

K 4.530
K 2

ქართული
ბიბლიოთეკა

ქოქულიარული ლიტერატურა

ერ. ნაკაშიძე

გეგენახეობა-
გელვინეობა

ზარია - სამეგრელოში,
აჭარაში და აფხაზეთში.

სახელგამი

639.8+663.25

სტრონოში
ერ. ნაკაშიძე



მევენახეობა- მელვინეობა

გუგია-სამეგალოში, აჭარაში და აფხაზეთში.

ჩ. 520
2



საფუძველი პროცენტი	
საფუძველი პროცენტი	5480.
საფუძველი პროცენტი	9843.

სახელმწიფო გამომცემლობა
1929

1. გვარამია
2. გვარამია



ქართული
ნაციონალური
ბიბლიოთეკა

ბიბლიოთეკა
პოლიგრაფ. 2-რე სტ.
ლენინის ქ. № 3,
ტბრ. 2000. შეკ. 741.
მოცულობა 505.

საქმ-2000
მედიკალიზაცია

1. მევენახეობა — მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში

მევენახეობას გურია-სამეგრელოს სასოფლო მეურნეობაში უხსოვარ დროიდან ეჭირა სპატიო ადგილი და დიდად განვითარებული იყო. ამას მოწმობენ ბევრი მწერალი და მოგზაური, როგორც ძველები — პომეროსიდან დაწყებული, ისე — ახალი დროის: შარდენი, ლამბერტი, კონტარინი, დიუბუა დე მონპერე, ჰაკსტაუზენი და ბევრი სხვა.

გურია-სამეგრელოს თითქმის ყოველ სოფელში ჩვენ ვპოულობთ ყურძნის საქაჩავის ქვის ნაწილებს, რომელნიც ეხლა მიტოვებულია და ეხლანდელმა მოდგმამ მისი სახელიც არ იცის; ეხლანდელ დროში უსარგებლოდ არის მიტოვებული უზარმაზარი ტურები (ქვევრები) და საწნახელები, რომელნიც ჩვენ გვხვდება ყოველ ნაბიჯზე გურულის ან მეგრულის ოჯახში.

გარდა ამისა, ხალხში დარჩენილია ბევრი ჩვეულება და უქმეები, რომელნიც დაწესებულია მევენახეობა-მეღვინეობის პატივსაცემად. აქ ჩვენ მოვიყვანთ უფრო გავრცელებულ და შესანიშნავ ჩვეულებებს: გურიაში ყოველგან და სამეგრელოშიაც ადგილ-ადგილ ახალი წლის საღამოს ერთ ჩვეულებ-



ბას, რომელსაც „აგუნა“-ს ეძახიან. ოჯახის უფროსი თავის ოჯახის წევრების თანხლებით, ანთებული თაფლის სანთლებით, შედის მარანში, ან თუ მარანი არა აქვს, მიდის იმ ადგილზე, საცა საწნაბელი სდგას, თან მიაქვთ ღორის თავი, ხაქაპური და დოქით ღვინო. ოჯახის უფროსი იღებს ტარიან თოხს ან ცულს, ურტყამს ყუით დაპირქვევებულ საწნაბელს და თან მალაღის ხმით დამღერის:

აგუნა, აგუნა გადმოიარეო,
ბახვი, ასკანა გადმოიტანეო,
ჩვენ ვენახს ბევრი ურძენი და სხე.

ამ სიმღერას სამჯერ გაიმეორებენ და იქვე შესქამენ ღორის თავს, ხაქაპურს და დალევენ ღვინოს.

აგუნა ყოფილა მიწის ნაყოფის და ბარაქის ღმერთი და მას კერპთაყვანობის დროს თაყვანს სცემდენ. სოფლები ბახვი და ასკანა ცნობილი იყვნენ გურიაში შესანიშნავი ღვინოებით და თვით სახელი ამ სოფლებმა მიიღო ბახუსისაგან—(ღვინის ღმერთი) და ასკანიდან, ენეის შვილისგან, რომელსაც ზოგიერთ წყაროების მიხედვით ბახუსთან აქვს ნათესაობა*).

*) Известия древних греческих и римских писателей о Кавказе—Гана,



ამის მსგავსი ჩვეულებები სამეგრელოშიც. საბალწლოდ ამისთვის ცალკე აცხოვენ 4 ხაქაპურს, ან ხაქაპურებს აწყობენ ვიდელში (მოგრაძო, ცილინდრიული კალათი მალღობრივი ყურძნის საკრეფი) და ატანენ მარანში შესატანად პატარა ქალს, გოგოს; მარანიდან გამოაქვს დოქით ღვინო პატარა ბიჭს; ისინი შეხვედებიან თუ არა ერთმანეთს, დაეტაკებიან და რომელიც გაიმარჯვებს ართმევს დამარცხებულს ხაქაპურს ან ღვინით დოქს და შეაქვს მარანში. აქ თავს იყრის მთელი ოჯახი, ქამენ ხაქაპურს, სვამენ ღვინოს, ურტყამენ ჯობს საწნახელს და თან დამღერიან:

პაი ვიდელი, ვიდელი,
ჩემი ვენახი სავსე მტევნებით და სხე.

თუ ვაჟმა გაიმარჯვა, იმ წელს ღვინის და ქირნახულის მოსავალი კარგი იქნება, თუ ქალმა—აბრეშუმის და ყველა იმისი, რასაც ქალი ოჯახში აკეთებს.

ყურძნის დაკრების შემდეგ ზოგიერთ სოფლებში იხდიან კიდევ ერთ ჩვეულებას, რომელსაც „სთველის გიორგობას“ ეძახიან. კლავენ თხას ან მამალს, ოჯახის შეძლებისდაგვარად, და აკეთებენ ფელამუშს (თათარას); ოჯახის უფროსი მოიკიდებს ზურგზე ბავშს, ან წამოისხამს საბანს, მიდის ეზოში



ახლო დარგულ ვენახებთან და აცხებს შას ფელა-
მუშს, ამასთან გამოსთქვამს ხმამაღლა სურვილს, რომ
მისი ვენახიც ისე დაიტვირთოს ყურძნით, როგორც
ის არის დატვირთული.

ვაზი აქ ძალიან დიდი იზრდება, განსაკუთრე-
ბით ტყეში; ვაზის ტანი ნახევარ არშინის სიმსხოსი
და ხან მეტიც აქ ძალიან ხშირი მოვლენაა. ამ ზო-
მის ვაზის მერქანისგან ეკლესიებში საკუთხეველის
აღსავლის კარებს აკეთებდენ; ამნაირი კარები გურჯი-
სამეგრელოს ეკლესიებში ბევრგან არის. ველურად
ვაზი აქ გვხვდება 914,4 მეტრის (3000 ფუტის
სიმაღლეზე ზღვის დონედან).

ყველა ამ ცნობების მიხედვით გურჯი სამეგრე-
ლოში ადგილობრივი მცხოვრებლები მევენახეობა-
მეღვინეობას ეწეოდნენ უხსოვარ დროიდან და აქაურ
მეურნეობას ეს დარგი საფუძვლად ედო.

აქ ვაზს აშენებდნენ მარტო მალღარად, ე. ი.
უშვებდნენ ხეებზე; დაბლარი ვენახი, სარებზე გაშე-
ნებული, აქ წინეთ იშვიათი იყო. უწინ იქაური
მალღარი იძლეოდა საუკეთესო ღვინოს, ასე რომ
გურჯი-სამეგრელო მეღვინეობის მხრივ ცნობილი იყო
დასავლეთ საქართველოში ისე, როგორც ეს
ზემო იმერეთი და რაქა-ლეჩხუმი.

ორმოცდაათიან წლებში ვაზს გაუჩნდა ავადმყო-
ფობა - ნაკარი (*Oidium Tuckeri*). ეს სენი გადმო-



ტანილ იქნა ევროპის და ყირიმის ვაზებთან ერთად, რომელიც ძალიან ბევრი შემოდის თველოში მეფის მოადგილის თავ. ვარანცოვის დროს, ამ სენმა თავის განვითარებისათვის აქ იზოვა უფრო კარგი პირობები, ვინემ იმერეთში, სადაც ნაკლები სინესტია და ხშირად ქრის ზენა — ქარი.

ნაცარმა გურია-სამეგრელოში ადგილობრივი ჯიშის ვაზები თითქმის სულ მოსპო და მათ ადგილას მცხოვრებლებმა გააშენეს „იზაბელა“ Vitis Labrusca (ადგილობრივ „ადესად“ წოდებული), რომელსაც ნაცარი და ქრაქი (ობი) არ ეკარება. ყველგან დაიწყეს ამ ადესას გაშენება და მოკლე ხანში ის ერთობ გავრცელდა.

ამის გამო გურია-სამეგრელოში მევენახეობა არ შეცვლილა, დარჩა ისევ ძველ წესზე — იგივე მადლიარი, ისევ ის სავენახე ხეები, მხოლოდ ნაცვლად ადგილობრივი ჯიშის ვაზებისა, იმავე ხეებს მიურგეს იზაბელა-ადესა.

ადესა მოსავალს ძალიან ბევრს იძლევა, მაგრამ ღვინო ადგილობრივი ვაზის ღვინოსთან შედარებით, მეტად მძარე და ნაკლები ხარისხის გამოდის.

ღვინის ბევრმა მოსავალმა და მასთან ამ ღვინის საბაზროდ უვარგისობამ შექმნა ამ მხარეში, განსაკუთრებით გურიაში, მეურნეობის ახალი დარგი არაყის ხდა: არაყს ხდიან ქაქის გარდა პირდაპირ ადესის ღვინოდან.



ეს მრეწველობა გურიაში იწყება 1889 წელს, ამ ხნიდან თანდათან მატულობდა და 1896 წელს მრეწველობის ამ დარგმა მიაღწია უმაღლეს წერტილამდე; ამ წელს გურიაში ითვლებოდა 457 არაყის ქარხანა, გამოხადეს 1.683.732 გრადუსი სპირტი.

მთელ დასავლეთ საქართველოში კი 2.137.358 გრადუსი, ასე რომ გურიაზე შედარებით მოდის ოთხი მეხუთედი.

ეს ცნობები არის მაშინდელი სააქციზო უწყების და ამიტომ შესაძლებელია ეს რიცხვი გაორკეცდეს, რადგან დანამდვილებით ვიცით, რომ გურიაში ამ დროს ფარულად — „კონტრაბანდად“ არაყის ზღა მეტად გავრცელებული იყო.

ამ ხნიდან არაყის ზღამ თანდათან იკლო, ომიანობის და რევოლიუციის დროს სულ გაქრა, მხოლოდ საქართველოს გასაბჭოების შემდეგ მეურნეობის ეს დარგი ისევ აღდგენის გზას დაადგა, გურია-სამეგრელოში 1924 წელს იყო 54 ქარხანა და გამოიხადა 644.691 გრადუსი სპირტი, 1925 წელს 36 ქარხანა, გამოიხადა 881.598 გრადუსი სპირტი.

სულ სხვანაირად იმოქმედა გურია-სამეგრელოში ფილოქსერის გაჩენამ 1890 წელს (პარველად ფილოქსერა იქნა აღმოჩენილი სოხუმში 1881 წელს).

ამ საშინელმა მავნებელმა ჯერ მთლად გაანადგურა აქა-იქ დარჩენილი ძველი ვენახები და შემდეგ



გადავიდა იზაბელაზეც. დაბლობი და ვაკე ადგილების ვენახები სულ მოსპო, ზეგან და მალლობ ადგილებზე ძლიერ ავნო და ემუქრება მთლად მოსპობას.

ამნაირად შევენახეობა გურია-სამეგრელოში ჩავარდა დიდ განსაცდელში: ძველი ადგილობრივი ჯიშის მალლარის ვენახები მოისპო ნაკრის და სოკო-მაგვარი სნეულების გამო, მალლარ ადესის ვენახებს თანდათან ანადგურებს ფილოქსერა.

ამ გარემოებამ გამოიწვია მოუფიქრებელი მიბაძვა იმერეთის შევენახეობისადმი: გაფაციცებით შეუდგნენ დაბალი დამყნილი ვენახების გაშენებას განურჩევლად, როგორც მალლობ, ისე ვაკე ადგილებში მდებარე სოფლებში. იშვიათად შეხედებოდით სოფელს გურია-სამეგრელოში, რომ დაბლარი ვენახი არ ყოფილიყოს.

გავიდა 20-25 წელიწადი და სინამდვილემ დაგვანახვა, რომ ამ მხარისათვის მეურნეობის ამ ახალი დარგმა მოლოდინი ვერ გაამართლა: ზოგან ყურძენი არ დამწიფდა, მტევანს მარცვლები დაუსკდა და დაღმა, ზოგან თვითონ დამყნილი ვენახი დაჭირიანდა—ძირის სიღამპლე, კიბო და სხვა ბევრი სნეულება გაუჩნდა და სულ გადახმა.

შრომა და ხარჯი ბევრი წავიდა ამ ვენახების გაშენებაზე და შესაფერ მოსავალს კი ვერ ეღირსენ.



ამ მწარე გამოცდილებამ შეტად დააზიანა გურია-სამეგრელოს გლეხობა და დაბლარ ვენახის გაშენებას ეხლა დიდი სიფრთხილით ეკიდებიან.

გურია-სამეგრელოში დაბლარ ვენახების უვარგისობის მიზეზები სხვათა შორის შემდეგია: სავენახე ადგილები შეფერებულად არჩეული არიყო, ამერიკული სამყენი ძირები — ნიადაგთან შეუხამებელი იყო, ნამყენი ვაზის ჯიშები იყო უცხო ქვეყნის და არა ადგილობრივი, რომელიც უფრო შეგუებული, შეჩვეული და შეთვისებულია ამ ქვეყნის ჰავასთან და ნიადაგთან. ამას გარდა საგრძნობი იყო ამ უარგის დახელოვნებულ მკოდნეთა სიმცირე და საწამლო მასალისა და იარაღების სიმცირე და თავთავის დროზე უქონლობა.

