველაზე მეტად უჭირდა მთელი ჩვენი ქვეყნის მევენახეობას; ვაზს მასიურად მოედო ფილოქსერა. დიდი მეცნიერის თაოსნობით სოფ. ალაიანში (კასპის რაიონი) შეიქმნა ვაზის საწარმე მეურნეობა. საქმისადმი ერთგულებამ და თავდადებას სიყვარულმა სასურველი შედეგი გამოიღო. ფილოქსერისაგან თითქმის დაღუპვის კარამდე მისული მევენახეობა აღორძინების გზას დაადგა.

სოლომონ ჩოლოყაშვილის პირველი მეცნიერული შრომები სწორედ ამ პერიოდს უკავშირდება. მათგან აღსანიშნავია „ფილოქსერა და მასთან ბრძოლა“ (1912), რომელიც ცალკე ბროშურად იქნა გამოცემული და იმთავითვე მეტად დროულ და საჭირო სახელმძღვანელოდ იქცა.

1919 წ. სოლომონ ჩოლოყაშვილი მიწვეული იქნა მევენახეობის კურსის ხელმძღვანელად უმაღლეს სასოფლო-სამეურნეო კურსებზე, სადაც ის 1923 წლამდე — კურსების შეწყვეტამდე მუშაობდა.

1920 წელს თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის და პოლიტექნიკური ინსტიტუტის აგრონომიულ ფაკულტეტებზე შემოდებული იქნა მევენახეობის სავალდებულო კურსი. ხსენებული უმაღლესი სა-

სწავლებლების სამეცნიერო საბჭოებმა ს. ჩოლოყაშვილი აირჩიეს მევენახეობის კურსის ლექტორად. ამ დროიდან ეყრება საფუძველი დიდი მეცნიერის ფართო ასპარეზზე გამოსვლას უმაღლეს სკოლებში მოღვაწეობისათვის.

1921 – 1923 წლებში მას სხვადასხვა თანამდებობები ეჭირა. იყო საქართველოს მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატის უფროსი სპეციალისტი, ამავე კომისარიატის მევენახეობისა და მეღვინეობის განყოფილების გამგე, ამიერკავკასიის სახელმწიფო საგემო კომისარიატის ამიერკავკასიის მევენახეობის ინსპექტორი.

1923 წელს პოლიტექნიკური ინსტიტუტის სამეცნიერო საბჭომ ის აირჩია დოცენტად, ხოლო 1926 წელს საკვალიფიკაციო კომისიამ ის დაამტკიცა პროფესორად. შემდგომ, პოლიტექნიკური ინსტიტუტის და თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრონომიული ფაკულტეტები გაერთიანდა და მევენახეობის სწავლებაც მნიშვნელოვნად გაფართოვდა. უმაღლესი სკოლების რეორგანიზაციასთან დაკავშირებით სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრონომიული ფაკულტეტი ცალკე იქნა გამოყოფილი სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტად. ამით მევენახეობის კურსის სწავლებამაც და კათედრამაც შესაფერისი სახე მიიღო.

1925 წ. სოლომონ ჩოლოყაშვილი სამეცნიერო მივლინებით გაემგზავრა საზღვარგარეთ და საფუძველიანად გაეცნო მევენახეობა-მეღვინეობის საკვლევ დაწესებულებებს საფრანგეთში, იტალიაში, უნგრეთსა და ავსტრიაში.

კვლევითი საქმიანობის ფართოდ გაშლისა და მევენახეობა-მეღვინეობის შემდგომი აღმავლობის მიზნით უკვე აღიარებული მეცნიერი და საქმის დიდი ორგანიზატორი საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დაარსებისთვის ზრუნვას შეუდგა. ეს იყო არა მარტო ეროვნული, არამედ უდიდესი საერთაშორისო მნიშვნელობის საქმე, რომლის სისრულეში მოყვანა მხოლოდ იმ დონისა და თავდადების მამულიშვილს შეეძლო, როგორც ბატონი სოლომონი ბრძანდებოდა. სწორედ მისი ძალისხმევით, საერთაშორისო ავტორიტეტითა და ორგანიზაციული უნარით თბილისში 1931 წელს დაარსდა მევენახეობისა და მეღვინეობის საკავშირო სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი.

ინსტიტუტის დაარსების დღიდან ს. ჩოლოყაშვილი იყო ამ ინსტიტუტის სამეცნიერო ნაწილის ხელმძღვანელი. იგი წარმართავდა და ხელმძღვანელობდა მევენახეობის მეცნიერულ საფუძველზე განვითარებას არა მარტო საქართველოში, არამედ მთელ მაშინდელ სსრკავშირში, რისთვისაც მან, როგორც დიდი ერუდიციისა და განათლების მეცნიერმა, გარს შემოიკრიბა იმ დროის გამოჩენილი მეცნიერები:

მ. გერასიმოვი, ა. ნეგრული, ი. პრინცი, ა. შატსკი, კ. მოდებაძე, სერგევი, ა. სანიკიძე, გ. გეინცი, ი. მელიავსკი და სხვები.

1935 წლიდან ს. ჩოლოყაშვილი თავს ანებებს მევენახეობა-მელვინეობის საკავშირო სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში მუშაობას და მთელი თავისი შემოქმედებით მის მიერვე შექმნილ სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მევენახეობის კათედრას უკავშირდება, რომელსაც შეუცვლელად ხელმძღვანელობდა 24 წლის განმავლობაში.

სწორედ მევენახეობის კათედრაზე დაიწერა მეცნიერის მნიშვნელოვანი შრომები: „კახეთის მევენახეობა-მელვინეობის თანამედროვე პრობლემები“, „როგორ აღვადგინოთ ვენახები კახეთში“, „კაპიტალი ამიერკავკასიის ფედერაციული რესპუბლიკების მრავალწლიან ნარკავებში“, „მასალები ვაზის ქართული ჯიშების შესწავლისათვის“ და სხვა.

ნაშრომმა—„მასალები ვაზის ქართული ჯიშების შესწავლისათვის“ საქართველოს მევენახეობის ისტორია საფუძვლიანად გაამდიდრა, მაგრამ ამ შრომას სხვა მნიშვნელობაც ჰქონდა, მან სათავე დაუდო მევენახეობის კაპიტალური სახელმძღვანელოს შექმნას ქართულ ენაზე, რომლის გამოცემა ოთხ ტომად იყო გათვალისწინებული.

პირველი წიგნი 1937 წელს, ხოლო მეორე — „ამპელოგრაფია“ 1939 წელს გამოვიდა. დანარჩენი ტომების გამოცემა ავტორს აღარ დასცალდა.

ბატონი სოლომონის შექმნილი ქართველ მევენახეთა დიდი სკოლის ტრადიციების ერთ-ერთი უშუალო გამგრძელებელი ბატონი ვალერიან ქანთარია განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდა მეორე ტომს, რომლის პირველი ნაწილი მოიცავს ამპელოგრაფიის განვითარების მოკლე ისტორიულ მიმოხილვას, მეორეში კი ამპელოგრაფია გაშუქებულია ფართო ასპექტით, ხაზგასმულია გარემო ფაქტორების გავლენა ჯიშზე.

სოლომონ ჩოლოყაშვილმა ირაკლი რცხილაძის თანაავტორობით გამოსცა „საქართველოს მევენახეობის თანამედროვე მდგომარეობა და განვითარების პერსპექტივები“. შრომას ახლავს ცალკეული რაიონების დახასიათება ჯიშების გაადგილებითა და რუკით, რომელიც დღესაც არ კარგავს მნიშვნელობას, ეხმაურება სადღეისო პრობლემებსა და მევენახეობა-მელვინეობის სამომავლო კონცეფციას.

სოლომონ ჩოლოყაშვილმა გამოსცა „მევენახეობის სახელმძღვანელო“ ორ ტომად. სახელმძღვანელოს შექმნისას ავტორმა ძირითადად გამოიყენა იმ დროის ფრანგულ, გერმანულ, რუსულ ენებზე არსებული სამეცნიერო წყაროები, იმ ფართო სამეცნიერო კვლევის შედეგები, რომლებსაც წლების მანძილზე მთელს თავის ცოდნასა და გამოცდილებას ახმარდა თავის მოწაფეებთან და თანამშრომლებთან



ერთად.

ბატონი სოლომონი დიდ ყურადღებას აქცევდა ნამყენი მეცნიერების ბაზის შექმნას. მისი ინიციატივით გაშენებული 100-მდე სასაბურე მეურნეობა ყოველწლიურად აწარმოებდა 40 მილიონ ნამყენ ნერგს. ამ მიმართულებით მისი მეცნიერული მემკვიდრეობის შესანიშნავმა გამგრძელებელმა ბატონმა მაქსიმე რამიშვილმა შექმნა ნამყენის წარმოების ქართული მეცნიერული სკოლა, რომელიც დღეს ამ სფეროში კვლევისა და მუშაობის საფუძველთა საფუძველია.

სწორი მიმართულების არჩევამ შექმნა პირობა იმისა, რომ საქართველოში, 80-იან წლებში, ვაზის ნამყენი ნერგის წარმოება საერთაშორისო დონეს გაუტოლდა, რაც ჩვენდა სამწუხაროდ, უკანასკნელი 2 — 3 წლის განმავლობაში ერთბაშად განადგურდა არასწორი ეკონომიური პოლიტიკის გამო. ამ საქმეს დროზე თუ არ მივხედეთ, დარგის განვითარებაზე და გადარჩენაზე ლაპარაკი ფუჭი იქნება. მორალური უფლებაც კი არ დავერჩება იმისა, რომ თავი ვიმართლოთ.

ს. ჩოლოყაშვილმა, როგორც დიდი გამოცდილების მქონე მეცნიერმა, უდიდესი ღვაწლი დასდო მოლდავეთის მევენახეობას, რისთვისაც დაჯილდოვდა საპატიო ნიშნის ორდენით და მიენიჭა მეცნიერების დამსახურებული მოღვაწის წოდება.

ს. ჩოლოყაშვილი 1944 წელს არჩეული იქნა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ნამდვილ წევრად.

როგორც მევენახეობა-მეღვინეობის საკავშირო სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში, ისე სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტში მუშაობისას ს. ჩოლოყაშვილმა გარს შემოიკრიბა ნიჭიერი და შრომისმოყვარე ახალგაზრდების მთელი პლეადა და შექმნა ქართველ მევენახე-მეცნიერთა სახელოვანი სკოლა, რომელშიც შედიოდნენ აღიარებული მეცნიერები: ვალერიან ქანთარია, მაქსიმე რამიშვილი, ნადეჟდა ჩახნაშვილი, ალექსანდრე ხელაშვილი, ნატაშა მახარაძე, ქეთევან გეგეშიძე და სხვები.

თითოეული მისი აღზრდილი თავს ბედნიერად თვლიდა, რომ იყო ამ საოცარი და დიდბუნებოვანი პიროვნების, უთვალსაჩინოესი მეცნიერისა და ნათელი სულის ადამიანის მოწაფე და მისი დაწყებული საქმის გამგრძელებელი. ეს განწყობა ბატონი სოლომონის აღზრდილებმა უჩვეულო სიცხადით გადმოიტანეს შემდგომ თაობებში. მიუხედავად იმისა, რომ ჩემი თაობა ვერ მოესწრო ბატონი სოლომონის ლექციებს, მაინც მის უშუალო მოწაფეებად ვთლით თავს, ისეთივე პატივისცემით და სითბოთი ვიგონებთ მის პიროვნულ ღვაწლს, როგორც მისი უშუალო აღზრდილები — ჩვენი თაობის მასწავლებლები, რომელთაც ბატონ სოლომონთან ერთად უნდა მივაგოთ დიდი მადლიერება და თაყვანისცემა.

ნუგზარ ცერცვაძე,

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი

ვაზის გენოფონდის მეცნიერული შესწავლის ფუძემდებელი

სახელოვანი ქართველი მეცნიერი, აკადემიკოსი სოლომონ ჩოლოყაშვილი იმ ადამიანთა რიცხვს ეკუთვნის, რომლებმაც თავისი ცხოვრება და საზოგადოებრივი მოღვაწეობა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის მეცნიერული საწყისების ჩამოყალიბებას და შემდგომში მის აღმავლობა-განვითარებას დაუკავშირეს. იგი ითვლება საქართველოში აღნიშნული დარგების სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობის და კადრების მომზადების ერთ-ერთ ძირითად ინიციატორად, სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მევენახეობის კათედრის ფუძემდებლად და მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტის საქართველოში დაარსების მთავარ ორგანიზატორად.

ღრმა ერუდიციის, ფართო დიაპაზონის მეცნიერი, მევენახეობა-მეღვინეობის კარდინალური საკითხების დაყენებასა და გადაწყვეტასთან დაკავშირებულ ორგანიზაციულ საქმიანობასთან ერთად ეწეოდა პედაგოგიურ და მეცნიერულ მუშაობას. უდიდესი მნიშვნელობა აქვს მის ფუძემდებლურ შრომებს ქართული ვაზის ჯიშების გენოფონდის დაცვისა და მისი მეცნიერული შესწავლის შესახებ.

ს. ჩოლოყაშვილი არის ის მეცნიერი, რომელიც როგორც ქართული ვაზის ჯიშების მკვლევარი, დამოწმებული ჰყავს აკად. ი. ჯავახიშვილს თავისი წიგნის—„საქართველოს ეკონომიური ისტორია“ პირველ ტომში.

1930-იან წლებში, მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტში მოადგილედ მოღვაწეობის პერიოდში, მისი ინიციატივით ჩატარდა საქართველოს რაიონების ექსპედიციური გამოკვლევები ადგილობ-

რივი ვაზის ჯიშების გენოფონდის შეგროვებისა და შენარჩუნების მიზნით. ადგილობრივი ვაზის ჯიშების რეალურად არსებული გენოფონდი შეგროვებული და ფიქსირებული იყო მევენახეობა-მელქინეობის ინსტიტუტის და საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის საკოლექციო ვენახებში.

მაშინვე, მის მიერ საქართველოს მევენახეობის დარაიონების გაანალიზების შედეგად გატარდა აზრი, რომ დანაშაულია ბუნების წყალობის გამოუყენებლობა იქ, სადაც შეიძლება მიღებული იქნას ძვირფასი, მაღალი ხარისხის ღვინო, და ამავ დროს დაუშვებელია მევენახეობა-მელქინეობის წარმოების მოწყობა შაბლონურად, ამისათვის არახელსაყრელ ნიადაგობრივ-კლიმატურ პირობებში.

ამ პერიოდში ს. ჩოლოყაშვილი არჩეული იქნა „საბჭოთა კავშირის ამპელოგრაფიის“ კაპიტალური მრავალტომეულის გამოცემის სარედაქციო კოლეგიის წევრად.

აკად. ს. ჩოლოყაშვილი პირველია, რომელმაც საფუძველი ჩაუყარა ქართული ვაზის ჯიშების შესწავლას თანამედროვე მეცნიერულ დონეზე, სრული ამპელოგრაფიული მეთოდიკის გამოყენებით.

1929 წელს, ექსპერიმენტული აგრონომიის ინსტიტუტის მოამბის მესამე ნომერში, ნ. ჩახნაშვილთან თანაავტორობით, გამოქვეყნდა მისი შრომა — „მასალები ქართული ვაზის შესწავლისათვის“, სადაც ჯიშების რქაწითელის, საფერავის, ჭყაბასა და გორული მწვანის მასალაზე შესწავლილია ყვავილის აგებულება, მტვრის გაღივების და განაყოფიერების უნარი. ხოლო 1933 წელს გამოდის წიგნი — „ვაზის მასობრივი სელექცია“, რომელთა გამოცემით საფუძველი ჩაეყარა ჯიშების ყვავილის ძირითადი ბიოლოგიური თვისებების შესწავლის შედეგად შემდგომში მათი გენეზისის გზების შესწავლას და ვაზის მეცნიერულ სასელექციო მუშაობას.

1938 წელს წიგნში — „შოთა რუსთაველის ეპოქის მატერიალური კულტურა“ იბეჭდება ს. ჩოლოყაშვილის შრომა — „მასალები საქართველოს XII-XIII საუკუნეების ვაზის ჯიშების საკითხისათვის“.

შრომის დასაწერად გამოქვეყნებული იყო 1933 წელს ინვენტარიზებული 248 ქართული ვაზის ჯიშის შესწავლის მასალა, რომელსაც ურთიერთშედარების შედეგად გამოაკლდა 50 დასახელების საეჭვო წარმოშობის ვაზის ჯიში და სინონიმი.

ითვალისწინებდა რა იმ ჭეშმარიტებას, რომ ხალხური სელექციით შერჩეული კულტურული ჯიშები მით უფრო სრულყოფილია, რაც უფრო მაღალ დონეზეა ხალხის სოციალურ-ეკონომიური განვითარების დონე, ავტორი თვლიდა, რომ დიდი თამარისა და გიორგის ხანაში, საქართველოს ძლიერებისა და ეკონომიური სიმტკიცის დროს, მევენახეობა შესაფერის სიმაღლეზე იქნებოდა დაყენე-

ბული, და მიუხედავად აღნიშნული საკითხის ირგვლივ XII საუკუნის არსებული წერილობითი ძეგლების შედარებითი სიმცირისა, ცდილობდა მეცნიერული კვლევის მეთოდების გამოყენებით შეეცო არსებული ხარვეზები.

ამრიგად, შრომას მეთოდურ საფუძვლად ედო ავტორის მიერ გამოყენებული: ა) გეოგრაფიული პრინციპი; ბ) ჯიშების წარმოშობის საკითხი; გ) მორფოლოგიური ნიშან-თვისებების ანალიზი; დ) ისტორიული წყაროების დამუშავება; ე) ლინგვისტურ-ფილოლოგიური რკვევის მონაცემები, ხოლო საბოლოო დასკვნები ავტორს გამოჰქონდა ყველა გამოყენებული მეთოდით მიღებული მასალის ურთიერთშეჯერების შემდეგ.

ჩატარებული მუშაობის შედეგად ავტორი ასკვნის, რომ ბოტანიკური ნიშნებითა და ბიოლოგიური თვისებებით ერთმანეთისაგან განსხვავებული ჯიშების ლოკალიზებული ისტორიულ-გეოგრაფიული ჯგუფების არსებობა, საუკუნეების მანძილზე, ადგილობრივ პირობებში ბუნებრივი და ხელოვნური გამორჩევის გზით ჩამოყალიბების შედეგია.

უკეთებს რა ფართო ანალიზს მორფოლოგიურ ნიშნებს, ავტორი აღნიშნავს, რომ ქართული ვაზის ჯიშები ძირითადად უძველესი და ადგილობრივი წარმოშობისაა. ეს ჯიშები ამჟამად მევენახეობის არც ერთ ქვეყანაში ან არა გვხვდება, ან თუ სადმე კულტურაში შეგვხვდება, მათი შეტანის დროც და წარმოშობის პირველადი წყაროც ცნობილია. ჩვენს მევენახეობაში ძველთაგან შემორჩენილი ჯიშების მეტი ნაწილი გამოირჩეოდა მაღალი ხარისხით და უხვი მოსავლიანობით.

ყოველივე ზემოაღნიშნულის მხედველობაში მიღების შედეგად ავტორი ეთანხმება გამოჩენილ მეცნიერებს გენს, ა. დე კანდოლს, კუზნეცოვს, შრედერს, ნ. ვაილოვს, ი. ჯავახიშვილს და თვლის, რომ საქართველოში გავრცელებული გარეული ვაზის ფორმათა სიუხვე, კულტურული ვაზის მდიდარი გენოფონდი, ისტორიული და ეთნოგრაფიული მასალა საფუძველს იძლევა საქართველო, ამიერკავკასიისა და წინა აზიის ზოგიერთ ქვეყანასთან ერთად, მიჩნეულ იქნეს კულტურულ ვაზის ფორმათა წარმოქმნის ერთ-ერთ პირველად ცენტრად.

საკითხის გადასაწყვეტად, თუ რომელი ჯიშები ეკუთვნიან XII-XIII საუკუნეებს და უფრო ადრინდელ პერიოდს, ს. ჩოლოყაშვილი ემყარება აკად. ი. ჯავახიშვილის მასალას და თვლის, რომ ესენია: რქაწითელი, ბუდეშური, ხიხვი, ძელშავი, ბუერა თითა, მელისკუდა, ცხენისძუძუ, ხარისთვალა, ჩინური, ჟღია, მტრედისფეხა, სამარხი, მხარგრძელი, ფეროვანი, მცვივანი, ბუტკო და მოჰყავს ამ



ჯიშების თანამედროვე ამპელოგრაფიული მეთოდით შექმნილი ბოტანიკური ნიშნებისა და ბიოლოგიური და სამეურნეო-ტექნოლოგიური თვისებების დახასიათება.

ამავე 1938 წელს აკად. ს. ჩოლოყაშვილის ინიციატივით გადაწყდა ქართული ამპელოგრაფიის მრავალტომეულის გამოცემა. სამუშაოდ მოწვეული იყვნენ პროფესორები ნ. კეცხოველი, მ. რამიშვილი, დ. ტაბიძე, მეცნიერებათა კანდიდატები: ა. მიროტაძე, ვ. ლოლაძე, ნ. ჩახნაშვილი და სხვ.

დაიწყო ქართული ვაზის ჯიშების ამპელოგრაფიული დახასიათება თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით.

ს. ჩოლოყაშვილის მიერ 1939 წელს გამოცემულ წიგნში—„მევენახეობის სახელმძღვანელო. წ. 2. ამპელოგრაფია“ რომლის ზოგად ნაწილში წარმოდგენილია ვაზის ჯიშთამცოდნეობის — ამპელოგრაფიის ჩასახვის და განვითარების ისტორია, ვაზისებრთა ოჯახის ბოტანიკური დახასიათება, ხოლო სპეციალურ ნაწილში: ჯიშის განმარტება და მისი მნიშვნელობა, ვაზის ჯიშების ამპელოგრაფიული დახასიათების მეთოდები, საბჭოთა კავშირის და მათ შორის საქართველოს რესპუბლიკის ვაზის სტანდარტული სორტიმენტი და მოცემულია ცალკეული ვაზის ჯიშების (მათ შორის 172 ქართული ვაზის ჯიშის) ამპელოგრაფიული დახასიათება, სადაც თვითოეულ ჯიშზე მოცემულია მისი სინონიმები, გავრცელების არეალი, ნიშანთა დეტალური ბოტანიკური აღწერა და ზოგიერთი ბიოლოგიური თვისების დახასიათება.

ამ წიგნის მნიშვნელობა, გადაუჭარბებლად შეიძლება ითქვას, უდიდესია. იგი ვაზის ჯიშთამცოდნეობის დისციპლინის ქართულ ენაზე მწყობრი, სისტემატური ფორმით წარმოდგენის პირველი ცდაა. ერთდროულად იგი არის ქართველი ამპელოგრაფებისათვის თეორიულ და პრაქტიკულ მუშაობაში გამოსაყენებელი სამაგიდო წიგნი.

ეს წიგნი განსაკუთრებით ძვირფასია იმით, რომ იგი ორიგინალურია, ხოლო ზოგად საკითხებთან ერთად, ადგილობრივ მასალაზე აგებული ნაწილი გაშუქებულია კონკრეტული საკითხების გათვალისწინებით. წიგნი ამჟამადც არ კარგავს თავის მნიშვნელობას. ავტორის, როგორც ჰუმანიტად დიდი მეცნიერის დამსახურებაა ის, რომ 50 წლის წინათ დაწერილ ნაშრომში საკითხები განხილულია თანამედროვე მეცნიერების განვითარების დონეზე. ვაზის ჯიშის განხილულია გენოტიპის და ევოლუციის ფაქტორების—ბუნებრივი და ხელოვნური გამორჩევის ურთიერთკავშირში და ერთიანობაში. აქედან გამომდინარეობს სწორი დასკვნა მაღალხარისხოვანი პრო-

დუქციის მიღებისათვის ვაზის ჯიშის გადამწვევტი და უპირატესი როლის შესახებ.

