

R 18.004  
У

№ 97  
Губернскій  
хскаго уѣзда



СБОРНИКЪ СВѢДѢНІЙ  
О ВИНОГРАДАРСТВУ И ВИНОДѢЛІУ  
НА КАВКАЗѢ.

Выпускъ III.

Кутаисская губернія.

Кутаисскій, Шорапанскій, Рачинскій и Лечхумскій  
уѣзды).

Изданіе Кавказскаго Филоксернаго Комитета.



ТИФЛИСЬ. 1896.

Типографія К. П. Козловскаго. Головинскій просп., № 12.

634.8097.922

C-2  
УДК 634.8097.922  
306-0000933

# СБОРНИКЪ СВѢДѢНІЙ

## ПО ВІНОГРАДАРСТВУ И ВІНОДѢЛІЮ

### НА КАВКАЗѢ.

Р 61.527  
3

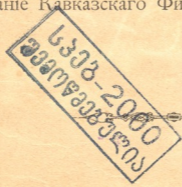


Выпускъ Ш.

### Кутаисская губернія.

(Кутаисскій, Шорапанскій, Рачинскій и Лечхумскій уѣзды).

Изданіе Кавказскаго Филоксернаго Комитета.



ТИФЛИСЬ 1896.

Типографія К. П. Козловскаго. Головинскій просп., № 12

УДК 634.8097.922  
306-0000933  
№ 575

Зачислено въ Императорскій Книжный магазинъ  
на стр. 528 ноя 10957

319 стр. раз. наз.

2 вв. 129 стр. (23 x 16) [514.]

(с.м. 129 стр.)

Виноградарство — Кавказ



Напечатано по распоряженію г. Уполномоченнаго Министра  
Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ на Кавказѣ.

საქართველოს სახელმწიფო ბიბლიოთეკა

## Оглавленіе.

	Стр.
Виноградарство въ Имеретіи, кн. <i>Е. К. Накашидзе</i> . . . . .	1
Виноградарство и винодѣліе въ Рачинскомъ уѣздѣ, <i>Е. А. Дандурова</i> . . . . .	33
Виноградарство и винодѣліе въ Лечхумскомъ уѣздѣ, <i>А. А. Яковлева</i> . . . . .	69
Винодѣліе въ Имеретіи, <i>Е. І. Вацадзе</i> . . . . .	111



## Виноградарство въ Имеретіи.

Кн. Е. К. Накашидзе.

Имеретія, занимающая Кутаисскій и Шорапанскій уѣзды, находится между  $41^{\circ}55'$  и  $42^{\circ}30'$  сѣверной широты и  $59^{\circ}55'$  и  $61^{\circ}30'$  восточной долготы. Она ограничена съ сѣвера Рачинскими и Лечхумскими горными хребтами, средняя высота которыхъ принимается въ 6000 ф. надъ ур. моря; съ востока — Месхійскимъ или Грузино-Имеретинскимъ хребтомъ въ 4000—6000 ф. надъ ур. моря; съ юга — Ахалцихо-Аджарскимъ хребтомъ, средняя высота которого не ниже 8000 ф. надъ ур. моря; съ запада-же Имеретія вполне открыта къ морю, къ которому направляются многочисленныя ея рѣки и рѣчки системы Ріона: Цхенись-цкали, Квирила, Губись-цкали, Цкаль-цитела, Дзеврула, Чолабури, Кацхура, Джручула, Дзирула, Чхеримела, Сакреула, Ханись-цкали, Сулори, Хевись-цкали и мн. др. Изъ нихъ три большія рѣки — Ріонъ, Цхенись-цкали и Квирила протекаютъ, въ своихъ нижнихъ частяхъ, по широкимъ долинамъ, которыя, сливаясь въ одну общую, образуютъ низменную часть Имеретіи; всѣ остальные рѣки и рѣчки текутъ по весьма узкимъ ущельямъ. Около 70% всего пространства двухъ уѣздовъ имѣютъ горный характеръ; отъ главныхъ хребтовъ, окружающихъ Имеретію съ трехъ сторонъ, идетъ множество отроговъ, понижающихся нѣсколькими террасами къ низменности; близъ этой послѣдней они переходятъ въ холмы разныхъ величинъ

и образуютъ волнистую поверхность со всевозможными склонами.

Климатъ Имеретіи, отличающійся, благодаря топографическому строенію мѣстности, большимъ разнообразіемъ, въ общемъ умѣренъ, безъ рѣзкихъ колебаній температуры. Средняя температура года, по наблюденіямъ при Сакарскомъ питомникѣ американскихъ лозъ, возлѣ м. Квирилы, равна 14,4° Ц.; температура весны 13°, лѣта 24,4° осени 15°, зимы 4,4°. Зимою въ Имеретіи морозы не составляютъ обыкновеннаго явленія,—часто зима проходитъ даже безъ морозовъ, а иногда и безъ снѣга; въ концѣ подобныхъ зимъ начинаютъ цвѣсти нѣкоторыя фруктовыя деревья, но наступающіе потомъ холода обыкновенно повреждаютъ завязи. Наибольшій морозъ доходитъ до—10° Ц., а въ 1874 г. достигалъ даже до—15° Ц.; въ этихъ случаяхъ сильно страдаютъ фиговыя, гранатовыя, орѣховыя и другія деревья изъ болѣе нѣжныхъ, произрастающихъ въ этомъ районѣ породъ.

Атмосферныхъ осадковъ выпадаетъ въ Имеретіи весьма значительное количество, именно отъ 1400 до 1500 мм. въ годъ; но осадки эти въ теченіе года распредѣлены весьма неравномѣрно: въ концѣ весны и лѣтомъ часто бываютъ періоды бездождія, губительно отзывающіеся на огородныхъ и полевыхъ растеніяхъ. Засушливые годы болѣе вредны для Шорапанскаго уѣзда, нежели для Кутаисскаго: обиліе лѣсовъ, покрывающихъ Ахалцихо-Аджарскія горы и ихъ отроги, а также низменное положеніе Кутаисскаго уѣзда, болѣе способствуютъ сохраненію влаги въ почвѣ, даже во время самыхъ сильныхъ лѣтнихъ жаровъ. При обиліи осадковъ въ Имеретіи во всякомъ случаѣ не встрѣчается необходимости въ поливкѣ виноградниковъ.

Господствующіе вѣтры въ обоихъ уѣздахъ—восточный и западный. Первый изъ нихъ приноситъ жару и засуху,

второй — прохладу и дождь, и оба причиняютъ иногда вредъ садоводству, такъ какъ дуютъ съ большой силой и порывами, ломая и вырывая съ корнями вѣковые деревья; особенно страдаютъ отъ нихъ грецкіе орѣхи. Наибольшее количество восточныхъ вѣтровъ приходится на осень и весну.

Въ почвенномъ отношеніи Имеретія можетъ быть раздѣлена на нѣсколько районовъ. Почвы сѣверо-восточной части Шорапанскаго уѣзда, въ бассейнахъ р. Дзирулы и частью р. Квирилы, образовались путемъ распадения гранитовъ и мелафировъ. Въ восточной части уѣзда, вдоль лѣваго берега Квирилы, отъ границы Горійскаго уѣзда до сел. Лаше, а также на правомъ берегу р. Чхеримелы, отъ ст. Вѣлогоры до ст. Дзирулы, Закавказской желѣзной дороги, и въ сел. Амашукети, на с.-в., залегаютъ мѣловыя почвы. Въ остальныхъ частяхъ района распространены юрскія, эоценовыя, міоценовыя и четвертичныя образования — плотныя глины, съ большимъ или меньшимъ содержаніемъ извести и болѣе легкіе, тощіе суглинки, съ значительнымъ содержаніемъ песчаной пыли, мучнистаго строенія, близкіе къ подзоламъ. Почвы низменной части Имеретіи образовались изъ наносовъ съ близлежащихъ горъ и ила отъ разлитія рѣкъ; онѣ богаче и глубже, нежели на склонахъ, отличаются большимъ плодородіемъ и мѣстами страдаютъ отъ избытка влаги.

Виноградарство въ Имеретіи существуетъ съ незапамятныхъ временъ и всегда составляло главную отрасль хозяйства населенія. Еще Цирцея угощала виномъ Улисса и его спутниковъ, и древніе писатели восхваляли высокія качества вина Колхиды. Дюбуа де Монпере и Шарденъ, путешествовавшіе по Кавказу — первый въ половинѣ текущаго вѣка, а второй — въ XVII столѣтіи, свидѣтельствуютъ, что

виноградарство и винодѣліе въ то время имѣли большое значеніе въ быту населенія. Благодаря теплomu климату, виноградарство распространилось по всей территоріи обоихъ уѣздовъ до 3000 фут. надъ уровнемъ моря и развивалось безпрепятственно до пятидесятихъ годовъ текущаго столѣтія, когда впервые былъ ввезенъ изъ Одессы, вмѣстѣ съ лозою сорта изабелла (гибридъ *Vitis Labrusca*), въ западную часть губерніи, грибокъ *Oidium Tuckeri*; попавъ въ благоприятныя условія, онъ быстро распространился въ Мингреліи и Гуріи и окончательно погубилъ виноградарство, уничтоживъ лучшіе мѣстные сорта виноградныхъ лозъ. Эти послѣдніе были отчасти замѣнены сортомъ изабелла, получившимъ мѣстное названіе „одесса“. Въ Имеретіи *Oidium Tuckeri* тоже причинилъ значительныя убытки населенію, но все-же они были несравненно меньше. Низкоштабмовыя виноградныя кусты „даблари“ мѣстныхъ имеретинскихъ сортовъ менѣе подвергались заболѣванію, нежели вьющіяся на деревьяхъ виноградныя лозы „маглари“. Съ уменьшеніемъ урожая винограда въ Мингреліи и Гуріи, вслѣдствіе сильнаго развитія *Oidium Tuckeri*, усилился спросъ на имеретинское вино, для котораго, къ тому-же, съ проведеніемъ Закавказской желѣзной дороги, открылись новые рынки въ Горійскомъ уѣздѣ и даже въ Тифлисѣ. Усиленный спросъ вызвалъ значительное поднятіе цѣнъ, которыя и въ настоящее время превышаютъ цѣны на вина одинаковаго достоинства въ другихъ мѣстахъ Закавказья. Болѣе ощутительный вредъ мѣстному виноградарству причинилъ другой грибокъ — *Plasmopara viticola* (милдью), появившійся въ восьмидесятихъ годахъ. Сырой и теплый климатъ Имеретіи, густая посадка лозъ и междурядныя культуры какъ нельзя болѣе способствуютъ его развитію, принявшему, было угрожающіе размѣры. Своевременно принятыя правительствомъ мѣры къ ознакомленію





населенія со способами борьбы съ милльдю сдѣлали и эту болѣзнь не страшной. Появленіе филлоксеры угрожаетъ имеретинскому виноградарству серьезнымъ и тяжелымъ кризисомъ. Филлоксера открыта въ Имеретіи во всѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ имѣются виноградники, и въ настоящее время она уже окончательно уничтожила почти половину всѣхъ виноградныхъ насажденій.

Площадь виноградниковъ Имеретіи, по свѣдѣніямъ, собраннымъ Кутаисской филлоксерной партіей, заключается:

	даблари.	маглари.	итого.
	д е с я т и н и ц ь		
въ Шорпанскомъ уѣздѣ.	9,806	1,592	11,398
въ Кутаисскомъ уѣздѣ . . .	2,467	506	2,973
	12,273	2,098	14,371 *)
	5,931	3,296	7,227
	16,204	5,394	21,598 **)

Какъ видно изъ свѣдѣній, собранныхъ Кутаисской филлоксерной партіей, отношенія площадей виноградниковъ къ площадямъ пахатныхъ угодій въ Имеретіи не вездѣ одинаковы и сильно разнятся между собою; онѣ колеблются отъ 1: 0,4 до 1: 17,4. Въ размѣрѣ площади виногради-

\*) Данныя относительно площади крестьянскихъ виноградниковъ Шорпанскаго уѣзда имѣютъ значительную точность, а другихъ сословій этого же уѣзда и всего Кутаисскаго — приблизительно.

\*\*\*) По даннымъ, приведеннымъ въ замѣткѣ кн. Масальскаго — *Quelques notes sur la viticulture et la production du vin en Russie* (Progrès agricole, 1890, № 38), площадь виноградниковъ въ Кутаисскомъ уѣздѣ принята въ 7715 дес., въ Шорпанскомъ — 9220 дес., всего въ Имеретіи 16,935 дес.; въ сборникѣ „Очеркъ винодѣлія Кавказа“, изд. Кавк. Статист. Комит. въ 1875 г., въ Кутаисскомъ уѣздѣ числится 9,000 дес., изъ нихъ: 4,000 даблари и 5,000 маглари, и въ Шорпанскомъ — 10,570 дес., изъ нихъ: 8,320 дабл. и 2250 магл., а всего въ Имеретіи 19,570 дес.

ковъ крестьянъ и помѣщиковъ въ Имеретіи особенной разницы нѣтъ; часто встрѣчаются помѣщики, не имѣющіе виноградниковъ, въ особенности въ нижней Имеретіи, гдѣ маглари постепенно уступили мѣсто даблари. Наибольшій размѣръ крестьянскихъ виноградниковъ даблари—10 кцевъ (кцева равна 900 квад. саж.), а маглари—до 20 кц., наименьшій— $\frac{1}{2}$  кцевы даблари и  $\frac{1}{2}$  кц. маглари.

По качеству вина и значенію виноградарства въ хозяйствѣ населенія Имеретіи можетъ быть раздѣлена на нѣсколько районовъ. Наиболѣе важный районъ виноградарства съ извѣстными винодѣльческими селеніями: Багдади, Дими, Обча, Цхентаро, Родинаули, Свири, Квалити, Цхрацкаро, Пути, Харагаули, Базалети, Тетроцкаро, Хорити, Лаше, Гвериви, Убиса, Амашукети, Вертквила и др., лежитъ на лѣвомъ берегу р. Квирилы и частью въ ущельяхъ Чхеримелы и Дзирулы; доходъ отъ виноградниковъ въ этомъ районѣ составляетъ около 80% валоваго дохода всего хозяйства. Второй важный районъ, значительно уступающій по качеству вина первому, ограниченъ правымъ берегомъ р. Квирилы и захватываетъ весь Чхарскій и Ткибульскій (мѣстность Окриба) участки, а также части Хонскаго и Кутаисскаго участковъ: Чогнарское, Опурчхетское, Цгалтубское и Гваштибское общества; доходъ отъ винодѣлія въ этомъ районѣ составляетъ не менѣе 60—70% дохода отъ всего хозяйства. Третій районъ обнимаетъ весь Сачхерскій и Чіатурскій участки; въ немъ, за исключеніемъ сел. Чиха, м. Сачхере и двухъ—трехъ селеній, расположенныхъ въ той же мѣстности, нѣтъ ни одного выдающагося винодѣльческаго пункта, а виноградарство имѣетъ такое же почти значеніе, какъ и полеводство. Четвертый районъ обнимаютъ мѣстности по среднему теченію и въ верховьяхъ р. Чхеримелы и по верховьямъ р. Дзирулы. Въ западной части

этого района, какъ напр. въ Легванскомъ сельскомъ обществѣ, виноградарство по доходности стоитъ на равнѣ съ полеводствомъ, но уже въ Бежатубанскомъ обществѣ въ хозяйствѣ населенія первенствуетъ полеводство; тоже можно сказать и относительно нагорныхъ селеній въ верховьяхъ р. Дзирулы. Пятый районъ занимаетъ лѣвый берегъ р. Ріона, именно южную часть Имеретіи, расположенную на склонахъ Ахалцихо-Аджарскихъ горъ, отъ м. Багдади до ст. Саджавахо; вся эта нагорная полоса, извѣстная подъ названіямъ Сачино и Саджавахо, представляла прежде наиболѣе важный винодѣльческій районъ Имеретіи. Въ мѣстности Саджавахо (Абашское, Тобаніерское и Муха-круійское общества, Кутаисскаго уѣзда, и Земохетское и Нанеишвилисеульское, Озургетскаго уѣзда) изъ сорта рцхилатобани получалось то славное „саджавахское вино“, про которое такъ много пишутъ и говорятъ старожилы и которое, на ряду съ гурійскимъ чхавери, господствовало на Кутаисскомъ рынкѣ. Съ появленіемъ оидіума урожая въ этомъ районѣ до того уменьшились, что перестали удовлетворять даже мѣстной потребности и значеніе Сачино и Саджавахо, какъ винодѣльской мѣстности, перешло къ Шорапани и къ Рачѣ. Послѣдній, шестой районъ составляетъ западную, низменную часть Имеретіи, въ которой виноградарство служило ранѣе, служить и теперь лишь подспорьемъ полеводству.

Почвы, на которыхъ разводятся виноградники въ Имеретіи, подраздѣляются садовладѣльцами на категоріи съ слѣдующими мѣстными названіями:

„Мдзиме мица“—глинистыя, тяжелыя, очень глубокия, свѣтло-окрашенныя почвы, залегающія какъ на склонахъ и подошвахъ горъ, такъ и въ долинахъ; преимущественно онѣ засѣваются кукурузою.

Почвы того же типа, но богатяя перегноемъ и залегаю-



ція на склонахъ горъ, носять названія „зегани“; онѣ отличаются плодородіемъ и остаются одинаково пригодными какъ для разведенія виноградниковъ, такъ и для посѣвовъ кукурузы.

„Эцери“ — сѣрватато-желтый суглинокъ мучнистаго строенія, какъ по виду, такъ и по физическимъ свойствамъ напоминающій подзолъ. „Эцери“ залегають на склонахъ холмовъ и горъ многихъ селеній главнаго винодѣльческаго района на лѣвомъ берегу р. Квирилы, какъ то: въ селеніяхъ Свири, Родинаули, Цхентаро и др., гдѣ на ней и разведено большинство виноградниковъ.

„Мцире-мица“ — легкій неглубокій суглинокъ, съ глинисто-известковою подпочвою комковатаго строенія; комки легко распадаются между пальцами.

„Мчате-мица“ и „сила—мица“ — легкія каменистыя и песчаныя почвы; онѣ встрѣчаются преимущественно въ восточной части Шорапанскаго уѣзда.

Въ приведенной классификаціи почвъ, основанной на физическихъ свойствахъ, одно и то же названіе носятъ почвы различнаго состава, разнаго происхожденія и пр.; кромѣ того въ разныхъ селеніяхъ однѣ и тѣ же почвы часто носятъ разные названія. Лучшей почвой для виноградниковъ въ западной части описываемаго района считается „зегани“, такъ какъ она даетъ большіе урожаи, но лучшее вино получается съ „эцери“, „мчате-мица“ и „мцире-мица“.

Лучшимъ положеніемъ для виноградниковъ мѣстные виноградари считаютъ положеніе, обращенное къ солнцу, но, вѣлѣдствіе крайняго малоземелья, хозяева не могутъ быть особенно разборчивыми и разводятъ виноградники на всѣхъ склонахъ, даже въ рѣчныхъ долинахъ.

Въ Имеретіи насчитываютъ болѣе 70 сортовъ вино-



града, но многіе изъ нихъ тождественны между собою и носятъ въ разныхъ районахъ и селеніяхъ различныя наименованія; лишь немногіе изъ этихъ сортовъ распространены на значительной площади и представляютъ практической интересъ.

При выборѣ сортовъ садовладѣльцы руководствуются большею частью урожайностью, а также устойчивостью того или другого сорта относительно грибныхъ болѣзней. Такъ, напр., до появленія мильдю, по словамъ крестьянъ, были распространены рко, крахуна и кундза, какъ болѣе устойчивыя по отношенію къ *Oidium Tuckeri*, но послѣ появленія мильдю эти сорта были замѣнены цецка (шанти) и мцване, которые, повидимому, гораздо устойчивѣе и противъ филлоксеры, нежели другіе сорта; особенно же сильно страдаетъ отъ этого насѣкомаго сортъ крахуна. Относительное изобиліе сортовъ винограда въ Имеретіи объясняется разнообразіемъ топографическихъ, почвенныхъ и климатическихъ условій, вслѣдствіе чего одни и тѣ же сорта винограда, въ различныхъ, часто смежныхъ селеніяхъ, даютъ плоды разнаго достоинства. Такъ, напр., сортъ цоликаури даетъ хорошее крѣпкое вино только на мѣловыхъ почвахъ сел. Базалети, Харагаули, Лаше и смежныхъ съ ними; сортъ крахуна, которымъ славятся свирскіе виноградники, въ другихъ селеніяхъ того же района даетъ гораздо худшее вино; тоже можно сказать и относительно многихъ другихъ сортовъ, пользующихся извѣстностью среди мѣстныхъ виноградарей. Наиболѣе распространенными считаются слѣдующіе: изъ *красныхъ, розовыхъ и черныхъ* сортовъ: 1) *оуханури-санере*—неприхотливъ относительно почвы, даетъ небольшой урожай, но мязга его служитъ для окраски винъ; онъ встрѣчается вездѣ въ Шорапанскомъ уѣздѣ и отчасти въ Кутаисскомъ въ мѣстности Окриба; 2) *арветули-санере*

или *шава*—тоже красильный сортъ, но содержитъ несравненно менѣе красящаго вещества; 3) *рго* — урожайный сортъ, мало страдаетъ отъ *Oidium Tuckeri*, преимущественно распространенъ въ окрестностяхъ м. Сачхере и въ сѣверо-восточной части Шорапанскаго уѣзда; 4) *аданасури*, 5) *акидо*, 6) *рѹхилатобани*, 7) *аладастури* и 8) *чхавери* распространены въ южной части Имеретіи и разводятся преимущественно въ видѣ маглари; 9) *изабелла* встрѣчается большею частью въ Кутаисскомъ уѣздѣ вездѣ, гдѣ только мѣстные сорта страдаютъ отъ болѣзни *Oidium Tuckeri*; даетъ вино плохаго качества. Изъ *блѣлыхъ* сортовъ: 10) *цицка* распространенъ въ окрестностяхъ сел. Чхари, Сазано, Бослеви и Пути, даетъ хорошее вино; 11) *цоликаури* встрѣчается въ окрестностяхъ сел. Базалети, а также въ селеніи Обча, даетъ лучшія крѣпкія вина; 12) *мцване* имѣетъ большое распространеніе въ Кутаисскомъ уѣздѣ; всѣ даблари этого уѣзда состоятъ изъ мцване на западъ отъ Багдади и Симонети; мцване даетъ плохое вино и мало подверженъ болѣзнямъ; 12) *крахуна* даетъ хорошее, крѣпкое вино, распространенъ въ Свири, Квалити и въ ихъ окрестностяхъ, мало подвергается порчѣ отъ болѣзни оидіумъ, но скоро погибаетъ отъ филлоксеры; 13) *капистони* встрѣчается въ Сачино, Саджавахо и въ окрестностяхъ Лаше; 14) *тетра-камури* даетъ вино, похожее на шампанское.

Для характеристики относительнаго достоинства сусла различныхъ сортовъ, мы приводимъ здѣсь анализы сока, произведенные въ лабораторіи Сакарскаго питомника американскихъ лозъ въ 1890 и 1891 годахъ.



**Результаты анализов виноградных суслъ  
1890 и 1891 года.**

№№ по порядку.	Селенія, изъ которыхъ взяты пробы для анализовъ.	Сорта винограда, изъ которыхъ приготовлены суслъ.	Содержаніе сахара по сахарометру Бабо.	Удельный вѣсъ по Экстаэ.	Кислотность въ ‰/‰ винной кислоты.	Какого года урожай.	Примѣчанія.
1	Алисъ - Убани, Шорап. уѣзда.	Самачре.	17,8	1,080	7,65	1890	
2	Гваикиты, Шорапанск. уѣзда.	"	16,8	1,073	7,65	1891	Садъ подвергался лѣченію отъ милдью.
3	Алисъ - Убани, Шорап. уѣзда.	Цидка.	19,0	1,096	7,87	1890	
4	—	"	19,0	1,096	8,92	"	
5	—	"	21,0	1,060	7,95	"	
6	Свири, Кутаисскаго уѣзда.	"	22,0	1,108	6,6	"	
7	—	"	20,0	1,090	7,73	"	
8	Симонети, Кутаисскаго уѣзда.	"	20,0	1,090	10,12	"	
9	—	"	17,5	1,078	5,63	"	
10	Пути, Шорапанскаго уѣзда.	"	22,00	1,094	7,83	1891	Садъ подвергался лѣченію отъ милдью.
11	—	"	22,5	1,110	7,5	"	"
12	Свири, Кутаисскаго уѣзда.	Крахуна.	21,5	1,096	4,95	1890	
13	—	"	24,0	1,116	4,13	"	
14	Симонети, Кутаисскаго уѣзда.	Цоликаури.	21,8	1,096	6,6	"	
15	Обча, Кутаисскаго уѣзда.	"	22,0	1,100	54	"	



№№ по порядку.	Селенія, изъ которыхъ взяты пробы для анализовъ.	Сорта винограда, изъ которыхъ приготовлены суслы.	Содержаніе сахара по сахарометру Бабо.	Удельный вѣсъ по Экста.	Кислотность въ ‰ винной кислоты.	Какого года урожай.	Примѣчанія.
16	Свири, Кутаисскаго уѣзда . . .	Дондглава.	21,0	1,104	5,63	1890	
17	Гванкиты, Шорапанск. уѣзда .	"	20,4	1,094	11,55	1891	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдью.
18	—	"	12,0	1,050	14,77	"	Садъ не подвергнуть лѣченію отъ мильдью.
19	Обца, Кутаисскаго уѣзда . . .	Маглари.	19,5	1,086	9,3	1890	
20	Гванкиты, Шорапанск. уѣзда .	Кундза.	19,05	1,083	5,86	1891	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдью.
21	Пути, Шорапанскаго уѣзда . . .	"	21,00	1,094	6,8	"	"
22	Бикнавалеты, Кутаисск. уѣзда.	"	19,0	1,084	18,53	"	"
23	Гванкиты, Шорапанск. уѣзда . .	Нацара.	23,5	1,114	9,30	"	"
24	Свири, Кутаисскаго уѣзда . . .	Мцване.	18,0	1,078	11,10	"	Садъ не подвергнуть лѣченію отъ мильдью.
25	—	"	21,5	1,096	15,0	"	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдью.
26	—	"	18,8	1,082	17,1	"	"
27	Алисъ-Убани, Шорап. уѣзда . .	Аргверулисаниере.	17,4	1,077	9,45	1890	
28	Зоврети, Шорапанскаго уѣзда .	"	18,0	1,083	7,35	"	
29	—	"	18,5	1,083	6,38	"	
30	Симонети, Кутаисскаго уѣзда.	"	19,0	1,086	7,65	"	
31	—	"	16,5	1,073	7,87	"	



№.№ по порядку.	Селенія, изъ которыхъ взяты пробы для анализовъ.	Сорта винограда, изъ которыхъ приготовлены сула.	Содержаніе сахара по сахарометру Бабо.	Удельный вѣсъ по Эксла.	Кислотность въ ‰/оо винной кислоты.	Какого года урожай.	Примѣчанія.
32	Родинаули, Кутаисскаго уѣзда.	Аргветули-сапере.	18,4	1,081	8,21	1891	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
33	—	"	20,0	1,090	13,95	"	"
34	—	"	18,0	1,084	12,15	"	Садъ не подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
35	Свири, Кутаисскаго уѣзда . . .	"	16,5	1,072	13,87	"	"
36	—	"	19,5	1,090	12,07	"	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
37	Гванкиты, Шоранск. уѣзда .	"	15,75	1,068	12,97	"	Садъ не подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
38	—	"	20,0	1,090	10,56	"	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
39	Пути, Шоранскаго уѣзда . . .	"	21,4	1,098	10,25	"	"
40	Обча, Кутаисскаго уѣзда . . .	Одхваури-сапере.	18,0	1,080	9,6	1890	
41	Родинаули, Кутаисскаго уѣзда.	"	21,0	1,094	14,30	1891	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
42	—	"	18,5	1,080	16,27	"	Садъ не подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
43	Свири, Кутаисскаго уѣзда . . .	"	17,5	1,078	14,6	"	"
44	—	"	22,5	1,102	10,24	"	Садъ подвергнуть лѣченію отъ мильдю.
45	—	"	20,0	1,092	13,90	"	"
46	Кикнавалети, Кутаисск. уѣзда.	Кабистопи	16,0	1,072	16,17	"	"
47	Кикнавалети, Кутаисск. уѣзда.	Сатиба.	18,0	1,080	22,13	"	"

Изъ приведеннаго ряда анализовъ видно, что сокъ всѣхъ имеретинскихъ сортовъ винограда, за небольшимъ исключеніемъ, характеризуется относительно малымъ содержаніемъ сахара и большимъ количествомъ кислоты. Всѣ эти отрицательныя качества мѣстнаго винограда обуславливаются характеромъ преобладающихъ почвъ, которыя плотны, тяжелы и холодны, а также значительнымъ количествомъ выпадающихъ осадковъ, густотой посадки лозъ и промежуточную культурую кукурузы.

Виноградныя лозы въ Имеретіи встрѣчаются или въ видѣ низко-штамбовыхъ кустовъ со стволомъ высотой отъ 8 верш. до  $1\frac{1}{2}$  арш., или въ видѣ кустовъ со штамбомъ, высотой отъ 2 до 4 арш. и выше, наконецъ, въ видѣ почти дикорастущихъ, вьющихся на деревьяхъ лѣанъ, высотой до 5 сажень и больше. Кусты первой категоріи носятъ названіе „даблари“ или „хелнашени“, второй—„олихнари“ или „харднись-венахи“ и третьей—„маглари“, или „добило“. Кромѣ упомянутыхъ способовъ разведенія виноградныхъ лозъ въ Имеретіи встрѣчается еще четвертый—культура лозъ на горизонтальныхъ перекладинахъ—„талавери“; ими прикрываются дорожки садовъ, аллеи, бесѣдки, преимущественно же тѣ мѣста, гдѣ зарываются въ землю глиняныя кувшины съ виномъ (чури); талавери болѣе всѣхъ подходитъ къ олихнари.

Вслѣдствіе развитія въ Имеретіи грибныхъ болѣзней и стремленія мѣстныхъ хозяевъ къ улучшеніямъ, „маглари“ постепенно уступаютъ мѣсто „даблари“ и сохранились, какъ преобладающая форма, только въ южной части Имеретіи, въ нагорныхъ ея частяхъ отъ р. Ваханись-цкали до р. Хевись-цкала. Въ мѣстности Окриба и въ сс. Базалети, Гверкви, Пути, Клдети, Квалити и ихъ окрестностяхъ „маглари“, и „даблари“ встрѣчаются въ одинаковомъ количе-



ствѣ, а въ остальныхъ винодѣльческихъ мѣстностяхъ — въ видѣ маглари разводятъ только нѣкоторые сорта, какъ напр. аданасури, камури, акидо, охтаури, рцхилатобани, одесса и др., которые въ противномъ случаѣ не приносятъ урожая или измѣняются къ худшему.

Въ дальнѣйшемъ изложеніи мы будемъ имѣть въ виду виноградники даблари, но сдѣлаемъ указанія и на пріемы культуры, которые въ разныхъ случаяхъ примѣняются въ виноградникахъ олихнари и маглари.

Участокъ земли, предназначенный для разведенія виноградника, обрабатывается мѣстнымъ орудіемъ кави \*), служащимъ для разрыхленія почвы на глубину 2—2½ вершковъ и засѣвается кукурузою, хлопкомъ или какимъ нибудь другимъ сельско-хозяйственнымъ растеніемъ. Раннею весною участокъ подвергается вторичной вспашкѣ. Для посадки чубуковъ проводятъ лопатами канавы глубиною около 8 и шириной до 6 вершк., на разстояніи 1½ саж. одна отъ другой; если чубуки сажаются безъ соблюденія извѣстнаго порядка, то канавъ не проводятъ, а вырываютъ ямы. Глубина канавокъ или ямъ на горахъ, на сухихъ и легкихъ почвахъ, бываетъ больше, нежели на сырыхъ и тяжелыхъ; на склонахъ канавы проводятся параллельно подошвѣ горы.