ვენახის დაბლარად გაშენების ცდა გურია-სამეგრელოში პირველი არ არის. ეხლა, 1922 წლიდან, დაბლარის შემოღების მეოთხე ხანაში ვართ. პირველად, მეცხრამეტე საუკუნის ოცდაათიან წლებში, ვენახის დაბლარად გაშენება გურიაში სკადა ინგლისელმა აგრონომმა ი. მარმა (პროფესორი ნ. მარის მამამ); მან სოფელ იანაულში, ჩოხატაურის მახლობლად, გააშენა დაბლარი ადგილობრივი ვაზის ჯიშებისაგან, მაგრამ არ იყარვა და თავი მიანება.

ამ ცდამ მარი დაარწმუნა, რომ ამ მხარეში დაბალი ვენახი ჰავის და სხვა ბუნებრივ პირობების



გამო არ იხეირებს და გადავიდა ისევ მადღარაში აყენებდა ადგილობრივი წესით მარტო წითელ ნოს ჯანის, რცხილათობანის და მტევანდიდის ჯიშებისაგან, მხოლოდ შემოიღო რამდენიმე გაუმჯობესობა, რაც მდგომარეობდა შემდეგში: ყურძენს არჩევდა ჯიშებად და ახარისხებდა, მტევანს აცლიდა დამპალს, გაფუჭებულს და მკვახე მარცვლებს, გარდა ამისა კრეფდა და კიდევაც აყენებდა ცალ-ცალკე ვაზის ქვედა, შვა და წვერის ყურძენს; ყურძენის დაქვლეტა და საწნახელში დუღილი ხდებოდა ადგილობრივი წესით, ზოგიერთ შემთხვევაში კი საწნახელს ხურავდა და დუღილი სწარმოებდა დახურულად. დადუღების შემდეგ ღვინოს ასხამდა დაკირულ ქუტრებში (ქვევრებში), რომლებსაც წინდაწინ გოგირდს უბოლებდა. წლის განმავლობაში 3-4 ჯერ გადაიღებდა, შემდეგ ასხამდა ბოთლებში და ისე ინახავდა, ან გზავნიდა გასაყიდად.

ეს ღვინო ბაზარზე ცნობილი იყო „მარის ღვინო“-დ; მარმა ამ ღვინოებს მოუპოვა ბაზარი არა მარტო ქუთაისის გუბერნიაში, არამედ რუსეთის ზღვის პირად მდებარე ქალაქებში და საზღვარგარეთაც კი. საქართველოს ღვინო მან გააცნო ევროპას.

ამ დროს მარს ეწვია ცნობილი მოგზაური დიუბუა დე მონპერე, რომელმაც გაშინჯა მისი ჯანის ღვინო და ნახა, რომ ღვინო ძალიან კარგია, რა-



გორც სიმაგრით, ისე არომატიით, სასიამოვნო ნაშენი და კარგი გემოთი *).

თავის საკუთარ ვენახებიდან მარი ამზადებდა 300 საწყავ ღვინოს (საწყავი უდრის 30 ღვინის ბოთლს, 2 ვედროზე 2 ბოთლით ნაკლებია) და კიდევ ყიდულობდა ყურძენს მეზობელ მევენახეებისგან. ფულის მაგიერ ის აძლევდა ფართალს; ამ დროს ფაბრიკის ნაწარმოები გურიაში იშვიათი იყო, არშინ ჩითში ან ნარმაში აძლევდნ ერთ გოდორ ყურძენს (გოდორში 3-4 ფუთია).

ამ მხარეში დაბლარის შემოღების მეორე ხანა არის სამოცანი წლები. ზოგიერთმა მოწინავე მეურნეებმა დაიწყეს დაბლარი ვენახების გაშენება იმერული და ფრანგული ჯიშებისაგან. ამ ცდამაც არ გაამართლა მოლოდინი და ვერ მოიტანა ნაყოფი; დაბლარი ვენახი არსად არ გამოდგა, არც გურიაში და არც სამეგრელოში. ამ დროს დაბლარი ვენახები ჰქონდათ გურიაში 16 მეურნეს და სამეგრელოში 27-ს, სულ 43 მეურნეს.

ხშირად ყოფილა ამნაირი შემთხვევა, რომ, როცა უფარვისობის გამო, დაბლარი ვენახები აუჩეზიათ, შემთხვევით დარჩენილი ვაზი ასულა მეზობლიად მდგარ ხეზე, იქ მშვენივრად უხარია და მოსხმითაც კარგად მოუსხამს.

*) Dubois de Montpéret «Voyage autour du Caucase».



ერთ ამ შესამჩნევ მაგალითს ჩვენ ვხედავთ ჯერ
მო გურიაში, სოფელ ნოლაში. აქ ადგილობრივმა
მემამულემ მიხეილ ერისთავმა გააშენა დაბლარი ვე-
ნახი ოჯალეშის ჯიშიდან ვაკე ადგილზე. მიუხედა-
ვად იმისა, რომ ვენახს შესაფერი მოვლა: პატრონო-
ბა ჰქონდა, ღვინო ცუდი გამოვიდა, ვენახი დაავად-
მყოფდა და აღარ იხეირა; პატრონი იძულებული
შეიქნა ვაზი აეჩება და ზედ სიმინდი დაეთესა.

შემთხვევით გადარჩა რამდენიმე ძირი ვაზი, რომელიც დროს განმავლობაში გაიზარდნენ, მოლო-
ნიერდენ და შემოეხვივნენ იქ ახლო მდგარ ბეოლის
და თხმელის ხეებს. ხეებზე ყურძენი სავსებით დამ-
წიფდა და აქედან გაკეთებული ღვინოც მშვენიერი
გამოვიდა და ყოველს მოლოდინს გადააჭარბა. მა-
შინ ერისთავმა ხელახლა განაახლა ეს ვენახი, ვა-
ზები მიურგო ბეოლის ხეებს და გააშენა მალ-
ლარად.

ეს ვენახი მიუხედავად იმისა, რომ კარგი მოვ-
ლა არ ჰქონდა, ფილოქსერის მორევამდე (დაახლო-
ვებით 1900 წლებში) იძლეოდა კარგ ღვინოს, რომელიც თავის სიმაგრით არ ჩამოუვარდებოდა ყი-
ფიანისა და სვირის ღვინოს, არომატით კი უკანას-
კნელებს ბევრად სჯობდა.

დაბლარად ვენახის გაშენების შესამე ხანა იწყება
ოთხმოცდაათიან წლებში, ფილოქსერის გავრცელე-
ბის შემდეგ, ცნობილი აგრონომი ვ. სტაროსელს-





კის მეთაურობით. ამ ცდების შედეგების შესახებ ჩვენ უკვე ზევით გვქონდა საუბარი.

მეოთხე ხანაში ეხლა ვართ 1922 წლიდან, და ეს საქმე ეხლა უფრო გონიერულად, უფრო ფხიზლად და წინდახედულად სწარმოებს; ის დგას რაციონალურ გზაზე და იმედია კარგ ნაყოფს გამოიღებს.

დაბლარი ვენახების გაშენების შესახებ გურია-სამეგრელოში არის ორი, ერთიმეორის საწინააღმდეგო აზრი: ერთნი ამტკიცებენ, რომ ამ მხარეში მეტი სინესტის გამო დაბლარის გაშენება არ შეიძლება *).

მართლაც, საკმაოა გურია სამეგრელოს ვაკე და დაბლომ ადგილებში ერთი ღამე დაყოთ ივლისში ან აგვისტოში, რომ დარწმუნდეთ ვენახის მალღარად გაშენების მიზანშეწონილობაში ადგილობრივი ჰაერის სხვაობის გამო. ამ ადგილებში დღე საკმაოდ ცხელია, ღამით ჰაერი ცოვდება, ამასთან მისი ქვედა ფენები ისე ივლინდება წყლის ორთქლით, რომ შესქელდება და ნისლად მოეფინება მთელ არეს და დილას ყოველივე დაიფარება უხვი ცვარით (გვავი), როგორც კარგი წვიმის შემდეგ. ზოგიერთი მწერლები ამ მხარეს აღარებენ დიდ არაყის სახდელს

*) სავათა შორის ცნობილი ავრონომი ი. კლინგენი „О восстановлении виноградников на восточном берегу Черного моря—Кавк. Сельск. Хоз. 1894 г. №№ 7 и 8.



ქებას, რომელსაც არაყის მისაღები მილი მთებში აქვს მიბჯენილი. *)

ყოველმა გურულმა და მეგრელმა კარგად იცის, რომ შტევანი რაც უფრო მალლა მიწიდან, ამ ნესტთან ჰაერის ფენიდან, მით უფრო უკეთ მწიფდება, კარგავს წყლის ნაწილებს და ნაკლებად ღებება, ამისთვის სავსებით საფუძვლიანია აქ ვაზის მალლარად გაშენება.

ჯერ საეკვოა, რომ დაბლარმა აქ ბევრი მოსავალი მოგვეცეს და თუ მოსავალი მივიღეთ, ღვინო მდარე და მსუბუქი გამოვა და არ იქნება ისეთი ღირსების, როგორც მალლარის ღვინო.

დასამტკიცებლად მოყავთ იმ ცდების მაგალითები, რომელიც არ გამოდგნენ, ამასთან-კი სრულიად ივიწყებენ იმ მოსაზრებებს და ძირითად მიზეზებს, რის გამო დაბლარმა ვენახებმა ვერ იხეირეს.

მეორენი კი დაბეჯითებით ამბობენ, რომ შესაძლოა დაბლარი ვენახების გაშენება გურია-სამეგრელოში და ამის დასამტკიცებლად გვიჩვენებენ იმ დაბლარ ვენახებს, რომლებიც ეხლა კარგად ხარობენ ამ მხარეში, იძლევიან კარგ მოსავალს და ღვინოც არაფრით არ ჩამოუვარდება მალლარ ვენახის ღვინოს, მხოლოდ საჭიროა აირჩეს შესაფერი ადგილი, ნიადაგი და ჯიშები, როგორც სამყენი ამერიკული საძირის, ისე დასამყენი ვაზების.

*) В. Бочкарев. „Колхида“.



დაბლარი ვენახის უვარგისობას, ჰქონდა ადგილი 40-50 წლის წინეთ; როდესაც ეს მხარე მოსკული იყო ქაობებით და გაუფალი ტყეებით და ამის გამო ჰავა მეტად ნესტიანი იყო.

ებლა ვაკე ადგილების ტყეები ითქმის სულ გადაკაფულია, ქაობების უმეტესი ნაწილი გამშრალაა, ასე რომ ჰავის მხრივ ეს მხარე მეტად გაუმჯობესდა.

სულ უწინ აქ დაბლარი ვენახი იშვიათი მოვლენა იყო, ეხლა კი ამ წესით გაშენებული ვენახები ხშირია.

ეს ფაქტი ნათლად ამტკიცებს, რამდენად უმკაცდარია ის აზრი, ვითომ დაბლარი ვენახი აქ სრულებით არ ხარობს. ზოგიერთი ცდები დაბლარი ვენახის გაშენებისა თუმც არ გამოდგა, მაგრამ ეს აიხსნება, როგორც ზევით მოვიხსენიეთ, შეუფერებელი და უვარგისი ადგილის და ჯიშების არჩევით და ვენახზე დახელოვნებულ მუშახელის სიმცირით, რის გამო ბევრგან განადგურდა დაბლარი ვენახი მოუვლელობით.

მაგალითად, ამ მხარეში ხშირად შეხედებით ფილოქსერისგან გაფუჭებულ დამყნულ ვენახს, რადგან ნამყენის ზევითა ფესვები თავის დროზე არ აუჭრიათ, ფესვები ძირებად გადაქცეულა და ამერიკული სიძირეები-კი გამშრალა და ჩამპალა.



ქართული
წიგნობა

გარდა ამისა ვენახი ხშირად რჩება ნაღმდევ უწამლებელი და ეს სენი ხომ აქ მეტ ხარალს აძლევს მას; ამ ქირმა სულ მოსპო უწინდელი ადგილობრივი ჯიშის ვენახები.

ნაცრის ავადმყოფობის გაჩენამდე კარგი ღვინით ცნობილი იყო მხოლოდ ზოგიერთი სოფელი და არა საერთოდ გურია-სამეგრელო, ამ შემთხვევაში უპირატესობა ჰქონდათ ზეგან, მაღლობ და ფერდობ ადგილებს.

055/49

რომაელების ძველი თქმულება: „Bacchus amat coles“ (ბახუსს გორაკები უყვარსო) საკუთრივ გურია-სამეგრელოზე ითქმის და ამ მხარისათვის ზედგამოჰქრილია.

აქაური საუკეთესო ღვინოები, წითელი: საჯაოხური, ჯანი, ოჯალეში, თეთრი: ჩხავერი: ქვიტილური და სხვა მოდიოდა ზეგნების და სამხეურ ფერდობების ვენახებში.

მაღლარად ვენახებს გურია სამეგრელოს და აქარის გარდა აშენებდნენ იმერეთში, ლეჩხუმში, ადერბეიჯანში (ხეივნები), კახში (საინგილო) და ევროპაშიც — ისპანიაში, ჩრდილოეთ იტალიაში, ტოსკანიაში, საფრანგეთის ალპებში (Haute Savoie) და კიდევ ალჟირში *); ასე რომ ვენახის გაშენება წესი მიღებულია არა მარტო კავკასიაში, არამედ უფრო მაღალ კულტურის ქვეყნებშიაც.

*) Foet-Cours complet et viticulture.