1940 წელს ი. რცხილაძესთან თანაავტორობით გამოდის წიგნი „საქართველოს სსრ მევენახეობა და მისი განვითარების უახლოესი პერსპექტივები“. ჯიშთამცოდნეობის თვალსაზრისით ნაშრომი ყურადღებას იმსახურებს იმ გაგებით, რომ წარმოდგენილია საქართველოს მევენახეობის მთავარი ზონების ტერიტორიული და ნიადაგობრივ-კლიმატური პირობების დახასიათება, აღნიშნულია ვაზისათვის ხელსაყრელი მიკროზონები, მოყვანილია საქართველოს ვენახების ჯიშობრივი შემადგენლობა და მევენახეობის განვითარების უახლოესი პერსპექტივები. წიგნი თავის დროისათვის საინტერესო მასალას შეიცავს და დღესაც არ კარგავს მნიშვნელობას.

ს. ჩოლოყაშვილს გადაწვევტილი ჰქონდა მომავალში მევენახეობის სახელმძღვანელოს დანარჩენი ტომების გამოცემა, სადაც განხილული იქნებოდა ვაზის მოვლა-პატრონობის და მავნებელ-დაავადებათა მიმართ ბრძოლის ღონისძიებები, ვენახების დარაიონების და ორგანიზაციის საკითხები და სხვა. სამწუხაროდ, ჩანაფიქრის განხორციელება მან ვერ მოასწრო.

სიცოცხლის ბოლო წლებში ს. ჩოლოყაშვილის ხელმძღვანელობით დაწეებული იყო მევენახეობა-მეღვინეობის ტერმინოლოგიის შედგენა, რაც შემდგომში შესრულდა მისი თანამშრომლის ი. ანდრონიკაშვილის მიერ.

ს. ჩოლოყაშვილის არანაკლები დამსახურებაა ის, რომ მან თავის კარგემო შემოიკრიბა ნიჭიერი და პერსპექტიული ახალგაზრდობა და შექმნა ქართული მევენახე-მეცნიერთა სკოლა, რომელმაც წარმატებით განაგრძნო დაწყებული საქმე და შემდგომში ეს ტრადიციები გადასცა მომავალ თაობებს. ს. ჩოლოყაშვილის დაწყებული საქმე წარმატებით გაგრძელდა მისი მოწაფეების მიერ, რომელთა შორის აღნიშნულს ღირსი არიან მომავალში სახელოვანი მეცნიერები პროფ. ვ. ქანთარია, პროფ. მ. რაშიშვილი, პროფ. დ. ტაბიძე.

ამრიგად, განხორციელდა დიდი მეცნიერის, აკად. ს. ჩოლოყაშვილის ოცნება, მის მიერ ფეხადგმული მევენახეობა-მეღვინეობის მეცნიერება მისი მოწაფეებისა და თანამიმდევრების შრომისა და მონდომების წყალობით განვითარდა და დავაჟკაცდა. წარმატებით განხორციელდა მისი არა ერთი ნაანდერძევი, მაგრამ მევენახეობის პრობლემები დაუღუვევლია. ამიტომ ს. ჩოლოყაშვილის საქმის დღევანდელ გამგრძელებლებს ასევე მოეთხოვებათ შეუპოვარი და შემართებული საქმიანობა, რაც დაყენებული სწავლე პრობლემების წარმატებით გადაჭრის საწინდარი იქნება.

ვაჟა ბოცირიძე, ვაჟა ბოგიტიძე, ჯეჟალ მაჭავარიანი
სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატები

მევენახეობის მიკროკლიმატის საკითხისათვის

საქართველო ბუნებრივ-კლიმატური პირობების დიდი სიჭრელით ხასიათდება. მკვეთრად გამოხატული ვერტიკალური ზონალობა, ნიადაგურ-კლიმატური პირობები და მცენარეული საფარი მნიშვნელოვან ცვლილებებს განაპირობებს.

დ. ტაბიძე საქართველოს ტერიტორიას, მევენახეობის განვითარების თვალსაზრისით, ხუთ ვერტიკალურ ზონად ყოფს: 1. დაბლობორცვიანი — ზღვის დონიდან 0—300 მ; 2. მთისწინა ამაღლებული—301—600 მ; 3. დაბალმთიანი — 601—900 მ; 4. საშუალო მთიანი — 901—1200 მ და 5. მაღალმთიანი — 1201—1500 მ. ზონებს შორის 300 მეტრი სხვაობა საშუალებას იძლევა უფრო მკვეთრად გაიმიჯნოს ისინი ნიადაგურ-კლიმატური პირობებისა და ჯიშური შემადგენლობის მიხედვით.

რესპუბლიკის ვენახები მეტწილად პირველ (35,8%) და მეორე (54,6%) ზონებშია გაშენებული. მსუბუქი სუფრის ღვინის, შამპანურისა და კონიაკის ღვინომასალების წარმოებისათვის საუკეთესო აგროეკოლოგიური პირობებია შექმნილი 600-დან 1200 მეტრამდე განლაგებულ ზონებში.

საქართველოს საერთაშორისო ბაზარზე გასვლასთან დაკავშირებით უნდა გაიზარდოს მიკროზონისა თუ მიკრორაიონის სახელწოდების მატარებელი სამარკო, კონტროლს დაქვემდებარებული ღვინოების წარმოება ადგილისა და ჯიშის მიხედვით.

ამისათვის საჭიროა აგროეკოლოგიური, აგროტექნიკური, ტექნოლოგიური და ეკონომიური კვლევის საფუძველზე მოწესრიგდეს ვაზის ჯიშების გაადგილება, ზონებისა და მიკროზონების მიხედვით დადგინდეს მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოების, შამპანურის და კონიაკის წარმოების სანედლეულო ბაზა; მოხდეს უნიკალური პროდუქციის მომცემი ზონებისა და მიკროზონების ინვენტარიზაცია, პას-



პორტიზაცია და კარტოგრაფირება; ჩატარდეს აგროტექნიკური დონისძიებებისა და ჯიშური აგროტექნიკის დიფერენცირება მევენახეობის ზონებისა და პროდუქციის ტიპის მიხედვით. აღნიშნული კვლევითი სამუშაოს შედეგად უნდა შეიქმნას საქართველოს მევენახეობის კადასტრი და მევენახეობა-მეღვინეობის კანონმდებლობის მეცნიერული საფუძვლები, რომელთა გადაწყვეტა მოითხოვს აგროეკოლოგიების, აგროტექნიკოსების, ტექნოლოგების, ეკონომისტების, პროექტანტებისა და იურისტების კომპლექსურ კვლევას*.

საქართველოს პირობებისათვის ვაზის აგროეკოლოგიური კვლევის მეთოდები სათანადო დაზუსტებას მოითხოვს, ამასთან დაკავშირებით საჭიროდ მიგვაჩნია ქვემოთ წარმოგიდგინოთ ვაზის ჯიშების მიკროდარაიონების, ეკოლოგიური სტანდარტებისა და პასპორტიზაციის მეთოდიკები, რომელიც შედგენილია საზღვარგარეთელი და ადგილობრივი მკვლევარების მონაცემების მიხედვით, ჩვენი რესპუბლიკის სპეციფიკის გათვალისწინებით.

მიკროდარაიონების მეთოდიკა

მიკროდარაიონება მოითხოვს იმ ეკოლოგიური და სამეურნეო-ტექნოლოგიური რესურსების შესწავლას, რომელიც განაპირობებს ბოცემულ მიკროზონაში ვაზის ჯიშებისაგან კონტროლს დაქვემდებარებული ღვინო-მასალების წარმოებას მათი გავრცელების ზუსტი საზღვრებიდან, რომლებიც ბუნებრივ-კლიმატური პირობების მიხედვით უნდა დაჯგუფდეს.

მიკროდარაიონება სამ ეტაპად ტარდება:

პირველ ეტაპზე გამოკვლეული იქნება ყველა მსხმოიარე ნაკვეთი. საველე გამოკვლევის მეთოდით სპეციალურ ჟურნალში აღინიშნება ნარგავობის ზარისზობრივი შეფასება შემდეგი ძირითადი მაჩვენებლებით: 1. საერთო მდგომარეობა, 2. ასაკობრივი მდგომარეობა, 3. ჯიშობრივი შემადგენლობა, 4. მოსავლიანობის (3 წლის) მაჩვენებლები.

მეორე ეტაპზე შეისწავლება შერჩეული ნაკვეთების ბუნებრივ-კლიმატური პირობების გავლენა ვაზის ზრდა-განვითარებასა და მოსავლიანობის მაჩვენებლებზე. განისაზღვრება ნაკვეთის ფართობი, ნიადაგის ტიპი, სიმაღლე ზღვის დონიდან, ექსპოზიცია, ფერდობის დახრილობა და ნაკვეთის ნომერი, კოდი. ყოველი ნაკვეთიდან ღვინის ექ-

* აღნიშნული სამუშაო, კერძოდ, ვაზისა და ღვინის კანონმდებლობის საფუძვლები უკვე დამუშავებულია (რედ).



სპერიმენტულ ქარხანაში იგზავნება ნიმუში ხარისხობრივ-რაოდენობრივი შეფასებით (წონა, შაქარ-მჟავიანობა).

საბოლოოდ, ყოველი ნაკვეთი იღებს შეფასებას: რელიეფის პირობების, ექსპოზიციის, ზღის დონიდან სიმაღლის, ნიადაგის, ჯიშისა და კოდის ნომრის მიხედვით.

მესამე ეტაპზე მიღებული მასალების საფუძველზე ბუნებრივ-კლიმატური პირობების მსგავსების მეთოდით გამოიყოფა მიკრორაიონები. ჯიშების მიხედვით გამოვლინდება ეკოლოგიური ფაქტორების გავლენა მოსავლიანობასა და ხარისხზე, რომლის საფუძველზედაც რაიონში თუ მიკროზონაში დადგინდება ჯიშური სპეციალიზაცია.

ვაზის ჯიშების ეკოლოგიური სტანდარტებისა და მიკრორაიონების პასპორტიზაციის მეთოდიკა

მაღალხარისხოვანი ყურძნის წარმოებას სჭირდება გარკვეული ეკოლოგიური პირობები: სითბო, სინათლე, ტენი, კვება და აგროტექნიკური ფონი. ამასთან, ეკოლოგიური კვლევის ამოცანაა პროდუქციის ხასიათის გათვალისწინება, ცალკეული ჯიშის ეკოლოგიური სტანდარტის შემუშავება.

ეკოლოგიური სტანდარტი წარმოადგენს ეკოლოგიური პირობების კომპლექსს, გამოხატულს კონკრეტულ პარამეტრებში, რომელშიც ჯიში იზრდება. მიკრორაიონების ეკოლოგიური პასპორტი კი არის მცენარის სასიცოცხლო რეჟიმის გამოხატულება, რომელშიც ესა თუ ის ჯიში განუმეორებელი ხარისხის პროდუქციას იძლევა. ეკოლოგიური პასპორტი არის საფუძველი ჯიშის ეკოლოგიური სტანდარტის შესადგენად. ეკოლოგიური სტანდარტების შესადგენად კვლევაში მონაწილეობენ მევენახეები, ჯიშთმცოდნეები, აგროკლიმატოლოგები, მეღვინეები, ეკონომისტები, ნიადაგმცოდნეები, კარტოგრაფები და სხვ.

კომპლექსური პროგრამა მოიცავს შემდეგ საკითხებს:

1. ვაზის ეკოლოგიური ბიოინდიკაციის შესწავლა.

მუშაობა იწყება მსხმოიარე ვენახების ექსპედიციური გამოკვლევებით. მისი მიზანია ნარგაობის საერთო მდგომარეობის, ჯიშური სტრუქტურის, მევენახეობა-მეღვინეობის საერთო მდგომარეობის ეკონომიკურ-აგრონომიული გამოკვლევა.

ექსპედიციური გამოკვლევების ანალიზის შედეგად გამოიყოფა ობიექტი სტაციონალური გამოკვლევისათვის, დადგინდება ეკოლოგიური პროფილი და ტიპიური საცდელი ნაკვეთი.

ეკოლოგიური პროფილი წარმოადგენს ერთი ჯიშისაგან შემდ-



ვარ მასივს, რომელიც განლაგებულია რელიეფის ძირითად ელემენტებზე ვერტიკალური ან ჰორიზონტალური მიმართულებით.

რელიეფის ყოველ ელემენტში შეირჩევა ტიპური საცდელი ფართობი, ინომრება ჯიშისა და მეურნეობის მიხედვით. ყოველი ნაკვეთისათვის შედგება ეკოლოგიური პასპორტი.

საცდელ ნაკვეთზე ტარდება ბიომეტრული, ფიზიოლოგიური და სამეურნეო-ტექნოლოგიური და ბიოქიმიური გამოკვლევები.

2. ნიადაგური პირობების შესწავლა

ნიადაგური პირობების შესწავლა ხორციელდება სხვადასხვა მასშტაბის რუკებით, გეგმებით და ნიადაგის დეტალური გამოკვლევით.

3. მცენარის წყლითა და საკვებით უზრუნველყოფის შესწავლა მცენარის წყლითა და საკვები ნივთიერებებით უზრუნველყოფის შესწავლა ტარდება ვაზის აქტიურ ხანაში.

ნიადაგისა და მცენარის აღებული ნიმუშებში ისაზღვრება: 1. ტენი; 2. ნიტრატული აზოტი ან ნიადაგის ნიტრიფიკაციის უნარი; 3. ფოსფორის მოძრავი ფორმები; 4. კალიუმის ხსნადი ფორმები.

ნიადაგის ნიმუშები აიღება ფესვების ინტენსიური გავრცელების ზონაში ან გენეტიკური ჰორიზონტების მიხედვით. ამავე დროს მცენარეულ ნიმუშებში ისაზღვრება წყლის ფორმები, ნახშირწყლები, მიკროელემენტები, ფოტოსინთეზი, ფერმენტული აქტიობა და სხვ.

4. მიკროკლიმატური პირობების შესწავლა

ზონის მიკროკლიმატური პირობების დასახასიათებლად დამუშავდება ახლომდებარე მეტეოროლოგიური სადგურის მრავალწლიანი ძირითადი მეტეოროლოგიური ელემენტები. კერძოდ: სავეგეტაციო პერიოდში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი, საშუალო დღეღამური ტემპერატურები, ჰაერის აბსოლუტური მინიმუმი და მაქსიმუმი, მზის რადიაციის მაჩვენებლები, ნალექები, ჰაერის ტენიანობა, ჰიდროთერმიული კოეფიციენტი, მოღრუბულობა, ნიადაგის ზედაპირისა და სიღრმის ტემპერატურული მაჩვენებლები, ქარის სიჩქარე და სხვა.

საბოლოოდ შედგენილი იქნება მიკროკლიმატური ელემენტების განაწილების რუკა.

5. ეკოლოგიურ-ეკონომიური ანალიზი

შეფასება ხდება მოსავლის რაოდენობისა და ხარისხის, რქის მომწიფების, მსხმოიარობის მაჩვენებლების და საერთოდ, ჯიშების ბიონდიკატორული მაჩვენებლებით. თითოეული ჯიშისათვის განისაზღვრება პერსპექტიული გავრცელების არეალი და სანედლეულობა. მოხდება ეკონომიკური შეფასება.

ლევან შუჯირი

ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი

მარინა გულიაშვილი

ასპირანტი

ღვინის ნატურალობის დადგენის ახალი მეთოდი

ღვინის ნატურალობის დადგენის საკითხს დიდი ყურადღება ეთმობოდა მსოფლიო მასშტაბით ყველა დროსა და ეპოქაში. ამჟამად, როდესაც ჩვენს ქვეყანაში თავისუფალ მეწარმეობას, კერძოდ, ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოებას ეძლევა ფართო გზა, ღვინის ნატურალობის დადგენას განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება. ეს განპირობებულია იმით, რომ ფალსიფიცირებული ღვინოების წარმოება დიდ ზიანს აყენებს როგორც ქვეყნის ეკონომიკას, ასევე ადამიანის ჯანმრთელობას.

აღნიშნულ საკითხზე მრავალრიცხოვანი სამუშაოებია ჩატარებული როგორც საქართველოში, ისე მის ფარგლებს გარეთ. ეს სამუშაოები ძირითადად ეხება ნატურალობის დადგენას სხვადასხვა ქიმიური კომპონენტების განსაზღვრის გზით ღვინოში. ასეთებია: შაქრების, ორგანული მჟავების (ღვინის, ლიმონის, ქარვის, ვაშლ-მჟავას, რძემჟავას), ექსტრაქტის სიდიდის, ტანინის, საერთო აზოტის, პროტეინის, ნიტრატების, საერთო ფენოლების, ამინომჟავების, ნაცრის, ბუფერული მოცულობის, სპირტის, ალდეჰიდების, ბეტაინის, ჰიდროქსიმეთილფურფუროლის, ოქსიმეთილფურფუროლის, ტოტალური წონითი სპირტული გრადუსის და ექსტრაქტის შემცირებას შორის თანაფარდობის, Mg, K იონების, არომატული ნივთიერებების მიხედვით.

ბოლო დროს საქართველოში ღვინის ნატურალობის ადგენენ ა. ლაშხისა და ტ. ცისკარიშვილის მეთოდით, რაც დამყარებულია

ამინომჟავა-პროლინის განსაზღვრაზე ღვინოში. აღნიშნული მეთოდით ობიექტურად ვერ ასახავს ღვინის ნატურალობას, რადგან პროლინის რაოდენობა სხვადასხვა ტიპის ღვინოში მერყეობს საკმაოდ დიდ ზღვრებში, ცდომილების პროცენტი საკმაოდ დიდია. აქედან გამომდინარე, მევენახეობის და მევენახეობის საერთაშორისო ასოციაცია (OIV) აღნიშნული მეთოდის გამოყენებას ღვინის ნატურალობის დასადგენად რეკომენდაციას არ უწევს.

დამუშავებული ლიტერატურული წყაროების გაანალიზების შედეგად შეიძლება გავაკეთოთ დასკვნა, რომ ღვინის ნატურალობის დასადგენად არ არის საკმარისი მხოლოდ ერთი რომელიმე კომპონენტის გამოკვლევა, არამედ მთელი რიგი ქიმიური ნაერთების კომპლექსური შესწავლა. ამ მიმართულებით აღსანიშნავია ნ. ბეგიაშვილის მიერ ჩატარებული სამუშაოები.

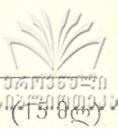
ზემოთ აღნიშნულიდან გამომდინარე, ყოველი ახალი კომპონენტის შესწავლა ღვინოში, მითუმეტეს, თუ ის წარმოიქმნება ალკოჰოლური დუდილის პროცესში ნატურალური ყურძნის ტკბილიდან, ნათელს შეიტანს ღვინის ნატურალობის დადგენის საქმეში.

ოქსიფენილეთილის სპირტი (ტიროზოლი) წარმოიქმნება ალკოჰოლური დუდილის პროცესში ამინომჟავა ტიროზინიდან, რომელსაც შეიცავს ყურძნის ტკბილი. გამომდინარე აქედან, ტიროზოლი უნდა იყოს მხოლოდ ნატურალური ყურძნის ტკბილის დადუღების შედეგად მიღებულ ღვინოში. რაც შეეხება ფალსიფიცირებულ ღვინოებს, რომლებიც მიიღება საქაროზას შეტანით მადულარ არეში, ტიროზოლის რაოდენობა არ უნდა იყოს, ან მისი რაოდენობა უნდა იყოს ძალიან მცირე, იმისდამიხედვით, თუ რამდენ პროცენტ ნატურალურ ტკბილს შეიცავს მადულარი არე.

აღნიშნულის გამოსარკვევად და შესასწავლად ჩავატარეთ ცდები ნატურალური ტკბილის და სხვადასხვა ხარისხის ფალსიფიკაციის მოდელური ხსნარის დადუღებაზე.

ჩატარებული სამუშაოებიდან გამოვლინდა, რომ იმ ხსნარებში, სადაც ნატურალური ყურძნის ტკბილი სრულებით არ იქნა შეტანილი, ტიროზოლი საერთოდ არ წარმოიქმნა. ხოლო ნატურალური ყურძნის ტკბილის შემცველ ნიმუშებში ტიროზოლის რაოდენობა შეტანილი ტკბილისა და ამინომჟავა ტიროზინის პირდაპირპროპორციული აღმოჩნდა.

ტიროზოლის რაოდენობრივ განსაზღვრას ვაწარმოებდით ჩვენს მიერ შემუშავებული სპექტროფოტომეტრული მეთოდით, რომელიც მდგომარეობს შემდეგში: 50 მლ გამოსაცდელ ღვინოს ასქელებენ ვაკუუმ-ამაორთქლებელში 5 მლ-მდე. შეურევენ სილიკაგელში



1:1 თანაფარდობით. ელუაციას უკეთებენ ეთილის სპირტით (15 მლ) —2-ჯერ. ფილტრავენ და ახდენენ გადადენას ვაკუუმ-ამაოროთქლებელზე. სპირტის გამოდევნის შემდეგ ნიმუშიდან იღებენ 0,01 მლ რაოდენობას, დაიტანენ ორ წერტილს სილიკაგელის 5/40 ქრომატოგრაფიულ ფირფიტაზე, ათავსებენ სისტემაში: ქლოროფორმ-ეთანოლი (95:5) და აშრობენ ოთახის ტემპერატურაზე. ერთ წერტილს ამჟღავნებენ პაულის რეაქტივით, მეორე წერტილს აფარებენ მუყაოს ფურცელს. ფხეკენ სუფთა სორბეტს იგივე რაოდენობით, გადააქვთ სინჯარაში და ელუაციას უკეთებენ 10 მლ ეთილის სპირტით. შემდეგ ფილტრავენ, ათავსებენ ცენტრიფუგაში 20 წუთის განმავლობაში, ნიმუშიდან იღებენ 3 მლ ხსნარს, ათავსებენ კვარცის კიუვეტში და სპექტროფოტომეტრზე ზომავენ ოპტიკურ სიმკვრივეს 280 ნმ ტალღის სიგრძეზე. საკვლევი ნიმუშის განსაზღვრული ოპტიკური სიმკვრივის სიდიდიდან პოულობენ ტიროზოლის რაოდენობას ცხრილით.

| ტიროზოლის რაოდენობა მგ/ლ | ოპტიკური სიმკვრივე D |
|--------------------------|------------------------|
| 1 | 0,05 |
| 2 | 0,08 |
| 3 | 0,11 |
| 4 | 0,12 |
| 5 | 0,15 |
| 6 | 0,17 |
| 7 | 0,19 |
| 8 | 0,22 |
| 9 | 0,24 |
| 10 | 0,27 |

ჩვენს მიერ განსაზღვრული იქნა ტიროზოლის რაოდენობა სხვადასხვა ჯიშის და რეგიონის ყურძნიდან დამზადებულ ღვინოებში, საანალიზოდ გამოყენებული გვქონდა: რქაწითელი, საფერავი, ხიხვი, ალიგოტე, მანავის მწვანე, გორული მწვანე, ციცქა, ცოლიკაური. მიღებულმა შედეგებმა გვიჩვენა, რომ ტიროზოლის რაოდენობა ნატურალურ ღვინოში შეადგენდა 2-9 მგ/ლ.

ჩატარებული სამუშაოებიდან გამომდინარე, ღვინის ნატურალობის დასადგენად ტიროზოლის რაოდენობის ქვედა კრიტერიუმად მივიჩნიეთ 2 მგ/ლ, რაც ფაქტიურად წარმოადგენს ნატურალუ-

რი ყურძნის ტკბილიდან მიღებულ ღვინოში ტიროზოლის შემცველობის ქვედა ზღვარს.