Чубуки для посадки заготавливаются съ молодыхъ 5—6 лѣтнихъ здоровыхъ кустовъ и всегда съ костьюлками (со старою, двухъ-годовалою древесиною).

Посадка чубуковъ производится чаще весною въ мартѣ и апрѣлѣ, рѣдко осенью или зимою. Садовладѣльцы предпочитаютъ весеннюю посадку, такъ какъ при осенней чубуки часто загниваютъ въ землѣ. Чубуки кладутъ по

\*) Напоминаетъ древне-римскій плугъ или рало.

парно вдоль канавы такъ, чтобы комлевая часть одного соприкасалась съ верхней почкой другого, затѣмъ ихъ сгибаютъ и выводятъ наружу, на поверхность почвы на 2—3 глазка, третій глазокъ оставляютъ на случай, если второй пострадаетъ отъ какихъ либо причинъ; разстояніе между черенками не превышаетъ 4—6 вершковъ. Другой способъ посадки чубуковъ отличается отъ описаннаго тѣмъ, что ихъ располагаютъ не вдоль канавы, а поперекъ. При этомъ въ каждой канавѣ получается два ряда кустовъ съ промежуточнымъ междурядіемъ въ 6 вершковъ. Въ рядахъ чубуки сажаются обыкновенно на разстояніи  $\frac{1}{2}$  аршина одинъ отъ другого.

Часто закладываютъ виноградникъ не чубуками, а окоренившимися саженцами. Для полученія саженцевъ весною въ виноградникъ дѣлаютъ известное число отводковъ, которые къ осени того же года укореняются; ихъ тогда отдѣляютъ отъ маточныхъ кустовъ и переносятъ на новое мѣсто. Посадка саженцевъ производится въ ямы, вырытыя на разстояніи  $1\frac{1}{2}$ —2 саж. между рядами. Виноградникъ, разведенный саженцами, даетъ годомъ раньше урожай, но, по мнѣнію мѣстныхъ садовладѣльцевъ, онъ менѣе долговѣченъ.

Дальнѣйшее пополненіе площади виноградниковъ производится на четвертый годъ послѣ посадки чубуковъ. Возлѣ куста вырываютъ канавы, глубиною отъ 5 до 10 верш. и длиною около  $1\frac{1}{2}$  аршина; сгибая затѣмъ осторожно стволикъ куста, укладываютъ его на дно канавы и въ концѣ ея выводятъ наружу одинъ побѣгъ; другой побѣгъ отводятъ обратно на то мѣсто, гдѣ стоялъ кустъ; если на кустѣ былъ и третій побѣгъ, пригодный для отводка, то его выводятъ между первымъ и вторымъ; въ результатѣ, вмѣсто одного куста, получается два или три. Такъ какъ на четвертомъ году не заполняется вся площадь виноградника, то на

R61.527  
 173

седьмомъ году описанная операція повторяется вновь; такимъ образомъ работы по разведенію виноградника заканчиваются въ Имеретіи только по истеченіи семи лѣтъ. Для пополненія погибшихъ кустовъ дѣлають отводки отъ смежныхъ съ ними; съ этою цѣлью въ канаву у шейки куста укладываютъ изогнутый внизъ побѣгъ, вершину котораго выводятъ на поверхность почвы въ томъ мѣстѣ, гдѣ долженъ стоять будущій кустъ. Всѣ глазки на мѣстѣ изгиба на пространствѣ отъ маточнаго куста до поверхности почвы уничтожаются; такихъ отводковъ отъ одного куста дѣлають до трехъ и отдѣляютъ принявшіеся отводки по прошествіи одного или двухъ лѣтъ. Послѣ пополненія отводками, въ виноградникахъ „даблари“ вообще не остается и слѣдовъ первоначальной рядовой посадки, но въ сел. Багдади, Дими, Пути и ихъ окрестностяхъ рядовая посадка сохраняется и въ старыхъ виноградникахъ. Въ селеніяхъ Квитири, Парцхана-каневи и въ соседнихъ мѣстностяхъ, гдѣ почва твердая, усѣянная известковыми валунами, чубуки сажаются прямо на мѣстахъ, на близкомъ разстояніи другъ отъ друга; пополненіе же виноградниковъ отводками не производится.

Разстояніе между лозами и рядами не вездѣ одинаково: на низменностяхъ лозы сажаются ближе другъ отъ друга, — 15—17 тысячъ на десят.; на возвышенныхъ же мѣстахъ нѣсколько дальше—12--15 тыс. на десятинѣ.

Виноградники „олихнари“ разводятся также, какъ и даблари, съ тою лишь разницею, что отводки въ виноградникахъ «олихнари» большею частью укладываются въ землѣ по направленію ряда, съ междурядіями въ 1½ саж. шириною. Виноградникъ съ широкими междурядіями носитъ названіе «шакисъ-венахи». Олихнари нерядовой посадки называется «хардани» и представляетъ переходъ къ



маглари или даблари; въ первомъ случаѣ около всѣхъ лозъ посажены молодыя деревья, долженствующія впоследствии служить опорой для лозъ. Чтобы превратить маглари въ даблари, деревья срубаются, а вьющіяся на нихъ лозы размножаютъ отводками. Подпорами для «олихтари» или «хардани» служатъ колья вышиною въ 4—5 арш., имѣющія развѣтвленія, а также высохшія низкоштамбовыя деревья (для достиженія этой цѣли молодыя деревья кольцуютъ у основанія), а иногда даже живыя низкоштамбовыя деревья. Междурядія олихтари или хардани засѣваются всегда кукурузою или другими растеніями, причемъ почва обрабатывается посредствомъ кави (рало), такъ какъ въ этихъ виноградникахъ между рядами свободно могутъ проходить волю.

При разведеніи «маглари» предназначенная для виноградника площадь тоже засѣвается въ продолженіе двухъ или трехъ лѣтъ полевыми растеніями. На пустопорожномъ мѣстѣ сажаютъ весною, въ мартъ мѣсяцъ, молодыя деревья на разстояніи 3—6 саж. другъ отъ друга; на 2 или 3 годъ, когда деревья окрѣпнутъ и пойдутъ въ ростъ, около нихъ сажаютъ лозы; нѣкоторые сажаютъ деревья и лозы одновременно. Если виноградникъ разводятъ въ лѣсу, то при расчисткѣ его оставляютъ извѣстное число деревьевъ на должномъ разстояніи для подпорокъ къ лозамъ; почва, смотря по рельефу мѣстности, обрабатывается кави или мотыгою и засѣвается кукурузою; тогда же, весною, сажаются укоренившіяся лозы (рѣже черенки). Глубина посадки деревьевъ въ горныхъ мѣстностяхъ  $\frac{1}{4}$ , а въ низменныхъ —  $\frac{1}{2}$  арш.; лозы сажаются на ту-же глубину или мельче. Подпорами для маглари служатъ: ольха, хурма (*Diospyros Lotus*), шелковица, ясень, грабъ и фруктовыя деревья; въ сырыхъ мѣстностяхъ преобладаетъ ольха. Лучшими дере-

вями для маглари считаются тѣ, которыя имѣють мало развѣтвленій и даютъ мало тѣни и такимъ образомъ не препятствуютъ созрѣванію винограда; высота ихъ достигаетъ 3—5, а иногда и 7 сажень. На кцевѣ маглари помѣщается отъ 25 до 100 деревьевъ съ лозами.

При описанномъ способѣ разведенія виноградниковъ даблари корневая система кустовъ составляетъ густую сѣть, которая рѣдко залегаетъ глубже 8—10 вершковъ. Этотъ методъ, общій для большинства винодѣльческихъ мѣстностей Кавказа, отличается крупными недостатками. Отводочные кусты характеризуются всегда слабою корневою системою, недолговѣчностью и слабымъ плодоношеніемъ; кромѣ того, въ Имеретіи, гдѣ сильно распространено филлоксерное зараженіе, переплетающіяся корневища и корни кустовъ необыкновенно способствуютъ распространенію филлоксеры въ предѣлахъ виноградника и затрудняютъ лѣчение сѣристымъ углеродомъ.

Несмотря, однако, на указанные недостатки, разведеніе виноградниковъ отводками, повидимому, оправдывается мѣстными почвенными и климатическими условіями. Тяжелыя и влажныя почвы Имеретіи трудно проницаемы для воздуха, медленно нагрѣваются, вслѣдствіе чего при глубокой посадкѣ корни виноградныхъ кустовъ должны были бы страдать отъ излишней сырости и получать пищу изъ невывѣтрившихся нижнихъ слоевъ тяжелой глины. Несомнѣнными послѣдствіями такихъ условій произрастанія кустовъ были бы значительное замедленіе вегетаціи въ началѣ весны, запаздываніе времени созрѣванія плодовъ, уменьшеніе количества сахара и значительное увеличеніе количества воды и бѣлковыхъ веществъ въ винѣ. Эти неблагоприятныя явленія въ значительной мѣрѣ устраняются при принятой системѣ, такъ какъ при ней большинство корней

развивается въ поверхностномъ, легко нагрѣваемомъ культурномъ слоѣ почвы. Къ числу недостатковъ въ пріемахъ разведенія виноградниковъ надо отнести также чрезмѣрную густоту и беспорядочность посадки, равно какъ смѣшеніе сортовъ и возрастовъ кустовъ. ✓

Ранней весной, въ февралѣ или мартѣ мѣсяцахъ, черезъ годъ послѣ посадки, молодыя растенъица подрѣзываютъ на одинъ сучокъ съ 2 или 3 глазками, причемъ обыкновенно выбираютъ побѣгъ не отъ нижняго, а отъ верхняго глазка, съ цѣлью по возможности удлинить стволъ безъ особаго ущерба для развитія корневой системы. На третій годъ послѣ посадки на лозѣ оставляютъ два, а на нѣкоторыхъ сортахъ, какъ напр. на сортѣ цика, — три и четыре побѣга. На четвертомъ году весь кустъ укладываютъ въ канавы, а 2 или 3 лучшихъ побѣга выводятъ на поверхность почвы, какъ было описано выше. Такимъ образомъ, обрѣзка куста до четвертаго года жизни его имѣетъ цѣлью воспитать длинный штабъ, который впоследствии будетъ превращенъ въ корневище. Выведенные на поверхность побѣги срѣзываютъ опять на два глазка. На пятомъ году послѣ посадки, весной, выбираютъ по возможности побѣгъ отъ верхняго глазка, обрѣзываютъ его на 6—7 глазковъ, изъ числа которыхъ 2—3, нижнихъ, выщипываютъ; такимъ образомъ, на пятомъ году послѣ посадки кустъ имѣетъ тонкій и длинный штабъ, который заканчивается однолѣтней плодовой плетью; послѣднюю изгибаютъ въ видѣ дуги и привязываютъ къ стволу. При основаніи такой вѣтви оставляютъ одинъ или два побѣга, подрѣзанные на два глазка (неки), которые должны послужить въ слѣдующемъ году плодовыми сучками. На шестомъ или седьмомъ году кустъ снова кладутъ въ канаву, отводятъ 3—4 побѣга и формируютъ изъ нихъ новые ку-





сты. Обыкновенно через 7 лѣтъ послѣ посадки виноградникъ заполненъ окончательно. Высота штамба не одинакова для разныхъ сортовъ винограда и въ разныхъ районахъ. Такъ напр., для сорта „цицка“ считаютъ обыкновенно достаточнымъ штампъ высотой въ  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  арш., а для сорта „оцханури-сапере“— въ 1— $1\frac{1}{4}$  арш. Въ сѣверо-восточной части Шорапанскаго уѣзда преобладаютъ лозы со штамбомъ около 8—10 верш. высотой, а въ ущельѣ р. Дзирулы— еще ниже. Въ этой послѣдней мѣстности мы встрѣчаемъ и другую форму кустовъ: вмѣсто одной плодовой длинной плети оставляютъ на плодъ 2—3 и даже 4 побѣга, обрѣзанныхъ на 3—4 глазка, такъ что получается колѣчатый штампъ.

Приемы формировки штамба „олихвари“ и „маглари“ тѣже, что и для даблари, но вмѣсто одной плодовой вѣтви формируютъ 3—4 колѣна, на которыхъ оставляютъ до 15 и больше плодовыхъ плетей. Въ большинствѣ случаевъ маглари теряетъ потомъ правильную форму и всецѣло подходит на дикорастущую лозу. Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ, такъ напр., въ Ухути и въ его окрестностяхъ, лозы маглари подвергаются ежегодной обрѣзкѣ. По замѣчанію крестьянъ того района, если лозы сорта „капистони“ не обрѣзывать, чрезъ каждые два года, то онѣ высыхаютъ. Въ селеніяхъ Базалети, Саргвеші, Гарихеви и въ ихъ окрестностяхъ обрѣзываютъ какъ лозы, такъ и деревья, служащія имъ опорой; при этомъ удаляютъ лишніе сухіе побѣги и обрѣзываютъ концы у остальныхъ, а деревьямъ, на которыхъ выются лозы, придаютъ обрѣзкой канделябробразную форму.

По окончаніи посадки чубуковъ, междурядія засѣваютъ кукурузою или какимъ нибудь другимъ сельскохозяйственнымъ растеніемъ. По мнѣнію мѣстныхъ виноградарей, по-



сѣвъ этихъ растений, отбѣняя посадки, способствуетъ болѣе легкому окорененію и, кромѣ того, вознаграждаетъ трудъ на обработку почвы и очистку ея отъ сорныхъ травъ. Посѣвы кукурузы практикуется въ Шорананскомъ уѣздѣ почти повсюду и въ старыхъ виноградникахъ. Нѣкоторые садовладѣльцы считаютъ промежуточные культуры полезными, такъ какъ онѣ защищаютъ отъ ожоговъ грозди кустовъ, потерявшихъ листья вслѣдствіе развитія грибныхъ болѣзней; другіе хозяева, сознавая весь вредъ для виноградниковъ „даблари“ отъ промежуточной культуры, мирятся съ ней вслѣдствіе недостатка пахатныхъ земель. Обработка почвы въ такихъ виноградникахъ производится сообразно требованіямъ того растенія, которое въ немъ сѣется, и состоитъ въ двукратномъ или въ трехкратномъ мотыженіи; первое мотыженіе производится въ началѣ апрѣля, второе въ маѣ, а третье въ іюнѣ; впрочемъ, послѣднее у многихъ хозяевъ и совсѣмъ не производится.

Въ Сачхерскомъ участкѣ и въ ущельѣ р. Дзирулы большинство садовладѣльцевъ мотыжетъ виноградники только одинъ разъ — весною, затѣмъ оставляетъ траву расти до времени созрѣванія винограда и вырываетъ ее руками. Между садовладѣльцами этого района существуетъ убѣжденіе, что заросшій травой виноградникъ даетъ болѣе крѣпкое вино. Извѣстно, что заросшее поле испаряетъ значительно больше влаги, нежели черный паръ, а слѣдовательно, почва въ заросшемъ травой виноградникѣ будетъ содержать всегда меньше воды, нежели въ очищенномъ отъ травы.

Въ болѣе сырыхъ мѣстностяхъ Имеретіи, въ особенности въ Кутаисскомъ уѣздѣ, гдѣ виноградная лоза имѣетъ болѣе буйный ростъ, междурядныя культуры въ виноградникѣ „даблари“ примѣняются рѣже. Виноградникъ моты-



жется тоже три раза: въ началѣ марта, въ маѣ и іюлѣ; первое мотыженіе всегда дѣлается глубже (перекопка мотыгою).

Болѣе глубокая перекопка почвы въ виноградникахъ Имеретіи производится обыкновенно разъ въ 4—5 лѣтъ; ее производятъ желѣзной или деревянной лопаткой, которая отличается отъ обыкновенной лопаты тѣмъ, что расширенная нижняя часть ея расположена по одну сторону отъ ручки; ею работаютъ обыкновенно въ грязную погоду. Почва перекапывается на незначительную глубину изъ опасенія повредить сѣти корней; по мнѣнію крестьянъ-садовладѣльцевъ, отъ глубокой перекопки почвы въ виноградникахъ лозы высыхаютъ.

Удобреніе примѣняется вездѣ; употребляется исключительно навозъ отъ рогатаго скота. При закладкѣ новаго виноградника, вокругъ каждого чубука кладутъ на поверхность почвы по 1—2 лопатки навоза. Старые виноградники удобряютъ тогда, когда въ хозяйствѣ скопится скольконибудь навоза, а такъ какъ за неимѣніемъ луговъ и выгоновъ имеретинцы содержатъ очень мало скота, то удобреніе вносится въ почву черезъ большіе промежутки времени и въ крайне недостаточномъ количествѣ. При рядовой посадкѣ навозъ разбрасываютъ вдоль рядовъ, а при неправильной—по всему винограднику и распредѣляютъ его болѣе или менѣе равномерно во время мотыженія. Удобреніе производится раннею весною или осенью, а въ западной части района и зимою.

Виноградникъ «маглари» чрезъ каждые 3—5 лѣтъ непременно распахивается или мотыжится, удобряется (по 2—3 лопатки навоза на кустъ) и засѣвается кукурузой или же оставляется безъ посѣва. Тогда же, т. е. весною, производится главная обрѣзка деревьевъ и вьющихся на нихъ лозъ; срубаютъ верхушки деревьевъ, удаляютъ сухія и лиш-

нія вѣтви; съ лозъ удаляютъ сухіе, поврежденные и лишніе побѣги и размножаютъ лозы отводками (дамагинеба, гадацвена); для этого спускаютъ внизъ верхушку лозы и, очистивъ отъ старой коры, укладываютъ въ яму въ аршинъ длиною и  $\frac{1}{2}$  арш. глубиною, укрѣпляютъ при помощи небольшихъ деревянныхъ крючечковъ и засыпаютъ землею. Для лучшаго окорененія въ части, прикрытой землей, дѣлаютъ кольцеобразные надрѣзы. Обыкновенно на второй годъ отводки отрѣзаютъ, а затѣмъ выкапываютъ и сажаютъ на новомъ мѣстѣ. Площадь, занятая лозами маглари, засѣвается полевыми растеніями разъ въ два или три года.

Обрѣзка виноградныхъ кустовъ производится, главнымъ образомъ, раннею весною, т. е. въ февралѣ и въ началѣ марта, хотя ее исполняютъ также осенью и зимою. По мнѣнію многихъ хозяевъ, обрѣзанные осенью или зимою кусты раньше развиваютъ почки и подвергаются вредному дѣйствію утренниковъ; вслѣдствіе этого осенью обрѣзываютъ только поздніе сорта. Обыкновенно на кустѣ оставляютъ одну плодовую плеть, обрѣзанную выше 6—7 глазка, и 1—2 короткихъ побѣга, срѣзанныхъ выше 2—3 глазка («неки»). Всѣ три побѣга въ большинствѣ случаевъ сидятъ на двухлѣтней древесинѣ, а потому всѣ они приносятъ плоды; иногда, впрочемъ, «неки» оставляютъ на штаблѣ. Въ бассейнѣ р. Дзирулы оставляютъ на кустѣ до 4 побѣговъ, которые обрѣзаютъ на 2—4 глазка; одинъ или два изъ этихъ побѣговъ сидятъ на двухлѣтнихъ сучкахъ и, слѣдовательно, приносятъ плоды, два другіе же на старой древесинѣ и развиваютъ лишь листовые побѣги. При такой подрѣзкѣ, является полная возможность регулировать плодоношеніе куста и усиливать, по мѣрѣ надобности, развитіе листовыхъ или плодовыхъ побѣговъ. Кромѣ того, сформированный уже штаблѣ при такихъ условіяхъ не удли-

няется ежегодно и достигаетъ значительно большей толщины. Въ Кутаисскомъ уѣздѣ, гдѣ ростъ винограднаго куста болѣе буйный, оставляють 3—5 плодовыхъ плетей на 8—9 глазковъ, длиною  $\frac{3}{4}$ —1 арш.; одинъ изъ этихъ побѣговъ срѣзывается на 10 и больше глазковъ («гасабами»), онъ обыкновенно привязывается къ таркалу сосѣдняго куста. Запасные побѣги „неки“ или „сацинао“ остаются только въ томъ случаѣ, если кустъ слабый; неки, въ количествѣ 2—3 на одномъ кустѣ, срѣзываются на 2—3 глазка; если на кустѣ нѣтъ запаснаго побѣга, тогда плодовая плеть во время подвязки слегка закручивають выше третьяго глазка отъ основанія и въ такомъ видѣ подвязываютъ къ таркаламъ. Послѣ этой операціи сянціе глазки дадутъ листовые побѣги, такъ что одинъ и тотъ же побѣгъ будетъ служить и плодовымъ, и запаснымъ.

Обрѣзка кустовъ „олихнари“ отличается тѣмъ, что на сильныхъ кустахъ оставляють до 10—15 побѣговъ.

Орудіемъ для обрѣзки служитъ большой серповидный ножъ „сасхлави“ мѣстной работы; только въ послѣдніе годы въ нѣкоторыхъ винодѣльческихъ мѣстностяхъ стали употреблять и секкаторы.

Подвязка кустовъ къ таркаламъ производится раннею весною, тотчасъ послѣ обрѣзки; для подвязки употребляютъ плети хмеля (пшала) или вяза (тэла), а также липовую или лапановую („лапани“—*Pterocarya caucasica*) кору. Штабъ привязывается къ таркалу, а плодовая плеть изгибается вокругъ него и привязывается верхушкой къ штабу; остальные побѣги совѣзмъ не подвязываются. Таркалы или виноградныя тычины по своей толщинѣ носятъ слѣдующія названія: „хардани“—самый толстый и длинный таркалъ, діаметромъ отъ 2 до 4 дюймовъ, „дчиго“—средней толщины отъ 1 до 2 дюйм., „чхири“—



палка, пруть, толщиною меньше одного дюйма; онъ употребляется преимущественно для молодыхъ, вновь отведенныхъ кустовъ или совмѣстно съ хардани, какъ напр. въ нижней Имеретіи. Здѣсь въ большинствѣ случаевъ у каждаго куста стоитъ по 2 таркала, — одинъ большой „хардани“, а другой меньше „дчиго“ или „чхири“; къ хардани привязывается штабъ куста, а къ „дчиго“ плети, причемъ ихъ изгибаютъ и переплетаютъ между двумя таркалами. Въ верхней же части Шорапанскаго уѣзда, гдѣ встрѣчаются больше низкоштабковые кусты, таркалъ воее не употребляютъ, что объясняется дороговизною лѣса, соответствующей подрѣзкой и слабымъ ростомъ побѣговъ, устраняющими необходимость въ столь крупной затратѣ. Въ остальной части уѣзда употребляютъ только „чхири“, а рѣже „дчиго“, такъ какъ среди виноградарей существуетъ убѣжденіе, что лоза вмѣстѣ съ поддерживающимъ ее коломъ должна непременно раскачиваться вѣтромъ. Подвязка кустовъ мѣстами оставлена и тутъ, изъ желанія затѣнять плоды, чтобы вѣрнѣе защищать ихъ отъ ожоговъ. Лучшимъ породами для таркалъ считаются негной, каштанъ, шелковица и дубъ, такъ какъ таркалы изъ этихъ породъ могутъ прослужить 10—15 лѣтъ; кромѣ этихъ породъ на таркалы идутъ ольха, ясень, липа, грабъ, акація (въ низменной Имеретіи) и др.; они служатъ 3—4 года. На зиму таркалы вынимаютъ изъ земли и складываютъ въ виноградникъ въ кучи. Въ селеніи Квителири и въ его окрестностяхъ, гдѣ почва весьма каменистая, тычины совсѣмъ не вынимаютъ или же переламываютъ ихъ у основанія; весною руками или клещами выдергиваютъ остатки тычинъ, замѣнивъ которыхъ вставляютъ новыя; этимъ способомъ устраняются поврежденія корней.

„Олихтари“ подвязываются такимъ же образомъ къ



высокимъ кольямъ, какъ и даблари; молодой саженецъ ма-  
глари тоже привязывается къ дереву въ одномъ или трехъ  
мѣстахъ, смотря по кусту.

Виноградники въ Имеретіи никогда не обновляются  
въ одинъ пріемъ, но замѣна засохшихъ кустовъ новыми  
саженцами или чубуками производится ежегодно, вслѣдствіе  
этого рядомъ съ молодою лозою часто встрѣчается другая,  
весьма крупная. При такой системѣ хозяинъ не лишается  
урожая одновременно со всего виноградника. При обновленіи  
виноградниковъ старые, негодные кусты вырубаютъ и  
выкорчевываютъ, а болѣе молодые и сильные укладываютъ  
въ землю и отводятъ въ желаемомъ направленіи по 2—3  
плети отъ каждаго куста; болѣе здоровые старые кусты  
иногда не выкорчевываютъ, а только срѣзываютъ низко,  
вслѣдствіе чего на штабѣ появляются молодые побѣги,  
изъ которыхъ формируютъ кустъ.

Всѣ виноградники въ Имеретіи огорожены либо плет-  
немъ, либо заборомъ изъ кольевъ; послѣдніе бываютъ двухъ  
родовъ и называются „химе“, — когда жерди кладутся гори-  
зонтально между вколоченными попарно въ землю колья-  
ми, перетянутыми кольцами изъ рододендроноваго прута,  
и „месери“, — когда жерди вбиваются въ землю вертикально  
одна возлѣ другой; обыкновенно эти жерди перевязываются  
на половинѣ высоты прутьями или скрѣпляются прибитой  
къ нимъ рейкой. Лучшія жерди считаются изъ дуба, негноя  
и каштана; онѣ забиваются въ землю на глубину до  $\frac{3}{4}$   
арш. и требуютъ ремонта по истеченіи 6—8 лѣтъ. Въ  
нѣкоторыхъ селеніяхъ Шорапанскаго уѣзда и въ Кутаис-  
скомъ уѣздѣ, въ окрестностяхъ с. Квители, гдѣ много кам-  
ней, устраиваютъ и каменные заборы; въ низменной же ча-  
сти Имеретіи виноградники загораживаютъ рвами и валами  
1—1½ арш. ширины и 2 арш. глубины, а на валахъ сажаютъ

акацію, ясень, ольху, пирамидальный тополь, гранатникъ или другія деревья, годныя для живой изгороди, а пока подростутъ молодыя деревья, мѣсто зогораживаютъ низкимъ плетневымъ заборомъ. Заборъ изъ кольевъ служитъ 30 лѣтъ, а плетневый 3 года. Сажень длины перваго забора обходится въ 2 р. 50 к.—3 р., а второго—въ 50—60 коп.

Для защиты виноградниковъ отъ господствующихъ вѣтровъ во многихъ мѣстахъ разводятъ или сохраняютъ уже существующую полосу лѣса, шириною отъ 3 до 5 сажень; насажденія эти называется „сакаре“. Длинные побѣги безвершинныхъ „сакаре“ употребляются на таркалы и на плетень для забора; въ безлѣсныхъ мѣстностяхъ самовольная порубка деревьевъ въ „сакаре“ воспрещается подь страхомъ строгаго наказанія со стороны всего общества. Лучшими деревьями для „сакаре“ считаются: ясень, шелковица, ольха, дзелква и др.

Изъ вредныхъ для виноградарства Имеретіи насѣкомыхъ первое мѣсто занимаетъ филлоксера, которая встрѣчается повсюду какъ на даблари, такъ и на маглари, но центромъ главнаго зараженія являются селенія: Свири, Обча, Дими, Родинаули, Сакара, Симонети, Терджола, Алисубани съ ихъ окрестностями; въ этомъ районѣ вышло уже больше половины виноградниковъ. Опустошительная дѣятельность филлоксеры въ Имеретіи столь сильна, что высыханіе зараженныхъ ею виноградниковъ наступаетъ на 3—4 годъ, а иногда и на второй годъ зараженія. Изъ другихъ вредныхъ насѣкомыхъ въ Имеретіи встрѣчаются: *Phytoptus vitis* и *Tetranychus vitis*—виноградные зудни, *Sinoxylon muricata*, *Ino ampelophaga*, *Oecanthus pellucens*—виноградный сверчокъ, *Rhynchites Bacchus*—долгоносикъ или трубкавертъ, *Melolontha vulgaris*, *Polyphylla Fullo*, *Agrotis crassa* и друг.

Изъ грибныхъ болѣзней наиболѣе распространены





*Oidium Tuckeri* «нацари» и *Plasmopara viticola* (Berlese et de Toni)—мильдю, „чраки“ или „оби“, по мѣстному названію. О нихъ мы говорили выше. Рѣже встрѣчаются *Coniothyrium diplodiella*, *Sphaceloma ampelinum*, *Macrosporium vitis* и др., а также желтуха, краснуха и ракъ; въ селеніи Кацхи и его окрестностяхъ желтуха наблюдается часто; ракъ мы встрѣчали въ селеніяхъ Свири и Кулаши, Кутаисскаго уѣзда.

Обработка одной десятины виноградника въ Имеретіи обходится не вездѣ одинаково влѣдствіе разныхъ способовъ культуры и разнообразныхъ климатическихъ и почвенныхъ условій. Въ верхней Имеретіи, гдѣ климатъ гораздо суше, третье мотыженіе, выламываніе пасынковъ и безплодныхъ побѣговъ, а иногда и постановка таркаль признаются лишними, между тѣмъ какъ въ нижней Имеретіи этимъ работамъ придають существенное значеніе. На виноградники „даблари“ и „олихнари“ въ среднемъ расходуютъ: на обрѣзку—24 рабочихъ дня, на первое мотыженіе (глубокое) 26 раб. дней; если же оно замѣняется въ виноградникѣ олихнари обработкой почвы посредствомъ „кави“, то—20 раб. дней и 3 пары быковъ; принимая цѣну работы одной пары быковъ за 2 рабочихъ, какъ здѣсь считаютъ, въ общемъ выходитъ столько же; второе мотыженіе—18 раб. дней; третье мотыженіе—10 раб. дней; постановка таркаль—25 раб. дней; подвязка—9 раб. дней; выламываніе пасынковъ и безплодныхъ побѣговъ—17 раб. дней; сборъ и давка винограда—15 раб. дней, очистка кувшиновъ (чури)—8 раб. дней. Всего на обработку одной десятины нужно 152 рабочихъ дня. Средняя цѣна рабочаго поденно на хозяйскихъ харчахъ—50 коп. Такимъ образомъ, ежегодный расходъ на обработку десятины виноградника составитъ 76 руб. Таркаль ну-



жно на десятину 250 связокъ (кона), въ каждой по 50—60 штукъ; связка таркаль «дчиго» изъ мягкихъ породъ стоитъ 10—20 коп., а „хардани“ или „дчиго“ изъ каштана или дуба гораздо дороже; ежегодно приходится возобновлять около 60 связокъ, стоимостью 9 руб.. Ремонтъ и возобновленіе плетневой ограды обходится въ среднемъ 8—10 руб. на десятину. Двукратное опрыскиваніе лозъ бордоскою жидкостью противъ мильдю, получившее широкое распространеніе, обходится 9—10 руб. на десятину; третій разъ никто не опрыскиваетъ, даже и вторичное опрыскиваніе признается нѣкоторыми лишнимъ. Итогъ всѣхъ расходовъ на десятину виноградника, кромѣ расхода на удобреніе, выражается въ суммѣ 100—110 руб.; навозъ для удобренія никогда не покупается, а употребляется лишь въ томъ количествѣ, которое накопится въ хозяйствѣ; вслѣдствіе этого удобреніе примѣняется на небольшихъ участкахъ ежегодно или на всей площади сада разъ въ 3—4 года. Расходъ на рабочую силу не принимается нами въ расчетъ, такъ какъ, въ большинствѣ случаевъ, онъ оплачивается съ избыткомъ доходами отъ междурядныхъ культуръ.