მავრამ გურია-სამეგრელოს მალღობრებში მეთქი
მეტისმეტად მალაღობა; ხეები, რომელზედაც ვაზებია
გაშვებული, ხშირად ათი და მეტი საყენის სიმაღლის
არიან.

ძალიან დახელოვნებული უნდა იყოს კაცი,
რომ ამ სიმაღლეზე ავიდეს, გაჩერდეს შტოებზე, თა-
ვისუფლად მოიძარგვოს ორივე ხელი, რაც აუცი-
ლებელია ვენახის წამლობის დროს. არა თუ წამ-
ლობა, საცა მუშისაგან მეტი სიძარგვეა საჭირო,
არამედ ყურძნის კრეფაც ასე მალაღობ ხეებზე მეტად
სახიფათოა.

ყურძნის მკრეფელის ხიდან გადმოვარდნა და
ამის გამო დასახიჩრების და სიკვდილის შემთხვევები
ამ მხარეში ერთობ ხშირ მოვლენას წარმოადგენს.

თუ სავენახე ადგილი, ნიადაგი, ზეგნები შესაფე-
რად იქნა ამორჩეული და ამასთან ექნა წესიერი მოვ-
ლა-პატრონობა, გურია სამეგრელოს ზოგიერთ ზევან
და მალღობ ადგილებში კარგად ივარგებს და იხეი-
რებს მალაღობ ტანის დაბლაკი, როგორც ვარცე-
ლებულია ვაკე იმერეთის ზოგიერთ კუთხეებში.

ზოგ ადგილას ოლიხნარი, ზოგან კი მალღობი,
მავრამ არა ისეთი მალღობი, როგორც წინეთ იყო
და ზოგან ეხლაც არის, არამედ უფრო დაბალი,
როგორც ლეჩხუმში და ზემო-იმერეთის ზოგიერთ
ადგილებშია. სამივე ამნაირი სახის ვენახი ეხლაც
მოიპოვება აქა-იქ ამ მხარეში.



ადეილი ვასაგებია, რომ ახალი თაობა მისი მდევია ვენახის მამაპაპურად გაშენების, ვინაიდან ხე-ზე ამგებულ ვახის წესიერად გასხვლა და მოვლა, მეტად ძნელია. მეორეს მხრით მხედველობაში მისაღებია და ანგარიში უნდა გაეწიოს იმ მამაპაპურ კულტურის წესსაც, რომლის არსებობას ჰქონდა და ეხლაც აქვს მრავალწლოვან გამოცდილებაზე დამყარებული საფუძველი.

გურია-სამეგრელოში ვენახის აღსადგენად ადგილის, ჰაერის, ნიადაგის და სხვა ბუნებრივ პირობების მიხედვით ვენახის გაშენების ორივე წესი, როგორც მაღლარი, ისე დაბლარის უნდა მივიღოთ. მაღლარი უნდა იქნეს ამერიკულ ვახზე დამყნული და ვახის ისაშვები ხეები უფრო დაბალი და განზე გადგმული, რომ წამლობის დროს ადვილად მისადგომი იქნეს.

დაბლარისათვის ვენახის გაშენების არსებული წესები არ არის ამ რაიონისთვის შესაფერი, საჭიროა მისი შეცვლა: ერთი რომ მყნობა უნდა უფრო ზერელედ, მიწის ზედაპირის ზევით 1—2 ვერშოკზე მაინც და მეორე ვახი უნდა დაირგოს ნაკლებ სიღრმეზე, რაც შეიძლება ზერელედ. უწინ მაღლარის გაშენების დროს, ხეს რომ ვახს ურგავდენ, ბარი სრულებით არ ყოფილა ხმარებაში, მის მაგიერობას ყოველთვის თობი სწევდა.



ვენახის სივრცის რაოდენობა გურია-სამეგრელოში
ლოში მეტად ძნელი გამოსაკვლევეია; წესზე მტკიცე მტკიცე
ბული მალღარი, რომ ვენახიანი ხეები ზომაზე იყოს
დარგული, ეხლა იქ ძალიან იშვიათია.

ზოგიერთ ზეგნის სოფლებში კიდევ შეიძლება
შეხვდეთ აქა-იქ ძველ წესზე დარგულ ვენახებს; ვაკე
აღვილებში ვენახიან ხეებს შეხვდებით ეზოებში და
სახნავე-სათეს აღვილებში, ქვევარზე მ — ნ ძირს.

სახნავე-სათეს აღვილებში ეს ხეები დატოვებუ-
ლია განსაკუთრებით საჩრდილებლად, რომ სიციხეში
ყანის მუშამ მის ძირში დაისვენოს; ასეთ ხეებით
ზშირად სარგებლობენ ვენახის მისარგავად.

ვაზის მისარგავ ხეებად ხმარობენ და საუკეთესო-
სოდ ითვლება: ხურმა (*Diospyros Lotus L.*), კო-
პიტჩი (იფნი), რცხილა, თხმელა (მურყანი), ბეოლი
(თუთის ხე) და ხეხილის ხეები.

ვაზი ხეებისაგან თხოულობს, რომ ის ნაკლებ-
ბად იტოტებოდეს და დიდ ჩრდილს არ იძლეოდეს,
რომ უურძენს მზე ექნეს და სიმწიფე არ დაუშალოს.
ყველა ამ პირობებს აკმაყოფილებს ხურმა, ბეოლი
კოპიტჩი და ხეხილებში ვაშლი და ბალი (ფურცელი
აღრე სკვივა), ამიტომ ამ ჯურის ხეები ითვლებიან
საუკეთესოდ ვაზის ასაშვებად. საუკეთესო ღვინო
გურია-სამეგრელოში დგებოდა იმ აღვილებში, საცა
მალღარის ხეებად აქ ჩამოთვლილი ჯურის ხეები
იყო.



ერთ დესიატინაზე ეტევა, 4 — 6 საეენ მანქანაზე ერთი მეორეზე დაშორებით, 70—150 ძირი ხიანი ხე. საშუალოდ რომ ვიანგარიშოთ 5 საეენი ერთი მეორეზე დაშორებით, ერთ დესიატინაზე დაეტევა 100 ძირი ხე.

ამრიგად ნარგავი მალლარი ვენახი ნორმალურად უნდა ჩაითვალოს. ამნაირ მალლარ ვენახს ჩვენ ვხედებით მალლობ და ზეგან სოფლებში, ამის მიხედვით, როცა აქ მალლარ ვენახის სივრცის რაოდენობაზეა ლაპარაკი, მხედველობაში უნდა ვიქონიოთ 100 ვახიანი ძირი ხე ერთ დესიატინაზე.

მალლარ ვენახებს აქ უჭირავს უმთავრესად მალლობი და ზეგანი ადგილები; ბარში—ვაკე ადგილებში მალლარს იშვიათად ხედებით და ზღვის სანაპიროზე ხომ სულ კოტაა; აქ სქარბობს სახნავ-სათესი ადგილები, გამონაკლისს შეადგენს ეზოებში აქა იქ გაფანტული 10—15 ხე, რომელზედაც ვახებია აშვებული.

ამ ანგარიშით გურია-სამეგრელოში ვენახის სივრცე იქნება 8.424 დესიატინა, ამათში 574 დეს. დაბლარად არის გაშენებული; 1975 წელს გურია-სამეგრელოში ირიცხებოდა 15.500 დეს. *) სულ მალლარი და კავკასიის ფილოქსერის კომიტეტის ცნობით 1894 წელს ყოფილა 19.047 დეს., ამათში დაბლარი 367 დეს.

*) Очерк виноделия Кавказа, изд. Кавказ. Статист. Комит. 1875 года.



მალლარად გაშენებული ვენახების მთელი რაოდენობა ეხლა ადესას (იზაბელის) გურიაში იქნება 85 % და სამეგრელოში 95 %; უწინ კი, 1860 წლამდე, ნაცრის გავრცელებამდე, სულ ადგილობრივი ჯიშები იყო, შედეგ კი მათი ადგილი თანდათან ადესამ დაიჭირა.

გურია-სამეგრელოს კუთხეების ტოპოგრაფიული და ბუნების პირობების სხვადასხვაობამ წარმოშვა ამ რაიონში ვაზის ჯიშების სიმრავლე; ყოველ გეოგრაფიულ კუთხეს აქვს თავისი საკუთარი ვაზის ჯიშები, რომელიც შევსებულია ქავეს, ნიადაგს ადგილის მდებარეობას და სხვა ბუნებრივ ადგილობრივ პირობებს. ამის მიხედვით გურია-სამეგრელოში ერთობ ბევრი ყოფილა (200-მდე) სხვადასხვა ვაზის ჯიშები და ეხლაც შეიძლება არის საღმე მიფარებულ მალლომ ადგილების ხეობებში დარჩენილი ძველი ჯიშები. მე აქ ჩამოვთვლი ზოგიერთ ვაზის ჯიშებს, რომელნიც უფრო შესანიშნავი და საყურადღებოა.

ბუჩინის უბანის ჯიშები

წითელი, ვარდისფერი და შავი.

1. ჩხავერი. — ვაზი საკმაოდ ღონიერი და მოსავლიანია. მტევანი აქვს შუათანა, საკმაოდ შეკუმშული, იშვიათად გაფრთხილი. მარცვალი წვრილი, რგვალი, მუქი ვარდის ფერი; კანი თხელი და ნაზი; ხორცი წვნიანი ტკბილი, ცოტათი მომეაფო, საერ-



თოდ ძალიან გემრიელი. იძლევა კარგ მავარსებს
ნოს მქრთალი ვარდის ფერისას, ტკბილს და სასია-
მოვნო არომატით. ეს ჯიში მეტად გავრცელებული
იყო მთელ გურიაში საჯავოხოს გარდა, ის უფრო
სქარბობდა გურიის სამხრეთ ნაწილებს ზეგნების—
სოფლებში, აქარა-გურიის მთაგრეხილის კალთებზე:
ლებაური, მაკვანეთი, შემოქმედი, ბაღდადი, მახვი,
ასკანა და სხვა.

2. **ჯანი** — ვაზი საკმაოდ ღონიერი და მოსავ-
ლიანია. მტევანი შუათანა, ტოტებიანი, გრძელი—
და მეჩხერი. მარცვალი წვრილი, რგვალი, სრულიად
შავი ფერის, მოელვარე, ყუნწზე მჭიდროდ მიმაგრე-
ბული. კანი თხელი, ცოტათი მკვრივი; სირბილე
ხორციანი, ტკბილი და მეტად სასიამოვნო გემოსი.
ყურძენი ხამთარში კარგათ ინახება, თუ ხეზე დაუ-
კრეფელი დიდხანს დარჩა, მარცვალი არ ღებება,
არამედ ჩამიჩდება. ღვინო კარგი თვისების უღგება,
წითელი ფერის, მაგარი, სასიამოვნო არომატით,
კარგად ინახება და მთელ გურიაში საუკეთესო ღვი-
ნოდ ითვლება. ეს ჯიში ძალიან გავრცელებული
იყო შუა გურიაში, მაგრამ ვინაიდან ის სხვაზე მე-
ტად იჩაგრება სოკომავგარი ავადმყოფობით, მისი
რაიონი მეტად შევიწროვდა. ის კიდევ აქა-იქ დარ-
ჩენილია ჩოხატაურის რაიონში, სოფ. ბუკის-ციხეში,
ინაულში, ერკეთში და სხვა.



3. **მტევან-დიდი** — ვაზი ლონიერი, დიდ მოსავლიანი. მტევანი დიდი, ფრთებივით ტოტებიანი, მენხერი. მარცვალი შავი, საკმაოდ რგვალი, კოტათი მოგრძო; კანი თხელი; ხორცი წვნიანი, ტკბილი, საკმაოდ სასიამოვნო გემოსი. ეს ჯიში მთელ გურიაში ფართედ იყო გავრცელებული და ეხლაც მოიპოვება აქა იქ ამ რაიონების მეღვინეობის ყველა სოფლებში. ღვინო უღდება მაგარი, მუქ-წითელი — ფერისა, სასიამოვნო გემოსი და არომატით; ის დიდ ხანს ინახება და ტკივთ გადატანას კარგათ იტანს; დიდი ხნის შენახვის გამო ღვინის ღირსება მატულობს.

4. **ჯუმუტა** — ვაზი სუსტი, საშუალო მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, მკვრივი; მარცვალი რგვალი, წვრილი, სრულიად შავი; კანი სქელი და მაგარი; ხორცი წვნიანი, მომეავო ტკბილი, სასიამოვნო გემოსი. ეს ყურძენი სუფრის ჯიშად ითვლება და ზამთარში კარგად ინახება. ღვინო უღდება შავი და კოტათი თრიმლოვანი; გავრცელებული იყო ისტ, როგორც მტევანდიდი.

5. **სხილათობანი** — ვაზი საკმაოდ ლონიერი და კარგი მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, საკმაოდ მკვრივი, წვეტიანი. მარცვალი საშუალო სიდიდის, რგვალი შავი ფერისა; კანი თხელი უხვი სიღებავი ნივთიერებით; ხორცის სირბილე მეტად წვნიანი და ტკბილი. ამ ჯიშს ნაკარი მეტად აფუჭებს. ღვინოს იძლევა თრიმლოვანს, მუქი-წითელი



ფერისას. ის იყო გავრცელებული აღმოსავლეთ საქართველოში, საჯაოხოს რაიონში.