ჩვენს მიერ შემუშავებული ღვინის ნატურალობის დადგენის მეთოდი არსებულ მეთოდებთან შედარებით შეიძლება ჩაითვალოს როგორც შედარებით ობიექტური. ეს განპირობებულია იმით, რომ ოქსიფენილეთილის სპარტი წარმოიქმნება ალკოჰოლური ღუღილის დროს მხოლოდ ნატურალური ყურძნის ტკბილიდან, კონკრეტულად, ამინომჟავა ტიროზინიდან ერლიხის სქემის მიხედვით. ტიროზინის შემცველობა სხვადასხვა ღვინოში, სხვა დანარჩენ ამინომჟავებთან შედარებით, სტაბილურია. შედარებისათვის მოგვყავს მაგალითები ამინომჟავების — პროლინის და ტიროზინის შემცველობისა სხვადასხვა ღვინოებში. ლიტერატურული წყაროებიდან გამომდინარე, პროლინის რაოდენობა სხვადასხვა ღვინოში მერყეობს 100—1800 მგ/ლ-მდე, ხოლო ტიროზინისა 28-დან 56 მგ/ლ-მდე. მათემატიკური სტატისტიკის მეთოდის გამოყენებით ჩვენ გამოვთვალეთ ფარდობითი ცდომილება პროლინისა და ტიროზინისათვის. პროლინის შემცველობის საშუალო შედეგების ფარდობითი ცდომილება სხვადასხვა ღვინოებში წარმოადგენს 338%-ს, ხოლო ტიროზინისათვის 44,2%-ს. წარმოდგენილი მაგალითები გვიჩვენებს, თუ რა დიდი სხვაობაა პროლინისა და ტიროზინის რაოდენობრივ შემცველობაში სხვადასხვა ღვინოებში.

საერთო ჯამში, ღვინის ნატურალობის დადგენა საჭიროებს განსაკუთრებულ სიფრთხილეს, რადგან ეს უკანასკნელი დაკავშირებულია კრიმინალური ასპექტების წარმოშობასთან. აქედან გამომდინარე, როგორც მთელი რიგი მეცნიერები და სპეციალისტები ასახულებენ, ღვინის აბსოლუტური ნატურალობის დადგენა არ შეიძლება ერთი რომელიმე ქიმიური კომპონენტით, რის გამოც საჭიროა აღნიშნული საკითხისადმი კომპლექსური მიდგომა, ე. ი. მთელი რიგი ქიმიური კომპონენტების კომპლექსური განსაზღვრა და სხვა რიგი ფიზიკურ-ქიმიური და ორგანული ანალიზების ჩატარება.

ჩვენი მოკრძალებული სამუშაო გარკვეულ წვლილს შეიტანს აღნიშნული საკითხის გადაწყვეტის საქმეში.



ქართული შამპანური იყაროს ასე სიმაღლეს

ქართული ცქრიალა ღვინის, ანუ როგორც მას ვუწოდებთ — შამპანურის (ფრანგულის ანალოგიით), წარმოება ჩვენი მეღვინეობის ერთ-ერთი საპატიო და საამაუყო სფეროა. ჩვენი ცქრიალა ღვინო ზოხწონთ არა მარტო საქართველოში, არამედ მის ფარგლებს გარეთაც. გაფაქიზებული გემოვნების მქონე უცხოელის მიერ ჩვენი ცქრიალა ღვინის მოწონებას კი სულ სხვა ფასი აქვს.

ქართული ცქრიალა ღვინის წარმოება იმსახურებს ყურადღებას და ჩვენც მისი პრობლემეტიკის განხილვას არა ერთგზის მივუბრუნდებით, დღეს კი ერთობ სასიხარულო და საამაუყო ინფორმაცია უნდა მივაწოდოთ მკითხველს. ჩვენმა შამპანურმა სულ ახლახანს უმაღლეს ბარიერს შეადგა ფენი საერთაშორისო არენაზე — დაჯილდოვდა ოქროს ვარსკვლავით...

თუმცა უმჯობესია უმთავრესი სათქმელის თქმის უფლება ამ ოქროს ვარსკვლავოსანი ღვინის შემქმნელებს — სამრეწველო-კომერციული ფირმა „ბაგრატიონი-1882“-ის ტირაუის საამქროს ხელმძღვანელებს — ვახტანგ ცერცვაძეს და იოსებ ბელაშვილს დავუთმოთ.

ქართულმა შამპანურმა ღვინობმა 1958 წლიდან 1993 წლამდე 9 ოქროს, 9 ვერცხლის მედალი და ორი ხარისხის დიპლომი მოიპოვეს.

კარგა ხნის შესვენების შე-

მდეგ სასიხარულო ცნობა მოვიდა ესპანეთიდან; ქართულმა შამპანურმა — საკოლექციომ, რომელიც დაამზადა შამპანური ღვინოების სამრეწველო-კომერციულმა ფირმამ — „ბაგრატიონი —



1882“, უმაღლესი ჯილდო — ოქროს ვარსკვლავი დაიმსახურა, რომელიც საერთაშორისო ორგანიზაცია „გეაიდიმა“ თავის მე-19 კონგრესზე მადრიდში მიანიჭა ქართულ შამპანურს. ეს უმაღლესი ჯილდო ორგანიზაციის ხელმძღვანელობამ 1993 წლის 21 ნოემბერს, მადრიდში გადასცა ფირმა „ბაგრატიონი 1882“-ის გენერალურ დირექტორს თეიმურაზ ქურდოვანიძეს.

საერთაშორისო ფირმა „გეაიდი“ აერთიანებს მსოფლიოს ხუთივე კონტინენტის წარმომადგენლებს. ოქროს ვარსკვლავი ორჯერ მიღებული აქვს საფრანგეთის ორ ქარხანას. ჩვენი ქარხანა მესამეა მსოფლიოში, რომელმაც ეს უმაღლესი ჯილდო დაიმსახურა. „გეაიდი“ ოქროს ვარსკვლავს ანიჭებს მხოლოდ იმ პროდუქციას, რომელიც ორგანოლექტიკურად უმაღლესი ხარისხისაა და ეკოლოგიურად სუფთაა. აღსანიშნავია ისიც, რომ ოქროს ვარსკვლავით დაჯილდოვებამდე ქართულმა შამპანურმა სამ დეგუსტაციამზე გაიარა მკაცრი გამოცდა (სან-ფრანცისკო, პარიზი, მადრიდი) და საყოველთაო აღიარება დაიმსახურა.

დაჯილდოებული საკოლექციო შამპანური დატირაჟებულია თბილისის შამპანური ღვინოების სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ბაგრატიონი — 1882“-ის ტირაჟის სააქროში 1990 წელს, ხოლო დეგორჟირებულია და მზა

პროდუქციის სახით გამოშვებულია 1993 წელს, ისე, რომ დაცულია კლასიკური ტექნოლოგიით გათვალისწინებული რეგლამენტები. ამ სამი წლის განმავლობაში მთელი რიგი ტექნოლოგიური ოპერაციები ტარდება, რომლებსაც თან სდევს განსაზღვრული ბიოქიმიური გარდაქმნები როგორც ძირითადი ღვინის, ასევე შემდგომ პერიოდებში. ამ დროს მიმდინარე ღვინის კომპონენტების თვისებრივი და რაოდენობრივი ცვლილებები საბოლოო ჯამში განსაზღვრავენ მიღებული პროდუქციის ხარისხს.

უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ ქარხნის საფუვრის ბიოქიმიის ჯგუფის მიერ გამოყვანილი საფუვრის შტამები მაღალი ფიზიოლოგიურ-ბიოქიმიური პოტენციალით ხასიათდება, რამაც მნიშვნელოვანი გავლენა იქონია შამპანურის საბოლოო ფორმირებაზე. აქასთან დაკავშირებით საყურადღებოა ისიც, რომ ჩვენს ქარხნას კარგა ხანია ტრადიციული მჭიდრო მეცნიერული ურთიერთობა აქვს საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ს. დურმიშიძის სახელობის მეცნიერებათა ბიოქიმიის ინსტიტუტთან, რომელსაც აკადემიკოსი გ. კვესიტაძე ხელმძღვანელობს. ამ თანამშრომლობის შედეგია ის, რომ ინსტიტუტის საფუვრის ბიოქიმიის ჯგუფმა (ხელმძღვანელი ქარხნის მეცნიერ-კონსულტანტი, ბიოლოგიურ მეცნიერებათა კან-

დიდატი ე. კირთაძე) შეისწავლა და გამოავლინა მეორეული დუ-ლილის ძირითადი ბიოქიმიური თავისებურებანი. გამოიკვლია სა-ფუვრის უჯრედშიდა ფონდის თვისებრივი და რაოდენობრივი ცვლილებები; ღვინის ძირითადი კომპონენტების — სპირტების, ალდეჰიდების, სხვადასხვა ორ-განული მჟავებისა და ამინომჟა-ვების გარდაქმნათა ძირითადი მიმართულებანი შამპანიზაციის პროცესში. მიღებული შედეგე-ბი იმ მნიშვნელოვან ნაერთების ბიოსინთეზის მართვის შესაძლე-ბლობებს იძლევა, რომლებიც განსაზღვრავენ შამპანური ტიპის ღვინოების ხარისხობრივ მაჩვენებლებს. ნიშანდობლივია ისიც, რომ დღეისათვის ღვინოში იდენ-ტიფიცირებულ 400-ზე მეტი ნაერთიდან მარტო ბუკეტის წა-რმოქმნაში მონაწილე 150-ზე მეტი ნაერთია იდენტიფიცირე-ბული. ასე, რომ ამ მიმართულე-ბით თანამშრომლობასა და კვლე-ვის გაგრძელებას მომავალშიც დიდი მნიშვნელობა ექნება საერ-თაშორისო სტანდარტების დონე-ზე ქართული შამპანურის წარ-მოებისათვის. ამდღეობული გან-წყობილების მიუხედავად, არ შე-გვიძლია შევჩერდეთ ჩვენს მტკი-ვნეულ პრობლემებზე. ტირაჟის საამქრო, ისე როგორც მთელი ქარხანა, დიდ სიძნელეებს განიც-დის. ყოველწლიურად უნდა და-ტარაჟდეს 1.200.000 ცალი ბო-თლი. სინამდვილეში 1993 წელს

დატირაჟდა 38.000 ბოთლი. ეს ძირითადად იმან გამოიწვია, რომ ქ. კონსტანტინოვკა (უკრაინა), რომელიც ბოთლის მომწოდებე-ლი იყო, აღარ გვაწვდის ბოთლს, რადგან შეჩერებულია საბანკო ოპერაციები. გაწყვეტილია ყველა კავშირები ყოფილ მოკავშირე რესპუბლიკებთან. მაღალხარის-ხოვანი შამპანურის დატირაჟება მთლიანად შეჩერებულია და ქა-რხანა კარგავს დიდ ფულად მო-გებას, რომელიც ასევე აკლდება სახელმწიფო ხაზინას. ამასთანა-ვე ტირაჟის საამქრო მთლიანად მოითხოვს რეკონსტრუქციას, ყველა მანქანა-დანადგარი თითქ-მის ამორტიზებულია და მოითხ-ოვს შეცვლას. საჭიროა შექმნი-ლი იქნეს ახალი უცხოური მა-ღალმწარმოებლური მანქანა-და-ნადგარები, რომლებიც მოითხოვს დიდ კაპიტალდაბანდებებს. მისი მიღება კი შესაძლებლად მიგვა-ჩნია რომელიმე პრესტიჟულ მძლავრ ფირმასთან ერთობლივი საწარმოს შექმნით ურთიერთხე-ლსაყრელი პირობების საფუძვე-ლზე.

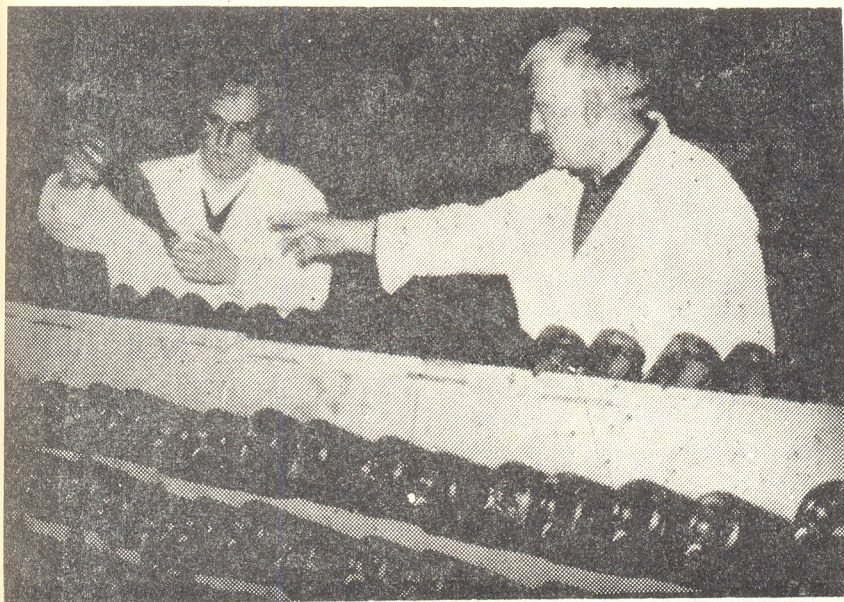
ამასთანავე, როგორც ცნობი-ლია, შამპანურის ხარისხი პირ-ველ რიგში ღვინომასალაზეა და-მოკიდებული. უკვე თითქმის მე-ორე წელია, რაც ძალიან შემცი-რდა ღვინომასალების შემოზიდ-ვა, ხოლო 1993 წელს ნულოვან ზღვრამდე დავიდა. ამაზე გარკვე-ული უარყოფითი გავლენა მოახ-დინა მიწის ნაჩქარევმა პრივატი-

ზაციამ. სახელმწიფო ვენახები, საიდანაც ასეულ ათასობით ტონა ყურძენი მიიღებოდა, ამჟამად მოუსავლიანი გახდა მოუვლელი-ბით და განუკითხაობით. გლეხს არ გააჩნია საშუალება, რომ სხვა-დასხვა შხამქიმიკატი, საწვავ-საცხები მასალები შეიძინოს, რომელიც ასე ძალიან სჭირდება ვაზის მოვლა-პატრონობას, მა-ღლხარისხოვანი შამპანური და სუფრის ღვინომასალების წარ-მოებას.

დამხმარე მასალებისა და ენე-როგორესურსების მწვავე დეფიცი-ტის მიუხედავად, ამ ვითარების ფონზე სასიამოვნოა აღინიშნოს, რომ ტირაჟის საამქრომ 1992 წლის დეკემბრის მეორე ნახევა-

რში უმოკლეს დროში შეასრუ-ლა სახელმწიფო დავალება და ხარისხოვანი 53 ათასი ბოთლი შამპანური გააგზავნა თურქმენე-თში, რათა რესპუბლიკას ვაზის მოწოდება არ შეწყვეტოდა.

თავის მხრივ ტირაჟის საამქ-რო კვლავაც ყველა ღონეს იხ-მარს, რათა თითოეული ბოთლი საკოლექციო შამპანური საერ-თაშორისო სტანდარტებს შეეფა-რდებოდეს, რაც უთუოდ იმის გარანტია იქნება, რომ პროდუქ-ცია მაღალ ფასებში უცხოურ ვალუტაზე გაიყიდოს. ეს უდავოდ დიდად შეუწყობს ხელს როგორც ფირმის, ასევე საქართველოს რესპუბლიკის ეკონომიურ გამ-ლიერებას.





„წინანღალი“, „გურჯაანი“, „ნაფარეული“ სამშლიანი ღვინოები!

საქართველოს, ცალკეული კუთხის ვაჭის კომპორივი მრავალფეროვნებისა და მიკროზონათა სპეციფიური თავისებურებების წყალობით, ყოველთვის მეტად ორიგინალური, სხვათაგან მკვეთრად გამოჩეული ღვინოები ჰქონდა, ღვინის ტიპსაც ფაქტორთა სპეციფიურობა განაპირობებდა, ისტორიულად ამგვარად იქმნებოდა ორიგინალური ტექნოლოგიები, თაობიდან თაობას გადაეცემოდა წმინდა რელიკვიასავით და საუკუნეთა შემდგომ მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების დონის ბარომეტრად იქცეოდა ხოლმე.

„წინანღლის“, „გურჯაანისა“ და „ნაფარეულის“ არსებობა შედარებით მცირე პერიოდს მოიცავს. „წინანღალი“ და „ნაფარეული“ ასწლიანი ღვინოებია, „გურჯაანი“ კი 50 წლისაა, მაგრამ დროის ეს მონაკვეთიც საკმარისია ახალშექმნილი ტექნოლოგიის სიცოცხლისუნარიანობის გამოცდისათვის.

კახეთის ცალკეული მიკროზონის თავისებურებების, რქაწით-

ლისა და კახური მწვანის ჯიშების შესაძლებლობების ცოდნამ, პროფესიულმა ოსტატობამ შესაძლებელი გახადა უმაღლესი კატეგორიის, განუმეორებელი არომატისა და ბუკეტის მქონე ღვინოების მარკების შექმნა!

რაოდენი შრომა უნდა გაეღო მეღვინე-ოსტატს იმისათვის, რომ გამოეცნო რქაწითლისა და კახური მწვანეს ღვინომასალების ურთიერთშერწყმის სასურველი ვარი-



ანტი, დაედგინა ოპტიმალური პერიოდი, როცა ღვინო კასრში განვითარების საუკეთესო ფაზაში შედის, მიედწია ამა თუ იმ ღვინისათვის ჩვეული სინაზის, ხილის ტონებით გაჯერებული გემოსა და პარმონიული ბუკეტისათვის! მეღვინე-ოსტატი მართლაც რომ ხელოვანია, გამორჩეული ხელწერისა და გემოვნების მქონე! სწორედ ასეთი ოსტატების შექმნილია ჩვენი სახელოვანი სამარკო ღვინოები: „წინანდალი“, „ნაფარეული“, „მუკუზანი“, „თელიანი“, „გურჯაანი“, „ტიბაანი“, „წარაფები“, „ქინძმარაული“ და სხვები.

ათეული წლების განმავლობაში ამ უმაღლესი კატეგორიის ღვინოებმა ორიგინალურობით კარგად დაამახსოვრეს თავი მომხმარებელს, შორს გაითქვეს სახელი და საერთაშორისო სარბიელზე არაერთი უმაღლესი ჯილდო დაიმსახურეს. მომხმარებელიც თან სდევდა კვალში ამ ღვინოებს, ეძიებდა, კითხულობდა, ელოდა მათ გამოჩენას დახლზე, ზოგი პირისგემოს გასაკეთილშობილებლად, ზოგიც წამლად...

მაგრამ ჩვენი საუკუნის 60–70-იანი წლებიდან მევენახეობა-მეღვინეობაში წარმოჩენილმა უარყოფითმა ტენდენციებმა: გიგანტომანიამ და წარმოების ე. წ. ინდუსტრიალიზაციამ განსაკუთრებულად მიაყენა ზიანი მაღალხარისხოვანი სუფრის მშრალი და ნახევრადტკბილი სამარკო

ღვინოების წარმოებით განთქმული საქართველოს ღვინის მრეწველობას. თანდათანობით გამოიღვნა წარშობიდან მუხის ჭურჭელი და მისი ადგილი რკინაბეტონის რეზერვუარებსა და მომინანქრებულ ლითონის ცისტერნებს დააკავებინა... მოდიოდა და მოდიოდა შეკვეთები სულ მეტი და მეტი ღვინის საწარმოებლად, გაზრდილი გვემების შესაბამისად იზრდებოდა „წინანდლის“, „ნაფარეულის“, „მუკუზანის“, „თელიანის“, „ხვანჭკარას“, „ქინძმარაულისა“ და სხვა მარკების წარმოების მასშტაბებიც; ასე, მაგალითად, „წინანდლისა“ და „გურჯაანის“ დასაყენებლად აღარ კმაროდა წინანდლისა და გურჯაანის მიკროზონების ღვინომასალები და უკმარისობას ავსებდნენ ახმეტიდან, საგარეჯოდან, ყვარლიდან, სოღნალიდან და დედოფლისწყაროდან შემოზიდული მასალებით, ნებსით თუ უნებლიეთ ხდებოდა მარკების ნიველირება. სამწუხაროდ, ამ პროცესის შეჩერება შეუძლებელი აღმოჩნდა!... თანდათან კარგავდა აზრს მომინანქრებულ რეზერვუარებში ღვინის სამწლიანი დაყოვნება, ვინაიდან ამ ჭურჭელში, როგორც იტყვიან, ღვინო არ სუნთქავს, და მაშასადამე, ვერ ვარგდება, ვერ ძველდება.

ასე და ამგვარად, შედეგი ცხადი გახდა: კასრში 3 წლიანი და ძველების ნაცვლად რეზერვუარებში 2-წლიანი დაძველება და-



მკვიდრდა, რის შედეგადაც სამარკო ღვინისათვის ჩვეული ბუკეტი და არომატი დაიკარგა. რასაკვირველია, ჩვენი მომხმარებელი ვერ შეეგუა სათაყვანებელი ღვინის მარკების ხარისხის დაქვეითებას. აქვე წარმოიშვა აზრი, რომელმაც ბზარი შეიტანა მომხმარებელთა ტრადიციულ წარმოდგენაში: სამწლიანი დაძველება შრომატევადი და ეკონომიურად წამგებიანია, ორწლიანი კი ყოვლად გამართლებულია. ეს აზრი ბევრმა გაიზიარა და წარმოებაც ამ გზას გაჰყვა, მაგრამ უპასუხოდ რჩებოდა ერთი მეტად მნიშვნელოვანი კითხვა: რა მოუვიდა ღვინის ხარისხს, ვლებულობთ კი 2-წლიანი დაძველებისას ისეთივე ღირებულების ღვინოს, როგორც კასრებში 3-წლიანი დაძველებისას გვქონდა? ბუნებრივად ვაჩნდა ინტერესი მუხის ჭურჭელში უჭაჭოდ დაყენებული სამარკო თეთრი ღვინომასალების დავარგებისას მიმდინარე პროცესების მეცნიერულად შესწავლისა.

და აი, 1985–87 წლებში საქართველოს მებღვინის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში ღვინის ტექნოლოგიის განყოფილებაში ჩატარდა ამგვარი გამოკვლევა (ხელმძღვანელები: ტექნიკურ მეცნ. კანდიდატი ოთარ დარახველიძე, ტექნ. მეცნ. დოქტორი აკაკი სირბილაძე, პასუხისმგებელი შემსრულებელი – ტექნ. მეცნ. კანდიდატი ნინო ღვა-

ლაძე) და 1987 წელს გამოქვეყნებული ანგარიში სამწლიან გამოკვლევაზე (სახელმწიფო რეგისტრაციის № 0187. 0077884, საინვენტარო № 0288 0070487).

სამი წლის მანძილზე ჩატარებულმა ფიზიკურ-ქიმიურმა და ორგანოლექტიკურმა გამოკვლევამ ნათელჰყო, რომ ღვინომასალების ერთიდან სამ წლამდე დავარგების პროცესში მიმდინარეობს ქიმიურ კომპონენტთა მნიშვნელოვანი ცვლილებები, რაც ბიოქიმიური და ფიზიკური პროცესის (ჟანგვა-აღდგენა, ეთერიფიკაცია, ურთიერთმოქმედება გამოლექვა და სხვ.) მიმდინარეობით უნდა აიხსნას. სამწლიანი ღვინო, ორწლიანთან შედარებით, ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით მაღლა იდგა, ამავე დროს გამოიკვეთა მეტად მნიშვნელოვანი გარემოება: სამარკო ღვინისათვის დამახასიათებელი ბუკეტი და არომატი ჩამოყალიბდა დაძველების შესაბამე წელს. ამგვარად, გამოკვლევებით დადგინდა, რომ რქაწითლიდან დაყენებული და სამარკოდ განკუთვნილი ევროპული ტიპის ღვინომასალების მუხის კასრში დავარგების ობტიმალური ვადა 3 წელია.