На обработку десятины маглари расходуется: на обрѣзку лозъ и деревьевъ по 10 рабочихъ, разъ въ 4 года, полагая, что одинъ рабочій въ день можетъ обрѣзать 15 лозъ и деревьевъ и что на десятинѣ растеть 150 деревьевъ (на разстояніи дерево отъ дерева 4 саж.). Считая заработную плату рабочихъ по 50 коп. въ день, ежегодный расходъ по этой статьѣ выразится въ суммѣ 1 р. 25 к. На сборъ урожая съ десятины нужно 20 рабочихъ, считая на рабочаго 7,5 деревьевъ въ день, что составитъ расходъ въ 10 р. Наконецъ, очистка кувшиновъ и давка требуютъ 7 рабочихъ дней, стоимостью въ 3 руб. 50 коп.; такимъ образомъ, всѣ расходы на десятину маглари не превышаютъ



15 р. въ годъ. При этомъ площадь, занимаемая «маглари», эксплуатируется посѣвами кукурузы и др. растеній, а при обрѣзкѣ деревьевъ получается матеріалъ для таркалъ и плетня.

Средній урожай съ десятины «даблари» или «олихнари» въ настоящее время считаютъ въ 200 ведеръ, 100 ведеръ считается плохимъ, а 300—хорошимъ; съ десятины «маглари» (считая съ дерева среднимъ числомъ  $\frac{3}{4}$  ведра)—100 ведеръ. Цѣны на ведро вина въ Имеретіи колеблются отъ 60 к. до 3 руб. Считая среднимъ числомъ ведро по 1 р. 50 к., получимъ валовой доходъ для даблари 300 руб., а для маглари—150 руб.; вычитая ежегодные расходы на десятину даблари 102 руб. 23 коп. и на десятину маглари—14 р. 75 к., получимъ чистаго дохода 197 р. 77 коп. для даблари и 135 р. 25 коп. для маглари.

Большая часть виноградниковъ въ Имеретіи находится въ рукахъ крестьянъ, которые обрабатываютъ ихъ безъ наемныхъ рабочихъ. Нѣкоторыя изъ работъ по виноградарству носятъ характеръ праздника, какъ напр. сборъ винограда (ствели), причемъ приглашаются для совмѣстной работы родственники и знакомые; такимъ образомъ, почти весь валовой доходъ, который въ урожайные годы доходитъ до 400—600 руб. съ десятины, остается въ рукахъ крестьянина—садовладѣльца. Помѣщики-садовладѣльцы получаютъ менѣе: одни изъ нихъ обрабатываютъ сады за свой счетъ при помощи наемныхъ рабочихъ, какъ годовыхъ и мѣсячныхъ, такъ и поденныхъ; другіе же сдаютъ виноградники крестьянамъ для обработки за  $\frac{1}{2}$  урожая, причемъ все расходы по обработкѣ несетъ арендаторъ-крестьянинъ и только нужный лѣсъ отпускается для виноградника бесплатно помѣщикомъ; третьи, владѣльцы садовъ олихнари или даблари, гдѣ междурядная культура примѣняется широко, отдаютъ

ихъ крестьянамъ для обработки за право пользоваться уро-  
жаемъ отъ промежуточныхъ культуръ; лѣсной матерьялъ и  
въ этомъ случаѣ дается бесплатно помѣщикомъ. Въ первомъ  
случаѣ чистый доходъ съ одной десятины помѣщичьяго  
виноградника равенъ или немного больше вычисленнаго нами  
чистаго дохода, во второмъ случаѣ равняется половинѣ,  
а въ третьемъ—цѣлому валовому доходу. Мѣсячная плата  
рабочихъ на хозяйскомъ продовольствіи въ разныхъ мѣс-  
тахъ Имеретіи колеблется между 6 и 10 руб., а годич-  
наго — 70—100 руб.

На десятину виноградника даблари или олихнари въ  
Имеретіи въ настоящее время существуютъ слѣдующія по-  
купныя цѣны: высшая 1000 руб., средняя—600 руб. и  
низшая—300 руб.; маглари цѣнятся, смотря по мѣсту, въ  
два или три раза дешевле, нежели даблари. Цѣны на вино-  
градники въ эти послѣдніе годы стояли очень высокія, но  
съ появленіемъ грибныхъ болѣзней, а въ особенности фи-  
локсеры, онѣ страшно упали, такъ, напр., въ зараженномъ  
филоксерою районѣ виноградникъ, разведенный на почвѣ,  
годной для культуры полевыхъ растений, цѣнится наравнѣ  
съ пахатной землею, въ противномъ случаѣ—наравнѣ съ  
неудобными пустошами, какъ напр. въ с. Джоксети и  
Морзгвети, Шорапанскаго уѣзда.

## Виноградарство и винодѣліе въ Рачинскомъ уѣздѣ.

Е. А. Дандурова.

*Топографическое описаніе района.* Рачинскій уѣздъ занимаетъ сѣверо-восточную часть Кутаисской губерніи; онъ расположенъ по верхнему теченію р. Ріона и его притоковъ, а восточной своею частью прилегаетъ къ ближайшимъ отрогамъ Главнаго Кавказскаго хребта. Административными и вмѣстѣ съ тѣмъ естественными границами его служатъ: съ юга—такъ называемый Рачинскій хребетъ, имѣющій довольно значительную среднюю высоту (4000—5000 ф.), съ вершинами Сырхъ-Леберто, Поцхреви, Хиха-мта, Сацилико, Тавшава; съ запада и юго-запада—г. Гориболо, высоты Лухунурисъ-Цвери, отроги Чутхаро-Торингонскаго хребта и притокъ Ріона (съ правой стороны) р. Аскисъ-Цхали; съ сѣвера—линія, идущая отъ г. Пасисъ-мта вдоль Главнаго Кавказскаго хребта, и наконецъ, съ сѣверо-востока—ближайшіе отроги того же хребта. Въ означенныхъ предѣлахъ поверхность уѣзда представляется крайне разнохарактерною, вслѣдствіе большаго числа второстепенныхъ отроговъ, ограничивающихъ протягивающуюся вдоль по всему уѣзду долину р. Ріона и ущелья его боковыхъ притоковъ.



Виноградники сосредоточены въ Рачинскомъ уѣздѣ, главнымъ образомъ, въ долину р. Ріона, особенно въ мѣстахъ расширенія ея, но имѣются и въ ближайшихъ частяхъ боковыхъ ущелій на разстояніи не болѣе 10 верстъ въ глубь ихъ. По даннымъ чиновъ Закавказской триангуляціи, граница распространія виноградниковъ въ уѣздѣ \*), начиная съ сел. Уцери (высот. 3230 фут. надъ ур. м.), по лѣвую сторону Ріона, проходитъ на сел. Ончеви (3500 ф.) въ ущельѣ рѣки Джоджоры, на сел. Хейти на р. Хорсъ, на сел. Чибреви (при рѣкѣ Мурахань), на дер. Н. Бари при рѣч. Барули, на сел. Схвава и Хотевы, далѣе на с. Знаква и сел. Тхмори въ ущельи р. Шараула. Въ этомъ пунктѣ виноградники находятъ свой предѣлъ на незначительной высотѣ 2200 ф. надъ ур. моря. Далѣе линія распространія виноградниковъ по лѣвому берегу Ріона направляется на сел. Дерчу, Лечхумскаго уѣзда. По правому берегу Ріона линія распространія виноградниковъ отъ—сел. Уцѣра направляется на сел. Абара и далѣе на сел. Орбели на р. Ладжанури.

Сѣверная и южная окраины уѣзда и восточная часть его, расположенныя, какъ сказано выше, на ближайшихъ отрогахъ Главнаго Кавказскаго хребта, лежатъ выше предѣловъ распространія винограда въ районѣ.

Въ послѣднее время, вмѣстѣ съ уничтоженіемъ лѣсовъ, полоса виноградниковъ начала повышаться. Такъ, напр., въ недавнее сравнительно время виноградники разведены въ селеніяхъ: Хотевы, Агаро, Глухи, Челягеле (Хотевскаго и Никорцминдскаго сельскихъ обществъ), въ сел. Твбети, Патара-Они (Баджскаго сельскаго общества) и др.

Такимъ образомъ, въ общемъ, виноградники района тянутся узкою полосою по берегамъ р. Ріона, причемъ въ

\*) Сборникъ свѣдѣній о Кавказѣ, т. III, стр. 215—216.



полосѣ этой располагаются виноградники не только тѣхъ селеній, на земляхъ которыхъ они разведены, но и ближайшихъ горныхъ селеній, лежащихъ внѣ полосы разведенія виноградниковъ. Жители нѣкоторыхъ изъ этихъ послѣднихъ селеній (верхней Рачи) имѣютъ небольшіе виноградники также и въ сосѣднемъ Шорапанскомъ уѣздѣ, а жители отдаленныхъ отъ виводѣльческаго района горныхъ селеній Рачинскаго уѣзда виноградарствомъ совершенно не занимаются; нѣкоторые изъ послѣднихъ покупаютъ вина въ Нижней Рачѣ или же въ Шорапанскомъ уѣздѣ, а другіе, какъ, напр., большинство осетинскихъ селеній Верхней Рачи, вина почти совершенно не потребляютъ. Большинство виноградниковъ района расположено на болѣе или менѣ крутыхъ склонахъ, вслѣдствіе чего нерѣдко значительные проливные дожди сильно размываютъ почву и даже увлекаютъ съ собою виноградныя лозы. Кромѣ того въ нѣкоторыхъ виноградникахъ было замѣчаемо спалзываніе почвъ, если онѣ рыхлыя, какъ это случалось въ сел. Квирикѣ-Цминда и Тола.

*Климатъ.* Систематическія метеорологическія наблюденія въ Рачинскомъ уѣздѣ до настоящаго времени не производились, а потому относительно климата уѣзда можно дать только общія указанія. Высокое положеніе района и близость его къ снѣжнымъ вершинамъ Главнаго Кавказскаго хребта обуславливаютъ довольно частыя суровыя, многоснѣжныя зимы и вмѣстѣ съ тѣмъ поврежденія виноградниковъ. Впрочемъ, совершенное вымерзаніе виноградныхъ лозъ наблюдается вообще рѣдко и главнымъ образомъ въ Верхней Рачѣ. По тѣмъ же причинамъ въ районѣ не рѣдко бываетъ поздняя весна. Другія особенности климата тѣ-же, какія свойственны всему западному Закавказью: лѣтнія жары сопровождаются сухими сѣверо-восточными вѣтрами и часто смѣняются влажными холодными вѣтрами, дающими въ общемъ

довольно большое количество осадковъ. Необходимо при этомъ замѣтить, что въ нижней Рачѣ, вѣроятно подѣ влияніемъ болѣе высокой температуры, виноградъ получается лучшаго качества, чѣмъ въ верхней. Изъ другихъ метеорологическихъ явленій, влекущихъ за собою вредныя послѣдствія для сельскаго хозяйства, въ районѣ бывають нерѣдкіе случаи выпада града, который, однако, значительныхъ пространствъ вообще не захватываетъ, что обуславливается, вѣроятно, тѣмъ обстоятельствомъ, что виноградники уѣзда растянуты узкою полосой, которая только пересѣкается главными направле- ніями вѣтровъ.

*Почвы* всего района безъ подробнаго изслѣдованія ха- рактеризовать даже въ общихъ чертахъ довольно трудно\*). Особое значеніе приобрѣтають поэтому для общаго зна- комства съ характеромъ почвъ уѣзда имѣющіяся относи- тельно его геологическія данныя.

Въ геологическомъ отношеніи \*\*) большая часть мѣстно- стей Нижней Рачи, въ полосѣ виноградниковъ, представля- етъ собой образованія третичной системы (сарматскій — миоце- новаго и рыбный ярусъ — эоценоваго отдѣловъ). Преоблада- ющими материнскими породами признаются здѣсь сланцева- тые мергели и глины, рыхлые известковые песчаники и глины, глинистые и кремнистые известняки, рухляки, пес- чанистыя и известковистыя глины. Въ зависимости отъ этого, господствующими въ Нижней Рачѣ почвами являются глинисто-известковыя, рѣже глинистыя и еще рѣже сугли- нистыя, именно въ долинѣ р. Ріона. Въ большинствѣ слу- чаевъ виноградники этой части района расположены на

\*) Почвы части района на правомъ берегу р. Ріона, между рр. Аскисъ-цкали и Лухуцурисъ-цкали, изслѣдованы подробно.

\*\*) Объяснительная записка къ геологической картѣ части Кутаис- ской губерніи.



южныхъ, болѣе или менѣе крутыхъ склонахъ, отчего почвы бываютъ обыкновенно не глубоки и переходятъ въ полуразрушенныя материнскія породы. Гораздо разнообразіе почвы въ верхней Рачѣ. Здѣсь распространены преимущественно образованія верхняго и нижняго яруса юрской системы, состоящія изъ глинистыхъ сланцевъ, песчаниковъ, брекчій, конгломератовъ и діабазовыхъ туфовъ. Почвы этой части уѣзда, особенно въ нижнихъ частяхъ долины, рыхлѣе и содержатъ менѣе извести. Далѣе къ востоку встрѣчаются и тяжелыя глинистыя почвы. Такимъ образомъ, преобладающими почвами въ районѣ нужно считать глинистыя и глинисто-известковыя, рѣже суглинистыя; супесчаныя почвы подъ виноградники занимаются рѣдко. Лучшія вина получаютъ на земляхъ Хванчкарскаго сельскаго общества, представляющихъ собой въ большинствѣ случаевъ глинисто-известковыя почвы съ мергелистыми подпочвами. Къ этому необходимо прибавить, что въ виноградникахъ Рачинскаго уѣзда весьма часто встрѣчается масса обломковъ горныхъ породъ, преимущественно известняковъ. Мѣстныя названія почвъ довольно разнообразны, но при опредѣленіи ихъ крестьянами наблюдается крайняя сбивчивость. Вотъ главнѣйшія мѣстныя названія почвъ: 1) тири-мица, шави-мица (черноземно-глинистыя), 2) квишіани мица, лиси-мица, хорхи-мица, квіани-мица (песчаныя), 3) акало-мица, цители-мица, мцире-мица (глинистыя). Изъ распространенныхъ почвъ крестьяне предпочитаютъ болѣе рыхлыя („тири“ „шави“), какъ дающія лучшія вина.

Не лишнимъ считаю сказать нѣсколько словъ о *покупкѣ и продажѣ земель* въ разсматриваемомъ районѣ. Со времени освобожденія крестьянъ, вмѣстѣ съ упадкомъ помѣщичьяго хозяйства, началась усиленная продажа земель. Вмѣстѣ съ этимъ начали увеличиваться покупки земель и цѣны на

нихъ. Такъ, за время отъ 1869 года по 1888 годъ среднія цѣны за десятину были слѣдующія: въ 1869 г.—54 р. 81 к., въ 1872 г.—270 руб. 30 к., въ 1878 г.—348 руб. 60 к., въ 1881 г.—372 руб. 7 к., въ 1882 г.—472 руб. 5 к., въ 1883 г.—717 руб. 13 к., въ 1884 г.—985 руб. 14 к., и т. д. Въ отдѣльныхъ случаяхъ цѣны на земли достигали гораздо болѣе высокихъ размѣровъ, такъ напр., участокъ земли, мѣрою 970 кв. с., въ сел. Химши, купленъ былъ за 1500 руб.. Въ 1892 году въ сел. Квемо-Крихи мнѣ указывали на участокъ земли, за кцеву которой предлагалась цѣна въ 1000 руб.. Вслѣдствіе малоземелья, цѣны, вѣроятно, будутъ возрастать и въ будущемъ. Продавцами, являются, главнымъ образомъ, дворяне и князья, а покупателями—крестьяне.

### Виноградарство.

Виноградарство въ Рачинскомъ уѣздѣ въ общемъ имѣетъ очень важное значеніе для селеній, расположенныхъ въ полосѣ распространенія виноградниковъ, гдѣ оно не рѣдко представляетъ для мѣстныхъ жителей единственный источникъ денежнаго дохода. Всѣ общественные и казенные налоги, а также многія нужды населеніе уѣзда удовлетворяетъ деньгами, вырученными, главнымъ образомъ, отъ продажи вина и въ меньшей степени—отъ отхожихъ промысловъ. По даннымъ, добытымъ при изслѣдованіи экономическаго быта государственныхъ крестьянъ Рачинскаго уѣзда оказывается, что площадь виноградниковъ у 2136 дымовъ государственныхъ крестьянъ Рачинскаго уѣзда принята въ 638 дес., пахатной же земли имѣется 3255 дес., слѣдовательно, площадь виноградниковъ составляетъ  $\frac{1}{5}$  часть всей обрабатываемой земли. Надо замѣтить, однако, что большія-

ство государственныхъ крестьянъ уѣзда живетъ въ нагорныхъ селеніяхъ, гдѣ невозможна культура винограда. Въ нѣкоторыхъ же селеніяхъ, въ центральной части винодѣльческаго района, количество земель подъ виноградниками у государственныхъ крестьянъ доходитъ даже до 18—22% всего количества земли (Садмели, Дзирагеули). Выгодность виноградарства для мѣстнаго населенія видна изъ того, что въ виноградники нерѣдко обращаются даже пахатныя земли уѣзда. Можно смѣло сказать, что съ улучшеніемъ путей сообщенія большая часть удобныхъ земель уѣзда будетъ занята виноградниками. Гораздо менѣе важную роль для экономического благосостоянія населенія играетъ виноградарство въ нагорныхъ селеніяхъ верхней Рачи. Въ этой полосѣ вина идутъ почти исключительно на домашнее употребленіе, а во многихъ селеніяхъ, какъ сказано выше, вина даже покупаются. Главное занятіе жителей этой полосы, помимо земледѣлія и скотоводства, составляютъ отхожіе промыслы.

Вина Хванчкарскаго, Вугеульскаго, Амбролаурскаго и Цесскаго сельскихъ обществъ издавна извѣстны на кутаисскомъ и другихъ рынкахъ Кутаисской губерніи. Хорошо приготовленныя вина изъ садовъ князей Кициани въ этой части Рачинскаго уѣзда считаются лучшими въ Кутаисской губерніи и извѣстны подъ именемъ „сакипаносъ гвино“ (кипиановскихъ).

Площадь виноградниковъ въ Рачинскомъ уѣздѣ, по свѣдѣніямъ, собранымъ филуксерными партіями, равняется приблизительно 3000 десятинамъ.

Размѣры крестьянскихъ виноградниковъ колеблются между  $\frac{1}{2}$  и 6 кцевами, помѣщичьихъ же—между 2 и 25 кцевами (у кн. Эристова въ сел. Цеси считается 40 кцевъ). За послѣднее время замѣчается увеличеніе площади кре-

стьянскихъ виноградниковъ какъ чрезъ приобрѣтеніе этихъ угодій отъ помѣщиковъ, такъ и разведеніемъ новыхъ виноградниковъ, главнымъ образомъ, по берегамъ р. Ріона въ средней части уѣзда. Въ общемъ, однако, площадь виноградниковъ въ уѣздѣ значительно увеличиваться не можетъ, вслѣдствіе крайняго малоземелья.

Въ Рачинскомъ уѣздѣ насчитываютъ чрезвычайно много мѣстныхъ *сортовъ* винограда; изъ нихъ наиболѣе распространены: александрюли (черн.), рцхила (черн.), шавъ-капистони (черн.), арабули (черн.), мцване (бѣл.), нагутвнеули (черн.), кидораули (черн.), мокатури (черн.), анадастури (черн.), рко (черн.), тетръ-капистони (бѣл.), тетра (бѣл.), перовани (чер.), лабиларистъ-тетра (бѣл.), чаввинаури (бѣл.), усахело (бѣл.), хихва (бѣл.), мекенчхала (бѣл.), тхморула (бѣл.), грдзель-мтевніани (бѣл.), мужуретули (чер.), корнисъ-твали (черн.), хотевури (черн.), алеши (розовый) и др. Изъ *сортовъ* другихъ винодѣльческихъ районовъ Закавказья довольно часто встрѣчаются въ Рачинскомъ уѣздѣ кахетинскіе: саперави, рка-цителі и кахура; сорта прочихъ винодѣльческихъ мѣстностей попадаются рѣдко, таковы—мингрелаури, изабелла, тита, сааби и др. Изъ всѣхъ перечисленныхъ *сортовъ* самымъ лучшимъ считается александрюли, названный по имени имеретинскаго царевича Александра, который, какъ говорятъ, впервые привезъ въ Рачу этотъ сортъ. Родину сорта александрюли, по сбивчивости указаній, опредѣлить трудно. По многимъ цѣннымъ качествамъ и устойчивости противъ оидіума, сортъ александрюли за послѣднее десятилѣтіе разводится почти во всѣхъ селеніяхъ района. Къ сожалѣнію, сортъ этотъ сильно поражается болѣзною мильдію.

*Разведеніе виноградниковъ.* Соответствующій для закладки виноградника участокъ земли, по мнѣнію мѣстныхъ

хозяевъ, долженъ удовлетворять слѣдующимъ условіямъ: 1) участокъ долженъ быть съ небольшимъ уклономъ, обращеннымъ къ солнцу, 2) почва для участка предпочитается рыхлая или способная легко разрыхляться, и не слишкомъ каменистая, и 3) избираемый участокъ долженъ находиться недалеко отъ селенія. Первое и третье условія имѣютъ всегда рѣшающее значеніе.

Избранный для закладки виноградника, участокъ раннею весною мелко перепахиваютъ мѣстной сохой, а затѣмъ на немъ проводятъ глубокія параллельныя борозды, на разстояніи сажени одну отъ другой. Послѣ того борозды эти углубляются до  $\frac{1}{2}$  арш., причемъ имъ дается ширина также въ  $\frac{1}{2}$  арш., длина же образовавшихся, такимъ образомъ, канавъ опредѣляется длиной самаго участка.

Въ приготовленныя канавы, въ ноябрѣ и декабрѣ мѣсяцахъ, а также весною сажаютъ приготовленныя заранее окоренившіяся двухъ—или трехлѣтнія и болѣе старыя лозы на разстояніи отъ  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  аршина одну отъ другой. Посадка производится слѣдующимъ образомъ: лозу сначала кладутъ пригибая на дно канавы, выводятъ вдоль стѣнки наружу и засыпаютъ канаву землею; слѣдующей весною вновь посаженную лозу подрѣзываютъ, причемъ оставляютъ 2—3 глазка надъ поверхностью земли.

Для новыхъ посадокъ лозы берутся изъ старыхъ виноградниковъ, съ помощью прорѣзыванія ихъ; иногда же дѣлаютъ отводки или берутъ отпрыски отъ старыхъ лозъ. Посадка черенками (лорци) производится очень рѣдко; черенки заготавливаются при обрѣзкѣ виноградныхъ кустовъ осенью или, чаще всего, весною изъ здоровыхъ побѣговъ со старою древесиною (пятка). Черенки садятся также въ канавы глубиною  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  аршина, причемъ каждую пару чубуковъ сцѣпляютъ пятами, кладутъ мѣстомъ сцѣпленія на средину



дна канавы, а чубуки пригибають ко дну канавы, затѣмъ выводятъ по обѣимъ сторонамъ вдоль стѣночекъ ея наружу и засыпають канаву землею. Полосы между принявшимися лозами заполняютъ отводами; съ этой цѣлью лозу переваливають, т. е. зарывають въ землю на  $\frac{1}{4}$  арш. глубины, побѣги же ея выводятъ на поверхность земли, на 2—3 глазка. Число отводимыхъ отъ одной лозы вѣтвей бываетъ отъ двухъ до семи. При перевалкѣ лозъ производятъ сплошную перекопку виноградника желѣзными лопатами. Заполненіе пространствъ между первоначально посаженными рядами лозъ производится въ 6—9 лѣтъ при ежегодной перевалкѣ лозъ, которая начинается по истеченіи двухъ лѣтъ послѣ посадки. Такъ какъ вѣтви поваленныхъ виноградныхъ кустовъ отводятся въ самыхъ разнообразныхъ направленіяхъ, то первоначальная рядовая посадка впоследствии нарушается и превращается въ неправильную.

При разведеніи виноградниковъ употребляются тѣже орудія, что и вообще при обработкѣ полей, т. е. соха (кави), мотыка (тоха) и лопата (бари). Всѣ эти орудія изготовляются мѣстными кузнецами.

*Уходъ за виноградниками.* Работы въ виноградникахъ начинаются обыкновенно съ окончаніемъ зимы и наступленіемъ теплыхъ весеннихъ дней. Въ послѣднихъ числахъ февраля и въ первыхъ числахъ марта приступаютъ къ обрѣзкѣ лозъ, по окончаніи которой въ мартѣ же мѣсяцѣ устанавливають таркалы, заготовляемые въ январѣ или февралѣ; одновременно съ этимъ производятъ и подвязываніе лозъ къ таркаламъ. Нерѣдко, впрочемъ, за неимѣніемъ достаточнаго количества рабочихъ рукъ, постановку таркалъ и подвязку производятъ и въ маѣ мѣсяцѣ.

Таркалы заготовляютъ, главнымъ образомъ, изъ вѣтвей ясени (ипна, копити), который разводится въ довольно

большомъ количествѣ въ видѣ живой изгороди, вокругъ  
каждаго виноградника; точно также на таркалы употреб-  
ляются: „бжола“ — шелковица, „тхмела“ — ольха, „тримли“  
— сумахъ (*Rhus cotinus*), „верхва“ — осина, „муха“ — дубъ,  
„цабли“ — каштанъ и др. Таркалы изъ вѣтвей „ипна“,  
„тримли“, „бжола“ и „верхва“ предпочитаютъ всѣмъ  
остальнымъ, какъ отличающіеся долговѣчностью. Материа-  
ломъ для подвязки лозъ къ таркаламъ служатъ молодыя  
вѣтви „тырипи“ — ивы и шелковицы или чаще кора вѣтвей  
ихъ („тела“). — На правомъ берегу Ріона одинъ разъ въ 3—5  
лѣтъ, въ октябрѣ, ноябрѣ или апрѣлѣ мѣсяцахъ, принято  
производить перекопку междурядій; по лѣвому же берегу  
Ріона значительное число садовладѣльцевъ работы этой  
почти совсѣмъ не производятъ. Перекопка заполненныхъ  
виноградниковъ дѣлается желѣзными лопатами, а моло-  
дыхъ, незаполненныхъ — мелкой деревянной сохой. Въ  
последнихъ числахъ марта и въ началѣ апрѣля произ-  
водятъ первое мотыженіе междурядій съ цѣлью разрых-  
ленія перекопанной почвы и сѣютъ на нихъ кукурузу.  
Въ тѣ годы, когда перекопку не производятъ, виноград-  
никъ мотыжатъ болѣе глубоко, такъ чтобы мотыженіе  
нѣсколько замѣнило перекопку. Въ маѣ производятъ второе  
мотыженіе, дабы разрѣдить и окучить кукурузу; съ тою  
же цѣлью производятъ третье мотыженіе въ іюнѣ мѣсяцѣ.  
Виноградники, незасѣянные кукурузой, перекапываются  
также одинъ разъ въ 3—5 лѣтъ, а мотыжатся одинъ разъ  
за лѣто, до іюля мѣсяца. Незасѣянныхъ кукурузой вино-  
градниковъ въ районѣ встрѣчается мало, — только у нѣкото-  
рыхъ помѣщиковъ и у зажиточныхъ крестьянъ. По пока-  
заніямъ жителей, виноградники, незасѣянные кукурузой,  
даютъ болѣе крѣпкія вина, но въ меньшемъ количествѣ.  
Послѣ третьяго мотыженія въ виноградникахъ прекращается



всякая работа, вследствие чего — фасоль, кукуруза и побѣги лозъ сплетаются и мѣшаютъ созрѣванію винограда; въ тоже время они способствуютъ развитію грибныхъ болѣзней.

Выламываніе пасынковъ и бесплодныхъ побѣговъ, равно какъ прищипываніе верхушекъ виноградныхъ побѣговъ нигдѣ не производится.

Если въ хозяйствѣ имѣется навозъ, то виноградники удобряются одинъ разъ въ 3—5 лѣтъ, поздною осенью. Хотя мѣстные хозяева придають удобренію большое значеніе, но чаще удобрять не могутъ за неимѣніемъ достаточнаго количества скота, вследствие почти полного отсутствія пастбищъ въ винодѣльческихъ мѣстностяхъ уѣзда. Въ среднемъ на каждый дымъ приходится по два быка,  $\frac{1}{2}$  коровы и  $\frac{1}{4}$  лошади \*); количество удобренія, получаемое отъ этого скота, дѣлится на двѣ части, изъ которыхъ одна вывозится на пахатныя земли, а другая идетъ въ виноградникъ, причемъ къ каждой лозѣ насыпаютъ по одной лопатѣ перепрѣвшаго навоза. Часто, при разведеніи новыхъ виноградниковъ, именно при посадкѣ лозъ, насыпаютъ въ канавы, подъ каждый саженецъ, по небольшому количеству удобренія.

На зиму виноградныя лозы въ Рачинскомъ уѣздѣ не закапываются. Поврежденія виноградныхъ лозъ морозами хотя и случаются, но въ небольшихъ размѣрахъ.

Мѣстныя климатическія условія дѣлають поливку виноградниковъ излишней.

*Распространеніе грибныхъ болѣзней и вредныхъ насѣко-*

---

\*) По показаніямъ г. Бахтадзе, на каждый дымъ государственныхъ крестьянъ Рачинскаго уѣзда приходится: 2,32 рабоч. скота, 1,74 молочнаго, 0,29 лошадей и муловъ; но надо принять въ соображеніе, что государственные крестьяне живутъ, главнымъ образомъ, въ нагорныхъ селеніяхъ, гдѣ изобилуютъ пастбищныя мѣста.



*мыш*. Во всемъ рачинскомъ винодѣльческомъ районѣ за послѣднее шестилѣтіе весьма сильный вредъ виноградникамъ приноситъ мильдю (*Plasmopara viticola*), вслѣдствіе чего урожаи винограда за этотъ періодъ сильно понизились какъ въ качественномъ, такъ и въ количественномъ отношеніяхъ, а количество продаваемого вина сильно уменьшилось. Мѣстные садовладѣльцы имѣли возможность ознакомиться съ пріемами лѣченія виноградниковъ отъ мильдю чрезъ посредство филоксерныхъ партій, которыя были командированы въ Рачинскій уѣздъ, такъ что это лѣчение успѣло уже распространиться въ немъ.

Изъ другихъ болѣзней значительный вредъ виноградникамъ приноситъ также оидіумъ, въ особенности въ селеніяхъ, расположенныхъ на возвышенностяхъ. Сильнѣе всѣхъ поражаются этимъ грибомъ бѣлые сорта—тетра и кахура, вслѣдствіе чего эти сорта стали замѣняться сортомъ болѣе устойчивымъ—александроули, и въ настоящее время значительный вредъ отъ оидіума въ районѣ наблюдается рѣдко.

Изъ насѣкомыхъ встрѣчаются въ незначительномъ количествѣ *Rhynchites betuleti*, *Phytoptus vitis*, *Ino ampelophaga* и медвѣдка (бостана, какъ ее называютъ въ Рачѣ). Эта послѣдняя иногда настолько повреждаетъ молодые виноградники, что попорченные ею ряды лозъ приходится засаживать вновь.

Сильныя поврежденія виноградниковъ морозами и солнечными ожогами въ рачинскомъ уѣздѣ случаются очень рѣдко.

Въ 1892 году, въ концѣ сентября мѣсяца, небывалымъ сильнымъ градомъ были попорчены хлѣба и виноградники селенія Схшава; вообще же въ уѣздѣ градъ бываетъ, какъ выше сказано, рѣдко.