გეგმვის
გეგმვის

6. **აღადასტური** — ვაზი ღონიერი და მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, მოგრძო, მეჩხერი; მარცვლი ოდნავ მოგრძო, საკმაოდ რგვალი, შავი ფერისა; კანი სქელი და მაგარი; ხორცი საკმაოდ წვნიანი, ტკბილი, ნაკლები გემოსი. ამ ჯიშს აშენებდნენ საჯაოხოს რაიონში და, რადგანაც ის სოკომაგვარი ავადმყოფობით ნაკლებად ავადდებოდა, ვინემ სხვა დანარჩენი ჯიშები, ცოტა ცოტათი ის ვრცელდებოდა გურიის სხვა კუთხეებშიც. ღვინო უდგება მუქი-წითელი ფერის, დაბალი ხარისხის.

7. **ორონა** — ფურცელი და ყურძნის მარცვლები აქვს პატარა, რუხი-შავი ფერისა, ღვინო უდგება მაგარი, ვარდის ფერისა.

8. **სამჩხავერა** — ეს ჯიშში ჩხავერს მოგავს, მაგრამ მტევანი უფრო გრძელი აქვს.

9. **მტრედის-ფეხი** — მოსავლიანი ვაზია, ნაკარი ნაკლებად ეტანება, მტევანი აქვს მკვრივი რგვალი მარცვლებით; დიდად გავრცელებული ჯიშში იყო.

10. **ჩუპეში** — მკირე მოსავლიანია, მის კანშია საღებავი ნივთიერება, ამის გამო მისი ჭაჭა ღვინის საღებავად იხმარება; ის იყო გავრცელებული თითო-ორიოდა ცალობით ყოველგან გურიაში.

11. **აკიდო** — ის იყო საჯაოხოს რაიონში სოფელ ამალღებაში.



12. ბადაგი — სოფელ მაკვანეთში მდებარე მდინარის მარჯვენა სოფლებში.

13. ბერძულა — სოფ. მიქელ-ვაბრიელში.

14. ღორის-თვალა — შეტად გავრცელებული ჯიში იყო, ყველაზე უფრო სოფელ ჯუმათში. კარგი მოსავალი იცის, მაგრამ ღვინოს მდარე ხარისხისას იძლევა.

15. კამური-შავი — საჯაოხოს რაიონში, სოფელ ამაღლებაში.

16. კიკახაი — გავრცელებული იყო შემდეგ სოფლებში: ლიხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი, გურიანთა, ჩოჩხათი, ჯურჯუყეთი, ჩიბათი, ნიგოთი და სხვა.

17. კუმუშა — სოფ. ამაღლება, ორაგვე, ჩოჩხათი და სხვა.

18. მაკურენჩხი — სოფ. ნიგოთი, ხვარბეთი, გოგორეთი, გურიანთა, კახური და სხვა.

19. მახატური — სოფ. მაკვანეთი, ლიხაური, შემოქმედი, აკეთი და სხვა.

20. მანდიკორი — სოფ. ასკანა, სურები, ამაღლება და სხვა.

21. ოფოურა — სოფ. ამაღლება, ფარცხა და საჯაეახო.

22. სამაქრე — ძრიელ გავრცელებული საადროო ყურძენი, მაქრის დასაყენებლად; გვხვდებოდა თითქმის ყველა გურიის სოფლებში.



23. საფერავი — სოფ. ამაღლება, აკეთი, ნიგოთი და სხვა.

24. ხემხო — სოფ. ასანა, აკეთი, ნიგოთი და სხვა.

25. ხარდანი — დიდად გავრცელებული ჯიში იყო შვა და ქვემო გურიაში; ღვინო მდარე უღებდა.

26. წითლიანი — სოფ. ამაღლება, აკეთი, ასანა, ნიგოთი და სხვა.

27. ჩხაბერძული — გავრცელებული იყო მთელ გურიაში საჯაოხოს გამოკლებით.

28. შავურძენა - მეტად გავრცელებული ჯიშია, გვხვდებოდა თითქმის ყველა გურიის სოფლებში.

29. მცივანი — სოფ. ოცხანა, მეწიეთი, ბასილეთი და მათი გარემო ადგილები.

30. საკვირჩხილა — სოფ. ნიგოთი, ლანჩხუთი და სხვა.

31. ჭოდი — სოფელ ლანჩხუთი და მისი მიდამოები.

32. მცივანარა — სოფ. ჩოჩხათი, ჯურჯუეთი, ლანჩხუთი და სხვა.

33. კოლოში — სოფ. ჩიბათი, ორაგვე, ჯურჯუეთი და სხვა.

34. მუხიშხა - იმავე სოფლებში, საცა კოლოში.

35. ოცხანური — სოფ. ჩოჩხათი, ხეარბეთი, გოგორეთი და სხვა.



36. კეთილური — სოფელ ჩოჩხათში და მის მიდამოებში.

37. მაგანაყური — სოფ. გურიათა, ჩოჩხათი და სხვა.

38. კორძალა — სოფ. შაკეანეთი, ლიხაური და მათ მიდამოებში.

39. სამჭაქა — სოფ. ნიგოთი, ქვიანი და სხვა.

40. ხარის თვალა — სოფ. ქაქუთი, ქანიეთი და სხვა.

41. ცხენის-ძუძუ — სოფ. ლიხაური, ნაცხავა-ტევი, ქანიეთი, ქაქუთი და სხვა.

თეთრი ჯიშები

42. თეთრი შა — ვაზი საკმაოდ ღონიერი, მოსავლიანი. მტევანი შუათანა, მკვრივი და მოგრძო; მარცვლი წერილი, მრგვალი და სიდიდით არა თანაბარი; კანი საკმაოდ სქელი, კბილებში ხრამუნებს, ქარვის ფერი, ხორცი მაგარი, წვნიანი, ძალიან ტკბილი, მეტად სასიამოვნო გემოსი. ღვინო კარგი თვისების უდგება, მაგარი, ნაზი, სასიამოვნო არომატიანი, თეთრი, ღია — ქარვის ფერისა. ის გავრცელებულია იმ რაიონში, სადა ჩხავერი.

43. ათინური — დიდი მარცვლები აქვს ქარვის ფერი; ჩინებული თეთრი სუფრის ყურძენია, ძალიან ტკბილია, სასიამოვნო გემოსი და საუცხოვო არომატის.



44. **ზენათური** — წვრილი მარცვალი ბეჭედიანი ხი ფერისა; უდგება კარგი მაგარი ღვინო; გავრცელებული იყო სოფ. გურიანთაში, ნივოითში, ბასილეთში და მის მიდამოებში.

45. **საკმეველა** — მარცვალი წვრილი, წოწოლა, სიდიდით არა თანაბარი, ფერი აქვს ქარვის ანუ საკმეველის; ღვინოს იძლევა კარგი თვისებისას, ნაზი, მაგარი, სსიამოვნო არომატის.

ეს სამი უკანასკნელი ჯიში სოკომავარი ავთომყოფობით მეტად იჩავრება, ამიტომ მათი გავრცელების არე შესამჩნევად შევიწროვდა. ეხლა ეს ჯიშები თუმცა გვხვდება ყველა გურიის მელეონების რაიონში, მაგრამ ძალიან მცირე რაოდენობით, თითო-ოროლა ცალობით.

46. **დღვლაბე** — გავრცელებული იყო სოფ. ჯუმათში, ამაღლებაში და მათ მიდამოებში.

47. **კამური თეთრი** — იმ სოფლებში, საცა შავი კამური იყო.

48. **კლარჯული** — მეტად გავრცელებული ჯიში იყო გურიის ყველა სოფლებში.

49. **ქვაფათური** — სოფ. გურიანთა, კახური, ლანჩხუთი და მათი მიდამოები.

50. **კაპისტონი** — სოფ. ამაღლება, სურები და საჯაოხოს რაიონი.

51. **მაური**. — სოფ. ნივოითი და საჯაოხოს რაიონი.



52. **სამარხი** - ერთი საუკეთესო სტრუქტურის ქუჩაშია, ურბენი დიდხანს ინახება; თითო-ორიოლი ცალოპით ყოველგან გვხვდებოდა გურიის ზეგან სოფლებში.

53. **სამაქრე** - ეს ჯიშიც ისე იყო გავრცელებული და იმნაირი თვისებისაა, როგორც შავი სამაქრე.

54. **თითა** - სუფრის ჯიშია, გავრცელებული იყო ყველა მეღვინეობის სოფლებში.

55. **თქვლაფა** - გავრცელებული იყო საჯაოხოს რაიონში.

56. **კიკაჩაი** - ეს ჯიში იყო გავრცელებული იქ, საცა შავი კიკაჩაი.

57. **დოდლო** - სოფ. გურიანთა, ლიხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი და მათი მიდამოები.

58. **მწვანე** - სოფ. ქაქუთი, ქანიეთი, ლიხაური და სხვა.

მეგრული ურბენის ჯიშები

შავი და წითელი ჯიშები

1. **სვანური ანუ შონური** - ვაზი. ღონიერი, ნაკლებ მოსავლიანი, ნორჩი რქის სიგრძე ხშირად ვარშინამდე უწევს. მტევანი აქვს მრგვალად გრძელი, პატარა და მკვრივი. მარცვალი საშუალო სიდიდის, მრგვალი, შავი ფერის; კანი საკმაოდ სქელი;



მარცვლის სირბილე ხორციანი, გემრიელი, მოვნო გემოსი. ძალიან გვიან მწიფდება, ნოემბრის ბოლო რიცხვამდე. ძალიან იჩაგრება ნა-
 ცრისგან, კრაქი (ობი) და ანტრაქნოზი ნაკლებად
 ეკიდება. ეს ჯიში იძლევა მშვენიერ ღვინოს, რომელიც მთელ სამეგრელოში ცნობილია „ოჯალე-
 შად“; ის არის წითელი ფერის, ძლიერ მაგარი, სასიამოვნო არომატით.

ჯიში სვანური მეტად გავრცელებული იყო მდინარე ტეხურის ხეობაში. სალხინო, ჩახხური, თამაკონი, ვახა, თარგამული და მათ მეზობელ სოფლებში. ეხლა მაღლარად მისი გავრცელების არც ნა-
 ცრის გამო მეტად შევიწროვდა. თუმცა ამ რაიონის ზეგან სოფლებში აქა იქ დარჩა კიდევ ამ ჯიშის ნარგავები, ძლიერ მკიცრე რაოდენობის; დაბლარად გაშენებული კი ბევრ ადგილასაა.

2. გოდაათური — ვაზი ღონიერი, მკიცრე მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, მეჩხერი ტოტებიანი; კანი აქვს თხელი, მუქი წაბლის ფერი; სირბილის ხორცი მკვრივი, ტკბილი სასიამოვნო გემოსი. მწიფდება გვიან, უწინ კრეფდენ დეკემბერში ან იანვარშიც. ღვინო უღგება მაგარი, მუქ-წითელი ფერის, სასიამოვნო არომატის, თავისი თავისებით ოჯალეშზე არა ნაკლებია. მისი გავრცელების რაიონია მდ. ტეხურის და ხობის შუა სოფლები: აბედათი, ეოლევი, ფოცხო, ლესტკინო, ახუთი, უშაფათი,



უფალიკარი, ხორში, ეკი, ნოქალაქევი, სენაქო, მხეჭვი
და ამ სოფლების მიდამოები.

3. პუმპულა ანუ პუმპულაში — ვაზი საკმაოდ
ლონიერი, ნაკლებ მოსავლიანი. მტევანი მოგრძო-
მრგვალი და მკვრივი. მარცვალი წვრილი, მრგვალი;
კანი მოელვარე, შავი, სქელი და მაგარი; ხორცი
კვრივი, ერთობ ტკბილი, სასიამოვნო გემოსი. მწი-
ფდება გვიან. ღვინოს იძლევა საკმაოდ მაგარს,
მკრთალ ვარდისფერისას, სუფრის ღვინოა სასიამოვნო
არომატით. ეს ჯიში იყო საერთოდ გავრცელებული
სამეგრელოს ვაკე ნაწილში მდ. ცხენის-წყალის
და ცივს შუა, სოფელ ბანძიდან დაწყებული მთელ
საქყონიდლო და საქილაოში*) და მომიჯნავე სოფ-
ლებში. ნაცრის გავრცელების შემდეგ პუმპულა თი-
თქმის ყოველგან შესცვალეს ადესაზე და ძალიან სა-
ეკვოა, სამწუხაროდ, რომ ეს ჯიში კიდევ სადმე იშო-
ვებოდეს.

4. ხარდანი — ვაზი მეტად ლონიერი, მოსავლი-
ანი, მტევანი დიდი, მეჩხერი, წვეტიანი და ტოტე-
ბიანი. მარცვალი მრგვალი, წოწოლა; კანი თხელი;
ხორცი მკვრივი, ტკბილი. მწიფდება ძალიან ადრე,
ამიტომ მას მაკრად აყენებენ; ღვინო უდგება შე-

*) საქყონიდლო ერქვა ჭონდიდელის, (მარტვილის მიტროპო-
ლიტი) სამეფობელის, რომელსაც შეადგენდა სოფლები მოკვეთლი
ებლანდელ თემებში: სუჯუნა, ნესაყოფო, გულეიკარი, ქვათანი, აბაშა,
ონტოფო და სეფიეთი, საქილაოში შედის ილორის და მარანის თემები.



დარებით მდარე. ნაცარი ნაკლებ ეკიდება. ეს მცირე რაოდენობით სამეგრელოში ყოველგან იყო გავრცელებული.

5. **ტორაკუნხი**—ძალიან გავრცელებული იყო ეს ჯიში სოფლებში: ჯვარი, საჩანო, ლია, ჯაღლი, კკადუაში და ხიბულა, აგრეთვე საქონიდლოშიც. ლენოს კარგს იძლევა.

6. **პანეში**—მეტად გავრცელებული ჯიში იყო სამეგრელოს მაღლობ ზეგან სოფლებში მდ. ინგურის და ტეხურის შუა; ლენო მდარე უდგება.