ასე, რომ „წინანდლის“, „გურჯაანისა“ და „ნაფარეულის“ ეტიკეტებზე გამოსახული ოქროსა და ვერცხლის მედლების მფლობელი სწორედ ის სამი წლით მუხის კასრში დაძველებული ღვინოებია!

მართალია, დღეს ჩვენს ქარხ-

ნებში თითქმის აღარ არის მუხის ჭურჭელი და ამ კლასიკური ტექნოლოგიების აღდგენის რეალური პირობები არ გააჩნია, მაგრამ მომავლისათვის, მოწინავე მეღვინეობის მქონე ქვეყნების მაგალითისამებრ, უნდა აღვადგინოთ მუხის ჭურჭელი და ვიზრუნოთ უმაღლესი კატეგორიის სუ-

ფრის მშრალი სამარკო ღვინოების ტექნოლოგიების აღდგენისათვის, შევუქმნათ ჩვენს დიდი პოტენციის მქონე ვაზის ჯიშებს თავისი შესაძლებლობების მაქსიმალურად გამოვლენის პირობები.

მამსიმე არაუნელი



პრივატიზაციის გილიკებით



პირველად
ჩვენს
რესპუბლიკაში

ჩვენი, სამწუხაროდ, უფრო მეტი იწერება პრივატიზაციის საკითრებასა და აუცილებლობაზე, ხოლო საქმით, არსებითად, თითქმის არაფერი კეთდება. დრო კი თავისას ითხოვს. ვისაც დროის მაჯისცემის შეგრძნების მეტი გრძნობა აქვს, გონებაც უფრო მეტად უჭრის და პრივატიზების პერსპექტივებსაც უფრო რეალურად ჰკვრეტს, მას უფრო უადვილდება რეალურ გზაზე შედგომა და მარტივად რომ ვთქვათ, რეალური საქმის კეთება. ამ მხრივ, ჭერჭერობით ერთადერთი, ბედნიერი გამოწაკლისია სამრეწველო-საავტოო ფირმა „სამება“, რომელიც პირველ მერცხლად მოგვევლინა საქართველოს ღვინის მრეწველობაში. ჩვენი კორესპონდენტი ესაუბრა ამ ფირმის დამაარსებელსა და გენერალურ დირექტორს ბ-ნ ნოდარ ხვინიანიძეს. გთავაზობთ ამ ინტერვიუს.

— ბატონო ნოდარ, როგორ გაჩნდა ფირმა „სამება“ და რა ურთიერთობები გაქვთ საზღვარგარეთის საწარმოებთან?

— დაახლოებით 8–10 წლის წინ საგარეჯოში აშენდა სამარკო და საექსპორტო ღვინოების ქარხანა. მაშინ რესპუბლიკაში ეკონომიკური და პოლიტიკური თვალსაზრისით სხვა დრო იყო. ქარხანაში ჩამოსხმული პროდუქცია, მცირე გამოწაკლისის გარდა, იგზავნებოდა ყოფილ სსრკ-ს რესპუბლიკებში. მცირე გამოწაკლისი იმიტომ ვახსენეთ, რომ პროდუქცია იგზავნებოდა საზღვარგარეთაც. თუმცა, რა ფასად, ამაზე წარმოდგენაც არ გვექონდა.



1991 წლიდან ქარხანას ეწოდება ფირმა „სამება“. მისი პრივატიზება მოხდა 1993 წელს. ჯერჯერობით, იგი ერთადერთი პრივატიზებული ქარხანაა რესპუბლიკაში, რამაც ძალზე შეგვიწყო ხელი უცხოელ პარტნიორებთან (კერძო ფირმებთან და ორგანიზაციებთან) ურთიერთობაში. თუმცა, მარტო ეს როდი იყო საკმარისი, საზღვარგარეთის ქვეყნებთან პირდაპირი კავშირების დამყარებამ საშუალება მოგვცა ურთიერთობა დაგვეყარებინა პოლონეთის, ჩეხოსლოვაკიის, იტალიის, აშშ-ს, ინგლისის და იაპონიის ფირმებთან. გასული წლის ივლისიდან კავშირი გვაქვს ამერიკის საწარმოებთანაც.

ამერიკელებს აინტერესებთ ყველა ქართული ღვინო. გავლენიანი კომპანიებია ჩართული ამერიკის მხრიდან. ერთ-ერთი ასეთია იუესეიდის ფირმა, რომლის წარმომადგენელი ჩვენთან უკვე იყო სამუშაო ვიზიტით.

ამ მოკლე პერიოდში მნიშვნელოვან წარმატებად მიგვაჩნია ის, რომ, აშშ-ის ფირმა „ჯორჯია ვაინსთას“ ერთად შევქმენით ერთობლივი საწარმო „ჩალას ვაინს“. ხელშეკრულებას წლეულს, 26 აპრილს მოეწერა ხელი კალიფორნიაში, რეგისტრირდა და 1 ივლისიდან დაიწყო ფუნქციონირება.

ზემოთ ჩამოთვლილ უცხო ქვეყნების ფირმებთან დაიღო პატარ-პატარა კონტრაქტები და ხელშეკრულებები. ამ გზას მივყვებით ახლაც. თუმცა, უცხო ქვეყნების ბაზრის დასაპყრობად სერიოზული მუშაობაა ჩასატარებელი, პირველ რიგში კი ჩვენი პროდუქცია უნდა პასუხობდეს იმ მოთხოვნებს, რომლებსაც მას უყენებენ ხარისხზე, გაფორმებაზე, მოწოდებაზე და ა. შ. ჩვენი ამოცანაა, ერთობლივი ფირმის მიერ გამოშვებული პროდუქცია პასუხობდეს საერთაშორისო მოთხოვნებს და გავიდეს მსოფლიო ბაზარზე. ამისათვის შეუფერხებლად უნდა განხორციელდეს დასახული გეგმები და აეწყოს წარმოების მუშაობა.

—რა აზრის არიან თქვენი ამერიკელი პარტნიორები ყოფილ სსრკ-ს და ახლანდელ სსრ-ს ქვეყნებთან ურთიერთობის შესახებ? თქვენ როგორ ფიქრობთ ამის თაობაზე?

— ჩვენი პროდუქცია აუცილებლად უნდა გავიდეს ახლადშექმნილ რესპუბლიკებში, ეს ბაზარი შევინარჩუნოთ და არ დავკარგოთ, პარალელურად კი ვიმუშაოთ დასავლეთის ბაზრების დასაპყრობად, ანუ პერსპექტიულ ამოცანებზე. ეს აუცილებელია ჩვენი ეკონომიკუ-



რი მომკლავრებისათვის. ამ აზრის არის ჩვენი უცხოელი პარტნიორიც.

— პარტნიორობა გულისხმობს ხელსაყრელ და მომგებიან ურთიერთობას ორივე მხარისათვის. რას იტყვი ამასზე?

— რაღა თქმა უნდა, ეს ურთიერთობა ხელსაყრელი და მომგებიანი იქნება როგორც ჩვენთვის, ისე ჩვენი პარტნიორისათვის.

ჯერ ერთი, ჩვენი პარტნიორები გვეხმარებიან, რათა საწარმოში იმუშაოს დასავლური კომპანიების სტილში, ეს ნიშნავს ბიზნესის და საქმიანი ურთიერთობის განვითარებას, მარკეტინგის ღრმა შესწავლის საფუძველზე. გვექნება ჩვენი განვითარების პროგრამა ხარისხის, ახალი ტექნოლოგიების გამოყენების, ტექნიკით აღჭურვილობის, მუშა-მოსამსახურეებისა და რაიონის სოციალ-ეკონომიკური მდგომარეობის გაუმჯობესებაზე, რადგან ამ ურთიერთობით უნდა შემოვიდეს სავალუტო სახსრები.

როცა ვსაუბრობ თანამედროვე მოწყობაზე, იგულისხმება კომპანიის უზრუნველყოფა ნედლეულით და ყველა საჭირო დამხმარე მასალით.

აშშ-დან ჩამოსულ ექსპერტებს გადაეცათ პროექტები, რომლებიც ითვალისწინებენ ენერგეტიკული, და საერთოდ, ყველა იმ პრობლემების გადაწყვეტას, რის გამოც მოკლებული ვართ პროდუქციის გამოშვებას. ფირმას, შარშან, ნიემბრის შემდეგ, პროდუქცია არ გამოუშვია ელექტროენერჯის და ბოთლების უქონლობის გამო. ბოთლების რუსეთიდან შემოტანა შეუძლებელია გზების დაუცველობის შედეგად, დიდია სატრანსპორტო ხარჯები, არასაპურველი დალი დაესვა ფინანსურ მდგომარეობას.

— თქვენი პარტნიორების მიერ შემუშავებული ბიზნეს-გეგმა წინააღმდეგობაში ხომ არ მოდის ჩვენი რესპუბლიკის კანონებთან?

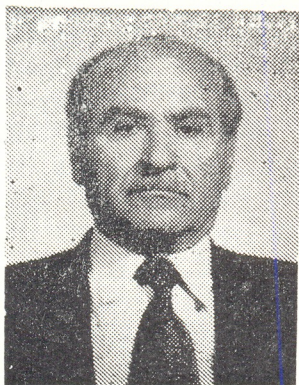
— ბიზნეს-გეგმის მიხედვით არ უნდა დაიბეგროს საქსპორტო პროდუქცია — იგი თავისუფლდება აქციზით დაბეგერისაგან, წინააღმდეგ შემთხვევაში ინგრევა ბიზნეს-გეგმა. ჩვენი კანონები კი რუსეთს და სხვ-ს ქვეყნებს არ ათავისუფლებს აქციზის გადასახადისაგან. რუსეთის ბაზარი ფაქტობრივად ხელიდან გვეცლება, რაც ჩვენი პარტნიორებისათვის გაუგებარი და მიუღებელია. იგი ეწინააღმდეგება ჩვენს საერთო ინტერესებს. კანონების დარღვევის გამო, რეალური საშიშროების წინაშე ვდგავართ. კანონის შეცვლამდე

პროლუქციის მიწოდება ხდებოდა გადასახადის წინასწარ გადახდის გარეშე. ამჟამად კი სააქციო გადასახადს ითხოვენ პროლუქციის გადატვირთვიდან – სამ დღეში (?), ე. ი. წარმოება პროლუქციას ვერ გასცემს გადასახადის წინასწარ გადაურიცხავად. ინფლაციის პირობებში საწარმოს არა აქვს საშუალება, რომ გადაიხადოს იგი. უყარათო კანონების გამო, არა თუ ქალაქის სავაჭრო ქსელს, ჩვენს საფირმო მალაზიასაც ვერ ვაძლევთ ღვინოს. მომხმარებელი მოკლებულია ხელფასით (კუპონებით) შეიძინოს ღვინო.

საერთოდ, შრომა და ურთიერთობები გართულებულია და ეს იმიტომ, რომ საქართველოში არსებულ კანონებსა და აღმასრულებელ ორგანოებს შორის არ არის ერთსულოვნება. კანონები არ ტარდება, ვართ დაუცველნი, ასეთ პირობებში კი უცხოელი პარტნიორები არ იბუშავენ. შესაძლოა, ისინი ჩვენ დავაფრთხოთ.

მაინც უნდა ვიქონიოთ მომავლის იმედი. კანონები დაიხვეწება, ქვეყანა დაწყნარდება და ჩვენს მიერ დაწყებული ურთიერთობები უფრო გაღრმავდება და გაიშლება, რაც სამშობლოს მხოლოდ კეთილდღეობას მოუტანს.





გული

მოსიაშვილი

ამა წლის ნოემბერში დაბადებიდან ოთხმოცი წელი შეუსრულდებოდა მეცნიერების დამსახურებულ მოღვაწეს, პროფესორ გული მოსიაშვილს.

მის ნამოწაფრებს, კოლეგებს, მეგობრებსა და ახლობლებს, ვინც კი დაახლოებული იყო მასთან პირადი თუ სამეცნიერო ცხოვრებით, დიდაც გვაკლია დღეს „ბატონ გულოს“ სიბოლო, მხარდაჭერა, ხალასი ხასიათი, უღალატო და გამტანი გული, მუდამ ქაბუკური და ომანიანი სიტყვა, მეგობრული თუ მეცნიერული რჩევა... მართლაც გამორჩეული ბუნების კაცი გახლდათ, დიდთან დიდი, პატარასთან პატარა... ყოველთვის მზად იყო მხარში დგომისა და დახმარებისათვის, თუკი ამას ვინმე ითხოვდა...

მნიშვნელოვანია ბატონ გულოს წვლილი მეცნიერებაში. იგი ცნობილ მეცნიერ ნ. აბესაძესთან ერთად ქართული მიკრობიოლოგიური სკოლის ფუძემდებელია. მისი სადოქტორო დისერტაცია პირველი ნაშრომია ღვინის მიკრობიოლოგიაში. 184 სამეცნიერო ნაშრომი, მათ შორის 21 საავტორო მოწმობა, მონოგრაფიები და პრაქტიკული სახელმძღვანელო მისი მეცნიერული წვლილის დამადასტურებელი გახლავთ.

პროფესორი გული მოსიაშვილი ეწეოდა აქტიურ პედაგოგიურ მოღვაწეობასაც: თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბიოლოგიის ფაკულტეტი... საქართველოს პოლიტექნიკური ინსტიტუტის კოლოიდური ქიმიის კათედრა... ამასთანავე, სამეცნიერო და სპეციალიზებული საბჭოების წევრობა მეზღვეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში, თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტში...

მისი ნამოწაფრები ახლაც ნაყოფიერად მოღვაწეობენ სომხეთში, შუა აზიის რესპუბლიკებში, დაღესტანში, ყირიმში, რუსეთში.

ჩვენთვის, მის მიერვე ჩამოყალიბებული მიკრობიოლოგიის ლაბორატორიის თანამშრომლებისათვის — მისი ყოფილი მოწაფეებისა და კოლეგებისათვის დაუვიწყარია ბატონ გულოს ხსოვნა, მის სახელს ყოველთვის ვიგონებთ და მოვიგონებთ მომავალშიც უდიდესი მადლიერების გრძნობით.

პანანა ჩიკვიშვილი,

ბიოლოგიურ მეცნიერებათა კანდიდატი, უფროსი მეცნიერ თანამშრომელი.

ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორს ბატონ **აკაკი სირბილაკის** დაბადების 70, ხოლო ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატს, ჩვენი სარედაქციო კოლეგიის წევრს, ბატონ **თამაზ კანდელაკს** დაბადების 60 წლისთავი შეუსრულდათ!

ჟურნალ „ვაჟი და ღვინოს“ რედაქცია გულთბილად მიესალმება ჩვენი მეგობრობის ორ თვალსაჩინო მოღვაწეს – ბატონ აკაკი სირბილაკისა და ბ-ნ თამაზ კანდელაკს, მეგობრობის სამეცნიერო და საჯაროო სფეროთა ორ დამსახურებულ მუშაკს, უსურვებს სანებრძლივ უამოქმედებით და პირად ცხოვრებას, ჩვენი მკვიანახეობა-მეგობრობის კვლავ აღდგენასა და აღორძინებას!

ჩვენი ჟურნალის სარედაქციო კოლეგიის წევრს, ერთ-ერთ აქტიურ ავტორსა და თანამშრომელს, გულშემატკივარსა და მხარშიმდგომს, ჩვენს ცნობილ მევენახე-სელექციონერს, მეცნიერებათა დოქტორს, პროფესორ **რევაზ რამიშვილს** 60 წელი შეუსრულდა!

ბატონო რევაზ! გულთბილად მოგესალმებით და გილოცავთ თქვენი ცხოვრების მნიშვნელოვანი თარიღის შესრულებას! 60 წელი სრულებითაც არ ნიშნავს აქტიური შემოქმედებითი ცხოვრების მიწურულს! თქვენი ჭაბუკური ენერჯია და შემართება, ოთხმოცაულისიანი ეროვნული მაჯისცემა, ალალი და მართალი გული, უტყუარი და ბასრი სიტყვა, ცოდნა-გამოცდილება და ტრადიციული, რამიშვილისეული გენი მევენახისა ახლა სჭირია ყველაზე მეტად ჩვენს წამოჩოქებულ ცხოვრებასა და ჩვენს მევენახეობას, თქვენეული ოპტიმიზმი და რწმენა სამშობლოს კეთილი მომავლისა!

კვლავაც ერთად გვეწიოს ცხოვრების მძიმე ჭაპანი!

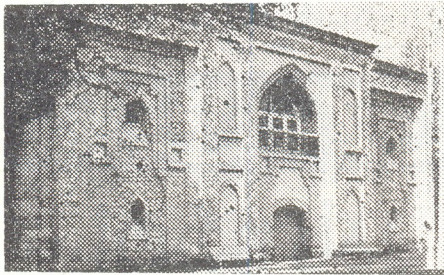
ვაჟისა და ღვინის საგალობელი

ჰე, ღმერთო, ქვეყნის გამჩენო,
გამჩენო ვუნასისაო;
ივაუი ჩვენი მზრუნველი,
ამ ჩვენი კოსტა ზერისაო.
ბუდეპურს სელი შეუწეე,
წვენი აქეს ბადაგისაო,
სათერაჲს გემო ძაგცი,
გემოი შედაშისაო!
თუ მზე დასჭირდეს, აცხუნე,
სარგოა უველაფრისაო
წვიძის დროს წვიმა მიეცი
წინასწარმეტყველისაო.
როს დაზურდება, დაძაქრე,
ცვარი არ შეჰყვეს წულისაო.
დაბრაწე ჩამიჩივითა,
მძლე ივეეს მრავალ წლისაო!

ს ა ლ ხ უ რ ი



„წინანდლის სეჰანე“



„ნეტავი ნატვრა მანატრა
 ეს ნატვრა ამიხდინაო,
 მუხრან ბატონი ყმათ მომცა,
 კასის ბატონის ბინაო,
 მომცა ყაინის უღური,
 სონთქართან გამადინაო,
 და ღვინო ჭავჭავაძისა
 მილით შინ მაშიდინაო“.

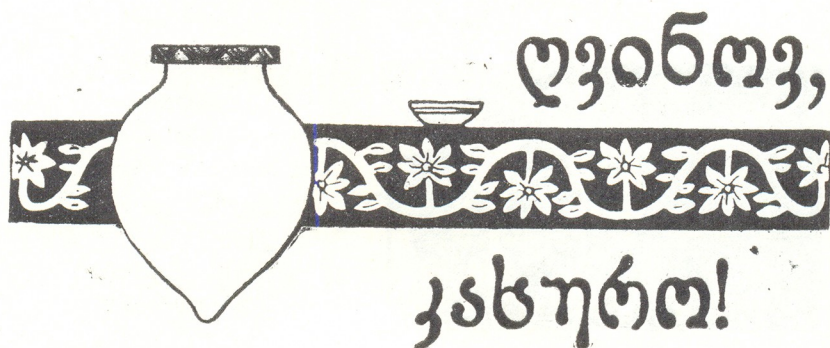
წინო ჭავჭავაძე (ალ. გრიბოედოვის მეუღლე) რომ დაბადებულა, მამას, ალექსანდრეს, ერთ მოზრდილ ქვევრში ღვინო ჩაუსხამს ქალიშვილის საქორწილოდ. 17 წლის შემდეგ (წინოს გათხოვების დღეს), ქვევრს თავი რომ მოხადეს, ღვინო ჩინებული გამომდგარა.

მაგრამ ალექსანდრე ჭავჭავაძის გარდაცვალების შემდეგ შენელდა მის მამულში სამეურნეო საქმიანობა. მამული მის ვაჟს — დავითს დარჩა, რომელიც ოფიცერი იყო და ნაკლებად აქცევდა ყურადღებას მეურნეობას, დროს უფრო მეტად ქეიფსა და თავის შექცევაში კარგავდა. ამას ისიც დაერთო, რომ შამილმა 1854 წელს ააოხრა ჭავჭავაძისეული მამული, გაიტაცა სტუმრები და სახლობა, შემდეგ კი გამოსახსნელად დავითს დიდი ფული მოსთხოვა. მან დააგირავა მამული, მაგრამ ვეღარ გამოიხსნა და ერთ დროს აყვავებული და დიდებული ჭავჭავაძისეული მამული ალექსანდრე III საკუთრებაში გადავიდა. 1883 წელს წინანდალს ჩამოვიდნენ „საუფლისწულო მამულების“ რწმუნებულები, ჩაიბარეს მთელი მეურნეობა, სასახლე, ღვინის სარდაფი და მეურნეობის ახლებურად მოწყობას შეუდგნენ.

1884 წელს აგებულ იქნა რუსეთში უდიდესი ღვინის სარდაფი, უცხოეთიდან საგანგებოდ მოიწვიეს სპეციალისტები, ვაზის ადგილობრივ ჯიშებს — რქაწითელს, საფერავს, ბუდეშურს, მწვანესა და თავკვერს უცხოური ჯიშებიც მიუმატეს, ასე შეიქმნა წინანდლის საუფლისწულო მამული.

1892 წელს წინანდლის საუფლისწულო მამულში შეიქმნა ცნობილი ღვინის მარკა — „წინანდალი“.

1892 წელს წინანდლის საუფლისწულო მამულიდან ხელმწიფის სასახლისათვის წაუღიათ 1500 კასრი კახური ღვინო, ადრე საზღვარგარეთისას და ყირიმისას ხმარობდნენ.



ღვინოვ, კახურო,
ვარ შენი მსმელი,
გინდ იყო თეთრი,
გინდა წითელი.

ხალხური

კახური ტიპის ღვინოებს სრული უფლება აქვთ არსებობისა საქართველოს სხვა ხარისხოვანი ღვინოების გვერდით. არ არის მართებული ყოფილ საუფლისწულო მამულში გავრცელებული ტენდენცია ღვინის ადგილობრივი წესით დაყენების გაუქმებისა და სანაცვლოდ, ევროპული ტიპის ღვინოების დანერგვისა. ყოველმხრივ უნდა მივესალმით „სამტრესტის“ მისწრაფებას — ხელი შეუწყოს ადგილობრივი მოსახლეობის მიერ კახური ტიპის ღვინის არა მარტოდენ შენარჩუნებას, არამედ მისი წარმოების გაფართოებას.

მიხეილ ბერასიძე

„ღვინო შემრგო და გემთიან-სუნდიანი“ ...

ლოქტორ ალფონს პაჩკის (გერმანია) დახასიათებით, კახური ღვინო ორგანოლექტიკური თვისებებითა და ქიმიური შემადგენლობით მნიშვნელოვნად განსხვავდება სხვა თეთრი ღვინოებისაგან. მასში დიდი რაოდენობით არის კატეხინები, რითაც იგი უახლოვდება ძლიერად შეფერილ წითელ ღვინოებს. იგი მცირე რაოდენობით შეიცავს ისეთ უმადლეს სპირტებს, როგორიცაა იზოამილოლი, იზობუთანოლი, ნ-პროპანოლი, ნ-ბუთანოლი კი კვალის სახითაა.

კახურ ღვინოში დიდი რაოდენობითაა სორბიტი და პენტოზები, დუღილის მეორადი პროდუქტები — გლიცერინი და ბუთილენ-გლიკოლი. ა. პაჩკი განსაკუთრებით აღნიშნავს იმ გარემოებას, რომ ქართულ ღვინოში, არსებულ ლიტერატურულ მონაცემებთან შედარებით, სამჯერ მეტია PP ჯგუფის ვიტამინები.