*Промежуточные культуры.* Междурадія, какъ уже было упомянуто, засѣваются кукурузою (симинди), фасолью обыкновенною (лобіо) и многоцвѣтною, тыквою (квахи); въ виноградникахъ встрѣчаются также посѣвы гороха, пшеницы и пр. Посѣвъ кукурузы между виноградными лозами установился въ видахъ полной утилизаціи земли и издавна считается населеніемъ полезнымъ, какъ защита отъ солнечныхъ припековъ, хотя вредъ, причиняемый отъ этого лозамъ, очевиденъ; это доказывается тѣмъ, что встрѣчаются, хотя изрѣдка виноградники, незасѣянные кукурузою, которые не сгораютъ отъ солнечныхъ ожоговъ и въ меньшей степени подвергаются грибнымъ болѣзнямъ. Вредъ, причиняемый промежуточными растеніями, вообще довольно значителенъ и объясняется тѣмъ, что, сильно разрастаясь, растенія эти задерживаетъ влагу, чѣмъ способствуетъ большему развитію грибныхъ болѣзней. Доходность отъ промежуточныхъ культуръ на одной грядкѣ виноградника составляетъ отъ 8 до 12 кодь (вода 2 пуда) кукурузы; количество же получаемого лобіо и тыквы бываетъ вполне достаточно для домашняго употребленія; часть тыквы идетъ даже въ кормъ свиньямъ.

*Обрѣзка и формировка куста.* Обрѣзка виноградниковъ производится, какъ сказано выше, въ февралѣ и мартѣ мѣсяцахъ, а также ранней осенью. Операція эта исполняется небольшими простыми ножами или нѣсколько изогнутыми серпами, изготовляемыми мѣстными кузнецами. Обрѣзка установлена одна и та же для всѣхъ сортовъ и вообще особенности кустовъ при ней мало принимаются во вниманіе. Плодовыхъ побѣговъ оставляютъ на кустѣ обыкновенно отъ одного до пяти и рѣжутъ на 7—15 глазковъ; подставные же побѣги, въ количествѣ 1—3, рѣжутся на 2—3 глазка. Плодовые побѣги въ нѣкоторыхъ селеніяхъ загибаются въ

видѣ дуги внизъ и подвязываются къ таркаламъ; въ другихъ селеніяхъ такіе побѣги подвязываются просто къ таркаламъ, безъ сгибанія. Для плодовыхъ побѣговъ выбираютъ по возможности лучшія изъ числа здоровыхъ вѣтвей, сидящихъ на подставномъ побѣгѣ прошлаго года или на плодномъ прошлаго года, если только имѣется на немъ побѣгъ у основанія; дѣлается это для того, чтобы кустъ не пустить въ высоту. Къ сорту же „александроули“ въ хванчкарскомъ обществѣ примѣняется сравнительно лучшая обрѣзка и вообще лучший уходъ. Плодовыхъ побѣговъ на кустѣ этого сорта оставляютъ не болѣе двухъ; обрѣзываютъ ихъ на 5—6 глазковъ, а подставныхъ оставляютъ 1—2 съ обрѣзкой на 2—3 глазка. *Форма* кустовъ для всѣхъ сортовъ винограда во всемъ уѣздѣ одна и таже—низкая „даблари“; высота пенька „даблари“ доходитъ отъ 1½ до 2½ арш.; предѣльный возрастъ чаще всего около 30 лѣтъ.

*Омолаживаніе виноградниковъ.* Омолаживаніе сплошныхъ площадей въ виноградникахъ Рачинскаго уѣзда не производится, но замѣняются лишь отдѣльные кусты, переставшіе, вѣдствие старости, давать достаточное количество урожая. Омолаживаніе достигается перевалкой куста въ канаву, ¼ аршина глубиной, причемъ всѣ здоровыя плети, находящіяся на кустѣ, выводятся на поверхность земли и, такимъ образомъ, отъ одного куста получается нѣсколько новыхъ отводковъ. Когда выведенные наружу побѣги окоренятся, ихъ отрѣзываютъ отъ материнскаго куста, дабы новые кусты сдѣлать самостоятельными. Впрочемъ, послѣдняя операція производится не всѣми виноградарями и болѣею частью связь отводковъ съ материнскимъ кустомъ сохраняется.

Если какой либо сортъ хотятъ замѣнить другимъ,

болѣе выгоднымъ, то ненужные кусты выкапываютъ и взамѣнъ ихъ сажаютъ лозы желаемаго сорта, прививокъ же для замѣна одного сорта другимъ нигдѣ въ районѣ не производятъ.

*Рабочіе.* Для работъ въ виноградникахъ крестьяне-садовладѣльцы рабочихъ никогда не нанимаютъ. Спѣшныя, большія работы исполняются съ помощью сосѣдей, т. е. работники одного „убани“ (группа домовъ или участокъ селенія) собираются на работу у одного изъ сосѣдей, который считаетъ для себѣ обязательнымъ, по окончаніи работы, по возможности лучше накормить и напоить работавшихъ. Обыкновенно при такомъ многочисленнѣ работѣ исполняется очень живо и весело, сопровождаясь пѣснями. Во время работы хозяйка дома и всѣ, имѣющіяся въ семьѣ хозяина сада женщины прислуживаютъ работникамъ.

Лишь у зажиточныхъ крестьянъ нанимаются годовые работники, которымъ платятъ въ годъ отъ 60 до 100 рублей. Обрѣзку и постановку таркаль производятъ исключительно мужчины, въ остальныхъ же работахъ принимаютъ участіе и женщины.

Помѣщики—садовладѣльцы нерѣдко нанимаютъ годовыхъ рабочихъ, чаще же всего они отдаютъ свои виноградники исполу бывшимъ своимъ крѣпостнымъ крестьянамъ. Средняя цѣна за рабочій день отъ 40 до 60 коп. Многіе помѣщики пользуются трудомъ своихъ временно-обязанныхъ крестьянъ, освобождая ихъ за это отъ какой либо повинности.

Приводимъ приблизительное исчисленіе расходовъ на разведеніе и обработку одной кцевы виноградника, представляющее среднія числа, выведенныя изъ показаній, собранныхъ въ 27 селеніяхъ (работа вычислена на одного чело-вѣка).



Название работъ.	1-й годъ.	2-й годъ.	3-й годъ.	4-й годъ.	5-й годъ.	6-й годъ.	7-й годъ.	8-й годъ.	9-й годъ.																	
	1 обработка почвы и про- ведение канавъ . . . . .	48	—	—	—	—	—	—	—	—																
2 приготовленіе лозъ или чубуковъ . . . . .	14	—	—	—	—	—	—	—	—																	
3 посадка ихъ. . . . .	25	—	—	—	—	—	—	—	—																	
4 1-е, 2-ое и 3-ье моты- женія . . . . .	40	40	40	40	40	40	40	40	40																	
5 обрѣзка . . . . .	—	1	3	4	5	6	7	9	12																	
6 перевалка лозъ (отводки).	—	—	15	15	15	15	15	15	5																	
7 заготовленіе и постанов- ка таркаль . . . . .	—	—	3	4	5	6	7	8	10																	
8 стоимость таркаль, въ руб.	—	—	3	2	1	2	2	5	10																	
9 подвязка. . . . .	—	—	2	3	4	5	6	7	8																	
10 перекопка. . . . .	—	—	—	50	—	—	—	50	—																	
11 сборъ урожая. . . . .	—	—	—	½	2	4	5	6	8																	
12 удобреніе . . . . .	—	—	2	—	—	—	4	—	—																	
13 стоимость его, въ руб..	—	—	1	—	—	—	3	—	—																	
<b>Итого. . .</b>	<b>127</b>	<b>дн.</b>	<b>41</b>	<b>дн.</b>	<b>65</b>	<b>дн. + 4</b>	<b>руб.</b>	<b>116</b>	<b>½</b>	<b>дн. + 2</b>	<b>руб.</b>	<b>71</b>	<b>дн. + 1</b>	<b>руб.</b>	<b>76</b>	<b>дн. + 2</b>	<b>руб.</b>	<b>84</b>	<b>дн. + 5</b>	<b>руб.</b>	<b>135</b>	<b>дн. + 5</b>	<b>руб.</b>	<b>83</b>	<b>дн. + 10</b>	<b>руб.</b>

Принимая плату за рабочій день въ 50 копѣекъ, получимъ, что разведеніе и обработка одной кцевы виноградника обойдется при поденныхъ рабочихъ: въ 1-й годъ—63 р. 50 к., во 2-й годъ—20 р. 50 к., въ 3-й годъ—36 р. 50 к., въ 4-й годъ—60 руб. 25 коп., въ 5-й годъ—36 р. 50 к., въ 6-й годъ—40 руб., въ 7-й годъ 47 руб., въ 8-й годъ 72 руб. 50 к. и въ 9-й годъ—51 руб. 50 коп., а всего 428 р. 35 коп. на кцеву. Слѣдовательно, разведеніе одной десятины виноградника и уходъ за нимъ, при наемномъ трудѣ, потребуютъ въ Рачинскомъ уѣздѣ въ продолженіе девяти лѣтъ 1142 р. Въ частности, первоначальный расходъ на разведеніе одной десятины виноградника можно принять приблизительно въ 169 руб., а остальной расходъ—на заполненіе сада и уходъ за нимъ въ продолженіе восьми лѣтъ, т. е. до окончательнаго занятія сада виноградными лозами, по приблизительному расчету, достигаетъ суммы въ 973 рублей, или около 122 руб. въ годъ. Что касается расхода на ежегодную обработку виноградника, то приблизительно его можно выразить суммою въ 50 руб.

8 Считаемо уместнымъ перечислить здѣсь главные *недостатки виноградарства* описываемаго района. Въ виноградникахъ Рачинскаго уѣзда сорта лозъ набраны и перемѣшаны безъ разбора: на небольшомъ участкѣ сплошь и рядомъ встрѣчается много разныхъ сортовъ винограда бѣлыхъ и красныхъ, неодновременно притомъ созрѣвающихъ. Обрѣзка виноградныхъ лозъ производится небрежно, безъ примѣненія къ особенностямъ куста, сорта и мѣстности. Таркалы обыкновенно берутся довольно тонкіе и ставятся весьма не глубоко, вслѣдствіе чего при сильномъ вѣтрѣ они расшатываются и падаютъ.

Затѣмъ необходимо упомянуть, что въ Рачѣ лозы вообще не пасынкуются и лишніе побѣги ихъ не удаляютъ



ся; виноградники не очищаются тщательно от сорных травъ; между лозами густо засѣвается кукуруза и другія промежуточные растенія; побѣги лозъ сплетаются съ кукурузою и фасолью, чѣмъ затрудняется доступъ тепла и созрѣваніе винограда; при этомъ происходитъ еще скопленіе влаги, что, въ свою очередь, способствуетъ развитію грибныхъ болѣзней.

Послѣ уборки урожая въ виноградники впускаютъ весь имѣющійся въ хозяйствѣ скотъ (быковъ, коровъ, лошадей, свиней и овецъ), который объѣдаетъ листья и молодые незрѣвшіе концы побѣговъ виноградныхъ лозъ, причемъ ломаетъ не мало и зрѣлыхъ побѣговъ. Вслѣдствіе преждевременнаго уничтоженія листьевъ прекращается созрѣваніе побѣговъ, что, конечно, сказывается на ростѣ лозъ и урожаѣ слѣдующаго года.

Всѣ приведенные недостатки, а также небрежная обработка виноградниковъ, отражаются крайне неблагоприятно на ихъ состояніи и доходности; однако, нельзя сомнѣваться въ томъ, что улучшенія въ приемахъ обработки виноградниковъ и въ уходѣ за виноградными лозами съ избыткомъ вознаградятъ въ Рачѣ старанія хозяевъ.

### Винодѣліе.

Уборка винограда въ Рачинскомъ уѣздѣ начинается обыкновенно въ первыхъ числахъ сентября, рѣже во второй его половинѣ; впрочемъ, нѣкоторые садовладѣльцы убираютъ виноградъ и въ концѣ августа мѣсяца. Вообще же позже середины сентября виноградъ оставляется на лозахъ рѣдко изъ боязни дождей. Зрѣлость винограда опредѣляется по наружному его виду и по нѣкоторымъ другимъ признакамъ: красный цвѣтъ окончностей плодоножекъ, по отдѣленіи

отъ нихъ ягодъ, считается признакомъ зрѣлости черныхъ сортовъ винограда; зрѣлость же бѣлыхъ сортовъ опредѣляется по степени окрашиванія ягодъ въ янтарный цвѣтъ.

Для ускоренія зрѣлости винограда въ изслѣдованномъ районѣ не только не пришивается никакихъ мѣръ, но въ большинствѣ случаевъ виноградъ убираютъ въ недозрѣломъ видѣ, въ ущербъ качеству вина, что объясняется слѣдующими причинами. Въ уѣздѣ значительныя группы садовъ отдѣльныхъ владѣльцевъ не загораживаются; онѣ разбросаны въ общей площади виноградниковъ, мелкими участками, принадлежащими иногда жителямъ цѣлой „убани“ (часть селенія). При созрѣваніи винограда садовладѣльцы, имѣющіе участки съ виноградными лозами въ общей площади виноградниковъ, должны слѣдить за своими садами, а такъ какъ главными врагами винограда въ это время являются собаки, куры и другія домашнія животныя, то садовладѣльцы привязываютъ собакъ на цѣпи, а куръ и вообще всѣхъ животныхъ, которыя могутъ портить виноградъ, не выпускаютъ со дворовъ. Отдѣльные хозяева, по окончаніи у себя сбора винограда, снимаютъ, однако, всякій надзоръ за своими домашними животными, а скотъ загоняютъ въ виноградники для использованія оставшихся листьевъ и травы. Такой обычай заставляеть садовладѣльцевъ спѣшить съ уборкой винограда, какъ только кто-либо изъ сосѣдей приступилъ къ ней, иначе можетъ пострадать урожай. Это часто вызываетъ споры и даже драки между садохозяевами, доходящія иногда до пораненій. Между тѣмъ нѣкоторые владѣльцы торопятся съ уборкой своихъ участковъ просто съ цѣлью выиграть время: чтобы скорѣе приступить къ другимъ работамъ, или уйти въ отхожіе промыслы и пр. Садовладѣльцы же, имѣющіе отдѣльно огороженные сады, обыкновенно не такъ торопятся съ уборкой, хотя также не



рѣдко убираютъ виноградъ въ недозрѣломъ видѣ. Во всемъ Рачинскомъ уѣздѣ вполнѣ созрѣвшій виноградъ убираютъ только князья Кипіани въ Хванчкарскомъ обществѣ, что, конечно, отражается благопріятно на качествѣ ихъ винъ.

Въ дождливую погоду уборку винограда въ Рачѣ производятъ, признавая, что собранный въ это время виноградъ даетъ болѣе слабое вино; но на росу, какаѣ бы сильная она ни была, вниманія не обращаютъ. Нерѣдко также виноградъ собираютъ и послѣ дождя, когда ягоды еще не успѣли высохнуть.

Срѣзываютъ виноградъ простыми карманными ножами, или обрываютъ просто руками, именно тѣ сорта, грозди которыхъ легко отрываются отъ побѣговъ, напр. сортъ александрюли.

Снимаемый виноградъ укладывается въ маленькія корзиночки, имѣющіяся на рукахъ у каждаго рѣзальщика; изъ нихъ онъ высыпается въ глубокія корзины, плетенныя изъ хвороста; размѣры послѣднихъ—1 аршинъ въ высоту и  $\frac{1}{2}$  ар. въ діаметръ. Корзины эти часто замѣняются деревяннымъ ведромъ, выдолбленнымъ изъ цѣлаго обрубка дерева. Такому ведру дается даже предпочтеніе, такъ какъ виноградъ въ немъ не такъ мнется и сокъ отъ раздавленныхъ ягодъ не теряется. Собранный, такимъ образомъ, виноградъ переносится въ давальню, если эта послѣдняя находится при виноградникѣ, а въ противномъ случаѣ (что бываетъ чаще) виноградъ перевозится на арбахъ, въ колодахъ около 1 саж. въ длину и  $\frac{1}{2}$  арш. въ діаметръ (чачрила). Жители нагорныхъ селеній перевозятъ виноградъ въ этихъ колодахъ на разстояніе до 10 и болѣе верстъ, часто по пыльнымъ дорогамъ или подъ дождемъ.

Опредѣленнаго соотношенія между числомъ рѣзальщиковъ и носильщиковъ въ Рачинскомъ уѣздѣ не установле-

но. Рѣзальщиками большою частью бываютъ женщины и дѣти, а взрослые мужчины занимаются обыкновенно переноской наполненныхъ виноградомъ корзинокъ къ давилнѣ; впрочемъ, имъ иногда приходится браться и за уборку.

При сборѣ виноградъ не сортируется ни по сортамъ, ни по качеству, ни по зрѣлости. Обыкновенно, съ куста снимаютъ все грозди, если бы даже многія изъ нихъ были недозрѣлыми, и все это кладутъ въ одну общую корзину. Въ очень рѣдкихъ случаяхъ, да и то не все хозяева, отбираютъ грозди, сильно попорченныя оидіумомъ или погнившія. Эти попорченныя грозди, однако, не выбрасываются, а примѣшиваются къ выжимкамъ и вмѣстѣ съ ними прессуются. Бѣлые сорта отдѣляютъ отъ красныхъ, если тѣ и другія имѣются въ значительномъ количествѣ.

*Винодѣлня и ея принадлежности.* Помѣщенія, въ которыхъ изготавливается вино, называются „марани“. Строятся марани обыкновенно изъ дерева и лишь у двухъ-трехъ садовладѣльцевъ во всемъ уѣздѣ имѣются каменные. Если марани находятся въ виноградникѣ, расположенномъ вдали отъ селенія, то онѣ бываютъ со всехъ сторонъ закрыты стѣнами и въ одной изъ нихъ дѣлаются двери. Въ такихъ марани производится давка винограда и сусло подвергается бурному броженію, а затѣмъ вино перевозятъ въ кожаныхъ мѣшкахъ („колоты“) въ селенія и сохраняютъ въ кувшинахъ, зарытыхъ въ землю. Кожаные мѣшки шьются изъ цѣлой воловьей шкуры, очищенной предварительно отъ шерсти.

Если марани построена на приусадебной землѣ, то обыкновенно бываетъ закрыта только съ трехъ сторонъ, или же кувшины для вина зарываются въ землю просто подъ обыкновеннымъ навѣсомъ или подъ большимъ деревомъ.

Покрываются марани сверху дранью, которая укрѣпляется камнями. Размѣры марани крайне различны: ширина отъ 2-хъ до 4 и длина отъ 3-хъ до 6 саж.

При изготовленіи вина употребляются слѣдующія принадлежности: „сацнехели“, „чури“, „чапи“, „цбери“ и др. „Сацнехели“ представляетъ длинную колоду, выдолбленную изъ цѣльнаго большого ствола обыкновенно липоваго дерева, или весьма рѣдко изъ другого дерева, съ двумя вертикально вставленными деревянными стѣнками на концахъ; въ нижней части одной изъ вертикальных стѣнокъ оставляется отверстие для выхода винограднаго сока. Длина „сацнехели“ колеблется между 1½ и 3 саж., диаметръ же—отъ 8 до 20 вершк. Сацнехели менѣе одной сажени въ длину называется „чачрила“ или „хорго“. Стоимость сацнехели доходитъ до 100 руб. и болѣе, смотря по величинѣ; она служитъ до 100 и болѣе лѣтъ. Лучшія сацнехели приготовляются въ Лечхумскомъ уѣздѣ въ лѣсу, называемомъ „Сакунало“ и принадлежащемъ кв. Дадіани, а также въ нѣкоторыхъ лѣсахъ средней и верхней Рачи.

„Чури“—глинянный большой, яйцеобразной формы кувшинъ, высотой отъ 1 до 3 арш., вмѣстимостью до 100 каеръ, или 180—200 ведеръ (кара—7 тунгъ). Стоимость чури отъ 1 р. 50 коп. до 80 рублей. Лучшія чури изготовляются въ сел. Саирмо (Лечхумскаго уѣзда) изъ котораго ихъ вывозятъ главнымъ образомъ жители нижней Рачи; жители же верхней и средней Рачи (хотя не все) приобрѣтаютъ эти кувшины и въ Шаропанскомъ уѣздѣ—въ сел. Сареки. Чури закапываются въ землю на глубину нѣсколько большую (¼ арш.) высоты самой чури. Промежутки между чури и стѣнками ямъ, въ которыя они закапываются закладываются густой смѣсью изъ ⅓ извести и ⅔ крупнаго песка, приготовленной за четыре дня до употребленія. Такимъ обра-

зомъ, чури въ землѣ окружается какъ-бы футляромъ изъ цемента, который предохраняетъ стѣнки этой посуды отъ проникновенія въ нее влаги, а вмѣстѣ съ тѣмъ сохраняется въ чури вино — отъ быстрыхъ колебаній температуры.

Прессъ для выжимокъ — „цбери“ состоитъ изъ каменной, рѣже деревянной плиты (гоби) съ углубленіемъ и пазами, въ которые ставятся доски, образующія приѣмный ящикъ; положенный въ него виноградъ прикрывается доской, на которую накладываются деревянные бруски (котеби). Послѣдніе прижимаются рычагомъ (дире), одинъ, короткій, конецъ котораго упирается въ неподвижный столбъ или въ растущее дерево, а другой, длинный и раздвоенный, охватываетъ вертикальный деревянный стержень (исари) съ винтовою нарѣзкою, упирающійся своими концами въ прочныя гнѣзда. Для увеличенія нагнетанія на нижнюю часть исари насаживается жерновъ камень. При поворачиваніи этого стержня, съ помощью рукоятки, опускается рычагъ — дирe, производящій давленіе на выжимки чрезъ посредство упомянутыхъ брусковъ — котеби. Отъ распатыванія рычагъ дирe удерживается двумя вертикальными шестами. Съ помощью этого первобытнаго пресса, стоящаго отъ 20 до 50 рублей, одинъ рабочій можетъ въ продолженіе дня выжать сокъ лишь не болѣе, какъ изъ трехъ ящиковъ выжимокъ.

*Обработка урожая.* Собранный виноградъ ссыпается въ давильню «сацнехели», въ которой до давки виноградъ нерѣдко остается отъ двухъ до пяти дней и даже начинаетъ бродить. Виноградъ давится ногами и выдавленный сокъ проводится по приставленному къ отверстию въ сацнехели желобку, въ кувшины чури, зарытые въ землю. По окончаніи давки, во многихъ мѣстностяхъ Рачи, сокъ изъ чури съ помощью особаго ковша (изъ тыквы) съ длинною рукою сливается обратно въ сацнехели на выжимки и оста-



вляется на нихъ прикрытый досками, а иногда сверху еще и соломою до окончанія бурнаго броженія („дугили“), послѣ чего онъ выпускается опять по желобку въ кувшины.

Обыкновенно давка въ сацнехели исполняется однимъ рабочимъ, а если же сацнехели большая, то двумя; другой рабочій (большую частью женщина) слѣдитъ за движеніемъ сока и вообще прислуживаетъ рабочему, производящему давку винограда. Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ Рачи броженіе винограднаго сока ведется не въ сацнехели, но въ кувшинахъ.

Для ускоренія или замедленія броженія, равно какъ для улучшенія недоброкачественнаго сока въ Рачѣ никакихъ средствъ не примѣняется; для окрашиванія же нѣкоторыхъ винъ употребляютъ выжимки сортовъ александрюли, арабоули и др.

За время бурнаго броженія ежедневно два—три раза погружаютъ выжимки въ сокъ. По окончаніи бурнаго броженія, продолжающагося отъ 4 до 9 дней, въ зависимости отъ температуры воздуха, сокъ выпускается въ кувшины. О прекращеніи бурнаго броженія судятъ по осѣданію выжимокъ, находящихся въ началѣ поверхъ сусла. Крестьяне за этимъ строго слѣдятъ, и какъ только выжимки начнутъ нѣсколько осѣдать, выпускаютъ сокъ обратно въ чури. Въ этомъ случаѣ сокъ бродитъ на всемъ полученномъ количествѣ выжимокъ. При другомъ способѣ броженіе происходитъ прямо въ зарытыхъ кувшинахъ, куда наливаютъ сокъ и насыпаютъ выжимки. Количество выжимокъ не установлено для этой цѣли въ точности и зависитъ отъ усмотрѣнія хозяина. Приблизительно же на кувшинъ въ 20 касръ (пудовъ) кладутъ около четырехъ пудовъ выжимокъ, на 40 касръ — пудовъ 8—12. Кувшинъ обыкновенно не наполня-

ють доверху, а оставляютъ незаполненнымъ вершка на два, закрывая его отверстие доскою, съ оставленіемъ маленькой дырочки по срединѣ доски, въ которую вставляють трубочку изъ камыша для выхода газовъ. Камышъ этотъ не вынимается до прекращенія бурнаго броженія, т. е. до осѣданія выжимокъ на дно, послѣ чего кувшинъ замазывается на глухо глиною. Выжимки остаются въ кувшинѣ до весны слѣдующаго года, если кувшинъ за зиму не вскрывается, или до ноября мѣсяца того же года. Въ ноябрѣ выжимки удаляютъ тѣ хозяева, которые кладутъ ихъ въ количествѣ большемъ обыкновеннаго. Въ ноябрѣ или, какъ сказано выше, въ мартѣ вино осторожно переливается ковшами въ другой чистый кувшинъ, а выжимки выбрасываются. Свѣжія выжимки прессуютъ вышеописаннымъ прессомъ, который помѣщается около марани, часто подъ открытымъ небомъ или же подъ навѣсомъ. Прессованіе производится черезъ день или два послѣ давки винограда и потому порчѣ выжимки не подвергаются. Остающіеся въ кувшинѣ выжимки пріобрѣтають весьма непріятный запахъ, что, конечно, не можетъ не отражаться на качествѣ вина.

Полученное отъ прессованія выжимокъ вино идетъ для домашняго употребленія или же смѣшивается съ чистымъ виномъ, причемъ думаютъ, что оно придаетъ крѣпость смѣси.

*Уходъ за виномъ и храненіе его.* Кувшины, въ которыхъ хранятся вина, закрываются доскою и замазываются на глухо слоемъ тягучей глины въ 2—3 вершка толщиною; поверхъ глины насыпается земля. Какъ сказано выше, кувшины доверху не наполняются виномъ. Иногда нѣкоторые хозяева, черезъ извѣстный промежутокъ времени, въ годъ одинъ или два раза, доливаютъ кувшины, но не всегда и не во всѣхъ мѣстностяхъ. Вино, предназначенное для доливки, часто сохраняется въ кувшинахъ неполныхъ.

Переливку вина съ цѣлью удаленія выжимокъ, производятъ весьма немногіе, да и то только въ нѣкоторыхъ селеніяхъ.

*Посуда и уходъ за ней.* Порожніе кувшины сохраняются въ землѣ закрытыми доской и землею. За нѣсколько дней до наливки вина, ихъ моютъ въ продолженіе цѣлаго дня водою; старые же кувшины, въ которыхъ завелась плѣсень, моются мелкимъ рѣчнымъ пескомъ. Мытье производится щеткою, приготовляемой изъ коры вишни, черешни или березы. Штукъ 20—30 нарѣзанныхъ квадратиками кусковъ коры складываются вмѣстѣ и скрѣпляются пропускаемою чрезъ средину этого пласта длинною деревянною ручкою. Такою щеткою, называемою „сарцхи“, моютъ преимущественно кувшины съ небольшоимъ отверстіемъ; крупныя же кувшины, съ большимъ отверстіемъ, чрезъ которое свободно можетъ влѣзть рабочий, моются другою щеткою, приготовляемой изъ растенія, называемаго „цоцхи“, которое идетъ главнымъ образомъ на приготовленіе вѣнчиковъ. Тонкія вѣтки „цоцхи“ связываются въ пучокъ и загибаются въ видѣ дуги. Опускаясь въ кувшинъ, рабочий беретъ обѣими руками за „цоцхи“ и третъ свободными краями стѣнки кувшина, намачивая щетку въ водѣ, налитой въ кувшинъ. Старыя кувшины, долго простоявшіе безъ вина, приобрѣтаютъ запахъ и вкусъ плѣсени и уксусной кислоты, но тщательное мытье пескомъ удаляетъ этотъ запахъ.

*Болѣзни и пороки вина.* Изъ болѣзней вина въ Рачинскомъ уѣздѣ встрѣчаются слѣдующія: „пркисъ-микидеба“ — цвѣтеніе вина, „гадабрунеба“ — переворачиваніе вина, „мзисъ-нацкеви“ — въ буквальномъ переводѣ — поврежденіе солнцемъ и „молбоба“, — что въ переводѣ означаетъ размягченіе.

„Пркисъ мокидеба“ выражается образованіемъ на по-

верхности вина бѣлыхъ грибовъ. Сниманіемъ грибовъ и доливаніемъ кувшиновъ исправляютъ вина, попорченныя этою болѣзью.

„*Гадабрунеба*“ выражается измѣненіемъ цвѣта вина въ фіолетовый и непріятнымъ его вкусомъ. Смачиваніемъ поверхности земли вокругъ кувшина и затѣненіемъ чури удастся предохранить вино отъ этой болѣзни. Чаще всего гадабрунеба происходитъ весною.

„*Мзисъ-пацкени*“ — состоитъ въ измѣненіи цвѣта вина въ мутный черный, при чемъ оно получаетъ весьма непріятный вкусъ и запахъ падали. Въ особенно сильной степени эти признаки обнаруживаются при соприкосновеніи вина, подверженнаго этой болѣзни, съ воздухомъ. Такія вина не излѣчиваются.

Болѣзнь „*молбаба*“ весьма сходна съ ожиреніемъ вина и выражается образованіемъ въ винѣ слизистыхъ жировыхъ веществъ въ видѣ тянущихся нитей, мутнымъ цвѣтомъ и непріятнымъ вкусомъ. Этой болѣзни подвергаются въ особенности бѣлыя вина. Полагаютъ, что молбаба происходитъ отъ нечистоты посуды. Исправляютъ такія вина взбалтываніемъ ихъ въ чурахъ посредствомъ сарцхи (щетка для мытья посуды), послѣ чего переливаютъ вино въ другую, чистую посуду, пропуская его черезъ пучекъ колючихъ растеній или черезъ сито. Хотя при такомъ способѣ вино нѣсколько исправляется, но затѣмъ болѣзнь эта развивается вновь. По словамъ жителей, почти всѣ названныя болѣзни вина появляются въ тѣхъ случаяхъ, когда посуда зарыта въ землю съ подпочвенной влагою; поэтому всегда стараются зарывать чуры въ мѣстахъ, неимѣющихъ подпочвенной воды.

*Утилизация выжимокъ.* Выжимки въ разсматриваемомъ районѣ послѣ прессованія сушатся и употребляются зимою





въ кормъ свиньямъ. Для этой цѣли идутъ, главнымъ образомъ, зерна, а остальные части кистей употребляются на удобреніе виноградниковъ.

Второго вина никто изъ хозяевъ не готовитъ; лишь съ прошлаго года второе вино начали готовить садовладѣлецъ сел. Гвардія Вацадзе и сел. Шавра—С. Двали.

*Расходы по винодѣлію на одну десятину* могутъ быть выражены слѣдующимъ образомъ.

Сборъ винограда требуетъ . . . . .	18 рабочихъ дней
Разминаніе ягодъ . . . . .	7 „ „ „
Прессованіе выжимокъ . . . . .	7 „ „ „
Мытье посуды и пр. работы . . . . .	5 „ „ „
<hr/>	
Всего . . . . .	37 рабочихъ дней

Если считать поденную плату въ 50 коп., то расходъ по винодѣлію составитъ на десятину 18 руб. 50 к. Къ этой суммѣ необходимо еще прибавить причитающуюся на одинъ годъ стоимость винодѣльной посуды, что, однако, весьма трудно вычислить, ибо нѣтъ данныхъ, указывающихъ сколько времени въ среднемъ служить различная винная посуда.

*Сбытъ.* Вина обществъ Хванчкарскаго, Цессаго, Бугеульскаго, Амбролаурскаго и отчасти Баджскаго, какъ считающіяся лучшими, направлялись прежде въ немаломъ количествѣ въ г. Кутаисъ; съ развитіемъ же въ Рачѣ грибныхъ болѣзней, вина эти вывозятся уже въ меньшемъ количествѣ. Покупаются они или прѣвзжающими кутаисскими виноторговцами или же мѣстными скупщиками.