7. **კიკაჩა**—სოფ. ზანა, საჯიჯაო, ხორში და მათ მეზობელ სოფლებში; კარგ ლენოს იძლევა.

8. **კოლოში**—ამ ჯიშის გავრცელების არეა სოფ. პახულიანი მდ. ინგურს გაღმა და მისი მიდამო; მშვენიერ ლენოს იძლევა წითელ ვარდისფერისას.

9. **აკიდო**—ეს ჯიში გავრცელებული იყო სოფლებში: კინჩხა, გორდი*) მარტვილი, ნახუნეო, თამაკონი და სხვა.

10. **გრეხი**—მეტად გავრცელებული ჯიში იყო მაღლობ ზეგან სოფლებში.

11. **დღუდღუში**—მცირე რაოდენობით აშენებდნენ ყოველგან მთელ სამეგრელოში.

*) კინჩხა და გორდი 1922 წლამდე სენაკის მაზრაზე იყო მიწერილი და სამეგრელოს ტერიტორიას შეადგენდა.



12. **მატკვატური**—სოფ. გორდი, კანხა, სამეგრელო დათი და მათი მიდამოები.

13. **ტოფანი**—მეტად გავრცელებული ჯიშის იყო შუა და ვაკე სამეგრელოში მდ. ხოპს და აბაშის წყლის შუა.

14. **ჩხოროკუნი**—ამ ჯიშს აშენებდენ სოფ. ხიბულაში, თეკლათში და მათ მეზობელ სოფლებში.

15. **ჭიტაში**—ძალიან გავრცელებული იყო ვაკე სამეგრელოში, საცყონიდლოსა და საქილაოში.

16. **სამჭაჭა**—ესეც გავრცელებული იყო ამ რაიონში.

17. **მაბრა**—ამ ჯიშს აშენებდენ სოფლებში: ლეიხაინდრე, ონოლია და მათ მეზობელ სოფლებში.

18. **დედოფლის-კიტი**—სოფ. ხორში, ნოქალაქევი, გეჯეთი, ნაესაკოუ, გულიეკარი და სხვა.

19. **კეთილური**—სოფ. თეკლათი, სენაკი, ნოსირი და სხვა.

20. **ჩხერი**—(ეს აღბათ გურული ჩხავერია) გავრცელებული იყო ვაკე სამეგრელოში, გურიის მომიჯნავე სოფლებში.

21. **სამანკრო**—მცირე რაოდენობით გვხვდებოდა სამეგრელოს ყველა მელვინეობის რაიონის სოფლებში, ამ ჯიშის თეთრიც არის.

22. **ვერნახი**—სოფელ თეკლათში და მის მიდამოებში.



23. **მახვანთაძე** — სოფ. ეკი, სენაკი, ქვევი, ნოსირი, გეჯეთი, გულეიკარი და სხვა.
24. **ოქონა**,
25. **კერთოლი**,
26. **კუტალა**,
27. **ტუტაში** — ეს ოთხი ჯიში გავრცელებული იყო სოფლებში: სენაკი, ნოქალაქევი, გეჯეთი და მათ გარშემო.

თეთრი ჯიშები

28. **ქვიტილური** — ვაზი ღონიერია, მოსაფლიანი. მტევანი მრგვალი-მოგრძო და მკვრივი; მარცვალი წვრილი, მრგვალი, გამჭვირვალე, ყვითელი-თეთრი ფერისა და მზეზე, როცა სავსებით დამწიფდება, ქარვის ფერს იღებს, ხორციანი, კბილებში ხრამუნის გააქვს; კანი სქელი; ხორცი მკვრივი, ნაკლებ გემოიანი. გვიან მწიფდება; ღვინო უდგება მაგარი, სასიამოვნო, არომატით. ეს ჯიში ძალიან გავრცელებული იყო, მკორე რაოდენობით სამეგრელოს ყოველ სოფელში აშენებდენ, მაგრამ კარგ ღვინოს ის იძლეოდა ამ რაიონის მარტო მალღობ ზოლზე, მის ჩრდილო-აღმოსავლეთის ნაწილში, სახელობ: წალენჯიხა, საჩინო, მუხურა, ჯგალი, სალხინო და ამ სოფლების მიდამოებში.

29. **ჩექიბეში** — მეტად გავრცელებული ჯიში იყო სამეგრელოს მელვინეობის რაიონის ყველა სოფ-



ლებში; საადრიო ჯიშია, მწიფდება აგვისტოს დამლევს, ღვინო კარგი უღვება.

30. ჩეში — ეს ჯიშიც ძალიან გავრცელებული იყო როგორც მაღლობ, ისე ვაკე სამეგრელოში; კარგ ღვინოს იძლეოდა.

31. ჩერგვალი — ამ ჯიშის გავრცელების რაიონი სამეგრელოს მაღლობი ნაწილია; იძლეოდა საუცხოვო ღვინოს.

32. ზერდაგი — ნაკრის გაჩენამდე საერთოდ გავრცელებული ჯიში იყო, შემდეგ მცირედი რაოდენობით შეხვდებოდა მდ. ხოპს და ტეხურს შუა, სოფელ თამაკონიდან დაწყებული ნავსაკოვამდე.

33. მაური — ეს ჯიში გვხვდებოდა სოფლებში: გეჯეთი, სუჯუნა, გულეიკარი და სხვ.

34. ეგურძგული — შუა სამეგრელოს სოფლებში: ახუთი, ხორში და მათ მიდამოებში.

35. ჩეკში ანუ ჩიჩკიში — ეკის და სენაკის მიდამოებში.

36. შხუჩეში — ძალიან გავრცელებული ჯიში იყო სამეგრელოს სამხრეთ-აღმოსავლეთის ნაწილში, სოფლებიდან ზანა, საჯიჯაო, უფალი კარი და ბანდა რიონის ნაპირამდე.

37. ცხინკილოური — საზოგადოდ ცნობილი ჯიში იყო საქილოში.

38. კვაწახური — სოფ. ბანდა, ლეხაინდრე, ონოლია და სხვ.



39. ჩეკოლოში — სოფ. ქვალონიკა და სხ.

40. თაბაში — სოფელ ხორშის მიდამოებში.

ადგილობრივი ჯიშის ყურძენი გვიან იკრიფებოდა, გამონაკლისს შეადგენდა მარტო სამაქრე ჯიშები, რომლისგან მაქარსაკეთებდნ და მაშინვე ხარჯავდნ. ამ ჯიშების ყურძენი შეიძლებოდა დარჩენილიყო ხეზე უვნებლად დიდხანს, თითქმის თებერვლის გასვლამდე.

ნაცრის გაჩენამდე ყურძენს ღვინისთვის, თუ ის დანიშნული იყო გასაყიდათ, ან საძველოდ, უფრო დიდხანს შესანახად, კრეფდნ მაშინ, როცა ის გადამწიფებული იქნებოდა, სახელობ 15 დეკემბრიდან; მელვინეობის ზოგიერთ სოფლებში ყურძენი ხეზე რჩებოდა შუა თებერვლამდე. ადგილობრივი მოსახლეობის აზრით, ყურძენი რაც გვიან იკრიფებოდა, მით მისგან დაყენებული ღვინო უმაღლესი თვისების გამოდიოდა. ამის მიხედვით ყველა ის ყურძნის ჯიშები, რომელნიც კარგ ღვინოს იძლეოდნ, როგორც ოჯალეში, საჯაობური, ჩხვეერი და სხვა, გვიან იკრიფებოდა. დეკემბერში და იანვარში.

მალღარ ვენახის რთველი უნდა იქნეს უსათუოდ კარგ, მშრალ დარში, ვინაიდან სოფელ ხეზე ასვლა, რომელზეც ვახია აშვებული, მუშის სიცოცხლისათვის საშიშროებას წარმოადგენს. ამის გამო თუ ყურძნის კრეფის დროს წვიმა მოვიდა, რთველი



შეჩერდება 2—3 დღით, სანამ ხეები ამ გარემოების და უმთავრესად ყურძნის კრეფის სიძნელის გამო, მალღარის რთველი აღრე არ თავდებება, როგორც დაბღარის; ის ჩვეულებრივ გრძელდება 2—6 კვირა და ხანკი მეტიც.

მალღარის კრეფისთვის მუშას მართებს დიდი სიმარჯვე და ხეზე ასვლის უნარიანობა. ამიტომ ამ მუშაობისთვის გამოუსადეგარია მოხუცებული, ქალი და მკირეწლოვანი.

ადგილობრივი ჯიშის ყურძნის დიდი უპირატესობაა კიდევ იმაში, რომ ის იკრიფება გვიან, იმ დროს, როცა მოსახლეობას ყველა ჭირნახული მილაგებული აქვს და ამიტომ ბევრი მიკლილი დრო აქვს.

სამწუხაროდ ადესის (იზაბელა) შესახებ ეს არ ითქმის, ის ძალიან აღრე შემოდის, სწორედ იმ დროს, როცა სიმინდი და ლომი მოუწეულია და მათი მილაგების ალოა; ეს გარემოება-კი ამ ადგილებისთვის მეტად უხერხულია.

ადესის მტევანს კინწი ძალიან ცხარი აქვს, დამწიფების შემდეგ ხეზე დიდხანს ვერ ჩერდება და სკევივა; საკმარისია მკირე ქარი, ან ლონიერი წვიმა, რომ ხეებს მტევნები დააყრვეინოს და ამნაირად მთელი წლის ყურძნის მოსავალი დაიკარგოს.

ნაცრის გაჩენამდე ადგილობრივი ჯიშების მალღარი დიუ მოსავალს იძლეოდა; ამბობენ, რომ ერ-



თი მუშა ერთი დღის განმავლობაში ხშირად ვერ ასწრობდა ერთი ხის უჭრძნის მთელად მოკრეფას და მეორე დღეს ათავებდა. ერთი მუშა დღეში კრეფდა 5—6 გოდორს (გოდორში 3—4 ფუთია).

გურია-სამეგრელოში ღვინოს აყენებდნენ როგორც თეთრს, ისე წითელს, პირველი-კი ყოველთვის შეტობდა. თეთრ ღვინოს აკეთებდნენ, როგორც თეთრი, ისე წითელი და შავი ჯიშებიდან, მხოლოდ უკანასკნელ შემთხვევაში ტკბილს ქაჭაზე არ აჩერებდნენ, უცებ აკლიდნენ და ყოველთვის უქაქოდ ადუღებდნენ. ადესის ღვინოსაც ასე აყენებენ, ქაჭაზე დადუღებული ადესა მუქი წითელი გამოდის.

ადესის ღვინო, როგორც არა-ერთხელ მქონდა მოხსენებული, ცუდი ღირსების გამოდის, რაღაც სამკურნალო წამლის სუნია და გემო დაბყვება. ზოგიერთი მეურნის თქმულებით, ადესის ღვინო ჯანმრთელობისთვის მავნებელია, მაწყინარია: ტანზე ჰყრის, თვალების ტკივილს იწვევს და სხვა. ჩემ მახსოვრობაში ზოგიერთი მოხუცებული გურული და მეგრელი ამ ღვინოს არ სვამდა.

ზოგიერთი მეურნე, რომელსაც სხვა ჯიშის ვენახი აქვს, ადესის ტკბილს ადუღებს ამ ჩვენებურ უჭრძნის ქაჭაზე და ამ შემთხვევაში ადესის ღვინო კარგავს თავის განსაკუთრებულ გემოს და სუნს და კარგი თვისების გამოდის. მე თვითონ დამიყენებია



ამნაირად აღესის ღვინო ჩემ საკუთარ მამულში და მშვენიერი შედეგები მიმიღია.

მოუსავლობის წლებში, როცა ადგილობრივი ჯიშები ნაცარმა გაანადგურა და აღესის ნარგავები ჯერ კიდევ არ იყვნენ მოლონიერებული, აყენებდნენ ყურძნის-წყალს და სხვადასხვა ზეხილის ღვინოს. ყურძნის-წყალს აკეთებდნენ ასე: ჭურში ჩაყრიდნენ დაუწნებელ ყურძენს, დაასხამდნენ წყალს და მოუგლესდნენ მიწით თავს (10—12 სანჯავ წყალზე ერთი გოდორი ყურძენი). ორი სამი კვირის შემდეგ ყურძნის-წყალი მზად იყო სასმელად. ის არის ფუცხუნა, პირზე ეკიდება, ბურახს (კვასს) წაავას, ფერიით და ნაწილობრივ გემოთიღ ღვინოს მიემზგავსება, დიდ ხანს არ ინახება.

ტყეების მახლობლად მდებარე სოფლებში ამზადებდნენ წყავის (*Prunus Laurocerasus L.*) და მოცვის (*Vaccinium Arctostaphylos L.*) ამ მცენარეების ნაყოფისაგან.

აქ მე საქიროდ ვრაცხ მოვიყვანო ცნობები გურია-სამეგრელოს იმ ღვინოებზე, რომელნიც ცნობილი ყოფილან დასავლეთ საქართველოში თავისი განსაკუთრებული თვისებით:

1. **ჩხავერი ანუ ჩხავერისღვინო.** — ასე უძახიან თეთრ ღვინოს ამავე სახელის ჯიშის ყურძნიდან (წმინდა თეთრი და ღია-ქარვის ფერიდან მკრთალ ვარდის ფერამდე), ის არის მაგარი, არომატიანი,



ნახი, ცქრილა, სასიამოვნო, ტკიბილური მკვრივი მომთავო გემოსი, რითაც მიემსგავსება შამპანურ ღვინოს. ამზადებენ ჩხაერის და აგრეთვე თეთრიშა ჯიშებისაგან და ყოველთვის აღუღებენ უქაქოდ. საუკეთესო ჩხაერის ღვინო დგებოდა სოფლებში ასკანა, ოცხანა, შემოქმედი, მაკვანეთი და ლიხაური. ეს ჯიში ეხლა გურიიში ბევრგან დაბლარადაც არის გაშენებული.