კახური ტიპის წითელი და თეთრი ღვინოები მდიდარია მთრიმლავი ნივთიერებებით და მაღალი ფიზიოლოგიური აქტიურობის თვისებისაა, ე. ი. მისი მოქმედება კაპილარულ სისხლძარღვებზე უფრო ეფექტურია, ვიდრე უჭაჭოდ დაყენებული ევროპული ტიპის ღვინისა, რომელიც მთრიმლავ ნივთიერებებს შეიცავს 0,3 გ/ლ-ის, ხოლო კახური ტიპის ღვინოები — 4 გ/ლ-მდე ოდენობით.

1962 წელს, ვაზისა და ღვინის X საერთაშორისო კონგრესის დღეებში ბარონი პიერ ლე რუა საფერავისაგან დაყენებული ღვინოების გასინჯვის შემდეგ აღფრთოვანებას ვერ მალავდა, ხოლო ყვარლის სამეულო გვირაბსაცავის დათვალიერებისას თავისი განწყობილება შემდეგი სიტყვებით გამოხატა:

„ბავშვობაში, ერთხელ ვიყავი კუნძულ კრეტაზე, მინოსში და კინადამ დავიკარგე ხელმწიფის ლაბირინთში. ვისურვებდი, რომ აქ, ყვარლის ლაბირინთში დავკარგულიყავი მაშინ, როცა ის წითელი ღვინით სრულად დაიტვირთება და, დაე, ნუ მომძებნის ნურავინ!“

ქახური ტიპის ღვინოები ფართოდ არის გავრცელებული ამიერ-კავკასიაში და ჰყავს დამფასებლები საბჭოთა კავშირის სხვა რაიონებშიც. ეს ღვინოები საოცარი ჰარმონიით ერწყმის სამხრეთული მოსახლეობის ცხიმიან და ცხარე საკვებს, და ამ ღვინოებს მიჩვეული ამიერკავკასიის მცხოვრები უარყოფითად ეკიდება ევროპული წესით დაყენებულ ღვინოს.

მისეილ გერასიმოვი

ჩემო იარალი, ნეტავი ოდეს
 ღვინით აღვსილნი ვკსხდეთ ველსა მწვანეს,
 ჩვენებურადა,
 ძველებურადა,
 ვსვამდეთ,
 ვიძახდეთ:
 იარი-არალი!

ჯეირნის მწვადი შიშინით
 ცეცხლზედა დასტრიალებდეს,
 ყნოსვა დამტკებარი მის სუნით,
 მადასა განგვიღვიძებდეს.

კახურის ღვინით აღვსილი
 აზარფეშაცა ხელს გვეპყრას,
 მოთალი, თევზი, მწვანილი
 აგვიჭრელებდნენ წინ სუფრას.

ბრიგოლ ორბელიანი





იცით თუ არა, რომ:

— ჩვენი საუკუნის 60-იან წლებში კალიფორნიის უნივერსიტეტის სამედიცინო პროფილაქტიკის განყოფილების ხელმძღვანელს ექიმ სალვატორ ლუციას ღვინის დიეტურ და სამკურნალო თვისებებზე, მის გამოყენებაზე სამედიცინო პრაქტიკაში გამოქვეყნებული აქვს 125-მდე შრომა.

ს. ლუციას დასკვნით, ღვინო არის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორი ორგანიზმის მიერ საჭმლის მონელებისა და შეთვისების პროცესში და შეაქვს ორგანიზმში ვიტამინები და მინერალური მარილები.

— ღვინო სანერწყვე ჯირკვლებისა და კუჭის წვენი სეკრეციის ამგზნების როლში გამოდის. ცდებით დადასტურებულია, რომ 6–100 გ ღვინის აღსორბტია იწვევს კუჭში 0,9–1,25 გ თავისუფალი მარილმჟავის შემცველი 120 გ სითხის გამოყოფას, ხოლო გლიცერინი და ღვინომჟავა მარილები ხელს უწყობენ ნაღვლის წვენი გამოყოფას.

გლიცერინის რაოდენობა 1 ლ ღვინოში 3-დან 14 გ-მდე აღწევს. მისი შემცველობა კახური ტიპის ღვინოში მეტია, უჭაჭოდ დაყენებულ ღვინოსთან შედარებით.

— ჭამის წინ თეთრი ღვინის ზომიერი რაოდენობით მიღება იწვევს ღვიძლის უჯრედების აღგზნებას, ხელს უწყობს თორმეტგოჯა ნაწლავში ნაღვლის წვენი გადაღენას და აძლიერებს შარდის გამოყოფის პროცესს. ამავე დროს აქტივირდება ღვიძლის ამილაზა და მცირდება მასში გლიკოგენის რაოდენობა. ღვინო (განსაკუთრებით თეთრი) ხელს უწყობს ორგანიზმიდან მავნე პროდუქტების — ფენოლების, ინდოლის, სკატოლისა და ტოქსინების გამოყოფას.

— კახეთის მხარის ექვსი დასახელების სუფრის მშრალ თეთრ სამარკო ღვინოს მიღებული აქვს 16 ოქროს მედალი, მათგან 10 ოქროს მედლის მფლობელი „წინანდალია“, 2-ისა კი — „ტაბაანი“.

— კახეთის მხარის ექვსი დასახელების სუფრის მშრალსა და ნახევრადტკბილ წითელ სამარკო ღვინოს მიღებული აქვს 31 ოქროს მედალი, ე. ი. თითქმის ორჯერ მეტი, ვიდრე თეთრ სამარკო ღვინოებს, მათგან 9 ოქროს მედალი ეკუთვნის „მუკუზანს“, 6-6 კი — „ნაფარეულსა“ და „ახაშენს“.

— „ხიხვი“ ოთხჯერ იყო წარდგენილი სერთაშორისო არენაზე და ოთხივეჯერ ოქროს მედლები დაიმსახურა.

— საქართველოში ლოთობა, როგორც სოციალური მოვლენა ისტორიულად არ არსებობდა. ამ მოვლენას უცხოელის თვალი ობიექტურად აფიქსირებდა და აღიარებდა. ასიოდე წლის წინ კავკასიის მეღვინეობისადმი მიძღვნილ მიმოხილვაში აღნიშნულია: „აქ სვამენ ზამთარ-ზაფხულ, სვამენ ყველგან და ყოველთვის, მაგრამ არავინ თერება და ერთხელ დამთვრალი უკვე ლოთად ითვლება...“

... აქ ბევრს სვამენ, იმდენს, რამდენსაც არ სვამენ და არც შეუძლიაი დალიონ არც ფრანგებს, არც ესპანელთ, არც იტალიელთ, არც ბერძნებს და მიუხედავად ამისა, არ ყოფილა შემთხვევა ლოთობის გაჩენისა“.

— ჩვენი საუკუნის 50-იან წლებში შუაგულ კახეთში არქეოლოგიური გათხრების დროს აღმოჩენილია მოღუნული ბრინჯაოს დანები. საინტერესოა აღინიშნოს, რომ კახელი მევენახე ამგვარ რკინის დანას ვაზის სასხლავად იყენებდა ჩვენი საუკუნის შუახანებამდე. ბრინჯაოს სასხლავთა ხნოვანება დაახლოებით სამი ათასი წლით განისაზღვრება.



პიაზო ფიცხელაური,

ისტორიის მეცნიერებათა
დოქტორი, პროფესორი

სარსული ნაკვალევი

პირდაპირი მითითებები კახეთში უძველესი მეღვინეობის არსებობაზე ძალიან მცირეა, თუმცა მაინც შეგვიძლია მოძიებულ არქეოლოგიურ მასალებში რიგი მონაცემების გამოჩენვა, რომლებიც გვიდასტურებენ ამ დარგის განვითარებას უძველესი დროიდან.

ის, რომ კულტურული ყურძნის წიწვების არსებობა კახეთში არქეოლოგიურ ძეგლებზე დაყრდნობით თითქმის არ არის დადასტურებული, ადვილი ასახსნელია, ვინაიდან ამ მხარეში ნამოსახლარები პრაქტიკულად არ გათხრილა. გათხრებით იქნა შესწავლილი გვიანბრინჯაოს ხანის ორი მცირე დასახლება და ახლა დაიწყო მრავალფენიანი ნამოსახლარის გათხრა ალაზნის ველზე. აქ ქართულ-გერმანული ექსპედიცია აწარმოებს ინტენსიურ სამუშაოებს და იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ შედეგები მნიშვნელოვანი გვექნება.

ის მონაცემები კი, რომლებიც არაპირდაპირ მითითებად შეიძლება გამოგვადგეს კახეთში ვენახის არსებობაზე და ღვინის წარმოებაზე, შემდეგია:

ცნობილია შეხედულება, რომ მტკვარ-არაქსის კულტურის მატარებელი ტომები (ძვ. წ. IV ათასწლეულის II ნახევარი – III ათასწლეულის I ნახევარი) მიწათმოქმედებად არიან შერაცხული, ამ კულტურის შემცველი მარტყოფული და ბედენური პერიოდების (ძვ. წ. III ათასწლეულის II ნახევარი) მოსახლეობა კი, რომელიც მთელი აღმოსავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე განფენილი ძვ. წ. III ათასწლეულის II ნახევარში, უფრო მეტად მესაქონლე ტომებადაა მიჩნეული. ამასთან დაკავშირებით, აუხსნელი რჩება ის ფაქტი, რომ პირველად სწორედ ამ დროის სამარხებში ჩნდება საკმაოდ ხშირად ზოგჯერ ერთ



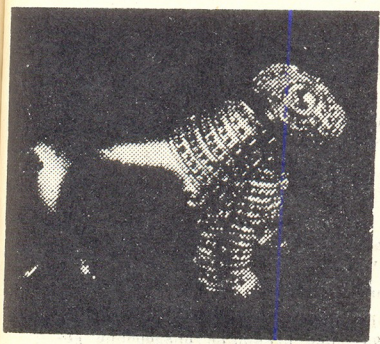
მეტრზე მეტი სიმაღლის თიხის ჭურჭელი, რომელიც, სავარაუდოდ, შესაძლოა სითხის შესანახად გამოეყენებინათ. ასევეა თრიალეთური კულტურის არსებობის პერიოდში, რაც ცხადია ეჭვის ქვეშ აყენებს ცენტრალურ ამიერკავკასიაში უპირატესად მესაქონლეობის მეურნეობაზე აქცენტირებას. ამ ეჭვს აძლიერებს ისიც, რომ ალაზნის ველზე აღმოჩნდა მრავალფენიანი ნამოსახლარები, რომლებიც შეიცავს შუაბრინჯაოს ხანის საკმაოდ მძლავრ კულტურულ ფენებს, რომლებიც იქ სარწყავი მიწათმოქმედების არსებობაზე უნდა მიგვითითებდეს ძვ. წ. II ათასწლეულის დასაწყისიდან მაინც. ღვინის სასმისი უნდა იყოს ივრისპირებში სადულას გორასამარხში აღმოჩენილი სამგანყოფილებიანი ზიარჭურჭელი, რომელიც ძვ. წ. XVIII-XVII საუკუნეებით თარიღდება.

ძვ. წ. II ათასწლეულში კახეთის სამარხებში დიდი ზომის ჭურჭლები კვლავ აღარ ფიგურირებს, მაშინ, როდესაც სწორედ ამ დროიდან გულისხმობენ ინტენსიური სარწყავი მიწათმოქმედების განვითარებას. ერთდროულად ამ ხანის სამლოცველოებზე ჩნდება ათათასობით მცირე ზომის სასმისები, მარნის ტიპის ჭურჭელი მხრებზე მიძერწილი მრავალი მცირე ზომის ჭურჭლების რიგით, რომლებიც პირველ რიგში სწორედ ღვინის სასმელ ჭურჭლებად უნდა მივიჩნიოთ, არსებითია ის-

იც, რომ სამლოცველოები, სადაც ამგვარი ჭურჭელია დიდი რაოდენობით აღმოჩენილი, შესწავლილია როგორც ალაზნის ველის გაღმა მხარეში, ისე ივრის მარცხენა სანაპიროზე მდებარე ველებზე (კაჭრეთის სამხრეთით, კაჭრეთსა და იორს შორის, ლაკბის ხევის ჩაყოლებით).

კახეთში ღვინის წარმოებაზე პირდაპირი მითითება არქეოლოგიური მასალების მიხედვით უნდა გვეჩვენოს უკვე ძვ. წ. VIII-VII საუკუნეებიდან, როდესაც ნამოსახლარებზე ჩნდება დიდი ზომის ქვევრები (მოჭრილი გორა ჩალაუბანთან, ნაომარი გორა უდაბნოში). ძვ. წ. V-IV საუკუნეებში უკვე დიდი რაოდენობით ჩნდება მოზრდილი ქვევრები ზედაპირზე კონცენტრირებული რელიეფური სარტყლებით. ისინი აღმოჩენილია შირაქში ქვემო ქედის ლითონის სახელოსნოს ტერიტორიაზე, მაგრამ აქ გამოირიცხულია მათი ღვინისათვის გამოყენება, ისინი წარმოებისათვის აუცილებელი წყლის მარაგის შესანახია. თითქმის ყველა მათგანის პირი შეიგნიდან ძლიერ ნახეხია რაღაც მკვრივი სხეულით, შესაძლოა, ჯაჭვით, რომელზეც წყლის ამოსაღები ჭურჭელი იყო მიბმული. ამგვარად, ეს აღმოჩენაც, ცხადია, კახეთში ღვინის წარმოებაზე უნდა მიგვითითებდეს უეჭველად, მაგრამ იგი მაინც არაპირდაპირი მითითებაა მეურნეობის ამ დარგზე.

შემდგომი პერიოდი კახეთში ცუ-



კულტურის ელემენტად ჩავთვა-
ლოთ.

პირდაპირი და მნიშვნელოვანი მითითებები კახეთში ღვინის წარმოებაზე გვაქვს უკვე ჩვენი წელთაღრიცხვის IV-V საუკუნეებიდან, როდესაც ნეკრესის ნაქალაქარზე ჩნდება კარგად დათარიღებული მარნები ქვის საწნახლებით, შემდგომ ამგვარი მონაცემები მოიცავს თითქმის მთელ კახეთს შირაქის (დილიჩა-ტარიბანა) გამოკლებით. XI-XII საუკუნეების საწნახლების დიდი რაოდენობა აღმოჩნდა ჭერემის ნაქალაქარზეც კი, რომელიც ზღვის დონიდან 1.000 მეტრზე მდებარეობს და თითქოს ეს სიმაღლეები ვაზის გასაშენებლად შირაქის მსგავსად არ უნდა ყოფილიყო ხელსაყრელი. მაგრამ ის მიკროკლიმატი, რომელიც მაღალი მთებით გარშემორტყმულ ამ მცირე ტერიტორიას აქვს, დღესაც იძლევა მაღალხარისხოვანი ყურძნის მიყვანის საშუალებას. ამდენად, ყველა კონკრეტულ შემთხვევაში გეოკლიმატური მონაცემების მთელი სპექტრის გათვალისწინებაა აუცილებელი.

დად არის შესწავლილი, ერთადერთი ის არის სრულიად ცხადი, რომ კახეთის აღმოსავლეთ ნაწილს ამ დროს იკავებენ უცხო ტომები, რომლებსაც თან ე. წ. იალოილუთაფას კულტურა შემოაქვთ, მაგრამ სულ მოკლე დროით (ძვ. წ. I საუკუნე – ახ. წ. I საუკუნე). სწორედ ამ კულტურას ახლავს თან გრძელნიკარტა, საწურიანი სასმისები, რომლებიც შესაძლოა, მართლაც მაჭრის დასაღვევ ჭურჭლებად მივიჩნიოთ, მაგრამ ისინი არაერთარ შემთხვევაში არ შეიძლება ადგილობრივი

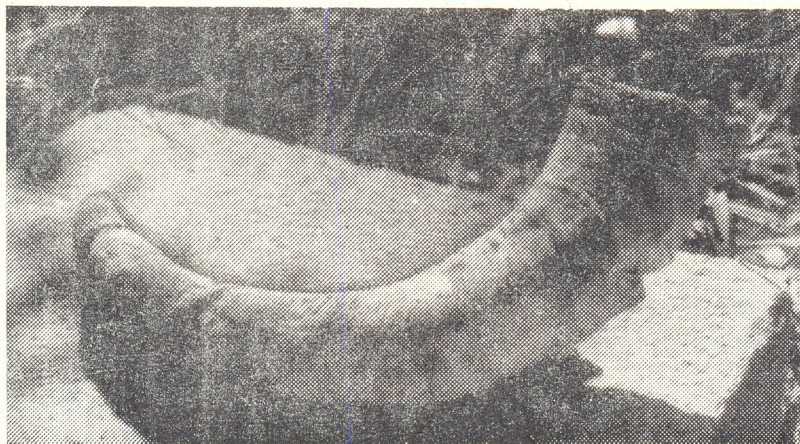
ყანჭი

ბეთლემის გამოქვაბულიდან



თბილისის ილია ჭავჭავაძის სახლ-მუზეუმში ინახება უნიკალური ნივთი — ჭიხვის ყანჭი, რომელსაც 1957 წელს ბეთლემის გამოქვაბულში ქვის მაგიდაზე მიაკვლიეს ქართველმა მწერლებმა — სპორტის დამსახურებული ოსტატის ალექსანდრა ჯაფარიძის ხელმძღვანელობით მოწყობილი ღაშქრობის მონაწილეებმა. ყანჭთან ერთად მაგიდაზე ხის შანდალიც იყო...

ვინ იცის, რამდენჯერ მოუკლავთ წყურვილი ბეთლემის ბინადარ ბერებს ყანჭიდან მოწანწკარე მაცოცხლებელი წყლით, მაგრამ ყანჭი ჩვენს წარმოდგენაში ზომ უფრო მეტად ღვინოს უკავშირდება, ღვინოსთან ასოცირდება... ბერებიც ყანჭით მიირთმევენენ ღვითთ განკუთვნილ ულუფას ზედაშე ღვინისას, პურსა და ღვინოს — მაცოცხლებელ ზეციურ საზრდელს...



მასალები მოგვაწოდა ფოტოხელოვანმა
ედუარდ გიგილაშვილმა.

ბასკეთი!...

პირენეის, ანუ — იბერიის ნახევარკუნძული — უძველეს იბერთა სამოსახლო!.. ჩვენ, კავკასიელ იბერთა შთამომავლებს, გულისყური და გონებისთვალე საუკუნეთა მიღმამდელი ძმებისკენ გვჭონია და გვაქვს დღენიდაგ!... ჩვენს წინაპართა არა ერთ თაობას დაუღევია წუთისოფელი ამ ფიქრსა და განცდაში!... დედამიწის ზურგზე ობლად დარჩენილები ვეძიებთ ჩვენს უძველეს ფესვებს, აგრერიგად რომ დაუფარავს ისტორიის მტვერს...

აკადემიკოსმა ვავილოვმა ბასკეთში ქართული ხორბლის ჯიში აღმოაჩინა, ბევრია საერთო ყოფით კულტურაში ქართულსა და ბასკურს შორის, ბასკიც გიდელით კრეფს მაღლარიდან ყურძენს, როგორც ქართველი... ოცნება და ფიქრი, სასურველის მიგნების სურვილი გაგვიტაცებს ხოლმე. და ვნატრობთ, ეგების, ქართული ვაჭის კვალსაც მიგვაკვლევინა ოდესმე ბასკურ მიწაზე!...

ბრეჟბა ჩანტლაძე,

ფილოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი

ი ბ ე რ ი ა —

შორეული და ახლოგეული

ეს ტერმინი მშობლიურია ყველა ქართველისათვის, ძველი საქართველოს აღმოსავლეთი ნაწილი ხომ იბერიად იყო ცნობილი საუკუნეების განმავლობაში!

როცა ახალი წელთაღრიცხვის გარიჟრაჟზე ცნობილი გეოგრაფოსი სტრაბონი გაკვრით ეხებოდა იბერიის არსებობას, ხედავდა თუ არა იგი რაიმე კავშირს აღმოსავლეთისა და დასავლეთის იბერიას შორის? მან 2000 წლის წინ დააყენა საკითხი, რომელიც დღემდე გადაუწყვეტელია და რომლის ირგვლივ არსებობს უამრავი მოსაზრება, ჰიპოთეზა თუ ფანტასტიური „მსჯელობანი“.



ტერმინი „იბერია“ რომ იმთავითვე ცნობილი იყო კავკასიაში, ამას მოწმობს უძველეს წერილობით წყაროებში მოხმობილი გამოთქმები: „პირენეის იბერები“, „ესპანეთის იბერია“, „კავკასიის იბერია“, „ადმოსავლეთის იბერები“, „დასავლეთის იბერები“, „პონტოს იბერები“, „აზიის იბერები“ და ა. შ.

ქართულმა სამყარომ მე-10 საუკუნეში უკვე იცოდა ტერმინის — „ესპანეთის ქართველი“ არსებობა, რომლის ქვეშ ბასკები იგულისხმება (რ. სირაძე).

საიდან უნდა მომდინარეობდეს ტერმინი „იბერია“ და როგორია მისი ეტიმოლოგია?

ბერძნულ წერილობით წყაროებში ტერმინი „იბერია“ დადასტურებულია ძვ. წ-ის VI საუკუნეში. უფრო მოგვიანებით ბიზანტიურ მწერლობაში გვხვდება „ივერ-ივირ“, რომაულ მწერლობაში „ჰიბერ“, სომხურ ტექსტებში დასტურდება „(ი) ვირ (ქ)“.

ფრანგი მეცნიერი ალი ბოდრიმონი ტერმინ „იბერიის“ არსებობას ადმოსავლეთსა და დასავლეთში უკავშირებს სწორედ კავკასიელი ხალხის ნაწილის იმიგრაციას პირენეის ნახევარკუნძულზე, რომლებმაც თავიანთი ქვეყნის სახელწოდება თან წაიღეს და იბერია უწოდეს იმ ტერიტორიას, სადაც ისინი დამკვიდრდნენ („ბასკთა ისტორია“).

რაც შეეხება კავკასიის იბერებს, ისინი ბერძნულ-რომაულ წყაროებში უძველესი დროიდან მოიხსენებიან. კავკასიის იბერია უკვე ცნობილია პლატონისა და არისტოტელეს შრომებში.

საინტერესოა ტერმინ „იბერიას“ ეტიმოლოგია:

ნიკო მარს „იბერი“ „იმერიდან“ („იმერეთი“) მომდინარედ მიაჩნია, ამავე აზრის არიან პეტრე უსლარი და რ. ბლაიხშტაინერი.

ქართველ მეცნიერთა ნაწილი „იბერ“-ს უკავშირებს ბიბლიაში მოხსენიებულ თუბალებს, რომლის ფონეტიკურ სახეცვლილებას მივყავართ „იბერ“-ამდე (თობალ-თაბალ-ტაბარ-ტიბარ-ჰიბერ-იბერ).

მეცნიერთა ერთ ნაწილს მიაჩნია, რომ პირენეის ნახევარკუნძულზე მცხოვრები ბასკები ძველ იბერთა დღევანდელი გადარჩენილი ტომია, რომელთა პრა-სამშობლო კავკასიასა და მცირე აზიაში უნდა ყოფილიყო. მათი აზრით, რომელიღაც დიაქრონიულ ჭრილში მოსახლეობის ნაწილმა დატოვა ძველი მიწა-წყალი და ახალი საარსებო პირობებისა და სახნავ-სათესი მიწების ძიებაში კავკასიის მთიანეთიდან დაიძრა ხმელთაშუა ზღვის მიმართულებით. პროფ. ოთარ ჯაფარიძის აზრით, მოსახლეობის სიჭარბის გამო მოხდა ამიერკავ-



კასიის დასავლეთიდან მათი ნაწილის გადასახლება აღმოსავლეთ ევროპაში. ზოგი მეცნიერი გადასახლებას ვარაუდობს ძვ. წ. 3000-დან 1500 წლებს შორის. სხვანი „პირენეის ნახევარკუნძულზე იბერთა იმიგრაციას უკავშირებენ კავკასიიდან, წინა აზიიდან და შავი ზღვის და ატლანტის ოკეანის ნაპირებისაკენ ხალხთა გადასახლების, ვაჭრობის განვითარებისა და საზღვაო გზების ათვისების ეპოქას“ (ი. ტაბაღუა).