Вина перевозятся по военно-осетинской дорогѣ на выючныхъ лошадяхъ, причемъ на каждую лошадь навьючиваютъ по два небольшихъ бурдюка съ виномъ (по 4—5 пудовъ). Если же селенія прилегаютъ къ шоссеинной дорогѣ, то перевозка винъ производится и на арбахъ въ большихъ бурдюкахъ—„колоты“. Цѣны на вина названныхъ обществъ

колеблется между 1 р. 50 к. и 9 р. за касру, въ среднемъ же около 2 руб. за касру (1 пудъ).

Лучшія вина получаютъ у князей Кипіани въ Хванчарскомъ селькомъ обществѣ. Вина остальныхъ обществъ, въ томъ числѣ Амбролаурскаго и Цессваго, покупаются горцами верхней Рачи изъ сел. Глола, Геби, Чіора и др. Закупки винъ производятся ими вскорѣ послѣ давки по 1 р. 50 к.—2. р. 50 к. за касру; перевозятся вина на вьючныхъ лошадяхъ. Горцы покупаютъ вина также въ іюнѣ и іюль мѣсяцахъ.

Жители нагорныхъ селеній, прилегающихъ къ Шорапанскому уѣзду, покупаютъ вина въ этомъ послѣднемъ и даже въ Горійскомъ, а нѣкоторые горцы имѣютъ въ Шорапанскомъ уѣздѣ и свои виноградники.

Вина Хванчарскаго общества изъ садовъ князей Кипіани считаются наилучшими красными винами не только въ уѣздѣ, но и въ губерніи; они отличаются отъ другихъ винъ своимъ ароматомъ, нѣжностью, пріятнымъ вкусомъ и другими качествами, въ силу которыхъ знатоки сравниваютъ ихъ съ бургундскими винами. Въ уѣздѣ хвалятъ также вина изъ сорта „рцхила“: вино это по цвѣту и крѣпости не уступаетъ хванчарскимъ, но отличается своей грубостью и терпкостью. Изъ бѣлыхъ винъ лучшія получаютъ изъ сортовъ „мцване“, „тетра“ и „тетръ-капистони“.

Вслѣдствіе несвоевременной уборки и вообще небрежнаго изготовленія, рачинскія вина въ большинствѣ случаевъ получаютъ мутныя, кисловатыя съ непріятнымъ землистымъ, гнилымъ вкусомъ; притомъ они скоро подвергаются разнымъ болѣзнямъ и не способны выдерживать транспортировки на далекія разстоянія.

Приблизительная величина ежегодной добычи винограднаго сусла въ Рачинскомъ уѣздѣ составляетъ около 60,0000



ведеръ, принимая за средній урожай съ десятины 200 ве-  
деръ.

Валовой доходъ съ виноградарства и винодѣлія при  
наемномъ трудѣ составляетъ съ одной десятины приблизи-  
тельно 200—300 руб., при среднемъ урожаѣ въ 200 ведеръ  
и средней цѣнѣ ведра вина въ 1 руб.—1 р. 50 к. За  
вычетомъ расхода на уходъ за виноградникомъ и на обра-  
ботку урожая, что составляетъ приблизительно 80 рублей,  
(считая уходъ за виноградникомъ около 60 руб. и на об-  
работку урожая около 20 руб. на десятину), — получимъ чи-  
стый доходъ съ одной десятины виноградника—120—220  
руб. Вычислить же количество продаваемого въ районѣ  
вина нѣтъ никакой возможности, такъ какъ неимѣется дан-  
ныхъ, которыя бы могли указать на количество вина, по-  
требляемаго самими производителями.

---

Изъ приведенныхъ данныхъ о виноградарствѣ и вино-  
дѣліи въ Рачинскомъ уѣздѣ нельзя не вывести заключенія,  
что отрасли эти находятся на такомъ же низкомъ уровнѣ,  
какъ и въ большинствѣ другихъ винодѣльческихъ райо-  
новъ Закавказья. Первобытный способъ обработки вино-  
градниковъ, а также низкое состояніе техники винодѣлія  
значительно уменьшаютъ количество и сильно понижаютъ  
достоинство рачинскихъ винъ. Условія сбыта и нетребова-  
тельность главныхъ покупателей рачинскихъ винъ—горцевъ  
не вызываютъ у садовладѣльцевъ желанія улучшить спосо-  
бы обработки виноградниковъ и технику винодѣлія.

Не смотря на столь неблагоприятное положеніе дѣла,  
выгодность виноградарства и винодѣлія въ Рачинскомъ  
уѣздѣ такъ значительна, что на всѣхъ удобныхъ земляхъ  
разводятся виноградники, даже нерѣдко въ ущербъ дру-



гимъ, необходимымъ отраслямъ сельскаго хозяйства. Надо полагать, что только благодаря этой культурѣ, въ виноградльческомъ районѣ уѣзда наблюдается меньшее развитіе отхожихъ промысловъ, на которые отправляются чуть не поголовно жители высоко расположенныхъ селеній верхней Рачи, гдѣ невозможна культура винограда. Къ сожалѣнію, вслѣдствіе крайняго малоземелья и топографическихъ условій, площадь виноградниковъ въ Рачинскомъ уѣздѣ, какъ сказано выше, значительно увеличиться не можетъ.

## В Ъ Д О М О С Т Ь

селеніямъ Рачинскаго уѣзда, въ которыхъ имѣются вино-  
градники \*).

Сельскія общества.	Въ какихъ селеніяхъ имѣются виноградники.	Гдѣ имѣютъ виноградники селенія, не имѣющія ихъ на своихъ земляхъ.
Хванчарское.	{ Тола I, Тола II, Хванчкара и Чорджа.	
Баджское.	{ Баджи, Шаври (малое), Ткбети, Гадиши, Патара-Они.	
Наманевское.	Нѣтъ.	На земляхъ Баджскаго и Бугеульскаго сел. обществъ.
Цахское.	Нижн. Гвардія, Гоголети и Тхмори.	
Бугеульское.	{ Бугеули, Абаноети, Бареули, Горисъ-убани и Микарь-цминда.	
Знаквское.	{ Знаква, Джвариса, Кедисъ-убани, Сакеція.	Сел. Мотхіери — въ другихъ селеніяхъ этого общества.
Садмельское.	{ Садмели, Дзирагеули, Бостана и Гвіара.	

\*) См. Отчетъ Кавказскаго Филоксернаго Комитета за 1892 г.



Сельскія общества.	Въ какихъ селеніяхъ имѣются виноградники.	Гдѣ имѣютъ виноградники селенія, не имѣющія ихъ на своихъ земляхъ.
Амбролаурское.	Амбролаури, Квемо-Крихи, Ица, Ахаль-Сопели, Гори, Химши.	
Хотевское.	Квемо-Тлухи, Хотевы, Качіеты, Салхино, Агаро—по немногу.	Схартали, Земо-Тлухи, Цкадиси — на земляхъ Амбролаурскаго общества.
Никорциндское.	Челиагеле.	Остальные селенія имѣютъ сады на земляхъ Вугеульскаго, Амбролаурскаго и Знавскаго сельскихъ обществъ.
Белевское.	Квирквещинда.	Остальные селенія — на земляхъ селенія Квирквещинда.
Схавское.	Схвава.	На земляхъ селенія Химши, Амбролаурскаго общества.
Цесское.	Цеси, Квацуги.	
Самтисское.	Сори-Мухли, Самтиси.	Остальные — на земляхъ другихъ сел. этого-же общества.
Барское.	Бари (немного).	На земляхъ сел. Мухли Самтисскаго общества.

Сельскія общества.	Въ какихъ селеніяхъ имѣются виноградники.	Гдѣ имѣются виноградники селенія, не имѣющія ихъ на своихъ земляхъ.
Парахетское.	Сева, Парахети, Шардомети.	Сел. Чибреви въ сел. Мухли.
Шкмерское.	Нѣтъ.	Отчасти въ Шорпанскомъ уѣздѣ, отчасти на земляхъ Цесскаго, Самтисскаго и Парахетскаго обществъ.
Зваретское.	Квашіети, Хеити, Вельтетри, Зудали и Зварети.	Остальныя селенія — на земляхъ сел. Хурути Лачтскаго общества.
Абарское .	Абара, Лихети, а Уравскіе — на днѣ ущелья.	
Лачтское .	Нигвзнара, Хурути, Шоубани и Чала I.	
Онское	Они, Цола, Мейдани, Гари, Командели, Схіери, Хирхониси и Цминдаури.	Еще на земляхъ Лачтскаго сельскаго общества.
Уцерское .	Уцера, Гоми и Накіети Джинчвиси.	Тоже.
Дзеглевское.	Чала II, Лагванта, Сакао и Дзеглеви.	Тоже.

Сельскія общества.	Въ какихъ селеніяхъ имѣются виноградники.	Гдѣ имѣють виноградники селенія, неимѣющія ихъ на своихъ земляхъ.
Жашквское.	Ончеви, Жашква, Сомицо, Сабанадзееби, Пипилети и Соргити.	
Цедисское.	Ира (около одной вцевы, виноградъ плохо созрѣваетъ).	



## Виноградарство и винодѣліе въ Лечхумскомъ уѣздѣ.

А. А. Яковлева.

Для характеристики, хотя бы въ общихъ чертахъ, *топографическихъ и почвенныхъ* особенностей Лечхумскаго уѣзда представляется удобнымъ раздѣлить его на три отдѣльныхъ района, расположенныхъ въ долинахъ рѣки Ріона и притоковъ его — Цхенись-цхали и Ладжанури. Горы, стѣсняющія теченіе р. Ріона въ Кутаисскомъ уѣздѣ, выше отъ станціи Намоховани, въ предѣлахъ Лечхумскаго уѣзда, т. е. вверхъ по теченію рѣки, постепенно начинаютъ отходить отъ ея береговъ, а при впаденіи р. Лехидари, переходятъ, на лѣвой сторонѣ Ріона, въ довольно отлогія холмообразныя возвышенности, на которыхъ расположены селенія Дерческаго сельскаго общества. Этотъ участокъ, представляющій самую западную часть мѣстности, которая извѣстна подъ названіемъ «Окриба» и занимаетъ соотвѣтствующую въ Кутаисскомъ уѣздѣ сторону рѣки, покрытъ на вершинахъ холмовъ дубомъ и грабомъ, по склонамъ-же (преимущественно сѣвернымъ) балокъ — каштаномъ, букомъ, клекачкой и другою древесною растительностью, а въ болѣе тѣнистыхъ мѣстахъ — лавровишней и самшитомъ. Въ этой мѣстности виноградники селеній Дерчи и Дгнориси лежатъ на высотѣ не болѣе 1500 ф. Гораздо выше поднимаются они на правомъ берегу р. Ріона, гдѣ на очень крутыхъ (южныхъ, юговосточныхъ и югозападныхъ) склонахъ горы Хвамли

(6552 Ф.) размѣстились селенія Меквена и Вани. Далѣе, къ сѣверу, горы снова сближаются и, наконецъ, у селеній Орхви и Твиши, въ видѣ нависшихъ надъ самымъ Ріономъ скалъ, замыкаютъ эту часть долины, какъ-бы стѣной, высотой до трехъ тысячъ фут., служащей естественной границей между обществами Дерчскимъ и Алпанскимъ. Древесную растительность въ окрестностяхъ сел. Орхви и Твиши составляютъ въ нижней полосѣ горъ липа, ясень, грабъ и дубъ, а въ верхней, по террасамъ скалъ — хвойныя деревья. Въ этой части долины встрѣчаются послѣднія насажденія хурмы (*Diospygos Lotus*), которой выше по теченію Ріона уже не имѣется. Въ геологическомъ отношеніи вся эта мѣстность представляетъ верхній отдѣлъ юрской системы. Образованія, развитыя здѣсь, состоятъ изъ конгломератовъ, брекчій, туфовъ и песчаниковъ. Господствующія почвы въ этомъ участкѣ — глины, окрашенныя въ различныя цвѣта. Преобладаетъ глина бурокраснаго цвѣта, сравнительно легко разсыпающаяся на поверхности и болѣе плотная на нѣкоторой глубинѣ, такого-же типа, какъ и около Кутаиса, на правомъ берегу Ріона. Далѣе, ущелье Ріона на разстояніи 3—4 верстъ стѣснено обрывистыми высокими скалами и только тамъ, гдѣ рѣка поворачиваетъ на востокъ, оно снова переходитъ въ долину, съ сѣвера ограниченную известковымъ кряжемъ, представляющимъ образованіе мѣловой системы. Покрытый на южномъ склонѣ рѣдкимъ кустарникомъ изъ дуба, граба, боярышника и кизила, кряжъ этотъ, отдѣляющій долину Ріона отъ центральной части Лечхумскаго уѣзда (собственно отъ долины р. Ладжанури), постепенно понижаясь, тянется на востокъ до сел. Чвиши. Около сел. Чхукушери, въ томъ мѣстѣ, гдѣ прежде, до проведенія шоссе, по долинѣ р. Ладжанури съцхали, проходилъ главный путь въ центръ уѣзда, высота



кряжа на перевалѣ опредѣляется въ 1352 ф. Другой перевалѣ между селеніями Алпана и Усахело достигаетъ только 2500 ф. У почтовой станціи Алпана этотъ кряжъ прорванъ бурнымъ теченіемъ р. Ладжанури, впадающей въ Ріонъ неподалеку отъ станціи. Почвы на южномъ склонѣ этого кряжа — глинистыя съ большимъ количествомъ хряща, состоящаго изъ различной величины обломковъ известняковъ. Самая восточная часть кряжа, какъ было сказано, постепенно понижаясь, переходитъ въ холмообразныя возвышенности, на склонахъ которыхъ и расположены селенія Чквишскаго общества. Восточною границей земельныхъ угодій этихъ селеній служить р. Аски-цхали. На лѣвомъ берегу послѣдней расположены селенія Хванчкарскаго общества, Рачинскаго уѣзда, съ лучшими виноградниками въ обоихъ уѣздахъ. И въ топографическомъ, и въ почвенномъ отношеніяхъ мѣстность, занятая подъ виноградники селеній Чквишскаго общества, почти ничѣмъ не отличается отъ района Хванчкарскаго общества: тѣ-же отлогіе склоны (обращенные только не прямо на S., а на SO.), бѣдные растительностью; тѣ-же почвы, глинисто-известковыя, болѣе свѣтлыя въ верхней полосѣ склоновъ, съ обломками рухляковъ, которые являются въ этой мѣстности господствующимъ типомъ материнской породы. Виноградники въ этой мѣстности поднимаются немного выше 3000 ф. на перевалѣ между сел. Чквиши и Лайлаши. На лѣвомъ берегу Ріона, въ этой части долины, лежащей въ предѣлахъ уѣзда, находятся селенія Зогиши, Цагера и Зеда-Гвардія, расположенныя на сѣверныхъ склонахъ отроговъ горы Тавшави, покрытыхъ густымъ лѣсомъ съ небольшими, расчищенными подъ кукурузники полянками. Виноградники въ этихъ селеніяхъ занимаютъ небольшую площадь.

Долина р. Ладжанури составляетъ другой винодѣльче-

скій районъ Лечхумскаго уѣзда. За очень узкимъ ущельемъ, въ 5—6 верстахъ отъ впаденія рѣчки въ Ріонъ, долина значительно расширяется. Ограничивающіе ее склоны горъ довольно пологи и покрыты сплошными виноградниками-маглари Лайлашскаго и Орбельскаго сельскихъ обществъ. Древесная растительность въ этой части долины не богата и состоитъ изъ кустарниковъ; чаще встрѣчаются дубъ, грабъ, кизиль и боярышникъ; по берегамъ рѣчекъ въ изобиліи растутъ ива и ольха. Но за то повсюду видѣются виноградники-маглари на правильно подрѣзанныхъ ясеневыхъ деревьяхъ, а по сѣвернымъ склонамъ—цѣлыя рощи ольхи съ вьющимися на ней виноградными лозами. Такіе участки носятъ мѣстное названіе «добиро». Только въ верхнемъ теченіи рѣки, за деревней Лешкаши, долина Ладжанури покрыта густымъ высокоствольнымъ буковымъ и липовымъ лѣсомъ. Наибольшей высоты, около 3000 ф., виноградники этого района достигаютъ въ м. Лайлаши. Последнее расположено на юго-западномъ склонѣ известковаго гребня, западная часть котораго, около крѣпости Мури, въ видѣ высокой отвѣсной скалы, подходитъ къ р. Цхенись-цхали и съ отрогами горы Цакерія, подходящими къ правому берегу рѣки, образуетъ здѣсь очень узкое ущелье, черезъ которое проходитъ дорога изъ центральной части уѣзда въ Сванетію.

Долина р. Ладжанури отъ долины Цхенись-цхали отдѣляется невысокимъ водораздѣломъ, около 1000 фут. надъ уровнемъ долины и въ среднемъ около 2500 ф. абсолютной высоты, шириною отъ 2 до 5 верстъ, съ многочисленными глубокими оврагами и балками, по которымъ сбѣгаютъ небольшіе притоки Ладжанури и Цхенись-цхали. По склонамъ этого водораздѣла, въ непосредственномъ сосѣдствѣ другъ съ другомъ, раскинуты селенія обществъ Орбель-



скаго, Дехвирскаго и, отчасти, Накуралешскаго. На правомъ берегу р. Цхенись-цхали, противъ только-что упомянутаго водораздѣла, на восточныхъ лѣсистыхъ склонахъ высокихъ отроговъ горъ Цакерія и Аски, размѣстились селенія Лухванскаго общества съ мѣстечкомъ Цагери. Съ юга эта часть долины, недалеко отъ впаденія въ Цхенись-цхали ея праваго притока Джанаури, загорожена высокими отрогами Аски и Хвамли, нависшими надъ самой рѣкой. Такимъ образомъ, вся центральная часть уѣзда, если смотрѣть на нее съ значительной высоты, представляется глубокой котловиной, со всѣхъ сторонъ окруженной высокими, въ среднемъ до 4500 ф., горами: Асхи, Хвамли и хребтомъ, отдѣляющимъ центральный Лечхумъ отъ Сванетіи, — съ вершинами Искельда, Мурисъ-кде, Цакерія и др. Въ геологическомъ отношеніи упомянутыя части долинъ рр. Цхенись-цхали и Ладжанури, а также и водораздѣлъ между ними, представляютъ одно цѣлое, являясь образованіями третичной системы. Послѣднія слагаются изъ глинистыхъ и песчаныхъ известняковъ и сланцеватыхъ мергелей. Господствующими почвами центральнаго Лечхума на днѣ долинъ являются свѣтлыя глины, по склонамъ — мергелистыя почвы. Въ верхней части склоновъ встрѣчаются значительныя площади обнаженій материнскихъ рѣчляковыхъ породъ.

Чтобы закончить обзоръ долины Цхенись-цхали (въ предѣлахъ уѣзда), нужно еще сказать нѣсколько словъ о самой южной ея части, гдѣ расположены селенія обществъ Зубскаго и Окурешскаго. Единственное селеніе Зубскаго общества — Зуби находится на правомъ берегу р. Цхенись-цхали, нѣсколько ниже впаденія въ нее праваго притока р. Джанаури, на восточномъ склонѣ горы Аски. Селенія Окурешскаго общества, отдѣленные другъ отъ друга высокими

поперечными отрогами, покрытыми лѣсомъ, размѣстились частью на правомъ берегу (Исундери, Мури), частью на лѣвомъ, — по западнымъ склонамъ отроговъ горы Хвамли (Окуреша, Опитара, Лачапита). Въ этой части долины ни заливныхъ площадокъ, ни береговыхъ террасъ совсѣмъ нѣтъ; крутые склоны горъ Хвамли и Аски, изрытые поперечными глубокими оврагами, поднимаются отъ самаго берега Цхенись-цхали. Они густо покрыты лѣсомъ, состоящимъ въ нижней полосѣ изъ граба, дуба и каштана, а въ верхней — изъ бука и липы; въ подальшійской полосѣ горы Аски растетъ и хвойный лѣсъ. Еще ниже, по теченію Цхенись-цхали, почти у самой границы уѣзда, долина снова переходитъ въ очень узкое ущелье и кажется отгороженной высокой стѣной отъ долины нижняго теченія этой рѣки. Что касается почвъ, то въ с. Зуби, въ нижней полосѣ сѣверо-восточныхъ склоновъ, преобладаютъ разсыпчатыя, легкія почвы, окрашенныя въ темный цвѣтъ примѣсью органическихъ веществъ; онѣ получили у мѣстныхъ жителей названіе „шави-мица“. Въ верхней части селенія преобладаютъ свѣтлыя глины. Мѣстность-же, занятая селеніями Окурешскаго общества, представляя въ геологическомъ отношеніи одно цѣлое съ той частью долины Ріона, гдѣ лежатъ селенія Дерческаго общества, не многимъ отличается отъ нея и въ почвенномъ отношеніи. Здѣсь также, какъ, напр., и въ с. Дерча, преобладающимъ типомъ почвъ является красная глина, еще болѣе темнаго цвѣта, повидимому, отъ большаго содержанія органическихъ веществъ. Эта почва, иногда съ значительнымъ содержаніемъ известковаго хряца, называется по мѣстному тоже „шави-мица“ и считается наиболѣе подходящей почвой вообще для культуры виноградной лозы и, въ особенности, для разводимаго здѣсь сорта „усахелоури“.



Кромѣ краткихъ указаній на особенности господствующихъ почвъ въ различныхъ участкахъ Лечхумскаго уѣзда, замѣтимъ относительно всѣхъ почвъ этого района, что онѣ, въ зависимости отъ рельефа мѣстности, могутъ быть отнесены, по классификаціи проф. Докучаева, вообще къ типу «переходныхъ» и въ частности къ «перемытымъ». Залегая почти исключительно по многочисленнымъ склонамъ и вершинамъ переваловъ и отроговъ, онѣ всегда въ верхней части горъ, вслѣдствіе размыва, бѣднѣе мелкоземомъ и, наоборотъ, богаче хрящемъ, часто-же съ значительными площадями обнаженій материнскихъ породъ. Въ нижней части склоновъ отношеніе мелкозема и хряща, конечно, бываетъ обратное, но и здѣсь почвы не достигаютъ большей мощности. При всей своей кажущейся неплодородности, онѣ оказываются очень пригодными для культуры виноградной лозы и въ громадномъ большинствѣ случаевъ, виноградники разведены на такихъ именно почвахъ вблизи усадебъ. Участки-же подъ кукурузой и пшеницей находятся, обыкновенно, или въ верхней полосѣ горъ на площадяхъ, сравнительно недавно расчищенныхъ изъ-подъ лѣса, или въ долинахъ на немногочисленныхъ террасахъ Ріона, Цхенисть-цхали и Ладжанури. Почвы въ долинахъ уже значительно плодороднѣе, содержатъ небольшой процентъ хряща, обыкновенно окрашены въ темный цвѣтъ и безъ удобрения, въ теченіи цѣлыхъ десятковъ лѣтъ подъярды, даютъ хорошіе урожаи.

Относительно вертикальнаго распространенія виноградной лозы изъ приведенныхъ выше барометрическихъ данныхъ можно замѣтить, что сплошной поясъ виноградниковъ въ уѣздѣ лежитъ приблизительно въ предѣлахъ отъ 600 до 2800 ф. Въ верхней части селенія Лайлаши, на высотѣ 3000 ф., разведеніе виноградниковъ прекращается даже на

склонахъ, обращенныхъ къ югу. По словамъ мѣстныхъ жителей, попытки разводить виноградники въ самой верхней части этого селенія показали, что виноградъ здѣсь не вызрѣваетъ. На отдѣльныхъ-же небольшихъ участкахъ воздѣлываніе виноградной лозы отмѣчено чинами Кавказской триангуляціи въ слѣдующихъ пунктахъ Сванетскаго при- ставства, ближайшихъ къ рассматриваемому району: въ д. Шкеди, Лашхетскаго общества—на высотѣ 3996 футовъ, въ Чолурскомъ обществѣ—на высотѣ 3365 фут., въ Лентехскомъ обществѣ (въ ущельѣ Хеледура)—на высотѣ 3207 футовъ.

*Климатъ* рассматриваемаго района отличается нѣкото- рою суровостью по сравненію съ климатомъ нижней Имеретіи. Болѣе высокое положеніе надъ уровнемъ моря и близость къ горнымъ долинамъ Сванетіи обуславливаютъ болѣе низкую температуру въ теченіе года, обиліе снѣга въ зимніе мѣсяцы, остающагося на поляхъ въ видѣ сплош- ного покрова иногда по цѣлымъ недѣлямъ, и поздніе замор- озки нерѣдко въ началѣ марта, а иногда и въ концѣ этого мѣсяца. Всѣ эти особенности климата рѣзко высту- паютъ только въ центральной части Лечхума, гдѣ распо- ложены селенія обществъ Лухванскаго, Орбельскаго, Лай- лашскаго, Дехвирскаго и Накуралешскаго, а также въ долинѣ Ріона—въ обществахъ Чквишскомъ и Алпанскомъ; южная-же часть уѣзда (съ обществами Дерчскимъ и Окуреш- скимъ), защищенная съ сѣвера отрогами горъ Аски, Хвам- ли и Тавшави, въ климатическомъ отношеніи мало чѣмъ отличается отъ нижней Имеретіи. Что касается количества осадковъ, выпадающихъ въ лѣтнее время, то и въ этомъ отношеніи уѣздъ можно раздѣлить на двѣ части: сѣверную и южную. Въ первой, къ которой нужно отнести централь- ный Лечхумъ, а также восточную часть уѣзда (съ обще-



ствами Чквипскимъ и Алпанскимъ), случаются нерѣдко засухи, значительно понижающія урожаи виноградной лозы и другихъ культуръ; въ южной-же части уѣзда выпадаетъ достаточное количество осадковъ и засухи случаются рѣже. Такая разница въ количествѣ осадковъ объясняется, повидимому, тѣмъ, что западные и юго-западные, покрытые лѣсомъ склоны отроговъ горъ Хвамли и Аски, среди которыхъ и расположены селенія южной части уѣзда, задерживаютъ большую часть осадковъ, выпадающихъ лѣтомъ, обыкновенно, при западныхъ вѣтрахъ. Къ числу особенностей климата въ разсматриваемомъ районѣ нужно отнести и чрезвычайную рѣдкость случаевъ градобитія. Въ особенно благоприятныхъ условіяхъ въ этомъ отношеніи находится часть уѣзда, лежащая въ долинѣ Цхенись-цхали. Въ остальной части уѣзда градобитія хотя и случаются также очень рѣдко, но иногда причиняютъ значительные убытки. Такъ, напр., за послѣднее время (въ 1891 г.) особенно сильно пострадало отъ града Чквипское общество.

### Виноградарство.

Хотя точныхъ статистическихъ данныхъ объ экономическомъ положеніи населенія въ Лечхумскомъ уѣздѣ до сихъ поръ не собиралось, тѣмъ не менѣе изъ помѣщаемыхъ ниже двухъ таблицъ \*), въ которыхъ сгруппированы свѣдѣнія о площади виноградниковъ, размѣрахъ урожая и количествѣ населенія, можно судить о той роли, какую играетъ культура виноградной лозы въ экономической жизни мѣстныхъ жителей.

\*) Данныя обѣихъ таблицъ заимствованы изъ журналовъ филоксерныхъ работъ, посемейныхъ списковъ, отчетовъ уѣздныхъ начальниковъ и дополнены посредствомъ личныхъ разспросовъ.





Сельскія общества.	Число клевь подъ кукур. Урожай ку- кур. въ пуд. 1891 г.	Число клевь подъ пшен. Урожай пше- ницы въ пуд. 1891 г.	Къ янв. 1892 г. числ. под. и пенод. сослов.			
			дымовъ.	душъ (об. пола).		
Зубское . . . . .	340	3000	560	12000	151	1363
Лухванское. . . . .	1435	19185	2510	92870	631	5351
Орбельское. . . . .	1035	14457	1509	42890	446	3562
Лайлашское . . . . .	1134	12732	1286	31020	496	3696
Накуралешское. . . . .	790	5806	923	21800	346	2447
Алпанское. . . . .	887	14769	877	75220	568	4245
Дехвирское. . . . .	622	6025	760	15750	320	2693
Дерчское. . . . .	739	10833	3689	99160	661	4659
Лентехское. . . . .	893	4985	880	18040	232	2143
Чквишское. . . . .	880	14130	1180	28870	362	2921
Всего въ районѣ . . . . .	9695	113353	15164	472150	4499	35694

Изъ первой таблицы видно, что площадь виноградниковъ во всемъ уѣздѣ равна 5676 клевамъ или 2128, десятинамъ, площадь-же занятая культурами кукурузы и пшеницы—24859 кв. или 9322, десятиат. Слѣдовательно, площадь подъ виноградниками составляетъ почти  $\frac{1}{4}$  всей площади, занятой другими культурами \*). Отношеніе этихъ

\*) Въ приведенномъ расчетѣ не приняты во вниманіе посѣвы фасоли, тыквы, ячменя и гоми, такъ какъ фасоль и тыква засѣваются на тѣхъ-же участкахъ, гдѣ посѣяна кукуруза, а площадь, занятая посѣвами ячменя и гоми, въ общей сложности не превышаетъ ста клевь.

площадей по сельскимъ обществамъ колеблется въ небольшихъ предѣлахъ, а именно: въ обществахъ Орбельскомъ, Накураленскомъ и Алпанскомъ оно можетъ быть выражено дробью— $\frac{1}{3}$ , въ Лайлашскомъ— $\frac{1}{7}$ , въ Чквишскомъ и Дертскомъ— $\frac{1}{3}$ , въ остальныхъ— $\frac{1}{4}$  и только въ Лентехскомъ— $\frac{1}{50}$ . На дымъ приходится 1,3 кв. или 0,5 дес. виноградника и въ среднемъ ежегодно болѣе 26 пудовъ вина \*). Принимая во вниманіе, что нѣкоторыя цифры, приведенныя выше въ двухъ таблицахъ, можно считать только минимальными, мы вправѣ заключить, что культура виноградной лозы въ разематриваемомъ районѣ стоитъ если не на первомъ мѣстѣ, то, во всякомъ случаѣ, имѣетъ значеніе на ряду съ другими культурами. И, дѣйствительно, во всемъ почти Лечхумскомъ уѣздѣ, какъ и въ Имеретіи, вино составляетъ продуктъ первой необходимости, являясь, кромѣ того, въ нѣкоторыхъ обществахъ предметомъ торговли. Поэтому-то каждый землевладѣлецъ старается при первой возможности развести виноградникъ, хотя-бы на небольшомъ участкѣ; нѣкоторые-же садовладѣльцы, правда, очень немногіе, занимаются виноградарствомъ почти исключительно, покупая недостающіе въ хозяйствѣ продукты на сторонѣ. Что касается среднихъ и предѣльныхъ размѣровъ виноградниковъ у крестьянъ, то можно сказать, что рѣдко у кого изъ нихъ найдется больше двухъ кцевъ. Обыкновенно-же, средній размѣръ сада 1—1 $\frac{1}{2}$  кцевы. Среди помѣщиковъ очень немногіе имѣютъ собственные виноградники. Въ большинствѣ случаевъ виноградники находятся въ совмѣстномъ пользованіи помѣщиковъ и крестьянъ, причемъ послѣдніе исполняютъ все работы по саду и отдаютъ садовладѣльцамъ отъ  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{3}$  урожая. Иногда крестьяне бе-

\*) При расчетѣ исключено Лентехское общество.



руть у помѣщиковъ виноградники въ аренду даже за  $\frac{1}{2}$  урожая. О количествѣ виноградниковъ, находящихся въ совмѣстномъ пользованіи у помѣщиковъ и крестьянъ, можно судить по слѣдующимъ даннымъ. Въ 1892 г. получено вина (въ круглыхъ числахъ): на земляхъ владѣльческихъ 55300 пудовъ, казенныхъ — 7500 пуд. крестьянскихъ 55400 пуд. и на арендаторскихъ 2300 пуд. Слѣдовательно, почти половина урожая вина собрана на владѣльческихъ земляхъ и нѣсколько больше половины на земляхъ другихъ категорій, взятыхъ вмѣстѣ.