2 საჯაოხური. — წითელი, ძალიან შავარი (ძნელი) ღვინო, კარგი არომატიანი; საუცხოვო დიტანს მგზავრობას (ვადატან-ვადმოტანას) და დიდხანს ინახება. ამზადებდენ სხილათობანის და მტვეან-დიდის ჯიშებისაგან საჯაოხოს რაიონში¹⁾ და ამიტომ უძახიან საჯაოხურს. ნაკრის გაჩენამდე საჯაოხურ ღვინოს დიდი გასაყალი ჰქონდა ქუთაისში და დასავლეთ-საქართველოს სხვა ქალაქებში და დაბებში; მაშინ მხოლოდ ამ ღვინოებს ეკირა იქაური ბაზარი, სვირის და რაქის ღვინოები ჯერ კიდევ არ იყვნენ ცნობილი.

3—ჯანი ანუ ჯანის ღვინო. წითელი ღვინო, რომელიც განირჩევა თავისი სიშავრით და სასიამოვნ-

¹⁾ საჯაოხოს რაიონში შედის გარდა ოზურგეთის მაზრის ორი თემისა: ნანეიშვილის და ზემოხეთის (ებლა ზემოხეთი, კახნარი და საკამიასერი), კიდევ 3 მობოჯნავე თემი ქუთაისის მაზრისა—აბაშის, მუზაყარის და ტობანიერის (ებლა გამოჩინებული და ტობანიერის თემები).



ნო არომატით ძალიან წიაგავს ოჯალეშს. მტევანების
რით არ ჩამოუვარდება კახურ ღვინოს. ჯანის ღვი-
ნო მხადღებოდა მარტო ჯანის ჯიშიდან სოფლებში:
ბუკის-ციხე, იანაული, ერკეთი და მათ მიდამოებში.
ეს ჯიში გურიაში ეხლა ბევრგან არის გაშენებული
დაბლარადაც.

4 — სოფლებ ბაღდადში, ბახეში და ასკანაში
მტევან-დიდის ჯიშიდან აკეთებდენ მუქწითელ
ღვინოს, რომელიც განსხვავდებოდა თავის სიმაგრით
და არომატით; ის კარგად ინახებოდა და კახურ
ღვინოს არაფრით არ ჩამოუვარდებოდა (ხშირად
ხმარობდენ სამკურნალო მიზნითაც^{*)}). ეს ჯიშიც
არის ეხლა გურიაში ზოგიერთ სოფლებში დაბლა-
რად გაშენებული.

5 — სამეგრელოს ღვინოებში პირველი ადგილი
ეკირა ოჯალეშის ღვინოს; ის მუქი წითელია, სქე-
ლი, მავარი, სასიამოვნო არომატით, თავისი გემო-
თი და სიმაგრით გვაგონებს ევროპიულ ღვინოებს —
ბურგუნდიის და პორტვინს; ხშირი გაღაღებით
უშჯობესდება, ინახება დიდხანს და მგზავრობას კარ-
გად იტანს. ზოგი ოჯალეშის ღვინო თავისი თვისე-
ბით არაფრით ნაკლები არ იყო კარგ კახურ ღვი-

*) „Кавказ. Сельск. Хозяйство“ № 53, 1894 г.



ნოზე და ითვლებოდა ერთ საუკეთესო ლეღობიან
თუ სამეგრელოში, არამედ მთელ საქართველოში.*).

ოჯალეშის ღვინის საწარმოვეო რაიონი იყო
სამეგრელოს მაღლობი ნაწილი მდ. ტეხურის
და აბაშის ხეობები, რომელიც გაქიმულია სოფელ
ვახადან შხეფამდე 40 ვერსის მანძილზე და შეიცავს
სოფლებს, რომელნიც განთქმული იყვნენ ოჯალე-
შის ღვინით: ვახა, სალხინო, სკურდი, ჩახური,
თამაკონი, გურძემი, თარგამაული, ნახუნეო, აბე-
დათი, ჯოღევი, უშაფათი, უფალიკარი და შხეფი.
სულ ეს მთავორიანი ზოლი ნიადაგის მხრივ კირ-
ნარია, მიქცეულია მზისკენ, ძვეს მზის საფიცხე-
ბელზე და ამით ჩაყენებულია მღვინეობისთვის
საუკეთესო პირობებში. თვითონ ღვინის სახელიც
წარმოშობილია ვენახების ადგილმდებარეობის დახა-
სიათებით: ბჟა მეგრულად ნიშნავს მზეს, ბჟაღეში
ანუ ობჟაღეში, — გაცხელებული, გახურებული,
მზისგან დამწვარი და აქედან გადამაბინჯებული სიტ-
ყვა ოჯალეში. ბურგუნდიის ღვინის სახელი „côte
rotie“ ეფარდება ოჯალეშის სახელს და წარმო-
მდგარია. ადგილის მდებარეობის იმავე პირო-
ბებში. ოჯალეში კეთდება სვანური ანუ შო-

*) ცნობილი მოგზაური შარდენი, რომელიც სამეგრელოში
იყო 1672 წელს, ამ ღვინოზე ამბობს, რომ ის შავარია, სრული
ტანის, სასიამოვნო გემოსი და სტომაქისათვის სასარგებლო—
„il a de force et beaucoup de corps, il es agréable au goût et bon
à l'estomac“. (Voyages dut Chevalier Chardin en Perse et autres lieux
de l'Orient).



ნური ყურძნის ჯიშისაგან, რომლის ვაზებზეცაა აღნიშნული
 ლი იყო განსაკუთრებით ხურმაზე (*Diospyros*
Lotus L.), იშვიათად თხმელაზე (მურყანზე).

სვანური ჯიშის გაშენების რაიონში საუკეთესო
 ლეინო დგებოდა სოფელ სალხინოში*) სამეგრელოს
 მთავრის დადიანის ვენახებში. ეხლა ეს ჯიშში
 სამეგრელოში მალაჩად არსად არის, დაბლა-
 რად კი, ბევრგან გვხვდება აქაურ სოფლებში.

6. **კვიტილური**—თეთრი ლეინო, ასე ჰქვია
 ჯიშის გამო; ის ძალიან მაგარია, სურნელოვანი, და
 ნაზი, თავის გემოთი ჩხაერის ლეინოს გვაგონებს. ეს
 ლეინო დგებოდა ზუგდიდის მაზრის ჩრდილო-აღმოსავლეთის
 ნაწილში, მთავარიან ზოლზე მდინარე ხოპის და
 ქან-წყალის შუაგულ ხეობების სოფლებში: ჯვარი,
 საჩინო, ჯვალი პუკი, წალენჯიხა, მუხური,
 კვადლაში, კორცხელი, ყულისკარი, ობუჯი,
 მოიდანახე, ახუთი, კირცხი, ჯაგრა, ქაკეინჯი და
 სხვა. ამ სოფლებიდან საუკეთესო ლეინოები დგებო-
 და სოფლებში: პუკი, წალენჯიხა, ჯვალი (ჯიხას
 ფერდი) და ჯაგრა. კვიტილური დაბლარადაც არის
 გაშენებული ზოგიერთ სოფლებში და აქა-იქ მალ-
 ლარადაც გვხვდება.

*) სალხინოში ჰქონდა საზაფხულო სასახლე სამეგრელოს
 მთავარს, დიდი სივრცის ვენახები და მარანი, სადაც იყო ჩარგული
 დიდრთვი კურები (ქვევრები) თუჯალეშის ლეინოებისათვის. ერთი ამ დიდ
 კურთავანი, რომელშიც ჩადის 300 კოკამდე (საწყადი), ეხლაც არის
 სალხინოს სახალხო მამულში (პრინცესა მიურატის ყოფილი მამული).



7—სოფელ ჰახულანში და მის მიდამოებში მდებარე ინგურის ვალში კოლონის ჯიშისგან აყენებდნენ სიამოვნო, მაგარ, ვარდის ფერ ღვინოს, ნაზი არამატით. ამ ჯიშის ყურძენი კიდევ შეიძლება იყოს მაღლიარად აქა-იქ ამ რაიონში.

8—აქ ჩამოთვლილი საუკეთესო ღვინოები გურია-სამეგრელოში მოდიოდა იმ ვენახებში, რომელნიც გაშენებული იყვნენ განსაკუთრებით მაღლობ და ზეგან ადგილებში; დაბლობი ვაკე-ადგილების ღვინოები იყო ნელი, წყლიანი, უარომატო და საზოგადოდ ჰქონდა ყველა ის თვისებები, რითაც განსხვავდებიან ცუდა ღვინოები. მაგრამ ამ შემთხვევაში გამოჩნდა აქლისა შეადგენდა სამეგრელოს ვაკე-ნაწილი, საჭილაო და საკუონიდლო, სადაც პუნპულა ანუ პუმპულაშის ჯიშიდან დგებოდა კარგი, ნაზი, მკრთალი ვარდის ფერი, მსუბუქი, სუფრის, სასიამოვნო გემოს ღვინო. ამ ღვინის შესანახად სამეგრელოს მთავარს საჭილაოში ჰქონდა განსაკუთრებული მარანი, რომლის ნაშთი ეხლაც არის სოფელ მარანში, რომელმაც ეს სახელწოდება მიიღო მარანის გამო. ეს ჯიში იყო აშეებული განსაკუთრებით თხმელებზე; ნაცარი ყველაზე უფრო ამ ჯიშს მოეკიდა და ამიტომ ეს ჯიში თითქმის მთლად მოიხპო და მეტად საგქვოა, რომ სადმე კიდევ დარჩენილი იყოს.

რაც შეეხება ადესის (იზაბელის) ღვინოს, საუკეთესო დგებოდა და ეხლაც დგება სწორედ იმ



რაიონში, სადაც უწინ ადგილობრივი ჯიშების კარგად
ლენოს იძლეოდა. ზოგიერთ მოწინავე მეურნეებთან
ადვისის ტკბილიდან საცდელად დაიწყეს სხვადასხვა
წესით ღვინის დამზადება და მიიღეს რამდენიმე კარ
გი შედეგი.

ერთი ამ წესთაგანი არის ტკბილის ცეცხლზე
ხარშვით დადუღება. ამისთვის ახლად გამოღებულ
ტკბილს ასხამენ ქვაბში და ნელ ცეცხლზე აორთქ-
ლებენ, სანამ ერთ მტკაველს არ დაიკლებს. ამას-
თან ტკბილს თან ქაფვენ; შემდეგ ცეცხლს უმატე-
ბენ და ტკბილს ადუღებენ, სანამ არ დავა განსაზღვ-
რულ ზომამდე, ჩვეულებრივ ერთ მესამედამდე. ამის
შემდეგ გაცივებულ ტკბილს ასხამენ ჭურში დასადუ-
ღებლად ჩვეულებრივი წესით. მაისში გადაიღებენ
სხვა ჭურში და ამ ხნიდან შეიძლება მისი სასმელად
ხმარება ერთი წლის განმავლობაში.

თუ ღვინო საძველოდ, დიდხანს შესანახად უნ-
დათ, მაშინ ტკბილი ცეცხლზე ნახევრად უნდა და-
ადუღონ და შემდეგ დასადუღებლად ჭურში ჩაასხან
მაისში გადაიღებენ პირველად, მეორედ ოქტომბერ-
ში, მარამ ბოქცებში, ან ბოთლებში, დაუცვამენ
კარგად თავს და ისე ინახვენ. ყოველ წელს ორჯერ
მოაშორებენ თბლეს და გადაიღებენ სხვა ამგვარსავე
ჭურჭელში.

პირველ ორ წელს ეს ღვინო ტკბილია, მესა-
მე წელს კარგავს სიტკბოს, იღებს უფრო მუქ ფერს,



სიმაგრეს, იძენს არომატს და სრულ სიმწიფეს მხოლოდ მეოთხე წელიწადს. რაც მეტხანს რჩება, მით უფრო იძენს სიმაგრეს, არომატს და გემოს, რომელიც ხერეს გვაგონებს.

ადესის ღვინო აორთქლის საშუალებით დამზადებული, მაგარია, სპირტიანი, ტკბილი, დამწვარი შაქრის გემოსი, არომატიანი, ფერაუ მუქ ოქროს ფერიდან მკრთალ მიზაკის ფერამდე. თავის ხარისხით და სიმაგრით რამდენიმედ წააგავს და გვაგონებს ისპანიის ღვინოებს ხერესს და მალაგას.

მიუხედავად ამ ღირსებისა, ამ ღვინოებს თანდაყოლილი აქვს რაღაც სამკურნალო წამლის სუნი და ძლიერ განსხვავდება ბუნებრივ ღვინოებისაგან, ამის გამო ამ წესით დამზადებულმა ღვინომ ვერ შიიღო გავრცელების ფართო ხასიათი გურია-სამეგრელოში. მას ამზადებს ხილად მხოლოდ თითო-ორი-ღა მეურნე არა გასაყიდად, არამედ თავისთვის მოსახმარად.

ამნაირად მევენახეობა-მელვინეობას გურია-სამეგრელოში ნაცრის გაჩენამდე სოფლის მეურნეობის დარგთა შორის ეჭირა თვალსაჩინო ადგილი; ღვინო, რომელიც აქ მოდიოდა ზოგიერთ ადგილებში, განთქმული იყო თავის ღირსებით მთელ დასავლეთ საქართველოში, რომლის ბაზრებზე მარტო ამ ღვინოებს ჰქონდა გასაყიდი. ამ ავადმყოფობის შემდეგ გურია-სამეგრელოს მევენახეობა-მელვინეობა ეცემა და მეურნეობის ეს დარგი გადადის ზემო-იმერეთში



(შორაპნის, სვირის და ობნა-ბაღდადის ^{მეცნიერული} და რაქა-ლენხუმში, თანდათან ვითარდება და ამათი ღვინოები იჭერს დასავლეთ საქართველოს ბაზრებს.