გერმანელი მეცნიერი ვილჰელმ ჰუმბოლდტიც ბასკების წარმოშობას კავკასიას უკავშირებს, იგი თავის ცნობილ ნაშრომში „ბასკური დღიურები“, ასახელებს ბასკურ ტოპონიმიკას, რომელთა ეტიმოლოგიურ ანალიზს იგი კავკასიამდე მიჰყავს.

ფრანგ მეცნიერს ფრანსუა დიურეკოს ზიანია, რომ ცენტრალური ევროპის პირველი მოსახლეობა კავკასიიდან მისულმა იბერებმა შექმნეს, რომელთა ნაშთს დღეს ესპანეთსა და საფრანგეთში მცხოვრები ბასკები წარმოადგენენ.

ისმის კითხვა: რა ენაზე ლაპარაკობენ ბასკები, რომელ ენათა ჯგუფს ეკუთვნის მათი ენა და რა აქვს საერთო ბასკურ ენას ქართველურ ენათა ჯგუფთან?

მეცნიერთა დიდ ნაწილს ბასკური ენა ენათა ოჯახის არცერთ ჯგუფში არ შეაქვს, მას წარმოადგენენ იზოლირებულად. მიუხედავად იმისა, რომ ბასკური ენა საუკუნეების განმავლობაში თანაარსებობს ინდო-ევროპულ ენათა ოჯახის რომანული ჯგუფის ენებთან, იგი მაინც არ შეერია მათ, თუმცა გავლენა საგრძნობლად შეიმჩნევა როგორც ფონეტიკაში, ასევე მორფოლოგიაში. ცნობილი ფრანგი ბასკოლოგის, რენე ლაფონის აზრით, ბასკური ერთადერთი არაინდო-ევროპული ენაა, რომელიც საუკუნეების განმავლობაში არ ასიმილირდა მომიჯნავე ენებთან.

ბასკების მიმართ ყოველთვის დიდ ინტერესს იჩენდა მსოფლიოს ცივილიზებული სამყარო. ბასკი ყურადღებას იქცევდა სხვებისაგან განსხვავებული ენით, ადათ-წესებით, ანთროპოლოგიურადაც კი. თითქმის ყველა ხალხის ენასთან არის შედარებული ბასკური ენა, მაგრამ საერთო ვერცერთ ენათა ჯგუფთან ვერ დაიძებნა, თუმცა, სხვადასხვა დროს მეცნიერები დღის წესრიგში სვამდნენ ბასკურ-სემიტურ, ბასკურ-ინდოევროპულ, ბასკურ-უგრო-ფინურ და სხვა ჯგუფებთან ნათესაობის საკითხს, მაგრამ ბოლომდე არცერთი ჰიპოთეზა არ დადასტურებულა.

„ბასკური და ქართული ენების ნათესაობა არ შეიძლება მივიჩნიოთ ენათა ისეთ გენეტიკურ მიმართებად, რომელიც აშკარა და



ხელშესახებია ლინგვისტური შედარების საფუძველზე. ეს ობა უთუოდ ენის სიღრმეში უნდა ვეძიოთ. საფიქრალია, აქ ღრმა, დაფარულ ნათესაობასთან გვაქვს საქმე და მხოლოდ ფაქიზი ანალიზი გამოავლენს ამ საკმაოდ დაშორებულ ენობრივი ჯგუფების შესაძლო თავდაპირველ ერთიანობას. საბურველი, რომელიც ფარავს ქართულ-ბასკურის ურთიერთობას, არ უნდა გვაფრთხობდეს, რამდენადაც მომავალი ჩაღრმავებული ძიებები და არა ფრაგმენტული კვლევა, ფარდას ახდის მრავალ საიდუმლოებას, ბასკურ-კავკასიური ენების წიაღში რომარის ჩამარხული, რაც თავის სიმპტომურ გამოვლენას პოულობს დღემდის დადასტურებულ უაღრესად ანგარიშგასაწევ პარალელებსა და მსგავსებებში... ბასკური და კავკასიური ენები ძალზე ადრე დაშორდნენ ერთმანეთს, ამდენად ამ ენათა ნათესაობის დადგენა მრავალ დაბრკოლებასთან არის დაკავშირებული“ (მ. ძიძიგური.)

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ბასკების და ქართველების შესაძლო ნათესაობაზე არაერთი ჰიპოთეზა გამოთქმულა უძველესი დროიდან ვიდრე საშუალო საუკუნეებამდე; სამწუხაროდ საქართველოში შუა საუკუნეებიდან მე-20 საუკუნის დასაწყისამდე თითქმის მნიშვნელოვანი გამოკვლევა არ შექმნილა ბასკებისა და ქართველების ურთიერთობაზე.

მე-17, მე-18 საუკუნეების ავტორებიდან ჩვენამდე მოღწეულია მხოლოდ ფრანგი მოგზაურის ჟან შარდერის ჩანაწერები (1672-73 წწ) და ცნობილი ქართველი საზოგადო მოღვაწისა და მწერლის ტიმოთე გაბაშვილის თხზულება „მიმოსვლა“, სადაც საუბარია ბასკებისა და ქართველების სავარაუდო ნათესაობაზე.

ბასკურ-კავკასიური ჰიპოთეზის შესწავლა ისტორიულ-შედარებითი მეთოდის გამოყენებით პირველად კერძანელმა მეცნიერებმა დაიწყეს (ვ. ჰუმბოლდტი, მ. მიულერი, ფ. მიულერი, ბლეიხშტაინერი, ფ. ბოპი და სხვა).

მე-20 საუკუნის მეორე ნახევრის უცხოელ ავტორთაგან ბასკური და კავკასიური ენების შესწავლას მნიშვნელოვანი გამოკვლევები მიუძღვნეს საყოველთაოდ ცნობილმა მეცნიერებმა: რენე ლაფონმა, ლუის მიჩელენამ, ანტონიო ტოვარმა, ლუის ვილასანტემ, ჯაკ არიჩელარმა, ჯაკ ალიერმა, შაბიერ კინტანამ, იან ბრაუნმა (რომელმაც აკად. აკ. შანიძის ხელმძღვანელობით გაიარა სტაჟირება საქართველოში და აქვე დაიცვა დისერტაცია ქართულად, დღეს იგი ვარშავის უნივერსიტეტის პროფესორია). ჩვენში ამ საკითხზე მეცნიერული მუშაობა დაიწყო ცნობილმა მეცნიერმა ნიკო მარმა (რომლის დედა



ქართველი, მადულარიას ქალი იყო). მან რამდენიმე მნიშვნელოვანი გამოკვლევა მიუძღვნა ბასკურ-კავკასიურ ნათესაობას. ნ. მარმა იმოგზაურა ბასკეთში და 1928 წელს მისი შთაბეჭდილებები აღწერა წიგნში «Из Пиренейской Гурни».

დღეს სანკტ-პეტერბურგის მე-800 ფონდში უამრავი გამოუქვეყნებელი შრომაა ნიკო მარისა, რომელსაც ცოტა ხანში მივიწყების მტვერი დაეყრება, თუ მომავალმა თაობამ მას არ უპატრონა. აქ ხელნაწერის სახით არის დაცული ბასკურ-რუსული ლექსიკონი. ბასკური ტექსტები ყველა დიალექტის მიხედვით. ახალგაზრდა ბასკოლოგებმა მაინც უნდა მოუარონ ნ. მარის გამოუქვეყნებელ მემკვიდრეობას, მით უფრო, რომ ქართველი ახალგაზრდობის ინტერესი მუდამ დიდი იყო ბასკების მიმართ, მაშინაც კი როცა „სიჩუმე“ იყო ამ პრობლემის ირგვლივ.

ინტერესი საქართველოში ბასკების მიმართ განახლდა ჩვენი საუკუნის 60-იან წლებში. 1964 წელს „ნედელიაში“ გამოქვეყნდა მოსკოვში მცხოვრები ცნობილი ქართველი მწერლის ალექსანდრე კიკნაძის სენსაციური სტატია „Баски, откуда они“? რომელმაც დიდი როლი ითამაშა ქართველი ხალხის ცნობიერებაში არსებული ბასკებისა და ქართველების სავარაუდო საერთო წარმოშობის პრობლემის წინ წამოწევაში. ალ. კიკნაძე ახალგაზრდობაში თვითონ იყო დაინტერესებული ამ საკითხით. ის ძალიან ბევრს მოგზაურობდა მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხეში. ესპანეთში მას აუსრულდა ოცნება, შეხვდა ბასკებს და რამდენიმე მხატვრული ნაწარმოები მიუძღვნა მათ. 1966 წელს „ვეფხისტყაოსნის“ 800 წლისთავე საქართველოში ჩამოდის ცნობილი ფრანგი ბასკოლოგი რენე ლაფონი, რომელმაც თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტსა და ენათმეცნიერების ინსტიტუტში წაიკითხა ლექციების ციკლი ბასკურ-ქართველურ ურთიერთობებზე.

ქართველი სტუდენტი-ახალგაზრდები ძალიან დაინტერესდნენ ამ პრობლემით და უნივერსიტეტის მაშინდელმა ხელმძღვანელობამ საქართველოში მოიწვია ცნობილი რუსი ბასკოლოგი იური ზიცარი, რომელიც აკად. შ. ძიძიგურთან ერთად სათავეში ჩაუდგა ბასკოლოგიურ შტუდიებს. მალე უნივერსიტეტში დაიწყო ბასკური ენის სწავლების ოფიციალური კურსი.

როგორც ვხედავთ, პირენეის იბერიის, ბასკური პრობლემის საიდუმლოების ამოხსნა მომავლის საქმეა. ჩვენს თანამედროვე მკითხველს კი სურვილი აქვს (და სამართლიანადაც!), რაც შეიძლება მეტი გაიგოს ქართულსა და ბასკურს შორის არსებულ საერთო,



თანმხვედრ მომენტებზე. ასეთი კი არა ერთი და ორია. საინტერესო საერთო პარალელებს ვხვდებით საყოფაცხოვრებო კულტურის სფეროშიც.

ყურნალ „ვაზი და ღვინო“ მკითხველებისათვის ინტერესმოკლებული არ იქნება ბასკის ყოფის ამსახველი ზოგიერთი ელემენტი. ბასკის ოჯახური და სოციალური ცხოვრება ყოველთვის კერაზე, ოჯახზე, სახლზე იყო დამოკიდებული. სახლი, მშობლიური კერა ბასკისათვის მართლმოდენ საცხოვრებელი როდია. ტერმინი „ეჩე“ (სახლი) მოიცავს ყოველივეს, რაც ქმნის ერთიანს, განუყოფელს. სამფლობელო, მამული, ე. ი. სახნავ-სათესი მიწა, ვენახი, სათიბი, ტყე და სხვა. ბასკს ისე უყვარს საკუთარი ოჯახი, როგორც სამშობლო. ყოველ ოჯახს ჰყავს უფროსი, დიდი პატივისცემით სარგებლობს უფროსი ქალიშვილი და ოჯახის დიასახლისი (ბასკებში დიდხანს შემორჩა მატრიარქალური საზოგადოების ნაშთი. ავიღოთ თუნდაც მამისეული ქონების უფროსი ქალიშვილზე გადასვლა!).

ბასკურ ოჯახში დღემდე დაცულია უფროს-უმცროსობა. ღბინი არ დაიწყება, ვიდრე სუფრას არ მიუჯდება ასაკით უფროსი, პირველმა მან უნდა აიღოს ღვინით სავსე ჭიქა და დალოცოს ოჯახი.

როგორია ბასკური სასარდაფე მეურნეობა? შევიხედოთ მარანში, აქ უსათუოდ თვალში მოგხვდებათ საწნახელი, ყველა მისი ატრიბუტით. მთელი რიტუალით ხდება საწნახელისათვის ტყეში ხის მოჭრა და მისი მარნამდე მიტანა. ყველაფერი კეთდება ხელით, პრიმიტიულად, ღვინომ უცხო გემო რომ არ მიიღოს. საწნახელში იყრება ყურძენი, რომელსაც კრეფენ გიდელით და თოკით უშვებენ ძირს მაღალი ხეებიდან, სადაც ასულია ვაზი (რასაც ჩვენში „მაღლარს“ ვუწოდებთ).

ყურძენის კრეფის დროს სრულდება შესაბამისი სიმღერები. ბასკეთში უფრო მეტად შავი ვაზის ჯიშია გავრცელებული. მისგან დაწურული ღვინო „ჩაკოლი“ ყოველ გლეხს უდგას სადილის დროს სუფრაზე. ყურძენი იწურება ფეხით. ყურძენის დაჭყლეტა მთელი რიტუალია ბასკურ მარანში. დაწურული ყურძენის ტკბილი ისხმება მიწაში ჩადგმულ ქვევრებში და იქ დულს. ქვევრი იგობება ალიზით ან ტალახით. როდესაც ღვინო დაიწმინდება, ქვევრს თავს მოხსნიან, ხრიკით ამოიღებენ და სუფრაზე მიიტანენ. სუფრას უძღვება თამადა, რომელსაც ბასკურად „მაიბურუ“ ჰქვია („მაი“ — მაგიდა, „ბურუ“ — თავი). შეკადართ თავის გადაბურვა, სახლის გადაბურვა, მიცვალებულის ჭირისუფლისათვის ფულით დახმარებას გადაბურვა ეწოდება გურიაში (იხ. ნ. მარის «Из Пиренейской Гурии»).



ბასკი პირველ სადღეგრძელოს მშვიდობისას ამბობს, ხოლო სუფრის გასრულებისას ბოლოს წინა სადღეგრძელო ღვინისაა, ასე, რომ ღვინო დიდ პატივშია ბასკეთში, თუმცა ვერ ვიტყვი, რომ მევენახეობითა და მეღვინეობით ძალზე გამორჩეული იყოს ბასკეთი.

საინტერესოა ოქტომბრის თვის სახელწოდება „(3) ურდე“, რომელსაც ბასკოლოგები „ყურძენს“ უდარებენ. აღსანიშნავია, აგრეთვე, „ურცა“ — სექტემბერი, რომელსაც უდარებენ რთველს (ძველქართულად — „სთველი“).

გფიქრობთ, ამ მშვენიერი ჟურნალის მკითხველთა ინტერესი ბასკების მიმართ უფრო გაძლიერდება. კარგი იქნება, თუ მომდევნო ნომერში ჟურნალში უფრო მეტი და საყურადღებო მასალები დაიბეჭდება ბასკურ-ქართული ეთნოგრაფიისა და ყოფითი კულტურის ნათესაობის შესახებ.

„ეჩალარის ჯვარი“

ტაძართა კედლებსა და სვეტისთავებზე ვაზის სტილიზებული გამოსახულებები ზოგადქრისტიანული სიმბოლოკის გამოხატულება გახლავთ არა მხოლოდ ქართულ სამყაროში.

ვაზის ღომთან და არწივთან ერთად სიმბოლიკაში გამოსახვა ასევე ზოგადქრისტიანული და საკმაოდ გავრცელებული მოვლენაა. ვაზისა და ხარის თავის ერთიანი სიუჟეტური ქარგა კი იშვიათი და ამაჟე დროს უძველესია თავისი სიმბოლური არსით.

ამდენად, მოულოდნელი როდია, რომ მტევნებდასხმული ვაზის გამოსახულებას ვხვდებით ქვისგან გამოკვეთილ და სხვადასხვა სიუჟეტით დამშვენებულ ბასკურ სვეტზე, რომელსაც თავზე ქვისავე ჯვარი ადგას. ერთ-ერთ გვერდზე მტევნებს შორის ხარის თავია ამოკვეთილი. სვეტი აღმართულია ნავარის პროვინციის დასახლებული პუნქტის — ეჩალარის პატარა მოედანზე, სამრეკლო ეკლესიის მახლობლად და მას „ეჩალარის ჯვარს“ უწოდებენ. სვეტის ეს კომპოზიცია მეტად საინტერესო სიმბოლიკის ამოკითხვის უფლებას იძლევა.

თუ გავითვალისწინებთ, რომ თავდაპირველად დიონისე თავისი ცხოველური არსით ხარის კულტთან იყო გაიგივებული (რაც უშუალოდ უკავშირდება მის ხთონიურობას) და ამიტომაც უძველეს



გამოსახულებებზე (სვეტებზე ჩამოკიდებულ ნიღბებზე) იგულისხმება ხარის რქებით იყო გამოსახული, ცხადი ხდება ეჩალარის სვეტზე ვაზისა და ხარის ერთად გამოსახვის გარკვეული სიმბოლური შინაარსი. როგორც ვხედავთ, ვაზისა და ხარის კულტები ისევე უძველესია ბასკურ სამყაროში, როგორც ქართულში.

* * *

ბასკურ სამყაროში ვხვდებით მიცვალებულთან დაკავშირებული სუფრის გამართვის უძველეს ტრადიციულ წესს – ქელეხსა და ორმოცს, რომელსაც ჭერის გახსნა ემთხვევა. სუფრას გვარის უხუცესი ლოცავს და უძღვება. მესუფრენი შინ სხდებიან. სუფრაზე შემოაქვთ წვნიანი ხორცი, კომბოსტო, მუხუდო, ყველი (ზოგიერთი ცნობით, შაშხი და ტკბილეული) და, რასაკვირველია, სუფრის უმთავრესი კომპონენტი – ყურძნის ღვინო (და არა სხვა სასმელი). მეტად საყურადღებოა ის, რომ სუფრის გასრულების წინ ქიშმიშს ჩამოარიგებენ ისე, რომ თითოეულს 14-20 მარცვალი შეხვდეს. ჩვეულების თანახმად, ქიშმიშს იქვე შეექცევიან, ნაწილი კი შინ მიაქვთ. გარეთ მყოფნი არ სხდებიან, მათ მარტოოდენ პურსა და ღვინოს მიართმევენ. ამ ჩვეულებაშიც გარკვეული სიმბოლიკა შეინიშნება. მითოლოგიურად და თეოლოგიურად პური და ღვინო ხომ უმთავრეს საკვებ პროდუქტად მიიჩნევა.

* * *

ღვინისადმი მიმართების საინტერესო ფორმაა შემონახული ბასკურ ცეკვაში. მოცეკვავემ ისე უნდა იცეკვოს ღვინით სავსე ჭიქის გარშემო, რომ არ შეეხოს და ღვინო არ დაღვაროს. ამ ჩვეულებაში იგრძნობა არა მარტო ბასკი მოცეკვავის მოხერხებულობა და ოსტატობა, არამედ გამჟღავნებულია ღვინისადმი, ამ ღვთიური სასმელისადმი ბასკის განსაკუთრებულად თავდაჭერილი მიმართება.

ჯუმაბარ ონიანი,
 სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი

სავენახე ნიადაგების შერჩევა

სავენახე ნიადაგების სწორად შერჩევას გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს ვაზის სიცოცხლის გახანგრძლივებისა და ყურძნის უხვი და მყარი მოსავლის მისაღებად. საქართველოში ყოველთვის სათანადო ყურადღება ექცეოდა ამ საკითხს, განსაკუთრებით, ფილოქსერაგამძლე ამერიკული საძირეების შემოტანის შემდეგ, რადგან მათზე დამყნილი ვაზი გაცილებით უფრო მკაცრი და ზომიერია გარემო პირობებისადმი, ვიდრე ევროპული და ადგილობრივი ჯიშები. ფილოქსერაგამძლე ვაზის საძირეებს ახასიათებს ფესვთა სისტემის ჰორიზონტალურად განვითარება, კირის დიდი კონცენტრაციისადმი მცირე გამძლეობა, უარყოფითად მოქმედი მარილების მიმართ მგრძობიარობა და ნიადაგის ნაყოფიერებისადმი უფრო დიდი მოთხოვნილება. აღნიშნული გარემოება და საქართველოში ნიადაგური საფარის მკვეთრი სიჭრელე გვაკლდებულებს სავენახე ნიადაგების შერჩევისადმი განსაკუთრებული ყურადღების მიქცევას.

სხვადასხვა თვისებების მქონე ნიადაგებზე გაშენებული ერთი და იგივე ვაზის ჯიშში იძლევა მკვეთრად განსხვავებული ხარისხისა და რაოდენობის პროდუქციას. ყურძნის უხვი და ხარისხოვანი მოსავლის მისაღებად საუკეთესოდ ითვლება კარგი ფიზიკური, ქიმიური და ბიოლოგიური თვისებების მქონე ჩონჩხიანი და კირის საკმაო რაოდენობით შემცველი ნიადაგები.

სავენახე ნიადაგების შერჩევის მიზნით აეცილებელია მათი დეტალურად გამოკვლევა. ნიადაგების გამოკვლევა წინ უსწრებს ვენახების დაპროექტებას.

მოკვლეული მასალების საფუძველზე უნდა მოხდეს ფართობებზე ვაზის ჯიშთა განლაგება.

ვენახები უნდა გაშენდეს ყავისფერ, ნეშომპალა-კარბონატულ, რუხ-ყავისფერ (წაბლა), მდელის ყავისფერ, შავმიწა და შავმიწისებურ ტყის ყომრალ და ალუვიურ ნიადაგებზე.

ყავისფერი ნიადაგები. აღმოსავლეთ საქართველოში არსებული ვენახების მთლიანი ფართობიდან ყავისფერ ნიადაგებს დაახლოებით 70% უკავია. გაშენებულია საუკეთესო პროდუქციის მომცემი ვენახები წინანდალში, ვაზისუბანში, მუკუხანში, ახალშენში, თელიანში, მანავში და სხვაგან.

ყავისფერი ნიადაგები გავრცელებულია აღმოსავლეთ საქართველოს მთისწინების ზონაში, სხვადასხვა ქანობისა და ექსპოზიციის ფერდობებზე, დახრილ ვაკეებსა და წლიფებზე.

ყავისფერი ნიადაგები ხასიათდებიან: კარგი დიფერენციით, ყავისფერი შეფერვით, მარცვლოვან-კომპოვანი სტრუქტურით, თიხნარი და მსუბუქი თიხა-მექანიკური შედგენილობით, ხირხატიანობით, კარგი ფიზიკური, წყლიერი, თბური, აიროვანი და ბიოლოგიური თვისებებით, ნახშირმჟავა-კალციუმის სიღრმისეული მატებით, სუსტი მჟავე, ნეიტრალური და ტუტე არეს რეაქციით. აღნიშნული თვისებები განაპირობებენ ამ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახებიდან მიღებული პროდუქციის განსაკუთრებულ ბუკეტს, ხავერდოვნებას, სინაზეს, ფერსა და სხვა გემურ თვისებებს.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები ძირითადად წარმოდგენილია ტიპიური და დეგრადირებული (გამოტუტული) ქვეტიპის სახით, რომლებიც განვითარებული არიან კირქვებზე და მერგელებზე, ამიტომ ისინი მხოლოდ კირქვებისა და მერგელების რეგიონებში გვხვდებიან. ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები დიდი რაოდენობითაა გავრცელებული დასავლეთ საქართველოში, მცირე რაოდენობით კი აღმოსავლეთ საქართველოში.

ტიპიური ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები ხასიათდებიან: რელიეფური პირობებისა და ნიადაგური საფარის სხვადასხვა სისქით, შავი ან მოშაო შეფერვით, მარცვლოვანი სტრუქტურით, მსუბუქი თიხა და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით, ზედაპირიდანვე კარბონატების დიდი შემცველობით, ხირხატის ოდენობის ცვალებადობით, ჰუმუსისა და საკვები ელემენტების დიდი შემცველობით, კარგი ფიზიკური, წყლიერი, აერობული და ბიოლოგიური თვისებებით, ნეიტრალური და ტუტე არეს რეაქციით, ხოლო დეგრადირებული (გამოტუტული) ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები კი ხასიათდებიან: უფრო დიდი შეფერვით, მსხვილმარცვლოვან-გოროხოვანი სტრუქტურით, ზედა ფენებიდან კირის ჩარეცხვითა და ქვედა ფენებში დაგროვებით, ჰუმუსისა და საკვები ელემენტების შედარებით სიმცირით, სუსტი მჟავე და ნეიტრალური არეს რეაქციით.

ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგების თვისებები ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ვაზის ნორმალური ზრდა-განვითარებისა და ისეთი

სახელგანთქმული პროლექციის მისაღებად, როგორცაა ხვანჭკარა, ოჯალეში, ტვიში, თეთრა და სხვ.

რუხი ყავისფერი (წაბლა) ნიადაგები გავრცელებულია ბოლნისის, მარნეულის, გარდაბნის, საგარეჯოს, სიღნაღის, წითელწყაროსა და ახალციხის რაიონებში.

რუხი ყავისფერი ნიადაგები ხასიათდებიან: კოშტოვანი სტრუქტურით, სახნავ ფენაში სტრუქტურის დეფიციტით, სახნავი ქვედა ფენის დაწიდვით, დაწიდული ფენის დანაპრალებით, ხირხატის სხვადასხვა შემცველობით, მძიმე მექანიკური შედგენილობით, ჰუმუსისა და საკვები ელემენტების თანაბარი განაწილებით, ზედა ფენებიდანვე ნახშირმჟავა-კალციუმის თანაბარი შემცველობით, სარწყავ ნიადაგებში მისი სიღრმითი მატებით, ნეიტრალური და სუსტი ტუტე არეს რეაქციით.

რუხი ყავისფერი ნიადაგების შედგენილობა და თვისებები სრულად შეესაბამება ვაზის ნიადაგებისადმი მოთხოვნებს. მათზე გაშენებული ვენახებიდან მიიღება უხვი მოსავალი და კარგი ხარისხის სუფრის ღვინოები.

მდელოს ყავისფერი ნიადაგები გავრცელებულია მდელოს ალუვიურ და ყავისფერ ნიადაგებს შორის. მას დიდი მასივები უკავია ახმეტის, თელავის, გურჯაანის რაიონების ტერიტორიებზე მდ. ალაზნის მარჯვენა მხარეს, მარნეულის, დოღლაურის, ტირიფონას და მუხრან-საგურამოს ვაკეებზე, სკრა-ქარელისა და დოეს-გრაკალის მიდამოებში. მდელოს ყავისფერი ნიადაგები განვითარებულია სუსტად დახრილ ვაკეებზე.

მდელოს ყავისფერი ნიადაგები ხასიათდებიან სტრუქტურით, მძიმე თიხნარით და თიხა-მექანიკური შედგენილობით, შუა ფენების გათიხიანებით, მომკვრივო აგებულებით, სახნავ ფენაში სტრუქტურის დეფიციტით, სახნავ ქვედა ფენის დაწიდვით და მისი დანაპრალებით, ალაგ ხირხატიანობით, ზედაფენებიდანვე ნახშირმჟავა-კალციუმის შემცველობით, დამაკმაყოფილებელი ფიზიკური, ქიმიური, ბიოლოგიური და სხვა თვისებებით, ქვედა ფენების კარგი დრენირებით, გრუნტის წყლების ახლოს დგომით, ნეიტრალური და ტუტე არეს რეაქციით. ამ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახებიდან მიიღება უხვი მოსავალი და სუფრის ორდინალური ღვინოები.

შავმიწა და შავმიწისებრი ნიადაგები გავრცელებულია კახეთში, ქართლში, მესხეთში. ბარის შავმიწების ზოლში ზღვის დონიდან 500-750 მეტრის ფარგლებში. ამ ნიადაგებში ხირხატის შემცველობა იზრდება ფერდობთა დახრილობის მატების მიხედვით.



ეს ნიადაგები ხასიათდებიან: მაშავო შეფერვით, დიდი ჰუმუსიანი ფენით, მარცვლოვანი სტრუქტურით, თიხა-მექანიკური შედგენილობით, ხირხატიანობით, ნახშირმჟავა-კალციუმის სიღრმისეული მატებით, კარგი ფიზიკური, ქიმიური და ბიოლოგიური თვისებებით, ჰუმუსისა და საკვები ელემენტების დიდი შემცველობით, ნეიტრალური და სუსტი არეს რეაქციით.

ამ ტიპის ნიადაგებზე ვენახები ძირითადად გაშენებულია დიდი-ჩის მასივებზე, სოფ. გამარჯვების კოლმეურნეობაში (დედოფლის-წყაროს რაიონი), საგარეჯოს რაიონში, კაჭრეთსა და მდ. ლაგებს შორის, დიდი პერსპექტივები აქვს მევენახეობის შემდგომი განვითარებისათვის.

შავმიწისებრი ნიადაგები ხასიათდებიან მძიმე მექანიკური შედგენილობით, შუა ფენების გათიხიანებით, სახნავ ფენაში სტრუქტურის დეფიციტით, სახნავი ქვედაფენების ძლიერი დაწიდვით და დანაპრალებით, ზედაფენებიდან ნახშირმჟავა-კალციუმის გამორეცხვითა და ქვედაფენებში დაგროვებით, შავმიწა ნიადაგებთან შედარებით უარესი ფიზიკური, წყლიერი, აეროვანი, ქიმიური და ბიოლოგიური თვისებებით, სუსტი ტუტე და ტუტე არეს რეაქციით.

ამ ნიადაგებზე გაშენებული ვაზის ჯიშები იძლევიან უხვ მოსავალს და მაღალხარისხოვან სუფრის ღვინოებს.

ტყის ყომრალი ნიადაგების ქვედა სახლვარს დასავლეთ საქართველოში სუბტროპიკული ეწერი წითელმიწა და ყვითელმიწა ნიადაგები წარმოადგენენ.

ტყის ყომრალი ნიადაგები ხასიათდებიან: ყომრალი შეფერვით, მარცვლოვან-კოშტოვანი სტრუქტურით, თიხნარი და თიხა-მექანიკური შედგენილობით, ზედაფენებში ჰუმუსისა და საკვები ელემენტების დიდი შემცველობით, სხვადასხვა სისქის ჰუმუსიანი ფენით, ხირხატის სხვადასხვა შემცველობით, კარგი ფიზიკური, წყლიერი თბური, აერობული და ბიოლოგიური თვისებებით, მჟავე და სუსტი მჟავე არეს რეაქციით.

ამ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახები იძლევიან მაღალი ღირებულების სამარკო (ცოლიკაური, ციცქა), საშაშპანურე მასალასა და სუფრის ღვინოებს.

ალუვიური ნიადაგები გავრცელებულია აღმოსავლეთ, დასავლეთ და სამხრეთ საქართველოში, ალაზნის, ივრის, მტკვრის, დიდი და პატარა ლიახვის, ქსნის, არაგვის, ენგურის, ცხენისწყლის, რიონის, სუფსის, ჭოროხის, აბაშის, კოდორის, ტეხურის, ბზიფისა და სხვა მდინარეების ახალ ტერასებზე. ისინი ძირითადად წარმოადგენილია

ალუვიურ-კარბონატული ნიადაგების სახით და განვითარებულია რიყიანი, ქვიშნარ და ღორღიან ნაფენებზე.

ალუვიური ნიადაგები ხასიათდებიან: სხვადასხვა შეფერილობით, ხირხატიანობით, გამტვერიანებით, ჰუმუსისა და საკვები ელემენტების შემცველობის დიდი სხვადასხვაობით, სრულფასოვანი სტრუქტურის მცირე შემცველობით, მჟავე, ნეიტრალური და სუსტი ტუტე არეს რეაქციით, ქვედაფენების კარგი ღრენიერებით.

ალუვიურ ჩონჩხიან ნიადაგებზე გაშენებული ვენახებიდან მიიღება საქვეყნოდ აღიარებული სამარკო ღვინოები „ქინძმარაული“ და „ნაფარეული“.

ყურძნის მოსავლიანობასა და მიღებული პროდუქციის ხარისხზე დიდ გავლენას ახდენს ნიადაგთწარმოქმნელი დედაქანები, რომლებიც ნახშირმჟავა კალციუმს შეიცავენ 15-20% და მეტი რაოდენობით. ასეთ ნიადაგებზე მიიღება მაგარი, ტკბილი, მაღალხარისხოვანი ღვინოები. კირის 50% და მეტი ოდენობით შემცველი ნიადაგები საუკეთესოა საშამპანურე ღვინო-მასალების მისაღებად. გრანიტებზე და სხვა ქანებზე განვითარებული მცირე სიღრმის ჰვინჭკიან ნიადაგებზე მიიღება საუკეთესო ხარისხის ღვინოები. ვულკანურ ქანებზე: ბაზალტებზე, ანდეზიტებზე, ტრახიტებზე გავრცელებული ნიადაგები გამოირჩევა კარგი ფიზიკური თვისებებით, სითბოტევადობის დიდი უნარით, ფოსფორისა და კალიუმის მაღალი შემცველობით და მაღალი ხარისხის ლიქიორული ტიპის ღვინოებს იძლევიან; მაღალხარისხოვანი ღვინოები მიიღება აგრეთვე აღმოსავლეთ საქართველოს დასავლეთ ნაწილში და იმერეთის რაიონებში არაკარბონატულ სილნარ, კენჭნარ და სხვა ნაფენებზე განვითარებულ ნიადაგებზე.

ჩამოთვლილ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახები მაღალხარისხოვანი და უხვი პროდუქციის მიღების სრულ გარანტიას იძლევა შესაბამისი მოვლა-პატრონობის პირობებში.

ღვინის მოვლა

ზოგიერთმა მკითხველმა შეიძლება იფიქროს: ღვინოს რა დიდი მოვლა უნდა, ტკბილი რომ დადუღდება, დაახურე თავი ჭურჭელს და ეგ არისო. მაგრამ განა ყველა პროფესიონალი თუ მოყვარული მღვინე ერთნაირად მოსაწონ, მაღალხარისხოვან ღვინოს აყენებს? როგორც იტყვიან, მჯობნის მჯობნი არ დაიღვევო.

როგორც ხედავთ, თავი და თავი ღვინის მოვლის ხერხებისა და წესების უნარიანად, გულისყურითა და ერთგვარი ოსტატობით ჩატარებაა. მაშ, ვავეცნოთ მათ.

ღვინის გადაღება. მას შემდეგ, რაც ღვინო დაიდუღებს, საფურეები, ღვინოში შემავალი შეწონილი ნაწილაკები და მიკროორგანიზმები ჭურჭლის ფსკერზე დაილეკება. დგება ახალდადუღებულ ღვინის გადაღების პროცესი.

ღვინის გადაღება აუცილებელია მისი ჟელატინით, თევზის წებოთი, ასკანგელითა და სხვა გამწევავე მასალებით დამუშავების შემდგომ, როცა ჭურჭლის ფსკერზე ლექი დაჯდება.

გადაღებას დიდი მნიშვნელობა აქვს არა მარტოდღენ ღვინის ლექიდან მოხსნის თვალსაზრისით, არამედ ამიტომაც, რომ გადაღების შედეგად ღვინის სხვადასხვა ფენის ერთმანეთში შერევა და მთელი მასის გაერთოვაროვნება ხდება.

უნდა ითქვას, რომ ღვინის გაწებას დიდ მარნებში მიმართავენ. საოჯახო მოხმარებისათვის განკუთვნილ ღვინოს კი, აუცილებელი შემთხვევის გარდა, გაწევა არ სჭირდება, განსაკუთრებით, ჭაჭაზე დადუღებულ და დაწმენდილ ღვინოებს. ყველაფერი დამოკიდებულია ყურძნის სიჯანსაღეზე, მეურნის ხელსა და გამოცდილებაზე. არის შემთხვევები, როცა ღვინო, დიდი ხნით დაფოვნების მიუხედავად, კარგად ვერ იწმინდება, ასეთ შემთხვევაში, შეიძლება იგი რომელიმე გამწმენდი ნივთიერებით დამუშავდეს. ისე კი უნდა გვახსოვდეს, რომ ყოველგვარი დამუშავება, გაფილტვრაც კი, ღვინოს არომატსა და გემოს მეტ-ნაკლებად ართმევს. ამიტომ უნდა ვეცადოთ, რომ დასაწყვლეთად განკუთვნილი ყურძენი იყოს საღი და ახალმოკრეფილი, დუღილის პროცესი ყურადღებით ჩავატაროთ წინასწარ კარგად გარეც-

ხილ ჭურჭელში და დროულად გადავიღოთ ღვინო ლექისაგან (პირველადი გადაღება).

შაქრის შემცველობა, ანუ დაღულების ხარისხი, ერთ-ერთი განმსაზღვრელი ფაქტორია პირველადი გადაღების თარიღის დადგენისათვის. თუ ღვინო ჯერ კიდევ ღულს (ნელი დუღილით) და შაქარს შეიცავს, ლექიდან არ უნდა მოვხსნათ. თუკი ასეთი ღვინო მაინც გადავიღეთ და მას ხელოვნურად არ მოვაცილეთ მიკროორგანიზმები, შეიძლება დუღილი უფრო გაძლიერდეს. თუ ახალგაზრდა ღვინის კემოზე შევამჩნიეთ არასასიამოვნო სიმჟავე, უნდა გავაჩეროთ ლექზე და გადაღება დავაცოვნოთ. პირიქით, თუ ღვინოში მიმდინარეობს მჟავათა დაშლა და შესაძლებელია, ეს პროცესი გაძლიერდეს, დაუყოვნებლივ უნდა გადავიღოთ. ღვინოში გოგირდწყალბადის არსებობა ნიშნავს იმას, რომ ლექიდან მოხსნა დავაგვიანეთ.

ისეთი ღვინო, რომელიც დაყენებულია სეტყვით დაზიანებული, მიწიდან აკრეფილი ან სიღამპლეშეპარული ყურძნისაგან, დროულად უნდა გადავიღოთ, რადგან წინააღმდეგ შემთხვევაში ამგვარი ყურძნისაგან ჯანსაღი ღვინის მიღება შეუძლებელია.

ჯანსაღი ღვინო, რომელმაც დაიდულა დროულად და ნორმალურად, უკვე ნოემბრის დამდეგისთვის იწმინდება და საკმაოდ გამჭვირვალეა. ნოემბერ-დეკემბერი შესაფერისი დროა ღვინის პირველადი გადაღებისთვის. თუმცა ხშირად ღვინო ამ დროისთვის ვერ იწმინდება. ხდება ასეც: ის ღვინო, რომლის გადაღებასაც აპირებდნენ, ჯერ კიდევ ღულს, შაქარსა და აქტიურ საფუკრებს შეიცავს. ამ არასასურველმა ფაქტორებმა არ უნდა შეაფერხოს ღვინის გადაღება. იგი ხელს უწყობს ღვინის დავარებას. ამ დროს ღვინის ჰაერთან შეხება ხელს უწყობს ღვინიდან ნახშირმჟავას მოცილებასა და საფუკრების გამრავლებას, რაც დაღულებას აჩქარებს. შესაძლოა, პირველადი გადაღებისას ღვინო სავესებით ვერ დაიწმინდოს და მას სიმღვრივე გაჰყვეს, მაგრამ პირველად გადაღებას მაინც დიდი მნიშვნელობა ენიჭება.

მეორეული გადაღებისათვის განკუთვნილია თებერვალ-მარტი. ეს არის პერიოდი თბილი ამინდების დადგომამდე. ამ დროისათვის ღვინო გამჭვირვალე და კრიალა უნდა იყოს. პირველიდან მეორეულ გადაღებამდე დაუღუღარი ღვინო ამთავრებს დუღილს და მოტივიტყვე ნაწილაკები დაილექება. იმ შემთხვევაში, როცა მეორედ გადაღებისათვის ღვინო ვერ იწმინდება, იგი აუცილებლად ქიმიურად და მიკრობიოლოგიურად უნდა გამოვიკვლიოთ (რაც, რასაკვირველია, პირადი, კერძო მეურნეობის პირობებში ძნელად განსახორციელებელია). უპირველესად, უნდა დადგინდეს შაქრის პროცენტული შემც-

ველობა ღვინოში (იგი არ უნდა აღემატებოდეს 0,1%-ს) და შევამოწმით, არის თუ არა ღვინოში მაკნე მიკროფლორა. თუ ღვინო მღვრიეა და მაკნე მიკროფლორითაა დაავადებული, საჭიროა, გავფილტროთ და ჭარბი დოზით გოგირდოვანი ანჰიდრიდი დავუბოლოთ.

მესამეული გადაღება ტარდება შემოდგომის დადგომამდე — აგვისტო-სექტემბერში, ხოლო მეოთხეული — დეკემბერში.

გადაღების დროის დადგენისას მხედველობაში უნდა მივიღოთ იმ დღის მეტეოროლოგიური პირობები, რომელ დღესაც ვიღებთ ღვინოს. არ უნდა გადავიღოთ ღვინო თბილსა და ცხელ დღეებში, ვინაიდან ამ დროს გაცხოველებით მიმდინარეობს ქიმიური ცვლილებები, კერძოდ, დაჟანგვა. ახალგაზრდა ღვინოებისათვის ეს შეიძლება სასურველიც კი იყოს, ხოლო რაც შეეხება დამკვლევულ ღვინოებს, მათთვის ზიანის მომტანია. ასევე არასასურველია გადაღება ძლიერი ქარების დროს, ვინაიდან ქარის მიერ ჰაერში ატაცებული მტკვრი შეიძლება შეიჭრას შენობაში და ღვინო დააბინძუროს.

ღრუბლიან, თბილ ამინდში ღვინო იმღვრევა, ამიტომ გადაღება უნდა ჩავატაროთ გრილსა და მშრალ ამინდში.

მართალია, ღვინის ხანგრძლივად გაჩერება ლექზე სასურველი არ არის, მაგრამ არა ყოველთვის და არა ყოველგვარი ღვინისათვის. საღი ღვინის ლექზე გაზაფხულამდე გაჩერება ღვინის ხარისხზე უარყოფითად არ მოქმედებს, პირიქით, აუმჯობესებს კიდევ მას: ერთის მხრივ, გლიკოგენის ხარჯზე დამატებით წარმოიქმნება სპირტი, მეორეს მხრივ, საფუერის დაშლის პროდუქტები ღვინოს მატებენ სურნელებას, აჩქარებენ მის დავარგებას და გემოს აუმჯობესებენ. ამას ქართული ღვინის დაყენების ძველისძველი ტრადიციაც ადასტურებს.

არის შემთხვევები, როცა გაზაფხულზე ლექზე გაჩერების შემდეგ ღვინოს ლექის გემო აქვს, საფიქრებელია, რომ ეს გამოწვეულია არა საფუერის დაშლის პროდუქტებით, არამედ დაავადებული და უხარისხო ყურძნით, დაწდომის პროცესის არასწორად ჩატარებით, ღვინის შეუვსებლად დატოვებით, რის გამოც ძლიერ იჟანგება როგორც ღვინო, ისე ლექი, რაც რასაკვირველია, არასასურველი მოვლენაა.

თეთრი ღვინო წელიწადში სამჯერ უნდა გადავიღოთ: პირველად — ნოემბერ-დეკემბერში, მეორედ — მარტში, მესამედ — აგვისტო-სექტემბერში; წითელი ღვინისათვის კი ოთხჯერ გადაღებაა საჭირო.

ღვინის გადაღების მეთოდი ორია: ა) ღია და ბ) დახურული.

ღია გადაღების მიზანია, დროულად მოვაცილოთ ღვინო ლექს და ხელი შევეუწყოთ მის გამდიდრებას ჰაერის ჟანგბადით, რათა ღვი-

ნის შემცველი არამდგრადი ნაწილაკების ლექში გადასვლა დაუაჩქაროთ, ღია წესით გადაღება სასარგებლოა ისეთი ღვინოებისთვისაც, რომელთაც შმორის ან გოგირდწყალბადის სუნი აქვს.

დახურულ გადაღებას იმ შემთხვევაში მიმართავენ, როცა სურთ ღვინის ლექიდან ისე მოხსნა, რომ იგი ჰაერს არ შეეხოს და ჟანგბადით არ გამდიდრდეს. დახურული გადაღება ძირითადად დაძველებული და არომატული ღვინოებისათვის ხორციელდება.

დაძველების მეორე წლიდანვე უნდა ვეცადოთ, რომ ღვინო ნაკლებად შეეხოს ჰაერს, რადგან დაძველებულ ღვინოში უკვე დამთავრებულია ის პროცესები, რომლებიც დაკავშირებულია ჟანგბადის მოქმედებასა და სხვადასხვა შემცველი ნაწილაკების დალექვასთან. ამიტომ გადაღება დახურულად უნდა ჩავატაროთ.

გადაღების ღია წესი უმთავრესად გამოყენებულია ახალგაზრდა ღვინოებისათვის, დახურული — ძველი ღვინოებისათვის, თუმცა შეიძლება დახურული წესით გადავიღოთ ისეთი ახალი ღვინო, რომელსაც კასი აქვს, ე. ი. შავდება. ღვინის გაშავების მიზეზი უმთავრესად დაბალი მჟავიანობაა. მღვომარეობის გამოსასწორებლად ასეთი ღვინო უნდა შევურიოთ მაღალმჟავიან ღვინოს, ანდა მივუმატოთ მას ლიმონმჟავა და მჟავიანობა 0,5% -ით გავზარდოთ.

გაშავების მიზეზი შეიძლება იყოს რკინისა და ტანინის სიჭარბე, რაც ახალი, ცუდად დამუშავებული კასრებისგანაა* გამოწვეული. ასეთ შემთხვევაში კარგია ღვინის განიავება, ჰაერის ჟანგბადი ხელს უწყობს რკინის მარილების ტანინთან შეერთებას. შესაძლებელია, წარმოშობილი შავი ფერის შენაერთი ღვინოს გაწებვით მოვაცილოთ.

გოგირდოვანი ანჰიდრიდის გამოყენება. თუ ღვინო დაყენებულია დაობებული ყურძნისაგან, აერაციის დროს ის აძღვრევისადმი მიდრეკილებას ამჟღავნებს. ეს გამოწვეულია ოქსიდაზების ჯგუფის დამჟანგველი ენზიმის არსებობით, რომელიც მოქმედებს მთრიმლავ და მღებავ ნივთიერებებზე და ის უხსნად მღვომარეობაში გადაჰყავს.

ისეთი ღვინოები, რომლებსაც აქვთ შებურვისადმი მისწრაფება, ჰაერის ჟანგბადის მიმართ მგრძნობიარეა. რასაკვირველია, ასეთი ღვინოებისათვის უმჯობესი იქნება სულფიტირების ჩატარება პირველადი გადაღების წინ, რათა გადაღების პროცესში ღვინოზე ჰაერის ჟანგბადის არასასურველი მოქმედება თავიდან ავიცილოთ.

როცა ვლაპარაკობთ გოგირდოვანი ანჰიდრიდით ღვინის დამუშავების შესახებ, მხედველობაში უნდა მივიღოთ სამი რამ: 1) რის-

* სამწუხაროდ, ღვინის ქარხნებში დღესდღეობით მუხის კასრი აღარ გამოიყენება ღვინის დასაძველებლად. მოსახლეობაში კი, პირად შეურწოებებსა და მარნებში, კასრი დღესაც იხმარება.

თვის ვატარებთ სულფიტირებას, 2) როგორი საშუალებებითაა დასაშვანი თოდებით; 3) როდის და რა რაოდენობით.

ღვინისათვის გოგირდოვან ანჰიდრიდს ორგვარი დანიშნულება აქვს: იგი არის ალდგენელი და ამავე დროს კონსერვანტი.

რაში გამოიხატება გოგირდოვანი ანჰიდრიდის ალდგენითი თვისებები? იგი ღვინის სტაბილიზატორის როლში გამოდის. ხელს უშლის და აფერხებს არასასურველ დაჟანგვით პროცესებს ტკბილსა და ღვინოში. ღვინის მდგრადობა, ჟანგბადისადმი შემგუებლობისა და მისი შეთვისების უნარი დამოკიდებულია იმაზე, თუ სულფიტირებას როგორ ჩავატარებთ.