Площадь виноградниковъ въ уѣздѣ изъ году въ годъ увеличивается и почти въ каждомъ обществѣ, даже селеніи ежегодно можно встрѣтить все новыя и новыя виноградныя посадки. Особенно ревностно разводятся виноградники въ обществахъ Чквишскомъ, Алпанскомъ, Орбельскомъ, Зубскомъ, Окурешскомъ и Дерчскомъ, притомъ часто на такихъ мѣстахъ, гдѣ прежде, по образному выраженію крестьянъ, никто бы и не подумалъ разводить виноградную лозу. Такъ, напр., въ с. Твиши, Дерчскаго общества, новыя посадки находятся на очень крутыхъ известковыхъ склонахъ, гдѣ почва задерживается только въ трещинахъ камней и на небольшихъ площадкахъ.

Къ 1-му января 1892 г. площадь, занятая подъ виноградниками уѣзда, опредѣлялась въ 2128, десятинъ, слѣдовательно, возросла съ 1875 г. \*) на 17%, когда подъ виноградниками въ уѣздѣ числилось 1800 десят. *Цѣны* на земельные участки въ уѣздѣ значительно ниже, чѣмъ въ Рачинскомъ уѣздѣ и даже въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Имеретіи. Кцева хорошаго виноградника оцѣнивается въ Лечхумѣ въ 250—300 р., или десятина — отъ 660 до 800 р.;

\*) „Очеркъ винодѣлія на Кавказѣ“ 1875 г. Изд. Статист. Комит.



кцева участка, годнаго подъ виноградникъ, — отъ 100 до 200 р., или десятина — отъ 266 до 533 р.

При большомъ разнообразіи *сортовъ* виноградной лозы въ уѣздѣ, очень немногіе изъ нихъ широко распространены и культивируются отдѣльно отъ другихъ. Часто въ одномъ виноградникѣ, въ 1—2 кцевы, можно насчитать до 10 и болѣе различныхъ сортовъ, красныхъ и бѣлыхъ. Что касается происхожденія сортовъ, то только относительно нѣкоторыхъ имѣются указанія на переносъ ихъ изъ другихъ, болѣе или менѣе отдаленныхъ мѣстностей. Къ такимъ сортамъ нужно отнести: александрюли, одессу (изабела), отчасти окрибскій мцване; кахетинскіе: кахури, тита, ркацителі, саперави, сааби; имеретинскіе: анадасури, самачре, и, наконецъ, мингрельскіе: абхазури и сортъ изъ Оджалеші (въ с. Лухвано). Перечислимъ названія сортовъ съ указаніемъ урожайности наиболѣе цѣнныхъ изъ нихъ.

*Черные сорта:* александрюли (средній урожай опредѣляется въ 50—60 пуд. вина на 1 кв.), усахелаури (средн. ур. 50—60 пуд. на кв. или 133—160 п. на десятину; наибольшій — до 100 п. на кв. или 266 п. на десятину), арабаули, абхазури, ногутвнеули, шави-капистони, аданасури, корнисѣтвала, саирмула, самачре, саперави (сапере), маури, одесса (изабелла), домпала, горотана, давцеули, оджалеші.

*Бѣлые:* Мцване окрибскій (средній урожай 50 пуд. на кв. или 133 п. на дес.), пачхата (средн. ур. 60 пуд. на кв. или 160 на дес. — при разведеніи въ видѣ маглари), тетра-капистони (или тетра), кахури, тетра-цминда (с. Зеда-Гвардія, Алпанскаго общества), рка-цитела, бераула, хихви, уцхвети, орхула, тита, тодча, александрюли-тетра, харасула. Кромѣ того встрѣчаются сорта: габаша, цхеро, царцхія — въ Зубскомъ обществѣ; кедура, кунцмагари и дидтевано — въ Алпанскомъ.



Болѣе подробныя указанія на распространеніе и культуру сортовъ въ томъ или иномъ обществѣ будутъ приведены ниже.

*Разведеніе виноградниковъ.* Въ уѣздѣ виноградники разводятся почти исключительно на тѣхъ мѣстахъ, гдѣ уже нѣсколько лѣтъ подрядъ засѣвалась кукуруза или пшеница. Предпочитаются участки, ближайшіе къ усадьбѣ, на склонахъ, обращенныхъ къ югу, юго-востоку и юго-западу. Весною, рѣже осенью, выбранный подъ виноградникъ участокъ вспахиваютъ, но не глубже, чѣмъ обыкновенно. Затѣмъ, передъ самой посадкой, къ которой приступаютъ обыкновенно въ срединѣ марта, на участкѣ мѣстной сохой проводится нѣсколько параллельныхъ бороздъ въ разстояніи другъ отъ друга въ  $1\frac{1}{2}$ —1 саж. Въ каждой изъ нихъ лопатой выкапываются продолговатыя ямы въ  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  арш. глубины, въ  $1$ — $1\frac{1}{2}$  арш. длины и около  $\frac{1}{2}$  ширины. Разстояніе между ямами—около  $1\frac{1}{2}$ —2 арш. Въ одномъ концѣ такой ямы коломъ или рукой дѣлается небольшое углубленіе, куда и помѣщаются при посадкѣ корни лозы, обыкновенно получаемой для сего съ помощью отводки. Лоза эта иногда съ нѣсколькими побѣгами укладывается вдоль ямы и закапывается землей, а на поверхность выводятся одинъ или нѣсколько побѣговъ, причемъ каждый изъ нихъ обрѣзаютъ, оставляя 3—4 глазка. Какъ видно изъ этого виноградники разводятся въ Лечхумѣ укоренившимися лозами-отводками. Послѣднія заготавливаются слѣдующимъ образомъ. Нѣкоторые побѣги, чаще всего адвентивные, стараго куста, рѣже весь кустъ, закапываются въ нарочно вырытыя неглубокія бороздки, причемъ наружу выводятся только верхушки побѣговъ. Послѣ укорененія, по мѣрѣ надобности, побѣги отдѣляются отъ куста и переносятся на приготовленный участокъ. Въ первый годъ на кцеву высаживается обычно-

венно около 1000 отводковъ. Дальнѣйшее заполненіе виноградника начинается, когда принявшіеся отводки дадутъ значительное количество побѣговъ. Наиболѣе длинные и здоровые изъ нихъ закапываются между рядами въ неглубокія, до  $\frac{1}{2}$  арш. канавки, верхушки ихъ выводятся на поверхность и обрѣзываются по принятому способу. Такимъ образомъ, въ 4—5 лѣтъ виноградникъ заполняется совершенно, причемъ правильность посадки, конечно, нарушается. Также производится и омолаживаніе виноградниковъ, но при этомъ чаще закапывается весь кустъ.

Разведеніе новыхъ виноградниковъ-маглари за послѣднее время совсѣмъ прекратилось. По рассказамъ мѣстныхъ жителей, для этой цѣли на мѣстѣ, назначенномъ подъ виноградникъ, разсаживались деревца; пока же послѣднія не достигали достаточной высоты, молодыя лозы подвязывались къ высокимъ и толстымъ шестамъ.

*Уходъ за виноградниками.* Въ большинствѣ виноградниковъ района производятся промежуточные культуры, а потому обработка почвы находится въ связи съ этими культурами. Весной, въ мартѣ или апрѣлѣ, передъ посѣвомъ промежуточныхъ растений, виноградникъ подвергается тщательному мотыженію. Затѣмъ, вторично мотыжатъ его въ маѣ, когда почва начинаетъ заростать сорными травами. На этомъ обыкновенно обработка почвы и кончается; въ рѣдкихъ случаяхъ мотыжатъ почву три раза въ теченіе лѣта. Въ нѣкоторыхъ обществахъ, впрочемъ, помимо обязательнаго мотыженія, почву въ виноградникѣ перекапываютъ лопатой, на глубину 1—1 $\frac{1}{2}$  четверти; но такую перекопку производятъ на одномъ и томъ же участкѣ только черезъ 2—3 года. Орудіями при обработкѣ почвы служатъ лопаты и мотыги—„тохи“. Если нѣтъ промежуточныхъ культуръ, виноградникъ оставляютъ заростать травой, ко-



торую скашивают только передъ сборомъ винограда въ томъ предположеніи, что почва, покрытая травой, будто-бы дольше задерживаетъ влагу. Изъ сорныхъ травъ въ виноградникахъ чаще другихъ встрѣчаются: изъ сложноцвѣтныхъ *Lactuca* (по грузински — рдзе-балахе) и др.; изъ мотыльковыхъ: вязиль (*Coronilla*), донникъ (*Melilotus*) и др.; изъ пасленовыхъ — жидовская ягода (*Physalis*); затѣмъ, многіе виды злаковъ, зонтичныхъ и папоротники.

Одновременно съ первымъ мотыженіемъ производится обрѣзка и подвязка лозъ, а также и постановка таркаль. Матеріаломъ для подвязки служитъ кора какой-нибудь древесной породы, напр., илима, каштана, ивы и липы. Вторично подвязываютъ лозы только при густой посадкѣ. Въ такихъ случаяхъ въ іюль или августѣ все побѣги лозы собираютъ въ пучокъ, направляютъ ихъ вверхъ и привязываютъ къ таркаламъ посредствомъ наиболѣе длинныхъ побѣговъ, причемъ обращается вниманіе, чтобы кисти не были слишкомъ затѣнены. Дальнѣйшія работы въ виноградникѣ, кромѣ сбора урожая, заключаются только въ уборкѣ осенью таркаль: ихъ вынимаютъ, отвязавши лозы, и ставятъ стоймя, обыкновенно около какой-нибудь постройки, чтобы избѣжать порчи тычинъ отъ гніенія. Послѣ уборки урожая въ виноградникъ пускаютъ на пастбище скотъ, который объѣдаетъ на чисто всю оставшуюся листву и верхушки молодыхъ побѣговъ. Впослѣдствіи, на всю зиму, виноградникъ остается не только безъ присмотра, но и безъ ограды. Зимнимъ временемъ пользуются только для заготовки таркаль (хордани), такъ какъ извѣстный процентъ ихъ ежегодно приходитъ въ негодность. Матеріаломъ для таркаль служатъ древесныя породы, господствующія въ ближайшемъ лѣсу. Чаще всего въ дѣло идутъ: ольха (рѣхмела), ясень (конити, ишна), который часто разводятъ

по межахъ съ этой именно цѣлью, каштанъ (цабли), дубъ (муха), а также клекачка (кошари), букъ и грабъ (Окурешское и Зубское общества). За сотню таркаль изъ ольхи, толщиною около  $\frac{1}{2}$  вершка, платятъ 25—30 к. Въ Окурешскомъ и Зубскомъ обществахъ употребляютъ толстые таркалы, до вершка и болѣе въ діаметрѣ. Сотня такихъ таркаль стоитъ отъ 1 р. до 2 р., но за то они служатъ 3—4 года. Въ обществахъ Лухванскомъ (м. Цагери), Орбельскомъ (с. Чхутели) и Дехвирскомъ для особаго вида маглари пользуются шестами, въ 3—4 вершка въ діаметрѣ и до 2—3-хъ саженой высоты.

Удобреніе для виноградниковъ считается необходимымъ, но не вездѣ матеріаль для него имѣется въ достаточномъ количествѣ. Въ наиболѣе благоприятныхъ условіяхъ въ этомъ отношеніи находятся общества Окурешское и Зубское: близость лѣса и пастбищныхъ мѣстъ позволяетъ жителямъ имѣть значительное количество скота. За недостаткомъ навоза, виноградникъ удобряютъ по частямъ, такъ-что удобреніе всего виноградника заканчивается въ 2—3 года. Навозъ, накопленный въ теченіе зимы, разбрасываютъ весною, передъ началомъ работъ, въ той части сада, которая наиболѣе нуждается въ удобреніи, и затѣмъ при мотыженіи его распредѣляютъ болѣе или менѣе равномерно по всему участку.

*Формировка и обрѣзка винограднаго куста.* Нигдѣ во всей Кутаисской губерніи, за исключеніемъ Гуріи и Мингрелии, нѣтъ такого большаго процента виноградниковъ—маглари\*), какъ въ Лечхумскомъ уѣздѣ. Въ обществахъ Лайлашскомъ и Орбельскомъ почти всѣ виноградники раз-

\*) Такъ называется одинъ изъ мѣстныхъ способовъ культуры виноградной лозы, при которомъ лоза формируется высокимъ кустомъ, пущеннымъ на дерево или на высокую жердь.



ведены по этому типу. Въ обществахъ Дерцскомъ, Дехвирскомъ и въ м. Цагери половина площади виноградниковъ находится подъ „маглари“. Если принять во вниманіе количество виноградниковъ маглари въ другихъ обществахъ, то, по приблизительному расчету, площадь подъ „маглари“ составитъ около 1950 кцевъ или около 34% всей площади виноградниковъ уѣзда. За послѣднее время, однако, отношеніе площадей, занятыхъ подъ культуру даблари (формовка низкимъ въ 2—2½ арш. кустомъ) и маглари, измѣняется въ пользу даблари. Это отчасти объясняется распространеніемъ двухъ лучшихъ сортовъ въ уѣздѣ: изъ Чввишскаго общества — „александроули“ и изъ Окурешскаго — „усахелаури“; сорта же эти даютъ большей урожай и лучшаго качества вино при разведеніи въ видѣ даблари. Съ теченіемъ времени послѣдняя культура, можно думать, и совсѣмъ вытѣснитъ виноградники маглари. Это должно случиться, помимо всѣхъ другихъ причинъ, еще и потому, что лѣченіе виноградниковъ даблари отъ грибныхъ болѣзней производится удобнѣе и обходится дешевле, чѣмъ маглари.

Культура маглари въ уѣздѣ по сравненію съ другими мѣстностями представляетъ нѣкоторыя особенности. Лозы, пущенныя на деревья, обрѣзываются въ Лечхумѣ каждый годъ; подставочныя деревья подвергаются обрѣзкѣ тоже ежегодно, причемъ ихъ формуютъ такъ, что свободный отъ сучьевъ на 1½—2 сажени стволъ, до полуаршина въ діаметрѣ, несетъ на вершинѣ отъ 5 до 7 расходящихся въ стороны толстыхъ вѣтвей, длиною въ 1—1½ арш. Каждая такая вѣтвь раздѣляется на вѣтви второго порядка, изъ которыхъ нѣкоторыя, въ свою очередь, имѣютъ нетолстые, короткіе побѣги. Такимъ образомъ, вершина ствола обра-

зуетъ, какъ-бы канделябръ или чашу \*). Для обрѣзки лоза почти всегда отвязывается отъ дерева и опускается на землю, а послѣ операціи лозу снова поднимаютъ на дерево и верхнюю ея часть заплетаютъ между расходящимися отростками подставочнаго дерева. Для такихъ подставокъ предпочитается ясень (*Fraxinus excelsior*, копити, ипна); въ с. Орбели, напр., всѣ подставочныя деревья этой породы. Въ другихъ селеніяхъ нерѣдко въ качествѣ подставочныхъ деревьевъ взята ольха (*Alnus glutinosa*), черешня (*Prunus Avium*) и хурма (*Diospyros Lotus*). Последняя порода въ Дерцскомъ обществѣ преобладаетъ надъ всѣми другими. При обрѣзкѣ, на лозѣ оставляется до десяти и болѣе двухлѣтнихъ и трехлѣтнихъ побѣговъ, на каждый изъ которыхъ приходится отъ 3—4 до 10—12 глазковъ, — чѣмъ ближе къ вершинѣ побѣгъ, тѣмъ число глазковъ на немъ больше. На разстояніи 1½—2 саж. отъ основанія стволъ лозы совершенно свободенъ отъ побѣговъ; послѣдніе сгруппированы при вершинѣ лозы, распредѣляясь при подвязкѣ между торчащими въ стороны вѣтвями подставочнаго дерева. При болѣе или менѣе правильной посадкѣ на кцеву приходится около 100 лозъ маглари, что даетъ значительный просторъ для промежуточной культуры. Описанная подрѣзка виноградниковъ маглари встрѣчается только въ обществахъ Орбельскомъ и Лайлашскомъ. Въ другихъ мѣстахъ, имѣющихъ маглари (м. Цагери, Дерцское и Дехвирское общ.), лозы обыкновенно обрѣзаютъ черезъ 4—5 лѣтъ, причѣмъ въ этотъ промежутокъ времени подставочныя деревья, конечно, также остаются безъ обрѣзки, а иногда и совсѣмъ не очищаются. Нерѣдко встрѣчаются деревья съ виноград-

\*) Въ такомъ видѣ лоза очень напоминаетъ тотъ способъ обрѣзки, который описываетъ G. Foëx въ „Cours complet de viticulture“, прилагая при этомъ рисунокъ, на стр. 357.

ными лозами, которыя въ теченіе длиннаго ряда лѣтъ оставались безъ всякаго ухода, хотя урожай съ этихъ лозъ собирается ежегодно. Такія деревья, обыкновенно ольховыя, имѣютъ очень оригинальный видъ. Достигая нерѣдко десяти, пятнадцати саженей высоты, они до верху бывають обвиты многочисленными виноградными побѣгами, свѣшивающимися внизъ длинными плетями. Съ одного такого дерева собирають иногда до 20 и болѣе пудовъ винограда, но плохого качества. Въ с. Чхутели, Орбельскаго общества, на самомъ берегу р. Цхенись-цхали, такихъ маглари на ольховыхъ деревьяхъ цѣлая роща. Подобныя рощи носятъ названіе „добиро“. Промежуточная культура здѣсь невозможна, вслѣдствіе излишняго затѣненія почвы подъ деревьями.

Другой способъ формовки куста въ видѣ маглари принять въ с. Чхутели, Орбельскаго общества, частью въ Дехвирскомъ обществѣ и въ м. Цагери. Онъ заключается въ томъ, что нѣсколько длинныхъ плетей виноградной лозы, отходящихъ отъ одного корня, растягиваются на 5—7 шестовъ, поставленныхъ въ разстояніи 1—2 арш. другъ отъ друга въ рядъ или вокругъ лозы. Шесты, очищенные отъ коры, длиною до 2—2½, саженей и около 1 четверти въ діаметрѣ, заготовляются изъ ясневыхъ, дубовыхъ и буквыхъ деревьевъ. Этотъ способъ интересенъ въ томъ отношеніи, что онъ является переходнымъ отъ культуры маглари къ культурѣ даблари. Прежде, при разведеніи виноградниковъ маглари, лозы привязывались къ шестамъ только на первое время, пока не поднялись подставочныя деревья. Убѣдившись, что при такой формовкѣ, вслѣдствіе меньшаго затѣненія, улучшается качество винограднаго сока, хозяева въ настоящее время оставляють лозы въ такомъ видѣ на болѣе или менѣе продолжительное время, не при-

бѣгая къ подставочнымъ деревьямъ. Но и при этой культурѣ никогда, какъ говорятъ сами садовладѣльцы, нельзя получить вино такого-же качества, какъ съ виноградниковъ даблари. Обрѣзку лозъ, культивируемыхъ по описанному способу, производятъ ежегодно, оставляя на каждой плети до 10-ти побѣговъ съ 3—10 глазками на каждомъ, причемъ заботятся, чтобы побѣги были сгруппированы при вершинѣ плети, а верхніе имѣли больше глазковъ, чѣмъ нижніе. При такой формовкѣ одинъ кустъ даетъ до 100 и болѣе кистей.

Въ видѣ маглари культивируются преимущественно слѣдующіе сорта винограда: въ с. Орбели—господствующимъ сортомъ является пачхата; въ другихъ селеніяхъ того же общества къ названному сорту примѣшиваются: ногутвнеули, александроиули (въ с. Чхутели), шави-капистони; въ Лайлашскомъ обществѣ преобладаютъ, главнымъ образомъ, ногутвнеули и рка-цителі; въ Дерчскомъ—анадасури, корнисъ-твали, абхазури; послѣдній—въ большомъ количествѣ встрѣчается въ сел. Твиши и Орхви. Культура даблари, какъ было сказано, за послѣднее время вытѣсняетъ маглари, но исключительно она господствуетъ пока только въ с. Чквиши и въ Алпанскомъ обществѣ. Сюда можно также причислить общества Окурешское и Зубское, гдѣ формуютъ лозу въ видѣ даблари, но при этомъ замѣчаются нѣкоторыя особенности, о которыхъ необходимо упомянуть отдѣльно. Въ другихъ обществахъ виноградники смѣшаннаго типа.

Обрѣзка и формовка куста даблари въ существенныхъ чертахъ почти вездѣ въ Лечхумскомъ уѣздѣ производится также, какъ и въ Шорапанскомъ. При низкомъ въ 1—1½, арш. пенкѣ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ (сел. Чквиши, Опитара) оставляютъ одинъ длинный побѣгъ съ 7—8 глазками при 2—3 короткихъ сучкахъ съ 3—4 глазками на

каждомъ; въ другихъ (Дерцкое и Алпанское общества) на ряду съ предыдущей обрѣзкой, практикуется обрѣзка въ такомъ родѣ: оставляютъ 2—3 побѣга съ 6—8 глазками на каждомъ. Преимущественно въ видѣ даблари культивируются слѣдующіе сорта: въ Чквинскомъ обществѣ александрюли, въ Дерцкомъ—окрибскій мцване и въ обществахъ Окурешскомъ и Зубскомъ—усахелаури. Лоза этого послѣдняго сорта формуется сравнительно высокимъ кустомъ съ пенькомъ до двухъ арш. и болѣе высоты. Побѣговъ оставляется 6—8 съ 3—4 глазками на каждомъ, причемъ стараются сгруппировать все побѣги при вершинѣ ствола. Въ зависимости отъ такой формовки, и таркалы употребляются толстые и высокіе, до 2½ арш. Такая формовка куста, по сравненію съ той, которая практикуется, главнымъ образомъ, въ сел. Чхутели, повидимому, представляетъ дальнѣйшій шагъ на пути перехода отъ культуры маглари къ даблари и напоминаетъ олехнари Шорпанскаго уѣзда. Собственно послѣдній способъ формовки въ типичномъ видѣ встрѣчается рѣдко (с. Дерча) и называется по мѣстному халахани. Если кувшины съ виномъ сохраняются на открытомъ воздухѣ, то для затѣненія ихъ разводятъ изабеллу и титу. Для этой цѣли особенно пригоднымъ оказывается послѣдній сортъ: иногда одного его куста достаточно, чтобы затѣнить площадь въ 5—10 кв. саж.

Обрѣзка лозъ въ виноградникахъ даблари почти вездѣ въ уѣздѣ производится въ мартѣ или апрѣлѣ. Осенью подрѣзки не дѣлаютъ изъ опасенія ускорить на будущую весну развитіе глазковъ и тѣмъ самымъ подвергнуть лозы возможности пострадать отъ позднихъ заморозковъ. Маглари подрѣзываютъ осенью и зимой, какъ позволить время. Срѣзанные вѣтки, связанные въ пучки, употребляются на устройство заборовъ.

Орудіемъ при обрѣзкѣ служитъ простой ножъ, имѣющій форму садоваго Черенка такого ножа, 2—3-хъ вершковой длины, накрѣпко вдѣлываютъ въ деревянную ручку вершка въ 2 длины. Для обрѣзки маглари и подставочныхъ деревьевъ служитъ, кромѣ того, «цалди», — орудіе, очень похожее на мѣстный топоръ, но нѣсколько меньшаго размѣра.

Слишкомъ старыхъ виноградниковъ даблари въ уѣздѣ не имѣется, вѣроятно, потому что, при недостаточномъ уходѣ и принятой здѣсь обрѣзкѣ, лозы сравнительно скоро гибнутъ и постепенно замѣняются новыми. Въ рѣдкихъ случаяхъ прибѣгаютъ къ омолаживанію очень старыхъ кустовъ, случайно перенесшихъ себѣ невзгоды. Для этого, если позволяетъ мѣсто, закапываютъ весь кустъ въ землю, а на поверхность выводятъ одинъ или нѣсколько побѣговъ. Укоренившіеся побѣги никогда не отдѣляютъ отъ стараго куста, если не имѣютъ въ виду пересадить ихъ въ новый виноградникъ. Маглари обновляютъ такимъ же образомъ: снявши лозу съ дерева, закапываютъ ее въ землю, а вершину ея или нѣсколько верхнихъ побѣговъ выводятъ къ другому дереву, или же, свернувши лозу кольцомъ и закопавши въ землю, пускаютъ на то же дерево, съ котораго она была снята.

Замѣна однихъ сортовъ другими совершается то же постепенно. Замѣняются обыкновенно только слабые кусты, сильно страдающіе, напр., отъ оидіума, мильдю, или, наконецъ, погибшіе отъ мороза и другихъ причинъ.

*Расходы по разведенію и содержанію виноградника.* Всѣ работы въ крестьянскихъ виноградникахъ исполняются обыкновенно самими садовладѣльцами. Въ тѣхъ случаяхъ, когда рабочихъ рукъ не хватаетъ, рѣдко прибѣгаютъ къ найму, чаще же приглашаютъ сосѣдей и односельчанъ, которые работаютъ у такихъ хозяевъ только за угощеніемъ.



ніе. Работы въ помѣщичьихъ виноградникахъ производятся почти всегда крестьянами-сосѣдами за половину урожая. Очень немногіе помѣщики имѣютъ наемныхъ рабочихъ и еще рѣже постоянныхъ садовниковъ.

Плата за рабочій день колеблется въ предѣлахъ отъ 40 до 80 коп. на хозяйскихъ харчахъ. Рабочій день въ зимнее время, при всѣхъ равныхъ условіяхъ, оцѣнивается копѣекъ на 10 дешевле, чѣмъ въ другое время года.

Приводимъ приблизительное исчисленіе расхода на разведеніе виноградника даблари на одной кцевѣ. Стоимости обработки почвы подъ виноградникъ нельзя включать въ это исчисленіе, такъ какъ виноградники разводятся обыкновенно на участкахъ, гдѣ нѣсколько лѣтъ засѣвалась кукуруза или пшеница и гдѣ въ первые 2—3 года для промежуточной культуры остается еще очень много мѣста. Приготовленіе-же ямъ для посадки лозъ на участкѣ въ одну кцеву и самая посадка занимаютъ не менѣе 20 дней, слѣдовательно, обходятся около 10 руб., оцѣнивая въ среднемъ рабочій день въ 50 к. Въ первый годъ на кцеву высаживается не болѣе 1000 отводковъ, покушка которыхъ, по расчету 2 р. за 100 шт. сорта александрюли или усахелаури, стѣитъ около 20 рублей. Затѣмъ, ежегодная очистка, въ теченіе трехъ лѣтъ, постановка таркаль и другія работы, напр., по заполненію виноградника, оцѣниваются въ 30—40 р. Такимъ образомъ, разведеніе новаго виноградника и уходъ за нимъ, въ продолженіе трехъ лѣтъ до перваго урожая, по приблизительному расчету, оцѣнивается мѣстнымъ населеніемъ въ 60—80 рубл. (при рабочей платѣ въ 50 коп.). Совершенно-же заполняется виноградникъ черезъ 5—6 лѣтъ.

Обработка заполненнаго виноградника даблари обходится ежегодно около 30 рублей. Расходъ исчисляется при этомъ такимъ образомъ:

Родъ работы.	Продолжи- тельность работы.	Стоимость работы.
Обрѣзка и уборка обрѣз- ковъ . . . . .	4—5 дней.	2 р. 50 к.
Мотыженье 2 раза въ годъ.	15—20 „	10 „ — „
Перевозка навоза (20 аробъ) и разбрасываніе его. . . .	4 „	2 „ — „
Заготовка, постановка и уборка таркаль (500 шт.).	9—10 „	5 „ — „
Стоимость таркаль (500 шт.). . . . .	—	2 „ 50 „
Подвязка лозъ . . . . .	3—5 „	2 „ 50 „
Обработка лопатой разъ въ 3 года . . . . .	5 дн. (ежегодно)	2 р. 50 к.

*Болезни виноградной лозы.* Въ рассматриваемомъ районѣ виноградная лоза подвергается грибнымъ болѣзнямъ — оидіуму (*Oidium Tuckeri*, по мѣстному „нацари“) и мильдью (*Plasmopara viticola*), которыя распространены повсемѣстно въ уѣздѣ. Первая болѣзнь извѣстна населенію съ давнихъ поръ, но лѣченіе отъ нея до послѣдняго времени не примѣнялось, да и въ настоящее время къ нему прибѣгаютъ очень не многіе и не такъ охотно, какъ къ лѣченію отъ мильдью. На послѣднюю болѣзнь населеніе обратило вниманіе послѣ демонстративнаго лѣченія, произведеннаго почти во всѣхъ сельскихъ обществахъ Рачинскаго и Лечхумскаго уѣздовъ разслѣдователями Филоксерныхъ партій съ 1891 по 1893 годъ. Результаты этихъ

работъ убѣдили многихъ садовладѣльцевъ въ особенной пользѣ и необходимости лѣченія виноградниковъ. Въ Чквншскомъ сельскомъ обществѣ уже въ 1892 г. многіе хозяева начали лѣчить свои виноградники, а съ 1893 г. лѣченіе производится садовладѣльцами и въ другихъ мѣстностяхъ уѣзда. Наибольшее число лѣченныхъ виноградниковъ въ уѣздѣ приходится на общества Чквншское и Окурешское. Объясняется это тѣмъ, что въ этихъ обществахъ преобладаютъ наиболѣе цѣнные изъ мѣстныхъ сортовъ, въ первомъ обществѣ — александрюли, а въ послѣднемъ — усахелаури, сильно страдающіе отъ мильдю. Въ другихъ же участкахъ района, какъ, напр., въ Дерчскомъ обществѣ, гдѣ большая половина виноградниковъ засажена окрибскимъ мцване, очень устойчивымъ (конечно, относительно) противъ мильдю, а также въ обществахъ Лайлашскомъ, Орбельскомъ и Дехвирскомъ, гдѣ виноградники содержатся почти исключительно въ видѣ маглари, лѣченіе которыхъ требуетъ большихъ хлопотъ и расходовъ, лѣченіе виноградниковъ отъ грибныхъ болѣзней не получило распространенія. Нельзя не замѣтить, что дѣло это въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ уѣзда не распространяется, вслѣдствіе затруднительности для мѣстныхъ хозяевъ приобрѣтать за недорогую цѣну принадлежности для лѣченія виноградниковъ — аппараты и матеріалы; притомъ же послѣдніе иногда содержатъ постороннія примѣси.

За исключеніемъ окрибскаго мцване и арабаули, неимѣющаго, впрочемъ, широкаго распространенія, всѣ сорта въ уѣздѣ сильно страдаютъ отъ мильдю.

Что касается другихъ болѣзней виноградной лозы, то существеннаго, замѣтнаго вреда онѣ не приносятъ.

Съ 1891 г. въ с. Дерча были обнаруживаемы филоксерныя пятна. Такъ какъ въ Лечхумскомъ уѣздѣ Кав-

казским Филоксернымъ Комитетомъ образована охранительная полоса для защиты Рачинскаго уѣзда отъ филоксеры, надвигающейся изъ Гутаисскаго уѣзда, то обнаруживаемыя въ с. Дерча пятна подвергаются радикальному уничтоженію.