აქაური ადგილობრივი ჯიშები შეცვალეს ადესის ჯიშზე, რომელსაც ნაცარი არ ეკატება, მაგრამ ღვინოს კი ცუდს იძლევა.

უწინდელ ნატურალურ მეურნეობის დროს, როცა ყოველსავე წარმოებას ჰქონდა მიზნად მხოლოდ მწარმოებლის საკუთარ მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილება, ერთი ღვინის მეორე უფრო ცუდი თვისების ღვინოთი შეცვლამ, გურია-სამეგრელოს მეურნეობაში ვერ მოახდინა თვალსაჩინო ცვლილება.

მოსახლეობამ იწყო მიწის ნაყოფიერების საფუძვლით გამოყენება და გამონახა ცხოველების ახალი წყარო სიმინდის წარმოებაში. ჰქონდა რა საყოფად მქადი და ადესის ღვინო, თუმცა მდარე თვისების, მაგრამ უხეად, ის შეურიგდა ამ მდგომარეობას და არ ეცადა გაეუმჯობესებია თავისი მევენახეობა ვაზის წამლობით, ან და გამოეცვალა მისი გაშენების წესი.

სულ სხვანაირად იმოქმედა ფილოქსერის გაჩენამ: ადესის ჯიშის ვაზმა ამ განადგურებულ მვენებლის გამო მოსაყვალს თანდათან უკლო; ამასთან შშრომელი მოსახლეობა დარწმუნდა, რომ ვენახის წამლობა სოკომაგვარი ავადმყოფობის წინააღმდეგ სასარგებლო და საჭიროა და ამიტომ იძულებული შეიქნა გამოეცვალა ვენახის გაშენების წესი და გა-



დასულიყო დაბლარზე, ან იმნაირ სახის მასწავლებელს
რომ ადვილი ყოფილიყო მისი წამლობა.

მაგრამ ეს საქმე გურია-სამეგრელოს მშრომელ მოსახლეობისთვის ადვილი არ დარჩა, მას მოუხდა ზედიზედ მეცენახეობაში ორი მისთვის უცხო ახალი წესის შემოღება: მალღარი ვენახიდან დაბლარზე გადასვლა და ამერიკულ ვაზზე დამყნილის შემოღება.

მშრომელი მოსახლეობა ენერგიულად შეუდგა ამ სიძნელის გადატანას და სრული იმედი უნდა ექონიოთ, რომ საბჭოთა მთაერობის დახმარებით გურია-სამეგრელოში მალე იქნება აღდგენილი მეცენახეობა და ეს მხარე დაიბრუნებს მეურნეობის ამ დაკარგულ დარგს.

ამნაირად ყველა აქ მოხსენებული ცნობებიდან ნათლად სჩანს, რომ გურია სამეგრელოც ეკუთვნის საქართველოს იმ ნაწილს, საცა მეცენახეობა-მეღვინეობას უჭირავს თვალსაჩინო ადგილი.

ლენო აქ, როგორც ყოველგან საქართველოში, შეიცავს ხალხის საკვებ სანოვაგეს; კირში და ლხინში ქართველისათვის ლენო მიუტოლებელ საჭიროებად ითვლება. ამიტომ მეტად საჭიროა, რომ ამ მხარეს მეურნეობის ამ დარგში მეტი ყურადღება მიექცეს.

გურია-სამეგრელოში მეცენახეობის აღსადგენად და გასაუმჯობესებლად საჭიროა მიღებულ იქნეს შემდეგი ზომები:



1. დაარსდეს ამერიკული ვაზის და ნამყენების სანერგე; შეიკრიბოს და გამოიკადოს ყველგან ლობრივი ჯიშები; ქობულეთ — აქარის ზეგნებში, დღესაც მოიპოვება ბევრი იმნაირი ვაზის ჯიშები, რომლებიც არ ინაყრებიან და კარგ მოსავალს იძლევიან.

ამ სანერგემ უნდა შეიმუშაოს მყნობის წესები საკუთრივ ამ მხარისათვის. შენიშნულია, რომ აქ ვაზის ძირ-ფესვები უფრო განზე მიდის, ვიდრე ძირის სიღრმეში, ამიტომ საჭიროა ვაზის ნამყენი ადგილი მიწაზე ზევით უფრო დაშორებით იქნეს, ვინემ ეხლაა მიღებული.

2. გაშენდეს მარტო ადგილობრივ ჯიშებისგან საცდელი სამაგალითო ვენახები ადგილსა და ჰავასთან შეფარდებით: დაბლარი, ოლიხნარი, ანუ მაღლარი.

3. გაიხსნას საწყობები საწამლებელი მასალის და სამუშაო იარაღების, რომ შრომელ მოსახლეობას გაუადვილდეს მათი შეძენა და

4. მოწვეულ იქმნას ამ დარგებში ცოდნის გასაფრცვლებლად ინსტრუქტორები.

II მშენებლობა აჭარაში

აჭარაში მევენახეობას ეწევიან იმ სოფლებში, სადაც-კი მუხილეობაა გავრცელებული; უურძენი აქ იქერს ხილის ადგილს და ლეინოდ-კი არ მზადდება.



რომ აქ ყოფილა მევენახეობა-მეღვინეობა მის რეკლემბული და ისე განვითარებული, როგორც მის მეზობელ გურიაში, ამას გვიმტკიცებს მარნების ნანგრევები და მიწაში ჩარგული ძველი ქურები, რომელსაც აქ ხშირად ვხვდებით. ბევრი უფრძნის ჯიშია აქ, რომელიც გურიაში არის გავრცელებული, აღბად ამ ქვეყნიდან არის გურიაში გადმოტანილი, ამნაირი ჯიშებია მაგალითად: ჩხავერი, კლარჯული, ქვაფათური, მწვანე, ხარისთვალა, მახატური, ორონა, მტევანდიდი, ცხენის ძუძუ და სხვა.

აქაური ვენახი ყველა მაღლარია და აშვებულია ხეებზე; განსაკუთრებით ამისთვის მიღებულია: ნაკერჩხალი (*Acer campestre* L.), თხემლა, ხურმა (*Diospyros Lotus* L.), ბეოლა(თუთის ხე), ნიგოზი (კაკლის ხე) და სხვა ხეხილი.

ადგილობრივი მაღლარის ტიპია ვაზის ასაშვებ ხეების აწორწოტებული, არა-მაღალი თალი (2-3 საენი); ამისთვის ყველაზე უფრო გამოსადეგია ნაკერჩხალი, სხვა სავენახე ხეებს-კი უფრო განზე გაწეული თალი აქვს. უნდა ვიფიქროთ, რომ ნაკერჩხალის აწორწოტებული თალი გამოწეულია არა იმით, რომ ვაზს მეტი ფართობი მიეცეს, არამედ მიწის სივიწროვით და ადგილის დაზოგვის მიზნით, რომ ამით შეამციროს სამუშაო მიწის დაჩრდილვა.

თუ რამდენი სივრცე უჭირავს ვენახს აქარაში,



როგორც გურია-სამეგრელოში, ერთობ ძველადვე მოსარკვევია, ვინაიდან ვენახიანი ხეები, ხებილი, გაფანტულია აქა-იქ თითო-ოროლა ეზოებში, ან გაშენებულია მწკრივებად ყანების მიჯნებზე, ან ეზოს ღობის ძირებში.

ყურძნის მოსავლის რაოდენობა კიდევ შეიძლება გამოვიანგარიშოთ დაახლოებით. თუ მივიღებთ მხედველობაში, რომ მოსახლეობის ნახევარ ნაწილს ექნება ვენახი, საშუალოდ 10 ძირი ხე, ესე იგი 55,650 ძირი ვენახი თითო ძირზე რომ ნახევარი ფუთი ყურძნის მოსავალი ვიანგარიშოთ, გამოდის 27.825 ფუთი ყურძენი წელიწადში.

ვენახის მოსავლის უმეტეს ნაწილს ყურძნად ყიდიან ბათომში და ახალციხის მაზრაში; თვითონ მოსახლეობა ყურძენს ხილად ხმარობს და ტკბილიდან აკეთებენ პეტმეხს (ბეკმეხი), ხარდალს (ცეცხლზე დაღუღებული ბადაგია), ძმარს, ფელამუშს (თათარა) და ჯანჯუხებს (ჩურჩხალა). ღვინოდ აყენებენ სომხები და სხვა ქრისტიანები.

გურიის საზღვრებზე მდებარე სოფლებში ბევრმა ქობულეთის მაზრის მცხოვრებმა მაჰმადიანებმაც კი ეს 10-15 წელიწადია დაიწყო ღვინის დაყენება და არაყის ხდა.

როგორც გურია-სამეგრელოში, ისე აქაც ნაქარმა დიდი ზიანი მიაყენა და გაანადგურა ძველი ვაზის ჯიშები, რომელნიც ბევრგან აქაც აღესის



(იზაბელა) ჯიშით შესცვალეს, მაგრამ ამასთანავე რაში ხშირად შეხედებით იმისთანა ხეობებს, სადაც ნაკარის ავადმყოფობა ვენახზე არ არის და ვაზი ისევ ძველებურად ისხამს.

აუცილებელ საჭიროებას შეადგენს ამნაირი ხეობების ახლოს გაცნობა და ყველა იმ ჯიშის საესებით გამოკვლევა და შესწავლა.

აქარაში მევენახეობის უფრო ფართოდ გავრცელებას ხელს უშლის სარწმუნოებრივი შეხედულობა, მაგრამ მიუხედავად ამისა, მოსახლეობა დიდის სიბარულით გააშენებს კარგ სუფრის ჯიშებს და ამიტომ მეურნეობის ამ დარგის გასაუმჯობესებლად მეტად საჭიროა ნამყენი ვაზის სანერგის მოწყობა და ინსტრუქტორების მოწვევა მოსახლეობაში კოდნის გასაქრცელებლად.

III. მევენახეობა-მეღვინეობა აფხაზეთში

თუმცა დასავლეთი საქართველო ვენახის საშობლოდ ითვლება, მაგრამ მევენახეობის გავრცელებას შავი ზღვის სანაპიროზე აწერენ ბერძნებს და გენუელებს, რომელთაც, როგორც ცნობილია, ბევრ სანაპირო ადგილებში ჰქონდათ თავისი ახალშენები.

ამ დარგის განვითარება შეჩერდა მე XV საუკუნეში, როცა სანაპიროზე გავრცელდა შაჰმადიანობა. იგივე მოხდა აფხაზეთის დაპყრობისას რუსების



ბიერ გასული საუკუნის სამოცი წლებში აფხაზები გადასახლდნენ ოსმალეთში.

ვაზი აფხაზეთში, როგორც დასავლეთ საქართველოს სხვა ადგილებშიც, გაშენებულია მაღლარად და აშვებულია უმთავრესად ხურმაზე, თხმელაზე და ხეხილზე. უმეტეს ნაწილად მაღლარი შექუჩებულია ეზო-გარემოში, მაგრამ არა—იშვიათად ისინი გაფანტულია თითო-ოროლად აქა-იქ გზებზე მინდვრებში და საძოვრებში.

დაბლარ ვენახის გაშენების ცდები აქაც, როგორც გურია-სამეგრელოში, უშედეგოდ ჩატარდა, ვინაიდან არ ჰქონდა სათანადო მოვლა და არ იყო არჩეული შესაფერი ადგილები და ვაზის ჯიშები.

აფხაზეთში იყო ბევრი ადგილობრივი ვაზის ჯიში, რომლებიც იძლეოდნენ კარგ ღვინოს. გასულ საუკუნის ორმოცდაათიან წლებში ჩნდება ვაზის ავადმყოფობა „ნაცარი“, რომელმაც თავის განვითარებისათვის აქ იპოვა ხელსაყრელი პირობები; ოთხმოციან წლებში ამ ავადმყოფობას კიდევ მიემატა ქრაქი (ობი). ამ სოკოს ავადმყოფობამ ადგილობრივი ჯიშის უმეტესი ნაწილი მოსპო, ბევრმა ძალზე უკლო მოსავალს და წინა წლების დიდი მოსავალი უკვე მოგონებად გადაიქცა. ამ პირობების გამო ყირიმიდან შემთხვევით შემოტანილი „იზაბელა“, რომელიც ნაცარისაგან სრულებით არ ავადდება და ძალიან მკირედ—ქრაქისაგან და ამასთან დიდი მოსა-



ვალი იცის, სწორედ გავრცელდა და შეცვალდა გილობრივი ჯიშები. ამნაირად ებლა აფხაზეთში გავრცელებულია იზაბელა (ადესა); ადგილობრივი ჯიშებიდან ბევრი უკვალოდ გაქრა, ზოგი გვხვდება აქაიქ თითო-ოროლა შეტად დაავადებული ნაცარისაგან.