ისეთი ღვინო, რომელშიც ჭარბად არის შეტანილი გოგირდოვანი ანჰიდრიდი, ცუდად ვითარდება, ფერხდება დაძველებისა და დამწიფების პროცესი, ღვინო ისეთი ხალისიანი და სრული არ არის, როგორც ნორმალური სულფიტირების დროს იქნებოდა.

გოგირდოვან ანჰიდრიდს, როგორც კონსერვანტს, ასევე დიდი გამოყენება აქვს მანქანა-დანადგარების, დასადუღებელი და ღვინის შესანახი ჭურჭლის გაუსნებოვანებისა და სტერილიზაციისათვის.

არაჯანსაღი ყურძნისაგან მიღებულ ახალგაზრდა ღვინოს, რომელიც დაბალი მჟავიანობისაა, გოგირდოვანი ანჰიდრიდი მცირე დოზით უნდა მიეცეს, რათა ღვინის არეში მჟავიანობის დამწვევი ბაქტერიებისათვის საარსებო პირობები არ შეიქმნას. ჯანსაღი ყურძნისაგან მიღებული ნორმალური ახალგაზრდა ღვინის პირველადი გადაღებისას ანჰიდრიდი საშუალო დოზით ისაზღვრება, ხოლო დაავადებულ სუსტ ღვინოებს, ასევე დაბალმჟავიანებს, ანჰიდრიდი გადიდებული დოზით ეძლევა.

მეორეული, მესამეული და შემდგომი გადაღებების დროს დოზები მცირდება $\frac{1}{3}$ -ით ან $\frac{1}{2}$ -ით, იმ დოზებთან შედარებით, რომლებსაც პირველადი გადაღების დროს ვზმარობდით. ეს დაბალმჟავიან და დაავადებულ ღვინოებს არ ეხება.

წითელი ღვინოებისათვის, თეთრ ღვინოებთან შედარებით, გოგირდის დაბოლებისა და, საზოგადოდ, სულფიტირების დოზები $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ -ით უნდა შემცირდეს.

ძლიერ დაავადებული ღვინოებისათვის საჭიროა გოგირდის დაბოლების დოზები საგრძნობლად გაეზარდოს.

სულფიტირება გოგირდის დაწვით. მეღვინეობაში მიღებულია გოგირდიანი პატრუქების გამოყენება. პატრუქს დამდნარ გოგირდში ქალაღდის მთავარი ნაჭრების ამოვლებით ამზადებენ. მზადდება 30 სმ სიგრძისა და 3 სმ სიგანის პატრუქები, წონით 5 გ. მსხვილი პა-

ტრუქის დამზადება მიზანშეწონილი არ არის, რადგან გოგირდი წვას ვერ ასწრებს და დამდნარი გოგირდი ღვინოში იწვეთება, რის შედეგადაც ღვინოს ლაყე კვერცხის გემო და სუნი ეძლევა.

რა რაოდენობით უნდა ვიხმართ პატრუქები? პატრუქის სახით გოგირდის გამოყენების საშუალო დოზაა 4 – 6 ცალი 50 დალ ტევადობის კასრისათვის. შემცირებული დოზებია 0,5 – 3 ცალი, ხოლო გადიდებული დოზები – 6 – 10 ცალი.

ნაკლული ჭურჭლის შევსება. რით არის გამოწვეული ამ ოპერაციის ჩატარების აუცილებლობა და რა მიზანს ისახავს იგი? ვისაც ღვინო ერთხელ მაინც დაუყენებია, მან იცის, რომ ჭურჭელში (განსაკუთრებით კასრში) ღვინო ჭურჭლას ყელბდან ქროლდება და გაჩენილ ცარიელ ადგილს ჰაერი იკავებს. ამ მოვლენას აშრობა ეწოდება.

აშრობის პროცესს არაერთი უარყოფითი შედეგი მოჰყვება ხოლმე. ჭურჭელში საჭაერო სივრცის წარმოქმნის შედეგად: ა) ღვინიდან გამოიყოფა ნახშირმჟავა, რაც უარყოფითად მოქმედებს ღვინოზე, მას ხალისიანობას უკარგავს; ბ) ღვინოში მიმდინარე უანგვითი პროცესები მას ბუკეტს უცვლის; გ) ღვინის ზედაპირზე ობის აპკი (მიკოდერმა) და ძმარმჟავა ბაქტერიები ვითარდება.

წლის ცხელ პერიოდებში ჭურჭელს უნდა მოვაკლოთ ღვინო, ვინაიდან ის ფართოვდება და შესაძლოა დანაკარგები გვექონდეს.

ყველაზე მცირე აშრობითი დანაკარგები არის რკინა-ბეტონის რეზერვუარებში, ქვევრებში, ლითონის მიმინაქრებულ რეზერვუარებში, მინის ჭურჭელში.

ისეთი ღვინის შერჩევასას, რომლითაც უნდა შევავსოთ ნაკლული ჭურჭელი, ყურადღება ექცევა შემდეგ ფაქტორებს:

- ა) ღვინო, რომელიც შერჩეულია ნაკლული ჭურჭლის შესავსებად, შესავსები ღვინის ხნოვანებისა ან მასზე უხნესი უნდა იყოს;
- ბ) შესავსებად უფრო ახალგაზრდა ღვინის ხმარება დაუშვებელია.

მძაფრი დუდილის დამთავრების შემდეგ ჭურჭელი ნაკლული რჩება და აუცილებლად უნდა შეივსოს. ამას პირველადი შევსება ჰქვია. ჭურჭელი უნდა შეივსოს თითქმის პირამდე და საცობი მჭიდროდ არ უნდა დაეხუროს. დუდილის სრულიად დამთავრების შემდეგ ჭურჭელი პირამდე ივსება და საცობიც მჭიდროდ ეხურება.

ფიქრობთ, მკითხველს ღვინის მოვლის ამ ზოგადი წესების პრაქტიკულად განხორციელება არ გაუჭირდება, დაკვირვებული თვალი, გამრჯე ხელი და ღვინისადმი ფაქიზი მოპყრობა მისცემს მას სასიამოვნო, მოსაწონი ღვინის დაყენების გარანტიას.

ზემოხორაშენური მასპინძლობა

- * ღვინო მქონდა — ავ პირს არ მიეკარებოდა.
- * ეგეთი ღვინო იყო — კაცს მაიპარავდა და ნელ-ნელა ათრობდა.
- * ღვინო მქონდა — იმით გაძლომას ვერ გაიგებდი.
- * მაგათი ღვინო — მწნილისწვენი... ნეტა როგორა მსობენ?
- * ეგენი რო ღვინოს ეპახიან — პირში როგორ უნდა ჩაუშვა?
- * მაგათი კიპაჭა ღვინო რო დავისხი, ორი პატარა ლიფსიტა გადმოვარდა ჭიქაში, ეს კიდე იფიცება — წყაროს წყლითა მაქ გაკეთებულიო. როდის იყო წყაროს წყალს თევზი მოჭყვებოდა? არაო, სუფთააო, სუფთა წყლით გაკეთებულიო, — კიდე იფიცება მასპინძელი.

* * *

იმ დღეს ჩემს კლასელს ვესტუმრე. ორმოცი წლის წინ სკოლა დავამთავრეთ და კლასი შევიკრიბოთ-მეთქი, ვუთხარი. აღარ გამამიშვა. ღვინო დავლიეთ და დაუწუნე. იცი, რა მითხრა: — ვისაც ჩემი ღვინო არ მოსწონს, თავისი მაიტანოსო! ისე, არ დაუწუნო მასპინძელს ღვინო არასდროს. ალბათ, უკეთესი არა აქვს და რაცა აქვს, იმით გმასპინძლობს. ღვინო კი ცუდი არ არსებობს. ღვინო არის: კარგი, უკეთესი და საუკეთესო. თუ არ გინდა, ნუ დაღევ, მიზეზს რა გამოგიღევს. ბოლოს და ბოლოს, მასპინძელიც იმავე ღვინოს არა სვამს? რად უნდა აწყენინო და გული რად უნდა ატკინო?

შეკრიბა და მოამზადა
შოთა სოღაშენაძე

სსპადასსპა

* * *

ორი მთვრალი შეხვდა ერთმანეთს. საღამოა. ერთი აუხირდა:

— აგე, ის ხო მთვარეა? (აჩვენებს მთვარეზე).

— არა!

ჯიუტად პასუხობს მეორე.

გამოიარა მიხომ. მთვრალებმა მიხო მიიხმეს და ეკითხებიან:

— აგე, ის მთვარეა?

მიხოს შეეშინდა და უპასუხა:

— არ ვიცი, მე ამ უბნელი არა ვარო.

* * *

მიხო დაქორწინდა, ქორწილში თებრომ მიხოს სმა-ჭამა აუკრძალა. სირცხვილია, ყველა ჩვენ გვიყურებსო. ქორწილი რომ მორჩა და პატარძალი საძინებელი ოთახისკენ წაიყვანეს, მიხომ ყვირილი მორთო:

— ვინც ღვინო დალია და ხაშლამა ჭამა, პატარძალთანაც ის დაწვესო!

* * *

მახვილსიტყვაობით ცნობილი იყო ყვარლის რაიონის მკვიდრი— ახალკაცი იაკო, ენაბლუ კაცი.

იაკო ქალაქს წავიდა გამოცდის ჩასაბარებლად. თან ერთი კასრი ღვინო წაიღო. მატარებლით იმეზავრა, გურჯაანში ღვინის კასრი მოჰპარეს. იაკომ გამოცდა ვერ ჩააბარა და თქვა:

— მძე გვგურჯაანშივე ვვიცოდი, როგორ ჩჩავიჭრებოდიო!

* * *

გურული თოხებს ჰყიდის. მეგრული შეევაჭრა:

— კარგი თოხებია, მარა ტარები აქვს ცოტა მოკლე, — წუნი დასლო მეგრელმა.

— ყანაში მეტი არ უნდა ტარი და შენ თუ ბალკონიდან გინდა თოხნა, მაი არ ვიცი მე! — გაცხარდა გურული.

Résumé

La revue commence par la rubrique — „Problèmes, problèmes...“ où on présente l'interview avec Mr. Edouard Lekiachvili — président de l'union de viticulteurs et de l'industrie vinicole de la Géorgie, qui raconte à propos des problèmes existant dans cet domaine.

Plus loin, un article de R. Ramichvili rapporte les documents concernant la Kachétie — région traditionnelle vitivinicole de la Géorgie. Tout en parlant des caractéristiques des sols, du climat, des conditions agrotechniques et technologiques des zones de ladite région. l'auteur traite de nouveau des problèmes relatifs au présent et au futur de la vitiviniculture de la Kakhétie.

Dans la rubrique „Memento“, G. Chatirichvili, directeur du complexe de production et de commerce „Ikalto“ (district de Télavi, région Kakhétie), présente aux lecteurs ses solutions pour résoudre des problèmes de crise dans les domaines de viti-et-viniculture de la République.

La rubrique „Le passé et le présent de la Kakhétie“ — publie les documents témoignant de grandes possibilités de l'agriculture traditionnelle de cette région, surtout du rôle de la Kakhétie dans le potentiel économique de la Géorgie, du rôle de la vitiviniculture dans l'agriculture.

La rubrique „Notre trésor“, rapporte les documents concernant les cépages de raisin les plus connus en Géorgie — „Kakchouri Mtsvané“ et „Khikhvi“.

Dans la rubrique „Remontant au passé“, le lecteur fait connaissance des articles publiés dans la revue „Vazi da Gvino“, № 5 de 1920. Dans ces article, G. Tsinamdzgrichvili, S. Tcholakachvili et I. Andronikachvili parlent des problèmes qui ne sont pas toujours résolus et qui persistent à ce jour dans la vitiviniculture de la Georgie.

Dans la division „Solomon Tcholakachvili-110“, le lecteur fait connaissance de documents relatifs à la Vie et aux activités professionnelles de l'académicien, S. Tcholakachvili, rapportés par N. Tchkhartichvili, N. Tsertsvarzé et R. Ramichvili.

Dans la rubrique — „A propos du droit“, le lecteur a l'occasion de suivre l'article des MMs. V. Gotsiridzé, V. Gotsiridzé et D. Matchavariani — „Problèmes de répartition micro-régional de la vitiviniculture de Géorgie“.

La revue commence la nouvelle rubrique „Science et industrie — nouveauté“. Mr. Levan Moudjiri et Marina Goulachvili présentent le matériel concernant la nouvelle méthode de détermination de la qualité (nature) du vin. La méthode se base sur la détermination de l'alcool oxyphényléthylique — thyrosole — dans le vin.

Plus loin, MM. V. Tsertsvadzé et I. Guélachvili, responsables de la société „Bagrationi 1882“ — maison de production et de commerce, parlent de nouveaux succès qu'eut le vin géorgien mousseux, remportant „Etoile d'or“ — prix supérieur à Madrid au XIX congrès de l'Organisation internationale „GEAID“ — pour ses meilleurs qualités de vin mousseux. Le vin fut fabriqué à la base d'espèce de levures obtenues à la suite d'une collaboration de la société avec l'Institut de recherches en biochimie des plants relevant de l'Académie des sciences de Géorgie.

Dans l'article „Tsinandali, Gurdjaani, Napareouli — les vins de trois ans“ — on parle a propos de nécessité de la reconstitution de la technologie classique de ces grands vins très connus — qui prévoit la conservation du vin dans des tonneaux de chênes pendant trois ans.

Dans la rubrique — „Marketing... Publicité“ le lecteur fait connaissance des documents relatifs à l'établissement institutionnel et aux activités courantes de la société par actions „Sameba“ — l'une des premières sociétés géorgiennes du domaine, privatisée dans le pays. Le lecteur y fait connaissance également du caractère, contours et des perspectives de cette maison industrielle et de commerce.

Dans la rubrique „Hymne à la vigne et au vin“, les experts de renom donnent leur attestation aux meilleurs vins de Kakhétie. On y trouve l'article de K. Pitskhelaouri, docteur ès sciences historiques relatif au rôle de la vitiviniculture dans la formation des structures interprofessionnelles de la Kakhétie le long des siècles prouvées suite aux fouilles archéologiques dans le pays.

„Ibéria—lointaine et contemporaine“, article de Mme Gréeta Tchantladzé, candidate en lettres, rapporte des preuves pour témoigner de la ressemblance et du rapport très rapprochés dans beaucoup de moeurs et de coutumes des activités professionnelles des Basques et des Géorgiens.

Dans la revue, le lecteur fait connaissance des recommandations et des opinions présentées par M. D. Oniani, docteur des sciences agricoles, surtout pour une sélection des sols destinés à la culture des vignes et pour les méthodes de mise en cave des vins.

La rubrique „Trésor de la nation“ publie les documents témoignant de la sagesse populaire et certaines humours.

«ВАЗИ ДА ГВИНО» («ЛОЗА И ВИНО»)

Резюме

Журнал открывается рубрикой — «Проблемы!.. Проблемы!..». Публикуется интервью с председателем Всегрузинского союза виноградарей и виноделов — г-ном Эдуардом Лекиашвили об острых кризисных явлениях в виноградарстве — виноделии Грузии и о возможных путях их преодоления.

Материалом о Кахети — классическом регионе виноградарства—виноделия Грузии, начинается публикация материалов по отдельным винодельческим регионам Грузии, подготовленным профессором Ревазом Рамишвили. Наряду с почвенно-климатической, агротехнической и технологической характеристикой основных зон края, в статье поставлены проблематические вопросы, связанные с настоящим и будущим виноградарства и виноделия Кахети.

В рубрике — «Из записной книжки» директор промышленно-торговой фирмы «Икалто» (Телавский район) г-н Георгий Шатиришвили делится с читателем со своими мыслями и предложениями по преодолению острейшего кризиса, возникшего в виноградарстве и виноделии Республики.

Представлен материал — «Кахети в прошлом и настоящем», что свидетельствует о богатых возможностях традиционного многоотраслевого сельского хозяйства края, о роли Кахети в экономическом потенциале Грузинской Республики, об удельной роли виноградарства-виноделия в многоотраслевом сельском хозяйстве.

Под традиционной рубрикой — «Наше сокровище» представлены материалы об известных грузинских сортах винограда — Кахури Мцване и Хихви.

Под рубрикой — «Перелистывая прошлое» публикуются материалы из журнала «Вази да гвино» № 5 от 1920 года, подготовленные известными специалистами: Георгием Цинамзгвривили, Соломоном Чолокашвили и Иваном Андроникашвили. Вопросы, поднятые авторами материалов, интересны и для сегодняшних читателей журнала так, как они охватывают все еще нерешенные на протяжении десятков лет проблемы виноградарства-виноделия Грузии.

Под общим заголовком — «Соломон Чолокашвили — 110» публикуются материалы о жизни и научной деятельности академика С. Чолокашвили, подготовленные г-нами Нодаром Чхартишвили, Нугзаром Церцвадзе и Ревазом Рамишвили.

Под рубрикой — «Размышления о законодательстве» публикуется статья г-ов Важа Гоцирдзе, Важа Гогитидзе и Джемала Мачавариани — «К вопросу о микрорайонировании виноградарства Грузии».

Журнал открывает новую рубрику — «Наука и производство — новшества». Профессором Леваном Муджири и аспиранткой Мариной Гулиашвили предлагается материал о новом способе установления натуральности виноградного вина. Метод основан на определении оксифенилэтилового спирта (тирозоло) в вине.

Специалисты промышленно-торговой фирмы «Багратиони-1882» Вахтанг Церцвадзе и Иосиф Гелашвили знакомят читателей с новым достижением грузинского игристого (шампанского) вина, которое завоевало высшую награду — Золотую звезду за высококачественное коллекционное игристое вино на XIX конгрессе международной организации «Геаид» в Мадриде. Вино было приготовлено на основе расы дрожжей, полученной при сотрудничестве с институтом биохимии растений АН Республики Грузия.

В статье — «Цинандали», «Гурджаани», «Напареуки» — 3-х летние вина!» говорится о необходимости восстановления классической технологии этих известных грузинских марочных вин, предусматривающей выдержку виноматериалов в дубовых бочках в течение 3-х лет.

В разделе — «Маркетинг... Реклама...» публикуется материал, свидетельствующий об организации и становлении приватизированной в первые в Грузии на акционерной основе промышленно-торговой фирмы «Самеба», о характере, масштабе и перспективах ее деятельности (интервью с генеральным директором фирмы г-ном Нодаром Хвтисиашвили).

В рубрике — «Песнь о лозе и вине» читатель знакомится с характеристикой и оценкой прославленных кахетинских вин известными учеными и специалистами.

Публикуется материал доктора исторических наук Кназо

Гичхелаури, касающийся роли виноградарства-виноделия в формировании внутривозрастной структуры Кахетии на протяжении веков по археологическим раскопкам.

В разделе — «Лоза и мир басков» опубликована статья кандидата филологических наук Греты Чантладзе — «Иберия — далекая и близкая», в которой приведены материалы, показывающие близость и сходство во многих обычаях хозяйственной жизни басков и грузин.

Читатель знакомится с советами по подбору почв для разведения виноградников, подготовленный доктором с/х наук Джумбером Ониани, а также с советами по уходу за вином.

В рубрике — «Сокровище народа» помещены материалы, отражающие народную мудрость и юмор.





მევენახეობა-მელვინეობის ალორძი-
 ნება — უპირველესი ამოცანა (ინ-
 ტერვიუ ე. ლეკიაშვილთან) . . . 3
 ძვირფასო მკითხველო! 9

საქართველოს თაიგული

კახეთი 10-11

რ. რაპიშვილი
 ბ. შათირიშვილი
 კახეთი ვენახოვანი 12
 „ბოლოდ ყოვლი დამალული“ . . . 28
 კახეთი წინათ და ახლა 33
 ჩვენი საუნჯე — მწვანე კახური . . . 39

ბ. წინააქვრიშვილი
 ს. ნოლოყაშვილი
 აშერიკული საძირე ჯიშების ალო-
 ტაციის გამოსარკვევად 41
 სპეციალისტის კომენტარი . . . 47

ი. ანდრონიკაშვილი
 დ. წინააქვრიშვილი
 ს. ნოლოყაშვილი
 მიმართვა მიწათ-მოქმედების მი-
 ნისტრს 49

რედაქციისაგან 53
 იცით თუ არა, რომ 55
 ჩვენი საუნჯე — ხიხვი 56

ნ. ჩხარტიშვილი
 რ. რაპიშვილი
 ნ. ცერცვაძე
 ქართული მევენახეობის პატრიარქი 58
 ვაზის გენოფონდის მეცნიერული
 შესწავლის ფუძემდებელი . . . 63

შიქრები კანონმდებლობაზე

ბ. გონირიკე,
 ვ. გოგიტიკე,
 ჯ. მაჭავარიანი
 მევენახეობის მიკროდარაიონების
 საკითხისათვის 68

მეცნიერება და წარმოება —
სიასლენი

ლ. გუჯირი
 ვ. გულიაშვილი
 ღვინის ნატურალობის დადგენის
 ახალი მეთოდი 72
 ქართული შამპანური იყვრობს ახალ
 სიმაღლეს 76

მ. არაქუნელი
 „წინანდალი“, „გურჯაანი“, „ნაფა-
 რული“ — სამწლიანი ღვინოებია! 80

მარკეტინგი... რეკლამა

პირველად ჩვენს რესპუბლიკაში
 (ინტერვიუ ნ. ხეთისიაშვილთან) . . . 84
 აული მოსიაშვილი 88
 ჩვენი მილოცვაები 89

მ. ჩხიკვიშვილი

| | | |
|---------------|---|------------|
| | „ჭე, ღმერთო“ | 90 |
| | „წინანდლის სავანე“ | 91 |
| | ღვინოვ, კახურო! | 92 |
| | „ღვინო შემრგო და გემოიან-სუნია- ნი...“ | 93 |
| | იცით თუ არა, რომ | 95 |
| კ. ზიცხელაური | წარსულის ნაკვალევზე | 97 |
| ბ. ჩანტლაძე | ყანწი ბეთლემის გამოქვაბულიდან იბერია — შორეული და ახლობელი | 100 101 |

სათანაო

| | | |
|-----------|---------------------------------------|-----|
| ჰ. ონიანი | სავენახე ნიადაგების შერჩევა | 109 |
| | ღვინის მოვლა | 114 |
| | სალსური საუნჯე | 120 |
| | La revue „VAZI DA GVINO“ | 122 |
| | «Вази да гвино» | 124 |
| | შინარსი | 127 |

მკითხველთა საშუალებოვ

ჩვენგან დამოუკიდებელი მიზეზების გამო შურნალი
ნაცვლად ოთხი ნომრისა გამოდის ორ ნომრად.

შურნალის რედაქცია

ჩვენი მისამართი: 380009 — თბილისი, მერაბ კოსტავას ქ. № 14.
ტელ. 95-18-74, 51-48-22. გადაეცა ასაწყობად 21. 06. 94 წ., ხელმოწერილია და-
საბეჭდად 05. 01. 95 წ., ქაღალდის ფორმატი 70×108¹/₁₆, პირობითი ნაბეჭდი
ფურცელი 7, შეკვეთა 670, ტირაჟი 1.000.

საქართველოს შურნალ-გაზეთების გამომცემლობა „სამშობლოს“ სტამბა,
თბილისი 380009, მერაბ კოსტავას ქ. № 14.

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

REDACTION: 14, rue M. Kostavá, 380009. Tbilissi, République Géorgie.
Tél. 95-18-74, 51-48-22.

Rédacteur en chef — Temour Glonti.

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

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 380009 — Тбилиси, ул. Мераба Костава, 14;
тел.: 95-18-74, 51-48-22. Главный редактор — Темур Глonti.

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



02/36