Другія насѣкомыя причиняютъ виноградникамъ въ Лечхумскомъ уѣздѣ менѣе замѣтный вредъ. Весною, правда, почти въ каждомъ виноградникѣ можно найти виноградные листья, объѣденные различными видами кузнечиковыхъ (*Locustidae*), гусеницей *Ino ampelophaga*, блошкой (*Haltica*) и др. насѣкомыми; затѣмъ, въ теченіе всего лѣта, нерѣдко встрѣчаются виноградные листья, скрученные въ трубочку синимъ долгоносикомъ (*Rhynchites betuleti*, Fabr.), листья съ галлами *Cecidomyia oenophilla* и, наконецъ, войлочные образованія на нижней сторонѣ листьевъ, производимыя винограднымъ зуднемъ (*Phytoptus vitis*),—но все эти поврежденія, въ виду ихъ спорадическаго распространенія, нельзя отнести къ числу серьезныхъ. Въ некоторыхъ селеніяхъ крестьяне сообщали, что при обрѣзкѣ лозъ весною въ сердцевинѣ побѣговъ часто встрѣчаются небольшіе „червячки“. Вѣроятно, это или гусеницы *Ino ampelophaga*, или личинки винограднаго сверчка (*Oecanthus pellucens*). Поврежденія, причиняемая этимъ сверчкомъ, мнѣ пришлось видѣть въ с. Окуреши. Здѣсь, при осмотрѣ виноградниковъ, многіе побѣги лозъ оказались продыравленными небольшими отверстиями, на каждое изъ которыхъ приходилось по бѣлому продолговатому яичку.—Хлорозъ и краснуха были замѣчены во многихъ селеніяхъ, но небольшими участками. Наибольшее развитіе хлороза наблюдалось въ 1892 г. въ селеніяхъ Аллана, Накуралеши, Чквиши и др. на участкахъ съ свѣтлыми тяжелыми глинисто-известко-

выми почвами. Было замѣчено, что хлорозъ, развиваясь въ началѣ лѣта, исчезаетъ съ наступленіемъ жаркой, сухой погоды. Краснуха, наоборотъ, большаго развитія достигаетъ къ концу лѣта, но также, какъ и хлорозъ, встрѣчается спорадически. Говоря здѣсь о болѣзняхъ и поврежденіяхъ виноградной лозы въ Лечхумскомъ уѣздѣ, нельзя не сказать нѣсколько словъ о другихъ факторахъ, неблагопріятно вліяющихъ на мѣстное виноградарство. Прежде всего, нужно указать на широкое распространеніе промежуточныхъ культуръ, вызванное отчасти малоземельемъ, отчасти ложнымъ представленіемъ относительно вліянія ихъ на виноградную лозу. Приписывая засыханіе листьевъ, причиняемое мильдью, дѣйствию солнечныхъ лучей, население убѣждено, что промежуточная культура, затѣняя лозу, защищаетъ ее отъ засухи. На самомъ-же дѣлѣ, посѣвы въ виноградникахъ кукурузы, лобии и другихъ растений, истощая почву, затѣняя виноградные кусты и этимъ создавая благопріятныя условія для развитія грибныхъ болѣзней, вмѣстѣ съ тѣмъ, затрудняя и лѣченіе отъ нихъ, не могутъ оставаться безъ вреднаго вліянія на виноградную культуру. Не мало страдают лозы и отъ принятаго способа обрѣзки. Не распространяясь о чрезмѣрномъ истощеніи куста большимъ количествомъ оставляемыхъ плодовыхъ побѣговъ, мы укажемъ только на то, что, приступая къ обрѣзкѣ лозъ обыкновенно весной, иногда съ наступленіемъ у растенія вегетаціоннаго періода, мѣстные садоводы слишкомъ тщательно удаляютъ всѣ лишніе сучки и побѣги, обрѣзая ихъ *на гладко у самаго ствола*, отчего на послѣднемъ нерѣдко образуются глубокія раны. При тщательномъ осмотрѣ засыхающихъ безъ всякой видимой причины кустовъ, заставляющихъ иногда заподозрить присутствіе филлоксеры,



часто обнаруживается, что часть древесины въ мѣстахъ, ближайшихъ къ срѣзу 2—3 лѣтнихъ сучковъ, оказывается почернѣвшей. Такіе участки омертвѣвшей древесины иногда идутъ глубоко внутрь ствола и, конечно, не могутъ не вліять на правильность циркуляціи соковъ въ растеніи, слѣдствіемъ чего и является его преждевременная гибель. На другіе недостатки виноградарства въ уѣздѣ мы указали выше.

### Винодѣліе.

При однообразіи техническихъ пріемовъ винодѣлія во всей Имеретіи, Рачинскомъ и Лечхумскомъ уѣздахъ, въ послѣднемъ оно имѣетъ и свои особенности, которыя мы здѣсь отмѣтимъ. Предварительно считаемъ необходимымъ сказать нѣсколько словъ объ уборкѣ урожая. Въ существенныхъ чертахъ операція эта производится одинаково, какъ на участкахъ даблари, такъ и маглари, съ тою только разницею, что на участкахъ съ маглари, вслѣдствіе неравномѣрнаго созрѣванія кистей на одномъ и томъ-же кустѣ, виноградъ убираютъ сравнительно позже, чѣмъ на участкахъ даблари. На послѣднихъ-же участкахъ къ уборкѣ приступаютъ тотчасъ, какъ виноградъ, по мнѣнію садоводовъ, окажется достаточно зрѣлымъ, что опредѣляется ими на глазъ и на вкусъ. Для ускоренія созрѣванія винограда, въ рѣдкихъ случаяхъ, именно, если передъ сборомъ долго стояла сырая, ненастная погода, производятъ обрѣзку нѣкоторыхъ побѣговъ и выламываніе листьевъ. Нѣкоторые хозяева бываютъ, однако, принуждены убирать виноградъ, независимо отъ степени его зрѣлости. Преждевременный сборъ вызываетъ, напимѣръ, недостаточною изолированностью виноград-



ника отъ усадьбы, приче́мъ домашнія животныя имѣютъ въ виноградникъ легкій доступъ и обиваютъ созрѣвающія ягоды. Еще чаще къ сбору недозрѣвшаго винограда вынуждаются садовладѣльцы въ силу обычая, тотчасъ послѣ уборки, пускать въ виноградники скотъ. Это обыкновеніе ведетъ къ тому, что во многихъ селеніяхъ, гдѣ въ общей оградѣ находятся виноградники нѣсколькихъ хозяевъ, не отгороженные другъ отъ друга, — если къ уборкѣ винограда приступилъ одинъ изъ садовладѣльцевъ, то должны начать уборку и сосѣди, иначе или скотъ попортитъ урожай, или придется поставить карауль.

Въ нѣсколькихъ сельскихъ обществахъ виноградъ собираютъ въ перезрѣломъ видѣ въ расчетѣ получить болѣе крѣпкое вино. Напр., въ с. Чквиши у нѣкоторыхъ садовладѣльцевъ сортъ александроиули (даблари) остается несобраннымъ до конца сентября или начала октября, тогда какъ обыкновенно онъ созрѣваетъ въ началѣ сентября и въ концѣ августа. Въ с. Орбели большинство хозяевъ убираетъ сортъ пачхата (разводимый въ видѣ маглари) только въ концѣ октября или даже въ началѣ ноября. Въ другихъ мѣстахъ, напр. въ селеніяхъ Лайлашскаго и Зубскаго обществъ, къ уборкѣ сорта ногутв-неули приступаютъ съ начала сентября. Въ с. Дерча мцване убираютъ въ концѣ сентября и началѣ октября; въ Окуреши уборка усакхелаури приходится на средину октября. Къ уборкѣ приступаютъ въ сухую и ясную погоду. Иногда приходится убирать и послѣ небольшого дождя. Во время сильныхъ росъ уборку начинаютъ часовъ въ 9—10 утра.

При уборкѣ винограда гроздья отрываютъ отъ плодоножки рукой, въ томъ мѣстѣ, гдѣ находится такъ называемое „колѣно“. Только у сортовъ съ крѣпкимъ

черешкомъ, напр. у ногутвнеули, гроздь отдѣляютъ ножомъ.

Для переноски винограда въ посуду, гдѣ производятъ выдавливаніе сока, называемую по-мѣстному „хорго“, служатъ корзины изъ липоваго луба. Такія корзины, вмѣстимостью до двухъ пудовъ, въ ходу у жителей Окурешкаго, Зубскаго и Чквишскаго обществъ и называются въ первыхъ двухъ обществахъ — „хоки“, а въ послѣднемъ, какъ и во всѣхъ другихъ Лечхумскаго уѣзда — „калати“. Нерѣдко корзины замѣняютъ особаго рода посудой въ видѣ бадьи изъ полуторааршиннаго обрубка дерева, выдолбленнаго внутри. Къ такой бадьѣ, равно какъ и къ корзинѣ, привязываются веревки, для болѣе удобной переноски на спинѣ, на подобіе ранца. Иногда виноградъ перевозятъ въ винодѣльню въ небольшой колодѣ „чарчило“, вмѣстимостью до шести пудовъ, которую укрѣпляютъ на арбѣ, наполняютъ ее виноградомъ съ помощью корзины и затѣмъ на волахъ отвозятъ къ винодѣльнѣ. При уборкѣ урожая въ виноградникахъ-маглари употребляютъ особаго рода корзины, плетенныя изъ прутьевъ ивы, вмѣстимостью до 1 пуда. Такой корзины, называемой „гители“, придаютъ конусообразную форму для того, чтобы она удобнѣе могла проходить сквозь чащу вѣтвей, когда работникъ, наполнивши ее виноградомъ, спускаетъ съ дерева на веревкѣ внизъ; съ тою-же цѣлью, при подниманіи корзины съ земли, послѣ опорожненія, веревка привязывается уже за нижній заостренный конецъ корзины, гдѣ укрѣпляется короткая палка; когда хотять поставить корзину такъ, чтобы содержимое не высыпалось, палка эта втыкается въ землю.

Въ уборкѣ урожая принимаетъ участіе вся семья садовладѣльца: женщины, старики и дѣти собираютъ ви-



ноградъ въ небольшія корзины, изъ которыхъ содержимое поступаетъ въ „хоки“ или „калати“; послѣднія болѣе сильными членами семьи или работниками переносятся въ давяльню. Ни по качеству, ни по сортамъ виноградъ не отбирается; выбрасываются только кисти, уже совершенно испортившіяся, напр. отъ нацари; ягодъ отъ гребней не отдѣляютъ. Только лучшіе сорта, напр. александрюли и усахелаури, давятъ каждый отдѣльно; избѣгаютъ также смѣшивать красные сорта съ бѣлыми.

Перейдемъ теперь къ описанію винодѣльни—„марани“—и ея принадлежностей. У большинства садовладѣльцевъ въ обществахъ по долинамъ рѣкъ Цхенись-цхали и Ладжанури марань представляетъ зданіе, плотно сложенное изъ толстыхъ дубовыхъ, липовыхъ или каштановыхъ досокъ, безъ потолка, но съ крышей, покрытой дранью или тесомъ. Площадь, занимаемая маранью, обыкновенно бываетъ около 100 квадр. арш., дверь плотно притворяется и марань, за исключеніемъ времени работъ, держится всегда запертой; оконъ совсѣмъ нѣтъ или имѣется небольшое со ставнемъ; полъ земляной. Постройка такой марани обходится въ 30—50 руб. У немногихъ помѣщиковъ встрѣчаются каменные марани. Въ обществахъ по р. Ріону гораздо чаще марань представляетъ простой навѣсъ при усадьбѣ или даже среди виноградника. Здѣсь вино готовится и хранится въ закопанныхъ въ землю чухахъ. Чаще всего винодѣльня помѣщается на усадебной землѣ среди построекъ, расположенныхъ вокругъ небольшого двора. Давильня хорго готовится изъ стволовъ толстыхъ, преимущественно липовыхъ, деревьевъ. Для этого обрубку ствола въ 1—3 сажени длины придаютъ видъ колоды съ гладко выстроганными боковыми стѣнками; попереч-

ныя стѣнки задѣлываются наглухо толстыми досками и скрѣпляются брусками, удерживающими, вмѣстѣ съ тѣмъ, посредствомъ клиньевъ, и боковыя стѣнки отъ расхожденія въ стороны; въ нижней части одной изъ поперечныхъ стѣнокъ имѣется отверстіе, черезъ которое при давленіи вытекаетъ сокъ. Самыя большія хорго вмѣщаются до 100 пудовъ сусла; длина ихъ доходитъ до двухъ сажень, при глубинѣ въ 1½ арш.; такія хорго въ долині Ріона оцѣниваются въ 40—50 р., а въ долині рр. Ладжанури и Цхенись-цхали—отъ 30 до 40 руб. Въ марани хорго помѣщаются на подставкахъ вдоль одной изъ стѣнъ; хорго очень долговѣчны и служатъ нерѣдко болѣе 50 лѣтъ.

Къ давлѣ винограда приступаютъ обыкновенно на другой-же день послѣ сбора, но когда приходится наполнять хорго большихъ размѣровъ, начинаютъ давить на 3—4 день. Когда хорго наполнятся кистями винограда до половины, давилицы, вымывши ноги и засучивши до колѣнъ шаровары, влѣзаетъ въ хорго и начинаетъ медленно ходить по ягодамъ изъ одного конца посуды въ другой, дѣлая небольшіе шаги и ставя поочередно одну ногу близъ другой. Вытекающій сокъ поступаетъ иногда непосредственно въ закопанныя въ мараняхъ чуры, гдѣ и подвергается броженію, или-же чаще въ небольшіе кувшины и деревянные чашки, въ которыхъ переносится въ другое хорго, куда помѣщаютъ затѣмъ выжимки и гдѣ сусло остается для броженія въ теченіе 6—12 дней, смотря по погодѣ. Въ Чквишскомъ обществѣ держатъ сусло на выжимкахъ около недѣли; въ сел. Зуби и Дерча 8—10 дн., въ Окурешскомъ обществѣ—до 12 дней; въ Лайлашскомъ сусло бѣлыхъ сортовъ остается на выжимкахъ всего 2—5 дней.



Перемѣшиваніе сусла производятъ ежедневно, а нѣкоторыя хозяева и по нѣсколько разъ въ день, при чемъ заботятся, чтобы всплывшія на поверхность выжимки не успѣли засохнуть и не начали закисать. Такимъ способомъ бурное броженіе ведется въ хорго, причемъ никакихъ пріемовъ, регулирующихъ броженіе, не практикуется и только состояніе погоды опредѣляетъ, сколько времени сусло должно оставаться на выжимкахъ. Въ сел. Окуреші нѣкоторые садовладѣльцы для полученія болѣе густого вина производятъ давленіе винограда дважды, наливая выдавленный сокъ на тѣ-же выжимки, изъ которыхъ оно было только что получено. По прекращеніи бурнаго броженія, сусло, по мѣстному тѣбили, сливаютъ въ чуры и бросаютъ въ него нѣсколько пригоршней выжимокъ. Въ с. Окуреші выжимокъ въ сусло не помѣщаютъ; избѣгаютъ даже прибавлять сокъ изъ-подъ пресса.

Послѣ того, какъ сусло сольютъ въ кувшины, выжимки поступаютъ подъ прессъ, а затѣмъ идутъ или на удобреніе, или въ кормъ скоту.

Виноградныя прессы имѣются у многихъ садовладѣльцевъ и устраиваются также, какъ въ Рачѣ и Имеретіи.

Изъ хорго сусло поступаетъ, какъ было сказано раньше, въ глиняныя кувшины—чуры, конусовидной или яйцевидной формы; наибольшія изъ нихъ вмѣщаютъ до 60 пудовъ сусла и стоятъ отъ 10 до 15 р., меньшія, вмѣстимостью въ 5—6 пудовъ, стоятъ рубль, полтора. Приготовленіемъ посуды занимаются въ с. Саирмо, Алпанскаго, а также въ сел. Зуби и Опитара, Окурешскаго общества. Въ с. Зуби три дыма исключительно занимаются приготовленіемъ чуръ. Посуда, предназначенная для храненія

вина, закапывается въ землю такъ, чтобы только край ея нѣсколько возвышался надъ поверхностью почвы. Въ обществахъ Дерчскомъ, Алпанскомъ, отчасти и въ Чквишскомъ кувшины закапываются подъ открытымъ небомъ, въ тѣни бесѣдокъ, заплетенныхъ виноградной лозой. Въ остальной части уѣзда чурь закапываются въ самой марани. Передъ закапываніемъ кувшины смазываютъ снаружи бараньимъ или свинымъ саломъ, послѣ предварительнаго нагрѣванія посуды на кострѣ, чтобы сало лучше впиталось въ поры стѣнокъ. Поставленные въ землю кувшины для прочности обкладываютъ толстымъ слоемъ цемента съ крупными обломками камней и кирпичей. Обыкновенно нѣсколько чуръ помѣщаютъ въ рядъ или какъ позволить мѣсто, но всегда близко другъ отъ друга. Въ землѣ они остаются по цѣлымъ годамъ. Уходъ за посудой очень несложенъ. Въ рѣдкихъ случаяхъ ее всполаскиваютъ тотчасъ, какъ опорожнятъ. Обыкновенно-же къ чисткѣ приступаютъ только передъ самой наливкой виномъ. Орудіемъ при этомъ служитъ скребокъ— „сарцхели“ или „сарцхи“. Онъ представляетъ пачку квадратиковъ изъ черешневой или березовой (сел. Окуреши, Зуби) коры, съ отверстіемъ по срединѣ, въ которомъ закрѣпляется конецъ длинной палки. Наливши въ чурь горячей воды и набросавши песку, работникъ тщательно вытираетъ скребкомъ стѣнки посуды. Съ этой цѣлью также употребляется вѣвникъ изъ вѣтокъ иглицы (*Ruscus aculeatus*). Если чура достаточно велика, то работникъ влѣзаетъ въ чуру и вытираетъ стѣнки пескомъ, пользуясь щеткой изъ стеблей какого-то злака, извѣстнаго мѣстнымъ жителямъ подъ названіемъ „калами“. Стебли этого растенія связываютъ въ длинный пучекъ, обрѣзываютъ его съ обоихъ концовъ и перегибаютъ вдвое. Обрѣзанные и приложен-

ные другъ къ другу концы и играютъ роль щетки. Затѣмъ чура споласкивается нѣсколько разъ чистой водой. Ни окуриванія сѣрой, ни какихъ другихъ приѣмовъ не практикуется. Одна и та-же посуда служитъ десятки лѣтъ и въ концѣ концовъ пріобрѣтаетъ противный запахъ плѣсени и уксусной кислоты, отъ котораго нельзя избавиться уже никакой очисткой.

Наполнивши чуру почти до-верху, ее закрываютъ досками и тщательно замазываютъ глиной, оставляя небольшое отверстіе для выхода газа. Впослѣдствіи и это отверстіе замазывается, и въ такомъ видѣ вино остается до весны или до пріѣзда покупателя. Вообще, чуры, особенно большія, неохотно открываются, вино-же для домашняго употребленія держится въ небольшихъ кувшинахъ.

Вино достаютъ изъ чуръ посредствомъ посуды изъ особаго сорта тыквы колбообразной формы. Очистивши плодъ отъ мякоти, готовятъ посуду, очень похожую на небольшой графинъ; для болѣе удобнаго пользованія ею, она закрѣпляется на длинной палкѣ. Мѣстное названіе ея— „хрика“ или „хапи“.

Весною повсемѣстно въ уѣздѣ производятъ переливку вина въ другія чуры. Оставленное безъ переливки вино скоро закисаетъ, теряетъ крѣпость и становится мутнымъ. Окисанію, даже послѣ переливки, подвергаются въ особенности тѣ вина, которыя получены изъ сусла, содержащаго примѣсъ сока изъ-подъ пресса. „Цвѣтеніе“ наблюдается чаще на слабыхъ винахъ. Нѣкоторые сорта со всѣмъ не зацвѣтають, напр. усахелаури въ Окурешахъ. „Переворачиваніе вина“ въ центральной части уѣзда, гдѣ вино хранится въ кувшинахъ, зарытыхъ въ марани, случается сравнительно рѣдко. Гораздо чаще это явленіе на-

блюдается по Ріону, гдѣ чурь закапываются на открытомъ воздухѣ. При переворачиваніи вино сильно мутится, но очищать его никто не умѣетъ, также какъ и вообще лѣчить вино, испортившееся отъ той или иной причины.

Второе вино — „шва-гвино“ — готовится повсемѣстно слѣдующимъ образомъ: на выжимки, оставшіяся въ хорго, наливаютъ воды вдвое менѣе, чѣмъ получилось сусла, и дня черезъ 3—4, открывши въ хорго отверстие, производятъ обычнымъ образомъ давку. Сусло сливаютъ въ кувшины и употребляютъ въ домашнемъ обиходѣ; въ продажу „шва-гвино“ не поступаетъ.

Не такъ еще давно въ уѣздѣ процвѣтало винокуреніе; многіе садовладѣльцы имѣли перегонные кубы, и водка въ значительномъ количествѣ сбывалась въ Сванетію, но, съ введеніемъ новыхъ акцизныхъ правилъ, винокуреніе почти совсѣмъ прекратилось.

Всѣ работы по винодѣлію, какъ-то: очистка посуды, уборка средняго урожая съ одной кцевы и приготовленіе вина изъ этого количества винограда при двухъ рабочихъ занимаютъ не менѣе десяти дней.

Скажемъ теперь нѣсколько словъ о главныхъ винодѣльческихъ районахъ Лечхумскаго уѣзда. *Чковшскій* районъ имѣетъ непосредственное соосѣдство съ землями Хванчарскаго общества, извѣстнаго, какъ лучший винодѣльческій районъ во всей Рачѣ. *Окурешскій* — въ долинѣ Цхенись-цхали, на границѣ съ Сенакскимъ и Кутаисскимъ уѣздами. Первый районъ славится густымъ, темно-краснаго цвѣта, ароматичнымъ виномъ, получаемымъ изъ сорта александрюли, которымъ въ сел. Чквиши засажено болѣе 15% всей площади виноградниковъ; вина эти находятъ значительный сбытъ на мѣстѣ, благода-









за пудъ, а высшія — по 3 руб. и дороже. *Орбелъское*: по 1 руб. 60 к. — 3 р. за пудъ, *Лайлашское*: по 1 руб. 30 к. — 2 р. 20 к., *Дерцкое*: по 1 р. 50 к. — 3 руб.

Намъ остается теперь, воспользовавшись цифровыми данными, опредѣлить, хотя приблизительно, *размеры валового и чистаго дохода* отъ виноградарства и винодѣлія при среднемъ урожаѣ. Нужно имѣть при этомъ въ виду, что, при разнообразіи условій, въ какихъ находятся винодѣльческіе районы, доходъ отъ культуры виноградной лозы колеблется въ широкихъ предѣлахъ.

Оцѣнивая по рыночной цѣнѣ расходъ при 1 кцевѣ виноградника на рабочія руки и матеріалъ повсемѣстно въ уѣздѣ въ 30 рубл. по виноградарству и въ 10 р. по винодѣлію, мы опредѣлимъ расходъ съ 1 кцевы виноградника въ 40 р. Доходъ-же съ 1 кцевы въ наиболѣе бѣдныхъ винодѣльческихъ районахъ не менѣе 60-ти рублей, полагая средній урожай вина съ кцевы въ 40 пуд. и оцѣнивая 1 пудъ вина въ среднемъ въ 1 р. 50 к. Слѣдовательно, чистый доходъ при такомъ расчетѣ не превыситъ 20-ти рублей съ 1 кцевы. Въ другихъ обществахъ, напр., въ сел. Чквиши и Окуреша, — гдѣ средній урожай съ кцевы опредѣляется въ 60 пудовъ и стоимость 1 пуда вина не менѣе двухъ рублей, — валовой доходъ съ кцевы возрастаетъ при среднемъ урожаѣ до 120 р., а чистый по принятому нами расчету — до 80 руб. Въ отдѣльныхъ-же случаяхъ, когда въ особенно урожайные годы нѣкоторые садовладѣльцы съ кцевы получаютъ 100—150 пуд. (какъ, напр., нерѣдко бываетъ въ с. Окуреша), валовой доходъ можетъ достигнуть 200—300 р. и болѣе, если еще при этомъ получится вино хорошаго качества.

Въ заключеніе очерка, мы должны сказать, резюми-



руя собранныя свѣдѣнія о виноградарствѣ и винодѣліи въ Лечхумскомъ уѣздѣ, что, какъ то, такъ и другое, не смотря на малоземелье, съ одной стороны, и на сильное развитіе грибныхъ болѣзней, съ другой, значительно понизившихъ за послѣдніе годы производительность виноградной лозы, — все болѣе и болѣе сосредоточиваетъ на себѣ вниманіе мѣстнаго населенія. За это говорить и повсемѣстно увеличивающаяся площадь виноградниковъ, и замѣна однихъ сортовъ другими, болѣе цѣнными, и замѣтное желаніе перейти отъ культуры маглари къ даблари, и, наконецъ, успѣхъ пропаганды лѣченія виноградниковъ отъ грибныхъ болѣзней среди населенія, относящагося весьма скептически къ нововведеніямъ.

Нѣтъ сомнѣнія, что Лечхумскій уѣздъ со временемъ можетъ сдѣлаться однимъ изъ видныхъ винодѣльческихъ районовъ, если населеніе ознакомится съ улучшенными приѣмами виноградарства и винодѣлія. Въ этомъ дѣлѣ надежную помощь могли-бы оказать низшія сельско-хозяйственныя школы, доступныя для дѣтей крестьянскаго сословія. Только эти школы могутъ, не отрывая сельчанъ отъ хозяйства и окружающей среды, способствовать распространенію среди крестьянскаго населенія знаній и способности бороться съ рутинной и скептицизмомъ, столь обычными во всѣхъ отрасляхъ хозяйства при низкомъ уровнѣ знаній среди населенія. Школы эти могли-бы быть также наиболѣе подходящими посредниками въ дѣлѣ ознакомленія крестьянъ съ филоксерой и средствами борьбы съ нею. Это тѣмъ болѣе важно, что нѣкоторыя мѣры противъ разнесенія заразы, въ силу мѣстныхъ топографическихъ условій (напр., значительной изолированности одного общества, — иногда даже селенія, отъ другого), могли-бы имѣть въ этомъ районѣ особое значеніе.

## Винодѣліе въ Имеретіи.

Е. І. Вацадае.

*Время созрѣванія и уборка винограда.* До появленія въ Имеретіи<sup>1)</sup> грибныхъ болѣзней, уборка винограда производилась всегда по достиженіи имъ полной зрѣлости, которую въ этомъ районѣ опредѣляютъ вообще по однимъ лишь внѣшнимъ признакамъ и по вкусу. Въ послѣдніе годы, вслѣдствіе распространенія болѣзни мильдю, виноградъ въ нелѣченныхъ виноградникахъ часто не успѣваетъ созрѣть до глубокой осени, а потому убирается незрѣлымъ.

По времени созрѣванія всѣ сорта винограда въ Имеретіи могутъ быть подраздѣлены на три группы. Сорта, извѣстные подъ общимъ названіемъ самачре (სამაჭრე), а именно: квелаури, чачилаури, дзелшави, а также маиса, кабистони и мачанаури, можно отнести къ первой группѣ; они созрѣваютъ раньше другихъ, убираются во второй половинѣ августа и приготавливаемое изъ нихъ вино, называемое мачари (მაჭარი), употребляется для питья въ состояніи броженія. Ко второй группѣ относятся: рко, цицка (шанти), цоликаури, крахуна, кундза и другіе, созрѣвающіе во второй половинѣ сентября и въ началѣ октября. Къ третьей группѣ принадлежатъ, — аргветули-сапере, ацханури-сапере, аданасури и камури, созрѣвающіе въ октябрѣ, а иногда и въ ноябрѣ.

<sup>1)</sup> Шораланскій и Кутаисскій уѣзды, Кутаисской губерніи.

Въ нагорныхъ мѣстностяхъ района преобладаютъ сорта первой и второй группы; они созрѣваютъ въ этихъ мѣстностяхъ, недѣли на двѣ позже, чѣмъ въ низменныхъ.

Къ уборкѣ винограда приступаютъ обыкновенно въ сухую погоду, послѣ того какъ обсохнетъ роса. Мѣстами, впрочемъ, виноградъ собираютъ и по росѣ, руководствуясь мнѣнiемъ, что уборка при такихъ условiяхъ способствуетъ лучшему освѣтленiю вина. Уборка урожая производится или обыкновеннымъ ножомъ или просто руками, такъ какъ черешокъ спѣлой грозди легко переламывается въ узлѣ. Грозди собираютъ въ мелкiя плетенныя корзинки (კალაბო — калати), емкостью отъ 5 до 20 фунтовъ, которыя опоражниваются въ большiя кошели (გაფელო — гидели), вмѣщающiе 1—1½ пуда. Въ этихъ послѣднихъ виноградъ переносятъ въ давяльню, если она находится поблизости, или же его складываютъ въ дзару (ძარა) — большую корзину, укрѣпленную на арбѣ и вмѣщающую 20—30 пудовъ винограда, и отвозятъ въ давяльню.

*Сортировка урожая.* Сортировку винограда производятъ только лучшiе винодѣлы, отдѣляя во время уборки испорченные недозрѣлыя грозди. Владѣльцы небольшихъ виноградниковъ даютъ все созрѣвшiе сорта вмѣстѣ, не отдѣляя даже бѣлыхъ отъ красныхъ. Позднiе и болѣе цѣнные сорта убираются отдѣльно.

*Марани.* Давяльня или марани (მარანი), въ которую поступаетъ виноградъ, помѣщается или при усадьбѣ, или въ виноградникѣ, если онъ расположенъ вдали отъ нея. Въ западной части Шорпанскаго и въ Кутаисскомъ уѣздѣ марани состоитъ изъ мелкаго деревяннаго навѣса безъ стѣнъ или съ одной плетевой стѣной съ западной стороны для защиты отъ господствующихъ дождей. Въ нагорныхъ частяхъ уѣзда (Сачхерскiй и Чiатурскiй участки,

Дзирульское ущелье и верховья Чхеримелы), гдѣ **климатъ** нѣсколько холоднѣе и броженіе подѣ открытымъ небомъ должно было бы происходить неудовлетворительно, нѣкоторые хозяева, давилню и бродильню помѣщаютъ въ одной деревянной а иногда и въ каменной постройкѣ.

Деревянные или каменные марани представляютъ обыкновенные сараи, кровля которыхъ часто устраивается изъ обрѣзковъ виноградной лозы.

*Принадлежности марани.* Инвентарь марани состоитъ изъ колоды (сацнахели — საწნახელი), зарытыхъ въ землѣ кувшиновъ, исарва (ისარვა), онджаро (ონჯარო), оршимо (ორშიმო), сарцхи (სარცხი) и пр.

*Сацнахели* служитъ для давки винограда и состоитъ изъ выдолбленной липовой, рѣдко еловой колоды. Липовые сацнахели много лучше еловыхъ. Емкость сацнахели въ крестьянскихъ хозяйствахъ колеблется отъ 10 до 130 ведеръ (отъ 8 до 100 чалъ), а въ помѣщичьихъ иногда значительно больше; цѣны ихъ соотвѣтственно величинѣ, бываютъ отъ 10 до 100 руб. Колоды меньшихъ размѣровъ называются онджаро. Сацнахели и онджаро приготовляются, главнымъ образомъ, въ селеніяхъ: Мухури, Хидари и Марелиси (Шорапанскаго уѣзда).

Глиняные кувшины для броженія и храненія вина по величинѣ подраздѣляются на *чури* (ჭური) и *квеври* (ქვევრი). Квеври вмѣщаютъ до 40 ведеръ, а чури—отъ 40 до 160-ти. Чури указанныхъ размѣровъ называются иногда *часаселели* (ჩასსელელი), такъ какъ при мытьѣ ихъ рабочей опускается на дно. Цѣны на винные кувшины колеблются на рынкѣ въ Квирилахъ въ предѣлахъ отъ 30 коп. до 40 руб., смотря по емкости и качеству. Чури и квеври изготовляются въ нагорныхъ селеніяхъ Шорапанскаго уѣзда, расположенныхъ между верховьями рр. Дзирулы и Квирилы; луч-

шія изъ нихъ приготовляются въ селеніяхъ Чхиреули и Бослеви. Хорошій кувшинъ узнается по голубовато-желтому цвѣту и чистому металлическому звуку. При ударѣ сталью онъ даетъ искры, что служитъ признакомъ крѣпости. Иногда продаютъ разбитыя чури, что трудно узнается по наружному виду, а потому, въ видахъ огражденія себя отъ обмана, покупатели берутъ съ продавцевъ соотвѣтствующую подписку.