გადარჩენილ ადგილობრივ ჯიშებში, რომლის ღვინოები ცნობილი იყვენ მთელ აფხაზეთში, ყურადღების ღირსია შემდეგი ჯიშები:

ამლახუ. ვაზი ხარბად იზრდება: მტევანი მოგრძო აქვს, ნაკლებად გატოტვილი, კოტათი შეკუმშული; მარცვალი საშუალო სიდიდის, კოტათი მოგრძო, მოწითალო მიხაკის ფერისა, რომელიც ხანდახან მუქ ფერზე გადადის; საკმაოდ წყლიანი არ არის; წვენი მკრთალი ვარდის ფერი, ტკბილი; კანი საკმაოდ სქელი აქვს. მოსავლიანობა დიდი არ იცის; მწიფდება ყველაზე უფრო გვიან, ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში; ნაცარისა და ქრახისაგან ძალიან იზაგრება. ითვლება საუკეთესო ჯიშად მთელ აფხაზეთში, უდგება საკმაოდ მაგარი სურნელოვანი კოტათი შუშხუნა ღვინო, რომელიც მოგაგონებს შალავას ან მარსალას. ამ ჯიშის წარმოშობას აგვიწერენ სხვადასხვა ნაირად: ერთნი, — რომ ეს ჯიში მოტანილიაო შალავიდან; მეორენი, — რომ ეს ქართლის ჯიშიაო, გამოვზაენილი აფხაზეთის მთავართან იქაურ თავად ამილახერისაგან. (აქედან სახელიც „ამლახუ“). ამლახუ კოტაოდენი გვხვდება აკვაკამცის რაი-



ონში და ამას იქით ჩრდილო-დასავლეთის მხარეში
ლებით მთის კალთებზე.

აკიკი — ზრდა საკმაოდ მძლავრი აქვს; მტევანი მეჩხერი, მოგრძო; მარცვალი შავი, წვრილი, წვნიანი; წვენი ვარდის ფერი, ტკბილი; კანი თხელი, ლებავს. მოსავლიანობა ნაკლები, მწიფდება ოქტომბრის შუა რიცხვებში ან მის მეორე ნახევარში. მეტად ფუჭდება კრაქისაგან, ნაკლებად — ნაცარისაგან. იძლევა მშვენიერ რბილ სურნელოვან სუფრის ღვინოს მუქ წითელი ფერისა; დიდხანს ქაქაზე გაჩერებული ღვინო ტლანკი და მეტად თრიმლოვანი გამოდის. ეს ჯიში გავრცელებულია აბგარას არე-მარეში.

აპანიშ ანუ პაპუნია — მტევანი აქვს დიდი; მარცვალი მსხვილი, მრგვალი, საკმაოდ წვნიანი; კანი სქელი; კარგი მოსავალი იცის; სოკოვან ავადმყოფობიდან ნაკლებად იჩაგრება სხვებთან შედარებით. ღვინო უდგება მსუბუქი, მოწითალო. გვხდება სოხუმის არე-მარეში და მის სამზარეთისკენ.

აგზიშ — ყურძნის მარცვალი დიდი, შავი ფერისა, კანი სქელი; ღვინო საკმაოდ სურნელოვანი და სქელი. ხანდახან იხმარება სხვა ჯიშების შესაღებადაც, ნაცრისგან მეტად იჩაგრება. ეს ჯიში გვხდება სოფ. კულანურხვაში და მის ირგვლივ.

ატპიუე — ყურძნის მარცვალი საშუალო სიდიდის, შავი ფერის; წვენი სქელი, იძლევა მუქ-ფერის



ღვინოს, სქელს და საკმაოდ მგარს. იხმარებენ ღვინოს
ნოების შესაფერად გავრცელებულია გუდაუთის
რაიონში.

ავოსირიჩხვა — თეთრი; ყურძნის მარცვალი სა-
შუალო სიდიდის, მრგვალი; მტევანი მომცრო, შეკუმ-
შული; იძლევა მსუბუქ კოტათი მოყვითალო ღვინოს.
გავრცელებულია გუდაუთიდან ჩრდილოეთისკენ.

აფიშ — მტევანი პატარა, მეჩხერი; მარცვალი სა-
შუალო სიდიდის, თეთრი, მრგვალი; იძლევა მსუბუქ
სურნელოვან ღვინოს. სოკოვან ავადმყოფობისაგან
მეტად იჩაგრება. გავრცელებულია სოხუმის ახლო
და კოდორის მაზრაში.

აკუშარ — შავი; მტევანი მეჩხერი, მარცვალი
საკმაოდ მსხვილი, ხორციანი; ღვინო მსუბუქი, სა-
კმაოდ სურნელოვანი. ძალიან ავადდება ნაცრისაგან.
გვხდება კოდორის მაზრაში.

აჟიკვა — შავი, მტევანი რამდენიმედ შეკუმშულია,
მარცვალი საშუალო სიდიდისაა; კანი სქელი აქვს;
ღვინო უდგება მაგარი, წითელი, არა სურნელოვანი
სხვაზე ნაკლებ იჩაგრება სოკოვან ავადმყოფობით.
გვხდება სოფლებში აშტარა, ჟგერდი და მათ გარშემო.

აჟაპშ — მტევანი სქელი, მარცვალი საშუალო
სიდიდის, თითქმის შავი ფერის; ღვინო მუქ-წითელი;
საკმაოდ მაგარი და სურნელოვანი. სოკოვან ავად-
მყოფობით ძალიან იჩაგრება, გავრცელებულია კო-
დორის მაზრაში.



ვენახის გაშენების წესი იმნაირია, როგორც სამეგრელოში. აფხაზეთის მაღლარის დამახასიათებელ თვისებას შეადგენს სავენახე ხეების გაშლილობა, რომელიც ჩვეულებრივ ნამეტარ იჩრდილებს მასზედ აშვებულ ვენახს, რის გამოც უკრძენი ერთ დროულად არ მწიფდება და ერთობ გვიან მოდის. ამას უნდა დაემატოს ხანდისხან ის გარემოება, რომ ეზოებში ვენახიანი ხეები ერთობ ხშირად არის გაშენებული, რომელნიც წარმოადგენენ თითქმის ტყეს მეტად დაჩრდილულს, საცა ნიადაგი ნესტიანდება და უკრძენის მტევნები იჩრდილება.

აფხაზეთში უკრძენს კრეფენ ძალიან გვიან, უმეტეს შემთხვევაში, ოკტომბერში, ნოემბერში, და თითქმის დეკემბერშიც; იზაბელა მწიფდება, რამოდენიმედ ადრე, ოკტომბრის შუა რიცხვებში.

ღვინის დაყენების წესი და მათი მოვლა იმნაირია, როგორც გურია-სამეგრელოში.

ერთ დესიატინაზე საშუალოდ არის 200 ძირი ვახი, მოსავალს თითო ძირი იძლევა 1—2 ფუთი უკრძენს ანუ 1-2 ვედრო ღვინოს. იზაბელა იძლევა უმეტეს ნაწილად 1—3 ფუთ უკრძენს, იშვიათად 4-5 ფუთს და მეტს. ადგილობრივი ჯიშები იძლევა შესაძნეველად უფრო ნაკლებს.

მათელი ვენახების სივრცე აფხაზეთში არის 3.000 დესიატინა, ამათში დაბლარია 30 დესიატინა, დანარჩენი კი სულ მაღლარი; ყველაზე მტეი



ვენახებშია გულდაუთის მარაში. ჯიშები: ^{მშენებელი} (შავი, თეთრი და ვარდისფერი), მწვანე, კოლოკაური და გობრიდი ნოა. დაბლარად აშენებენ იზაბელასაც (მეგრელები და ახალ—ათონზე).

ბევრმა მოწინავე მეურნემ დაიწყო დაბლარ ვენახის გაშენება, მათმა ცდებმა და დაკვირვებამ მოგვცა ბევრი კითხვის გაშუქების საშუალება დაბლარ ვენახის კულტურის შესახებ:

აქ კარგად ხარობს სემილიონი (სოტერნი) და ალიკანტი; ორივე ეს ჯიში გამოცდილ მეურნის სიტყვით სოკოს ავადმყოფობით სხვა ჯიშებზე ნაკლებ იჩაგრება, ადრე მწიფდება, მათი მოსავლიანობა აღწევს 150 ვედრომდე ერთ დესიატინაზე; ღვინო უდგება უფრო მაგარი და სურნელოვანი. სხვა ჯიშიდან კიდევ ყურადღების ღირსია კაბერნე-სოვინიონი და გამე. კახური საფერავი და სხვა უფრო მშრალი ადგილების ჯიშები სოკოს ავადმყოფობით ძალიან იჩაგრებიან და ცოტა მოსავალს იძლევიან. მუსკატიც აგრეთვე ძალიან ავადდება სოკოს ავადმყოფობით და მეტად ესევა კრახანა და ფუტკარი. რისლინგი კარგად ხარობს, მაგრამ იძლევა მსუბუქ უსიამოვნო გემოს ღვინოს. ერთი სიტყვით, გამოცდილ მეურნეების მტკიცებით, ყველა სურნელოვანი ჯიში იძლევა აქ მეტად უგემურ ღვინოს.

პირველად ეახს უტოვებენ 1-3 სანაყოფო ლერწს, შემდეგ 4-5-ს და ხან 6-საც; იჭრება 8-10



და მეტ კვირტზე; თუ საჭიროა სამამულოდ დასაბრუნებელი ბენ 1-2 რქას, 3-4 კვირტზე გადაჭრილს. შენიშნულია, თუ სანაყოფო ღერწი ნაკლები დატოვებს, მაშინ ვაზი იზრდება ძალიან ხარბად და მკირე მოსავალს იძლევა. ღერწს უშვებენ მაღლა $2\frac{1}{2}$ არშინზე და უფრო მაღლაც, ამას შერებიან ტურები-საგან მოსავლის დასაფარავად.

ყოველ წლივ სარეველა ბაღისასაგან გაწმენდა სამჯერ და ნესტიან წელს ოთხჯერაც ზაფხულში; ამ მუშაობის გასაადვილებლად შემოღებულა ცხენის მათობით დამუშავება. ნამზრევებს, უნაყოფო ღერწებს და თავებს არ აშორებენ, ვინაიდან საშიშოა, რომ ამ მოშორებამ არ გამოიწვიოს ბევრი ახალი ყლორტების გამოსვლა.

ცდებმა დაგვიმტკიცა, რომ დაბლარი აფხაზეთში არ არის უაზრობა, როგორც ამას ამტკიცებენ მაღლარის მიმდევარნი; მხოლოდ ვაზის ტანის მიცემა ამ რაიონში უნდა იქნეს შეთანხმებული ადგილობრივ პირობებთან, სახელდობრ ის უნდა იქნეს საშუალო ტანის სანაყოფო ღერწის მეტი რაოდენობით.

ზემოთქმულიდან ნათლად სჩანს, რომ მევენახეობა აფხაზეთში, მიუხედავად ყველა ხელშემწყობ პირობებისა, რასაც იძლევა მთავგორიანი ზოლი, ჯერ-ჯერობით დგას მეტად დაბალ დონეზე და მხარის ეკონომიკაში არ უჭირავს საპატიო ადგილი. ამის



მიზეზებია სოკოს ავადმყოფობა და მევენახეობის ლეინეობის ცოდნის ჩამორჩენილობა.

გაუმჯობესების საშუალებათაგანია: 1) ადგილობრივი მოსახლეობა უნდა გაეცნოს მაღლარ ვენახს, გაშენებულს უფრო დაბალ და მეჩხერ ხეებზე, ან მაღალ ფორჩხებზე ოლიხნარად, რომ ადვილი იქნეს მათი მოვლა და წამლობა; 2) თვალსაჩინოდ წამლობა ვენახებისა სოკოს ავადმყოფობის წინააღმდეგ, რომ ამნაირად ხელახლა მოშენდეს განადგურების გზაზე დაყენებული აფხაზური ჯიშები; 3) უნდა გამოინახოს იაფი და უბრალო მიწის ზემოთა ლეინის სარდავის ტიპი, რომელიც კარგად შეინახავს ლეინოს; 4) ამერიკულ საძირებზე სამყენი სანერგეების მოწყობა (ამერიკული საძირის შემოღება მაღლარისათვის უფრო ადვილია, ვინემ დაბლარისათვის).

აფხაზეთში ფილოქსერა აღმოაჩინეს 1881 წელს და ყოველ წელს სპობდენ 1891 წლამდე; 1894 წელს შესამოწმებელ კვლევის დროს-კი ფილოქსერა არ იყო აღმოჩენილი, ამ ეპიდა-კი ყოველგან მოდებულია.

ს ა რ ა ნ ი ვ ი

1. მევენახეობა - მეღვინეობა ვურია - სამეგრელოში	83-3
2. მევენახეობა აჭარაში	50
3. მევენახეობა-მეღვინეობა აფხაზეთში	53



ს. ს. რ.

სახელმწიფო ბაზოგვაშლოგა.

რუსთველის პრ., № 22; ტელ. 3-22.

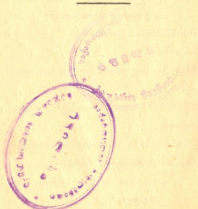
იქიღება

სახელგამის წიგნის მალაზიებში:

	ფასი.
	მ. კ.
მ. აბესაძე — სათესლე სიმინდის ვადარჩევა	10
ი. გომარტელი — თავის მოვლა რჩევა- დარიგებანი	30
„ „ — გლეხის კარაბადინი	2 —
პროფ. ივანოვი — მელორეობა გლეხის მეურნეობაში	50
ს. კალანდაძე — მალარიის კოლო და მახ- თან ბრძოლა	20
ნ. კაცხოველი — როგორი თესლი უნდა დაითესოს	15
პროფ. კონეზე — მაკე საქონლის მოვლა	25
პრ. ნაქაშიძე — სიმინდის ჩრჩილი	10
„ „ — თხილი მისი გაშენება და მოვლა	25



ერ. ნაკაშიძე — ჩაის ბუჩქი, მისი გაშენება და მოვლა	50
საგაზაფხულო თესვის კამპანიისათვის	25 —
კ. ფარეიშვილი — ცხენის ჰედვა	2 —
ი. ჩიჩაძე — მეფრინველეობა	1 —
ი. ჩოხელი. — პირველი დახმარება უბედურ შემთხვევაში	1 —
ი. ჩოხელი — ვენერიული ხენი	60



4-938

შანი 35 კკ.



ქართული
ნაციონალური
ბიბლიოთეკა