Въ большинствѣ селеній Шорапанскаго и въ Кутаисскомъ уѣздѣ кувшины зарываются не подъ навѣсомъ, а непосредственно подъ тѣнью дерева, по возможности въ тяжелыхъ, плотныхъ, плохо согрѣваемыхъ почвахъ, такъ какъ легкія и тепломкія почвы менѣе предохраняютъ вино отъ скисанія.

Отверстіе кувшина должно находиться ниже уровня земли на  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  арш. Иногда, для прочности и лучшей изоляціи, его цементируютъ. Для этого на предназначенномъ для марани мѣстѣ, выкапываютъ яму, діаметръ которой превышаетъ діаметръ даннаго кувшина приблизительно на аршинъ. Подвѣсивъ послѣдній такъ, чтобы дно и стѣнки его не соприкасались съ дномъ и стѣнками ямы, обмазываютъ его известковымъ цементомъ ( $1\frac{1}{3}$  извести и  $\frac{2}{3}$  песку) и обкладываютъ плоскими каменными плитками или обломками глиняной посуды, слоемъ толщиною отъ 3 до 5 вершковъ. Опустивъ затѣмъ кувшинъ на должную глубину, заполняютъ пустое пространство щебнемъ, если таковой имѣется по близости, или землей. Обыкновенно, новые кувшины цементируютъ послѣ двухлѣтняго испытанія; на первое время изъ предосторожности въ нихъ сохраняютъ „накачи“ (шкетъ).

Прессы для отжиманія выжимокъ пользовались широкимъ распространеніемъ въ періодъ усиленнаго винокуре-

նյա, въ настоящее же время они почти не употребляются. Мы встрѣчали прессы двухъ одинаково первобытныхъ конструкцій. Одни изъ нихъ носятъ названіе „*чахракисъ сакачави*“ (Չահրակիս Տէ՛ճի՛հօ՛ճո — винтовой прессъ), а другіе „*датвисъ сакачави*“ (Դատվիս Տէ՛ճի՛հօ՛ճո — медвѣжій прессъ). Прессы первой конструкціи — винтовые стоятъ сравнительно дороже, но они удобнѣе и требуютъ менѣе рабочей силы. Полученный изъ подъ пресса сокъ принимается въ подставленную *исарна* (Իսարնօ), *онджаро* (Օնճարօ), *мера* (Մերօ) или въ котелъ. Исарной называется глубокая глиняная миска; мера — выдолбленная изъ деревянной колоды посуда небольшихъ размѣровъ овальной формы; онджаро — выдолбленная изъ деревянной колоды посуда, похожая на сацахели, но меньшихъ размѣровъ.

Упомянемъ еще о мелкихъ орудіяхъ изъ несложнаго инвентаря имеретинской винодѣльни: для черпанія вина и переливки его изъ одного кувшина въ другой употребляютъ *оршимо* (Օրժիմօ) — кувшинообразную кубышку изъ тыквы, подвязанную къ длинной палкѣ наглухо подъ острымъ угломъ. Въ одномъ изъ боковъ этой кубышки прорѣзано отверстіе, которымъ зачерпывается вино изъ кувшина; оно выливается въ другой кувшинъ черезъ горло кубышки.

Для мытья кувшиновъ употребляются „*сарухи*“ (Տարուխի) — палки различной длины, на срединѣ или на концѣ которыхъ нанизаны прямоугольные куски вишневои или черешневои коры, зажатые между двумя округлыми дощечками.

Для вычерпыванія жидкости со дна кувшина употребляется чашка изъ тыквы, подвѣшенная подвижно къ двумъ длиннымъ палкамъ.

„*Бари*“ — узкая деревянная лопата, служитъ для откапыванія слоя земли, которымъ бываетъ прикрытъ кувшинъ въ ма-

рани; и наконецъ „сарквѣли“ (სარკველი) — деревянные обугленные дощечки, служащія для прикрытiя чуръ. Сарквѣли дѣлаются изъ одной дощечки, изъ двухъ, а иногда изъ трехъ. Для чуръ небольшихъ размѣровъ употребляются цѣльныя дощечки. Для большихъ сарквѣли готовятся изъ двухъ полукруглыхъ дощечекъ, а для чуръ самыхъ большихъ размѣровъ изъ трехъ; при чемъ двѣ изъ нихъ имѣютъ посрединѣ квадратное отверстiе такой величины, чтобы черезъ него проходило свободно оршимо; это отверстiе закрывается третьей, круглой дощечкой.

*Уходъ за винной посудой.* Изъ всей винной посуды предварительной подготовкѣ подвергаются лишь винные кувшины. Чтобы уменьшить скважность и облегчить отмыванiе виннаго осадка, стѣнки и дно кувшиновъ, нагрѣтыя надъ костромъ, или посредствомъ длинной цилиндрической желѣзной печки, вставляемой въ кувшинъ, покрываютъ внутри воскомъ или жиромъ.

Не смотря на то, что почти ежегодно, ранней весной, большинство мѣстныхъ винъ подвергается различнымъ заболѣванiямъ, имеретины содержатъ винную посуду крайне небрежно. Обыкновенная посуда послѣ употребленiя не моется и гуща въ опорожненныхъ кувшинахъ остается до новаго урожая. Дезинфекцiя сѣрой извѣстна лишь весьма немногимъ винодѣламъ.

Передъ употребленiемъ въ дѣло сацнахели, который успѣваетъ сильно загрязниться въ теченiе года, обмываютъ нѣсколько разъ холодной водой.

Кувшины моютъ обыкновенно небольшимъ количествомъ воды два или три дня посредствомъ сарцхи. Черешневая кора „сарцхи“ оттираетъ не только осадокъ на стѣнкахъ, но даже снимаетъ тонкiй слой самой стѣнки посуды. Когда вода въ чурѣ сдѣлается густой, получить красноватый



цвѣтъ отъ частичекъ глины, ее замѣняютъ чистой, повторяя вышеописанный приемъ нѣсколько разъ. Последняя порція промывной воды въ чурѣ вычерпывается лишь передъ употребленіемъ чуры въ дѣло. Вольпія чуры—часасвели (ჩასხველეო) моются посредствомъ сарцхи съ двумя рукоятками, причемъ рабочій опускается на дно кувшина. Часто чуру моютъ до тѣхъ поръ, пока не изотрется сарцхи. Въмѣсто сарцхи употребляютъ также пучки вѣтвей *Ruscus aculeatus* (тагвисъ исара) и *Hypericum perforatum*. Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ чуры моютъ водой и пескомъ. Нужно, однако замѣтить, что чуры, смазанныя жиромъ или воскомъ, лишь слегка обмываются водой. Чтобы избѣжать хлопотливаго ежегоднаго мытья кувшиновъ, нѣкоторые винодѣлы прибѣгаютъ къ смазыванію стѣнокъ этой посуды особымъ составомъ изъ воска, дегтя и ладона. Такая операція носитъ названіе мокупрва (მოკუპრვა).

*Давка винограда.* Давка винограда всегда производится ногами; сацнахели наполняютъ доверху; не рѣдко для этого требуется 2—3 дня.

Если сацнахели не вмѣщаетъ подлежащаго давику количества виноградныхъ ягодъ, то къ ней придѣлываютъ борты изъ досокъ.

Сокъ, вытекающій изъ отверстія (ობღური—индури), слегка наклоняемаго сацнахели, собираютъ въ особую посуду и затѣмъ переливаютъ въ чуру. Когда содержимое сацнахели уменьшится на половину, рабочій сгребаетъ мязгу лопатой къ приподнятой сторонѣ, и затѣмъ, стоя на днѣ сацнахели, захватываетъ и растираетъ мязгу между ногами и дномъ сацнахели. Перетертая мязга вновь сгребается и перетирается во второй и третій разъ до тѣхъ поръ, пока не прекратится выдѣленіе сока. Эта операція называется ачехва

(აზგბგა). Оставшіяся выжимки служатъ для приготовления пикета — „навачи“ (ბაჯახი).

1. *Бурное брожение сусли.* Чуры, въ которыхъ происходитъ броженіе, наполняются сокомъ настолько, чтобы послѣ прибавленія къ нему извѣстнаго количества выжимокъ осталось еще свободное пространство. При изготовленіи бѣлаго вина на каждые десять пудовъ сока (сапалне) прибавляютъ десять фунтовъ выжимокъ, а при изготовленіи краснаго отъ одного (въ западной части района) до четырехъ пудовъ (въ восточной его части). Въ селеніи Чиха, Сачхерскаго участка, прибавляютъ даже отъ 5 до 8 пудовъ мязги. Такъ какъ красящіе сорта винограда — оцханури-сапере, аргветули-сапери (шава) — созрѣваютъ позже прочихъ, то выжимки ихъ обыкновенно кладутъ въ чурку съ перебродившимъ уже сокомъ, вызывая этимъ, если тому благоприятствуетъ температура почвы, вторичное броженіе. Иногда нѣкоторые садовладѣльцы передъ подбавкой выжимокъ переливаютъ мустъ въ чистую чурку. Сплошь да рядомъ красныя вина изготовляются изъ бѣлаго винограда, а изъ неподкрашеннаго сока чернаго винограда (оцханури-сапере и маглари-аданасури) готовится розовое вино.

Въ селеніяхъ Квалиты, Цхра-цкаро и нѣкоторыхъ-другихъ срѣзанный виноградъ — сорта оцханури сапере, предназначенный для подкраски винъ, оставляютъ пролежать въ кучахъ въ теченіе нѣсколькихъ дней. Прибавленіе бѣлыхъ выжимокъ къ соку бѣлаго-же винограда обусловливается желаніемъ придать вину большую густоту и ввести нѣкоторое количество дубильныхъ веществъ, такъ какъ въ противномъ случаѣ богатое бѣлками молодое вино плохо освѣтляется и легко подвергается болѣзнямъ. Впрочемъ, со времени распространенія въ Имеретіи грибныхъ болѣзней выжимки попорченнаго болѣзнями винограда нерѣдко произво-

дять противоположный эффектъ, т. е. вводятъ въ вино зародыши болѣзнетворныхъ организмовъ, вызывающихъ весьма распространенную болѣзнь — виннокислое броженіе, известную подъ мѣстнымъ названіемъ „гадабрунеба“ (გადბრუნება).

Прикрывъ наполненную сусломъ чурю описаннымъ выше сарквіели, вставляютъ въ отверстие его палочку и накрываютъ слоемъ тяжелой, не содержащей песка, мятой пластичной глины; затѣмъ палочку вынимаютъ съ цѣлю дать черезъ образовавшееся отверстие свободный выходъ выделяющемуся при броженіи углекислому газу. Иногда вмѣсто палочки въ отверстие сарквіели вставляютъ камышинку.

Сусло начинаетъ бродить на второй или на третій день, въ зависимости отъ температуры почвы. Если въ суслу подбавлены выжимки, то чурю открываютъ черезъ каждые два три дня; всплывшія выжимки погружаютъ на дно. Та часть ихъ, которая тотчасъ снова всплываетъ на поверхность, удаляется совсѣмъ.

По окончаніи бурного броженія, продолжающагося въ западной низменной части района 7—10 дней, а въ восточной нагорной — (Сачхерскій, Чіатурскій и Ципскій участки) отъ двухъ до трехъ недѣль, оставленное для выхода свободного углекислорога отверстие (сасуле — სასულე) замазываетъ глиной.

*Тихое броженіе.* Въ огромномъ большинствѣ случаевъ сусло по окончаніи бурного броженія остается въ той-же чурѣ, гдѣ и происходитъ тихое броженіе.

Вслѣдствіе значительнаго пониженія температуры почвы въ декабрѣ, январѣ и февралѣ мѣсяцахъ (въ декабрѣ 7,9° С., въ январѣ 6,1° С. (въ 1890 г. — 5,4° С.) въ февралѣ 5,4° С.), тихое броженіе идетъ очень медленно или прекращается совсѣмъ. Вино не дображиваетъ, освѣтляется и сохраняетъ сладковатый вкусъ.

*Переливка вина и уходъ за нимъ.* Въ тѣхъ частяхъ района, гдѣ рано наступаетъ весна, переливку вина производятъ въ февралѣ, мартѣ, апрѣлѣ; а въ нагорной болѣе холодной части уѣзда—въ маѣ. Процессъ переливки состоитъ въ томъ, что съ помощью оршимо вычерпываютъ вино въ чалу, а оттуда переливаютъ его въ заранее приготовленную вымытую чурю. При такой переливкѣ вино легко взмучивается, а потому не достигается полное освобожденіе его отъ осадка и дрожжей. Изъ каждаго ста ведеръ вина послѣ переливки остается восемьдесятъ, слѣдовательно 20% отходить въ видѣ гущи. Въ большинствѣ случаевъ одной переливкой заканчивается и весь уходъ за виномъ.

Доливка чуръ производится всего лишь одинъ разъ — по окончаніи бурнаго броженія, непосредственно передъ тѣмъ, когда закрывается наглухо сасуле.

Перечисленными выше крайне упрощенными манипуляціями ограничивается весь циклъ винодѣльческихъ работъ въ Имеретіи.

*Пороки и болѣзни вина.* Замѣченные нами пороки имеретинскихъ винъ могутъ быть раздѣлены на естественные и случайные. Къ числу первыхъ относится значительное содержаніе въ винѣ бѣлковъ, водянистость его, недостаточное количество въ немъ дубильной кислоты, а иногда, излишняя кислотность (въ нагорныхъ селеніяхъ).

Изъ числа вторыхъ, мы назовемъ — неприятный запахъ и измѣненія въ цвѣтѣ вина, что обусловливается нечистотой посуды или плохимъ ея содержаніемъ. Эти пороки носятъ разные названія — какъ-то: чурисъ-хели (ჭურისხელი — рука чуры—дѣйствіе чуры), нахмелари (ნახმელარი — характерный землистый вкусъ)—чтобы предохранить вино отъ этого послѣдняго порока въ чурѣ оставляется послѣдняя порція промывной воды до наполненія этой посуды виномъ. Къ этой

же категоріи пороковъ вина относятся также — запахъ отъ выжимокъ, если онѣ долго остаются въ чурѣ, запахъ отъ состава, которымъ смазывается чура, а также запахъ мышинаго гнѣзда, по всей вѣроятности, зависящій отъ неопрытаннаго содержанія сацнахели и мелкой деревянной посуды.

Въ числу наиболѣе распространенныхъ въ Имеретіи болѣзней вина относятся: 1) уксусное броженіе (მომარება — модзмареба), 2) виннокислое броженіе (გადაბრუნება — гадабрунеба), 3) цвѣтеніе (პრე — прке), 4) мутность (მზისხელი — мзисъхели), 5) ожирѣніе (მომლობა — молбоба). Всѣ эти болѣзни появляются обыкновенно ранней весной, какъ результатъ вторичнаго броженія.

*Утилизация остатковъ винодѣлія.* До введенія акциза на виноградно-водочное производство, всѣ остатки винодѣлія подвергались перекуриванію на спиртъ; въ настоящее же время производство спирта имѣетъ лишь ничтожные размѣры и какъ винная гуща, такъ и выжимки употребляются для изготовленія домашняго вина.

Для приготовленія вина изъ гущи (თხლე — тхле) въ чуру тотчасъ послѣ переливки наливаютъ нѣкоторое количество воды, которая вскорѣ пріобрѣтаетъ цвѣтъ и вкусъ, напоминающій вино. Значительно лучшій продуктъ получается изъ выжимокъ. По окончаніи давки винограда, на оставшіяся въ сацнахели выжимки наливаютъ или столько воды, сколько было сдавлено соку, либо  $\frac{1}{6}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  этого количества. Размѣшавъ хорошо содержимое сацнахели, чтобы выжимки распредѣлились равномерно по поверхности жидкости, сацнахели прикрываютъ дранью или досками. Броженіе продолжается 2—3 дня, въ теченіе которыхъ бродящую жидкость для предотвращенія окисанія выжимокъ перемѣшиваютъ два—три раза въ день. Полученный, такимъ образомъ, пикетъ, извѣстный подъ названіемъ „на-

качи“ (ბაჭჩი) переливаютъ въ чурѣ; онѣ служатъ для домашняго употребленія. Нѣкоторые хозяева прибавляютъ къ накачи половинное количество винограднаго сока — шуми (შუმი); такая смѣсь носитъ названіе „шуа-гвино“ (შუა-ღვინო).

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ (сел. Аргветы, Шропа и др.), изготовляютъ такъ называемое „цкаль-мачара“ (წყალ-მაჭარა). На каждый пудъ или 1½ пуда неразмятаго винограда наливаютъ въ чурѣ 10 пудовъ воды, закрываютъ ее и оставляютъ бродить. Накачи, шуа-гвино и цкаль-мачара употребляются только зимой, такъ какъ при наступленіи весны они портятся.

Оставшіяся изъ подъ пикета выжимки или выбрасываются или сохраняются на зиму для свиней.

*Винокурение.* Какъ упомянуто выше, винокурение изъ выжимокъ въ настоящее время имѣетъ ничтожные размѣры, а потому мы скажемъ о немъ лишь нѣсколько словъ.

Сложивъ выжимки изъ подъ пресса въ чурѣ, доливаютъ ее водой, и, закрывъ плотно сарквѣли глиной, сохраняютъ либо до весны, чтобы перекурить вмѣстѣ съ оставшейся послѣ переливки вина гущей (თხლგ), либо до наступленія свободнаго времени осенью. Перегонный аппаратъ состоитъ изъ мѣднаго котла со шлемомъ, къ которому придѣлывается деревянная или мѣдная труба (მცლო—мили), заключенная въ деревянномъ резервуарѣ—холодильникѣ. Для полученія крѣпкой водки бражку перегоняютъ вторично.

До проведенія Закавказской желѣзной дороги, когда перевозка вина на дальнее разстояніе была крайне затруднена, перекуриванію подвергались не только выжимки, но и часть вина. Водка имѣла широкій сбытъ въ Карталинію и Ахалцыхскій уѣздъ. Въ послѣднее время количество получаемаго въ Имеретіи винограднаго спирта значительно уменьшилось. Въ 1893 году, по отчету Управленія акциз-

ными сборами въ Закавказскомъ краѣ, на садовладѣльческихъ заводахъ Кутаисской губерніи выкурено около 1.742.224 градусовъ; большая часть этого количества падаетъ на Имеретію. Промышленныхъ заводовъ въ этомъ районѣ не встрѣчается.

*Сбытъ винъ.* Географическое положеніе винодѣльческаго района и проходящая по южной его сторонѣ желѣзная дорога создали такія условія сбыта вина, при которыхъ цѣны на этотъ продуктъ значительно превзошли даже цѣны на вина кахетинскія и другихъ винодѣльческихъ районовъ Кавказскаго края. Рынками для имеретинскихъ винъ до послѣдняго времени являлись съ одной стороны Карталиніа и Тифлисъ, съ другой—Гурія, Мингрелія, Батумъ и отчасти Рачинскій уѣздъ. Изъ данныхъ Закавказской желѣзной дороги (свѣдѣнія извлечены агрономомъ Ст. Ник. Тимоеевымъ изъ ежегодныхъ отчетовъ Закавказской желѣзной дороги и любезно сообщены имъ намъ) видно, что общее количество вина, вывозимаго по желѣзной дорогѣ за предѣлы Шорапанскаго уѣзда, колебалось, постепенно возрастая съ 1876 по 1885 годъ, между 59.571 пуд. въ 1876 г. и 317.219 пудами въ 1885 г.

Съ этого времени вывозъ постепенно уменьшался и упалъ въ 1894 г. до 98.224 пудовъ. Какъ можно предположить, причиной тому послужили уменьшенія урожая въ винограда, причиненныя филлоксерой и грибными болѣзнями. Въ общемъ количество перевозимаго по желѣзной дорогѣ вина въ періодъ 1886 по 1893 г. сравнительно съ періодомъ 1877—85 г. уменьшилось почти на 18%. Къ наиболѣе крупнымъ пунктамъ въ предѣлахъ Кутаисской губерніи, изъ которыхъ отправляются вина, принадлежатъ станціи Закавказской желѣзной дороги: Квирилы, Дзерулы, Бѣлогоры, Свири, Кутаисъ, Ріонъ и Самтреди; къ этимъ



пунктамъ подвозятся вина изъ сосѣднихъ съ ними мѣстностей.

Въ періодъ 1883—93 года отправляли вина (нетто):

	среднее	maximum
Квирилы . . . . .	113,000	209,000
Дзерулы . . . . .	38,900	70,500
Вѣлогоры . . . . .	12,700	19,800
Свири . . . . .	12,300	17,400
Кутаисъ . . . . .	18,300	19,900
Ріонъ . . . . .	550	9,500
Самтреди . . . . .	3,700	11,000

Изъ всего этого количества вина направлено:

Въ Мингрелію и Гурію около . . . . .	32%
„ Батумъ . . . . .	20 „
„ Поти . . . . .	17 „
„ Тифлисъ . . . . .	13 „
„ Сурамъ и Михайлово . . . . .	12 „
„ Кутаисъ . . . . .	8 „

Такимъ образомъ, до 76% вина, вывозимаго изъ Кутаисской губерніи, направляется къ западу, причемъ станціями отправленія служатъ: Квирилы, Свири, Ріонъ и Кутаисъ; станціи же Дзерулы и Вѣлогоры отправляютъ вино къ востоку.

Значительная часть вина изъ ущелья Дзирулы, Сачхерскаго и Чіатурскаго участковъ вывозится въ Карталинію и въ верхнюю Рачу на арбахъ и вьюкахъ, а изъ большинства селеній Чхарскаго участка вино вывозится такимъ же способомъ въ Кутаисъ. Въ виду этого указанная выше цифры вывоза по желѣзной дорогѣ составляютъ во всякомъ случаѣ менѣе половины всего вывоза. Что же касается до всего количества вина, поступающаго въ продажу, то оно должно быть значительно увеличено, принимая во внима-



нiе мѣстное потребленiе въ мѣстечкахъ и другихъ, торго-  
выхъ пунктахъ. Къ сожалѣнiю, за неизмѣнiемъ данныхъ,  
всѣ эти цифры не поддаются регистраци.

Необходимо отмѣтить, что въ послѣднiе годы на Тиф-  
лисскiй рынокъ вина изъ Имерети попадаютъ лишь въ  
ничтожномъ количествѣ. Имеретинскiя вина начали те-  
рять Тифлисскiй рынокъ въ срединѣ восьмидесятыхъ го-  
довъ, а въ началѣ нынѣшняго десятилѣтiя потеряли его со-  
вершенно; нѣкоторый спросъ на нихъ въ Тифлисъ является  
лишь въ годы неурожая въ винодѣльческихъ районахъ  
восточнаго Закавказья. Точно также уменьшился и вывозъ  
въ гг. Батумъ и Поти, а слѣдовательно возможный вы-  
возъ изъ предѣловъ губерни на черноморское побережье и  
югъ Россiи. Произошло это подъ влiянiемъ вывоза болѣе  
дешевыхъ кахетинскихъ и елисаветпольскихъ винъ.

Приведенныя данныя желѣзнодорожной статистики не  
даютъ полной картины передвиженiя вина въ Имерети, но  
тѣмъ не менѣе указываютъ на общiй характеръ и направ-  
ленiе сбыта.

Предназначенныя на продажу вина продаются или на  
мѣстахъ производства, или отвозятся самими хозяевами на  
ближайшiе рынки, каковыми являются, главнымъ обра-  
зомъ, городъ Кутаисъ и мѣстечко Сурамъ.

Первый способъ сбыта наиболѣе распространенъ; по-  
купателями являются, главнымъ образомъ, хозяева винныхъ  
складовъ и духановъ, находящихся въ городахъ или мѣ-  
стечкахъ; а также мѣстные крестьяне чаландары (ხალანდარი),  
которые доставляютъ на вьюкахъ купленное вино въ  
Кутаисъ или Сурамъ и продаютъ, подъ нарочно для этой  
цѣли устроенными навѣсами (საკანტრე — საკანტრე, სასპორი  
— სასპორი), или непосредственно потребителямъ, или же ду-  
ханщикамъ.

До проведения желѣзной дороги вина Имеретіи сбывались исключительно чаландарами, въ качествѣ каковыхъ являлись не только мѣстные крестьяне, но и пріѣзжіе изъ различныхъ мѣстъ губерніи, главнымъ образомъ, изъ сел. Квители и Саджевахо.

Чаландари занимались исключительно скупкой и перевозкой вина. Они сбывали вина, главнымъ образомъ, въ Кутаисскую губернію. Что же касается Карталиніи, то вина часто перевозились туда на большихъ арбахъ въ *румбахъ* (რუმბი). Румбой называется снятая цѣльной воловьей шкура, перевернутая и смазанная съ внутренней, покрытой шерстью стороны дегтемъ, называемымъ *купри* (კუპრი). Вместимость румбъ различна; нѣкоторыя изъ нихъ вмѣщаютъ до 50 чапъ (68 ведеръ) вина. Для перевозки небольшого количества вина употребляются такъ называемые *тики* (ტიკი), т. е. бурдюки, приготовляемые такимъ же образомъ, какъ и румбы, но не изъ воловьей шкуры, а изъ козьей. Тики можетъ вмѣстить до 5—6 чапъ (7—8 ведеръ) вина. Тики меньшихъ размѣровъ, вмѣщающія отъ одной тунги до двухъ чапъ, называются *тикчора* (ტიკჩორა), или *куприели* (კუპრიელი).

Кромѣ чаландаровъ и хозяевъ винныхъ складовъ за покупкой вина въ Шорапанскій уѣздъ являются и сами потребители, главнымъ образомъ, изъ верхней Рачи, которые, закупивъ нужное количество вина, перевозятъ его на своихъ лошадяхъ.

Содержатели винныхъ складовъ или духановъ, пріѣхавъ сами въ винодѣльческую деревню, или приславъ туда своего повѣреннаго, обращаются къ посредникамъ—*далали* (დალალი), которые ведутъ скупщика къ тому изъ хозяевъ, у котораго предполагаютъ для продажи вино. Въ нѣкоторыхъ важныхъ винодѣльческихъ деревняхъ лѣваго берега



р. Квирилы существуют профессиональные далали, въ другихъ же деревняхъ роль далали приходится иногда играть первому встрѣтившемуся съ прїѣзжимъ незнакомымъ съ данной мѣстностью скупщикомъ крестьянину. Далали обыкновенно нанимается скупщикомъ поденно, получая въ день до 1 рубля. Кромѣ этого онъ получаетъ и отъ продавца вина за каждые 4—5 сапалне до одного рубля.

Скупщики большею частью привозятъ съ собою и посуду для перевозки купленного вина; иногда же они прїѣзжаютъ безъ посуды. Въ первомъ случаѣ купленное вино сейчасъ же перевозится на ближайшую станцію желѣзной дороги; во второмъ—оставляется задатокъ продавцу; чура съ купленнымъ виномъ запечатывается и перевозится продавцемъ на станцію желѣзной дороги по полученіи имъ посуды. Перевозка производится преимущественно на арбахъ въ румбахъ или въ тикахъ—на близкія разстоянія за счетъ продавца, а на дальнія за счетъ покупателя.

По существующему обычаю при отправкѣ вина изъ деревни заинтересованныя въ дѣлѣ лица угощаются продавцами, а при сдачѣ вина на станцію покупателемъ.

Перевозка вина чаландарями, а также непосредственными потребителями изъ верхней Рачи производится на лошадяхъ партіями отъ двухъ до пяти сапалне.

Въ большинствѣ селеній Шорапанскаго и Кутаисскаго уѣзда въ сапалне считается 10 чапъ, исключая верховьевъ р. Дзирулы, гдѣ она равна 8 чапамъ. Чапа содержитъ въ западной винодѣльческой полосѣ уѣзда 16 чарекъ, а въ восточной нагорной—17 чарекъ. При продажѣ вина почти повсемѣстно, исключая восточной нагорной части Шорапанскаго уѣзда, на каждое проданное сапалне добавляется безъ всякаго вознагражденія одна чапа вина. Кромѣ этого иногда покупатель получаетъ еще на дорогу 1—1½ чапы вина.



*Характеристика имеретинскихъ винъ.* Вина исключи-  
тельно изъ одного сорта винограда въ Имеретіи встрѣчают-  
ся рѣдко. Въ продажѣ извѣстно и славится вино изъ сел.  
Свири и сосѣднихъ съ нимъ подъ названіемъ *свирскаго*.  
Приготавливается оно изъ бѣлаго сорта крахуна, но обыкно-  
венно окрашено въ темнокрасный цвѣтъ выжимками сорта  
сапере-оцханури. Отличаясь значительною крѣпостью, оно  
вмѣстѣ съ тѣмъ грубо, малобукетно и имѣетъ специфиче-  
скій, нѣсколько спиртный вкусъ; неподкрашенное, на воз-  
духъ оно нерѣдко темнѣетъ. Чаше всего, впрочемъ, подъ  
названіемъ *свирскаго* извѣстно вино всего важнѣйшаго ви-  
нодѣльческаго района Имеретіи—на лѣвомъ берегу Квирилы.  
Недурное столовое, нѣсколько слабое, свѣтло-красноватаго  
цвѣта, съ небольшимъ букетомъ вино даетъ сортъ *аданасу-  
ри*. На первомъ мѣстѣ, однако, долженъ быть поставленъ изъ  
бѣлыхъ сортовъ—*цоликаури*, распространенный въ окрест-  
ностяхъ станціи Бѣлогоры на мѣловыхъ почвахъ; при хо-  
рошемъ приготовленіи вино этого сорта густое, нѣжное, до-  
вольво крѣпкое и ароматное. Этому сорту уступаетъ дру-  
гой бѣлый сортъ *цицка*, дающій тоже хорошее вино. Оба  
эти сорта въ продажѣ въ чистомъ видѣ встрѣчаются  
рѣдко.

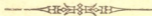
Вообще необходимо сказать, что въ мѣстностяхъ на  
правомъ берегу р. Квирилы, а также въ сѣверо-западной  
Имеретіи (Окриба—съ сортомъ мцване, дающимъ грубо-  
ватое вино) и въ особенности въ Сачхерскомъ районѣ, гдѣ  
распространенъ водянистый сортъ *рко*, вина по качеству  
значительно ниже винъ лѣваго берега Квирилы.

*Цѣны на вина* въ Имеретіи подвергаются значительнымъ  
колебаніямъ въ зависимости отъ района, времени года и сор-  
та винограда.

Въ пятидесятихъ годахъ нынѣшняго столѣтія, по Во-

былеву <sup>1)</sup> сапалне вина продавалось по 2—3 р. Въ 1856 же году за сапалне платили уже до 15 руб. Многие старожилы помнятъ еще то время, когда вино продавалось за 30—40 коп. за чану. Въ настоящее время въ главнѣйшемъ винодѣльческомъ районѣ (лѣвый берегъ р. Квирилы) вина продаются по цѣнѣ отъ 15 руб. до 30—40 руб. за сапалне (10 пудовъ). Средними цѣнами можно признать 20—30 руб. за сапалне, высшія же доходятъ до 40—50 руб. На правомъ берегу Квирилы и въ Сачхерскомъ участкѣ вино цѣнится значительно ниже. Въ общемъ въ послѣдніе годы въ послѣдствіе развитія грибныхъ болѣзней цѣны на вина понизились. Особенно сильно падаютъ онѣ въ урожайные годы ко времени наступленія теплой погоды: боязнь скисанія заставляеть спѣшить со сбытомъ ихъ.

Въ заключеніе необходимо указать, что предстоящее въ губерніи возстановленіе погибающихъ отъ филлоксеры виноградниковъ неизбежно повлечетъ за собою необходимость въ поднятіи техники винодѣлія: сравнительно болѣе дорогое виноградарство на американскихъ подвояхъ можетъ окупиться лишь при полученіи продукта болѣе высокаго качества, который можно было-бы продать по болѣе высокой цѣнѣ. Поэтому желательно теперь же приступить къ разработкѣ вопроса о наиболѣе доступныхъ населенію улучшеніяхъ въ его винодѣліи.



<sup>1)</sup> Записки Кавказскаго Общества Сельскаго Хозяйства: „Нѣсколько мыслей и замѣчаній объ Имеретіи въ сельскохозяйственномъ отношеніи“.